

**POWIATOWA STACJA
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA
W TURKU**



*Ocena stanu sanitarnego i sytuacji
epidemiologicznej Powiatu Tureckiego
w roku 2017*

*Turek
Luty 2018r.*

Spis treści

Wstęp	3
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
Jakość wody przeznaczonej do spożycia	11
Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk	13
Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	15
Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	17
Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych	21
Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	24
Zapobiegawczy nadzór sanitarny	33
Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	34
Zakończenie	48



WSTĘP

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Turku obejmuje nadzorem sanitarnym obszar powiatu tureckiego tj. 3 miasta (Dobra, Tuliszków, Turek) oraz 8 gmin (Brudzew, Dobra, Kawęczyn, Malanów, Przykona, Tuliszków, Turek, Władysławów). Powierzchnia powiatu wynosi: 929,4 km², liczba mieszkańców - 84.263.

Państwowa Inspekcja Sanitarna powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego celem ochrony zdrowia ludzi przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

W 2017r. głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody, żywności i żywienia, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego.

Do zasadniczych zadań Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Turku należało m.in.:

- kontynuowanie nadzoru nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych i procesem dystrybucji szczepionek,
- sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
- minimalizacja zagrożeń w zakresie środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych,
- kontynuowanie zadań związanych z funkcjonowaniem systemu epidemiologicznego i wirusologicznego nad grypą „SENTINEL”,
- inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny współpracował z przedstawicielami władz rządowych i samorządowych, mediami lokalnymi w zakresie promocji zdrowia i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego oraz bazy sił i środków „Arcus 2005” oraz treningów SWO i SWA województwa wielkopolskiego. W ramach nadzoru bieżącego współdziałano z Inspekcją Weterynaryjną, Komendantem Powiatowym Straży Pożarnej, Komendantem Powiatowym Policji, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska.

Ogółem przeprowadzono 1.684 kontroli sanitarnych. Pobrano 459 próbek do badań laboratoryjnych, w tym: 188 w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności i 271 w monitoringu jakości wody. Badania laboratoryjne wykonywały akredytowane laboratoria: PSSE w Koninie, WSSE w Poznaniu, oraz laboratoria zewnętrzne w zależności od zakresu badań.

Ponadto pobrano 698 próbek od 231 osób w ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego chorób zakaźnych.

Wydano ogółem 391 decyzji administracyjnych, nałożono 24 mandaty karne na kwotę 4.650zł.

W przedkładanym „Stanie sanitarnym i sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego za 2017 rok” ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie występowania chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Turku.

Powyższa ocena stanu sanitarnego dostępna jest również na stronie internetowej PSSE w Turku <http://www.psse-turek.pl>



SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

W 2017 roku podejmowane działania wynikały z aktualnej sytuacji epidemiologicznej i dotyczyły nadzoru:

- osób z kontaktu z chorymi na gruźlicę prątkującą,
- nad zgłaszalnością chorób zakaźnych,
- nad osobami z zatruciem pokarmowym wywołanym przez pałeczki Salmonella i kierowaniem osób z bliskiego kontaktu na badania w kierunku nosicielstwa,
- nad gripą w ramach programu SENTINEL.

Sytuację epidemiologiczną większości chorób zakaźnych, podobnie jak w latach ubiegłych, należy uznać za stabilną. Nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na dur brzuszny i dury rzekome oraz na wściekliznę. Zanotowano po raz pierwszy od kilkunastu lat zachorowanie na odrę oraz na ostre porażenie wiotkie.

Kontynuowano współpracę w zakresie nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi i zakażeniami z Inspekcją Weterynaryjną oraz z Powiatowym Zespołem Reagowania Kryzysowego.

Dane epidemiologiczne występowania wybranych chorób zakaźnych w latach 2016-2017

Poz.	JEDNOSTKA CHOROBOWA	2016		2017	
		LICZBA ZACHORO- WAŃ	ZAPADAL- NOŚĆ	LICZBA ZACHORO- WAŃ	ZAPADAL- NOŚĆ
1.	Salmonellozy - zatrucia pokarmowe	30	35,6	50	59,31
2.	Biegunki i zakażenia żołądkowo-jelitowe ogółem	767	910,25	1 046	1240,85
3.	Różyczka	0	0	1	1,2
4.	Ospa wietrzna	336	398,75	818	970,38
5.	Nagminne zapalenie przyusznic (świnka)	7	8,31	4	4,75
6.	Wirusowe zapalenia wątroby – ogółem:	41	48,66	43	51,01
7.	wzw typu A	0	0	1	1,2
8.	wzw typu B – przewlekłe	16	19	19	22,54
9.	wzw typu C	25	29,7	21	24,91
10.	Grypa – ogółem	45 310	53 772,12	41 477	49 203,41
11.	w tym: grypa u dzieci (0-14 lat)	19 444	144 072,31	16 592	120 726,16
12.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	14	16,61	12	14,24
13.	Krztusiec	20	23,74	7	8,30
14.	Borelioza z Lyme	10	11,87	3	3,56
15.	Choroba meningokokową, inwazyjna: ogółem	0	0	1	1,2
16.	Płonica	57	67,65	33	39,15

Zarejestrowano 818 przypadków zachorowań na ospę wietrzną, o 482 przypadki więcej niż w 2016r. Zapadalność wzrosła z 398,75/100 tysięcy mieszkańców w 2016r. na 970,38/100 tysięcy mieszkańców w 2017r. Spośród ogólnej liczby zachorowań 94% przypadków zanotowano u dzieci w wieku 0-14 lat.

W 2017r. nastąpił spadek zachorowań na boreliozę (z 10 w 2016r. na 3 w 2017r.). Zapadalność wyniosła 3,56/100 tysięcy mieszkańców. Zachorowania dotyczyły dwóch kobiet w przedziale wiekowym: 59-65 lat oraz 42-letniego mężczyzny. Dwie osoby były leczone ambulatoryjnie, a jedna hospitalizowana.

Spośród 119 osób zgłoszonych z powodu kontaktu ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę do szczepień zakwalifikowano 12 osób, tj. o dwie osoby mniej niż w 2016r. Od wielu lat nie stwierdza się zachorowań na wściekliznę u ludzi.

Nie zarejestrowano zachorowań na włośnicę, leptospirozę, tasiemczycę. Zanotowano, podobnie jak w 2016r. 1 przypadek zachorowania na listeriozę. Zapadalność wyniosła 1,2/100 tysięcy mieszkańców. Pacjent hospitalizowany.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W porównaniu z 2016r. zaobserwowano wzrost częstości występowania zatruc i zakażeń pokarmowych o 20 przypadków. W 2017r. zarejestrowano 50 przypadków zachorowań (zapadalność 59,31/100 tysięcy mieszkańców) zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki *Salmonella Enteritidis* oraz 15 nosicieli pałeczek *Salmonella*. Na stałym poziomie utrzymują się zakażenia jelitowe o etiologii wirusowej.

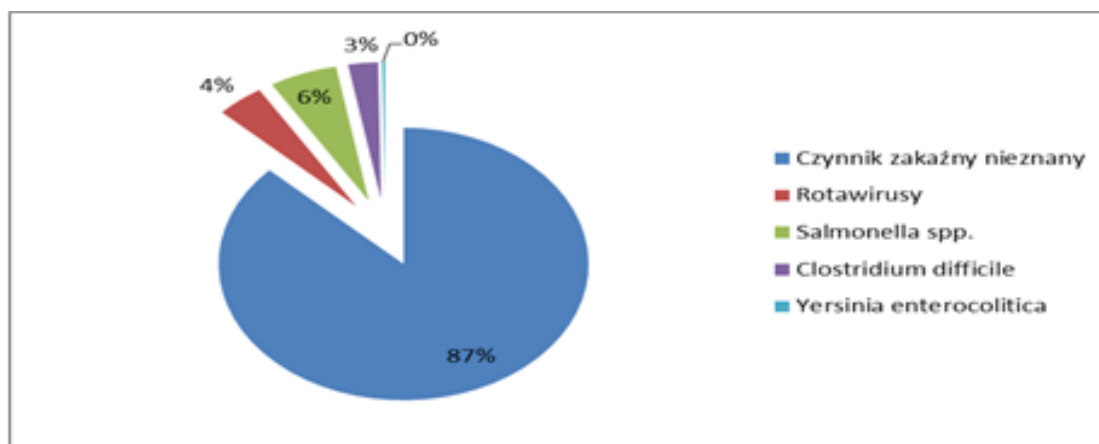
Ogniska zatruc i zakażeń pokarmowych

W placówkach szkolno-wychowawczych zanotowano 32 ogniska zachorowań na ospę wietrzną, o 3 przypadki więcej niż w 2016r.

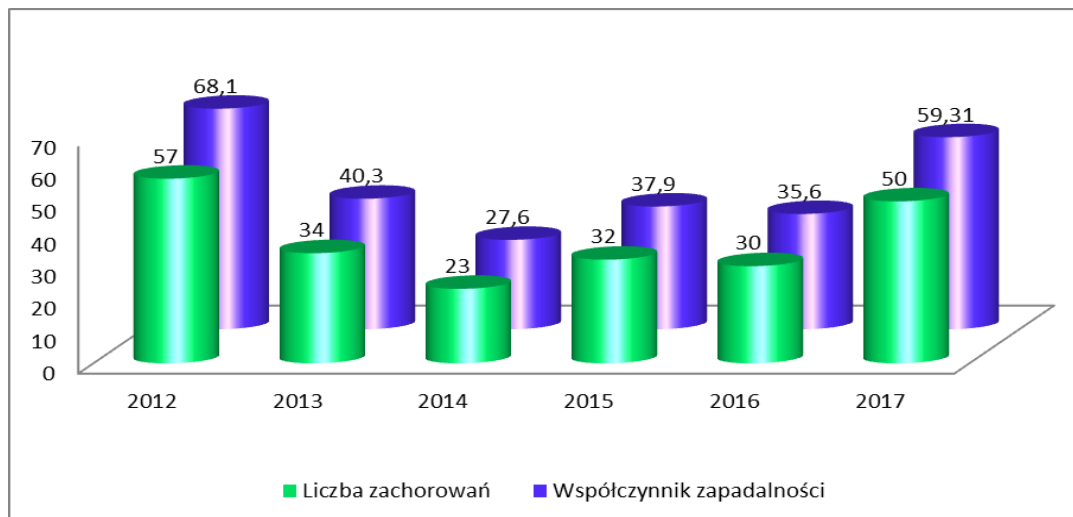
Zwiększyła się liczba ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową (2 w 2016r. - 4 w 2017r.).

Zarejestrowano 4 ogniska zatrucia pokarmowego, które obejmowały 18 przypadków zachorowań ogółem, z czego 5 było hospitalizowanych, w tym 3 przypadki stanowiły dzieci do lat 14. Ustalonymi czynnikami etiologicznymi ognisk były pałeczki *Salmonella Enteritidis*. Główną podejrzaną przyczyną wystąpienia ognisk wywołanych przez bakterie *Salmonella* było użycie do potraw jaj kurzych, poddanych niewystarczającej obróbce cieplnej oraz zaniedbania higieniczne w przygotowywaniu i przechowywaniu potraw. We wszystkich ogniskach miejscem spożycia potraw będących nośnikiem czynnika patogenego były mieszkania prywatne. W 3 ogniskach pobrano do badania mikrobiologicznego jaja w kierunku *Salmonelli spp.* W 1 przypadku, na powierzchni skorupki i wewnątrz jaja stwierdzono obecność pałeczek *Salmonella Enteritidis*.

Struktura zakażeń pokarmowych według czynnika zakaźnego w 2017 roku



Zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella* spp. w latach 2012-2017



Gruźlica

Odnotowano 7 zachorowań na gruźlicę, wszystkie miały postać płucną. Liczba zgłoszonych zachorowań jest niższa niż w 2016r.- zgłoszono 9. We wszystkich zachorowaniach z postacią prątkującą gruźlicy otoczenie chorego objęto natychmiastowym nadzorem epidemiologicznym.

Wirusowe zapalenia wątroby

Liczba zgłoszonych zachorowań utrzymywała się na poziomie porównywalnym 41 w 2016r., 43 w 2017r.

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

Od 7 lat zanotowano pierwszy przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Zachorowanie dotyczyło 18 letniej kobiety. Współczynnik zapadalności wyniósł 1,2/100 tysięcy mieszkańców. W trakcie wywiadu epidemiologicznego ustalono, że chora nie była w przeszłości szczepiona p/wzw typu A. Otoczenie osoby chorej zostało objęte nadzorem epidemiologicznym.

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

Zarejestrowano w bieżącym roku ogółem 20 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B (1 przypadek zachorowania na ostre wzw typu B i 19 przypadków zachorowania na przewlekłe i bliżej nieokreślone). Zapadalność na wzw typu B ogółem wyniosła 23,73/100 tysięcy mieszkańców i była wyższa o 4,73 niż w 2016r. Podobnie, jak w latach ubiegłych częściej chorowali mężczyźni niż kobiety (odpowiednio: 15,42 i 8,30 na 100 tysięcy mieszkańców). Od kilku lat najwyższa zapadalność jest w grupie osób w wieku 40-49 lat i wynosi 8,30/ 100 tysięcy mieszkańców. Wśród chorych na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu B, 5 osób (25%) otrzymało pełen cykl szczepień przeciwko wzw typu B, 1 osoba otrzymała dwie dawki, a 14 osób nie było szczepionych w przeszłości. Do wykrycia choroby dochodziło najczęściej podczas badań wykonywanych w szpitalach - 55%, badań kobiet w ciąży - 25%, badań wykonywanych na zlecenie lekarza rodzinnego - 10%, u dawców krwi - 5% i z własnej inicjatywy - 5%. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że w 85% do zakażenia dochodziło w związku z wykonywaniem procedur medycznych, w 10% podczas wykonania zabiegu kosmetycznego (np. tatuaż, makijaż permanentny). W jednym przypadku zachorowania droga zakażenia nie została zidentyfikowana.

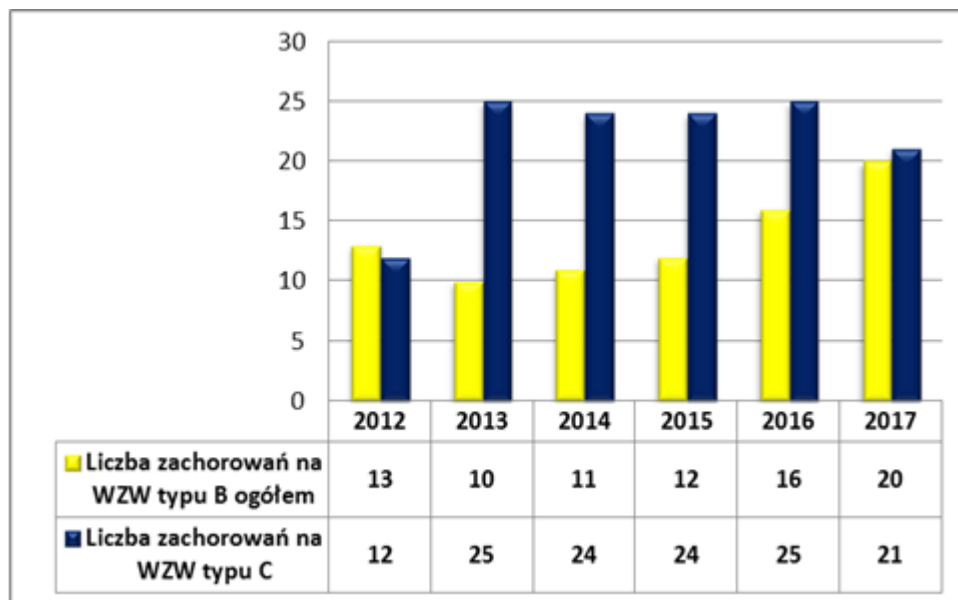
Zanotowano jeden przypadek zachorowania na ostre zapalenie wątroby typu B u 57 letniego mężczyzny.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W 2017r. zanotowano 21 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C, o 4 przypadki mniej niż w 2016r. Zapadalność wyniosła 24,9/100 tysięcy mieszkańców. Najwyższy wskaźnik zapadalności zanotowano w grupie wiekowej osób 20-30 lat.

We wszystkich przypadkach, osoby nie będące uprzednio szczepione p/wzw typu B były kierowane na bezpłatne szczepienia w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych wg Programu Szczepień Ochronnych. Działania te są podejmowane w celu zapobiegnięcia koinfekcji.

Liczba zachorowań na wzw typu B i wzw typu C w latach 2012-2017



Zachorowania na choroby wieku dziecięcego

W 2017r. zarejestrowano spadek zachorowań na krztusiec (z 20 na 7 przypadków). Zapadalność spadła z 23,74/100 tysięcy mieszkańców w 2016r. do 8,30/100 tysięcy mieszkańców w 2017r. Z ogółu zachorowań jedynie 28% przypadków było hospitalizowanych. Podobnie, jak w latach ubiegłych występowały różnice w zapadalności między obszarami zamieszkania. Najwięcej zachorowań wystąpiło na obszarach wiejskich - 5 przypadków, a najmniej na obszarach miejskich - 2 przypadki. U wszystkich zgłoszonych chorych na podstawie objawów klinicznych rozpoznano krztusiec oraz wykonano diagnostyczne badania laboratoryjne. Zachorowania zakwalifikowano w oparciu o obowiązujące definicje przypadku – 2 możliwe oraz 5 potwierdzonych. Szczepienia ochronne przeciw krztuścowi wykonano u wszystkich rejestrowanych osób.

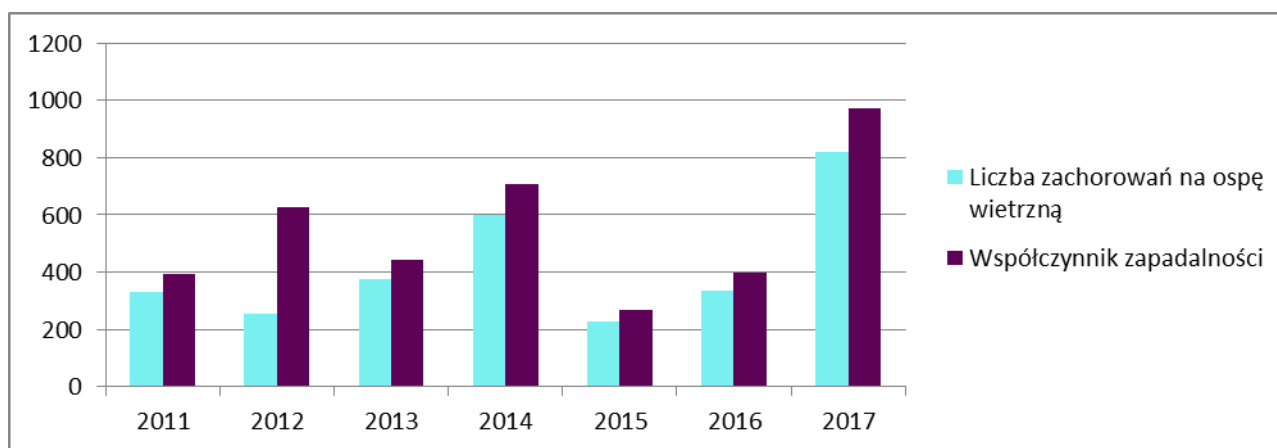
Ponadto zarejestrowano 1 przypadek ostrego porażenia wiotkiego (OPW) u 3 letniego chłopca. Dziecko hospitalizowano. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że dziecko zostało zaszczepione p/polio zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień. W związku z wystąpieniem objawów klinicznych wskazujących na polio, w ramach programu eradykacji poliomyelitis w regionie europejskim, wykonano diagnostykę laboratoryjną w tym kierunku w Zakładzie Wirusologii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, które wykluczyło podejrzenie zachorowania na poliomyelitis. Ostatecznie rozpoznano Zespół Guillaina-Barrégo.

Zanotowano 1 przypadek zachorowania na odrę u 6 letniego chłopca, który był szczepiony zgodnie z PSO. Zachorowanie potwierdzono badaniem laboratoryjnym wykonanym w NIZP-PZH Warszawie w ramach Programu WHO eliminacji odrę i różyczki. Pacjent leczony ambulatoryjnie. Ponadto, odnotowano 2 podejrzenia zachorowania na odrę: u 6 letniej dziewczynki oraz u 21 letniego mężczyzny. Obu przypadków nie potwierdzono laboratoryjnie.

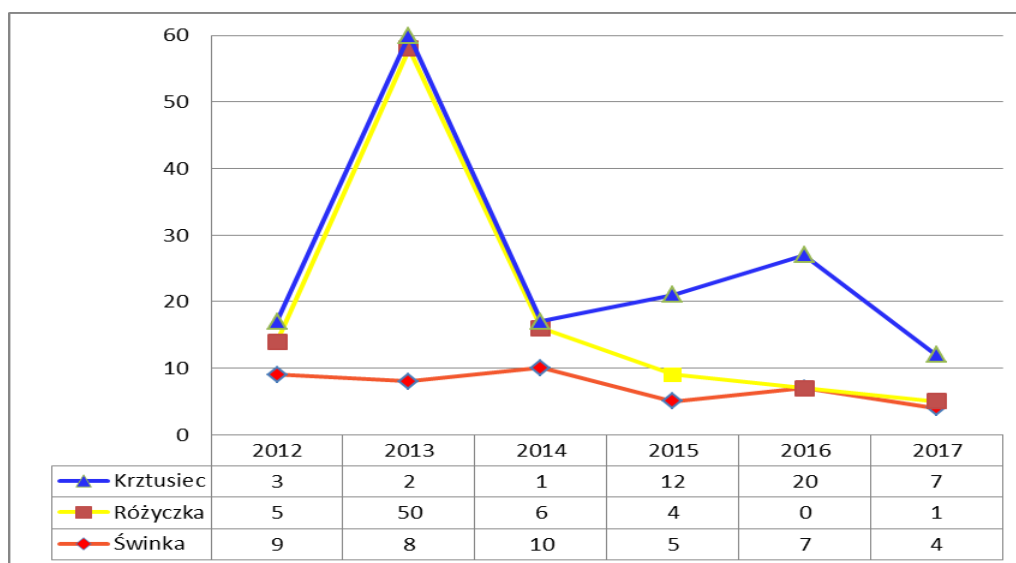
W 2017r. zanotowano ogółem 4 przypadki zachorowań na nagminne zapalenie przyusznic, współczynnik zapadalności - 4,75/100 tysięcy mieszkańców, nastąpił spadek zachorowań o 3 przypadki, w porównaniu do 2016r., gdzie zgłoszono 7 przypadków zachorowań (współczynnik zapadalności wynosił 8,31/100 tysięcy mieszkańców). Z ogółu zachorowań w dwóch przypadkach brak danych na temat stanu zaszczepienia p/śwince. Pozostałe dwie osoby: 5 letni chłopiec i 7 letnia dziewczynka byli zaszczepieni zgodnie z obowiązującym PSO (I dawka).

Zarejestrowano 818 przypadków zachorowań na ospę wietrzną, o 482 przypadki więcej niż w 2016r. Zapadalność wzrosła z 398,75/100 tysięcy mieszkańców w 2016r. na 970,38/100 tysięcy mieszkańców. 94% przypadków zachorowań zanotowano u dzieci w wieku 0-14 lat, 5% u osób powyżej 20r.ż. Z ogółu zgłoszonych przypadków zachorowań 10 było hospitalizowanych.

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2012-2017



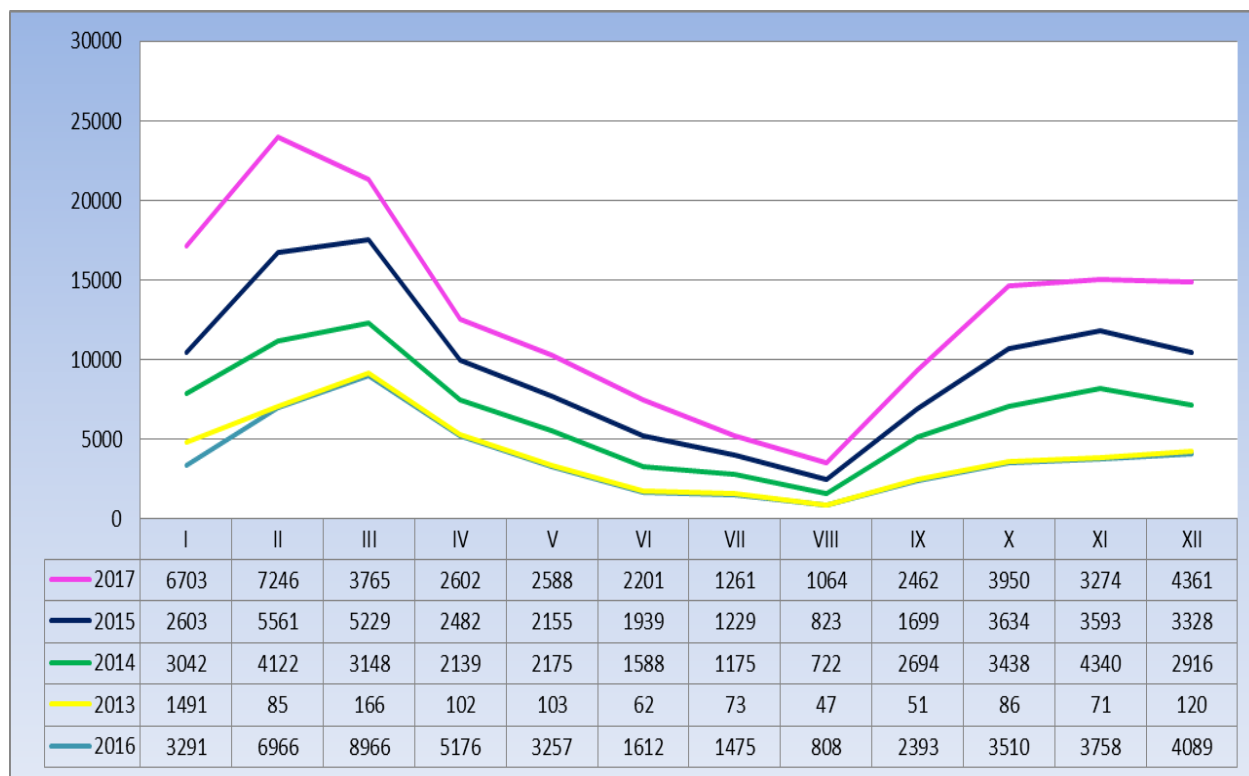
Liczba zachorowań na różyczkę, świnkę i krztusiec w latach 2012-2017



Zachorowania na grypę

Zgłoszono 41.477 przypadków zachorowań (zapadalność 49 203,41/100 tysięcy), z czego 16.592 zachorowań wśród dzieci do lat 14 (zapadalność 120 726,19/100 tysięcy).

Zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę w latach 2013-2017



Realizacja szczepień ochronnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna uczestniczy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych (PSO) poprzez dystrybucję preparatów szczepionkowych oraz nadzór nad wykonawstwem szczepień. Kontynuowano nadzór nad czynnym uodpornieniem populacji w ramach PSO.

Realizacja Programu Szczepień Ochronnych prowadzona była w 18 podmiotach leczniczych, w tym 1 oddziale noworodkowym w SP ZOZ w Turku, w 15 gabinetach lekarzy rodzinnych i 2 innych placówkach. W 2017r. przeprowadzono 16 kontroli wykonawstwa i dokumentacji szczepień.

Do szczepień ochronnych kwalifikował i przeprowadzał szczepienia personel medyczny (lekarze, pielęgniarki), który posiadał niezbędne kwalifikacje i wiedzę z zakresu wakcynologii.

Realizacja szczepień zalecanych- liczba zaszczepionych osób

Rok	2016	2017
Odra, świnka, różyczka	3	1
Tężec	1266	645
WZW typu A	41	36
Ospa wietrzna	70	60
Zakażenia neisseria meningitidis	77	54
Kleszczowe zapalenie mózgu	26	17
Biegunka rotawirusowa	172	138
Grypa	2658	2380

W roku sprawozdawczym otrzymano 4 zgłoszenia niepożądanych odczynów poszczepiennych: 3 przypadki zostały zakwalifikowane jako łagodne, bez konieczności hospitalizacji, 1 - przypadek niezakwalifikowany jako NOP- potwierdzony badaniami – uraz mięśnia po stronie lewej.

Wykonawstwo szczepień w roku 2017 było niższe niż w 2016r. Spowodowane było to m.in. wzrastającą z roku na rok liczbą rodziców przeciwnych szczepieniom, wpływem: tzw. „środowisk uchylających się od szczepień”, środowisk propagujących medycynę alternatywną, ruchów antyszczepionkowych oraz odrębnością kulturową i etniczną.

Rok	Liczba dzieci uchylających się od szczepień ochronnych	Liczba rodziców/opiekunów prawnych uchylających się od podania dziecku szczepieniu
2016	252	353
2017	169	279

W stosunku do rodziców/opiekunów prawnych tych dzieci podjęto działania informacyjno-edukacyjne. Zachęcano również rodziców do korzystania z konsultacji w Poradni Wakcynologicznej.

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

Monitorowano warunki przechowywania i dystrybucji szczepionek, Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek.

Z WSSE w Poznaniu otrzymano 8 dostaw preparatów szczepionkowych, które wydawano do przychodni lekarskich realizujących programy szczepień ochronnych (liczba wydań 170).

Rok	Liczba dostaw z WSSE	Liczba sztuk otrzymanych preparatów szczepionkowych	Otrzymano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł	Liczba sztuk wydanych preparatów szczepionkowych	Wydano preparaty szczepionkowe na kwotę w zł
2016	9	15 413	422 103,65	14 966	383 410,29
2017	8	15 433	490 234,44	15 737	515 336,17

Podsumowanie

Sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych na terenie powiatu tureckiego kształtowała się pomyślnie. Coraz lepsza zgłaszalność chorób zakaźnych z podmiotów leczniczych przyczynia się do skuteczniejszego monitoringu sytuacji epidemiologicznej.

W przebiegu chorób wieku dziecięcego obserwuje się zjawisko cyklicznej zmienności liczby zachorowań.

W 2017r. wykonawstwo szczepień w porównaniu do 2016r. było niższe, spowodowane m.in. wzrastającą liczbą rodziców przeciwnych szczepieniom ulegających wpływom m.in. tzw. „środowisk uchylających się od szczepień”, środowisk propagujących medycynę alternatywną i ruchów antyszczepionkowych oraz odrębność kulturową i etniczną.



JAKOŚĆ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA

Głównym źródłem zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia przez ludzi na terenie powiatu tureckiego są wody podziemne, ujmowane z ujęć trzecio - i czwartorzędowych. Ujęcia wody są zlokalizowane w większości na terenach oddalonych od zabudowań i terenów rolniczych.

Prowadzono systematyczny monitoring jakości wody do spożycia przez ludzi rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, zakładowych i lokalnych. W ramach nadzoru nad jakością wody kontrolowane były ujęcia wody, obiekty wodociągowe, sposób uzdatniania wody, dezynfekcji, magazynowania i dystrybucji.

W zakresie zabezpieczenia stref ochrony sanitarnej ujęć wodnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Studnie na ujęciach były właściwie zabezpieczone przed dostępem osób trzecich, stan sanitarno-techniczny bez zastrzeżeń. Urządzenia wodociągowe na bieżąco konserwowano, studzienki kontrolne utrzymane czysto, włązy i obudowy szczelne w dobrym stanie technicznym (wyposażone w kominki wentylacyjne zabezpieczone siatkami przeciw owadom i gryzoniom).

W 2017r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku zatwierdził system jakości badań wody w zakładowym Laboratorium Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. w Turku, na czas 1 roku w określonym zakresie.

Nadzorem sanitarnym objęto 36 wodociągów (4 w miastach, 30 na wsiach i 2 pod nadzorem WSSE w Poznaniu) i skontrolowano 100 % zewidencjonowanych wodociągów.

Rodzaj urządzenia		Liczba urządzeń dostarczających wodę		
		wg ewidencji	skontrolowane	%
produkcja wody m ³ /d	<100	4	4	100
	100-1000	29	29	100
	1000-10000	1	1	100

Ocena jakości wody

Ocenię podlegały wodociągi publiczne, zakładowe i lokalne produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi oraz do celów komercyjnych.

Badania jakości wody w zakresie monitoringu kontrolnego oraz przeglądowego były prowadzone w laboratoriach PSSE w Koninie i WSSE w Poznaniu.

Rodzaj urządzenia		Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.)	
		Odpowiadającej wymaganiom	Nie odpowiadającej
produkcja wody m ³ /d	<100	1.901	0
	100-1000	51.799	0
	1000-10000	30.000	0

W ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 193 próbki wody (132 – monitoringu kontrolnego, 32 – monitoringu przeglądowego, 29 – nadzoru sanitarnego). Jakość produkowanej wody odpowiadała wymaganiom.

Właściciele wodociągów wykonywali badania w ramach kontroli wewnętrznej. Łącznie pobrano 276 próbek wody do badań (187 – monitoringu kontrolnego, 35 – monitoringu przeglądowego, 54 – nadzoru sanitarnego). Badania w zakresie kontroli wewnętrznej jakości wody były prowadzone w akredytowanych laboratoriach lub w laboratoriach zewnętrznych o udokumentowanym systemie jakości badań zatwierdzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wodociągi o produkcji 1000-10000 m³/d

Największym urządzeniem wodnym jest wodociąg publiczny w Turku, którego właścicielem jest Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej, Sp. z o.o. w Turku. Wodociąg obsługuje około 30.000 mieszkańców. Woda do sieci ujmowana jest z dwóch ujęć: przy ul. Konińskiej – 6 studni i przy ul. Chopina – 1 studnia, produkcja wody wynosi średnio 3.600 m³/dobę, Jest to woda uzdatniona, dezynfekowana, strefy ochronne zachowane. Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Wodociągi o produkcji 100 – 1000 m³/d

W rejestrze jest 31 wodociągów (2 w miastach i 29 w gminach). Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Wodociągi o produkcji wody < 100 m³/d

W tej grupie są 4 wodociągi (1 w mieście oraz 3 w gminach). Stan sanitarno-techniczny urządzeń oraz jakość wody odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Podsumowanie

W roku 2017 w ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 193 próbki wody (132-monitoring kontrolny, 32-monitoring przeglądowy, 29-nadzór sanitarny). W roku 2016 w ramach monitoringu i nadzoru sanitarnego pobrano do badań 184 próbki wody (133-monitoring kontrolny, 31-monitoring przeglądowy, 20-nadzór sanitarny). W 2016r. i 2017r. nie stwierdzono przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych jakości wody.

W 2017r. stan sanitarno-techniczny wszystkich wodociągów oceniono jako dobry, jakość zbadanej wody do spożycia przez ludzi we wszystkich wodociągach odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Na bieżąco wydawano okresowe oceny jakości wody przekazywane do właściwych terenowo wójtów i burmistrzów.



STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ I KĄPIELISK

W roku 2017 w ewidencji ujęto 465 obiektów, skontrolowano 125 obiektów i przeprowadzono 133 kontrole sanitarne.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów wg. ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2017	Liczba przeprowadzonych kontroli w 2017
Zakłady fryzjerskie	72	27	31
Zakłady kosmetyczne	47	17	18
Zakłady tatuażu	0	0	0
Zakłady odnowy biologicznej	11	3	3
Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług	16	8	10
Pływalnie kryte i odkryte	2	1	1
Inne obiekty organizacyjne opieki społecznej	4	2	2
Hotele	5	2	2
Inne obiekty hotelarskie	16	9	10
Dworce autobusowe	1	0	0
Ustępy	4	1	1
Tereny rekreacyjne	21	3	3
Cmentarze	22	7	7
Inne obiekty użyteczności publicznej	244	45	45
Razem	465	125	133

Grupy obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości:

Inne obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie

Zakwestionowano stan sanitarny w 1 obiekcie. Wydano 1 decyzję merytoryczną i 1 decyzję płatniczą. Postępowanie administracyjne w toku.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu i solaria

Zakwestionowano stan sanitarny w 5 zakładach fryzjerskich, nałożono 1 mandat na kwotę 100 zł. Wydano 6 decyzji płatniczych, zalecenia wykonano.

Zakwestionowano stan sanitarny w 1 zakładzie kosmetycznym, wydano 2 decyzje płatnicze, zalecenia wykonano.

Inne zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług

W tej grupie obiektów znajdują się zakłady, w których są świadczone więcej niż jedna z usług: fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu. Za niewłaściwy stan higieniczny nałożono 1 mandat na kwotę 150 zł. Wydano 2 decyzje płatnicze, zalecenia wykonano.

Stwierdzone nieprawidłowości w tych grupach obiektów dotyczyły: niezabezpieczonego sprzętu mogącego powodować naruszenie ciągłości tkanek, wielokrotnego używania odzieży jednorazowego użytku, brudnego sprzętu i wyposażenia zakładu, zanieczyszczonego płynu do sterylizacji narzędzi, nieaktualnych procedur w zakresie podstaw prawnych.

Hotel Zajazd Europejski, Szadów Księży 1A, Turek



Baseny kąpielowe

W rejestrze są 2 baseny kąpielowe: basen odkryty - nieczynny od 2008r. z uwagi na zły stan sanitarno-higieniczny i pływalnia kryta - czynna cały rok. Przeprowadzono 1 kontrolę. Zakwestionowano stan sanitarny (skorodowane barierki przy schodach do jacuzzi, zużyte główce w natryskach, zacieki na suficie w przebieralniach, na korytarzu łuszcząca się farba). Wydano zawiadomienie z art. 30 ustawy o PIS oraz 1 decyzję płatniczą. Zalecenia wykonano. Pobrano ogółem 38 próbek wody (w tym: 30 do badań bakteriologicznych, 8 do badań bakteriologicznych i fizykochemicznych), zakwestionowano 5 prób wody z uwagi na zawyżoną ogólną liczbę mikroorganizmów w 22° C i zawyżoną mętność. W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 70 próbek wody (w tym: 14 do badań bakteriologicznych, 56 do badań bakteriologicznych i fizykochemicznych), zakwestionowano 2 próbki z uwagi na zawyżoną ogólną liczbę mikroorganizmów w 22° C.

Zbiornik wodny Przykona w Dąbrowie gm. Przykona. Miejsce wykorzystywane do kąpeli

Miejsce wykorzystywane do kąpeli zorganizowane, zlokalizowane po wyrobisku pokopalnianym. Miejsce posiada regulamin, wydzieloną plażę, pomost, wyznaczone i oznakowane strefy do kąpeli. Zapewnione są sanitariaty z bieżącą wodą i odpływem do gminnej sieci kanalizacyjnej. Organizatorem miejsca wykorzystywanego do kąpeli był Urząd Gminy w Przykonie. W ramach kontroli wewnętrznej pobrano 4 próbki wody. Jakość badanej wody odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Sezon kąpieliskowy trwał od 1 lipca do 27 sierpnia 2017r.

Podsumowanie

W 2017r. w grupie "obiekty użyteczności publicznej i kąpieliska" skontrolowano 125 obiektów (w 2016r. – 145), przeprowadzono 132 kontrole, (w 2016r. - 151), wydano 13 decyzji płatniczych (w 2016r. - 5), nałożono 2 mandaty na kwotę 250 zł (w 2016r. - 4 na kwotę 700 zł.).

Nastąpiła poprawa stanu sanitarnego skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej, zwłaszcza obiektów hotelarskich. Obiekty te wyróżniają się wysokim standardem i jakością usług. Poprawiła się estetyka pomieszczeń, następuje sukcesywna wymiana sprzętu i wyposażenia.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego klientów korzystających z usług zakładów kosmetyczno-fryzjerskich w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie: funkcjonalności obiektów, stosowania procedur w ramach systemów kontroli wewnętrznej, reżimu sanitarnego przy wykonywaniu zabiegów kosmetyczno-fryzjerskich.



STAN SANITARNY PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Nadzorem objęto zakład opiekuńczo-leczniczy, zakłady lecznictwa ambulatoryjnego świadczące usługi profilaktyczno-lecznicze oraz praktyki zawodowe lekarzy – 201 obiektów.

Zakład opiekuńczo – leczniczy, Turek, ul. Poduchowne 1

Zakład sprawuje całodobową opiekę medyczno-pielęgniacyjną dla 36 pensjonariuszy. Prowadzona jest terapia zajęciowa manualna, kinezyterapia, fizykoterapia.

Budynek jest nieprzystosowany dla osób niepełnosprawnych (brak windy), usytuowany jest na I piętrze. Obiekt zaopatrzone w instalację: grzewczą, wodociągową, elektryczną i kanalizacyjną. Podłączony do sieci wodociągu lokalnego SP ZOZ w Turku. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej miejskiej. Ogrzewanie gazowe z kotłowni SP ZOZ. Zakład nie posiada własnej pralni, korzysta z usług zakładu pralniczego. Wyremontowano jedną z sal – wymieniono wykładzinę podłogową, odmalowano ściany i sufit. W trakcie kontroli stwierdzono: odpadający tynk ze ścian, zagrzybenie i łuszczącą się farbę w pomieszczeniu z kabiną prysznicową. Według oświadczenia właścicielek podmiotu, remonty i naprawy wykonywane są systematycznie w ciągu roku w zależności od środków finansowych.

Przeprowadzono 1 kontrolę. Bieżący stan czystości i porządku w zakładzie bez uwag. Obiekt posiada zaopiniowany przez PPIS program dostosowawczy. W 2017r. nie podjęto działań w zakresie realizacji programu dostosowawczego, jak również nie wpłynął wniosek o wydanie opinii o wpływie niespełniania wymagań na bezpieczeństwo pacjentów.

Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego

W tej grupie obiektów znajdują się: przychodnie, poradnie, medyczne laboratoria diagnostyczne, zakłady rehabilitacji leczniczej, indywidualne, specjalistyczne, grupowe praktyki lekarskie, indywidualne, grupowe praktyki pielęgniarskie i inne. Pod nadzorem PSSE w Turku jest 200 obiektów (w 2016r.- 205 obiektów) lecznictwa otwartego, w tym:

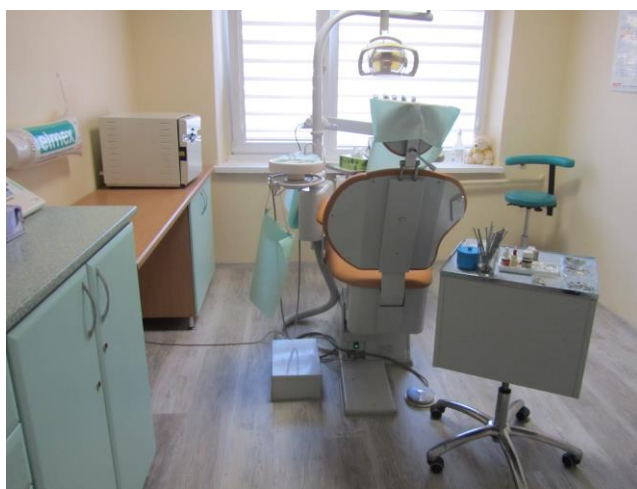
Rodzaj placówki	Skontrolowano	Liczba obiektów w ewidencji	% skontrolowanych obiektów ujętych w ewidencji
Zakłady opieki zdrowotnej	36	65	55,4
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarska	22	61	36,1
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka lekarzy dentystów	15	36	41,7
Indywidualna, indywidualna specjalistyczna oraz grupowa praktyka pielęgniarska	7	29	24,1
Inne objekty świadczące usługi medyczne nie będące ZOZ-ami	2	9	22,2
Ogółem	82	200	41,0

Skontrolowano 82 obiekty, przeprowadzono 93 kontrole. Zakwestionowano stan sanitarno-higieniczno-techniczny w 14 placówkach. Ogółem wydano 22 decyzje, w tym: w tym 4 merytoryczne (wykonano), 3 umarzające postępowanie administracyjne, 15 płatniczych.

Stan techniczny podmiotów leczniczych sukcesywnie ulega poprawie. Wykonywane są prace remontowe, które głównie polegają na doprowadzeniu do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów, wymianie wykładzin podłogowych.

Przestrzegano zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Podmioty lecznicze oznakowane są informacją graficzną i słowną o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i e-papierosów, obowiązuje zakaz palenia.

Niepubliczny Zakład Opieki Stomatologicznej „DENS” s.c., ul. Zaremby 2, Tuliszków



Gabinety profilaktyki szkolnej

Pod nadzorem (tak jak w 2017r.) jest 15 placówek, skontrolowano 3, przeprowadzono 3 kontrole. Skontrolowane gabinety spełniają wymagania sanitarno-higieniczno-techniczne.

Podsumowanie

W roku 2017 skontrolowano 82 obiekty (w 2016r. - 99), przeprowadzono 93 kontrole (w 2016r. - 107). Zakwestionowano stan sanitarno-higieniczno-techniczny w 14 placówkach (w 2016r. - 7). Wydano 22 decyzje, w tym: w tym 4 merytoryczne (wykonano), 3 umarzające postępowanie administracyjne, (w 2016r. - 18) i 15 decyzji płatniczych (w 2016r. - 28).

Stan sanitarno – techniczny podmiotów leczniczych uległa sukcesywnie poprawie. Powstały nowe placówki lecznicze, które wyróżniają się funkcjonalnymi rozwiązaniami przestrzennymi, zastosowaniem nowoczesnych materiałów, nowoczesnym wyposażeniem i umeblowaniem oraz przystosowaniem dla osób niepełnosprawnych.

W zakładach leczenia otwartego stosuje się procedury medyczne oraz prowadzi się kontrolę wewnętrzną zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W placówkach leczenia ambulatoryjnego, w pojedynczych przypadkach stwierdzano zaniedbania w zakresie utrzymania właściwych warunków sanitarnych.

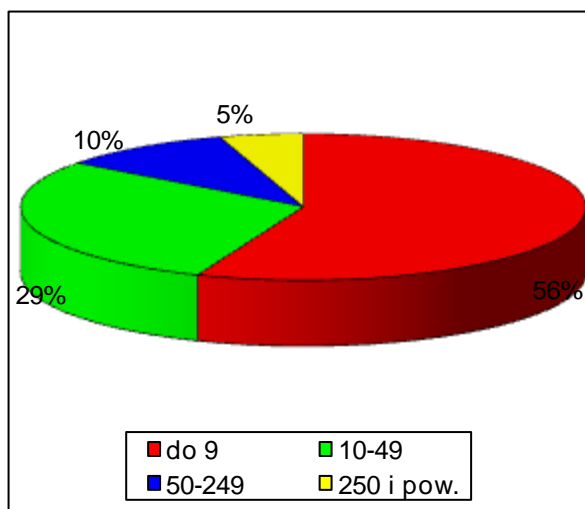


WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Struktura zatrudnienia w kontrolowanych zakładach

W ewidencji pionu higieny pracy znajdowało się 230 zakładów (w 2016r. - 223) zatrudniających 11.375 pracowników (w 2016r. - 10.806). W większości są to zakłady małe, zatrudniające do 9 pracowników (56,1% - 129 zakładów), najmniejszą liczę stanowią zatrudniające 250 i więcej pracowników (4,8 % - 11 zakładów).

Struktura zatrudnienia w zakładach



Skontrolowano 71 obiektów, przeprowadzono 81 kontroli, w tym: 70 kontroli dotyczących warunków pracy i obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, 10 kontroli sprawdzających wykonanie zarządzeń decyzji i 1 kontrolę realizacji projektu Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach. Nadzorem sanitarnym objęto 30,9 % zewidencjonowanych zakładów (w 2016r. – 32,3 %).

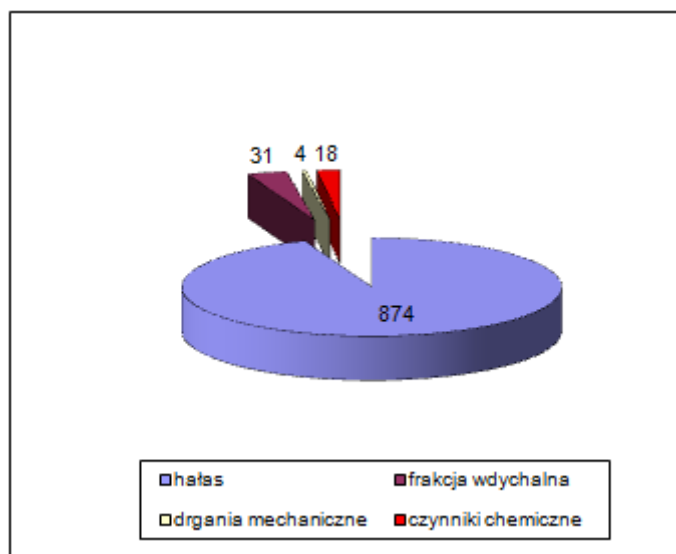
Narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia

W 20 skontrolowanych zakładach pracy (w 2016r. - 18) stwierdzono przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i najwyższych dopuszczalnych natężeń (NDN).

Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN ogółem: - 912 (w 2016r. – 1006), w tym w przekroczeniach stężenia frakcji wdychalnej - 31 osób (w 2016r. – 51), stężenia czynników chemicznych - 18 osób (w 2016r. – 15), natężenia hałasu - 874 osoby (w 2016r. – 957), natężenia drgań mechanicznych, tak jak w 2016r. - 4 osoby. W warunkach przekroczenia normatywu higienicznego więcej niż 1 czynnika pracowało 15 osób (w 2016r. – 21). W warunkach dyskomfortu termicznego pracowało 198 osób (w 2016r. – 153). Z uwagi na niewystarczającą poprawą warunków zdrowotnych środowiska pracy związanych z występowaniem ponadnormatywnego natężenia hałasu (krotność NDN – 3,83) i ponadnormatywnym stężeniem czynników chemicznych na stanowiskach pracy właścicielom zakładów zalecono podjęcie działań mających na celu poprawę warunków zdrowotnych środowiska pracy.

Pracodawcy poprawiają warunki pracy poprzez wprowadzanie automatyzacji i hermetyzacji procesów produkcyjnych, rotację pracowników, modernizację maszyn i urządzeń lub zakup nowych.

Liczba pracowników zatrudnionych w warunkach ponadnormatywnych NDS/NDN



Postępowanie administracyjne i egzekucyjne

Wydano ogółem 36 decyzji administracyjnych, w tym:

- 20 merytorycznych,
- 16 płańczych.

Decyzje merytoryczne zawierały 39 nakazów. Wśród nich 14 dotyczyło poprawy warunków pracy, pozostałe związane były z: badaniami i pomiarami czynników szkodliwych dla zdrowia - 10, brakiem właściwego stanu sanitarno – higieniczno – technicznego pomieszczeń produkcyjnych i sanitarnych – 8, brakiem odpowiedniej dokumentacji i rejestrów- 7.

Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi

W ewidencji znajduje się 35 zakładów, w których występują substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Przeprowadzono 10 kontroli w 10 zakładach pracy.

Ogółem liczba osób pracujących w kontakcie bądź narażonych na czynniki rakotwórcze – 78, w tym: 21 kobiet i 57 mężczyzn.

Nadzór nad czynnikami biologicznymi

W ewidencji znajdują się 64 zakłady, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 i 3 zagrożenia, zatrudniające ogółem 345 osób, w tym:

- grupa 2 zagrożenia – 345 osób,
- grupa 3 zagrożenia – 161 osób.

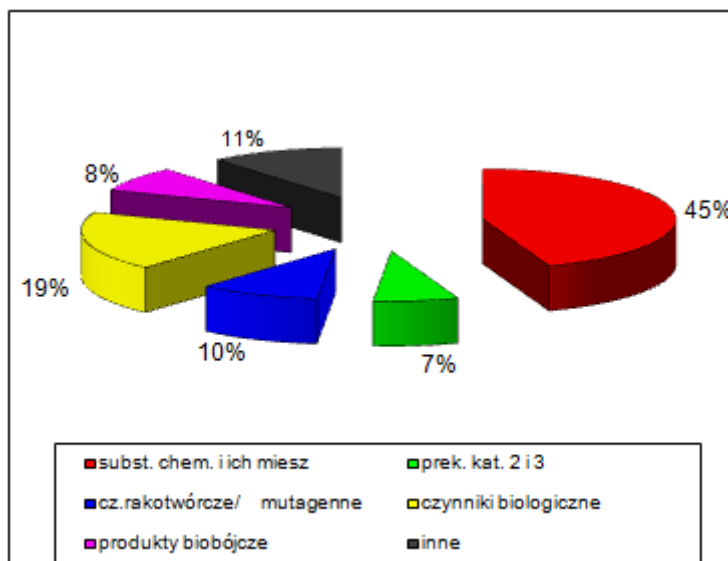
Skontrolowano 19 zakładów, przeprowadzono 19 kontroli, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

W ewidencji jest 50 zakładów, w których stosuje się substancje chemiczne i ich mieszaniny, w tym 1 formulator. Skontrolowano 44 zakłady, przeprowadzono 46 kontroli. W 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości: brak oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników chemicznych i aktualnego wykazu stosowanych chemikaliów, które zostały usunięte.

W zakładach stosujących prekursorzy kategorii 2 i 3 przeprowadzono 7 kontroli, a w stosujących produkty biobójcze – 8 - nie stwierdzono uchybień w powyższym zakresie.

Kontrole wg zakresów tematycznych



W ramach realizacji projektu Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach (REACH-EN-FORCE-5) w zakładzie przeprowadzono kontrolę dotyczącą rozszerzonych kart charakterystyki, scenariuszy narażenia, środków kontroli ryzyka i warunków operacyjnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzór nad podmiotami leczniczymi

W zakresie nadzoru nad podmiotami leczniczymi przeprowadzono 3 kontrole, które dotyczyły realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienie ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych.

Nie stwierdzono uchybień.

Choroby zawodowe

Przeprowadzono 16 postępowań w sprawie chorób zawodowych (w 2016r. – 3).

Wydano:

- 7 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (w 2016r. – 2).
- 7 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (w 2016r. – 0).
- 3 postanowienia (w 2016r. – 1).
- 5 kart stwierdzenia choroby zawodowej (w 2016r. – 3).

PPHU „TURPLAST-bis” w Kawęczynie – producent rur oraz kształtek kanalizacyjnych z PVC i polipropylenu



AWG POLONEZ Tomasz Dębowski w Tuliszkowie – producent bloków katalitycznych



Nadzór w zakresie środków zastępczych, i nowych substancji psychoaktywnych

Prowadzono 7 postępowań administracyjnych dotyczących utylizacji produktów zawierających w swoim składzie nowe substancje psychoaktywne między innymi 4-CMC i MDMA-CHMICA, nową substancję psychoaktywną 5F-ADB zatrzymanych w trakcie wspólnych kontroli z funkcjonariuszami WK KPP w Turku i u osoby fizycznej.

W 2017r. wydano ogółem 6 decyzji dotyczących utylizacji produktów, zutilizowano 648 szt. produktów zatrzymanych w 2015r.

W 2017r. nie przeprowadzono kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych z uwagi na likwidację dotychczasowego obiektu sprzedaży, która nastąpiła w 2016r. Nie otrzymano zgłoszeń dotyczących zatrucień środkami zastępczymi z podmiotów leczniczych, jak również informacji o wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

W ramach profilaktyki używania tzw. "dopalaczy" prowadzono we współpracy z Sekcją Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia oraz Wydziałem Prewencji Komendy Powiatowej Policji w Turku szkolenia dla dyrektorów i nauczycieli placówek oświatowo-wychowawczych, młodzieżowych liderów zdrowia oraz uczniów szkół ponadgimnazjalnych z gminy i miasta Turku.

Podsumowanie

W ewidencji pionu higieny pracy znajdowało się 230 zakładów, zatrudniających 11.375 pracowników. Zakłady małe zatrudniające do 9 pracowników stanowiły 56,1% ogółu zakładów. Najmniejszą liczbę stanowiły zakłady zatrudniające 250 i więcej pracowników - 4,8 % ogółu zakładów.

Liczba zakładów z przekroczeniami NDS/NDN utrzymywała się na podobnym do 2016r. poziomie.

W 2017r. zmniejszyła się liczba pracujących w przekroczeniach NDS pyłów- 31 osób (w 2016r.- 51) oraz NDN czynników fizycznych- 878 osób (w 2016r.- 961), a zwiększyła się liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS czynników chemicznych -18 osób (w 2016r.-15).

W ramach Wielkopolskiej Strategii Ograniczania Zagrożeń Zawodowych w latach 2013-2020 w zakresie ograniczania zagrożeń zawodowych w przetwórstwie przemysłowym (szczególnie obróbka drewna, metali, produkcja spożywcza) oraz związanych z występowaniem czynników chemicznych w środowisku pracy przeprowadzono 2 prelekcje dotyczące narażenia na hałas, czynniki pyłowe i czynniki chemiczne.

Kontynuowany będzie nadzór nad zakładami, w których pracownicy są narażeni na ponadnormatywne stężenia i natężenia czynników szkodliwych w środowisku pracy, mają kontakt z chemikaliami, są ekspozowani na czynniki rakotwórcze lub mutagenne bądź szkodliwe czynniki biologiczne.



WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Informacje wstępne

W 2017r. nadzorem objęto 84 placówki oświatowo-wychowawcze: żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły szkół, placówki opiekuńczo-wychowawcze z pobytem całodobowym, wsparcia dziennego i pracy pozaszkolnej.

Oceniano funkcjonalność i stan techniczny budynków, warunki do utrzymania higieny osobistej, bieżącą czystość, warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, higienę procesów nauczania i planu zajęć lekcyjnych, dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów.

Funkcjonalność i stan techniczny budynków

W związku z reformą oświatową w obiektach istniejących zespołów utworzono 5 szkół podstawowych: w Kawęczynie, Kowalach Pańskich, Tuliszkowie, Brudzewie, Władysławowie oraz 1 Zespół Szkolno-Przedszkolny w Piekarach, który powstał z przekształcenia szkoły podstawowej.

Zlikwidowano 5 gimnazjów: 3 włączono do szkół podstawowych (tj. Gimnazjum nr 1, nr 2 w Turku i Gimnazjum w Malanowie) oraz 2 do zespołów szkolno-przedszkolnych (tj. Gimnazjum w Grzymiszewie i w Słodkowie). Z powodu przeniesienia dzieci do innych placówek zlikwidowano Szkołę Filialną w Krwonach, Smaszewie i Kiszewach.

Oddano do użytku nową placówkę Niepubliczny Domowy Żłobek w Turku a zlikwidowano Niepubliczny Artystyczny Żłobek w Turku. W Zespole Szkół w Przykonie zakończono rozbudowę i oddano do użytku 1 oddział przedszkolny z zapleczem sanitarnym.

Sala zajęć i łazienka oddziału przedszkolnego w rozbudowanym Zespole Szkół w Przykonie



Warunki do utrzymania higieny

Wszystkie placówki są zwodociągowane i skanalizowane. Podłączenie do sieci kanalizacyjnej centralnej ma 47 placówek. W 37 placówkach brak jest podłączenia do publicznej sieci kanalizacyjnej, w tym 12 posiada miejscowe oczyszczalnie ekologiczne, pozostałe 25 ma własne zbiorniki bezodpływowe do nieczystości płynnych, opróżniane przez firmy posiadające stosowne pozwolenia. Wszystkie placówki mają zapewniony dostęp do bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach w sanitariatach dla uczniów (od marca 2013r).

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Pod kątem infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego skontrolowano 40 szkół, 7 (17,5%) szkół nie posiadało wystarczających warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W wielu szkołach dzieci i młodzież miały dodatkową możliwość korzystania z innych form rekreacji w ramach zajęć wychowania fizycznego, tj.: basen, hala sportowa, siłownia.

Dobór urządzeń na placach zabaw jest dostosowany do wieku użytkowników, urządzenia posiadają atesty i certyfikaty. Tereny placów zabaw są ogrodzone, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem odpadami zwierzęcymi, z zamieszczonymi tablicami informacyjnymi określającymi zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń. Zadbane i bezpieczne place zabaw, tereny rekreacyjne, sale gimnastyczne, czy szkolne boiska sportowe stają się cennym narzędziem w realizacji i propagowaniu zdrowego stylu życia.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

W 5 placówkach (12,5%) oceniono 215 stanowisk w zakresie dostosowania mebli do wzrostu ucznia/przedszkolaka i nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 40 szkołach oceniono rozkłady zajęć lekcyjnych dla 448 oddziałów (klas), które były zgodne z zasadami higieny- równomierne obciążenie zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.

W sezonie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 52 pomieszczeniach w 8 placówkach szkolnych. Stwierdzono właściwą temperaturę i mikroklimat.

Prowadzono kontrole w zakresie oceny warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6 letnich tzw. oddziałach „zerowych”. W 52 placówkach funkcjonują oddziały „zerowe”, w tym 4 oddziały nie posiadają certyfikatów na sprzęt i meble oraz zapewnionej funkcjonalności tj. brak możliwości wydzielenia ciągów komunikacyjnych, tak by nie krzyżowały się z drogami komunikacyjnymi starszych uczniów.

Analizy oświetlenia dokonano w 61 placówkach. Stwierdzono, że 14 placówek nie posiada pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego, natomiast w 10 istnieje potrzeba przeprowadzenia ponownych pomiarów z uwagi na modernizację oświetlenia lub negatywny wynik pomiarów.

Dożywianie dzieci i młodzieży

Skontrolowano 40 placówek w zakresie prowadzenia dożywiania dzieci. W 35 placówkach (87,5%) wydawano ciepłe posiłki obiadowe, z których korzystało 3.449 uczniów. W 3 szkołach organizowano śniadania szkolne, z których korzystało 80 uczniów. Napój podawano w 32 szkołach dla 4.323 uczniów. Z posiłków dofinansowanych przez MOPS/GOPS korzystało 1.076 uczniów. W 15 placówkach wydawano posiłki w ramach usług cateringowych.

Opieka medyczna

Skontrolowano 40 szkół pod względem prowadzenia opieki medycznej. Wszystkie zapewniły opiekę pielęgniarki szkolnej lub higienistki w gabinetach profilaktyki zdrowotnej pomocy przedlekarskiej na terenie placówki – 10 (25%) lub w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki.

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.

Wśród 40 skontrolowanych szkół tylko 7 stosuje substancje i preparaty chemiczne. Podczas kontroli sprawdzano między innymi: aktualny wykaz, właściwe oznakowanie i sposób przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin, karty charakterystyki, wyposażenie w środki ochrony indywidualnej i do udzielania pierwszej pomocy. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

Skontrolowano 5 turnusów wypoczynku w tym: 3 turnusy w miejscu zamieszkania prowadzące dożywianie i 2 w obiekcie sezonowym z pełnym wyżywieniem. Z wypoczynku skorzystało 127 dzieci i młodzieży. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Postępowanie administracyjne

W celu poprawy warunków sanitarno-higienicznych pobytu dzieci i młodzieży wydano 5 decyzji merytorycznych. Zalecenia z 1 decyzji wykonano, 4 są w trakcie realizacji.

Podsumowanie

Warunki sanitarno-techniczne pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania ulegają systematycznej poprawie. Podejmowane są działania mają na celu zapewnienie uczniom właściwych warunków higieniczno-sanitarnych do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, jak również wypoczynku, rekreacji i zabawy.

W 2017r. oddano do użytku nowy żłobek oraz w związku z reformą oświatową w obiektach istniejących utworzono 5 szkół podstawowych powstałych z przekształcenia z zespołów i 1 zespół, który powstał z przekształcenia szkoły podstawowej. Zlikwidowano i włączono 5 gimnazjów do 3 szkół podstawowych oraz 2 do zespołów. Ponadto zlikwidowano 3 szkoły podstawowe filialne z uwagi na przeniesienie dzieci do innych placówek.

Wszystkie placówki mają zapewniony dostęp do bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach w sanitariatach dla uczniów (od marca 2013r).

Meble pod względem ergonomicznym na stanowiskach pracy ucznia/przedszkolaka są dostosowane do wzrostu uczniów.

Analiza planów lekcji pod względem równomierności rozłożenia zajęć w poszczególnych dniach tygodnia nie wykazała nieprawidłowości.

Podczas trwania wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości.



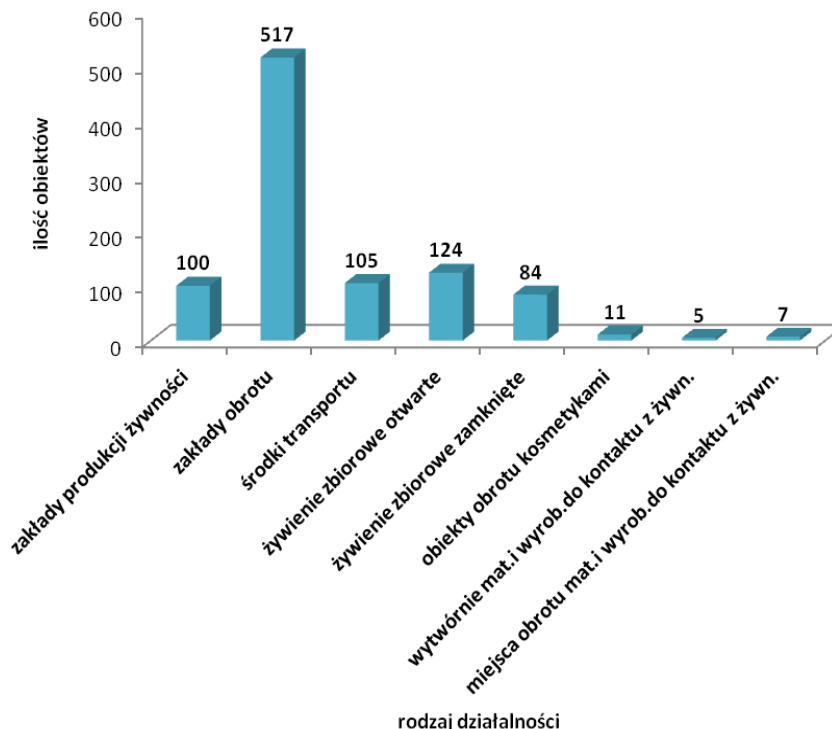
STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Zakres nadzoru sanitarnego

W roku 2017 objęto nadzorem 953 obiekty.

Rodzaj obiektu	Liczba
Wytwornie lodów	2
Automaty do lodów	19
Piekarnie	17
Ciastkarnie	4
Przetwornie owocowo-warzywne	2
Browar	1
Wytwórnia napojów bezalkoholowych i wód źródłanych	1
Zakłady garmazeryjne	2
Zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego	1
Wytwórnia suplementów diety	1
Wytwornie substancji dodatkowych	4
Inne wytwornie żywności	46 (w tym 39 prowadzących produkcję pierwotną - gospodarstwa sadownicze lub rolne)
Sklepy spożywcze	320 (w tym 1 hiper-, 1 supermarket, 19 marketów)
Kioski spożywcze	16
Magazyny hurtowe	15 (w tym 1 hurtownia suplementów diety)
Obiekty ruchome i tymczasowe	79
Inne obiekty obrotu żywnością	87 (w tym 30 zakładów produkcji pierwotnej prowadzących działalność w ramach dostaw bezpośrednich)
Środki transportu żywności	105
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	124 (w tym 46 zakładów małej gastronomii)
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	84 (w tym: 1 stołówka pracownicza, 1 bufet przy zakładzie pracy, 1 blok żywienia w zakładzie opiekuńczym, 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 5 bloków żywienia w żłobkach, 32 stołówki szkolne, 3 stołówki na koloniach/ półkoloniach, 23 stołówki przedszkolne, 1 stołówka w domu dziecka i młodzieży, 13 innych zakładów)
Obiekty obrotu kosmetykami	11 (w tym 1 hurtownia, 10 sklepów)
Wytwornie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	5
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	7

Liczba nadzorowanych obiektów w zależności od rodzaju prowadzonej działalności.



Największą grupę nadzorowanych obiektów stanowią zakłady obrotu żywnością. Liczba obiektów w porównaniu z rokiem 2016 zwiększyła się o 39 zakładów.

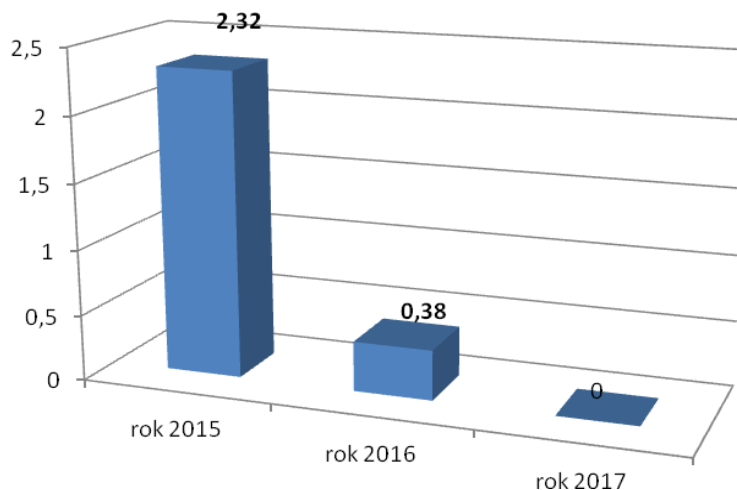
W nadzorowanych obiektach przeprowadzono łącznie 457 kontroli sanitarnych.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na ogółem ocenionych 212 zakładów stwierdzono 35 obiektów średniego ryzyka i 177 obiektów niskiego ryzyka. Nie oceniono żadnego obiektu wysokim ryzykiem.

W obiektach żywnościowo-żywieniowych następuje poprawa stanu sanitarnego i technicznego. Niemniej jednak zastrzeżenia budził bieżący stan sanitarno-higieniczny obiektów, co skutkowało nakładanymi mandatami karnymi.

Odsetek obiektów niezgodnych w latach 2015-2017



Stan sanitarny obiektów wyrażony w % obiektów „niezgodnych” w latach 2015-2017.

Rok	Liczba obiektów ocenionych	Liczba obiektów wysokiego ryzyka	% obiektów wysokiego ryzyka	Liczba obiektów średniego ryzyka	% obiektów średniego ryzyka	Liczba obiektów niskiego ryzyka	% obiektów niskiego ryzyka
2015	259	6	2,32	43	16,6	210	81,1
2016	261	1	0,38	47	18,0	213	88,5
2017	212	0	0	35	16,5	177	83,5

W 2017r. wydano ogółem 10 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych niezgodności, w tym 2 z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczące zakazu wprowadzania produktu do obrotu. Nałożono 22 mandaty karne na łączną sumę 4.400 zł.

Wystawiono 111 decyzji płatniczych za kontrole, w wyniku których stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych na kwotę 13.761 zł.

W roku sprawozdawczym skierowano do WPWIS 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej wynikające z art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia:

- za prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Turku, WPWIS nałożył karę pieniężną w wysokości 1.200 zł,

- za prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego otwartego bez uzyskania zgody właściwego inspektora sanitarnego, WPWIS nałożył karę pieniężną w wysokości 2.000 zł.

W 2017 r. nałożono 1 tytuł wykonawczy oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 3.000 zł. Po wykonaniu zalecenia przez przedsiębiorcę grzywnę umorzono.

Rozpatrzono 19 interwencji konsumentów, które dotyczyły: 11 - niewłaściwej jakości środków spożywczych zakupionych w miejscach obrotu żywnością; 2 - niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych sprzedaży środków spożywczych (pieczywa, wyrobów wędliniarskich) w handlu ruchomym; 2 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w obiektach obrotu żywnością; 1 - wprowadzania do obrotu mięsa i wyrobów wędliniarskich z nielegalnego uboju; 2 - obecności szkodników w obiektach obrotu żywnością; 1 - prowadzenia działalności w zakresie żywienia zbiorowego otwartego bez zgody PPIS w Turku (przedsiębiorca ogłaszał się na stronie internetowej).

W wyniku interwencji konsumentów przeprowadzono ogółem 17 kontroli. Nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1.000 zł oraz skierowano do WPWIS wnioski o nałożenie kary pieniężnej za prowadzenie działalności bez zgody PPIS w Turku.

W związku z występowaniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono 127 kontroli w punktach obrotu i zakładach żywienia zbiorowego związanych ze sprzedażą mięsa wieprzowego i postępowaniem z odpadami gastronomicznymi oraz z odpadami kategorii III. Podczas 6 kontroli stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły:

- w 4 przypadkach braku dokumentacji potwierdzającej postępowanie z odpadami kategorii III - wydano zalecenia;

- w 1 przypadku wprowadzania do obrotu wyrobów wędliniarskich po upływie terminu przydatności do spożycia – nałożono mandat karny 300 zł,

- w 1 przypadku braku do wglądu decyzji zatwierdzającej ruchomy punkt sprzedaży oraz badań lekarskich pracownika – wydano zalecenia.

W związku z zaleceniem GIS dot. kontroli w obrocie jaj i wyrobów jajecznych przeprowadzono ogółem 52 kontrole w miejscach obrotu żywnością i w zakładach żywienia zbiorowego – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W okresie przedświątecznym przeprowadzono 5 kontroli dotyczących postępowania z żywymi rybami. Z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w Turku skontrolowano 3 tymczasowe stoiska sprzedaży detalicznej żywych ryb na targowisku w Turku oraz przeprowadzono 2 kontrole w sklepach wielkopowierzchniowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W okresie wakacyjnym prowadzono weekendowe kontrole w obiektach gastronomicznych, tymczasowych i ruchomych działających w powiecie tureckim i sezonowo nad zbiornikiem wodnym w Jeziorsku. Z uwagi na okresowy zakaz kąpiei nad zbiornikiem wodnym w Przykonie nie prowadzono kontroli w punktach gastronomicznych.

Ogółem przeprowadzono 30 kontroli. Uchybienia stwierdzono w 10 skontrolowanych restauracjach i ruchomych punktach sprzedaży. Dotyczyły one nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych, braku preparatu do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością, braku dokumentacji potwierdzającej pochodzenie oferowanych do sprzedaży produktów, nie prowadzenia rejestrów zgodnie z zasadami GHP. W jednym przypadku stwierdzono prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją właściwego PPIS- skierowano do WPWIS wnioski o ukaranie przedsiębiorcy za rozszerzenie działalności w zakładzie żywienia zbiorowego bez spełnienia warunków sanitarno-technicznych. Za niewłaściwy stan sanitarny nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł.

Powyższe dane wskazują, iż prowadzenie kontroli weekendowych jest potrzebne i celowe, aby zapewnić konsumentom bezpieczeństwo zdrowotne kupowanej i spożywanej żywności.

Działalność kontrolno-represyjna w kontrolowanych obiektach w latach 2015-2017

Rodzaj danych	2015	2016	2017
Liczba obiektów wg ewidencji	900	915	953
Liczba obiektów skontrolowanych	382	389	358
Liczba obiektów ocenionych	259	261	212
Liczba przeprowadzonych kontroli	531	518	457
Liczba decyzji administracyjnych/merytorycznych	156/ 23	110/17	90/10
Liczba decyzji wstrzymania działalności/ zakazu wprowadzania	0/0	1/0	0/2
Liczba decyzji płatniczych/ kwota	128/17.300	129/14.955	111/13.761
Liczba mandatów karnych / kwota	35/7500	36/7700	22/4400
Liczba wniosków o ukaranie do WPWIS	1	3	2
Liczba rozpatrzonych interwencji	23	26	19
Liczba pobranych próbek	168	197	188
Liczba próbek zakwestionowanych	10	4	2

2. Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów.

Sklepy spożywcze

W 2017r. w ewidencji znajdowało się 320 sklepów spożywczych, skontrolowano 107, sklasyfikowano 77. Zatwierdzono 11 nowych sklepów. Przeprowadzono 162 kontrole, w tym 10 interwencyjnych (interwencje konsumentów). Nałożono 10 mandatów karnych na kwotę 1.800 zł.

Według arkusza oceny zakładu 17 uzyskało średnie ryzyko, natomiast 60 ryzyko niskie.

Z obrotu handlowego wycofano artykuły spożywcze po okresie przydatności do spożycia bądź upływie daty minimalnej trwałości na sumę 1.536,38 zł.

W 315 sklepach wdrożono zasady GHP, w tym w 82 został wdrożony system HACCP.

Sklepy spożywcze są najliczniejszą grupą obiektów i stanowią 33,5% nadzorowanych obiektów. Wśród 320 sklepów są 1 hipermarket (Tesco) i 1 supermarket (Kaufland) oraz 19 marketów, co stanowi 6,56% sklepów. Stan sanitarny sklepów jest zróżnicowany, najwięcej uchybień stwierdzano w sklepach małych. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to brak: bieżącej czystości i porządku w obiektach, segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i zamrażających, bieżących zapisów w zakresie kontroli wewnętrznej zgodnie z zasadami GHP, specjalistycznego preparatu do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością oraz badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników sklepu.

W sklepach wielkopowierzchniowych prowadzono kontrole sanitarne związane z czystością wózków i koszyków dla klientów, ogółem przeprowadzono 15 kontroli. Za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny koszyków sklepowych nałożono 2 mandaty karne na kwotę 300zł.

Browary i słodownie

W lutym 2017r. oddano do użytku mały browar w Turku. W obiekcie prowadzona jest działalność obejmująca produkcję, sprzedaż i konsumpcję piw oraz żywienie zbiorowe otwarte. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności oraz złożono wnioski do WPWIS w związku z rozszerzeniem działalności zakładu bez zgody PPIS w Turku. WPWIS wymierzył przedsiębiorcy karę pieniężną w wysokości 1.200 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, w tym zakłady małej gastronomii

Zgodnie z ewidencją są 124 obiekty, w tym 46 małej gastronomii. Skontrolowano 67, sklasyfikowano 43. Zatwierdzono 17 obiektów, w tym 8 zakładów małej gastronomii. Wszystkie obiekty były zgodne z wymaganiami, w tym 31 uzyskało niskie ryzyko, natomiast 12 ryzyko średnie.

Przeprowadzono 87 kontroli, w tym 3 interwencyjne. Ogółem wydano 9 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję merytoryczną. Ogółem nałożono 6 mandatów karnych na sumę 1.000 zł.

W 38 obiektach oceniono aktualną sytuację w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich skontrolowanych obiektach ustawa jest realizowana, w tym w 1 zakładzie z wykorzystaniem sali dla osób palących.

Skierowano do WPWIS 1 wniosek za prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego otwartego bez uzyskania zgody właściwego inspektora sanitarnego, WPWIS nałożył karę pieniężną w wysokości 2.000 zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: używanie do produkcji zniszczonego sprzętu produkcyjnego i urządzeń, nie prowadzenie bieżących zapisów w dokumentacji kontroli wewnętrznej zgodnie z GHP i GMP, brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach kuchni, nie udostępnienie dla klienta informacji na temat alergenów wchodzących w skład oferowanych do sprzedaży potraw i posiłków, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych.

Piekarnie

Zgodnie z ewidencją jest 17 piekarni, wszystkie skontrolowano i sklasyfikowano.

Przeprowadzono 28 kontroli, w tym 1 w związku z interwencją konsumenta na niewłaściwą jakość pieczywa. Wszystkie obiekty były zgodne z wymaganiami, 4 uzyskały ryzyko średnie, natomiast 13 niskie ryzyko.

Ogółem wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 2 merytoryczne. Za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i sprzętu nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1.000 zł.

We wszystkich obiektach wdrożono GHP i GMP oraz system HACCP.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: zawilgocenia ścian i sufitów, zniszczony sprzęt produkcyjny, brak bieżących zapisów w dokumentacji dotyczącej kontroli wewnętrznej zgodnie z zasadami GHP/GMP i HACCP.

Zakłady posiadają własne środki transportu przeznaczone wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych, w dobrym stanie technicznym, zatwierdzone na bieżąco.

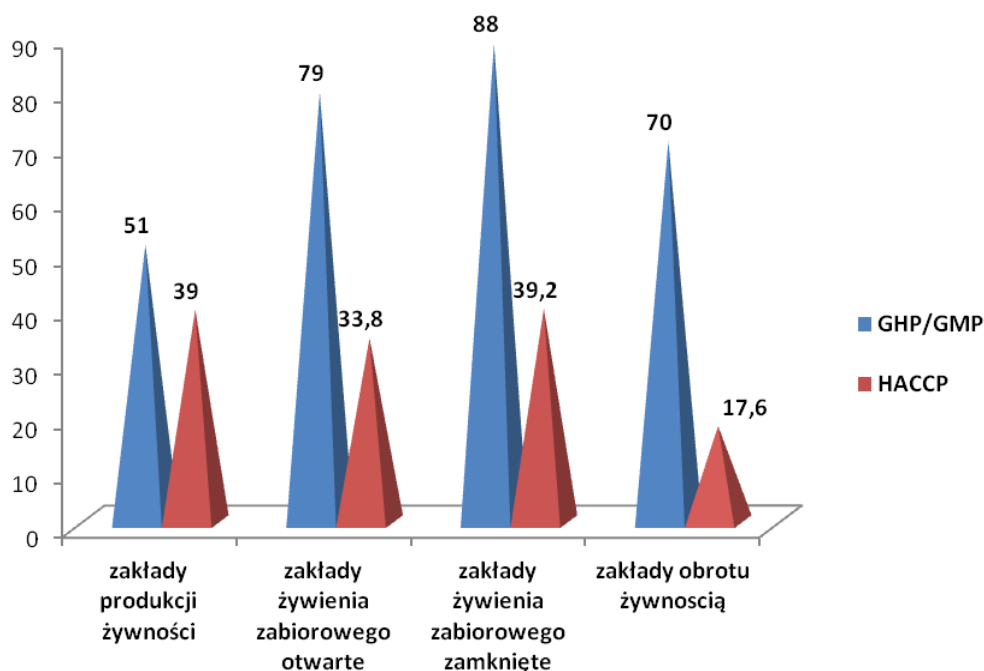
Sukcesywnie ulega poprawie stan sanitarno-techniczny zakładów, zwiększa się ich funkcjonalność, dokonuje się modernizacji i wymiany urządzeń, wyposażenia i sprzętu produkcyjnego. Przedsiębiorcy poprzez prawidłowo wdrożony i przestrzegany system HACCP dążą do zapewnienia lepszej jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych wyrobów.

3. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie. Prowadzone są prace związane z modernizacją obiektów i ich wyposażeniem, wzrasta również świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności. Większość skontrolowanych zakładów branży spożywczej prowadzi kontrolę wewnętrzną w zakresie GHP/GMP. Zakłady nowo otwarte w 2017r. są w trakcie wdrażania systemów kontroli wewnętrznej.

System HACCP wdrożyło ogółem 205 zakładów, a zasady GHP/GMP 694 obiekty.

Liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP oraz systemem HACCP wyrażona w procentach.



3. Nadzór nad jakością środków spożywczych.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano ogółem 188 próbek, w tym: 181 próbek żywnościowych, 4 próbki przedmiotów użytku (łopatki z czarnego nylonu, deski drewniane) oraz 3 próbki kosmetyków.

Próbki badane były w laboratorium PSSE w Koninie w zakresie badań mikrobiologicznych i w WSSE w Poznaniu w zakresie badań fizykochemicznych.

Do badań fizykochemicznych pobrano ogółem 57 próbek. Do badań mikrobiologicznych pobrano ogółem 131 próbek, w tym 128 próbek żywności i 3 próbki kosmetyków.

W grupie 188 pobranych próbek, w tym:

- 185 próbek z harmonogramu poboru próbek na 2017r., w tym 3 próbki kosmetyków;
- 3 próbki jaj świeżych w związku z wystąpieniem 3 ognisk zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym.

Zakwestionowano ogółem 2 próbki, w tym:

- 1 próbkę środka spożywczego ogólnego spożycia ze względu na niewłaściwe znakowanie,
- 1 próbkę jaj kurzych ze względu na obecność pałeczek *Salmonella enteritidis* na skorupce jaj pobranych w wyniku wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym.

Ponadto w 5 próbkach ciast kremowych - z kremem niepoddanym obróbce termicznej, pobranych w sklepie firmowym lokalnego producenta, stwierdzono obecność bakterii z grupy *Bacillus cereus*. Próbki z uwagi na brak podstaw prawnych nie zostały zakwestionowane. W zakładzie przeprowadzono kontrolę bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, zalecono przeanalizowanie możliwych przyczyn wystąpienia obecności ww. bakterii oraz nałożono obowiązek wykonania w ramach kontroli wewnętrznej badań ciasta z kremem na obecność *Bacillus cereus*.

Jakość zdrowotna środków spożywczych w latach 2015-2017

Rok	Próbki zbadane	Próbki kwestionowane	Powód kwestionowania
2015	168	10	- 5 przekroczona dopuszczalna liczba Enterobacteriaceae (lody z automatu) - 3 niewłaściwe znakowanie - 1 przekroczenia migracji amin aromatycznych (łyżka z czarnego nylonu - zgłoszono do systemu RASFF) - 1 niewłaściwa ocena organoleptyczna
2016	197	4	- 3 niewłaściwe znakowanie, - 1 <i>Salmonella enteritidis</i> (próbka jaj konsump. z obrotu - zgłoszono do systemu RASFF)
2017	188	2	1- niewłaściwe znakowanie 1 – <i>Salmonella enteritidis</i> (jaja z ogniska zatrucia pokarmowego)

W 2017r. otrzymano ogółem 9 powiadomień w ramach systemu RASFF, w tym: 7 alarmowych i 2 informacyjne. W 8 przypadkach nie stwierdzono w obrocie środków spożywczych oraz przedmiotów użytku opisanych w powiadomieniach, ponieważ zostały one wycofane przez producentów i dystrybutorów. Tylko w 1 powiadomieniu dotyczącym smoczków kauczukowych Canpol Babies, stwierdzono w aptece na terenie Turku - 5 szt. W wyniku działań wycofano je z obrotu i zabezpieczono celem zwrotu do dostawcy.

Spośród 9 otrzymanych zgłoszeń w ramach systemu RASFF - 4 dotyczyły zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, 3 obecności nieautoryzowanych substancji w środku spożywczym - suplementach diety, 2 przekroczeń w przedmiotach użytku – w wyrobach do kontaktu z żywnością.

W 13 obiektach obrotu przeprowadzono kontrole w zakresie wprowadzania do sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Podczas 15 kontroli w sklepach dokonano oceny znakowania etykiet 30 opakowań jednostkowych suplementów diety. Zakwestionowano 4 opakowania z uwagi na brak oznakowania w języku polskim. Wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności zarządzającej wycofanie z obrotu produktów bez właściwego oznakowania. Przekazano informację do PPIS w Opolu sprawującego bezpośredni nadzór sanitarny nad dystrybutorem kwestionowanych suplementów diety.

Na bieżąco prowadzono kontrolę i analizę stron internetowych oferujących do sprzedaży suplementy diety i nie stwierdzono prowadzenia sprzedaży internetowej przez podmioty działające na terenie powiatu tureckiego.

W 13 miejscach obrotu oceniono pod względem znakowania oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi 20 etykiet środków spożywczych, w tym 9 suplementów diety. Na 20 ocen 8 dotyczyło oświadczeń żywieniowych, 9 oświadczeń zdrowotnych, natomiast 3 oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych w zakładach produkcyjnych w zakresie stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

4. Nadzór nad kosmetykami i przedmiotami użytku.

W ewidencji jest 5 obiektów przedmiotów użytku: wytwórnia kubków plastikowych jednorazowego użytku, zakłady produkcji opakowań drewnianych, zakłady produkcji (wycinania) kartonów, które skontrolowano a 3 sklasyfikowano. Przeprowadzono 5 kontroli. W 4 zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oraz w 3 system HACCP, 1 zakład posiada opracowany i wdrożony system BRC IoP.

W 2017r. w ramach Europejskiego Systemu Szybkiego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach (RAPEX) nie otrzymywano powiadomień.

Przeprowadzono 2 kontrole w sklepach kosmetycznych i oceniono 6 kosmetyków w zakresie zgodności oznakowania z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych, w tym zgodności z rozporządzeniem 655/2013. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań mikrobiologicznych 3 kosmetyki dla dzieci, wyniki badań niekwestionowane.

5. Ocena sposobu żywienia

Ogółem oceniono 30 jadłospisów w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego:

- 1 w żłobku i uzyskano jadłospis prawidłowy,
- 17 w stołówkach przedszkolnych i uzyskano: 16 prawidłowych, 1 z błędami,
- 12 w stołówkach szkolnych i uzyskano: 7 jadłospisów prawidłowych, 1 zły i 4 z błędami.

Ogółem uzyskano 6 jadłospisów nieprawidłowych, w tym 5 jadłospisów z błędami oraz 1 zły, z uwagi na:

- stosowanie smażenia jako techniki sporządzania II dań częściej niż 2 razy w tygodniu;
- brak porcji ryby w jednym tygodniu dekadówki;
- zbyt niski udział owoców przy posiłkach obiadowych;
- niski udział warzyw surowych przy posiłkach obiadowych.

Z uwagi na niską stawkę żywieniową w placówkach szkolnych podawane są obiady jednodaniowe, bardzo często tylko w formie zupy lub II dania - w ramach dożywiania.

Liczba obiektów korzystających z usług cateringowych utrzymuje się na wysokim poziomie, podobnym do roku 2016. Spośród 65 placówek nauczania i wychowania - 31 korzystało z cateringu tj. 20 stołówek szkolnych, 6 stołówek przedszkolnych, 4 żłobki, 1 dom dla dzieci i młodzieży. Posiłki dostarczane są przez firmy posiadające zgodę na prowadzenie działalności.

6. Informacja o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu

Prowadzono współpracę z Powiatowym Inspektoratem Weterynarii w Turku w zakresie:

- braku znakowania i dokumentów potwierdzających pochodzenie oferowanych do sprzedaży produktów mięsno-wędliniarskich z zakładu produkcyjnego będącego pod nadzorem PIW,
- wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym, którego potwierdzonym źródłem zakażenia były jaja wiejskie pochodzące z własnego gospodarstwa,
- działań kontrolnych w sprawie występowania przypadków Afrykańskiego Pomoru Świń (ASF) i przekazywanie informacji o stwierdzanych podczas kontroli targowisk i bazarów przypadków prowadzenia przez obywateli państw trzecich (Ukraina, Białoruś) sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego zawierających mięso wieprzowe lub dzików,
- wspólnych kontroli tymczasowych stoisk sprzedaży detalicznej żywych ryb na targowisku w Turku.

W ramach współpracy z Inspekcją Sanitarną przekazywano do właściwych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych celem dalszego załatwienia spraw dokumentację dotyczące: kwestionowanej oceny znakowania etykiety środka spożywczego, obecności larw w makaronie oraz kwestionowanego wyniku badań próbki zamiennika posiłku do kontroli masy.

Z Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Środowiska i Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadzono kontrolę w gospodarstwie rolnym prowadzącym działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich (pobór próbki sałaty).

Na stronę internetową Stacji i do prasy lokalnej „Echo Turku” przekazywano artykuły dotyczące stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku, kontroli weekendowych, prawidłowego żywienia.

Podsumowanie

Stan sanitarno-techniczny zakładów żywnościowo-żywnościowych ulega systematycznej poprawie w stosunku do lat wcześniejszych, zmniejsza się liczba obiektów niezgodnych. Niski poziom wskaźnika obiektów złych jest wynikiem m.in. wdrażania systemów jakości w zakładach - 83% zakładów wdrożyło zasady GHP/GMP a 24,4% działa zgodnie z zasadami systemu HACCP. Poprawia się stan techniczny obiektów.

W porównaniu z 2016r. zmniejszyła się ilość wycofanych z obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź upływie daty minimalnej trwałości, tj.: w 2017r. wycofano na kwotę 1.981,41 zł, natomiast w 2016 wycofano na kwotę 3.423,08 zł.



ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zadaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest profilaktyka w zakresie ochrony zdrowia człowieka, która zastosowana we wczesnych etapach planowania przestrzennego, projektowania i wykonawstwa inwestycji ma spowodować osiągnięcie optymalnych warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pracy, zamieszkania i pobytu ludzi w obiektach oświatowych, handlowych, produkcyjnych, usługowych i miejscach wypoczynku.

W ramach działalności w roku 2017 przeprowadzono 91 kontroli oraz wizji, w wyniku których wyrażono zgodę na użytkowanie 49 obiektów takich jak: apteki, sklepy branży spożywczej, zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, kotłownie, lokale gastronomiczne, budynki produkcyjno usługowe, kluby fitness, obiekty handlowo-usługowe, obiekty produkcyjne, żłobki, przedszkola budynki rehabilitacji leczniczej.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko uzgodniono 16 zakresów i stopni szczegółowości informacji wymaganej w prognozie oddziaływania na środowisko oraz uzgodniono 1 miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego i 1 studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

W drodze decyzji uzgodniono 1 projekt powiększenia cmentarza.

W związku z planowanymi inwestycjami mogącymi znacząco oddziaływać na środowisko wydano 8 opinii sanitarnych stwierdzających konieczność wykonania raportu o wpływie na środowisko (np.: ферmy drobiu, budynki inwentarskie, tuczarnia trzody chlewnej, oczyszczalnia ścieków). W 36 przypadkach odstąpiono od konieczności sporządzania raportu dla opiniowanych inwestycji.

W ramach opinii sanitarnych dokonano 9 uzgodnień przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (stacja demontażu pojazdów, ферmy drobiu, budynki inwentarskie, tuczarnia trzody chlewnej, oczyszczalnia ścieków).

W 2017r. dokonano 12 uzgodnień dokumentacji projektowej.

Podsumowanie

Ogółem w 2017r. w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajęto stanowisko w 133 sprawach oraz wydano 57 decyzji płańniczych co jest liczbą porównywalną z 2016r.

W porównaniu z latami poprzednimi zauważa się poprawę warunków sanitarno-higienicznych w oddawanych do użytku obiektach.



DZIAŁALNOŚĆ SEKCJI OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

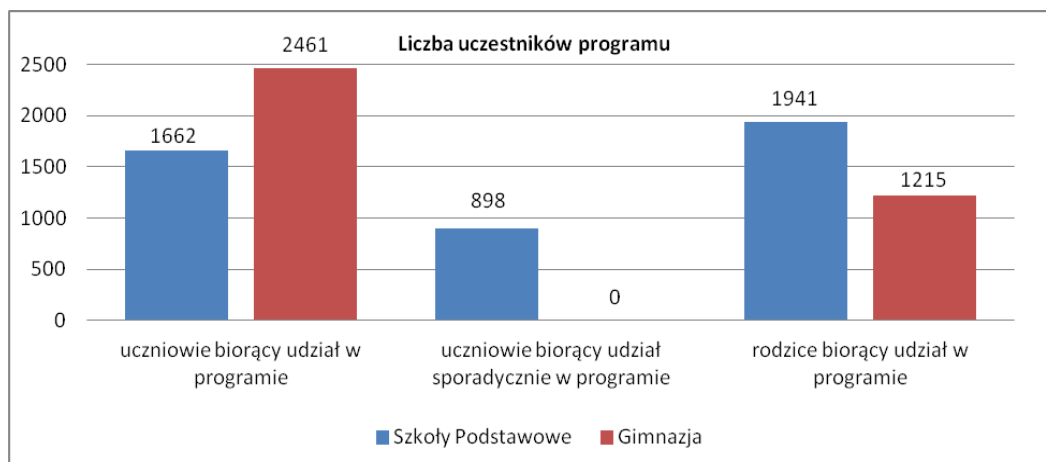
Działania podejmowane w 2017r. na rzecz promocji i ochrony zdrowia wynikały z Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020, ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zaleceń Ministerstwa Zdrowia oraz Światowej Organizacji Zdrowia, a także z analizy potrzeb zdrowotnych społeczeństwa i aktualnej sytuacji epidemiologicznej powiatu tureckiego. Realizowano programy edukacyjne o zasięgu ogólnopolskim - inicjowane przez Główny Inspektorat Sanitarny, wojewódzkim – inicjowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu oraz lokalnym. Przedsięwzięcia prozdrowotne miały na celu podniesienie poziomu wiedzy oraz kształtowanie prawidłowych nawyków i postaw prozdrowotnych. Dla potrzeb realizowanych programów, przeprowadzanych akcji i innych działań prozdrowotnych udzielano wsparcia organizacyjnego, metodycznego i merytorycznego.

W roku 2017 przeprowadzono 100 wizytacji w nadzorowanych placówkach, gdzie oceniano działania w zakresie wdrożenia i realizacji programów prozdrowotnych. W realizacji wspólnych przedsięwzięć prozdrowotnych podejmowano współpracę z przedstawicielami starostwa, urzędów miast i gmin, Komendą Powiatową Policji, Miejskim Domem Kultury, mediami lokalnymi.



„Trzymaj Formę!”

Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!” współorganizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców. Program realizowany jest w ramach strategii WHO, 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 opartej na odpowiedzialności indywidualnej i wolnym wyborze jednostki. Program adresowany jest do uczniów szkół podstawowych oraz gimnazjalnych, a także ich rodziców i opiekunów. XI edycję programu realizowały 33 szkoły podstawowe i 15 szkół gimnazjalnych. Działaniami objęto łącznie 5.021 uczniów oraz 3.156 ich rodziców/opiekunów.



W ramach realizacji programu prowadzono pogadanki, prelekcje na temat racjonalnego odżywiania, roli aktywności fizycznej oraz wpływu na zdrowie, zamieszczano informacje na stronie internetowej. Systematycznie prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Program „Trzymaj Formę!” cieszył się dużym zainteresowaniem wśród dzieci i rodziców i pozwolił na szersze spojrzenie na tematykę zdrowia, właściwe odżywianie oraz potrzebę ruchu.

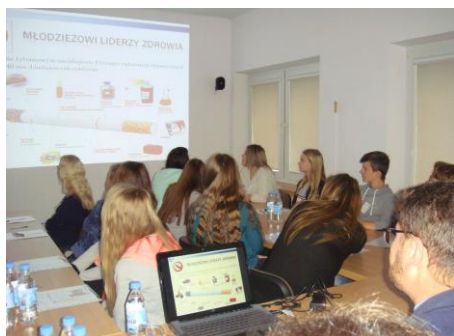


Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

Edukacja w zakresie profilaktyki tytoniowej obejmowała działania mające na celu ograniczenie ekspozycji na dym tytoniowy w odniesieniu do czynnego i biernego palenia tytoniu. W placówkach oświatowo-wychowawczych i zakładach pracy prowadzono szkolenia, pogadanki, prelekcje w zakresie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz kwestii zdrowotnych związanych z problemami ekspozycji na dym tytoniowy. Współpracowano z urzędami miast i gmin oraz prywatnymi przedsiębiorcami. Monitorowano przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania wyrobów tytoniowych podczas wizytacji w placówkach. Zamieszczano informacje na stronie internetowej PSSE.



W ramach projektu „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra tytoń” zorganizowano szkolenie, którego celem było informowanie o szkodliwym wpływie palenia papierosów na organizm palacza i osób z jego otoczenia oraz kształtowanie umiejętności zachowania asertywnego. W założeniu projektu MLZ poprzez edukację rówieśniczą będą przekazywać wiedzę na temat szkodliwości palenia tytoniu.



Odbyła się XVII edycja konkursu pod hasłem „Palić, nie palić – oto jest pytanie?” ogłoszonego przez WSSE w Poznaniu i polegającego na przygotowaniu rebusu promującego niepalenie. Konkurs stanowił podsumowanie całorocznych działań z zakresu profilaktyki palenia tytoniu w placówkach szkolnych i składał się z 3 etapów: szkolnego, powiatowego, wojewódzkiego. Do etapu szkolnego przystąpiło 259 uczniów, do etapu powiatowego zakwalifikowano 20 prac. Wszyscy laureaci i uczestnicy konkursu otrzymali pamiątkowe dyplomy i nagrody rzeczowe ufundowane przez Starostwo Powiatowe oraz PSSE w Turku. Konkurs cieszył się dużą popularnością.

Działania związane z profilaktyką palenia tytoniu nasilono w ramach akcji letniej, obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia. W punktach informacyjno – edukacyjnych przekazywano treści edukacyjne w zakresie profilaktyki palenia tytoniu, spożywania alkoholu i przyjmowania substancji psychoaktywnych, informowano o poradniach profilaktyki uzależnień, Telefonicznej Poradni Pomocy Palącym. Wykonywano testy uzależnienia od tytoniu, badano zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera. W zakładach pracy, placówkach szkolno-wychowawczych organizowano pogadanki, prelekcje, konkursy plastyczne i wiedzy, inscenizacje na temat uzależnień i walki z nałogami oraz wystawy plakatów o tematyce antytytoniowej, prezentacje multimedialne, happeningi.



W placówkach oświatowych realizowano programy „Nie pal przy mnie proszę” i „Znajdź właściwe rozwiązanie” ukazujące źródła i istotę zagrożeń toksycznymi i rakotwórczymi składnikami dymu tytoniowego.

Program „Nie pal przy mnie proszę” adresowany do uczniów klas I-III szkół podstawowych mający na celu wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy przyczynił się do pogłębienia wiedzy dzieci na temat szkodliwości dymu tytoniowego oraz szkodliwego oddziaływania dymu papierosowego związanego z biernym paleniem. W programie uczestniczyło 1.743 uczniów oraz 1.050 rodziców z 28 szkół. Program realizowano w formie zajęć warsztatowych rozszerzonych o dodatkowe własne działania, tj. pogadanki, prelekcje, konkursy, inscenizacje, gazetki tematyczne. Przeprowadzono 13 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.



Głównym celem programu „Znajdź właściwe rozwiązanie” jest zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej, zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich, kształtowanie postaw asertywnych związanych z unikaniem czynnego i biernego palenia tytoniu. Program realizowało 48 placówek, łącznie działaniami objęto 2.102 uczniów ze szkół podstawowych i gimnazjalnych oraz 1.107 rodziców. Przeprowadzono 19 wizytacji wraz z oceną realizacji programu. W szkołach odbywała się pedagogizacja rodziców na temat profilaktyki antytytoniowej, pogadanki, prelekcje z młodzieżą, konkursy plastyczne i wiedzy, organizowano wystawy plakatów o tematyce antytytoniowej, przygotowano prezentacje multimedialne. Do realizacji programu włączyli się Młodzieżowi Liderzy Zdrowia. Program kształtuje postawy dumy z faktu niepalenia, wspierania innych w podejmowaniu słusznych decyzji oraz odpowiedzialności za własne zdrowie.





"Czyste powietrze wokół Nas"

Program „Czyste powietrze wokół Nas” stanowi pierwsze ogniwo w cyklu programów antytytoniowych. Ma charakter profilaktyczny i celem jest wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. Program realizowało 39 placówek i uczestniczyło w nim 1.540 dzieci z przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych oraz 1.117 rodziców. Przeprowadzono 19 wizytacji wraz z oceną jego realizacji. Program realizowano w formie zajęć warsztatowych, rozszerzony o dodatkowe działania jak: inscenizacje, spotkania ze specjalistami, konkursy, quizy, festyny, prezentacje multimedialne, listy intencyjne do rodziców, happeningi. Zajęcia były skoncentrowane na pobudzeniu różnych form aktywności dziecka przez zabawy twórcze, tematyczne, grupowe, konstrukcyjne. Dzieci chętnie przekazywały zdobytą wiedzę swoim rodzicom, zachęcając ich do rzucenia palenia lub niepalenia w ich obecności. Zaangażowanie i zainteresowanie dzieci, rodziców oraz realizatorów potwierdza zasadność wprowadzenia wychowania antytytoniowego na poziomie przedszkolnym.



„Bieg po zdrowie”

„Bieg po zdrowie” to nowy Ogólnopolski Program Antytytoniowej Edukacji Zdrowotnej skierowany do uczniów IV klas szkół podstawowych, inicjowany przez Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z ekspertami Wydziału Psychologii Uniwersytetu Warszawskiego. Patronat honorowy objęło Ministerstwo Edukacji Narodowej, Ministerstwo Zdrowia i Rzecznik Praw Dziecka. W 3 placówkach przeprowadzono szkolenie dla kadry pedagogicznej, przekazano pakiet materiałów edukacyjnych. Program realizowano w formie zajęć warsztatowych stymulujących kreatywność i aktywność uczestników. Uczniowie przeprowadzają wywiady z osobami niepalącymi, liczą koszty jakie generuje palenie papierosów, pracują w grupach przy tworzeniu antyreklamy dla papierosów lub tworzą komiks.

Uczniowie są zachęceni do aktywnego udziału, który sprzyja identyfikowaniu się z omawianą tematyką i motywuje do tego, aby zdobytą wiedzę i umiejętności stosować w życiu codziennym. W I edycji programu wzięło udział 152 uczniów i 157 rodziców.



Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS

Zgodnie z harmonogramem realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS na lata 2017-2021 Państwowa Inspekcja Sanitarna organizowała, koordynowała i realizowała różnorodne działania informacyjno-edukacyjne, w celu zapobiegania nowym zakażeniom HIV.

W ramach projektu „Młodzieżowi Liderzy Zdrowia – kontra HIV” zorganizowano szkolenie, w którym wzięło udział 18 uczniów szkół średnich. Wśród uczestników projektu przeprowadzono ankiety, analiza których potwierdziła wzrost wiedzy na temat HIV/AIDS i zasadność prowadzenia tego typu działań. Przeprowadzono XIV edycję konkursu „NIE DAJ SZANSY AIDS” polegającej na realizacji filmu pod tytułem „Krótka historia o HIV”. Konkurs rozpropagowano wśród 5 szkół ponadgimnazjalnych, do etapu szkolnego przystąpiły 3 szkoły. Ogółem w konkursie wzięło udział 73 uczniów. Na etap powiatowy wpłynęły 3 prace. Podsumowanie konkursu wraz z prezentacją zwycięskich filmów odbyło się podczas obchodów Światowego Dnia AIDS. Wszyscy uczestnicy otrzymali dyplomy i nagrody ufundowane przez Starostwo Powiatowe.



Działania dotyczące profilaktyki HIV/AIDS nasilono podczas Dnia Pamięci o Zmarłych na AIDS, obchodów Światowego Dnia AIDS, w ramach akcji „Bezpieczne walentynki” oraz akcji letniej. W placówkach szkolnych, podmiotach leczniczych, urzędach prowadzono działania informacyjno – edukacyjne mające na celu zwrócenie uwagi na problem zdrowotny HIV i AIDS oraz upowszechnienie „czerwonej kokardki” - symbolu solidarności z osobami żyjącymi z HIV i AIDS.

We współpracy z Miejskim Domem Kultury w Turku dla młodzieży zorganizowano specjalną akcję pod hasłem „STOP AIDS”, punkt informacyjno-edukacyjny i prelekcję pt. „Mam czas rozmawiać.” Realizowano kampanię „Mam czas rozmawiać”, w ramach której zachęcano do wykonania badań w kierunku HIV, w celu poznania swojego statusu serologicznego oraz upowszechniano informacje na temat HIV/AIDS i sposobów zmniejszania ryzyka zakażenia.



W kolejnej edycji Powiatowej Olimpiady Wiedzy na Temat HIV/AIDS wzięło udział 23 uczniów szkół średnich. Celem olimpiady było kształtowanie właściwych postaw i zachowań wśród młodzieży szkolnej w zakresie zakażeń wirusem HIV oraz choroby AIDS. Uczestnicy olimpiady otrzymali upominki i dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe ufundowane przez Starostwo Powiatowe i Zespół Szkół Technicznych w Turku.



W ramach akcji „Bezpieczne walentynki” zorganizowano pogadankę, stoisko informacyjno-edukacyjne, prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych oraz zamieszczono informacje zawierające treści edukacyjne na stronie internetowej PSSE. W ramach upowszechniania wiedzy związanej z tematyką HIV/AIDS organizowano prelekcje, wystawy materiałów, audycje emitowane przez radiowęzeł, w bibliotekach do wypożyczonej książki rozdawano broszury dotyczące HIV/AIDS. Podejmowane działania na stałe wpisały się w szkolny kalendarz imprez zdrowotnych.



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

Projekt KIK/68 jest współfinansowany w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, a realizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny we współpracy z Państwową Agencją Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Krajowym Biurem ds. Przeciwdziałania Narkomanii, Instytutem Medycyny Pracy oraz Instytutem Medycyny Wsi. Celem projektu jest ograniczenie spożywania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku między 15 a 49 rokiem życia.

Wśród 20 położnic oddziału ginekologiczno - położniczego SP ZOZ w Turku przeprowadzono ogólnopolskie badania ankietowe „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”. Realizowano kampanie „Melanż. Oczekiwania vs. Rzeczywistość i „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” mające na celu zwrócenie uwagi młodzieży na negatywne skutki korzystania z używek. Zorganizowano 4 punkty informacyjno-edukacyjne z zakresu profilaktyki palenia tytoniu, spożywania alkoholu i przyjmowania innych substancji psychoaktywnych, wykonywano badania pomiaru zawartości tlenku węgla w wydychanym powietrzu przy użyciu smokeryzera, można było skorzystać z algkogli. Informowano o negatywnym wpływie alkoholu, tytoniu na rozwijające się dziecko podczas ciąży. Zamieszczano informacje zawierające treści edukacyjne na stronie PSSE. Prowadzono dystrybucję materiałów promocyjno – edukacyjnych, kampanijnych oraz gadżety z logo Projektu KIK/68.

W ramach Projektu KIK/68 realizowano program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość” adresowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych. IV edycję programu realizowały 4 placówki, działaniami objęto 157 uczniów. Przeprowadzono 2 wizytacje wraz z oceną realizacji programu.





World Health Organization

Światowy Dzień Zdrowia

Obchody Światowego Dnia Zdrowia ogłoszonego przez WHO przebiegały pod hasłem „*Depresja – porozmawiajmy o niej*”. We wszystkich placówkach szkolno-wychowawczych podejmowano działania informacyjno-edukacyjne nawiązujące do hasła obchodów Światowego Dnia Zdrowia. Przeprowadzono szkolenie dla pedagogów i psychologów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych na temat „*Depresja – porozmawiajmy o niej*”, prelekcję dla uczniów i kadry pedagogicznej oraz finał Powiatowego Konkursu Wiedzy o Zdrowiu. Działaniami objęto 606 osób.

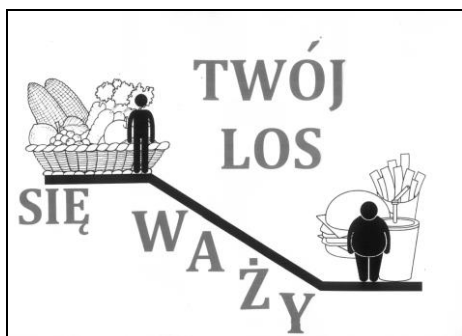


Projekt „Bądźmy zdrowi, wiemy – więc działamy”

Celem projektu jest zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży zagrożonych otyłością, nadwagą oraz chorobami dietozależnymi poprzez zwiększenie świadomości społecznej dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program realizuje 55 placówek szkolno-wychowawczych. Przeprowadzono 8 wizytacji wraz z oceną realizacji projektu, zorganizowano szkolenie dla młodzieży gimnazjalnej, w którym wzięło udział 20 uczniów. Młodzież zdobyła wiedzę na temat kształtowania nawyków żywieniowych i racjonalnego żywienia, zasad układania jadłospisów oraz wpływu aktywności ruchowej na zdrowie człowieka. Uczestnicy szkolenia otrzymali pakiet materiałów edukacyjnych oraz gadżety, które zapewniła WSSE w Poznaniu.



Odbyła się kolejna edycja konkursu na plakat „Bądźmy zdrowi” o tematyce zbilansowanej diety oraz aktywności fizycznej, zachęcający młodych ludzi do zdrowego stylu życia. Na etap powiatowy wpłynęło 7 prac. Uczestnicy oraz laureaci I, II, III miejsca otrzymali nagrody sponsorowane przez Starostwo Powiatowe w Turku i WSSE w Poznaniu.



We współpracy z placówkami szkolno-wychowawczymi zorganizowano 2 imprezy środowiskowe w zakresie profilaktyki i zachowań prozdrowotnych, w których wzięło udział 136 dzieci z oddziałów przedszkolnych i ich rodzice. Dzieci otrzymały upominki ufundowane przez WSSE w Poznaniu. Działania edukacyjne mające na celu integrację i aktywizację środowiska lokalnego wspomagano przez reklamę w mediach, informacje do prasy lokalnej, stronę internetową projektu i PSSE w Turku. Organizowanie lokalnych imprez środowiskowych pozwoliło dotrzeć również do innych grup społecznych, nie objętych projektem. W placówkach realizujących Projekt, pracownicy PSSE uczestniczyli w konferencjach, pogadankach, prelekcjach, konkursach i przedstawieniach.





„Moje dziecko idzie do szkoły”

„Moje Dziecko Idzie do Szkoły” to program edukacyjny adresowany do rodziców mający na celu zwrócenie ich uwagi na potrzeby dziecka wynikające z rozpoczęcia nauki w szkole, wyrabianie postaw zdrowego stylu życia, prawidłowego żywienia, uświadamiania zagrożeń i niebezpiecznych zachowań. Prowadzono pogadanki i prelekcje, organizowano imprezy prozdrowotne, inscenizacje, festyny rodzinne, wycieczki. Działaniami edukacyjnymi objęto 1.270 dzieci oddziałów „O” oraz 1.020 rodziców. Program realizowało 39 placówek szkolno-wychowawczych, przeprowadzono 11 wizytacji wraz z oceną realizacji programu.



Profilaktyka chorób nowotworowych

Program „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” adresowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, rodziców, kadry pedagogicznej i społeczeństwa stanowi wsparcie działań w zakresie profilaktyki chorób nowotworowych. W ramach programu odbył się konkurs na film, w którym uczniowie z ZSR CKP w Kaczkach Średnich zajęli III miejsce, a uczniowie z I LO w Turku otrzymali wyróżnienie. W placówkach szkolnych organizowano spotkania ze specjalistami, odbywały się pogadanki, prelekcje tematyczne dla młodzieży. Udzielano wsparcia metodycznego, zamieszczano informacje na stronie internetowej PSSE, rozpowszechniono materiały edukacyjne.



Wiem – nie biorę ! Jestem bezpieczny

W ramach programu „Wiem, nie biorę! Jestem bezpieczny!” zorganizowano i przeprowadzono szkolenia, prelekcje, pogadanki, spotkania ze specjalistami na temat zagrożeń związanych z używaniem narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych. Edukację dla młodzieży gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej, kadry pedagogicznej i pielęgniarek medycyny szkolnej prowadzono w oparciu o poradnik „Smak życia czyli debata o dopalaczach”. Do szkół i podmiotów leczniczych prowadzono dystrybucję broszury „Smak życia czyli debata o ”dopalaczach”, zamieszczano aktualne informacje o podejmowanych działaniach na stronie internetowej PSSE.



Profilaktyka „nowych narkotyków tzw. dopalaczy”

W ramach działań informacyjno-edukacyjnych związanych z profilaktyką środków zastępczych tzw. „dopalaczy” zorganizowano narady dla kadry pedagogicznej, pedagogów i pielęgniarek medycyny szkolnej. Działania nasilono podczas akcji „Bezpieczny wypoczynek”, gdzie zorganizowano punkty informacyjno - edukacyjne w zakresie profilaktyki zażywania substancji psychoaktywnych. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych, a na stronie internetowej PSSE i w mediach lokalnych zamieszczano aktualne informacje dotyczące „dopalaczy”. W placówkach szkolno – wychowawczych odbywały się pogadanki i prelekcje tematyczne.





Szkoły Promujące Zdrowie

W związku z tworzeniem środowiska sprzyjającego zdrowiu, bezpieczeństwu oraz dobremu samopoczuciu uczniów i pracowników w ramach Wielkopolskiej Sieci Szkół Promujących Zdrowie w Zespole Szkół we Władysławowie odbyła VI Konferencja Szkół Promujących Zdrowie, dotycząca błędów żywieniowych dzieci i młodzieży. Podczas konferencji odbył się wykład specjalisty dietetyka oraz sportowca, którzy omówili istotę świadomego odżywiania, rolę sportu i aktywności fizycznej. Ponadto odbyły się zabawy integracyjne o charakterze prozdrowotnym, wspólny taniec oraz zdrowy poczęstunek. Uczniowie gimnazjum zaprezentowali spektakl pt. „Mały Książę na Planecie Zdrowia”.



Zapobieganie chorobom zakaźnym

W celu zwiększenia skuteczności zapobiegania chorobom zakaźnym i zmniejszeniu ryzyka zachorowań prowadzi się ciągłą obserwację sytuacji epidemiologicznej społeczeństwa. Zorganizowano konferencję prasową, na której przekazano dziennikarzom, a za ich pośrednictwem mieszkańcom powiatu tureckiego, aktualne informacje na temat grypy, zalecenia dotyczące zminimalizowania ryzyka zachorowania na gripę oraz ochrony przed nią innych.

Odbyło się spotkanie informacyjno-edukacyjne dla dyrektorów placówek szkolno-wychowawczych, o tematyce chorób zakaźnych i związanych z nimi zagrożeniach, zachęcano do stosowania szczepień ochronnych. Rozprowadzano materiały informacyjno-edukacyjne (ulotki) oraz na bieżąco zamieszczano informacje na stronie internetowej PSSE.





Wypoczynek letni / zimowy

Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne wśród uczestników wypoczynku letniego/zimowego. Do placówek oświatowych, urzędów miast i gmin oraz zakładów pracy przekazywano ulotki „Patent na bezpieczne wakacje” i materiały edukacyjne dotyczące skutków zdrowotnych wynikających z nadmiernego promieniowania ultrafioletowego (UV), udzielenia pierwszej pomocy w wyniku poparzenia słońcem, profilaktyki antytytoniowej, HIV/AIDS, substancji psychoaktywnych. Dla uczestników wypoczynku letniego/zimowego organizowanego w Szkole Podstawowej w Sarbicach przeprowadzano pogadanki i quizy wiedzy na temat zdrowego stylu życia, bezpiecznego wypoczynku. Za udział w konkursach przyznano dyplomy i upominki przekazane przez PSSE Turek.



Podsumowanie

Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia realizowano zgodnie z celami Narodowego Programu Zdrowia.

Programy edukacyjne, akcje, kampanie informacyjne i inne działania na rzecz ochrony i umacniania zdrowia były podejmowane z dużym zaangażowaniem przez kadrę pedagogiczną placówek oświatowo-wychowawczych, dzieci i młodzież, rodziców a także środowiska lokalne.

Działania informacyjno-edukacyjne prowadzono we współpracy ze Starostwem Powiatowym, Miejskim Domem Kultury, jednostkami samorządu terytorialnego, podmiotami leczniczymi, Komendą Powiatową Policji, mediami oraz społecznością lokalną.

Realizowane działania mają na celu promowanie zdrowego stylu życia, zachęcanie do właściwych zachowań prozdrowotnych, podniesienie poziomu wiedzy i umiejętne praktyczne jej wykorzystywanie w życiu codziennym.



ZAKOŃCZENIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku w roku 2017 realizował zadania związane ze sprawowaniem zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, prowadzeniem działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej oraz profilaktyki chorób i promocji zdrowia. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie większości chorób zakaźnych na terenie powiatu kształtuje się zadowalająco.

Czynnikami pozytywnie wpływającymi na stan sanitarny i sytuację epidemiologiczną były między innymi:

- brak epidemii chorób zakaźnych, stabilna sytuacja większości chorób zakaźnych,
- poprawa zgłaszalności chorób zakaźnych pozwalająca na skuteczniejszy monitoring sytuacji epidemiologicznej,
- brak zachorowań na wściekliznę u ludzi, której nie stwierdza się od wielu lat,
- poprawa jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pod względem fizykochemicznym,
- utrzymywanie na niskim poziomie wskaźnika obiektów żywnościowo-żywnościowych niezgodnych z wymogami przepisów prawnych. Niski poziom wskaźnika obiektów złych jest wynikiem m.in. wdrażania systemów jakości w zakładach (83% zakładów wdrożyło zasady GHP/GMP, a 24,4% działa zgodnie z zasadami systemu HACCP) i poprawy stanu technicznego obiektów,
- znaczna poprawa stanu sanitarno-technicznego placówek podmiotów leczniczych (modernizacja pomieszczeń, wyposażenie w nowoczesny sprzęt, przystosowanie dla osób niepełnosprawnych),
- obniżenie liczby zakładów, w których stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych (najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy),
- poprawa w placówkach oświatowo-wychowawczych stanu technicznego obiektów i warunków pobytu dzieci i młodzieży oraz do utrzymania higieny osobistej.

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

- 1) monitorowanie sytuacji epidemiologicznej w zakresie nadzoru nad:
 - zachorowaniami na wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C, grypę, krztusiec, gruźlicę,
 - wykonawstwem powszechnych szczepień ochronnych i oceną wpływu ich prowadzenia na sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych objętych programem szczepień ochronnych zwłaszcza wieku dziecięcego, jak również osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nad dystrybucją szczepionek;
- 2) wzmocnienie nadzoru nad:
 - bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli oraz pływalniach,
 - obiektami użyteczności publicznej, w szczególności zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej w celu utrzymania właściwych warunków sanitarno-higienicznych świadczonych usług,
 - warunkami pracy osób zatrudnionych w zakładach produkcyjnych, narażonych na czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy,

- ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych,
 - warunkami nauczania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży,
 - zakładami żywnościowo-żywnieniowymi w zakresie zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
 - znakowaniem środków spożywczych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia;
- 3) współpraca z władzami samorządowymi w celu organizowania kąpielisk, jako jedynych miejsc zapewniających bezpieczeństwo kąpiącym się;
- 4) kontynuowanie działań w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego poprzez:
- dopuszczenie do użytku obiektów budowlanych,
 - uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych
 - udział w ocenie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w celu wyeliminowania negatywnego oddziaływania na zdrowie ludzi lub też na środowisko;
- 5) kontynuowanie działań w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia wynikających z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej poprzez inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób.