



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY**

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

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

**Ocena stanu sanitarnego
i sytuacji epidemiologicznej
Powiatu Leszczyńskiego za rok 2015**

Leszno, styczeń 2016

Spis treści:

Wstęp	4
1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego	6
2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia	6
2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę	6
2.2. Kąpieliska	8
2.2.1. Charakterystyka kąpieliska	8
2.2.2. Ocena kąpieliska	9
2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej	10
2.3.1. Ustępy publiczne	10
2.3.2. Domy Pomocy Społecznej	10
2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie	10
2.3.4. Zakłady fryzjerskie, gabinety kosmetyczne oraz zakłady w których świadczona jest więcej niż jedna usługa	11
2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej	12
2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia	13
Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	13
2.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych	15
2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	15
2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.	23
3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim	29
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową	29
3.2. Choroby przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	29
3.3. Choroby odzwierzęce	30
3.4. Grupy innych chorób	30
3.5. Realizacja szczepień ochronnych	30
4. Ocena higienicznych warunków pracy w zakładach pracy	31
4.1. Główne zadania pionu Higieny Pracy	31
4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy	31
4.3. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym	32
4.4. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze	32
4.5. Nadzór nad warunkami pracy podczas zabezpieczania/usuwania wytrobów zawierających azbest	32
4.6. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu oraz stosowaniem substancji i mieszanin chemicznych	33
4.7. Choroby zawodowe	33
5. Ocena zakładów nauczania i wychowania	33
5.1. Charakterystyka placówek	35
5.1.1. Przedszkola	35
5.1.2. Szkoły podstawowe, gimnazja i zespoły szkół	35
5.1.3. Szkolne Schroniska Młodzieżowe	36
5.2. Wypoczynek dzieci i młodzieży	36
6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia	37

7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej	42
8. Informacja dotycząca badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Lesznie	43
Załączniki	46

Wstęp

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

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412 – tekst jednolity) sprawuje nadzór nad warunkami:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Przedstawiona „Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Leszczyńskiego za rok 2015” została opracowana na podstawie informacji i materiałów poszczególnych komórek organizacyjnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w 2015 roku ściśle współpracował z samorządowymi organami starostwa leszczyńskiego.

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

Dobra współpraca z jednej strony, z drugiej zaś zaangażowanie pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie pozwoliły uzyskać efekty, które przedstawione zostały w niniejszym opracowaniu natomiast wnioski dotyczące poszczególnych zagadnień wskazują na potrzeby i kierunki działań w 2016 r.

1. Sytuacja demograficzna Powiatu Ziemskiego

Powiat Ziemski zajmuje powierzchnię 804,7 km². Zamieszkiwany jest przez 53 708 mieszkańców. Nastąpił wzrost liczby mieszkańców o 279 osób.

Powiat Ziemski	2014r.*	2015r.**
Liczba ludności ogółem	54 163	54 442
Kobiety	27 130	***
Mężczyźni	27 033	***

* Stan ludności w dniu 30.06.2014r.

** Stan ludności w dniu 31.12.2014r.

*** brak danych

2. Środowiskowe uwarunkowania zdrowia

2.1. Zaopatrzenie ludności w wodę

Na terenie powiatu ziemskiego nadzorem sanitarnym objęto:

- 1 wodociąg publiczny o wydajności wody 1000 – 10000 m³/dobę
- 24 wodociągi publiczne o wydajności wody 100 – 1000 m³/dobę
- 14 wodociągów publicznych o wydajności wody < 100 m³/dobę
- 19 wodociągów lokalnych, z których woda wykorzystywana jest do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2015 zlikwidowany został 1 wodociąg lokalny – Punkt Małej Gastronomii w Radomicku oraz 1 wodociąg publiczny w Mierzejewie należący OHZ Garzyn.

W maju 2015 oddano do użytku nowy wodociąg publiczny w Mierzejewie, którego administratorem jest Zakład Usług Wodnych Sp. z o.o. we Wschowie. Wodociąg publiczny w Dąbczu jest największym wodociągiem na terenie powiatu leszczyńskiego i ze względu na produkcję wody powyżej 1000 m³/dobę oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców z tego wodociągu > 5000 jest wodociągiem raportowanym do Unii Europejskiej. W roku 2015 wodociąg publiczny Dąbcze zaopatrywał w wodę 7682 osoby, a produkcja dobową wynosiła 1486 m³/dobę, jakość produkowanej wody była dobra.

Na pozostałych wodociągach publicznych w roku 2015 jakość wody przedstawiała się następująco:

- 36 wodociągów publicznych produkowało wodę o przydatności do spożycia przez ludzi
- 2 produkowały wodę warunkową ze względu na zanieczyszczenia chemiczne:
 - wodociąg publiczny Mierzejewo - amonowy jon,
 - wodociąg publiczny Bojanice - chlorki, sól.

również wodę dobrą, po wielu latach, produkuje wodociąg publiczny w Drobninie oraz wodociąg zakładowy HIPSZ Owoce i Warzywa w Rydzynie.

Stałe chlorowanie wody w roku 2015 prowadzone było na 9 ujęciach wody t.j.: Robczysko, Ziemnice Górka, Trzebania, Drobnin, Jabłonna, Wojnowice, Dobramyśl,

Grodzisko, Bojanice oraz na wodociągu zakładowym HIPSZ Owoce i Warzywa w Rydzynie.

W roku 2015 wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Podczas kontroli sanitarnych dokonano oceny stanu sanitarno-technicznego: ujęć wody (studni), stacji uzdatniania wody, urządzeń uzdatniających wodę, zbiorników wody czystej, stref ochrony bezpośredniej. Nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno-techniczny był dobry.

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

W 2015 w ramach remontów bieżących wykonano następujące prace:

- wodociąg publiczny Dąbcze – zakupiono nowy agregat, założono nową siatkę ogrodzeniową z nowymi bramami na SUW w Dąbczu oraz na przepompowni w Nowej Wsi, powiększono teren wyłożony kostką brukową,
- wodociąg publiczny Drobnin – wymieniono pompę w studni nr 3,
- wodociąg publiczny Kłoda – wymieniono pokrycie dachu, rynny, część okien na SUW, wykonano nową sieć od studni do SUW, wymieniono 4 pompy na GRUNDFOS,
- wodociąg publiczny Robczysko - odmalowano włązy do studni + kołnierze, wymieniono część rynien w budynku SUW,
- wodociąg publiczny Maryszewice – wybudowano zbiornik wody czystej wraz z pompownią II stopnia, wymieniono rurociąg tłoczny w studniach głębinowych na rury ze stali kwasoodpornej,
- wodociąg publiczny Lipno – odmalowano stalowe przykrywy i komin włązu do zbiornika wody czystej, założono drenaże odwadniające do studni nr 2 i 3, wymieniono bramę do hydroforni, zamontowano pływak z zaworem odcinającym w filtrze I-go stopnia,
- wodociąg publiczny Bukowiec Górny – utwardzono wjazd do SUW.

Również na małych wodociągach produkujących $< 100\text{m}^3/\text{dobę}$ wody przeprowadzono następujące prace remontowo - modernizacyjne:

- wodociąg publiczny Grodzisko – wyczyszczono zbiornik wody czystej, odmalowano włązy do zbiornika wody czystej,
- wodociąg publiczny Jabłonna – wymieniono zasuwę w studni,
- wodociąg publiczny Klonówek – wymieniono drzwi wejściowe do budynku SUW, wyczyszczono zbiornik wód popłucznych, przeprowadzono przegląd złożeń filtra wraz z dennicami.

Wszystkie ujęcia wody posiadają wyznaczone strefy ochrony bezpośredniej oraz mają właściwe zabezpieczenia (włązy na studni zamykane są na kłódki, strefy są ogrodzone, zamykane na kłódki, na ogrodzeniach – tablice informacyjne). Na kilku ujęciach ze względu na istniejące zagrożenie wyznaczone są również strefy pośrednie jak w Ziemnicach Górcze czy Kociugach

W porównaniu z rokiem 2014 należy stwierdzić, iż jakość wody uległa poprawie, gdyż tylko 2 małe wodociągi produkujące wodę do $100\text{ m}^3/\text{dobę}$ produkują wodę warunkową. Na dzień 31 grudnia 2015r. obowiązywały 2 decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie zezwalające na warunkowe użytkowanie wody z wodociągu publicznego Mierzejewo i Bojanice.

W porównaniu z rokiem 2014 w:

- 38 wodociągach woda nie uległa zmianie
- 2 uległa poprawie

Indywidualne ujęcia wykorzystywane do celów publicznych lub działalności gospodarczej

W roku 2015 nadzorem sanitarnym objęto 9 indywidualnych ujęć wykorzystywanych do celów publicznych lub działalności gospodarczej. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane. W czynnych obiektach pobrana została woda do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego.

Z 9 skontrolowanych obiektów 1 obiekt jest całoroczny - Mleczarnia – Jezierzycy Kościelne. Pozostałe 7 wodociągów lokalnych to obiekty sezonowe, czynne w większości w miesiącach letnich, które zaopatrują w wodę ośrodki wczasowe zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych Boszkowo i Brenno – Ostrów.

W związku z oddaniem do użytku wodociągu publicznego w Dominicach zwiększa się liczba ośrodków wczasowych w Boszkowie, które podłączają się do sieci wodociągowej wodociągu z Dominic. Ujęcia lokalne pracują na bazie studni głębinowych, które zlokalizowane są na terenie ośrodków wczasowych i są zabezpieczone przed dostępem osób nieuprawnionych (obejmy na pokrywach, kłódki czasami ogrodzenia).

Niektóre z ujęć lokalnych jak: Mleczarnia – Jezierzycy Kościelne oraz 3 Ośrodki Wypoczynkowe „PRZYSTAŃ, SYLWAN, TEPSA oraz ośrodek kolonijny TPD” posiadają małe stacje uzdatniania składające się z filtrów oraz urządzeń do napowietrzania wody. W pozostałych ujęciach lokalnych znajdują się tylko hydrofony.

Nadzorowane wodociągi lokalne w 2015 roku produkowały wodę:

- 5 wodę dobrą
- 4 wodę o warunkowej przydatności do spożycia

W badanej wodzie najczęściej stwierdzane zanieczyszczenia fizykochemiczne wody to mętność, żelazo, mangan, amonowy jon, azotany. Badana woda pod względem bakteriologicznym odpowiadała wymogom rozporządzenia.

W związku ze stwierdzanymi zanieczyszczeniami fizykochemicznymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie wydał decyzje na warunkowe użytkowanie wody w sezonie letnim 2015.

2.2. Kąpieliska

Nadzorem sanitarnym objęte jest 1 kąpielisko, które jest raportowane do UE. Jest to kąpielisko zorganizowane na Jeziorze Łoniewskim, na terenie Letniska, w Osiecznej ul. Gostyńska, którego właścicielem jest Urząd Miasta i Gminy Osieczna.

2.2.1. Charakterystyka kąpieliska

- infrastruktura
 - a. Plaża, strefy do kąpieli dla dzieci i dorosłych są wyznaczone i trwale oznakowane,
 - b. Kąpielisko jest skanalizowane i zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia z wodociągu publicznego Trzebania,
 - c. toalety (6 kabin, w tym jedna dla niepełnosprawnych, 3 pisuary, 2 natryski) - ściany i podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi, miski

- ustępowe w oddzielnych kabinach, zapewnione mydło, ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy, do dezynfekcji Domestos,
- d. przebieralnie - miejsca na plaży,
- e. kosze na śmieci w ilościach 17 sztuki rozstawione na całej plaży, 6 koszy ustawionych na pomoście, systematycznie opróżniane, odpady wynoszone do kontenera - umowa z MZO Leszno (odbior na telefon),
- f. pomost - drewniany w dobrym stanie technicznym,
- g. parking - płatny,
- h. wypożyczalnia sprzętu wodnego na plaży (kajaki, łodzie, rowery wodne),
- i. obecność ratownika zapewniona przez cały sezon,
- j. apteczka w pomieszczeniu ratownika,
- długość linii brzegowej - 48 m,
- średnia liczba osób korzystających dziennie z kąpieliska w sezonie - 450 osób,
- sezon trwał od 1 lipca 2015 do 31 sierpnia 2015.

2.2.2. Ocena kąpieliska

- na kąpielisku przeprowadzono 5 badań (1 w ramach nadzoru sanitarnego, 4 w ramach kontroli wewnętrznej),
- próbki wody do kąpieli pobierane były w sezonie zgodnie harmonogramem ustalonym z organizatorem kąpieliska,
- jakość wody do kąpieli w sezonie była dobra,
- informacja o jakości wody zamieszczana była na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej PSSE.

Ponadto nadzorem sanitarnym w sezonie letnim 2015 objęto 10 miejsc wykorzystywanych do kąpieli:

1. Miejsce wykorzystywane do kąpieli Boszkowo – Plaża Główna,
2. Miejsce wykorzystywane do kąpieli Brenno – Plaża Główna,
3. Miejsce wykorzystywane do kąpieli Gołanice – Plaża Główna,
4. Miejsce wykorzystywane do kąpieli Górzno – Plaża Główna,
5. Miejsce wykorzystywane do kąpieli Boszkowo – Plaża Pudełkowo,
6. Miejsce wykorzystywane do kąpieli OW „KUKUŁKA” w Boszkowie ul. Dominicka,
7. Miejsce wykorzystywane do kąpieli OW „SADYBA I” w Boszkowie ul. Starkowska,
8. Miejsce wykorzystywane do kąpieli OW „PRZYSTAŃ” w Boszkowie ul. Turystyczna,
9. Miejsce wykorzystywane do kąpieli O. Kolonijnego TPD w Brennie ul. Plażowa,
10. Miejsce wykorzystywane do kąpieli Boszkowo – Plaża LOK.

Miejsca wykorzystywane do kąpieli zlokalizowane przy plażach ogólnodostępnych wyposażone są w sanitariaty zaopatrzone w bieżącą zimną a czasami ciepłą wodę, przebieralnie, pojemniki na odpady, pomosty, wyznaczone są strefy i oznakowane strefy kąpieli. Przy niektórych plażach parkingi oraz tablice informacyjne z regulaminem i informacją o jakości wody do kąpieli. Przez cały sezon

na plażach tych byli obecni ratownicy zatrudnieni przez organizatorów z wyjątkiem plaży Pudełkowo.

Pozostałe miejsca wykorzystywane do kąpieli zlokalizowane przy ośrodkach wczasowych mają na plażach ustawione kosze na odpady, które są systematycznie opróżniane, wczasowicze natomiast korzystają z sanitariatów zlokalizowanych na terenie ośrodków wypoczynkowych (domki, pokoje, pawilony).

Na plażach są pomosty - drewniane - w dobrym stanie technicznym. Woda z miejsc wykorzystywanych do kąpieli w sezonie letnim była badana 2x w ramach kontroli wewnętrznej na zlecenie organizatorów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie na podstawie przedstawionych sprawozdań z badań dokonał bieżącej oceny wody z miejsc wykorzystywanych do kąpieli i wydał oceny pozytywne o jakości wody do kąpieli.

Zaznaczyć należy, iż woda przez cały sezon z pozostałych miejsc wykorzystywanych do kąpieli spełniała wymagania wody do kąpieli.

2.3. Nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej

2.3.1. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu leszczyńskiego nadzorem sanitarnym objęto dwa ustępy publiczne w Rydzynie i Osiecznej, w których w sezonie letnim przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy zadawalający.

2.3.2. Domy Pomocy Społecznej

Środowiskowy Dom Samopomocy Włoszakowice ul. 21 Października 4 półstacjonarny, czynny od 7 - 13, zapewnia opiekę 33 pensjonariuszom.

W roku 2015 podczas kontroli sanitarnej stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny pomieszczeń był dobry, a czystość bieżąca zachowana. Zaopatrzenie w środki czystości i dezynfekcyjne wystarczające.

W placówce prowadzone są następujące zajęcia terapeutyczne (muzyczne, komputerowe, krawiectwa, plastyczne, gospodarstwa domowego, zachowań społecznych, rehabilitacyjne).

2.3.3. Hotele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji Stacji znajduje się 69 obiektów, w tym:

- 6 hoteli
- 2 motele
- 1 pensjonat
- 2 schroniska młodzieżowe
- 5 kempingów
- 4 pola biwakowe
- 10 gospodarstw agroturystycznych
- 35 ośrodków wczasowych
- 3 ośrodki wypoczynkowo - konferencyjno - rehabilitacyjne
- 1 Archidiecezjalny Dom Rekolekcyjny

Wszystkie hotelarskie posiadają kategoryzację:

- Hotel „Zamek” - 2 gwiazdki
- Hotel „Dobrodziej” - 3 gwiazdki
- Hotel „Raz, Dwa, Trzy” - 2 gwiazdki

- Hotel „Sułkowski” - 3 gwiazdki
- Motel „EDEN” - 3 gwiazdki

Wszystkie obiekty świadczące usługi hotelarskie zostały skontrolowane.

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

Przy pokojach mieszkalnych węzły higieniczno-sanitarne zaopatrzone w środki higieny (mydło, papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku lub suszarki). Obieg, magazynowanie bielizny czystej i brudnej - prawidłowe. Środki dezynfekcyjne stosowane w węzłach sanitarnych posiadają atesty, a dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo.

Stan sanitarno-techniczny bazy noclegowej, węzłów sanitarnych dobry, również czystość bieżąca bez uwag. Zaznaczyć należy, iż większość nadzorowanych obiektów świadczących usługi hotelarskie posiada wysoki standard pod względem wyposażenia, jak i jakości świadczonych usług.

W roku 2015 oddano do użytku hotel „TOSCANIA” we Włoszakowicach.

Baza noclegowa sezonowa

Wszystkie nadzorowane obiekty wczasowe w sezonie letnim zostały skontrolowane.

Zakres kontroli sanitarnych w ośrodkach wczasowych obejmował:

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

Podczas przeprowadzanych kontroli w ośrodkach wczasowych nie stwierdzono uchybień w wymienionych wyżej zagadnieniach, widoczna jest poprawa w ich wyposażeniu oraz w jakości świadczonych usług.

Agroturystyka

Nadzorem sanitarnym w roku 2015 objęto 10 gospodarstw agroturystycznych. Gospodarstwa agroturystyczne zlokalizowane są nad jeziorami lub w ich pobliżu. Stan sanitarno-techniczny dobry, podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Większość pokoi mieszkalnych ma własne węzły sanitarne z pełnym wyposażeniem. Ponadto do dyspozycji gości są jadalnie, świetlice z telewizorem, pokoje kominkowe, a na terenie posesji place zabaw, boiska czy wypożyczalnie rowerów, kajaków. W trzech gospodarstwach agroturystycznych można pojeździć konno lub wypożyczyć bryczki.

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

Zakłady fryzjerskie - 31

Zakłady kosmetyczne - 13

Zakłady odnowy biologicznej - 6

Zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa - 18

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2015 w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy był zadowalający. Stosowane środki i kosmetyki posiadają terminy ważności, również preparaty i środki dezynfekcyjne używane przy wykonywaniu zabiegów były przygotowywane zgodnie z instrukcją, a dezynfekcja przeprowadzana prawidłowo.

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

W gabinetach kosmetycznych narzędzia kosmetyczne poddawane są prawidłowym zabiegom dezynfekcyjnym poprzez całkowite zamoczenie w środku dezynfekcyjnym, dodatkowo w sterylizatorze kulkowym lub poddane sterylizacji w autoklawie. Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem w gabinetach kosmetycznych przy przerwaniu ciągłości tkanki stosowany jest materiał sterylny. Materiał taki jak tampony, waciki gaziki czy ręczniki, chusteczki papierowe stosowane wyłącznie jednorazowo. W/w obiekty posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami oraz instrukcje postępowania z tymi odpadami.

W roku 2015 nie nałożono mandatów karnych. Zaznaczyć należy, iż większość zakładów to obiekty nowoczesne, estetycznie urządzone i dobrze wyposażone, posiadają ciekawą aranżację wnętrza.

2.3.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Nadzorem sanitarnym w minionym roku objęto:

- 18 aptek są to obiekty nowoczesne, spełniające wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych i farmaceutycznych,
- 6 pokoi gościnnych. Obiekty te mają bardzo dobrą bazę noclegową. Przy wszystkich pokojach węzły sanitarne. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prawidłowe. Czystość bieżąca zachowana,
- 30 cmentarzy. Tereny cmentarzy są ogrodzone, wszystkie zaopatrzone są w wodę bieżącą z wodociągów sieciowych lub z źródła własnego. Na większości cmentarzy główne aleje utwardzone (kostka brukowa, płytki betonowe, asfalt). Postępowanie z odpadami prawidłowe. Nieczystości stale gromadzone są w kontenerach lub boksach betonowych, nieczystości wywożone są na wysypiska odpadów na podstawie zawartych umów,
- 10 obiektów kultury (ośrodki kultury, gminne sale widowiskowe) - kontrole bez uwag,
- 3 biblioteki - stan sanitarno-techniczny i porządkowy - dobry,
- 10 stacji paliw - przeprowadzone kontrole sanitarne nie kwestionowały ich stanu sanitarno-technicznego, stacje te są obiektami nowymi lub po modernizacjach, spełniającymi obowiązujące przepisy,
- 12 obiektów sportowych - są to obiekty oddane do użytku w ostatnich latach, stan sanitarno-techniczny bardzo dobry. Z roku na rok zwiększa się liczba oddawanych do użytku kompleksów boisk sportowych ORLIK,
- 1 punkt mycia autobusów „13”. Stan sanitarno – porządkowy obiektów był zadowalający,
- 183 przystanki PKS,
- 12 przystanków MZK.

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

W roku 2015 przeprowadzono na terenie powiatu 3 kontrole sanitarne podczas których skontrolowano 38 przystanków autobusowych PKS. Kontrole przystanków PKS przeprowadza się wspólnie z przedstawicielami urzędów gmin na których terenie zlokalizowane są kontrolowane przystanki. Rezultatem tych akcji jest, znaczne polepszenie stanu sanitarno-technicznego i porządkowego. Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości: brak koszy na śmieci, uszkodzone siedziska, wybite szyby, na podstawie wydanych zaleceń, zostają usuwane na bieżąco.

W roku 2015 kontrole przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Urzędu Gminy Święciechowa, Włoszakowice, Lipno i Rydzyna.

Stacje i przystanki kolejowe

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

W 2015 roku w omawianej grupie obiektów, na bieżąco usuwano jedynie drobne usterki techniczne.

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie obiekty i przeprowadzono łącznie 10 kontroli sanitarnych.

Stan sanitarno-porządkowy terenów kolejowych w powiecie leszczyńskim w roku sprawozdawczym nie budził większych zastrzeżeń. Uwagi wnoszono jednak do stanu technicznego obiektów kolejowych, który z roku na rok ulega dalszemu pogorszeniu.

2.3.6. Stan sanitarny placówek służby zdrowia

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka

Centrum Rehabilitacji im. Prof. Mieczysława Walczaka w Osiecznej obecnie funkcjonuje Rehabilitacja Ogólnoustrojowa Stacjonarna oraz Rehabilitacja Ogólnoustrojowa Dzienna. Obiekt działa w ramach umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. W Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Stacjonarnej pacjent przebywa całodobowo, minimum 3 tygodnie - maksimum 6 tygodni.

W Rehabilitacji Ogólnoustrojowej Diennej pacjent przychodzi tylko na zabiegi.

W roku 2015 przeprowadzono 2 kontrole kompleksowe obiektu, nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarno-technicznego i porządkowego.

Postępowanie z odpadami komunalnymi i niebezpiecznymi medycznymi prawidłowe.

Bielizna prana jest w pralni zlokalizowanej przy hotelu AKWAWIT, postępowanie z bielizną czystą i brudną bez zastrzeżeń.

Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze

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

Zarówno Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Niezapominajka”, jak i „SENIOR” zapewniają komfortowe warunki pobytu osobom dorosłym po leczeniu szpitalnym, seniorów wymagających opieki pod nieobecność rodziny a także osobom starszym wymagającym całodobowej opieki medycznej. Obiekty są dostosowane do potrzeb

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

Ośrodki Zdrowia

W roku 2015 kontrolą sanitarną objęto 9 ośrodków zdrowia lekarza rodzinnego. Stan techniczny kontrolowanych obiektów jest dobry, większość Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej podejmuje działania aby w pełni dostosować je do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły stanu sanitarno-technicznego obiektów, stanu porządkowego, postępowania z odpadami medycznymi, komunalnymi, zaopatrzenia w wodę, postępowanie 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. 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 wkluć, rękawic jednorazowych.

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

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

Ogólny stan porządkowy wokół zakładów służby zdrowia był dobry.

Gabinety Profilaktyki Zdrowotnej w szkołach – nadzorem objęto 10 gabinetów

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

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

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

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

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

W większości Gabinety spełniają warunki sanitarno-techniczne. Wszystkie Gabinety wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, w ręczniki jednorazowe, w mydło w płynie oraz pojemnik na zużyte ręczniki.

Na wyposażeniu Gabinetów znajdują się środki dezynfekcyjne, typu Incidin Spray, Dermix w wystarczającej ilości.

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

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

2.4. Ocena obiektów żywieniowo-żywnościowych

2.4.1. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

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

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

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

Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane wynikające z:

- harmonogramu kontroli zaplanowanych na rok 2015, 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 2015 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, jak również badania laboratoryjne produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, które to wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być oferowana do sprzedaży zgodnie z przeznaczeniem.

W celu zapewnienia skutecznego działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, urzędowe kontrole żywności przeprowadzane były zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412) oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Sposób przeprowadzania kontroli prowadzony był w oparciu o procedury kontroli opracowane i wprowadzone do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 153/2014 w sprawie procedur przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością oraz kosmetykami

Planując kontrole z zakresu bezpieczeństwa na rok 2015 uwzględniono:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności na podstawie wyników badań dokonanych producenta przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej, jak również wyników badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli i monitoringu,
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe (restauracje, punkty małej gastronomii, żywienie zbiorowe „zamknięte” np. stołówki w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej, obrót żywnością w tym hurtownie, sklepy, kioski oraz środki transportu żywności).
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno – techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim – 2014,
- podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonego postępowania administracyjnego, terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w zakładach,
- sygnały i interwencje klientów i konsumentów,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

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

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

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

W skali całego powiatu zasady GHP/GMP wdrożyło 485 zakładów, w tym zajmujących się transportem żywności, co stanowi 85% nadzorowanych obiektów żywności i żywienia. Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji.

System HACCP wprowadziły 182 zakłady nadzorowane obiekty, w porównaniu z rokiem 2014 nastąpił wyraźny wzrost liczby zakładów z wdrożonym systemem HACCP. Najwyższy odsetek obiektów z wdrożonym systemem HACCP stwierdzono w piekarniach i przetwórnich owocowo warzywnych, kolejne miejsce zajmują restauracje stołówki szkolne i przedszkolne, zakłady cateringowe oraz sklepy spożywcze.

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

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

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

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

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2015, nasuwa się wniosek, iż większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i związana jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

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

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano decyzje administracyjne. Za zły bieżący stan sanitarny nakładano mandaty karne, natomiast w celu poprawy złego stanu technicznego, wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie usterek. W obu przypadkach dokonywano ponownych kontroli sprawdzających.

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

Dane dotyczące liczby nadzorowanych obiektów i liczby kontroli.

W rejestrze tutejszego organu w roku 2015 r. na terenie Powiatu Leszczyńskiego zarejestrowanych było (na koniec roku 2015):

- **768 zakładów żywienia- żywnościowe, w tym**
- **163 środki transportu żywności oraz**
- **176 przedsiębiorstw trudniących się tzw. produkcją pierwotną lub dostawami bezpośrednimi.**

W oparciu o zaopiniowany przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego harmonogram urzędowej kontroli żywności, skontrolowano 483 zakłady.

W obiektach jak wyżej przeprowadzonych zostało 542 kontroli sanitarnych łącznie z kontrolami sprawdzającymi usunięcie niezgodności.

Nie został zrealizowany w całości plan kontroli na rok 2015 ze względu na:

- zawieszenie lub likwidację działalności zakładów, w okresie poprzedzającym terminy zaplanowanych działań kontrolnych,
- powstanie nowych obiektów, które obejmowane były nadzorem sanitarnym, lub zmiany przedsiębiorców prowadzących działalność, co skutkowało przeprowadzeniem licznych działań kontrolnych nieplanowanych, związanych ze złożonymi wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładów,
- konieczność podejmowania licznych działań kontrolnych nieplanowanych w związku z powiadomieniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF to jest Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt,
- prowadzenie działań kontrolnych w związku z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów, dotyczącymi np. złego stanu sanitarnego zakładów, czy niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności,
- braki kadrowe – (urlopy macierzyńskie, wychowawcze, zwolnienia lekarskie personelu sprawującego nadzór nad bezpieczeństwem żywności),

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

Nowych placówek zatwierdzono i wpisano do rejestru 38.

Były to obiekty takie jak: bloki żywienia w domach pomocy społecznej, nowe sklepy na stacjach benzynowych, nowe sklepy spożywcze i markety, środki transportu żywności takie jak naczepy, silosy, samochody chłodnie, autosklepy oraz placówki, w których zmieniali się przedsiębiorcy prowadzący działalność, tłocznia oleju i soków owocowo warzywnych.

Szczególnym nadzorem z grupy zakładów produkujących żywność objęto:

- zakłady garmazeryjne – produkujące głównie wyroby mączne,
- ciastkarnie,
- wytwórnie lodów i automaty do lodów,
- z grupy zakładów wprowadzających do obrotu żywność: sklepy spożywcze,

- w tym markety i hurtownie.

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

- zakłady żywienia zbiorowego, w tym: bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych
- zakłady małej gastronomii usytuowane w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych.

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

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

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami z zakresu bezpieczeństwa żywności, W zakresie stanu technicznego i wyposażenia obiektów były:

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

Zły stan sanitarny w obiektach obrotu żywnością, takich jak sklepy spożywcze 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 urządzeń kontrolno – pomiarowych** w urządzeniach chłodniczych, a tym samym brakiem prowadzenia wymaganego. monitoringu żywności łatwo psującej się,
- **brakiem opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych instrukcji GHP** lub brakiem systematycznych zapisów z prowadzonych monitoringów.

Zdarzały się przypadki, że zapisy z wykonanych w ramach GHP czynności i rejestracji temperatur, prowadzone były na bieżąco, a w urządzeniach chłodniczych brakowało urządzeń kontrolno – pomiarowych.

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

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

W porównaniu z rokiem 2014 liczba nadzorowanych w roku 2015 sklepów uległa zmniejszeniu.

Piekarnie i ciastkarnie

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

W minionym roku w tych grupach obiektów zakładów niespełniających wymagań nie odnotowano, niemniej jednak za zły stan sanitarny nałożono 1 mandat na sumę 300 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte i małej gastronomii

W roku 2015 liczba zakładów uległa zmniejszeniu, głównie w miejscowościach przeznaczonych do obsługi ruchu turystycznego. W tej grupie obiektów podczas czynności kontrolnych ujawniono zakłady, które nie spełniały wymagań, - były niezgodne z obowiązującymi wymaganiami w związku z czym za nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny nałożono 5 mandatów na sumę 550 zł.

Przyczyny powodujące oceny niezgodne zakładów to:

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

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

W grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego dot. restauracji, widoczna staje się poprawa zarówno w zakresie wyposażenia, jak i stanu sanitarno-technicznego przejawiająca się wymianą wyposażenia kuchni w urządzenia i sprzęt produkcyjny.

W miejsce starych elementów wyposażenia, wprowadzane są nowe, wykonane ze stali nierdzewnej, wyeliminowane zostają uszkodzone, popękane naczynia stołowe, sprawne są urządzenia myjące, w zmywalniach instaluje się profesjonalne zmywarki.

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

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

We wszystkich lokalach gastronomicznych obowiązuje zakaz palenia tytoniu. Mimo widocznej poprawy i w tej grupie obiektów wydawane były decyzje oraz nakładano mandaty karne m.in. za:

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

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

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W tej grupie mieszczą się bloki żywienia w szkołach, przedszkolach, domach pomocy społecznej i zakładach pracy. Bloki żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych były zgodne z obowiązującymi wymaganiami, tym bardziej, że w wielu tego typu placówkach nie odbywa się produkcja posiłków, a żywienie dzieci w przedszkolach i szkołach podjęły wydawalnie posiłków korzystające z usług firm cateringowych.

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

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

Działalność represyjna

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

Ogółem w 2015 r. tutejszy organ wydał w stosunku do przedsiębiorców z terenu Powiatu Leszczyńskiego - 33 decyzje administracyjne, w tym ze względu na konieczność ochrony zdrowia ludzkiego, trybie art. 108 KPA - 6.

Decyzje o zakazie dotyczyły:

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

W stosunku do osób nie przestrzegających obowiązujących przepisów sanitarnych stosowano sankcje karne przewidziane w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i Kodeksie Wykroczeń.

Nałożono 28 mandatów na sumę 5850 zł.

Liczba mandatów karnych jak i kwota, w porównaniu z rokiem 2014 uległa zmniejszeniu.

Spraw o ukaranie do sądu nie kierowano.

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

Decyzji takich wydano 109 na kwotę 7296 zł, w tym 58 na kwotę 2610 zł za wydanie świadectw w zakresie kontroli granicznej.

Liczba decyzji orzekających pobranie opłaty za czynności kontrolne dokonane w roku 2015, świadczy o liczbie zakładów, w których stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania prawidłowego stanu sanitarnego bądź technicznego i co stanowiło podstawą do stosowania postępowania mandatowego, lub wymagało wydania przez tutejszy organ decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie niezgodności.

Mimo nieprawidłowości, jakie opisano wyżej na podstawie analizy dokumentów z kontroli sanitarnych za rok 2015, 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.

Sale sprzedaży sklepów spożywczych i marketów wyposażane są w nowoczesne urządzenia chłodnicze - lamy i regały przeznaczone do ekspozycji żywności, ściany i podłogi sklepów, zakładów produkcyjnych i gastronomicznych stają się łatwo zmywalne poprzez wyłożenie glazury.

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

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

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

Niepokojący jest jednak asortyment wprowadzanej w kioskach szklonych żywności, wśród której dominują słodkie wyprodukowane w Chinach, zamiast owoców lub artykułów mleczarskich.

W placówkach oświatowych oprócz obiadów prowadzone jest dożywianie dzieci w formie kanapki, bułki, herbaty lub jogurtu co jest finansowane przez Ośrodki Pomocy Społecznej. Szkoły uczestniczą również w programach „Owoc w szkole” oraz „Mleko dla szkół”. Dzieci otrzymują owoce, warzywa, soki owocowe i warzywne, mleko.

Ze spotkań z rodzicami wynika, iż część owoców, warzyw oraz mleko, dzieci przynoszą do domów, bowiem mleko jest wydawane w jednorazowych kartonikach lub małych plastikowych butelkach, ale jest zimne.

Podobnie asortyment warzyw stanowią często rzodkiewki lub pokrojona w paski papryka, które to warzywa nie są z reguły spożywane przez dzieci z klas od I do III.

2.4.2. Jakość zdrowotna produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

W 2015 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu z obiektów żywieniowo – żywnościowych ogółem 249 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, **w tym zakwestionowano 93 próbki.**

Z obiektów z terenu Powiatu Leszczyńskiego pobrano do badań 18 próbek nie zakwestionowano żadnej próbki .

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

Stwierdzić należy, że jakość mikrobiologiczna badanej żywności w porównaniu z minionymi latami uległa znacznej poprawie bowiem nie kwestionowano żadnej próbki. 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.

Oceniając znakowanie badanych środków spożywczych zakwestionowano:

- nieczytelne określone daty minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, umieszczane na opakowaniach, klipsach, zawieszkach,
- niezgodne ze stanem faktycznym wykazy składników znajdujących się w środku spożywczym,
- brak wszystkich koniecznych informacji na opakowaniach suplementów diety,
- brak oznakowania żywności importowanej w języku polskim.

W celu poprawy znakowania, zobowiązywano przedsiębiorców do dostosowania znakowania produkowanych wyrobów do obowiązujących przepisów.

Badania chemiczne próbek żywności przeprowadzane były przez:

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

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

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

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

2.4.3. Nadzór nad środkami transportu żywności

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

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

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

W roku 2015 na zarejestrowanych 214 skontrolowano 25 środków transportu – nieprawidłowości nie odnotowano, niemniej jednak w dalszym ciągu obserwuje się transport żywności do sklepów samochodami osobowymi, na siedzeniach bądź w bagażnikach, łącznie z artykułami nie będącymi żywnością, z całkowitym pominięciem i lekceważeniem obowiązujących wymagań chociażby w zakresie temperatury ponieważ niedopuszczalny jest transport żywności łatwo psującej się w temperaturach otoczenia, a przypadki takie nie należą do rzadkich.

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

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

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

Do badań pobrano zgodnie z planem 4 próbki opakowań do żywności z tworzyw sztucznych – wyniki niekwestionowane.

2.4.5. Nadzór nad kosmetykami

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

Działania związane z nadzorem nad tą grupą produktów, podejmowane były głównie w związku z otrzymywanymi powiadomieniami od Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach tzw. systemu RAPEX informującego o zagrożeniach dla zdrowia jakie mogą powodować kosmetyki zawierające czynniki szkodliwe pochodzenia chemicznego jak i mikrobiologicznego. Kontrolą w tym zakresie obejmowano drogerie, sklepy spożywcze, w których prowadzi się sprzedaż kosmetyków, a także sklepy sprzedające wyroby pod szyldem „wszystko po 5 lub 4 zł”, w których to sklepach dominują wyroby kosmetyczne pochodzące z importu – z krajów trzecich.

Podczas podejmowanych działań nie zauważono kosmetyków, których dotyczyły notyfikacje przesyłane w ramach systemu RAPEX. Informacje o zagrożeniach z zakresu jak wyżej przekazywane były również gabinetom kosmetycznym i zakładom fryzjerskim.

W 2015 roku nadzorem objęto miejsca obrotu kosmetykami, w których przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych.

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

2.4.6. Działania w ramach systemu RASFF

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

Łączna liczba otrzymanych w roku 2015 powiadomień w ramach tegoż systemu RASFF – 22. Żadne z powiadomień nie dotyczyło placówek na terenie Powiatu.

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

- suszonych owoców – moreli i fig zakwestionowanych ze względu na przekroczenie obecności aflatoksyn,
- mąki kukurydzianej, w której stwierdzano obecność glutenu,
- suplementów diety i odżywek dla sportowców, w których stwierdzano obecność niedozwolonych składników.

Podejmowane były także działania dotyczące wycofania z obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ze względu na:

- migrację ołowiu i kadmu i z dekorowanych naczyń szklanych (kubki, szklanki, kieliszki), importowanych z Chin,
- migrację formaldehydu z naczyń z melaminy importowanych z Chin,
- migrację niklu z tarek do warzyw i zaparzaczy do herbaty.

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

2.4.7. Sytuacja w zakresie skarg i wniosków

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

Do tutejszego organu wpłynęło 28 interwencji klientów w sprawach dotyczących niewłaściwej jakości artykułów spożywczych lub nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów, z tego z terenu powiatu – 1.

Przekazano do załatwienia wg. właściwości rzeczowej lub miejscowej do innych organów urzędowej kontroli żywności 3 interwencje.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymagań – „przetknięwanej”, zepsutej, nieprawidłowo oznakowanej,
- obecności w środkach spożywczych zanieczyszczeń,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów,
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie – poza urządzeniami chłodniczymi, braku segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,

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

Działania podejmowane w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzanych w związku ze zgłaszanymi interwencjami, polegały w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych za niebezpieczne dla zdrowia, na wycofaniu ich z obrotu handlowego.

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

2.4.8. Zatrucia pokarmowe

W 2015 r. z terenu Powiatu Leszczyńskiego nie zgłaszano żadnego przypadku wystąpienia zatruc pokarmowych, w tym także grzybami, co wskazuje na wyraźną poprawę świadomości i odpowiedzialności osób prowadzących żywienie zbiorowe, przygotowujących posiłki we własnych gospodarstwach domowych oraz osób zbierających grzyby.

2.4.9. Kontrole akcyjne

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

W minionym roku, w zakresie kontroli akcyjnych przeprowadzano kontrole dotyczące:

- obrotu suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywnością wzbogaconą, w związku z występowaniem produktów zafałszowanych, niewłaściwej jakości zdrowotnej lub zawierających w składzie niedozwolone składniki,
- w trakcie sezonu letniego, w dni wolne od pracy, kontrolowano placówki zlokalizowane w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych.

Powyższe dotyczy miejscowości takich jak: Boszkowo, Osieczna, Brenno .

Ogółem kontroli takich dokonano **48 w trakcie których nałożono 5 mandatów na sumę 1000 zł.**

2.4.10. Zagadnienia dotyczące produkcji pierwotnej

Obowiązujące przepisy prawa z zakresu bezpieczeństwa żywności takie jak:

- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L.139 z 30 kwietnia 2004 r.),
- rozporządzenie (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L. 191 z 30 kwietnia 2004 r.),
- rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE I 31/2002 z dnia 01 lutego 2002 r.)

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

Działalność w zakresie produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego nie wymaga zatwierdzenia zakładu, a jedynie rejestracji, w związku z czym podmiot

działający na rynku spożywczym producent – rolnik, ogrodnik, sadownik, producent pieczarek i innych płodów rolnych zobowiązany jest:

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

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

Dodatkowo informuję, iż prawodawca przewidział w art. 103 ust. 1 pkt 4 powołanej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia sankcje finansowe (karne) dla podmiotów, które prowadzą lub rozpoczynają działalność w zakresie produkcji pierwotnej bez jej zarejestrowania w prowadzonym przez tutejszy organ rejestrze. Karę taką nakłada państwowy wojewódzki inspektor sanitarny, a jej wysokość może być wymierzona do 5000 zł, nie mniej niż 1000 zł.

Informuję, iż dotychczas zarejestrowanych zostało z terenu Powiatu 176 producentów produkcji pierwotnej a więc znacznie mniej niż można by przewidywać. W celu poinformowania o powyższym szerokiego kręgu osób, które na terenie gmin Powiatu Leszczyńskiego prowadzą lub mogą prowadzić taką działalność, zwracam się z uprzejmą prośbą do Państwa o poinformowanie, o powyższym ludności w sposób zwyczajowo przyjęty.

Wnioski:

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w roku 2015 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 do odbiorcy końcowego.
3. Wskazane jest poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego
4. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu ze strony Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w roku 2016 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,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
 - prawidłowego znakowania wyrobów w zakładach produkujących żywność,
 - właściwego stosowania substancji dodatkowych,
 - zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
 - monitorowania ruchu żywności,
 - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.
5. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągana jest poprzez modernizację istniejących obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
6. Znajdująca się w obrocie handlowym, jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia bowiem badania laboratoryjne w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko – chemicznych nie wykazały złej jakości zdrowotnej, na co wskazuje również brak wystąpienia zatruc pokarmowych.

3. Sytuacja epidemiologiczna w Powiecie Leszczyńskim

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w Powiecie Leszczyńskim w roku 2015 należy uznać za dobrą. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaś wzrost liczby zachorowań na niektóre choroby zakaźne miał - podobnie jak w latach ubiegłych - charakter sezonowy lub charakter epidemii wyrównawczej.

3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

- nie zanotowano żadnego zachorowania na dur brzuszny, dur rzekomy, czerwone oraz botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym),
- w roku sprawozdawczym odnotowano spadek ilości zachorowań na salmonelozę ogółem - 9 zachorowań (wsp. zap. 16,5), podczas gdy w roku 2014 -18 zachorowań (wsp. zap. 33,2).
- odnotowano spadek zachorowań na biegunkę bakteryjną u dzieci do lat 2, w roku 2015 - 1 zachorowanie, podczas gdy w roku 2014- 48 zachorowań (wsp. zap. 2550,5).
- odnotowano spadek zachorowań na wirusowe biegunki u dzieci do lat 2, w roku 2015 - 30 zachorowań podczas gdy w roku 2014 - 32 zachorowania (wsp. zap. 1700,3).
- W latach 2012-2015 nie odnotowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych.

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

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

W latach 2014-2015 ilość zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic (świnka) utrzymywała się na tym samym poziomie - 3 przypadki (wsp. zap. 5,5).

W roku 2015 odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na krztusiec - 1 przypadki (wsp. zap. 1,8) podczas gdy w roku 2014 - 2 zachorowania (wsp. zap. 3,7).

Obserwuje się spadek zachorowań na ospę wietrzną - w roku 2014 – 335 przypadki (wsp. zap. 618,5), podczas gdy w roku 2015 - 172 przypadki (wsp. zap. 316,1). W przypadku ospy wietrznej zaleca się szczepienia ochronne odpłatne.

Od 5 lat nie odnotowano zachorowań na WZW typ A. Do grup ryzyka należą głównie osoby wyjeżdżające na wakacje w rejony endemiczne.

Nieznacznie spadła ilość zachorowań na WZW typ B - w roku 2014 - 4 zachorowania (wsp. zap. 7,4), podczas gdy w roku 2015 - 2 zachorowania (wsp. zap. 3,7).

W 2015 roku odnotowano nieznaczny spadek zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 - 30 przypadków, podczas gdy w roku 2014 - 32 przypadki wywołane głównie przez rotawirusy. Przeciwno rotawirusom dostępna jest zalecana szczepionka.

W latach 2014-2015 na terenie Powiatu Ziemskiego nie odnotowano potwierdzonych laboratoryjnie przypadków zachorowań na grypę.

Odnutowano nieznaczny wzrost zachorowań na różyczkę - w roku 2015 - 6 zachorowań (wsp. zap. 11,0), podczas gdy w roku 2014 - 4 zachorowania (wsp. zap. 7,4). Szczepionkę przeciwko różyczce podaje się wszystkim dzieciom w 13-tym miesiącu życia oraz w 10 roku życia, co ma zapobiec podobnym epidemiom w przyszłości.

Warto zaznaczyć, że w 2014 roku z zalecanych szczepień ochronnych przeciwko grypie łącznie na terenie powiatu ziemskiego i grodzkiego skorzystało 2074 mieszkańców, co stanowi nieco ponad 1,7% ogółu populacji obu powiatów.

Obserwuje się wzrost zachorowań na gruźlicę – w roku 2014 – 0 zachorowań, podczas gdy w roku 2015 - 4 zachorowania (wsp. zap. - 7,4).

Chorzy na prątkującą gruźlicę płuc podlegają obowiązkowej hospitalizacji, a osoby które miały kontakt z chorym na gruźlicę w okresie prątkowania podlegają nadzorowi epidemiologicznemu i badaniom diagnostycznym, a w razie potrzeby profilaktycznemu stosowaniu leków.

3.3. Choroby odzwierzęce

W latach 2006-2015 nie zanotowano zachorowań na brucelozę i włośnicę.

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2014 - 2015 utrzymuje się na tym samym poziomie – 7 zachorowań (wsp. zap. - 12,9).

Nastąpił wzrost liczby osób pokąsanych przez zwierzęta, u których podjęto szczepienie p/wściekliznie. W roku w roku 2014 - 2 przypadki (wsp. zap. 3,7), podczas gdy w roku 2015 - 3 przypadki (wsp. zap. 5,5).

3.4. Grupy innych chorób

Nastąpił wzrost zachorowań na WZW typ C - w roku 2014 odnotowano 1 przypadek (wsp. zap. 1,8), podczas gdy w roku 2015 odnotowano 2 przypadki (wsp. zap. 3,7).

3.5. Realizacja szczepień ochronnych

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

W roku 2015 na terenie Powiatu Ziemskiego szczepienia ochronne przeprowadzane były w 11 placówkach medycznych.

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

Stan zaszczepienia w 2015 roku wynosił średnio 85%, w zależności od rodzaju szczepionki. Niższy niż w latach poprzednich wskaźnik wyszczepialności dzieci był spowodowany brakiem szczepionek, brakuje szczególnie szczepionek dla 6 i 10 latków.

Na terenie Powiatu Ziemskiego nie zaobserwowano wpływu działalności ruchów antyszczepionkowych na stan zaszczepienia dzieci, lecz obserwuje się opinie rodziców - zgodne z opiniami tych ruchów.

Wnioski i uwagi:

1. Spadek zachorowań na salmonellozy – ogółem.
2. Spadek liczby zachorowań na bakteryjne biegunki u dzieci do lat 2 oraz spadek zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2.
3. Spadek zachorowań na WZW typ B.
4. Spadek zachorowań na ospę wietrzną.
5. Znaczny wzrost zachorowań na gruźlicę.
6. Wzrost zachorowań na różyczkę.
7. Wzrost liczby zachorowań na WZW typ C.
8. Wzrost zachorowań na krztusiec.

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 miejscu pracy. Kontrole pionu higieny pracy dotyczą również produkcji, obrotu oraz stosowania przez podmioty gospodarcze substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów i prekursorów narkotyków kat. 2 i 3.

Sekcja Higieny Pracy sprawuje nadzór nad 178 zakładami pracy z terenu powiatu leszczyńskiego, zatrudniającymi 6 587 osób.

W 2015 roku skontrolowano 55 zakładów zatrudniających 3 832 osoby.

4.2. Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy

W skontrolowanych zakładach 506 pracowników pracowało w warunkach, gdzie pomiary badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia wykazały przekroczenia normatywów higienicznych (NDS i NDN). Niektórzy pracownicy byli narażeni jednocześnie na kilka czynników szkodliwych. Najczęściej występującym w środowisku pracy czynnikiem szkodliwym dla zdrowia był hałas.

Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że 474 osoby, z uwagi na natężenie hałasu przekraczające dopuszczalne normy, pracowało w narażeniu na utratę słuchu, 44 osoby pracowały w nadmiernym zapyleniu, 53 pracowników było

narażonych na zbyt duże natężenia drgań mechanicznych, a 13 na szkodliwe substancje chemiczne.

W 10 skontrolowanych zakładach stwierdzono występowanie czynnika rakotwórczego jakim jest pył drewna twardego. W narażeniu na ten czynnik pracowało 46 osób. Ponadto w czterech zakładach stwierdzono kontakt 16 pracowników z substancjami rakotwórczymi: paliwa bezołowiowe na Stacjach Paliw oraz odczynniki chemiczne w laboratoriach analitycznych.

4.3. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym

Przemysł drzewny na terenie powiatu leszczyńskiego to przede wszystkim usługowe warsztaty stolarskie.

W ubiegłym roku skontrolowano 21 zakładów zatrudniających 561 osób. W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości. Dotyczyły one braku właściwych instrukcji bezpiecznej pracy, nieprzestrzegania przepisów związanych z stosowaniem niebezpiecznych substancji chemicznych oraz braku dokumentacji związanej z ryzykiem zawodowym. W kontrolowanych zakładach 190 osób pracowało w środowisku ponadnormatywnego hałasu, a 40 osób było narażonych na zapylenie przekraczające dopuszczalne wartości.

4.4. Nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze

W 2015 roku Sekcja Higieny Pracy prowadziła szczególny nadzór nad warunkami pracy oraz wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze.

Skontrolowano 3 zakładów, w których zatrudnione były 122 osoby. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia nie przekraczały dopuszczalnych normatywów, a warunki higieniczne i techniczne pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego były zgodne z wymaganiami. Podczas kontroli sprawdzano również realizację wymogów wynikających z rozporządzeń Wspólnoty Europejskiej (REACH, CLP) oraz ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach. W tym zakresie również nie stwierdzono uchybień.

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

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

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

W 2015 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie otrzymał jedno zgłoszenie o zamiarze wykonania prac związanych z azbestem, jednak po przeprowadzeniu wizytacji na zgłoszonej posesji okazało się, iż inwestor

zrezygnował z prac związanych z usunięciem materiału budowlanego zawierającego azbest.

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

W zakresie nadzoru nad obrotem i stosowaniem substancji i mieszanin chemicznych skontrolowano 46 obiekty, w tym: jednego producenta substancji chemicznej, 2 wytwórców mieszanin chemicznych, 8 dystrybutorów oraz 35 zakłady stosujące chemikalia.

Kontrole nadzoru nad niebezpiecznymi chemikaliami w dwóch przypadkach wykazało nieprawidłowości. W jednym przypadku dystrybutor niebezpiecznych substancji chemicznych wprowadzał do obrotu nieprawidłowo oznakowaną substancję niebezpieczną, w drugim stosujący żrącą substancję chemiczną nie przestrzegał przepisów chroniących pracowników przed występującym w środowisku pracy zagrożeniami.

4.7. Choroby zawodowe

W 2015 roku brak było zgłoszeń podejrzeń występowania chorób zawodowych wśród zatrudnionych pracowników.

5. Ocena zakładów nauczania i wychowania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie w roku 2015 skontrolował 68 placówek oświatowo-wychowawczych i sal zabaw oraz placówki letniego wypoczynku dzieci i młodzieży funkcjonujące na terenie Powiatu Leszczyńskiego, w tym:

- przedszkola - 28
- szkoły podstawowe - 6
- gimnazja - 2
- zespoły szkół - 10
- schroniska młodzieżowe - 1
- obiekty wypoczynku dzieci i młodzieży - 20
- sale zabaw - 1

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lesznie, zgodnie z art. 12 ust. 1b ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 01 stycznia 2010r. przekazał Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu do bezpośredniego nadzoru Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Rydzynie. W związku z powyższym, w niniejszym opracowaniu PPIS w Lesznie nie odnosi się do stanu sanitarno-technicznego tego obiektu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2 placówkach przedszkolnych, 1 szkole podstawowej i 1 gimnazjum stwierdzono występowanie nieprawidłowości dot. warunków nauczania i wychowania. Występujące nieprawidłowości w tych placówkach dotyczyły stanu technicznego pomieszczeń dydaktycznych, szatni i pomieszczeń kuchennych. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do przedłożenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu planów poprawy uwzględniających usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Mandatów karnych nie nałożono oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

Na terenie powiatu funkcjonują 2 placówki szkolne, których uczniowie korzystają z sanitariatów zlokalizowanych poza budynkami, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne.

Organ prowadzący Zespół Szkół w Lasocicach – Wójt i Rada Gminy Świeciechowa poinformował PPIS w Lesznie o planowanej analizie całego systemu oświaty w gminie, efektem czego ma być wypracowanie koncepcji właściwego zagospodarowania istniejących budynków oświatowych, w tym likwidacji sanitariatów zewnętrznych w Zespole Szkół w Lasocicach.

Szkoła Podstawowa w Rydzynie jest placówką, która posiada sanitariaty zewnętrzne zlokalizowane poza budynkami, w których prowadzone są zajęcia dydaktyczne (powyższe dotyczy budynków zlokalizowanych przy ul. Zamkowej 3, w których odbywają się zajęcia oddziałów IV-VI). Zgodnie z informacją jaką PPIS w Lesznie uzyskał od Dyrektora Szkoły Podstawowej w Rydzynie organ prowadzący szkołę – Burmistrz Miasta i Gminy Rydzyna wydał decyzję o lokalizacji inwestycji celu publicznego dot. przebudowy i rozbudowy budynku szkolnego przy ul. Zamkowej 3, a w projekcie budżetu na rok 2016 założono nakłady na przygotowanie dokumentacji technicznej. Rozpoczęcie inwestycji przewidziane jest w roku 2017. Realizacja tej inwestycji zapewni ma m.in. dostępność do pomieszczeń sanitarnych zlokalizowanych w budynkach dydaktycznych.

W roku 2015 kontynuowano kontrole stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych w placówkach oświatowych, szczególnie pod kątem wyposażenia tych pomieszczeń w bieżącą ciepłą wodę do mycia rąk, środki do utrzymania higieny osobistej oraz sprawne technicznie urządzenia sanitarno-higieniczne. Spełnienie powyższych wymagań wynika z obowiązujących od 01 września 2011r. przepisów prawnych.

W skontrolowanych przedszkolach i szkołach, w trakcie przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W szkołach podstawowych i gimnazjach na terenie powiatu przeprowadzono higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych. Oceniono rozkłady zajęć lekcyjnych w 111 oddziałach z 15 szkół podstawowych i 51 oddziałach w 10 gimnazjach. Nieprawidłowości w zakresie równomiernego rozłożenia zajęć lekcyjnych w poszczególnych dniach tygodnia stwierdzono:

- w 13 oddziałach (12 % skontrolowanych oddziałów) w 6 szkołach podstawowych (40 % skontrolowanych szkół),
- w 18 oddziałach (35 % skontrolowanych oddziałów) w 5 gimnazjach (50 % skontrolowanych gimnazjów).

Dyrektorów szkół, w których stwierdzono nieprawidłowości rozkładów lekcyjnych zobowiązano do przeprowadzenia bieżącej korekty rozkładów i uwzględnienia przy układaniu planów lekcyjnych wniosków z kontroli.

Z przeprowadzonych badań wyposażenia sal dydaktycznych w stoliki i krzesła wynika, że w nadzorowanych przedszkolach i szkołach stosuje się zasadę dostosowania mebli do wzrostu dzieci/ucniów zgodnie z zasadą ergonomii oraz prowadzi się wewnętrzną ocenę ich dostosowania. Placówki sukcesywnie wyposażają sale dydaktyczne w nowe, certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

W wielu placówkach stwierdzono nadal posiadanie mebli i sprzętu sportowego bez wymaganych certyfikatów, które placówki zakupiły przed rokiem 1997, a po którym wprowadzono obowiązek wyposażania szkół i przedszkoli w certyfikowane meble i sprzęt. Ocenę dostosowania stolików i krzesel do wzrostu dzieci przeprowadzono w 4 przedszkolach i 4 zespołach szkół. Oceniono 114 stanowisk w przedszkolach oraz 386 stanowisk w szkołach. Nieprawidłowe dostosowanie

stolików i krzesełek dotyczyło 25 dzieci (22% zbadanych dzieci) w 4 przedszkolach oraz 53 uczniów (14% zbadanych uczniów) w 2 zespołach szkół.

5.1. Charakterystyka placówek

5.1.1. Przedszkola

Na terenie powiatu funkcjonuje 29 samodzielnych przedszkoli oraz 8 oddziałów przedszkolnych w Zespołach Szkół.

Skontrolowano 28 samodzielnych przedszkoli oraz 8 oddziałów przedszkolnych w Zespołach Szkół. Przeprowadzone kontrole w 2 samodzielnych przedszkolach wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego, stwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego pomieszczenia szatni i pomieszczeń kuchennych. Dyrektorzy tych placówek zobowiązani zostali do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości i poprawy warunków pobytu dzieci.

5.1.2. Szkoły podstawowe, gimnazja i zespoły szkół

Na terenie powiatu funkcjonuje: 27 szkół, w tym:

- 9 szkół podstawowych
- 2 gimnazja
- 16 zespołów szkół

Skontrolowano 18 szkół, w tym:

- 6 szkół podstawowych
- 2 gimnazja
- 10 zespołów szkół

Kontrole wykazały nieprawidłowości w 1 szkole podstawowej i 1 gimnazjum. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego podłogi sali gimnastycznej i korytarza. Dyrektorów tych placówek zobowiązano do przedłożenia planów poprawy i podjęcia działań zmierzających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Wszystkie szkoły podstawowe prowadzą dożywianie w postaci ciepłych posiłków obiadowych lub II śniadań.

Dożywianie w formie ciepłych posiłków obiadowych dowożonych przez firmy cateringowe prowadziło 9 szkół, w tym:

- Szkoła Podstawowa w Lipnie
- Szkoła Podstawowa w Wilkowicach
- Szkoła Podstawowa w Kaczkowie
- Gimnazjum w Lipnie
- Gimnazjum w Rydzynie
- Zespół Szkół w Pawłowicach
- Zespół Szkół w Belęcinie Nowym
- Zespół Szkół w Garzynie
- Zespół Szkół w Lasocicach

oraz 2 szkoły produkujące na miejscu posiłki obiadowe:

- Zespół Szkół w Święciechowie
- Zespół Szkół w Kąkolewie

Z ciepłych posiłków obiadowych, w skontrolowanych szkołach, korzysta ogółem 421 uczniów w tym, z posiłków finansowanych z funduszy społecznych korzysta ok. 200 uczniów. Uczniom wszystkich skontrolowanych szkół zapewniono

możliwość korzystania z ciepłego napoju oraz z bezpłatnego mleka i owoców finansowanych ze środków budżetowych w ramach programu rządowego.

Profilaktyczna opieka pielęgniarska nad uczniami zapewniona jest we wszystkich skontrolowanych szkołach. Pełniona jest ona zadaniowo na terenie szkół lub w pobliskich ośrodkach zdrowia przez pielęgniarki profilaktycznej opieki zdrowotnej.

Gabinet profilaktycznej opieki zdrowotnej posiada Szkoła Podstawowa w Rydzynie oraz Zespół Szkół w Święciechowie, Świerczynie, Pawłowicach oraz Kąkolewie.

W roku 2015 wszystkie gabinety zostały skontrolowane (nadzór pełni Sekcja Higieny Komunalnej) - nie stwierdzono, w trakcie przeprowadzanych kontroli, nieprawidłowości w zakresie wymagań technicznych i bieżącej czystości pomieszczeń. W szkołach nie posiadających gabinetów pielęgniarskich opieka pełniona jest w pomieszczeniach zastępczych na terenie szkół lub poza terenem placówki - w ośrodkach zdrowia.

W trakcie przeprowadzanych w szkołach kontroli w gabinetach pielęgniarskich (nadzór pełni Sekcja Higieny Komunalnej) nie stwierdzono uchybień bieżącego stanu sanitarno-higienicznego.

W ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi skontrolowano 2 gimnazja oraz 4 zespoły szkół. Kontrolę przeprowadzono w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących przechowywania i stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych. We wszystkich 6 skontrolowanych szkołach nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Substancje chemiczne przechowywane są w zamkniętych pomieszczeniach zabezpieczone przed dostępem osób trzecich. W pracowniach chemicznych znajdują się aktualne wykazy posiadanych niebezpiecznych substancji chemicznych, środki ochrony indywidualnej, apteczki, karty charakterystyk niebezpiecznych substancji udostępnia się uczniom.

5.1.3. Szkolne Schroniska Młodzieżowe

W bieżącym roku nadzorem objęto Szkolne Schronisko Młodzieżowe w Osiecznej prowadzące działalność całoroczną. W sezonie zimowym i letnim w placówce tej odbywały się zorganizowane formy wypoczynku, które objęte zostały nadzorem PPIS w Lesznie. Przeprowadzone kontrole sanitarne w trakcie ich funkcjonowanie nie wykazały uchybień bieżącego stanu sanitarnego i technicznego

5.2. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W sezonie zimowym i letnim 2015 nadzorem na terenie powiatu objęto 20 obiektów wypoczynku dzieci i młodzieży, które funkcjonowały w formie wyjazdowej- obozy pod namiotami, obozy sportowe i kolonie. Placówki funkcjonowały na terenie gminy Osieczna, Wijewo, Brenno, Włoszakowice oraz Rydzyna.

Kontrole sanitarne prowadzone w tych obiektach w trakcie wypoczynku dzieci i młodzieży nie wykazały uchybień sanitarnych i technicznych oraz niezgodności z obowiązującymi przepisami. Wśród uczestników wypoczynku nie zanotowano przypadków zatruc pokarmowych, chorób zakaźnych oraz poważnych wypadków i urazów.

Wzorem lat ubiegłych w okresie wakacji letnich przeprowadzone zostały kontrole placówek wypoczynku dzieci i młodzieży wspólnie z przedstawicielami

Komendy Miejskiej Policji oraz Państwowej Straży Pożarnej. Skontrolowano 13 placówek wypoczynku na terenie powiatu.

Wnioski:

1. W przypadku placówek oświatowych posiadających sanitariaty zewnętrzne zlokalizowane poza budynkami, w których prowadzone są zajęcia dydaktyczne istnieje pilna konieczność podjęcia przez organy prowadzące te placówki działań, mających na celu usunięcia tej nieprawidłowości.
2. W placówkach oświatowych pomieszczenia i urządzenia sanitarne należy utrzymywać w pełnej sprawności technicznej oraz zapewnić stały dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej
3. Placówki oświatowe należy wyposażać w certyfikowane meble edukacyjne posiadające certyfikat zgodności z PN-EN 1729:2007 i dostosowane zgodnie z zasadami ergonomii do wzrostu dzieci i młodzieży. Posiadanie certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego powinno być udokumentowane.
4. Boiska, tereny rekreacyjno-sportowe i place zabaw dla dzieci należy wyposażać w certyfikowany sprzęt i urządzenia oraz kontrolować ich stan techniczny zgodnie z wymaganiami normy PN-EN 1176:2009, a także zabezpieczać przed możliwością zanieczyszczenia odchodami zwierzęcymi.
5. Informacja powyższa dotycząca dożywiania prowadzonego przez szkoły nie uwzględnia oceny warunków sanitarno-technicznych produkcji posiłków i oceny posiłków pod względem jakościowym. Nadzór w powyższym zakresie prowadzony jest przez pion Higieny Żywności, Żywnienia tutejszej Stacji.
6. Informacja powyższa dot. profilaktycznej opieki medycznej nad uczniami nie uwzględnia oceny warunków sanitarno-technicznych gabinetów pielęgniar-skich na terenie szkół, które nadzorowane są przez pion Higieny Komunalnej tut. Stacji.

6. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Konkretyzację rocznych działań zawarto w „Planie zasadniczych przedsięwzięć na rok 2015”.

Promocja zdrowia to strategia działania na rzecz coraz lepszego zdrowia osób i społeczności. Działania skierowane do młodzieży mają kształtować postawy prozdrowotne młodego pokolenia (odpowiedzialność za własne zdrowie). Działania skierowane do społeczeństwa to proces umożliwiający ludziom zwiększenie kontroli nad własnym zdrowiem oraz jego umacnianie.

Poprawa sposobu żywienia ludności i jakości zdrowotnej żywności:

- Zapobieganie zatruciom pokarmowym – cele: zmniejszenie występowania zatruc pokarmowych, uświadomienie znaczenia przestrzegania podstawowych zasad sanitarno – higienicznych przy przygotowaniu, przechowywaniu i spożywaniu posiłków, podwyższenie poziomu wiedzy o konieczności przestrzegania łańcucha chłodniczego przy zakupie i przechowywaniu żywności szczególnie w okresie letnim, informacje przekazano proboszczom parafii, rodzicom dzieci i komunijnych, lokalnym mass mediom, kierownikom placówek wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.
- Realizacja programu „Trzymaj formę” – profilaktyka nadwagi i otyłości, cel ogólny programu to przekazanie wiedzy uczniom o roli i znaczeniu ruchu

i aktywności fizycznej na rozwój młodego człowieka – w programie uczestniczyli uczniowie z wszystkich gimnazjów powiatu ziemskiego.

- Realizacja Projektu PL 0432 MF EOG "Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy" dofinansowany z Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego, realizowany w szkołach gimnazjalnych oraz w przedszkolach dla dzieci 6-letnich oraz szkołach podstawowych gdzie istnieją klasy „O”.

Bezpośrednim celem Projektu jest zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży narażonych na nadwagę, otyłość i choroby dietozależne na terenie województwa wielkopolskiego, a celem ogólnym jest poprawa zdrowia populacji dzieci i młodzieży w Polsce.

W Zespole Szkół w Pawłowicach oraz w Oporówku przeprowadzono prelekcję dla rodziców dzieci ze szkoły podstawowej i gimnazjum nt. zdrowego odżywiania i wprowadzonego nowego rozporządzenia dotyczącego żywienia w szkołach.

- w Gminnym Klubie Seniora w Osiecznej wspólnie z Miejską Komendą Policji przeprowadzono prelekcje dot. prawidłowego odżywiania oraz higieny przygotowywania posiłków przez osoby starsze.

Zapobieganie występowaniu chorób nowotworowych – rak szyjki macicy oraz rak piersi, choroby nowotworowe skóry

- Realizowano interwencje programowe lokalne:
 - „Wybierz życie - pierwszy krok”
- cel główny:
 - zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy
- cele szczegółowe:
 - zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy, roli wirusa HPV w jego powstawaniu,
 - podniesienie świadomości o czynnikach zwiększających ryzyko raka szyjki macicy,
 - motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie,
 - dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne,
 - przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym.
- grupa docelowa:
 - uczniowie klas I ze szkół ponadgimnazjalnych powiatu, rodzice uczniów klas I, kadra pedagogiczna, koordynatorzy szkolni,
- zasadnicze działania:
 - 12.10.2015r. w Sali Sesyjnej Urzędu Miasta odbyło się szkolenie dla pielęgniarek szkolnej służby zdrowia i pedagogów szkolnych ze wszystkich szkół ponadgimnazjalnych powiatu, szkolenie prowadziła pani Małgorzata Stelmach z Fundacji MSD na Rzecz Zdrowia Kobiet z Warszawy oraz lekarz ginekolog z przychodni leszczyńskiej „ARTES”,
 - odbyły się wizytacje placówek szkolno– wychowawczych w wymienionym zakresie.

Zmniejszenie rozpowszechniania palenia tytoniu

Działania dot. profilaktyki palenia tytoniu oparte zostały na realizacji „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”:

- 10.12.2015r. zorganizowano szkolenie dla pedagogów szkolnych w salce konferencyjnej PSSE Leszno nt. programów realizowanych przez Sekcję OZiPZ w roku szkolnym 2014/2015 w tym programów antytytoniowych w szkoleniu wzięły udział 24 osoby,
- 29.12.2015r. zorganizowano szkolenie dla pielęgniarek środowiska szkolnego w salce konferencyjnej PSSE Leszno nt. programów realizowanych przez Sekcję OZiPZ w roku szkolnym 2014/2015 w tym programy antytytoniowe w szkoleniu wzięło udział 219 osób,
- 2.06.2015r. przeprowadzono szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – w szkoleniu wzięło udział 19 osób. Szkolenie przebiegło zgodnie z wytycznymi – przeprowadzono ankietę na początku szkolenia i na zakończenie. Przedstawiono prezentację multimedialną oraz film video „Jak nikotyna wpływa na organizm człowieka”.
- w kwietniu odbył się etap powiatowy konkursu „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” na plakat konkurs był adresowany dla uczniów klas V szkół podstawowych, w składzie jury konkursu i sponsorem nagród było między innymi Starostwo Powiatowe,
- kontynuowano realizację programu dla dzieci 6 letnich „Czyste powietrze wokół nas”. Program był realizowany w przedszkolach i dotyczył edukacji antytytoniowej. Do przedszkoli dostarczono materiały informacyjne: plakaty, poradniki dla nauczycieli i kolorowanki dla dzieci,
- w szkołach podstawowych i gimnazjach realizowano programy edukacji antytytoniowej pt. „Nie pal przy mnie proszę” oraz „Znajdź właściwe rozwiązanie”, w programach przeprowadzono wizytacje, rozdysponowano plakaty i ulotki antynikotynowe, znaczki „zakaz palenia”
- zorganizowano „Światowy Dzień Rzucania Palenia” – do wszystkich placówek oświatowo – wychowawczych przekazano informacje o Światowym Dniu Rzucania Palenia,
- przeprowadzono akcję majową „Światowy Dzień bez Tytoniu” poinformowano placówki szkolne o założeniach tegorocznej akcji, udostępniono materiały informacyjne plakaty i ulotki,
- w Zespole Szkół w Długich Starych oraz w Zespole Szkół w Lasocicach zorganizowano i przeprowadzono zajęcia edukacyjne nt. profilaktyki palenia tytoniu, na zajęciach wykorzystano fantom palacza oraz zaprezentowano prezentację multimedialną i tablicę poglądową 3D – narządy zmienione chorobowo przez palenie tytoniu,
- w Gminnym Klubie Seniora w Osiecznej wspólnie z Miejską Komendą Policji przeprowadzono prelekcje dot. szkodliwości palenia tytoniu wśród osób starszych,
- odbyły się wizytacje placówek szkolno – wychowawczych w wymienionym zakresie.

Zwiększenie skuteczności edukacji zdrowotnej społeczeństwa oraz działań w zakresie promocji zdrowia:

- realizowanie programu „Moje dziecko idzie do szkoły” kierowanego do rodziców dzieci 6-letnich uczęszczających do przedszkoli,

- rozdysponowano materiały edukacyjne dla rodziców, dzieci i wychowawców grup „O” do edycji w roku szkolnym 2014/2015.
- **cel główny:**
 - ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych
- **cele szczegółowe:**

Podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia w tym:

 - prawidłowego żywienia, otyłości,
 - wymogów sanitarnych przy spożywaniu posiłków,
 - wad wymowy,
 - pokonanie stresu wywołanego zmianami środowiska,
 - szczepień ochronnych,
 - higieny osobistej, jamy ustnej, wzroku, pracy,
 - bezpieczeństwo dzieci w drodze do i ze szkoły oraz w domu i w szkole,
 - uświadamianie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych, przekonanie rodziców o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu, środowisku szkolnym.
- **grupa docelowa:**
 - rodzice i dzieci 5/6 latnie
- **„Światowy Dzień Zdrowia”** – obchodzony w ubiegłym roku pod hasłem „Bezpieczeństwo Żywności” – przekazano informacje dot. tegorocznych obchodów Światowego Dnia Zdrowia informacje wysłano do wszystkich szkół powiatu leszczyńskiego, massmediów oraz zamieszczono na stronie internetowej stacji.
- Realizowano program „Wolność oddechu – zapobiegaj astmie” – celem programu było uświadomienie uczniom, ich rodzicom i opiekunom znaczenia wczesnej profilaktyki astmy.
- **cel główny:**
 - uświadomienie uczniom, ich rodzicom i opiekunom znaczenia wczesnej profilaktyki astmy.
- **cele szczegółowe:**
 - uzyskanie przez rodziców i opiekunów szerszych informacji o chorobie i jej charakterystycznych objawach,
 - uświadomienie znaczenia wczesnego rozpoznania, diagnostyki i specjalistycznego leczenia,
 - zapoznanie uczniów z problemami dzieci żyjących z astmą i ich funkcjonowaniem w środowisku szkolnym.
- **grupa docelowa:**
 - rodzice i dzieci z klas I z 5 szkół w powiecie, personel służby zdrowia, kadra pedagogiczna.
- **ramy czasowe:**
 - rok szkolny 2014/2015.

Zwiększenie skuteczności zapobiegania chorobom zakaźnym:

- Kampania „Zrób test na HIV ” – informacje o kampanii przekazano szkołom, mediom lokalnym oraz zamieszczono na stronie internetowej stacji,
- Działania adresowane do podróżujących po kraju i za granicę kierowano do uczniów szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych, placówek służby

zdrowia i populacji generalnej klienci biur podróży. Zaangażowano również lokalne mass-media do rozpropagowania tematu dla populacji,

- Przekazanie prasie lokalnej informacji celem upowszechnienia o:
 - zasadach sanitarno – higienicznych oraz zalecanych i obowiązkowych szczepieniach ochronnych dla wyjeżdżających za granicę, (9 biur podróży, artykuł na portalu „Panoramy leszczyńskiej”),
 - bezpiecznych zachowaniach chroniących przed zakażeniem HIV i placówkach wykonujących badania w kierunku zakażenia HIV,
- zapobieganie HIV/AIDS – zorganizowanie konkursu na zdjęcie dla uczniów szkół gimnazjalnych „Uzależnienia sprzyjają HIV” pracownik Starostwa Powiatowego uczestniczył w jury konkursu oraz Starostwo Powiatowe było sponsorem nagrody dla jednego z laureatów konkursu,
- Przeprowadzenie szkolenia Młodzieżowych Liderów Zdrowia - szkolenie było adresowane do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, dotyczyło profilaktyki zakażeń HIV/AIDS, których zobowiązano do działań wśród rówieśników,
- „Akcja „Bezpieczne Wakacje”, edukacja uczniów,
- Zasadnicze działania:
 - pismo do szkół,
 - poradnictwo/instruktaże pedagogów w szkołach,
 - edukacja młodzieży przeprowadzona przez MLZ i kadrę pedagogiczną,
 - działania kierowane do populacji generalnej, informacja dla mass-mediów i na stronie PSSE,
 - działania kierowane do interesantów i pracowników PSSE –ekspozycje w siedzibie PSSE,
 - działania kierowane do Biur Podróży – informacja „Krótki poradnik turystyczny”
 - informacja na stronę PSSE.

Profilaktyka Raka Szyjki Macicy

- **Cele:**
 - zmniejszenie występowania raka szyjki macicy,
 - zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy,
 - zachęcenie młodzieży do przekazania informacji o zasadach profilaktyki swoim rodzicom i najbliższym,
- **grupa docelowa:**
 - młodzież gimnazjalna i ponadgimnazjalna, pielęgniarki/higienistki szkolne, interesanci i pracownicy PSSE.

Profilaktyka antyalkoholowa

Przeprowadzono 8 pogadań z wykorzystaniem alkogoogli zakupionych przez Urząd Miasta Leszna dla 192 uczniów ze szkół gimnazjalnych

Profilaktyka chorób zakaźnych:

- W ramach akcji „Bezpieczne wakacje” skierowano do 10 biur podróży, 3 placówek wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, 6 redakcji oraz na stronę internetową PSSE informacje nt. bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku letniego, chroniących przed zachorowaniami i wypadkami.

- odbiorcy: 20 pracowników biur podróży, 3 kierowników placówek wypoczynku letniego dzieci i młodzieży, 6 redaktorów, osoby odwiedzające stronę internetową PSSE.

Wykorzystano: Pakiet przygotowanych informacji oraz broszura „Wszystko co musisz wiedzieć o HIV i AID”, zakładka z logo „Nie daj szansy AIDS”, ulotka „wszawica”, ulotka „Świerzb”.

Profilaktyka grypy:

Pedagogów i pielęgniarki/higienistki szkolne zachęcono do upowszechniania podstawowych zasad higieny chroniących przed grypą i promocji szczepień podczas 2 narad dotyczących realizacji programów oświatowo-zdrowotnych w roku szkolnym 2014/2015, a podczas wizytacji w szkołach udzielano stosownego poradnictwa. Odbiorcy - 20 pedagogów, 26 pielęgniarek/higienistek szkolnych.

Promocja zdrowia psychicznego – w Zespole Szkół w Lasocicach oraz w Długich Starych zorganizowano i przeprowadzono 4 prelekcje dot. anoreksji i bulimii. Prelekcji wysłuchało około 90 osób – przedstawiono prezentacje multimedialną oraz film DVD „Anoreksja i bulimia – śmiertelna pułapka”.

Działania pod hasłem „Stop dopalaczom”- w Zespole Szkół w Pawłowicach, Drobninie, Rydzynie oraz we Włoszakowicach przeprowadzono wspólnie z Miejską Komendą Policji prelekcje w ramach realizacji programu „Dopalacze niszczą życie”. Prelekcje adresowano do rodziców dzieci szkolnych, kadry pedagogicznej oraz uczniów.

7. Działalność opiniodawcza Inspekcji Sanitarnej

Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lesznie polegała na wydawaniu opinii i uzgodnień oraz dokonywaniu kontroli obiektów na etapie planowania, projektowania i realizacji inwestycji oraz po jej ukończeniu przed rozpoczęciem użytkowania obiektów - na wniosek Inwestora lub organu administracji publicznej (wójta lub burmistrza) w łącznej liczbie: **159**

W szczególności do w/w spraw należało:

- I. Opiniowanie bądź uzgadnianie pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych dokumentacji w łącznej ilości: **64**
w tym opiniowaniu lub uzgadnianiu dokumentacji na wniosek organu administracji publicznej (wójta, burmistrza), dotyczących:
 1. projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do planów: **16**
 2. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz wniosków na etapie zawiadomienia do studium: **4**
 3. zakresu i stopnia szczegółowości w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego: **8**
 4. zakresu i stopnia szczegółowości w prognozie oddziaływania na środowisko studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego: **4**

5. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **9**
6. warunków zabudowy dla obiektów będących przedsięwzięciami mogącymi znacząco oddziaływać na środowisko: **3**
7. lokalizacji inwestycji celu publicznego dla projektowanych inwestycji innych niż przedsięwzięcia mogące znacząco oddziaływać na środowisko: **7**
8. lokalizacji inwestycji celu publicznego dla obiektów zaliczanych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko: **1**
oraz na wniosek Inwestora:
9. projektów budowlanych we wszystkich branżach dla obiektów nie zaliczonych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko: **12**
- II. Wydawanie opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **29**
- III. Wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **4**
- IV. Wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko w ilości: **4**
- V. Wydawanie innych pism, opinii w ilości: **13**
- VI. Dokonywanie odbiorów końcowych obiektów w ilości: **44**
- VII. Postanowienie prostujące: **1**

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

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

W skład Oddziału wchodzi następujące laboratoria:

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

Ogółem w wymienionych laboratoriach zbadano **27 320 próbek, w tym:**

- **w Laboratorium Mikrobiologii i Parazytologii** zbadano:
- **w ramach nadzoru 2939 próbek,**
- **w ramach dochodów budżetowych 20 076** próbek materiału biologicznego – między innymi kału w kierunku obecności pałeczek schorzeń jelitowych będących najczęściej przyczyną zachorowań i zatruc pokarmowych takich jak:
 - a) pałeczki Salmonella,
 - b) pałeczki Shigella,

- c) bakterie Yersinia,
- d) EPEC

- **w Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku** zbadano:
- **w ramach nadzoru 589 próbek,**
- **w ramach dochodów budżetowych 202** próbki środków spożywczych pochodzących zarówno z importu, produkcji krajowej lub wyprodukowanych w krajach Unii Europejskiej,
- **w Laboratorium Badań Wody i Gleby** zbadano
- **w ramach nadzoru 1785 próbek,**
- **w ramach dochodów budżetowych 1729** próbek wody w zakresie parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych.

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

- a) osób chorych - w wyniku zatruc lub zakażeń pokarmowych lub
- b) osób zamierzających podjąć pracę - czynności zarobkowe, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zachorowania na inne osoby, zgodnie z rozdziałem 2 „**Badania sanitarno-epidemiologiczne**” ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2013 poz. 947 – tekst jednolity).

Przeprowadzenie badań jak wyżej, jest jednym z warunków uzyskania orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w:

- zakładach związanych z wytwarzaniem, pakowaniem i dystrybucją, środków spożywczych nieopakowanych,
- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- w zakładach żywienia zbiorowego,
- w zakładach fryzjerskich, gabinetach kosmetycznych i innych zajmujących się pielęgnacją ciała,
- wszystkich placówkach opieki zdrowotnej,
- instytucjach i urzędach prowadzących bezpośrednią obsługę interesantów,
- placówkach oświatowo-wychowawczych (przedszkolach, szkołach i uczelniach wszystkich typów, placówkach opiekuńczo-wychowawczych) i innych,
- podmiotach świadczących usługi hotelarskie i turystyczne.

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

Dodatkowo wszystkie badane przez laboratorium próbki środków spożywczych znajdujących się w opakowaniach, poddawane były ocenie pod względem prawidłowości znakowania, to jest pod względem informacji skierowanych do konsumentów, a znajdujących się bezpośrednio na opakowaniu, etykiecie, obwolucie, zawieszce lub klipsie.

Każdorazowe stwierdzenie niezgodności w zakresie parametrów mikrobiologicznych lub odnoszących się do znakowania żywności stanowiło podstawę do przekazania stosownej informacji do zakładu produkcyjnego oraz

terenowo właściwego powiatowego inspektora sanitarnego, sprawującego nadzór nad przedsiębiorstwem produkcyjnym.

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

- wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pochodzącej z wodociągów publicznych, lokalnych i sieci wodociagowych,
- wody przeznaczonej bezpośrednio dla konsumentów zarówno naturalnej wody źródlanej jak i wód mineralnych oferowanych do sprzedaży w opakowaniach jednostkowych,
- wody z pływalni, otwartych basenów, jezior i innych wyznaczonych, a przeznaczonych do kąpieli miejsc,
- 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 2015r. została przeprowadzona kolejna już ocena Oddziału Laboratoryjnego przez Polskie Centrum Akredytacji.

Załączniki

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności na wybrane choroby zakaźne w latach 2014-2015 – Powiat Ziemski

JEDNOSTKA CHOROBOWA	2014*		2015**	
	L. ZACH.	WSP. ZAP.	L. ZACH.	WSP. ZAP.
Dur Brzuszný	0	0	0	0
Dury rzekome	0	0	0	0
Czerwonka	0	0	0	0
Salmonellozy - ogółem	18	33,2	9	16,5
Bakteryjne biegunki u dzieci do lat 2	48	2550,5	1	-
Wirusowe biegunki u dzieci do lat 2	32	1700,3	30	-
WZW - ogółem	5	9,2	4	7,4
WZW typ „A”	0	0	0	0
WZW typ „B”	4	7,4	2	3,7
WZW typ „C”	1	1,8	2	3,7
Płonica	40	73,9	30	55,1
Ospa wietrzna	335	618,5	172	316,1
Różyczka	4	7,4	6	11,0
Nagminne zapal. przyusznicy	3	5,5	3	5,5
Zap. op. mózgz.rdz.- inne i nieokreślone	1	1,8	0	0
Gruźlica płuc	0	0	4	7,4
Krztusiec	2	3,7	1	1,8
Pokąsania przez zwierzęta po których podjęto szczepienia	2	3,7	3	5,5
Borelioza	7	12,9	7	12,9
Jersinioza pozajelitowa	0	0	1	1,8
Zapalenie opon mózgz. meningokokowe	0	0	0	0
Botulizm (zatrucie jadem kiełbasianym)	0	0	0	0

* Stan ludności na dzień 30.06.2014 r. – 54 163

** Stan ludności na dzień 31.12.2014 r. – 54 442

*** Stan dzieci do lat 2 na dzień 30.06.2014 r. – 1882

**** Stan dzieci do lat 2 na dzień 30.06.2015 r. – brak danych

Współczynnik zapadalności obliczono na 100 000 ludności

Z uwagi na opóźnienia w opracowaniu bieżących danych demograficznych za 2015 r. koniecznych do przygotowania aktualnego bilansu ludności wykorzystane zostały dane demograficzne wg stanu w dniu 31.12.2014 r. Opóźnienia w opracowaniu danych demograficznych z zakresu ruchu naturalnego są spowodowane wprowadzeniem przez Ministerstwo Spraw Wewnętrznych nowego systemu rejestracji aktów stanu cywilnego oraz zasilania rejestru PESEL. Dodatkowo wystąpiły opóźnienia w przekazywaniu przez MSW danych o migracjach.