

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO ZA
2011 ROK**

Choszczno, 15 luty 2012r.

SPIS TREŚCI

EPIDEMIOLOGIA

I SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:
 - 1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe
 - 1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2011r. do 31.12.2011r.
 - 1.1.2. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w sezonie od 01.06.2011r. do 31.08.2011r.
 - 1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2011r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
 - 1.3. Wirusowe zapalenie wątroby.
 - 1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”
 - 1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”
 - 1.3.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”
 - 1.4. Grypa sezonowa, grypa wywołana nowym wirusem A/H1N1
 - 1.5. Choroby wieku dziecięcego
 - 1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu
 - 1.6.1. Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub w mózgu
 - 1.6.2. Wirusowe zapalenie opon mózgowych
 - 1.6.3. Wirusowe zapalenie mózgu
 - 1.7. Inwazyjna choroba meningokokowi
 - 1.8. Borelioza z Lyme
 - 1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień
 2. Realizacja szczepień ochronnych
 - 2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne
- Podsumowanie wniosków

II Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej, z wyodrębnieniem decyzji dot. opiniowania pomieszczeń
 2. Zakłady opieki zdrowotnej
 - 2.1. Szpitale
 - 2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali
 - 2.1.2. Dezynfekcja
 - 2.1.3. Utrzymywanie bieżącej czystości
 - 2.1.4. Sterylizacja
 - 2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów ds. zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych
 3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria
 - 3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentyków oraz pielęgniarek i położnych
- Podsumowanie i wnioski

HIGIENA ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Zatrucia pokarmowe - postępowanie w ognisku choroby przenoszonej drogą pokarmową (wskazanie zakładu, w którym wystąpiło zatrucie, źródła i czynnika etiologicznego, liczby narażonych i hospitalizowanych, podjęte czynności oraz dalsze postępowanie w stosunku do zakładu).
4. Współpraca w innych inspekcjach, instytucjami podjętych w ramach określonych akcji.
5. Znakowanie środków spożywczych (liczba ocenionych próbek, uwagi do znakowania, podjęte działania).
6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.
7. Nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej (liczba kontroli w tym zakresie, stwierdzone nieprawidłowości, podjęte działania).
8. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia.

HIGIENA PRACY

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy
2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne
3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne
4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi
5. Choroby zawodowe

HIGIENA KOMUNALNA

- 1. Stan sanitarny wybranych obiektów.**
 - 1.1. Ustępy publiczne.
 - 1.2. Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją.
 - 1.3. Domy Pomocy Społecznej (DPS).
 - 1.4. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie wybrane z powyższych usług pod kątem zachowania wymogów procesów mycia i dezynfekcji oraz, gdy zachodzi taka potrzeba, procesów sterylizacji narzędzi wykorzystywanych podczas świadczenia usług.
 - 1.5. Obiekty komunikacji publicznej - dworce autobusowe, dworce i stacje PKP, środki transportu osobowego.
 - 1.6. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi z uwzględnieniem zapobiegania przenoszenia chorób zakaźnych i zakażeń.
- 2. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.**
 - 2.1. Zbiorowe zaopatrzenie w wodę do spożycia.
 1. Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.
 2. Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.
 3. Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody (podać liczbę decyzji stwierdzających brak przydatności, warunkową przydatność wody, „derogacji” –

obowiązujących i nowowydanych w ciągu trwania I półrocza 2011, nazwy wodociągów, przyczyna wydania decyzji).

4. Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie.
5. Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej.
6. Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

2.2. Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

1. Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.
2. Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.
3. Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody (podać liczbę decyzji stwierdzających brak przydatności, warunkową przydatność wody, „derogacji” obowiązujących i nowowydanych w ciągu trwania I półrocza 2011, nazwy wodociągów, przyczyna wydania decyzji).
4. Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie.
5. Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej.
6. Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia.

3. Baseny kąpielowe.

- 3.1. Ocena jakości wody basenowej i stanu sanitarno-technicznego basenów.

4. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej – szpitale.

- 4.1. Zaopatrzenie szpitali w wodę.
- 4.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo.
- 4.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego z uwzględnieniem spełnienia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego postępowania z odpadami medycznymi.
- 4.4. Postępowanie z odpadami komunalnymi.
- 4.5. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Informacje wstępne
2. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania, wychowania, opieki, wypoczynku i rekreacji
3. Warunki do prowadzenie zajęć z wychowania fizycznego
4. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach
5. Ochrona placów zabaw, terenów rekreacyjnych sportowych
6. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6- letnich
7. Inne formy wychowania przedszkolnego
8. Zapewnienie uczniom dostępu do ciepłej wody
9. Ergonomia w placówkach nauczania i wychowania
10. Wypoczynek dzieci i młodzieży

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

1. Programy krajowe
2. Programy wojewódzkie
3. Programy lokalne
4. Interwencje nieprogramowe

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Liczba mieszkańców powiatu choszczeńskiego na dzień 31.12.2011r. wynosiła ogółem 50.270 a więc jest mniejsza w porównaniu do 2010 roku o 374 osoby. Szczegółowo przedstawia to tabela.

Tab. Nr 1 Struktura demograficzna powiatu

Lp.	Nazwa gminy	Ogółem ludność	Miasto/Wieś	Liczba mieszkańców	Kobiety	Mężczyźni
1.	Choszczno	22.157	Miasto	15.595	8.195	7.589
			Wieś	6.562	3.221	3.276
2.	Drawno	5351	Miasto	2.420	1.183	1.237
			Wieś	2.931	1.477	1.454
3.	Pełczyce	8124	Miasto	2.707	1.359	1.348
			Wieś	5.417	2.671	2.746
4.	Recz	5747	Miasto	2.996	1.524	1.472
			Wieś	2.751	1.368	1.383
5.	Bierzwnik	4.981	Wieś	4.981	2.437	2.544
6.	Krzęcin	3.910	Wieś	3.910	1.940	1.970
Ogółem powiat:		50.270	Miasto	23.980	12.316	11.664
			Wieś	26.594	13.152	13.442

Liczba urodzeń na dzień 31.12.2011 roku wyniosła 447 i była o 88 mniejsza w porównaniu do roku ubiegłego. W 2011 roku odnotowano 443 zgonów czyli mniej o 80 w porównaniu do 2010 roku.

Zadania Statutowe realizowało w 2011 roku 14 pracowników zgodnie z przyjętym harmonogramem kontroli sanitarnych i planów poboru prób wody i żywności oraz kontrole tematyczne w ramach powiadomienia RASF, RAPEX oraz zlikwidowanie miejsc obrotu dopalaczami.

Działalność kontrolno- represyjna

Liczba kontroli – 1.278

Liczba decyzji merytorycznych - 455

Liczba decyzji- rachunków - 533 na kwotę – 47.898,zł

Liczba postanowień - 90

Liczba mandatów – 30 na kwotę – 4.050zł

Liczba opinii sanitarnych – 225

Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 932

EPIDEMIOLOGIA

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych:

1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe – 10,
 - 1.1.. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową w okresie od 01.01.2011r do 31.12.2011r – nie notowano,
 - 1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2011r na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi – 0,
 - 1.3. Wirusowe zapalenie wątroby:
 - 1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A” – 0,
 - 1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B” - 0,
 - 1.3.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu „C” – 1,
 - 1.4. Grypa sezonowa – 1.613,
 - 1.4.1. Grypa wywołana nowym wirusem A(H1N1) – 2 (1 zgon),
 - 1.5. Choroby wieku dziecięcego: odra – 0, ospa – 80, różyczka – 1, świnka – 1, krztusiec – 0, ostre porażenie wiotkie – 0, płonica – 27,
 - 1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu:
 - 1.6.1. Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu – 1,
 - 1.6.2. Wirusowe zapalenie mózgu -0,
 - 1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa – 1,
 - 1.8. Borelioza z Lyme – 4,
 - 1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – zakwalifikowano do szczepień – 6.

2. W 2011 roku na obszarze powiatu obowiązkowe i zalecane szczepienia ochronne zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych prowadziło 17 świadczeniodawców mających zawarte umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. W 2011 roku we wszystkich placówkach wykonujących szczepienia odnotowano wysoki stopień wyszczepialności dzieci i młodzieży poddanych obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Sumaryczne dane dotyczące odsetka uodpornionych w rocznikach podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym w 2011 roku.

Rocznik	Szczepienie	Odsetek uodpornionych
2011	gruźlica	99,27
	WZW tybu B	52,40
	Błonica tężec, krztusiec, polio, Hib (pierwotne)	61,29
2010	Odra, świnka, różyczka	92,30
	Błonica tężec, krztusiec, polio, Hib (uzupełniające)	57,28
2006	Błonica tężec, krztusiec, polio,	93,13
2002	Odra, świnka, różyczka	97,4
1998	Błonica tężec	99,4
1993	Błonica tężec	97,68

- 2.1. W 2011 roku zanotowano 1 odczyn poszczepienny po szczepieniu gruźlicy u dziecka w okresie noworodkowym.

II. Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

1. W 2011r wydano 3 postanowienia na świadczenie usług medycznych oraz 6 decyzji opiniujących pomieszczenia na świadczenie usług medycznych.

2. Zakłady opieki zdrowotnej.

2.1. Szpitale – nie dotyczy, Szpital SP ZOZ Choszczno jest pod nadzorem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

1.2. Przychodnie, ośrodki zdrowia i poradnie.

Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Wszystkie obiekty są wyremontowane, posiadają opracowane procedury w zakresie utrzymania odpowiedniego stanu sanitarnego oraz zapobiegania zakażeniom zakładowym. Odpady medyczne były prawidłowo gromadzone i usuwane. Odpady były przechowywane w urządzeniach chłodniczych w temperaturze poniżej + 10 ° C. Wszystkie praktyki posiadają umowy na odbiór odpadów medycznych w firmami działającymi na terenie powiatu. Z uzyskanych informacji wynika, że odbiór odpadów medycznych jest terminowy.

Wszystkie praktyki lekarskie (NZOZ-y oraz Indywidualne Praktyki Lekarskie) posiadają następujące procedury postępowania:

- procedura higienicznego mycia i dezynfekcji rąk,
- procedura postępowania po ekspozycji,
- procedura mycia i dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego (dotyczy gabinetów stomatologicznych, pozostałe praktyki lekarskie stosują wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku),
- procedura sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń,
- procedura postępowania z brudną bielizną,
- procedura postępowania z odpadami medycznymi.

3. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentyków oraz pielęgniarek i położnych.

Stan sanitarny tych placówek nie budził zastrzeżeń. W roku 2011 w gabinetach stomatologicznych, które wykonują sterylizację narzędzi we własnym zakresie, wykonano 64 badania skuteczności sterylizacji. Wszystkie wyniki były prawidłowe, nie notowano awarii sterylizatorów. W/w praktyki miały opracowane procedury medyczne zgodnie z wymogami.

HIGIENA ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA i PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. W 2011 r. zewidencjonowano 447 obiektów żywnościowo – żywieniowych, 16 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 5 obiektów obrotu kosmetykami. W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego, ogólna ilość zewidencjonowanych obiektów uległa zmniejszeniu. Było to spowodowane likwidacją lub zawieszeniem działalności w placówkach, a także znacznie zmniejszyła się ilość zmian właścicieli prowadzących działalność w tym samym obiekcie.

Według rejestru zakładów żywnościowo – żywieniowych w ciągu 2011 roku znajdowało się:

- 25 zakładów produkcji żywności;
- 309 obiektów obrotu żywnością;
- 113 zakładów żywienia zbiorowego.

W 2011 r. zatwierdzono działalność w 53 obiektach (w 2010 r. - 66 obiektów), które powstały w wyniku zmiany podmiotu gospodarczego, rozszerzenia prowadzonej działalności oraz w mniejszej ilości uregulowania stosunku prawnego przez podmioty już prowadzące działalność i nowo powstałe zakłady.

Skontrolowano 304 zakłady żywnościowo – żywieniowe, co stanowi prawie 66 % zarejestrowanych obiektów.

Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 165 obiektów (w 2010 r. - 218 obiektów), z których 8 było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi 4,85 % (w 2010r. niewiele ponad 4 %). Procentowy wzrost jest spowodowany tym, że w 2011 r. oceniono znacznie mniejszą ilość zakładów.

W analizowanym okresie sprawozdawczym, 8 zakładów oceniono jako niezgodne z wymaganiami, w tym 7 placówek ze względu na dyskwalifikujące punkty:

- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (w 5 obiektach);
- przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie w za wysokich temperaturach – w temperaturze otoczenia (w 3 obiektach);
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych (w 2 obiektach);
- obecność owadów w pomieszczeniach sklepu.

Jeden zakład został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami ze względu na dyskwalifikujące punkty oraz uzyskanie za małej ogólnej liczby punktów wg arkusza ocen (31,5).

Z zarejestrowanych zakładów, 435 posiadało wdrożone zasady GHP / GMP. Ilość i procent zakładów z wdrożonymi zasadami GHP / GMP utrzymuje się prawie na tym samym poziomie (w 2010 r. – 93,6 %).

Należy podkreślić, że znacznie wzrosła ilość obiektów z wdrożonym systemem HACCP. Stosowanie procedur opartych na tych zasadach, stwierdzono w 351 zakładach (246 w 2010 r.), co stanowi 75,8 % zarejestrowanych zakładów (w 2010 r. - prawie 53 %).

W zarejestrowanych obiektach żywnościowo – żywieniowych przeprowadzono 562 kontrole i rekontrole, w tym 43 interwencyjne. Interwencje podejmowano na wnioski klientów oraz w związku ze zgłoszeniami w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach (RASFF).

Z przeprowadzonych czynności kontrolnych sporządzono 339 protokołów kontroli sanitarnej i 262 protokoły kontroli sprawdzającej.

Również przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne w ruchomych obiektach nie będących pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Choszcznie.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 156 decyzji administracyjnych (301 w 2010 r.), w tym:

- 1 zakazującą sprzedaży środków spożywczych i 4 ograniczające działalność zakładu w zakresie asortymentu sprzedaży lub produkcji;
- 6 zakazujących wprowadzania do obrotu handlowego kwestionowanych produktów, w tym „Klarowinu” oraz nieprawidłowo oznakowanych słodczy i napojów (brak ostrzeżenia dot. obecności barwników z grupy Southampton).

Wydano 33 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. Decyzje wydano, ponieważ właściciele zakładów usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Prolongowano terminy wykonania obowiązków określonych w 31 decyzjach administracyjnych oraz w jednym przypadku wydano decyzję odmowną. Powodem przedłużenia terminu było brak środków finansowych oraz dostosowanie zakładów do wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Prolongata była uwarunkowana wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego przede wszystkim zobowiązywały do:

- opracowania, i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz jego weryfikacji;
- przeszkolenia personelu ze stosowania zasad HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej;
- uzupełnienia i dostosowania do potrzeb zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów;
- prowadzenia udokumentowanego i systematycznego monitoringu temperatur przechowywanej żywności nietrwałej mikrobiologicznie;
- zaopatrzenia umywalek w ciepłą wodę do właściwego mycia rąk;
- uaktualnienia przez personel orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Część decyzji zobowiązywało przedsiębiorców do:

- opracowania procedur zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego wyposażenia i sprzętu produkcyjnego i pomocniczego;
- zapewnienia prawidłowego oświetlenia w pomieszczeniach zakładu.

W nielicznych przypadkach decyzje zobowiązywały do:

- zapewnienia właściwej wentylacji w pomieszczeniach obiektu;
- prawidłowego oznakowania pieczywa;
- uzupełnienia informacji dla klienta w sprawie oznakowania ryb;
- doposażenia pracowników w prawidłową odzież ochronną;
- wycofania z obrotu handlowego przeterminowanej żywności oraz zamrożonego w obiekcie mięsa chłodzonego.

Za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające wystawiono 370 decyzji finansowych (w 2010 r. - 402).

W 2011 r. nadal zanotowano wzrost skuteczności w zakresie wykonywania obowiązków przez przedsiębiorców. Za wykonane uznano 138 decyzji administracyjnych (132 w 2010 r.), z których 49 zostało wydanych w 2011 r., 77 w 2010 r., 7 w 2009 r., a pozostałe były wydane we wcześniejszych latach.

Znacznie wzrosła ilość wydanych tytułów wykonawczych celu przymuszenia do wykonania obowiązków. W 2011 r. wszczęto 20 postępowań egzekucyjnych, a w 2010 r. - 14.

Celem przymuszenia do wykonania obowiązków, wydano 28 postanowień o nałożeniu grzywny, na łączną kwotę 5.600 złotych (w 2010 r. 21 na 4.100 zł.).

Za stwierdzane podczas kontroli uchybienia natury bieżącej stosowano postępowanie mandatowe. W porównaniu do 2010 r., ilość i wartość nałożonych mandatów zmalała.

Ukarano 24 osoby na łączną kwotę 3.650 złotych (w 2010 r. - 33 na 4.250 zł.). Również nałożono 2 mandaty na kwotę 100 złotych na przedsiębiorców nie będących pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w Choszcznie .

Analogicznie do poprzednich lat, najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych – 19, tj. w ponad 70 % ogólnej a najwyższą średnią wartość zanotowano w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - 250 zł. (2 mandaty na kwotę 500 zł.).

Personel zakładów karano przede wszystkim za:

- sprzedaż przeterminowanej lub nie oznakowanej żywności;
- brudno utrzymane pomieszczenia, urządzenia, sprzęt;
- nieprawidłowe przechowywanie żywności, szczególnie szybko psującej się.

Z zarejestrowanych 16 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, skontrolowano 5 sklepów i jedną hurtownię. W tych obiektach przeprowadzono 8 kontroli. W hurtowni przeprowadzono kontrolę kompleksową. Zakład uzyskał maksymalną ilość punktów – nie stwierdzono niezgodności. Kontrole w sklepach były związane ze zgłoszeniem w systemie RASFF (4 interwencyjne), w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych (2) oraz zaplanowana kontrola tematyczna.

W tej grupie obiektów, nie toczyły się postępowania administracyjne.

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki przedmiotów użytku, które nie uległy zakwestionowaniu. Filiżanki badano w zakresie migracji metali szkodliwych dla zdrowia, a w dekoratorze do tortów – migrację globalną.

W ewidencji znajduje się 5 obiektów obrotu kosmetykami, w tym jedna hurtownia. Ilość uległa zmniejszeniu, ponieważ hurtownia „RUCH” zlikwidowała swoją działalność pod koniec 2010 r.

Skontrolowano 3 obiekty obrotu kosmetykami, w tym 1 hurtownię i 2 sklepy. Łącznie przeprowadzono 4 kontrole. Były to kontrole związane z oceną oznakowania opakowań jednostkowych, kosmetyków zgłoszonych w systemie RAPEX oraz poborem próbek do badań laboratoryjnych.

Podczas kontroli oceniono 5 opakowań jednostkowych kosmetyków. Nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki farb do włosów. Próbki poddano badaniom chemicznym, ocenie znakowania oraz składu kosmetyku. Stwierdzono uwagi do oznakowania farb. W zakresie pozostałych zbadanych parametrów, próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie złożono 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej. Wnioski zostały rozpatrzone pozytywnie. Przedsiębiorcy zostali ukarani grzywnami w łącznej kwocie 1.700 złotych.

W analizowanym okresie sprawozdawczym nie zanotowano zbiorowych zatruc pokarmowych.

2. Do badań laboratoryjnych pobrano i zbadano 144 próbki, w tym:
 - żywności - 125;
 - sanitarnych – 14, w tym 6 wymazów i 8 próbek zmiotek;
 - materiałów do kontaktu z żywnością - 2;
 - kosmetyków - 3.

Próbki produktów pobrane w ramach urzędowej kontroli, poza głównym kierunkiem badań, również poddano ocenie organoleptycznej i znakowaniu. Zakwestionowano 3 próbki: sól i 2 próbki zmiotek. W próbce soli stwierdzono niższą zawartość jodu. Sprawę przekazano do terenowo właściwej Inspekcji Sanitarnej celem wyegzekwowania od producenta zgodności składu. Wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję finansową. W jednej piekarni, zdyskwalifikowano próbki zmiotek ze względu na obecność szkodników zbożowo - mącznych. Wystosowano decyzję zobowiązującą do zlikwidowania obecności szkodników, a za przeprowadzone czynności kontrolne – decyzje – rachunki.

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W 2011 r. zbadano 114 próbek krajowych środków spożywczych, z których jedna – sól - uległa zakwestionowaniu ze względu na niższą zawartość jodu. W tym 112 próbek krajowych środków spożywczych pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności, a 2 w ramach monitoringu.

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOCI

W kierunku oceny poziomu obecności pozostałości pestycydów zbadano 2 próbki z asortymentu:

- marchew;
- gruszki.

Żywność badano również na obecność metali szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano 9 próbek żywności:

- podroby – wątróbka wieprzowa;
- mięso drobiowe – piersi;
- sery twarogowe – 2 twarogi;
- mąka pszenna;
- warzywa świeże – por;
- przetwory i konserwy grzybowe – pieczarki w zalewie;
- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci i niemowląt – mleko następne.

Badaniom w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych poddano 77 próbek żywności:

- 2 partie lodów z automatu (10);
- partię kiszzonej kapusty (5);
- partię bułki tartej (5);
- 4 partie świeżych warzyw (20) – marchew, kapusta pekińska, sałata, cykoria;
- mięso (2) – farsz klopsowy, mięso garmażeryjne;
- mięso drobiowe (2) – porcje rosółowe, ćwiartki;
- przetwory rybne – szprot wędzony;
- mleko inne – mleko w proszku;
- mleko fermentowane (2) – jogurt, kefir;

- masło ekstra;
- lody bez udziału mleka – lizaki lodowe;
- przekąski typu snack (2) – snacki, chrupki;
- wyroby ciastkarskie z kremem nie poddanym obróbce termicznej (5) – ciasto Tiramisu;
- galanteria ciastkarska (4) – herbatniki (2), ciastka (2);
- mrożone owoce – truskawki;
- przetwory owocowe (2) – dżem;
- naturalne wody mineralne nie gazowane (2);
- naturalne wody źródlane nie gazowane (2);
- przyprawa grill;
- herbata (2) – ziołowa, owocowa;
- wyroby garmażeryjne i kulinarne mięsne schłodzone (2) – galaretka wieprzowa, kurczak w galarecie;
- inne wyroby garmażeryjne i kulinarne – naleśniki;
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (2) - mleko;
- suplement diety – MUSS CALCIUM.

Do badań w kierunku mikotoksyn pobrano 3 próbki:

- przetwory kukurydziane (2) – płatki kukurydziane, mąka kukurydziana;
- sok jabłkowy.

W kierunku zawartości azotanów, do badań pobrano 3 próbki:

- świeże warzywa – szpinak;
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (2) – kaszka ryżowa.

Przeprowadzono badania w celu określenia zawartości substancji dodatkowych w 10 próbkach:

- galaretka – barwniki;
- ser (2 próbki) – azotany;
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (2 kaszki mleczno - ryżowe) – azotany;
- karminadłe z warzywami (inne produkty drobiarskie) – fosforany, azotany;
- mintaj mrożony – fosforany;
- napoje bezalkoholowe (2) - frugo, przetwory i produkty warzywne - szczaw - kwas sorbowy i benzoesowy;
- syrop z witaminą C - kwas sorbowy i benzoesowy.

W kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych pobrano próbkę mąki kukurydzianej.

Zbadano 2 próbki soli spożywczej na zawartość jodu, z których w jednej stwierdzono zaniżoną zawartość jodu.

W kierunku oceny znakowania pobrano 2 próbki wzbogaconych produktów ogólnego spożycia: jogurt do picia, zupę w proszku.

Z grupy przetworów mleczarskich niefermentowanych, pobrano śmietankę na obecność glutenu.

W celu zbadania zawartości WWA (benzo[a]piren) zbadano 2 próbki: szynkę wędzoną, kostkę z mintaja.

Poza w/w głównym kierunkiem badań, próbki środków spożywczych również poddano ocenie organoleptycznej i znakowaniu. Przeprowadzona analiza wykazała, że żywność w zakresie zbadanych parametrów nie uległa zakwestionowaniu.

Stwierdzono uwagi do znakowania 6 opakowań żywności:

- niemożności jednoznacznego odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej od innych informacji zawartych w oznakowaniu (jogurt, szczaw) - § 2 ust. 1 pkt 8 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- nie uwzględnienia w wykazie składników witaminy B₂ występującej w tabeli wartości odżywczej (Bebiko 2 mleko następne dla niemowląt) - § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- wyjaśnienia zgodności z obowiązującymi przepisami prawnymi podawanych oświadczeń zdrowotnych („Nestle” kaszka mleczno – ryżowa malina po 4 miesiącu i kaszka mleczno – ryżowa po 6 miesiącu) - art. 2 ust. 2 pkt 1, 5, art. 10 ust. 1, art. 14 ust. 1, art. 28 ust. 6 rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20.12.2006 r. (Dz. Urz. UE L 404 z późn. zm.);
- określenia daty minimalnej trwałości wyrazami: „najlepiej spożyć do ...”, zamiast „najlepiej spożyć przed ...” (kapusta kwaszona producenta znajdującego się pod naszym nadzorem) - § 11 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- wprowadzania konsumenta w błąd, w szczególności co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwie i rodzaju (szczaw) – art. 46 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).

Uwagi, które dotyczyły oznakowania środków spożywczych wyprodukowanych poza terenem naszej działalności, zostały przesłane do terenowo właściwych Inspekcji Sanitarnych z powiadomieniem jednostek nadrzędnych.

MONITORING ŻYWNOSCI

W ramach monitoringu pobrano i zbadano 2 próbki krajowych środków spożywczych. Było to mleko pasteryzowane. Badania przeprowadzono w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Analiza wykazała, że liczba Enterobacteriaceae wynosi mniej niż 1 jtk.

Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i UE.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 11 próbek żywności, które były wyprodukowane poza obszarem Polski. Celem oznaczenia pozostałości pestycydów pobrano próbkę nektarynek pochodzenia włoskiego. Sok winogronowy produkcji niemieckiej pobrano do badań w kierunku mikotoksyn – ochratoksyny A. W kierunku

zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia zbadano 3 próbki: 2 ryżu pochodzącego z Kambodży i owoce świeże – winogron z Włoch.

Do badań zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano:

- serowe nici z grupy sery inne, które wyprodukowano w Czechach,
- suszone owoce – morele pochodzące z Turcji,
- świeże warzywa (3) – zioła w doniczce (pietruska, rzodkiewka, sałata lodowa).

Na obecność GMO pobrano ziarno soi pochodzenia kanadyjskiego.

Poza w/w głównym kierunkiem badań, próbki poddano również ocenie organoleptycznej i znakowaniu. W zakresie przeprowadzonych badań, próbki odpowiadały odpowiednim wymaganiom.

Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.

W ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki: dekorator do tortów i wyroby ceramiczne – naczynia do picia dekorowane w obszarze obrzeża. Dekorator produkcji chińskiej, pobrano w celu określenia migracji globalnej. Filiżanki produkcji krajowej pobrano w celu zbadania migracji ołowiu i kadmu. Wyroby w zakresie zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu.

Zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki kosmetyków. Badaniom poddano farby do włosów wyprodukowane przez „Laboratorium Kosmetyczne „Joanna”. Wyroby poddano badaniom chemicznym, ocenie oznakowania oraz składu.

W znakowaniu farb stwierdzono uwagę:

- wykaz składników określonych zgodnie z nazwami przyjętymi w Międzynarodowym Nazewnictwie Składników Kosmetycznych (INCI) powinien obejmować: - kompozycje zapachowe i aromatyczne z uwzględnieniem substancji w nich występujących jeżeli ich stężenie przekracza 0,001% w wyrobach pozostawianych na skórze; - 0,01 % w wyrobach spłukiwanych.

W zakresie pozostałych zbadanych parametrów, kosmetyki odpowiadały wymogom prawa.

Próbki sanitarne

Do badań laboratoryjnych pobrano 14 próbek sanitarnych: 6 wymazów sanitarnych i 8 próbek zmiotek.

Wymazy sanitarne pobrano ze sklepu mięsno – wędliniarskiego ze stoiska sprzedaży tradycyjnej sklepu ogólnospożywczego. Były to wymazy z powierzchni sprzętu (nóż), urządzeń chłodniczych i rąk personelu. Przeprowadzone badania wykazały, że powierzchnie były czyste.

Pobrano 8 próbek zmiotek z 4 piekarni i jednej ciastkarni. Dwie próbki zmiotek (z jednej piekarni) zostały zdyskwalifikowane za obecność szkodników zbożowo - mącznych. Nadając rygor natychmiastowej wykonalności w drodze decyzji administracyjnej, nakazano zlikwidowanie obecności szkodników. Po dwukrotnym sprawdzeniu, uznano decyzję za wykonaną - zabiegi dezynsekcji zostały przeprowadzone w sposób skuteczny. W związku z kwestionowaniem zmiotek i ponownymi czynnościami kontrolnymi, wszczęto postępowania administracyjne dotyczące obciążenia przedsiębiorców kosztami. W w/w sprawach wydano 3 decyzje finansowe.

3. Nie zgłaszano podejrzeń zatruc pokarmowych, w związku z czym nie prowadzono postępowania w stosunku do żadnego z zakładów.

4. W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego w 2011 r. kontynuowano współpracę zarówno z Powiatowymi Stacjami Sanitarno – Epidemiologicznymi w województwie zachodniopomorskim, jak i poza jego terenem. Prowadzono również współpracę z innymi jednostkami kontrolującymi i organami administracji samorządowej m. in. Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Strażą Graniczną, Strażą Miejską, Prokuraturą oraz z władzami poszczególnych gmin na terenie powiatu choszczeńskiego. Przekazano informację, wraz z wynikami badań, do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Wrześni w sprawie stwierdzenia w próbce o'Sole soli spożywczej jodowanej produkcji firmy niższą zawartość jodu w 100 g soli w porównaniu z wartością wymaganą wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16.09.2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. Nr 174, poz. 1184). O stwierdzonych uwagach do znakowania stwierdzonych w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych informowano również terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych i Powiatowych lekarzy Weterynarii znajdujących się w innych niż zachodniopomorskie województwach. Informacje te dotyczyły uwag do znakowania produktów :

- jogurtu Naturalna Rozkosz produkcji Zott Polska Sp. Informację o uwagach do znakowania przekazano do PLW w Opolu;
- fary do włosów „Leśna jagoda”, „Płomienna iskra”, „Gołębi popiel” 9 Informację o uwagach do znakowania przekazano do PPIS w Warszawie Zachód;
- mleka następnego dla niemowląt Bebiko 2 wyprodukowanego w UE dla Nutrika Polska
- kaszki mleczno - ryżowej malina po 4 miesiąca oraz kaszki mleczno – ryżowej truskawkowej do stosowania po 6 miesiącu życia wyprodukowanej przez Nestlé Polska S.A.
- szczawiu produkcji Z.P.H. „Ptak”

Prowadzono zmożony nadzoru nad znakowaniem produktów spożywczych zawierających barwniki z grupy Southampton (E 110 Żółcień pomarańczowa, E 104 Żółcień chinolinowa, E 122 Azorubina /Karmozyna, E 129 Czerwień Allura, E 102 Tartrazyna, E 124 Pąs 4R). Na terenie powiatu choszczeńskiego przeprowadzano kontrole sanitarne w zakresie stwierdzenia zgodności oznakowania z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w powyższym zakresie wysyłano informację do odpowiednich terenowi Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w Świdwinie, Kielcach, Gdyni.

W ramach współpracy prowadzono również nadzór nad obiektami nie będącymi pod stałym nadzorem tutejszej Inspekcji, czyli handlem obwoźnym zatwierdzonym i zarejestrowanym przez Inspektora na właściwym dla niego terenie. Kontrola wykazała nieprawidłowości stanu sanitarnego handlu obwoźnego, informacje o nieprawidłowościach przekazano terenowo właściwemu co do rejestracji Inspektorowi Sanitarnemu. Kontrolę przeprowadzono w związku ze zgłoszeniem otrzymanym od Komendanta Straży Miejskiej w Reczu. Uzyskano informację od Komendanta Placówki Straży Granicznej w Szczecinie o braku aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych przedstawicieli skontrolowanego punktu małej gastronomii prowadzonego przez przedsiębiorcę pochodzenia tureckiego. Informacje

sukcesywnie przekazywano do wiadomości odpowiednim terenowo Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym. Przekazano również zgłoszenie do Prokuratury Rejonowej w Choszcznie w związku ze stwierdzeniem substancji zastępczej w rozumieniu ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii z dnia 29 lipca 2005 r. w badanych preparatach pobranych do badań w sklepie w Choszcznie. Prokuratur Rejonowy w Choszcznie odmówił wszczęcia dochodzenia w związku z tym, że przedstawione w sprawie fakty nie noszą znamion czynu zabronionego.

Inspekcja Weterynaryjna

W ramach zawartego w dniu 10.12.2007 r. Porozumienia ramowego kontynuowano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. W ramach współpracy przekazano również listę zakładów podlegających wspólnym kontrolom. W roku sprawozdawczym nie planowano i nie przeprowadzono wspólnych kontroli w nadzorowanych obiektach. Przekazano natomiast do Państwowego Lekarza Weterynarii w Choszcznie informacje o nieprawidłowościach stwierdzonych w jednym z obiektów będących pod wspólnym nadzorem – stwierdzono niezgodności w oznakowaniu. W myśl porozumienia między Inspekcją Weterynaryjną a Państwową Inspekcją Sanitarną przesłano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszcznie wyniki badań żywności pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanej przez przedsiębiorców z terenu powiatu choszczeńskiego. Powiatowy Lekarz Weterynarii w Choszcznie zwrócił się również z prośbą o podjęcie wspólnej kontroli na Targowisku Miejski w Choszcznie w sprawie obrotu produktami pszczelimi, które są pod bezpośrednim nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii. Przekazano również informację o podjętych działaniach kontrolnych w sieci TESCO w Choszcznie w sprawie podejrzenia wprowadzania do obrotu mięsa wołowego skażonego dioksynami.

Inspekcja Handlowa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego nie przeprowadzano wspólnych kontroli przedstawicieli PIS w Choszcznie i Inspekcji Handlowej. Nie przekazywano do Inspekcji Handlowej żadnych informacji celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami. PPIS w Choszcznie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez IH na terenie powiatu choszczeńskiego.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego nie przeprowadzano wspólnych kontroli przedstawicieli PIS w Choszcznie i Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Nie przekazywano do Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa żadnych informacji celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami. PPIS w Choszcznie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa na terenie powiatu choszczeńskiego.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

Podczas kontroli w jednym ze sklepów mięsno – wędliniarskich na terenie powiatu choszczeńskiego stwierdzono uwagi do znakowania mięsa wołowego. Podczas oceny znakowania nie stwierdzono informacji określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 r. ustanawiającym system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczącym etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylającym rozporządzenie Rady (WE) Nr 820/97 (Dz. Urz. L z 2000 r. 204/1 z późn. zm.):

- w artykule 13 ust. 1, który mówi o tym, że podmioty i organizacje wprowadzające mięso wołowe na rynek we Wspólnocie etykietują je zgodnie z przepisami niniejszego artykułu. Obowiązkowy system etykietowania gwarantuje możliwość prześledzenia powiązania między informacjami identyfikującymi tuszę, ćwierć lub mniejszą sztukę mięsa, a informacjami identyfikującymi konkretne zwierzę lub zwierzęta, z których mięso to pochodzi, lub, jeżeli spełnia to wymogi sprawdzalności i dokładności informacji, identyfikującymi grupę zwierząt, z których mięso to pochodzi;
- w artykule 13 ust. 2 lit a, który mówi o tym, że etykieta zawiera informacje o numerze lub kod identyfikacyjny zapewniający istnienie powiązania między mięsem, a zwierzęciem lub zwierzętami. Numer ten może być numerem identyfikacyjnym konkretnego zwierzęcia, z którego pochodzi mięso lub numerem identyfikacyjnym grupy zwierząt.

Powyższą informację przekazano Inspektorowi JHARS w Warszawie w celu wykorzystania służbowego.

Organy administracji samorządowej

Celem zweryfikowania danych dotyczących prowadzenia działalności występowano do Burmistrza Choszczna oraz Prezydenta miasta Szczecina z zapytaniem o statut prowadzenia działalności dotyczący przedsiębiorców posiadających zakłady na terenie powiatu choszczeńskiego. Przekazano również informację do Burmistrza Pełczyc o stwierdzeniu braku dopełnienia obowiązku o rejestracji i zatwierdzeniu przez przedsiębiorcę prowadzącego sklep spożywczo – przemysłowy. Przekazano Burmistrzowi Recza informacje o czynnościach przeprowadzenia kontroli w jednym ze sklepów znajdujących się na terenie gminy Recz. Przekazano również do wykorzystania służbowego treść otrzymanego pisma z prośbą o interwencję.

Komenda Powiatowa Policji

Nie prowadzono działań wspólnych z Komendantem Powiatowym Policji w Choszczynie. Nie dokonywano zgłoszeń i nie otrzymywano informacji z prośbami o wspólne działania w 2011 r.

5. Podczas kontroli dokonywano oceny znakowania m. in. suplementów diety oraz dokonywano poboru próbek do badań laboratoryjnych również w kierunku oceny znakowania środków spożywczych i kosmetyków.

W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono uwagi do znakowania 6 opakowań żywności. Uwagi dotyczyły:

- niemożliwości jednoznacznego odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej od innych informacji zawartych w oznakowaniu (jogurt, szczaw) - § 2 ust. 1 pkt 8 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- nie uwzględnienia w wykazie składników witaminy B₂ występującej w tabeli wartości odżywczej (Bebiko 2 mleko następne dla niemowląt) - § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- wyjaśnienia zgodności z obowiązującymi przepisami prawnymi podawanych oświadczeń zdrowotnych („Nestle” kaszka mleczno – ryżowa malina do stosowania po 4 miesiącu i kaszka mleczno – ryżowa do stosowania po 6 miesiącu) - art. 2 ust. 2 pkt 1, 5, art. 10 ust. 1, art. 14 ust. 1, art. 28 ust. 6 rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20.12.2006 r. (Dz. Urz. UE L 404 z późn. zm.);
- określenia daty minimalnej trwałości wyrazami: „najlepiej spożyć do ...”, zamiast „najlepiej spożyć przed ...” (kapusta kwaszona producenta znajdującego się pod naszym nadzorem) - § 11 ust. 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);
- wprowadzania konsumenta w błąd, w szczególności co do charakterystyki środka spożywczego, w tym jego nazwie i rodzaju (szczaw) – art. 46 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).

Uwagi, które dotyczyły oznakowania środków spożywczych wyprodukowanych poza terenem naszej działalności, zostały przesłane do terenowo właściwych Inspekcji Sanitarnych z wiadomością do jednostek nadrzędnych.

W znakowaniu farb stwierdzono uwagę:

- wykaz składników określonych zgodnie z nazwami przyjętymi w Międzynarodowym Nazewnictwie Składników Kosmetycznych (INCI) powinien obejmować: - kompozycje zapachowe i aromatyczne z uwzględnieniem substancji w nich występujących jeżeli ich stężenie przekracza 0,001% w wyrobach pozostawianych na skórze; - 0,01 % w wyrobach spłukiwanych.

W zakresie pozostałych zbadanych parametrów, kosmetyki odpowiadały wymogom prawa.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu znakowania oceny do oceny znakowania pobrano próbkę : zupy warzywnej produkcji Nestle Polska S. oraz jogurtu do picia Activia zboża Actiregularis + błonnik produkcji PL. Nie stwierdzono uwag do znakowania.

6. Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego 2011 r., pracownicy pionu HŻŻ i PU podjęli następujące działania:

- na tablicy ogłoszeń tutejszej Stacji wywieszono informację z danymi dotyczącymi grzyboznawcy mającego dyżur w PSSE w Choszczynie. Przygotowano i wywieszono tablicę informacyjną będącą wzornikiem najczęściej znajdowanych grzybów jadalnych i trujących,

- w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszczynie ustalono codzienne (w dniach od poniedziałku do piątku) terminy dyżurowania grzyboznawcy – pracownika PSSE w Choszczynie,
- na terenie targowiska miejskiego pozostawiono informację z danymi grzyboznawcy mającego dyżur w PSSE w Choszczynie,
- dla osób zainteresowanych przygotowano ulotki informacyjne pt. „Grzyby” i „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia”.

W trakcie trwania sezonu grzybowego podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych zwracano baczną uwagę na wprowadzanie do obrotu grzybów dzikorosnących. W w/w zakresie przeprowadzono łącznie 20 kontroli sanitarnych. W trakcie podjętych działań kontrolnych w zakładach żywienia i obrotu żywnością nie stwierdzono używania do produkcji oraz wprowadzania do obrotu grzybów świeżych dzikorosnących oraz grzybów suszonych. Na terenie powiatu choszczeńskiego nie prowadzi się przetwórstwa grzybów. Do Inspekcji nie zgłaszały się żadne osoby o wydanie atestu na grzyby świeże i suszone. Podczas trwania sezonu grzybowego jednostkowo indywidualni grzybiarze zgłaszali się na konsultacje w sprawie oceny grzybów i ich przydatności do spożycia. W 2011r. nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek grzybów.

7. W 2011 r. prowadzono nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej. W kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych pobrano do badań laboratoryjnych próbkę mąki kukurydzianej produkcji polskiej oraz ziarno soi pochodzenia kanadyjskiego. Zgodnie z otrzymanymi wynikami badań próbki nie były kwestionowane.

8. W 13 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano teoretycznej oceny żywienia dzieci i młodzieży. Oceny dokonano:

- w 7 stołówkach przedszkolnych;
- w 5 stołówkach szkolnych;
- w stołówce Ośrodka Wspierania Rodziny.

Pod względem jakości żywienia, przeanalizowano 14 jadłospisów (w 2010 r. – 13), które nie były kwestionowane. Dla porównania, w 2010 r. oceniono jako nieprawidłowe 2 jadłospisy.

Stwierdzono uwagi do 4 jadłospisów. Zastrzeżenia dotyczyły:

- sporządzania małej ilości potraw z ryb (4 dekadówki – w 2 szkołach i 2 przedszkolach);
- podawania herbaty jako pierwszego napoju na niektóre śniadania (3 razy w ciągu dekady - stwierdzono w 2 przedszkolach).

Pozostałe jadłospisy były zestawione prawidłowo. Żywienie było urozmaicone. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty. Podawano produkty ze wszystkich grup. W dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych i uwzględniały różne kolory oraz potrawy o różnej konsystencji dobrane pod względem smakowym. Podstawowe posiłki zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego. Do obiadów podawano porcję warzyw w postaci surówek lub gotowanych.

W ramach prowadzenia działań edukacyjnych podejmowano współpracę z Oświatą Zdrowotną i Promocją Zdrowia. Przeprowadzono prelekcje w Szkołach Podstawowych z tematem : Zdrowego Żywienia oraz Bezpieczeństwa Zabawek.

Przez pracowników Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzono prelekcje dla nauczycieli i wychowawców w ramach programu Trzymaj Formę realizowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

HIGIENA PRACY

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W 2011r. przeprowadzono 104 kontrole w 67 zakładach w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w tym ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień:

a) liczba kontroli ogółem	104
w tym m.in.:	
b) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami	45
c) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3	5
d) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi	39
e) liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy	25
f) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy	45
g) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy	1
h) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami	5
i) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami	29
j) liczba skontrolowanych obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny	2
k) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem prekursorami kategorii 2 i 3	9
l) liczba skontrolowanych obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze	16
m) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy	30
n) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy	1
o) liczba skontrolowanych obiektów z zakresu nadzoru nad detergentami	

Wydano ogółem 80 decyzji administracyjnych:

a) ogółem:	80
w tym nakazów m.in.:	14
b) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin	0
c) w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3	9
d) w zakresie produktów biobójczych	
e) w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy	14
f) w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy	17
g) w zakresie detergentów	0
h) dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy	25
i) dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych	2
j) w zakresie oceny ryzyka zawodowego	22
k) unieruchamiających zakłady	0

Wśród wydanych decyzji jest 21 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w wyniku nie stwierdzenia uchybień sanitarnych lub usunięcia stwierdzonych uchybień przed wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej wykonanie obowiązków.

W okresie sprawozdawczym wydano 47 decyzji płatniczych na kwotę 5498,30 zł.

Pion Higieny pracy wydał 15 postanowień w tym:

- 5 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 1400,00 zł,
- 4 postanowienie o zabezpieczeniu produktu biobójczego,
- 1 postanowienie o zabezpieczeniu mieszaniny chemicznej niebezpiecznej,
- 1 postanowienie o uchyleniu postanowienia o zabezpieczeniu mieszaniny chemicznej niebezpiecznej,
- 1 postanowienie o sprostowaniu błędu pisarskiego,
- 2 postanowień o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego,
- 1 postanowienie o umorzeniu postępowania egzekucyjnego.

Wystawiono 1 tytuł wykonawczy celem przymuszenia do wykonania nałożonych obowiązków. Mandatów karnych nie nakładano. Wystawiono 12 upomnień w celu przypomnienia zobowiązaniem o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

W 2011r. wpłynął 1 wniosek o interwencję w sprawie:

- niewłaściwego składowania na terenie zakładu pracy surowca przeznaczonego do produkcji peletu, nadmiernego natężenia hałasu i stężenia pyłu wydobywających się poza teren zakładu. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakładzie w celu ustalenia uciążliwości wynikających z działania nowego zakładu produkcyjnego. W związku ze stwierdzeniem licznych nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy wydano na pracodawcę decyzję nakazującą wykonanie obowiązków w celu zapewnienia właściwych warunków środowiska pracy. Powiadomiono stronę postępowania o podjętych działaniach.

- a. Tabela 1.1 Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD (załącznik Excel).
- b. Tabela 1.2 Realizacja zadań wynikających z nadzoru bieżącego w oddziale/sekcji higieny pracy w powiecie choszczeńskim (załącznik Excel).

2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

Tabela 2.1 Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu powiatu choszczeńskiego (załącznik Excel).

3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

Tabela 3.1. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu choszczeńskiego (załącznik Excel).

4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi

- a. Tabela 4.1. Substancje chemiczne i ich mieszaniny w powiecie choszczeńskim - wprowadzający do obrotu (załącznik Excel).
- b. Tabela 4.2 Substancje chemiczne i ich mieszaniny w powiecie choszczeńskim – stosujący (załącznik Excel).
- c. Tabela 4.3 Produkty biobójcze w powiecie choszczeńskim (załącznik Excel).

5. Choroby zawodowe

W 2011r. przeprowadzono 5 wizytacji w zakładach pracy w sprawie dochodzeń epidemiologicznych dotyczących chorób zawodowych.

Wydano ogółem 3 decyzje w sprawie chorób zawodowych w tym:

- 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (poz. 26 wykazu chorób zawodowych) – borelioza, bruceloza,
- 1 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej – przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, które spowodowało trwałe upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc z obniżeniem natężonej objętości wydechowej pierwszosekundowej (FEV1) poniżej 60% wartości należnej, wywołane narażeniem na pyły lub gazy drażniące, jeżeli w ostatnich 10 latach pracy zawodowej co najmniej w 30% przypadków stwierdzono na stanowisku pracy przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń (poz. 5 wykazu chorób zawodowych).

Postanowienia w zakresie chorób zawodowych dotyczyły:

- wznowienia postępowania z art. 145 §1 pkt.5 - 3
- zawieszenia postępowania administracyjnego z urzędu w związku z procesem zbierania materiału dowodowego przez jednostkę orzeczniczą I stopnia celem wydania orzeczenia lekarskiego o rozpoznaniu choroby zawodowej lub braku podstaw do jej rozpoznania na podstawie, którego zostanie wydana przez właściwego inspektora sanitarnego decyzja administracyjna rozstrzygająca potwierdzenie lub brak podstaw do rozpoznania choroby zawodowej - 5
- podjęcia postępowania administracyjnego z urzędu w związku z procesem zbierania materiału dowodowego przez jednostkę orzeczniczą I stopnia celem wydania orzeczenia lekarskiego o rozpoznaniu choroby zawodowej lub braku podstaw do jej rozpoznania na podstawie – 2.

a.Tabela 5.1 Choroby zawodowe w powiecie choszczeńskim(załącznik Excel).

Podsumowanie

W roku 2011 pion Higieny Pracy PSSE Choszczno realizował zasadnicze zamierzenia działań PIS przy współpracy z inspekcjami, jednostkami nadrzędnymi, organami samorządu terytorialnego i placówkami naukowymi m.in. ze Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie:

- ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2010r.
- ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za I półrocze 2011r.;
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2010r.
- Głównym Inspektorem Sanitarnym w zakresie:
 - legalnego obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji i preparatów chemicznych,
- współpraca z innymi Państwowymi Inspekcjami Sanitarnymi w zakresie przeprowadzania oceny narażenia zawodowego w sprawach chorób zawodowych;
- Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy ZCLiP w Szczecinie w zakresie zbierania materiału dowodowego w celu wydania orzeczenia lekarskiego w sprawie choroby zawodowej;
- Kasą Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego Oddział Regionalny w Koszalinie w zakresie szkoleń dla rolników o tematyce „Choroby zawodowe w świetle przepisów prawnych i występujące w rolnictwie” oraz „Narażenie zawodowe rolników”.

Pion Higieny Pracy w 2011r. podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych w zakładach pracy wdrażał tematykę w zakresie konieczności podejmowania działań profilaktycznych w związku z określonym narażeniem zawodowym w celu zapobiegania występowaniu chorób zawodowych. W wyniku prowadzonych działań przez PPIS na terenie powiatu choszczeńskiego w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz rosnącej świadomości i zainteresowania pracodawców powyższą tematyką stwierdzono poprawę warunków w środowisku pracy.

HIGIENA KOMUNALNA

1. Stan sanitarny wybranych obiektów.

1.1. Ustępy publiczne.

- liczba obiektów w ewidencji - 1
- liczbę obiektów skontrolowanych/ liczbę przeprowadzonych kontroli – 1/3
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-porządkowym - 0
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-technicznym - 0
- liczbę wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) - 0
- liczbę i kwotę nałożonych mandatów - 0
- inne podjęte działania, np. pisma interwencyjne - 0
- najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach – Nd.

Jedynym obiektem tego typu, spełniającym wymagania techniczne na terenie powiatu choszczeńskiego, jest ustęp publiczny w Reczu przy ul. Środkowej 7, otwarty w 2007 roku.. Przeprowadzono trzy kontrole sanitarne ustępu publicznego w Reczu. Obiekt nie posiada stałej obsługi, podłączony jest do miejskiej sieci kanalizacyjnej, zaopatrzony w wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną. W trakcie kontroli stwierdzono, iż zapewnione są środki higieny takie jak: mydło, ręczniki jednorazowego użytku oraz papier toaletowy. Nie stwierdzono istotnych uchybień w zakresie stanu sanitarno-technicznego ani sanitarno-porządkowego, a wydano jedynie doraźne zalecenia pokontrolne podczas jednej z kontroli.

W 2011 kontrolowano również ustępy ogólnodostępowe przy okazji kontroli kompleksowych innych obiektów użyteczności publicznej. Skontrolowano również cztery zlokalizowane w budynkach administracji publicznej.

1.2. Obiekty świadczące usługi hotelarskie skategoryzowane i nie objęte kategoryzacją.

- liczba obiektów w ewidencji - 8
- liczbę obiektów skontrolowanych/ liczbę przeprowadzonych kontroli – 6/6
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-porządkowym - 0
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-technicznym - 0
- liczbę wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) - 0
- liczbę i kwotę nałożonych mandatów - 0
- inne podjęte działania, np. pisma interwencyjne - 0
- najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach – Nd.

Na terenie powiatu choszczeńskiego całorocznie funkcjonuje osiem nieskategoryzowanych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Skontrolowano sześć obiektów, a ich stan sanitarno-techniczny nie budził większych zastrzeżeń. Sposób postępowania z bielizną w większości obiektów jest prawidłowy.

Bielizna jest prana poza obiektami w pralniach zewnętrznych. W obiektach znajdują się wydzielone pomieszczenia do bielizny czystej i brudnej. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, bądź zbiorników bezodpływowych. Teren wokół obiektów jest utrzymany w czystości. Pojemniki na odpady stałe są w dobrym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Podczas kontroli sanitarnej jednego z obiektów nie okazano umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, wywóz odpadów udokumentowano fakturą.

W ewidencji tutejszej Stacji jest dwadzieścia dziewięć gospodarstw agroturystycznych świadczących usługi noclegowe. Podczas kontroli nie stwierdzono istotnego naruszenia przepisów sanitarnych.

1.3. Domy Pomocy Społecznej (DPS).

- liczba obiektów w ewidencji - 2
- liczbę obiektów skontrolowanych/ liczbę przeprowadzonych kontroli – 1/2
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-porządkowym - 0
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-technicznym - 1
- liczbę wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) - 0
- liczbę i kwotę nałożonych mandatów - 0
- inne podjęte działania, np. pisma interwencyjne - 0
- najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach: zawilgocone ściany i sufity

Na terenie powiatu znajdują się dwa obiekty tego typu, będące w ewidencji PSSE w Choszczynie:

- Prywatny Dom Pomocy „RICCARDO” w Pełczycach,
- Środowiskowy Dom Samopomocy w Choszczynie, ul. Dąbrowszczaków.

W dniu 10.05.2011r. skontrolowano obiekt Prywatny Dom Pomocy „RICCARDO” w Pełczycach. Podczas kontroli ustalono, że w obiekcie przebywa dziewiętnastu pensjonariuszy, zatrudnionych jest sześć osób. Obiekt nie został w pełni przystosowany dla osób niepełnosprawnych. Źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg sieciowy, a nieczystości płynne odprowadzane są do istniejącej sieci kanalizacyjnej. Zapewnione są urządzenia do zbierania odpadów, utrzymane w należyтым stanie sanitarno-porządkowym oraz sanitarno-technicznym. Wydzielone jest miejsce do przechowywania bielizny czystej, a jej zapas jest wystarczający. Brudna bielizna prana jest we własnym zakresie na terenie obiektu. W magazynie produktów żywnościowych wydzielone jest miejsce na środki dezynfekcyjne, czystościowe oraz higieniczne. Jednostki mieszkalne są dwu, trzy lub cztero osobowe, przy każdej jednostce zlokalizowane są zespoły higieniczno-sanitarne. Zapewniona jest również jedna toaleta wspólna. Podczas kontroli stwierdzono następujące uchybienia :

- w jednym z pokoi mieszkalnych stwierdzono obecność plam wilgoci oraz wykwitły nieznanego pochodzenia,
- u jednego z pracowników odnotowano brak aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

1.4. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie wybrane z powyższych usług pod kątem zachowania wymogów procesów mycia i dezynfekcji oraz, gdy zachodzi taka potrzeba, procesów sterylizacji narzędzi wykorzystywanych podczas świadczenia usług.

- liczba obiektów w ewidencji - 62
- liczbę obiektów skontrolowanych/ liczbę przeprowadzonych kontroli – 50/62

- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-porządkowym - 0
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-technicznym - 2
- liczbę wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) - 5
- liczbę i kwotę nałożonych mandatów – 3/200
- inne podjęte działania, np. pisma interwencyjne - 0
- najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach: Brak informacji o zakazie palenia, brak badań do celów san.-epid., brak instrukcji postępowania z odpadami.

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Choszcznie znajduje 69 obiektów tego typu, z czego 5 to obiekty nowopowstałe. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 43 obiektach. Stan większości zakładów pod względem sanitarno-technicznym nie budził większych zastrzeżeń. Postępowanie z odpadami było prawidłowe, wszystkie zakłady mają podpisane umowy na wywóz odpadów komunalnych, a niektóre na odpady niebezpieczne z uprawnionymi do tego firmami.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych zakładów fryzjerskich i kosmetycznych, stwierdzono, iż w żadnym z nich nie prowadzi się sprzedaży artykułów fryzjerskich i kosmetycznych. Podawanie napojów odbywa się w naczyniach jednorazowego użytku. Pomieszczenia większości zakładów utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. W trzech zakładach fryzjerskich za nie zachowanie należytej czystości podczas świadczenia usług, nałożono mandaty karne w łącznej wysokości 200 zł.

Obiekty zaopatrzone są głównie w wentylację grawitacyjną, a w toaletach bez otworów okiennych jest wentylacja mechaniczna. Zakłady posiadają wydzielone miejsca na: odzież wierzchnią klientów, poczekalnię, bieliznę czystą i brudną oraz preparaty kosmetyczne. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne utrzymane w czystości. Ściany przy umywalkach i zlewach oraz podłogi wykonane są z materiałów nienasiąkliwych, łatwo zmywalnych, odpornych na działanie wilgoci i środków dezynfekcyjnych.

Wejścia do obiektów nie prowadziły przez pomieszczenia, w których nie były świadczone usługi.

Do wykonywania zabiegów używa się wyłącznie narzędzi i urządzeń sprawnych technicznie oraz czystych i dezynfekowanych. W większości zakładów stosowane są prześcieradła, podwłósniki i ręczniki jednorazowego użytku. W pozostałych zakładach wciąż stosuje się bieliznę. Brudną bieliznę gromadzi się w wydzielonych pojemnikach, a jej pranie odbywa się we własnym zakresie. Pracownicy zatrudniani w zakładach noszą czystą odzież ochronną (zachowana jest segregacja odzieży czystej i brudnej). Zapewnione są apteczki pierwszej pomocy. Dokumentacja zdrowotna do celów sanitarno-epidemiologicznych nie była aktualna w trzech skontrolowanych zakładach.

Zakres świadczonych usług w skontrolowanych zakładach fryzjerskich nie obejmował konieczności korzystania z narzędzi, bądź urządzeń naruszających ciągłość tkanek. Zakłady kosmetyczne wykonujące zabiegi przy użyciu narzędzi naruszających ciągłość tkanki, korzystają z usług firm zewnętrznych, a trzy z nich posiadają własne sterylizatory. Przeprowadzona kontrola skuteczności sterylizacji w zakładach kosmetycznych wykazała ich skuteczność.

1.5. Obiekty komunikacji publicznej - dworce autobusowe, dworce i stacje PKP, środki transportu osobowego.

- liczba obiektów w ewidencji - 4
- liczbę obiektów skontrolowanych/ liczbę przeprowadzonych kontroli – 1/1
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-porządkowym - 0
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-technicznym - 0

- liczbę wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) - 0
- liczbę i kwotę nałożonych mandatów - 0
- inne podjęte działania, np. pisma interwencyjne - 0
- najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach: zawilgocone ściany i sufity

Obiekty komunikacji publicznej.

W ewidencji PSSE w Choszcznie znajdują się cztery dworce kolejowe oraz jeden dworzec autobusowy. Brak zarejestrowanych przystanków oraz środków transportu osobowego.

Dworce PKS.

Pod nadzorem PSSE w Choszcznie jest jeden obiekt tego typu na terenie miejskim oraz trzy obiekty na terenie wiejskim. W roku 2011 nie przeprowadzano kontroli.

Dworce i Stacja PKP.

Skontrolowano jedynie dworzec PKP w Choszcznie. Obiekt od listopada 2011 roku zmienił właściciela i obecnie jest nim Urząd Miejski w Choszcznie. Zarządcą budynku jest Zarząd Nieruchomości Komunalnych w Choszcznie. Jest to stary obiekt, który od dawna nie był remontowany. W ostatnich latach odmalowano tylko ściany wewnątrz budynku. Obiekt nie posiada stałej toalety, a przenośną kabinę ustępową typu TOI-TOI. Stan sanitarno-porządkowy kabiny jest dobry.

Środki transportu osobowego.

Brak w ewidencji PSSE Choszczno.

Przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej.

Brak w ewidencji PSSE Choszczno.

1.6. Cmentarze i zakłady pogrzebowe kontrolowano w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi z uwzględnieniem zapobiegania przenoszenia chorób zakaźnych i zakażeń.

- liczba obiektów w ewidencji - 40
- liczbę obiektów skontrolowanych/ liczbę przeprowadzonych kontroli – 21/22
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-porządkowym - 0
- liczbę obiektów ze złym stanem sanitarno-technicznym - 2
- liczbę wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) - 2
- liczbę i kwotę nałożonych mandatów - 0
- inne podjęte działania, np. pisma interwencyjne - 0
- najczęściej stwierdzone nieprawidłowości w skontrolowanych obiektach: brak części ogrodzenia.

W ewidencji tutejszej Stacji są 4 cmentarze miejskie oraz 36 cmentarzy wiejskich. Zaplanowano kontrole sanitarne we wszystkich cmentarzach miejskich: Pełczyce, Bierzwnik, Choszczno, Drawno oraz Recz i wykonano zgodnie z planem kontroli.

Podczas kontroli na cmentarzu komunalnym w Choszcznie stwierdzono brak części ogrodzenia oraz niewłaściwy stan toalet. W związku z powyższym wydano decyzję nakazującą usunięcie uchybień do dnia 31 października 2011r. Zarządca cmentarza wystąpił z wnioskiem do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie o wyznaczenie nowego terminu wykonania decyzji ,w związku z brakiem możliwości dostosowania toalet w określonym czasie. W pozostałych obiektach nie

stwierdzono istotnych uchybień, wydano jedynie doraźne zalecenia pokontrolne. Przeprowadzono kontrolę siedemnastu cmentarzy wiejskich. Na jednym stwierdzono brak części ogrodzenia wobec czego wydano decyzję administracyjną, wykonaną w 2011 roku. Podczas kontroli cmentarzy sprawdzono znajdujące się na ich terenie kaplice cmentarne. Na terenie cmentarza w Choszczynie znajduje się odnowiona kaplica zaopatrzona w katafalk. Domy przedpogrzebowe z chłodniami do przechowywania zwłok znajdują się jedynie na dwóch cmentarzach komunalnych w Choszczynie i Reczu. W 2011 roku zakupiono nowe chłodnie w Choszczynie (4 miejsca) oraz w Reczu (2 miejsca).

W ewidencji PSSE w Choszczynie są cztery karawany. Jeden stanowi własność spółki MPGK w Choszczynie, dwa są własnością zakładu pogrzebowego „ARKA” oraz jeden będący pod zarządem Komunalnego Zakładu Usługowo-Handlowego w Drawnie. Wszystkie pojazdy zostały skontrolowane. W trakcie kontroli nie stwierdzono istotnych uchybień oraz nie wydano doraźnych zaleceń. Pojazdy były oznakowane, posiadały wpis do dowodu rejestracyjnego o ich przeznaczeniu oraz zabezpieczenia przed przesuwaniem się trumny. Opracowane były instrukcje mycia i dezynfekcji pojazdu, a informacje o ich przebiegu odnotowywane były w specjalnie do tego przeznaczonym rejestrze. W roku 2011 do tutejszej inspekcji wpłynęły 72 wnioski o wydanie zezwolenia na przeniesienie szczątków lub zwłok ludzkich.

Przeprowadzono 23 kontrole sanitarne, nadzorujące przebieg ekshumacji. Nie stwierdzono naruszenia przepisów w ramach postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

Nie wydawano decyzji na przewóz zwłok poza granice państwa. Wpłynęło pięć wniosków na sprowadzenie zwłok z zagranicy ze Starostwa Powiatowego w Choszczynie w związku z czym wydano pięć postanowień.

2. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

2.1. Zbiorowe zaopatrzenie w wodę do spożycia.

1. Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody.

W okresie czasu od 01.01.2011r. do 31.12.2011r. skontrolowano łącznie 71 urządzeń wodociągowym pod względem jakości wody przeznaczonej do spożycia (w tym 66 wodociągów i 5 lokalnych ujęć wodociągowych zaopatrujących w wodę obiekty: wypoczynkowe, służby zdrowia, piekarnię, dom pomocy społecznej, ośrodek szkolno-wychowawczy).

2 .Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę

Urządzenia o produkcji wody < 100 m³/d

- odpowiadająca wymaganiom – 59,
- nie odpowiadająca wymaganiom (brak przydatności do spożycia ze względu na obecność Escherichia Coli) – 0,
- nie odpowiadająca wymaganiom (warunkowa przydatność do spożycia ze względu na parametry fizykochemiczne) – 2 (wieś),

- wodociąg Niemieńsko – termin do 30.06.2012r.(mętność, mangan, żelazo),
- wodociąg Objezierze – termin do 2012r. (jon amonowy),

Urządzenia o produkcji wody od 100-1.000 m³/d

- odpowiadająca wymaganiom – 4,
- nie odpowiadająca wymaganiom (brak przydatności do spożycia ze względu na obecność Escherichia Coli) – 0,
- nie odpowiadająca wymaganiom (warunkowa przydatność do spożycia, parametry fizykochemiczne) – 1 (miasto),
- wodociąg Pełczyce – termin do 30.11.2011r (żelazo),

Urządzenia o produkcji wody od 1.000-10.000 m³/d

- odpowiadająca wymaganiom – 1,
- nie odpowiadająca wymaganiom (brak przydatności do spożycia, Escherichia Coli) – 0,
- nie odpowiadająca wymaganiom (warunkowa przydatność do spożycia, parametry fizykochemiczne) – 0,

3. Prowadzone postępowania administracyjne na jakość wody.

- liczba decyzji stwierdzających brak przydatności –0,
- liczba decyzji stwierdzających warunkową przydatność wody -3,

wodociąg Niemieńsko – WYKONANA (mętność, żelazo),
 wodociąg Klasztorne – WYKONANA (mętność, żelazo),
 wodociąg Niesporowice – WYKONANA (mętność, mangan, żelazo),
 wodociąg Nadarzyn – WYKONANA (jon amonowy),
 wodociąg Brzeziny – WYKONANA (mangan),
 wodociąg Bierzwnik – WYKONANA (jon amonowy),
 wodociąg Mielęcin – WYKONANA (mangan, żelazo),
 wodociąg Jarosławsko – WYKONANA (mangan),
 wodociąg Gleźno – WYKONANA (mangan),
 wodociąg Święciechów – WYKONANA (bakterie grupy Coli),
 wodociąg Chłopowo – WYKONANA (jon amonowy),
 wodociąg Żeńsko – WYKONANA (jon amonowy),
 wodociąg Recz – WYKONANA (mętność, żelazo),
 wodociąg Pełczyce – WYKONANA (mętność, mangan),
 wodociąg Bierzwnik – WYKONANA (jon amonowy),
 wodociąg Podegrodzie – WYKONANA (jon amonowy),
 wodociąg Niemieńsko – termin do 30.06.2012r. (mętność, mangan, żelazo),
 wodociąg Objezierze – termin do 2012r. (jon amonowy),
 wodociąg Pełczyce – termin do 30.11.2011r. (mętność, mangan, żelazo),
 nałożono grzywny z terminem wykonania do dnia 30.04.2012r

- liczba „derogacji” – obowiązujących i nowowydanych w ciągu trwania roku 2011 - 0,

4. Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie.

Odnotowano 3 awarie na terenie miasta Choszczna i 4 awarie na terenie miejscowości Bierzwnik oraz 1 awarię na terenie miejscowości Rębusz, a także 1 awarię na terenie miejscowości Zieleniewo, przerwy w dostawie wody nie trwały dłużej niż 4 godziny.

5. Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej.

Największa modernizacja stacji uzdatniania wody i sieci wodociągowej następuje w miejscowości Lubiana gmina Pełczyce. Stacja obsługuje miejscowość Nadarzyn, Brzyczno, Płotno oraz część miejscowości Lubiana.

6. Działania naprawcze.

Działania naprawcze polegają głównie na czyszczeniu złóż filtracyjnych, a także na zwiększaniu wsadów złoża w zbiornikach filtracyjnych.

2.2. Inne podmioty zaopatrujące wodę.

1. Liczba wodociągów skontrolowanych na jakość wody – 5.
2. Ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z poszczególnych wodociągów wg produkcji dobowej wody.

Urządzenia o produkcji wody < 100 m³/d

- odpowiadająca wymaganiom – 5,
- nie odpowiadająca wymaganiom (brak przydatności do spożycia ze względu na obecność Escherichia Coli) – 0,
 - nie odpowiadająca wymaganiom – 0,
- 3. Prowadzone postępowania administracyjne na jakość
 - liczba decyzji stwierdzających brak przydatności –0,
 - liczba decyzji stwierdzających warunkową przydatność wody -0,
 - liczba „derogacji” – obowiązujących i nowowydanych w ciągu roku 2011 - 0,

4. Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie.

Nie odnotowano awarii w obiektach.

5 .Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej.

Największa modernizacja stacji uzdatniania wody i sieci wodociągowej następuje w miejscowości Lubiana gmina Choszczno. Stacja obsługuje Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie, stanowi awaryjne zaopatrzenie dla części szpitala i podstawowe dla oddziału rehabilitacyjnego.

6. Działania naprawcze.

Brak danych na temat działań naprawczych.

3. Baseny kąpielowe.

3.1. Ocena jakości wody basenowej i stanu sanitarno-technicznego basenów W okresie roku 2011 pobrano do badania łącznie 137 próbek wody z niecek basenowych. Z krytej pływalni pobrano 121 próbek z czego 17 było kwestionowanych. Baseny na obiekcie Krytej Pływalni „Wodny Raj” były decyzją PPIS w Choszcznie wyłączone z eksploatacji w miesiącu październiku.

Z basenu rehabilitacyjnego SPZOZ pobrano 16 próbek z czego 2 były kwestionowane. Basen rehabilitacyjny SPZOZ był decyzją PPIS w Choszcznie wyłączony z eksploatacji w miesiącu lutym.

4. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej – szpitale.

4.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę.

Główne źródło zaopatrzenia w wodę w szpitalu to ujęcie miejskie, natomiast awaryjne jest ujęcie należące do SPZOZ. Jakość wody do spożycia nie budzi zastrzeżeń. Pobranych było łącznie 4 próbki wody, żadna z badanych nie była kwestionowana.

Liczba pobranych próbek wody ciepłej - 33, liczba próbek wody w których stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii Legionella sp - 5, liczba wystosowanych pism - 0, wydanych decyzji – 2. Decyzje została wydana na skażenie mikrobiologiczne w instalacji wody ciepłej w łazience na Oddziale Ginekologicznym oraz na Oddziale Dziecięcym.

5. Wnioski.

Monitoring wody prowadzony był systematycznie. Z przeprowadzonego poboru próbek wody sporządzane były protokoły, do każdego sprawozdania z badania wody wydawane były także opinie sanitarne o przydatności wody do spożycia. Większość punktów poboru była zlokalizowana na sieci u odbiorców, nie na wszystkich obiektach jest możliwość poboru wody surowej.

W ciągu roku 2011 sporządzane były raporty dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym.

W roku 2011 wyłączono z eksploatacji urządzenie wodociągowe w miejscowości Brzyczno, Nadarzyn i Płotno gmina Pełczyce, a podłączono do urządzenia zlokalizowanego na terenie wsi Lubiana. W dalszym ciągu część miejscowości jest niezwodociągowana, część jednak posiada urządzenia wodociągowe lecz o bardzo małej produkcji zasilające małą liczbę osób i w związku z powyższym nie są objęte nadzorem sanitarnym. Na terenie powiatu ok. 1000 osób zamieszkuje na terenie niezwodociągowanym.

Wewnętrzna kontrola jakości wody przeprowadzana przez przedsiębiorstwa jest prowadzona niesystematycznie.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Informacje wstępne

W 2011r. PPIS w Choszczynie obejmował nadzorem 81 placówek nauczania i wychowania:

- a). 13 przedszkoli w tym 5 to inne formy wychowania przedszkolnego funkcjonujące samodzielnie, przy szkołach , 2 to przedszkola z grupami żłobkowymi, 1 to przedszkole funkcjonujące w zespole szkół ;
- b). 19 szkół podstawowych w tym 4 szkoły funkcjonujące w zespołach szkół;
- c). 7 gimnazjów w tym 4 funkcjonujące w zespołach szkół;
- d). 1 warsztat terapii zajęciowej;
- e). 1 placówkę wychowania pozaszkolnego;
- f.) 38 placówek rekreacyjnych;
- g). 2 kluby wiejskie .

W skontrolowanych placówkach uczyło się - 4723 dzieci i młodzieży .

W okresie ferii zimowych i akcji letniej w 2011r. w 38 placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie działalności PSSE Choszczyno wypoczywało – 1293 uczestników.

2. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.

W roku 2011 ogółem wystawiono 17 decyzji administracyjnych, w tym 10 zmieniających termin wykonania obowiązków .

Postępowanie egzekucyjne prowadzono w stosunku do 12 placówek nauczania i wychowania. Wystawiono 9 decyzji płatniczych na łączną kwotę 819.50 zł., 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązków na sumę 200 zł. oraz 1 mandat karny na sumę 100 zł.

Decyzje administracyjne wystawiono na :

1. Przedszkole w Reczu ,ul. Srebrna 5, 73-210 Recz ,
2. Szkołę Podstawową w Drawnie ,ul. Szkolna 25 , 73-220 Drawno ,
3. Klub Kultury w Przybysławiu , 73-231 Krzęcin,
4. Klub Kultury w Mielęcinie , 73-231 Krzęcin,
5. Klub Kultury w Żeńsku , 73-231 Krzęcin,
6. Klub Kultury w Rakowie , 73-231 Krzęcin,
7. Ośrodek Wspierania Rodziny w Korytowie ,ul. Kościelna 4 a ,73-200 Korytowo .

Postępowanie egzekucyjne prowadzono w stosunku do Szkoły Podstawowej w Reczu, ul. Ratuszowa 29 ,73-210 Recz. Mandat karny nałożono podczas trwania akcji letniej w Ośrodku Wspierania Rodziny w Korytowie ,ul. Kościelna 4 a ,73-200 Korytowo.

3. Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w szkołach:

Realizację zajęć z wychowania fizycznego prowadzono zarówno na terenie placówek oświatowych jak i w przypadku braku przy nich infrastruktury - poza nimi. Zajęcia odbywały się w dobrych warunkach sanitarno – higienicznych zapewniających bezpieczeństwo uczestniczącym w nich dzieciom i młodzieży. W placówkach szkolnych prowadzono dokumentację wewnętrzną, w której odnotowywano okresowe kontrole stanu technicznego posiadanej infrastruktury, urządzeń i sprzętu

sportowego oraz umieszczono regulaminy określające zasady bezpiecznego korzystania z urządzeń i sprzętu sportowego.

Ponadto szkoły korzystały z infrastruktury innych placówek i klubów sportowych tj. hal sportowych, siłowni i innych, basenów, boisk. Z infrastruktury poza placówką korzystały dzieci i młodzież uczęszczające do 7 placówek w tym : 3 placówki korzystały z hali sportowej, 2 z basenu i 2 z stadionu miejskiego.

Stan infrastruktury do prowadzenia zajęć sportowych na boiskach szkolnych z roku na rok ulega poprawie poprzez oddawanie do użytku nowych boisk „ORLIK”, a także naprawę i modernizację już istniejących.

Dzieci i młodzież niedostatecznie korzystały natomiast z natrysków znajdujących się przy salach gimnastycznych. Z funkcjonujących przy skontrolowanych szkołach 15 czynnych natryskowniach z bieżącą ciepłą wodą:

- w 6 szkołach młodzież korzysta tylko po zajęciach dodatkowych (SKS, rozgrywki sportowe i inne;
- w 1 pozostają nieużywane.

4. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach:

W 81 skontrolowanych placówkach wszystkich typów ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej dla uczniów. Jako właściwe zgodnie z rozporządzeniem uznaje się takie, w których uczniowie mają dostęp do bieżącej, ciepłej wody, mydła w dozownikach, suszarek do rąk lub ręczników jednorazowych, papieru toaletowego przy lub w kabinach WC, a także zapewniony właściwy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny pomieszczeń i armatury sanitarnej. Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej tj. brak bieżącej ciepłej wody do mycia rąk po wyjściu z toalet stwierdzono w 2 Szkołach Podstawowych i w 2 Klubach Kultury. Na 3 placówki wystawiono decyzje administracyjne . W stosunku do 1 w roku 2011 wszczęto postępowanie egzekucyjne. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono mydło do mycia rąk w dozownikach, papier toaletowy oraz prawidłowy stan sanitarny pomieszczeń sanitarnych.

5. Ochrona placów zabaw / terenów rekreacyjnych / terenów sportowych przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi.

Podczas kontroli sanitarnych oceniano place zabaw/terenów rekreacyjnych/terenów sportowych pod kątem prawidłowego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi na terenie szkół i placówek oświatowych. Jako właściwą ochronę przed zanieczyszczeniami odchodami zwierząt przyjmuje się ogrodzenie terenu i jego prawidłowy stan techniczny, zastosowanie zakazu wprowadzania zwierząt na teren placówki i jego wyegzekwowanie, zabezpieczenie piaskownic przykryciem w czasie przerw w użytkowaniu (po zakończeniu zabawy/zajęć sportowych), wygrabianie nieczystości, wymiana piasku przed rozpoczęciem zabaw w piaskownicy. Wyniki kontroli przedstawiają się następująco:

- place rekreacyjne zorganizowano na terenie 10 skontrolowanych placówek, niewystarczającą ochronę przed zanieczyszczeniami stwierdzono w 1 placówce;
- w liczbie 53 placówek które posiadają plac zabaw i / lub teren rekreacyjny oraz teren sportowy, wszystkie oceniono jako posiadające wystarczającą ochronę przed zanieczyszczeniami.

W celu wyeliminowania nieprawidłowości wydano 1 decyzję administracyjną, nałożone obowiązki wyegzekwowano w I połowie 2011r.

6. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6 letnich w tzw. Oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych:

Ocenił poddano warunki sanitarno-higieniczne, jakie zapewniły placówki dla dzieci 6 letnich. W roku 2011 oceniono 32 placówki . Stwierdzono, iż w 14 placówkach funkcjonują oddziały „zerowe”, do których uczęszczało ogółem 553 dzieci 6 letnich. Właściwą infrastrukturę i wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do użytkowania przez oddział „zerowy” stwierdzono w 13 placówkach, w 1 placówce stwierdzono brak odpowiedniej infrastruktury do funkcjonowania oddziałów zerowych (stwierdzono niedostosowanie mebli do wysokości dzieci, sprzęt i meble nie posiadały certyfikatów).

7. Inne formy wychowania przedszkolnego :

Na terenie działalności PSSE w Choszczynie ogółem funkcjonuje 5 innych form wychowania przedszkolnego, do których uczęszczało 58 dzieci w wieku od 3 do 5 lat. Wszystkie znajdują się pod bieżącym nadzorem PIS, posiadają opinię sanitarną i są zarejestrowane w ewidencji placówek oświatowo-wychowawczych prowadzonych przez samorząd terytorialny. Wszystkie placówki mieszczą się w wiejskich Szkołach Podstawowych i spełniają warunki określone w przepisach prawa.

W roku 2011 do PSSE w Choszczynie wpłynął wniosek o wydanie opinii sanitarnej dotyczący Klubu Dziecięcego pod nazwą „Tęczowa Stokrotka”, mieszczącego się przy ul. 9 Maja w Choszczynie. Jest to forma działalności gospodarczej na podstawie ustawy o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U. z 2007r. Nr.155, poz.1095). Wydano pozytywną opinię sanitarną.

8. Zapewnienie uczniom dostępu do ciepłej wody :

Jedną z podstaw dbania o higienę osobistą, jest zapewnienie w placówkach bieżącej ciepłej wody do mycia rąk po wyjściu z toalet. W roku 2011 poddano tej ocenie 10 placówek. Stwierdzono, że 1 placówka nie posiadała ciepłej wody w sanitariatach dla uczniów przed 1 stycznia 2011r., w 2 placówkach nie zapewniono ciepłej bieżącej wody po 1 września 2011r. W 2 placówkach prowadzono postępowanie administracyjne, a w 1 postępowanie egzekucyjne.

9. Ergonomia w placówkach nauczania i wychowania

W ramach podejmowanych działań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży w szkołach i placówkach na zgodność z wymaganiami ergonomii, skontrolowano 1839 stanowisk uczniowskich w 91 oddziałach, w 22 przedszkolach, szkołach podstawowych, gimnazjach.

Niewłaściwe dostosowanie do wzrostu dzieci i młodzieży stwierdzono w 1 placówce, w 2 oddziałach co stanowiło 4,5 % skontrolowanych placówek.

Eliminowano nieprawidłowości wydając doraźne zalecenia oraz decyzje administracyjne w stosunku do placówek, w których stwierdzono nieprawidłowości.

10. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem zimowym i letnim skontrolowano 32 placówki, przeprowadzając w nich 32 kontrole sanitarne. Nie wszyscy organizatorzy zapewnili dzieciom i młodzieży dobry standard świadczonych usług turystycznych oraz bezpieczne i higieniczne warunki pobytu. W 1 placówce stwierdzono nie zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych, co spowodowało wszczęcie postępowania administracyjnego oraz nałożenie mandatu karnego na sumę 100 zł.

Kontrole przeprowadzono pod kątem stanu technicznego obiektów (ośrodków i placówek) zarejestrowanych w elektronicznej bazie wypoczynku w Kuratorium Oświaty w Szczecinie w tym szczególnie pod względem :

- stanu technicznego ośrodków, placówek,
- stanu zabezpieczenia ppoż.,
- stanu sanitarno-higienicznego,
- stanu technicznego urządzeń i sprzętu i wyposażenia,
- organizacji bezpieczeństwa wewnętrznego dla użytkowników obiektów,
- dokumentacji medycznej personelu opiekuńczego i wychowawczego,
- kwalifikacji zawodowych personelu opiekuńczego i wychowawczego.

Żywnienie dzieci i młodzieży wypoczywającej w miejscu zamieszkania i na półkoloniach, prowadzone było w stołówkach szkolnych i będących pod stałym nadzorem pionu Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku. Skontrolowany stan sanitarno-techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia i sprzęt utrzymywano w czystości, systematycznie prowadzono zabiegi mycia i dezynfekcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sposobu przygotowania posiłków, jakości zdrowotnej stosowanych surowców oraz dań gotowych.

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W roku 2011 roku pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na przeciwdziałanie następstwom palenia tytoniu, propagowanie zdrowego stylu życia, w tym profilaktykę otyłości i profilaktykę nowotworową, a także przeciwdziałanie chorobom zakaźnym, w tym grypie i HIV/AIDS.

1. Programy krajowe realizowane w 2011 roku.

1.1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

Cele

i zadania na lata 2010-2013.

Celem programu jest zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa zdrowotnego i zgonów wynikających z palenia i ekspozycji na dym tytoniowy.

Działania w tym zakresie podejmowano w ramach:

- szkolnych programów edukacyjnych,
- kampanii społecznych: Światowego Dnia bez Tytoniu 31maj 2011r., Światowego Dnia Rzucania Palenia,
- szkoleń i pojedynczych przedsięwzięć.

1.1.1. Krajowy program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”.

Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy i zwiększenie ich umiejętności w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. Głównymi adresatami programu są 5- i 6-letnie przedszkolaki. Program stanowi pierwszy etap edukacji w zakresie profilaktyki tytoniowej w wychowaniu zdrowotnym dziecka – kształci umiejętność rozpoznawania dymu tytoniowego, zwiększa wrażliwość dzieci na jego szkodliwość i miejsca, w których mogą być narażone na dym. W roku szkolnym 2010/2011 do programu przystąpiło 6 przedszkoli z powiatu choszczeńskiego tj. 75% wszystkich przedszkoli w powiecie oraz 1 oddział przedszkolny przy Szkole Podstawowej, co stanowi 7,15% ogółu oddziałów przedszkolnych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 403 dzieci 5 i 6 letnich

1.1.2. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „Nie pal przy mnie, proszę”

Celem programu jest zwiększenie wiedzy w zakresie odpowiedzialności za własne zdrowie, kształtowanie w uczniach umiejętności dbania o zdrowie swoich bliskich i nauka radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. Głównymi adresatami programu są uczniowie klas I-III szkół podstawowych. Program stanowi drugie ogniwo w cyklu programów profilaktyki antytytoniowej adresowanych do dzieci i młodzieży. Program ma na celu uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia oraz uwrażliwienie dzieci na szkodliwość biernego palenia. W programie wykorzystuje się aktywizujące metody prowadzenia zajęć, takie jak burza mózgów, wizualizacja. Do edycji programu w roku szkolnym 2010/2011 przystąpiło 17 szkół podstawowych, co stanowi 80,95 % wszystkich szkół podstawowych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 929 uczniów klas I-III szkół podstawowych.

1.1.3. Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół podstawowych i gimnazjów „Znajdź właściwe rozwiązanie” .

Celem programu jest kształtowanie wśród uczniów postaw asertywnych, związanych z unikaniem czynnego i biernego palenia tytoniu oraz zwiększenie wiedzy w zakresie odpowiedzialności za zdrowie własne i innych. Głównymi adresatami programu są uczniowie starszych klas szkół podstawowych i gimnazjalistów.

Program stanowi trzecie ogniwo w cyklu programów profilaktyki antytytoniowej adresowanych do młodzieży szkolnej. Program ukazuje funkcjonowanie ludzkiego ciała i jego potrzeb, podkreśla wagę odpowiedniego odżywiania i korzyści z czystego powietrza. Program uczy jak radzić sobie w sytuacjach trudnych, pomaga w umocnieniu poczucia własnej wartości, budowaniu pozytywnego myślenia o sobie i kształtowaniu ważnych umiejętności w kontaktach z ludźmi.

Do edycji programu w roku szkolnym 2010/2011 przystąpiło 5 szkół gimnazjalnych z powiatu choszczeńskiego tj. 55,55%% wszystkich szkół gimnazjalnych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 525 uczniów i 455 rodziców. Program był też realizowany wśród uczniów starszych klas w 15 szkołach podstawowych, co stanowi 71,43% szkół podstawowych w powiecie, działaniami objęto 777 uczniów klas IV-V szkół podstawowych , co stanowi 41,24 %.

1.1.4. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu 31 maja 2011r.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Choszcznie w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu zorganizowała etap powiatowy Festiwalu Piosenki o Zdrowiu. Adresatami festiwalu byli uczniowie szkół podstawowych i gimnazjalnych. Do etapu powiatowego zgłosił się Zespół Szkół w Pełczycach (1 szkoła podstawowa i 1 gimnazjum), który reprezentował powiat choszczeński w eliminacjach wojewódzkich. Na stronie internetowej PSSE Choszczno zamieszczono informację na temat Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Ramową Konwencję Światowej Organizacji Zdrowia o Ograniczaniu Użycia Tytoniu. Ponadto przeprowadzono dystrybucję 514 ulotek tytoniowych do 37 placówek (10 szkół podstawowych, 8 gimnazjów, 3 szkoły ponadgimnazjalne, 16 placówek służby zdrowia).

1.1.5. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu oraz kampania medialna „Miasta wolne od dymu”

Celem Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu jest realizacja kampanii zdrowotnych promujących zdrowy, wolny od dymu tytoniowego styl życia. Dodatkowo, w związku z rocznicą nowelizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu wyrobów tytoniowych, od 15 listopada do 31 grudnia 2011r organizowana jest kampania medialna pt. „**Miasta wolne od dymu**” mająca na celu popularyzowanie w społeczeństwie nowych uregulowań prawnych. Celem akcji jest dostarczenie społeczeństwu informacji na temat zmian w prawie, które weszły w życie 15 listopada 2010r. Strefy bezdymne powstają w: zakładach pracy, przedszkolach, szkołach, na uczelniach, w przychodniach, szpitalach, lokalach gastronomiczno-rozrywkowych, kinach, teatrach, domach kultury, obiektach sportowych, miejscach przeznaczonych do zabaw dzieci oraz na przystankach komunikacji miejskiej. Spot „Miasta wolne od dymu” był emitowany w telewizji kablowej „TEL-SAT” od 28 listopada do 11 grudnia 2011r.

1.2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”.

Program edukacyjny „Trzymaj Formę” skierowany jest do młodzieży szkół gimnazjalnych i ostatnich klas szkół podstawowych oraz ich rodziców. Odnosi się do promocji racjonalnego Żywienia i aktywności fizycznej. Realizowany jest od września 2006 roku, jako działanie nakierowane na realizację założeń Globalnej Strategii dot. Diety, Aktywności Fizycznej i Zdrowia WHO oraz Stanowiska Rządu RP w odpowiedzi na zapisy Zielonej Księgi: „Promowanie zdrowego Żywienia i aktywności fizycznej: europejski wymiar zapobiegania nadwadze, otyłości i chorobom przewlekłym” opracowany przez Komisję Wspólnot Europejskich 8 grudnia 2005 roku.

W powiecie choszczeńskim w roku szkolnym 2010/11 program realizowało 8 gimnazjów (88,8 % wszystkich gimnazjów na terenie powiatu choszczeńskiego) i 1312 uczniów szkół gimnazjalnych. Jednocześnie program realizowało 14 szkół podstawowych, co stanowi 66,66% wszystkich szkół podstawowych z terenu powiatu choszczeńskiego. Udział wzięło 802 uczniów szkół podstawowych.

1.3. „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”.

Krajowy program edukacyjny dotyczący profilaktyki HIV/AIDS ma na celu zmniejszenie liczby zakażeń HIV oraz kształtowanie postaw akceptacji i zrozumienia dla osób żyjących z HIV. Celem programu jest również popularyzacja wiedzy na temat ryzykownych zachowań, w tym seksualnych, w kontekście zakażeń HIV. Program realizowany jest od roku 1996, a jego działalność prewencyjna skierowana jest do populacji osób zdrowych i zmierza do ograniczenia rozprzestrzeniania się zakażeń HIV w

społeczeństwie poprzez podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS. Państwowa Inspekcja Sanitarna kieruje swoje działania głównie do uczniów szkół gimnazjalnych ponadgimnazjalnych. Zorganizowano Olimpiadę Wiedzy o AIDS pod honorowym patronatem Starosty Choszczeńskiego. Olimpiada odbyła się 4 grudnia w Zespole Szkół nr 2 w Choszczynie. Wzięło w niej udział 25 uczniów z 6 gimnazjów i 3 szkół ponadgimnazjalnych naszego powiatu. W tym samym dniu odbyła się VIII Powiatowa Konferencja pt. „Nie daj szansy AIDS”, młodzież przedstawiła montaż słowno-muzyczny p „Ukryty strzelec”. W konferencji wzięło udział 80 uczestników. Zorganizowano również wystawę plakatów i punkt informacyjny dla uczestników konferencji i uczniów Zespołu Szkół nr 2 w Choszczynie.

W ramach kampanii „Zrób test na HIV” spot „Zrób test na HIV” był emitowany w telewizji kablowej „Tel- Sat” w Choszczynie. Opracowanie internetowe nt Multimedialnej kampanii społecznej „Zrób test na HIV” oraz spot na temat promocji testowania został umieszczony na stronie internetowej PSSE Choszczno.

2. Programy wojewódzkie.

2.1. Program profilaktyki zakażeń HCV pt „STOP! HCV”

Program edukacyjny ma na celu zwiększenie wiedzy i świadomości uczniów na temat dróg szerzenia się zakażeń HCV oraz metod zapobiegania zakażeniom. Realizowany był w 1 szkole ponadgimnazjalnej. Działaniami edukacyjnymi objęto 17 uczniów i ich rodziców.

3. Programy lokalne

3.1 Powiatowy przegląd Programów Artystycznych Promujących zdrowie

„Zdrowym być”

Celem tego programu jest promowanie wśród dzieci zachowań korzystnych dla ich zdrowia z wykorzystaniem form inscenizacji teatralnych. Adresatami programu są dzieci 5-6 letnie w powiecie. Program był realizowany w 1 przedszkolu (12,5% przedszkoli w powiecie) i w 5 oddziałach zerowych, co stanowi 33,33 % oddziałów zerowych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 176 dzieci.

4. Interwencje nieprogramowe realizowane w 2011 roku.

4.1. Profilaktyka grypy.

Celem działań prowadzonych przez Pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest edukacja na temat czynników ryzyka sprzyjających w epidemii grypy oraz popularyzacja szczepień ochronnych przeciwko grypie sezonowej. Działaniami objęto dyrektorów placówek oświatowo-wychowawczych, nauczycieli, pedagogów, pielęgniarki medycyny szkolnej, uczniów, rodziców i opiekunów, dzieci przedszkolne, osoby starsze, zakłady pracy, pacjentów. Przekazano spot pt „Grypa. Chroń siebie i innych” do telewizji TELSAT Choszczno. Spot był emitowany ok. 420 razy.

4.2. Bezpieczne Wakacje 2011r.

Celem działań prowadzonych w ramach akcji letniej jest poprawa bezpieczeństwa dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego.

Działania prozdrowotne dotyczyły między innymi:

- pobudzania aktywności do działań na rzecz własnego zdrowia;
- popularyzacji aktywności fizycznej i racjonalnego odżywiania;
- popularyzacji zasad higieny osobistej;
- zasad bezpiecznego zachowania się podczas pobytu nad akwenami wodnymi i w lesie;
- edukacji w zakresie szkodliwości nadmiernej ekspozycji na promieniowanie

- ultrafioletowe;
- zapobiegania chorobom przenoszonym przez kleszcze;
- edukacji w zakresie udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej;
- profilaktyki nikotynizmu i przeciwdziałania szkodliwemu używaniu substancji psychoaktywnych;
- edukacji dotyczącej ryzykownych zachowań zdrowotnych, w tym seksualnych;
- edukacji w zakresie profilaktyki zatruc pokarmowych;
- profilaktyki chorób zakaźnych, w tym HIV/AIDS/STI, zakażeń meningokokowych i grypy;
- zapobiegania wściekliznie i postępowania w wypadku pokąsania przez zwierzęta domowe lub dzikie.

Adresatami programu było 14 kierowników kolonii, obozów (100%) Działania przeprowadzono w 14 placówkach wypoczynku letniego (100%).

4.3. Bezpieczne Ferie Zimowe.

Celem interwencji było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku zimowego. Adresatami programu było 8 kierowników półkolonii i obozów (100%) Działania przeprowadzono w 8 placówkach wypoczynku zimowego (100%).

4.4. Światowy Dzień Zdrowia pod hasłem „Odporność na antybiotyki” 7 kwietnia 2011r.

Działania w ramach tegorocznego Światowego Dnia Zdrowia miały na celu zwrócenie uwagi publicznej zarówno na dobrodziejstwa jak i zagrożenia związane ze stosowaniem antybiotyków .Umieszczono na stronie internetowej PSSE informacje dotyczące Światowego Dnia zdrowia, problematyki antybiotykoodporności oraz elektroniczną wersję broszury edukacyjnej. Elektroniczną wersję broszury edukacyjnej poświęconą problematyce Światowego Dnia zdrowia przekazano do samorządów lokalnych, placówek szkolnych i placówek służby zdrowia Uświetnieniem tego dnia był Powiatowy Przegląd Programów Artystycznych Promujących Zdrowie pod hasłem „Zdrowym być”.

4.5. Konkurs „Zdrowie i bezpieczeństwo dziecka”

Celem konkursu jest wyrobienie trwałych nawyków dbania o własne zdrowie oraz promowanie zasad bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego, udzielania I pomocy przedmedycznej, bezpieczeństwa p/pożarowego, bezpieczeństwa ruchu drogowego. Konkurs był skierowany do uczniów klas pierwszych szkół gimnazjalnych naszego powiatu. W etapie powiatowym wzięło udział 5 gimnazjów (55,5%). W eliminacjach uczestniczyło 15 uczniów . Konkurs został zrealizowany przy współudziale Powiatowej Komendy Policji w Choszcznie, Powiatowej Komendy Straży Pożarnej w Choszcznie, Nadleśnictwa Choszczno, Drawieńskiego Parku Narodowego, Starostwa Powiatowego.

4.6. Profilaktyka zażywania tzw. dopalaczy i innych środków psychoaktywnych tzw. „dopalacze”.

Cele interwencji jest dostarczenie informacji o nowych środkach psychoaktywnych pojawiających się na rynku narkotykowym. Na stronie internetowej PSSE Choszczno umieszczono linki do strony internetowej Krajowego Biura ds. Przeciwdziałania Narkomanii. Tą samą informację przekazano wszystkim szkołom na

terenie powiatu. Przeprowadzono 5 szkoleń dla kadry pedagogicznej. W szkoleniach wzięło udział 172 nauczycieli. Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych (23 filmy „Stop dopalaczom”, 155 ulotek „Co to są dopalacze”) do 17 szkół podstawowych, 7 gimnazjów, 3 zespołów szkół ponadgimnazjalnych.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANTARNY

1. Działalność kontrolno-represyjna:

Liczba kontroli	- 20
Liczba decyzji merytorycznych	- 0
Liczba decyzji-rachunków	- 24 na kwotę 1862,50 zł
Liczba postanowień	- 1
Liczba mandatów	- 0
Liczba opinii	- 71

2. Zagadnienia z zakresu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

W I półroczu 2011 roku PPIS w Choszcznie wydał pozytywną opinie sanitarną:
- o dokumentacji budowlanej zakładu fryzjerskiego w Pełczycach.

W II półroczu 2011 roku PPIS w Choszcznie na terenie powiatu uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania niżej wymienione obiekty budowlane:

- stacja uzdatniania wody w Lubianie, - prywatny dom pomocy w Pełczycach,
- myjnia samochodowa w Choszcznie,
- gabinet lekarski w Choszcznie
- sklepy, zakłady fryzjerskie, gabinet kosmetyczny oraz punkt małej gastronomii.

Podsumowanie

Obiekty budowlane opiniowane przez PPIS w Choszcznie nie mają istotnego wpływu na stan sanitarny powiatu.

