



**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](mailto:psse.leszno@pis.gov.pl)

**Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Grodzkiego – Miasta Leszna
w roku 2020**

Leszno, styczeń 2021 rok

Szanowni Państwo,

ze szczególną uwagą przekazuję na Państwa ręce informację na temat stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu grodzkiego – miasta Leszna w roku 2020.

Ze względu na ogłoszoną przez Światową Organizację Zdrowia pandemię spowodowaną koronawirusem SARS-CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19 był to rok szczególnie trudny i pełen wyzwań nie tylko dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ale również dla władz lokalnych, wielu instytucji, placówek ochrony zdrowia, organizacji pozarządowych, a w szczególności dla wszystkich mieszkańców miasta Leszna.

Dobro społeczności lokalnej oraz możliwy i realny wkład w zatrzymanie epidemii stały się priorytetem dla wszystkich pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie.

Podejmowane przez wykwalifikowaną kadrę przemyślane i profesjonalne działania wynikały nie tylko z zapisów prawa, ale ze szczególnej troski o naszą społeczność oraz empatii wobec obywateli, którzy często po raz pierwszy znaleźli się w sytuacji izolacji swojej czy bliskich, ograniczenia swobód czy utrudnień w codziennym funkcjonowaniu.

Mimo konieczności ogromnej reorganizacji pracy, szybkiego reagowania na zmieniające się przepisy, a także transformacji cyfrowej i digitalizacji Inspekcji Sanitarnej, nadrzędnym celem stała się ochrona zdrowia publicznego. Pracownicy PSSE w Lesznie w pełni rozumieli swoją kluczową rolę w skuteczności działań przeciwepidemicznych, ale również konieczność ścisłej współpracy z samorządowymi organami miasta Leszna.

Mam nadzieję, że w poniższym szczegółowym opracowaniu, które jest podsumowaniem całorocznej pracy znajdą Państwo przydatne i interesujące zagadnienia zarówno z punktu widzenia samorządowca, jak i mieszkańca Leszna.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Lesznie

lek. wet. Artur Podfigurny

SPIS TREŚCI

Wstęp.....	5
1. Sytuacja demograficzna powiatu grodzkiego.....	7
2. Sytuacja epidemiologiczna w powiecie grodzkim.....	7
2.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.....	12
2.2. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane.....	12
2.3. Choroby odzwierzęce.....	13
2.4. Grupy innych chorób.....	13
2.5. Zachorowania na grypę.....	13
2.6. Realizacja szczepień ochronnych.....	14
3. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia.....	15
3.1. Zaopatrzenie ludności w wodę.....	15
3.2. Pływalnie, baseny kąpielowe.....	20
3.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej.....	21
3.3.1. Ustępy publiczne.....	21
3.3.2. Domy pomocy społecznej.....	22
3.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie.....	22
3.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa.....	22
3.3.5. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej.....	23
3.3.6. Środki transportu publicznego	25
3.3.7. Stan sanitarny podmiotów leczniczych.....	25
3.4. Ocena obiektów żywieniowo – żywnościowych.....	29
3.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia.....	29
3.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.....	37
3.4.3 Nadzór nad środkami transportu żywności.....	38
3.4.4 Nadzór nad przedmiotami użytku – opakowaniami do kontaktu z żywnością.....	39
3.4.5. Nadzór nad kosmetykami.....	39

3.4.6. Działania w ramach systemu RASFF.....	39
3.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków.....	41
3.4.8. Zatrucia pokarmowe.....	41
3.4.9. Kontrole akcyjne.....	41
3.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej.....	42
4. Ocena higienicznych warunków w zakładach pracy	44
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy.....	44
4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia	44
4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy.....	44
4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi.....	45
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczenia podczas zabezpieczenia/ usuwania wyrobów zawierających azbest.....	45
4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzeniem do obrotu oraz stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.....	45
4.7. Choroby zawodowe.....	46
4.8. Nadzór nad środkami zastępczymi.....	46
4.9. Przestrzeganie przepisów związanych z Covid-19.....	46
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania.....	47
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia.....	50
7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej.....	55
8. Informacja dotycząca badań wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie.....	56
Załączniki.....	59

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 grodzkiego.

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

Przedstawiona ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu grodzkiego za rok 2020 została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2020 roku ściśle współpracował z samorządowymi organami miasta Leszna, miasta na prawach powiatu w bieżącym rozwiązywaniu problemów sanitarnych, co pozwoliło skutecznie nadzorować warunki bytowania mieszkańców.

Wspólnie działania w roku ubiegłym miały na celu w szczególności zmniejszenie transmisji wirusa Sars-CoV-2 oraz zapewnienie bezpieczeństwa epidemiologicznego w tym zakresie.

Dobra współpraca dała świadectwo na trwałość i zrozumienie poszczególnych, ściśle określonych ról, nie tylko w codziennym zarządzaniu i administrowaniu, ale w szczególności w reagowaniu na sytuacje kryzysowe. Zdobyte doświadczenia i wyciągnięte wnioski pozwolą jeszcze lepiej przygotować się do działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Powiatowego w roku 2021.

1. Sytuacja demograficzna

Powiat Grodzki zajmuje powierzchnię 31,9 km². Zamieszkiwany jest przez 63 323 mieszkańców. W stosunku do roku 2019 nastąpił spadek liczby mieszkańców o 451.

Miasto Leszno	2019r. *	2020r. **
Liczba ludności ogółem	63 774	63 323
Kobiety	33 231	33 029
Mężczyźni	30 543	30 294

* Stan ludności w dniu 30.06.2019 r.

** Stan ludności w dniu 30.06.2020 r.

2. Sytuacja epidemiologiczna w POWIECIE GRODZKIM

Sytuację epidemiologiczną w powiecie grodzkim w roku 2020 zdominowała epidemia Covid-19, która stała się swoistym sprawdzianem dla jednostek zaangażowanych w jej zwalczanie. Państwowa Inspekcja Sanitarna stała się obok Ministerstwa Zdrowia i NFZ jedną z czołowych instytucji w pełni zaangażowanych na pierwszej linii walki z epidemią. Zmieniające się z dnia na dzień rozporządzenia Ministra Zdrowia i Rady Ministrów oraz ogrom zadań nałożonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego spowodował, iż pracownicy Sekcji Nadzorowych PSSE w Lesznie pracując na dwie zmiany pełnili dyżury w każdy dzień (również w soboty, niedziele i święta) w godzinach od 7.25 do 21.00, a telefon alarmowy dostępny był całodobowo.

Do obowiązków PSSE w Lesznie należało:

- obejmowanie drogą decyzji PPIS osób chorych - izolacją,
- obejmowanie osób z kontaktu – kwarantanną,
- codzienne telefoniczne kontaktowanie się z osobami z izolacji i kwarantanny w celu monitorowania ich stanu zdrowia (8510 osób),
- w przypadkach pogorszenia stanu zdrowia załatwianie miejsc w szpitalach zakaźnych, a tym samym organizowanie transportu chorych,
- organizowanie miejsc w izolatoriach (tj. Hotel Ikar w Poznaniu) lub w ośrodkach przeznaczonych do odbywania kwarantanny (tj. Ośrodek w Żerkowie) w przypadku niemożliwości odbycia izolacji i kwarantanny w warunkach domowych. Wielkim ułatwieniem w tej kwestii stało się uruchomienie przez Starostwo Powiatowe w Lesznie miejsca odbywania kwarantanny w hotelu „Raz dwa trzy” w Lipnie które to działało do końca czerwca 2020 r.
- obejmowanie monitoringiem pojawiających się ognisk zakaźnych oraz działań związanych z ich sprawnym wygaszaniem,
- codzienne raportowanie do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu sytuacji epidemiologicznej tj., zachorowań, izolacji oraz kwarantannowania, pojawiających się ognisk epidemicznych, a także wykazywaniem uchybień związanych z łamaniem zasad przestrzegania obostrzeń w zakresie kwarantann, izolacji, noszenia maseczek, zgrupowań, działalności sklepów, lokali gastronomicznych, dyskotek i innych placówek

objętych zakazem, wysyłanie rejestrów do Komendy Miejskiej Policji adresów osób objętych izolacją.

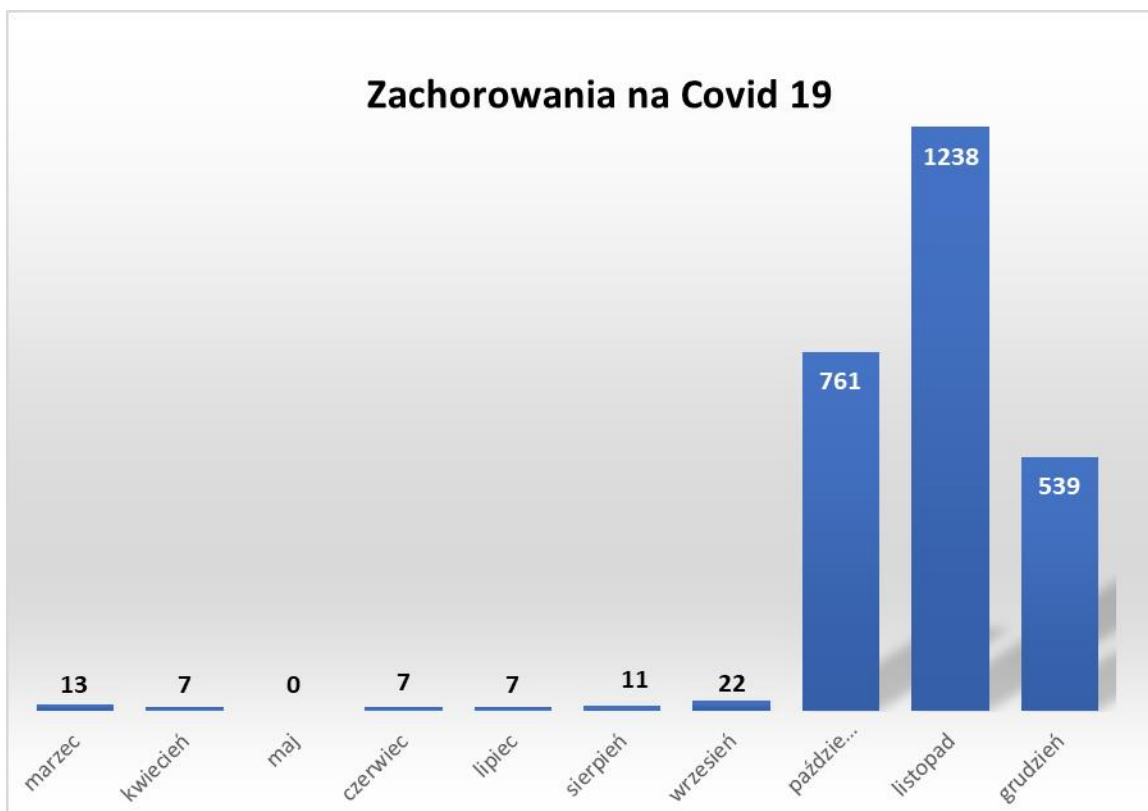
Do zadań PSSE w Lesznie należała również obsługa co rusz nowych systemów informatycznych związanych z przebiegiem kwarantanny granicznej, a następnie wymazów w kierunku Covid-19 i co za tym idzie przeprowadzaniem wywiadów epidemiologicznych (łącznie w mieście Leszno 8510). Wymuszało to od pracowników gotowości świadczenia pracy niemal 24 godziny na dobę.

W 2020 r. w związku z epidemią Covid-19 obsługiwano:

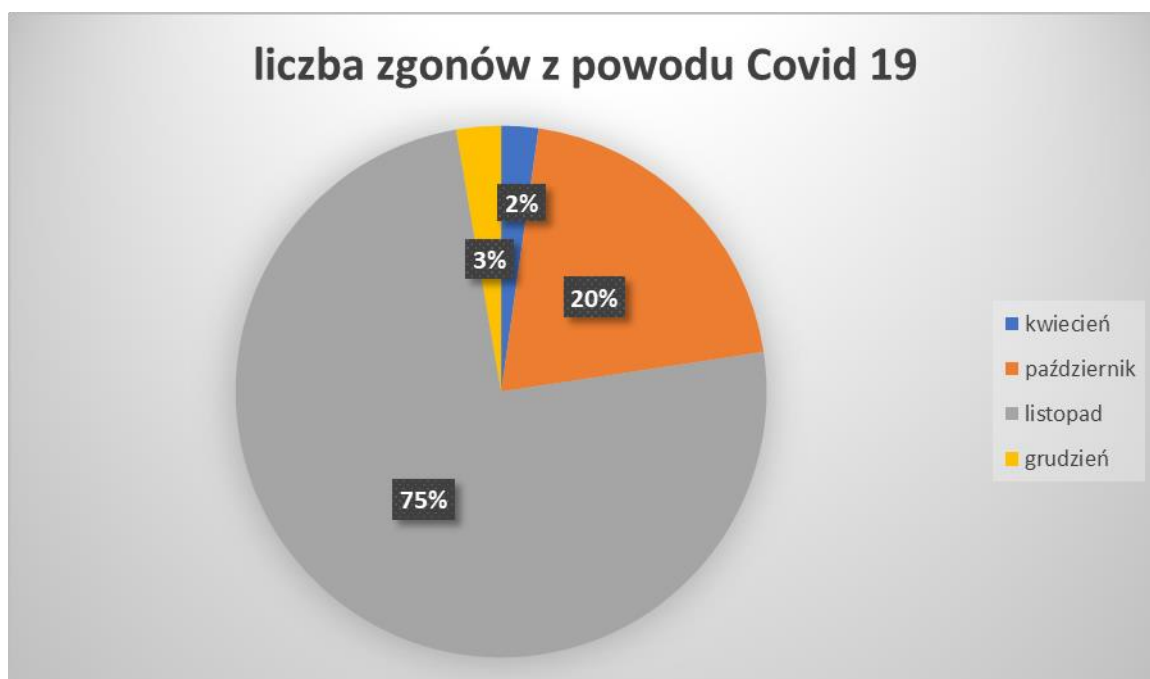
- Rejestr Kwarantann (wewnętrzny system PSSE w Lesznie),
- EWP (Ewidencja Wjazdu do Polski) - dane z systemu EWP są udostępniane podmiotom wykonującym działalność leczniczą w celu realizacji ich zadań ustawowych lub statutowych lub zadań związanych z prowadzeniem działań dotyczących przeciwdziałania epidemii wywołanej zakażeniami wirusem SARS-CoV-2;
- SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej) – platforma informatyczna do obsługi Inspekcji Sanitarnej;
- SRWE (System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych).

PSSE w Lesznie we współpracy z WOT i Urzędem Miasta ze względu na brak w ówczesnym czasie punktu wymazowego zorganizował 22 i 23 czerwca przy stadionie im. Alfreda Smoczyka mobilny punkt wymazowy gdzie mieszkańcy miasta (543 osoby) i powiatu (189), a także osoby z poza powiatu mogły skorzystać z bezpłatnych wymazów w kierunku Covid-19. Dużym wsparciem ze strony Urzędu Miasta w Lesznie było udzielenie nam przez niemal dwa miesiące pomocy (od 9 listopada do 30 grudnia) w kwarantannowaniu osób z kontaktu. Pomoc ta była dla nas dużym wsparciem bowiem trwała w okresie kiedy to pracownicy PSSE w Lesznie przejęli obowiązki PSSE w Gostyniu ponieważ w tamtejszej placówce pracownicy objęci zostali izolacją i kwarantanną. **Za pomoc nam udzieloną bardzo dziękujemy!**

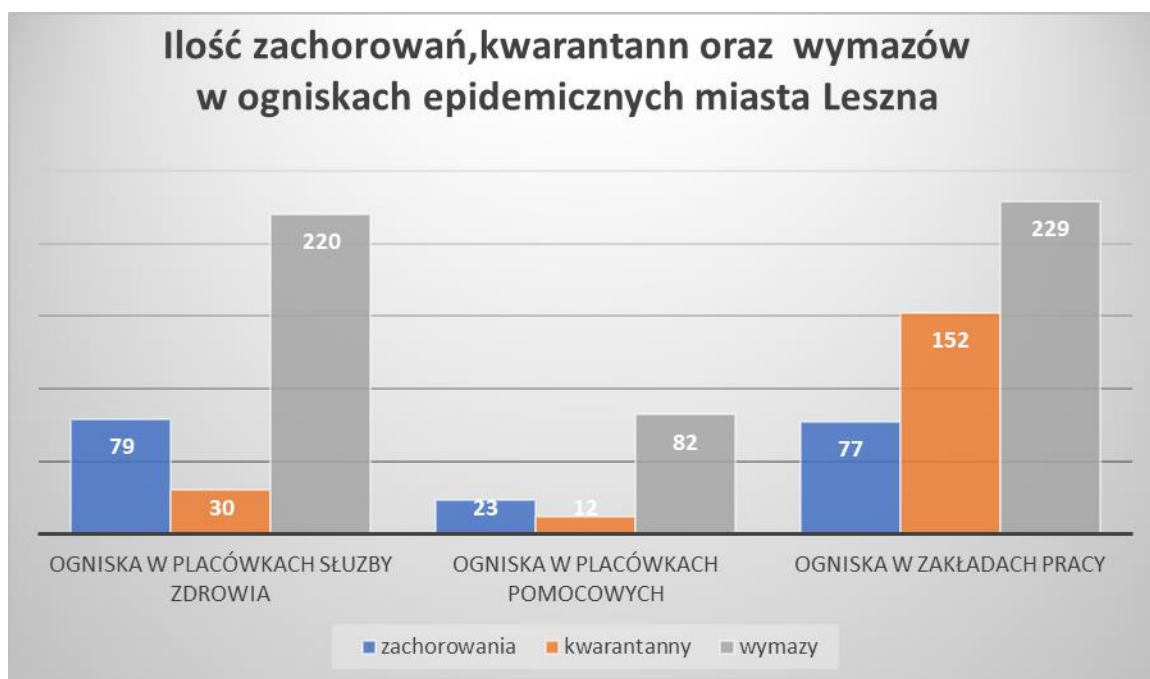
Wracając do kwestii zachorowań - tak jak nie zanotowano specjalnych zmian w zachorowaniach na choroby zakaźne występujące co roku endemicznie tak zachorowania na Covid-19 pojawiły się w powiecie podobnie jak w całym kraju od drugiej połowy marca 2020 r., kiedy to zanotowano 13 pierwszych przypadków. Następnie w trzech kolejnych miesiącach sytuacja ustabilizowała się bowiem w kwietniu odnotowano 7 zachorowania, w maju brak zachorowań a w czerwcu 7. W miesiącach letnich tj. w lipcu, sierpniu i wrześniu zanotowano łącznie 36 przypadków. Październik jako pokłosie migracji wakacyjnej i zmiany przepisów dot. izolacji i kwarantanny stał się początkiem drugiej fali epidemii i tak jak prognozowano wielokrotniła się liczba zachorowań przekraczając wszystkie dotychczasowe zachorowania bowiem odnotowano aż 761 by w listopadzie osiągnąć apogeum odnotowując aż 1238 przypadków. Spadek zakażeń zauważalny stał się w grudniu kiedy to liczba zachorowań spadła do 539 przypadków. Łącznie w mieście Leszno od początku epidemii do 31 grudnia 2020 r. zachorowało **2605** osób.



Na skutek Covid-19 w mieście Leszno **zmarły 73** osoby. W kwietniu zanotowano pierwszy zgon z powodu Covid-19, kolejnych 9 zgonów zanotowano w październiku kiedy pojawiła się druga fala zakażeń Sars-Cov-2 . Najwięcej zgonów zanotowano w listopadzie gdzie zmarło 33 osób oraz w grudniu 30 osób liczba ta jest spowodowana znacznym wzrostem zachorowań w tym okresie.

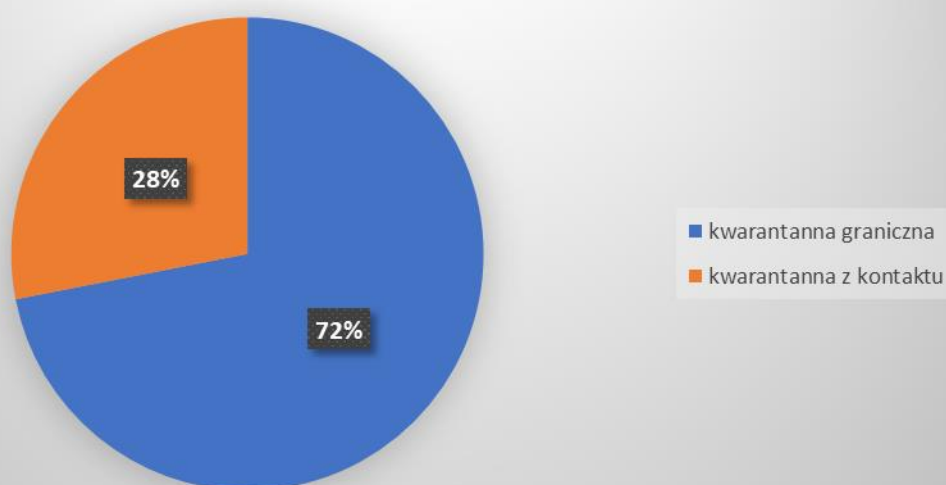


Na terenie miasta wybuchło 16 ognisk epidemicznych, z czego pięć pojawiło się w placówkach służby zdrowia, dwa w domach opieki oraz 9 ognisk w zakładach pracy z czego w jednym z nich- dwukrotnie. Łącznie z powodu ognisk zanotowano 179 zachorowań, 194 osób objęto kwarantanną, a wymazom poddano 531 osób.



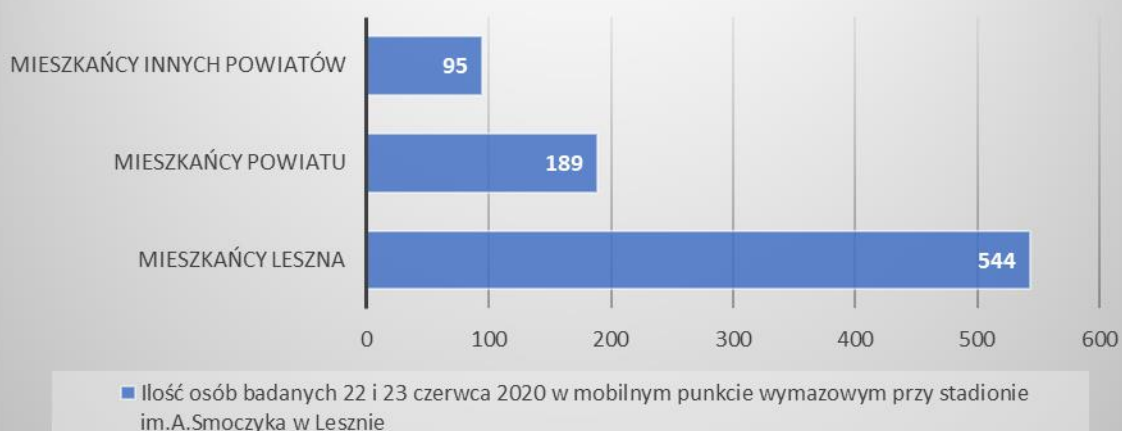
Kwarantannowanie osób odbywało się z dwóch powodów jednym z nich był powrót z zagranicy lub (przepis obowiązywał do sierpnia) zamieszkiwanie z osobą, która powróciła z zagranicy (14 dni kwarantanny, a od 1 IX 10 dni od dnia następnego po przekroczeniu granicy) drugi wynikał z faktu zamieszkiwania z osobą chorą na Covid-19 (długość kwarantanny wyznaczał czas izolacji osoby chorej plus 14 dni a od 1 IX plus 7 dni) lub z kontaktu z osobą chorą (długość kwarantanny 14 dni od 1 IX 10 dni od dnia następnego po kontakcie) lub zamieszkiwanie z osobą z kontaktu z osobą chorą (przepis obowiązywał do lipca). W mieście Leszno w roku 2020 z powodu kwarantanny granicznej znalazło się – 1872 osób, natomiast z powodu tzw. kwarantanny z „kontaktu” – 3705 osób. Łącznie kwarantanną objęto - 5487 osoby.

Ilość osób w kwarantannie granicznej oraz z kontaktu z osobą chorą



Z wymazów w zorganizowanym przez PSSE w Lesznie we współpracy z Urzędem Miasta - w mobilnym punkcie w dniach 22/23 czerwca skorzystało łącznie 828 osób, liczba ta stanowiła wówczas jedną z najwyższych z punktu widzenia ilości wymazów dokonanych w przeliczeniu na jeden dzień wymazowy. Wśród osób zbadanych zanotowano 544 mieszkańców Leszna.

Ilość osób badanych 22 i 23 czerwca 2020 w mobilnym punkcie wymazowym przy stadionie im.A.Smoczyka w Lesznie



2.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

- nie zanotowano, podobnie jak w latach ubiegłych zachorowań na dur brzuszny i dury rzekome,
- odnotowano wzrost zachorowań na salmonellozy ogółem - w 2019 roku zarejestrowano 4 przypadki (współczynnik zapadalności 6,3), podczas gdy w 2020 roku zarejestrowano 6 przypadków (współczynnik zapadalności 9,5),
- odnotowano spadek zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO ogółem – w roku 2020 – 3 zachorowania (współczynnik zapadalności 4,7), podczas gdy w 2019 roku zarejestrowano 27 przypadków (współczynnik zapadalności 42,3),
- w roku 2020 zanotowano jeden przypadek zachorowania na inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2, gdzie w roku 2019 nie odnotowano zachorowań,
- w roku 2020 odnotowano spadek zachorowań na WZW typ A - 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 1,6), podczas gdy w roku 2019 - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,1),
- odnotowano znaczny spadek zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe ogółem, bowiem w roku 2019 – odnotowano aż 56 zachorowań (współczynnik zapadalności 87,8), podczas gdy w roku 2020 – 10 zachorowań (współczynnik zapadalności 15,8),
- nie zanotowano zbiorowych zatruc pokarmowych.

2.2. Grupy innych chorób

Odnotowano znaczny spadek zachorowań na ospę wietrzną w roku 2019 - 317 przypadków (współczynnik zapadalności 497,1), podczas gdy w roku 2020 - 160 przypadków (współczynnik zapadalności 252,7).

Znacznie spadła liczba zachorowań na płonicę gdyż w 2020r. odnotowano tylko 7 przypadków (współczynnik zapadalności 11,1), podczas gdy w roku 2019 zachorowało 15 osób (współczynnik zapadalności 23,5).

Odnotowano spadek zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych, w roku 2019 odnotowano 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,1), podczas gdy w roku 2020 nie zarejestrowano zachorowań.

W roku 2020 odnotowano spadek zachorowań na WZW typ C - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,2), podczas gdy w roku 2019 – 3 zachorowania (współczynnik zapadalności 4,7). Od 2019 nie zanotowano zachorowań na meningokokowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych.

W roku 2020 nie odnotowano ani jednego zakażenia wirusem HIV podczas gdy w roku 2019 zanotowano – 2 zakażenia (współczynnik zapadalności 3,1).

2.3. Choroby odzwierzęce

Od roku 2018 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, włośnicę, tasiemczycę i toksoplazmozę.

Odnotowano nieznaczny wzrost liczby osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienie p/wścieklicznie - w roku 2019 - 3 osoby (współczynnik zapadalności 4,7), podczas gdy w roku 2020 - 4 osoby (współczynnik zapadalności 6,3).

W roku 2020 odnotowano spadek zachorowań na boreliozę – 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,2), podczas gdy w roku 2019 – 10 zachorowań (współczynnik zapadalności 15,7).

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

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

W roku 2020 odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na WZW typ A - 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 1,6), podczas gdy w roku 2019 - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 3,1),

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

W roku 2020 nie zanotowano przypadku krztuśca gdzie w roku ubiegłym odnotowano 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,6).

W roku 2020 odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na WZW B - 8 zachorowań (współczynnik zapadalności 17,3), podczas gdy w roku 2019 - 11 zachorowań (współczynnik zapadalności 17,3).

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

Od roku 2019 nie odnotowano przypadków zachorowania na odrę.

W roku 2020 odnotowano spadek zachorowań na gruźlicę – 1 przypadek (współczynnik zapadalności 1,6 podczas gdy w roku 2019 - 3 przypadki (współczynnik zapadalności 4,7).

Nie odnotowano zachorowań na nagminne zapalenie przyusznicy (świnka) podczas gdy w roku 2019 zanotowano – 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 1,6).

2.5. Zachorowania na grypę

W roku 2020 zgłoszono do PSSE w Lesznie z terenu powiatu leszczyńskiego (ziemski + grodzki) 41 237 przypadków zachorowań z objawami grypopodobnymi.

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

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

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych.

Wiek (ukończone lata)	Liczba zachorowań oraz podejrzeń	
	ogółem*	
	2019 rok	2020 rok
0 - 4	14 576	7583
5 - 14	13 754	6731
15 - 64	28 636	21554
65 i więcej	7 525	5367
Razem	64 491	41237

* Dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

2.6. Realizacja szczepień ochronnych

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

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

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

W roku 2020 na terenie miasta Leszna działało 6 punktów szczepień posiadających elektroniczny monitoring temperatury w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywano szczepionki, a pozostałe czynią starania o jego zainstalowanie.

Stan zaszczepienia w 2020 roku wynosił średnio 75%. Niższy niż w latach poprzednich wskaźnik wyszczepialności był związany z:

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

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

W roku 2020 działalność tychże ruchów przybrała na sile przede wszystkim poprzez bardzo dużą aktywność w mediach społecznościowych i wykorzystywanie informacji o epidemii Covid-19 do rozprzestrzeniania niepotwierdzonej naukowo wiedzy na temat szczepień ochronnych.

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

Szczepienia noworodków w latach 2017 -2020

Rok	Szczepienie BCG - procent zaszczepionych*
2017	99,80
2018	99,50
2019	98,52
2020	99,74

* dane dla powiatu ziemskiego i grodzkiego

Rok	Liczba dzieci, których rodzice odmówili zgody na szczepienie*
2017	18
2018	49
2019	76
2020	92

* dane dla powiatu ziemskiego i grodzkiego

3. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

3.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Nadzorem sanitarnym w roku 2020 objęto na terenie miasta Leszna:

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

W skład wodociągu publicznego Leszno wchodzi 3 ujęcia wody:

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

Liczba zaopatrywanej ludności wynosi 65 625.

1. Stacja Uzdatniania Wody Strzyżewice

- produkuje 4 409,51 m³ wody/dobę,

- ujęcie jest zasilane z 9 studni głębinowych, aktualnie czynne 8 studni,
- wyznaczona jest strefa ochrony bezpośredniej i pośredniej,
- ujęcia są zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych: ogrodzenie z tablicami informacyjnymi o ujęciu wody i zakazie wstępu oraz o monitorowaniu obiektu, kłódki na bramach, podwójne pokrywy, każda pokrywa zamykana na kłódkę, w obudowach studni zamontowane czujki sygnalizujące otwarcie studni, zapewniony jest całodobowy serwis ochroniarski firmy Lespin Sp. z o.o., ul. Okrężna 19, 64 – 100 Leszno.
- stosowane metody uzdatniania wody:
 - napowietrzanie: 2 kaskady napowietrzające (napowietrzanie i odgazowanie siarkowodoru),
 - filtracja: komora reakcji - dwukomora (wstępne wytrącanie związków żelaza i manganu), 7 filtrów ciśnieniowych pionowych o średnicy 3,0 m² (złoża piaski kwarcowe), powierzchnia filtracji 7,07 m²

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2020 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- przebudowano rurociąg wody surowej DN280 od studni Pd1, M1 do studni M2 (styczeń 2020r.),
- wymieniono kaskady napowietrzające (luty 2020r.),
- zamontowano lampę UV (marzec 2020r.),
- zamontowano pompę sieciową nr 4 po naprawie (maj 2020r.),
- zamontowano pompę międzyoperacyjną Grundfos typu Sarlina po naprawie (lipiec 2020r.),
- zamontowano nowy sterownik zbiornika reakcji (czerwiec 2020r.),
- wykonano zastępczy otwór S3bis i zlikwidowano studnię S3 (czerwiec - lipiec 2020r.).
- wyczyszczono zbiornik wód popłucznych (lipiec 2020r.) oraz zbiornik reakcji (październik 2020r.)
- przebudowano ujęcie studni S3bis, S4 oraz M2 wraz z włączeniem studni S3bis do istniejącego rurociągu wody surowej,
- wykonano studnię wodomierzową prefabrykowaną DN 1500 mm, prace budowlane na budynku trafostacji wraz z zagospodarowaniem terenu wokół ujęcia i ogrodzeniem wokół trafostacji oraz studni S4 (październik - grudzień 2020r.),
- konserwacja wiązarów stalowych i blachy trapezowej przez zastosowanie technologii strumieniowo - ścierniej oraz malowanie farbą podkładową epoksydową oraz poliuretanową (listopad 2020r.),
- wykonano sterowanie linią światłowodową studni M4, M1, Pd1 i M2 (grudzień 2020r.).

2. Stacja Uzdatniania Wody Zaborowo ul. 1 Maja 15

- produkuje 3 066,28 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 6 studni głębinowych, aktualnie czynne 4 studnie,

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

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2020 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- wymieniono filtry powietrza procesowego pomiędzy sprężarkami, a zbiornikiem powietrza (luty 2020r.),
- odmalowano powłoką hydrofobową pompę międzyoperacyjną nr 1 (marzec 2020r.),
- przegląd i wymiana dysz zraszających - nawodnienie trawników (kwiecień 2020r.),
- przegląd serwisowy sprężarek powietrza (kwiecień 2020r.),
- spawanie na rurociągu płucznym przy trójniku (maj 2020r.),
- zregenerowano studnię 4b (czerwiec 2020r.),
- zamontowano wentylator wywiewny nad kaskadą napowietrzającą (lipiec 2020r.),
- Zamontowano pompę międzyoperacyjną nr 4 po naprawie (wrzesień 2020r.),
- Zamontowano pompę międzyoperacyjną nr 1 po naprawie (wrzesień 2020r.),
- zlikwidowano studnię 2c oraz 6b, wykonano otwory zastępcze nr 2d oraz 6c (wrzesień - październik 2020 r.),
- naprawiono awarię na rurociągu ssącym (DN 600, stal) ze zbiornika wody czystej nr 1 do pompowni sieciowej (październik 2020r.),
- włączono studnie Nr 2d i 6c do istniejącej sieci przyłączeniowej DN200, przeniesiono szafy sterownicze oraz linie kablowe (grudzień 2020r.).

3. Stacja Uzdatniania Wody Karczma Borowa

- produkuje 2 279,12 m³ wody/dobę,
- ujęcie jest zasilane z 3 czynnych studni głębinowych; 2 studnie nieczynne,
- wyznaczone są strefy ochrony bezpośredniej dla każdej studni oraz strefa ochrony pośredniej,

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

Stan sanitarno – techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2020 przeprowadzono następujące remonty bieżące:

- wymieniono odpowietrzenia na filtrach (luty 2020r.),
- wyczyszczono zbiornik wód popłucznych (obie komory - lipiec 2020r.),
- zamontowano pompę sieciową nr 3 po naprawie (sierpień 2020r.),
- założono opaskę naprawczą na rurociągu wód popłucznych pomiędzy zasuwą, a filtrem nr 3 (sierpień 2020r.),
- dosypano złoża filtracyjnego do filtra nr 1 (wrzesień 2020r.).

W roku 2020 w ramach parametrów objętych monitoringiem grupy A i B oraz nadzoru sanitarnego pobrano 40 próbek wody do badań laboratoryjnych:

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

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

Dodatkowe informacje dotyczące wodociągu publicznego Leszno za rok 2020 **Produkcja wody:**

Lp.	SUW	Rok 2019		Rok 2020	
		Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d	Produkcja wody uzdatnionej m ³ /rok	Produkcja wody m ³ /d
1.	Strzyżewice	1 430 905	3 920,29	1 609 471	4 409,51
2.	Zaborowo	1 247 018	3 416,49	1 119 192	3 066,28
3.	Karczma Borowa	795 254	2 178,78	831 878	2 279,12
	całość	3 473 177	9 515,56	3 560 541	9 755

W 2020 roku odnotowano kilkadziesiąt awarii i przerw w dostawie wody - na sieci wodociągowej, gdzie główną przyczyną były wycieki spowodowane korozją sieci, średni czas trwania awarii około 5 godzin, w kilku przypadkach awarie trwały powyżej 8 godzin i wymagały podstawienia beczkowozu z wodą przeznaczoną do spożycia po przegotowaniu oraz na przyłączach wodociągowych.

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

I. Wodociąg zakładowy HGBS FINANSE Spółka Akcyjna

Właścicielem ujęcia jest HGBS FINANSE Spółka Akcyjna, Wrocław ul. Monopolowa 4.

Wodociąg w roku 2020 produkował 105,5 m³/dobę.

Ujęcie jest zasilane z 2 studni głębinowych:

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

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

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

Stan sanitarno – techniczny obiektu wodnego dobry, w roku 2020 nie przeprowadzano remontów bieżących.

W roku 2020 w parametrów objętych monitoringiem grupy A i B oraz nadzoru sanitarnego pobrano 5 próbek wody do badań laboratoryjnych:

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

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2020 – **dobra**.

II. Wodociąg Zakładowy WSzZ w Lesznie

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

Wodociąg w roku 2020 produkował 135 m³/dobę. Ujęcie wody zasilane w wodę z 1 studni głębinowej, studnia ma wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej i jest zabezpieczona (właz studni zamykany na kłódkę, strefa ogrodzona, zamykana na kłódkę, oznakowana).

Stosowane metody i środki uzdatniania wody:

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

Stan sanitarno-techniczny obiektu wodnego dobry.

W roku 2020 pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek wody:

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

Końcowa ocena roczna jakości wody za rok 2020 – **dobra**.

3.2. Pływalnie, baseny kąpielowe

Nadzorem sanitarnym w roku 2020 objęto 1 pływalnię krytą.

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

Właścicielem jest Urząd Miasta Leszna.

Charakterystyka obiektu:

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

Ocena obiektu:

1. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Obiekt sprzątają pracownicy zatrudnieni na pływalni. Ilość środków czyszczących - dezynfekcyjnych wystarczająca.
2. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg publiczny Leszno. Woda ta badana jest w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A i B rozporządzenia); spełnia wymagania obowiązującego rozporządzenia.

3. W roku 2020 pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 10 próbek w ramach kontroli urzędowej z czego :

- 9 próbek bakteriologicznych,
- 4 próbki fizykochemicznych.

W ramach kontroli wewnętrznej zarządzającego Pływalnią Edukacyjną pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 48 próbek z czego :

- 28 próbek bakteriologicznych,
- 19 próbek fizykochemicznych.

Z uwagi na epidemię COVID-19 nie pobrano do badań laboratoryjnych zaplanowanej na dzień 21 kwietnia 2020r. próbki wody z niecki basenowej w kierunku bakterii *Legionella* sp; jednakże w ciągu roku zarządzający pływalnią wykonał badania wody w kierunku bakterii *Legionella* z niecki basenowej oraz z natrysków w szatniach, nie stwierdzono przekroczeń.

4. W roku 2020 Pływalnia Edukacyjna została skontrolowana jeden raz (stan sanitarno – porządkowy i sanitarno – techniczny dobry).

Ocena roczna obiektu – dobra.

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

- w widocznym miejscu została wywieszona informacja o zasadach zachowania higieny w czasie epidemii,
- zapewniono środki do dezynfekcji,
- w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych umieszczono instrukcje dot. mycia i dezynfekcji rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki,
- ustalono liczbę osób jednocześnie korzystających z obiektu,
- ściśle przestrzega się rozdziału strefy obutej i bosej,
- wyznaczono i przygotowano pomieszczenie, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych.

W roku 2020 z uwagi na epidemię COVID-19 nie uruchomiono Basenu Odkrytego w Lesznie przy ul. Strzeleckiej 9.

3.3. Obiekty użyteczności publicznej

3.3.1 Ustępy publiczne

Nadzorem sanitarnym objęto 4 ustępy publiczne. Dwa ustępy publiczne dostosowane są do wymogów osób niepełnosprawnych w Lesznie przy Nowym Rynku i na dworcu PKP. Wszystkie nadzorowane ustępy publiczne mają stałą obsługę. W roku 2020 z powodu epidemii SarsCoV-2 nie przeprowadzono kontroli, w związku czym decyzji nie wydano, mandatów nie nałożono.

3.3.2. Domy Pomocy Społecznej

W roku 2020 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, podczas których nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, czystość pomieszczeń oraz stan porządkowy otoczenia był zachowany. Obiekty przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych (podjazdy, windy).

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

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

3.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

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

- 8 hoteli – w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne oraz 3 kontrole z zakresu przestrzegania obostrzeń z powodu epidemii SarsCoV-2,
- 1 motel – w którym przeprowadzono kontrole z zakresu przestrzegania obostrzeń z powodu epidemii SarsCoV-2

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

Podczas przeprowadzonych w roku 2020 kontroli sanitarnych zgodnie z harmonogramem kontroli jak i kontroli związanych z przestrzeganiem obostrzeń z powodu epidemii Sars-CoV-2 nie stwierdzono uchybień sanitarno – technicznych, czystość bieżąca była zachowana, obowiązujące obostrzenia były przestrzegane.

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

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

Zakłady fryzjerskie - 90

Zakłady kosmetyczne - 94

Zakłady tatuaż - 8

Zakłady odnowy biologicznej - 37

Zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa – 40

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2020 w tej grupie obiektów stwierdzono we wszystkich właściwy stan sanitarno-techniczny. Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów są przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana jest prawidłowo.

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

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

W roku 2020 stan sanitarno – porządkowy był zadowalający. W tej grupie obiektów nie nałożono mandatów karnych; nie wydano żadnej decyzji w celu poprawy stanu technicznego obiektu.

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

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

3.3.5. Pozostałe obiekty użyteczności publicznej

Nadzorem w minionym roku objęto:

- apteki – od lipca 2015r. zawieszono kontrole aptek,
- obiekty sportowe – 16 obiektów, w których przeprowadzono 4 kontrole,
- targowiska – 2 obiekty, w roku 2020 z uwagi na epidemię Sars-Cov-2 nieskontrolowane,
- pokoje gościnne – 1 obiekt, w którym planowej kontroli sanitarnej nie przeprowadzono, sprawdzono jednakże przestrzeganie obowiązujących obostrzeń,
- obiekty kultury – 6 obiektów, w których planowych kontroli sanitarnych nie przeprowadzono, sprawdzono jednakże przestrzeganie obowiązujących obostrzeń,
- zakłady pogrzebowe – 4 obiekty, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną,
- cmentarze – 4 obiekty, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną,
- stacje paliw – 11 obiektów, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w pozostałych sprawdzono przestrzeganie obostrzeń związanych z epidemią Sars-CoV-2,

- punkty mycia pojazdów – 4 obiekty, w których przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną,
- parkingi miejskie – 1; w roku 2020 nie skontrolowany,
- pralnie – 1 obiekt, w roku 2020 nie skontrolowana,
- biblioteki – 9 obiektów, w roku 2020 nie ujęte w harmonogramie kontroli,
- przystanki MZK – 87 i PKS – 9, w roku 2020 planowych kontroli nie przeprowadzano.

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

W roku 2020 w trakcie przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono złego stanu sanitarno – technicznego ani sanitarno - porządkowego.

Dworzec PKS

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

Stacja PKP w Lesznie

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

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

Tunel, perony, międzytorza utrzymane w dostatecznym stanie sanitarno-porządkowym. Nadal trwa kompleksowa modernizacja peronów na dworcu rozpoczęta w 2017r.; decyzji nie wydano, mandatów karnych nie nałożono.

3.3.6. Środki transportu publicznego

Stan sanitarny środków transportu, publicznego dobry. Nadzorem sanitarnym w 2020r. objęte były środki transportu kolejowego i drogowego: (pociągi osobowe PKP, autobusy PKS i MZK, taksówki osobowe, karetki należące do Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego, karawany do przewozu zwłok i szczątków ludzkich).

Autobusy

Wykonano 4 kontrole sanitarne w trakcie, których skontrolowano 10 autobusów. Kontrole przeprowadzono na terenie punktów mycia MZK bezpośrednio po obróbce sanitarnej autobusów, drobne nieprawidłowości usuwane były na bieżąco.

Taksówki osobowe

W roku 2020 kontrole sanitarne taksówek osobowych nie były przeprowadzane.

Inne środki transportu

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

Stan sanitarno porządkowy skontrolowanych pojazdów – dobry.

Składy pociągów osobowych

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

W roku 2020 składy pociągów osobowych nie zostały skontrolowane, jednakże sprawdzono przestrzeganie obowiązujących obostrzeń

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

2.3.7. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Szpital

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

Wojewódzki Szpital Zespołowy w Lesznie, ul. Kiepury 45, Leszno

W Wojewódzkim Szpitalu Zespołowym w Lesznie w roku 2020 z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrola kompleksowa nie została przeprowadzona.

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

W Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Lesznie w roku 2020:

- wykonano modernizację i przebudowę bloku operacyjnego wraz z zakupem lamp operacyjnych, III etap inwestycji dotyczył dwóch sal operacyjnych nr V i VI oraz pomieszczeń bloku operacyjnego,
- przeprowadzono remont pomieszczeń na oddziale chirurgii urazowo – ortopedycznej,
- zaadaptowano poziom VII celem stworzenia oddziału „covidowego”,
- na bieżąco wykonywane są prace remontowe na wszystkich oddziałach wg potrzeb.

Prowadzone na przestrzeni całego roku prace remontowe i adaptacyjne znacznie poprawiają funkcjonalność placówki. Bielizną prana jest w Pralni Luboń Sp. z o.o. Sp. Komandytowa ul. Szkolna 1B – Luboń, która posiada pozytywną opinię PPIS w Poznaniu.

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

Postępowanie z odpadami medycznymi zgodne z posiadanymi procedurami.

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

W roku 2020 z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrola sanitarna obiektu nie została przeprowadzona.

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

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

NZOZ VIGOR w Lesznie ul. Kiepury 12

W roku 2020 z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrola sanitarna obiektu nie została przeprowadzona.

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

SNZOZ FIDES w Lesznie ul. Jana III Sobieskiego 1

W roku 2020 z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrola sanitarna obiektu nie została przeprowadzona.

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

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

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

W roku 2020 z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrola sanitarna obiektu nie została przeprowadzona.

Oddział chemioterapii jednego dnia znajduje się w wydzielonej części Leszczyńskiego Centrum Medycznego „VENTRICULUS” na drugim piętrze.

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

W roku 2020 z powodu epidemii Sars-CoV-2 kontrola sanitarna obiektu nie została przeprowadzona.

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

Zakres prowadzonej działalności: dializa.

Przychodnie

W minionym roku przeprowadzono 5 kontroli z zakresu higieny komunalnej. w Przychodniach i Ośrodkach Zdrowia oraz 4 kontrole z zakresu szczepień w tych placówkach.

Stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry.

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

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

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

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

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

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

Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Zakłady rehabilitacji leczniczej

Nadzorem w tej grupie obiektów w roku 2020 objęto 12 obiektów, z czego w roku 2020 skontrolowano 3 obiekty. Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy kontrolowanych placówek bez uwag.

Szkolne gabinety profilaktyki zdrowotnej

W roku 2020 nadzorem sanitarnym objęto 20 gabinetów szkolnych, w których przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych w zakresie higieny komunalnej.

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

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

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

W większości gabinety spełniają warunki sanitarno-techniczne. Personel gabinetów korzysta z pomieszczeń higieniczno – sanitarnych wspólnych z personelem szkół. W pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych zapewniono ciepłą i zimną wodę, mydło do rąk, papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku.

Personel gabinetów pracuje w wymaganej odzieży ochronnej. Stosowany jest rozdział odzieży prywatnej od służbowej. Wszystkie gabinety wyposażone są w stanowiska z ciepłą i zimną wodą, w ręczniki jednorazowe, w mydło w płynie. Na zużyte ręczniki zapewniono pojemniki.

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

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

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

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

Praktyki zawodowe lekarzy

Stan sanitarno – techniczny kontrolowanych pomieszczeń praktyk zawodowych jest dobry.

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

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

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

3.4. Ocena obiektów żywienia-żywnościowych

3.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Ogłoszony w kraju stan epidemii z dniem 20 marca 2020 r. nie oznaczał zawieszenia działań związanych z bezpieczeństwem żywności. W związku z zagrożeniem Covid-19, weszło w życie rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19) (Dz. Urz. UE L 98 z 31.03.2020, str. 30), które pozwoliło na pewną elastyczność w prowadzeniu kontroli żywności, jednakże nie upoważniło organów urzędowej kontroli żywności do ich zaniechania. Kontrole wykonywane były przede wszystkim w tych obszarach, gdzie szacowane ryzyko jest wysokie.

Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane wynikające z:

- harmonogramu kontroli zaplanowanych na rok 2020, 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 2020 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny w Lesznie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zarówno zapobiegawczego, jak i bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

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

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 2020 uwzględniono:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocena jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej jak również wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli żywności i monitoringu),
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe, obrót),
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2019,
- podjęte w roku 2019 działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonych postępowań administracyjnych, w tym wykonanie zarządzeń decyzji, a przede wszystkim terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w nadzorowanych zakładach,
- sygnały i interwencje zgłaszane przez klientów i konsumentów,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

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

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

W skali całego Miasta zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej GHP/GMP wdrożył 1149 zakładów. Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziły 377 nadzorowane obiekty, pozostałe placówki są w trakcie wdrażania. Najwyższy odsetek obiektów z wdrożonym system HACCP stwierdzono w piekarniach, ciastkarniach i zakładach żywienia zbiorowego, w tym w restauracjach.

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

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

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

Analiza nieprawidłowości i niezgodności jakie odnotowywano podczas czynności kontrolnych w zakładach produkujących środki spożywcze, pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy

jakości w każdym obszarze działalności, produkujące duże partie środków spożywczych, gdzie brak dbałości o zapewnienie warunków dla bezpiecznej produkcji mogłoby narazić firmy na szczególnie duże straty finansowe.

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

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli

W rejestrze tutejszego organu w roku 2020 r. na terenie Miasta Leszna zarejestrowanych było (na koniec roku 2020) 1483 zakładów żywnościowo – żywnościowych.

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, w roku 2020 skontrolowano Leszna 143 zakłady.

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało 290 kontrole sanitarne łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie niezgodności oraz 414 kontrole z obszaru działań przeciwepidemicznych.

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2020 ze względu na:

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

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

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

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

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami z zakresu bezpieczeństwa żywności, były:

W zakresie stanu technicznego i wyposażenia obiektów:

- zły stan techniczny pomieszczeń, w tym brudne, zawilgocone, z nalotami pleśni powierzchnie ścian i sufitów,
- zniszczone podłogi lub wykładziny podłogowe,
- nieprawidłowo urządzone i wyposażone stanowiska mycia rąk, ponieważ w dalszym ciągu stwierdza się przypadki braku ręczników 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.

Zły stan sanitarny natomiast powodowany był:

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

Powyższe nieprawidłowości w sposób jednoznaczny wskazują, iż w nadzorowanych obiektach brak jest pełnienia ze strony przedsiębiorców lub osób odpowiedzialnych, kontroli wewnętrznej oraz, świadczą o braku zrozumienia celu,

prowadzenia i podejmowania działań, w ramach zarówno warunków wstępnych (GHP), jak i systemu HACCP.

Sklepy

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

W porównaniu z rokiem 2019 liczba nadzorowanych sklepów uległa delikatnie zwiększeniu. W tej grupie zakładów nałożono najwięcej mandatów karnych 14 na sumę 2700 zł.

Piekarnie i ciastkarnie

Nadzorowane obiekty charakteryzują się zróżnicowanym stanem sanitarno - technicznym. Znaczną część zakładów stanowią piekarnie małe, prowadzące produkcję i sprzedaż na rynku lokalnym i w powiatach ościennych. Funkcjonują one często w starych, zaadoptowanych i wyeksploatowanych budynkach, w zwartej zabudowie, w których utrudnione jest przeprowadzenie prac modernizacyjnych - prowadzone są tylko bieżące remonty. Spośród 9 będących pod nadzorem zakładów z tej grupy skontrolowano 9, łącznie nałożono 2 mandaty na sumę 400 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

Liczba zakładów, w porównaniu z rokiem 2019 utrzymuje się na w miarę stałym poziomie, niemniej jednak zmieniają się podmioty prowadzące działalność. W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań - były niezgodne z obowiązującymi wymogami.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

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

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

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

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

użytku i papieru toaletowego. Nie stwierdza się brudnych, poplamionych lub dziurawych obrusów lub niedomytych naczyń.

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

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

Wydano 8 decyzji administracyjne dotyczące poprawy stanu technicznego obiektów. W tej grupie obiektów zostało nałożonych 13 mandatów karnych na sumę 2950 zł.

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

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W tej grupie mieszczą się bloki żywienia w szkołach, przedszkolach, szpitalu, domach pomocy społecznej i bufety w zakładach pracy oraz zakłady świadczące usługi cateringowe. Bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych były zgodne z obowiązującymi wymaganiami, tym bardziej że w wielu tego typu placówkach żywienie dzieci odbywa się na zasadach cateringu, w związku z czym, w wielu placówkach funkcjonują tylko tzw. wydawalnie, gdzie następuje rozdział dostarczanych posiłków na naczynia 1- razowego użytku, co ogranicza liczbę pomieszczeń kuchni do rozdzielni posiłków, bądź w przypadkach korzystania z naczyń tradycyjnych, do rozdzielni posiłków i zmywalni naczyń.

W roku 2020 nałożono 1 mandaty karne na sumę 200 zł. w zakładzie usług cateringowych.

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

Ocenie poddano również w placówkach oświatowych w minionym roku – jadłospisy.

Najczęściej występujące błędy to:

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

- zauważano również brak wyszczególnienia procesów technologicznych przygotowywania poszczególnych potraw (duszenie, gotowanie, smażenie), co utrudniało prawidłową ocenę jadłospisu.

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

Działalność represyjna

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

Ogółem w 2020 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców 32 decyzje administracyjne w tym z terenu Miasta Leszna 29. W stosunku do osób nie przestrzegających obowiązujących przepisów sanitarnych stosowano sankcje karne przewidziane w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i Kodeksie Wykroczeń.

Nałożono 32 na kwotę 6750 zł. Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano.

Każde stwierdzenie podczas sprawowania nadzoru sanitarnego nieprzestrzegania obowiązujących wymagań sanitarno higienicznych, stanowiło ponadto podstawę do wydania decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne zgodnie z artykułem 75 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz obowiązującym od czerwca 2009 r. rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności. Decyzji takich wydano 80 na kwotę 6817 zł.

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

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2020, widoczna staje się poprawa stanu technicznego wielu nadzorowanych placówek, co uzyskuje się m.in. poprzez:

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

Salę sprzedaży sklepów spożywczych i marketów wyposażane są w nowoczesne:

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

3.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych

W 2020 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywieniowo – żywnościowych ogółem 230 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym zakwestionowano 25 próbek z terenu miasta w tym 5 próbek zakwestionowano z uwagi na zanieczyszczenia mikrobiologiczne (lody z automatu). Stwierdzić należy, że jakość mikrobiologiczna badanej żywności w porównaniu z minionymi latami ulega poprawie.

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

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

W zakresie znakowania środków spożywczych - rażących nieprawidłowości nie odnotowano na 230 próbek zakwestionowaniu uległo 20 próbek

Kwestionowano znakowanie ze względu na:

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

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

Próbki żywności do badań chemicznych kierowane były do:

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

Kierunki badań to:

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

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

Bezpieczne dla zdrowia były znajdujące się w obrocie na terenie miasta 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.

3.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności

W minionym roku nie przeprowadzono 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 2020 skontrolowano 19 środków transportu żywności z czego 3 pochodziły z terenu Miasta Leszna – nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia.

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

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

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

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

3.4.5. Nadzór nad kosmetykami

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

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

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

W 2011 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli oceniono poddano znakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków, w wyniku których stwierdzono zgodność znakowania kosmetyków z obowiązującymi przepisami prawnymi.

3.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

Informacje o produktach żywnościowych, które nie spełniają wymagań przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane od Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – to jest systemu RASFF. Łączna liczba otrzymanych w roku 2020 powiadomień w ramach systemu RASFF – 41 z tego z terenu Miasta Leszna 29.

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

- **w odniesieniu do żywności:**

1. Suplement diety Canna bi Gold- obecność THC
2. Olej z ryżu naturalnego – przekroczenie NDP estrów 3MCPD
3. Mięso mrożone z kurczaka – Salmonella
4. Jarmuż – przekroczenie pozostałości pestycydów
5. Chilled chicken filet - Salmonella

6. Acor Bazylia - salmonella
7. Spring roll pastry - brak deklaracji alergenu białka
8. Obecność niedeklarowanego składnika alergennego – orzechy ziemne w produkcie Multi Fruch Musli
9. Mięso z indyka - Salmonella
10. Świeże mięso drobiowe - Salmonella
11. Kasza gryczana prażona – przekroczenie pozostałości NDP pestycydu
12. Niewłaściwie oznakowany produkt pn.: Zero Noddles
13. Kielbasa wieprzowo – drobiowa – Listeria monocytogenes
14. Tymianek Rewolucja Świadomości - Salmonella
15. Sezam Kresto - Salmonella
16. Łyżki z tworzywa sztucznego – przekroczenie limitu migracji sumy pierwszorzędnych amin aromatycznych
17. Banany luz - Ekwador – przekroczenie NDP pozostałości pestycydów
18. Filet z piersi z kurczaka - Salmonella
19. Powidła śliwkowe – obecność zanieczyszczeń - pestki
20. Paprykarz De Luxe - zmienione cechy organoleptyczne: smak kwaśny, nieprzyjemny zapach
21. Kurczak rożnowy świeży - Salmonella
22. Kasza jaglana K-Clasic – przekroczenie NDP pozostałości pestycydu
23. Papryka słodka - Salmonella
24. Rodzynki sułtańskie – przekroczenie NDP ochratoksyny
25. Szyje z kurczaka - Salmonella
26. Rodzynki sułtańskie – stwierdzenie dwutlenku siarki – brak deklaracji na etykiecie
27. Chipsy bananowe – przekroczenie NDP benzoapirenu i sumy WWA
28. Tłuszcz roślinny do smarowania – obecność pleśni
29. Bułki pszenne z sezamem – niewłaściwe cechy organoleptyczne
30. Mięso drobiowe - Salmonella
31. Łosoś wędzony na zimno sałatkowy
32. Skórki z szyjek kurcząt - Salmonella
33. Sesam snaps – stwierdzenie obecności tlenu etylu
34. Żywiec Zdrój woda niegazowana 1,5 l – obecność bakterii grupy coli
35. Nestle Sinlac – bezglutenowy produkt zbożowy – stwierdzenie kadmu
36. Filet z piersi z kurczaka - Salmonella
37. Cynamon mielony – przekroczenie NDP benzoapirenu oraz sumy WWA
38. Ser górski – Listeria mmonocytogenes

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

1. Przekroczenie migracji specyficznej amin pierwszorzędnych z wyrobów pn.: Ugniatacz do ziemniaków „Sella Odelo” z nylonu i stali nierdzewnej, kraj pochodzenia Chiny,
2. Granit talerz deserowy Chiny – migracja ołowiu.

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

3.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków

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

Tutejszy organ przyjął i rozpatrzył 64 interwencje klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu Miasta Leszna – 40.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- naruszenie wymagań higienicznych w zakładach,
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu,
- niewłaściwa jakość środków spożywczych tj. parówki drobiowe, woda mineralna, orzechy laskowe, mleko Enfamill, mięso drobiowe,
- nieprawidłowe przechowywanie w zakładach środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym),
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłową – niezgodną z deklaracją producenta temperaturą przechowywania żywności),
- niewłaściwe warunki sanitarno-techniczne w obiektach,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- obecność szkła w pizzy,
- zastrzeżeń co do stanu sanitarnego i jakości potraw w zakładach żywienia zbiorowego otwartego,
- obecność gryzoni, moli,
- nieprzestrzeganie obostrzeń sanitarnych związanych z epidemią Covid-19 (brak maseczek, płynów do dezynfekcji rąk, rękawiczek, stanu zdrowia ekspedientek).

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

3.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2020 r. nie zgłoszono żadnego przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego, w tym grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe, jak i przygotowujących posiłki we własnym zakresie.

3.4.9. Kontrole akcyjne

W roku 2020 w ramach działań przeciwepidemicznych przeprowadzonych zostało dodatkowo w obiektach żywnościowo - żywieniowych - 414 kontroli w związku z przestrzeganiem obostrzeń sanitarnych.

3.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej

Obowiązujące przepisy prawa z zakresu bezpieczeństwa żywności takie jak:

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

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

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

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

Powyższe spowodowane jest dodatkowo faktem, iż Inspektorzy Urzędu ds. Żywności i Weterynarii FVO przeprowadzający audyty wdrażania i przestrzegania prawa unijnego w Polsce w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa żywności wielokrotnie wskazywali na konieczność zintensyfikowania działań dotyczących rejestracji podmiotów produkcji pierwotnej. Dodatkowo informuję, iż prawodawca przewidział w art. 103 ust. 1 pkt 4 powołanej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia sankcje finansowe (karne) dla podmiotów, które prowadzą

lub rozpoczynają działalność w zakresie produkcji pierwotnej bez jej zarejestrowania w prowadzonym przez tutejszy organ rejestrze. Karę taką nakłada państwowy wojewódzki inspektor sanitarny, a jej wysokość może być wymierzona do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.

Informuję, iż dotychczas zarejestrowanych zostało z terenu Miasta 24 producentów produkcji pierwotnej a więc znacznie mniej niż można by przewidywać. W celu poinformowania o powyższym szerokiego kręgu osób, które na Miasta prowadzą lub mogą prowadzić taką działalność, zwracam się z uprzejmą prośbą do Państwa o poinformowanie, o powyższym ludności w sposób zwyczajowo przyjęty.

Wnioski:

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w roku 2020 utrzymał się na dobrym poziomie, ponieważ dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta poprzez hurtownie do odbiorcy końcowego.
3. Wskazane jest poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej prawidłowej jakości zdrowotnej.
4. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego. żywności w dalszym ciągu ze strony Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w roku 2021 będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
 - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
 - poprawy funkcjonalności obiektów mieszczących się w starych budynkach,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji, w tym składowania i usuwania odpadów,
 - prawidłowego znakowania wyrobów w zakładach produkujących żywność,
 - właściwego stosowania substancji dodatkowych,
 - zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
 - monitorowania ruchu żywności,
 - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.
5. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągnięta jest poprzez modernizację istniejących obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
6. Znajdująca się w obrocie handlowym, jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia bowiem badania laboratoryjne w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych nie wykazały złej jakości zdrowotnej, na co wskazuje również brak wystąpienia zatruc pokarmowych.

4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy

4.1. 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 2020 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, oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

W 2020 r. w ewidencji Sekcji Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie było zarejestrowanych 151 zakładów pracy. W zakładach tych zatrudnionych było ogółem 11 521 osób.

Największą liczbę zakładów będących rejestrze nadzoru pionu higieny pracy były to zakłady zatrudniające od 10 do 50 osób. Takich zakładów było 44 co stanowiło 29 % wszystkich zakładów będących w rejestrze. W ewidencji było 8 zakładów zatrudniających ponad 250 osób.

W 2020 roku przeprowadzono 25 kontroli w 25 zakładach pracy zatrudniających 1707 osób.

Podczas kontroli przeprowadzonych w 2020 roku, w 8 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości. We wszystkich przypadkach zostały wydane decyzje administracyjne.

Stwierdzone nieprawidłowości, które dotyczyły m. in: braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy, niezgodności w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego, nieprzestrzegania wymogów związanych z występowaniem w środowisku pracy czynników rakotwórczych i mutagennych. W jednym przypadku została wydana decyzja administracyjna, w pozostałych zakładach nieprawidłowości zostały usunięte w czasie prowadzenia postępowania wyjaśniającego.

4.2. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 4 skontrolowanych zakładach stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. Dotyczyły one nadmiernego hałasu. W takich warunkach pracowały 24 osoby.

4.3. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy w 2020 roku było 30 zakładów, w których występowały substancje chemiczne i ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W tym zakresie w roku 2020 przeprowadzono kontrole w 3 zakładach. W skontrolowanych zakładach w narażeniu lub w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi pracowało 5 osób.

W jednym zakładzie przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości. Dotyczyła ona braku dokumentacji potwierdzającej występowanie w środowisku pracy czynników rakotwórczych lub mutagennych.

4.4. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

Szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i 3 występują w różnych sektorach gospodarki. Są to m. in. zakłady służby zdrowia, sektora gospodarki odpadami i ściekami, zakłady produkujące żywność. Pod nadzorem pionu higieny pracy w 2020 r. zarejestrowane były 22 zakłady.

W 2020 r. w tym zakresie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. W narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne w skontrolowanych zakładach pracowało 254 osoby. Przeprowadzone kontrole wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań profilaktycznych zmniejszających narażenie pracowników m.in. zapewniają środki ochrony indywidualnej, środki do odkażania skóry oraz proponują pracownikom profilaktyczne szczepienia ochronne.

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

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

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

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie nie otrzymał żadnego zgłoszenia związanego z zamiarem wykonania prac w kontakcie z azbestem.

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

Pod nadzorem Sekcji Higieny Pracy w zakresie obrotu i stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin było 109 podmiotów gospodarczych.

W 2020 r. skontrolowano 25 obiektów w tym: 1 producenta mieszaniny chemicznej, 5 dystrybutorów oraz 19 zakładów pracy, które stosowały niebezpieczne chemikalia. Kontrole wykazały, że w jednym zakładzie stosowane są prekursory narkotyków (kwas siarkowy, kwas solny, aceton lub toluen).

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

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

4.7. Choroby zawodowe

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał 1 decyzja stwierdzająca chorobę zawodową oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Stwierdzona choroba zawodowa to przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat.

4.8. Nadzór na środkami zastępczymi

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

W 2020 roku nie stwierdzono na terenie miasta Leszna wprowadzania do obrotu środków zastępczych w punkcie handlowym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2020 r. wydał 6 decyzji administracyjnych z zakresu środków zastępczych, które dotyczyły kontroli przeprowadzonych w latach 2016 – 2017.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą mają obowiązek zgłaszania Inspektorowi Sanitarnemu wystąpienia przypadków zatruc i zgonów po zażyciu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. W 2020 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie otrzymał dwa takie zgłoszenia. Brak było zgłoszeń zgonów po zażyciu środków zastępczych.

Sekcja Higieny Pracy PSSE w Lesznie w 2020 r. prowadziła działania profilaktyczne związane z zagrożeniami związanymi ze spożywaniem dopalaczy. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w zakładach pracy informowano kadrę kierowniczą o niebezpieczeństwach związanych z środkami zastępczymi oraz pozostawiano tam materiały informacyjne. Ponadto na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej jest stały dostęp do informacji o środkach zastępczych oraz o grożących z ich powodu niebezpieczeństwach.

4.9. Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19

W 2020 r. pracownicy sekcji Higieny Pracy przeprowadzili 20 kontroli sanitarnych w ramach, których sprawdzano przestrzeganie przepisów związanych z zakażeniem koronawirusem SARS-CoV-2. Ponadto przeprowadzono 60 wizytacji obiektów, w których sprawdzano wymogi zawarte w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole i wizytacje nie wykazały rażących uchybień, a w przypadkach stwierdzenia drobnych nieprawidłowości usterki te likwidowano w czasie trwania kontroli.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2020 roku, na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka, zaplanował do objęcia nadzorem, na terenie miasta Leszna, różnego typu placówki:

- 13 żłobków i klubów malucha,
- 25 przedszkoli,
- 8 szkół podstawowych w tym 1 specjalną,
- 1 szkołę policealną,
- 1 szkołę wyższą,
- 2 sale zabaw dla dzieci.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w związku ze zmianą ustawy z dnia 14 marca o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2020r. poz. 59 ze zm.) – uchyleniem zapisu art. 12 ust. 1a pkt 1, przejął od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu następujące jednostki:

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

w których od dnia 10 marca 2020r. sprawował nadzór.

Z uwagi na pandemię wirusa SARS-CoV-2 od dnia 12 marca 2020r. zawieszono stacjonarną działalność placówek oświatowych, tym samym zawieszone zostały wszelkie działania inspekcyjne w tych placówkach. Decyzją PPIS w Lesznie pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży (ON-HD) zostali oddelegowani do Sekcji Epidemiologii celem prowadzenia prac związanych z koordynacją i realizacją działań dotyczących bieżącego nadzoru nad osobami będącymi w kwarantannie lub izolacji.

W miesiącu październiku i listopadzie z uwagi na kryzysową sytuację Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gostyniu spowodowaną wystąpieniem wśród pracowników przypadków zachorowania na wirus SARS-CoV-2, decyzją Wielkopolskiego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie pracownicy sekcji ON-HD zostali oddelegowani do tejże placówki celem zapewnienia bieżącej działalności Stacji w Gostyniu – prowadząc jednocześnie zadania komórki w PSSE w Lesznie.

Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży udzielili wszelkich niezbędnych informacji dotyczących zmian przepisów prawa w zakresie funkcjonowania jednostek systemu oświaty, placówek opiekuńczo-wychowawczych czy wypoczynku dzieci i młodzieży, i tak:

- opiniowanie procedur bezpieczeństwa dla poszczególnych typów placówek w związku ze stopniowym przywracaniem ich działalności,
- udzielanie informacji o stosowaniu bezpiecznych produktów i sprzętów zapewniających dezynfekcję ciała lub pomieszczeń,
- propagowanie i aktualizowanie na bieżąco „Wytocznych MEN, MZ i GIS” dla poszczególnych typów placówek oraz wypoczynku dzieci i młodzieży,
- przygotowanie szkół i placówek do rozpoczęcia nowego roku szkolnego,
- realizowanie cyklu szkoleń dla dyrektorów placówek systemu oświaty we współpracy z Wielkopolskim Kuratorem Oświaty w Poznaniu Delegatura w Lesznie,
- uczestniczenie, na zaproszenie Dyrektorów szkół, w radach pedagogicznych celem odpowiedzi na wszelkie zapytania w sprawie procedur bezpieczeństwa i sposobu postępowania w przypadku stwierdzenia na placówce zachorowania na wirusa SARS-CoV-2.

W związku z pojawieniem się zapisu § 18 ust. 2a Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2020r. poz. 1166 ze zm.), pracownicy sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży na wniosek Dyrektorów placówek oświatowych wydali pozytywne opinie w sprawie zawieszenia zajęć opiekuńczo-dydaktycznych dla poszczególnych lub wszystkich oddziałów, w związku z wystąpieniem na placówce potwierdzonego przypadku zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2. Łącznie wydano 7 opinii dla szkół i 9 opinii dla przedszkoli.

▪ **Stan techniczny obiektów**

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

Kontrola sprawdzająca realizację punktów decyzji wykazała ich niewykonanie tj.:

- w dwóch placówkach przedszkolnych nie doprowadzono do właściwego stanu technicznego łącznie 4 pomieszczeń sanitarnych dla dzieci,
- w dwóch szkołach podstawowych doprowadzenia do właściwego stanu technicznego wymaga nawierzchnia placu rekreacyjnego, stolarka okienna oraz ściany i sufity korytarzy, zaplecze sali gimnastycznej - to jest, ściany, sufity, drzwi wraz z futrynami w przebieralniach dla uczniów oraz glazura ścienna w pomieszczeniach natryskowni,
- w dwóch zespołach szkół – nie przeprowadzono żadnych prac remontowych – decyzje dotyczące stolarki okiennej w budynku oraz nawierzchni placu rekreacyjnego i dróg dojścia pomiędzy budynkami - nie są wykonane.

Jednocześnie zauważyć należy, że organ prowadzący – Miasto Leszno przeprowadził generalny remonty budynku po Gimnazjum nr 1 w Lesznie wraz z pobudowaniem nowej sali gimnastycznej i z poprawą zewnętrznej infrastruktury sportowej. Do wyremontowanych pomieszczeń została przeniesiona Szkoła Podstawowa nr 3 znacząco poprawiając warunki sanitarno-techniczne procesu nauczania.

W trakcie 2020 roku powstają również nowe placówki przeznaczone dla dzieci. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał pozytywne opinie i decyzje dla różnego typu placówek prowadzonych przez podmioty prywatne, to jest:

- 3 żłobków,
- 2 przedszkoli i 1 punktu przedszkolnego,
- 1 szkoły podstawowej,
- 1 szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy.

▪ **Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W sezonie letnim i zimowym 2020 nadzorem, na terenie miasta Leszna, objęto 5 obiektów, w tym 5 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, które funkcjonowały w formie stacjonarnej. Kontrole sanitarne prowadzone w tych placówkach, w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży, nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa. Szczególną uwagę zwracano na: bezpieczeństwo zdrowotne przebywających tam osób, stan sanitarno-techniczny otoczenia, budynków i pomieszczeń z których korzystają dzieci i młodzież, zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej oraz warunków do higienicznego przygotowywania i spożywania posiłków. Wśród uczestników wypoczynku nie odnotowano przypadków zatruc pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

Wzorem lat ubiegłych w okresie wakacji letnich prowadzono kontrole placówek wypoczynku dzieci i młodzieży wspólnie z przedstawicielami Komendy Miejskiej

Policji oraz Państwowej Straży Pożarnej. Kontrole te nie wykazały nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego.

- **Interwencje**

W roku sprawozdawczym nie wniesiono wniosków o interwencję i przeprowadzenie kontroli z uwagi na zły stan techniczno-sanitarny obiektów.

- **Przestrzeganie przepisów związanych z COVID 19**

W 2020 r. pracownicy sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili 10 wizytacji obiektów, w których sprawdzano wymogi zawarte w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ograniczeń, nakazów i zakazów związanych z wystąpieniem stanu epidemii. Wizytacje nie wykazały uchybień.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Konkretyzację rocznych zamierzeń zawarto w „Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2020”. Plan ten ma na celu pomoc w osiągnięciu celu nadrzędnego: by mieszkańcy naszego regionu żyli dłużej i w jak najlepszym zdrowiu.

- Zdrowie społeczeństwa zależy od wielu czynników, ale najważniejsze z nich to postawy i zachowania, które składają się na styl życia. To **nasze wybory** dotyczące sposobu odżywiania, nadużywania alkoholu, palenia papierosów, zażywania narkotyków oraz aktywności fizycznej (lub jej braku) **wpływają na to, jak często chorujemy** i na co. Jeśli są niewłaściwe, zwiększają ryzyko przedwczesnych zgonów.

- Cele naszego planu skupiają się na przeciwdziałaniu najważniejszemu czynnikowi wpływającemu na zdrowie. Każdy z celów może zostać osiągnięty dzięki realizacji zadań wymienionych w Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020. Pomogą one poprawić stan zdrowia i jakość życia zarówno całego społeczeństwa jak i szczególnie zagrożonych grup.

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

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

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia z powodu sytuacji epidemiologicznej związanej z zakażeniami koronawirusem SARS-CoV-2 i podjętymi na szeroką skalę działaniami w celu zapobiegania jej rozprzestrzenianiu realizowała zadania oświatowo-zdrowotne w ograniczonym zakresie.

Programy , które funkcjonowały w szkołach w roku 2020 to :

- Program „**ARS, czyli jak dbać o miłość?**” – Starając się wesprzeć nauczycieli w tym trudnym zadaniu Państwowa Inspekcja Sanitarna realizuje od 2013 roku, przygotowany przez dr Krzysztofa Wojcieszka, program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”. Program powstał dzięki wsparciu finansowemu Szwajcarii w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. Wyjątkowość tego programu polega na nowoczesnym podejściu do profilaktyki uzależnień. W programie nie skupiono się na negatywnych skutkach zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych ale na wartościach uznawanych przez młodych ludzi za ważne, takich jak miłość, rodzina, bezpieczeństwo, i o tym jak nadużywanie tych substancji może negatywnie wpływać na te wartości. W programie nie chodzi o zwykłe zapobieganie używania substancji psychoaktywnych, ale ujęte w kontekście macierzyństwa i ojcostwa, gdyż w tym kontekście zachowania te mogą być bardzo szkodliwe (FAS, poronienia itp.).

- Program „**Trzymaj formę**” - celem programu "**Trzymaj Formę!**" jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program realizowany jest metodą projektu dzięki czemu wykracza poza podstawę programową i programy nauczania szkoły. Program zainicjowany został przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Stowarzyszenie „Polska Federacja Producentów Żywności” w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Odbiorcami programu są uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych i ich rodzice.

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

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

Światowy Dzień Rzucania Palenia ustanowiono w 1987 roku. Wprowadzony został przez WHO ze względu na rosnącą liczbę osób uzależnionych od tytoniu. Ma na celu zwrócenie uwagi na powszechność nałogu palenia i jego negatywne skutki zdrowotne. W 2020 roku obchodzony był pod hasłem – Ochrona młodzieży przed manipulacjami przemysłu tytoniowego.



- Palenie tytoniu nadal jest poważnym problemem, po papierosy sięga regularnie ponad miliard osób. Każdego roku umiera ponad 8 milionów osób, z czego 7 milionów to aktywni palacze, a około 1,2 miliona to osoby narażone na bierne

palenie. Paląc papierosy wdychamy dym składający się z ponad **4000** związków chemicznych, w tym ponad **40** będących substancjami rakotwórczymi.

- Do wszystkich szkół leszczyńskich wystosowano tematyczne pisma mówiące o Światowym Dniu Rzucania Palenia oraz przekazano materiały informacyjne.

- Ważnym zadaniem działań antytytoniowych realizowanym przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia jest przekazywanie rzetelnych informacji o ryzyku zdrowotnym związanym z używaniem tytoniu, dostosowanych do różnych grup docelowych (kampanie społeczne i medialne, programy edukacyjne dla dzieci i młodzieży, programy interwencyjne dla osób palących i inne działania edukacyjne w środowiskach lokalnych). W 2020 roku realizowano:

- 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.

- Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. **„Bieg po zdrowie”**, adresowany do uczniów IV klas szkół podstawowych. „Bieg po zdrowie” to nowy program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym. Program został objęty honorowym patronatem Ministra Zdrowia, Ministra Edukacji Narodowej oraz Rzecznika Praw Dziecka. Program w powszechnej opinii większości koordynatorów powiatowych jak i realizatorów szkolnych został oceniony bardzo dobrze i ma duży potencjał na dalszy rozwój.

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

- od wdrożenia badań w 1985 r. do 31 grudnia 2019 r. (przy uwzględnieniu korekt i uaktualnień danych, w tym eliminacji podwójnie zarejestrowanych przypadków) stwierdzono zakażenie HIV u 25.544 obywateli Polski i u osób innego obywatelstwa przebywających na terenie Polski. Wśród ogółu zarejestrowanych zakażonych było co najmniej 6.396 zakażonych w związku z używaniem narkotyków, 1.934 zakażonych poprzez kontakt heteroseksualny oraz 4.196 poprzez kontakt seksualny pomiędzy mężczyznami. Ogółem odnotowano 3.768 zachorowań na AIDS; 1.429 chorych zmarło.

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

- Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV (Światowy Dzień AIDS),

- Bezpieczne Walentynki,

- Bezpieczne wakacje,

- Kampania – „**Czy wiesz, że....**” Grupa docelowa: ogół społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem tych osób, które traktują temat HIV/AIDS z dużą dozą demonizowania lub jako problem abstrakcyjny, nie dotyczący ich bezpośrednio, twierdząc, że „z pewnością nie jestem zakażona, bo nigdy nie było w moim życiu sytuacji, abym mogła się zakażać HIV”. Przekaz kampanii: podstawowa wiedza nt. HIV/AIDS.

- **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, kąski 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”

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

Cel główny:

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

Cele szczegółowe:

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

Adresaci programu:

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

Pomoce dydaktyczne:

Dla edukatora:

- poradnik, plakat
- prezentacja multimedialna.

Dla uczniów:

- zakładka,
- strona internetowa.

Dla dorosłych (rodziców, nauczycieli):

- składanka,
- strona internetowa.

- 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 ponadgimnazjalnych 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 zatruć grzybami,
- profilaktyka chorób układu pokarmowego, w tym zatruć pokarmowych,
- profilaktyka nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV,
- promocja zdrowego stylu życia w tym promocji prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej,
- profilaktyka chorób zakaźnych, w tym chorób odzwierzęcych HCV/HBV,
- wszwawica,
- kleszcze - profilaktyka chorób odkleszczowych , w tym „Mały kleszcz – duży problem?”,
- Szkoły Promujące Zdrowie,
- zapobieganie chorobom nowotworowym- „Szkoła promująca zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem”,
- Zdrowie Piersi,
- Różowa Wstążeczka,
- cukrzyca,
- nadużywanie soli.

7. Działalność opiniodawcza

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

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

W roku 2020 ilość w/w opinii i uzgodnień na terenie Miasta Leszna wynosiła: **98**

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: **31**
 - w tym opinie i uzgodnienia dokumentacji wydane na wniosek organu administracji publicznej tj. Prezydenta Miasta Leszna, w ilości **15**, dotyczące:
 1. Projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów w ilości: **8**
 2. Zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w ilości: **1**
 3. Projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do studium: **1**
 4. Zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego w ilości: **1**
 5. Warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **6**
 - oraz uzgodnienia wydane na wniosek Inwestora, dotyczące:
 6. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **16**
- II. Opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko wydane na wniosek Prezydenta Miasta Leszna w ilości: **4**
- III. Inne pisma, opinie w ilości: **9**
- IV. Uczestniczenie w oddawaniu obiektów do użytkowania - odbiory końcowe obiektów – opinie wydane na wniosek Inwestora w ilości: **51**
- V. Postanowienie uzgadniające: **1**

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

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

W skład Oddziału wchodzi następujące laboratoria:

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

W wymienionych laboratoriach zbadano ogółem **35541** próbek, w tym:

a. Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii

- w ramach nadzoru 1540 zbadano próbek,
- w ramach zleceń zbadano 31121 próbek materiału biologicznego, między innymi kału w kierunku obecności pałeczek schorzeń jelitowych będących najczęściej przyczyną zachorowań i zatruc pokarmowych takich jak: pałeczki Salmonella, pałeczki Shigella, bakterie Yersinia, EPEC.

b. Laboratorium Badań Żywności

- w ramach nadzoru 573 próbek,
- w ramach zleceń 96 próbki środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,

c. Laboratorium Badań Wody i Gleby

- w ramach nadzoru zbadano 1274 próbek,
- w ramach zleceń zbadano 937 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:

- osób chorych - w wyniku zatruc lub zakażeń pokarmowych,
- osób zamierzających podjąć pracę (czynności zarobkowe), przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zachorowania na inne osoby, zgodnie z 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 2020 roku Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii wykonywało dodatkowo badania próbek na nosicielstwo oraz sporali z terenu Poznania i powiatów ościennych.

Przekierowanie badań do Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Lesznie wynikało z konieczności prowadzenia badań wymazów w kierunku SARS-COV2 metodą PCR przez Wojewódzką Stację Sanitarno -Epidemiologiczną w Poznaniu.

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

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

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

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

- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągów publicznych, lokalnych i sieci wodociągowych,
- wody przeznaczonej bezpośrednio dla konsumentów zarówno naturalnej wody źródlanej jak i wód mineralnych oferowanych do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych,
- wody z pływalni, otwartych basenów, kąpielisk i miejsc wykorzystywanych, do kąpeli,
- 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 2020 r. Polskie Centrum Akredytacji po raz kolejny potwierdziło spełnienie wymagań akredytacyjnych określonych w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących” przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lesznie.

ZAŁĄCZNIKI

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wybrane choroby zakaźne w latach 2019-2020 – Miasto Leszno

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2020		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	6	9,5	4	6,3
WZW - ogółem	11	17,4	16	25,1
WZW typ „A”	1	1,6	2	3,1
WZW typ „B”	8	12,6	11	17,3
WZW typ „C”	2	3,2	3	4,7
Płonica	7	11,1	15	23,5
Ospa wietrzna	160	252,7	317	497,1
Różyczka	0	0	0	0
Nagm. zapal. przyusznic (świnka)	0	0	1	1,6
Zap. op. mózgu rdz.- meningokokowe	0	0	0	0
Borelioza	2	3,2	10	15,7
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	4	6,3	3	4,7
Krztusiec	0	0	1	1,6
Giardozą	0	0	0	0
Gruźlica	1	1,6	3	4,7
Zatrucie jadem kielbasianym (botulizm)	1	1,6	0	0
Zatrucie grzybami	0	0	0	0
Nowo wykryte zakażenia HIV	0	0	2	3,1
Podejrzenie odry	0	0	0	0
Kiła	0	0	2	3,1
Gorączka Denga	0	0	1	1,6
Wirusowe zapalenie opon mózgowych	0	0	2	3,1
COVID-19	2605	4113,8	0	0
Grypa i grypopodobne	41237	-	64 491	-

Stan ludności na dzień 30.06.2020 r. – 63 323

Stan ludności na dzień 30.06.2019 r. – 63 774

*** Dane dla Powiatu Ziemskiego i Grodzkiego

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności