

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
za rok 2008**

I. WSTĘP

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

III. SZPITALE

- 3.1 Informacje ogólne.....
- 3.2 Stan sanitarno-techniczny.....
- 3.3 Zaopatrzenie w wodę.....
- 3.4 Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.....
- 3.5 Dezynfekcja i komory dezynfekcyjne.....
- 3.6 Sterylizacja.....
- 3.7 Postępowanie z bielizną szpitalną.....
- 3.8 Gospodarka odpadami stałymi.....
- 3.9 Bloki żywienia.....
 - 3.9.1. Stan techniczny i sanitarny.....
 - 3.9.1.1. Kuchnie centralne.....
 - 3.9.1.2. Kuchenki oddziałowe.....
 - 3.9.1.3. Kuchnie mleczne.....
 - Transport posiłków na oddziały.....
 - Usuwanie odpadów kuchennych.....
- Prosektoria i postępowanie ze zwłokami.....
- Ocena działalności szpitalnych zespołów ds. zapobiegania i zwalczania zakażeń zakładowych.....

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

- 4.1. Ogólna charakterystyka.....
- 4.2. Zakłady produkujące żywność.....
- 4.3. Zakłady żywienia zbiorowego.....
- 4.4. Zakłady małej gastronomii.....
- 4.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.....
- 4.6. Zakłady obrotu żywnością.....
- 4.7. Transport żywności.....

- 4.8. Jakość zdrowotna krajowych i importowanych środków spożywczych, przedmiotów użytku oraz badania sanitarne wykonane w roku 2008
- 4.9. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.....
- 4.10. Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych.....
- 4.11. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku (materiały i wyroby do kontaktu z żywnością oraz kosmetyki).....
- 4.12. Nadzór nad kosmetykami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.....
- 4.13. Warunki sprzedaży grzybów świeżych i przetworów grzybowych.....
- 4.14. Inne istotne zagadnienia.....

ZAOPATRZENIE W WODĘ PRZEZNACZONĄ DO SPOŻYCIA.....

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

KAPIELISKA.....

- 6.1. Kąpieliska morskie.....
- 6.2. Kąpieliska śródlądowe.....
- 6.3. Stan sanitarny plaż.....

STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ.....

- 7.1 Domy pomocy społecznej.....
- 7.2 Zakłady fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu i
- 7.3 Solaria.....
- 7.4 Baseny kąpielowe.....
- 7.5 Dworce autobusowe.....
- 7.6 Dworce i stacje kolejowe.....
- 7.6 Przystanki komunikacji międzymiastowej i miejskiej.....
- 7.7 Parkingi
- 7.8 Przejścia graniczne.....
- 7.9 Stan sanitarny środków transportu publicznego.....

VIII. STAN UTRZYMANIA CZYSTOŚCI W MIEJSCOWOŚCIACH.....

- 8.1. Ogólny stan sanitarno-porządkowy miejscowości.....
- 8.2. Gospodarka odpadami komunalnymi.....
 - 8.2.1. Gospodarka odpadami stałymi.....
 - 8.2.2. Gospodarka ściekowa.....
- 8.3. Ustępy publiczne.....

IX.	PRZEBIEG SEZONU TURYSTYCZNEGO I STAN SANITARNY BAZY NOCLEGOWEJ	
9.1.	Baza noclegowa.....	
X.	PRZEWÓZ ZWŁOK I EKSHUMACJE	
10.1.	Ocena zagrożenia sanitarnego, prawidłowość postępowania przy przewozie zwłok i ekshumacjach.....44	
XI.	SZKOŁY I INNE PLACÓWKI OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZE ORAZ WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY	
11.1	Warunki sanitarno-	
11.2	techniczne.....	
11.3	Warunki	
11.4	zdrowotne.....	
11.4.1	Ocena mebli szkolnych i przedszkolnych.....	
11.4.2	Ocena tygodniowych rozkładów lekcyjnych.....	
11.4.3	Oświetlenie i mikroklimat.....	
11.4.4	Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego i wyposażenia w sprzęt sportowy.....	
11.4.5	Profilaktyczna opieka zdrowotna i dożywianie w szkołach.....	
11.4.6	Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi.....	
XII.	WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W ZAKŁADACH PRACY	
12.1	Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne w środowisku pracy.....	
12.2	Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.....	
12.3	Stosowanie w działalności zawodowej substancji i preparatów niebezpiecznych.....	
XIII.	OBIEKTY DOPUSZCZONE DO UŻYTKOWANIA MAJĄCE ISTOTNY WPŁYW NA STAN SANITARNY POWIATU	
XIV.	REALIZACJA PROMOCJI ZDROWIA I OŚWIATY ZDROWOTNEJ NA TERENIE POWIATU	
XV.	PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO POWIATU	
XVI.	SPIS TABEL	
XVII.	SPIS RYCIN	

**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2008 ROK**

I. WSTĘP

Powiat choszczeński znajduje się w południowej części naszego województwa. Tworzą go gminy .: Choszczno, Drawno, Pełczyce, 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.	Pełczyce	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. Warunki naturalne sprawiają ,że nasz powiat jest terenem szczególnie atrakcyjnym pod względem turystycznym . Na tę atrakcyjność wpływa bogate zróżnicowanie krajobrazu oraz duża ilość jezior. 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 31.12.2008r wynosiła 50.989 osób. W porównaniu z 2007r nastąpiło zwiększenie liczby ludności o 880 osób (dane uzyskane z wydziałów meldunkowych Urzędów Gmin na dzień 31.12.2008). Ogólna liczba mężczyzn zamieszkujących powiat wynosi 25.368, a kobiet 25.621. Zaludnienie na 1km² wynosi 38,38 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	22.483	Miasto	16.020	8.304	7.716
			Wieś	6.463	3.212	3.251
2.	Bierzwnik	5.069	Miasto	0	0	0
			Wieś	5.069	2.467	2.602
3.	Drawno	5.429	Miasto	2.476	1.218	1.258
			Wieś	2.953	1.481	1.472
4.	Krzęcin	3.927	Miasto	0	0	0
			Wieś	3.927	1.933	1.994
5.	Pełczyce	8.193	Miasto	2.720	1.369	1.351
			Wieś	5.473	2.695	2.778
6.	Recz	5.888	Miasto	3.080	1.558	1.522
			Wieś	2.808	1.384	1.424

Liczba urodzeń na dzień 31.12.2008r. na terenie powiatu choszczeńskiego wynosiła 543 osób z czego w mieście odnotowano 220 urodzeń a na wsi 323. W 2008r odnotowano 492 zgony z czego 277 dotyczyło mężczyzn a 215 kobiet. Przyrost naturalny na terenie powiatu choszczeńskiego wyniósł 51 osób i był niższy niż w 2007 roku.

Współczynnik umieralności ogólnej na terenie powiatu choszczeńskiego wynosi zatem 9,65 na 1000 mieszkańców (współczynnik dla województwa zachodniopomorskiego na 1000 ludności wynosi 9,3). Współczynnik umieralności kobiet na 1000 mieszkańców na terenie naszego powiatu wynosi 8,3 z czego umieralność kobiet zamieszkujących tereny wiejskie wynosi 9,7 na 1000 mieszkańców natomiast umieralność kobiet zamieszkujących miasta wynosi 6,9. Współczynnik umieralności mężczyzn wynosi 10,91 na 1000 mieszkańców powiatu, a w rozbiciu na wieś i miasto wynosi on odpowiednio w przeliczeniu na 1000 mieszkańców 12,05 na terenach wiejskich i 9,7 zamieszkujących miasto.

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

W tym:

- obiekty żywieniowo-żywnościowe – 521
- zakłady pracy – 227
- placówki szkolno-wychowawcze – 92
- placówki ochrony zdrowia - 82
- obiekty użyteczności publicznej – 182
- kąpieliska - 2
- urządzenia wodne - 81

W 2008 roku przeprowadzono 1.866 kontroli sanitarnych ,w tym prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych – 24. Do analiz pobrano 521 prób wody. Wydano 584 decyzje administracyjne w tym 15 decyzji dotyczących. chorób zawodowych (12 decyzji o rozpoznaniu choroby zawodowej, 3 decyzje o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej) oraz 120 postanowień. Nałożono mandaty karne na kwotę 2.700 zł w obiektach żywnościowo-żywnościowych, obiektach użyteczności publicznej.

II. OCENA ZDROWOTNA LUDNOŚCI POWIATU NA PODSTAWIE WYSTĘPUJACYCH NA NADZOROWANYM TERENIE JEDNOSTEK CHOROBYCH.

Ilość zachorowań na choroby zakaźne w roku 2008 przedstawiała się następująco:

- Wzw "A" – 0,
- Wzw „B” – 0, spadek o 2 zachorowania w stosunku do roku 2007,
- Wzw „C” – 0,
- Wzw „B+C” – 0,
- Wzw inne i nie określone – 1,
- nosiciele HBs Ag (+) – 11,
- salmonelloza – 1, spadek o 1 zachorowanie w stosunku do roku 2007,
- nosiciele pałeczek salmonelli - 12
- zatrucie pokarmowe zbiorowe – 0
- biegunki u dzieci do lat 2 – 6, wzrost o 1 zachorowanie w stosunku do roku 2007,
- brucelloza – 0,
- różyczka – 0,
- płonica – 5, wzrost o 1 zachorowanie w stosunku do roku 2007,
- posocznica – 0, spadek o 1 zachorowanie w stosunku do roku 2007,
- borelioza – 16, wzrost o 10 zachorowań w stosunku do roku 2007,
- wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych – 1, spadek o 2 zachorowania
- zapalenie mózgu – 3, wzrost o 2 zachorowania w stosunku do roku 2007,
- cytomegalia – 0,
- pogryzienie przez zwierzęta – 77 w tym dzieci do 14 roku życia - 26, spadek o 26 przypadków w stosunku do roku 2007,
- osoby szczepione przeciwko wściekliźnie – 10, w tym dzieci do 14 roku życia – 4, (spadła liczba zakwalifikowanych do szczepień dzieci w stosunku do roku 2007),
- choroba Creutzfelda-Jacoba – 0,
- bioterroryzm – nie zanotowano przypadków kwalifikujących się jako bioterroryzm.

Choroby zawodowe

W 2008r. sporządzono 24 karty oceny narażenia zawodowego w tym 6 kart dla innych powiatowych inspekcji sanitarnych. Wydano ogółem 15 decyzji w sprawie chorób zawodowych w tym:

- 12 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej (astma oskrzelowa, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym, co najmniej 15 lat, brucelloza, borelioza),
- 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Wystawiono:

- 11 postanowień o zawieszeniu postępowania administracyjnego w sprawie choroby zawodowej w związku z procedurą zbierania materiału dowodowego przez jednostkę orzeczniczą I stopnia celem wydania orzeczenia lekarskiego o rozpoznaniu choroby zawodowej lub braku podstaw do jej rozpoznania.

- 1 postanowienie o przekazaniu sprawy wg kompetencji.

Na terenie powiatu choszczeńskiego najczęściej występującymi chorobami są choroby odzwierzęce (borelioza, brucelozą). Warunkuje to w dużej mierze teren o charakterze rolniczo-leśny, gdzie dominują zawody związane z pracą w kontakcie z czynnikiem biologicznym. Ponadto w roku sprawozdawczym wystąpiły 2 nowe jednostki chorobowe (astma oskrzelowa, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym, co najmniej 15 lat), z których astma oskrzelowa została stwierdzona u 1 pracownika zatrudnionego w piekarni oraz 4 przypadki stwierdzonych chorób zawodowych u nauczycieli - przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym, co najmniej 15 lat.

III. SZPITALE.

3.1. Informacje ogólne

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Choszcznie nadzoruje Szpital Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie.

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 10
6.	Oddział Rehabilitacyjny	185
7.	Stacja Dializ	10
8.	Oddział Dziecięcy	25

3.2. Stan sanitarno-techniczny.

Obiekty szpitala są usytuowane w 7 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 – od 1.10.2008r pralnia szpitalna została zlikwidowana a SP ZOZ Choszczno podpisał umowę na usługi pralnicze z Zakładem Usług Pralniczych
- Prosektorium.

Stan sanitarno-techniczny tych budynków nie budził zastrzeżeń, ocenia się na dobry. W roku 2008 wyremontowano część oddziału rehabilitacji, dzięki temu zwiększyła się liczba łóżek do 185. Szpital w Choszczynie nie posiada pomieszczeń klimatyzowanych. W większości pomieszczeń jest wentylacja grawitacyjna, wentylacja mechaniczna jest w pomieszczeniach pralni i prosektorium. 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. SP ZOZ Choszczyno opracował program dostosowawczy, który został pozytywnie zaopiniowany przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

3.3. Zaopatrzenie w wodę.

Źródłem podstawowym zaopatrzenia w wodę obiektu szpitala jest wodociąg miejski w Choszczynie. 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.

W dniu 11.03.2008r. przeprowadzono na terenie obiektu szpitalnego pobór prób na badanie mikrobiologiczne w kierunku pałeczek *Legionella*. Poboru dokonano w budynku oddziału rehabilitacyjnego nr 8 w pomieszczeniu kotłowni – kran na wyjściu wody z kotła, na sieci instalacji wody ciepłej w pomieszczeniu łazienki pacjentów na parterze budynku rehabilitacji nr 8 - prysznic, w łazience dla pacjentów III piętro budynku rehabilitacji nr 6 – prysznic oraz w punkcie powrotnym instalacji wody ciepłej w łazience w kotłowni budynku oddziału rehabilitacyjnego nr 8 - prysznic. W żadnej z prób nie stwierdzono obecności bakterii typu *Legionella*.

3.4. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

Bieżący stan sanitarny był zachowany. Pomieszczenia szpitalne były sprzątane we własnym zakresie przez personel sprząający - gospodarczy. Stosowany sprzęt to mopy, które były przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach gospodarczych na poszczególnych oddziałach. W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w 2008r w szpitalu pobrano 92 wymazy sanitarne. W 10 przypadkach wymazy były kwestionowane o czym poinformowano Dyрекcję SP ZOZ oraz Komitet ds. Zakazań Zakładowych.

Tabela IV. Pobór wymazów sanitarnych.

Szpital	Liczba badań mikrobiologicznych	Liczba Badań Zakwestionowanych	%
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie	92	10	10,8

Tabela V. Badania wymazów sanitarnych.

Ogólna liczba pobranych wymazów	Liczba zakwestionowanych wymazów po sterylizacji	%	Liczba zakwestionowanych wymazów po dezynfekcji	%
92	2	2,1	8	8,6

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, Merida Lavabin M, Octenisept, Actichlor plus, Incidin Foam. 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 korzystał z usług pralni zewnętrznych. Od 1.10.2008r zawarto umowę na usługi pralnicze z Zakładem Usług Pralniczych .

3.6. Sterylizacja.

Na terenie szpitala sterylizacja odbywa się w Centralnej Sterylizatorni SP ZOZ. Stosowany jest sterylizator na parę wodną oraz przemiennie 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 śluzy 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 2008 SP ZOZ wykonał 26 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 wyjąłowionych pakietów.

Tabela VI. Awaryjność sterylizatorów

Sterylizator	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 zakwestionowanych	liczba badań	liczba badań zakwestionowanych	liczba badań	Liczba badań zakwestionowanych	Liczba badań	Liczba badań zakwestionowanych
Centralna Sterylizatornia	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0

3.7. Postępowanie z bielizną szpitalną.

Od dnia 01.10.2008 r. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie zlikwidował pralnię przyszpitalną. Obowiązki pralni przejęła w całości z dniem 01.10.2008 r. firma zewnętrzna: Zakład Usług Pralniczych. Kontrolę pralni przyszpitalnej przeprowadzono w dniu 06.05.2008 r. Do dnia 30.09.2008 roku pralnia szpitalna usytuowana była w wydzielonym budynku na terenie SP ZOZ w Choszczynie. Zaopatrzona była w instalację wodociągową. Głównym źródłem zaopatrzenia w wodę był wodociąg miejski w Choszczynie. Pralnia funkcjonowała w systemie tradycyjnym bez bariery higienicznej. Usytuowanie budynku oraz rozmieszczenie pomieszczeń pralni uniemożliwiało zastosowanie takiej bariery. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pralni oceniony został na dostateczny. Pranie w systemie tradycyjnym odbywało się z wydzieleniem ciągu prania bielizny dla noworodków i dzieci młodszych. Sterylizowany był tylko pierwszy pakiet noworodkowy.

W pomieszczeniach pralni brak było komory dezynfekcyjnej do wstępnej dezynfekcji bielizny brudnej, operacyjnej, skażonej krwią oraz wydzielinami ustrojowymi. Do dezynfekcji bielizny czystej, noworodkowej przeznaczony był 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) odbywała się poza pralnicami, stosowany był środek „ACE”. Bielizna brudną poddawano 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 ocenę 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 prowadzono mikrobiologicznej kontroli czystości bielizny.

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

Pralnia przyszpitalna nie świadczyła usług innym podmiotom, służyła wyłącznie potrzebom Szpitala. Zarówno stan sanitarno-techniczny jak i stan sanitarno-porządkowy nieistniejącej już pralni nie zmienił się w stosunku do roku ubiegłego. Transport bielizny czystej i brudnej na terenie szpitala odbywał się za pomocą wózków transportowych zapewniających hermetyczne zamknięcie przestrzeni ładunkowej. W pierwszej kolejności rozwożona była bielizna czysta a w drodze powrotnej odbierano z oddziałów bielizna brudną. Transport odbywał się w workach płóciennych umieszczonych dodatkowo w workach foliowych. Brak było innych dodatkowych zabezpieczeń. Po tej czynności wózki były myte i poddawane dezynfekcji.

3.8. Gospodarka odpadami stałymi.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie zgodnie z procedurą z dnia 26.10.2006 wytwarza następujące rodzaje odpadów: medyczne, komunalne, specjalne oraz wtórne. Postępowanie z odpadami powstającymi w szpitalu oceniono na zgodne z opracowanymi procedurami lub instrukcjami.

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 zapełnieniu 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, Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej. 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 wystarczająca, 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 zakaźne gromadzone były w workach koloru czerwonego. Od września 2006r. odpady medyczne niebezpieczne są odbierane przez zakład utylizacyjny. Część 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 (opisanych) opakowaniach lub pojemnikach, ulegających rozkładowi termicznemu, uniemożliwiających ich otwarcie po napełnieniu. 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

3.9.1 Stan techniczny i sanitarny

Na terenie naszej działalności znajduje się blok żywieniowy i kuchenka mleczna w Szpitalu Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Choszczynie. Blok żywienia składa się z kuchni centralnej i 7 kuchenek oddziałowych. Kuchenka mleczna nie znajduje się przy kuchni centralnej, tylko w odrębnym budynku.

Dział żywieniowy prowadzony jest przez pracowników SP ZOZ w Choszczynie. Podłogi 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. Opracowano i wdrożono instrukcje dobrej praktyki higienicznej a zapisy prowadzone są na bieżąco. Poprawiono opracowanie systemu HACCP. 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.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności oraz próbek sanitarnych.

Dane statystyczne z nadzoru nad tymi obiektami przedstawiają poniższe tabele.

Tabela nr VIII. Dane statystyczne porównawcze.

Rok	Liczba bloków żywienia wg ewidencji	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”
2007	1	1	0
2008	1	1	0

Tabela nr IX. Zakres działalności pionów żywienia w szpitalu SP ZOZ w Choszczynie – 2008r.

L. p.	Nazwa i adres szpitala	Liczba kuchenek oddziałowych	Żywność świadczone przez szpital	Żywność 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 zaniedbań stanu sanitarnego. W związku z tym nie nakładano mandatów. Nie wydawano decyzji administracyjnych w sprawie poprawy warunków sanitarno -technicznych. Blok żywienia został sklasyfikowany jako zgodny z wymaganiami. .

3.9.1.1. Kuchnia centralna

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 magazynu brak jest drzwi prowadzących bezpośrednio z zewnątrz. Pozostałe drogi ruchu wewnętrznego są wydzielone. Opracowano komplet instrukcji dobrej praktyki higienicznej. Prowadzone są zapisy świadczące o ich wdrożeniu. Poprawiono opracowanie zasad systemu HACCP. Przeprowadzono analizę zagrożeń uwzględniając zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne, w tym mikrobiologiczne. Wyznaczono krytyczne punkty kontroli:

- przechowywanie w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych;
- schładzanie galarety.

Opracowano działania korygujące w stosunku do parametrów prowadzonego procesu. Dla w/w punktów opracowano system ich monitorowania – kontrola temperatury i czasu przechowywania lub schładzania. Prowadzone są zapisy z monitoringu krytycznych punktów kontroli. 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.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności oraz próbek sanitarnych.

2.9.1.2 Kuchenki oddziałowe

Na terenie szpitala znajduje się 7 kuchenek oddziałowych, w których prowadzono kontrole sanitarne. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń wobec czego nie nakładano mandatów karnych.

Szpital dysponuje kuchenkami na 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. Korzysta się z umywalek 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. Podłogi, ściany, sufity są prawidłowe. Naczynia stołowe nie są poobijane. Naczynia transportowe są szczelne. Wyparzacze były sprawne. Do zlewozmywaków i umywalek 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, które są dostosowane do wykonywanych czynności. Dokonywane są zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami i ich obecności.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

3.9.1.3 Kuchenka mleczna

Kuchenka niemowlęca zlokalizowana jest w budynku oddziału dziecięcego Szpitala.

Składa się ze:

a) zmywalni butelek połączonej okienkiem podawczym z kuchnią właściwą.

Butelki myte są w 2-3% roztworze sody i płukane pod bieżącą wodą. Przy stanowisku mycia widnieją instrukcje mycia butelek. Butelki 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.

b) pomieszczenia kuchni właściwej;

c) śluzu fartuchowej, która stanowi wejście do pomieszczenia kuchni właściwej, brak jest umywalki.

Produkty dostarczane są z magazynu kuchni centralnej i przechowywane w szafce kuchni właściwej. Dla pracowników kuchni mlecznej jest urządzony osobny ustęp.

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).

Tabela nr X. Zakres działalności kuchni mlecznych w szpitalu SP ZOZ w Choszczynie. – 2008r.

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; powyżej 5miesiąca – 4x mleko następne z dodatkiem kleiku ryżowego, 1x zupka jarzynowa oraz przecier owocowy.

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

Posiłki przygotowywano z:

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

Do sporządzania mleka 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. W związku z czym nie nakładano mandatów karnych i nie wydawano decyzji administracyjnych. W kuchence są wdrożone i przestrzegane zasady dobrej praktyki higienicznej. Nie ma opracowanego systemu HACCP. Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

3.9.2 Transport posiłków na oddziały.

Kuchonki oddziałowe usytuowane są w innych budynkach niż kuchnia centralna, za wyjątkiem oddziału wewnętrznego. Posiłki na oddział wewnętrzny przewożone są windą w garnkach z pokrywkami. Natomiast 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 odpadki 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. Odpady odbierane są z częstotliwością jeden raz w tygodniu przez wyspecjalizowaną firmę.

3.10. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami.

Chłodnia szpitalna w prosektorium dysponuje 9 miejscami. Chłodnia wyposażona jest w termometr. Kontrolę prosektorium przyszpitalnego przeprowadzono w dniu 05.05.2008 r. Stan sanitarno-techniczny prosektorium i chłodni szpitalnej jest dobry. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń administracyjno – socjalnych tj. pomieszczenie biurowe, szatnia dla pracowników prosektorium, 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 2008. 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 pomieszczenia 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 zgodnie z zachowaniem godności należnej osobie zmarłej.

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 roku 2008 zorganizowano następujące szkolenia dla personelu związane ze zwalczaniem zakażeń zakładowych:

- 1) marzec 2008 – 11 szkoleń dla personelu szpitalnego: - „Wprowadzenie procedury klasyfikowania, zbierania, magazynowania i transportu odpadów medycznych i komunalnych” – łącznie 14 osób,
- 2) kwiecień 2008 - 2 szkolenia- „Wprowadzenie procedury klasyfikowania, zbierania, magazynowania i transportu odpadów medycznych i komunalnych” – 12 osób,
- 3) kwiecień 2008r – 3 szkolenia przypominające z zakresu postępowania po ekspozycyjnego - 28 osób,
- 4) czerwiec 2008r – szkolenie przypominające dla oddziałowych z Oddziału Wewnętrznego i Położniczego odnośnie mycia i dezynfekcji narzędzi, odpowiedniego transportu do sterylizacji oraz prawidłowy sposób mycia i dezynfekcji rąk,
- 5) październik 2008r – kontrola i szkolenie odnośnie prawidłowego mycia rąk połączone z pobraniem wymazów czystościowych z rąk pielęgniarek w ramach kontroli wewnętrznej,
- 6) październik 2008r – szkolenie wewnętrzne przypominające o prawidłowym postępowaniu z materiałem potencjalnie zakaźnym,
- 7) grudzień 2008r – szkolenie dla oddziału wewnętrznego z zakresu postępowania p/epidemicznego w przypadku podejrzenia zgorzeli gazowej oraz przypomnienie zasad higieny szpitalnej jako podstawowego sposobu ograniczenia ogniw i źródeł zakażenia.

IV. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOSCIĄ ORAZ NADZORU NAD TRANSPORTEM ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU.

4.1. Ogólna charakterystyka.

W 2008r. zewidencjonowano 528 obiektów, w tym 7 obrotu kosmetykami. W stosunku do poprzedniego roku ogólna ilość obiektów zewidencjonowanych zmniejszyła się o 76, gdyż w roku bieżącym inaczej zaklasyfikowano środki transportu, klasyfikując do tej grupy tylko indywidualne środki transportu, z wyłączeniem pojazdów zatwierdzonych w ramach zatwierdzenia zakładów żywności lub żywienia. Część z obiektów ujętych w druku sprawozdawczym za zeszły rok uległa również likwidacji.

Ilość skontrolowanych zakładów w stosunku do ubiegłego roku wzrosła i wyniosła 346 zakładów (311 w roku 2007). Łącznie przeprowadzono 593 kontrole sanitarne (565 w 2007r) w obiektach produkcji i obrotu żywnością, żywienia zbiorowego oraz miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 37 kontroli sanitarnych interwencyjnych. Kontrole interwencyjne były przeprowadzane w związku ze zgłoszeniami w systemie RASFF, RAPEX oraz na prośby klientów. W sklepach obrotu kosmetykami przeprowadzono 2 kontrole. W 2008 r. zatwierdzono 112 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 154 obiekty (100 obiektów w 2007r.), z których 15 było niezgodnych z wymaganiami.

Obiekty oceniono jako niezgodne z wymaganiami ze względu na uchybienia:

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

W 2008r. wdrożenie zasad GHP/GMP zostało stwierdzone w 433 obiektach. Wdrożone zasady systemu HACCP stwierdzono w 35 placówkach.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 189 decyzji administracyjnych, w tym:

- 2 unieruchamiające działalność część zakładu,
- 5 zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu.

Ponadto za czynności kontrolne wystawiono 358 decyzji finansowych na łączną kwotę 16.116,03 zł. Nałożone decyzje merytoryczne zobowiązywały przede wszystkim do:

- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP (67),
- opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej (45),
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów (42),
- opracowania i wdrożenia procedur zabezpieczania wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej i procedury określającej sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami (36),
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców dostarczanej żywności (30),
- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk personelu (25),
- prowadzenia udokumentowanego monitoringu temperatur przechowywanej nietrwałej żywności (24),
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłóg (17),
- posiadania dokumentów świadczących, że używana w zakładzie woda odpowiada wymaganiom sanitarnym dla wody do spożycia (16);
- uaktualnienia książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (15),
- zapewnienia prawidłowego suszenia sprzętu pomocniczego (15),

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych i sprzętu pomocniczego (14),
- wycofania z obrotu handlowego zepsutej i/lub przeterminowanej żywności (14),
- zapewnienia prawidłowego oznakowania pieczywa, bądź stoiska piekarniczego (10),
- zabezpieczenia pieczywa i wyrobów ciastkarskich przed zanieczyszczeniami (9),
- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk w przedsiionkach ustępów (9),
- zorganizowania prawidłowych warunków przechowywania odzieży personelu (9),
- zapewnienia w pomieszczeniach obiektu właściwej wentylacji (7),
- zapewnienia w pomieszczeniach obiektu prawidłowego oświetlenia (6),
- zapewnienia możliwości rejestrowania parametrów procesów produkcyjnych istotnych ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanych wyrobów (6),
- zapewnienia właściwych warunków do przechowywania sprzęty porządkowego i środków czystości (5)

W pojedynczych przypadkach decyzje zobowiązywały do:

- przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji zakładu,
- zapewnienia właściwych warunków do usuwania odpadów,
- zapewnienia właściwych warunków przechowywania opakowań do żywności,
- utwardzenia nawierzchni terenu przed zakładem,
- zapewnienia właściwego przechowywania żywności w magazynie, na izolujących podkładach.

W 2008 r. prolongowano terminy wykonania 18 obowiązków, które dotyczyły poprawy stanu technicznego zakładów, a przede wszystkim:

- utwardzenia nawierzchni terenu otaczającego zakład;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian, sufitów, podłóg, szafek.

W 2008 r. uznano za wykonane obowiązki zawarte w 117 decyzjach administracyjnych.

Wszczęto 13 postępowań egzekucyjnych w administracji. Celem przymuszenia wykonania obowiązków określonych decyzjami administracyjnymi, wydano 28 postanowień o nałożeniu grzywny, na łączną kwotę 4.150zł. Za bieżące uchybienia sanitarne stwierdzone podczas kontroli stosowano postępowanie mandatowe. Nałożono 28 mandatów, na łączną kwotę 2.330 zł. Analogicznie do poprzednich lat najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych (75 % ogólnej ilości).

Personel zakładów karano przede wszystkim za:

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

Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu. Do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nie składano wniosków o nałożenie kary pieniężnej.

Do badań laboratoryjnych pobrano 140 próbek, w tym:

- żywności -107,
- sanitarnych - 25,
- materiałów do kontaktu z żywnością- 5,
- kosmetyków - 3.

Zakwestionowano 4 próbki, w tym 2 próby ziarna pszenicy i 2 próbki zmiotek. Dyskwalifikacja nastąpiła ze względu na obecność szkodników zbożowo-mącznych.

4.2. Zakłady produkujące żywność.

W 2008 roku zewidencjonowano 29 obiektów produkujących żywność, w tym:

- 15 piekarni;

- 6 punktów lodów z automatu;
- 4 ciastkarnie;
- 2 młyny;
- 1 kwaszarnię;
- 1 przygotowalnię wstępną obróbki kurczaka oraz szaszłyka.

Skontrolowano 23 obiekty. Kompleksowej ocenie wg arkuszy oceny stanu sanitarnego poddano 15 obiektów, z których 2 zostały ocenione jako niezgodne z wymaganiami - pracownicy w punkcie sprzedaży lodów z automatu nie posiadali aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych, natomiast w jednej z piekarni stwierdzono nie zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego dla środków spożywczych łatwopsujących się.

W analizowanym okresie wydano 19 decyzji administracyjnych, z czego 17 dotyczyło poprawy warunków sanitarnych mających na celu zwiększenie bezpieczeństwa produkowanej żywności. Decyzje najczęściej były wydawane w sprawie:

- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP;
- zapewnienia możliwości prowadzenia udokumentowanego monitoringu krytycznych punktów kontrolnych;
- utwardzenia nawierzchni terenu w obrębie zakładu;
- zorganizowania prawidłowych stanowisk do osuszania sprzętu pomocniczego oraz przechowywania czystych pojemników do transportu przechowywanych wyrobów;
- dokonania likwidacji obecności martwych bądź żywych szkodników zbożowo-mącznych;
- opracowania i wdrożenia procedury zabezpieczania i wycofywania z produkcji partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów, okien, drzwi;
- opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- zakazu użycia do produkcji zakwestionowanej partii ziarna;
- rejestrowania parametrów procesów produkcyjnych.

W tej grupie zakładów wyegzekwowano obowiązki z 9 decyzji administracyjnych. Poprawę uzyskano w zakresie:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego powierzchni podłóg, ścian, sufitów
- likwidacji obecności szkodników;
- opracowania i wdrożenia pełnego zakresu instrukcji i procedur dobrej praktyki higienicznej.

W 2 obiektach z tej grupy (piekarnie) prolongowano terminy wykonania obowiązków dotyczących utwardzenia nawierzchni terenu przed zakładem. 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 1 piekarni nałożono mandat karny na kwotę 50 zł. Pracownicy zostali ukarani za brudno utrzymane powierzchnie urządzeń i sprzętu. W pozostałych obiektach z tej grupy nie stwierdzono naruszeń bieżącego stanu sanitarnego.

Celem przymuszenia do wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej, w jednej z piekarni, wszczęto postępowanie egzekucyjne oraz wydano postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 100zł.

Do badań laboratoryjnych z grupy punktów automatów do lodów pobrano 4 próbki lodów z automatu, które zbadano pod względem zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Próbkę nie uległy zakwestionowaniu.

Z obiektów typu piekarnie ocenie laboratoryjnej poddano 9 prób zmiotek, w tym w 2 przypadkach stwierdzono obecność martwych i żywych szkodników. Wydano decyzje

zobowiązujące do przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji w pomieszczeniach piekarni. W obiektach przeprowadzono dezynsekcje. Ponownie pobrane próbki do badań laboratoryjnych wykazały, że w obiektach przeprowadzono skuteczne dezynsekcje.

Z grupy obiektów typu ciastkarni do analizy laboratoryjnej pobrano 11 próbek żywności. Pobrano 5 próbek ciasta z kremem nie poddanym obróbce termicznej oraz 6 próbek ciasta poddanego obróbce termicznej. Pod względem mikrobiologicznym próbki nie uległy zakwestionowaniu.

Z młyna do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 4 próbki ziarna pszenicy i 1 próbkę sanitarną – zmiotki.

Z ogólnej liczby 5 pobranych próbek, 2 próbki zboża zostały zdyskwalifikowane ze względu na obecność szkodników. Wydano decyzje zobowiązujące do przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji w pomieszczeniach zakładu. W młynie przeprowadzono dezynsekcje. Ponownie pobrane próbki do badań laboratoryjnych wykazały, że w obiektach przeprowadzono skuteczne dezynsekcje.

4.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W stosunku do 2007r. liczba obiektów zmniejszyła się o 5, z powodu likwidacji działalności. W tej grupie zewidencjonowano 89 placówek, z których 72 to punkty małej gastronomii.

W wyniku zmiany podmiotu gospodarczego, uregulowania stosunków prawnych przez podmioty już działające oraz nowo powstałych obiektów zatwierdzono 19 zakładów, w tym 16 punktów małej gastronomii.

Łącznie, w tej grupie obiektów przeprowadzono 65 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjną. Kontrola interwencyjna przeprowadzona została w związku z pismem mieszkańców osiedla, ze względu na przepełnione śmietniki należące rzekomo do jednej z restauracji. Kontrola nie potwierdziła zasadności pisma. Za nie zachowanie czystości i porządku, w tej grupie zakładów nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 450 zł. Personel ukarano za:

- magazynowanie surowców po upływie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości,
- brudno utrzymane urządzenia chłodnicze, sprzęt produkcyjny oraz pomieszczenia.

Ze skontrolowanych 47 obiektów, 19 poddano kompleksowej ocenie. Dwa obiekty zostały zdyskwalifikowane - w 2 punktach małej gastronomii, personel nie posiadał aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia.

Najczęstsze uchybienia dotyczyły usterek w:

- opracowaniu, wdrożeniu i przestrzeganiu instrukcji i procedur GHP/GMP,
- opracowaniu, wdrożeniu i utrzymaniu zasad systemu HACCP,
- prowadzeniu i przechowywaniu dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców składników i żywności,
- stanie technicznym obiektów,
- brakiem prawidłowych warunków do mycia rąk,
- brakiem ustępów lub nieprawidłowym wyodrębnieniem pomieszczenia ustępu,
- brakiem systemów wentylacyjnych,
- nieprawidłowym przechowywaniem odzieży osobistej i ochronnej personelu,
- nieprawidłowymi warunkami do mycia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia,
- obecnością szkodników lub ich śladów w pomieszczeniach zakładu.

79 placówek posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz dwie wdrożony system HACCP. Wyznaczono punkty krytyczne schładzanie i przechowywanie potraw oraz przechowywanie nietrwałych mikrobiologicznie surowców. Prowadzone są zapisy z monitoringu tych punktów.

W 2008 r. wydano 19 decyzji w sprawie poprawy warunków sanitarnych, (tj. 79,2%).
Decyzje zobowiązywały do:

- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP (w 10 przypadkach),
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia oraz wnętrza urządzeń chłodniczych (w 9 przypadkach),
- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP (w 8 przypadkach),
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców składników i żywności (w 5 przypadkach),
- zaopatrzenia umywalki w bieżącą wodę ciepłą (w 4 przypadkach),
- okazania aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (w 4 przypadkach),
- prowadzenia zapisów z monitoringu temperatur przechowywanej żywności (w 3 przypadkach),
- okazania dokumentów świadczących, że używana woda odpowiada wymaganiom (w 3 przypadkach),
- rejestrowania parametrów procesów produkcyjnych (w 2 przypadkach),
- zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania odzieży personelu (w 2 przypadkach).

W pojedynczych decyzjach administracyjnych zobowiązywano do:

- prawidłowego usuwania odpadów,
- wycofania z obrotu przeterminowanej żywności,
- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk w ustępie,
- zapewnienia prawidłowych warunków do suszenia sprzętu,
- wydzielenia miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości,
- zapewnienia prawidłowej wentylacji.

Ponadto w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego wydano 2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakład, 3 decyzje rozszerzające prowadzoną działalność. Wydano także 19 decyzji zatwierdzających zakłady w związku z uregulowaniem stosunków prawnych.

W 2008r., w tej grupie obiektów, uznano za wykonane obowiązki zawarte w 16 decyzjach administracyjnych. Poprawę uzyskano w zakresie:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni blatów produkcyjnych, szafek pomocniczych, ścian, sufitów, posadzek,
- zapewnieniu właściwych warunków do mycia rąk,
- zapewnieniu właściwej wentylacji,
- posiadaniu wyników badania wody potwierdzających używanie do produkcji wody o odpowiedniej jakości zdrowotnej,
- posiadania przez personel aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- prowadzeniu udokumentowanego monitoringu temperatur przechowywania nietrwałej żywności,
- opracowaniu i wdrożeniu posiadanych instrukcji i procedur GHP/GMP,
- prowadzeniu rejestru umożliwiającego identyfikację dostawców,
- wycofaniu z produkcji przeterminowanych środków spożywczych,
- zapewnieniu właściwych warunków usuwania ścieków,
- zapewnienia prawidłowego oświetlenia pomieszczeń,
- prawidłowego usuwania odpadów,
- utwardzenia nawierzchni terenu otaczającego zakład,
- zapewnienia właściwych warunków do suszenia umytego sprzętu,
- doposażeniu urządzeń chłodniczych w termometry,
- wydzielenia miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego,

- zapewnienia właściwej segregacji asortymentowej żywności, prowadzenia rejestru parametrów produkcyjnych istotnych ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności, zapewnienia właściwych warunków przechowywania odzieży personelu.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 38 decyzji finansowych na łączną kwotę 1696,60 zł. Nie wszczynano i nie toczono postępowań egzekucyjnych.

Do PWIS w Szczecinie nie kierowano wniosków o ukaranie.

Z tej grupy obiektów pobrano 9 prób wymazów sanitarnych, z których żadnego nie kwestionowano.

4.4. Zakłady małej gastronomii

W 2008 r. zewidencjonowano 72 zakłady małej gastronomii, z których 34 skontrolowano. Przeprowadzono 43 kontrole sanitarne, w tym żadnej interwencyjnej. Bieżący stan sanitarny był zachowany, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych.

Kompleksowej ocenie poddano 14 zakładów, z których 2 oceniono jako niezgodne z wymaganiami, ze względu na brak aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia personelu.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były usterki w:

- opracowaniu, wdrożeniu i przestrzeganiu instrukcji i procedur GHP/GMP,
- opracowaniu, wdrożeniu i utrzymaniu zasad systemu HACCP,
- prowadzeniu i przechowywaniu dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców składników i żywności,
- stanie technicznym obiektów,
- brakiem prawidłowych warunków do mycia rąk,
- brakiem ustępów lub nieprawidłowym wyodrębnieniem pomieszczenia ustępu,
- brakiem systemów wentylacyjnych,
- nieprawidłowym przechowywaniem odzieży osobistej i ochronnej personelu,
- nieprawidłowymi warunkami do mycia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia,
- obecnością szkodników lub ich śladów w pomieszczeniach zakładu.

Uznano, że w tej grupie obiektów 63 zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP. W zakładach nie wdrożono systemu HACCP.

W 2008r. w punktach małej gastronomii wydano 16 decyzji administracyjnych, w tym w 11 decyzji wydano w celu poprawy warunków sanitarnych. W wydanych decyzjach zobowiązywano do:

- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP (10 przypadków),
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia oraz wewnątrz urządzeń chłodniczych (6 przypadków),
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców (4 przypadki),
- zaopatrzenia umywalki w bieżącą wodę ciepłą (4 przypadki),
- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP (4 przypadki),
- okazania aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (4 przypadki),
- prowadzenia zapisów z monitoringu temperatur przechowywanej żywności (3 przypadki),
- okazania dokumentów świadczących, że używana woda odpowiada wymaganiom (2 przypadki),
- zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania odzieży personelu (2 przypadki).

W pojedynczych decyzjach zobowiązywano do:

- zapewnienia prawidłowej wentylacji,
- wydzielenia miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i środków czystości,
- zapewnienia właściwych warunków suszenia umytego sprzętu pomocniczego,

- prawidłowego usuwania odpadów,
- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk personelu w pomieszczeniu ustępu.

Ponadto wydano 2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakład oraz 3 decyzje dotyczące rozszerzenia działalności.

Wyegzekwowano obowiązki zawarte w 3 decyzjach administracyjnych. Uzyskano poprawę w zakresie:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego blatów produkcyjnych,
- zorganizowania stanowiska do mycia rąk,
- zapewnienia prawidłowej wentylacji,
- posiadania przez personel odpowiedniego stanu zdrowia, potwierdzonego wpisem do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- posiadania dokumentów świadczących, że używana w zakładzie woda odpowiada wymaganiom jakości zdrowotnej,
- prowadzenia zapisów z monitoringu temperatur przechowywanej żywności,
- wdrożenia posiadanych instrukcji GHP,
- prowadzenia rejestru umożliwiającego identyfikację dostawców żywności,
- zapewnienia warunków do przechowywania sprzętu porządkowego.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 23 decyzje finansowe na łączną kwotę 975,60 zł. Nie wszczynano oraz nie toczono postępowań egzekucyjnych. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki wymazów sanitarnych, których nie kwestionowano.

4.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2008 r. zewidencjonowano 31 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. W grupie tej znajdują się:

- 9 stołówek szkolnych;
- 7 stołówek przedszkolnych;
- 1 stołówka w domu wczasowym;
- kuchnia główna i kuchenka niemowlęca w szpitalu;
- blok żywienia w domu opieki społecznej;
- stołówka internacka;
- 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 2 stołówki w ośrodkach wspierania rodziny;
- stołówka „zielonej szkoły”;
- stołówka w zakładzie karnym;
- stołówka Środowiskowego Ogniska Wychowawczego Towarzystwa Przyjaciół Dzieci;
- punkt wydawania posiłków Caritas;
- stołówka hoteliku;
- stołówka pensjonatu.

Skontrolowano 26 zakładów, przeprowadzając w nich 44 kontrole sanitarne. Przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną w stołówce szkolnej. Interwencja dotyczyła niezachowania właściwych warunków higienicznych przy produkcji potraw. Kontrola wykazała niezasadność złożonego wniosku. Bieżący stan sanitarny obiektów był zachowany, w związku z czym nie nakładano mandatów. Według obowiązujących arkuszy w 16 zakładach dokonano kompleksowej oceny stanu sanitarnego. Wszystkie placówki były zgodne z wymaganiami.

Najczęściej występującymi usterkami wymagającymi poprawy były:

- nieopracowane w sposób kompleksowy i nie wdrożone niektóre instrukcje GHP, procedura zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej oraz procedury zasad sytemu HACCP;
- zniszczone powierzchnie ścian, sufitów oraz podłóg;
- małe lub jednokomorowe baseny do mycia i dezynfekcji naczyń i sprzętu kuchennego;
- zniszczone powierzchnie sprzętu kuchennego i innego wyposażenia;
- stan techniczny zakładu.

W pojedynczych przypadkach stwierdzono, że poprawie wymaga:

- rejestrowanie przebiegu procesów produkcyjnych oraz przechowywanie dokumentów;
- przechowywanie odpadów;
- szatnie dla pracowników;
- przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności;
- ochrona zakładu przed szkodnikami;
- magazynowanie i segregacja żywności.

W odniesieniu do obiektów wg rejestru zakładów uznano, że 25 posiada wdrożone zasady GHP/GMP, a 11 miało wdrożony system HACCP.

W 2008 r. wydano 11 decyzji administracyjnych, w tym 7 w sprawie poprawy warunków sanitarnych oraz celem zwiększenia bezpieczeństwa produkowanych posiłków. Obowiązki zawarte w decyzjach dotyczyły:

- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg oraz wyposażenia;
- zorganizowania w sposób prawidłowy stanowisk do mycia naczyń i sprzętu kuchennego;
- wyeliminowania z użycia zniszczony sprzęt produkcyjny;
- opracowania we właściwy sposób instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej.

Prolongowano termin wykonania obowiązków określonych w 4 decyzjach administracyjnych.. Wykonano obowiązki określone w 7 decyzjach administracyjnych. Poprawa nastąpiła w zakresie:

- stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów;
- prawidłowego opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- zorganizowania prawidłowych stanowisk do mycia naczyń i sprzętu kuchennego.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystosowano 21 decyzji finansowych na łączną kwotę 837,50 zł. W stosunku do obiektów tej grupy nie wszczynano i nie toczono postępowań egzekucyjnych. Nie kierowano wniosków do sądów. Do badań laboratoryjnych pobrano 3 wymazy sanitarne, których wyniki nie uległy zakwestionowaniu.

4.6. Zakłady obrotu żywnością.

W tej grupie zewidencjonowano:

- 277 sklepów spożywczych;
- 12 kiosków spożywczych;
- 17 magazynów hurtowych;
- targowisko;
- 12 obiektów z grupy obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 3 środki transportu;

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

W 2008r. skontrolowano 244 obiekty przeprowadzając w nich 432 kontrole sanitarne, w tym 24 kontrole interwencyjne.

Sklasyfikowano 106 obiektów, według arkuszy oceny stanu sanitarnego, z których 11 oceniono jako niezgodnych z wymaganiami. Przyczyną niezgodności były punkty dyskwalifikujące:

- personel nie posiadał książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych (7 przypadków);
- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (w 3 przypadkach);
- obecność szkodników (w 1 przypadku)

Za uchybienia natury bieżącej nakładano mandaty. Ukarano 23 osoby na łączną kwotę 1.830zł.

Mandaty nakładano przede wszystkim za:

- oferowanie do sprzedaży przeterminowanej żywności;
- przechowywanie żywności szybko psującej się poza zakresem temperatur zalecanych przez producenta;
- brudno utrzymane urządzenia, sprzęt lub też pomieszczenia obiektów.

Wobec właścicieli obiektów obrotu żywnością nie kierowano wniosków o ukaranie przed sądem oraz wniosków o ukaranie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. W 2008r. celem poprawy warunków sanitarno – technicznych wydanych zostało 137 decyzji administracyjnych, w tym 2 decyzje ograniczające działalność w zakresie sprzedaży surówek i przetworów rybnych oraz 3 decyzje zakazujące wprowadzania produktu do obrotu

Decyzje wydane w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego, zobowiązywały do:

- opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej i procedur postępowania z żywnością nie odpowiadającą wymaganiom jakości zdrowotnej;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnego powierzchni ścian, sufitów i podłóg;
- zorganizowania prawidłowych stanowisk do mycia rąk personelu;
- prowadzenia udokumentowanej kontroli warunków przechowywania żywności nietrwalej mikrobiologicznie;
- opracowania, wdrożenia i utrzymania stałych procedur na podstawie zasad systemu HACCP;
- posiadania w dokumentacji zakładów potwierdzenia jakości wody;
- przedłożenia w siedzibie PPIS w Choszcznie uaktualnionych pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych.
- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk personelu;
- wycofania z obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

W 2008r. na wniosek właścicieli obiektów prolongowano terminy wykonania obowiązków zawartych w 11 decyzjach administracyjnych.

Przedłużano terminy następujących obowiązków:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian i sufitów;
- zapewnienia personelowi obiektu możliwości korzystania z sanitariatu z bieżącą wodą podłączonego do instalacji kanalizacyjnej zapewniającej odprowadzenie ścieków na zewnątrz, wyposażonego w prawidłowe warunki do mycia rąk;
- zapewnienia właściwego systemu wentylacji pomieszczeń zakładu;

- opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP;

W 2008r. w tej grupie obiektów wyegzekwowano obowiązki zawarte w 78 decyzjach administracyjnych. Wyegzekwowane obowiązki dotyczyły przede wszystkim:

- opracowania i wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- opracowania procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej;
- przechowywania dokumentacji umożliwiającej identyfikację dostawcy żywności;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - technicznego ścian, sufitów, podłóg;
- prowadzenia zapisów z monitoringu temperatur przechowywanej żywności;
- przedstawienia dokumentacji potwierdzającej postępowanie z wycofaną masą towarową;
- okazania aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznego personelu.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystosowano 268 decyzji finansowych, na łączną kwotę 12.113,55 zł. Wszczęto 12 postępowań egzekucyjnych w administracji. W celu przymuszenia wykonania obowiązków określonych decyzjami, wystawiono 27 postanowień o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 4.050 zł.

Do analizy laboratoryjnej pobrano 91 próbek żywności, z których żadnej nie zdyskwalifikowano.

4.7. Transport żywności.

W ewidencji 2008r. znajdowały się 3 indywidualne środki transportu. Ilość obiektów w tej grupie w stosunku do 2007 r. znacznie zmalała, co wynika ze zróżnicowanej interpretacji drukach sprawozdawczych. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 2 indywidualne środki transportu żywności. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, które były związane z odbiorem samochodów, celem wydania zezwoleń na przewożenie żywności. Wszystkie indywidualne środki transportu były przygotowane do prowadzenia działalności w zakresie przewozu żywności. Nie wydawano decyzji finansowych. W stosunku do tej grupy obiektów nie toczyło się postępowanie administracyjne ani też egzekucyjne. Nie kierowano wniosków do sądu.

4.8. Jakość zdrowotna krajowych i importowanych środków spożywczych, przedmiotów użytku oraz badania sanitarne wykonane w roku 2008.

W 2008 r. do badań laboratoryjnych pobrano 140 próbek, w tym:

- żywności -107;
- sanitarnych - 25;
- materiałów do kontaktu z żywnością - 5;
- kosmetyków - 3.

Z pobranych próbek 4 zakwestionowano i 2 wymazy sanitarne. Zdyskwalifikowano 2 próbki ziarna pszenicy oraz 2 próbki zmiotek, ze względu na obecność szkodników zbożowo-mącznych.

Z ogólnej ilości pobranych próbek 11 próbek pochodziło z importu z krajów z poza Unii Europejskiej (Chiny, Tajlandia, Pakistan, Iran, RPA). Były to:

- orzechy arachidowe,
- ananasy w syropie,
- ryż,
- przyprawy,
- tuńczyk rozdrobniony w sosie własnym,

- rodzynki
- wyroby ceramiczne.

3 pobrane próbki pobrano z krajów należących do Unii Europejskiej (Włochy, Węgry). Były to:

- winogrona,
- kakao rozpuszczalne,
- oliwka do ciała dla dzieci.

4.9. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2008 r. do badań laboratoryjnych pobrano 95 krajowych próbek środków spożywczych, z czego tylko 2 próbki zboża (ziarna pszenicy) zostało zdyskwalifikowanych ze względu na obecność w zbadanej próbce szkodników zbożowo-mącznych.

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

- ziarno pszenicy;
- pieczarki.

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

- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci i niemowląt;
- przetwory mleczarskie;
- konserwy drobiowe;
- konserwy warzywne;
- tłuszcze roślinne;
- warzywa

Badaniom w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych poddano:

- przekąski typu snack;
- mrożone owoce;
- pierogi;
- mleko pasteryzowane;
- suplementy diety;
- mięso mielone;
- sery dojrzewające;
- naturalne wody źródlane;
- krajankę śledziową;
- sałatkę bałkańską;
- wyroby ciastkarskie;
- lody z automatu;
- ozory wieprzowe;
- wątrobę wieprzową;
- mieszaniny tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi;
- wyroby garmażeryjne i kulinarne;
- mięso, wędliny i podroby drobiowe;
- przetwory mleczne;
- tłuszcze roślinne;
- rybę wędzoną;
- galaretę drobiową;

- przetwory mięsne;
- wędliny podrobowe;
- smalec;
- twaróg półtłusty.

W kierunku zawartości azotanów i azotynów do badań pobrano:

- konserw drobiowe;
- przetwory drobiowe;
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Przeprowadzono badania w celu określenia zawartości substancji dodatkowych w:

- galaretkę o smaku truskawkowym;
- pieczarkach marynowanych;
- mielonce z papryką.

W kierunku zawartości składników mineralnych i witamin badaniom poddano:

- kakao wzbogacone w witaminy i składniki mineralne;
- płatki kukurydziane.

Pojedyncze środki spożywcze pobierano w celu zbadania obecności i zawartości:

- WWA (benzo[a]piren) – (środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego)
- organizmów zmodyfikowanych genetycznie (płatki kukurydziane);
- jodu w soli (sól spożywcza);
- znakowania (kakao);
- Sudanu I-IV, para-Red (papryka mielona).

4.10. Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych.

Z ogólnej ilości 107 próbek pobranych środków spożywczych 10 próbek pochodziło z importu z krajów z poza Unii Europejskiej (Chiny, Tajlandia, Pakistan, Iran, RPA). Były to:

- orzechy arachidowe (pobrane w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia),
- ananasy w syropie (pobrane w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia),
- ryż (w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia),
- przyprawy (wykrywanie napromieniania w żywności oraz substancji dodatkowych Sudan I-IV),
- tuńczyk rozdrobniony w sosie własnym (pobranym w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia),
- rodzynki (ochratoksyna A)

3 pobrane próbki pobrano z innych krajów należących do Unii Europejskiej (Włochy, Węgry). Były to:

- winogrona (w kierunku określenia pozostałości pestycydów)
- kakao rozpuszczalne (znakowanie)

Wszystkie pobrane środki spożywcze pod względem zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu.

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

W 2008 r. w ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek z grupy materiałów i wyrobów kontaktujących się żywnością. Były to:

- łyżeczki stołowe z tworzywa sztucznego w celu określenia migracji globalnej,
- kieliszki z białego polistyrenu o pojemności 40ml., badania obejmowały, badania organoleptyczne oraz migrację globalną,
- torebki do lodów celem dokonania badań w kierunku migracji globalnej, oceny organoleptycznej,
- talerze deserowe na określenie zawartości ołowiu i kadmu, wyprodukowane w Chinach,
- kubki z uchem na określenie zawartości ołowiu i kadmu, wyprodukowane w Chinach,

Wszystkie próbki podlegały również ocenie znakowania, nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu jak i też w zakresie przeprowadzonych badań laboratoryjnych.

Z grupy kosmetyków zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki kosmetyków. Na badania chemiczne w celu określenia zawartości formaldehydu oraz oceny oznakowania pobrano:

- mydło w płynie „Baron”
- płyn do higieny intymnej

Do badań laboratoryjnych w celu oceny sposobu znakowania i składu pobrano:

- oliwkę do ciała dla dzieci, wyprodukowaną we Włoszech.

Pobrane próbki nie zostały zakwestionowane pod względem zawartości formaldehydu, znakowania oraz składu produktów.

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

W 2008r. 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 miejsca obrotu tymi środkami.

Kosmetyki.

W tej grupie obiektów znajdują się 2 hurtownie, które zajmują się między innymi hurtową sprzedażą kosmetyków, oraz 5 sklepów wielobranżowych, na terenie których oferowane są do sprzedaży kosmetyki (w porównaniu do 2007r. liczba obiektów uległa zmniejszeniu wskutek likwidacji działalności).

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w hurtowniach chemicznych. Skontrolowano natomiast 2 sklepy wielobranżowe, przeprowadzając w nich 2 kontrole sanitarne. Przede wszystkim były to kontrole związane z poborem próbek kosmetyków do badań laboratoryjnych oraz kontrola w ramach zgłoszenia alarmowego typu RASFF, powiązana z przeprowadzeniem oceny oznakowania kosmetyku. Zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano do analizy laboratoryjnej 3 próbki kosmetyków, które nie zostały zakwestionowane pod względem zbadanych parametrów.

W 2008r., 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 ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Choszczynie znajduje się 8 obiektów. Są to 2 hurtownie oferujące do sprzedaży jednorazowe opakowania do żywności oraz 6 sklepów wielobranżowych w których oferowane są do sprzedaży opakowania do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 1 hurtownię przeprowadzając w niej jedną kontrolę sanitarną związaną z poborem próbek do badań laboratoryjnych. W sklepach przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych z czego 9 to

kontrole interwencyjne związane z nadesłanymi powiadomieniami alarmowymi w ramach systemu RASSF.

W obrocie przeprowadzono działania związane z sprawdzeniem określonych produktów uwzględnionych w powiadomieniach alarmowych, dokonano kontroli w zakresie:

- wprowadzania kwestionowanej partii misek do sałatek z melaminy (powiadomienie alarmowe 2008.01 z dnia 24.04.2008r) importowanych z Chin, wycofywanych ze względu na przekroczenie dozwolonego limitu migracji formaldehydu,

- wprowadzania kubków (filizanek) melaminowych (powiadomienie alarmowe nr 2008.2 z dn. 21.05.2008r.) pochodzących z Chin, którego importerem była firma z Bydgoszczy, w których stwierdzono przekroczenia dozwolonego limitu migracji specyficznej formaldehydu,

- wprowadzania zakwestionowanej partii salatek ceramicznych oznakowanych numerem partii 323 będący przedmiotem powiadomienia alarmowego o znaku 2008.03 z dnia 27.05.2008r. (stwierdzono przekroczenie limitu uwalnianego ołowiu i kadmu) importowanych z Chin. W jednym z obiektów stwierdzono obecność 24 sztuk kwestionowanych salatek, które zostały zwrócone do dostawcy;

- wprowadzania do obrotu misek do sałatek z melaminą pochodzących z Chin. (powiadomienie alarmowe o numerze 2008.04 z dnia 27.06.2008r. przekroczenie dozwolonej migracji formaldehydu do 3% kwasu octowego). W czasie kontroli stwierdzono, że kierownik sklepu wycofał na polecenie władz firmy przedmiotowe wyroby, w ilości 9 sztuk. W pozostałych dwóch przypadkach nie stwierdzono w sprzedaży kwestionowanych wyrobów umieszczonych w treści listów dystrybucyjnych. Ponadto, przeprowadzono również w ilości 26 kontroli sprawdzających obecność w sprzedaży produktów umieszczonych w ramach systemu RASFF w sklepach ogólnospożywczych, kioskach. Obiekty te oferowały na wydzielonych stoiskach opakowania do kontaktu z żywnością. Nie stwierdzono wprowadzania ich w innych obiektach niż te, które uwzględnione były na litach dystrybucyjnych.

W ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek materiałów i wyrobów kontaktujących się żywnością, które pod kątem zbadanych parametrów: migracji globalnej, badania organoleptyczne, określenie zawartości ołowiu i kadmu, ocenie znakowania nie uległy zakwestionowaniu. W obu grupach obiektów nie stosowano postępowania mandatowego oraz nie wdrożono postępowania egzekucyjnego.

4.13. Warunki sprzedaży grzybów świeżych i przetworów grzybowych.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego, pracownicy komórki organizacyjnej Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku podjęli następujące działania:

- na tablicy ogłoszeń tutejszej Stacji wywieszono informację z danymi grzyboznawców i klasyfikatorów grzybów z naszego powiatu oraz powiatów ościennych.
- dla osób zainteresowanych przygotowano ulotki informacyjne pt. „Grzyby” i „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia”.
- do jednostki sprawującej kontrolę wewnętrzną nad targowiskiem miejskim w Choszczynie, wystosowano pismo przypominające o sposobie prowadzenia sprzedaży grzybów oraz o możliwości dokonania oceny grzybów w siedzibie PSSE w Choszczynie.
- podano informację, że w siedzibie PPIS w Choszczynie w sezonie grzybowym, w godzinach urzędowania, będą pełnione dyżury grzyboznawcy – pracownika PSSE w Choszczynie.

W obrocie handlowym nie stwierdzono sprzedaży świeżych grzybów dzikorosnących. W przedmiotowym zakresie przeprowadzono kontrole na targowisku miejskim i w placówkach handlowych. Łącznie przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych. W sklepach stwierdzono sprzedaż grzybów handlowych – pieczarek i boczników.

Na terenie powiatu choszczeńskiego nie prowadzi się przetwórstwa grzybów. W ewidencji znajduje się jeden punkt skupu grzybów, który nie został skontrolowany, ponieważ był zamknięty i nie było żadnej informacji o jego działaniu.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbkę pieczarek. w celu określenie zawartości pozostałości pestycydów. Próbką odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z 16 maja 2007 r. (Dz. U. nr 119, poz. 817 z późn. zm.).

W obrocie handlowym, grzyby suszone znajdowały się w jednostkowych opakowaniach, które były prawidłowo oznakowane i posiadały numer atestu grzyboznawcy. Najczęściej były to jednorodne partie podgrzybków, borowików. Do tutejszej Stacji nie zgłosiła się żadna osoba celem oceny partii grzybów.

4.14. Inne istotne zagadnienia.

W 2008 roku prowadzono współpracę z Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi znajdującymi się zarówno na terenie województwa zachodniopomorskiego oraz innych województw. Prowadzono również współpracę z innymi jednostkami kontrolującymi i organami administracji samorządowej – Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz wójtem gminy Bierzwnik.

Przesłano informację do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie Szczecińskim o stwierdzeniu podczas kontroli na terenie powiatu choszczeńskiego wprowadzania do obrotu środków spożywczych o nazwie „SONNY BOY”, którego jednostkowe opakowanie nie było oznakowane w języku polskim.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie stwierdzili podczas kontroli nieprawidłowości w oznakowaniu opakowań transportowych jaj dystrybuowanych przez jedną z firm z Wierchowa Pomorskiego, o czym powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim, jako właściwego terenowo.

Podczas poboru do badań laboratoryjnych próbek marchwi stwierdzono brak oznakowania worków o pojemności 10 kg. Wg ustaleń stwierdzono, że marchew trafiła do zakładu z hurtowni z Pniewa. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie wystosował pismo do PPIS w Gryfinie, na które otrzymał informację zwrotną, że podmiot prowadzący działalność prowadzi ją w Przecławiu.

Przekazano do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie, jako właściwego terenowo do prowadzenia nadzoru nad Gospodarstwem Rolno – Warzywnym informację o nieprawidłowościach w znakowaniu marchwi, którą PPIS w Policach przekazał do tutejszej inspekcji.

O stwierdzonych nieprawidłowościach informowano również terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych znajdujących się 7 innych niż zachodniopomorskie województwach. Informacje te dotyczyły uwag do znakowania produktów:

- przekazywano informacje o stwierdzonych uwagach do znakowania „kaszki ryżowej”, na opakowaniu której stwierdzono brak zapisu „środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego”, a także uwagi do znakowania „kaszki mleczno – ryżowej z bananami”. W znakowaniu próbek stwierdzono niejednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu. Do oznakowania opakowania „Nesquik Plus” również wnoszono uwagi – brak jednoznacznego określenia nazwy asortymentowej produktu. Zgodnie ze sprawozdaniem z badań „Mleka początkowego w proszku dla niemowląt wzbogaconego w żelazo” wykazano uwagi takie jak: nazwa składnika alergicznego nie została podana z wyraźnym odniesieniem do składnika alergennego, brak jednoznacznej informacji wskazującej na numer partii produkcyjnej oraz dzienna data minimalnej trwałości nie została poprzedzona wyrażeniem „najlepiej spożyć przed”;
- przesłano informacje o uwagach stwierdzonych podczas kontroli wprowadzania do obrotu suplementów diety – tabletki musujące „MUSSS...” oraz „Vitafit Ca Wapń – Kalcium Sugarfree, bez oznakowania m. in. określeniem „suplement diety”. Producentowi przekazano uwagi do znakowania „Rubipect suplement diety”, które mówiło o tym, że

nazwa środka spożywczego, data minimalnej trwałości oraz zawartości netto nie są podane w jednym polu widzenia oraz nie podano warunków przechowywania w sąsiedztwie daty minimalnej trwałości;

- na terenie powiatu choszczeńskiego do obrotu handlowego wprowadzono słodycze, których opakowania jednostkowe nie były znakowane w języku polski. Zgodnie z ustaleniami dostawcą środków spożywczych była firma z Wroniek;
- zgodnie ze sprawozdaniem z badań laboratoryjnych stwierdzono uwagi w znakowaniu opakowań z papryką mieloną ostrą, polegające na oznaczeniu w niewidocznym miejscu mało czytelną datą minimalnej trwałości oraz numerem partii produkcyjnej;
- ocenie poddano znakowanie opakowania naturalnej wody źródlanej oraz ryżu długoziarnistego do gotowania w torebkach. Stwierdzono uwagi polegające m. in. na tym, że nazwa środka spożywczego, data minimalnej trwałości oraz zawartość netto, nie są umieszczone w tym samym polu widzenia.
- do znakowania próbki rodzynek wniesiono uwagi w zakresie określenia wartości odżywczej dotyczącej węglowodanów oraz uwagi dotyczące tego, że niektóre naniesione na opakowanie informacje można usunąć;
- „Ananasy w lekkim syropie” wyprodukowane w Tajlandii. posiadają zapis „bez konserwantów” co nieprawidłowo sugeruje, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości;
- po przeprowadzeniu analizy oznakowania opakowania próbki CORN FLAKES wykazano błędne wskazanie podstawy prawnej dotyczącej realizacji % zalecanego spożycia dziennego witamin i składników mineralnych;
- dokonano oceny znakowania herbatki owocowej, która wykazała że przy zawartości składników odżywczych nie podano jednostki;
- przekazywano właściwemu terenowo za nadzór PPIS informację o uwagach do znakowania KAKAO INSTANT, uwagi dotyczyły nie podania składu składnika złożonego wykazanego w składzie środka spożywczego oraz nie określono, w którym miejscu opakowania znajduje się data minimalnej trwałości;
- badaniom poddano „pieczarki marynowane”, zgodnie ze sprawozdaniem ocena oznakowania wykazała, że w wykazie składników nie podano gorczycy jako składnika alergennego;
- ocenie poddano również „Pierogi z mięsem”, w których wykazie składników nieprawidłowo sformułowano funkcję technologiczną zastosowanej substancji dodatkowej E 621 – wzmacniacz smaku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie przekazał również do PPIS w Rypinie informację o wycofaniu z terenu powiatu choszczeńskiego na teren powiatu rypińskiego środków spożywczych, dla którego upłynęła data minimalnej trwałości.

Inspekcja Weterynaryjna

W 2008 r. kontynuowano współpracę z organami Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie żywności pochodzenia zwierzęcego i nieprawidłowości w gospodarowaniu odpadami. W ramach zawartego w dniu 10.12.2007 r. Porozumienia ramowego kontynuowano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. W ramach współpracy przekazano również listę zakładów podlegających wspólnym kontrolom. W roku sprawozdawczym nie planowano i nie przeprowadzono wspólnych kontroli w nadzorowanych obiektach. Współpracę realizowano przez przekazywanie Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszcznie zgodnie z kompetencjami informacji o nieprawidłowościach stwierdzanych podczas bieżących prac nadzorowych. Informacje dotyczyły:

- uwag do znakowania „Parówki drobiowej”, „Paszтетów wędzonych” oraz „Przysmaku śniadaniowego”;
- informacji o nieprawidłowościach w gospodarce odpadami Zakładów Mięsnych.

Przekazywano również informacje o stwierdzonych podczas prowadzonego nadzoru do właściwych terenowo Powiatowych Inspekcji Weterynaryjnych nie działających na terenie naszego powiatu. Przekazywano informacje o stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowościach:

- PLW w Świdwinie poinformowano o uwagach do znakowania umieszczonego na opakowaniu sałatki bałkańskiej;
- PLW w Drawsku Pomorskim przekazano informacje o braku oznakowania i uwagi do znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego;
- PLW w Stargardzie Szczecińskim przesłano wyniki badań, które wykazywały uwagi do znakowania produktów jednej ze Spółdzielni. Przesłano informację o wprowadzaniu do obrotu handlowego nie oznakowanego opakowania jednostkowego wątróbki drobiowej oraz dostarczanie mięsa schłodzonego drobiowego w pojemnikach transportowych nie związanych asortymentowo z danym produktem. Sytuacja ta wskazywało na przepakowywanie produktów w innej hurtowni, co powoduje brak możliwości śledzenia produktu;
- PLW w Chodzieży poinformowano o wynikach badań „Twarogu extra półtłustego – mielonego”, które potwierdzały obecność mniej niż 10 jtk *Listeria monocytogenes* w 1 g temp. inkub. 37°C;
- PIW w Kutnie i PIW w Szczecinie przekazano informacje o obecności bakterii z rodzaju *Campylobacter* (w 25 g temp. inkub. 41,5°C w próbkach surowego mięsa i podrobów pobranych do badań laboratoryjnych);
- PIW w Poznaniu przekazano sprawozdanie z badań „Pasztetu z drobiu”;
- PIW w Sieradzu przesłano informację o uwagach do znakowania „Hamburgerów”, które opisane zostały w sprawozdaniu z badań produktu;
- PIW w Otwocku została przesłana ocena znakowania, która wykazała uwagi do znakowania kodem identyfikującym partię produkcyjną mieszanin tłuszczu zwierzęcych z roślinnymi;
- PIW w Gdyni został poinformowany o nieprawidłowościach w oznakowaniu „tuńczyka rozdrobnionego w sosie własnym”.

Inspekcja Handlowa

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

W 2008 r. w ślad za otrzymanymi informacjami z Inspekcji Handlowej w Szczecinie dotyczącymi nieprawidłowości stwierdzonych u podmiotów działających na terenie powiatu choszczeńskiego przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Informacje dotyczyły nieprawidłowości związanych z:

- brakiem zgodnej z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia decyzji określającej zatwierdzenie i rejestrację zakładów (2 przypadki);
- stwierdzeniem wprowadzania do obrotu przeterminowanych środków spożywczych (1 przypadek).

Przeprowadzono kontrolę sanitarną w sklepie mięsno – wędliniarskim, w którym stwierdzono brak stosownej decyzji PPIS w Choszczynie dotyczącej zatwierdzenia zakładu do prowadzenia działalności w zakresie sprzedaży przypraw, owoców i warzyw. Przeprowadzona przez przedstawiciela PPIS w Choszczynie kontrola sanitarna wykazała właściwe wyposażenie i zorganizowanie stoiska do ekspozycji i sprzedaży przypraw, owoców i warzyw. W odpowiedzi na

pisemną prośbę właściciela zakładu PPIS w Choszczynie wydał decyzję zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności w w/w zakresie. Zakład posiadał wcześniejszą decyzję PPIS w Choszczynie zatwierdzającą pomieszczenia sklepu do sprzedaży wędlin i mięsa.

Właściciel jednego z zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego przedłożył w siedzibie PPIS w Choszczynie pismo z prośbą o wydanie decyzji potwierdzającej prowadzenie działalności. Podmiot prowadzi działalność od 1995 r. i jest pod nadzorem PPIS w Choszczynie, w związku z tym decyzja została wydana z urzędu.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną związaną z uzyskaniem informacji o wprowadzaniu do obrotu żywności przeterminowanej. Podczas kontroli przedstawiciel PPIS w Choszczynie nie stwierdził wprowadzania do obrotu żywności o niewłaściwej jakości.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W związku z informacjami otrzymanymi od PWIS w Szczecinie w sprawie porzeczki czerwonej, w której badania wykazały przekroczenie poziomu pozostałości pestycydów podjęto współpracę z Wojewódzkim Inspektoratem Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie, oddział w Choszczynie, bowiem przedmiotowa partia porzeczki pochodziła z plantacji położonej w miejscowości Drawno. Na podstawie dokumentacji pokontrolnej, którą udostępniono w Wojewódzkim Inspektoracie Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Koszalinie - Oddział w Choszczynie, ustalono że przedmiotowa partia porzeczki nie została wprowadzona do obrotu handlowego, a porzeczka w dalszym ciągu znajdowała się na terenie gospodarstwa, jako opadła z krzaków i przejrzała.

Organy administracji samorządowej

Wystosowano pismo do wójta gminy Bierzwnik z prośbą o udostępnienie wykazu podmiotów prowadzących sprzedaż żywności przez internet. Prośbę skierowano w związku z prowadzeniem postępowania wyjaśniającego w sprawie sprzedaży grzybów przez internet prowadzonej na tym terenie, a nie zewidencjonowanej przez PPIS w Choszczynie.

Ocena sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.

W 12 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano teoretycznej oceny żywienia ludności. Pod względem jakości żywienia, przeanalizowano 15 jadłospisów, z których 1 oceniono jako nieprawidłowy. Oceny dokonano w:

- bloku żywienia szpitala;
- 5 stołówkach szkolnych;
- 6 stołówkach przedszkolnych.

W stołówce przedszkolnej zakwestionowano jadłospis, ze względu na brak produktu wysokobiałkowego w niektórych obiadach i śniadaniu.

Pozostałe jadłospisy były zestawione prawidłowo. Żywienie było urozmaicone. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty. Podawano produkty ze wszystkich grup. W dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych i przeważnie uwzględniały różne kolory oraz potrawy o różnej konsystencji dobrane pod względem smakowym. Podstawowe posiłki zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego. Do obiadów podawano porcję warzyw w postaci surówek lub gotowanych. Większość śniadań i kolacji była wzbogacana dodatkiem warzyw. W szpitalu na śniadanie podawano mleko w postaci: zupy mlecznej, bawarki, kakao oraz zbożowej kawy z mlekiem.

W jednym przedszkolu zwrócono uwagę dotyczącą podawania herbaty jako pierwszego napoju (podano 4 razy w dekadzie). Prawie we wszystkich placówkach zalecono zwiększyć podawanie ryb.

V. ZAOPATRZENIE W WODĘ PRZEZNACZONĄ DO SPOŻYCIA.

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

Pod nadzorem znajdują się łącznie 81 obiektów wodnych:

- 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 69 : 68 wodociągów o wydajności mniejszej niż 100 m³/d,
 1 wodociąg o wydajności 100- 1000 m³/d

Przeprowadzono kontrolę jakości wody we wszystkich obiektach wodnych na terenie miast i w większości obiektów na wsi będących pod nadzorem PPIS w Choszcznie. Kontroli jakości wody nie przeprowadzono na urządzeniu wodociągowym w ośrodku wypoczynkowym w miejscowości Krzynki gmina Pełczyce ponieważ Ośrodek wypoczynkowy w roku 2008 nie był użytkowany.

Liczba pobranych próbek wody :

- zbadanych ogółem – 525 (w tym miasto - 102; wieś - 423)
- nie odpowiadającej wymaganiom – 158 (w tym miasto - 21; wieś - 137)

Liczba urządzeń dostarczających wodę: ogółem 76

- odpowiadające wymaganiom sanitarno-technicznym – 75 (w tym miasto - 5; wieś - 70)
- nie odpowiadające wymaganiom sanitarno-technicznym – 1

Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia w zdecydowanej większości odpowiada wymaganiom higieniczno-sanitarnym w tym zakresie (80,5%). W 14 wodociągach stwierdzono przekroczenia parametrów chemicznych co stanowi 18,4%.

1) miasto - 2

- wodociąg lokalny PŻM Drawno - przekroczenia Fe, Mn
(wyłącznie na potrzeby ośrodka wypoczynkowego PŻM),
- wodociąg publiczny Pełczyce - przekroczenia Mn, (zaopatrujący 4.051 osób),

2) wieś - 12 wodociągów 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:

- Świąciechów gm. Drawno (506 osób) - przekroczenia mętność, Fe,
- Brzeziny gm. Drawno (429 osób) - przekroczenia Mn ,
- Przekolno gm. Pełczyce (484 osoby) - przekroczenia Mn, Fe,
- Bukwica gm. Pełczyce (163 osoby) - przekroczenia Mn, Fe, jon amonowy,
- Nadarzyn gm. Pełczyce (371 osób) - przekroczenia jon amonowy,
- Lubiana SM gm. Pełczyce (54 osoby) - przekroczenia jon amonowy, Fe,
- Lubianka gm. Pełczyce (179 osób) - przekroczenia Mn, Fe, ,
- Boguszyny gm. Pełczyce (437 osób) - przekroczenia Mn, Fe, jon amonowy,
- Klasztorne gm. Bierzwnik (551 osób) - przekroczenia Mn, Fe, jon amonowy,
- Przybysław gm. Krzęcin (247 osób) - przekroczenia Mn,
- Rakowo gm. Krzęcin (298 osób) - przekroczenia Mn,
- Bonin gm. Choszczno (93 osoby) - przekroczenia Mn.

Jakość wody pod względem mikrobiologicznym we wszystkich wodociągach na terenie powiatu choszczeńskiego spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi W miesiącu lipcu przez okres 3 tygodni z powodu zanieczyszczenia wody substancjami ropopochodnymi a następnie

bakteriami feralnymi w miejscowościach Klasztorne i Jaglisko okresowo wyłączono z eksploatacji wodociąg. Ludność oraz zwierzęta domowe zasparywane były z ujęcia awaryjnego. Ponadto pobierano w 2008 r. wodę ze studni publicznych traktowanych jako awaryjne zaopatrzenie w wodę:

- studnia artezyjska Drawno ul.Tylna
- studnia artezyjska Drawno ul.Ogrodowa
- studnia artezyjska Drawno ul.Szkolna
- studnia artezyjska Drawno ul.Plac Zgody 1

Tabela nr XI. 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	19,473	3,818
100-1.000	5,646	4,051	1,408	0
1.000-10.000	17,246	0	-	-
RAZEM:	22,892	4,051	20,881	3,818

Stan sanitarno-techniczny wodociągów.

W 2008 r. przeprowadzono kontrolę stanu sanitarno-technicznego w 76 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 a następnie postępowanie egzekucyjne w administracji.

Tab. XII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Choszczno – stan na dzień 31.12.2008r.

lp	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS	Liczba mieszkańców
1	0179039	Baczyn	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
2	0179401	Brzostno	kolonia	3
3	0179068	Chępa	wieś	43
4	0179387	Czernice	kolonia	8
5	0179418	Czyżewka	osada leśna	Brak danych o liczbie mieszkańców
6	0179080	Golcza	wieś	18
7	0179230	Gostyczyn	kolonia	18
8	0179335	Kleszczewo	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
9	0179128	Łaszewo	osada	31
10	0179157	Pakość	wieś	43
11	0179252	Płoki	kolonia	3
12	0179045	Skrzypiec	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
13	0179341	Sulechówek	kolonia	8
14	0179217	Sułowo	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
15	0179269	Szczepanka	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
16	0179275	Wysokie	kolonia	9
17	0179460	Zwierzynek	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
RAZEM:				184

Tab. XIII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Drawno – stan na dzień 31.12.2008r.

lp	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS	Liczba mieszkańców
1	0181065	Barników	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
2	0180976	Bogdanka	leśniczówka	2
3	0180723	Borki	kolonia	3
4	0180700	Borowiec	osada	29
5	0180730	Brac	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
6	0991172	Brodźce	osada	4
7	0180746	Dobrojewo	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
8	0180901	Dolina	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
9	0181071	Drawnik	folwark	9
10	0180887	Gack	kolonia	17
11	0180953	Gładysz	osada	3
12	0180752	Janków	kolonia	9
13	0180960	Jaźwiny	osada	22
14	0180982	Karpin	osada	10
15	0180999	Karpinek	osada	9
16	0180769	Kawczyn	kolonia	7
17	0180775	Kępa	kolonia	4
18	0991189	Kolonia Kniewo	kolonia	16
19	0181013	Kostrzewa	kolonia	3
20	0180918	Kośnik	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
21	0180781	Maciejów	kolonia	7
22	0991195	Międzybór	osada	3
23	0181042	Nowa Korytnica	osada	5
24	0180798	Ostrożyce	kolonia	7
25	0181088	Podlesie	wieś	Brak danych o liczbie mieszkańców
26	0181160	Prostynia	stacja kolejowa	19
27	0180806	Przysiekiercze	kolonia	8
28	0180812	Pszczewko	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
29	0181125	Rogoźnica	osada	6
30	0181094	Rościn	osada	14
31	0180829	Samborz	kolonia	10
32	0181148	Sicienko	leśniczówka	5
33	0180835	Skrzaty	leśniczówka	Brak danych o liczbie mieszkańców
34	0180841	Śmieszkowo	kolonia	6
35	0180930	Wiśniewo	kolonia	11
36	0180858	Zacisze	kolonia	5
37	0180864	Zalesie	gajówka	Brak danych o liczbie mieszkańców
38	0180717	Żółwinko	leśniczówka	13
39	0181154	Żółwino	wieś	70
RAZEM:				327

Tab. XIV. Miejscowości z wodociągami lokalnymi

lp	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS	Liczba mieszkańców
1	0180924	Sieniawa	osada	Brak danych o liczbie mieszkańców
2	0181131	Zdanów	osada	Brak danych o liczbie mieszkańców
RAZEM:				

Tab. XV. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Pełczyce – stan na dzień 31.12.2008r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0185650	Dolne	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
2	0185620	Dubielewo	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
3	0185666	Golejewo	kolonia	9
4	0185672	Kepiniec	osada	Brak danych o liczbie mieszkańców
5	0185471	Kosowo	przysiółek	Brak danych o liczbie mieszkańców
6	0185695	Kukadło	przysiółek	1
7	0185577	Przyłęki	gajówka	6
8	0185494	Puszczyn	kolonia	10
9	0185703	Sułkowo	leśniczówka	10
10	0185726	Trynno	kolonia	6
RAZEM:				42

Tab. XVI. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Recz – stan na dzień 31.12.2008r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0186387	Bytowo	leśniczówka	Brak danych o liczbie mieszkańców
2	0186424	Chęlpina	leśniczówka	Brak danych o liczbie mieszkańców
3	0186252	Lestnica	kolonia	4
4	0186230	Rybnica	gajówka	5
5	0186341	Trzebień	kolonia	13
6	0186269	Witosław	kolonia	8
7	0186329	Zdbino	gajówka	Brak danych o liczbie mieszkańców
RAZEM:				30

Tab. XVII. Miejscowości z wodociągami lokalnymi

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0186223	Kraśnik	osada	Brak danych o liczbie mieszkańców
2	0186401	Wielgoszcz	wieś	37
RAZEM:				37

Tab. XVIII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na dzień 31.12.2008r.

lp	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS	Liczba mieszkańców
1	0178399	Antoniewko	leśniczówka	Brak danych o liczbie mieszkańców
2	0178057	Bożejewko	kolonia	3
3	0178270	Budzice	kolonia	4
4	0178229	Bukowie	kolonia	5
5	0178063	Chełmienko	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
6	0178175	Chyże	wieś	24
7	0178436	Czapliska	leśniczówka	7
8	0178442	Dołżyna	leśniczówka	3
9	0178324	Grzywna	kolonia	18
10	0178092	Kawno	kolonia	18
11	0178258	Kłodzin	kolonia	9
12	0178206	Kolecko	kolonia	4
13	0178330	Kosinek	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
14	0178287	Kruczaj	kolonia	6
15	0178152	Krzywin	kolonia	3
16	0178100	Kunica	kolonia	9
17	0178407	Piaseczno	gajówka	1
18	0178212	Pławienko	kolonia	17
19	0178347	Przykuna	kolonia	5
20	0178353	Smędowa	kolonia	6
21	0178235	Sojec	leśniczówka	13
22	0178301	Trzebicz	kolonia	2
23	0178420	Zgorzel	kolonia	6
RAZEM:				161

Tab. XIX. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Krzęcin – stan na dzień 31.12.2008r.

lp	Symbol GUS	Nazwa miejscowości	Status w GUS	Liczba mieszkańców
1	0182461	Boguszyce	kolonia	8
2	0182366	Granówko	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
3	0182410	Grzywacz	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
4	0990920	Kolonia IV Chłopowo	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
5	0990936	Kolonia V Chłopowo	kolonia	9
6	0182314	Ligwiąca	leśniczówka	Brak danych o liczbie mieszkańców
7	0182320	Pluskocin	nadleśnictwo	25
8	0182372	Potoczna	kolonia	2
9	0182426	Prokolno	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
10	0182337	Roszkowice	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
11	0182478	Sierosławiec	kolonia	5
12	0182432	Smużyk	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
13	0182484	Sobolewo	kolonia	11
14	0182343	Sowiniec	gajówka	9
15	0182550	Wężnik	leśniczówka	21
16	0182449	Wyszyna	kolonia	Brak danych o liczbie mieszkańców
RAZEM:				90

VI. KĄPIELISKA.

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 kąpielisko prowizoryczne w Drawnie nad jeziorem Adamowo. Do analiz pobrano łącznie 28 prób wody z obu kąpielisk. Woda w obu kąpieliskach spełniała wymogi sanitarne jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach. Ponadto wszystkie z 28 prób mieściły się w kryteriach wartości zalecanych.

6.3. Stan sanitarny plaż.

Pod nadzorem znajdowały się dwie plaże miejskie:

Plaża miejska w Drawnie zlokalizowana jest nad jeziorem Adamowo. Jest to kąpielisko prowizoryczne. W roku 2008 obiekt został skontrolowany dwukrotnie. Pierwsza kontrola plaży odbyła się w dniu 17.06.2008 r. Sezon kąpielowy nie został do tego czasu jeszcze rozpoczęty. Plaża była przygotowywana do otwarcia. Nie było jeszcze zatrudnionych ratowników. Nie stwierdzono istotnych uchybień. Druga kontrola plaży miejskiej w Drawnie odbyła się dnia 10.07.2008 r. Zapewniono kabinę typu TOI- TOI. Ratownicy zatrudniani są sezonowo przez Urząd Gminy w Drawnie, który jest zarządcą plaży miejskiej w Drawnie. W miesiącach czerwiec – sierpień pobrano do analizy 14 próby wody z kąpieliska.

Plaża miejska w Choszcznie, ul. Promenada, nad jeziorem Klukom. 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 2008 przeprowadzono dwie kontrole sanitarne. Pierwsza kontrola plaży odbyła się w dniu 10.06.2008 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 zaplanowano 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 03.07.2008 r. W roku 2008 pobrano 14 prób wody z kąpieliska nad jeziorem Klukom. Jakość wody nie budziła zastrzeżeń i odpowiadała wymaganiom wody w kąpieliskach.

VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ.

7.1. Domy pomocy społecznej (DPS).

Na terenie powiatu znajduje 3 Obiekty tego typu:

1. Dom Pomocy Społecznej w Miejscowości Brzeziny Gmina Drawno.
2. Prywatny Dom Pomocy Społecznej „RICCARDO” w Pełczycach.
3. Środowiskowy Dom Samopomocy w Choszcznie, ul. Dąbrowszczaków.

W roku 2008 skontrolowano jedynie Prywatny Dom Pomocy Społecznej „Riccardo” w Pełczycach. Obiekt działał wcześniej jako gospodarstwo agroturystyczne pod nazwą „Pensjonat Riccardo”. Jednak zgodnie z przedłożonym w dniu 05.09.2008 r. w siedzibie tutejszej stacji wpisem do działalności gospodarczej z dnia 07.02.2008 r. właściciel zmienił zakres prowadzonej działalności na „Prywatny Dom Pomocy Społecznej – Riccardo”, w którym prowadzi się opiekę nad osobami w podeszłym wieku i osobami niepełnosprawnymi. Obiekt skontrolowano dwukrotnie w dniu 15.07.2008 r. oraz 12.11.2008 r. W trakcie kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów sanitarnych.

W dniu 27.10.2008r. przeprowadzono na terenie obiektu Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach pobór prób na badanie mikrobiologiczne w kierunku pałeczek *Legionella*. Poboru dokonano w budynku DPS w pomieszczeniu kuchni – kran na wyjściu wody z sieci wody ciepłej, na sieci instalacji wody ciepłej w pomieszczeniu łazienki pacjentów I piętro budynku - prysznic, w łazience dla pacjentów II piętro budynku – prysznic oraz w punkcie powrotnym instalacji wody ciepłej w łazience na parterze budynku - prysznic. W żadnej z prób nie stwierdzono ponadnormatywnych ilości obecności bakterii typu *Legionella*.

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

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje 62 obiekty tego typu z czego 16 to obiekty nowopowstałe. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 51 obiektach. Stan obiektów pod względem sanitarno-technicznym nie budził zastrzeżeń. Postępowanie z odpadami było prawidłowe, wszystkie zakłady mają podpisane umowy na wywóz odpadów z uprawnionymi do tego firmami.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych zakładów fryzjerskich i kosmetycznych stwierdzono, iż w żadnym z nich nie prowadzi się sprzedaży artykułów fryzjerskich, kosmetycznych oraz sprzedaży bezalkoholowych. Podawanie napojów bezalkoholowych odbywa się w naczyniach jednorazowego użytku. Pomieszczenia zakładów utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym. Wyjątek stanowią jedynie trzy obiekty, w których za nie zachowanie należytej czystości przy świadczeniu usług fryzjerskich ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w łącznej kwocie 270,00 zł trzy osoby.

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

Wejście do dwóch skontrolowanych obiektów prowadzi przez pomieszczenia, w których nie są świadczone usługi. Wobec powyższego wszczęto postępowania administracyjne z urzędu i wydano decyzje.

Do wykonywania zabiegów używa się wyłącznie narzędzi i urządzeń sprawnych technicznie oraz czystych i dezynfekowanych. W zakładach stosowana jest wyłącznie czysta bielizna a jej zapas jest wystarczający. Bieliznę brudną w większości zakładów gromadzi się w wydzielonych pojemnikach a jej pranie odbywa się we własnym zakresie. Pracownicy zatrudniani w zakładach noszą czystą odzież ochronną (zachowana jest segregacja odzieży czystej i brudnej). Zapewnione są apteczki pierwszej pomocy. Dokumentacja zdrowotna do celów sanitarno-epidemiologicznych nie była aktualna w 7 skontrolowanych zakładach.

Zakres świadczonych usług w skontrolowanych zakładach fryzjerskich nie obejmował konieczności korzystania z narzędzi bądź urządzeń naruszających ciągłość tkanek. Zakłady kosmetyczne wykonujące zabiegi przy użyciu narzędzi naruszających ciągłość tkanki korzystają z usług firm zewnętrznych posiadających własne sterylizatory.

7.3. Baseny kąpielowe.

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Choszcznie znajdują się 2 baseny:

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

Basen rehabilitacyjny SP ZOZ w Choszcznie kontrolowany jest na bieżąco zgodnie z planem. W roku 2008 dokonano poboru 52 prób wody z czego 25 prób było kwestionowane ze względu na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, w związku z powyższym dwukrotnie wystawiano decyzję administracyjną na jakość wody w basenie.

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 2008 pobrano 172 próby wody do analizy z czego 15 prób było kwestionowanych ze względu na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych, w związku z powyższym dwukrotnie wystawiano decyzję administracyjną na poprawę jakości wody w basenie.

Przeprowadzone zgodnie z harmonogramem kontrole stanu sanitarno-technicznego nie wykazały uchybień. Teren wokół pływalni czysty, zadbane oraz utwardzony z wyznaczonym miejscem na parking dla klientów. Gospodarka odpadami nie budziła zastrzeżeń. W dobrym stanie sanitarno-technicznym i sanitarno-porządkowym utrzymane są zarówno hala pływalni jak i sanitariaty (toalety, natryski, przebieralnie oraz suszarnie). W trakcie trwania kontroli stwierdzono, iż dokumentacja zdrowotna czterech pracowników jest nieaktualna wobec czego wszczęto postępowanie administracyjne z urzędu.

7.4. Dworce autobusowe.

Kontrolę Dworca Autobusowego w Choszcznie przeprowadzono w dniu 19.12.2009 r. W trakcie kontroli stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny toalety dla personelu oraz zły stan techniczny pozostałych pomieszczeń dworca. Wobec stwierdzonych uchybień wszczęto postępowanie administracyjne z urzędu oraz wydano decyzję, w której zobowiązano Przedsiębiorstwo Komunikacji Samochodowej do usunięcia uchybień do dnia 31.07.2009 r.

7.5. Dworce i stacje kolejowe.

Nie przeprowadzono kompleksowej kontroli obiektu PKP w Choszcznie w 2008 roku, jedynie kontrole tematyczne. Dworzec nie posiada ustępów. Dla podróżnych zapewniona jest kabina TOI-TOI.

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 dla samochodów.

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 2008r. 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 dobry. 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).

RECZ - 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 ale sukcesywnie ulega poprawie.

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 2008 r. 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 2008 r. nie uległa zmianie w porównaniu do lat poprzednich. Niektóre oczyszczalnie zostały tylko rozbudowane.

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

Miejscowość	Użytkownik	Typ	Przepustowość QSR/D	Ważność operatu wodnoprawnego	Odbiornik
Gmina Bierzwik					
Bierzwik	Nadleśnictwo Bierzwik	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.Mielęcin	MU-100	46	31.12.2013r.	Rzeka Mała Ina
Przybysław	S.M.Mielęcin	MB	20	31.12.2012r.	Rzeka Mała Ina
Mielęcin	S.M.Mielęcin	MB	35	31.12.2012r.	Rzeka Mała Ina
Rakowo	S.M.Mielęcin	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	Jeziro 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. Jest to obiekt nowo otwarty w 2007 roku. Przeprowadzono dwie kontrole sanitarne ustępu publicznego w Reczu w 2008 roku (16.07.2008 r. oraz 01.09.2008 r.). Obiekt nie posiada stałej obsługi, podłączony jest do miejskiej sieci kanalizacyjnej, zaopatrzonego w wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną. W trakcie kontroli stwierdzono, iż zapewnione są środki higieny takie jak: mydło, ręczniki jednorazowego użytku oraz papier toaletowy. Obiekt utrzymany w należytym stanie sanitarno- porządkowym oraz sanitarno-techniczny. W 2008 skontrolowano również ustępu ogólnodostępowe w obiektach użyteczności publicznej.

IX. PRZEBIEG SEZONU TURYSTYCZNEGO I STAN SANITARNY BAZY NOCLEGOWEJ.

Baza noclegowa.

Na terenie powiatu choszczeńskiego całorocznie funkcjonuje 8 obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie hotele. Obiekty nie są skategoryzowane. Skontrolowano 7 obiektów a ich sanitarno-techniczny obiektów nie budził większych 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. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, bądź zbiorników bezodpływowych. Teren wokół obiektów jest utrzymany czysto. Pojemniki na odpady stałe utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Podczas kontroli sanitarnej jednego z obiektów nie okazano umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. Wywóz odpadów udokumentowano fakturą. Nie wszczynano postępowań po kontrolach sanitarnych w obiektach tego typu.

W ewidencji tutejszej stacji jest 29 gospodarstw agroturystycznych świadczących usługi noclegowe. W jednym z kontrolowanych obiektów stwierdzono brak dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wszczęto postępowanie administracyjne z urzędu oraz wydano decyzję administracyjną. W trakcie kontroli

sanitarnej sprawdzającej stwierdzono wykonanie w/w badań wobec czego postępowanie administracyjne umorzono.

X. PRZEWÓZ ZWŁOK I EKSHUMACJE.

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

W roku 2008 rozpatrzono 65 wniosków o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich. 34 wnioski wiązały się z transportem szczątków po drogach publicznych. Wydano łącznie 62 decyzje administracyjne zezwalające na ekshumację z czego dwie decyzje uchylono z uwagi na nowe dowody, na których podstawie ustalono, że istotne dla sprawy okoliczności faktyczne, mogły okazać się fałszywe. Wobec powyższego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie powiadomił o zaistniałym fakcie Prokuraturę Rejonową w Choszcznie. Na prośbę wnioskodawców trzy postępowania w sprawie wydania zezwolenia na ekshumację zostały umorzone. Ekshumacje były wykonywane przez uprawnione firmy. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie nadzorowali każdą ekshumację. Wydano pięć postanowień na sprowadzenie zwłok ludzkich z zagranicy.

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

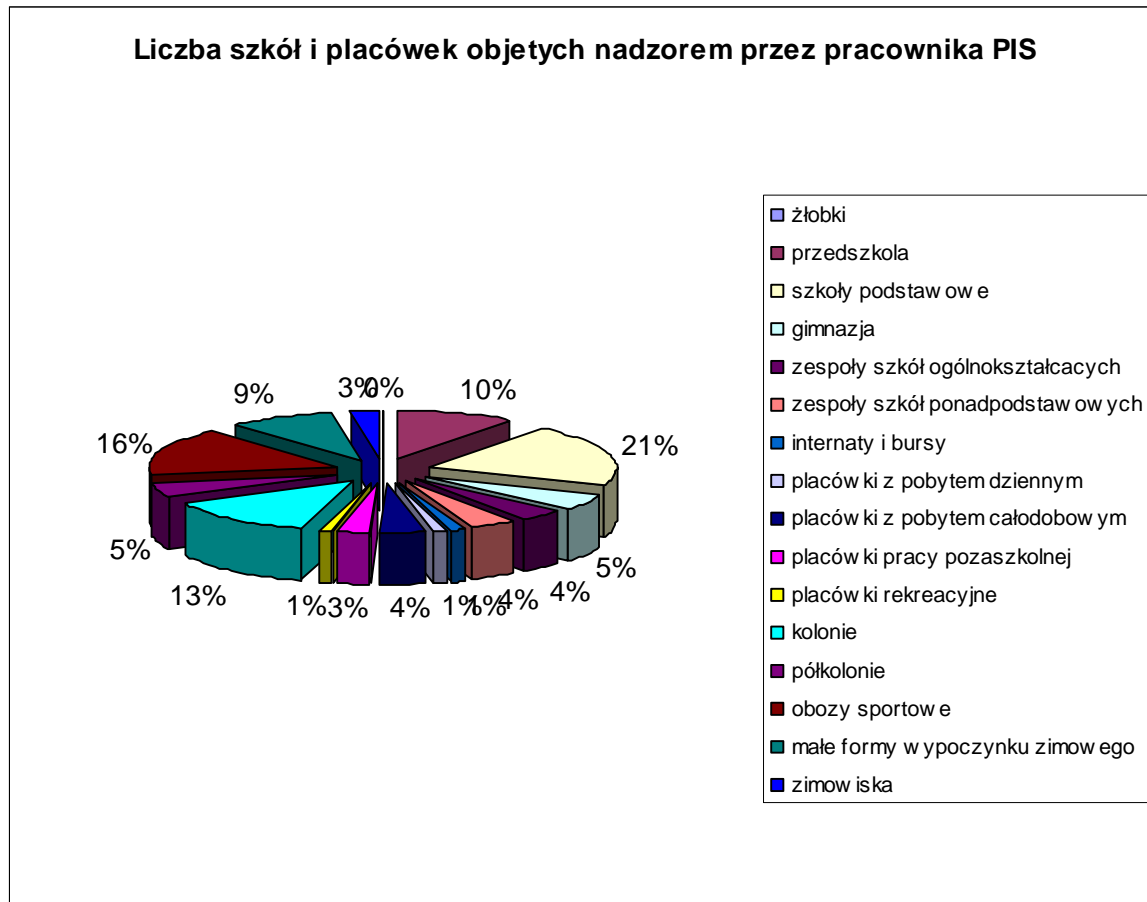
Szkoły i inne placówki oświatowo – wychowawcze oraz wypoczynek dzieci i młodzieży.

W 2008 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach, placówkach oświatowo – wychowawczych oraz wypoczynku obejmowała nadzorem – 92 placówki w liczbie tej:

- 0 żłobków;
- 8 przedszkoli (w stosunku do roku 2006 i 2007 zlikwidowano/powstały – 0);
- 26 szkół wszystkich typów, w tym:
 - 16 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, 2 Technika Handlowe, 1 Technikum Ekonomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne, 1 Technikum Informatyczne, 1 Technikum Budowlane , 2 Zasadnicze Szkoły Zawodowe, 2 Warsztaty Szkolne . zlikwidowano w 2006 - 0 , zlikwidowano w 2007 – 1 Szkołę Podstawową, w roku 2008 działalność zawiesiła placówka organizująca „Zieloną Szkołę”.
- 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 ;
- 2 placówki pracy pozaszkolnej ;
- 1 placówka rekreacyjna;
- 0 szkół wyższych ;

- 10 kolonii;
- 12 obozów sportowych;
- 4 półkolonie;
- 7 małych form wypoczynku zimowego;
- 2 zimowiska.

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

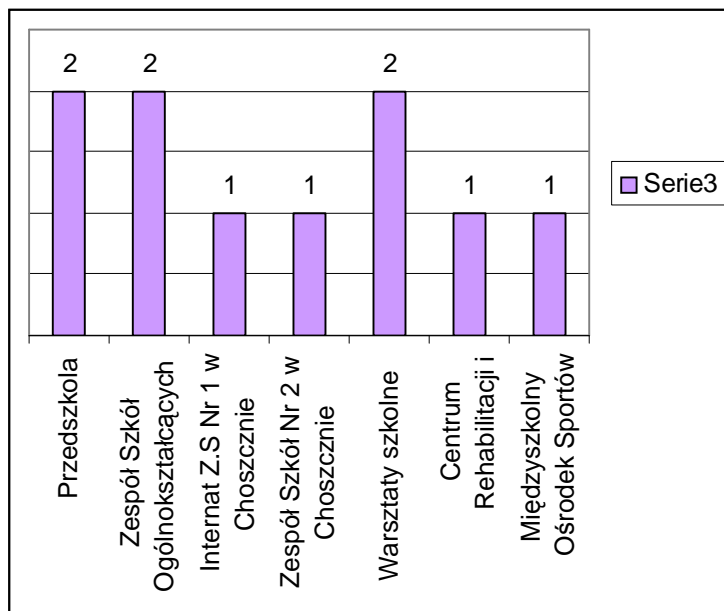


Z pobytu i nauki w szkołach oraz placówkach oświatowo – wychowawczych korzystało łącznie - 8726 dzieci i młodzieży, z wypoczynku zimowego i letniego – 1700 dzieci i młodzieży. Na terenie powiatu/gminy funkcjonowało – 20 placówek wypoczynku letniego i zimowego. Wypoczywało w nich łącznie – 1700 dzieci i młodzieży.

11.1. Warunki sanitarno – techniczne.

Ocenie pod względem technicznym i sanitarnym poddano 72 placówek stałych co stanowiło 100% zewidencjonowanych placówek oraz 20 placówek sezonowych co również stanowiło 100% placówek zewidencjonowanych w PSSE w Choszczynie. Zły stan techniczny stwierdzono w: w 2 Zespołach Szkół Ogólnokształcących, w Internacie Zespołu Szkół Nr1, w 2 warsztatach szkolnych Zespołu Szkół Nr 1 i Nr 2 w Choszczynie, w Centrum Rehabilitacji i Profilaktyki Zdrowotnej w Krzyńkach, 2 Szkołach Podstawowych stanowi to 26.9 % 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,
 - zlikwidować istniejące zacieki na sufitach i ścianach pomieszczeń szkolnych w Szkole Podstawowej w Będargowie,
 - doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- technicznego dach budynku szkolnego w Szkole Podstawowej w Będargowie,
 - 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.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.
- 2.Specjalny Ośrodek Szkolno- Wychowawczy w Niemieńsku – doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego wykładzinę podłogową w izbach lekcyjnych , w sypialniach dla dzieci w internacie.
- 3.Gimnazjum w Choszczynie – doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego stolarkę okienną w pomieszczeniach budynku C.
- 4.Szkoła Podstawowa w Reczu – zapewnić możliwość naturalnego wietrzenia ciągów komunikacyjnych .
- 5.Szkoła Podstawowa w Chłopowie – zapewnić zgodne z PN oświetlenie ciągów komunikacyjnych .
- 6.Szkoła Podstawowa w Zamęcie - doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego stolarkę okienną w pomieszczeniach do nauki.

7.Szkoła Podstawowa Nr 1 w Choszcznie - doprowadzić do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego ściany w ciągu komunikacyjnym przy szatni oraz stolarkę okienną w szatni dla dzieci.

Poprawę uzyskano w 2008r. 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.Warsztaty szkolne z siedzibą w Raduniu , Zespołu Szkół nr 1 w Choszcznie - wyposażono pomieszczenie informatyki w meble zgodnie z wymogami.
- 3.Warsztaty szkolne Zespołu Szkół nr 2 w Choszcznie – zainstalowano zgodnie z wymaganiami odciągi spalin w kotłowni i spawalni .
- 4.Internat Z. S. Nr 1 w Choszcznie - wymieniono zniszczoną stolarkę drzwiową w pomieszczeniach sypialnych,.
5. Zespół Szkół nr 1 w Choszcznie – zapewniono ochronę przed nadmiernym nasłonecznieniem w pomieszczeniach do nauki, doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego ściany w dużej sali gimnastycznej , wyremontowano toalety dla młodzieży przy małej sali gimnastycznej.

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 19 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 .

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

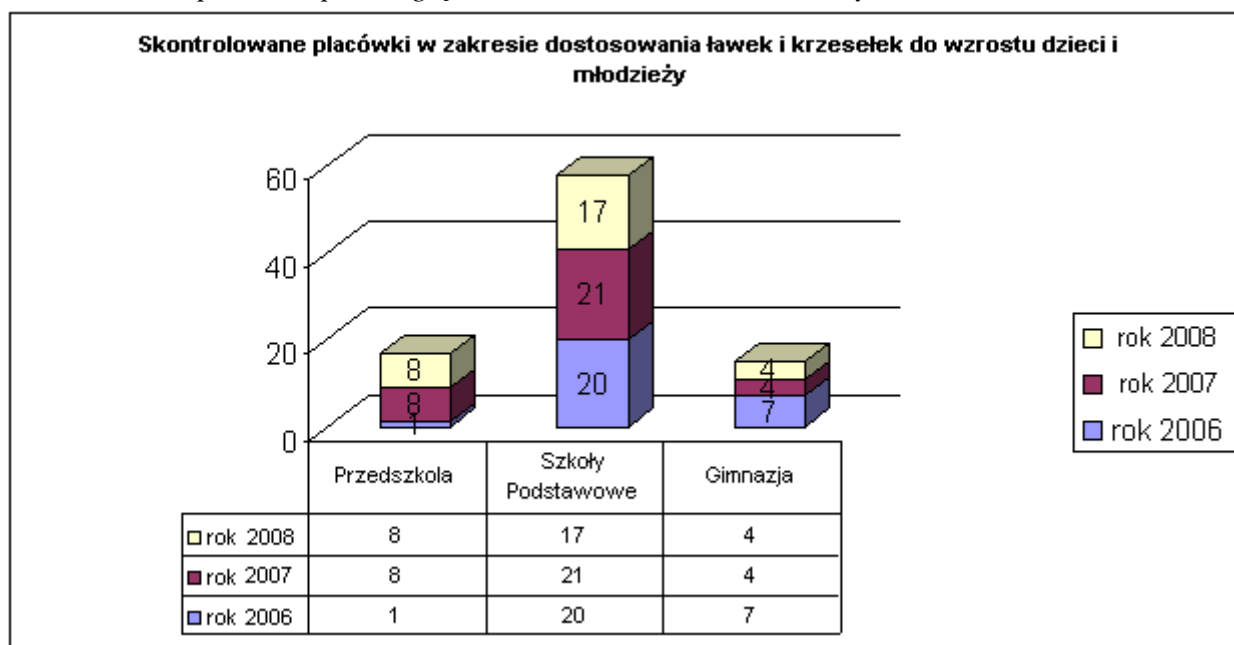
11.2.Warunki zdrowotne:

11.2.1.Ocena mebli szkolnych i przedszkolnych

Zapewnienie dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w obiektach edukacyjnych zobowiązują dyrektorów do nabywania i stosowania w nich wyrobów posiadających aktualne certyfikaty zgodności. Sytuację w placówkach na terenie powiatu w porównaniu do roku 2006, 2007 i 2008 przedstawia tabela.

Rycina Nr 3.

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

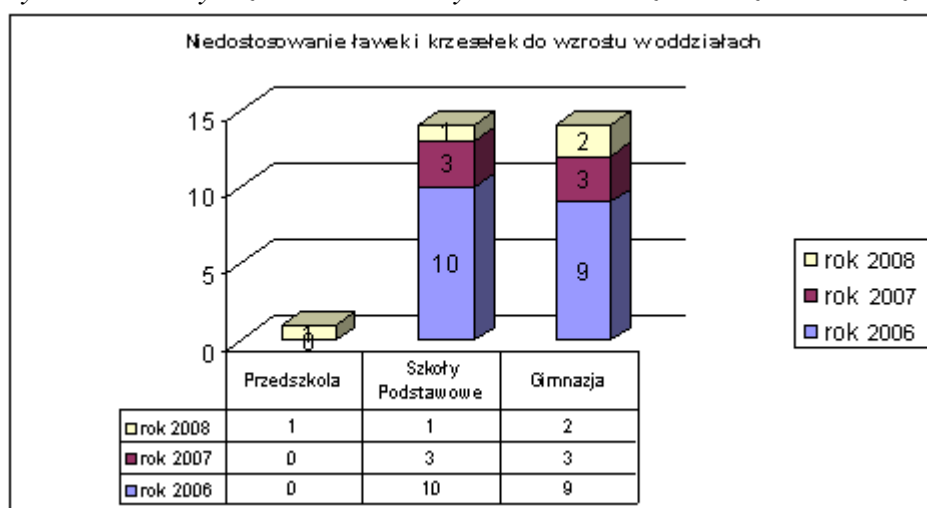


Najczęstszymi nieprawidłowościami dot. mebli i sprzętu jest brak certyfikatów. Sukcesywnie jednak dyrektorzy szkół i placówek wymieniają meble na nowe. Stan posiadanych przez szkoły i placówki mebli i sprzętu z roku na rok ulega poprawie, meble są oznakowane i zestawione prawidłowo. Placówki, w których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

Przedszkole Nr 4 w Choszcznie, Szkoła Podstawowa w Sławęcinie, Gimnazjum w Reczu, Gimnazjum w Bierzwniku, Zespół Szkół w Lubianie.

Wystawiono 2 decyzje administracyjne na dostosowanie ławek i krzesełek do wzrostu dzieci i młodzieży. Wyznaczano terminy do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli usterek. Przeprowadzone ponowne kontrole wykazały wykonanie obowiązków zawartych w decyzjach.

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



11.2.2. Ocena tygodniowych rozkładów lekcyjnych.

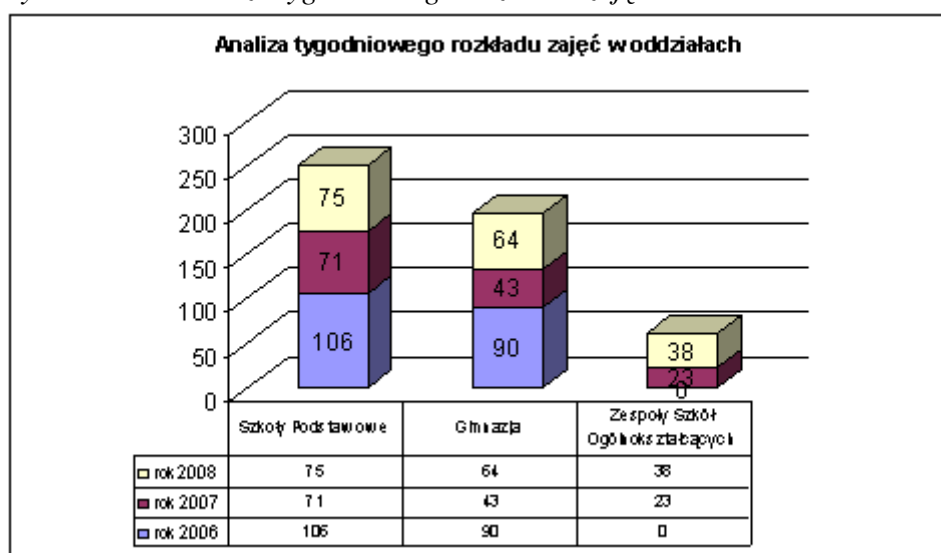
Oceniono organizację nauczania w 23 szkołach wszystkich typów , co stanowi 100% ogółu placówek .Oceny dokonano w 177 oddziałach.

Niezgodność tygodniowego rozkładu lekcji z zasadami higieny stwierdzono :

w 20 placówkach (87 % ogółu placówek) w 115 zbadanych oddziałach szkół wszystkich typów (65 % ogółu placówek);

- sytuacja przedstawia się następująco: szkoły podstawowe – w 70 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji , gimnazja : w 17 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji. Z powyższego wynika iż najgorzej przedstawia się sytuacja w Szkołach Podstawowych, poprawiła się sytuacja w Zespołach Szkół Ogólnokształcących.

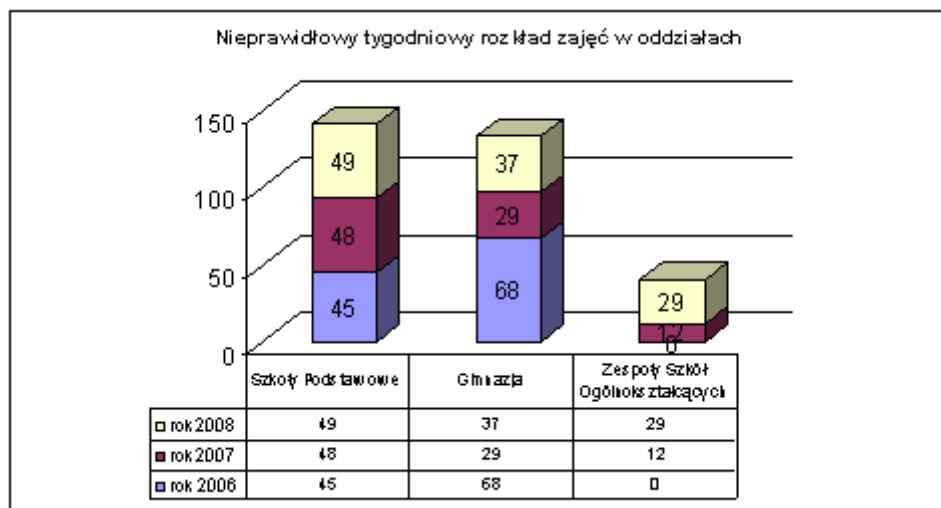
Rycina Nr 5. Analiza tygodniowego rozkładu zajęć.



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);
- ciągle 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 w roku 2008 nie przeprowadzano.

MIKROKLIMAT

W okresie grzewczym dokonano pomiarów temperatury w 143 pomieszczeniach do nauki w 36 placówkach..

W tym:

- w 8 przedszkolach , 29 pomieszczeniach do nauki,
- w 16 Szkołach Podstawowych w 64 pomieszczeniach do nauki,
- w 4 Gimnazjach w 20 pomieszczeniach do nauki,
- w 3 Zespołach Szkół Ogólnokształcących w 12 pomieszczeniach do nauki,
- w Domu Pomocy Społecznej w 4 pomieszczeniach do nauki,
- w 2 Specjalnych Ośrodkach Szkolno-Wychowawczych w 8 pomieszczeniach,
- w 1 Międzyszkolnym Ośrodku Sportów Wodnych w Choszczynie w 2 pomieszczeniach
- w 1 Szkole Muzycznej w 4 pomieszczeniach do zajęć.

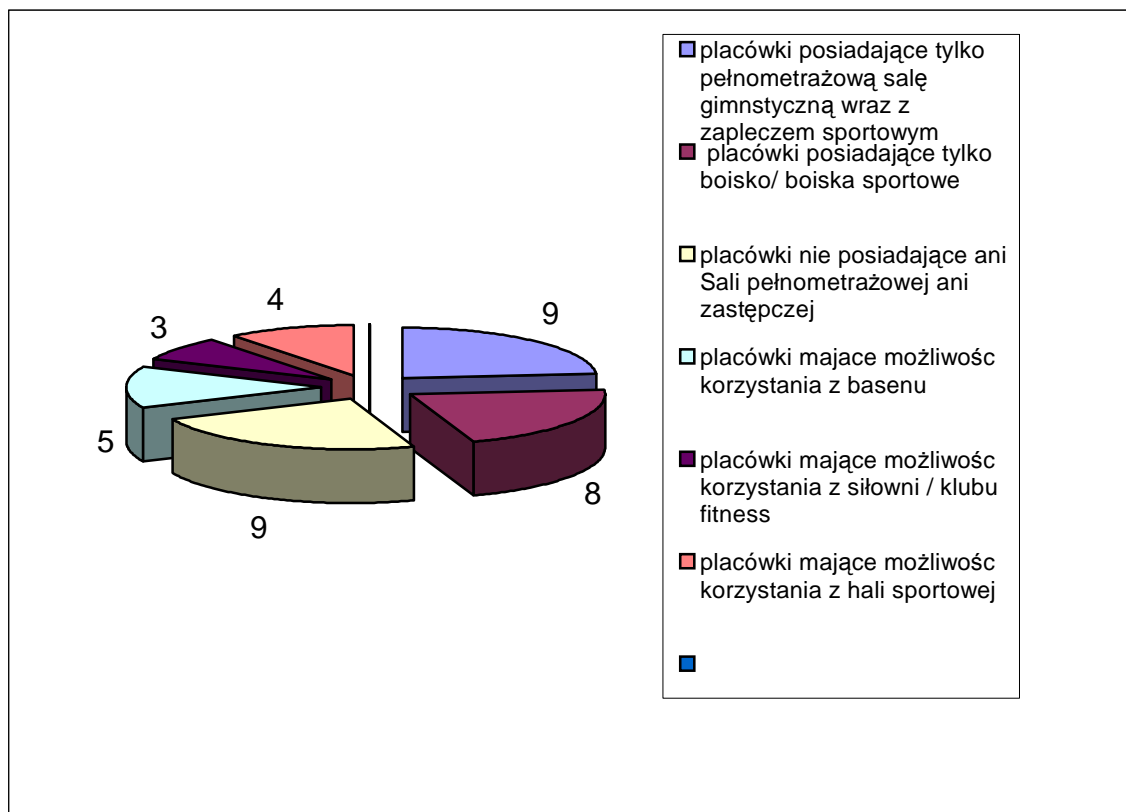
Nieprawidłowej temperatury w pomieszczeniach nie stwierdzono

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, natryskownice, 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 16 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.



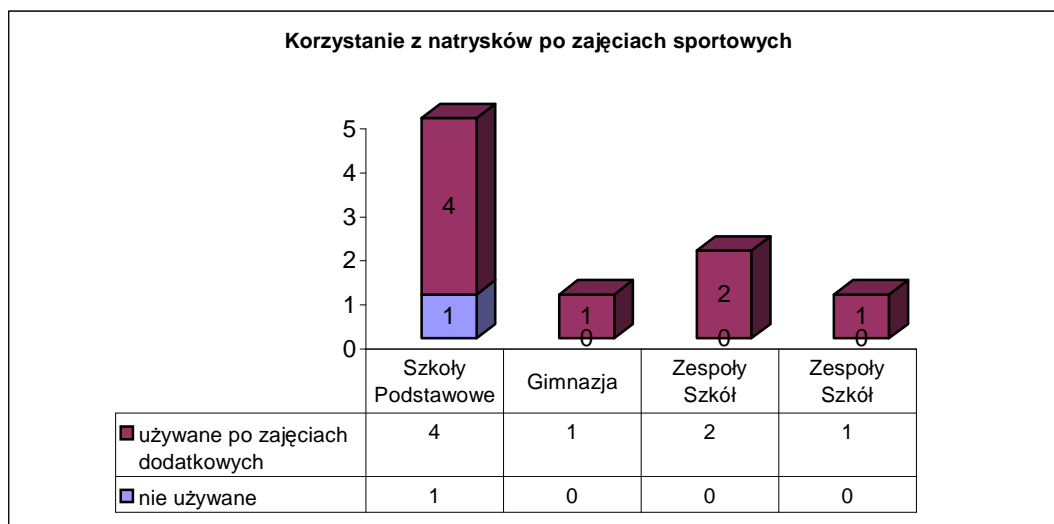
Możliwość korzystania :

- 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 2006/2007 u 31,1 % (tj. 82.171 uczniów). W roku 2005/2006 zdiagnozowane u 29,7 % 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.



11.2.5. Profilaktyczna opieka zdrowotna i dożywianie w szkołach.

Dzieci i młodzież podlegającą 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 7 pielęgniarkach i 2 higienistkach szkolnych 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.

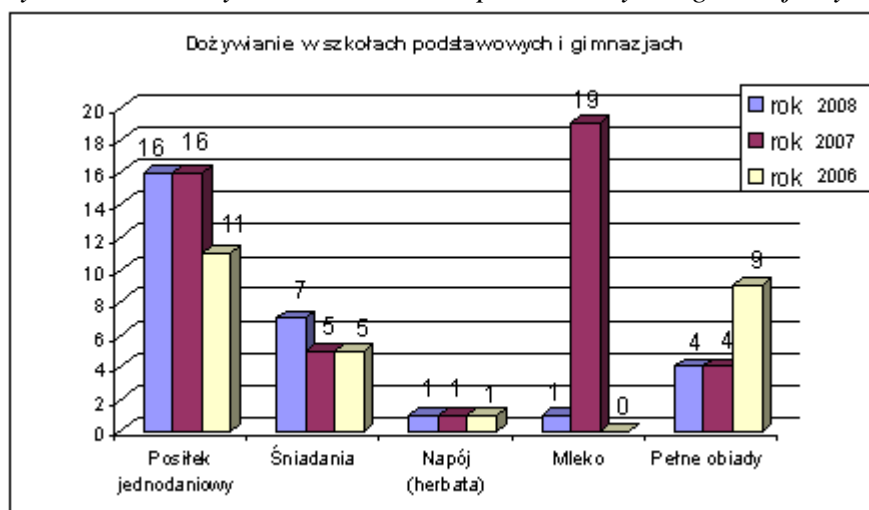
Dożywianie

Na 23 objętych nadzorem szkół podstawowych i gimnazjów 20 tj. 87 % prowadzi dożywianie w różnych formach:

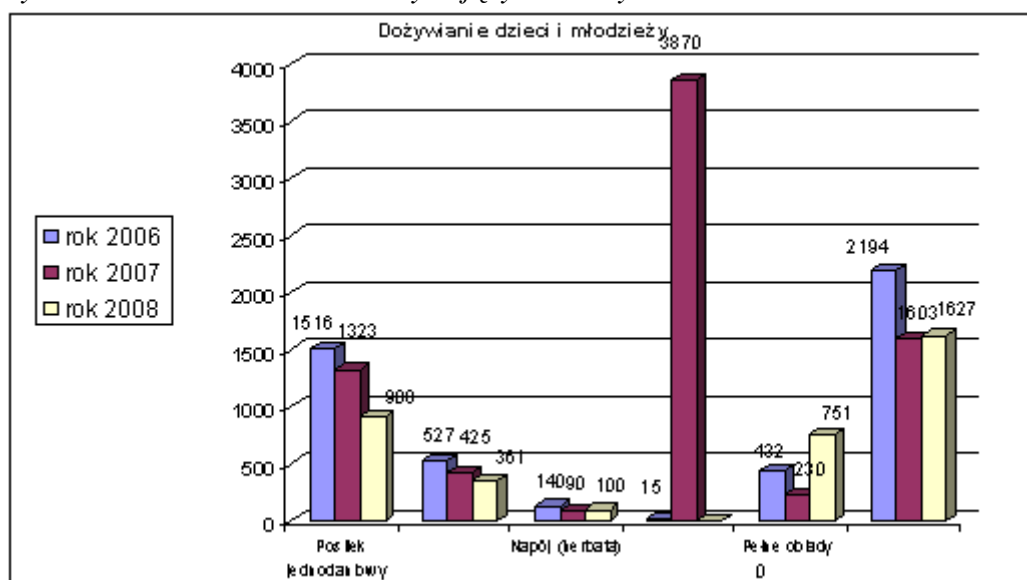
- 48 % - organizuje wyłącznie posiłek jednodaniowy, z tej formy skorzystało – 908 dzieci i młodzieży;
- 22 % - szkół podstawowych i gimnazjów organizowało śniadania szkolne, korzystało z nich - 361 dzieci i młodzieży;
- 4.3 % podawało napój - korzystało z tej formy 100 dzieci i młodzieży;
- 39 % wydawało pełne obiady z których korzystało - 751 dzieci i młodzieży;
- z posiłków dofinansowywanych przez Ośrodki Pomocy Rodzinie korzystało – 1627 dzieci i młodzieży.

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

Rycina Nr 9. Dożywianie w szkołach podstawowych i gimnazjach.



Rycina Nr 10 Liczba dzieci korzystających z dożywiania.



W 2008 roku nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej podlegało 20 stołówek w szkołach, internatach, ośrodkach szkolno-wychowawczych, przedszkolach , Domu Pomocy Społecznej. Skontrolowano 21 tj. 95 % tych placówek, przeprowadzając w nich 36 kontrole i rekontrole

Są to zakłady prowadzące w większości działalność w zakresie produkcji pełnych obiadów, drugich śniadań, podwieczorków a w zakładach całodobowych żywienia 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 rozdziałem 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 2008 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 10 decyzji administracyjnych. Obowiązki w nich zawarte dotyczyły m in.:

- zapewnienia prawidłowej wentylacji ,
- zapewnienia warunków do przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie, zgodnie z zaleceniami producenta,
- prowadzenia monitoringu temperatur,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- technicznego powierzchni ścian i sufitów ,

- wymiany zniszczonego drobnego sprzętu produkcyjnego,
- 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 2006 i 2007. 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 2008 na terenie powiatu choszczeńskiego w ewidencji znajdowało się 11 zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki, procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Narażonych na czynniki rakotwórcze jest ogółem 34 osoby w tym 2 kobiety.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli w 4 nadzorowanych zakładach: 2 zakłady zajmujące się przetwórstwem drewna, 1 zakład metalurgiczny, 1 zakład opieki zdrowotnej. W narażeniu pracuje ogółem 11 osób. W jednym zakładzie zajmującym się przetwórstwem drewna stwierdzono stosowanie preparatu do impregnacji drewna o działaniu rakotwórczym a w drugim zakładzie jest prowadzona produkcja stolarska z użyciem drewna twardego. Przeprowadzona kontrola wykazała, że w zakładzie zajmującym się przetwórstwem drewna, gdzie stosowano impregnat do drewna zawierający rakotwórcze składniki, pracodawca nie zaprowadził rejestru prac, rejestru pracowników. Ponadto nie poinformował PWIS o stosowaniu w/w impregnatu za rok 2007. Obecnie w zakładzie tym impregnacją zajmują się 2 osoby. W trakcie roku 2008 zakład wymienił preparat do impregnacji drewna na preparat nie wykazujący działania rakotwórczego, jednak okazał założone rejestry i opracowaną instrukcję.

W drugim zakładzie prowadzona jest produkcja stolarska z użyciem drewna twardego. W narażeniu pracuje 4 pracowników. Zakład ten złożył informację do PWIS za 2007r. o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -według obowiązującego wzoru.

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. Zakład złożył informację do PWIS za 2007r. o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -według obowiązującego wzoru.

W zakładzie opieki zdrowotnej – szpitalu w roku 2008 brak osób narażonych na czynnik rakotwórczy biologiczny. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień wynikających z przepisów prawa. Zakład złożył informację do PWIS za 2007r. o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym -według obowiązującego wzoru.

W 2008r. w ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w pozostałych 7 zakładach zajmujących się sprzedażą paliw, gdyż zatwierdzony plan pracy na 2008r. został zmieniony w związku z nowymi wytycznymi GIS, które zobligowały pion higieny pracy do kontroli ferm trzody chlewnej oraz ferm hodowli drobiu. W związku z powyższym zwiększyła się liczba obiektów do kontroli i dokonano weryfikacji planu

uwzględniając ww. zakłady i możliwości techniczno – organizacyjne pionu HP. Po analizie planu odstąpiono od kontroli zakładów zajmujących się sprzedażą paliw.

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

W 2008r. skontrolowano 70 obiektów w zakresie narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych w następujących gałęziach gospodarki: służba leśna i przetwórstwo drewna, produkcja roślinna i zwierzęca, produkcja żywności, zakłady opieki zdrowotnej, działalność komunalna i oczyszczalnie ścieków. Ponadto w poniższej tabeli zostały ujęte zakłady pracy będące w ewidencji PSSE Choszczno na 2008r., w których występują szkodliwe czynniki biologiczne.

Tabela XXI. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi z terenu powiatu choszczeńskiego

PKD	Liczba zakładów w pracy w ewidencji i PSSE, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne	Liczba zakładów pracy skontrolowanych w roku sprawozdawczym	Liczba osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne				Liczba kontroli w roku sprawozdawczym	Liczba zakładów, w których stwierdzono następujące uchybienia					Liczba wydanych decyzji
			ogółem	grupa 2	grupa 3	grupa 4		brak rejestru prac (grupa 3 lub 4)	brak rejestru pracowników w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 lub 4	brak oceny ryzyka dotyczącego czynników biologicznych	brak procedur i instrukcji	brak szkoleń pracowników	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
01	23	21	291	291	74	0	25	0	0	11	14	8	17
02	7	5	106	106	0	0	8	2	2	2	2	2	4
15	22	12	133	133	9	0	13	0	0	2	0	0	2
20	18	13	332	332	0	0	8	0	0	4	0	1	3
41	4	3	87	87	40	0	6	0	0	0	2	0	2
52	5	5	49	49	0	0	7	0	0	4	0	3	4
70	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
85	11	9	306	306	304	0	12	0	0	2	0	4	3
92	2	2	68	68	30	0	1	0	0	0	0	0	0
93	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
razem	95	70	1372	1372	457	0	80	2	2	25	18	18	35

Przeprowadzono ogółem 80 kontroli w zakresie nadzoru przestrzeganiem obowiązków wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 22.04.2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz.U. nr 81, poz.716). Ogółem narażonych jest 1372 pracowników na czynnik grupy 2, z czego 457 osób narażonych jest na szkodliwy czynnik biologiczny zaliczony do grupy 3.

W roku sprawozdawczym wydano 35 decyzji zobowiązujących pracodawców do wykonania obowiązków wynikających z uchybień pokontrolnych. Stwierdzone nieprawidłowości zostały przedstawione w tabeli. Wystawione decyzje zawierały ponadto następujące obowiązki:

- sporządzić wykaz i klasyfikację szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy.
- wywiesić w zakładzie znak ostrzegający przed zagrożeniem biologicznym.

- oznakować miejsca przechowywania odzieży i środków ochrony indywidualnej w ramach ochrony pracownika przed zagrożeniem spowodowanym przez szkodliwy czynnik biologiczny.
- zapewnić pracownikom środki do odkażania rąk w związku z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny.

W związku z wytycznymi GIS przeprowadzono:

- 5 kontroli w zakładach - fermach hodowli drobiu w związku z zagrożeniami wystąpienia ognisk grypy ptaków wśród drobiu oraz wzmożeniem nadzoru nad pracownikami ferm
- 5 kontroli w wielkoprzemysłowych fermach trzody chlewnej w zakresie wzmocnieniem nadzoru nad pracownikami
- 6 kontroli w zakładach służby leśnej w zakresie oceny warunków pracy i narażenia zawodowego ze szczególnym uwzględnieniem narażenia na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz narażenia na występujące czynniki szkodliwe: hałas i drgania mechaniczne.

12.3. Stosowanie w działalności zawodowej substancji i preparaty niebezpieczne.

W 2008r. na terenie powiatu Choszczno działalność prowadziło 7 dystrybutorów wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych, gdzie stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie preparatów chemicznych oraz brak karty charakterystyki dla wprowadzanego preparatu oraz niezgodne z prawem karty charakterystyki.

Wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne wszczęte w wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w trakcie kontroli - brakiem kart charakterystyki substancji i preparatów chemicznych w celu udostępnienia nieodpłatnie odbiorcom tych kart nabywającym substancje lub preparaty niebezpieczne.

Ponadto wydano 1 decyzję dotyczącą poprawy warunków higieniczno – sanitarnych.

W roku 2008 w ewidencji stacji było 55 zakładów pracy stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne.

Przeprowadzono 39 kontroli w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych. Podczas kontroli stwierdzano:

- brak spisu substancji preparatów niebezpiecznych stosowanych w działalności,
- brak kart charakterystyki dla stosowanych w produkcji substancji i preparatu chemicznego,
- nie zapoznano pracowników z kartami charakterystyk,
- niewłaściwe przechowywanie i składowanie 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,
- brak wywieszonych znaków nakazujących stosowanie środków ochrony indywidualnej na stanowiskach, na których występuje taka konieczność - rozrabiania i pobierania preparatów chemicznych,
- nie wyznaczono miejsc na zużyte opakowania po preparatach chemicznych.

Ponadto nie dokonano zgłoszenia zakupu niebezpiecznej substancji chemicznej z przypisanym zwrotem R35 stosowanej w działalności gospodarczej oraz nie założono i nie prowadzi się ewidencji rozchodu substancji niebezpiecznej – żrącej ze zwrotem R35, brak właściwego zabezpieczenia substancji i preparatów chemicznych przed wydostaniem się zawartości opakowań na zewnątrz podczas normalnego użytkowania, brak zainstalowanych wodnych natrysków ratunkowych oraz oddzielnych urządzeń do przemywania oczu. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 17 decyzji w zakresie substancji i preparatów chemicznych.

Na terenie działania PSSE Choszczno nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 10 kontroli w zakresie nadzoru nad obrotem produktów biobójczych prowadzonych przez 8 dystrybutorów. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości została wydana 1 decyzja dotycząca udostępnienia nieodpłatnie odbiorcom karty charakterystyki substancji lub preparatów niebezpiecznych. Ponadto nie stwierdzono pierwszych wprowadzających do obrotu prekursorów kategorii 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 4 kontrole dot. prekursorów kat. 3 w 3 zakładach stosujących prekursor w działalności zawodowej i 1 kontrola - dystrybutor. W działalności zawodowej stosowane są prekursor kat. 3 - kwas siarkowy (procesy galwaniczne, do obniżenia pH w nieckach basenowych, uzdatnianie wody, oczyszczanie ścieków, przemysł spożywczy- produkcja gorzelniana), aceton (do czyszczenia narzędzi), dodatkowo kwas solny (do trawienia stali). Prowadzona jest ewidencja rozchodu prekursorów.

XIII. OBIEKTY DOPUSZCZONE DO UŻYTKOWANIA MAJĄCE ISTOTNY WPŁYW 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 „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 6 gimnazjach, co stanowi 85,7 % szkół gimnazjalnych w powiecie i w 11 szkołach podstawowych, co stanowi 57,89 % ogółu szkół podstawowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 60,48 % uczniów szkół gimnazjalnych i 61,68 % uczniów klas V-VI szkół podstawowych.

14.1.2. 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 6 szkołach podstawowych (31,5 %). Działaniami objęto 308 uczniów klas I-III (20,46 %), 353 rodziców, 48 nauczycieli.

14.1.3. 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 V Powiatową Konferencję pt. „Wróć bez HIV”. Honorowy patronat nad obchodami Światowego Dnia AIDS objął Starosta Powiatu Choszczeńskiego. W konferencji wzięli udział

przedstawiciele władz samorządowych powiatowych, dyrektorzy szkół, młodzież ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Program był realizowany w 3 szkołach ponadgimnazjalnych (100 %), 7 gimnazjach (100%), 17 placówkach służby zdrowia (100%). Działaniami edukacyjnymi objęto 2827 osób.

14.1.4. 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 Palenia Tytoniu**. Prowadzony był comiesięczny monitoring z aktualnej sytuacji przestrzegania zakazu palenia tytoniu w powiecie. Prowadzono dystrybucję ulotek i plakatów z zakresu profilaktyki tytoniowej. Ogłoszono konkurs plastyczny „Młodość wolna od papierosa” na plakat tematyczny, adresatami konkursu była młodzież szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Program był realizowany w 8 przedszkolach (100%), 7 szkołach gimnazjalnych (100%), 19 szkołach podstawowych (100%)² Ośrodkach Szkolno-Wychowawczych (100%) , 3 szkołach ponadgimnazjalnych, 17 placówkach służby zdrowia oraz w 1 jednostce wojskowej i areszcie śledczym. Działaniami edukacyjnymi objęto 17180 osób.

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

Program skierowany do uczniów klas drugich szkół podstawowych i ich rodziców był realizowany w 19 szkołach podstawowych (100%) i 1 Ośrodku Szkolno-Wychowawczym. Działaniami edukacyjnymi objęto 510 uczniów klas II (100%) oraz 61 dzieci z klas łączonych i 22 dzieci z Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Niemieńsku.

14.1.6. 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%)

14.1.7. 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 43,5% oddziałów zerowych w powiecie. Działaniami edukacyjnymi objęto 179 dzieci i ok. 90 osób na widowni.

14.2. Interwencje nieprogramowe

14.2.1. Światowy Dzień Zdrowia

Działania przeprowadzono w 36 placówkach nauczania i wychowania oraz w 18 placówkach służby zdrowia. Przeprowadzono eliminacje powiatowe konkursu plastycznego „Zmiany klimatyczne, a zdrowie człowieka”. 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 6 gimnazjów (85,71%). W eliminacjach wzięło udział 26 uczniów , co stanowi 89,65% uczniów , którzy mogli wziąć udział w konkursie. Konkurs został zrealizowany przy współudziale Powiatowej Komendy

Policji, Powiatowej Komendy Straży Pożarnej, Nadleśnictwa Choszczno, Drawieńskiego Parku Narodowego, Starostwa Powiatowego.

14.2.3. Bezpieczne ferie zimowe

Celem interwencji było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku zimowego. Adresatami programu było 2 kierowników kolonii, obozów (100%) Działania przeprowadzono w 12 placówkach wypoczynku zimowego (100%).

14.2.4. Bezpieczne wakacje

Celem interwencji było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku letniego. Adresatami programu było 16 kierowników kolonii, obozów (100%) Działania przeprowadzono w 16 placówkach wypoczynku letniego (100%).

14.2.5. Społeczna kampania „Stop meningokokom”

Mającą na celu zminimalizowanie skutków z zagrożenia spowodowanego zakażeniami dwójką zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Kampania była realizowana w 100% wszystkich placówek szkolnych i służby zdrowia na terenie powiatu. Działaniami edukacyjnymi objęto 1620 osób.

14.2.6. „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”

Celem interwencji była edukacja prozdrowotna w zakresie leczenia antybiotykami. Działania były prowadzone w 13 placówkach służby zdrowia (76,5%). Działaniami objęto 164 osób.

XV. PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO POWIATU.

Występowanie chorób podlegających obowiązkowi zgłaszania do Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2008 r na terenie powiatu choszczeńskiego było porównywalne do 2007 roku. Zgłaszalność wynosiła 1,18 % i była wielokrotnie niższa niż w innych powiatach. Mimo pism przypominających o obowiązku zgłaszania niektórych chorób do Inspekcji Sanitarnej jest ona niezadowolająca i nie pozwala ocenić należycie sytuacji zdrowotnej. W 2008 roku wzrosła jedynie ilość zgłoszonych przypadków boreliozy w niektórych grupach zawodowych (pracownicy leśni i rolnicy) co jest spowodowane dostępem do badań diagnostycznych.

Stan uodpornienia na terenie powiatu był bardzo dobry. Uzyskaliśmy pokrycie szczepieniami w granicach 98% osób podgalaających szczepieniu. Zmniejszył się ilość osób pogryzionych przez zwierzęta oraz podwoiła się ilość osób zakwalifikowanych do szczepień przeciwko wściekliźnie.

Stan sanitarno-techniczny szpitala SPZOZ w Choszcznie ulega systematycznej poprawie z wyjątkiem funkcjonalności niektórych oddziałów. Bieżący stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Procesy dezynfekcji i sterylizacji były przeprowadzane prawidłowo. Pranie bielizny szpitalnej spełnie obecnie wszelkie standardy albowiem usługi pralnicze wykonuje wyspecjalizowana firma.. Pomieszczenia szpitalne nie są klimatyzowane, większość posiada wentylacje grawitacyjną.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi uległa pogorszeniu w porównaniu z rokiem ubiegłym. W 13 wodociągach jakość wody nie odpowiadała wymogom tj.: wodociąg publiczny Pełczyce, wodociągi lokalne Świąciechów, Przekorno, Brzeziny, Nadarzyn, Bukwica, Lubiana, Lubianka, Boguszyny, Klasztorne, Przybysław, Rakowo, Bonin. Najczęstszą przyczyną przekroczeń były: żelazo, mangan oraz jon amonowy. Pod względem mikrobiologicznym tylko w przypadku miejscowości Klasztorne woda była zanieczyszczona co skutkowało wyłączeniem wodociągu z eksploatacji w drodze decyzji administracyjnej z rygorem natychmiastowej wykonalności. W roku 2008 r. zarówno monitoring kontrolny jak i przeglądowy były prowadzone systematycznie.

Stan obiektów użyteczności publicznej uległ poprawie, gospodarka odpadami nie budziła zastrzeżeń.

Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych legła systematycznej poprawie.. Poprawie uległo opracowanie i prowadzenie dokumentacji świadczącej o przestrzeganiu zasad dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP oraz stan techniczny i bieżący stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych. Przeprowadzone kontrole nie wykazywały poważniejszych naruszeń obowiązujących wymogów.

W większości obiektów żywienia zbiorowego zostały wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz system HACCP. Próby żywnościowe były pobierane do badań zgodnie z harmonogramem.

Systematycznej poprawie ulegał stan sanitarno-techniczny placówek oświatowo-wychowawczych. W miarę posiadanych środków finansowych w tych placówkach przeprowadzana jest ich modernizacja, infrastruktura pomieszczeń oraz wymiana mebli na ergonomiczne. Konieczne jest kontynuowanie dalszych działań przez organy samorządów i wszelkie organizacje pozarządowe celem dalszego rozpowszechniania i obejmowania swoim zasięgiem większą ilość dzieci dożywianych w szkołach.

W roku sprawozdawczym 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.

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.

W 2008r. podjęto współpracę z Kasą Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego działającą na terenie powiatu choszczeńskiego dotyczącą promowania zdrowia – bezpiecznego i higienicznego wykonywania prac w rolnictwie oraz przeciwdziałania występowaniu chorób zawodowych u rolników. W związku z powyższym prowadzone są szkolenia i pogadanki.

W roku 2008 oprócz realizacji zasadniczych zamierzeń HP PSSE dokonano szeregu kontroli związanych z bieżącą współpracą z instytucjami i jednostkami nadrzędnymi oraz nowelizacjami szeregu aktów prawnych stanowiących postawę do realizacji zadań PIS m.in. z:

- GIS - legalnego handlu i legalnego celu użycia prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji i preparatów chemicznych,
- WOMP w zakresie zbierania materiału dowodowego w celu wydania orzeczenia lekarskiego – materiały archiwalne zakładu dotyczące wyników pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy,
- GIS – informacja dotycząca warunków pracy usuwania azbestu i wyrobów zawierających azbest ,
- współpraca z innymi Inspekcjami Sanitarnymi w zakresie sporządzania kart oceny narażenia zawodowego w sprawach chorób zawodowych,
- W zakresie prowadzonego nadzoru nad pracownikami narażonymi na szkodliwy czynnik biologiczny prowadzono ścisłą współpracę z Państwową Inspekcją Weterynaryjną Inspektorat w Choszcznie,

- GIS- informacja dotycząca oceny wspólnotowego prawodawstwa w zakresie prekursorów narkotykowych,
 - WSSE – współpraca w zakresie weryfikacji danych dot. aparatów rentgenowskich w jednostkach ochrony zdrowia i urządzeń wytwarzających pola elektromagnetyczne w środowisku pracy,
 - WSSE – współpraca przy wypełnianiu ankiet dotyczących działań z zakresu promocji zdrowia w środowisku pracy,
 - KRUS – współpraca, prowadzenie szkoleń dla rolników indywidualnych w zakresie narażenia na czynniki szkodliwe występujące w rolnictwie oraz regulacji prawnych dotyczących chorób zawodowych,
- współpraca z Urzędem Marszałkowskim Województwa Zachodniopomorskiego w zakresie nadzoru nad zakładami pracy.

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. Dane statystyczne.

Tabela Nr IX. Zakres działalności pionów żywienia szpitala SPZOZ Choszczno 2008r.

Tabela Nr X. Zakres działalności kuchni mlecznej szpitala SPZOZ w Choszcznie 2008r.

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

Tabela Nr XII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Choszczno – stan na
dzień 31.12.2008r.

Tabela Nr XIII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Drawno – stan na
dzień 31.12.2008r.

Tabela Nr XIV. Wykaz miejscowości z wodociągami lokalnymi w gminie Drawno.

Tabela Nr XV. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Pełczyce – stan na
dzień 31.12.2008r.

Tabela Nr XVI. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Recz – stan na dzień
31.12.2008r.

Tabela Nr XVII. Wykaz miejscowości z wodociągami lokalnymi w gminie Recz.

Tabela Nr XVIII. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na
dzień 31.12.2008r.

Tabela Nr XIX. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Krzęcin – stan na
dzień 31.12.2008r.

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

Tabela Nr XXI. Dane liczbowe z zakresu nadzoru nad czynnikami biologicznymi z terenu powiatu
choszczeńskiego.

XVII. SPIS RYCIN.

Rycina Nr 1. Liczba szkół i 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.