

*Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Kępnie*



***Ocena stanu sanitarnego i sytuacja
epidemiologiczna
powiatu kępińskiego
w roku 2023***

Kępno, 2024 r.



SPIS TREŚCI

I. WSTĘP.....	3
II. EPIDEMIOLOGIA.....	5
III. HIGIENA KOMUNALNA.	13
IV. HIGIENA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	28
V. HIGIENA PRACY.	45
VI. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY.....	53
VII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.	61
VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	82
IX. PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI KONTROLNO – REPRESYJNEJ ORAZ ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO POWIATOWEJ STACJI SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNEJ W KĘPNIE.	84
X. WNIOSKI KOŃCOWE.....	88

I. WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kępnie zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z 14 marca 1985 roku (tj. .Dz. U. z 2023r. poz. 338 ze zmianami) realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny pracy w zakładach pracy, nadzór nad chemikaliami, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnych jakie powinien spełnić personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Sprawowanie nadzoru w wyżej wymienionym zakresie jest podejmowane w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych.

W ramach identyfikowania różnorodnych zagrożeń zdrowotnych dla społeczności lokalnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kępnie jest włączony do funkcjonujących centralnych systemów monitorowania sytuacji epidemiologicznej w skali krajowej i unijnej, które są realizowane poprzez prowadzenie:

- monitoring jakości wody do spożycia,
- monitoring jakości wody w kąpieliskach, miejscach wykorzystywanych do kąpieli i w pływalniach,
- systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt – RASFF,
- system monitorowania i ostrzegania o dopalaczach – SMIOD,
- system rejestracji chorób zawodowych,
- elektroniczny rejestr chorób zakaźnych/zakażeń,
- Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek – ESNDS (e-szczepionka),
- System Monitorowania Zagrożeń (SMZ),
- System Rejestracji Wywiadów Epidemiologicznych – SRWE,
- Rejestr Ognisk Epidemicznych – ROE,

– system SEPIS.

W działalności laboratoryjnej doskonalono wdrożone systemy zarządzania jakością zgodnie z normami PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 i w działalności kontrolnej zgodnie z normą PN – EN ISO/IEN 17020:2012, gwarantując uzyskanie wiarygodnych wyników badań i kontroli, jak również skuteczną realizację zaplanowanych celów w obszarze zdrowia ludzkiego.

Laboratorium w PSSE w Kępnie posiada certyfikat akredytacji PCA Nr AB 579 wydany 17.02.2005 r. W 2023 r. przeprowadzono audyt z nadzoru przez Polskie Centrum Akredytacji z Warszawy w dn. 27.10.2023 r. Pozytywna ocena audytu oraz badania międzylaboratoryjne potwierdzają wysokie kompetencje laboratorium.

Istotnym elementem naszej działalności jest prowadzona przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej edukacja zdrowotna społeczeństwa, począwszy od przedszkolaków po seniorów. Społeczeństwo aktywnie dbające o swoje zdrowie może prowadzić długie życie wolne od chorób i związanych z nimi ograniczeń.

W przedkładanym stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu kępińskiego za 2023 r., ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Kępnie, wskazując jednocześnie kierunki dalszych skutecznych działań w celu utrzymania na dotychczasowym, dobrym poziomie stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej w powiecie kępińskim.

„Ocena stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu kępińskiego w roku 2023” dostępna jest na stronie internetowej PSSE w Kępnie (<https://www.gov.pl/web/psse-kepno>).

II. EPIDEMIOLOGIA

1. Stanowisko pracy ds. Epidemiologii w 2023 r. realizowało następujące zadania.

- Rejestracja, analiza i ocena zachorowań na choroby zakaźne.
- Podejmowanie działań mających na celu wczesne wykrycie i likwidację ognisk, szczególnie niebezpiecznych chorób zakaźnych.
- Prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych.
- Kontrolowanie i ocena stanu sanitarnego zakładów opieki zdrowotnej.
- Sporządzanie sprawozdań dwutygodniowych, kwartalnych, rocznych o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach zgłoszonych w danym okresie.
- Nadzór nad wykonywaniem szczepień ochronnych na terenie powiatu oraz prowadzenie analiz w tym zakresie.
- Dystrybucja szczepionek podległym placówkom służby zdrowia do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
- Prowadzenie działań mających na celu wyegzekwowanie obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby zobowiązane.

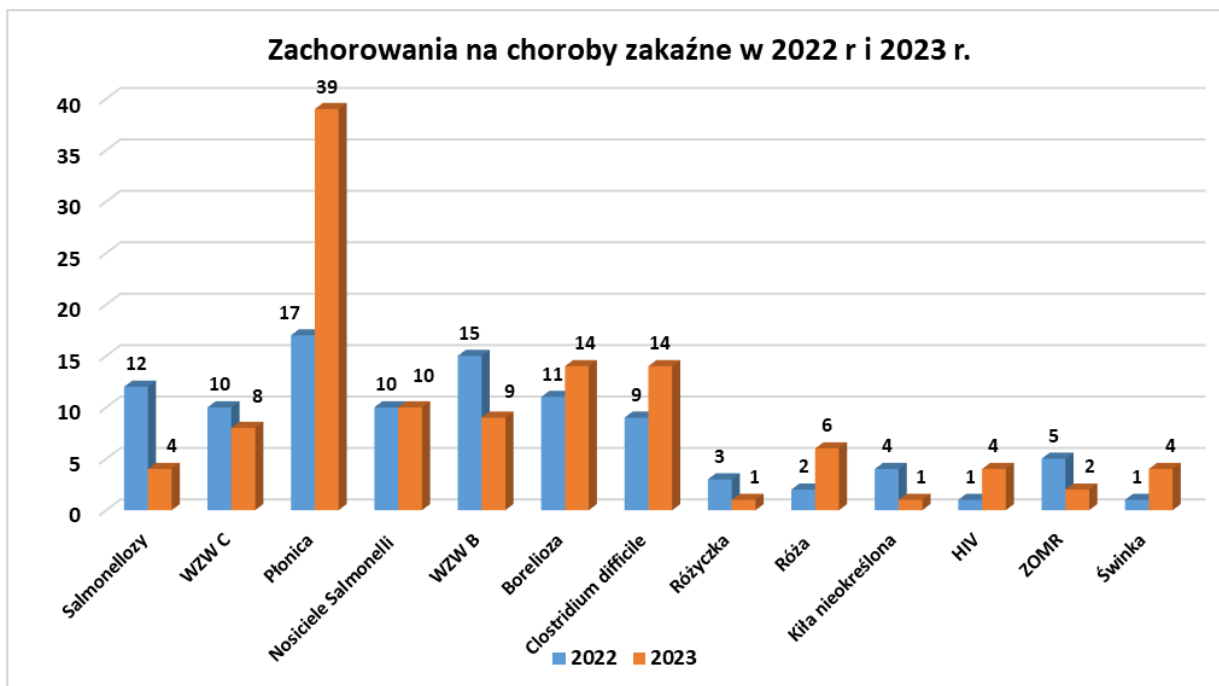
2. Ocena sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych.

W 2023 r. sytuacja epidemiologiczna zachorowań na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kępnie przedstawiała się następująco:

- **nastąpił wzrost zachorowań na:** płonicę, biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, różę; *Clostridium difficile*; boreliozę z Lyme; świnkę,
- **nastąpił spadek zachorowań na:** COVID-19, ospę wietrzną, kiłę, Salmonellozy WZW typu B, różyczkę, zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone, rotawirusy,

- na tym samym poziomie, co w roku poprzednim utrzymywały się zachorowania na: WZW typu C, krztusiec, Chlamydie.

Wśród osób, które zachorowały na choroby zakaźne w 2023 r zgłoszono 4 zgony – 3 spowodowane zachorowaniem na COVID-19 a 1 zachorowaniem na grypę.



Wykres nr 1. Ogólny rozkład zachorowań na choroby zakaźne z wyjątkiem zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, ospę wietrzną, biegunki oraz Sars- CoV-2.

3. Ogniska zachorowań.

W 2023 r. nie odnotowano żadnego ogniska zachorowań na choroby zakaźne.

4. Zapobieganie wściekliznie.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 74 osoby pokąsane przez zwierzęta podejrzane o zakażenie wścieklizną (koty, psy). Najliczniejsze pokąsania to pogryzienia przez niedopilnowane, bezpańskie psy. Spośród pokąsanych 6 osób zakwalifikowano do szczepień p/wściekliznie. U 5 z nich wykonano pełen cykl szczepień, a u 1 osoby niepełny. Żadna z wyżej wymienionych osób nie była hospitalizowana.

5. Zakażenia szpitalne.

W 2023 r. skontrolowano szpital powiatowy. Szczególną uwagę zwrócono na przestrzeganie procedur zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz pracę zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w szpitalu powołano Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych w skład, którego wchodzi: przewodniczący- lekarz pediatra z ukończonym kursem specjalistycznym w zakresie epidemiologii szpitalnej, specjalista ds. epidemiologii, diagnosta laboratoryjny.

W 2023 r. nie odnotowano ogniska szpitalnego wywołanego wystąpieniem czynnika alarmowego.

6. Ocena w zakresie szczepień ochronnych.

- Wykonawstwo szczepień i kontrola placówek:

Uodpornienie dzieci, młodzieży i osób dorosłych w Polsce wykonywane jest w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych. Program ten ogłaszany jest corocznie przez Głównego Inspektora Sanitarnego w formie komunikatu, w dzienniku urzędowym właściwego ministra do spraw zdrowia.

Przeprowadzono zaplanowane kontrole we wszystkich punktach szczepień. Na terenie powiatu kępińskiego obowiązkowe szczepienia ochronne wykonywane są w 20 placówkach, w tym: 14 gabinetach lekarzy rodzinnych - nadzorowanych przez PPIS w Kępnie oraz w SPZOZ w Kępnie (1 poradnia lekarza POZ, 1 oddział noworodkowy, 1 Szpitalny Oddział Ratunkowy, 1 oddział chirurgiczny, 1 Stacja Dializ, 1 Poradnia Nefrologiczna).

W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- dokumentację medyczną,
- realizację obowiązkowego Programu Szczepień Ochronnych,
- stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w ramach szczepień obowiązkowych i zalecanych,
- stan wyposażenia punktów szczepień w lodówki, termometry, sprzęt jednorazowego użytku, zestawy przeciwwstrząsowe,

- racjonalne gospodarowanie preparatami szczepionkowymi oraz maksymalne wykorzystywanie preparatów wielodawkowych,
- stan sanitarny pomieszczeń,
- przechowywanie szczepionek,
- opracowane i wdrażane procedury postępowania ze szczepionkami,
- informowano placówki o konieczności posiadania elektronicznego monitoringu temperatury, dzięki któremu jest stały nadzór nad preparatami szczepionkowymi,
- rejestr niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Populacja objęta obowiązkowym Programem Szczepień Ochronnych w 2023 r. to 12 021 dzieci i młodzieży.

Ocenę realizacji Programu Szczepień Ochronnych za 2023 r. przeprowadzono w oparciu o analizę danych, zawartych w rocznych sprawozdaniach ze szczepień ochronnych MZ-54, sporządzonych przez świadczeniodawców prowadzących szczepienia. Stwierdza się, że wykonawstwo szczepień obowiązkowych poszczególnych roczników było na poziomie dobrym i kształtowało się na poziomie 97,0% - 100%.

W powiecie kępińskim w 2023 r. realizowano powszechny program bezpłatnych szczepień przeciw HPV, który skierowany został do dziewcząt i chłopców po ukończeniu 11. roku a do ukończenia 14. roku życia (tj. rocznik 2010 i 2011). Dostępne były 2 szczepionki: Cervarix i Gardasil 9.

Na terenie powiatu kępińskiego 5 placówek realizowało ten program.

- Niepożądane Odczyny Poszczepienne - NOP.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kępnie zarejestrował 4 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych:

- 4 osoby o odczynie łagodnym (1 osoba hospitalizowana) powrót w pełni do zdrowia.

W 2023 r. wszystkie NOP-y wprowadzono do systemu SEPIS.

- Osoby uchylające się od obowiązku wykonania szczepień.

Liczba rodziców, którzy nie zgłaszają się z dziećmi w wyznaczonych terminach do szczepień lub opóźniają ich realizację sukcesywnie wzrasta.

Ruchy antyszczepionkowe rozpowszechniają nierzetelne informacje o szczepionkach i następstwach ich stosowania, co wywołuje niepokój wśród rodziców. W związku z tym wzrasta liczba osób uchylających się od szczepień, wobec których toczą się postępowania administracyjno-egzekucyjne.

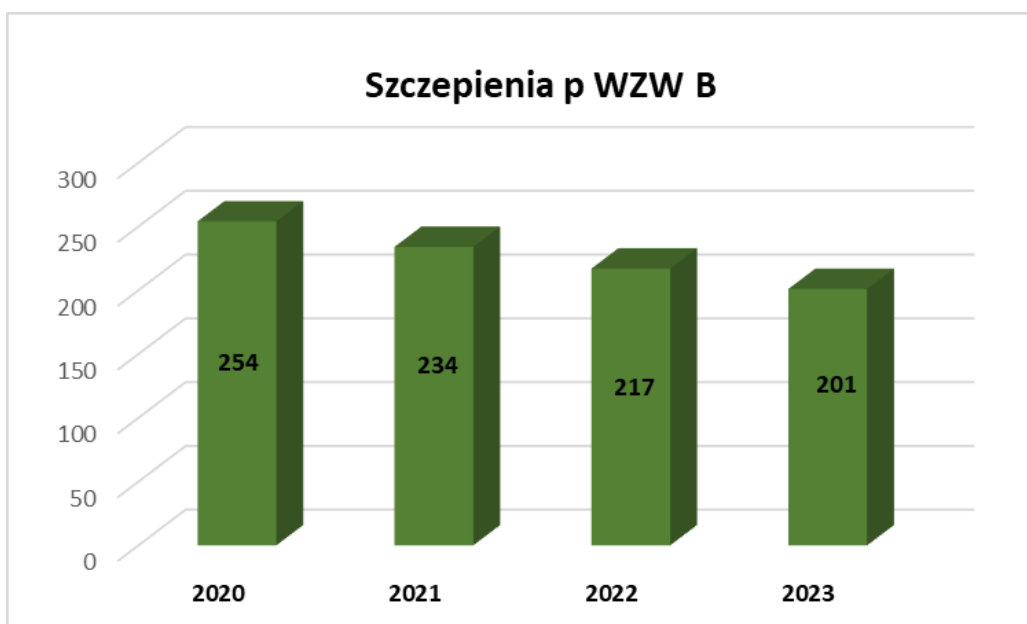
Do rodziców dzieci uchylających się od szczepień wystosowano pisma przypominające o obowiązku poddania dziecka szczepieniom ochronnym. Informowano o konsekwencjach prawnych w przypadku niezastosowania się do powyższego obowiązku, tj. o wszczęciu postępowania egzekucyjnego w celu przymuszenia do wykonania wyżej wymienionego obowiązku.

Ponadto należy nadmienić, iż coraz większa liczba noworodków opuszcza oddziały szpitalne bez wykonania pierwszych podstawowych szczepień przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz gruźlicy z powodu braku zgody rodziców na szczepienie.

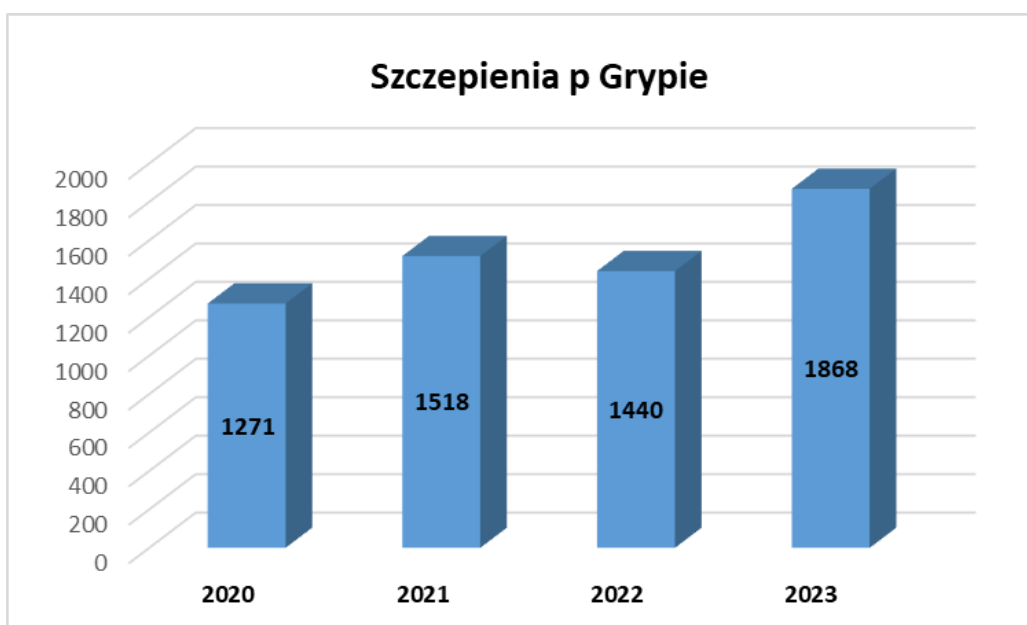
Do Wojewody Wielkopolskiego w roku sprawozdawczym skierowano 53 wnioski o wszczęcie egzekucji administracyjnej w sprawie osób uchylających się od szczepień ochronnych. 1 sprawa zakończona pomyślnie – zrealizowano ustawowy obowiązek poddania małoletniego dziecka szczepieniu ochronnemu, pozostałe sprawy są w toku.

- Szczepienia zalecane:

W 2023 r. odnotowano wzrost szczepień p/grypie i spadek szczepień p/WZW typu B, szczepionkami zalecanymi w PSO.



Wykres nr 2. Szczepienia p/ WZW typu B w latach 2020-2023.



Wykres nr 3. Szczepienia p/grypie w latach 2020-2023.

- Zachowanie łańcucha chłodniczego

Placówki POZ pobierają szczepionki z magazynu PSSE w Kępnie. W celu zapewnienia łańcucha chłodniczego osoby upoważnione do odbioru szczepionek z PSSE, wyposażone są w termotorbę z wkładem lodowym, termometr oraz w rejestr temperatury. 10 placówek

POZ posiada elektroniczny system kontroli temperatury w chłodziarce do przechowywania szczepionek.

Transport szczepionek do PSSE zapewnia WSSE Poznań. Przestrzega się zasad przechowywania szczepionek zgodnie ze wskazaniem producentów.

Urządzenia chłodnicze w PSSE posiadają system nadzoru telemetrycznego temperatury poprzez sieć telefonii GSM. Temperatury monitorowane są 2 razy dziennie i w weekendy raz dziennie.

Jednym z ważniejszych elementów skutecznego nadzoru nad dystrybucją preparatami szczepionkowymi, na poziomie stacji sanitarno-epidemiologicznej jest Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).

7. Działalność nadzorowa w zakresie chorób zakaźnych.

Wywiady epidemiologiczne wprowadzane są przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej do Elektronicznego Systemu EpiBaza oraz SRWE, a następnie sprawdzane są i weryfikowane przez WSSE i NIZP-PZH.

W 2023 r. wszystkie wywiady związane z zachorowaniami spowodowanymi wirusem SARS-CoV-2 wprowadzono do systemów SEPIS i EWP.

8. Działalność kontrolna.

W 2023 r. w kontrolowanych obiektach, szczególną uwagę zwracano na przestrzeganie procedur zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (procedury mycia i dezynfekcji rąk, postępowania po ekspozycji, mycia i dezynfekcji sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, powierzchni dotykowych i bezdotykowych, postępowania z brudną bielizną i odpadami medycznymi oraz skażonym materiałem biologicznym). Analizowano dokumenty potwierdzające wdrożenie procedur (karty dezynfekcji, ewidencja zużycia środków dezynfekcyjnych, ewidencja wytwarzanych odpadów). Sprawdzano rejestr zgłaszanych chorób zakaźnych, raport z kontroli wewnętrznej oraz dokumentację zdrowotną personelu medycznego.

W 2023 r. przeprowadzono 53 kontrole sanitarne lecznictwa otwartego w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, wśród nich 19 dotyczyło tematyki szczepień ochronnych.



W czasie kontroli nie stwierdzono poważniejszych uchybień mających wpływ na zagrożenie dla zdrowia publicznego.

9. Współpraca z innymi jednostkami.

W 2023 r. Stanowisko Pracy ds. Epidemiologii współpracowało z następującymi instytucjami: Komendą Powiatową Policji, Weterynaryjną Inspekcją Sanitarną, Urzędami Gmin, SPZOZ Kępno, WS ZZOZ Chorób Płuc i Gruźlicy w Wolicy k/Kalisza, Urzędem Wojewódzkim, Centrum Personalizacji Dokumentów MSWiA Wydział Udostępniania Danych Warszawa, PSSE z całego kraju.

10. Podsumowanie.

Sytuacja epidemiologiczna zachorowalności na choroby zakaźne kształtuje się na tym samym poziomie co w roku ubiegłym.

W szczepieniach ochronnych największy niepokój budzi wzrost liczby noworodków opuszczających oddziały szpitalne bez wykonania pierwszych podstawowych szczepień z powodu braku zgody rodziców.

W skontrolowanych obiektach służby zdrowia stwierdza się przestrzeganie procedur dezynfekcji i sterylizacji oraz antyseptyki rąk.

W czasie kontroli sanitarnych w 2023 r. nie stwierdzono uchybień mających wpływ na zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Opracowały:

Beata Bieruta

Karolina Paż

Ewa Nawrot

III. HIGIENA KOMUNALNA

1. Ocena jakości wody w powiecie.

W powiecie kępińskim skontrolowano 21 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę 1 indywidualne ujęcia wody (SPZOZ w Kępnie) oraz sieć we wsi Rzetnia, która jest zaopatrywana w wodę z wodociągu w Ostrzeszowie.

Po badaniach wody wykonanych w ramach kontroli urzędowych oraz kontroli wewnętrznych, PPIS w Kępnie wydaje oceny o przydatności wody - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017 r.

W mijającym roku w nadzorowanych wodociągach stwierdzono 3 zdarzenia, w których nastąpiło pogorszenie jakości wody pitnej.

Pierwsze dotyczyło wystąpienia liczby bakterii gr. coli w sieci wodociągu Trzebień. Dzięki możliwościom technicznym, 30 sierpnia 2023 r., czyli w dniu otrzymania informacji z laboratorium, przełączono zasilanie z wodociągu Trzebień na zasilanie z wodociągu Opatów oraz Łęka Opatowska. W międzyczasie trwały działania naprawcze polegające na płukaniu i chlorowaniu sieci, a także czyszczeniu zbiorników, które trwały do momentu uzyskania pozytywnych wyników badania wody potwierdzonych badaniami PPIS w Kępnie. 06 października SUW Trzebień włączono ponownie do eksploatacji.

Kolejne zdarzenie dotyczyło wystąpienia liczby bakterii gr. coli w sieci wodociągu Teklin. Po otrzymaniu sprawozdań z badań PPIS w Kępnie stwierdził, iż woda nadaje się do spożycia tylko po przegotowaniu i w dniu 25 października 2023 r. wydał w tej sprawie komunikat, który został rozpowszechniony mieszkańcom. Woda bez przegotowania mogła być stosowana do codziennego mycia, prania odzieży, prac porządkowych, np. mycia podłóg i spłukiwania toalety. Po podjętych przez Urząd Gminy Trzcinica działaniach naprawczych, w dniu 30 października 2023 r. pobrano próbki wody w ramach nadzoru i w żadnej nie stwierdzono przekroczeń mikrobiologicznych. Wobec powyższego w dniu 01 listopada 2023 r. wydano komunikat o przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu Teklin.

Równocześnie, w związku z wystąpieniem liczby bakterii gr. coli oraz enterokoków kałowych, PPIS w Kępnie w dn. 25 października 2023 r. wydał komunikat oraz decyzję o braku przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągu Trzcinica.

Informacje zostały rozpowszechnione wśród mieszkańców. Po podjętych przez Urząd Gminy Trzcinica działaniach naprawczych, w dniu 26 października 2023 r. pobrano próbki wody w ramach kontroli wewnętrznej, w których stwierdzono poprawę jakości wody z wyjątkiem jednego punktu zlokalizowanym na sieci.

W związku z powyższym PPIS w Kępnie w dn. 28 października 2023 r. wydał kolejny komunikat informujący mieszkańców, iż woda z wodociągu nadaje się wyłącznie po przegotowaniu, a w dn. 30 października 2023 r. ponownie pobrał próbki wody. 01 listopada 2023 r. otrzymano informację z laboratorium, iż w ww. próbkach nie stwierdzono przekroczeń, wobec czego tego samego dnia wydano komunikat o przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu Trzcinica.

W okresie nieprzydatności mieszkańcom dostarczano wodę butelkowaną oraz podstawiano beczkowóz z wodą zasilaną z wodociągu Laski. Dzięki sprawnym i skutecznym działaniom naprawczym przeprowadzonym przez Urząd Gminy Trzcinica woda w obydwu wodociągach od momentu stwierdzenia pogorszenia jej jakości została doprowadzona do ponownej możliwości spożycia w przeciągu 7 dni.

W tym czasie do PPIS w Kępnie nie wpłynęły od mieszkańców żadne skargi czy prośby o interwencję. Łącznie ze wszystkich wodociągów w 2023 r. pobrano 138 próbek wody przeznaczonej do spożycia w zakresie monitoringu grupy A i B oraz 8 próbek ciepłej wody użytkowej (badanie w kierunku *Legionella sp.*).

2. Ocena jakości wody na pływalniach.

W krytej pływalni Qarium w Kępnie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obiektu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. Ogółem w ramach kontroli urzędowej nad jakością wody w pływalni pobrano 51 próbek wody oraz 8 próbek wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella sp.*

W badaniach przeprowadzanych w ramach kontroli wewnętrznej zdarzały się przekroczenia parametrów bakteriologicznych. Do czasu uzyskania pozytywnych wyników bakteriologicznych wody, zanieczyszczona niekiedy była wyłączana z eksploatacji.

W krytej pływalni w Słupi pod Kępnem przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obiektu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości. W ramach kontroli urzędowej nad jakością wody w pływalni pobrano 11 próbek wody oraz 3 próbki wody ciepłej na obecność bakterii *Legionella sp.* – jakość wody spełniała normy określone

w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Natomiast w wyniku badań przeprowadzonych przez zarządcę obiektu w ramach wewnętrznej kontroli jakości wody stwierdzono skażenie wody ciepłej bakteriami *Legionella sp.* w natryskach męskich.

Po podjętych działaniach naprawczych, polegających na czyszczeniu i dezynfekcji wewnętrznej instalacji wodociągowej wody ciepłej zredukowano liczbę bakterii *Legionella sp.* do wartości określonych w ww. rozporządzeniu.

3. Ocena jakości wody w miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli.

Miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli znajduje się w miejscowości Mikorzyn i jest pod stałym nadzorem Stowarzyszenia Społecznego im. Mikory, które odpowiada za stan sanitarno-techniczny budynków kubaturowych oraz plaży.

Sezon kąpielowy trwał 30 dni w systemie weekendowym (zgodnie z zaopiniowanym przez PPIS w Kępnie projektem uchwały Rady Miejskiej w Kępnie w sprawie wyrażenia zgody na utworzenie miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpieli).

Na podstawie wyników badania wody wykonanych przez organizatora wydano 2 oceny stwierdzające przydatność wody do kąpieli.

4. Dom Pomocy społecznej.

Przeprowadzono 1 kontrolę obiektu. Ogólny stan sanitarno-techniczny ocenia się jako dobry, otoczenie zadbane. Przeprowadzone w 2023 r. w ramach kontroli urzędowej badania jakości wody ciepłej z instalacji wewnętrznej nie wykazały obecności bakterii *Legionella sp.*

5. Motele i inne obiekty świadczące usługi hotelarskie.

W 2023 r. bazę noclegową stanowiły:

- obiekty całoroczne: 2 motele, 13 obiektów świadczących usługi hotelarskie,
- obiekt sezonowy w Mikorzynie: domek letniskowy.

Łącznie w obiektach noclegowych przeprowadzono 12 kontroli. Stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

6. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej.

W 2023 r. zewidencjonowanych zostało 167 obiektów, przeprowadzono 85 kontroli.

Ogólny stan sanitarno-techniczny w kontrolowanych obiektach ocenia się jako dobry oraz bardzo dobry. W czterech zakładach kosmetycznych, jednym fryzjerskim i jednym odnowy biologicznej za stwierdzone podczas kontroli uchybienia nałożono mandaty karne na łączną kwotę 1500 zł.

Na jeden obiekt odnowy biologicznej nałożono decyzję administracyjną, w której nakazano doprowadzić ściany pomieszczeń do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego. Ponowne kontrole tych obiektów nie wykazały nieprawidłowości.

7. Dworzec PKP.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Stan sanitarno-techniczny obiektu ocenia się jako dobry.

8. Ustępy Publiczne.

W 2023 r. w ewidencji znajdowały się 4 ustępy publiczne. Przeprowadzono 4 kontrole. Stan sanitarno-techniczny obiektów ocenia się jako bardzo dobry.

9. Stan sanitarny podmiotów leczniczych.

W 2023 r. w ewidencji znajdowało się 110 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. W ciągu roku przeprowadzono 48 kontroli.

Stan sanitarno-techniczny większości obiektów prowadzących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne nie budzi zastrzeżeń. Na dwa obiekty nałożono decyzje administracyjne, w których nakazano doprowadzić ściany oraz sufity pomieszczeń do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego. Podczas rekontroli stwierdzono, iż wszystkie ww. nakazy zostały zrealizowane.

Wydane decyzje

- Zezwalające (ekshumacje, wywóz zwłok za granicę) 33
- Nakazowe 3
- Płatnicze 17
- Zatwierdzenie laboratorium 1
- Unieruchomienie wodociągu 1
- Stwierdzające przydatność wody do spożycia 25
- Postanowienia 19
- Oceny dot. jakości wody 126
- Ocena obszarowa 1
- Oceny higieniczne dot. stosowania materiałów przy pracach na stacji uzdatniania wody 4

Łącznie przeprowadzono 317 kontroli.

10. Podsumowanie.

Nie stwierdzono występowania zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych. Przeprowadzane przez właścicieli remonty i modernizacje oraz zakup nowoczesnego sprzętu i aparatury, przyczyniają się do poprawy funkcjonalności obiektów i poziomu jakości świadczonych usług, co w efekcie pozytywnie wpływa na odbiór ze strony klientów/pacjentów.

Dokumentacja graficzna.

Fotografie nr 1-4. KOSMETOLOGIA Agnieszka Rubiszewska, ul. Słoneczna 7, 63-600 Kępno



Fot. nr 1



Fot. nr 2



Fot. nr 3



Fot. nr 4

Fotografie nr 5-6. SALON FRYZJERSKI Natalia Mrozek, ul. Jana Pawła II 22, 63-620 Trzcinica



Fot. nr 5



Fot. nr 6

Fotografie nr 7-16 SPZOZ w Kępnie, ul. Szpitalna 7, 63-600 Kępno



Fot. nr 7



Fot. nr 8



Fot. nr 9



Fot. nr 10



Fot. nr 11



Fot. nr 12



Fot. nr 13



Fot. nr 14



Fot. nr 15



Fot. nr 16

Opracowanie:

Joanna Horosiewicz

Maria Tajnert

Dominika Wiatrak

IV. HIGIENA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

1. Zakres nadzoru sanitarnego.

W ramach prowadzonej działalności pracownicy Higieny Żywności i Żywienia realizują zadania dotyczące:

- sprawowania bieżącego nadzoru nad zakładami produkcyjnymi oraz wprowadzającymi do obrotu środki spożywcze, poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych,
- podejmowania działań w zakresie Systemu RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), będącego Systemem Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt. System ma na celu niezwłoczne wycofanie z obrotu lub produkcji, żywności stwarzającej zagrożenie dla zdrowia lub życia,
- sprawowania nadzoru nad jakością wprowadzanych do obrotu środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, poprzez pobieranie próbek do badań laboratoryjnych,
- prowadzenia nadzoru nad jakością żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, tj. zakładach opieki zdrowotnej, stołówkach szkolnych i przedszkolnych, stołówkach pracowniczych, obozach kolonijnych, itp.,
- opracowywania ognisk zatruc pokarmowych i zatruc grzybami,
- prowadzenia postępowania administracyjnego na skutek stwierdzonych w trakcie kontroli nieprawidłowości lub uchybień stanu sanitarno-higienicznego,
- przyjmowania i realizacji zgłaszanych przez klientów interwencji oraz wniosków,
- dokonywania opracowań i analiz na podstawie posiadanej dokumentacji pokontrolnej, związanych z bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami,
- przeprowadzania postępowania związanego z zatwierdzaniem i rejestracją zakładów żywnościowo-żywniowych,
- przeprowadzanie kontroli na targowiskach oraz w zakładach żywienia zbiorowego, w związku z wprowadzeniem wzmożonego i wnikliwego nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi, z powodu występowania przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),

- stosowanie systemu TRANCES-NT przy kontrolach granicznych niektórych towarów przywożonych z państw trzecich,
- przeprowadzanie kontroli w zakładach żywności i żywienia pod względem przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

2. Przedstawienie stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.

W 2023 r. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kępnie obejmowała nadzorem 640 obiektów żywieniowo – żywnościowych oraz przedmiotów użytku, w tym 17 środków transportu, 13 obiektów ruchomych i tymczasowych.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 413 kontroli i rekontroli. Wydano 14 decyzji administracyjnych w tym 1 decyzję unieruchomienia zakładu obrotu żywnością, a winnych zaniedbań ukarano 9 mandatami karnymi, na łączną kwotę 2800 PLN.

W obiektach żywieniowo – żywnościowych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, w związku z realizacją planu poboru prób na 2023 r., pobrano 97 prób.

Pracownicy działu Higieny Żywności i Żywienia w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego nad obiektami produkcji i obrotu żywności, w dni wolne od pracy w miesiącach od czerwca do końca września 2023 r przeprowadzili łącznie 88 kontroli weekendowych (łącznie kontrole weekendowe zakładów małej gastronomii, zakładów żywienia, sklepów, stoisk ruchomych, sprzedaży targowiskowej, itp.).

Podczas trwania kontroli weekendowych na zakład obrotu żywnością wystawiono 1 decyzję nakazującą usunięcie uchybień technicznych oraz wystawiono 3 mandaty karne na kwotę 600 zł.

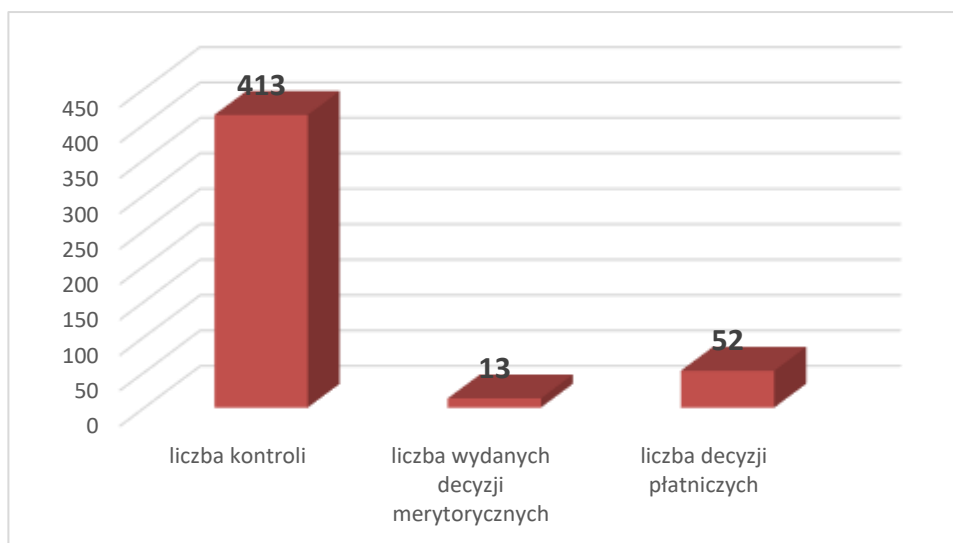
Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należą:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń: ściany, sufity,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- składowanie zbędnego sprzętu w pomieszczeniach zakładu.

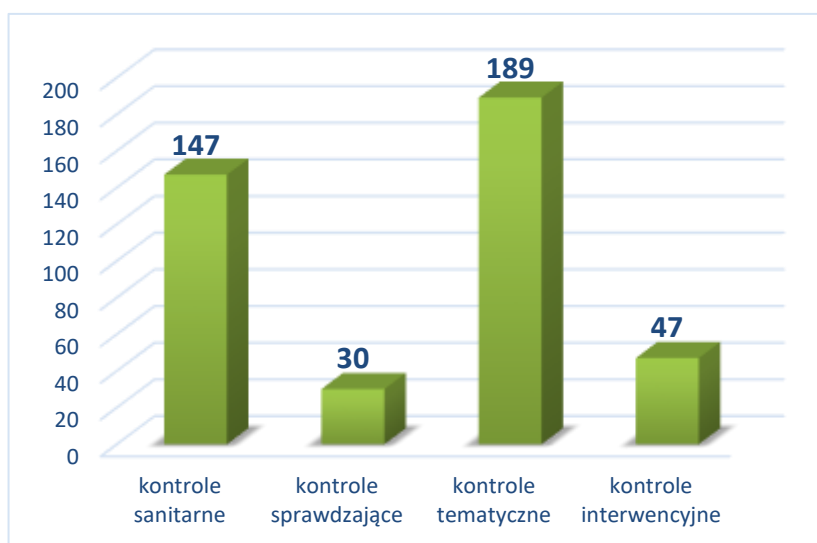
W większości zakładów stan sanitarno-techniczny był prawidłowy. Surowce, składniki oraz wyroby gotowe przechowywane odpowiednio z zachowaniem łańcucha chłodniczego oraz tak aby zapewnić bezpieczeństwo oferowanych do sprzedaży posiłków.

Nie stwierdzono środków spożywczych, surowców nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym. Otoczenie zakładu utrzymane w czystości. Ponadto należy zaznaczyć, że na terenie nadzorowanego powiatu nie ma zlokalizowanych tras turystycznych i miejscowości turystycznych.

Przeprowadzono 7 kontroli w zakładach żywienia w czasie żywienia dzieci i młodzieży podczas trwania kolonii. Jadłospisy oceniono jako prawidłowe, zbilansowane i różnorodne. Nie stwierdzono nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno-technicznego.



Wykres nr 4. Działalność nadzorowa w 2023 r.



Wykres nr 5. Liczba kontroli przeprowadzonych w 2023 r.

3. Charakterystyka działań nadzorowych podjętych w poszczególnych grupach obiektów w 2023 r.

SKLEPY SPOŻYWCZE

Sklepy spożywcze stanowią najliczniejszą grupę ewidencjonowanych obiektów żywności i żywienia w powiecie kępińskim. Stan sanitarny sklepów spożywczych jest zróżnicowany. W 2023 r. skontrolowano 189 sklepów spożywczych (w tym supermarketów). Oceniono na podstawie arkusza stanu sanitarnego 61 sklepów (w tym supermarketów).

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należą:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń: ściany, sufity,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia zakładów,
- brak rejestrów dobrej praktyki higienicznej,
- art. spożywcze przeterminowane, produkty spożywcze nieodpowiadające wymaganiom zdrowotnym,
- łamanie łańcucha chłodniczego,
- widoczne liczne odchody gryzoni (myszy).

Ustalenia z kontroli w związku z zaistniałymi nieprawidłowościami dały podstawę do:

- wydania 4 decyzji administracyjnych na usunięcie uchybień w sklepach spożywczych oraz w supermarketach,
- w ramach postępowania mandatowego nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1200PLN,
- 1 sklep sklasyfikowano jako niezgodny z wymaganiami.

Pracownicy pionu HŻiŻ przeprowadzili w sklepach spożywczych i supermarketach 34 kontrole interwencyjne w związku z:

- pisemnymi interwencjami konsumenta dotyczącą obecności szkła i ceramiki w produktach spożywczych,
- wycofaniem z obrotu suplementów diety zawierających w składzie nieautoryzowane i niezgodne z prawem substancje,

- z pisemną interwencją klienta na stwierdzenie obecności ciała obcego (zęba) w kaszance,
- elektroniczną wiadomością petenta na niewłaściwą jakość cukierków czekoladowych zawierających szkodniki żywności,
- pisemną wiadomością konsumenta na niewłaściwe warunki przechowywania wędlin,
- wycofaniem z obrotu produktów w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Ocena systemu GHP/HACCP:

W sklasyfikowanych obiektach obrotu żywnością w 2023 r. w większości poddanych kontroli zakładów (za wyjątkiem niezgodnych) procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP wdrożony tylko w supermarketach, tylko w jednym obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w funkcjonowaniu systemu HACCP (dotyczy obiektu zdyskwalifikowanego). Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano rejestr zapisów CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi dla poszczególnych punktów krytycznych.

Nie stwierdzono nieprawidłowości, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

MAGAZYNY HURTOWE

Nadzorem objętych jest 18 obiektów, według arkusza oceny sklasyfikowano 6, łącznie przeprowadzono 22 kontroli i rekontroli.

W bieżącym roku kalendarzowym nie wydano żadnych decyzji administracyjnych.

Ocena systemu GHP/HACCP:

W sklasyfikowanych obiektach obrotu żywnością w 2023 r. w większości poddanych kontroli zakładów (za wyjątkiem niezgodnych) procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy



w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

CIASTKARNIE

Sklassyfikowano 5 ciastkarni. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą nowy obiekt.

AUTOMATY DO LODÓW

W 2023 r. skontrolowano 7 automatów do lodów, 3 oceniono na podstawie arkusza oceny, 3 obiekty zostały zatwierdzone. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE, GRZYBOWE

Na nadzorowanym terenie w 2023 r. istnieje tylko jeden tego typu obiekt – winiarnia. Zakład został skontrolowany na podstawie arkusza oceny. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

ZAKŁADY PRZEMYSŁU ZBOŻOWO-MŁYNARSKIEGO

W 2023 r. sklassyfikowano 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego. Nie wykazano uchybień w zakresie stanu sanitarno-technicznego.

WYTWÓRNIE KONCENTRATÓW SPOŻYWCZYCH

Na terenie kontrolowanym przez tutejszą stację jest jedna wytwórnia koncentratów spożywczych, która zajmuje się głównie produkcją koncentratu proszku lodowego.

W 2023 r. nie dokonano kontroli ww. zakładu.

PIEKARNIE

Sklassyfikowano 4 piekarnie, przeprowadzono łącznie 6 kontroli. Wydano 2 decyzje na usunięcie uchybień.

Stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń: ściany, sufity, podłogi,
- niewłaściwy stan techniczny maszyn używanych do produkcji.

PRODUCENCI ŻYWNOŚCI W WARUNKACH DOMOWYCH

Pod nadzorem jest 7 zakładów, skontrolowano 4, wydano 2 decyzje zatwierdzające nowe obiekty. Producentami są osoby prywatne produkujące wyroby cukiernicze w warunkach domowych tzw. „domowe cukierenki”.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego.

WYTWÓRNIE SUPLEMENTÓW DIETY

Na terenie kontrolowanym przez tutejszą stację jest jeden zakład, który zajmuje się produkcją suplementów diety. Wytwarzanie suplementów diety m.in.: na bazie oleju konopnego pochodzącego z nasion konopi siewnej (*Cannabis sativa* L.), witaminowych, tłuszczowych i maceratów ziołowych. Produkcja żywności na bazie konopi siewnej (*Cannabis sativa* L.), typu: olej konopny, mąka konopna, makuch konopny oraz konfekcjonowanie żywności m.in. łuskane oraz niełuskane nasiona konopi, białko konopne, liofilizowane kielki konopne, herbaty konopnej produkowanej z liści konopi. Sprzedaż internetowa suplementów diety oraz produktów spożywczych pakowanych jednostkowo.

W nadzorowanym zakładzie produkcyjnym przeprowadzono razem 7 kontroli. Uzyskane wyniki dały podstawę do wydania 3 decyzji administracyjnych (zatwierdzającej – rozszerzenie prowadzonej działalności, umorzenia postępowania administracyjnego, nakazującej wycofanie z obrotu produktu pn.: „10% HEAL BLUE” – uchylona w całości) oraz mandatu karnego w wysokości 300 PLN.

Ocena systemu GHP/HACCP w zakładach produkcji żywności:

W sklasyfikowanych zakładach produkcji żywności w 2023 r. procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady

i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP wdrożony w 19 zakładach produkcyjnych. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano rejestr zapisów CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi dla poszczególnych punktów krytycznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

Jeden zakład nie funkcjonuje zgodnie z założeniami systemu HACCP i procedurami systemowymi (nie wyznaczono krytycznych punktów kontroli, monitoring punktów kontroli (arkusze systemowe z monitorowania wykonywanych czynności) prowadzony jest niekompletnie, zapisy dokonywane wybiórczo w formie papierowych zapisów z przeprowadzonych czynności).

ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU OTWARTEGO.

W 2023 r. sklasyfikowano 36 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 24 małej gastronomii. Przeprowadzono łącznie 79 kontroli w tym 57 w małej gastronomii.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należą:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń: ściany, sufity,
- nieprawidłowy stan techniczny wyposażenia zakładu,
- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia zakładów.

Ustalenia z kontroli w związku z zaistniałymi nieprawidłowościami dały podstawę do wydania 5 decyzji administracyjnych dotyczących usunięcia uchybień technicznych oraz 3 mandatów karnych na kwotę 1300 zł.

Ponadto pracownicy pionu HŻiŻ przeprowadzili w zakładach żywienia zbiorowego otwartego 5 kontroli interwencyjnych w związku z:

- pisemną interwencją na zły stan sanitarny pomieszczeń obiektu oraz niewłaściwą jakość zdrowotną stosowanych do produkcji surowców,
- pisemną interwencją petenta na zalewanie ściekami sanitarnymi z kratki ściekowej kanalizacji deszczowej pochodzącymi z lokalu gastronomicznego,
- wycofaniem z obrotu produktów w ramach funkcjonowania systemu RASFF,
- wystąpieniem Salmonelli w produktach drobiowych.

Ocena systemu GHP/HACCP w żywienia zbiorowego typu otwartego:

W sklasyfikowanych zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego w 2023 r. procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP wdrożony w 31 zakładach żywienia zbiorowego otwartego. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano rejestr zapisów CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi dla poszczególnych punktów krytycznych.

Nie stwierdzono nieprawidłowości, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

STOŁÓWKI SZKOLNE

Sklasyfikowano 7 zakładów, przeprowadzono 9 kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych dokonano oceny teoretycznej 8 jadłospisów, które zostały ocenione jako prawidłowe oraz zgodne z rozporządzeniem 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Na kartach jadłospisów podawane były informacje o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

STOŁÓWKI W PRZEDSZKOLACH

Sklasyfikowano 10 zakładów, przeprowadzono 11 kontroli. Wydano 1 decyzję na usunięcie uchybień technicznych. Stwierdzono nieprawidłowości w 1 zakładzie - niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń.

W nadzorowanych obiektach dokonano 16 ocen teoretycznych jadłospisów - wszystkie jadłospisy oceniono jako prawidłowe oraz zgodne z rozporządzeniem 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Na kartach jadłospisów podawane były informacje o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

STOŁÓWKI NA KOLONIACH, PÓLKOLONIACH I OBOZACH

W 2023 r. kolonie odbywały się w 3 zakładach, łącznie przeprowadzono 7 kontroli. Stan sanitarno-techniczny zachowany.

Podczas trwania półkolonii, kolonii przeanalizowano 10 jadłospisów, które zostały ocenione jako zgodne z rozporządzeniem 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Na kartach jadłospisów podawane były informacje o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

BLOKI ŻYWIENIA W SZPITALACH

Nadzorem objęte są 2 bloki żywienia. W 2023 r. nie oceniono stanu sanitarnego zakładów żywienia wg. arkuszy ocen stanu sanitarnego (klasyfikacji).

Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną dotyczącą oceny sposobu żywienia pacjentów w szpitalu. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Podczas kontroli oceniono 13 jadłospisów w bloku żywienia w szpitalu, zostały ocenione jako prawidłowe, skonstruowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z wykorzystywaniem sezonowości występowania owoców i warzyw, różnorodności podawanego pieczywa, dodatków w postaci owoców czy też warzyw, jadłospisy urozmaicone.

Na kartach jadłospisów podawana jest informacja o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II (Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, s 18 z późn. zm).

Jadłospisy sporządzane są z podziałem na poszczególne diety w zależności od stopnia zaawansowanej choroby u pacjentów. Diety dla pacjentów są opracowywane po wywiadzie z lekarzem prowadzącym i są one zależne od stanu zdrowia pacjenta, np. dieta podstawowa jest modyfikowana w oparciu o przeprowadzone zabiegi zarówno diagnostyczne typu kolonoskopia, gastroskopia (inne) oraz zabiegi chirurgiczne na oddziałach szpitalnych.

DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

Nadzorem objęte są 4 zakłady należące do ww. grupy obiektów. W 2023 r. oceniono stan sanitarny jednego z zakładów. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-technicznych w zakładzie.

Żywienie pensjonariuszy prowadzone w systemie cateringowym, jadłospis oceniony jako nieprawidłowy. W opisie podawanych potraw brak stosowania szczegółowych opisów podawanych potraw w całej dekadzie np. zupy na jakim wywarze, kompoty jakie? buraczki jakie? itp. Ponadto w dekadzie powtarza się podawanie dodatku warzyw do obiadu w postaci: buraczki, kapusta pekińska.

POZOSTAŁE OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO TYPU ZAMKNIĘTEGO

Pod nadzorem tutejszej stacji w roku 2023 r. były 2 sklepiki szkolne (nie prowadzono klasyfikacji ze względu na likwidację 1 obiektu, natomiast w 1 obiekcie przeprowadzono kontrole odbiorową); 3 stołówki pracownicze (dokonano klasyfikacji jednej z nich, kontrola nie wykazała uchybień sanitarno-technicznych, przeprowadzono 1 kontrolę odbiorową); 2 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, w których nie przeprowadzono kontroli.

Ponadto w 2023 r. pod nadzorem były 3 zakłady usług cateringowych, przeprowadzono 1 kontrolę odbiorową.

Ocena systemu GHP/HACCP w żywienia zbiorowego zamkniętego:

W sklasyfikowanych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego w 2023 r. procedury dobrej praktyki higienicznej funkcjonowały prawidłowo tzn. w obiektach na bieżąco prowadzone zapisy w formie rejestrów w tym realizacja art. 18 rozporządzenia (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

System HACCP w sklasyfikowanych zakładach również funkcjonował prawidłowo. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniono stopień wdrożenia oraz funkcjonowanie systemu HACCP. Weryfikowano zapisy CCP z wartościami granicznymi wyznaczonymi dla poszczególnych punktów krytycznych.

Nie stwierdzono nieprawidłowości, zapisy mieściły się w wyznaczonych granicach.

PRODUKCJA PIERWOTNA

Pod nadzorem tutejszej stacji jest 94 producentów pierwotnych, w bieżącym roku sklasyfikowano 7 gospodarstw rolnych, przeprowadzono 9 kontroli.

W związku z kwestionowanymi wynikami badań przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w gospodarstwie rolnym, podczas której dokonano ponownego poboru prób.

Uzyskane wyniki nie wykazały nieprawidłowości.

PRODUCENCI PIERWOTNI I ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Pod nadzorem tutejszej stacji jest 4 producentów pierwotnych prowadzących jednocześnie rolniczy handel detaliczny.

Ocena systemu GHP/HACCP w zakładach produkcji pierwotnej:

W zakładach produkcji pierwotnej dobra praktyka higieniczna została wdrożona w 40 zakładach produkcji pierwotnej i rolniczego handlu detalicznego.

ŚRODKI TRANSPORTU

Żywność przewożona jest w samochodach przystosowanych do transportu przez właścicieli zakładów produkujących żywność i wprowadzających do obrotu oraz specjalistyczne firmy transportowe i fizyczne osoby świadczące usługi transportowe.

W ogólnej ocenie warunki przewozu żywności ulegają systematycznej poprawie; zakłady te posiadają na ogół własne środki transportu, prawidłowe, w dobrym stanie technicznym i przeznaczone wyłącznie do przewozu środków spożywczych.

Środki transportu posiadają pozytywne decyzje organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Będące pod nadzorem środki transportu posiadają wdrożone dobre praktyki higieniczne.

4. Ocena sposobu żywienia.

W ramach nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówki szkolne, przedszkolne, na koloniach i półkoloniach, zakład usług cateringowych, bloki żywienia w szpitalach) dokonano teoretycznej oceny sposobu żywienia w ww. placówkach.

Jadłospisy zostały ocenione jako prawidłowe oraz zgodne z rozporządzeniem 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Na kartach jadłospisów podawane były informacje o alergenach zgodnie z wymaganiami zał. II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W jednym zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego wydano decyzję na usunięcie uchybień technicznych.

5. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów. Zatrucia pokarmowe, w tym grzybowe.

Ogniska zatruc pokarmowych.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Kępnie nie stwierdzono ognisk zatruc pokarmowych.

Zatrucia grzybami.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Kępnie nie odnotowano przypadków zatruc grzybami.

W 2023 r. w prowadzono poradnictwo w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów – udzielono 4 porad grzybowych, wydano 1 atest na grzyby suszone, 1 atest na grzyby świeże oraz prowadzono działalność edukacyjno-szkoleniową w Szkołach Podstawowych na terenie powiatu oraz wystawę w siedzibie PSSE w Kępnie w zakresie dotyczącym wiedzy na temat grzybów oraz zasad ich zbierania.

Podjęto próby przeprowadzenia kontroli Targowiska w Kępnie pod kątem oferowania do sprzedaży grzybów, podczas których nie stwierdzono ww. asortymentu w obrocie.

6. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami alarmowymi oraz informacyjnymi w systemie RASFF pracownicy pionu Higieny Żywności przeprowadzili łącznie 30 kontroli interwencyjnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli dokonano wycofanie 26 kwestionowanych produktów.

Podczas przeprowadzania czynności kontrolnych ustalano w miarę możliwości listę odbiorców kwestionowanych produktów oraz monitorowano wycofanie kwestionowanego produktu.

W zależności od właściwości terenowych przekazywano sprawy do odpowiednich PSSE lub Inspekcji Weterynaryjnych.

7. Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pod nadzorem PSSE w Kępnie znajduje się 1 hurtownia oraz 11 sklepów prowadzących dystrybucję materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W 2023 r. nie pobierano prób materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8. Nadzór nad zakładami obrotu suplementami diety.

W ramach wykonywanych kontroli tematycznych pracownicy dokonywali oceny oznakowania suplementów diety będących w obrocie w sklepach zielarsko-medycznych, aptekach.

W trakcie kontroli sprawdzano także czy analizowane suplementy diety zostały objęte powiadomieniami o zamiarze wprowadzenia po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa. Wszystkie oceniane suplementy diety widniały w rejestrze powiadomień. Sprawdzono ponadto sposób prezentacji reklamy suplementów diety oraz ich oznakowanie w myśl obowiązujących przepisów prawa.

Pracownicy Higieny Żywności i Żywnienia dokonywali także kontroli internetowych suplementów diety oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem stron internetowych – przeprowadzone kontrole internetowe nie wykazały nieprawidłowości w zakresie reklamy, prezentacji suplementów diety oraz prowadzili nadzór nad internetowym obrotem suplementami diety, w związku z pismami przesyłanymi z GIS, w sprawach dotyczących m.in.: suplementów diety, w skład których wchodziły składniki nieautoryzowane i niezgodne z prawem oraz składniki niedozwolone, reklam suplementów diety naruszających przepisy prawa żywnościowego.

W wyniku przeprowadzonych kontroli internetowych nie stwierdzono w obrocie internetowym oferowania przedmiotowych produktów przez przedsiębiorców z terenu powiatu kępińskiego.

Pracownicy PSSE w Kępnie w ramach nadzoru nad żywnością specjalnego przeznaczenia i suplementami diety pobierają próbki do badań.

W 2023 r. pobrano dwa suplementy diety w kierunku: zawartość kwasu askorbinowego oraz w zawartości żelaza.

9. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Pod nadzorem PSSE w Kępnie znajduje się 1 hurtownia oraz 15 sklepów prowadzących dystrybucję materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sklassyfikowano 1 zakład, przeprowadzono łącznie 3 kontrole. W ramach bieżącego nadzoru oceniono 5 deklaracji zgodności materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – nie stwierdzono nieprawidłowości.

10. Podsumowanie.

W 2023 r. przeprowadzono 413 kontroli i rekontroli w obiektach będących pod nadzorem.

Wydano 13 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, a winnych zaniedbań ukarano 9 mandatami karnymi, na łączną kwotę 2800 PLN.

Pracownicy działu HŻiŻ w ramach wzmożonego nadzoru sanitarnego nad obiektami produkcji i obrotu żywności, a zwłaszcza obiektów żywienia zbiorowego w dni wolne od pracy przeprowadzili łącznie 88 kontroli weekendowych.

Ustalenia z kontroli w związku z zaistniałymi nieprawidłowościami dały podstawę do wydania 1 decyzji administracyjnej dotyczącej usunięcia uchybień technicznych oraz 3 mandatów karnych na kwotę 600 zł.

W obiektach żywieniowo – żywnościowych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, w związku z realizacją planu poboru prób na rok 2023, pobrano 95 prób żywnościowych. Według wytycznych wynikających z planu poboru próbek pod względem



mikrobiologicznym przebadano 75 prób, natomiast pod względem chemicznym przebadano 20 prób. Zdyskwalifikowano 6 prób środków spożywczych. 5 prób zakwestionowano ze względu na nieprawidłowości w oznakowaniu, natomiast 1 próbę zakwestionowano ze względu na przekroczenie zawartości poziomu kadmu 0,045 mg/kg. (wymagania $\leq 0,040$) w porze.

Opracowały:

Agnieszka Baraniak

Agnieszka Olek

Agnieszka Wójciak

Andżelika Bieleń

V. HIGIENA PRACY

I. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

W ewidencji stanowiska pracy ds. higieny pracy PSSE w Kępnie w 2023 r. znajdowało się 294 zakłady, w których zatrudnionych było 16913 pracowników.

W ramach sprawowanego nadzoru dokonywano oceny wymagań higienicznych i zdrowotnych, w szczególności dotyczących:

- utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy,
- warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, w tym narażenia pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia pracowników, szkodliwe czynniki biologiczne, czynniki rakotwórcze,
- przestrzegania przez osoby wprowadzające do obrotu i stosujące substancje i mieszaniny chemiczne obowiązków wynikających z przepisów prawnych,
- przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu i stosujące prekursorsy narkotyków kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z przepisów prawnych,
- zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych,
- przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych.

2. Kontrole w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

W 2023 r. przeprowadzono 71 kontroli sanitarnych w 68 zakładach pracy, w których zatrudnionych było łącznie 2274 pracowników.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzono szczegółowe kontrole warunków pracy oraz narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze, w przemyśle drzewnym, metalowym i tworzyw sztucznych.

W trakcie kontroli zwracano uwagę na przestrzeganie przez pracodawców przepisów prawnych określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakładach pracy, w szczególności wykonywanie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla

zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzenie profilaktycznych badań lekarskich pracowników, stosowanie niebezpiecznych mieszanin chemicznych na stanowiskach pracy, analizowano ocenę ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą, oceniano system pierwszej pomocy w razie wypadku, wyposażenie pracowników w odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, a także stan pomieszczeń produkcyjnych oraz zaplecza higieniczno – sanitarnego.

3. Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia.

Ogółem w 2023 r. w ewidencji stacji znajdowało się 294 obiekty, z czego w 133 obiektach stwierdza się przekroczenia normatywów higienicznych.

Spośród obiektów z przekroczeniami normatywów higienicznych w 2023 r. skontrolowano 17 obiektów, w których potwierdzono przekroczenia poziomu hałasu dla 152 pracowników i przekroczenia stężenia dichlorometanu dla 180 pracowników.



W obiektach tych pracownicy byli zabezpieczeni przed narażeniem na hałas przez stosowanie na stanowiskach pracy indywidualnych ochron słuchu.

Poprawa warunków pracy dokonywana była przez realizację programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas.

W ramach realizacji programu dokonywano zakupu maszyn zaprojektowanych pod względem ergonomicznym o możliwie najniższym poziomie emisji hałasu, projektowano rozmieszczenie stanowisk pracy umożliwiających izolację od źródeł hałasu oraz ograniczające jednoczesne oddziaływanie wielu źródeł na pracownika, konserwowano środki pracy, informowano i szkolono pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy.

4. Postępowanie administracyjne.

W 2023 r. przeprowadzono 71 kontroli w 68 zakładach pracy. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w 1 zakładzie pracy w zakresie stanu sanitarno – higienicznego.

W 2023 r. nie wszczęto postępowania administracyjnego, nie wszczęto postępowania egzekucyjnego, nałożono 1 mandat karny.

5. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w środowisku pracy.

W 2023 r. w ewidencji Stacji znajdowało się 112 obiektów, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym. Są to pył drewna twardego, promieniowanie jonizujące.

W 2023 r. skontrolowano 20 zakładów pracy, w których ekspozowanych było ogółem 212 osób, w tym 45 kobiet i 167 mężczyzn. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień w zakresie czynników rakotwórczych na które wydano decyzje.

6. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi.

Ogółem w ewidencji Stacji znajduje się 37 obiektów, w których pracownicy ekspozowani są na szkodliwe czynniki biologiczne. Są to obiekty zajmujące się uprawą roślin, hodowlą zwierząt, produkcją pieczywa i wyrobów z mięsa, transportem i zbieraniem odpadów, oczyszczaniem ścieków, opieką zdrowotną.



W nadzorowanych obiektach pracownicy ekspozowani są na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i grupy 3. W bieżącym roku przeprowadzono 9 kontroli w w/w zakresie.

7. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

Ogółem w ewidencji Stacji znajduje się 8 dystrybutorów mieszanin chemicznych i 128 stosujących substancje i mieszaniny chemiczne. Ogółem jest to 136 obiektów w ewidencji Stacji.



W 2023 r. przeprowadzono ogółem 55 kontroli w zakresie substancji i mieszanin chemicznych, w tym 19 kontroli u dystrybutorów i 36 u stosujących.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono uchybień w zakresie dystrybucji i stosowania chemikaliów.

Na terenie Stacji znajdują się 4 obiekty wprowadzające do obrotu produkty biobójcze. Są to produkty biobójcze do zabezpieczenia drewna przed owadami i grzybami, do konserwacji konstrukcji murowanych przeciw grzybom, do likwidacji pleśni w obiektach budowlanych. Produkty te posiadają ważne pozwolenie na obrót.

W ewidencji Stacji znajduje się 10 obiektów posiadających prekursorów narkotyków kategorii 3, w tym 3 obiekty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu acetonu oraz 7 obiektów, w których stosuje się aceton i kwas solny.

Na terenie PSSE w Kępnie aceton stosowany jest do czyszczenia i odłuszczenia elementów mebli, kwas solny do oznaczeń laboratoryjnych w analizie ścieków i wody. Kwas solny i siarkowy do trawienia i dotrawiania oraz jako składnik kąpieli cynkowej utrzymujący pH w obróbce galwanotechnicznej.

W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 7 kontroli z zakresu prekursorów narkotyków, 3 kontrole u wprowadzających do obrotu aceton i 4 u stosujących.

W I kwartale 2023 r. zebrano informacje dotyczące ilości wprowadzanych do obrotu i stosowanych prekursorów za 2022 r. i była to ilość około 1886 l acetonu i 28662,3 l kwasu solnego.

8. Choroby zawodowe.

W 2023 r. do PSSE w Kępnie zgłoszono 4 podejrzenia chorób zawodowych. W związku z prowadzonymi postępowaniami przeprowadzono 7 wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających, sporządzono 5 kart oceny narażenia zawodowego (1 karta sporządzona w związku z prośbą innej Stacji PSSE).

W roku sprawozdawczym wydano 3 decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych, obecnie są one prawomocne.

Wystawiono 2 karty stwierdzenia choroby zawodowej. Są to przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy:

- zespół cieśni w obrębie nadgarstka wymieniona w poz. 20. pkt 1 wykazu chorób zawodowych,
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych poz. 15.2,
- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: bolerioza poz. 26.

Wydano 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

9. Nadzór nad kosmetykami.

W ewidencji Stacji znajduje się 5 obiektów, które zajmują się obrotem produktami kosmetycznymi, są to sklepy.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 5 obiektów, przeprowadzono 9 kontroli, które dotyczyły oceny produktów w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych oraz notyfikacji z systemu RAPEX. W wyniku przeprowadzonych kontroli w nadzorowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

10. Nadzór nad środkami zastępczymi.

W 2023 r. przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie wprowadzającym do obrotu tytoń i wyroby tytoniowe „TABAK GRUPA” Sp. z o.o., Trafika nr 177.

Kontroli produktów dokonano w związku z wzmożonym nadzorem nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych ukierunkowanych na produkty zawierające w swoim składzie substancję HHC-O, głównie pojawiają się w sprzedaży produktów na bazie konopi (w postaci liquidów, suszu, jointów, blantów) zawierających w swoim składzie zgodnie z deklaracją na opakowaniu substancję HHC-O.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu 5 opakowań suszu konopnego, w których składzie nie stwierdzono substancji HHC-O.

11. Promocja zdrowia.

W ramach przyjętego „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” w trakcie prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego w 2023 r. dokonywano w zakładach pracy oceny aktualnej sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w oparciu o kwestionariusz do oceny przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Ocenie poddano 66 zakładów i stwierdzono, że we wszystkich ustawa jest realizowana, w związku z czym nie nakładano decyzji administracyjnych i mandatów karnych. W bieżącym roku w PSSE nie odnotowano zawiadomień o przypadkach naruszenia prawa w zakresie przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w nadzorowanych obiektach.

W nawiązaniu do realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009 – 2023” na stronie internetowej PSSE w Kępnie znajdują się linki i materiały profilaktyczno – edukacyjne kierowane do ogółu społeczeństwa informujące jak bezpiecznie usunąć azbest z gospodarstwa domowego oraz o skutkach zdrowotnych ekspozycji na jego pył.

W ramach zrealizowanej akcji edukacyjnej „Stop dopalaczom” na stronie internetowej Stacji umieszczone zostały linki, materiały i ulotki o treści profilaktyczno – edukacyjnej skierowane do młodzieży oraz rodziców.

12. Podsumowanie.

1. W ewidencji stanowiska pracy ds. higieny pracy PSSE w Kępnie znajduje się 294 zakładów pracy, w których zatrudnionych jest ogółem 16913 pracowników.
2. Skontrolowano 68 obiekty, w których zatrudnionych było łącznie 2274 pracowników.
3. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że w warunkach przekroczenia NDN hałasu pracowało 180 pracowników.
4. W bieżącym roku w skontrolowanych obiektach nie wydano decyzji administracyjnych.
5. Skontrolowano 20 zakładów pracy, w których występują czynniki rakotwórcze. W zakładach tych eksponowanych było 212 osób.
6. Na terenie powiatu kępińskiego znajduje się 37 obiektów, w których pracownicy eksponowani są na szkodliwe czynniki biologiczne. W nadzorowanych obiektach pracownicy eksponowani są na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2 i grupy 3. W bieżącym roku przeprowadzono 9 kontroli w w/w zakresie.
7. Nadzorem objęto podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin, prekursorów narkotyków kategorii 3 oraz produktów biobójczych. W wyniku kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów prawnych.
8. Nadzorem objęto podmioty zajmujące się stosowaniem substancji i mieszanin chemicznych oraz prekursorów narkotyków kategorii 3. W wyniku prowadzonego nadzoru stwierdza się drobne uchybienia w zakresie stosowania chemikaliów.
9. Na terenie powiatu kępińskiego wprowadza się do obrotu oraz stosuje prekursory narkotyków grupy 3. W 2023 r. zebrano dane o ich ilościach za poprzedni rok i jest to 1886 l acetonu i 28662,3 l kwasu solnego.
10. W 2023 r. stwierdzono 3 choroby zawodowe.
11. Przeprowadzone kontrole w 2023 r. wykazały, iż pracodawcy podejmują szereg działań w celu poprawy warunków higieny pracy pracowników.



12. Prowadzone działania nadzоровe podejmowane przez pracowników stanowiska pracy ds. higieny pracy świadczą o dalszej potrzebie stałego nadzoru sanitarnego.

Opracowały:

Mariola Hładzińska

Magdalena Kantorska

VI. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Podejmowane działania w 2023 r. w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży miały na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków nauki oraz pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania, a także w placówkach wypoczynku letniego i zimowego.



Fot. Nr 16. Zespół Szkół w Trębaczowie - Przedszkole Samorządowe.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w roku 2023 r. kontrolowano przestrzeganie przepisów wymagań higienicznych i zdrowotnych, a w szczególności dotyczących:

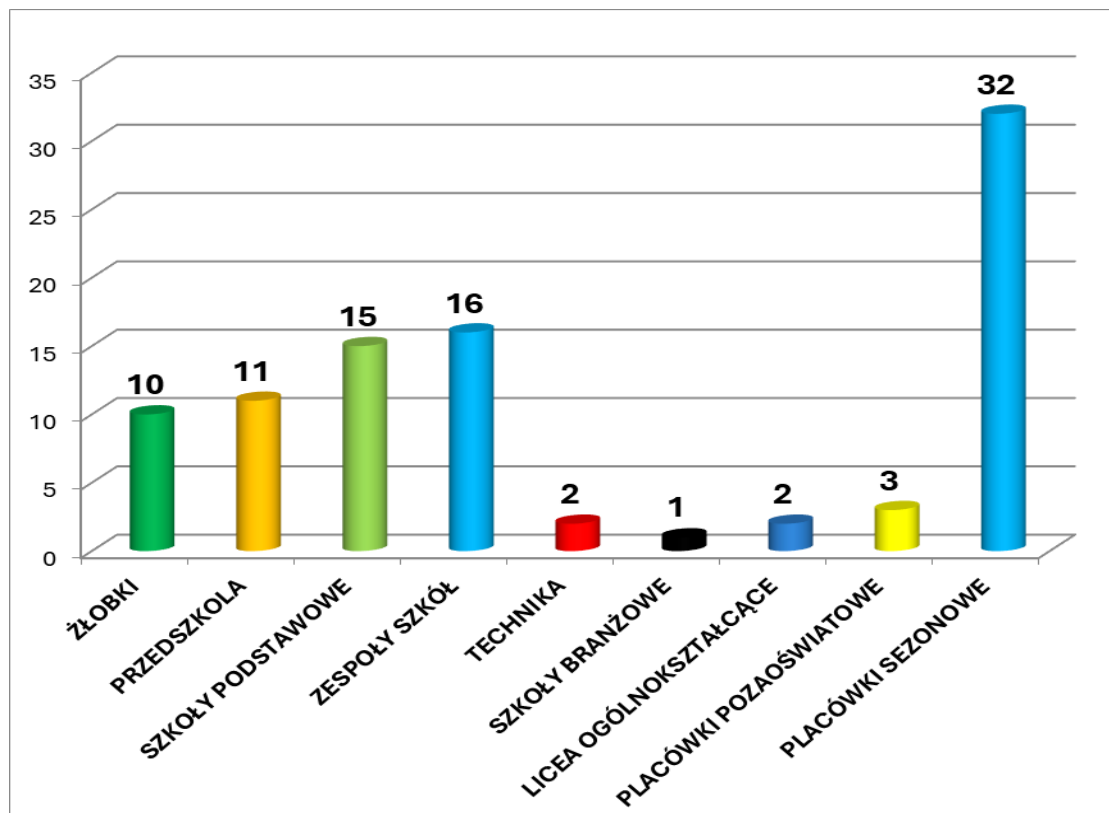
- stanu sanitarno - technicznego budynków, pomieszczeń i otoczenia podległych placówek,
- zapewnienia prawidłowych warunków nauczania i wychowania, w tym higieniczna ocena procesu nauczania, tj.: rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych, wentylacji w pomieszczeniach, parametrów

oświetlenia, ocenę w zakresie temperatur powietrza w obiektach, ocenę zapewnienia miejsc na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, ocenę posiadania przez placówki certyfikowanego sprzętu sportowego oraz mebli, a także ocenę obciążenia uczniów ciężarami tornistrów,

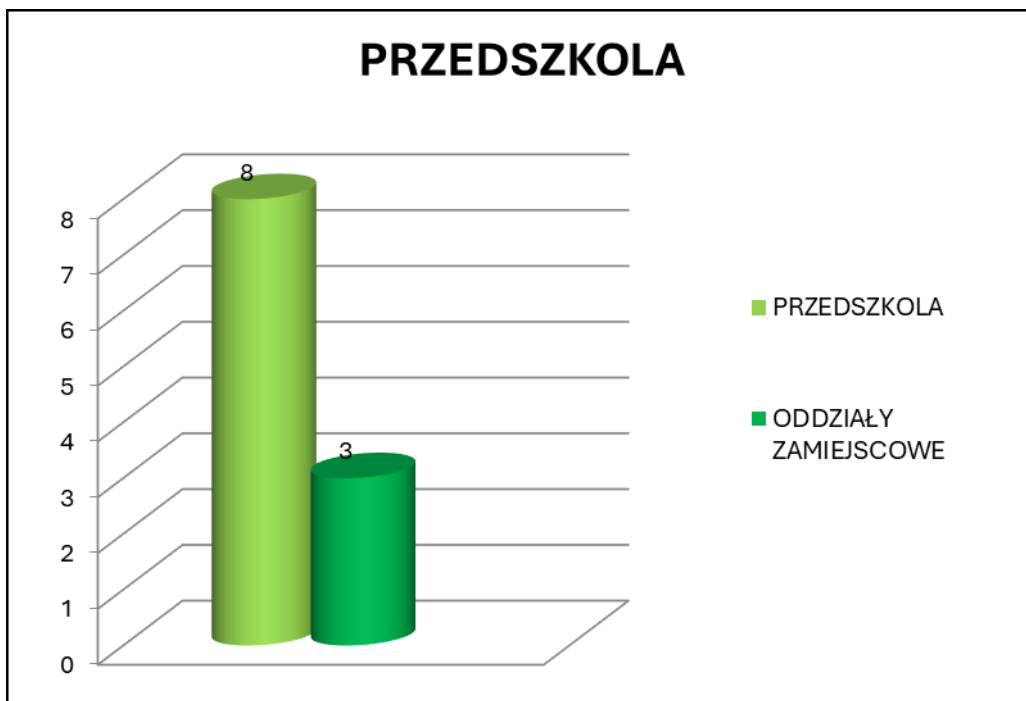
- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, stosowanymi w szkolnych pracowniach chemicznych,
- warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej i stomatologicznej nad uczniami w szkołach,
- realizacji Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

1. Charakterystyka ogólna.

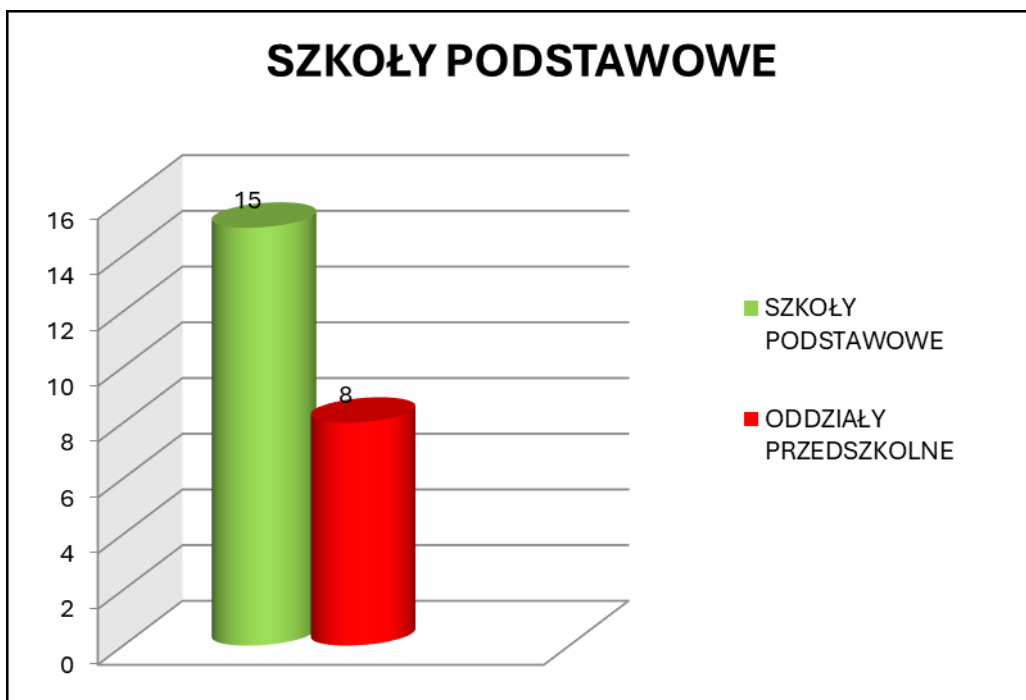
W 2023 r. na terenie powiatu kępińskiego nadzorem sanitarnym objęto 88 placówek – 56 stałych oraz 32 sezonowe. Przedstawia się to w następujący sposób:



Wykres nr 6.



Wykres nr 7.



Wykres nr 8.

W placówkach przeprowadzono łącznie 83 kontrole. 66 kontroli przeprowadzono w placówkach stałych, natomiast 17 kontroli w placówkach sezonowych.

W 2023 r. prowadzono 1 postępowanie administracyjne. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie uchybień sanitarno-technicznych w szkole oraz 4 decyzje opłatowe.

Wystosowano 1 wystąpienie pokontrolne do organu prowadzącego informujące o wynikach kontroli, zawierających nieprawidłowości, celem uzyskania informacji o dalszych działaniach jakie podejmie organ, w kierunku poprawy funkcjonowania placówki.

2. Zmiany w infrastrukturze w nadzorowanych placówkach.

Placówka przeniesiona do nowo powstałego obiektu.

- **Zespół Szkół w Trębaczowie - Przedszkole Samorządowe w Trębaczowie.**



Fot. nr 17. Sala zajęć w Zespole Szkół w Trębaczowie - Przedszkolu Samorządowym.



Fot. nr 18. Sala zajęć w Zespole Szkół w Trębaczowie - Przedszkolu Samorządowym.

3. Warunki do utrzymania higieny osobistej.

W 2023 r. podczas bieżących kontroli dokonano oceny warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w 36 placówkach. Szczególną uwagę zwrócono na dostęp do ciepłej bieżącej wody, środków higieny osobistej, sprawdzano również stan techniczny sanitariatów oraz ich czystość i porządek.

Ogólny stan sanitarny w kontrolowanych pomieszczeniach nie budził zastrzeżeń. W 1 placówce stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej – niewłaściwy stan techniczny.

W związku z tym wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych uchybień.

W 5 placówkach nie zachowano standardów dostępności do urządzeń sanitarnych.



Fot. nr 19. Pomieszczenie sanitarno-higieniczne w Zespole Szkół w Trębaczowie - Przedszkolu Samorządowym.

4. Warunki do uprawiania sportu i rekreacji.

Zastrzeżenia nadal budzi niedostateczna liczba sal gimnastycznych. Wiele szkół w dalszym ciągu ma problemy ze zorganizowaniem zajęć wychowania fizycznego we właściwych do tego pomieszczeniach. Zajęcia w placówkach, które nie posiadają własnych sal gimnastycznych bądź rekreacyjno – zastępczych, odbywają się w salach lekcyjnych czy w salach typu Dom Ludowy. Podczas sprzyjających warunków pogodowych zajęcia odbywają się także na boiskach szkolnych.

5. Zapewnienie uczniom miejsca na pozostawianie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych.

Przeprowadzone kontrole w 2023 r. w placówkach wykazały, że wszystkie skontrolowane szkoły zapewniły uczniom możliwość pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych. Uczniowie mogą pozostawiać podręczniki w indywidualnych szafkach bądź zbiorowych półkach, szafach.

6. Ocena obciążenia uczniów ciężarami tornistrów szkolnych.

W 2023 r. przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 10 szkołach podstawowych.

Badaniem objęto 1127 uczniów. Wyniki przeprowadzonych pomiarów wykazały, że ciężar szkolnego tornistra wynosił do 10% masy ciała w przypadku 573 uczniów (co stanowiło 51 % badanych). Ciężar tornistra w przedziale od 10 do 15 % masy ciała stwierdzono u 392 uczniów (35% badanych). Plecak cięższy niż 15 % masy ciała posiadało 162 uczniów (14 % badanych).

W czasie oceny przeprowadzano rozmowy z uczniami dotyczące m. in. znaczenia ciężaru tornistra/plecaka szkolnego na rozwój i dysfunkcję narządu ruchu, prawidłowej postawy ciała oraz korzystnego wpływu aktywności fizycznej na zdrowie. Udzielano także instruktażu na temat prawidłowego pakowania plecaków/ tornistrów szkolnych, podczas którego uczniowie mieli możliwość analizy zawartości własnego plecaka np. pod względem przydatności w danym dniu.

Dyrektorom placówek każdorazowo przekazywano ulotki informacyjne dotyczące omawianej tematyki do wykorzystania na zajęciach przez wychowawców czy też podczas spotkań z rodzicami.

7. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych.

Przeprowadzone w 2023 r. kontrole w placówkach oświatowych wykazały opisane poniżej problemy.

ZAGĘSZCZENIE DZIECI W SALACH ZAJĘĆ

Zbyt duże zagęszczenie w salach zajęć stwierdzono w 1 oddziale w Przedszkolu Samorządowym. Poinformowano dyrektora placówki o konieczności dostosowania liczby dzieci do powierzchni sali zajęć, według wytycznych programowo – funkcjonalnych dla przedszkoli.

HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH

W 2023 r. plan lekcji oceniono w 166 oddziałach. Nieprawidłowości stwierdzono w 17 placówkach w 74 oddziałach. Nieprawidłowości pojawiające się w rozkładach zajęć

lekcyjnych, wynikały m.in. z zatrudniania przez placówkę zbyt małej liczby nauczycieli, a także zatrudniania nauczycieli dojeżdżających i uczących jednocześnie w kilku placówkach, konieczności dostosowania planu lekcji do rozkładów jazdy autobusów PKS lub autobusów szkolnych, także zajęć wychowania fizycznego prowadzonych poza placówką.

W placówkach, w których stwierdzono nieprawidłowości, osobom odpowiedzialnym za układanie rozkładów zajęć lekcyjnych, udzielono instruktażu na temat higieny procesu nauczania oraz zalecono uwzględnić jego zasady przy sporządzaniu kolejnych planów.

8. Certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

W 2023 r. w placówkach oświatowych, dokonano szczegółowej oceny posiadania przez szkoły i przedszkola certyfikowanego sprzętu sportowego oraz mebli szkolnych.

Przeprowadzone pod tym kątem kontrole wykazały, że nowy sprzęt nabywany przez placówki posiada certyfikaty bądź atesty.

Problem w placówkach stanowi nadal stary sprzęt zakupiony przed laty. Pomimo tego, że urządzenia czy meble są sprawne, a ich stan techniczny nie budzi zastrzeżeń nie posiadają one ww. dokumentu.

9. Podsumowanie.

W porównaniu do kontroli przeprowadzonych w 2022 r. polepszyła się sytuacja w zakresie dostępu do sieci kanalizacyjnej w placówkach, zachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarnych oraz wyposażenia placówek w stoliki i krzesła z certyfikatami.

Podsumowując powyższe informacje można stwierdzić, że bieżące kontrole sanitarne przeprowadzone w 2023 r. wpłynęły na poprawę warunków sanitarno – technicznych oraz sanitarno - higienicznych w placówkach oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu kępińskiego.

Opracowała:

Weronika Czepizak

VII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

REALIZACJA INTERWENCJI PROGRAMOWYCH

Sprawozdanie z realizacji programów w roku szkolnym 2022/2023

1. „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Celem tego programu jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego. Kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi. Program jest realizowany wśród dzieci 5-6 letnich, w przedszkolach oraz w oddziałach przedszkolnych.

Placówki, które przystąpiły do realizacji programu zostały zaopatrzone w materiały edukacyjne. Realizatorzy w placówkach poinformowali rodziców o założeniach i celach programu. W realizacji programu udział wzięły:

- liczba przedszkoli – 16,
- liczba dzieci – 324,
- liczba rodziców – 97.

2. „Bieg po Zdrowie”

Jest to ogólnopolski program antytytoniowej edukacji zdrowotnej, kierowany dla uczniów klas IV szkół podstawowych. Celem programu jest: opóźnienie lub zapobiegnięcie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży, pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego oraz zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

W programie udział wzięło 9 szkół podstawowych, 303 uczniów oraz 92 rodziców. Szkoły, które przystąpiły do realizacji programu zostały zaopatrzone w materiały edukacyjne.

3. Profilaktyka HIV i AIDS:

„Światowy Dzień AIDS”

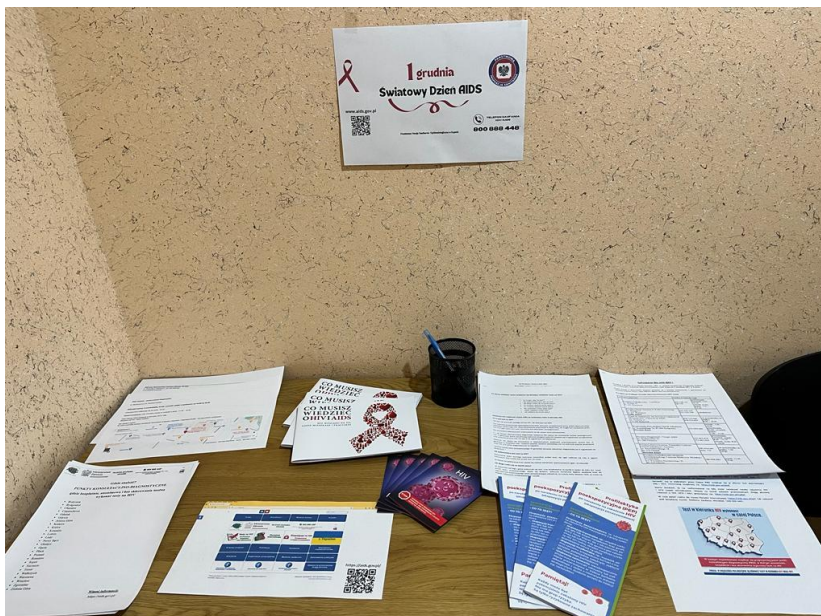
Z okazji obchodów, które jak co roku odbywają się 1 grudnia, zamieszczono informację o „Światowy Dzień AIDS” na stronach internetowych i w mediach społecznościowych (Facebook) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczne w Kępnie oraz nawiązano współpracę z lokalnymi mediami.

W Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie oraz Liceum Ogólnokształcącym nr I im. mjr Henryka Sucharskiego w Kępnie, zostały podjęte działania edukacyjne o tematyce HIV/AIDS z wykorzystaniem materiałów (ulotki, broszury) dostarczonych przez PSSE w Kępnie.

Pracownik Oświaty zorganizował punkt informacyjny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie, w którym można było zasięgnąć informacji dotyczących:

- Lokalizacji punktów konsultacyjno-diagnostycznych- gdzie bezpłatnie, anonimowo i bez skierowania można wykonać test na HIV,
- Danych statystycznych dotyczących HIV w Polsce oraz w województwie wielkopolskim,
- Informacji dla osób HIV+,
- Lokalizacji poradni prowadzących leczenie antyretrowirusowe HIV/AIDS,
- Światowego Dnia AIDS.

Dostępne były również broszury informacyjne dotyczące HIV i AIDS.



Fot. nr 20 Punkt informacyjny z okazji „Światowego Dnia AIDS”, dotyczący profilaktyki HIV/ AIDS w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie.

„Bezpieczne Walentynki”

Nawiązano współpracę z dyrektorem Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie oraz koordynatorem edukacji prozdrowotnej w celu przeprowadzenia działań w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki”. Pracownik oświaty zdrowotnej przygotował i przekazał informację – edukacyjną na temat- profilaktyki HIV/AIDS (sytuacja epidemiologiczna, testy, miejsca testowania i inne). Na korytarzu szkolnym przygotowano stoisko i wystawiono materiały o tematyce HIV/AIDS.



Fot. nr 21. „Bezpieczne Walentynki” w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie.

Dostarczono materiały oświatowo-zdrowotne „Powiedz stop wirusom” do Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Kępnie oraz Poradni Ginekologiczno – Położniczej w Kępnie. Zamieszczono informację na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie oraz podano w mediach lokalnych.

Szkolenie „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia- Kontra HIV”

Celem projektu MLZ jest podniesienie poziomu wiedzy w zakresie HIV i AIDS wśród młodzieży. Uzyskanie aktualnej wiedzy na temat HIV/AIDS, nabycie umiejętności podejmowania świadomych decyzji zmniejszających ryzyko zakażenia wirusem HIV i szerzenia chorób przenoszonych drogą płciową, wykształcenie właściwych postawy wobec osób zakażonych wirusem HIV i chorych na AIDS, wzbudzenie zainteresowania własnym zdrowiem, odpowiedzialności za zdrowie partnera oraz umiejętność wskazania miejsca, gdzie można uzyskać pomoc. Uzyskana podczas szkolenia fachowa wiedza

z zakresu profilaktyki zakażeń HIV i choroby AIDS, zostanie rozpowszechniona zgodnie z ideą edukacji rówieśniczej.

W ramach Krajowego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie przeprowadzono szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia- Kontra HIV, w formie wykładów i warsztatów dla 18 uczniów.

4. Mamo, Tato – co Wy na to?

Celem programu jest zwrócenie uwagi na specyfikę rozwoju ich dzieci, istotę zmian fizycznych i psychicznych, których doświadczają ze szczególnym naciskiem na ich potrzeby, słabości, kryzysy oraz kształtowanie prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci. Program jest realizowany wśród dzieci 5-6 letnich w przedszkolach oraz w oddziałach przedszkolnych.

Nawiązano współpracę z dyrektorami przedszkoli i szkół z oddziałami przedszkolnymi oraz z realizatorami programu. Dostarczono materiały edukacyjne, przeprowadzono indywidualne rozmowy z dyrektorami placówek realizujących program. W placówkach, które realizowały program odbyły się zebranie z rodzicami, na których przedstawiono zasięg i cel programu.

W realizacji programu udział wzięły:

- liczba przedszkoli i szkół z oddziałami przedszkolnymi – 28,
- liczba dzieci – 691,
- liczba rodziców – 735.

5. „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Nawiązano współpracę z dyrektorami przedszkoli. Program jest realizowany wśród dzieci przedszkolnych w wieku 5-6 lat.

W realizacji programu udział wzięły 2 placówki przedszkolne (67 dzieci).

6. „Wybierz życie – pierwszy krok”

Program kierowany jest dla uczniów klas I szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i wpływu wirusa HPV na jego powstawanie. Podniesienie świadomości dotyczącej czynników ryzyka raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna). Motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie. Przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym.

Przeprowadzono indywidualne rozmowy z dyrektorami szkół oraz z koordynatorami programu. Program został przedstawiony rodzicom. Realizatorzy programu, uczniowie oraz rodzice otrzymali materiały edukacyjne (ulotki, zakładki, plakaty).

W realizacji programu udział wzięły:

- liczba szkół ponadpodstawowych – 3,
- liczba młodzieży – 398.

7. „Trzymaj Formę”

Jest to program propagujący zdrowy styl życia, promujący zbilansowane odżywianie oraz aktywnością fizyczną.

Program propagujący zdrowy styl życia o unikalnym dwukierunkowym podejściu: promującym zbilansowane odżywianie połączone z regularną aktywnością fizyczną, którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

W realizacji programu udział wzięły:

- liczba szkół - 25,
- liczba klas- 85,
- liczba młodzieży – 1438.

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

1. Konkurs „Palić nie palić – oto jest pytanie”

W lutym 2023 r. we wszystkich szkołach podstawowych tj. 29 szkół (100%) dla uczniów klas V, został ogłoszony konkurs pod hasłem „Palić nie palić – oto jest pytanie”. Informację wraz z regulaminem konkursu zamieszczono na stronie internetowej PSSE.

Do konkursu przystąpiło 51 uczniów z 7 szkół. Na etapie powiatowym znalazło się 7 prac, spośród których komisja konkursowa wyłoniła zwycięzców etapu powiatowego. Praca zajmująca I miejsce została zakwalifikowana do etapu wojewódzkiego konkursu „Palić nie palić – oto jest pytanie”.

2. Obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu”

Jak co roku 31 maja obchodzimy „Światowy Dzień bez Tytoniu”. Drogą mailową przypomniano placówką szkolnym o obchodach, nagłośnieniu i podjęciu działań. W dniu 31 maja 2023 r. przesłano informację do mediów lokalnych oraz zamieszczono artykuł na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczne w Kępnie.

3. Obchody” Światowego Dnia Rzucenia Palenia”

Z okazji obchodów ”Światowego Dnia Rzucenia Palenia” zamieszczono informację o Światowym Dniu Rzucania Palenia na stronach internetowych i w mediach społecznościowych (Facebook) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczne w Kępnie oraz nawiązano współpracę z lokalnymi mediami.

W Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie uczniowie mieli możliwość poszerzenia swojej wiedzy na temat szkodliwości palenia i korzyści płynących z rzucenia nałogu oraz metod i miejsc, gdzie można uzyskać pomoc w rzuceniu nałogu. Osoby chętne miały możliwość zapoznania się z materiały o tematyce antytytoniowej.



Fot. nr 22 Obchody "Światowego Dnia Rzucenia Palenia" w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie.

W dniu 16 listopada 2023 r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny, w którym udzielano informacji na temat szkodliwości palenia tytoniu, inhalowania e-papierosów i używania nowatorskich wyrobów tytoniowych. Z wykorzystaniem smokerlyzera, u chętnych osób przeprowadzono badania zawartości tlenu węgla w wydychanym powietrzu. Osoby wymagające pomocy w rzuceniu palenia informowano o możliwości skorzystania z Telefonicznej Poradni Pomocy oraz korzystania ze strony internetowej: www.jakrzucicpalenie.pl. Punkty informacyjno-edukacyjne zostały wyposażone w materiały o tematyce antytytoniowej i onkologicznej, a także w banery z logo Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kępnie.

Fotografie nr 23-26 Punkt informacyjny zorganizowany z okazji „Światowego Dnia Rzucenia Palenia”.



Fot. nr 23



Fot. 24, 25, 26.

4. Szkolenia w ramach projektu "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra tytoń"

W odpowiedzi na zagrożenia związane z paleniem tytoniu i inhalowaniem e-papierosów wśród młodzieży oraz rosnącą potrzebę wzrostu świadomości w tym zakresie przeprowadzono szkolenie "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra tytoń", w którym wzięło udział 19 uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Kępnie. Podczas zajęć młodzież poznaje wiedzę w zakresie szkodliwego wpływu palenia papierosów i inhalowania e-papierosów na organizm palacza i osób z jego otoczenia, a także zachowań asertywnych. Wiedza uczniów jest oceniana przed i po szkoleniu za pomocą ankiety. Według założeń projektu młodzież po szkoleniu jest, aby mogli przekazywać poznaną

wiedzę na temat szkodliwości palenia tytoniu swoim rówieśnikom poprzez edukację rówieśniczą.

Szkolenie zostało przeprowadzone w formie warsztatów, wykładu oraz ćwiczeń. Wszyscy uczestnicy otrzymali ankiety wstępne, materiały szkoleniowe i ulotki. Młodzież aktywnie brała udział w szkoleniu poprzez zadawanie pytań i liczne dyskusje. Szkolenie zakończono oceną wiadomości uczestników poprzez zastosowanie ankiety końcowej. Cała grupa otrzymała „Certyfikat Młodzieżowego Lidera Zdrowia”.

Fotografie nr 27-28 Szkolenie w ramach projektu "Młodzieżowi Liderzy Zdrowia - kontra tytoń" w Szkole Podstawowej nr 2 w Kępnie.



Fot. nr 27



Fot. nr 28

5. „Światowy Dzień Zdrowia”

7 kwietnia 2023 r. obchodzimy „Światowy Dzień Zdrowia”. Nawiązano współpracę z NZOZ „MEDICA” w Bralinie, gdzie zostały przeprowadzone bezpłatne badania poziomu cholesterolu (HDL, LDL, TG) dla pacjentów z grupy ryzyka, po wcześniejszej kwalifikacji przez lekarzy rodzinnych. Na korytarzu przychodni utworzono punkt informacyjny, w którym znajdowały się ulotki i broszury związane tematycznie ze zdrowiem człowieka.

Informacje związane z obchodami „Światowego Dnia Zdrowia” przekazano placówką służby zdrowia, placówką szkolnym, do mediów lokalnych oraz zamieszczono artykuł na stronie internetowej i w miednicach społecznościowych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie.

6. Wojewódzki projekt edukacyjny „Mały kleszcz – duży problem?”

Celem projektu edukacyjnego jest wzrost poziomu wiedzy społeczeństwa na temat kleszczy, związanych nimi zagrożeń oraz profilaktyka chorób odkleszczowych.

W 2023 r. pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie przeprowadzili pogadanki skierowane dla opiekunów dzieci i młodzieży, w których uczestniczyło łącznie 134 osób oraz szkolenie, w którym uczestniczyło 12 osób.

Wszelkie działania edukacyjne połączone były z rozdawnictwem materiałów informacyjno-edukacyjnych dotyczących kleszczy oraz instruktażem prawidłowego ich usuwania.

Fotografie nr 29-30 Szkolenie w ramach wojewódzkiego projektu edukacyjnego „Mały kleszcz – duży problem?”.



Fot. nr 29



Fot. nr 30

7. Wojewódzki projekt edukacyjny: "Mam zdrowe zęby!"

Celem projektu jest budowanie właściwych nawyków i popularyzacja zasad poprawnej higieny jamy ustnej wśród dzieci w wieku wczesnoszkolnym, poprzez: zwiększenie świadomości dzieci dotyczącej konieczności codziennej, systematycznej dbałości o zdrowie jamy ustnej i zębów, utrwalenie wiedzy na temat podstawowych zasad profilaktyki próchnicy, kształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności wśród dzieci dotyczących właściwej higieny jamy ustnej.

Realizatorami projektu są pracownicy pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia powiatowych stacji sanitarno–epidemiologicznych.

Projekt „Mam zdrowe zęby!” wzbogacony jest o liczne materiały edukacyjne. Broszura dla dzieci zawiera ważne merytoryczne wskazówki jak dbać o higienę jamy ustnej i zębów oraz ciekawe zagadki. Każdy uczestnik spotkania otrzymuje również magnes i kalendarz mycia zębów.

W projekcie wzięło udział 7 szkół podstawowych oraz 6 przedszkoli. Przeprowadzono 13 pogadanek z instruktązem prawidłowego mycia zębów, wśród 223 dzieci.



Fot. nr 31 Zajęcia w ramach projektu edukacyjnego "Mam zdrowe zęby!"
w Zespole Szkół w Łęce Mroczeńskiej.



Fot. nr 32 Zajęcia w ramach projektu edukacyjnego "Mam zdrowe zęby!"
w Szkole Podstawowej w Świbie.

Konkurs plastyczny „Mój zębowy niezbędnik”

Konkurs plastyczny dla uczniów klas I-III szkół podstawowych. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu pracy plastycznej w formacie A4 „Mój zębowy niezbędnik” przy użyciu dowolnej techniki płaskiej: rysunek, malarstwo, wydzieranka, wycinanka, wyklejanka itp. Konkurs miał na celu rozwijanie umiejętności plastycznych, kreatywności i wrażliwości estetycznej u dzieci w wieku wczesnoszkolnym. Ma wywołać pozytywne skojarzenia, gdzie estetyka, kolorowy wygląd przyborów do mycia zębów przełoży się na budowanie zdrowych nawyków dbania o higienę jamy ustnej i zębów. Przebiegał w trzech etapach: szkolnym, powiatowym i wojewódzkim.

W konkursie na etapie szkolnym w powiecie kępińskim wzięło udział 134 prac. Do etapu powiatowego trafiło 32 prac z 11 szkół z powiatu kępińskiego.

W dniu 26.10.2023 r. zebrała się komisja konkursowa, która po zapoznaniu się z nadesłanymi pracami, wyłoniła zwycięzców:

- I miejsce – Zuzanna Majda – Szkoła Podstawowa Trzebień,
- II miejsce – Michalina Tereba – Szkoła Podstawowa Donaborów,
- III miejsce – Lilianna Kania – Zespół Szkół w Mroczeniu.

Zwycięscy etapu powiatowego zakwalifikowali się do finału. 14 listopada w siedzibie WSSE w Poznaniu odbyło się rozstrzygnięcie etapu wojewódzkiego. Komisja konkursowa oceniając pomysłowość, kreatywności i zaangażowanie autorów w wykonanie „zębowych niezbędników” spośród 93 nadesłanych prac wyłoniono 3 laureatów i 6 wyróżnionych. Praca wykonana przez uczennicę Zespołu Szkół w Mroczeniu została wyróżniona w finałowym etapie.

Łącznie prace plastyczne wykonało 7524 uczniów z 476 szkół podstawowych z woj. wielkopolskiego. Na etap powiatowy wpłynęło 1276 prac.



Fot. nr 33. Laureaci powiatowego etapu konkursu plastycznego „Mój zębowy niezbędnik”.

8. Projekt edukacyjny w zakresie profilaktyki raka piersi pt. „Co kryją Twoje piersi?”

Celem projektu jest szybsze wykrywanie nowotworów piersi wśród mieszkańców woj. wielkopolskiego poprzez:

- dostarczenie wiedzy na temat profilaktyki raka piersi (prewencji oraz badań przesiewowych). Dostępne obecnie sposoby profilaktyki (samobadanie, USG, mammografia) powinny być powszechnie znane, aby umożliwić ich jak najbardziej optymalne zastosowanie,
- dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących w/w badania na terenie woj. wielkopolskiego,
- motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie,
- uświadomienia zagrożenia zachorowania na raka piersi; problem raka piersi nie może być kwestią wstydliwą i unikaną.

Projekt realizowany był w okresie od marca do grudnia 2023 r. przez pracowników pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kępnie.

Zorganizowano 6 szkoleń grupowych składających się z dwóch części:

- wykład (obejmujący tematy: epidemiologia występowania nowotworów, patogeneza, czynniki ryzyka i objawy raka piersi, profilaktyka raka piersi, zmiany w programach profilaktycznych dla kobiet, samobadanie piersi, USG piersi, mammografia),
- pokaz nauki samobadania piersi z użyciem fantomu.

Uczestnikami szkoleń byli: uczniowie szkół ponadpodstawowych, nauczyciele, pracownicy zakładów pracy, członkowie kół gospodyń oraz klubów seniora.



Fot. nr 34 Szkolenie pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie w ramach projektu „Co kryją Twoje piersi?”.



Fot. nr 35 Szkolenie dla członków Całodziennego Klubu Seniora „Pod Żurawiem” w Kępnie w ramach projektu „Co kryją Twoje piersi?”.



Fot. nr 36 Szkolenie dla członkiń Koła Gospodyń Wiejskich Jankowy oraz mieszkańców w ramach projektu „Co kryją Twoje piersi?”.



Fot. nr 37 Szkolenie dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Kępnie w ramach projektu „Co kryją Twoje piersi?”.



Fot. nr 38 Szkolenie dla uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych nr 1 w Kępnie wraz z Członkiniami Klubu Amazonek oraz lekarzem onkologiem w ramach projektu „Co kryją Twoje piersi?”.

W rama projektu, przedstawiciel pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kępnie wraz z Klubem Amazonek wzięły udział w akcji pt. „Badamy nie tylko mamy”.



Fot. nr 39 Akcja pt.” Badamy nie tylko mamy”.

PODSUMOWANIE

Działalność Oświatowo Zdrowotna na terenie powiatu kępińskiego prowadzona była zgodnie z planem przedsięwzięć na 2023 r.

W roku sprawozdawczym, przeprowadzono 51 wizytacji, podczas których dokonano oceny realizowanych programów. Ze sprawozdań od realizatorów programów edukacyjnych wynika, że istnieje potrzeba kontynuowania programów profilaktycznych.

Opracowała:

Katarzyna Smółka

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Realizacja zadań.

W 2023 r. zrealizowano zadania wynikające z:

- ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- ustawy z dnia 3 października o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko,
- ustawy z dnia 27 marca 2013 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym,
- ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. – prawo budowlane.

2. Wykonane zadania.

W roku sprawozdawczym wydano:

- **61** decyzji płatniczych,
- **1** uzgodnienie dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- **14** uzgodnień z zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
- **5** opinii projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko,
- **31** opinii w sprawie, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- **6** opinii w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- **27** opinii uzgadniających dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i sanitarnych,
- **38** stanowisk/opinii organu w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych o zgodności wybudowanych obiektów budowlanych z projektem budowlanym,
- **2** postanowienia uzgodnienia projektu decyzji o warunkach zabudowy,
- **3** postanowienia uzgodnienia warunków projektu decyzji o ustaleniu lokalizacji inwestycji celu publicznego.

3. Przeprowadzone kontrole.

W 2023 r. przeprowadzono 38 kontroli przed wydaniem stanowiska w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym (art. 56 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. Prawo budowlane).

4. Podsumowanie.

W 2023 r. dominującymi zadaniami były:

- dopuszczenie do użytkowania (zajęcie stanowiska w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym),
- uzgadnianie dokumentacji projektowych,
- opinie w zakresie oceny oddziaływania na środowisko.

Powiat kępiński należy do powiatów o znacznie rozwiniętym przemyśle meblarskim. Dynamiczny rozwój zakładów skutkuje wieloma zadaniami inwestycyjnymi. W dużych zakładach produkcyjnych branży meblowej inwestuje się w instalacje do termicznego przekształcania odpadów drewnopodobnych w kotłowniach grzewczych. Nastąpił wzrost inwestycji polegających na budowie budynków handlowo-magazynowych.

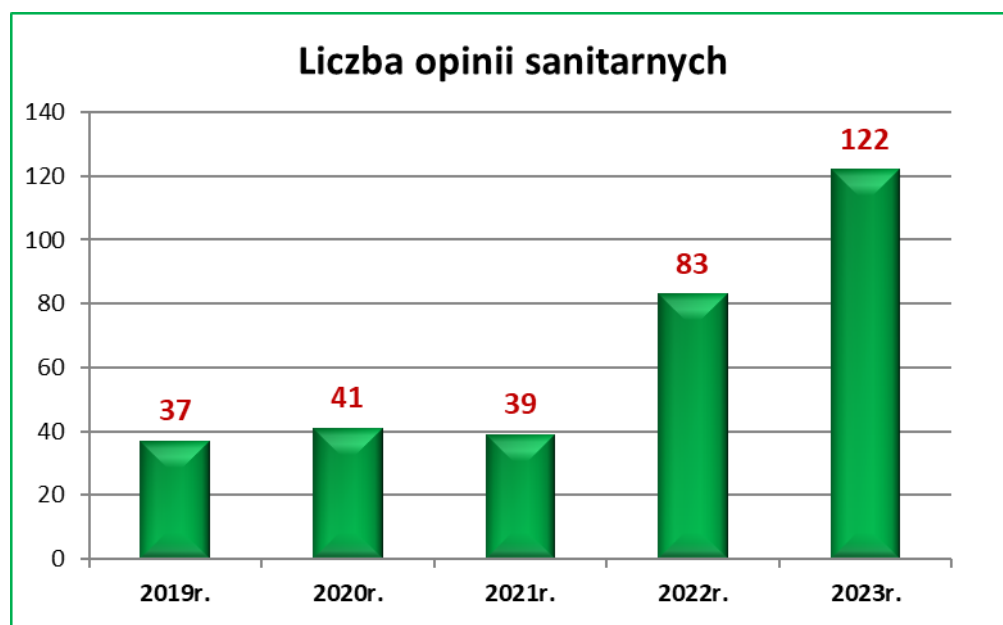
W 2023 r. dało się zauważyć znaczne zainteresowanie elektrowniami fotowoltaicznymi, które mają być realizowane w różnych gminach powiatu. Temat farm fotowoltaicznych przewija się zarówno w postępowaniu środowiskowym jak i w procesach zmiany planów zagospodarowania przestrzennego.

Opracował:

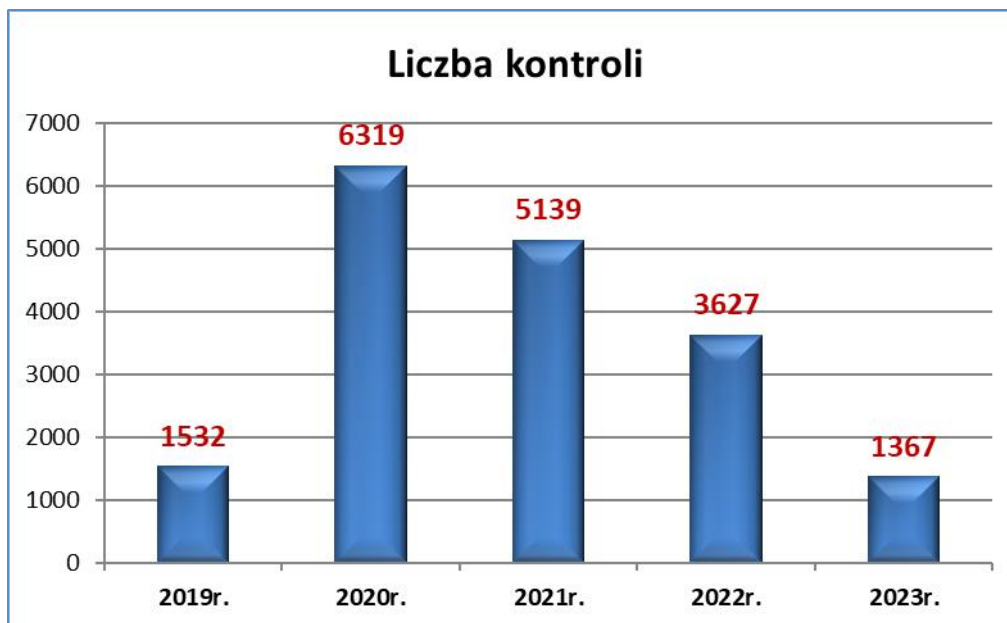
Mirosław Kozłowski

IX. PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI KONTROLNO REPRESYJNEJ ORAZ ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO POWIATOWEJ STACJI SANITARNO EPIDEMIOLOGICZNEJ W KĘPNIE

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kępnie w 2023 r. przeprowadziła łącznie 1367 kontroli sanitarnych i dochodzeń epidemiologicznych, na podstawie, których wydano ogółem 232 decyzje. Nałożono 16 mandatów karnych na łączną kwotę 5.100 zł. W 2023 r. wydano także 122 opinie sanitarne. Wystawiono 1 decyzję o unieruchomieniu zakładu.



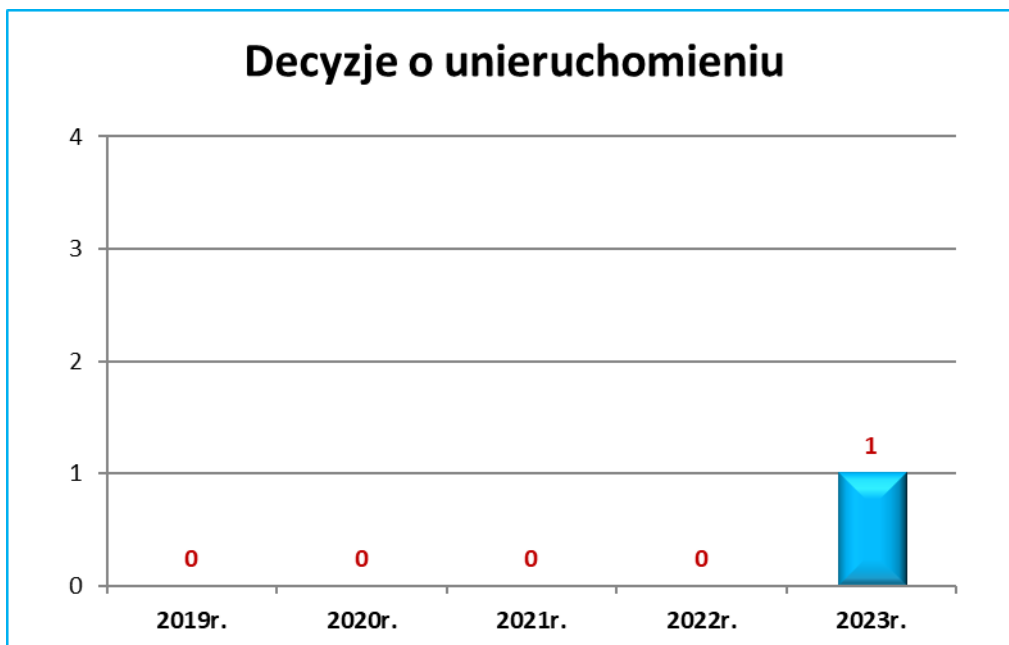
Wykres nr 9. Liczba opinii sanitarnych.



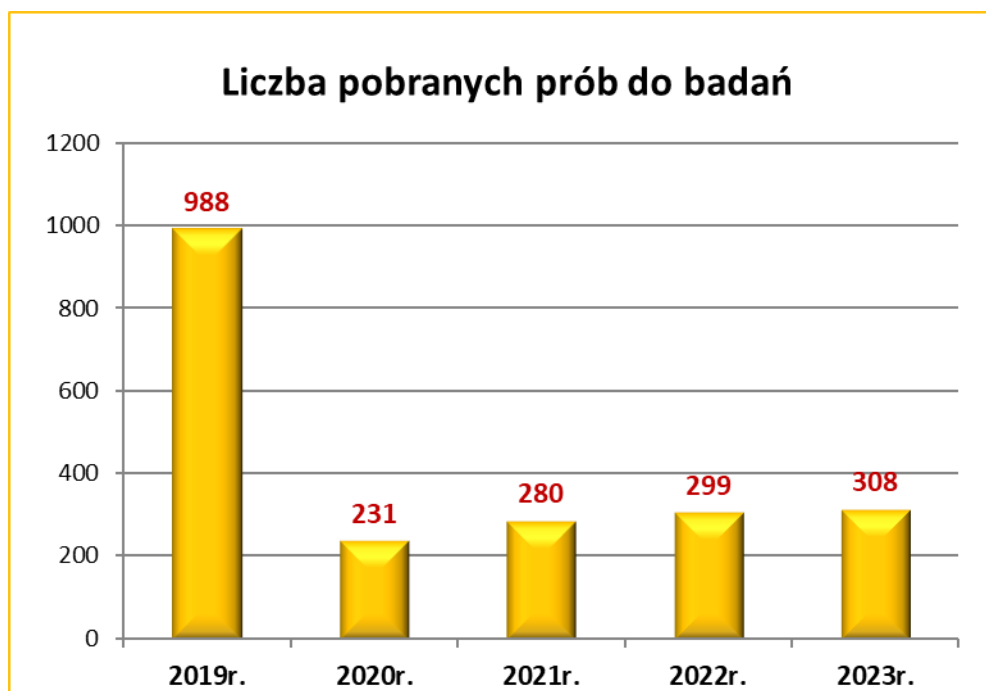
Wykres nr 10. Liczba kontroli.



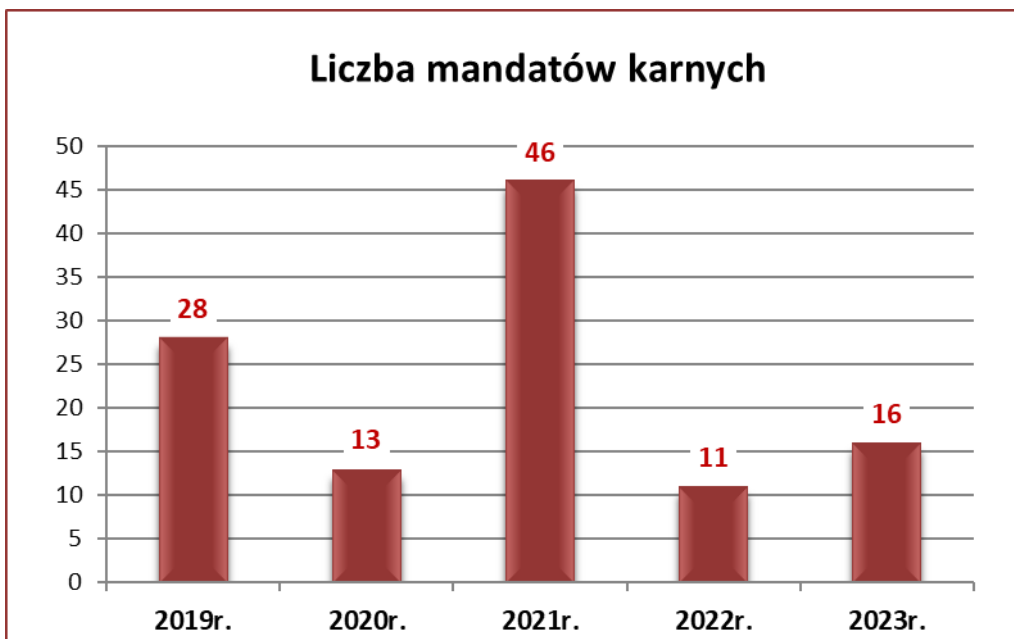
Wykres nr 11. Liczba decyzji ogółem.



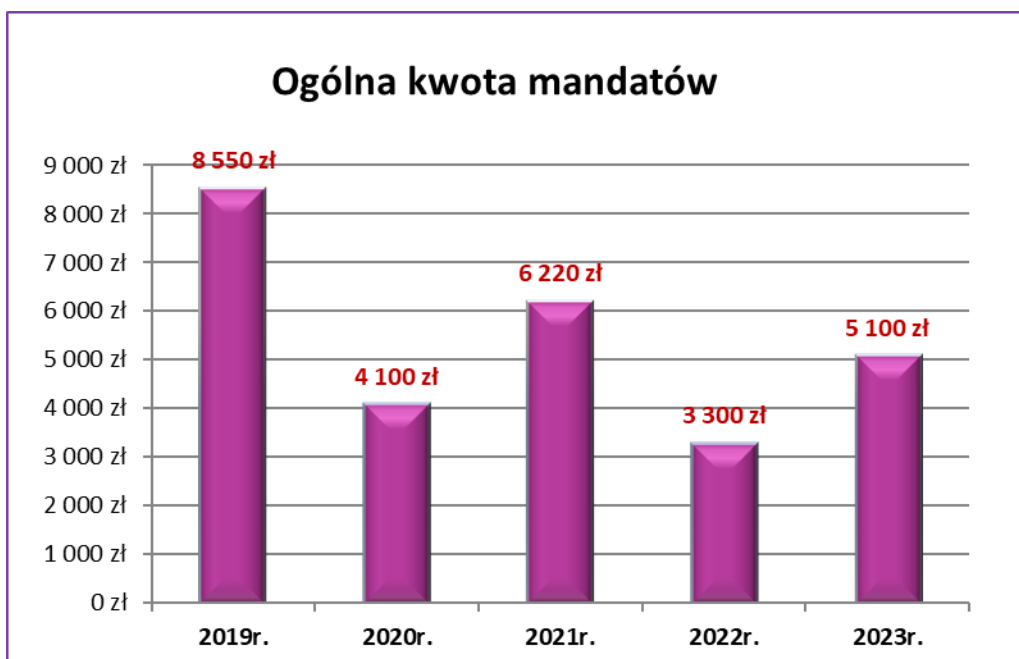
Wykres nr 12. Decyzje o unieruchomieniu.



Wykres nr 13. Liczba pobranych prób do badań.



Wykres nr 14. Liczba mandatów karnych.



Wykres nr 15. Ogólna kwota mandatów.

X. WNIOSKI KOŃCOWE

W 2023 r. PSSE w Kępnie realizowała zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, zgodnie z „Planem zasadniczych przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kępnie na rok 2023” oraz prowadziła działalność zapobiegawczą, przeciwepidemiczną i oświatową zgodnie z „Harmonogramem kontroli”.

Czynnikami pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną powiatu kępińskiego były m.in.:

- monitorowanie sytuacji dotyczącej zachorowań na COVID-19,
- skuteczne zapobieganie rozprzestrzenianiu się gruźlicy prątkującej w środowisku, poprzez nadzór nad osobami mającymi kontakt z chorymi,
- monitorowanie sytuacji dotyczącej zachorowań HAV, HBV i HCV (żadne nie było wynikiem ekspozycji zawodowej),
- jakość wody przeznaczonej do spożycia spełnia wymogi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- wszystkie gabinety fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, mają wprowadzone i stosują procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi u ludzi zgodnie z art. 16 Ustawy z 05 grudnia 2008 roku o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych (Dz. U. 2023, poz. 1284 ze zm.),
- poprawił się stan techniczny oraz wyposażenie w meble i sprzęt sportowy obiektów, w których prowadzi się działalność dydaktyczno- wychowawczą,
- utrzymanie na niskim poziomie wskaźnika obiektów żywnościowo-żywnościowych, niezgodnych z przepisami prawnymi, dzięki prowadzonym pracom modernizacyjnym, uruchomieniu nowych, spełniających wymagania obiektów oraz wdrażaniu

w przedsiębiorstwach zasad dobrych praktyk (higienicznej i produkcyjnej), systemu HACCP, a także kontrolom prowadzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

- zgodność realizacji nadzorowanych obiektów z przepisami prawnymi, przestrzeganie wymagań sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych obiektu na etapie projektu budowlanego oraz zgodność z wymogami zdrowotnymi stosowanych materiałów i procesów technologicznych dla obiektów budowlanych w stadium projektowania i realizacji.

Stan sanitarny i sytuacja epidemiologiczna powiatu kępińskiego ocenia się jako stabilny.

Do najważniejszych zadań wymagających dalszych, skutecznych działań ze strony Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy:

- wnikliwa analiza i korekty zachorowań na COVID-19 w 2023 r.,
- analiza zestawień zbiorczych dotycząca stanu sanitarno-higienicznego zakładów, sklepów związanych z żywnością, wskazuje na konieczność utrzymania dotychczasowego poziomu nadzoru, a w niektórych sytuacjach jego wzmoczenie poprzez wprowadzenie dodatkowych kontroli, celem wyeliminowania niezgodności,
- wnikliwa analiza skarg i interwencji, która ma dodatkowy udział w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, sygnały pochodzące od społeczeństwa, skutkuje natychmiastowym działaniem wyjaśniającym, niejednokrotnie represyjnym,
- wzmoczenie nadzoru nad warunkami pracy osób zatrudnionych w przemyśle drzewnym, meblarskim, spożywczym, w szczególności z uwzględnieniem narażenia pracowników na czynniki szkodliwe dla zdrowia tj. ponadnormatywny hałas i pyły przemysłowe,
- prowadzenie dalszego nadzoru w placówkach oświatowo-wychowawczych i placówkach związanych z wypoczynkiem, w celu zapewnienia właściwych warunków sanitarno-technicznych oraz sanitarno- higienicznych,
- nadzór nad podmiotami wykonującymi mobilne usługi pielęgniarские.

Kontynuacja zadań poprzez:

- udział w ocenie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w celu wyeliminowania uciążliwości i zagrożeń dla życia ludzi, związanych z nowopowstającymi lub modernizowanymi obiektami,
- przestrzeganie wymagań higienicznych i zdrowotnych na etapie uwzględnienia dokumentacji projektowanej,
- uczestnictwo w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- kontynuowanie zadań z zakresu oświaty zdrowotnej oraz promocji zdrowia poprzez inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób,
- dalsze monitorowanie sytuacji dotyczącej zachorowań na HAV, HBV i HCV oraz wzmożenie nadzoru nad pojawiającymi się zachorowaniami na „stare” choroby zakaźne- odra, gruźlica, krztusiec, szkarlatyna itp.,
- dalszy nadzór na wykonawstwem szczepień zwłaszcza u osób uchylających się od szczepień ochronnych.