



**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Wieluniu**

**Informacja o stanie
bezpieczeństwa sanitarnego
z terenu powiatu wieluńskiego
w 2019 roku**



Wieluń 24 luty 2020 r.

WSTĘP	5
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	7
1. Zakres prowadzonego nadzoru	7
Szczepienia ochronne	12
Podmioty wykonujące działalność leczniczą	13
1. Zakres prowadzonego nadzoru nad podmiotami leczniczymi	13
2. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	14
3. Postępowanie z odpadami medycznymi	15
4. Zaopatrzenie w wodę	15
5. Dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja	15
Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych	16
1. Zakres nadzoru sanitarnego	16
2. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia	18
3. Stan sanitarny środków transportu żywności	19
4. Jakość zdrowotna środków spożywczych	19
4.1 Znakowanie środków spożywczych	19
4.2 Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów	20
4.3 System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - RASFF	20
5. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków	22
6. Ocena sposobu żywienia	22
7. Podsumowanie	22
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	23
Stan sanitarny wybranych rodzajów obiektów	24
Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami	27
1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego	27
2. Choroby zawodowe	30
3. Podsumowanie	30
Przeciwdziałanie narkomanii w obszarze środków zastępczych	31
Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli	32
1. Zaopatrzenie ludności w wodę	32
2. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	32
3. Ocena jakości wody w pływalniach (kryte, odkryte)	33
Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci młodzieży	34
1. Nadzór nad warunkami sanitarnymi w placówkach dla dzieci i młodzieży	34
2. Stan sanitarno-techniczny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży	35

3. Zaplecze sanitarne placówek dla dzieci i młodzieży oraz warunki do utrzymania higieny osobistej.....	35
4. Warunki do prowadzenie zajęć wychowania fizycznego.....	35
5. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży	35
6. Organizacja pobytu uczniów w szkole oraz rozkład zajęć.....	36
7. Mikroklimat w placówkach dla dzieci i młodzieży	36
8. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży	37
9. Podsumowanie.....	37
Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	38
1. Profilaktyka palenia tytoniu	38
2. Profilaktyka nadwagi i otyłości.....	39
3. Profilaktyka chorób zakaźnych.....	40
4. Profilaktyka uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.	40
5. Profilaktyka zażywania dopalaczy	41
6. Profilaktyka wirusowego zapalenia wątroby HBV i HCV i Profilaktyka czerniaka.....	41
7. Inne przedsięwzięcia z obszaru promocji zdrowia, kampanie społeczne	41

Państwowa Inspekcja Sanitarna dokonuje corocznej oceny stanu sanitarnego powiatu uwzględniając zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić w przyszłości zagrożenia dla zdrowia ludzi.

Corocznej oceny stanu sanitarnego powiatu dokonujemy w oparciu o wyniki przeprowadzonych planowych kontroli, kontroli interwencyjnych, wizytacji oraz wyników badań laboratoryjnych wody, żywności, kosmetyków oraz badań epidemiologicznych.

Działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu w zakresie ochrony zdrowia publicznego obejmowały:

- ocenę żywności prowadzonej w ramach urzędowej kontroli żywności, której zanieczyszczenia chemiczne i bakteriologiczne mogą powodować istotne skutki zdrowotne, oraz ocenę stanu sanitarno-technicznego obiektów żywnościowo-żywnościowych,*
- monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruc,*
- ocenę środowiska pracy, w którym występują czynniki szkodliwe lub uciążliwe dla zdrowia pracowników,*
- ocenę sanitarną podmiotów wykonujących działalność leczniczą, placówek nauczania i wychowania oraz innych obiektów użyteczności publicznej.*

We wszystkich wyżej wymienionych obszarach opieraliśmy się na wynikach badań uzyskanych z akredytowanych laboratoriów bazy laboratoryjnej województwa łódzkiego w skład której wchodzi Oddział Laboratoryjny PSSE w Wieluniu.

Wiarygodność wyników badań i potwierdzana jest certyfikatami Polskiego Centrum Akredytacji i w każdym roku Oddział Laboratoryjny poddawany jest ocenie audytorów Polskiego Centrum Akredytacji.

W działalności kontrolnej wprowadzony jest system zarządzania i system ten jest audytowany przez audytorów wewnętrznych inspekcji sanitarnej województwa łódzkiego, co pozwala na stosowanie jednakowych procedur kontrolnych w całym województwie.

Istotnym elementem naszej działalności jest edukacja zdrowotna prowadzona przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej począwszy od przedszkolaków po seniorów, zważywszy na fakty świadczące o tym, że społeczeństwo aktywnie dbające o swoje zdrowie może prowadzić długie życie wolne od chorób i związanych z nimi ograniczeń.

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

WSTĘP

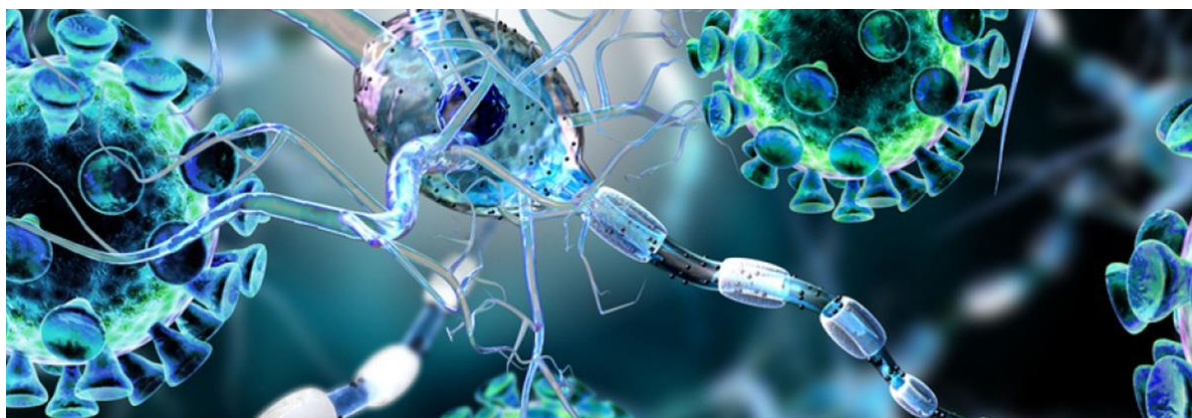
Powiat wieluński zajmuje obszar 928 km², administracyjnie podzielony na 10 gmin, zamieszkiwanych przez 76 829 mieszkańców (GUS stan na 30.06.2018 r.), z czego 54 198 zamieszkuje tereny wiejskie. Położenie powiatu między rzekami Prosną a Wartą stwarza znakomite warunki do rozwijania turystyki i rekreacji, które wpływają na charakter oraz rodzaj działających przedsiębiorstw na terenie powiatu wieluńskiego

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu skierowana była na promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia człowieka.

Zadania realizowane były przy pomocy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej o profilu laboratoryjno – nadzorowym. PSSE w Wieluniu i zatrudnia w chwili obecnej 52 pracowników posiadających wymagane kwalifikacje na poszczególnych stanowiskach pracy.

Działalność kontrolno-represyjna Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu w latach 2018-2019

	2018 rok	2019 rok
Liczba obiektów	1 867	1 918
Liczba kontroli zaplanowanych	1 124	1 071
Liczba wykonanych kontroli	1 836	1 859
Liczba decyzji administracyjnych	278	280
Liczba postanowień	50	22
Liczba opinii	103	133
Nałożone mandaty	26	25
Kwota mandatów	6 350	5 500
Liczba pobranych próbek do badań w działalności nadzorowej	1 863	1 570
Liczba pomiarów fizycznych w pl. wych. i naucz.	2 403	2 286
Liczba wykonanych badań przez Oddział Lab.:	17 875	16 309
▪ badania nadzorowe	3 084	3 357
▪ badania w ramach działalności usługowej	14 791	12 952



1. Zakres prowadzonego nadzoru

W 2019 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, oraz sprawowali nadzór epidemiologiczny w przypadku stwierdzonych chorób zakaźnych, dokonywali oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, zapewniali zaopatrzenie w preparaty szczepionkowe, nadzorowali wykonawstwo szczepień i wykorzystanie preparatów szczepionkowych w ramach obowiązującego Programu Szczepień Ochronnych jak również prowadzili 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 grypą (tygodniowe meldunki na drukach MZ-55).

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

Najczęściej rejestrowanymi jednostkami chorobowymi była ospa wietrzna, bakteryjne i wirusowe zakażenia jelitowe, borelioza, wirusowe zapalenia wątroby, gruźlica, płonica, grypa i zakażenia grypopodobne.

W okresie od 1 stycznia 2019r. do 31 grudnia 2019r. wśród wyżej wymienionych jednostek chorobowych zarejestrowano wzrost zachorowań na:

- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez **rotawirusy** (2019r.-48 zachorowań, 2018r.-20 zachorowań),
- **gruźlicę** (2019r.-19 przypadków, w 2018r.- 7 przypadków),
- **boreliozę** (2019r.-35 przypadków, 2018r.-18 przypadków),
- **ospę wietrzną** (2019r.-393 przypadków, 2018r.-250 przypadków),
- **choroby przenoszone drogą płciową** (2019r.-5 zachorowań, 2018r.-brak zachorowań)

Odnotowano spadek zachorowań na:

- **grypę** (od 01.09.2018 roku do 30.04.2019 roku zgłoszono **6629** przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań. W analogicznym okresie sezonu **2017/2018** zarejestrowano **8206** zachorowań),
- zatrucia pokarmowe wywołane przez **pałeczki Salmonella** (2019r.-9 przypadków, w 2018r.- 14 przypadków),
- bakteryjne **zakażenia jelitowe** wywołane przez *Clostridium difficile* (2019r.-11 zachorowań, 2018r.-21 zachorowań),
- **wirusowe zapalenie wątroby typu C** (2019r.-4 przypadki, 2018r.-8 przypadków),
- **szkarlatynę** (w 2019r.-7 przypadków, w 2018r.-13 przypadków).

Nieznacznie wzrosła liczba zachorowań na **biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu** (2019r.-14 przypadków, 2018r.-12 przypadków).

Zachorowania na **krztusiec** (2019r.-2 przypadki, 2018r.-2 przypadki) oraz na **wirusowe zapalenie wątroby typu B** (2019r.-5 przypadków, 2018r.-6 przypadków) utrzymują się na podobnym poziomie.

W 2019r. nie odnotowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby **typu A** (w 2018r.-1 przypadek).

1. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych w powiecie wieluńskim w latach 2017 – 2019

JEDNOSTKA CHOROBY	POWIAT WIELUŃSKI		
	2017 rok	2018 rok	2019 rok
	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	4	14	9
Bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile	24	21	11
Inne bakteryjne zakażenia określone i nieokreślone	3	2	1
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	35	20	48
W tym biegunki u dzieci do lat 2	6	12	-
Różyczka	-	-	-
Ospa wietrzna	310	250	393
Świnka	2	2	3
Płonica (szkarlatyna)	13	13	7
Choroba z Lyme (borelioza)	27	18	35
Styczność i narażenie na wściekliznę	16	10	11
Róża	1	1	1
Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	3	3	2
Wirusowe zapalenie wątroby	TYP A	3	1
	TYP B	9	6
	TYP C	10	8
Krztusiec	15	2	2
Choroba meningokokowa	-	-	-
Kiła	3	-	-

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2019r. zaobserwowano kilkukrotny wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy (w 2018r.- 20 przypadków, w 2019r. -48 przypadków) oraz zakażenia wywołane przez norowirusy (w 2018r.- 1 przypadek, w 2019r. -6 przypadków).

Natomiast odnotowano spadek zachorowań na bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe, których najczęstszą przyczyną były pałeczki jelitowe Salmonella Enteritidis oraz bakterie z rodzaju Clostridium difficile (w 2018r. – 38 zachorowań, w 2019r.-20 zachorowań).

Zarejestrowano w 2019 roku 9 przypadków (2018r.-14 zachorowań) zatruc pokarmowych wywołanych przez „niedurowe” pałeczki Salmonella. Przyczyną zakażenia były: spożycie surowych produktów, niewłaściwy proces przygotowania mogący prowadzić do wtórnego skażenia potraw i niewłaściwa obróbka termiczna.

Odnotowano 3 zbiorowe ogniska zatrucia pokarmowego.

W **pierwszym** przypadku zatrucie miało miejsce w ośrodku szkoleniowym. Łącznie narażonych zostało wówczas 28 osób. U 6 chorych wystąpiły objawy nieżytowe. Przeprowadzone badania bakteriologiczne i wirusologiczne nie wykazały obecności drobnoustrojów chorobotwórczych.

Drugi przypadek zatrucia pokarmowego miał miejsce w restauracji. Zostało narażonych wówczas 7 osób. U 5 osób wystąpiły objawy chorobowe. Wykonane badania bakteriologiczne w kierunku Enterobacteriaceae oraz

badania wirusologiczne na obecność rota-, adeno- i norowirusów wykazały u jednej osoby obecność w kale norowirusów.

Natomiast **trzeci** przypadek zatrucia pokarmowego wystąpił w środowisku domowym. Narażonych zostało wówczas 5 osób. Na podstawie danych uzyskanych z dochodzenia epidemiologicznego oraz wyników badań bakteriologicznych u jednej osoby chorej stwierdzono w kale obecność pałeczek Salmonella Enteritidis.

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 2019r. na terenie powiatu wieluńskiego w stosunku do roku poprzedniego zaobserwowano wzrost zachorowań na **ospę wietrzną** (w 2018r.- 259 zachorowań, w 2019r.-393 zachorowania).

Odnotowano spadek zachorowań na **szkarlatynę** (w 2018r.-13 przypadków, w 2019r.-7 przypadków).

Zachorowania na **świnkę** (w 2018r.- 2 zachorowania, w 2019r.-3 zachorowania) jak również na **krztusiec** (w 2018r.- 2 zachorowania, w 2019r.-2 zachorowania) utrzymują się na podobnym poziomie w stosunku do roku ubiegłego.

Zarówno w roku 2019 i 2018 nie odnotowano zachorowań na **różyczkę i odrę**.



Tabela przedstawiająca zachorowania na choroby wieku dziecięcego w latach 2017-2019

	2017		2018		2019	
	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*
Ospa wietrzna	310	401,3	250	324,1	393	510,9
Świnka	2	2,5	2	2,5	3	3,9
Różyczka	0	-	0	-	0	-
Odra	0	-	0	-	0	-
Krztusiec	15	19,4	2	2,5	2	2,6

*Liczba nowych zachorowań/liczby mieszkańców powiatu x 100 000

Wirusowe zapalenie wątroby

Zakażenie przenoszone drogą pokarmową - WZW typ A.

W 2019 roku w powiecie wieluńskim **nie zarejestrowano** przypadków zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby typu A** (w 2018r.-1 przypadek).

Skutecznym sposobem zapobiegania zakażeniom WZW A jest stosowanie 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 drogą krwi - WZW typ B i C.

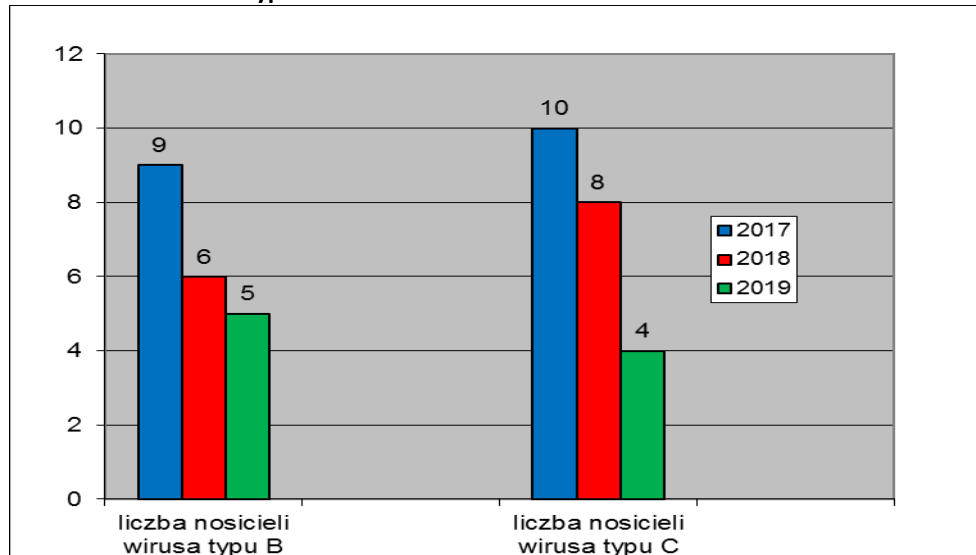
Zaobserwowano również spadek zakażeń wywołanych zarówno przez **wirusa zapalenia wątroby typu B** jak i **wirusa zapalenia wątroby typu C**. W 2019r. zgłoszono 5 przypadków zakażeń wzv typu B i 4 przypadki nosicielstwa wirusa wzv typ C.

Dla porównania w 2018r. zarejestrowano 6 zakażeń wzv typu B oraz 8 przypadków zakażeń wzv typ C.

Brak metod zapobiegania zakażeniom WZW – typ C czyli HCV w drodze szczepień ochronnych, szerzeniu się zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C można zapobiec jedynie w drodze działań nieswoistych

tj. utrzymywaniu wysokich standardów higieniczno-sanitarnych podczas wykonywania świadczeń zdrowotnych w placówkach medycznych oraz zabiegów o charakterze niemedyceznym przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek oraz poprzez działania o charakterze profilaktyczno-edukacyjnym mające na celu podniesienie poziomu wiedzy o WZW typu C.

Nosiciele wirusa wzv typu B i C w latach 2017-2019



Gruźlica

W 2019 roku na terenie powiatu wieluńskiego zanotowano wzrost zachorowań na gruźlicę z 7 przypadków w 2018 r. do 19 w roku 2019.

Podobnie jak w latach ubiegłych dominowała gruźlica układu oddechowego.

Odnotowano 13 przypadków gruźlicy potwierdzonej bakteriologicznie (2018r.-7 zachorowań).

Wśród zarejestrowanych przypadków 63 % chorych stanowiły osoby po 50 roku życia .

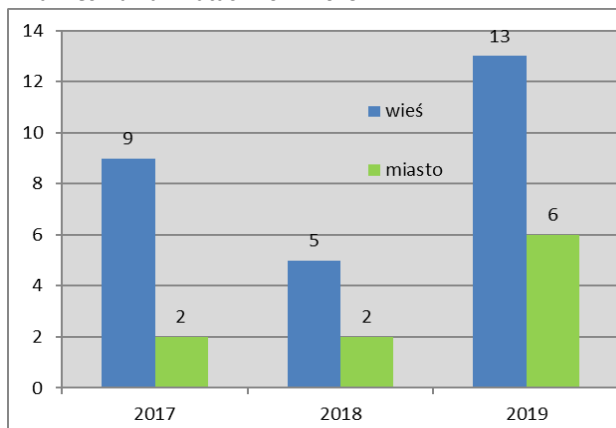
W trakcie prowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że zachorowanie na gruźlicę wystąpiło u dwóch pracowników ochrony zdrowia.

Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy jest stosowanie szczepienie 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.

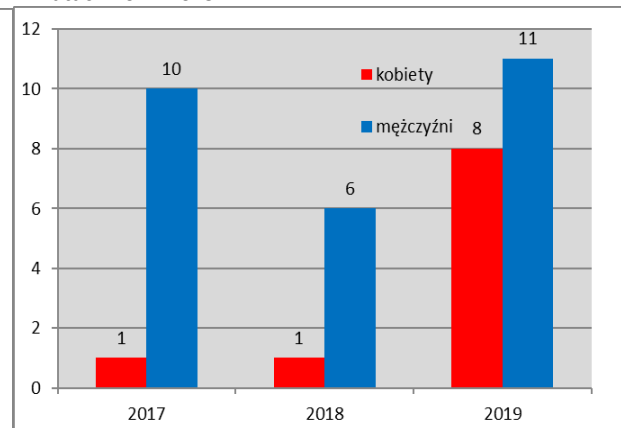
Gruźlica jest objęta przez WHO celem eliminacyjnym, jakim jest osiągnięcie do roku 2050 liczby zachorowań nie przekraczającej 1 przypadku na 1 000 000 mieszkańców.



Zachorowania na gruźlicę wg miejsca zamieszkania w latach 2017-2019



Zachorowania na gruźlicę wg płci w latach 2017-2019



Grypa

W sezonie epidemicznym 2018/2019 (tj. od 01.09.2018 roku do 30.04.2019 roku) do PSSE w Wieluniu zgłoszono **6629 zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę** (tj. o tysiąc pięćset siedemdziesiąt siedem zachorowań mniej niż w sezonie poprzednim). W analogicznym okresie poprzedniego sezonu epidemicznego **zarejestrowano 8206 zachorowań**.

Początek epidemicznego wzrostu liczby zachorowań w omawianym sezonie przypadł na okres od 22 do 31 października 2018 roku, a szczyt zachorowań wystąpił w okresie od 23 do 31 stycznia 2019 roku, w którym zachorowały 628 osoby.

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. W ramach tego nadzoru w okresie od października do końca grudnia 2019r. przesyłano dane epidemiologiczne do PSSE w Wieluniu dotyczące zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne wraz z próbkami materiału biologicznego do badań wirusologicznych tj. wymazy z gardła i nosogardzieli pobranych od chorych. Materiał do badań diagnostycznych został pobrany od 2 osób chorych. U jednej z nich w materiale genetycznym wykryto wirusa paragrypy.

Szczepienia przeciw grypie są jedyną i bezpieczną, o udowodnionej skuteczności, metodą profilaktyki przeciw tej chorobie oraz jej powikłaniom. Szczepienia te są szczepieniami zalecanymi. Pomimo powszechnej dostępności na rynku szczepionek przeciwko grypie sezonowej, w sezonie epidemicznym 2019 zaszczepiło się jedynie **1593** osób, co stanowi 2,1 % populacji powiatu wieluńskiego, w roku poprzednim zaszczepionych zostało **1654** osób.



Inne choroby zakaźne

W 2019 r. nastąpił wzrost zachorowań na **boreliozę** w stosunku do roku poprzedniego (2018r.- 18 zachorowań, 2019r.-35 zachorowań).

Wobec braku dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie podstawą jej profilaktyki jest stałe upowszechnianie wiedzy nt. tej choroby oraz edukacja w zakresie stosowania środków ochronnych (noszenie właściwej odzieży i obuwia, stosowanie repelentów) oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia przez kleszcza.

W 2019r. na terenie powiatu wieluńskiego odnotowano **5** zachorowań na **choroby przenoszone drogą płciową** tj. rzeżączka, choroby wywołane przez chlamydie (2018r.-brak zachorowań)

Zarówno w 2019r. jak i w 2018r. nie zarejestrowano zachorowań wywołanych przez **meningokoki**.



Zwiększyła się liczba **pokąsań** ludzi przez zwierzęta (2019r.-101 przypadków, w 2018r.-90 przypadków). 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. Szczepieniu poddano 2 osoby.

W 2019r. przeprowadzono 365 dochodzeń epidemiologicznych.

Szczepienia ochronne



Szczepienia ochronne realizowane są w 29 punktach szczepień podmiotów leczniczych. Powszechny obowiązek szczepień ochronnych dzieci i młodzieży dotyczy chorób zakaźnych takich jak: gruźlica, wzw typ B, ostre nagminne porażenie dziecięce /poliomyelitis/, inwazyjne zakażenie *Haemophilus influenzae* typ. B, inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*, błonica, krztusiec, tężec, odra, różyczka, świnka. **W przypadku dzieci uczęszczających do żłobka obowiązkowe szczepienia wykonuje się przeciwko ospie wietrznej.** Natomiast po ekspozycji w obrębie populacji szczepi się przeciw tężcowi, wścieklicznie i błonicy.

Kontrole realizacji szczepień ochronnych w 2019r. wykazały, iż szczepienia realizowane są prawidłowo, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na rok 2019, bez opóźnień z winy świadczeniodawcy. Występujące niedłgie opóźnienia w szczepieniach najczęściej wynikają z powodu przeciwwskazań lekarskich (ze względu na zły stan zdrowia dziecka).

Podczas kontroli przeprowadzonych w punktach szczepień nie stwierdzono innych nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek. Prowadzony jest systematycznie monitoring temperatury w lodówkach w których przechowywane są preparaty szczepionkowe. W ubiegłym roku wzrosła liczba zgłoszeń osób uchylających się od szczepień ochronnych dziecka. Obecnie prowadzonych jest 18 spraw wobec osób uchylających się od szczepień ochronnych. Dla porównania na koniec 2018 były prowadzone 3 takie sprawy. Do osób uchylających się od szczepień (rodziców bądź opiekunów) zgłoszonych do PSSE w Wieluniu wystosowywano pisma informujące o obowiązku szczepień, wraz z listem intencyjnym Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego informującego o dobrodziejstwie szczepień jak i o skutkach ich zaniechania oraz informowano o dalszym postępowaniu organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w przypadku dalszego uchylania się od szczepień oraz sankcjach przewidywanych obowiązującymi przepisami.

W ramach nadzoru nad przebiegiem niepożądanych odczynów poszczepiennych odnotowano 2 odczyny poszczepienne. Były to odczyny poszczepienne łagodne, po szczepieniu p/ gruźlicy. Powrót do zdrowia nastąpił szybko, co pozwoliło kontynuować szczepienia zgodnie z PSO.



1. Zakres prowadzonego nadzoru nad podmiotami leczniczymi

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

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

Na terenie powiatu wieluńskiego znajduje się 148 (stan na 31.12.2019r.) podmiotów wykonujących działalność leczniczą:

- 52 podmioty lecznicze;
- 54 praktyki zawodowe w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich;
- 31 praktyk zawodowych w formie indywidualnych praktyk lekarzy dentyków;
- 1 praktyka zawodowa w formie grupowej praktyki lekarzy dentyków;
- 8 praktyk zawodowych w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyków;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki pielęgniarstwa;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki położnictwa;

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 154 kontrole, w tym 110 przez Sekcję Nadzoru Epidemiologicznego, 43 przez Sekcję Higieny Środowiska w zakresie higieny komunalnej oraz 1 przez Sekcję Higieny Środowiska w zakresie higieny pracy.

Nadzór bieżący w zakresie epidemiologii obejmował ocenę warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych pomieszczeń, funkcjonalności obiektów i stanu ich dostosowania do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U.2019.595), zabezpieczenia przeciwepidemicznego, w tym kontroli prawidłowości przebiegu procesów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi medycznych, dezynfekcji urządzeń będących na wyposażeniu zakładów leczniczych, stosowania procedur higienicznych z uwzględnieniem czystości bieżącej, mycia i dezynfekcji rąk oraz stosowania preparatów antyseptycznych, stosowania indywidualnych środków ochrony indywidualnej odpowiednich do rodzaju i stopnia narażenia, postępowania z brudną i czystą bielizną oraz sposobu postępowania z odpadami medycznymi w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

Kontrolowane podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadały dokumentację z realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Kontrola wewnętrzna przeprowadzana była

w tych placówkach co najmniej dwa razy w roku, potwierdzona stosowną dokumentacją (protokołem kontroli wewnętrznej).

2. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

Do podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne należą:

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

Na 52 podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjną działalność leczniczą skontrolowano 50 placówek. Stan techniczny i funkcjonalny podmiotów świadczących usługi medyczne na terenie powiatu wieluńskiego należy określić jako dobry. Duża część placówek jest wyremontowana i spełnia stawiane im wymagania higieniczno-sanitarne.

W roku sprawozdawczym Niepubliczny Zakład Rehabilitacji Leczniczej s.c. „ALAMED” został przeniesiony do własnego, nowo wyremontowanego budynku zlokalizowanego w Wieluniu przy ul. Szkolnej 6. Stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń. Kontrola wykazała spełnienie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.



Działalność lecznicza wykonywana przez praktyki zawodowe.

Na 96 praktyk zawodowych skontrolowano 60. 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.

Utrzymanie czystości i porządku pomieszczeń oraz zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne i ich stosowanie.

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. W kontrolowanych placówkach, czystość i porządek podczas kontroli bieżących nie budziły zastrzeżeń.



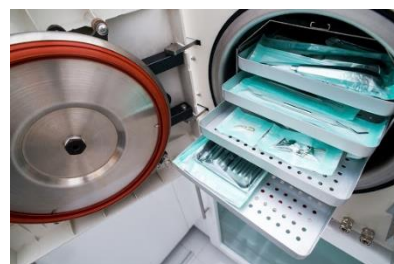
Utrzymanie czystości bieżącej i porządku w placówkach odbywa się w systemie mieszanym tj. w części obiektów zajmuje się tym głównie zatrudniony personel a w nielicznych przypadkach zawarta jest umowa na udzielanie świadczeń w zakresie sprzątnięcia pomieszczeń.

W roku sprawozdawczym tj. 2019 nie wpłynęła żadna skarga na niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny podmiotu prowadzącego działalność leczniczą.

Sterylizacja

W lecznictwie otwartym jest 41 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 są 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 leczenia otwartego dezynfekcja narzędzi i sprzętu przeprowadzana jest ręcznie oraz w myjkach ultradźwiękowych w wydzielonych pomieszczeniach sterylizacji lub w ramach sterylizacji gabinetowej. Niektóre zakłady lecznicze bądź indywidualne praktyki lekarskie, które nie posiadały urządzeń sterylizujących miały podpisaną umowę w przedmiotowym zakresie z innymi placówkami.

W kontrolowanych placówkach na bieżąco prowadzona jest dokumentacja poprawności procesów sterylizacji oraz ich archiwizacja.

3. Postępowanie z odpadami medycznymi

Szczegółowy sposób postępowania z odpadami medycznymi określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

Odpady medyczne powstające w wyniku udzielanych świadczeń zdrowotnych segregowane były w miejscu ich powstawania z podziałem na odpady bytowo – gospodarcze i odpady medyczne niebezpieczne. Odpady medyczne wytwarzane w kontrolowanych podmiotach były identyfikowane prawidłowo. W celu wyeliminowania nieprawidłowości stosowano worki/pojemniki o określonym kolorze.

Wszystkie placówki będące pod nadzorem, posiadają podpisane umowy z wyspecjalizowanymi firmami na odbiór i utylizację odpadów. W roku sprawozdawczym nie stwierdzono uchybień w zakresie gromadzenia, transportu i usuwania w/w odpadów.

Obiekty prowadzą ewidencję wytwarzanych odpadów na podstawie kart przekazania odpadów medycznych.



4. 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.

5. Dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja

W 2019r. nie stwierdzono w obiektach służby zdrowia zagrożeń ze strony gryzoni i insektów szkodliwych pod względem sanitarnym. Nie zachodziła potrzeba przeprowadzania akcji dezynsekcyjnych i deratyzacyjnych.





1. Zakres nadzoru sanitarnego

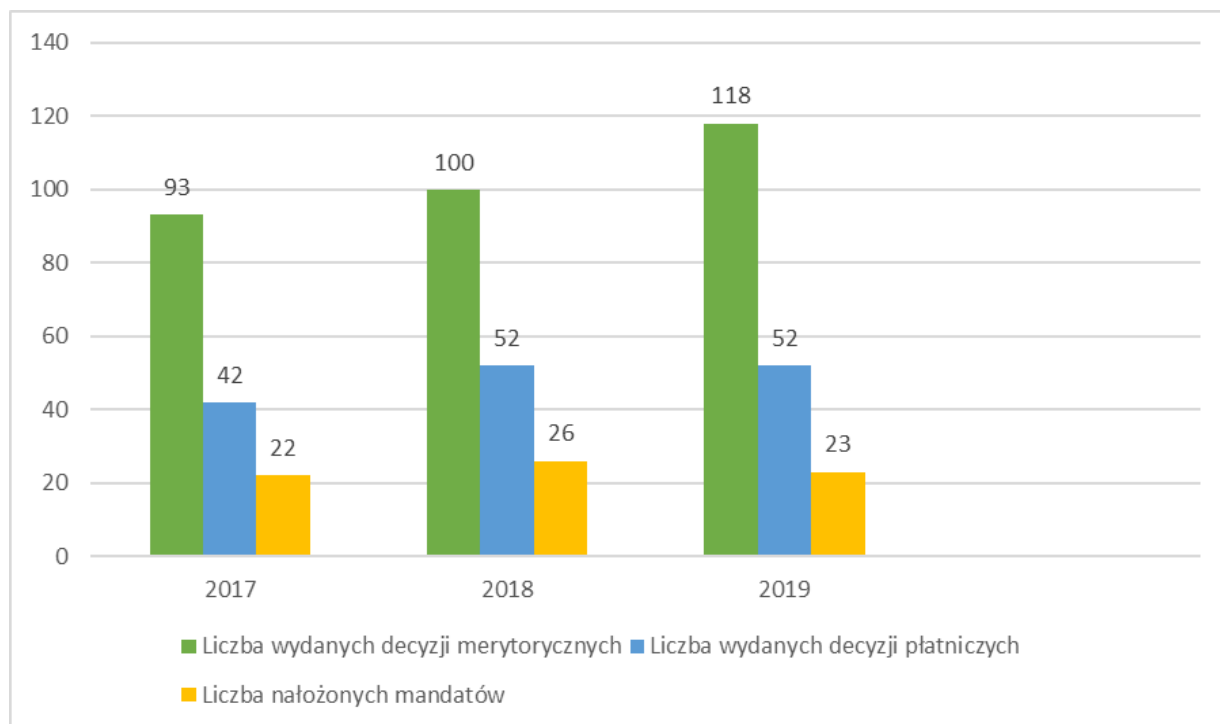
W roku 2019 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu wieluńskiego znajdowało się **1158** obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz produktów kosmetycznych.

W nadzorowanych zakładach przeprowadzono **620** kontroli sanitarnych, w tym **68** kontroli interwencyjnych. Wydano **118** decyzji merytorycznych. Decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego, oraz były to decyzje zatwierdzające zakłady, decyzje o ich wykreśleniu z Rejestru Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Ponadto wydano **52** decyzje płatnicze w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami.

Winnych zaniedbań sanitarnych ukarano **23** mandatami na kwotę **5000 zł**.

Skierowano 1 wniosek do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej ze względu na nie złożenie przez przedsiębiorcę wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wykres 1. Porównanie stanu sanitarnego w latach 2017-2019.



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 higieniczno-sanitarnych.

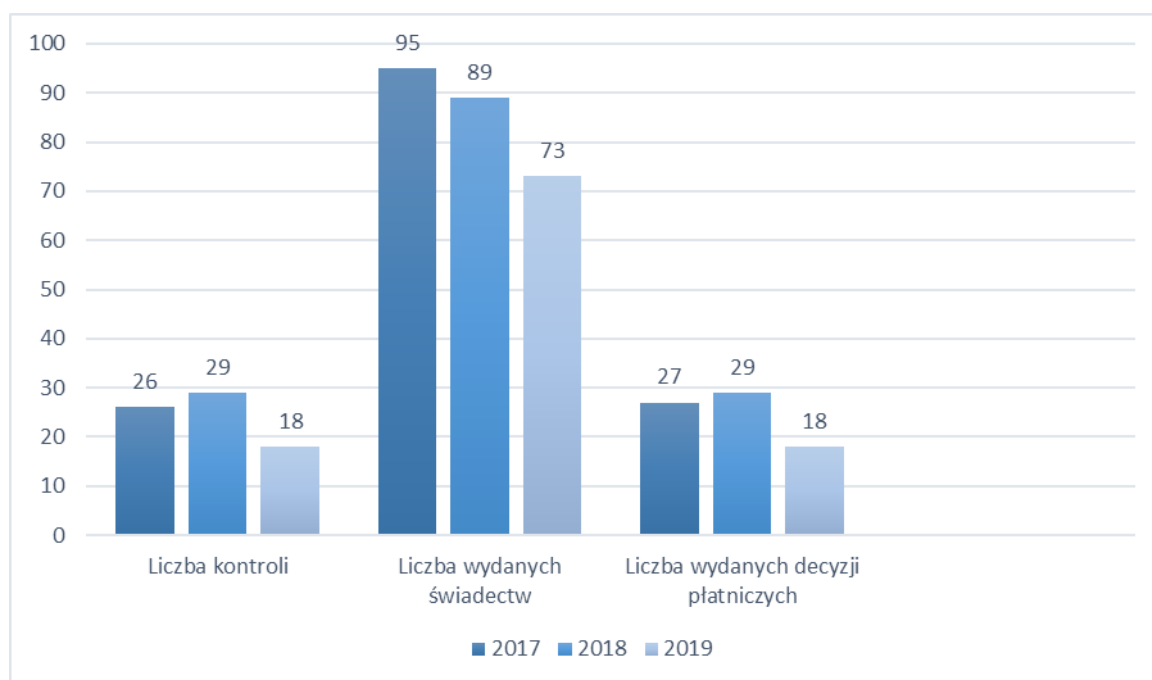
Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorstwach branży spożywczej.

W ramach granicznej kontroli sanitarnej w **2019** roku przeprowadzono **18** kontroli, podczas których dokonano oceny **73** partii środków spożywczych.

Na podstawie kontroli dokumentacji, oględzin masy towarowej oraz badań organoleptycznych wydano **73** świadectw dla żywności spełniającej wymagania i dopuszczonej do obrotu.

W związku z czynnościami kontrolnymi w ramach kontroli granicznej wydano **18** decyzji płatniczych.

Wykres 2. Dane dotyczące oceny jakości zdrowotnej przywożonej z zagranicy żywności w latach 2016-2018.



W roku bieżącym podejmowano również działania kontrolne w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego. Podczas kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na bezpieczeństwo żywności w obszarze owoców miękkich.

Przeprowadzono także kontrole z udziałem przedstawicieli Inspekcji Ochrony Środowiska oraz Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W kontrolowanym obszarze nie stwierdzono nieprawidłowości, pobrane próbki owoców miękkich spełniały wymagania jakości zdrowotnej.

Prowadzono działania kontrolne w zakresie kontroli stoisk mięsnych na targowisku oraz restauracji wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną w związku z afrykańskim pomorem świń (ASF). Podczas przeprowadzania kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości co do legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych.

Ponadto prowadzono wzmoczony nadzór nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi, szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego, nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogaconą, nadzór nad rynkiem warzyw i owoców ze szczególnym zwróceniem uwagi na identyfikowalność tych produktów, nadzór nad środkami spożywczymi sprzedawanymi luzem, głównie dotyczył składu żywności nieopakowanej, nadzór nad zakładami produkującymi i wprowadzającymi do obrotu środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie, w okresie sezonu letniego w związku z zagrożeniami zatruć/zakażeń pokarmowych prowadzone były wzmoczone kontrole zakładów żywienia zbiorowego.

Podejmowano działania kontrolne w sklepach wielkopowierzchniowych w sprawie: czystości wózków i koszyków zakupowych, warunków przechowywania ciast, w tym nietrwałych mikrobiologicznie, wyrobów garmazeryjnych oraz przetworów mięsnych, jakości zdrowotnej wprowadzanej do obrotu żywności, przestrzegania zasad GHP, sposobu postępowania z żywnością wycofaną z obrotu.

2. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarny i techniczny obiektów żywności i żywienia poprawia się dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań, wdrożeniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki rolniczej (GAP), a także wprowadzaniu systemu HACCP.

Wszystkie zakłady znajdujące się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu posiadają opracowane i wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej

(GMP), dobrej praktyki rolniczej (GAP), w ramach których prowadzono kontrole wewnętrzne. Większość z tych zakładów posiada również opracowane i wdrożone procedury kontroli wewnętrznej opartej na zasadach Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

Stwierdzone podczas urzędowej kontroli niezgodności w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych można określić mianem typowych, które były szybko i skutecznie eliminowane zgodnie z opracowanymi procedurami postępowania. Usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości potwierdziły kontrole sprawdzające.

Podczas prowadzonych kontroli urzędowych szczególną uwagę zwracano na właściwą jakość surowców, wyrobów gotowych, prawidłowość przechowywania żywności w tym łatwo psującej się, prawidłowość procesów technologicznych, właściwy stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń, właściwe oznakowanie środków spożywczych w tym oznakowanie suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, funkcjonowanie systemu traceability (skąd otrzymano, dokąd przesłano - śledzenie drogi środka spożywczego), przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki rolniczej oraz funkcjonowanie systemu HACCP (analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli).

3. Stan sanitarny środków transportu żywności

Stan sanitarny środków transportu uległ znacznej 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 środków spożywczych. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

4. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2019 przeprowadzono badania laboratoryjne środków spożywczych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie. Podstawą podejmowanych działań w tym zakresie był „Plan pobierania próbek badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2019 r.”, wskazujący liczbę i kierunki badań żywności. **Ogółem zbadano 206 próbek środków spożywczych, z których żadna nie została zakwestionowana.** Sytuację w odniesieniu do środków spożywczych w latach 2017-2019 przedstawia Tabela 1.

Tabela 1. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Lata	Środki spożywcze razem		W tym					
			krajowe		importowane		UE	
	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane %	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane %
2017	172	0	153	0	6	0	13	0
2018	184	0,54	155	0,64	21	0	8	0
2019	206	0	198	0	2	0	6	0

W 2019 r. w badanych środkach spożywczych nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych, organoleptycznych oraz biologicznych i fizycznych.

4.1 Znakowanie środków spożywczych

Próbki pobierane do badań oceniane są m.in. w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami. W 2019 r. oceniono 53 próbki środków spożywczych, które odpowiadały aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych.

4.2 Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

W 2019 roku podobnie jak w latach ubiegłych prowadzono nadzór nad obrotem grzybami i przetworami grzybowymi w sklepach spożywczych, warzywniczych, hurtowniach oraz w zakładzie przetwórstwa runa leśnego. Sprawdzano warunki sprzedaży oraz jakość sprzedawanych produktów, ich cechy organoleptyczne, opakowania jednostkowe, oznakowanie. Kontroli poddawano dokumentację towarzyszącą wprowadzanym do obrotu grzybom tj. sprawdzano czy partie grzybów zostały opatrzone atestem. Pod względem wykorzystywania grzybów kontrolowano także zakłady żywienia zbiorowego.

W roku 2019 nie odnotowano przypadków zatruc grzybami.

4.3 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.

W 2019 r. Sekcja NSZZ, otrzymując powiadomienia o wycofaniu produktu z rynku, zgodnie z procedurą funkcjonowania Systemu RASFF, podejmowała działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Powiadomienia zgłaszane do RASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne oraz powiadomienia o odrzuceniu na granicy. Dodatkowo, gdy członek sieci posiada informację związaną z bezpieczeństwem żywności lub pasz, która nie może być zakwalifikowana jako powiadomienie, a która może być przydatna dla innych członków sieci, przekazuje informację typu NEWS. Dane za rok 2019 przedstawia Tabela 2.

Tabela 2. W okresie od 01.01.2019 do 31.12.2019 r. podejmowano działania w związku z otrzymanymi powiadomieniami o wycofaniu produktu z rynku.

Powiadomienia	Suma
Alarmowe	20
Informacyjne	3
Zgłoszenie NEWS	1

Poniższe tabele (Tabela 3, Tabela 4) zawierają dane dotyczące powiadomień, pogrupowane pod względem zagrożeń i kategorii produktów.

Tabela 3. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na rodzaj zagrożenia.

Lp.	Zagrożenia	Suma
1	Salmonella	5
2	Obecność bakterii <i>Listeria monocytogenes</i>	1
3	Obecność bakterii z grupy <i>coli</i>	1
4	Obecność pleśni	1
5	Przekroczenie poziomu ochratoksyny A	4
6	dwutlenek siarki w stężeniu powyżej 10 mg/kg, niezdeklarowany na opakowaniu produktu	3
7	przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji melaminy	1
8	migracja formaldehydu	1

9	Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA	2
10	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych	1
11	obecność glutenu niezdeklarowanego na opakowaniu produktu	1
12	obecność białka mleka niezdeklarowanego na opakowaniu produktu	1
13	przekroczenie dopuszczalnego poziomu estrów 3-MCPD	1
14	ubój bydła dla którego nie udokumentowano przeprowadzenia badania poubojowego	1
Suma końcowa		24

Tabela 4. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na kategorie produktu.

	Kategorie produktów	Suma
1	Wyroby do kontaktu z żywnością	3
2	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	1
3	Suplementy diety	2
4	przetwory owocowe i warzywne	4
5	Przyprawy	1
6	Napoje	2
7	Mięso i przetwory mięsne	5
8	Przetwory zbożowo mączne	4
9	Olej	1
10	Przetwory mleczne	1
Suma końcowa		24

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów w systemie RASFF przeprowadzono działania kontrolne w celu ustalenia 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 2019 r. należały chemiczne zanieczyszczenia żywności.

W 2019 r. powiadomienia objęte systemem RAPEX dotyczyły produktu kosmetycznego - Chusteczki nawilżane Lula Baby ze względu na obecność bakterii chorobotwórczych *Staphylococcus aureus*.

5. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów. W 2019 roku przebadane laboratoryjnie próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością spełniały obowiązujące wymagania jakości zdrowotnej natomiast zakwestionowano 1 próbkę produktu kosmetycznego ze względu na przekroczony limit ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych.

6. Ocena sposobu żywienia

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest istotnym elementem formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, pensjonariuszy domów dla ludzi starszych, itp.).

Warunki produkcji i obrotu regulują przepisy prawa żywnościowego. Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności są 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 części nadzorowanych obiektów żywnienie prowadzone jest w systemie cateringowym. Obiektów korzystających z usług cateringowych w 2019 roku było 11, na podobnym poziomie jak w roku 2018.

W 2019 roku podejmowano działania kontrolne w stołówkach szkolnych, przedszkolnych i na koloniach letnich, w szczególności w zakresie jakości wydawanych posiłków, ocen jadłospisów dekadowych 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 (sklepikach szkolnych, stołówkach szkolnych, stołówkach przedszkolnych) wdrożono i przestrzegano przepisy ww. rozporządzenia, środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży dobierane były prawidłowo, spełniały wymagania określone ww. rozporządzeniu.

Celem tych działań było:

- ograniczenie spożycia przez dzieci i młodzież w wieku szkolnym żywności zawierającej znaczne ilości składników niezalecanych dla ich prawidłowego rozwoju, tj. o wysokiej zawartości tłuszczu, soli oraz do której dodawane są cukry i substancje słodzące;
- promowanie zasad racjonalnego żywienia i zwiększenie spożycia owoców i warzyw oraz żywności bogatej w wapń;
- zmniejszenie ryzyka wystąpienia otyłości i innych poważnych chorób dietozależnych.

7. Podsumowanie

Stan sanitarno-techniczny ogółu nadzorowanych obiektów ulega systematycznej poprawie. Poprawa ta osiągana jest m.in. poprzez modernizację zakładów, wprowadzanie systemów jakości oraz dzięki większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrożeniu i stosowaniu dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki rolniczej (GAP), a także wprowadzaniu systemu HACCP. W celu zapewnienia i utrzymania właściwego poziomu bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności w dalszym ciągu konieczny jest nadzór nad tymi obiektami, a w szczególności w zakresie:

- poprawy funkcjonalności i stanu technicznego obiektów;
- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej GHP/GMP i HACCP;
- identyfikowalności surowców i produktów;
- przestrzegania zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo ulegających zepsuciu;
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji;
- zachowania higieny osobistej personelu oraz właściwych warunków higieniczno-sanitarnych pomieszczeń, sprzętu i urządzeń;
- prawidłowego znakowania żywności;
- prawidłowego stosowania substancji dodatkowych do produkowanej żywności.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu, w 2019 roku w ramach działalności ustawowej, w 2019 roku wydał ogółem **130 opinii**, w tym:

1) w zakresie oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko:

- **21** opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny o oddziaływania na środowisko i zakresu ewentualnego raportu o oddziaływaniu na środowisko planowanych przedsięwzięć, w których stwierdzono brak potrzeby przeprowadzenie oceny oddziaływania na środowisko, między innymi dla przedsięwzięć polegających na:
 - budowie farmy fotowoltaicznej o mocy do 1MW w miejscowości: Gaszyn, Urbanice, Wieluń, Ostrówek, Kurów, Skrzywno, Małyszyn,
 - budowie hali magazynowych w Wieluniu, hali produkcyjno-magazynowej w Starzenicach,
 - przebudowie drogi gminnej w Pątnowie,
 - modernizacji wytwórni betonu towarowego przy ul. Ciepłowniczej w Wieluniu,
 - budowie zakładu produkcji kruszyw i materiału rekultywacyjnego w Kraszkowicach,
 - rozbudowie stacji paliw w Wieluniu,
 - budowie instalacji do produkcji ciepła z biomasy o mocy 10 MW
- **5** opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć polegających na:
 - rozbudowie gospodarstwa rolnego w miejscowości Śmiecheń gmina Biała,
 - budowie zakładu gospodarki odpadami: przetwórstwa, utylizacji, recyklingu w Wieluniu przy ul. Fabrycznej,
 - rozbudowie gospodarstwa rolnego o trzy kurniki w miejscowości Sieniec,
 - rozbudowie drogi wojewódzkiej Ruda-Działoszyn,

2) w zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego i projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wydano:

- **11** uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (*na podstawie przepisów ustawy o udostępnianiu informacji*),
- **9** opinii pozytywnych o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz o projektach studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin,

3) w zakresie udziału w dopuszczeniu do użytkowania wybudowanych obiektów budowlanych, przeprowadzono:

- **39** kontroli zgodności wykonania z projektem budowlanym, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych obiektów budowlanych, dokonanych w związku ze otrzymanymi zawiadomieniami o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania, między innymi następujących obiektów:
 - składowiska odpadów zawierających azbest w miejscowości Młynisko Wieś gm. Biała,
 - zakładu produkcji nawozów wapniowych w miejscowości Krzeczków,

- stacji kontroli pojazdów w Wieluniu przy ul. Joanny Żubr,
 - budynek usługowy – Rehabilitacja przy ul. Szkolnej 6 w Wieluniu,
 - budynek mieszkalny wielorodzinny przy ul. Sadowej w Wieluniu,
 - stacja gazu LPG w Wieluniu przy ul. Fabrycznej w Wieluniu
 - budowa budynku handlowo-usługowy w Skomlinie DINO
 - przebudowa i rozbudowa budynku Przedszkola Publicznego w Osjakowie o pomieszczenia żłobka.
- 4 kontrole w zakresie higienicznym i zdrowotnym, obiektów zrealizowanych na podstawie projektów budowlanych nie wymagających zatwierdzenia w decyzji pozwolenie na budowę i nie wymagających uzyskania decyzji dopuszczającej do użytkowania, przeprowadzone na wniosek zainteresowanych podmiotów,
- 4) wydano 1 opinię negatywną o projekcie budowlanym pod względem higienicznym i zdrowotnym dla zakładu małej gastronomii w Załączku Małym,
 - 5) wydano 1 opinię pozytywną o projekcie decyzji RDOŚ w sprawie działań naprawczych w miejscowości Krzyworzeka - wydano 1 opinię.

Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko wydawano w oparciu o przedstawiane Karty informacyjne po analizie rodzaju skali i usytuowania planowanego przedsięwzięcia oraz po analizie planowanych rozwiązań technicznych i organizacyjnych mających na celu ochronę środowiska, a tym samym zdrowia ludzi.

W przypadku dokumentów planistycznych, opinie wydawano w oparciu o prognozy oddziaływania na środowisko sporządzone przez autorów spełniających wymagania określone przepisami w/w ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku, których zakres i stopień szczegółowości został wcześniej uzgodniony z PPIS w Wieluniu.

Kontrolę zgodności wykonania obiektów budowlanych z zatwierdzonym projektem budowlanym, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, dokonywano w oparciu o 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. W 2019 roku nie wstąpiła konieczność zgłoszenia sprzeciwu przeciwko uruchomieniu nowo wybudowanego obiektu budowlanego.

Stan sanitarny wybranych rodzajów obiektów



Kontrole przeprowadzono w 232 obiektach użyteczności publicznej. Kontrolami objęte były: 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 poszczególnych grup obiektów jest zadawalający w zakresie obowiązujących przepisów sanitarnych.

Ustępy publiczne

Nadzorem sanitarnym objęte są 2 ustępy publiczne, które zostały skontrolowane. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Tylko jeden szalet jest dostosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych oraz posiada wydzielone miejsce do przewijania małych dzieci. W każdym z nich zapewnione są odpowiednie środki higieny i dezynfekcyjne.

Pływalnie kryte i odkryte

Nadzorujemy 3 pływalnie odkryte i 1 pływalnię krytą, wszystkie były objęte kontrolami. W roku sprawozdawczym stan higieniczno-sanitarny i techniczny na pływalniach w stosunku do ubiegłego roku nie uległ większej poprawie. Wykonywane były tylko drobne naprawy urządzeń i wyposażenia, odnowienia zespołów higieniczno-sanitarnych oraz uzupełnienia brakujących koszy na odpadki komunalne.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Nadzorem objętych jest 5 jednostek organizacyjnych pomocy społecznej, w roku sprawozdawczym 4 jednostki nie były kontrolowane.

Kontroli poddano Dom Samotnej Matki w Turowie, w związku z przyjętą interwencją na obecność insektów i śladów gryzoni. Została wydana decyzja na zapewnienie właściwych warunków higieniczno-sanitarnych poprzez wykonanie skutecznych zabiegów dezynsekcji i deratyzacji oraz decyzja płatnicza za negatywną kontrolę. Dezynsekcja w obiekcie została przeprowadzona. Dom Samotnej Matki w Turowie został zamknięty w wyniku podjętej decyzji, przez prowadzące je Stowarzyszenie.

Placówki zapewniające całodobową opiekę

Pod nadzorem znajdują się 2 domy seniora. Obiekty te zapewniają całodobową opiekę pielęgnacyjno-opiekuńczą, codzienne wyżywienie, terapię zajęciową oraz pielęgnarską. Dysponują jednostkami mieszkalnymi, zespołami higieniczno-sanitarnymi, które wyposażone są w wentylację mechaniczną. Prowadzona gospodarka wodno-ściekowa, postępowanie z odpadami komunalnymi, postępowanie z bielizną (pranie i przechowywanie) były prawidłowe i nie budziły zastrzeżeń. Dom Seniora w Załączu Małym umożliwia korzystanie z bogatej oferty zabiegów rehabilitacyjnych, dostosowywanych do potrzeb podopiecznych. Obiekty te utrzymane są w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym.

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

Skontrolowano 4 hotele, 2 motele, 3 zajazdy, 4 obiekty noclegowe i 1 centrum konferencyjno-szkoleniowe. Przy ocenie stanu sanitarnego tych obiektów uwzględniano prowadzoną gospodarkę wodno-ściekową, postępowanie z odpadami komunalnymi, sprawność wentylacji i klimatyzacji, postępowanie z bielizną (pranie i przechowywanie) oraz stan sanitarno-techniczny tych obiektów. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Właściciele tych obiektów sprawują stałą kontrolę nad systemami ciepłej wody poprzez opracowane i wdrożone procedury kontrolne temperatury podawanej wody do instalacji wewnętrznej.

W tej grupie obiektów są również ośrodki wczasowe, Obiekty te dysponują niewielką bazą wczasowo-turystyczną, jest ich tylko 5, skontrolowano 4. Obiekty należące do tej grupy przygotowywane są przede wszystkim na przyjęcie gości sezonowo, w celach wypoczynkowych, dlatego też podlegają kontrolom sanitarnym w okresie letnim. Standard oferowanych usług jest zróżnicowany, jednak z zachowanym właściwym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym. Tereny rekreacyjne wokół obiektów były uporządkowane, wyposażone w sprzęt sportowy i place zabaw dla dzieci.

W bieżącym roku sprawozdawczym istniejących w ewidencji 7 gospodarstw agroturystycznych i 1 pola biwakowego nie kontrolowano.

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

Z objętych nadzorem 159 zakładów skontrolowano 149. Nie skontrolowano 10 obiektów, które miały zawieszoną działalność. Skontrolowane obiekty są estetyczne, wyposażone w nowoczesny sprzęt o szerokim zakresie wykonywanych usług. Obecnie w gabinetach kosmetycznych wykonywane są zabiegi wymagające specjalistycznej wiedzy z zakresu medycyny estetycznej, dlatego narzędzia używane w czasie świadczenia usług, naruszające lub mogące naruszać ciągłość tkanek oraz przedmioty nienaruszające ciągłość tkanek, mające kontakt ze skórą traktowane są ze szczególną uwagą, aby zachowywane były istotne elementy higieny. Większość tych zakładów posiada zawarte umowy z podmiotami wykonującymi działalność leczniczą na wykonywanie sterylizacji parowej. Nieliczne z nich wyposażone są we własne autoklawy. 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 w tych obiektach oceniamy pozytywnie. W okresie sprawozdawczym nałożono 2 mandaty karne na sumę 500 zł. Uchybienia dotyczyły brudnego i nie dezynfekowanego sprzętu używanego do zabiegów fryzjerskich oraz złego stanu sanitarnego pomieszczeń i wyposażenia tych zakładów. Kontrole sprawdzające wykazały, iż zakłady zostały doprowadzone do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego. Wydano 2 decyzje płańnicze.

Dworzec autobusowy i środki transportu

Zakres kontroli obejmował gospodarkę wodno-ściekową i odpadową, stan sanitarno-techniczny obiektu i urządzeń oraz węzłów sanitarnych. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Ponadto skontrolowano 9 autobusów komunikacji publicznej, których stan higieniczno-sanitarny nie budził zastrzeżeń.

Tereny rekreacyjne

Nadzorem objętych jest 59 piaskownic na terenie miasta i powiatu. W trakcie roku sprawozdawczego skontrolowano 30 piaskownic w przedszkolach. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Ponadto skontrolowano 1 piaskownicę ogólnodostępną w mieście na osiedlu mieszkaniowym, w związku ze złożoną interwencją na zanieczyszczenie piasku w piaskownicy zwierzęcymi odchodami. Interwencja była zasadna. Piasek został w terminie natychmiastowym wymieniony przez spółdzielnię mieszkaniową. Stan higieniczno-sanitarny uległ poprawie.

Cmentarze

W roku sprawozdawczym cmentarze nie były kontrolowane. W ewidencji znajduje się 41 takich obiektów. 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 46 decyzji zezwalających na ekshumację szczątków pod względem sanitarno-epidemiologicznym.

Inne obiekty

Kontrolami objęto 24 obiekty, tj.: 1 kino, 1 pralnię, 1 targowisko, 1 halę sportową, 1 lodowisko, 1 dyskotekę, 1 przystanek PKP, 1 laboratorium oczyszczalni ścieków i wody, 16 stacji paliw. Stan higieniczno-sanitarny i techniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

W okresie sezonu wiosennego przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych związanych ze sprawowaniem stałego nadzoru w zakresie czystości i porządku w mieście i gminach. Zwracana była uwaga nie tylko na przestrzeganie przepisów sanitarnych w obiektach objętych nadzorem, ale również na porządek i estetykę posesji, ulic, tras komunikacyjnych, przystanków autobusowych. Zachowanie właściwego stanu sanitarnego w miejscach

oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 oraz nadzór dotyczący przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

W 2019 roku objęto nadzorem 267 zakładów pracy, które zatrudniały ogółem 5776 pracowników. W stosunku do 2018 roku liczba podmiotów gospodarczych pozostających w ewidencji zwiększyła się o 7.

W dalszym ciągu największą grupę nadzorowanych przedsiębiorstw stanowiły zakłady małe, zatrudniające mniej niż 10 pracowników oraz przedsiębiorstwa zatrudniające mniej niż 50 pracowników.

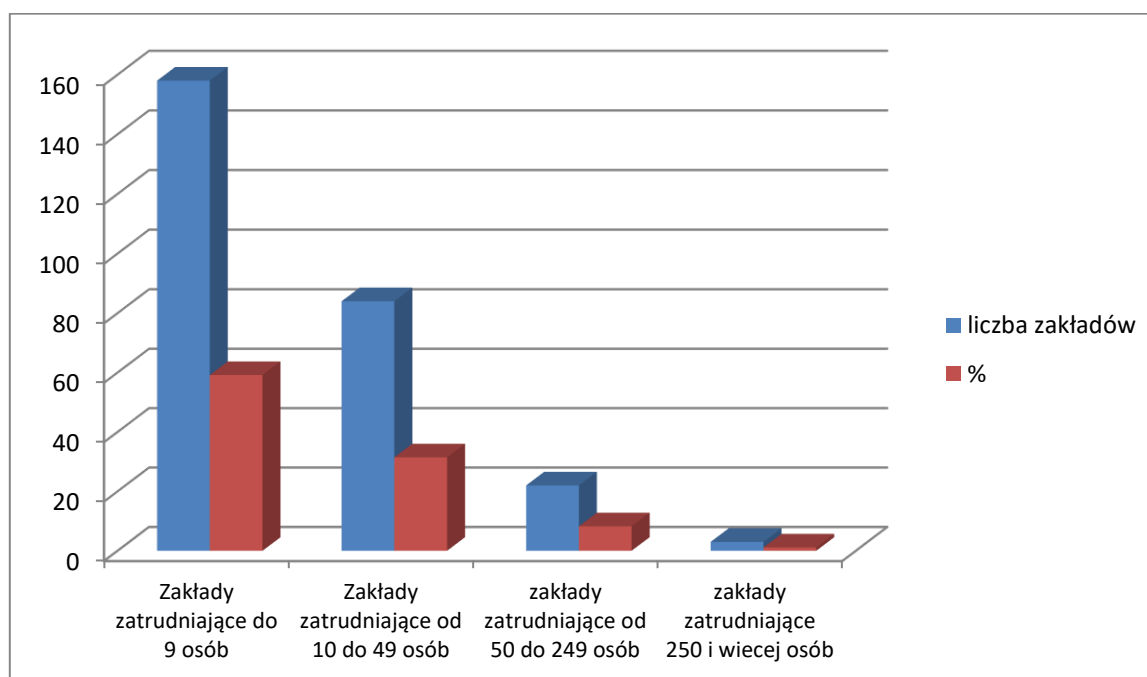
Dominującą ilość podmiotów gospodarczych działających na terenie naszego powiatu stanowią zakłady produkcji rolno-spożywczej, odzieżowej, drzewnej, meblarskiej, wyrobów metalowych oraz placówki handlu hurtowego i detalicznego. Funkcjonują również obiekty wprowadzające do obrotu środki ochrony roślin, 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 i biologicznych oraz mikroklimatu gorącego i zimnego).

Zakłady pracy objęte ewidencją według liczby zatrudnionych w powiecie wieluńskim, w 2019r.

	zakłady zatrudniające do 9 osób	Zakłady zatrudniające od 10 do 49 osób	zakłady zatrudniające od 50 do 249 osób	zakłady zatrudniające 250 i więcej osób
Liczba zakładów	158	84	22	3
odsetek	59,17%	31,46%	8,24%	1,13%

Struktura zakładów pracy w ewidencji PSSE w 2019r. w zależności od liczby zatrudnionych pracowników



W 2019 roku skontrolowano 59 zakładów pracy, w których przeprowadzono łącznie 72 kontrole. Skontrolowano warunki pracy 2481 zatrudnionych pracowników.

Ocena higienicznych warunków pracy została dokonana w oparciu o wyniki badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli, prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano 7 decyzji administracyjnych.

Decyzje administracyjne dotyczyły:

- 1 decyzja dotycząca przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy oraz obniżenia poziomu ekspozycji na hałas na stanowisku pracy,
- 3 decyzje dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego: ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych,
- 1 decyzja dotycząca doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – higienicznego: ściany i sufit w pomieszczeniu produkcyjnym oraz sufity w jadalni i w jadalni wspólnej z szatnią,
- 1 decyzja dotycząca przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy.

Pracownicy pracujący w warunkach, w których stwierdzono przekroczenie NDN, są wyposażeni w środki ochrony indywidualnej (atestowane ochronniki słuchu).

Ponadto wydano:

- 4 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązku,
- 1 decyzję umarzającą postępowanie dotyczące braku wyników pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy.

Wydano 7 decyzji dotyczących obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w zakładach, w wyniku których stwierdzono naruszenie wymagań higieniczno – zdrowotnych.



W roku 2019 na terenie powiatu wieluńskiego funkcjonowały 83 podmioty gospodarcze stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny (dalsi użytkownicy), 6 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu substancje i ich mieszaniny (dystrybutorzy) oraz 1 producent. W ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych, z których żadna nie wykazała uchybień.

Przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w zakładach, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze:

- pył drewna twardego (zakład zajmujący się produkcją wyrobów tartacznych i zakład zajmujący się produkcją trumien),
- benzen, fenoloftaleina (zakład zajmujący się produkcją świec),
- fenoloftaleina (zakład zajmujący się produkcją wyrobów mleczarskich i zakład zajmujący się produkcją i przesyłem ciepła),
- włókna azbestu (prace przy demontażach pokryć dachowych z eternitu).



Kontrole te nie wykazały uchybień.

Przeprowadzono 19 kontroli w zakładach pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne.

W skontrolowanych zakładach istnieje prawdopodobieństwo występowania szkodliwych czynników biologicznych zaliczanych do 2 i 3/3** grupy zagrożenia. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień. Skontrolowano warunki pracy 303 pracowników.

Wpłynęły 4 interwencje:

- 1 interwencja, dotycząca uciążliwości wynikających z prowadzonej hodowli trzody w miejscowości Mokrsko. Podczas przeprowadzonej kontroli nie potwierdzono uciążliwości wskazanych w interwencji.

- 1 interwencja, dotycząca odgrzybiania klimatyzatorów w Biurze Powiatowym ARiMR w Wieluniu. Przeprowadzono kontrolę, która nie wykazała uchybień w ww. zakresie.
- 1 interwencja, dotycząca uciążliwości związanych z malowaniem naczep w zakładzie Wielton S.A. w Wieluniu. Przeprowadzono kontrolę, która nie wykazała uchybień w w/w zakresie.
- 1 interwencja, dotycząca uciążliwości powodowanych przez myjnię samochodową w miejscowości Józefina. Prowadzona działalność nie jest zaliczana do przedsięwzięć mogących znacząco pogorszyć stan środowiska.

2. Choroby zawodowe



W 2019r. do PSSE w Wieluniu wpłynęło 6 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej:

- 2 zgłoszenia podejrzenia astmy oskrzelowej,
- 1 zgłoszenie podejrzenia przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy pod postacią zespołu cieśni w obrębie nadgarstka,
- 1 zgłoszenie podejrzenia gruźlicy płuc,
- 1 zgłoszenie podejrzenia pylicy płuc pod postacią pylicy – gruźlicy,
- 1 zgłoszenie podejrzenia pylicy krzemowej.

Przeprowadzono 5 postępowań w związku ze zgłoszeniem podejrzenia choroby zawodowej. Sporządzono 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano 2 decyzje administracyjne o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat pod postacią niedowładu mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią, wymienionej w poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych, u nauczyciela,
- astmy oskrzelowej, poz. 6 wykazu chorób zawodowych, u piekarza.

Wydano 1 decyzję administracyjną o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- choroby zakaźnej lub pasożytniczej albo ich następstw: boreliozy, u rolnika.

Analiza występujących chorób zawodowych w powiecie wieluńskim w latach 2016 – 2019

Pozycja wykazu chorób zawodowych	Pełna nazwa choroby zawodowej	Liczba chorób zawodowych w latach			
		2016	2017	2018	2019
6	Astma oskrzelowa	0	1	0	0
12	Alergiczny nieżyt nosa	1	0	0	0
15	Przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym	0	0	0	1
18	Choroby skóry	1	0	0	0
26	Choroby zakaźne	0	0	2	0
Razem		2	1	2	1

3. Podsumowanie

Dokonując oceny środowiska pracy należy stwierdzić, iż w roku 2019 w jednym zakładzie pracy stwierdzono przekroczenie 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 dokonują wymiany przestarzałego parku maszynowego, odnawiają pomieszczenia produkcyjne i higieniczno - sanitarne, dbają o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych

pomieszczeń, zapewniają pracownikom odpowiednią odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej oraz przestrzegają terminowości przeprowadzania badań profilaktycznych pracowników.

Od kilku już lat nie odnotowano zawodowego zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby, co jest wynikiem właściwej higieny pracy w placówkach medycznych oraz świadomości pracowników o możliwości zakażenia.

Przeciwdziałanie narkomanii w obszarze środków zastępczych

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu nie otrzymywał informacji o nowych obiektach sprzedaży „nowych narkotyków”.

W ciągu całego roku prowadzony był dzienny i tygodniowy monitoring podejrzenia zatrucić środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Informacje te pozyskiwane były z Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Wieluniu. Uzyskano informacje o 2 osobach, u których podejrzewano zatrucia środkami zastępczymi.



W systemie tygodniowym od poniedziałku do piątku przekazywano do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi, informacje o podejrzeniu zatrucia a w przypadku zgłoszenia zatrucia informacja ta przekazywana była również do Głównego Inspektora Sanitarnego za pomocą bazy SMIOD.

Ww. okresie wydano 14 decyzji administracyjnych o umorzeniu postępowania w sprawie wprowadzania do obrotu środków zastępczych i orzeczenia o przepadku tych produktów na rzecz Skarbu Państwa oraz ich zniszczeniu.

W stosunku do 1 osoby fizycznej, wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie wprowadzania do obrotu środka zastępczego i orzeczenia o przepadku tego produktu na rzecz Skarbu Państwa oraz jego zniszczeniu. Otrzymano od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w mieście stołecznym Warszawie, akta sprawy dotyczące ujawnionego środka zastępczego w przesyłce z Holandii do Polski. Przesyłka ta adresowana była do mieszkanki naszego miasta i została zatrzymana przez Oddział Celny I Poczty w Warszawie Delegatura Urzędu Celno-Skarbowego I w Warszawie. Wydano decyzję administracyjną o umorzeniu postępowania w sprawie wprowadzania do obrotu środka zastępczego i orzeczenia o przepadku na rzecz Skarbu Państwa i zniszczeniu. W chwili obecnej oczekujemy na zniszczenie środka zastępczego, które zostanie dokonane w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu, w ramach pomocy prawnej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w mieście stołecznym Warszawie.

W dniu 29 maja 2019r. zostały zniszczone środki zastępcze, otrzymane w wyniku prowadzonych postępowań przez Prokuraturę Rejonową w Wieluniu. Środki zastępcze otrzymano z Komendy Powiatowej Policji w Wieluniu oraz przekazane zgodnie z kompetencją przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie.

W kontrolowanych zakładach pracy prowadzone były działania edukacyjne dotyczące środków zastępczych. Podczas przeprowadzonych 49 kontroli w zakładach pracy poinformowano pracodawców o zagrożeniach zdrowia spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi w miejscu pracy. Zalecono rozszerzenie tematyki szkoleń o zagadnienia dotyczące środków zastępczych lub nowych narkotyków. Pozostawiono w zakładzie opracowany materiał szkoleniowy oraz Ulotki „Dopalacze to śmierć” w ilości – 169 szt. Wskazano na wykorzystanie w celu podniesienia wiedzy w przedmiotowym zakresie różnorodnych dostępnych w zakładzie pracy nowych mediów: Internet, e- maile, gabloty informacyjne.



1. Zaopatrzenie ludności w wodę

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu widnieje 30 wodociągów i wszystkie te obiekty były skontrolowane.

W 23 wodociągach produkcją wody zajmują się gminy, przedsiębiorstwa wodociągowe produkują wodę w 5 wodociągach, natomiast 2 podmioty wykorzystują wodę z własnych ujęć. W okresie sprawozdawczym uzdatnianie wody prowadzone było w 24 wodociągach, które podawały wodę uzdatnioną do sieci, natomiast 6 wodociągów (Kamion, Przywóz, Załęcze Wielkie, Wierzchlas, SDM Wieluń, Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy ZHP Załęcze Wielkie) podaje wodę bez uzdatniania do sieci, gdyż nie zachodzi potrzeba uzdatniania wody. W naszym powiecie stopień zwodociągowania jest dość wysoki na ogólną liczbę 76699 mieszkańców z wody z wodociągów sieciowych korzysta 76429 osób. Największy udział w zaopatrzeniu ludności w wodę w powiecie miały wodociągi produkujące wodę o wydajności od 101÷1000 m³/d – 44349 mieszkańców, średni o wydajności od 1001÷10000 m³/d – 26960 mieszkańców, natomiast najmniejszą liczbę mieszkańców zaopatrzą wodociągi o wydajności <100 m³/d tylko – 5120 osób.

Stan higieniczno-sanitarny i techniczny urządzeń wodociągowych w stosunku do ubiegłego roku nie uległ większej poprawie, jest dobry i nie budził zastrzeżeń. Wykonywano jedynie drobne remonty budynków i pomieszczeń stacji wodociągowych oraz bieżące naprawy urządzeń.

2. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

W okresie roku 2019 prowadzone badania jakości wody pochodzącej z urządzeń wodociągowych przez inspekcję sanitarną i producentów w zakresie parametrów określonych w zasadach prowadzenia monitoringu przeglądowego i kontrolnego.

Mikrobiologiczne badania próbek wody wykonywane w ramach monitoringu potwierdziły właściwą jej jakość.

Nieprawidłowości jakości wody stwierdzono jedynie w wodociągu w Załęczu Wielkim gm. Pątnów. W badaniu wody wykonywanym przez producenta stwierdzono obecność bakterii grupy coli. Wydana została decyzja przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Producent zgodnie z obowiązującą procedurą podjął działania naprawcze: płukanie sieci wodociągowej z jednoczesnym włączeniem chloratora oraz udostępnił dla mieszkańców punkty przewoźne z wodą.

Bakterie grupy coli stwierdzono tylko w jednej studni ujęciowej, która została wyłączona z eksploatacji. Po wykonaniu badań kontrolnych wody z tego bakterii grupy coli nie stwierdzono. Woda z tego wodociągu jest przydatna do spożycia przez ludzi.

Również w wodociągu w Kraszkowicach gm. Wierzchlas, podczas wykonywania badania wody przez producenta stwierdzono obecność bakterii grupy coli. Producent natychmiast przedłożył informację pisemną Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu o wyłączeniu wodociągu w Kraszkowicach z eksploatacji oraz

zaopatrywaniu użytkowników tego wodociągu w wodę z wodociągu Wierzchlas. Jednocześnie producent rozpoczął działania naprawcze tj. zachlorował studnię ujęciową wyłączoną z eksploatacji wodociągu w Kraszkowicach. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych i wykonaniu badań kontrolnych wody z tego wodociągu stwierdzono, iż woda z tego wodociągu jest przydatna do spożycia przez ludzi.

Fizykochemiczny skład wody do spożycia przez ludzi odpowiadał wymaganiom obowiązującego rozporządzenia i wszystkie wody w wodociągach oceniono pozytywnie.

Jednorazowo stwierdzono przekroczenia wartości parametrycznej żelaza, barwy i mętności w jednym wodociągu, które po przeprowadzonym płukaniu sieci wodociągowej osiągnęły wymagane rozporządzeniem stężenia.

W roku 2019 nie wpłynęły żadne interwencje dotyczące jakości wody, do badań laboratoryjnych pobrano **139** próbek wody z wodociągów, wykonano **460** oznaczeń bakteriologicznych i **1237** fizykochemicznych oraz wydano **3** decyzje administracyjne dotyczące jakości wody, **1** decyzję zatwierdzającą udokumentowany system jakości prowadzonych badań wody w laboratorium zewnętrznym, wydano **2** decyzje płaćnicze.

Monitoring substancji promieniotwórczych

Wstępny monitoring substancji promieniotwórczych jest wykonany we wszystkich wodociągach. Producenci są zobowiązani do badania wody w kierunku substancji promieniotwórczych z częstotliwością określoną w części C załącznika nr 4 obowiązującego rozporządzenia.

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

W 2019r. kontynuowano nadal 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 3 próbki wody ciepłej do badania laboratoryjnego i wykonano 3 oznaczenia na obecność bakterii Legionella sp. Przekroczeń nie stwierdzono, systemy są pod kontrolą i nie wymagają podjęcia specjalnych działań.

Podsumowanie

W roku 2019 konsumentom dostarczano wodę w ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę zgodną z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wzrasta świadomość konsumentów jakie powinna spełniać bezpieczna i odpowiedniej jakości woda do spożycia, dlatego producenci starają się podnosić jakość świadczonych usług, aby dostarczać produkt jakim jest woda o najwyższej jakości.

3. Ocena jakości wody w pływalniach (kryte, odkryte)

Nadzorem objęte są 3 pływalnie odkryte i 1 pływalnia kryta. 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 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Do badań laboratoryjnych pobrano 13 próbek wody z basenów kąpielowych, wykonano 34 oznaczenia bakteriologiczne i 53 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 przedstawia tabela

Ilość pobranych próbek			Badania laboratoryjne					
			Ilość oznaczeń fizykochemicznych			Ilość oznaczeń bakteriologicznych		
2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019
139	154	155	1234	1538	1290	312	430	494

Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci i młodzieży



1. Nadzór nad warunkami sanitarnymi w placówkach dla dzieci i młodzieży

Pracownicy sekcji higieny dzieci i młodzieży, realizując zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny i stanu sanitarnego pomieszczeń oraz sprzętu wykorzystywanego w placówkach oświatowych i w placówkach wypoczynku letniego i zimowego skontrolowali:

51 przedszkoli (w tym punkty przedszkolne i oddziały przedszkolne),

2 żłobki,

39 szkół podstawowych,

3 zespoły szkół,

1 liceum ogólnokształcące,

1 ponadgimnazjalną szkołę zawodową,

1 szkołę policealną,

6 placówek wychowania pozaszkolnego (są to: szkoły języków obcych, szkoła muzyczna, świetlice środowiskowe),

2 placówki rekreacyjne (zielona szkoła),

15 turnusów letniego i zimowego wypoczynku.

W roku 2019 skontrolowano wszystkie placówki, tj. 106 placówek stałych i 15 turnusów letniego i zimowego wypoczynku. Przeprowadzono ogółem 206 kontroli.

2. Stan sanitarno-techniczny budynków, w których funkcjonują placówki dla dzieci i młodzieży

W powiecie wieluńskim wszystkie placówki nauczania i wychowania oraz letniego i zimowego wypoczynku mieszczą się w budynkach o właściwym stanie sanitarno-technicznym i przystosowanych na pobyt dzieci i młodzieży. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne zlokalizowane w tych obiektach 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 z sieci ciepłowniczej.

3. 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 uczniom dostępu do ciepłej, bieżącej wody, jak również odpowiedniego wyposażenia sanitariatów w środki higieny osobistej. Sanitariaty powinny być wyposażone w mydło w dozownikach, jednorazowe ręczniki papierowe lub suszarki do osuszania rąk, także papier toaletowy. Wszystkie placówki zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Wpływ na ocenę warunków do utrzymania higieny osobistej ma również niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. Takie przypadki dotyczą 5 szkół podstawowych i 5 przedszkoli.

4. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Uczęszczanie na zajęcia z wychowania fizycznego są istotnym elementem dbałości o zdrowie dzieci i młodzieży szkolnej, dlatego ważne jest aby zapewnić uczniom właściwe warunki do tego typu aktywności fizycznej.

Na terenie powiatu wieluńskiego warunki do prowadzenia lekcji wychowania fizycznego przedstawiają się następująco:

-szkolny zespół sportowy, w skład którego wchodzi: sala sportowa i boisko szkolne oraz pomieszczenia pomocnicze, takie jak: przebieralnie, natryskownie, ustępy, przechowalnie sprzętu sportowego, pokój nauczycieli posiada 18 placówek (40% szkół).

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

Innym miejscem odbywania zajęć w-fu jest pływalnia w Wieluniu i boiska typu Orlik.

W porównaniu z rokiem ubiegłym, warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego nie uległy zmianie.

Od wielu lat, pomimo zapewniania w szkołach właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej, uczniowie sporadycznie korzystają z natrysków, będących wyposażeniem szkolnych zespołów sportowych, ponieważ 10 minutowa przerwa międzylekcyjna tego nie umożliwia. Korzystanie z natrysków umożliwia 20 minutowa przerwa, bądź po zakończonych zajęciach w-fu będącego na ostatniej godzinie lekcyjnej.

5. Ergonomia wyposażenia placówek dla dzieci i młodzieży

Nowo zakupiony sprzęt sportowy od 1997 roku powinien posiadać certyfikaty zgodności z Polską Normą. Wszystkie placówki są wyposażone w urządzenia i sprzęt sportowy zakupiony po 1997 roku. Wszystkie przedszkola wyposażone są w sprzęt posiadający atesty i certyfikaty, 61% szkół posiada 100% sprzętu sportowego z wymaganymi certyfikatami bądź atestami, pozostałe 39% placówek posiada część sprzętu sportowego z certyfikatami, jak również bez certyfikatów. Sprzęt nie posiadający certyfikatów jest w dobrym stanie technicznym i zapewnia bezpieczne korzystanie podczas prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.



Posiadanie przez szkoły i przedszkola mebli, których funkcjonalność czy bezpieczeństwo potwierdzone jest certyfikatem (meble zakupione po 1997 roku), przedstawia się następująco:

- 67 placówek (70%) posiada 100% mebli

z certyfikatami, - pozostałe placówki posiadają meble o zróżnicowanym procencie certyfikowanych mebli, przy czym nie ma żadnej placówki, która nie posiadałaby chociaż część mebli z certyfikatem.

W związku z tym, że każde nieodpowiednie dobranie mebli edukacyjnych wpływa niekorzystnie na układ mięśniowo-kostny, powodując nadmierne zmęczenie, a także skrzywienie kręgosłupa w roku 2019 ocenę dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu dzieci bądź uczniów przeprowadzano w 62 % szkół i przedszkoli. Ogółem dokonano 2286 badania fizyczne (pomiaru dzieci).

Dane ujęto w poniższej tabeli:

	2019
liczba zmierzonych dzieci	2286
liczba placówek, w których dokonano pomiaru	59
liczba oddziałów, w których dokonano pomiaru	131
niewłaściwe w ilu placówkach	4
niewłaściwe w ilu oddziałach	13

Nieprawidłowości stwierdzone w 6,7 % placówek. W większości przypadków, powodem takiego stanu jest fakt, że z tych samych sal lekcyjnych korzystają uczniowie różnych roczników (dotyczy np. pracowni komputerowych).

Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach w pomieszczeniach szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych. Wszystkie szkoły zapewniły uczniom takie warunki.

6. Organizacja pobytu uczniów w szkole oraz rozkład zajęć

Na prawidłowe warunki pobytu dzieci i młodzieży w szkołach wpływa m.in. właściwa higienizacja procesu nauczania, a w tym plany lekcji.

W trosce o zapewnienie uczniom higienicznych warunków nauki dokonano oceny rozkładów zajęć lekcyjnych.

Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych obejmowała:

- stałą porę rozpoczynania zajęć lekcyjnych,
- potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami lekcyjnymi w kolejnych dniach tygodnia

Większych nieprawidłowości nie odnotowano.

7. 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 w przedszkolach oraz co najmniej 20°C w żłobkach i w punktach przedszkolnych.

Prawidłowe wietrzenie pomieszczeń zapewnia konstrukcja okien o 50% powierzchni ich otwieralności. W większości 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 w stosunku do tablicy.

8. Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży



W czasie ferii zimowych i ferii letnich (wakacje) prowadzono kontrole warunków sanitarnych placówek, w których wypoczywały dzieci i młodzież. Kontrolą sanitarną objęto wszystkie formy wypoczynku.

Ogółem skontrolowano organizację 15 turnusów, które były zgłoszone do internetowej bazy MEN. Przebywało na nich 606 uczestników. Wypoczynek ten zorganizowano w obiektach takich jak: całoroczny ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy, szkoła i świetlice środowiskowe. 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, pościel, bielizna pościelowa, koce czyste, zachowane odstępstwa między łózkami, zachowane standardy dostępności do urządzeń sanitarnych, w pomieszczeniach sanitarnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda, urządzenia sanitarne sprawne technicznie.

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

Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w organizacji wypoczynku.

9. Podsumowanie

Warunki sanitarno-techniczne w placówkach oświatowych ulegają systematycznej poprawie, również dzięki pozyskiwanym i wykorzystywanym funduszom z projektów rządowych i unijnych.

Większość szkół zapewnia ciepły posiłek przygotowywany przez własne stołówki lub dostarczany przez firmy cateringowe.

Higiena procesów nauczania w szkołach, na podstawie przeprowadzonych analiz rozkładów zajęć lekcyjnych, nie wykazała 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 jest stała dostępność do środków higieny osobistej (papier toaletowy, mydło, ręczniki jednorazowe lub suszarki do osuszania rąk).

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

We wszystkich placówkach przestrzegany jest całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych, w tym e-papierosów.

W dalszym ciągu funkcjonują szkoły, w których brak infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.

Istotnym elementem naszej działalności 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 2016-2020 oraz zaleceń Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.

1. Profilaktyka palenia tytoniu

Ważnym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest informowanie i ostrzeganie o ryzyku zdrowotnym związanym z paleniem tytoniu poprzez koordynowanie programów edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży oraz podejmowanie działań edukacyjnych dostosowanych do potrzeb społeczeństwa lokalnego. W ramach realizacji zadania w 2019 roku realizowano:

Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów „Czyste Powietrze Wokół Nas”



Program „Czyste Powietrze Wokół Nas” dostosowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat. Głównym celem Programu jest zwiększenie 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 bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. W roku szkolnym 2018/2019 programem zostało objętych 839 dzieci i rodziców z 22 placówek przedszkolnych.

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej pt. „Bieg po zdrowie”.



Okres krytyczny dla podejmowania zachowań ryzykownych, takich jak pierwsze palenie tytoniu przypada na przedział wiekowy 9-10 lat, dlatego grupa, w której realizowany jest program „Bieg po zdrowie” to dzieci klasy IV szkoły podstawowej. Do realizacji programu przystąpiło 557 uczniów i 431 rodziców z 20 szkół podstawowych.

Światowy Dzień Rzucania Palenia i Światowy Dzień Bez Tytoniu



Wśród działań obchodzonych corocznie, skierowanych do społeczności lokalnej, zrealizowano obchodzone na całym świecie obchody Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucania Tytoniu.

W ramach realizacji tegorocznych obchodów wspólnie z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Wieluniu przeprowadzono zajęcia edukacyjno-profilaktyczne dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, zorganizowano konkurs na plakat profilaktyczny ph. Żyje zdrowo-beznałogowo dla uczniów szkół podstawowych, stoiska edukacyjno-profilaktyczne, z których mogła skorzystać społeczność lokalna. Dzięki podjętym działaniom zainteresowane osoby mogły zasięgnąć informacji w zakresie profilaktyki i terapii uzależnienia od tytoniu, rozszerzyć swoją wiedzę z zakresu e-papierosów, zbadać poziom tlenku węgla w wydychanym powietrzu oraz za pomocą alko/narkoogogli przekonać się jak używki wpływają na upośledzenie postrzegania rzeczywistości. Działaniami objęto 509 osób.

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 przeprowadzono 979 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.

2. Profilaktyka nadwagi i otyłości

Epidemia nadwagi i otyłości nie tylko u dorosłych, ale również u dzieci i młodzieży jest wciąż jednym z głównych problemów zdrowia publicznego. Wychodząc naprzeciw zaleceniom strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety, aktywności fizycznej i zdrowia, a także zaleceniom „Białej Księgi Komisji Europejskiej Strategia dla Europy w zakresie zagadnień zdrowia związanych z żywieniem nadwagą i otyłością roku Państwa Inspekcja Sanitarna wraz z Polską Federacją Producentów Żywności Związkiem Pracodawców od 2006 roku realizują Ogólnopolski Program Edukacyjny „**Trzymaj Formę!**”, który w ramach projektu "Obesity Governance" Komisji Europejskiej został uznany za wzorowy przykład realizacji programów edukacyjnych. Nadzrędnym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

Ogółem w roku szkolnym 2018/2019 działaniami programowymi objętych zostało 1241 uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej i gimnazjów.

Edukacja zdrowotna w szkole jest uważana za najbardziej opłacalną inwestycję w zdrowie społeczeństwa. W ramach wzmocnienia kształtowania u uczniów nawyków dbałości o własne zdrowie w powiecie wieluńskim przeprowadzono warsztaty zdrowego stylu życia dla uczniów szkół podstawowych, podjęto współpracę z Oddziałem Rejonowym PCK w Wieluniu, współorganizowano etap rejonowy Ogólnopolskiej Olimpiady Promocji Zdrowego Stylu życia, promowano Wojewódzki Konkurs Kulinaryny „Jem smacznie, zdrowo i kolorowo” oraz Konkurs Wiedzy o Zdrowym Stylu Życia. Działaniami objęto 203 uczniów.

3. Profilaktyka chorób zakaźnych



Głównym celem podejmowanych działań w zakresie Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV 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 2019 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 2017-2021.

W ramach realizacji działań programowych oraz wzmocnienia obchodów Światowego Dnia AIDS zorganizowano XII edycję Międzypowiatowego Konkursu Wiedzy o AIDS i chorobach przenoszonych drogą płciową, w którym wzięło udział 287 uczestników z 12 szkół z 5 powiatów (wieluńskiego, oleskiego, sieradzkiego, kłobuckiego, pajęczańskiego). Z zakresu profilaktyki HIV/AIDS przeprowadzono warsztaty profilaktyczno-edukacyjne dla 200 uczniów szkół ponadpodstawowych, prowadzono dystrybucję materiałów profilaktycznych oraz promowano Kampanię Krajowego Centrum ds. AIDS, Wojewódzką Olimpiadę Wiedzy o HIV/AIDS.

4. Profilaktyka uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.

Celem Projektu jest ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, edukacja społeczeństwa w zakresie negatywnych skutków używania alkoholu, papierosów, narkotyków i innych środków psychoaktywnych oraz promowanie zachowań prozdrowotnych. W ramach realizacji profilaktyki uzależnień od środków psychoaktywnych kontynuowano realizację programu edukacyjnego „ARS, czyli jak dbać o miłość?”. W programie uczestniczyło 291 uczniów z 4 szkół ponadpodstawowych. Aby dotrzeć do jak największej grupy odbiorców promowano konkurs „Szkola wolna od używek” organizowany przez Głównego Inspektora Sanitarnego, zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne, zajęcia profilaktyczne dla młodzieży z zakresu profilaktyki „dopalaczy”, konsekwencji zdrowotnych oraz przepisów prawnych. Ponadto we współpracy

ze Starostwem Powiatowym w Wieluniu oraz Komendą Powiatową Policji w Wieluniu zorganizowano konkurs na spot profilaktyczny ph. #wolnikreatywni- nie daj szansy uzależnieniom! Skierowany do uczniów klas VII-VIII szkoły podstawowej oraz klasy III szkoły gimnazjalnej. Działaniami objęto 248 odbiorców.

5. Profilaktyka zażywania dopalaczy

Działania edukacyjne, zapobiegające używaniu środków psychoaktywnych oraz kształtujące bezpieczne zachowania zdrowotne wśród uczniów klas VII i VIII szkoły podstawowej prowadzono poprzez realizację Wojewódzkiej Kampanii Edukacyjnej „Dopalaczom mówimy STOP- wybieramy zdrowie”. W roku szkolnym 2018/2019 programem objęto 727 uczniów i 698 rodziców z 15 szkół podstawowych.

6. Profilaktyka wirusowego zapalenia wątroby HBV i HCV i Profilaktyka czerniaka

Mając na uwadze szczególne znaczenie profilaktyki zakażeń wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz profilaktyki czerniaka w roku szkolnym 2018/2019 w powiecie wieluńskim została zrealizowana pilotażowa edycja programów „Podstępne WZW” oraz „Znamię! Znam je?”.

Adresatami programów są uczniowie szkół ponadpodstawowych. Programy mają na celu podniesienie świadomości na temat zagrożeń związanych z zakażeniami wirusowym zapaleniem wątroby typu B i C oraz sposobów zapobiegania im, a także wczesnego wykrywania zachorowań i profilaktyki czerniaka. Pilotażowa edycja programów została zrealizowana w dwóch szkołach powiatu wieluńskiego. Programem „Podstępne WZW” zostało objętych 23 uczniów, natomiast w realizację programu „Znamię! Znam je?” zostało włączonych 132 uczniów i 193 rodziców i nauczycieli.



7. Inne przedsięwzięcia z obszaru promocji zdrowia, kampanie społeczne

Bezpieczny wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży

W ramach profilaktyki w zakresie bezpiecznego wypoczynku przeprowadzono spotkania profilaktyczno-edukacyjne dla 118 uczniów szkoły podstawowej, uczestników półkolonii oraz kolonii. Podczas zajęć poruszane były zagadnienia związane z bezpieczeństwem podczas wypoczynku letniego, profilaktyką chorób odkleszczowych, zatruc pokarmowych, profilaktyką dopalaczy, higieny osobistej oraz zdrowego stylu życia.

200 lat szczepień ochronnych



W celu zwrócenia uwagi na rolę szczepień ochronnych w profilaktyce chorób zakaźnych w Miejsko Gminnej Bibliotece Publicznej w Wieluniu wyeksponowano wystawę pt. „200 lat szczepień ochronnych” przedstawiającą historię szczepień w Polsce i na świecie, w tym udział polskich badaczy w rozwoju szczepionek. Wystawę obejrzało ok. 2282 osób.

Działania informacyjno-edukacyjne z zakresu promocji zdrowia

Działalność związana z różnymi obszarami zdrowia publicznego była również prowadzona na stronie internetowej PSE oraz w serwisie Facebook. Założeniem strony realizowanej w serwisie społecznościowym jest zwrócenie szczególnej uwagi na problemy zdrowotne wśród jak największej liczby odbiorców.

Oceniając sytuację epidemiologiczną oraz priorytety dotyczące ochrony zdrowia, opublikowano między innymi informacje o zdrowym stylu życia, profilaktyce chorób odkleszczowych, profilaktyce zatruc grzybami, palenia tytoniu, bezpiecznego wypoczynku zimowego i letniego, Światowym Dniu Zapalenia Wątroby, Światowego Dnia Zdrowia.

W ramach monitorowania realizacji programów koordynowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną przeprowadzono 55 wizytacji w placówkach przedszkolnych, szkołach podstawowych, gimnazjach oraz szkołach ponadpodstawowych.

Podsumowanie

Obszary działań oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarnej-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.