

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego terenu powiatu wieluńskiego w 2023 roku



Powiatowa Stacja Sanitarno-
Epidemiologiczna w Wieluniu

Szanowni Państwo,

Wzorem lat ubiegłych przedkładałam Państwu ocenę stanu sanitarnego powiatu wieluńskiego za 2023 rok, opracowaną zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Niniejsze opracowanie stanowi raport o bieżącym stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu wieluńskiego, uwzględnia zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić w przyszłości zagrożenia dla zdrowia publicznego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu prowadzi działania w zakresie zapobiegania powstawaniu chorób, szczególnie chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego w oparciu o analizę ryzyka zagrożenia zdrowia i życia, promowania zdrowego stylu życia, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody.

Ponadto zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest organizacja, prowadzenie, koordynacja i nadzór nad działalnością oświatowo-zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych.

Aby realnie ocenić potencjalne zagrożenia mające wpływ na stan warunków zdrowotnych ludności nadzorowano i monitorowano między innymi następujące obszary:

- sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych,
- jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- bezpieczeństwo żywności i żywienia,
- środowisko pracy, w którym występowały czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- wprowadzanie do obrotu substancji i preparatów chemicznych, w tym produktów biobójczych oraz ich stosowanie,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowania, obiektów turystyczno-wypoczynkowych i innych obiektów użyteczności publicznej.

Poniższy raport o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wieluńskiego został opracowany na podstawie informacji zebranych z poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Wieluniu.

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

*Monika Bednarek
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wieluniu*

WSTĘP.....	2
1. Oddział Laboratoryjny	5
2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	7
3. Szczepienia ochronne.....	13
4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą	14
5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych.....	17
6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	27
7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	30
8. Nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi środowiska pracy i chemikaliami	33
8.1 Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.....	38
8.2 Choroby zawodowe	39
9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli	41
10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci młodzieży.....	44
11. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	49

Celem działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu była realizacja zadań z zakresu zdrowia publicznego określonych w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, mająca na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Do osiągnięcia tego celu wykorzystywano wszelkie dostępne usługi cyfrowe, usprawnienia w Systemie Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej flagowym projekcie „SEPIŚ”. Usprawniono organizację pracy, podjęto zgodnie z zaleceniami działania w celu wdrożenia skutecznych projektów informatycznych, co z pewnością przyczyni się do poprawy jakości wykonywanych zadań.

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

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

Zadania realizowane były przez 51 zatrudnionych pracowników Stacji, posiadających wymagane kwalifikacje na poszczególnych stanowiskach pracy.

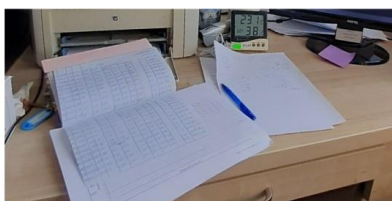
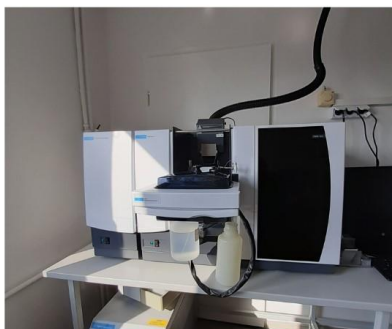
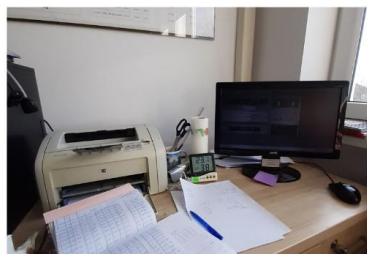
Nadzorowany teren powiatu wieluńskiego zajmuje obszar 926 km², w skład powiatu administracyjnie wchodzi 2 miasta: Osjaków i Wieluń oraz 10 gmin, w tym 2 gminy miejsko-wiejskie i 8 gmin wiejskich, zamieszkiwany przez 72 875 mieszkańców (GUS stan na 30.06.2023 r.).

Działalność nadzorcza Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wieluniu w 2023 roku przedstawia się następująco:

- Liczba obiektów pod nadzorem – 2 150;
- Liczba wykonanych kontroli - 1 976;
- Liczba decyzji administracyjnych - 203;
- Liczba postanowień - 18;
- Liczba opinii - 169;
- Liczba zajętych stanowisk - 199;
- Liczba nałożonych mandatów/kwota - 15/ 4 100,00 zł;
- Liczba pobranych próbek do badań w działalności nadzorczej – 409;
- Liczba pomiarów fizycznych w placówkach nauczania i wychowania – 1 862;
- Liczba wykonanych badań nadzorowych przez Oddział Laboratoryjny – 3 616.

1. Oddział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny



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

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

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

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

Uzyskany Certyfikat zapewnia o bezstronności i poufności wykonywanych badań/pomiarów, a wdrożony System Zarządzania daje gwarancję ważności wyników. Badania/pomiary wykonywane są przez kompetentny personel, w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, normy oraz procedury badawcze, przy użyciu nowoczesnej aparatury pomiarowej i badawczej. Wszystkie działania zmierzają do podnoszenia jakości świadczonych usług, poszerzenia ich zakresu i uzyskiwania miarodajnych wyników będących podstawą satysfakcji klientów.

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

Zakres akredytacji laboratorium badawczego obejmuje badania:

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

Obecnie Oddział Laboratoryjny posiada 50 akredytowanych metod badawczych.

Badania przeprowadzane są:

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



Oddział Laboratoryjny systematycznie aktualizuje i rozszerza swój zakres akredytacji.

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

Liczba wykonanych badań w roku 2023 przez Oddział Laboratoryjny : 12 507, w tym:

- badania nadzоровe – 3 616;
- badania w ramach działalności usługowej – 8 891;

2. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych



W 2023 roku kontynuowano wielokierunkową działalność zgodnie z *Ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych*.

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

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

Zakażenie koronawirusem

Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmowała działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń, prowadząc z każdą osobą u której stwierdzono wynik dodatni wywiad epidemiologiczny w systemie informatycznym SEPIS – System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r. na terenie powiatu wieluńskiego potwierdzono 717 przypadków zakażeń na Covid-19 oraz zarejestrowano 1 zgon z powodu Covid-19.

W tym okresie na terenie powiatu wieluńskiego odnotowano 2 ogniska. Jedno zarejestrowano w domu pomocy społecznej, drugie na oddziale rehabilitacji.

Stan zachorowań na poszczególne choroby zakaźne w powiecie wieluńskim wymagający przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela. Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2020 – 2023

JEDNOSTKA CHOROBY	POWIAT WIELUŃSKI				
	2020	2021	2022	2023	
	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	Liczba zachorowań	
Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	7	13	9	8	
Bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile	29	54	54	77	
Inne bakteryjne zakażenia określone i nieokreślone	-	1	-	1	
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	10	21	88	5	
W tym biegunki u dzieci do lat 2	2	1	-	3	
Różyczka	-	-	-	1	
Ospa wietrzna	124	171	256	497	
Świnka	1	-	5	2	
Płonica (szkarlatyna)	2	1	10	45	
Choroba z Lyme (borelioza)	40	11	14	22	
Styczność i narażenie na wściekliznę	2	1	2	3	
Róża	-	-	-	5	
Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	-	1	-	1	
Wirusowe zapalenie wątroby	TYP A	1	1	0	1
	TYP B	3	6	5	2
	TYP C	-	-	1	6
Krztusiec	1	3	0	1	
Choroba meningokokowa	-	-	-	-	
Kiła	-	1	0	2	

Najczęściej rejestrowanymi jednostkami chorobowymi były: ospa wietrzna, bakteryjne oraz wirusowe zakażenia jelitowe, grypa i zakażenia grypopodobne oraz płonica.

W roku 2023 wśród wyżej wymienionych jednostek chorobowych zarejestrowano wzrost zachorowań na:

- bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile,
- ospę wietrzną,
- boreliozę,

- płonicę,
- różę,
- WZW typu C.

Odnotowano spadek zachorowań na:

- salmonellę,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy,
- świnkę,
- WZW typu B.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

Zachorowania na bakteryjne zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane przez *Clostridium difficile* stanowią największy odsetek wszystkich zakażeń jelitowych na terenie powiatu wieluńskiego - zarejestrowano 77 przypadków (w 2021 roku - 21 zachorowań).

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

Zachorowania o etiologii wirusowej znacznie spadły w porównaniu z ubiegłym rokiem. Dominującym czynnikiem etiologicznym tych zachorowań wirusowych w bieżącym roku sprawozdawczym były rotawirusy – 5 przypadków (w 2022 roku - 88 przypadków).

W roku 2023 zarejestrowano 8 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych przez „niedurowe” pałeczki *Salmonella*. Przyczyną zakażenia były: spożycie surowych produktów, niewłaściwy proces przygotowania mogący prowadzić do wtórnego skażenia potraw i niewłaściwa obróbka termiczna.

Choroby wieku dziecięcego

Choroby wieku dziecięcego (ospa wietrzna, krztusiec, świnka, odra, różyczka) – liczba notowanych zachorowań cechuje się cykliczną zmiennością charakterystyczną dla chorób wieku dziecięcego. Mimo, iż zapadalność na ospę wietrzną była niższa niż w 2019 r., tj. przed epidemią Covid-19 to w dalszym ciągu była na wysokim poziomie w porównaniu z innymi chorobami zakaźnymi. Wynika to z faktu, iż choroba łatwo się przenosi zwłaszcza w środowisku szkolnym i wczesnoszkolnym. Zachorowania dominowały w okresie październik - grudzień. W bieżącym roku sprawozdawczym odnotowano jeden przypadek zachorowania na krztusiec oraz jedno zachorowanie na różyczkę. Od kilku lat na terenie powiatu wieluńskiego nie odnotowano zachorowań na odrę.

Tabela przedstawiająca zachorowania na choroby wieku dziecięcego w latach 2020-2023

	2020		2021		2022		2023	
	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*	Liczba zachorowań	Współ. Zapadal.*
Ospa wietrzna	124	161	171	222	256	400	497	645
Świnka	1	1,3	0	-	0	-	2	2,6
Różyczka	0	-	0	-	0	-	1	1,3
Odra	0	-	0	-	0	-	0	-
Krztusiec	1	1,3	3	3,9	0	-	1	1,3

*Liczba nowych zachorowań/liczby mieszkańców powiatu x 100 000

Wirusowe zapalenie wątroby

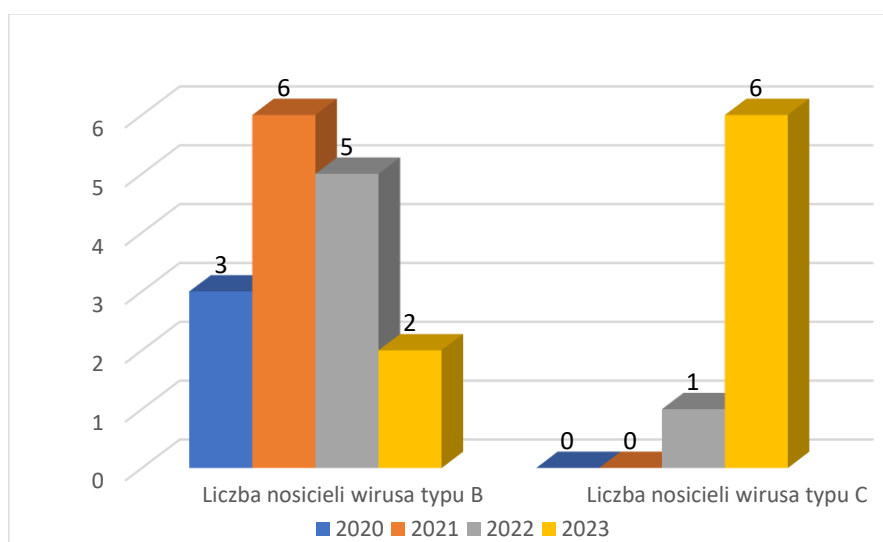
Zakażenie przenoszone drogą pokarmową - WZW typ A.

W roku 2023 zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A (w 2022 r. - brak przypadków). Skutecznym sposobem zapobiegania zakażeniom WZW A jest stosowanie podstawowych zasad higieny szczególnie podczas przygotowywania posiłków, w tym częste mycie rąk, spożywanie potraw wyłącznie po obróbce termicznej (gotowanie, pieczenie, smażenie), unikanie spożywania niegotowanego mięsa, nie kupowanie żywności na ulicznych straganach i picie wyłącznie butelkowanej lub przegotowanej wody zwłaszcza podczas pobytu za granicą w krajach, gdzie te zakażenia często występują.

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

Zachorowania na zakażenia wywołane przez wirusa zapalenia wątroby typu B spadły w porównaniu do 2022 roku. W 2023 roku zgłoszono 2 przypadki zakażeń WZW typu B (w 2022 r. - 5 przypadków zachorowań). Znacząco wzrosła liczba zachorowań na WZW typu C. Zarejestrowano 6 przypadków zachorowania na WZW typu C (w 2022 roku - 1 przypadek).

Nosiciele wirusa WZW typu B i C w latach 2020-2023

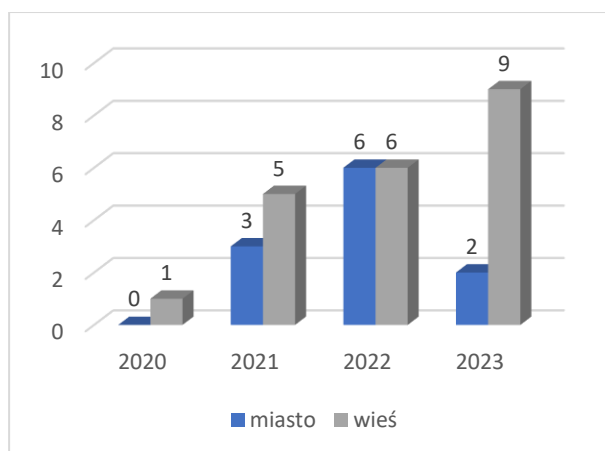


Gruźlica

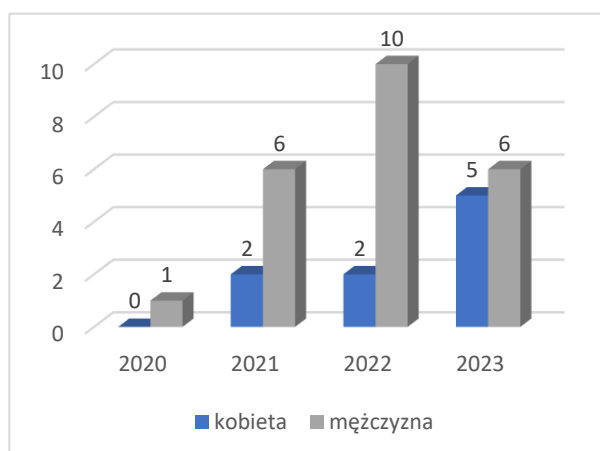
Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt występującą na całym świecie. Chorzy na gruźlicę podlegają w Polsce ustawowemu obowiązkowi leczenia, a osoby chore na gruźlicę w okresie prątkowania oraz osoby z uzasadnionym podejrzeniem o prątkowanie dodatkowo obowiązkowej hospitalizacji. W roku 2023 na terenie powiatu wieluńskiego zarejestrowano 11 zachorowań na gruźlicę (w 2022 roku – 12 przypadków). Podobnie jak w latach ubiegłych dominowała gruźlica układu oddechowego. Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy jest stosowanie szczepienia BCG, które zapobiega wystąpieniu u niemowląt ciężkich i śmiertelnych postaci klinicznych gruźlicy takich jak gruźlicze zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych oraz gruźlica rozsiana (prosówka). Szczepienia te wykonywane są zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych u noworodków w ciągu 24 godzin

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

Zachorowania na gruźlicę wg miejsca zamieszkania w latach 2020-2023



Zachorowania na gruźlicę wg płci w latach 2020-2023



Grypa

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej zachorowań na grypę w roku 2023 zarejestrowano 84 przypadki grypy potwierdzone testami antygenowymi i 4 999 podejrzeń zachorowań na grypę. W analogicznym okresie roku 2022 zarejestrowano 4 680 grypy i podejrzeń zachorowań na grypę.

Przypadki zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, rejestruje się zachorowania przebiegające pod postacią zespołów objawów klinicznych takich jak: zachorowania grypopodobne (ILI) lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych (ARI), zgodnie z definicjami przypadku przyjętymi dla celów nadzoru epidemiologicznego.

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

RSV - zakażenia wirusem syncytialnym układu oddechowego

W związku z nowelizacją rozporządzenia ministra zdrowia w sprawie zgłaszania podejrzeń i rozpoznania zakażeń, chorób zakaźnych oraz zgonów z ich powodu zakażenia wirusem syncytialnym układu oddechowego (RSV) zostały objęte przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi. Zgodnie ze wskazanym rozporządzeniem zachorowania na RSV, potwierdzone dodatnim wynikiem szybkiego testu antygenowego lub badaniami laboratoryjnymi są obowiązkowo zgłaszane do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. W 2023 roku w powiecie wieluński zarejestrowano 12 zachorowań.

Inne choroby zakaźne

W roku 2023 wzrosła liczba **zachorowań na boreliozę** – 22 przypadki, w porównaniu z 2022 rokiem, gdzie odnotowano 14 zachorowań. Zarejestrowano 1 zachorowanie na **neuroboreliozę oraz**

1 zachorowanie **na kleszczowe zapalenie mózgu**. Brak dostępnej szczepionki przeciwko boreliozie powoduje, że jedynym sposobem zapobiegania zachorowaniom jest stałe upowszechnianie wiedzy o tej chorobie oraz edukacja społeczeństwa w zakresie stosowania środków ochronnych oraz właściwego postępowania w przypadku ukłucia przez kleszcza oraz edukacja w zakresie stosowania środków ochronnych (noszenie właściwej odzieży i obuwia, stosowanie repelentów).

Odnotowano 3 zachorowania na **choroby przenoszone drogą płciową** (kiła - 2 zachorowania, HIV-1 zachorowanie).

Zarówno w roku 2023 jak i w roku 2022 nie zarejestrowano zachorowań wywołanych przez **meningokoki**.

Odnotowano po jednym zachorowaniu na **wirusowe zapalenie opon mózgowych, bakteryjne zapalenie opon mózgowych** oraz **nieokreślone zapalenie opon mózgowych**. W 2022 roku zarejestrowano tylko jedno zapalenie opon mózgowych.

Nieznacznie zwiększyła się liczba **pokąsań ludzi przez zwierzęta**, w roku 2023 odnotowano 100 przypadków, a w roku 2022 odnotowano 92 przypadki. Przypadki pokąsań przez zwierzęta „znane” były zgłaszane Inspekcji Weterynaryjnej w celu obserwacji zwierząt. Informacje zwrotne nie potwierdziły w żadnym z przypadków objawów wścieklizny u obserwowanych zwierząt. W przypadku kiedy nie ustalono właściciela zwierzęcia, wówczas osoby pokąsane były kierowane do lekarza chorób zakaźnych celem kwalifikacji do szczepień przeciwko wścieklicznie.

Podsumowanie

Sytuację epidemiologiczną w powiecie wieluńskim na podstawie prowadzonego nadzoru nad chorobami zakaźnymi w roku 2023 i w odniesieniu do kilku ostatnich lat należy uznać za stabilną.

3. Szczepienia ochronne



Na terenie powiatu wieluńskiego w roku 2023 funkcjonowały 32 Punkty Szczepień, które realizowały obowiązkowy program szczepień ochronnych. Powszechny obowiązek szczepień ochronnych dzieci i młodzieży dotyczy chorób zakaźnych takich jak: gruźlica, wirusowe zapalenie wątroby typu B, zakażenia wywołane przez rotawirusy, ostre nagminne porażenie dziecięce (poliomyelitis), inwazyjne zakażenia Haemophilus influenzae typu b, inwazyjne zakażenia Streptococcus pneumoniae, błonica, tężec, krztusiec, odra, nagminne zapalenie przyusznic (świnka), różyczka.

Przeprowadzone kontrole realizacji szczepień ochronnych we wszystkich punktach szczepień wykazały, iż szczepienia realizowane są prawidłowo, zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na rok 2023, bez opóźnień z winy świadczeniodawcy. Występujące niedłgie opóźnienia w szczepieniach najczęściej wynikały z powodu przeciwwskazań lekarskich, ze względu na zły stan zdrowia dziecka. Zakłady opieki zdrowotnej prowadzą rejestry dzieci i młodzieży przybyłych i wypisanych z punktu szczepień, na podstawie których sporządzane są kwartalne sprawozdania z posiadanych przez świadczeniodawcę kart uodpornienia. Placówki rozliczają w systemie kwartalnym ilość zużytych szczepionek finansowanych z budżetu państwa, dystrybuowanych przez inspekcję sanitarną, a raz w roku przedkładają sprawozdanie z wykonanych szczepień ochronnych.

Do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie wieluńskim zgłoszono informację o 33 osobach uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci. Wydano 27 upomnień zawierających wezwanie do wykonania obowiązku szczepień z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej oraz 12 tytułów wykonawczych. W 2023 roku zgłoszono 2 przypadki łagodnych niepożądanych odczynów poszczepiennych, zakończonych pełnym powrotem do zdrowia.

4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą



Stan higieniczno-sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2023 roku nadzór nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą sprawowano w zakresie oceny warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych oraz gospodarowania odpadami medycznymi.

Na terenie powiatu wieluńskiego ujętych w ewidencji było 151 podmiotów wykonujących działalność leczniczą:

- 62 podmioty lecznicze (w tym 7 publicznych i 55 niepublicznych);
- 47 praktyk zawodowych w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich;
- 31 praktyk zawodowych w formie indywidualnych praktyk lekarzy dentystów;
- 1 praktyka zawodowa w formie grupowej praktyki lekarzy dentystów;
- 8 praktyk zawodowych w formie indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentystów;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki pielęgniarstwa;
- 1 praktyka zawodowa w formie indywidualnej praktyki położnej;

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 167 kontroli.

Nadzór bieżący obejmował ocenę warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych prowadzonej działalności leczniczej, czystości bieżącej, zabezpieczenia przeciwepidemicznego, w tym kontroli prawidłowości przebiegu procesów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi medycznych, dezynfekcji urządzeń będących na wyposażeniu zakładów leczniczych, postępowania z brudną i czystą bielizną oraz sposobu postępowania z odpadami medycznymi. Nadzór dotyczył również procedur, ich aktualizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, dokumentacji potwierdzającej skuteczność procesów sterylizacji (wskaźniki chemiczne i biologiczne), karty przekazania odpadów medycznych (w formie elektronicznej w systemie BDO), paszporty techniczne sprzętu medycznego będącego na wyposażeniu podmiotu leczniczego oraz dokumentację potwierdzającą przeprowadzanie okresowego przeglądu, czyszczenia i dezynfekcji instalacji i urządzeń wentylacji mechanicznej i klimatyzacji.

Zmiany zachodzące w podmiotach przyczyniały się do poprawy świadczonych usług a co za tym idzie do wzrostu bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców. W roku sprawozdawczym, część placówek przeprowadzała prace modernizacyjne w mniejszym lub większym zakresie. Prace obejmowały m.in. malaturę ścian, wymianę stolarki drzwiowej oraz okiennej. W dwóch podmiotach wykonano termomodernizację budynku obejmującą ocieplenie z zewnątrz. W jednym z nich zostały wymienione grzejniki, zainstalowano powietrzną pompę ciepła, doprowadzającą źródło ciepła do budynku, odnowiono podjazd dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich oraz wykonano zadaszenie zewnętrzne osłaniające część schodów.

Szpitalny Oddział Ratunkowy mieszczący się w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Wieluniu został oddany do użytku w marcu 2023 roku, powstał w gruntownie wyremontowanym skrzydle głównej części szpitala, do którego dobudowano część z podjazdem dla karettek i stanowi najnowocześniejszą jego część. Nowa lokalizacja SOR-u w znacznym stopniu poprawiła jego funkcjonalność, posiada łatwą komunikację z oddziałem intensywnej terapii, pracownikami diagnostyki obrazowej (RTG, tomografii komputerowej, USG, endoskopii), zespołem operacyjnym oraz traktami komunikacji pionowej jak i poziomej. Wewnętrznie posiada własne bezkolizyjne trakty komunikacyjne, niezależne od ogólnodostępnych traktów szpitalnych. Oddział posiada powierzchnię wystarczającą dla prawidłowego funkcjonowania wszystkich jego obszarów.

Od 1 marca, Grupa American Heart of Poland rozpoczęła świadczenie usług o profilu kardiologii inwazyjnej w wydzierżawionej części SPZOZ w Wieluniu. Oddział gruntownie wyremontowany, dysponuje niezbędnym i nowoczesnym sprzętem specjalistycznym. W ramach oddziału znajduje się Izba Przyjęć, Pododdział Intensywnej Opieki Kardiologicznej, Pracownia Hemodynamiki, Pracownia Elektrofizjologii oraz Poradnia Kardiologiczna. Oddział świadczy 24-godzinny dyżur hemodynamiczny. Wydano pozytywną opinię sanitarną pod względem higienicznym i zdrowotnym na pomieszczenia zlokalizowane w budynku Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Wieluniu przy ul. Szpitalnej 16, a przeznaczone na funkcjonowanie działu farmacji szpitalnej dla podmiotu leczniczego American Heart of Poland S.A. Polsko-Amerykańskie Kliniki Serca Centrum Sercowo-Naczyniowe w Wieluniu.

Ponadto wydano jedną decyzję zmieniającą decyzję źródłową, dotyczącą prolongaty terminu wykonania obowiązków dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń Oddziału Pulmonologii SP ZOZ w Wieluniu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w podmiotach leczniczych, według harmonogramu na rok 2023, w jednym przypadku wydano doraźne zalecenia, co odnotowano w protokole kontroli. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie wydanych zaleceń we wskazanym terminie.

W 2023 roku nie zarejestrowano skarg i interwencji na niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny podmiotu leczniczego.

Nadzór nad procesami sterylizacji w placówkach opieki zdrowotnej

Inspekcja sanitarna prowadziła nadzór nad sprzętem służącym do sterylizacji w placówkach opieki zdrowotnej. Podczas kontroli w zakresie sterylizacji narzędzi i materiałów medycznych zwracano uwagę na szczegółowe procedury postępowania związane z przygotowaniem sprzętu medycznego do sterylizacji, postępowanie z materiałem i narzędziami po sterylizacji, procedury związane

z transportem i przechowywaniem materiałów sterylnych oraz dokumentacją wyników kontroli skuteczności sterylizacji i ich archiwizacją. W ocenianym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. W Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Wieluniu, funkcjonuje jedna z większych na terenie powiatu centralna sterylizatornia (CS), odpowiadająca wymaganiom aktualnych norm i przepisów prawa. Wszystkie etapy przygotowania narzędzi, wyrobów medycznych i materiałów są monitorowane i dokumentowane (używane wskaźniki skuteczności sterylizacji - chemiczne PCD, fizyczne oraz biologiczne). Narzędzia chirurgiczne i materiały medyczne przygotowywane są w sposób gwarantujący personelowi i pacjentom bezpieczeństwo ich użycia. Placówki medyczne wykonujące sterylizację narzędzi i materiałów medycznych prowadzą monitoring skuteczności sterylizacji, z wykorzystaniem testu SPORAL A. W roku 2023 nie stwierdzono nieskutecznych procesów sterylizacji.

Postępowanie z odpadami

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w skontrolowanych podmiotach leczniczych odbywała się prawidłowo, zgodnie z aktualnymi procedurami postępowania. Zarówno klasyfikacja, jak i segregacja odpadów medycznych w miejscu wytwarzania prowadzona była zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Niebezpieczne odpady medyczne zbierane były w sposób selektywny. Podmioty lecznicze posiadały aktualne procedury postępowania z odpadami medycznymi i postępowały zgodnie z ich zapisami.

Odpady komunalne wytworzone z działalności gospodarczej podmiotów leczniczych usuwane są w sposób prawidłowy, wywożone środkami transportu przystosowanymi do ich przewozu przez wyspecjalizowane firmy.

Podsumowanie

Stan higieniczno-sanitarny oraz techniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą na terenie powiatu wieluńskiego ocenia się jako zadowalający.

Prowadzony nadzór nad procesami sterylizacji i nad gospodarką odpadami niebezpiecznymi w podmiotach leczniczych nie wykazał nieprawidłowości.

5. Stan sanitarny zakładów żywności, żywienia i produktów kosmetycznych



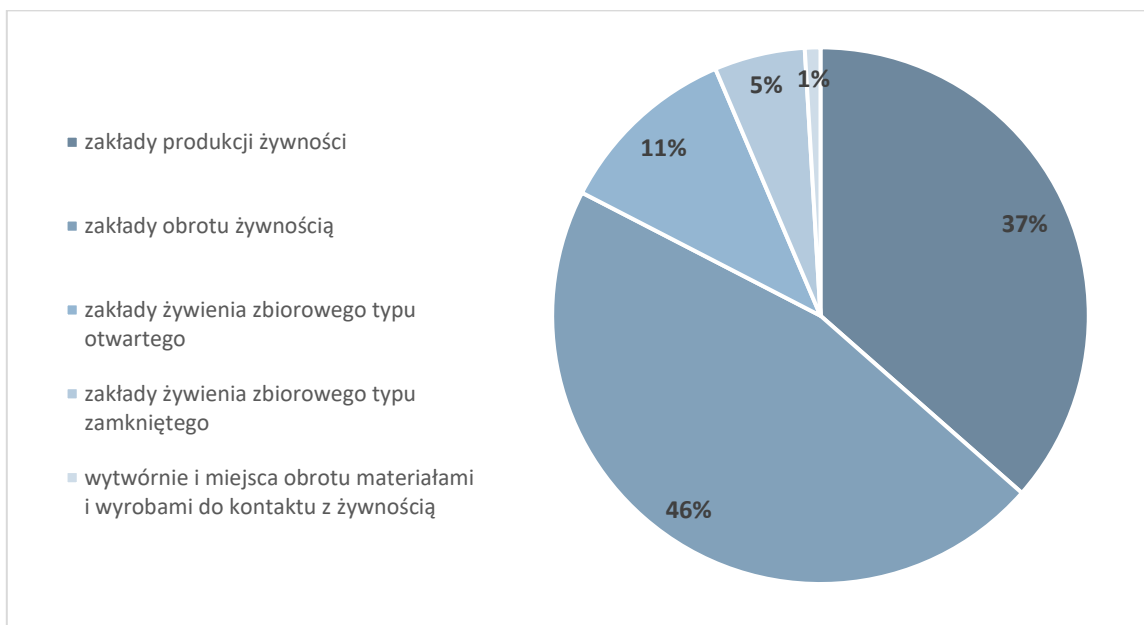
Zakres nadzoru sanitarnego

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

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

W roku 2023 w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu wieluńskiego znajdowało się 1280 zakładów podlegających urzędowej kontroli, w szczególności:

- 467 zakładów produkcji żywności,
- 590 zakładów obrotu żywnością,
- 141 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 70 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 12 zakładów - wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.



W grupie zakładów produkcji żywności znajdowały się m.in.: piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie lodów, automaty do lodów, przetwórnice owocowo-warzywne, wytwórnia makaronów, wytwórnia suplementów diety, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego oraz producenci prowadzący produkcję żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego.

Najliczniejszą spośród nadzorowanych grup na rynku spożywczym stanowiły obiekty obrotu żywnością. W tej grupie są m.in.: sklepy spożywcze, magazyny hurtowe, apteki, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu.

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

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

Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, na podstawie obowiązujących przepisów w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, w tym prawa żywnościowego. Obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej, zgodnie obowiązującym prawem.

Kontrole podmiotów działających na nadzorowanym terenie były prowadzone z częstotliwością wyznaczoną na podstawie analizy ryzyka zidentyfikowanych zagrożeń dla zdrowia, obejmującej w szczególności stan faktyczny, klasyfikację obiektów do kategorii niskiego, średniego i wysokiego ryzyka oraz oceny sanitarnej.

W roku 2023 skontrolowano 358 obiektów oraz zatwierdzono 52 nowe zakłady na podstawie wniosków. Ogółem przeprowadzono 475 kontroli sanitarnych, w tym 52 kontrole interwencyjne. Wydano 89 decyzji merytorycznych oraz 33 decyzje płatnicze.

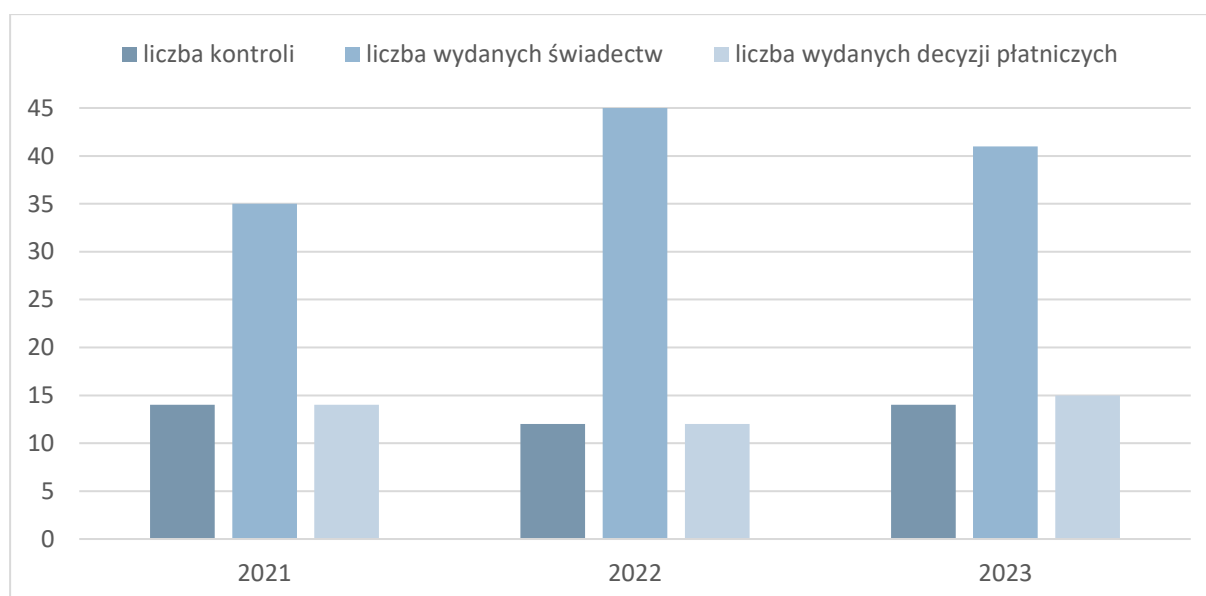
Na osoby odpowiedzialne za naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach produkcji i wprowadzania do obrotu żywności nałożono 15 mandatów karnych na kwotę 4 100,00 zł. Karanie mandatowe stosowano głównie ze względu na:

wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminach przydatności do spożycia/datkach minimalnej trwałości, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym), brak prawidłowej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, brudne urządzenia chłodnicze (brak systematycznego rozmrażania, mycia oraz dezynfekcji), brak czystości i porządku w pomieszczeniach magazynowych (podłoga brudna, z zaciekami, zaśmiecona, półki i regały brudne, zakurzone, w miejscach przypadkowych przechowywana odzież prywatna oraz zbędny sprzęt), nieprawidłowe składowanie odpadów na posesji sklepu, otoczenie zaśmiecone, nie utrzymywanie na bieżąco procedur opartych na zasadach systemu HACCP, (brak bieżącego monitoringu temperatur przechowywania żywności łatwopsującej, kontroli przyjęcia dostaw, a także zapisów z tych czynności), brak traceability (śledzenie drogi środka spożywczego).

Skierowano 3 wnioski do łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej. W dwóch przypadkach wnioski skierowano ze względu na ujawnione nieprawidłowości w zakresie znakowania produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych natomiast w jednym przypadku ze względu na fakt wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez złożenia wniosku o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wprowadzania do obrotu niektórych środków spożywczych bez oznakowania w języku polskim.

W ramach granicznej kontroli sanitarnej w 2023 roku przeprowadzono 14 kontroli, podczas których dokonano oceny 41 partii środków spożywczych. Na podstawie kontroli dokumentacji, oględzin masy towarowej oraz badań organoleptycznych wydano 41 świadectw dla żywności spełniającej wymagania i dopuszczonej do obrotu. W związku z czynnościami kontrolnymi w ramach kontroli granicznej wydano 15 decyzji płatniczych.

Ocena jakości zdrowotnej przywożonej z zagranicy żywności w latach 2021-2023.



Kontrole prowadzone były według zatwierdzonego rocznego harmonogramu kontroli. Ponadto prowadzono szereg kontroli nieplanowanych związanych z wpływającymi wnioskami o zatwierdzenie zakładów, kontroli akcyjnych, kontroli w związku z prowadzonymi postępowaniami administracyjnymi oraz wpływającymi interwencjami.

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

Stan sanitarno-techniczny w wielu zakładach żywności i żywienia poprawia się m.in. dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań, systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) a także procedur opartych na zasadach systemu HACCP – Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

Współpraca z innymi jednostkami kontrolnymi

Podjęmowano działania kontrolne w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego na etapie produkcji pierwotnej, w szczególności na bezpieczeństwo owoców miękkich.

Przeprowadzono wspólne kontrole z udziałem przedstawicieli Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach „Planu działania na 2023 rok dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”. W wyniku podjętych kontroli produkcji pierwotnej nie stwierdzono nieprawidłowości, pobrane próbki do badań laboratoryjnych nie wykazały niezgodności.

Przeprowadzono również wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej działania kontrolne na Targowisku Miejskim w Wieluniu, szczególnie pod kątem identyfikowalności, warunków sprzedaży i przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego. W jednym przypadku stwierdzono brak do wglądu dokumentów umożliwiających identyfikację wprowadzanych do obrotu wędlin o czym poinformowano Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wieluniu.

Przeprowadzono także kontrole w zakładach objętych wspólnym nadzorem, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu otwartego

W tej grupie nadzorem objętych było 141 zakładów, w tym 58 zakładów małej gastronomii. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego charakteryzują się nieograniczoną dostępnością konsumentów zewnętrznych. W zależności od sposobu przygotowywania serwowanych dań oraz formy organizacji zakładu w grupie tej znajdują się: restauracje, kawiarnie oraz zakłady małej gastronomii. W przypadku restauracji przygotowywanie dań odbywa się głównie od surowca do gotowej potrawy, posiłki serwowane są na indywidualne zamówienia, w zróżnicowanym asortymencie.

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

Skontrolowano 44 zakłady, w tym 24 zakłady małej gastronomii. Przeprowadzono ogółem 52 kontrole, z czego w 2 przypadkach z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości zastosowano karanie mandatowe.

Do stwierdzonych nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach należały:

brak prawidłowej segregacji środków spożywczych w urządzeniu mroźniczym (mięso przechowywane razem z warzywami i frytkami), warzywa przechowywane nieprawidłowo (bezpośrednio na podłodze), w kuchni przechowywane jaja w wytłaczankach (brak dokumentacji w zakresie obróbki wstępnej jaj),

w przestrzeni produkcyjnej przechowywane zbędne przedmioty, brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika, opakowania do żywności przechowywane nieprawidłowo, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem, przy umywalkach do mycia rąk brak środków do mycia i suszenia rąk, pracownicy przy produkcji żywności bez odzieży ochronnej, brak czystości i porządku w pomieszczeniu socjalnym.

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

Nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W tej grupie zakładów nadzorem objętych było 70 zakładów, w tym m.in. stołówki pracownicze, szkolne, przedszkolne, stołówka w żłobku, stołówki w domach opieki, blok żywienia w szpitalu, stołówka w domu dziecka, stołówka w zakładzie specjalnym i wychowawczym, stołówki w domach wczasowych.

W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na: jakość zdrowotną surowców, warunki przechowywania surowców, półproduktów i posiłków, prawidłowość procesów technologicznych z uwzględnieniem poszczególnych etapów procesu produkcyjnego, prawidłowość prowadzenia procesów dezynfekcji termicznej naczyń, mycia i dezynfekcji jaj, funkcjonalność z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”, sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych, prawidłowość dokumentowania czynności związanych z realizacją GHP/GMP. We wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Podczas kontroli dokonywano weryfikacji temperatur przechowywania w urządzeniach chłodniczych przy użyciu wzorcowanych termometrów. Zwracano również uwagę na przyjęcie surowców, wymaganą dokumentację na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego oraz prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy surowców, ocenę jadłospisów, stosowanie środków myjących i dezynfekcyjnych.

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

Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności zostały opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia. Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego wskazane jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych.

W części nadzorowanych obiektów żywnie prowadzone było w systemie cateringowym tj. blok żywienia w szpitalu, cztery stołówki szkolne, siedem stołówek w przedszkolach.

Przeprowadzono 9 kontroli urzędowych w stołówkach przedszkolnych, oceniono jadłospisy dekadowe, w tym pod kątem przestrzegania wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W skontrolowanych placówkach nie stwierdzano nieprawidłowości, wdrożono i przestrzegano przepisy rozporządzenia, środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci dobierane były prawidłowo, spełniały wymagania określone w ww. rozporządzeniu.

Ponadto dokonano oceny żywienia pacjentów szpitala. Ocenę tą przeprowadzono w oparciu o Arkusz oceny dekadowej jadłospisów. W ocenionej dekadzie stwierdzono brak w posiłkach tłuszczu roślinnych

bogatych w kwasy jedno- i wielonienasycone, w posiłkach nie uwzględniano również roślin strączkowych suchych a produkty zbożowe z pełnego przemiału pojawiły się tylko jeden raz w dekadzie. Z uzyskanej wg arkusza punktacji wynikało, że sposób żywienia wymaga poprawy. W związku z powyższym zalecono podjąć działania naprawcze w celu poprawy sposobu żywienia pacjentów szpitala. Firma dostarczająca posiłki do szpitala podjęła działania naprawcze o czym poinformowała Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu.

Oceny dekadowe jadłospisów przeprowadzono również w innych grupach zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówka w żłobku, domu dziecka, zakładzie specjalnym i wychowawczym, zakładach opieki społecznej), nieprawidłowości nie stwierdzono.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2023 pobierano do badań laboratoryjnych środki spożywcze wyprodukowane w nadzorowanych zakładach oraz z miejsc obrotu zlokalizowanych na terenie powiatu w oparciu o „Plan pobierania próbek żywności do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2023r.”, wskazujący liczbę i kierunki badań żywności.

Ogółem zbadano 172 próbki środków spożywczych, z których 2 próbki żywności zostały zakwestionowane.

Sytuację w odniesieniu do środków spożywczych w latach 2021-2023 przedstawia poniższa Tabela.

Tabela. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Lata	Środki spożywcze razem		W tym					
			krajowe		importowane		UE	
	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane	Próbki zbadane	Próbki zakwestionowane
2021	161	1	139	1	9	0	13	0
2022	161	5	137	1	18	4	6	0
2023	172	2	151	2	18	0	3	0

W porównaniu do roku 2022 liczba zakwestionowanych próbek żywności nie uległa zwiększeniu. Ze wszystkich pobranych i przebadanych w różnych kierunkach próbek żywności, zakwestionowano pod względem organoleptycznym 2 próbki produktu pn. „Kalafior różyczki produkt głęboko mrożony”, z uwagi na ślady zapleśnienia na powierzchni różyczek. W związku z tym, że producent środka spożywczego znajdował się na terenie powiatu poznańskiego, sprawę przekazano również do wiadomości i wykorzystania służbowego Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Poznaniu.

Znakowanie środków spożywczych

Prawidłowe znakowanie zawierające obowiązkowe informacje na temat żywności, w tym dotyczące substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji służy ochronie konsumentów i pozwala na dokonywanie świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności.

Próbki pobierane do badań oceniane są m.in. w kierunku zgodności znakowania z obowiązującymi przepisami.

W 2023 roku oceniono 49 próbek środków spożywczych, które odpowiadały aktualnym przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych.

Ponadto w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych również zwracano uwagę na prawidłowość znakowania środków spożywczych.

Produkty spożywcze oznakowane są w sposób czytelny, w języku polskim, napisy są trwałe, informacje na temat daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia są czytelne.

Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

Na nadzorowanym terenie funkcjonował zakład przetwórstwa leśnego, w którym odbywały się procesy suszenia, konfekcjonowania grzybów oraz produkcja mrożonych owoców. W 2023 roku nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek grzybów oraz nie odnotowano przypadków zatruc grzybami.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością obejmuje zarówno sanitarno-higieniczne warunki produkcji, jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych produktów. W 2023 roku pobrane do badań laboratoryjnych próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością spełniały obowiązujące wymagania.

Nadzór nad produktami kosmetycznymi

Na nadzorowanym terenie zarejestrowane są dwa zakłady konfekcjonujące produkty kosmetyczne (bez wytwarzania).

Podczas kontroli w miejscach obrotu produktami kosmetycznymi w jednym przypadku stwierdzono produkty kosmetyczne po upływie daty minimalnej trwałości, nie posiadające oznakowania w języku polskim oraz zawierające w składzie substancję zakazaną Butylphenyl Methylpropional. W związku z tym wydano decyzję nakazującą zaprzestania udostępniania i wycofania z obrotu kwestionowanych produktów kosmetycznych, które zostały ujawnione podczas kontroli.

Ponadto wobec podmiotu odpowiedzialnego wymierzono 4 kary pieniężne na kwotę 2 500,00 zł.

Próbki produktów kosmetycznych pobranych do badań laboratoryjnych zgodnie z Planem na 2023 rok, pod względem przebadanych parametrów spełniały wymagania z zakresu bezpieczeństwa i posiadały prawidłowe oznakowanie.

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli.

Powiadomienia zgłaszane do RASFF dzielą się na alarmowe, informacyjne, powiadomienia o odrzuceniu na granicy oraz news.

- Powiadomienie alarmowe jest to powiadomienie o poważnym bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością bądź materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą. Ten rodzaj powiadomienia wymaga podjęcia szybkich działań.
- Powiadomienie informacyjne oznacza powiadomienie o bezpośrednim lub niebezpośrednim ryzyku związanym z żywnością bądź materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością lub paszą. Ten rodzaj

powiadomienia nie wymaga podjęcia szybkich działań. Rozróżnia się dwa rodzaje powiadomień informacyjnych: w celu podjęcia działań oraz w celu zwrócenia uwagi.

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

W roku 2023 otrzymując powiadomienia o wycofaniu produktu z rynku, zgodnie z procedurą funkcjonowania Systemu RASFF, podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami.

Wpłynęły 4 powiadomienia alarmowe oraz 20 powiadomień informacyjnych o wycofaniu produktu z rynku.

Poniższe tabele zawierają dane dotyczące powiadomień, pogrupowane pod względem zagrożeń i kategorii produktów.

Tabela 1. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na rodzaj zagrożenia.

Lp.	Zagrożenia	Suma
1	Wykrycie Salmonella	3
2	Migracja pierwszorzędowych amin aromatycznych	1
3	Alkaloidy pirolizydynowe	3
4	Napromienienie żywności	3
5	Przekroczenie NDP pozostałości pestycydów	2
6	Przekroczenie NDP rtęci	2
7	Stwierdzenie zawartości niedeklarowanego dwutlenku siarki	1
8	Przekroczenie NDP WWA	1
9	Stwierdzenie niezadeklarowanej obecności substancji alergennej	1
10	Przekroczenie maksymalnego poziomu estrów glicydoru	1
11	Przekroczenie NDP ochratoksyny A	1
12	Przekroczenie maksymalnego poziomu kwasu benzoesowego	1
13	Stwierdzenie niedozwolonego składnika w suplemencie 5-HTTP	1
14	Stwierdzenie obecności pleśni	1
15	Dot. skargi konsumenta w sprawie rozbieżności pomiędzy opakowaniem produktu a jego rzeczywistą zawartością	1
16	Stwierdzenie wirusa ptasiej grypy (H5N1) w mięsie z indyków	1
Suma końcowa		24

Tabela 2. Powiadomienia RASFF pogrupowane ze względu na kategorie produktu.

Lp.	Kategorie produktów	Suma
1	Suplementy diety	7
2	Mięso i przetwory mięsne	3
3	Warzywa, owoce i przetwory owocowo-warzywne	2
4	Ziarna roślin oleistych	1
4	Przetwory zbożowo-mączne	1
5	Suszone owoce	1
6	Zioła i przyprawy	2
7	Oleje	1
8	Herbatki ziołowe	1
9	Wyroby cukiernicze	1
10	Napoje bezalkoholowe	1
11	Inne produkty	2
12	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	1
Suma końcowa		24

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów w systemie RASFF przeprowadzono działania kontrolne w celu weryfikacji czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym. W przypadku stwierdzenia w obrocie zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. W magazynach hurtowych prowadzących dalszą dystrybucję zakwestionowanych produktów ustalano listy odbiorców niebezpiecznych środków spożywczych i sprawdzano czy przedmiotowe produkty znajdują się w obrocie w obiektach wskazanych na listach. W podziale zagrożeń na zagrożenia chemiczne, mikrobiologiczne i fizyczne, do najczęściej występujących rodzajów zagrożeń zgłaszanych do systemu RASFF w 2023 r. należały chemiczne zanieczyszczenia żywności.

Interwencje

W roku 2023 roku zarejestrowano 17 interwencji, z czego rozpatrzono 16.

Interwencji zasadnych było 6 (co stanowi 37,5 %).

Interwencje dotyczyły w szczególności: wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości, po terminie przydatności do spożycia/ po upływie daty minimalnej trwałości, braku prawidłowej higieny podczas sprzedaży żywności (krojenie, pakowanie wędlin, ciast bez użycia jednorazowych rękawiczek), braku dezynfekcji jaj, nieprawidłowego przechowywania wyrobów mięsnych, nieprzestrzegania warunków sanitarno-higienicznych, nieprawidłowej jakości posiłków podawanych do konsumpcji w przedszkolu i szkole, nieprawidłowego składowanie odpadów komunalnych na posesji obiektu, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Konsumenci złożyli interwencje na 12 obiektów obrotu żywnością, na 1 zakład żywienia zbiorowego otwartego oraz na 3 zakłady żywienia zamkniętego.

W jednym przypadku interwencję konsumenta przekazano do rozpatrzenia według właściwości rzeczowej i miejscowej Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Wieluniu.

W 6 przypadkach interwencje były zasadne, natomiast pozostałe działania kontrolne nie wykazały nieprawidłowości, interwencje się nie potwierdziły.

W przypadku stwierdzonych niezgodności osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi (nałożono 6 mandatów na kwotę 1 700,00 zł.). Karania mandatowe zastosowano ze względu na:

wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminach przydatności do spożycia/datach minimalnej, nieprawidłowe przechowywanie wyrobów mięsnych, brak prawidłowej higieny podczas sprzedaży żywności (krojenie, pakowanie wędlin, ciast bez użycia jednorazowych rękawiczek), nieprawidłowe składowanie odpadów komunalnych na posesji sklepu. Skarżących, którzy podali dane dotyczące nazwiska i adresu poinformowano o podjętych działaniach w związku z wniesioną interwencją. Kontrole sprawdzające w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości wykazały usunięcie uchybień sanitarno-higienicznych. Wzmożono nadzór sanitarny nad tymi zakładami.

Podsumowanie

Stan sanitarno-techniczny w skontrolowanych obiektach nie uległ pogorszeniu. Wdrożenie oraz przestrzeganie procedur opartych na zasadach HACCP wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) a także dobrej praktyki rolniczej (GAP) pomaga przedsiębiorcom w osiągnięciu wyższego standardu bezpieczeństwa żywności. Stwierdzone nieprawidłowości podczas urzędowych kontroli żywności były usuwane niezwłocznie i skutecznie eliminowane przy pomocy rutynowych procedur, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

W przypadku stwierdzanych nieprawidłowości wzmożono nadzór nad tymi zakładami. W roku sprawozdawczym pobrane do badań laboratoryjnych próbki żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które były przebadane w różnych kierunkach nie wykazały niezgodności za wyjątkiem dwóch próbek, które zdyskwalifikowano pod względem organoleptycznym.

Wyniki badań laboratoryjnych pobranych próbek żywności świadczą więc o dobrej jakości środków spożywczych produkowanych i znajdujących się w obrocie.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, nadzór sanitarny realizowany jest na bieżąco, szczególnie w zakresie:

- zachowania łańcucha chłodniczego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwopsujących się,
- identyfikowalności stosowanych surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
- zachowania higieny osobistej i higieny warunków pracy,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- właściwego stosowania substancji dodatkowych,
- prawidłowego znakowania środków spożywczych.

6. Zapobiegawczy nadzór sanitarny



Ustawowe działania i obowiązki w zakresie działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego obejmowały:

- opiniowanie, w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gmin (po zmianie ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym projektów planów ogólnych gminy),
- uzgadnianie projektów decyzji o warunkach zabudowy i projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego,
- wydawanie opinii co do potrzeby oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko,
- wydawanie opinii o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko,
- zajmowanie stanowisk co do zgodności wykonania obiektu budowlanego z zatwierdzonym projektem budowlanym i warunkami pozwolenia na budowę, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

W roku 2023 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu łącznie zajęł **199 stanowisk, w tym:**

I. W ramach oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko wydano:

- **63** opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny o oddziaływania na środowisko i co do zakresu ewentualnego raportu o oddziaływaniu na środowisko planowanych przedsięwzięć, w tym dla **2** przedsięwzięć: dla przedsięwzięcia polegającego na budowie obwodnicy Wielunia i dla przedsięwzięcia polegającego

<p>na budowie kanalizacji sanitarnej uznano, że obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko powinien być wymagany i określono zakres raportu,</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 opinii pozytywnych w sprawie warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.
<p>II. W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko</p>
<ul style="list-style-type: none"> • uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w ilości 9, • wydano pozytywne opinie o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, w ilości: 15.
<p>III. W ramach udziału w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych</p>
<ul style="list-style-type: none"> • dokonano 28 kontroli i zajęto stanowisko, w zakresie higienicznym i zdrowotnym, co do zgodności wykonania obiektów budowlanych z zatwierdzonym projektem budowlanym, • w przypadku obiektów nie wymagających decyzji o dopuszczeniu do użytkowania dokonano 6 oględzin i wydano opinie.
<p>IV. Inne sprawy:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • wydano 1 zgodę na rozszerzenie cmentarza, • w ramach przepisów ustawy z dnia 27 marca 2023 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym dla terenów nieobjętych ustaleniami miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego uzgodniono: <ul style="list-style-type: none"> - 5 projektów decyzji o warunkach zabudowy, - 1 projekt decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego, • w przypadku braków informacji w przedkładanych dokumentach, do wnioskodawców kierowano wezwania o uzupełnienie tych braków, • w przypadku pytań o wymagania sanitarne dla konkretnych obiektów udzielano informacji ustnych i pisemnych w tym zakresie, • łącznie sporządzono około 65 pism i wezwań.

Opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć wydawano w oparciu o wnikliwą analizę informacji o tych przedsięwzięciach, przedstawianych w kartach informacyjnych. W szczególności analizowano rodzaj, skalę, usytuowanie planowanych przedsięwzięć, przedstawioną technologię, rodzaj i wielkość zanieczyszczeń jakie emitowane będą w związku z realizacją przedsięwzięcia, a także przedstawione rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu ochronę zdrowia ludzi. Wnioski o opinię co do potrzeby oceny oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć, w większości dotyczyły farm fotowoltaicznych. Pozostałe wnioski dotyczyły rozbudowy dróg, obiektów magazynowych, stacji paliw, punktów skupu złomu, budowy hali magazynowych, oczyszczalni ścieków. W większości przypadków planowanych przedsięwzięć nie zachodziła potrzeba przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

W przypadku dokumentów planistycznych, opinie dotyczyły miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. W roku 2023 nie wpłynął natomiast żaden wniosek o zaopiniowanie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gminy (obecnie projektu planu ogólnego gminy). Opinie o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wydawano w oparciu o prognozy

oddziaływania na środowisko sporządzone przez autorów spełniających wymagania określone przepisami ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku, których zakres i stopień szczegółowości został wcześniej uzgodniony z PPIS w Wieluniu. Przedłożone do zaopiniowania projekty zagospodarowania uwzględniały wymagania w zakresie ochrony zdrowia ludzi, a tym samym uzyskały opinie pozytywne.

W przypadku wniosków o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektów planów, które nie wyznaczały ram dla późniejszej realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, wystosowano pisma z informacją o braku podstaw prawnych do dokonania takiego uzgodnienia przez PPIS w Wieluniu.

Projekty decyzji o warunkach zabudowy uzgodnione w 2023 roku z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym, na podstawie przepisów ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym, dotyczyły: budynków mieszkalnych jednorodzinnych i farm fotowoltaicznych, zaś projekt decyzji oraz o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego dotyczył sieci kanalizacji sanitarnej.

Kontrolę zgodności wykonania obiektów budowlanych, z zatwierdzonymi projektami budowlanymi, w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, realizowano na podstawie oględzin wybudowanych obiektów, przedłożonych dokumentów potwierdzających spełnienie założeń projektowych w zakresie wymiany powietrza, jakości wody, szczelności instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej oraz dokumentów potwierdzających jakość zastosowanych materiałów budowlanych. W przypadku braków dokumentów niezbędnych do stwierdzenia zgodności wykonania obiektu budowlanego z zatwierdzonym przez Starostę Wieluńskiego lub uzgodnionym z rzeczoznawcą ds. sanitarnohigienicznych projektem budowlanym, kierowano do inwestorów stosowne pisma lub wezwania o uzupełnienie brakujących dokumentów.

Obiekty budowlane, o których zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania, został zawiadomiony PPIS w Wieluniu, zrealizowane zostały w zakresie higienicznym i zdrowotnym, zgodnie z zatwierdzonymi projektami budowlanymi lub ze zmianami nieistotnie odstępującymi od tych projektów budowlanych, które to zmiany potwierdzone zostały przez projektantów, a w razie potrzeby także przez inspektora nadzoru inwestorskiego.

W 2023 roku zgłoszono zakończenie budowy między innymi takich obiektów jak:

- przebudowa i rozbudowa części budynku szpitala w Wieluniu dla potrzeb Szpitalnego Oddziału Ratunkowego,
- rozbudowa parteru budynku szpitala w Wieluniu o modułową pracownię rezonansu magnetycznego,
- przebudowa stacji uzdatniania wody w Ostrówku,
- budowa osiedla budynków mieszkalnych wielorodzinnych w Dąbrowie,
- przebudowa Szkoły Podstawowej im. Władysława Bełza w Bieniądzicach,
- budowa boiska zewnętrznego w ZS 1 w Wieluniu przy ul. Wojska Polskiego 32,
- rozbudowa składowiska odpadów w Rudzie,
- budowa budynków handlowo-usługowych.

W wyniku podjętych czynności kontrolnych nie wstąpiła konieczność zgłoszenia sprzeciwu przeciwko uruchomieniu nowo wybudowanego obiektu budowlanego.

7. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej



Stan sanitarny wybranych obiektów

Prowadzono bieżący nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej pod kątem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Skontrolowano 293 obiekty użyteczności publicznej, spośród 553 ujętych w ewidencji. Kontrolami objęte były następujące obiekty: ustępy publiczne, pływalnie kryte i odkryte, placówki zapewniające całodobową opiekę, obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie, motele, hotele, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, zakłady odnowy biologicznej, inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług, tereny rekreacyjne, cmentarze i inne obiekty. W tej grupie obiektów przeprowadzono 328 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny przedstawiono poniżej w poszczególnych grupach obiektów.

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

W ewidencji ujętych jest 187 zakładów służących pielęgnacji i upiększaniu ciała, w tym: 84 zakłady fryzjerskie, 55 zakładów kosmetycznych, 1 zakład tatuażu, 32 zakłady odnowy biologicznej oraz 15 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano 69 obiektów.

W zakładach kosmetycznych, w których podczas zabiegów dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki używa się narzędzi czystych, dezynfekowanych i sterylizowanych, co ma istotne znaczenie przy zapobieganiu szerzeniu się chorób krwiopochodnych. Obiekty wykonują sterylizację we własnym zakresie, posiadając odpowiednie autoklawy parowe, bądź posiadają zawarte umowy z podmiotami wykonującymi działalność leczniczą na wykonywanie sterylizacji parowej. Narzędzia pakietowane właściwie, oznakowane datą sterylizacji i terminem ważności.

Właściciele tych urządzeń zobowiązani są do kontroli procesów sterylizacji. Wszystkie obiekty posiadają procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Warunki wykonywania usług we wszystkich skontrolowanych obiektach ocenione zostały pozytywnie.

Pływalnie kryte i odkryte

Na terenie powiatu funkcjonowały 4 baseny kąpielowe, w tym 1 pływalnia kryta oraz 3 pływalnie odkryte z których czynne w sezonie letnim były 2. W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego nad pływalniami odkrytymi stwierdzono, iż w roku 2023 obiekty zostały prawidłowo pod względem sanitarno-higienicznym i technicznym przygotowane do rozpoczęcia swojej działalności w sezonie letnim. Obiekty te w większości były wyposażone w odpowiednią ilość przebieralni, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych zaopatrzonych w bieżącą ciepłą i zimną wodę, ręczniki jednorazowego użytku, mydło w płynie oraz papier toaletowy. W trakcie trwania sezonu letniego prowadzono monitoring jakości wody zgodny z harmonogramem. Woda na pływalniach odkrytych spełniała wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne zgodne z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia.

Skontrolowano również Pływalnię Krytą w Wieluniu. Obiekt w okresie letnim został wyłączony z użytkowania ze względu na przerwę wakacyjną. W tym czasie przeprowadzono drobne prace remontowe, a mianowicie: wzmocniono ściany niecki basenowej, odnowiono nieckę basenową, wymieniono kratki przelewowe wraz z rynnami wokół niecki oraz pomalowano ściany w przebieralniach.

Jakość wody w analizowanym zakresie prowadzona przez zarządzających pływalniami oraz przez inspekcję sanitarną odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

Domy Pomocy Społecznej oraz placówki zapewniające całodobową opiekę

W ewidencji obiektów pomocy społecznej znajdowały się, 1 Dom Pomocy Społecznej oraz 2 Domy Seniora zapewniające całodobową opiekę pielęgnacyjno-opiekuńczą osób starszych, niepełnosprawnych i przewlekle chorych. Obiekty te są w pełni przystosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Grupa tych obiektów została skontrolowana w okresie sprawozdawczym. Kontrola sanitarna dotyczyła oceny utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów. Podczas kontroli oceniono pomieszczenia mieszkalne, higieniczno – sanitarne i ogólnodostępne a także postępowanie z bielizną, odpadami medycznymi i komunalnymi oraz postępowanie ze zwłokami osób zmarłych. Stan sanitarno - porządkowy skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia obiektów utrzymane były w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym i technicznym. Gospodarka wodno-ściekowa, postępowanie z odpadami komunalnymi i medycznymi oraz postępowanie z bielizną czystą i brudną (pranie i przechowywanie) nie budziło zastrzeżeń. Wykonane badania sprawdzające ciepłą wodę w kierunku bakterii Legionella sp. przekroczeń nie wykazały, systemy są pod stałą kontrolą.

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

W tej grupie znajdowały się obiekty zróżnicowane, zarówno pod względem warunków technicznych i standardu wyposażenia, jak i zakresu oraz poziomu świadczonych usług hotelarskich. W ewidencji ujętych było 26 obiektów, skontrolowano 19 obiektów.

Podczas przeprowadzonych kontroli w tej grupie obiektów nie stwierdzono zaniedbań higieniczno – sanitarnych. Obiekty te wyposażone w niezbędny sprzęt i meble. Gospodarka wodno - ściekowa oraz postępowanie z odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Postępowanie z bielizną pościelową w tego typu obiektach odbywało się zgodnie z wymogami, nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-sanitarnych. Nadzór nad systemami ciepłej wody podawanej do instalacji wewnętrznej prowadzony przez właścicieli według procedur był właściwy, a wykonane badania nie wykazały przekroczeń.

Inne obiekty

W ewidencji ujętych było 115 innych obiektów, w tej kategorii znajdowały się: apteki, sklepy zielarskie, domy kultury, stadiony, kino, pralnia, targowiska, hala sportowa, dyskoteka, przystanek PKP, laboratorium oczyszczalni ścieków i wody, stacje paliw, usługi transportowe, zakłady pogrzebowe, pomieszczenia do przechowywania zwłok, ustępy publiczne. Kontrolą objęto 46 obiektów. Stan sanitarno-techniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Kontroli podlegają również tereny rekreacyjne na których na terenie powiatu znajduje się 77 piaskownic i 91 siłowni plenerowych. W trakcie roku sprawozdawczego skontrolowano 111 obiektów. Stan sanitarno-porządkowy oraz techniczny nie budził zastrzeżeń. Wydane zostały drobne zalecenia, które zostały wykonane co wykazały kontrole sprawdzające.

W ewidencji ujętych było 41 cmentarzy, skontrolowano 34. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. Prowadzono również nadzór nad przeprowadzeniem ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, w celu zachowania wszelkich środków ostrożności i zasad wynikających z obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi. Wydano 35 decyzji zezwalających na ekshumację szczątków pod względem sanitarno-epidemiologicznym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieluniu wydał 8 postanowień na wniosek Starosty Wieluńskiego na sprowadzenie z zagranicy zwłok obywateli RP zmarłych za granicą.

Interwencje

W 2023 roku przyjęto 8 interwencji, z których 7 odesłano, celem załatwienia wg kompetencji. Rozpatrzone i załatwiono jedną interwencję, która dotyczyła zastosowania oprysku środkiem chwastobójczym „Roundap” terenu placu zabaw i siłowni plenerowej zlokalizowanej w Wieluniu przy ul. Okólnej. Teren został natychmiast wyłączony z użytkowania, umieszczono tablice ostrzegawcze oraz powiadomiono Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa Oddział w Wieluniu.

Podsumowanie

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

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

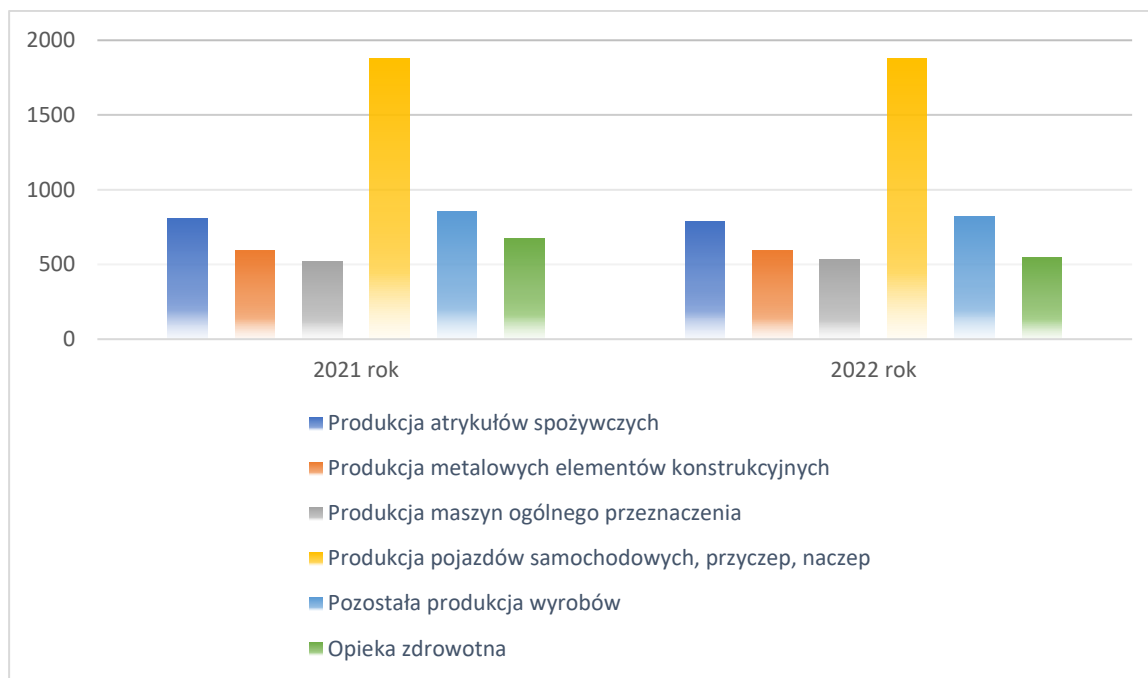


Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie prowadzonego nadzoru sanitarnego w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących na stanowiskach pracy określone były w Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 roku.

Bieżący nadzór sanitarny sprawowany w zakresie środowiska pracy obejmował w roku 2023 kontrole dotyczące przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także nadzór dotyczący przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

W roku 2023 ewidencją objęto 312 zakładów pracy zatrudniających ogółem 9 306 pracowników (8 543 w roku 2022), z czego największą liczbę zatrudnionych stanowili pracownicy wg klasyfikacji działalności, którą przedstawia poniższy wykres.

Zestawienie zakładów wg PKD z największą liczbą pracowników



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

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

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

Zakłady pracy objęte ewidencją według liczby zatrudnionych w powiecie wieluńskim, w 2023 r.

	Zakłady zatrudniające do 9 osób	Zakłady zatrudniające od 10 do 49 osób	Zakłady zatrudniające od 50 do 249 osób	Zakłady zatrudniające powyżej 250 osób
Liczba zakładów	195	86	24	7
Odsetek	62,5%	27,56%	7,69%	2,24%

W 2023 roku przeprowadzono 108 kontroli w 91 zakładach pracy zatrudniających łącznie 6 473 pracowników.

Najpowszechniej występującym czynnikiem szkodliwym w nadzorowanych zakładach pracy, podobnie jak i w latach ubiegłych, był ponadnormatywny hałas, którego przekroczenie stwierdzono w 3 zakładach pracy objętych kontrolami. Wydano 2 decyzje administracyjne, na obniżenie poziomu ekspozycji na hałas oraz na obniżenie poziomu ekspozycji na hałas i na drgania mechaniczne na stanowiskach pracy.

Dokonano oceny środowiska pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w nadzorowanych zakładach pracy. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 3 decyzje administracyjne, w tym jedną decyzję nakazującą przeprowadzenie badań i pomiarów na stanowiskach pracy oraz 2 decyzje

dotyczące poprawy warunków pracy. Przekroczenia normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia stwierdzono w 2 zakładach pracy. Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN) odnotowano głównie w branży o profilu produkcji:

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

Ogółem w **warunkach przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN)** czynników szkodliwych dla zdrowia zatrudnionych było **621 pracowników**.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy szczególnie nacisk kładzie na występujące w środowisku pracy czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Ze względu na charakter skutków zdrowotnych temat ten jest realizowany w sposób ciągły. Przeprowadzono 23 kontrole w obiektach, w których pracownicy narażeni są na czynniki rakotwórcze:

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

Liczba pracowników narażonych na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym ogółem wyniosła 324, w tym 114 kobiet. Nie wydano decyzji w zakresie nadzoru nad czynnikami o działaniu rakotwórczym/mutagennym. Kontrole te nie wykazały uchybień.

Przeprowadzono 30 kontroli w zakładach pracy, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Skontrolowano warunki pracy 812 pracowników. W skontrolowanych zakładach istnieje prawdopodobieństwo występowania szkodliwych czynników biologicznych zaliczanych do 2 i 3 grupy zagrożenia. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień.

W ramach realizacji programu wieloletniego pn. „Program Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032” w roku 2023 jak i w latach ubiegłych przeprowadzono czynności kontrolne w zakładach zajmujących się usuwaniem wyrobów/odpadów zawierających azbest.

Prace polegające na usuwaniu lub zabezpieczeniu wyrobów zawierających azbest mogą być wykonywane wyłącznie przez wykonawców posiadających odpowiednie wyposażenie techniczne do prowadzenia takich prac oraz zatrudniających pracowników przeszkolonych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy usuwaniu i wymianie materiałów zawierających azbest. Przy

wykonywaniu prac w narażeniu na azbest fundamentalne znaczenie dla bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników ma właściwe stosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej oraz odzieży i obuwia roboczego. Wykonawcy prac powinni posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności, w wyniku której powstają odpady niebezpieczne, a przed przystąpieniem do demontażu wyrobów zawierających azbest zarówno właściciel, jak i wykonawca prac powinni poinformować o pracach właściwe organy administracji państwowej.

W roku 2023 w ewidencji były 2 firmy z powiatu wieluńskiego zajmujące się usuwaniem, zabezpieczaniem lub transportem wyrobów zawierających azbest. Przeprowadzono 3 kontrole. Działania kontrolne obejmowały przede wszystkim aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy rozbiórkach.

Ponadto podczas kontroli oceniano m.in.:

- prawidłowość środków zapobiegawczych podejmowanych przez pracodawców celem zminimalizowania ryzyka utraty zdrowia pracowników w związku z narażeniem na azbest;
- znajomość przepisów regulujących bezpieczne zasady usuwania bądź unieszkodliwiania odpadów zawierających azbest;
- jakość dokonanej oceny ryzyka zawodowego i jego udokumentowanie;
- sposób przestrzegania procedur dotyczących bezpiecznego postępowania z wyrobami zawierającymi azbest;
- prowadzenie rejestrów wynikających z przepisów regulujących zagadnienia czynników rakotwórczych obecnych w środowisku pracy;
- aspekt profilaktycznej opieki medycznej nad pracownikami;
- zabezpieczenie terenu podczas wykonywania prac rozbiórkowych.

Kontrole nie wykazały uchybień.

Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w obszarze chemikaliów

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

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

Zadania kontrolne obejmowały m.in. sprawdzenie:

- posiadania i ważności stosownego pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego, wydanego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych,
- dostępności karty charakterystyki produktu biobójczego, sporządzonej na zasadach określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady (REACH),
- obecności i statusu prawnego substancji czynnej,
- zawartości substancji nie będących substancjami czynnymi, ale wymagających rejestracji (jako składniki mieszanin w rozumieniu rozporządzenia REACH),
- zgodności przeznaczenia i rodzaju produktu biobójczego z danymi figurującymi w pozwoleniu na obrót,

- stosowania produktów biobójczych w działalności zawodowej,
- prawidłowości oznakowania opakowania produktu biobójczego,
- statusu prawnego substancji czynnych zawartych w produktach biobójczych w ramach programu przeglądu prowadzonego przez Europejską Agencję Chemikaliów (ECHA).

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



W roku 2023 na terenie powiatu wieluńskiego funkcjonowały 103 podmioty gospodarcze stosujące substancje chemiczne i ich mieszaniny (dalsi użytkownicy), 8 podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu mieszaniny niebezpieczne (dystrybutorzy) oraz 1 producent.

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami przeprowadzono 58 kontroli, z których żadna nie wykazała uchybień.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad produktami biobójczymi prowadzono również monitoring rynku dotyczący wprowadzenia na rynek produktów do dezynfekcji bez wymaganego pozwolenia. W związku z powyższym kontrole dotyczące podmiotów związanych z wprowadzaniem do obrotu lub udostępnianiu na rynku produktów biobójczych należących do kategorii środków dezynfekujących stanowiły większość z kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi. Ogółem przeprowadzono 29 kontroli, w jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości i została wydana 1 decyzja administracyjna na zaprzestanie udostępniania na rynku produktów biobójczych (nie posiadających pozwolenia na obrót produktem biobójczym i bez oznakowania w języku polskim, zaprzestania udostępniania na rynku produktów bez oznakowania w języku polskim oraz przedłożenia dokumentów potwierdzających ich wykonanie).

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

Detergent oznacza jakąkolwiek substancję lub mieszaninę zawierającą mydło i/lub inne substancje powierzchniowo czynne, przeznaczoną do procesów prania, mycia i czyszczenia. Detergenty wprowadzane są do obrotu w celu używania ich w gospodarstwie domowym, obiektach użyteczności publicznej lub do celów przemysłowych.

Przeprowadzono 4 kontrole w ramach nadzoru nad detergentami, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Prekursory narkotyków kat. 2 i 3

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

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

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

W ramach nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 przeprowadzono 8 kontroli w 8 podmiotach stosujących te substancje w działalności gospodarczej, uchybień nie stwierdzono.

1. Środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola z zakresu nadzoru przestrzegania przepisów zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych (ŚZ) lub nowych substancji psychoaktywnych (NSP) w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

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

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

W roku 2023 podejmowano działania związane z monitorowaniem rynku środków zastępczych, dokonywano oceny ryzyka substancji psychoaktywnej, monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie zatruc i zgonów, ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem dla życia lub zdrowia ze strony środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

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

Obowiązki związane z procedurą zgłaszania zatruc określone zostały w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii oraz w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2014 r. w sprawie systemów wymiany informacji w zakresie dotyczącym zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Rejestr prowadzony jest w formie elektronicznej jako System Monitorowania Informacji o Środkach Zastępczych i Nowych Substancjach Psychoaktywnych (SMIOD).

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

Zgłoszone dane gromadzone są w SMIOD i służą do sporządzenia corocznego Raportu Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącego zatruc środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną w Polsce. W roku 2023 nie zgłoszono zatruc środkami zastępczymi.

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

W kontrolowanych zakładach pracy prowadzone były działania edukacyjne dotyczące środków zastępczych. Podczas przeprowadzonych kontroli w zakładach pracy informowano pracodawców o zagrożeniach zdrowia spowodowanych środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi w miejscu pracy. Zalecano rozszerzenie tematyki szkoleń o zagadnienia dotyczące środków zastępczych lub nowych narkotyków. Udostępniano w zakładach pracy materiały edukacyjne w celu podniesienia wiedzy w przedmiotowym zakresie z wykorzystaniem nowych mediów: internet, e-maile, gabloty informacyjne.

2. Choroby zawodowe

Za chorobę zawodową uważa się chorobę, wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeżeli w wyniku oceny warunków pracy można stwierdzić bezspornie lub z wysokim prawdopodobieństwem, że została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy, zwanych „narażeniem zawodowym”.

Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu, w roku 2023 wpłynęło 6 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej:

- przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, - 2 zgłoszenia,
- przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy, pod postacią zespołu cieśni w obrębie nadgarstka - 3 zgłoszenia,
- choroby zakaźnej – boreliozy - 1 zgłoszenie.

Przeprowadzono 7 wizytacji w związku ze zgłoszeniem podejrzenia choroby zawodowej. Sporządzono 6 kart oceny narażenia zawodowego. Sporządzono 1 kartę stwierdzenia choroby zawodowej.

Wydano 1 decyzję administracyjną o stwierdzeniu choroby zawodowej dotyczącą przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym pod postacią niedowładu mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią.

Wydano 3 decyzje administracyjne o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej:

- pylicy płuc: pylico-gruźlicy;
- astmy oskrzelowej ;
- przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanej sposobem wykonywania pracy, pod postacią zespołu cieśni w obrębie nadgarstka.

Podsumowanie

W zakresie nadzoru nad środowiskiem pracy podejmowano działania profilaktyczne, administracyjne i kontrolne, które miały na celu poprawę warunków pracy oraz zwiększenie poziomu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.

W wyniku podjętych kontroli zaobserwowano stopniową poprawę warunków pracy, pracodawcy zwiększają stosowanie środków ochrony indywidualnej u pracowników, w miarę możliwości dokonują wymiany przestarzałego parku maszynowego, odnawiają pomieszczenia produkcyjne i higieniczno - sanitarne, starają się dbać o prawidłowe wyposażenie i urządzenie tych pomieszczeń.

9. Jakość wody przeznaczonej do spożycia i kąpeli



Zaopatrzenie ludności w wodę

Mieszkańcy powiatu wieluńskiego w 2023 roku byli zaopatrywani w wodę do spożycia przez ludzi z 29 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia. Natomiast 2 inne podmioty produkowały wodę na własne potrzeby. Wszystkie stacje wodociągowe pozyskują wodę z ujęć podziemnych, która charakteryzuje się stabilnym składem fizykochemicznym i mikrobiologicznym. Badania fizykochemiczne wykazują ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu, dlatego w 25 wodociągach prowadzone jest uzdatnianie wody (odżelazianie i odmanganianie), natomiast 6 wodociągów podaje wodę do sieci bez uzdatniania, gdyż nie zachodzi potrzeba uzdatniania. Stopień zwodociągowania w naszym powiecie jest dość wysoki, na ogólną liczbę 73 140 mieszkańców z wody z wodociągów sieciowych korzysta 72 805 osób. Największy udział w zaopatrzeniu ludności w wodę w powiecie miały wodociągi produkujące wodę o wydajności od 101÷1000 m³/d – 42 532 mieszkańców, średni o wydajności od 1001÷10000 m³/d – 25 260 mieszkańców, natomiast najmniejszą liczbę mieszkańców zaopatrują wodociągi o wydajności < 100 m³/d tylko – 5 013 osób.

Stan sanitarno - techniczny stacji wodociągowych oraz urządzeń jest dobry i ulega poprawie. W 2023 roku rozpoczęto modernizację i rozbudowę stacji uzdatniania w Ożarowie i stacji wodociągowej w Przywozie, aby poprawić jakość produkowanej wody. Zakończono inwestycję przebudowy i modernizację technologii uzdatniania wody stacji uzdatniania w Ostrówku.

Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Woda dostarczana mieszkańcom powiatu spełniała wszystkie wymagania jakości wody określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i była bezpieczna. W okresie roku 2023 prowadzone były badania jakości wody z urządzeń wodociągowych przez inspekcję sanitarną i producentów w ramach kontroli wewnętrznej.

Badania mikrobiologiczne wody do spożycia przez ludzi wykonywane w ramach monitoringu potwierdzały właściwą jej jakość.

Fizykochemiczny skład wody do spożycia przez ludzi odpowiadał wymaganiom obowiązującego rozporządzenia i wszystkie wody w wodociągach oceniono pozytywnie. Jedynie stwierdzono przekroczenie żelaza, manganu i mętności w Wodociągu w Ożarowie i Ostrówku. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody w tych wodociągach uległa poprawie i nie budziła zastrzeżeń.

W 2023 roku zostało zakończone postępowanie administracyjne i działania naprawcze dotyczące decyzji na warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi w Wodociągu w Wróblewie przy tymczasowym zachowaniu dopuszczalnej wartości parametrów żelaza na poziomie 8 mg/l (800 µg/l) i mętności na możliwie najniższym poziomie.

W roku 2023 wpłynęła jedna interwencja dotycząca złej jakości wody po zaistniałej awarii sieci wodociągu wieluńskiego w miejscowości Bieniądzice i Wieluniu ul. Jagiełły. Po usunięciu awarii pobrano próbki wody do badania laboratoryjnego w których zanieczyszczenia bakteriologicznego nie stwierdzono. Natomiast badanie fizykochemiczne w dwóch próbkach wody wykazały ponadnormatywną zawartość związków żelaza, manganu oraz nieprawidłową mętność. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych woda w sieci wodociągu wieluńskiego w/w miejscowości i ulicy, uległa poprawie. Kontrolne badania laboratoryjne parametrów żelaza, manganu i mętności przekroczeń nie wykazały, a woda opowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia.

Przeprowadzono 33 kontrole sanitarne, wydano 1 decyzję zatwierdzającą udokumentowany system jakości prowadzonych badań wody w laboratorium zewnętrznym, 3 decyzje płatnicze, pobrano 131 próbek wody z wodociągów do badań laboratoryjnych, 3 próbki z instalacji wody ciepłej, wykonano 412 oznaczeń bakteriologicznych i 1 277 fizykochemicznych. W ocenianym okresie zakwestionowano 5 próbek wody do spożycia przez ludzi.

Prowadzony jest wstępny monitoring substancji promieniotwórczych we wszystkich wodociągach. W wyniku monitoringu wyniki pomiarów stężenia substancji promieniotwórczych w wodzie nie wykazały przekroczeń. Producenci są zobowiązani do badania wody w kierunku substancji promieniotwórczych z częstotliwością określoną w części C i D załącznika nr 4 obowiązującego rozporządzenia.

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

W 2023 roku kontynuowane były badania określające skolonizowanie instalacji ciepłej wody pałeczkami Legionella sp. w wytypowanych przez PPIS obiektach oraz w ramach kontroli wewnętrznej przez właścicieli obiektów hotelarskich i placówek zapewniających całodobową opiekę. Występowanie bakterii Legionella sp. w większej ilości stanowi naruszenie wymagań obowiązującego rozporządzenia i może wywołać chorobę zakaźną zwaną legionellozą.

W okresie sprawozdawczym pobrano 3 próbki wody ciepłej do badania laboratoryjnego przez inspekcję sanitarną oraz 27 przez właścicieli obiektów. Przekroczenia stwierdzono jedynie w 2 obiektach, w których skażenie wystąpiło na poziomie średnim. Przeprowadzone działania naprawcze i badania kontrolne nieprawidłowości nie wykazały, systemy są pod kontrolą i nie wymagają podjęcia specjalnych działań.

Ocena jakości wody w pływalniach (kryte, odkryte)

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

W tym okresie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, do badań laboratoryjnych pobrano 9 próbek wody z basenów kąpielowych oraz 6 próbek ciepłej wody w kierunku bakterii Legionella sp., wykonano 19 oznaczeń bakteriologicznych i 50 oznaczeń fizykochemicznych. W okresie roku 2023 była zawestionowana tylko 1 próbka wody z basenów odkrytych.

Ilości pobranych próbek wody do spożycia przez ludzi i wody basenowej oraz wykonanych oznaczeń bakteriologicznych i fizykochemicznych z trzech ostatnich lat przedstawiono w poniższej tabeli.

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

Ilość pobranych próbek			Badania laboratoryjne					
			Ilość oznaczeń fizykochemicznych			Ilość oznaczeń bakteriologicznych		
2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
107	141	131	983	1359	1327	292	420	431

Podsumowanie

W 2023 roku mieszkańcom powiatu dostarczana woda odpowiadała wymaganiom obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wynikłe incydentalne pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych nie spowodowały ryzyka zdrowotnego u konsumentów, dzięki skutecznie przeprowadzonym przez producentów działaniom naprawczym.

Jakość wody w basenach kąpielowych nie budziła zastrzeżeń, była wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz chemicznych. Również badania wody ciepłej w kierunku bakterii Legionella sp. nie budziły większych zastrzeżeń, systemy są pod kontrolą i nie wymagają podjęcia specjalnych działań.

10. Ocena warunków sanitarnych w placówkach dzieci i młodzieży



Państwowa Inspekcja Sanitarna, realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, sprawuje bieżący nadzór sanitarny nad placówkami dla dzieci i młodzieży przeznaczonymi zarówno na pobyt dzienny, jak i całodobowy. W tym zakresie przeprowadzono kontrole pod kątem przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczące higieny pomieszczeń, higieny procesów nauczania i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach, innych placówkach oświatowych i wychowawczych oraz w miejscach wypoczynku.

Na terenie powiatu wieluńskiego w roku 2023 w ewidencji znajdowało się 146 placówek stałych i sezonowych letniego i zimowego wypoczynku.

Katalog placówek będących pod nadzorem obejmował:

- 2 żłobki,
- 49 przedszkoli, oddziałów przedszkolnych i innych form wychowania przedszkolnego,
- 39 szkół podstawowych,
- 1 technikum ,
- 4 licea ogólnokształcące,
- 2 szkoły policealne,
- 7 zespołów szkół (w tym 3 szkoły podstawowe, 3 technika, 4 szkoły branżowe I i II stopnia, 2 szkoły specjalna, 2 warsztaty szkolne),
- 3 placówki z pobytem całodobowym (bursa, dom dziecka, specjalny ośrodek szkolno-wychowawczy),

- 8 placówek wychowania pozaszkolnego (np. młodzieżowy dom kultury, szkoła muzyczna, świetlice środowiskowe, poradnia pedagogiczna, szkoła językowa, warsztat terapii zajęciowej),
- 1 placówka rekreacyjna (zielona szkoła),
- 30 form letniego i zimowego wypoczynku.

Przeprowadzono 221 kontroli sanitarnych, w tym 30 kontroli z zakresu letniego i zimowego wypoczynku.

Stan sanitarno-techniczny budynków kontrolowanych placówek

W powiecie wieluńskim wszystkie skontrolowane placówki nauczania i wychowania, inne placówki przeznaczone na pobyt dzieci i młodzieży oraz letniego i zimowego wypoczynku mieszczą się w budynkach o właściwym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne zlokalizowane wewnątrz obiektów, wszystkie posiadają podłączenia do sieci wodno-kanalizacyjnej. Bieżącą ciepłą i zimną wodę zapewniają wszystkie placówki nauczania, wychowania i wypoczynku. Placówki te posiadają centralne ogrzewanie własne bądź ogrzewanie z sieci ciepłowniczej.

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

Zapewnienie dzieciom i młodzieży należytych warunków do utrzymania higieny osobistej jest obowiązującym standardem, w szczególności zapewnienie dostępu do bieżącej zimnej i ciepłej wody, jak również właściwego wyposażenia sanitariatów w środki higieny osobistej, tj. mydło w dozownikach, jednorazowe ręczniki papierowe lub suszarki elektryczne do osuszania rąk, a także papier toaletowy. Wszystkie placówki zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej. Wpływ na ocenę warunków do utrzymania higieny osobistej ma również wyposażenie w wystarczającą liczbę urządzeń sanitarnych w odniesieniu do liczby osób z nich korzystających. W 4 szkołach podstawowych, w 2 zespołach szkół i w 1 przedszkolu nie zapewniono zgodnego z przepisami standardu dostępności do urządzeń sanitarnych (zbyt mała liczba urządzeń sanitarnych w obiekcie w odniesieniu do liczby uczniów).

Warunki do prowadzenie zajęć wychowania fizycznego

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach kontrolami objęto również warunki sanitarno-higieniczne do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Ocenie poddano m.in. posiadaną przez placówki infrastrukturę sportową oraz stan sanitarno-techniczny zaplecza sportowego.

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

- 24 szkoły posiadają szkolny zespół sportowy, w skład, którego wchodzi: sala sportowa i boisko szkolne oraz pomieszczenia pomocnicze (tj. przebieralnie, natryskownie, ustępy, przechowalnie sprzętu sportowego, pokój nauczycieli) , stanowi to 52,5% szkół;
- 20 szkół posiada nieco skromniejsze warunki, wyposażone w sale rekreacyjno-zastępcze z boiskiem bądź bez boiska, co stanowi 43,5 % szkół;
- 2 szkoły podstawowe nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f w budynku szkoły, lekcje te odbywają się na korytarzach szkolnych, stanowi to 4 % szkół.

Higiena procesów nauczania i wychowania.

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

W trosce o zapewnienie uczniom higienicznych warunków nauki, dokonano oceny rozkładów zajęć lekcyjnych 314 oddziałów w 36 szkołach.

Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych obejmowała równomierne obciążenie uczniów zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia oraz zróżnicowanie zajęć w każdym dniu.

Nieprawidłowości w omawianym zakresie stwierdzono jedynie w 2 szkołach, w 6 oddziałach.

Oceny dostosowania mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków przeprowadzono w 41 placówkach, w tym w 130 oddziałach, łącznie oceną objęto 1 862 dzieci. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

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

Dodatkowo, w trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych, monitorowano długość przerw międzylekcyjnych, które powinny umożliwić spożycie posiłku i zapewnić odpoczynek uczniom. Wszystkie skontrolowane w tym obszarze placówki zapewniły przerwy 10 min, z co najmniej jedną przerwą 15 lub 20 minutową.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi

Działając w kierunku minimalizacji zagrożeń jakie niosą za sobą niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny skontrolowano 27 pracowni chemicznych i ich zaplecza. W ramach kontroli zwracano uwagę między innymi na aktualny spis posiadanych niebezpiecznych substancji i mieszanin, posiadanie aktualnych kart charakterystyki, sposób oraz miejsce przechowywania odczynników, regulamin określający zasady bhp, zapewnienie środków do udzielania pierwszej pomocy, dostęp do bieżącej wody. W skontrolowanych placówkach nieprawidłowości nie stwierdzono.

Mikroklimat w placówkach dla dzieci i młodzieży

Dbając o higieniczne warunki pracy ucznia zwracano uwagę na warunki mikroklimatyczne w pomieszczeniach dydaktycznych. Na mikroklimat pomieszczeń wpływ mają między innymi: odpowiednia temperatura pomieszczeń, właściwa wentylacja, oświetlenie naturalne i sztuczne, możliwość ochrony przed nadmiernym nasłonecznieniem, prawidłowe wietrzenie pomieszczeń.

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

W sezonie grzewczym dokonano pomiarów temperatury pomieszczeń w przedszkolach i szkołach, w których odbywały się zajęcia. Właściwą temperaturę powyżej 18°C zapewniono w szkołach i przedszkolach oraz powyżej 20°C w żłobkach i punktach przedszkolnych.

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

Dożywianie w szkołach

Od września 2022 roku szkoły podstawowe muszą zapewnić uczniom w ciągu dnia jeden gorący posiłek i możliwość jego spożycia. Nie oznacza to jednak obowiązku posiadania własnej kuchni. Możliwe jest korzystanie z usług firmy cateringowej lub zawarcie porozumienia z inną szkołą na świadczenie takiej usługi.

Na 42 skontrolowane szkoły podstawowe, w 36 podawano ciepły posiłek. W 24 szkołach posiłki przygotowane były na miejscu, w 12 były dowożone. Obiady pełne, tj. dwudaniowe wydawane były w 16 szkołach - liczba korzystających uczniów 1 319, posiłki jednodaniowe wydawano w 20 szkołach - liczba korzystających uczniów 804. Z posiłków finansowanych w całości korzystało 297 uczniów. Szkoły, które nie prowadziły dożywiania to te, w których rodzice nie byli zainteresowani spożywaniem posiłków przez ich dzieci (dotyczy to małych, wiejskich szkół).

Profilaktyczna opieka zdrowotna

Skontrolowano 53 szkoły pod kątem zapewnienia opieki zdrowotnej, z tego 30 szkół posiada gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Pod kątem sanitarno-technicznym w skontrolowanych gabinetach nie stwierdzono nieprawidłowości.

W przypadku braku gabinetu profilaktyki zdrowotnej w szkole, profilaktyczna opieka odbywa się w miejscowym POZ.

Warunki sanitarne zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży



W roku 2023 na terenie powiatu wieluńskiego w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji, Nauki i Sportu zarejestrowano 33 turnusy wypoczynku letniego i zimowego. Skontrolowano

30 turnusów, na których wypoczywało 1 736 uczestników. Wypoczynek ten zorganizowano w obiektach takich jak: całoroczny ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy wraz z polem namiotowym, świetlice środowiskowe, szkoły i dom kultury. Wszystkie te placówki zapewniły odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. W obiektach, które organizowały wypoczynek w formie wyjazdowej, zapewniono również m.in.: właściwy wskaźnik powierzchni pomieszczeń mieszkalnych na jednego uczestnika, czystą pościel, bieliznę pościelową, koce, właściwe odstępy między łózkami, tj. nie mniej niż 30 cm, właściwe standardy dostępności do urządzeń sanitarnych.

Na wszystkich turnusach, poza tymi w miejscu zamieszkania dzieci, zapewniono całodobową opiekę pielęgniarską. Opieka lekarska realizowana na zasadzie, że każdy ubezpieczony pacjent ma prawo skorzystać z pomocy lekarskiej w dowolnym miejscu w Polsce.

Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w organizacji wypoczynku.

Interwencje

W roku 2023 zgłoszono 3 interwencje, które dotyczyły prowadzenia prac remontowych w budynkach placówek, podczas obecności uczniów. W dwóch przypadkach przeprowadzone kontrole nie potwierdziły zgłaszanych nieprawidłowości. Prace remontowe wykonywane były w godzinach popołudniowych, w czasie nieobecności uczniów, a miejsca prowadzonych prac były zabezpieczone przed dostępem uczniów i osób postronnych.

W trzecim przypadku interwencja potwierdziła się. Zalecono niezwłocznie zabezpieczyć przed dostępem osób nieuprawnionych, w tym uczniów, miejsca prowadzonych prac remontowych i składowania materiałów budowlanych, tym samym nie narażając te osoby na niebezpieczeństwo wynikające z prowadzonych prac. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie nałożonych obowiązków.

Podsumowanie

Wszystkie kontrolowane placówki zapewniły odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne.

Skontrolowane szkoły, w których uczniowie zgłosili chęć spożywania ciepłego posiłku, zapewniły taką możliwość. Ciepły posiłek przygotowywano we własnych stołówkach albo dostarczano poprzez firmy cateringowe.

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

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

Zapewniano stałą dostępność do środków higieny osobistej (papier toaletowy, mydło, ręczniki jednorazowe).

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

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

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

11. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia



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

Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 2023 r. opierała się na realizacji programów o zasięgu ogólnopolskim, wojewódzkim i przedsięwzięć lokalnych.

Prowadzono monitoring realizacji programów edukacyjnych z obszaru promocji zdrowego stylu życia i zachowań prozdrowotnych. W pierwszym półroczu finalizowane były rozpoczęte w roku szkolnym 2022/2023 programy edukacyjne, natomiast w drugim rozpoczęto realizację programów przypadających na rok szkolny 2023/2024. Przeprowadzono 51 wizytacji w 20 placówkach przedszkolnych i szkolnych.

Profilaktyka palenia tytoniu



Ważnym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest informowanie i ostrzeżenie o ryzyku zdrowotnym związanym z paleniem tytoniu. Zadanie realizowano poprzez koordynowanie programów edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży oraz podejmowanie działań edukacyjnych dostosowanych do potrzeb społeczeństwa lokalnego. W 2023 roku realizowano:

Program edukacji antytytoniowej „Czyste Powietrze Wokół Nas” adresowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Dostosowany jest do dzieci w wieku 5-6 lat.

Głównym celem programu jest poszerzenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego oraz kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci - dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku kontaktu z osobami palącymi. W roku szkolnym 2022/2023 programem zostało objętych 757 dzieci i rodziców z 17 placówek przedszkolnych.

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

Na przedział wiekowy 9-10 lat przypada okres krytyczny dla podejmowania zachowań ryzykownych, takich jak pierwsze palenie tytoniu, dlatego też tej grupie wiekowej poświęcony jest program. Jego celem jest uwrażliwianie młodych ludzi na negatywne skutki palenia tytoniu oraz zapobieganie lub opóźnianie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży. Forma programu sprzyja wzmocnieniu poczucia własnej wartości u uczniów. Program pozwala przekazać dzieciom wiedzę na temat zachowań prozdrowotnych oraz kształtuje odpowiednie postawy i umiejętności związane z tym obszarem. W roku szkolnym 2022/2023 został zrealizowany w 19 szkołach, uczestniczyło 586 odbiorców.

Do działań realizowanych rokrocznie, kierowanych do społeczności lokalnej, zaliczyć można organizację obchodów **Światowego Dnia bez Tytoniu** oraz **Światowego Dnia Rzucania Tytoniu**. W ramach realizacji tegorocznych obchodów przeprowadzono prelekcję dla uczniów szkoły podstawowej powiatu wieluńskiego, w której edukowano dzieci i młodzież w zakresie szkodliwości palenia tytoniu, używania papierosów elektronicznych. Materiały rozdane uczniom zawierały ostrzeżenia o wpływie palenia papierosów na dorosłych, dzieci, kobiety ciężarne. Przygotowano także stoisko profilaktycznie na którym dokonywano pomiaru tlenku węgla w wydychanym powietrzu a także wyposażano w materiały edukacyjne osoby zainteresowane. Na stronie internetowej Stacji publikowano materiał informacyjny dotyczące obu dni. W mediach społecznościowych prowadzono kampanię informacyjną o szkodliwości tytoniu, negatywnych skutkach jego uprawy na zdrowie człowieka i na środowisko. Wykorzystywano materiały, animacje przygotowane przez PSSE w Wieluniu a także WSSE w Łodzi oraz GIS. Animacje i grafiki przygotowane przez PSSE w Wieluniu przesłano również do szkół podstawowych powiatu wieluńskiego.

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

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych w powiecie wieluńskim w 2023 r. przeprowadzono 923 kontrole przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej. Z wykonanych kontroli wynika, że Ustawa z 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2023 r. poz. 700) jest stosowana w 100% skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej.

Profilaktyka nadwagi i otyłości



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

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

Celem Programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania nawyków prozdrowotnych wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, opierając się na odpowiedzialności indywidualnej i wolnym wyborze jednostki. Program adresowany jest do uczniów klas V-VIII szkoły podstawowej. W roku szkolnym 2022/2023 programem zostało objętych 1219 dzieci i rodziców z 22 placówek szkolnych.

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

Grupa, do której skierowany jest program, to dzieci w wieku 5-6 lat. Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Dzieci podczas zajęć edukacyjnych uczą się skąd się biorą produkty ekologiczne, dlaczego warto je wybierać, jakie są zalecenia zdrowego stylu życia oraz jak przestrzegać zasad higieny. W programie w roku szkolnym 2022/2023 udział wzięło 1004 dzieci i rodziców z 22 placówek przedszkolnych.

Edukacja zdrowotna w szkole uznawana jest za najbardziej efektywną inwestycję w zdrowie społeczeństwa. W ramach wzmocnienia kształtowania nawyków dbałości o własne zdrowie przeprowadzono pogadanki na temat zdrowego stylu życia – dla dzieci w wieku przedszkolnym i uczniów szkół podstawowych - działania objęły 195 dzieci. Przygotowano ekspozycję plakatów Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, prezentowaną w siedzibie Stacji, dotyczących suplementów diety oraz bezpieczeństwa żywności, w ciągu roku włączono się w promocję Kampanii EFSA pod hasłem „Wybieraj bezpieczną żywność” zachęcając do udziału gminy powiatu wieluńskiego.



Warsztaty, prelekcje



Profilaktyka chorób zakaźnych

W 2023 roku jednym z wiodących tematów była promocja szczepień ochronnych i profilaktyki chorób zakaźnych. Na przełomie lutego i marca w mediach społecznościowych prowadzono Kampanię Komisji Europejskiej #UnitedInProtection, podpartą materiałami graficznymi i multimedialnymi. Przybliżyła ona temat szczepień przeciwko m.in. grypie, COVID-19, HPV. Na okazję Europejskiego Tygodnia Szczepień przygotowano zostały grafiki dotyczące m.in. celu Europejskiego Tygodnia Szczepień, szczepień obowiązkowych, Kalendarza Szczepień Ochronnych. Wraz z początkiem czerwca ruszyła promocja szczepień przeciwko HPV (wirusowi brodawczaka ludzkiego) skierowanych do dzieci w wieku 12-13 lat. Promocja i edukacja miała miejsce wielotorowo – wysyłano materiały w formie elektronicznej do szkół. Kampanie prowadzono również w mediach społecznościowych, na stronie internetowej Stacji a także eksponowano w budynku Stacji.

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

Promowano działania Krajowego Centrum ds. AIDS (przekazując m.in. materiały elektroniczne Kampanii „Jedyny taki test” podmiotom leczniczym w powiecie), Europejski Tydzień Testowania na HIV, Olimpiadę Wiedzy o HIV/AIDS, a w ramach Światowego Dnia AIDS - zamieszczano serię materiałów edukacyjnych na temat wirusa HIV i choroby AIDS. Przeprowadzono 3 zajęcia edukacyjne z tego zakresu w szkole ponadpodstawowej.

W roku szkolny 2022/2023 realizowano również **programy profilaktyczne dotyczące wirusowego zapalenia wątroby typu B i C, czerniaka, wirusa HPV a także konsekwencji nadużywania substancji psychoaktywnych**. Adresatami programów byli uczniowie szkół ponadpodstawowych.



Celem programu „**Podstępne WZW**” jest upowszechnienie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C poprzez: przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HAV, HBV i HCV, uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie, pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością w zakresie własnych zachowań zdrowotnych a także kształtowanie postawy tolerancji i zrozumienia wobec osób zakażonych. W roku szkolnym 2022/2023 w programie udział wzięło 543 uczniów.

Głównym celem programu „**Wybierz Życie. Pierwszy Krok.**” jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy. Program zwiększa poziom wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli HPV w jego powstawaniu, kształtuje świadomość o czynnikach zwiększających ryzyko (profilaktyka pierwotna i wtórna), motywuje kobiety do regularnego badania się. W roku szkolnym 2022/2023 w programie udział wzięło 380 uczniów.

Celem głównym programu „**Znamie! Znam je?**” jest upowszechnienie wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Podczas realizacji programu uczniowie uzyskują wiedzę na temat czynników ryzyka zachorowania na czerniaka, poznają zagrożenia i zasady profilaktyki, oraz uświadamiają sobie wartość odpowiednich zachowań i postaw. W roku szkolnym 2022/2023 w programie udział wzięło 849 uczniów.

„**ARS, czyli jak dbać o miłość?**” jest programem, którego celem jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie. Zadaniem programu jest wzbudzenie u młodych ludzi refleksji nad ważnymi dla nich wartościami. W roku szkolnym 2022/2023 w programie udział wzięło 64 uczniów.

W ciągu roku prowadzono prelekcje dla uczniów szkoły ponadpodstawowej dotyczące: czerniaka, WZW, profilaktyki raka szyjki macicy, zakażeń HPV – wirusem brodawczaka ludzkiego, HIV/AIDS.

Inne przedsięwzięcia z obszaru promocji zdrowia, kampanie społeczne

W ramach **akcji letniej** w czerwcu, z racji zbliżającego się końca roku szkolnego i nadchodzących wakacji przeprowadzono pogadanki dla dzieci przedszkolnych i uczniów szkół podstawowych. W trakcie zajęć podejmowano temat bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego, kleszczy i chorób odkleszczowych, bezpiecznego korzystania ze słońca – ryzyka nowotworów skóry, profilaktyki czerniaka. Dzieci poznały złote zasady ochrony przed czarniakiem, dowiedziały się, że aby uniknąć kleszczowego zapalenia mózgu warto się zaszczepić, jak ubierać się w tereny zielone, gdzie zagrożenie ze strony kleszczy jest największe. Zwracano także uwagę na napoje energetyzujące i ich negatywny wpływ na organizm dzieci i młodych ludzi, znaczenie higieny osobistej oraz zdrowego stylu życia. Łącznie udział w nich wzięło 320 dzieci.



Bezpieczne wakacje



Informacje na temat bezpiecznych wakacji były również zamieszczane na stronie internetowej i w mediach społecznościowych Stacji. Udostępniano grafiki przygotowane przez OZiPZ w Wieluniu, WSSE w Łodzi oraz GIS. W okresie wakacyjnym zamieszczono 55 postów w mediach społecznościowych (facebook) - aktywność 4690 osób.

Jeżeli burza zastanie nas poza domem należy:

- jak najszybciej znaleźć bezpieczne schronienie.
- unikać przebywania pod drzewami.
- unikać przebywania na otwartej przestrzeni.
- jeżeli pływamy w wodzie lub znajdujemy się na łodzi wyjść na brzeg i oddalić się od wody.
- unikać dotykania przedmiotów zrobionych z metalu oraz przebywania w ich pobliżu.
- pozostać w samochodzie (jeżeli jesteśmy akurat w podróży) – samochód stanowi dobrą ochronę przed uderzeniem pioruna.

Źródło: <https://www.dziennikpolski.pl/wiadomosci/artykuly/1153768-jezeli-burza-zastanie-nas-pozza-domem-nalezyc>

Dlaczego, jak i kiedy należy myć ręce?

- Myć ręce ok. 30 sekund.
- Przemyć je od zmywania rąk wodą.
- Nakłony rąk mycia, aby pokryły całą powierzchnię dłoni.
- Dokładnie przeprowadzić je pod paznokcie i do ściepek rozpostartych dłoni.
- Przechylić o dookładnym myciu w kierunku wnętrza palców oraz skłonić kciuków.
- Na koniec dokładnie opłukać ręce wodą i wycierać je do sucha jednorazowym ręcznikiem.
- Nie dotykać po powrocie z miejsc publicznych.
- Po przyjeździe do przedszkola, szkoły, pracy oraz po powrocie do domu.
- Przed jedzeniem.
- Po skorzystaniu z toalety.
- Po zabawie ze zwierzętami.

Każde dotknięcie błoni, błoniasty czy porażki w nadmierne opóźnienie, że nie należy ręce dotykać się od 300 do 1000, kasno, drobnostrój.

Toomba bakterijnej choroba je może tylko kilka dni, wystarczy kilkadziesiąt sekund myć ręce, by choroba nie w 90.

Zadbaj o bezpieczeństwo nad wodą!

- Stosuj się do poleceń ratownika.
- Pływaj tylko w wyznaczonych miejscach.
- Nie wypływaj na materacu za daleko od brzoza.
- Nie wchodzić do wody bezpośrednio po posiłku.
- Nie wbiegać rozgrzany do wody.

Czerniak

Czerniak to rodzaj raka skóry, który rozwija się z komórek produkujących pigment (melanocytów) w skórze.

Może być spowodowany przez ekspozycję na promieniowanie ultrafioletowe (UV), solarium ale także występowanie choroby w rodzinie.

Źródło: <https://www.dziennikpolski.pl/wiadomosci/artykuly/1153768-jezeli-burza-zastanie-nas-pozza-domem-nalezyc>

Bezpieczne wakacje

Jak podejść do kwestii żywienia na wakacjach?

Podczas wakacji (i nie tylko!) warto odnieść się do kwestii żywienia zdroworozsądkowo.

- Staraj się jeść regularnie - dzięki temu unikniesz „wilczego głodu”, który zwiększa ryzyko spożycia niekontrolowanej ilości jedzenia.
- Zaczynaj dzień od pełnowartościowego śniadania.
- Na obiad wybieraj potrawy pieczone lub grillowane i zjadaj je z dużą ilością kolorowych warzyw.

Źródło: <https://www.dziennikpolski.pl/wiadomosci/artykuly/1153768-jezeli-burza-zastanie-nas-pozza-domem-nalezyc>

Napoje energetyzujące

W skład napojów energetyzujących wchodzi:

- kofeina, tauryna,
- inozytol,
- cukry proste,
- witaminy z grupy B,
- dwutlenek węgla.

Substancje aromatyzujące, substancje konserwujące i regulatory kwasowości.

Ponadto, w zależności od producenta, ekstrakt z guarany, glukuronolakton czy wyciągi z ziół.

W mediach społecznościowych prowadzono Kampanię na okazję Tygodnia Świadomości Czerniaka, Kampanię EFSA pod hasłem „Wybieraj bezpieczną żywność”, Kampanię z okazji Światowego Dnia Rzucania Palenia, Światowego Dnia bez Papierosa, Europejskiego Tygodnia Szczepień, Światowego Dnia Zdrowia, #UnitedInProtection, obchodów Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach i Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach, października – miesiąca raka piersi. Na stronie internetowej Stacji zamieszczane były również informacje o każdym z wydarzeń, prowadzono dystrybucję materiałów w formie elektronicznej i papierowej.

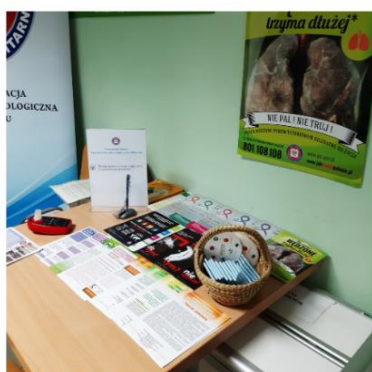
Powiatowa Stacja brała czynny udział w akcjach i wydarzeniach o zasięgu ogólnopolskim i lokalnym. W ramach udziału w prezydenckim projekcie „Zdrowe Życie”, w Mobilnej Strefie Zdrowia PSSE w Wieluniu przygotowała stoisko profilaktyczne - gdzie prowadzono badanie poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu, istniała możliwość przymierzenia alkoholowi, symulującym zaburzenia jakich doświadcza osoba pod wpływem alkoholu, a także wykonywany był pomiar zawartości tkanki tłuszczowej w organizmie. Ze stanowiska profilaktycznego skorzystało 245 osób.



Zdrowe życie



Podczas Wieluńskiego Festiwalu Aktywności Społecznej zorganizowano stoisko profilaktyczne, przy którym zainteresowani mieszkańcy powiatu mogli otrzymać pakiet materiałów edukacyjnych, oraz uzyskać wiedzę w zakresie zdrowego stylu życia, zagrożeń wynikających z używania dopalaczy czy palenia papierosów. Zachęcano do podniesienia poziomu aktywności fizycznej, do poprawy sposobu żywienia, rezygnacji z używek, dbałości o siebie w wymagającym jesienno-zimowym okresie. Możliwy był pomiar poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera, pomiar tkanki tłuszczowej, przymiarka alkoholu. Stanowisko profilaktyczne odwiedziło 50 osób.



Pikniki profilaktyczne



W ciągu roku współpracowano z gminami, jednostkami oświaty, podmiotami leczniczymi, jak również systematycznie publikowano treści profilaktyczne i informacyjne na stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych.

Podsumowanie

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