

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W
RAWICZU**



**Stan sanitarny
i sytuacja epidemiologiczna
powiatu rawickiego w roku 2016**

Opracował:

**Zespół Pracowników PSSE
w Rawiczu**

Aprobowała:

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Rawiczu
mgr Grażyna Marczyńska**

Rawicz, luty 2017 r.

SPIS TREŚCI

Wstęp	4
1. Działalność opiniodawczo - nadzorowa.	
2.1. Obiekty komunalne.	6
2.1.1. Ocena obszarowej jakości wody w skali gmin i powiatu.	6
2.1.2. Ocena jakości wody w basenach.	9
2.1.3. Ocena jakości wody w kąpieliskach.	10
2.1.4. Ocena obiektów hotelarskich – hoteli, moteli, zajazdów i innych obiektów świadczących usługi hotelarskie.	10
2.1.5. Ocena zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu.	12
2.1.6. Ocena ustępów publicznych.	17
2.1.7. Ocena gospodarstw agroturystycznych.	17
2.1.8. Ocena pralni usługowych.	18
2.1.9. Ocena obiektów lecznictwa zamkniętego i otwartego.	18
2.1.10. Ocena pozostałych obiektów.	24
2.2. Obiekty żywnościowo-żywieniowe.	28
2.2.1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.	28
2.2.2. Stan sanitarny środków transportu żywności.	34
2.2.3. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.	34
2.2.4. Nadzór nad przedmiotami użytku w tym jakość zdrowotna przedmiotów użytku.	42
2.2.5. Ocena sposobu żywienia.	43
2.2.6. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi: NIK, IH, IW, IJHARS organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu.	43
2.3. Warunki higieny pracy.	44
2.4. Warunki nauczania i wychowania.	48
3. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	50
3.1. Choroby szerzące się drogą pokarmową.	50
3.2. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji.	51
3.3. Neuroinfekcje oraz choroby: meningokokowi, pneumokokowi i wywołana przez <i>Hemophilus influenzae</i> .	52
3.4. Choroby odzwierzęce.	53
3.5. Inne choroby zakaźne.	
3.6. Zapobieganie wściekliznie.	54
3.7. Szczepienia ochronne.	54
3.7.1. Przechowywanie, transport, termin ważności preparatów szczepionkowych.	54
3.7.2. Trudności w wykonywaniu zadań.	54
3.8. Placówki opieki zdrowotnej.	54

Wstęp

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rawiczu sprawował nadzór sanitarny bieżący i zapobiegawczy na terenie powiatu rawickiego, w skład którego wchodzi:

- miasto i gmina Rawicz,
- miasto i gmina Bojanowo,
- miasto i gmina Miejska Górka,
- miasto i gmina Jutrosin,
- gmina Pakosław.

Zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest prowadzenie bieżącego nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy,
- higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, szkołach wyższych, ośrodkach wypoczynku, obiektach użyteczności publicznej,
- zdrowotnymi żywności i żywienia,
- zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:
- działalności zapobiegawczej i przeciw epidemicznej w zakresie chorób, zwłaszcza zakaźnych,
- inicjowanie, organizowanie i koordynowanie działalności oświatowo-zdrowotnej w celu kształcenia odpowiednich postaw i zachowań prozdrowotnych.

Nadzór sanitarny sprawowany był przy współudziale przedstawicieli samorządów lokalnych, Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Nadzoru Budowlanego, Komendy Powiatowej Policji.

Teren powiatu rawickiego w roku 2016 obejmował 4 miasta o łącznej liczbie ludności 29 103 mieszkańców i 5 gmin o liczbie ludności 30 953. Ogółem liczba ludności zamieszkałej na obszarze objętym nadzorem wynosiła 60 056 mieszkańców.

Działalność kontrolno-represyjna.

Liczba przeprowadzonych kontroli	1055
Liczba nałożonych mandatów	23
Kwota mandatów	5250
Liczba wydanych decyzji administracyjnych (w tym merytorycznych)	148
Skierowane wnioski do sądu	0
Kwoty nałożonych kar pieniężnych	0

1. Działalność opiniodawczo - nadzorowa.

Zadaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest profilaktyka w zakresie ochrony zdrowia człowieka na etapach planowania przestrzennego, projektowania i wykonawstwa inwestycji, zapewniająca w przekazywanych do użytkowania obiektach optymalnych

warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu i pracy ludzi tj. w zakładach produkcyjnych i usługowych, w miejscach odpoczynku, magazynowania i dystrybucji środków spożywczych.

1. W 2016 roku ustosunkowano się do 39 spraw dotyczących ustalenia konieczności sporządzenia raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz określenia jego zakresu. Wydano 37 opinii sanitarnych, w których stwierdzono brak konieczności sporządzenia raportu i odstąpiono od podania jego zakresu. Natomiast dla 2 przedsięwzięć ustalono konieczność sporządzenia raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz określono jego zakres.
2. W roku sprawozdawczym 2016 zaopiniowano łącznie 65 dokumentacji projektowych. Opiniowane dokumentacje dotyczyły między innymi:
 - Obiektów branży spożywczej (sklepy, obiekty gastronomiczne)
 - Zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej
 - Zakładów produkcyjnych i rzemieślniczych oraz usługowych i hurtowych
 - Gabinetów lekarskich
 - Placówek oświatowych.

W roku sprawozdawczym obserwuje się wzrost ilości wydanych opinii sanitarnych dotyczących dokumentacji projektowych w stosunku do roku poprzedniego.

W roku 2016 r. w obecności Państwowej Inspekcji Sanitarnej przekazano 46 obiektów. Odbiory sanitarne dotyczące uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego, obejmowały między innymi:

- Obiekty branży spożywczej (sklepy, obiekty gastronomiczne).
- Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej.
- Zakłady produkcyjne i rzemieślnicze oraz usługowe.
- Gabinety lekarskie.
- Placówki oświatowe.

Wydano również decyzje dla obiektów służby zdrowia – podmioty lecznicze w tym gabinetów lekarskich (gabinety dentystyczne, specjalistyczne oraz jeden gabinet POZ i budynek pralni szpitalnej) w ilości 10 w formie decyzji i zaświadczeń.

Odbiory dokonywane są wspólnie z pracownikami innych komórek PSSE w zależności od branży dopuszczanego do użytkowania obiektu.

4. W roku sprawozdawczym 2016 wydano 100 decyzji płatniczych.
5. Współpraca zapobiegawczego nadzoru sanitarnego z poszczególnymi samodzielnymi stanowiskami Oddziału Nadzoru w PSSE Rawicz układa się dobrze.
6. Współpraca z władzami samorządowymi szczebla gminnego i powiatowego oraz służbami i inspekcjami działającymi na terenie powiatu rawickiego układa się także dobrze.
7. Wnioski o wydanie opinii sanitarnych rozpatrywane były w ustawowym terminie.

2.1. Obiekty komunalne

2.1.1. Ocena obszarowej jakości wody w skali gmin i powiatu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rawiczu w 2016 roku sprawował nadzór nad 23 wodociągami.

W roku 2016 skontrolowano wszystkie wodociągi.

Na ogólną liczbę 23 wodociągów wydano łącznie 6 decyzji do opłat i jedną decyzję merytoryczną dotyczącą oceny higienicznej, nie nałożono mandatów karnych.

Lokalizacja wodociągów w poszczególnych gminach przedstawia się następująco:

Gmina: Rawicz - 9 wodociągów,
Miejska Górka - 2 wodociągi,
Bojanowo - 6 wodociągów,
Jutrosin - 5 wodociągów,
Pakosław - 1 wodociąg.

Na terenie powiatu rawickiego w 2016 roku w 22-uch wodociągach jakość wody odpowiadała wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. z 2015 r., poz. 1981), w 1 wodociągu jakość wody nie odpowiadała wymogom wyżej cytowanego rozporządzenia ze względu na mangan. W związku z powyższym zarządca wodociągów zobowiązał się do przeprowadzenia wymiany złoża filtracyjnego i doprowadzenia wody do wymagań odpowiadających rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. z 2015 r., poz. 1981).

W powiecie rawickim w 2016 r. 3 wodociągi prowadziły stałą dezynfekcję wody: wodociąg zakładowy Zakład Karny Rawicz, wodociąg zakładowy Słupia Kapitulna oraz wodociąg zakładowy GOBARTO.

Wydano 22 oceny roczne o przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz 1 ocenę o warunkowej przydatności wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Tabela dotycząca oceny sanitarnej jakości wody z rozgraniczeniem na poszczególne gminy w załączeniu.

Nazwa PSSE	Liczba gmin ogółem	Nazwa gminy	Liczba wodociągów ogółem w gminie	Liczba wodociągów produkujących wodę		Ilość pobranych próbek wody			Ilość zaopatrywanych osób w wodę	
				Odpowiadającą	Warunkową	MK	MP	NS	Odpowiadającą	Warunkową
Rawicz	5	Rawicz	9	8	1	92	22	40	31693	300
		Bojanowo	6	6	0	53	12	16	8795	0
		Miejska Górka	2	2	0	16	4	8	6800	0
		Jutrosin	5	5	0	47	10	1	8330	0
		Pakosław	1	1	0	8	2	0	3800	0

2.1.2. Ocena jakości wody w basenach.

Na terenie powiatu rawickiego jest tylko 1 Pływalnia Kryta w Rawiczu. W 2016 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne pływalni. Na Pływalnię Krytą w Rawiczu uczęszczają głównie dzieci ze szkół podstawowych w ramach wychowania fizycznego oraz prowadzone są zajęcia sekcji pływackich. W miesiącu lipcu Pływalnia Kryta w Rawiczu była nieczynna dwa tygodnie w związku z corocznymi planowanymi pracami konserwatorskimi. Pływalnia Kryta w Rawiczu posiada 1 nieckę o wymiarach 25m x 12,5m x 1,40 -1,85m oraz 1 jacuzzi o wymiarach 12,5 m x 2,4 m. Na pływalni znajdują się 2 szatnie damska i męska z przebieralniami, natryskami oraz toaletami. Wokół niecki znajdują się trybuny, pomieszczenie obserwacyjne dla ratowników oraz miejsce wydzielone na sprzęt do nauki pływania. Woda dostarczana jest z wodociągu publicznego Rawicz. Próbkę wody pobierane są zgodnie z harmonogramem 1 x w miesiącu próby bakteriologiczne: 2 próbki naprzemiennie z dwóch punktów z niecki głównej i 1 próbka z punktu w jacuzzi oraz 1 x na kwartał próbka fizykochemiczna. Pobrano ogółem 39 próbek wody z niecki basenu oraz jacuzzi. Ponadto pobrano 1 próbkę wody z jacuzzi w kierunku Legionella sp. do badań laboratoryjnych. Jakość wody nie budziła zastrzeżeń.

W ramach kontroli wewnętrznej właściciel pływalni wykonał 38 badań laboratoryjnych wody.

2.1.3. Ocena jakości wody w kąpieliskach.

Na terenie powiatu rawickiego w 2016 r. w sezonie letnim czynne były dwa miejsca wykorzystywane do kąpieli w: Sierakowie oraz Pakosławiu. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne tych obiektów. Miejsca wykorzystywane do kąpieli są prawidłowo oznakowane tablicami informacyjnymi. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rawiczu wydał łącznie 4 oceny stwierdzające przydatność wody do kąpieli. Przeprowadzone badania próbek wody wykazały, że badana woda spełnia wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 roku w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i w miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. Nr 8/6 poz. 478 z późn. zm.)

2.1.4. Ocena obiektów hotelarskich – hoteli, moteli, zajazdów i innych obiektów świadczących usługi hotelarskie.

Wg ewidencji 4, skontrolowano 4, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne:

1. Rawicz Hotel i Restauracja DIAMENT I, w oddzielnym budynku Hotel **DIAMENT II** oraz hotel dla kierowców samochodów ciężarowych **LOTOS**.

Hotele: DIAMENT I dwugwiazdkowy posiada 36 miejsc noclegowych oraz DIAMENT II trzygwiazdkowy, posiada 26 miejsc noclegowych. Przy wszystkich pokojach hotelowych znajdują się łazienki wraz z kabiną prysznicową lub wanną. Hotel LOTOS posiada 51 miejsc noclegowych. Jest to hotel o nieco niższym standardzie- są to przede wszystkim pokoje 3 i 4 osobowe, a nawet 2 pokoje 6 osobowe wraz łazienkami. Tylko 3 pokoje hotelowe 3 osobowe nie posiadają własnych węzłów sanitarnych. W 2016 roku zakończono modernizację pokoi oraz korytarzy: wyremontowano łazienki oraz wymieniono meble oraz kołdry, poduszki i pościel. Pokoje hotelowe we wszystkich trzech obiektach utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym oraz technicznym. W kontrolowanych hotelach nie stwierdzono nieprawidłowości w transporcie bielizny czystej i brudnej. Bielizna hotelowa prana jest w pralni zewnętrznej.

Teren wokół budynków hotelowych utrzymany jest w dobrym stanie sanitarno – technicznym przed budynkiem ustawione są gazony z kwiatami oraz krzewami ozdobnymi. W sąsiedztwie znajduje się Stacja Paliw, stacja diagnostyczna oraz myjnia dla samochodów osobowych i ciężarowych. Hotele i restauracja zaopatrywane są w wodę z wodociągu publicznego w

Rawiczu. Odpady komunalne gromadzone są w kontenerach, w trakcie kontroli sanitarnej udostępniono deklarację i faktury na wywóz odpadów komunalnych.

W 2016 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obiektu, nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

2. Hotel MARIA położony jest w Dębnie Polskim, miejscowości graniczącej z Rawiczem. Jest to obiekt dwugwiazdkowy, usytuowany przy drodze krajowej Wrocław – Poznań, który posiada 52 miejsca noclegowe. Każdy pokój hotelowy posiada własną łazienkę. Pranie bielizny hotelowej przekazywane jest do pralni zewnętrznej. Bielizna czysta hotelowa składowana jest w specjalnym magazynie na czystą bieliznę.

Odpady komunalne gromadzone są w kontenerach, a następnie odbierane są przez specjalistyczną firmę zgodnie z umową. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego w Rawiczu o dobrej jakości. Teren wokół obiektu, stacja paliw, myjnia samochodowa utrzymane są w należytym porządku.

W 2016 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obiektu, nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

3. Hotel i Restauracja „Pałac” w Pakosławiu usytuowany jest w kompleksie parkowym, jest to odrestaurowany pałac. Obiekt hotelowy posiada 50 miejsc noclegowych. Pokoje są dwuosobowe. Wszystkie pokoje oraz łazienki w 2016 roku zostały całkowicie wyremontowane.

Całość obiektu utrzymana jest w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Wydzielone jest pomieszczenie gospodarcze oraz magazyn bielizny. Hotel nie posiada własnej pralni. Bielizna hotelowa prana jest w pralni zewnętrznej. Bielizna czysta hotelowa składowana jest w magazynie na czystą bieliznę. W pomieszczeniu tym magazynowana jest czysta bielizna oraz nowe koce, poduszki i kołdry.

W roku 2016 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną obiektu, nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

4. Pałac w Trzeboszu – Ośrodek Hotelowo – Konferencyjny został udostępniony dla gości w 2011 roku. Jest to odrestaurowany pałac, usytuowany w dużym kompleksie parkowym, położony w gminie Bojanowo. Obecnie obiekt hotelowy posiada 36 miejsc noclegowych. Pokoje są w większości dwuosobowe. Całość utrzymana jest w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Węzły sanitarne znajdują się przy każdym pokoju. Wydzielone jest pomieszczenie gospodarcze oraz magazyn bielizny. Hotel nie posiada własnej pralni. Bielizna hotelowa prana jest w pralni zewnętrznej. Bielizna czysta hotelowa składowana jest w magazynie na czystą bieliznę.

W roku 2016 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną tego obiektu, nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

W obiektach hotelowych stwierdza się przestrzeganie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwem używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Widoczne są tablice o zakazie palenia tytoniu, w 1 z hoteli znajduje się palarnia.

Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie:

Wg ewidencji: 2, skontrolowano: 2, przeprowadzono: 2 kontroli sanitarne.

Nadzorem sanitarnym objęto:

Zajazd w Gołaszynie ,

Pokoje Gościnne w Rawiczu,

Stan sanitarno - techniczny nadzorowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Zajazd w Gołaszynie usytuowany jest przy drodze krajowej Poznań - Wrocław. Obiekt posiada 34 miejsca noclegowe. Pokoje hotelowe znajdują się na piętrze, na parterze jest sala bankietowa oraz sklep spożywczy z małą gastronomią. Pokoje hotelowe są dwuosobowe, każdy posiada własny węzeł sanitarny. Czysta bielizna hotelowa magazynowana jest w pomieszczeniu magazynowym na regałach. W pomieszczeniu tym składowane są nowe zapasy pościeli, koców i kołder. Brudna bielizna z pokoi hotelowych wkładana jest do worków foliowych i transportowana do pomieszczenia porządkowego, skąd przewożona jest do pralni, która znajduje się poza hotelem.

W skład całego kompleksu hotelowego wchodzi ogródek letni, stacja paliw, parking. Teren wokół jest zadbane, utrzymany w należytym stanie sanitarno – porządkowym.

W 2016 roku w Zajeździe w Gołaszynie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

Pokoje Gościnne - Ośrodka Sportu i Rekreacji w Rawiczu znajdują się przy Stadionie Sportowym w sąsiedztwie Pływalni Krytej w Rawiczu. Pokoje gościnne mieszczą się na piętrze obiektu, na parterze znajduje się restauracja. Obiekt posiada ogółem 39 miejsc noclegowych w tym: 11 miejsc hotelowych w pokojach z łazienkami, a 28 miejsc z łazienkami ogólnodostępnymi (damskie i męskie). W trakcie kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości. Pokoje Gościnne w Rawiczu posiadają pomieszczenie, gdzie magazynowana jest czysta bielizna oraz koce, poduszki i kołdry. Bielizna hotelowa prana jest w pralni zewnętrznej. Obiekt zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego w Rawiczu.

W 2016 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

2.1.5. Ocena zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej, tatuażu.

Zakłady fryzjerskie

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2016 r. **57**

Liczba obiektów skontrolowanych: **51**

Zmiany ilościowe w ewidencji obiektów w porównaniu z rokiem 2015

- w porównaniu do roku ubiegłego na podległym terenie przybyło 2, zlikwidowano 0 obiektów, co w konsekwencji daje 57 obiektów.

Liczba obiektów w 2016 r.: ze złym stanem sanitarnym - **0**

pod względem technicznym - **0**

W 2016 roku nie wystawiono decyzji do opłat na zakłady fryzjerskie oraz nie nałożono mandatów karnych.

Na terenie działania PSSE w Rawiczu nie ma zakładów, które nie spełniają wymagań sanitarno-higienicznych.

Krótką charakterystyka zakładów fryzjerskich skontrolowanych na terenie nadzorowanym przez PSSE Rawicz:

- zaopatrzenie w wodę - obiekty zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągów publicznych z dobrą oceną jakości wody,
- odprowadzanie nieczystości płynnych i stałych (komunalnych): nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskich,
- deklaracje na odbiór odpadów komunalnych złożone zostały w urzędach miast gmin; na terenie powiatu rawickiego odpady komunalne odbierane są w większości przez Komunalny Związek Gmin Regionu Leszczyńskiego,

- postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (umowy na odbiór) – zakłady fryzjerskie nie produkują odpadów niebezpiecznych w związku z czym nie mają zawartych umów na ich odbiór,
 - postępowanie z brudną bielizną - większość zakładów przeszła na korzystanie z bielizny jednorazowego użytku, a zakłady które używają bielizny wielokrotnego użytku składują ją w wydzielonych oznakowanych pojemnikach; następnie transportują je do zakładu pralniczego zewnętrznego; po wykonaniu usługi bielizna jest odbierana i dostarczana na obiekt opakowana w workach.
- W dwóch zakładach fryzjerskich wydzielono pomieszczenia z pralko-suszarką gdzie prana jest tylko bielizna z zakładu fryzjerskiego. Do prania stosowany jest proszek ze środkiem dezynfekcyjnym. Sporządzono procedurę postępowania z bielizną brudną i czystą.
- sposób przechowywania bielizny czystej- zakłady mają wydzielone miejsca (szafy, półki),
 - przechowywanie odzieży własnej i roboczej - zakłady fryzjerskie mają wydzielone szafki odzieżowe dwudzielne z rozdziałem odzieży własnej i roboczej,
 - wyposażenie zakładu (urządzenia sanitarno-higieniczne, szatnie/miejsce na odzież wierzchnią, miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego): na terenie działania PSSE Rawicz we wszystkich zakładach są toalety oraz wydzielone miejsca na odzież wierzchnią w formie garderobianki lub wieszaka; do przechowywania sprzętu porządkowego zakłady mają wydzielone szafy względnie miejsce, czystość ścian i podłóg - ściany w zakładach fryzjerskich są malowane (odnawiane) na bieżąco, a podłogi na bieżąco sprzątane i utrzymane w dobrym stanie sanitarnym,
 - sposób przechowywania kosmetyków oraz przyborów i narzędzi fryzjerskich - w wydzielonych szafach z zachowaniem segregacji,
 - rodzaj posiadanej wentylacji w zakładzie - wszystkie obiekty mają wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną najczęściej w WC (sprężoną z zapalonym światłem),
 - we wszystkich zakładach przestrzegane są zapisy ustawy z dnia 22 lipca 2016 r. o zmianie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Zakłady kosmetyczne

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2016 r. : **37**

Liczba obiektów skontrolowanych: **29**

Zmiany ilościowe w ewidencji obiektów w porównaniu z rokiem 2015:

W porównaniu do roku ubiegłego na podległym terenie przybyło 8 zakładów kosmetycznych, zlikwidowano 1.

Liczba obiektów w 2016r.: ze złym stanem sanitarnym - **0**

pod względem technicznym - **0**

W gabinetach kosmetycznych w porównaniu do roku 2015 stan sanitarny zakładów nie zmienił się, jest dobry.

Na terenie działania PSSE w Rawiczu nie ma zakładów, które nie spełniają wymagań sanitarno-higienicznych. Zakłady, które są obecnie odbierane i otwierane spełniają wymogi sanitarno- higieniczne.

Skontrolowane zakłady spełniały wymagania sanitarno-higieniczne.

Zakłady posiadają umowy na sterylizację ze szpitalem w Rawiczu oraz z prywatnymi gabinetami lekarskimi. Trzy zakłady kosmetyczne posiadają własny sterylizator.

Krótką charakterystyka zakładów kosmetycznych skontrolowanych na terenie nadzorowanym przez PSSE Rawicz:

- zaopatrzenie w wodę - obiekty zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągów publicznych z dobrą oceną jakości wody,
- odprowadzanie nieczystości płynnych i stałych (komunalnych)- deklaracje na odbiór odpadów komunalnych złożone zostały w urzędach miast i gmin. Na terenie powiatu

rawickiego odpady komunalne odbierane są przez Komunalny Związek Gmin Regionu Leszczyńskiego,

- postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (umowy na odbiór) – zakłady kosmetyczne mają podpisane umowy głównie ze Szpitalem Powiatowym Sp. z o. o. Rawicz, ul. Gen. Grota Roweckiego 6 oraz z prywatnymi gabinetami lekarskimi,
- postępowanie z brudną bielizną- większość zakładów przeszła na korzystanie z bielizny jednorazowego użytku, a zakłady które używają bielizny wielokrotnego użytku składają ją w wydzielonych oznakowanych pojemnikach; następnie transportowane są do pralni zewnętrznej,
- sposób przechowywania bielizny czystej - zakłady mają wydzielone miejsca (szafy, półki),
- przechowywanie odzieży własnej i roboczej - zakłady kosmetyczne mają wydzielone szafki odzieżowe dwudzielne z rozdziałem odzieży własnej i roboczej,
- wyposażenie zakładu (urządzenia sanitarno-higieniczne, szatnie/miejsce na odzież wierzchnią, miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego): na terenie działania PSSE Rawicz we wszystkich zakładach są toalety oraz wydzielone miejsce na odzież wierzchnią w formie np. wieszaka; do przechowywania sprzętu porządkowego zakłady mają wydzielone szafy względnie miejsce,
- czystość ścian i podłóg w zakładach kosmetycznych są malowane (odnawiane), a podłogi na bieżąco sprzątane i utrzymane w dobrym stanie sanitarnym,
- kosmetyki oraz przybory i narzędzia kosmetyczne przechowywane są w wydzielonych szafach z zachowaniem segregacji,
- rodzaj posiadanej wentylacji w zakładzie - wszystkie obiekty mają wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną najczęściej w WC (sprzężoną z zapalaniem światłem).

Zakłady tatuażu

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2016 r.: **2**

Liczba obiektów skontrolowanych: **2**

Zmiany ilościowe w ewidencji obiektów w porównaniu z rokiem 2015:

W porównaniu do roku ubiegłego na podległym terenie nie było zmian ilościowych zakładów tatuażu.

Liczba obiektów w 2016 r.: ze złym stanem sanitarnym - **0**
pod względem technicznym – **0**

W zakładach tatuażu stan sanitarny zakładów jest dobry.

Na terenie działania PSSE w Rawiczu nie ma zakładów, które nie spełniają wymagań sanitarno-higienicznych. Zakłady, które są obecnie odbierane i otwierane spełniają wymogi sanitarno-higieniczne.

Skontrolowane zakłady spełniały wymagania sanitarno-higieniczne.

Krótką charakterystyka zakładów tatuażu skontrolowanych na terenie nadzorowanym przez PSSE Rawicz:

- zaopatrzenie w wodę - obiekty zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągów publicznych z dobrą oceną jakości wody,
- odprowadzanie nieczystości płynnych i stałych (komunalnych)- deklaracje na odbiór odpadów komunalnych złożone zostały w urzędach miast i gmin. Na terenie powiatu rawickiego odpady komunalne odbierane są przez Komunalny Związek Gmin Regionu Leszczyńskiego,
- postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (umowy na odbiór) – zakłady kosmetyczne mają podpisane umowy głównie ze Szpitalem Powiatowym Sp. z o. o. w Rawiczu ul. Gen. Grota Roweckiego 6,

- postępowanie z brudną bielizną- większość zakładów przeszła na korzystanie z bielizny jednorazowego użytku, a zakłady które używają bielizny wielokrotnego użytku składują ją w wydzielonych oznakowanych pojemnikach; następnie transportowane są do pralni zewnętrznej,
- sposób przechowywania bielizny czystej - zakłady mają wydzielone miejsca (szafy, półki),
- przechowywanie odzieży własnej i roboczej - zakłady kosmetyczne mają wydzielone szafki odzieżowe dwudzielne z rozdziałem odzieży własnej i roboczej,
- wyposażenie zakładu (urządzenia sanitarno-higieniczne, szatnie/miejsce na odzież wierzchnią, miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego): na terenie działania PSSE Rawicz we wszystkich zakładach są toalety oraz wydzielone miejsce na odzież wierzchnią w formie np. wieszaka; o przechowywania sprzętu porządkowego zakłady mają wydzielone szafy względnie miejsce,
- czystość ścian i podłóg-ściany w zakładach tatuażu są malowane (odnawiane), a podłogi na bieżąco sprzątane i utrzymane w dobrym stanie sanitarnym,
- sposób przechowywania kosmetyków oraz przyborów i narzędzi kosmetycznych - w wydzielonych szafach z zachowaniem segregacji,
- rodzaj posiadanej wentylacji w zakładzie - wszystkie obiekty mają wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną najczęściej w WC (sprężoną z zapalnym światłem),
- zakłady tatuażu nie prowadzą sterylizacji sprzętu, używany jest sprzęt **tylko** jednorazowy.

Zakłady odnowy biologicznej , solaria

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2015r.: **18**

Liczba obiektów skontrolowanych: **13**

zakład odnowy biologicznej: **11**

solaria: **4**

Zmiany ilościowe w ewidencji obiektów w porównaniu z rokiem 2015. W porównaniu do roku ubiegłego na podległym terenie powiatu rawickiego przybyło 5 obiektów, zlikwidowano 2.

Liczba obiektów w 2016 r.: ze złym stanem sanitarnym - **0**
pod względem technicznym – **0**

Stan sanitarny zakładów odnowy biologicznej, solariów jest dobry, właściciele zakładów prawidłowo przygotowują sprzęt m. in. dezynfekują oraz informują klienta o zagrożeniach wynikających z korzystania z solarium.

Zły stan sanitarny - nie stwierdzono pod względem sanitarnym złych obiektów.

Na terenie działania PSSE w Rawiczu nie ma zakładów, które nie spełniają wymagania sanitarno-higieniczne.

Zakłady, które są obecnie odbierane i otwierane spełniają wymogi sanitarno-techniczne.

Krótką charakterystyka zakładów odnowy biologicznej skontrolowanych na terenie nadzorowanym przez PSSE Rawicz:

- zaopatrzenie w wodę - obiekty zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągów publicznych z dobrą oceną jakości wody
- odprowadzanie nieczystości płynnych i stałych (komunalnych)- deklaracje na odbiór odpadów komunalnych złożone zostały w urzędach miast i gmin. Na terenie powiatu rawickiego odpady komunalne odbierane są przez Komunalny Związek Gmin Regionu Leszczyńskiego,
- postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (umowy na odbiór) - zakłady odnowy biologicznej nie produkują tego typu odpadów,
- postępowanie z brudną bielizną - większość zakładów przeszła na korzystanie z bielizny jednorazowego użytku,
- sposób przechowywania bielizny czystej - zakłady mają wydzielone miejsca (szafy, półki),

- przechowywanie odzieży własnej i roboczej - zakłady odnowy biologicznej mają wydzielone szafki odzieżowe dwudzielne z rozdziałem odzieży własnej i roboczej,
- wyposażenie zakładów (urządzenia sanitarno-higieniczne, szatnie/miejsce na odzież wierzchnią, miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego): na terenie działania PSSE Rawicz we wszystkich zakładach są toalety dla oraz wydzielone miejsce na odzież wierzchnią w formie np. wieszaka lub garderoby; przechowywania sprzętu porządkowego zakłady mają wydzielone szafy względnie miejsce.
- czystość ścian i podłóg - ściany w zakładach odnowy biologicznej są malowane (odnawiane), a podłogi na bieżąco sprzątane i utrzymane w dobrym stanie sanitarnym,
- sposób przechowywania kosmetyków oraz przyborów, narzędzi i sprzętu do odnowy biologicznej - w wydzielonych szafach lub na półkach z zachowaniem segregacji,
- rodzaj posiadanej wentylacji w zakładzie-wszystkie obiekty mają wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną najczęściej w WC (sprężoną z zapalonym światłem).

Inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu

Liczba obiektów w ewidencji na dzień 31.12.2015r.: **11**

Liczba obiektów skontrolowanych: **8**

Zmiany ilościowe w ewidencji obiektów w porównaniu z rokiem 2015:

W porównaniu do roku ubiegłego w miastach na podległym terenie przybył jeden zakład.

Liczba obiektów w 2016 r.: ze złym stanem sanitarnym - **0**

pod względem technicznym - **0**

Zły stan sanitarny - nie stwierdzono pod względem sanitarnym złych obiektów.

Na terenie działania PSSE w Rawiczu nie ma zakładów, które nie spełniają wymagania sanitarno- higieniczne.

Zakłady, które są obecnie odbierane i otwierane spełniają wymogi sanitarno-higieniczne.

Skontrolowane zakłady spełniały wymagania higieniczno-sanitarne.

Krótką charakterystyką zakładów fryzjersko-kosmetycznych- solaria skontrolowanych na terenie nadzorowanym przez PSSE Rawicz:

- zaopatrzenie w wodę - obiekty zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągów

publicznych z dobrą oceną jakości wody,

- odprowadzanie nieczystości płynnych i stałych(komunalnych)- deklaracje na odbiór odpadów komunalnych złożone zostały w urzędach miast i gmin. Na terenie powiatu rawickiego odpady komunalne odbierane są przez Komunalny Związek Gmin Regionu Leszczyńskiego.

- postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (umowy na odbiór) - zakłady fryzjersko-kosmetyczne mają podpisane umowy m.in. z Szpitalem Powiatowym Sp z o.o. w Rawiczu ul. Grota Roweckiego 6.

- postępowanie z brudną bielizną- nowe zakłady przeszły na korzystanie z bielizny jednorazowego użytku,

- sposób przechowywania bielizny czystej- zakłady mają wydzielone miejsca (szafy, półki).

- przechowywanie odzieży własnej i roboczej-zakłady fryzjersko-kosmetyczne- odnowy biologicznej mają wydzielone szafki odzieżowe dwudzielne z rozdziałem odzieży własnej i roboczej,

- wyposażenie zakładu (urządzenia sanitarno-higieniczne, szatnie/miejsce na odzież wierzchnią, miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego):na terenie działania PSSE Rawicz w tych zakładach są wydzielone toalety oraz wydzielone miejsce na odzież wierzchnią w formie np. wieszaka; do przechowywania sprzętu porządkowego zakłady mają wydzielone szafy względnie miejsce,

- czystość ścian i podłóg-ściany w zakładach fryzjersko-kosmetycznych są malowane (odnawiane), a podłogi na bieżąco sprzątane i utrzymane w dobrym stanie sanitarnym,

- sposób przechowywania kosmetyków oraz przyborów i narzędzi fryzjersko-kosmetycznych w wydzielonych szafach lub na półkach z zachowaniem segregacji,
- rodzaj posiadanej wentylacji w zakładzie-wszystkie obiekty mają wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną najczęściej w WC (sprzężoną z wyłącznikiem światłem).

2.1.6. Ocena ustępów publicznych.

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się 1 ustęp publiczny w Rawiczu oraz 4 toalety powstałe w ramach budowy drogi ekspresowej S5 odcinek Poznań – Wrocław. Właścicielem ustępu publicznego w Rawiczu jest Urząd Miasta i Gminy w Rawiczu, który dzierżawi obiekt osobie fizycznej. W 2016 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Podczas kontroli sanitarnej czystość bieżąca obiektu nie budziła zastrzeżeń. Stwierdzono wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych i czystościowych. Jak corocznie przed sezonem turystycznym w obiekcie przeprowadzono drobne remonty: pomalowano ściany i sufity w toaletach: damskiej i męskiej. Ustęp publiczny w Rawiczu nie jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

Na terenie Gminy Rawicz na trasie S5 znajdują się 2 budynki toalet: MOP Dębno Polskie, i MOP Folwark, a na terenie Gminy Bojanowo 2 budynki toalet: MOP Golina Wielka i MOP Trzebosz. W budynkach tych znajdują się toalety damskie i męskie oraz przeznaczone dla osób niepełnosprawnych. Podczas kontroli sanitarnej czystość bieżąca obiektu nie budziła zastrzeżeń. Stwierdzono wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych i czystościowych. Właścicielem budynków MOP-ów jest Generalna Dyrekcja Dróg i Autostrad Oddział w Poznaniu. Sprzątanie toalet odbywa się zgodnie z harmonogramem sprzątania pomieszczeń oraz opracowanymi procedurami. Woda do budynków MOP Dębno Polskie i MOP Folwark dostarczana jest z wodociągu publicznego Rawicz. Obydwa obiekty podłączone są do własnej oczyszczalni biologicznej. Natomiast do MOP Golina Wielka i MOP Trzebosz dostarczana jest z wodociągu publicznego Bojanowo. Nieczystości płynne są odprowadzane rurami kanalizacyjnymi do Miejskiej Oczyszczalni Ścieków w Bojanowie.

Ponadto w 2016 roku przeprowadzono 2 kontrole sanitarne 2 toalet ogólnodostępnych: 1 na Dworcu Kolejowym w Rawiczu i 1 na Dworcu Autobusowym w Rawiczu. W dniu kontroli toalet nie stwierdzono nieprawidłowości.

W minionym roku nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatów karnych ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

2.1.7. Ocena gospodarstw agroturystycznych.

Na terenie powiatu rawickiego w roku 2016 było **15 gospodarstw agroturystycznych**, skontrolowano 6, przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych.

Podczas kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Goście odwiedzają gospodarstwa głównie podczas wakacji letnich, są to pobyty 2-3 dniowe. W większości obiektów dla gości przeznaczone są 2 lub 3 pokoje oraz łazienka. Do dyspozycji gości dostępna jest kuchnia, wspólna z domownikami, gdzie sami przygotowują sobie posiłki. Dla gości przeznaczone są oddzielne pościele, poduszki i kołdry. Czyste pościele oraz poduszki, koce, kołdry zapasowe przechowywane są w wydzielonych szafach. Zapewniona jest dostateczna ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Właściciele gospodarstw agroturystycznych sami piorą pościel w wydzielonej pralni, większość z nich stosuje proszki ze środkiem dezynfekującym. Odpady komunalne, zgodnie ze złożoną deklaracją w urzędach gminy odbierane są przez specjalistyczne firmy – do wglądu potwierdzenie zapłaty.

W minionym roku nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

2.1.8. Ocena pralni usługowych.

Zakład prowadzi działalność usługową w szczególności dla podmiotów leczniczych jak również dla podmiotów gospodarczych: hoteli, restauracji, gabinetów kosmetycznych, domów pomocy społecznej itp. pralnia ta posiada barierę higieniczną, proces pralniczy z automatycznym dozowaniem środków piorących i dezynfekcyjnych. Pralnia posiada pozytywną opinię sanitarną wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawiczu, że spełnia wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia dla prania bielizny szpitalnej. W trakcie kontroli sanitarnych całego obiektu nie stwierdzono nieprawidłowości. Czystość bieżąca zachowana. Dokumentacja zdrowotna pracowników aktualna. W 2016 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nie wydano decyzji administracyjnej, ani do opłat oraz nie nałożono mandatów karnych.

2.1.9. Ocena obiektów leczenia zamkniętego i otwartego.

Lecznictwo zamknięte:

Szpital Powiatowy w Rawiczu Sp. z o.o. – pod nadzorem WSSE w Poznaniu.

Lecznictwo otwarte:

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się 26 przychodni, skontrolowano 25, przeprowadzono ogółem 28 kontroli sanitarnych. W 2016 roku nie wydano decyzji administracyjnej ani decyzji do opłat. Nie nałożono mandatów karnych.

W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie kontrolowane placówki utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Większość z kontrolowanych podmiotów leczniczych mieści się w nowych budynkach lub całkowicie zmodernizowanych przychodniach, które są dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych tj. podjazdy, windy.

Obiekty utrzymane są w dobrym stanie sanitarno - porządkowym. W kontrolowanych obiektach właściciele zatrudniają personel, który zajmuje się utrzymaniem czystości i porządku, tylko w 2 placówkach sprzątaniami zajmuje się firma zewnętrzna. Sprzątanie pomieszczeń odbywa się zgodnie z procedurą - planem higieny pomieszczeń.

W obiektach wydzielone są pomieszczenia porządkowe, w których znajduje się sprzęt porządkowy oraz środki czystości. Podczas kontroli stwierdzono dostateczną ilość środków czystościowych i dezynfekujących.

W trakcie kontroli sanitarnych szczególny nacisk nałożono na postępowanie z odpadami medycznymi. We wszystkich kontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Postępowanie z odpadami medycznymi jest zgodne z opracowanymi procedurami. Wszystkie placówki mają zawarte umowy z firmami specjalistycznymi, które posiadają zezwolenia na odbiór i utylizację odpadów. Kontrolowane placówki lecznicze posiadają stosowną dokumentację tj. faktury i karty przekazania odpadów. Większość obiektów przechowuje odpady medyczne w chłodziarce, która znajduje się w pomieszczeniu do przechowywania odpadów. Czas przechowywania odpadów w chłodziarce zależy od rodzaju wytwarzanych odpadów np. przychodnie, które posiadają własne laboratoria analityczne (3 obiekty) oraz stacja dializ (1 obiekt) przekazują odpady co 3 dni, natomiast pozostałe obiekty nie dłużej niż co 30 dni.

Podczas kontroli sanitarnych kontrolowano postępowanie z czystą i brudną bielizną. We wszystkich obiektach stwierdzono właściwe postępowanie z czystą i brudną bielizną. Odzież ochronna czysta przechowywana jest w wydzielonej szafie, jej zapas jest wystarczający. Brudna bielizna, zgodnie z procedurą wkładana jest do oznakowanego pojemnika wyłożonego workiem, a następnie w zależności od potrzeb 1 lub 2 razy w miesiącu przekazywana jest do pralni. Wszystkie kontrolowane obiekty brudną bieliznę, zgodnie z umową piorą w pralni zewnętrznej, która pierze również bieliznę szpitalną. Podczas kontroli sanitarnych

kontrolowano również postępowanie z odpadami komunalnymi. Wszystkie kontrolowane obiekty posiadają stosowne dokumenty tj. deklaracje oraz dowody zapłaty za wywóz odpadów lub umowę najmu lokalu, gdzie odpady komunalne zawarte są w czynszu za wynajem lokalu.

Ponadto wszystkie obiekty lecznicze na terenie powiatu rawickiego są podłączone do sieci kanalizacyjnych.

Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne

Laboratorium - Diagnostyka Sp. z o.o. z siedzibą w Rawiczu wykonuje badania od pacjentów ambulatoryjnych i od pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym w Rawiczu Sp. z o.o. oraz innych podmiotów leczniczych, które nie posiadają laboratorium. W 2016 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, która nie wykazała nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny i sanitarno - porządkowy wszystkich pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Stwierdzono prawidłowe postępowanie z czystą i brudną bielizną oraz odpadami medycznymi. Odpady medyczne zgodnie z umową odbierane są cyklicznie przez firmę specjalistyczną

W 2016 roku nie wydano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych.

Inne:

Ogółem : 2, skontrolowano 2, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

1. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Centrum Rehabilitacji Medycznej i Ośrodek Osób Niepełnosprawnych w Rawiczu ul. Przyjemskiego 22.

2. Ambulatorium z Izbą Chorych przy Zakładzie Karnym w Rawiczu.

W 2016 roku w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Centrum Rehabilitacji Medycznej i Ośrodku Osób Niepełnosprawnych w Rawiczu przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Nie wydano decyzji administracyjnych, nie wydano decyzji do opłat, nie nałożono mandatów karnych.

Zakład Opieki Zdrowotnej z dniem 18.10.2016 r. został przeniesiony do nowego budynku znajdującego się w Rawiczu przy ul. Przyjemskiego 22, który został całkowicie zaadoptowany dla potrzeb SP ZOZ Centrum Rehabilitacji i Ośrodka Osób Niepełnosprawnych. Zakład prowadzi usługi w zakresie rehabilitacji leczniczej dla dzieci i dorosłych (Amazonki).

Zaadoptowany budynek jest parterowy z podjazdem dla osób niepełnosprawnych. Wydzielono następujące pomieszczenia: 3 gabinety lekarskie (psycholog, logopeda i pedagog), szatnia pacjentów, WC dla pacjentów z prysznicem, gabinet masażu, gabinet terapii zajęciowej, 3 sale gimnastyczne, pomieszczenie gospodarcze, biuro, WC dla personelu oraz pokój socjalny z szatnią. W części budynku przeznaczonej dla Amazonki wydzielono: gabinet masażu, gabinet terapii zajęciowej, gabinet fizjoterapii (z aparatem hymphatron), gabinet hydroterapii oraz miejsce wypoczynku.

Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono prawidłowe postępowanie z czystą i brudną bielizną.

W placówce są opracowane i wdrożone procedury sanitarne.

W roku 2016 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w Ambulatorium z Izbą Chorych przy Zakładzie Karnym w Rawiczu ul. 17 Stycznia 28. Nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych.

We wszystkich ambulatoriach są świadczone usługi medyczne w zakresie opieki lekarskiej, pielęgniarskiej i terapeutycznej. Wykonywane są badania EKG, pomiar ciśnienia krwi oraz wydawane są leki. Kontrola sanitarna obiektu nie wykazała nieprawidłowości. Stan sanitarno-

techniczny kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W trakcie kontroli sanitarnej stwierdzono prawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi.

Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową:

Indywidualne praktyki pielęgniarek

Ogółem : 12 skontrolowano 11, przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych

Na terenie powiatu rawickiego w 2016 roku działało 10 gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, które prowadziły usługi medyczne w ramach indywidualnych praktyk pielęgniarских oraz 2 gabinety, które w 1 wykonywane były świadczenia medyczne w zakresie pielęgniarstwa środowiskowo-rodzinnej, a w drugim w zakresie ratownictwa medycznego.

Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono dobry stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, a wyposażenie gabinetów umożliwia prawidłowe świadczenie usług medycznych w zakresie: oświaty zdrowotnej, monitoringu bilansów zdrowia, badań przesiewowych oraz udzielanie niezbędnej pomocy w nagłych przypadkach – wszystkie działania (typu skaleczenia, podanie leku przeciwbólowego itp.) odnotowane są w Księdze Głównej prowadzonej przez pielęgniarki w każdej placówce.

Właścicielki gabinetów posiadają umowę na odbiór odpadów medycznych oraz umowy na pranie odzieży ochronnej z pralnią zewnętrzną, a część pierze odzież ochronną we własnym zakresie, zgodnie z opracowaną procedurą prania.

W jednym z gabinetów świadczone są usługi w zakresie położnej środowiskowo-rodzinnej. Gabinet mieści się w budynku przychodni lekarskiej. Właścicielka gabinetu posiada umowę lokalu z właścicielem przychodni na sprzątanie pomieszczeń oraz na odbiór odpadów medycznych. W 2016 roku powstał gabinet, który świadczy usługi w zakresie ratownictwa medycznego oraz transportu medycznego.

Grupowe Praktyki Pielęgniarek

Ogółem: 4, skontrolowano 4, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatów karnych.

W zakresie Pionu Epidemiologii

Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową

Indywidualne praktyki lekarskie ogółem

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się 32 gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej. Skontrolowano ogółem 28 gabinetów. Przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych. Nie wystawiono decyzji. Nie nałożono mandatów karnych.

w tym indywidualne praktyki lekarzy dentystów

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się 32 gabinetów indywidualnej praktyki lekarskiej. Skontrolowano ogółem 28 gabinetów. Przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych. Nie wystawiono decyzji. Nie nałożono mandatów karnych.

Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem.

Na terenie powiatu rawickiego znajdują się 42 gabinetów indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej. Skontrolowano ogółem 21 gabinetów. Przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych. Nie wystawiono decyzji. Nie nałożono mandatów karnych.

w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów.

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się 3 gabinety indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarzy dentystów. Skontrolowano ogółem: 2 gabinety. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Nie wystawiono decyzji. Nie nałożono mandatów karnych.

Pracownicy Pionu Epidemiologii przeprowadzili łącznie 132 kontroli, w tym 82 kontroli samodzielnych (49 kontrole sanitarne w gabinetach, w których wykonywane są zawodowe praktyki lekarskie, 20 kontroli sanitarnych w punktach szczepień oraz 11 kontroli tematycznych w zakresie zgłaszania chorób zakaźnych i dodatnich wyników badań laboratoryjnych) oraz współuczestniczyli w 50 kontrolach sanitarnych, głównie wspólnie z pionem Higieny Komunalnej, w tym w 46 kompleksowych kontrolach sanitarnych, 3 kontrolach odbiorowych i 1 dodatkowej.

2.1.10. Ocena pozostałych obiektów.

Domy Pomocy Społecznej Osiek i Pakówka – pod nadzorem WSSE Poznań

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Na terenie powiatu rawickiego znajdują się **2 domy dziennego pobytu:**

Środowiskowy Dom Samopomocy w Rawiczu ul. Gen. Grota-Roweckiego 9
podległy Miejsko - Gminnemu Ośrodkowi Pomocy Społecznej w Rawiczu,

Warsztaty Terapii Zajęciowej w Miejskiej Górcie ul. Szkolna 1 – Stowarzyszenie Dzieci i Osób Niepełnosprawnych w Miejskiej Górcie, Plac Korczaka 1,

Liczba obiektów skontrolowanych: - 2, przeprowadzonych kontroli - 2

W Warsztatach Terapii Zajęciowej w Miejskiej Górcie uczestniczy 55 osób w wieku od 17 – 60 lat, a w Środowiskowym Domu Samopomocy uczestniczy 35 osób w wieku od 18- 60 lat. W domach dziennego pobytu prowadzona jest terapia zajęciowa na poszczególnych pracowniach oraz w ramach terapii zajęciowej w pracowni gospodarstwa domowego przygotowywany jest 1 posiłek dla wszystkich uczestników.

Kontrolowane obiekty to domy dziennego pobytu, które są przystosowane dla osób niepełnosprawnych (windy, podjazdy), mają na celu przystosowanie uczestników terapii do podjęcia pracy zarobkowej zakładach pracy chronionej oraz radzenia sobie w miarę możliwości psychofizycznych w codziennym życiu i funkcjonowaniu w społeczeństwie.

W domach dziennego pobytu wydzielone są gabinety pielęgniarstwa, w których pielęgniarki zatrudnione są w niepełnym wymiarze czasu. Świadczone są usługi m.in. pomoc w przypadku skaleczenia, dokonywane są pomiary ciśnienia krwi oraz sporadycznie podawane są leki. W gabinetach stosowany jest sprzęt jednorazowego użycia, przestrzegane są procedury postępowania z odpadami medycznymi oraz procedury mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu. Odpady medyczne wytwarzane są sporadycznie, pielęgniarki prowadzą dokładny

rejestr w przypadku skaleczenia. Postępowanie z odpadami medycznymi odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami.

Dworce autobusowe

Wg ewidencji: 1, skontrolowano 1, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawiczu jest 1 dworzec autobusowy, gdzie w omawianym okresie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono wystarczającą ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Sprzątaniem dworca, toalet oraz autobusów zajmuje się firma zewnętrzna. Stan sanitarny poczekalni oraz toalet nie budził zastrzeżeń. Na Dworcu Autobusowym w Rawiczu znajdują się dwie toalety: damska i męska, które nie są dostosowane dla osób niepełnosprawnych. Na terenie dworca ustawione są kosze oraz 1 duży kontener na odpady komunalne. Obiekt zaopatrzony jest w wodę z wodociągu publicznego w Rawiczu, który jest pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawiczu. Na terenie dworca znajdują się tablice informacyjne zakazujące palenie tytoniu.

W minionym roku nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

Dworce i stacje kolejowe

Wg ewidencji: 2, skontrolowane 2, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne

Na terenie powiatu rawickiego znajdują się 2 obiekty kolejowe: Stacja Kolejowa w Rawiczu i Bojanowie. Przeprowadzono po 1 kontroli sanitarnej obydwu dworców. Obiekty zarządzane są przez dwie spółki kolejowe:

- PKP SA Oddział Gospodarowania Nieruchomościami w Poznaniu,
- PKP SA Zakład Linii Kolejowych w Ostrowie Wlkp.

Podczas kontroli skontrolowano: poczekalnię dla podróżnych, toaletę damską, toaletę męską, toaletę dla osób niepełnosprawnych, pomieszczenie z przewijakiem dla podróżnych z dziećmi oraz pomieszczenie porządkowe dla pracowników sprzątających dworzec oraz teren wokół dworca.

Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Czystość bieżąca toalet oraz poczekalni w dniu kontroli zachowana.

Podczas kontroli stwierdzono dostateczną ilość środków czystościowych oraz dezynfekujących. Sprzątaniem Dworca Kolejowego w Rawiczu zajmuje się firma zewnętrzna. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną wszystkich pomieszczeń Dworca Kolejowego w Bojanowie: poczekalnię dla podróżnych, toaletę typu TOI-TOI dla podróżnych oraz teren wokół dworca.

Na Dworcu Kolejowym w Bojanowie kasy biletowe są nieczynne.. Poczekalnia dworca jest zamykana na noc. Sprzątaniem dworca zajmują się firma zewnętrzna Firma sprzątająca przyjeżdża samochodem służbowym i wykonuje prace sprzątające zgodnie z umową.

W dniu kontroli czystość bieżąca obiektu – zachowana. Stan sanitarno- techniczny poczekalni oraz toalety – bez uwag.

Opróżnianie, dezynfekcję i mycie toalety typu TOI-TOI znajdującej się na terenie Dworca Kolejowego w Bojanowie przeprowadza, zgodnie z umową 1 x w tygodniu firma zewnętrzna.

W dniu kontroli trwały prace porządkowe na terenie zarządzanym przez PKP SA Oddział Gospodarowania Nieruchomościami w Poznaniu przy zbiorniku p/pożarowym.

Dworzec Kolejowy w Bojanowie zaopatrzony jest w wodę z wodociągu publicznego w Bojanowie.

Odpady komunalne odbierane są zgodnie ze złożoną deklaracją przez Miejski Zakład Oczyszczania Sp. z o.o. w Lesznie ul. Saperska 23.

W minionym roku nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

Na terenie dworców kolejowych znajdują się tablice informujące o zakazie palenia tytoniu.

Cmentarze

Wg ewidencji : 17, skontrolowano 5, przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się 17 cmentarzy, na których w większości znajdują się kaplice cmentarne - kostnice. Wszystkie cmentarze w powiecie rawickim są parafialne, a zarządcami są proboszczowie parafii rzymsko-katolickich na terenie, których znajdują się cmentarz. W 2016 roku skontrolowano 5 cmentarzy i przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych tych obiektów.

Wszystkie kontrolowane cmentarze są ogrodzone. Ogrodzenie wykonane jest z materiału trwałego, większość wykonanych jest z cegły klinkierowej lub płyt betonowych. Drogi wewnętrzne są utwardzone, wyłożone kostką brukową. W większości cmentarze posiadają kontenery na odpady komunalne, w kilku obiektach znajduje się pojemnik murowany na odpady roślinne typu liście i kwiaty. Pojemniki na gromadzenie odpadów komunalnych utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Zarządcy cmentarzy posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych ze specjalistycznymi firmami. Na terenie cmentarzy znajdują się punkty czerpalne wody. Woda pochodzi z wodociągów publicznych zaopatrujących dane miejscowości. Na kilku cmentarzach znajdują się toalety typu TOI-TOI serwisowane przez specjalistyczne firmy.

W minionym roku nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych, ani pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

Zakład Karny w Rawiczu

Na terenie powiatowego rawickiego znajduje się Zakład Karny w Rawiczu, gdzie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną wspólną z pionem epidemiologii.

Podczas kontroli sanitarnej skontrolowano pomieszczenia: losowo wybrane cele mieszkalne w pawilonach A, B i C, pralnię, łaźnie na poszczególnych pawilonach oraz pomieszczenia magazynowe. Woda z wodociągu zakładowego objęta jest nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawiczu i spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Nieczystości płynne z Zakładu Karnego w Rawiczu odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne gromadzone są w kontenerach i wywożone przez Miejski Zakład Oczyszczania Sp. z o.o. w Lesznie, ul. Saperska 23 – do wglądu umowy i faktury. Przeprowadzono kontrolę wybranych losowo cel osadzonych w Pawilonach A, B i C. W 2016 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, nie wydano decyzji administracyjnej, nie nakładano mandatu karnego.

Inne obiekty

W roku 2016 było w ewidencji 28 innych obiektów użyteczności publicznej z czego skontrolowano 26, przeprowadzono w nich 27 kontroli sanitarnych, nie wydano decyzji administracyjnej, nie nałożono mandatu karnego, nie wydano pism w trybie art. 30 ustawy o PIS.

Do grupy innych obiektów użyteczności publicznej należą m.in.: pralnia, przystanki autobusowe, targowisko, apteki, stadiony, dom kultury, kino, muzeum, stacje paliw oraz zakłady pogrzebowe itp.

Ogólnie obiekty ocenić należy jako dobre. W większości tych obiektów prowadzone są prace poprawiające stan sanitarno-techniczny oraz estetykę i wystrój wnętrz.

Do grupy tych obiektów zalicza się m.in.:

Stacje Paliw

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się 8 Stacji Paliw, skontrolowano 8 stacji, przeprowadzono ogółem 8 kontroli sanitarnych.

Obiekty utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Właściciele stacji paliw dbają o prawidłowy ich stan sanitarny. Prowadzony jest na bieżąco monitoring toalet. Wszystkie stacje paliw zaopatrzone są w odpowiednią ilość środków czystościowych i dezynfekujących. W 2016 roku nie wydano decyzji administracyjnej, nie wydano decyzji rachunkowej oraz nie nałożono mandatów karnych

Zakłady pogrzebowe

Na terenie powiatu rawickiego znajduje się ogółem 8 zakładów pogrzebowych, które zajmują się głównie sprzedażą trumien oraz transportem zmarłych do kaplic cmentarnych. Tylko 2 zakłady pogrzebowe posiadają pomieszczenia do mycia i ubierania oraz przechowywania zwłok.

W 2016 roku nie wydano decyzji administracyjnej, nie wydano decyzji rachunkowej oraz nie nałożono mandatów karnych

Wnioski:

Przeprowadzone kontrole sanitarne obiektów wykazały poprawę ich stanu sanitarno-technicznego; dotyczy to głównie obiektów użyteczności publicznej m.in. zakładów fryzjerskich, gabinetów kosmetycznych oraz odnowy biologicznej jak również podmiotów leczniczych.

2.2. Obiekty żywnościowo-żywnościowe.

2.2.1. Charakterystyka stanu sanitarnego obiektów żywności i żywienia.

1. Ogólna interpretacja danych.

W 2016 roku na obszarze powiatu rawickiego nadzorowi sanitarnemu podlegało 1048 zakładów produkcji, obrotu żywnością i przedmiotami użytku.

Ogółem skontrolowano 317 obiektów, w których wykonano 381 kontroli. W wyniku dokonanej oceny sanitarnej sklasyfikowano 214 obiektów.

W trakcie kontroli pobrano do badań 152 próbki żywności i przedmiotów użytku, z których zakwestionowano pod względem oznakowania 36 próbek co stanowi 23,68 % całości pobranych próbek. Badaniom mikrobiologicznym poddano 113 próbek środków spożywczych oraz 2 próbki kosmetyków a badaniom fizykochemicznym 37 próbek, w tym 1 próbka kosmetyków i 1 próbka materiałów do kontaktu z żywnością.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 381 kontroli sanitarnych oraz wypełniono 55 protokołów poboru próbek. Pion Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku wydał 85 decyzji zgody na prowadzenie działalności produkcyjnej, handlowej i gastronomicznej oraz sprzedaż alkoholu. Wydano 6 decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów. Wydano również 42 decyzje do opłat w związku ze stwierdzonymi przez kontrolujących niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego oraz przeprowadzeniem kontroli sprawdzających. W przypadku stwierdzenia naruszenia wymogów higieniczno-sanitarnych w stosunku do osób winnych w sumie nałożono 21 mandatów karnych na kwotę 4950 zł.

2. Przedstawienie stanu sanitarnego grup obiektów (wyrażonego w % obiektów „niezgodnych”).

2015 r.	2016 r.
Nie stwierdzono obiektów niezgodnych	Nie stwierdzono obiektów niezgodnych

3. Opis grup obiektów w kolejności od tych o najgorszym stanie sanitarnym (najwyższy % w których stwierdzono niezgodności).

Nazwa grupy	Liczba obiektów, w których nałożono mandat/liczba obiektów w ewidencji	najwyższy % obiektów w których stwierdzono niezgodności
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (żłobki)	1/1	100
Cukiernie	1/11	9,1
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	3/34	8,8
Piekarnie	1/13	7,7
Magazyny hurtowe	1/16	6,5
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte (mała gastronomia)	4/71	5,6
Obiekty ruchome i tymczasowe	1/284	2,84
Sklepy spożywcze	4/292	1,4
Inne wytwórnie żywności	1/207	0,5

Sklepy spożywcze

Na terenie powiatu rawickiego w 2016 roku sprzedaż artykułów spożywczych prowadzona była w 292 sklepach spożywczych. W omawianej grupie przeprowadzono ogółem 127 kontroli sanitarnych. Skontrolowano 108 obiektów, z których sklasyfikowano 90.

Wydano 2 decyzje administracyjne w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów (doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów, wymiana klocka w sklepie mięsno-wędliniarskim).

Nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 600 zł. :

- wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i/lub dat minimalnej trwałości,
- za wykroczenia w zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń,
- za wykroczenia w zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 2 kodeksu wykroczeń,
- za brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Przeprowadzono 9 kontroli w związku z wnioskiem właściciela o zatwierdzenie zakładu i o wpis do ewidencji zakładów, w tym 3 kontrole związane były ze zmianą zakresu prowadzonej działalności. Dodatkowo do ewidencji zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS wpisano 22 obiekty.

Dokonano 5 kontroli interwencyjnych dot. braku aktualnych badań lekarskich, sprzedaży bułki tartej z robakami i mrożonego mięsa mielonego, brudnych koszyków dla klientów, sprzedaży mrożonek po upływie dat minimalnej trwałości/ terminie przydatności.

Prowadzone były działania prowadzące do wycofywania artykułów objętych działaniem systemu RASFF w ilości 8 przypadków:

- produkty spożywcze typu batoniki – kawałki plastiku w batonach i cukierkach,
- naturalna woda mineralna niegazowana – stwierdzenie obecności beztlenowców redukujących siarczyny (Clostridia),
- suplement diety – zawierający w składzie siarczan agmatyny,
- suplement diety - zawierający w składzie azotan kreatyny,
- ikra rybia - nie spełnia wymogów w zakresie dopuszczalnego poziomu barwnika E151 – czerń brylantynowa,
- suplement diety - zawierający w swoim składzie Dendrobium i DLPA,
- morele suszone – ponadnormatywny udział substancji konserwującej z grupy sorbinianów w postaci sorbinianu potasu,
- suplement diety – obecność synefryny na poziomie 8600 mg/kg.

Wytwórnice lodów

Nadzorowi podlegały 2 obiekty. 2 obiekty zostały skontrolowane i 1 obiekt sklasyfikowany. Przeprowadzono 1 kontrolę w związku z wnioskiem właściciela o zatwierdzenie zakładu i wpis do ewidencji zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Automaty do lodów

Pod nadzorem znajdowało się 5 punktów, w których prowadzona była sprzedaż lodów z automatów. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne klasyfikujące obiekt. Stan sanitarno-techniczny placówek nie budził zastrzeżeń.

Piekarnie

W roku sprawozdawczym nadzorowi podlegało 13 piekarni, z których 11 skontrolowano i sklasyfikowano. Dodatkowo przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające, które dotyczyły wykonania doraźnych zaleceń pokontrolnych. W zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń nałożono mandat w kwocie 300zł.

Ciastkarnie

Nadzorowi podlegało 11 obiektów, z których 10 skontrolowano i sklasyfikowano. Ogółem przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę tematyczną w związku z pismem PPIS w Miliczu dot. nieprawidłowo oznakowanych wyrobów cukierniczych. Przeprowadzono 3 kontrole sprawdzające dotyczące wykonania doraźnych zaleceń pokontrolnych dot. m.in.; właściwej segregacji środków spożywczych, opracowania harmonogramu określającego częstotliwość badań wyrobu gotowego, oznakowania wyrobów cukierniczych zgodnie z obowiązującymi przepisami. W zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń nałożono mandat w kwocie 100zł.

Browary i Słodownie

Nadzorowi podlegały 2 obiekty, które skontrolowano i sklasyfikowano.

Cukrownie

W cukrowni przeprowadzono 12 kontroli granicznych, w których sprawdzono 12 partii cukru. W wyniku przeprowadzonych kontroli wystawiono 12 świadectw jakości zdrowotnej środka spożywczego. Zakład ma wdrożony i certyfikowany system HACCP.

Inne wytwórnie żywności

Pod nadzorem znajduje się 207 obiektów, w tym 187 dostawców bezpośrednich (rolnicy). Przeprowadzono 4 kontrole kompleksowe oraz 1 kontrolę na wniosek właściciela o zatwierdzenie obiektu i wpis do ewidencji zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ponadto przeprowadzono 4 kontrole tematyczne, w tym 2 kontrole wspólne z PIORIN i WIOŚ oraz 2 kontrole związane z wizytacją inspektorów Komisji Europejskiej dot. misji SANTE F. Dodatkowo wykonano 2 kontrole sprawdzające wykonanie doraźnych zaleceń pokontrolnych oraz 2 kontrole interwencyjne dot. produkcji opłatków dekoracyjnych (skarga klienta). W wytwórni wyrobów garmazeryjnych nałożono 1 mandat w wysokości 300zł w zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń.

Kioski spożywcze

Nadzorowi w 2016 r. podlegało 17 obiektów, z których 5 skontrolowano w tym 3 sklasyfikowano. Dodatkowo przeprowadzono 1 kontrolę na wniosek właściciela o zatwierdzenie obiektu i wpis do ewidencji zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 1 kontrolę interwencyjną w związku ze skargą dot. stanu sanitarnego obiektu oraz dokumentacji. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień (nie wydano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych). Ponadto dokonano wpisu 1 obiektu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Magazyny hurtowe

W tej grupie nadzorowi podlegało 16 zakładów, z których 5 skontrolowano i sklasyfikowano 4 obiekty. Przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą wykonanie doraźnych zaleceń pokontrolnych dot. stanu sanitarnego obiektu oraz 3 kontrole tematyczne dotyczące m.in. zabezpieczenia mięsa mrożonego niewiadomego pochodzenia znajdującego się w zakładzie, stanu sanitarno-technicznego obiektu i dokumentacji, powiadomienia alarmowego RASFF dot. śliwek suszonych. W zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń nałożono mandat w kwocie 500zł oraz mandat w kwocie 500 zł za wykroczenie określone w art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Obiekty ruchome i tymczasowe

Pod nadzorem znajduje się 284 obiektów ruchomych i tymczasowych, w tym 78 autosklepów i przyczep gastronomicznych oraz 206 aut dostawczych. Sklasyfikowano 2 obiekty. Przeprowadzono 60 kontroli na wniosek właściciela o zatwierdzenie obiektu i wpis do ewidencji zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz 2 kontrole tematyczne wykonane w trakcie trwania „Święta Rawicza”, w wyniku których w jednym

obiekcie z poza powiatu rawickiego nałożono mandat w kwocie 300zł w zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń.

Inne obiekty obrotu żywnością

Pod nadzorem znajduje się 31 obiektów, w których wykonano 2 kontrole kompleksowe. Przeprowadzono 2 kontrole tematyczne dotyczące:

- obrotu żywym karpem na targowisku (kontrola wspólna z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej),
- sprzedaży w aptece suplementu diety, w którym stwierdzono obecność bakterii *Enterococcus faecium* (kontrola w związku pismem PPIS w Głogowie).

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

Nadzorowi podlegały 34 obiekty, w których przeprowadzono 32 kontrole, w tym 2 kontrole na wniosek właściciela o zatwierdzenie obiektu i wpis do ewidencji zakładów i 4 kontrole sprawdzające. Sklasyfikowano 26 zakładów. Nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 1100 zł (2 mandaty w zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń, 1 mandat za wykroczenie określone w art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia). Wydano 2 decyzje administracyjne w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów (1 - opracowanie HACCP, wyposażenie okien w siatki, przyjęcie szczególnych środków higieny w zakresie zgodności z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych, wdrożenie skutecznych metod mycia i dezynfekcji jaj w pomieszczeniu zgodnym z projektem, przeprowadzenie szkolenia personelu pracującego z żywnością; 1- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w kuchni i zmywalni).

W okresie letnim nadzór nad obiektami prowadzony był również w systemie weekendowym.

Zakłady małej gastronomii

W ewidencji znajduje się 71 obiektów. Przeprowadzono 43 kontrole, w tym 7 kontroli w związku z wnioskiem właściciela o zatwierdzenie zakładu i wpis do ewidencji zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przeprowadzono 6 kontroli sprawdzających wykonanie zaleceń pokontrolnych lub obowiązków nałożonych decyzją administracyjną, 2 kontrole tematyczne (1 kontrola dot. stanu sanitarno-technicznego oraz dokumentacji obiektu, 1 kontrola dot. zmiany zakresu prowadzonej działalności). Sklasyfikowano 28 obiektów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nałożono 5 mandatów o łącznej kwocie 750 zł m.in. za brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych i brak nadzoru.

Wydano 2 decyzje administracyjne w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów (1 - zaopatrzenie obiekt w ciepłą bieżącą wodę, 1 - doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów oraz drzwi kuchennych, wydzielenie pomieszczenia socjalnego).

W okresie letnim nadzór nad obiektami prowadzony był również w systemie weekendowym.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

Pod nadzorem pionu Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku w 2016 r. znajdowały się 54 zakłady. Ogółem przeprowadzono 35 kontroli. W 26 obiektach została przeprowadzona klasyfikacja sanitarna. Przeprowadzono 4 kontrole w związku z wnioskiem

właściciela o zatwierdzenie zakładu i wpis do ewidencji zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Pobrano w 4 przedszkolach jadłospisy do oceny, które nie uległy zakwestionowaniu. Nie wydano decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarno-technicznego.

Wytwórnice przedmiotów użytku

Do tej grupy należy 1 obiekt, w którym przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową – nieprawidłowości nie zauważono.

Miejsca obrotu przedmiotami użytku

Pod nadzorem w 2016 roku było 5 obiektów. Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Miejsca obrotu kosmetykami

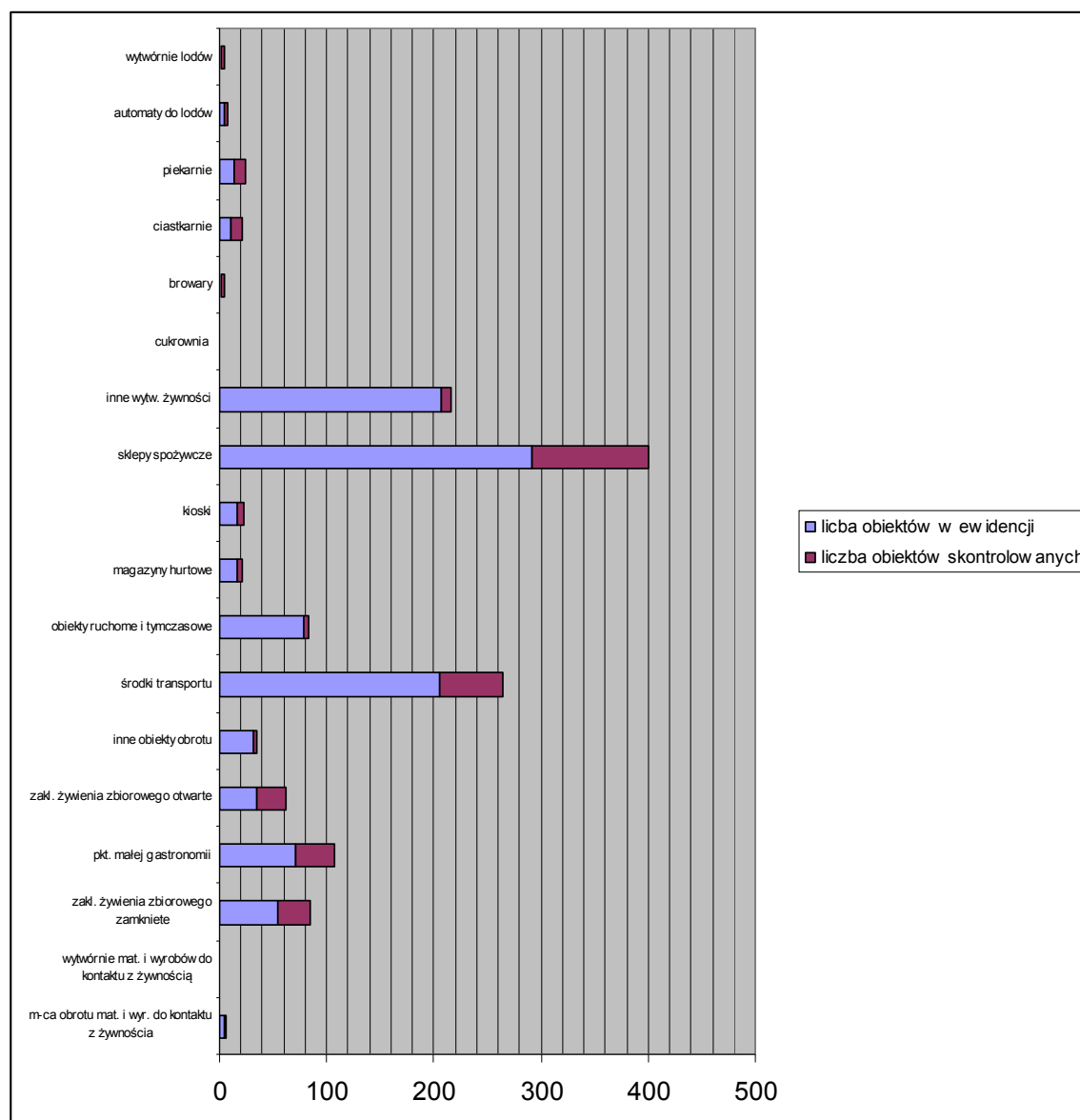
W 2016 roku pod nadzorem były 2 obiekty (sklepy) obrotu kosmetykami. Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową i 1 kontrolę tematyczną dot. powiadomienia alarmowego RASFF.

Przeprowadzono ocenę oznakowań losowo wybranych produktów kosmetycznych - uchybień nie stwierdzono.

Zakłady, w których wdrożono system HACCP w rozbiciu na grupy:

- 01. Wytwórnice lodów: 1
- 04. Piekarnie: 13
- 05: Cukiernie: 10
- 07. Browary i Słodownie: 2
- 20. Cukrownie: 1
- 21. Inne wytwórnice żywności: 3
- 22. Obiekty obrotu żywnością: 21
- 28. Żywnienie zbiorowe otwarte: 32
- 29b. Bufety przy zakładach pracy: 1
- 29d. Bloki żywienia w szpitalach: 1
- 29i. Stołówki szkolne: 1
- 29l. Stołówki przedszkolne: 3
- 29p. Inne zakłady żywienia: 1

Wykres 1. Liczba obiektów ewidencji do liczby obiektów skontrolowanych z podziałem na rodzaj obiektów.



2.2.2. Stan sanitarny środków transportu żywności:

Pod nadzorem znajduje się 284 obiektów ruchomych i tymczasowych, w tym 78 autosklepów i przyczep gastronomicznych oraz 206 aut dostawczych. Przeprowadzono 64 kontrole, w tym 2 kontrole tematyczne i 60 kontrole na wniosek właściciela o zatwierdzenie obiektu i wpis do ewidencji zakładów podlegających Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W zakresie nieprzestrzegania art. 111 § 1 kodeksu wykroczeń nałożono mandat w wysokości 300zł.

2.2.3. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W 2016 roku w ramach sprawowanego nadzoru nad produkcją i obrotem handlowym pobrano 148 próbek środków spożywczych, w tym 37 próbek w kierunku parametrów fizykochemicznych oraz 1 próbkę materiałów z tworzyw sztucznych do kontaktu z żywnością oraz 3 próbki kosmetyków. Probki pobierano w ramach urzędowej kontroli żywności, urzędowej i monitoringu.

Tabela 1. Zakwestionowane próbki w poszczególnych grupach asortymentowych w roku 2016 z uwagi na mikrobiologię lub oznakowanie przedstawiono w tabeli umieszczonej poniżej.

Grupa produktów	Ilość próbek krajowych pobranych w <u>2016</u> roku	Ilość próbek krajowych kwestionowanych w <u>2016</u> roku ze względu na mikrobiologię	Ilość próbek krajowych kwestionowanych w 2016 roku ze względu na oznakowanie
MIKROBIOLOGIA			
Wyroby garmażeryjne i kulinarne mączne schłodzone	5(5*)	0	5(1*)
Sery dojrzewające	5	0	0
Inne przetwory drobiowe (przeznaczone do spożycia po obróbce cieplnej)	5	5	0
Inne wyroby garmażeryjne i kulinarne	5	0	5
Wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce termicznej	20	0	0
Wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce termicznej	5	0	0
Lody z udziałem mleka tradycyjne	5	0	5
Lody bez udziału mleka	5	0	5
Świeże mięso drobiowe	5	0	0
Przetwory rybne i owoców morza (ryby wędzone na zimno w szczelnych opakowaniach z folii w tym losoś)	5	0	0
Lody z automatu	5(5*)	5(0*)	0
Wędliny drobiowe paczkowane	5	0	0
Mleko pasteryzowane	5	0	0
Mleko fermentowane	5	0	5

Wyroby cukiernicze czekoladowe	5	0	0
Wyroby garmażeryjne i kulinarne mięsne schłodzone	5	0	0
Przyprawy	5	0	0
Jaja	(3*)	(0*)	(0*)
Razem	113	10	26
Kosmetyki	(2)**	0	0
FIZYKOCHEMIA			
Maliny	2	0	0
Pomarańcze	1	0	0
Galanteria ciastkarska	3	0	0
Przekąski typu snack	4	0	0
Mleko	1	0	0
Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt w tym mleko następne	1	0	0
Mięso drobiowe w tym tusza z przepiórek i perliczek oraz jaja wyłącznie z importu	1	0	0
Wędliny drobiowe	1	0	0
Produkty przemiału piekarskiego	1	0	0
Napoje gazowane/napoje niegazowane	1	0	0
Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci	2	0	0
Substancje dodatkowe ze szczególnym (...) i rozpuszczalniki ekstrakcyjne	2	0	0

Materiały z tworzyw sztucznych i wyroby do kontaktu z żywnością	1	0	0
Truskawki	2	0	0
Koncentraty spożywcze	2	0	0
Sosy sojowe	1	0	0
Suplementy diety	3	0	0
Kapusta pekińska	1	0	0
Wyroby garmazeryjne i kulinarne	1	0	0
Desery	2	0	0
Tłuszcze roślinne	2	0	0
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (próbki dań gotowych pasteryzowanych lub sterylizowanych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia dla niemowląt i małych dzieci)	1	0	0
Razem	36	0	0
Kosmetyki	(1)**	0	0
Razem	37	0	0
RAZEM Mikrobiologia +Fizykochemia	152		

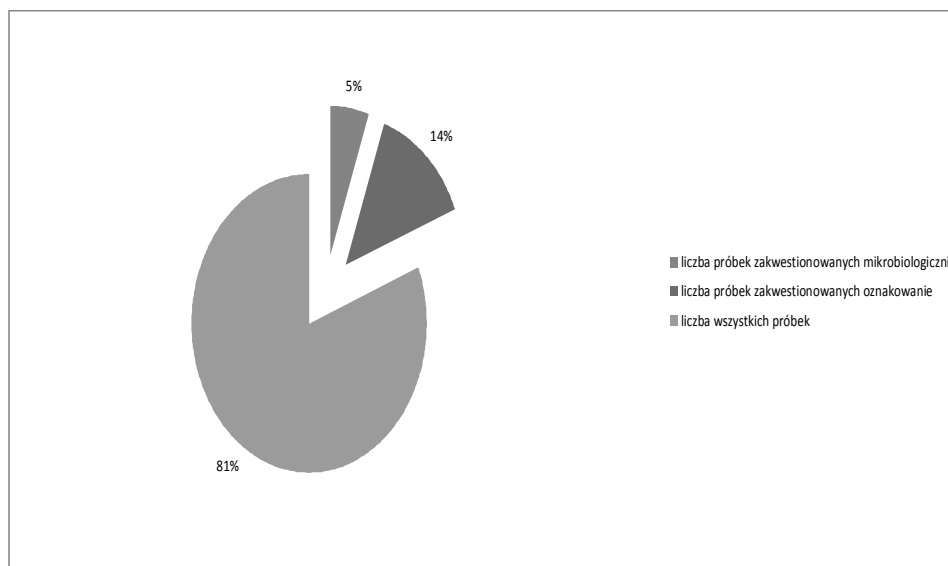
* liczba w nawiasie oznacza próbki pobrane jako dodatkowe - powtórzenie wcześniej zakwestionowanej próbki pod względem mikrobiologicznym

** - próbki dodatkowe

Do badań pobrano ogółem 115 próbek środków spożywczych i kosmetyków w kierunku mikrobiologii, zakwestionowano 36 próbek. Zakwestionowane próbki stanowią 31,3% wszystkich pobranych w kierunku mikrobiologii próbek.

Do badań w kierunku mikrobiologii i fizykochemii pobrano ogółem 152 próbek, z których zakwestionowano: 10 pod względem parametrów mikrobiologicznych i 26 pod względem niewłaściwego oznakowania. Zakwestionowane próbki stanowią 23,7% wszystkich pobranych próbek.

Wykres 2. Liczba pobranych próbek do liczby próbek zakwestionowanych pod względem oznakowania i mikrobiologii.



Charakterystyka próbek badanych w kierunku mikrobiologii i oznakowania w tym zakwestionowanych:

Wyroby garmażeryjne i kulinarne mączne schłodzone

Pobrano 5 próbek planowanych, z których nie zakwestionowano żadnej próbki. Dodatkowo dokonano poboru 5 próbek pierogów ruskich, których producent znajduje się na terenie powiatu rawickiego. Probki te zostały zakwestionowane pod względem niewłaściwego oznakowania. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta. Natomiast w związku ze stwierdzeniem niewłaściwego oznakowania przeprowadzono postępowanie administracyjne.

Sery dojrzewające

Pobrano do badań 5 próbek serów dojrzewających. Probki nie uległy zakwestionowaniu. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Inne przetwory drobiowe (przeznaczone do spożycia po obróbce cieplnej)

Pobrano do badań 5 próbek żywności z drobiowej, które zostały zakwestionowane pod względem mikrobiologicznym. W toku badań mikrobiologicznych stwierdzono w 25g obecność bakterii *Salmonella Enteritidis*, co świadczy o zagrożeniu, że są one niebezpiecznym środkiem spożywczym. Po otrzymaniu powyższej informacji w trybie pilnym przekazano informację do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Suwałkach, na terenie którego znajduje się producent. Nie dokonano powtórnego poboru próbek z uwagi na brak ich dostępności. Sprawozdania z badań oraz orzeczenia przekazano do producenta oraz właściwego terenowo Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Inne wyroby garmażeryjne i kulinarne

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek. Pobrane próbki uległy zakwestionowaniu za niewłaściwe oznakowanie opakowania jednostkowego. Orzeczenia i sprawozdania z badań zostały przesłane do producenta oraz do właściwego terenowo PPIS.

Wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce termicznej

Pobrano do badań 20 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepodanym obróbce termicznej. Próbkę nie została zakwestionowana. Natomiast w 5 próbkach zwrócono uwagę na obecność *Bacillus cereus*. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce termicznej

Pobrano do badań 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej. Próbkę nie została zakwestionowana. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Lody z udziałem mleka tradycyjne

Pobrano 5 próbek do badań laboratoryjnych. Próbkę została zakwestionowana pod względem oznakowania. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Limanowej. Zakład produkcyjny przesłał wyjaśnienia na okoliczność zakwestionowanej etykiety.

Lody z udziałem mleka tradycyjne

Pobrano do badań 5 próbek lodów z udziałem mleka tradycyjnych. Próbkę została zakwestionowana pod względem mikrobiologicznym. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta oraz PPIS w Warszawie.

Świeże mięso drobiowe

W roku sprawozdawczym 2016 pobrano 5 próbek świeżego mięsa drobiowego, z których wszystkie nie zostały zakwestionowane. Sprawozdania z badań i orzeczenia przekazano do producenta.

Przetwory rybne i owoców morza

Pobrano do badań 5 próbek przetworów rybnych-szprot wędzony. Próbkę nie została zakwestionowana. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Lody z automatu

Pobrano do badań 5 próbek lodów z automatu. Próbkę uległy zakwestionowaniu pod względem parametrów mikrobiologicznych tj. stwierdzoną liczbę *Enterobacteriaceae*. Dokonano powtórnego poboru próbek lodów z tego samego automatu. Próbkę nie została zakwestionowana. Sprawozdania i orzeczenia przekazano do producenta. W związku z zakwestionowaniem próbek wdrożono postępowanie administracyjne.

Wędliny drobiowe paczkowane

Pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek, z których nie zakwestionowano żadnej z pobranych próbek. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Mleko pasteryzowane

Pobrano do badań 5 próbek mleka pasteryzowanego. Próbkę nie została zakwestionowana. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Mleko fermentowane

Pobrano do badań 5 próbek mleka fermentowanego - jogurt probiotyczny. Próbkę nie została zakwestionowana. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Wyroby cukiernicze i czekoladowe

Pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek, z których nie zakwestionowano żadnej z pobranych próbek. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Wyroby garmazeryjne i kulinarne mięsne schłodzone

Pobrano do badań 5 próbek burgerów z indyka. Próbkę nie została zakwestionowana. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Przyprawy

Do badań pobrano 5 próbek pieprzu. Pobrane próbki nie zostały zakwestionowane. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Jaja

W związku z pismem WPIWS dokonano poboru 3 próbek jaj świeżych, których treść oraz skorupka zostały poddane badaniom mikrobiologicznym. Próbkę nie została zakwestionowana pod względem mikrobiologicznym. Orzeczenia i sprawozdania z badań przekazano do producenta.

Kosmetyki

W roku 2016 pobrano do badań dodatkowo 2 próbki kosmetyków do badań mikrobiologicznych Żel do mycia ciała i włosów i Szampon do włosów. W wyniku przeprowadzonych badań próbki nie zostały zakwestionowane.

Charakterystyka próbek badanych w kierunku parametrów fizykochemicznych:

W roku sprawozdawczym 2016 pobrano 39 próbek środków spożywczych, przedmiotów użytku, kosmetyków do badań fizykochemicznych w kierunku:

- Napromienianie 2 próbki (mięso drobiowe w tym tusza z przepiórek i perliczek oraz jaja wyłącznie z importu-filet z indyka; wędliny drobiowe – salami czosnkowe)
- Substancje dodatkowe 5 próbek (koncentraty spożywcze-syrop o smaku truskawkowym i syrop o smaku pomarańczowym; ziarno zbóż i przetwory mączno-zbożowe - chrupki ziemniaczane x 2; wyroby garmazeryjne i kulinarne-steki Danie Expres)
- Metale 4 próbki (produkty przemiału piekarskiego- mąka żytnia, napoje- napój wiśniowy o smaku wiśniowym, środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze – napoje i sok dla niemowląt i małych dzieci- sok 100% jabłkowy, sok owocowo-warzywny)
- Aflatoksyna M1 2 próbki (preparaty do początkowego żywienia niemowląt (...) – mleko początkowe)
- Parametry czystości 2 próbki (substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne-soda oczyszczona x 2)
- Oleje mineralne 2 próbki (galanteria ciastkarska- kruche ciasteczka z polewą, ciastka owsiane z orzechami)
- Skażenie promieniotwórcze 2 próbki (truskawki)
- GMO 1 próbka (galanteria ciastkarska - herbatniki)
- Znakowanie i badania analityczne 3 próbki (suplementy diety – Calcium +witamina D3+witamina K, Witamina C, Multivitamina)
- 3 MCPD i estry 3 MCPD 2 próbki (przekąski typu snack – krakersy sezamowe i krakersy pikantne, sosy sojowe - sos sojowy, obiadek – potrawka z indykiem i pomidorami)
- Parametry jęczenia 2 próbki (tłuszcze roślinne – margaryna, margaryna extra maślany smak)
- Furan 1 próbka (środki spożywcze uzupełniające (...) – obiadek ziemniaki z kurczakiem i kabaczkami)

- Pestycydy 3 próbki (maliny x 2, pomarańcze)
- Znakowanie + witaminy + skł. mineralne 2 próbki (desery- kisiel cytrynowy, kisiel żurawinowy)
- Migracja globalna, organoleptyka 1 próbka (materiały z tworzyw sztucznych – miska 1,5 l.)
- Nadtlenek wodoru 1 próbka (pasta do zębów)

Ocena oznakowania próbek:

W 2016r. podczas kontroli sanitarnych placówek sprzedaży detalicznej były prowadzone wrywkowo kontrole treści napisów na opakowaniach. Pobrane w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu próbki żywności były oceniane również pod względem oznakowania. Zakwestionowaniu uległo 26 próbek ze względu między innymi na:

- Złe umiejscowienie informacji dot. warunków przechowywania,
- Niewyraźny i nieczytelny wykaz składników oraz słowne określenie terminu przydatności do spożycia,
- informacje wprowadzające konsumentów w błąd np. wyeksponowana nazwa sałatki w głównym polu widzenia wprowadza konsumenta w błąd, co do nazwy, składu i rodzaju środka spożywczego,
- wykaz składników nie poprzedzony właściwym nagłówkiem,
- nazwy produktów alergennych nie są podkreślone za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników (np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła),
- brak określenia „Najlepiej spożyć przed” poprzedzającym datę minimalnej trwałości
- niewłaściwa kolejność: dzień, miesiąc, rok określające datę minimalnej trwałości
- podano niewłaściwe warunki przechowywania, dla mrożonych środków spożywczych poniżej -18 ° C
- brak sposobu przygotowania do spożycia
- nieprawidłowy wykaz składników, bowiem po nazwach kategorii funkcji technologicznych „emulgator” i „stabilizatory” nie podano ich numerów E
- niewłaściwa czcionka informacji na etykiecie
- brak stwierdzenia wskazującego na znaczenie zrównoważonego sposobu żywienia i zdrowego trybu życia wobec podanej nazwy środka spożywczego „Naturalny jogurt probiotyczny”

co jest niezgodne z rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Inne próbki żywności

Łącznie pobrano 152 próbki w ramach urzędowych, urzędowych + monitoring, monitoring środków spożywczych, przedmiotów użytku i kosmetyków.

2.2.4. Nadzór nad przedmiotami użytku w tym jakość zdrowotna przedmiotów użytku.

W roku sprawozdawczym 2016 prowadzono nadzór nad przedmiotami użytku w sklepach spożywczo - przemysłowych sprawdzając m. in. terminy ważności kosmetyków – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto przeprowadzano 1 kontrolę w związku z otrzymanym pismem i wytycznymi zawartymi w tym piśmie:

- a) kubek szklany kwadraty 350 ml – stwierdzenie migracji kadmu oraz ołowiu z obrzeża kubka (RASFF)

W wyniku ww. kontroli nie stwierdzono występowania zakwestionowanych przedmiotów użytku na terenie powiatu rawickiego.

W roku 2016 pobrano do badań dodatkowo 3 próbki kosmetyków Szampon dla dzieci, żel do mycia ciała i włosów (w kierunku mikrobiologii) oraz pasta do zębów (w kierunku fizykochemii).

Do badań pobrano także miskę okrągłą 1,5 litra do kontaktu z żywnością.

W wyniku przeprowadzonych badań próbki nie zostały zakwestionowane.

2.2.5. Ocena sposobu żywienia.

Podczas prowadzonego nadzoru nad obiektami żywieniowymi pobrano i oceniono 4 jadłospisy przeznaczone do żywienia dzieci w przedszkolach. Jadłospisy nie zostały zakwestionowane, ponieważ przeprowadzona analiza doboru składników żywnościowych wskazywała na:

- obecność produktów będących źródłem białka zwierzęcego (mięsa, wędlin, ryb, sera, jaj) w podawanych śniadaniach, obiadach i kolacjach z uwzględnieniem diet;
- urozmaicenie w doborze produktów i sposobie przyrządzania potraw,
- właściwe zestawienie barwne i smakowe posiłków,
- dostateczny udział w żywieniu warzyw w postaci surówek oraz innych warzyw podawanych po przetworzeniu,
- urozmaiconego asortymentu warzyw podawanych do posiłków.

2.2.6. Informacje o współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi: NIK, IH, IW, IJHARS, organizacjami konsumenckimi, środkami masowego przekazu.

W roku sprawozdawczym 2016 ściśle współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną mając na uwadze poprawę jakości zdrowotnej mięsa i przetworów wędliniarskich oraz mleka i jego przetworów. Przekazywano zgodnie z kompetencjami orzeczenia oraz wyniki badań próbek pobranych w obrocie pochodzących z zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego.

Przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną z przedstawicielami PIW dot. obrotu karpiami. Przeprowadzono 3 kontrole tematyczne: 1 z WIOŚ (dostawca bezpośredni), 2 z PIORIN (dostawca bezpośredni oraz zakład konfekcjonujący nasiona na kielki) – nieprawidłowości nie stwierdzono. Przeprowadzono także 3 kontrole ukierunkowane na eliminację punktów dystrybucji tzw. „dopalaczy” wspólnie z funkcjonariuszami Komendy Powiatowej Policji.

Dodatkowo na stronie internetowej umieszczono informację na temat „Dom jako zakład produkcyjny” (dodatkowo na ten temat udzielono wywiadu do gazety lokalnej).

Do prasy przekazano informacje na temat:

- Postępowanie w sprawie wniosku o interwencję.
- Alergeny w daniach z restauracji.
- Kontrole weekendowe.
- Kontrole weekendowe – podsumowanie.
- Gospodarka odpadami gastronomicznymi.

Dodatkowo zwrócono się z pismami do Gminnych Ośrodków Pomocy Społecznej o udzielenie informacji dna temat ilości posiłków, które są wydawane dzieciom w poszczególnych placówkach oświaty na terenie powiatu w ramach świadczeń socjalnych.

Ponadto przeprowadzono 2 prelekcje na temat produkcji pierwotnej przy udziale burmistrzów miast, sołtysów wsi, pszczelarzy oraz przedstawicieli koła gospodyń wiejskich.

Wnioski i postulaty.

1. Stan techniczno-sanitarny obiektów żywnościowo - żywnościowe nie uległ pogorszeniu.
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych nie budziła zastrzeżeń. Zakwestionowaniu uległo oznakowanie 26 próbek. Pod względem mikrobiologicznym próbek zakwestionowano 10 próbek. Do producentów tych asortymentów wystosowano pisma z zaleceniami. Ponadto zakłady utrzymują wdrożone instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz zasady systemu HACCP co wpływa na większy reżim sanitarny.

2.3. Warunki higieny pracy.

Stanowisko pracy do spraw higieny pracy sprawuje nadzór nad bezpiecznymi higienicznymi warunkami pracy.

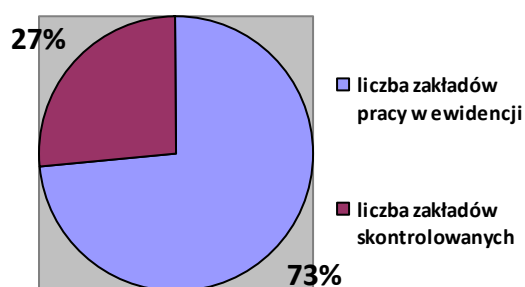
Dokonuje oceny narażenia pracowników na szkodliwe czynniki chemiczne, fizyczne i biologiczne w celu wyeliminowania chorób zawodowych, będących skutkiem oddziaływania tych czynników na organizm pracowników.

W 2015r. na stanowisku pracy do spraw higieny pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rawiczu zatrudniona była 1 osoba w wymiarze 1 etatu. Zatrudniony pracownik posiada wyższe wykształcenie rolnicze.

W 2016 roku na terenie powiatu rawickiego objęto nadzorem 223 zakłady pracy zatrudniających 7524 osoby. Wykonano 94 kontrole w 81 obiektach, w których zatrudnionych było 3293 osób (Wykres nr 1 i nr 2).

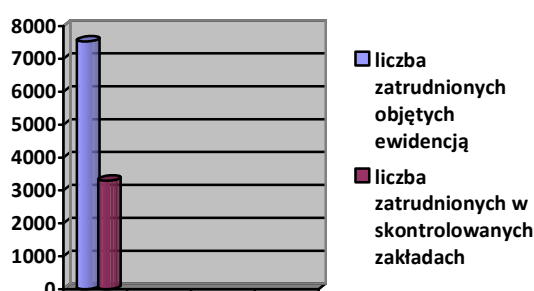
Wykres nr 1.

Działalność kontrolna w 2016 r.



Wykres nr 2.

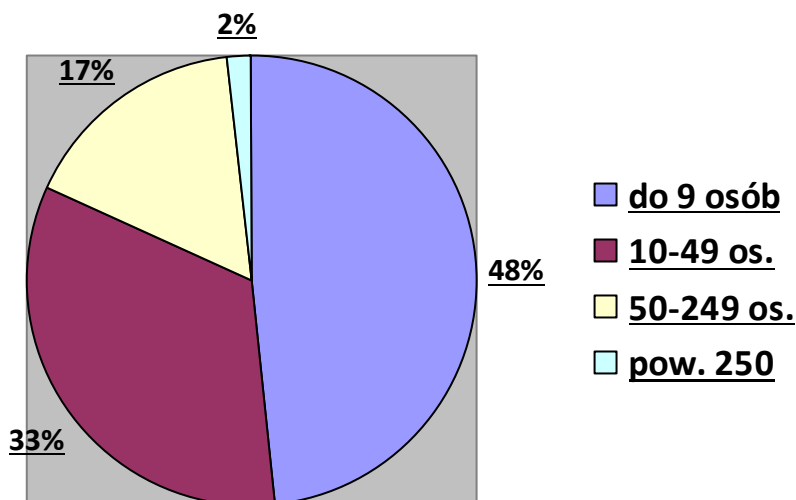
Wskaźnik zatrudnienia w skontrolowanych zakładach pracy w 2016 r.



W powiecie rawickim najwięcej zakładów zatrudnia do 9 osób - 108 zakładów oraz od 10 do 49 osób - 74 zakłady. Zakładów zatrudniających 50-249 osób jest 37 zaś najmniej jest tych, które zatrudniają powyżej 250 osób – 4. (Wykres nr 3).

Wykres nr 3.

Zatrudnienie w zakładach pracy w powiecie rawickim

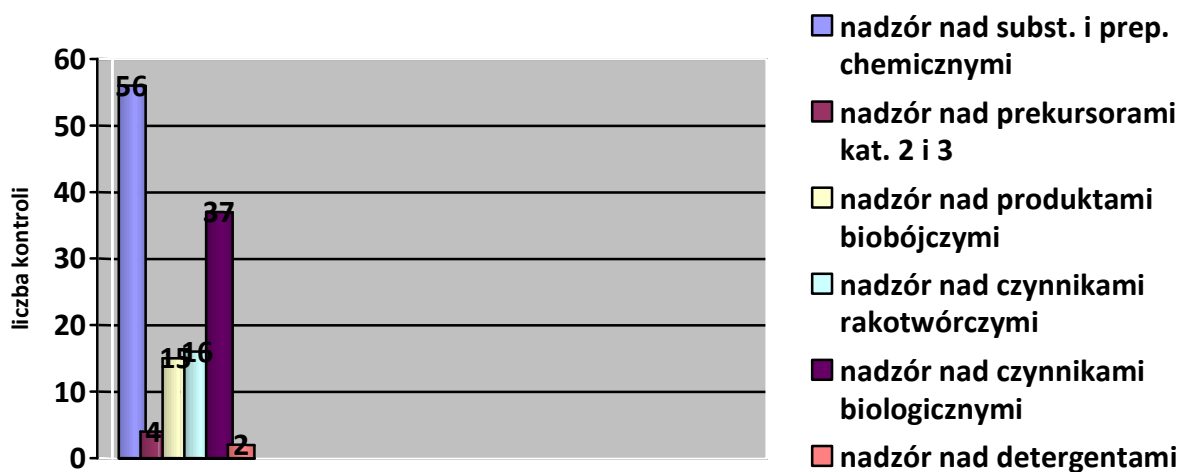


W 2016 roku przeprowadzono ogółem 94 kontrole w 81 obiektach. Kontrole przeprowadzono w ramach nadzoru nad (Wykres nr 4):

- substancjami i preparatami chemicznymi (wprowadzanie do obrotu oraz stosowanie),
- prekursorami kat. 2 i 3 (stosowanie),
- produktami biobójczymi (wprowadzanie do obrotu oraz stosowanie),
- substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- detergentami (wprowadzanie do obrotu)

Wykres nr 4.

Działalność kontrolna

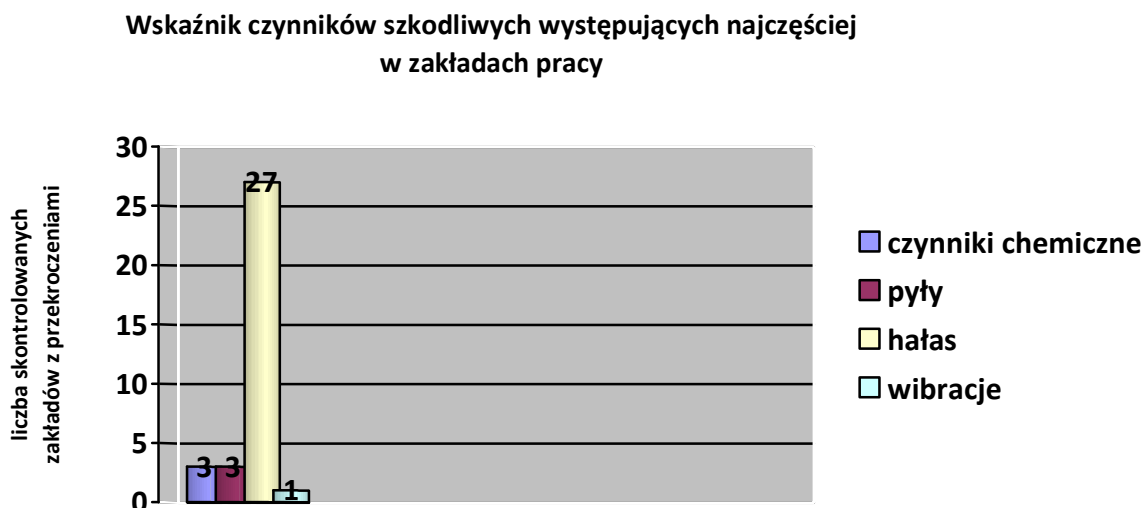


Podczas prowadzonych kontroli w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego środowiska pracy, zgodnie z zadaniami statutowymi, zwracano uwagę na higieniczne warunki pracy oraz

ocenę ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników szkodliwych (np. substancje i preparaty niebezpieczne, w tym rakotwórcze oraz hałas, zapylenie, mikroklimat gorący i zimny) i uciążliwych (np. oświetlenie, mikroklimat umiarkowany).

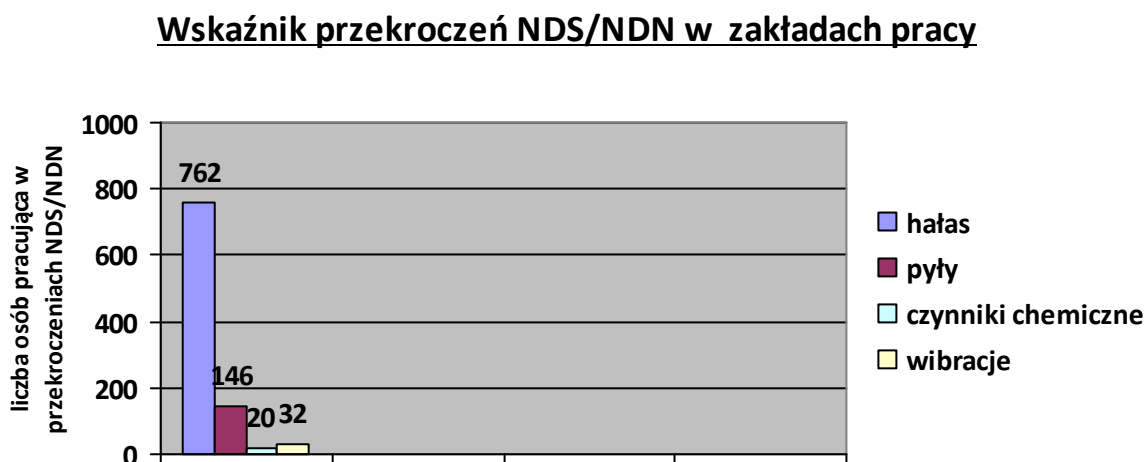
Stopień narażenia określano m.in. na podstawie wyników badań i pomiarów wykonywanych w środowisku pracy. W powiecie rawickim występuje 65 zakładów pracy, z przekroczeniami NDS/NDN, w 2016 skontrolowano 26 zakładów (Wykres 5).

Wykres nr 5.



Najwięcej pracowników było narażonych na ponadnormatywny hałas najmniej - na czynniki chemiczne i wibracje. Wskaźnik wszystkich przekroczeń w zakładach (niezależnie czy były kontrolowane w 2016r.) przedstawia wykres nr 6.

Wykres nr 6.



W 2016r. w PPIS w Rawiczu wydał 15 decyzji administracyjnych, w których zawartych były 33 nakazy. Dotyczyły one:

1. Braku badań czynników szkodliwych w środowisku pracy oraz ich rejestrów – 6 ;

2. Wykonania prac remontowych w pomieszczeniach produkcyjnych, socjalnych oraz magazynowych – 12;
 3. Zaprowadzenia rejestru prac i pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne grupy 3 i 4 – 1;
 4. Opracowania oceny ryzyka zawodowego i oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej czynniki rakotwórcze w środowisku pracy – 4;
 5. zapewnienia szafek na odzież dla pracowników - 2;
 6. zapewnić system pierwszej pomocy w zakładzie – 1;
 7. zaprowadzić spis stosowanych środków chemicznych – 1;
 8. przeprowadzenia badań lekarskich pracowników – 2;
 9. zaprowadzenia rejestru prac i rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki rakotwórcze i biologiczne – 3;
 10. wyposażenia pracowników w odzież roboczą oraz uregulowania prania tej odzieży - 1;
- W zakładach skontrolowanych w 2016 roku gdzie występują przekroczenia NDN hałasu wdrożono program organizacyjno-techniczny zmierzający do ograniczenia hałasu.

W 2016 r. nałożono 1 mandat na kwotę 100 złotych. W kontrolowanym zakładzie pracy (PKD 45) stwierdzono w pomieszczeniach socjalnych zły stan higieniczno-sanitarny.

W 2016r. wydano 2 postanowienia o nałożeniu grzywny na kwotę 10 000 zł celem przymuszenia do wykonania decyzji, a także wydano 3 upomnienia.

W 2016 r. wydano 3 decyzje stwierdzające chorobę zawodową, zgłoszone zostały 2 podejrzenia choroby zawodowej, prowadzono 5 postępowań dotyczących chorób zawodowych, a także sporządzano 1 karty narażenia zawodowego w związku z prowadzonymi postępowaniami w sprawie ustalenia choroby zawodowej przez PPIS spoza powiatu rawickiego.

W 2016r. w wyniku realizacji zasadniczych zamierzeń pionu higieny pracy na rok 2016 przeprowadzone zostało szkolenie 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)”. Szkolenie zatytułowano Wielkopolska Strategia Ograniczania Zagrożeń Zawodowych 2013-2020. Tematyka szkolenia obejmowała problematykę wpływu hałasu na zdrowie człowieka, możliwości jego eliminacji, profilaktyki zdrowotnej oraz chorób zawodowych spowodowanych występowaniem przekroczeń hałasu na stanowiskach pracy.

W 2016r. podejmowano współpracę z Wielkopolskim Centrum Medycyny Pracy w Poznaniu, Komendą Powiatową Policji oraz Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi w zakresie prowadzenia postępowań dotyczących chorób zawodowych.

Zasadnicze przedsięwzięcia na rok 2016 zrealizowano.

2.4. Warunki nauczania i wychowania.

Zadaniem Higieny Dzieci i Młodzieży jest nadzór sanitarny nad szkołami i innymi placówkami oświatowo - wychowawczymi oraz obiektami wypoczynku letniego i zimowego.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego kontroluje przestrzeganie przepisów wymagań higienicznych i zdrowotnych, a w szczególności dotyczących:

- stanu sanitarno - technicznego budynków i pomieszczeń, w których funkcjonują żłobki, placówki oświatowo - wychowawcze oraz ośrodki wypoczynku dzieci i młodzieży,
- oceny higienicznej procesu nauczania, tj.: dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów, rozkładów zajęć lekcyjnych, warunków zdrowotnych w pracowniach

- komputerowych, parametrów oświetlenia, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, oceny warunków higienicznych pobytu dzieci w szkole,
- nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, stosowanymi w szkolnych pracowniach chemicznych,

Bieżący nadzór nad placówkami oświatowo - wychowawczymi prowadzony jest ze zwróceniem szczególnej uwagi na sposób zapewnienia w nich zarówno bezpieczeństwa, jak i higieny dzieciom i młodzieży.

Współpraca z innymi pionami Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej, jednostkami samorządowymi, organami i instytucjami w celu podwyższenia standardów warunków higienicznych i zdrowotnych pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo - wychowawczych.

Placówki pod nadzorem (ogółem): 89, w tym:

- 1 żłobek
- 20 przedszkoli
- 19 szkół podstawowych (w tym: 1 filia)
- 5 gimnazjów
- 8 zespołów szkół
- 9 placówek pozaszkolnych
- 6 placówek zimowego wypoczynku
- 21 placówki letniego wypoczynku

Przeprowadzono łącznie 100 kontroli, w tym:

- 52 kontrole sanitarne
- 20 kontroli tematycznych, w tym:
 - ✚ 2 kontrole dot. ważenia tornistrów
 - ✚ 8 kontroli dot. grypy
 - ✚ 10 kontroli pod kątem rozpoczęcia nowego roku szkolnego
- 4 kontrole sprawdzające
- 16 kontroli letniego wypoczynku
- 6 kontroli zimowego wypoczynku
- 2 kontrole odbiorowe (wspólnie z NS)

Wydane decyzje:

W roku 2016 wydano 7 decyzji, w tym: 4 administracyjne (merytoryczne) i 3 płatnicze.

Jedna decyzja dotyczyła nieprawidłowości technicznych i sanitarno-higienicznych np. braku zabezpieczenia instalacji elektrycznej przed dostępem dzieci, braku zabezpieczenia grzejnika w pomieszczeniu dla dzieci oraz w sanitariatach dziecięcych. Za stwierdzone nieprawidłowości dodatkowo nałożono mandat w kwocie 200 zł (uchybień zostały usunięte).

Dwie decyzje dotyczyły przedszkoli, w których stwierdzono zły stan wyposażenia ogrodzenia oraz nawierzchni przy placach zabaw (w tym jedna decyzja wykonana, a druga przedłużona z roku ubiegłego).

Natomiast czwarta decyzja dotyczyła braku ciepłej wody przy umywalce znajdującej się we wspólnej toalecie dla dziewcząt i chłopców.

W okresie wakacyjnym przeprowadzono kontrole 10 szkół, w tym: 5 szkół podstawowych, 2 gimnazja oraz 3 zespoły szkół.

Placówki ocenione w zakresie przygotowania do nowego roku szkolnego 2016/2017. Obiekty skontrolowano pod kątem stanu sanitarno-technicznego.

W wyniku przeprowadzonych kontroli, w dwóch szkołach stwierdzono remont dachu.

W jednej szkole zainstalowano źródło wody pitnej, które mieści się na korytarzu, dzięki czemu dzieci będą miały zapewniony nieograniczony, bezpłatny dostęp do wody pitnej.

W jednej ze szkół wymieniono całą nawierzchnię na boisku szkolnym oraz doposażono plac zabaw w nowy sprzęt, posiadający odpowiednie certyfikaty, z którymi zapoznano się na miejscu.

W kolejnej szkole zrobiono podjazd dla niepełnosprawnych.

W następnych dwóch wymieniono drzwi do klas lekcyjnych.

Natomiast w pozostałych placówkach wykonano drobne prace porządkowo-konserwatorskie tj. odmalowano ściany oraz zorganizowano sale komputerowe. Skontrolowane szkoły podstawowe, gimnazja oraz zespoły szkół zostały przygotowane do rozpoczęcia nowego roku szkolnego.

Na terenie powiatu rawickiego nie funkcjonują sanitariaty zewnętrzne.

W czasie prowadzonego nadzoru szczególną uwagę zwracano na posiadanie przez placówki certyfikatów na meble i urządzenia sportowe. Procent posiadania tych certyfikatów przez placówki jest coraz większy. Stan mebli, urządzeń sportowych jak i sal gimnastycznych z roku na rok poprawia się. Zgodnie z zaleceniami wydanymi w latach ubiegłych stwierdzono prowadzenie monitoringu mycia i dezynfekcji zabawek oraz sprzętu sportowego.

Podczas każdej kontroli pytano o przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 15 listopada 2010 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W czasie kontroli stwierdzono, że w 100% instytucji tytoniu się nie pali, podobnie jak w ubiegłym roku.

W czasie prowadzonego nadzoru zbierano także informację odnośnie dożywiania dzieci i młodzieży. Około 95 % posiłków wydawanych w szkołach dla uczniów szkół było dofinansowanych z gminnych OPS-ów.

Przeprowadzono analizę rozkładów zajęć lekcyjnych w 14 szkołach w 93 oddziałach, w wyniku czego nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Oceny dokonano w oparciu o załącznik pn. „Ocena stanu sanitarnego szkoły” pkt. 10 dot. rozkładu zajęć lekcyjnych.

Podczas kontroli w placówkach oświatowo-wychowawczych zapoznawano się z przeglądami z okresowych kontroli przewodów kominowych, które prowadzone są corocznie. Sprawdzano stan sanitarny krat wentylacyjnych i zalecano częste ich czyszczenie, co pomoże w lepszym przepływie powietrza.

Kontrolowano warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów w placówkach. Sprawdzano czy jest wystarczająca ilość: mydła w dozownikach, papieru toaletowego, ręczników papierowych lub dostęp do suszarek do rąk i ciepłej wody.

W roku szkolnym 2016 zorganizowano wypoczynki letnie oraz zimowe. Na terenie powiatu rawickiego zorganizowano 27 turnusów wypoczynku w tym: 21 turnusów letnich i 6 zimowych. Z czego skontrolowano 22 turnusy w tym: 16 turnusów letnich i 6 zimowych. Z letniego wypoczynku korzystało 476 dzieci, a z zimowego 171. Uczestnicy wypoczynku mogli korzystać z formy wyjazdowej jak i w miejscu zamieszkania. Jak co roku było dużo atrakcji. Organizowane były półkolonie, obozy sportowe oraz obozy pod namiotami.

Kontrole wykonane w ramach bieżącego nadzoru nad wypoczynkiem nie wykazały nieprawidłowości/uchyleń w funkcjonowaniu turnusów.

W czasie kontroli sprawdzano następujące zagadnienia:

- zgłoszenie wypoczynku do Kuratorium Oświaty
- zapewnienie ciepłej bieżącej wody
- warunki sanitarne pomieszczeń mieszkalnych oraz sanitarnych
- warunki do uprawiania sportu i rekreacji
- stan zdrowia uczestników (brak zgłoszeń dotyczących: zachorowań, hospitalizacji oraz wypadków i urazów)
- zapewnienie opieki medycznej

Ogólnie stwierdzić można, że stan placówek oświatowo-wychowawczych jak i letniego oraz zimowego wypoczynku na terenie powiatu rawickiego jest dobry i w dużym stopniu obserwuje się systematyczną poprawę.

3. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.

3.1. Choroby, szerzące się drogą pokarmową (dur brzuszny, dury rzekome, czerwotka).

Podobnie jak w latach poprzednich nie zanotowano na terenie powiatu rawickiego zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, czerwotkę, zatrucia jelitowe enterotoksyną gronkowcową, toksyną botulinową, jersiniozę.

Nie zarejestrowano zachorowań na wzv typu A (brak zachorowań również w latach poprzednich).

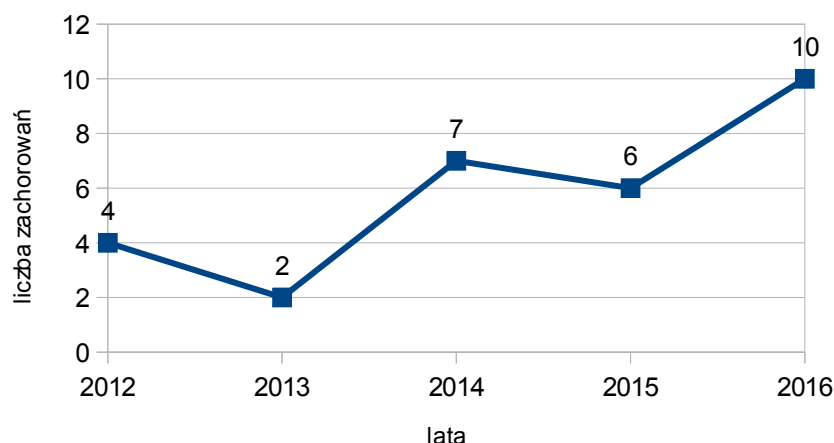
Zapadalność na biegunki u dzieci do lat 2 utrzymała się w roku 2016 na podobnym poziomie jak w latach poprzednich – w roku 2016 zachorowań 22, zap. 1676,8, w roku 2015 zachorowań 27, zap. 2058,0, w roku 2014 zachorowań 26, zap. 1981,7. Wszystkie spośród 22 zgłoszonych w roku 2016 zachorowań były hospitalizowane. Wszystkie przypadki, podobnie jak w latach poprzednich, zostały zbadane bakteriologicznie i wirusologicznie. Spośród 22 zgłoszonych zachorowań, 8 zdiagnozowano jako zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, 11 wywołane przez adenowirusy, natomiast 3 zachorowania zdiagnozowano jako nieżyt jelitowy o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.

W roku 2016 odnotowano wzrost zapadalności na salmonellozy jako pojedyncze zatrucia pokarmowe. W roku 2016 zachorowań 10, zap. 16,6, w roku 2015 zachorowań 6, zap. 9,9, w roku 2014 zachorowań 7, zap. 11,6. Wszystkie zachorowania zostały potwierdzone laboratoryjnie.

Podobnie jak w roku poprzednim nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na salmonellozę w ognisku zatrucia pokarmowego, podczas gdy w roku 2014 zgłoszono 1 ognisko (3 potwierdzone przypadki).

Wykres nr 1 przedstawia ilość zachorowań na salmonellozy jako pojedyncze zatrucia pokarmowe w latach 2010-2016.

Wykres nr 1. Salmonellozy jako pojedyncze zatrucia pokarmowe w latach 2010-2016.



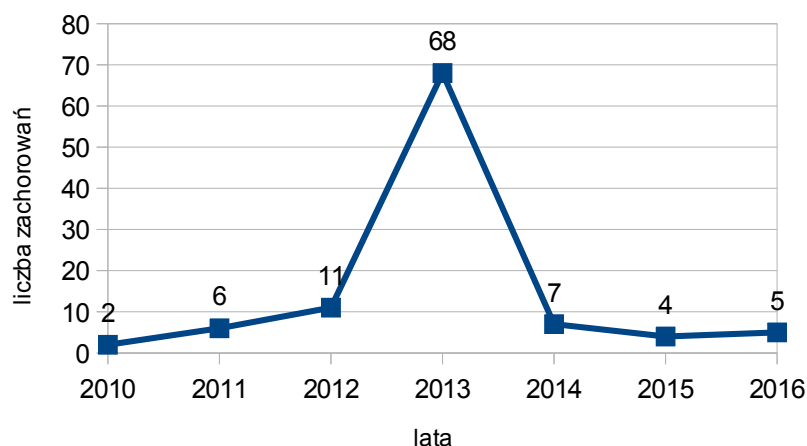
Wszystkie spośród 10 zgłoszonych zachorowań zostały wywołane przez *Salmonellę Enteritidis*.

3.2. Choroby w zakresie, których prowadzi się szczepienie ochronne, w tym objęte programami eliminacji.

W roku 2016 brak zachorowań na ostre porażenie wiotkie oraz zachorowań na odrę. Zapadalność na różyczkę utrzymywała się w roku 2016 na podobnym poziomie jak w latach poprzednich – w roku 2016 zachorowań 5, zap. 8,3, w roku 2015 zachorowania 4, zap. 6,6, w roku 2014 zachorowań 7, zap. 11,6.

Ilość zachorowań na różyczkę w latach 2010-2016 przedstawia wykres nr 2.

Wykres nr 2. Różyczka w latach 2010-2016.

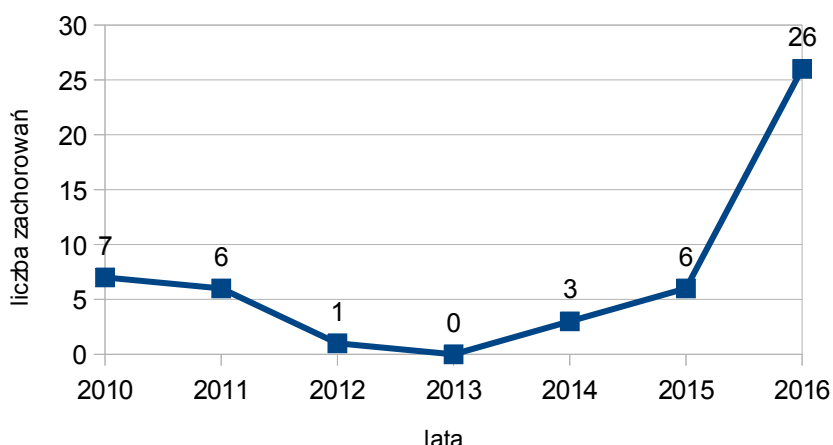


W roku 2016 odnotowano 3 zachorowania na nagminne zapalenie przyusznic, zap. 5,0. Ilość przypadków utrzymywała się na podobnym poziomie jak w latach poprzednich. W roku 2015 zarejestrowano 4 zachorowania, zap. 6,6, w roku 2014 – 1 zachorowanie, zap. 1,7, w roku 2013 zachorowania 4, zap. 6,6. Zgłoszone w 2016 roku zachorowania wystąpiły u dzieci w przedziale wiekowym 4-10 lat, dwoje dzieci szczepionych było 2 dawkami szczepionki p/świnie, natomiast 1 dziecko otrzymało 1 dawkę szczepionki.

W roku 2016 zarejestrowano 26 przypadków zachorowań na krztusiec, w tym 4 ogniska epidemiologiczne, zap. 43,2, co stanowi wzrost liczby przypadków w stosunku do lat poprzednich – w 2015 r.- 6 zachorowań, zap. 9,9, w 2014 r. - 3 zachorowania zap. 5,0. W 2016 roku odnotowano 13 przypadków potwierdzonych, 7 możliwych i 6 prawdopodobnych. Dwa przypadki zachorowań dotyczyły dzieci w 0 r.ż, które nie zostały zaszczepione.

Wykres nr 3 przedstawia ilość zachorowań na krztusiec w latach 2010-2016.

Wykres nr 3. Krztusiec w latach 2010-2016.



W roku 2016 odnotowano 1 przypadek zachorowania na bliżej nieokreślone wirusowe zapalenie wątroby typu B, zap. 1,7, w roku 2015 zgłoszono 4 takie zachorowania, zap. 6,6, podczas gdy w latach 2013-2014 nie odnotowano na terenie powiatu rawickiego żadnego przypadku zachorowania na wzw typu B.

3.3. Neuroinfekcje oraz choroby: meningokokowa, pneumokokowa i wywołana przez *Hemophilus influenzae*.

W roku 2016 zarejestrowano na terenie powiatu rawickiego 4 zachorowania na zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone (G03), zap. 6,6.

Zgłoszono 1 przypadek zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych wywołane przez *Hemophilus influenzae* (G00.0), zap. 1,7 - u 68-letniej kobiety oraz 2 przypadki choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, zap. 3,3 – 1 zachorowanie na pneumokokowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych u 37-letniego mężczyzny i 1 zapalenie płuc wywołane paciorkowcami u 16-letniego mężczyzny.

Zarejestrowano 2 przypadki ostrej posocznicy meningokokowej, zap. 3,3. Materiał biologiczny w celu weryfikacji przesłano do KOROUN - wynik *Neisseria meningitidis* typu B. Nadzorem epidemiologicznym i chemioprophylaktyką objęto osoby z najbliższego otoczenia i personel medyczny.

3.4. Choroby odzwierzęce.

Podobnie jak w latach poprzednich nie zarejestrowano na terenie powiatu rawickiego zachorowań na włośnicę, leptospirozę, tasiemczyce w tym bąblownicę, toksoplazmozę, listeriozę.

3.5. Inne choroby zakaźne.

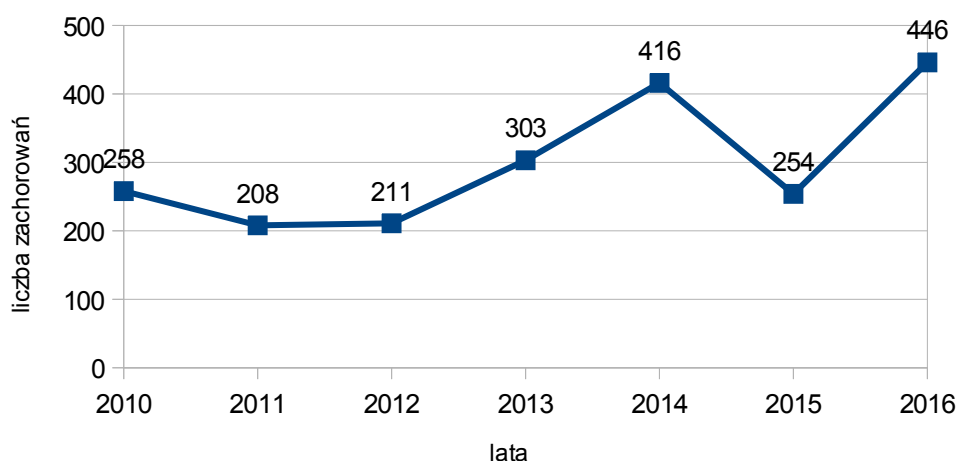
Podobnie jak w latach poprzednich nie wystąpiły w roku 2016 na terenie powiatu rawickiego zachorowania na salmonellozy pozajelitowe.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C wg załącznika nr 4. Odnotowano wzrost liczby zachorowań w stosunku do roku poprzedniego – w roku 2016 zachorowania 4, zap. 6,6, w roku 2015 zachorowanie 1, zap. 1,7. Wszystkie zgłoszone zachorowania zdiagnozowano jako przewlekłe.

W roku 2016 odnotowano wyraźny wzrost liczby zachorowań na ospę w porównaniu do lat poprzednich. W roku 2016 zachorowań 446, zap. 740,2, w roku 2015 zachorowań 254, zap. 420,1, w roku 2014 zachorowań 416, zap. 688,5, w roku 2013 zachorowań 303, zap. 501,3.

Wykres nr 4 przedstawia liczbę zachorowań na ospę wietrzną w latach 2010-2016.

Wykres nr 4 . Ospa wietrzna w latach 2010-2016.



W roku 2016 zarejestrowano na terenie powiatu rawickiego 12 zachorowań na boreliozę (tab. 12). 3 przypadki zdiagnozowano jako prawdopodobne i 9 jako potwierdzone. W jednym przypadku zachorowanie zdiagnozowane jako przypadek prawdopodobny wystąpiło u mężczyzny od wielu lat pracującego jako leśniczy, oświadczył on, że w czasie pracy wielokrotnie był ukłuty przez kleszcze. W pozostałych przypadkach chorzy jako miejsce narażenia wskazywali ogród przydomowy lub okoliczny park. W roku 2015 wystąpiły 4 zachorowania na boreliozę, zap. 6,6, w roku 2014 nie zarejestrowano żadnego przypadku, natomiast w roku 2013 odnotowano 2 przypadki, zap. 3,0.

Zatrucia chemicznymi środkami ochrony roślin.

Podobnie jak w latach poprzednich nie zarejestrowano zatruć chemicznymi środkami ochrony roślin.

3.6. Zapobieganie wściekliznie.

W roku 2016 zgłoszono 66 przypadków styczności i narażenia na wściekliznę, w 61 przypadkach możliwe było ustalenie właściciela zwierzęcia i objęcie zwierzęcia obserwacją weterynaryjną w kierunku wykluczenia wścieklizny, natomiast w 5 przypadkach właściciel

zwierzęcia był nieznany. Wszystkim 5 pokąsanym osobom, po konsultacji lekarskiej w poradni specjalistycznej, podano szczepienie p/wścieklicznie.

3.7. SZCZEPIENIA OCHRONNE

3.7.1. Przechowywanie, transport, terminy ważności preparatów szczepionkowych.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rawiczu prowadzony jest całodobowy monitoring temperatur, o ewentualnych nieprawidłowościach firma monitorująca powiadamia PPIS w Rawiczu oraz upoważnionych pracowników.

3.7.2. Trudności w wykonywaniu zadań.

W roku 2016 nie wystąpiły żadne trudności w wykonywaniu obowiązków związanych z gospodarką preparatami szczepionkowymi.

Zwiększa się ilość opiekunów prawnych dzieci i młodzieży, którzy nie zgłaszają się z nimi na szczepienia w ramach Programu Szczepień Ochronnych.

3.8. PLACÓWKI OPIEKI ZDROWOTNEJ.

1. Pracownicy pionu epidemiologii przeprowadzili w 2016 roku 132 kontrole sanitarne i tematyczne w zakładach ochrony zdrowia działających na terenie powiatu rawickiego (w tym:
 - kontrole sanitarne kompleksowe razem z pionem Higieny Komunalnej – przychodni, poradni, laboratorium medycznego, stacji dializ, grupowych i indywidualnych praktyk pielęgniarskich,
 - kontrole sanitarne samodzielne pionu Epidemiologii – indywidualnych oraz specjalistycznych praktyk stomatologicznych oraz innych lekarskich
 - kontrole sanitarne samodzielne pionu Epidemiologii w zakresie wykonawstwa szczepień ochronnych
 - kontrole tematyczne indywidualne pionu Epidemiologii w zakresie zgłaszalności chorób zakaźnych i czynników alarmowych, zapobiegania zakażeniom zakładowym
2. W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono prawidłowy dobór środków dezynfekcyjnych, o szerokim spektrum działania, odpowiednio stosowanych i przechowywanych, w ilościach wystarczających. Procesy dezynfekcji przeprowadzane są prawidłowo. Opracowane i wdrożone są procedury dezynfekcji (narzędzi i materiałów oraz powierzchni).
3. W każdym ze skontrolowanych obiektów w użyciu stwierdzono odpowiednie środki do antyseptyki rąk. Opracowane i wdrożone są procedury higienicznego oraz chirurgicznego mycia rąk.
4. We wszystkich spośród skontrolowanych placówek, w których procesy sterylizacji narzędzi wielorazowych przeprowadzane są na miejscu, w użyciu są sterylizatory parowe, będące pod stałym nadzorem technicznym. Prowadzona jest wewnętrzna kontrola procesów sterylizacji (chemiczna oraz biologiczna), której wyniki są archiwizowane. Sterylne narzędzia oraz materiały przechowywane są w prawidłowych warunkach. Przestrzegane są terminy ważności wysterylizowanego sprzętu i materiału.
5. Stwierdzono prawidłowe postępowanie z brudną i czystą bielizną. Pranie odbywa się najczęściej w pralni zewnętrznej (w przypadku jednoosobowych praktyk zawodowych

często pranie przeprowadzane jest we własnym zakresie, w odrębnym cyklu prania). Opracowane i wdrożone są odpowiednie procedury.

6. Stwierdzono prawidłową gospodarkę odpadami medycznymi – prawidłowo gromadzonych i przechowywanych, terminowo odbieranych i przekazywanych do utylizacji wyspecjalizowanym firmom.
7. Stwierdzono prawidłową gospodarkę szczepionkami z zachowaniem łańcucha chłodniczego.
8. Placówki posiadają opracowane i wdrożone procedury sanitarno-higieniczne, zgodne z charakterem świadczonych usług (dotyczy to głównie laboratorium medycznego, stacji dializ, punktów szczepień, punktów poboru materiału biologicznego, gabinetów stomatologicznych).

4. Działalność oświatowo-zdrowotna i promocja zdrowia.

Oświata zdrowotna i promocja zdrowia swoją działalność prowadzi w ramach realizacji zadań wynikających z wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, sytuacji epidemiologicznej, występujących problemów i potrzeb zdrowotnych społeczeństwa powiatu rawickiego. Prowadzone działania zdecydowanie zmierzały do poprawy kondycji zdrowotnej ludności i wypracowania zachowań prozdrowotnych.

Zważywszy na fakt, że skuteczność działań wychowawczo-zdrowotnych zależy od warunków zewnętrznych i najbliższego środowiska, działania nasze były ukierunkowane przede wszystkim na współpracę z placówkami oświatowo-wychowawczymi, ochrony zdrowia, samorządami i instytucjami działającymi na terenie naszego powiatu.

W oparciu o wytyczone cele oraz potrzeby środowiska lokalnego w roku 2016 realizowano poniższe zadania:

1. W celu zapobiegania chorobom zakaźnym kontynuowano realizację działań z zakresu profilaktyki HIV/AIDS. Działania te realizowane były w oparciu o Harmonogram realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS opracowany na lata 2012-2016. Epidemia HIV/AIDS w Polsce przybiera charakter uogólniony (nie ogranicza się tylko do populacji szczególnie podatnych na ryzyko zakażenia HIV, ale dotyczy ogółu młodych dorosłych), co wskazuje na konieczność kontynuowania działalności profilaktyczno-edukacyjnej.

Podejmowane działania miały na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji oraz promocję testowania w kierunku HIV.

- Prowadzono działania edukacyjno – informacyjne w ramach akcji „Bezpieczne Walentynki” - wygłoszono prelekcję dla uczniów Zespołu Szkół Zawodowych w Rawiczu oraz prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych. Do akcji włączyła się czynnie młodzież –nie tylko jako odbiorcy działania, ale i jako współprowadzący akcję.

- Przeprowadzono, podobnie jak w latach poprzednich, szkolenie „Młodzieżowych Liderów Zdrowia kontra HIV” przygotowujące młodzież do prowadzenia działań edukacyjnych wśród rówieśników. Młodzieżowi Liderzy Zdrowia mają bezpośredni kontakt z młodzieżą nie tylko w szkole, ale również w miejscach gdzie spędzają wolny czas, np. na dyskotekach w rówieśniczych grupach nieformalnych i tam mogą wykorzystać zdobytą wiedzę z zakresu profilaktyki HIV/AIDS. W szkoleniu udział wzięło 28 uczniów z Zespołu Szkół Zawodowych w Rawiczu.



- Obchody Światowego Dnia AIDS były okazją do emisji filmu edukacyjno-informacyjnego na terenie Szpitala Powiatowego w Rawiczu. Klienci placówki mogli, wykorzystując czas oczekiwania na zrealizowanie usługi medycznej, zapoznać się z tematyką HIV/AIDS.

W ramach współpracy przeprowadzono :

- wykład dla pracowników Komendy Powiatowej Policji w Rawiczu – 27 odbiorców,
- prelekcję dla 17 uczniów Liceum Ogólnokształcącego Nr 1 w Rawiczu,
- prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno - edukacyjnych (przekazano materiały między innymi dla pracowników KPP w Rawiczu i KPSP w Rawiczu dot. podstawowych zagadnień związanych z HIV /AIDS i postępowania w przypadku ekspozycji zawodowe.

- Przeprowadzono etap powiatowy wojewódzkiego konkursu „Nie daj szansy AIDS” na film pod tytułem „**Krótki film o HIV**” dla uczniów szkół gimnazjalnych.

2. W celu zmniejszenia występowania zagrożeń zdrowotnych w związku z rozpoczęciem nauki w szkole, przystąpiono do kolejnej edycji wojewódzkiego programu edukacyjnego „**Moje Dziecko Idzie do Szkoły**”. Rozpoczęcie nauki w szkole to nowy etap w życiu małego człowieka, to nowe problemy i nowe zagrożenia wpływające na rozwój jego zdrowia. Obowiązki szkolne, zmiana środowiska, dodatkowe zajęcia zbiegają się z okresem intensywnego wzrostu. Czynniki te mogą mieć wpływ na zdrowie i prawidłowy rozwój. Świadomość wpływu różnych czynników na samopoczucie dziecka i umiejętne postępowanie może zapobiec lub znacznie złagodzić ich negatywne oddziaływanie na organizm. Program skierowany jest do rodziców, opiekunów i uczniów klas „0” szkół podstawowych i przedszkoli.

Program był realizowany w 29 placówkach (18 przedszkolach i 11 szkołach podstawowych). W placówkach organizowano festyny, w których łączono tematykę programu z innymi przedsięwzięciami prozdrowotnymi.

W ramach prowadzonych przez szkoły i przedszkola działań realizowano spotkania edukacyjne z rodzicami oraz zajęcia z dziećmi. Ogółem programem objęto – 855 dzieci wczesnoszkolnych i ich rodziców. Pracownicy PSSE w Rawiczu wzięli udział w festynie organizowanym przez Przedszkole w Bojanowie oddział w Gościejewicach.

3. W związku z niepokojącym wzrostem występowania chorób zależnych od diety, dotyczących w znacznym stopniu populację dzieci i młodzieży przystąpiono do realizacji kolejnej edycji programu „**Trzymaj Formę!**”.

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o indywidualną odpowiedzialność i wolny wybór jednostki. Program adresowany jest do młodzieży szkół gimnazjalnych i uczniów starszych klas szkół podstawowych. Program był realizowany w 8 szkołach gimnazjalnych i w 10 szkołach podstawowych łącznie w realizacji programu uczestniczyło 1298 uczniów ze szkół gimnazjalnych i 458 uczniów ze szkół podstawowych (dodatkowo sporadycznie w działaniach uczestniczyło 460 uczniów ze szkół podstawowych). W ramach współpracy pracownik Higieny Żywności Żywienia i

Przedmiotów Użytku przeprowadził prelekcję nt. wpływu odżywiania na zdrowie młodego człowieka dla 30-osobowej grupy młodzieży z Gimnazjum w Bojanowie.

4. Kontynuowano realizację **Projektu pn. „Bądźmy zdrowi - wiemy, więc działamy”**, którego celem bezpośrednim jest również zmniejszenie liczby dzieci i młodzieży narażonych na nadwagę, otyłość i choroby dietozależne na terenie województwa wielkopolskiego, a celem ogólnym jest poprawa stanu zdrowia populacji dzieci i młodzieży w Polsce. Grupę docelową stanowią dzieci wczesnoszkolne, młodzież gimnazjalna oraz rodzice.

W ramach działań przeprowadzono szkolenie dla młodzieży gimnazjalnej. Szkolenie odbyło w Gimnazjum w Sierakowie - uczestniczyło w nim 17 osób.

Z przeprowadzonej analizy ankiet ewaluacyjnych wynika, że młodzież posiada dużą wiedzę nt. podstawowych zasad żywienia. Wykłady przeprowadził pracownik ds. oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Rawiczu.



Na terenie powiatu odbyły się 2 festyny dla dzieci przedszkolnych (łącznie wzięło w nich udział 161 przedszkolaków).

Pierwszy z festynów odbył się w Przedszkolu nr 3 w Rawiczu. W przedsięwzięciu udział wzięło 29 przedszkolaków. Scenariusz imprezy opracowali pracownicy Przedszkola dostosowując gry i zabawy do wieku dzieci. Wszystkie dzieci otrzymały upominki (koszulki i zakładki).



Drugi z festynów odbył się po raz kolejny w Przedszkolu w Konarach. W festynie uczestniczyło 132 przedszkolaków. Festyn miał formę spartakiady. W imprezie uczestniczyły dzieci z 5 placówek z terenu gminy Miejska Górka.

Wszyscy uczestnicy otrzymali na zakończenie zmagania „zdrowy poczęstunek” (ufundowany przez sponsorów) oraz upominki tj. długopisy, koszulki i zakładki z logo Projektu ufundowane przez WSSE w Poznaniu.



Przeprowadzono konkurs plastyczny o zasięgu wojewódzkim pt. „Bądźmy zdrowi” w konkursie udział wzięli uczniowie z 4 szkół gimnazjalnych. Zadanie konkursowe polegało na wykonaniu plakatu zachęcającego młodych ludzi do zdrowego stylu życia.



- Projekt realizowało 10 szkół gimnazjalnych i 19 placówek szkolnych i przedszkolnych posiadających oddziały dzieci wczesnoszkolnych.

5. Realizując zadania dotyczące promocji zdrowego stylu życia i prawidłowego odżywiania podejmowano również działania mające na celu dotarcie do grup nie objętych ww. programami. W Szkole Podstawowej w Sobiałkowie zostały przeprowadzone zajęcia informacyjno-edukacyjne nt. prawidłowego żywienia: zajęcia poprowadzili pracownicy Higieny Żywności i Przedmiotów Użytku. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych nt. stosowania soli w żywieniu i diagnozowania zaburzeń odżywiania.

6. Podjęto działania informacyjne w ramach obchodów „Światowego Dnia Zdrowia”. Tematem przewodnim ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia w roku 2016 była profilaktyka cukrzycy. Podejmowane działania miały na celu promocję wiedzy o cukrzycy. Wraz z rosnącym rozpowszechnieniem cukrzycy, coraz ważniejsze staje się posiadanie wiedzy o tym, jak można zminimalizować ryzyko wystąpienia choroby, a także o sposobach jej wykrywania i leczenia.



Zorganizowano punkt konsultacyjno - informacyjny w ramach odbywającego się Festiwalu Nauki w Gimnazjum w Sierakowie. W ramach funkcjonowania punktu prowadzono dystrybucję ulotek nt. cukrzycy, prawidłowego odżywiania oraz prowadzono rozmowy indywidualne nt. zdrowego stylu życia.

6.1. W ramach przeciwdziałania palenia tytoniu oraz zmniejszenia ilości zachorowań, inwalidztwa zdrowotnego i zgonów wynikających z palenia tytoniu poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy kontynuowano realizację krajowego **„Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”** oraz programu edukacji przedszkolnej pn. **„Czyste Powietrze Wokół Nas”**, **„Nie Pal Przy Mnie Proszę!”**- dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej oraz **„Znajdź Właściwe Rozwiązanie”** - dla uczniów kl. V i VI i gimnazjalistów.

Celem programu **„Czyste Powietrze Wokół Nas”** jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. W programie wzięło udział 16 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych przy szkołach, działaniami objęto 495 przedszkolaków i 266 rodziców.

Program **„Nie Pal Przy Mnie Proszę!”** – akces realizacji zgłosiło 20 szkół podstawowych (co stanowi 83,3% szkół podstawowych: w tym wliczono szkołę podstawową która funkcjonuje w Zespole Szkół Gostkowie, który to swoim zasięgiem obejmuje 2 powiaty rawicki i gostyński). Program realizowało 718 uczniów(dane określono na podstawie 15 zwróconych ankiet). Program **„Znajdź Właściwe Rozwiązanie”** realizowało 9 szkół gimnazjalnych (co stanowi 90% szkół gimnazjalnych) oraz 15 szkół podstawowych (co stanowi 68,2% szkół podstawowych posiadających klasy V-VI). W programie udział wzięło 709 uczniów gimnazjów i 537 uczniów szkół podstawowych (dane opracowano na podstawie 13 zwróconych ankiet). Celem obu programów jest uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia, kształtowanie postaw odpowiedzialności za własne zdrowie, uświadomienie, że palenie jest szkodliwe.

Przeprowadzono, podobnie jak w przypadku profilaktyki HIV/AIDS, szkolenie Młodzieżowych Liderów Zdrowia skierowane do młodzieży gimnazjalnej. Celem działania było dostarczenie wiedzy na temat szkodliwego wpływu palenia tytoniu na organizm człowieka, uzmysłowienie młodym ludziom przyczyn sięgania przez nich po papierosy oraz kształtowanie umiejętności ważnych w kontaktach z ludźmi (umiejętność zachowania asertywnego, odmawiania itd.). Szkolenie odbyło się w Gimnazjum w Sierakowie, adresatami było 16 uczniów.



Realizując zadania z zakresu profilaktyki antynikotynowej włączono się w obchody ogólnokrajowych akcji z okazji „Światowego Dnia bez Tytoniu” i „Światowego Dnia Rzucania Palenia”. Przeprowadzono również ogólnopolskie badania ankietowe wśród 65 uczniów Gimnazjum w Sierakowie „Global Youth Tobacco Survey (GYTS)”. Dzięki pozyskanym wynikom będzie można nie tylko ocenić sytuację epidemiologiczną dotyczącą palenia papierosów wśród młodzieży szkolnej, ale przede wszystkim zwiększyć zdolność monitorowania używania tytoniu w tej grupie wiekowej, zarządzać procesem wdrażania oraz ocenić i kontrolować programy zapobiegające używaniu tytoniu.

Promując wśród dorosłych i młodzieży modę na niepalenie zorganizowano stoiska informacyjno – edukacyjne w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu na Regionalnych Targach Rolniczych organizowanych przez Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu Centrum Wystawowe w Gołuszynie.



Do obchodów włączyła się młodzież z Zespołu Szkół Zawodowych w Rawiczu (zebrana w grupie PaTPORTU), Liceum Ogólnokształcącego Nr 1 w Rawiczu, Gimnazjum Nr 1 w Rawiczu, Zespołu Szkół Specjalnych w Rawiczu, Zespołu Szkół Przyrodniczo-Technicznych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Bojanowie oraz uczniowie ze Szkoły Podstawowej Nr 6 w Rawiczu.

Niosąc tematyczne transparenty i głosząc antynikotynowe hasła, uczniowie przeszli ulicami Rawicza rozdając przechodniom tematyczne ulotki.



Podobnie jak w latach ubiegłych przeprowadzono etap powiatowy konkursu „Palić nie palić – oto jest pytanie” dla uczniów klas V szkół podstawowych.



„Światowy Dzień Rzucania Palenia” - W ramach realizacji przedsięwzięcia, podobnie jak w poprzednich działaniach, kolejny już raz, brali udział uczniowie z ZSZ w Rawiczu. Prezentowali na ulicach Rawicza plakaty oraz transparenty zachęcające do zdrowego stylu życia. Do akcji włączyła się również młodzież z Gimnazjum Nr 1 zrzeszona w Klubie Wolontariusza. Młodzież rozdawała przechodniom tematyczne ulotki, część osób skorzystała z badania wykazującego poziom tlenku węgla w wydychanym powietrzu. Badanie to można było wykonać na stoisku informacyjno- edukacyjnym zorganizowanym tego dnia w budynku Starostwa Powiatowego w Rawiczu. Klienci stoiska mogli również wziąć udział w quizie z

zakresu szkodliwości palenia tytoniu i otrzymać upominek. Współrealizatorem działania i fundatorem upominków było Starostwo Powiatowe w Rawiczu.



W Zespole Szkół Przyrodniczo – Technicznym Centrum Kształcenia Ustawicznego w Bojanowie, w ramach zorganizowanego przez placówkę dnia profilaktyki, zorganizowano również punkt informacyjno – edukacyjny; uczniowie i pracownicy mogli skorzystać z wykonywanych pomiarów stężenia tlenku węgla w wydychanym powietrzu.



Dodatkowo w szkołach prowadzone były przez nauczycieli działania informacyjno-edukacyjne wśród dzieci i młodzieży z zakresu profilaktyki palenia tytoniu. Podejmowano również działania profilaktyczne w wybranym zakładzie pracy, organizowano punkty informacyjno - edukacyjne na imprezach masowych.

7. W celu zmiany zachowań zdrowotnych przyszłych matek oraz poprawy zdrowia ich potomstwa kontynuowano realizację „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” współfinansowanego w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

W ramach realizowanych działań prowadzono również kampanię społeczną pt. „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu!” zorganizowano łącznie 10 stoisk informacyjno- edukacyjnych.

W ramach funkcjonowania stoisk prowadzono pomiar tlenku węgla w wydychanym powietrzu za pomocą smokerlyzera - wykonano łącznie ok. 224 badania, udzielano porad z zakresu profilaktyki uzależnień. Przeprowadzono konkurs wiedzy – respondenci odpowiadali na wylosowane pytanie. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno- edukacyjnych. Liczbę odbiorców działań promocyjnych i kampanijnych szacuje się na przeszło 1100 osób.



Kontynuowano realizację programu „ARS, czyli jak dbać o miłość?

W III edycji programu uczestniczyły 4 placówki. W programie uczestniczyło 186 uczniów i 8 rodziców.

8. Podejmowano zadania, których celem było dostarczenie podstawowych informacji nt. profilaktyki nowotworów.

8.1. Profilaktyka raka szyjki macicy – podobnie jak w roku ubiegłym realizowano program „Wybierz życie - pierwszy krok”, którego celem jest zmniejszenie występowania i umieralności na raka szyjki macicy. Program realizowano w 5 szkołach ponadgimnazjalnych (co stanowiło 71,4% szkół ponadgimnazjalnych) wśród 163 uczniów.

8.2. Profilaktyka raka piersi.

Celem działań było promowanie udziału kobiet w badaniach profilaktycznych oraz promowanie profilaktyki raka piersi. Przeprowadzono 3 pogadanki w 2 szkołach ponadgimnazjalnych dla 75 odbiorców.

8.3. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych dla realizatorów działań edukacyjnych w szkołach podstawowych i gimnazjalnych z zakresu promocji zdrowego stylu życia i profilaktyki nowotworów.

9. Przystąpiono do realizacji **projektu edukacyjnego „Wiem – nie biorę! Jestem bezpieczny”**, którego celem jest wzrost świadomości społecznej na temat wpływu narkotyków i nowych substancji psychoaktywnych na funkcjonowanie organizmu ludzkiego. Projekt zakłada realizację działań informacyjno – edukacyjnych wśród młodzieży ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, kadry pedagogicznej i pielęgniarek środowiska szkolnego, a także rodziców i opiekunów. Pomysłodawcą projektu jest WSSE w Poznaniu. Przeprowadzono szkolenie w Zespole Szkół w Jutrosinie dla grupy 44 uczniów, zajęcia przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Rawiczu

10. Wobec stale występującego i narastającego problemu używania nowych substancji psychoaktywnych istnieje konieczność edukacji różnych grup odbiorców. Pracownicy Głównego Inspektoratu Sanitarnego - Departamentu Nadzoru nad Środkami Zastępczymi przygotowali ofertę szkoleniową dostosowaną do potrzeb pracowników, którzy mają kontakt i wpływ na dzieci i młodzież. Oferta skierowana jest do terapeutów, wychowawców, psychologów, pedagogów, personelu medycznego, specjalistów zajmujących się przeciwdziałaniem zagrożeniom społecznym oraz profilaktyką wśród dzieci i młodzieży, zatrudnionych w młodzieżowych ośrodkach wychowawczych, ośrodkach socjoterapii, zakładach poprawczych, schroniskach dla nieletnich oraz placówkach opiekuńczo wychowawczych różnego typu.

W powiecie rawickim działaniami edukacyjnymi objęto osoby pełniące pieczę zastępczą i wybranych pracowników Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Rawiczu

11. Realizowano zadania dotyczące ogólnopolskiego konkursu na plakat dla młodzieży gimnazjalnej i ponadgimnazjalnej pt. „Stop dopalaczom”. W konkursie wzięło udział 9 uczniów z 5 szkół. Kolejnym zadaniem było przeprowadzenie ogólnopolskich badań ankietowych pt. „Młodzież a „dopalacze”- postawy i zachowania” wśród 47 uczniów Liceum Ogólnokształcącego Nr 1 w Rawiczu.

12. Podejmowano działania informacyjne w ramach profilaktyki: grypy, wszawicy, zatruc grzybami, profilaktyki chorób odkleszczowych, profilaktyki w kierunku zdrowia jamy ustnej. W ramach współpracy z organizatorami i kierownikami letniego wypoczynku dla dzieci oraz PCPR w Rawiczu przeprowadzono zajęcia profilaktyczne dla uczestników wypoczynku i dzieci będących w pieczy zastępczej.

Powyższe tematy realizowane były przy współudziale dyrektorów szkół, przedszkoli pracowników ochrony zdrowia, władz samorządowych, Komendy powiatowej policji w Rawiczu. Prowadzone działania były nagłaśniane w lokalnej prasie i na stronach internetowych Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Rawiczu, a także Starostwa Powiatowego w Rawiczu

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Rawiczu
mgr Grażyna Marczyńska