

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego terenu powiatu wieluńskiego w 2022 roku



Powiatowa Stacja Sanitarno-
Epidemiologiczna w Wieluniu

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu, związku z obowiązkiem wynikającym z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przedstawia informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2022 rok, uwzględniając zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić w przyszłości zagrożenia dla zdrowia publicznego.

Początek roku 2022 był zdecydowanie zdominowany przez zakażenia COVID-19, gdzie przeważała kolejna mutacja wirusa SARS-COV 2 pod nazwą **Omikron**. Przebieg zakażeń był dosyć łagodny i nie obciążał znacząco systemu opieki zdrowotnej. Natomiast od jesieni 2022 roku dominowała już grypa w wariantcie A.

Po dwóch latach pandemicznych w maju 2022r. zniesiono prawnie stan epidemii, wprowadzając stan zagrożenia epidemicznego. Nie były już od tego czasu nakładane kwarantanny i izolacje na osoby chorujące na COVID-19, ale prowadzone były wywiady epidemiologiczne i inne podejmowane działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wirusa.

Obszar epidemiczny naszej działalności to nie tylko COVID-19 czy grypa, ale jeszcze wiele innych chorób zakaźnych, które mogą się pojawić, bądź pojawiły np. tzw. małpia ospa.

W ciągu całego roku monitorowana była realizacja kalendarza szczepień ochronnych obowiązkowych, prowadzona dystrybucja preparatów szczepionkowych.

Oddając w Państwa ręce raport o stanie sanitarnym powiatu wieluńskiego za rok 2022 wskazujemy w nim na wszystkie działania podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną na rzecz zdrowia publicznego, obejmujące oprócz obszaru epidemiologicznego:

- kontrolę bezpieczeństwa żywności prowadzonej w ramach urzędowej kontroli żywności, której zanieczyszczenia chemiczne i bakteriologiczne mogą powodować istotne skutki zdrowotne, badanie żywności w kontekście występowania określonych składników i ich wykluczenie z rynku, jeśli ich poziom zagraża bezpieczeństwu zdrowia publicznego;
- kolejny obszar to bezpieczeństwo wodne: korzystając z prowadzonego serwisu dotyczącego kąpielisk gdzie można zapoznać się szczegółowo z badaniami wody w kąpieliskach czy basenach, a prowadzony monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia pozwala czuwać nad jej bezpieczeństwem sanitarnym i unikać groźnych zakażeń lub zatruć;
- ocena środowiska pracy, to obszar nadzorowanego bezpieczeństwa zdrowotnego w którym występują czynniki szkodliwe lub uciążliwe dla zdrowia;
- w ramach następnego nadzorowanego obszaru, związanego z chemią, jest badanie kosmetyków i produktów biobójczych w celu ich wyeliminowania jeśli stwarzają zagrożenie dla zdrowia ludzkiego;
- ocena sanitarna podmiotów wykonujących działalność leczniczą, placówek nauczania i wychowania oraz innych obiektów użyteczności publicznej prowadzonej w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem uciążliwości środowiskowych i zapobieganiu

Zachęcamy Państwa do odwiedzania naszej strony internetowej www.gov.pl/web/psse-wielun oraz serwisu Facebook na których zamieszczamy informacje o istotnych wydarzeniach dotyczących naszej bieżącej działalności oraz ważne komunikaty dotyczące zdrowia publicznego.

Barbara Sułkowska
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wieluniu

WSTĘP.....	2
1. Oddział Laboratoryjny	5
2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	7
3. Szczepienia ochronne.....	12
4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą	13
5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych	17
5.1 Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia.....	18
5.2 Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego.....	21
5.3 Stan sanitarny środków transportu	22
5.4 Jakość zdrowotna środków spożywczych	22
6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	27
7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	30
8. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami	33
8.1 Środki zastępcze i substancje psychoaktywne.....	39
8.2 Choroby zawodowe	40
9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli	42
10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci młodzieży	45
11. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	49

Celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu było doskonalenie sprawowanego bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Do osiągnięcia tego celu wykorzystywano wszelkie dostępne usługi cyfrowe, usprawnienia w Systemie Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej flagowym projekcie „SEPIS”. Usprawniono organizację pracy, podjęto zgodnie z zaleceniami działania w celu wdrożenia skutecznych projektów informatycznych, co z pewnością przyczyni się do poprawy jakości wykonywanych zadań.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wieluniu o profilu laboratoryjno – nadzorowym zapewnia realizację zadań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w zakresie sprawowania nadzoru nad warunkami :

- higieny środowiska;
- higieny pracy w zakładach pracy;
- higieny procesów nauczania i wychowania;
- higieny wypoczynku i rekreacji;
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku;
- higieniczno – sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

W PSSE w Wieluniu zatrudnionych jest obecnie 53 pracowników posiadających wymagane kwalifikacje na poszczególnych stanowiskach pracy.

Nadzorowany teren powiatu wieluńskiego zajmuje obszar 926 km², administracyjnie podzielony na 10 gmin, zamieszkiwany przez 73 372 mieszkańców (GUS stan na 30.06.2022 r.), z czego 52 379 zamieszkuje tereny wiejskie.

Działalność nadzorcza Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu w 2022 roku przedstawia się następująco:

- Liczba obiektów pod nadzorem - 1 967;
- Liczba wykonanych kontroli - 5 527;
- Liczba decyzji administracyjnych - 201;
- Liczba postanowień - 19;
- Liczba opinii - 285;
- Liczba zajętych stanowisk - 150;
- Liczba nałożonych mandatów/kwota - 12/ 3 100,00 zł;
- Liczba pobranych próbek do badań w działalności nadzorczej - 272;
- Liczba pomiarów fizycznych w placówkach nauczania i wychowania - 611;
- Liczba wykonanych badań nadzorowych przez Oddział Laboratoryjny - 2 984.

1. Oddział Laboratoryjny



Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu obok laboratoriów Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych w Łodzi, Sieradzu i Zduńskiej Woli jest laboratorium niepełnoprofilowym. Łącznie z laboratoriami pełnoprofilowymi w Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej w Łodzi, oraz Powiatowych Stacjach w Piotrkowie Trybunalskim, w Skierniewicach od 2003 roku tworzy zintegrowaną merytorycznie bazę laboratoryjną Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa łódzkiego.

Oddział Laboratoryjny PSSE w Wieluniu wykonuje zadania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010r. w sprawie wykazu stacji sanitarno-epidemiologicznych wykonujących badania laboratoryjne i pomiary ze wskazaniem obszaru. Wykonuje badania nadzоровe oprócz powiatu wieluńskiego dla powiatu bełchatowskiego, pączęńskiego i wieruszowskiego.

W Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu został wdrożony System Zarządzania zgodnie z normą PN – EN ISO/IEC 17025:2018–02. "Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących" i jest ciągle doskonalony.

Potwierdzeniem wysokiej jakości wykonywanych badań/pomiarów jest posiadany od 2004 r. Certyfikat Akredytacji Nr AB 542 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji.

Uzyskany Certyfikat zapewnia o bezstronności i poufności wykonywanych badań/pomiarów, a wdrożony System Zarządzania daje gwarancję ważności wyników. Badania/pomiary wykonywane są przez kompetentny personel, w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, normy oraz procedury badawcze, przy użyciu nowoczesnej aparatury pomiarowej i badawczej. Wszystkie działania zmierzają

do podnoszenia jakości świadczonych usług, poszerzenia ich zakresu i uzyskiwania miarodajnych wyników będących podstawą satysfakcji klientów.

Certyfikat Akredytacji potwierdza wiarygodność wyników badań i jest dowodem na działanie Oddziału Laboratoryjnego zgodnie z najlepszą praktyką.

Zakres akredytacji laboratorium badawczego obejmuje badania:

- wody, wody do spożycia przez ludzi,
- wody na pływalniach,
- wody z kąpielisk,
- diagnostyki klinicznej.

Obecnie Oddział Laboratoryjny posiada

50 akredytowanych metod badawczych.

Badania przeprowadzane są:

- metodą potencjometryczną,
- metodą nefelometryczną,
- metodą spektrofotometryczną,
- metodą miareczkową,
- metodą konduktometryczną,
- metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej,
- metodą chromatografii gazowej,
- metodą pytkową/ posiew wgłębny,
- metodą filtracji membranowej,
- metodą hodowli bakteriologicznych uzupełnioną testami biochemicznymi i serologicznymi.



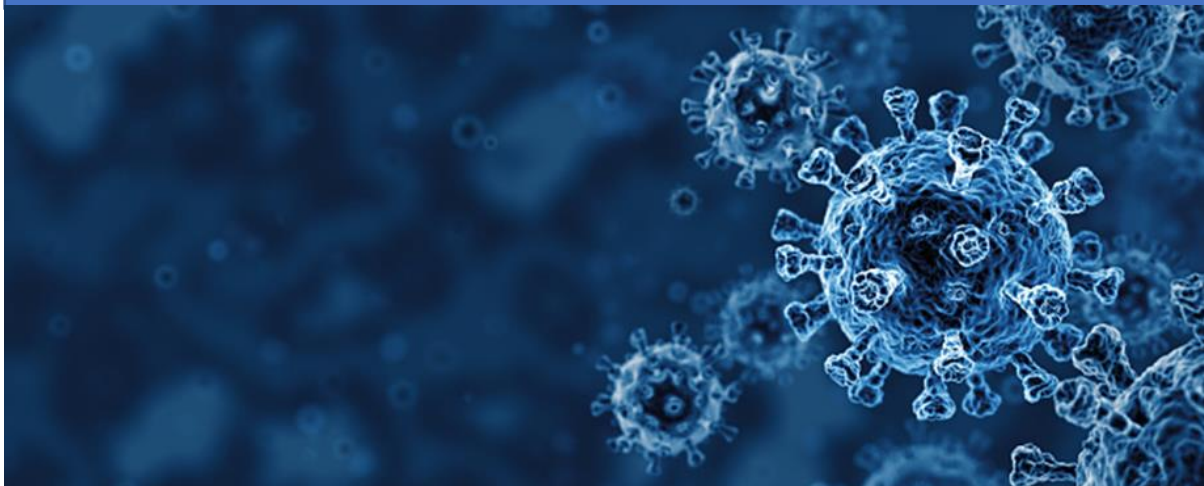
Oddział Laboratoryjny systematycznie aktualizuje i rozszerza swój zakres akredytacji.

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wieluniu tworzą cztery laboratoria: Laboratorium Higieny Komunalnej, Laboratorium Analiz Instrumentalnych, Laboratorium Podłoży Bakteriologicznych, Laboratorium Badań Epidemiologicznych. W 2022 r. Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji wykonywał badania materiału środowiskowego - badania fizykochemiczne i mikrobiologiczne wody oraz materiału klinicznego do celów epidemiologicznych.

Liczba wykonanych badań przez Oddział Laboratoryjny : 11 884, w tym:

- badania nadzоровe - 2 984;
- badania w ramach działalności usługowej - 8 900;

2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych



W 2022 r. pracownicy Sekcji Nadzoru Epidemiologicznego kontynuowali wielokierunkową działalność zgodnie z *Ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych.*

Sprawowano nadzór epidemiologiczny w przypadku stwierdzonych chorób zakaźnych, dokonywano oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, zapewniano zaopatrzenie w preparaty szczepionkowe, nadzorowano wykonawstwo szczepień obowiązkowych i wykorzystanie preparatów szczepionkowych w ramach obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych, jak również prowadzono kontrole sanitarne w placówkach medycznych.

Rejestracja chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” (ICD – 10) oraz definicjami chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Na tej podstawie sporządzano sprawozdania dwutygodniowe, kwartalne i roczne o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach pokarmowych (MZ 56) oraz miesięczne, kwartalne i roczne raporty o zachorowaniach oraz podejrzeniach zachorowań na niektóre choroby zakaźne. Prowadzono analizy porównawcze występujących chorób zakaźnych w odniesieniu do lat poprzednich. Systematycznie sprawowano nadzór nad gripą (tygodniowe meldunki na drukach MZ-55).

Zakażenie koronawirusem

W związku z trwającą na początku roku kolejną falą epidemii Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmowała działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń, prowadząc z każdą osobą u której stwierdzono wynik dodatni wywiad epidemiologiczny w systemie informatycznym SEPIS-System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej, który ujedynolicił i usprawnił prowadzenie ewidencji.

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej od 01.01.2022 r. do 31.12.2022 r. na terenie powiatu wieluńskiego potwierdzono 3404 przypadki zakażeń na Covid-19, zarejestrowano 39 zgonów (w tym 3 zgony z chorobami współistniejącymi). Dla porównania w 2021 r. potwierdzono 3736 przypadków zakażeń na Covid-19, zarejestrowano 107 zgonów. Dane te pochodzą z Ministerstwa Zdrowia ze strony internetowej www.gov.pl/web/koronawirus.

W tym okresie na terenie powiatu wieluńskiego odnotowano 36 ognisk (w roku 2021 ognisk zarejestrowano 37). Ogniska w 2022 r. rejestrowano głównie w placówkach oświatowych tj. w szkołach i przedszkolach.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych w powiecie wieluńskim w latach 2019 – 2022.

JEDNOSTKA CHOROBY	POWIAT WIELUŃSKI				
	2019	2020	2021	2022	
	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	9	7	13	9	
Bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile	11	29	54	54	
Inne bakteryjne zakażenia określone i nieokreślone	1	-	1	-	
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	48	10	21	88	
W tym biegunki u dzieci do lat 2	-	2	1	-	
Różyczka	-	-	-	-	
Ospa wietrzna	393	124	171	256	
Świnka	3	1	-	5	
Płonica (szkarlatyna)	7	2	1	10	
Choroba z Lyme (borelioza)	35	40	11	14	
Styczność i narażenie na wściekliznę	11	2	1	2	
Róża	1	-	-	-	
Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	2	-	1		
Wirusowe zapalenie wątroby	TYP A	-	1	1	0
	TYP B	5	3	6	5
	TYP C	5	-	-	1
Krztusiec	2	1	3	0	
Choroba meningokokowa	-	-	-	-	
Kiła	-	-	1	0	

W okresie od 1 stycznia 2022 r. do 31 grudnia 2022 r. wśród wyżej wymienionych jednostek chorobowych zarejestrowano wzrost zachorowań na:

- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy,
- płonicę,
- ospę wietrzną,
- boreliozę,
- świnkę,
- grypę.

Odnotowano spadek zachorowań na:

- salmonellozę.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zachorowania o etiologii wirusowej stanowią największy odsetek wszystkich zakażeń jelitowych na terenie powiatu wieluńskiego. Dominującym czynnikiem etiologicznym zachorowań wirusowych

w bieżącym roku sprawozdawczym były rotawirusy - 88 zarejestrowanych przypadków, co oznacza 67 przypadków więcej w porównaniu do 2021 roku (21 zachorowań).

Zachorowania na bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane *Clostridium difficile* były na takim samym poziomie jak w roku 2021 (w 2022 r. – 54 zachorowań, w 2021 r. - 54 zachorowań).

Zakażenia przede wszystkim dotyczyły osób w najstarszych grupach wiekowych i były związane z hospitalizacją oraz stosowaną antybiotykoterapią, która zaburza naturalną mikroflorę jelitową, co sprzyja zakażeniu tą bakterią.

W roku 2022 zarejestrowano 9 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez „niedurowe” pałeczki *Salmonella*. Przyczyną zakażenia było: spożycie surowych produktów, niewłaściwy proces przygotowania mogący prowadzić do wtórnego skażenia potraw i niewłaściwa obróbka termiczna.

Odnotowano 1 zbiorowe ognisko zatrucia pokarmowego wywołane przez pałeczki *Salmonella*, zachorowania te miały miejsce w środowisku domowym. Liczba osób narażonych w ognisku wynosiła 3.

Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego (ospa wietrzna, krztusiec, świnka, odra, różyczka) – liczba notowanych zachorowań cechuje się cykliczną zmiennością charakterystyczną dla chorób wieku dziecięcego.

W 2022 r. zarejestrowano 256 zachorowań na **ospę wietrzną**. Mimo, iż zapadalność na ospę była niższa niż w 2019 r., tj. przed epidemią Covid-19 to w dalszym ciągu była na wysokim poziomie w porównaniu z innymi chorobami zakaźnymi. Wynika to z faktu, iż choroba łatwo się przenosi zwłaszcza w środowisku szkolnym i wczesnoszkolnym. Zachorowania dominowały w okresie październik-grudzień. W bieżącym roku sprawozdawczym nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na krztusiec, podczas gdy w 2021 r. zarejestrowano 3 przypadki tej choroby. Od kilku lat na terenie powiatu wieluńskiego nie odnotowano zachorowań na różyczkę i odrę. Zaobserwowano znaczny wzrost zachorowań na płonicę (2022 r. – 10 zachorowań, 2021 r. – 1 zachorowanie).



Tabela przedstawiająca zachorowania na choroby wieku dziecięcego w latach 2019-2022

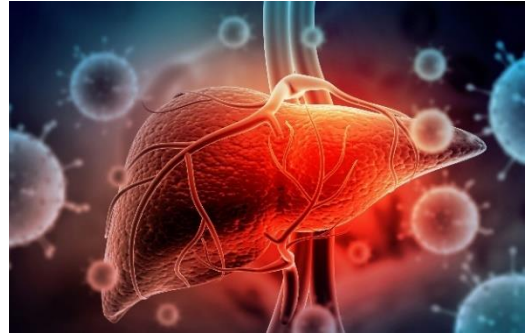
	2019		2020		2021		2022	
	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*
Ospa wietrzna	393	510,9	124	161	171	222	256	400
Świnka	3	3,9	1	1,3	0	-	0	-
Różyczka	0	-	0	-	0	-	0	-
Odra	0	-	0	-	0	-	0	-
Krztusiec	2	2,6	1	1,3	3	3,9	0	-

*Liczba nowych zachorowań/liczby mieszkańców powiatu x 100 000

Wirusowe zapalenie wątroby

Zakażenie przenoszone drogą pokarmową - WZW typ A.

W 2022 roku nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A (w 2021 r.- 1 przypadek). Skutecznym sposobem zapobiegania zakażeniom WZW A jest przestrzeganie podstawowych zasad higieny szczególnie podczas przygotowywania posiłków, w tym częste mycie rąk, spożywanie potraw wyłącznie po obróbce termicznej (gotowanie, pieczenie, smażenie), unikanie spożywania niegotowanego mięsa, nie kupowanie żywności na ulicznych straganach i picie wyłącznie butelkowanej lub przegotowanej wody zwłaszcza podczas pobytu za granicą w krajach, gdzie te zakażenia często występują.

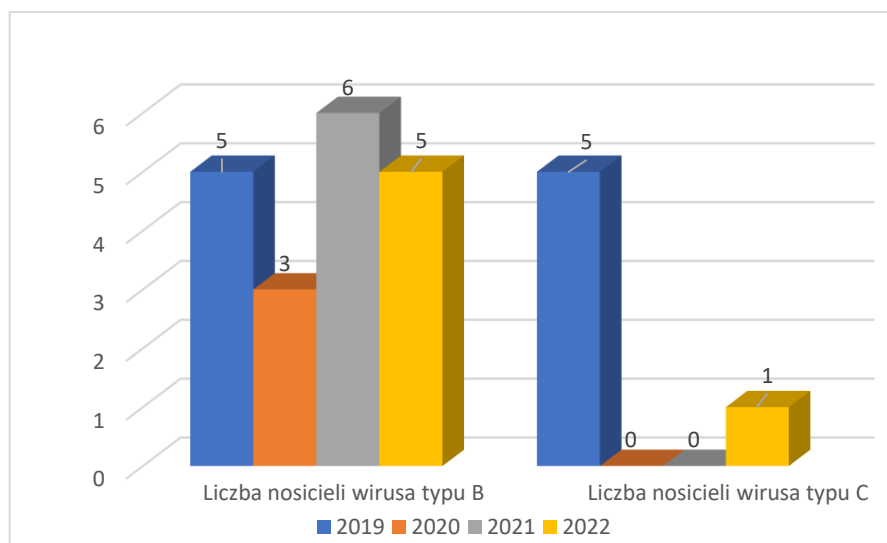


Zakażenia przenoszone naruszeniem ciągłości tkanek - WZW typ B i C.

Zachorowania na zakażenia wywołane przez wirusa zapalenia wątroby typu B utrzymują się na podobnym poziomie w porównaniu do 2021 roku.

W 2022 r. zgłoszono 5 przypadków zakażeń WZW typu B, w 2021r. było 6 przypadków zachorowań. Zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na WZW typu C.

Nosiciele wirusa WZW typu B i C w latach 2019-2022

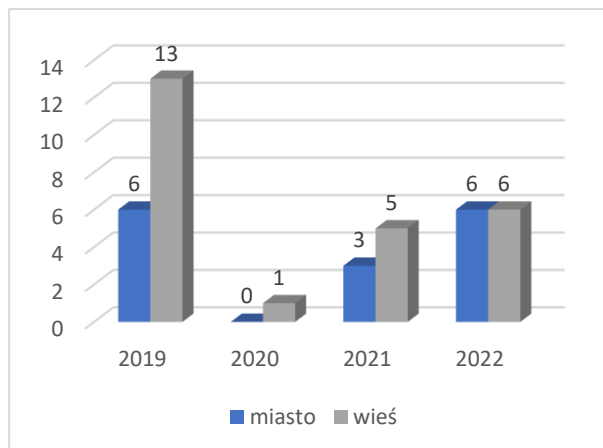


Gruźlica

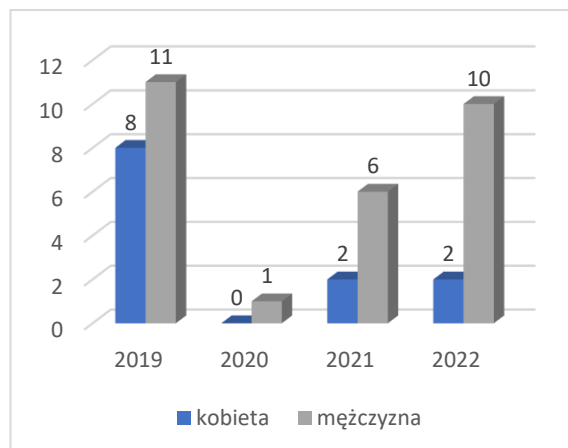
Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji. W 2022 r. na terenie powiatu wieluńskiego zarejestrowano 12 zachorowań na gruźlicę. Zaobserwowano wzrost zachorowań w porównaniu do 2021 r. (8 przypadków), możliwe przyczyny mogą być związane z niezgłaszaniem się chorych do lekarza, jak również ograniczoną diagnostyką spowodowaną pandemią COVID-19. Podobnie jak w latach ubiegłych dominowała gruźlica układu oddechowego. Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy jest stosowanie szczepienia BCG, które zapobiega wystąpieniu u niemowląt ciężkich i śmiertelnych postaci klinicznych gruźlicy takich jak gruźlicze zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych oraz gruźlica rozsiana (prosówka). Szczepienia te wykonywane są zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych u noworodków w ciągu 24 godzin

od urodzenia. Gruźlica jest objęta przez WHO celem eliminacyjnym, jakim jest osiągnięcie do roku 2050 liczby zachorowań nie przekraczającej 1 przypadku na 1 000 000 mieszkańców.

Zachorowania na gruźlicę wg miejsca zamieszkania w latach 2019-2022



Zachorowania na gruźlicę wg płci w latach 2019-2022



Grypa

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej zarejestrowano **4680 przypadków grypy i podejrzeń zachorowań na grypę**. W analogicznym okresie poprzedniego sezonu epidemicznego zarejestrowano 3438 zachorowań. Szczyt zachorowań wystąpił w okresie od 23-31 grudnia, w którym zachorowało 617 osób.

Powyższe dane pochodzą ze sprawozdań MZ-55 – meldunków o zachorowaniach i podejrzaniach zachorowań na grypę, które były sporządzane przez podmioty lecznicze z terenu powiatu wieluńskiego. Jako przypadki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych takich jak: zachorowania grypopodobne (ILI) lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych (ARI), zgodnie z definicjami przypadku przyjętymi dla celów nadzoru epidemiologicznego.

Ponadto, stosownie do wymogów European Influenza Surveillance Network (EISN) oraz European Center for Disease Control and Prevention (ECDC), prowadzono zintegrowany program nadzoru epidemiologicznego z uwzględnieniem diagnostyki wirusologicznej pod nazwą **Sentinel**. W programie tym uczestniczył wybrany podmiot leczniczy z terenu powiatu wieluńskiego świadczący usługi medyczne w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej.

Inne choroby zakaźne

W 2022 r. podobnie jak w 2021 r. liczba zachorowań na boreliozę była stosunkowo niska (14 zachorowań) w stosunku do lat poprzednich (2019 r. – 35 zachorowań, 2020 r. – 40 zachorowań).

Brak dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie powoduje, że jedynym sposobem zapobiegania zachorowaniom jest stałe upowszechnianie wiedzy nt. tej choroby oraz edukacja społeczeństwa w zakresie stosowania środków ochronnych oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia przez kleszcza oraz edukacja w zakresie stosowania środków ochronnych (noszenie właściwej odzieży i obuwia, stosowanie repelentów).



W 2022 r. na terenie powiatu wieluńskiego odnotowano 6 zachorowań na **choroby przenoszone drogą płciową** (kiła -3 zachorowania, HIV- 3 zachorowania).

Zarówno w 2022 r. jak i w 2021 r. nie zarejestrowano zachorowań wywołanych przez **meningokoki**. Odnotowano zachorowanie na **zapalenie opon mózgowych** (2022 r. – 1 przypadek, 2021r. - 1 przypadek).

Zwiększyła się liczba **pokąsań ludzi przez zwierzęta** (2022r.- 92 przypadki, w 2021 r.- 84 przypadki). Przypadki pokąsań przez zwierzęta znane były zgłaszane Inspekcji Weterynaryjnej w celu obserwacji zwierząt. Informacje zwrotne nie potwierdziły w żadnym z przypadków objawów wścieklizny u obserwowanych zwierząt. W przypadku kiedy nie ustalono właściciela zwierzęcia, wówczas osoby pokąsane były kierowane do lekarza chorób zakaźnych celem kwalifikacji do szczepień przeciwko wściekliznie.

Sytuację epidemiologiczną pozostałych chorób zakaźnych w powiecie wieluńskim na przestrzeni kilku ostatnich lat należy uznać za stabilną.

3. Szczepienia ochronne



Na terenie powiatu wieluńskiego funkcjonuje 33 Punktów Szczepień, które realizują obowiązkowy program szczepień ochronnych. Powszechny obowiązek szczepień ochronnych dzieci i młodzieży dotyczy chorób zakaźnych takich jak: gruźlica, wirusowe zapalenie wątroby typu B, zakażenia wywołane przez rotawirusy, ostre nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis), inwazyjne zakażenie Haemophilus influenzae typu b, inwazyjne zakażenia Streptococcus pneumoniae, błonica, tężec, krztusiec, odra, nagminne zakażenie przyzusznic (świnka), różyczka.

Przeprowadzone kontrole realizacji szczepień ochronnych w 2022r. wykazały, iż szczepienia realizowane są prawidłowo, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na rok 2022, bez opóźnień z winy świadczeniodawcy. Występujące niedługie opóźnienia w szczepieniach najczęściej wynikały z powodu przeciwwskazań lekarskich (ze względu na zły stan zdrowia dziecka). Kontrole, które wykazywały nieprawidłowości w postaci braku aktualizacji procedur stosowanych w podmiotach, były na bieżąco weryfikowane poprzez wydanie zaleceń. Zakłady opieki zdrowotnej prowadzą rejestry

dzieci i młodzieży przybyłych i wypisanych z punktu szczepień, na podstawie których sporządzane są kwartalne sprawozdania z posiadanych przez świadczeniodawcę kart uodpornienia. Placówki rozliczają w systemie kwartalnym ilość zużytych szczepionek finansowanych z budżetu państwa, dystrybuowanych przez inspekcję sanitarną, a raz w roku przedkładają sprawozdanie z wykonanych szczepień ochronnych.

W 2022 r. do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie wieluńskim zgłoszono informację o 10 osobach uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci. Wydano 29 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej oraz 19 tytułów wykonawczych. W minionym roku zgłoszono 2 przypadki łagodnych niepożądaných odczynów poszczepiennych zakończonych pełnym powrotem do zdrowia.

4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą



Zakres prowadzonego nadzoru nad podmiotami leczniczymi

W okresie sprawozdawczym nadzór nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą pełniły sekcje:

- Sekcja Nadzoru Epidemiologicznego (SNEp),
- Sekcja Higieny Środowiska – w zakresie higieny komunalnej (SHŚr-HK),
- Sekcja Higieny Środowiska – w zakresie higieny pracy (SHŚr-HP).

Na terenie powiatu wieluńskiego znajdują się 142 podmioty wykonujące działalność leczniczą (stan na 31.12.2022r.):

- 56 podmiotów leczniczych;
- 44 praktyki zawodowe w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich;
- 31 praktyk zawodowych w formie indywidualnych praktyk lekarzy dentystów;
- 1 praktyka zawodowa w formie grupowej praktyki lekarzy dentystów;
- 8 praktyk zawodowych w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki pielęgniarskiej;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki położnej;

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 147 kontroli w tym 98 przez Sekcję Nadzoru Epidemiologicznego, 46 przez Sekcję Higieny Środowiska w zakresie higieny komunalnej oraz 3 przez Sekcję Higieny Środowiska w zakresie higieny pracy.

Nadzór bieżący w zakresie epidemiologii obejmował ocenę warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych prowadzonej działalności leczniczej, czystości bieżącej, zabezpieczenia przeciwepidemicznego, w tym kontroli prawidłowości przebiegu procesów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi medycznych, dezynfekcji urządzeń będących na wyposażeniu zakładów leczniczych, postępowania z brudną i czystą bielizną oraz sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

Nadzór nad podległymi podmiotami leczniczymi dotyczył również procedur stosowanych w podmiotach leczniczych oraz ich aktualizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, dokumentacji potwierdzającej skuteczność procesów sterylizacji (wskaźniki chemiczne i biologiczne), dokumentację w formie elektronicznej, potwierdzającą przekazanie odpadów medycznych (system BDO), paszporty techniczne sprzętu medycznego będącego na wyposażeniu podmiotu leczniczego oraz dokumentację potwierdzającą przeprowadzanie okresowego przeglądu, czyszczenia i dezynfekcji instalacji i urządzeń wentylacji mechanicznej i klimatyzacji.

Podczas kontroli zaplanowanych według harmonogramu na rok 2022r., w 4 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości, co odnotowano w protokołach kontroli. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie wydanych zaleceń we wskazanym terminie.

W roku sprawozdawczym wydano jedną decyzję zmieniającą decyzję źródłową, dotyczącą prolongaty terminu wykonania obowiązków dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń części ginekologicznej Oddziału Położniczo-Ginekologicznego oraz Sali Ciąg Cesarskich zlokalizowanych w Trakcie Porodowym Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Wieluniu.

Stan higieniczno-sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Do podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne należą:

- przychodnie, poradnie specjalistyczne,
- medyczne laboratoria diagnostyczne,
- zakłady rehabilitacji leczniczej.

Na 56 podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjną działalność leczniczą skontrolowano 53 placówki. Stan techniczny i funkcjonalny podmiotów świadczących usługi medyczne na terenie powiatu wieluńskiego utrzymywał się na poziomie roku ubiegłego i należy określić go jako dobry. W roku sprawozdawczym, część placówek przeprowadzała prace modernizacyjne w mniejszym lub większym zakresie.

Działalność lecznicza wykonywana przez praktyki zawodowe.

Na 86 praktyk zawodowych skontrolowano 45. W kontrolowanych praktykach stan higieniczno-sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Do praktyk zawodowych należą:

- praktyki zawodowe w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich,
- praktyki zawodowe w formie indywidualnych praktyk lekarzy dentyków,
- praktyki zawodowe w formie grupowej praktyki lekarzy dentyków,
- praktyki zawodowe w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyków,
- praktyki zawodowe w formie indywidualnej praktyki pielęgniarskiej i położnej.

Dezynfekcja i utrzymanie czystości i porządku pomieszczeń.

W stosunku do lat ubiegłych nie odnotowano zmian w przeprowadzaniu procesów dezynfekcji. Podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały opracowane procedury utrzymania czystości oraz plany higieny, które podlegały ocenie podczas kontroli inspekcji sanitarnej oraz w ramach kontroli wewnętrznych. Dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni prowadzona była zgodnie z opracowanymi procedurami wewnętrznymi. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne, zarówno pod względem ilości jak i asortymentu w podmiotach leczniczych było bardzo dobre. Nie stwierdzono braków

w zaopatrzeniu w te preparaty. Stosowano rotację środków dezynfekcyjnych, zwracając uwagę na skuteczność ich działania oraz bezpieczeństwo pacjentów.

Utrzymanie czystości bieżącej i porządku w podmiotach odbywa się w systemie mieszanym tj. w części obiektów zajmuje się tym głównie zatrudniony personel a w nielicznych przypadkach zawarta jest umowa na udzielanie świadczeń w zakresie sprzątnięcia pomieszczeń.

W szpitalu utrzymaniem czystości zajmuje się profesjonalna firma na podstawie zawartej umowy, która odpowiada za organizację i nadzór nad sprzątnięciem na terenie szpitala. Sprzątnięcie prowadzone jest w sposób zgodny z planem higieny szpitalnej, systematycznie analizowanym i aktualizowanym, zgodnie z bieżącą sytuacją epidemiologiczną szpitala.

Sprzątnięcie w placówkach lecznictwa otwartego odbywa się metodą tradycyjną zgodnie z opracowaną przez każdą placówkę procedurą sprzątnięcia. Utrzymaniem czystości w obiektach zajmuje się głównie zatrudniony personel. W nielicznych przypadkach zawarta jest umowa na udzielanie świadczeń w zakresie sprzątnięcia pomieszczeń.

W 2022 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu nie wpłynęła skarga na niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny podmiotu leczniczego. Karania mandatowego nie stosowano.

Sterylizacja

W lecznictwie otwartym jest 39 autoklawów do sterylizacji na parę wodną pod ciśnieniem oraz 3 sterylizatory - aparaty na suche, gorące powietrze, które wykorzystywane są w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Wieluniu. Procesy sterylizacji były systematycznie monitorowane przez użytkowników urządzeń w ramach kontroli prowadzonej za pomocą testów, wskaźników biologicznych, chemicznych i fizycznych. Skuteczność procesów sterylizacji we wszystkich nadzorowanych placówkach kontrolowano systematycznie. Rejestry wykonywanych procesów i testów chemicznych prowadzone były na bieżąco.



W placówkach lecznictwa otwartego dezynfekcję narzędzi i sprzętu przeprowadza się ręcznie lub w myjkach ultradźwiękowych w wydzielonych pomieszczeniach sterylizacji, bądź w ramach sterylizacji gabinetowej zapewniającej jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylizowanego. Niektóre zakłady lecznicze, bądź indywidualne praktyki lekarskie, posiadają umowy na usługi sterylizacji z innymi podmiotami leczniczymi lub też w użyciu są narzędzia jednorazowego użycia. W kontrolowanych placówkach na bieżąco prowadzona była dokumentacja poprawności procesów sterylizacji oraz ich archiwizacja.

W roku sprawozdawczym, w jednym przypadku badanie SPORAL A wykazało nieskuteczny proces sterylizacji. Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu, wydał decyzję zakazującą używania do procesu sterylizacji autoklawu parowego zainstalowanego w gabinecie stomatologicznym, do czasu uzyskania wyniku badania potwierdzającego skuteczność sterylizacji wykonywanej w tym autoklawie.

Postępowanie z odpadami

Odpady komunalne gromadzone w zamykanych pojemnikach, które wykładane są workami foliowymi. Następnie wynoszone do metalowych pojemników lub kontenerów, które znajdują się w murowanych altanach śmietnikowych zamykanych na klucz. Odpady te wywożone są środkami transportu przystosowanymi do ich przewozu przez wyspecjalizowane firmy.



Gospodarka odpadami medycznymi w skontrolowanych podmiotach leczniczych odbywała się prawidłowo. Zarówno klasyfikacja, jak również segregacja

odpadów medycznych w miejscu wytwarzania prowadzona była zgodnie z obowiązującymi procedurami oraz przepisami prawa. Odpady medyczne zbierane były w sposób selektywny. W celu wyeliminowania nieprawidłowości stosowano worki/pojemniki w czerwonym kolorze. Nadzorowane podmioty na bieżąco prowadziły ewidencję wytwarzanych odpadów medycznych w elektronicznej Bazie Danych o Produktach i Opakowaniach oraz o Gospodarce Odpadami (BDO).

Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty lecznicze zaopatrywane są w wodę z sieciowych wodociągów. W obiektach zapewniona jest dostateczna ilość wody bieżącej zimnej i ciepłej podgrzewanej przez lokalne kotłownie, bojler, termy, bądź przepływowe podgrzewacze elektryczne. Zakłady te nie posiadają żadnych awaryjnych źródeł wody.

Dezynsekcja i deratyzacja

W 2022 r. nie stwierdzono w obiektach służby zdrowia zagrożeń ze strony gryzoni i insektów szkodliwych pod względem sanitarnym. Nie zachodziła potrzeba przeprowadzania akcji dezynsekcyjnych i deratyzacyjnych.

5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych

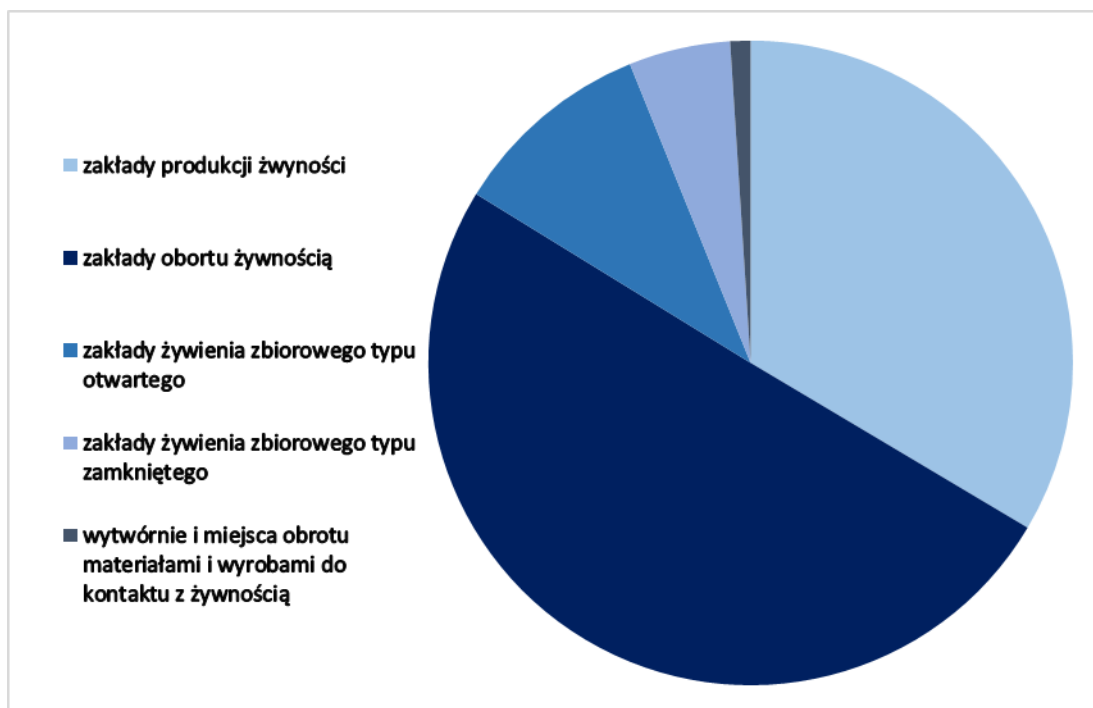


Zakres bieżącego nadzoru sanitarnego obejmuje kontrolę przestrzegania w zakładach żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w tym przepisów prawa żywnościowego w następujących obszarach:

- warunków produkcji, transportu, przechowywania i wprowadzania do obrotu żywności oraz warunków żywienia zbiorowego
- warunków zdrowotnych produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz ich wprowadzania do obrotu.

W roku **2022** w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie wieluńskim znajdowało się **1276** zakładów podlegających urzędowej kontroli:

- 428 zakładów produkcji żywności,
- 641 zakładów obrotu żywnością,
- 129 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 65 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 13 zakładów - wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.



W grupie zakładów produkcji żywności znajdowały się m.in. : piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie lodów, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnia makaronów, wytwórnia suplementów diety, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego oraz producenci prowadzący produkcję żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej i rolniczy handel detaliczny. Najliczniejszą spośród nadzorowanych grup na rynku spożywczym stanowiły obiekty obrotu żywnością. W tej grupie są m.in.: sklepy spożywcze, kioski, magazyny hurtowe, apteki, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego znajdowały się m.in. restauracje, kawiarnie oraz zakłady małej gastronomii stacjonarne lub ruchome.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego znajdowały się m.in. stołówki pracownicze, stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w domach opieki społecznej, blok żywienia w szpitalu, stołówka w żłobku, stołówki szkolne, stołówki w przedszkolach, stołówka w domu dziecka.

5.1 Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym prawa żywnościowego. Kontrole podmiotów działających na nadzorowanym terenie były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów do kategorii niskiego, średniego i wysokiego ryzyka oraz oceny sanitarnej.

Skontrolowano 422 obiekty, zatwierdzono 30 nowych zakładów. W jednym przypadku wydano decyzję o odmowie zatwierdzenia ponieważ w zakładzie tym nie spełniono wszystkich wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w zakresie działalności wskazanej w złożonym wniosku.

Ogółem przeprowadzono 550 kontroli sanitarnych, w tym 90 kontroli interwencyjnych. Wydano 108 decyzji merytorycznych oraz 25 decyzji płatniczych.

Na osoby winne naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach produkcji i wprowadzania do obrotu żywności nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 3100 zł.

Karanie mandatowe stosowano m.in. za:

nieprzestrzeganie bieżącej czystości, nieprzestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych podczas sprzedaży, wprowadzanie do obrotu żywności po terminach przydatności do spożycia/datach minimalnej trwałości, brudne urządzenia i sprzęt, nieprawidłowe przechowywanie żywności w tym żywności wymagającej obniżonej temperatury przechowywania, brak systematycznego rozmrażania, mycia i dezynfekcji zamrażarek, brudne urządzenia chłodnicze, nieprawidłowe przechowywanie żywności oraz opakowań, brak prawidłowej segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak warunków do higienicznego mycia rąk, brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP (brak bieżących zapisów w zakresie monitorowania i zapisów temperatur przechowywania w urządzeniach chłodniczych żywności łatwopsującej się), w związku z naruszeniem przepisów prawa art.18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności – producenci prowadzący produkcję pierwotną nie prowadzili identyfikacji odbiorców wprowadzanych do obrotu warzyw.

Porównanie stanu sanitarnego w latach 2020-2022.

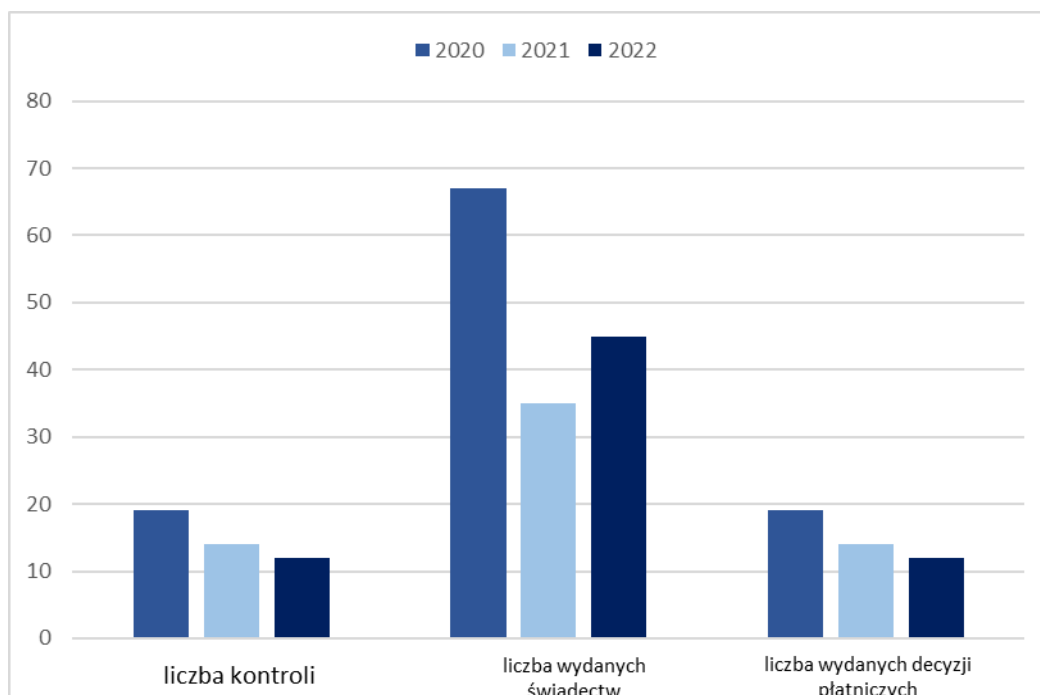


W ramach granicznej kontroli sanitarnej w 2022 roku przeprowadzono 12 kontroli, podczas których dokonano oceny 45 partii środków spożywczych.

Na podstawie kontroli dokumentacji, oględzin masy towarowej oraz badań organoleptycznych wydano 45 świadectw dla żywności spełniającej wymagania i dopuszczonej do obrotu.

W związku z czynnościami kontrolnymi w ramach kontroli granicznej wydano 12 decyzji płatniczych.

Ocena jakości zdrowotnej przywożonej z zagranicy żywności w latach 2020-2022.



W roku 2022 podejmowano również działania kontrolne na etapie produkcji pierwotnej w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego. Podczas kontroli sanitarnych zwracano w szczególności uwagę na bezpieczeństwo produkowanych owoców miękkich.

Przeprowadzono także kontrole w ramach „Planu działania na 2022 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” z udziałem przedstawicieli Inspekcji Ochrony Środowiska oraz Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Na etapie produkcji pierwotnej zakwestionowano 1 próbkę produktu pn. Seler korzeniowy ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – protiokonazolu. Przeprowadzono kontrolę w gospodarstwie sadowniczo-warzywniczym skąd pochodziła próbka i ustalono że seler nie został jeszcze wprowadzony do obrotu. Według oświadczenia właściciela cała partia kwestionowanego warzywa została przeznaczona na cele kompostowe.

PPIS w Wieluniu o przedmiotowej sprawie poinformował WIORiN w Łodzi - Oddział w Wieluniu, właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta selera. Podczas przeprowadzonej kontroli przez przedstawicieli WIORiN, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania środków ochrony roślin. Za stwierdzone nieprawidłowości zastosowano karę grzywny w drodze mandatu karnego oraz wydano zalecenia z określeniem terminu ich realizacji.

W ramach urzędowej kontroli żywności, jak również w ramach badań właścicielskich, zaplanowane zostaną badania próbek selera korzeniowego ze zbioru w 2023 roku.

W dwóch przypadkach skierowano do ŁPWIS wnioski o nałożenie kary pieniężnej z uwagi na fakt, iż w gospodarstwach rolnych produkowano a następnie wprowadzano do obrotu w ramach produkcji pierwotnej żywność pochodzenia roślinnego, bez wcześniejszego złożenia wniosków o ich wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W tym zakresie Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny po rozpatrzeniu wniosków o ukaranie, wymierzył producentom pierwotnym odpowiedzialnym za stwierdzone naruszenia kary finansowe w drodze decyzji administracyjnej na kwotę 3500 zł.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 400 zł związku z naruszeniem przepisów prawa art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd

ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności – producenci prowadzący produkcję pierwotną nie prowadzili identyfikacji odbiorców wprowadzanych do obrotu warzyw.

W I kwartale 2022 roku prowadzono również działania kontrolne związane z trwającym stanem epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Kontrole takie przeprowadzono również przy współudziale przedstawicieli Komendy Powiatowej Policji. W powyższym zakresie przeprowadzono ogółem 75 kontroli.

5.2 Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W tej grupie zakładów nadzorem objętych jest 129 zakładów, w tym 56 zakładów małej gastronomii. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego charakteryzują się nieograniczoną dostępnością konsumentów zewnętrznych. W zależności od sposobu przygotowywania serwowanych dań oraz formy organizacji zakładu w grupie tej znajdują się restauracje, kawiarnie oraz zakłady małej gastronomii. W przypadku restauracji przygotowywanie dań odbywa się od podstaw głównie od surowca do gotowej potrawy, posiłki serwowane są na indywidualne zamówienia, potrawy serwowane są w zróżnicowanym asortymencie.

Natomiast w zakładach małej gastronomii dania przygotowywane są z półproduktów i gotowych potraw, często sprzedawane na wynos albo na szybko jeśli zorganizowane jest miejsce do konsumpcji.

Skontrolowano 69 zakładów, w tym 23 zakłady małej gastronomii. Przeprowadzono ogółem 73 kontrole, w tym 3 kontrole interwencyjne.

W sezonie letnim wzmożono nadzór nad tymi zakładami z uwagi na fakt, że kwalifikuje się je do obiektów o podwyższonym ryzyku dla zdrowia ludzi.

Do stwierdzonych nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach należały:

- nieprzestrzeganie bieżącej czystości w pomieszczeniach, brudne urządzenia i sprzęt, powierzchnie wewnętrzne w mroźni oszronione, pokryte wewnątrz grubą warstwą lodu,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności oraz opakowań, brak prawidłowej segregacji w urządzeniach chłodniczych,
- brak warunków do higienicznego mycia rąk,
- brak udokumentowanej kontroli wewnętrznej z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP.

Kontrole związane z interwencją konsumentów nie potwierdziły się, nie stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli. We wszystkich przypadkach były to interwencje anonimowe.

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W tej grupie zakładów nadzorem objętych jest 65 zakładów, w tym m.in. stołówki pracownicze, szkolne, przedszkolne oraz stołówki w domach opieki.

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, pensjonariuszy domów dla ludzi starszych, itp.). Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności zostały opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia. Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego wskazane jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych.

W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na: jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców, półproduktów i posiłków, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń, mycia i dezynfekcji jaj, funkcjonalność z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”, sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych, prawidłowość dokumentowania czynności związanych

z realizacją GHP/ GMP. We wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatur przechowywania w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanych termometrów. Zwracano również uwagę na przyjęcie surowców, wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego oraz prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy surowców, ocenę jadłospisów, stosowanie środków myjących i dezynfekcyjnych.

W części nadzorowanych obiektów żywienie prowadzone jest w systemie cateringowym tj. blok żywienia w szpitalu, dwie stołówki szkolne, siedem stołówek w przedszkolach. Podczas przeprowadzonych urzędowych kontroli w 16 stołówkach szkolnych oraz w 26 stołówkach w przedszkolach oceniono jadłospisy dekadowe, w tym pod kątem przestrzegania wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154). W skontrolowanych placówkach nie stwierdzano nieprawidłowości, wdrożono i przestrzegano przepisy ww. rozporządzenia, środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci dobierane były prawidłowo, spełniały wymagania określone w ww. rozporządzeniu.

Ponadto dokonano oceny żywienia pacjentów szpitala. Ocenę tą przeprowadzono w oparciu o Arkusz oceny dekadowej jadłospisów. W przygotowywanych posiłkach nie uwzględniano roślin strączkowych, suchych, produktów zbożowych z pełnego przemiału oraz tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno-i wielonienasycone, również w niektórych głównych posiłkach brakowało białka. Z uzyskanej wg arkusz punktacji wynikało, że sposób żywienia wymaga poprawy. W związku z powyższym zalecono podjąć działania naprawcze w celu poprawy stanu żywienia pacjentów szpitala. Firma dostarczająca posiłki do szpitala podjęła działania naprawcze o czym poinformowała Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu.

5.3 Stan sanitarny środków transportu żywności

W 2022 roku w ewidencji nadzorowanych środków transportu żywności znajdowało się 161 pojazdów transportowych. Stan sanitarny środków transportu ulega systematycznej poprawie. Zakłady produkujące żywność posiadają na ogół własne środki transportu, które spełniają wymagania higieniczno-sanitarne do przewozu żywności. Większość obiektów obrotu żywnością dysponuje odpowiednimi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu żywności. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

Podczas kontroli sprawdzano stan sanitarno-techniczny pojazdów transportowych a w szczególności: czystość bieżącą oraz wyposażenie, zapisy z wykonywanych czynności w zakresie mycia i dezynfekcji środków transportu, przestrzeganie zasad higieny, w tym higieny osobistej osób pracujących w transporcie. W przypadku przewozu żywności nietrwałej mikrobiologicznie zwracano to biologicznie zwracano uwagi języka na wyposażenie w sprzęt w celu monitorowania warunków transportu oraz zapisów w tym zakresie.

5.4 Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2022 pobierano do badań laboratoryjnych środki spożywcze wyprodukowane w nadzorowanych zakładach oraz z miejsc obrotu zlokalizowanych na terenie powiatu. Podstawą podejmowanych działań był w tym zakresie „Plan pobierania próbek badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2022r., wskazujący liczbę i kierunki badań żywności. Ogółem zbadano 161 próbek środków spożywczych, z których 5 próbek żywności zostało zakwestionowanych. Ponadto w jednym przypadku pobrano próbkę środka spożywczego do badań laboratoryjnych w związku z interwencją konsumenta kwestionującego niewłaściwą jakość środka spożywczego. Przeprowadzone badania laboratoryjne nie wykazały niezgodności. Sytuację w odniesieniu do środków spożywczych w latach 2020-2022 przedstawia Tabela 1.

Tabela 1. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Lata	Środki spożywcze razem		W tym					
	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	krajowe		importowane		UE	
			Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane
2020	115	3	93	2	14	1	8	0
2021	161	1	139	1	9	0	13	0
2022	161	5	137	1	18	4	6	0

W porównaniu do roku 2020 i 2021 liczba zakwestionowanych próbek żywności zwiększyła się nieznacznie.

Zakwestionowano 4 próbki produktu pn. Chili mielone, kraj pochodzenia Chiny ze względu na stwierdzenie obecności pałeczek *Salmonella* Dessau w 4 spośród 5 badanych próbek tego produktu. Po otrzymaniu sprawozdania z badań przeprowadzono kontrolę w hurtowni spożywczej. Podczas kontroli zabezpieczono i wycofano ze sprzedaży do czasu zwrotu do dostawcy kwestionowaną partię chili mielonego. Hurtownia sporządziła listę dystrybucji oraz uruchomiła procedurę wycofania z obrotu produktu objętego powiadomieniem. PPIS w Wieluniu o wynikach badań poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu ze względu na siedzibę importera.

Ponadto zakwestionowano 1 próbkę produktu pn. Seler korzeniowy ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – Protiokonazolu w tym produkcie. Po otrzymaniu sprawozdania z badań przeprowadzono kontrolę w gospodarstwie sadowniczo-warzywniczym, skąd pochodziła próbka. Podczas kontroli ustalono, że seler nie został jeszcze wprowadzony do obrotu. Według oświadczenia właściciela cała partia kwestionowanego warzywa została przeznaczona na cele kompostowe. PPIS w Wieluniu o przedmiotowej sprawie poinformował WIORiN w Łodzi - Oddział w Wieluniu, właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta selera. W trakcie kontroli w tym gospodarstwie przedstawiciele WIORiN stwierdzili nieprawidłowości w zakresie stosowania środków ochrony roślin. Za stwierdzone nieprawidłowości przedstawiciele WIORiN zastosowali karę grzywny w drodze mandatu karnego oraz wydali zalecenia z określeniem terminu ich realizacji. W ramach urzędowej kontroli żywności, jak również w ramach badań właścicielskich, zaplanowane zostaną badania próbek selera korzeniowego ze zbioru w 2023 roku.

Znakowanie środków spożywczych

Próbki pobierane do badań oceniane są m.in. w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami. W 2022r. oceniono 44 próbki środków spożywczych, które odpowiadały aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych.

Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

Na nadzorowanym terenie funkcjonuje zakład przetwórstwa leśnego, w którym odbywa się m.in. suszenie, konfekcjonowanie grzybów oraz produkcja mrożonych owoców. W 2022 roku nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek. W roku 2022 na terenie powiatu nie odnotowano przypadków zatruc grzybami.

Interwencje

W 2022 roku zarejestrowano 15 interwencji, z czego rozpatrzono 13. Interwencji zasadnych było 4. Interwencje dotyczyły m.in. nieprzestrzegania warunków sanitarno-higienicznych podczas sprzedaży

mięsa i wędlin, nieprawidłowa jakość środków spożywczych, wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości.

Konsumenci składali interwencje na następujące grupy obiektów:

- obiekty obrotu żywnością – 11
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 3
- piekarnie – 1.

W 2 przypadkach obiekty będące przedmiotem interwencji znajdowały się poza terenem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu, sprawy przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z właściwością miejscową Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Oleśnie oraz Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Pajęcznie.

W czterech przypadkach interwencje były zasadne, natomiast pozostałe działania kontrolne nie wykazały nieprawidłowości, interwencje się nie potwierdziły. W przypadku stwierdzonych niezgodności osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi (4 mandaty na kwotę 500 zł.).

Karania mandatowe zastosowano ze względu na stwierdzone nieprawidłowości a mianowicie: nieprzestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych podczas sprzedaży mięsa i wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości.

W jednym przypadku konsument złożył interwencję na nieprawidłową jakość środka spożywczego ze względu na nieobecność pleśni. W związku z powyższym pobrano do badań próbkę środka spożywczego w kierunku organoleptyki, wskazanym obiekcie przez interweniującego. Zbadana próbka pod względem przebadanych parametrów nie wykazała niezgodności. O zaistniałej sytuacji i interwencji poinformowano Powiatowego Lekarza Weterynarii w Opolu w celu wykorzystania służbowego, ze względu na siedzibę producenta.

Skarżących, którzy podali dane dotyczące nazwiska i adresu poinformowano o podjętych działaniach w związku z wniesioną interwencją. Kontrole sprawdzające w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wykazały usunięcie uchybień sanitarno-higienicznych.

Zatrucia pokarmowe

W 2022 roku zarejestrowano **1** przypadek zatrucia pokarmowego. W prywatnym gospodarstwie domowym zatruciu uległo 3 dzieci, u których w pobranym do badań materiale stwierdzono obecność *Salmonella enteritidis*. Z uwagi na ciężkie objawy jedno z dzieci zostało hospitalizowane. Jako prawdopodobną przyczynę zatrucia matka dzieci wskazała jaja pochodzące od kur z własnej hodowli (dzieci miały próbować surowego ciasta na pączki). W związku z powyższym pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, próbkę jaj kurzych. Pod względem przebadanych parametrów próbka nie wykazała niezgodności. Przyczyna zatrucia pozostała nieustalona.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Powiadomienia zgłaszane do RASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne, powiadomienia o odrzuceniu na granicy oraz news.

- Powiadomienie alarmowe jest to powiadomienie w iRASFF o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością bądź materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą. Ten rodzaj powiadomienia wymaga podjęcia szybkich działań.
- Powiadomienie informacyjne oznacza powiadomienie w iRASFF o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością bądź materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą. Ten rodzaj powiadomienia nie wymaga podjęcia szybkich działań. Rozróżnia się dwa rodzaje powiadomień informacyjnych: w celu podjęcia działań oraz w celu zwrócenia uwagi.

- Powiadomienie o odrzuceniu na granicy oznacza powiadomienie w iRASFF o odrzuceniu partii, kontenera lub przesyłki żywności, materiału i wyrobu do kontaktu z żywnością lub paszy w przypadku zidentyfikowania ryzyka.
- Powiadomienie news oznacza powiadomienie w iRASFF o ryzyku związanym z żywnością, materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą wówczas gdy zawiera niezweryfikowane informacje albo dotyczy jeszcze niezidentyfikowanego produktu.

W 2022 r. otrzymując powiadomienia o wycofaniu produktu z rynku, zgodnie z procedurą funkcjonowania Systemu RASFF podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. W okresie od 01.01.2022 do 31.12.2022 r. podejmowano działania w związku z otrzymanymi 26 powiadomieniami alarmowymi i 12 powiadomieniami informacyjnymi o wycofaniu produktów z rynku.

Poniższe tabele (Tabela 2, Tabela 3) zawierają dane dotyczące powiadomień, pogrupowane pod względem zagrożeń i kategorii produktów.

Tabela 2. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na rodzaj zagrożenia.

Lp.	Zagrożenia	Suma
1	Wykrycie <i>Salmonella</i>	3
2	Migracja melaminy/pierwszorzędowych amin aromatycznych	7
3	Zanieczyszczenie surowca fragmentami szkła	2
4	Napromienienie żywności	1
5	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydów	11
6	Wykrycie obecności tlenu etylenu	2
7	Wykrycie 2-chloroetanolu	1
8	Przekroczenie NDP WWA	1
9	Stwierdzenie niezadeklarowanej obecności substancji alergennej	5
10	Wykrycie <i>Listeria monocytogenes</i>	2
11	Przekroczenie dopuszczalnego poziomu kadmu	2
12	Nieautoryzowane surowce	1
Suma końcowa		38

Tabela 3. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na kategorie produktu.

Lp.	Kategorie produktów	Suma
1	Suplementy diety	1
2	Mięso i przetwory mięsne	4
3	Warzywa, owoce i przetwory owocowo-warzywne	11
4	Przetwory zbożowo-mączne	3
5	Wyroby cukiernicze	7
6	Przetwory rybne	1
7	Dodatki do żywności	4
8	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	7
Suma końcowa		38

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów w systemie RASFF przeprowadzono działania kontrolne w celu weryfikacji czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym. W przypadku stwierdzenia w obrocie zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. W magazynach hurtowych prowadzących dalszą dystrybucję zakwestionowanych produktów ustalano listy odbiorców niebezpiecznych środków spożywczych i sprawdzano czy przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie w obiektach wskazanych przez przedsiębiorców.

W podziale zagrożeń na zagrożenia chemiczne, mikrobiologiczne i fizyczne, do najczęściej występujących rodzajów zagrożeń zgłaszanych do systemu RASFF w 2022 r. należały chemiczne zanieczyszczenia żywności.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz produktami kosmetycznymi obejmuje zarówno warunki sanitarno-higieniczne produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów. W 2022 roku pobrane do badań laboratoryjnych próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbki produktów kosmetycznych spełniały obowiązujące wymagania.

Podsumowanie

Stan sanitarno-techniczny w skontrolowanych obiektach nie uległ pogorszeniu.

Wdrożenie i przestrzeganie procedur opartych na zasadach HACCP wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) a także dobrej praktyki rolniczej (GAP) pomaga przedsiębiorcom w osiągnięciu wyższego standardu bezpieczeństwa żywności. Stwierdzone podczas urzędowej kontroli żywności niezgodności były usuwane niezwłocznie i skutecznie eliminowane przy pomocy rutynowych procedur, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

W roku sprawozdawczym w 5 przypadkach zakwestionowano pobrane do badań próbki: 1 z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – protiokonazolu, 4 uwagi na stwierdzenie obecności *Salmonella*, natomiast pozostałe pobrane próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologicznym, parametrów fizyko-chemicznych oraz cech organoleptycznych, zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych nie wykazały niezgodności.

6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny



Działania Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego PSSE w Wieluniu w 2022 r. obejmowały:

- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gmin, w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- wydawanie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko,
- uzgadnianie w zakresie higienicznym i zdrowotnym dokumentacji projektowej planowanych obiektów budowlanych,
- zajmowanie stanowiska co do zgodności wykonania obiektu budowlanego z zatwierdzonym projektem budowlanym i warunkami pozwolenia na budowę, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko wydawano w oparciu o wnikliwą analizę informacji o planowanych przedsięwzięciach przedstawianych w kartach informacyjnych, w szczególności analizowano rodzaj, skalę, usytuowanie, przedstawioną technologię, rodzaj i wielkość emisji zanieczyszczeń, przedstawione rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu ochronę zdrowia ludzi. W 2022 r. wydane opinie dotyczyły w większości farm fotowoltaicznych. Pozostałe przedsięwzięcia dotyczyły rozbudowy dróg, obiektów magazynowych, stacji paliw, punktu skupu złomu, hali magazynowych, budowy kontenerowej oczyszczalni ścieków. W przypadku dokumentów planistycznych, opinie wydawano w oparciu o prognozy oddziaływania na środowisko sporządzone przez autorów spełniających wymagania określone przepisami ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku, których zakres i stopień szczegółowości został wcześniej uzgodniony z PPIS w Wieluniu.

Kontrolę zgodności wykonania obiektów budowlanych, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, dokonywano w oparciu o oględziny wybudowanych obiektów, zatwierdzone przez

Starostę Wieluńskiego projekty budowlane oraz w oparciu o stosowne dokumenty, potwierdzające spełnienie założeń projektowych w zakresie wymiany powietrza, jakości wody, zastosowanych materiałów budowlanych, szczelności instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej. W przypadku braków dokumentów kierowano stosowne pisma lub wezwania o uzupełnienie braków dokumentów. W 2022 r. obiekty budowlane, o których zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania, został zawiadomiony PPIS w Wieluniu, zrealizowane zostały, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, zgodnie z zatwierdzonymi projektami budowlanymi lub ze zmianami nieistotnie odступающими od tych projektów budowlanych, które to zmiany potwierdzone były przez projektantów, a w razie potrzeby także przez inspektora nadzoru inwestorskiego. W 2022 r. nie wstąpiła konieczność zgłoszenia sprzeciwu przeciwko uruchomieniu nowo wybudowanego obiektu budowlanego.

W 2022 r., tak jak w latach poprzednich priorytetem w ustawowej działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego była ochrona zdrowia ludzi.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu w 2022 r. łącznie zajął **150 stanowisk, w tym:**

<p>I. W ramach oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko wydano:</p> <ul style="list-style-type: none"> Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny o oddziaływania na środowisko i zakresu ewentualnego raportu o oddziaływaniu na środowisko planowanych przedsięwzięć, ilości: 49 (w żadnym przypadku nie stwierdzono obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i nie określono zakres raportu), Opinie pozytywne w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięć przed wydaniem przez właściwy organ decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach, w ilości: 2
<p>II. W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy i projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy</p> <ul style="list-style-type: none"> Uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko, w ilości: 11, Uzgodniono odstąpienie od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektu planu zagospodarowania przestrzennego: 2, Wydano pozytywne opinie o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w ilości: 6, Wydano pozytywne opinie o projektach studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania - w ilości: 1.
<p>III. W ramach udziału w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych</p> <ul style="list-style-type: none"> Dokonano kontroli i zajęto stanowisko, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, co do zgodności wykonania obiektów budowlanych z zatwierdzonym projektem budowlanym, w ilości: 26.
<p>IV. Uzgodniono projekty budowlane</p> <ul style="list-style-type: none"> Uzgodniono w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, projekty budowlane w ilości: 1.
<p>V. Inne sprawy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wydano opinie o spełnieniu wymagań w punktach aptecznych, w ilości: 2. Wystosowano pisma informujące oraz wezwania o uzupełnienie braków dokumentów oraz pisma informujące dotyczące wymagań higienicznych i zdrowotnych jakie powinny spełniać pomieszczenia dla planowanych działalności na wnioski zainteresowanych stron, łącznie w ilości: 50.

Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz opinie o warunkach realizacji wydawano w oparciu o wnikliwą analizę informacji przedstawianych w kartach informacyjnych planowanych przedsięwzięć. Warunki realizacji opiniowano na podstawie przedstawionych raportów oddziaływania na środowisko. Na podstawie przedłożonych dokumentach analizowano, rodzaj, skalę, usytuowanie planowanych przedsięwzięć względem terenów zabudowy

mieszkańców oraz względem ujęć wód podziemnych, przedstawioną technologię, rozwiązania techniczne i organizacyjne w fazie realizacji i w fazie likwidacji przedsięwzięcia mające na celu ochronę zdrowia ludzi. W 2022 r. wydane opinie dotyczyły głównie przedsięwzięć, polegających na budowie: farm fotowoltaicznych, obiektów produkcyjno-magazynowych, dróg publicznych, sieci kanalizacji sanitarnej, zespołu obiektów rekreacyjno-wypoczynkowych, przebudowy i modernizacji istniejącej oczyszczalni ścieków, itp. W większości przedkładanych dokumentów uwzględnione były wymagania w zakresie ochrony zdrowia ludzi, co pozwalało na stwierdzenie, że planowane przedsięwzięcia nie będą znacząco oddziaływać na środowisko, a tym samym na zdrowie ludzi i nie wymagają przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i opracowania raportu.

W przypadku dokumentów planistycznych, opinie wydawano w oparciu o prognozy oddziaływania na środowisko sporządzone przez osoby spełniające wymagania określone przepisami ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku, których zakres i stopień szczegółowości został wcześniej uzgodniony z PPIS. Przedkładane projekty zagospodarowania uwzględniały wymagania w zakresie ochrony zdrowia ludzi i uzyskały opinie pozytywne.

Kontrole zgodności wykonania obiektów budowlanych, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, prowadzono w oparciu o oględziny wybudowanych obiektów, przedkładane projekty budowlane zatwierdzone przez Starostę Wieluńskiego oraz w oparciu o stosowne dokumenty, potwierdzające spełnienie założeń projektowych w zakresie: wymiany powietrza, jakości wody, zastosowanych materiałów budowlanych, zastosowanych urządzeń do gromadzenia lub podczyszczania ścieków oraz w zakresie szczelności instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej. W 2022 r. obiekty budowlane, o których zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania zawiadomiony został PPIS w Wieluniu, zrealizowane zostały, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, zgodnie z zatwierdzonym projektem budowlanym lub w niektórych przypadkach, ze zmianami nieistotnie odstępującymi od zatwierdzonego projektu, które to zmiany były potwierdzone przez projektantów, a w razie potrzeby także przez inspektora nadzoru inwestorskiego.

W 2022 r. zgłoszono zakończenie budowy między innymi takich obiektów jak: budynek tymczasowy dla pracowników sezonowych, budowy dwóch budynków mieszkalnych wielorodzinnych, budowy budynku hurtowni spożywczo-przemysłowej, przebudowy budynku biurowego wraz ze zmianą sposobu użytkowania na hotel robotniczy, budowa hali produkcyjno-magazynowej budowy budynku ośrodka rehabilitacji z siłownią. **W 2022 r. nie wstąpiła konieczność zgłoszenia sprzeciwu przeciwko uruchomieniu nowo wybudowanego obiektu budowlanego.**

W 2022 r. uzgodniono projekt budowlany wykonawczy technologii pompy ciepła pn.: „Termomodernizacja budynku komunalnego w Osjakowie”.

7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej



Stan sanitarny wybranych obiektów

Bieżący nadzór sanitarny sprawowano nad obiektami użyteczności publicznej pod kątem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Kontroli poddano 224 obiekty użyteczności publicznej zaplanowanych do kontroli w 2022r., spośród 448 ujętych w ewidencji. Kontrolami objęte były następujące obiekty: ustępy publiczne, pływalnie kryte i odkryte, placówki zapewniające całodobową opiekę, obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie, motele, hotele, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług, dworzec autobusowy, tereny rekreacyjne i inne obiekty.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w poszczególnych grupach obiektów przedstawiał się następująco:

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług (fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej)

W ewidencji ujętych jest 175 zakładów służących pielęgnacji i upiększaniu ciała. Nadzorem objętych jest: 77 zakładów fryzjerskich, 51 zakładów kosmetycznych, 1 zakład tatuażu, 28 zakładów odnowy biologicznej oraz 18 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 138 obiektów. Wszystkie skontrolowane zakłady zaopatrzone są w wodę pochodzącą z wodociągów publicznych. Punkty poboru wody znajdujące się na wyposażeniu skontrolowanych obiektów zaopatrzone są w bieżącą ciepłą i zimną wodę. W zakładach kosmetycznych, w których podczas zabiegów dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki używa się narzędzi czystych, dezynfekowanych i sterylizowanych, co ma istotne znaczenie przy zapobieganiu szerzenia się chorób krwiopochodnych. Obiekty wykonują sterylizację we własnym zakresie posiadając odpowiednie, będące pod nadzorem upoważnionych serwisów autoklawy parowe, bądź posiadają zawarte umowy z podmiotami wykonującymi działalność leczniczą na wykonywanie sterylizacji parowej. Narzędzia pakietowane właściwie, oznakowane datą sterylizacji i terminem ważności.

Właściciele tych urządzeń zobowiązani są do kontroli procesów sterylizacji. Wszystkie obiekty posiadają procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, regulującą sposób postępowania przy wykonywaniu czynności, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości

tkanek ludzkich, zasady stosowania sprzętu poddawanego sterylizacji oraz sposoby przeprowadzania dezynfekcji skóry i błon śluzowych oraz dekontaminacji pomieszczeń i urządzeń przy świadczeniu usług. Warunki wykonywania usług we wszystkich skontrolowanych obiektach ocenione zostały pozytywnie.

Pływalnie kryte i odkryte

Na terenie powiatu funkcjonują 4 baseny kąpielowe – 1 pływalnia kryta oraz 3 pływalnie odkryte czynne tylko w sezonie letnim. W trakcie prowadzonego w 2022r. nadzoru sanitarnego nad pływalniami odkrytymi stwierdzono, iż wszystkie obiekty zostały prawidłowo pod względem sanitarno-higienicznym i technicznym przygotowane do rozpoczęcia swojej działalności w sezonie letnim. Obiekty te w większości były wyposażone w odpowiednią ilość przebieralni, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych zaopatrzonych w bieżącą ciepłą i zimną wodę, ręczniki jednorazowego użytku, mydło w płynie oraz papier toaletowy. W trakcie trwania sezonu letniego prowadzono monitoring jakości wody zgodny z harmonogramem. Woda na pływalniach odkrytych spełniała wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne zgodne z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia.

W okresie roku sprawozdawczego skontrolowano również Pływalnię Krytą w Wieluniu. Obiekt ten w okresie od lipca do października był wyłączony z użytkowania z uwagi na trwający remont, podczas którego wymieniono aparaturę służącą filtrowaniu wody oraz wykonano inne prace remontowe, poprawiające stan sanitarny i techniczny obiektu. Jakość wody w analizowanym zakresie prowadzona przez zarządzających pływalniami oraz przez inspekcję sanitarną odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

Domy Pomocy Społecznej oraz placówki zapewniające całodobową opiekę

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu znajduje się 1 Dom Pomocy Społecznej oraz 2 Domy Seniora zapewniające całodobową opiekę pielęgnacyjno-opiekuńczą osób starszych, niepełnosprawnych i przewlekle chorych. Obiekty te są w pełni przystosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Grupa tych obiektów została skontrolowana w okresie sprawozdawczym. Kontrola sanitarna dotyczyła oceny utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów - kontrolą objęto pomieszczenia mieszkalne, higieniczno – sanitarne i ogólnodostępne oraz ich otoczenie, a także postępowanie z bielizną, odpadami medycznymi i komunalnymi oraz postępowanie ze zwłokami osób zmarłych. Stan sanitarno - porządkowy skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń – czystość bieżąca była zachowana. Pomieszczenia obiektów utrzymane były w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. Gospodarka wodno-ściekowa, postępowanie z odpadami komunalnymi i medycznymi oraz postępowanie z bielizną czystą i brudną (pranie i przechowywanie) nie budziła zastrzeżeń.

Hotele, motele, inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

W tej grupie znajdują się obiekty zróżnicowane, zarówno pod względem warunków technicznych i standardu wyposażenia, jak i zakresu oraz poziomu świadczonych usług. W ewidencji ujętych jest 26 obiektów, skontrolowano 24 obiekty.

Podczas kontroli w/w grup obiektów nie stwierdzono zaniedbań higieniczno – sanitarnych. Obiekty te wyposażone są w niezbędny sprzęt i meble. Gospodarka wodno - ściekowa oraz postępowanie z odpadami komunalnymi prowadzona jest prawidłowo. Postępowanie z bielizną pościelową w tego typu obiektach odbywa się zgodnie z wymogami, nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych. Nadzór nad systemami ciepłej wody podawanej do instalacji wewnętrznej prowadzony przez właścicieli według procedur jest właściwy.

Dworzec autobusowy i środki transportu

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną dworca PKS. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektu i urządzeń oraz węzłów

sanitarnych. W okresie roku sprawozdawczego skontrolowano 10 autobusów komunikacji publicznej. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny nie budził zastrzeżeń.

Inne obiekty

W ewidencji ujętych jest 114 innych obiektów, w tej kategorii znajdują się: apteki, sklepy zielarskie, domy kultury, stadiony, kino, pralnia, targowisko, hala sportowa, dyskoteka, przystanek PKP, laboratorium oczyszczalni ścieków i wody, stacje paliw, usługi transportowe, zakłady pogrzebowe, pomieszczenia do przechowywania zwłok. Kontrolą objęto 32 obiekty. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Kontrolą podlegają również tereny rekreacyjne na których na terenie powiatu znajduje się 77 piaskownic. Skontrolowanych 20 piaskownic. Stan sanitarno – porządkowy oraz techniczny piaskownic nie budził zastrzeżeń. Piaskownice wypełnione były świeżym piaskiem wolnym od widocznych zanieczyszczeń zwierzęcych. Na terenach skontrolowanych placów zabaw umieszczone są tablice informujące o zakazie wprowadzania zwierząt.

Skontrolowano 2 obiekty ustępów publicznych. Stan sanitarno-porządkowy oraz techniczny nie budził zastrzeżeń.

W ewidencji ujętych jest 41 cmentarzy, które w okresie sprawozdawczym nie zostały ujęte w planie kontroli. Natomiast nadzorowano przeprowadzania ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, w celu kontroli zachowania wszelkich środków ostrożności i zasad wynikających z obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi. Wydano 24 decyzje zezwalające na ekshumację szczątków pod względem sanitarno-epidemiologicznym.

Interwencje

W 2022 r. wpłynęło od ludności naszego powiatu 11 interwencji, z których 1 odesłano, gdyż została wniesiona do niewłaściwego organu, natomiast 10 rozpatrzono i załatwiono. Interwencje dotyczyły:

- nieprawidłowego stanu sanitarnego pomieszczeń hotelu „Pod Ratuszem” w Wieluniu oraz obecności pluskiew,
- braku urządzenia do gromadzenia odpadów komunalnych na Cmentarzu Parafialnym w Raczynie,
- nieprawidłowego gospodarowania odpadami komunalnymi przez firmę handlującą nieruchomościami na terenie powiatu wieluńskiego,
- uciążliwości nadmiernego hałasu pochodzącego z funkcjonowania systemu alarmowego syreny OSP w Wieluniu,
- brudnych, cuchnących plam zaciekowych na suficie pochodzących od sąsiada w bloku mieszkalnego w Wieluniu, os. Wyszyńskiego,
- składowania beczek z substancją niewiadomego pochodzenia na terenie miejscowości Ostrówek, Masłowice i Starzenice,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego autobusu miejskiego,
- składowania obornika niezgodnie z przepisami budowlanymi przez sąsiada w posesji Załęcza Małego gm. Pątnów, stanowiącego zagrożenia jakości wody w studni wierconej,
- składowania hańd odpadów organicznych na terenie działek w gm. Mokrsko.

Podsumowanie

W okresie roku sprawozdawczego ogólny stan obiektów użyteczności publicznej nie budził zastrzeżeń. Związane jest to z większą dbałością o stan czystości i higieny pomieszczeń zwłaszcza przeznaczonych na pobyt ludzi, a także modernizacji obiektów oraz dzięki większej świadomości przedsiębiorców i właścicieli w zakresie obowiązujących wymagań.

8. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami

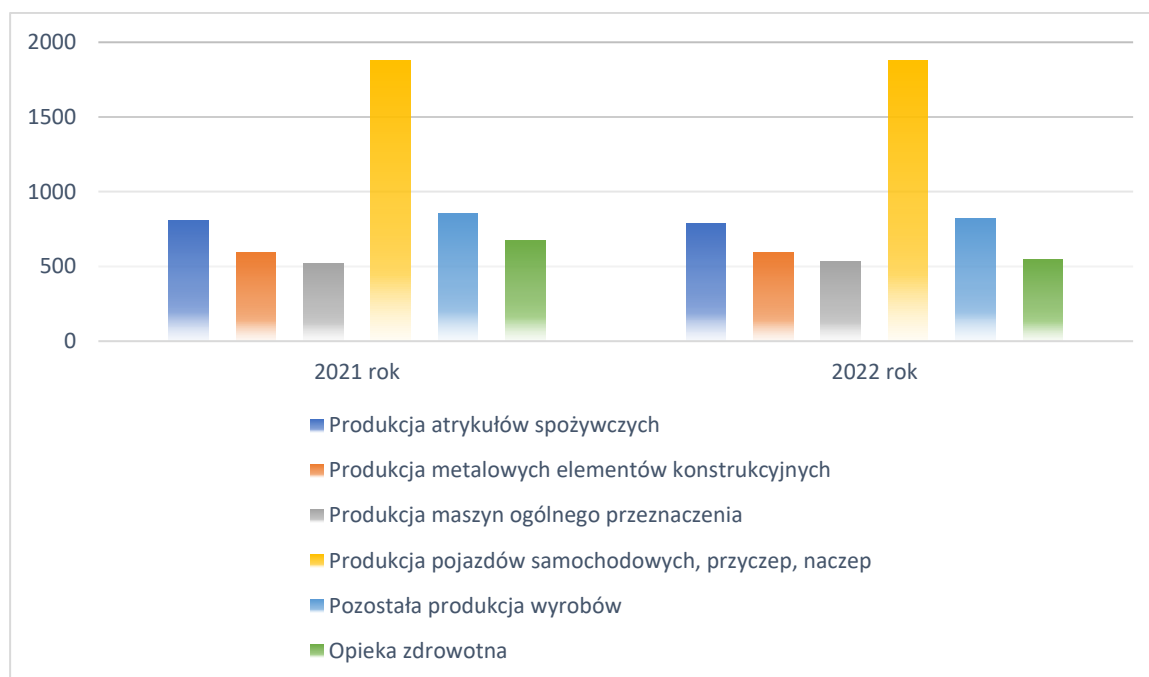


Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach pracy określone były w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2022 r.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany przez pion higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu obejmował w 2022r. kontrole dotyczące przestrzegania przepisów m.in. z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także nadzór dotyczący przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

Pion higieny pracy w 2022 r. obejmował ewidencją 281 zakładów pracy zatrudniających ogółem 8 543 pracowników (8 975 w roku 2021), z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg klasyfikacji działalności, którą przedstawia następujący wykres:

Wykres: Zestawienie zakładów wg PKD z największą liczbą pracowników



Największą grupę nadzorowanych przedsiębiorstw stanowiły małe zakłady, zatrudniające do 9 pracowników oraz zatrudniające od 10 do 49 pracowników.

Dominującą ilość podmiotów gospodarczych działających na terenie naszego powiatu stanowią zakłady produkcji rolno-spożywczej, odzieżowej, drzewnej, meblarskiej, wyrobów metalowych oraz placówki handlu hurtowego. Funkcjonują również obiekty wprowadzające do obrotu środki ochrony roślin, produkty biobójcze oraz substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Pracownicy zatrudnieni w zakładach pracy narażeni są na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (hałasu, drgań mechanicznych, pyłów, czynników chemicznych, biologicznych i rakotwórczych oraz czynników uciążliwych (mikroklimatu gorącego).

Zakłady pracy objęte ewidencją według liczby zatrudnionych w powiecie wieluńskim, w 2022 r.

	Zakłady zatrudniające do 9 osób	Zakłady zatrudniające do 10 do 49 osób	Zakłady zatrudniające do 50 do 249 osób	Zakłady zatrudniające od 250 do 9 osób
Liczba zakładów	165	87	22	6
Odsetek	58,92%	31,207%	7,86%	2,14%

Struktura zakładów pracy w ewidencji PSSE w 2022 r. w zależności od liczby zatrudnionych pracowników



W 2022 r. pracownicy pionu Higieny Pracy przeprowadzili 95 kontrole w 91 zakładach, zatrudniających łącznie 5533 pracowników.

Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 3 zakładach pracy objętych kontrolami.

Przekroczenia normatywnych higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono łącznie w 3 zakładach pracy, co stanowiło 3,23% ogółu skontrolowanych zakładów pracy.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowane w 2022 r. dotyczyły głównie branż o następującym profilu produkcji:

- PKD 25 – produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń – przekroczenia zostały stwierdzone w 2 zakładach pracy;
- PKD 29 – produkcja pojazdów samochodowych, przyczep i naczep, z wyłączeniem motocykli – przekroczenia zostały stwierdzone w 1 zakładzie pracy.

Ogółem w warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w 2022 r. zatrudnionych było 154 pracowników.

W wyniku przeprowadzonych przez pion higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu postępowań administracyjnych i egzekucyjnych dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych oraz realizacji zadań wynikających z bieżącego nadzoru sanitarnego, ogółem wydano 7 decyzji, w tym 3 decyzje dotyczące poprawy warunków pracy i 3 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków oraz 1 decyzję uchylającą.

Nakazy decyzji w liczbie 4 dotyczyły:

- zapewnienia właściwego stanu sanitarnohigienicznego w pomieszczeniach pracy – 1 nakaz;
- obniżenia normatywnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia – 3 nakazy.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy szczególnie naciska kładzie na występujące w środowisku pracy czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ze względu na charakter skutków zdrowotnych temat ten jest realizowany przez pion higieny pracy w sposób ciągły.

W 2022 r. przeprowadzono 10 kontroli w 10 obiektach, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze:

- fenoloftaleina (zakład zajmujący się produkcją wyrobów mleczarskich, zakład zajmujący się produkcją i przesyłem ciepła oraz zakład zajmujący się produkcją oleju do celów technicznych),
- benzen (zakład zajmujący się produkcją świec),
- pył azbestu (zakłady zajmujące się wykonywaniem pokryć dachowych),
- formaldehyd (obiekt zajmujący się leczeniem pacjentów),
- leki cytostatyczne: Cisplatyna, Etopozyd* (obiekt zajmujący się leczeniem pacjentów),
- prace związane z narażeniem na pył drewna (zakład stolarski, zakład tartaczny),
- prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla (zakład mechaniczny, zakład świadczący usługi w zakresie transportu miejskiego, krajowego i zagranicznego),
- prace związane z narażeniem przez skórę na działanie olejów mineralnych użytych wcześniej w silnikach spalinowych wewnętrznego spalania w celu smarowania i schładzania części ruchomych silnika (zakład mechaniczny, zakład świadczący usługi w zakresie transportu miejskiego, krajowego i zagranicznego).

Liczba pracowników narażonych na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym ogółem wyniosła 184, w tym 29 kobiet.

Nie wydano decyzji w zakresie nadzoru nad czynnikami o działaniu rakotwórczym/mutagennym. Kontrole te nie wykazały uchybień.

Przeprowadzono 26 kontroli w zakładach pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. W skontrolowanych zakładach istnieje prawdopodobieństwo występowania szkodliwych czynników biologicznych zaliczanych do 2 i 3 grupy zagrożenia. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień. Skontrolowano warunki pracy 384 pracowników.

W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w 2022 r., jak i w latach ubiegłych, upoważnieni przedstawiciele pionu higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej przeprowadzili czynności kontrolne w zakładach zajmujących się usuwaniem wyrobów/odpadów zawierających azbest.

Prace polegające na usuwaniu lub zabezpieczeniu wyrobów zawierających azbest mogą być wykonywane wyłącznie przez wykonawców posiadających odpowiednie wyposażenie techniczne do prowadzenia takich prac oraz zatrudniających pracowników przeszkolonych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy usuwaniu i wymianie materiałów zawierających azbest. Przy wykonywaniu prac w narażeniu na azbest fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników ma właściwe stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego. Wykonawcy prac powinni posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności, w wyniku której powstają odpady niebezpieczne, a przed przystąpieniem do demontażu wyrobów zawierających azbest zarówno właściciel, jak i wykonawca prac powinni poinformować o pracach właściwe organy administracji państwowej.

W 2022 r. ewidencją pionu higieny pracy objętych zostało 2 firmy z powiatu wieluńskiego zajmujące się usuwaniem, zabezpieczaniem lub transportem wyrobów zawierających azbest.

Pracownicy pionu higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Wieluniu przeprowadzili 1 kontrolę w 2022 r. na terenie powiatu wieluńskiego.

Działania kontrolne obejmowały przede wszystkim aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy rozbiórkach.

Ponadto podczas kontroli oceniano m.in.:

- prawidłowość środków zapobiegawczych podejmowanych przez pracodawców celem zminimalizowania ryzyka utraty zdrowia pracowników w związku z narażeniem na azbest;

- znajomość przepisów regulujących bezpieczne zasady usuwania bądź unieszkodliwiania odpadów zawierających azbest;
 - jakość dokonanej oceny ryzyka zawodowego i jego udokumentowanie;
 - sposób przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego postępowania z wyrobami zawierającymi azbest;
 - prowadzenie rejestrów wynikających z przepisów regulujących zagadnienia czynników rakotwórczych obecnych w środowisku pracy;
 - aspekt profilaktycznej opieki medycznej nad pracownikami;
 - zabezpieczenie terenu podczas wykonywania prac rozbiórkowych.
- Kontrola nie wykazała uchybień.

Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

Produkty biobójcze stanowią substancję lub mieszaninę, składającą się z jednej lub kilku substancji czynnych, której przeznaczeniem jest niszczenie, odstraszenie, unieszkodliwianie organizmów szkodliwych, zapobieganie ich działaniu lub zwalczanie ich w jakikolwiek sposób inny niż działanie czysto fizyczne lub mechaniczne. Substancja czynna oznacza substancję działającą na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim lub mikroorganizm działający na organizmy szkodliwe lub przeciwko nim.



Nadzór nad przestrzeganiem przepisów w zakresie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych, wprowadzania do obrotu wyrobów poddanych działaniu produktów biobójczych i substancji czynnych przeznaczonych do stosowania w produktach biobójczych w działalności zawodowej, sprawowany jest zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi tj.:

- ustawą z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych,
- rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych.

Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:

- posiadania i ważności stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, wydanego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych,
- dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (REACH),
- obecności i statusu prawnego substancji czynnej,
- zawartości substancji nie będących substancjami czynnymi, ale wymagających rejestracji (jako składniki mieszanin w rozumieniu rozporządzenia REACH),
- zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,
- stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej,
- prawidłowości oznakowania opakowania produktu biobójczego,
- statusu prawnego substancji czynnych zawartych w produktach biobójczych w ramach programu przeglądu prowadzonego przez Europejską Agencję Chemikaliów (ECHA).

W roku 2022 na terenie powiatu wieluńskiego funkcjonowały 87 podmioty gospodarcze stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny (dalsi użytkownicy), 10 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu mieszaniny niebezpieczne (dystrybutorzy) oraz 1 producent.

W ramach nadzoru nad substancjami i ich mieszaninami przeprowadzono 53 kontrole sanitarne, z których żadna nie wykazała uchybień.

Pracownicy Higieny Pracy w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad produktami biobójczymi w 2022 r. prowadzili monitoring rynku związany z sytuacją epidemiologiczną wywołaną COVID-19, i możliwością wprowadzenia na rynek produktów do dezynfekcji bez wymaganego pozwolenia. W związku z powyższym kontrole dotyczące podmiotów związanych z wprowadzaniem do obrotu lub udostępnianiu na rynku produktów biobójczych należących do kategorii środków dezynfekujących stanowiły większość z kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi.

Detergent oznacza jakąkolwiek substancję lub mieszaninę zawierającą mydło i/lub inne substancje powierzchniowo czynne, przeznaczoną do procesów prania, mycia i czyszczenia.

Detergenty wprowadzane są do obrotu w celu używania ich w gospodarstwie domowym, obiektach użyteczności publicznej lub do celów przemysłowych.

Nadzór w 2022 r. prowadzony był poprzez kontrolę spełniania wymagań oraz znakowania detergentów przez podmioty wprowadzające do obrotu zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 648/2004 z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie detergentów oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie klasyfikacji i pakowania substancji i mieszanin, zmieniające i uchylające dyrektywy 67/548/EWG i 1999/45/WE oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1907/2006.

Przeprowadzono 1 kontrolę w ramach nadzoru nad detergentami, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

Prekursory narkotyków to substancje chemiczne, które mogą być wykorzystywane do nielegalnego wytwarzania środków odurzających i substancji psychotropowych.

Nadzór nad obrotem prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 sprawowany jest poprzez kontrolę przepisów:

- ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii,
- rozporządzenia (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 lutego 2004 r. w sprawie prekursorów narkotykowych,
- rozporządzenia Rady (WE) nr 111/2005 z dnia 22 grudnia 2004 r. określające zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi,
- rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2015/1013 z dnia 25 czerwca 2015 r. ustanawiające przepisy dotyczące rozporządzenia (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie prekursorów narkotykowych i rozporządzenia Rady (WE) nr 111/2005 określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Unią a państwami trzecimi,
- rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2015/1011 z dnia 24 kwietnia 2015 r. uzupełniające rozporządzenie (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie prekursorów narkotykowych i rozporządzenie Rady (WE) nr 111/2005 określające zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Unią a państwami trzecimi oraz uchylającym rozporządzenie Komisji (WE) nr 1277/2005,
- rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2020/1737 z dnia 14 lipca 2020 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Rady (WE) nr 111/2005 w odniesieniu do włączenia niektórych prekursorów narkotyków do wykazu substancji sklasyfikowanych.

Pion Higieny Pracy w ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 przeprowadził 5 kontroli, w 5 podmiotach, stosujących te substancje w działalności gospodarczej. W wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

8.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne



Pion Higieny Pracy realizuje zadania z zakresu nadzoru sanitarnego dot. kontroli przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) lub nowych substancji psychoaktywnych (NSP) w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2050 ze zm.).

Zgodnie z ww. ustawą nowa substancja psychoaktywna (NSP) oznacza każdą substancję lub grupy substancji pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w formie czystej lub w formie preparatu działającą na ośrodkowy układ nerwowy, inną niż substancja psychotropowa i środek odurzający, stwarzającą zgodnie z rekomendacją Zespołu do spraw oceny ryzyka zagrożeń dla zdrowia lub życia ludzi związanych z używaniem nowych substancji psychoaktywnych zagrożenie dla zdrowia lub zagrożenie społeczne porównywalne do zagrożeń stwarzanych przez substancję psychotropową lub środek odurzający, lub które naśladują działanie tych substancji, określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji psychotropowych, środków odurzających oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Środek zastępczy (ŚZ) to produkt zawierający substancję o działaniu na ośrodkowy układ nerwowy, który może być użyty w takich samych celach jak środek odurzający, substancja psychotropowa lub nowa substancja psychoaktywna, którego wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych.

Spśród działań jakie podejmowano w 2022 r. należy wymienić: monitorowanie rynku środków zastępczych, dokonywanie oceny ryzyka substancji psychoaktywnej, podejmowanie działań zapobiegawczych poprzez inicjowanie kontroli w stacjonarnych punktach sprzedaży gdzie wystąpiło podejrzenie wprowadzania do obrotu środków zastępczych (2 kontrole w sklepie z asortymentem

konopnym), monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie zatruc i zgonów, ostrzeganie przed niebezpieczeństwem dla życia lub zdrowia ze strony środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

W celu ograniczania zagrożeń, jakie mogą powodować środki zastępcze oraz nowe substancje psychoaktywne, prowadzony jest rejestr zatruc.

Obowiązki związane z procedurą zgłaszania zatruc określone zostały w art. 30a ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii. Zgodnie z § 1 pkt 10 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2014 r. w sprawie systemów wymiany informacji w zakresie dotyczącym zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U z 2014 r. poz. 1474 z późn. zm.), rejestr prowadzony jest w formie elektronicznej jako System Monitorowania Informacji o Środkach Zastępczych i Nowych Substancjach Psychoaktywnych (SMIOD).

Podmioty wykonujące działalność leczniczą oraz podmioty przeprowadzające badanie pośmiertne zgłaszają Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu, wystąpienie zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną albo podejrzenie wystąpienia takiego zatrucia albo zgonu, którego przyczyną mogło być albo było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną.

Zgłoszone dane gromadzone są w SMIOD i służą do sporządzenia corocznego Raportu Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącego zatruc środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną w Polsce.

W ciągu całego roku prowadzony był dwutygodniowy monitoring podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

W kontrolowanych zakładach pracy prowadzone były działania edukacyjne dotyczące środków zastępczych. Podczas przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy informowano pracodawców o zagrożeniach zdrowia spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi Substancjami psychoaktywnymi w miejscu pracy. Zalecano rozszerzenie tematyki szkoleń o zagadnienia dotyczące środków zastępczych lub nowych narkotyków. Pozostawiano w zakładach opracowany materiał szkoleniowy. Wskazano na wykorzystanie w celu podniesienia wiedzy w przedmiotowym zakresie różnorodnych dostępnych w zakładzie pracy nowych mediów: internet, e-maile, gabloty informacyjne.

8.2 Choroby zawodowe

Do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wieluniu, w 2022r. wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej: przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym.

Przeprowadzono 7 wizytacji w związku ze zgłoszeniem podejrzenia choroby zawodowej. Sporządzono 4 karty oceny narażenia zawodowego. Sporządzono 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano 2 decyzje administracyjne o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- choroba skóry - alergiczne kontaktowe zapalenie skóry;
- choroby zakaźnej - boreliozy.

Wydano 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- obustronnego trwałego odbiorczego ubytku słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowanego hałasem;
- przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy;
- zespół wibracyjny postać kostno-stawowa.

Analiza występujących chorób zawodowych w powiecie wieluńskim w latach 2018 – 2022

Pozycja wykazu chorób zawodowych	Pełna nazwa choroby zawodowej	Liczba chorób zawodowych w latach				
		2018	2019	2020	2021	2022
3	Pylica płuc	0	0	0	1	0
15	Przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym	0	1	0	2	0
18	Choroby skóry	0	0	0	0	1
19	Przewlekła choroba układu ruchu wywołana sposobem wykonywania pracy	0	0	1	0	0
20	Przewlekła choroba obwodowego układu nerwowego wywołana sposobem wykonywania pracy	0	0	1	0	0
22	Zespół wibracyjny pod postacią naczyniowo-nerwową	0	0	1	0	0
26	Choroby zakaźne	2	0	1	2	1
Razem		2	1	4	5	2

Dokonując oceny środowiska pracy należy stwierdzić, iż w roku 2022 w stwierdzono w trzech zakładach pracy, nowe przekroczenia poziomu hałasu.

Działania organizacyjno-administracyjne podejmowane przez pracodawców, stosowanie środków ochrony indywidualnej oraz profilaktyka medyczna zapobiegają ujemnym skutkom oddziaływania czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

Pracodawcy w miarę możliwości dokonywali wymiany przestarzałego parku maszynowego, odnawiali pomieszczenia produkcyjne i higieniczno - sanitarne, dbali o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych pomieszczeń, zapewniali pracownikom odpowiednią odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej oraz przestrzegali terminowości przeprowadzania badań profilaktycznych pracowników.

9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpeli



W 2022 roku w powiecie mieszkańcy byli zaopatrywani w wodę z 29 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, natomiast 2 podmioty wykorzystywały wodę z własnych ujęć. Wszystkie stacje wodociągowe pozyskują wodę z ujęć podziemnych. Charakteryzują się one stabilnym składem i mniejszą ilością zanieczyszczeń. Jednak niektóre z nich zawierają wyższe stężenie żelaza i manganu, dlatego w 25 wodociągach prowadzone jest uzdatnianie wody (odżelazianie i odmanganianie), natomiast 6 wodociągów podaje wodę do sieci bez uzdatniania. W naszym powiecie stopień zwodociągowania jest dość wysoki na ogólną liczbę 73659 mieszkańców z wody z wodociągów sieciowych korzysta 73324 osób. Największy udział w zaopatrzeniu ludności w wodę w powiecie miały wodociągi produkujące wodę o wydajności od 101÷1000 m³/d – 41481 mieszkańców, średni o wydajności od 1001÷10000 m³/d – 26409 mieszkańców, natomiast najmniejszą liczbę mieszkańców zaopatrują wodociągi o wydajności < 100 m³/d tylko – 5434 osób.

Stan sanitarno - techniczny stacji wodociągowych oraz urządzeń jest dobry i ulega poprawie. Producenci wody modernizowali istniejącą infrastrukturę wodociągową mając na celu poprawę sytuacji w zakresie zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Przeprowadzono przebudowę budynków i pomieszczeń Stacji Uzdatniania Wody w Naramicach i w Stacji Wodociągowej w Wierzchlesie wraz z modernizacją technologii uzdatniania wody oraz przebudową ujęć wody. Wybudowano zewnętrzne zbiorniki magazynowe wody do spożycia. Stacje wodociągowe zostały wyposażone w agregaty prądotwórcze. Wykonano wewnętrzne linie energetyczne, wodociągowe i kanalizacyjne. W Stacji Uzdatniania Wody w Kurowie dokonano wymiany złoża w zbiorniku filtracyjnym. Nowy dodatkowy zewnętrzny zbiornik magazynowy został wybudowany w Stacji Uzdatniania Wody w Czarnożyłach. Obecnie jest jeszcze realizowana inwestycja przebudowy Stacji Uzdatniania Wody w Ostrówku.

Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

W okresie roku 2022 prowadzone były badania jakości wody z urządzeń wodociągowych przez inspekcję sanitarną i producentów w ramach kontroli wewnętrznej.

Woda dostarczana mieszkańcom powiatu spełniała wszystkie wymagania jakości wody określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i była bezpieczna. Wykonywane w ramach monitoringu badania mikrobiologiczne próbek wody potwierdzały właściwą jej jakość.

Jedynie w Wodociągu w Skomlinie wystąpiło zanieczyszczenie mikrobiologiczne, została wydana decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia przez ludzi, po przeprowadzonych działaniach naprawczych i uzyskaniu pozytywnych wyników badania wody PPIS stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi. Incydentalnie stwierdzono przekroczenie parametru ogólnej liczby mikroorganizmów w Wodociągu SDM w Wieluniu. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody uległa poprawie, a badania mikrobiologiczne wody odpowiadały wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

Fizykochemiczny skład wody do spożycia przez ludzi odpowiadał wymaganiom obowiązującego rozporządzenia i wszystkie wody w wodociągach oceniono pozytywnie. Jedynie stwierdzono przekroczenie żelaza, manganu i mętności w Wodociągu w Kraszkowicach. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody w tym wodociągu uległa poprawie i nie budziła zastrzeżeń. Natomiast na występujące przekroczenia żelaza i mętności w wodzie w Wodociągu we Wróblewie, wydano decyzję na warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi przy tymczasowym zachowaniu dopuszczalnej wartości parametrów żelaza na poziomie 8 mg/l (800µg/l) i mętności na możliwie najniższym poziomie – termin wykonania decyzji nie upłynął.

W roku 2022 wpłynęły 2 interwencje dotyczące zażelazionej wody w sieci Wodociągu w Wieluniu i w Kraszkowicach. Pobrane próbki nie potwierdziły interwencji w Wodociągu w Wieluniu, wykonane badania laboratoryjne potwierdziły właściwą jej jakość. Natomiast po przeprowadzonych działaniach naprawczych woda w Wodociągu w Kraszkowicach uległa poprawie i kontrolne badania laboratoryjne parametrów żelaza, manganu i mętności nie budziły zastrzeżeń.

Przeprowadzono 33 kontrole sanitarne, wydano 2 decyzje merytoryczne, 1 decyzję zatwierdzającą udokumentowany system jakości prowadzonych badań wody w laboratorium zewnętrznym, 3 decyzje płatnicze, pobrano 134 próbki wody z wodociągów do badań laboratoryjnych, 9 próbek z instalacji wody ciepłej, wykonano 399 oznaczeń bakteriologicznych i 1309 fizykochemicznych.

Monitoring substancji promieniotwórczych

Wstępny monitoring substancji promieniotwórczych jest wykonany we wszystkich wodociągach. Wyniki pomiarów stężenia substancji promieniotwórczych w wodzie nie wykazały przekroczeń. Producenci są zobowiązani do badania wody w kierunku substancji promieniotwórczych z częstotliwością określoną w części C i D załącznika nr 4 obowiązującego rozporządzenia.

Ocena jakości wody ciepłej w instalacjach w kierunku bakterii Legionella sp.

W 2022 roku kontynuowano badania określające skolonizowanie instalacji ciepłej wody pałeczkami Legionella sp. w wytypowanych przez PPIS obiektach, gdyż występowanie bakterii Legionella sp. w większej ilości stanowi naruszenie wymagań obowiązującego rozporządzenia i może wywołać chorobę zakaźną zwaną legionellozą. W okresie sprawozdawczym pobrano 9 próbek wody ciepłej do badania laboratoryjnego i wykonano 12 oznaczeń na obecność bakterii Legionella sp. Przekroczeń nie stwierdzono, systemy są monitorowane i nie wymagają podjęcia specjalnych działań.

Ocena jakości wody w pływalniach (kryte, odkryte)

Nadzorem objęte są 3 pływalnie odkryte i 1 pływalnia kryta, które były czynne w okresie roku sprawozdawczego. Prowadzone badania jakości wody z tych pływalni przez właścicieli i inspekcję sanitarną nie budziły zastrzeżeń. Woda spełniała wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne określone w załącznikach nr 1 i 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

W okresie roku sprawozdawczego przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, do badań laboratoryjnych pobrano 7 próbek wody z basenów kąpielowych, wykonano 21 oznaczeń bakteriologicznych i 50 oznaczeń fizykochemicznych.

Porównanie ilości pobranych próbek wody do spożycia przez ludzi i wody basenowej oraz wykonanych oznaczeń bakteriologicznych i fizykochemicznych z trzech ostatnich lat przedstawia tabela.

Ilość pobranych próbek wody do badań laboratoryjnych oraz wykonanych oznaczeń przeprowadzonych w wodociągach i w basenach na przestrzeni ostatnich trzech lat.

Ilość pobranych próbek			Badania laboratoryjne					
			Ilość oznaczeń fizykochemicznych			Ilość oznaczeń bakteriologicznych		
2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022
105	107	150	950	983	1359	376	292	420

Podsumowanie

W 2022 roku dostarczana woda mieszkańcom powiatu odpowiadała wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Jednostkowe stany pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych nie spowodowały ryzyka zdrowotnego u konsumentów, dzięki skutecznie przeprowadzonym przez producentów działaniom naprawczym.

Jakość wody w basenach kąpielowych nie budziła zastrzeżeń, była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz chemicznych. Użytkownicy mogli zażywać relaksacyjnych kąpeli, które wywierają pozytywny wpływ na zdrowie ludzi.

10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci i młodzieży



Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując swoje zadania z zakresu zdrowia publicznego, sprawuje nadzór sanitarny nad placówkami dla dzieci i młodzieży przeznaczonymi zarówno na pobyt dzienny, jak i całodobowy.

Na terenie powiatu wieluńskiego w roku 2022 w ewidencji znajdowały się 152 placówki opieki, wychowania, nauki oraz wypoczynku i rekreacji, w tym: 2 żłobki, 50 przedszkoli, oddziałów przedszkolnych i innych form wychowania przedszkolnego, 39 szkół podstawowych, 1 technikum, 4 licea ogólnokształcące, 2 szkoły policealne, 7 zespołów szkół (3 szkoły podstawowe, 3 technika, 4 szkoły branżowe I i II stopnia, 1 szkoła specjalna, 2 warsztaty szkolne), 3 placówki z pobytem całodobowym (bursa, dom dziecka, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy), 8 placówek wychowania pozaszkolnego (np. młodzieżowy dom kultury, szkoła muzyczna, świetlice środowiskowe, poradnia pedagogiczna, szkoła językowa, warsztaty terapii środowiskowej), 1 placówka rekreacyjna (zielona szkoła), 35 form zimowego i letniego wypoczynku.

W 2022 r. przeprowadzono 184 kontrole sanitarne, w tym 24 kontrole tzw. covidowe, sprawdzające przestrzeganie przepisów Rozporządzenia w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Wydano 164 opinie dotyczące zawieszenia zajęć, tj. zmiany trybu nauczania ze stacjonarnego na tryb zdalny, ze względu na sytuację epidemiologiczną.

Stan sanitarno-techniczny budynków, w których funkcjonują placówki opieki, nauczania i wychowania dla dzieci i młodzieży.

W powiecie wieluńskim wszystkie skontrolowane placówki nauczania i wychowania, inne placówki przeznaczone na pobyt dzieci i młodzieży oraz letniego i zimowego wypoczynku mieszczą się w budynkach o właściwym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne zlokalizowane wewnątrz obiektów, wszystkie posiadają podłączenia do sieci wodno-kanalizacyjnej.

Bieżącą ciepłą i zimną wodę zapewniają wszystkie placówki nauczania, wychowania i wypoczynku. Placówki te posiadają centralne ogrzewanie własne bądź ogrzewanie z sieci ciepłowniczej.

Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.

Zapewnienie dzieciom i młodzieży szkolnej należytych warunków do utrzymania higieny osobistej jest współczesnym standardem, w szczególności zapewnienie dostępu do bieżącej zimnej i ciepłej wody, jak również odpowiedniego wyposażenia sanitariatów w środki higieny osobistej. Sanitariaty powinny być wyposażone w mydło w dozownikach, jednorazowe ręczniki papierowe lub suszarki elektryczne do osuszania rąk, a także papier toaletowy. Wszystkie placówki zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Wpływ na ocenę warunków do utrzymania higieny osobistej ma również wyposażenie w wystarczającą liczbę urządzeń sanitarnych w odniesieniu do liczby osób korzystających. W 3 szkołach podstawowych, 1 zespole szkół i w 1 przedszkolu nie zapewniono zgodnego z przepisami standardu dostępności do urządzeń sanitarnych (zbyt wiele dzieci bądź uczniów w obiekcie w odniesieniu do liczby urządzeń sanitarnych).

Warunki do prowadzenie zajęć wychowania fizycznego.



W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach kontrolami objęto również warunki sanitarno-higieniczne do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Ocenie poddano m.in. posiadaną przez placówkę infrastrukturę sportową oraz stan sanitarno-techniczny zaplecza sportowego.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli w 51 szkołach wykazano, że z pełnej infrastruktury sportowej, tj. szkolnego zespołu sportowego wraz z boiskiem, w skład którego wchodzi jedna lub dwie sale sportowe oraz pomieszczenia pomocnicze, tj. przebieralnie, natryskownie, ustępy, przechowalnie sprzętu sportowego, gabinet wychowania fizycznego – pokój nauczycieli, mogli korzystać uczniowie 23 szkół, co stanowi blisko 45% wszystkich skontrolowanych placówek.

Pozostałe szkoły posiadają nieco skromniejsze warunki, tj. sale rekreacyjno-zastępcze z boiskiem bądź bez boiska.

W 2 skontrolowanych szkołach odnotowano, że pomimo posiadania infrastruktury sportowej, zajęcia wychowania fizycznego prowadzono również na korytarzach szkół.

Higiena procesów nauczania i wychowania.

Oceniając środowisko szkolne, szczególną uwagę zwracano na tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych pod kątem zachowania zasad higieny procesu nauczania, a także na możliwość pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych w placówce, dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów oraz długość przerw międzylekcyjnych.

W trosce o zapewnienie uczniom higienicznych warunków nauki, dokonano oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w 26 szkołach (359 oddziałów).

Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych obejmowała stałą porę rozpoczynania zajęć lekcyjnych oraz potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami lekcyjnymi w kolejnych dniach tygodnia.

Nieprawidłowości stwierdzono w 5 szkołach, w 27 oddziałach. Dotyczyły one głównie różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia o więcej niż 1 godzinę. Nieprawidłowości te omówiono z dyrektorami placówek i zostały one usunięte przy kolejnej zmianie planu.

Oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków przeprowadzono w 16 placówkach, w tym w 58 oddziałach. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

W związku ze zbyt dużym obciążeniem uczniów ciężarem tornistrów/plecaków szkolnych, wprowadzony został prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w placówkach części podręczników i przyborów szkolnych. Wszystkie placówki zapewniły ten obowiązek.

Dodatkowo, w trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych, monitorowano kwestię związaną z odpoczynkiem ucznia w czasie trwania przerw międzylekcyjnych w aspekcie m.in. zapewnienia odpowiedniego (wystarczającego) czasu na odpoczynek lub zjedzenie posiłku. Wszystkie skontrolowane w tym obszarze placówki zapewniły przerwy 10 min, z co najmniej jedną przerwą 15 -20 minutową.

Mikroklimat w placówkach dla dzieci i młodzieży

Na mikroklimat pomieszczeń wpływ mają między innymi: odpowiednia temperatura pomieszczeń, właściwa wentylacja, oświetlenie naturalne i sztuczne, możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem, prawidłowe wietrzenie pomieszczeń.

W nadzorowanych placówkach pomieszczenia stałego pobytu posiadają wentylację grawitacyjną, a pomieszczenia higieniczno-sanitarne również wentylację mechaniczną, która wymagana jest w ustępach z ilością kabin większa niż jedna i nie posiadającą okien.

Dokonywane pomiary temperatur pomieszczeń, w których odbywały się zajęcia, wykazały prawidłową temperaturę, tj. co najmniej 18°C w szkołach i przedszkolach oraz co najmniej 20°C w żłobkach i punktach przedszkolnych.

Prawidłowe wietrzenie pomieszczeń zapewnia konstrukcja okien o 50% powierzchni ich otwieralności. Wszystkie placówki posiadają taką możliwość. Również większość placówek posiada możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem, dzięki zamontowanym roletom lub żaluzjom. Podczas kontroli zwracano również uwagę, aby stanowisko pracy ucznia było tak usytuowane, by światło naturalne padało uczniowi z lewej strony.

Dożywianie w szkołach

Na 27 skontrolowanych szkół pod kątem dożywiania w 22 wydawane były ciepłe posiłki. W 15 szkołach posiłki przygotowane były na miejscu, w 7 były dowożone. Obiady pełne, tj. dwudaniowe wydawane były w 14 szkołach - liczba korzystających 1137 uczniów, posiłki jednodaniowe w 8 szkołach - liczba korzystających uczniów 449. Z posiłków dofinansowywanych skorzystało 218 uczniów.

Profilaktyczna opieka zdrowotna

Zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1082) szkoła w zakresie realizacji zadań statutowych powinna zapewnić uczniom możliwość korzystania z gabinetu profilaktyki zdrowotnej.

Spśród skontrolowanych 28 szkół pod tym kątem, 24 szkoły posiadały gabinety profilaktyki zdrowotnej, w tym w 21 szkołach do własnej dyspozycji, zaś 3 były użytkowanych wspólnie z inną placówką, ale w tym samym budynku. Pod kątem sanitarno-technicznym w skontrolowanych gabinetach profilaktyki zdrowotnej, nie stwierdzono nieprawidłowości. W szkołach, które nie posiadały gabinetów profilaktyki zdrowotnej ta opieka świadczona była poza placówką, na przykład w podmiotach leczniczych POZ.

Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży



W roku 2022 w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji, Nauki i Sportu zarejestrowano 35 turnusów wypoczynku letniego i zimowego. Skontrolowano 28 turnusów, na których wypoczywało 1 306 uczestników.

Wypoczynek zorganizowano w obiektach takich jak: całoroczny ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy wraz z polem namiotowym, świetlice środowiskowe, szkoła i dom kultury. W obiektach tych zapewniono odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne, m.in.: prawidłowy stan sanitarno-techniczny budynków i ich wyposażenia, właściwy wskaźnik powierzchni pomieszczeń mieszkalnych na jednego uczestnika, czystą pościel, bieliznę pościelową, koce, zachowane odstępy między łózkami, zachowane standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, w pomieszczeniach sanitarnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda, urządzenia sanitarne sprawne technicznie.

Na wszystkich skontrolowanych turnusach letniego wypoczynku zapewniono odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne.

Na wszystkich turnusach, poza tymi w miejscu zamieszkania dzieci, zapewniono całodobową opiekę pielęgniarstwa, opiekę lekarską na zasadzie umowy zlecenia z lekarzami z pobliskiego POZ.

Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w organizacji wypoczynku.

Podsumowanie

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne.

Od nowego roku szkolnego każdy uczeń szkoły podstawowej mógł zgłosić chęć spożywania ciepłego posiłku w szkole. Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniły ciepły posiłek przygotowywany przez własne stołówki albo dostarczany przez firmy cateringowe.

Higiena procesów nauczania w szkołach, na podstawie przeprowadzonych analiz rozkładów zajęć lekcyjnych, nie wykazała większych nieprawidłowości.

Stan techniczny mebli szkolnych i sprzętu sportowego co roku ulega poprawie, poprzez wyposażanie placówek w meble i sprzęt z wymaganymi atestami i certyfikatami.

Zapewniona była stała dostępność do środków higieny osobistej (papier toaletowy, mydło, ręczniki jednorazowe).

Zgodnie z Ustawą z dnia 9 listopada 1995 r. (t.j. Dz.U.2021.276) o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych wszystkie kontrolowane placówki umieściły w widocznych miejscach odpowiednie oznaczenie słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i palenia papierosów elektronicznych na terenie obiektu.

We wszystkich skontrolowanych szkołach dyrektorzy zapewnili uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

Wypoczynek letni i zimowy zorganizowano prawidłowo, placówki zapewniły właściwe warunki sanitarno-higieniczne w czasie trwania turnusów.

11. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia



Istotnym elementem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu jest edukacja zdrowotna. Realizacja zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia wynika z zapisów Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025 oraz zaleceń Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.

W 2022 r. PSSE w Wieluniu w zakresie realizacji programów prozdrowotnych nadzorowała i koordynowała realizację programów edukacyjnych z obszaru promocji zdrowego stylu życia i zachowań prozdrowotnych. W pierwszym półroczu finalizowane były rozpoczęte w roku szkolnym 2021/2022 programy edukacyjne, natomiast w drugim rozpoczęto realizację programów przypadających na rok szkolny 2022/2023. Zgodnie z procedurą techniczną PT/PZ/01 *Standardy postępowania podczas realizacji interwencji w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia*

przeprowadzono 41 wizytacji w 25 placówkach, a także 3 szkolenia dla koordynatorów przedszkolnych i szkolnych.

Profilaktyka palenia tytoniu



Ważnym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest informowanie i ostrzeganie o ryzyku zdrowotnym związanym z paleniem tytoniu. Zadanie realizowano poprzez koordynowanie programów edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży oraz podejmowanie działań edukacyjnych dostosowanych do potrzeb społeczeństwa lokalnego.

W 2022 r roku realizowano:

Wojewódzki program edukacyjny antytytoniowej „Czyste Powietrze Wokół Nas” adresowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Dostosowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat. Głównym celem programu jest poszerzenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci - dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku kontaktu z osobami palącymi. W roku szkolnym 2021/2022 programem zostało objętych 425 dzieci i rodziców z 13 placówek przedszkolnych.

Ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. „Bieg po zdrowie” adresowany do uczniów IV klasy szkoły podstawowej i ich rodziców i opiekunów.

Na przedział wiekowy 9-10 lat przypada okres krytyczny dla podejmowania zachowań ryzykownych, takich jak pierwsze palenie tytoniu, dlatego też tej grupie wiekowej poświęcony jest program. Jego celem jest uwrażliwianie młodych ludzi na negatywne skutki palenia tytoniu oraz zapobieganie lub opóźnianie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży. Forma programu sprzyja wzmocnieniu poczucia własnej wartości u uczniów. Program pozwala przekazać dzieciom wiedzę na temat zachowań prozdrowotnych oraz kształtuje odpowiednie postawy i umiejętności związane z tym obszarem. W roku szkolnym 2021/2022 został zrealizowany w 7 szkołach, uczestniczyło 147 odbiorców.

Do działań realizowanych rokrocznie, kierowanych do społeczności lokalnej, zaliczyć można organizację obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu** oraz **Światowego Dnia Rzucania Tytoniu**. W ramach realizacji tegorocznych obchodów publikowano na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych informacje o wpływie tytoniu na zdrowie człowieka, o zagrożeniach wynikających z palenia, podkreślano szkodliwość e-papierosów, podawano wskazówki jak rzucić palenie. Dystrybuowano materiały edukacyjne w formie drukowanej i elektronicznej.

Systematyczna i skuteczna egzekucja przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych w powiecie wieluńskim w 2022 r. przeprowadzono 921 kontroli przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej. Z wykonanych kontroli wynika, że Ustawa z 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2017 r. poz. 957) jest stosowana w 100% skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej.

Profilaktyka nadwagi i otyłości



W zakresie profilaktyki nadwagi i otyłości Państwowa Inspekcja Sanitarna wspólnie z Polską Federacją Producentów Żywności Związku Pracodawców realizują na zasadzie partnerstwa publiczno-prywatnego od 2006 r. Ogólnopolski Program Edukacyjny „**Trzymaj Formę!**”.

Jest to inicjatywa propagująca zdrowy styl życia o unikalnym, dwukierunkowym podejściu: propaguje zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną.

Celem Programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania nawyków prozdrowotnych wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, opierając się na odpowiedzialności indywidualnej i wolnym wyborze jednostki. Program adresowany jest do uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej. W roku szkolnym 2021/2022 programem zostało objętych 1121 dzieci z 14 placówek szkolnych.

Programem edukacyjnym, który obejmuje szeroko pojętą tematykę zdrowego stylu życia i mądrych wyborów żywieniowych jest także **Ogólnopolski Program Edukacyjny dla przedszkoli – „Skąd się biorą produkty ekologiczne”**.

Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci w wieku 5-6 lat. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Dzieci podczas zajęć edukacyjnych uczą się skąd się biorą produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny. W programie w roku szkolnym 2021/2022 udział wzięło 345 dzieci i rodziców z 11 placówek przedszkolnych.

Edukacja zdrowotna w szkole uznawana jest za najbardziej efektywną inwestycję w zdrowie społeczeństwa. W ramach wzmocnienia kształtowania nawyków dbałości o własne zdrowie przeprowadzono pogadanki na temat zdrowego stylu życia - dla uczniów szkół podstawowych oraz zorganizowano szkolenia i webinar dla koordynatorów szkolnych programu „Trzymaj Formę” oraz „Skąd się biorą produkty ekologiczne”. Przygotowano ekspozycję plakatów Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, prezentowaną w siedzibie Stacji, dotyczących suplementów diety oraz bezpieczeństwa żywności, a także prowadzono w mediach społecznościowych Kampanię uświadamiającą zakres kompetencji Urzędu. W działaniach uczestniczyło 158 odbiorców.



Profilaktyka chorób zakaźnych

W ramach profilaktyki chorób zakaźnych w 2022 roku przeprowadzono pogadanki z dziećmi i młodzieżą. Wśród młodszych dzieci poruszano temat higieny osobistej, zasad prawidłowego mycia rąk jako profilaktyki wielu chorób, wśród starszych uczniów zasady działania i istotności szczepień ochronnych jako najskuteczniejszego elementu profilaktyki chorób zakaźnych. Przekazano materiały informacyjno-edukacyjne, przygotowano stoisko profilaktyczne podczas Integracyjnego Pikniku Polsko-Ukraińskiego. Dystrybuowano materiały do placówek oświatowych, publikowano w mediach społecznościowych informacje m.in. nt. higieny rąk, chorób zakaźnych.

W zakresie profilaktyki chorób zakaźnych realizowano również zadania Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV. Głównym celem podejmowanych działań było ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV poprzez podniesienie poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS u ogółu społeczeństwa oraz zmian postaw, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie i życie. W 2022 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizowała działania w zakresie HIV/AIDS zgodnie z Harmonogramem realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS opracowanego na lata 2022-2026 .

W ramach realizacji działań programowych oraz wzmocnienia obchodów Światowego Dnia AIDS przypadających 1 grudnia promowano kampanie Krajowego Centrum ds. AIDS: Europejski Tydzień Testowania na HIV, Kampanię „Jedyny taki test”, przygotowano w formie elektronicznej prezentację nt. zakażeń wirusem HIV oraz chorób przenoszonych drogą płciową, dedykowaną uczniom szkół ponadpodstawowych powiatu wieluńskiego. Przeprowadzono 6 zajęć edukacyjnych w szkole ponadpodstawowej.



W powiecie wieluńskim w roku szkolny 2021/2022 realizowano również **programy profilaktyczne dotyczące wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, czerniaka i wirusa HPV**. Adresatami programów byli uczniowie szkół ponadpodstawowych.



Celem programu „**Podstępne WZW**” jest upowszechnienie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C poprzez: przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HAV, HBV i HCV, uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie, pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością w zakresie własnych zachowań zdrowotnych a także kształtowanie postawy tolerancji i zrozumienia wobec osób zakażonych. W roku szkolnym 2021/2022 w programie udział wzięło 262 uczniów.

Głównym celem programu „**Wybierz Życie. Pierwszy Krok.**” jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy. Program zwiększa poziom wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli HPV w jego powstawaniu, kształtuje świadomość o czynnikach zwiększających ryzyko (profilaktyka pierwotna i wtórna), motywuje kobiety do regularnego badania się. W roku szkolnym 2021/2022 w programie udział wzięło 1401 uczniów i rodziców.

Celem głównym programu „**Znamie! Znam je?**” jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Podczas realizacji programu uczniowie uzyskują wiedzę na temat czynników ryzyka zachorowania na czerniaka, poznają zagrożenia i zasady profilaktyki, oraz uświadamiają sobie wartość odpowiednich zachowań i postaw. W roku szkolnym 2021/2022 w programie udział wzięło 444 uczniów.

Inne przedsięwzięcia z obszaru promocji zdrowia, kampanie społeczne

W ramach akcji „**Bezpieczne wakacje**” przesłano do szkół podstawowych powiatu wieluńskiego prezentację przygotowaną przez WSSE w Łodzi. W mediach społecznościowych udostępniano przez okres wakacyjny informacje z zakresu bezpieczeństwa letniego (o ostrożnym korzystaniu ze słońca, o upałach, nawodnieniu, burzach, bąblownicy, barszczu Sosnowskiego, zagrożeniu ze strony kleszczy). Promowano Serwis Kąpieliskowy, przygotowano materiały dotyczące tworzenia kąpielisk oraz miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli, które wysłane zostały do wójtów gmin powiatu wieluńskiego. Publikowano na stronie internetowej materiały: „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia”, „Bezpieczne grzybobranie” i w mediach społecznościowych serię postów na temat profilaktyki zatruc grzybami, bezpiecznego grzybobrania.

W czasie obchodów **Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach, Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach** poprzez prezentacje w mediach społecznościowych zwracano uwagę na zwiększenie świadomości ogółu społeczeństwa, również pracowników ochrony zdrowia na temat tego, czym jest oporność na antybiotyki oraz przekazywano informacje o jej konsekwencjach. Dystrybuowano materiały edukacyjne do podmiotów leczniczych oraz szkół ponadpodstawowych.

W związku ze znacznym napływem ludności do Polski, spowodowanym trwającym **konfliktem zbrojnym na Ukrainie**, przesyłano i udostępniano materiały edukacyjne i informacyjne do podmiotów leczniczych i placówek oświatowych dotyczące zaleceń zdrowotnych, bezpieczeństwa żywności dla osób przybywających z Ukrainy.

Niezmiennie promowano szczepienia ochronne, m. in, w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień, udostępniono w mediach społecznościowych oraz na stronie internetowej informacje na temat szczepień, kalendarz szczepień ochronnych i materiały promocyjne, bieżące informacje w zakresie

COVID-19, kampanię szczepień przeciwko COVID, publikacje MZ, GIS, MEN dotyczące obostrzeń, zaleceń.

W przestrzeni social mediów poruszano temat grypy i szczepień przeciwko niej, profilaktyki raka piersi, macicy, prostaty. Podczas obchodów Tygodnia Świadomości Czerniaka zalecano rozsądek i odpowiedzialne podejście do ochrony skóry, podnoszono także temat uzależnienia od Internetu.

Podsumowanie

Obszary działań oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu sprowadzały się do realizacji głównego celu, jakim było kształtowanie postaw i zachowań prozdrowotnych społeczności lokalnej poprzez edukację zdrowotną i promowanie zdrowego stylu życia oraz informowanie o konsekwencjach zachowań ryzykownych dla zdrowia.