

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Wielkopolskim



**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU GRODZISKIEGO
ZA 2019 ROK**

Grodzisk Wielkopolski – luty 2020

SPIS TREŚCI

	Wstęp	4
1.	Sytuacja demograficzna	5
2	Warunki zdrowotne środowiska bytowania człowieka	5
2.1.	Obiekty komunalne	5
2.1.1.	Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia	5
2.1.1.2.	W miastach	5
2.1.1.2.	Na terenach wiejskich	5
2.1.2.	Kapieliska i baseny	6
2.1.3.	Ustępy publiczne	7
2.1.4.	Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług(fryzjerskie , kosmetyczne odnowy biologicznej)	7
2.1.5.	Zakłady kosmetyczne	7
2.1.6.	Obiekty hotelarskie	8
2.1.7.	Dworce i stacje kolejowe	11
2.1.8.	Interwencje	11
2.1.9.	Obiekty lecznictwa zamkniętego	12
2.1.10.	Obiekty lecznictwa otwartego	12
3.	Obiekty żywnościowo-żywnieniowe	14
3.1.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	25
3.1.1.	Krajowe środki spożywcze	25
53.1.2.	Ocena sposobu żywienia	26
3.1.3.	Nadzór nad przedmiotami użytku	30
4.	Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy	34
4.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	34
4.2.	Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi	34
4.3.	Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	35
4.4.	Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	36
4.5.	Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych	37
4.6.	Czynniki biologiczne	37
4.7.	Choroby zawodowe	38
4.8.	Promocja zdrowia w zakładach	38
5.	Obiekty nauczania i wychowania	40
5.1.	Stan techniczny obiektów	41

5.2.	Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych	41
5.3.	Badania problemowe	42
5.4.	Inne przedsięwzięcia	45
5.5.	Wypoczynek	45
5.6.	Warunki sanitarne	46
6.	Sytuacja epidemiologiczna	48
6.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	48
6.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	49
6.3.	Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	50
6.4.	Choroby odzwierzęce	50
6.5.	Realizacja szczepień ochronnych	51
6.6.	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych	52
7.	Działalność oświatowo-promocyjna	53
7.1.	Interwencje programowe	53
7.2.	Interwencje nieprogramowe	62
7.3.	Interwencje nieprogramowe realizowane na szczeblu powiatowym i lokalnie	70
7.4.	Przekazywanie informacji do mediów	71
7.5.	Podsumowanie	71
8.	Działalność opiniotwórczo - nadzorowa	72
9.	Wnioski końcowe	75

WSTĘP

Rok 2019 był dwudziestym rokiem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim, w którym realizowano zadania określone w Ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Ustawie o finansach publicznych.

Celem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim było promowanie zdrowego stylu życia, czuwaniem nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz zdrowotnym wody, zapobieganie powstawaniu chorób w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej.

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. jest wdrożony system zarządzania w działalności nadzorowej oparty na wymaganiach normy EN ISO/IEC 17020:2012 „Ocena zgodności – Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny współpracował ze Starostą Powiatowym, Burmistrzami i Wójtami gmin, Komendą Powiatową Policji, Powiatowym Inspektoratem Weterynaryjnym, Nadleśnictwem Grodzisk, Komendą Powiatową Państwowej Straży oraz Powiatową i Miejską – Gminną Biblioteką Publiczną w Grodzisku Wlkp. .

1. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat Grodziski obejmuje powierzchnię 643,72 km² i zajmuje pod tym względem 26 miejsce w województwie wielkopolskim. Liczba mieszkańców wg stanu na dzień 31.12.2018r. wynosi 51023. Znaczna część mieszkańców (31387) zamieszkuje na terenach wiejskich (tabela nr 1).

Tabela nr 1 Ludność wg miejsca zamieszkania

Wyszczególnienie	Ludność *		
	Ogółem	w miastach	na wsiach
powiat grodziski	51023	19636	31387

* wg stanu na dzień 31.12.2019r.

2. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

2.1. Obiekty komunalne

2.1.1. Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

2.1.1.1. W miastach :

Nadzorem sanitarnym objęto :

- 2 wodociągi miejskie

Ludność miasta Grodzisk Wlkp. zaopatruje się w wodę z wodociągu miejskiego przy ul. Mikołajczyka (jest to wodociąg raportowany do UE) i częściowo z wodociągu wiejskiego Czarna Wieś. Woda z wodociągu miejskiego i wodociągu wiejskiego Czarna Wieś nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2018.

W wodę nadającą się do spożycia zaopatrywani są również mieszkańcy miasta Rakoniewice (z wodociągu miejskiego raportowanego do UE) oraz mieszkańcy miasta Wielichowo, którzy zaopatrywani są z wodociągu wiejskiego Wielichowo Wieś ul. Borek.

Podobnie jak w latach poprzednich stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń .

Liczba urządzeń w stosunku do 2018r. nie uległa zmianie.

2.1.1.2. Na terenach wiejskich

Objęto nadzorem sanitarnym :

- 13 wodociągów wiejskich

- 1 wodociąg zakładowy

Jakość wody we wszystkich wodociągach nie budziła zastrzeżeń - bez zmian w stosunku do 2018r.

Stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

W okresie sprawozdawczym została oddana do użytkowania zmodernizowana stacja uzdatniania wody w Woźnikach wraz z nowym odwiertem studni oraz dwoma zbiornikami wody uzdatnionej.

Liczba urządzeń w stosunku do 2018r. nie uległa zmianie.

Gmina Grodzisk Wlkp. Granowo , Kamieniec , Rakoniewice i Wielichowo zwodociągowane są w 100 %.

Ocenę stanu sanitarnego urządzeń wodnych i jakości wody dokonano na podstawie przeprowadzonych kontroli oraz analiz fizyko – chemicznych i bakteriologicznych wody.

W roku 2019 pobrano 88 prób wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz 4 próby w kierunku bakterii Legionella).

2.1.2. Kąpieliska i baseny

Zgodnie z ustawą Prawo wodne która wprowadziła zmiany w sposobie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do PPIS w Grodzisku Wielkopolskim nie wpłynął żaden projekt uchwały zatwierdzający wykaz kąpielisk ani miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli na terenie powiatu grodziskiego

W roku 2019 w ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdował się 1 basen – pływalnia kryta czynna cały rok. W stosunku do 2018 roku ubył 1 basen kąpielowy odkryty czynny sezonowo. Przeprowadzona kontrola nie wykazała uchybień. Stan techniczny i funkcjonalny obiektu dobry.

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016) które określa wymagania m. innymi częstotliwość pobierania próbek wody na pływalniach i sposób informowania ludności o jakości wody na pływalniach, Zarządzający pływalnią dokonują oceny spełnienia wymagań dotyczących jakości wody poprzez systematyczne i udokumentowane badania jakości wody, prowadzonych zgodnie z harmonogramem ustalonym z właściwym państwowym inspektorem sanitarnym oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni, po przerwie eksploatacyjnej lub awarii.

Ogółem przeprowadzono: 1 kontrole protokolarną, 12 kontroli urzędowych związanych z poborem prób wody , pobrano 29 prób wody do badań urzędowych w tym w zakresie legionelli sp. , oraz 93 prób kontroli wewnętrznych w tym również w zakresie legionelli sp.

1) basen kąpielowy kryty -pływalnia Grodzisk Wielkopolski

- 1) basen główny
- 2) whirlpool

Ocena roczna wydana dnia - obiekt oceniony dobrze

Wyniki badań wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej z nieszczelności basenowych oraz wody doprowadzanej do nieszczelności basenowych i z systemu cyrkulacji pod względem fizyko-chemicznym i mikrobiologicznym odpowiadają wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r. poz. 2016)

2.1.3. Ustępy publiczne

Kontrolą objęto 1 ustęp publiczny stały w Rakoniewicach oraz 5 tymczasowych kabin ustępowych publicznych skanalizowanych w Grodzisku Wielkopolskim. Obiekty tymczasowe ze stali kwasoodpornej, ogrzewane, całoroczne. Stan sanitarny skontrolowanych ustępów nie budził zastrzeżeń.

2.1.4. Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług (fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej)

W ewidencji PSSE znajdują się: 34 zakłady fryzjerskie, 15 innych zakładów w których są świadczone więcej niż jedna z usług, 5 zakładów odnowy biologicznej oraz 1 zakład tatuażu. Ogółem wykonano 6 kontroli w zakładach fryzjerskich, 8 kontroli w innych zakładach świadczących więcej niż jedna z usług i 1 kontrolę w zakładzie tatuażu. W związku z wejściem w życie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium w roku sprawozdawczym wzmocniono nadzór nad obiektami w których świadczone są w/w usługi. Większość obiektów to zakłady estetycznie urządzone i dobrze wyposażone. We wszystkich obiektach prowadzona jest dezynfekcja chemiczna. W czasie kontroli zwraca się szczególną uwagę na sposób przechowywania kosmetyków, narzędzi fryzjerskich, ich dezynfekcję, sterylizację, terminy ważności środków dezynfekcyjnych, sposób magazynowania bielizny stosowanej w zakładzie, pranie bielizny brudnej. W większości zakładów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku.

Stan sanitarny w skontrolowanych zakładach nie budził zastrzeżeń. Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu oraz ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium.

2.1.5. Zakłady kosmetyczne.

W ewidencji PSSE znajdują się 28 zakładów kosmetycznych. W skontrolowanych 6 zakładach stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

W zakładach stosuje się narzędzia jednorazowego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku sterylizowane są w własnym zakresie w autoklawach lub oddawane są do sterylizacji do centralnej sterylizatorni w SP ZOZ w Grodzisku Wlkp. Zakłady w których wykonywane są zabiegi

powodujące naruszenie ciągłości tkanek ,mają podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. Deklarowany rodzaj usług w skontrolowanych zakładach kosmetycznych to : manicure, pedicure , pielęgnacja twarzy, szyi i dekoltu, kosmetyka dłoni, henna, depilacja, zabiegi na twarz, makijaż, woskowanie ciała, zdobnictwo paznokci.

2.1.6. Obiekty hotelarskie

W ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 2 hotele, 2 motele, 1 kemping , 1 pole biwakowe oraz 13 obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie (w tym 2 obiekty agroturystyki). Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień. Ogółem w tej grupie przeprowadzono 17 kontroli. Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

a) Hotel „, RODAN GROKLIN” Grodzisk Wlkp.

Hotel kat.**** - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Budynek jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych (windy oraz sanitariaty dla osób niepełnosprawnych). Składa się z: 29 pokoi dwuosobowych, 3 apartamentów dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, holu z recepcją, sali bowlingu, zespołu sal wielofunkcyjnych tj. konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych, audiowizualnych, odnowy biologicznej.

Obiekt o wysokim standardzie technicznym i jakości świadczonych usług, których stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

b) Hotel PW „, Behapowiec” Grodzisk Wlkp.

Hotel kat.*** - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 32 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, 8 pokoi czteroosobowych, 4 apartamenty dwuosobowe, 1 pokój studio dwuosobowy, holu z recepcją, zespołem sal wielofunkcyjnych tj. konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych, audiowizualnych, basenu, sauny, whirlpoolu. Ponadto w obiekcie świadczone są usługi w zakresie fitness oraz siłownia.

Obiekt o wysokim standardzie technicznym i jakości świadczonych usług.

c) „, LEOBUS” Motel XXI wieku Grodzisk Wlkp.

Motel kat.*** - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Składa się z: 45 pokoi dwuosobowych, 20 pokoi trzyosobowych, 2 apartamentów z zespołami higieniczno-sanitarnymi, 1 pokojem jednoosobowym, 1 pokojem siedmioosobowym, 1 pokojem pięcioosobowym, 2 pokojami czteroosobowymi, holu z recepcją, sali konferencyjnej, sauny, solarium i zakładu fryzjerskiego.

Goście korzystają też z usług fryzjerskich oraz sauny znajdujących się na terenie obiektu.

d) Motel PW „Duet” Granowo

Motel kat.*** Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 3 pokoi dwuosobowych i 9 pokoi jednoosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, sali konferencyjnej, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

e) Pole kempingowe w Januszewicach

Obiekt sezonowy położony na polanie, nad jeziorem strykowskim. Teren kempingu jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy nadzór, oraz wyodrębniony parking dla samochodów. Liczba stanowisk do obozowania -20. Bielizna pościelowa własna klientów. Zaopatrzenie w wodę wodociągu wiejskiego Januszewice z wodą o dobrej jakości. Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach

f) Pole biwakowe w Kuźnicy Zbąskiej

Obiekt sezonowy położony w lesie. Teren pola biwakowego jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy nadzór. Zaopatrzenie w z wodociągu sieciowego w miejscowości Tuchorza gm. Siedlec z wodą przydatną do spożycia. Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach. Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

g) Pokoje noclegowe przy Restauracji „Leśna” Grodzisk Wlkp.

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, jednokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 16 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi.

Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

h) Pokoje noclegowe przy Gminnym Centrum Pomocy Środowiskowej w Grodzisku Wlkp.

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Pomieszczenia na drugiej i trzeciej kondygnacji, w tym; 1 pokój czteroosobowy, 3 pokoje trzyosobowe oraz 5 pokoi dwuosobowych, wykorzystywane jako pokoje gościnne głównie dla potrzeb gminy podczas obecności przedstawicieli innych samorządów lub delegacji z miast partnerskich przebywających na terenie gminy. Obiekt posiada 23 miejsca noclegowe z zespołami higieniczno-sanitarnymi.

Stan sanitarny w w/w obiektach nie budził zastrzeżeń.

i) Pokoje do wynajęcia przy Centrum Medycznym w Rakoniewicach

Brak zaszeregowania - jest to budynek nowopowstały, murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 7 pokoi jednoosobowych, 12 pokoi dwuosobowych, 1 pokój trzyosobowy, każdy z zespołami higieniczno-sanitarnymi.

Stan sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń.

j) Ośrodek Wypoczynkowy „OAZA” Kuźnica Zbąska

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, sezonowy, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 8 pokoi dwuosobowych w tym 1 z zespołem higieniczno-sanitarnym, 4 pokoje trzyosobowe, 1 pokój czteroosobowy, 3 pokoje pięcioosobowe, węzeł sanitarny osobno dla kobiet i mężczyzn, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

k) Motel „MDS” Restauracja, Motel Wielichowo Wieś

Brak zaszeregowania - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z 6 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

l) Gościniec „U Michała” Drzymałowo

Budynek murowany, wolnostojący, całoroczny, wielokondygnacyjny, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 10 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi oraz 2 domków typu „Brda” sześćoosobowych, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

l) Zajazd „U Bogdana” Rakoniewice Wieś

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 13 pokoi dwuosobowych, 1 pokoju trzyosobowego i 1 pokoju czteroosobowego z zespołami higieniczno-sanitarnymi, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

m) „Pałac Szczepowice” w Szczepowicach

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 15 pokoi dwuosobowych, 3 pokoi jednoosobowych i 1 apartamentu dwuosobowego z zespołami higieniczno-sanitarnymi, magazynów na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

n) Zajazd „W Białej”, Biała Wieś 27

Jest to budynek nowopowstały, murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 24 pokoi dwuosobowych, 11 pokoi jednoosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, recepcji, sal szkoleniowych, , magazynku na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy. Obiekt posiada instalację mechaniczną i grawitacyjną oraz klimatyzację. Czystość kratak nawiewnych oraz powierzchni wokół nich nie budziła zastrzeżeń, skuteczność wentylacji potwierdzona protokołem. Na terenie obiektu przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

o) Dwór Niemierzyce

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 9 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, salki konferencyjnej , magazynu na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

p) Pokoje noclegowe przy Restauracji „Prowincja” Plastowo, gm. Kamieniec

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania. Obiekt składa się z: 14 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, , magazynu na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

r) Gospodarstwo agroturystyczne Jabłonna

s) Zagroda „ Pod Lipami” Błońsko

2.1.7. Dworce i stacje kolejowe

Pod nadzorem PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdują się 3 stacje PKP.

Skontrolowano 3 Stacje PKP (Rakoniewice , Grodzisk Wlkp., Granowo), oraz perony, przejście podziemne , 3 pomieszczenia dyżurnego ruchu. Brak poczekalni oraz pomieszczenia kasowego na wszystkich stacjach.

Węzeł sanitarny dla obsługi na Stacji PKP w Grodzisku Wlkp., Rakoniewicach i Granowie, skanalizowany, z wodą bieżącą ciepłą i zimną - utrzymany czysto. Natomiast podróżni w Grodzisku Wlkp. mają dostęp do kabiny ustępowej zlokalizowanej poza budynkiem Stacji.

2.1.8. Interwencje

W 2019r. wpłynęły 3 interwencje dotyczące:

1. Ujawnienia faktu dokonania zanieczyszczenia wód powierzchniowych – jezioro kuźnickie przez właściciela obiektu pływającego fekaliami. Interwencję przekazano wg właściwości

2. Zagrożenia środowiska przez wylewanie ścieków do pobliskiego rowu przy drodze przez fermę drobiu. Interwencję przekazano do WIOŚ, oraz Burmistrza
3. Wydobywającego się odoru z chlewni i szamba na terenie działającej fermy świń. Interwencję przekazano do Burmistrza Miasta oraz WIOŚ

Działalność kontrolno-represyjna

1. Liczba przeprowadzonych kontroli – 57
2. Liczba wydanych decyzji ogółem – 25
 - merytoryczne -24 (dot. ekshumacji zwłok)
 - opłatowe – 1
3. Liczba postanowień – 5
 - 1 dot. imprez masowych
 - 4 dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy
4. Liczba tytułów wykonawczych - 0
5. Liczba postanowień - grzywna / wartość / - 0
6. Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o IS – 0
7. Liczba nałożonych mandatów ogółem - 0
8. Liczba wydanych opinii- 7
9. Liczba wydanych upomnień – 1

2.1.9. Obiekty lecznictwa zamkniętego

Nadzór nad SPZOZ w Grodzisku Wielkopolskim prowadzi WSSE Poznań.

2.1.10. Obiekty lecznictwa otwartego

W ewidencji stacji znajduje się 7 obiektów lecznictwa o działalności ambulatoryjnej w mieście oraz 4 na terenach wiejskich w zakresie kompetencji lekarza rodzinnego. Ponadto w mieście znajduje się 1 szpital jednodniowy. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane.

Ponadto skontrolowano: 2 zakłady rehabilitacji leczniczej, 21 indywidualnych i indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, 2 indywidualne praktyki pielęgniarek, 2 kontrole innych podmiotów leczniczych wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne oraz 6 innych praktyk zawodowych.

W stosunku do roku 2018 ubyły 4 obiekty – zlikwidowane.

Zużyty sprzęt jednorazowego użytku gromadzony jest w pojemnikach plastikowych odpornych na przekłucie oraz w workach dostosowanych do tego celu i oznakowanych, przechowywany w temp. poniżej 10°C w urządzeniach chłodniczych. Zachowany jest kod kolorów.

Wszystkie placówki lecznictwa otwartego mają podpisaną umowę na wywóz odpadów medycznych

Ponadto, w okresie sprawozdawczym skontrolowano Klinikę Jednego Dnia przy Centrum Medycznym w Rakoniewicach.

W okresie sprawozdawczym 1 obiekt został dostosowany do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia – połączenie ścian z podłogami wykonano w sposób umożliwiający jego mycie i dezynfekcję, założono wykładzinę termozgrzewalną wraz z cokołem na ścianę.

Stan sanitarny w skontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń z wyjątkiem jednego obiektu – gdzie, w wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono: w pomieszczeniu na odpady medyczne brak przy zamontowanej umywalce baterii z wodą bieżącą ciepłą i zimną, dozowników z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk oraz ręczników jednorazowego użytku, ściany w pomieszczeniu na odpady medyczne brudne, zawilgocone. Wydano decyzję administracyjną, która została w całości wykonana.

3. OBIEKTY ŻYWNOŚCIOWO - ŻYWIENIOWE

W roku 2019 nadzorem objęto 1007 obiektów żywności i żywienia oraz wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (dodatkowo osiem obiektów związanych z produkcją i obrotem kosmetykami), zatwierdzonych zostało 49 obiektów, a skontrolowano 280 obiektów (w tym dwa obiekty związane z produkcją i obrotem kosmetykami). Do końca 2019r. w PPIS w Grodzisku Wlkp. w sumie zarejestrowano 472 producentów pierwotnych. Na podstawie złożonych wniosków wydano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych obiektach żywności i żywienia przeprowadzono 357 kontrole i rekontrole sanitarne (w tym dodatkowo dwie kontrole w obiektach związanych z produkcją, konfekcjonowanie i obrotem kosmetykami), w tym 14 kontrole interwencyjnych w związku z sygnałami obywateli dot. warunków sanitarnych w obiektach oraz jakości środków spożywczych (m.in. skargi dot. jakości sprzedawanych środków spożywczych, nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych, zatrucie zbiorowe w zakładzie żywienia zbiorowego, czystości bieżącej obiektów, podejrzenia występowania szkodników w obiekcie, podejrzenie zatrucia owoców glikolem), a także w ramach działania systemu RASFF - „Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt” (powiadomienia alarmowe dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Mąka żytnia do wypieku domowego chleba”; stwierdzenia zawartości składnika alergennego dwutlenku siarki w stężeniu powyżej 10 mg/kg niedeklarowanego w oznakowaniu produktu pn. Pieczarki marynowane z marchewką i cebulą „Nasza Spiżarnia”; stwierdzenia obecności bakterii Salmonella Typhimurium w produkcie „Gorczyca biała cała” marki Prymat; wycofanie od konsumentów produktu pn. „ser żółty Gouda” w plastrach ze względu na wykrycie bakterii Listeria monocytogenes; stwierdzenie migracji formaldehydu z produktu pn. „kubek z bambusa”; stwierdzenie zawartość ochratoksyny A w produkcie pn. Mąka z orkiszu pełnoziarnista typ 1850 „BASIA” oraz rodzynki pn. Organic Raisins; wykrycie antybiotyków w mięsie drobiowym luzem, mrożone – polibloki).

W 2019r. przeprowadzono 19 kontrole w związku z przedsięwzięciem: „Ocena nadzoru nad sezonowymi zakładami żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych”. W związku z w/w przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, małych gastronomiach, sklepach spożywczych oraz obiektach sezonowych, nałożono trzy mandaty na kwotę 350zł oraz wydano cztery decyzje merytoryczne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach. Do nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli należały:

- Środki spożywcze będące w asortymencie sklepów po upływie daty minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.

- Brak do wglądu, podczas kontroli dokumentacji zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.
- Brak prawidłowo wydzielonego pomieszczenia (stanowisk pracy) przeznaczonego do właściwego przechowywania i dezynfekcji jajek oraz wykonywania czynności związanych z obróbką wstępna warzyw.
- Uszkodzone urządzenia chłodnicze – widoczne wykwity rdzy na półkach wewnątrz urządzeń, popękane szklane półki, brak bieżącej czystości wewnątrz urządzeń.
- Brak w urządzeniach będących na wyposażeniu lokalu gastronomicznego termometrów monitorujących temperaturę przechowywanych środków spożywczych.
- Brak wydzielonego prawidłowo miejsca/szafki przeznaczonego do przechowywania sprzętu porządkowego - sprzęt porządkowy przechowywany w toalecie bądź w przypadkowych miejscach.
- Uszkodzone powierzchnie ścian, sufitów i podłóg – widoczne pęknięcia, odpadająca farba z powierzchni, widoczne zawilgocenia, wykwity pleśni ścian i sufitów. Ściany brudne. Widoczne pęknięcia oraz ubytki w powierzchni płytek podłogowych.
- Nieprawidłowe zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami - brak siatek zabezpieczających przed dostępem szkodników - możliwość przedostania się szkodników do obiektu.

W 2019r. sporządzono 332 protokołów z kontroli sanitarnych (w tym 2 protokoły z kontroli obiektów produkcji i obrotu kosmetykami).

Sklasyfikowano 219 obiektów według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z którego 20 obiektów sklasyfikowano jako obiekty tzw. „niezgodne”.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 39 decyzji administracyjnych (merytorycznych), w tym decyzje zmieniające i uchylające wydane przez PPIS w Grodzisku Wlkp.

Decyzje wydano w następujących rodzajach obiektów (podział zgodnie z MZ-48):

- w ciastkarniach – 2 decyzje
- w piekarniach - 5 decyzji
- w przetwórnich owocowo – warzywnych i grzybowych – 1 decyzja
- w innych wytwórnich żywności – 1 decyzja
- w sklepach spożywczych 17 decyzji, w tym 4 decyzje w supermarketach
- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano 10 decyzji, w tym 7 decyzji w zakładach małej gastronomii
- w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego - 2 decyzje, w tym 1 decyzja w stołówkach szkolnych oraz 1 decyzja w zakładach usług cateringowych

W 2019r. wydano w sumie 298 decyzji: 130 decyzji merytorycznych: w tym 49 decyzji zatwierdzających, 39 decyzji administracyjnych wydanych w wyniku naruszeń higienicznych i zdrowotnych, w tym uchylające i zmieniające, 16 decyzji zmieniających np. podmiot prowadzący obiekt, 26 decyzji wykreślających na wniosek przedsiębiorcy dot. likwidacja obiektów i zakończeniem działalności gospodarczych oraz 168 decyzji płatniczych.

Nałożono dwadzieścia jeden mandatów na sumę 3400 zł. Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- sklepy spożywcze 17 mandatów na kwotę 2850 zł, w tym 6 mandatów na sumę 750 zł w supermarketach
- zakłady żywienia zbiorowego otwarte (dot. zakładów małej gastronomii) - cztery mandaty na kwotę 550 zł.

Podstawowe dane z działalności nadzorowej w latach 2018 – 2019 przedstawia poniższa tabela (tabela uwzględnia również nadzór nad obiektami przedmiotów użytku i kosmetykami):

Tabela Nr 2

Rodzaj danych	2018r.	2019r.
Liczba obiektów wg rejestru zakładów	1026	1015
Liczba obiektów skontrolowanych	372	280
Liczba obiektów sklasyfikowanych	291	219
Liczba kontroli i rekontroli sanitarnych	447	357
Liczba decyzji administracyjnych	27	39
Liczba mandatów	13	21
Suma nałożonych mandatów	2500 zł	3400 zł
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku	127	151
Liczba próbek kwestionowanych	1	3

Źródło: opracowanie własne

Przedsiębiorcy branży spożywczej zobowiązani są do wdrożenia i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej oraz wprowadzenia zasad systemu HACCP. Poniższa tabela przedstawia liczbę obiektów z wdrożonymi powyżej systemami w odniesieniu do liczby obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku:

Tabela Nr 3

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku	Liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	Liczba obiektów z wdrożonymi systemem HACCP
Obiekty Produkcji Żywności	528 (w tym 472 producentów pierwotnych)	56	49
Obiekty Obrotu Żywnością	370	347	194
Obiekty Żywności Zbiorowego Otwarte, w tym zakłady małej gastronomii	64	64	50
Zakłady Żywności Zbiorowego Zamknięte	35	35	24
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	2	1
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	8	0	0
Suma	1007	504	318

Źródło: opracowanie własne

Do badań pobrano ogółem 148 prób żywności oraz dodatkowo 3 próby wyrobów kosmetycznych.

W sumie w 2019r. pobrano do badań 151 prób żywności oraz wyrobów kosmetycznych.

Z 151 pobranych prób, trzy próby środków spożywczych zostały zakwestionowane – opis w punkcie IV. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2019r. wydano 192 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczającego granicę oraz 92 decyzji opłatowych w związku z przeprowadzonymi oględzinami środków spożywczych przekraczających granicę, a także w związku z kontrolą dokumentacji i wydawaniem świadectw jakości zdrowotnej na wniosek przedsiębiorcy - eksportera.

Dwadzieścia trzy świadectwa wydano na importowane środki spożywcze (suszone pomidory – Turcja), pozostałe 169 świadectwa wydano na wniosek dwóch zakładów produkcyjnych, które wysyłały swoje produkty do krajów spoza Unii Europejskiej (m.in. Liban, Meksyk, Maroko, Kolumbia, Malezja, RPA, USA, Ukraina, Tunezja, Japonia, Mongolia, Wybrzeże Kości Słoniowej)

dot. produktu: pieczarki sterylizowane krojone/całe w zalewach w puszkach/słoikach oraz środek spożywczy pn. party mix o smaku łagodnym (ogórek, cebula, marchew, kukurydza, czerwona papryka, kalafior).

Stan sanitarny grup obiektów (wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych”) w 2019r.

Po przeprowadzonej ocenie stanu sanitarnego zakładów zgodnie z załącznikiem tj. „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”, 20 obiektów zakwalifikowano jako obiekty „niezgodne”. Uchybienia powodujące, że obiekty zakwalifikowane zostały jako „niezgodne”, to głównie, nieprawidłowe warunki magazynowania i sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości, w tym także niezachowanie prawidłowego „łańcucha chłodniczego”, brak bieżącej czystości pomieszczeń handlowych i gastronomicznych z niezachowaniem właściwych procesów mycia i dezynfekcji stanowisk pracy czy pomieszczeń, nieprawidłowe bądź brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników oraz brak aktualnych zaświadczeń personelu dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- Sklepy spożywcze – 13 obiektów w tym pięć supermarketów
- Piekarnie – 1 obiekt
- Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – dot. zakłady małej gastronomii – 5 obiektów
- Zakłady usług cateringowych – 1 obiekt

Stan sanitarny wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych” w 2019r., przedstawia tabela.

Tabela Nr 4

Rodzaje obiektów	2019r.
Sklepy spożywcze, w tym supermarkety	6,13 %
Piekarnie	9,09%
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte - dot. zakłady małej gastronomii	7,81%
Zakłady usług cateringowych	33,33%

Źródło: opracowanie własne

Opis grup obiektów w kolejności od tych o najgorszym stanie sanitarnym przedstawiono poniżej:

➤ Zakłady usług cateringowych

W 2019r. nadzorem objęto trzy zakłady usług cateringowych. Skontrolowano i sklasyfikowano zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego wszystkie zakłady, jeden zakład sklasyfikowano jako

„niezgodny”. W zakładach przeprowadzono pięć kontroli i rekontroli. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano jedną decyzję zarządzającą poprawę stanu sanitarno – higienicznego zakładu. Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą:

1. Podłoga w pomieszczeniu chłodni zniszczona – popękane i odpadające płytki podłogowe, brak gładkich powierzchni, łatwych do mycia i dezynfekcji.
2. Brak wyznaczonego prawidłowo miejsca przeznaczonego do przebierania się przez personel - odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w przypadkowych miejscach.
3. Brak prawidłowo wyznaczonego miejsca/szafki przeznaczonego do przechowywania sprzętu porządkowego i środków myjąco – dezynfekcyjnych – sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach na zakładzie bądź zapleczu socjalnych zakładu.
4. Podczas kontroli pomimo zabezpieczeń zakładu, stwierdzono występowanie dużej ilości owadów latających.

➤ **Piekarnie**

W 2019r. nadzorem objęto 11 piekarni. Skontrolowano wszystkie piekarnie, a sklasyfikowano zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego dziewięć piekarni, jeden zakład oceniono jako „niezgodny”. W zakładach przeprowadzono 13 kontroli i rekontroli. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 5 decyzji merytorycznych.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych (brudne – uszkodzone powierzchnie ścian i sufitów, widoczne wykwity pleśni, liczne zacieki na powierzchniach ścian – brak utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładu).
2. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynie wyrobów gotowych – zniszczone podłogi – widoczne ubytki w powierzchni – brak gładkich powierzchni.
3. Brak siatek zabezpieczających zakład przed dostępem szkodników biegających i latających – stwierdzono liczną obecność owadów latających.
4. Nieprawidłowe oznakowanie wyrobów gotowych – brak na etykiecie informacji o zawartej „wartości odżywczej” w produkcie. Niespełnienie wymagań Rozporządzeniem 1169/2011 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji

1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004



Rysunek 1: sufit w zakładzie piekarniczym – autor Jagoda Jurga



Rysunek 2: podłoga w części produkcyjnej piekarni – autor Jagoda Jurga

➤ **Zakłady żywienia zbiorowego otwarte w tym zakłady małej gastronomii**

W 2019r. nadzorem objęto 64 obiekty, w tym 45 zakłady małej gastronomii. Zatwierdzonych zostało 9 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 8 zakłady małej gastronomii, skontrolowano 47 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 30 zakładów małej gastronomii. W 2019 sklasyfikowano 38 obiektów, w tym 22 zakładów małej gastronomii. Zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego, pięć obiektów oceniono jako „niezgodny”. W sumie przeprowadzono 57

kontroli i rekontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z wystąpieniem zatrucia zbiorowego w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego.

W 2019r. wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym siedem w zakładach małej gastronomii. Nałożono cztery mandaty na sumę 550 zł w zakładach małej gastronomii. W dwóch przypadkach zalecenia wpisano do książki kontroli zakładu, z wyznaczonym terminem ich wykonania.

Najczęściej stwierdzone uchybienia to:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów oraz podłóg w pomieszczeniach zakładów – odpadająca farba, brudne, zawilgocone ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych oraz zaplecza socjalnego, widoczne pęknięcia oraz ubytki w powierzchni płytek podłogowych.
2. Urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania półproduktów i surowców - nie spełniają wymagań higieniczno – sanitarnych oraz technicznych – brak zachowanej właściwej czystości wnętrza urządzeń. Widoczne wykwyty rdzy na półkach wewnątrz urządzeń.
3. Brak w urządzeniach chłodniczych będących na wyposażeniu lokalu, termometrów monitorujących temperaturę przechowywanych środków spożywczych.
4. Brak prawidłowo wydzielonego miejsca/szafki przeznaczonego do przechowywania sprzętu porządkowego – sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach w zakładzie.
5. W części magazynowej obiektu brak bieżącego porządku – środki spożywcze przechowywane wraz z przedmiotami zbędnymi – niewykorzystywanymi w lokalu, bądź uszkodzonymi – środki spożywcze przechowywane na podłodze.
6. Brak zachowanego bieżącego porządku (czystości) w lokalu (w części produkcyjnej, zaplecza, zmywalni naczyń oraz pomieszczeniu obróbki wstępnej) – nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń. Przeprowadzane procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń, stanowisk pracy oraz sprzętu nieprawidłowe.
7. Nieodpowiedni stan techniczny stanowiska pracy przeznaczonego do obróbki termicznej – stanowisko wykonane z materiałów o powierzchni nie gładkiej, brudne, powierzchnie nasiąkliwe.
8. Brak do wglądu aktualnych zaświadczeń personelu dla celów sanitarno – epidemiologicznych.
9. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wraz z ościeżnicami – powierzchnie uszkodzone – widoczne odpryski farby na powierzchni drzwi, wykwyty rdzy.
10. Brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników.
11. Brak do wglądu podczas wykonywania czynności kontrolnych dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP

– brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.

➤ Sklepy spożywcze

W 2019r. nadzorem objęto 212 sklepy spożywcze, w tym 18 supermarketów. Zatwierdzonych zostało 8 obiektów w tym dwa supermarkety. Skontrolowano 99 obiektów w tym 18 supermarketów, w których dokonano 90 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. Po przeprowadzonej ocenie obiektów zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego, trzynaście obiektów sklasyfikowano jako „niezgodny” w tym pięć supermarketów. W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 126 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 11 kontroli interwencyjnych.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 17 decyzji administracyjnych, w tym cztery w supermarketach. Nałożono podczas kontroli 17 mandatów na kwotę 2850 zł w tym sześć w supermarketach na kwotę 750 zł.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą::

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach zarówno sali sprzedaży, magazynowych oraz zapleczu.
2. Brak zachowanej bieżącej czystości i porządku w obiekcie oraz urządzeniach chłodniczych – brak właściwie przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz urządzeń chłodniczych.
3. Brak prawidłowo wydzielonego, sprawnego punktu wodnego (zlewozmywak dwukomorowy) przeznaczony do mycia i dezynfekcji sprzętu drobnego używanego w obiekcie handlowym. Brak bieżącej ciepłej wody.
4. Uszkodzone powierzchnie urządzeń chłodniczych mających kontakt z środkami spożywczymi – powierzchnie popękane, na elementach ludy chłodniczej oraz ścianie tylnej urządzenia widoczne wykwity rdzy oraz odpadająca farba.
5. Brak sprawnego i wystarczającego systemu wentylacji naturalnej lub mechanicznej.
6. Brak prawidłowego wyznaczonego miejsca (szafka, pomieszczenie) przeznaczonego do przechowywania środków myjących, dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego - sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach w sklepie i części magazynowej.
7. Brak do wglądu podczas kontroli dokumentacji zasad GHP (Dobre Praktyki Higieniczne), GMP (Dobre Praktyki Produkcyjne) oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.
8. Sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.

9. Nieprawidłowe zabezpieczenie środków spożywczych nieopakowanych przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi.
10. Nieodpowiedni stan techniczny ościeżnic wraz z drzwiami na zapleczu sklepu - powierzchnie uszkodzone, widoczne wykwity rdzy.
11. Nieprawidłowe zabezpieczenie obiektu przed dostępem szkodników - w części magazynowej nieszczelne drzwi zewnętrzne – istnieje możliwość dostępu szkodników do obiektu.
12. Brak zachowanej w urządzeniach chłodniczych prawidłowej segregacji asortymentowej.
13. Środki spożywcze, w tym także wymagające przechowywania w urządzeniach chłodniczych - przechowywana w części magazynowej oraz przypadkowych miejscach na zapleczu sklepu poza urządzeniem chłodniczym – brak zachowanego prawidłowego łańcucha chłodniczego środków spożywczych.
14. Brak do wglądu aktualnych orzeczeń dla celów sanitarno – epidemiologicznych personelu.
Brak bieżącego porządku w otoczeniu sklepu (dot. dużego nagromadzenia odpadów poza Stwierdzono także nieprawidłowości w innych grupach obiektów, w których do najczęściej występujących nieprawidłowości należą: kontenerami zbiorczymi).

Stwierdzono także nieprawidłowości w innych grupach obiektów, w których do najczęściej występujących nieprawidłowości należą:

Ciastkarnie

- Uszkodzone powierzchnie urządzenia przeznaczone do produkcji - widoczne wykwity rdzy.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz chłodni wyrobu gotowego – powierzchnie zniszczone, brudne, widoczne wykwity pleśni i rdzy (dot. elementów znajdujących się na ścianach m.in. rur centralnego ogrzewania)
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny stanowisk pracy - brak gładkich powierzchni blatu produkcyjnego, widoczne uszkodzenia dot. także regałów przeznaczonych do przechowywania środków spożywczych.

Przetwórnice owocowo – warzywne i grzybowe

- Nieodpowiedni stan techniczny urządzenia wykorzystywanego do produkcji - stan techniczny nieprawidłowy, stwierdzono widoczną rdzę na zewnętrznej powierzchni urządzenia
- Nieprawidłowy stan techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu chłodni (dot. metalowej konstrukcji), widoczne wykwity rdzy oraz odpadająca, łuszcząca się farba.

Inne wytwórnie żywności

- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w zakładzie (część produkcyjna i magazynowa) – powierzchnie uszkodzone, stwierdzono łuszczącą się farbę na podłodze, widoczne liczne pęknięcia, ubytki w powierzchniach w magazynie surowca.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów - powierzchnie ścian uszkodzone, odpadająca farba, brak gładkich powierzchni, widoczne pęknięcia powierzchni.

Obiekty ruchome i tymczasowe

- Brak prawidłowo wydzielonego pomieszczenia przeznaczonego do właściwego przechowywania i dezynfekcji jaj oraz wykonywania czynności związanych z obróbką wstępną warzyw.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte dot. stołówki szkolne

- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu magazynowym, zaplecza socjalnego oraz kuchni właściwej - powierzchnie uszkodzone, odpadająca farba oraz widoczne zawilgocenia.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych – uszkodzone ościeżnice i powierzchnie drzwi, widoczna odpadająca farba.

Stan sanitarny środków transportu żywności.

W 2019r. nadzorem objęto 27 środków transportu, z których 23 zostały zatwierdzone. Skontrolowanych zostało 27 środków transportu. Według arkusza oceny stanu sanitarnego sklasyfikowanych zostało 4 środki transportu. Sklasyfikowane środki transportu nie wykazały żadnych uchybień, wszystkie oceniane środki transportu uzyskały ocenę „zgodny” z wymaganiami. W nadzorowanych środkach transportu w 2019r. przeprowadzono 40 kontroli i rekontroli sanitarnych. W 2019r. nie wydano żadnych decyzji nakazowych mających na celu poprawę stanu sanitarno – technicznego pojazdów.

Nadzorowane środki transportu wyposażone są w aparaturę do pomiaru i rejestracji temperatury żywności i przeprowadzany jest na bieżąco monitoring temperatur. Środki transportu, które zostały skontrolowane i ocenione zgodnie z „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” wprowadziły i utrzymują zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Właściciele środków transportu, które zostały zatwierdzone w 2019r. zostali pouczeni o konieczności wprowadzenia i utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w tym dokonywania zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji wnętrza części ładunkowej pojazdów. Zatwierdzone środki transportu posiadały

elektroniczny pomiar i odczyt temperatury przewożonych środków spożywczych, a także możliwość wydruku z monitoringu temperatury wewnątrz części załadunkowej.

Personel (kierowcy) posiada aktualne orzeczenia lekarskie oraz dostępną odzież ochronną. Prowadzony jest rejestr mycia i dezynfekcji środka transportu – zapisy prowadzone w odpowiednich rejestrach, bądź książkach środków transportu. Zachowana jest segregacja przewożonych środków spożywczych. Wnętrza środków transportu wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, gładkich, nienasiąkliwych, nietoksycznych, posiadających odpowiednie dokumenty stwierdzające możliwość dopuszczenia materiałów wykończeniowych wewnątrz środków transportu do kontaktu z żywnością.

3.1. Jakość zdrowotna środków spożywczych

3.1.1. Krajowe środki spożywcze

W 2019r. pobrano do badań 151 prób żywności oraz wyrobów kosmetycznych. Sto czterdzieści osiem prób stanowiły próby żywnościowe oraz trzy dodatkowe próby wyrobów kosmetycznych z kategorii:

- środki do kąpieli i pod prysznic,
- środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia
- kremy, emulsje, płyny, żele i oliwki oraz balsamy do skóry w tym również dla dzieci.

Do badań pobrano 96 prób żywnościowych mikrobiologicznych oraz 42 prób pobranych w kierunku fizykochemicznym – zgodnie z planem pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2019r. (Uwaga: trzy próby z grupy: Mykotoksyny, Ochrotoksyna A, DON, ZEA, toksyna T-2*, toksyna HT-2* 0501. Ziarno zbóż – owies, 0501. Ziarno zbóż - owies i jęczmień oraz ochrotoksyna A, DON ZEA 0503. Kasze: jęczmienna z zakładów produkcyjnych (T-2, HT-2 - 1 próbka kaszy jęczmiennej z zakładów produkcyjnych) zostały przekazane do pobrania innym stacją – PSSE Wągrowiec (2 próby) oraz PSSE Międzychód (1 próba)).

Dziesięć prób pobrano dodatkowo w związku ze stwierdzenia zawartości składnika alergennego dwutlenku siarki w stężeniu powyżej 10 mg/kg niedeklarowanego w oznakowaniu produktu pn. Pieczarki marynowane z marchewką i cebulą „Nasza Spiżarnia” – powiadomienie alarmowe RASFF- „Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt” .

Z 151 pobranych prób trzy próby środków spożywczych zostały zakwestionowane.

Ocena jakości zdrowotnej

W 2019r. została zakwestionowana jedna próba żywnościowa. Była to:

- Wątroba drobiowa z grupy 02. Drób i produkty drobiarskie 0202. Podroby drobiowe z brojlerów (Campylobacter), Kraj, M – w wyniku badania stwierdzono, iż produkt spełnia wymagania organoleptyczne, jednakże wykryto obecność Campylobacter w 10g oraz Campylobacter lari w 10g.

Mając na uwadze to, iż zakład produkcyjny znajdował się na terenie podległym nadzorowi Powiatowemu Inspektorowi Weterynarii w Zielonej Górze, powyższe informacje przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego. Przygotowano także i przesłano do WSSE w Poznaniu formularz informacyjny RASFF wraz z załącznikami.

- Szyńka wieprzowa surowa b/k z grupy 01. Mięso i produkty mięsne, 101. Surowe mięso wieprzowe (Campylobacter), Kraj, M - w wyniku badania stwierdzono, iż produkt spełnia wymagania organoleptyczne, jednakże wykryto obecność Campylobacter w 10g oraz Campylobacter jejuni w 10g.

Mając na uwadze to, iż zakład produkcyjny znajdował się na terenie podległym nadzorowi Powiatowemu Inspektorowi Weterynarii w Grodzisku Wlkp., powyższe informacje przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego.

- Plusssz Active Koncentracja - suplement diety. Tabletki musujące o smaku grejpfrutowym z grupy Znakowanie i badania w suplementach diety. Witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, omega-6, kofeina, koenzym Q10, rutyna, diosmina, błonnik, pozostałe parametry – białko, kofeina; Kraj, U+M – w wyniku badania stwierdzono, iż produkt spełnia wymagania organoleptyczne oraz fizykochemiczne pod względem zawartości kwasu askorbinowego oraz kofeiny (mg/2tabletki).

Jednakże, w zbadanej próbce na opakowaniu nie podano obowiązkowej informacji na temat nazwy lub firmy i adresu podmiotu działającego na rynku spożywczym. Znakowanie produktu nie odpowiada wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L304 z dnia 22.11.2011r. z późniejszymi zmianami).

Mając na uwadze to, iż zakład produkcyjny znajdował się na terenie podległym nadzorowi Powiatowemu Inspektorowi Sanitarno – Epidemiologicznemu w Wadowicach, powyższe informacje przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego.

3.1.2. Ocena sposobu żywienia.

W 2019 roku dokonano oceny teoretycznej jadłospisów w 16 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. Oceny dokonano w ośmiu stołówkach szkolnych, sześciu stołówkach przedszkolnych, w tym w trzech z żywnością w systemie cateringowym, jednym zakładzie usług cateringowych oraz jednej stołówce w żłobku.

Podczas ocen jadłospisów w stołówkach szkolnych nieprawidłowości, które dyskwalifikowałyby jadłospis nie stwierdzono – jednakże w dwóch przypadkach przekazano ustne zalecenia dyrektorowi i intendentce szkoły w związku z koniecznością zwiększenia ilości porcji warzyw i używania do smażenia oleju roślinnego zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci i młodzieży (...). W dwóch przypadkach zwrócono również uwagę na nie spełnienie norm żywieniowych na energię i składniki odżywcze w danej grupie wiekowej (zbyt niskie wyniki).

Podczas oceny jadłospisów w stołówkach przedszkolnych nieprawidłowości również nie stwierdzono – jednakże w trzech przypadkach przekazano ustne zalecenia w związku ze stwierdzoną:

- zbyt małą zawartością mleka i przetworów mlecznych

W związku z powyższym nie wydano decyzji zarządzających, jednakże pouczono ustnie osoby odpowiedzialne, o konieczności dokonaniu poprawy jadłospisów i skomponowaniu zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz przestrzegania zapisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci i młodzieży (...).

Wszystkie jadłospisy szkolne oraz cztery jadłospisy przedszkolne ocenione zostały zgodnie z zapisami „listy wspomagającej ocenę żywienia w przedszkolu/szkole pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku”. Zgodnie z wymaganiami w/w listy dokonano również obliczeń wartości energetycznej oraz zawartości składników odżywczych (białko, węglowodany, tłuszcz) w celu oceny czy oceniane jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.

Poza w/w opisanymi przypadkami wydanych zaleceń dot. poprawy jadłospisów, w pozostałych ocenianych jadłospisach nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Wykazano dostateczną ilość białka zwierzęcego, ryb, sera, jaj, mleka i napojów mlecznych. Posiłki były urozmaicone zarówno w doborze produktów jak i kolorystyki, a także udziału warzyw i owoców oraz razowego pieczywa, przestrzegane są również zapisy z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. W ocenianych jadłospisach umieszczane są także informacje o zawartości składników alergicznych w przygotowywanych posiłkach.

Szkoły oraz przedszkola biorą udział w programach propagujących prawidłowe zasady żywienia m.in. „Owoce w szkole”, „Szklanka mleka” - program dot. mleka i produktów mlecznych (mleko, jogurty itp.).

Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy PIS w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty przedstawia tabela:

**Wyniki kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej
w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty**

Tabela nr 5

Lp.	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: W zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	9	5	5	3	0	0	0	0	0	0	We wszystkich skontrolowanych sklepikach szkolnych, właścicielowi sklepiku wydano ustne zalecenie dot. przestrzegania §1.2. pkt. 1) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.w sprawie grupy środków spożywczych (...) - dot. zawartości cukru w 100g/ml sklepików podczas trwania kontroli usunęły z asortymentu nieodpowiednie środki spożywcze
2)	Stołówki szkolne	15	9	9	8	0	0	0	0	0	0	Uwagi wydanych dot. zleceń

													przedstawia punkt 3.1.2 „Ocena sposobu żywienia”
3)	Stołówki w przedszkolach	13	8	8	6	0	0	0	0	0	0	0	Uwagi dot. wydanych zleceń przedstawia punkt 3.1.2 „Ocena sposobu żywienia”
4)	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
5)	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0

3.1. 3. Nadzór nad przedmiotami użytku

W 2019r. nadzorem objęto dwie wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nadzorem objęto także osiem sklepów jako miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Skontrolowano dwie wytwórnie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Wytwórnie zostały ocenione zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”

Nadzorem objęto wytwórnie zajmujące się produkcją:

- kubków, filiżanek ceramicznych i porcelanowych – działalność polega na nadruku/malowaniu w/w wyrobów. W zakładzie opracowano i wdrożono dokumentację GMP - Dobrej Praktyki Produkcyjnej (instrukcje stanowiskowe). Personel posiada dostęp do instrukcji z zasad utrzymania higieny i czystości na stanowiskach pracy. Szkolenia z zasad utrzymania higieny i czystości oraz instrukcji stanowiskowych przeprowadzane wewnętrznie zgodnie z harmonogramem wewnętrznym.
- worków foliowych do kontaktu z żywnością z nadrukiem i bez z gotowego granulatu z tworzywa sztucznego. W zakładzie opracowano i wdrożono Księgę Dobrej Praktyki i Higieny Produkcji – opracowano dokumentację dot. zabiegów czynności mycia i dezynfekcji powierzchni, utrzymania porządku pomieszczeń, przedstawiono procedurę szkoleń wewnętrznych – harmonogram – szkolenia raz na pół roku – zapisy prowadzone na bieżąco, bez uwag. Zapisy prowadzone w zakresie: codzienne kontrola czystości, mycie i dezynfekcja, higiena pracowników, kontrola szkodników - DDD

Do badań nie pobrano w 2019r. żadnych próby przedmiotów użytku.

Nieprawidłowości podczas przeprowadzonych kontroli w w/w zakładach nie stwierdzono.

SUPLEMENTY DIETY

W 2019r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w Grodzisku Wlkp. prowadziło nadzór na suplementami diety oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Skontrolowano 42 suplementów diety pod kątem oznakowania w obiektach obrotu żywnością, jeden środek specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz jeden środek spożywczy wzbogacony w witaminy i składniki mineralne. Kontrole przeprowadza się podczas bieżącej kontroli obiektów, w których stwierdzono występowanie w/w środków spożywczych. Z powyższych kontroli sporządzane są comiesięczne sprawozdania i przesyłane do WSSE w Poznaniu. Prowadzony jest również nadzór suplementów diety sprzedawanych na portalach internetowych – dokonano oceny 59 suplementów diety. Podczas oceny w/w produktów nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp.

nie prowadzi się działalności związanej z produkcją i/lub konfekcjonowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2019r. pobrano pięć prób suplementów diety – z grupy 26. Suplementy diety (U, K) – badanie w zakresie mikrobiologii; jedna próba suplementy diety (U+M, I – zamiana na K) z grupy 26. Suplementy diety, jedna próba suplementy diety (U+M, UE – zamiana na K) z grupy 26. Suplementy diety, trzy próby suplementy diety (U+M, K) z grupy 26. Suplementy diety – badanie w kierunku Znakowanie i badania w suplementach diety. Witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, omega-6, kofeina, koenzym Q10, rutyna, diosmina, błonnik, pozostałe parametry - białko; jedna próba środka spożywczego wzbogacanego w witaminy i składniki mineralne z grupy 06. Wyroby cukiernicze i ciastkarskie - 0602. Cukierki (U+M, K) badanie w kierunku znakowanie i badanie, Witaminy i składniki mineralne, kwasy tłuszczowe Omega-3 oraz jedna próba z grupy 2401 – Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne - Znakowanie - żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego (K, U+M).

Jedna z pobranych prób w/w środków spożywczych tj. Plusssz Active Koncentracja - suplement diety. Tabletki musujące o smaku grejpfrutowym z grupy Znakowanie i badania w suplementach diety. Witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, omega-6, kofeina, koenzym Q10, rutyna, diosmina, błonnik, pozostałe parametry – białko, kofeina; Kraj, U+M - została zakwestionowana pod względem znakowania – opis w punkcie „Ocena jakości zdrowotnej”

KOSMETYKI

W 2019r. w ewidencji obiektów znajdowało się siedem obiektów obrotu kosmetykami oraz jeden zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki. Przeprowadzono dwie kontrole i rekontrole w dwóch obiektach. Do badań pobrano trzy próby kosmetyków z kategorii: środki do kąpieli i pod prysznic w tym dla dzieci (Szampon i płyn do kąpieli powyżej 1 roku życia)

- środki do kąpieli i pod prysznic,
- środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia
- kremy, emulsje, płyny, żele i oliwki oraz balsamy do skóry w tym również dla dzieci.

Podczas przeprowadzenia kontroli w punkcie obrotu kosmetykami dokonano oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa. Podczas kontroli dokonano oceny produktów pod kątem oświadczeń zawartych na etykietach w/w wyrobów kosmetycznych. Wszystkie wyroby kosmetyczne posiadały etykietę w języku polskim. Do oceny oznakowania opakowania jednostkowego wybrano wyroby kosmetyczne z kategorii:

- środki do kąpieli i pod prysznic: „PINIO 3 w 1” – szampon, żel pod prysznic i płyn do kąpieli powyżej 1 roku życia KIDS
- środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia: „NATEI Naturals 7 Herbs – szampon pielęgnacyjny
- kremy, emulsje, płyny, żele i oliwki oraz balsamy do skóry w tym również dla dzieci: „Be beauty care” – intensywnie nawilżający krem do pielęgnacji skóry, ciała, twarzy i dłoni

Wymienione wyroby kosmetyczne spełniały wymagania zawarte w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009r. dotyczące produktów kosmetycznych, (Dz. Urz. UE L 342 z 22.12.2009, str. 59) oraz rozporządzenie komisji (UE) NR 655/2013 z dnia 10 lipca 2013 r. określające wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi.

W zakładzie produkującym i konfekcjonującym kosmetyki przeprowadzono jedną kontrolę. Zakład zajmuje się produkcją oraz konfekcjonowaniem mydeł w płynie, płynów do kąpieli, szamponów, co stanowi 10% produkcji, pozostałą część stanowią produkty chemii gospodarczej: płyny do zmywania, płyny do prania a także papier toaletowy i ręczniki jednorazowego użytku - papierowe.

Podczas kontroli dokonano oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących w przepisach prawnych „lista pytań kontrolnych dotycząca oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa”.

Oceniono dwa produkty z kategorii:

- mydła toaletowe, mydła dezodoryzujące: „Mydło w płynie OCEAN”, „Mydło w płynie Róża 4U”
- środki do kąpieli i pod prysznic: „Płyn do kąpieli Zielone Jabłuszko 4U”

Dokonano również oceny zgodności dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa – dokonano oceny wyrobu kosmetycznego z kategorii „środki do kąpieli i pod prysznic” pn. „Płyn do kąpieli Zielone Jabłuszko 4U”

Podczas oceny oznakowania produktów jak i dokumentacji wyrobów kosmetycznych nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

Wnioski:

- W 2019 roku stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów w stosunku do 2018r. pogorszył się. W 2019r. dwadzieścia obiektów sklasyfikowano jako obiekty „niezgodne” wg arkusza oceny stanu sanitarnego, natomiast w 2018r. jedenaście obiektów zakwalifikowano do tej grupy. W związku z zaistniałą sytuacją, należy dążyć do wzrostu

świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności.

- W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:
 - zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się w tym również przestrzeganie przez przedsiębiorców terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości oferowanych do sprzedaży środków spożywczych
 - zachowania higieny osobistej i higieny miejsca pracy,
 - właściwego opracowania i wdrożenia procedur i instrukcji mających za zadania prawidłowego zabezpieczenia obiektów kontrolowanych przed dostępem szkodników,
 - wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją), identyfikowalności surowców i produktów,
 - stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji

4. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W roku 2019 stanowisko pracy ds. higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. obejmowało swym nadzorem 264 zakłady pracy, w których zatrudnionych było ogółem 6187osób. Zdecydowaną większość stanowiły zakłady zatrudniające do 50 osób. W roku 2019 kontrolą objęto 99 zakładów pracy, ogółem przeprowadzono 100 kontroli.

Zakres przedmiotowy kontroli obejmował:

- przegląd i ocenę warunków pracy oraz zaplecza sanitarno-technicznego,
- produkcję, stosowanie, wprowadzanie do obrotu substancji i mieszanin chemicznych,
- nadzór nad czynnikami biologicznymi,
- działania związane z nadzorem nad produktami biobójczymi,
- działania związane z nadzorem nad prekursorami,
- ewidencjonowanie substancji i procesów rakotwórczych występujących w środowisku pracy,
- nadzór nad środkami zastępczymi.

Najwięcej kontroli w powiecie przeprowadzono w ramach nadzoru nad substancjami i mieszaninami chemicznymi. Sytuacja powtórzyła się więc z lat poprzednich.

4.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Z ewidencji wynika, że przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych występują w powiecie grodziskim ogółem w 23 zakładach pracy. W 2019 roku skontrolowano 11 zakładów pracy z przekroczeniami normatywów higienicznych. Liczba narażonych pracowników na czynniki szkodliwe w skontrolowanych zakładach w 2019 roku wynosi 206 osób. Są to osoby pracujące w przekroczonych normatywach natężenia hałasu.

W zakładach, w których stwierdzono przekroczenia NDN hałasu pracodawcy posiadają opracowane „Programy działań organizacyjno - technicznych zmierzające do ograniczenia natężenia hałasu”. Podczas kontroli zwracano uwagę, czy ujęte w w/w programach działania zostają wdrażane celem eliminacji narażenia pracowników na hałas.

4.2 Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Na terenie powiatu grodziskiego ogółem przeprowadzono 80 kontroli w ramach bieżącego nadzoru nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Kontrole te dotyczyły :

- producentów
- stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne
- dystrybutorów substancji i mieszanin chemicznych

W trakcie kontroli sprawdzano karty charakterystyki oraz oznakowanie etykiet dla losowo wybranych produktów chemicznych.

Uchybienia stwierdzone w tym zakresie dotyczyły :

- brak aktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin (2 zakłady)
- brak oznakowania miejsca przechowywania mieszanin chemicznych (2 zakłady)
- brak aktualnych kart charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych(2 zakłady)

Nieprawidłowości powyższe zostały usunięte przez pracodawców podczas trwania kontroli wobec czego nie zostały podjęte żadne działania administracyjne. Przeprowadzono także w tym zakresie kontrole doraźne zgodnie z pismami Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Prowadzono również działania kontrolne związane z wprowadzaniem do obrotu produktów typu płyny do spryskiwaczy w związku z nowymi przepisami dotyczącymi stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów w odniesieniu do metanolu. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Realizowano projekt wspólnotowy REACH-EN-FORCE-7. Głównym założeniem projektu było egzekwowanie przestrzegania obowiązków rejestracji po upływie ostatniego terminu dla wszystkich wielkości obrotu. Projekt realizowano w zakładzie produkującym etanol. Zebrane informacje w formie wypełnionego kwestionariusza przekazano w wyznaczonym terminie do WSSE Dział Higiena Pracy.

4.3. Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii

Na terenie działalności PPIS w Grodzisku Wlkp. nie ma producentów i wprowadzających do obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3. Podczas kontroli stwierdzono, że w 1 zakładzie pracy jest stosowany prekursor narkotyków grupy 3 kwas siarkowy do zakwaszania zacieru słodkiego przy produkcji alkoholu etylowego skażonego.

W 2019 roku w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 1 kontrolę.

W związku z nałożonym ustawowym obowiązkiem zwalczania produkcji i obrotu środkami zastępczymi (dopalaczami) i nowymi substancjami psychoaktywnymi została podjęta współpraca z Powiatową Komendą Policji. W 2019 roku żadnych zdarzeń w ww. zakresie nie odnotowano.

W 2019r. podmioty wykonujące działalność leczniczą nie zgłosiły żadnych przypadków wystąpień lub podejrzeń zatruc środkami zastępczymi, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz środkami odurzającymi.

Nie nawiązywano współpracy z organizacjami pozarządowymi, szkołami, ośrodkami profilaktyki uzależnień. Na terenie powiatu nie ma znamion wprowadzania do obrotu lub

wytwarzania środków zastępczych. Nie przeprowadzono żadnej kontroli w zakresie środków zastępczych. Wobec powyższego nie raportowano za pomocą SMIOD (system monitorowania informacji o dopalaczach) żadnych informacji i dokumentów dotyczących realizacji zadań w zakresie kontroli przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychotropowych.

Przeprowadzono w 2 zakładach pracy szkolenia na temat "Przeciwdziałania uzależnieniom od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych". Uczestnikom rozdano ulotki informacyjne.

4.4. Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

Na terenie działalności występują zakłady w których pracownicy narażeni są na kontakt z czynnikami rakotwórczymi

- pyły drewna
- benzyna silnikowa zawierająca w swoim składzie benzen
- pyły azbestu, podczas prac usuwania elementów zawierających azbest

W roku 2019 kontrolą objęto 7 zakładów pracy, w których w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym pracowało 45 osób. W 2019 roku skontrolowano Stacje Paliw oraz zakład dokonujący demontażu wyrobów zawierających azbest (eternit). Przeprowadzono 1 kontrolę podczas prac usuwania eternitu. Prace te były wykonywane przez P.P.H.U. Eko-Grunt Wojciech Wieczorek ul. Goleszowska 15/20 43-300 Bielsko-Biała. Kontrolę przeprowadzono na podstawie zgłoszenia do tut. organu przez w/w firmę faktu wykonywania prac usuwania wyrobów zawierających azbest. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest wyposażeni byli w odzież ochronną tj. kombinezony jednoczęściowe z kapturem firmy RAYTEX, maski na twarz i nos z zaworkiem FFP3, buty robocze, rękawice ochronne, kaski, szelki bezpieczeństwa, link. Zdemontowane płyty były magazynowane na paletach i zabezpieczane folią budowlaną i folią stretch w sposób uniemożliwiający przypadkowe otwarcie. Zdemontowane i ofoliowane wyroby były oznakowane etykietą Uwaga-Azbest. Po zakończeniu prac rozbiórkowych wykonawca P.P.H.U Eko-grunt pozostawiał oświadczenie stwierdzające rzetelność wykonania prac i oczyszczenia terenu z azbestu. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest, posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań lekarskich do wykonywania prac na stanowisku zatrudnienia.

Zakłady poprawiają stan bezpieczeństwa przy pracy z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi poprzez:

- ograniczanie do niezbędnego minimum liczby pracowników mających kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi;

- zapoznanie z kartami charakterystyki substancji lub preparatów rakotwórczych lub mutagennych stosowanych w działalności zawodowej;
- zapoznanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego na stanowisku pracy;
- zapewnienie prawidłowego oznakowania stanowisk pracy, na których występuje kontakt z czynnikami.

W roku sprawozdawczym 2019 nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym.

4.5. Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych

Na terenie powiatu grodziskiego brak producentów produktów biobójczych.

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi przeprowadzono kontrole u dystrybutorów. Sprawdzano czy będące w sprzedaży produkty biobójcze posiadają aktualne zezwolenia na obrót oraz czy zawarte w nich substancje czynne nie figurują w spisach wydanych w Decyzjach Komisji Europejskiej i opublikowanych w Komunikacie Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Realizowano dwa Projekty wspólnotowe Projekt BPR-EN-FORCE-1(BEF-1) oraz REACH-EN-FORCE-7. Pierwszy Projekt dotyczył realizacji wymogów w zakresie wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych. Projekt realizowano u dystrybutora ww. produktów. Głównym założeniem drugiego Projektu było egzekwowanie przestrzegania obowiązków rejestracji substancji chemicznych po upływie ostatniego terminu realizacji dla wszystkich wielkości obrotu. Projekt realizowano w zakładzie produkującym etanol.

Zebrane informacje w formie wypełnionych kwestionariuszy przekazano w wyznaczonym terminie do WSSE Dział Higiena.

4.6. Czynniki biologiczne

W roku 2019 objęto kontrolą w zakresie szkodliwych czynników biologicznych 10 zakładów. Wśród tych obiektów było:

- 8 podmiotów leczniczych
- 1 zakład gospodarki komunalnej
- 1 zakład leśny

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzone kontrole wykazały, że ogółem w kontakcie w sposób niezamierzony ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w roku 2019 r. pracowało 326 osób.

Kontrole przeprowadzone w tych obiektach wykazały, że pracodawcy starają się organizować procesy pracy w sposób pozwalający na uniknięcie lub zminimalizowanie kontaktu ze szkodliwym czynnikiem biologicznym w miejscu pracy (Służba Zdrowia). Prowadzone są rejestry prac oraz rejestry pracowników narażonych na działanie tych czynników (w sposób niezamierzony). Rejestry te zawierają informacje wymagane obecnie obowiązującymi przepisami prawnymi. Pracownicy są systematycznie szkoleni w zakresie bezpiecznej pracy ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Są zobowiązani do stosowania opracowanych i wdrożonych procedur bezpiecznego postępowania z czynnikami biologicznymi, dzięki którym m.in. zapewnia się prawidłowe warunki pracy: właściwą dezynfekcję sprzętu, narzędzi, powierzchni blatów roboczych i pomieszczeń pracy, zapewnia się właściwe postępowanie w razie awarii lub wypadku związanego z niezamierzonym uwolnieniem się szkodliwego czynnika biologicznego. Pracownikom zapewnia się odpowiednie środki ochrony indywidualnej, które stosują podczas wykonywanej pracy (odzież i obuwie robocze, ochrony układu oddechowego, rękawice ochronne). Wykonywane są na bieżąco badania lekarskie wstępne, okresowe i kontrolne, w których uwzględnia się narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne. Jako profilaktykę, niektóre zakłady stosują szczepienia ochronne.

W roku sprawozdawczym w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień.

4.7. Choroby zawodowe

Następstwem oddziaływania na człowieka szkodliwych i uciążliwych warunków pracy są choroby zawodowe. W 2019 do tutejszego organu wpłynęły 1 orzeczenie lekarskie o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej u murarza.

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 1 decyzję w sprawie chorób zawodowych o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej boreliozy u murarza.

Na prośbę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piasecznie przeprowadzono 1 wizytację w ramach postępowania wyjaśniającego dot. podejrzenia choroby zawodowej : choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu :rozległe zgrubienia opłucnej (poz.4pp.1 w wykazie chorób zawodowych).

W roku 2019 odnotowano spadek stwierdzonych chorób zawodowych (nie wydano żadnej) w odniesieniu do roku 2018 (wydano dwie decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych).

4.8. Promocja zdrowia w zakładach

W ramach kontynuacji krajowego programu „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” podczas kontroli zakładów pracy zostały sporządzane kwestionariusze dotyczące przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Miesięczne meldunki przesyłano w wyznaczonym terminie do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Dostarczano i pozostawiano w zakładach materiały oświatowe.

Podczas kontroli zakładów pracy wypełniono 100 kwestionariuszy. W zakładach pracy obowiązuje zakaz palenia tytoniu oznakowany zgodnie z przepisami prawnymi.

W ramach Wielkopolskiej Strategii Ograniczania Zagrożeń Zawodowych podjęto działania profilaktyczne w formie szkoleń. Przeprowadzono 17 szkoleń dla 191 osób. Tematy szkoleń: Metody ograniczania narażenia na hałas i minimalizacja ryzyka uszkodzenia słuchu oraz Ograniczenia zagrożeń zawodowych skutkujących schorzeniami układu mięśniowo-szkieletowego i układu ruchu wywołanymi wykonywaniem ręcznych prac transportowych. Przekazywano ulotki edukacyjne w formie elektronicznej.

Podczas kontroli informowano pracodawców o kolejnej europejskiej kampanii z cyklu „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy” pod hasłem „Substancje niebezpieczne pod kontrolą” koordynowanej przez Centralny Instytut Ochrony Pracy-Państwowy Instytut Badawczy. Celem kampanii było zwiększenie świadomości w zakresie zagrożeń związanych z substancjami niebezpiecznymi w miejscu pracy oraz promowanie kultury zapobiegania zagrożeniom, która ma służyć wykluczeniu zagrożeń lub skutecznemu zarządzaniu tego rodzaju zagrożeniami.

Powyższe działania odnotowywano w protokołach kontroli.

5. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży pod nadzorem sanitarnym w 2019r. objęło **50 placówek stałych**, w tym: żłobek, 12 przedszkoli (w skład jednego przedszkola gminnego wchodzi 3 oddziały przedszkolne), 17 szkół podstawowych, 6 zespołów szkół, 1 policealna szkoła kosmetyczna, zakład poprawczy wraz z warsztatami, 9 świetlic środowiskowych, 2 warsztaty terapii zajęciowej oraz **38 placówek sezonowych** zgłoszonych w bazie MEN.

W 2019 roku tylko w **59 placówkach** przeprowadzono 81 kontrole podczas, których dokonano między innymi:

- oceny warunków stanu sanitarnego placówek systemu oświaty, placówek opiekuńczo - wychowawczych
- oceny dostosowania mebli edukacyjnych w szkołach
- oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i ich mieszanin w placówkach
- oceny stanu sanitarnego wypoczynku dzieci i młodzieży w miejscu zamieszkania
- oceny stanu sanitarnego wypoczynku dzieci i młodzieży w formie wyjazdowej
- oceny stanu sanitarnego z przygotowania placówek do nowego roku szkolnego
- oceny warunków do utrzymania higieny osobistej w nadzorowanych placówkach oświatowych na terenie powiatu grodziskiego

Dodatkowo przeprowadzono:

- kontrolę interwencyjną dot. tygodniowego rozkładu zajęć edukacyjnych oraz obciążenia uczniów ciężarem tornistrów
- 2 kontrole z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym dotyczące odbioru pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci.

Ponadto przeprowadzono wspólną kontrolę ze Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Pracy oraz Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Komunalnej dotyczącą placówki stanowiącej miejsca wypoczynku i zakwaterowania dzieci przed sezonem wakacyjnym

5. 1. STAN TECHNICZNY OBIEKTÓW

Tabela Nr 6. Liczba wydanych decyzji dotyczących warunków w jakich przebywają dzieci młodzieży

		Liczba placówek w ewidencji	Liczba decyzji wydanych w 2019 roku	Liczba wykonanych decyzji (zrealizowanych)	Liczba wystąpień pokontrolnych	Liczba wykonanych zaleceń pokontrolnych
		1	2	3	4	5
Żłobek	1.	1	0	0	0	0
Przedszkola	2.	12	0	1	0	0
Szkoły podstawowe	3.	17	10	0	0	0
Gimnazja	4.	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	5.	6	2	0	0	0
Szkoły Policealne	6.	1	0	0	0	0
Pozostałe placówki	7.	13	0	0	0	1
ogółem	8.	50	12	1	0	1

Źródło: opracowanie własne

W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówek systemu oświaty w 2019 roku wydano 12 decyzji administracyjnych, w tym 6 decyzji zmieniające termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp. Stwierdzonymi uchybieniami zawartym w decyzjach administracyjnych były : w pomieszczeniu sanitarnym dla chłopców brak odpowiednich standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. W szatni służącej jako zaplecze do sali rekreacyjno - zastępczej podłoga nierówna, wykładzina podłogowa z ubytkami; w szatni przeznaczonej dla oddziału przedszkolnego przy wejściu bardzo widoczny ubytek w podłodze; na klatce schodowej wytarte schody i poręcz ; popękane, nierówne, widoczne ubytki w schodach przed budynkiem szkoły. Popękane ściany i sufity, odpadająca farba ze ścian, widoczne ubytki tynku na ścianach: w salach gimnastycznych, w salkach rekreacyjno - zastępczych, w salach lekcyjnych, szatni dla uczniów, w korytarzach szkolnych, pomieszczeniach sanitarnych, magazynku sportowym.

5.2. Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych

5.2.1. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Na 22 skontrolowane placówki oświatowo – wychowawcze:

- 6 z nich nie posiada odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

- 7 placówek posiada warunki niewystarczające do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego,
 - 9 placówek posiada wystarczające warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego
- Dodatkowo 6 placówek systemu oświaty korzystania z infrastruktury do WF poza placówką, w tym: 2 placówki z hali sportowej w swoim mieście, 1 placówka z sali gimnastycznej w innej szkole; 2 placówki z dodatkowych boisk sportowych/stadionów sportowych.

W placówkach, które nie mają odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w okresie jesienno – zimowym kiedy występują niekorzystne warunki atmosferyczne uczniowie ćwiczą na korytarzach, w salach zabaw, w salach lekcyjnych oraz w salach wiejskich. Są to przede wszystkim ćwiczenia rozgrzewające ponadto gry planszowe, tenis stołowy.

5.2.3. Zmianowości w szkołach :

Na 22 skontrolowane placówki, 21 z nich prowadzi zajęcia lekcyjne w systemie jednozmianowym. W jednej placówce dla klas I – III szkoła prowadzi zajęcia w systemie dwuzmianowym, natomiast uczniowie klas IV – VIII uczęszczają do szkoły w systemie jednozmianowym.

5.2.4. Mikroklimat w pomieszczeniach

- w skontrolowanych placówkach wentylacja w pomieszczeniach grawitacyjna; każda placówka posiada do wglądu protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych
- w skontrolowanych placówkach okna mają konstrukcję umożliwiającą otwieranie ich w celu okresowego wietrzenia
- w skontrolowanych placówkach temperatura pomieszczeń, w których odbywają się zajęcia co najmniej 18°C w okresie grzewczym. Pomiar temperatury dokonywane są przyrządem pomiarowym Stacji

5.2.5. Zapewnienie w szkołach miejsca na podręczniki i przybory szkolne

- 22 placówki zapewnią uczniom miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej. W większość szkół są to indywidualne szafki.

5.3. BADANIA PROBLEMOWE

1. Zbieranie informacji dot. Przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r.

z dnia o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2019r. poz. 2182) w powiecie grodziskim w zakresie higieny dzieci i młodzieży. Podczas kontroli stwierdza się, że na terenie placówek przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych

oraz papierosów elektronicznych. Na terenie placówek w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

2. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Kuratorium Oświaty w Poznaniu, Delegatura w Lesznie zwróciło się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zbadanie sytuacji w zakresie ciężaru uczniowskich tornistrów w jednej ze szkół podstawowych gminy grodzisk. W związku z pismem w szkole została przeprowadzona kontrola interwencyjna dotycząca obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Podczas kontroli oceniono obciążenie uczniów ciężarem tornistrów w 13 oddziałach, w badaniu udział wzięło 277 uczniów. Przeprowadzone pomiary wykazały, iż ciężar szkolnego tornistra mieścił się w normie 10% masy ciała u 159 uczniów, a w 15% masy ciała u 63 uczniów, natomiast 55 uczniów posiadało tornistry powyżej wyznaczonych norm. Podczas oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów stwierdzono, iż najcięższy tornister należał do ucznia klasy IV i ważył 9,05 kg co stanowi 16,2% masy jego ciała, a najlżejszy tornister należał również do ucznia klasy IV i wynosił 1,85 kg co stanowi 5,9% masy jego ciała. Podczas kontroli badanie przeprowadzone zostało indywidualnie dla każdego ucznia, ważono osobno każdego ucznia oraz spakowany tornister na wadze udostępnionej przez pielęgniarkę szkolną. W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (szafki indywidualne dla klas I -VIII szkoły podstawowej), dla klas III gimnazjum wyznaczono miejsca w szafkach w salach lekcyjnych. Po przeprowadzonej kontroli w szkole podstawowej nie wydano doraźnych zaleceń.

Z uwagi na fakt, że aktualnie w Polsce nie ma przepisów określających ciężar tornistrów/plecaków dzieci i młodzieży przyjmuje się według badań Centralnego Instytutu Ochrony Pracy – Państwowego Instytutu Badawczego (CIOP-PIB), iż ciężar szkolnego tornistra/plecaka nie powinien przekraczać 10-15% masy ciała ucznia.

3. Ocena przygotowania placówek oświatowo - wychowawczych do nowego roku szkolnego 2019/2020

Ocenę przygotowania placówek do nowego roku szkolnego dokonano przez zebranie informacji drogą e-mail oraz przez przeprowadzenie kontroli. Spośród 23 placówek w ewidencji informacje uzyskano od 18 placówek, w tym 2 placówki skontrolowano. Informacje o przeprowadzonych rozbudowach budynków, remontach, konserwacjach pozytywnie wpływają na warunki sanitarno – higieniczne szkół i placówek.

4. Ocena posiadania certyfikowanych mebli i sprzętu sportowego w placówkach oświatowych.

Od stycznia do grudnia w 34 placówkach oceniono posiadanie certyfikowanych mebli oraz posiadanie urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami. Podczas kontroli stwierdzono, że

dyrektorzy placówek w miarę możliwości finansowych dokonują zakupu tylko mebli i sprzętu sportowego z certyfikatami. Mimo wielu zmian są także takie placówki, które mają jeszcze na swoim stanie meble i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.

Tabela Nr 7 Meble z certyfikatami

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Meble nie posiadające certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek mebli z certyfikatami wynosi			
				do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
Przedszkola	12	12	0	0	0	1	11
Szkoły Podstawowe	17	17	0	0	0	7	10
Szkoły Policealne	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły Szkół	6	5	0	0	1	3	1
RAZEM	36	34	0	0	1	11	22

Źródło: opracowanie własne

Tabela Nr 8 Urządzenie i sprzęt sportowy z certyfikatami

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Urząd i sprzęt sportowy nie posiadający certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi			
				do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
Przedszkola	12	12	0	0	0	1	11
Szkoły Podstawowe	17	17	0	0	3	5	9
Szkoły Policealne	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły Szkół	6	5	0	0	1	3	1
RAZEM	36	34	0	0	4	9	21

Źródło: opracowanie własne

5.4. INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

5.4.1.

- a. Udział w komisji konkursowej zorganizowanej przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia nt „Palić nie palić – oto jest pytanie” dla klas V szkół podstawowych
- b. Uczestnictwo wraz z innymi Instytucjami (Nadleśnictwo Grodzisk Wlkp.; Państwowa Powiatowa Straż Pożarna w Grodzisku Wlkp.; Komenda Powiatowa Policji w Grodzisku Wlkp., Wydział Ochrony Środowiska należącego do Urzędu Miejskiego w Grodzisku Wlkp.; Grodziskie Przedsiębiorstwo Komunalne w Grodzisku Wlkp.) , szkołami gminy grodzisk w „Targach Ekologicznych” zorganizowanych przez Urząd Miejski Grodzisk Wlkp.
- c. Udział w Gminnej Komisji Konkursowej „ Udzielania I Pomocy” dla uczniów klas III Szkół Podstawowych gminy grodzisk,
- d. Udział w komisji konkursowej zorganizowanej przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia pt. „Grzybobranie, och wspaniale ale”. Konkurs skierowany do uczniów szkół podstawowych.
- e. Udział w powiatowej komisji konkursowej - Olimpiada Wiedzy o HIV/AIDS
- g. Udział w uroczystościach związanych z Obchodami Światowego Dnia AIDS

5.5. WYPOCZYNEK

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 15 kontroli placówek zimowego i letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w których uczestniczyło 495 dzieci i młodzieży. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego terenu wokół budynków, sal zajęć, pokoi hotelowych, boisk sportowych, sal gimnastycznych, sanitariatów. Pracownik sprawdził także dokumentację związaną z wypoczynkiem i zatrudnionymi pracownikami. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Pracownik Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził 4 wizytacji, podczas których dokonał oceny realizacji działań programów wypoczynku zimowego i letniego.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. www.psse-grodzisk.pl w zakładce „Bezpieczna szkoła” znajdują się informacje na temat bezpiecznego wypoczynku.

5.6. WRUNKI SANITARNE

Pod nadzorem sanitarnym znajdują się 89 placówek, natomiast ocenę warunków sanitarno – higienicznych oraz technicznych przeprowadzono w:

a/ obiekty stałe - 44

b/ obiekty sezonowe- 15

Tabela Nr 9 Stan sanitarny

Wyszczególnienie			Liczba placówek	Odsetek w % do obiektów stałych
Nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny			9	15,25 %
Warunki do utrzymania higieny	ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na:	umywalkę	0	0%
		urządzenie ustępowe	1	1,70 %

Źródło: opracowanie własne

Wnioski

W 2019 roku warunki sanitarno – higieniczne w placówkach systemu oświaty w stosunku do 2018r. pogorszyły się. W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówek systemu oświaty w 2019 roku wydano 12 decyzji administracyjnych, w tym 6 decyzji zmieniające termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp., natomiast w 2018r wydano tylko 4 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzje zmieniające termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp. oraz zawiadomienie na podstawie art. 30 w związku z wystąpieniem pokontrolnym w placówce opiekuńczo - wychowawczej. Stwierdzonymi nieprawidłowościami zawartym w decyzjach administracyjnych były : w pomieszczeniu sanitarnym dla chłopców brak odpowiednich standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. W szatni służącej jako zaplecze do sali rekreacyjno - zastępczej podłoga nierówna, wykładzina podłogowa z ubytkami; w szatni przeznaczonej dla oddziału przedszkolnego przy wejściu bardzo widoczny ubytek w podłodze; na klatce schodowej wytarte schody i poręcz ; popękane, nierówne, widoczne ubytki w schodach przed budynkiem szkoły. Popękane ściany i sufity, odpadająca farba ze ścian, widoczne ubytki tynku na ścianach: w salach gimnastycznych, w salkach rekreacyjno - zastępczych, w salach lekcyjnych, szatni dla uczniów, w korytarzach szkolnych, pomieszczeniach sanitarnych, magazynku sportowym.

W związku z powyższym ważna jest współpraca między dyrektorami placówek oraz Organami prowadzącymi z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu do poprawy warunków sanitarno – higienicznych oraz technicznych placówek..

Należy jednak zauważyć, iż dyrektorzy placówek systemu oświaty oraz opiekuńczo – wychowawczych, a także wypoczynku i rekreacji w ramach pozyskiwanych środków finansowych starają się sami poprawiać warunki techniczne i sanitarne budynków, pomieszczeń, urządzeń oraz terenu wokół placówek.

6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

Sytuacja epidemiologiczna w 2019 r. w powiecie grodziskim przedstawiała się korzystnie. Liczba zachorowań w większości zarejestrowanych chorób zakaźnych nie uległa wzrostowi w porównaniu z ubiegłym rokiem. Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 205 zachorowań (wsp. zap. 401,78), w roku 2018 - 377 (wsp. zap. 737,06), nie zarejestrowano zachorowań na krztusiec- w minionym roku zarejestrowano 2 przypadki. W roku 2019 zanotowano 3 przypadki zachorowań na odrę (wsp. zap. 5,88), w roku ubiegłym brak zachorowań na tę jednostkę chorobową. Zwiększeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 6 przypadków (wsp. zap. 11,76), w ubiegłym roku natomiast 2 (wsp. zap. 3,91). Nastąpił spadek zachorowań na płonicę, w 2019 roku wykazano 15 przypadków (wsp. zap. 29,40), natomiast w 2018 roku 75 (wsp. zap. 146,63). Wykazano 8 przypadków zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami Salmonella (wsp. zap. 15,68), tak samo jak w 2018 r. Zarejestrowano jedno zachorowanie na posocnicę wywołaną przez Streptococcus pneumoniae (wsp. zap. 1,96) u dziecka 4-letniego (zejście choroby-zgon), w ubiegłym roku nie odnotowano przypadków zachorowania.

6.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób, których występowanie wiąże się ze stanem sanitarnym kształtowała się pomyślnie. Nie stwierdzono zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, botulizm oraz czerwonkę.

W roku 2019 zanotowano 8 zachorowań na salmonelozę, podobnie jak w roku ubiegłym.

Zanotowano 1 ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego. Ognisko wystąpiło na przyjęciu weselnym w restauracji. Zatrucie objęło osoby z 6 powiatów: szamotulski, wągrowiecki, poznański, nowotomyski, wolsztyński i grodziski. Narażonych było 112 osób. Objawy chorobowe wystąpiły u 24 osób (gorączka, nudności, biegunka, bóle głowy), natomiast 7 osób było zakażonych bezobjawowo. Hospitalizacja nie była konieczna. W toku prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że czynnikiem etiologicznym była Salmonella enteritidis, natomiast źródłem zakażenia prawdopodobnie żywność.

Liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2 wyniosła - 20, porównywalnie z rokiem ubiegłym.

Zanotowano 44 zachorowania na nieżyt jelitowy wywołany przez rotawirusy – z czego 21 u dzieci do lat 2, 21 dzieci hospitalizowano.

W 2019 r. zarejestrowano jeden przypadek zachorowania wywołanego przez przez Yersinia enterocolitica u rocznego chłopca.

Tabela nr. 10 - Zachorowania na niektóre choroby zakaźne w powiecie grodziskim

Jednostka chorobowa		2018		2019	
		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
2					
Dur brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
Salmonelozy	zatrucia pokarmowe ^{UE}	8	15,64	8	15,68
	posocznica ^{PL}	-	-	-	-
	zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}		-	-	-	-
Biegunka u dzieci do lat 2		23	44,97	20	39,20
Botulizm ^{UE/PL}		-	-	-	-
Krzusiec ^{UE}		2	3,91	0	0
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}		10	19,55	8	15,68
Odra ^{UE}		0	0	3	5,88
Różyczka ^{UE}		1	1,96	0	0
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	-	-	-	-
	typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
	typu B-przewlekłe ^{/15}	6	11,73	3	5,88
	typu C- ostre-ogółem	-	-	-	-
	typu C- ostre wg definicji UE	-	-	-	-
	typu C- przewlekłe i BNO	4	7,82	3	5,88
	typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
	inne i nieokreślone	-	-	-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE}		3	5,88	3	5,87
Borelioza z Lyme ^{PL}	ogółem	2	3,91	6	11,76
	neuroborelioza	-	-	-	-
Włośnica ^{UE}		-	-	-	-

6.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2019 roku nie zarejestrowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, podobnie jak w roku ubiegłym. Zapadalność na wirusowe zapalenia wątroby typu B (przewlekłe i BNO) była mniejsza w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zarejestrowano 3 zachorowania (w roku ubiegłym zanotowano 6 zachorowań). Liczba zachorowań na zapalenie wątroby typu C (przewlekłe i BNO) w roku 2019 wyniosła 3, w roku ubiegłym wykazano natomiast 4 zachorowania.

Nie zarejestrowano żadnego zachorowania na WZW typu B+C - zakażenie mieszane i zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre oraz na wirusowe zapalenie wątroby typu C ostre, podobnie jak w roku poprzednim Tab. 10.

6.3. Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane

W zakresie chorób, przeciw którym prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne nie zarejestrowano zachorowań na: różyczkę, błonicę, tężec oraz krztusiec. W roku 2019 zarejestrowano 3 przypadki zachorowań na odrę oraz jedno podejrzenie zachorowania na odrę, które zostało wykluczone, natomiast w roku ubiegłym brak zachorowań Tab.10.

Zarejestrowano 3 zachorowania na nagminne zapalenie przyusznic (świnka), tyle samo co w zeszłym roku.

Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną w porównaniu z rokiem 2018. Zarejestrowano 205 przypadków (wsp. zap. 401,78), w roku 2018 – 377 (wsp. zap. 737,06), najwięcej zachorowań zanotowano w II kwartale 2019 r.- 92, w grupie wiekowej 1-4- 44. Spośród 205 osób, nikt nie był szczepiony p/ospie.

W 2019 r. zarejestrowano jedno zachorowanie na ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat u chłopca 14-letniego, u którego wystąpiło zaburzenie połykania i sonacji. Dziecko było hospitalizowane. W toku prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego wykluczono czynniki ryzyka. Izolacja enterowirusów, w tym wirusa polio z przypadku ostrych porażień wiotkich dała ujemne wyniki. Dziecko było szczepione przeciwko poliomyelitis – 3 dawki szczepionki podskórnej (IPV), jedna dawka szczepionki uzupełniającej (OPV). Czas jaki upłynął od ostatniego szczepienia do zachorowania: 8 lat i 8 miesięcy.

6.4. Choroby odzwierzęce

Nie zanotowano ognisk zatrucia włośnicą, podobnie jak w roku ubiegłym. Wskutek kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny zarejestrowano 63 pokąsań Do szczepień przeciw temu schorzeniu zakwalifikowano 8 osób, w roku poprzednim 10. Zachorowań u ludzi nie stwierdzono. **Tab. nr 11**

Tab. nr 11 Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2019 r.

Grupy wiekowe	Płeć		Miejsce narażenia!		Podjęte szczepienia						Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	M	W	Pelen cykl		Niepelen cykl (liczba dawek)				Pies	Kot	Lis	Inne*	
					5 dawek	4 dawki	0	1	2	3					4
0-19	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0
≥ 20	4	2	2	4	0	6	0	0	0	0	0	4	2	0	0
SUMA	5	3	3	5	1	7	0	0	0	0	0	6	2	0	0
Razem	8		8		8		0				8				

Zanotowano wzrost liczby zachorowań na boreliozę (zarejestrowano 6 przypadków), w roku ubiegłym zanotowano 2. W roku sprawozdawczym 2019, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na toksokarozę i listeriozę.

W roku 2019 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, podobnie jak w roku ubiegłym.

6.5. Realizacja szczepień ochronnych

W zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek niepraw

idłowości nie stwierdzono. Brak środka transportu w PSSE w Grodzisku Wielkopolskim utrudnia w sposób znaczny wykonywanie zadań na terenie powiatu przez pracowników Stanowiska Pracy ds. Epidemiologii, w tym dystrybucję szczepionek i przeprowadzanie dochodzeń epidemiologicznych.

Szczepienia ochronne na terenie powiatu wykonywano w 12 placówkach medycznych, w których wystąpiło dziewięć NOP (niepożądane objawy chorobowe pozostające w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym):

- łagodny NOP po szczepionce Adacel u dziecka w wieku 13 lat w postaci nasilonego odczynu w miejscu wstrzyknięcia o średnicy 3- 5 cm
- łagodny NOP po szczepionce Priorix u rocznego dziecka w postaci nasilonej odropodobnej osutki w 10 dobie po szczepieniu oraz lekko powiększonych węzłów chłonnych karkowych
- łagodny NOP po szczepionce Infanrix, DTPa u 4- miesięcznego dziecka w postaci zapalenia oskrzeli oraz nasilenia kaszlu
- łagodny NOP po szczepionce DTP, Imovax Polio, Act-Hib u dziecka w wieku 1 rok i 5 miesięcy w postaci zapalenia krtani
- łagodny NOP po szczepionce MMR u dziecka w wieku 5 lat i 3 miesiące w postaci obturacji oskrzeli
- łagodny NOP po szczepionce BCG u noworodka w postaci powiększenia regionalnych węzłów chłonnych (węzłów pachowych)
- łagodny NOP po szczepionce Beksero u dziecka w wieku 8 lat w postaci krótkotrwałego omdlenia po szczepieniu, dwa dni po szczepieniu temperatura >38 o C, ból brzucha, biegunka
- łagodny NOP po szczepionce MMR, Synflorix u dziecka w wieku 1 rok i 1 miesiąc w postaci podwyższonej temperatury ciała (>38 o C), luźne stolce kilkanaście razy na dobę
- łagodny NOP po szczepionce DTP, Euvax, Act-Hib, Synflorix u 2-miesięcznego dziecka w postaci odczynu miejscowego o średnicy 3-5 cm, płacz o innym charakterze niż dotychczas, prawie przez całą dobę.

6.6. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych

Liczbę przeprowadzonych w 2019 roku wywiadów oraz dochodzeń epidemiologicznych związanych ze zgłoszeniami zachorowań na choroby zakaźne ujęto w **Tab. nr 12**.

Tabela nr 12 - Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2019 r.

Liczba wywiadów przeprowadzona w związku ze zgłoszeniami zachorowań na chorobę zakaźną (pojedynczymi przypadkami).		17
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniami dodatkich wyników biologicznych czynników chorobotwórczych.		19
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze stycznością/narażeniem na wściekliznę		63
Dochodzenia epidemiologiczne – ogółem		19
W tym:	w ogniskach zachorowań na choroby zakaźne	0
	w ogniskach zatruc pokarmowych	1
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu B oraz przypadkami antygenemii HBS	8
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu C, lub osobami z obecnością przeciwciał anty HCV	10
	nadzorem nad prawidłowością postępowania w przypadku ekspozycji na zakażenie tęzczem	0
	nadzorem nad prawidłowością opieki nad pracownikami ekspozowanymi na choroby odzwierzęce	0
	w środowisku nosicieli duru brzuszego	0
	w zakładach opieki zdrowotnej	0
Liczba wykonanych przekierowań (do innych PSSE/WSSE) formularzy zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne lub dodatkich wyników laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobowych		20

7. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO – PROMOCYJNA

W oparciu o Ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Stanowisko Pracy Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia inicjuje, prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo – zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

W roku 2019 realizowano następujące zadania:

7.1 Interwencje programowe

1. Program „Trzymaj Formę” - celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin. Program obejmuje promocję zdrowego stylu życia poprzez zwiększenie aktywności fizycznej i poprawę sposobu żywienia i jakości zdrowotnej żywności. www.trzymajforme.pl

W roku szkolnym 2018/2019 realizowano XII edycję programu „Trzymaj Formę” - na rzecz poprawy zdrowia dzieci i młodzieży oraz ogółu społeczeństwa poprzez zdrowe odżywianie żywnością bezpieczną dla zdrowia i wzrost aktywności fizycznej.

Program realizowało 13 szkół wśród 1.320 uczniów.

Program realizowało 13 szkół wśród 1.320 uczniów.

Promocja zdrowia to jedno z zadań szkoły, obejmujące całą społeczność szkolną. Edukacja Zdrowotna w szkole jest bardzo ważnym elementem nauczania i wychowania. Uczniowie dzięki realizacji programu wzbogacili wiedzę w zakresie prawidłowo zbilansowanej diety, potrafią prawidłowo odżywiać się, znają wartości odżywcze warzyw i owoców. Korzystają z informacji zamieszczonych na etykietach produktów spożywczych. Wiedzą także, że aktywność fizyczna wpływa na polepszenie naszego samopoczucia, jak również wpływa na prawidłowe funkcjonowanie umysłu. Bawiąc się rozwijali swoje zainteresowania, wykazali się zaangażowaniem oraz różnorodną pomysłowością. Uczniowie mobilizowali się do aktywnego działania, rozwijali umiejętność podejmowania decyzji i pracy zespołowej oraz przyjmowania na siebie odpowiedzialności za własne zdrowie.

2. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i zwalczania AIDS.

Cele strategiczne: - ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, - poprawa jakości życia i dostępu do opieki zdrowotnej dla osób żyjących z HIV/AIDS oraz ich bliskich .

Cele szczegółowe: wzrost poziomu wiedzy o HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmiana postaw zachowań prozdrowotnych.

Akcja „Bezpieczne Walentynki”

Walentynki (ang. Valentine's Day) – coroczne święto zakochanych przypadające 14 lutego. Nazwa pochodzi od św. Walentego. Walenty z wykształcenia był lekarzem, z powołania duchownym - biskupem Terni w Umbrii. Żył w III wieku w Cesarstwie Rzymskim za panowania Klaudiusza II

Gockiego. Cesarz ów za namową swoich doradców (twierdzących, iż najlepszymi żołnierzami są legionieści nie mający rodzin), zabronił młodym mężczyznom wchodzić w związki małżeńskie. Biskup Walenty błogosławił jednak śluby młodych legionistów, tym samym łamiąc zakaz. Został za to wtrącony do więzienia, gdzie według legendy zakochał się w niewidomej córce swojego strażnika, która ponoć pod wpływem tej miłości odzyskała wzrok. Gdy dowiedział się o tym cesarz, kazał zabić więźnia. Ten w przeddzień egzekucji wykonanej 14 lutego 269 r. napisał list do swojej ukochanej, podpisany "Od Twojego Walentego". Zwyczajem w tym dniu stało się więc wysyłanie listów zawierających wyznania miłosne. Pod koniec lat 90-tych XX wieku w Polsce, o walentynkach można było poczytać tylko w angielskich, czy amerykańskich książkach. Czasem była o nich mowa w filmach. Z początkiem XXI wieku, zjawisko to staje się coraz bardziej powszechna w naszym kraju. Stałym elementem walentynek jest wzajemnie wręczanie sobie walentynkowych ozdobnych karteczek. Już od początku lutego na sklepowych wystawach pojawiają się serduszka i romantyczne bukiety, o walentynkach robi się głośno w prasie, radio, telewizji i oczywiście w Internecie.

"Święto zakochanych" to czas romantycznych randek, podczas których łatwo jest zapomnieć o całym świecie... Dlatego w trosce o zdrowie, zapraszamy do zapoznania się z broszurą „Zakażenia przenoszone drogą płciową, czyli jak dbać o zdrowie” wydanym przez Krajowe Centrum ds. AIDS oraz do odwiedzenia Punktu Konsultacyjno – Diagnostycznego, w którym można bezpłatnie i anonimowo wykonać test na obecność wirusa HIV.

„Bezpieczne Walentynki 2019”- przeprowadzono działalność informacyjno-edukacyjną w środowisku młodzieży.

W Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. 14.02.2019r. przeprowadzono – 4 pogadanki – 150 osób , 1 narada z uczniami - 12 osób i rozdawnictwo materiałów – 165 sztuk „Mini rozmówki rodzinne o HIV”- 165 osób – 5 klas IV

- do firm cateringowych i pizzerii przekazano materiały edukacyjne – 100 sztuk w celu przekazywania ich klientom do każdej dostawy.

MŁODZIEŻOWI LIDERZY ZDROWIA – KONTRA HIV

W ZSZT w Grodzisku Wielkopolskim przeprowadzono szkolenie dla 16 uczniów .

Celem głównym szkolenia jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV i AIDS oraz: przekazanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS.

- nabycie umiejętności dokonywania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem HIV i szerzenia STD.
- ukształtowanie właściwych postaw wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS.

- wzbudzenie zainteresowania własnym zdrowiem, odpowiedzialności za zdrowie partnera.
- wskazanie miejsc, gdzie można uzyskać pomoc, poradnictwo i opiekę medyczną.

Po ukończeniu szkolenia Młodzieżowy Lider Zdrowia

- posiada aktualną wiedzę z zakresu HIV/AIDS,
- umie pomagać rówieśnikom w rozwiązywaniu ich problemów,
- umie uważnie słuchać innych, właściwie reagować na ich zwierzenia oraz rozmawiać z innymi,
- wie, gdzie szukać informacji oraz pomocy specjalistów,
- współpracuje z nauczycielami w przygotowaniu i prowadzeniu zajęć, konkursów, happeningów oraz innych imprez szkolnych poświęconych HIV/AIDS,
- może liczyć na wynagrodzenie za swoją dodatkową pracę np. dyplom, prezentacje swoich osiągnięć na forum szkoły, wyższą oceną ze sprawowania.

Uczniowie otrzymują Dyplom Młodzieżowego Lidera Zdrowia Kontra HIV potwierdzający uzyskanie kwalifikacji.

Konkurs na mem internetowy „Nie daj szansy AIDS”

Do konkursu przystąpiło 1 Szkoła – przysłano 1 pracę

Zakres uczestnictwa (czynności wykonane w trakcie realizacji zadania):

Przesłano regulaminu konkursu do Szkół

Zamieszczono regulaminu konkursu na stronach internetowych psse-grodzisk.pl i pgw.

Powołano komisję konkursową i rozstrzygnięto konkurs.

Zakup nagród (Starostwo Powiatowe).

Praca 1 uczestnika została przesłana do WSSE.

Dnia 28. 11. 2019 r. uczeń klasy 3M Filip Przybyła, laureat 1 miejsca w konkursie na mem internetowy "Nie daj szansy AIDS" etapu powiatowego, udał się do Poznania na rozstrzygnięcie finałowego etapu konkursu na szczeblu wojewódzkim, w którym zajął 2 miejsce.



Obchody Światowego Dnia AIDS

Przeprowadzono powiatowy konkurs „Wiem wszystko o HIV/AIDS” i Obchody Światowego Dnia AIDS.

W ramach obchodów odbył się etap powiatowy konkursu Wiedzy o Zakażeniach Wirusem HIV i Chorobie AIDS „Czy wiesz wszystko o HIV i AIDS?”

W konkursie wiedzy udział wzięło 10 uczniów klas II z 2 szkół ponadpodstawowych. W etapie szkolnym konkursu udział wzięło 58 uczniów.

Obchody Światowego Dnia AIDS – liczba uczestników – 250 osób.

Przeprowadzono 4 narady i posiedzenia komisji konkursowej – 16 osób.

4 grudnia 2019 roku w ZST w Grodzisku Wlkp. odbyła się uroczystość zorganizowana z okazji obchodów Światowego Dnia AIDS. Tego dnia przeprowadzono również powiatowy konkurs wiedzy o HIV i AIDS, w którym udział brali uczniowie ZST w Grodzisku Wlkp. oraz LO w Grodzisku Wlkp.

Wyniki konkursu przedstawiają się następująco:

I miejsce – Julia Przewoźna LO Grodzisk

II miejsce – Julia Markwitz ZST Grodzisk

III miejsce – Jakub Żyhałko ZST Grodzisk

Podczas uroczystości uczniowie szkoły z nauczycielami wychowania fizycznego Panią Beatą Kleszcz oraz Panią Anną Ledzianowską przygotowali część artystyczną, na którą zostały oddelegowane wybrane klasy. Celem przedstawienia było pogłębienie wśród uczniów wiedzy na temat możliwości zakażenia się wirusem HIV i zachorowania na AIDS. Mowa była również o tolerancji wobec osób zakażonych. Na widowni pojawili się zaproszeni goście: Sekretarz Starostwa Powiatowego w Grodzisku Wlkp. Pan Tomasz Dolata, Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. Pani Honorata Ciechańska i Pani Katarzyna Łamaszewska, przedstawiciel Starostwa Powiatowego w Grodzisku Wlkp. Pani Kamilla Wieczorek.

Podczas obchodów Światowego Dnia AIDS w ZST nagrodzono Filipa Przybyłę, ucznia klasy 3M, który zajął I miejsce na szczeblu powiatowym oraz II miejsce na szczeblu wojewódzkim w konkursie na mem internetowy „Nie daj szansy AIDS”. Filip gratulacje oraz nagrodę otrzymał z rąk zaproszonych gości oraz od Wicedyrektor ZST w Grodzisku Pani Aldony Banaszak.

Informacje o obchodach i wyniki konkursu wiedzy zamieszczono na 4 stronach internetowych PSSE, Starostwa Powiatowego, LO i ZST .



Kampania społeczna : „Mam czas rozmawiać”

Działania przeprowadzane są od listopada i kładą nacisk na dialog dotyczący konieczności testowania w kierunku HIV, ze szczególnym uwzględnieniem Europejskiego Tygodnia Testowania w dniach 23-30.11.2019r. W tym czasie niektóre punkty konsultacyjno – diagnostyczne (PDK), zlokalizowane w 26 miastach w całej Polsce, wydłużają swoje godziny pracy. Aktualne godziny pracy oraz lokalizację danego punktu można sprawdzić na stronie <https://aids.gov.pl/pkd/>

3. Programy antynikotynowe

Program „Czyste powietrze wokół Nas”

skierowany do dzieci przedszkolnych 5 i 6-latków, ich rodziców i opiekunów.

Celem głównym programu jest :

- wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy,

- zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń.

„Czyste powietrze wokół nas” – realizowało 5 przedszkoli, 12 oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych - liczba dzieci – 851, liczba rodziców - 651

Efekty:

Wzrost kompetencji dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, w których inni palą papierosa,
Zwiększenie świadomości rodziców na temat znaczenia ich roli w rozwoju zdrowotnym dzieci a w szczególności w profilaktyce antytytoniowej,

Zwiększenie umiejętności rodziców w zakresie wspierania dzieci w sytuacjach społecznych, w których narażone są na ekspozycję dymu tytoniowego.

Przykłady dodatkowych działań:

1. Prace plastyczne „Co dymi?”
2. Quiz „Prawo do zdrowia” – podsumowanie programu.
3. Udział dzieci w spektaklu „Mała rzecz w wielkiej sprawie” – treści ekologiczne – recykling, spalanie.
4. Projekcje filmów.
5. Spotkania ze specjalistami : Ratownicy medyczni, Strażacy, Policjanci, Energetycy Stomatolog,
6. Wycieczki do: Straży Pożarnej, Powiatowej Komendy Policji w Grodzisku Wielkopolskim, Ochotniczej Straży Pożarnej w Słocinie,
7. „Różne źródła dymu”- prezentacje multimedialne
8. Ulotki informacyjne – „ Nie dla czadu”, „Telefony alarmowe”
9. Gazetki tematyczne w salach- różne źródła dymu,
10. Quizy/ Zabawy dydaktyczne, zabawy badawcze
11. Wystawa prac plastycznych „Walka ze smogiem”
12. Spotkania z rodzicami/ warsztaty
13. Praca plastyczna- znaczek oraz hasła antynikotynowe
14. Udział dzieci w warsztatach Eko-Rynek

Wnioski:

Dzieci: bardzo chętnie uczestniczyły w zajęciach, wykazywały wysoki poziom wiedzy na temat palenia papierosów i zagrożeń jakie to niesie, chętnie we własnym zakresie poszerzały swoją wiedzę i dzieliły się informacjami z innymi dziećmi m.in. przynosiły artykuły z gazet.

4. Program „Bieg po zdrowie”

adresowany do uczniów klas IV szkół podstawowych i ich rodziców.

Celem głównym tych programów jest zapobieganie paleniu tytoniu wśród uczniów szkół podstawowych poprzez:

- uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia,
- kształtowanie postaw odpowiedzialności za własne zdrowie,
- uświadomienie szkodliwości palenia tytoniu,
- uwrażliwienie na szkodliwe oddziaływanie dymu tytoniowego związane z biernym paleniem.

W roku szkolnym 2018/2019 program realizowało 10 szkół wśród 493 uczniów i 361 rodziców.

5. W ramach Krajowego Programu przeciwdziałania nowotworom realizujemy

Program Profilaktyki Raka Piersi i Raka Szyjki Macicy „Wybierz życie – pierwszy krok”

Celem nadrzędnym programu jest:

- zmniejszenie liczby zachorowań na raka piersi oraz raka szyjki macicy poprzez propagowanie profilaktyki pierwotnej wśród ogółu kobiet, ze szczególnym uwzględnieniem dziewcząt ze szkół ponadpodstawowych i ich matek.

Cele szczegółowe programu to:

- wyrobienie nawyku samokontroli piersi poprzez regularne ich samobadanie.
- nauczenie metod samobadania.
- uwrażliwienie na fakt istnienia problemu raka piersi.
- uświadomienie konieczności wykonywania regularnych badań cytologicznych, USG piersi i mammografii.
- zwiększenie odsetka kobiet poddających się badaniu cytologicznemu, USG piersi i mammografii.

W profilaktyce chorób nowotworowych chłopcom i dorosłym mężczyznom oferujemy wiedzę o nowotworach występujących u mężczyzn.

Liczba szkół biorących udział w programie 3

Ogólna liczba uczniów realizujących program: 653

Liczba odbiorców programu w szkołach ponadpodstawowych: 494

Uczniowie klas I oraz II-III Gimnazjum - 140

Program przyczynia się do podnoszenia świadomości młodych dziewczyn na temat dbania o zdrowie narządów rozrodczych kobiety. Podnosi ich wiedzę na temat profilaktyki raka szyjki macicy. Dowiadują się jak prawidłowo powinno być przeprowadzone badanie cytologiczne.

Przypomnienie i utrwalenie informacji o zagrożeniach oraz wskazanie najskuteczniejszych sposobów zapobiegania chorobie.

Program powinien być kontynuowany, ponieważ przyczynia się do wzrostu świadomości na temat ochrony przed wirusem HPV oraz rakiem piersi. Pozwala uczennicom i ich rodzicom poznać

sposoby profilaktyki. Dzięki niemu popularyzowane są cytologia, szczepienia ochronne przeciw HPV, samobadanie piersi, mammografia piersi oraz USG, o których młodzież w zdecydowanej większości nie ma pojęcia. Poznają sposoby leczenia nowotworów szyjki macicy.

6. Program „Mamo, Tato, co Wy na to? adresowany jest do rodziców i dzieci 5 i 6 - letnich.

Celem programu jest:

Zwrócenie uwagi rodziców i opiekunów dzieci 5-6 letnich na specyfikę ich rozwoju, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają, ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości i kryzysy.

Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i opiekunów na temat wybranych elementów rozwoju emocjonalnego, psychicznego i społecznego dzieci 5-6 letnich.

Uwrażliwienie rodziców na ich kluczową rolę w rozwoju własnego dziecka.

Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci 5-6 letnich, ich rodziców i opiekunów.

Uświadomienie rodzicom i opiekunom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.

Przekonanie rodziców i opiekunów o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i w środowisku przedszkolnym, które służą poprawie i umacnianiu właściwych zachowań sprzyjających zdrowiu fizycznemu, psychicznemu i społecznemu.

Zachęcenie do wspólnego spędzenia czasu rodziców z dziećmi w trakcie rozwiązywania zadań.

Liczba placówek przedszkolnych objętych Programem - 22

Liczba dzieci objętych Programem ogółem - 735

5-latki 132

6-latki 603

Liczba rodziców objętych Programem - 671

7. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu,

tytoniu i innych środków psychoaktywnych - ARS, czyli jak dbać o miłość?

Głównym celem projektu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

Spotkania z młodzieżą miały miły i przyjazny charakter, brali chętnie udział w dyskusjach i odpowiadali na zadawane pytania lecz program za długo jest realizowany w tej grupie uczniów, czas na zmiany. Dostosowano treść programu do ram czasowych, pamiętając jednak o najistotniejszych treściach i formach przekazu. Bardzo przemawiał do uczniów oglądany film „WIECZNE DZIECKO” pobudzał wyobraźnię.

Program realizowały 2 szkoły ponadpodstawowe wśród 130 uczniów i 30 rodziców.

8. Projekt edukacyjny „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego jest autorem projektu informacyjno-edukacyjnego „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”, którego celem jest wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu ludzkiego.

Szkolenia, prelekcje, narady.

Placówki oświatowe w powiecie grodziskim.

Termin wykonania zadania:

Styczeń – grudzień 2019

Grupa docelowa i liczba osób objętych zadaniem: uczniowie, dyrekcje szkół, pracownicy administracji państwowej, pielęgniarki szkolne, kierownicy i opiekunowie dzieci i młodzieży podczas wypoczynku, pracownicy biblioteki, Policja.

Zakres uczestnictwa (czynności wykonane w trakcie realizacji zadania):

Przygotowano i przeprowadzono prelekcje, szkolenia i narady, przekazano materiały informacyjne.

Przeprowadzono:

Prelekcje

2 kwietnia br. w szkole podstawowej im. Powstańców Wielkopolskich w Grodzisku Wielkopolskim policjanci z miejscowej jednostki spotkali się z uczniami w ramach inauguracji nowej kampanii profilaktycznej pod nazwą „Narkotyki i dopalacze zabijają”, której hasło brzmi „Szkoda Ciebie na takie patoklimaty”. Program ruszył tego dnia we wszystkich jednostkach Policji w całym kraju. Kampania organizowana jest przez Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu ograniczania przestępczości i aspołecznych zachowań Razem Bezpieczniej im. Władysława Stasiaka”.

Grodziscy policjanci w szkolnej auli przeprowadzili prelekcję o szkodliwości dopalaczy, o uzależnieniach oraz odpowiedzialności karnej osób nieletnich. Punktem finałowym była prezentacja spotu filmowego z hasłem „Szkoda Ciebie na takie patoklimaty”. Policjanci do udziału zaprosili również panią Honoratę Ciechańską z Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim oraz panią Ilonę Białek z Gminnej Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych.

Po zakończonej prelekcji policjanci wraz z młodzieżą przeszli ulicami miasta w kierunku Urzędu Miejskiego mieszczącego się w grodziskim ratuszu. Tam z uczniami spotkał się Marcin Brudło – Zastępca Burmistrza Grodziska Wielkopolskiego, który wyraził swoją radość z przybycia

młodzieży. Oznajmił, że jest dumny z grodziskiej młodzieży i zachęcał do takich uzależnień jak sport, czy kultura. Liczba uczniów – ok.150

Prelekcje

7.11.2019 , 8.11.2019., i 15.11.2019 – w Zespole Szkół Technicznych im. Eugeniusza Kwiatkowskiego w Grodzisku Wlkp. w godzinach 08.55-13.25 w ramach Profilaktyki Społecznej grodziscy policjanci w ramach działań „Szkoła Promująca Zdrowie” zaprezentowali profilaktykę uzależnień w aspekcie prawnym, mówiąc o konsekwencjach prawnych palenia papierosów, spożywania alkoholu oraz zażywania dopalaczy i używek. Psycholog Monika Barnaś powiedziała o uzależnieniach w aspekcie psychologicznym. Za pomocą prezentacji Honorata Ciechańska przedstawiła objawy uzależnienia, fazy, możliwość reagowania i przeciwdziałania, omówiła wpływ używek na zdrowie przede wszystkim fizyczne. W prelekcjach udział wzięło 1152 uczniów 45 klas 30 klas I, 6 klas II, 5 klas III, 4 klasy IV

Szkolenia

2 szkolenia dla uczniów szkół ponadpodstawowych – liczba uczniów 28

Narady: 15 narad – 48 osób

Uwagi, dodatkowe informacje:

Na szkoleniach przeprowadzono ankiety – wstępną i końcową.

7.2 Interwencje nieprogramowe

Profilaktyka palenia tytoniu

Światowy Dzień bez tytoniu.

31 maja 2019 roku na Starym Rynku w Grodzisku Wielkopolskim pracownice PSSE brały udział w Happeningu Ekologicznym. Celem akcji jest przypomnienie mieszkańcom Grodziska Wielkopolskiego o potrzebie zadbania o środowisko naturalne, zachęcając do zachowań proekologicznych. Organizatorem imprezy jest Urząd Miejski w Grodzisku Wielkopolskim. Podczas, gdy na scenie prezentowali się wokalnie uczniowie grodziskich szkół oraz przedszkolacy, na przygotowanym przez PSSE stoisku udzielano informacji na temat zdrowego stylu życia, szkodliwości palenia tytoniu , przeprowadzano badania na zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu. Informowano i rozdawano ulotki o zdrowym odżywianiu i aktywności fizycznej, dorośli i dzieci brały udział zgaduj - zgaduli, otrzymując w zamian drobne upominki.



Działania szkoły i przedszkola w Łąkiem w związku z obchodami Światowego Dnia Bez Tytoniu 2019 pod hasłem „ Tytoń a zdrowe płuca ”:

- gazetka informacyjna na korytarzu głównym „ Nie pal przy mnie proszę ”
- edukacja przyrodnicza w klasie pierwszej „ Palenie szkodzi zdrowiu ”
- obejrzenie przez uczniów kl. I - II SP wystawy prac plastycznych „ Dzień bez papierosa
- prezentacja multimedialna dla uczniów klas VI - VIII dotycząca szkodliwości palenia papierosów, omówienie, pogadanka
- pogadanka dla uczniów klasy V dotycząca szkodliwości palenia papierosów
- gazetka informacyjna na korytarzu głównym „ 31 maja Światowy Dzień Bez Papierosa”
- gry edukacyjne, rebusy, krzyżówki związane ze szkodliwością palenia papierosów
- zorganizowano pogadanki, gazetki oraz konkurs plastyczny dla dzieci i rodziców.

„Tytoń a zdrowe płuca” w Szkole Podstawowej im. Polskich Noblistów w Wielichowie

Uczniowie od stycznia realizowali projekt edukacyjny „Życie masz jedno – wybór należy do ciebie” pod hasłem „Palić, nie palić – oto jest pytanie”. Projekt zakładał realizację siedmiu zadań. Pierwsze zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu ilustrującego skutki palenia papierosów. Drugie zadanie wymagało również stworzenie plakatu z hasłem lansującym modę na niepalenie. Plakaty w sposób artystyczny miały przedstawić przeżycia i osiągnięcia w walce z paleniem papierosów oraz promować zdrowy styl życia. Kolejne zadanie wymagało

zaprojektowania pudełka na papierosy, które skutecznie zniechęci do ich kupna. „Szkoła niepalenia” – komiks, którego bohaterowie udowodnią, że nie warto sięgać po papierosy- to czwarte zadanie projektowe. Piąte zadanie polegało na stworzeniu pracy w rodzaju słownika, do każdej litery alfabetu należało dopisać wyraz lub wyrażenie dotyczące skutków lub zagrożeń wynikających z palenia papierosów . W ten sposób powstało „ABC niepalenia”. Szóstym zadaniem był konkurs wiedzy o szkodliwości palenia papierosów. Ostatnie zadanie projektu polegało na przygotowaniu scenki rodzajowej reklamującej modę na niepalenie, którą przedstawili na apelu podsumowującym powyższe działania.

Poza tym uczniowie klas trzecich gimnazjum mieli za zadanie wykonać prezentację multimedialną dotyczącą palenia w taki sposób, aby obecnych palaczy całkowicie zniechęcić a potencjalnych, aby nie zaczęli palić zgodnie z zasadą pierwszy papieros nie smakuje, drugi jest obojętny a trzeci rozpoczyna życiową tragedię. Prezentacje i sposób ich przedstawienia były naprawdę ciekawe, a filmiki w nich zawarte myślę, że w pewnym stopniu przyniosły zamierzone efekty i podniosły poziom wiedzy.



Konkurs „Palić nie palić – oto jest pytanie?”

Organizatorem konkursu jest Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu.

Konkurs organizowany jest we współpracy z powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi na terenie województwa wielkopolskiego.

Partnerzy: Kuratorium Oświaty w Poznaniu i Wielkopolskie Centrum Onkologii.

Konkurs skierowany jest do uczniów klas V szkół podstawowych województwa wielkopolskiego.

Zadaniem konkursowym było wykonanie komiksu pod hasłem „Palić, nie palić - oto jest pytanie?” na temat profilaktyki palenia tytoniu. Konkurs przeprowadziło 10 szkół powiatu (50%) wśród 108 uczniów. Do PSSE wpłynęło 10 prac. Komisja konkursowa przyznała następujące miejsca:

1. Michalina Graf – SP Konojad
2. Łukasz Kowalczak - SP Ruchoćce
3. Zuzanna Szymkowiak – SP Parzęczewo

Nagrody w konkursie zakupiło Starostwo Powiatowe.



Światowy Dzień Rzucania Palenia

Realizacja działań, w tym: projekty autorskie, zorganizowane imprezy edukacyjno -zdrowotne itp. z udziałem stacji sanitarno-epidemiologicznych zrealizowanych w ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia”:

Narada w Miejsko – Gminnej Bibliotece Publicznej – 05 listopada 2019r. w MGBP przeprowadzono naradę z pracownikami Biblioteki dotyczącą obchodów ŚDBT i przekazano materiały edukacyjne - ulotki o szkodliwości palenia tytoniu. Liczba uczestników 5 osób.

W dniach od 15 do 22 listopada 2019r. pracownicy Biblioteki rozdawali ulotki dotyczące szkodliwości palenia tytoniu oraz Jak rzucić palenie.

Punkt informacyjno – edukacyjny i prelekcje na temat uzależnienia od tytoniu.

W dniach 12, 13 i 15 listopada 2019r. w godzinach 08.55-13.25 w Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w ramach którego prowadzony został pomiar zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, dystrybucja materiałów edukacyjnych, prelekcje na temat uzależnienia od tytoniu, szkodliwości palenia tytoniu oraz jego prawnych konsekwencjach.

Psycholog Monika Barnaś mówiła o uzależnieniach w aspekcie psychologicznym. Za pomocą prezentacji przedstawiła objawy uzależnienia, fazy, możliwość reagowania i przeciwdziałania. Honorata Ciechańska wraz z pielęgniarką szkoły omówiły wpływ używek na zdrowie przede wszystkim fizyczne. Zostały zaprezentowane dwa filmy profilaktyczne mówiące o zagrożeniach związanych z nałogiem palenia papierosów.

Policjanci zaprezentowali profilaktykę uzależnień w aspekcie prawnym, mówiąc o konsekwencjach prawnych palenia papierosów, spożywania alkoholu oraz zażywania dopalaczy i używek.

Liczba uczniów – 45 klas – 1152 uczniów

Liczba przeprowadzonych badań – 200

Rozdawnictwo materiałów:

Torby – 60 sztuk

Długopisy – 130 sztuk

Liczba ulotek dla ogółu społeczeństwa – 200 sztuk

Liczba ulotek dla uczniów – 800 sztuk

Dystrybucja materiałów edukacyjnych:

Materiały wykorzystano w punkcie informacyjno – edukacyjnym w trakcie realizacji , w Bibliotece i Zespole Szkół Technicznych:



Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia - Kontra Tytoń 2019.

Zespół Szkół Technicznych Grodzisk Wlkp.

05.11.2019r. - 12 uczniów klas II z Zespołu Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp.

- organizacja i przeprowadzenie szkolenia, warsztatów, badań smokolyzerem, ankiet, dystrybucja materiałów.

Inne działania przeciwytoniowe

W Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp. wśród uczniów klas I przeprowadzono ankiety dotyczące wiedzy o szkodliwości palenia tytoniu. Przeprowadzono 182 ankiety, z których wynika, że młodzież posiada minimalną wiedzę na temat szkodliwości palenia tytoniu, a 28% młodzieży 14- 15 letniej pali papierosy. Wnioski: istnieje potrzeba szkoleń i pogadanek z młodzieżą na ten temat.

„**Nie pal przy mnie proszę** „ – Do 20 szkół podstawowych wysłano informacje i wytyczne do zalecanych programów edukacyjnych.

Na stronie internetowej PSSE zamieszczono programy edukacyjne zalecane na rok szkolny 2018/2019.

Program realizowany był w 14 placówkach, zgodnie z zaleceniami, wśród 692 dzieci.

Działania zostały oparte na podstawowym założeniu, że wysiłki podejmowane w ramach szkolnej edukacji zdrowotnej dzieci przyniosły efekty dzięki treściom, zakresom i metodami wychowania zdrowotnego uwzględniając oczekiwania dzieci, rodziców, pedagogów oraz były dostosowane do ich problemów i potrzeb. Działania związane z edukacją zdrowotną zostały stworzone i przeprowadzone w odniesieniu do otoczenia ucznia (rodzice, opiekunowie, grupa rówieśnicza) oraz pozostali członkowie społeczności.

Światowy Dzień Zdrowia 2019 - „Zdrowie dla wszystkich”

Grupa docelowa: 32 placówki powiatu grodziskiego – 20 Szkół Podstawowych, 10 Przedszkoli, 2 Szkoły Ponadpodstawowe

Ramy czasowe: Marzec - Kwiecień 2019

Koordynator – Honorata Ciechańska

Realizatorzy – nauczyciele i młodzież nauczyciele i wychowawcy klas 32 placówek oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu.

Partnerzy – WSSE, Starostwo Powiatowe, Pielęgniarski Ośrodek Medycyny Szkolnej w Grodzisku Wlkp.

Formy realizacji : Do 32 placówek powiatu przesłano wytyczne i informacje dotyczące obchodów Światowego Dnia Zdrowia.

Przeprowadzono 2 narady – liczba uczestników – 10 osób

W związku ze strajkiem nauczycieli z zaplanowanych podczas narad działania nie zostały przeprowadzone.

Informacje o Światowym Dniu Zdrowia zamieszczono na stronie www.psse-grodzisk.pl

Światowy Dzień Zdrowia 5.04.2019 r. w ZST Grodzisk

Dnia 5 kwietnia nauczyciele wychowania fizycznego z ZST Grodzisk Wlkp. zorganizowali rajd rowerowy z okazji Światowego Dnia zdrowia pod hasłem „Zdrowie dla Wszystkich”, w rajdzie brało udział 40 uczniów, trasa rajdu wiodła ścieżkami rowerowymi przez Ptaszkowo, Kotowo, Granowo, Karczewo, Cykówko, Cykowo, Ptaszkowo, Grąblewo, Grodzisk, wszyscy zadowoleni i zdrowi wrócili pokonując ok 30 km

Promocja szczepień ochronnych

Szczepienia stanowią jedno z najważniejszych odkryć medycyny. Pozwoliły uchronić miliony ludzi przed śmiercią i trwałą utratą zdrowia. Światowa Organizacja Zdrowia podaje, iż dzięki szczepieniom przeciwko odrze od 2000 roku uratowano ponad 17 milionów ludzi. Eradykację ospy prawdziwej oraz polio typu drugiego również zawdzięczamy szczepieniom. Naukowcy nie mają wątpliwości, że szczepienia są procedurą bezpieczną oraz przynoszącą korzyść nie tylko jednostce, ale również, poprzez tak zwaną odporność środowiskową, całemu społeczeństwu,

Doceniając ogromne znaczenie szczepień Media Support Group, organizator kampanii informacyjnej „Zaszczep się wiedzą”, której celem jest obiektywne, oparte na rzetelnej wiedzy medycznej informowanie o szczepieniach, serdecznie zaprasza nauczycieli wszystkich typów szkół do wzięcia udziału w konkursie „Zaszczep się wiedzą o szczepieniach” którego patronem jest Główny Inspektorat Sanitarny.

Konkurs zachęca do pokazania korzyści wynikających ze szczepień, ich znaczenia w wymiarze Polski oraz świata, poruszenia zagadnień z dziedziny biologii, historii, geografii, wiedzy o społeczeństwie, życia w rodzinie a także profilaktyki chorób zakaźnych.

Zadanie konkursowe polega na zaplanowaniu oraz opisaniu lekcji poświęconej problematyce szczepień.

Szczegółowe informacje o konkursie dostępne są na stronie: zaszczepsiewiedza.pl/konkurs.

Do przedszkoli i szkół przekazano przygotowane w ramach Ogólnopolskiego Programu Zwalczania Grypy (OPZG) i w ramach akcji „Zaszczep się wiedzą” materiały informacyjno-edukacyjne do wykorzystania w działaniach informacyjnych w wersji elektronicznej:

- 2 rodzaje ulotek oraz plakat – dostępne pod adresem <http://opzg.pl/do-pobrania/>

- bajka dla dzieci pt. „Przygody dzielnego niedźwiadka Szczepana”, powstała w ramach kampanii „Zaszczep się wiedzą” - dostępna pod adresem: <http://zaszczepsiewiedza.pl/bajka-dla-dzieci/>

Do podległych placówek przesłano informacje o Europejskim Tygodniu Wiedzy zamieszczono informacje na stronie psse.

Bezpieczny wypoczynek

Na terenie powiatu grodziskiego w ramach akcji letniej przeprowadzono działania związane z odpowiedzialnością za bezpieczeństwo własne i innych oraz higieną osobistą uczestników wypoczynku i stanem sanitarnym placówek.

Przeprowadzono 6 wizytacji i porad z kierownikami wypoczynku na tematy:

Profilaktyka palenia tytoniu

Profilaktyka używania środków zastępczych „dopalaczy” i narkotyków

Zapobieganie zakażeniom HIV/AIDS

Racjonalne odżywianie i aktywność fizyczna

Mały kleszcz duży problem

W placówkach pozostawiono materiały edukacyjne.

Profilaktyka chorób odkleszczowych, w tym projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”

Udział w Festynie ulicznym zorganizowany przez Urząd Miasta w Grodzisku Wlkp.

Rodzaj podejmowanych działań: rozmowy indywidualne - rozdawnictwo materiałów.

20 porad – 53 uczestników – kierownicy wypoczynku, dyrekcje szkół, pielęgniarki

Zamieszczenie informacji na stronie internetowej psse.

WSPÓŁPRACA: Stanowisko pracy d.s. Higieny Pracy, Higieny Dzieci, Epidemiologii, Pielęgniarski Ośrodek Medycyny Szkolnej, Kierownicy wypoczynku, Starostwo Powiatowe, Urząd Miasta Rozdawnictwo materiałów edukacyjnych otrzymanych z WSSE : – ulotki 150 sztuk, plakaty – 45 sztuk .

Profilaktyka chorób nowotworowych „Zostań dawcą szpiku i uratuj życie”.

Dnia 17 października 2019 pracownice PSSE – Honorata Ciechańska i Beata Łańska brały udział w spotkaniu, które odbyło się w Zespole Szkół Technicznych z okazji Dnia Dawcy Szpiku , który obchodzony jest w Polsce od 2002 roku. To święto jest okazją do uhonorowania bohaterów , którzy oddali szpik i komórki krwiotwórcze po to , by dać szansę drugiej osobie na powrót do zdrowia . Z tej okazji uczniowie „Różowej” mogli poznać historię osób , które zostały dawcami szpiku kostnego oraz z przedstawicielami Fundacji przeciwko Leukemii. Pan Henryk Siegiert przedstawił uczniom informacje o białaczce i możliwościach walki z tą chorobą.



7.3 Interwencje nieprogramowe realizowane na szczeblu powiatowym i lokalnie

Ratujemy i uczymy ratować

Pracownice PSSE – Honorata Ciechańska i Katarzyna Łamaszewska od 12 lat są jurorami w Gminnym Konkursie Udzielania Pierwszej Pomocy. Konkurs odbył się w SP nr 1 w Grodzisku Wlkp. Do konkursu przystąpiło 6 szkół podstawowych gminy Grodzisk Wlkp. Dzieci znakomicie poradziły sobie z testem sprawdzającym wiedzę, zdobywając maksymalną ilość punktów. Następnie 18 uczestników konkursu przystąpiło do części praktycznej. Medal WOŚP powędrował do szkoły, której zawodnicy poradzili sobie drużynowo najlepiej. Uczniowie pozostałych szkół i ich opiekunowie otrzymali z rąk organizatorów pamiątkowe dyplomy i prezenty.



Grzybobranie och wspaniale....ale?

Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia od 20 lat organizuje konkursy ze znajomości grzybów i zapobiegania zatruciom pokarmowym. W dniu 06.11.2019 r. rozstrzygnięto konkurs rysunkowy "Grzybobranie och wspaniale ale..." dla uczniów klas III Szkół Podstawowych. Do konkursu przystąpiło 10 Szkół Podstawowych (Nr 4, nr 1 Grodzisk Wlkp., Rostarzewo, Łąkie, Ruchocice, Słocin, Parzęczewo, Rakoniewice, Granowo, Grąblewo).

W dniu 06.11.2019 r. przeprowadzono też konkurs wiedzy o grzybach, tym razem dla klas VI Szkół Podstawowych powiatu. Konkurs polegał na rozwiązywaniu testu i rozpoznawaniu grzybów jadalnych i trujących.

Do konkursu przystąpiło 7 uczniów klas VI Szkół Podstawowych (Nr 4, nr 1, nr 2 Grodzisk Wlkp., Rostarzewo, Łąkie, Ruhocice, Kąkolewo).

Uczestnicy konkursu otrzymali wyróżnienia i nagrody pocieszenia. Nagrody zakupiło Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wlkp., które było partnerem w organizacji konkursu.



7.4 Przekazywanie informacji do mediów

Pracownik OZ wykonuje obowiązki rzecznika prasowego, w roku 2019 do 3 redakcji gazet lokalnych wysłano 23 artykuły.

Na stronie Internetowej PSSE zamieszczono 23 pakiety informacyjne.

7.5 Podsumowanie

Programy profilaktyczne są dostosowane do potrzeb rozwojowych uczniów i potrzeb środowiska lokalnego. Realizacja programów odbywa się w ramach zajęć dydaktyczno – wychowawczych prowadzonych w szkołach podczas godzin wychowawczych przez wychowawców, pedagoga, spotkań z przedstawicielami służby zdrowia, pracownikiem PSSE – OZ, przedstawicielami policji mającymi na celu informowanie uczniów o szkodliwości używek i zachowań ryzykownych.

Popularyzacja zdrowego i aktywnego stylu życia zaowocowała wieloma imprezami i działaniami, które na stałe wpisały się w harmonogramy działań szkół.

W szkołach prowadzone jest:

- dożywanie,
- organizowane są zawody sportowe,
- rozwija się turystyka szkolna, rajdy rowerowe (sieć ścieżek rowerowych w powiecie),
- w szkołach organizowane są: DNI ZDROWIA, TYGODNIE ZDROWIA, festyny i konkursy tematyczne,
- dzieci i młodzież w placówkach oświatowo – wychowawczych objęte są opieką pielęgniarską.

Programy profilaktyczne znajdują odzwierciedlenie w planach dydaktycznych wychowawców klas, gazetkach ściennych, spotkaniach środowiskowych (ewaluacja), konkursach szkolnych. Dokumentację na ten temat znajdujemy w kronikach szkolnych, księgach protokołów z posiedzeń rad pedagogicznych, stronach internetowych placówek oświatowo – wychowawczych

8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZO - NADZOROWA

Realizacja zadań:

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin, obejmujące uzgodnienia dotyczące odstąpienia od przeprowadzania strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko oraz opiniowania projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko na podstawie art. 48 ust. 1, art. 53 w związku z art. 58, ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2018r., poz. 2081 z późn. zm.), art.17 pkt. 6 lit. a i b, art. 24 ust.1 ustawy z dnia 27 marca 2003r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2018 r. poz. 1945 z późn. zm.).

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu, wydanie opinii w sprawie zakresu raportu, uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach oraz wydanie opinii przed wydaniem postanowienia przez Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia w ramach ponownej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie art. 77 ust. 1 pkt. 2, art. 173 ust. 2 pkt. 1 i 2, art. 78 ust. 1 pkt. 2 w związku z art. 64 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2018 r. poz. 2081 z późn. zm.).

Wydawanie postanowień dotyczących uzgodnienia decyzji o warunkach zabudowy na podstawie §1-331 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r., poz. 1065), art. 60 ust. 1 ustawy z dnia 27 marca 2003r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2018 r., poz. 1945 z późn. zm.).

Zajmowanie stanowiska w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2019r., poz. 1186 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r., poz. 1065).

Uzgadnianie dokumentacji projektowej budowy, rozbudowy i modernizacji obiektów budowlanych oraz dla zmiany ich sposobu użytkowania, pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na podstawie Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 2019r., poz. 1065).

Wydanie postanowień, opinii sanitarnych miało miejsce każdorazowo po przeanalizowaniu dokumentacji danej inwestycji. Opinie sanitarne dot. obiektów zgłoszonych o dopuszczenie do użytkowania sporządzano po wnikliwej analizie dostarczonej dokumentacji oraz na podstawie przeprowadzonej kontroli. Wszystkie postanowienia i opinie sanitarne zostały udzielone na piśmie w trybie i terminie ustalonym przepisami.

W roku 2019 przeprowadzono 43 kontrole.

W podsumowanym roku 2019 wydano ogółem :

25 – postanowień dot. uzgodnień projektu decyzji warunków zabudowy,

42 – decyzje płatnicze za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,

14 – opinii sanitarnych dotyczących uzgodnień miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,

8 – postanowień dotyczących uzgodnienia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,

1 – postanowienie dotyczące uzgodnienia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego projektu dokumentu z odstępniem od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowiska,

58 – opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko

14 – postanowień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,

8 – opinii dotyczących uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych,

33 – opinii sanitarnych obiektów zgłoszonych do odbioru na podstawie art. 56 Prawa Budowlanego.

Wnioski:

Współpraca między poszczególnymi komórkami organizacyjnymi PSSE oraz z administracją samorządową układa się prawidłowo w sposób właściwy.

Nie obserwowano szczególnych trudności przy opiniowaniu obiektów budowlanych jak i planów zagospodarowania przestrzennego.

9. WNIOSKI KOŃCOWE

1. Kontynuować działania na rzecz prawidłowego unieszkodliwiania odpadów medycznych i komunalnych.
2. Konsekwentnie realizować Program Szczepień Ochronnych oraz prowadzić rejestr chorób zakaźnych.
3. Realizować zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie profilaktycznych programów prozdrowotnych.
4. Czuwać nad warunkami higieniczno - sanitarnymi w placówkach oświatowo – wychowawczych ze szczególnym uwzględnieniem oceny higieny procesu nauczania, uczenia się w szkołach podstawowych oraz nadzór nad placówkami wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży oraz opiekuńczo – wychowawczych.
5. Kontynuowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy .