

**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2007 ROK**

I. WSTĘP

Powiat choszczeński tworzy sześć gmin tj.: gmina Choszczno, Drawno, Pelczyce, Recz, Bierzwnik, Krzęcin.

Ogółem powierzchnia powiatu wynosi 1328 km².

Tabela Nr I. Powierzchnia poszczególnych gmin.

Lp.	Gmina	Powierzchnia w km ²
1.	Choszczno	247
2.	Drawno	321
3.	Pelczyce	201
4.	Recz	180
5.	Bierzwnik	239
6.	Krzęcin	140

Na obszarze powiatu choszczeńskiego dominują grunty rolne (42,6%) oraz leśne (39,1%). Z tego też tytułu powiat jest objęty ochroną zasobów przyrody aż na 56% swojej powierzchni. Spośród wszystkich obiektów przyrodniczych ziemi choszczeńskiej największą rangę zajmuje Drawieński Park Narodowy. Oprócz Drawieńskiego Parku Narodowego jest jeszcze pięć Obszarów Chronionego Krajobrazu: „Choszczno-Drawno”, „Korytnica –rzeka”, „Dominikowo - Niemieńsko”, „Bierzwnik -Barlinek”. Duża ilość zasobów ochrony przyrody występująca na terenie powiatu, oraz możliwość organizowania spływów kajakowych rzeką Drawą czyni go atrakcyjnym turystycznie. Ze względu na występowanie obszarów chronionych obowiązują na terenie powiatu wyższe wymogi w zakresie inwestycyjnym, dotyczącym prowadzenia działalności gospodarczej. Dominują zatem zakłady przetwórstwa drzewnego, usług leśnych, rolnictwo, handel. Najwięcej zakładów przemysłowych znajduje się na terenie gminy Recz, są to zakłady o profilu produkcyjnym metalurgiczno-odlewniczym.

Sytuacja demograficzna.

Liczba ludności w powiecie choszczeńskim wg stanu na dzień 31.12.2007r wynosiła 51.109 osób. W porównaniu z 2006r nastąpiło zwiększenie liczby ludności o 567 osób (dane uzyskane z wydziałów meldunkowych Urzędów Gmin na dzień 31.12.2007). Ogólna liczba mężczyzn zamieszkujących powiat wynosi 20.894 a kobiet 30.215. Zaludnienie na 1km² wynosi 38,48 osób. Najwyższe zaludnienie występuje w gminie Choszczno a najniższe w gminie Drawno.

Tabela Nr II. Struktura demograficzna powiatu.

Lp.	Wyszczególnienie	Ogółem w gminie	Miasto/Wieś	Liczba mieszkańców	Kobiety	Mężczyźni
1.	Choszczno	22.520	Miasto	16.065	8.289	7.776
			Wieś	6.455	3.202	3.253
2.	Bierzwnik	5.037	Miasto	0	0	0
			Wieś	5.037	2.455	2.582
3.	Drawno	5.460	Miasto	2.493	1.234	1.259
			Wieś	2.967	1.482	1.485
4.	Krzęcin	3.946	Miasto	0	0	0
			Wieś	3.946	1.945	2.001
5.	Pelczyce	8.221	Miasto	2.745	1.383	1.362
			Wieś	5.476	2.700	2.776
6.	Recz	5.925	Miasto	3.099	1.562	1.537
			Wieś	2.826	1.389	1.437

Liczba urodzeń na dzień 31.12.2007 na terenie powiatu choszczeńskiego wynosiła 519 osób z czego w mieście odnotowano 220 urodzeń a na wsi 299. W 2007r odnotowano 432 zgony z czego 246 dotyczyło mężczyzn a 186 kobiet. Przyrost naturalny na terenie powiatu choszczeńskiego wyniósł 87 osób.

Współczynnik umieralności ogólnej na terenie powiatu choszczeńskiego wynosi zatem 8,45 na 1000 mieszkańców (współczynnik dla województwa zachodniopomorskiego na 1000 ludności wynosi 9,3). Współczynnik umieralności kobiet na 1000 mieszkańców na terenie naszego powiatu wynosi 7,25 z czego umieralność kobiet zamieszkujących tereny wiejskie wynosi 9,03 na 1000 mieszkańców natomiast umieralność kobiet zamieszkujących miasta wynosi 5,37. Współczynnik umieralności mężczyzn wynosi 9,65 na 1000 mieszkańców powiatu, a w rozbięciu na wieś i miasto wynosi on odpowiednio w przeliczeniu na 1000 mieszkańców 11,6 na terenach wiejskich i 7,45 zamieszkujących miasto (porównywalnie dla województwa wynosi on dla kobiet 8,0 a dla mężczyzn 10,1).

Pod nadzorem Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Choszcznie znajduje się ogółem: 1.214 obiektów.

W tym:

- obiekty żywieniowo-żywnościowe – 604
- zakłady pracy – 242
- placówki szkolno-wychowawcze – 78
- placówki ochrony zdrowia - 73
- obiekty użyteczności publicznej – 133
- kąpieliska - 2
- urządzenia wodne - 82

W 2007 roku przeprowadzono 1.614 kontroli sanitarnych ,w tym prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych – 24. Do analiz pobrano 878 prób wody. Wydano 632 decyzje administracyjne w tym decyzji dot. chorób zawodowych wydano 15 (6 decyzji o rozpoznaniu choroby zawodowej, 9 decyzji o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej) oraz 140 postanowień. Nałożono mandaty karne kwotę 3.480 zł tylko w obiektach żywnościowych.

II. OCENA ZDROWOTNA LUDNOŚCI POWIATU NA PODSTAWIE WYSTĘPUJĄCYCH NA NADZOROWANYM TERENIE JEDNOSTEK CHOPROBOWYCH.

Ilość zachorowań na choroby zakaźne w roku 2007 przedstawia się następująco:

- wzw "A" – 0,
- wzw „B” – 2,
- wzw „C” – 0,
- wzw „B+C” – 0,
- nosiciele HBs Ag (+) – 24,
- salmonelloza – 6,
- zatrucie pokarmowe zbiorowe – 1 ognisko (6 osób),
- biegunki u dzieci do lat 2 – 5,
- bruceloza – 1,
- różyczka – 1,
- płonica – 4,
- posocznica – 1,
- borelioza – 6,
- wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych – 3,
- zapalenie mózgu – 1,
- cytomegalia – 1,
- pogryzienie przez zwierzęta – 103,
- osoby szczepione przeciwko wściekliźnie – 14, w tym dzieci do 14 roku życia – 5, (wzrosła liczba osób szczepionych w stosunku do roku 2006 o 100%),
- choroba Creutzfelda-Jacoba – 0,
- bioterroryzm – nie zanotowano przypadków kwalifikujących się jako bioterroryzm.

III. SZPITALE.

3.1. Informacje ogólne

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Choszczynie nadzoruje Szpital Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Choszczynie.

Tabela III. . Liczba łóżek szpitalnych na poszczególnych oddziałach.

Lp.	Szpital Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie ul. Niedziałkowskiego 4a	
	Ogólna liczba łóżek: 345 w tym:	
1.	Oddział Chirurgiczny	40
2.	Oddział Położniczo-Noworodkowy	18
3.	Oddział Ginekologiczny	22
4.	Szpitalny Oddział Ratunkowy	5
5.	Oddział Internistyczno-Kardiologiczny w tym: Intensywnej Opieki Kardiologicznej	60 8
6.	Oddział Rehabilitacyjny	165
7.	Stacja Dializ	10
8.	Oddział Dziecięcy	25

3.2. Stan sanitarno-techniczny.

Obiekty szpitala są usytuowane w 8 odrębnych budynkach:

- Oddział Dziecięcy,
- Szpitalny Oddział Ratunkowy, Oddział Chirurgiczny,
- Oddział Położniczo-Noworodkowy, Oddział Ginekologiczny, Bloki Operacyjne, Centralna Sterylizatornia,
- Oddział Wewnętrzny w tym Oddział Intensywnej Opieki Kardiologicznej, Stacja Dializ, Laboratorium, Kuchnia Główna, Apteka Szpitalna,
- Oddział Rehabilitacji (2 odrębne budynki),
- Pralnia szpitalna,
- Prosektorium.

Stan sanitarno-techniczny tych budynków nie budził zastrzeżeń, ocenia się na dobry. W roku 2007 wyremontowano część oddziału rehabilitacji.

Szpital w Choszcznie nie posiada pomieszczeń klimatyzowanych. W większości pomieszczeń jest wentylacja grawitacyjna, wentylacja mechaniczna jest w pomieszczeniach pralni i prosektorium.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń prosektorium i chłodni szpitalnej nie budzi zastrzeżeń. W 2007r nie notowano awarii chłodni, prowadzona jest także kontrola temperatury przechowywania zwłok.

Brak funkcjonalności występuje na bloku operacyjnym bowiem brak jest śluzu fartuchowo - umywalkowej.

We wszystkich pomieszczeniach gdzie przebywają chorzy dostępność do łóżek występuje tylko z dwóch stron. Spowodowane jest to zbyt małą powierzchnią pomieszczeń.

Kontrola skuteczności wentylacji przeprowadzona była wyłącznie na terenie obiektu prosektorium i nie stwierdzono nieprawidłowości.

3.3. Zaopatrzenie w wodę.

Źródłem podstawowym zaopatrzenia w wodę obiektu jest wodociąg miejski w Choszcznie. Jakość wody z urządzenia odpowiada wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.03.2007r. (Dz.U. Nr 61, poz.417) w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia. Źródłem awaryjnym zaopatrzenia szpitala w wodę jest wodociąg lokalny SP ZOZ. Jakość wody z ujęcia awaryjnego również nie budzi zastrzeżeń. Pozwolenie wodno-prawne na pobór wody z własnego ujęcia jest ważne do dnia 31.12.2012r. Ujęcie jest

zaopatrywane w wodę z jednej studni głębinowej. Stan sanitarno-techniczny urządzeń służących do produkcji wody i pomieszczeń, w których się znajdują jest dobry i nie budzi zastrzeżeń. Ujęcie własne użytkowane jest sporadycznie, na co dzień wykorzystuje się wodociąg sieciowy miejski, jednakże średnio raz na kwartał włączane jest własne ujęcie w celu utrzymania ciągłości eksploatacji. Awarii instalacji wodociągowej w minionym roku nie odnotowano.

3.4. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

Bieżący stan sanitarny był zachowany. Pomieszczenia szpitalne było sprzątane we własnym zakresie przez personel sprzątający - gospodarczy. Stosowano sprzęt to mopy, które były przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach gospodarczych na poszczególnych oddziałach.

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w 2007r w szpitalu pobrano 70 wymazów sanitarnych. W jednym przypadku wymaz był kwestionowany o czym poinformowano dyrekcję SP ZOZ oraz Komitet ds. Zakażeń Zakładowych.

Tabela IV. Pobór wymazów sanitarnych.

Szpital	Liczba badań mikrobiologicznych	Liczba Badań Zakwestionowanych	%
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie	70	1	1,4

Tabela V. Badania wymazów sanitarnych.

Ogólna liczba pobranych wymazów	Liczba zakwestionowanych wymazów po sterylizacji	%	Liczba zakwestionowanych wymazów po dezynfekcji	%
70	0	0	1	1,4

3.5. Dezynfekcja i komory dezynfekcyjne.

Wyposażenie oddziałów w środki dezynfekcyjne było dostosowane do potrzeb. Stosowano preparaty o szerokim spektrum działania według stopnia zagrożenia. Stosowano następujące środki dezynfekcyjne: Skinsept Pur, Color, Mucosan, Medicarina, Secumatic, Spitaderm, Skinman Soft, Renalina, Citrosteril, Puristeril, Chloramina, Incidur Plus, ACE, Ravel, Incidur Spray, Skinman Scrub, Perform,, Sekusept Pulver + aktywatyor, Vircon, Steridial forte, Merida Super Sanitin M, Marida Lavabin M, Octenisept. Narzędzia medyczne wielorazowego użytku przed procesem sterylizacji były moczone w środku dezynfekcyjnym w pojemnikach, które były odpowiednio oznakowane. Po dezynfekcji były myte i poddawane procesowi sterylizacji w Centralnej Sterylizatorni. Środki dezynfekcyjne były przygotowywane w większości w aptece szpitalnej zgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem z poszczególnych oddziałów.

Część środków dezynfekcyjnych była przygotowywana na oddziałach zgodnie z określonymi procedurami przez osoby do tego upoważnione. Przechowywanie zapasów środków dezynfekcyjnych nie budziło zastrzeżeń.

Łóżka szpitalne oraz szafki chorych były myte i dezynfekowane po każdym pacjencie na oddziałach, ponieważ na terenie szpitala nie ma stacji przygotowywania łóżek. Dezynfekcję kaczek i basenów przeprowadzano w wydzielonych pomieszczeniach oddziałów (brudownikach).

Szpital nie posiada komory dezynfekcyjnej. SP ZOZ nie korzysta z usług pralni zewnętrznych.

3.6. Sterylizacja.

Na terenie szpitala sterylizacja odbywa się w Centralnej Sterylizatorni SP ZOZ. Stosowany jest sterylizator na parę wodną oraz przemienne na formaldehyd. Jest to aparat typu GETINGE GE 2609 obsługiwany przez wydzielony personel, który jest do tego celu przeszkolony.

Jest zapewniony ruch postępowy (wydzielone strefy brudna, czysta i służy umywalkowo-fartuchowe). Narzędzia medyczne wielorazowego użytku są po umyciu pakowane w pakiety foliowo-papierowe. Stosowany był na bieżąco monitoring procesów sterylizacji.

W ramach nadzoru sanitarnego prowadzono kontrolę skuteczności sterylizacji raz na kwartał. Ponadto w roku 2007 SP ZOZ wykonał 16 badań biologicznych skuteczności sterylizacji w ramach kontroli wewnętrznej. Oprócz biologicznej kontroli skuteczności sterylizacji, procesy sterylizacji były na bieżąco kontrolowane także wskaźnikami chemicznymi oraz fizycznymi(komputerowy wydruk temperatury sterylizacji). Dokumentacja dotycząca tych procesów była prowadzona na bieżąco. Transport wysterylizowanych narzędzi odbywał się w sztywnych pojemnikach zabezpieczających przed uszkodzeniem wyjąłwionych pakietów.

Tabela VI. Awaryjność sterylizatorów

Steryliizator	Liczba sterylizatorów	Ilość awarii	Awaryjność w %
Getynge GE 2609	1	0	0

Tabela VII. Rodzaje sterylizatorów.

Szpital	Liczba posiadanych sterylizatorów				Liczba badań sterylizatorów							
	autoklawy	na ciepło suche	na tlenek etylenu	plazmowy	parowy		na ciepło suche		na tlenek etylenu		plazmowy	
					liczba badań	liczba badań zakwestionowa	liczba badań	liczba badań zakwestionowa	liczba badań	Liczba badań zakwestionowa	Liczba badań	Liczba badań zakwestionowa
Centralna Sterylizatornia	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0

3.7. Postępowanie z bielizną szpitalną.

Pralnia szpitalna usytuowana jest w wydzielonym budynku na terenie SP ZOZ w Choszcznie. Zaopatrzona jest w instalację wodociągową. Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę jest wodociąg miejski w Choszcznie. Pralnia funkcjonuje w systemie tradycyjnym bez bariery higienicznej. Usytuowanie budynku oraz rozmieszczenie pomieszczeń pralni uniemożliwia zastosowanie takiej bariery. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pralni ocenia się na dostateczny. Pranie odbywa się w systemie tradycyjnym z wydzieleniem ciągu prania bielizny dla noworodków i dzieci młodszych. Sterylizowany jest tylko pierwszy pakiet noworodkowy.

W pomieszczeniach pralni brak jest komory dezynfekcyjnej do wstępnej dezynfekcji bielizny brudnej, operacyjnej, skażonej krwią oraz wydzielinami ustrojowymi. Do dezynfekcji bielizny czystej, noworodkowej przeznaczony jest specjalny aparat firmy GETINGE GE 2609, który usytuowany jest w centralnej sterylizatorni.

Dezynfekcję bielizny prowadzono środkami chemicznymi i piorąco-dezynfekującymi oraz w wysokiej temperaturze. Dezynfekcja bielizny (pooperacyjnej i pieluch) odbywa się poza pralnicami, stosowany jest środek „ACE”. Bielizna brudna poddawana jest kąpielom piorącym w temperaturze 95°C oraz w środkach piorąco-dezynfekujących „Eltra”, „Bryza”, „Rex”, „E” w temperaturze 65°C. Bielizna dziecięca prana w proszkach posiadających pozytywną oceną higieniczną Państwowego Zakładu Higieny oraz Instytutu Matki i Dziecka. Zapas środków piorących, piorąco-dezynfekujących, dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający i przechowywany w podręcznym magazynku pralni oraz w magazynie ogólnym. Nie prowadzi się mikrobiologicznej kontroli czystości bielizny.

Na wyposażeniu pralni jest: 5 pralnic, 2 suszarki, 2 magle (1 pralka z 2004r. a pozostały sprzęt z 1993 – sprzęt sprawny) do prania ogólnego.

Ponadto wydzielone są: 1 pralnica, 1 wirówka oraz 1 magiel do prania bielizny dzieci i noworodków. Sortowanie bielizny brudnej odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu pralni. Pracownicy stosują indywidualne środki ochrony. Bielizna czysta składowana jest w wydzielonym pomieszczeniu pralni na regałach, przed transportem pakowana jest w podwójne worki płócienne z foliowymi na zewnątrz.

Stan sanitarno-techniczny magazynów bielizny czystej i brudnej nie budzi zastrzeżeń. Ściany są gładkie, łatwo zmywalne, umożliwiające dezynfekcję, podłogi wykonane są z materiałów gładkich nienasiąkliwych odpornych na działanie środków dezynfekcyjnych. W pralni nie ma komory dezynfekcyjnej. Pralnia nie świadczy usług innym podmiotom, służy wyłącznie potrzebom Szpitala. Zarówno stan sanitarno-techniczny jak i stan sanitarno-porządkowy pralni nie zmienił się w stosunku do roku ubiegłego. Transport bielizny czystej i brudnej na terenie szpitala odbywa się za pomocą wózków transportowych zapewniających hermetyczne zamknięcie przestrzeni ładunkowej. W pierwszej kolejności rozwożona jest bielizna czysta a w drodze powrotnej odbierana jest z oddziałów bielizna brudna. Transport odbywa się w workach płóciennych umieszczonych dodatkowo w workach foliowych. Brak dodatkowych zabezpieczeń. Po tej czynności wózki są myte i poddawane dezynfekcji. Bielizna brudna na oddziałach gromadzona jest w workach w brudownikach. Bielizna czysta na oddziałach przechowywana jest w wydzielonych szafach.

3.8. Gospodarka odpadami stałymi.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie zgodnie z procedurą z dnia 26.10.2006 wytwarza następujące rodzaje odpadów: medyczne, komunalne, specjalne oraz wtórne. Odpady segreguje się miejscu ich powstawania tzn. gromadzi się w odpowiednio oznakowanych pojemnikach. I tak odpady niebezpieczne umieszcza się w pojemnikach zaopatrzonych w worki kolorowe a komunalne w czarne. Segregacją odpadów zajmuje się personel medyczny oraz pomocniczy. Zgromadzone i posegregowane odpady składowane są

w pojemnikach zbiorczych zlokalizowanych przed wejściem do poszczególnych jednostek organizacyjnych. Pojemniki zbiorcze wyposażone są we wkład jednorazowy oraz są podpisane.

Postępowanie z odpadami powstającymi w szpitalu oceniono na zgodne z opracowanymi procedurami lub instrukcjami. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w gospodarce odpadami.

Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach (na oddziałach) i w kontenerach (w wydzielonym zasięgu na odpady). Ilość pojemników na odpady komunalne jest wystarczającą, stan sanitarno-techniczny kontenerów jak i pojemników do gromadzenia odpadów komunalnych dobry. Utrzymanie ich w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym jest zapewnione. Obiekt posiada umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. w Choszcznie ul. Wolności 26, 73-200 Choszczno.

Postępowanie z odpadami:

- odpady medyczne pozabiegowe są odbierane przez firmę utylizującą „HYGEA”.
- odpady lamp fluorescencyjnych odbierane są przez firmę Lumen Sp. z o.o. w Policach,
- odczynniki fotograficzne odbierane są przez Zakład Odzysku Mułku w Zielonej Górze.

Odpady medyczne są segregowane w miejscu powstawania (oddziały), gromadzone w workach foliowych oraz w sztywnych opakowaniach jednorazowych (igły, strzykawki) i przechowywane w brudownikach.

Odpady komunalne na oddziałach gromadzone są w pojemnikach plastikowych z wkładem foliowym zamykanych, odpowiednio opisanych. Po wypełnieniu wynoszone są na zewnątrz do miejsc gromadzenia odpadów (odpowiedniej wielkości kontenery w osłonach śmietnikowych). Obiekt posiada umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie, Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. w Choszcznie ul. Wolności 26, 73-200 Choszczno.

Odpady komunalne poddawane są segregacji w miejscach ich powstawania, gromadzenie odbywa się w pojemnikach (na oddziałach) i w kontenerach (w wydzielonym zasięgu na odpady) odpady komunalne gromadzone były w workach koloru czarnego. Ilość pojemników na odpady komunalne jest wystarczającą, stan sanitarno-techniczny kontenerów jak i pojemników do gromadzenia odpadów komunalnych dobry. Utrzymanie w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym zapewnione. Stan sanitarno-techniczny urządzeń do gromadzenia odpadów komunalnych dostateczny.

Postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi prowadzone zgodnie z procedurami, odpady niebezpieczne gromadzone były w workach kolorów innych niż czarny.

Cześć odpadów gromadzona była dodatkowo w specjalnych pojemnikach zabezpieczonych przed wydostaniem się ich na zewnątrz. Pojemniki te dostarcza firma zajmująca się ich utylizacją. W miejscach powstawania odpadów niebezpiecznych prowadzona była ich segregacja.

Gromadzenie odpadów następowało w wydzielonych oznakowanych opakowaniach lub pojemnikach, ulegających rozkładowi termicznemu, uniemożliwiających ich otwarcie po napełnieniu, oznaczonych napisem.

Od września 2006r. odpady medyczne niebezpieczne są odbierane przez zakład utylizacyjny – Przedsiębiorstwo Produkcyjno – Usługowo - Handlowe „HYGEA.

Odpady gromadzone są na oddziałach do wypełnienia pojemników, natomiast pozostałe odpady niebezpieczne są pakowane w podwójny worek foliowy i usuwane do dwóch zbiorników typu 660 MGB, dostarczanych przez firmę utylizacyjną, a następnie transportowane do miejsca utylizacji. Planowy odbiór nieczystości odbywa się raz w tygodniu w piątki a w razie potrzeb częściej. Brak możliwości określania temperatury przechowywania odpadów.

Transportem odpadów do miejsca ich unieszkodliwienia zajmuje się firma utylizacyjna.

3.9. Bloki żywienia w szpitalach.

Na terenie szpitala Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Choszcznie znajduje się blok żywieniowy i kuchenka mleczna

Blok żywieniowy składa się z kuchni centralnej i 7 kuchenek oddziałowych.

3.9.1. Stan techniczny i sanitarny.

Stan sanitarno-techniczny bloku żywieniowego ocenia się jako dobry. Dział żywieniowy prowadzony jest przez pracowników SP ZOZ w Choszcznie.

Podłogi w pomieszczeniach bloku żywieniowego szpitala Samodzielnego Publicznego są wykonane z materiałów trwałych o powierzchniach gładkich, zmywalnych i nienasiąkliwe. Przy podłogach znajdują się cokoły przyścienne. Ściany pomieszczeń są zmywalne do odpowiednich wysokości. Wysokość pomieszczeń kuchni centralnej wynosi 2,8 m w świetle. Wysokość pomieszczeń kuchenek oddziałowych za wyjątkiem kuchenki na oddziale wewnętrznym i kuchenki mlecznej wynosi ponad 3m. Pomieszczenia posiadają okna, z wyjątkiem niektórych pomieszczeń magazynowych. Okna przystosowane są do montażu siatek ochronnych przeciw owadom. Pomieszczenia są wyposażone w wentylację grawitacyjną, a pomieszczenie kuchni właściwej w kuchni centralnej dodatkowo jest wyposażone w wentylację mechaniczną. W pomieszczeniach, poza oświetleniem naturalnym znajduje się oświetlenie sztuczne. Punkty świetlne zaopatrzone są w osłony. Wszystkie powierzchnie drzwi, wyposażenia, urządzeń i sprzętu są gładkie, nienasiąkliwe i łatwe do utrzymania w czystości. Naczynia są bez uszkodzeń. Opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej prawie zostały wdrożone. Opracowany system HACCP wymaga poprawy. Prowadzone są zapisy z monitoringu krytycznych punktów kontroli. Przestrzegane są wymagania dotyczące stanu zdrowia personelu i organizowane są badania lekarskie osób biorących udział w procesie produkcji i dystrybucji posiłków. W dokumentacji prowadzone są wpisy dotyczące stosowania dobrej praktyki higienicznej.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności. W kuchni centralnej i kuchenkach oddziałowych pobrano 16 próbek sanitarnych – wymazy z rąk personelu, naczyń stołowych i ze sprzętu produkcyjnego. W wymazie z rąk pracownicy kuchni stwierdzono obecność *Staphylococcus aureus*. Decyzją administracyjną PPIS w Choszcznie, pracownica została odsunięta od pracy przy produkcji posiłków. W dwóch wymazach z rąk stwierdzona liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych wskazywała, że ręce nie są dostatecznie czyste. Wystosowano pismo z poleceniem przeprowadzenia szkolenia oraz wzmożenia kontroli wewnętrznej. Nie zanotowano zatruc pokarmowych spowodowanych przez zakład.

OCENA WYŻYWIENIA

Dokonano teoretycznej oceny dekadowej jadłospisów diety podstawowej.

W zestawieniach jadłospisów nie stwierdzono błędów żywieniowych. Żywnienie było urozmaicone. Podawano produkty ze wszystkich sześciu grup. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty, a w dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych (przede wszystkim gotowanie i duszenie). Posiłki przeważnie uwzględniały różne kolory oraz potrawy o różnej konsystencji, dobrane pod względem smakowym.

Podstawowe posiłki (śniadania, obiady, kolacje) zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego. Śniadania zawierały zupę mleczną z różnymi dodatkami produktów zbożowych, pieczywo z masłem roślinnym i produktami będącymi źródłem białka zwierzęcego oraz warzywa. Jako napój podawano kawę z mlekiem. Obiady składały się z

zup, drugich dań i napoju. Zupy sporządzano na wywarach z warzyw i kości drobiowych, z dodatkiem głównego składnika. Drugie dania zawierały produkty białkowe pochodzenia zwierzęcego, produkty węglowodanowe – ziemniaki, ryż, kasza – oraz dodatki warzywne w postaci surowej lub gotowanej. Podawano napój syropu owocowego, herbatę miętową lub maślanekę. Na kolacje podawano pieczywo, różne dodatki białkowe i warzywne oraz herbatę. Także serwowano lekkie dania ciepłe. W żywieniu stosuje się śledzie, ryby wędzone i konserwy rybne. Do sporządzania potraw wykorzystuje się kaszę gryczaną i jęczmienną. Nie podaje się pieczywa razowego.

Tabela VIII. Zakres działalności pionów żywienia szpitala SPZOZ Choszczno 2007r.

L. p.	Nazwa i adres szpitala	Liczba kuchenek oddziałowych	Żywnienie świadczone przez szpital	Żywnienie świadczone przez podmioty gospodarcze	Opis sposobu żywienia
1	Szpital SP ZOZ w Choszczynie, ul. Niedziałkowskiego 4A	7	1	0	Dieta podstawowa zawierała 3 posiłki. Dla dzieci dodatkowo podawano drugie śniadania i podwieczorki.

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono rażących zaniedbań bieżącego stanu sanitarno-higienicznego. W związku z tym nie nakładano mandatów. Nie wydawano decyzji administracyjnych w sprawie poprawy warunków sanitarno -technicznych. Wyegzekwowano obowiązek określony w decyzji z 2006 r., a dotyczący zapewnienia właściwych warunków usuwania odpadów kuchennych. Blok żywienia został sklasyfikowany jako zgodny z wymaganiami.

3.9.1.1. Kuchnie centralne.

Kuchnia centralna nie jest zlokalizowana w wydzielonym budynku, tylko na parterze budynku, w którym na wyższych piętrach znajduje się oddział wewnętrzny oraz laboratorium. Jest odizolowana od innych użytkowników budynku. Kuchnia nie jest połączona przejściem krytym ani też tunelem podziemnym z blokiem łóżkowym szpitala. Lokalizacja kuchni zapewnia bezkolizyjną obsługę techniczną związaną z tą technologią i nie powoduje uciążliwości, w tym zapachowych i hałasu. Droga dojazdowa do pomieszczeń kuchni jest utwardzona. Stan techniczny pomieszczeń jest dobry. Podłogi wykonane są z płytek ceramicznych. Ściany wyłożone są glazurą. W pomieszczeniu kuchni właściwej zainstalowana jest wentylacja mechaniczna. Pracownicy kuchni posiadają wydzielone pomieszczenia szatni. Przy szatni znajduje się węzeł sanitarny wyposażony w umywalki, natrysk i ustęp z przedsionkiem.

Obok pomieszczeń socjalnych, urządzona jest jadalnia. Pomieszczenie jadalni przez okienko podawcze łączy się z pomieszczeniem wydawania posiłków oraz ze zmywalnią naczyń stołowych.

Wyodrębnione są następujące strefy:

- a) magazynowania – magazyn artykułów sypkich, pieczywa, warzyw okopowych i ziemniaków, konserwowych środków spożywczych oraz chłodnia;
- b) obróbki brudnych surowców;

- c) obróbki czystych produktów;
- d) obróbki termicznej oraz schładzania galarety;
- e) ekspedycji posiłków;
- f) administracyjno - socjalna.

W kuchni nie ma wyodrębnionej strefy centralnego mycia naczyń stołowych oddziałowych. Naczynia myte są na poszczególnych oddziałach w kuchenkach.

Do pomieszczeń magazynowych kuchni centralnej jest zapewniony dojazd dla samochodów dostawczych.

Problem stanowi dojście do magazynu konserwowych środków spożywczych i warzyw, które prowadzi przez pomieszczenie przygotowalni wstępnej „brudnej”. Do magazynów brak jest drzwi prowadzących bezpośrednio z zewnątrz. Pozostałe drogi ruchu wewnętrznego są wydzielone.

Prawidłowo opracowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej dotyczące:

- higieny osobistej i stanu zdrowia personelu;
- procesów mycia i dezynfekcji;
- kwalifikacji i szkoleń pracowników;
- zaopatrzenia w wodę;
- usuwania odpadów i ścieków;
- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami;
- konserwacji maszyn i urządzeń.

Dokonywane są zapisy z:

- przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji;
- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami;
- konserwacji maszyn i urządzeń.

Opracowany system HACCP wymaga poprawy i uzupełnienia. Zakresem objęto produkcję potraw od przyjęcia surowców i produktów do wydania na oddziały.

Przedstawiony proces technologiczny nie odzwierciedla rzeczywistego stanu linii technologicznej, np. obróbkę wstępną nie podzielono na „brudną” i „czystą”.

Przeprowadzono analizę zagrożeń z uwzględnieniem zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Jednakże na niektórych etapach nie uwzględniono istotnych zagrożeń, np. pozostałości środków myjących.

Wyznaczono krytyczne punkty kontroli:

- przyjęcie surowców;
- schładzanie galarety.

Dla w/w punktów opracowano system ich monitorowania – ocena organoleptyczna, kontrola temperatury i czasu schładzania.

Dokonywane są zapisy z monitoringu krytycznych punktów kontroli oraz punktów kontroli:

- monitoringu temperatur przechowywania nietrwałej żywności;
- dezynfekcji jaj przeznaczonych do produkcji majonezu;
- kontroli temperatur obróbki cieplnej;
- temperatury wydawania potraw.

Prowadzone są dokumenty umożliwiające identyfikację dostawców. Jadłospisy planowane są na dekadę. Codziennie sporządzane są tzw. „gramówki”. Stan sanitarno – techniczny był zachowany, w związku z czym nie wydawano decyzji administracyjnych w sprawie poprawy warunków sanitarnych. Wyegzekwowano obowiązek określony w decyzji z 2006 r., a dotyczący zapewnienia właściwych warunków usuwania odpadów kuchennych.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności. Natomiast pobrano 7 wymazów sanitarnych – z rąk personelu i ze sprzętu produkcyjnego. W jednym wymazie z rąk

pracownicy kuchni stwierdzono obecność *Staphylococcus aureus*. Decyzją administracyjną PPIS w Choszcznie, pracownica została odsunięta od pracy przy produkcji posiłków. Blok żywienia został sklasyfikowany jako zgodny z wymaganiami. Również w 2006 r. otrzymał ocenę pozytywną.

3.9.1.2. Kuchenki oddziałowe.

Na terenie szpitala znajduje się 7 kuchenek oddziałowych, z których wszystkie zostały skontrolowane w 2007r.

Bieżący stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń w związku z powyższym nie nakładano mandatów karnych.

Szpital dysponuje kuchenkami w oddziałach:

- rehabilitacji I,
- rehabilitacji II,
- wewnętrznym,
- chirurgicznym,
- położniczym,
- ginekologicznym,
- dziecięcym.

Wszystkie kuchenki składają się z jednego pomieszczenia, w którym są myte i przechowywane naczynia stołowe oraz transportowe. W kuchenkach są zapewnione właściwe warunki do mycia naczyń stołowych i transportowych.

Posiłki dostarczane są z kuchni centralnej zlokalizowanej na terenie zakładu. Rozdział posiłków odbywa się na oddziałach.

W kuchenkach oddziałowych na jednej ścianie znajduje się ciąg technologiczny podgrzewania, przechowywania potraw (lodówka) i przechowywania naczyń. Na drugiej stronie jest ciąg mycia naczyń z dwukomorowym zlewozmywakiem i wyparaczem oraz umywalka. Umywalek nie ma w kuchence oddziału chirurgicznego i wewnętrznego, gdzie korzysta się z umywalk w sąsiadujących pomieszczeniach. Na oddziale dziecięcym dodatkowo zorganizowana jest jadalnia połączona okienkiem z kuchenką oddziałową. Na pozostałych oddziałach pacjenci spożywają posiłki w swoich salach. Kuchenki systematycznie są odnawiane. Stan podłóg, ścian, i sufitów jest prawidłowy. Naczynia stołowe nie są poobijane. Naczynia transportowe są szczelne. Wyparzacze były sprawne. Do zlewozmywaków i umywalk doprowadzona jest bieżąca woda zimna i ciepła. Przy umywalkach znajdowały się jednorazowe ręczniki oraz antybakteryjne mydło w płynie lub mydło i środek dezynfekcyjny.

Opracowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej. W dwóch kuchenkach nieprawidłowo opracowano instrukcje mycia wyparacza. Opracowania zostały poprawione i dostosowane do faktycznie wykonywanych czynności. Dokonywane są zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji. W niektórych kuchenkach, nie prowadzono zapisów dotyczących kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami.

Do badań laboratoryjnych pobrano 9 próbek sanitarnych: wymazy z rąk personelu i naczyń stołowych. W dwóch wymazach z rąk stwierdzona liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych wskazywała, że ręce nie były dostatecznie czyste. Wystosowano pismo z poleceniem przeprowadzenia szkolenia dotyczącego higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem mycia rąk oraz wzmożenia kontroli wewnętrznej.

3.9.1.3.Kuchnie mleczne.

Kuchenska mleczna zlokalizowana jest w budynku oddziału dziecięcego Szpitala.

Składa się ze:

- zmywalni butelek połączonej okienkiem podawczym z kuchnią właściwą,
- pomieszczenia kuchni właściwej,
- śluzu fartuchowej, która stanowi jednocześnie wejście do pomieszczenia kuchni właściwej.

Butelki do mieszanek sterylizowane są w centralnej sterylizatorni usytuowanej w odrębnym budynku. Wysterylizowane butelki pakowane są w jednorazowe pakiety po 2,4 lub 6 sztuk. Również smoczki sterylizowane są w centralnej sterylizatorni. Pakiety są przenoszone w plastikowych, zamykanych pojemnikach.

Produkty dostarczane są z magazynu kuchni centralnej i przechowywane w szafce w kuchni właściwej.

W pomieszczeniu właściwej kuchni mlecznej nadal wyodrębnione są stanowiska:

- a)przygotowywania;
- b)obróbki termicznej;
- c)rozlewania (stół usytuowany obok okienka podawczego);
- d)schładzania (w wodzie przepływowej).

Dla pracowników kuchni mlecznej jest urządzony osobny ustęp.

Tabela IX. Zakres działalności kuchni mlecznej szpitala SPZOZ w Choszczynie 2007r.

L. p.	Nazwa i adres szpitala	Liczba kuchni mlecznych	Żywnienie świadczone przez szpital	Żywnienie świadczone przez podmioty gospodarcze	Opis sposobu żywienia
1	Szpital SP ZOZ w Choszczynie, ul. Niedziałkowskiego 4A	1	1	0	1 m-c -7x mleko początkowe; 2-4 m-c – 6x mleko początkowe; 5-7 m-c – 5x mleko następne lub kleik ryżowy, 1x zupka jarzynowa; 8-12 m-c - 4x mleko następne lub kleik ryżowy, 1x zupka jarzynowa.

W żywieniu niemowląt stosuje się gotowe produkty spożywcze przeznaczone dla niemowląt i dzieci młodszych, które zaliczane są do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Posiłki przygotowywano z:

- mleka początkowego i następnego,
- kleiku ryżowego,
- produktów gotowych do spożycia po podgrzaniu, w opakowaniach szklanych, jednorazowych, w ilości netto stanowiących porcję na jedno karmienie (zupy, soki, przeciera).

Do sporządzania mleka i mieszanek mlecznych używa się wody wodociągowej, która gotowana jest przez 5 minut i schładzana do temperatury 40° C. Gotowe do spożycia produkty nie są przechowywane, ponieważ są przygotowywane bezpośrednio przed ich podaniem. Podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono uchybień bieżącego stanu higieniczno-sanitarnego, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych celem poprawy stanu sanitarno-technicznego. Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

3.9.2. Transport posiłków na oddziały.

Kuchенki oddziałowe usytuowane są w innych budynkach niż kuchnia centralna, za wyjątkiem oddziału wewnętrznego. Posiłki na oddział wewnętrzny przewożone są windą w garnkach z pokrywkami. Na pozostałe oddziały (dziecięcy, położniczy, chirurgiczny, ginekologiczny, rehabilitacyjne) przewożone są w szczelnych termosach lub przykrytych pojemnikach. Do transportu wykorzystuje się wózek z zadaszoną częścią ładunkową.

3.9.3. Usuwanie odpadów kuchennych.

Odpady gromadzone są w przykrywanych pojemnikach. Następnie wynoszone i wywożone są do wydzielonego pomieszczenia, gdzie są tymczasowo gromadzone. Pomieszczenie na odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne znajduje się w odrębnym budynku niż blok żywieniowy, z wejściem wyłącznie z zewnątrz. Pomieszczenie wyposażone jest w punkt wodny z doprowadzoną bieżącą wodą zimną i ciepłą. Odpady przelewane i przesypywane są do pojemników, które znajdują się w tym pomieszczeniu. Przedsiębiorstwo Wielobranżowe z Drawska Pomorskiego odbiera odpady z częstotliwością jeden raz w tygodniu, zgodnie z „kartami przekazania odpadu”.

3.10. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami.

Chłodnia szpitalna w prosektorium dysponuje 9 miejscami. Chłodnia wyposażona jest w termometr. Stan sanitarno-techniczny prosektorium i chłodni szpitalnej dobry. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń administracyjno – socjalnych tj. pomieszczenie biurowe, szatnia dla pracowników, węzeł sanitarny z ustępem natryskiem i umywalką z bieżącą zimną i ciepłą wodą, oraz ustęp z umywalką dla osób odbierających zwłoki również oceniono jako dobry. Awarii chłodni nie odnotowano w roku 2007. Prowadzona jest kontrola temperatury przechowywania zwłok. Ponadto w pomieszczeniu sekcyjnym zainstalowana jest lampa bakteriobójcza, czas pracy lampy jest dokumentowany.

W budynku zapewnione jest osobne wejście dla personelu, a także dla przywożonych zwłok, rodziny zmarłego i wydawania zwłok. W budynku prosektorium zapewnione jest pomieszczenie do mycia i ubierania zwłok, oraz pomieszczenie do wydawania zwłok. Przechowywanie zwłok osób zmarłych w szpitalu przed przewiezieniem do chłodni szpitalnej odbywa się w pomieszczeniach wydzielonych na oddziałach tzw. pomieszczeniach post-mortem. Zwłoki osób zmarłych przetrzymywane są na oddziałach ok. 2 godz. następnie transportowane do prosektorium Transport zwłok na drodze oddział – chłodnia- prosektorium odbywa się wózkami transportowymi. W prosektorium zwłoki przebywają do 48 godz. i wydawane są rodzinom ubrane.

3.11. Ocena działalności szpitalnych zespołów ds. zapobiegania i zwalczania zakażeń zakładowych.

Komitet ds. zapobiegania i zwalczania zakażeń zakładowych powstał na podstawie zarządzenia dyrektora SP ZOZ Choszczno z dnia 6 stycznia 2005r.

W skład komitetu wchodzi:

- lek. med. Beata Kordowska – przewodnicząca,
- mgr Stanisława Szczykót – Naczelną Pielęgniarek – zastępca,
- mgr Elżbieta Bogdanowicz – Oddziałowa Bloku Operacyjnego – członek,
- mgr Iwona Sobczak – Oddziałowa Szpitalnego Oddziału Ratunkowego – członek,
- mgr Iwona Rynkiewicz – Kierownik Laboratorium – członek,
- mgr Edyta Kopczyńska – Oddziałowa Oddziału Dziecięcego – członek,
- Beata Lewandowska – pielęgniarka epidemiologiczna – członek.

W roku 2007 zorganizowano następujące szkolenia dla personelu związane ze zwalczaniem zakażeń zakładowych:

1) styczeń 2007:

- a) postępowanie z pacjentem zakażonym,
- b) prawidłowe wykonywanie procedur,
- c) prawidłowe postępowanie po ekspozycji,
- d) potrzeba stosowania środków ochrony osobistej,
- e) zapobieganie zakażeniom naczyniowym i układu moczowego:
(uczestnicy -13 osób personelu średniego)
 - lekarze oddziału chirurgicznego – 5 osób
 - lekarze oddziału dziecięcego – 5 osób,
- f) szkolenie z pokazem sprzętu jednorazowego użytku – 13 osób,

2) marzec 2007r:

- a) plan dezynfekcji szpitala
- b) właściwy dobór środków dezynfekcyjnych,
- c) prawidłowe zasady postępowania dotyczące rejestracji i zgłaszalności chorób zakaźnych (uczestnicy -5 osób z oddziału położniczego)

3) kwiecień 2007r:

- a) prawidłowe mycie i dezynfekcja rąk
- b) prawidłowe postępowanie w związku z zapobieganiem zatruciom pokarmowym
(uczestnicy personel kuchni – 7 osób)
- c) plan mycia i dezynfekcji oraz dobór środków dezynfekcyjnych
(uczestnicy -szpitalny oddział ratunkowy 6 osób,

4) maj 2007r:

- a) sytuacja epidemiologiczna w oddziale noworodkowym,
- b) wprowadzenie wzmożonego nadzoru nad przestrzeganiem procedur dot. higieny osobistej personelu
- c) pobieranie wymazów czystościowych w ramach kontroli wewnętrznej– 6 osób,
- d) higiena szpitalna i prawidłowe mycie i dezynfekcja rąk (uczestnicy 39 osób personelu z oddziału położniczego, dziecięcego, noworodkowego i ginekologicznego)

5) sierpień 2007r :

- a) podjęcie czynności w związku z podejrzeniem ogniska epidemicznego w oddziale OIOM,
- b) analiza wdrożonego postępowania p/epidemicznego,
- c) postępowanie p/epidemiczne w przypadku stwierdzenia MRSA,
- d) zapobieganie zakażeniom szpitalnym,(uczestnicy 30 osób z oddziału chirurgicznego i OIOM)

6) październik 2007r:

- a) zasady postępowania p/epidemicznego z uwzględnieniem prawidłowych zasad izolacji, wzmożonego nadzoru mycia i dezynfekcji poszczególnych stref higienicznych (uczestnicy 10 osób)
- b) wygaszanie ogniska epidemicznego MRSA,

- c) wymazy kontrolne (uczestnicy 7 osób oddział OIOM i chirurgiczny),
 - d) zmiany związane z nowymi przepisami dot. odpadów,
- 7) listopad 2007r:
- a) przypomnienie zasad higieny szpitalnej jako podstawowego sposobu ograniczania ogniw i źródeł zakażenia(uczestnicy 6 osób z oddziału rehabilitacji i chirurgii).

IV. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ ORAZ NADZORU NAD TRANSPORTEM ŻYWNOŚCI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU.

4.1. Ogólna charakterystyka.

W 2007 r. zewidencjonowano 604 obiekty będące pod nadzorem pionu Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku. Skontrolowano 311 zakładów, w tym 7 obrotu kosmetykami.

Przeprowadzono 565 kontroli sanitarnych w obiektach produkcji i obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, środków transportu oraz miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 51 interwencyjnych. Kontrole interwencyjne były przeprowadzane w związku ze zgłoszeniami w systemie RASFF, RAPEX oraz na pisma klientów.

W sklepach obrotu kosmetykami przeprowadzono 18 kontroli i kontroli sprawdzających.

Przeprowadzono również 8 kontroli środków transportu żywności. Dostawcy żywność do obiektów dowożą dostosowanymi, posiadającymi opinię sanitarną środkami transportu.

Zatwierdzono 109 obiektów, które powstały w wyniku zmiany podmiotu gospodarczego, uregulowania stosunków prawnych przez podmioty już działające oraz nowo powstałe placówki.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 100 obiektów, z których 16 było niezgodnych z wymaganiami.

Obiekty oceniono jako niezgodne z wymaganiami ze względu na następujące uchybienia:

- personel nie posiadał aktualnych książeczek zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych;
- nieprawidłowe przechowywanie nietrwałej żywności;
- wprowadzanie artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- obecność szkodników.

W 29 zakładach były wdrożone zasady GHP(dobra praktyka higieniczna)/GMP(dobra praktyka produkcyjna),natomiast w pozostałych były w trakcie wdrażania.

Wdrożone zasady systemu HACCP (system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) stwierdzono w 10 placówkach.

W związku z naruszeniem wymagań higieniczno- sanitarnych wydano 217 decyzji administracyjnych, w tym:

- 5 zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu;
 - 23 prolongujących terminy wykonania nałożonych obowiązków;
 - 19 zatwierdzających warunkowo zakład;
 - wydano również 2 decyzje administracyjne w obiektach obrotu kosmetykami;
 - 168 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów.
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnego powierzchni ścian, sufitów i podłóg
 - opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur dobrej praktyki higienicznej;

- posiadania dokumentów świadczących, że używana woda odpowiada wymaganiom określonym w przepisach o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę;
- rejestrowania dostawców;
- uaktualnienia książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych;
- wycofania z obrotu handlowego zepsutej i/lub przeterminowanej żywności;
- przeprowadzenia zabiegów dezynsekcji, deratyzacji i dezynfekcji;
- zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie;
- zorganizowania prawidłowych stanowisk do mycia rąk;
- zapewnienia właściwego oświetlenia w pomieszczeniach;
- zabezpieczenia pieczywa i wyrobów ciastkarskich przed zanieczyszczeniami;
- zorganizowania prawidłowego stanowiska do mycia sprzętu pomocniczego;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego wewnątrz urządzeń chłodniczych;
- zorganizowania prawidłowych warunków przechowywania odzieży personelu;
- wydzielenia miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego;
- zorganizowania prawidłowego stanowiska do rozważania środków spożywczych;
- zabezpieczenia obiektów przed szkodnikami;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego powierzchni półek, szafek.

Ponadto za czynności kontrolne w wyniku których stwierdzono nieprawidłowości wystawiono 394 decyzje finansowe na łączną kwotę 1827,50 zł.

Prolongowano terminy wykonania obowiązków, które dotyczyły :

- utwardzenia nawierzchni terenu;
- wykonania zaokrąglonych połączeń ścian z podłogą;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian, sufitów i podłóg.

Terminy prolongowano ze względu na brak środków finansowych oraz deklarację przeprowadzenia remontów kapitalnych. Przedłużenie decyzji było uwarunkowane wykonaniem obowiązków o mniejszym nakładzie finansowym.

W 2007r. uznano za wykonane obowiązki zawarte w 108 decyzjach administracyjnych.

Wszczęto 21 postępowań egzekucyjnych.

Celem przymuszenia do wykonania obowiązków określonych decyzjami administracyjnymi, wydano 51 postanowień o nałożeniu grzywny, na łączną kwotę 8.500zł.

Za bieżące uchybienia stanu sanitarno-higienicznego stwierdzane podczas kontroli stosowano postępowanie mandatowe. Nałożono 48 mandatów, na łączną kwotę 3.480 zł. Analogicznie do poprzednich lat najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych (prawie 73 % ogólnej ilości).

Personel zakładów karano przede wszystkim za:

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

Do sądu skierowano jeden wniosek o ukaranie. Przedsiębiorca dwukrotnie uniemożliwił przeprowadzenia kontroli.

Do PWIS w Szczecinie złożono wniosek o nałożenie kary pieniężnej za samowolne uruchomienie smażalni kurczaka.

Do badań laboratoryjnych pobrano 203 próbki, z czego zakwestionowano 20 próbek, w tym 9 próbek żywności , 7 wymazów sanitarnych i 4 próbki zmiotek.

Zdyskwalifikowano:

- 5 próbek lodów z automatu ze względu na ponadnormatywne zanieczyszczenie Enterobacteriaceae;

- 2 próbki bułki tartej z uwagi na zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne;
- 1 próbkę soli kuchennej za zawyżoną zawartość jodu;
- 1 próbkę pokarmową za liczbę $1,1 \times 10^3$ jtk *Staphylococcus aureus*;
- 4 próbki zmiotek ze względu na obecność martwych lub żywych szkodników zbożowo-mącznych;
- 7 wymazów sanitarnych ze względu na obecność gronkowca złocistego i/lub ponadnormatywną liczbę drobnoustrojów tlenowych mezofilnych.

W 2007 r. zanotowano jedno zbiorowe zatrucie pokarmowe (zatruciu uległo 6 osób). Prawdopodobną przyczyną zatrucia było wtórne zakażenie potrawy, która była podana na obiad.

4.2. Zakłady produkujące żywność.

W 2007 roku zewidencjonowano 30 obiektów produkujących żywność, w tym:

- 16 piekarni;
- 5 punktów lodów z automatu;
- 4 ciastkarnie;
- 1 młyn;
- 1 wytwórnię musztardy;
- 1 wytwórnię chrupek kukurydzianych;
- 1 kwaszarnię;
- 1 przygotowalnię wstępną obróbki kurczaka oraz szaszłyka.

Skontrolowano 21 obiektów. Kompleksowej ocenie wg arkuszy oceny stanu sanitarnego poddano 10 obiektów, z których 1 (kwaszarnia kapusty) został oceniony jako niezgodny z wymaganiami ponieważ pracownicy nie posiadali aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

W analizowanym okresie wydano 21 decyzji administracyjnych, z czego 18 dotyczyło poprawy warunków sanitarno- technicznych mających na celu zwiększenie bezpieczeństwa produkowanej żywności. Decyzje najczęściej zobowiązywały do:

- okazania aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych;
- zabezpieczenia obiektu przed dostępem szkodników;
- prowadzenia udokumentowanego monitoringu temperatur;
- właściwego usuwania odpadów stałych;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych;
- opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- przeprowadzenia skutecznych zabiegów dezynfekcji w pomieszczeniach zakładu;
- zorganizowania właściwych warunków przechowywania sprzętu produkcyjnego; rejestrowania przebiegu procesów produkcyjnych.

W tej grupie zakładów wyegzekwowano obowiązki nałożone ośmioma decyzjami administracyjnymi. Poprawę uzyskano w zakresie:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego powierzchni podłóg, ścian, sufitów i drzwi;
- uaktualnienia pracowniczych książeczek zdrowia;
- doposażenia punktów świetlnych w osłony;
- zorganizowania prawidłowego usuwania odpadów;

- doposażenia urządzeń chłodniczych w termometry oraz prowadzenia zapisów z monitoringu temperatur
- opracowania i wdrożenia pełnego zakresu instrukcji i procedur dobrej praktyki higienicznej;
- wykonania zaokrąglonych połączeń ścian z podłogą.

W 2 obiektach z tej grupy (punkt lodów z automatów oraz piekarnia) prolongowano terminy wykonania obowiązków dotyczących zaokrąglonych połączeń ścian z podłogą, utwardzenia nawierzchni terenu oraz przeprowadzenia kapitalnego remontu. Przedłużenie było spowodowane tym, że właściciele obiektów nie posiadali wystarczającej ilości środków finansowych na wykonanie powyższych obowiązków.

Ze względu na niezachowanie właściwego bieżącego stanu sanitarnego w 2 piekarniach nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 200 zł. Pracownicy zostali ukarani za:

- nieprzestrzeganie czystości wnętrza pieca;
- nieprawidłowe wychładzanie pieczywa oraz pozostawianie foremek w przypadkowych miejscach.

W pozostałych obiektach z tej grupy nie stwierdzono naruszeń bieżącego stanu sanitarnego.

Celem przymuszenia wykonania obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych, wszczęto 1 postępowanie egzekucyjne w administracji oraz wydano 1 postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 100zł.

Do badań laboratoryjnych z grupy punktów automatów do lodów pobrano z trzech partii próbki lodów z automatu, które zbadano pod względem zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Badania wykazały ponadnormatywną liczbę bakterii z rodzaju Enterobacteriaceae w końcowym etapie procesu produkcji jednej partii lodów (5 próbek).

Do badań laboratoryjnych z piekarni pobrano 11 próbek żywnościowych (mąka i bułka tarta) oraz 12 próbek zmiotek. Ze względu na obecność martwych lub żywych szkodników zbożowo-mącznych zdyskwalifikowano próbkę bułki tartej oraz 4 próbki zmiotek. Producent zniszczył zdyskwalifikowaną partię bułki tartej. Wydano decyzje zobowiązujące do przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji w pomieszczeniach piekarni. Ponownie pobrane próbki do badań laboratoryjnych wykazały, że w piekarniach przeprowadzono skuteczne dezynsekcje.

Z ciastkarni do analizy laboratoryjnej pobrano 5 próbek ciasta z kremem nie poddanym obróbce termicznej. Pod względem mikrobiologicznym próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Z młyna do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę ziarna pszenicy w kierunku zawartości pestycydów. Próbka nie uległa zakwestionowaniu.

4.3. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego.

W tej grupie zewidencjonowano 18 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego. W 2007r. skontrolowano 15 obiektów z tej grupy, przeprowadzając w nich 28 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną, związaną z pismem klienta dotyczącym zanieczyszczenia galarety drobiowej owadami.

Za uchybienia bieżącego stanu sanitarno-higienicznego nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 180 zł. Personel ukarano za:

- brudno utrzymane urządzenia chłodnicze, sprzęt produkcyjny oraz pomieszczenia;
- obecność owadów w pomieszczeniu baru.

W skontrolowanych 15 obiektach, 3 poddano kompleksowej ocenie. Jeden obiekt został zdyskwalifikowany - w barze personel nie posiadał aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia, ponadto kontrola wykazała, że poprawie wymagają:

- stan techniczny zakładu, w tym ściany, podłogi, okna;
- powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji;
- urządzenia do czyszczenia sprzętu produkcyjnego;
- magazynowanie i segregacja żywności;
- opracowanie i wdrożenie instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności.

W związku ze stwierdzonymi usterkami w 2007r. w tej grupie obiektów wydano 13 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno – technicznego zakładów.

Uznano za wykonane obowiązki zawarte w 6 decyzjach administracyjnych. Zostały wykonane następujące obowiązki:

- pomieszczenia zakładu zabezpieczono przed szkodnikami oraz przeprowadzono dezynsekcję;
- uaktualniono książeczki zdrowia personelu.

Na wniosek właściciela jednego z obiektów, ze względu na planowaną reorganizację i przebudowę pomieszczeń zakładu, prolongowano wykonanie obowiązku dotyczącego zorganizowania właściwych warunków do mycia surowców.

Dwie placówki posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz dwie wdrożony system HACCP.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 21 decyzji finansowych na łączną kwotę 1.106 zł.

Celem przymuszenia wykonania obowiązków wszczęto 3 postępowania egzekucyjne i wydano 9 postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę 2.000 zł.

Do badań laboratoryjnych z tej grupy zakładów nie pobierano próbek żywności. Natomiast pobrano 6 próbek sanitarnych - wymazów ze sprzętu produkcyjnego, naczyń stołowych i rąk personelu kuchni. Analiza wykazała, że naczynia, sprzęt i ręce są dostatecznie czyste.

4.4. Zakłady małej gastronomii.

W 2007 r. zewidencjonowano 76 zakładów małej gastronomii, z których 30 skontrolowano.

Przeprowadzono 43 kontrole sanitarne, w tym jedną w związku z pismem klienta. Bieżący stan sanitarny był zachowany, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych.

Kompleksowej ocenie poddano 5 zakładów, z których żadnego nie oceniono jako niezgodnego z wymaganiami.

Dwie placówki posiadają wdrożone zasady GHP/GMP.

W skontrolowanych zakładach nie wdrożono systemu HACCP.

Podczas kontroli nieprawidłowości stwierdzano w zakresie:

- braku opracowania i wdrożenia instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i zasad systemu HACCP;
- niewłaściwego stanu technicznego zakładów, w tym ścian, podłóg;
- braku rejestracji przebiegu procesów produkcyjnych;
- braku właściwej ochrony zakładów przed szkodnikami;
- braku prawidłowych warunków do mycia rąk;

- nie zapewnienia właściwych warunków magazynowania i segregacji żywności.

Celem poprawy stanu sanitarno – technicznego zakładów wydano 9 decyzji administracyjnych, w tym jedną decyzję zobowiązującą do wycofania z obrotu handlowego nie oznakowanych w języku polskim wyrobów cukierniczych.

W 2007r. wyegzekwowano obowiązki zawarte w 6 decyzjach administracyjnych. Uzyskano poprawę w zakresie:

- opracowania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej;
- zaopatrzenia umywalek w bieżącą wodę ciepłą;
- prawidłowego oświetlenia pomieszczeń.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 32 decyzje finansowe na łączną kwotę 1.204 zł.

Do PWIS w Szczecinie złożono wnioski o nałożenie kary pieniężnej za samowolne uruchomienie smażalni kurczaka, wydano również decyzję zakazującą prowadzenia działalności ze względu na stwierdzenie rażących zaniedbań stanu sanitarno – technicznego w/w obiekcie.

W celu przymuszenia wykonania obowiązków wszczęto postępowanie egzekucyjne i nałożono grzywnę na kwotę 100 złotych.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

4.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2007 r. zewidencjonowano 31 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. W grupie tej znajduje się:

- 9 stołówek szkolnych;
- 7 stołówek przedszkolnych;
- 1 stołówka w domu czasowym;
- kuchnia główna i kuchenka niemowlęca w szpitalu;
- blok żywienia w domu opieki społecznej;
- stołówka internacka;
- 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 3 stołówki w ośrodkach wspierania rodziny;
- stołówka „zielonej szkoły”;
- stołówka w zakładzie karnym;
- punkt wydawania posiłków Caritas;
- stołówka ośrodka „RAZEM”;
- stołówka pensjonatu.

21 zakładów poddano kontroli, przeprowadzając w nich 43 kontrole sanitarne.

Przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną w stołówce oddziału zewnętrznego aresztu śledczego. Kontrola wykazała nie potwierdziła uchybień zawartych w piśmie osadzonego. Bieżący stan sanitarny nie był zachowany w jednym zakładzie. Trzy osoby ukarano mandatami karnymi na kwotę 370 zł. Mandaty nałożono za niewdrożenie kontroli wewnętrznej, brudne naczynia stołowe oraz niezachowanie czystości przy produkcji potraw. Wg obowiązujących arkuszy w 12 zakładach przeprowadzono kontrole kompleksowe. Za obecność szkodników w pomieszczeniach zdyskwalifikowano 2 stołówki. Z ocenionych obiektów 4 uznano, że posiadają wdrożone zasady GHP/GMP, a 2 miały wdrożony system HACCP.

Najczęstszymi nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas kontroli były:

- nieprawidłowe przechowywanie odpadów;
- nieprawidłowy stan techniczny zakładów, w tym ściany i sufity;
- nie przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności;
- brak właściwej ochrony zakładów przed szkodnikami;
- zniszczone powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji;
- nieprawidłowo urządzone stanowisko do czyszczenia sprzętu produkcyjnego;
- niewłaściwe magazynowanie i segregacja żywności;
- nie pobieranie i przechowywanie próbek żywności.

W 2007 r. w grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego wydano 11 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy warunków sanitarnych oraz celem zwiększenia bezpieczeństwa produkowanych posiłków. Obowiązki zawarte w decyzjach dotyczyły :

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów;
- rejestrowania przebiegu procesów produkcyjnych;
- opracowania we właściwy sposób instrukcji dobrej praktyki higienicznej i procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej;
- zapewnienia właściwych warunków postępowania z odpadami kuchennymi.

Ponadto prolongowano termin wykonania określony w 2 decyzjach administracyjnych. Przedłużenie dotyczyło wykonania zaokrąglonych połączeń ścian z podłogą oraz opracowania instrukcji dobrej praktyki higienicznej.

Zobowiązani wykonali obowiązki w zakresie:

- prawidłowych powierzchni podłóg, ścian i sufitów oraz zaokrąglonych połączeń ścian z podłogą;
- opracowania instrukcji i procedur dobrej praktyki higienicznej;
- dokumentacji przebiegu procesów produkcyjnych oraz przechowywania żywności nietrwalej mikrobiologicznie;
- właściwych warunków mycia rąk personelu;
- zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników;
- przeprowadzenia zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji.

Celem przymuszenia wykonania obowiązku wydano postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 100 złotych.

W związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego do analizy laboratoryjnej pobrano 7 próbek pokarmowych, z których w jednej stwierdzono zanieczyszczenie *Staphylococcus aureus*.

Ponadto pobrano 28 próbek sanitarnych, z których 7 zakwestionowano ze względu na obecność *Staphylococcus aureus*.

4.6. Zakłady obrotu żywnością.

W tej grupie zewidencjonowano:

- 284 sklepy spożywcze;
- 11 kiosków spożywczych;
- 17 magazynów hurtowych;
- targowisko;
- 6 obiektów z grupy obiektów ruchomych i tymczasowych;

- 41 innych obiektów obrotu żywnością (punkty sprzedaży artykułów spożywczych na stacjach paliw, w placówkach urzędów pocztowych, kioskach typu „Ruch”, itp.).

W 2007r. skontrolowano 202 obiekty przeprowadzając w nich 389 kontroli sanitarnych.

Przeprowadzono klasyfikację 70 obiektów, z których 12 oceniono jako niezgodne z wymaganiami. Przyczyną niezgodności były następujące uchybienia:

- przechowywanie nietrwałej żywności poza urządzeniami chłodniczymi;
- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- personel posiadał nieaktualne książeczki zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

Za uchybienia natury bieżącej nakładano mandaty. Ukarano 39 osób na łączną kwotę 2.680zł. Mandaty nakładano przede wszystkim za:

- oferowanie do sprzedaży zepsutej, przeterminowanej żywności;
- nieprawidłowe przechowywanie żywności szybko psującej się oraz brak segregacji;
- brudno utrzymane urządzenia, sprzęt, pomieszczenia.

Wobec właściciela jednego ze sklepów spożywczych do sądu skierowano jeden wniosek o ukaranie, w związku z dwukrotnym udaremnieniem przedstawicielem PPIS w Choszcznie przeprowadzenia kontroli w obiekcie.

W 2007r. celem poprawy warunków sanitarno – technicznych wydanych zostało 131 decyzji administracyjnych.

Decyzje zobowiązywały do:

- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur dobrej praktyki higienicznej ;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnego powierzchni ścian, sufitów i podłóg;
- określonym w przepisach o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę;
- rejestrowania dostawców;
- prowadzenia zapisów z monitoringu temperatur przechowywanej żywności oraz wyposażenia w termometry urządzeń chłodniczych;
- wycofania z obrotu handlowego zepsutej i/lub przeterminowanej żywności;
- zorganizowania prawidłowych stanowisk do mycia rąk personelu;
- zapewnienia właściwego oświetlenia w pomieszczeniach;
- zabezpieczenia pieczywa i wyrobów ciastkarskich przed zanieczyszczeniami;
- zorganizowania prawidłowego stanowiska do mycia sprzętu pomocniczego;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego wnętrza urządzeń chłodniczych;
- uaktualnienia książeczek zdrowia do celów sanitarno - epidemiologicznych;
- przeprowadzenia zabiegów dezynsekcji, deratyzacji;
- zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie;
- zorganizowania prawidłowego stanowiska do rozważania środków spożywczych;
- wydzielenia miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego;
- zorganizowania prawidłowych warunków przechowywania odzieży personelu;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego powierzchni półek, szafek;
- zabezpieczenia obiektów przed szkodnikami.

Ze względu na rażące naruszenia stanu sanitarno – technicznego wydano również decyzje administracyjne:

- zakazujące wprowadzania do obrotu mięsa i produktów rozważanych w 2 sklepach spożywczych;

- zakazującą wprowadzania do obrotu środków spożywczych w placówce urzędu pocztowego;
- zakazującą sprzedaży środków spożywczych w punkcie handlu obwoźnego.

W 2007r. na wniosek właścicieli obiektów prolongowano terminy wykonania obowiązków zawartych w 19 decyzjach administracyjnych. Powodem wystąpienia o prolongatę był przede wszystkim brak środków finansowych na wykonanie obowiązków. Warunkiem przedłużania terminów było częściowe wykonanie priorytetowych obowiązków. Przedłużano terminy wykonania m.in.:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów, półek;
- zapewnienia prawidłowego oświetlenia pomieszczeń zakładu;
- zapewnienia krytego odprowadzenia ścieków;
- zorganizowania właściwych warunków do mycia rąk.

W 2007r. wyegzekwowano obowiązki zawarte w 66 decyzjach Wyegzekwowane obowiązki dotyczyły przede wszystkim:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, podłóg;
- prowadzenia zapisów z monitoringu temperatur przechowywanej żywności;
- utwardzenie nawierzchni targowiska miejskiego;
- doprowadzenia bieżącej ciepłej wody do umywalk do mycia rąk na placu targowym;
- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur dobrej praktyki higienicznej;
- przechowywania dokumentacji umożliwiającej identyfikację dostawcy żywności.

Ponadto w sklepach spożywczych wyegzekwowano obowiązki, którym wykonaniu nadano rygor natychmiastowy, tj. przeprowadzenie dezynsekcji, deratyzacji oraz wycofania z obrotu przeterminowanej żywności.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystosowano 274 decyzji finansowych, na łączną kwotę 12.451,60 zł.

Wszczęto 18 postępowań egzekucyjnych.

W celu przymuszenia wykonania obowiązków określonych decyzjami, wystawiono 39 postanowień o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 6.200 zł.

Do analizy laboratoryjnej pobrano 103 próbek żywności, z których 2 zdyskwalifikowano.

Bułkę tartą zakwestionowano z uwagi na zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne, a sól kuchenną za zawyżoną zawartość jodu. Produkty zostały wycofane z obrotu.

Do badań laboratoryjnych pobrano 6 wymazów sanitarnych ze sprzętu pomocniczego oraz z rąk personelu. W 5 próbkach stwierdzono zawyżoną ilość drobnoustrojów wskaźnikowych.

4.7. Transport żywności.

W ewidencji w 2007r. znajdowały się 72 środki transportu. Skontrolowano 8 pojazdów, przeprowadzając w nich 8 kontroli sanitarnych. Przede wszystkim były to kontrole związane z dopuszczeniem samochodów do przewozu żywności. Wydano 8 zezwoleń na przewożenie żywności. Podczas jednej z kontroli samochodu dostarczającego do sklepu pieczywo, kierowcę pojazdu ukarano mandatem karnym w kwocie 50 zł. za niehigieniczną dostawę pieczywa. Wydano 3 decyzje administracyjne, które dotyczyły warunkowego dopuszczenia środka transportu do przewozu żywności. Wystawiono 2 decyzje finansowe na kwotę 42 zł. W stosunku do tej grupy obiektów nie toczy się postępowanie egzekucyjne. Wniosków do sądu nie kierowano.

4.8. Jakość zdrowotna krajowych i importowanych środków spożywczych, przedmiotów użytku oraz badania sanitarne wykonane w roku 2007.

W 2007r do badań laboratoryjnych pobrano 203 próbki, w tym:

- żywności -147;
- sanitarnych - 52;
- materiałów do kontaktu z żywnością - 2;
- kosmetyków - 2.

Z pobranych próbek 20 było zakwestionowanych, w tym 9 próbek żywności i 11 sanitarnych. Zdyskwalifikowano:

- 5 próbek lodów z automatu ze względu na ponadnormatywne zanieczyszczenie Enterobacteriaceae;
- 2 próbki bułki tartej z uwagi na zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne;
- 1 próbkę soli kuchennej za zawyżoną zawartość jodu;
- 1 próbkę pokarmową za liczbę $1,1 \times 10^3$ jtk *Staphylococcus aureus*;
- 4 próbki zmiotek ze względu na obecność martwych lub żywych szkodników zbożowo-mącznych;
- 7 wymazów sanitarnych ze względu na obecność gronkowca złocistego i/lub ponadnormatywną liczbę drobnoustrojów tlenowych mezofilnych.

Z ogólnej ilości pobranych próbek 10 próbek pochodziło z produktów importowanych z krajów z poza Unii Europejskiej. Były to:

- suszone owoce;
- przyprawy;
- ryby – mintaj mrożony;
- ananasy w puszcze.

4.9. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2007r. do badań laboratoryjnych pobrano 132 krajowych próbek środków spożywczych, z czego 8 zostało zdyskwalifikowanych. Było to:

- 5 próbek lodów z automatu ze względu na ponadnormatywne zanieczyszczenie Enterobacteriaceae;
- 2 próbki bułki tartej z uwagi na zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne;
- 1 próbkę soli kuchennej ze względu na zawyżoną zawartość jodu.

W kierunku obecności pozostałości środków ochrony roślin (pestycydów) zbadano:

- próbkę ziarna pszenicy;
- sok jabłkowy.

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

- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci i niemowląt;
- warzywa i przetwory warzywne;
- kaszę gryczaną;
- mleko zagęszczone niesłodzone;
- konserwy rybne;
- mięso.

Do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobierano:

- naturalne wody źródlane nie gazowane;
- mleko i przetwory mleczne;
- drobiowe przetwory mięsne;
- lody z automatu oraz lody bez udziału mleka (tradycyjne);
- pierogi z mięsem;
- ciasta z kremem poddanym i nie poddanym obróbce termicznej;
- jaja;
- margaryny;
- kapustę kiszoną.

W związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano również:

- próbki pokarmowe (ryż, twarożek ze śmietaną, potrawka z kurczaka, zupa ogórkowa);
- próbki żywnościowe (ryż gotowany mrożony, jogutek o smaku truskawkowym).

W kierunku zawartości azotanów do badań pobrano:

- ser edamski;
- sałata świeża;
- kleik ryżowy.

Do badań określających zawartość substancji dodatkowych pobrano:

- przetwory mięsne;
- przetwory rybne;
- koncentrat grzybowy;
- majonez oraz musztardę.

W kierunku zawartości mikotoksyn badaniom poddano:

- przetwory zbożowe specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- mąkę pszenną chlebową typ 750 oraz mąkę żytnią.

Pojedyncze środki spożywcze pobierano w celu zbadania obecności i zawartości:

- organizmów zmodyfikowanych genetycznie (konserwy mięsne);
- jodu w soli (sól spożywcza);
- obecności szkodników biologicznych i ich pozostałości oraz zapleśnienia (bułka tarta);
- zanieczyszczeń organicznych (nie gazowana woda źródłana niskomineralizowana);
- wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (olej uniwersalny).

4.10. Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych.

Do badań laboratoryjnych pobierano próbki żywności pochodzącej z innych niż Polska krajów Unii Europejskiej (Włochy, Węgry, Grecja). Były to:

- winogron i nektarynki pobrane w celu określenia pozostałości środków ochrony roślin (pestycydy);
- kukurydza konserwowa pobrana w celu określenia obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych;
- brzoskwinie w syropie zbadane w kierunku określenia zawartości metali szkodliwych dla zdrowia;
- ryż oceniano na obecność zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości oraz zapleśnienia.

Wszystkie pobrane środki spożywcze pod względem badanych parametrów nie były zakwestionowane.

Z ogólnej ilości 147 próbek środków spożywczych 10 próbek pochodziło z importu z krajów z poza Unii Europejskiej. Było to:

- 5 próbek suszonych owoców – rodzynki sułtańskie, które pochodziły z Iranu. Rodzynki zostały pobrane celem określenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych (Salmonella). W zakresie zbadanego parametru próbki nie zostały zdyskwalifikowane;
- 2 próbki przypraw – chilli (pochodzenie Indie) oraz papryka ostra mielona (pochodzenie RPA). Próbki zostały zbadane celem określania poziomu zawartości substancji dodatkowych (barwnika Sudan I-IV, para Red) oraz celem określenia zanieczyszczeń fizycznych. Pod względem zbadanych parametrów próbki nie uległy zakwestionowaniu;
- 2 próbki ryb – mintaj mrożony pochodzący z Chin. Próbkę pobrano celem określenia substancji dodatkowych (fosforanów). Próbką nie uległa zakwestionowaniu;
- 1 próbka ananasów w puszcze pochodzących z Tajlandii pobrano celem określenia zawartości metali szkodliwych dla zdrowia. Próbką nie uległa zakwestionowaniu.

4.11. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku (materiały i wyroby do kontaktu z żywnością oraz kosmetyki).

W ramach urzędowej kontroli żywności z grupy materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki.

Były to:

- folia do żywności samoprzylegająca,
- torebki do pakowania żywności typu HDPE.

W ramach przeprowadzonych badań w zakresie migracji globalnej i badań organoleptycznych próbki nie były zakwestionowane. Pobrane próbki poddane zostały również ocenie znakowania. W związku z brakiem oznakowania opakowania jednostkowego i zbiorczego próbki folii samoprzylegającej do żywności wszczęto postępowanie zgodnie z posiadanymi kompetencjami (informację przekazano do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

Z grupy kosmetyków zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki, celem przeprowadzenia badań chemicznych określających zawartości formaldehydu oraz oceny znakowania. Były to:

- mydło w płynie „JAX” Carem Soap,
- płyn do higieny intymnej firmy Ziaja.

Pobrane próbki nie zostały zakwestionowane pod względem zawartości formaldehydu, stwierdzono natomiast nieprawidłowości w oznakowaniu, polegające na braku numeru partii na opakowaniu mydła w płynie, o czym poinformowano terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

W związku z powiadomieniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie o zakwestionowaniu zabawki stanowiącej kosmetyk, tj. „zestaw do makijażu” importowanej z Chin i wprowadzonej do obrotu handlowego m.in. na terenie powiatu choszczeńskiego przedstawiciele PPIS w Choszcznie u odbiorcy towaru podjęli działania interwencyjne wyniku czego wydano decyzję administracyjną wycofującą z obrotu handlowego w/w zabawkę.

4.12. Nadzór nad kosmetykami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W 2007r. na terenie powiatu choszczeńskiego nie zewidencjonowano obiektów należących do grupy wytwórni kosmetyków oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pod naszym nadzorem znajdują się jednakże tylko zakłady obrotu tymi środkami.

Kosmetyki.

W 2007r. do grupy obiektów obrotu kosmetykami zaliczono 2 hurtownie, które zajmują się hurtową sprzedażą kosmetyków, oraz 8 sklepów wielobranżowych wprowadzających do obrotu kosmetyki. Skontrolowano 7 sklepów wielobranżowych, przeprowadzając w nich łącznie 18 kontroli sanitarnych. Przede wszystkim były to kontrole związane ze zgłoszeniami w ramach systemu RAPEX.

W 2007r w tej grupie sklepów wydano 1 decyzję administracyjną wycofującą z obrotu zestaw do makijażu w formie zabawki produkcji chińskiej, z uwagi na obecność niedozwolonej substancji - chromu i ołowiu.

Wydano 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne, które dotyczyło braku w obiekcie książki kontroli sanitarnej.

Zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano do 2 próbki kosmetyków, które nie uległy zakwestionowaniu pod względem zbadanych parametrów chemicznych.

W 2007r., w tej grupie obiektów nie stosowano postępowania mandatowego oraz nie wdrożono postępowania egzekucyjnego.

Wniosków do sądu nie kierowano.

Wyroby i materiały do kontaktu z żywnością.

W 2007r w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Choszczynie znajdowały się:

- 2 hurtownie oferujące do sprzedaży jednorazowe opakowania do żywności. Obie hurtownie skontrolowano, przeprowadzając w nich 3 kontrole sanitarne;
- 5 sklepów, w których oferowane są do sprzedaży opakowania do kontaktu z żywnością.

Wszystkie obiekty zostały skontrolowane. Przeprowadzono w nich łącznie 8 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne, związane z nadesłanymi powiadomieniami w ramach systemu RAPEX.

W jednej z hurtowni, wobec właściciela zakładu wszczęto postępowanie administracyjne związane z brakiem w obiekcie pracowniczej książeczki zdrowia i książki kontroli sanitarnej. W związku z wykonaniem przez przedsiębiorcę obowiązków wszczęte postępowanie zostało umorzone decyzją administracyjną.

W ramach urzędowej kontroli żywności z tej grupy obiektów do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki materiałów do kontaktu z żywnością. W ramach przeprowadzonych badań w zakresie migracji globalnej i badań organoleptycznych próbki nie były kwestionowane.

Ponadto przeprowadzono również 21 kontroli w sklepach ogólnospożywczych, które oferowały na wydzielonych stoiskach opakowania do żywności. Sprawdzano również, czy w sprzedaży nie znajdują się kwestionowane wyroby produkcji chińskiej, m.in. termosy, talerzyki z uszkami, itp. W obu grupach obiektów nie stosowano postępowania mandatowego oraz nie wdrożono postępowania egzekucyjnego.

4.13. Warunki sprzedaży grzybów świeżych i przetworów grzybowych.

W obrocie handlowym nie stwierdzono sprzedaży świeżych grzybów dzikorosnących. W przedmiotowym zakresie przeprowadzono kontrole na targowisku miejskim i w placówkach handlowych. W sklepach stwierdzono sprzedaż grzybów handlowych – pieczarek i boczników.

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie prowadzi się przetwórstwa grzybów. W ewidencji znajduje się 1 obiekt skupu grzybów.

Z terenów gminy Drawno i Bierzwnik skupowane są grzyby przez obwoźne punkty skupu. Samochody przyjeżdżają z województwa wielkopolskiego i skupują od mieszkańców wioski świeże grzyby dzikorosnące. Nie skontrolowano żadnego z tych punktów.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę koncentratu grzybowego w celu określenia obecności substancji dodatkowych. Próbkę nie była kwestionowana.

Grzyby suszone znajdowały się w obrocie handlowym w jednostkowych opakowaniach, które były prawidłowo oznakowane i posiadały numer atestu grzyboznawcy. Najczęściej były to jednorodne partie podgrzybków, borowików.

W ramach prowadzenia kampanii informacyjnej w tutejszej Inspekcji przygotowano ulotki dotyczące grzybów, które były dostępne dla zainteresowanych w Stacji. Na ogólnodostępnej tablicy ogłoszeniowej znajduje się wykaz klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu naszego powiatu i powiatów ościennych.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszczynie jest zatrudniona 1 osoba, która posiada kwalifikacje grzyboznawców.

4.14. Inne istotne zagadnienia.

1) W roku 2007 podejmowano współpracę z organami Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie nadzoru nad żywnością pochodzenia zwierzęcego i nieprawidłowości w usuwaniu odpadów pokonsumpcyjnych.

Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszczynie przekazano 6 informacji dotyczących nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami pokonsumpcyjnymi, które stwierdzano podczas kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego.

W ramach porozumienia z Inspekcją Weterynaryjną dokonywano wspólnych kontroli na targowisku miejskim dotyczących handlu mięsem.

Do PPIS w Choszczynie wpłynęły również sprawy dotyczące zagadnień:

- braku rękawiczek ochronnych dla pracowników produkcyjnych w zakładzie przetwórstwa krewetek;
- nielegalnej ubojni w Pełczycach;
- prowadzenia nielegalnego skupu dziczyzny w Żółwinie, gm. Drawno.

Do właściwych terenowo Powiatowych Lekarzy Weterynarii, nie działających na terenie naszego powiatu, przekazywano informacje o stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowościach dotyczących niewłaściwego oznakowania wyrobów mięsnych, pojemników transportowych.

W ramach współpracy o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie błędów w oznakowaniu środków spożywczych, wycofaniu z terenu powiatu choszczeńskiego przeterminowanych produktów na teren ościennych powiatów powiadomiono 12 terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych znajdujących się na terenie 6 województw.

W jednym z obiektów obrotu żywnością stwierdzono brak zamkniętego systemu odprowadzania ścieków oraz spalanie odpadów komunalnych. W związku ze sprawą

przekazano powyższą informację do wykorzystania według kompetencji Naczelnikowi Wydziału Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska przy Urzędzie Miejskim w Choszcznie.

2) W 8 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano teoretycznej oceny żywienia ludności. Pod względem jakości żywienia, przeanalizowano 8 jadłospisów, z których 2 oceniono jako nieprawidłowe.

Oceny dokonano w:

- bloku żywienia szpitala;
- 4 stołówkach szkolnych;
- 3 stołówkach przedszkolnych.

Dokonano teoretycznej oceny dekadowej jadłospisów diety podstawowej w bloku żywienia w szpitalu.

W zestawieniach jadłospisów nie stwierdzono błędów żywieniowych. Żywienie było urozmaicone. Podawano produkty ze wszystkich sześciu grup. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty, a w dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych (przede wszystkim gotowanie i duszenie). Posiłki przeważnie uwzględniały różne kolory oraz potrawy o różnej konsystencji, dobrane pod względem smakowym.

Podstawowe posiłki (śniadania, obiady, kolacje) zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego. Śniadania zawierały zupę mleczną z różnymi dodatkami produktów zbożowych, pieczywo z masłem roślinnym i produktami będącymi źródłem białka zwierzęcego oraz warzywa. Jako napój podawano kawę z mlekiem. Obiady składały się z zup, drugich dań i napoju. Zupy sporządzano na wywarach z warzyw i kości drobiowych, z dodatkiem głównego składnika. Drugie dania zawierały produkty białkowe pochodzenia zwierzęcego, produkty węglowodanowe – ziemniaki, ryż, kasza – oraz dodatki warzywne w postaci surowej lub gotowanej. Podawano napój syropu owocowego, herbatę miętową lub maślaną. Na kolacje podawano pieczywo, różne dodatki białkowe i warzywne oraz herbatę. Także serwowano lekkie dania ciepłe. W żywieniu stosuje się śledzie, ryby wędzone i konserwy rybne. Do sporządzania potraw wykorzystuje się kaszę gryczaną i jęczmienną. Nie podaje się pieczywa razowego.

W 2 stołówkach przedszkolnych zakwestionowano jadłospisy, ze względu na brak produktu wysokobiałkowego w niektórych śniadaniach i obiadach.

V. ZAOPATRZENIE W WODĘ PRZEZNACZONĄ DO SPOŻYCIA.

5.1. Ocena stanu zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia.

Pod nadzorem znajdują się łącznie 82 obiekty wodne:

- w mieście 12 :
- 3 wodociągi o wydajności < 100 m³/d,
 - 3 wodociągi o wydajności 100- 1000 m³/d,
 - 1 wodociąg o wydajności większej niż 1000 m³/d,
 - 5 studni publicznych – artezyjskich;
- na wsi 70 :
- 69 wodociągów o wydajności mniejszej niż 100 m³/d,
 - 1 wodociąg o wydajności 100- 1000 m³/d

Przeprowadzono kontrolę jakości wody we wszystkich obiektach będących pod nadzorem PPIS w Choszcznie zarówno w mieście jak i na wsi.

Liczba pobranych próbek wody :

- zbadanych ogółem – 424 (w tym miasto-62; wieś-362)
- nie odpowiadającej wymaganiom – 117 (w tym miasto-19; wieś-98)

Liczba urządzeń dostarczających wodę: ogółem 77

- odpowiadająca wymaganiom sanitarno-technicznym – 73 (w tym miasto-6; wieś-67)
- nie odpowiadająca wymaganiom sanitarno-technicznym – 4

Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia w zdecydowanej większości odpowiada wymaganiom higieniczno-sanitarnym w tym zakresie (94,8%). Tylko w 4 wodociągach stwierdzono przekroczenia parametrów chemicznych co stanowi 5,2%.

1) miasto - 1 - wodociąg lokalny PŻM w Drawnie, gdzie stwierdzono przekroczenia -Fe, Mn;

2) wieś - 3 - wodociągi w których jakość wody nie odpowiadała wymogom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi:

- wodociąg w Wardyniu gm. Choszczno - przekroczenia Fe, Mn (zaopatrujący 507 osób),
- wodociąg w Niemieńsku gm. Drawno - przekroczenia Mn, (zaopatrujący 183 osoby),
- wodociąg w Niesporowicach gm. Pelczyce – przekroczenia Fe, (zaopatrujący 154 osoby).

Jakość wody pod względem mikrobiologicznym we wszystkich wodociągach na terenie powiatu choszczeńskiego wspomagała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ponadto pobierano w 2007 wodę ze studni publicznych traktowanych jako awaryjne zaopatrzenie w wodę:

- studnia artezyjska Drawno ul.Tylna – gdzie stwierdzono przekroczenia Fe,
- studnia artezyjska Drawno ul.Ogrodowa – gdzie stwierdzono przekroczenia Fe,
- studnia artezyjska Drawno ul.Szkolna – gdzie stwierdzono przekroczenia Fe,
- studnia artezyjska Drawno ul.Plac Zgody 1 – gdzie stwierdzono przekroczenia Fe,
- studnia artezyjska Drawno ul.Plac Zgody 2 – gdzie stwierdzono przekroczenia Fe.

Tabela Nr X. Zaopatrzenie ludności w wodę odpowiadającą i nieodpowiadającą wymaganiom wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Produkcja wody m ³ /d	MIASTO		WIEŚ	
	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę odpowiadającą wymaganiom	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę nie odpowiadającą wymaganiom	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę odpowiadającą wymaganiom	Liczba ludności zaopatrywanej w wodę nie odpowiadającą wymaganiom
<100	0	0	24.198	844
100-1.000	8.435	0	1.131	0
1.000-10.000	16.122	0	-	-
RAZEM:	24.557	0	25.329	844

Stan sanitarno-techniczny wodociągów.

W 2007r przeprowadzono kontrolę stanu sanitarno-technicznego w 7 obiektach produkujących wodę. W jednym obiekcie stwierdzono uchybienia dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego stacji uzdatniania wody, hydroforni i urządzeń do produkcji wody, zlokalizowanym w miejscowości Recz. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami została wydana decyzja administracyjna w 2005 roku z terminem wykonania 31.03.2006r. Kontrola sprawdzająca wykazała nie wykonanie nałożonych obowiązków w związku z powyższym wystawiono upomnienie na zarządcę obiektu. Kolejna kontrola sprawdzająca również nie wykazała poprawy stanu sanitarno-technicznego w związku z czym wszczęto postępowanie egzekucyjne w administracji. Na zarządcę obiektu nałożono grzywnę w wysokości 100 zł. Ostatecznie zobowiązany przedłożył wniosek o przesunięcie terminu wykonania obowiązków do końca roku 2007. Wniosek poparty był dokumentacją całkowitej modernizacji obiektu dlatego też termin wykonania przedłużono decyzją administracyjną do 30.09.2007 roku. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w listopadzie 2007r. wykazała, że modernizacja obiektu została rozpoczęta i prace są na ukończeniu, jednakże ze względu na warunki pogodowe finalizacja prac uległa przedłużeniu. Zarządca obiektu zwrócił się do PPIS w Choszcznie z wnioskiem o ponowną prolongatę terminu wykonania nałożonego obowiązku. Argumentem przemawiającym na korzyść zobowiązanego była przedłożona dokumentacja świadcząca o opieszałości władz samorządowych w uregulowaniu spraw związanych z aktami własności gruntu, na którym usytuowana jest stacja uzdatniania wody w miejscowości Recz. Uwzględniając powyższe argumenty PPIS w Choszcznie ponownie przychylił się do prośby zobowiązanego i prolongował termin wykonania do dnia 30.03.2008r.

Tab. XI. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Choszczno – stan na dzień 31.12.2007r

lp	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS
1	0179039	Baczyn	kolonia
2	0179401	Brzostno	kolonia
3	0179068	Chępa	wieś
4	0179387	Czernice	kolonia
5	0179418	Czyżewka	osada leśna
6	0179080	Golcza	wieś
7	0179230	Gostyczyn	kolonia
8	0179335	Kleszczewo	kolonia
9	0179128	Łaszewo	osada
10	0179157	Pakość	wieś
11	0179252	Płoki	kolonia
12	0179045	Skrzypiec	kolonia
13	0179341	Sulechówek	kolonia
14	0179217	Sułowo	kolonia
15	0179269	Szczepanka	kolonia
16	0179275	Wysokie	kolonia
17	0179460	Zwierzynek	kolonia

Tab. XII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Drawno – stan na dzień

31.12.2007r

Lp.	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS
1	0181065	Barników	kolonia
2	0180976	Bogdanka	leśniczówka
3	0180723	Borki	kolonia
4	0180700	Borowiec	osada
5	0180730	Brac	kolonia
6	0991172	Brodźce	osada
7	0180746	Dobrojewo	kolonia
8	0180901	Dolina	kolonia
9	0181071	Drawnik	folwark
10	0180887	Gack	kolonia
11	0180953	Gładysz	osada
12	0180752	Janków	kolonia
13	0180960	Jaźwiny	osada
14	0180982	Karpin	osada
15	0180999	Karpinek	osada
16	0180769	Kawczyn	kolonia
17	0180775	Kępa	kolonia
18	0991189	Kolonia Kniewo	kolonia
19	0181013	Kostrzewa	kolonia
20	0180918	Kośnik	kolonia
21	0180781	Maciejów	kolonia
22	0991195	Międzybór	osada
23	0181042	Nowa Korytnica	osada
24	0180798	Ostrożyce	kolonia
25	0181088	Podlesie	wieś
26	0181160	Prostynia	stacja kolejowa
27	0180806	Przysiekiercze	kolonia
28	0180812	Pszczewko	kolonia
29	0181125	Rogoźnica	osada
30	0181094	Rościn	osada
31	0180829	Samborz	kolonia
32	0181148	Sicienko	leśniczówka

33	0180924	Sieniawa	osada
34	0180835	Skrzaty	leśniczówka
35	0180841	Śmieszkowo	kolonia
36	0180930	Wiśniewo	kolonia
37	0180858	Zacisze	kolonia
38	0180864	Zalesie	gajówka
39	0181131	Zdanów	osada
40	0180717	Żółwinko	leśniczówka
41	0181154	Żółwino	wieś

Tab. XIII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Pełczyce – stan na dzień 31.12.2007r

Lp.	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS
1	0185650	Dolne	kolonia
2	0185620	Dubielewo	kolonia
3	0185666	Golejewo	kolonia
4	0185672	Kepiniec	osada
5	0185471	Kosowo	przysiółek
6	0185695	Kukadło	przysiółek
7	0185577	Przyłęki	gajówka
8	0185494	Puszczyn	kolonia
9	0185703	Sułkowo	leśniczówka
10	0185726	Trynno	kolonia

Tab. XIV. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Recz – stan na dzień 31.12.2007r

Lp.	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS
1	0186387	Bytowo	leśniczówka
2	0186424	Chęlpina	leśniczówka
3	0186223	Kraśnik	osada
4	0186252	Lestnica	kolonia
5	0186230	Rybnica	gajówka
6	0186341	Trzebień	kolonia
7	0186401	Wielgoszcz	wieś
8	0186269	Witosław	kolonia
9	0186329	Zdbino	gajówka

Tab. XV. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na dzień
31.12.2007r

Lp.	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS
1	0178399	Antoniewko	leśniczówka
2	0178057	Bożejewko	kolonia
3	0178270	Budzice	kolonia
4	0178229	Bukowie	kolonia
5	0178063	Chelmienko	kolonia
6	0178175	Chyże	wieś
7	0178436	Czapliska	leśniczówka
8	0178442	Dołżyna	leśniczówka
9	0178324	Grzywna	kolonia
10	0178092	Kawno	kolonia
11	0178258	Kłodzin	kolonia
12	0178206	Kołecko	kolonia
13	0178330	Kosinek	kolonia
14	0178287	Kruczaj	kolonia
15	0178152	Krzywin	kolonia
16	0178100	Kunica	kolonia
17	0178181	Malczewo	przysiółek
18	0178407	Piaseczno	gajówka
19	0178212	Pławienko	kolonia
20	0178347	Przykuna	kolonia
21	0178353	Smędowa	kolonia
22	0178235	Sojec	leśniczówka
23	0178376	Strumienno	kolonia
24	0178301	Trzebicz	kolonia
25	0178420	Zgorzel	kolonia

Tab. XVI. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na dzień
31.12.2007r

Lp.	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS
1	0182461	Boguszyce	kolonia
2	0182366	Granówko	kolonia
3	0182410	Grzywacz	kolonia
4	0990920	Kolonia IV Chłopowo	kolonia
5	0990936	Kolonia V Chłopowo	kolonia
6	0182314	Ligwiąca	leśniczówka
7	0182320	Pluskocin	nadleśnictwo
8	0182372	Potoczna	kolonia
9	0182426	Prokolno	kolonia
10	0182337	Roszkowice	kolonia
11	0182478	Sierosławiec	kolonia
12	0182432	Smużyk	kolonia
13	0182484	Sobolewo	kolonia
14	0182343	Sowiniec	gajówka
15	0182550	Wężnik	leśniczówka
16	0182449	Wyszyna	kolonia

VI. KAPIELISKA.

6.1. Kąpieliska morskie.

Na terenie powiatu nie występują kąpieliska morskie.

6.2. Kąpieliska śródlądowe.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Choszcznie znajdują się 2 kąpieliska śródlądowe, zorganizowane które są usytuowane nad jeziorem Klukom w Choszcznie oraz w Drawnie nad jeziorem Adamowo. Do analiz pobrano łącznie 36 prób wody z kąpielisk. Woda w obu kąpieliskach spełniała wymogi sanitarne jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach. Ponadto z 36 prób zaledwie 3 nie mieściły się w kryteriach wartości zalecanych.

6.3. Stan sanitarny plaż.

Pod nadzorem znajdowały się 2 plaże miejskie, bowiem w 2007r uruchomiony został 1 obiekt tego typu w miejscowości Drawno.

- Plaża miejska w Drawnie zlokalizowana jest nad jeziorem Adamowo. Jest to kąpielisko prowizoryczne. W roku 2007 obiekt został skontrolowany dwukrotnie. Pierwsza kontrola plaży odbyła się w dniu 17.05.2007 r. Sezon kąpielowy nie został do tego czasu jeszcze rozpoczęty. Plaża była przygotowywana do otwarcia. Ratownicy nie byli jeszcze zatrudnieni. Nie stwierdzono istotnych uchybień. Druga kontrola plaży miejskiej w Drawnie odbyła się dnia 23.08.2007 r. Zapewniono kabinę typu TOI- TOI. Stwierdzono brak dokumentacji do celów sanitarno-epidemiologicznych ratowników. Są oni jednak zatrudniani sezonowo przez Urząd Gminy w Drawnie będącym zarządcą plaży miejskiej w Drawnie. Na zakończenie sezonu nie byli oni już pracownikami kąpieliska. W miesiącach czerwiec – sierpień pobrano do analizy 24 próby wody z kąpieliska. Stwierdzono jedynie obniżone nasycenie wody tlenem, a przekroczenie mikrobiologiczne mieściło się w granicach błędy pomiarowego.
- Plaża miejska w Choszcznie, ul. Promenada, 73 -200 Choszczno. Jest to kąpielisko zorganizowane. Posiada własny regulamin określający warunki korzystania z kąpeli. Obiekt przyłączony jest do miejskiej sieci kanalizacyjnej oraz zaopatrzonej jest w wodę przeznaczoną do spożycia której źródłem jest wodociąg sieciowy. Odpady gromadzone są w pojemnikach. Stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń, a ocena organoleptyczna wody nie wykazała zanieczyszczeń. Zapewnione są apteczki pierwszej pomocy. W roku 2007 przeprowadzono trzy kontrole sanitarne. Pierwsza kontrola plaży odbyła się w dniu 01.06.2007 r. Sezon kąpielowy nie został do tego czasu jeszcze rozpoczęty. Plaża była przygotowywana do otwarcia. Do tego czasu wykoszona została trawa oraz oczyszczony teren plaży. Otwarcie obiektu planowano na zakończenie roku szkolnego. Infrastruktura kąpieliska nie zmieniła się do roku ubiegłego. Przed uruchomieniem planowano sprawdzenie dna jeziora przez ekipę nurków i nie stwierdzono istotnych zagrożeń. Druga kontrola plaży miejskiej w Choszcznie odbyła się dnia 06.08.2007 r. W trakcie trwania kontroli nie udostępniono jednak dokumentacji zdrowotnej pracowników, co spowodowane zostało faktem, że osoba która odpowiedzialna była za przechowywanie tych dokumentów przebywała na urlopie wypoczynkowym. Podczas kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w dniu 22.08.2007 roku zweryfikowano dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. Badania wszystkich pracowników plaży miejskiej były aktualne, wobec czego nie wszczynano postępowania administracyjnego z urzędu. W roku 2007 pobrano 12 prób wody z kąpieliska nad jeziorem Klukom. Jakość wody nie budziła większych zastrzeżeń i odpowiadała wymaganiom wody w kąpieliskach.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ.

7.1. Domy pomocy społecznej (DPS).

Na terenie powiatu znajduje 1 Dom Pomocy Społecznej w Miejscowości Brzeziny Gmina Drawno. Stan sanitarno-techniczny obiektu ocenia się jako dobry. Zalecenia zawarte w decyzjach administracyjnych z poprzednich lat zostały w całości wykonane. W obiekcie wykonano generalny remont dostosowując wszystkie pomieszczenia i urządzenia do wymogów unijnych. Obiekt posiada własną oczyszczalnię jak i własny wodociąg. Pranie bielizny pensjonariuszy odbywa się na miejscu, segregacja odzieży jest prawidłowa.

7.2. Zakłady fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu i solaria.

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje 48 obiektów tego typu z czego w 10 to obiekty nowopowstałe. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 12 obiektach na 15 planowanych kontroli w 2007r. Stan sanitarno-techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń.

W stosunku do 1 zakładu fryzjerskiego wyegzekwowano obowiązki nałożone decyzją administracyjną w 2005r. Bieżący stan sanitarno-higieniczny obiektów oceniony został jako dobry. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne wystarczające w stosunku do zapotrzebowania. Zabiegi dezynfekcyjne przeprowadzane były prawidłowo. Postępowanie z odpadami również było prawidłowe, wszystkie zakłady mają podpisane umowy na wywóz odpadów z uprawnionymi do tego firmami. W większości zakładów stosowane są prześcieradła, podwłósniki i ręczniki jednorazowego użytku.

7.3. Baseny kąpielowe.

Nowym obiektem z tej grupy jest:

Basen Rehabilitacyjny SP ZOZ w Choszcznie, ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczno. **Basen Rehabilitacyjny SP ZOZ** – kontrola w ramach kontroli kompleksowej SP ZOZ, nie pobierano prób wody w roku 2007. Kontrolę jakości wody z basenu SP ZOZ zaplanowano na rok 2008.

Kryta pływalnia „Wodny Raj” ul. Bolesława Chrobrego 31a, 73-200 Choszczno – 1, zaplanowano – 1, wykonano - 2 (w tym jedna kontrola sprawdzająca), pobrano 143 próby wody w 28 kontrolach.

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). Na przełomie miesięcy czerwiec i lipiec planowana była przerwa technologiczna polegająca na wymianie wody oraz dezynfekcji niecek, jednakże została ona przyspieszona ze względu na mikrobiologiczne zanieczyszczenie wody. W ciągu roku 2007 pobrano 143 próby wody do analizy. W ciągu roku dochodziło również do pojedynczych przekroczeń jednak badanie powtórkowe wykluczały obecność zanieczyszczenia. Przeprowadzono jedną kontrolę stanu sanitarno-technicznego w dniu 17.08.2007 roku nr HK-74/07. Teren wokół pływalni czysty, zadbane oraz utwardzony z wyznaczonym miejscem na parking dla klientów. Sposób pozbywania odpadów nie budzi zastrzeżeń – zachowana jest segregacja odpadów. W dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym utrzymane są zarówno hala pływalni jak i sanitariaty (toalety, natryski, przebieralnie oraz suszarnie). W trakcie trwania kontroli nie udostępniono jednak dokumentacji zdrowotnej pracowników, co spowodowane zostało faktem, że osoba która odpowiedzialna była za przechowywanie tych dokumentów przebywała na urlopie wypoczynkowym. Podczas kontroli sprawdzającej nr HK-77/07 przeprowadzonej w dniu 23.08.2007 roku zweryfikowano dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. Badania wszystkich pracowników pływalni były aktualne, wobec czego nie wszczęto postępowania.

7.4. Dworce autobusowe.

Nie przeprowadzono kontroli obiektu PKS w Choszcznie.

7.5. Dworce i stacje kolejowe.

Kontrolę dworca kolejowego w Choszcznie przeprowadzono w dniu 17.04.2007 r. Obiekt jest pod zarządem Rejonu Administrowania i Utrzymania Nieruchomości w Stargardzie Szczecińskim. W skład obiektu wchodzi kasy biletowe, kasa towarowa, hol, pomieszczenie służbowe oraz kiosk spożywczy. Dworzec zaopatrzonej jest w wodę

przeznaczoną do spożycia z wodociągu sieciowego. Zapewniona została dla podróżnych kabina TOI-TOI. Budynek toalety stałej przekazany został aktem notarialnym na rzecz Gminy Choszczno. Stan sanitarno-porządkowy dworca oceniono na dostateczny. Za utrzymanie czystości i porządku odpowiedzialna jest firma Spółka „POMORZE”. Stan techniczny budynku oceniony został jako zły. Oddział Gospodarowania Nieruchomościami PKP w Szczecinie wystąpił do PKP Centrala w Warszawie o wyrażenie zgody na wykonanie prac remontowych budynku dworca w Choszcznie. Teren wokół obiektu utrzymany jest czysto z wyznaczonym miejscem dla osób palących. Zarząd Rejonu Administrowania i Utrzymania Nieruchomości w Stargardzie Szczecińskim nie zatrudnia osób pracujących na terenie dworca.

7.6. Przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej.

Na terenie powiatu nie są zlokalizowane żadne przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej. Znajdują się tylko zatoki przeznaczone do zatrzymywania się autobusów.

7.7. Parkingi.

Na terenie powiatu brak jest typowych parkingów. Są tylko wyznaczone miejsca postoju.

7.8. Przejścia graniczne-baza promowa i port lotniczy.

Na terenie powiatu nie ma przejść granicznych ani portów lotniczych.

7.9. Stan sanitarny środków transportu publicznego.

Na terenie powiatu w 2007r nie kontrolowano środków transportu albowiem nie ma stałej bazy postoju środków transportu publicznego.

VIII. STAN UTRZYMANIA CZYSTOŚCI W MIEJSCOWOŚCIACH

8.1. Ogólny stan sanitarno-porządkowy miejscowości.

CHOSZCZNO - Ogólnie stan sanitarny miasta ocenia się na dostateczny. Place i ulice oraz skwery porządkowane na bieżąco. Wzdłuż głównej ulicy miasta są klomby z posadzonymi kwiatami i krzewami.

Nieczystości stałe gromadzone są w pojemnikach blaszanych typu kontenerowego (przy dużych blokach) lub w pojemnikach blaszanych 110 l ustawionych w betonowych zasiekach przy mniejszych budynkach. Zapewniono na terenie miasta pojemniki do segregacji odpadów (opakowania plastikowe, odzież). Wywożenie nieczystości stałych odbywa się na wysypisko śmieci k/Stradzewa.

RE CZ - miasto utrzymane czysto. Gromadzenie i usuwanie nieczystości stałych nie budzi zastrzeżeń.

DRAWNO - Stan sanitarny miasta, tras i miejscowości przy trasach turystycznych nie budzi zastrzeżeń. Miasto utrzymane jest czysto. Place, skwery, ulice sprzątane są na bieżąco. Klomby z kwiatami zadbane. Nieczystości stałe są gromadzone w kontenerach i koszach. Ilość koszy na terenie miasta jest wystarczająca. Kosze opróżniane na bieżąco. Nawierzchnia niektórych ulic, zwłaszcza osiedlowych jest w złym stanie technicznym.

PEŁCZYCE - miasto utrzymane czysto. Gromadzenie i usuwanie nieczystości stałych odbywa się prawidłowo. Nawierzchnia ulic i chodników w dobrym stanie technicznym. Ogólnie stan sanitarno-porządkowy ocenia się jako dostateczny.

8.2. Gospodarka odpadami komunalnymi.

We wszystkich miejscowościach ustawione są kosze na śmieci opróżniane na bieżąco oraz kontenery. Dodatkowo prowadzona jest segregacja odpadów w specjalnie do tego dostosowanych kontenerach. Kontenery i kosze opróżniane są na bieżąco.

8.2.1. Gospodarka odpadami stałymi.

Gospodarka odpadami stałymi w 2007r nie uległa zmianie w porównaniu do lat ubiegłych. Na terenie powiatu znajdują się wysypiska odpadów stałych w miejscowości Straszewo dla gminy Choszczno oraz w miejscowości Pławienko dla gminy Bierzwnik. Z pozostałych gmin odpady wywożone są poza teren powiatu.

8.2.2. Gospodarka ściekowa.

Gospodarka odpadami płynnymi w 2007r nie uległa zmianie w porównaniu do lat poprzednich. Niektóre oczyszczalnie zostały tylko rozbudowane.

Tabela Nr XVII. Gospodarka odpadami płynnymi na terenie powiatu choszczeńskiego.

Miejscowość	Użytkownik	Typ	Przepustowość QŚR/D	Ważność operatu wodnoprawnego	Odbiornik
Gmina Bierzwnik					
Bierzwnik	Nadleśnictwo Bierzwnik	Mech.-biol.	36	31.05.2012r.	Rzeka Kaczynka
Miasto i Gmina Choszczno					
Choszczno	PGK Choszczno Gmina Choszczno	Mech.-biol.	5160	22.11.2004r.	Rzeka Stobnica
Miasto i Gmina Drawno					
Drawno	KZU Sp.z o.o.	Mech.-biol.	500	07.12.2004r.	Rzeka Drawa
Chomętowo	Spółdzielnia Mieszkaniowa	Mech.-biol.	45	31.08.2006r.	Jezioro Dominikowo
Niemieńsko	Urząd Miejski	Mech.-biol.	26	30.12.2012r.	Rzeka Słupica
Rogoźnica	DPN	korzeniowa	1,68	31.03.2006r.	Rzeka Drawa
Gmina Krzęcin					
Granowo	S.M.Miełęczin	MU-100	46	31.12.2013r.	Rzeka Mała Ina
Przybysław	S.M.Miełęczin	MB	20	31.12.2012r.	Rzeka Mała Ina
Miełęczin	S.M.Miełęczin	MB	35	31.12.2012r.	Rzeka Mała Ina
Rakowo	S.M.Miełęczin	MB	25	31.12.2013r.	Kanał Objezierze

Miasto i Gmina Pełczyce					
Pełczyce	ZGKiM	MB	454	30.09.2004r.	Kanał Lubiana, Mała Ina
Płotno	S.M."Lubiana"	MB	44,0	31.12.2005r.	Rów.Mel., Kanał Lubiana, Mała Ina
Lubiana	S.M."Lubiana"	MB	44	31.12.2005r.	Rów.Mel. Mała Ina
Boguszyny	S.M."Lubiana"	MB	87	08.12.2004r.	Rów.Mel. Kanał Lubiana, Mała Ina
Nadarzyn	S.M."Lubiana"	MB	54	31.12.2005r.	Rów.Mel., Mała Ina
Bukwica	S.M."Lubiana"	MB	20	31.12.2004r.	Rów.Mel., Mała Ina
Przekolno	ZGKiM	MB	30	15.08.2012r.	Kanał Sobieradz, Mała Ina
Jagów	S.M."Polanin" Pełczyce	MB	13	31.12.2004r.	Lokalny nieużytek
Niesporowice	ZGKiM	Osadnik Imhoffa	24,0	Brak	Jezioro Sitno
Miasto i Gmina Recz					
Recz	Gmina Recz ZGKiM Recz	Mech.-biol.	1150	22.11.2004r.	Rzeka Ina
Lubieniów	S.M."Ina" Grabowiec	Mech.-biol.	147	07.06.2008r.	Rów Mel.
Rybaki	S.M."Ina" Grabowiec	Mech.-biol.	43	07.06.2008r.	Rzeka Ina

(Dane uzyskane z Wydziału Ochrony Środowiska Starostwa Powiatowego.)

8.3. Ustępy publiczne.

Jedynym obiektem tego typu jest ustęp publiczny w Reczu, ul. Śródkowa 7, 73-210 Recz. Jest nowo otwartym obiektem. W miesiącu styczniu w 2007 roku odbył się odbiór sanitarny obiektu. W wyniku kontroli nie stwierdzono istotnych uchybień w zakresie stanu sanitarnego. Ogólnie obiekt utrzymany jest w czystości i porządku.

IX. PRZEBIEG SEZONU TURYSTYCZNEGO I STAN SANITARNY BAZY NOCLEGOWEJ.

9.1. Wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2007 roku na terenie woj. zachodniopomorskiego funkcjonowało – 17 placówek wypoczynku dla dzieci i młodzieży (w 2006r –15, w 2005r. – 18).

Ocenie poddano 100 % z nich w tym:

- 12 placówek wypoczynku letniego w których wakacje spędziło 697 uczestników (580 dzieci i młodzieży w 2006 r.) i w 2005 r. 804 dzieci i młodzieży);
- 5 placówek wypoczynku zimowego - ferie spędziło w nich – 950 dzieci i młodzieży (62 dzieci i młodzieży w 2006 i w 2005 r. 1546 dzieci i młodzieży);
- wszyscy organizatorzy dopełnili obowiązek zakwalifikowania swoich obiektów dla potrzeb akcji letniej przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

W wyniku prowadzonego nadzoru nie stwierdzono placówek funkcjonujących bez uzyskania zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie.

W 1 obiekcie ze względu na stwierdzone uchybienia stanu sanitarno-technicznego wystawiono decyzję administracyjną nakładającą następujące obowiązki:

- zapewnienia dostatecznej ilości sprzętu wyposażeniowego w pokojach zajmowanych przez dzieci i młodzież (szaf, szafek, wieszaków itp.), placówki te na etapie kwalifikacji posiadały prawidłowe wyposażenie;
- zaopatrzenia boiska oraz miejsc wyznaczonych do uprawiania ćwiczeń fizycznych, gier i zabaw w tablice informacyjne określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego;
- zapewnienia zgodnie z wymogami powierzchni przypadającej na jednego uczestnika wypoczynku (na etapie kwalifikacji w pomieszczeniach były łóżka jednoosobowe, podczas kontroli stwierdzono iż wstawiono łóżka piętrowe).

W 2007r nie odnotowano pism dotyczących nieprawidłowych warunków sanitarno – higienicznych w placówkach wypoczynku letniego dla dzieci i młodzieży.

9.2. Baza noclegowa.

Na terenie powiatu choszczeńskiego całorocznie funkcjonują 2 hotele. Obiekty nie są skategoryzowane. W 2007r otwarto Ośrodek Sportowo-Wypoczynkowy w Choszcznie. Stan sanitarno-techniczny obiektów hotelowych nie budził zastrzeżeń. Bieżący stan sanitarny również oceniono jako dobry. Sposób postępowania z bielizną jest prawidłowy. Bielizna jest prana poza obiektami w pralniach zewnętrznych. W obiektach znajdują się wydzielone pomieszczenia osobno do bielizny czystej i brudnej. W obiekcie nie jest prowadzona dezynfekcja kołder, poduszek i materaców. Obiekty te zaopatrzone są w wodę z wodociągu miejskiego w Choszcznie. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. 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.

Kemping „Stanica Wodna” – Zbigniew Zębala ul. Kolejowa 9, 73-220 Drawno jest obiektem czynnym sezonowo ,nie skategoryzowanym. Obiekt został skontrolowany w dniu 05.06.2007r. Na terenie obiektu znajdują się domki kempingowe oraz w miejsca na ustawianie przyczep samochodowych i namiotów. Na terenie obiektu funkcjonuje baza żywieniowa (stołówka oraz sklepik-bufet). Stan sanitarno-techniczny domków noclegowych ocenia się jako dostateczny. Bielizna prana jest poza obiektem przez firmę zewnętrzną. Węzły higieniczno-sanitarne usytuowane są w odrębnym budynku, ich stan sanitarno-techniczny jak higieniczny ocenia się jako dostateczny. Sposób usuwania nieczystości zarówno stałych jak i płynnych nie budzi zastrzeżeń. Przy obiekcie działa przystań kajakowa.

Ośrodek Wypoczynkowy „Polskiej Żeglugi Morskiej” w Drawnie. Obiekt jest czynny sezonowo. Obiekt położony jest w lesie nad jeziorem. Teren jest ogrodzony, oświetlony,

posiada całodobowy dozór, punkt pierwszej pomocy oraz wyodrębniony parking dla samochodów. W 2007 roku w obiekcie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Pierwsza kontrola odbyła się w dniu 05.06.2007 r. Stan sanitarno-techniczny oraz sanitarno-porządkowy tego obiektu ocenia się jako dobry z istotną poprawą w porównaniu do roku ubiegłego. Wymieniono umeblowanie na nowe, zakupiono nową pościel oraz dobudowano nowe domki. Uporzędkowano ostatecznie magazyn bielizny brudnej i czystej oraz magazyn na sprzęt porządkowy i środki czystościowe. W trakcie kontroli stwierdzono brak książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych osoby odpowiedzialnej za utrzymanie czystości, umowy na odbiór odpadów komunalnych oraz umowy na wykonywanie usług pralniczych. W dniu 29.08.2007 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą obiektu. Przedłożono brakujące dokumenty oraz sporządzono protokół. Obiekt wyposażony jest we własne ujęcie wody. Jakość wody nie odpowiada wymaganiom dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ze względu na przekroczenia parametrów żelaza i manganu. Wydano decyzję administracyjną nakładającą obowiązek poprawy jakości wody.

Pole biwakowe „LARGET” w Dominikowie jest też obiektem sezonowym. Teren pola biwakowego utrzymany czysto. Wyposażony w sanitariaty (toalety, natryski) których stan sanitarno-techniczny był dobry. Są one przyłączone do zbiornika bezodpływowego. Odpady stałe gromadzone są w pojemnikach ustawionych na utwardzonym podłożu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki odpadami stałymi. Pracownicy zatrudnieni w obiekcie posiadają aktualne badania lekarskie i zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. W obiekcie przeprowadzono w 2007r 2 kontrole sanitarne, które nie wykazały uchybień.

Gospodarstwo Agroturystyczne „RANCHO RODEO” w Zatomiu. Obiekt utrzymany czysto. Zaopatrzenie w wodę z urządzenia wodociągowego publicznego w miejscowości Zatom. Ścieki odprowadzane do sieci kanalizacyjnej. Obiekt świadczy zarówno usługi noclegowe jak również rekreacyjne. Otrzymanie obiektu utrzymane czysto. Postępowanie z opadami stałymi prawidłowe.

X. PRZEWÓZ ZWŁOK I EKSHUMACJE.

10.1. Ocena zagrożenia sanitarnego, prawidłowość postępowania przy przewozie zwłok i ekshumacjach.

W roku 2007 rozpatrzono 76 wniosków o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich. 34 wnioski wiązały się z transportem szczątków po drogach publicznych. Wydano łącznie 75 decyzji administracyjnych zezwalających na ekshumację. Ekshumacje były wykonywane przez uprawnione firmy. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie nadzorowali każdą ekshumację. Nie przeprowadzono 1 ekshumacji z powodu zgłoszenia pisemnego sprzeciwu przez jedną z osób będących stroną w sprawie. W 2007 roku nie wpłynęło żadne pismo a tym samym nie wdawano decyzji administracyjnych na transport zwłok ludzkich. Wydano 3 postanowienia na sprowadzenie zwłok z zagranicy.

XI. SZKOŁY I INNE PLACÓWKI OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZE ORAZ WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY.

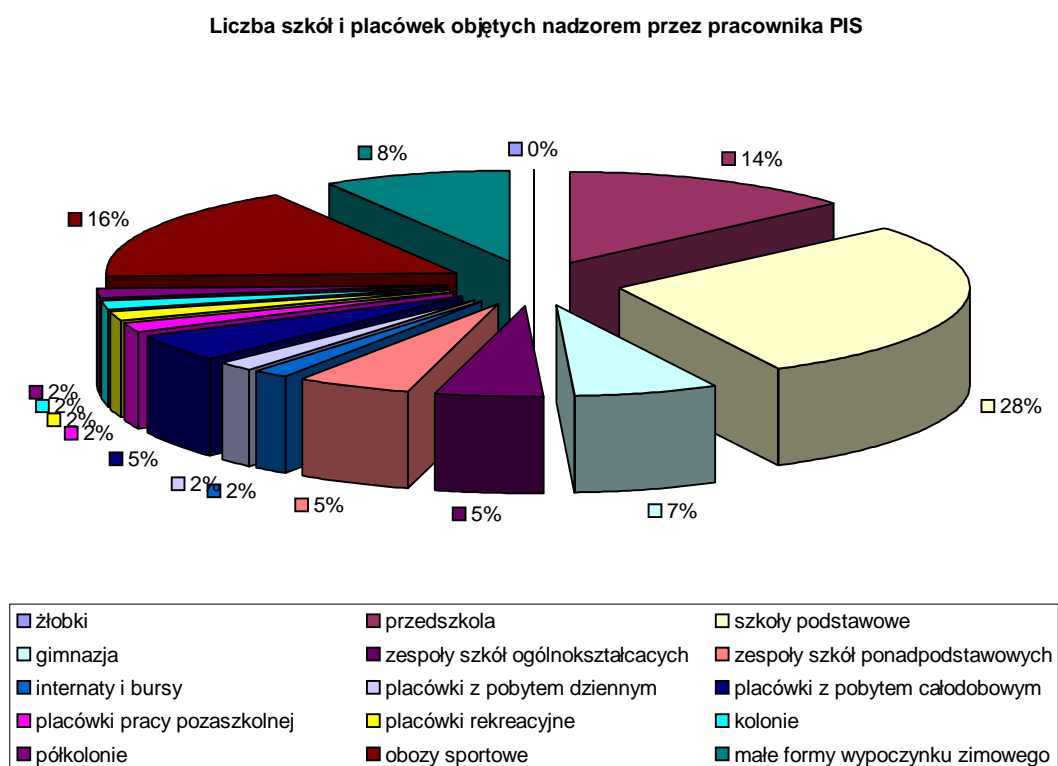
Szkoły i inne placówki oświatowo – wychowawcze oraz wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2007 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach, placówkach oświatowo – wychowawczych oraz wypoczynku obejmowała nadzorem – 78 placówki w liczbie tej:

- 0 żłobków;
- 8 przedszkoli (w stosunku do roku 2005 i 2006 zlikwidowano/powstały – 0);
- 27 szkół wszystkich typów, w tym:
 - 17 szkół podstawowych;
 - 4 gimnazja;
 - 3 zespoły szkół ogólnokształcących – w których funkcjonują 3 gimnazja i 3 szkoły Podstawowe;
 - 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych – w których funkcjonują : 3 Licea Ogólnokształcące, 2 Licea Profilowane, 1 Technikum Handlowe, 1 Technikum Ekonomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne, 1 Technikum Samochodowe, 1 Technikum Informatyczne, 3 Zasadnicze Szkoły Zawodowe, 2 Warsztaty Szkolne . W 2007 – zlikwidowano –1 placówkę (Szkołę Podstawową.) (zlikwidowano w 2005 - 0 , zlikwidowano w 2006 – 0);
- 0 samodzielnych warsztatów i centrów szkolenia zawodowego (zlikwidowano/powstały);
- 0 domów dziecka ;
- 1 internat ;
- 0 domów studenckich;
- 1 placówka z pobytem dziennym ;
- 3 placówki z pobytem całodobowym ;
- 0 placówek z pobytem dziennym i całodobowym ;
- 1 placówka pracy pozaszkolnej ;
- 1 placówka rekreacyjna;

- 0 szkół wyższych ;
- 1 kolonię;
- 10 obozów sportowych;
- 1 półkolonię;
- 5 małych form wypoczynku zimowego;

Rycina Nr 1. Procentowy udział rodzaju placówek objętych nadzorem na terenie powiatu choszczeńskiego.



Z pobytu i nauki w szkołach oraz placówkach oświatowo – wychowawczych korzystało łącznie - 9001 dzieci i młodzieży , z wypoczynku zimowego i letniego – 1647 dzieci i młodzieży.

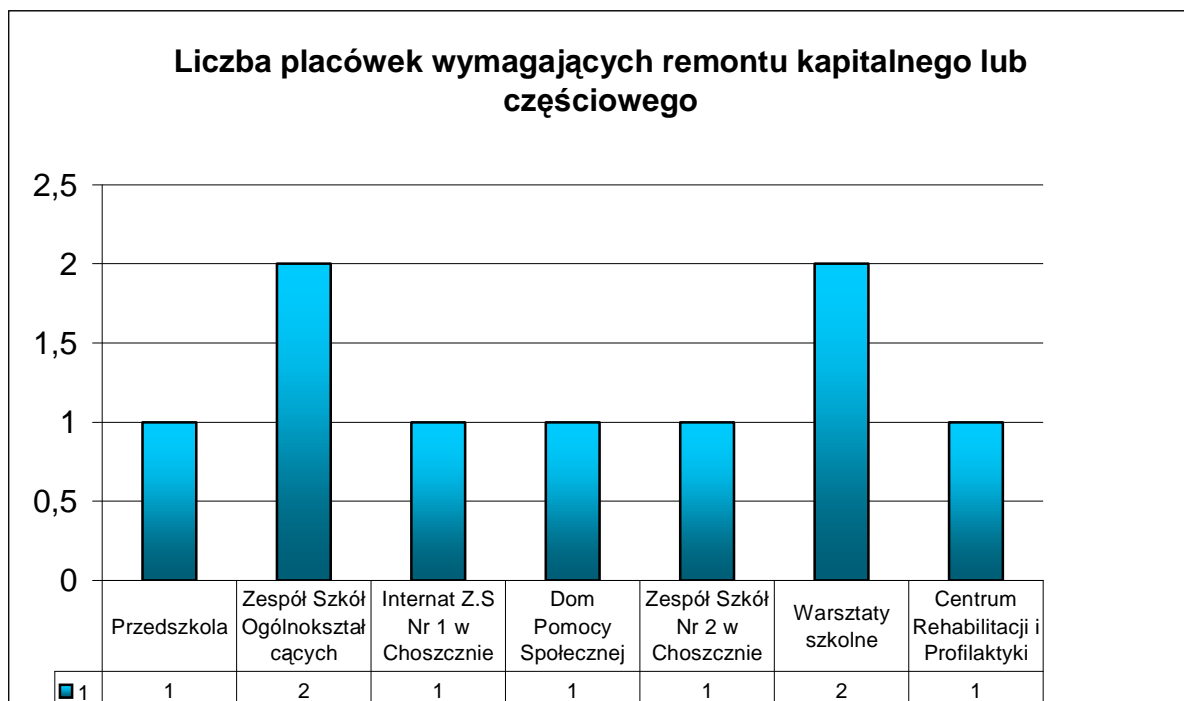
Na terenie powiatu/gminy funkcjonowało – 17 placówek wypoczynku letniego i zimowego. Wypoczywało w nich łącznie – 1647 dzieci i młodzieży.

11.1. Warunki sanitarno – techniczne.

Ocenie pod względem technicznym i sanitarnym poddano 66 placówek stałych co stanowiło 100% zewidencjonowanych placówek oraz 17 placówek sezonowych co również stanowiło 100% placówek zewidencjonowanych w PSSE w Choszczynie.

Zły stan techniczny stwierdzono w: 1 Przedszkolu, w 2 Zespołach Szkół Ogólnokształcących, w Internacie Zespołu Szkół Nr1, w Domu Pomocy Społecznej, w Zespole Szkół Nr 2 , w 2 warsztatach szkolnych Zespołu Szkół Nr 1 i Nr 2 w Choszczynie, w Centrum Rehabilitacji i Profilaktyki Zdrowotnej w Krzyńkach należące do Fundacji na Rzecz Dzieci Zagłębia Miedziowego w Legnicy, stanowi to 13.7 % ogółu skontrolowanych placówek stałych.

Rycina Nr 2. Liczba placówek wymagająca kapitalnego remontu.



W stosunku do wymienionych placówek prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące :

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno- technicznego podłogi w ciągu komunikacyjnym w Przedszkolu w Bierzwniku,

- uzupełnienie płytek ściennych i podłogowych w WC dla dziewcząt i chłopców w Zespole Szkół w Pełczycach,
- zlikwidowanie zacieków na ścianach i sufitach w WC w Zespole Szkół w Pełczycach.
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu ścian i sufitów pomieszczeniach do nauki w Zespole Szkół w Pełczycach,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu podłóg w pomieszczeniach w Zespole Szkół w Pełczycach,
- zapewnić możliwość korzystania z wody bieżącej zimnej i ciepłej oraz wykonać podłogę gładką , trwałą i zmywalną w gabinecie pielęgniarskim w Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach ,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu drzwi w pomieszczeniach w Zespole Szkół w Pełczycach,
- zapewnić bezpieczne i higieniczne warunki nauki oraz przedłożyć w siedzibie PIS w Choszczynie aktualne wyniki pomiarów czynników szkodliwych w kuźni warsztatowej i spawalni warsztatowej w warsztatach szkolnych Z.S. Nr 2 w Choszczynie .

Postępowanie administracyjne rozpoczęte w latach ubiegłych :

- 1.Zespół Szkół Nr 1 w Choszczynie, ul. Bol. Chrobrego 31 A – doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego ściany i sufit w dużej Sali gimnastycznej , przy małej sali gimnastycznej doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego WC dla młodzieży , zapewnić ochronę przed nadmiernym nasłonecznieniem izb lekcyjnych.
- 2.Internat Z.S. Nr 1 w Choszczynie, ul. Bol. Chrobrego 27 – doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego stolarkę okienną i drzwiową w pomieszczeniach sypialnych.
- 3.Warsztaty Z.S. Nr 1 w Choszczynie z siedzibą w Raduniu – zorganizować stanowiska nauki z monitorami ekranowymi zgodnie z określonymi wymaganiami.
- 4.Warsztaty Z.S. Nr 2 w Choszczynie – zapewnić zgodne z PN oświetlenie w pomieszczeniach do zajęć.
- 5.Specjalny Ośrodek Szkolno- Wychowawczy w Niemieńsku – doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego ściany i sufit klatki schodowej, doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego wykładzinę podłogową w izbach lekcyjnych , w sypialniach dla dzieci w internacie.
- 6.Gimnazjum w Choszczynie – doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego stolarkę okienną w pomieszczeniach budynku C.
- 7.Szkoła Podstawowa w Reczu – zapewnić możliwość naturalnego wietrzenia ciągów komunikacyjnych .
- 8.Szkoła Podstawowa w Drawnie - doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego parkiet w ciągu komunikacyjnym .
- 9.Szkoła Podstawowa w Chłopowie – zapewnić zgodne z PN oświetlenie ciągów komunikacyjnych .
- 10.Szkoła Podstawowa w Zamęcie - doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego stolarkę okienną w pomieszczeniach do nauki.
- 11.Szkoła Podstawowa Nr 1 w Choszczynie - doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego ściany w ciągu komunikacyjnym przy szatni oraz stolarkę okienną w szatni dla dzieci.
- 12.Centrum Rehabilitacji i Profilaktyki Zdrowotnej w Krzynkach -właściciel Fundacja na Rzecz Dzieci z Zagłębia Miedziowego w Legnicy– zapewnić właściwy stan sanitarno- techniczny terenu wokół Centrum .

Poprawę uzyskano w 2007r. w 6 placówkach.

1. Zespół Szkół w Pełczycach ,ul. Kościelna 3 , 73- 260 Pełczyce- doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego: stopnie schodów klatki schodowej prowadzącej do gabinetu komputerowego, wykładzinę podłogową w holu przy gabinecie komputerowym, ściany i sufit klatki schodowej i holu przy gabinecie komputerowym .
2. Zespole Szkół w Krzęcinie – wymieniono oświetlenie w pomieszczeniach do nauki.
3. Zespół Szkół nr 2 w Choszczynie – Zlikwidowano zacieki i doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego ściany i sufity w pomieszczeniach szkoły, doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego stolarkę okienną w pomieszczeniach do nauki.
4. Warsztaty szkolne z siedzibą w Raduniu , Zespołu Szkół nr 1 w Choszczynie - doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego posadzkę w dziale napraw.
5. Warsztaty szkolne Zespołu Szkół nr 2 w Choszczynie - dokonano modernizacji ogrzewania poprzez wymianę pieca centralnego ogrzewania na taki, który spełnia wszystkie kryteria bezpieczeństwa , w tym też warsztacie szkolnym dokonano częściowej wymiany oświetlenia sztucznego .
6. Internat Z. S. Nr 1 w Choszczynie - doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego – ściany i sufit wejścia głównego do internatu, w korytarzu na parterze cz. A, drzwi wejściowe do internatu, zapewniono ochronę przed nadmiernym nasłonecznieniem w pokojach mieszkalnych.

Wszystkie skontrolowane szkoły i placówki zapewniały prawidłowy stan czystości i porządku. Systematycznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny. Na terenie powiatu wszystkie szkoły i placówki są podłączone do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Zdecydowana większość szkół i placówek zapewnia pomieszczenia jak i urządzenia sanitarne na każdej kondygnacji, wentylowane, osobne dla dziewcząt i chłopców, utrzymane w czystości. Pomimo widocznej poprawy na terenie powiatu funkcjonują nadal placówki nie zapewniające dzieciom i młodzieży komfortu przy załatwianiu podstawowych potrzeb higienicznych:

- brak ciepłej wody stwierdzono w 2 placówkach;
- brak ręczników do rąk stwierdzono w 24 placówkach, w 1 placówce zapewniono możliwość wytarcia rąk w ręcznik jednorazowy (Gimnazjum w Bierzwniku), w 1 placówce zapewniono suszarkę do suszenia rąk - (Szkoła Podstawowa w Lubieniowie);
- papier toaletowy stwierdzono we wszystkich placówkach .

Poprawę stwierdzono w 2 placówkach.

Ponadnormatywną liczbę uczniów na urządzenie ustępowe nie stwierdzono w żadnej placówce.

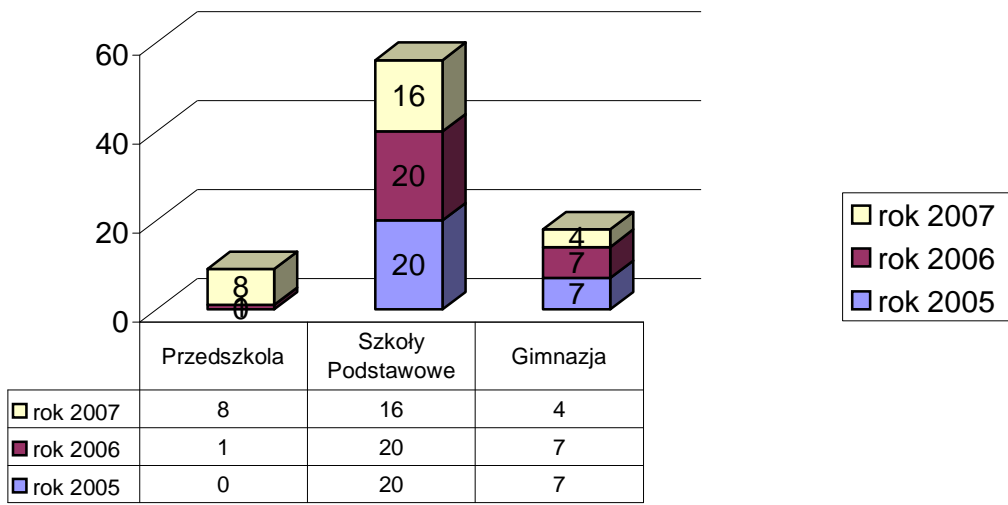
11.2. Warunki zdrowotne:

11.2.1. Ocena mebli szkolnych i przedszkolnych

Zapewnienie dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w obiektach edukacyjnych zobowiązuje dyrektorów do nabywania i stosowania w nich wyrobów posiadających aktualne certyfikaty zgodności. Sytuację w placówkach na terenie powiatu w porównaniu do roku 2005 , 2006 i 2007 przedstawia tabela.

Rycina Nr 3. Skontrolowane placówki pod względem dostosowania mebli szkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży.

Skontrolowane placówki w zakresie dostosowania ławek i krzesełek do wzrostu dzieci i młodzieży



Najczęstszymi nieprawidłowościami dot. mebli i sprzętu jest brak certyfikatów .Sukcesywnie jednak dyrektorzy szkół i placówek wymieniają meble na nowe .Stan posiadanych przez szkoły i placówki mebli i sprzętu z roku na rok ulega poprawie , meble są oznakowane i zestawione prawidłowo. Placówki , w których podczas kontroli stwierdzono niedostosowanie ławek i krzesełek do wzrostu:

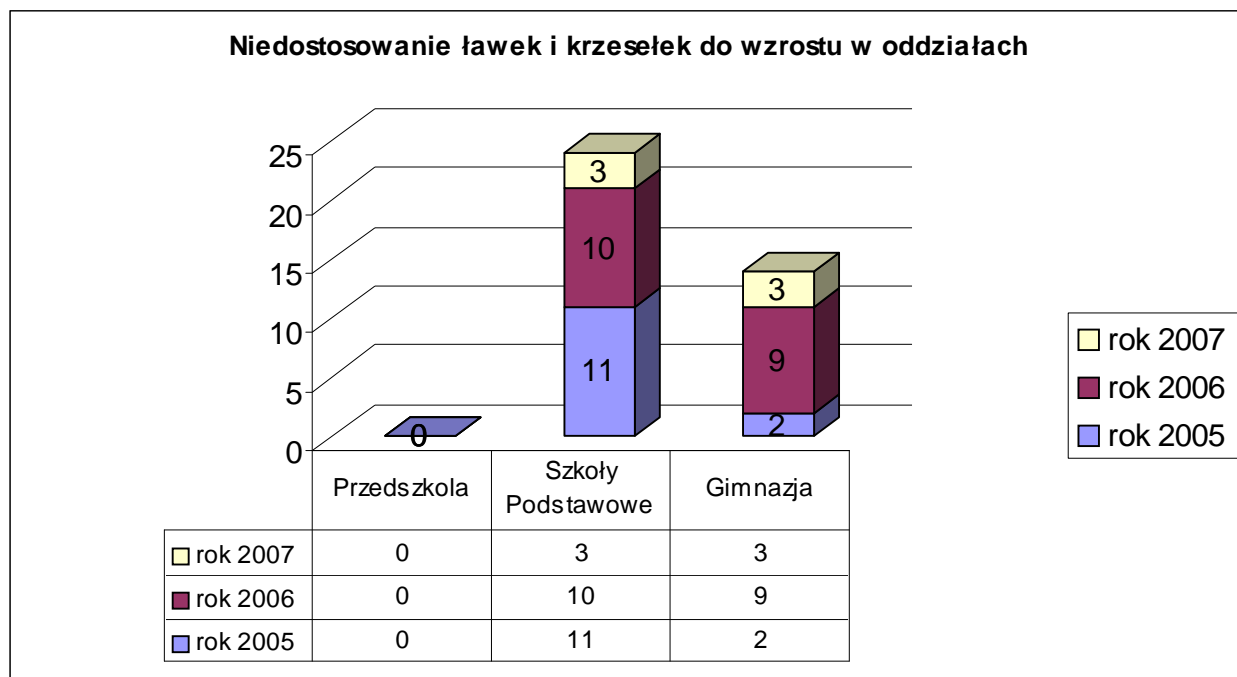
Szkoła Podstawowa w: Nr 3 w Choszcznie, Reczu, Będargowie, Chrapowie, Sławęcinie;

Gimnazjum w : Bierzwniku, Choszcznie, Drawnie;

Zespół Szkół w : Krzęcinie, Lubianie, Pełczycach.

Decyzji administracyjnych na dostosowanie ławek i krzesełek do wzrostu dzieci i młodzieży nie wystawiano . Wyznaczano terminy do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli usterek . Przeprowadzone ponowne kontrole wykazały poprawę w tym zakresie w: Gimnazjum w Drawnie , Choszcznie , Szkole Podstawowej Nr 3 w Choszcznie , Będargowie, Sławęcinie , Zespole Szkół w Lubianie, Pełczycach i Krzęcinie .

Rycina Nr 4. Wykaz niedostosowanych mebli do wzrostu dzieci i młodzieży.



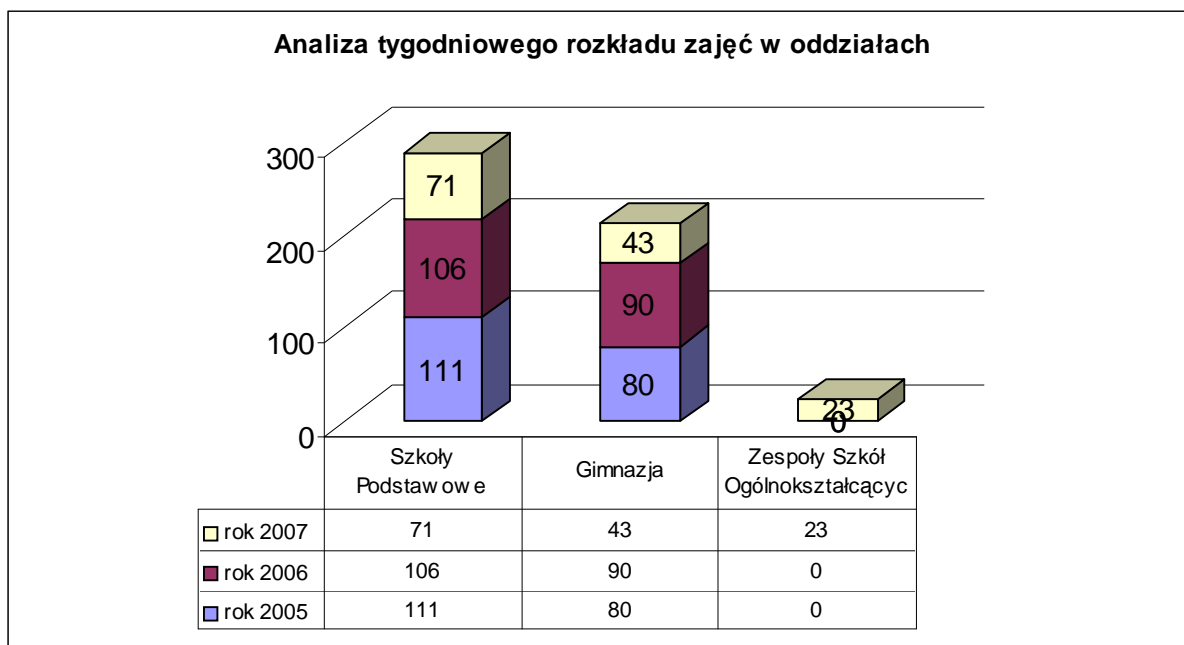
11.2.2. Ocena tygodniowych rozkładów lecyjnych.

Oceniono organizację nauczania w 23 szkołach wszystkich typów , co stanowi 100% ogółu placówek .Oceny dokonano w 137 oddziałach.

Niezgodność tygodniowego rozkładu lekcji z zasadami higieny stwierdzono :

- w 21 placówkach (91 % ogółu placówek) w 89 zbadanych oddziałach szkół wszystkich typów (65 % ogółu placówek);
- sytuacja przedstawia się następująco: szkoły podstawowe – w 94 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji , gimnazja : w 75 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji ,zespoły szkół :w 100 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji. Z powyższego wynika iż najgorzej przedstawia się sytuacja w Zespołach Szkół w skład których wchodzi Gimnazja i Szkoły Podstawowe.

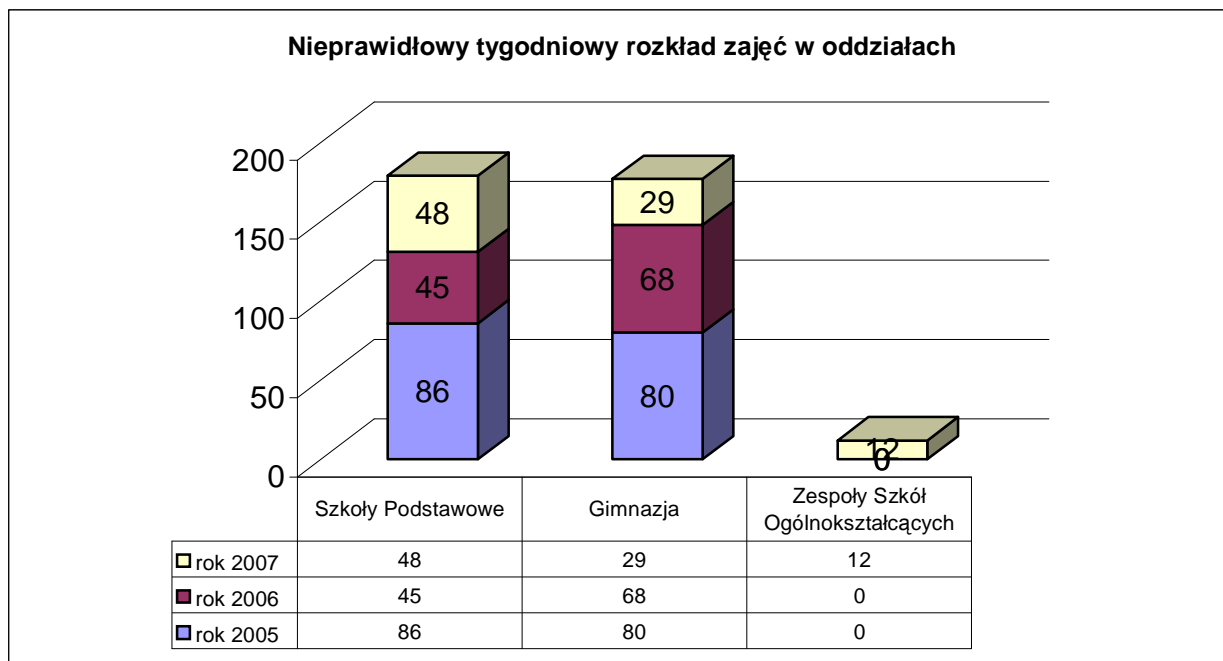
Rycina Nr 5. Analiza tygodniowego rozkładu zajęć.



Niezgodności dotyczyły głównie ;

- przekroczenie dopuszczalnej liczby godzin o jedną godzinę lekcyjną , w poszczególnych dniach na przestrzeni tygodnia;
- nieuwzględnienie zajęć z elementami ruchu w dniu w którym występuje maksymalna liczba godzin;
- nieuwzględnienie w każdym dniu zajęć z elementami ruchu.

Rycina Nr 6. Nieprawidłowy tygodniowy rozkład zajęć w oddziałach.



Jako przyczyny występujących nieprawidłowości dyrektorzy szkół podają:

- politykę oszczędnościową gmin zakładającą likwidację małych placówek ze względu na trudności w ich utrzymaniu (jeden autobus dowozi dzieci z kilku miejscowości);
- dostosowanie do warunków lokalowych w placówce;
- dostosowanie do rozkładu PKS godzin zajęć szkolnych (w niektórych placówkach większość dzieci dojeżdża);
- ciągłe dokształcanie personelu pedagogicznego (zajęcia odbywają się poza miejscem zamieszkania od piątku);
- praca nauczycieli w 2 lub 3 placówkach po parę godzin lekcyjnych(j. angielski, muzyka).

11.2.3. Oświetlenie i mikroklimat.

Pomiarów oświetlenia dokonano w 1 Zespole Szkół w 8 pomieszczeniach do nauki.

Niezgodność oświetlenia z PN stwierdzono w 8 pomieszczeniach.

Decyzją administracyjną nałożono obowiązek zapewnienia właściwego oświetlenia w pomieszczeniach do nauki. Decyzja została w całości w 2007 roku wykonana. W pomieszczeniach do nauki wymieniono oświetlenie na nowe i dołożono dodatkowe punkty świetlne.

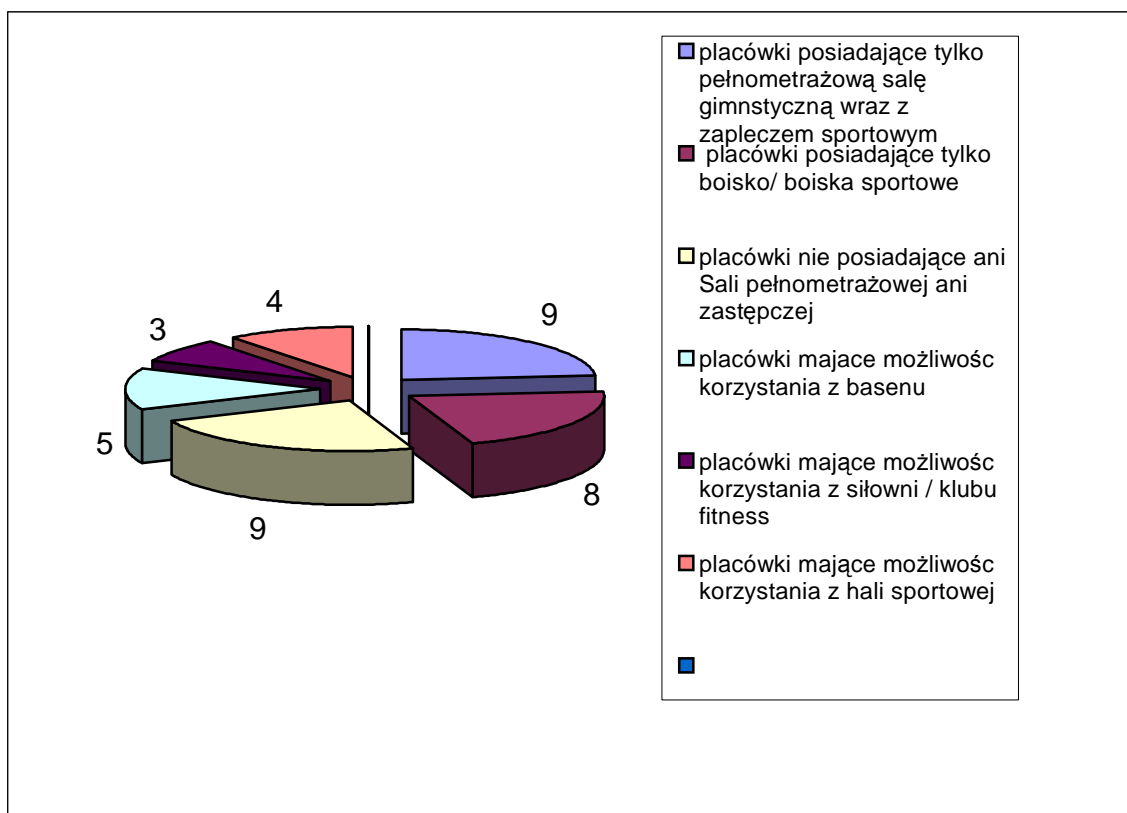
W okresie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 54 pomieszczeniach do nauki w 16 placówkach. Nieprawidłowej temperatury w pomieszczeniach nie stwierdzono.

11.2.4. Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego i wyposażenie w sprzęt sportowy.

Aktualny stan posiadanej infrastruktury szkół do realizacji zajęć z wychowania fizycznego na terenie gminy/powiatu jest bardzo zróżnicowany i niedostateczny:

- 9 szkół wszystkich typów posiada jedynie - pełnometrażową salę gimnastyczną wraz z pomieszczeniami pomocniczymi (sanitariaty, natryskownie, rozbieralnie, przechowalnie sprzętu sportowego i gimnastycznego oddzielnie dla dziewcząt i chłopców);
- 8 szkół posiada jedynie boisko lub boiska sportowe;
- 9 szkół nie posiada na terenie swoich obiektów pełnometrażowej sali gimnastycznej ani zastępczej;
- w skład 17 placówek szkolnych wchodzi w różnej konfiguracji co najmniej 2 ewentualności z wymienionych: sala gimnastyczna, sala zastępcza, boisko, hala sportowa, basen.

Rycina Nr 7. Wykaz placówek posiadających infrastrukturę sportową.



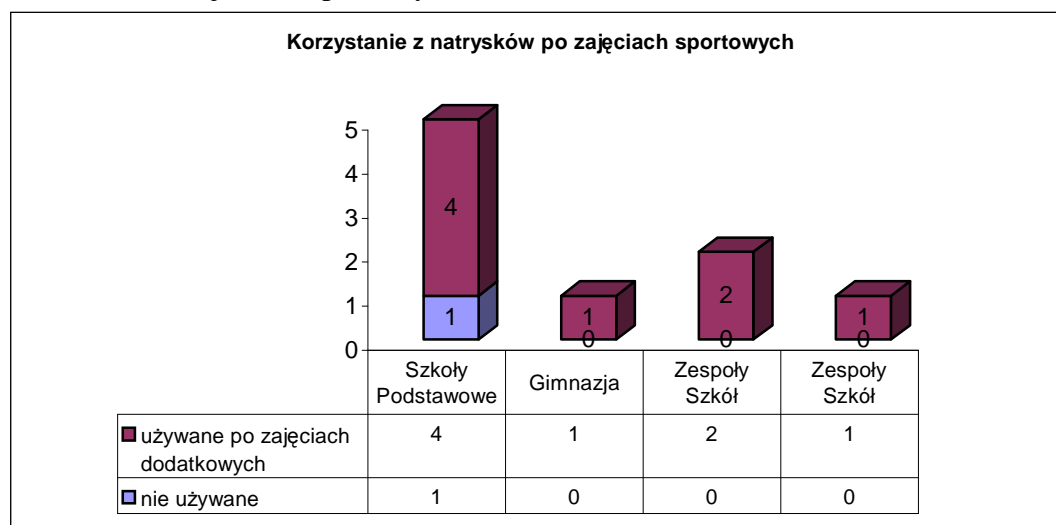
Możliwość korzystania :

- hali sportowej 11.1 % placówek,
- z siłowni lub klubu fitness 11.1 %,
- z basenu posiada 18.5 % placówek

Za potrzebą poprawy i rozbudowy infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego przemawiają dane zebrane przez Zachodniopomorskie Centrum Organizacji i Promocji Zdrowia w Szczecinie informujące, że najczęściej występującymi problemami zdrowotnymi wśród dzieci i młodzieży szkolnej były trwałe uszkodzenia narządu ruchu i zaburzenia statyki ciała - zdiagnozowane w roku szkolnym 2005/2006 u 29,7% (tj. 82.442 uczniów.

Oceniono warunki stwarzane przez 5 szkół posiadające sale gimnastyczne wraz z zapleczem do korzystania z natrysków po zajęciach z wychowania fizycznego. Uzyskane dane umieszczono na wykresie.

Rycina Nr 8. Wykaz obiektów posiadających możliwość korzystania z natrysków po zajęciach sportowych.



Na poprawę stanu techniczno – sanitarnego szkolnych zespołów sportowych wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – higienicznego ścian i sufitu w sali gimnastycznej, oraz zapewnienia zgodnie z wymaganiami dostępności do urządzeń sanitarnych,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego nawierzchni boiska do gier sportowych (decyzja wystawiona w roku poprzedzającym rok sprawozdawczy).

11.2.5. Profilaktyczna opieka zdrowotna i dożywianie w szkołach.

Dzieci i młodzież podlegająca obowiązkowi szkolnemu oraz kształcącymi się w szkołach do ukończenia 19 roku życia objęta jest systemem profilaktycznej opieki zdrowotnej na terenie szkół i placówek.

Na terenie szkół wszystkich typów – 10 placówek posiada gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej. W liczbie tej najwięcej – 5 zlokalizowanych jest w szkołach podstawowych, - 2 w zespołach szkół ponadpodstawowych, - 1 w gimnazjach, - 2 w zespołach szkół ogólnokształcących.

Oceniono system opieki medycznej nad dziećmi i młodzieżą w wieku szkolnym funkcjonujący w szkołach wszystkich typów.

- 100 % szkół wszystkich typów zapewniono opiekę pielęgniarską ,
- 100 % szkół wszystkich typów nie posiada zapewnionej opieki lekarskiej i stomatologicznej.

Ciężar wykonania zadań w profilaktycznej opiece nad dziećmi i młodzieżą w szkołach i placówkach spoczywa na 8 pielęgniarkach i 1 higienistce szkolnej sprawujących opiekę w 10 gabinetach profilaktycznej opieki zdrowotnej oraz w razie ich braku innych pomieszczeniach (pokoje nauczycielskie, pokoje pedagogów szkolnych itp.). Zapewniają opiekę dzieciom i młodzieży w 27 placówkach.

Typowe gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej wyposażone są w kozetki, szafę na przybory , ujęcie zimnej i ciepłej wody . Ściany i podłogi są z materiałów gładkich , łatwych do utrzymania w czystości i nadających się do dezynfekcji. Inne pomieszczenia wykorzystywane przez pielęgniarki nie są wyposażone zgodnie z wymogami są to też pomieszczenia w których często zajęcia prowadzi pedagog szkolny.

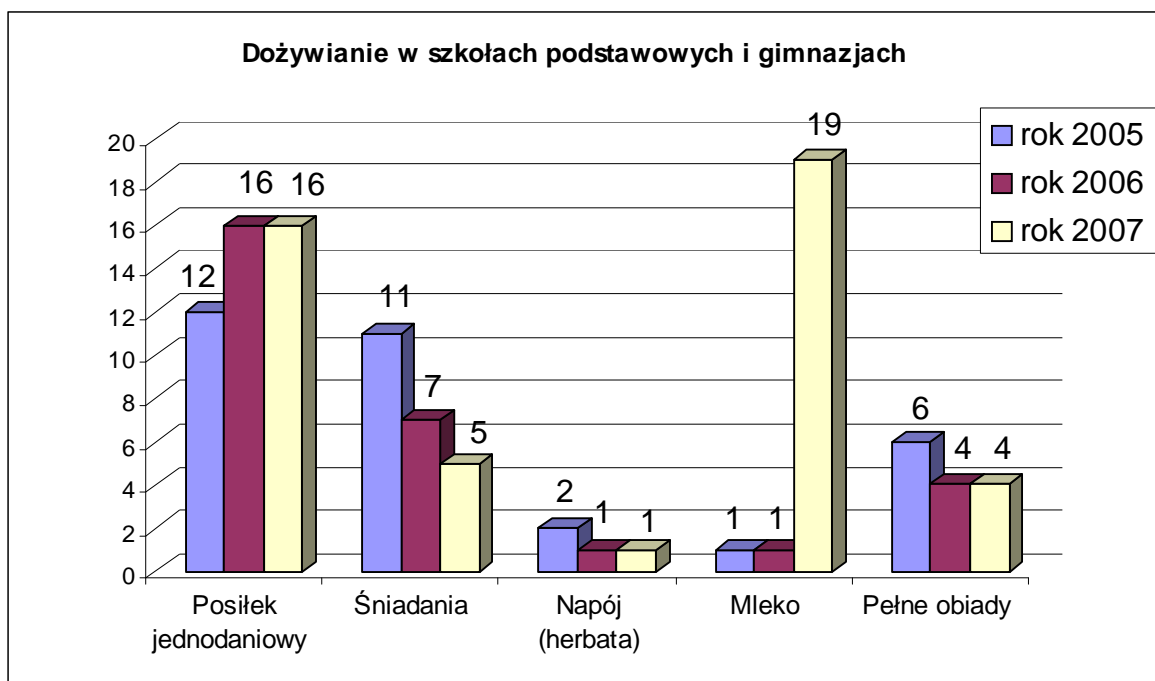
Dożywianie

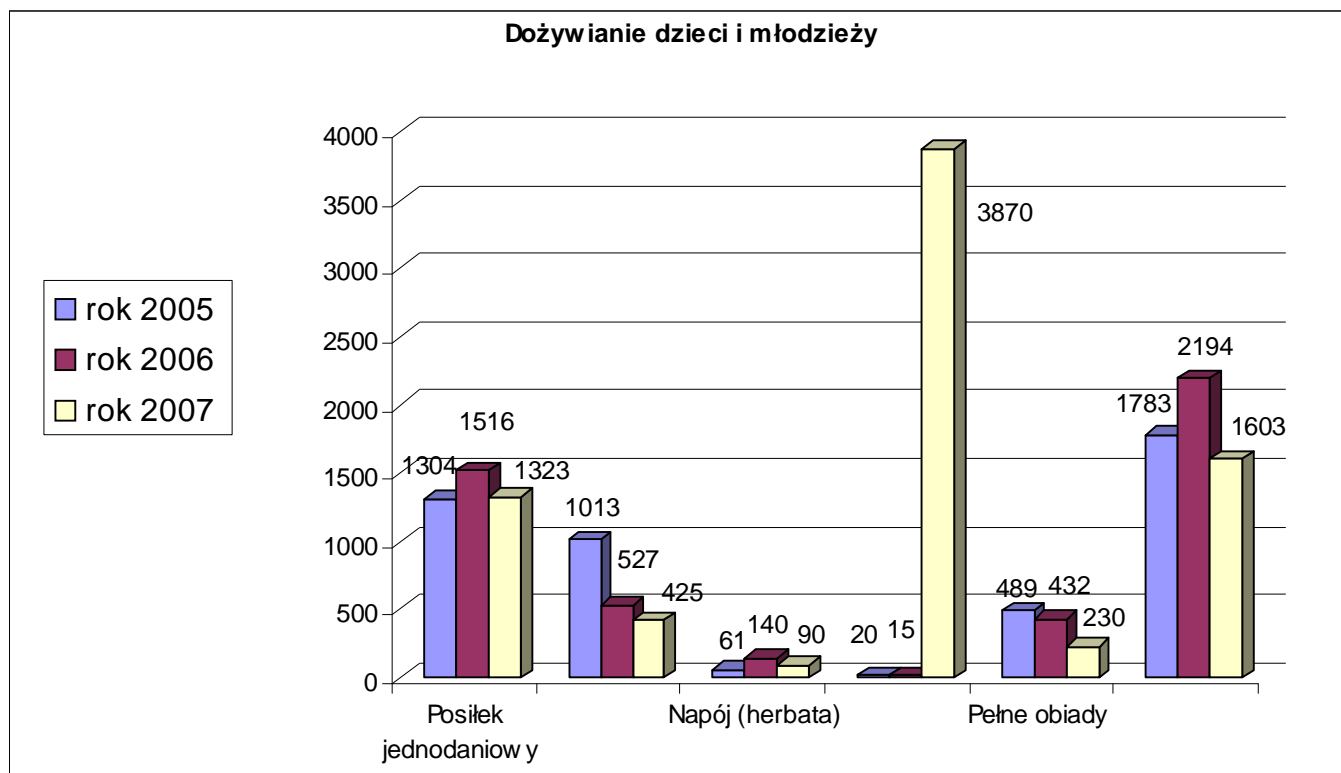
Na 24 objętych nadzorem szkół podstawowych i gimnazjów 20 tj. 83.3 % prowadzi dożywianie w różnych formach:

- 50 % - organizuje wyłącznie posiłek jednodaniowy, z tej formy skorzystało – 1323 dzieci i młodzieży;
- 20.8 % - szkół podstawowych i gimnazjów organizowało śniadania szkolne, korzystało z nich - 425 dzieci i młodzieży;
- 4.1 % podawało napój - korzystało z tej formy 90 dzieci i młodzieży;
- 79.16 % podawało mleko w ramach programu „Dopłat z Unii Europejskiej” z tej formy skorzystało 3870 dzieci i młodzieży;
- 12.5 % wydawało pełne obiady z których korzystało - 230 dzieci i młodzieży;
- z posiłków dofinansowywanych przez Ośrodki Pomocy Rodzinie korzystało – 1603 dzieci i młodzieży.

Liczbę placówek ,które prowadziły dożywianie w placówkach i formę dożywiania przedstawia poniższy wykres.

Rycina Nr 9. Dożywianie w szkołach podstawowych i gimnazjalnych.





W 2007 roku nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej podlegało 20 stołówek w szkołach, internatach, ośrodkach szkolno-wychowawczych, przedszkolach, Domu Pomocy Społecznej. Skontrolowano 17 tj. 85 % tych placówek, przeprowadzając w nich 29 kontroli i rekontroli.

Są to zakłady prowadzące w większości działalność w zakresie produkcji pełnych obiadów, drugich śniadań, podwieczorków a w zakładach całodobowych żywienie całodzienne. Do obiektów nie posiadających pomieszczeń produkcyjnych a jedynie punkty wydawania posiłków, posiłki jednodaniowe są dowożone. W punktach wydawania posiłków, które znajdują się w większości w szkołach wiejskich, wydawane są posiłki finansowane przez Opiekę Społeczną. Transport posiłków odbywa się samochodami posiadającymi decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Działające w placówkach oświatowo-wychowawczych zakłady żywienia zbiorowego zaliczane są do zakładów małych, zatrudniających od 2 – 10 osób. Liczba żywionych dzieci jest zróżnicowana, zależna od wielkości placówki oraz środków finansowych. Produkcja odbywa się z dużym udziałem pracy ręcznej. W części nadzorowanych zakładów nadal brak jest dostatecznego wyposażenia w nowoczesny sprzęt i urządzenia. Pomieszczenia utrzymane w większości w dobrym stanie sanitarno-technicznym, zachowana jest funkcjonalność pomieszczeń z rozdzieleniem na strefy czynności czystych i brudnych. Obiekty podłączone są do sieci wodno-kanalizacyjnej, zasilane bieżącą zimną i ciepłą wodą.

W kontrolowanych zakładach w większości opracowano, wdrożono i stosowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej w wymaganym zakresie m.in.:

- zasad higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk, odzieży ochronnej;
- procesów mycia i dezynfekcji m.in. mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, naczyń stołowych, sprzętu i urządzeń;
- zaopatrzenia w wodę – w której podają źródło zaopatrzenia w wodę, harmonogram badania wody oraz postępowanie w sytuacji awaryjnego braku bieżącej wody. W dokumentacji znajduje się aktualny wynik badania wody;

- usuwania odpadów i ścieków. Zakłady posiadają umowy z firmami uprawnionymi do odbioru odpadów i ścieków, część zakładów posiada zainstalowane młynki elektryczne do mielenia odpadów pokonsumpcyjnych.
- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami. Opracowane w zakładach instrukcje nakładają na pracowników obowiązek monitoringu obecności szkodników na terenie zakładu i otoczenia oraz systematycznych wpisów;
- konserwacji maszyn i urządzeń. Najczęściej korzysta się z pracy konserwatorów zatrudnionych w tych placówkach.

Trwają szkolenia personelu organizowane przez firmy zewnętrzne w zakresie wdrażania systemu HACCP. Część zakładów przystąpiła do opracowywania dokumentacji technicznej tj. procedur i instrukcji systemowych.

Przeprowadzona w 2007 roku analiza jadłospisów dekadowych w zakładach wykazała: jadłospisy w większości ułożono zgodnie z podstawowymi zasadami racjonalnego żywienia. Posiłki były urozmaicone pod względem doboru stosowanych produktów i procesów technologicznych. Podstawowe posiłki skomponowano z udziałem produktów będących źródłem białka pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, zawierały warzywa lub owoce. Asortyment produktów stosowanych do przyrządzania dań zróżnicowany, w dekadzie serwowano potrawy mięsne, bezmięsne, dania z ryb, zupy warzywne. Warzywa podawano w postaci surowej lub gotowanej.

Za czynności kontrolne skutkujące negatywnymi wynikami oraz w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego Państwowa Inspekcja Sanitarna wydała 12 decyzji administracyjnych. Obowiązki w nich zawarte dotyczyły m in.:

- zapewnienia prawidłowej wentylacji,
- zapewnienia warunków do przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie, zgodnie z zaleceniami producenta,
- prawidłowego usuwania odpadów kuchennych,
- zabezpieczenia obiektu przed dostępem szkodników,
- prowadzenia monitoringu temperatur,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów,
- odnowienia pomieszczeń magazynowych,
- wymiany zniszczonego drobnego sprzętu produkcyjnego,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego urządzeń chłodniczych
- opracowania instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.

Konsekwentne egzekwowanie zarządzeń PIS ujętych w decyzjach doprowadziło do tego, że stan techniczny tych zakładów ulega systematycznej poprawie, przeprowadzane są remonty, sukcesywnie dokonuje się wymiany sprzętu i naczyń kuchennych.

11.2.6. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi.

W szkołach wszystkich typów 14.8 % posiada na stanie substancje i preparaty chemiczne łącznie – 54.557 kg w tym - 9.595 kg przeterminowanych mniej o 50.735 kg niż w roku 2005 i o 47.692 niż w roku 2006.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach odbywał się wspólnie z przedstawicielami pionu Higieny Pracy. Placówka posiadająca przeterminowane substancje i preparaty chemiczne (Zespół Szkół Nr 2 w Choszczynie) systematycznie pozyskuje środki na ich utylizację, posiada też wyznaczony termin odbioru przez wyspecjalizowaną firmę.

XII. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE W ZAKŁADACH PRACY.

12.1. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne w środowisku pracy.

W roku 2007 na terenie powiatu choszczeńskiego znajdowało się 10 zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki, procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. Narażonych na czynniki rakotwórcze jest ogółem 33 osoby w tym 2 kobiety.

Przeprowadzono 6 kontroli w 4 nadzorowanych zakładach: 3 zakłady zajmujące się przetwórstwem drewna, 1 zakład metalurgiczny. W narażeniu pracuje ogółem 11 osób.

W dwóch zakładach zajmujących się przetwórstwem drewna stwierdzono stosowanie preparatu do impregnacji drewna o działaniu rakotwórczym a w trzecim zakładzie prowadzona jest produkcja stolarska z użyciem drewna twardego. Przeprowadzona kontrola sanitarna w jednym z zakładów przetwórstwa drzewnego wykazała, że w zakładzie zajmującym się przetwórstwem drewna, gdzie stosowano impregnat do drewna zawierający rakotwórcze składniki, pracodawca nie zaprowadził rejestru prac, rejestru pracowników, brak instrukcji bhp dot. wykonywania prac przy impregnacji drewna, nie udostępniono jej pracownikom i nie zapoznano pracowników i nie oznakował stanowiska ani zbiornika z preparatem. Ponadto nie poinformował PWIS o stosowaniu w/w impregnatu zgodnie z obowiązującym przepisem prawnym. W zakładzie tym impregnacją zajmuje się 1 pracownik. W trakcie roku 2007 uzyskano informację, iż od jesieni 2006r. zakład wymienił preparat do impregnacji drewna na preparat nie wykazujący działania rakotwórczego. Przedłożono w marcu 2007r. atest na nowy preparat.

Podczas kontroli w drugim zakładzie stwierdzono, że zakład od początku 2007r. zastąpił preparat do impregnacji drewna zawierający w swoim składzie substancję o działaniu rakotwórczym na preparat, który zgodnie z kartą charakterystyki nie jest sklasyfikowany jako preparat niebezpieczny. Zakład ten złożył informację do PWIS za 2006r. o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -według obowiązującego wzoru.

W trzecim zakładzie prowadzona jest produkcja stolarska z użyciem drewna twardego. W narażeniu pracuje 4 pracowników. W zakładzie tym nie prowadzi się rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, brak pomiarów czynników szkodliwych – pyłu o działaniu rakotwórczym. Nie wyznaczono obszaru zagrożenia z zastosowaniem znaku ostrzegawczego i informacyjnego, brak oznakowania stanowisk pracy zawierających substancję, preparat lub czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. W związku z stwierdzonymi uchybieniami prowadzone jest postępowanie administracyjne. Zakład ten złożył informację do PWIS za 2006r. o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - według obowiązującego wzoru.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami wydano 2 decyzje administracyjne zobowiązujące do usunięcia powyższych uchybień.

W zakładzie metalurgicznym, gdzie stosowane są w galwanizerni preparaty o działaniu rakotwórczym zawierające związki chromu i niklu na stanowiskach narażonych pracuje 5 osób. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień co ilustruje załączona tabela. Zakład złożył informację do PWIS za 2006r. o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -według obowiązującego wzoru.

W 2007r. w ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w pozostałych 6 zakładach, gdyż nie ujęto ich w planie pracy. Zakłady te zajmują się sprzedażą paliw.

12.2. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

W 2007r. pion Higieny Pracy PSSE w Choszcznie prowadził nadzór w zakresie narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych w następujących gałęziach gospodarki: przetwórstwo drewna, produkcja roślinna i zwierzęca, produkcja żywności, zakłady opieki zdrowotnej, działalność komunalna i oczyszczalnie ścieków.

Przeprowadzono ogółem 63 kontrole dotyczące przestrzegania 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).

Podczas kontroli stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- Nie sporządzono wykazu i klasyfikacji szkodliwych czynników biologicznych występujących na stanowiskach pracy przy oczyszczaniu i pielęgnacji miasta, przy pracach związanych z obsługą cmentarzy.
- Nie dokonano i nie udokumentowano oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą z uwzględnieniem narażenia w związku z występowaniem szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy.
- Nie poinformowano osób wykonujących pracę z oceną ryzyka zawodowego oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami.
- W ocenie ryzyka zawodowego w związku z występowaniem szkodliwych czynników biologicznych na stanowiskach pracy nie uwzględniono narażenia pracowników zajmujących się oczyszczaniem i pielęgnacją miasta, przy pracach związanych z obsługą cmentarzy.
- Nie zastosowano znaku ostrzegawczego przed zagrożeniem biologicznym.
- Nie założono rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zgodnie z rozporządzeniem.
- Nie założono rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zgodnie z rozporządzeniem.
- W rejestrze prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych nie uwzględniono pracowników zajmujących się oczyszczaniem i pielęgnacją miasta, przy pracach związanych z obsługą cmentarzy.
- W rejestrze pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego nie uwzględniono pracowników zajmujących się oczyszczaniem i pielęgnacją miasta, przy pracach związanych z obsługą cmentarzy.
- Nie udostępniono osobom wykonującym pracę, do stałego korzystania, środków ochrony indywidualnej kończyn górnych przy pracach narażających na działanie czynników biologicznych niebezpiecznych dla zdrowia.
- Pracodawca nie przeprowadzał szkoleń dla pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym.
- Nie zostały opracowane procedury bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi dotyczące m.in. pobierania, transportu oraz przetwarzania próbek i materiałów pochodzenia ludzkiego.
- Brak właściwego, wyraźnego oznakowania miejsca przechowywania środków ochrony indywidualnej w ramach ochrony pracownika przed zagrożeniem spowodowanym przez szkodliwy czynnik biologiczny.
- Brak aktualnych zaświadczeń lekarskich zatrudnionych pracowników.
- Nie doprowadzono do właściwego stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń pracy pomieszczeń higieniczno – sanitarnych.
- Nie zapewniono pracownikom właściwych pomieszczeń, urządzeń higieniczno-sanitarnych, środków higieny osobistej.

Wydano 39 decyzji merytorycznych zobowiązujących do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości.

Tabela Nr XVIII. Liczby kontroli i decyzji wydanych w związku z występowaniem szkodliwych czynników biologicznych.

PKD	Liczba zakładów pracy skontrolowanych	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono uchybienia	Liczba kontroli	Liczba wydanych decyzji ogółem dot. szkodliwych czynników biologicznych
1	2	2	3	4
1	7	7	10	7
2	1	1	1	1
15	17	12	29	14
20	10	8	7	9
41	2	2	3	1
52	1	1	2	1
70	4	4	4	1
85	6	6	7	5
	48	48	63	39

12.3. Stosowanie w działalności zawodowej substancji i preparaty niebezpieczne.

W roku 2007 w ewidencji HP PSSE Choszczno było 37 zakładów pracy stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne.

Przeprowadzono 38 kontroli w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych w tym 12 kontroli dotyczących produktów biobójczych.

Podczas kontroli stwierdzano:

- brak kart charakterystyki dla stosowanych w produkcji substancji i preparatu chemicznego,
- nie zapoznano pracowników z kartami charakterystyk,
- niewłaściwe magazynowanie substancji i preparatów chemicznych,
- brak wentylacji w magazynie chemicznym, niewłaściwie przechowywane preparaty chemiczne w halach produkcyjnych,
- nie oznakowano zgodnie z prawem miejsc i opakowań z preparatami chemicznymi,
- brak instrukcji bhp dotyczącej składowania i magazynowania preparatów chemicznych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 16 decyzji w zakresie substancji i preparatów chemicznych. Decyzje te dotyczyły wyżej opisanych uchybień.

Na terenie działania PSSE Choszczno nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych.

Ponadto nie stwierdzono pierwszych wprowadzających do obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, wprowadzających do obrotu prekursorów kat. 2 i 3 w ilościach zgodnie z rozporządzeniem (podlegających ewidencjonowania nabywców), eksporterów (do krajów trzecich) prekursorów. Nie wydawano zezwoleń na wywóz prekursorów do krajów trzecich.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę dot. prekursorów.

Na terenie powiatu choszczeńskiego w działalności zawodowej stosowane są prekursorów narkotyków kat. 3:

- kwas siarkowy (gorzelnia, procesy galwaniczne, do obniżenia pH w nieckach basenowych),
- aceton (do czyszczenia narzędzi),
- kwas solny (do trawienia stali).

Prowadzona jest ewidencja rozchodu prekursorów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XIII. OBIEKTY DOPUSZCZONE DO UŻYTKOWANIA MAJĄCE ISTOTNY WPLYW NA STAN SANITARNY POWIATU.

W roku 2007 przeprowadzono kontrolę obiektu zgłoszonego do użytkowania i wydano decyzję administracyjną nie wnoszącą sprzeciw do wydania pozwolenia na użytkowanie „Zbiorczej oczyszczalni ścieków komunalnych” w Bierzwniku.

XIV. REALIZACJA PROMOCJI ZDROWIA I OŚWIATY ZDROWOTNEJ NA TERENIE POWIATU.

14.1. Interwencje programowe.

14.1.1. Program Pierwotnej Profilaktyki Wad Cewy Nerwowej.

Program mający na celu upowszechnienie przyjmowania kwasu foliowego skierowany do kobiet w wieku rozrodczym był realizowany w 3 Zespołach Szkół w Choszcznie (100%), w 17 placówkach służby zdrowia (100 %), 2 zakładach pracy (0,81 %). Działaniami edukacyjnymi objęto 56,48% uczniów w szkołach ponadgimnazjalnych, 7,76% pacjentek zadeklarowanych do Podstawowej Opieki Zdrowotnej, 29,96 % pracownic z zakładów pracy uczestniczących w programie .

14.1.2. Program „Trzymaj formę”.

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. Program był realizowany w 7 gimnazjach, co stanowi 100 % szkół gimnazjalnych w powiecie i w 5 szkołach podstawowych, co stanowi 25% ogółu szkół podstawowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 100% uczniów szkół gimnazjalnych i 24,07 % uczniów klas V-VI szkół podstawowych.

14.1.3. Program „Wolność oddechu-zapobiegaj astmie”.

Głównym celem programu jest uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości optymalnej jakości życia. Adresowany do uczniów klas I-III szkół podstawowych, ich rodziców i nauczycieli. Realizowany był w 4 szkołach podstawowych (20 %). Działaniami objęto 567 uczniów klas I-III (44,3 %), 532 rodziców, 57 nauczycieli.

14.1.4. Program profilaktyki HIV/AIDS.

Program skierowany do społeczności lokalnej, młodzieży szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. W ramach programu przeprowadzono kampanię medialną, zorganizowano Olimpiadę Wiedzy o AIDS dla młodzieży szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, zorganizowano IV Powiatową Konferencję pt. „W życiu jak w tańcu każdy krok ma znaczenie”. Honorowy patronat nad obchodami Światowego Dnia AIDS objął Starosta Powiatu Choszczeńskiego. W konferencji wzięli udział przedstawiciele władz samorządowych powiatowych, policji, młodzież ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, przedstawiciele prasy. Działaniami edukacyjnymi objęto 106 osób. Program był realizowany 3 szkołach ponadgimnazjalnych (100 %), 6 gimnazjach (85,7%), 17 placówkach służby zdrowia (100%)

14.1.5. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Głównym celem programu jest zmniejszenie zachorowań wynikających z palenia tytoniu. Program adresowany do społeczności lokalnej. Były podejmowane działania w ramach **Światowego Dnia bez Tytoniu i Światowego Dnia Rzucania Paleniu Tytoniu**. Prowadzony był comiesięczny monitoring z aktualnej sytuacji przestrzegania zakazu palenia tytoniu w powiecie. Prowadzono dystrybucję ulotek i plakatów z zakresu profilaktyki tytoniowej. Wspólnie z Powiatową Komendą Policji w Choszcznie i Telewizją Choszczno ogłoszono konkurs na realizację filmów profilaktycznych, adresatami konkursu była młodzież szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Program był realizowany w 7 szkołach gimnazjalnych (100%), 19 szkołach podstawowych (100%)² Ośrodkach Szkolno-Wychowawczych (100%) oraz w 6 placówkach wypoczynku letniego (35,3%).

14.1.6. Program profilaktyki próchnicy zębów „Radosny uśmiech, radosna przyszłość”.

Program skierowany do uczniów klas drugich szkół podstawowych i ich rodziców był realizowany w 20 szkołach podstawowych (100%) i 1 Ośrodku Szkolno-Wychowawczym. Działaniami edukacyjnymi objęto 512 uczniów klas II (100%) oraz 88 dzieci z klas łączonych i Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Niemieńsku.

14.1.7. Program profilaktyki nowotworowej.

Celem programu jest zmniejszenie zachorowań na choroby nowotworowe. Adresatami programu są uczniowie szkół wszystkich typów i pacjenci Podstawowej Opieki Zdrowotnej. Program był realizowany w 19 szkołach podstawowych (100%), 7 gimnazjach (100%), 3 szkołach ponadgimnazjalnych(100%), 17 placówkach służby zdrowia(100%)

14.1.8. Program lokalny 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 10 oddziałach zerowych, co stanowi 45,54% oddziałów zerowych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 170 dzieci i ok. 90 osób na widowni.

14.2. Interwencje nieprogramowe.

14.2.1. Światowy Dzień Zdrowia.

Działania przeprowadzono w 33 placówkach nauczania i wychowania oraz w 18 placówkach służby zdrowia. Przeprowadzono 1 naradę z przedstawicielami policji. Zorganizowano 1 konferencję, której uczestnikami byli przedstawiciele prasy, Inspekcji Sanitarnej i Policji. Uświetnieniem był Powiatowy Przegląd Programów Artystycznych Promujących Zdrowie pod hasłem „Zdrowym być”.

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 5 gimnazjów (71,43%). W eliminacjach wzięło udział 22 uczniów, co stanowi 75,87% uczniów, którzy mogli wziąć udział w konkursie. Konkurs został zrealizowany przy współdziałaniu Powiatowej Komendy Policji, Powiatowej Komendy Straży Pożarnej, Nadleśnictwa Choszczno, Drawieńskiego Parku Narodowego, Starostwa Powiatowego.

14.2.3. Tydzień Bezpieczeństwa Ruchu Drogowego.

Przeprowadzono 1 naradę z przedstawicielami policji. Zorganizowano 1 konferencję, której uczestnikami byli przedstawiciele prasy, Inspekcji Sanitarnej i Policji. Wystosowano 30 listów intencyjnych do szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

14.2.4. Bezpieczne wakacje.

Celem interwencji było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku letniego. Adresatami programu było 17 kierowników kolonii, obozów (100%). Działania przeprowadzono w 17 placówkach wypoczynku letniego (100%).

14.2.5. Społeczna kampania „Stop meningokokom”.

Mającą na celu zminimalizowanie skutków z zagrożenia spowodowanego zakażeniami dwoinką zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Kampania była realizowana w 100% wszystkich placówek szkolnych i służby zdrowia na terenie powiatu. Dzięki współpracy z Telewizją Choszczno akcja informacyjna objęła również odbiorców telewizji lokalnej.

XV. PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO POWIATU.

Występowanie chorób podlegających obowiązkowi zgłaszania do Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2007r na terenie powiatu choszczeńskiego było porównywalne do lat ubiegłych. Wzrosła ilość osób pogryzionych przez zwierzęta oraz podwoiła się ilość osób zakwalifikowanych do szczepień przeciwko wściekliźnie.

Stan uodpornienia na terenie powiatu wzorem ubiegłych lat był dobry. Niewielkie opóźnienie w wykonawstwie niektórych szczepień spowodowane było wstrzymaniem dystrybucji niektórych preparatów.

Stan sanitarno-techniczny szpitala SPZOZ w Choszcznie ulega systematycznej poprawie z wyjątkiem funkcjonalności niektórych oddziałów, głównie oddziału wewnętrznego z powodu hospitalizowania z roku na rok wzrastającej liczby chorych. Bieżący stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Procesy dezynfekcji i sterylizacji były przeprowadzane prawidłowo. Pralnia szpitalna nie spełnia obowiązujących wymogów ze względu na brak bariery higienicznej. Pomieszczenia szpitalne nie są klimatyzowane, większość posiada wentylacje mechaniczną.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi uległa poprawie. Tylko w 4 lokalnych wodociągach (Wardy, Niesporowice, Niemieński, wodociąg w Ośrodku PŻM) nie odpowiadała obowiązującym normom ze względu na przekroczenia Fe, Mn co stanowiło 5,2% analizowanych prób wody. Sporadycznie zdarzały się przekroczenia parametrów mikrobiologicznych. Wielokrotnie pobrane badania powtórne nie potwierdzały skażenia mikrobiologicznego i tylko w jednym przypadku doszło do konieczności wystawienia decyzji z rygorem natychmiastowej wykonalności doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości mikrobiologicznej. Monitoring wody prowadzony był systematycznie, w sporadycznych przypadkach (awarie wodociągów) nie dotrzymano regularności poboru prób. Z przeprowadzonego poboru prób wody sporządzane były protokoły. Większość punktów poboru była zlokalizowana na sieci u odbiorców, nie na wszystkich obiektach jest możliwość

poboru wody surowej. W ciągu roku 2007 sporządzane były raporty dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym. Poprawie uległ stan sanitarno-techniczny wodociągów. zostały wyznaczone i oznakowane strefy ochronne, tereny wodociągów zostały właściwie zabezpieczone przed dostępem osób niepowołanych. W roku 2007 zwodociągowano częściowo miejscowość Sulino poprzez podłączenie do urządzenia wodociągowego w miejscowości Radaczewo gmina Choszczno. Stan sanitarny Domu Pomocy Społecznej nie budził zastrzeżeń, obowiązki nałożone decyzjami z lat poprzednich zostały wykonane. Przeprowadzone remonty zapewniły spełnianie norm unijnych dotyczących tego typu placówek. Stan sanitarny miejscowości na terenie powiatu choszczeńskiego nie budził zastrzeżeń i ulega systematycznej poprawie. Odpady stałe gromadzone są w koszach i kontenerach, które są opróżniane na bieżąco a ich ilość jest dostosowana do potrzeb w zależności od pory roku.

Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych pod względem wymagań techniczno-technologicznych oceniono jako zadawalający. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały poważniejszych naruszeń obowiązujących wymogów. Systematycznej poprawie ulega wdrażanie i właściwe prowadzenie dokumentacji świadczącej o przestrzeganiu zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemu HACCP. Bieżący stan higieniczny był porównywalny do 2006r. W porównaniu do 2006r nałożono więcej mandatów karnych jednakże dotyczyły one mniej znaczących uchybień. Dotyczyły one głównie wprowadzania do obrotu produktów po upływie terminu przydatności do spożycia oraz przechowywania żywności w nieodpowiedniej temperaturze. W zdecydowanej poprawie uległ blok żywieniowy SPZOZ w Choszcznie. W kuchni Głównej został wdrożony system HACCP tylko w pojedynczych kuchenkach oddziałowych dopracowania wymagają niektóre procedury. Wzmocniono nadzór nad przestrzeganiem w tym obiekcie higieny osobistej przez osoby zatrudnione w kuchni centralnej jak i w kuchenkach oddziałowych. Przeprowadzone w 2007r badania laboratoryjne żywności wykazały, że wprowadzana do obrotu żywność bezpośrednio nie zagrażała bezpieczeństwu zdrowotnemu konsumentów. Zakwestionowano 6,1% prób żywności. Była to sól jadalna ze względu na przekroczenia ilości jodu, bułka tarta i kwestionowane zmiotki ze względu na zanieczyszczenia organiczne.

Na terenie powiatu stwierdzono w 2007r zauważalną poprawę stanu sanitarno-technicznego placówek oświatowo-wychowawczych. Organy prowadzące oraz dyrektorzy placówek w miarę pozyskanych środków przeprowadzili modernizację zaplecza sanitarnego: wymieniono, glazurę, terakotę, armaturę sanitarną, a także w części obiektów stolarkę okienną. Poprawił się stan wyposażenia i organizacja pracowni komputerowych. Nadal niezadawalająca jest infrastruktura pomieszczeń w których prowadzone są zajęcia wychowania fizycznego. Nadal aktualnym problemem jest stan wyposażenia szkół w odpowiednie, ergonomiczne meble posiadające wymagane certyfikaty, umożliwiające dostosowanie ich do wzrostu ich do dzieci i młodzieży. Dalszej poprawie wymagają warunki oświetlenia. Ze względu na postępującą pauperyzację społeczeństwa konieczne jest podejmowanie dalszych działań przez organy samorządowe oraz organizacje pozarządowe celem dalszego rozpowszechniania dożywiania w szkołach i placówkach pozaszkolnych. Niezadawalający i wymagający zdecydowanej poprawy jest stan zapewnienia właściwej opieki medycznej w placówkach oświatowo-wychowawczych zwłaszcza w sytuacji narastających problemów zdrowotnych wśród dzieci i młodzieży.

Podsumowując akcję letnią stwierdzić należy, że z każdym kolejnym rokiem jest przygotowywana bardziej starannie, organizatorzy dbają o to, aby wypoczynek przebiegał bezpiecznie i we właściwych warunkach sanitarno – technicznych. Organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży nie zawsze przestrzegają wynikającego z przepisów - terminu 14 dniowego zobowiązującego do zgłoszenia placówki do Kuratorium Oświaty i odpowiednio wcześniej do Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Świadczeniodawcy usług

turystycznych dla dzieci i młodzieży podnoszą standard swoich obiektów. W ramach prowadzonych remontów wzrasta liczba miejsc noclegowych z węzłami sanitarnymi przy jednostkach mieszkaniowych, nadal jednak działa grupa organizatorów która zapewnia jedynie minimum wymaganych przepisami warunków socjalnych. Jedynie kategoryzacja obiektów wypoczynku dla dzieci i młodzieży zapobiegłaby nierzetelnym ofertom składanym w różnych formach przez organizatorów. Podczas kontroli sanitarnych nadal stwierdza się nadmierne zagęszczenie w placówkach, które na etapie kwalifikacji deklarowały mniejszą liczbę wypoczywających, zdarzały się przypadki lokalizacji obiektów wypoczynku w bezpośrednim sąsiedztwie punktów gastronomicznych ze sprzedażą piwa. Korzystne wydaje się wspólne nadzorowanie obiektów z Policją, Strażą Gminną/Miejską oraz Państwową Strażą Pożarną. Przed rozpoczęciem akcji letniej na łamach prasy lokalnej zamieszczono artykuł pod tytułem zawierający informację dotyczące bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży. W trakcie trwania wypoczynku zimowego i letniego na bieżąco informowano Kuratorium Oświaty o stwierdzonych nieprawidłowościach.

W 2007r. w 27 skontrolowanych zakładach pracy zatrudnionych było 202 pracowników w warunkach przekroczenia NDS/NDN.

W przekroczeniach NDS czynników chemicznych zatrudnionych było 13 młodocianych na stanowiskach pracy (nauki zawodu), gdzie występuje narażenie na działanie czynników toksycznych – stężenie tlenku węgla.

W warunkach przekroczenia NDS pyłu pracowało ogółem 31 osób.

W przekroczeniach NDN czynników fizycznych pracują 158 osoby w tym:

- 147 osób hałas,
- 1 osoba wibracja ogólna,
- 10 osób wibracja miejscowa,

W roku 2007 w stosunku do roku ubiegłego poprawiono warunki pracy dotyczące narażenia pracowników na czynniki szkodliwe ogółem 26 osobom, w tym 24 pracownikom. Poprawa warunków pracy nastąpiła na skutek podjętych działań technicznych i działań organizacyjnych.

Ponadto mimo występującego narażenia pracowników na działanie stężeń i natężeń czynników szkodliwych powyżej NDS/NDN, w nadzorowanych zakładach pracy prowadzi się ciągły proces poprawy warunków pracy. Opracowane zostały przez zakłady programy organizacyjno – techniczne celem poprawy tych warunków oparte na : wymianie parku maszynowego na nowy, rozbudowa pomieszczeń zakładów pracy, wyposażenie pracowników w indywidualne środki ochrony, zapewnianie skutecznej wentylacji oraz stosowanie rotacji pracowników celem zmniejszenia czasu trwania narażenia na działanie czynników szkodliwych.

W 2007r. pracownicy pionu Higieny Pracy PSSE w Choszcznie brali czynny udział w zakresie promowania ochrony zdrowia wynikającej z obowiązujących aktów prawnych polskich i UE. Temat ten był jednym z wielu punktów pracy w pionie Higieny Pracy realizowany w trakcie wizytacji zakładów.

W trakcie kontroli uświadamiano pracodawców o konieczności podejmowania działań profilaktycznych w celu zapobiegania występowaniu chorób zawodowych.

Mówiono o konieczności kierowania pracowników zagrożonych grup zawodowych – służba zdrowia, służba komunalna, hodowla zwierząt, produkcja żywności, produkcja drzewna narażonych na działanie czynników biologicznych na profilaktyczne badania lekarskie z uwzględnieniem tego narażenia na te czynniki.

Zwracano uwagę na konieczność stosowania właściwych, dobranych indywidualnie środków ochrony i środków do dezynfekcji oraz właściwego przechowywania odzieży.

Zapoznawano pracodawców z obowiązującymi przepisami m.in. Rozporządzeniem M.Z. z dnia 03.01.2003r. w sprawie stanowisk pracy oraz szczepień ochronnych wskazanych do wykonania pracownikom podejmującym pracę lub zatrudnionych na tych stanowiskach.

Zwracano również uwagę na zagadnienia celowości ergonomii i fizjologii na stanowiskach pracy.

W roku 2007 podobnie jak i w latach poprzednich w trakcie kontroli w zakładach pracy uświadamiano pracodawców na temat przestrzegania przepisu w zakresie zakazu palenia tytoniu zgodnie z art. 5 Ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 1996r. nr 10, poz. 55 z późn. zm.). Na terenie powiatu choszczeńskiego przestrzeganie przepisu w zakresie zakazu palenia tytoniu odbywa się poprzez całkowity zakaz palenia tytoniu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, pomieszczeniach pracy jak i w pomieszczeniach socjalnych.

XVI. SPIS TABEL.

Tabela Nr I. Powierzchnia poszczególnych gmin.

Tabela Nr II. Struktura demograficzna powiatu.

Tabela Nr III. . Liczba łóżek szpitalnych na poszczególnych oddziałach.

Tabela Nr IV. Pobór wymazów sanitarnych.

Tabela Nr V. Badania wymazów sanitarnych.

Tabela Nr VI. Awaryjność sterylizatorów.

Tabela Nr VII. Rodzaje sterylizatorów.

Tabela Nr VIII. Zakres działalności pionów żywienia szpitala SPZOZ Choszczno 2007r.

Tabela Nr IX. Zakres działalności kuchni mlecznej szpitala SPZOZ w Choszcznie 2007r.

Tabela Nr X. Zaopatrzenie ludności w wodę odpowiadającą i nieodpowiadającą
wymaganiom wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Tabela Nr XI. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Choszczno – stan na
dzień 31.12.2007r

Tabela Nr XII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Drawno – stan na
dzień 31.12.2007r

Tabela Nr XIII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Pełczyce – stan na
dzień 31.12.2007r

Tabela Nr XIV. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Recz – stan na dzień
31.12.2007r

Tabela Nr XV. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na
dzień 31.12.2007r

Tabela Nr XVI. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na
dzień 31.12.2007r

Tabela Nr XVII. Gospodarka odpadami płynnymi na terenie powiatu choszczeńskiego.

Tabela Nr XVIII. Liczby kontroli i decyzji wydanych w związku z występowaniem
szkodliwych czynników biologicznych.

XVII. SPIS RYCIN.

Rycina Nr 1. Procentowy udział rodzaju placówek objętych nadzorem na terenie powiatu choszczeńskiego.

Rycina Nr 2. Liczba placówek wymagająca kapitalnego remontu.

Rycina Nr 3. Skontrolowane placówki pod względem dostosowania mebli szkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży.

Rycina Nr 4. Wykaz niedostosowanych mebli do wzrostu dzieci i młodzieży.

Rycina Nr 5. Analiza tygodniowego rozkładu zajęć.

Rycina Nr 6. Nieprawidłowy tygodniowy rozkład zajęć w oddziałach.

Rycina Nr 7. Wykaz placówek posiadających infrastrukturę sportową.

Rycina Nr 8. Wykaz obiektów posiadających możliwość korzystania z natrysków po zajęciach sportowych.

Rycina Nr 9. Dożywianie w szkołach podstawowych i gimnazjalnych.

Rycina Nr 10 Liczba dzieci korzystających z dożywiania.

