

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Wielkopolskim



**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU GRODZISKIEGO
ZA 2018 ROK**

Grodzisk Wielkopolski – luty 2019

SPIS TREŚCI

	Wstęp	4
1.	Sytuacja demograficzna	5
2	Warunki zdrowotne środowiska bytowania człowieka	5
2.1.	Obiekty komunalne	5
2.1.1.	Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia	5
2.1.1.2.	W miastach	5
2.1.1.2.	Na terenach wiejskich	6
2.1.2.	Kąpieliska i baseny	6
2.1.3.	Ustępy publiczne	8
2.1.4.	Zakłady fryzjerskie i inne zakłady w których są świadczone więcej niż jedna z usług(fryzjerskie , kosmetyczne odnowy biologicznej)	8
2.1.5.	Zakłady kosmetyczne	9
2.1.6.	Obiekty hotelarskie	9
2.1.7.	Dworce i stacje kolejowe	13
2.1.8.	Interwencje	13
2.1.9.	Obiekty lecznictwa zamkniętego	14
2.1.10.	Obiekty lecznictwa otwartego	14
3.	Obiekty żywnościowo-żywnieniowe	15
3.1.	Jakość zdrowotna środków spożywczych	24
3.1.1.	Krajowe środki spożywcze	24
3.1.2.	Ocena sposobu żywienia	26
3.1.3.	Nadzór nad przedmiotami użytku	30
4.	Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy	34
4.1.	Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	34
4.2.	Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi	34
4.3.	Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii	35
4.4.	Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy	36
4.5.	Prowadzenie działań związanych z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych	37
4.6.	Czynniki biologiczne	37
4.7.	Choroby zawodowe	38
4.8.	Promocja zdrowia w zakładach	38
5.	Obiekty nauczania i wychowania	39

5.1.	Stan techniczny obiektów	39
5.2.	Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo- wychowawczych	40
5.3.	Badania problemowe	41
5.4.	Inne przedsięwzięcia	44
5.5.	Wypoczynek	45
5.6.	Warunki sanitarne	45
6.	Sytuacja epidemiologiczna	48
6.1.	Choroby szerzące się drogą pokarmową	48
6.2.	Wirusowe zapalenia wątroby	49
6.3.	Choroby, przeciw którym realizowane są szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane	49
6.4.	Choroby odzwierzęce	50
6.5.	Realizacja szczepień ochronnych	50
6.6.	Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych	51
7.	Działalność oświatowo-promocyjna	53
7.1.	Programy krajowe	57
7.2.	Programy wojewódzkie	71
7.3.	Inne przedsięwzięcia	73
7.4.	Przekazywanie informacji do mediów	79
7.5.	Podsumowanie	79
8.	Działalność opiniotwórczo - nadzorowa	80
9.	Wnioski końcowe	83

WSTĘP

Rok 2018 był dziewiętnastym rokiem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wielkopolskim, w którym realizowano zadania określone w Ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Ustawie o finansach publicznych.

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

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

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

1. SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Powiat Grodziski obejmuje powierzchnię 643,72 km² i zajmuje pod tym względem 26 miejsce w województwie wielkopolskim. Liczba mieszkańców wg stanu na dzień 31.12.2018r. wynosi 51149. Znaczna część mieszkańców (31477) zamieszkuje na terenach wiejskich (tabela nr 1).

Tabela nr 1 Ludność wg miejsca zamieszkania.

Wyszczególnienie	Ludność *		
		w miastach	na wsiach
powiat grodziski	51149	19672	31477

* wg stanu na dzień 31.12.2018r.

2. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA CZŁOWIEKA

2.1. Obiekty komunalne

2.1.1. Zaopatrzenie ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

2.1.1.1. W miastach :

Nadzorem sanitarnym objęto :

- 2 wodociągi miejskie

Ludność miasta Grodzisk Wlkp. zaopatruje się w wodę z wodociągu miejskiego przy ul. Mikołajczyka (jest to wodociąg raportowany do UE) i częściowo z wodociągu wiejskiego Czarna Wieś. Woda z wodociągu miejskiego i wodociągu wiejskiego Czarna Wieś nadaje się do spożycia przez ludzi - bez zmian w stosunku do roku 2017.

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

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

Liczba urządzeń w stosunku do 2017r. uległa zmianie – ubył 1 – wodociąg lokalny HOOP Polska sp. z o. o. Grodzisk Wlkp.

2.1.1.2. Na terenach wiejskich

Objęto nadzorem sanitarnym :

- 13 wodociągów wiejskich
- 1 wodociąg zakładowy

Jakość wody we wszystkich wodociągach nie budziła zastrzeżeń - bez zmian w stosunku do 2017r. Stan sanitarny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

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

Liczba urządzeń w stosunku do 2017r. uległa zmianie – ubyły 2 – wodociąg zakładowy RKS Gospodarstwo Augustowo i wodociąg lokalny Pole Biwakowe w Kuźnicy Zbąskiej.

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

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

W 2018r wydano 1 decyzję administracyjną (wygaśnięcie decyzji dot. pola biwakowego).

W roku 2018 pobrano 98 prób wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (w tym 8 próby w kierunku bakterii Legionella).

2.1.2. Kąpieliska i baseny

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

W roku 2018 w ewidencji PSSE w Grodzisku Wlkp. znajdowały się 2 baseny:1 basen kąpielowy odkryty czynny sezonowo i 1 basen – pływalnia kryta czynny cały rok. Przeprowadzone kontrole nie wykazały uchybień. Stan techniczny i funkcjonalny obiektów dobry.

Zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016) które określa wymagania m. innymi częstotliwość pobierania próbek wody na pływalniach i sposób informowania ludności o jakości wody na pływalniach, Zarządzający pływalnią dokonują oceny spełnienia wymagań dotyczących jakości wody poprzez systematyczne i udokumentowane badania jakości wody,

prowadzonych zgodnie z harmonogramem ustalonym z właściwym państwowym inspektorem sanitarnym oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni, po przerwie eksploatacyjnej lub awarii.

Ogółem przeprowadzono 2 kontrole protokolarne i 15 kontroli urzędowych związanych z poborem prób wody, pobrano 40 prób wody do badań w tym również w zakresie legionelli sp. oraz 108 prób kontroli wewnętrznych w tym również w zakresie legionelli

1) basen kąpielowy odkryty w Grodzisku Wlkp. ul. Zbąszyńska 46 posiadający 3 niecki basenowe.

- 1) basen główny
- 2) basen średni
- 3) brodzik dla dzieci

Ocena roczna wydana dnia 31.08.2018r. - obiekt oceniony dobrze

Wyniki badań wody w ramach kontroli urzędowej(liczba próbek 11) i wewnętrznej(liczba próbek 17) z niecek basenowych oraz wody doprowadzanej do niecek basenowych z własnego ujęcia i z systemu cyrkulacji pod względem fizyko-chemicznym i mikrobiologicznym odpowiadają wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r. poz. 2016) z wyjątkiem związków chloroformu. Chloroform jest produktem ubocznym dezynfekcji wody chlorem. Jest on wchłaniany do organizmu przez skórę lub drogą pokarmową, a w organizmie człowieka może powstać kilka przejściowych metabolitów, które mogą negatywnie oddziaływać na zdrowie. Po dokonanej analizie ryzyka zdrowotnego oraz mając na uwadze, iż jest to obiekt sezonowy nie stanowi on zagrożenia zdrowotnego dla osób korzystających z basenu. Należy nadmienić, iż czynnikiem o najwyższym znaczeniu dla zdrowia wśród wszystkich związanych z wodą czynników na basenie są wskaźniki mikrobiologiczne, których wartości były zgodne z normą określoną w rozporządzeniu przez cały okres objęty oceną, a ryzyko dla zdrowia wynikające z obecności ubocznych produktów dezynfekcji jest nieporównywalnie mniejsze w porównaniu z ryzykiem związanym z niewystarczającą dezynfekcją wody.

W związku ze specyfiką otwartych basenów kąpielowych oraz dużą ilością osób kąpiących się, w celu zachowania właściwych parametrów mikrobiologicznych wody, niezbędne jest chlorowanie wody na poziomie górnych granic parametrów określonych przepisami. W przyszłości planowana jest modernizacja kompleksu basenów wraz ze Stacją Uzdatniania Wody.

Stan sanitarno- techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń a jakość wody odpowiadała wymaganiom rozporządzenia MZ.

2) basen kąpielowy kryty -właścicielem jest Przedsiębiorstwo Wielobranżowe

„BEHAPOWIEC”, ul. Nowa 20, Grodzisk Wielkopolski

1) basen główny

2) whirlpool

Ocena roczna wydana dnia 11.07.2018 - obiekt oceniony dobrze

Wyniki badań wody w ramach kontroli urzędowej(liczba próbek 28) i wewnętrznej(liczba próbek 72) z niecek basenowych oraz wody doprowadzanej do niecek basenowych z własnego ujęcia i z systemu cyrkulacji pod względem fizyko-chemicznym i mikrobiologicznym odpowiadają wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 09.11.2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r. poz. 2016)

W 2018 r. pobrane zostały również 18 prób wody w ramach kontroli wewnętrznej oraz 1 próba urzędowa w kierunku bakterii z rodzaju Legionella s.p. Z uwagi na przekroczenie liczby bakterii z rodzaju Legionella w wodzie wprowadzanej do jacuzii z systemu cyrkulacji (woda badana w ramach wewnętrznej kontroli), wydano pismo w trybie art. 30. Ponowny pobór prób nie wykazał przekroczeń bakterii z rodzaju Legionella sp.

2.1.3. Ustępy publiczne

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

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

W ewidencji PSSE znajduje się 32 zakłady fryzjerskie i 17 innych zakładów, w których są świadczone więcej niż jedna z usług oraz 6 zakładów odnowy biologicznej. Ogółem wykonano 9 kontroli w zakładach fryzjerskich, 3 kontrole w innych zakładach świadczących więcej niż jedną z usług i 3 kontrole odnowy biologicznej. W związku z wejściem w życie nowej ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami korzystania z solarium w roku sprawozdawczym wzmociono nadzór nad obiektami w których świadczone są w/w usługi. Większość obiektów to zakłady estetycznie urządzone i dobrze wyposażone. We wszystkich obiektach prowadzona jest dezynfekcja chemiczna . W czasie kontroli zwraca się szczególną uwagę na sposób przechowywania kosmetyków, narzędzi fryzjerskich, ich dezynfekcje, sterylizację , terminy ważności środków dezynfekcyjnych, sposób magazynowania bielizny stosowanej w zakładzie , pranie bielizny brudnej. W większości zakładów stosowana jest bielizna jednorazowego użytku.

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

2.1.5. Zakłady kosmetyczne.

W ewidencji PSSE znajdują się 22 zakłady kosmetyczne. W skontrolowanych 4 zakładach stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

W zakładach stosuje się narzędzia jednorazowego użytku. Narzędzia wielokrotnego użytku sterylizowane są w własnym zakresie w autoklawach lub oddawane są do sterylizacji do centralnej sterylizatorni w SP ZOZ w Grodzisku Wlkp. Zakłady w których wykonywane są zabiegi powodujące naruszenie ciągłości tkanek, mają podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. Deklarowany rodzaj usług w skontrolowanych zakładach kosmetycznych to: manicure, pedicure, pielęgnacja twarzy, szyi i dekoltu, kosmetyka dłoni, henna, depilacja, zabiegi na twarz, makijaż, woskowanie ciała, zdobnictwo paznokci.

2.1.6. Obiekty hotelarskie

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

a) Hotel „, RODAN GROKLIN” Grodzisk Wlkp.

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

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

b) Hotel PW „, Behapowiec” Grodzisk Wlkp.

Hotel kat.*** - jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny. Obiekt składa się z: 32 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, 8 pokoi czteroosobowych, 4 apartamenty dwuosobowe, 1 pokój studio dwuosobowy, holu z recepcją, zespołem sal

wielofunkcyjnych tj. konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych, audiowizualnych, basenu, sauny, whirlpoolu. Ponadto w obiekcie świadczone są usługi w zakresie fitness oraz siłownia. Obiekt o wysokim standardzie technicznym i jakości świadczonych usług.

c) „LEOBUS” Motel XXI wieku Grodzisk Wlkp.

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

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

d) Motel PW „Duet” Granowo

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

e) Pole kempingowe w Januszewicach

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

f) Pole biwakowe w Kuźnicy Zbąskiej

Obiekt sezonowy położony w lesie. W okresie letnim 2018r. nastąpiła zmiana dzierżawcy obiektu. Teren pola biwakowego jest ogrodzony, oświetlony, posiada całodobowy nadzór. Zaopatrzenie w z wodociągu sieciowego w miejscowości Tuchorza gm. Siedlec z wodą przydatną do spożycia. Nieczystości płynne odprowadzane do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach. Na terenie obiektów przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

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

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

Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

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

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

Stan sanitarny w w/w obiektach nie budził zastrzeżeń.

i) Pokoje do wynajęcia przy Centrum Medycznym w Rakoniewicach

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

Stan sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń.

j) Ośrodek Wypoczynkowy „OAZA” Kuźnica Zbąska

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

k) Motel „MDS” Restauracja, Motel Wielichowo Wieś

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

l) Gościniec „U Michała” Drzymałowo

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

l) Zajazd „U Bogdana” Rakoniewice Wieś

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

m) „Pałac Szczepowice” w Szczepowicach

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

n) Zajazd „W Białej”, Biała Wieś 27

Jest to budynek nowopowstały, murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania.

Obiekt składa się z: 24 pokoi dwuosobowych, 11 pokoi jednoosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, recepcji, sal szkoleniowych, , magazynku na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

Obiekt posiada instalację mechaniczną i grawitacyjną oraz klimatyzację. Czystość kratak nawiewnych oraz powierzchni wokół nich nie budziła zastrzeżeń, skuteczność wentylacji potwierdzona protokołem. Na terenie obiektu przestrzegane są zapisy ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

o) Dwór Niemierzyce

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania.

Obiekt składa się z: 9 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, salki konferencyjnej , magazynu na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

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

Jest to budynek murowany, wolnostojący, wielokondygnacyjny, całoroczny, bez zaszeregowania.

Obiekt składa się z: 14 pokoi dwuosobowych z zespołami higieniczno-sanitarnymi, , magazynu na bieliznę czystą i brudną oraz miejscem na sprzęt porządkowy.

r) Gospodarstwo agroturystyczne Jabłonna

s) Zagroda „Pod Lipami” Błońsko

2.1.7. Dworce i stacje kolejowe

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

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

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

2.1.8. Interwencje

W 2018r. wpłynęły 4 interwencje dotyczące:

1. nieprawidłowości warunków sanitarno – higienicznych , które świadczy Firma Pogrzebowa na cmentarzu parafialnym. Po przeprowadzonej kontroli stwierdzono nieprawidłowości, na które została wydana decyzja administracyjna – w całości zalecenia zostały wykonane.
2. prowadzenia działalności w sposób powodujące naruszenia środowiska. Nie znaleziono podstaw faktycznych do wszczęcia w sprawie czynności administracyjnych. Interwencję przekazano do WIOŚ, Nadzoru Budowlanego i Burmistrza Miasta.
3. występowanie szczurów na terenie wsi. Interwencję przekazano do Burmistrza Miasta.
4. prowadzenie działalności o charakterze piaskowania metali. Interwencję przekazano do WIOŚ

Działalność kontrolno-represyjna

1. Liczba przeprowadzonych kontroli – 60
2. Liczba wydanych decyzji ogółem – 18
 - merytoryczne -16 (dot. ekshumacji zwłok)
 - merytoryczne - 1 (inne – dom przedpogrzebowy)
 - opłatowe – 1
3. Liczba postanowień – 5
 - 2 dot. imprez masowych
 - 3 dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy
4. Liczba tytułów wykonawczych - 0
5. Liczba postanowień - grzywna / wartość / - 0
6. Liczba pism w trybie art. 30 ustawy o IS – 1(dot. jakości wody w pływalni)
7. Liczba nałożonych mandatów ogółem - 0

8. Liczba wydanych opinii- 1

2.1.9. Obiekty leczenia zamkniętego

Nadzór nad SPZOZ w Grodzisku Wielkopolskim prowadzi WSSE Poznań.

2.1.10. Obiekty leczenia otwartego

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

Ponadto skontrolowano: 2 zakłady rehabilitacji leczniczej, 31 indywidualne i indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie, 1 indywidualną praktykę pielęgniarek, 6 kontroli innych podmiotów leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne (w skład których wchodziły Punkt poboru materiału biologicznego, Przychodnia Stomatologiczna i 2 Ośrodki Profilaktyki Szkolnej) oraz 61 gabinet pielęgniarski przy zakładzie pracy .

W stosunku do roku 2017 ubyły 3 obiekty – zlikwidowane oraz przybyły 2 obiekty nowopowstałe.

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

Wszystkie placówki leczenia otwartego mają podpisaną umowę na wywóz odpadów medycznych

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

Stan sanitarny w skontrolowanych obiektach nie budził zastrzeżeń z wyjątkiem jednego obiektu – gdzie, w wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono: połączenie ścian z podłogami nie jest wykonane w sposób umożliwiający jego mycie i dezynfekcję, listwy przypodłogowe drewniane, szczeliny między wykładziną a listwą oraz przy łączeniu listew. Wydano decyzję administracyjną z terminem wykonania do 15.10.2018r. przedłużonym na wniosek strony do 31.12.2018r .

3. OBIEKTY ŻYWNOŚCIOWO - ŻYWIENIOWE

W roku 2018 nadzorem objęto 1018 obiektów żywności i żywienia oraz przedmiotów użytku (dodatkowo osiem obiektów związanych z produkcją i obrotem kosmetykami), zatwierdzonych zostało 61 obiektów, a skontrolowano 372 obiekty (w tym trzy obiekty związane z produkcją i obrotem kosmetykami). Do końca 2018r. w PPIS w Grodzisku Wlkp. w sumie zarejestrowano 461 producentów pierwotnych. Na podstawie złożonych wniosków wydano zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych obiektach żywności i żywienia przeprowadzono 447 kontrole i rekontrole sanitarne (w tym dodatkowo 3 kontrole w obiektach związanych z produkcją, konfekcjonowanie i obrotem kosmetykami), w tym 13 kontroli interwencyjnych w związku z sygnałami obywateli dot. warunków sanitarnych w obiektach oraz jakości środków spożywczych (m.in. skargi dot. jakości sprzedawanych i produkowanych środków spożywczych, nieprawidłowego przechowywania i etykietowania środków spożywczych, podejrzenia zatrucia w zakładzie żywienia zbiorowego, czystości bieżącej oraz stanu sanitarno – technicznego obiektów), w ramach działania systemu RASFF - „Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt” (m.in. powiadomienia alarmowe dot. zatrucia bakterią Salmonella Agona u niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy po spożyciu mleka początkowego, stwierdzenia obecności Salmonelli Enteritidis w urzędowych próbkach jaj, stwierdzenie obecności bakterii z rodzaju Salmonella w produkcie pn. „BIO Planet Sezam biały niełuskany”, w sprawie stwierdzenia nikotyny na poziomie 0,054mg/kg w świeżych pieczarkach białych)

W 2018r. przeprowadzono 19 kontroli w związku z przedsięwzięciem: „Ocena nadzoru nad sezonowymi zakładami żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych na trasach turystycznych”. W związku z w/w przeprowadzonymi kontrolami sanitarnymi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, małych gastronomiach oraz sklepach spożywczych, nałożono dwa mandaty na kwotę 400zł oraz wydano dwie decyzje opłatowe. Do nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli należało:

- Środki spożywcze będące w asortymencie sklepów po upływie daty minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.
- Brak do wglądu, podczas kontroli dokumentacji zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.

W 2018r. sporządzono 429 protokołów z kontroli sanitarnych (w tym 3 protokoły z kontroli obiektów produkcji i obrotu kosmetyków).

Sklasyfikowano 291 obiektów według „arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z którego 11 obiektów sklasyfikowano jako obiekty tzw. „niezgodne”.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 27 decyzji administracyjnych (merytorycznych), w tym decyzje zmieniające i uchylające wydane przez PPIS w Grodzisku Wlkp.

Decyzje wydano w następujących rodzajach obiektów:

- w ciastkarniach – 1 decyzja
- w piekarniach - 6 decyzji
- w przetwórniach owocowo – warzywnych i grzybowych – 1 decyzja
- w innych wytwórniach żywności – 1 decyzja
- w sklepach spożywczych 6 decyzji, w tym jedna decyzja w supermarketach
- w magazynach hurtowych – 3 decyzje
- w innych obiektach obrotu żywnością – jedna decyzja administracyjna
- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano 6 decyzji, w tym dwie decyzje w zakładach małej gastronomii
- w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego - dwie decyzje, w tym jedna decyzja w stołówkach przedszkolnych oraz jedna w stołówkach szkolnych

W 2018r. wydano w sumie 258 decyzji: 134 decyzji merytorycznych: w tym 61 decyzji zatwierdzających, 27 decyzji administracyjnych wydanych w wyniku naruszeń higienicznych i zdrowotnych w tym uchylające i zmieniające, 31 decyzji zmieniających np. podmiot prowadzący obiekt, 15 decyzji wykreślających na wniosek przedsiębiorcy dot. likwidacja obiektów i zakończeniem działalności gospodarczych oraz 124 decyzji płatniczych.

Nałożono trzynaście mandatów na sumę 2500 zł. Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- piekarnie – dwa mandaty na kwotę 400zł
- inne wytwórnie żywności - 1 mandat na kwotę 200 zł
- sklepy spożywcze 7 mandatów na kwotę 1400 zł, w tym 3 mandaty na sumę 800 zł w supermarketach
- zakłady żywienia zbiorowego otwarte (dot. zakładów małej gastronomii) - jeden mandat na kwotę 200 zł
- zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego dot. zakładu usług cateringowych – dwa mandat na kwotę 300zł

Podstawowe dane z działalności nadzorczej w latach 2017 – 2018 przedstawia poniższa tabela (tabela uwzględnia również nadzór nad obiektami przedmiotów użytku i kosmetykami):

Tabela Nr 2

Rodzaj danych	2017r.	2018r.
Liczba obiektów wg rejestru zakładów	998	1026
Liczba obiektów skontrolowanych	376	372
Liczba obiektów sklasyfikowanych	305	291
Liczba kontroli i rekontroli sanitarnych	467	447
Liczba decyzji administracyjnych	30	27
Liczba mandatów	13	13
Suma nałożonych mandatów	1950zł	2500zł
Liczba pobranych próbek żywności i przedmiotów użytku	114	127
Liczba próbek kwestionowanych	1	1

Źródło: opracowanie własne

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

Tabela Nr 3

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg rejestru zakładów w ciągu roku	Liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	Liczba obiektów z wdrożonymi systemem HACCP
Obiekty Produkcji Żywności	516 (w tym 461 producentów pierwotnych)	55	51
Obiekty Obrotu Żywnością	387	360	193
Obiekty Żywienia Zbiorowego Otwarte, w tym zakłady małej gastronomii	72	72	48
Zakłady Żywienia Zbiorowego Zamknięte	33	33	24
Wytwórnie materiałów i	2	2	1

wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością			
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	8	0	0
Suma	1018	522	317

Źródło: opracowanie własne

Do badań pobrano ogółem 124 próby żywności oraz dodatkowo 3 próby wyrobów kosmetycznych.

W sumie w 2018r. pobrano do badań 127 prób żywności oraz wyrobów kosmetycznych.

Z 127 pobranych prób, jedna próba środka spożywczego została zakwestionowana – opis w punkcie IV. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2018r. wydano 191 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy/materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczającego granicę oraz 82 decyzji opłatowych w związku z przeprowadzonymi oględzinami środków spożywczych przekraczających granicę, a także w związku z kontrolą dokumentacji i wydawaniem świadectw jakości zdrowotnej na wniosek przedsiębiorcy - eksportera.

Osiemnaście świadectw wydano na importowane środki spożywcze (suszone pomidory – Turcja) oraz jedno świadectwo dot. materiału lub wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (dot. termokurczliwe nakładki), pozostałe 172 świadectwa wydano na wniosek zakładu produkcyjnego, który wysyłał swoje produkty do krajów spoza Unii Europejskiej (Meksyk, Maroko, Kolumbia, RPA, USA, Kamerun, Tunezja, Japonia, Mongolia, Wybrzeże Kości Słoniowej, Uzbekistan) dot. produktu: pieczarki sterylizowane krojone/całe w zalewach w puszkach/słoikach oraz środki spożywcze głęboko mrożone.

Stan sanitarny grup obiektów (wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych”) w 2018r.

Po przeprowadzonej ocenie stanu sanitarnego zakładów zgodnie z załącznikiem tj. „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”, 11 obiektów zakwalifikowano jako obiekty „niezgodne”. Uchybienia powodujące, że obiekty zakwalifikowane zostały jako „niezgodne”, to głównie, nieprawidłowe warunki magazynowania i sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości, w tym także niezachowanie prawidłowego „łańcucha chłodniczego”, brak bieżącej czystości pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i handlowych z niezachowaniem właściwych procesów mycia i dezynfekcji stanowisk pracy czy pomieszczeń.

Podział w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

- Sklepy spożywcze – 7 obiektów w tym trzy supermarkety
- Piekarnie – dwa obiekty
- Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – dot. zakłady małej gastronomii – jeden obiekt
- Zakłady usług cateringowych – jeden obiekt

Stan sanitarny wyrażony w procentach obiektów „niezgodnych” w 2018r., przedstawia tabela.

Tabela Nr 4

Rodzaje obiektów	2018r.
Sklepy spożywcze w tym supermarkety	5,22 %
Piekarnie	18,18%
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – dot. zakłady małej gastronomii	2,44%
Zakłady usług cateringowych	33,33%

Źródło: opracowanie własne

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

➤ **Zakłady usług cateringowych**

W 2018r. nadzorem objęto trzy zakłady usług cateringowych. Skontrolowano i sklasyfikowano zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego wszystkie zakłady, jeden zakład sklasyfikowano jako „niezgodny”. W zakładach przeprowadzono pięć kontroli i rekontroli, w tym jedną kontrolę interwencyjną w związku ze skargą dot. nieprawidłowego przechowywania i etykietowania środków spożywczych oraz gotowych posiłków. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych nałożono dwa mandaty na kwotę 300zł oraz wpisano zalecenia do książki kontroli z dwutygodniowym terminem ich wykonania (dot. zaleceń technicznych oraz uzupełnieniu dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP).

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą:

1. Brak prawidłowo wyznaczonego miejsca przeznaczonego do przebierania się przez personel.
2. Brak prowadzonych bieżących zapisów wymaganych przez dokumentację systemu HACCP oraz GHP/GMP m.in. rejestru dostawców surowców.
3. Brak zachowanej bieżącej czystości pomieszczeń oraz urządzeń w zakładach.

➤ **Piekarnie**

W 2018r. nadzorem objęto 11 piekarni. Skontrolowano i sklasyfikowano zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego wszystkie piekarnie, dwa zakłady oceniono jako „niezgodny”. W zakładach przeprowadzono 13 kontroli i rekontroli. W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 6 decyzji.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych (brudne – uszkodzone powierzchnie ścian i sufitów, widoczne wykwity pleśni, liczne zacieki na powierzchniach ścian – brak utrzymanej bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładu)
2. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny okien i drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych – ramy okienne brudne, uszkodzone powierzchnie – widoczne odpryski farby.
3. Brak siatek zabezpieczających zakład przed dostępem szkodników biegających i latających – stwierdzono liczną obecność owadów latających (pszczoły, muchy).
4. Brak zachowanej bieżącej czystości w pomieszczeniach zakładów wraz z elementami wyposażenia m.in. kratki wentylacyjne oraz szafki na odzież wierzchnią/ochronną brudne, uszkodzone powierzchnie.
5. Brak prawidłowego stanu technicznego i sanitarno – higienicznego urządzenia zamrażalniczego w magazynie surowców – urządzenie nieszczelne.

➤ **Sklepy spożywcze**

W 2018r. nadzorem objęto 214 sklepy spożywcze, w tym 16 supermarketów. Zatwierdzonych zostało 11 obiektów w tym jeden supermarket. Skontrolowano 154 obiekty w tym 16 supermarketów, w których dokonano 135 ocen według arkusza oceny stanu sanitarnego. Po przeprowadzonej ocenie obiektów zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego, siedem obiektów sklasyfikowano jako „niezgodny” w tym trzy supermarkety. W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 179 kontroli i rekontroli sanitarnych, w tym 9 kontroli interwencyjnych.

W wyniku naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym jedna w supermarketach. Nałożono podczas kontroli 7 mandatów na kwotę 1400 zł w tym trzy w supermarketach na kwotę 800 zł.

Do najczęściej stwierdzonych nieprawidłowości należą:

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach zarówno sali sprzedaży, magazynowych oraz zapleczu.

2. Brak zachowanej bieżącej czystości i porządku w obiekcie – brak właściwych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń.
3. Brak prawidłowo wydzielonego, sprawnego punktu wodnego (zlewozmywak dwukomorowy) przeznaczony do mycia i dezynfekcji noży używanych do dzielenia wędlin, sera oraz mycia rąk. Na sali sprzedaży punkt wodny (umywalka do mycia rąk) niesprawna.
4. Na sali sprzedaży, w urządzeniu zamrażalniczym przeznaczonym do przechowywania środków spożywczych stwierdzono uszkodzone kosze do ich przechowywania – stwierdzono odpadającą farbę z powierzchni kosz.
5. Brak prawidłowego wyznaczonego miejsca (szafka, pomieszczenie) przeznaczonego do przechowywania środków myjących, dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego - sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach w sklepie i części magazynowej.
6. Brak do wglądu podczas kontroli dokumentacji zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.
7. Sprzedaż środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości.

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

W 2018r. nadzorem objęto 72 obiekty w tym 54 zakłady małej gastronomii. Zatwierdzonych zostało 5 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 3 zakłady małej gastronomii, skontrolowano 45 zakładów żywienia zbiorowego otwartego w tym 27 zakładów małej gastronomii. W 2018 sklasyfikowano 41 obiektów w tym 25 zakładów małej gastronomii. Zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego, jeden obiekt oceniono jako „niezgodny”. W sumie przeprowadzono 56 kontroli i rekontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z podejrzeniem zatrucia w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego.

W 2018r. wydano 6 decyzji administracyjnych w tym dwie w zakładach małej gastronomii. Nałożono jeden mandat na sumę 200 zł w zakładach małej gastronomii.

Najczęściej stwierdzone uchybienia to:

- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny wyposażenia i powierzchni stykającej się z żywnością – powierzchnie uszkodzone, wykonane z materiału nasiąkliwego, trudno zmywalnego, brak gładkiej powierzchni.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian, sufitów oraz podłóg w pomieszczeniach zakładów – odpadająca farba, brudne, zawilgocone ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych oraz zaplecza socjalnego, widoczne pęknięcia oraz ubytki w powierzchni płytek podłogowych.

- Urządzenia chłodnicze na półprodukty i surowce oraz komory chłodnicze pod blatowe przeznaczone do przechowywania środków spożywczych nie spełniają wymagań higieniczno – sanitarnych – urządzenia nie utrzymują prawidłowej temperatury przechowywanych produktów, brak zachowanej właściwej czystości wnętrza urządzeń – nie zachowanie prawidłowego łańcucha chłodniczego.
- Brak siatek zabezpieczających zakład przed dostępem szkodników biegających i latających.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wraz z ościeżnicami – powierzchnie uszkodzone – widoczne odpryski farby na powierzchni drzwi, wykwity rdzy, powierzchnie brudne.
- Brak do wglądu podczas wykonywania czynności kontrolnych dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP – brak prowadzonych bieżących zapisów wynikających z dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.
- Brak prawidłowego wyznaczonego miejsca (szafka, pomieszczenie) przeznaczonego do przechowywania środków myjących, dezynfekcyjnych oraz sprzętu porządkowego - sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach.

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

Ciastkarnie

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych.
2. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych powierzchnie uszkodzone – widoczne odpryski farby – brak gładkich powierzchni.
3. Brak zachowanej bieżącej czystości na regałach oraz brak gładkich powierzchni regałów w magazynie surowców.
4. Brak w oknach siatek zabezpieczających zakład przed szkodnikami.

Przetwórnice owocowo –warzywne i grzybowe

- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w zakładzie.

Inne wytwórnice żywności

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w zakładzie – brak zachowanej gładkiej powierzchni podłóg – liczne ubytki w powierzchni – brak możliwości dokonania właściwych procesów mycia i dezynfekcji powierzchni.
2. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny drzwi wewnętrznych zakładu - powierzchnie uszkodzone – widoczne odpryski farby i wykwyty rdzy
3. Brak prowadzonych bieżących zapisów wymaganych przez dokumentację systemu HACCP oraz GHP/GMP

Magazyny hurtowe

1. Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach magazynowych.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte dot. stołówki szkolne oraz bufety przy zakładach pracy

- Nieprawidłowe oznakowanie produkowanych wyrobów - brak informacji o zawartych alergenach w składnikach środków spożywczych nieopakowanych, w związku z czym zalecenie wpisano do książki kontroli obiektu z terminem 9 dni na jego wykonanie.
- Nieodpowiedni stan sanitarno – higieniczny i techniczny podłóg w pomieszczeniach kuchni oraz obieralni warzyw.

Stan sanitarny środków transportu żywności.

W 2018r. nadzorem objęto 40 środków transportu, z których 32 zostały zatwierdzone. Skontrolowanych zostało 40 środków transportu. Według arkusza oceny stanu sanitarnego sklasyfikowanych zostało 8 środków transportu. Sklasyfikowane środki transportu nie wykazały żadnych uchybień, wszystkie oceniane środki transportu uzyskały ocenę „zgodny” z wymaganiami. W nadzorowanych środkach transportu w 2018r. przeprowadzono 40 kontroli i rekontroli sanitarnych. W 2018r. nie wydano żadnych decyzji nakazowych mających na celu poprawę stanu sanitarno – technicznego pojazdów.

Nadzorowane środki transportu wyposażone są w aparaturę do pomiaru i rejestracji temperatury żywności i przeprowadzany jest na bieżąco monitoring temperatur. Środki transportu, które zostały skontrolowane i ocenione zgodnie z „arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” – załącznik nr 6 ZF/K/BŻ/01/01/01 wprowadziły i utrzymują zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Właściciele środków transportu, które zostały zatwierdzone w 2018r. zostali pouczeni o konieczności wprowadzenia i utrzymania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w tym dokonywania zapisów z

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

3.1. Jakość zdrowotna środków spożywczych

3.1.1. Krajowe środki spożywcze

W 2018r. pobrano do badań 127 prób żywności oraz wyrobów kosmetycznych. Sto dwadzieścia cztery próby stanowiły próby żywnościowe oraz trzy dodatkowe próby wyrobów kosmetycznych z kategorii: środki do kąpieli i pod prysznic w tym dla dzieci oraz środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia (jedna próba: Szampon i płyn do kąpieli powyżej 1 roku życia, jedna próba: szampon dla dorosłych przeciwłupieżowy oraz jedna próba: żel pod prysznic).

Do badań pobrano 86 prób żywnościowych mikrobiologicznych oraz 38 prób pobranych w kierunku fizykochemicznym – zgodnie z planem pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2018r.

Z 127 pobranych prób jedna próba środka spożywczego została zakwestionowana.

Ocena jakości zdrowotnej

W 2018r. została zakwestionowana jedna próba żywnościowa. Była to:

1. Filet z indyka z grupy 02. Drób i produkty drobiarskie 02. Mięso indycze (Campylobacter), Kraj, M – w wyniku badania stwierdzono, iż produkt spełnia wymagania organoleptyczne, jednakże wykryto obecność Campylobacter w 10g oraz Campylobacter jejuni w 10g.

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

PPIS w Grodzisku Wlkp. otrzymał również wyniki opatrzone uwagami dotyczący znakowania produktu pn.

- „Otręby pszenne SANTE”, z grupy 05. Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne, 0511. Inne przetw. zbożowe (Poznań - zarodki, pozostali - otręby) K, U. W wyniku badania stwierdzono, iż produkt spełnia wymagania organoleptyczne oraz fizykochemiczne pod względem wymagań organoleptycznych oraz fizykochemiczne: obecności zanieczyszczeń

biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości; obecności ciał obcych oraz zawartości metali (ołów i kadm) mg/kg.

Jednakże w oznakowaniu zbadanej próbki otrąb pszennych stwierdzono, iż w tabeli wartości odżywczej producent wymienił witaminy i składniki mineralne w niewłaściwej kolejności. Prezentacja informacji o składnikach odżywczych powinna być zgodna z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. U. UE L 304 z dnia 22.11.2011r. z późniejszymi zmianami). Ponadto w oznakowaniu, w głównym polu widzenia, producent użył nazwy: „witamina B1”. W myśl wymagań określonych w ww. rozporządzeniu właściwe określenie to tiamina.

- „Mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia BEBIKO 2 NutriFlor+ - NUTRICIA”, z grupy: Znakowanie - żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 2401 – Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne, K, U+M. W wyniku badań stwierdzono, iż próba spełnia wymagania organoleptyczne oraz fizykochemiczne pod względem zawartości białka g/100ml produktu gotowego do spożycia oraz zawartości wapnia mg/100ml produktu gotowego do spożycia.

Zwrócono jednak uwagę, iż w oznakowaniu zbadanej próbki mleka następnego, producent zadeklarował użycie dodatku do żywności: „lecytyna sojowa” bez określenia nazwy kategorii składnika. W myśl wymagań określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. U. UE L 304 z dnia 22.11.2011r. z późniejszymi zmianami) dodatki do środków spożywczych muszą być oznaczone nazwą tej kategorii, po której podana jest ich szczegółowa nazwa.

Ponadto, w składnikach, producent użył sformułowania: „selenin sodu”. Zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu PE i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała 9(...) (Dz. U. UE L. 181 z dnia 29.06.2013r.) prawidłowe określenie to: selenian IV sodu.

W związku z otrzymanymi sprawozdaniami, Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności PSSE w Grodzisku Wlkp. powiadomiło organ nadzorujący zakład produkcyjny tj. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w m.st. Warszawa.

- „Ciasto napoleonka”, z grupy: 06. Wyroby cukiernicze i ciastkarskie, 0604. Wyroby ciastkarskie - z kremem niepoddanym obróbce termicznej, K, U+M. W wyniku badań

stwierdzono, iż próby spełniają wymagania organoleptyczne oraz mikrobiologiczne pod względem obecności Salmonelli w 25g, a także liczby Listerii monocytogenes w jtk/g.

Jednakże, stwierdzono obecność liczby przypuszczalnych Bacillus cereus w jtk/g w dwóch przebadanych próbkach - stwierdzono obecność - szacunkowa liczba $6,5 \times 10^1$ oraz $7,0 \times 10^1$

W związku z powyższym, PPIS w Grodzisku Wlkp. zwrócił się do producenta o zachowanie prawidłowego rygoru higienicznego podczas produkcji ciast niepoddanych obróbce termicznej (zachować prawidłowe procesy mycia i dezynfekcji), a także prawidłowe warunki przechowywania gotowych produktów. Zalecono także przeprowadzenie dodatkowych badań właścicielskich w/w produktu, w celu potwierdzenia jakości mikrobiologicznej produkowanych środków spożywczych.

3.1.2. Ocena sposobu żywienia.

W 2018 roku dokonano oceny teoretycznej jadłospisów w 16 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. Oceny dokonano w ośmiu stołówkach szkolnych, w tym w jednej z żywieniem w systemie cateringowym, siedmiu stołówkach przedszkolnych w tym w dwóch z żywieniem w systemie cateringowym oraz jednym zakładzie usług cateringowych.

Podczas ocen jadłospisów w stołówkach szkolnych nieprawidłowości, które dyskwalifikowały by jadłospis nie stwierdzono – jednakże w trzech przypadkach przekazano ustne zalecenia dyrektorowi i intendentce szkoły w związku z koniecznością przestrzegania przepisu §2.2 ust.. 8) „co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby” Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W dwóch przypadkach zwrócono również uwagę na zbyt małą różnorodność produktów zbożowych (m.in. brak kasz), a także o konieczności zwiększenia ilości węglowodanów w posiłkach, w celu spełnienia norm żywienia na składniki odżywcze.

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

- zbyt małą zawartością mleka i przetworów mlecznych
- zbyt małą zawartością mleka i przetworów mlecznych oraz o konieczności przestrzegania §2.2. pkt. 8 „co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby” Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r., a także przestrzegania przepisu dot. ilości podawania potraw smażonych nie częściej niż dwa razy w tygodniu (stwierdzono w

ocenianym jadłospisie trzy potrawy smażone). Zwrócono również uwagę na zbyt małą różnorodność produktów zbożowych (m.in. brak kasz)

- zbyt małą zawartość białka zwierzęcego

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

Dwa jadłospisy szkolne oraz trzy jadłospisy przedszkolne ocenione zostały zgodnie z zapisami „listy wspomagającej ocenę żywienia w przedszkolu/szkole pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku”. Zgodnie z wymaganiami w/w listy dokonano również obliczeń wartości energetycznej oraz zawartości składników odżywczych (białko, węglowodany, tłuszcz) w celu oceny czy oceniane jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej. W jednym przypadku ocenianego jadłospisu (dot. szkoły) stwierdzono zbyt małą zawartość węglowodanów, co zaniżało wartość energetyczną ocenianego jadłospisu.

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

Szkoły oraz przedszkola biorą udział w programach propagujących prawidłowe zasady żywienia m.in. „Szlanka mleka – program dot. mleka i produktów mlecznych (mleko, jogurt itp.)”, „Owoce w szkole”, „Trzymaj formę”.

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

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

Tabela nr 5

Lp	Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych			Liczba mandatów /na kwotę	Uwagi i dodatkowe wyjaśnienia
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: W zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	PWIS nakładających kary pieniężne /na kwotę	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ/na kwotę		
1)	Sklepiki szkolne	7	4	4	3	0	0	0	0	0	0	We wszystkich skontrolowanych sklepikach szkolnych, właścicielowi sklepiku wydano ustne zalecenie dot. przestrzegania §1.2. pkt. 1) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.w sprawie grupy środków spożywczych (...) - dot. zawartości cukru w 100g/ml produktu oraz §1.1 pkt 17) dot. występowania napojów bez dodatku cukrów i substancji słodzących (...) Właściciele

												sklepików podczas trwania kontroli usunęli z asortymentu nieodpowiednie środki spożywcze
2)	Stolówki szkolne	15	9	11	8	0	0	0	0	0	0	Uwagi dot. wydanych zleceń przedstawia punkt VI „Ocena sposobu żywienia” str. 16 sprawozdania opisowego
3)	Stolówki w przedszkolach	12	8	9	7	0	0	0	0	0	0	Uwagi dot. wydanych zleceń przedstawia punkt VI „Ocena sposobu żywienia” str. 16 sprawozdania opisowego
4)	Stolówki w bursach i internatach	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5)	Stolówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0

3.1. 3. Nadzór nad przedmiotami użytku

W 2018r. nadzorem objęto dwie wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nadzorem objęto także osiem sklepów jako miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Skontrolowano dwie wytwórnie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Wytwórnie zostały ocenione zgodnie z „arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – załącznik nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

Nadzorem objęto wytwórnie zajmujące się produkcją:

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

Do badań nie pobrano w 2018r. żadnych próby przedmiotów użytku.

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

SUPLEMENTY DIETY

W 2018r. Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w Grodzisku Wlkp. prowadziło nadzór na suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi. Skontrolowano 57 suplementów diety pod kątem oznakowania w obiektach obrotu żywnością, 5 środków spożywcze wzbogacone witaminami lub składnikami mineralnymi oraz jeden środek specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Kontrole przeprowadza się podczas bieżącej kontroli obiektów, w których stwierdzono występowanie w/w środków spożywczych. Z powyższych kontroli sporządzane są comiesięczne sprawozdania i przesyłane do WSSE w Poznaniu.

Prowadzony jest również nadzór suplementów diety sprzedawanych na portalach internetowych – dokonano oceny 24 suplementów diety. Podczas oceny w/w produktów nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Grodzisku Wlkp. nie prowadzi się działalności związanej z produkcją i/lub konfekcjonowaniem suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2018r. pobrano pięć prób suplementów diety – z grupy 26. Suplementy diety (U, K) – badanie w zakresie mikrobiologii oraz pięć prób suplementów diety – badanie w kierunku znakowanie i badania. Witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe omega-3, bakterie mlekowe (w tym probiotyczne), aminokwasy, błonnik. Do badań pobrano również jedną próbę środka spożywczego wzbogacanego w witaminy i składniki mineralne z grupy 0602. Cukierki (U+M, K) badanie w kierunku znakowanie i badanie, Witaminy i składniki mineralne, kwasy tłuszczowe Omega-3 oraz jedną próbę z grupy 2401 – Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne - Znakowanie - żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym: zawartość wit. C, wapnia i białka (K, U+M).

Żadna z pobranych prób w/w środków spożywczych nie została zakwestionowana.

Dwadzieścia dwa środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego oceniono pod kątem występowania substancji zabronionych z listy Światowej Agencji Antydopingowej. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości szczególnie w zakresie składu i oznakowania ocenianych środków spożywczych.

KOSMETYKI

W 2018r. w ewidencji obiektów znajdowało się siedem obiektów obrotu kosmetykami oraz jeden zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki. Przeprowadzono 3 kontrole i rekontrole w trzech obiektach. Do badań pobrano trzy próby kosmetyków z kategorii:

- środki do kąpieli i pod prysznic w tym dla dzieci (Szampon i płyn do kąpieli powyżej 1 roku życia)
- środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia (szampon dla dorosłych przeciwłupieżowy oraz żel pod prysznic).

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

- środki do pielęgnacji włosów, w tym do mycia : ISANA Szampon Colour Shine pomegranate fruit & guarana do włosów farbowanych i tonowanych
- kremy, emulsje, płyny, żele i oliwki oraz balsamy do skóry w tym również dla dzieci: PERFECTA termoreduktor tłuszczu Express slim wyszczuplające serum - maska na noc oraz Babydream krem ochronny przeciw odparzeniom

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

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

Podczas kontroli dokonano oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących w przepisach prawnych zgodnie z Załącznik I do procedury ZF/PK/BŻ/02/01/01 „lista pytań kontrolnych dotycząca oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa”.

Oceniono dwa produkty z kategorii:

- mydła toaletowe, mydła dezodoryzujące
- środki do kąpieli i pod prysznic

Dokonano również oceny zgodności dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa – dokonano oceny wyrobu kosmetycznego z kategorii „środki do kąpieli i pod prysznic”

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

Wnioski:

- W 2018 roku stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów w stosunku do 2017r. nieznacznie się pogorszył. W 2018r. jednaście obiektów sklasyfikowano jako obiekty „niezgodne” wg arkusza oceny stanu sanitarnego, natomiast w 2017r. osiem obiektów zakwalifikowano do tej grupy.
- W związku z zaistniałą sytuacją, należy dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności.

Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności.

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

4. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

W roku 2018 stanowisko pracy ds. higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. obejmowało swym nadzorem 274 zakładów pracy, w których zatrudnionych było ogółem 6360 osób. Zdecydowaną większość stanowiły zakłady zatrudniające do 50 osób. W roku 2018 kontrolą objęto 96 zakładów pracy, ogółem przeprowadzono 108 kontroli.

Zakres przedmiotowy kontroli obejmował:

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

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

4.1. Czynniki szkodliwe w środowisku pracy

Z ewidencji wynika, że przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych występują w powiecie grodziskim ogółem w 22 zakładach pracy. W 2018 roku skontrolowano 15 zakładów pracy z przekroczeniami normatywów higienicznych. Liczba narażonych pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia w powiecie wynosi 767 osób

Hałas – 767 osób, Pył - (pyły drewna twardego tj. dąb ,buk) - 243 osób

W jednym zakładzie pracy pracownicy(243 osoby) są narażeni jednocześnie na hałas i pył.

W zakładach , w których stwierdzono przekroczenia NDN hałasu pracodawcy posiadają opracowany „Program działań organizacyjno - technicznych zmierzających do ograniczenia natężenia hałasu ”. Podczas kontroli zwracano uwagę, czy ujęte w w/w planach działania zostają wdrażane.

4.2 Nadzór nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Na terenie powiatu grodziskiego ogółem przeprowadzono 89 kontroli w ramach bieżącego nadzoru nad substancjami i mieszaninami niebezpiecznymi

Kontrole te dotyczyły :

- producentów

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

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

Uchybienia stwierdzone w tym zakresie dotyczyły : w 2 zakładach - braku aktualnego spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin , w 1 zakładzie – braku oznakowania miejsca przechowywania mieszanin chemicznych, w 1 zakładzie w magazynach niebezpiecznych substancji chemicznych braku wywieszonych instrukcji określających sposób składowania i transportu, w 2 zakładach- brak aktualnych kart charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych.

Nieprawidłowości powyższe zostały usunięte przez pracodawców podczas trwania kontroli wobec czego nie zostały podjęte żadne działania administracyjne. Przeprowadzono także w tym zakresie kontrole doraźne zgodnie z pismami Wielkopolskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

4.3. Nadzór nad realizacją zapisów ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii

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

W roku 2018 w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 przeprowadzono 1 kontrolę.

W związku z nałożonym ustawowym obowiązkiem zwalczania produkcji i obrotu środkami zastępczymi (dopalaczami) współpracujemy z Powiatową Komendą Policji.

W 2018r.podmioty wykonujące działalność leczniczą nie zgłosiły żadnych przypadków wystąpień lub podejrzeń zatruc środkami zastępczymi, nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz środkami odurzającymi.

Nie nawiązywano współpracy z organizacjami pozarządowymi, szkołami, ośrodkami profilaktyki uzależnień . Na terenie powiatu nie ma znamion wprowadzania do obrotu lub wytwarzania środków zastępczych. Nie przeprowadzono żadnej kontroli w zakresie środków zastępczych. Wobec powyższego nie raportowano za pomocą SMIOD (system monitorowania informacji o dopalaczach) żadnych informacji i dokumentów dotyczących realizacji zadań w zakresie kontroli przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychotropowych.

Wspólnie ze stanowiskiem pracy ds. promocji zdrowia przeprowadzono 6 szkoleń w zakładach pracy na temat ”Przeciwdziałania uzależnieniom od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”. Uczestnikom rozdano ulotki informacyjne.

4.4. Czynniki rakotwórcze i mutagenne w środowisku pracy

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

- pyły drewna mieszane zawierające pył drewna twardego takiego jak dąb i buk
- benzyna silnikowa zawierająca w swoim składzie benzen
- pyły azbestu, podczas prac usuwania elementów zawierających azbest

W roku 2018 kontrolą objęto 6 zakładów pracy, w których w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym pracowało osób, wśród których 243 osoby pracowały w warunkach przekroczonych wartości NDS (pyły drewna twardego) a 25 osób jedynie pozostawało w ekspozycji na czynnik rakotwórczy (pracownicy Stacji Paliw, pracownicy zakładów biorących udział w rozbiórce płyt eternitowych).

Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli. Przeprowadzono 6 kontroli podczas prac usuwania wyrobów zawierających azbest. Prace te były wykonywane przez P.P.H.U. eko-grunt Wojciech Wieczorek ul. Golezowska 15/20 43-300 Bielsko-Biała. Kontrole przeprowadzone na podstawie zgłoszenia do tut. organu przez w/w firmę faktu wykonywania prac usuwania wyrobów zawierających azbest. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest wyposażeni byli w odzież ochronną tj. kombinezony jednoczęściowe z kapturem firmy RAYTEX, maski na twarz i nos z zaworkiem FFP3, buty robocze, rękawice ochronne, kaski, szelki bezpieczeństwa, link. Zdemontowane płyty były magazynowane na paletach i zabezpieczane folią budowlaną i folią strecch w sposób uniemożliwiający przypadkowe otwarcie. Zdemontowane i ofoliowane wyroby były oznakowane etykietą Uwaga-Azbest. Po zakończeniu prac rozbiórkowych wykonawca P.P.H.U Eko-grunt pozostawiał oświadczenie stwierdzające rzetelność wykonania prac i oczyszczenia terenu z azbestu. Pracownicy wykonujący prace usuwania wyrobów zawierających azbest, posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań lekarskich do wykonywania prac na stanowisku zatrudnienia.

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

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

W roku sprawozdawczym 2018 nie stwierdzono chorób zawodowych wywołanych czynnikiem rakotwórczym lub mutagennym.

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

Na terenie powiatu grodziskiego brak producentów produktów biobójczych.

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

4.6. Czynniki biologiczne

W roku 2018 objęto kontrolą w zakresie szkodliwych czynników biologicznych 10 zakładów. Wśród tych obiektów było:

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

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzone kontrole wykazały, że ogółem w kontakcie w sposób niezamierzony ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w roku 2018 r. pracowało 326 osób.

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

W roku sprawozdawczym w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień.

4.7. Choroby zawodowe

Następstwem oddziaływania na człowieka szkodliwych i uciążliwych warunków pracy są choroby zawodowe. W 2018 do tutejszego organu wpłynęły 1 orzeczenie lekarskie o rozpoznaniu choroby zawodowej u rolnika i 1 o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej u nauczycielki. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Grodzisku Wlkp. po przeprowadzonej ocenie narażenia zawodowego wydał 2 decyzje w sprawie chorób zawodowych w tym 1 o stwierdzeniu choroby zawodowej u rolnika i 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej u nauczycielki. Na prośbę PSSE w Ostrowcu Świętokrzyskim przeprowadzono 1 wizytację w zakładzie pracy w sprawie postępowania wyjaśniającego dot. choroby zawodowej osoby, która w latach 80 pracowała w zakładzie krawieckim na terenie powiatu grodziskiego. W roku sprawozdawczym odnotowano wzrost stwierdzonych chorób zawodowych w odniesieniu do roku 2017, w którym nie została wydana żadna decyzja o stwierdzeniu choroby zawodowej.

4.8. Promocja zdrowia w zakładach

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

Comiesięczne meldunki przesyłano do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Ogółem wypełniono 108 kwestionariuszy w zakładach pracy. Ogólnie w zakładach pracy obowiązuje zakaz palenia tytoniu(papieros tradycyjny i e-papieros) lub jest miejsce wyznaczone na zewnątrz zakładu, wyposażone w popielniczki i oznakowane „Tu Wolno Palić” .

W ramach Wielkopolskiej Strategii Ograniczania Zagrożeń Zawodowych podjęto działania profilaktyczne w formie szkoleń. Poruszane tematy to „Działania minimalizujące skutki wpływu hałasu na narząd słuchu” oraz „Przeciwdziałanie uzależnieniom od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”.

Wykorzystano Smokerlyzer do pomiaru tlenku węgla u osób uczestniczących w szkoleniu a chcących dokonać pomiaru oraz przekazywano materiały oświatowe dot. szkodliwości palenia i zażywania środków zastępczych.

5. OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży pod nadzorem sanitarnym w 2018r. objęło **50 placówek stałych**, w tym: żłobek, 11 przedszkoli (w skład 2 przedszkoli gminnych wchodzi 5 oddziałów przedszkolnych), 17 szkół podstawowych, 6 zespołów szkół, 1 policealna szkoła kosmetyczna, zakład poprawczy wraz z warsztatami, 9 świetlic środowiskowych, 3 warsztaty terapii zajęciowej oraz **33 placówki sezonowe** zgłoszone w bazie MEN.

W 2018 roku tylko w **83 placówkach** przeprowadzono 76 kontroli podczas, których dokonano między innymi:

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

Dodatkowo przeprowadzono: **3** kontrole z Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym dotyczące odbioru pomieszczeń przeznaczonych dla dzieci i uczniów

5. 1. STAN TECHNICZNY OBIEKTÓW

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

		Liczba placówek w ewidencji	Liczba decyzji wydanych w 2018.	Liczba wykonanych decyzji (zrealizowanych)	Liczba wystąpień pokontrolnych	Liczba wykonanych zaleceń pokontrolnych
		1	2	3	4	5
Żłobek	1.	1	0	0	0	0
Przedszkola	2.	11	1	0	0	0
Szkoły podstawowe	3.	17	3	0	0	0
Gimnazja	4.	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	5.	6	0	0	0	0
Szkoły Policealne	6.	1	0	0	0	0
Pozostałe placówki	7.	14	0	0	1	0
ogółem	8.	50	4	0	1	0

Źródło: opracowanie własne

W celu poprawy stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego placówek systemu oświaty w 2018 roku wydano 4 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzje zmieniające termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp. oraz zawiadomienie na podstawie art. 30 w związku z wystąpieniem pokontrolnym w placówce opiekuńczo - wychowawczej. Ponadto wydano decyzję dot. odroczenia terminu zapłaty należności, a także decyzję zatwierdzającą pomieszczenia spełniające wymagania sanitarno – lokalowe w żłobku. Stwierdzonymi uchybieniami zawartym w decyzjach administracyjnych były : w pomieszczeniu sanitarnym dla chłopców brak odpowiednich standardów dostępności do urządzeń sanitarnych; w szatni służącej jako zaplecze do sali rekreacyjno - zastępczej podłoga nierówna, wykładzina podłogowa z ubytkami; na klatce schodowej wytarte schody i poręcz ; popękane, nierówne, widoczne ubytki w schodach przed budynkiem szkoły; popękane ściany i sufity, odpadająca farba ze ścian, widoczne ubytki tynku na ścianach w sali gimnastycznej, sali lekcyjnej, szatni dla uczniów, w korytarzu szkolnym w części piwnicznej; pęknięcia oraz ubytki tynku w murze na boisku wielofunkcyjnym; niewystarczającą wysokość sal dydaktycznych, sale znajdują się 0,6 metrów poniżej terenu urządzonego przy budynku.

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

5.2.1. Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Na 22 skontrolowane placówki oświatowo – wychowawcze:

- 6 z nich nie posiada odpowiednich warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego
- 7 placówek posiada warunki niewystarczające do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego,
- 9 placówek posiada wystarczające warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Dodatkowo 8 placówek systemu oświaty korzystania z infrastruktury do WF poza placówką, w tym: 2 placówki z hali sportowej w swoim mieście, 1 placówka z sali gimnastycznej w innej szkole; 1 placówka z basenu oraz 2 placówki z dodatkowych boisk sportowych/stadionów sportowych.

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

5.2.3. Zmianowości w szkołach :

Podczas kontroli stwierdzono: **3** placówki prowadzą zajęcia lekcyjne w systemie dwuzmianowym (2 szkoły podstawowe, oraz zespół szkolno - przedszkolny), **19** placówek prowadzi zajęcia lekcyjne w systemie jednozmianowym, natomiast **2** placówki prowadzą zajęcia lekcyjne w systemie zaocznym (Centrum Kształcenia dla Dorosłych, Policealna Szkoła Kosmetyczna).

5.2.4. Mikroklimat w pomieszczeniach

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

5.2.5. Zapewnienie w szkołach miejsca na podręczniki i przybory szkolne

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

5.3. BADANIA PROBLEMOWE

1. Zbieranie informacji dot. Przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. z dnia o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2018r. poz. 1446 ze zm.) w powiecie grodziskim w zakresie higieny dzieci i młodzieży.

Podczas kontroli stwierdza się, że na terenie placówek przestrzegany zakaz palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych. Na terenie placówek w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

2. Ocena obciążenia uczniów ciężarem tornistrów.

Dzień 1 października został ogłoszony przez Panią Annę Zalewską Minister Edukacji Narodowej Ogólnopolskim Dniem Tornistra. Badania miało zostać przeprowadzone w dwóch szkołach podstawowych, w tym w jednej szkole wiejskiej i jednej szkole miejskiej, w których są co najmniej dwie klasy w jednym roczniku. W związku z powyższym w dniach od 1 do 31 października 2018 roku na terenie powiatu grodzkiego w 2 szkołach podstawowych dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Podczas kontroli wśród 635 uczniów klas I – VIII szkół badanie było

przeprowadzone indywidualnie dla każdego ucznia. Osobno ważono ucznia oraz spakowany jego tornister na wadze udostępnionej przez pielęgniarki szkolne. Podczas oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w szkole miejskiej stwierdzono, iż najcięższy tornister należał do ucznia klasy IV i ważył 9,05 kg co stanowi 16,20% masy jego ciała, a najlżejszy tornister należał do ucznia klasy III i ważył 1,55 kg co stanowi 5,50 % wagi jego ciała. Natomiast w szkole wiejskiej stwierdzono, iż najcięższy tornister należał do ucznia klasy V i ważył 8,50 kg co stanowi 20,70% masy jego ciała, a najlżejszy tornister należał do ucznia klasy I i ważył 1,10 kg co stanowi 3,80 % wagi jego ciała.

W pomieszczeniach szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych.

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

3. Ocena przygotowania placówek oświatowo - wychowawczych do nowego roku szkolnego 2018/2019

Ocenę przygotowania placówek do nowego roku szkolnego dokonano przez zebranie informacji drogą e-mail oraz przez przeprowadzenie kontroli. Spośród 23 placówek w ewidencji informacje uzyskano od 21 placówek, w tym 3 placówki skontrolowano. Informacje o przeprowadzonych rozbudowach budynków, remontach, konserwacjach pozytywnie wpływają na warunki sanitarno – higieniczne szkół i placówek.

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

Od stycznia do grudnia w 35 placówkach oceniono posiadanie certyfikowanych mebli oraz w 33 placówkach oceniono posiadanie urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami. Podczas kontroli stwierdzono, że dyrektorzy placówek w miarę możliwości finansowych dokonują zakupu tylko mebli i sprzętu sportowego z certyfikatami. Mimo wielu zmian są także takie placówki, które mają jeszcze na swoim stanie meble i sprzęt sportowy zakupiony przed 1997r.

Tabela Nr 7 Meble z certyfikatami

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Mebel nie posiadające certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek mebli z certyfikatami wynosi			
				do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
Przedszkola	11	11	0	0	0	2	9
Szkoły Podstawowe	17	17	0	0	1	8	8
	1	0	1	0	0	0	0

Szkoły Policealne							
Zespoły Szkół	6	6	0	0	1	4	1
RAZEM	35	35	1	0	2	14	18

Źródło: opracowanie własne

Tabela Nr 8 Urządzenie i sprzęt sportowy z certyfikatami

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Urząd i sprzęt sportowy nie posiadający certyfikatów	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono			
	w ewidencji	skontrolowanych		Odsetek urządzeń i sprzętu sportowego z certyfikatami wynosi			
				do 25%	do 50%	powyżej 50%	100%
Przedszkola	11	11	0	0	0	1	10
Szkoły Podstawowe	17	17	0	1	2	5	9
Szkoły Policealne	1	0	0	0	0	0	0
Zespoły Szkół	6	5	0	1	1	2	1
RAZEM	35	33	0	2	3	8	20

Źródło: opracowanie własne

5. Analiza warunków higieniczno – sanitarnych w nadzorowanych przedszkolach.

W 2018r. z na podstawie 19 skontrolowanych przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych funkcjonujących w szkołach podstawowych dokonano oceny warunków higieniczno – sanitarnych. Podczas kontroli oceniano : **stan techniczny budynków** (czy budynek jest dostosowany do potrzeb wynikających z niepełnosprawności dzieci; wysokość pomieszczeń przeznaczonych na pobyt dzieci wynosi co najmniej 2,5m itp.); **wyposażenie budynków** (czy zapewniona jest bieżąca zimna i ciepła woda , w urządzeniach sanitarnych zapewniono centralną regulację mieszania ciepłej wody; czy zmierzona temperatura ciepłej wody doprowadzonej do urządzeń sanitarnych wynosi od 35°C do 40°C; czy grzejniki centralnego ogrzewania osłonięte lub zabezpieczone itp.), **mikroklimat pomieszczeń** (w pomieszczeniach zapewniono wentylację grawitacyjną lub mechaniczną; czy stosunek powierzchni okien do powierzchni podłogi jest prawidłowy; istnieje możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem; przeprowadzono pomiary natężenia oświetlenia sztucznego, czy powierzchnia każdego pomieszczenia przeznaczonego na zbiorowy pobyt dzieci wynosi co najmniej 2,5m² na jedno dziecko (przy pełnym obłożeniu) , **warunki sanitarno – higieniczne sal**

dla dzieci (wyposażenie, sprzęt i meble posiadają atesty lub certyfikaty; sprzęt i urządzenia czyste, nieszkodzone, spełniają wymagania bezpieczeństwa; wydzielono salę zajęć ruchowych, czy istnieje możliwość leżakowania; pościelenie wyraźnie oznakowaną, w sposób umożliwiający identyfikację dziecka itp.), **warunki sanitarno – higieniczne pomieszczeń sanitarnych** (zachowana dostępność do urządzeń sanitarnych ; pomieszczenie sanitarno-higieniczne wyposażone w brodzik z natryskiem, ; wyposażone w środki higieny osobistej, częstotliwość prania ręczników, częstotliwość prania pościeli, częstotliwość mycia zabawek) , **dożywanie dzieci** (czy placówka prowadzi dożywanie; czy placówka została wpisana do rejestru PIS w zakresie prowadzonego żywienia), **wyposażenie w apteczki pierwszej pomocy, stan sanitarno – higieniczny placów zabaw oraz otoczenie przedszkola** (ogrodzenie w dobrym stanie technicznym, nawierzchnia dróg, przejść równa i utwardzona, urządzenia i sprzęt do zabaw zapewniają bezpieczne użytkowanie (przymocowane na stałe do podłoża) .

Kontrole wykazały , że warunki sanitarno – higieniczne przedszkoli i oddziałów przedszkolnych znajdujących się przy szkołach podstawowych są prawidłowe. **Problemy z jakimi borykają się placówki to:**

- **zbyt mała powierzchnia sal przeznaczonych na zbiorowy pobyt dzieci, która nie zawsze wynosi 2,5 m² na jedno dziecko przy pełnym obłożeniu co stanowi 47,40% przedszkoli skontrolowanych**
- **brak dostosowania budynków do potrzeb wynikających z niepełnosprawności dzieci co stanowi 31,60 % przedszkoli skontrolowanych**
- **brak wydzielonych sal do zajęć ruchowych, co stanowi 73,68% przedszkoli skontrolowanych**

5.4. INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

5.4.1.

a. Udział w komisji konkursowej zorganizowanej przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia nt „*Palić nie palić – oto jest pytanie*” dla klas V szkół podstawowych

b. Uczestnictwo wraz z innymi Instytucjami (Nadleśnictwo Grodzisk Wlkp.; Państwowa Powiatowa Straż Pożarna w Grodzisku Wlkp.; Komenda Powiatowa Policji w Grodzisku Wlkp., Wydział Ochrony Środowiska należącego do Urzędu Miejskiego w Grodzisku Wlkp.; Grodziskie Przedsiębiorstwo Komunalne w Grodzisku Wlkp.) , szkołami powiatu grodziskiego w „Happeningu Ekologicznym” zorganizowanym przez Urząd Miejski Grodzisk Wlkp.

c. Udział w Gminnej Komisji Konkursowej „ Udzielania I Pomocy” dla uczniów klas III Szkół Podstawowych gminy grodzisk,

- d. Udział w komisji konkursowej zorganizowanej przez Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia pt. „Grzybobranie, och wspaniale ale”. Konkurs skierowany do uczniów szkół podstawowych.
- e. Współpraca ze Stanowiskiem Pracy ds. Higieny Pracy oraz Stanowiskiem Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia dot. działań profilaktycznych używania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych – podczas wypoczynku letniego pozostawiono ulotki edukacyjne
- f. Udział w międzypowiatowej komisji konkursowej - Olimpiada Wiedzy o HIV/AIDS
- g. Udział w uroczystościach związanych z Obchodami Światowego Dnia AIDS

5.5. WYPOCZYNEK

Zima i lato

Na terenie powiatu grodziskiego przeprowadzono 16 kontroli placówek zimowego i letniego wypoczynku dla dzieci i młodzieży, w których uczestniczyło 581 dzieci i młodzieży. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego oraz technicznego terenu wokół budynków, sal zajęć, pokoi hotelowych, boisk sportowych, sal gimnastycznych, sanitariatów. Pracownik sprawdził także dokumentację związaną z wypoczynkiem i zatrudnionymi pracownikami. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Pracownik Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadził 6 wizytacji, podczas których dokonał oceny realizacji działań programów wypoczynku zimowego i letniego.

Zgodnie z pismem WPWIS z dnia 10 lipca 2018r. znak DN.HP.9011.49.2018 dot. zapewnienia bezpieczeństwa osobom wypoczywającym na terenie woj. wielkopolskiego w szczególności w zakresie ograniczania przestępczości i aspołecznych zachowań – przestrzeganie przed używaniem środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych podczas 4 kontroli wypoczynku letniego przekazano materiały edukacyjne.

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

5.6. WRUNKI SANITARNE

Pod nadzorem sanitarnym znajdują się 83 placówki, natomiast ocenę warunków sanitarno – higienicznych oraz technicznych przeprowadzono w:

a/ obiekty stałe - 43

b/ obiekty sezonowe- 16

Tabela Nr 9 Stan sanitarny

Wyszczególnienie			Liczba zakładów	Odsetek w % do obiektów stałych
Nieprawidłowy stan sanitarno – higieniczny oraz techniczny			3	6,78 %
Warunki do utrzymania higieny	ponadnormatywna liczba uczniów przypadająca na:	umywalkę	0	0%
		urządzenie ustępowe	1	1,70 %
			-	-

Źródło: opracowanie własne

Wnioski

W 43 placówkach stałych i 16 sezonowych przeprowadzono 76 kontroli. W celu poprawy warunków sanitarno – higienicznych oraz technicznych placówek systemu oświaty w 2018 roku wydano 4 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzje zmieniające termin realizacji zaleceń PPIS w Grodzisku Wlkp. oraz zawiadomienie na podstawie art. 30 w związku z wystąpieniem pokontrolnym w placówce opiekuńczo - wychowawczej. Ponadto wydano decyzję dot. odroczenia terminu zapłaty należności, a także decyzję zatwierdzającą pomieszczenia spełniające wymagania sanitarno – lokalowe w żłobku. Stwierdzonymi uchybieniami były : w pomieszczeniu sanitarnym dla chłopców brak odpowiednich standardów dostępności do urządzeń sanitarnych; w szatni służącej jako zaplecze do sali rekreacyjno - zastępczej podłoga nierówna, wykładzina podłogowa z ubytkami; na klatce schodowej wytarte schody i poręcz ; popękane, nierówne, widoczne ubytki w schodach przed budynkiem szkoły; popękane ściany i sufity, odpadająca farba ze ścian, widoczne ubytki tynku na ścianach w sali gimnastycznej, sali lekcyjnej, szatni dla uczniów, w korytarzu szkolnym w części piwnicznej; pęknięcia oraz ubytki tynku w murze na boisku wielofunkcyjnym; niewystarczającą wysokość sal dydaktycznych, sale znajdują się 0,6 metrów poniżej terenu urządzonego przy budynku.

Należy zauważyć, iż dyrektorzy placówek nauczania i wychowania oraz opiekuńczo – wychowawczych, a także wypoczynku i rekreacji starają się sami poprawiać warunki techniczne i sanitarne budynków, pomieszczeń, urządzeń oraz terenu wokół placówek.

Po przeprowadzonych kontrolach stwierdzono, że warunki higieniczno – sanitarne oraz techniczne z roku na rok poprawiają się w ramach środków finansowych pozyskiwanych przez Organ prowadzący placówki systemu oświaty oraz opiekuńczo – wychowawczych

Warunki higieniczno - porządkowe w 93,22 % skontrolowanych zakładów nauczania i wychowania są zadowalające co potwierdza fakt, że dyrektorzy placówek starają się zapewnić bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci w obiektach.

6. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA

Sytuacja epidemiologiczna w 2018 r. w powiecie grodziskim przedstawiała się korzystnie. Liczba zachorowań w większości zarejestrowanych chorób zakaźnych nie uległa wzrostowi w porównaniu z ubiegłym rokiem. Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną, zarejestrowano 377 zachorowań, w roku 2017 - 770 oraz zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na krztusiec- podobnie jak w 2017 roku. W roku 2018 nie zanotowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, w roku ubiegłym natomiast wykazano 2 przypadki zachorowań na tę jednostkę chorobową. Zmniejszeniu uległa liczba zachorowań na boreliozę, zarejestrowano 2 przypadki, w ubiegłym roku 6, w 2016 roku 16. Nastąpił wzrost zachorowań na płonicę, w 2018 roku wykazano 75 przypadków, natomiast w 2017 roku 18 oraz wzrost zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*- wykazano 8 przypadków, w 2017 roku- 4. W porównaniu z rokiem poprzednim zarejestrowano jedno zachorowanie na różyczkę, w 2017 roku nie odnotowano przypadków zachorowania.

6.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową

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

Liczba zachorowań na salmonelozę w postaci ostrego nieżytu żołądkowo-jelitowego w porównaniu z 2017 roku uległa wzrostowi. W roku 2018 zanotowano 8 zachorowań, w roku 2017 zarejestrowano 4 przypadki.

W 2018 roku nie zarejestrowano ognisk zachorowań i zbiorowych zatruc/zakażeń pokarmowych. Liczba zachorowań na biegunki u dzieci do lat 2 wyniosła - 23, porównywalnie z rokiem ubiegłym. Zanotowano 30 zachorowań na nieżyt jelitowy wywołany przez rotawirusy – z czego 14 u dzieci do lat 2, 14 dzieci hospitalizowano.

W roku 2018, podobnie jak w roku 2017 nie zarejestrowano zachorowań na botulizm oraz jersiniozę.

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

Jednostka chorobowa		2017		2018	
		l. zachorowań	zapadalność	l. zachorowań	zapadalność
2					
Dur brzuszny ^{UE/PL}		-	-	-	-
Dury rzekome A,B,C ^{UE/PL}		-	-	-	-
Salmonelozę	zatrucia pokarmowe ^{UE}	4	7,84	8	15,64
	zakażenia pozajelitowe ^{PL}	-	-	-	-
Czerwonka bakteryjna (szigelozę) ^{UE}		-	-	-	-
Biegunka u dzieci do lat 2		28	54,88	23	44,97

Botulizm	-	-	-	-	
Krztusiec ^{UE}	2	3,92	2	3,91	
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ^{/11}	6	11,76	10	19,55	
Odra ^{UE}	-	-	-	-	
Różyczka ^{UE}	0	0	1	1,96	
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A ^{UE}	2	3,92	0	0
	typu B - ostre ^{UE}	-	-	-	-
	typu B-przewlekłe ^{/15}	2	3,92	6	11,73
	typu C: wg definicji przypadku- 2014 r. ^{UE /16,17}	8	15,68	4	7,82
	typu B+C (zakażenie mieszane) ^{/18}	-	-	-	-
inne i nieokreślone	-	-	-	-	
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic) ^{UE}	3	5,88	3	5,87	
Borelioza	16	31,467	6	11,76	
Włośnica ^{UE}	-	-	-	-	

6.2. Wirusowe zapalenia wątroby

W 2018 roku nie zarejestrowano zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A, natomiast w 2017 roku zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na tę jednostkę chorobową.

Liczba zachorowań na przewlekłe zapalenie wątroby typu B w roku 2018 wyniosła 6, w roku ubiegłym wykazano natomiast 2 zachorowania.

Zapadalność na wirusowe zapalenia wątroby typu C była mniejsza w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zarejestrowano 4 zachorowania na WZW typu C (w roku ubiegłym zanotowano 8 zachorowań). Nie zarejestrowano żadnego zachorowania na WZW typu B+C - zakażenie mieszane oraz zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B ostre, podobnie jak w roku poprzednim.

Tab. 10

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

W zakresie chorób, przeciw którym prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne nie zarejestrowano zachorowań na: odrę, błonicę, tężec oraz ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat. W roku 2018 zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na krztusiec, podobnie jak w ubiegłym roku. Tab.10

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

W roku 2018 zarejestrowano jedno zachorowanie na różyczkę (wsp. zap. 1,96), w 2017 roku brak zachorowań. Zanotowano spadek zachorowań na ospę wietrzną w porównaniu z rokiem 2017. Zarejestrowano 377 przypadków (wsp. zap. 737,06), w roku 2017 – 770 (wsp. zap. 1509,24),

najwięcej zachorowań zanotowano w I kwartale 2018 r.- 211, w grupie wiekowej 1-4- 121. Spośród 377 osób, 4- szczepione p/ospie I dawką.

6.4. Choroby odzwierzęce

Nie zanotowano ognisk zatrucia włośnicą, podobnie jak w roku ubiegłym. Wskutek kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o zakażenie wirusem wścieklizny zarejestrowano 76 pokąsań. Do szczepień przeciw temu schorzeniu zakwalifikowano 10 osób, w roku poprzednim 6. Zachorowań u ludzi nie stwierdzono. **Tab. nr 11**

Tab. nr 11 Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20.3/ Z24.2) w 2018 r.

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

*świnka wietnamska; nietoperz

Zanotowano zmniejszenie liczby zachorowań na boreliozę (zarejestrowano 2 przypadki), w roku ubiegłym zanotowano 6. W roku sprawozdawczym 2018, podobnie jak w roku ubiegłym nie zarejestrowano zachorowań na toksokarozę i listeriozę.

W roku 2018 nie zanotowano zachorowań na brucelozę, podobnie jak w roku ubiegłym.

6.5. Realizacja szczepień ochronnych

W zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

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

- łagodny NOP po szczepionce DTP, Imovax Polio, Act-Hib u dziecka 4-miesięcznego w postaci podwyższonej temperatury (38,4), wymiotów oraz zmiany o charakterze opryszczki na wewnętrznej stronie prawego policzka
- łagodny NOP po szczepionce MMR, u dziewczynki w wieku 9 lat i 1 miesiąc w postaci omdlenia
- łagodny NOP po szczepionce MMR u dziecka rocznego w postaci wysypki odropodobnej
- łagodny NOP po szczepionce MMR u dziecka rocznego w postaci kataru, zapalenia krtani i oskrzeli oraz nasilenia szczekającego kaszlu
- łagodny NOP po szczepionce BCG u dziecka miesięcznego w postaci ropnej krosty o powierzchni 18x15 mm, bez powiększenia węzłów chłonnych
- łagodny NOP po szczepionce Pentaxim u dziecka w wieku 1 rok i 9 miesięcy w postaci podwyższonej temperatury 38,0-38,4°C po 3 dobach od szczepienia, widocznego przebarwienia lewego uda, dużego odczynu zapalnego w miejscu wkłucia
- łagodny NOP po szczepionce BCG u dziecka 3- miesięcznego w postaci ropnej krosty średnicy 15 mm, bez powiększenia węzłów chłonnych
- łagodny NOP po szczepionce DTP, Imovax Polio, Act-Hib, Synflorix u dziecka 4- miesięcznego w postaci podwyższonej temperatury
- łagodny NOP po szczepionce Tetraxim u dziecka w wieku 5 lat i 1 miesiąc w postaci uogólnionej wysypki
- łagodny NOP po szczepionce Pentaxim u dziecka w wieku 1 rok i 5 miesięcy w postaci nasilonego odczynu w miejscu wstrzyknięcia o wielkości 3 cm
- łagodny NOP po szczepionce DTP, Euvax, Synflorix, Act-Hib u dziecka miesięcznego w postaci ciągłego, nieutulonego płaczu, trwającego 1,5 godziny po szczepieniu, dziecko niespokojne, wzdrygnięcia podczas płaczu, obniżona temperatura ciała (35,4-35,6)
- łagodny NOP po szczepionce Hexacima u dziecka 4- miesięcznego w postaci kilkusekundowych, powtarzalnych, mimowolnych ruchów ciała – ruchy głową do tyłu w dniu szczepienia

6.6. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych

Liczbę przeprowadzonych w 2018 roku wywiadów oraz dochodzeń epidemiologicznych związanych ze zgłoszeniami zachorowań na choroby zakaźne ujęto w **Tab. nr 12**

Tabela nr 12 - Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych w 2018 r.

Liczba wywiadów przeprowadzona w związku ze zgłoszeniami zachorowań na chorobę zakaźną (pojedynczymi przypadkami).	12
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze zgłoszeniami dodatkich wyników biologicznych czynników chorobotwórczych.	15
Liczba wywiadów przeprowadzonych w związku ze stycznością/narażeniem na wściekliznę	76
Dochodzenia epidemiologiczne – ogółem	24

W tym:	w ogniskach zachorowań na choroby zakaźne	0
	w ogniskach zatruc pokarmowych	0
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu B oraz przypadkami antygenemii HBS	6
	nadzorem nad otoczeniem chorych na wzw typu C, lub osobami z obecnością przeciwciał anty HCV	18
	nadzorem nad prawidłowością postępowania w przypadku ekspozycji na zakażenie tęzczem	0
	nadzorem nad prawidłowością opieki nad pracownikami ekspozowanymi na choroby odzwierzęce	0
	w środowisku nosicieli duru brzusznego	0
	w zakładach opieki zdrowotnej	0
Liczba wykonanych przekierowań (do innych PSSE/WSSE) formularzy zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne lub dodatnich wyników laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobowych		33

7. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO – PROMOCYJNA

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

W roku 2018 realizowano następujące zadania:

1. Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV, którego zadania wpisane są Harmonogram Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV .

Cele strategiczne:

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

Cele szczegółowe:

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

2. Program „Trzymaj Formę” to program, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin. Program realizują uczniowie klas V-VI szkoły podstawowej i uczniowie wszystkich klas gimnazjalnych.

Program obejmuje promocję zdrowego stylu życia poprzez zwiększenie aktywności fizycznej i poprawę sposobu żywienia i jakości zdrowotnej żywności. www.trzymajforme.pl

3. Program ograniczania zdrowotnych następstw palenia tytoniu w Polsce – od roku 2007, decyzją Ministra Zdrowia, koordynację nad programem przejął Główny Inspektor Sanitarny, odpowiedzialny za zdrowie publiczne w naszym kraju.

4. Programy antynikotynowe

Program „Czyste powietrze wokół Nas”

skierowany do dzieci przedszkolnych 5 i 6-latków, oraz uczniów szkół podstawowych klas I – III ich rodziców i opiekunów.

Celem głównym programu jest :

- wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy,
- zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Programy:

„Nie pal przy mnie proszę”

adresowany do uczniów klas I- III szkół podstawowych i ich rodziców.

„Znajdź właściwe rozwiązanie”

kierowany do uczniów starszych klas szkół podstawowych i gimnazjalistów, ich rodziców i opiekunów

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

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

W ramach Ogólnopolskiego Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu, którego działania adresowane są do ogółu społeczeństwa prowadzimy wspólnie z dziećmi i młodzieżą kampanie antytytoniowe.

5. W ramach Krajowego Programu przeciwdziałania nowotworom realizujemy Program Profilaktyki Raka Piersi i Raka Szyjki Macicy

celem nadrzędnym programu jest:

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

Cele szczegółowe programu to:

- wyrobienie nawyku samokontroli piersi poprzez regularne ich samobadanie.
- nauczanie metod samobadania.
- poznanie zmienności struktury piersi w zależności od fazy cyklu i wieku.
- uwrażliwienie na fakt istnienia problemu raka piersi.
- uświadomienie konieczności wykonywania regularnych badań cytologicznych, USG piersi i mammografii.
- zwiększenie odsetka kobiet poddających się badaniu cytologicznemu, USG piersi i mammografii.

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

6. Moje Dziecko Idzie do Szkoły” adresowany jest do rodziców dzieci 5 i 6 - letnich.

Celem programu jest:

- ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych u dzieci.
- podniesienie poziomu wiedzy rodziców/opiekunów dzieci na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, w tym: prawidłowego żywienia, otyłości, wymogów higienicznych przy przygotowaniu i spożywaniu posiłków, a także higieny osobistej, higieny jamy ustnej i wzroku, wad wymowy, szczepień ochronnych.
- uświadomienie rodzicom i opiekunom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych.
- zainteresowanie rodziców i opiekunów zdrowiem ich dzieci i czynnikami wpływającymi na jego stan.

7. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”

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

www.programszwajcarski.gov.pl

8. Kampania społeczna „Bezpieczny Senior”

Narastające zjawisko starzenia się społeczeństwa powoduje konieczność przygotowania się do działań w zakresie promocji zdrowia w tej grupie wiekowej.

Program powstał z inicjatywy Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu i jego celem jest podjęcie działań ukierunkowanych na zapewnienie dostępu osobom w wieku poprodukcyjnym do aktualnych informacji na temat różnorodnych zagrożeń, propagowanie właściwych form zachowania w sytuacjach niosących ze sobą ryzyko dla bezpieczeństwa osobistego, a także mienia, troski o zdrowie. Zmieniające się uwarunkowania społeczne, w tym struktura pokoleniowa i demograficzna, postępująca skala starzenia się społeczeństwa, a także występujące w życiu codziennym zagrożenia uwrażliwiają nas na potrzeby osób w podeszłym wieku i obligują do podejmowania skierowanych bezpośrednio do tej grupy społecznej działań profilaktycznych. Jedną z podjętych w tym zakresie inicjatyw jest opracowanie i wydrukowanie poradnika „Bezpieczne Życie Seniorów”.

Materiał zawiera ważne informacje i wskazówki, dotyczące unikania zagrożeń w życiu codziennym. Zostały w nim opisane m.in. schematy działania oszustów próbujących wyłudzić pieniądze metodą „na wnuczka”, zawarto informacje dotyczące praw konsumenta, bezpiecznego i zdrowego żywienia.

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

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

10. Akcje prozdrowotne

- Międzynarodowy Dzień Walki z Rakiem – 4 luty
- Światowy Dzień Zdrowia – 7 kwietnia
- Światowy Dzień bez tytoniu – 31 maja
- Światowy Dzień Serca – 30 września
- Miesiąc Profilaktyki Raka Piersi – październik
- Światowy Dzień Walki z rakiem Piersi – 17 październik
- Światowy Dzień Rzucania Palenia – 3 czwartek listopada
- Światowy Dzień Cukrzycy – 14 listopada
- Obchody Światowego Dnia AIDS – 1 grudnia
- Dzień Walki z Gruźlicą i chorobami Płuc – 1 – 8 grudnia

11. Konkursy

1. **„Palić nie palić – oto jest pytanie ?”** dla uczniów klas V Szkół Podstawowych -
2. **Turniej wiedzy „Żyj zdrowo”** dla uczniów klas gimnazjalnych
3. **Konkurs na fotografię o HIV/AIDS** dla uczniów klas gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych
4. **Międzypowiatowa Olimpiada wiedzy o HIV/AIDS** dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych oraz obchody Światowego Dnia AIDS – listopad/grudzień.
5. **Zapobieganie zatruciom pokarmowym „Grzybobranie, och wspaniale ale...”**

12. Szkolenia

1. **Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia** dla uczniów Gimnazjum z zakresu zapobiegania uzależnieniom (tytoń, alkohol, narkotyki – październik 2018r).

2. Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych z zakresu zapobiegania zakażeniom wirusem HIV i chorobie AIDS – listopad 2018r .
3. Szkolenia z zakresu zapobiegania zatruciom pokarmowym i zdrowego odżywiania

7.1. Programy krajowe

7.1.1. „Trzymaj Formę!”

Zdrowie jest nieodłącznym warunkiem osiągnięć szkolnych, dobrej jakości życia ludzi i efektów ekonomicznych, a edukacja zdrowotna jest podstawowym prawem każdego człowieka. Przekazując dzieciom poprzez realizację programu „Trzymaj formę” wiedzę o zdrowiu, kształtując umiejętności i postawy sprzyjające zdrowiu, ułatwiamy im zdrowy styl życia i pracy a tym samym mamy wpływ na poprawę zdrowia społeczeństwa. Promocja zdrowia to jedno z zadań szkoły, obejmujące całą społeczność szkolną. Edukacja Zdrowotna w szkole jest bardzo ważnym elementem nauczania i wychowania.

Uczniowie dzięki realizacji programu wzbogacili wiedzę w zakresie prawidłowo zbilansowanej diety, potrafią prawidłowo odżywiać się, znają wartości odżywcze warzyw i owoców. Korzystają z informacji zamieszczonych na etykietach produktów spożywczych. Wiedzą także, że aktywność fizyczna wpływa na polepszenie naszego samopoczucia, jak również wpływa na prawidłowe funkcjonowanie umysłu. Bawiąc się rozwijali swoje zainteresowania, wykazali się zaangażowaniem oraz różnorodną pomysłowością. Uczniowie mobilizowali się do aktywnego działania, rozwijali umiejętność podejmowania decyzji i pracy zespołowej oraz przyjmowania na siebie odpowiedzialności za własne zdrowie.

W roku szkolnym 2017/2018 realizowano XI edycję programu „Trzymaj Formę” - na rzecz poprawy zdrowia dzieci i młodzieży oraz ogółu społeczeństwa poprzez zdrowe odżywianie żywnością bezpieczną dla zdrowia i wzrost aktywności fizycznej.

Program realizowało 17 szkół wśród **1. 473** uczniów.

7.1.2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Programy antytytoniowe realizowały:

„Czyste powietrze wokół nas” – 20 placówek , liczba dzieci - 1.700

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

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

Wnioski:

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

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

Na stronie internetowej PSSE zamieszczono programy edukacyjne zalecane na rok szkolny 2017/2018.

Przeprowadzono 20 wizytacji, ocen realizacji programu. Program realizowany był w 14 placówkach, zgodnie z zaleceniami, wśród 956 dzieci.

„Znajdź właściwe rozwiązanie”- Do 20 szkół podstawowych wysłano informacje i wytyczne do zalecanych programów edukacyjnych.

Na stronie internetowej PSSE zamieszczono programy edukacyjne zalecane na rok szkolny 2017/2018.

Przeprowadzono 14 wizytacji, ocen realizacji programu. Program realizowany był w 11 placówkach, zgodnie z zaleceniami, wśród 1375 uczniów.

Światowy Dzień bez Tytoniu 31 maja

24 kwietnia pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szkole Podstawowej w Kamieńcu przeprowadziły pogadanki na temat uzależnień od tytoniu, alkoholu i innych środków psychoaktywnych. Uczestnicy otrzymali materiały promujące życie wolne od nałogów.



W Zespole Szkół Technicznych 5 czerwca przeprowadzono apel, podczas którego lekarz kardiolog przeprowadził wykład na temat szkodliwości palenia tytoniu w aspekcie chorób układu krążenia. Rozdawano ulotki o szkodliwości palenia tytoniu i przeprowadzono badania na zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu.



Pracownicy PSSE wzięły udział przy ulicy Szerokiej w Grodzisku Wielkopolskim w Happeningu Ekologicznym. Celem akcji jest przypomnienie mieszkańcom Grodziska Wielkopolskiego o potrzebie zadbania o środowisko naturalne, zachęcając do zachowań proekologicznych. Organizatorem imprezy jest Urząd Miejski w Grodzisku Wielkopolskim przy współpracy z Klubem „Ekosłowak”, działającym przy Liceum Ogólnokształcącym oraz przy wsparciu Szkół Podstawowych i grodziskiego Przedszkola Gminnego.

W trakcie Happeningu odbyła się prezentacja stoisk związanych z ochroną przyrody, środowiska, recyklingiem, promocją zdrowia, prezentacje artystyczne dzieci, gry, konkursy i zabawy.

Podczas, gdy na scenie prezentowali się wokalnie uczniowie grodziskich szkół oraz przedszkolacy, na przygotowanym przez PSSE stoisku udzielano informacji na temat zdrowego stylu życia, szkodliwości palenia tytoniu, zdrowym odżywianiu i aktywności fizycznej, dorośli i dzieci brały udział zgaduj - zgaduli, otrzymując w zamian drobne upominki. Dorośli i młodzież korzystali z pomiaru tlenku węgla w wydychanym powietrzu za pomocą Smokerlyzera.



Szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia – Kontra Tytoń



Sali konferencyjnej Starostwa Powiatowego przeprowadzono szkolenie, w którym udział wzięło 23 uczniów klas I Gimnazjów powiatu grodziskiego. Szkolenia przeprowadziła pracownica PSSE – OZ. Uczestnicy szkolenia otrzymali certyfikat Młodzieżowego Lidera Zdrowia, potwierdzającego posiadanie wiedzy na temat szkodliwego wpływu palenia tytoniu na organizm palacza i jego otoczenie oraz pakiety edukacyjne, pomocne do realizacji projektu, który zakłada szkolenia koleżanek i kolegów w szkole.

Światowy Dzień Zdrowia 2018 przebiegał pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich”

Do 35 placówek powiatu przesłano wytyczne i informacje dotyczące obchodów Światowego Dnia Zdrowia.

10 placówek, które zaprosiły pracownika PSSE – OZ, przysłały informacje zwrotne o obchodach.



Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Gradowicach.



W kwietniu br. w sposób szczególny zachęcano dzieci i młodzież do zdrowego i aktywnego stylu życia. W ramach zajęć odbyły się spotkania z pielęgniarką, która na podstawie prezentacji multimedialnej omawiała z dziećmi podstawowe zasady zachowania zdrowia i sprawności fizycznej na długie lata. Zachęcała do zdrowego i świadomego odżywiania się a przede wszystkim do ruchu na świeżym powietrzu. Tematyka była również kontynuowana na lekcjach przyrody.

7 kwietnia 2018r. uczniowie wzięli udział w rajdzie pieszym Gradowice-Wioska (8km), w ramach którego promowaliśmy w zdrowy i aktywny styl życia. Tradycją jest już, że oprócz uczniów zapraszane są do udziału także ich rodziny. W tym roku spotkali się w gronie wielopokoleniowym, ponieważ uczestnikami rajdu były dzieci 3-4 letnie a także rodzice naszych uczniów. Na mecie rajdu można było zapoznać się z wystawą prac i gazetkami tematycznymi w szkole w Wiosce. Swoje stanowisko mieli również ratownicy medyczni, którzy instruowali dzieci i młodzież jak zachować się w różnych, niebezpiecznych dla zdrowia i życia, sytuacjach.

W poszczególnych klasach naszej szkoły oraz w przedszkolu w trakcie zajęć realizowana była tematyka związana ze zdrowiem. Efektem tego były gazetki, które powstały w poszczególnych salach.

Szkoła Podstawowa w Granowie



6 kwietnia ,w przeddzień Światowego Dnia Zdrowia zorganizowano rajd nordic walking,. Uczniowie edukacji wczesnoszkolnej oraz kl. IV z nauczycielami edukacji wczesnoszkolnej i nauczycielami wychowania fizycznego , podzielili się na dwie grupy i rozpoczęli marsz. Jedną grupę można było napotkać w drodze na Granówko, drugą na ścieżce pieszo - rowerowej do Kotowa.

Poprzez ten rodzaj aktywności zaakcentowano, jak ważny dla zdrowia jest ruch. Uprawianie nordic walking poprawia kondycję fizyczną, wzmacnia kończyny górne, dolne i tułowia bez zbytniego obciążania stawów.

Zachęcamy wszystkich, by aktywność na świeżym powietrzu towarzyszyła nam przez cały rok!!!

"Zdrowie dla wszystkich"

W dniu 9 kwietnia 2018 roku uczniowie z klas VI, VII, II oraz III gimnazjum **Zespołu Przedszkolno-Szkolnego w Ruhocicach** wybrali się na nietypowy spacer ulicami miejscowości. Przemarsz był akcją informacyjno-edukacyjną szeroko zakrojoną w środowisku. Tegoroczne hasło Światowego Dnia Zdrowia brzmiało: „Zdrowie dla wszystkich”, a uczniowie szkoły udowodnili, że o zdrowie warto dbać!.



Miesiąc kwiecień 2018 roku przebiegał w **Szkole Podstawowej Nr 2 w Grodzisku Wielkopolskim** pod hasłem „**Zdrowie dla wszystkich**”. Znalazło ono swoje odzwierciedlenie na korytarzach szkoły, gdzie pojawiły się różnego typu gazetki przygotowane przez pielęgniarkę szkolną oraz uczniów.

Konkretne działania związane ze światowym Dniem Zdrowia podejmowane przez szkołę to przede wszystkim pogadanki z uczniami w czasie lekcji wychowawczych i lekcji przyrody. Ich celem było propagowanie zdrowego stylu życia, kształtowanie podstawowych nawyków higieniczno-sanitarnych i żywieniowych oraz własnej ochrony zdrowia. W klasach VII na godzinie wychowawczej prelekcje przeprowadziła pani pielęgniarka, tematyka jej dotyczyła zasad zdrowego i racjonalnego odżywiania wśród młodzieży oraz kwestii tzw. „drugiego śniadania” w szkole.

W ramach kwietniowych obchodów Międzynarodowego Dnia Zdrowia uczniowie klas IV Szkoły Podstawowej Nr 2 oraz uczniowie klas II gimnazjalnych realizowali zadania edukacyjne w ramach projektu: „W zdrowym ciele – zdrowy duch”.



Cele projektu:

1. Propagowanie wśród dzieci i młodzieży zdrowego trybu życia.
2. Uświadomienie znaczenia zdrowego odżywiania się oraz aktywności fizycznej w utrzymaniu zdrowia.
3. Zwrócenie uwagi na to, że w wielu aspektach nasze zdrowie zależy od nas samych.

W tym roku motywem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia obchodzonego **7 kwietnia jest "Zdrowie dla wszystkich"** - Powszechna opieka zdrowotna: wszędzie dla każdego.

Dla zaakcentowania ŚDZ uczniowie **Szkoły Podstawowej nr 4 w Grodzisku Wlkp.** uczestniczyli w zajęciach podczas których wzbogacili swoją wiedzę o informację na temat: jak wszyscy ludzie na świecie powinni móc korzystać z prawa do najwyższego możliwego poziomu zdrowia.



Celem prowadzonych działań było:

- kształtowanie czynnej postawy wobec zdrowia własnego i innych
- zaangażowania uczniów w konkretne działania służące poprawie zdrowia dla wszystkich.
- zapoznanie z instytucjami i osobami zajmującymi się profilaktyką zdrowotną

Działania:

Uczniowie klas I – III obejrżeli film w którym Katarzyna Tyrawa, lekarz pediatra endokrynolog dziecięcy opowiada dzieciom o układzie odpornościowym przedstawiają wyjaśnienia na czym polega jego praca i jak mogą korzystać z jej pomocy oraz inne filmy edukacyjne pt. „Bajka o zdrowiu”, „Dziesięć zasad zdrowego odżywiania”, „Krótki film o zdrowiu”, „Na widelcu. Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej”.

Nauczyciele oraz higienistka szkolna odbyła z uczniami pogadanki na temat: jak właściwie dbać o zdrowie, co oznacza zdrowo żyć? , pozytywne i negatywne oddziaływania człowieka w stosunku do własnego zdrowia.

Po przeprowadzonych działaniach i zapoznaniu uczniów z tematyką obchodów ŚDZ uczniowie kl. I-III wykonali indywidualnie pracę plastyczną - „Twoje zdrowie w Twoich rękach”, „Trzymaj formę”, „Niech zdrowie zagości w naszej społeczności”.

W każdej klasie wychowawcy wspólnie z uczniami wykonali gazetki tematyczne, tworzyli w ramach zajęć komputerowych prezentacje multimedialną o zdrowiu, a także na podsumowanie wszystkich działań profilaktycznych odbył się quiz o zdrowiu dla klas I–III.

Uczniowie klas IV – VII w ramach w/w akcji uczestniczyli w wielu zajęciach podczas których wzbogacili wiedzę o podstawowe pojęcia związane ze zdrowiem, głównie jak korzystać z prawa do najwyższego możliwego poziomu zdrowia. Celem działań było:

- Kształtowanie czynnej postawy wobec własnego i innych zdrowia,
- Zaangażowania w konkretne działania służące poprawie dla wszystkich,
- Zapoznanie z instytucjami i osobami zajmującymi się profilaktyką zdrowotną,

Działania, które podjęliśmy:

- pogadanki z pielęgniarką „Dbamy o zdrowie swoje i innych, jak zdrowo się odżywiać”,
- prace plastyczne, aktywność, recepta na zdrowie,
- gazetki w klasach „Zdrowy styl życia”,
- prezentacje multimedialne o zdrowiu,
- redagowanie przepisu na zdrowe drugie śniadanie,
- healthy food - zdrowie jedzenie, poznawanie słownictwa z zakresu zdrowego odżywiania
- wykonanie prac plastycznych ,
- aktywne lekcje wychowawcze w terenie,
- pogadanki na lekcjach wychowawczych na temat zdrowego żywienia oraz wpływu zdrowego żywienia na życie człowieka,
- przygotowywanie zdrowego II śniadania,
- zachęcanie do aktywnego spędzania czasu wolnego,
- przeliczanie współczynnika BMI na lekcjach matematyki ,
- zapoznanie się z kalorycznością różnych posiłków,
- w klasie VI zostało przeprowadzone przesiewowe badanie słuchu w ramach programu – Hej słyszysz ??? przez kadrę medyczną ze Szpitala Klinicznego im. H. Święcickiego w Poznaniu za pomocą specjalistycznego sprzętu i dostarczyły informacji o sprawności słuchu. Wszystkie badania były nieinwazyjne, czyli bezbolesne i bezpieczne dla młodego człowieka. Badania były zorganizowane dzięki funduszom unijnym oraz pomocy Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu.

W **Szkole Podstawowej w Rakoniewicach** uczniowie i nauczyciele przykładają dużą wagę do treści propagujących zdrowie człowieka. Bierzymy sobie do serca wspieranie naszych uczniów w wyborze zdrowego trybu życia. Uczestniczymy w wielu ogólnopolskich projektach edukacyjnych dotyczących przede wszystkim tematyki zdrowego sposobu odżywiania się i aktywnego spędzania czasu. W tym roku połączyliśmy treści Światowego Dnia Zdrowia, Międzynarodowego Dnia Ziemi i Finału ogólnopolskiego projektu edukacyjnego „Żyj smacznie i zdrowo”. Dwa tygodnie temu przygotowaliśmy gazetkę informacyjną zapoznającą uczniów i rodziców z hasłami i celami wyżej wymienionych inicjatyw. Uczniowie szkoły podstawowej i gimnazjum mieli dużo czasu aby zapoznać się z głównymi hasłami Światowego Dnia Zdrowia. Gazetka umieszczona została w holu

szkoły . Druga zaś gazetka była przygotowana w sali biologicznej. A w dniu 24 IV odbyła się impreza finałowa akcji informacyjno-edukacyjnej. Na 3 i 4 godzinie lekcyjnej w sali biologicznej spotkały się zaproszone na projekt klasy drugie gimnazjum wraz z wychowawczyniami. W pierwszej części odbył się konkurs wiedzy w którym wytypowani uczniowie odpowiadali na pytania tematycznie związane z tematyką zdrowia człowieka, zdrowego sposobu odżywiania się , ochrony środowiska . Wybrane uczennice zademonstrowały przygotowywanie prostych, niedrogich, zdrowych przekąsek warzywno-owocowych. Chętni uczniowie wzięli też udział w konkursie smaków w którym próbowali odgadywać nazwy spożywanych owoców i warzyw pochodzących z różnych stron świata. Na drugiej godzinie udaliśmy się na naukę tańca latynoskiego. Uczniowie i panie wychowawczynie ubrani w sportowe stroje wspólnie brali udział w lekcji tańca przygotowanej przez jedną z uczennic. Podsumowując; uczniowie brali udział w akcji informacyjnej, sprawdzili również swoją wiedzę. Brali także udział w praktycznym działaniu. Bowiem ich uwaga została zwrócona na aktywność fizyczną jako nieodłączny element wysokiego poziomu zdrowia.

Działania w Szkole Podstawowej w Konojardzie polegały na przeprowadzaniu przez wychowawców pogadanek, dyskusji z uczniami poszczególnych klas starszych na w/w tematy na lekcjach wychowawczych. Do klas została również zapraszana pielęgniarka szkolna, która w szerszym aspekcie przedstawiała zagadnienia szeroko pojętego „ Zdrowia dla wszystkich”. Na korytarzach pojawiły się plakaty- szczególnie przy gabinecie pielęgniarki.

Młodsze dzieci zapoznawały się z tematem poprzez rozmowy z nauczycielem, pielęgniarką szkolną a także poprzez wykonywanie prac plastycznych nawiązujących do tematu zdrowia „Jak dbamy o zdrowie”. Dzieci kolorowały również przygotowane przez pielęgniarkę prace. Prace zostały omówione, została zorganizowana wystawka prac.

Rodzice mieli okazję wysłuchać poruszanej tematyki oraz podyskutować podczas spotkań z wychowawcami na wywiadówkach szkolnych.

W roku szkolnym 2017/2018 szkoła była gospodarzem zorganizowania „ Białej soboty” podczas, której mieszkańcy mogli skorzystać z porad lekarzy- specjalistów.

Wszystkie te działania prowadzone były po to, by uświadomić uczniom temat przewodni „ Zdrowie dla wszystkich”.

Dla zaakcentowania Światowego Dnia Zdrowia pod hasłem „ Zdrowie dla wszystkich”

Uczniowie **SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 1 IM. POLSKICH OLIMPIJCZYKÓW W GRODZISKU WLKP.** uczestniczyli w zajęciach , które realizowane były od 09.04.- 20.04.2018r.

Celem zajęć było:

- skupienie uwagi na konieczności zapewnienia wszystkim ludziom dostępu do powszechnej opieki zdrowotnej na odpowiednim poziomie i możliwych do osiągnięcia zyskach płynących z tego faktu

- uświadomienie, że nikt nie powinien wybierać między dobrym stanem zdrowia, a innymi życiowymi potrzebami
- ukazanie, że co najmniej połowa światowej populacji nie ma dostępu do niezbędnych usług medycznych.

W klasach II i III odbyły się zajęcia, które przeprowadziła psycholog PPP w Grodzisku Wlkp. Podczas spotkań z uczniami podzieliła się swoimi doświadczeniami związanymi z pobytem na misjach w Etiopii. Przedstawiła problem biedy, chorób oraz opieki medycznej.

Uczniowie obejrżeli prezentację multimedialną, zadawali pytania.

Uczniowie klas IV-VII podczas godzin wychowawczych zostali zapoznani z hasłem Światowego Dnia Zdrowia i odbyli pogadanki. Następnie wzięli udział w szkolnym konkursie plastycznym „Jak twoim zdaniem powinna wyglądać powszechna opieka zdrowotna?”. Prace zostały wykonane metodą – mapa myśli.

Działania związane ze Światowym Dniem Zdrowia podejmowane w **Szkole Podstawowej im. Polskich Noblistów w Wielichowie** to przede wszystkim pogadanki z uczniami w czasie różnych zajęć oraz lekcji wychowawczych. Podczas pogadanek nauczyciele oraz pielęgniarka zapoznali uczniów z tegorocznym hasłem obchodów Światowego Dnia Zdrowia – „Zdrowie dla wszystkich”.

W związku z tym uczniowie klas siódmych brali udział w konkursach pod hasłem „Z chorobami naszej cywilizacji za pan brat”. Celem konkursów było:

- propagowanie zdrowego stylu życia,
- kształtowanie podstawowych nawyków higienicznych i żywieniowych,
- poszerzanie wiedzy o zdrowiu,
- zapobieganie chorobom,
- szukanie czynników zwiększających możliwość zachorowania,
- szeroko zakrojona profilaktyka.

Oprócz plakatów, haseł, komiksów i prezentacji uczniowie wykonali ABC zdrowia, czyli jak postępować, aby jak najlepiej uchronić się przed chorobami takimi jak grypa, żółtaczką, cukrzyca, otyłość.

Przedstawiciele klas siódmych wzięli także udział w konkursie wiedzy na temat chorób zakaźnych. Z kolei uczniowie klas trzecich gimnazjum przygotowali prezentację oraz gazetkę szkolną, która zawierała istotne informacje związane z tegorocznym hasłem Światowego Dnia Zdrowia - „Zdrowie dla wszystkich”:

- nikt nie powinien wybierać między dobrym stanem zdrowia a innymi potrzebami życiowymi,
- powszechna opieka zdrowotna jest kluczem do zdrowia i dobrostanu ludzi i narodów,
- powszechna opieka jest osiągalna,
- co najmniej połowa światowej populacji nie ma dostępu do niezbędnych usług medycznych,

- niemal 100 milionów ludzi zostaje zepchniętych do skrajnego ubóstwa.

Ponadto uczniowie klasy IV c przygotowali scenkę rodzajową pt. "Witamy w świecie witamin".

Wszystkie przedsięwzięcia podejmowane w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia zakończył apel.

W kwietniu na całym świecie obchodzony jest Światowy Dzień Zdrowia, w **Przedszkolu Gminnym im. Krasnala Hałabały w Grodzisku Wielkopolskim** przeciągnął się do całego Tygodnia Promocji Zdrowia.

W tych dniach zorganizowaliśmy wiele imprez mających na celu promowanie zdrowego stylu życia, uświadomienie potrzeby dbania o własne zdrowie oraz zwrócenie uwagi na zasady racjonalnego odżywiania się. Zajęcia uświadomiły przedszkolakom jak ważny jest sport i ruch na świeżym powietrzu, były zabawy przy śpiewie związane z tematyką zdrowia. Dzieci aktywnie włączyły się w realizację tematyki kompleksowej o higienie. Wykonały szereg prac plastycznych, jak np. piramidę żywienia, zęby z plastikowych butelek po wodzie, zdrowego ząbka z papieru i przybory do mycia zębów. Specjalnym gościem była też pani pielęgniarka, która przybliżyła dzieciom zasady dbania o higienę, zachęciła do szczepień oraz opowiedziała o zdrowym odżywianiu. Dzieci same zrobiły sok pomarańczowy, koktajl owocowo-jogurtowy lemoniadę oraz wykonały plakat dokonując podziału na zdrową i niezdrową żywność. Podsumowaniem zajęć była nauka udzielania pierwszej pomocy. Z tej okazji gościliśmy w naszym przedszkolu strażaków z Komendy Powiatowo Państwowej Straży Pożarnej w Grodzisku Wlkp. Podczas zorganizowanego w grupach spotkania, dzieci mogły poczuć się jak mali ratownicy. Poznały procedury zachowania się w sytuacjach zagrożenia życia oraz obserwowały czynności ratownicze w czasie zasłabnięć, zranień, zwichnięć i złamań. Dzieci pod czujnym okiem zaproszonych gości mogły samodzielnie wykazać się praktyczną znajomością udzielania pierwszej pomocy na pluszowych misiach oraz na fantomach. Zostały zapoznane ze sprzętem ratującym życie, utrwaliły znajomość numerów alarmowych oraz w jaki sposób rozmawiać przez telefon z dyspozytorem. Po spotkaniu wyruszyliśmy na ulice naszego miasta częstując przechodnych oraz pracowników różnych instytucji marchewką promując tegoroczne hasło „Zdrowie dla wszystkich”.

W Zespole Przedszkolno - Szkolnym w Rostarzewie w ramach akcji pod hasłem „Zdrowie dla wszystkich” przeprowadzono wiele działań informacyjno - edukacyjnych w środowisku szkolnym, takich jak:

- uczniowie przygotowali gazetki informacyjne dotyczące zdrowia, które znajdowały się w salach lekcyjnych i na korytarzu szkolnym;
- uczniowie na lekcjach biologii, chemii oraz wdź poznali budowę organizmu człowieka, zasady higieny dotyczące każdego z układów budowy ciała człowieka, przyczyny i skutki chorób

związanych z danym układem(w tym chorób cywilizacyjnych), zapoznali się z profilaktyką dotyczącą poszczególnych chorób;

- nauczyciele podczas lekcji wychowawczych przeprowadzili pogadanki na temat zdrowia, wykorzystując środki multimedialne (np. prezentacje multimedialne);

- mając na względzie dobro dzieci szkoła zapewnia zdrowe posiłki, bierze udział w akcji „Owoce i warzywa w szkole” i „Mleko w szkole”, zwracając uwagę na wartości odżywcze owoców, warzyw i mleka;

- w ramach projektu „Zabawa może uczyć - nauka może bawić ” uczniowie wzięli udział w zajęciach przyrodniczych, podczas których poznali zasady zdrowego stylu życia, odżywiania, zapoznali się z piramidą zdrowia, poznali wartości odżywcze poszczególnych produktów spożywczych, analizowali etykiety umieszczane na produktach, przeliczali wartość kaloryczną produktów, układali przykładowe jadłospisy, przygotowali zdrowe kanapki oraz sałatki i surówki;

- w szkole zwraca się uwagę na aktywność fizyczną uczniów, uczniowie większość przerw międzylekcyjnych spędzają na świeżym powietrzu, organizowane są „muzyczne przerwy”;

- organizuje się zajęcia lekcyjne i pozalekcyjne w terenie (w tym m.in. rajdy i wycieczki piesze i rowerowe);

- w celu zwiększenia świadomości uczniów dotyczącej zdrowia uczniowie wzięli udział w konkursach „ Palić, nie palić - oto jest pytanie ” oraz „Grzybobranie, och wspaniale, ale... ”.

7.1.3. Profilaktyka HIV/AIDS

MŁODZIEŻOWI LIDERZY ZDROWIA – KONTRA HIV

W Sali Konferencyjnej Starostwa Powiatowego w Grodzisku Wielkopolskim przeprowadzono szkolenie dla 20 uczniów z klas I Szkół Ponadgimnazjalnych powiatu. Celem głównym szkolenia jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV i AIDS.

Cele szczegółowe:

przekazanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS.

- nabycie umiejętności dokonywania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem HIV i szerzenia STD.
- ukształtowanie właściwych postaw wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS.
- wzbudzenie zainteresowania własnym zdrowiem, odpowiedzialności za zdrowie partnera.
- wskazanie miejsc, gdzie można uzyskać pomoc, poradnictwo i opiekę medyczną.

Po ukończeniu szkolenia Młodzieżowy Lider Zdrowia będzie:

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

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

Światowy Dzień AIDS (World AIDS DAY)

Z inicjatywy Światowej Organizacji Zdrowia dzień **1 grudnia ustanowiono Światowym Dniem AIDS**. Jest to święto, które ma na celu zwrócić uwagę społeczeństwa na ciągle aktualny problem epidemii zakażeń wirusem HIV, ale także jest elementem solidarności z osobami żyjącymi z wirusem HIV i chorymi na AIDS.

Z tej okazji 30 listopada 2018r. w Centrum Kultury w Wolsztynie zorganizowano obchody Światowego Dnia AIDS.





W ramach obchodów odbyła się Międzypowiatowa Olimpiada Wiedzy o Zakażeniach Wirusem HIV i Chorobie AIDS „Czy wiesz wszystko o HIV/AIDS?”. Olimpiada została zorganizowana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Wlkp., Nowym Tomyślu oraz Wolsztynie. W olimpiadzie udział wzięło 18 uczniów klas II szkół ponadgimnazjalnych z ww. powiatów. Zadanie konkursowe polegało na rozwiązaniu testu wiedzy składającego się z pytań zamkniętych.

Nagrody dla uczestników olimpiady ufundowały Starostwa Powiatowe w Grodzisku Wlkp., Nowym Tomyślu oraz Wolsztynie.

7.1.4 „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”

Głównym celem projektu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Grodzisku Wlkp. współpracowała z nauczycielami, szkolnymi koordynatorami przedszkoli i szkół podstawowych, gimnazjów, szkół ponadgimnazjalnych, urzędami miast i gmin, starostwem powiatowym, pracownikami szkolnej służby zdrowia, policją, kierownictwem zakładów pracy, pracownikami PSSE oraz mediami lokalnymi.

7.2. Programy wojewódzkie

7.2.1. Program „Moje Dziecko Idzie do Szkoły”

- cel główny

Podniesienie poziomu wiedzy z zakresu dbania o zdrowie.

- cele szczegółowe

Zapoznanie rodziców z istotą programu, który podzielony jest na bloki tematyczne zawarte w broszurze. Zdobycie wiedzy, umiejętności i nawyków dla zachowania zdrowia.

- grupa docelowa

Dzieci 5 i 6 letnie oraz uczniowie klas I, uczęszczające do Przedszkoli i szkół w powiecie grodziskim, rodzice lub opiekunowie.

W roku szkolnym 2017/2018 programem objęto 19 placówek oświatowo – wychowawczych wśród 755 dzieci i ich rodziców.

7.2.2 „Bieg po zdrowie”



CEL PROGRAMU: Zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i używania e-papierosów.

Program realizowany jest wyłącznie w IV klasach szkoły podstawowej.

Używanie wyrobów tytoniowych nie jest normą i większość ludzi zarówno w Polsce, jak i na świecie nie pali. Program powinien powodować zmianę postrzegania co jest normą w społeczeństwie. Zmiana norm społecznych, może wpłynąć na obecnych i potencjalnych przyszłych palaczy, poprzez sprawienie, że wyroby tytoniowe będą mniej pożądane, mniej akceptowalne i mniej dostępne.

W roku szkolnym 2017/2018 program realizowały 4 szkoły wśród 243 uczniów i 238 rodziców.

7.2.3. „Wiem, nie biorę – jestem bezpieczny!”

20 kwietnia w Gimnazjum w Grodzisku Wielkopolskim policjantka z wraz z pracownikiem PSSE przeprowadziły szkolenie dla młodzieżowych liderów zdrowia ze szkół ponadgimnazjalnych powiatu grodziskiego. Tematem spotkania było przybliżenie zagrożeń oraz szkodliwości dopalaczy, jak również profilaktyki w zakresie HIV i AIDS. Podczas szkolenia przeprowadzono warsztaty edukacyjne, wyświetlono prewencyjne filmy.



7.2.4 Bezpieczny Senior

Grodziscy policjanci od kilku lat w ramach prowadzonej profilaktyki edukacyjnej są organizatorami kursu szkoleniowego dla kobiet w ramach akcji „Bezpieczna Grodziszczanka”. Do współpracy zaproszono partnerów z Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej, Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Grodzisku Wlkp. oraz przedstawiciela Lasów Państwowych z Nadleśnictwa Lasówki.

7.3. Inne przedsięwzięcia:

Konkurs na film „Nie daj szansy AIDS”

Grupa docelowa i liczba osób objętych zadaniem:

3 szkoły ponadgimnazjalne, 10 szkół podstawowych z oddziałami gimnazjalnymi

Do 13 szkół wysłano informacje i regulamin konkursu.

Przeprowadzono naradę – posiedzenie komisji konkursowej – 5 osób.

Do konkursu przystąpiły 3 szkoły (SP nr 1 Grodzisk Wlkp., SP Ruchocice, LO Grodzisk Wlkp.).

Komisja konkursowa zdecydowała o odrzuceniu pracy uczniów klasy VI SP w Grodzisku Wlkp. z powodu niezgodności z regulaminem – konkurs przeznaczony był dla uczniów klas gimnazjalnych i uczniów szkół ponadpodstawowych.

I miejsce przyznano zespołowi uczniów z LO w Grodzisku Wlkp.

II miejsce przyznano zespołowi uczniów III klasy gimnazjalnej Szkoły Podstawowej w Ruchocicach.

We wtorek, 27 listopada br. odbyło się spotkanie z pracownikami Powiatowej Stacji Epidemiologiczno-Sanitarnej w Grodzisku Wielkopolskim oraz z panią Hanną Jędrzejewską - pracownikiem MONARU w Lesznie. Podczas spotkania dyrektor Powiatowej Stacji Epidemiologiczno-Sanitarnej pani Honorata Ciechańska oraz pani psycholog Agnieszka Okoniewska i przedstawicielka Starostwa Powiatowego w Grodzisku Wielkopolskim pani Kamila Wieczorek wręczyły licealistom (Rozalii Kurek kl 2d, Weronice Kandulskiej kl 2d i Edwardowi Malczakowi kl 2c) nagrody za zdobycie I miejsca w powiatowym etapie Wojewódzkiego Konkursu na film „Krótka historia o HIV”. II miejsce w konkursie zdobyli uczniowie z gimnazjum

w Ruhocicach, którzy również zostali zaproszeni na spotkanie. Po wręczeniu nagród głos zabrała pani Hanna Jędrzejewska, która opowiadała młodzieży o ryzykownych zachowaniach młodych ludzi. Pani Hanna w niezwykle interesujący sposób przekonywała licealistów, że u podstaw ryzykownych zachowań leżą nasze fałszywe przekonania dotyczące możliwości zakażenia się wirusem HIV i ADIS.



Bezpieczne wakacje .

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej na terenie powiatu grodzkiego w ramach akcji letniej przeprowadzili działania związane z odpowiedzialnością za bezpieczeństwo własne i innych oraz higieną osobistą uczestników wypoczynku i stanem sanitarnym placówek. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili kontrole stanu sanitarno – higienicznego oraz pogadanki dotyczące życia codziennego, w którym ważna jest higiena. Podkreślali także, iż w trakcie upałów powinniśmy często pić napoje lub wodę niegazowaną, nawiązali do szkodliwości palenia papierosów.

Akcja „Bezpieczne Walentynki”



Walentynki (ang. Valentine's Day) – coroczne święto zakochanych przypadające 14 lutego. Nazwa pochodzi od św. Walentego.

Walenty z wykształcenia był lekarzem, z powołania duchownym - biskupem Terni w Umbrii. Żył w III wieku w Cesarstwie Rzymskim za panowania Klaudiusza II Gockiego. Cesarz ów za namową swoich doradców (twierdzących, iż najlepszymi żołnierzami są legionieści nie mający rodzin), zabronił młodym mężczyznom wchodzić w związki małżeńskie. Biskup Walenty błogosławił jednak śluby młodych legionistów, tym samym łamiąc zakaz. Został za to wtrącony do więzienia, gdzie według legendy zakochał się w niewidomej córce swojego strażnika, która ponoć pod wpływem tej miłości odzyskała wzrok. Gdy dowiedział się o tym cesarz, kazał zabić więźnia. Ten w przeddzień egzekucji wykonanej 14 lutego 269 r. napisał list do swojej ukochanej, podpisany "Od Twojego Walentego". Zwyczajem w tym dniu stało się więc wysyłanie listów zawierających wyznania miłosne.

Pod koniec lat 90-tych XX wieku w Polsce, o walentynkach można było poczytać tylko w angielskich, czy amerykańskich książkach. Czasem była o nich mowa w filmach.

Z początkiem XXI wieku, zjawisko to staje się coraz bardziej powszechna w naszym kraju. Stałym elementem walentynek jest wzajemnie wręczanie sobie walentynkowych ozdobnych karteczek. Już od początku lutego na sklepowych wystawach pojawiają się serduszka i romantyczne bukiety, o walentynkach robi się głośno w prasie, radio, telewizji i oczywiście w Internecie.

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

Akcja - „Mały kleszcz - duży problem”



Z nadejściem wiosny swoją aktywność rozpoczynają kleszcze. Żyją powszechnie na terenie całego kraju w miejscach wilgotnych i obfitujących w roślinność. Można spotkać je w lasach (zwłaszcza liściastych i mieszanych), na podmokłych terenach porośniętych krzewami i trawami, na łąkach oraz nad brzegami rzek i jezior. Pojawiają się także w parkach i na działkach. Małe rozmiary kleszczy i obecność w ich ślinie substancji znieczulających powodują, że mogą być one niezauważone przez człowieka w czasie żerowania. Kleszcz po wessaniu krwi powiększa swoją objętość nawet 10-krotnie. W czasie wysysania krwi kleszcze mogą przenieść groźne dla zdrowia bakterie wywołujące np. boreliozę i kleszczowe zapalenie mózgu. To duży problem zdrowotny.

W związku ze wzrostową liczbą zachorowań na boreliozę w Polsce, Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa wielkopolskiego prowadzi szereg działań edukacyjno – informacyjnych pod hasłem „Mały kleszcz – duży problem” w zakresie profilaktyki chorób odkleszczowych.

W roku 2018 przeprowadzono szkolenia i narady, podczas których przekazywano materiały edukacyjne. Informacje przekazywano do prasy i zamieszczano na stronie internetowej psse.

Światowy Dzień Rzucania Palenia

Punkt informacyjno – edukacyjny i debata na temat uzależnień.

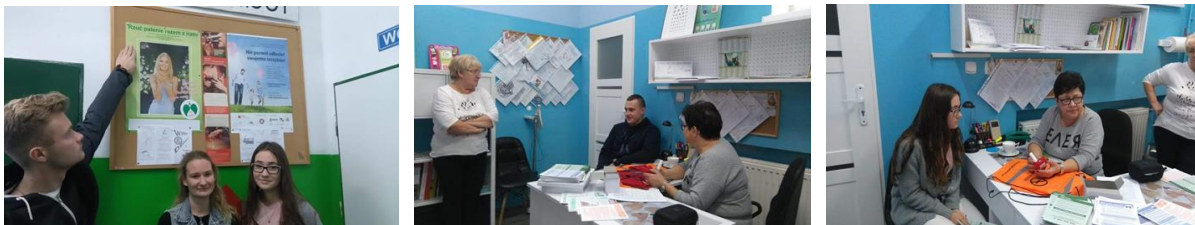
W dniu 14 listopada 2018r. Starostwie Powiatowym w Grodzisku Wlkp. zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w ramach którego prowadzony został pomiar zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera, dystrybucja materiałów edukacyjnych, debata na temat uzależnień dotyczący zapisów ustawy antynikotynowej oraz szkodliwości palenia tytoniu. Organizatorem działań był przedstawiciel PSSE w Grodzisku Wlkp. Liczba uczestników 25 osób.

Obchody ŚDRZP w Zespole Szkół Technicznych w Grodzisku Wlkp.

W ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu w dniu 15 listopada 2018 r. w ZST w Grodzisku Wlkp. dla uczniów Zespołu odczytano referat o szkodliwości palenia tytoniu, przeprowadzono zgaduj – zgadulę, pomiary zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokerlyzera i rozdawano materiały edukacyjne – liczba uczniów 120.

Dystrybucja materiałów edukacyjnych:

Materiały wykorzystano w punkcie informacyjno – edukacyjnym w trakcie eventu , w Bibliotece, Starostwie Powiatowym i Zespole Szkół Technicznych:



Gminny Konkurs Udzielania Pierwszej Pomocy, odbył się w SP nr 1 w Grodzisku Wlkp. Dzieci znakomicie poradziły sobie z testem sprawdzającym wiedzę, zdobywając maksymalną ilość punktów. Następnie 18 uczestników konkursu przystąpiło do części praktycznej. Medal WOŚP powędrował do SP w Ptaszkowie, której zawodnicy poradzili sobie drużynowo najlepiej. Uczniowie pozostałych szkół i ich opiekunowie otrzymali z rąk organizatorów pamiątkowe dyplomy i prezenty.



Bezpiecznie – to wiedzieć i znać”

W Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Kamieńcu odbył się Gminny Turniej Prewencyjny pod nazwą „Bezpiecznie – to wiedzieć i znać”. Współorganizatorem turnieju jest Komenda Powiatowa Policji w Grodzisku Wlkp. Turniej ten adresowany jest do uczniów szkół podstawowych, a jego głównym założeniem jest edukacja poprzez zabawę. VII Gminny Turniej Prewencyjny poprzedzony był prelekcjami o zdrowiu, które przeprowadziły pracownice PSSE – Honorata Ciechańska i Beata Łańska.

Gościem specjalnym imprezy był „Sierżant Pyrek” maskotka Wielkopolskiej Policji.



KONKURS WIEDZY „ Grzybobranie och wspaniale ale....”

W dniu 06.11.2018r. rozstrzygnięto konkurs wiedzy, wśród uczniów klas VI Szkół Podstawowych powiatu „Grzybobranie och wspaniale ale...” Konkurs polegał na rozwiązaniu testu wiedzy (pytania zamknięte i otwarte).

Do konkursu przystąpiło 9 uczniów Szkół Podstawowych powiatu (Nr 1 Grodzisk Wlkp., Nr 4 Grodzisk Wlkp., Wielichowo, Kamieniec, Grąblewo, Rakoniewice, Jabłonna, Granowo, Łąkie).



Wszyscy uczestnicy konkursu zostali nagrodzeni upominkami zakupionymi przez Starostwo Powiatowe, które było partnerem w organizacji konkursu.

Konkurs rysunkowy „ Grzybobranie och wspaniale ale....”

przeprowadzono wśród uczniów klas III Szkół Podstawowych powiatu. Konkurs polegał na przedstawieniu trzech grzybów jadalnych i trujących.

Do konkursu przystąpiło 10 Szkół Podstawowych powiatu, wpłynęło 40 prac uczniów klas III Szkół Podstawowych (Nr 1 Grodzisk Wlkp., Nr 4 Grodzisk Wlkp., Wielichowo, Kamieniec, Grąblewo, Kąkolewo, Konojad, Ruhocice, Rakoniewice, Jabłonna).

Komisja konkursowa odrzuciła 11 prac za niezgodności z regulaminem 2 za format prac i 9 za wyższą niż wymagana liczbę prac.

Prace konkursowe zostały wystawione w Filii Biblioteki OWP w Grodzisku Wlkp. Nagrody zakupiło Starostwo Powiatowe w Grodzisku Wlkp., które było partnerem w organizacji konkursu



7.4. Przekazywanie informacji do mediów.

Pracownik OZ wykonuje obowiązki rzecznika prasowego, w roku 2018 do 5 redakcji gazet lokalnych wysłano 30 artykułów .

Na stronie Internetowej PSSE zamieszczono 50 pakietów informacyjnych.

7.5. Podsumowanie

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

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

W szkołach prowadzone jest:

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

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

8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZO - NADZOROWA

Realizacja zadań

Postanowienia i opinie sanitarne udzielano na piśmie w trybie i terminie ustalonym przepisami.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, dla dokumentów na podstawie art. 53 w związku z art. 58 ust.1, pkt 3 oraz art. 54 ust.1 w związku z art. 46 pkt. 1 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2018r., poz. 2081), oraz zgodnie z art. 3 pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2019r., poz. 59), uzgadniano i wydawano opinie na podstawie art.48, art.53 i art. 54 wyżej cytowanej ustawy.

Praca terenowa obejmowała:

- wizje lokalne przeprowadzane każdorazowo przed wydaniem opinii o lokalizacji lub zmianie przeznaczenia obiektu lub terenu;
- odbiory indywidualne zgłaszanych o dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych.

Dokonywano uzgodnień i wydawano opinie w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko na podstawie : art.64 ust.1, pkt 2 ,art.70 ust.1 , pkt 2, art.77 ust.1 , pkt 2, art.90 ust.2 pkt.2 w związku z art. 78 ustawy z dnia 3 października 2008r. o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie , udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko.

Odbiory dokonywane były pisemnie. Na każdy odbiór wystawiono opinię sanitarną.

W roku 2018 przeprowadzono 90 kontroli.

W podsumowanym roku 2017 wydano ogółem :

32 - postanowień uzgodnień projektu decyzji dot. warunków zabudowy :

- w tym jedno postanowienie wydano negatywne dotyczące uzgodnienia projektu decyzji warunków zabudowy dla inwestycji polegającej na budowie budynku handlowo – usługowego z częścią socjalną na działkach nr 2357/1, 2357/10, 2357/11 położonych w Grodzisku Wlkp., ul. Rakoniewicka

1 - decyzja , która umarza postępowanie administracyjne , wszczęte w przedmiocie odbioru w związku z art. 56 Prawo Budowlane decyzja dotyczyła odbioru rozbudowy budynku usługowego o część warsztatową w Grodzisku Wlkp. przy ul. Gorzelnianej 4a

58 - decyzji płatniczych za wykonywane czynności w pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ,

- 3 - opinie sanitarne dotyczące uzgodnień miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko ,
- 1 - postanowienie dotyczące uzgodnień miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko ,
- 1 - postanowienie dotyczące uzgodnienia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego projektu dokumentu z odstępniem od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko
- 30 - opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko , a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko ,
- 9 - postanowień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- 4 - opinie projektów budowlanych,
- 58 - obiektów zgłoszono do odbioru na podstawie art.56 Prawa Budowlanego,

Wydanie postanowień następowało każdorazowo po dokonaniu wizji lokalnej w terenie oraz po przeanalizowaniu dokumentacji danej inwestycji. Wizje lokalne dotyczyły przede wszystkim lokalizacji obiektów handlowo usługowych , obiektów rolniczych , przemysłowych .

Wnioski:

Współpraca między poszczególnymi komórkami organizacyjnymi PSSE oraz z administracją samorządową układa się prawidłowo. Nie obserwowano szczególnych trudności przy opiniowaniu obiektów budowlanych jak i planów zagospodarowania przestrzennego.

9. WNIOSKI KOŃCOWE

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