

**POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W SŁUPCY**



**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJA
EPIDEMIOLOGICZNA
POWIATU SŁUPECKIEGO
ZA ROK 2018**

SŁUPCA 2019

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.....	22
IV. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	46
V. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	51
VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.....	67
VII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.....	678
VIII. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	90
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	106
X. Zakończenie	109

WSTĘP

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu słupeckiego w 2018 roku było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zakażeniom stwarzanym przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy realizował główne kierunki działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, ujęte w Planie Zasadniczych Przedsięwzięć na rok 2018.

W ramach tych przedsięwzięć podejmowano następujące działania:

1. Sprawowano nadzór nad spełnianiem przez lekarzy obowiązku informowania rodziców lub osób sprawujących prawną opiekę nad osobą małoletnią o obowiązku poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym oraz nad wykonywaniem obowiązku zgłaszania organom PIS niepożądanych odczynów poszczepiennych.
2. Propagowano potrzeby i zasadność szczepień ochronnych, jako najskuteczniejszą formę zapobiegania powrotowi w skali masowej chorób zakaźnych. Uświadamiano rodziców o szkodliwości ulegania propagandzie ruchów antyszczepionkowych.
3. Sprawowano nadzór nad warunkami hospitalizacji osób zakażonych biologicznymi czynnikami chorobotwórczymi o szczególnej zjadliwości lub oporności (czynnikami alarmowymi) z uwzględnieniem zapewnienia odpowiednich pomieszczeń, warunków ogólnotechnicznych i środków ochrony osobistej dla personelu, służących zapewnieniu bezpieczeństwa personelowi i innym pacjentom.
4. Sprawowano nadzór nad obiektami żywnościowymi, w tym zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych, które w oparciu o ustalenia z roku poprzedniego generują największą liczbę nieprawidłowości.
5. Sprawowano nadzór w zakresie przestrzegania wymagań w odniesieniu do składu suplementów diety w związku z realnym zagrożeniem dla zdrowia publicznego spowodowanym potencjalną obecnością na rynku spożywczym suplementów diety zafałszowanych substancjami, które mogą wykazywać właściwości farmakologicznie czynne.
6. Sprawowano nadzór sanitarnego nad zakładami (domami) pogrzebowymi w zakresie warunków sanitarno – higienicznych oraz właściwym sposobem postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

7. Współpracowano z władzami samorządowymi w celu zwiększenia liczby organizowanych kąpielisk jako jedynych miejsc zapewniających pełne bezpieczeństwo kąpiącym się.
8. Ograniczenie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.
9. Dokonanie analizy warunków higieniczno – sanitarnych w nadzorowanych przedszkolach.
10. Przygotowanie do działań w przypadku sytuacji kryzysowych poprzez szkolenie pracowników oraz określenie przedsięwzięć i procedur realizacji zadań w ramach poszczególnych stopni alarmowych i stopni alarmowych CRP, w tym modułów zadaniowych dla każdego stopnia zagrożenia.
11. Organizowanie i realizowanie kontroli w sposób sprawny i możliwie jak najmniej zakłócający tok pracy jednostki kontrolującej i kontrolowanej przestrzegając zasad określonych w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej.
12. Prowadzenie analizy działalności antykorupcyjnej i szkolenie pracowników w zakresie zapobiegania zjawisku korupcji w administracji publicznej, przy wykorzystaniu platformy e-learningowej *szkolenie-antykorupcyjne.edu.pl*.

W przedkładanej „Ocenie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu słupeckiego za rok 2018” 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 2015		Rok 2016		Rok 2017		Rok 2018	
		l. zach.	zap.	l. zach.	zap.	l. zach.	zap.	l. zach.	zap.
1	AIDS	-	-	-	-	-	-	1	1,7
2	Nowe wykryte zakażenia HIV	1	1,7	-	-	-	-	2	3,4
3	Dur brzuszny	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Dur rzekomy A, B i C	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Salmonelozy - ogółem w tym zatrucia pokarmowe	21 19	35,2 31,8	24 23	40,3 38,6	12 11	20,2 18,5	11 11	18,5 18,5
6	Bakteryjne zatrucia pokarmowe (inne) ogółem	-	-	1	1,7	1	1,7	-	-
7	Bakteryjne zakażenia jelitowe (inne) - ogółem	1	1,7	-	-	5	8,4	-	-
8	Wirusowe zakażenia jelitowe - ogółem	30	50,3	82	137,6	51	85,7	42	70,6
9	Czerwonka bakteryjna	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Biegunki u dzieci do lat 2	41	68,7	85	142,7	61	102,5	55	92,5
11	Krzusiec	3	5	28	47,0	4	6,7	1	1,7
12	Tęžec ogółem w tym noworodków	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Odra	-	-	-	-	-	-	1	1,7
14	Różyczka w tym wrodzona	-	-	3	5,0	-	-	-	-
15	Ospa wietrzna	279	467,4	371	622,6	315	529,3	396	665,7
16	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	2	3,4	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	2	3,4	1	1,7	1	1,7	1	1,7
19	Inwazyjna choroba wywoana przez <i>Haemophilus influenzae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu	-	-	-	-	-	-	-	-
20	Inwazyjna choroba wywoana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> - ogółem w tym zapalenie opon i/lub mózgu	-	-	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	7	11,7	1	1,7	4	6,7	3	5
	wzw typu C (wg. definicji przypadku - 2014)	3	3,4	2	3,4	6	10,1	4	6,7
	wzw typu B+C	1	1,7	-	-	-	-	-	-
	wzw inne i nie określone	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Zatrucia grzybami	-	-	-	-	-	-	-	-
25	Włośnica	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Borelioza (Choroba z Lyme)	13	21,8	4	6,7	5	8,4	4	6,7
27	Grypa i podejrzenia grypy - ogółem w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	1806 536	3025,2 897,9	521 170	872,7 285,3	985 231	1655,8 388,3	1186 201	1993,6 337,9
28	Grypa - ogółem w tym grypa u dzieci (0-14 lat)	-	-	4 2	6,7 21,7	-	-	1	1,7
29	Wścieklizna	-	-	-	-	-	-	-	-
30	Pokąsania przez zwierzęta podejrzone o wściekliznę - profilaktyka wścieklizny	2	3,4	3	5	7	11,8	6	10,1

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 dodatnich wyników badań laboratoryjnych przekazane przez podmioty lecznicze zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Analizując liczbę zachorowań i współczynniki zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w roku sprawozdawczym z latami wcześniejszymi 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).

Wahania współczynnika 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. Wzrosła natomiast zapadalność zachorowań na ospę wietrzną z 315 przypadków (529,3/100tys.) w roku 2017 do 396 (665,7/100tys.) przypadków roku 2018. W roku 2018 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na odrę. Nie zanotowano żadnego zachorowania na różyczkę, błonicę, tężec oraz nagminne porażenie dziecięce.

W 2018 roku nie zarejestrowano neuroinfekcji w przebiegu inwazyjnym wywołanych przez *Neisseria meningitidis*, *Streptococcus pneumoniae*, *Hemophilus influenzae* oraz na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i zapalenie mózgu o etiologii bakteryjnej.

Odnotowano **3** przypadki neuroinfekcji o etiologii wirusowej. Liczba tych zachorowań od kilku lat nie przekraczała 2 przypadków (2008r. – 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). Wszystkie zachorowania rozpoznane zostały jako wirusowe zapalenia opon mózgowych nieokreślone (A87.9).

W roku sprawozdawczym zarejestrowano **11** zgłoszenia dodatnich badań w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych i zgłoszeń zachorowań (podejrzeń zachorowań) na chorobę zakaźną – *Borrelia spp.*. Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego, tylko 4 spośród nich spełniały kryteria definicji przyjętej na potrzeby nadzoru. We wszystkich czterech przypadkach po ukąszeniu kleszcza wystąpił rumień wędrujący.

Wszystkie ww. przypadki **boreliozy** poddano leczeniu ambulatoryjnemu. Zachorowania nie dotyczyły osób narażonych zawodowo. Zachorowaniu uległa 1 kobieta i 3 mężczyźni w grupach wiekowych (30-39 lat) i (50-59 lat), zamieszkujących w mieście (2 osoby) i na wsi (2 osoby). Wśród tych osób 2 należały do grupy wysokiego ryzyka: pracująca w gospodarstwie rolniczym i pracująca w szkółkach leśnych przy nasadzeniach.

W 2018 r. w **89** sytuacjach przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne w związku z pokąsaniem przez zwierzęta – psy, koty i konia.

Z powodu braku możliwości obserwacji zwierzęcia, niektóre osoby skierowano do poradni chorób zakaźnych w celu zakwalifikowania ich do szczepień przeciwko wścieklicznie. Ogółem 6 osób poddano uodpornieniu p/ wścieklicznie. Pełen cykl szczepień (5 dawek) wykonano u 4 osób, u 1 osobę uodporniono 3 dawkami (decyzję o przerwaniu szczepień podjęła osoba pokąsana), u 1 osoby wykonano szczepienie pojedynczą dawką przypominającą, ponieważ w 2015 r. wykonano u niej pełny cykl szczepień przeciwko wścieklicznie.

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

I.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zapadalności na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczką *salmonella* kształtowała się na tym samym poziomie co w roku 2017 (2017 r. – wsk. zap. 18,5/100tys.; 2018 r. - wsk. zap. 18,5/100tys.). Wszystkie **11** zarejestrowane przypadki to przypadki potwierdzone laboratoryjnie. Najliczniej zachorowania występowały w grupie wiekowej (0-4 lat) 4 przypadki oraz (10-19 lat i 30-39 lat) po 2 przypadki.

Podobnie jak w roku ubiegłym liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką *Salmonella* u dzieci w grupie wiekowej 0-4 lata (4 zachorowania) stanowiła 36,4% wszystkich zatruc pokarmowych wywołanych ww. bakterią (w roku 2016 grupa ta stanowiła zaledwie 8,7%).

W **6** przypadkach zachorowania wywołała pałeczka *Salmonella* Enteritidis, w **3** przypadkach pałeczka *Salmonella* Typhimurium, w **1** przypadku wyhodowano *Salmonella* z grupy O4, a w jednym *Salmonella* spp.

W 2018 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 i adenowirusami) oraz biegunki i zakażenia jelitowe BNO, które w roku 2017 stanowiły 49% wszystkich zatruc i zakażeń jelitowych.

W porównaniu z rokiem ubiegłym zanotowano spadek zachorowań na **biegunki u dzieci do lat 2** i zarejestrowano ich ogółem **55** (wsp. zap. 92,5/100 tys.). W roku 2017 było ich **61** (wsp. zap. 102,5/100 tys.).

Wśród ogółu biegunek zarejestrowano: **18** biegunek wirusowych (32,7%) i **37** o etiologii nieokreślonej (BNO) (67,3%). Podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano żadnych biegunek o etiologii bakteryjnej.

Ogółem **34** przypadki zachorowań na **biegunki do lat 2** poddano leczeniu ambulatoryjnemu co stanowiło 62 % wszystkich biegunek u dzieci do 2 r.ż., natomiast w porównaniu do roku 2017 zmniejszyła się liczba biegunek hospitalizowanych i wynosił 21 zachorowań co stanowiło 38% ogółu ww. zgłoszonych przypadków.

Wykonano **21** badań wirusologicznych z czego w **18** przypadkach uzyskano wynik dodatni (+), natomiast w **8** przypadkach uzyskano wynik ujemny (-), oraz wykonano **21** badań bakteriologicznych, w których uzyskano wyniki ujemne (-).

Z ogółu zachorowań poddanych badaniom wirusologicznym w **10** przypadkach czynnikiem etiologicznym były rotawirusy, w **5** adenowirusy, w **3** norowirusy, natomiast w **1** czynnik nieokreślony.

I.1.1. Ogniska zachorowań.

W roku 2018 na terenie powiatu słupeckiego odnotowano 3 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych (o 1 więcej niż w 2017 r.).

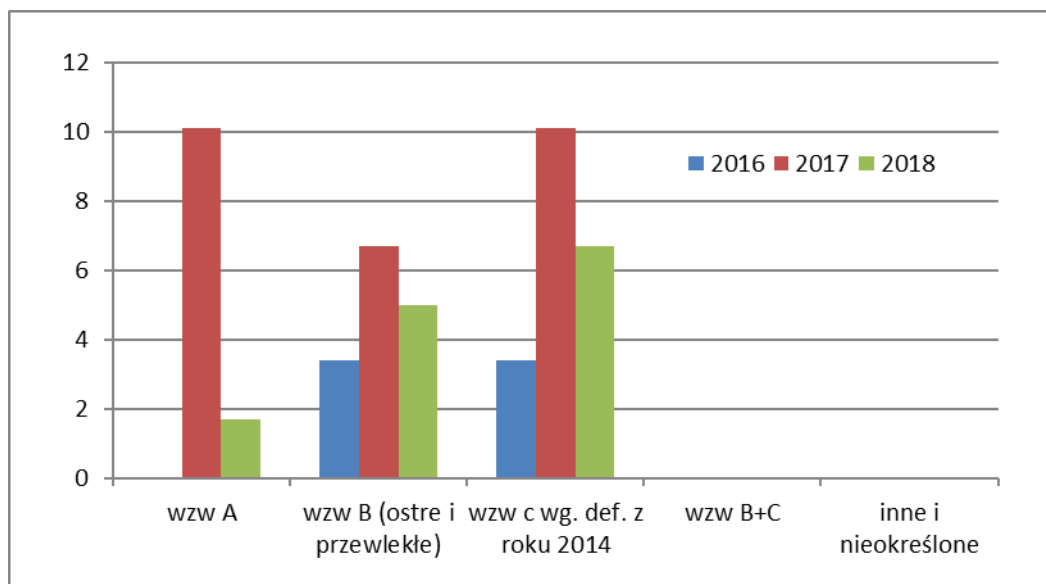
W pierwszym przypadku czynnikiem etiologicznym była *Salmonella* Typhimurium. Źródłem zakażenia były jaja użyte do jajecznicy.

W drugim ognisku określono czynnik etiologiczny jakim była *Salmonella* Enteritidis. W wyniku przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego stwierdzono, że do wystąpienia ogniska epidemiologicznego doszło z powodu niezachowania dobrej praktyki higienicznej przy przygotowywaniu posiłków z użyciem surowego jaja i wtórnego zakażenia już przygotowanej potrawy. Jaja pochodziły od kur z własnego chowu. O zdarzeniu został poinformowany Powiatowy Lekarz Weterynarii.

W trzecim ognisku nie ustalono czynnika etiologicznego. W wyniku przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego i przeprowadzonych badań nie stwierdzono przyczyny wystąpienia ogniska epidemiologicznego. Dodatkowo została przeprowadzona kontrola w obiekcie, w którym został

przygotowany posiłek. Spośród 10 osób spożywających potrawę tylko u 3 wystąpiły objawy zatrucia pokarmowego, które ustąpiły po kilku godzinach.

I.2. Wirusowe zapalenie wątroby.



Rys. 1. Struktura zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby według typów w latach 2016-2018

I.2.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W roku 2018 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na **ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B**. Odnotowano 3 przypadki (wsp. zap 5,0/100 tys.) **przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B i BNO**, które dotyczyły 3 mężczyzn w grupie wiekowej (30-39 lat – 2 osoby) i (40-49 lat – 1 osoba) zamieszkujące w mieście (2 mężczyźni) i na wsi (1 mężczyzna).

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

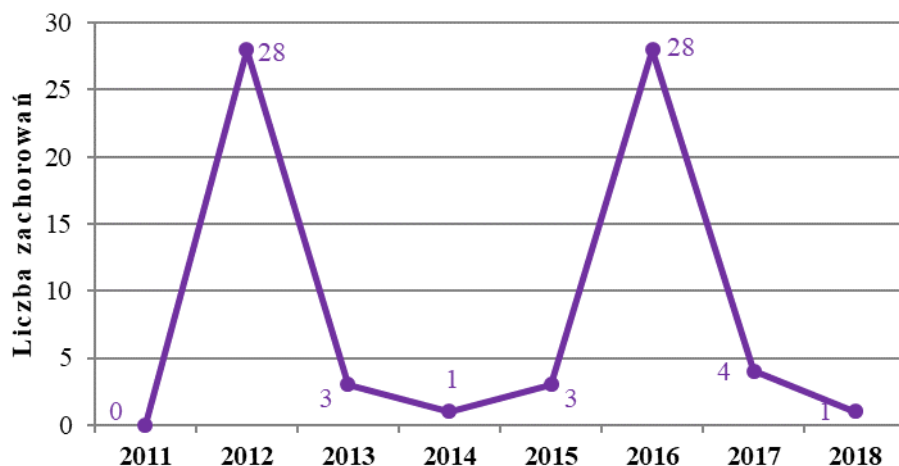
I.2.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W roku 2018 zarejestrowano 4 przypadków (wsp. zap. 6,7/100 tys.) **wirusowego zapalenia wątroby typu C wg. definicji przypadku z 2014 r.** Dotyczyły one osób w grupach wiekowych (20-29) i (30-39). U 2 osób do wykrycia zachorowania doszło podczas badań kontrolnych. U 1 osoby w czasie badań wykonanych w czasie ciąży i u 1 osoby w czasie hospitalizacji z powodu innego schorzenia niż zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby.

Nie zarejestrowano zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby typu C** wśród osób narażonych zawodowo. Wśród ww. przypadków wszystkie były uodpornione pełnym cyklem szczepień p /wzw B.

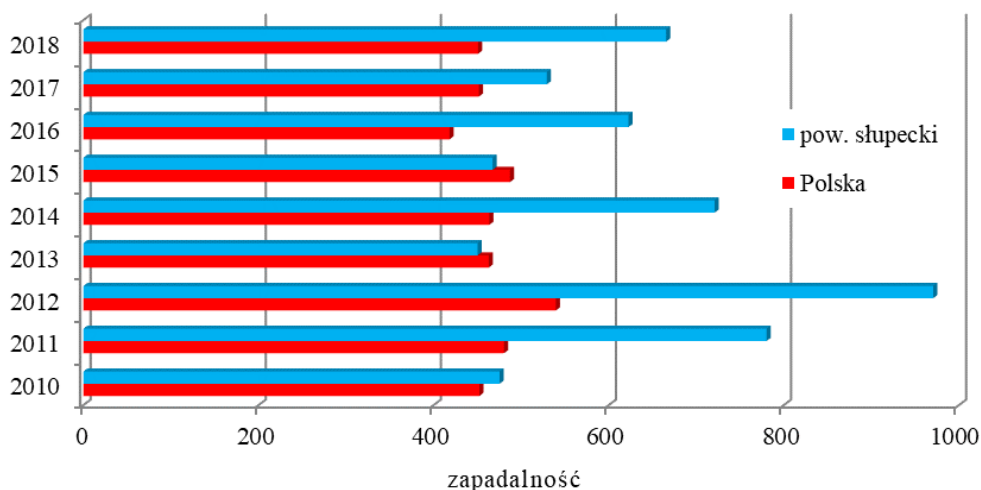
I.3. Zachorowania na choroby zakaźne wieku dziecięcego.

W roku zarejestrowano znaczny spadek zachorowań na **krztusiec** z **4** przypadków (wsp .zap. 6,7/100 tys.) w 2017 roku do **1** (wsp .zap. 1,7/100 tys.) w 2018 roku. Wszystkie te przypadki zostały zakwalifikowane jako przypadki potwierdzone i pozostawały w leczeniu ambulatoryjnym. Zachorowanie dotyczyło osoby w grupie wiekowej 15-19 lat – 1. Chorował 1 mężczyzna, mieszkaniec miasta. Do zachorowania doszło po upływie 1,5 roku od uodpornienia.

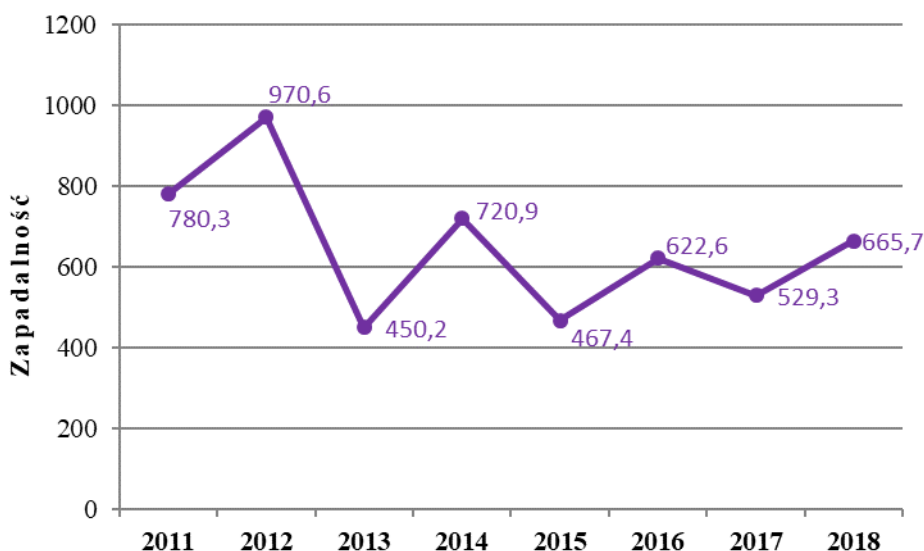


Rys. 2. Zachorowania na krztusiec w latach 2011-2018

Zanotowano wzrost zachorowań na **ospę wietrzną** z 315 przypadków (wsp. zap. 529,3/100 tys.) w roku 2017 do 396 przypadków (wsp. zap. 665,7/100 tys.) w roku 2018.

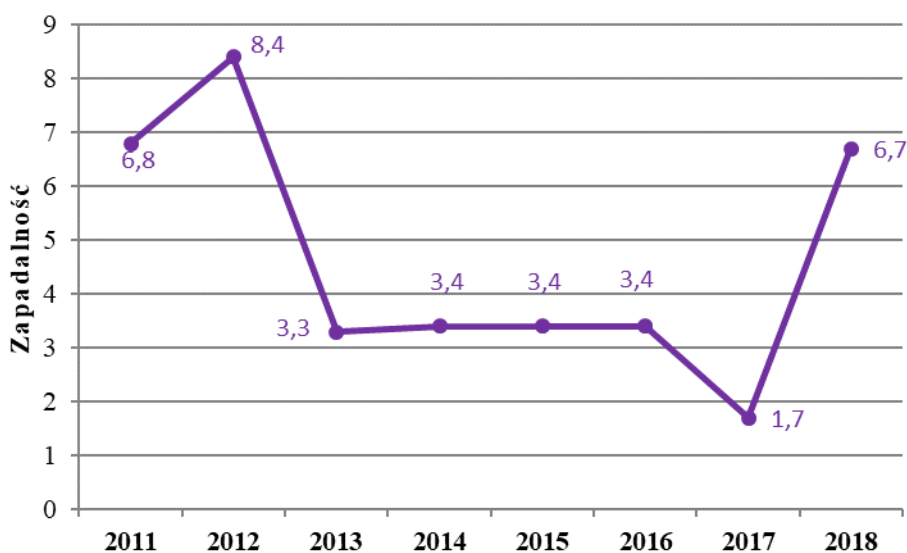


Rys. 3. Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim i w Polsce w latach 2010-2018.



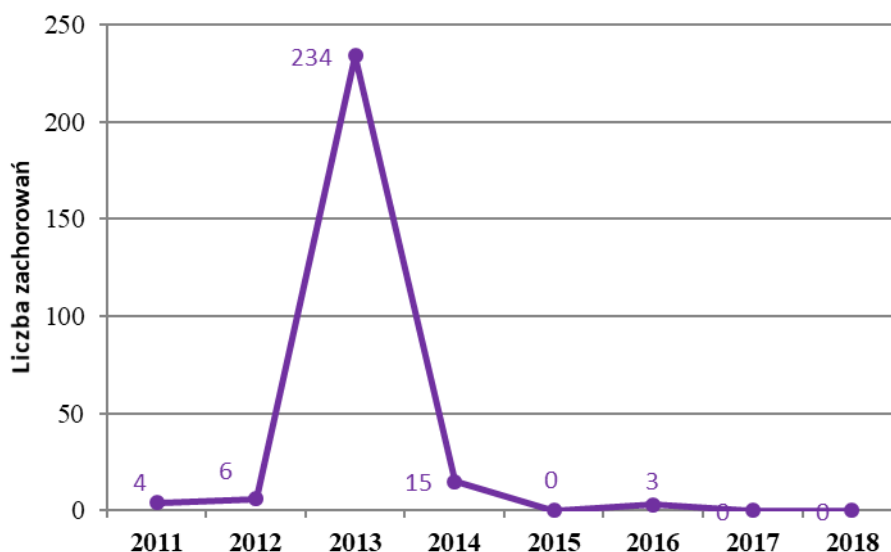
Rys. 4. Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie słupeckim w latach 2011-2018.

Zapadalność na **nagminne zapalenie przyusznic** w roku 2018 wzrosła i wynosiła **3** przypadki. Współczynnik zapadalności w roku 2018 wynosił (6,7/100tys), a 2017 wynosił (1,7/100 tys.). Zachorowania dotyczyły 4 letniego mężczyzny zamieszkałego na wsi, który został poddany uodpornieniu jedną dawką szczepionki, 13 letniej kobiety zamieszkałej w mieście, która została zaszczepiona dwoma dawkami szczepionki, 13 letniego mężczyzny zamieszkałego teren wiejski i również zaszczepionego dwoma dawkami szczepionki oraz 89 letniej kobiety zamieszkałej na wsi, o której brak informacji o szczepieniu p/ nagminnemu zapaleniu przyusznicy.



Rys. 5. Zapadalność na świnkę w powiecie słupeckim w latach 2011-2018.

Od roku 2014 rejestruje się tendencję spadkową zachorowań na **różyczkę** z **15** przypadków (25,1/100 tys.) w roku 2014 do **3** przypadków (5,0/100 tys.) w roku 2016. W roku sprawozdawczym nie zarejestrowano przypadków zachorowań na różyczkę



Rys. 6. Liczba zachorowań na różyczkę w powiecie słupeckim w latach 2011-2018.

I.4. Zachorowania na grypę.

W roku 2018 zgłoszono 1186 przypadków **podejrzeń i zachorowań na grypę**, z czego najliczniejszą grupę stanowiły osoby w wieku 15-64 lat. Spośród osób zgłoszonych w meldunkach, 4 skierowano do szpitala.

Na podstawie otrzymanych danych można stwierdzić, iż stan uodpornienia szczepionką przeciwko grypie na terenie powiatu słupeckiego kształtował się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym i wynosił 1161 osób (2017 r. - 1035 osób; 2016 r. - 1021 osób).

I.5. Choroby przenoszone drogą płciową.

W 2018 r. odnotowano **8** 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 30-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 dystrybucje preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień. W 2018 r. kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO, monitorowano warunki przechowywania oraz dystrybucji szczepionek.

Realizacja PSO w powiecie słupeckim w 2018 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). W placówkach nadzorowanych przez PPIS w Słupcy nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek.

Zarejestrowano 8 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych z czego 2 było po szczepieniu szczepionką BCG a 6 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych po innych szczepionkach niż BCG (pierwsze dziecko szczepione szczepionkami DTP, EUVAX 0,5 ml, SYNFLORIX, drugie dziecko szczepione szczepionką DTP , trzecie dziecko szczepione szczepionką DTP, czwarte dziecko szczepione szczepionką TETRAXIM, piąte dziecko po szczepieniu szczepionką DTP – powyżej miejsca wkłucia pojawił się odczyn, szóste dziecko po szczepieniu INFANRIX IPV HIB). Wszystkie ww. odczyny zostały zakwalifikowane jako łagodne, nie wymagające hospitalizacji.

W 2018 r. tak jak w latach ubiegłych obserwuje się wzrost liczby osób niezaszczepionych, przede wszystkim z powodu uchylania się od szczepień. Na koniec roku 2018 u 118 dzieci nie wywiązano się z obowiązku szczepień ochronnych (na koniec 2017 roku – 82 osoby). Mimo, że w 2018 r. wobec 8 dzieci wykonano obowiązek szczepień, to i tak liczba osób uchylających się na terenie powiatu słupeckiego ma tendencję wzrostową i spowodowana jest m.in. zwiększoną aktywnością ruchów antyszczepionkowych .

Podsumowanie

1. Sytuację epidemiologiczną w zakresie większości chorób zakaźnych w powiecie słupeckim można uznać za zadowalającą.
2. W 2018 r. w porównaniu do 2016 r. zapadalność na grypę i zakażenia grypopodobne znacznie wzrosła. W całym powiecie zarejestrowano 1186 zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, z czego nie potwierdzono ani jednego przypadku.
3. W porównaniu z rokiem ubiegłym zanotowano znaczny wzrost zapadalności na ospę wietrzną z 315 przypadków (wsp. zap. 529,3/100 tyś.) do 396 przypadków (wsp. zap. 665,7/100 tyś). w roku 2018.
4. W porównaniu z rokiem 2017 r. liczba ognisk zatruc/zakażeń pokarmowych kształtowała się na podobnym poziomie i wynosiła 3 ogniska epidemiczne (w 2017 r. odnotowano 2 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 2018 r. poz. 1152, 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. z 2017 r. poz. 2294). Jednostkami odpowiedzialnymi za jakość wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi są producenci wody.

W ramach nadzoru nad jakością wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi realizowane były badania wody w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądownego.

Monitoring kontrolny 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 przeglądowny stanowi znaczne rozszerzenie monitoringu kontrolnego 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.

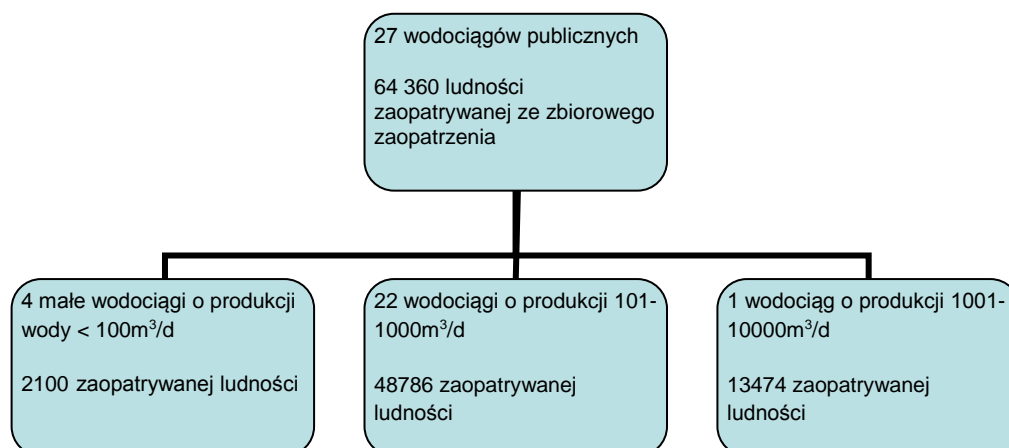
Aby zwiększyć bezpieczeństwo jakości wody, również producenci wody zobowiązani zostali od 2007 roku do wewnętrznej kontroli jakości wody do spożycia poprzez wykonywanie badań laboratoryjnych.

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.

Nadzorem sanitarnym objęto 33 wodociągi. Większość wodociągów zlokalizowanych jest na terenach wiejskich (31 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 – 22, 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 2018 w powiecie skontrolowano 33 wodociągi, w tym 27 wodociągów publicznych i 6 lokalnych należących do innych podmiotów dostarczający lub wykorzystujący wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej lub w budynkach użyteczności publicznej. W omawianym okresie z wody wodociągowej korzystało ogółem 64 360 mieszkańców powiatu słupeckiego.

Ogółem na wodociągach przeprowadzono **42** kontroli sanitarnych i pobrano **209** próbek wody do badań laboratoryjnych:

- **123** próbek w ramach monitoringu kontrolnego,
- **34** próbki w ramach monitoringu przeglądowego,
- **52** próbki z nadzoru sanitarnego.

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

Oceny jakości wody do spożycia przez ludzi dostarczanej z nadzorowanych wodociągów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy dokonuje 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 woda w zakresie oznaczonych parametrów fizyko-chemicznych oraz bakteriologicznych spełnia wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W stosunku do roku ubiegłego na nadzorowanym terenie zaobserwowano pogorszenie jakości produkowanej wody pod względem fizyko-chemicznym. W przeprowadzonych badaniach jakości wody stwierdzono zawyżone wartości parametrów fizyko-chemicznych, tj. mętności, manganu oraz żelaza.

Zawyżone wartości związków manganu stwierdzono w wodzie dostarczanej z wodociągów publicznych Kąty, Łukom i Chwałkowice, ponadnormatywne zawartości związków żelaza i mętności stwierdzono w wodzie na wodociągach publicznych Józefowo i Żelazków.

Zawyżone zawartości związków manganu w wodzie na wodociągach publicznych Kąty i Łukom stwierdzono w przeprowadzonych badaniach jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej jedynie na wyjściu wody ze stacji uzdatniania wody w Kątach i Łukomiu, u odbiorców usług nie stwierdzono przekroczeń manganu.

Również ponadnormatywne zawartości związków żelaza i mętności w wodzie na wodociągach publicznych Józefowo i Żelazków wykazały przeprowadzone badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej jedynie na wyjściu wody ze stacji uzdatniania wody w Józefowie i Żelazkowie, u odbiorców usług nie stwierdzono przekroczeń w/w parametrów.

Na powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy do administratorów w/w wodociągów wystosował zawiadomienia z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące do ustalenia przyczyny pogorszenia jakości wody, podjęcia czynności naprawczych w celu poprawy jakości wody oraz przedstawienia wyników badań wody w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu.

Podjęte działania naprawcze przez administratorów wodociągów przyczyniły się do poprawy jakości wody, co w konsekwencji skutkowało uzyskaniem oceny o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

Z uwagi na potwierdzone zanieczyszczenie wody związkami manganu na poziomie średnim dostarczanej z wodociągu publicznego Chwałkowice został wydany komunikat w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi informujący, iż jakość wody z wodociągu publicznego Chwałkowice odbiega od obowiązujących wymagań w zakresie związków manganu. W komunikacie PPIS w Słupcy poinformował, że przekroczenia te nie mają negatywnego wpływu na zdrowie konsumentów, mogą powodować zmianę barwy, brunatne zabarwienie armatury oraz przebarwienie bielizny podczas prania. Komunikat wysłano do wójta gminy Strzałkowo oraz umieszczono na stronie internetowej PSSE. Szybko podjęte przez przedsiębiorcę wodociągowego działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości wody w zakresie kwestionowanego parametru.

Na koniec 2018 roku wszystkie wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę produkowały wodę spełniającą wymagania sanitarne obowiązujących przepisów prawnych.

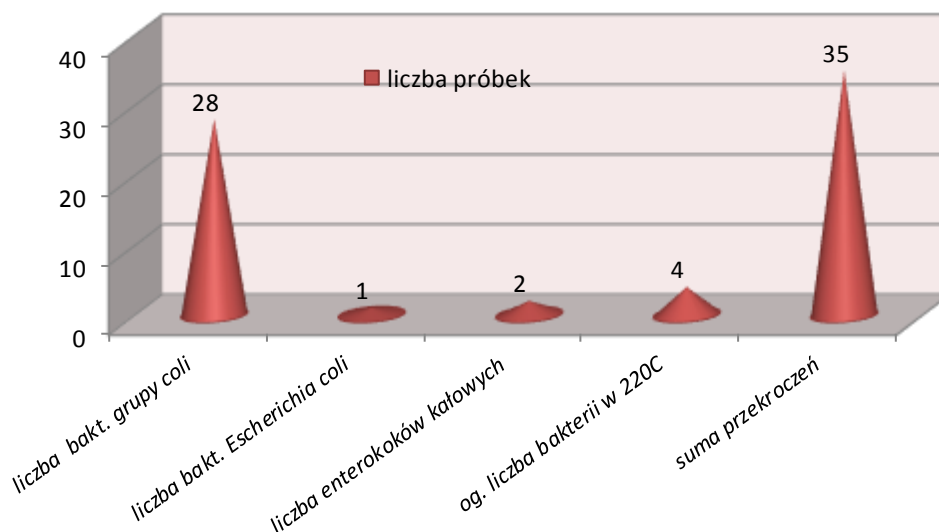
Nadzorem objęto również grupę innych wodociągów – tzw. **Lokalnych w liczbie 6**, które wykorzystywane są przede wszystkim do celów produkcyjnych własnych firm, a dodatkowo do celów socjalno-bytowych zatrudnionych pracowników. W stosunku do roku ubiegłego przybył 1 obiekt.

W porównaniu z rokiem ubiegłym pogorszyła się jakość produkowanej wody na wodociągach lokalnych. Na 106 próbek wody pobranych zarówno w ramach kontroli urzędowej, jak i w ramach kontroli wewnętrznej, aż 39 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 z 2017 r. poz. 2294). Najczęściej stwierdzone przekroczenia w wodzie dotyczyły parametrów fizyko-chemicznych: zapachu, barwy, manganu oraz w 1 przypadku stwierdzono zawyżoną zawartość ołowiu. Podejmowane przez właścicieli wodociągów działania naprawcze przyczyniły się do poprawy jakości wody w zakresie manganu i ołowiu. Na trzech wodociągach lokalnych z uwagi na utrzymujące się przekroczenia nieakceptowalnego zapachu i barwy produkowano wodę warunkowo przydatną do spożycia przez ludzi.

W roku sprawozdawczym na nadzorowanym terenie jakość wody pod względem bakteriologicznym okresowo odbiegała od wymagań cytowanego wyżej rozporządzenia Ministra Zdrowia. Bakteriologiczne skażenie wody stwierdzono na wodociągach publicznych: Łukom, Ratyń, Skarboszewo, Strzałkowo, Koszuty, Kopojno.

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 wodociągach. Szybko podjęte skuteczne działania naprawcze przez administratorów wodociągów przyczyniły się do eliminacji skażenia bakteriologicznego wody dostarczanej do odbiorców usług.

W 1 przypadku na stwierdzone skażenie wody dostarczanej z wodociągu publicznego Ratyń Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał komunikat informujący o pogorszeniu jakości wody pod względem bakteriologicznym. Przeprowadzone przez przedsiębiorcę wodociągowego intensywne działania naprawcze doprowadził wodę z przedmiotowego urządzenia do odpowiedniej jakości

Rys. 2. Liczba przekroczeń parametrów bakteriologicznych w wodzie (wodociągi zbiorowego zaopatrzenia).

W ciągu roku 2018 najczęściej stwierdzano przekroczenia wskaźników bakteriologicznych w zakresie **bakterii grupy coli, *Escherichia coli*, paciorkowców kałowych oraz ogólnej liczby bakterii w 22⁰C**. Stwierdzone przekroczenia wymienionych wyżej parametrów bakteriologicznych w większości przypadków występowały krótkotrwale. Nie odnotowano skarg odbiorców usług oraz zgłoszonych zachorowań zaopatrywanej ludności w wodę w związku z wystąpieniem skażenia wody na w/w wodociągach. Szybko podjęte skuteczne działania naprawcze przez administratorów wodociągów, przyczyniły się do eliminacji skażenia bakteriologicznego wody dostarczanej do odbiorców usług. Przeprowadzone rekontrole jakości wody nie wykazały odchyień od obowiązujących norm.

W związku z prowadzeniem nadzoru sanitarnego nad jakością wody ogółem do administratorów wodociągów wystosowano **39** zawiadomień w trybie art. 30 ust. 1 Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, **4** komunikaty informujące o zasadach użytkowania wody do spożycia oraz wydano **6** decyzji 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 2018 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. z 2017 r. 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 2018 r. znajduje się 25 wodociągów :

- 21 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 **21** 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 2018 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. z 2017 r. poz. 2294). Pod koniec roku ubył 1 wodociąg zbiorowego zaopatrzenia - wodociąg publiczny Bielsko został podłączony do wodociągu publicznego Orchowo.

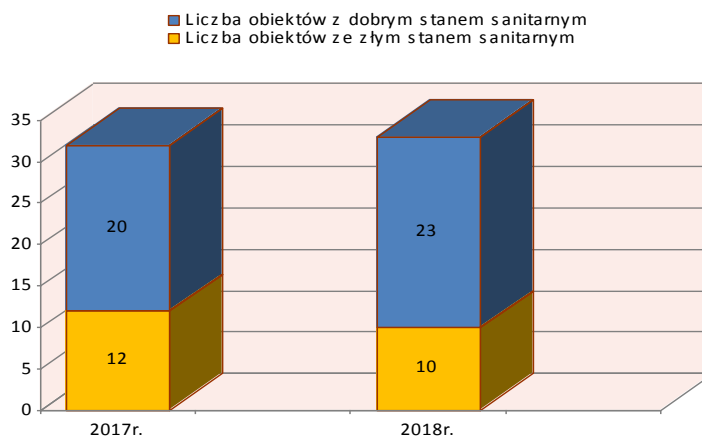
II.2 STAN SANITARNO-TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH

W porównaniu z rokiem ubiegłym zaobserwowano poprawę sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych. Stan sanitarny poprawił się na wodociągu publicznym Chwałkowice oraz na lokalnym Konspol - Bis w Słupcy.

W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 42 kontrole sanitarne stacji uzdatniania wody. Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w 10 obiektach.

Na stwierdzone nieprawidłowości do administratorów obiektów zostały wystosowane zawiadomienia z art. 30 ust. 1 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zobowiązujące do wykonania zaleceń pokontrolnych oraz wydano decyzje o pobraniu opłaty. Przeprowadzone kontrole sprawdzające w większości obiektów wykazały wykonanie stwierdzonych nieprawidłowości. Na koniec roku 2018 r. jako złe oceniono 2 obiekty.

Rys. 3. Stan sanitarno-techniczny urządzeń wodociągowych w latach 2017-2018



Podsumowanie

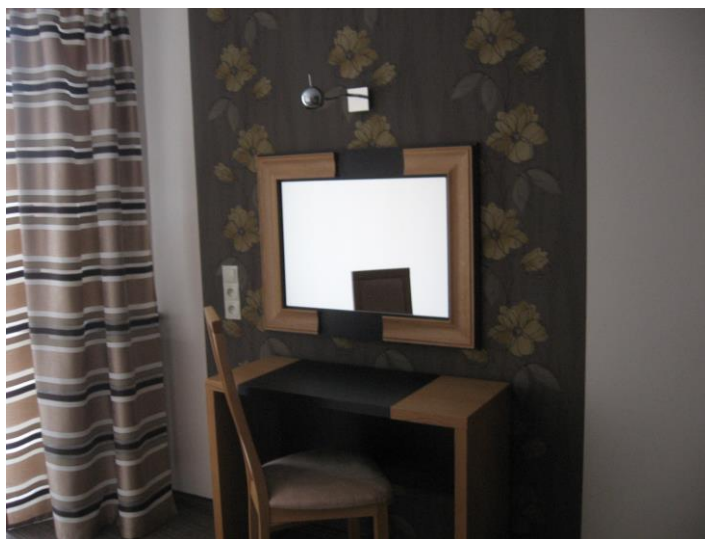
1. Wszystkie ujęcia na nadzorowanym terenie bazują na wodach podziemnych, głębinowych.
2. W roku sprawozdawczym zaobserwowano pogorszenie jakości wody pod względem fizyko - chemicznym produkowanej przez przedsiębiorstwa wodociągowe (stwierdzono przekroczenia związków manganu i żelaza w wodzie stwierdzono w 4 wodociągach 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 (wymiana złóż filtracyjnych) oraz oddają do użytku nowe odcinki sieci wodociągowych. W roku sprawozdawczym PPIS wydał dwie pozytywne oceny higieniczne na zastosowane materiały, wyroby na stacji uzdatniania wody.
4. W roku 2018 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. Hotele, pensjonaty.

W 2018 r. w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowało się 6 obiektów. W stosunku do roku 2017: 1 obiekt prześniony z grupy inne obiekty w których są świadczone usługi hotelarskie. Skontrolowano 4 obiekty (80 %). W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny w 1 obiekcie: zacieki i odpady emulsji na suficie korytarza drugiego piętra budynku oraz odpad tynku w 1 miejscu przy drzwiach wejściowych do pokoju nr 12 na pierwszym piętrze obiektu Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne oraz wystosowano zawiadomienie z art. 30 ustawy o PIS. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń pokontrolnych. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Rys. 1,2,3,4 Hotel w Słupcy:



LEGIONELLA

W 2018 roku badania jakości wody ciepłej przeprowadzono w 7 obiektach, pobrano 28 próbek wody (w tym 12 próbek z obiektów nadzorowanych przez WSSE Poznań, tj.: DPS w Zagórowie, DPS w Skubarczewie oraz SPZOZ w Słupcy).

Na podstawie przeprowadzonych badań jakości wody ciepłej ponadnormatywny wzrost bakterii z rodzaju *Legionella* sp. **na poziomie średnim** stwierdzono w 1 obiekcie.

Z uwagi na powyższe administratora budynku, PPIS w Słupcy zobowiązał do: dokonania przeglądu technicznego sieci, sprawdzenia temperatury wody; podjęcia działań zmierzających do redukcji liczby bakterii, podjęcia działań zmierzających do redukcji liczby bakterii, po okresie 4 tygodni od podjęcia zabiegów i czyszczenia i dezynfekcji systemu wody ciepłej przeprowadzenia badań kontrolnych wody ciepłej oraz niezwłocznego przekazania PPIS otrzymanych wyników badań wody. Przeprowadzone przez zarządcę obiektu kolejne badania jakości wody ciepłej nie wykazały obecności bakterii z rodzaju *Legionella* sp. w instalacji wewnętrznej budynku. Za kwestionowany wynik badania wody ciepłej

została wydana decyzja o pobraniu opłaty.

III.2. Pensjonaty

W 2018 roku w ewidencji PIS na terenie powiatu słupeckiego znajdowały się 3 pensjonaty. W stosunku do roku 2017 ubył 1 obiekt.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt. W wyniku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarno-higienicznych oraz technicznych.

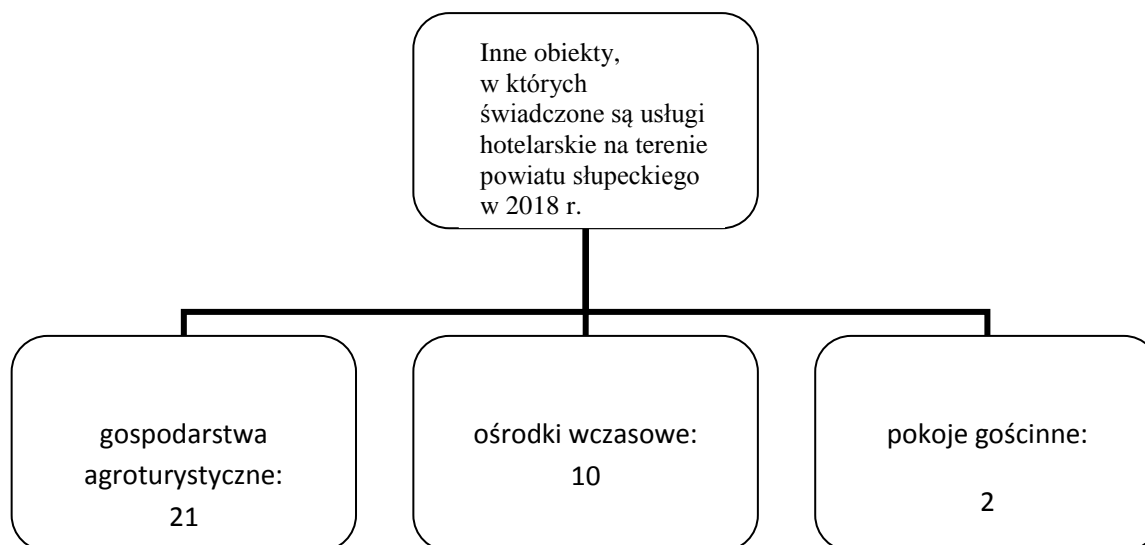
III.3. Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe

Na terenie powiatu słupeckiego w 2018 r. zewidencjonowano 6 obiektów (pola biwakowe). W stosunku do roku 2017 ubył 1 obiekt. Skontrolowano 6 obiektów (100 %).

Skontrolowane obiekty na koniec roku sprawozdawczego oceniono jako dobre. 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 sanitarno - porządkowym i sanitarno – 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.4 Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W 2018 r. w ewidencji PPIS w Słupcy znajdowały się 33 obiekty (rys. 5.). W stosunku do roku 2017 przybył 1 obiekt, ubył 1 obiekt i 1 obiekt został przeniesiony do grupy hotele. Skontrolowano 15 obiektów (Tab. 1.).

Rys. 5. Wykaz innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie na terenie powiatu słupeckiego w 2018 r.**Tab. 1. Skontrolowane obiekty znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy w 2018 r.**

Typ obiektów	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych	% skontrolowanych obiektów
gospodarstwa agroturystyczne	21	8	38
ośrodki wczasowe	10	7	70
pokoje gościnne	2	0	0
RAZEM	33	15	45,5

III.4.1. Ośrodki wczasowe

Ogółem w 2018 r. skontrolowano 7 obiektów. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości stwierdzono w 2 obiektach. Dotyczyły one głównie stanu sanitarno-technicznego obiektów. Na powyższe PPIS w Słupcy wystosował zawiadomienie z art. 30 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59.), w którym zobowiązał dzierżawcę obiektu do usunięcia stwierdzonych uchybień oraz została wydana decyzja o pobraniu opłaty. Do końca sezonu letniego w obiektach tych nie usunięto zaleceń, dlatego na koniec roku sprawozdawczego obiekty oceniono jako o złym stanie higieniczno - sanitarnym i technicznym.

III.4.2. 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. 3 obiekty zaopatrzone są w instalację kanalizacyjną, a 5 obiektów odprowadza nieczystości płynne do zbiornika bezodpływowego. W 8 skontrolowanych obiektach odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów

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

Postępowanie z bielizną – w 2 obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu, a w przypadku 6 obiektów w pralniach. Siedem 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 znajdują się w widocznych miejscach. Skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

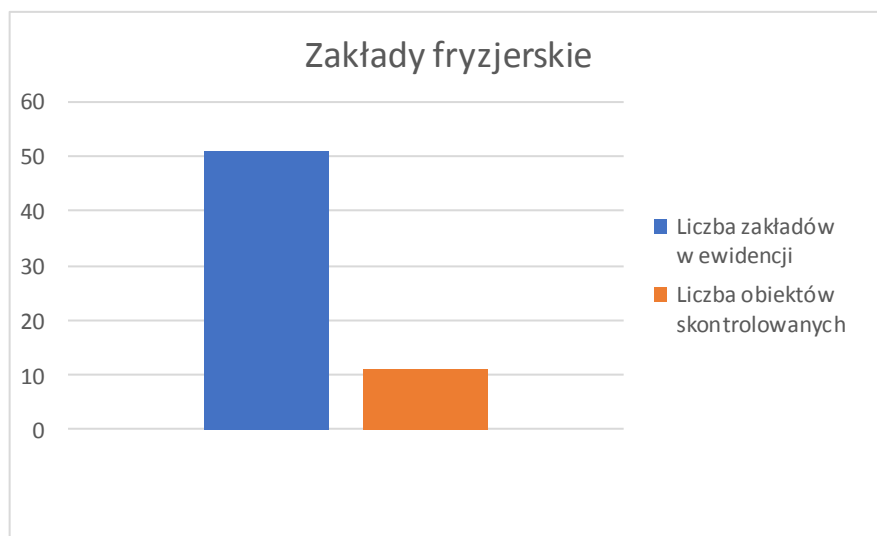
Rys. 6,7 Gospodarstwo Agroturystyczne w Powidzu



III.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których świadczonych jest łącznie więcej niż jedna z wyżej wymienionych usług

III.5.1. Zakłady fryzjerskie

W 2018 roku w ewidencji PIS na terenie powiatu słupeckiego znajdowało się 51 obiektów. W stosunku do roku 2017 ubyło 5 obiektów oraz przybyło 9 obiektów. Kontroli poddano 11 obiektów. (Rys. 8.)

Rys. 8. Skontrolowane zakłady fryzjerskie znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy.

W skontrolowanych zakładach fryzjerskich środki dezynfekujące przechowywane są w oryginalnych opakowaniach oraz stosowane są zgodnie z zaleceniami producenta. W 1 obiekcie stwierdzono środki dezynfekujące o nieaktualnym terminie ważności. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. W skontrolowanych obiektach pojemniki z pokrywą przeznaczone do dezynfekcji narzędzi są odpowiednio opisane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia: nazwa preparatu, data przygotowania roztworu, termin do którego może być użyty, imię i nazwisko osoby przygotowującej roztwór. W 1 obiekcie pojemnik do dezynfekcji narzędzi był nieodpowiedniej wielkości, ponieważ nie wszystkie narzędzia były całkowicie zanurzone w roztworze środka do dezynfekcji - wydano zalecenia pokontrolne w tym zakresie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń.

W 9 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 2 obiektach zdezynfekowane narzędzia przechowywane były w otwartych organizerach na stanowiskach fryzjerskich - w warunkach, które nie zabezpieczały ich przed zanieczyszczeniem lub uszkodzeniem. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń.

W zakładach fryzjerskich na terenie powiatu słupeckiego nie sterylizuje się 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. Wg oświadczeń właścicieli obiektów podczas zabiegów nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek. Obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Woda z wodociągu publicznego zależy 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. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół – stan sanitarny zachowany. Właściciele 7 zakładów przedstawili protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

W zakładach fryzjerskich odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach (9 obiektów) i w kontenerze (1 obiekt), w 1 obiekcie brak pojemnika (odpady gromadzone w workach). Kontener/pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie: sanitarno - porządkowym i sanitarno – technicznym. 9 obiektów posiada umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, a w przypadku 2 obiektów opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w 10 obiektach brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonych pojemnikach, w 1 obiekcie brak pojemnika na brudną bieliznę, a wg oświadczenia właścicielki obiektu brudna bielizna zabierana jest z zakładu na bieżąco. W 10 obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu, a w przypadku 1 obiektu brudna bielizna prana jest w pralni oraz we własnym zakresie przez właścicielkę 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 1 zakładu, w którym czysta bielizna przechowywane na wieszaku. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zalecenia. W 8 skontrolowanych obiektach wyznaczono miejsca na przechowywanie sprzętów i środków czystościowych, a w 3 obiektach pomieszczenia. W kontrolowanych obiektach przestrzegano zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W 11 obiektach opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

W 1 obiekcie podczas kontroli stwierdzono uszkodzenie powierzchni siedziska krzeseł w wydzielonym miejscu poczekalni, nie przedstawiono dowodów zakupu środków do dezynfekcji oraz nie przedstawiono orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne oraz wystosowano

zawiadomienie z art. 30 ustawy o PIS. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

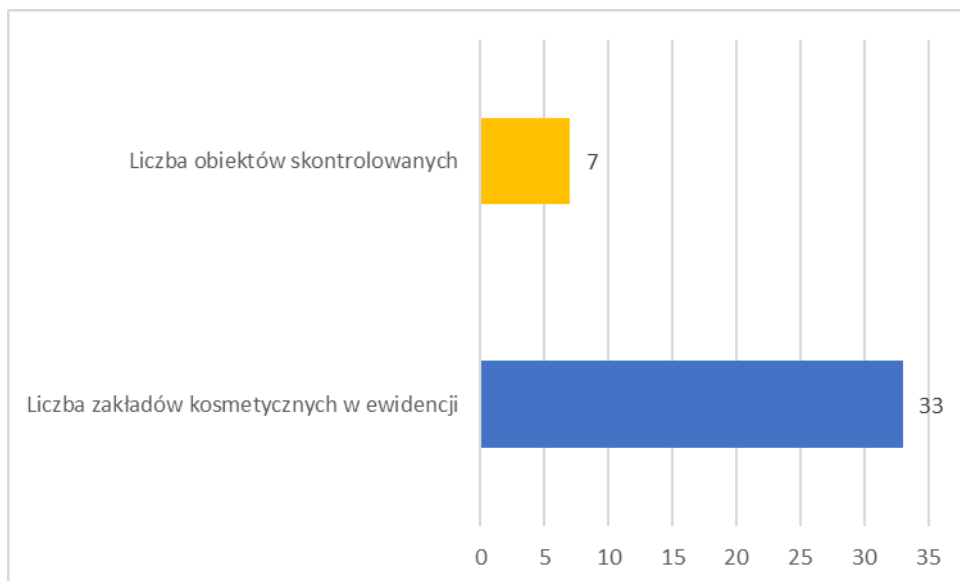
Rys. 9,10,11. Zakład fryzjerski w Słupcy



III.5.2. Zakłady kosmetyczne

Na terenie powiatu słupckiego zewidencjonowano 33 zakłady kosmetyczne. W stosunku do roku 2017 ubył 1 obiekt, przybyło 8 obiektów oraz 1 obiekt został przeniesiony do grupy inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu. Łącznie skontrolowano 7 obiektów (Rys. 12.).

Rys. 12. Skontrolowane zakłady kosmetyczne znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy



W skontrolowanych zakładach kosmetycznych do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych stosowane są środki dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producenta oraz

przechowywane są w oryginalnych opakowaniach – z wyjątkiem jednego obiektu, w którym nie był przestrzegany czas dezynfekcji zalecany przez producenta. Zgodnie z powyższym wydano zalecenie pokontrolne. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zalecenia.

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

	Sterylizator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
Zakłady kosmetyczne	0	5	0	2*

* W 1 obiekcie narzędzia oddawane są do Centralnej Sterylizatorni przy Szpitalu Zespolonym w Koninie. W 1 obiekcie sterylizacja narzędzi odbywa się w gabinecie stomatologicznym.

W 3 obiektach stwierdzono brak kontroli procesu sterylizacji za pomocą wskaźników chemicznych i biologicznych – wydano zalecenia w tym zakresie.

Sześć skontrolowanych obiektów posiada umowę na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalnymi firmami, natomiast obiekt nie wytwarza odpadów niebezpiecznych - wg oświadczenia właścicielki podczas zabiegów nie dochodzi do przerywania ciągłości tkanek. W 6 obiektach odpady gromadzone są w pojemnikach zamykanych, zaopatrzonych we worki foliowe, w przypadku ostrych narzędzi umieszczane są w pojemnikach szczelnych, o nienasiąkliwych ścianach, bez możliwości ponownego otwarcia.

W 5 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. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół – stan sanitarny zachowany, z wyjątkiem 1 obiektu, w którym kratki wentylacyjne brudne, zakurzone. Wydano zalecenie pokontrolne w tym zakresie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zalecenia. Właściciele 4 zakładów przedstawili protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

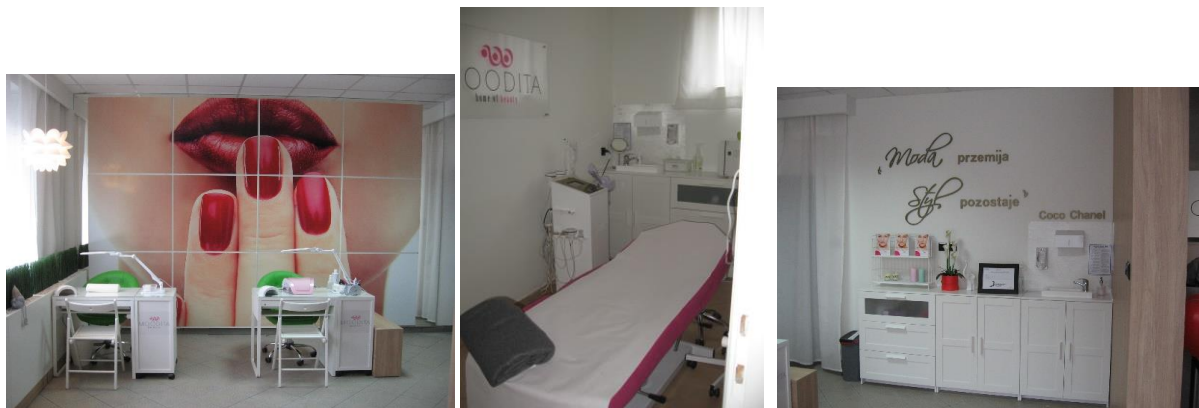
Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach (5 obiektów). Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie sanitarno - porządkowym i sanitarno – technicznym. 3 obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, w przypadku 2 obiektów opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal, a w 2 obiektach (salon kosmetyczny mobilny) nie przedstawiono umowy na odbiór odpadów komunalnych. Zgodnie z oświadczeniem właściolelek zakładów umowa na odbiór odpadów komunalnych nie została spisana ze względu na zbyt małą ilość odpadów (odpady zostawiane u klienta oraz zabierane do domu).

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w 3 obiektach brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonych pojemnikach, w 2 obiektach brak pojemnika na brudną bieliznę, a wg oświadczenia właściolelek obiektów brudna bielizna w worku foliowym zabierana jest z zakładu na bieżąco. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. W przypadku 2 obiektów – zakładów kosmetycznych mobilnych brudna bielizna gromadzona w workach foliowych. W 7 obiektach brudna bielizna prana jest we własnym zakresie przez właścioleli zakładu. W zakładach stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. W zakładach używa się wyłącznie czystej bielizny. W skontrolowanych obiektach bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach.

W 1 skontrolowanym obiekcie wyznaczono miejsce, a w 4 obiektach pomieszczenia przeznaczone na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych. W 2 obiektach mobilnych środki czystościowe oraz sprzęt porządkowy przechowywany w pomieszczeniach służących do opracowywania narzędzi i torby transportowej (w 1 obiekcie są to 3 pomieszczenia po stacjonarnym gabinecie kosmetycznym, w drugim obiekcie jest to wydzielone pomieszczenie w domu właściolelki).

We wszystkich obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych. W 7 obiektach opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

W 1 obiekcie, w którym podczas kontroli nie przedstawiono dowodów zakupu środków do dezynfekcji oraz nie przedstawiono orzeczenia lekarskiego z badania przeprowadzonego dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Zgodnie z powyższym wydano zalecenia pokontrolne. Nie przeprowadzono kontroli sprawdzającej, ponieważ wykonywanie działalności gospodarczej zawieszono. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Rys. 13,14,15. Zakład kosmetyczny w Słupcy**III.5.3. Zakłady odnowy biologicznej**

Liczba obiektów w ewidencji 8. W stosunku do roku 2017 przybył 1 obiekt (gabinet masażu) oraz ubył 1 obiekt (solarium). Liczba obiektów skontrolowanych – 4 (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	2	66,7
siłownia	1	0	0
fitness club	2	1	50
gabinet masażu	2	0	0
RAZEM	8	3	37,5

W skontrolowanych zakładach odnowy biologicznej stosowane są środki dezynfekcyjne do dezynfekcji łóżek do opalania, sprzętu do ćwiczeń, małych powierzchni oraz narzędzi.

Stosowane środki dezynfekujące przechowywane są w oryginalnych opakowaniach. We wszystkich obiektach środki dezynfekujące stosowane są 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

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

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. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny krętek wentylacyjnych oraz powierzchni wokół – stan sanitarny

zachowany w dwóch obiektach. W przypadku jednego obiektu stwierdzono w jednym pomieszczeniu brudną kratkę wentylacyjną - wydano zalecenie pokontrolne w tym zakresie.

Właściciele skontrolowanych zakładów przedstawili protokoły 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: sanitarno - porządkowym i sanitarno – technicznym. W 2 obiektach złożono deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi, a w przypadku 1 obiektu opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w 2 zakładach stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku, a w 1 obiekcie stosowana jest bielizna jednorazowego oraz wielorazowego użytku. Brudna bielizna składowana w pojemniku na brudną bieliznę, po zapelnieniu zabierana przez właścicielkę obiektu i prana w pralni. Czysta bielizna przechowywana jest w higienicznych warunkach. W zakładach używa się wyłącznie czystej bielizny.

W 1 skontrolowanym obiekcie wyznaczono miejsce, a w 2 obiektach pomieszczenia przeznaczone na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych. Na terenie zakładów obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajdują się w miejscach widocznych.

W 2 obiektach opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi (w 2 obiektach solarium).

Zgodnie z oświadczeniem właścicieli obiektów solaria nie są udostępniane małoletnim. W skontrolowanych obiektach umieszczono w miejscu udostępniania solarium informację „Zakaz udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia (art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium)” oraz informację o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium (informacja zgodna z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium). Podczas kontroli nie stwierdzono reklamy i promocji usług w zakresie udostępniania solarium Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Rys. 16,17,18. Studia modelowania sylwetki w Strzałkowie

III.5.4. Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu

Liczba obiektów w ewidencji 7. W stosunku do roku 2017: 2 obiekty ubyły, 1 obiekt przybył i 1 obiekt przeniesiono z grupy zakłady kosmetyczne. Skontrolowano 2 obiekty usługi fryzjerskie + kosmetyczne i 1 obiekt usługi kosmetyczne + solarium.

W skontrolowanych obiektach do dezynfekcji narzędzi i przyborów kosmetycznych/fryzjerskich stosowane są środki dezynfekujące zgodnie z zaleceniami producenta oraz przechowywane są w oryginalnych opakowaniach.

Narzędzia dezynfekowane w myjkach ultradźwiękowych. Dodatkowo w jednym obiekcie używany pojemnik do dezynfekcji narzędzi opisany zgodnie z wymaganiami rozporządzenia. W obiektach czyste, zdezynfekowane przybory i narzędzia kosmetyczne/fryzjerskie 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

	Sterylicator kulkowy	Autoklaw	Chemiczna	Wykonywana przez firmę zewnętrzną
Zakłady kosmetyczne	0	3	0	0

Skontrolowane obiekty posiadają umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistyczną firmą. Odpady niebezpieczne o kodzie 180103 zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego umieszczonych w pojemnikach oraz w przypadku odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie. W 2 obiektach odpady niebezpieczne magazynowane są w przenośnym urządzeniu chłodniczym – lodówce.

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. Dodatkowo w 2 obiektach klimatyzację. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół – stan sanitarny zachowany. Właściciele 2 zakładów przedstawili protokoły z okresowej kontroli sprawności przewodów i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach (2 obiekty) oraz w kontenerze KP-7 (1 obiekt). Kontener/pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie sanitarno - porządkowym i sanitarno – technicznym. 2 obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, w przypadku 1 obiektu opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal.

Postępowanie z czystą i brudną bielizną – we wszystkich obiektach brudna bielizna gromadzona jest w wydzielonych pojemnikach i prana jest we własnym zakresie przez właścicieli zakładu. W zakładach stosowana jest bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. W zakładach używa się wyłącznie czystej bielizny. W skontrolowanych obiektach bielizna czysta przechowywana jest w higienicznych warunkach.

W 2 skontrolowanych obiektach wyznaczono miejsca, a w 1 obiekcie pomieszczenie przeznaczone na przechowywanie sprzętu porządkowego i środków czystościowych.

We wszystkich obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych. W 3 obiektach opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

Zgodnie z oświadczeniem właścicielki obiektu solarium nie są udostępniane małoletnim. W skontrolowanym obiekcie umieszczono w miejscu udostępniania solarium informację „Zakaz udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia (art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 15 września 2017 r. o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium)” oraz informację o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium (informacja zgodna z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 stycznia 2018 r. w sprawie umieszczania informacji o zakazie udostępniania solarium osobom, które nie ukończyły 18. roku życia oraz treści informacji o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium). Podczas kontroli nie stwierdzono reklamy i promocji usług w zakresie udostępniania solarium.

Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

Rys. 19,20,21. Zakład w którym świadczone są usługi fryzjerskie i kosmetyczne:



III.5.5. Zakłady tatuażu

Liczba obiektów w ewidencji 1. W stosunku do roku 2017 bez zmian. Liczba obiektów skontrolowanych – 1.

W skontrolowanym zakładzie tatuażu używane są wyłącznie sterylne narzędzia jednorazowego użycia, w związku z czym w obiekcie nie prowadzi się dezynfekcji, ani sterylizacji narzędzi.

Obiekty posiada umowę na odbiór odpadów niebezpiecznych ze specjalistyczną firmą. Odpady niebezpieczne o kodzie 180103 zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego umieszczonych w pojemnikach oraz w przypadku odpadów medycznych o ostrych końcach i krawędziach do pojemników jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie lub przecięcie. Podczas kontroli stwierdzono: brak odpowiedniego oznakowania pojemników na odpady niebezpieczne - wydano zalecenie pokontrolne w tym zakresie. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zalecenia.

Obiekt zaopatrzone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Punkty poboru wody zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą.

W skontrolowanym zakładzie zamontowano wentylację grawitacyjną i mechaniczną oraz klimatyzację w pomieszczeniu usługowym.. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarny kratki wentylacyjnych oraz powierzchni wokół – stan sanitarny zachowany. Nie przedstawiono protokołu z okresowej kontroli sprawności przewodów i połączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych.

W zakładzie tatuażu odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach. Pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych są utrzymane w dobrym stanie: sanitarno - porządkowym i sanitarno – technicznym. Opłata za odbiór odpadów komunalnych zawarta jest w czynszu za lokal.

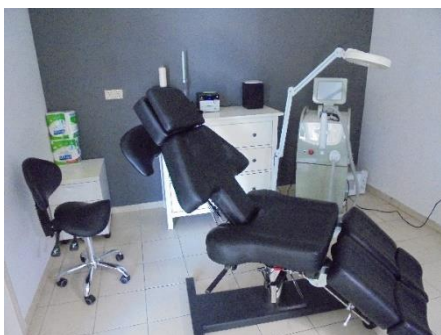
Postępowanie z czystą i brudną bielizną – w zakładzie stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku. W zakładzie używa się wyłącznie czystej bielizny. W skontrolowanym obiekcie czysta bielizna przechowywana jest w higienicznych warunkach. Podczas kontroli właścicielka obiektu nie posiadała fartuszka. W związku z powyższym wydano zalecenie pokontrolne.

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zalecenia. W obiekcie wyznaczono miejsce na przechowywanie sprzętów i środków czystościowych.

W skontrolowanym obiekcie przestrzegano zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W obiekcie opracowano procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi odnoszące się do służby zdrowia. Wydano zalecenie pokontrolne, aby opracować, wdrożyć i stosować procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi zgodnie z zakresem wykonywanych świadczeń. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zalecenia. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

Rys. 22,23. Salon tatuażu w Strzałkowie:



III.6. Tereny rekreacyjne

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2018 r. – 4. W stosunku do roku 2017: ubył 1 obiekt.

III.7. Cmentarze

Liczba obiektów w ewidencji PIS w Słupcy – 21. W stosunku do roku 2017 liczba obiektów bez zmian. W 2018 roku poddano kontroli – 3 (14,29%). Podczas kontroli w 1 obiekcie stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny i sanitarno-techniczny: Na powyższe PPIS w Słupcy wystosował zawiadomienie z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujące zarządcę obiektu do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Na koniec roku sprawozdawczego 2 pozostałe skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

III.8. Domy przedpogrzebowe

Liczba obiektów w ewidencji – 5. W stosunku do roku 2017 bez zmian. Liczba obiektów skontrolowanych – 1. W skontrolowanym obiekcie wydano zalecenia pokontrolne dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektu

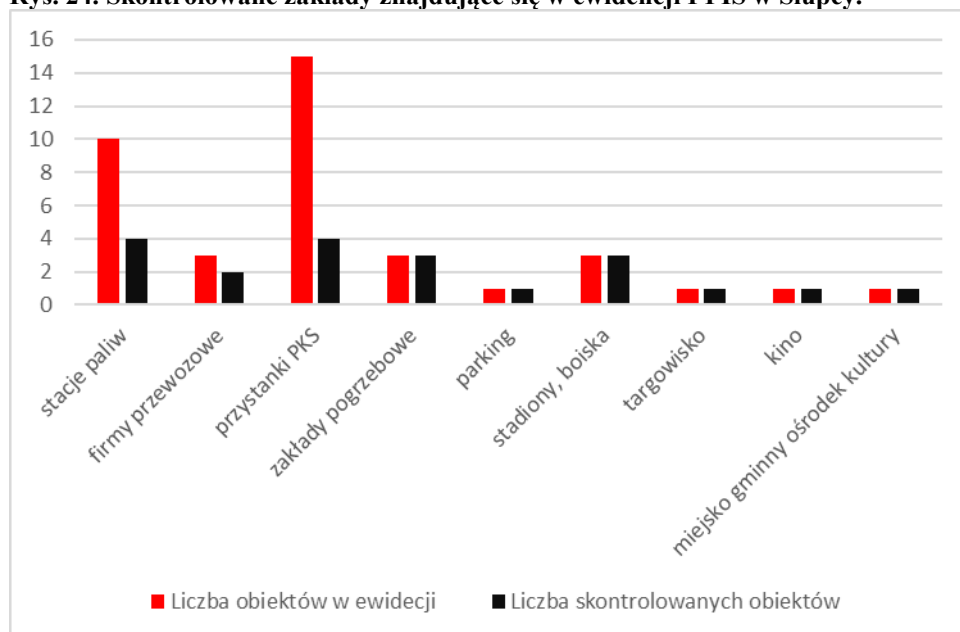
III.9. Inne obiekty użyteczności publicznej

Liczba obiektów w ewidencji – 44 (Tab. 7.). W stosunku do roku 2017: 2 obiekty przeniesiono z grupy dworce PKS, 1 obiekt ubył u 1 obiekt przybył. Liczba obiektów skontrolowanych – 15 (34,09 %), w tym: 4 stacje paliw, 2 firmy przewozowe, 4 przystanki PKS, 3 zakłady pogrzebowe, 1 parking, 3 stadiony/boiska, 1 targowisko, 1 kino, 1 miejsko gminy ośrodek kultury (Rys. 24.).

Tab. 7. Inne obiekty użyteczności publicznej

Lp.	Grupy obiektów	Ogółem
1	targowiska	1
2	stadiony, boiska	3
3	stacje paliw	10
4	kino – Miejski Dom kultury	1
5	miejsko gminny ośrodek kultury	1
6	firmy przewozowe	3
7	parking	1
8	przystanki PKS	15
9	hala widowiskowo-sportowa	1
10	przystanki PKP, Stacje PKP – tory, przejścia, wiaty peronowe	5
11	zakłady pogrzebowe	3
	Razem	44

Rys. 24. Skontrolowane zakłady znajdujące się w ewidencji PPIS w Słupcy.



III.9.1. Obiekty komunikacji publicznej

Liczba obiektów skontrolowanych – 4 (przystanki PKS).

W 3 skontrolowanych obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu saniarno - technicznego. Na powyższe zostały wydane zalecenia pokontrolne. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały wykonanie zaleceń pokontrolnych. W 1 obiekcie stan sanitarno – techniczny uległ poprawie, obiekt został przebudowany i odnowiony.

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.

Rys. 25,26. Wiata przystankowa w Orchowie:



III.9.2. Stacje paliw

Liczba obiektów skontrolowanych – 4. Podczas kontroli stacji paliw sprawdzano 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. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

III.9.3. Parkingi

Liczba obiektów skontrolowanych – 1. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono: uszkodzenia nawierzchni asfaltu parkingu oraz liczne ubytki i wykruszenia nawierzchni asfaltowej w różnych miejscach, zbyt rzadkie przeprowadzanie zabiegów mycia i dezynfekcji toalety przenośnej typu Toi-Toi – zgodnie z oświadczeniem strony zabiegi opróżniania zbiornika, mycia i dezynfekcji toalety ustawionej na parkingu przeprowadzane są raz w tygodniu. Na powyższe PPIS w Słupcy wystosował zawiadomienie z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujące zarządcę obiektu do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Zalecenia pokontrolne wykonano. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

III.9.4. Targowisko

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono stwierdzono uchybienia dotyczące stanu sanitarno-technicznego obiektu. PPIS w Słupcy wystosował zawiadomienie z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujące zarządcę obiektu do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała wykonanie większości stwierdzonych uchybień, poza doprowadzeniem do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego straganów handlowych – wymalowano metalowe konstrukcje lub wymieniono drewniane deski poza 6 stołami. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

III.9.5. Kino

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajduje się 1 kino. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono drobne uchybienia na, które wydano zalecenia pokontrolne. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

III.9.6. Miejsko gminny ośrodek kultury

W 2018 roku skontrolowano – 1 obiekt. Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzono niesprawną wentylację mechaniczną w pomieszczeniach sanitariatów dla kobiet i dla

mężczyzn - wydano zalecenie pokontrolne, które zostały wykonane . Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowany obiekt oceniono jako dobry.

III.9.7. Stadiony/boiska

Liczba obiektów skontrolowanych – 3.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w 3 obiektach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarno – technicznego m.in. ławek na trybunach dla kibiców, koszy, elewacji zewnętrznej na budynku głównym.

Na powyższe PPIS w Słupcy wystosował zawiadomienia z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujące zarządców obiektów do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały: w 1 obiekcie wykonanie zaleceń, natomiast w 2 obiekcie częściowe wykonanie zaleceń pokontrolnych. Pozostałe niewykonane zalecenia zgodnie z oświadczeniem strony zostaną wykonane w roku 2019 podczas całkowitej modernizacji stadionu. Na koniec roku sprawozdawczego skontrolowane obiekty oceniono jako dobre.

W stosunku do roku ubiegłego poprawił się stan sanitarno-higieniczny i sanitarno-techniczny w 1 obiekcie. Wyremontowano pomieszczenia: pokój sędziowski, szatnię dla gości, szatnię dla gospodarzy, pomieszczenie socjalne dla pracowników: dokonano przebudowy pomieszczenia socjalnego dla zatrudnionych pracowników, wydzielono dodatkowe pomieszczenie gospodarcze z szafą na odzież z segregacją na odzież wierzchnią i miejscem do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości i porządku oraz środków do dezynfekcyjnych. Ponadto ściany budynku pokryto nową elewacją, założono nowe rynny i opierzenie

Rys. 27,28,29,30 Stadion sportowy w Słupcy:





III.10. Stan sanitarny środków transportu

Liczba obiektów skontrolowanych – 5 (2 firmy przewozowe, 3 zakłady pogrzebowe). Stan sanitarny środków transportu nie budził zastrzeżeń.

III.10.1. Autobusy turystyczne

Skontrolowano 2 firmy świadczące usługi transportowe.

W pierwszej firmie skontrolowano 2 autobusy turystyczne przeznaczone na trasy dalekobieżne nie posiadające sanitariatów i zbiornika na wodę do spożycia. Stan sanitarny bez zastrzeżeń.

W drugiej firmie skontrolowano 4 autokary turystyczne: 1 posiadający sanitariat i zbiornik na wodę do spożycia oraz 3 autokary bez sanitariatu i zbiornika na wodę przeznaczoną do spożycia, przeznaczone na przewozy krajowe i szkolne. Stan sanitarny autobusów bez zastrzeżeń. W 1 autokarze stwierdzono uszkodzenie tapicerki siedzisk (rozdarcia i pęknięcia). W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne.

III.10.2. Środki transportu: samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich

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

W 1 obiekcie podczas kontroli stwierdzono na podstawie analizy wyników kontroli przeprowadzonej w roku 2017 oraz kontroli bieżącej, iż środki dezynfekcyjne posiadają prawie tę samą ilość środka w opakowaniu oraz te same daty ważności i numery serii, co może wskazywać na brak przeprowadzania dezynfekcji części samochodu do przewozu trumny ze zwłokami po każdym transporcie zwłok; brak aktualizacji w zakresie stosowanych środków dezynfekcyjnych w instrukcji mycia i dezynfekcji środka transportu; środek do dezynfekcji o nieaktualnym terminie ważności. W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne.

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

III.11. Ustępy publiczne

Na terenie powiatu słupeckiego w ewidencji w 2018 roku znajdowało się 5 obiektów. W stosunku do roku 2017 bez zmian. Skontrolowano 4 obiekty (80 %), w których stan sanitarno-higieniczny i techniczny oceniano jako dobry.

Wszystkie skontrolowane obiekty zaopatrzone są w instalację wodociągową - woda z wodociągów publicznych – będących pod stałym nadzorem służb sanitarnych. 2 obiekty zaopatrzone są w instalację kanalizacyjną, a 2 obiekty odprowadzają nieczystości płynne do zbiornika bezodpływowego.. Wszystkie obiekty posiadają umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach, które utrzymane są w dobrym stanie sanitarno - porządkowym i sanitarno – technicznym. Zaopatrzenie w środki i sprzęt czystościowy wystarczające. W obiektach obowiązuje całkowity zakaz palenia. Informacja o zakazie palenia w formie graficznej i pisemnej znajduje się w miejscach widocznych.

W 1 obiekcie podczas kontroli stwierdzono uchybienia na , które wydano zalecenia pokontrolne.

III.12. Miejsca wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2018 r. na terenie powiatu słupeckiego kontrolą objęto 1 miejsce okazjonalnie wykorzystane do kąpieli - Giewartów „Michasiówka” zlokalizowane na terenie gminy Ostrowite.

W stosunku do ubiegłego roku ubyły 3 obiekty na terenie gminy Powidz, tj. - Powidz „Łazienki”, Powidz „Dzika Plaża” oraz Przybrodzin.

Badania jakości wody przeprowadzane były przez organizatora w ramach kontroli wewnętrznej 4 - krotnie (1 badanie przed sezonem i 3 badania w trakcie trwania sezonu kąpielowego). Na podstawie przesłanych sprawozdań z badań, PPIS w Słupcy wydawał bieżące oceny jakości wody z miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli, które były przekazywane cotygodniowo w formie pisemnej do organizatorów miejsc i wójtów gmin. Jakość wody na nadzorowanym miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli odpowiadała wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz.U. Nr 86 poz. 478 z późn. zm.).

Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli Giewartów Michasiówka posiada część rekreacyjną, m.in.: boiska do gry w piłkę plażową i koszykową, ściankę wspinaczkową oraz park linowy.

III.10. Baseny kąpielowe

W roku sprawozdawczym objętych nadzorem dwa baseny kąpielowe:

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

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

Ogółem w/w obiektach w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego i kontroli wewnętrznej pobrano 232 próbki wody do badań laboratoryjnych bakteriologicznych i fizyko-chemicznych z uwzględnieniem badań w kierunku bakterii *Legionella sp.* oraz zawartości chloru wolnego i związanego.

Jednokrotnie nieznacznie zawyżone zawartości chloroformu w wodzie w niecce jacuzzi oraz w wodzie wprowadzanej do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji wykazały przeprowadzone badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej basenu Hotelu Moran w Ostrowie.

Na powyższe PPIS w Słupcy pismem z art. 30 zobowiązał właściciela obiektu do: ustalenia przyczyny chemicznego zanieczyszczenia wody w niecce jacuzzi oraz w wodzie wprowadzonej do niecki jacuzzi z systemu cyrkulacji, podjęcia działań naprawczych mających na celu obniżenie w/w parametru do wartości zgodnej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016), przeprowadzenia badań jakości wody pod względem chemicznym w zakresie chloroformu w niecce jacuzzi i w wodzie z systemu cyrkulacji jacuzzi oraz niezwłocznego przekazania otrzymanych sprawozdań z badań PPIS w Słupcy.

Właściciel obiektu doprowadził jakość wody w zakresie chloroformu i przedstawił pozytywne wyniki badań wody pod względem chemicznym pobranej z niecki jacuzzi i z systemu cyrkulacji jacuzzi.

Wielokrotnie stwierdzone przekroczenia parametrów fizykochemicznych wykazały przeprowadzone badania jakości wody zarówno w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego jak i kontroli wewnętrznej basenu odkrytego w Siennie. W roku sprawozdawczym w wodzie wprowadzanej do niecki basenu z systemu cyrkulacji stwierdzono ponadnormatywne zawartości chloroformu i THM-ów, mętności oraz utlenialności.

Z uwagi na w/w przekroczenia PPIS w Słupcy pismem z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściciela obiektu zobowiązał do ustalenia przyczyny chemicznego zanieczyszczenia wody w basenie oraz podjęcia działań naprawczych mających na celu obniżenie w/w parametrów do wartości zgodnych z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U z 2015 r. poz. 2016). Strona nie poinformowała PPIS w Słupcy o podjętych i przeprowadzonych działaniach naprawczych w celu poprawy jakości wody w basenie. Z dniem 30 sierpnia obiekt został zamknięty (sezonowy).

IV. STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

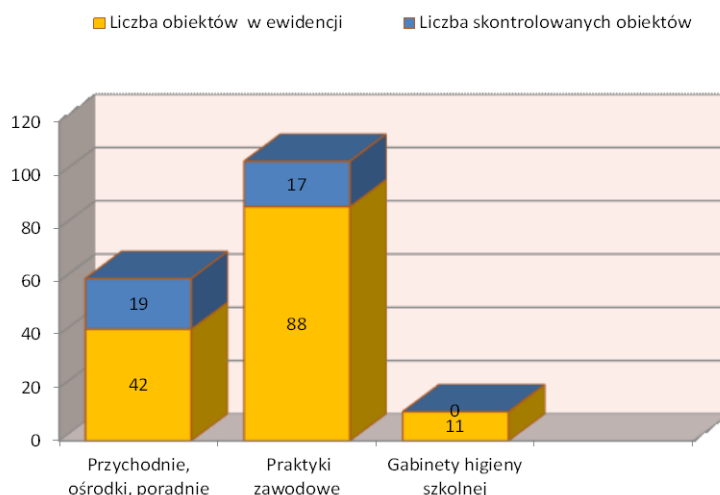
IV.1. Zakłady lecznictwa otwartego

W roku sprawozdawczym w skontrolowanych podmiotach leczniczych podobnie jak w roku ubiegłym zaobserwowano poprawę warunków sanitarno – technicznych. Standard świadczonych usług medycznych poprawił się poprzez wyposażenie w nowy specjalistyczny sprzęt i aparaturę medyczną. Sukcesywnie przeprowadzane są kompleksowe remonty pomieszczeń i wymiana wyposażenia gabinetów. Zarówno nowopowstałe placówki jak i obiekty, które przeniosły się do innych lokali, pomieszczenia i urządzenia przeznaczone na działalność podmiotu leczniczego odpowiadają wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U z 2018 r. poz. 2190 z późn. zm.).

W trakcie kontroli podmiotów leczniczych oprócz dokonania oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zwrócono uwagę na realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez sprawdzanie i analizę dokumentacji podlegającej zgodnie z właściwością kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dokonano analizy przedstawionej dokumentacji, tj.: 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 2018 r. skontrolowano **36** podmiotów leczniczych udzielających świadczeń zdrowotnych w systemie ambulatoryjnym (wg. ewidencji **141** obiektów). Są to przychodnie, poradnie, indywidualne i grupowe praktyki lekarskie, indywidualne praktyki pielęgniarskie oraz inne obiekty świadczące usługi medyczne.

Rys. 4. Działalność kontrolna w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w 2018 r.

Nieprawidłowości pod względem sanitarno-higienicznym oraz sanitarno-technicznym naruszające obowiązujące przepisy prawa stwierdzono w 5 placówkach (3 podmioty lecznicze i 2 praktyki zawodowe).

Stwierdzane uchybienia w dotyczyły m.in.: pęknięć i wytarć tapicerek krzeseł, brak opracowania procedur medycznych, nieprawidłowości w przedstawionych procedurach i instrukcjach oraz protokołach kontroli wewnętrznej.

W grupie praktyk zawodowych stwierdzane uchybienia dotyczyły uszkodzeń tapicerki fotela ginekologicznego i kozetki, tj.: widoczne wytarcia tapicerek, uszkodzenia i pęknięcia, co uniemożliwiało ich skuteczne mycie i dezynfekcję oraz brak przestrzegania w obiekcie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji rąk - zbyt małe zużycie stosowanych środków do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk w obiekcie podczas świadczenia usług medycznych, nieprawidłowości w przedstawionych procedurach i protokole kontroli wewnętrznej.

W stosunku do roku ubiegłego poprawił się stan sanitarno-techniczny w 2 obiektach:

- w praktyce zawodowej doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego materiału pokrywającego siedzisko unitu znajdującego się w gabinecie stomatologicznym
- w podmiocie leczniczym wykonano nałożone decyzją PPIS obowiązki.

–

Ogółem w roku sprawozdawczym wydano: **2** decyzje administracyjne z terminem wykonania, **6** decyzji płatniczych oraz wystosowano **6** pism z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujących właścicieli podmiotów do wykonania zaleceń pokontrolnych.

VI.2. Dezynfekcja w placówkach leczenia 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.

Uchybienia w zakresie dezynfekcji dotyczyły m.in.:

- wykazania w protokole kontroli wewnętrznej wszystkich aktualnie stosowanych środków do dezynfekcji powierzchni oraz narzędzi wielokrotnego użycia,
- braku opracowanego aktualnego wykazu stosowanych w obiekcie środków dezynfekcyjnych i dokonania weryfikacji procedury mycia i dezynfekcji systemów ssących w zakresie aktualnie stosowanego środka do dezynfekcji – 1 obiekt.
- braku systematycznego prowadzenia zapisów dotyczących mycia i dezynfekcji lodówki do przechowywania odpadów medycznych (brak wpisów z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji lodówki po oddaniu odpadów medycznych do utylizacji- 2 obiekty.
- braku stosowania w obiekcie środków dezynfekcyjnych zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami producenta - 3 obiekty.
- braku uaktualnienia opracowanych procedur pod kątem zgodności z aktualnym stanem stwierdzonym podczas kontroli oraz w zakresie stosowanych preparatów dezynfekcyjnych - 6 obiektów.
- braku weryfikacji procedury i podpisu osoby winnej przestrzegania procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji powierzchni dużych i małych (dotykowych i bezdotykowych) – 1 obiekt.
- braku dokumentowania, prowadzenia rejestrów zużycia stosowanych środków dezynfekcyjnych oraz archiwizowania dowodów zakupu - 3 obiekty.

IV.3. Antyseptyka w placówkach leczenia ambulatoryjnego

Nieprawidłowości związane z antyseptyką rąk stwierdzono jedynie w 2 obiektach, co stanowi 5,56 % wszystkich skontrolowanych placówek. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły:

- braku przestrzegania w obiekcie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji rąk - zbyt małe zużycie stosowanych środków do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk w obiekcie podczas świadczenia usług medycznych- 1 obiekt,

- braku oznakowania terminem ważności środka do dezynfekcji rąk umieszczonego w dozowniku do przy umywalce w gabinecie lekarskim- 1 obiekt.

IV.4. Sterylizacja w placówkach leczenia ambulatoryjnego

W roku sprawozdawczym stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in.: nieprzestrzegania zasady: jeden pacjent = jeden zabieg = jeden zestaw narzędzi, zbyt dużej ilości sterylizowanych wiertel w płytkach Petriego -2 obiekty, braku przeprowadzania corocznych przeglądów technicznych autoklawu i unitu stomatologicznego zgodnie z dokonanyimi wpisami w paszportach technicznych przez zakład serwisowy- 1 obiekt.

Wszystkie pozostałe skontrolowane placówki kontrolę wewnętrzną skuteczności sterylizacji przy użyciu testów biologicznych prowadziły zgodnie z wytycznymi jeden raz w miesiącu. W skontrolowanych placówkach przeprowadzone badania skuteczności sterylizacji autoklawów przy użyciu wymienionych testów były niekwestionowane. Większość obiektów posiadających autoklawy prowadziły kontrolę chemiczną za pomocą wskaźników chemicznych wieloparametrowych Twindicator oraz Steam Indicator Strip wkładanych w każdy pakiet lub zestaw chirurgiczny.

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

Podczas kontroli przeprowadzanych w 2018 roku w placówkach leczenia ambulatoryjnego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.

Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- brak przeprowadzania kontroli wewnętrznej z częstotliwością zgodną z obowiązującymi przepisami – 1 obiekt,
- brak analizy zużycia stosowanych środków dezynfekcyjnych i środków ochrony indywidualnej podczas udzielania świadczeń zdrowotnych- 3 obiekty;
- brak dokonania oceny ryzyka występowania zakażeń adekwatnej do rodzaju świadczonych usług medycznych - 1 obiekt,
- w opracowanych procedurach brak informacji dla jakiego podmiotu leczniczego zostały utworzone, kiedy i przez kogo zostały opracowane, od kiedy obowiązują i przez kogo zostały zatwierdzone oraz kiedy zostały zaktualizowane i w jakim zakresie.
- brak potwierdzenia potwierdzenia zaznajomienia się z procedurami - 11 obiektów.
- brak dokonania aktualizacji procedur, 1 obiekt.
- braku segregacji przechowywania bielizny wierzchniej i bielizny roboczej- fartuchów ochronnych zatrudnionych pracowników.– 1 obiekt.

Na powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny Słupcy wystosował zawiadomienia z art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 4 marca 1985 r. o PIS zobowiązujące właścicieli podmiotów leczniczych do wykonania zaleceń pokontrolnych.

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

W roku sprawozdawczym nieprawidłowości z zakresu gospodarki odpadami stwierdzono w

1 podmiocie leczniczym, tj.: zbyt długi czas przechowywania sztywnych pojemników z odpadami medycznymi zakaźnymi o ostrych końcach w miejscu wytwarzania- powyżej 72 godz.

Na stwierdzone nieprawidłowości PPIS wystosował pismo z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujące właścicieli praktyk zawodowych do prawidłowego postępowania z wytworzonym w obiekcie odpadami medycznymi.

Wszystkie skontrolowane placówki posiadały procedury dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. W 6 obiektach w ocenianych procedurach dotyczących odpadów medycznych stwierdzono nieprawidłowości, tj.:

przedstawione procedury postępowania z odpadami medycznymi opracowane na podstawie nieaktualnych przepisów – 4 obiekty,

- w opracowanej procedurze wykazano odpady medyczne wysoce zakaźne, które w obiekcie nie są wytwarzane, a nie uwzględniono wytwarzanych odpadów o kodzie 180101*, które były wykazane na przedstawionych kartach przekazania odpadów – 1 obiekt,
- w opracowanej instrukcji selektywnej zbiórki odpadów wykazano odpady, tj. zużyte świetlówki, tonery, baterii w grupie odpadów medycznych niebezpiecznych łącznie z amalgamatem o kodzie 18 01 10*, co jest niezgodne z klasyfikacją odpadów.
- odpady urządzeń elektrycznych i elektronicznych o kodzie 16 02 13* (zużyte świetlówki, baterie,) z odpadami medycznymi – 1 obiekt.

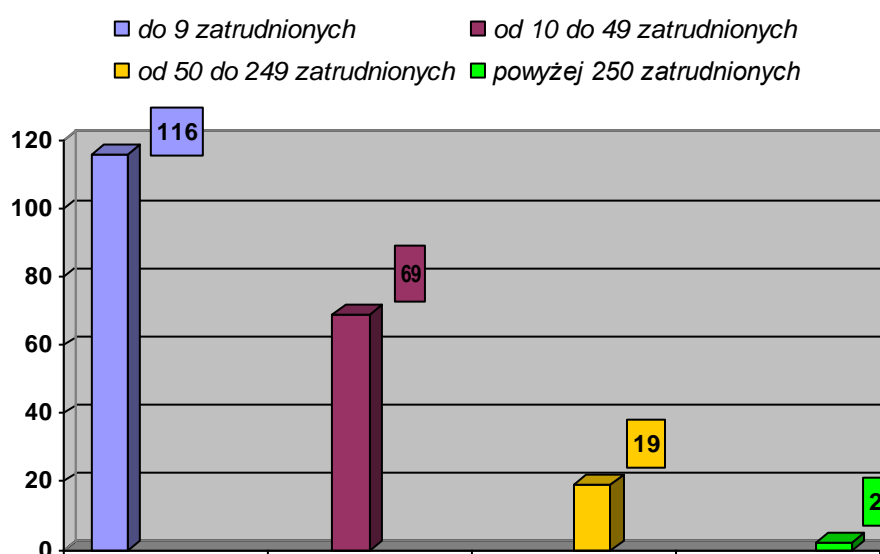
Na powyższe PPIS w Słupcy wystosował pisma z art. 30 ustawy o PIS zobowiązujące właścicieli obiektu do weryfikacji opracowanych procedur.

V. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

V.1. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach

W 2018 r. w ewidencji zakładów pracy objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy znajdowało się **206** obiektów, w których zatrudnionych jest obecnie **5150** 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 2017 nieznacznie zmalała liczba obiektów objętych nadzorem w zakresie higieny pracy, natomiast 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

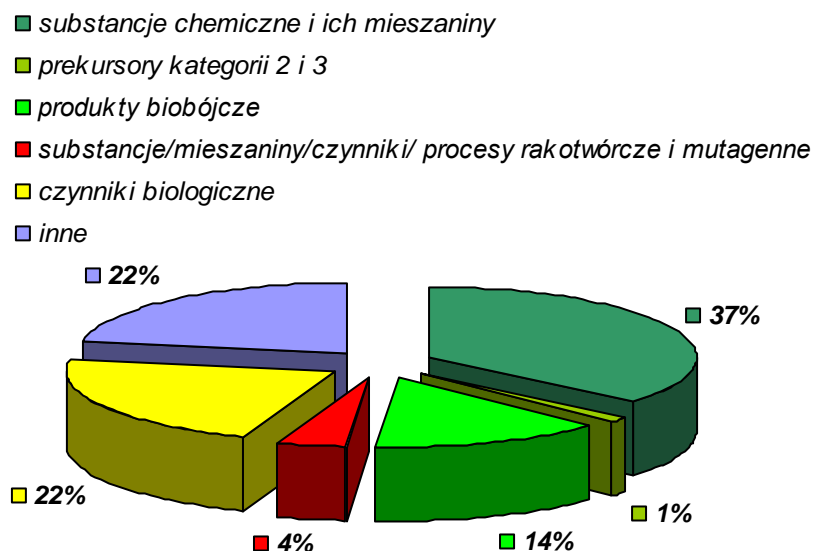
W 2018 r. pracownicy pionu higieny pracy objęli kontrolą **27** obiektów, w tym w szczególności zakłady stosujące chemikalia w działalności zawodowej, zakłady, w których

pracownicy narażeni są na przekroczenia normatywów higienicznych, zakłady, w których występuje potencjalne narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne oraz rakotwórcze i mutagenne.

Wykonano **42** kontrole sanitarne i akcyjne w zakresie:

- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w tym kontrole dotyczące warunków stosowania środków ochrony roślin oraz kontrola w ramach projektu REACH-ENFORCE-6 w zakresie 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)
- 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
- w 5 podmiotach stwierdzono obecność w obrocie substancji chemicznych i mieszanin substancji chemicznych (w tym produktów biobójczych), dla których karty charakterystyki i/lub etykiety opakowań tych produktów chemicznych były nie tylko niezgodne z prawem ale wprowadzały w błąd potencjalnego klienta z uwagi na brak spójnych i czytelnych informacji na temat zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa stosowania
- wystosowano powiadomienia telefoniczne i pisemne 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 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 nie zamierzają tych prac prowadzić, w związku z czym nie są obecnie przygotowani do prowadzenia tego typu prac. Na podstawie posiadanych danych – brak narażenia na pyły azbestu wśród pracowników zatrudnionych na terenie powiatu słupeckiego.

W 2018 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, 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). Do osób zarządzających firmą w 2017 r. telefonicznie wystosowano prośbę, by na zgłoszeniach o zamiarze wykonywania prac polegających na usuwaniu wyrobów zawierających azbest bardziej precyzyjnie określać termin dokonywania tych prac ale mimo zapewnień firma nie informowała o konkretnym terminie wykonania prac związanych z usuwaniem elementów zawierających azbest.

W związku ze zgłoszeniami dokonano wizji na 9-ciu 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 pouczono właścicieli posesji w zakresie zachowania bezpieczeństwa podczas demontażu i pakowania wyrobów zawierających azbest oraz zanieczyszczonych pyłami azbestu innych przedmiotów, np. odzieży roboczej pracowników. Wskazano, 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 zakładów sektora gospodarki ściekami i odpadami

W 2018 r. kontynuowano zamierzenie dotyczące oceny warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych na stanowiskach pracy przy odprowadzaniu i oczyszczaniu ścieków oraz przy zbiórce, przetwarzaniu i unieszkodliwianiu odpadów.

Na terenie powiatu oczyszczalnie ścieków miejskie i gminne (z wyjątkiem jednej) podlegają pod urzędy gminy (zakłady gospodarki komunalnej). Ponadto oczyszczalnie ścieków funkcjonują w obrębie zakładów zajmujących się ubojem zwierząt i drobiu.

Ogółem w roku sprawozdawczym skontrolowano 5 podmiotów w tym sektorze gospodarczym. Kontrole miały na celu analizę zagrożeń czynnikami niebezpiecznymi szkodliwymi dla zdrowia w środowisku pracy. W kontrolowanych zakładach pracownicy ekspozowani są przede wszystkim na szkodliwe dla zdrowia czynniki biologiczne 2 i 3 grupy zagrożenia oraz na substancje chemiczne zawarte w chemikaliach stosowanych do dezynfekcji i tzw. gazy kanałowe. Ponadto możliwy jest kontakt z hałasem i drganiami mechanicznymi podczas obsługi maszyn i urządzeń.

Z przeprowadzonych kontroli wynika, że stwierdzane uchybienia dotyczą dokumentacji w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy:

- braku prawidłowej dokumentacji oceny ryzyka zawodowego dla stanowisk pracy w kontakcie z czynnikami chemicznymi,
- braku dokumentacji oceny ryzyka zawodowego dla pracowników zatrudnionych przy zbiórce i wywozie odpadów (m.in. nie uwzględniono kontaktu ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi), braku instrukcji bezpiecznego przechowywania/magazynowania niebezpiecznych produktów chemicznych.

W związku ze stwierdzonymi ww. nieprawidłowościami wszczynano postępowanie administracyjne. Ponadto przekazano ustnie wskazówki oraz wydano doraźne zalecenia z wpisem do protokołów kontroli w następującym zakresie:

- weryfikacji dokumentacji oceny ryzyka zawodowego dotyczącej czynników biologicznych oraz rejestrów prac i pracowników w kontakcie z czynnikami biologicznymi 3 grupy zagrożenia z uwagi na brak zgodności z aktualnym stanem faktycznym i brak wzajemnej zgodności tych dokumentów,
- aktualizacji posiadanych kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i scenariuszy narażenia,
- wymiany oznaczeń dla chemikaliów na aktualne zgodne z rozporządzeniem CLP,
- zapewnienia prawidłowych, czytelnych znaków ostrzegających przed niebezpieczeństwami znaków dotyczących p.poż.

Pracodawcy wykonali obowiązki nałożone decyzjami wydanymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy oraz zastosowali się do wskazań i pouczeń udzielanych w trakcie kontroli. W wyniku udzielanych zaleceń i instrukcji (zarówno pisemnych i ustnych) nastąpiła poprawa warunków pracy w następujących aspektach: zweryfikowano dokumentację bhp, zapewniono aktualne wydania kart charakterystyki wraz ze scenariuszami narażenia, zastosowano aktualne znaki ostrzegawcze.

V.5. Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

W 2018 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy wydał **10** decyzji dotyczących bezpieczeństwa i warunków higienicznosanitarnych stanowisk pracy oraz **6** decyzji płatniczych.

Najczęstszymi przyczynami wydawania decyzji administracyjnych były:

- brak lub nieprawidłowa dokumentacja oceny ryzyka zawodowego (najczęściej niespełniająca obowiązujących wymogów prawa w zakresie czynników chemicznych),
- brak wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy,
- brak zapoznania pracowników z zagrożeniami stwarzanymi przez niebezpieczne chemikalia oraz nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników.

Inne stwierdzone podczas kontroli uchybienia, których usunięcie egzekwowano decyzją administracyjną, to:

- brak instrukcji bhp dotyczących prac związanych ze stosowaniem i przechowywaniem chemikaliów, brak oznakowania miejsc/stanowisk pracy, gdzie możliwy jest kontakt/ekspozycja/narażenie na czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy, brak zapoznania pracowników z zagrożeniami dotyczącymi kontaktu z czynnikami o działaniu

- rakotwórczym i mutagennym w środowisku pracy, brak wyników pomiarów czynników rakotwórczych w środowisku pracy,
- 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 wystosowano pisma informujące oraz pisma z art. 30 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zalecające m.in.:

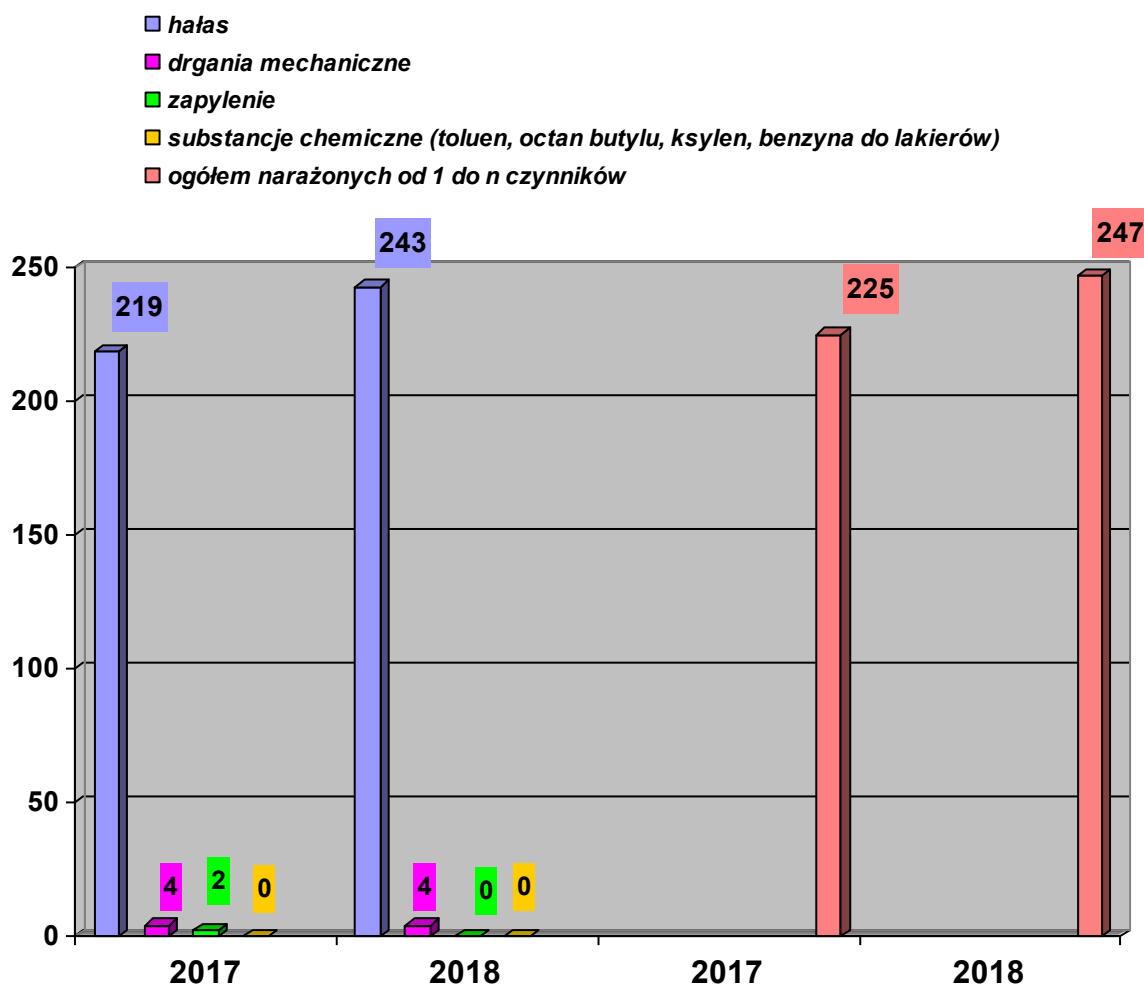
- w przypadkach przekroczeń NDN poziomu hałasu: zapewnienie pracownikom ochrony indywidualnych oraz zastosowanie w miarę posiadanych możliwości środków organizacyjnych (np. wyposażenie pracowników w odpowiednie ochrony indywidualne, oznakowanie stref przekroczeń, zmniejszenie czasu ekspozycji na czynnik 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) oraz instrukcji stosowania niebezpiecznych chemikaliów;
- 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/zezwoleń na handel równoległy albo pozwolenia na obrót;
- zastosowanie odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych dla pracowników.

Pracodawcy w większości realizują terminowo zalecenia pism i obowiązki nałożone decyzją oraz wpisane do protokołu kontroli 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 2018 w porównaniu do roku 2017



Jak widać z wykresu nastąpiło zwiększenie liczby 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. Jednocześnie nastąpiła poprawa normatywów higienicznych dla zapylenia – obecnie brak przekroczeń, brak też obecnie przekroczeń normatywów higienicznych dla substancji chemicznych.

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 występują 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 2018 roku i porównując z rokiem 2017, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano poprawę warunków pracy w zakresie zapylenia, co jest wynikiem m.in. wydanej decyzji zobowiązującej pracodawcę do intensyfikacji działań zmierzających do usunięcia występującego przekroczenia normatywów higienicznych i wykonania ponownych pomiarów środowiska pracy po zakończeniu działań naprawczych., co wiąże się ze spadkiem zatrudnienia w zakładzie pracy, gdzie hałas utrzymuje się na poziomie przekraczającym normę higieniczną. W przypadku hałasu odnotowano wzrost liczby osób pracujących w przekroczeniach norm higienicznych, co wiąże się ze wzrostem zatrudnienia w istniejących obiektach. Zalecenia i wskazówki wydawane podczas kontroli dotyczące poprawy warunków pracy zostały przez pracodawców w większości wykonane. Należy przy tym podkreślić, że:

- 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);
- zapewnienie pracownikom odpowiednich ochron indywidualnych przy stosowaniu chemikaliów zmniejszyło ryzyko ujemnego wpływu czynnika chemicznego na ich zdrowie;
- zapewnienie instrukcji bhp dotyczących stosowanych chemikaliów oraz prawidłowej i czytelnej dla pracownika dokumentacji ryzyka zawodowego zmniejszyła wypadkowość poprzez zwiększenie świadomości o możliwym zagrożeniu w miejscu pracy (dzięki temu pracownik wie po co stosować ochrony indywidualne);
- 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 solwent 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) 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 2018 r. stwierdzono, że w ekspozycji na czynniki rakotwórcze i mutagenne pracowało łącznie 13 osób (przy czym w ewidencji znajdują się 24 zakłady, 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.: wykonanie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w zakresie pyłu mieszanego zawierającego pył drewna rakotwórczego, przekazanie pracownikom informacji o zagrożeniu czynnikami i procesami o działaniu rakotwórczym i mutagennym w środowisku pracy, oznakowanie miejsc/stanowisk pracy, gdzie możliwy jest kontakt/ekspozycja/narażenie na pyły drewna rakotwórczego (dąb, olcha) oraz na mieszaninę substancji chemicznych sklasyfikowaną jako rakotwórczą i mutagenną kategorii 1B (IE1130T Blanco KUPSAVIOL) odpowiednimi znakami ostrzegawczymi z opisem czego dotyczą ostrzeżenia, weryfikację dokumentacji oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem kontaktu pracowników z produktem chemicznym rakotwórczym i mutagennym oraz z pyłem drewna zawierającym pył drewna twardego.

Decyzja została wykonana w terminie.

Z wykonanych kontroli wynika, że pracodawcy starają się podnosić stan bezpieczeństwa przy pracy z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi poprzez:

- zapewnianie pracownikom informacji o czynnikach rakotwórczych lub mutagennych występujących w środowisku pracy,

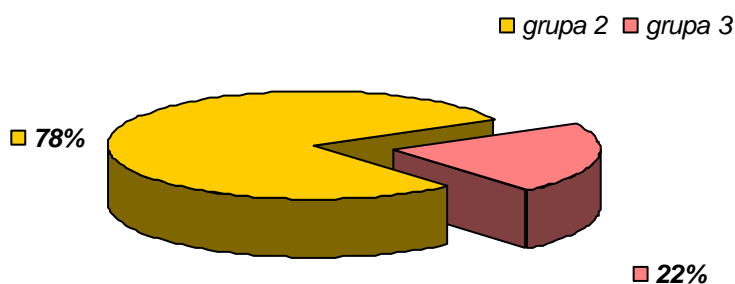
- stosowanie ochron zbiorowych (wentylacja stanowiskowa w miejscach narażenia na czynnik rakotwórczy, dygestorium w laboratoriach)
- zapewnienie indywidualnych środków ochrony dla pracowników (np. półmasksi przeciwpylowe)
- zapewnienie specjalistycznych badań lekarskich w przypadku narażenia na promieniowanie 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), służba zdrowia. 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 2018 r. kontrolą objęto **13** obiektów, w których potencjalny kontakt z czynnikami biologicznymi miało **570** pracowników. Często pracownicy eksponowani 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 eksponowanych jest zdecydowanie mniej pracowników niż na grupę 2.

Rys. 4 Występowanie czynników biologicznych w 2018 r. według grup zagrożenia



W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję administracyjną z nakazem wykonania obowiązku dotyczącego sporządzenia dokumentacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, gdzie kontakt z czynnikami biologicznymi 2 i 3 grupy zagrożenia jest wysoce prawdopodobny. Decyzja została wykonana w nałożonym terminie.

Wzorem lat poprzednich wystosowano również pisma ze wskazówkami o dokonanie weryfikacji bądź uzupełnienia dokumentacji ryzyka zawodowego w zakresie zagrożenia czynnikami biologicznymi oraz pouczano podczas kontroli 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 **6** podmiotów będących pierwszymi wprowadzającymi chemikalia do obrotu (producenci etanolu: gorzelnie, producenci betonu i kleju, importer chemikaliów) oraz **28** dystrybutorów chemikaliów. W 2018 r. skontrolowano **2** podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów chemicznych oraz **16** 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.

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

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów chemicznych wykonano ogółem **26** 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 kontroli.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin wydano **7 decyzji** administracyjnych, które zawierały **14 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 przypomina 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 stwierdzono, że podmioty z terenu powiatu słupeckiego sukcesywnie wdrażają obowiązki rozporządzenia REACH i rozporządzenia CLP zmieniającego sposób klasyfikacji i oznakowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

Ponadto w ramach projektu REACH-EN-FORCE-6 (REF-6) pod patronatem Forum przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach przeprowadzono rozpoznanie i ocenę realizacji w zakresie przestrzegania obowiązków wynikających z rozporządzenia (WE) nr 1907/2006 (REACH) dotyczących: oceny stopnia przestrzegania przepisów CLP w zakresie klasyfikacji i oznakowania mieszanin, wymogu umieszczania klasyfikacji i oznakowania w sekcjach 2 i 3 karty charakterystyki zgodnie z rozporządzeniem REACH, zgodności informacji zawartych w poszczególnych sekcjach kart charakterystyki z klasyfikacją badanych mieszanin oraz przestrzegania przepisów w zakresie produktów biobójczych i detergentów.

Celem realizacji projektu kontrolą objęto podmiot wprowadzający do obrotu niebezpieczne mieszaniny substancji chemicznych, w tym produkty biobójcze. Podczas kontroli stwierdzono, że podmiot jest odpowiedzialny za pierwsze wprowadzenie produktu biobójczego poddanego kontroli. Kontrolowany nie spełniał wszystkich wymogów dotyczących etykiety w zakresie przepisów rozporządzenia CLP jak i przepisów w zakresie produktów biobójczych (rozporządzenia BPR). Zastosowano pouczenie ustne i pisemne oraz wszczęto postępowanie administracyjne. Etykieta została poprawiona według pouczeń i obecnie spełnia podstawowe wymagania przepisów prawa chemicznego.

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 z Policji o podejrzeniu lub wprowadzaniu do obrotu środków zastępczego lub podejrzanych o to produktów.

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 2018 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupcy SP ZOZ Słupca zgłosił tylko 1 przypadek podejrzenia zatrucia środkami odurzającymi (mężczyzna w wieku 23 lat). Dla porównania 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/zatrucień 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 2018 roku kontynuowała działania profilaktyczne polegające na uświadamianiu o zagrożeniach wynikających ze spożywania środków odurzających. Ich koordynatorem był pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, pion Higieny Pracy brał udział w niektórych działaniach lub współpracował. Działania te skierowano 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 2018 r. przeprowadzono:

- 2 spotkania edukacyjno-informacyjne na temat środków psychoaktywnych, w tym tzw. dopalaczy (łącznie w spotkaniach uczestniczyło 29 osób: młodzież szkoły podstawowej i pracownicy Środowiskowego Domu Pomocy)
- 4 szkolenia na temat zagrożeń związanych z używaniem substancji psychoaktywnych, w tym tzw. dopalaczy (łącznie w szkoleniach uczestniczyło 87 osób)
- 3 szkolenia dla młodzieży wypoczywającej na wakacjach oraz dla kadry pedagogicznej w ramach akcji lato na temat zagrożeń związanych z wypoczynkiem, w tym używaniem substancji psychoaktywnych (łącznie w szkoleniach uczestniczyło 110 osób)
- naradę dla kadry pedagogicznej przedszkoli, szkół podstawowych, gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych na temat działań informacyjno-edukacyjnych prowadzonych na terenie placówek szkolno-oświatowych w zakresie substancji psychoaktywnych (uczestniczyło 30 osób)
- pogadankę dla młodzieży uzależnień, w tym zagrożeń związanych z używaniem substancji psychoaktywnych tzw. dopalaczy (uczestniczyły 22 osoby)
- naradę/spotkanie z kuratorami społecznymi i zawodowymi, pracownikami PCPR, Policji i GOPS pt. „Uzależnienia dzisiaj, konsekwencje jutro” celem wpracowania wspólnych kierunków działań przez instytucje działające na rzecz społeczeństwa lokalnego a przede wszystkim na rzecz dobra małoletnich (uczestniczyło 30 osób); pracownik pionu Higieny Pracy

był jednym z prelegentów nt. kierunków działań inspekcji sanitarnej na rzecz ograniczania uzależnień od środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Ponadto pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Słupcy uczestniczyli w zorganizowanej przez Stowarzyszenie Obywatelski Powiat Słupecki, konferencji profilaktyczno-metodycznej pt. „Narkotyki i dopalacze – zjawisko, uwarunkowania, profilaktyka” (łącznie uczestniczyło 88 osób: pracownicy PCPR, starostwa i urzędów gmin, WTZ, MOPSów, GOPSów, komisji rozwiązywania problemów alkoholowych, PCK, GOK, świetlic socjoterapeutycznych, Policji, PSSE w Słupcy oraz szkolni koordynatorzy wychowania zdrowotnego, pielęgniarki szkolone, pedagodzy szkolni, kuratorzy sądowi)

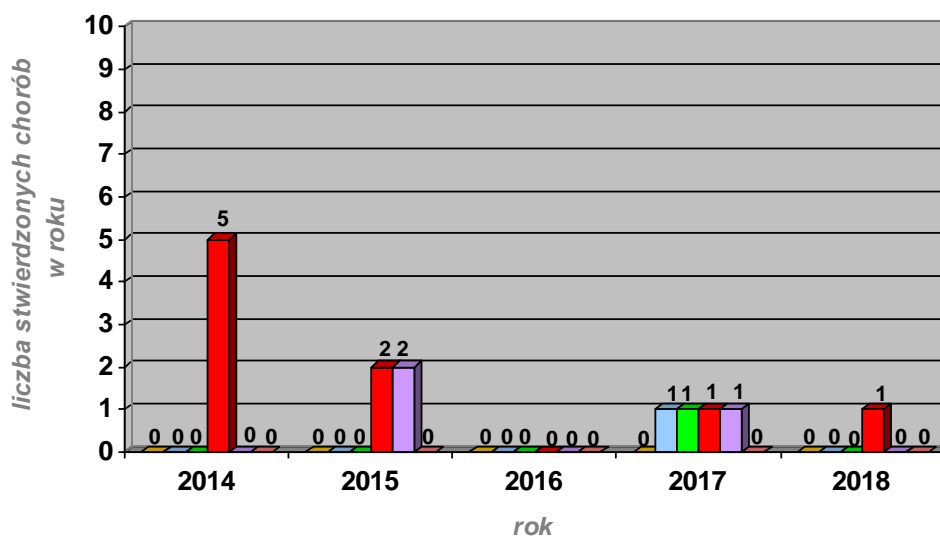
V. 12. Choroby zawodowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy przeprowadził w 2018 r. **7** postępowań wyjaśniających, wydał **3** decyzje (1 o stwierdzeniu choroby zawodowej i 2 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej) i **12** 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 2014-2018 ilość stwierdzanych chorób zawodowych jest na porównywalnym poziomie, tylko niewielki wzrost stwierdzonych chorób zawodowych zauważalny był w roku 2014, 2015 i 2017.

Rys. 5 Porównanie występowania stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2014-2018

■ astma oskrzelowa ■ alergije ■ układ ruchu ■ narząd głosu ■ narząd słuchu ■ układ nerwowy



Podsumowanie

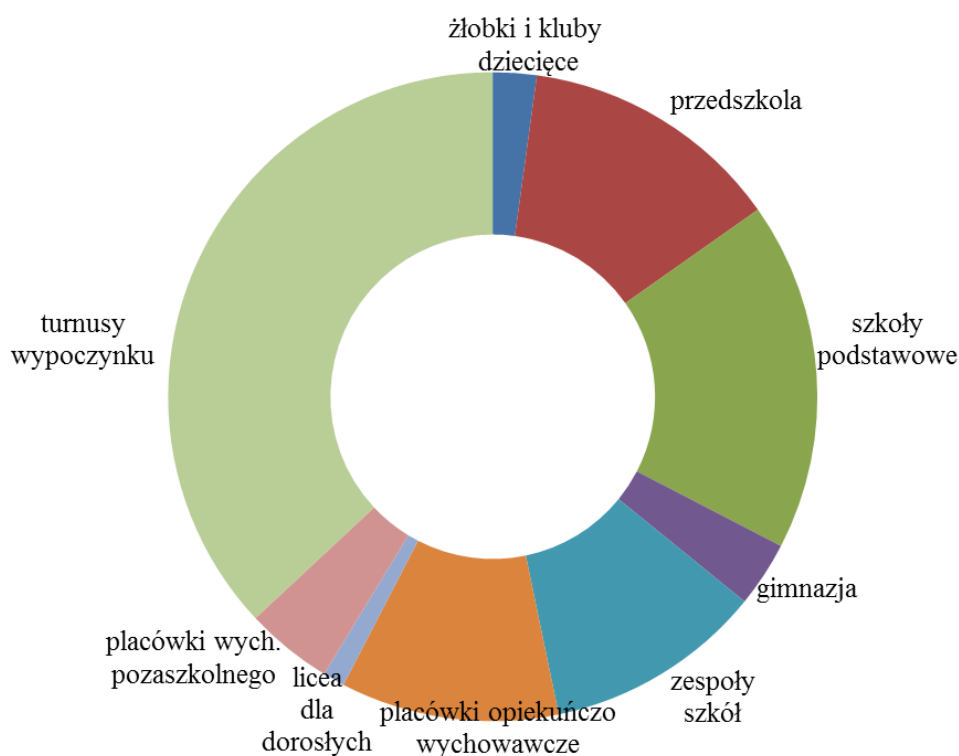
- 1) Na terenie powiatu słupeckiego, tak jak w latach ubiegłych, istnieje wyraźna przewaga małych zakładów zatrudniających do 9 pracowników.
- 2) W porównaniu z rokiem 2017, w 2018 r. liczba zakładów pracy utrzymuje się na porównywalnym poziomie (niewielki spadek), natomiast liczba zatrudnionych i tym samym liczba osób pracujących w przekroczeniach obowiązujących normatywów higienicznych wzrosła. 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 2018 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 powiatowym Państwowej Inspekcji Sanitarnej bezpośrednio zajmującym się zagadnieniem tzw. dopalaczy
- 6) Liczba stwierdzanych chorób zawodowych utrzymuje się na porównywalnym poziomie od kilku lat, w 2018 roku nie stwierdzono żadnej choroby zawodowej w powiecie słupeckim (wydana w 2018 r. decyzja uprawomocniła się w 2019 r.), zatem nie utrzymał się obserwowany w latach: 2014, 2015 i 2017 wzrost stwierdzanych chorób zawodowych.

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

VI.1 Informacje wstępne

Nadzorem sanitarnym w zakresie higieny dzieci i młodzieży w roku 2018 Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Słupcy objęła **58** obiektów stałych w tym żłobki, przedszkola i punkty przedszkolne, szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły szkolno-przedszkolne, licea dla dorosłych, warsztaty terapii zajęciowej, placówki wsparcia dziennego (świetlice i ogniska wychowawcze), szkoły muzyczne, 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 2018 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 **56** placówek stałych (96,55 % placówek będących w ewidencji) oraz **19** turnusów w czasie trwania wypoczynku (55,88 % turnusów ujętych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej). Siedem placówek stałych weszło w struktury szkół podstawowych i zespołów szkolno – przedszkolnych. Powstały dwa nowe niepubliczne przedszkola.

W ramach nadzoru przeprowadzono **107** 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, ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistra).

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.

Niewłaściwy stan placówek, który skutkowałam wydaniem decyzji administracyjnych dotyczył:

- nieodpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego nawierzchni sali gimnastycznej Rys. 2;
- nieodpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego placu rekreacyjnego (nierówności z wybrzuszeniami stwarzające ryzyko potknięcia w nawierzchni) Rys.3;
- nieodpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego ławek szkolnych (wyszczerbienia, ubytki w obrzeżach i blatach) Rys.4;
- nieodpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego ściany przy brodziku i powierzchni deski przyściennej na której zamontowane są umywalki oraz niestabilnie zamontowanych umywalkach w sanitariacie dla dzieci (odpadający tynki elementy farby, umywalki ruchome - odchodzące od ściany) Rys.5,6;
- nieodpowiedniego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego ścian w sali rekreacyjno – zastępczej (liczne elementy łuszczenia farby z elementami odpadającego tynku) Rys 7.

Nieprawidłowości skutkujące wydaniem wystąpień pokontrolnych dotyczyły:

- zbyt małych powierzchni sal zajęć w stosunku do liczby dzieci;
- braku wymiany lub dezynfekcji piasku w piaskownicy;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu technicznego urządzeń na placu zabaw;
- prowadzenia dokumentacji kontroli placu zabaw;
- zapewnienia prawidłowego natężenia oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach szkoły;
- potrzeby opracowania planu zajęć dydaktyczno – wychowawczego, który zapewni równomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia;

- dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii;



Rys. 2 Niewłaściwy stan techniczny powierzchni sali gimnastycznej



Rys. 3 Niewłaściwy stan techniczny powierzchni placu rekreacyjnego



Rys. 4 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny ławek szkolnych



Rys. 5 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny ściany w sanitariacie



Rys. 6 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny deski przyściennej oraz ruchome umywalki



Rys. 7 Niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny ścian na sali rekreacyjno-zastępczej

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

W 2018 r. 55 placówek zapewniło właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, co stanowi 94,83% skontrolowanych (w 2017 r. 98,27%). Wszystkie placówki zapewniły dostęp do bieżącej ciepłej wody oraz środków do utrzymania higieny osobistej tj. mydło w płynie, ręczniki papierowe, papier toaletowy (Rys. 8,9,10,11). Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny wykazano w 1 placówce (nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny i techniczny ściany przy brodziku oraz umywalkach, nieodpowiedni stan techniczny umywalk w sanitariacie). 100% skontrolowanych placówek jest podłączone do wodociągu miejskiego/gminnego natomiast 67,24% placówek podłączone jest do sieci kanalizacyjnej centralnej.

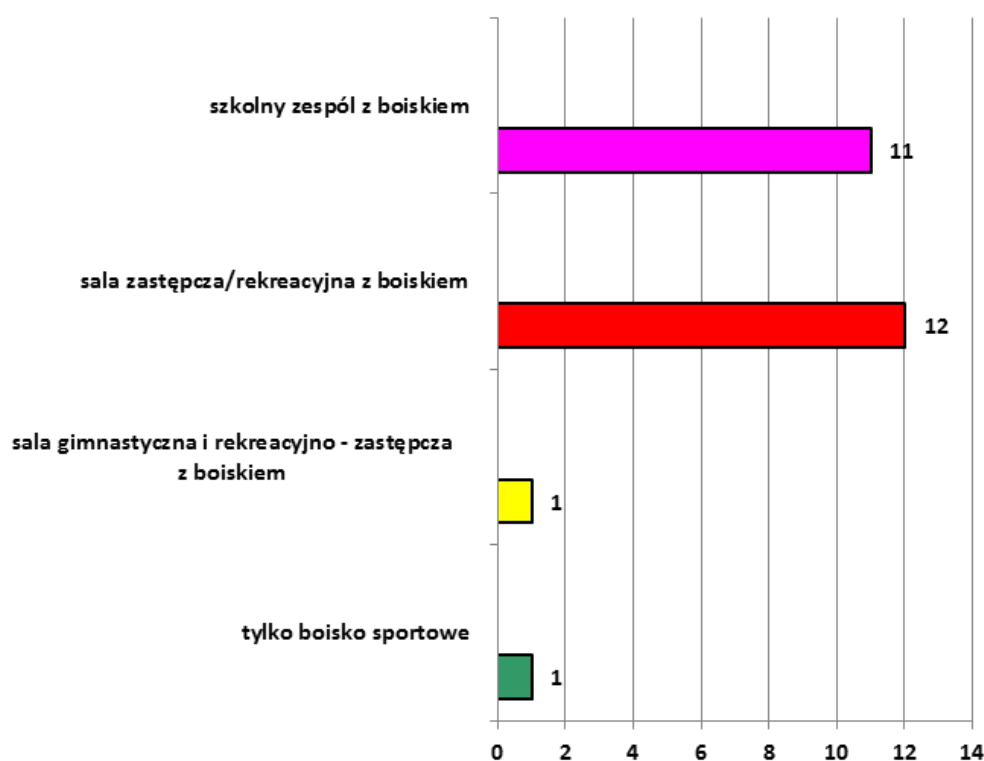


Rys. 8, 9, 10, 11 Właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej

VI.4 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W 2018 r. skontrolowano 100% placówek znajdujących się w ewidencji. Najwięcej placówek (40%) posiadało salę zastępczą/rekreacyjną z boiskiem, natomiast 36,67% placówek posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, (16,67%) nie posiada własnej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego (Rys.12). Niezależnie od posiadanej infrastruktury w 5 placówkach zajęcia odbywały się na korytarzach. Dodatkowo 10 placówek korzystało z infrastruktury poza placówką (sal gimnastycznych, hal sportowych, basenu, boisk/stadionów sportowych). Skontrolowane pomieszczenia natryskowni w 81,89% były używane sporadycznie po zajęciach wychowania fizycznego lub tylko po dodatkowych zajęciach sportowych. W pozostałych placówkach natryskownie były nieczynne lub nieużywane. W celu poprawy warunków odbywania się zajęć WF wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą złego stanu technicznego nawierzchni na sali gimnastycznej oraz wszczęto 1 postępowanie administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego ścian na sali rekreacyjno-zastępczej.

Rys. 12 Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu słupeckiego w 2018 r.



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

Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych.

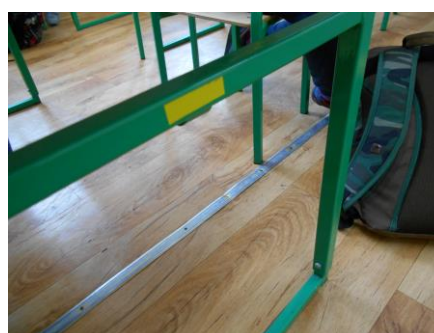
W roku 2017 oraz 2018 skontrolowane placówki posiadały meble edukacyjne oznakowane zgodnie z Polską Normą i posiadają certyfikaty. Dzieci były mierzone w dwóch półroczach przez pielęgniarki szkolne lub wychowawców (pomiar przedstawiano do wglądu kontrolującego), dodatkowo zapewniano przymiary wzrostowe 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). Meble były prawidłowo zestawiane (w dobrym stanie technicznym) (Rys. 13,14,15). W roku sprawozdawczym stwierdzono pojedyncze przypadki (4 placówki) braku udokumentowania dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii; braku oznakowania mebli zgodnie z PN; złego zestawienia mebli edukacyjnych; braku udokumentowania pomiaru dzieci; brak informacji o przypisanych dla dzieci kodach kolorystycznych lub numerach. Wydano zalecenie pokontrolne, które zostały wykonane - ergonomia mebli przedszkolnych uległa poprawie.

ROZMIAR	WYS. MIEJSCA H	WYS. DO PUNKTU K	WYS. STOLIKÓW	WYS. DZIECKA
0	21 cm	14 cm	40 cm	od 80 do 95 cm
1	26 cm	15 cm	46 cm	od 93 do 116 cm
2	31 cm	16 cm	53 cm	od 108 do 123 cm
3	35 cm	18 cm	59 cm	od 119 do 142 cm
4	38 cm	19 cm	64 cm	od 133 do 159 cm
5	43 cm	20 cm	71 cm	od 146 do 176,5 cm
6	46 cm	21 cm	76 cm	od 159 do 188 cm
7	48 cm	22 cm	82 cm	od 174 do 207 cm

Rys. 13 Tabela z rozmiarami mebli oraz pomiar dzieci



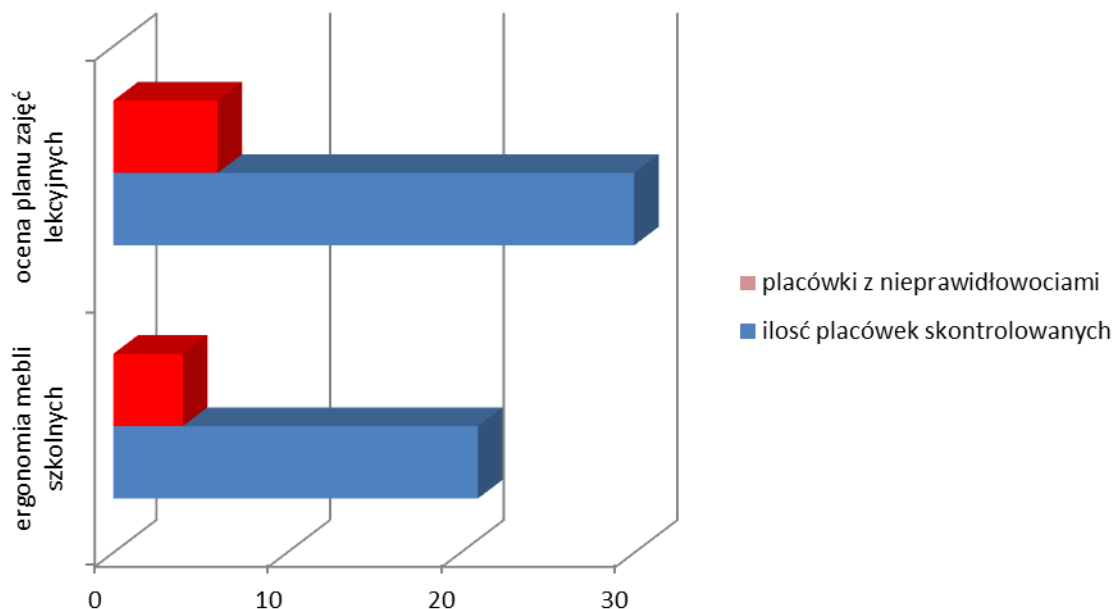
Rys. 14 Przymiar wzrostu dla dzieci



Rys. 15 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 86,6% placówek skontrolowanych w roku 2017 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 (Rys. 16). Dyrektorzy placówek zwracali uwagę na zbyt duże obciążenie uczniów klas VII i VIII liczbą godzin lekcyjnych rozkładającą się maksymalnie przez cały tydzień.

Rys. 16 Higiena procesu nauczania na terenie powiatu słupeckiego 2018 r.



W 2018 r. przeprowadzono również kontrole problemowe oceniające obciążenie uczniów ciężarem tornistrów w szkołach. Oceną objęto 2 placówki: szkoła podstawowa wiejska oraz miejska. Badania przeprowadzono indywidualnie w gabinetach pielęgniarki szkolnej (Rys. 17, 18,19). Wśród 644 skontrolowanych uczniów 39,28% (253 uczniów) posiadało plecak o masie nie przekraczającej 10% masy ciała natomiast 510 uczniów posiadało plecaki o masie nie przekraczającej 15% masy ciała co stanowi 79,19% skontrolowanych uczniów.



Rys. 17,18,19 Gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w placówkach oświatowych.

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

W wyniku przeprowadzonych kontroli wykazano, iż 59,52% skontrolowanych placówek (42 placówki) posiada wszystkie meble certyfikowane. Sprzęt sportowy w 100% certyfikowany posiadają 24 placówki co stanowi 61,54% 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 2018 r.

	Liczba placówek		Meble, urządzenia i sprzęt sportowy zakupiony wyłącznie przed 1997 r.	Odsetek mebli, urządzeń i sprzętu sportowego zakupionego po 1997 r.			
	w ewidencji	skontrolowanych		do 25 %	do 50 %	powyżej 50 %	100%
Meble	42	42	0	0	5	12	25
Sprzęt sportowy	42	39	0	2	3	10	24

VI.7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

Spośród skontrolowanych szkół, 9 placówek (co stanowi 15,52% 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. 20,21,22). Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.



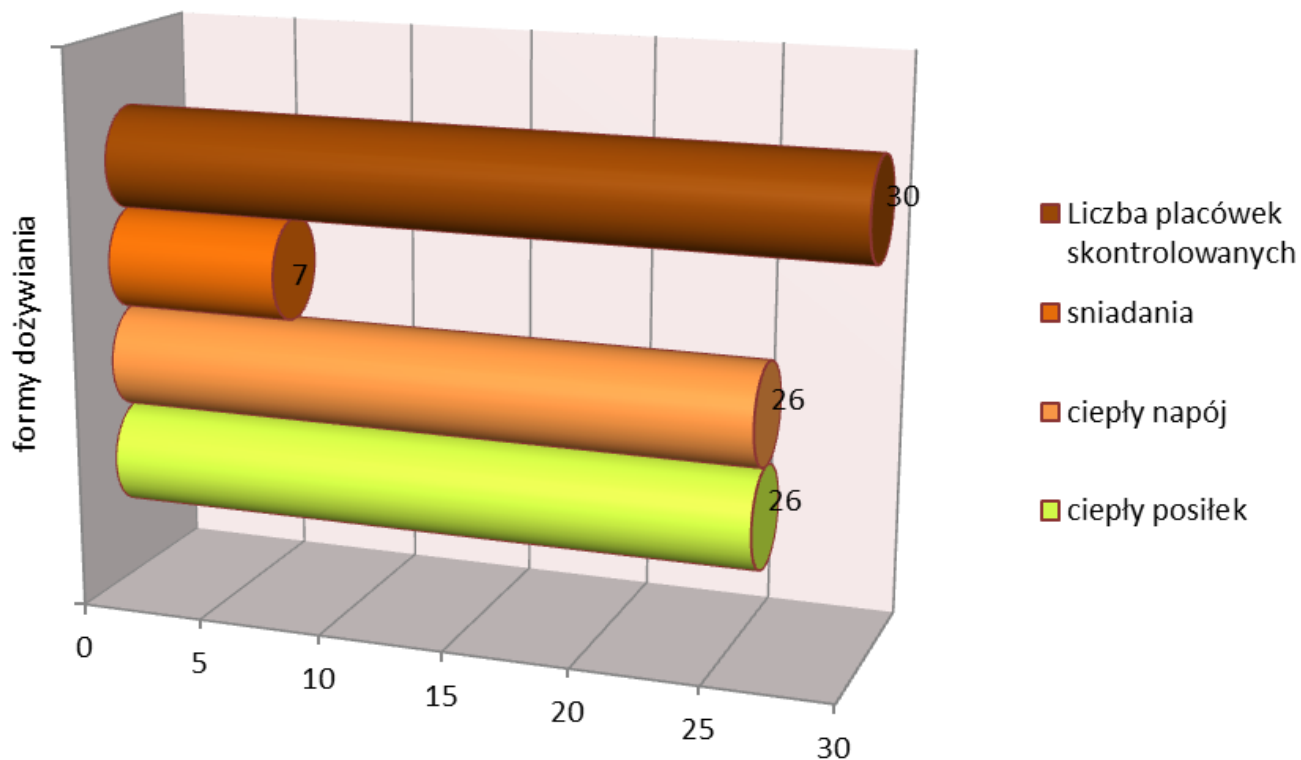
Rys. 20, 21, 22 Prawidłowe wyposażenie pracowni chemicznych oraz oznakowane substancji i preparatów chemicznych w szkołach.

VI.8. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 2018 r. w 26 szkołach co stanowi 86,67% placówek w ewidencji (w ocenie nie ujęto przedszkoli funkcjonujących samodzielnie oraz żłobków/klubów dziecięcych) zapewniono uczniom możliwość spożywania ciepłego posiłku wyłącznie jednodaniowego dla 2587 dzieci. Dodatkowo w 3 szkołach podstawowych i 4 zespołach szkolno-przedszkolnych (23,34%) organizowano śniadania szkolne dla 352 dzieci w oddziałach przedszkolnych (Rys. 23). Placówki zapewniały posiłki przygotowywane na miejscu (61,54%) lub dostarczane przez firmy cateringowe (38,46%).

W placówkach gdzie było brak warunków do prowadzenia żywienia, podopieczni spożywali kanapki przyniesione z domu - sporządzane były jedynie gorące napoje. Łącznie 26 szkół zapewniło ciepły napój co stanowi 86,67% skontrolowanych placówek. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych wyniosła 521.

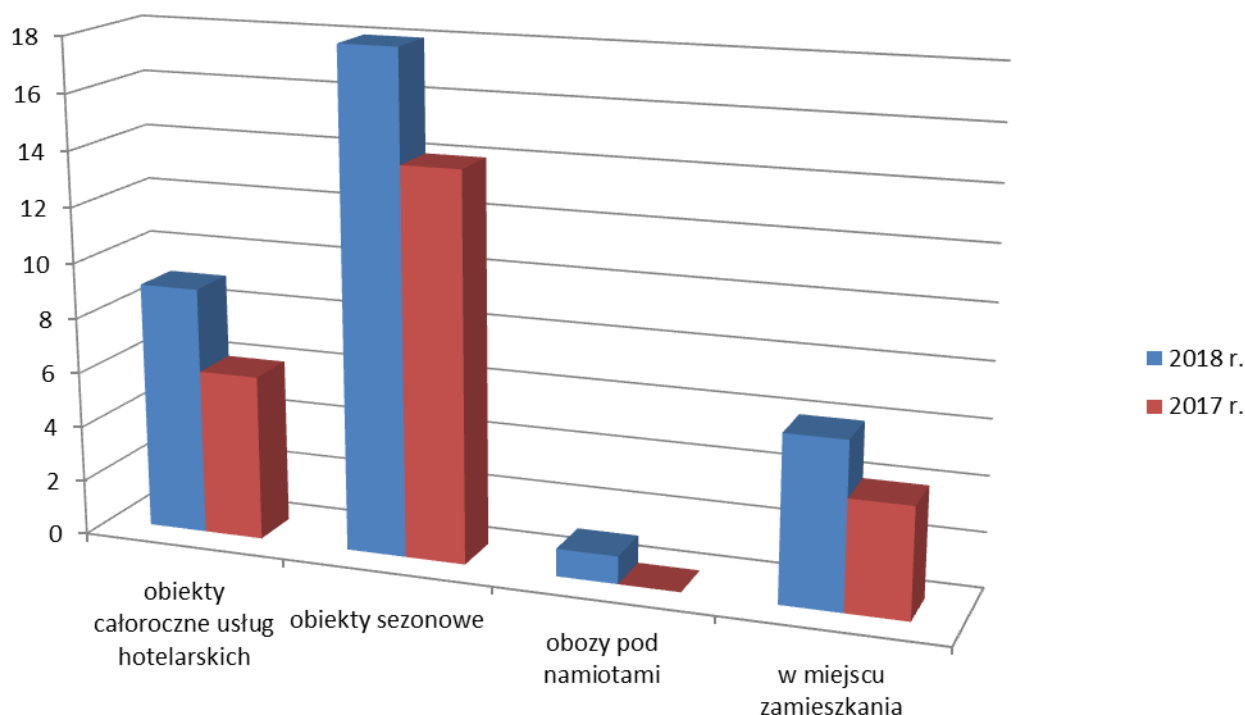
Rys. 23 Prowadzone formy dożywiania na terenie powiatu słupeckiego w 2018 r.



VI.9. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W bieżącym roku na terenie powiatu słupeckiego wykonano 19 kontroli wypoczynku dzieci i młodzieży. Skontrolowany wypoczynek odbywał się dla 967 uczestników i był zorganizowany przez 16 organizatorów. Wypoczynek odbywał się w obiektach całorocznych usług hotelarskich, w obiektach sezonowych, pod namiotami oraz w miejscu zamieszkania. Wszyscy organizatorzy wypoczynku zapewnili uczestnikom prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne (Rys. 24). Zwiększyła się liczba zgłoszonych turnusów wypoczynku w bazie MEN z 24 (rok 2017) do 34 (rok 2018).

Rys. 24 Liczba turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży zgłoszonych do bazy MEN na terenie powiatu słupeckiego w 2017 r. i 2018 r.

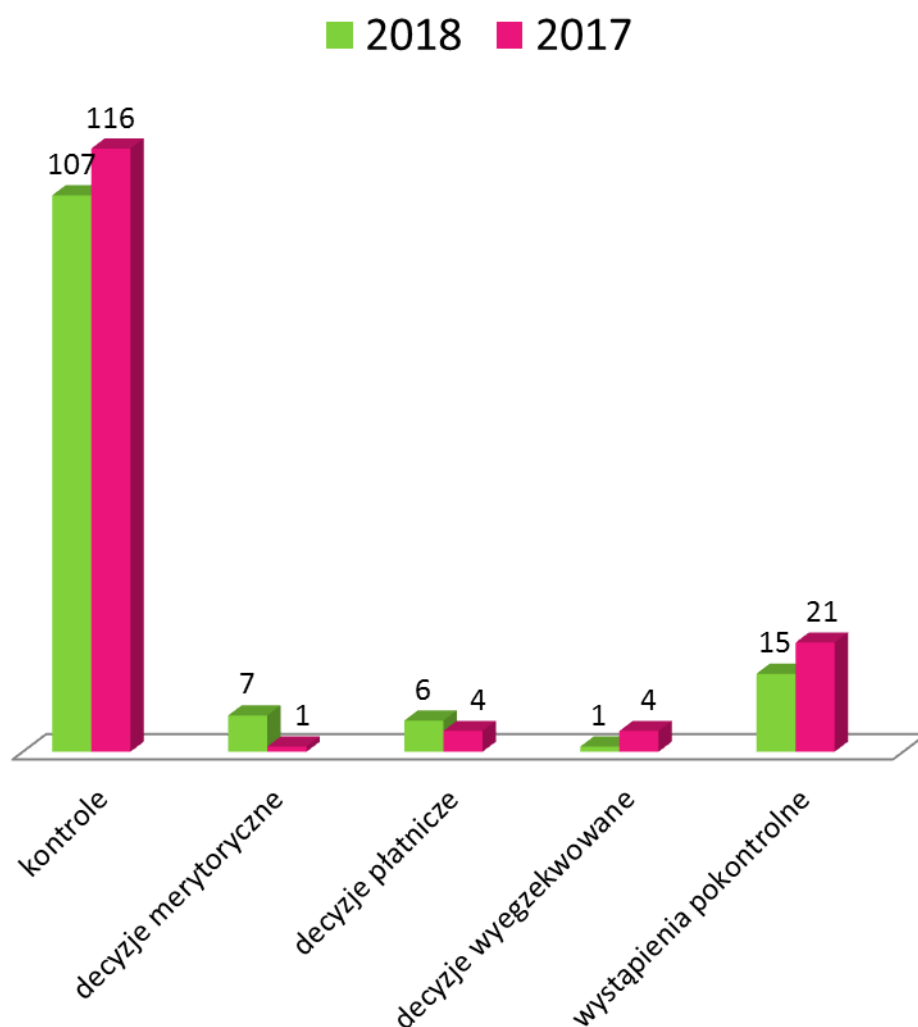


VI.10. Postępowanie administracyjne

Wydano 7 decyzji merytorycznych, 6 decyzji płatniczych, 1 postanowienie oraz 15 wystąpień pokontrolnych. Wyegzekwowano 1 decyzję administracyjną. W związku z zakresem prac oraz sytuacją finansową placówek, większość zaleceń zawartych w decyzjach administracyjnych zostanie wykonana w 2019 r. (Rys. 25).

W 2018 r. w zakresie nadzoru sanitarnego i warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania przeprowadzono 107 kontroli obiektów stałych i sezonowych. Zrealizowano wszystkie przedsięwzięcia w zakresie pionu higieny dzieci i młodzieży. Dokonano 1388 badań ogólnych w tym 3293 oznaczeń fizycznych dotyczących ergonomii mebli szkolnych/przedszkolnych, temperatury pomieszczeń, wysokości i powierzchni pomieszczeń, odległości miejsca gromadzenia odpadów stałych oraz obciążania uczniów ciężarem tornistrów. Wykonanie obowiązków wynikających z decyzji administracyjnych oraz wystąpień pokontrolnych wpływa na poprawę warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Rys. 25 Działania represyjne na terenie powiatu słupeckiego



Podsumowanie

1. Wzrosła liczba placówek zobowiązanych decyzją administracyjną.
2. Wzorem lat ubiegłych głównym problemem przedszkoli są zbyt małe powierzchnie sal zajęć w stosunku do liczby uczęszczających dzieci.
3. Pomimo zainteresowania dotyczącego utworzeniem nowych żłobków, placówki nie są otwierane bądź wybierane są inne formy opieki nad dziećmi.
4. Zwiększa się liczba sal zabaw nie będąca pod nadzorem PPIS.
5. Istnieje potrzeba przeprowadzenia w placówkach oświatowych pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego wynikająca z braku pomiarów lub modernizacji oświetlenia.
6. 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.
7. W roku sprawozdawczym oraz roku ubiegłym zwrócono uwagę na niski poziom generalnych remontów placówek oraz modernizacji bloków żywieniowych.
8. Niewłaściwy mikroklimat w pomieszczeniach dla uczniów jest nadal problemem głównie placówek funkcjonujących w budynkach nieprzystosowanych i wybudowanych w ubiegłym wieku.
9. Zaobserwowano znaczną poprawę wyposażenia miejsc (gabinety, pomieszczenia zastępcze) gdzie pełniona jest profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami.
10. Wśród przedszkoli funkcjonujących samodzielnie pierwszy raz liczba przedszkoli niepublicznych jest większa od liczby przedszkoli publicznych.
11. Systematycznie zmniejsza się liczba placówek posiadających niecertyfikowane meble i sprzęt sportowy. W trakcie kontroli kompleksowych 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 ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Głównym celem działania Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w 2018 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; kosmetyków 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 2018 r. w ewidencji obiektów na terenie objętym działaniem PPIS w Słupcy znajdowało się ogółem **1199** zakładów żywnościowo-żywnościowych.

Tab. 1. Rodzaje zakładów żywnościowo-żywnościowych.

Rodzaje zakładów	Rok	
	2017	2018
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)	487	514
Zakłady obrotu żywnością (sklepy spożywcze, hurtownie, kioski spożywcze, inne obiekty obrotu żywnością, oraz obiekty ruchome i tymczasowe)	387	379
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego w tym zakłady małej gastronomii	111	126
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, kuchnie w gospodarstwach agroturystycznych, catering)	78	76
Ogólna liczba zakładów	1063	1095
Środki transportu żywności	132	99

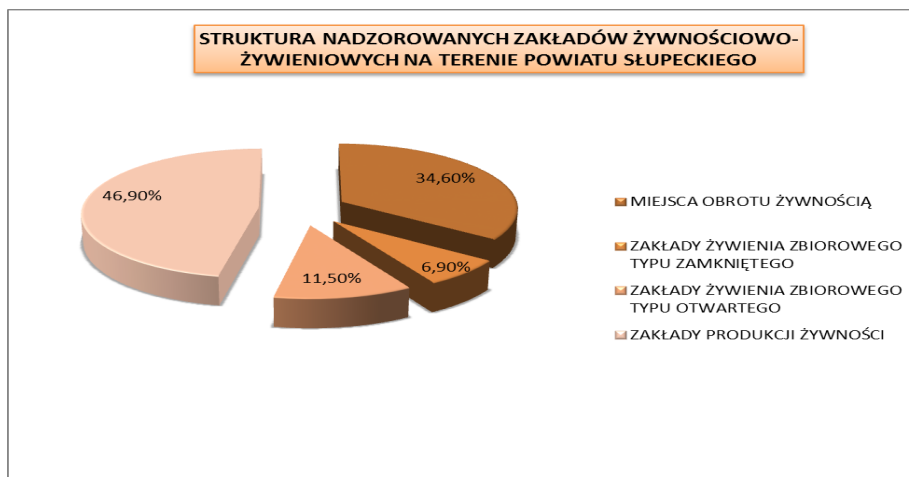
W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu słupeckiego przeważały zakłady produkcji żywności tj. około **46,9%** wszystkich obiektów, miejsca obrotu żywnością **34,6%**, zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego około **11,5%**, a następnie zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego to około **6,9%**. Należy również podkreślić, że większość stanowią małe zakłady, które prowadzone są przez jednoosobowe lub kilkuosobowe podmioty gospodarcze.



Rys. 1,2,3,4. Zakłady żywnościowo-żywnieniowe



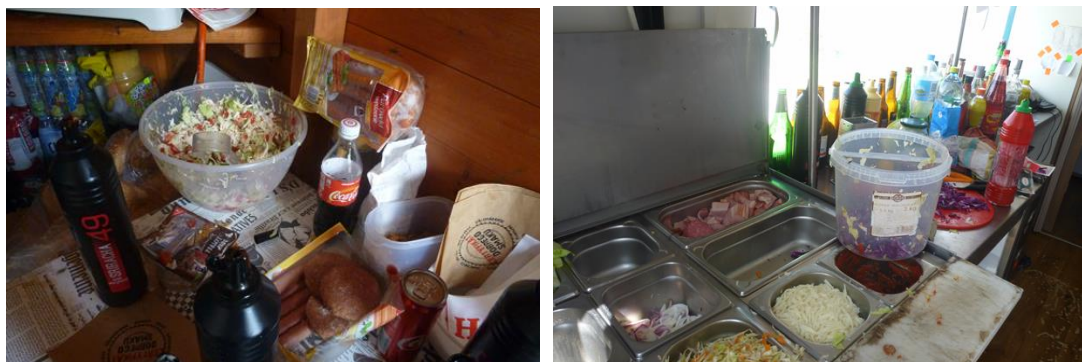
Rys. 5. Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu słupeckiego



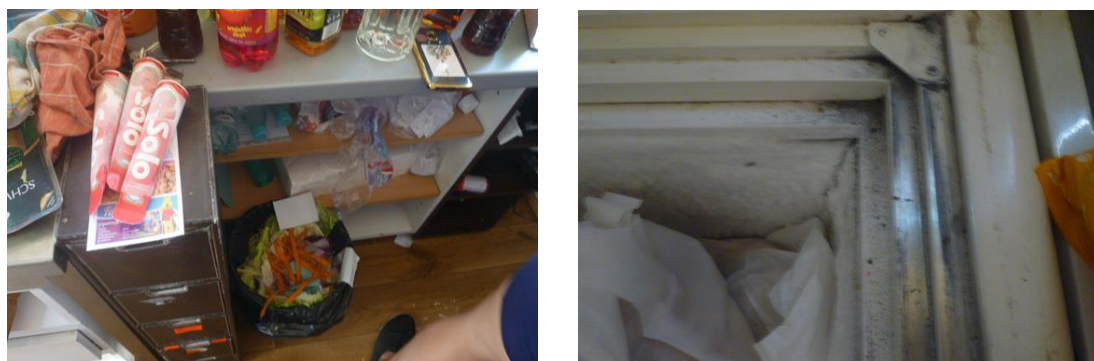
Ogółem w 2018 r. przeprowadzono **398** kontrole i rekontrole sanitarne (w tym 1 kontrola miejsca obrotu kosmetykami). Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **178** zakładów (co stanowi **55%** obiektów skontrolowanych).

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 **74** kontrole weekendowe, podczas których nałożono **6** mandatów karnych na kwotę **1 100,00 zł**.



Rys. 6,7,8,9. Kontrole weekendowe mała gastronomia – nieprawidłowe przechowywanie, brak czystości i porządku.



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

W 2018 r. zarejestrowano **22 interwencje** konsumenckie z czego rozpatrzono **21 w 3** przypadkach interwencje potwierdziły się. W większości zgłaszane interwencje to interwencje anonimowe, które najczęściej dotyczyły:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu,

- warunków przechowywania artykułów spożywczych,
- braku czystości i porządku w obiekcie,
- niewłaściwej higieny sprzedaży środków spożywczych, w szczególności nieprawidłowej odzieży ochronnej personelu,
- obecności szkodników w zakładach żywienia zbiorowego otwartego,
- nieprawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi.

W uzasadnionych przypadkach nakładano mandaty karne za stwierdzone nieprawidłowości.

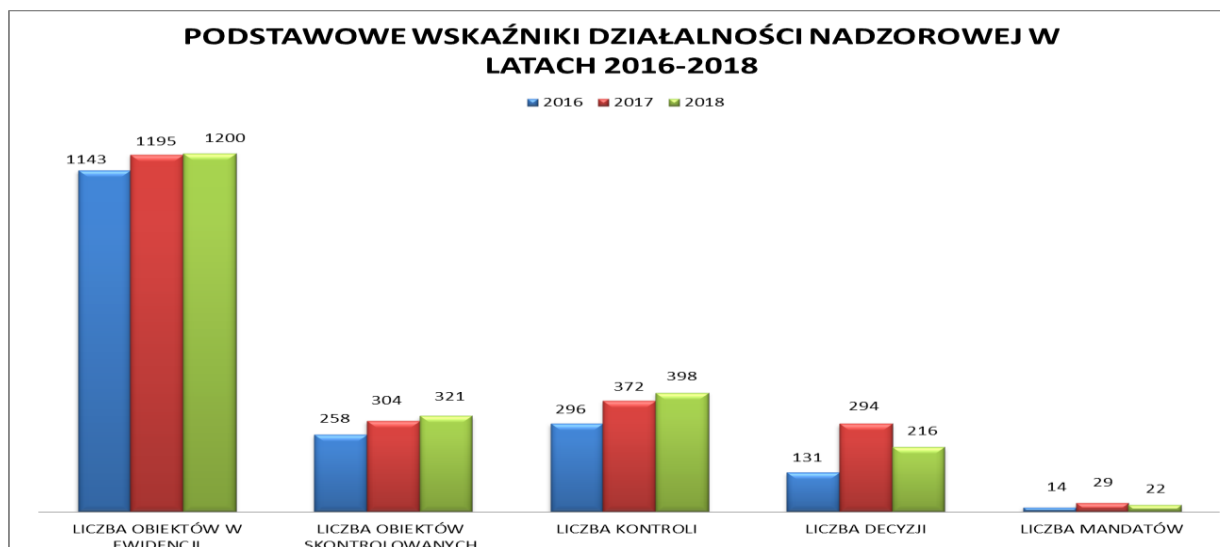
Nadzorem objęto zakłady produkujące żywność, zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, małe gastronomie), zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki szkolne, przedszkolne, pracownicze, stołówki na koloniach i półkoloniach, obozach, zimowiskach) oraz sklepy spożywcze, środki transportu żywności. Sporządzono **397** protokołów z kontroli sanitarnej oraz **18** protokołów kontroli sprawdzającej.

Spośród **320** obiektów skontrolowanych w zakładach obrotu/produkcji żywności uchybienia sanitarne stwierdzono w **26** obiektach (**8,1%**).

Na podstawie przeprowadzonych kontroli sanitarnych PPIS wydał ogółem **216** decyzji, w tym:

- 180 decyzji merytorycznych: **90** decyzji zatwierdzających zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, **13** decyzji zmieniających wcześniej wydane decyzje zatwierdzające zakłady podlegające urzędowej kontroli organów PIS, **4** decyzje nakazujące w oznaczonym terminie usunięcie stwierdzonych uchybień, **67** decyzji wykreślających z rejestru, **2** decyzje stwierdzające wygaśnięcie decyzji administracyjnych, **3** decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne, **1** decyzję odmawiającą zmiany decyzji w przedmiocie przedłużenia terminu wykonania obowiązków zawartych w decyzji;
- 36 decyzji płatniczych: **24** decyzje o pobraniu opłaty za kontrole kwestionowane, **10** decyzji o pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej, **2** decyzje o pobraniu równocześnie opłaty za kontrole kwestionowane i pobraniu opłaty po kontroli sprawdzającej.

Rys. 10. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorczej w latach 2016-2018



VII.1. Stan sanitarny obiektów

Stan sanitarny obiektów wyrażony odsetkiem zakładów, które ocenione zostały na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego jako „niezgodne” w latach 2017-2018 wyraża tabela nr 2

Tab. 2. Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym

Lata	Odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym
2017	1,7
2018	2,5

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

– **sklepy spożywcze (22) – 6 zakładów**

zły stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian, sufitu, podłóg (odpryski farby; pęknięcia, zacieki, ubytki płytek); brak zapisów wynikających z procedur dobrej praktyki higieny oraz zasad systemu HACCP – brak bieżących zapisów w rejestrach; brak prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych; brudne urządzenia chłodnicze znajdujące się na sali sprzedaż, nieprawidłowa czystość pomieszczeń zakładu; nieprawidłowe warunki magazynowania; nieprawidłowa higiena osobista pracowników (brak odzieży ochronnej).

– **zakład żywienia zbiorowego otwartego (28) – 2 zakłady**

brak czystości i porządku na terenie zakładu; brak prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych, które wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych oraz brak segregacji

w urządzeniach chłodniczych; nieprawidłowy sposób rozmrażania artykułów spożywczych, 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); brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością pracowników przebywających w dniu kontroli na terenie zakładu.

Ponadto wystosowano **1 wniosek o nałożenie kary pieniężnej do PWIS** w związku z prowadzeniem działalności w zakresie niezgodnym z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupcy tj. przygotowywanie dla klientów zewnętrznych dań gastronomicznych w formie cateringu oraz dostarczanie ich środkiem transportu nie posiadającym decyzji zatwierdzającej wydanej przez inspektora sanitarnego. Kontrola sanitarna w zakładzie przeprowadzona była w związku ze zgłoszonym do PPIS w Słupcy podejrzeniem zatrucia pokarmowego. Z informacji uzyskanych w ramach zgłoszenia wynikało, iż przedmiotowy zakład dostarczał posiłki obiadowe dla pracowników firmy budowlanej pracującej na terenie bazy wojskowej w Powidzu, prywatnym samochodem osobowym. W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych stan sanitarno-higieniczny zakładu nie budził zastrzeżeń, nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie kondycji technicznej zakładu.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono: **22 mandaty karne na kwotę 3 300,00 zł.** – średnia kwota mandatu wynosiła **150,00 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 2018 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	25	22,5
26	Środki transportu	1	3,3
28	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	11	14,7

Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów

Sklepy spożywcze

W 2018 r. w ewidencji znajdowało się **192** sklepy spożywcze, z których skontrolowano **111** a ocenę sanitarną przeprowadzono w **86** zakładach. Ogółem przeprowadzono **139** kontroli sanitarnych i wydano **32** decyzje administracyjne.

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. W obiektach, w których prowadzona jest na wydzielonych stanowiskach sprzedaż kosmetyków sprawdzano zgodność ich oznakowania z obowiązującymi przepisami prawnymi.

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),
- zły stan sanitarno-techniczny sprzętu pozostającego w kontakcie z żywnością,
- brak prowadzonej dokumentacji wynikającej z zapisów systemem HACCP oraz instrukcji GHP.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **15 mandatów** karnych na kwotę **2100,00 zł**. Do badań laboratoryjnych pobrano **136 próbek**, z których żadnej **nie** kwestionowano.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W ewidencji znajdowało się **126** obiektów, skontrolowano **75**, a ocenę sanitarną przeprowadzono w **44** 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,
- zły stan sanitarno-higieniczny obiektu (brudne ściany, sufity).

Przeprowadzono **92** kontrole sanitarne wydano **21** decyzji administracyjnych. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono **7** mandatów karnych na kwotę **1200,00 zł**.

Stan sanitarny środków transportu żywności

W 2018 r. skontrolowano **30 środków 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.

W ramach czynności kontrolnych wykonanych w ramach kontroli interwencyjnej dotyczącej niespełnienia wymagań sanitarno-higienicznych środka transportu wykazano, iż w części załadunkowej środka transportu żywności znajdowały się produkty piekarnicze z własnej piekarni (m.in. drożdżówki, pączki, bułki, chleb). Samochodem dostarcza się w/w produkty również do sklepów na teren Kosewa, Lipnicy, Anastazewa i Powidza. Prowadząca sprzedaż, nie okazała się

decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą ww. zakład. Podczas przeprowadzonych czynności wyjaśniających ustalono, iż przedsiębiorca nie uzyskał stosownego zatwierdzenia organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Sprawę przekazano w celu przeprowadzenia dalszego postępowania, Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gnieźnie, na którego terenie znajduje się siedziba zakładu.

VII.2. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W roku 2018 w ramach kontroli urzędowej, kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem i monitoringu pobrano **144** próbki środków spożywczych i kosmetyków, które przekazano do badań w PSSE Konin i WSSE Poznań.

- do PSSE Konin przekazano – **110** próbek (w ramach kontroli urzędowej **70** próbek, w ramach kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem **40** próbek),
- do WSSE Poznań przekazano – **34** (**3** próbek w ramach monitoringu, **14** próbek w ramach kontroli urzędowej wspólnie z monitoringiem, **17** próbek w ramach kontroli urzędowej)

w tym **3 próbki** kosmetyków.

W wyniku przeprowadzonych analiz otrzymanych sprawozdań z badań w roku 2018 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 Żywnienia 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).

W 2018 r. nie wpłynęły notyfikacje dotyczących obecności w obrocie kosmetyków, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

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

VII.3. Ocena sposobu żywienia

W roku 2018 oceniono **11** jadłospisów opracowanych na 10 dni w tym 7 w stołówkach szkolnych oraz 4 w stołówkach przedszkolnych.

Zgodnie z przeprowadzonymi ocenami w **jadłospisach szkolnych** wydano zalecenia:

- 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 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;
- uwzględniać produkty zbożowe takie jak: kasza, ryż;
- od poniedziałku do piątku powinny być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej;
- co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby;

- 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.

Do ocenianych **jadłospisów przedszkolnych** wydano zalecenia:

- zwracać uwagę, by od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż 2 porcje potrawy smażonej;
- uwzględnić w jadłospisie, by każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych;
- zwracać uwagę, by używane przy planowaniu jadłospisów koncentraty (kisiel, galaretka) były koncentratami z naturalnych składników;
- według rozporządzenia Ministra Zdrowia 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 wyrób piekarniczy jakim jest drożdżówka nie spełnia wymagań szczególnie w zakresie zawartości cukru (nie więcej niż 15 g cukru w 100 g produktu gotowego do spożycia), tym samym nie jest dozwolony w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Należy również uwzględnić podczas planowania jadłospisu, by każdego dnia była podawana co najmniej jedna porcja z grupy – orzechy;
- co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby.

Podsumowanie

1. W roku 2018 przeprowadzono **397** kontroli sanitarnych oraz **178** ocen stanu sanitarnego. W celu poprawy stanu sanitarno-higienicznego wydano **4** decyzje administracyjne. W wyniku zaniedbań higieniczno-sanitarnych nałożono **22** mandaty karne na łączną kwotę **3 300,00 zł**.
2. Dokonywano oceny stanu sanitarno-higienicznego bloków żywienia na półkoloniach zimowych i letnich organizowanych dla dzieci i młodzieży. Stołówki przy placówkach wypoczynku zimowego i letniego zostały prawidłowo przygotowane.
3. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w 2018 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 zakresie oceny jakości żywienia w 2018 r. dokonano analizy 11 jadłospisów dekadowych w 11 obiektach. Większość jadłospisów była zgodna z zasadami racjonalnego żywienia, w stosunku do niektórych jadłospisów wydano zalecenia.
6. Pracownicy Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku uczestniczyli w szkoleniu nt. „Współpraca na rzecz poprawy jakości odżywiania w placówkach oświatowych” zorganizowane przez Stowarzyszenie Promocji Zdrowego Życia „Jestem Ważny”. Ponadto w celu poprawy jakości odżywiania w placówkach oświatowych na terenie powiatu słupeckiego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupcy oraz pracownicy Stanowiska ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku zorganizował 2 szkolenia pt. „Jak poprawić jakość odżywiania w placówkach oświatowych?” dla: pracowników Przedszkole Nr 4 „Jarzębinka” w Słupcy oraz pracowników kuchni w placówkach oświatowych. W ramach tych szkoleń przeszkolono ogółem 66 osób. Przeprowadzono również szkolenie dla rodziców dzieci uczęszczających do przedszkola „Jarzębinka” w Słupcy pt. „Mamo, tato naucz mnie prawidłowych nawyków żywieniowych”.

VIII. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

VIII.1. Informacje wstępne

Działania podejmowane w 2018 r. na rzecz umacniania zdrowia skierowane były do społeczności lokalnej i wynikały z kierunków określonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, założeń Narodowego Programu Zdrowia oraz z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa i sytuacji epidemiologicznej powiatu.

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 Zwalczania AIDS na lata 2017-2021, w ramach którego realizowano różnorodne działania:

1. Kampania multimedialna 2017/2018 prowadzona przy współpracy z Krajowym Centrum ds.



AIDS pod hasłem „Mam czas rozmawiać”. Kampania oparta była na idei promowania międzypokoleniowego dialogu o zdrowiu rodziny w tym HIV/AIDS i chorobach przenoszonych drogą płciową. W roku 2018 szczególny

nacisk kładziono na dialog pomiędzy kobietami, które planują ciążę lub oczekują narodzin dziecka.

Działania kampanijne prowadzono na przełomie listopada i grudnia 2018r. podczas Europejskiego Tygodnia Testowania i w Światowym Dniu AIDS.

2. Projekt edukacja rówieśnicza „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra HIV”, którego celem było podniesienie wiedzy nt 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 (20 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 film skierowany do młodzieży szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu przez młodzież filmu pt. „Krótki film o HIV”. Na etap powiatowy wpłynęły 2 prace wykonane przez 3-osobowe zespoły filmowe z dwóch placówek. Film z Gimnazjum w Łądku reprezentował powiat na etapie wojewódzkim.



Rys. 2. Laureaci etapu powiatowego konkursu na film „Krótki film o HIV”.

4. XVIII Powiatowa Olimpiada Wiedzy o HIV i AIDS, do której przystąpiło 23 uczniów wyłonionych w drodze eliminacji szkolnych(211 uczniów) z 7 oddz. gimnazjalnych szkół podstawowych, 2 gimnazjów i 3 szkół ponadgimnazjalnych powiatu słupeckiego. Wyłoniono 7 laureatów w kategorii gimnazjalnej i 3 w kategorii ponadgimnazjalnej.



Rys. 3. Uczestnicy XVIII Powiatowej Olimpiady Wiedzy o HIV i AIDS

5. Obchody Światowego Dnia AIDS zorganizowane w Miejskim Domu Kultury w Słupcy, mające na



celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na ciągle aktualny problem zdrowotny jakim jest HIV i AIDS. W programie obchodów: wykład psychoterapeuty z MONAR-u oddz. w Koninie; podsumowanie rocznej działalności PSSE w Słupcy w zakresie zapobiegania HIV i AIDS; wręczenie dyplomów i nagród laureatom i uczestnikom konkursu na film i olimpiady oraz dyplomów i upominków szkolnym

koordynatorom działań z zakresu profilaktyki HIV i AIDS; 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 Miejskim Domu Kultury w Słupcy

6. Akcja „Bezpieczne Walentynki” pod hasłem „Mam czas rozmawiać”.

W ramach akcji zorganizowano spotkanie informacyjno-edukacyjne i quiz wiedzy dla młodzieży w Centrum Kształcenia zawodowego i Ustawicznego w Strzałkowie (43 osoby) oraz punkt informacyjno – edukacyjny na holu szkoły(ok. 100 osób).



Rys. 5. Bezpieczne Walentynki w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Strzałkowie

7. **Krzyżówka z hasłem „Mam czas rozmawiać”** dla czytelników lokalnej prasy –nagrodzono 3 osoby z powiatu słupeckiego.



Rys. 6. Krzyżówka Walentynkowa dla czytelników lokalnej prasy

VIII.2.2. PROGRAM EDUKACYJNY „TRZYMAJ FORMĘ!” – XII 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 propagująca zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną. W roku szkolnym 2017/18 działaniami programowymi zostało objętych 2713 uczniów i ich rodzice, 39 nauczycieli (łącznie 5465 osób) z 25 szkół podstawowych i 14 oddz. gimnazjalnych i gimnazjów. W ramach realizacji programu „Trzymaj Formę!” pion OZ i PZ zorganizował: 4 narady dla 24 szkolnych koordynatorów; prelekcję dla 40 uczniów klas VII w Szkole Podstawowej nr 1 w Słupcy nt. racjonalnego odżywiania oraz skutków niewłaściwej diety.

Rozpropagowanie VII 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. Przeprowadzenie etapu powiatowego konkursu w PSSE dla dwóch laureatów etapu szkolnego ze Szkoły Podstawowej nr 3 w Słupcy z oddziałów gimnazjalnych.



Rys. 7. Etap powiatowy konkursu Wiedzy o zdrowym stylu życia

Dystrybucja programowych materiałów edukacyjnych do 14 gimnazjów i 25 szkół podstawowych. Organizacja stoiska promocji zdrowia na III Festiwalu Życia w Powidzu, na którym promowano aktywność fizyczną poprzez udział dzieci i rodziców w konkurencjach sportowych oraz quizach wiedzy o zdrowiu



Rys. 8. Konkurencje sportowe na stoisku promocji zdrowia w Powidzu

VIII.2.3. PROFILAKTYKA UZALEŻNIEŃ OD ALKOHOLU, TYTONIU I INNYCH ŚRODKÓW PSYCHOAKTYWNYCH



„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w ramach Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy ma na celu ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. Jednym z komponentów Projektu jest program edukacyjny „**ARS, czyli jak dbać o miłość**” mający na celu edukację młodzieży szkół ponadgimnazjalnych w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania substancji psychoaktywnych. Program został oficjalnie wpisany do Bazy Programów Rekomendowanych, jako program obiecujący. Zamieszczenie programu w Bazy Programów Rekomendowanych potwierdza jego szczególne znaczenie w przeciwdziałaniu niekorzystnym następstwom stosowania środków psychoaktywnych przez młodzież i skuteczność oddziaływania w środowisku szkolnym. W V edycji programu – dzięki zaangażowaniu szkolnych koordynatorów programu – uczestniczyło 360 uczniów, 307 rodziców i 6 nauczycieli (673 osoby) z 5 szkół ponadgimnazjalnych w 8 typach szkół.

Zorganizowano naradę dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu i przekazano materiały programowe.



Rys. 9. Narada dla szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu

Rozpropagowanie ogólnopolskiego konkursu pt. „Szkoła wolna od używek” na projekt edukacyjny mający na celu przeciwdziałanie uzależnieniom od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.

W ramach projektu kontynuowano również ogólnopolską kampanię społeczną pt. „**Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu**”, której celem było zwiększenie wiedzy na temat skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych, a także ograniczenie ich stosowania. W ramach działań kampanijnych związanych z Projektem zorganizowano 2 punkty informacyjno-edukacyjne: na Spotkaniach z Folklorem w Słupcy i na III Festiwalu Życia w Powidzu. Zainteresowanym osobom przekazywane były treści edukacyjne w zakresie profilaktyki palenia tytoniu, spożywania alkoholu i przyjmowania innych substancji psychoaktywnych, przeprowadzone zostały także pomiary zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu i pomiary ciśnienia tętniczego.



Rys. 10. Punkt informacyjno-edukacyjny w Powidzu

VIII.2.4. PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU



Działania z zakresu profilaktyki palenia tytoniu wynikały z Narodowego Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce na lata 2014-2018, którego celem było ograniczenie ekspozycji na dym tytoniowy w polskim społeczeństwie. Podejmowano różnorodne działania zmierzające do zwiększenia wiedzy na temat szkodliwości palenia, zmiany postaw wobec palenia tytoniu, zapobiegania narażeniu 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 pogadanki w szkołach realizujących programy:

- Ogólnopolski program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”, w którym udział wzięło 863 dzieci w wieku przedszkolnym z 14 przedszkoli i z 18 oddz. przedszkolnych szkół podstawowych, 564 rodziców i 32 nauczycieli.



Rys. 11. Realizacja programu w SP Lukom, Przedszkole w Piotrowicach

W ramach realizacji programu zorganizowano przemarsz antynikotynowy, w którym uczestniczyły dzieci z 4 przedszkoli słupeckich realizujących program.



Rys. 12. Przemarsz antynikotynowy

- Ogólnopolski Program Antytytoniowej Edukacji Zdrowotnej „**Bieg po zdrowie**” - II 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. II edycją programu objętych zostało 387 uczniów, 380 rodziców, 23 nauczycieli w 12 szkołach podstawowych w 24 klasach czwartych. Prowadzono badania ankietowe uczniów i rodziców w 1 szkole podstawowej, a badaniami objęto 24 uczniów i 24 rodziców. Do realizacji programu GIS przygotował podręcznik dla nauczyciela, zeszyt ćwiczeń dla uczniów, plakaty, ulotkę informacyjną dla rodziców oraz cykl filmów edukacyjnych jako wsparcie w realizacji programu.



Rys. 13. Szkolenie szkolnych koordynatorów i realizatorów programu

2. Światowy Dzień bez Tytoniu



Przebiegał pod hasłem „**Tytoń i choroby serca**”

Celem kampanii było min. zwiększenie świadomości na temat związku między tytoniem, a sercem i innymi

chorobami sercowo-naczyniowymi, w tym udaru, które łącznie są wiodącymi światowymi przyczynami śmierci. W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych do placówek nauczania i wychowania oraz na imprezach lokalnych. Przeprowadzono etap powiatowy XVIII edycji wojewódzkiego konkursu dla uczniów V klas szkół podstawowych „**Palić nie palić – oto jest pytanie**” na grę planszową o tematyce antytytoniowej. W etapach szkolnych udział wzięło 129 uczniów, a w etapie powiatowym 13 uczniów z 13 szkół podstawowych.



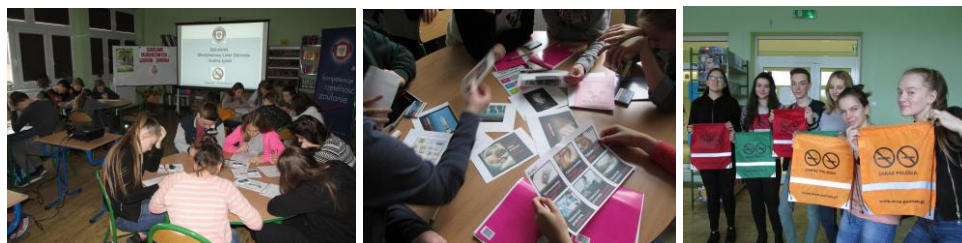
Rys. 14. Gry planszowe o tematyce antytytoniowej

- **Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu** w Szkole Podstawowej w Koszutach z prelekcją nt negatywnych skutków palenia tytoniu i podsumowaniem etapu powiatowego wojewódzkiego konkursu „Palić, nie palić-oto jest pytanie?”.



Rys. 15. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu w SP Koszuty

3. Projekt „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń” – szkolenie 22 osobowej grupy młodzieży z klas VII i VIII Szkoły Podstawowej w Zagórowie



Rys. 16. Szkolenie MLZ – kontra tytoń

4. Światowy Dzień Rzucania Palenia – pogadanki w placówkach nauczania i wychowania, organizacja stoiska informacyjno-edukacyjnego w Powiatowym Urzędzie Pracy w Słupcy.



Rys. 17. Stoiska informacyjno-edukacyjne w PUP w Słupcy

5. Przestrzeganie Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Dokonano oceny przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w obiektach pozostających pod nadzorem PPIS w Słupcy. Komórki nadzorowe PSSE dokonały 443 kontroli sprawdzających przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w miejscach objętych prawnym zakazem palenia (zakaz palenia papierosów tradycyjnych i elektronicznych).

VIII.2.6. PROGRAM „MOJE DZIECKO IDZIE DO SZKOŁY”



Głównym celem programu było ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych poprzez: podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia; uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych; zainteresowanie rodziców zdrowiem ich dzieci i czynnikami wpływającymi na jego zachowanie. Program objęto 523 dzieci i ich rodziców oraz 29 nauczycieli w 18 przedszkolach i 11 szkołach podstawowych (dzieci 5 i 6 latnie). Edukacją objęto również rodziców, którym wiedza przekazywana była na spotkaniach okazjonalnych oraz poprzez otrzymane broszury. W ramach realizacji programu zorganizowano 4 narady dla 31 nauczycieli, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program, wygłoszono 5 pogadanek dla 88 dzieci 6i5-letnich nt. zdrowego stylu życia ze szczególnym uwzględnieniem racjonalnego odżywiania i biernego palenia.



Rys. 18. Realizacja programu w Przedszkolu w Młodojewie, SP Zagórów

VIII.2.7. ŚWIATOWY DZIEŃ ZDROWIA



Światowy Dzień Zdrowia obchodzony był pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”. 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). Doskonały, najwyższy możliwy poziom zdrowia dla wszystkich ludzi, to wyzwanie dla światowych liderów i motyw przewodni wspierania krajów w dążeniu do Uniwersalnej Opieki Zdrowotnej (UHC).



Rys. 19. Obchody Światowego Dnia Zdrowia w Szkole Podstawowej w Cieninie Kościelnym

W ramach Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano IV Wiosenny Marsz Nordic Walking we współpracy z Gimnazjum w Słupcy (główny organizator), MOSiR-em, Stowarzyszeniem „Z wiatrem i pod wiatr” i Urzędem Miasta w Słupcy(72 osoby w tym: uczniowie szkół podstawowych, gimnazjum, rodzice, społeczność lokalna oraz organizatorzy i współorganizatorzy marszu).



Rys 20. IV Wiosenny Marsz Nordic Walking w Słupcy

VIII.2.8. STOP DOPALACZOM



1. Realizacja 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 2018 r. zorganizowano 4 szkolenia dla młodzieży w tym: 1 szkolenie w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Zagórowie (24 uczniów), 2 szkolenia w Szkole Podstawowej nr 1 w Słupcy (43 uczniów kl. VII), 1 szkolenie „Młodzieżowy Lider Zdrowia – kontra dopalacz” z 5 szkół ponadgimnazjalnych w SOSW w Słupcy (20 uczniów kl. I) z warsztatami „Smak życia czyli debata o dopalaczach” i badaniami ankietowymi(ankiety przed i po szkoleniu oceniające poziom wiedzy o nowych substancjach psychoaktywnych) – analiza 87 ankiet.



Rys. 21. Szkolenie dla młodzieży w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Zagórowie



Rys. 22. Szkolenia dla uczniów kl. VII Szkoły Podstawowej nr 1 w Słupcy



Rys. 23. Szkolenie Młodzieżowy Lider Zdrowia – kontra dopalacze”w SOSW w Słupcy

2. Cztery spotkania informacyjno – edukacyjne nt substancji psychoaktywnych w tym dopalaczy w Szkole Podstawowej w Drążnej(20 osób) i Szkole Podstawowej w Zagórowie (22 osoby); Środowiskowym Domu Samopomocy w Lucynowie (9 osób kadry), w SOSW w Słupcy(34 osoby-kadra pedagogiczna)



Rys. 24. Uczniowie Szkoły Podstawowej w Drążnej, pracownicy ŚDS w Lucynowie

3. Współorganizacja spotkania pt.: „Uzależnienia dzisiaj, konsekwencje jutro” dla przedstawicieli GKRPA, GOPS, WTZ, szkół z terenu gminy Orchowo i Ostrowite, kuratorzy społeczni i zawodowi zorganizowanego przez GOPS i Posterunek Policji w Orchowie (30 osób). Celem spotkania było podniesienie skuteczności realizowanych zadań przez instytucje, wypracowanie wspólnych kierunków działań dla których wartością nadrzędną jest dobro innych osób, a w szczególności dzieci i młodzieży.

4. Konferencji profilaktyczno–metodyczna pt. „Narkotyki i dopalacze – zjawisko, uwarunkowania, profilaktyka” w Zespole Szkół Muzycznych w Słupcy.(88 osób) - Organizatorzy konferencji: Stowarzyszenie Obywatelski Powiat Słupecki oraz Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupcy. Konferencję poprowadził Mariusz Jędrzejko – dyrektor naukowy Centrum Profilaktyki Społecznej oraz Leszek Roszczenko i Maciej Szczodrowski.



Rys. 24. Konferencja „Narkotyki i dopalacze – zjawisko, uwarunkowania, profilaktyka” w ZSM w Słupcy

5. Nowelizacja Ustawy o Przeciwdziałaniu Narkomanii – omówienie zmian w ustawie na naradach ze szkolnymi koordynatorami wychowania zdrowotnego.



VIII.2.9. PROGRAM „WYBIERZ ŻYCIE – PIERWSZY KROK”

Program zainicjowany przez Fundację MSD dla Zdrowia Kobiet w celu podniesienia poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniem HPV i profilaktyki raka szyjki macicy wśród młodzieży ponadgimnazjalnej oraz ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2017/18 programem objęto 541 uczniów z kl. I oraz 360 rodziców, 56 nauczycieli oraz 21 innych osób. W ramach realizacji programu zorganizowano naradę dla szkolnych koordynatorów programu, ogłoszono wojewódzki konkurs na fotografię pod hasłem „Wybierz życie – pierwszy krok w 5 szkołach ponadgimnazjalnych, zorganizowano naradę dla 6 szkolnych koordynatorów/ realizatorów programu, prowadzono dystrybucję programowych materiałów informacyjno-edukacyjnych.

VIII.2.10. DZIAŁANIA POZAPROGRAMOWE

VIII.2.10.1. PROFILAKTYKA WSZAWICY



Podjęmowano 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.2.10.2. PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŹNYCH i GRYPY

Podjęmowano działania mające na celu profilaktykę chorób zakaźnych poprzez: działania informacyjno-edukacyjne w lokalnych mediach, na stronie internetowej stacji. Podjęmowano 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.

VIII.2.10.3. PROFILAKTYKA CHOROÓB NOWOTWOROWYCH

Podjęmowano działania mające na celu ograniczenie zachorowania na nowotwory piersi, skóry, płuc poprzez: 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, spotkania z kadrą pedagogiczną - Zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem. Współpraca ze Stowarzyszeniem ds. Walki z Nowotworami oraz Chorobami Układu Oddechowego w Słupcy – Słupecki ONKO DZIEŃ pod hasłem „Bądź świadom”(plakaty, ulotki o tematyce nowotworowej).



Rys. 24. Profilaktyka nowotworowa na stoiskach promocji zdrowia

VIII.2.10.4. PROFILAKTYKA CHOROÓB ODKLESZCZOWYCH - AKCJA „MAŁY KLESZCZ – DUŻY PROBLEM”

Akcja informacyjno – edukacyjna mająca 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 (30 osób), prowadzono pogadanki dla uczestników i kadry letniego wypoczynku podczas akcji lato z rozdawnictwem materiałów informacyjno – edukacyjnych i kleszczołapek, działania informacyjno-edukacyjne na stoiskach promocji zdrowia i na stronie internetowej stacji. Łącznie edukacją objęto 205 osób.



Rys. 25. Szkolenie dla kadry pedagogicznej „Mały kleszcz – duży problem” w SOSW Słupca

VIII.2.10.5. AKCJA LATO

Podczas letniego wypoczynku 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 228 osób.





Rys. 26. Akcja lato na obozie harcerskim w Lipnicy i półkolonii w mieście Słupca

Podsumowanie

1. W roku 2018 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: „Moje dziecko idzie do szkoły”, „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 42 wizytacje (100%), na których dokonano 56 ocen realizowanych interwencji programowych. Na stronie internetowej stacji w 2018 r. zamieszczono 47 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 2018 do Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpłynęły **203** sprawy, w tym **130**, 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 2019.

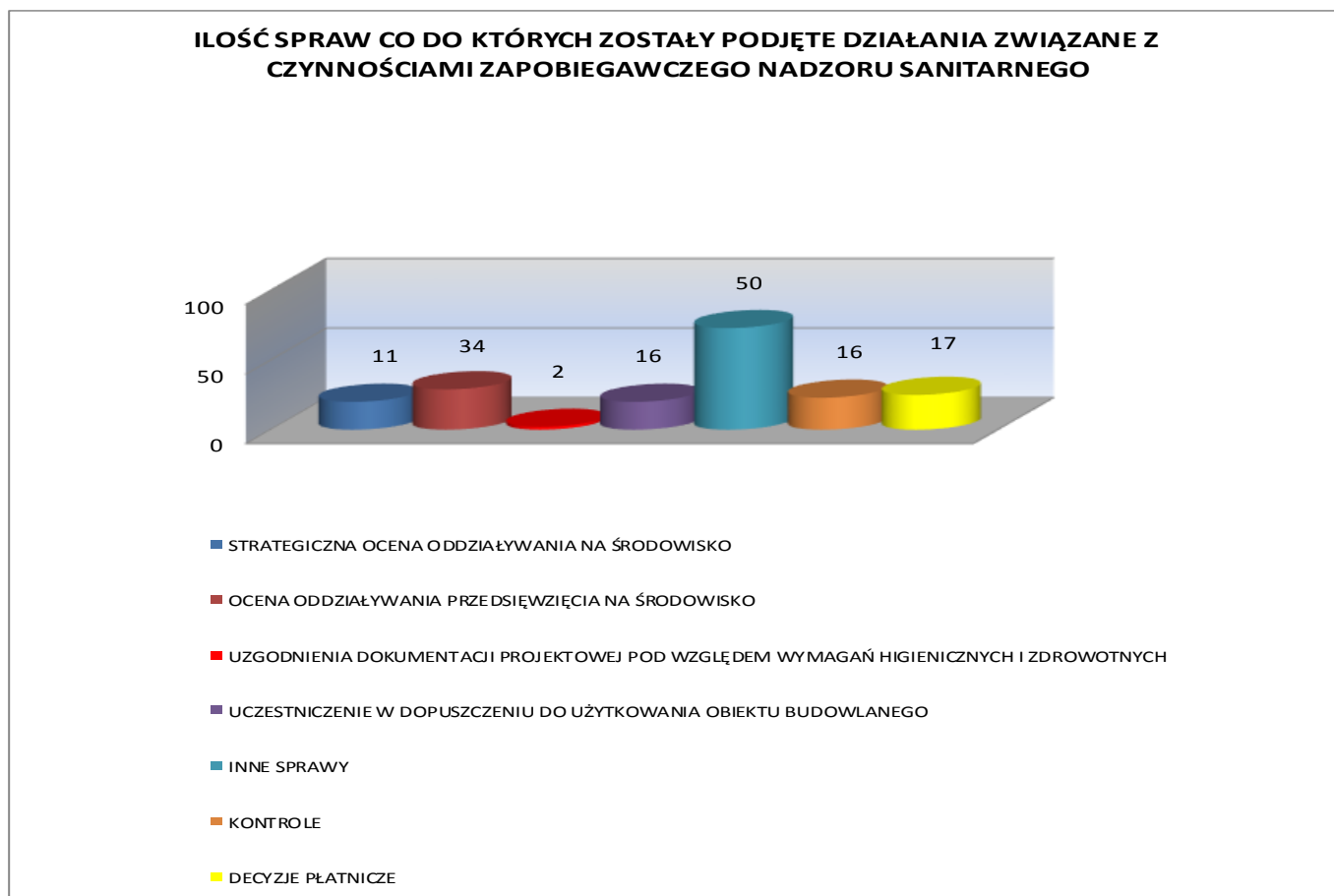
W wyniku podjętych działań wydano ogółem:
11 opinii, postanowień i pism dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,

- 34** opinii i pisma dotyczące oceny oddziaływania na środowisko,
- 2** opinie i pisma uzgadniające dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 16** opinii dotyczących uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- 33** stanowiska poprzez „milczącą zgodę” dotyczących art. 56 Prawa budowlanego

67 opinie, 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 w obudowę i pompę głębinową, wydobywania piasków ze złoża kruszywa naturalnego,
- 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 dotyczące uzgodnienia warunków zabudowy,
- pisma w sprawie uzupełnień: karty informacyjnej przedsięwzięcia, brakującej dokumentacji, kwalifikacji przedsięwzięcia, informacji dla wnioskowanych inwestycji, raportów oddziaływania na środowisko dla planowanych inwestycji,
- odpowiedzi na pisma interesantów, odpowiedź na pisma dotyczące informacji publicznej, pisma w formie odpowiedzi na pisma architektów oraz policji,
- pisma przekazujące sprawę według właściwości, zaświadczenia o przekazaniu zgodnie z właściwością m.in. projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego studium, odpowiedzi na pisma w ramach współpracy z innymi instytucjami,
- pismo w sprawie wycofania wniosku przez Inwestora i przekazania informacji do PINB.

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



W roku 2018 przeprowadzono ogółem **16 kontroli** dotyczących odbiorów obiektów budowlanych w związku z uczestniczeniem w dopuszczeniu ich do użytkowania.

Podsumowanie

1. W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w roku 2018 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.
2. 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 2018 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 2018 przeprowadzono **1015** kontroli/wizytacji. Do badań laboratoryjnych pobrano **421** próbek. W ramach działalności nadzorowej w roku 2018 wykonano **3293** oznaczeń fizycznych.

Egzekwując spełnienie wymagań sanitarnych wydano ogółem **336** decyzji administracyjnych w tym (**253** decyzje merytoryczne i **83** płatnicze), **34** postanowienia, nałożono **22** mandaty karne na kwotę **3.300 zł**.