

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W SŁUPCY**



**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA
EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SŁUPECKIEGO
ZA ROK 2019**

SŁUPCA 2020

Spis treści

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	15
III. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	23
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	40
V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	43
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....	59
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	70
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	84
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	97
X. Zakończenie	101

WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu słupeckiego w 2019 roku było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zakażeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę zagrożenia i życia człowieka.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Zamierzeń na rok 2019.

W ramach tych przedsięwzięć podejmowano następujące działania:

1. Sprawowano nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
2. Ograniczono zagrożenia dla zdrowia publicznego związane z zakażeniami szpitalnymi.
3. Sprawowano nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
4. Sprawowano bieżący nadzór sanitarny nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody w kąpieliskach, miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli, w pływalniach oraz nad obiektami użyteczności publicznej, szczególnie podmiotami leczniczymi.
5. Ograniczono zagrożenia zdrowia publicznego stwarzane przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.
6. Opracowano i upowszechniano materiały informacyjne z zakresu wpływu środków zastępczych na zdrowie ludzi, w tym prowadzono edukacyjne kampanie społeczne, podnoszono wiedzę i świadomość społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych oraz zasad przeciwdziałania ich nabywaniu i spożywaniu.
7. Ochroniono zdrowie pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
8. Sprawowano nadzór nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i reakcji dzieci i młodzieży.
9. Sprawowano zapobiegawczy nadzór sanitarny.
10. Inicjowano, organizowano, koordynowano i nadzorowano działalność w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

11. Doskonalono wdrożony system zarządzania oparty na wymaganiach normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności. Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcje”.
12. Organizowano i realizowano kontrole w sposób, jak najmniej zakłócający funkcjonowanie kontrolowanego podmiotu przestrzegając zasady określone w obowiązujących przepisach.
13. Rozwijano działania zapobiegające występowaniu zdarzeń korupcyjnych.
14. Dostosowano, aktualizowano i ujednolicono informacje ujmowane na stronie internetowej PSSE (w tym BIP).
15. Uczczono 100-lecie służb sanitarnych i 65-lecie Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu słupeckiego za rok 2019” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Słupcy.

Powyższa ocena stanu sanitarnego jest również dostępna na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupcy, adres: www.psse-slupca.pl

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

L.p.	Jednostka chorobowa	Rok 2016		Rok 2017		Rok 2018		Rok 2019	
		l. zach.	zap.	l. zach.	zap.	l. zach.	zap.	l. zach.	zap.
1	AIDS	-	-	-	-	1	1,7	-	-
2	Nowe wykryte zakażenia HIV	-	-	-	-	2	3,4	1	1,7
3	Dur brzuszny	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Dur rzekomy A, B i C	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Salmonelozy - ogółem	24	40,3	12	20,2	11	18,5	12	20,3
	w tym zatrucia pokarmowe	23	38,6	11	18,5	11	18,5	12	20,3
6	Bakteryjne zatrucia pokarmowe (inne) ogółem	1	1,7	1	1,7	-	-	-	-
7	Bakteryjne zakażenia jelitowe (inne) - ogółem	-	-	5	8,4	-	-	-	-
8	Wirusowe zakażenia jelitowe - ogółem	82	137,6	51	85,7	42	70,6	44	-
9	Czerwonka bakteryjna	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Biegunki u dzieci do lat 2	85	142,7	61	102,5	55	92,5	67	-
11	Krzusiec	28	47,0	4	6,7	1	1,7	1	1,7
12	Tęžec ogółem	-	-	-	-	-	-	-	-
	w tym noworodków	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Odra	-	-	-	-	1	1,7	-	-
14	Różyczka	3	5,0	-	-	-	-	-	-
	w tym wrodzona	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Ospa wietrzna	371	622,6	315	529,3	396	665,7	146	246,4
16	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	2	3,4	1	1,7	4	6,7	-	-
17	Ostre porażenie wiotkie u dzieci do 14 lat	-	-	-	-	-	-	-	-
18	Zapalenie opon mózgowo- rdzeniowych i/lub mózgu - ogółem	1	1,7	1	1,7	1	1,7	1	1,7
19	Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu	-	-	-	-	-	-	-	-
20	Inwazyjna choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu	1	1,7	-	-	-	-	1	1,7
21	Inwazyjna choroba meningokokowa - ogółem	-	-	-	-	-	-	-	-
22	Inwazyjna choroba meningokokowa - zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	-	-	-	-	-	-
23	Wirusowe zapalenie wątroby w tym:								
	wzw typu A	-	-	6	10,1	1	1,7	-	-
	wzw typu B (ostre, przewlekłe i BNO)	1	1,7	4	6,7	3	5	2	3,4
	wzw typu C (ostre, przewlekłe i BNO)	2	3,4	6	10,1	4	6,7	9	15,2
	wzw typu B+C	-	-	-	-	-	-	-	-
	wzw inne i nie określone	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Zatrucia grzybami	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Włośnica	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Borelioza (Choroba z Lyme)	4	6,7	5	8,4	4	6,7	6	10,1
27	Grypa i podejrzenia grypy - ogółem	521	872,7	985	1655,8	1186	1993,6	4709	7948,2
	w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	170	285,3	231	388,3	201	337,9	522	881,1
28	Grypa - ogółem	4	6,7	-	-	1	1,7	-	-
	w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	2	21,7	-	-	-	-	-	-
29	Wścieklizna	-	-	-	-	-	-	-	-
30	Pokąsania przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę - profilaktyka wścieklizny	3	5	7	11,8	6	10,1	7	11,8

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zwalczania chorób zakaźnych należy m.in. dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych w zakresie profilaktyki i zwalczania chorób

zakaźnych oraz prowadzenie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych obowiązkowych i zalecanych.

Niniejszej analizie dokonywano w oparciu o przesłane formularze zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne oraz formularze dodatknych wyników badań laboratoryjnych przekazane przez podmioty lecznicze zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Analizując liczbę zachorowania i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w roku sprawozdawczym w porównaniu z latami ubiegłymi można zauważyć, iż sytuacja epidemiologiczna w powiecie słupeckim kształtuje się od kilku lat na podobnym poziomie (zapadalność w 2015 r. – 954,8; 2016 r. – 1322,3; 2017 r. – 1025,0; 2018 r. – 1091,0; 2019 r. – 1002,6).

Wahania współczynników zapadalności w poszczególnych latach są wynikiem wzrostu zachorowań na choroby szerzące się głównie drogą powietrzno-kropelkową, pojawiające się cyklicznie i sezonowo

W przebiegu większości chorób wieku dziecięcego objętych programem szczepień ochronnych zaobserwowano spadek liczby zachorowań. Tak również jest z zapadalnością zachorowań na ospę wietrzną z 649 przypadków (1091,0/100tys.) w roku 2018 do 420 (709,0/100tys.) przypadków w roku 2019. Nie zanotowano żadnego zachorowania na odrę, różyczkę, błonicę, tężec oraz nagminne porażenie dziecięce.

W 2019 roku nie zarejestrowano neuroinfekcji w przebiegu inwazyjnym wywołanych przez *Neisseria meningitidis*, *Hemophilus influenzae* oraz na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i zapalenie mózgu o etiologii bakteryjnej.

Zarejestrowano natomiast 1 przypadek zachorowania na *Streptococcus pneumoniae* w postaci posocznicy. Dotyczyło ono 48 - letniego mężczyzny, który został przyjęty do szpitala z podejrzeniem zapalenia płuc. W czasie pobytu w szpitalu doszło do infekcji ogólnoustrojowej – posocznicy. W wyniku diagnostyki laboratoryjnej wyizolowano z krwi pacjenta *Streptococcus pneumoniae*.

Odnotowano 1 przypadek neuroinfekcji o etiologii wirusowej. Liczba tych zachorowań od kilku lat nie przekraczała 2 przypadków (2008 r. – 1 przypadek, 2009 r. – 2 przypadki, 2010 r. – 2 przypadki, 2011 r. – 1 przypadek, 2012 r. – 2 przypadki, 2013 r. – 2 przypadki, 2014 r. – 1 przypadek, 2015 r. – 1 przypadek, 2016 r. – 1 przypadek, 2017 r. – 1 przypadek, 2018 r. – 3 przypadki). Wszystkie zachorowania rozpoznane zostały jako wirusowe zapalenia opon mózgowych nieokreślone (A87.9).

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 11 zgłoszeń dodatknych badań w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych i zgłoszeń zachorowań (podejrzeń zachorowań) na chorobę zakaźną – *Borrelia spp.*. Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, tylko

6 spośród nich spełniały kryteria definicji przyjętej na potrzeby nadzoru. We wszystkich sześciu przypadkach po ukąszeniu kleszcza wystąpił rumień wędrujący.

Wszystkie przypadki boreliozy poddano leczeniu ambulatoryjnemu. Zachorowania nie dotyczyły osób narażonych zawodowo. Zachorowaniu uległa 1 kobieta i 5 mężczyzn w grupach wiekowych (50-59 lat) i (> 60 lat), zamieszkujących w mieście (4 osoby) i na wsi (2 osoby). Wśród tych osób 5 należało do populacji kluczowych - działkowicze.

W 2019 r. w 112 przypadkach przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne w związku z pokąsaniem przez zwierzęta – psy, koty i piżmaka.

Z powodu braku możliwości obserwacji zwierzęcia, niektóre osoby skierowano do poradni chorób zakaźnych w celu zakwalifikowania ich do szczepień przeciwko wścieklicznie. Ogółem 7 osób poddano uodpornieniu p/ wścieklicznie. Pełen cykl szczepień (5 dawek) wykonano u 5 osób, u 1 osoby szczepienia zakończono na 1 dawce (decyzja podjęta przez osobę pokąsaną), u 1 osoby wykonano szczepienie pojedynczą dawką przypominającą, ponieważ w 2012 r. została uodporniona pełnym cyklem szczepień przeciwko wścieklicznie.

Nie odnotowano żadnego przypadku wściekliczny u zwierząt. Nie stwierdzono również zachorowań na wścieklicznę u ludzi.

I.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zapadalność na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczką *salmonella* kształtowała się na podobnym poziomie jak w roku 2018 (2018 r. - wsk. zap. 18,5/100tys.; 2019 r. – wsk. zap. 20,3/100tys.). Spośród 12 zarejestrowanych przypadków 11 to przypadki potwierdzone laboratoryjnie. Najliczniej zachorowania występowały w grupie wiekowej (0-4 lat i 10-19 lat) po 3 przypadki oraz (5-9 lat i 40-49 lat) po 2 przypadki.

Podobnie jak roku ubiegłym liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką *Salmonella* u dzieci w grupie wiekowej 0-4 lata (3 zachorowania) stanowiła 25% wszystkich zatruc pokarmowych wywołanych ww. bakterią (w roku 2018 grupa ta stanowiła 36,4%).

W 10 przypadkach zachorowania wywołała pałeczka *Salmonella* Enteritidis, w 1 przypadku pałeczka *Salmonella* Infantis, a w jednym *Salmonella* spp.

W 2019 roku tak jak w latach ubiegłych nie zanotowano ani jednego zatrucia pokarmowego wywołanego enterotoksyną gronkowcową, grzybami, jersiniozą.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano przypadków zatruc toksyną botulinową.

Od kilku lat na terenie powiatu słupeckiego liczba bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych kształtuje się na podobnym poziomie.

Wśród przyczyn zakażeń jelitowych najczęstszymi były zakażenia jelitowe wywołane wirusami (głównie rotawirusami) oraz biegunki i zakażenia jelitowe BNO, które w roku 2019 stanowiły 80,7% wszystkich zatruc i zakażeń jelitowych.

W porównaniu z rokiem ubiegłym zanotowano nieznaczny wzrost zachorowań na **biegunki u dzieci do lat 2** i zarejestrowano ich ogółem **67** (wsp. zap. 113,1/100 tys.). W roku 2018 było ich **55** (wsp. zap. 92,5/100 tys.).

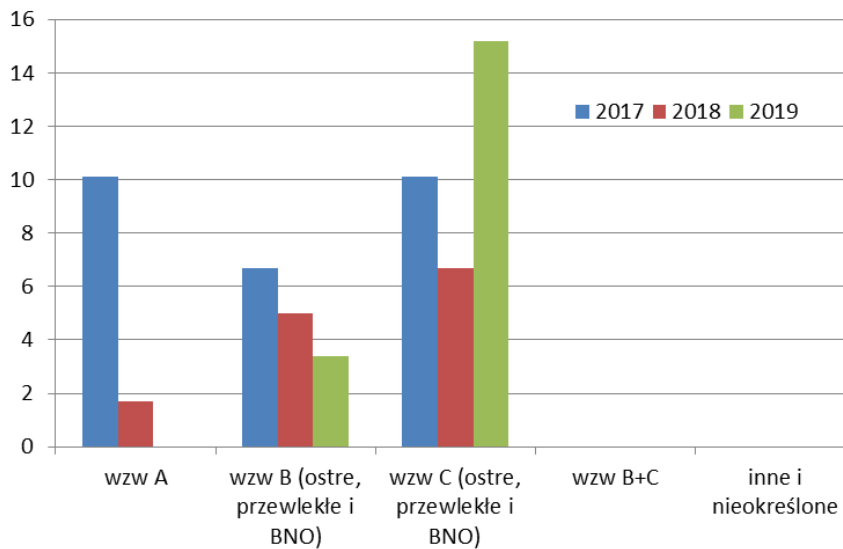
Wśród zarejestrowanych biegunek było **10** biegunek wirusowych (14,9%) i **57** o etiologii nieokreślonej (BNO) (85,1%). Podobnie jak w roku 2018 nie zarejestrowano biegunek o etiologii bakteryjnej.

Ogółem **34** przypadki zachorowań na **biegunki do lat 2** poddano leczeniu ambulatoryjnemu co stanowiło 50,7% wszystkich biegunek u dzieci do 2 r.ż., natomiast w przeciwieństwie do roku ubiegłego zwiększyła się liczba biegunek hospitalizowanych i wynosił **33** zachorowania co stanowiło 49,3% ogółu ww. zgłoszonych przypadków. Wykonano **34** badania wirusologiczne z czego w **10** przypadkach uzyskano wynik dodatni (+), natomiast w **24** przypadkach uzyskano wynik ujemny (-), oraz **34** badania bakteriologiczne, w których uzyskano wyniki ujemne (-).

I.1.1. Ogniska zachorowań.

W roku 2019 na terenie powiatu słupeckiego odnotowano 1 ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego. Do zatrucia doszło w domu podczas przygotowywania krokietów z pieczarkami panierowanych w jajku i bułce. Zachorowały 2 osoby, w tym osoba przygotowująca potrawę. Jako czynnik etiologiczny zidentyfikowano *Salmonellę* Enteritidis. Prawdopodobnie do zakażenia doszło podczas przygotowywania krokietów, bez zachowania prawidłowych zasad higieny podczas ich obróbki.

I.2. Wirusowe zapalenie wątroby.



Rys. 1. Struktura zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby według typów w latach 2017-2019

I.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W roku 2019 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na **ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B**. Odnotowano 2 przypadki (wsp. zap 2,4/100 tys.) **przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B i BNO**, które dotyczyły 2 mężczyzn w grupie wiekowej 40-49 lat zamieszkujących w mieście i na wsi.

Nie zarejestrowano zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby typu B** wśród osób narażonych zawodowo.

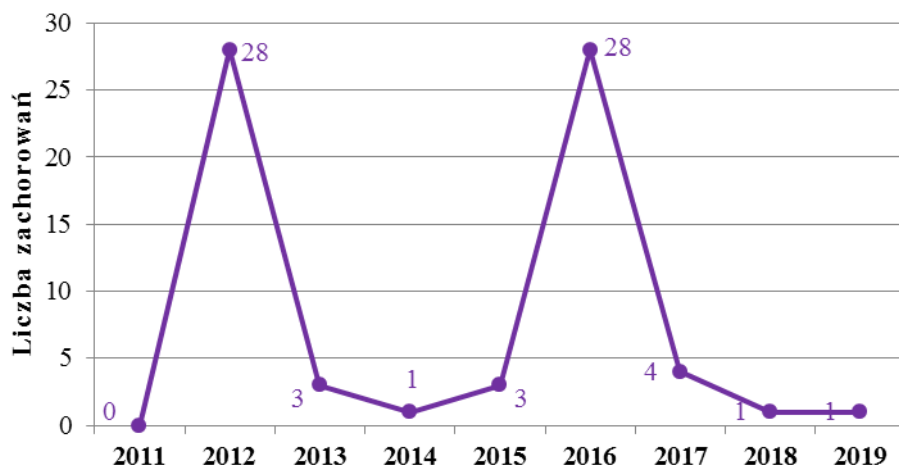
I.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W roku 2019 zarejestrowano 8 przypadków (wsp. zap. 13,5/100 tys.) **wirusowego zapalenia wątroby typu C – przewlekłego i BNO**. Dotyczyły one osób w grupach wiekowych (20-29), (40-49), (50-59) i (> 60). Dotyczyły one osób w grupach wiekowych (20-29), (40-49), (50-59) i (> 60). U 3 osób do wykrycia zachorowania doszło podczas badań kontrolnych zleconych przez lekarza POZ, u 4 osoby w czasie hospitalizacji z powodu innego niż zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby i u 1 osoby w czasie badania diagnostycznego zorganizowanego dla mieszkańców terenów wiejskich z funduszy unijnych.

Nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C wśród osób narażonych zawodowo. Wśród ww. przypadków 5 osób było uodpornionych pełnym cyklem szczepień p /wzw B, pozostałe zostały skierowane na szczepienia przeciwko WZW typu B.

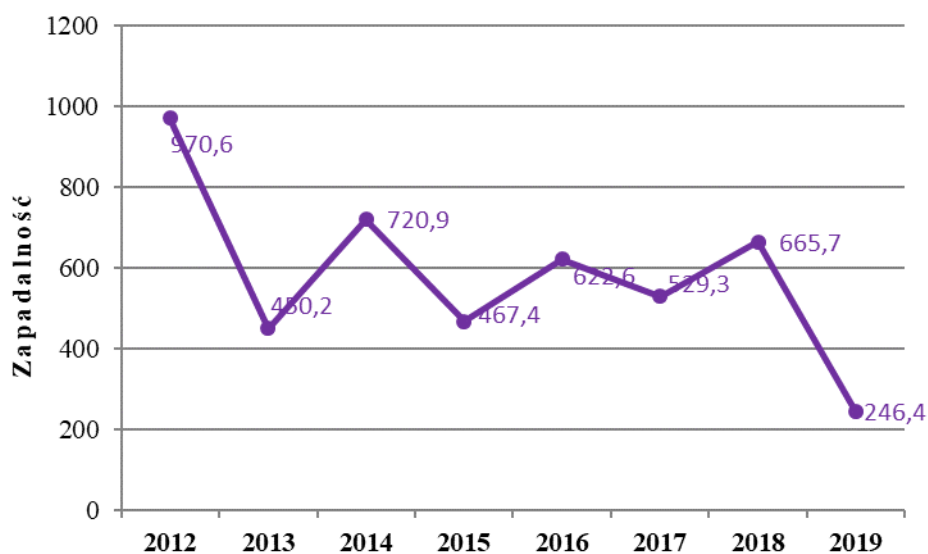
I.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego.

W roku liczba zachorowań na **krztusiec** utrzymywała się na tym samym poziomie jak w roku ubiegłym i wynosiła **1** przypadek (wsp. zap w 2018 i 2019 r. 1,7/100 tys.) Wszystkie te przypadki zostały zakwalifikowane jako przypadki potwierdzone i pozostawały w leczeniu ambulatoryjnym. Zachorowanie dotyczyło osoby w grupie wiekowej 5-9 lat – 1. Chorowała 1 kobieta, zamieszkująca na wsi. Do zachorowania doszło po upływie 1,5 roku od szczepienia. Ww. osoba była zaszczepiona IV dawkami DTP, I dawką szczepionki Tripacel.



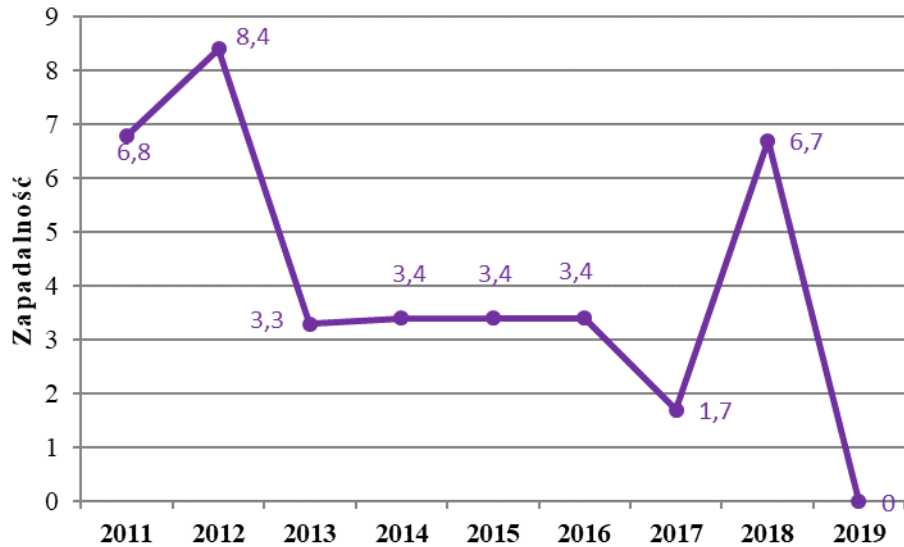
Rys. 2. Zachorowania na krztusiec w latach 2011-2019

Zanotowano spadek zachorowań na **ospę wietrzną** z 396 przypadków (wsp. zap. 665,7/100 tys.) w roku 2018 do 146 przypadków (wsp. zap. 246,4/100 tys.) w roku 2019.



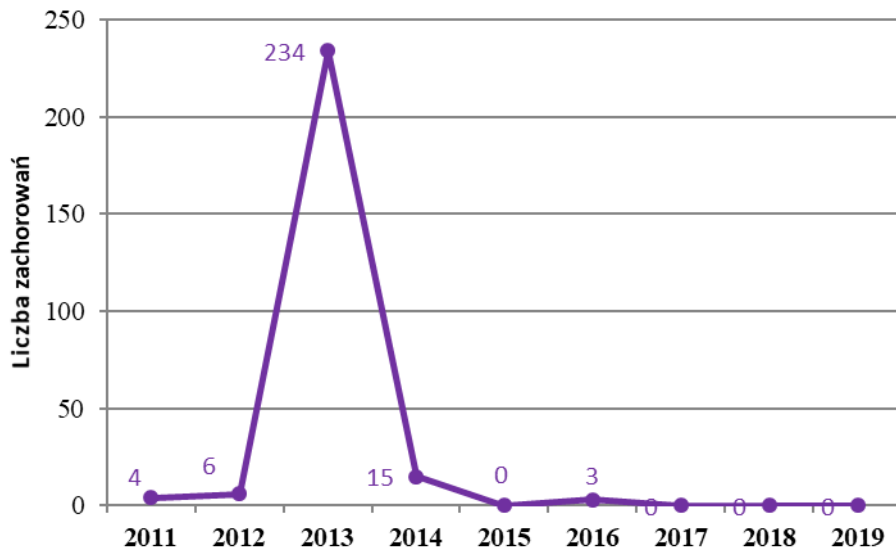
Rys. 3. Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim w latach 2011-2019.

Zapadalność na **nagminne zapalenie przyusznic** w roku 2019 spadła w porównaniu do roku 2018 – nie zarejestrowano ani jednego przypadku. Współczynnik zapadalności w roku 2018 wynosił (6,7/100tys – 4 przypadki).



Rys. 4. Zapadalność na świnkę w powiecie słupeckim w latach 2011-2019.

W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano przypadków zachorowań na **różyczkę**.



Rys. 5. Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie słupeckim w latach 2011-2019.

I.4. Zachorowania na grypę.

W roku 2019 zgłoszono 4709 przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę, z czego najliczniejszą grupę stanowiły osoby w wieku 15-64 lat. Spośród osób zgłoszonych w meldunkach, 45 osób skierowano do szpitala.

Stan zaszczepienia szczepionką przeciwko grypie kształtował się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym i wynosiła 1300 osób (2018 r. – 1161; 2017 r. - 1035 osób; 2016 r. - 1021 osób).

I.5. Choroby przenoszone drogą płciową.

W 2019 r. odnotowano **6** przypadków **zachorowań na Chlamydie** i **1** przypadek zachorowań na **kiłę wczesną**. Pierwsze przypadki dotyczyły kobiet, u których wykryto zachorowania podczas wizyt ginekologicznych. Przypadek kiły wczesnej dotyczył 24-letniego mężczyzny. We wszystkich przypadkach pacjenci zostali poddani leczeniu farmakologicznemu.

I.6. Realizacja szczepień ochronnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień. W 2019 r. kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO, monitorowano warunki przechowywania oraz dystrybucji szczepionek.

Realizacja PSO w powiecie słupeckim w 2019 r. prowadzona była w 19 podmiotach, w tym w: 1 oddziale noworodkowym, 14 gabinetach lekarzy rodzinnych i 4 innych placówkach (Dział Pomocy Doraźnej w SPZOZ, Oddział Chirurgiczny, Stacja Dializ, Poradnia Pracownicza SPZOZ). Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Zarejestrowano ogółem 18 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych, 16 po innych szczepionkach niż BCG:

- MMR - przeciwko odrze, śwince i różyczce - (2)
- MMR i Synflorix - przeciwko odrze, śwince i różyczce, *Streptococcus pneumoniae* - (1)
- BEXERO - przeciwko *Neisseria meningitidis* B - (3)
- Infranrix DTPa - przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi - (2)
- Synflorix - przeciwko *Streptococcus pneumoniae* - (1)
- Tdap SSI - przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi - (1)
- DTP - przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi - (6)

W przypadku niepożądanych odczynów poszczepiennych po szczepieniu szczepionką BCG przeciwko gruźlicy ich liczba utrzymywała się na poziomie roku ubiegłego - w roku 2018 i 2019 zarejestrowano po 2 (NOP).

Spośród wszystkich niepożądanych odczynów poszczepiennych 17 zakwalifikowanych zostało jako łagodne, 1 jako poważny (po szczepieniu MMR i Synflorix). Hospitalizacji wymagało 3 dzieci, pozostałe leczone były ambulatoryjnie.

Na koniec roku 2019 u **146** dzieci nie wywiązano się z obowiązku szczepień ochronnych (na koniec 2018 roku – 118 osoby). W ramach podjętych w 2019 r. działań wystosowano łącznie 18 upomnień do rodziców uchylających się od poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym, zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej. Wystawiono 18 tytułów wykonawczych, 18 wniosków do wojewody o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień oraz wszczęto 11 postępowań dotyczących zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnej

Mimo, że w 2019 r. wobec 11 dzieci wykonano obowiązek szczepień, to i tak liczba osób uchylających się na terenie powiatu słupeckiego ma tendencję wzrostową i spowodowana jest między innymi zwiększoną aktywnością ruchów antyszczepionkowych, korzystaniem z niewiarygodnych źródeł informacji, które są niezgodne z aktualną wiedzą medyczną, obawą przed niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz skutkami działania substancji chemicznych zawartych w szczepionkach.

Szczepienia chronią przed niebezpiecznymi dla zdrowia i życia chorobami, a ich pozytywne efekty znacznie przewyższają szkody wynikające z ewentualnych niepożądanych odczynów poszczepiennych. Warunkiem osiągnięcia odporności w skali populacji jest bowiem wysoki odsetek zaszczepionych osób (zwykle odporność populacyjną osiąga się przy zaszczepieniu wysokiego odsetka populacji – tj. co najmniej ok. 95%), co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne nie tylko u osób uodpornionych w drodze szczepienia, ale również u tych osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą być przeciw nim szczepione lub osób, które pomimo prawidłowego przeprowadzonego szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej.

Podsumowanie

1. Sytuację epidemiologiczną w zakresie większości chorób zakaźnych w powiecie słupeckim można uznać za zadowalającą.
2. W 2019 r. w porównaniu do 2018 r. zapadalność na grypę i zakażenia grypopodobne znacznie wzrosła. W całym powiecie zarejestrowano 4021 zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę. Zarejestrowano 1 zgon z powodu zachorowania na grypę.
3. W porównaniu z rokiem ubiegłym zanotowano znaczny spadek zapadalności na ospę wietrzną z 665,7/100 tyś. w roku 2018 do 246,4/100 tyś. w roku 2019.
4. Spadła liczba ognisk zatruc/zakażeń pokarmowych , w 2019 roku zarejestrowano 1 ognisko epidemiczne (w 2018 r. odnotowano 3 ogniska).

II. JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59) oraz w oparciu o ustawę z dnia 7 marca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2019 r. poz. 1437, z późn. zm.), a także rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294). Jednostkami odpowiedzialnymi za jakość wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi są producenci wody.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach badań monitoringowych.

Monitoring obejmujący parametry grupy A służy sprawowaniu bieżącego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przez regularne badanie wody i przekazywanie informacji o jej jakości. Obejmuje swym zakresem podstawowy zestaw parametrów fizycznych, organoleptycznych, chemicznych i mikrobiologicznych.

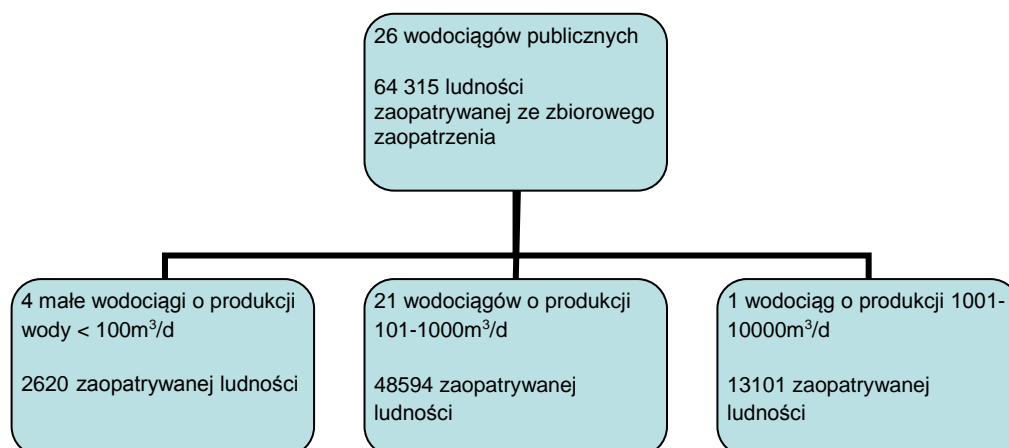
Monitoring obejmujący parametry grupy B stanowi znaczne rozszerzenie monitoringu obejmującego parametry grupy A i dostarcza informacji niezbędnych do oceny kondycji jakościowej wodociągu, czy są przestrzegane wymagania co do dziesiątków parametrów określonych w obowiązującym rozporządzeniu ww. Obejmuje swoim zakresem m.in. metale ciężkie, pestycydy, uboczne produkty dezynfekcji wody.

Aby zwiększyć bezpieczeństwo jakości wody, również producenci wody zobowiązani zostali od 2007 roku do wewnętrznej kontroli jakości wody do spożycia poprzez wykonywanie badań laboratoryjnych.

Zasadniczym źródłem zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu słupeckiego są wody oparte na ujęciach podziemnych trzecio- i czwartorzędowych. Wody podziemne charakteryzują się stałym składem fizyko-chemicznym, kształtowanym przez procesy hydrogeologiczne, fizyczne i biologiczne. Najczęściej występujące niepożądane w tych wodach związki to żelazo i mangan. Parametry te nie mają jednak znaczenia zdrowotnego i nie stanowią zagrożenia dla ludzi. W roku 2019 objęto nadzorem sanitarnym 32 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Większość wodociągów zlokalizowanych jest na terenach wiejskich (30 wodociągów), 2 zlokalizowane są na terenie miast. Wodociągi wiejskie położone są na terenach rolniczych najczęściej w bliskim sąsiedztwie pól uprawnych.

W powiecie słupeckim najwięcej urządzeń zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę stanowią wodociągi o produkcji od 100-1000 m³ /d – **21**, wodociągi o produkcji mniejszej niż 100 m³ /d – **4**, wodociągi o produkcji od 1000-10000 m³ /d – **1**, co obrazuje poniższy schemat.

Rys. 1. Liczba wodociągów publicznych w stosunku do zaopatrywanej ludności w wodę przeznaczoną do spożycia



W roku 2019 w powiecie skontrolowano 33 wodociągi, w tym 26 wodociągów publicznych i 6 lokalnych należących do innych podmiotów dostarczających lub wykorzystujących wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej. W omawianym okresie z wody wodociągowej korzystało ogółem 64 315 mieszkańców powiatu słupeckiego.

Ogółem na wodociągach przeprowadzono **45** kontroli sanitarnych i pobrano **198** próbek wody do badań laboratoryjnych:

- **119** próbek w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy A,
- **33** próbki w zakresie parametrów objętych monitoringiem grupy B,
- **46** próbek z nadzoru sanitarnego.

Badania jakości wody przeprowadzano w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie oraz Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.

Oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dostarczanej z nadzorowanych wodociągów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy dokonywał na podstawie przeprowadzonych badań jakości wody w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego oraz otrzymanych wyników badań w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu, wykonanych przez przedsiębiorstwa wodociągowe oraz podmioty dostarczające lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej. Przeprowadzone badania jakości wody przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej i przedstawione przez producentów wyniki badań wody w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu potwierdziły, że w 2019 roku woda w zakresie oznaczonych parametrów fizyko-chemicznych oraz

bakteriologicznych spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W stosunku do roku ubiegłego na nadzorowanym terenie zaobserwowano poprawę jakości produkowanej wody pod względem fizyko-chemicznym. W przeprowadzonych badaniach jakości wody przekroczenia parametrów fizyko-chemicznych, tj. mętności, manganu oraz żelaza stwierdzono tylko na 5 wodociągach zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

Zawyżone wartości związków manganu stwierdzono w wodzie dostarczanej z wodociągów publicznych Brudzewo, Powidz i Koszuty, ponadnormatywne zawartości związków mętności, manganu i żelaza w wodzie na wodociągu publicznym Żelazków, a przekroczenia mętności na wodociągu publicznym Radłowo.

Zawyżone zawartości związków manganu w wodzie na wodociągu publicznym Brudzewo oraz mętności na wodociągu publicznym Radłowo, stwierdzono w przeprowadzonych badaniach jakości wody w ramach kontroli urzędowej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadnormatywne zawartości manganu w wodzie na wodociągu publicznym Powidz wykazały przeprowadzone badania jakości wody zarówno przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak i w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu.

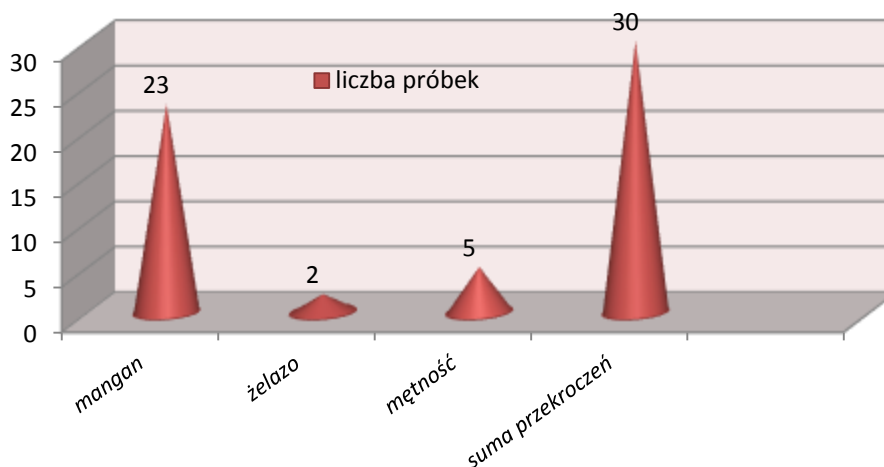
Na powyższe przekroczenia, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy zawiadomieniami z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, administratorów w/w wodociągów zobowiązał do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody, podjęcia czynności naprawczych w celu poprawy jakości wody w zakresie kwestionowanych parametrów oraz przedstawienia wyników badań wody w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu. Podjęte działania naprawcze przez administratorów ww. wodociągów przyczyniły się do poprawy jakości wody, co w konsekwencji skutkowało uzyskaniem pozytywnej oceny o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Za kwestionowane wyniki badań wody pod względem chemicznym z wodociągu publicznego Brudzewo oraz wodociągu publicznego Powidz zostały wydane decyzje o pobraniu opłaty. Ponadnormatywne zawartości związków manganu, żelaza i mętności w wodzie na wodociągach publicznych Koszuty i Żelazków wykazały przeprowadzone badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu prowadzonej przez przedsiębiorcę wodociągowego. Z uwagi na stwierdzone ww. przekroczenia w wodzie na wodociągu publicznym Koszuty oraz na wodociągu publicznym Żelazków PPIS w Słupcy wystosował 3 zawiadomienia w trybie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59) zobowiązujące przedsiębiorcę wodociągowego do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody pod względem chemicznym w zakresie manganu oraz fizyko-chemicznym pod względem zawartości mętności, manganu i żelaza

na ww. wodociągach, przeprowadzenia czynności naprawczych w celu doprowadzenia jakości wody do wartości parametrycznych zgodnych z obowiązującym rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz przedstawienia PPIS w Słupcy wyników badań wody w zakresie kwestionowanych parametrów z ww. wodociągów.

Na kwestionowaną jakość wody z ww. wodociągów zostały wydane komunikaty o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Koszuty i Żelazków. W komunikatach informowano o stwierdzeniu przekroczeń wartości parametrycznych oraz, że przekroczenia te nie mają negatywnego wpływu na zdrowie konsumentów, mogą powodować zmianę barwy, brunatne zabarwienie armatury oraz przebarwienie bielizny podczas prania. Komunikaty wysłano do Wójta gminy Słupca oraz umieszczono na stronie internetowej PSSE. Podjęte przez przedsiębiorcę wodociągowego działania naprawcze, tj. regulacja napowietrzania i wzmożone płukania sieci wodociągowej przyczyniły się do poprawy jakości wody w zakresie kwestionowanych parametrów. Przeprowadzone przez przedsiębiorcę wodociągowego kolejne badania jakości wody nie wykazały przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych w wodzie dostarczanej z wodociągów publicznych Koszuty i Żelazków. Po otrzymaniu pozytywnych wyników badań wody PPIS w Słupcy wydał komunikaty informujące o przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Koszuty i wodociągu publicznego Żelazków.

Rys. 2. Liczba przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych w wodzie (wodociągi zbiorowego zaopatrzenia).



Na koniec 2019 roku wszystkie wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkowały wodę spełniającą wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).

W stosunku do roku 2018 na nadzorowanym terenie poprawiła się również jakość produkowanej wody pod względem bakteriologicznym. Bakteriologiczne skażenie wody stwierdzono jedynie na wodociągu publicznym Koszuty, gdzie przeprowadzone badania jakości wody przez organ PIS wykazały przekroczenia bakterii *grupy coli*, *ogólnej liczby bakterii w 22⁰C*.

Stwierdzone przekroczenia wymienionych wyżej parametrów bakteriologicznych występowały krótkotrwale, nie odnotowano skarg odbiorców usług oraz zgłoszonych zachorowań zaopatrywanej ludności w wodę w związku z wystąpieniem skażenia wody na w/w wodociągu. Szybko podjęte skuteczne działania naprawcze przez producenta, przyczyniły się do eliminacji skażenia bakteriologicznego wody.

Z uwagi na powyższe wszystkie wodociągi Powiatu (wiejskie i miejskie) produkowały wodę bezpieczną bakteriologicznie.

Na terenie powiatu znajduje się również grupa innych wodociągów – tzw. **Lokalnych w liczbie 5**, które głównie wykorzystywane są do celów produkcyjnych własnych firm, a dodatkowo do celów socjalno-bytowych załóg. W stosunku do roku ubiegłego ubył 1 obiekt- wodociąg lokalny Stacji Paliw Shell w Wierzbolicach.

W porównaniu z rokiem ubiegłym poprawiła się jakość produkowanej wody na wodociągach lokalnych. Na 90 próbek wody, pobranych zarówno w ramach kontroli urzędowej, jak i w ramach kontroli wewnętrznej, tylko 10 zbadanych próbek wody nie odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294). Stwierdzone przekroczenia parametrów chemicznych w wodzie dotyczyły: sodu i manganu na 1 wodociągu lokalnym Stacji Paliw Shell w Wierzbolicach. Przekroczenia parametrów bakteriologicznych, tj.: *bakterii grupy coli* stwierdzono w wodzie na wodociągu lokalnym WPPZ w Stawie oraz *ogólnej liczby bakterii w 22⁰C* na wodociągu lokalnym Stacji Paliw Shell w Wierzbolicach, który na koniec września 2019 r. został zlikwidowany. Podejmowane przez właścicieli wodociągów działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości wody w zakresie kwestionowanych parametrów.

Na koniec 2019 roku wszystkie wodociągi lokalne będące pod nadzorem PPIS w Słupcy produkowały wodę spełniającą wymagania sanitarne.

W związku z prowadzeniem nadzoru sanitarnego nad jakością wody ogółem do administratorów

wodociągów wystosowano **44** zawiadomienia w trybie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59), **4** komunikaty informujące o zasadach użytkowania wody do spożycia oraz wydano **4** decyzje o pobraniu opłaty.

II.1. Charakterystyka urządzeń zaopatrujących ludność w wodę

II.1.1 Wodociągi zaopatrujące w wodę w miastach.

Na terenie powiatu słupeckiego znajdują się 2 wodociągi miejskie :

- wodociąg publiczny w Słupcy o wydajności 1000-10000 m³/dobę,
- wodociąg publiczny w Zagórowie o wydajności 100-1000 m³/dobę.

Wodociąg publiczny w Słupcy posiada 3 studnie z czego w 2019 r. 2 (studnia nr 9 i nr 7), zaopatrywały miasto, a 1 jest wyłączona z eksploatacji (nr 5 – studnia rezerwa). Wodociąg publiczny nie posiada stacji uzdatniania wody, a jedyną stosowaną metodą uzdatniania wody jest dezynfekcja podchlorynem sodu oraz system bezpośredniego natleniania wody czystym tlenem.

Przeprowadzone badania wykazały, że woda z przedmiotowego urządzenia odpowiada wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).

Wodociąg publiczny w Zagórowie posiada 3 studnie, które są usytuowane poza miastem, na terenie rolniczym.

Stosowane metody uzdatniania wody to napowietrzanie, odżelazianie i odmanganianie na filtrach oraz dezynfekcja podchlorynem sodu.

Analiza przeprowadzonych badań wody wykazała, że wodociągi produkowały wodę właściwej jakości odpowiadającą wymaganiom wyżej cytowanego rozporządzenia.

II.1.2 Wodociągi zaopatrujące w wodę na wsiach

Na terenie powiatu słupeckiego w 2019 r. znajdują się 24 wodociągi:

- 20 wodociągów o wydajności 100-1000 m³/dobę,
- 4 wodociągi o wydajności < 100 m³/dobę.

Wodociągi o wydajności 100-1000 m³/dobę

W roku sprawozdawczym skontrolowano i oceniono jakość wody z **20** wodociągów publicznych. Analiza przeprowadzonych badań wody wykazała, że wodociągi te produkowały wodę właściwej jakości odpowiadającą wymaganiom wyżej cytowanego rozporządzenia.

Wodociągi o wydajności < 100 m³/dobę

W powiecie słupeckim w 2019 r. skontrolowano i oceniono jakość wody 4 wodociągów publicznych. Przeprowadzone badania wykazały, że woda z ocenianych urządzeń odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294).

II.2 STAN SANITARNO-TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH

W porównaniu z rokiem ubiegłym zaobserwowano poprawę sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych. Stan sanitarny poprawił się na wodociągach publicznych: Chwałkowie, Skarboszewo, Strzałkowo, Zagórow, Trąbczyn, Brudzewo, Wola Koszucka, Ratyń.

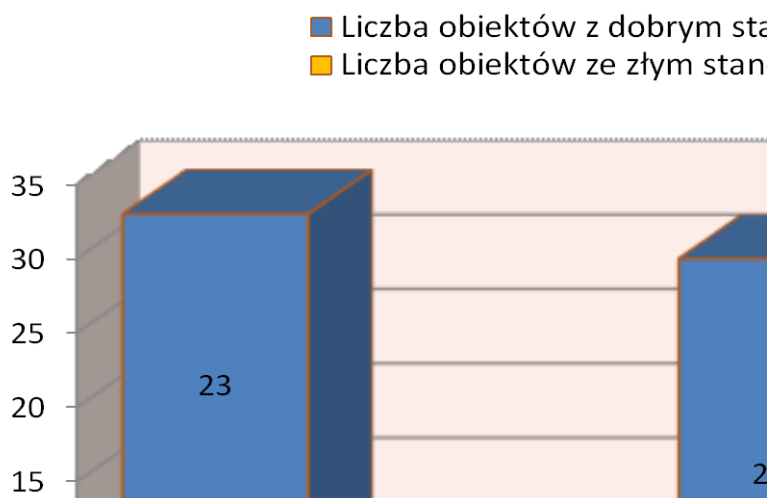
W roku sprawozdawczym w ww. obiektach dokonano m.in. naprawy dachu, wymiany rynien i opierzenia, malowania pomieszczeń i elewacji budynków stacji uzdatniania wody. Na Stacjach Uzdatniania Wody w Koszutach, Trąbczynie i Żelazkowie dokonano wymiany chloratorów. Na Stacji Uzdatniania Wody w Strzałkowie wybudowano 2 nowe zbiorniki retencyjne.

Ponadto w celu zapewniania konsumentom odpowiedniej jakości produkowanej wody dokonano wymiany/uzupełnienia złoża filtracyjnego w odżelaziaczach na Stacjach Uzdatniania Wody w Brudzewie, Orchowie oraz Wilcznej.

Poprawę stanu sanitarno - higienicznego zaobserwowano również na wodociągu lokalnym Spółdzielni Mleczarskiej Udziałowców w Strzałkowie, gdzie przeprowadzono kompleksową modernizację stacji uzdatniania wody (dokonano wymiany wszystkich filtrów, zamontowano nowy zbiornik/aerator i 2 nowe pompy hydroforowe). W celu zmiękczenia wody zastosowano żywicę jonowymienną, do regeneracji żywicy zastosowano płynną solankę. Ponadto w pomieszczeniu stacji uzdatniania wody pomalowano ściany i sufit.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 45 kontroli sanitarnych stacji uzdatniania wody. Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w 12 obiektach.

Na stwierdzone nieprawidłowości do administratorów obiektów zostały wystosowane zawiadomienia w trybie art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59) zobowiązujące do wykonania zaleceń pokontrolnych. Przeprowadzone kontrole sprawdzające w większości obiektów wykazały wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości. Na koniec roku 2019 r. jako zły oceniono 1 obiekt.

Rys. 3. Stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych w latach 2018-2019**Podsumowanie:**

1. Wszystkie ujęcia na nadzorowanym terenie bazują na wodach podziemnych, głębinowych.
2. W roku sprawozdawczym zaobserwowano poprawę jakości wody pod względem fizyko - chemicznym produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe (przekroczenia związków manganu stwierdzono w 3 wodociągach, przekroczenia związków mętności i żelaza na 1 wodociągu zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę).
3. Zarówno przedsiębiorstwa wodociągowe jak i podmioty dostarczające lub wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej sukcesywnie dokonują modernizacji stacji uzdatniania wody (wymieniają złoża filtracyjne, kompresory, montują nowe chloratory, budują nowe zbiorniki retencyjne oraz oddają do użytku nowe odcinki sieci wodociągowych).
4. W roku sprawozdawczym PPIS wydał 9 pozytywnych ocen higienicznych na zastosowane materiały oraz wyroby na stacji uzdatniania wody lub wyroby/materiały zastosowane do dystrybucji wody.
5. W roku 2019 nie odnotowano awarii urządzeń wodociągowych, które miałyby istotny wpływ na okresowe braki w dostarczaniu wody odbiorcom usług.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK.

III.1. Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe

Na terenie powiatu słupeckiego w 2019 r. zewidencjonowano 6 obiektów (pola biwakowe). W stosunku do roku 2018 ubył 1 obiekt oraz przybył 1 obiekt. Skontrolowano 6 obiektów (100 %).

W 1 obiekcie w wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono brak odpływu ścieków przy stanowisku zlewni ścieków do opróżniania przenośnych toalet z przyczep kempingowych, zły stan techniczny ławek, stołów zlokalizowanych w pobliżu punktu gastronomicznego. Wydano zalecenia usunięcia stwierdzonych uchybień. Zalecenia zostały wykonane.

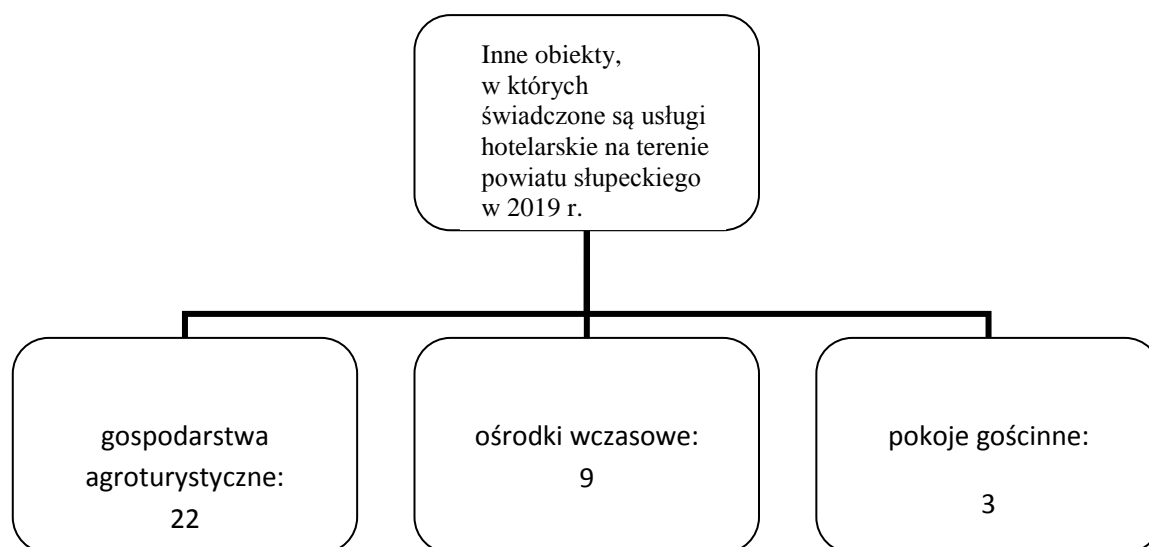
Skontrolowane obiekty na koniec roku sprawozdawczego oceniono jako dobre. Ponadto zaobserwowano poprawę stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego dwóch pól biwakowych: wyrównano teren pola – nawieziono piasek i naprawiono drogę przejazdową przy jeziorze oraz zamontowano nowy zbiornik bezodpływowy na nieczystości płynne, wykonano prace elektryczne – oraz zorganizowano miejsce do gry w piłkę plażową.

Wszystkie skontrolowane obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową. Woda z wodociągu publicznego - zależnie od terenu, na którym się znajduje obiekt. 3 obiekty zaopatrzone są w instalację kanalizacyjną, a 3 obiekty odprowadzają nieczystości płynne do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach/kontenerach. Kontenery/pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno - sanitarnym i technicznym. Wszystkie obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. Na terenie skontrolowanych obiektów znajduje się boisko do siatkówki, zewnętrzna siłownia oraz plac zabaw.

III.2 Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W 2019 r. w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 34 obiekty (rys. 4.). W stosunku do roku 2018 przybyły 2 obiekty i ubył 1 obiekt. Skontrolowano 12 obiektów (tab. 1.).

Rys. 4. Wykaz innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie na terenie powiatu słupeckiego w 2019 r.



Tab. 1. Skontrolowane obiekty znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy w 2019 r.

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
gospodarstwa agroturystyczne	22	7	32
ośrodki wczasowe	9	5	55
pokoje gościnne	3	0	0
RAZEM	34	12	35

III.2.1. Ośrodki wczasowe

Ogółem skontrolowano 5 obiektów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno - technicznego stwierdzono w 2 obiektach, na które wydano zalecenia pokontrolne. W jednym obiekcie zalecenia zostały wykonane, natomiast w drugim do końca sezonu letniego nie poinformowano o wykonaniu zaleceń, dlatego na koniec roku sprawozdawczego obiekt oceniono jako obiekt o złym stanie higieniczno- sanitarnym i technicznym.

III.2.2. Gospodarstwa agroturystyczne

Wszystkie skontrolowane obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową. Woda z wodociągu publicznego - zależnie od terenu na którym się znajduje obiekt. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą. 5 obiektów zaopatrzone jest w instalację kanalizacyjną, a 2 obiekty odprowadzają nieczystości płynne do zbiornika bezodpływowego. W 7 skontrolowanych obiektach odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów

komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. Wszystkie obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie.

Postępowanie z bielizną – w 7 obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. Sześć obiektów prowadzi dezynfekcję kołder, koców, poduszek i materacy. W 1 obiekcie wydano zalecenia pokontrolne w tym zakresie. We wszystkich skontrolowanych obiektach czysta bielizna magazynowana jest w zamykanych szafach. Zaopatrzenie w środki i sprzęt czystościowy we wszystkich skontrolowanych obiektach było wystarczające.

W obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w widocznych miejscach. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

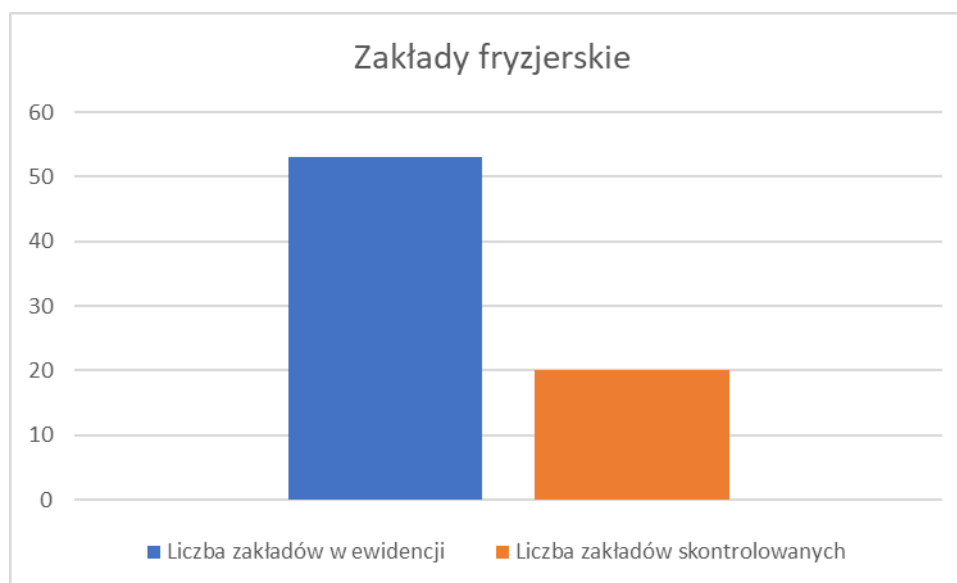
Rys. 5,6 Gospodarstwo Agroturystyczne w Giewartowie:



III.3. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczonych jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług

III.3.1. Zakłady fryzjerskie

W 2019 roku w ewidencji PIS na terenie powiatu słupeckiego znajdowały się **53** obiekty. W stosunku do roku 2018 ubył 1 obiekt, przybył 1 obiekt oraz 2 obiekty zostały przeniesione z grupy inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług - fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu (Rys. 7.)



Rys. 7. Skontrolowane zakłady fryzjerskie znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy.

We wszystkich skontrolowanych obiektach środki dezynfekcyjne przechowywane są w oryginalnych opakowaniach oraz stosowane są zgodnie z zaleceniami producenta. W skontrolowanych obiektach pojemniki z pokrywą przeznaczone do dezynfekcji narzędzi są odpowiedniej wielkości i odpowiednio opisane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia: nazwa preparatu, data przygotowania roztworu, termin do którego może być użyty, imię i nazwisko osoby przygotowującej roztwór. W 16 obiektach czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia fryzjerskie przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem. W 4 obiektach zdezynfekowane narzędzia przechowywane były w otwartych organizerach na stanowiskach fryzjerskich - w warunkach nie zabezpieczających ich przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. W 1 obiekcie narzędzia po każdym użyciu dezynfekowane są przy użyciu preparatu do szybkiej dezynfekcji lub w miarę możliwości wkładane do pojemnika z roztworem do dezynfekcji narzędzi. Ponadto zgodnie z oświadczeniem właścicielki obiektu wszystkie narzędzia używane w danym dniu, po zakończeniu pracy dezynfekowane są metodą zanurzeniową w pojemniku z roztworem do dezynfekcji narzędzi. Zgodnie z powyższym podczas kontroli zwrócono uwagę, aby dezynfekować narzędzia fryzjerskie po każdym użyciu przez zanurzenie w roztworze środka do dezynfekcji (metodą zanurzeniową) przygotowanym zgodnie z zaleceniami producenta w pojemniku odpowiedniej wielkości z przykryciem. W 4 obiektach nie przedstawiono wszystkich dowodów z zakupu środków do dezynfekcji. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne.

W zakładach fryzjerskich na terenie powiatu słupeckiego nie przeprowadza się procesów sterylizacji narzędzi i przyborów fryzjerskich (tab. 2.).

Tab. 2. Rodzaj prowadzonej sterylizacji

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
Zakłady fryzjerskie	0	0	0	0

W nadzorowanych zakładach fryzjerskich nie są wytwarzane odpady infekcyjne. Według oświadczeń właścicieli obiektów podczas zabiegów nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek. Obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda z wodociągu publicznego zaleźnie od terenu na, którym się znajduje obiekt. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą.

W skontrolowanych zakładach zamontowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną. W 1 obiekcie zamontowano kurtynę powietrzną nad wejściem do zakładu oraz w 1 obiekcie zamontowano klimatyzację. Właściciele 10 zakładów przedstawili protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

W zakładach fryzjerskich odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach (15 obiektów) oraz w 5 obiektach w workach (3 obiekty mobilne, w których wszystkie odpady wytworzone podczas zabiegów zbierane są w worki foliowe i zabierane przez właścicieli obiektów oraz 2 obiekty stacjonarne, w których właściciele obiektów odpady komunalne zabierają każdego dnia do domu). Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie: higieniczno-sanitarnym i technicznym. 15 obiektów posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, a w przypadku 5 obiektów opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w 12 obiektach brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonych pojemnikach, w 3 obiektach mobilnych brudna bielizna gromadzona w workach foliowych, a w 5 obiektach brak pojemnika na brudną bieliznę. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. W 20 obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. W zakładach stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. W zakładach używa się wyłącznie czystej bielizny. Bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach, z wyjątkiem 2 zakładów. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń

W 13 skontrolowanych obiektach stacjonarnych wyznaczono miejsca, a w 4 obiektach stacjonarnych pomieszczenia przeznaczone na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych. W kontrolowanych obiektach przestrzegano zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W 18 obiektach opracowano procedury/instrukcje, a w przypadku 2 obiektów, które nie posiadały opracowanych procedur wydano w tym zakresie zalecenia pokontrolne.

W 1 obiekcie podczas kontroli stwierdzono uszkodzenie powierzchni siedzisk foteli w wydzielonym miejscu poczekalni, niewłaściwe przechowywanie czystej bielizny w warunkach nie zabezpieczających przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem. Wydano zalecenia pokontrolne, przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń.

W kolejnym obiekcie podczas kontroli stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny zakładu. Obiekt planowany do remontu. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

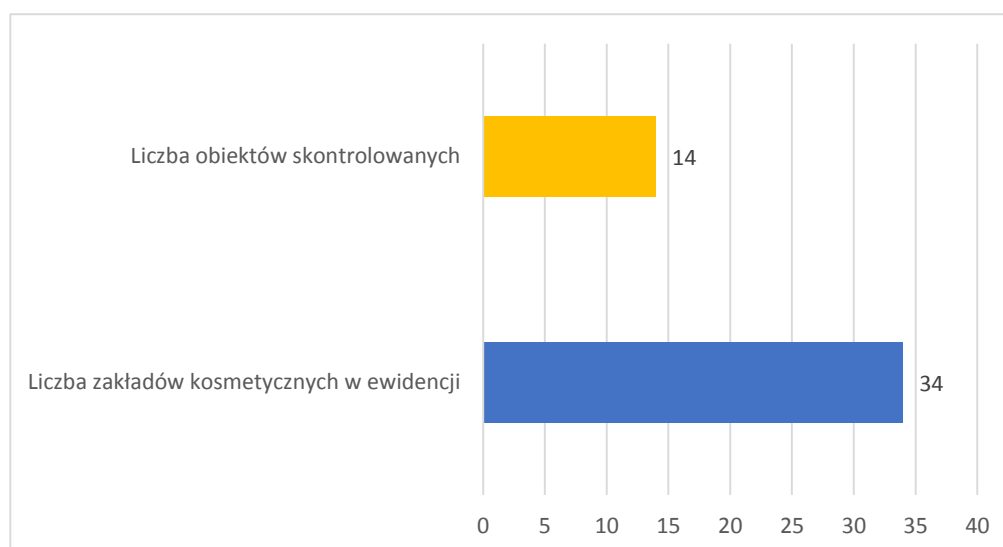
Rys. 8,9,10. Zakład fryzjerski w Powidzu



III.3.2. Zakłady kosmetyczne

Na terenie powiatu słupeckiego zewidencjonowano 34 zakłady kosmetyczne. W stosunku do roku 2018 ubył 1 obiekt, przybyły 2 obiekty. Łącznie skontrolowano 14 obiektów (Rys. 11.).

Rys. 11. Skontrolowane zakłady kosmetyczne znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy



W skontrolowanych zakładach kosmetycznych do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekcyjne zgodnie z zaleceniami producenta oraz przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Pojemniki przeznaczone do dezynfekcji są odpowiednio opisane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia. W obiektach czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia kosmetyczne przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem.

Rodzaj prowadzonej sterylizacji w zakładach kosmetycznych na terenie PSSE w Słupcy przedstawia tabela 3.

Tab. 3. Rodzaj prowadzonej sterylizacji

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
Zakłady kosmetyczne	0	5	0	1*

- W 1 obiekcie narzędzia oddawane są do Centralnej Sterylizatorni przy Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Koninie.
W 3 obiektach nie jest prowadzona sterylizacja narzędzi: wg oświadczenia właścicielek obiektów w zakładzie nie są świadczone usługi mogące powodować naruszenie ciągłości tkanek oraz używane są wyłącznie narzędzia jednorazowego użytku.

W 2 obiektach stwierdzono brak kontroli procesu sterylizacji za pomocą wskaźników chemicznych i biologicznych, a w przypadku 2 obiektów za pomocą wskaźników biologicznych – wydano zalecenia w tym zakresie. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Cztery obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistycznymi firmami, natomiast 5 obiektów nie wytwarza odpadów niebezpiecznych - wg oświadczenia właścicielek podczas zabiegów nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek. W 4 obiektach odpady gromadzone są w pojemnikach zamykanych, zaopatrzonych w worki foliowe, w przypadku ostrych narzędzi umieszczane są w pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia.

W 3 obiektach opracowana została instrukcja/procedura postępowania z odpadami niebezpiecznymi.

Obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda z wodociągu publicznego - zależnie od terenu na którym się znajduje obiekt. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą.

W skontrolowanych zakładach zamontowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Właściciele 4 zakładów przedstawili protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach (5 obiektów). Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. 3 obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, w przypadku 2 obiektów opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal, a w 4 obiektach (zakład kosmetyczny mobilny) nie przedstawiono umowy na odbiór odpadów komunalnych. Zgodnie z oświadczeniem 3 właścioelek zakładów mobilnych wszystkie odpady wytwarzane podczas zabiegów zostawiane są u klientek, a przypadku 1 obiektu mobilnego wytworzone odpady zbierane są w worki foliowe i zabierane przez właścioelkę obiektu).

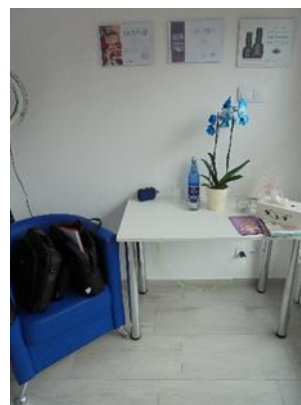
Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w 3 obiektach brudna bielizna gromadzona jest w opisanych pojemnikach, w 2 obiektach brak pojemnika na brudną bieliznę, a wg oświadczenia właścioelek obiektów brudna bielizna w foliowym worku zabierana jest na bieżąco. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. W 1 obiekcie przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń. W przypadku 4 obiektów – zakładów kosmetycznych mobilnych brudna bielizna gromadzona jest w workach foliowych. W 9 obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścioelci zakładu. W skontrolowanych obiektach bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach

W 3 skontrolowanych obiektach wyznaczono miejsca, a w 2 obiektach pomieszczenia przeznaczone na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych. W 4 obiektach mobilnych środki czystościowe oraz sprzęt porządkowy przechowywany jest w pomieszczeniach służących do opracowywania narzędzi i torby transportowej.

We wszystkich obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych. W skontrolowanych obiektach opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Rys. 12,13,14. Zakład kosmetyczny w Zagórowie



III.3.4. Zakłady odnowy biologicznej

Liczba obiektów w ewidencji 10. W stosunku do roku 2018 przybyły 2 obiekty (gabinety masażu). Liczba obiektów skontrolowanych – 1 (Tab. 4.)

Tab. 4. Skontrolowane obiekty znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy w 2018 r.

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
solarium	3	0	0
siłownia	1	0	0
fitness club	2	1	50
gabinet masażu	4	0	0
RAZEM	10	1	10

W skontrolowanym zakładzie odnowy biologicznej stosowane środki dezynfekcyjne przechowywane są w oryginalnych opakowaniach oraz zgodnie z zaleceniami producenta.

W zakładach odnowy biologicznej na terenie powiatu słupeckiego nie przeprowadza się procesów sterylizacji (tab. 5.) oraz nie wytwarza się odpadów niebezpiecznych.

Tab. 5. Rodzaj prowadzonej sterylizacji

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
Zakłady odnowy biologicznej	0	0	0	0

Obiekt zaopatrzonej jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda z wodociągu publicznego. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą.

W skontrolowanym zakładzie zamontowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Właściciel skontrolowanego zakładu przedstawił protokół z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. W obiekcie złożono deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w zakładzie stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku. Czysta bielizna przechowywana jest w higienicznych warunkach.

W skontrolowanym obiekcie wyznaczono pomieszczenie przeznaczone na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych. Na terenie zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajdują się w miejscach widocznych.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

Rys. 15,16. Fit Fun Club w Słupcy

III.3.5. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu

Liczba obiektów w ewidencji 5. W stosunku do roku 2018 - 2 obiekty przeniesiono do grupy zakłady fryzjerskie. Skontrolowano 1 obiekt usługi kosmetyczne + solarium.

W skontrolowanym obiekcie do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekcyjne zgodnie z zaleceniami producenta oraz przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Narzędzia dezynfekowane w zamykanym pojemniku opisanym zgodnie z wymaganiami rozporządzenia: nazwa preparatu, data przygotowania roztworu, termin do którego może być użyty, imię i nazwisko osoby przygotowującej roztwór. W obiekcie czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia kosmetyczne przechowywane są w osobnych zamykanych szufladach, szafkach lub pojemnikach, w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem.

Rodzaj prowadzonej sterylizacji w skontrolowanych obiektach na terenie PSSE w Słupcy przedstawia tabela 6.

Tab. 6. Rodzaj prowadzonej sterylizacji

	Steryliizator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
Zakłady kosmetyczne	0	1	0	0

W obiekcie stwierdzono brak kontroli procesu sterylizacji za pomocą wskaźników chemicznych – wydano zalecenia w tym zakresie. W obiekcie stosowane również sterylne narzędzia jednorazowego użytku.

W skontrolowanym obiekcie nie są wytwarzane odpady niebezpieczne - wg oświadczenia właścicielki podczas zabiegów nie dochodzi do przerwania ciągłości tkanek.

Obiekt zaopatrzone jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda z wodociągu publicznego. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą.

W skontrolowanym zakładzie zamontowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w obiekcie brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonym pojemniku i prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. W zakładzie stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. W zakładzie używa się wyłącznie czystej bielizny. W skontrolowanym obiekcie bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach.

W skontrolowanym obiekcie wyznaczono miejsce na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych.

W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych. W obiekcie opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. W skontrolowanym obiekcie solarium od grudnia 2018 jest nieczynne z powodu awarii.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

III.4. Cmentarze

Liczba obiektów w ewidencji PSSE w Słupcy – 21. W stosunku do roku 2018 liczba obiektów bez zmian. W 2019 roku poddano kontroli – 6 (28,57%).

Podczas kontroli w 3 obiektach stwierdzono nieprawidłowości.

W 3 obiektach stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny.

Na powyższe PPIS w Słupcy wydał zalecenia pokontrolne oraz wystosował zawiadomienia z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujące zarządców obiektu do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane 2 obiekty oceniono jako obiekty ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym, natomiast 3 pozostałe obiekty oceniono jako dobre.

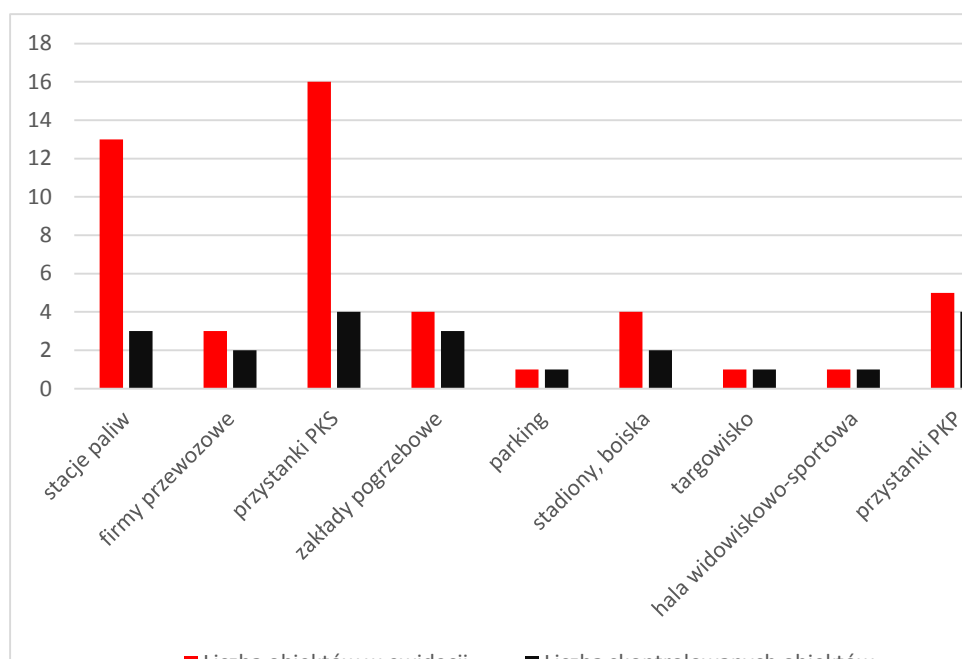
III.5. Inne obiekty użyteczności publicznej

Liczba obiektów w ewidencji PIS powiatu słupeckiego – 50 (tab. 7.). W stosunku do roku 2018: 6 obiektów przybyło. Liczba obiektów skontrolowanych – 20 (40 %), w tym: 3 stacje paliw, 2 firmy przewozowe, 4 przystanki PKS, 4 przystanki PKP, 3 zakłady pogrzebowe, 1 parking, 2 stadiony/boiska, 1 hala widowiskowo-sportowa (Rys. 17.).

Tab. 7. Inne obiekty użyteczności publicznej

Lp.	Grupy obiektów	Ogółem
1	targowiska	1
2	stadiony, boiska	4
3	stacje paliw	13
4	kino – Miejski Dom kultury	1
5	miejsko gminny ośrodek kultury	1
6	firmy przewozowe	3
7	parking	1
8	przystanki PKS	16
9	hala widowiskowo-sportowa	1
10	przystanki PKP, Stacje PKP – tory, przejścia, wiaty peronowe	5
11	zakłady pogrzebowe	4
	Razem	50

Rys. 17. Skontrolowane zakłady znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy.



III.5.1. Obiekty komunikacji publicznej

Liczba obiektów skontrolowanych – 4 (przystanki PKS).

W dwóch skontrolowanych obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno – higienicznego i sanitarno – technicznego.

Na powyższe wystosowano pismo art. 30 ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące do wykonania nieprawidłowości.

Na koniec roku sprawozdawczego 2 skontrolowane obiekty oceniono jako obiekty ze złym stanem technicznym.

W porównaniu z rokiem ubiegłym poprawił się stan sanitarno-higieniczny w jednym obiekcie. Doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego powierzchnię ławek, przeprowadzono prace murarsko malarskie ścian wiat przystankowych.

Przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych - w obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscu widocznym.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

III.5.2. Stacje paliw

Liczba obiektów skontrolowanych – 3. Podczas kontroli stacji paliw sprawdzano również posiadanie koncesji, wpis do rejestru podmiotów przywożących i zgłoszenie do Prezesa URE infrastruktury paliw ciekłych – nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W skontrolowanych obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscu widocznym.

W jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarno-technicznego.

Na powyższe wydano zalecenia pokontrolne.

III.5.3. Parkingi

Liczba obiektów skontrolowanych – 1. Skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

III.5.4. Przystanki PKP

Liczba obiektów skontrolowanych – 4.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu – sanitarno technicznego. Wydano zalecenia pokontrolne, które zgodnie z oświadczeniem Stron zostaną wykonane w roku 2020.

Na koniec roku sprawozdawczego powyższe obiekty oceniono jako obiekty ze złym stanem technicznym.

III.5.5. Hala widowiskowo-sportowa

Liczba obiektów skontrolowanych – 1. W skontrolowanym obiekcie stwierdzono zły stan higieniczno-sanitarny i techniczny sufitów nad widownią, w sanitariacie oraz wiatrołapie. Według oświadczenia strony od momentu wybudowania obiektu po intensywnych opadach deszczu pojawiają się zacieki na sufitach z bezpośrednim wyciekami wody. Prowadzone dotychczasowe naprawy nie dały oczekiwanego rezultatu. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne oraz wystosowano zawiadomienie w trybie art. 30 ustawy o PIS.

III.5.7. Stadiony/boiska

Liczba obiektów skontrolowanych – 2. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

W stosunku do roku ubiegłego poprawił się stan sanitarno-higieniczny i sanitarno-techniczny w jednym obiekcie. W bieżącym roku na stadionie sportowym dokonano modernizacji nawierzchni płyty boiska, nowa nawierzchnia z zasianą trawą oraz zamontowanymi zraszaczami nawadniającymi płytę sterowanymi automatycznie bądź manualnie. W trakcie modernizacji płyty boiska zdemontowano 2 boksy z siedziskami dla gości.

III.6. Stan sanitarny środków transportu

Liczba obiektów skontrolowanych – 5 (2 firmy przewozowe, 3 zakłady pogrzebowe)

III.6.1. Autobusy turystyczne

Skontrolowano 2 firmy świadczące usługi transportowe.

W pierwszym obiekcie skontrolowano 2 autobusy turystyczne przeznaczone na trasy dalekobieżne nie posiadające sanitariatów i zbiornika na wodę do spożycia. W dniu kontroli sprawdzono stan sanitarny autobusów, informację o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej. Postępowanie z odpadami komunalnymi – w każdym kontrolowanym autobusie znajdowały się pojemniki plastikowe na odpady komunalne, pojemniki opróżniane po ukończonym kursie w bazie transportu. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. Sprzątnięcie środków transportu - po każdym kursie przez kierowcę. Sprzęt i środki porządkowe znajdują się w każdym autobusie oraz w pomieszczeniu socjalnym w bazie transportu.

W drugim obiekcie skontrolowano 3 autokary turystyczne: 2 autokary na trasy dalekobieżne posiadające sanitariat i zbiorniki na wodę do spożycia oraz 1 autokar bez sanitariatu przeznaczony na

przewozy krajowe i szkolne. W dniu kontroli sprawdzono stan sanitarny autobusów – autobusy posprzątane po kursie, pojemniki na odpady opróżnione, fotele i tapicerka była czysta nieuszkodzona – z wyjątkiem 1 autokaru, w którym stwierdzono uszkodzenie powierzchni zagłówka. Sprzęt i środki porządkowe znajdują się w każdym autobusie oraz w pomieszczeniu socjalnym w bazie transportu. Pranie firanek oraz tapicerek z siedzisk autobusowych przeprowadzane jest w razie potrzeby (zabrudzenia) we własnym zakresie (karcher, osobna pralka). Autokary na trasy dalekobieżne z sanitariatem wyposażone w klimatyzację. Klimatyzacja raz w roku poddawana jest zabiegowi odgrzybiania i napełniania. Wszystkie skontrolowane autokary wyposażone są w odpowiedni sprzęt, plastikowe pojemniki wyłożone workami foliowymi do gromadzenia odpadów komunalnych oraz znaki informujące o zakazie palenia tytoniu (symbol graficzny i słowny).

Postępowanie z odpadami komunalnymi – w każdym kontrolowanym autobusie znajdowały się pojemniki plastikowe na odpady komunalne, pojemniki opróżniane po ukończonym kursie w bazie transportu. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. W dniu kontroli stwierdzono: brak środka do dezynfekcji wody pitnej w zbiornikach magazynujących wodę w autokarach z sanitariatem, w skontrolowanych autokarach z sanitariatem brak wody w zbiornikach magazynujących wodę do mycia rąk przy umywalce i WC, w 1 autokarze stwierdzono uszkodzenie powierzchni zagłówka. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne.

Kontrolowane środki transportu utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

III.6.2. Środki transportu: samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich

Skontrolowano 3 zakłady pogrzebowe - 4 samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

Kontrolowane środki transportu utrzymane w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

III.7. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu słupeckiego w ewidencji w 2019 roku zarejestrowano 5 obiektów.

W stosunku do roku 2018 bez zmian. Skontrolowano 3 obiekty (60 %).

W 1 obiekcie wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono zły stan sanitarno - higieniczny oraz sanitarno - techniczny.

W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Na koniec roku sprawozdawczego oceniono obiekt jako obiekt ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym.

Na koniec roku sprawozdawczego pozostałe 2 skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

III.12. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W roku 2018 na nadzorowanym terenie nie zorganizowano ani jednego kąpieliska, natomiast w 2019 roku zorganizowano 4 kąpieliska zlokalizowane nad jeziorem powidzkim, które w trakcie sezonu kąpielowego objęto nadzorem sanitarnym:

- 3 na terenie gminy Powidz (Powidz „Łazienki”, Powidz „Dzika Plaża”, Przybrodzin),
- 1 na terenie gminy Ostrowite- Giewartów „Michasiówka”.

Kąpielisko w Giewartowie zorganizowane jest na terenie Ośrodka Aktywnego Wypoczynku Michasiówka Giewartów, ul. Armii Krajowej 123 w okresie od 1 czerwca do 31 sierpnia.

Kąpieliska zorganizowane na terenie gminy Powidz: tj. Powidz Łazienki przy O.W. „Łazienki”, Powidz „Dzika Plaża” w Powidzu oraz w Przybrodzinie przy O.W. „Na Skarpie” w Przybrodzinie w okresie od 1 lipca do 31 sierpnia.

Organ PIS dokonywał oceny jakości wody w kąpieliskach na podstawie wyników badań próbek wody pobieranych w trakcie trwania sezonu kąpielowego oraz na krótko przed jego rozpoczęciem. Badania jakości wody przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego pobrano w ramach kontroli urzędowej, pozostałe pobory próbek wody realizowane były przez organizatorów kąpielisk zgodnie z zatwierdzonymi przez PPIS w Słupcy harmonogramami.

Nadzorowane kąpieliska ujęte były w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym prowadzonym przez Główny Inspektorat Sanitarny, który aktualizował na bieżąco informacje o jakości wody do kąpeli w kąpieliskach.

Ponadto nadzorem sanitarnym objęto również 2 miejsca okazjonalnie wykorzystane do kąpeli – zorganizowane na czas trwania obozów harcerskich w miejscowości Kierz na terenie gminy Ostrowite.

W trakcie sezonu na podstawie otrzymanych wyników badań jakości wody przeprowadzonych przez organizatorów w/w obiektów, PPIS w Słupcy wydawał bieżące oceny o przydatności wody do kąpeli w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, które przekazywano do organizatorów i władz samorządowych.

W oparciu o wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019 r. w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. poz. 255) podczas sezonu letniego na podstawie otrzymanych wyników badań wody wydano łącznie 26 ocen stwierdzających przydatność do kąpeli wody w kąpieliskach oraz w miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli. W sezonie letnim skontrolowano wszystkie nadzorowane kąpieliska oraz miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli. W roku sprawozdawczym przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego kąpielisko w Przybrodzinie i w Powidzu

„Dzika Plaża” wyposażono w nowe pomosty z metalowymi drabinkami i miejscem obserwacyjnym dla ratownika, nowe drewniane domki Ratowników do przechowywania sprzętu ratowniczego i medycznego zatrudnionych ratowników.

III.13. Baseny kąpielowe

W roku sprawozdawczym objęto nadzorem dwa baseny kąpielowe:

- Basen całoroczny w Hotelu MORAN w Ostrowie, gm. Powidz,
- Basen odkryty w Obiekcie Świadczącym Usługi Hotelarskie PHU Michał Grzeszczak w Siennie, gm. Ostrowite, czynny w sezonie letnim.

W ramach nadzoru skontrolowano stan sanitarno-techniczny ww. pływalni. Przeprowadzone kontrole sanitarne obiektów nie wykazały uchybień.

Ogółem na pływalniach w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej pobrano 243 próbki wody do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizyko-chemicznych z uwzględnieniem badań w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz zawartości chloru wolnego i związanego. W przeprowadzonych badaniach jakości wody na basenie hotelowym w Ostrowie w niecce jacuzzi stwierdzono zawyżoną zawartość chloru związanego oraz mętności. Po podjętych stosownych działaniach naprawczych uzyskano poprawę jakości wody

W wyniku przeprowadzonych badań jakości wody basenu odkrytego PHU Michał Grzeszczak w Siennie stwierdzono nieznacznie zawyżone zawartości utlenialności w wodzie w niecce basenu i w wodzie z systemu cyrkulacji oraz chloroformu w wodzie w niecce basenu. Z uwagi na powyższe PPIS w Słupcy zawiadomieniami z art. 30 ustawy o PIS właściciela obiektu zobowiązał do ustalenia przyczyny chemicznego zanieczyszczenia wody w basenie, podjęcia działań naprawczych mających na celu obniżenie w/w parametrów do wartości zgodnych z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia. Za kwestionowane wyniki badań wody pod względem chemicznym została wydana decyzja o pobraniu opłaty.

IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

IV.1. Zakłady lecznictwa otwartego

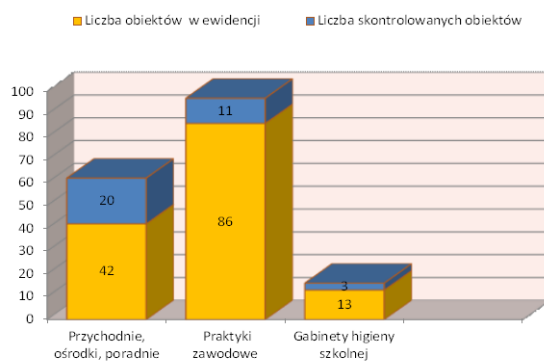
W roku sprawozdawczym w skontrolowanych podmiotach leczniczych podobnie jak w roku ubiegłym zaobserwowano poprawę warunków sanitarno – technicznych. Standard świadczonych usług medycznych w podmiotach leczniczych poprawia się poprzez wyposażenie w nowy specjalistyczny sprzęt i aparaturę medyczną. Sukcesywnie przeprowadzane są kompleksowe remonty pomieszczeń i wymiana wyposażenia gabinetów. Pomieszczenia i urządzenia przeznaczone na działalność podmiotu leczniczego odpowiadają wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U z 2019 r. poz. 595).

W trakcie kontroli podmiotów leczniczych oprócz oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zwrócono uwagę na realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez sprawdzanie i analizę dokumentacji (opracowanych procedur i instrukcji medycznych, dokumentacji związanej z gospodarowaniem odpadów medycznych, protokołów kontroli wewnętrznej z uwzględnieniem dokonania oceny ryzyka adekwatnej do rodzaju świadczonych usług, monitorowania czynników alarmowych i analizy zużycia stosowanych środków dezynfekcyjnych).

We wszystkich skontrolowanych placówkach respektowany był zakaz palenia tytoniu. Informacje o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej umieszczone były w widocznych miejscach.

W powiecie słupeckim w 2019 r. skontrolowano **34** podmioty lecznicze udzielające świadczeń zdrowotnych w systemie ambulatoryjnym (wg ewidencji **141** obiektów). Są to przychodnie, poradnie, indywidualne i grupowe praktyki lekarskie, indywidualne praktyki pielęgniarские oraz inne obiekty świadczące usługi medyczne.

Rys. 18. Działalność kontrolna w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w 2019 r.



W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu – sanitarno technicznego. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń.

IV.2. Dezynfekcja w placówkach lecznictwa ambulatoryjnego

W podmiotach leczniczych na terenie powiatu słupeckiego dezynfekcja sprzętu i narzędzi medycznych przeprowadzana była najczęściej metodą tradycyjną (ręcznie) w gabinetach zabiegowych i gabinetach specjalistycznych (stomatologicznych, chirurgicznych, ginekologicznych). Dekontaminacja narzędzi w grupie obiektów praktyk lekarskich, w tym lekarzy dentystów, najczęściej odbywa się w pomieszczeniach, w których wykonywane są zabiegi medyczne lub pomieszczeniach do tego przeznaczonych, przy użyciu prawidłowo dobranych preparatów dezynfekcyjnych.

W 2 obiektach stwierdzono środek dezynfekujący o nieaktualnym terminie, a w 1 obiekcie stosowano roztwór do dezynfekcji narzędzi o stężeniu nie zgodnym z zaleceniami producenta.

IV.3. Antyseptyka w placówkach lecznictwa ambulatoryjnego

Nieprawidłowości związane z antyseptyką rąk stwierdzono w 1 obiekcie i dotyczyły one braku w procedurze dotyczącej mycia i dezynfekcji rąk, informacji kto opracował i zatwierdził procedurę

IV.4. Sterylizacja w placówkach lecznictwa ambulatoryjnego

W roku sprawozdawczym nie stwierdzone nieprawidłowości w zakresie prowadzonych procesów sterylizacji.

IV.5. Zapobieganie i zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych w placówkach lecznictwa ambulatoryjnego

Podczas kontroli przeprowadzanych w 2019 roku w placówkach lecznictwa ambulatoryjnego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.

IV.6. Postępowanie z odpadami medycznymi w placówkach lecznictwa ambulatoryjnego.

Odpady medyczne produkowane przez podmioty lecznicze lecznictwa otwartego przekazywane są do utylizacji zgodnie z przedstawionymi kartami odpadów do Zakładów Utylizacji Odpadów.

Odpady medyczne segregowane są w miejscu wytwarzania i gromadzone w specjalnie wyznaczonych miejscach (przechowywane w lodówkach najczęściej w składzikach porządkowych lub w wydzielonych odrębnych pomieszczeniach do tego przeznaczonych). Termin przechowywania

odpadów medycznych w zamkniętych lodówkach nie przekraczał dopuszczalnego czasu 30 dni magazynowania.

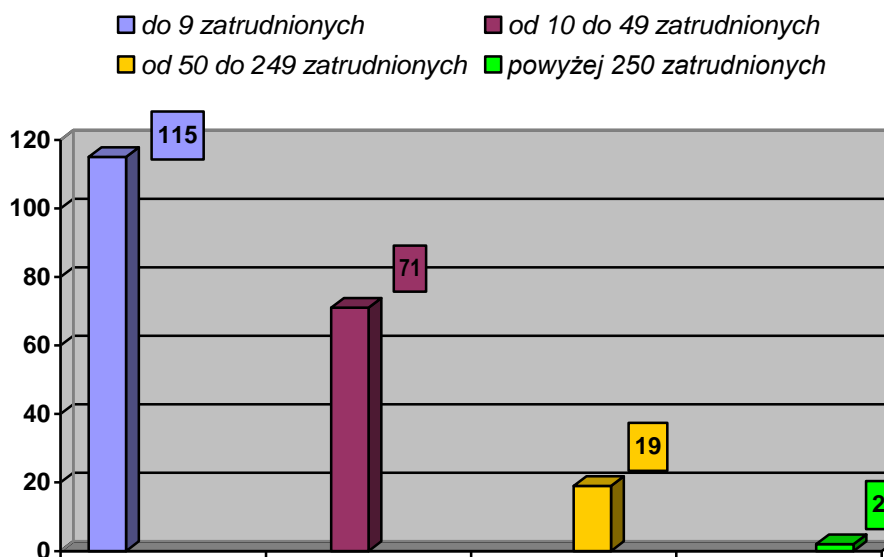
Podmioty lecznicze lecznictwa otwartego mające siedzibę w budynku przychodni należącej do SPZOZ w Słupcy wytworzone odpady medyczne przekazują bezpośrednio do pomieszczenia zbiorczego służącego do magazynowania odpadów medycznych zakaźnych i specjalnych, które wydzielono na terenie szpitala w piwnicy. Obiekty te posiadają podpisaną umowę z SPZOZ w Słupcy, który posiada pozwolenie na wytwarzanie odpadów z uwzględnieniem wymagań przewidzianych dla zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie zbierania odpadów oraz umowy z Zakładem Utylizacji Odpadów. Placówki posiadają udokumentowane postępowanie z odpadami niebezpiecznymi - karty przekazania odpadów. Wszystkie skontrolowane jednostki posiadały procedury dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. W 3 skontrolowanych obiektach przypomniano o prawidłowym oznakowaniu pojemników lub worków z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania, ponieważ podczas kontroli stwierdzono na jednym z wielu worków/pojemników brak jednej z wymaganych danych.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach

W 2019 r. w ewidencji zakładów pracy objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **207** obiektów, w których zatrudnionych jest obecnie **5215** pracowników. Wśród nich przeważają małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników.

Rys. 1 Struktura zatrudnienia w zakładach pracy objętych nadzorem PPIS w Słupcy



W porównaniu z rokiem 2018 nieznacznie wzrosła liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy, a tym samym wzrosła liczba zatrudnionych pracowników. Należy zaznaczyć, że od kilku lat obserwowany jest cykliczny wzrost i spadek – na przemian – zarówno liczby obiektów jak i liczby pracowników objętych nadzorem inspekcji sanitarnej.

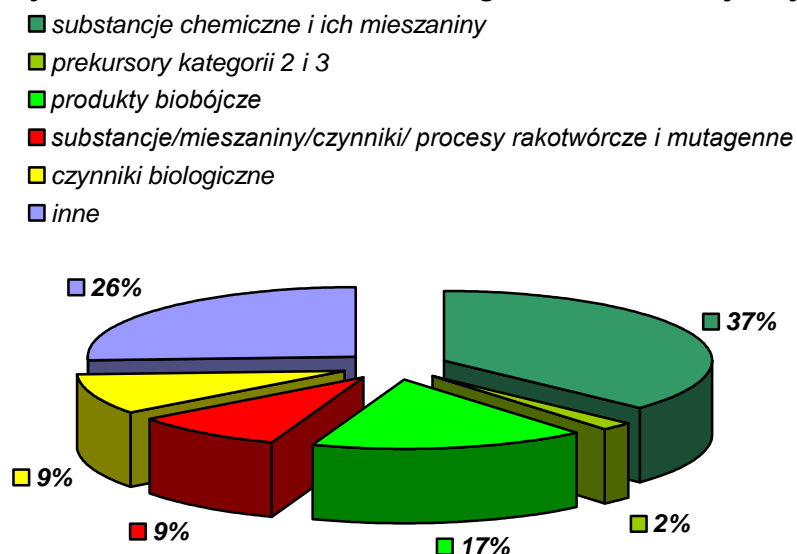
Związane jest to z tworzeniem się nowych podmiotów prowadzących działalność gospodarczą związaną z zatrudnieniem w branżach przemysłowych/produkcyjnych oraz z reorganizacją istniejących podmiotów i związaną z tym likwidacją stanowisk pracy spowodowaną ich nieopłacalnością (najczęściej z przyczyn ekonomicznych: brak lub znaczny spadek zapotrzebowania na wytwarzane produkty lub usługi) lub tworzeniem się nowych stanowisk pracy w istniejących podmiotach.

V.2. Działalność kontrolna

W 2019 r. pracownicy pionu higieny pracy objęli kontrolą **22** obiekty, w tym w szczególności zakłady stosujące chemikalia w działalności zawodowej, zakłady, w których pracownicy narażeni są na przekroczenia normatywów higienicznych, zakłady, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne oraz rakotwórcze i mutagenne.

Wykonano **35** kontroli sanitarnych i akcyjnych w zakresie:

- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, w tym kontrole dotyczące wprowadzania do obrotu i warunków stosowania środków ochrony roślin, kontrole produktów zawierających metanol w związku z zakazem wprowadzania do obrotu w powszechnej sprzedaży konsumentom produktów: płynów do spryskiwaczy szyb samochodowych, płynów do odmrażania szyb samochodowych, itp. zawierających metanol w stężeniu równym lub większym niż 0,6% masowo oraz kontrola w ramach projektu REACH-EN-FORCE-7 dotycząca przestrzegania przepisów rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH),
- nadzoru nad przestrzeganiem ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii w zakresie prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3,
- nadzoru nad produktami biobójczymi, w tym kontrole w związku z obecnością na rynku produktów biobójczych niespełniających wymogów przepisów prawa oraz kontrole w ramach projektu BPR-EN-FORCE 1 w zakresie wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych,
- substancji, mieszanin, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- oceny warunków pracy przy rozbiórce elementów zawierających azbest,
- nadzoru nad stanowiskami pracy, na których występują przekroczenia normatywów higienicznych (dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy),
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy.

Rys. 2 Zestawienie kontroli według zakresów tematycznych:

Wykonane kontrole często obejmowały wszystkie w/w zakresy tematyczne w jednym obiekcie. Najwięcej kontroli, tak jak w latach ubiegłych, dotyczyło nadzoru nad chemikaliami (wliczając nadzór nad produktami biobójczymi oraz prekursorami kategorii 2 i 3).

W wyniku prowadzonych w/w działań:

- na terenie powiatu nie stwierdzono obecności podmiotów zajmujących się obrotem i produkcją środków zastępczych /tzw. dopalaczy/ oraz nowych substancji psychoaktywnych,
- wycofano z obrotu niepełnowartościowe produkty biobójcze (tzn. takie, które nie miały zachowanych terminów ważności lub nie posiadały na opakowaniu określonego terminu ważności),
- wycofano z obrotu produkty nieprawidłowo oznakowane (niezgodnie z rozporządzeniem CLP),
- wystosowano powiadomienia bezpośrednio do podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego z błędną kartą charakterystyki i/lub nieprawidłową etykietą.

V.3. Kontrole podmiotów gospodarczych zajmujących się zabezpieczaniem lub usuwaniem wyrobów albo innych materiałów zawierających azbest.

Firmy mające siedzibę na terenie powiatu, mimo posiadanych odpowiednich dokumentów/pozwoleń, podobnie jak w latach ubiegłych nie wykonują prac polegających na zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest, nie zajmują się również transportem odpadów zawierających azbest. Obecnie w ewidencji obiektów znajdują się 3 podmioty gospodarcze, które – zgodnie z informacją otrzymaną ze Starostwa Powiatowego w Słupcy – posiadają pozwolenie na gospodarowanie odpadami zawierającymi azbest.

Wszystkie obiekty wskazane w wyżej powołanej informacji są cyklicznie kontrolowane od 2009 r. Podczas tych kontroli właściciele oświadczają, że nie wykonują prac związanych z rozbiórką i transportem elementów zawierających azbest mimo posiadanego pozwolenia Starostwa Powiatowego w Słupcy i że nie zamierzają tych prac prowadzić, w związku z czym nie są obecnie przygotowani do prowadzenia tego typu prac. Zatem – na podstawie posiadanych danych – brak narażenia na pyły azbestu wśród pracowników zatrudnionych na terenie powiatu słupeckiego.

W 2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy otrzymywał zgłoszenia o zamiarze wykonywania prac polegających na usuwaniu elementów zawierających azbest od firmy mającej siedzibę w Łodzi i Bielsko-Białej (łącznie 174 zgłoszenia), jednak w zgłoszeniach brak było sprecyzowanego terminu wykonania tych prac (podany termin obejmował czas wykonania od rozpoczęcia do zakończenia prac: od miesiąca do dwóch miesięcy, np. od początku sierpnia do końca września).

Zgodnie z wyżej wspomnianymi zgłoszeniami wykonano łącznie wizje na czterech posesjach, jednak w momencie ich wykonywania nie byli obecni pracownicy zajmujący się tymi pracami. Nie było zatem możliwości wykonania kontroli w zakresie narażenia na pyły azbestu osób zatrudnionych przy pracach rozbiórkowych i transportowych elementów zawierających azbest. Podczas wizji pouczano właścicieli posesji w temacie zachowania bezpieczeństwa podczas demontażu i pakowania wyrobów zawierających azbest oraz zanieczyszczonych pyłami azbestu innych przedmiotów, np. odzieży roboczej pracowników. Wskazywano, by zwrócić szczególną uwagę na postępowanie pracowników firmy uprawnionej podczas wykonywania prac przy zdejmowaniu i pakowaniu elementów zawierających azbest celem uniknięcia zanieczyszczenia terenu/własnej posesji odpadami azbestu.

V.4. Kontrole produktów zawierających metanol (płyny do spryskiwaczy, odmrażacze do szyb, płyny do czyszczenia, rozpuszczalniki i inne).

W 2019 r. zostały podejmowane działania kontrolne w zakresie wprowadzania do obrotu produktów typu płyny do spryskiwaczy w związku z nowymi przepisami dotyczącymi stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów w odniesieniu do metanolu.

Skontrolowano w tym zakresie 4 podmioty z sektora: sprzedawca detaliczny (stacje benzynowe, sieć handlowa). W wyniku kontroli stacji paliw stwierdzono 4 nieprawidłowości w 4 ocenianych produktach z uwagi na zawartość metanolu wyższą niż dopuszczone 0,6%. Ponieważ kontrole odbyły się przed 9 maja 2019 r., nie wycofano ze sprzedaży produktów do pielęgnacji samochodów zawierających powyżej 0,6% metanolu, natomiast poinformowano o ustanowionym Rozporządzeniem Komisji (UE) 2018/589 z dnia 18 kwietnia 2018 r. zakazie wprowadzania do obrotu w powszechnej sprzedaży konsumentom produktów: płynów do spryskiwaczy szyb samochodowych, płynów

do odmrażania szyb samochodowych, itp. zawierających metanol w stężeniu równym lub większym niż 0,6% masowo. Ponadto wskazano, że należy żądać aktualnych kart charakterystyki dla produktów tzw. zimowych służących do pielęgnacji samochodów, gdyż na etykietach produktów, w których zawartość metanolu jest nie większa niż 3% masowo, producent często nie zamieszcza informacji na ten temat, a w karcie charakterystyki informację w tym zakresie można znaleźć w sekcji 3. Wydano 2 zalecenia w 2 stacjach benzynowych, by po dniu 9 maja 2019 r. nie wprowadzać do obrotu produktów zawierających więcej niż 0,6% metanolu, natomiast produkty zawierające powyżej 0,6% metanolu po 9 maja 2019 r. należy zwrócić dystrybutorowi lub przekazać do utylizacji. Kontrola w sieci handlowej została wykonana w III kwartale roku sprawozdawczego. W sprzedaży nie stwierdzono obecności produktów do pielęgnacji samochodów zawierających powyżej 0,6% metanolu.

V.5. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

W 2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał **5** decyzji dotyczących bezpieczeństwa i warunków higienicznosanitarnych stanowisk pracy oraz **4** decyzje płatnicze.

Najczęstszymi przyczynami wydawania decyzji administracyjnych były: brak lub nieprawidłowa dokumentacja oceny ryzyka zawodowego (najczęściej niespełniająca obowiązujących wymogów prawa w zakresie czynników chemicznych), sposób przechowywania chemikaliów nie spełnia zasad BHP i jest niezgodny z warunkami magazynowania opisanymi przez producentów w kartach charakterystyki, nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników, brak wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Inne stwierdzone podczas kontroli uchybienia, których usunięcie egzekwowano decyzją administracyjną, to: brak spisu stosowanych niebezpiecznych chemikaliów, brak oznakowania miejsca przechowywania chemikaliów, brak zapoznania pracowników z ryzykiem zawodowym w miejscu pracy, brak programu działań naprawczych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas ponadnormatywny, brak rejestru prac narażających i pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia, brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku prac oraz brak rejestru pracowników pozostających w kontakcie z wymienionymi czynnikami/ procesami, brak udokumentowania oceny ryzyka zawodowego dla narażenia/kontaktu z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy, brak udokumentowania oceny ryzyka zawodowego dla potencjalnego narażenia szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy oraz dla narażenia hałasem powyżej progu działania w środowisku pracy.

W niektórych przypadkach zamiast decyzji administracyjnych wystosowywano pisma informujące oraz wystąpienia w oparciu o art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zalecające m.in.:

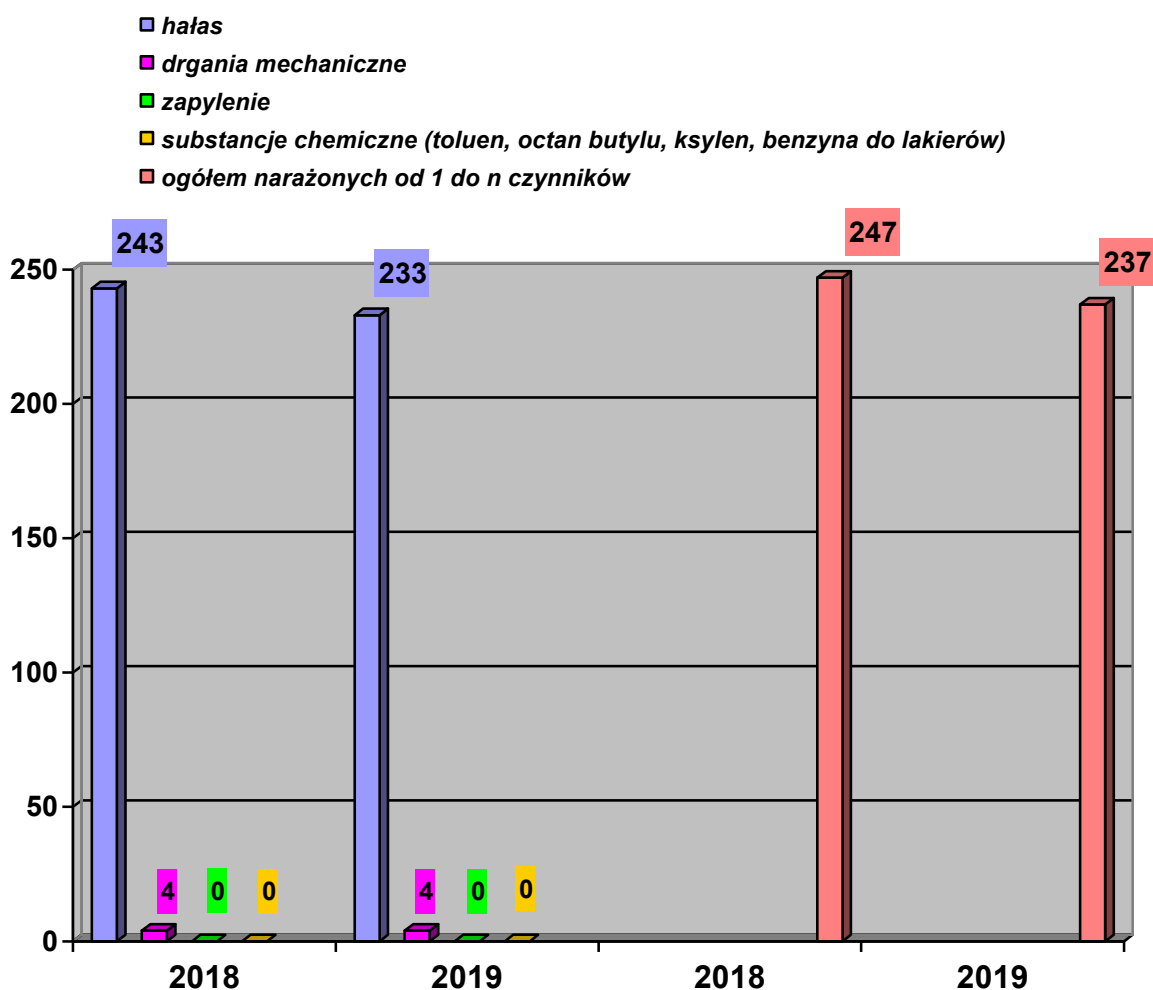
- w przypadkach przekroczeń NDN poziomu hałasu: zapewnienie pracownikom ochrony indywidualnych oraz zastosowanie w miarę posiadanych możliwości środków organizacyjnych (np. wyposażenie pracowników w odpowiednie ochrony indywidualne, oznakowanie stref przekroczeń, zmniejszenie czasu ekspozycji na czynnik szkodliwy, zapewnienie wzmożonej opieki lekarskiej, dostęp do informacji o wynikach pomiarów i o ryzyku zawodowym);
- wykonanie pomiarów środowiska pracy w zakresie mikroklimatu;
- weryfikację lub uzupełnienie braków w dokumentacji oceny ryzyka zawodowego (ze szczególnym uwzględnieniem narażenia na czynniki chemiczne i biologiczne oraz na hałas i drgania mechaniczne powyżej progu działania);
- aktualizowanie na bieżąco kart charakterystyki stosowanych lub wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapewnienie odpowiednich zweryfikowanych przez producentów kart charakterystyki i etykiet opakowań chemikaliów (klasyfikujących chemikalia wg rozporządzenia CLP);
- zastosowanie środków profilaktycznych przy pracy z chemikaliami niebezpiecznymi;
- wycofanie ze stosowania produktu biobójczego nie posiadającego pozwolenia/zezwolenia na handel równoległy albo pozwolenia na obrót;
- zastosowanie odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych dla pracowników.

Pracodawcy w większości realizują terminowo zalecenia i obowiązki nałożone decyzją oraz uwagi i wskazówki dotyczące ulepszenia warunków pracy. Świadczyć o tym może fakt, iż w roku sprawozdawczym nie wystawiono grzywien w celu przymuszenia do wykonania nałożonych decyzjami obowiązków.

V.6. Narażenie na czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Na terenie objętym nadzorem PPIS w Słupcy obecnie występują przekroczenia dwóch czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w **22** obiektach. Są to przekroczenia NDN (najwyższego dopuszczalnego natężenia) poziomu hałasu i poziomu drgań mechanicznych.

Rys. 3 Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w roku 2019 w porównaniu do roku 2018



Jak widać z wykresu zmniejszyła się liczba osób pracujących w warunkach narażających na przekroczenia norm higienicznych dla hałasu, natomiast dla przekroczeń wartości dopuszczalnych drgań mechanicznych liczba osób narażonych utrzymuje się na tym samym poziomie.

Przekroczenia obowiązujących normatywów hałasu w zakładach pracy z terenu powiatu słupeckiego występują w takich rodzajach branż, jak: produkcja żywności, usługi leśne, obróbka drewna i produkcja mebli, produkcja okien z drewna i tworzyw sztucznych, produkcja materiałów betonowych i z kamienia (np. nagrobki, pomniki), produkcja wyrobów metalowych. Przekroczenia obowiązujących normatywów dla drgań mechanicznych utrzymują się w branży: budownictwo drogowe.

W przypadkach przekroczeń obowiązujących normatywów higienicznych dla hałasu wydawane są pisma interwencyjne zalecające pracodawcom zastosowanie środków doraźnych ograniczających narażenie oraz podjęcie działań zmierzających do obniżenia nadmiernych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Działania zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników to m.in.: usprawnienie wentylacji, odpowiednie środki ochrony indywidualnej (ochrony

słuchu, ochrony układu oddechowego, rękawice antywibracyjne), informacja o zagrożeniu i ryzyku zawodowym, oznakowanie stref zagrożeń, zapewnienie odpowiedniej opieki lekarskiej.

Oceniając warunki higieniczno-zdrowotne stanowisk pracy w 2019 roku i porównując z rokiem 2018, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano poprawę warunków pracy w zakresie przekroczeń poziomu dźwięku, co wiąże się z likwidacją stanowisk pracy w zakładzie pracy, gdzie hałas utrzymuje się na poziomie przekraczającym normę higieniczną.

Zalecenia i wskazówki wydawane podczas kontroli dotyczące poprawy warunków pracy zostały przez pracodawców w większości wykonane. Należy przy tym podkreślić, że: 1) wykonane pomiary środowiska pracy zapewniły pracownikom informację o poziomie czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, a pracodawcom umożliwiło to zastosowanie odpowiednich działań ograniczających ryzyko (dzięki pomiarom pracownik bardziej świadomie stosuje ochrony indywidualne); 2) zapewnienie pracownikom odpowiednich ochron indywidualnych przy stosowaniu chemikaliów zmniejszyło ryzyko ujemnego wpływu czynnika chemicznego na ich zdrowie; 3) zapewnienie instrukcji bhp dotyczących stosowanych chemikaliów oraz prawidłowej i czytelnej dla pracownika dokumentacji ryzyka zawodowego zmniejsza wypadkowość poprzez zwiększenie świadomości o możliwym zagrożeniu w miejscu pracy (dzięki temu pracownik wie po co stosować ochrony indywidualne); 4) zapewnienie odpowiednich warunków przechowywania chemikaliów oraz poprawa stanu sanitarnego i technicznego pomieszczeń higienicznosanitarnych i produkcyjnych zwiększyła komfort i bezpieczeństwo pracy.

V.7. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy

Na terenie powiatu słupeckiego obecnie występują następujące czynniki i procesy o działaniu rakotwórczym i mutagennym:

- 1) WWA podczas naprawy, remontów dróg i produkcji masy bitumicznej, podczas poboru i analiz laboratoryjnych prób masy bitumicznej
- 2) promieniowanie jonizujące (X i gamma) – zakład produkcyjny: stanowiska pracy w komórce kontroli jakości przy sprawdzaniu szczelności spawów oraz zakład opieki zdrowotnej
- 3) prace związane z ekspozycją na pył drewna twardego – stolarstwo
- 4) substancja chemiczna solvent nafta (Carc.1B Muta.1B) zawarta w produkcie o nazwie: IE1130T Blanco KUPSAVIOL – stolarstwo
- 5) związki chromu (VI), siarczan(VI) kobaltu, fenoloftaleina – kontakt na stanowisku laboranta
- 6) formaldehyd 10% – kontakt na stanowisku pielęgniarki podczas przygotowywania roztworu formaliny do konserwacji wycinków do badań

7) benzyna zawierająca powyżej 0,1% benzenu – kontakt na stanowisku obsługi dystrybutora benzyny w stacjach paliw

Narażenie określone jest dla pyłów drewna twardego, gdyż wyniki pomiarów stężenia pyłów wykazują poziom o krotności wyższej niż 0,1 NDS (najwyższego dopuszczalnego stężenia), natomiast dla pozostałych ww. czynników określany jest kontakt pracowników lub nawet potencjalna ekspozycja.

Na podstawie kontroli wykonanych w 2019 r. stwierdzono, że w ekspozycji na czynniki rakotwórcze i mutagenne pracowało łącznie 29 osób (przy czym w ewidencji znajduje się 26 zakładów, gdzie kontakt z czynnikiem rakotwórczym i mutagennym jest możliwy).

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną zawierającą 4 nakazy w zakresie czynników rakotwórczych i mutagennych w środowisku pracy, tj.: weryfikację dokumentacji oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem kontaktu pracowników z substancją chemiczną rakotwórczą oraz z procesem, podczas którego emitowane jest promieniowanie jonizujące, zapoznanie pracowników narażonych z oceną ryzyka zawodowego, sporządzenie rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, sporządzenie rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Decyzja została wykonana.

Pracodawcy starają się podnosić stan bezpieczeństwa podczas pracy z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi poprzez:

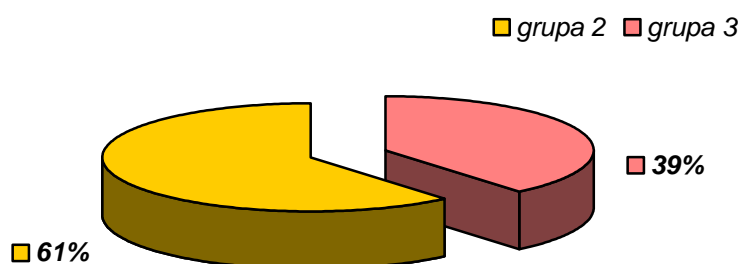
- zapewnianie pracownikom informacji o czynnikach rakotwórczych lub mutagennych występujących w środowisku pracy,
- stosowanie ochron zbiorowych (wentylacja stanowiskowa w miejscach narażenia na czynnik rakotwórczy, dygestorium w laboratoriach),
- zapewnienie indywidualnych środków ochrony dla pracowników (np. półmasek przeciwpyłowe),
- zapewnienie specjalistycznych badań lekarskich w przypadku narażenia na promieniowanie jonizujące,
- wprowadzenie zakazu spożywania posiłków w miejscach kontaktu z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi,
- ograniczenie liczby pracowników w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi.

V.8. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi

W ewidencji obiektów podlegających nadzorowi PPIS w Słupcy znajdują się obecnie **64** obiekty, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Wśród nich są zakłady produkujące żywność, zakłady usług leśnych, zakłady rolnicze, zakłady przemysłu drzewnego, zakłady produkujące wyroby skórzane, zakłady gospodarki odpadami (zakłady usług komunalnych, firma sprzątająca, oczyszczalnie ścieków), podmioty lecznicze. W żadnym z tych zakładów pracy nie stwierdzono dotąd zagrożenia czynnikami biologicznymi grupy 4 (najbardziej niebezpiecznej). Pracodawcy określili przypuszczalne zagrożenie grupą 2 i 3.

W 2019 r. kontrolą objęto **5** obiektów, w których potencjalny kontakt z czynnikami biologicznymi miało **28** pracowników. Często pracownicy ekspozowani są jednocześnie na czynniki biologiczne dwóch grup zagrożenia: 2 i 3 (przy czym czynniki biologiczne z grupy 3 są bardziej niebezpieczne od czynników z grupy 2). Jak wynika z poniższego rysunku na grupę 3 czynników biologicznych ekspozowanych jest zdecydowanie mniej pracowników niż na grupę 2.

Rys. 4 Występowanie czynników biologicznych w 2019 r. według grup zagrożenia



W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną zawierającą 4 nakazy dotyczące: sporządzenia dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, gdzie kontakt z czynnikami biologicznymi 2 i 3 grupy zagrożenia jest wysoce prawdopodobny, sporządzenie rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia, sporządzenie rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia. Decyzja została wykonana w nałożonym terminie.

Wzorem lat poprzednich podczas kontroli wskazywano dokonanie weryfikacji bądź uzupełnienia dokumentacji ryzyka zawodowego w zakresie zagrożenia czynnikami biologicznymi oraz pouczano jak zabezpieczać pracowników przed działaniem szkodliwych dla zdrowia czynników biologicznych. Pracodawcy starają się minimalizować narażenie na czynniki biologiczne poprzez:

- wdrażanie procedur i instrukcji oraz planów postępowania na wypadek awarii;

- systematyczne szkolenia z bhp uwzględniające temat czynników biologicznych w środowisku pracy i zapoznawanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego uwzględniającą potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne;
- wyposażenie pracowników w odzież ochronną i roboczą, obuwie ochronne i robocze oraz w środki ochrony indywidualnej takie jak: rękawiczki jednorazowe, rękawice robocze i maski przeciwpyłowe w obiektach, gdzie istnieje kontakt z pyłami pochodzenia organicznego (nie jest to jednak odzież i środki ochrony indywidualnej przeznaczone specjalnie dla zagrożenia czynnikami biologicznymi);
- zapewnienie wydzielonych pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników oraz utrzymywanie ich w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym;
- zapewnienie środków odkażających do skóry i/lub błon śluzowych;
- zamieszczanie znaków ostrzegających przed zagrożeniem biologicznym (tam, gdzie istnieje taka konieczność).

V.9. Ocena nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami (w tym produkty biobójcze, prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3, środki ochrony roślin)

W ewidencji PPIS w Słupcy znajduje się obecnie **5** podmiotów będących pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu (producent etanolu: gorzelnia, producenci betonu i kleju, importer chemikaliów) oraz **31** dystrybutorów chemikaliów. W 2019 r. skontrolowano **6** podmiotów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych (w tym importera) oraz **8** podmiotów stosujących w działalności zawodowej produkty chemiczne.

Obecnie na terenie powiatu słupeckiego znajduje się **1** podmiot odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych, 10 dystrybutorów, którzy jako drudzy lub trzeci z kolei wprowadzają do obrotu produkty biobójcze oraz wyroby poddane działaniu produktów biobójczych.

Wśród stosujących chemikalia w działalności zawodowej znajdują się podmioty stosujące produkty biobójcze, prekursorzy i środki ochrony roślin.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów chemicznych wykonano ogółem **20** kontroli. Podczas kontroli szczególny nacisk położony był na prawidłowość zastosowanych środków profilaktycznych dla ochrony pracowników przed szkodliwym działaniem produktów chemicznych, na warunki przechowywania niebezpiecznych chemikaliów oraz prawidłowość klasyfikacji i oznakowywania opakowań z produktami chemicznymi. PPIS w Słupcy na bieżąco poucza o zasadach bhp i wymogach przepisów prawnych dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin zarówno pisemnie jak i ustnie podczas przeprowadzanych kontroli.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wydano **4 decyzje** administracyjne, które zawierały **8 nakazów** w tym zakresie.

Na stwierdzone nieprawidłowe karty charakterystyki i nieprawidłowe oznakowanie opakowań substancji chemicznych i ich mieszanin u podmiotów stosujących chemikalia – w przypadkach, gdy stosujący nie odpowiadał za sporządzenie karty charakterystyki i za oznakowanie pojemnika z produktem chemicznym – nie wydawano decyzji lecz wystosowano powiadomienia telefoniczne i pisemne bezpośrednio do podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzanie do obrotu produktu chemicznego z błędnymi kartami charakterystyk i etykietami.

Etykieta/oznakowanie opakowania jest pierwszym źródłem informacji o zagrożeniu stwarzanym przez produkt chemiczny a karta charakterystyki jest źródłem informacji o sposobach bezpiecznego stosowania i przechowywania produktu chemicznego oraz o sposobach postępowania w razie wypadku przy pracy z udziałem chemikaliów (udzielanie I-pomocy, postępowanie w razie uwolnienia do środowiska, itp.). Zatem etykieta jak i karta charakterystyki powinna dostarczać wiarygodnych informacji na temat zagrożeń stwarzanych przez produkt chemiczny i powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w taki sposób, by nie wprowadzać użytkownika produktu chemicznego w błąd.

V.10. Ocena realizacji obowiązków prawa chemicznego REACH, CLP i BPR w powiecie słupeckim

PPIS w Słupcy na bieżąco poucza o wymogach przepisów prawnych dotyczących substancji chemicznych i ich mieszanin poprzez pisma informujące na temat obowiązków wynikających szczególnie z rozporządzeń unijnych REACH i CLP oraz z ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach. Na podstawie wykonanych kontroli można ocenić, że podmioty z terenu powiatu słupeckiego sukcesywnie wdrażają obowiązki rozporządzenia REACH i rozporządzenia CLP.

Pod patronatem Forum przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach: REACH-EN-FORCE-7 (REF-7) oraz Podgrupy Forum ds. rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych w 2019 r. realizowano kolejny wspólnotowy projekt: REACH-EN-FORCE-7 (REF-7) oraz pierwszy projekt BPR-EN-FORCE (BEF-1). Główny zakres projektu REF-7 dotyczył egzekwowania obowiązków rejestracyjnych po upływie ostatniego terminu na rejestrację, włączając w to weryfikację ściśle kontrolowanych warunków mających zastosowanie do substancji zarejestrowanych jako półprodukty oraz weryfikację obowiązków dotyczących polimerów. Założeniem projektu BEF-1 była kontrola wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych (legalna obecność substancji czynnych w wyrobach poddanych działaniu produktów biobójczych oraz oznakowanie takich wyrobów, zgodnie z kryteriami i wytycznymi BPR).

Celem realizacji ww. projektów przeprowadzono rozpoznanie i ocenę przestrzegania przepisów w dwóch podmiotach: u importera substancji chemicznych – w zakresie zagadnień projektu REF-7 i u dystrybutora substancji chemicznych i ich mieszanin – w zakresie projektu BEF-1. W wyniku kontroli nie stwierdzono uchybień wymagających wszczęcia postępowania administracyjnego.

V.11. Nadzór nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi

Na terenie powiatu słupeckiego obecnie brak podmiotów wytwarzających i zajmujących się obrotem środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi. W roku sprawozdawczym nie otrzymano żadnej informacji o podejrzeniu lub wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych lub podejrzanych o to produktach.

Wobec braku zidentyfikowanych punktów obrotu środkami zastępczymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie prowadził działań typowo nadzorowych związanych z handlem czy produkcją tzw. dopalaczy (brak kontroli a więc brak postępowania administracyjnego i egzekucyjnego w obszarze środków zastępczych).

Działalność profilaktyczna w zakresie środków zastępczych

W roku 2019 SP ZOZ Słupca zgłosił tylko 1 przypadek podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi (mężczyzna w wieku 34 lat). W 2018 roku zgłoszono również 1 przypadek, a w 2017 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupcy zgłoszono 9 przypadków podejrzeń/zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi. Osoby zażywające dopalacze nie chcą podawać źródła pochodzenia ani nazwy zażytych substancji, zdarza się, że po udzieleniu I-pomocy odmawiają hospitalizacji. Zgodnie z otrzymywanymi informacjami SP ZOZ Słupca zgłasza Policji każdy przypadek zatrucia nieznanymi substancjami (narkotyki/środki zastępcze).

Brak oficjalnych punktów sprzedaży oraz oficjalnych zgłoszeń podejrzeń/zatruc nieznanymi substancjami psychoaktywnymi nie wyklucza możliwości zakupu jak i używania środków odurzających. Są łatwo dostępne w Internecie, czasem dostarczane przez osoby trzecie odpłatnie lub nawet nieodpłatnie.

Celem zapobiegania zatruciom substancjami psychoaktywnymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy współpracuje z władzami samorządowymi i innymi służbami na terenie powiatu, czego wyrazem jest prowadzenie wspólnych z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji pogadanek i szkoleń dla młodzieży na temat szkodliwości środków zastępczych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupcy w 2019 roku kontynuowała działania profilaktyczne polegające na uświadamianiu o zagrożeniach wynikających ze spożywania środków

odurzających. Ich koordynatorem był pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Słupcy. Te działania skierowane zostały do nauczycieli, rodziców, młodzieży i dzieci oraz pracowników różnych instytucji zajmujących się zawodowo pomocą rodzinom, w których istnieją problemy wychowawcze i ekonomiczne.

W zakresie dotyczącym zagrożeń substancjami odurzającymi i psychoaktywnymi, w tym środkami zastępczymi, w 2019 r. przeprowadzono:

- 3 spotkania informacyjno-edukacyjne dla kadry pedagogicznej szkół podstawowych i ponadgimnazjalnych na temat „Dopalacze – nowelizacja ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii” (łącznie w spotkaniach uczestniczyły 24 osoby),
- 3 narady dotyczące realizacji projektu „Wiem – nie biorę. Jestem bezpieczny” oraz „Smak życia, czyli debata o dopalaczach” (w naradach uczestniczyło łącznie 29 osób),
- szkolenie młodzieżowych liderów zdrowia pt. „Zagrożenia związane z zażywaniem substancji psychoaktywnych tzw. dopalaczy” w ramach projektu „Wiem – nie biorę. Jestem bezpieczny” (w szkoleniu uczestniczyło 19 osób),
- szkolenie pt. „Wiem – nie biorę. Jestem bezpieczny” (w szkoleniu uczestniczyło 15 osób)
- 3 pogadanki na temat zagrożeń związanych z zażywaniem substancji psychoaktywnych tzw. dopalaczy (łącznie w pogadankach uczestniczyło 117 osób),
- 3 prelekcje na temat „Substancje psychoaktywne – zagrożenia związane z zażywaniem substancji psychoaktywnych, w tym tzw. dopalaczy” (łącznie w prelekcjach uczestniczyło 30 osób),
- prelekcję na temat „Konsekwencje zdrowotne zażywania substancji psychoaktywnych tzw. dopalaczy” z projekcją filmu pt. „Dopalacze – nie zamykaj oczu” (w prelekcji uczestniczyło 18 osób).

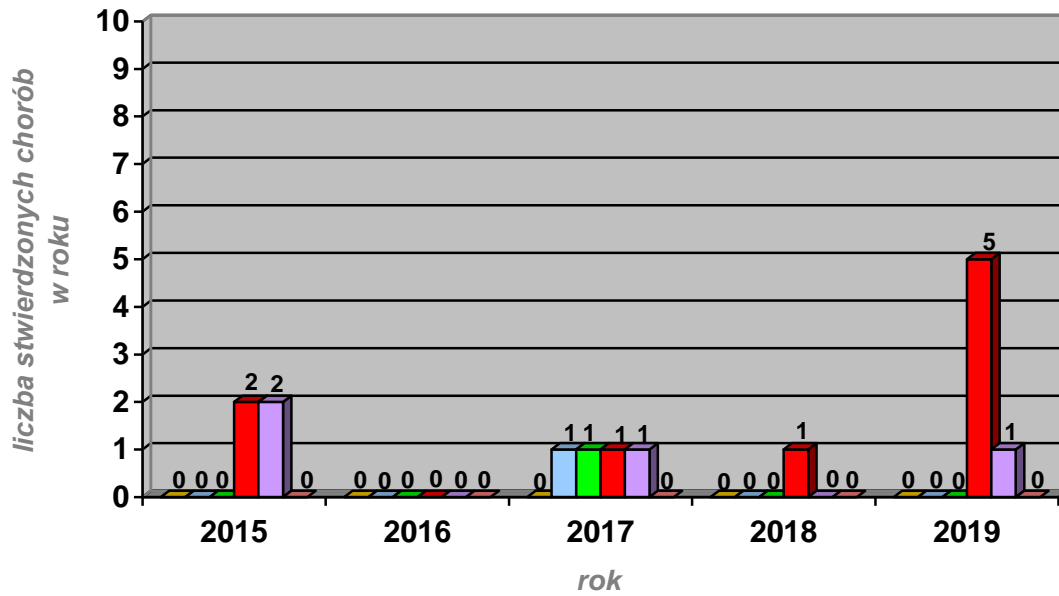
V. 12. Choroby zawodowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy przeprowadził w 2019 r. **9** postępowań wyjaśniających, wydał **8** decyzji (6 o stwierdzeniu choroby zawodowej i 2 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej) i **18** postanowień dotyczących spraw chorób zawodowych.

W ciągu ostatnich pięciu lat nie stwierdzono przypadku choroby zakaźnej i inwazyjnej (choć w zgłoszeniach podejrzeń chorób zawodowych w 2018 r. znalazły się 2 przypadki boreliozy) oraz chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. Porównując lata 2015-2019 ilość stwierdzanych chorób zawodowych jest na porównywalnym poziomie, tylko niewielki wzrost stwierdzonych chorób zawodowych zauważalny jest w roku 2015, 2017 i 2019.

Rys. 5 Porównanie występowania stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2015-2019

■ astma oskrzelowa ■ alergię ■ układ ruchu ■ narząd gęsi ■ narząd słuchu ■ układ nerwowy



Podsumowanie

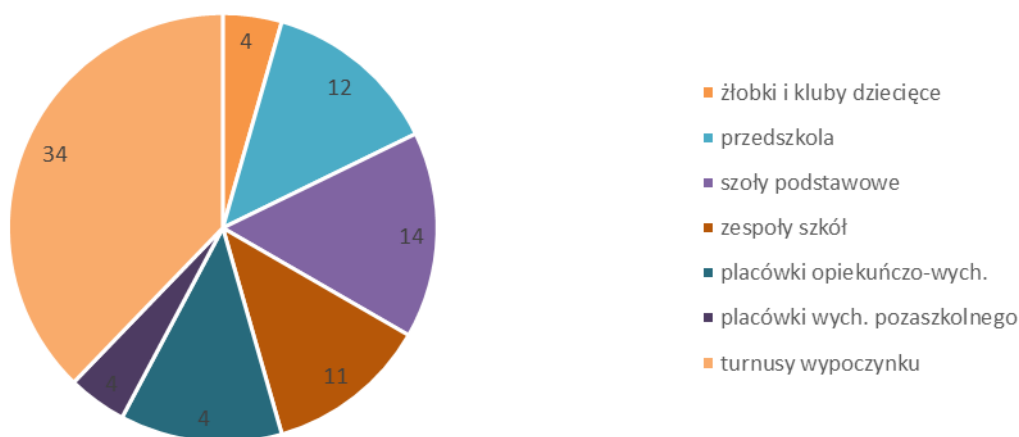
- 1) Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, istnieje wyraźna przewaga małych zakładów zatrudniających do 9 pracowników.
- 2) W porównaniu z rokiem 2018, w 2019 r. liczba zakładów pracy utrzymuje się na porównywalnym poziomie, tzn. wzrosła liczba obiektów a tym samym wzrosła liczba zatrudnionych, natomiast liczba osób pracujących w przekroczeniach obowiązujących normatywów higienicznych spadła. Wzorem lat poprzednich, najwięcej pracowników zatrudnionych jest w narażeniu na ponadnormatywny poziom dźwięku. Hałas jest czynnikiem szkodliwym, który jest najtrudniejszy do wyeliminowania. Często pracodawcy dysponują jedynie środkami doraźnymi minimalizującymi w pewnym stopniu zagrożenie nadmiernym hałasem. Są to m.in.: odpowiednie indywidualne ochrony słuchu dla pracowników i system informacyjny na temat narażenia (dokumentacja oceny ryzyka zawodowego, szkolenia bhp) celem zapobiegania – w miarę możliwości – uszkodzeniom słuchu i innym pozasłuchowym skutkom zdrowotnym dla organizmu.
- 3) Ekspozycja pracowników na czynniki rakotwórcze i/lub mutagenne utrzymuje się na poziomach nie przekraczających dopuszczalnych normatywów higienicznych. Podobnie jak w latach ubiegłych, w 2019 roku nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.
- 4) Pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na minimalizowanie zagrożeń szkodliwymi i uciążliwymi warunkami pracy.
- 5) Nadzór nad tzw. dopalaczami stanowi jedno z bardziej problemowych zadań inspekcji sanitarnej. Funkcjonujący system prawny, mimo wprowadzanych zmian, nie ułatwia pracy organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej bezpośrednio zajmującym się zagadnieniem tzw. dopalaczy
- 6) Liczba stwierdzanych chorób zawodowych utrzymuje się na porównywalnym poziomie od kilku lat. W 2019 roku nastąpił znowu wzrost stwierdzonych chorób zawodowych, przy czym zdecydowanie przeważają choroby zawodowe narządu głosu.

VI. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

VI.1 Informacje wstępne

Nadzorem sanitarnym w zakresie higieny dzieci i młodzieży w roku 2019 PSSE w Słupcy objęła nadzorem 56 obiektów stałych w tym żłobki, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, zespoły szkolno-przedszkolne, warsztaty terapii zajęciowej, placówki wsparcia dziennego (świetlice i ogniska wychowawcze), ośrodek rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawczy, ochotnicze hufce pracy oraz 34 placówki zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży (Rys.1).

Rys.1 Placówki pod nadzorem pionu higieny dzieci i młodzieży na terenie powiatu słupeckiego w 2019 r.



Pion higieny dzieci i młodzieży realizując zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu używanego w placówkach oświatowych i wypoczynku skontrolował 52 placówki stałe (92,86 % placówek będących w ewidencji) oraz 19 turnusów w czasie trwania wypoczynku (52,94 % turnusów ujętych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej). Jedna szkoła podstawowa weszła w struktury zespołu szkolno – przedszkolnego. Działalność zaprzestano 7 placówek: 1 żłobek, 1 szkoła podstawowa, 3 gimnazja, 1 liceum dla dorosłych.

W ramach nadzoru przeprowadzono 117 kontroli placówek nauczania i wychowania, oceniając ich stan sanitarny pod względem posiadanej infrastruktury, bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów, dostępność do profilaktycznej opieki medycznej, przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, organizacji dożywiania, warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego i rekreacji. Dokonano również oceny warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowisk pracy ucznia, higiena pracy umysłowej).

VI.2 Placówki, w których stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny i techniczny.

Od kilku lat obserwuje się poprawę stanu technicznego obiektów, w których prowadzona jest działalność dydaktyczno-wychowawcza.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem decyzji merytorycznych i płańniczych dotyczyły:

- nieodpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego: sufitów w salach zajęć, sanitariacie oraz holu (mokre przecieki, odpryski farby) (Rys. 2, 3, 4); ścian na salach sportowych i bloku sportowym (ślady odpadającego tynku i farby oraz odwarstwienia wskazujące na dużą wilgotność muru, liczne elementy łuszczenia farby) (Rys. 5, 6, 7); nawierzchni podłóg w salach lekcyjnych (pęknięcia, ubytki, uwypuklenia); ścian w sali lekcyjnej (widoczne ślady odpadającego tynku i farby na ścianach); płytek na ścianach w kabinach ustępowych (pęknięcie płytek z ostrą krawędzią) oraz umywalek, kranów i instalacji (korozja, zabrudzenia, odwarstwienie farby) w sanitariacie (Rys. 8, 9, 10);



Rys. 2, 3, 4 Niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny sufitów w salach zajęć oraz holu (mokre przecieki, odpryski farby).



Rys. 5, 6, 7 Niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian na salach sportowych i bloku sportowym (ślady odpadającego tynku i farby oraz odwarstwienia wskazujące na dużą wilgotność muru, liczne elementy łuszczenia farby).



Rys. 8, 9, 10 Niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny i techniczny płytek na ścianach w kabinach ustępowych (pęknięcie płytek z ostrą krawędzią) oraz umywalk, kranów i instalacji (korozja, zabrudzenia, odwarstwienie farby) w sanitariacie

- nieodpowiedniego stanu technicznego nawierzchni płyty boiska wielofunkcyjnego (pęknięcia, ubytki stwarzające ryzyko potknięcia) (Rys. 11);



Rys. 11 Niewłaściwy stan techniczny nawierzchni płyty boiska (pęknięcia, ubytki)

- braku wentylacji w sali zabaw oraz w sali wykorzystywanej do leżakowania dzieci, zbyt małej powierzchni sal dla dzieci w stosunku do liczby zapisanych dzieci oraz braku regulacji mieszania ciepłej wody przy umywalkach dla dzieci w klubie dziecięcym.

Nieprawidłowości skutkujące wszczęciem postępowania administracyjnego dotyczyły:

- niezachowanych standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w sanitariatach dla dzieci przedszkolnych

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem wystąpień pokontrolnych dotyczyły:

- zapewnienia odpowiedniego strumienia objętości powietrza wentylacyjnego;
- zainstalowania zlewu z bieżącą wodą w nowo utworzonych pracowniach chemicznych;
- pomieszczeń usytuowanych poniżej terenu urządzonego przy budynku;
- zwiększenia ilości wieszaków na odzież wierzchnią;
- prowadzenia dokumentacji kontroli placu zabaw;
- potrzeby opracowania planu zajęć dydaktyczno – wychowawczego, który zapewni równomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia;
- zużycia nawierzchni sal.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem zaleceń w protokołach kontroli dotyczyły:

- zbyt małych powierzchni sal zajęć w stosunku do liczby dzieci,
- przeprowadzenia pomiarów skuteczności wentylacji pomieszczeń szkolnych,
- przeprowadzenia pomiaru wzrostu dzieci, celem oznakowania i doboru właściwego zestawu mebli szkolnych,
- zapewnienia środków spożywczych sprzedawanych dzieciom w automatach spełniających wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach,
- zapewnienia ochrony przed nadmiernym oświetleniem w salach zajęć.

VI.3 Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania

W 2019 r. 49 placówek zapewniło właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, co stanowi 94,23% skontrolowanych (w 2018 r. 94,83%). Wszystkie placówki zapewniły dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki papierowe, papier toaletowy (Rys. 12,13). Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny wykazano w 3 placówkach: nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny sufitu (mokry przeciek) w sanitariacie dla dzieci; nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny płytek na ścianach w trzech kabinach (pęknięcie płytek z ostrą krawędzią) w sanitariacie dla dzieci; nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny umywalek, kranów oraz instalacji (korozja, zabrudzenia, odwarstwienie farby) w sanitariacie dla dziewcząt; braku regulacji mieszania ciepłej wody przy umywalkach dla dzieci w klubie dziecięcym. Wszystkie skontrolowane placówki były podłączone do wodociągu miejskiego/gminnego natomiast 71,15% placówek do sieci kanalizacyjnej centralnej.



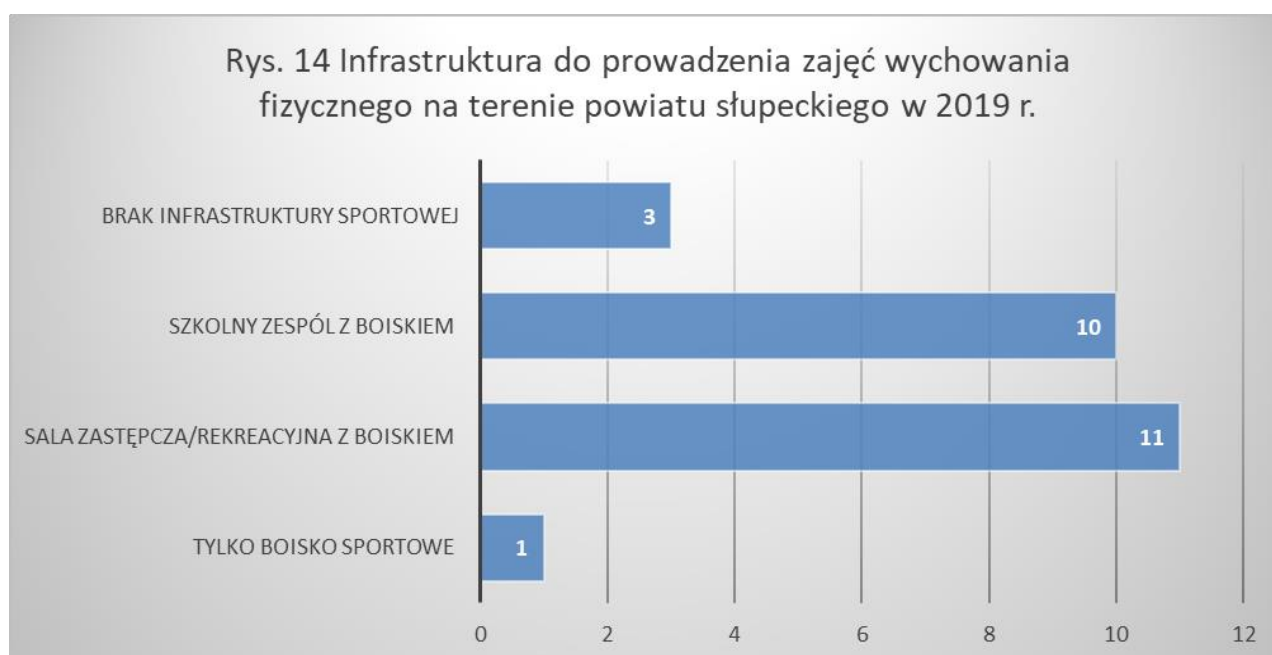
Rys. 12, 13 Właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej

Dodatkowo w 2019 r. w okresie wzmożonych zachorowań na gripę przeprowadzono kontrole problemowe oceniające warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów w nadzorowanych placówkach systemu oświaty. Kontroli poddano 8,33% Przedszkoli, 35,71% Szkół Podstawowych, 66,66% Gimnazjów oraz 36,36 % Zespołów Szkół. Łącznie przeprowadzono 13 kontroli. Absencja uczniów klasowała się na poziomie 13,52% w pominięciu przedszkoli. Wszystkie placówki zapewniły prawidłowe warunki do utrzymania higieny osobistej.

VI.4 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 2019 r. skontrolowano 100% placówek znajdujących się w ewidencji. Najwięcej placówek (44%) posiadało salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem, natomiast 40% placówek posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, (12%) nie posiada własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (Rys.14). Niezależnie od posiadanej infrastruktury w 4 placówkach zajęcia odbywały się na korytarzach. Dodatkowo 9 placówek korzystało z infrastruktury poza placówką (sal gimnastycznych, hal sportowych, basenu, boisk/stadionów sportowych). Skontrolowane pomieszczenia natryskowni w 80% były używane sporadycznie po zajęciach wychowania fizycznego. W pozostałych placówkach natryskownie były nieużywane. W celu poprawy warunków odbywania się zajęć WF wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące nieodpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego ścian na salach sportowych i bloku sportowym (ślady odpadającego tynku i farby oraz odwarstwienia wskazujące na dużą wilgotność muru, liczne elementy łuszczenia farby) oraz nieodpowiedniego stanu technicznego nawierzchni płyty boiska wielofunkcyjnego (pęknięcia, ubytki stwarzające ryzyko potknięcia).

Rys. 14 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu słupeckiego w 2019 r.



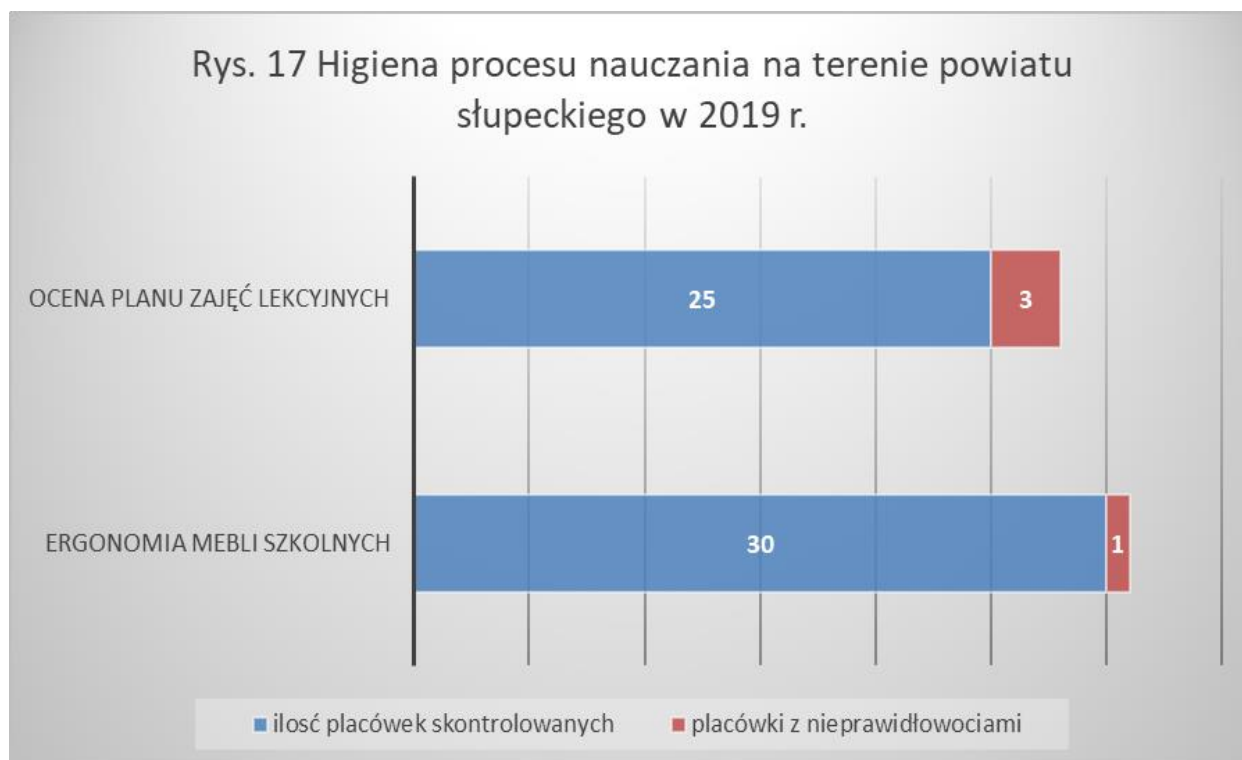
VI.5 Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych: w roku 2018 oraz 2019 skontrolowane placówki posiadały meble edukacyjne oznakowane zgodnie z Polską Normą i posiadają certyfikaty. Dzieci były mierzone w dwóch półroczach przez pielęgniarki szkolne lub wychowawców (pomiar przedstawiano do wglądu kontrolującemu), dodatkowo zapewniano przymiary wzrostowe w salach zajęć. Uczniowie znali numery rozmiarów krzeseł / stolików, w których powinni siedzieć. Stoliki i krzesła oznaczone były kolorystycznie (często stelaże w odpowiednich kolorach, lub oznakowanie ręczne przez nalepianie kodów kolorystycznych) (Rys. 15, 16). Meble były prawidłowo zestawiane (w dobrym stanie technicznym). W roku sprawozdawczym w jednej placówce stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku informacji o wynikach pomiaru dzieci w celu dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii, braku wiedzy uczniów o numerach rozmiarów krzeseł i stolików, w których powinny pracować (1 oddział) oraz pojedynczych przypadków braku oznakowania i złego zestawienia mebli edukacyjnych. Wydano zalecenie w protokole kontroli w celu poprawy warunków ergonomii mebli w ww. placówce.



Rys. 15, 16 Kolorystyczne oznaczenie mebli edukacyjnych.

Podczas bieżącej kontroli placówek oświatowo – wychowawczych ocenie poddano rozkład zajęć lekcyjnych. Plan zajęć dydaktyczno-wychowawczy w 80% placówek skontrolowanych w roku 2018 oraz w 88% placówek skontrolowanych w roku 2019 uwzględniał potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Zajęcia rozpoczynały się o stałych porach, różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie była większa od 1 godzin, przestrzegano limitu godzin lekcyjnych, zapewniono prawidłowy przerwy międzylekcyjne. Celem poprawy istniejącego stanu wydawano stosowne zalecenia (dotyczące 3 placówek). Dyrektorzy placówek w dalszym ciągu zwracali uwagę na zbyt duże obciążenie uczniów klas VII i VIII liczbą godzin lekcyjnych rozkładającą się maksymalnie przez cały tydzień.



VI.6. Posiadanie przez szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego

W wyniku przeprowadzonych kontroli wykazano, iż 62,16% skontrolowanych placówek (23 placówki) posiada wszystkie meble certyfikowane. Sprzęt sportowy w 100% certyfikowany posiadają również 23 placówki co stanowi 63,89% skontrolowanych placówek. Wszystkie meble oraz urządzenia i sprzęt sportowy zakupione po 1997 r. w skontrolowanych placówkach posiadają certyfikaty (tab.1).

Tab. 1. Posiadanie przez szkoły i placówki certyfikatów na meble, urządzenia oraz sprzęt sportowy na terenie powiatu słupeckiego w 2019 r.

Wyposażenie	Liczba placówek		Odsetek mebli, urządzeń i sprzętu sportowego zakupionego po 1997 r.				Liczba placówek posiadająca 100% certyfikatów na wyposażenie zakupione po 1997 r.
	w ewidencji	skontrolowanych	do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%	
Meble	37	37	0	4	10	23	37
Sprzęt sportowy	37	36	1	3	9	23	36

VI.7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Spośród skontrolowanych szkół, 14 placówek (co stanowi 56% placówek w ewidencji) posiadało substancje chemiczne i ich mieszaniny. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami obejmował m. in. sposób przechowywania, właściwe oznakowanie, posiadanie kart charakterystyki i aktualnego wykazu substancji chemicznych i ich mieszaniny, wyposażenia w środki ochrony indywidualnej, środki udzielania pierwszej pomocy oraz regulamin pracowni chemicznej (Rys. 18, 19, 20). W trakcie kontroli zwrócono uwagę, iż placówki uruchamiające pracownie chemiczne borykają się z problemem doprowadzenia bieżącej wody do sal (wydano stosowne zalecenia pokontrolne).

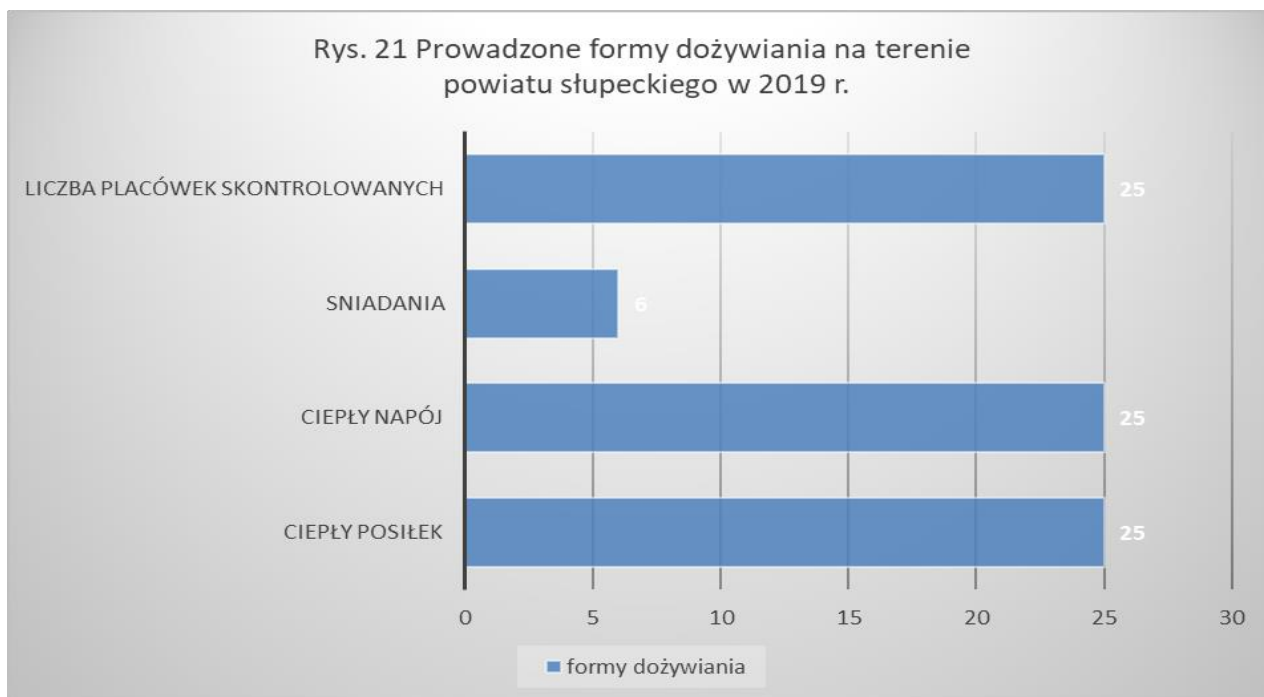


Rys. 18, 19, 20 Prawidłowe wyposażenie pracowni chemicznych oraz oznakowane substancji i preparatów chemicznych w szkołach.

VI.8. Dożywianie dzieci i młodzieży

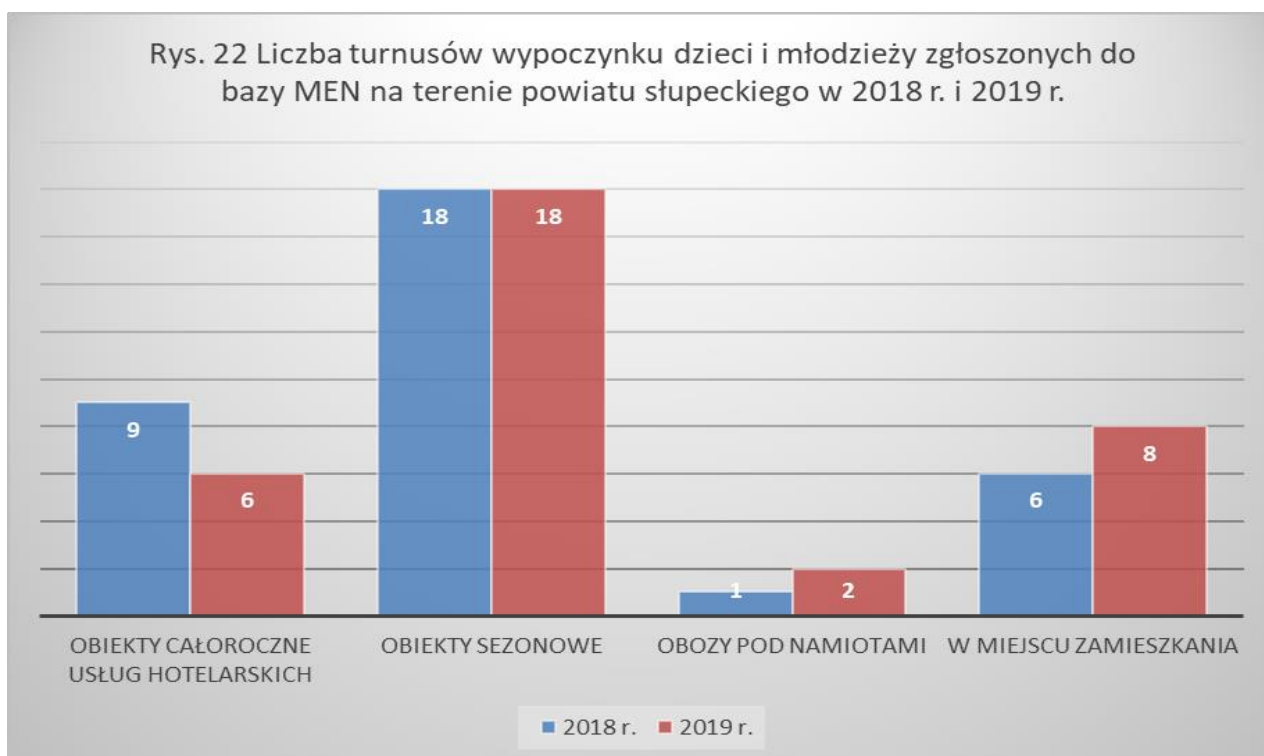
W 2019 r. w 25 szkołach co stanowi 100 placówek w ewidencji (w ocenie nie ujęto przedszkoli funkcjonujących samodzielnie oraz żłobków/klubów dziecięcych) zapewniono uczniom możliwość spożywania ciepłego posiłku wyłącznie jednodaniowego dla 2397 dzieci. Dodatkowo w 1 szkole podstawowej i 5 zespołach szkolno-przedszkolnych (24%) organizowano śniadania szkolne dla 464 dzieci w oddziałach przedszkolnych (Rys. 21). Placówki zapewniały posiłki przygotowywane na miejscu (52%) lub dostarczane przez firmy cateringowe (48%).

W placówkach gdzie nie ma warunków do prowadzenia żywienia, podopieczni spożywali kanapki przyniesione z domu - sporządzane były jedynie gorące napoje. Łącznie 25 szkół zapewniło ciepły napój co stanowi 100% skontrolowanych placówek. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 490.



VI.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży

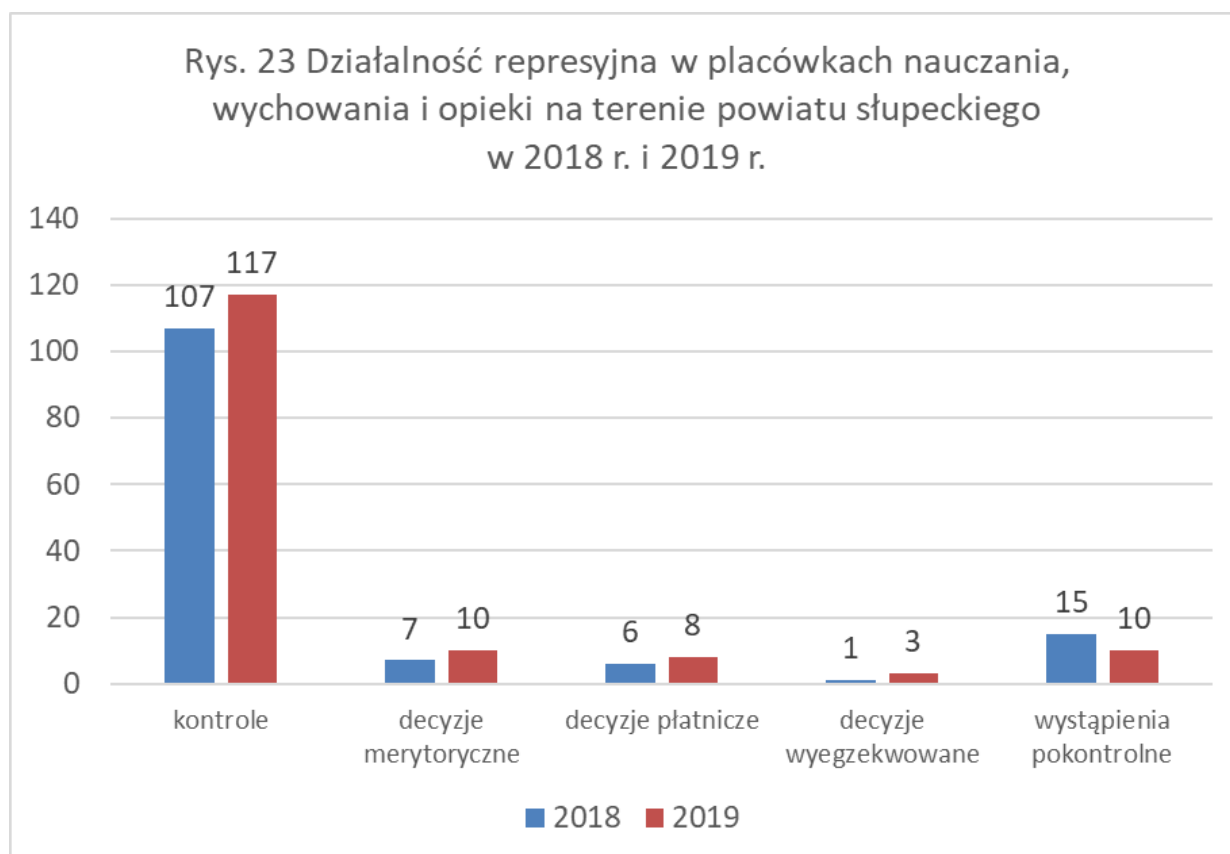
W bieżącym roku na terenie powiatu słupeckiego wykonano 18 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży. Wypoczynek letni przygotowało 16 organizatorów dla 1146 uczestników. Wypoczynek odbywał się w obiektach całorocznych usług hotelarskich, w obiektach sezonowych, pod namiotami oraz w miejscu zamieszkania. Wszyscy organizatorzy wypoczynku zapewнили uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne (Rys. 22). Liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku w bazie MEN w roku 2018 i 2019 klasyfikuje się na tym samym poziomie.



W 2019 r. przeprowadzono również kontrole przedsezonowe wszystkich obiektów, które w roku 2018 były wykorzystywane na potrzeby wypoczynku dzieci i młodzieży - łącznie 4 obiekty. Wspólnie z pionem higieny komunalnej przeprowadzono 2 kontrole. We wszystkich obiektach zachowano prawidłowy stan sanitarno – higieniczny i sanitarno – techniczny.

VI.10. Postępowanie administracyjne

W 2019 r. w zakresie nadzoru sanitarnego i warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania przeprowadzono 117 kontroli obiektów stałych i sezonowych. Zrealizowano wszystkie zamierzenia w zakresie pionu higieny dzieci i młodzieży. Dokonano 821 badań ogółem oraz 2200 oznaczeń fizycznych dotyczących ergonomii mebli szkolnych/przedszkolnych, temperatury pomieszczeń, wysokości i wielkości pomieszczeń, odległości miejsca gromadzenia odpadów stałych. Wydano 10 decyzji merytorycznych (w tym 1 zmieniającą termin, 1 wygaśnięcia oraz 2 opiniujące), 8 decyzji płatniczych oraz 10 wystąpień pokontrolnych. Wyegzekwowano 3 decyzję administracyjne z lat ubiegłych (Rys. 23). W związku z zakresem prac oraz sytuacją finansową placówek, zalecenia zawarte w decyzjach administracyjnych zostaną wykonane w 2020 r. Wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych oraz wystąpień pokontrolnych wpływa na poprawę warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.



Podsumowanie

1. Wzrosła liczba placówek zobowiązanych decyzją administracyjną, które związane były głównie z występowaniem zacieków, odwarstwień, odpadania tynku i farby na sufitach i ścianach oraz pęknięć, ubytków i uwypukleń nawierzchni.
2. Placówki oświatowe systematycznie poprawiają stan techniczny w tym termomodernizację budynków, warunki pobytu dzieci przedszkolnych w zespołach szkolno – przedszkolnych oraz modernizację bloków żywieniowych.
3. Wzorem lat ubiegłych głównym problemem publicznych przedszkoli funkcjonujących samodzielnie są zbyt małe powierzchnie sal zajęć w stosunku do liczby uczęszczających dzieci.
4. Nadal istnieje potrzeba przeprowadzenia w placówkach oświatowych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego wynikająca z braku pomiarów lub modernizacji oświetlenia.
5. Placówki uruchamiające pracownie chemiczne borykają się z problemem doprowadzenia bieżącej wody do sal.
6. Wzrosła liczba zmodernizowanych i wyposażonych w nowy sprzęt gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami oraz miejsc zastępczych.
7. Wszystkie placówki będące pod nadzorem PPIS przestrzegają zakazu palenia tytoniu. W widocznych miejscach zostały umieszczone odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych z uwzględnieniem e-papierosów.
8. Liczba placówek przygotowująca posiłki na miejscu jest nieznacznie większa od liczby placówek zapewniających posiłek dowożony.
9. Niewłaściwy mikroklimat w pomieszczeniach dla uczniów jest nadal problemem głównie placówek funkcjonujących w budynkach nieprzystosowanych i wybudowanych w ubiegłym wieku.
10. Systematycznie zmniejsza się liczba placówek posiadających niecertyfikowane meble i sprzęt sportowy.
11. W trakcie kontroli kompleksowych w 2018 r. i 2019 r. dyrektorzy placówek zwracali uwagę na zbyt duże obłożenie uczniów klas VII i VIII liczbą godzin lekcyjnych rozkładającą się maksymalnie przez cały tydzień.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU.

Głównym celem działania Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w 2019 r. było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu. Zadanie to realizowano poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących wymagań sanitarno-zdrowotnych oraz pobieranie próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Nadzór prowadzono w oparciu o obowiązujące podstawy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) oraz analizę zagrożeń w powiecie.

Prowadzone działania dotyczyły oceny warunków sanitarno-higienicznych i technicznych produkcji, sprzedaży i transportu środków spożywczych; produktów kosmetycznych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, oceny jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów do kontaktu z żywnością krajowych oraz importowanych poprzez ocenę wizualną i/lub laboratoryjną próbek żywności pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, monitorowania wycofanej z obrotu żywności, kosmetyków i przedmiotów użytku w ramach systemu wczesnego ostrzegania o pojawiających się produktach niebezpiecznych na rynku (RASFF, RAPEX), realizacji zamierzeń zaplanowanych przedsięwzięciach w oparciu o wytyczne GIS.

W 2019 r. w ewidencji obiektów na terenie objętym działaniem PPIS w Słupcy znajdowało się ogółem **1229** zakładów żywnościowo-żywnościowych.

Tab. 1. Rodzaje zakładów żywnościowo-żywnościowych.

Rodzaje zakładów	Rok	
	2018	2019
Zakłady produkcji żywności (piekarnie, ciastkarnie, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnice naturalnych wód źródłanych, wytwórnice makaronów, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego oraz inne wytwórnice żywności – produkcja pierwotna)	514	549
Zakłady obrotu żywnością (sklepy spożywcze, hurtownie, kioski spożywcze, inne obiekty obrotu żywnością, oraz obiekty ruchome i tymczasowe)	379	370
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego w tym zakłady małej gastronomii	126	120
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, kuchnie w gospodarstwach agroturystycznych, catering)	76	70
Ogólna liczba zakładów	1095	1109
Środki transportu żywności	99	120

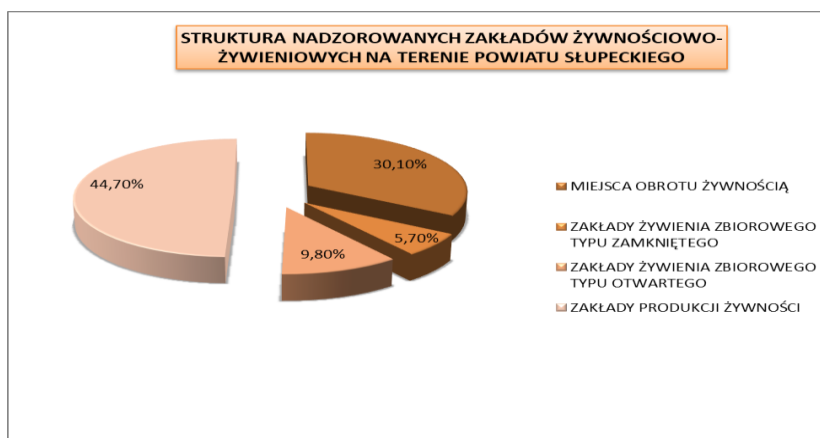
W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego przeważały zakłady produkcji żywności tj. około **44,7%** wszystkich obiektów, miejsca obrotu żywnością **30,1%**, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego około **9,8%**, a następnie zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego to około **5,7%**. Należy również podkreślić, że większość stanowią małe zakłady, które prowadzone są przez jednoosobowe lub kilkuosobowe podmioty gospodarcze.



Rys. 1, 2, 3, 4, 5, 6. Zakłady żywnościowo-żywnościowe – kontrole sanitarne



Rys. 7. Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego

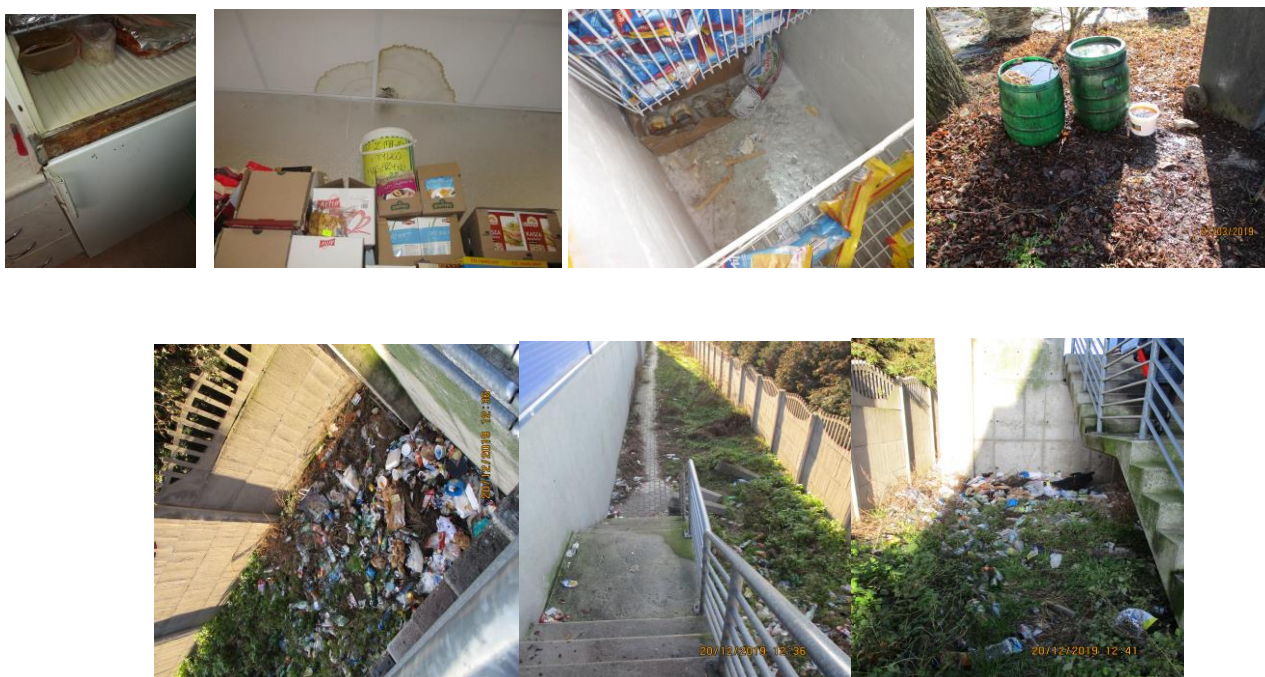


Ogółem w 2019 r. przeprowadzono **394** kontrole i rekontrole sanitarne (w tym 1 kontrolę miejsca obrotu kosmetykami). Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **149** zakładów (co stanowi **49%** obiektów skontrolowanych).

W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS

W miesiącach letniego wycieczki prowadzono kontrole punktów gastronomicznych, obiektów ruchomych, tymczasowych, działających sezonowo. Ogółem przeprowadzono **86** kontrole weekendowych, podczas których nałożono **12** mandatów karnych na kwotę **1 900,00 zł**.

Rys. 8, 9, 10, 11, 12. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli sanitarnych



Na podstawie art. 6 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydawano opinie celem przedłożenia ich w ARMiR przez zakłady ubiegające się o dofinansowanie do celów inwestycyjnych.

W 2019 r. zarejestrowano **25 interwencji** konsumenckich. Potwierdzenie zarzutów stwierdzono w 5 interwencjach. W większości to interwencje anonimowe.

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- jakości posiłków podawanych w szkole (nie zachowanie higieny przy produkcji, personel bez ochrony włosów);
- niewłaściwej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu;
- braku czystości i porządku w obiekcie;
- niewłaściwej higieny sprzedaży środków spożywczych, w szczególności nieprawidłowej odzieży ochronnej personelu;
- obecności szkodników;
- nieprawidłowej jakości posiłków oferowanych klientom w zakładach żywienia zbiorowego otwartego;
- braku czystości i porządku wokół zakładu.

W uzasadnionych przypadkach nakładano mandaty karne za stwierdzone nieprawidłowości.

Nadzorem objęto zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, małe gastronomie), zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki szkolne, przedszkolne, pracownicze, stołówki na koloniach i półkoloniach, obozach, zimowiskach) oraz sklepy spożywcze, środki transportu żywności. Sporządzono **389** protokołów z kontroli sanitarnej.

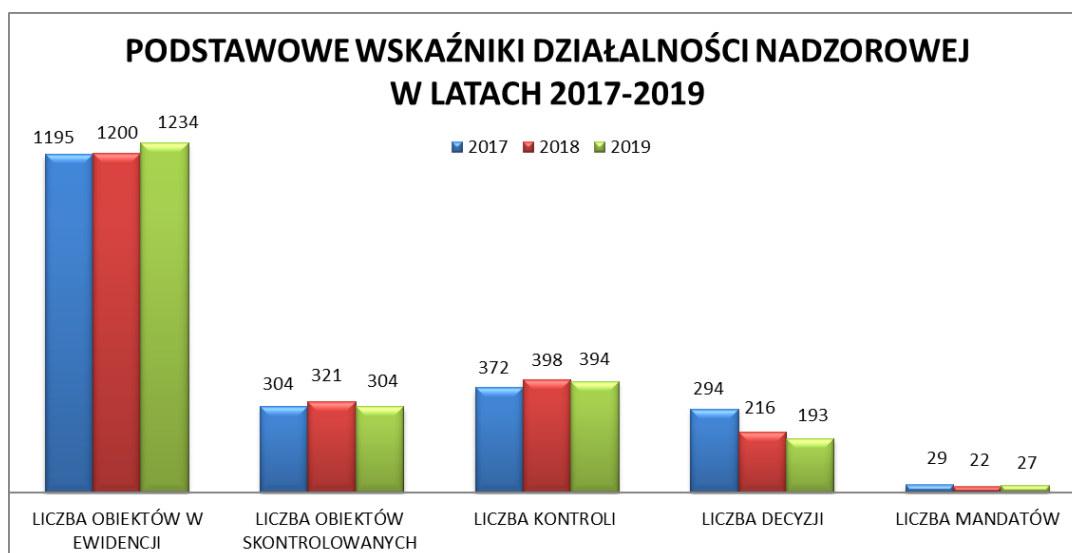
Spośród **303** obiektów skontrolowanych w zakładach obrotu/produkcji żywności uchybienia sanitarne stwierdzono w **31** obiektach (**10,2%**).

Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych PPIS wydał ogółem **193** decyzje, w tym:

- 144 decyzji merytorycznych: **72** decyzje zatwierdzające zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, **20** decyzji zmieniających wcześniej wydane decyzje zatwierdzające zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, **1** decyzję nakazującą w oznaczonym terminie usunięcie stwierdzonych uchybień, **45** decyzji wykreślających z rejestru, **3** decyzje stwierdzające wygaśnięcie decyzji administracyjnych, **2** decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne, **1** decyzję dotyczącą unieruchomienia zakładu;

- 49 decyzji płatniczych: **31** decyzji o pobraniu opłaty za kontrole kwestionowane, **13** decyzji o pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej, **5** decyzji o pobraniu opłaty za przeprowadzone kontrole graniczne.

Rys. 13. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorowej w latach 2017-2019



VII.1. Stan sanitarny obiektów

Stan sanitarny obiektów wyrażony odsetkiem zakładów, które ocenione zostały na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego jako „niezgodne” w latach 2018-2019 wyraża tabela nr 2

Tab. 2. Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym

Lata	Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym
2018	2,5
2019	1,3

Jako „niezgodne” na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono następujące rodzaje obiektów:

- sklepy spożywcze (22) – 1 zakład

brak czystości i porządku na terenie zakładu w szczególności na sali sprzedaży, oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych dla których upłynął termin przydatności do spożycia, przechowywanie produktów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych niezgodne z deklaracją producenta (poza urządzeniem chłodniczym), nieprawidłowa higiena osobista pracowników (brak odzieży ochronnej).

– **zakłady żywienia zbiorowego otwartego (28) – 3 zakłady**

brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu (powierzchnie brudne, nie poddane procesom mycia i dezynfekcji), brak prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych oraz brak segregacji w urządzeniach chłodniczych; nieprawidłowy sposób rozmrażania artykułów spożywczych, brak w pomieszczeniu zaplecza kuchennego umywalki zaopatrzonej w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia, nie przedstawiono do wglądu dokumentacji opracowanej zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP wraz z zapisami; brak prawidłowej odzieży ochronnej personelu obecnego przy kontroli (brak nakrycia głowy).

Ponadto wystosowano **1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej do PWIS** w związku z prowadzeniem działalności w zakresie wypieku i sprzedaży kurczaka z różną bez złożenia do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przeprowadzona kontrola tematyczna wykazała, iż w przedmiotowym obiekcie była prowadzona działalność w zakresie wypieku i sprzedaży kurczaka z różną. Działalność w tym zakresie nie została zgłoszona Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Słupcy i nie uzyskała zatwierdzenia zakładu i zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów.

W wyniku przeprowadzonych w ww. obiekcie czynności kontrolnych stwierdzono następujące uchybienia sanitarne:

- prowadzenie działalności bez wymaganej prawem decyzji zatwierdzającej zakład wydanej przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego na siedzibę zakładu;
- brak czystości i porządku w zakładzie (brudne podłogi, brudny zlewozmywak dwukomorowy z resztkami wypieczonego kurczaka, brudne narzędzia do porcjowania i zdejmowania kurczaka);
- brak odpowiednich urządzeń do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi roboczych (zlewozmywak dwukomorowy bez doprowadzonej bieżącej ciepłej i zimnej wody i bez podłączenia do kanalizacji);
- brak umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą;
- brak ubikacji spłukiwanej wodą, wydzielonej dla pracownika, sprzedawcy żywności;
- brudne urządzenie chłodnicze – lodówka (zacieki, zapleśnienia, po otwarciu ulatniający się nieprzyjemny zapach);
- brak wydzielonego miejsca do przechowywania środków i sprzętu używanych do mycia i dezynfekcji;

- pracownik bez odzieży ochronnej;
- brak dokumentacji potwierdzającej pochodzenie środków spożywczych znajdujących się w zakładzie;
- nie przedstawiono do wglądu dokumentacji opracowanej zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP wraz z zapisami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy uznał, iż stwierdzone powyższe uchybienia stanowią bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi i stanowią podstawę do unieruchomienia zakładu małej gastronomii i zaprzestania prowadzenia działalności polegającej na wypieku oraz sprzedaży kurczaka z rożna do momentu usunięcia uchybień i uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono: **27 mandatów karnych na kwotę 4 700,00 zł.** – średnia kwota mandatu wynosiła **174,00 zł.**

Czynności kontrolne przeprowadzane w zakładach produkcji środków spożywczych lub obrotu środkami spożywczymi wykazywały szereg nieprawidłowości, które potwierdzały, iż stan sanitarny tych obiektów był niewłaściwy.

Nieprawidłowości stwierdzano w następujących grupach obiektów:

Tab. 3. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w 2019 r.

MZ-48	Rodzaj obiektów	ilość obiektów, w których stwierdzano nieprawidłowości	% obiektów, w których stwierdzano nieprawidłowość i w stosunku do ilości obiektów skontrolowanych
22	Sklepy spożywcze	11	11,6
25	Obiekty ruchome i tymczasowe	1	11,1
28	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	19	23,2

Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów

Sklepy spożywcze

W 2019 r. w ewidencji znajdowało się **180** sklepów spożywczych, z których skontrolowano **95** a ocenę sanitarną przeprowadzono w **68** zakładach.

Ogółem przeprowadzono **115** kontroli sanitarnych i wydano **19** decyzji administracyjnych.

Grupa sklepów spożywczych to najliczniejsza grupa zakładów, najbardziej zróżnicowana pod względem: wyposażenia, wielkości, warunków sanitarno-technicznych, asortymentu wprowadzanych do obrotu artykułów.

W trakcie kontroli w/w obiektów szczególną uwagę zwracano na:

- stan sanitarno-techniczny i porządkowy (otoczenia zakładu, pomieszczeń sali sprzedaży, magazynowych i socjalnych, maszyn, urządzeń, środków transportu),
- pochodzenie środków spożywczych ze szczególnym zwróceniem uwagi na dostawców mięsa i jaj,
- warunki przechowywania (surowców, półproduktów, innych składników żywności),
- prawidłowość i skuteczność przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń, sprzętu,
- etykiety i sposoby znakowania,
- warunki magazynowania i ekspedycji produktów gotowych,
- stan higieny i zdrowotności pracowników biorących udział w obrocie żywnością,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad GHP,
- sposób postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego kat. 3 – produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego,
- terminy przydatności do spożycia.

Kontrole w sklepach prowadzono również w związku z otrzymywanymi powiadomieniami w ramach systemu RASFF.

Do najczęściej spotykanych nieprawidłowości stwierdzanych podczas przeprowadzania czynności kontrolnych należą:

- przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z zaleceniami producenta,
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej (po terminie przydatności do spożycia),
- artykuły spożywcze nieopakowane oferowane do sprzedaży bez prawidłowego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem,
- brak należytej czystości w pomieszczeniach sklepu,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- zły stan sanitarno-higieniczny obiektu (brudne ściany, sufity, podłogi),
- brak czystości i porządku wokół sklepu, odpady gromadzone w miejscach do tego wyznaczonych,

- brak prowadzonej dokumentacji wynikającej z zapisów systemem HACCP oraz instrukcji GHP.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **8 mandatów** karnych na kwotę **1200,00 zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W ewidencji znajdowało się **120** obiektów, skontrolowano **82**, a ocenę sanitarną przeprowadzono w **45** zakładach.

Główne nieprawidłowości:

- zniszczony i brudny sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością,
- brak należytej czystości w pomieszczeniach,
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej (po terminie przydatności do spożycia),
- brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- brak prowadzonej dokumentacji wynikającej z zapisów systemem HACCP oraz instrukcji GHP,
- brak prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych oraz brak segregacji w urządzeniach chłodniczych.

Przeprowadzono **108** kontroli sanitarnych, wydano **31** decyzji administracyjnych. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **18** mandatów karnych na kwotę **3200,00 zł**.

Stan sanitarny środków transportu żywności

W 2019 r. skontrolowano **23 środki transportu żywności**. Większość obiektów obrotu żywnością dysponuje prawidłowymi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

VII.2. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W roku 2019 w ramach kontroli urzędowej, kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem i monitoringu pobrano **151** próbek środków spożywczych i kosmetyków, które przekazano do badań w PSSE Konin i WSSE Poznań:

- do PSSE Konin przekazano – **110** próbek (w ramach kontroli urzędowej **30** próbek, w ramach kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem **70** próbek, w ramach monitoringu **10** próbek),
- do WSSE Poznań przekazano – **38** (2 próbki w ramach monitoringu, **17** próbek w ramach kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem, **19** próbek w ramach kontroli urzędowej)

dotatkowo pobrano **3 próbki** kosmetyków (badanie mikrobiologiczne).

W wyniku przeprowadzonych analiz otrzymanych sprawozdań z badań w roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy nie kwestionował próbek spożywczych.

VII.2.1. RASFF - Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt został stworzony po to, aby sprawnie informować o bezpośrednich i pośrednich zagrożeniach zdrowia ludzkiego mających swoje źródło w środkach spożywczych lub środkach żywienia zwierząt. System RASFF obejmuje kraje Unii Europejskiej i 3 kraje EFTA: Norwegia, Islandia i Lichtenstein. Produkty pochodzące z krajów Unii Europejskiej lub z krajów trzecich, w których stwierdzono źródło potencjalnego zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów (zanieczyszczenia chemiczne, mikrobiologiczne), są zgłaszane przez lokalne instytucje kontrolujące do Krajowego Punktu Kontaktowego systemu RASFF.

W wyniku otrzymywanych powiadomień RASFF podejmowano stosowne działania związane z monitorowaniem wycofania wadliwego artykułu. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w obiektach wymienionych w listach dystrybucyjnych załączonych do w/w powiadomień **nie stwierdzono w/w produktów**, które były wcześniej wycofywane przez właścicieli sieci handlowych.

Analizując powyższe należy stwierdzić, że działania związane z wycofywaniem wadliwych artykułów odbywało się w sposób prawidłowy i zgodny z obowiązującymi procedurami systemu RASFF.

VII.2.2. RAPEX – Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych

Nadzorem sanitarnym objęto sklepy, które oprócz obrotu środkami spożywczymi oferują do sprzedaży kosmetyki, gdzie zwracano uwagę przede wszystkim na oznakowanie opakowań jednostkowych kosmetyków oraz możliwość występowania w obrocie niedozwolonych kosmetyków

zgłoszonych w systemie RAPEX (Europejski System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych).

Notyfikacje dotyczące obecności w obrocie kosmetyków, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów były weryfikowane i sprawdzane, czy na terenie powiatu słupeckiego są obiekty, które wprowadzają do obrotu kosmetyki wymienione w tych notyfikacjach.

W trakcie kontroli pobrano do badań laboratoryjnych **3 próbki kosmetyków** – których po zbadaniu nie kwestionowano.

VII.3. Ocena sposobu żywienia

W roku 2019 oceniono **21** jadłospisów opracowanych na 10 dni w tym 10 w stołówkach szkolnych oraz 11 w stołówkach przedszkolnych.

STOŁÓWKI SZKOLNE

Podstawowe zasady przyrządzania posiłków obiadowych stanowią, iż musi zawierać on:

- produkt będący dobrym źródłem białka, a więc produkt pochodzenia zwierzęcego (mięso, drób, ryby, nabiał),
- warzywa i/lub owoce w postaci surowej i gotowanej,
- produkty zbożowe (makarony, kasze, ryż),
- okresowo suche nasiona roślin strączkowych,
- do przyrządzania potraw należy stosować oleje, oliwę i inne dodatki nadające potrawom oczekiwane walory organoleptyczne, a jednocześnie podnoszące wartość odżywczą przyrządzanego posiłku,
- technologia przyrządzania potraw winna być różnorodna,
- kolorystyka potraw powinna zachęcać do ich konsumpcji.

Zalecenia wydane po analizach jadłospisów:

Z uwagi na fakt, że obiad jest posiłkiem wnoszącym największą porcję energii i składników odżywczych oraz możliwą ewentualność, iż dla pewnej grupy dzieci jest to jedyny tak urozmaicony posiłek w ciągu całego dnia należy zadbać, aby był on przygotowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz z przyjętymi zasadami żywieniowymi, a w szczególności w zakresie zastosowania produktu będącego źródłem pełnowartościowego białka, dodatku warzyw i/lub owoców.

Zwracano uwagę by przy planowaniu jadłospisu:

- w obiedzie była podawana co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (np. ryż, kasze, makaron),
- każdego dnia była podawana co najmniej jedna porcja z grupy jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
- od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej,
- w żywieniu zbiorowym dzieci nie zaleca się frytek ze względu na ich dużą kaloryczność oraz uwalniający się podczas smażenia akrylamid – działający na organizm człowieka neurotoksycznie,
- co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE

Na podstawie ocenionych jadłospisów można stwierdzić, iż uwzględniają one potrzeby żywieniowe dzieci w wieku przedszkolnym. Jest to szczególnie ważne w pierwszych latach życia, gdzie kształtują się nawyki i zwyczaje związane z jedzeniem, a popełnione w tym okresie błędy dają o sobie znać w późniejszym wieku, jako tzw. choroby cywilizacyjne. Dieta została skomponowana zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

Oceniane jadłospisy uwzględniały zasady racjonalnego żywienia dla danej grupy wiekowej, wynikających z aktualnych norm żywienia:

- do produkcji potraw wykorzystano produkty z różnych grup asortymentowych, co zapewniało urozmaicenie oraz dostarczenie niezbędnych składników odżywczych.
- prawidłowo zaplanowany codzienny jadłospis powinien zawierać co najmniej 5 porcji produktów zbożowych: pieczywo, kasze, ryż, makarony, płatki zbożowe. Są one przede wszystkim źródłem energii dla organizmu, zawierają wiele składników mineralnych, witaminy (szczególnie z grupy B) oraz błonnik pokarmowy, który reguluje pracę jelit. W tej grupie należy wybierać produkty z tzw. grubego przemiału, czyli jak najmniej przetworzone i w związku z tym bogatsze w składniki odżywcze. Oprócz pełnoziarnistego pieczywa poleca się także brązowy ryż, kasze, razowy makaron.
- biorąc pod uwagę korzystny skład aminokwasowy szczególnie cenne są jaja i mleko. Mleko i jego przetwory są najważniejszym źródłem wapnia w diecie, z uwagi na jego znaczącą ilość i największą przyswajalność z tych produktów. Część mleka można zastępować produktami mlecznymi takimi jak jogurty, kefir, maślanka, sery twarogowe lub żółte. Wapń między innymi

jest niezbędny do budowy zębów i kości. Mleko zawiera również witaminy A, D, B2 i jest źródłem białka o najwyższej jakości.

- w planowanej diecie uwzględniono również ryby, które są dobrym źródłem pełnowartościowego białka i jednocześnie (zwłaszcza ryby morskie) dostarczają pożądaných żywniowo kwasów tłuszczowych wpływających, między innymi na prawidłowy rozwój układu nerwowego.
- owoce i warzywa stanowią źródło witamin, które warunkują utrzymanie dobrego zdrowia oraz prawidłowy wzrost i rozwój poprzez regulację podstawowych procesów życiowych. Większe korzyści dla organizmu przynosi podaż warzyw i owoców w formie surowej, co zapewnia, iż zawarte w nich witaminy zostaną dostarczone w największej możliwej ilości. Każdy proces technologiczny związany z obróbką żywności powoduje straty witamin. Warzywa lub owoce należy podawać w każdym posiłku.
- potrawy przyrządzano wykorzystując różnorodne technologie oraz odpowiednio komponując potrawy pod względem smaku i kolorystyki.
- większość tłuszczów w diecie powinna pochodzić z ryb, orzechów i tłuszczów roślinnych. Należy unikać produktów smażonych zwłaszcza w głębokim tłuszczu (od poniedziałku do piątku należy podawać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej), jak również ograniczać produkty zawierające w swym składzie znaczne ilości tłuszczu jak podroby, słodczyce czy żywność typu fast food.

Podsumowanie

1. W roku 2019 przeprowadzono **394** kontrole sanitarne oraz wykonano **149** ocen stanu sanitarnego na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego. W celu poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydano **1** decyzję administracyjną oraz 1 decyzję unieruchamiającą działalność zakładu. W wyniku zaniedbań higieniczno-sanitarnych nałożono **27** mandatów karnych na łączną kwotę **4700,00 zł**.
2. Dokonywano oceny stanu sanitarno-higienicznego bloków żywienia na koloniach i obozach letnich organizowanych dla dzieci i młodzieży. Stołówki przy placówkach wypoczynku letniego zostały prawidłowo przygotowane.
3. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w 2019 r. był kontynuowany wzmożony nadzór nad prawidłowym stosowaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP w obiektach żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego.
4. W trakcie kontroli sanitarnych sprawdzano produkty zgłaszane do systemów RASFF i RAPEX. Realizowano polecenia Głównego Inspektora Sanitarnego wynikające z przesyłanych pism.
5. W związku z obowiązkiem rejestracji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich dokonywano wpisów do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.
6. W miesiącach letniego wypoczynku prowadzone były kontrole punktów gastronomicznych, obiektów ruchomych, tymczasowych, działających sezonowo. Ogółem przeprowadzono **86 kontroli weekendowych, podczas których nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 1900,00 zł**.
7. Na podstawie art. 6 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59) wydawano opinie celem przedłożenia jej w ARMiR przez zakłady ubiegające się o dofinansowanie do celów inwestycyjnych.
8. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w 2020 r. będzie kontynuowany wzmożony nadzór nad prawidłowym stosowaniem zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP w obiektach żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu słupeckiego.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

VIII.1. Informacje wstępne

Działania podejmowane w 2019 r. służyły umacnianiu zdrowia społeczeństwa i wynikały z kierunków określonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, założeń Narodowego Programu Zdrowia oraz z potrzeb zdrowotnych i sytuacji epidemiologicznej.

Do zadań pionu Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej należało:

- inicjowanie i wytyczanie kierunków działań zmierzających do poznania przez społeczeństwo czynników szkodliwych dla zdrowia i metod zapobiegania chorobom, kształtowanie właściwych zachowań i postaw prozdrowotnych oraz pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz zdrowia poprzez: dobór tematyki oddziaływań oświatowo – zdrowotnych w oparciu o zalecenia GIS i zadania wynikające z Narodowego Programu Zdrowia; przygotowanie, wdrażanie i promowanie programów edukacyjnych ogólnopolskich i wojewódzkich; poszukiwanie sojuszników do realizacji zadań (współpraca z instytucjami, organizacjami, mass-mediami),
- udzielanie merytorycznej i metodycznej pomocy placówkom promującym zdrowie,
- dokonywanie oceny działalności oświaty zdrowotnej (wizytacje, ankiety),
- działalność szkoleniowa,
- konsultacje i instruktaże merytoryczne.

VIII.2. Realizacja działań profilaktyczno – edukacyjnych

2.1. PROFILAKTYKA HIV/AIDS

Działalność informacyjno-edukacyjna prowadzona w środowisku młodzieży gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej oraz dla ogółu społeczeństwa w celu zapobiegania nowym zakażeniom HIV, wynikała z Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2017-2021. W ramach programu realizowano:



1. Kampanię społeczną „Mam czas rozmawiać”(we współpracy z Krajowym Centrum ds. AIDS) promującą dialog międzypokoleniowy oraz zachęcającą do wykonania testu diagnostycznego w jednym z 30 punktów konsultacyjno-diagnostycznych (PKD).

2. Projekt edukacji rówieśniczej „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV”, którego celem było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV i AIDS wśród młodzieży szkolnej oraz zachęcenie jej do przekazywania zdobytej wiedzy w dalszej edukacji rówieśniczej. W szkoleniu uczestniczyła młodzież kl. I z 5 szkół ponadgimnazjalnych powiatu słupeckiego (19 osób). Analiza ankiet wstępnych i końcowych przeprowadzonych wśród uczestników szkolenia potwierdziła w sposób jednoznaczny wzrost wiedzy na temat HIV i AIDS.



Rys. 1. Szkolenie „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV”

3. Konkurs „Nie daj szansy AIDS” na mem skierowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu przez młodzież memu pt. „Nie daj szansy AIDS”. Na etapie szkolnym wzięło w nim udział 22 uczniów z dwóch szkół, na etapie powiatowym oceniono dwa memy. Praca z ZSZ w Słupcy reprezentowała powiat na etapie wojewódzkim.



Rys. 2. Zwycięski mem i laureaci etapu powiatowego konkursu na mem „Nie daj szansy AIDS”.

4. XIX Powiatowa Olimpiada Wiedzy o HIV i AIDS, do której przystąpiło 23 uczniów wyłonionych w drodze eliminacji szkolnych (256 uczniów) z 7 szkół podstawowych (kl. VIII) i 5 szkół ponadgimnazjalnych (kl. I) powiatu słupeckiego. Wyłoniono 6 laureatów w kategorii szkoła podstawowa i 4 w kategorii szkoła ponadgimnazjalna. Celem Olimpiady jest sprawdzenie wiedzy na temat zakażeń wirusem HIV i choroby AIDS, uświadomienie zagrożeń, promowanie odpowiedzialności za własne zdrowie i zdrowie innych oraz ukształtowanie właściwych postaw i zachowań.



Rys. 3. XIX Powiatowa Olimpiada Wiedzy o HIV i AIDS w Starostwie Powiatowym w Słupcy

5. Obchody Światowego Dnia AIDS zorganizowane w Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy, mające na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV i AIDS. W programie obchodów wykład nt. profilaktyki HIV/AIDS, podsumowanie rocznej działalności PSSE w Słupcy w zakresie zapobiegania HIV/AIDS, wręczenie dyplomów i nagród laureatom i uczestnikom konkursu na mem i olimpiady oraz dyplomów i upominków szkolnym koordynatorom działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS, stoisko informacyjne. Wszyscy uczestnicy Obchodów Światowego Dnia AIDS przypięli czerwone wstążeczki na znak solidarności z ludźmi zakażonymi HIV i chorymi na AIDS.



Rys. 4. Obchody Światowego Dnia AIDS w Zespole Szkół Ekonomicznych w Słupcy

6. Akcję „Bezpieczne Walentynki”, która objęła około 140 osób. Miała na celu zwrócenie uwagi na zagrożenia wynikające z HIV i AIDS oraz innych chorób przenoszonych drogą płciową. W ramach akcji zorganizowano spotkanie informacyjno-edukacyjne i quiz wiedzy dla młodzieży z ZSE w Słupcy, punkty informacyjno – edukacyjne, informacje w mediach.



Rys. 5. Akcja informacyjno-edukacyjna Bezpieczne Walentynki 2019

VIII.2.2. PROGRAM EDUKACYJNY „TRZYMAJ FORMĘ!” – XIII EDYCJA



Ogólnopolski program edukacyjny współorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. „Trzymaj Formę to inicjatywa propagująca zdrowy styl życia poprzez zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. W roku szkolnym 2018/19 działaniami programowymi zostało objętych 2515 uczniów i ich rodzice z 39 szkół podstawowych, oddz. gimnazjalnych i gimnazjów.

W ramach realizacji programu „Trzymaj Formę!” pion OZ i PZ zorganizował: 3 szkolenia i naradę dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu; prelekcję dla uczniów szkoły podstawowej nt. zdrowego stylu życia z uwzględnieniem zdrowego odżywiania i aktywności fizycznej. Rozpropagowanie VIII edycji Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia, organizowanej w ramach Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!”. Cele Konkursu wynikały z założeń programowych i związane były z racjonalnym żywieniem i aktywnością fizyczną.

VIII.2.3. PROGRAM EDUKACYJNY „ARS, CZYLI JAK DBAĆ O MIŁOŚĆ?”



W roku szkolnym 2018/2019 zrealizowano VII edycję programu, którego celem była edukacja młodzieży szkół ponadgimnazjalnych w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania tytoniu, alkoholu, narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych, ich wpływu na relacje międzyludzkie oraz umiejętności dokonywania ważnych wyborów życiowych. W VI edycji programu – dzięki zaangażowaniu szkolnych koordynatorów programu – uczestniczyło 244 uczniów i 147 rodziców z 5 szkół ponadgimnazjalnych w 8 typach szkół. Zorganizowano naradę dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu i przekazano materiały programowe. Rozpropagowano III edycję ogólnopolskiego konkursu pt. „Szkoła wolna od używek” na film krótkometrażowy o tematyce dotyczącej profilaktyki uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.

VIII.2.4. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU



Podjęmowano różnorodne działania zmierzające do zwiększenia wiedzy na temat szkodliwości palenia, zmiany postaw wobec palenia tytoniu, zpobiegania narażenia na dym tytoniowy w miejscach użyteczności publicznej oraz zmniejszenia liczby osób rozpoczynających palenie.

1. Realizacja dwóch programów edukacyjnych o tematyce antytytoniowej dla dzieci i młodzieży: organizowano narady i szkolenia dla szkolnych koordynatorów, prowadzono działania informacyjno-edukacyjne:

- Ogólnopolski program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas” (XI edycja), którego celem jest kształtowanie świadomych postaw antytytoniowych u dzieci. W programie uczestniczyło 746 dzieci w wieku przedszkolnym z 9 przedszkoli i z 18 oddz. przedszkolnych szkół podstawowych.



Rys. 6. Piknik rodzinny w ZSP w Młodojewie

Ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej **„Bieg po zdrowie”** - IV edycja w powiecie. Głównym celem programu jest opóźnienie lub zapobieżenie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Istotnym celem realizowanej edukacji prozdrowotnej jest zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. W III edycji programu uczestniczyło 438 uczniów w 17 szkołach podstawowych w 24 klasach czwartych. Na zakończenie realizacji programu w 5 nowych szkołach realizujących po raz pierwszy program, przeprowadzono badania ankietowe wśród 104 uczniów w celu oceny programu.



Rys. 7. Szkolenie i narada szkolnych koordynatorów i realizatorów programu „Bieg po zdrowie”

2. Światowy Dzień bez Tytoniu obchodzony co roku 31 maja, zwraca uwagę na aspekty zdrowotne, społeczne i ekonomiczne skutków palenia tytoniu. W 2019 roku przebiegał pod hasłem „Tytoń i zdrowie płuc”. Stał się okazją do społecznej akcji edukacyjnej informującej o szkodliwych dla zdrowia następstwach używania tytoniu, inhalowania e-papierosów. W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych do placówek nauczania i wychowania oraz na imprezach lokalnych.



Rys. 8. Stoiska informacyjno-edukacyjne na Pikniku w Łądku i Festynie Rodzinnej w Cieninie Zabornym

Przeprowadzono etap powiatowy XIX edycji wojewódzkiego konkursu dla uczniów V klas szkół podstawowych **„Palić nie palić – oto jest pytanie”** na komiks o tematyce antytytoniowej. W etapach szkolnych udział wzięło 87 uczniów, a w etapie powiatowym 8 uczniów z 8 szkół podstawowych.



Rys. 9. Laureaci konkursu „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” na komiks o tematyce antytytoniowej

3. Światowy Dzień Rzucania Palenia trzeci czwartek listopada 2019 r. Działania skierowane były do dorosłej części społeczeństwa -osób palących, chcących rzucić palenie oraz biernych palaczy. Zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny w PLR Hipokrates w Słupcy z pomiarami zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu, ciśnienia tętniczego, poradami jak rzucić palenie i quizem wiedzy.



Rys. 10. Stoisko informacyjno-edukacyjne w PLR Hipokrates w Słupcy

4. Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń”. Celem projektu jest podniesienie poziomu wiedzy na temat różnych aspektów palenia tytoniu. Zorganizowano szkolenie dla 18 osobowej grupy młodzieży z klas VII z 9 szkół podstawowych powiatu słupeckiego. Przeprowadzono badania ankietowe przed i po szkoleniu, które wykazały zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości palenia tytoniu (wzrost z 57,2% do 100% poprawnych odpowiedzi oraz spadek liczby odpowiedzi „nie wiem” z 18% do 0%).



Rys. 11. Szkolenie MLZ – kontra tytoń w SOSW w Słupcy

5. Rozpropagowanie wojewódzkiego konkursu na film pod hasłem „Tytoń – od leku po truciznę” dla młodzieży szkół ponadgimnazjalnych.

6. Przestrzeganie Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Przestrzegania zapisów cytowanej ustawy dokonano w 462 obiektach podczas kontroli bieżących przez komórki oddziału nadzoru PSSE - przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w miejscach objętych prawnym zakazem palenia (zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych).

7. Rozpropagowanie materiału informacyjnego opracowanego przez Główny Inspektorat Sanitarny i Ministerstwo Edukacji narodowej dla kadry pedagogicznej szkół, rodziców i uczniów, w którym przestrzega przed potencjalnymi zagrożeniami związanymi z elektronicznymi papierosami.

VIII.2.5. ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA

Światowy Dzień Zdrowia obchodzony był pod hasłem „**Zdrowie dla wszystkich-powszechna opieka medyczna**”. Stan pełnego, fizycznego, umysłowego i społecznego dobrostanu to ideał, do którego powinni dążyć wszyscy ludzie. „Zdrowie dla wszystkich” to nie tylko hasło ale wizja przyświecająca od ponad siedemdziesięciu lat, działalności Światowej Organizacji Zdrowia (WHO). W ramach Światowego Dnia Zdrowia prowadzono działania informacyjne, które miały na celu umacnianie zdrowia i kierowane były do ogółu społeczeństwa.

VIII.2.6. PROGRAM „MAMO, TATO – CO WY NA TO?”



W II semestrze 2019 r. realizowana była edycja pilotażowa wojewódzkiego programu edukacyjnego „Mamo, Tato-co Wy na to?”. Celem programu jest zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy. W ramach programu zorganizowano dwa szkolenia dla przedszkolnych i szkolnych koordynatorów/realizatorów programu z 6 przedszkoli i 9 oddziałów przedszkolnych. Programem objęto 350 dzieci i ich rodziców.



Rys.12. Szkolenia dla koordynatorów realizatorów programu „Mamo, Tato – co Wy na to?”

VIII.2.7. STOP DOPALACZOM



1. Realizacja wojewódzkiego projektu edukacyjnego „**Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny**”, którego celem był wzrost świadomości społecznej nt. wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu ludzkiego. Zgodnie z założeniami projektu na 2019 r. zorganizowano 2 szkolenia dla młodzieży w tym: 1 szkolenie w Szkole Podstawowej nr 1 w Słupcy dla grupy młodzieży z kl. VII i VIII(12 osób) i szkolenie „Młodzieżowy Lider Zdrowia – kontra dopalacze” dla grupy młodzieży z 5 szkół ponadgimnazjalnych powiatu słupeckiego w SOSW w Słupcy(19 osób). Szkolenia z warsztatami „Smak życia czyli debata o dopalaczach” i badaniami ankietowymi(ankiety przed i po szkoleniu oceniające poziom wiedzy o nowych substancjach psychoaktywnych) – analiza 31 ankiet.



Rys. 13. Szkolenia dla uczniów kl. VII i VIII Szkoły Podstawowej nr 1 w Słupcy



Rys. 14. Szkolenie Młodzieżowy Lider Zdrowia – kontra dopalacze”w SOSW w Słupcy

2. Trzy spotkania informacyjno – edukacyjne nt substancji psychoaktywnych w tym dopalaczy w Szkole Podstawowej w Drażnej(16 osób), w ZSP w Cieninie Zabornym(14 osób) i SOSW w Słupcy dla młodzieży z 9 szkół podstawowych z kl. VII (18 osób).

Organizacja i przeprowadzenie spotkań informacyjno – edukacyjnych dla dyrekcji, kadry pedagogicznej na temat „Wytyczne do realizacji działań profilaktycznych w zakresie nowych narkotyków, zmiany w ustawie o przeciwdziałaniu narkomanii”(5 spotkań dla 57 osób).



Rys. 15. Spotkania informacyjno-edukacyjne w SP Drążna, SOSW Słupca, ZSP Cienin Zaborny

VIII.2.8. PROGRAM „WYBIERZ ŻYCIE – PIERWSZY KROK”



Kontynuowano realizację programu edukacyjnego dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych dotyczącego profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy, który zainicjowany był przez Federację MSD dla Zdrowia Kobiet. W roku szkolnym 2018/2019 wzięło w nim udział 323 uczniów z 5 szkół ponadgimnazjalnych, 19 nauczycieli oraz 307 rodziców. W ramach realizacji programu zorganizowano naradę dla 6 szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu, prowadzono dystrybucję programowych materiałów informacyjno-edukacyjnych.

VIII.2.9. DZIAŁANIA POZAPROGRAMOWE

VIII.2.9.1. PROFILAKTYKA WSZAWICY



Podejmowano działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wszawicy poprzez: spotkania informacyjno - edukacyjne dla rodziców dzieci przedszkolnych, nauczycieli, projekcje filmu "Wszy? Poznaj i pokonaj problem", dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych (ulotki, plakaty, broszury) do placówek nauczania i wychowania.

VIII.2.9.2. PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŻNYCH i GRYPY

Podejmowano działania mające na celu zapobieganie chorobom zakaźnym poprzez: działania informacyjno-edukacyjne w lokalnych mediach, na stronie internetowej stacji. Podejmowano działania mające na celu zapobieganie zachorowaniom na grypę poprzez promocję szczepień ochronnych, rozdawnictwo materiałów informacyjno - edukacyjnych, umieszczenie na stronie internetowej Stacji

informacji (ulotki, filmy, prezentacje) nt grypy, nt kampanii społecznej na rzecz profilaktyki grypy, spotkania informacyjno-edukacyjne dla dzieci, kadry pedagogicznej. Rozpropagowanie konkursu dla nauczycieli „Zaszczep się wiedzą o szczepieniach na scenariusz lekcji.

VIII.2.9.3. PROFILAKTYKA CHORÓB NOWOTWOROWYCH

Podjęmowano działania mające na celu ograniczenie zachorowania na nowotwory piersi(prelekcja w SP Drążna i ZSP Cienin Zaborny i nauką samobadania piersi na fantomach i projekcją filmu), skóry(Program Profilaktyki Nowotworów Skóry-dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych do podmiotów leczniczych). Umieszczenie na stronie internetowej informacji zawierających treści edukacyjne w ramach Kampanii "Europejski Dzień Walki z Rakiem Piersi", prowadzenie rozdawnictwa materiałów informacyjno-edukacyjnych na lokalnych imprezach, nauka samobadania piersi na fantomach.



Rys. 16. Prelekcje z nauką samobadania piersi i projekcją filmu w SP Drążna i ZSP Cieninie Zabornym

VIII.2.9.4. PROFILAKTYKA CHORÓB ODKLESZCZOWYCH - Projekt „MAŁY KLESZCZ – DUŻY PROBLEM”

Projekt informacyjno – edukacyjny mający na celu przekazanie wiedzy nt kleszczy, związanych z nimi zagrożeń oraz profilaktyki chorób odkleszczowych poprzez informację i edukację społeczeństwa. Zorganizowano szkolenie dla kadry pedagogicznej w SOSW w Słupcy(29 osób), prowadzono pogadanki dla uczestników i kadry letniego wypoczynku podczas akcji lato z rozdawnictwem materiałów informacyjno – edukacyjnych, działania informacyjno-edukacyjne na stoiskach promocji zdrowia i na stronie internetowej stacji. Łącznie edukacją objęto 163 osoby.



Rys. 17. Edukacja na stoisku promocji zdrowia w Powidzu

VIII.2.9.5. AKCJA LATO

Podczas letniego wycieczki dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych prowadzono działania informacyjno-edukacyjne (pogadanki, prelekcje, rozdawnictwo ulotek, quizy wiedzy, informacje na stronie internetowej stacji) o tematyce profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki używania dopalaczy i narkotyków, zapobiegania zakażeniom HIV/AIDS, racjonalnego odżywiania i aktywności fizycznej, profilaktyki zakażeń HCV, HAV, chorób odkleszczowych. Łącznie edukacją objęto 163 osoby. Organizowano również stoiska promocji zdrowia z materiałami informacyjno – edukacyjnymi, badaniami, konkursami na lokalnych imprezach.



Rys.18. Stoiska promocji zdrowia w Powidzu, Łądku i Cieninie Zabornym

Podsumowanie

1. W roku 2019 realizowano 5 programów krajowych („Trzymaj Formę!”, Profilaktyka HIV/AIDS, „Czyste Powietrze Wokół Nas”, „Bieg po zdrowie”, „ARS, czyli jak dbać o miłość”; 3 programy wojewódzkie: „Mamo, Tato-co Wy na to?”, „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”, „Wybierz życie – pierwszy krok”, interwencje nieprogramowe: Światowy Dzień Zdrowia, Światowy Dzień Bez Papierosa, Światowy Dzień Rzucania Palenia, Profilaktyka Chorób Zakaźnych, Zapobieganie chorobom nowotworowym, STOP dopalaczom.
2. Zaplanowano i przeprowadzono 41 wizytacji(100%), na których dokonano 60 ocen realizowanych interwencji programowych. Na stronie internetowej stacji w 2019 r. zamieszczono 36 informacji z działalności oświatowo - zdrowotnej.
3. Realizacja szeregu różnorodnych działań: programów edukacyjnych, akcji, kampanii informacyjnych we współpracy z partnerami m.in. starostwem powiatowym, urzędami miast i gmin, policją, stowarzyszeniami, instytucjami prywatnymi, lokalnymi mediami. Partnerzy wspierają przedsięwzięcia organizacyjne, rzeczowo i finansowo.
4. Realizowane działania mają na celu podniesienie poziomu wiedzy uczestników i umiejętne wykorzystanie jej w praktyce, w życiu codziennym. Integrują w ten sposób środowisko szkolne i lokalne w pracy na rzecz umacniania i ochrony zdrowia i wpisują się w kalendarz oczekiwanych przedsięwzięć prozdrowotnych.

IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, działający na terenie powiatu słupeckiego, realizuje zadania mające na celu zapewnienie na etapie planowania i zagospodarowania przestrzennego oraz planowania, projektowania i realizacji inwestycji odpowiednich warunków sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych. Zadania te realizuje poprzez uzgadnianie pod względem sanitarno-higienicznym planów zagospodarowania przestrzennego, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, warunków zabudowy i zagospodarowania terenu dla planowanych inwestycji, dokumentacji projektowych, w szczególności projektów budowlanych, wniosków dotyczących oceny ewentualnego oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko celem rozpoznania uciążliwości lub zagrożeń dla życia i zdrowia ludzi oraz ich wyeliminowanie poprzez wskazanie rozwiązań najwłaściwszych z uwagi na zdrowie mieszkańców powiatu.

Nadzór zapobiegawczy sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną poprzedza działania bieżącego nadzoru sanitarnego i ma na celu zapobieganie ewentualnemu wystąpieniu nieprawidłowości sanitarnych już na etapie planowania lub projektowania inwestycji, w trakcie jej realizowania oraz dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych.

O potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko orzekano dla tych przedsięwzięć, których charakterystyka wskazywała na duże prawdopodobieństwo, że będą one źródłem znaczących negatywnych oddziaływań zagrażających zdrowiu i życiu ludzi. W przeciwnych przypadkach akceptowano odstępianie od przeprowadzenia takiej oceny.

W wydawanych opiniach orzekających o konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko określano jednocześnie, w zależności od rodzaju przyszłych negatywnych oddziaływań, zakres raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Dokonując oceny przedsięwzięć w ramach opiniowania przed wydaniem przez właściwy organ decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, wskazywano warunki realizacji i eksploatacji planowanego przedsięwzięcia, przy dochowaniu, których przedsięwzięcie spełni wymogi w zakresie ochrony zdrowia i życia ludzi.

W roku 2019 do Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpłynęło **256** spraw, w tym **187**, co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. Pozostałe to pisma przesłane przez organy administracji samorządowej do wiadomości w ramach współpracy, wnioski złożone przez interesantów, wnioski wycofane, błędnie skierowane wnioski przekazane wg. właściwości, co do których nie wydano opinii oraz wnioski które zostaną rozpatrzone w roku 2020.

W wyniku podjętych działań wydano ogółem:

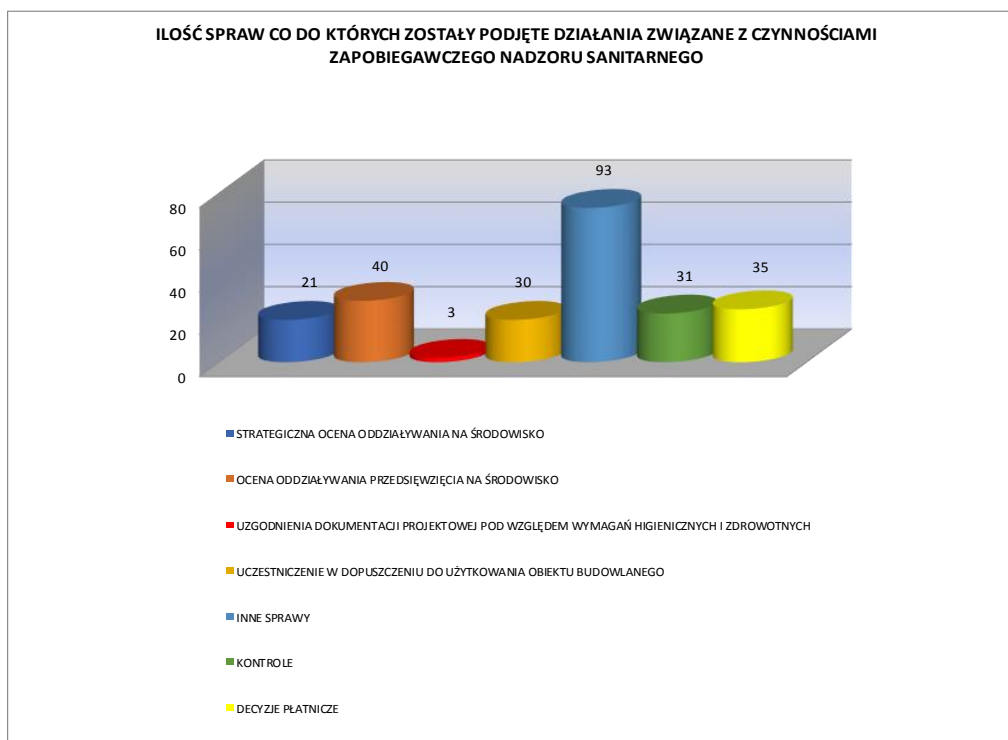
- 21** - opinii dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- 40** - opinii dotyczących oceny oddziaływania na środowisko,
- 3** - opinie oceniające dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 30** - opinii dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- 36** - stanowisk poprzez „milczącą zgodę” dotyczących art. 56 Prawa budowlanego

93 opinie, decyzje, postanowienia i pisma dotyczące:

- decyzji o pobraniu opłaty za wykonywanie czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,
- pisma informujące o nie zajęciu stanowiska przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy z uwagi na wyjaśnienie bezprzedmiotowości sprawy odnośnie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i ewentualnego zakresu raportu m.in. dotyczące wykonania urządzenia w postaci uzbrojenia otworu wiertniczego studziennego budowy ziemnego i nie przepływowego stawu retencyjnego w zakresie melioracji wodnej szczegółowej, uzgodnienia zmiany miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy, ustalenia lokalizacji celu publicznego,
- postanowienia ustalające nowy termin załatwienia sprawy administracyjnej w postępowaniu dotyczącym wydania opinii w sprawie uzgadniania warunków wymagań higienicznych i zdrowotnych do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia z uwagi na konieczność uzupełnienia raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko przez inwestora,
- postanowienia ustalające nowy termin załatwienia sprawy administracyjnej w postępowaniu dotyczącym wydania opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby, co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- postanowienia dotyczące uzgodnienia warunków zabudowy, w tym 1 postanowienie odmawiające uzgodnienia warunków zabudowy w projekcie decyzji o warunkach zabudowy dla inwestycji polegającej na rozbudowie, przebudowie i nadbudowie budynku mieszkalnego jednorodzinnej wraz z instalacjami i urządzeniami technicznymi, ze względu na nie spełniony określony w § 3 ust. 1 rozporządzenia z dnia 25 sierpnia 1959 r. w sprawie określenia, jakie

- tereny pod względem sanitarnym są odpowiednie na cmentarze (Dz. U. Nr 52 poz. 315) wymóg minimalnej odległości nowej zabudowy mieszkalnej, od istniejącego czynnego cmentarza,
- pisma w sprawie uzupełnień: karty informacyjnej przedsięwzięcia, brakującej dokumentacji, kwalifikacji przedsięwzięcia, informacji dla wnioskowanych inwestycji, raportów oddziaływania na środowisko dla planowanych inwestycji, przedmiotów uzgodnień, pisma dotyczące projektu decyzji w sprawie ustalenia warunków zabudowy w ramach postępowania wyjaśniającego,
 - odpowiedzi na pisma inwestorów,
 - pisma przekazujące sprawę według właściwości, zaświadczenia o przekazaniu zgodnie z właściwością m.in. projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, wniosku dotyczącego wydania opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przebudowy drogi powiatowej,
 - opinii sanitarno-higienicznej dla pomieszczenia lokalu przeznaczonego na potrzeby punktu aptecznego zgodnie z art. 100 ust. 2 pkt 4 w zw. z art. 70 ust. 4 ustawy z dnia 6 września 2001 r. Prawo farmaceutyczne (Dz. U. z 2019 r. poz. 499, z późn. zm.) oraz art. 10 ust 1 pkt 3 i ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59).

Rys. 1. Ilość spraw co do których zostały podjęte działania związane z czynnościami zapobiegawczego nadzoru sanitarnego



W roku 2019 przeprowadzono ogółem **31 kontrole** dotyczących odbiorów obiektów budowlanych w związku z uczestniczeniem w dopuszczeniu ich do użytkowania.

Podsumowanie

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2019 podejmowano zadania o charakterze profilaktycznym w zakresie ochrony ludzi przed emisją zanieczyszczeń, oddziaływaniem akustycznym oraz oddziaływaniem w zakresie gospodarki wodno – ściekowej. Szczególnym nadzorem objęto warunki higieny środowiska, obiekty przeznaczone do pracy, nauczania i wychowania poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji.

Wszelkie czynności podejmowane w dziale miały na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że wnioskowane inwestycje (w szczególności te znacząco oddziałujące na środowisko), nie będą oddziaływać szkodliwie i w sposób uciążliwy na ludzi zamieszkałych lub przebywających w ich sąsiedztwie.

X. ZAKOŃCZENIE

W 2019 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu słupeckiego realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz oświatowo-zdrowotnej.

W ramach współpracy środowiskowej realizowała programy i zadania w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia, aktywności fizycznej, profilaktyki antytytoniowej, profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych.

W trakcie bieżącego nadzoru w roku 2019 przeprowadzono **1042** kontrole /wizytacje. Do badań laboratoryjnych pobrano **400** próbek. W ramach działalności nadzorowej w roku 2019 wykonano **2200** oznaczeń fizycznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem **326** decyzji administracyjnych (**224** decyzje merytoryczne i **102** płatnicze), **57** postanowień, nałożono **27** mandatów karnych na kwotę **4.700 zł**.