

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO ZA  
2010 ROK**

**Choszczno, 15 luty 2010r.**

# SPIS TREŚCI

## Wstęp

### **I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych**

- 1.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych
  - 1.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe
    - 1.1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w 2010
  - 1.1.2. Decyzje administracyjne w 2010r.
  - 1.1.3. Wirusowe zapalenia wątroby
    - 1.1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu A
    - 1.1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B
    - 1.1.3.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu C
  - 1.1.4. Choroby przenoszone drogą płciową
  - 1.1.5. Wybrane choroby zakaźne
  - 1.1.6. Grypa sezonowa, grypa wywołana nowym wirusem A/H1N1.
  - 1.1.7. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu
    - 1.1.7.1. Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i mózgu
    - 1.1.7.2. Wirusowe zapalenie opon mózgowych
    - 1.1.7.3. Wirusowe zapalenie mózgu
  - 1.1.8. Inwazyjna choroba meningokokowa
  - 1.1.9. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS
  - 1.1.10. Borelioza z Lyme
  - 1.1.11. Styczność, narażenie na wścieklicznę – potrzeba szczepień
- 1.2. Realizacja szczepień ochronnych
  - 1.2.1. Rejestracja Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych

### **II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia**

- 2.1. Wstęp
- 2.2. Infrastruktura zaopatrzenia ludności wodę
- 2.3. Analiza przekroczeń
  - 2.3.1. Przekroczenia parametrów z załącznika nr 1 do rozporządzenia
  - 2.3.2. Analiza przekroczeń parametrów z załącznika nr 2 do rozporządzenia
  - 2.3.3. Analiza przekroczeń parametrów z załącznika nr 3 do rozporządzenia
- 2.4. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę
  - 2.4.1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia
    - 2.4.1.1. Ważniejsze modernizacje i kapitalne remonty stacji uzdatniania wody
    - 2.4.1.2. Rozbudowa sieci w miejscowościach zwodociągowanych
    - 2.4.1.3. Awarie

### **III. Zapobiegawczy nadzór sanitarny**

- 3.1. Wstęp

Podsumowanie

### **IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk**

- 4.1. Wprowadzenie
- 4.2. Stan sanitarny wybranych obiektów
  - 4.2.1. Ustępy publiczne
  - 4.2.2. Domy pomocy społecznej (DPS)
  - 4.2.3. Noclegownie
  - 4.2.4. Obiekty świadczące usługi hotelarskie – hotele, obiekty wczasowo-turystyczne i inne świadczące usługi hotelarskie
  - 4.2.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi
  - 4.2.6. Obiekty komunikacji publicznej
    - 4.2.6.1. Dworce autobusowe

- 4.2.6.2. Dworce i stacje PKP
- 4.2.6.3. Środki transportu osobowego
- 4.2.6.4. Przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej
- 4.2.7. Tereny rekreacyjne
- 4.2.7.1. Zagospodarowanie plaż
- 4.2.7.2. Piaskownice
- 4.2.8. Cmentarze i zakłady pogrzebowe
- 4.3. Kąpieliska i baseny kąpielowe
- 4.3.1. Kąpieliska
- 4.3.2. Baseny kąpielowe

#### **V. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej**

- 5.1. Zakłady opieki zdrowotnej
- 5.1.1. Szpitale
- 5.1.1.1. Stan techniczny i funkcjonalny szpitali
- 5.1.1.2. Dezynfekcja
- 5.1.1.3. Utrzymanie bieżącej czystości
- 5.1.1.4. Zaopatrzenie w wodę
- 5.1.1.5. Sterylizacja
- 5.1.1.6. Postępowanie z bielizną szpitalną
- 5.1.1.7. Gospodarka odpadami medycznymi
- 5.2. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami
- 5.3. Zakażenia szpitalne i ocena dzia³alności szpitalnych Zespołów ds. Zapobiegania i Zwalczania Zakażeń Zakładowych.
- 5.4. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

#### **VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy**

- 6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy
- 6.2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne
- 6.3. Ocena narażenia szkodliwe czynniki biologiczne
- 6.4. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi, prekursorami narkotyków, produktami biobójczymi
- 6.5. Choroby zawodowe

#### **VII. Higiena radiacyjna**

Podsumowanie

#### **VIII. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach**

- 8.1. Informacje wstępne
- 8.2. Funkcjonalność budynków
- 8.3. Stan techniczny oraz sanitarny budynków
- 8.4. Wodociągi i kanalizacja w placówkach oświatowo – wychowawczych
- 8.5. Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego
- 8.6. Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami
- 8.7. Dożywianie dzieci i młodzieży
- 8.8. Ergonomia w placówkach nauczania i wychowania
- 8.9. Rozkłady zajęć szkolnych
- 8.10. Substancje i preparaty chemiczne w szkolnych pracowniach chemicznych
- 8.11. Wypoczynek dzieci i młodzieży

Podsumowanie

#### **IX. Stan sanitarny obiektów Żywności, Żywnienia i przedmiotów użytku**

- 9.1. Zakres nadzoru sanitarnego
- 9.2. Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach produkcji i obrotu Żywnością
- 9.3. Ogólna ocena obiektów Żywności i Żywnienia, materiałów i wyrobów ,

kosmetyków

9.3.1. Zakłady produkujące żywność

9.3.2. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

9.3.3. Zakłady małej gastronomii

9.3.4. Obiekty ruchome i tymczasowe

9.3.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

9.3.5.1. Stołówki i bufety przy zakładach pracy

9.3.5.2. Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach

9.3.5.3. Bloki żywienia w szpitalach

9.3.5.4. Bloki żywienia w domach opieki społecznej

9.3.5.5. Bloki żywienia w domach czasowych

9.3.5.6. Zakłady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży

9.3.6. Zakłady obrotu żywnością

9.3.6.1. Supermarkety

9.3.6.2. Kioski spożywcze

9.3.6.3. Magazyny hurtowe

9.3.6.4. Inne obiekty obrotu żywnością

9.3.7. Transport żywności

9.3.8. Wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

9.3.9. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki oraz obiekty obrotu kosmetykami

9.4. Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi

9.5. System wczesnego ostrzegania: RASFF i RAPEX

9.6. Działalność laboratoryjna w zakresie badań środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

9.6.1. Jakość zdrowotna środków spożywczych, przedmiotów użytku, kosmetyków oraz badania sanitarne – wykonane w województwie zachodniopomorskim w 2010 roku

9.6.2. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

9.6.3. Jakość zdrowotna środków spożywczych pochodzących z importu z krajów trzecich i Unii Europejskiej

9.6.4. Jakość zdrowotna materia<sup>3</sup>ów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

9.7. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami i środkami masowego przekazu

9.7.1. Inspekcja Weterynaryjna

9.7.2. Inspekcja Handlowa

9.7.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

9.7.4. Inspekcja Farmaceutyczna

9.7.5. Inspekcja Handlowa Jakości Artykułów Rolno – Spożywczych

9.7.6. Organy administracji samorządowej

9.7.7. Środki masowego przekazu

## **X. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia**

10.1. Programy krajowe realizowane w 2010 roku

10.1.1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce. Cele i zadania na lata 2010-2011

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

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

10.1.1.3. Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół

podstawowych i gimnazjów „Znajdź właściwe rozwiązanie” – edycja pilotażowa

10.1.1.4. Kampania społeczna skierowana do studentów i obchody Światowego Dnia bez Tytoniu 31 maja 2010r

10.1.1.5. Wystawa planszowa WHO pt. „Siła komunikacji antytytoniowej”

10.1.2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”

10.1.3. „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakazeniom HIV”

10.2. Programy wojewódzkie

10.2.1. Profilaktyka raka szyjki macicy „Wybierz życie – Pierwszy Krok”

10.3. Interwencje nieprogramowe realizowane w 2010 roku

10.3.1. Profilaktyka grypy

10.3.2. V Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu

10.3.3. Bezpieczne Ferie Zimowe 2010r

10.3.4. Bezpieczne Wakacje 2010r

10.3.5. Światowy Dzień Zdrowia pod hasłem „Człowiek i Miasto. Zdrowie w mieście się liczy” 7 kwiecień 2010r

10.4. Projekt „Odświeżamy nasze miasta. TOB3CIT (Tobacco Free Cities)”

Podsumowanie

**XI. Podsumowanie**

**XII. Wnioski**

**XIII. Spis Tabel**

**XIV. Spis Rycin**

## Wstęp

Działalność statutowa Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie choszczeńskim w 2010 roku tak jak w latach poprzednich podporządkowana była realizowaniu zadań z zakresu zdrowia publicznego zgodnie z posiadanymi kompetencjami. Specyfika jej działań uwarunkowana była położeniem i charakterystyką powiatu. Powiat choszczeński jest położony w znacznej swej części w otulinie Drawieńskiego Parku Narodowego, na 56% swej powierzchni jest objęty ochroną zasobów przyrody a aż 39% stanowią lasy i grunty leśne. Zatem Państwowa Inspekcja Sanitarna ukierunkowała swoje działania na :

-nadzorce nad warunkami środowiskowymi i monitorowaniem jego potencjalnych zagrożeń (wody, gleby, powietrza, żywności)

-nadzorce nad warunkami środowiska pracy, nauczania i wychowania oraz wypoczynku

-monitorowaniem stanu zdrowia mieszkańców powiatu i intensyfikacją działań przeciwepidemicznych w zakresie chorób zakaźnych zwłaszcza występujących sezonowo a zwłaszcza grypie A H1N1

-promowaniem zdrowego stylu życia, inicjowaniem i koordynowaniem zadań wynikających w tym zakresie z kompetencji Inspekcji Sanitarnej

W 2010 roku sytuacja epidemiologiczna była stabilna. Nie występowały zachorowania na inwazyjne choroby zakaźne. Działania służby sanitarnej szczególnie ukierunkowane były na zapewnienie bezpieczeństwa żywności i zapewnienie właściwej jakości wody do spożycia.

Zadania ustawowe realizowane były przez 19 etatowych pracowników w tym 11 zatrudnionych w bezpośrednim nadzorze sanitarnym. W 2010 roku przeprowadzono 1419 kontroli sanitarnych, wydano 499 decyzji administracyjnych, 563 decyzje -rachunki na kwotę 50.509,51 zł. Szczegółową analizę działalności kontrolno-represyjnej przedstawiono poniżej.

## SYTUACJA DEMOGRAFICZNA

Liczba mieszkańców powiatu choszczeńskiego na dzień 31.12.2010r. wynosiła ogółem 50574 a więc jest mniejsza w porównaniu do 2009 roku o 207 osób.

Szczegółowo przedstawia to tabela.

Tab. Nr 1 Struktura demograficzna powiatu

Lp.	Nazwa gminy	Ogółem ludność	Miasto/Wieś	Liczba mieszkańców	Kobiety	Mężczyźni
1.	Choszczno	2.2281	Miasto	15.784	8.195	7.589
			Wieś	6.497	3.221	3.276
2.	Drawno	5.400	Miasto	2.439	1.203	1.236
			Wieś	2.961	1.488	1.473
3.	Pełczyce	8.150	Miasto	2.718	1.371	1.347
			Wieś	5.432	2.677	2.755
4.	Recz	5.808	Miasto	3.039	1.547	1.492
			Wieś	2.769	1.366	1.403
5.	Bierzwnik	5.012	Wieś	5.012	2.457	2.535
6.	Krzęcin	3.923	Wieś	3.923	1.943	1.980
Ogółem powiat:		50.574	Miasto	23.980	12.316	11.664
			Wieś	26.594	13.152	13.442

Liczba urodzeń na dzień 31.12.2010 roku wyniosła 535 i była o 67 mniejsza w porównaniu do roku ubiegłego . W 2010 roku odnotowano 523 zgony z czego kobiety 228, mężczyźni 295. W porównaniu do 2009r. zmniejszyła się liczebność powiatu choszczeńskiego mimo wyżki urodzeń nad zgonami.

Współczynnik umieralności ogólnej na terenie powiatu choszczeńskiego w 2010 roku wynosił 10,34 na 1000 mieszkańców (w 2009r. 9,09/1000). Współczynnik umieralności kobiet na 1000 mieszkańców w 2010 roku wynosił 8,95/1000 (2009r.-8,78/1000), współczynnik umieralności mężczyzn wynosił 11,75/1000 (2009r. 10,7/1000).

Szczegółowe współczynniki umieralności w 2010 roku kształtowały się następująco w przeliczeniu na 100 mieszkańców:

- współczynnik umieralności kobiet w mieście – 7,2 (2009-6,45)
- współczynnik umieralności kobiet na wsi – 10,57 (2009-7,9)
- współczynnik umieralności mężczyzn w mieście – 10,63 (2009-10,13)
- współczynnik umieralności kobiet na wsi – 12,72 (2009-13,28)

Zadania Statutowe realizowało w 2010 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 – 1.419

Liczba decyzji merytorycznych - 499

Liczba decyzji- rachunków - 563 na kwotę – 50.509,51zł

Liczba postanowień - 108

Liczba mandatów – 35 na kwotę – 4.400zł

Liczba opinii – 225

Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 1.216

## **I. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych**

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie powiatu choszczeńskiego była stabilna. Nie odnotowano chorób zakaźnych inwazyjnych o ciężkim przebiegu jak również chorób zawleczonych.

### **1.1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych**

#### **1.1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe – nie notowano**

##### **1.1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w 2010r. – 1 ognisko objęło 18 osób**

#### **1.1.2. Działalność kontrolno- represyjna**

1. Liczba wystawionych decyzji na stan sanitarno-techniczny i higieniczny:

- szpitali- 0
- zakładów opieki zdrowotnej- 2
- indywidualnych praktyk- 0

2. Decyzja o wstrzymaniu działalności lub zamknięciu obiektu:

- szpitali- 0
- zakładów opieki zdrowotnej- 0
- indywidualnych praktyk- 0

3. Liczba wystawionych postanowień dla :

- szpitali- 0
- zakładów opieki zdrowotnej- 0
- indywidualnych praktyk- 6

4. Liczba i suma wystawionych decyzjo-rachunków dla:

- szpitali- 0
- zakładów opieki zdrowotnej- 1
- indywidualnych praktyk- 0

5. Liczba i suma nałożonych mandatów dla:

- szpitali- 0
- zakładów opieki zdrowotnej- 0
- indywidualnych praktyk- 0

#### **1.1.3. Wirusowe Zapalenie Wątroby**

**1.1.3. 1. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu A - 0**

**1.1.3.2. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B - 4**

**1.1.3.3. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu C – 0**

**1.1.4. Choroby przenoszone drogą płciową – 0**

**1.1.5. Wybrane choroby zakaźne**

**1.1.6. Grypa sezonowa - 2.952, grypa wywołana nowym wirusem A/H1N1 - 0**

**1.1.7 Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu – 0**

**1.1.7.1. Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu – 2**

**1.1.7.2. Wirusowe zapalenie opon mózgowych – 0**

**1.1.7.3. Wirusowe zapalenie mózgu – 0**

**1.1.8. Inwazyjna choroba meningokokowi – 0**

**1.1.9. Zakażenie wirusem HIV, choroba AIDS – 0**

**1.1.10. Borelioza z Lome – 2**

**1.1.11. Styczność i narażenie na wścieklicznę /potrzeba szczepień – 11**



## 1.2. Realizacja Szczepień ochronnych

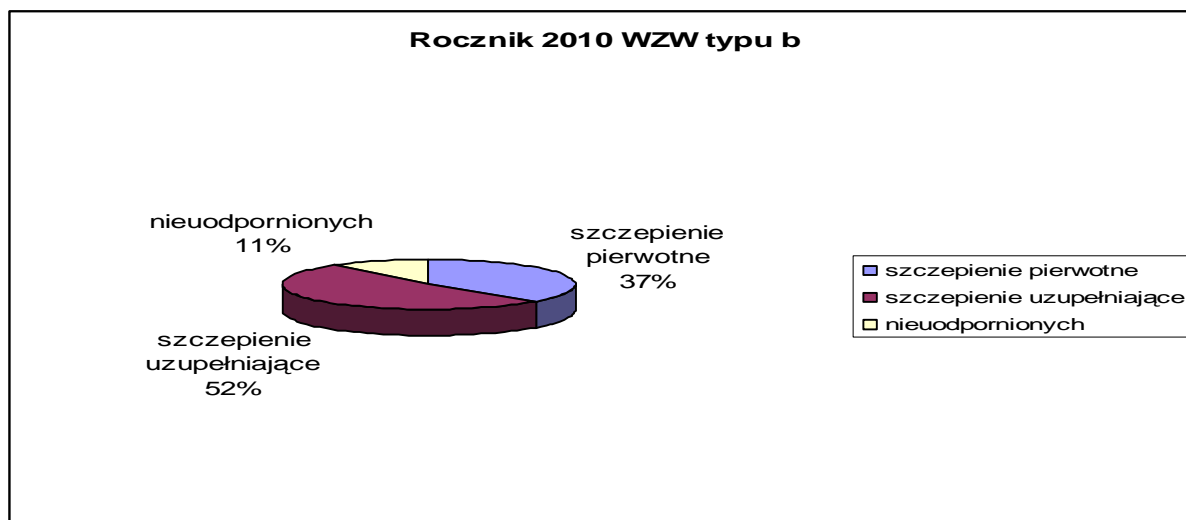
Stan uodpornienia populacji dzieci i młodzieży z powiatu choszczeńskiego w 2010 roku – przedstawiono graficznie dane obejmują wyłącznie roczniki podlegające do obowiązkowych szczepień ochronnych w 2010 roku zgodnie z Narodowym Programem Szczepień Ochronnych.

Rycina Nr.1 Rocznik 2010 Gruźlica

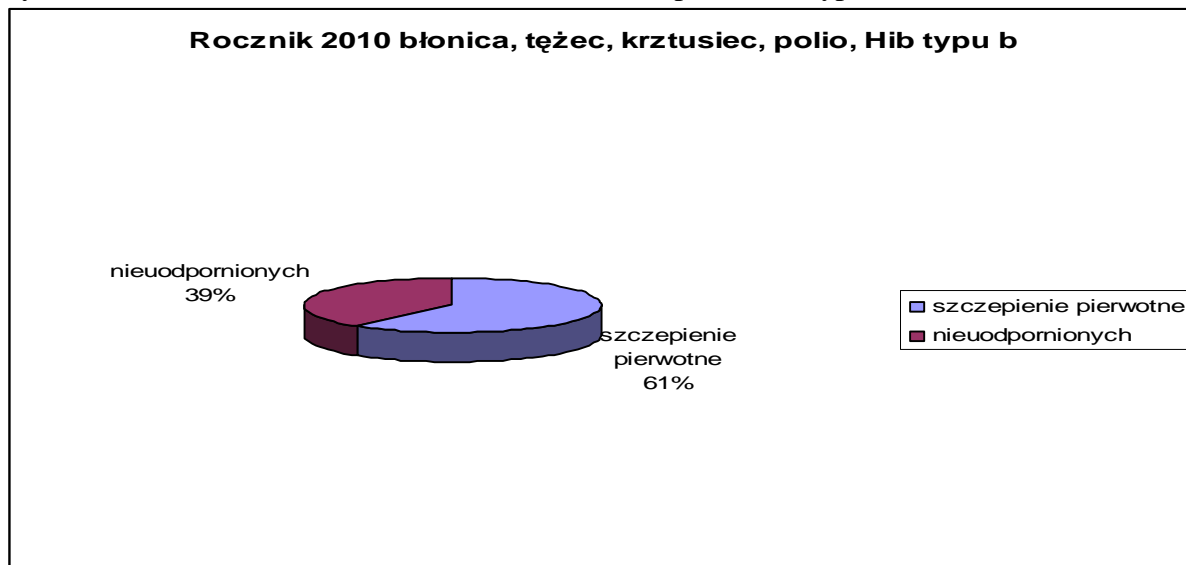


Rycina Nr 2 Rocznik 2010 WZW typu

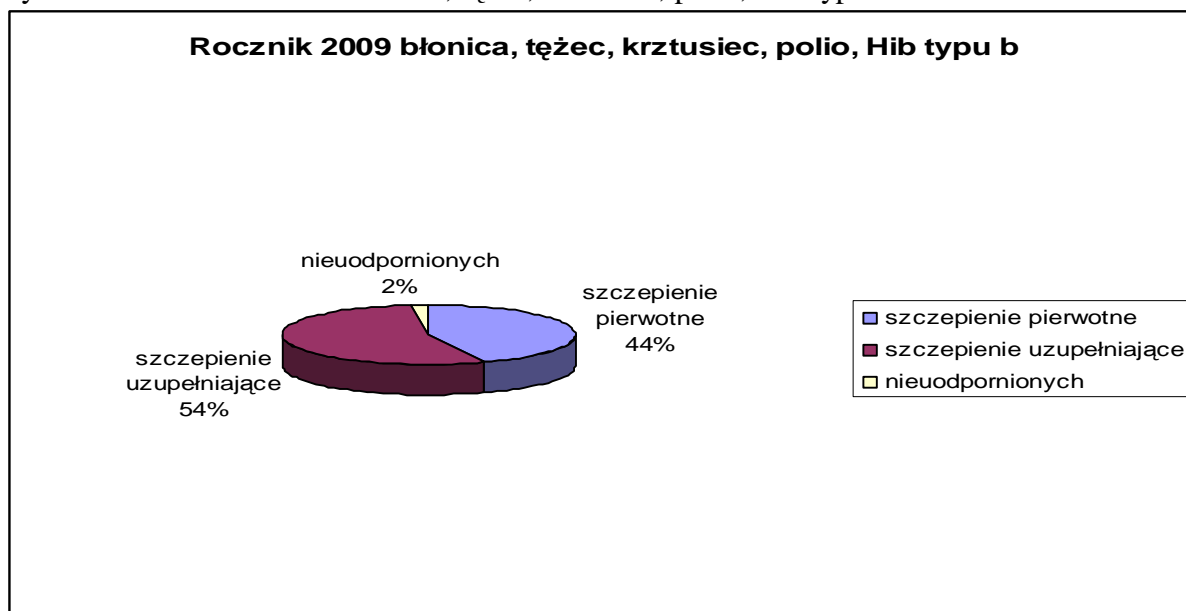
B



Rycina Nr 3 Rocznik 2010 błonica, tężec, krztusiec, polio, Hib typu b



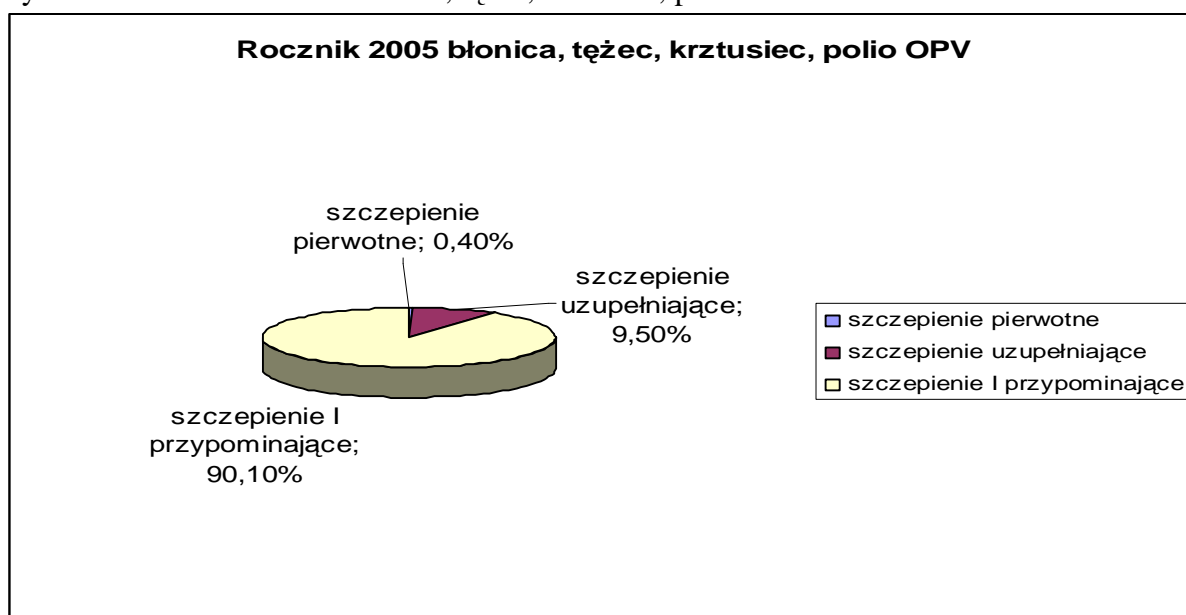
Rycina Nr 4 Rocznik 2009 błonica, tężec, krztusiec, polio, Hib typu b



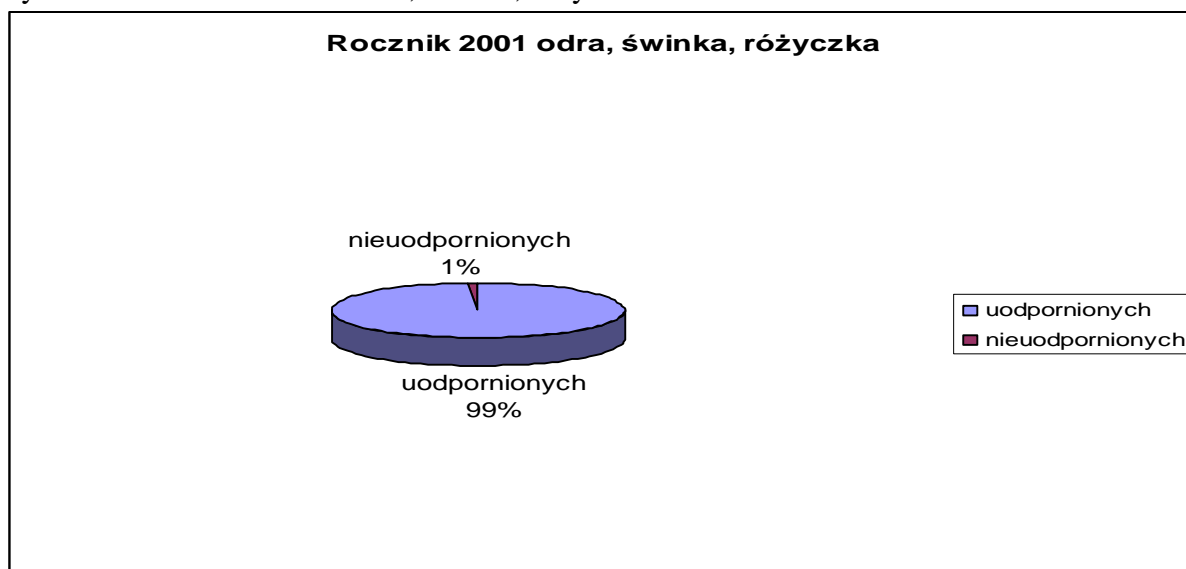
Rycina Nr 5 Rocznik 2009 odra, świnka, różyczka



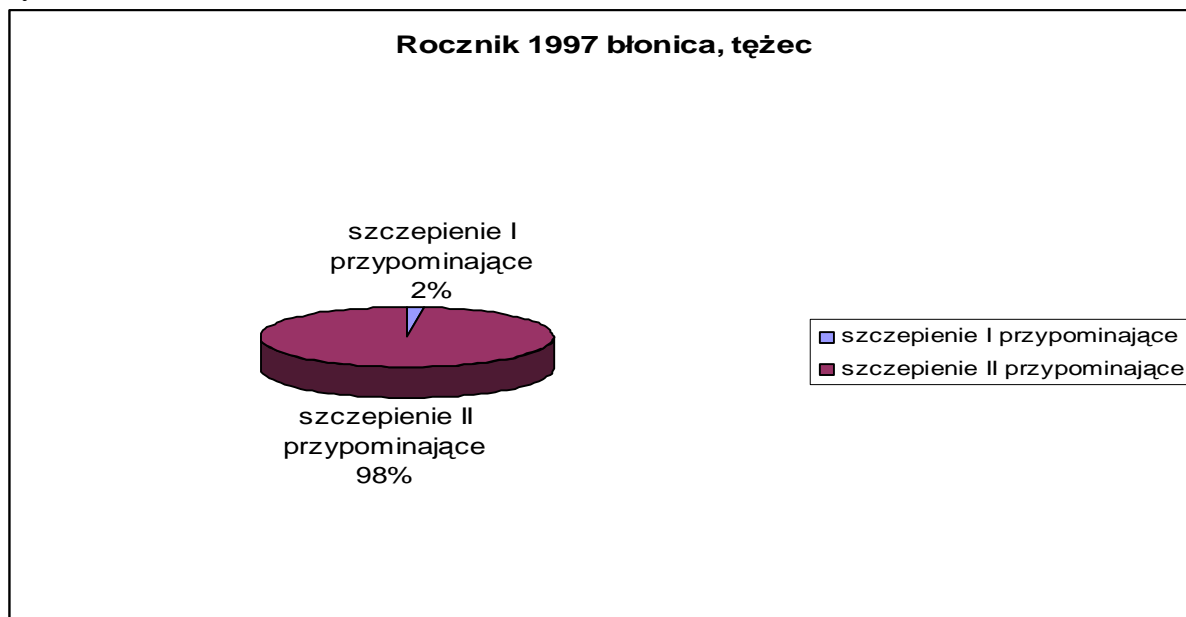
Rycina Nr 6 Rocznik 2005 błonica, tężec, krztusiec, polio OPV

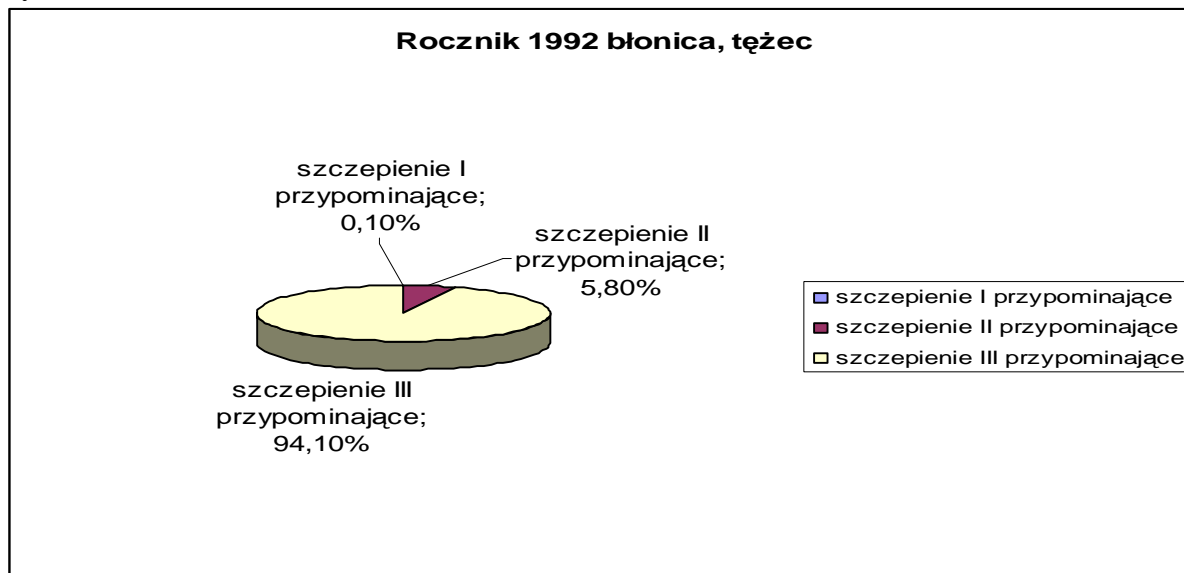


Rycina Nr 7 Roczniak 2001 odra, świnka, różyczka



Rycina Nr 8 Roczniak 1997 błonica, tężec





### 1.2.1. Rejestracja niepożądanych odczynów poszczepiennych

W 2010 roku odnotowano 3 niepożądane odczyny poszczepienne u dzieci poddanych obowiązkowym szczepieniom ochronnym. 1 wystąpił u rocznego dziecka po szczepieniu szczepionką DTP + HIB oraz Hepawax i miało charakter obrzęku i zaczerwienienia skóry. Drugi niepożądany odczyn poszczepienny wystąpił u 5 letniego chłopca pod postacią wysokiej gorączki, nacieku i obrzęku w miejscu wkłucia po podaniu szczepionki DTaP Tripacel. Trzeci odczyn poszczepienny wystąpił u 2 letniego dziecka pod postacią nacieku w miejscu wstrzyknięcia. I miało to miejsce po podaniu szczepionki INFARIX + IPV+ HIB

## II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

### 2.1.1. Wstęp

Monitoring wody prowadzony był systematycznie, w sporadycznych przypadkach (awaria instalacji) nie dotrzymano regularności poboru próbek i planowane badania zostały nieco przesunięte w czasie. 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.

### 2.1.2. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę

Liczba wodociągów z podziałem na produkcje wody o wydajności:

- 60 - poniżej 100 m<sup>3</sup>/d;
- 5 - 100-1.000 m<sup>3</sup>/d;
- 1 - 1.000-10.000 m<sup>3</sup>/d;

Liczba wodociągów innych podmiotów zaopatrujących w wodę:

- 5 - poniżej 100 m<sup>3</sup>/d;

Liczba studni publicznych awaryjnie zaopatrujących w wodę:

- 7 - studnie artezyjskie;
- 6 - studnie na pompę;

Przeprowadzono kontrolę jakości wody we 65 obiektach wodnych na terenie miast i na wsiach będących pod nadzorem PPIS w Choszcznie. Tylko jeden z obiektów nie został skontrolowany, został oddany do użytku w ostatnich dniach roku 2010.

### 2.1.3. Analiza przekroczeń:

Liczba wodociągów skontrolowanych ze względu na jakość wody – 65  
(1nieskontrolowany-obiekt nowopowstały, włączony do eksploatacji w grudniu 2010r. - wodociąg Żółwino).

Liczba wodociągów innych podmiotów skontrolowanych ze względu na jakość wody - 5.

Liczba studni publicznych skontrolowanych ze względu na jakość wody - 13.

Liczba pobranych próbek wody - 864.

Liczba pobranych próbek wody – 864;

- wodociągi poniżej 100 m<sup>3</sup>/d – 445,
- wodociągi 100-1.000 m<sup>3</sup>/d – 44,
- wodociągi 1.000-10.000 m<sup>3</sup>/d – 152,
- wodociągi innych podmiotów – 32,
- studnie publiczne – 14,
- basen rehabilitacyjny – 14,
- pływalnia – 103,
- studnie indywidualne – 4,
- kąpieliska – 28,
- woda ciepła (*Legionella*) – 28,

Liczba pobranych próbek wody nie odpowiadającej wymaganiom– 174;

- wodociągi poniżej 100 m<sup>3</sup>/d – 128,
- wodociągi 100-1.000 m<sup>3</sup>/d – 20,
- wodociągi 1.000-10.000 m<sup>3</sup>/d – 14,
- wodociągi innych podmiotów – 9,
- studnie publiczne – 3,

Liczba urządzeń dostarczających wodę odpowiadającej wymaganiom sanitarnym - ogółem 55

- wodociągi poniżej 100 m<sup>3</sup>/d – 50,
- wodociągi 100-1.000 m<sup>3</sup>/d – 4,
- wodociągi 1.000-10.000 m<sup>3</sup>/d – 1,
- wodociągi innych podmiotów – 5,
- studnie publiczne – 13,

Liczba urządzeń dostarczających wodę nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym - ogółem 11;

- wodociągi poniżej 100 m<sup>3</sup>/d – 10,
- wodociągi 100-1.000 m<sup>3</sup>/d – 1,
- wodociągi 1.000-10.000 m<sup>3</sup>/d – 0,
- wodociągi innych podmiotów – 0,
- studnie publiczne – 0,

Liczba próbek zdyskwalifikowanych ze względu na przekroczenia mikrobiologiczne wody (wymienić jakie) – 52 (ogólna liczba bakterii w 22°C i w 36°C oraz bakterie grupy Coli):

- 13 - ogólna liczba bakterii w 22°C,
- 5 - ogólna liczba bakterii w 36°C,
- 53 - bakterie grupy Coli,
- 11 - Escherichia Coli,
- 13 – Enterokoki,

Liczba próbek zdyskwalifikowanych ze względu na przekroczenia fizykochemiczne wody (wymienić jakie) – 117 (mętność, mangan, żelazo, jon amonowy, azotyny):

- 48 - mętność,
- 45 – mangan,
- 50 - żelazo,
- 54 - jon amonowy,
- 2 – azotyny,

Ogólna liczba wodociągów dostarczających wodę do spożycia odpowiadającą wymaganiom rozporządzenia - 55.

Ogólna liczba wodociągów dostarczających wodę do spożycia nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 1 do rozporządzenia - 0.

Ogólna liczba wodociągów dostarczających wodę do spożycia nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 2 do rozporządzenia - 0.

Ogólna liczba wodociągów dostarczających wodę do spożycia nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 3 do rozporządzenia – 11.

#### **2.1.4. Przekroczenia parametrów z załącznika nr 1 do rozporządzenia**

Liczba wodociągów dostarczających wodę do spożycia nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 1 do rozporządzenia z podziałem na produkcje (wymienić wodociągi i przekroczenia) - 0.

#### **2.1.5. Przekroczenia parametrów z załącznika nr 2 do rozporządzenia**

Liczba wodociągów dostarczających wodę do spożycia nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 2 do rozporządzenia z podziałem na produkcje (wymienić wodociągi i przekroczenia) - 0.

#### **2.1.6. Przekroczenia parametrów z załącznika nr 3 do rozporządzenia**

Liczba wodociągów dostarczających wodę do spożycia nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 3 do rozporządzenia z podziałem na produkcje oraz przekroczenia parametrów mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych (wymienić wodociągi i przekroczenia) - 11.

### **LICZBA URZĄDZEŃ DOSTARCZAJĄCYCH WODĘ:**

-odpowiadająca wymaganiom – 55

-nie odpowiadająca wymaganiom (warunkowa przydatność do spożycia, parametry fizykochemiczne) – 11 (wieś),

- 1) Niesporowice gm. Pełczyce (150 osób) - przekroczenia Mt, Mn, Fe,  
 2) Jarosławsko gm. Pełczyce (560 osób) - przekroczenia jon amonowy,  
 3) Nadarzyn gm. Pełczyce (370 osób) - przekroczenia jon amonowy,  
 4) Niemieńsko gm. Drawno (180 osób) - przekroczenia Mn, Fe,  
 5) Brzeziny gm. Drawno (420 osób) - przekroczenia Mn,  
 6) Mielęcín gm. Krzęcin (360 osób) - przekroczenia Mn, Fe,  
 7) Klasztorne gm. Bierzwnik (570 osób) - przekroczenia Mn, Fe, jon amonowy,  
 8) Gleźno gm. Choszczno (130 osób) - przekroczenia mangan,  
 9) Płotno gm. Pełczyce (430 osób) - skażenie mikrobiologiczne,  
 10) Bierzwnik gm. Bierzwnik (1440 osób) - przekroczenia jon amonowy,

Tabela Nr 1

Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w powiecie choszczeńskim (stan na dzień 31.12.2010r.)

	Liczba urządzeń		Liczba urządzeń dostarczających wodę					Liczba ludności zaopatrywanej w wodę (w tys.) w powiecie			
	Czynnych	w tym skontrolowanych na jakość wody	odpowiadającą wymaganiom	nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 1 ogółem	nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 2 ogółem	nieodpowiadającą wymaganiom załącznika nr 3		odpowiadającą wymaganiom	nieodpowiadającą wymaganiom		
						ogółem	w tym pod względem bakteriologicznym				
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
Ogólna liczba wodociągów	66	65	55	0	0	10	1	44,920	4,610		
Wodociągi o produkcji [m <sup>3</sup> /d]	<100	1	60	59	50	0	0	9	1	18,440	3,170
	100–1000	2	5	5	4	0	0	1	0	9,550	1,440
	1000–10000	3	1	1	1	1	0	0	0	0	16,930

Inne podmioty zaopatrujące w wodę :

1. Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” - Choszczno – wodociąg lokalny,
2. Polska Żegluga Morska – wodociąg lokalny Drawno,
3. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Niemieńsko - wodociąg lokalny,
4. Dom Pomocy Społecznej Brzeziny – wodociąg lokalny Brzeziny,
5. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie - wodociąg lokalny - ujęcie awaryjne dla szpitala w Choszcznie.

Wszystkie urządzenia skontrolowane zostały pod względem jakości wody, każdy z nich produkuje wodę, której jakość odpowiada wymogom rozporządzenia MZ.

Studnie publiczne

- 1) Drawno – ul. Szkolna – studnia artezyjska,
- 2) Drawno – ul. Ogrodowa 1 – studnia artezyjska,
- 3) Drawno – ul. Ogrodowa 2 – studnia artezyjska,
- 4) Drawno – ul. Tylna – studnia artezyjska
- 5) Drawno – ul. Plac Zgody 1 – studnia artezyjska,



- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| 6) Drawno – ul. Plac Zgody 2         | – studnia artezyjska, |
| 7) Drawno – ul. Kolejowa 23          | – studnia artezyjska, |
| 8) Drawno – ul. Kaliska 1            | – studnia na pompę,   |
| 9) Drawno – ul. Kaliska 2            | – studnia na pompę,   |
| 10) Drawno – ul. Kościuszki/Pomorska | – studnia na pompę,   |
| 11) Drawno – ul. Choszczeńska 12     | – studnia na pompę,   |
| 12) Drawno – ul. Osiedle             | – studnia na pompę,   |
| 13) Drawno – ul. Słoneczna           | – studnia na pompę,   |

Wszystkie urządzenia skontrolowane zostały pod względem jakości wody, część z nich produkuje wodę, której jakość nie odpowiada wymogom rozporządzenia MZ.

Urządzenia dostarczające wodę nie odpowiadającą wymaganiom załącznika nr 1 (Escherichia Coli, Enterokoki):

- Drawno – ul. Kaliska 1 – studnia na pompę,
- Drawno – ul. Kaliska 2 – studnia na pompę,
- Drawno – ul. Choszczeńska 12 – studnia na pompę,

Urządzenia dostarczające wodę nie odpowiadającą wymaganiom załącznika nr 3 (Bakterie grupy Coli):

- Drawno – ul. Kaliska 2 – studnia na pompę,

### **2.1.7. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę**

*Ogólny opis zaopatrzenia ludności w wodę (liczba ludności zwodociągowanych, niezwodociągowanych, struktura zaopatrzenia ludności w wodę z wodociągów w danej grupie wydajności wodociągów w połączeniu z jakością wody).*

Teren powiatu choszczeńskiego zamieszkuje łącznie 50.580 ludzi z czego 49.690 jest zwodociągowanych, w tym 49.530 korzysta z urządzeń wodociagowych objętych nadzorem sanitarnym przez PSSE w Choszczynie, ok. 160 osób korzysta z niewielkich ujęć lokalnych, natomiast pozostałe prawie 1.000 korzysta z ujęć własnych przydomowych, w wielu przypadkach zmodernizowanych.

Wśród nadzorowanych obiektów najlepszą jakość wody stwierdzono na terenie gminy Recz. Gmina, na każdym wodociągu posiada wodę o odpowiedniej jakości.

Znikomy odsetek ludzi korzystających z wody o przekroczeniach zawartości manganu stwierdzono na terenie gminy Choszczno ( 0,58% ludności zaopatrywanej w wodę z ujęć nadzorowanych). Na terenie gminy Choszczno jeden z 16 małych wodociągów produkuje wodę o nieodpowiedniej jakości (Gleżno – 130 osób). Wodociąg Choszczno produkuje wodę o odpowiedniej jakości, w trakcie roku 2010 ani jedna próbka wody nie była kwestionowana ze względu na parametry chemiczne. Jednakże tu pojawił się problem skażenia mikrobiologicznego ujęć wody i od połowy roku woda jest stale chlorowana. Ponadto w roku 2010 w miesiącu grudniu wystąpił problem skażenia wody na urządzeniu wodociagowym w miejscowości Piasecznik (440 osób).

Na terenie gminy Krzęcin stwierdzono wodę nieodpowiedniej jakości w jednym z wodociągów (Mielęcín – 360 osób przekroczenia manganu i żelaza tj.9,5% ludności zaopatrywanej w wodę z ujęć nadzorowanych).

Na terenie gminy Drawno stwierdzono wodę nieodpowiedniej jakości w dwóch wodociągach (Niemieńsko – 180 osób przekroczenia manganu i żelaza i Brzeziny zaopatrujące w wodę również mieszkańców Podlesia – łącznie 180 osób przekroczenia manganu tj.12,8% ludności zaopatrywanej w wodę z ujęć nadzorowanych).

Na terenie gminy Pełczyce stwierdzono wodę nieodpowiedniej jakości w trzech wodociągach (Nadarzyn – 370 osób przekroczenia jonu amonowego, Niesporowice – 160 osób przekroczenia manganu, żelaza i Jarosławsko 540 osób przekroczenia jonu amonowego tj.18,5% ludności zaopatrywanej w wodę z ujęć nadzorowanych). Ponadto w roku 2010 w miesiącu grudniu wystąpił problem skażenia wody na urządzeniu wodociągowym w miejscowości Płotno (430 osób).

Na terenie gminy Bierzwnik stwierdzono wodę nieodpowiedniej jakości w dwóch wodociągach (Bierzwnik – zaopatrujące w wodę również mieszkańców Starzyc i Płoszkowa - łącznie 1440 osób przekroczenia jonu amonowego, oraz Klasztorne – zaopatrujące w wodę również mieszkańców Jagliska - łącznie 570 osób przekroczenia manganu, żelaza i jonu amonowego, co stanowi tj.42,5% ludności zaopatrywanej w wodę z ujęć nadzorowanych). Z spośród 8 urządzeń wodociągowych gminy, te dwa zaopatrują znaczną liczbę mieszkańców.

Najlepiej zwodociągowaną gminą jest gmina Pełczyce, w której opracowano wieloletni plan zaopatrzenia wodę. W roku 2010 likwidacji uległy 4 małe wodociągi, które podłączono do jednego większego i na chwilę obecną obsługuje on 5 miejscowości i 1500 osób. W roku 2011 planowana jest budowa kolejnego obiektu, który będzie zaopatrywał kolejne 3 miejscowości gminy, w których pojawiał się problem jakości wody.

#### MIEJSCOWOŚCI OBJĘTE WODOCIĄGAMI LOKALNYMI:

Miejscowości gminy Drawno:

- Sieniawa – 40,
- Zdanów – 20,

Miejscowości gminy Recz:

- Kraśnik – 10,
- Wielgoszcz – 30,

Miejscowości gminy Bierzwnik:

- Malczewo – 50,

Miejscowości gminy Choszczno:

- Golcza – 10,

Ludność miejscowości objętych zaopatrzeniem z wodociągów lokalnych – ok. 160 osób;

#### *LUDNOŚĆ ZAMIESZKUJĄCA TERENY NIEZWODOCIĄGOWANE*

Gmina Choszczno - 200 osób,  
Gmina Drawno - 350 osób,  
Gmina Pełczyce - 40 osób,  
Gmina Recz - 30 osób,  
Gmina Bierzwnik - 150 osób,  
Gmina Krzęcin - 120 osób,

Na terenie powiatu łącznie około 1000 osób zamieszkuje tereny niezwodociągowane.

Studnie publiczne zlokalizowane w Drawnie są typu artezyjskiego i na pompę – stan techniczny dobry. Jakość wody odpowiada wymaganiom sanitarnym pod względem parametrów mikrobiologicznych w 10 z 13 przebadanych studni. W pozostałych 3 studniach stwierdzono skażenie mikrobiologiczne. Wydano polecenie poinformowania ludności korzystającej z wody ze studni, w których jakość wody jest kwestionowana. Parametry fizykochemiczne ze względu na brak możliwości uzdatniania nie badano. Studnie traktowane są jako wyłącznie awaryjne zaopatrzenie w wodę w miasto Drawno.

### 2.4.1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia.

*Ocena jakości wody na przestrzeni czasu w grupach o danej wydajności (pogorszenie, polepszenie jakości wody)*

W pierwszym półroczu 2010 roku jakość wody pod względem mikrobiologicznym we wszystkich wodociągach na terenie powiatu choszczeńskiego spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W drugim półroczu 2010 roku jakość wody pod względem mikrobiologicznym na terenie powiatu choszczeńskiego spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie we wszystkich wodociągach. Kwestionowana była na urzędzeniu wodociągowym w miejscowości Piasecznik gmina Choszczno i w miejscowości Płotno gmina Pełczyce. Ponadto na początku sierpnia wystąpiło mikrobiologiczne skażenie wody w wodociągu miejskim w Choszcznie. Postępowanie w tym przypadku dokładnie zostało opisane w punkcie awarie.

W roku 2010 wystawiono łącznie 27 decyzji dotyczących zapewnienia odpowiedniej jakości wody (dot. parametrów chemicznych – 26 i dot. parametrów mikrobiologicznych - 1) na obiektach wodociągowych w miejscowościach:

#### DECYZJE WYKONANE:

- Rakowo gm.Krzęcin – przekroczenia Mn,
- Rakowo gm.Krzęcin – przekroczenia jon amonowy,
- Kaszewo gm.Krzęcin – przekroczenia jon amonowy,
- Kaszewo gm.Krzęcin – przekroczenia Mn,
- Mielęcın gm.Krzęcin – przekroczenia Mt, Fe,
- Przybysław gm.Krzęcin – przekroczenia Mn, jon amonowy,
- Objezierze gm.Krzęcin – przekroczenia jon amonowy,
- Górzno gm.Bierzwnik – przekroczenia jon amonowy,
- Korytowo gm.Choszczno – przekroczenia Mt, Fe,
- Stary Klukom gm.Choszczno – przekroczenia jon amonowy,
- Pełczyce – przekroczenia Mt, Fe,
- Jarosławsko gm.Pełczyce – przekroczenia jon amonowy,
- Przekolno gm.Pełczyce – przekroczenia jon amonowy, Mt, Mn, Fe,
- Będargowic gm.Pełczyce – przekroczenia Fe,
- Lubianka gm.Pełczyce – przekroczenia Mn,
- Kiełpino gm.Drawno – przekroczenia jon amonowy,
- Konotop gm.Drawno – przekroczenia jon amonowy,

#### DECYZJE Z TERMINEM WYKONANIA W ROKU 2011:

- Produkcja <100m<sup>3</sup>/d
- Nadarzyn gm.Pełczyce (370 osób) – przekroczenia jon amonowy,
  - Brzeziny gm.Drawno (470 osób) – przekroczenia Mn,
  - Niesporowice gm.Pełczyce (160 osób) – przekroczenia Mt, Mn, Fe,
  - Mielęcın gm.Krzęcin (360 osób) – przekroczenia Mn, Fe,
  - Jarosławsko gm.Pełczyce (540 osób) – przekroczenia Mn,
  - Klasztorne gm.Bierzwnik (570 osób) – przekroczenia jon amonowy, Mn, Fe,
  - Płotno gm.Pełczyce (430 osób) – skażenie mikrobiologiczne,
- Produkcja 100-1.000m<sup>3</sup>/d
- Bierzwnik (1440 osób) – przekroczenia jon amonowy,

Pogorszenie jakości wody w roku 2010 nastąpiło na urządzeniach w miejscowościach:

Produkcja <100m<sup>3</sup>/d

- Niesporowice gm. Pełczyce (150 osób) - przekroczenia Mt, Mn, Fe,
- Jarosławsko gm. Pełczyce (560 osób) - przekroczenia Mn,
- Brzeziny gm. Drawno (420 osób) - przekroczenia Mn,
- Mielećcin gm. Krzęcin (360 osób) - przekroczenia Mn, Fe,
- Płotno gm. Pełczyce (430 osób) - skażenie mikrobiologiczne,
- Piasecznik gm. Choszczno (440 osób) - skażenie mikrobiologiczne,
- Gleźno gm. Choszczno (130 osób) - przekroczenia jon amonowy,

Produkcja 100-1.000m<sup>3</sup>/d

- § Bierzwnik (1440 osób) – przekroczenia jon amonowy,

Nieodpowiednia jakość wody od roku 2009:

- Klasztorne gm. Bierzwnik (570 osób) - przekroczenia Mn, Fe, jon amonowy,
- Niemieńsko gm. Drawno (180 osób) - przekroczenia Fe,
- Nadarzyn gm. Pełczyce (370 osób) - przekroczenia Mt, jon amonowy,

W miejscowości Niemieńsko brak jest stacji uzdatniania, a woda jest podawana do sieci bezpośrednio po czerpaniu ze studni głębinowych.

Poprawa jakości wody w roku 2010 nastąpiła na urządzeniach w miejscowościach:

Poprawa jakości osiągnięta poprzez polepszenie sposobu uzdatniania wody:

- Rakowo gm. Krzęcin (290 osób) - przekroczenia Mn,
- Kaszewo gm. Krzęcin (270 osób) - przekroczenia Mn,
- Zamęćcin gm. Choszczno (500 osób) - przekroczenia Mt, Fe, jon amonowy,
- Rzecko gm. Choszczno (460 osób) - przekroczenia Fe,
- Będargowiec gm. Pełczyce (530 osób) - przekroczenia Mn, Fe,

Poprawa jakości osiągnięta poprzez podłączenie miejscowości do nowopostawionej Stacji Uzdatniania Wody w miejscowości Przekolno gm. Pełczyce:

- Bukwica gm. Pełczyce (170 osób) - przekroczenia Mt, Mn, Fe, jon amonowy,

### **2.1.9. Ważniejsze modernizacje i kapitalne remonty stacji uzdatniania wody**

Na terenie gminy Pełczyce zakończono budowę nowej stacji uzdatniania wody oraz rozbudowy sieci instalacji wodociągowej, a dotyczyła ona instalacji wodociągowej w miejscowościach Przekolno, Lubianka, Bukwica, Boguszyny. Nowy obiekt został uruchomiony w grudniu 2010 roku. W dalszym ciągu w rozbudowie jest kolejny obiekt dotyczący instalacji wodociągowej w miejscowościach Lubiana, Nadarzyn, Brzeczno. Planowany koniec rozbudowy jest przewidziany na czerwiec 2011 roku.

W minionym roku po kontrolach obiektów wodociągowych wystawione zostały 2 decyzja na stan techniczny, na urządzenie wodociągowe w miejscowości Będargowiec gmina Pełczyce oraz na urządzenie wodociągowe w Choszcznie.

**2.1.10. Rozbudowa sieci w miejscowościach zwodociągowanych** – brak informacji ze strony władz gminnych bądź zarządców obiektów wodociągowych.

#### **2.1.11. Awarie.**

*Opisać ważniejsze modernizacje, remonty, rozbudowy sieci i awarie.*

W miesiącu czerwcu przez okres 4 tygodni z powodu braków wody w studniach głębinowych ujęcia publicznego w Choszcznie wystąpiły znaczne niedobory wody, co stanowiło dużą uciążliwość dla odbiorców wody mieszkańców miejscowości Choszczno, Oraczewice, Radlice, Roztocze, Rudniki, Smoleń, Stawin, Stradzewo, Witoszyn. W miejscowości brak awaryjnych źródeł zaopatrzenia w wodę. Wspomaganie zaopatrzenia odbywało się jedynie w ostatnim tygodniu czerwca po licznych interwencjach ze strony mieszkańców poprzez rozwóz beczkowozem. Pojemnik do zaopatrzenia wspomagającego stanowi polietylenowy kontener o pojemności 1 m<sup>3</sup>.

W dniu 27.07.2010r. w ramach wzmożonego nadzoru nad jakością wody pobrano do analizy próbki wody z urządzenia wodociągowego w Choszcznie. Badania wykazały, że nastąpiło skażenie ujęcia bakteriami grupy Coli, w tym Escherichią oraz enterokokami. Sprawozdania z badań wpłynęły do PSSE w Choszcznie w dniu 30.07.2010r. w tym też dniu wydano decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia i nakazem skutecznej dezynfekcji z terminem wykonania do dnia 05.08.2010r. Od dnia stwierdzenia skażenia pobierano próbki do analiz mikrobiologicznych w cyklu codziennym. Ze względu na fakt natychmiastowego włączenia chlorowania przez przedsiębiorstwo zarządzające urządzeniem już pierwsze próbki pobrane w miejscu wprowadzania wody do sieci dystrybucyjnej nie wykazały skażenia, jednakże na końcówkach sieci dystrybucyjnej występował problem skażenia do dnia 10.08.2010r. Było to najprawdopodobniej związane ze słabym rozbiorem wody przez konsumentów na sieci instalacji wodociągowej. Od czasu zdarzenia wzmożono częstotliwość badań mikrobiologicznych do analiz cotygodniowych. Od miesiąca października odstępiono od wzmożonej częstotliwości. W grudniu 2010r. Inspekcja Weterynaryjna zgłosiła skażenie sieci wewnętrznej jednego z obiektów. W związku z powyższym przeprowadzono serię cotygodniowych analiz, które nie potwierdziły jednak skażenia całej sieci dystrybucyjnej miasta i okolicznych podłączonych miejscowości. Od sierpnia 2010r. woda na urządzeniu wodociągowym w Choszcznie jest stale poddana dezynfekcji środkiem – podchloryn sodu.

Największą awaryjność stwierdzono na urządzeniu wodociągowym o największej produkcji w miejscowości Choszczno – zgłoszonych awarii odnotowano 6, ponadto na terenie gminy Bierzwnik stwierdzono łącznie 16 awarii na urządzeniach wodociągowych, były to najczęściej pęknięcia rur.

### III. Zagadnienia z zakresu Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego

#### 3.1 Wstęp

Liczba kontroli	- 35
Liczba decyzji merytorycznych	- 0
Liczba decyzji-rachunków	- 41 na kwotę 2.816,60 zł
Liczba postanowień	- 4
Liczba mandatów	- 0
Liczba opinii	- 83

#### 3.2 Podsumowanie

W 2010 roku PPIS w Choszczynie na terenie powiatu uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania niżej wymienione obiekty budowlane:

- pawilon handlowy „MEDIA-EXPERT” w Choszczynie,
- publiczne Przedszkole w Reczu i Pełczycach,
- apteka w Choszczynie,
- zakład kwaszenia kapusty w Piaseczniku,
- boiska „Moje boisko Orlik 2012” w Chrapowie, Jarosławsku, Objezierzu i Przybysławiu,
- świetlice wiejskie w Sokolińcu i Granowie,
- sklepy, zakłady fryzjerskie, gabinet kosmetyczny oraz punkt małej gastronomii.

W 2010 roku PPIS w Choszczynie wydał pozytywną opinię sanitarną:

- o dokumentacji budowlanej:
- budowy sieci wodociągowej w Starym Klukomiu,
- zakładzie fryzjerskim w Choszczynie i Drawnie
- świetlicy wiejskiej w Granowie,
- do warunków realizacji przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zakładu recyklingu w Choszczynie,
- myjni samochodowej w Reczu,
- żwirowni w Pełczycach,
- obwodnicy Choszczyna
- ośrodka wypoczynkowego nad jeziorem w Pełczycach.

Uzgodniono projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miasta Choszczyna, gminy Choszczno, miejscowości Smoleń oraz gminy Krzęcin, miejscowości Krzęcin, Słonice, Żeńsko i Nowy Klukom.

## **IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.**

### **4.1. Wprowadzenie.**

Pod nadzorem PSSE w Choszczynie jest łącznie 225 obiektów użyteczności publicznej:

- 2 ustępu publiczne,
- 2 baseny kąpielowe,
- 2 domy pomocy społecznej,
- 8 obiektów świadczących usługi hotelarskie,
- 36 zakładów fryzjerskich,
- 13 zakładów kosmetycznych,
- 7 zakładów odnowy biologicznej,
- 3 zakłady w których świadczone są więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej.
- 1 dworzec autobusowy,
- 4 stacje kolejowe,
- 42 terenów rekreacyjnych,
- 40 cmentarzy,
- 6 zakładów pogrzebowych,
- 59 innych obiektów użyteczności publicznej w tym obiektów agroturystycznych.

Sekcja higieny komunalnej PSSE w Choszczynie przeprowadziła łącznie 209 kontroli stanu sanitarno-technicznego.

### **4.2. Stan sanitarny wybranych obiektów.**

#### **4.2.1. Ustępy publiczne**

Jedynym obiektem tego typu i spełniającym wymagania techniczne na terenie powiatu choszczeńskiego jest ustęp publiczny w Reczu, ul. Śródkowa 7. Jest to obiekt otwarty w 2007 roku. Przeprowadzono dwie kontrole sanitarną 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. Obiekt utrzymany w należyтым stanie sanitarno- porządkowym oraz sanitarno-techniczny. Nie stwierdzono istotnych uchybień w zakresie stanu sanitarno-technicznego ani sanitarno-porządkowego a wydano jedynie doraźne zalecenia pokontrolne. W 2010 kontrolowano również ustępy ogólnodostępowe przy okazji kontroli kompleksowych innych obiektów użyteczności publicznej.

#### **4.2.2. Domy pomocy społecznej (DPS)**

Na terenie powiatu znajduje 2 obiekty tego typu będące w ewidencji PSSE w Choszczynie:

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

W dniu 09.12.2010 r. skontrolowano obiekt Prywatny Dom Pomocy „RICCARDO” w Pełczycach. Podczas kontroli ustalono, że w obiekcie przebywa 18 pensjonariuszy. Zatrudnionych jest 6 osób. Obiekt nie został przystosowany w pełni 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 i 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 w obiekcie. W magazynie

produktów żywnościowych wydzielone jest miejsce na środki dezynfekcyjne, czystościowe oraz higieniczne. Zespoły higieniczno-sanitarne zlokalizowane są w przyjemnostkach mieszkalnych. Zapewniona jest też jedna toaleta wspólna. Jednostki mieszkalne dwu, trzy oraz cztero osobowe. W związku z faktem, iż jednym z pokoi mieszkalnych stwierdzono obecność plam wilgoci oraz wykwyty nieznanego pochodzenia oraz brakiem aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych jednego z pracowników Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie wydał decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych podczas kontroli uchybień.

#### **4.2.3. Noclegownie**

Brak w ewidencji PSSE Choszczno.

#### **4.2.4. Obiekty świadczące usługi hotelarskie – hotele, obiekty wczasowo-turystyczne i inne świadczące usługi hotelarskie.**

Na terenie powiatu choszczeńskiego całorocznie funkcjonuje 8 obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie hotele. Obiekty nie są skategoryzowane. Skontrolowano 5 obiekty a ich sanitarno-techniczny obiektów nie budził większych zastrzeżeń. Wydano jedynie doraźne zalecenia pokontrolne. W jednym obiekcie za niezachowanie należytej czystości w obrębie nieruchomości nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Sposób postępowania z bielizną w większości obiektów jest prawidłowy. Bielizna jest prana poza obiektami w pralniach zewnętrznych. W obiektach znajdują się wydzielone pomieszczenia osobno do bielizny czystej i brudnej. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, bądź zbiorników bezodpływowych. Teren wokół obiektów jest utrzymany czysto. Pojemniki na odpady stałe utrzymane 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. Nie wszczynano postępowań po kontrolach sanitarnych w obiektach tego typu.

W ewidencji tutejszej stacji jest 29 gospodarstw agroturystycznych świadczących usługi noclegowe. W 2010 roku skontrolowano sześć obiektów tego typu. Nie stwierdzono istotnego naruszenia przepisów sanitarnych. Wydano jedynie doraźne zalecenia pokontrolne.

#### **4.2.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczące łącznie powyższe usługi.**

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje 64 obiekty tego typu z czego 3 to obiekty nowopowstałe. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 55 obiektach. Stan większości obiektów pod względem sanitarno-technicznym nie budził większych zastrzeżeń. Postępowanie z odpadami było prawidłowe, wszystkie zakłady mają podpisane umowy na wywóz odpadów komunalnych a niektóre niebezpiecznych 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, kosmetycznych. Podawanie napojów bezalkoholowych odbywa się w naczyniach jednorazowego użytku. Pomieszczenia większości zakładów utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. W jednym zakładzie fryzjerskim za nie zachowanie należytej czystości podczas świadczenia usług nałożono mandat karny w wysokości 50 zł.

Obiekty zaopatrzone są głównie w wentylację grawitacyjną. Wentylacja mechaniczna jest (wymuszona) w toaletach bez otworów okiennych. Zakłady posiadają wydzielone miejsca na: odzież wierzchnią klientów, poczekalnie, 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.



Wejście do obiektów nie prowadziło przez pomieszczenia, w których nie były świadczone usługi.

Do wykonywania zabiegów używa się wyłącznie narzędzi i urządzeń sprawnych technicznie oraz czystych i dezynfekowanych. W zakładach stosowana jest wyłącznie czysta bielizna a jej zapas jest wystarczający. Bieliznę brudną w większości zakładów 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 7 skontrolowanych zakładach. Większość zakładów korzysta jednak z ręczników jednorazowego użytku.

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. W zakładzie kosmetycznym Justyny Wasilewicz przeprowadzono kontrolę skuteczności sterylizacji. Pierwsza kontrola wykazała brak skuteczności sterylizacji w wyniku czego pani Wasilewska dokonała zmiany ustawień parametrów sterylizatora w wyniku czego kontrola sprawdzająca skuteczności sterylizacji dała wynik ujemny. Przeprowadzona kontrola skuteczności sterylizacji w zakładzie kosmetycznym pani Justyny Tryścień wykazała jej skuteczność.

#### **4.2.6. Obiekty komunikacji publicznej.**

W ewidencji PSSE Choszczno znajdują się jedynie dworce PKP oraz dworzec PKS. Brak zarejestrowanych przystanków oraz środków transportu osobowego.

##### **4.2.6.1. Dворce autobusowe.**

Pod nadzorem PSSE Choszczno jest jeden obiekt tego typu. W roku 2010 nie przeprowadzono kontroli.

##### **4.2.6.2. Dворce i stacja PKS.**

Pod nadzorem PSSE Choszczno jest jeden obiekt tego typu na terenie miejskim oraz trzy obiekty na terenie wiejskim. W roku 2010 nie przeprowadzono kontroli.

##### **4.2.6.3. Środki transportu osobowego.**

Brak w ewidencji PSSE Choszczno. W Choszcznie nie funkcjonuje komunikacja miejska publiczna .

##### **4.2.6.4. Przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej.**

Brak w ewidencji PSSE Choszczno.

#### **4.2.7. Tereny rekreacyjne.**

W ewidencji PSSE Choszczno wśród obiektów tego typu znajdują się trzy leśne miejsca postoju, dwie plaże oraz 37 piaskownic.

##### **4.2.7.1. Zagospodarowanie plaż.**

Pod nadzorem znajdowały się dwie plaże miejskie:

Plaża miejska w Drawnie zlokalizowana jest nad jeziorem Adamowo natomiast plaża miejska w Choszcznie, ul. Promenada, nad jeziorem Klukom. Obiekty posiadają własny regulamin określający warunki korzystania z kąpielni. Obiekty przyłączony jest do miejskiej sieci kanalizacyjnej oraz zaopatrzone są w wodę przeznaczoną do spożycia której źródłem jest wodociąg sieciowy. Odpady gromadzone są w pojemnikach. Stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny nie budził większych zastrzeżeń, a ocena organoleptyczna wody nie

wykazała zanieczyszczeń. Zapewnione są apteczki pierwszej pomocy. Plaża miejska w Choszczynie posiada własne zaplecze hi

#### **4.2.7.2. Piaskownice.**

Pod nadzorem PSSE w Choszczynie jest 37 piaskownic zlokalizowanych na placach zabaw. W roku 2010 skontrolowano wszystkie obiekty. Podczas kontroli stwierdzono, że tylko dwie zostały zabezpieczone przed dostępem zwierząt. W związku z powyższym wydano 35 zaleceń pokontrolnych.

Pobrano dwie próbki piasku na obecność mikroorganizmów oraz pasożytów jelitowych. Obie próbki wykazały obecność bakterii grupy Coli oraz Escherichia Coli. W związku z powyższym PPIS w Choszczynie poinformował zarządców o konieczności częstszej wymiany piasku oraz zabezpieczeniu obiektu przed dostępem zwierząt.

#### **4.2.8. Cmentarze i zakłady pogrzebowe.**

W ewidencji tutejszej stacji są 4 cmentarze miejskie oraz 36 cmentarzy wiejskich. Zaplanowano kontrole sanitarne we wszystkich cmentarzach miejskich. Kontrole na cmentarzach komunalnych w Pełczycach, Bierzwniku, Choszczynie, Drawnie oraz Reczu wykonano zgodnie z planem kontroli. Nie stwierdzono istotnych uchybień, wydano jedynie doraźne zalecenia pokontrolne. Nie planowano kontroli na cmentarzach wiejskich jednak przeprowadzono kontrolę dwudziestu sześciu cmentarzy zgodnie z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego. Nie stwierdzono istotnych uchybień jednak tak jak w przypadku kontroli planowych wydano doraźne zalecenia pokontrolne. Firmą odpowiedzialną za odbiór odpadów komunalnych z cmentarzy w gminie Choszczyno oraz Krzęcin jest spółka MPGK w Choszczynie. 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 (1 miejsce) oraz w Reczu (dwa miejsca). Podczas kontroli cmentarzy skontrolowano również znajdujące się na ich terenie kaplice cmentarne.

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 skontrolowano. W trakcie kontroli nie stwierdzono istotnych uchybień oraz nie wydawano 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. Dodatkowo skontrolowano Karawan firmy „HADES” ze Stargardu Szczecińskiego podczas nadzoru ekshumacji przeprowadzanej przez firmę „HADES”

W roku 2010 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.

#### **4.3. Kąpieliska i baseny kąpielowe.**

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej w Choszczynie znajdują się 2 kąpieliska śródlądowe, zorganizowane które usytuowane są nad jeziorem Klukom w Choszczynie oraz w Drawnie nad jeziorem Adamowo.

#### **4.3.1. Kąpieliska.**

Do analiz pobrano łącznie 14 próbek wody z obu kąpielisk. Woda w obu kąpieliskach spełniała wymogi sanitarne jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach. Ponadto wszystkie 14 próbek mieściło się w kryteriach wartości dopuszczonych zalecanych a ocena organoleptyczna wody nie wykazała zanieczyszczeń.

#### **4.3.2. Baseny kąpielowe.**

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Choszczynie znajdowały się 2 baseny:

- Basen Rehabilitacyjny SP ZOZ – ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczyno.  
Kontrola w ramach kontroli kompleksowej SP ZOZ,  
Kryta pływalnia „Wodny Raj” ul. Bolesława Chrobrego 31a, 73-200 Choszczyno

Kryta pływalnia „Wodny Raj” jest obiektem czynnym całorocznie jedynym tego typu na terenie powiatu choszczeńskiego. Przy basenie działa kompleks odnowy biologicznej (sauna, solarium, siłownia oraz sala do aerobiku). W miesiącu czerwcu odbyła się przerwa technologiczna polegająca na wymianie wody oraz dezynfekcji niecek.

Przeprowadzona zgodnie z harmonogramem kontrola stanu sanitarno-technicznego nie wykazała istotnych. Teren wokół pływalni czysty, zadbane oraz utwardzony z wyznaczonym miejscem na parking dla klientów. Gospodarka odpadami nie budziła zastrzeżeń. W dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym utrzymane są zarówno hala pływalni jak i sanitariaty (toalety, natryski, przebieralnie oraz suszarnie).

## **V. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej**

### **5.1. Zakłady opieki zdrowotnej**

#### **5.1.1. Szpitale**

Szpitale - Nie dotyczy, albowiem z dniem 01.01.2010r Szpital SP ZOZ Choszczyno przeszedł pod nadzór Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie .

#### **5.2 Prosektoria**

Nie są pod Nadzorem Powiatowego Inspektora sanitarnego, albowiem są integralną częścią szpitala

#### **5.3 Zakażenia zakładowe i ocena działalności Zespołów ds. Zapobiegania Zwalczenia Zakażeń Zakładowych**

Nie zgłoszono zakażeń zakładowych.

Ocena pracy Zespołu należy do Organu kontrolującego w tym przypadku do ZWIS

#### **5.3.2. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej**

Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej- nie posiadają programu dostosowawczego do rozporządzenia z dnia 10 listopada 2006r. Stan techniczny nie budził zastrzeżeń z wyjątkiem NZOZ w Krzęcinie ul. Pogodna 9 oraz NZOZ „OMNIBUS” w Reczu ul. Kolejowa 1. Obiekty te zostały w roku 2010 wykupione przez praktykujących w nich lekarzy. W 2010r wystawiono decyzje administracyjne na stan techniczny tych obiektów. Bieżący stan sanitarny we wszystkich placówkach był zachowany.

NZOZ w Krzęcinie w trakcie 2010 roku został doprowadzony do właściwego stanu technicznego – wyremontowano pomieszczenia. W obiekcie w Reczu trwa remont pomieszczeń. Część pomieszczeń została już wyremontowana. Stan taki poprawi komfort. Końcowy termin zakończenia remontu XII.2012r.

### **5.3.2.1 Gospodarka odpadami medycznymi**

Odpady medyczne we wszystkich placówkach były prawidłowo gromadzone i usuwane. Każdy obiekt posiada umowę na odbiór odpadów medycznych z wyspecjalizowaną firmą do odbioru tych odpadów.

Na Terenia działania PSSE Choszczno są to firmy:

1. Firma „O-MED.” Szczecin,
2. Firma „RYMED” Przylep,
3. PPUH „HYGEA” Czesław Golik Lubasz.

### **5.3.2.2. Utrzymanie bieżącej czystości**

Procedury postępowania

Wszyscy świadczeniodawcy usług medycznych posiadają opracowane procedury postępowania:

- procedura higienicznego mycia rąk,
- procedura dezynfekcji rąk,
- procedura postępowania po ekspozycji,
- procedura mycia i dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego,
- procedura sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń,
- procedura postępowania z brudną bielizną,
- procedura postępowania z odpadami medycznymi.

Indywidualne, indywidualne specjalistyczne, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych – stan sanitarny tych obiektów nie budził zastrzeżeń, biologiczne kontrole skuteczności procesów sterylizacji w gabinetach stomatologicznych były prawidłowe. Nie notowano awarii sterylizatorów. Bieżący stan sanitarny nie był zachowany. W/w praktyki mają opracowane procedury medyczne zgodnie z wymaganiami. Pod nadzorem znajduje się 49 indywidualnych praktyk lekarskich i pielęgniarskich.

### 5.3.2.3 Dezynfekcja i sterylizacja w Zakładach Opieki Zdrowotnej

Tabela Nr 2

Załącznik A

zoz	<i>rąk</i>	<i>powierzchni</i>	<i>narzędzi</i>	<i>endoskopów</i>	<i>x</i>	<i>x</i>
Dezynfekcja - nazwa środka dezynfekcyjnego, stężenie	Skinman Soft AHD 2000 - gotowe roztwory	ACE 12% oraz 50%	Sekusept Pulver 2% + aktywator 0,5%, Lisoformin 2%	(.....) Nie dotyczy	X	X
			Pojemniki ACE 50%	myjnia –rodzaj Nie dotyczy	X	X
Przygotowanie środków dezynfekcyjnych, kto, gdzie, stosowane środki ochrony osobistej	-	Personel pielęgniarski w gabinetach	Personel pielęgniarski	(.....) Nie dotyczy	X	X
sterylizacja	<i>Typ sterylizatora/ rok produkcji</i>	<i>przelotowe /nieprzelotowe</i>	<i>miejsce usytuowania</i>	<i>wydzielony personel do prowadzenia kontroli procesów sterylizacji</i>	<i>transport materiału do i po sterylizacji</i>	<i>umowa z podmiotem zewnętrznym (nazwa)</i>
	nie wykonuje się w NZOZ-ach	(.....) Nie dotyczy	(.....) Nie dotyczy	(.....) Nie dotyczy	W zamkniętych pojemnikach	SP ZOZ Choszczno
	<i>przygotowanie sprzętu do sterylizacji (jak, gdzie)</i>	<i>kontrola biologiczna : - zewnątrzna, - wewnątrzna,</i>	<i>liczba przeprowadzonych badań ,</i>	<i>liczba zakwestionowanych badań,</i>	<i>awaryjność urządzeń</i>	<i>przechowywanie materiału po sterylizacji</i>
	W wydzielonych pojemnikach odpowiednio oznakowanych	(.....) zewnętrzna	(.....) Nie dotyczy	0	Nie dotyczy	W zamkniętych szafach lub wydzielonych miejscach
Sprzątanie pomieszczeń	<i>sprzęt do sprzątania</i>	<i>przechowywanie sprzętu do sprzątania</i>	<i>postępowanie z mopami</i>	<i>postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu</i>	<i>personel sprzątający własny</i>	<i>firma zewnętrzna (nazwa)</i>
	mopy	W pomieszczeniach gospodarczych	Do każdego sprzątania stosuje się czystą nakładkę	Prawidłowe	Tak	Nie
Odpady medyczne	<i>pojemniki</i>	<i>czas przechowywania</i>	<i>miejsce składowania</i>	<i>umowa z firmą odbierającą odpady</i>	Dokumentacja odbioru odpadów	x
	Tak, z wkładem foliowym czerwonym	Prawidłowy w temp. poniżej 10° C przez 14 dni.	Wydzielone miejsca lub pomieszczenia	Każdy ZOZ posiada umowę na odbiór odpadów medycznych	Jest gromadzona w wydzielonych segregatorach	x
Stanowiska do mycia rąk (wyposażenie)w tym armatura wodna uruchamiana bez kontaktu z dłonią	sale operacyjne	gabiny zabiegowe	gabinet lekarski	wc	x	
	(.....) Nie dotyczy	Bieżąca ciepła i zimna woda, pojemniki na mydło w płynie, na środek dezynfekcyjny do rąk, pojemniki na zużyte ręczniki papierowe	Wyposażenie jak obok	Umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, papier toaletowy, mydło w płynie.	x	x

Tabela Nr 3

Załącznik B.

	<i>ręk</i>	<i>powierzchni</i>	<i>narzędzi</i>	<i>endoskopów</i> (.....)	<i>x</i>	<i>x</i>
<b>Praktyki</b> lekarskie i pielęgniarskie <b>Dezynfekcja</b> -  nazwa środka dezynfekcyjnego, stężenie	Skinman Soft AHD 2000 - gotowe roztwory	ACE 12% oraz 50%	Sekusept Pulver 2% + aktywator 0,5%, Lisoformin 2%	Nie dotyczy	X	X
			Pojemniki ACE 50%	myjnia –rodzaj Nie dotyczy	X	X
Przygotowanie środków dezynfekcyjnych, kto, gdzie, stosowane środki ochrony osobistej	-	Personel pielęgniarski w gabinetach	Personel pielęgniarski	(.....) Nie dotyczy	X	X
<b>sterylizacja</b>	<i>Typ sterylizatora/ rok produkcji</i>	<i>przelotowe /nieprzelotowe</i>	<i>miejsce usytuowania</i>	<i>wydzielony personel do prowadzenia kontroli procesów sterylizacji</i>	<i>transport materiału do i po sterylizacji</i>	<i>umowa z podmiotem zewnętrznym (nazwa)</i>
	Praktyki lekarskie nie wykonują. Praktyki stomatologiczne wykonują we własnym zakresie	Nie przelotowe	Gabinet stomatologiczny	nie	W zamkniętych pojemnikach  Nie zachodzi potrzeba	SP ZOZ Choszczno  1 praktyka stomatologiczna ma umowę z SP ZOZ Choszczno na sterylizację narzędzi.
	<i>przygotowanie sprzętu do sterylizacji (jak, gdzie)</i>	<i>kontrola biologiczna :</i> - zewnętrzna, - wewnętrzna,	<i>liczba przeprowadzonych badań ,</i>	<i>liczba zakwestionowanych badań,</i>	<i>awaryjność urządzeń</i>	<i>przechowywanie materiału po sterylizacji</i>
	W wydzielonych pojemnikach odpowiednio oznakowanych	W gabinetach stomatologicznych wewnętrzna	W ramach nadzoru sanitarnego 26 badań przez PPIS	0	Nie notowano	W zamkniętych szafach lub wydzielonych miejscach
<b>Sprzątanie pomieszczeń</b>	<i>sprzęt do sprzątania</i>	<i>przechowywanie sprzętu do sprzątania</i>	<i>postępowanie z mopami</i>	<i>postępowanie ze sprzętem po sprzątaniu</i>	<i>personel sprzątający własny</i>	<i>firma zewnętrzna (nazwa)</i>
	mopy	W pomieszczeniach gospodarczych	Do każdego sprzątania stosuje się czystą nakładkę	Prawidłowe	Tak	Nie
<b>Odpady medyczne</b>	<i>pojemniki</i>	<i>czas przechowywania</i>	<i>miejsce składowania</i>	<i>umowa z firmą odbierającą odpady</i>	Dokumentacja odbioru odpadów	x
	Tak, z wkładem foliowym czerwonym	Prawidłowy w temp. poniżej 10° C przez 14 dni.	Wydzielone miejsca lub pomieszczenia	Każda praktyka lekarska posiada umowę na odbiór odpadów medycznych	Jest gromadzona w wydzielonych segregatorach	x
<b>Stanowiska do mycia rąk</b> (wyposażenie)w tym armatura wodna uruchamiana bez kontaktu z dłonią	sale operacyjne	gabiny zabiegowe	gabinet lekarski	wc	x	
	(.....) Nie dotyczy	Bieżąca ciepła i zimna woda, pojemniki na mydło w płynie, na środek dezynfekcyjny do rąk, pojemniki na zużyte ręczniki papierowe	Wyposażenie jak obok	Umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, papier toaletowy, mydło w płynie.	x	x

### 1.2.1. Rejestracja Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych

W 2010 roku odnotowano 2 niepożądane odczyny poszczepienne u dzieci poddanych obowiązkowym szczepieniom ochronnym.

## VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy:

### 6.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy.

Tabela nr 4. Realizacja zadań wynikających z nadzoru bieżącego w województwie zachodniopomorskim wg PKD

PKD	Liczba zakładów pracy skontrolowanych	Liczba kontroli	Liczba wydanych decyzji <sup>*)</sup> ogółem	W tym decyzji:		Liczba nakazów / obowiązków w decyzji	Liczba wydanych postanowień <sup>***)</sup>
				unieruchamiających stanowisko /oddział / zakład pracy <sup>**)</sup>	dotyczących poprawy warunków pracy		
1	2	3	4	5	6	7	8
01	5	8	1	0	1	1	2
02	2	5	3	0	2	7	1
10	0	0	1	0	0	2	0
14	1	7	2	0	1	5	0
16	11	18	15	0	11	75	4
22	2	5	3	0	2	15	2
23	3	6	2	0	3	6	0
24	4	12	5	0	5	25	0
25	3	8	3	0	1	4	1
28	1	1	0	0	0	0	0
31	1	1	1	0	1	2	0
35	1	1	0	0	0	0	0
42	1	1	1	0	1	10	0
45	3	7	1	0	1	1	0
46	4	4	0	0	0	0	1
47	9	10	1	0	0	1	0
81	1	1	0	0	0	0	0
86	5	8	5	0	5	35	0
87	1	1	0	0	0	0	0
93	1	4	2	0	1	11	0
<b>suma</b>	<b>59</b>	<b>108</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>200</b>	<b>11</b>

W 2010r. przeprowadzono 108 kontroli w 59 zakładach w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w tym ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień:

- wypełniania przez pracodawców obowiązków bhp przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne - 42 kontrole,
- w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki – 15 kontroli,
- w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 15 kontroli,
- w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych w ich postaci własnej, jako składników preparatów lub w wyrobach – 14 kontroli,
- w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych - 11 kontroli,
- w zakresie prekursorów – 5 kontroli.

Wydano ogółem 46 decyzji merytorycznych zawierających 200 nakazów, w tym:

- w zakresie substancji i preparatów chemicznych	1
- w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3	0
- w zakresie produktów biobójczych	0
- w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy	6
- w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy	8
- w zakresie detergentów	0
- dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy	31
- dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych	1
- w zakresie oceny ryzyka zawodowego	14

Ponadto wydano 21 decyzji umarzających postępowanie administracyjne w wyniku nie stwierdzenia uchybień sanitarnych lub usunięcia stwierdzonych uchybień przed wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej wykonanie obowiązków oraz wykonanie obowiązku.

W okresie sprawozdawczym wydano 35 decyzji płatniczych na kwotę 4082,00 zł.

Wydane decyzje dotyczyły m.in.:

a) ochrony zdrowia pracowników

- przedłożyć wyników pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowisku pracy,
- wywiesić aktualne wyniki badań lub pomiarów czynników szkodliwych na odpowiednich stanowiskach pracy,
- zapoznać pracowników z wynikami pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy,
- przedłożyć aktualne zaświadczenia lekarskie wobec braku przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku
- oznakować znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, na których przekroczona jest wartość NDN, wydzielić strefy z takimi miejscami w celu ograniczenia do nich dostępu,
- dokonać i udokumentować dobór stosowanych przez pracowników indywidualnych ochron słuchu do stwierdzonego pomiarami natężenia hałasu na stanowisku pracy,
- wyposażyć pracowników w indywidualne ochrony słuchu zgodnie z przeprowadzonym doбором ochron w związku z występującymi przekroczeniami progów działania i wartości NDN hałasu
- przedłożyć program działań organizacyjno - technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas na stanowiskach pracy,
- przedłożyć ocenę stanu zdrowia z uwzględnieniem badań audiometrycznych słuchu wszystkich pracowników narażonych na hałas,
- dokonać i udokumentować ocenę ryzyka zawodowego zgodnie z występującymi zagrożeniami na stanowiskach pracy oraz zapoznać pracowników z oceną ryzyka,
- zaopatrzyć zakład w oceny zgodności i instrukcje użytkowania świadczącej o właściwym doborze i zastosowaniu odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej do istniejącego zagrożenia, zapoznać pracowników z instrukcjami,
- sporządzić stanowiskowe instrukcje bhp dotyczące:  
stosowanych w zakładzie procesów technologicznych oraz wykonywania prac związanych z zagrożeniami wypadkowymi lub zagrożeniami zdrowia pracowników;  
obsługi maszyn i innych urządzeń technicznych;  
postępowania z materiałami szkodliwymi dla zdrowia i niebezpiecznymi;  
udzielania pierwszej pomocy



- sporządzić wykaz i klasyfikację szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy oraz stosowną dokumentację wynikającą z działania szkodliwego czynnika biologicznego,
- przeprowadzić szkolenie dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym,
- wywiesić w zakładzie znak ostrzegający przed zagrożeniem biologicznym,
- sporządzić procedury bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Udostępnić pracownikom i zapoznać pracowników z instrukcją,
- sporządzić rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem,
- sporządzić rejestr pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zaklasyfikowanego do 3 lub 4 grupy zagrożenia zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem,
- sporządzić ocenę ryzyka zawodowego uwzględniając zagrożenia wynikające z działania szkodliwego czynnika biologicznego jako czynnika rakotwórczego na poszczególnych stanowiskach pracy,
- założyć rejestr prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- założyć rejestr pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym
- oznakować stanowiska pracy, opakowania zbiorników i instalacje zawierające substancję, preparat lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym
- zmniejszyć narażenie pracowników na działanie:
  - hałasu na stanowiskach pracy, gdzie pomiarami stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości natężenia, uwzględniając opracowany w zakładzie program działań organizacyjno – technicznych

#### b) poprawy warunków pracy

- zapewnić pracownikom odpowiednie pomieszczenia i urządzenia higieniczno – sanitarne dostosowane do rodzaju wykonywanej pracy i liczby zatrudnionych pracowników,
- zapewnić pracownikom bezpieczne i higieniczne korzystanie z pomieszczeń pracy,
- właściwie zorganizować stanowisko pracy w hali produkcyjnej zapewniając bezpieczne i higieniczne warunki pracy:
- przeprowadzić pomiary natężenia oświetlenia w pomieszczeniach pracy dostosowanego do rodzaju wykonywanej pracy,
- zainstalować wodny natrysk ratunkowy do obmycia całego ciała oraz do przemywania oczu w magazynie podchlorynu sodu,
- zapewnić właściwą nawierzchnię dróg, placów na terenie zakładu,
- wyposażyć maszyny do obróbki drewna w wyciągi miejscowe do wychwytywania pyłu drzewnego
- wyposażyć stanowiska spawalnicze w instalację wentylacji stanowiskowej mechanicznej zapewniającej skuteczne usuwanie zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia

Pion Higieny pracy wydał 12 postanowień w tym:

- 7 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 1000,00 zł,
- 1 postanowienie o odmowie zawieszenia postępowania egzekucyjnego,
- 1 postanowienie o przekazaniu sprawy wg kompetencji do PIP,
- 3 postanowień o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego

Ponadto wydano 6 postanowień o umorzeniu postępowania egzekucyjnego.

Wystawiono 4 tytuły wykonawcze. Mandatów karnych nie nakładano.

Wystawiono 14 upomnień w celu przypomnienia zobowiązaniem o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

W 2010r. wpłynęły 2 wnioski o interwencję w sprawie:

- nie przestrzegania przez pracodawcę przepisów wynikających z Kodeksu pracy. Wniosek był anonimowy. Po dokonaniu analizy sytuacji przekazano sprawę według kompetencji do Państwowej Inspekcji Pracy w Szczecinie.

- niewłaściwego składowania na terenie zakładu surowca przeznaczonego do produkcji peletu. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakładzie w celu ustalenia uciążliwości wynikających z działania nowego zakładu produkcyjnego. Ponadto wnioskowano do innych inspekcji (Państwowej Inspekcji Pracy w Szczecinie, Państwowego Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Choszczynie) o podjęcie zgodnie z zakresem działalności czynności kontrolnych w nowopowstałym zakładzie pracy. Powiadomiono stronę postępowania o podjętych działaniach.

Tabela nr 5. Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba wszystkich zakładów pracy, z przekroczeniami NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach				Liczba wydanych decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych	Liczba wydanych decyzji unieruchamiających stanowisko w związku z przekroczeniem normatywu higienicznego	Liczba pracowników, którym poprawiono warunki pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych
			NDS/NDN (ogółem)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
01	1	4	8	0	3	5	0	0	0
02	1	2	3	0	0	3	0	0	0
10	0	1	21	0	21	0	0	0	0
16	9	11	82	0	0	98	0	0	24
22	1	1	7	5	1	1	0	0	0
23	1	1	2	0	0	4	0	0	0
24	2	2	96	1	23	72	1	0	5
25	3	4	26	0	5	21	0	0	0
35	1	1	4	0	0	4	0	0	0
36	0	5	24	0	0	29	0	0	0
42	1	1	4	0	0	4	0	0	0
<b>Razem</b>	<b>20</b>	<b>33</b>	<b>277</b>	<b>6</b>	<b>53</b>	<b>241</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>29</b>

Do końca roku 2010 ogółem w 33 zakładach pracy panowały warunki, w których na stanowiskach pracy stwierdzono przekroczenia wartości dopuszczalnych NDS/NDN zarówno czynników fizycznych, pyłów oraz czynników chemicznych.

W roku sprawozdawczym w 20 zakładach stwierdzono przekroczenia NDS/NDN czynników szkodliwych. Przeprowadzono 16 kontroli w związku z narażeniem pracowników na działanie tych czynników na podstawie przedłożonych wyników pomiarów lub programu działań organizacyjno – technicznych w celu dokonania oceny warunków pracy i podjęcia stosownych działań.

W wyniku dokonanych kontroli stwierdzono, że w przekroczeniach wartości NDN/NDS czynników pracowało ogółem 277 pracowników w tym:

- na czynniki chemiczne - styren i ditlenek azotu 6 osób;
- na pyły - 53 osoby;
- na czynniki fizyczne – w przekroczeniach hałasu – 184 osoby, drgania o ogólnym oddziaływaniu na organizm – 4 osoby, drgania o miejscowym oddziaływaniu na organizm – 53 osoby.

Ponadto 168 pracowników pracuje w warunkach uciążliwych wynikających z występowania niedostatecznego oświetlenia stanowisk pracy w środowisku pracy oraz 29 pracowników w warunkach niezapewniających komfortu termicznego wynikających z mikroklimatu umiarkowanego.

W związku z występującymi przekroczeniami wartości dopuszczalnych NDN/NDS w 2010 roku wydano 1 decyzję dotyczącą obniżenia stężenia pyłu zawierającego wolną krystaliczną krzemionkę i hałasu na stanowisku pracy. Ponadto wydano 7 decyzji dotyczących opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno –technicznych w związku z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne o ogólnym oddziaływaniu na organizm.

Na podstawie przeprowadzonych pomiarów czynników szkodliwych w zakładach pracy stwierdzono, że dokonano poprawy warunków pracy 22 pracownikom w związku z hałasem i drganiami oraz 7 pracownikom w związku z działaniem pyłu.

Ponadto mimo występującego narażenia pracowników na działanie stężeń i natężeń czynników szkodliwych powyżej NDS/NDN w nadzorowanych zakładach pracy pracodawcy podejmują systematycznie działania w kierunku poprawy warunków pracy na podstawie opracowanych programów działań organizacyjno – technicznych m.in. poprzez:

- wymianę parku maszynowego na bardziej zmodernizowany pod kątem hałasu i pyłu,
- oddzielenie stanowisk „hałaśliwych” od pozostałych stanowisk nie stwarzających zagrożenia, a tym samym zmniejszenie działania natężenia/stężenia czynników szkodliwych,
- zwiększenie rotacji pracowników na stanowiskach pracy celem zmniejszenia czasu trwania narażenia na działanie czynników szkodliwych,
- systematyczne oczyszczanie systemów wentylacyjnych oraz wprowadzenie skuteczniejszej wentylacji,
- wyposażenie pracowników w środki ochrony indywidualnej (działanie natychmiastowe) dobrane do panującego natężenia hałasu na stanowiskach pracy,
- systematyczne badania stanu zdrowia pracowników z uwzględnieniem badań audiometrycznych słuchu,
- informowanie i szkolenie pracowników w zakresie poprawnego i bezpiecznego posługiwania się środkami pracy.

## 6. 2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne w środowisku pracy.

Tabela nr 6. Dane liczbowe powiatu choszczeńskiego z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu województwa zachodniopomorskiego

PKD	Liczba zakładów w pracy w ewidencji w PSSE	Liczba zakładów skontrolowanych w roku sprawozdawczym	Liczba osób narażonych na czynniki rakotwórcze			Liczba kontroli w roku sprawozdawczym	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia			Liczba wydanych decyzji
			ogółem	kobiet	mężczyzn		Brak rejestru prac	Brak rejestru pracowników	Brak informacji do PWIS	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
16	1	1	5	0	5	1	0	0	0	0
25	1	1	5	0	5	1	0	0	0	0
45	3	1	4	0	4	4	0	0	0	0
46	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
47	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
86	8	5	17	17	0	8	2	2	4	5
87	1	1	4	4	0	1	1	1	1	0
<b>Razem</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>35</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

Pod nadzorem PPIS w Choszcznie obecnie w ewidencji znajduje się 16 zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zgodnie z wyżej podaną polską klasyfikacją działalności.

W ewidencji PPIS znajdował się jeden zakład zajmujący się pracami związanymi z usuwaniem bądź zabezpieczaniem/transportem wyrobów zawierających azbest. W wyniku kontroli w 2010r. oraz oświadczenia strony stwierdzono, że do dnia dzisiejszego nie wykonywano żadnych prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem/transportem wyrobów zawierających azbest. Zakład zlikwidował działalność w zakresie usuwania azbestu.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 15 kontroli w 9 nadzorowanych zakładach.

Narażonych na czynniki rakotwórcze ogółem jest 35 osób w tym 21 kobiet.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono narażenie pracowników na:

- substancje rakotwórcze – bezwodnik kwasu chromowego – 5 osób (mężczyźni),  
benzen – 4 osoby (mężczyźni),
- procesy technologiczne – prace związane z narażeniem na pył drewna twardego (dąb i buk) – 5 osób (mężczyźni),
- biologiczne czynniki rakotwórcze – wirusowe zapalenie wątroby typu B i C - 21 pracowników (kobiety).

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały następujące uchybienia:

- pracodawca nie zapewnił właściwego oznakowania stanowisk pracy, opakowań, zbiorników i instalacji zawierających substancję, preparat lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym
- nie prowadzi się rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- nie prowadzi się rejestru pracowników wykonujących prace w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- nie dokonano i nie udokumentowano oceny ryzyka zawodowego przy wykonywaniu czynności na stanowisku pracy sprzedawca przy obsłudze dystrybutorów paliw z uwzględnieniem narażenia na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- nie poinformowano pracowników zakładu o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną przez nich pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami,
- brak informacji do PWIS.

W związku z powyższym wydano 5 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 grudnia 2004 r. w sprawie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy (Dz.U. z 2004 r. Nr 280, poz. 2771 z późn. zm.).

Wydano 1 decyzję umarzającą w sprawie wszczętego postępowania administracyjnego w związku z brakiem uchybień w kontrolowanym zakładzie pracy.

Ponadto 5 zakładów nie poinformowało Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o narażeniu na substancje, preparaty, czynniki, procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym za rok 2009. Pouczono pracodawców o wypełnieniu powyższego obowiązku wynikającego z cytowanego wyżej Rozporządzenia Ministra Zdrowia.

### 6.3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

Tabela nr 7. Dane liczbowe powiatu choszczeńskiego z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi z województwa zachodniopomorskiego

PKD	Liczba zakładów pracy w ewidencji PSSE, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne	Liczba zakładów w pracy skontrolowanych w roku sprawozdawczym	Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne				Liczba kontroli w roku sprawozdawczym	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					Liczba wydanych decyzji
			ogółem	grupa 2	grupa 3	grupa 4		brak rejestru prac (gr. 3 lub 4)	brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników w biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>01</b>	19	2	10	10	0	0	2	0	0	0	0	0	0
<b>02</b>	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>10</b>	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>16</b>	15	2	6	6	0	0	2	0	0	2	2	2	2
<b>23</b>	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>36</b>	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>47</b>	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>86</b>	8	5	17	17	17	0	7	4	4	0	0	0	4
<b>87</b>	1	1	4	4	4	0	1	1	1	1	1	1	0
<b>91</b>	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>93</b>	2	1	19	19	0	0	3	0	0	1	1	1	1
<b>96</b>	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Razem</b>	<b>94</b>	<b>11</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>

W ewidencji pionu Higieny Pracy w 2010r. znajdowało się ogółem 94 zakłady, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne.

W 2010r. skontrolowano 11 obiektów w zakresie narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych w następujących gałęziach gospodarki: produkcja roślinna i zwierzęca, przetwórstwo drewna, zakłady opieki zdrowotnej, prywatne domy pomocy i działalność sportowo - rekreacyjna - pływalnia.

Przeprowadzono 15 kontroli w zakresie nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 22.04.2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz.U. nr 81, poz.716).

W skontrolowanych zakładach pracy ogółem narażonych jest 56 pracowników narażonych jest na szkodliwy czynnik biologiczny w tym: do grupy 2 - 56 osób, do grupy 3 - 21 osób.

Wydano 7 decyzji zobowiązujących pracodawców do wykonania obowiązków wynikających ze stwierdzonych nieprawidłowości pokontrolnych.

Wystawione decyzje dotyczyły stwierdzenia podczas kontroli następujących uchybień:

- w przedłożonej udokumentowanej ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku pracy obsługi traka taśmowego poziomego nie uwzględniono zagrożeń związanych ze szkodliwym czynnikiem biologicznym
- nie zastosowano znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym
- nie sporządzono procedur bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi. Nie udostępniono pracownikom i zapoznano pracowników z instrukcjami.
  
- pracodawca nie przeprowadził szkoleń dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym
- okazane rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia i pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia nie zawierały wszystkich danych zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem
- nie sporządzono wykazu i klasyfikacji szkodliwych czynników biologicznych występujących na stanowiskach pracy.

#### 6.4. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi.

Tabela nr 8. Substancje i preparaty w województwie zachodniopomorskim

	Zagadnienie	
1.	Liczba wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne (ogółem) w tym:	50
1a.	Liczba producentów substancji i preparatów chemicznych	0
1b.	Liczba importerów substancji i preparatów chemicznych (spoza UE)	0
1c.	Liczba dystrybutorów substancji i preparatów chemicznych	18
2.	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji i preparatów chemicznych (wprowadzanie do obrotu)	5
3.	Liczba wydanych decyzji I instancji w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych	0
4.	Liczba wydanych decyzji II instancji w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych	0
5.	Liczba decyzji zaskarżonych do WSA	0
6.	Liczba wydanych mandatów karnych w zakresie wprowadzania substancji i preparatów chemicznych	0
7.	Suma mandatów karnych PLN	0
8.	Liczba wprowadzających do obrotu, nie posiadających aktualnego spisu substancji i preparatów niebezpiecznych	0
9.	Liczba wprowadzających do obrotu preparaty niebezpieczne (art.23 ustawy), którzy nie poinformowali Inspektora do Spraw Substancji i Preparatów Chemicznych	0
10.	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji i preparatów chemicznych	5
11.	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0
12.	Liczba wprowadzających do obrotu, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	4
13.	Liczba produktów, dla których zakwestionowano karty charakterystyki	4
14.	Liczba produktów, dla których zakwestionowano oznakowanie	6

W roku 2010 w ewidencji pionu Higieny pracy PSSE Choszczno znajdowało się 50 obiektów wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne w tym 32 dalszych użytkowników w rozumieniu rozporządzenia REACH.

Przeprowadzono 5 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych. Kontroli podlegali dystrybutorzy substancji i preparatów chemicznych w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia REACH – kontrola kart charakterystyki i oznakowanie opakowań środków ochrony roślin na zgodność z uzyskanym zezwoleniem na wprowadzanie do obrotu. Stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości dotyczyły producentów i podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzenie środków ochrony roślin na teren Rzeczypospolitej Polskiej. O powyższych nieprawidłowościach powiadomiono Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W ewidencji Stacji znajdował się 1 zakład będący producentem substancji chemicznej (żużel), który dokonał wstępnej rejestracji substancji zgodnie z wytycznymi REACH. W wyniku przeprowadzonej kontroli w 2010r. stwierdzono, że substancja produkowana w zakładzie będzie zakwalifikowana jako odpad według Ustawy o odpadach. W związku z tym zakład nie będzie podejmował dalszych działań rejestracyjnych, włączono go do grupy dalszych użytkowników.

W stosunku do 1 dystrybutora, w wyniku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie wypełniania obowiązków wynikających z Kodeksu pracy wydano 1 decyzję. Ponadto wydano 4

decyzje umarzające w sprawie wszczętego postępowania w związku z brakiem uchybień w kontrolowanych obiektach.

Tabela nr 9. Substancje i preparaty w województwie zachodniopomorskim

	Zagadnienie	
1.	Liczba stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne	32
2.	Liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji i preparatów chemicznych (stosowanie)	11
3.	Liczba wydanych decyzji I instancji w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych	1
4.	Liczba wydanych decyzji II instancji w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych	0
5.	Liczba decyzji zaskarżonych do WSA	0
6.	Liczba wydanych mandatów karnych w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych	0
7.	Suma mandatów karnych PLN	0
8.	Liczba stosujących, u których stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie substancji i preparatów chemicznych	0
9.	Liczba stosujących, u których stwierdzono brak kart charakterystyki	0
10.	Liczba stosujących, u których stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z prawem	0
11.	Liczba produktów, dla których zakwestionowano karty charakterystyki	0
12.	Liczba produktów, dla których zakwestionowano oznakowanie	0
13.	Liczba stosujących, u których stwierdzono niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i preparatów niebezpiecznych	0

W ewidencji stacji jest 32 zakłady pracy stosujące w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne będących dalszymi użytkownikami zgodnie z rozporządzeniem REACH. W roku 2010 przeprowadzono 11 kontroli w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych zaliczanych jako czynniki chemiczne.

Podczas kontroli stwierdzono:

- brak oznakowania zbiornika - silosa, w którym przechowuje się emulsję stosowaną w działalności,
- brak instrukcji stanowiskowych BHP składowania, załadunku i transportu substancji lub preparatów chemicznych w magazynie,
- brak instrukcji stanowiskowych BHP stosowania substancji i preparatów chemicznych
  - zakład nie wykonywał pomiarów czynników chemicznych na stanowiskach pracy: konserwatora, pracownika zaplecza sportowego i ratownika.
  - nie okazano oceny ryzyka zawodowego stosownie do występujących zagrożeń na stanowiskach pracy oraz dokumentacji o zapoznaniu pracowników z oceną ryzyka.
  - nie okazano oceny zgodności i instrukcji użytkownika świadczącej o właściwym doborze i zastosowaniu odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej do istniejącego zagrożenia.
  - nie zainstalowano wodnego natrysku ratunkowego do obmycia całego ciała oraz do przemywania oczu w magazynie podchlorynu sodu.

W związku ze stwierdzeniem powyższych nieprawidłowości wydano 1 decyzję administracyjną.



Na terenie działania PSSE Choszczno stwierdzono 1 podmiot wprowadzający do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 3, w którym przeprowadzono 1 kontrolę.

W wyniku kontroli stwierdzono wprowadzanie do obrotu prekursorów: aceton i toluen stosowanych w chemii budowlanej jako rozpuszczalnik sprzedawanych w ilościach niepodlegających ewidencjonowaniu nabywców zgodnie z rozporządzeniem.

Nie wydawano zezwoleń na wywóz prekursorów do krajów trzecich.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole dotyczące prekursorów kat. 3 w 4 zakładach stosujących prekursorzy w działalności zawodowej. W 2010r. w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej oraz uzyskanych informacji stwierdzono, że 2 zakłady zostały zlikwidowane: 1 zakład prowadzący działalność spożywczą – gorzelnianą stosujący kwas siarkowy, 1 zakład produkcji wyrobów z tworzyw sztucznych stosujący aceton.

W działalności zawodowej stosowane są prekursorzy kat. 3 - kwas siarkowy (procesy galwaniczne, do obniżenia pH w nieckach basenowych, uzdatnianie wody, oczyszczanie ścieków), aceton (do czyszczenia narzędzi), dodatkowo kwas solny (do trawienia stali). Prowadzona jest ewidencja rozchodu prekursorów. Prekursorzy zabezpieczone są przed dostępem osób nieupoważnionych.

Tabela nr 10. Produkty biobójcze w województwie zachodniopomorskim

	Zagadnienie	
1.	Liczba podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego	26
2.	Liczba decyzji I instancji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych	0
3.	Liczba decyzji II instancji w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych	0
4.	Ilość decyzji zaskarżonych do WSA	0
5.	Liczba przeprowadzonych kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych	9
6.	Liczba podmiotów wprowadzających produkty biobójcze bez wymaganego pozwolenia	1
7.	Liczba produktów biobójczych wprowadzanych do obrotu bez wymaganego pozwolenia	1
8.	Liczba nałożonych mandatów karnych w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych	0
9.	Łączna kwota nałożonych mandatów karnych PLN	0

W ewidencji pionu Higieny Pracy znajduje się 26 podmioty odpowiedzialne za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego. Nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 9 kontroli w zakresie nadzoru nad obrotem produktami biobójczymi.

W wyniku kontroli PPIS w Choszczynie wycofał z terenu powiatu z obrotu 1 produkt biobójczy zawierający w swoim składzie niedozwoloną substancję czynną będącą przedmiotem Decyzji Komisji Nr 2008/681/WE oraz produkt biobójczy nieposiadający na opakowaniu numeru pozwolenia Ministra Zdrowia na obrót produktem.

Powyższe produkty zostały wycofane ze sprzedaży w dniu kontroli i przekazane do hurtowni, z której pochodziła dostawa na podstawie faktur korygujących.

W związku ze stwierdzeniem powyższych nieprawidłowości poinformowano Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Wydano 1 decyzję dotyczącą umorzenia wszczętego postępowania administracyjnego w związku z usunięciem powyższych nieprawidłowości.

Pion HP w okresie sprawozdawczym nie nakładał mandatów karnych.

## 6.5. Choroby zawodowe

Tabela nr 11. Choroby zawodowe w województwie zachodniopomorskim za 2010r.

Nr choroby zawodowej z wykazu	Ocena narażenia zawodowego i postępowanie administracyjne w I instancji							
	Liczba sporządzonych kart oceny narażenia zawodowego przez PPIS	Liczba wizytacji w ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych	Liczba wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych	Liczba wystawionych kart stwierdzenia choroby zawodowej	Liczba wydanych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej	Liczba wydanych postanowień w sprawach chorób zawodowych zgodnie z Kpa	Liczba innych decyzji dotyczących spraw chorób zawodowych
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	2	2	0	0	0	0	0	0
15	5	2	0	0	0	1	1	0
17	2	2	0	0	0	0	0	0
26	11	6	2	3	3	0	0	0
<b>Razem</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

Tabela nr 12. Analiza zawodowych chorób zakaźnych lub pasożytniczych stwierdzonych w roku 2010 w województwie zachodniopomorskim

Rok	WZW typu B	WZW typu C	WZW typu B i C	Gruźlica	Inne			Razem
					borelioza	bruceloza	pozostałe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2009	0	0	0	0	15	0	0	15
2010	0	0	0	0	3	0	0	3

W roku 2010r. otrzymano 3 zgłoszenia dotyczące podejrzenia o chorobę zawodową. Przeprowadzono 8 postępowań w sprawie chorób zawodowych. W związku z prowadzonymi postępowaniami sporządzono 20 kart oceny narażenia zawodowego pracowników i byłych pracowników w tym 6 kart dla innych inspekcji. W ramach postępowań wyjaśniających dot. chorób zawodowych dokonano 12 wizytacji w zakładach pracy.

W rozumieniu decyzji prawomocnych do chwili obecnej stwierdzono ogółem 3 choroby zawodowe w poz. 26 wykazu chorób zawodowych w tym jedna choroba w wyniku wydania decyzji w 2009r. Wystawiono 3 karty o stwierdzeniu choroby zawodowej.

W 2010r. wydano ogółem 3 decyzje w sprawie chorób zawodowych w tym:

- 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza (poz. 26 wykazu chorób zawodowych),
- 1 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej – przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat (poz. 15 wykazu chorób zawodowych).

Wystawiono:

- 1 postanowienie o wznowieniu postępowania administracyjnego w sprawie choroby zawodowej 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.

## **VIII. Szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze oraz wypoczynek dzieci i młodzieży**

### **8.1. Informacje wstępne**

W 2010 r. PPIS w Choszcznie obejmował nadzorem 73 placówki nauczania i wychowania :

- 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 ;
- 19 szkół podstawowych w tym 4 szkoły funkcjonujące w zespołach szkół;
- 7 gimnazjów w tym 4 funkcjonujące w zespołach szkół
- 1 warsztat terapii zajęciowej;
- 1 placówkę wychowania pozaszkolnego;
- 32 placówki rekreacyjne.

W skontrolowanych placówkach uczyło się - 5242 dzieci i młodzieży .

W okresie ferii zimowych i akcji letniej w 2010 r. w 32 placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie PSSE Choszczno wypoczywało – 1265 uczestników.

### **8.2 Funkcjonalność budynków**

Wszystkie skontrolowane placówki oświatowe zlokalizowane są w budynkach spełniających wymagania w zakresie funkcjonalności określone dla obiektów użyteczności publicznej przeznaczonych na stały lub czasowy pobyt ludzi.

### **8.3 Stan techniczny i sanitarny budynków**

W 2010 r. przeprowadzono 77 kontroli szkół i placówek, w trakcie których ocenie poddano stan techniczny i sanitarny 83,3 % obiektów oświatowych stałych, 100 % sezonowych. Wyniki kontroli wykazują tendencję stałej i systematycznej poprawy zarówno infrastruktury jak i stanu sanitarno - technicznego szkół i placówek. Wszystkie zapewniają bezpieczeństwo sanitarne swoim uczniom i wychowankom. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono w obiektach oświatowych poważniejszych nieprawidłowości i zaniedbań, bieżące remonty i naprawy prowadzone są zgodnie z potrzebami.

W liczbie skontrolowanych placówek jako funkcjonujące w złym stanie sanitarnym oceniono 2 tj. 5,5 %.

W celu dalszej poprawy stanu techniczno - sanitarnego obiektów edukacyjnych, jak również warunków w zakresie higieny procesów nauczania w 2010 r. wydano ogółem 60 decyzji administracyjnych w tym 2 na poprawę stanu sanitarno-technicznego :

- ciągów komunikacyjnych w budynkach oświatowych (powierzchni schodów) oraz szatni;
- naprawy lub wymiany stolarki okiennej i drzwiowej.

W 4 decyzjach administracyjnych zmieniono termin zgodnie z uzasadnionymi i udokumentowanymi wnioskami zobowiązanych, jako główne przyczyny podawano:

- nie zapewnienie przez organy prowadzące środków finansowych na pełną realizację potrzeb remontowych;
- ustalone przez organy założycielskie harmonogramy prac remontowych na dany rok;
- nieprzewidziane sytuacje, które wymagają podjęcia priorytetowych działań niezgodnych z ustalonymi wcześniej harmonogramami;
- wykonywanie części prac we własnym zakresie przez dyrektorów szkół;
- późniejsze rozpoczęcie prac, ze względu na przedłużające się formalności przetargowe;

- niesprzyjające warunki atmosferyczne, w przypadku prowadzenia prac na zewnątrz placówek.

Informacje dot. ilości wystawionych i wyegzekwowanych decyzji zebrano w tab. Nr 13

Rezultatem prowadzonej działalności kontrolnej w szkołach i placówkach wychowania było nałożenie za nie zapewnienie warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów w tym nie zapewnienia ciepłej bieżącej wody do mycia rąk po wyjściu z toalet 1 tytułu wykonawczego i 2 postanowień o nałożeniu grzywny na sumę 200 zł, a za niewłaściwy stan sanitarno – techniczny i sanitarny 6 decyzji finansowych na łączną kwotę 492 zł.

Poprawę stanu technicznego obiektów oświatowych uzyskano w zakresie:

- przebudowy i rozbudowy istniejącej bazy;
- poprawy stanu sanitarnego, estetyki sal lekcyjnych oraz innych pomieszczeń, w tym sanitarnych (odmalowano ściany i sufity, położono nawierzchnie podłogowe, wymieniono glazurę, terakotę oraz armaturę sanitarną);
- zabezpieczenia szlaków komunikacyjnych wokół budynków (nawierzchni, ogrodzenia);
- poprawy stolarki okiennej i drzwiowej w toaletach dla dzieci;
- wymianę instalacji centralnego ogrzewania;
- infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego (w tym oddanie do użytku nowych boisk tzw. orlików);
- poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów i przedszkolaków;
- Zabezpieczenia piaskownic przed zanieczyszczeniami i wymianę piasku w piaskownicach.

W 2010 r. ocenie poddano warunki sanitarno – higieniczne stworzone dla 491 dzieci - 6 letnich uczących się w oddziałach „zerowych” funkcjonujących w 19 placówkach oświatowych w tym: w 7 przedszkolach, w 11 szkołach podstawowych i w 1 szkole podstawowej funkcjonującej w zespole szkół, 70.8 % placówek zapewniało właściwą infrastrukturę i wyposażenie pomieszczeń przeznaczonych do użytkowania przez oddział „O”.

W 8,3 % placówek stwierdzono brak odpowiedniej infrastruktury do funkcjonowania oddziałów zerowych głównie dotyczyło to:

- braku certyfikatów na sprzęt i meble w 1 placówce;
- braku wydzielonego placu rekreacyjnego dla młodszych dzieci przy 1 placówce.

#### **8.4. Wodociągi i kanalizacja w placówkach oświatowo - wychowawczych**

Na terenie powiatu choszczeńskiego wszystkie szkoły i placówki oświatowe są podłączone do sieci wodociągowo - kanalizacyjnej i zapewniają w tym zakresie bezpieczeństwo sanitarne swoim uczniom i wychowankom.

#### **Warunki do utrzymania higieny**

W 32 skontrolowanych szkołach wszystkich typów ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej dla uczniów. Jako właściwe tj. 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 oceniono w 31 szkołach.

Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej stwierdzono w 1 placówce szkolnej nadal brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk, głównie z uwagi na posiadanie jedynie instalacji z bieżącą zimną wodą oraz konieczność wymiany instalacji elektrycznej. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono mydło do mycia rąk w dozownikach, papier toaletowy oraz prawidłowy stan sanitarny pomieszczeń sanitarnych.

### **8.5. Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego**

Stan infrastruktury do realizacji zajęć z wychowania fizycznego w skontrolowanych szkołach na terenie PSSE jest bardzo zróżnicowany:

- 1 obiekt posiada tylko salę zastępczą lub rekreacyjną;
- 1 obiekt posiada tylko boisko sportowe;
- 2 obiekty posiadają salę gimnastyczną z boiskiem;
- 11 obiektów salę zastępczą lub rekreacyjną z boiskiem.

Realizacja zajęć z wychowania fizycznego prowadzona zarówno na terenie placówek oświatowych jak i w przypadku braku przy nich infrastruktury - poza nimi, odbywała 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.

W 2 placówkach realizacja zajęć z wychowania fizycznego odbywała się na korytarzach. Ponadto szkoły korzystają z infrastruktury innych placówek i Klubów sportowych tj. hal sportowych, siłowni i innych, basenów, boisk.

Dzieci i młodzież niedostatecznie korzysta z natrysków znajdujących się przy salach gimnastycznych. Z funkcjonujących przy skontrolowanych szkołach 11 czynnych natryskowniach z bieżącą ciepłą wodą:

- w 10 szkołach młodzież korzysta tylko po zajęciach dodatkowych (SKS, rozgrywki sportowe i inne);
- w 1 pozostają nieużywane.

Informacje dot. warunków prowadzenia zajęć wychowania fizycznego zebrano w tab. Nr 14

Ocenie poddano również zagadnienie ochrony placów zabaw/terenów rekreacyjnych/terenów sportowych 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 12 skontrolowanych placówek, niewystarczającą ochronę przed zanieczyszczeniami stwierdzono w 1placówce;
- w liczbie 50 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 2010 r.

## **8.6. Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami**

Dzieci i młodzież podlegając obowiązkowi szkolnemu oraz kształcąc się w placówkach oświatowych do ukończenia 19 roku życia, objęte są systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej na terenie szkół i placówek, zapewnianym na terenie powiatu przez: Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej, Indywidualne Praktyki Pielęgniarskie, Samodzielne Publiczne Zakłady Opieki Zdrowotnej.

W 2010 r. skontrolowano warunki do prowadzenia profilaktycznej opieki medycznej funkcjonującej na terenie 22 szkół. W liczbie tej 8 szkół posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej dla potrzeb swojej placówki, 2 wspólny z inną placówką ale w tym samym obiekcie.

Jako funkcjonujące w warunkach zgodnych z obowiązującymi przepisami i wymaganiami sanitarnymi oceniono 10 gabinetów, w żadnym nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarnym. W 3 szkołach zapewniono pomieszczenia zastępcze na terenie placówki, w których świadczona jest profilaktyczna opieka zdrowotna. W 4 szkołach świadczone są usługi uczniom poza terenem placówki.

Większość funkcjonujących gabinetów wyposażona jest w niezbędny sprzęt medyczny, wszystkie utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

Informacje dot. profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami zebrano w tab. Nr 15

## **8.7. Dożywianie dzieci i młodzieży**

Na 17 skontrolowane szkoły podstawowe, gimnazja ,zespoły szkół w 12 wydawano ciepłe posiłki dla 767 dzieci i młodzieży. Organizowaniem śniadań szkolnych dla 96 uczniów zajęły się tylko 2 szkoły, 2 szkoły oferują napój dla 183 dzieci i młodzieży, 806 dzieci i młodzieży korzystało z posiłków dofinansowywanych przez opiekę społeczną

Informacje dot. dożywiania dzieci i młodzieży zebrano w tab. Nr 16

## **8.8. 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 601 stanowisk uczniowskich w 18 przedszkolach, szkołach podstawowych, gimnazjach.

Szczegółową ocenę dostosowania mebli do wzrostu uczniów w porównaniu do 2009r. przedstawia tab. Nr 16.

Ogółem badaniami objęto 601 dzieci i młodzieży, w liczbie tej 3 badanych korzystało z mebli niedostosowanych do wzrostu.

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

## **8.9. Ocena rozkładów lekcji**

Prawidłowo opracowany plan zajęć dydaktyczno – wychowawczych powinien uwzględniać potrzebę równomiernego obciążenia ucznia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych koncentrowano się głównie na:

- różnicowaniu zajęć w każdym dniu;

- nie łączeniu w kilkugodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu, jeśli specyfika programu nauczania nie sprzeciwia się temu.

Wyniki przeprowadzonych analiz tygodniowych rozkładów lekcyjnych pod kątem przestrzegania zasad higieny pracy umysłowej dzieci i młodzieży przedstawiono w tabeli Nr 17.

Stwierdzone nieprawidłowości w organizacji zarówno lekcji jak i przerw, w 7 skontrolowanych placówkach w tym 52 oddziałach, najczęściej dotyczyły:

- przekroczenia dopuszczalnej liczby godzin lekcyjnych w poszczególnych dniach na przestrzeni tygodnia;
- występowania różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia (2 godziny i więcej);
- występowania 5 minutowych przerw międzylekcyjnych, szczególnie w szkołach wiejskich, do których uczniowie dowożeni są szkolnymi gimbusami lub korzystają z liniowych środków transportu, przerwy 5 minutowe były zaplanowane po 1 lub 6 godzinie lekcyjnej;
- nieuwzględniania w każdym dniu zajęć z elementami ruchu;
- nieuwzględniania w rozkładzie lekcji zajęć z elementami ruchu w dniach, w których występowała duża liczba zajęć dydaktycznych.

Dyrektorzy szkół jako przyczyny występujących nieprawidłowości przy opracowaniu tygodniowych rozkładów lekcyjnych podają:

- dojazdy dzieci do szkoły tj. uczniowie podlegający rejonizacji placówek oświatowych dojeżdżają liniami PKS oraz „gimbusami”;
- dostosowanie rozkładów lekcji do środków transportu;
- niewystarczającą ilość pomieszczeń edukacyjnych w placówce;
- konieczność zatrudniania nauczycieli dochodzących lub dojeżdżających (nauczyciele pracują w 2 lub więcej szkołach);
- funkcjonowanie 2 lub kilku szkół w jednym budynku tj. posiadających wspólną infrastrukturę do zajęć z wychowania fizycznego oraz wspólne sale lekcyjne;
- dostosowanie do posiadanych warunków lokalowych.

## **8.10. Substancje i preparaty chemiczne w szkolnych pracowniach chemicznych**

Z ogólnej liczby 17 skontrolowanych szkół w 2010 r. 1 placówka posiada łącznie na stanie 9.785 kg. substancji i preparatów chemicznych, przeterminowanych nie stwierdzono. Substancje i preparaty chemiczne będące na stanie szkoły przechowywane są zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. znajdują się w aktualnym spisie substancji i preparatów chemicznych, posiadają karty charakterystyk i są oznakowane i przechowywane zgodnie z zaleceniami zawartymi w kartach charakterystyk

## **8.11. Wypoczynek dzieci i młodzieży**

W roku 2010 przeprowadzono kontrole we wszystkich zgłoszonych dla potrzeb zorganizowanego wypoczynku zimowego i letniego placówkach. Wszyscy organizatorzy / właściciele placówek spełnili wymagania w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego.

W okresie ferii zimowych zorganizowano w powiecie choszczeńskim :

- 2 zimowiska
- 4 formy w miejscu zamieszkania (tj. formy prowadzące działalność statutową całoroczną: domy kultury, świetlice wiejskie i inne).

Wypoczywało w nich łącznie – 449 dzieci i młodzieży.

W okresie akcji letniej w 2010r w powiecie choszczeńskim zorganizowano;

- 4 kolonie wypoczynkowe i zdrowotne;
- 2 obozy pod namiotami ;
- 13 innych form wyjazdowych ( obozy sportowe ,obozy taneczne);
- 7 w miejscu zamieszkania ( formy otwartych drzwi, półkolonie);

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem skontrolowano 32 placówki (tj. 100 % będących pod nadzorem), przeprowadzając w nich 33 kontrole sanitarne. Wszyscy organizatorzy zapewnili dzieciom i młodzieży dobry standard świadczonych usług turystycznych oraz bezpieczne i higieniczne warunki pobytu. Jedynie w jednym obozie pod namiotami stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli stwierdzono: brak umowy ze specjalistyczną firmą na wywóz odpadów stałych, stwierdzono, na obozie wystawiono 1 latrynę dla dziewcząt i chłopców ( brak jeszcze jednej latryny) , stwierdzono brak warunków do utrzymania higieny po wyjściu z latryny (wody, mydła, ręczników jednorazowych), brak aktualnego wyniku badania wody z kąpieliska .

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca na obozie pod namiotami wykazała, iż wszystkie zalecenia zostały wykonane – przedstawiono do wglądu umowę ze specjalistyczną firmą na wywóz nieczystości stałych, przedstawiono fakturę VAT- płatność za wywóz nieczystości stałych, pismo nadleśnictwa dotyczące zezwolenia na wybudowanie latryny w kompleksie leśnym oraz wybudowano latrynę dokonując wydzielenia toalet dla dziewcząt i chłopców, zaopatrzone latryny w środki do utrzymania higieny osobistej, zlecono i pobrano do badania wodę z kąpieliska, z którego korzystały dzieci i młodzież.

W 11 formach wypoczynku zorganizowanych w miejscach zamieszkania (półkolonie i placówki prowadzące działalność statutową całoroczną) wypoczywało 582 dzieci i młodzieży.

W trakcie 33 przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono prawidłowe przygotowanie obiektów zarówno pod względem sanitarnym, jak i socjalnym do wypoczynku dzieci. Kontrole przeprowadzono pod kątem stanu technicznego obiektów (ośrodków ,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.

## DOKUMENTACJA ZDROWOTNA i KWALIFIKACJE PERSONELU

Na wszystkich kontrolowanych turnusach kierownicy wypoczynku okazali aktualne badania lekarskie personelu, okazali aktualne zaświadczenia poświadczające zdobyte kwalifikacje uprawniające do pracy podczas wypoczynku, każdy kierownik posiadał zaświadczenie o ukończeniu kursu dla kierowników wypoczynku, kierownicy okazali zgłoszenia do Kuratorium Oświaty w Szczecinie.

Stan zdrowia uczestników wypoczynku

Na obozie zorganizowanym pod namiotami stwierdzono :

schorzenia - 1 bakteryjne zapalenie oskrzeli – wypoczywający wyjechał do domu po przedniej konsultacji z lekarzem,



wypadki , urazy – 1powierzchnowy uraz kostki, 1 rozcięcie palucha prawej stopy, 3 przypadki ukąszenia przez kleszcze – wszystkim udzielono fachowej pomocy .

Na obozie sportowym stwierdzono:

schorzenia - stwierdzono 6 przypadków infekcji gardła, 1 przypadek – ropień na dźiąśle,

wypadki, urazy – 1 stłuczenie palca u ręki , 1 stłuczenie palca u nogi,

hospitalizacje - stwierdzono 1 przypadek hospitalizacji, dziecko trafiło do szpitala z nudnościami i temperaturą , po obserwacji 1 dniowej dziecko zostało wypisane .

Na kolonii stwierdzono:

hospitalizacje -1 podejrzenie zapalenia wyrostka robaczkowego, po konsultacji z lekarzem i jednodniowym pobycie w szpitalu dziecko na żądanie matki zostało wypisane ze szpitala.

Podczas trwania wypoczynku nie zgłoszono skarg na organizatorów wypoczynku.

Dożywianie dzieci prowadziła 1 placówka (wypoczynek w miejscu zamieszkania ) Z dożywiania skorzystało 32 dzieci .

Żywnienie dzieci i młodzieży wypoczywającej w miejscu zamieszkania i na półkoloniach, prowadzone było w stołówkach szkolnych i będących pod stałym nadzorem pionu Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

Skontrolowany stan sanitarno-techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia, sprzęt utrzymane czysto, systematycznie prowadzono zabiegi mycia i dezynfekcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sposobu przygotowania posiłków, jakości zdrowotnej stosowanych surowców oraz dań gotowych.

Tabela nr 13. DECYZJE ADMINISTRACYJNE

Rodzaj placówek		OGÓLEM				W tym								
		Decyzje administracyjne				pionu HDiM								
		(merytoryczne)		Mandaty karne		Decyzje administracyjne				Decyzje płatnicze	Mandaty karne		Wystąpie- nia pokontrol- ne	
		wydane	wyegzekwo- wane	liczba	kwota	(merytoryczne)		ogółem	w tym, zmieniające termin		wyegzekwowane			
						ogółem	w tym, z lat ubiegłych				ogółem	w tym, z lat ubiegłych		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Żłobki		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Placówki funkcjonują- ce samodzielni- e	Przedszkola	2	4	2	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0
	Szkoły podstawowe	3	10	2	0	0	4	3	2	2	4	0	0	0
	Gimnazja	4	1	2	0	0	1	1	2	2	0	0	0	0
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły specjalne	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Szkoły policealne	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ogółem		9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół		10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Razem szkoły:</b> (suma wierszy: od 03 do 09)		19	11	4	0	0	5	4	4	4	4	0	0	0
Warsztaty szkolne		20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szkoły wyższe		21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozostałe placówki stałe		22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Placówki sezonowe		23	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
<b>OGÓLEM:</b> (suma wierszy: 01+02+19+20+21+22+23)		24	16	6	0	0	6	4	5	4	6	0	0	0

Tabela Nr 14. **POSIADANIE INFRASTRUKTURY DO PROWADZENIA ZAJĘĆ WF**

Liczba placówek		POSIADANIE INFRASTRUKTURY DO PROWADZENIA ZAJĘĆ WF														KORZYSTANIE Z INFRASTRUKTURY DO WF POZA PLACÓWKĄ								
		Liczba placówek posiadających															Liczba placówek korzystających z :							
w ewidencji	skontrolowanych	tylko			Salę(e)gimnastyczną ( e ) z	Salę ( e) zastępczą(e)/Rekreacyjną ( e)	Salę(e)gimnastyczną ( e ) z boiskiem				Szkolny zespół sportowy				natryskownie				Liczba placówek , w których niezależnie od posiadanej infrastruktury zajęcia WF prowadzi się na korytarzach	sali gimnastycznej	hali sportowej	siłowni/fitness klubu/innej sali specjalistycznej	basenu	boiska/stadionu sportowego
		salę(e)gimnastyczną ( e )	salę ( e) zastępczą(e)/rekreacyjną	boisko (a) sportowe			z boiskiem	z boiskiem	z boiskiem	z boiska	z boiskiem	z boiska	Czynne ,z bieżącą wodą				nie używane	nieczynne						
													zawsze po zajęciach WF		sporadycznie po zajęciach wf									
22	17	0	1	1	2	1	0	0	11	0	0	0	10	0	0	2	1	0	0	1	1			

Tabela nr 15. LICZBA SZKÓŁ POSIADAJĄCYCH GABINETY PROFILAKTYKI ZDROWOTNEJ POMOCY PRZEDLEKARSKIEJ

Rodzaj placówek		Liczba placówek		Liczba szkół posiadających gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej								Liczba szkół, w których poznu zapewniono w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki **	Liczba szkół, w których poznu jest świadczone a poza terenem placówki **	
		w ewidencji	skontrolowanych	ogółem	w tym gabinety		Niezgodne z wymogami technicznymi *		w niewłaściwym stanie sanitarnym	bez zastrzeżeń sanitarnych i technicznych				
					do dyspozycji jednej szkoły	wspólne z inną placówką w tym samym obiekcie	ogółem	w tym						
								bez dostępu do bieżącej ciepłej wody			o powierzchni < 12 m <sup>2</sup>			
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	
Szkoly funkcjonujace samodzielnie	szkoly podstawowe	1	15	11	5	4	1	0	0	0	0	5	3	4
	gimnazja	2	3	3	2	1	1	0	0	0	0	2	0	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	szkoly specjalne	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	szkoly policealne	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół	ogółem	7	4	3	3	3	0	0	0	0	0	3	0	0
	w tym specjalne	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>OGÓLEM</b> (suma wierszy: od 01 do 07)		<b>16</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

Tabela nr 16. DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY W SZKOŁACH

Rodzaj placówek			Liczba placówek		Placówki skontrolowane, w których stwierdzono:								Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowanych		
			W ewidencji	Skontrolowanych	Wydawanie ciepłych posiłków						Organizowanie śniadań szkolnych*			Podawanie napoju**	
					liczba placówek		liczba dzieci i młodzieży korzystających								
					ogółem	w tym wyłącznie posiłki jednodaniowe	z obiadów pełnych	z posiłków jednodaniowych	liczba placówek	liczba korzystających	liczba placówek	liczba korzystających			
					1	2	3	4	5	6	7	8		9	10
Szkoly funkcjonujące samodzielnie	Szkoły podstawowe	1	15	11	7	3	182	152	1	70	2	183	354		
	Gimnazja	2	3	3	3	1	155	43	0	0	0	0	191		
	Licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Szkoły specjalne	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Szkoły policealne	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Zespoły szkół	ogółem	7	4	3	2	1	58	177	1	26	0	0	261		
	w tym specjalne	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
<b>RAZEM</b>		16	22	17	12	5	395	372	2	96	2	183	806		

Tabela nr 17. OCENA DOSTOSOWANIA MEBLI DO WZROSTU DZIECI I MŁODZIEŻY

ATA	DOSTOSOWANIE MEBLI SZKOLNYCH/PRZEDSZKOLNYCH DO WZROSTU UCZNIÓW/PRZEDSZKOLAKÓW												
	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów				Stwierdzono niewłaściwe				Liczba badanych	Liczba dzieci siedzących w meblach niedostosowanych	Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku
	liczba skontrolowanych placówek	liczba ocenionych placówek	%	liczba ocenionych oddziałów	w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%					
009	35	35	100	36	2	5,7	2	5,5	619	9	0	2	0
010	18	18	100	29	1	5,5	1	3,4	601	3	0	0	0

Tabela nr 18 OCENA ROZKŁADÓW LEKCJI

ATA	OCENA ROZKŁADÓW LEKCJI										
	Liczba skontrolowanych placówek	Liczba ocenionych placówek	%	Liczba ocenionych oddziałów	Stwierdzono niewłaściwe				Liczba Wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku
					w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%			
2009	26	26	100	248	18	69	100	40	18	0	0
2010	16	16	100	155	7	44	52	33	7	0	0

## **IX. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku**

### **9.1 Zakres nadzoru sanitarnego**

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Choszcznie na samodzielnych stanowiskach pracy w pionie Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku zatrudnione są 4 osoby.

Do zadań Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Choszcznie należy :

- sprawowanie nadzoru sanitarnego nad przestrzeganiem przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz obrotu kosmetyków;
- sprawowanie nadzoru sanitarnego nad przestrzeganiem warunków bezpieczeństwa żywności w zakładach żywienia zbiorowego – nadzór nad jakością żywienia w restauracjach, stołówkach szkolnych i przedszkolnych, na koloniach, obozach, w domach wczasowych, w domach opieki społecznej, w zakładach małej gastronomii i wszystkich innych placówkach żywieniowych;
- pobieranie próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w celu sprawdzenia przestrzegania przez przedsiębiorców kryteriów bezpieczeństwa żywności, a w szczególności sprawdzenie: stosowania substancji dodatkowych, poziomów zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów, cech organoleptycznych i znakowanie;
- sprawowanie nadzoru sanitarnego nad przestrzeganiem prawidłowych warunków obrotu kosmetykami;
- podejmowanie działań dotyczących powiadamiania o niebezpiecznej żywności, o niebezpiecznych materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach sieci systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych – RASFF;
- podejmowanie działań mających na celu wycofanie z obrotu niebezpiecznych kosmetyków w ramach sieci systemu RAPEX;
- współdziałanie w dochodzeniu w przypadku zatruc pokarmowych oraz opracowywanie dokumentacji w tym zakresie;
- podejmowanie działań na rzecz polepszenia jakości zdrowotnej żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz warunków sanitarnych w zakładach sektora spożywczego;
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów nowowytwarzanych, zmodernizowanych, adaptowanych w całości lub części do działalności w zakresie produkcji, przetwórstwa, lub sprzedaży środków spożywczych;
- przygotowywanie decyzji w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia zatwierdzenia, cofnięcia zatwierdzenia zakładów działających w sektorze spożywczym (w tym środków transportu żywności) podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zlokalizowanych na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie;
- prowadzenie rejestru zakładów sektora spożywczego nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie oraz uaktualnianie na bieżąco danych w nim zawartych;

- uczestniczenie w szkoleniach zewnętrznych i wewnętrznych organizowanych dla pracowników samodzielnych stanowisk;
- opracowywanie i realizacja planów pracy i zamierzeń Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz sporządzanie sprawozdań z ich realizacji.

## 9.2 Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach produkcji i obrotu żywnością

W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego, podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych, w konsekwencji stwierdzenia nieprawidłowości, wszczynano postępowania administracyjne wobec właścicieli zakładów.

Część nieprawidłowości np. nieuporządkowanie pomieszczeń zakładu, zakurzone powierzchnie, niewielkie uszkodzenia powierzchni ścian i sufitów, regałów, niedostosowanie treści dokumentacji z zakresu dobrej praktyki higienicznej i procedur na podstawie zasad systemu HACCP, nieregularne prowadzenie zapisów z kontroli warunków przechowywania żywności nietrwalej mikrobiologicznie, brak potwierdzenia zapisami wdrożenia dobrej praktyki higienicznej była przez przedsiębiorców usuwana na bieżąco, w krótkim okresie czasu, co potwierdzały czynności sprawdzające.

W stosunku do uchybień, których nie udało się usunąć przed upływem 30 dni od dnia kontroli, w wyniku wszczętego postępowania wystawiano decyzje administracyjne zobowiązujące do wykonania nałożonych obowiązków w wyznaczonym terminie.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 301 decyzji administracyjnych (191 w 2009 r.), w tym:

- 2 ograniczające sprzedaż w zakresie warzyw i owoców;
- 3 zakazujące wprowadzania do obrotu handlowego kwestionowanej mąki, mięsa oraz kubków szklanych.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego zobowiązywały do:

- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP (w 106 decyzjach);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian (51), sufitów (40), posadzek (11);
- uzupełnienia i dostosowania do potrzeb zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (29);
- przeszkolenia personelu ze stosowania zasad HACCP (21);
- doprowadzenia do umywalki, zlewu bieżącej wody ciepłej (12);
- prowadzenia udokumentowanego i systematycznego monitoringu temperatur przechowywanej żywności nietrwalej mikrobiologicznie (11);
- uzyskania przez personel orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych (11);
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców żywności (10);
- opracowania procedur zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej (9);
- wycofania z obrotu handlowego żywności dla której upłynął termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości (9);
- wydzielenia przedsiionka do WC dla personelu.

W jednostkowych przypadkach decyzje zobowiązywały do:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno - technicznego urządzeń chłodniczych i powierzchni sprzętu pomocniczego przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji zakładu;



- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk personelu;
- zapewnienia w pomieszczeniach obiektu właściwej wentylacji;
- zapewnienia w pomieszczeniach obiektu prawidłowego oświetlenia;
- wycofania z obrotu handlowego zamrożonego w obiekcie mięsa chłodzonego;
- zapewnienia właściwych warunków przechowywania surowców.

W 2010 r. znacznie wzrosła skuteczność w zakresie wykonywania obowiązków przez przedsiębiorców. Za wykonane uznano 132 decyzji administracyjnych (89 w 2009 r.), z których 70 zostały wydane w 2010 r., 40 w 2009 r., a pozostałe w latach wcześniejszych.

Za stwierdzone podczas kontroli uchybienia natury bieżącej stosowano postępowanie mandatowe. W porównaniu do 2009 r. ilość i wartość nałożonych mandatów nieznacznie zmalała. Ukarano 33 osoby na łączną kwotę 4.250 złotych (w 2009 r. - 36 na 4.650 zł.).

Analogicznie do poprzednich lat, najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych – 24, tj. prawie 73 % ogólnej ilości. Natomiast najwyższą średnią wartość zanotowano w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - 220 zł. (5 mandatów na kwotę 1.100 zł.).

Personel zakładów karano przede wszystkim za:

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

### **9.3 Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków**

W 2010 r. zewidencjonowano 454 obiektów żywnościowo – żywieniowych, 13 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 6 obiektów obrotu kosmetykami. W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego, ogólna ilość zewidencjonowanych obiektów zmniejszyła się o 8. 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 2010 roku znajdowało się:

- 25 zakładów produkcji żywności;
- 318 obiektów obrotu żywnością;
- 111 zakładów żywienia zbiorowego.

W 2010 r. zatwierdzono 66 obiektów (w 2009 r. 64 obiekty), które powstały w wyniku zmiany podmiotu gospodarczego, uregulowania stosunku prawnego przez podmioty już prowadzące działalność oraz nowo powstałe zakłady.

Skontrolowano 355 zakładów żywnościowo – żywieniowych, co stanowi ponad 76 % zarejestrowanych obiektów.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 218 obiektów (w 2009 r. - 98 obiektów), z których 9 było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi niewiele ponad 4 % (w 2009 r. ponad 6 %).

W analizowanym okresie sprawozdawczym, 9 zakładów oceniono jako niezgodne z wymaganiami, w tym 8 obiektów ze względu na dyskwalifikujące punkty:

- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (w 7 obiektach);
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych (w 2 obiektach);

- przechowywanie żywności nietrwalej mikrobiologicznie w za wysokich temperaturach (w 1 obiekcie).

Jeden zakład został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami ze względu na obecność szkodników oraz uzyskanie za małej ogólnej liczby punktów.

Z zarejestrowanych zakładów, 437 posiadało wdrożone zasady GHP / GMP. Ilość i procent zakładów z wdrożonymi zasadami GHP / GMP zmalał z 96,1% (w 2009 r.) do 93,6%.

Należy podkreślić, że znacznie wzrosła ilość obiektów z wdrożonym systemem HACCP. Stosowanie procedur opartych na tych zasadach stwierdzono w 246 zakładach (158 w 2009 r.), co stanowi 52,7 % zarejestrowanych zakładów (w 2009 r. ponad 34 %).

W obiektach żywnościowo – żywieniowych łącznie przeprowadzono 663 kontrole i rekontrole, w tym 37 interwencyjnych. Interwencje podejmowano na wnioski klientów, w związku ze zgłoszeniami w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach (RASFF) oraz z podejrzeniem wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Sporządzono 465 protokołów z kontroli sanitarnej.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 301 decyzji administracyjnych (191 w 2009 r.), w tym:

- 2 ograniczające sprzedaż w zakresie warzyw i owoców;
- 3 zakazujące wprowadzania do obrotu handlowego kwestionowanej mąki, mięsa oraz kubków szklanych.

Wydano 50 decyzji umarzających 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 28 decyzjach administracyjnych. 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.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 402 decyzje finansowe (w 2009 r. - 312).

W 2010 r. znacznie wzrosła skuteczność w zakresie wykonywania obowiązków przez przedsiębiorców. Za wykonane uznano 132 decyzji administracyjnych (89 w 2009 r.), z których 70 zostały wydane w 2010 r., 40 w 2009 r., a pozostałe w latach wcześniejszych.

Znacznie zmalała ilość wydanych tytułów wykonawczych. W 2010 r. wszczęto 14 postępowań egzekucyjnych, a w 2009 r. - 20.

Celem przymuszenia wykonania obowiązków, wydano 21 postanowień o nałożeniu grzywny, na łączną kwotę 4.100 złotych (w 2009 r. 28 na 4.450 zł.).

Za stwierdzone podczas kontroli uchybienia natury bieżącej stosowano postępowanie mandatowe. W porównaniu do 2009 r. ilość i wartość nałożonych mandatów nieznacznie zmalała. Ukarano 33 osoby na łączną kwotę 4.250 złotych (w 2009 r. - 36 na 4.650 zł.).

Analogicznie do poprzednich lat, najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych – 24, tj. prawie 73 % ogólnej ilości. Natomiast najwyższą średnią wartość zanotowano w zakładach żywienia zbiorowego otwartego - 220 zł. (5 mandatów na kwotę 1.100 zł.).

Personel zakładów karano przede wszystkim za:

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

Skontrolowano 3 sklepy obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 5 kontroli. Dwie z przeprowadzonych kontroli były to kontrole interwencyjne związane ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą wycofanie z obrotu handlowego kwestionowane kubki szklane.

Skontrolowano 4 obiekty obrotu kosmetykami, w tym 1 hurtownię i 3 sklepy. Łącznie przeprowadzono 12 kontroli.

W zakresie znakowania, oceniono opakowania jednostkowe kosmetyków w 3 sklepach. Nie stwierdzono oznakowania opakowań niezgodnych z wymaganiami.

Do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki kosmetyków. Próbki poddano badaniom chemicznym, ocenie znakowania oraz składu kosmetyku. W zakresie zbadanych parametrów próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu.

Do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nie składano wniosków o nałożenie kary pieniężnej. Do badań laboratoryjnych pobrano 152 próbki, w tym:

- żywności - 145;
- sanitarnych - 20, w tym 12 wymazów i 8 próbek zmiotek;
- materiałów do kontaktu z żywnością - 3;
- kosmetyków - 4.

Zakwestionowano 6 próbek, w tym 3 wymazy czystościowe, 2 próbki zmiotek oraz mąkę. Wymazy sanitarne zakwestionowano ze względu na nadmierną ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych. Dyskwalifikacja zmiotek nastąpiła ze względu na obecność szkodników zbożowo - mącznych. W próbce mąki stwierdzono obecność oprzędów.

Pod naszym nadzorem znajduje się 6 obiektów obrotu kosmetykami: 2 prowadzące hurtową sprzedaż i 4 sprzedaż detaliczną. Ilość obiektów nie uległa zmianie.

Ze zewidencjonowanych zakładów, skontrolowano 4, a w 3 dokonano oceny oznakowania opakowań jednostkowych. Nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

### **9.3.1 Zakłady produkujące żywności**

Do zakładów produkcji żywności na terenie powiatu choszczeńskiego zaliczanych jest 25 zakładów, w tym :

- 4 automaty do lodów,
- 14 piekarni;
- 4 ciastkarnie;
- 2 przetwórnice owocowo – warzywne;
- 1 zakładu przemysłu zbożowo – młynarskiego.

#### **AUTOMATY DO LODÓW**

W 2010 r. w ewidencji znajdowały się 4 punkty automatów do produkcji lodów. W stosunku do 2009 ilość obiektów zmniejszyła się, ponieważ w jednej placówce nastąpiła zmiana zakresu działania. Przedsiębiorca zrezygnował z produkcji lodów i na sezon nie otworzył produkcji.

Wszystkie zakłady działają sezonowo – od kwietnia do września. Skontrolowano 4 placówki, przeprowadzając w nich 7 kontroli sanitarnych. Były to przede wszystkim kontrole kompleksowe połączone z wypełnieniem arkuszy stanu sanitarnego oraz kontrole interwencyjne.

Kontrole interwencyjne związane były z oceną postępowania w zakładach w czasie stwierdzenia skażenia mikrobiologicznego wody w wodociągu miejskim w Choszcznie. Skontrolowano wszystkie lodziarnie na terenie miasta Choszczna, we wszystkich obiektach stwierdzono używanie do produkcji lodów wody mineralnej niegazowanej a do zabiegów higienicznych wody dostarczanej przez Urząd Miejski w Choszcznie.

Bieżący stan sanitarny był zachowany. Nie nakładano mandatów karnych. Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Nie stwierdzono nieprawidłowo oznakowanych opakowań proszku lodowego. Proszek lodowy oraz kubki wafłowe były w datach ważności.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 4 zakłady i wszystkie były zgodne z wymaganiami.

Wszystkie punkty posiadają opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożone zasady GHP/GMP. Opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej były przestrzegane. Prowadzone były zapisy świadczące o wdrożeniu.

W 4 obiektach są opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP, które funkcjonują i są wdrożone. Wszystkie zakłady posiadają opracowane powyższe zasady dla potrzeb zakładów. W 2010r. stwierdzono wykonanie 1 decyzji administracyjnej zobowiązującej właściciela do opracowania i wdrożenia systemu HACCP. Przeprowadzono inwentaryzację zagrożeń uwzględniając zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne i chemiczne. Wyznaczenie krytycznych punktów kontroli przeprowadzono przy pomocy „drzewka decyzyjnego”. W części obiektów za punkty krytyczne przyjęto schładzanie masy lodowej w pozostałych placówkach zidentyfikowano tylko punkty kontrolne.

W związku z kontrolą sprawdzającą oraz ze stwierdzeniem obsługiwanego automatu przez pracownika bez aktualnych badań lekarskich wystosowano 2 decyzje administracyjne obciążające właścicieli kosztami za czynności kontrolne.

Nie wystawiono decyzji prolongujących termin wykonania obowiązków.

Nie wystawiano decyzji dotyczących wycofania z obrotu handlowego żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz nie wstrzymywano działalności.

Nie wszczynano ani też nie toczono postępowań egzekucyjnych.

Do badań laboratoryjnych pobrano z jednej partii (1x5) próbki lodów z automatu o smaku waniliowym, które zbadano w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz oceny organoleptycznej. Pod względem zbadanych parametrów, partia lodów nie uległa zakwestionowaniu.

## PIEKARNIE

W 2010 r. zewidencjonowano 14 obiektów. Skontrolowano 12 obiektów w których przeprowadzono klasyfikacje na podstawie arkuszy klasyfikacyjnych. Wszystkie sklasyfikowane obiekty uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami arkusza.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości wynikające z arkuszy, które wymagały poprawy to:

- stan techniczny zakładu szczególnie ściany i sufity;
- dostosowanie opracowań i wdrożenie instrukcji dobrej praktyki higienicznej do potrzeb zakładu;
- brak aktualnych badań lekarskich;
- opracowanie i wdrożenie systemu HACCP;
- niewłaściwe oznakowanie pieczywa.

W 14 zakładach są wdrożone i przestrzegane instrukcje GHP/GMP.

W skontrolowanych piekarniach stwierdzono 9 opracowanych i wdrożonych procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Przeprowadzono inwentaryzację zagrożeń uwzględniając zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne i chemiczne. W znacznej większości wyznaczenie krytycznych punktów kontroli przeprowadzono przy pomocy „drzewka decyzyjnego”. W jednym opracowaniu dokumentacji HACCP przyjęto 3 krytyczne punkty kontroli: przesiewanie mąki, wypiek, pasteryzacja. W pozostałych zidentyfikowano tylko punkty kontrolne: przyjęcie surowców, magazynowanie, przygotowanie do produkcji oraz wypiek.

W piekarniach przeprowadzono 34 kontrole i rekontrole. Dokonano 1 kontroli interwencyjnej w związku z poinformowaniem o stwierdzeniu martwej muchy zapieczonej w bułce.

Nałożono 1 mandat kredytowy na kwotę 100 zł., ponieważ interwencja konsumenta była zasadna.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

Ogółem wydano 23 decyzje administracyjne. W celu poprawy stanu sanitarno - technicznego wydano 10 decyzji administracyjnych w tym 2 z rygorem natychmiastowej wykonalności. Decyzje przede wszystkim zobowiązywały do:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian i sufitów;
- dokonania poprawy oznakowania pieczywa;
- przeprowadzenia zabiegów dezynsekcji;
- oraz w pojedynczych przypadkach wdrożenia w zakładzie instrukcji kontroli obecności szkodników oraz systemu HACCP.

Wydano 3 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne. Decyzje wydano, ponieważ właściciele piekarni usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Prolongowano terminy wykonania obowiązków określonych w 3 decyzjach administracyjnych. Powodem przedłużenia terminu było brak środków finansowych na inwestycje związane z utwardzeniem terenu otaczającego zakład oraz z wdrożeniem zasad systemu HACCP. Prolongata była uwarunkowana wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

Wydano 7 decyzji rozszerzających działalność piekarni o transport pieczywa własnymi środkami transportu.

Ponadto za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 26 decyzji finansowych.

W 2010 r. uznano za wykonane obowiązki zawarte w 6 decyzjach administracyjnych, z których 3 zostały wydane w 2009 r.

Wyzekwowano poprawę w zakresie:

- wdrożenia opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- wdrożenia instrukcji i procedur z zakresu dobrej praktyki higienicznej;
- stanu technicznego zakładów;
- likwidacji obecności szkodników.

Celem przymuszenia wykonania obowiązków wszczęto postępowania egzekucyjne i wydano 1 postanowienie o nałożeniu grzywny, na kwotę 100 złotych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 14 próbek, w tym:

- żywności – 6;
- 8 próbek zmiotek.

Próbki środków spożywczych pod względem zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu. Natomiast zakwestionowano 2 próbki zmiotek. Dyskwalifikacja zmiotek nastąpiła ze względu na obecność żywych i martwych szkodników zbożowo - mącznych. W związku z czym, wydano decyzje zobowiązujące do przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji w

pomieszczeniach piekarni. Ponownie pobrane do badań laboratoryjnych próbki wykazały, że w piekarniach przeprowadzono skuteczne dezynsekcje.

## CIASTKARNIE

W 2010 r. ilość ciastkarni nie uległa zmianie i wynosiła 4. Nie zatwierdzano nowych zakładów.

W skontrolowanych 4 obiektach przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Wg arkusza oceny stanu sanitarnego sklasyfikowano 4 ciastkarnie, które oceniono jako zgodne z wymaganiami.

Punkty, które wymagały poprawy to:

- wdrożenie systemu HACCP;
- przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej;

W 4 zakładach są wdrożone i przestrzegane instrukcje GHP/GMP.

Dokumentacja HACCP uznano za opracowaną i wdrożoną w 3 ciastkarniach. W 2 ciastkarniach przyjęto krytyczne punkty kontroli wyznaczone na podstawie „drzewka decyzyjnego” na etapach: przesiewania mąki, przechowywania surowców i wyrobu gotowego w obniżonych temperaturach. Pozostały podmiot gospodarczy dokonał analizy zagrożeń bez wyznaczenia krytycznych punktów kontroli. Przestrzeganie dokumentacji z zakresu instrukcji GHP i GMP zapewnia według dokumentacji bezpieczeństwo produkowanej żywności. Analiza próby wyznaczenia krytycznych punktów kontroli odbyła się w tym przypadku na podstawie własnego długoletniego doświadczenia właścicielki cukierni.

W 2010 r. wydano ogółem 6 decyzji w sprawie poprawy warunków sanitarnych i zwiększenia zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności. 2 decyzje dotyczyły

- wdrożenia przez zakład przedstawionej dokumentacji HACCP;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno technicznego powierzchni ścian;
- posiadania badań wody o odpowiadającej jakości przeznaczonej do produkcji, zgodnie z przedstawionym opracowaniem dokumentacji zakładu.

Wydano 1 decyzję na rozszerzenie działalności obiektu obejmującą wydanie decyzji na środek transportu. 2 decyzje prolongujące terminy wykonania obowiązków (prolongowano terminy wdrożenia stałych procedur opartych na zasadach systemu HACCP) oraz wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne na skutek niezwłocznego wykonania niezgodności wykrytej podczas kontroli.

W roku 2010 uznano za wykonane 3 decyzje administracyjne (jedną wydaną w roku bieżącym a dwie w latach ubiegłych). Zakres poprawy uzyskany z treści obowiązków dotyczy wdrożenia i przestrzegania przyjętego systemu HACCP.

Za przeprowadzone czynności kontrole wystawiono 11 decyzji – rachunków.

Bieżący stan sanitarny był zachowany, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych. Nie kierowano wniosków o ukaranie.

W celu przymuszenia wykonania obowiązku nie wszczynano postępowania egzekucyjnego i nie nakładano grzywien.

Do analizy laboratoryjnej pobrano 5 próbek ciasta z kremem nie poddanym obróbce termicznej. Pod względem zanieczyszczeń mikrobiologicznych i oceny organoleptycznej, partia roladek z bitą śmietaną nie uległa zakwestionowaniu.

Nie pobierano próbek sanitarnych.

## PRZETWÓRNIE OWOCOWO – WARZYWNE

W porównaniu do 2009r. ilość obiektów wg. ewidencji wzrosła o 1. Powstała kwaszarnia kapusty w miejscowości Piasecznik.

Oba obiekty w 2010r. zostały skontrolowane. Łącznie przeprowadzono w nich 5 kontroli sanitarnych.

Nowo powstałą kwaszarnię kontrolowano dwukrotnie przeprowadzając w niej kontrole tematyczne związane z odbiorem techniczno-technologicznym zakładu. Pierwsza przeprowadzona kontrola w tym zakresie wykazała, że obiekt nie jest przygotowany do prowadzenia w nim działalności i nie spełnia odpowiednich wymagań prawa żywnościowego. W wyniku tej kontroli wydano decyzję administracyjną odmawiającą wpisu do rejestru zakładów. Druga kontrola przeprowadzona w październiku 2010r. wykazała usunięcie nieprawidłowości, w związku z czym obiekt został zatwierdzony do prowadzenia w nim działalności produkcyjnej.

W drugiej z kwaszarni mieszczącej się w miejscowości Bierzwnik przeprowadzono kontrole sprawdzające do wcześniej wydanych decyzji administracyjnych oraz przeprowadzono kontrolę tematyczną związaną z poborem próbek kapusty kwaszonej do badań laboratoryjnych w ramach prób rezerwowych urzędowej kontroli żywności. Przeprowadzone badania kapusty w kierunku oceny jej jakości mikrobiologicznej, oceny organoleptycznej i oceny znakowania nie uległy zakwestionowaniu.

Przedmiotową kwaszarnię w 2010r. poddano również ocenie na podstawie obowiązującego arkusza oceny stanu sanitarnego. Obiekt oceniono jako zgodny z wymaganiami. W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli usterkami stanu sanitarno-technicznego wszczęto postępowanie administracyjne, w wyniku którego wydano decyzję administracyjną celem poprawy stanu sanitarno-technicznego zobowiązującą właściciela zakładu do:

- zapewnienia łatwej do czyszczenia, zmywalnej powierzchni szafek pomocniczych,
- zapewnienia możliwości swobodnego regulowania napływu bieżącej zimnej i ciepłej wody przy stanowisku do mycia rąk,
- zapewnienia oświetlenia sztucznego w pomieszczeniu szatni dla personelu,
- doposażenia drzwi w klamki umożliwiające swobodne korzystanie z drzwi.

W czasie przeprowadzania kontroli sprawdzających stwierdzono częściowe wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi wydawanymi we wcześniejszych latach. Poprawę uzyskano w zakresie:

- utwardzenia nawierzchni terenu otaczającego zakład, w zakresie bezpośrednich dojazdów do zakładu,
- zapewnienia właściwej i odpowiedniej do potrzeb powierzchni do osuszania czystego sprzętu produkcyjnego.

W związku z niewykonaniem obowiązku opracowania i wdrożenia w zakładzie procedur na podstawie zasad systemu HACCP wystawiono tytuł wykonawczy oraz 2 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na łączną kwotę 200 zł.

Podczas przeprowadzonych w 2010r. kontroli nie stwierdzono usterek bieżącego stanu sanitarnego, w związku z tym personelu nie karano mandatami karnymi.

W związku z podjętymi czynnościami kontrolnymi w obiektach tej grupy wydano również 3 decyzje-rachunki.

## ZAKŁADY PRZEMYSŁU ZBOŻOWO – MŁYNARSKIEGO

W porównaniu do 2009 r. ilość zakładów nie uległa zmianie. Działalność produkcyjna była prowadzona w jednym młynie w zakresie przemiału pszenicy. W związku ze zmianą właściciela, przeprowadzono kontrolę sanitarną. Zakład uzyskał warunkową zgodę na prowadzenie działalności produkcyjnej, ze względu na nieprawidłowe ściany i sufit w magazynie. Ponownie przeprowadzona kontrola wykazała usunięcie nieprawidłowości. Zakład został zatwierdzony.

W młynie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono naruszeń bieżącego stanu sanitarnego.

W związku z czym nie nakładano mandatów karnych. Nie występowano z wnioskami o ukaranie.

Wobec skontrolowanego młyna nie toczono postępowania egzekucyjnego.

Młyn nie został poddany ocenie według arkusza oceny stanu sanitarnego.

W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP. Prowadzone są zapisy z monitoringu krytycznych punktów kontroli: przyjęcia i przemiału zboża. Sprawdzana jest jakość zboża oraz przeprowadzana jest kontrola odsiewaczy i magnesów.

Za przeprowadzone czynności kontrolne (sprawdzające) wystawiono decyzję finansową.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

### 9.3.2 Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W tej grupie zewidencjonowano 22 zakłady.

W grupie tej zatwierdzono 4 zakłady.

Łącznie, w tej grupie obiektów przeprowadzono 50 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli interwencyjnych.

W dwóch zakładach żywienia otwartego prowadzono dochodzenie w sprawie podejrzenia zatrucia pokarmowego uczestników spływu kajakowego na terenie gm. Drawno. Po analizie dokonanej na podstawie zebranego od osób chorych wywiadu ustalono, że podejrzanymi produktami były : pizza, mięso kebabowi, sos do pizzy wyprodukowane przez jeden z punktów gastronomicznych w Drawnie oraz kurczak, kotlet schabowy z karkówki, surówka wyprodukowane przez zakład gastronomiczny w Prostyni. W zakładzie w Drawie pobrano 3 próby żywności (pizza, sos do pizzy, mięso kebabowi drobiu). Nie pobierano próbek żywnościowych z zakładu gastronomicznego w Prostyni ze względu na brak surowców podejrzewanych o spowodowanie zatrucia pokarmowego. Pobrano łącznie 6 wymazów sanitarnych, z których 4 wymazy ze sprzętu pomocniczego nie wykazały obecności drobnoustrojów chorobotwórczych i drobnoustrojów wskaźnikowych. W obydwu zakładach w stosunku do zobowiązanych wszczęto postępowanie administracyjne.

W wymazach sanitarnych pobranych w punkcie gastronomicznym w Prostyni z rąk personelu przygotowującego potrawy stwierdzono obecność gronkowców koagulazo-dodatnich – obecne w 1 ml, ogólna liczba drobnoustrojów  $3,5 \times 10^3$  jtk  $\pm$   $2,4 \times 10^2$  jtk na powierzchni obu dłoni. Podczas kontroli ukarano właścicielkę zakładu za naruszenia bieżącego stanu sanitarnego zakładu mandatem karnym w wysokości 200 zł. Właścicielka zakładu została ukarana za brudno utrzymane, zakurzone, niedomyte powierzchnie pomieszczeń zakładu, stwierdzenie śladów obecności szkodników (odchody gryzoni) w pomieszczeniach zakładu oraz przechowywanie żywności nietrwalej w temperaturze + 15 °C. W stosunku do właścicielki wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczącą przeprowadzenia zabiegów dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń zakładu oraz zapewnienia zgodnych z zaleceniami producenta warunków przechowywania żywności nietrwalej. W wyniku nie wykonania wszystkich nakazów zawartych w decyzji wydano upomnienie o konieczności wykonania obowiązków. Zgodnie z przeprowadzoną kolejną kontrolą sprawdzającą decyzję uznano za wykonaną w całości. Przeprowadzono również klasyfikację obiektu w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Zakład został zdyskwalifikowany i uznany za niezgodny z wymaganiami z uwagi na nie uzyskanie odpowiedniej ilości punktów w ogólnej klasyfikacji, co wynikało z wykorzystania w produkcji żywności przeterminowanej, obecności śladów bytowania kotów (odchody, miski do karmienia) w pomieszczeniach zakładu, nieszczelnego odprowadzenia ścieków z dwukomorowego zlewozmywaka w przygotowalni wstępnej brudnej, schładzania zupy w wykorzystywaniu zużytego sprzętu produkcyjnego, uszkodzonych powierzchni mebli w pomieszczeniach kuchennych, uszkodzonych powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach, braku aktualności badań personelu do celów sanitarno –



epidemiologicznych potwierdzonych wpisem lekarza, przechowywania prywatnych przedmiotów w pomieszczeniu baru, braku wyniku badania wody z wewnętrznej instalacji wodociągowej zakładu, z której korzysta się przy produkcji, braku właściwego ze względu na specyfikę działalności zakładu wdrożenia zasad dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej oraz zasad systemu HACCP. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości ukarano właścicielkę zakładu mandatem karnym w wysokości 500 zł. Po dokonaniu analizy złożonych wyjaśnień i przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej w pomieszczeniach zakładu stwierdzającej usunięcie rażących uchybień wydano decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego zakładu – wyeliminowania zniszczonych powierzchni mebli w pomieszczeniach produkcyjnych oraz zlikwidowania osypujących się z farby i z zaciekami powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych. Terminy wykonania ustanowiono na rok 2011.

Przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna w pomieszczeniach punktu gastronomicznego w Drawnie dotycząca dochodzenia w sprawie podejrzenia zatrucia pokarmowego wykazała niezgodności w zakresie stanu sanitarnego : zanieczyszczone odchodami much szyby i ramy okien w sali konsumpcyjnej, w kuchni głównej zewnętrzna część drzwi urządzenia chłodniczego zanieczyszczona przez muchy. Za stwierdzone podczas kontroli naruszenia bieżącego stanu sanitarnego ukarano właścicielkę zakładu w drodze mandatu karnego w wysokości 150 zł. Wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych pobranych próbek żywności w punkcie gastronomicznym w Drawnie nie wykazały zanieczyszczeń mikrobiologicznych, których obecność mogłaby stanowić źródło zatrucia pokarmowego. W wyniku analizy wyników badań laboratoryjnych wymazów pobranych z powierzchni produkcyjnych i rąk personelu produkującego posiłki stwierdzono, że na powierzchniach sprzętu pomocniczego nie stwierdzono drobnoustrojów chorobotwórczych, natomiast na rękach personelu stwierdzono obecność w 1 ml popłuczyn bakterii z grupy coli temp. inkub. 37°C oraz obecność w 1 ml popłuczyn gronkowców koagulazo-dodatnich temp. inkub. 37°C. W ślad za otrzymanymi wynikami badań laboratoryjnych i w konsekwencji oświadczenia właścicielki o usunięciu uchybień przeprowadzono kontrolę sanitarną, podczas której ukarano właścicielkę zakładu mandatem karnym w wysokości 50 zł w związku z potwierdzeniem braku zachowania czystości podczas produkcji przez personel (powierzchnia obu dłoni). Nie stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego.

Ze skontrolowanych 21 obiektów, 14 poddano kompleksowej ocenie. Jeden z punktów żywienia zbiorowego typu otwartego (opisany powyżej zakład w Prostyni) został oceniony jako niezgodny z wymaganiami.

Największą ilość punktów, które wymagały poprawy oraz ocena negatywna przyznawana została za:

- brak opracowanych i wdrożonych procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- niewdrożonych instrukcji i procedur dotyczących dobrej praktyki higienicznej;
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- zniszczone powierzchnie ścian, sufitów, posadzek, sprzętów kontaktujących się z żywnością;
- brak bieżącej ciepłej wody przy stanowiskach do mycia rąk i sprzętu pomocniczego.

Za nie zachowanie czystości i porządku, w tej grupie zakładów nałożono łącznie 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1100 zł. Przedstawiciele zakładu ukarano za :

- wystąpienie śladów obecności szkodników i obecność szkodników w pomieszczeniach zakładu;
- brudno utrzymane urządzenia chłodnicze, sprzęt produkcyjny oraz pomieszczenia;
- wykorzystanie w kontakcie z żywnością opakowań nie przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- zatrudnianie personelu bez aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych;

- wprowadzanie do obrotu przeterminowanej żywności;
- nieprawidłowe przechowywanie żywności.

W 2010 r. w tej grupie obiektów wydano 21 decyzji w sprawie poprawy warunków sanitarnych. Decyzje najczęściej zobowiązywały do:

- opracowania i/lub wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- doprowadzenia bieżącej ciepłej wody do stanowisk do mycia rąk i sprzętu;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia;
- zapewnienia prawidłowych warunków oświetlenia pomieszczeń;
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców składników i żywności.

Ponadto do prowadzenia działalności gastronomicznej dopuszczono 4 nowe zakłady wydając zatwierdzenie w drodze decyzji administracyjnych.

Wystosowano również 28 decyzje finansowe za przeprowadzone czynności kontrolne.

Ze względu na wnioski właścicieli obiektów prolongowano obowiązki zawarte w 5 decyzjach administracyjnych, dotyczące głównie :

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - technicznego powierzchni ścian i sufitów;
- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W 2010 r., w tej grupie obiektów, uznano za wykonane obowiązki zawarte w 12 decyzjach administracyjnych. Poprawę uzyskano w zakresie:

- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - technicznego powierzchni, ścian, sufitów, posadzek, drzwi, sprzętu pomocniczego, instalacji;
- zapewnieniu właściwych warunków do mycia rąk;
- zapewnieniu właściwych warunków wentylacji w pomieszczeniach obiektu;
- posiadania aktualnych orzeczeń lekarskich wydanych do celów sanitarno – epidemiologicznych;
- posiadania przez personel aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia wydanych do celów sanitarno – epidemiologicznych;
- posiadania wyniku badania wody stwierdzającego jej odpowiednią jakość zdrowotną,
- prowadzeniu rejestru umożliwiającego identyfikację dostawców.

Celem przymuszenia wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej, w dwóch punktach małej gastronomii wszczęto postępowanie egzekucyjne wydając 2 postanowienia o nałożeniu grzywny na kwotę 200 zł.

Do PWIS w Szczecinie nie kierowano wniosków o ukaranie.

### **9.3.3 Zakłady małej gastronomii**

W 2010 r. zewidencjonowano 62 zakłady małej gastronomii, z których 45 skontrolowano. Przeprowadzono 65 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne. Obydwie kontrole interwencyjne przeprowadzone zostały w związku z zagrożeniem wynikającym z korzystania

przez zakłady z wody wodociągowej, której czystość mikrobiologiczna na terenie miasta Choszczno czasowo została zakwestionowana.

Za niezachowanie należytego stanu sanitarnego personel jednego z punktów małej gastronomii ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł. Mandatem karnym ukarano personel zakładu, w którym podczas przeprowadzania procesów technologicznym nie zachowywano oddzielenia między czynnościami procesów „brudnych” od „czystych”.

Kompleksowej ocenie poddano 20 zakładów, z których 1 oceniono jako niezgodne z wymaganiami, ze względu na to, że personel nie posiadał aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych. Największą ilość punktów, które wymagały poprawy oraz oceny negatywne przyznawano za:

- brak opracowanych i wdrożonych procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- brak opracowanych i nie wdrożonych instrukcji i procedur dotyczących dobrej praktyki higienicznej;
- brak wyników badania wody potwierdzających jej odpowiednią jakość zdrowotną;
- zniszczone powierzchnie ścian, sufitów, posadzek, sprzętów kontaktujących się z żywnością;
- brak zachowania zasad bezpieczeństwa żywności podczas prowadzenia procesów technologicznych.

W 2010 r. w punktach małej gastronomii wydano 39 decyzji administracyjnych, w tym w 17 decyzji wydano w celu poprawy warunków sanitarnych. W wydanych decyzjach zobowiązywano do :

- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP, przeprowadzenia przeszkolenia personelu zakładu w zakresie postępowania zgodnie z zasadami opisanymi w dokumentacji;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia;
- poprawy stanu sanitarnego powierzchni, na której przechowywane są artykuły spożywcze;
- zapewnienia prawidłowych warunków oświetlenia pomieszczeń;
- zapewnić powierzchnię do przechowywania sprzętu pomocniczego;
- wydzielić przedsiónek izolacyjny ustępu od pomieszczeń, w których pracuje się z żywnością;
- przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- zapewnić powierzchnię ociekową do osuszania sprzętu pomocniczego;
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców składników i żywności.

Wystawionym decyzjom nie nadawano rygoru natychmiastowej wykonalności obowiązków.

Ponadto wydano 12 decyzji zatwierdzających zakłady do prowadzenia działalności oraz 5 decyzji warunkowych i 18 decyzji rozszerzających.

Wystosowano również 35 decyzji finansowych za przeprowadzone czynności kontrolne.

Ze względu na wnioski właścicieli obiektów prolongowano obowiązki zawarte w 5 decyzjach administracyjnych, dotyczące przede wszystkim :

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - technicznego powierzchni pomieszczeń;
- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W 2010 r. wyegzekwowano obowiązki zawarte w 6 decyzjach administracyjnych.

Uzyskano poprawę w zakresie:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni, ścian, sufitów, posadzek, sprzętu pomocniczego;

- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- posiadania przez personel aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia wydanych do celów sanitarno – epidemiologicznych;
- posiadania wyniku badania wody stwierdzającego jej odpowiednią jakość zdrowotną;
- prowadzeniu rejestru umożliwiającego identyfikację dostawców.

Do sądów oraz PWIS w Szczecinie nie wnoszono wniosków o ukaranie przedsiębiorców. Celem przymuszenia wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej, w dwóch punktach małej gastronomii wszczęto postępowanie egzekucyjne wydając 2 postanowienia o nałożeniu grzywny na kwotę 300zł.

Z tej grupy obiektów pobrano 3 wymazy sanitarne do badań laboratoryjnych. Wyniki badań nie wskazywały na ponadnormatywne obecności bakterii wskaźnikowych i dały negatywny wynik obecności bakterii chorobotwórczych.

### 9.3.4 Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2010 r. w tej grupie obiektów zewidencjonowanych zostało 8 zakładów:

- 4 punkty handlu obwoźnego;
- 3 przyczepy gastronomiczne;
- 1 stoisko owocowo – warzywne usytuowane na terenie targowiska.

W 2010 r. wydawano 1 decyzję zatwierdzającą nową działalność ruchomej przyczepy gastronomicznej oraz jeden z zakładów z grupy statystycznej punkty małej gastronomii został przekwalifikowany do grupy obiekty ruchome i tymczasowe.

Skontrolowano 2 obiekty przeprowadzając w jednym z nich kontrolę odbiorową, drugi zakład skontrolowano w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Podczas kontroli kompleksowej stwierdzono brak opracowanie i wdrożenia dokumentacji na podstawie zasad systemu HACCP. W związku z powyższym wystawiono decyzję administracyjną dotyczącą usunięcia uchybień. Za czynności kontrolne wystawiono 1 decyzję – rachunek obciążającą zobowiązanego.

W tej grupie obiektów nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych. Wśród obiektów z tej grupy 8 posiada opracowane instrukcje i procedury GHP. Natomiast żaden z obiektów nie posiada wdrożonych procedur opracowanych na podstawie zasad systemu HACCP.

Nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Nie kierowano wniosków do sądów.

Wobec obiektów z tej grupy nie toczyło się żadne postępowanie egzekucyjne.

### 9.3.5 Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2010 r. zewidencjonowano 27 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Ilość obiektów zmniejszyła się. Ze względu na zmianę sprawowanego nadzoru, 6 placówek przekazano do ZPWIS w Szczecinie. Zostały uruchomione 3 stołówki.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego będące pod naszym nadzorem:

- 9 stołówek szkolnych;
- 7 stołówek przedszkolnych;
- stołówka w domu wczasowym;
- stołówka prywatnego domu opieki społecznej;
- 3 stołówki w ośrodkach wspierania rodziny;
- stołówka w zakładzie karnym;

- 2 stołówki organizujące imprezy okolicznościowe;
- 3 stołówki w domach prowadzących działalność związaną z wypoczynkiem agroturystycznym gości.

W 2010 r. kontroli poddano 25 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W skontrolowanych obiektach przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych, w tym 20 z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Wszystkie obiekty posiadają wdrożone zasady GHP / GMP. Natomiast 18 wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Sklassyfikowane obiekty oceniono jako zgodne z wymaganiami.

W tej grupie zakładów wydano 23 decyzje administracyjne.

W decyzjach w sprawie poprawy stanu sanitarno – technicznego zakładów zawarto obowiązki dotyczące:

- opracowania, wdrożenia lub uzupełnienia stałych procedur opartych na zasadach systemu HACCP (w 6 decyzjach);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian (3), sufitów (3), posadzek (2);
- przeszkolenia personelu ze stosowania zasad HACCP (3);
- uzupełnienia i dostosowania do potrzeb zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców żywności;
- odsunięcia od pracy z żywnością personel nie posiadający orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych;
- wycofania z obrotu handlowego żywności dla której upłynęła data minimalnej trwałości.

Prolongowano termin wykonania obowiązków zawartych w 3 decyzjach administracyjnych. Przedłużenie dotyczyło wydłużenia terminu opracowania i wdrożenia procedur na podstawie zasad systemu HACCP.

W związku z usunięciem uchybień, wydano 5 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne.

Na wniosek właścicieli zakładów dokonano odbioru 2 nowo powstałych zakładów oraz jednej stołówki szkolnej ze względu na zmianę podmiotu prowadzącego działalność.

Wydano 2 decyzje rozszerzające działalność o transport potraw oraz 2 decyzje zmieniające dane podmiotu prowadzącego działalność.

Uznano za wykonane obowiązki zawarte w 7 decyzjach administracyjnych. Nastąpiła poprawa w zakresie stanu technicznego zakładów oraz zwiększyło się bezpieczeństwo żywności. Wdrożenie stałych procedur systemu HACCP, pozwoliło pomóc przedsiębiorstwom w osiągnięciu wyższego standardu bezpieczeństwa żywności.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystosowano 20 decyzji finansowych.

Za zatrudnianie personelu bez orzeczeń lekarskich oraz używanie do produkcji potraw, żywności dla której upłynęła data minimalnej trwałości, właściciela placówki ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł.

Nie wszczynano postępowań egzekucyjnych oraz nie wydawano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia wykonania obowiązków.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności oraz sanitarnych.

W 2010 r. zewidencjonowano 9 obiektów należących do grupy innych zakładów żywienia zbiorowego, czyli :

- 3 stołówki w ośrodkach wspierania rodziny;
- stołówka w zakładzie karnym;

- 2 stołówki organizujące imprezy okolicznościowe;
- 3 stołówki w domach prowadzących działalność związaną z wypoczynkiem agroturystycznym gości.

W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje zatwierdzające: stołówkę organizującą imprezy okolicznościowe i stołówkę w domu prowadzącym działalność agroturystyczną. Skontrolowano 8 placówek, w których przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych. Były to kontrole kompleksowe, tematyczne w związku ze zgłoszeniem obiektów do odbioru technologicznego oraz sprawdzające.

Bieżący stan sanitarny był zachowany, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych. Wszystkie obiekty posiadają wdrożone zasady GHP / GMP, a w 6 są wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego, oceniono 5 zakładów. Wszystkie uzyskały ocenę pozytywną.

W tej grupie zakładów wydano 7 decyzji administracyjnych.

W decyzjach w sprawie poprawy stanu sanitarno – technicznego zakładów zawarto obowiązki dotyczące:

- opracowania, wdrożenia lub uzupełnienia stałych procedur opartych na zasadach systemu HACCP (w 3 decyzjach);
- przeszkolenia personelu ze stosowania zasad HACCP (2);
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów (1);
- uzupełnienia i dostosowania do potrzeb zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (1).

Prolongowano termin wykonania obowiązku zawartego w jednej decyzji administracyjnej. Przedłużenie dotyczyło wydłużenia terminu opracowania i wdrożenia procedur na podstawie zasad systemu HACCP.

W związku z usunięciem uchybień, wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne. Wydano 2 decyzje zmieniające dane podmiotu prowadzącego działalność.

Uznano za wykonane obowiązki zawarte w 1 decyzji administracyjnej. Poprzez opracowanie i wdrożenie stałych procedur systemu HACCP, przedsiębiorca podniósł standard bezpieczeństwa produkowanych i serwowanych potraw.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystosowano 3 decyzje finansowe.

Nie wszczynano postępowań egzekucyjnych oraz nie wydawano postanowień o nałożeniu grzywny celem przymuszenia wykonania obowiązków.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności oraz sanitarnych.

#### **9.3.5.1 Stołówki i bufety przy zakładach pracy**

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie znajdują się obiekty należące do tej grupy.

#### **9.3.5.2 Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach**

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie znajdują się obiekty należące do tej grupy.

#### **9.3.5.3 Bloki żywienia w szpitalach**

Na terenie powiatu choszczeńskiego znajduje się blok żywieniowy i kuchenka mleczna usytuowana w Szpitalu Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Choszczynie ul. Niedziałkowskiego 4, które zostały przekazane pod nadzór w I instancji do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

#### **9.3.5.4 Bloki żywienia w domach opieki społecznej**

W 2010r. w rejestrze obiektów zewidencjonowano 1 obiekt – Prywatny Dom Pomocy „RICCARDO” mieszczący się w miejscowości Pełczyce. Zakład zajmuje się opieką z zakwaterowaniem dla osób w podeszłym wieku oraz osób niepełnosprawnych. W roku sprawozdawczym obiekt został skontrolowany. Łącznie przeprowadzając w nim 4 kontrole sanitarne. Były to kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi oraz kontrola kompleksowa z wykorzystaniem obowiązującego arkusza oceny stanu sanitarnego, na podstawie którego zakład został oceniony jako zgodny z wymaganiami.

Podczas jednej z przeprowadzanych kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków nałożonych decyzją administracyjną wydaną w 2009r. stwierdzono niewykonanie obowiązków w wyznaczonym przez PPIS w Choszcznie terminie wobec czego w stosunku do właściciela zakładu wystosowano upomnienie administracyjne. Podczas tejże kontroli sprawdzającej stwierdzono ponadto, że w kuchni zakładu pracuje osoba nie posiadająca pracowniczej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz w jednej z szafek kuchennych stwierdzono herbatki ziołowe dla których upłynęły daty minimalnych trwałości. W związku z czym herbatki zabezpieczono postanowieniem o zabezpieczeniu żywności, a osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w kwocie 100 zł. W wyniku dalszych czynności wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności zobowiązującą właściciela zakładu do:

- wycofania środków spożywczych, dla których upłynęły daty minimalnej trwałości,
- przedłożenia dokumentów dotyczących dalszego postępowania z wycofaną masą towarową,
- odsunięcia od dotychczasowo wykonywanej pracy przy produkcji posiłków i kontakcie z żywnością osoby nie posiadającej pracowniczej książeczki zdrowia.

W stosunku do w/w decyzji z rygorem natychmiastowej wykonalności przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, która wykazała wykonanie nałożonych obowiązków w całości.

Ponadto w związku z dostarczonym do właściciela obiektu upomnieniem administracyjnym ponownie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie decyzji administracyjnej wystawionej w 2009r. Przeprowadzona kontrola wykazała wykonanie w całości nałożonych obowiązków i uzyskanie poprawy w zakresie:

- opracowania i wdrożenia w obiekcie procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- prowadzenia rejestru parametrów procesów produkcyjnych istotnych ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanych w zakładzie posiłków.

W wyniku podjętej w 2010r. kontroli kompleksowej i stwierdzonych podczas niej nieprawidłowości w stosunku do właściciela zakładu wszczęto postępowanie administracyjne, w wyniku którego wydano decyzję administracyjną zobowiązującą do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w terminie do końca lutego 2011r.

W związku z podjętymi czynnościami kontrolnymi w obiekcie opisywanej grupy wydano 4 decyzje-rachunki.

W analizowanym okresie nie wszczynano postępowania egzekucyjnego.

Nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywnościowych i sanitarnych.

#### **9.3.5.5 Bloki żywienia w domach wczasowych**

Do tej grupy obiektów należy stołówka należąca do Stacji Wodnej PTTK w Drawnie. Obiekt jest wydzierżawiany przez osobę prywatną na czas sezonu letniego. Stołówka sezonowa działa w odpowiednim zakresie do ilości klientów wynajmujących domki letniskowe umieszczone na terenie ośrodka.

W pomieszczeniach stołówki w roku 2010 przeprowadzono kontrolę kompleksową w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Zgodnie z przeprowadzoną klasyfikacją stwierdzono brak dokumentu potwierdzającego przydatność do spożycia przez ludzi wody z wewnętrznej instalacji wodociągowej, która wykorzystywana jest w zakładzie do produkcji posiłków. Kontrola wykazała również brak opracowanych na podstawie zasad systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonego postępowania administracyjnego wydana została decyzja administracyjna dotycząca usunięcia uchybień. Okazano wynik badania wody, w którym stwierdza się przydatność wody do spożycia przez ludzi. Termin opracowania dokumentacji z zakresu zasad systemu HACCP wyznaczono na rok 2011. Nie nakładano mandatów.

Nie wszczynano i nie toczono postępowania egzekucyjnego.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywnościowych i sanitarnych.

### 9.3.5.6 Zakłady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży

Wśród zakładów żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży zewidencjonowanych zostało 16 zakładów, w tym 9 stołówek szkolnych i 7 stołówek przedszkolnych.

#### STOŁÓWKI SZKOLNE

W ewidencji znajdowało się 9 stołówek szkolnych, z których wszystkie skontrolowano i poddano w 8 przypadkach kontroli sanitarnej na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Jedna ze stołówek szkolnych została otwarta przez nowego najemcę w miesiącu sierpniu.

W obiektach przeprowadzono łącznie 14 kontroli. Nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych. Żaden z obiektów nie został sklasyfikowany jako niezgodne z wymaganiami. W informacjach szczegółowych dotyczących tej grupy obiektów określono przypadki niezgodności w zakresie stanu wymagającego poprawie a dotyczyły:

- stanu technicznego ścian, podłóg, sufitów;
- przechowywanie przetworów warzywnych w niewłaściwych temperaturach lub w pomieszczeniach do tego nie przeznaczonych;
- braku wdrożenia bądź przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- braku opracowania bądź wdrożenia przyjętych zasad systemu HACCP;
- braku wydzielonego miejsca lub warunków do przechowywania, osuszania narzędzi, środków chemicznych służących do przeprowadzania czynności związanych ze sprzątaniami, myciem i dezynfekcją.

W odniesieniu do obiektów wg rejestru zakładów uznano, że 9 posiada wdrożone zasady GHP/GMP, a 5 ma wdrożony system HACCP. W stosunku do ubiegłego roku w powyższym zakresie zanotowano poprawę.

Ogółem wydano 8 decyzji administracyjnych.

Z urzędu wszczęto postępowanie administracyjne i wydano 3 decyzje administracyjne w celu poprawy stanu sanitarno – technicznego oraz realizacji zasad bezpieczeństwa produkowanej żywności. Treści decyzji nakazywały zobowiązanym do usunięcia niezgodności uwzględnionych w arkuszach oceny stanu sanitarnego.

Wydano również 2 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków dotyczących zapewnienia odpowiednich warunków technicznych do przechowywania kiszonek oraz przedłużono termin przygotowania warunków służących do mycia żywności oraz opracowania i wdrożenia zasad systemu HACCP.

Wydano 1 decyzję zatwierdzającą na otwarcie stołówki wraz z możliwością cateringu. Wydano 2 decyzje rozszerzające na środek transportu przypisany do tej stołówki szkolnej.

W analizowanym okresie uznano za wykonane obowiązki z 1 decyzji administracyjnej wydanej w 2009r.



Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych, nie stwierdzono rażących naruszeń stanu higienicznego. Nie nakładano mandatów karnych.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wydano 6 decyzji finansowych.

W analizowanym okresie nie prowadzono postępowania egzekucyjnego w administracji.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

### STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE

Zgodnie z ewidencją w 2010r. w tej grupie obiektów znajdowało się 7 placówek przedszkolnych. W porównaniu do 2009r. ilość obiektów zwiększyła się o 1 gdyż odbudowano stare przedszkole w Pełczycach obiekt w miesiącu grudniu zgłoszony do odbioru.

Wszystkie placówki działające w ciągu roku (6) zostały skontrolowane. Łącznie przeprowadzono w nich 9 kontroli sanitarnych, nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Na podstawie arkusza stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego oceniono 5 zakładów. Wszystkie sklasyfikowane zakłady otrzymały ocenę zgodną z wymaganiami.

Pojedynczymi nieprawidłowościami w arkuszach oceny stanu sanitarnego były:

- zniszczone powierzchnie szafek i wyposażenia;
- brak utrzymania systemu HACCP;
- powierzchnia sufitów z osypującą się farbą.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wszczynano postępowania administracyjne, w konsekwencji których wydano 5 decyzji administracyjnych. Jedną decyzję wydano w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego i 3 decyzje umarzające dotyczące wszczętego postępowania w związku z usunięciem usterek. Wydano jedną decyzję przedłużającą wykonanie obowiązku decyzji z 2009r. Decyzja dot. doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno technicznego powierzchni szafek, blatów roboczych.

W decyzji merytorycznej określono obowiązki w sprawie:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w pomieszczeniu obieralni warzyw.

W odniesieniu do obiektów wg rejestru zakładów uznano, że 7 posiada w chwili obecnej wdrożone zasady GHP/GMP, a 6 z nich ma wdrożony system HACCP.

Krytyczne punkty kontroli wyznaczono na etapach:

- przyjęcia surowców;
- przechowywania żywności w obniżonych temperaturach;
- obróbki termicznej.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzano naruszeń bieżącego stanu sanitarnego, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych.

W stosunku do obiektów tej grupy nie wszczynano i nie toczono postępowań egzekucyjnych.

Nie kierowano wniosków do sądów.

Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych z tej grupy obiektów.

### 9.3.6 Zakłady obrotu żywnością

W grupie obiektów obrotu żywnością znajduje się 309 obiektów będących pod stałym nadzorem PPIS w Choszcznie. W grupie tej zewidencjonowano :

- 251 sklepów spożywczych;
- 9 kiosków spożywczych;
- 13 hurtowni spożywczych;
- 36 innych obiektów obrotu żywnością.

## SKLEPY SPOŻYWCZE

W 2010 r. w ewidencji znajdowało się 251 sklepów spożywczych. W porównaniu do 2009 r. ilość obiektów zmalała o 6. Było to spowodowane likwidacją lub zmianą właścicieli prowadzących działalność w tym samym obiekcie.

W skontrolowanych 202 obiektach przeprowadzono 397 kontroli i rekontroli, w tym 25 kontroli interwencyjnych.

Kontrole interwencyjne były przeprowadzane na wnioski klientów oraz w związku ze zgłoszeniami w systemie RASFF. Interwencje głównie dotyczyły:

- sprzedaży przeterminowanej żywności ;
- niewłaściwych warunków higienicznych w pomieszczeniach sklepu;
- nieprawidłowego usuwania odpadów stałych z otoczenia sklepu.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że część wniesionych zastrzeżeń była zasadna.

Zatwierdzono 37 obiekty, które powstały w wyniku zmiany podmiotu gospodarczego lub uregulowania stosunków prawnych przez podmioty już działające.

Sklassyfikowano 128 obiektów ( w 2009r. sklassyfikowano 38 obiektów), z których 7 oceniono jako niezgodne z wymaganiami. Przyczyną niezgodności były punkty dyskwalifikujące:

- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie w za wysokich temperaturach;
- personel nie posiadał orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych.

W arkuszach oceny stanu sanitarnego zakładów obrotu żywnością określono niezgodności w zakresie:

- opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP (86);
- dostosowania do potrzeb zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej (69);
- stanu technicznego w tym ścian, sufitów ( 45);
- braku stałego monitoringu temperatur przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie (27);
- znakowania żywności (26);
- brak aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno epidemiologicznych (23);
- z zakresu wyposażenia urządzeń do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu (22);
- zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami (13);
- prowadzenia dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców żywności (22);
- z zakresu ochrony zakładu przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi (17).

Po dokonaniu analizy obiektów w 2010 r. stwierdza się, że w 243 sklepach były wdrożone zasady GHP / GMP.

W 148 sklepach ( w 2009r. w 108) zostały wdrożone procedury systemu HACCP. Wyznaczone przez zakłady krytyczne punkty kontroli to przede wszystkim: przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie oraz przyjęcie żywności. Pracownicy prowadzą zapisy z monitoringu punktów krytycznych.

Za uchybienia natury bieżącej nakładano mandaty. Ukarano 24 osoby na łączną kwotę 2.750zł. Mandaty nakładano przede wszystkim za:

- oferowanie do sprzedaży zepsutej, przeterminowanej żywności;
- brudno utrzymane urządzenia, sprzęt lub też pomieszczenia obiektów;
- przechowywanie żywności szybko psującej się poza zakresem temperatur zalecanych przez producenta;
- brak segregacji, mrożenie schłodzonego mięsa;
- brudno utrzymane otoczenie obiektu.

Do sądu nie kierowano wniosków o ukaranie.

W 2010 r. ogółem wydano 163 decyzji administracyjnych, (w ubiegłym roku 89 decyzji) w tym 2 decyzje unieruchomienia (dotyczące ograniczenia sprzedaży w zakresie warzyw i owoców) i 2 dotyczące zakazu wprowadzenia produktu do obrotu (w zakresie mąki w której stwierdzono oprzędę oraz zakaz sprzedaży mięsa).

Wydano 32 decyzje umarzające postępowanie administracyjne. Decyzje wydano, ponieważ właściciele zakładów usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Z zakresu poprawy warunków sanitarnych oraz mających na celu zwiększenie bezpieczeństwa żywności wystawiono 99 decyzji administracyjnych w celu poprawy stanu sanitarno technicznego zakładów, (w ubiegłym roku 39). Decyzje przede wszystkim zobowiązywały właścicieli obiektów do:

- opracowania i wdrożenia stałych procedur na podstawie zasad systemu HACCP (71);
- dostosowania opracowań i wdrożenia poszczególnych instrukcji dobrej praktyki higienicznej bądź też przeszkolenia pracowników zakładu z zakresu posiadanej dokumentacji (33);
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnego powierzchni sufitów i ścian (31);
- wycofania z obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości (7);
- prowadzenia stałego udokumentowanego monitoringu temperatur (7);
- możliwości zidentyfikowania dostawców składników żywności, umożliwienie śledzenia drogi produktu (6);
- oraz w pojedynczych przypadkach przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji pomieszczeń, wycofania zamrożonego przez personel mięsa drobiowego, odsunięcia od pracy sprzedawcy wskutek braku badań do pracowniczej książki zdrowia.

Na prośbę zobowiązanych prolongowano terminy usunięcia uchybień określonych w 12 decyzjach administracyjnych. Przedłużano terminy wykonania następujących obowiązków:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian i sufitów;
- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP.

Powodem przedłużenia terminu było brak środków finansowych oraz dostosowanie zakładów do wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Prolongaty były uwarunkowane wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

W ciągu roku wydano 2 decyzje warunkowe zatwierdzające sklepy do prowadzenia działalności handlowej oraz wydano 18 decyzji rozszerzających działalność w zakresie sprzedaży napojów w tym napojów alkoholowych nisko i wysokoprocentowych.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 263 (w 2009 wydano 173) decyzje finansowe.

W celu przymuszenia wykonania obowiązków określonych decyzjami, wszczęto 8 postępowań egzekucyjnych i wystawiono 14 grzywien na łączną kwotę 3300 zł.

W analizowanym okresie wyegzekwowano obowiązki zawarte w 60 decyzjach administracyjnych, w tym 39 wydanych w 2010r. a pozostałe z lat ubiegłych. Wykonane obowiązki dotyczyły przede wszystkim:

- opracowania i wdrożenia stałych procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- dostosowania i prowadzenia zapisów świadczących o wdrożeniu instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- opracowania procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej;
- prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej identyfikację dostawcy żywności;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - technicznego ścian i sufitów.

Do analizy laboratoryjnej pobrano 95 próbek żywnościowych. W zakresie zbadanych parametrów 1 próbka żywności została zdyskwalifikowana z uwagi na obecność oprzędów.

Wydano decyzję administracyjną zobowiązującą do wycofania z obrotu zakwestionowanej partii mąki.

#### **9.3.6.1. Supermarkety**

Na naszym terenie nie ma hipermarketów, tylko znajduje się 6 supermarketów.

Wszystkie supermarkety zostały skontrolowane. Przeprowadzono 27 kontroli i rekontroli, w tym 3 kontrole interwencyjne.

Kontrole interwencyjne dotyczyły działań związanych z systemem RASFF oraz na wniosek 2 klientów. W sprawie brudu i i fetoru panującego w boksie na odpady stałe oraz obecnością szkodników w zakupionej mące. W związku z podjętymi kontrolami na wniosek klientów oraz zasadnością interwencji, ukarano kierownika sklepu mandatem w wysokości 200zł. za brudne otoczenie sklepu. W drugim przypadku pobrano mąkę do badań laboratoryjnych, które to potwierdziły zasadność sprawy. Wydano decyzję zobowiązującą obiekt do zakazu wprowadzania do obrotu kwestionowanej partii mąki.

Kompleksowej ocenie poddano 4 placówki. Obiekty uzyskały ocenę zgodną z wymaganiami. W arkuszach oceny oznaczono szczegółowe informacje w kolumnie WP - stan wymagający poprawie.

Oznaczono niezgodności w zakresie dokumentacji zakładu w zakresie wdrożenia i przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP. Stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i odpowiedniej przestrzeni roboczej wynikającej ze źle działającej kanalizacji odpływowej w pomieszczeniu myjni koszy.

Wszystkie zewidencjonowane zakłady posiadają opracowane zasady dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej, a także opracowane procedury zasad systemu HACCP. Zgodnie z analizowaną podczas kontroli sanitarnych dokumentacją dotyczącą przeprowadzenia oceny zagrożeń jakości zdrowotnej, wyznaczono krytyczne punkty kontroli na etapie: przyjęcia i przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie. W niektórych opracowaniach wyznaczono jedynie punkty kontrolne: przyjęcie i przechowywanie żywności w obniżonych temperaturach.

W tej podgrupie obiektów wydano 4 decyzje administracyjne. W tym 1 umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne ( kierownictwo zakładu niezwłocznie podjęło się do usunięcia wykazanych w arkuszu niezgodności), pozostałe 3 decyzje dotyczyły dotyczące poprawy stanu sanitarnego higienicznego zakładów;

- wdrożenia w zakładzie określonych zadań przypisanych w treści dokumentacji HACCP (2),

- wycofania z obrotu mąki z obecnością szkodników (1).

W analizowanym roku na powyższe obiekty nałożono 9 decyzji finansowych z tytułu pokrywania opłat związanych z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowej kontroli żywności.

W stosunku do supermarketów nie toczyło się żadne postępowanie egzekucyjne. Nie składano wniosków do sądu.

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu, do analizy laboratoryjnej pobrano 47 próbek żywności. W zakresie zbadanych parametrów, 1 próbka mąki uległa zakwestionowaniu z uwagi na obecność oprzędów ( próbka pobrana w ramach interwencji).

### **9.3.6.2 Kioski spożywcze**

W 2010 r. zewidencjonowano 9 kiosków spożywczych, z których 3 znajdują się na targowisku. Na targowisku nie ma kiosków, które prowadzą sprzedaż mięsa. Natomiast znajdują się 2 kioski rybne oraz jeden sprzedający trwałe środki spożywcze w jednostkowych opakowaniach.

W powyższej grupie skontrolowano 7 obiektów, w których przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole sanitarne tematyczne związane z odbiorem techniczno – technologicznym zakładów. W tej grupie obiektów nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych. Zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego sklasyfikowano 2 obiekty, które spełniały wymagania sanitarne. Poprawy wymagał m. in. punkt dotyczący opracowania wdrożenia i utrzymania systemu HACCP, prowadzenia stałego monitoringu warunków przechowywania żywności, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni sufitów i posadzek.

We wszystkich kioskach są wdrożone zasady GHP/GMP i w 6 z nich również stwierdzono opracowanie wdrożenia i utrzymanie systemu HACCP.

Bieżący stan sanitarny był zachowany, w związku z czym nie nakładano mandatów.

Do badań laboratoryjnych pobierano 1 próbkę żywności - pikling, która została zbadana w kierunku zawartości WWA, dokonano również oceny organoleptycznej i oceny znakowania. Pod względem zbadanych parametrów próbka nie uległa zakwestionowaniu.

Na naszym terenie nie znajdują się kioski z pieczywem i wyrobami cukierniczymi.

Nie prowadzono postępowania egzekucyjnego.

Nie kierowano wniosków do sądu.

### **9.3.6.3. Magazyny hurtowe**

W ewidencji w roku sprawozdawczym znajdowało się 13 obiektów, z których 12 skontrolowano. W ciągu roku zlikwidowano 1 hurtownię. W jednej z hurtowni nastąpiła zmiana właściciela zakładu.

Przeprowadzono 22 kontroli sanitarnych, w tym 11 oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością. Klasyfikacje wykazały, że zakłady nie wykazywały stanu niezgodnego z wymaganiami.

W pojedynczych przypadkach poprawy wymagały:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni posadzki, ścian;
- uaktualnienia pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników;
- poprawy systemów wentylacyjnych w pomieszczeniach zakładu;
- poprawy stanu sanitarno – technicznego futryny drzwi;
- opracowania i wdrożenia zasad na podstawie zasad systemu HACCP;
- dostosowanie procedur i instrukcji dobrej praktyki higienicznej do potrzeb zakładu.

W zewidencjonowanych hurtowniach są wdrożone zasady GHP / GMP, a w 9 funkcjonują procedury systemu HACCP.

W opracowaniach systemu HACCP przeprowadzono analizę zagrożeń oraz wyznaczono punkty krytyczne. Uwzględniono zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne, w tym mikrobiologiczne. Przy użyciu drzewka decyzyjnego wyznaczono krytyczny punkt kontroli – przechowywanie środków spożywczych w obniżonych temperaturach. W hurtowniach owocowo – warzywnych oraz magazynach hurtowych sprzedających tylko trwałe środki spożywcze wyznaczono tylko punkty kontrolne: przyjęcie i przechowywanie.

Wydano 14 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno – technicznego. W tym, wydano 1 decyzje administracyjną dotyczącą zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania zgodnie z deklaracją producenta w zakresie sprzedaży jaj kurzych oraz przetworów warzywnych : kapusty kiszonej, ogórków kwaszonych. Za brak zachowania bieżącego stanu sanitarnego oraz przechowanie w niewłaściwych warunkach żywności nietrwałej ukarano przedstawiciela zakładu mandatem karnym w wysokości 100 zł. Decyzję uznano za wykonaną w całości, przedsiębiorca uzyskał zgodę na prowadzenie sprzedaży powyższych artykułów nietrwałych.

Nie prolongowano terminów wykonania obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych. Wydano 4 decyzji rozszerzających działalność hurtowni o transport środków spożywczych, opiniując pozytywnie 6 środków transportu. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą pomieszczenia hurtowni do prowadzenia działalności, nastąpiła zmiana właściciela zakładu. Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 12 decyzji finansowych. Wobec zobowiązanych nie prowadzono postępowań egzekucyjnych. Do analizy laboratoryjnej pobrano 8 próbek żywności. W zakresie zbadanych parametrów, próbki nie były kwestionowane. Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek sanitarnych.

Nie kierowano wniosków do sądu.

#### **9.3.6.4. Inne obiekty obrotu żywnością**

W ewidencji w 2010 r. znajdowało się 36 obiektów. Ogólna ilość obiektów w porównaniu do 2009 r. nie uległa zmianie.

Do tej grupy zaliczono placówki, w których środki spożywcze w jednostkowych opakowaniach sprzedawane są jako dodatkowa działalność. W tej grupie obiektów ujęto : kioski wielobranżowe i typu „Ruch”, apteki, stacje paliw, placówkę Agencji Pocztovej, targowisko, sklep dla sportowców sprzedający odżywki dla sportowców.

W 2010 r. zatwierdzono 2 obiekty stacji paliw.

Skontrolowano 15 obiektów, przeprowadzając w nich 18 kontroli sanitarnych, w tym nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych.

Kontroli kompleksowej według obowiązującego arkusza oceny stanu sanitarnego poddano targowisko miejskie w Choszczynie. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno – technicznego targowiska.

Przeprowadzano kontrole tematyczne, podczas których w okresie wystąpienia grzybów dziko rosnących nie odnotowano ich sprzedaży na terenie targowiska. Na targowisku wskazano punkt i

dane osoby kontaktowej – pracownika PSSE w Choszcznie, który uprawniony jest do wydawania jako grzyboznawca atestów na grzyby świeże i suszone.

W tej grupie obiektów personelu nie karano mandatami karnymi.

W roku 2010 w aptekach prowadzono dochodzenie wyjaśniające w sprawie pojawienia się na rynku handlowym suplementów diety objętych nakazem wycofania ze względu na ich niekorzystny wpływ na zdrowie lub życie ludzi. Wystosowano do aptek pisma informujące o konieczności ewentualnego wycofania ze sprzedaży szkodliwych suplementów diety. W jednej z aptek dokonano zabezpieczenia suplementu diety o nazwie „CEEDRA” producent Vita Vartis Sp. z o.o. ul. Fizylierów 20A 04-492 Warszawa. Przez dostawcę firmy farmaceutycznej produkt został wycofany z apteki. W związku z powyższym postanowienie o zabezpieczeniu zostało uchylone. Nie wydawano decyzji administracyjnych oraz nie toczono postępowania egzekucyjnego. W stosunku do obiektów z tej grupy nie kierowano wniosków o ukaranie oraz nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

### **9.3.7. Transport żywności**

Zgodnie z prowadzoną ewidencją, w rejestrze znajdował się jeden indywidualny środek transportu, który nie został skontrolowany. Wobec zewidencjonowanego zakładu nie toczyło się w roku sprawozdawczym żadne postępowanie administracyjne.

Poza w/w, zewidencjonowano 80 pojazdów transportujących żywność. Samochody są przypisane do głównych zakładów przedsiębiorców prowadzących działalność produkcyjną lub handlową, które przewożą żywność do lub z własnego zakładu.

### **9.3.8. Wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

W 2010 r. na terenie powiatu choszczeńskiego nie zewidencjonowano obiektów należących do grupy wytwórnicy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pod naszym nadzorem znajdują się miejsca obrotu tymi środkami, w tym 1 hurtownia i 12 zakładów detalicznego obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W analizowanym okresie zlikwidowała się jedna hurtownia oraz zgłosiło się 6 podmiotów gospodarczych z wnioskiem o wpis do rejestru przedsiębiorców.

Nie przeprowadzono kontroli w hurtowni materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Skontrolowano 3 sklepy obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 5 kontroli, tym 2 to kontrole interwencyjne związane ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

Tematyka kontroli interwencyjnych dotyczyła, łyżki z melaminy w których znajdowały się przekroczenia formaldehydu oraz kubków z napisem „Cappuccino”. Podmioty gospodarcze na naszym terenie znajdowały się w wykazie odbiorców kwestionowanych produktów.

Wydano 1 decyzję administracyjną zobowiązującą do wycofania z obrotu handlowego 6 kubków wykonanych ze szkła z napisem „Cappuccino” ZB24D o numerze partii 2009L – 054 wyprodukowane w Chinach importowane przez firmę „Florentyna” ul. Kazimierza Wielkiego 6, 63-300 Pleszew. W obrocie handlowym wycofywano z obrotu kubki z uwagi na to, że z obrzeża kubków uwalniały się powyżej granicy migracji metale ciężkie ołów i kadm.

Nie stwierdzono w obrocie łyżek z przekroczeniem migracji formaldehydu.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki, które pod względem zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu.

W ramach urzędowej kontroli pobrano do badań laboratoryjnych papier śniadaniowy półpergaminowy, tacki papierowe oraz próbkę kieliszków o pojemności 50ml. przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Tacki papierowe, papier śniadaniowy pobrano w kierunku migracji formaldehydu, oceny organoleptycznej i ocenie znakowania. Kieliszki w kierunku migracji globalnej oraz ocenie organoleptycznej i znakowania.

Wyroby w zakresie zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu.

W obu grupach obiektów nie stosowano postępowania mandatowego oraz nie wdrożono postępowania egzekucyjnego.

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie zewidencjonowano wytwórni materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

### **9.3.9. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki oraz obiekty obrotu kosmetykami**

Pod naszym nadzorem znajduje się 6 obiektów obrotu kosmetykami: 2 prowadzące hurtową sprzedaż i 4 sprzedaż detaliczną. Ilość obiektów nie uległa zmianie.

Ze zewidencjonowanych zakładów, skontrolowano 4, a w 3 dokonano oceny oznakowania opakowań jednostkowych. Nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

Kontrole kosmetyków przeprowadzano również w sklepach spożywczo - przemysłowych, w których znajdowały się stoiska z tymi produktami.

Kontrole były związane z:

- oceną oznakowania opakowań jednostkowych kosmetyków;
- ze zgłoszeniami w systemie RAPEX;
- poborem próbek do badań laboratoryjnych.

Zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki kosmetyków. Badaniom poddano 2 próbki farb do włosów i 2 odżywek do włosów. Próbki poddano badaniom chemicznym, ocenie znakowania oraz składu kosmetyku. W zakresie zbadanych parametrów, próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, z których sporządzono 12 protokołów.

W obrocie handlowym przeprowadzono kontrole oznakowania kosmetyków:

- past do zębów – 4 ;
- farb do włosów – 4;
- kosmetyków dla dzieci – 3;
- kremów do twarzy – 2;
- środków do opalania i chroniących przed promieniowaniem słonecznym – 2;
- mleczonek do demakijażu – 1;
- płynu do kąpieli - 1.

Nie stwierdzono niezgodności w ocenianym zakresie.

W jednym sklepie spożywczo – przemysłowym stwierdzono wprowadzanie do obrotu handlowego kosmetyków po upływie terminu trwałości. Nałożono mandat karny w wysokości 300 zł. oraz wydano decyzję administracyjną zobowiązującą do wycofania z obrotu przeterminowane kosmetyki.

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie zewidencjonowano zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki.



#### **9.4 Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi**

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie znajdują się wytwórnie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety ani środków spożywczych wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi.

W roku sprawozdawczym w czasie prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole sanitarne w grupach takich obiektów jak: sklepy spożywcze, piekarnie, ciastkarnie, młyny, restauracje, inne obiekty obrotu żywnością a także w potencjalnych punktach sprzedaży żywności z w/w grupy.

W skontrolowanych obiektach produkcji żywności nie stwierdzono wzbogacania wyrobów w witaminy bądź składniki mineralne. Nie stwierdzano również używania do produkcji suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W obiektach obrotu nie stwierdzano nieprawidłowości w sprzedaży suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi, wobec powyższego nie stosowano postępowania administracyjnego, mandatowego i egzekucyjnego.

Wszystkie wyżej opisane grupy środków oferowane były w sprzedaży na wydzielonych stanowiskach. Środki spożywcze wprowadzane były do obrotu w jednostkowych opakowaniach. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków spożywczych z w/w grup po terminach przydatności do spożycia i datach minimalnej trwałości.

Pracownicy obszaru HŻŻiPU PSSE w Choszcznie w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu dokonywali oceny znakowania próbek żywności z opisywanej grupy. I tak oceniono:

- 4 próbki żywności wzbogaconej:
  - mleko zagęszczone 4% tł. z magnezem, produkcji Spółdzielnia Mleczarska w Gostyniu, ul. Wielkopolska 1, 63-800 Gostyń;
  - kisiel z kawałkami owoców i witaminą C, produkcji PPH „EMIX”, Stanisław Pacek, Rusinowo 73;
  - zupa „Brokułowa Błonnik i Warzywa”, produkcji Nestle Polska S.A., ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa;
  - zupa „Barszcz Ukraiński Błonnik i Warzywa”, produkcji Nestle Polska S.A., ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa.
- 1 próbkę suplementu diety:
  - „MUSSS... Witamin C”, produkcji EFFERTA Sp. J., Częstków Mazowiecki, ul. Gdańska, 05-152 Czarnów.

Do znakowania w/w próbek uwag nie wniesiono.

Zgodnie z planem pobierania próbek żywności do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu na 2010r., dokonywano pobrania próbek żywności z przedmiotowych grup do badań, i tak:

- w ramach Urzędowej Kontroli Żywności do badań pobrano:
  - ∅ z grupy 2401 „Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne”, w kierunku:
    - § zawartości zanieczyszczeń mikrobiologicznych, oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 1 próbkę:
      - BEBIKO 2, mleko następne dla niemowląt powyżej 6 m-ca życia;

Ø z grupy 2402 „Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci”, w kierunku:

§ zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć) oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 1 próbkę:

- kaszkę mleczno-ryżową Bobo Vita z bananami,

§ zawartości zanieczyszczeń mikrobiologicznych, oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 2 próbki:

- kaszkę mleczno-ryżową Bobo Vita wieloowocową po 9 m-cu,

- kaszkę ryżową jabłko-gruszka po 6 m-cu,

§ zawartości mikotoksyn, przeprowadzenia oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 2 próbki:

- mleczną kaszkę mannę,

- kaszkę ryżową,

§ zawartości WWA, przeprowadzenia oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 1 próbkę:

- kaszkę mleczno-ryżową,

§ zawartości azotanów, przeprowadzenia oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 1 próbkę:

- kaszkę ryżową jabłko-gruszka po 6 m-cu;

Ø z grupy 26 „Suplementy diety”, w kierunku:

§ zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm) oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 1 próbkę:

- suplement diety „Witalis Magnez + Witamina B<sub>6</sub>,

§ zawartości substancji dodatkowych (barwniki), przeprowadzenia oceny organoleptycznej i oceny znakowania pobrano 2 próbki:

- suplement diety Wapń + Witamina D<sub>3</sub>,

- suplement diety Multiwitamina,

- w ramach monitoringu do badań pobrano:

Ø z grupy 29 „Sól spożywcza i jej zamienniki”, w kierunku:

§ zawartości jodu w soli kuchennej pobrano 2 próbki:

- sól spożywczą jodowaną „O’sole”,

- morską sól spożywcza drobnoziarnista jodowana „O’sole”.

W zakresie przeprowadzonych badań żywność z opisywanych grup nie uległa zakwestionowaniu, jednakże w 3 przypadkach stwierdzono uwagi do znakowania:

- kaszki ryżowej jabłko-gruszka po 6 m-cu, produkcji: Nestle Polska S.A., oddział w Kaliszu, ul. Łódzka 153, 62-800 Kalisz, wniesiono uwagę polegającą na braku jednoznacznego odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej od innych informacji zawartych w oznakowaniu, co stanowi naruszenie §2 ust.1 pkt. 8 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13.04.2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz.U. z 2004r. , Nr 83, poz. 772, §1 ust.4) oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. z 2007r. , Nr 137, poz. 966 z późn. zm.);

- kaszki ryżowej jabłko-gruszka produkcji: Nestle Polska S.A., oddział w Kaliszu, ul. Łódzka 153, 62-800 Kalisz, wniesiono uwagę polegającą na braku jednoznacznego odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej od innych informacji zawartych w oznakowaniu oraz

umiejscowiono informacje wymagające wyjaśnienia w stosunku do podawanych oświadczeń zdrowotnych odnoszących się do rozwoju i zdrowia dziecka wprost lub poprzez zawarte w nazwie kategorii substancji wskazanie funkcji wyrażającej wpływ na zdrowie, co stanowiło naruszenie m.in. przepisów: § 2 ust. 1 pkt. 8 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. (Dz. U. z 2007r. , Nr 137, poz. 966 z późn. zm.), §1 ust. 4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13.04.2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. z 2004r. , Nr 83, poz. 772), 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 20.12.2006r. (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006r. str. 9 z późn. zm.)

- kaszki ryżowej jabłko-gruszka po 6 miesiącu życia, produkcji: Nestle Polska S.A., oddział w Kaliszu, ul. Łódzka 153, 62-800 Kalisz, wniesiono uwagę polegającą na stwierdzeniu łatwo usuwalnego nadruku dotyczącego daty minimalnej trwałości i kodu identyfikującego partię produkcyjną, co stanowi naruszenie art. 48 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz uwagę że w celu jednoznacznego odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kodu identyfikacyjnego nie poprzedzono literą „L” lub wyrażeniem słownym, co stanowi naruszenie §1 ust. 4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13.04.2004r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz.U. z 2004r., Nr 83, poz. 772) oraz stanowi naruszenie §2 ust. 1 pkt. 8 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. z 2007r., Nr 137, poz. 966 z późn. zm.) oraz stwierdzono brak informacji mówiącej o konieczności przestrzegania instrukcji właściwego przygotowania do spożycia – naruszenie § 27 ust. 1 pkt. 5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16.09.2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. z 2010r., Nr 180, poz. 1214).

W związku z wszystkimi w/w uwagami, celem służbowego wykorzystania informacji wg. kompetencji, poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kaliszu sprawującego bezpośredni nadzór nad zakładem producenta.

Ponadto:

1. W marcu 2010r. otrzymano uzupełnienia wyników badań przetworów zbożowo-mącznych wzbogaconych witaminami , pobranych do badań w listopadzie 2009r., z grupy 05 w kierunku zawartości witaminy C. W nadesłanym uzupełnieniu do sprawozdania z badań jednego z pobranych przetworów: zbożowych kółek miodowych MLEKOŁAKI, produkcji LUBELLA S.A., ul. Wrotkowska 1, 20-469 Lublin , pobranych w ramach UKŻ i M , określono, że zawartość witaminy C w zbadanej próbce 100g. produktu wyniosła 14,3 mg/100g., podczas gdy producent na opakowaniu produktu zadeklarował zawartość witaminy C w 100 g. produktu na 9,0 mg, co stanowiło 15% dziennego zalecanego spożycia. W związku z powyższym w marcu 2010r. poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie sprawującego bezpośredni nadzór nad zakładem producenta.

2. Nie otrzymano jeszcze wyników badań kaszki mleczno-ryżowej pobranej do badań w ramach Urzędowej Kontroli Żywności z grupy 2402 „Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci”, w kierunku zawartości WWA, przeprowadzenia oceny organoleptycznej i oceny znakowania.

W ślad za pismami ZPWIS w Szczecinie przeprowadzono kontrole sanitarne dotyczące poszukiwania sfałszowanych i zakwestionowanych suplementów diety:

- ziołowych środków spożywczych na odchudzanie pochodzenia chińskiego pod nazwami „Fruta Planta” oraz „La Jiao Shou Shen”. W związku ze sprawą przeprowadzono 11 kontroli podczas których w/w środków nie stwierdzono w obrocie;

-suplementu diety pn. Valipro (Prostancus HCl) pochodzącego ze Stanów Zjednoczonych wycofywanego ze względu na obecność w składzie produktu nieautoryzowanej substancji – sulfoaldenafil. W sprawie przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych w aptekach oraz z pozostałych 6-ciu aptek uzyskano informację o braku obecności w obrocie w/w suplementu;

- suplementu diety p.n. „SX Male Exhancement Herbat Supplement” dystrybuowanego przez USA. W sprawie przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych w aptekach i z pozostałych 7 aptek uzyskano informacje odnośnie braku produktu w obrocie, ponadto przeprowadzono również 14 kontroli w sklepach spożywczych wprowadzających do obrotu suplementy diety. W wyniku wszystkich podjętych działań w 27 obiektach nie stwierdzono w sprzedaży suplementu diety pn. „SX Male Exhancement Herbat Supplement”;

- zafałszowanych suplementów diety „SATIBO:; i „CEEDRA”. W sprawie przeprowadzono 6 kontroli interwencyjnych w aptekach i z 7 pozostałych aptek uzyskano informacje o braku obecności w obrocie produktu, ponadto w sprawie przeprowadzono 4 kontrole w sklepach spożywczych wprowadzających do obrotu suplementy diety. W wyniku podjętych wszystkich działań w 17 obiektach nie stwierdzono w sprzedaży suplementów diety pn. „SATIBO.

W odniesieniu do suplementu diety pod nazwą „CEEDRA” dystrybuowanego przez firmę Vita Vartis Sp. z o.o. , ul. Flizyrierów 20A, 04-497 Warszawa, w 16 obiektach nie stwierdzono jego obecności, natomiast w jednej z aptek na terenie Choszczna stwierdzono, w sprzedaży 1 opakowanie tego środka. W wyniku podjętych działań kontrolnych dokonano zabezpieczenia partii środka obecnej w obrocie. Na skutek działań podjętych przez właściciela apteki dokonano zwrotu zabezpieczonej partii do Przedsiębiorstwa Zaopatrzenia Farmaceutycznego „CEFARM” S.A., ul. Księcia Ziemowita 10, 71-717 Szczecin.

Ponadto w trakcie przeprowadzania planowanych i tematycznych kontroli sanitarnych w zakładach obrotu żywnością na naszym terenie nie stwierdzono produktu pod nazwą „DIOHESPAN”, produkcji Aflofarm Fabryka Leków Sp. z o.o. z siedzibą w Ksawerowie, ul. Szkolna 31, 95-054 Ksawerów.

## **9.5. Systemy wczesnego ostrzegania : RASFF i RAPEX**

### **SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA O NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI I PASZACH - RASFF**

W 2010 r., podobnie jak w latach ubiegłych na terenie powiatu choszczeńskiego nie stwierdzono produktów, które wymagały zgłoszenia w systemie RASFF.

W związku ze zgłoszeniami w ramach systemu RASFF podejmowano czynności kontrolne. Działania dotyczyły powiadomień alarmowych, uzupełniających oraz informacyjnych. Przeprowadzano kontrole w magazynach hurtowych, sklepach spożywczych i sklepach oferujących do sprzedaży przedmioty użytku.

W ramach podejmowanych działań wszystkie wyszczególnione w listach dystrybucyjnych obiekty zostały skontrolowane. Dokonywano kontroli interwencyjnych bądź w szczególnych przypadkach, przeprowadzano rozmowy telefoniczne z przedstawicielami placówek. Do obiektów kierowano zapytania , dotyczące sprawdzenia czy w obrocie posiadają konkretne produkty wyszczególnione w powiadomieniu. Jednocześnie zobowiązywano właścicieli obiektów do przedłożenia pisemnego potwierdzenia złożonego oświadczenia w sprawie bądź też dokonywano sprawdzenia złożonych zeznań w czasie kontroli planowych.

Do Inspekcji zgłoszono 19 powiadomień, które dotyczyły bezpośrednio naszego terenu. Do powiadomień alarmowych załączano dokumentację, w której znajdowały się szczegółowe listy odbiorców z terenu powiatu choszczeńskiego.

1. Powiadomienie alarmowe 2010.04 Materiały do kontaktu z żywnością. Przekroczenie migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża kieliszków Producentem kwestionowanych

- wyrobów p.n. „kieliszek X humor bużki” była firma Glasmark Sp. z o.o. ul. Pużaka 63C, 38-400 Krosno. Zgodnie z listą dystrybucyjną odbiorcą z naszego terenu była firma Borelas Sp. z o.o. ul. 23 Lutego 4., 73-200 Choszczno.
2. Powiadomienie informacyjne 2010.0263 władz czeskich w sprawie przekroczenia maksymalnej dopuszczalnej pozostałości neomycyny w mrożonej pandze. Produkt dystrybuowany przez zakład „FALA” ul. Podmiejska 23, 66-400 Gorzów Wlkp.
  3. Powiadomienie informacyjne nr 2010.01 w sprawie zanieczyszczeń fizycznych w produkcie p.n. „Naturalna woda mineralna „Królewska” niskosodowa, niegazowana 1,5 l. oznakowana numerem partii 18.12.2010 P 10 którego producentem jest firma Visio Film Sp. z o.o. S.K.A ul. Rydygiera 7, 01-793 Warszawa.
  4. Powiadomienie alarmowe nr 2010.01 w sprawie nieautoryzowanego genetycznie zmodyfikowanego siemienia lnianego „Triffid” FP 957 pochodzącego z Kanady, dystrybuowanego na teren Polski przez firmę Atlanta Poland S.A. ul. Załogowa 17, 80-557 Gdańsk.
  5. Powiadomienie alarmowe nr 2010.01 oraz 2010.02 w sprawie wysokiej migracji ołowiu i kadmu z powierzchni obrzeża kubków szklanych ZB 24 D zdobionych kalkomanią o numerze partii 2009L-054 oraz 2009L-01, którego importerem była firma „Florentyna” ul. Kazimierza Wielkiego 6,63-300 Pleszew. W jednym ze sklepów wielobranżowych stwierdzono pozostałość zakupionych kubków w ilości 6 sztuk. Kubki zostały zabezpieczone a następnie wycofane z obrotu. Wydano decyzję administracyjną. Wycofano z obrotu kubki wykonane ze szkła o pojemności 220 ml. ozdobionych kalkomania brązowo – pomarańczową z napisem „Cappuccino” ZB24D o numerze partii 20091 – 054. Niestety pomimo szeroko zakrojonej akcji sieci sklepów PSS ”SPOŁEM” w Choszcznie nie udało się otrzymać zwrotów sprzedanych przez firmę kubków.
  6. Powiadomienie alarmowe 2010.01 nr 2010.02 z dnia 23.04.2010r. dot. przekroczenia dopuszczalnego limitu migracji formaldehydu do 3% kwasu octowego z kubków oraz miseczek z melaminy importowanych z Chin. Kubki i miski zostały sprzedane sprawa dot. sklepu ROSSMANN.
  7. Powiadomienie o odrzuceniu na granicy 1010.01 z dnia 12.03.2010. sprawa dotyczyła „gruszek w zalewie” Giana z uwagi na przekroczenie dopuszczalnej zawartości cyny. Powiadomienie dotyczyło dwóch partii produktu 05/10/2009 data przydatności 31.12.2012 i z numerem partii 11/10/2009. Produkty zabezpieczone na naszym terenie w Supermarkecie TESCO w Choszcznie, następnie zostały zwolnione do obrotu z uwagi na decyzje podjętą przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.
  8. Powiadomienie alarmowe 2010.0794 z dnia 17.06.2010r. w sprawie przekroczenia dopuszczalnego limitu formaldehydu z łyżki wazowej z melaminy. W czasie kontroli stwierdzono brak w sprzedaży powyższego asortymentu.
  9. Powiadomienie alarmowe nr 2010.01 i 2010.02 z dnia 24 .06.2010r. w sprawie przekroczenia dopuszczalnego limitu migracji formaldehydu z kubków z białej melaminy oraz misek . Przeprowadzona kontrola stwierdziła brak w sprzedaży kubków i misek. Zakład poinformował klientów sklepu ROSSMANN o zwrot zakupionych produktów. Wskutek działań firmy klienci dokonali zwrotu 3 kubków, 3 talerzy głębokich, 3 talerzy płaskich, 3 miseczek, 3 kompletów sztućców. Zwroty odesłane były do centrali sieci sklepów ROSSMANN w Łodzi.
  10. Powiadomienie alarmowe nr 20010.03 z dnia 22.07.2010r.w sprawie przekroczenia zawartości syntetycznego barwnika organicznego Czerwieni Allura w produkcie; omega med. pregna oznakowane data minimalnej trwałości 09.2011r. i numerem partii UH 3808.W aptece „Centrum” produkt nie znajdował się już w sprzedaży. Produkty zostały wysprzedane .

11. Powiadomienie alarmowe nr 2010.033 z dnia 03.08.2010r. dot. łyżek kuchennych z czarnego tworzywa sztucznego importowanego z Chin. Stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych do wody destylowanej i 3% roztworu wodnego kwasu octowego. Nie stwierdzono produktów w obrocie ponieważ zostały wysprzedane. W liści dystrybucyjnej firma zakupiła produkt w miesiącu lutym a sprawa powiadomienia miała miejsce w miesiącu sierpniu 2010r.
12. Powiadomienie alarmowe nr 2010.05 z dnia 03.09.2010r. dotyczącego produktu p.n. „miska z pokrywą 6.5” zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie przekroczenia limitu migracji globalnej do 3% roztworu kw. octowego oraz przekroczenia limitu ekstrahowanego formaldehydu do 3% kw. octowego zaimportowanego przez firmę PERFEKT Sp. z o.o. W wyszczególnionych firmach wg listy dystrybucyjnej nie stwierdzono obecności produktów.
13. Powiadomienie alarmowe nr 2010.79 Głównego Lekarza Weterynarii w sprawie jaj konsumpcyjnych, w których stwierdzono obecność enrofloksacyny i ciprofloksacyny. Kontrola wykazała, że właściciel obiektu, który był odbiorcom makaronów z użytymi kwestionowanymi jajami na polecenie Makro Cash & Carry Polska w Szczecinie posiadane partie makaronu w ilości 9 opakowań makaronu gwiazdka wstęgi produkcji GOLIARD wycofał ze sprzedaży w celu dokonania zwrotu do firmy „Macro” w Szczecinie.
14. Powiadomienie alarmowe nr 2010.10 z dnia 07.12.2010r. dot. szklanek z dekorem ozdobnym w sprawie przekroczenia dopuszczalnego limitu migracji ołowiu z powierzchni obrzeża szklanek dekorowanych p.n. Gold Collection Long Drink 275 ml” produkcji tureckiej. Nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanego produktu.
15. Powiadomienie informacyjne nr 2009.1318 w sprawie nieautoryzowanego genetycznie zmodyfikowanych nasion lnu pochodzących z Kanady. Produkt p.n. „Orico siemę lniane 300g”, którego odbiorcą w Polsce była firma Bakalland ul. Fabryczna 5 w Warszawie. Według listy dystrybucyjnej żaden z odbiorców z naszego terenu nie otrzymał kwestionowanego produktu. Pomimo tego dokonywano w ramach planowanych kontroli sprawdzenie tego asortymentu w obrocie.

Ponadto, podczas przeprowadzania urzędowych kontroli, sprawdzano, czy w obrocie handlowym znajdują się zgłoszone powiadomieniami produkty niebezpieczne. W sprzedaży w innych zakładach nie stwierdzono wyszczególnionych w listach produktów.

#### SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA O KOSMETYKACH STWARZAJĄCYCH ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA LUB ŻYCIA KONSUMENTÓW – RAPEX

W analizowanym okresie sprawozdawczym nie były zgłaszane przez Inspekcję zgłoszenia do krajowego systemu informowania o kosmetykach. W porównaniu do ubiegłego roku stwierdza się zwielokrotnienie ilości przekazywanych informacji w tym systemie. W czasie 2010r. przeprowadzono w czasie kontroli sanitarnych łącznie 109 kontroli, które dotyczyły sprawdzenia w obrocie handlowym wyszczególnionych w notyfikacjach kosmetyków.

Kontrole przeprowadzane były szczególnie w sklepach ogólnospożywczych na stoiskach z kosmetykami i przedmiotami użytku, sklepach wielobranżowych oraz kosmetycznych usytuowanych na naszym terenie.

Na naszym terenie nie stwierdzono wprowadzania do obrotu notyfikowanych produktów.

## **9.6. Działalność laboratoryjna w zakresie badań środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków**

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej nie funkcjonuje dział laboratoryjny w/w zakresie.

### **9.6.1. Jakość zdrowotna środków spożywczych, przedmiotów użytku, kosmetyków oraz badania sanitarne.**

Do badań laboratoryjnych pobrano i zbadano 152 próbki, w tym:

- żywności - 125;
- sanitarnych – 20, w tym 12 wymazów i 8 próbek zmiotek;
- materiałów do kontaktu z żywnością - 3;
- kosmetyków - 4.

Próbki środków spożywczych, materiałów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków poza głównym kierunkiem badań, również poddano ocenie organoleptycznej i znakowaniu.

Zakwestionowano 6 próbek, w tym próbkę mąki (obecność oprzędów), 3 wymazy sanitarne i 2 próbki zmiotek. Wymazy sanitarne zakwestionowano ze względu na obecność gronkowców koagulazododatnich lub nadmierną ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych. Dyskwalifikacja zmiotek nastąpiła ze względu na obecność szkodników zbożowo - mącznych.

Ponadto pobrano 2 próbki (kaszkę w ramach urzędowej kontroli żywności, herbatę w ramach monitoringu) w kierunku badań na WWA.

W ramach interwencji, badaniom laboratoryjnym poddano mąkę kukurydzianą, która była dostarczona przez mieszkankę Choszczna.

### **9.6.2. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych**

W 2010 r. zbadano 121 próbek krajowych środków spożywczych, z których jedna uległa zakwestionowaniu ze względu na obecność oprzędów.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 114 próbek krajowych środków spożywczych oraz 7 w ramach monitoringu.

#### **URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSCI**

W kierunku oceny poziomu obecności pozostałości pestycydów zbadano 5 próbek z asortymentu:

- masło (3);
- sok jabłkowy;
- fasolę.

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

- mleko (2);
- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci i niemowląt (1);
- kaszę mannę (1);
- napoje alkoholowe (wino);
- suplement diety (1);
- warzywa świeże (por);
- produkty przemysłu piekarskiego (chleb);
- żelatynę spożywczą.

Badaniom w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych poddano 60 próbek żywności:

- partię wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej (5) oraz z kremem nie poddanym obróbce termicznej (5);
- partię lodów z automatu (5);
- partię kiszonej kapusty (5);
- partię mięsa mielonego (5) oraz mięso mielone garmażeryjne i stekowe;
- naturalne wody mineralne (4);
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (3);
- przetwory mleczne: masło (2), ser dojrzewający (2), twaróg, kefir, śmietanka;
- przetwory mięsne (partia wędliny tatrzańskiej (5), metka);
- galanteria ciastkarska (2);
- herbata (2);
- mięso drobiowe (2);
- przetwory warzywne (surówka);
- margarynę;
- lody wodne (1);
- wyroby garmażeryjne i kulinarne schłodzone (flaki i pierogi po 2 próbki);
- przetwory i produkty owocowe (marmolada).

Do badań w kierunku mikotoksyn pobrano 3 próbki:

- środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci (2);
- przetwory kukurydziane (kaszka).

W kierunku zawartości azotanów do badań pobrano 2 próbki:

- świeże warzywa – sałatę;
- środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego – kaszkę ryżową.

Przeprowadzono badania w celu określenia zawartości substancji dodatkowych w 13 próbkach:

- wędlin (mielonka tyrolska, parówki);
- przetworów mlecznych (ser edamski);
- garmażeryjne przetwory rybne (2);
- napoje bezalkoholowe (2);
- przetwory i produkty warzywne – ketchup (2);
- przetwory i produkty owocowe (dżem);
- przekąski typu snack (1);
- suplementy diety (2).

W kierunku obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych pobrano próbkę pasztetu z indyka.

W kierunku oceny znakowania pobrano 4 próbki wzbogaconych produktów ogólnego spożycia: mleko zagęszczone, kisiel z witaminą C i zupy w proszku (2).

W celu zbadania zawartości węglowodorów aromatycznych zbadano 2 próbki wędzonych przetworów rybnych oraz pobrano próbkę kaszki.

W kierunku parametrów jęlczenia analizie poddano próbkę oleju roślinnego.

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.



W 11 przypadkach stwierdzono uwagi do znakowania opakowań żywności.

Uwagi dotyczyły:

- użycia określenia „mięso odmięsniono mechanicznie” zamiast „oddzielone mechanicznie” (parówki drobiowe);
- w wykazie składników nie podano ilościowej zawartości ananasa (surówka babilońska z ananasami);
- niemożności jednoznacznego odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej od innych informacji zawartych w oznakowaniu (kaszka ryżowa);
- środek spożywczy, który w oznakowaniu zawiera określenie „węglowodany przyswajalne” mógł być wprowadzany do obrotu do dnia 31.12.2008 r. i pozostawać w obrocie do upływu daty minimalnej trwałości (fasola szparagowa zielona cięta głęboko mrożona, kaszka kukurydziana);
- w oznakowaniu dżemu podano oświadczenie żywieniowe, a nie podano pełnej informacji dotyczącej wartości odżywczej;
- na opakowaniu brzoskwiń nie podano ich wielkości;
- w sposób nieczytelny podano informacje dotyczące daty minimalnej trwałości oraz numeru partii (lody wodne);
- nie podano zasadniczej funkcji technologicznej purapanu;
- użycia nazwy substancji dodatkowej: zagęstnika „Clearam CH 20”, która nie występuje w wykazie dozwolonych substancji (tabela nr 2 załącznika nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych);
- łatwosuwalny nadruk dotyczący daty minimalnej trwałości i kodu identyfikującego partię produkcyjną (kaszka ryżowa);
- braku informacji o konieczności przestrzegania instrukcji właściwego przygotowania do spożycia.

Uwagi dotyczyły oznakowania środków spożywczych wyprodukowanych poza terenem naszej działalności, w związku z czym przesłano informacje do terenowo właściwych Inspekcji z wiadomością do jednostek nadrzędnych.

W ramach interwencji zbadano 2 partie mąki (po 5 próbek). Mąkę poddano analizie w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. W jednym opakowaniu mąki kukurydzianej stwierdzono obecność oprzędów. W związku z czym zakwestionowaną partię wycofano z obrotu handlowego. W tym zakresie wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności oraz decyzję finansową.

W związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego, z zakładu gastronomicznego pobrano 3 próbki wyrobów, które poddano badaniom w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Przeprowadzona analiza wykazała, że próbki żywności nie są zanieczyszczone drobnoustrojami chorobotwórczymi.

W ramach interwencji, badaniom laboratoryjnym poddano mąkę kukurydzianą. Rozpoczęte opakowanie mąki zostało dostarczone przez mieszkankę Choszczna. W wyniku przeprowadzonej analizy stwierdzono obecność 2 żywych larw oraz oprzędów.

## MONITORING ŻYWNOSCI

W ramach monitoringu pobrano i zbadano 7 próbek krajowych środków spożywczych.

Badania przeprowadzono w kierunku:

- zawartości jodu - 2 próbki soli spożywczej;

- zanieczyszczeń mikrobiologicznych – 2 próbki mrożonych wyrobów garmażeryjnych mięsnych, mięso mielone garmażeryjne, wątrobę wieprzową i próbkę mleka pasteryzowanego.

W kierunku zawartości węglowodorów aromatycznych pobrano próbkę herbaty.

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

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 4 próbki żywności, które były wyprodukowane poza obszarem Polski. Były to płatki kukurydziane produkcji niemieckiej – pobrane do badań w kierunku mikotoksyn. Do badań w kierunku napromieniania w żywności pobrano próbkę pieprzu, który był wyprodukowany w Wietnamie. W kierunku zawartości pestycydów zbadano próbkę brzoskwiń pochodzących z Grecji. Z grupy przetwory, produkty i konserwy owocowe do badań w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia pobrano próbkę brzoskwiń w syropie, które wyprodukowano w Niemczech.

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

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

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 4 próbki żywności, które były wyprodukowane poza obszarem Polski.

Były to płatki kukurydziane produkcji niemieckiej – pobrane do badań w kierunku **mikotoksyn**.

Do badań w kierunku **napromieniania w żywności** pobrano próbkę pieprzu, który był wyprodukowany w Wietnamie.

W kierunku zawartości **pestycydów** zbadano próbkę brzoskwiń pochodzących z Grecji.

Z grupy przetwory, produkty i konserwy owocowe do badań w kierunku **metali** szkodliwych dla zdrowia pobrano próbkę brzoskwiń w syropie, które wyprodukowano w Niemczech.

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

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

W ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki: papier śniadaniowy, kieliszki z tworzywa sztucznego i tacki papierowe. Papier śniadaniowy i tacki pobrano w celu zbadania formaldehydu, oceny sensorycznej i znakowania. Kieliszki pobrano w celu określenia migracji globalnej, oceny organoleptycznej oraz znakowania. Wyroby w zakresie zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu.

Zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki kosmetyków. Badaniom poddano 2 próbki odżywek i 2 próbki farb do włosów. Wyroby poddano badaniom chemicznym, ocenie oznakowania oraz składu.

W znakowaniu farb stwierdzono uwagi:

- 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 splukiwanych.

W zakresie pozostałych zbadanych parametrów, kosmetyki odpowiadały wymogom prawa.

## 9.7. Współpraca w innych inspekcjach, instytucjach i środkami masowego przekazu

W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego w 2010 r. kontynuowano współpracę zarówno z Powiatowymi Stacjami Sanitarно – 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, Izba Celną, Strażą Graniczną, Policją oraz władzami poszczególnych gmin na terenie powiatu choszczeńskiego.

O stwierdzonych uwagach do znakowania informowano również terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych znajdujących się w innych niż zachodniopomorskie województwach. Informacje te dotyczyły uwag do znakowania produktów:

- zbożowych kółeczek miodowych MLEKOŁAKI wyprodukowanych przez LUBELLA SA ul. Wrotkowska 1, 20-469 Lublin. Uwaga dotyczyła oceny zawartości witaminy C zgodnie ze sprawozdaniem wykryty poziom 14,3 mg/100 g, gdzie producent środka spożywczego na opakowaniu deklaruje zawartość witaminy C na poziomie 9,0 mg. Informację przekazywano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z powiadomieniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie i Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
- kaszki ryżowej jabłkowo – gruszkowej wyprodukowanej przez Nestle Polska S.A. Oddział w Kaliszu. Na podstawie przeprowadzonych badań wniesiono uwagi do znakowania produktu dotyczące braku na opakowaniu poprzedzenia oznakowania partii produkcyjnej literą „L”. Informację przekazywano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kaliszu z powiadomieniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu i Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
- kaszki mleczno – ryżowej z bananami po 4 miesiącu życia wyprodukowanej przez NUTRICIA Zakłady Produkcyjne Sp. z o.o. dla NUTRICIA Zakłady Produkcyjne w Warszawie. Na opakowaniu jednostkowym brak jednoznacznej informacji wskazującej na numer partii produkcyjnej. Informację przekazywano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m. st. Warszawa z powiadomieniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie i Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
- fasoli szparagowej zielonej ciętej głęboko mrożonej wyprodukowanej przez Chłodnia Grudziądz Sp. z o.o. ul. Gen. J. Kustronia 13, 86-6300 Grudziądz. Zgodnie z oceną oznakowania stwierdzono uwagę o tym, że środek spożywczy, który w oznakowaniu zawiera określenie „węglowodany przyswajalne” może być wprowadzany do obrotu do dnia 31 grudnia 2008 roku. Informację przekazywano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grudziądzu z powiadomieniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy i Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;
- kaszy kukurydzianej kaszy kukurydzianej wyprodukowanej przez Firmę Handlowo – Usługową Konpack 62-505 Konin, ul. Gosławicka 1. Zgodnie ze sprawozdaniem z badań stwierdzono uwagę do znakowania - środki spożywcze, które w oznakowaniu wartością odżywczą zawierają określone „węglowodany przyswajalne” (...) mogą być wprowadzane do obrotu na terytorium RP do dnia 31.12.2008 r. i pozostawać w obrocie do upływu daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. Informację przekazywano do

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie z powiadomieniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu i Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;

- lodów wodnych truskawkowych wyprodukowanych przez Producent NORDIS® Chłodnie Polskie Sp. z o.o. 65-707 Zielona Góra, ul. Zimna 1a, Polska. Zgodnie ze sprawozdaniem z badań na opakowaniu lodów informacje dotyczące daty minimalnej trwałości oraz numeru partii podano w sposób nieczytelny. Informację przekazywano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zielonej Górze z powiadomieniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. i Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie;

Podejmowano również współpracę z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gnieźnie poprzez przekazanie wyników badań mąki kukurydzianej produkowanej przez zakład w Łagiewnikach, w której stwierdzono obecność szkodników zbożowo – mącznych i ich pozostałości.

Wszystkie uwagi i informacje zostały przekazane celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

Do Szpitala Powiatowego Zakładu Opieki Zdrowotnej wystosowano pismo, z prośbą o powiadomienia PPIS w Choszcznie o potencjalnych przypadkach wystąpienia zachorowań w skutek zażycia środków zastępczych. W roku sprawozdawczym nie odnotowano takich zgłoszeń.

#### **9.7.1. 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. 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.

Zgodnie z kompetencjami Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszcznie w drodze 3 postanowień przekazano do rozpatrzenia sprawy zgłoszone do tutejszej Inspekcji. Sprawy dotyczyły : prowadzenia uboju, rozbioru trzody chlewnej oraz produkcji ciast i pierogów w jednym z gospodarstw na terenie gm. Bierzwnik; funkcjonowania nielegalnej ubojni świń na terenie gm. Krzęcin; produkcji domowej wędlin i oferowanie ich w sprzedaży internetowej (na odległość).

Po przekazaniu informacji w sprawie gospodarstwa na terenie gm. Bierzwnik podjęto wspólne czynności przedstawicieli PPIS w Choszcznie i PLW w Choszcznie. Przeprowadzono kontrolę we wskazanym gospodarstwie stwierdzając brak w chwili kontroli produkcji, której sposób prowadzenia wskazywałby na produkcję celem sprzedaży. Działalność gospodarstwa nie była również zewidencjonowane w żadnej z Inspekcji.

#### **9.7.2. Inspekcja Handlowa**

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego nie przeprowadzono wspólnych kontroli przedstawicieli PIS w Choszcznie i Inspekcji Handlowej. Nie przekazywano do Inspekcji Handlowej żadnych informacji celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

Przedstawiciel PPIS w Choszcznie w ślad za otrzymaną informacją przedstawicieli Inspekcji Handlowej w Szczecinie o stwierdzeniu podczas kontroli żywności po upływie terminu

przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości przeprowadził kontrolę we wskazanym sklepie spożywczo – przemysłowym na terenie powiatu choszczeńskiego. Podczas kontroli przedstawiciel PPIS w Choszczynie nie stwierdził wprowadzania do obrotu żywności o niewłaściwej jakości.

### **9.7.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa**

W ramach uzyskania danych dotyczących plantacji malin na terenie powiatu choszczeńskiego wystąpiono o przesłanie wykazu plantacji będących pod nadzorem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie oddział w Choszczynie oraz Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach Terenowy Zespół Doradców w Choszczynie.

### **9.7.4. Inspekcja Farmaceutyczna**

W ramach prowadzonej współpracy z Inspekcją Farmaceutyczną prowadzona była wymiana informacji o stwierdzaniu wprowadzania do obrotu suplementów diety podlegających wycofaniu. Przeprowadzono kontrole tematyczne w aptekach na terenie powiatu choszczeńskiego. Rejestrowano działalność sprzedaży środków spożywczych i suplementów diety w aptekach.

### **9.7.5. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych**

Podczas kontroli w jednym z sieci sklepów mięsno – wędliniarskich 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 Lublinie w celu wykorzystania służbowego.

Otrzymano wynikami badań pobranej próbki flaków pałuckich w pomidorach w oznakowaniu których stwierdzono uwagi - nazwa użytej substancji dodatkowej : zagęstnika „Clearm CH 20” nie występuje w wykazie dozwolonych substancji – tabela nr 2 załącznika nr 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2008 r. Nr 177, poz. 1094). Informację o stwierdzonych uwagach przekazano zgodnie z kompetencjami WIJHARS w Bydgoszczy.

### **9.7.6. Organy administracji samorządowej**

Celem zweryfikowania danych dotyczących prowadzenia działalności występowano do wójta gm. Bierzwnik Burmistrza Choszczyna oraz Prezydenta miasta Szczecina z zapytaniem o statut

prowadzenia działalności dotyczący przedsiębiorców posiadających zakłady na terenie powiatu choszczeńskiego.

Wystąpiono również do Urzędów Miast i Gmin na terenie powiatu choszczeńskiego celem uzyskania informacji o zewidencjonowanych przedsiębiorcach prowadzących skupy i sprzedaż grzybów dzikorosnących.

Powyższe informacje konieczne były do zaktualizowania danych o obiektach podlegających nadzorowi PPIS w Choszcznie.

Burmistrzowi miasta Pełczyce przekazano informacje o wykreśleniu z rejestru zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej jednego z punktów małej gastronomii znajdującego na terenie miasta Pełczyce.

#### **9.7.7. Środki masowego przekazu**

Nie podejmowano z ramienia HŻŻi PU działań mających na celu przekazanie informacji i komunikatów z wykorzystaniem środków masowego przekazu.

## **X. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA NA TERENIE POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO**

W roku 2010 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.

### **10.1. Programy krajowe realizowane w 2010 roku.**

#### **10.1.1. 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 2010r., Światowego Dnia Rzucania Palenia
- szkoleń i pojedynczych przedsięwzięć.

#### **10.1.1.1. 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 2009/2010 do programu przystąpiło 7 przedszkoli

z powiatu choszczeńskiego tj. 87,5% wszystkich przedszkoli w powiecie oraz 1 oddział przedszkolny przy Szkole Podstawowej, co stanowi 7,14%% zasięgu. Działaniami edukacyjnymi objęto 428 dzieci 5 i 6 letnich

#### **10.1.1.2. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „Nie pal przy mnie, proszę” – edycja pilotażowa.**

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 ub 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 pilotażowej programu w roku szkolnym 2009/2010 przystąpiła 1 szkoła podstawowa, co stanowi 5,26 % wszystkich szkół podstawowych w powiecie Działaniami edukacyjnymi objęto 158 uczniów klas I-III szkół podstawowych..

#### **10.1.1.3. Program profilaktyki antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkół podstawowych i gimnazjów „Znajdź właściwe rozwiązanie” – edycja pilotażowa.**

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.

W edycji pilotażowej programu w roku szkolnym 2009/2010 przystąpiła 1 szkoła gimnazjalna z powiatu choszczeńskiego tj. 14,28%% wszystkich szkół gimnazjalnych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 108 uczniów.

#### **10.1.1.4. Kampania społeczna skierowana do studentów i obchody Światowego Dnia bez Tytoniu 31 maja 2010r.**

Tegoroczna edycja Ogólnopolskiej Kampanii Społecznej Światowego Dnia bez Tytoniu przebiegała pod hasłem „Płeć a Tytoń. Ze szczególnym uwzględnieniem działań marketingowych skierowanych do kobiet”. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Choszczynie rozpropagowała konkurs zorganizowany przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Szczecinie na prezentację multimedialną pt. „Płeć a Tytoń. Ze szczególnym uwzględnieniem młodych kobiet, w tym kobiet planujących ciążę”. Adresatami konkursu byli uczniowie szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z woj. zachodniopomorskiego. Do udziału w etapie powiatowym zgłoszono 9 prezentacji multimedialnych. W etapie powiatowym wyłoniono 1 laureata, który otrzymał dyplom Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie oraz nagrodę odtwarzacz MP4. Ponadto zorganizowano konkurs plastyczny pt. „Płeć a tytoń, ze szczególnym uwzględnieniem działań marketingowych skierowanych do kobiet” adresowany do uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych powiatu choszczeńskiego. Do etapu powiatowego wpłynęło 27 prac z 4 szkół. Wyłoniono 3 laureatów i przyznano 3 wyróżnienia. Uczniowie otrzymali dyplomy, pendrive i nagrody książkowe. Prace plastyczne zostały wyeksponowane na wystawie w holu PSSE Choszczyno.

#### **10.1.1.5. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia oraz kampania medialna „Polska wolna od dymu tytoniowego”**

Celem Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu jest realizacja kampanii zdrowotnych promujących zdrowy, wolny od dymu tytoniowego styl życia. Dodatkowo, w związku z nowelizacją ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, od 15 listopada do 31 grudnia 2010r organizowana jest kampania medialna pt. **„Polska wolna od dymu tytoniowego”** mająca na celu popularyzowanie w społeczeństwie nowych uregulowań prawnych. Celem akcji jest dostarczenie społeczeństwu informacji na temat zmian w prawie, które wchodzi w życie 15 listopada. 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. Wspólnie z Naszą gazetą regionalną ogłoszono konkurs na rozwiązanie krzyżówki z hasłem „Nie pal przy mnie proszę”. Przekazano spot „Wolni od dymu tytoniowego” do telewizji kablowej „TEL-SAT”. Spot był emitowany od 16 listopada do 31 grudnia 2010r.

#### **10.1.2. 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 2009/10 program realizowało 7 gmnazjów (100% wszystkich gimnazjów na terenie powiatu choszczeńskiego) i 1251 uczniów szkół gimnazjalnych. Jednocześnie program realizowało 12 szkół podstawowych, co stanowi 63,16% wszystkich szkół podstawowych z terenu powiatu choszczeńskiego. Udział wzięło 730 uczniów szkół podstawowych. Zorganizowano i przeprowadzono 3 narady dla szkolnych koordynatorów programu.

Przeprowadzono 35 spotkań z rodzicami, w których uczestniczyło 1643 rodziców.

#### **10.1.3. „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 ponadgimnazjalnych i studentów. Zorganizowano Olimpiadę Wiedzy o AIDS. Olimpiada odbyła się 29 listopada w Zespole Szkół nr 1 w Choszczynie. Wzięło w niej udział 18 uczniów z 4 gimnazjów i 2 szkół ponadgimnazjalnych naszego powiatu. W tym samym dniu odbyła się VII Powiatowa Konferencja pt. „Nie daj szansy AIDS”, młodzież przedstawiła inscenizację teatralną pt. „Porozmawiajmy o AIDS”. W konferencji wzięło udział 100 uczestników. Zorganizowano również wystawę plakatów i punkt informacyjny dla uczestników konferencji i uczniów Zespołu Szkół nr 1 w Choszczynie



## **10.2. Programy wojewódzkie.**

### **10.2.1. Profilaktyka raka szyjki macicy „Wybierz życie – Pierwszy Krok”.**

Program edukacyjny realizowany w ramach profilaktyki nowotworów pt. „Wybierz życie – Pierwszy Krok” skierowany jest do uczniów klas I szkół ponadgimnazjalnych. Program realizowany był po raz pierwszy w roku szkolnym 2009/2010 przez Państwową Inspekcję Sanitarną powiatu choszczeńskiego we współpracy z Fundacją Edukacji Społecznej w Warszawie. Głównym celem programu jest edukacja młodzieży w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy, drogi zakażenia HPV i uświadomienie istotności wykonywania badań cytologicznych w celu zwiększania wykrywalności nowotworów we wczesnym stadium. Program realizowały 3 szkoły ponadgimnazjalne, edukacją objęto 666 uczniów.

## **10.3 Programy lokalne**

### **10.3.1 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 2 przedszkolach ( 25% przedszkoli w powiecie) i w 5 oddziałach zerowych, co stanowi 33,33 % oddziałów zerowych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 237 dzieci.

## **10.4. Interwencje nieprogramowe realizowane w 2010 roku.**

### **10.4.1. 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 Choszczo. Spot był emitowany w okresie 11 stycznia 15 marca 2010r. ok. 10 razy na dobę. Podczas ferii zimowych na 2 obozach przekazano 40 ulotek „Nie poddaj się grypie”.

### **10.4.2. V Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu.**

Festiwal Piosenki o Zdrowiu jest konkursem o zasięgu krajowym, zainicjowanym przez Wojewódzką Stację Sanitarно-Epidemiologiczną w Warszawie w roku 2006. Ideą Festiwalu jest wzbudzenie u dzieci i młodzieży pozytywnych przekonań i refleksji nt. zdrowia – zdrowego stylu życia, profilaktyki chorób i nałogów, higieny osobistej oraz ochrony środowiska i ekologii. Celem przedsięwzięcia jest inspirowanie środowiska szkolnego do formułowania i wyrażania treści prozdrowotnych poprzez śpiew, tworzenie tekstów piosenek, układów choreograficznych, kostiumów i eksponatów scenicznych oraz scenografii dla osób występujących.

Do etapu powiatowego zgłosił się Zespół Szkół w Pełczycach ( Szkoła Podstawowa i Gimnazjum) oraz Szkoła Podstawowa w Łasku i Sławęcinie Laureatami powiatowymi została Szkoła Podstawowa w Pełczycach i Gimnazjum w Pełczycach Te 2 zespoły reprezentowały nasz powiat w eliminacjach wojewódzkich.

### **10.3.4. Bezpieczne Wakacje 2010r.**

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 wścieklźnie i postępowania w wypadku pokąsania przez zwierzęta domowe lub dzikie.

Adresatami programu było 22 kierowników kolonii, obozów ( 100%) Działania przeprowadzono w 22 placówkach wypoczynku letniego (100%).

#### **10.3.5 Bezpieczne Ferie Zimowe**

Celem interwencji było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku zimowego. Adresatami programu było 2 kierowników półkolonii ( 100%) Działania przeprowadzono w 2 placówkach wypoczynku zimowego (100%).

#### **10.3.6. Światowy Dzień Zdrowia pod hasłem „Człowiek i Miasto. Zdrowie w mieście się liczy” 7 kwiecień 2010r.**

W 2010r. tematem obchodów był wpływ urbanizacji na zbiorowe i indywidualne zdrowie człowieka. Hasło odnosiło się do znaczącego przyrostu liczby ludności w obszarach miejskich, co oznacza wzrost tempa urbanizacji. Tegorocznym celem kampanii było przede wszystkim otwarcie przestrzeni publicznych na zdrowie, np. w formie aktywności fizycznej w parkach, spotkań w ratuszach, kampanii sprzątających lub zamknięcia wydzielonych części ulic dla ruchu kołowego. Działania przeprowadzono w 16 placówkach służby zdrowia. Uświetnieniem był Powiatowy Przegląd Programów Artystycznych Promujących Zdrowie pod hasłem „Zdrowym być”

#### **10.3.7. „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”**

Celem interwencji jest edukacja prozdrowotna w zakresie leczenia antybiotykami. Działania były prowadzone w 16 placówkach służby zdrowia POZ ( 100%) ,7 przedszkolach, 1 szkole podstawowej i w 2 aptekach. Materiały edukacyjne przekazano do placówek służby zdrowia, aptek, przedszkoli.( 31 plakatów i 30 ulotek) Opracowanie internetowe umieszczono na stronie PSSE Choszczno

#### **10.3.8. „Europejski Tydzień Szczepień”**

Celem interwencji jest podnoszenie świadomości potrzeby i prawa każdego dziecka do ochrony przed chorobami, którym można zapobiegać za pomocą szczepień ochronnych. Przygotowano opracowanie internetowe nt szczepień ochronnych i umieszczono je na stronie PSSE Choszczno. Podczas Dni Otwartych Zespołu Szkół nr 1 w Choszcznie zorganizowano stoisko informacyjne Stoisko informacyjne odwiedziło ok 200 uczniów

### **10.3.9. „Skutki zdrowotne wynikające z nadmiernego promieniowania ultrafioletowego”**

Celem interwencji jest kształtowanie postaw i zachowań zdrowotnych ludności związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych w okresie letnim. Działania były kierowane do społeczeństwa lokalnego, uczniów szkół podstawowych, gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych, pacjentów POZ

Wystosowano listy intencyjne do szkół wszystkich typów z prośbą o podjęcie działań edukacyjnych w zakresie profilaktyki chorób skóry wynikających z nadmiernego promieniowania UV i promieniowania słonecznego w okresie letnim. Przekazano informacje nt Skutków zdrowotnych wynikających z nadmiernego promieniowania ultrafioletowego

Podczas Dni Otwartych Zespołu Szkół nr 1 w Choszczynie zorganizowano stoisko informacyjne z rozdawnictwem materiałów w zakresie profilaktyki promieniowania UV

Do władz samorządowych i kierowników POZ wystosowano pisma o umieszczenie na swoich stronach internetowych informacji nt Skutków zdrowotnych wynikających z nadmiernego promieniowania ultrafioletowego. Taką samą informację umieszczono na stronie internetowej PSSE Choszczyno

### **14.2.2. Konkurs „Zdrowie i bezpieczeństwo dziecka”**

Celem konkursu jest wyrobienie trwałych nawyków dbania o własne zdrowie oraz promowanie bezpiecznego zachowania na ulicy i drogach. Konkurs był skierowany do uczniów klas pierwszych szkół gimnazjalnych naszego powiatu. W etapie powiatowym wzięło udział 6 gimnazjów (66,66%). W eliminacjach uczestniczyło 21 uczniów. Konkurs został zrealizowany przy współudziale Powiatowej Komendy Policji w Choszczynie, Powiatowej Komendy Straży Pożarnej w Choszczynie, Nadleśnictwa Choszczyno, Drawieńskiego Parku Narodowego, Starostwa Powiatowego.

### **14.2.3. 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 Choszczyno umieszczono linki do strony internetowej Krajowego Biura ds. Przeciwdziałania Narkomanii. Tą samą informację przekazano wszystkim szkołom na terenie powiatu. Przeprowadzono szkolenie dla pedagogów, dyrektorów szkół podstawowych, gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych ( 30 osób) we współpracy z Poradnią Psychologiczno-Pedagogiczną w Choszczynie, Powiatową Komendą Policji w Choszczynie, Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie w Choszczynie, Zaproponowano szkolenia dla nauczycieli szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

## Podsumowanie

Realizacja szczepień ochronnych na terenie powiatu w 2010 roku prowadzona była przez 16 świadczeniodawców mających zawarte kontrakty z Narodowym Funduszem Zdrowia. Szczepieniami obowiązkowymi zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych objęto 11.134 osoby w wieku 0-20 roku życia, oraz wybrane grupy pacjentów powyżej 20 roku życia zakwalifikowane do szczepień obowiązkowych ze wskazań indywidualnych np. pacjenci dializowani, osoby po zranieniu, osoby mające kontakt z nosicielami wirusa HBV, pracownicy służby zdrowia.

W 2010 roku odnotowano 3 niepożądane odczyny poszczepienne u dzieci poddanych obowiązkowym szczepieniom ochronnym.

Stan uodpornienia populacji dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym w 2010 roku przedstawiony na powyższych diagramach kołowych należy uznać za wysoki w skali województwa zachodniopomorskiego.

Sytuacja epidemiologiczna na terenie powiatu w 2010 roku nie budziła zastrzeżeń. Nie odnotowano zwiększenia się liczby zachorowań na choroby zakaźne w porównaniu do lat poprzednich. Na szczególną uwagę zasługuje natomiast pojawienie się w naszym regionie nowych patogenów w tym wirusa grypy AH1N1. W 2010 roku odnotowano 5 potwierdzonych przypadków zachorowań z czego 4 przypadki dotyczyły osób przybyłych z zagranicy tuż przed zachorowaniem mających bezpośredni kontakt z zakażonymi.

W 2010 roku wzrosła w stosunku do lat ubiegłych liczba osób pokąsanych przez zwierzęta, odnotowano 110 pogryzień z czego 11 osób poddano szczepieniom przeciwko wścieklicznie.

Monitoring wody prowadzony był systematycznie, w sporadycznych przypadkach (awarie wodociągu) nie dotrzymano planowanej regularności poboru próbek. 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 2010 sporządzane były raporty dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym.

Na terenie gminy Pełczyce zakończono budowę nowej stacji uzdatniania wody oraz rozbudowy sieci instalacji wodociągowej, a dotyczyła ona instalacji wodociągowej w miejscowościach Przekolno, Lubianka, Bukwica, Boguszyny. Nowy obiekt został uruchomiony w grudniu 2010 roku. W rozbudowie jest kolejny obiekt dotyczący instalacji wodociągowej w miejscowościach Lubiana, Nadarzyn, Brzyczno. Planowany koniec rozbudowy jest przewidziany na czerwiec 2011 roku.

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 łącznie niezwodociągowanych jest wciąż ok.1000 osób.

Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż stopień dostosowania obiektów użyteczności publicznej do przepisów sanitarnych uległ znacznej poprawie w stosunku do roku 2009. Wydano łącznie 9 decyzji administracyjnych na stan sanitarno-techniczny lub sanitarno-porządkowy tych obiektów. Większość z tych uchybień została już wykonana wobec czego umarzano postępowania administracyjne.

W roku 2010 sekcja higieny komunalnej przeprowadziła łącznie 209 kontroli stanu sanitarno-technicznego. W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzono kontrolę wszystkich cmentarzy powiatu choszczeńskiego. Rozpatrzone 18 wniosków o interwencję.

Przeprowadzono wzmożony nadzór nad placami zabaw dla dzieci i znajdującymi się na ich terenie piaskownicami. Z dwóch obiektów pobrano próbki do badań laboratoryjnych.

W miesiącu czerwcu przez okres 4 tygodni z powodu braków wody w studniach głębinowych ujęcia publicznego w Choszczynie wystąpiły znaczne niedobory wody, co stanowiło dużą uciążliwość dla odbiorców wody mieszkańców miejscowości Choszczno, Oraczewice, Radlice, Roztocze, Rudniki, Smoleń, Stawin, Stradzewo, Witoszyn. W miejscowości brak awaryjnych źródeł zaopatrzenia w wodę. Wspomaganie zaopatrzenia odbywało się jedynie w ostatnim tygodniu czerwca po licznych interwencjach ze strony mieszkańców poprzez rozwóz beczkowozem. Pojemnik do zaopatrzenia wspomagającego stanowi polietylenowy kontener o pojemności 1 m<sup>3</sup>.

W dniu 27.07.2010r. w ramach wzmożonego nadzoru nad jakością wody pobrano do analizy próbki wody z urzędnictwa wodociągowego w Choszczynie. Badania wykazały, że nastąpiło skażenie ujęcia bakteriami grupy Coli, w tym Escherichią oraz enterokokami. Sprawozdania z badań wpłynęły do PSSE w Choszczynie w dniu 30.07.2010r. w tym też dniu wydano decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia i nakazem skutecznej dezynfekcji z terminem wykonania do dnia 05.08.2010r. Od dnia stwierdzenia skażenia pobierano próbki do analiz mikrobiologicznych w cyklu codziennym. Ze względu na fakt natychmiastowego włączenia chlorowania przez przedsiębiorstwo zarządzające urządzeniem już pierwsze próbki pobrane w miejscu wprowadzania wody do sieci dystrybucyjnej nie wykazały skażenia, jednakże na końcówkach sieci dystrybucyjnej występował problem skażenia do dnia 10.08.2010r. Było to najprawdopodobniej związane ze słabym rozbiorem wody przez konsumentów na sieci instalacji wodociągowej. Od czasu zdarzenia wzmożono częstotliwość badań mikrobiologicznych do analiz cotygodniowych. Od miesiąca października odstąpiono od wzmożonej częstotliwości. W grudniu 2010r. Inspekcja Weterynaryjna zgłosiła skażenie sieci wewnętrznej jednego z obiektów. W związku z powyższym przeprowadzono serię cotygodniowych analiz, które nie potwierdziły jednak skażenia całej sieci dystrybucyjnej miasta i okolicznych podłączonych miejscowości. Od sierpnia 2010r. woda na urządzeniu wodociągowym w Choszczynie jest stale poddana dezynfekcji środkiem – podchloryn sodu.

Największą awaryjność stwierdzono na urządzeniu wodociągowym o największej produkcji w miejscowości Choszczno – zgłoszonych awarii odnotowano 6, ponadto na terenie gminy Bierzwnik stwierdzono łącznie 16 awarii na urządzeniach wodociągowych, były to najczęściej pęknięcia rur.

W minionym roku po kontrolach obiektów wodociągowych wystawione zostały 2 decyzje na stan techniczny, na urządzenie wodociągowe w miejscowości Będargowiec gmina Pełczyce (obowiązki zostały wykonane, obiekt odnowiono) oraz na urządzenie wodociągowe w Choszczynie (ze względu na warunki pogodowe termin wykonania przedłużono do końca I kwartału 2011 roku).

W dalszym ciągu kontrola wewnętrzna jakości wody przeprowadzana przez przedsiębiorstwa jest prowadzona przez część z nich dość niesystematycznie.

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

Pion Higieny pracy w 2010r. w czasie przeprowadzania kontroli sanitarnych w zakładach pracy wdrażał tematykę promocji zdrowia w zakresie konieczności podejmowania działań profilaktycznych w związku z określonym narażeniem zawodowym w celu zapobiegania występowaniu chorób zawodowych. Ponadto uświadamiano pracodawców o negatywnym

wpływie palenia tytoniu i ochronie pracowników przed szkodliwym działaniem wirusa grypy. Na terenie powiatu choszczeńskiego w wyniku prowadzonych działań przez PPIS w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy stwierdzono, że coraz więcej pracodawców podejmuje czynności na rzecz poprawy warunków w środowisku pracy.

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują, że zarówno organy prowadzące placówki jak i organizatorzy wycieczek dla dzieci i młodzieży szkolnej, odpowiedzialne za stan infrastruktury oświatowej i wycieczkowej zapewniły dzieciom i młodzieży oraz uczestnikom wycieczek, bezpieczne i higieniczne warunki do nauki i wycieczek.

Poprawa przestrzegania przepisów sanitarnych jest wynikiem prowadzonego skutecznego współdziałania na poziomie administracji samorządowej gmin i powiatów ze strażą pożarną, policją oraz innymi jednostkami pozarządowymi, które na terenie powiatów i gmin zapewniają bezpieczeństwo sanitarne oraz prawidłową organizację wycieczek dla dzieci i młodzieży. Stała poprawa widoczna jest w zakresie:

- termomodernizacji budynków oświatowych (szkoły pozyskują środki z Unii Europejskiej dzięki którym przeprowadzane są termomodernizacje);
- stanu sanitarno – technicznego obiektów oświatowych, warunków do utrzymania higieny osobistej, dostępności dzieci i młodzieży do urządzeń ustępowych w szkołach i placówkach;
- infrastruktury do realizacji zajęć z wychowania fizycznego, w ramach rządowych projektów „Moje boisko – Orlik 2012” corocznie oddawane są nowe boiska organizowane przy szkołach i placówkach;
- organizacji, wyposażenia i zapewnienia prawidłowych warunków zdrowotnych w szkołach;

Nadal jednak funkcjonują szkoły i placówki, które wymagają poprawy w zakresie warunków do nauki i pobytu:

- konieczna jest dalsza poprawa warunków oświetlenia w klasach i salach zajęć dla dzieci i młodzieży;
- niewystarczająca jest infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego, poprawy wymaga jej stan techniczny, zaopatrzenie szkół i placówek w urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami oraz warunki do utrzymania higieny po zajęciach z wychowania fizycznego;
- ze względu na widoczne ubóstwo wśród dzieci i młodzieży konieczne jest dalsze upowszechnianie systemu dożywiania w szkołach i placówkach pozaszkolnych;
- aktualny jest problem wyposażenia szkół w ergonomiczne meble posiadające wymagane atesty i certyfikaty.

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują, że zarówno organy prowadzące placówki jak i organizatorzy wycieczek dla dzieci i młodzieży szkolnej, odpowiedzialne za stan infrastruktury oświatowej i wycieczkowej zapewniły dzieciom i młodzieży oraz uczestnikom wycieczek, bezpieczne i higieniczne warunki do nauki i wycieczek.

Poprawa przestrzegania przepisów sanitarnych jest wynikiem prowadzonego skutecznego współdziałania na poziomie administracji samorządowej gmin i powiatów ze strażą pożarną, policją oraz innymi jednostkami pozarządowymi, które na terenie powiatów i gmin zapewniają bezpieczeństwo sanitarne oraz prawidłową organizację wycieczek dla dzieci i młodzieży. Stała poprawa widoczna jest w zakresie:

- termomodernizacji budynków oświatowych (szkoły pozyskują środki z Unii Europejskiej dzięki którym przeprowadzane są termomodernizacje);
- stanu sanitarno – technicznego obiektów oświatowych, warunków do utrzymania higieny osobistej, dostępności dzieci i młodzieży do urządzeń ustępowych w szkołach i placówkach;
- infrastruktury do realizacji zajęć z wychowania fizycznego, w ramach rządowych projektów „Moje boisko – Orlik 2012” corocznie oddawane są nowe boiska organizowane przy szkołach i placówkach;
- organizacji, wyposażenia i zapewnienia prawidłowych warunków zdrowotnych w szkołach;

Nadal jednak funkcjonują szkoły i placówki, które wymagają poprawy w zakresie warunków do nauki i pobytu:

- konieczna jest dalsza poprawa warunków oświetlenia w klasach i salach zajęć dla dzieci i młodzieży;
- niewystarczająca jest infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego, poprawy wymaga jej stan techniczny, zaopatrzenie szkół i placówek w urządzenia i sprzęt sportowy z certyfikatami oraz warunki do utrzymania higieny po zajęciach z wychowania fizycznego;
- ze względu na widoczne ubóstwo wśród dzieci i młodzieży konieczne jest dalsze upowszechnianie systemu dożywiania w szkołach i placówkach pozaszkolnych;
- aktualny jest problem wyposażenia szkół w ergonomiczne meble posiadające wymagane atesty i certyfikaty.

W 2010r. stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych pod względem wymagań techniczno-technologicznych nie budził większych zastrzeżeń. Sukcesywniej poprawie ulega stan sanitarno - techniczny obiektów żywnościowo żywnościowych oraz opracowanie i prowadzenie dokumentacji świadczącej o przestrzeganiu zasad dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.

W analizowanym roku skontrolowano 355 zakładów żywnościowo – żywnościowych, co stanowi ponad 76 % zarejestrowanych obiektów. Zwiększono ilość przeprowadzanych kontroli kompleksowych. Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 218 obiektów (w 2009 r. - 98 obiektów), z których 9 było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi niewiele ponad 4 % (w 2009 r. ponad 6 %).

Stojąc na straży bezpieczeństwa zdrowotnego powiatu w obiektach żywnościowo – żywnościowych łącznie przeprowadzono 663 kontrole i rekontrole, w tym 37 kontroli interwencyjnych, sporządzając 465 protokołów z kontroli sanitarnych.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 301 decyzji administracyjnych (191 w 2009 r.), zobowiązujących właścicieli zakładów do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w określonym terminie.

W 2010 r. znacznie wzrosła skuteczność w zakresie wykonywania obowiązków przez przedsiębiorców. Za wykonane uznano 132 decyzji administracyjnych (89 w 2009 r.), z których 70 zostały wydane w 2010 r., 40 w 2009 r., a pozostałe w latach wcześniejszych.

Znacznie zmalała ilość wydanych tytułów wykonawczych. W 2010 r. wszczęto 14 postępowań egzekucyjnych, a w 2009 r. - 20.

Z zarejestrowanych zakładów, 437 posiadało wdrożone zasady GHP / GMP. Ilość i procent zakładów z wdrożonymi zasadami GHP / GMP zmalał z 96,1% (w 2009 r.) do 93,6%.

Należy podkreślić, że znacznie wzrosła ilość obiektów z wdrożonym systemem HACCP. Stosowanie procedur opartych na tych zasadach stwierdzono w 246 zakładach (158 w 2009 r.), co stanowi 52,7 % zarejestrowanych zakładów (w 2009 r. ponad 34 %).

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nie składano wniosków o nałożenie kary pieniężnej.

W trakcie prowadzonego nadzoru do badań laboratoryjnych pobrano 152 próbki, w tym:

- żywności - 145;
- sanitarnych - 20, w tym 12 wymazów i 8 próbek zmiotek;
- materiałów do kontaktu z żywnością - 3;
- kosmetyków - 4.

Zakwestionowano jedynie 6 próbek, w tym 3 wymazy czystościowe, 2 próbki zmiotek oraz mąkę.

Z wyżej wymienionego zestawienia wynika, że stan sanitarny powiatu w zakresie bezpieczeństwa żywności, żywienia i przedmiotów użytku ulega systematycznej poprawie i nie budził większych zastrzeżeń w 2010r.



### **XIII. Spis Tabel**

Tabela Nr 1

Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi w powiecie choszczeńskim (stan na dzień 31.12.2010r.).

Tabela Nr 2

Dezynfekcja i sterylizacja w Zakładach Opieki Zdrowotnej – Załącznik A.

Tabela Nr 3

Dezynfekcja i sterylizacja w Zakładach Opieki Zdrowotnej - Załącznik B.

Tabela nr 4

Realizacja zadań wynikających z nadzoru bieżącego w województwie zachodniopomorskim wg PKD.

Tabela Nr 5

Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD.

Tabela Nr 6

Dane liczbowe powiatu choszczeńskiego z zakresu nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi z terenu województwa zachodniopomorskiego.

Tabela Nr 7

Dane liczbowe powiatu choszczeńskiego z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi z województwa zachodniopomorskiego.

Tabela Nr 8

Substancje i preparaty w województwie zachodniopomorskim.

Tabela Nr 9

Substancje i preparaty w województwie zachodniopomorskim.

Tabela Nr 10

Produkty biobójcze w województwie zachodniopomorskim

Tabela Nr 11

Choroby zawodowe w województwie zachodniopomorskim za 2010r.

Tabela Nr 12

Analiza zawodowych chorób zakaźnych lub pasożytniczych stwierdzonych w roku 2010 w województwie zachodniopomorskim

Tabela Nr 13

Decyzje administracyjne.

Tabela Nr 14

Posiadanie infrastruktury do prowadzenia zajęć WF

Tabela Nr 15

Liczba szkół posiadających gabinety profilaktyki zdrowotnej pomocy przedlekarskiej.

Tabela Nr 16

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach.

Tabela Nr 17

Ocena dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży

Tabela Nr 18

Ocena rozkładów lekcji.

#### **XIV. Spis Rycin**

Rycina Nr.1 Rocznik 2010 Gruźlica

Rycina Nr 2 Rocznik 2010 WZW typu B

Rycina Nr 3 Rocznik 2010 błonica, tężec, krztusiec, polio, Hib typu b

Rycina Nr 4 Rocznik 2009 błonica, tężec, krztusiec, polio, Hib typu b

Rycina Nr 5 Rocznik 2009 odra, świnka, różyczka

Rycina Nr 7 Rocznik 2001 odra, świnka, różyczka

Rycina Nr 8 Rocznik 1997 błonica, tężec

Rycina Nr 9 Rocznik 1992 błonica, tężec