

**OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
za rok 2009**

I.	WSTĘP	5
II.	OCENA ZDROWOTNA LUDNOŚCI POWIATU NA PODSTAWIE WYSTĘPUJĄCYCH NA NADZOROWANYM TERENIE JEDNOSTEK CHOROBYCH	9
III.	SZPITALE	13
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.	
IV.	CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ ORAZ NADZORU NAD TRANSPORTEM ŻYWNOŚCI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU	24
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.	

V. ZAOPATRZENIE W WODĘ PRZEZNACZONĄ DO SPOŻYCIA	43
Ocena stanu zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do Spożycia.	
VI. KAPIELISKA	49
6.1. Kąpieliska Morskie.	
6.2. Kąpieliska Śródlądowe.	
6.3. Stan sanitarny Plaż.	
VII. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚĆ PUBLICZNEJ	50
7.1 Domy pomocy społecznej.	
7.2 Zakłady fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu i solaria.	
7.3 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	52
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	53
9.1. Baza noclegowa.	
X. PRZEWÓZ ZWŁOK I EKSHUMACJE	53
10.1. Ocena zagrożenia sanitarnego, prawidłowość postępowania przy przewozie zwłok i Ekshumacjach.	

XI.	SZKOŁY I INNE PLACÓWKI OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZE ORAZ WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY	54
11.1	Warunki sanitarno- techniczne.	
11.2	Warunki zdrowotne.	
11.2.1	Ocena mebli szkolnych i przedszkolnych.	
11.2.2	Ocena tygodniowych rozkładów lekcyjnych.	
11.2.3	Oświetlenie i mikroklimat.	
11.2.4	Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego i wyposażenia w sprzęt sportowy.	
11.2.5	Profilaktyczna opieka zdrowotna i dożywianie w szkołach.	
11.2.6	Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi.	
XII.	WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W ZAKŁADACH PRACY	64
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	68
XIV.	REALIZACJA PROMOCJI ZDROWIA I OŚWIATY ZDROWOTNEJ NA TERENIE POWIATU	68
XV.	PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO POWIATU	71
XVI.	SPIS TABEL	74
XVII.	SPIS RYCIN	75

**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2009 ROK**

Choszczno 2010

I. WSTĘP

Powiat choszczeński jest położony w południowo –zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Tworzy go sześć gmin: gmina Drawno, gmina Choszczno, gmina Pełczyce, gmina Recz, gmina Bierzwnik, gmina Krzęcin . Ogółem powierzchnia powiatu wynosi 1328 km co stanowi 5,8% powierzchni naszego województwa.

Tabela nr 1. 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

Prawie 50 % powierzchni zajmują użytki rolne , a 39% lasy i grunty leśne. Na 56% swojej powierzchni powiat choszczeński jest objęty ochroną zasobów przyrody. Do obiektów szczególnie chronionych należą :

- Drawieński Park Narodowy
- Otulina Barlinecko-Gorzowskiego Parku Krajobrazowego
- pięć obszarów chronionego krajobrazu.

Duża ilość zasobów ochrony przyrody, bogate zróżnicowanie krajobrazu, atrakcyjność rzeki Drawy czyni go z roku na rok coraz bardziej atrakcyjnym turystycznie o każdej porze roku.

Występowanie obszarów chronionych determinuje szczególne wymogi w zakresie działalności gospodarczej, to ogranicza rozwój niektórych gałęzi przemysłu. Najwięcej zakładów przemysłowych znajduje się na terenie gminy Recz. W pozostałych gminach dominują zakłady przemysłu drzewnego, usługi leśne, rolnictwo i handel.

Sytuacja demograficzna

Liczba ludności w powiecie choszczeńskim wg stanu na dzień 31.12.2009r. wynosi 50781osób (dane uzyskane z Urzędów Gmin) , a więc w porównaniu z 2008r. odnotowano zmniejszenie liczby ludności o 208 osób mimo wzrostu liczby urodzeń. Ogólna liczba zamieszkujących mężczyzn wynosi 25212 a kobiet 25569. Zaludnienie na 1 km² wynosi 38,2 osób.

Tabela nr 2. Struktura demograficzna powiatu.

L p.	Wyszczególnione	Ogółem w gminie	Miasto/Wieś	Liczba mieszkańców	Kobiety	Mężczyźni
1.	Choszczno	22425	Miasto	15922	8263	7659
			Wieś	6503	3220	3283
2.	Bierzwnik	5003	Miasto	0	0	0
			Wieś	5003	2443	2560
3.	Drawno	5419	Miasto	2455	1211	1244
			Wieś	2964	1493	1471
4.	Krzęcin	3920	Miasto	0	0	0
			Wieś	3920	1925	1995
5.	Pełczyce	8164	Miasto	2714	1369	1345
			Wieś	5450	2708	2742
6.	Recz	5850	Miasto	3055	1560	1495
			Wieś	2795	1377	1418
7.	Ogółem	50781	Miasto	50781	12403	11743
			Wieś		13166	13469

Liczba urodzeń na dzień 31.12.2009r. wynosiła 602 osoby, czyli o 59 więcej w porównaniu do roku ubiegłego. W 2009 roku odnotowano 462 zgony z czego 224 osoby to kobiety a 259 to mężczyźni. Mimo wzrostu urodzeń i dodatniego przyrostu naturalnego nastąpiło zmniejszenie liczby mieszkańców wynika prawdopodobnie z migracji.

Współczynnik umieralności ogólnej na terenie powiatu choszczeńskiego za 2009 r. wyniósł 9,09 na 1000 mieszkańców (2008r.- 9,65). Współczynnik umieralności kobiet na 1000 mieszkańców na terenie naszego powiatu wyniósł 8,76 (2008r. -8,6), a współczynnik umieralności mężczyzn w 2009r. wyniósł 10,7 (2008r. -10,91). W rozbiciu na miasto i wieś z uwzględnieniem płci współczynniki umieralności kształtowały się następująco w 2009r.:

- współczynnik umieralności kobiet w mieście na 1000 mieszkańców – 6,45
- współczynnik umieralności kobiet na wsi na 1000 mieszkańców – 7,90
- współczynnik umieralności mężczyzn w mieście na 1000 mieszkańców -10,13
- współczynnik umieralności mężczyzn na wsi na 1000 mieszkańców - 13,28.

Zadania ustawowe realizowane były w 2009r. zgodnie z przyjętym harmonogramem działań. Realizowało je 14 pracowników działalności podstawowej, wszyscy z wyższym wykształceniem i studiami podyplomowymi oraz 5-ciu pracowników działalności pomocniczej.

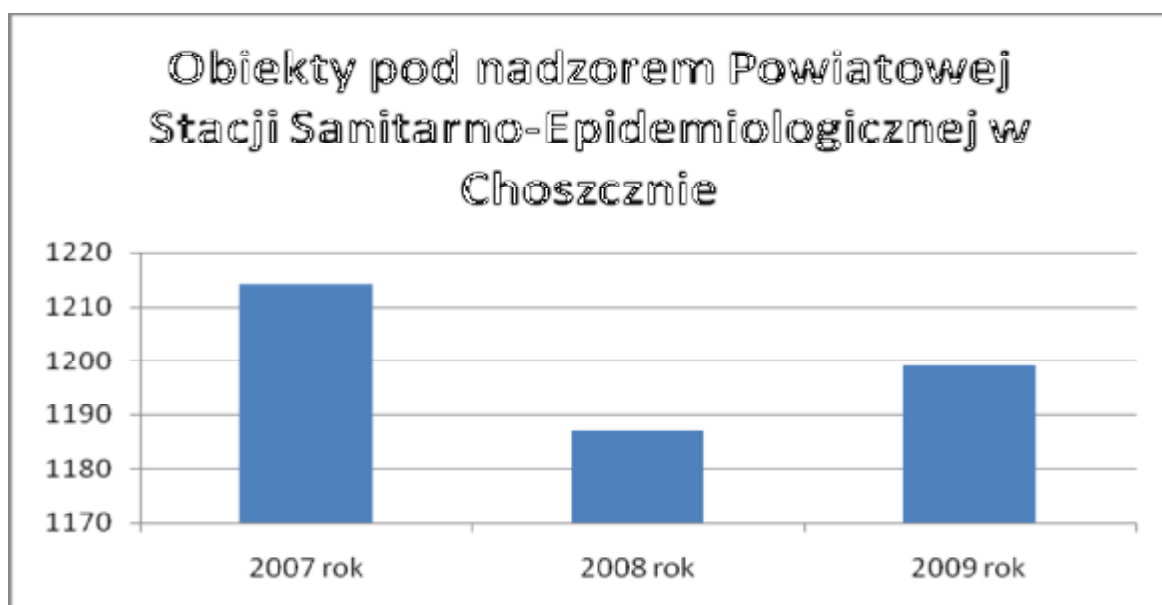
Nadrzędnym celem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu podobnie jak w latach ubiegłych było zapewnienie ludności bezpieczeństwa w obszarze zdrowia publicznego a zwłaszcza:

- wzmożone działania epidemiologiczne i nadzór nad chorobami zakaźnymi zwłaszcza w związku z wystąpieniem pandemii grypy AH1N1 a także inwazyjną chorobą meningokokową i posocznicami,
- identyfikacja i zwalczanie czynników szkodliwych i uciążliwych w środowisku, z zakładach pracy, nauczania i wypoczynku,
- monitorowanie i określanie potrzeb zdrowotnych mieszkańców oraz intensyfikowanie działań z zakresu promocji zdrowia.

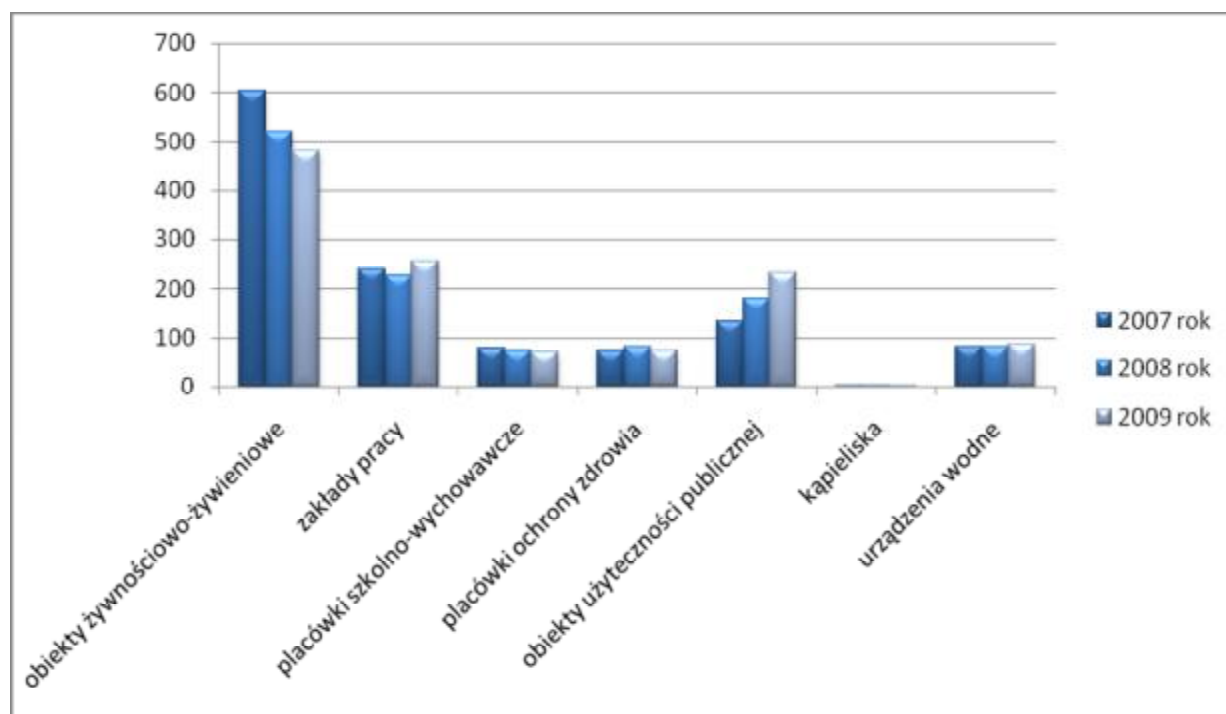
Pod nadzorem Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Choszcznie znajduje się ogółem:
1199 obiektów

- w tym:
- obiekty żywnościowo-żywnościowe - 480
 - zakłady pracy - 256
 - placówki szkolno-wychowawcze - 72
 - placówki ochrony zdrowia - 74
 - obiekty użyteczności publicznej - 232
 - kąpieliska - 2
 - urządzenia wodne - 87

Rycina I. Obiekty pod nadzorem PSSE w Choszcznie

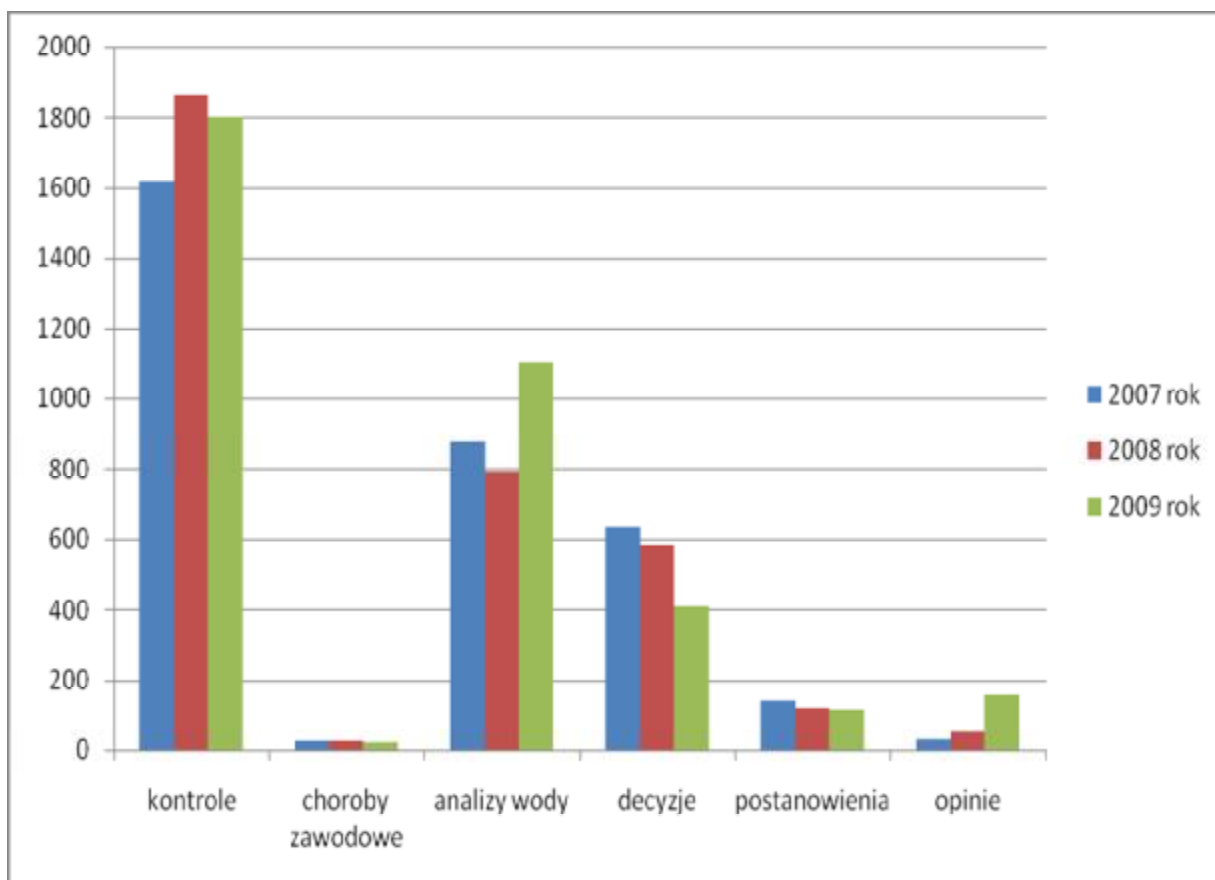


Rycina II. Zróżnicowanie obiektów będących pod nadzorem PSSE w Choszcznie



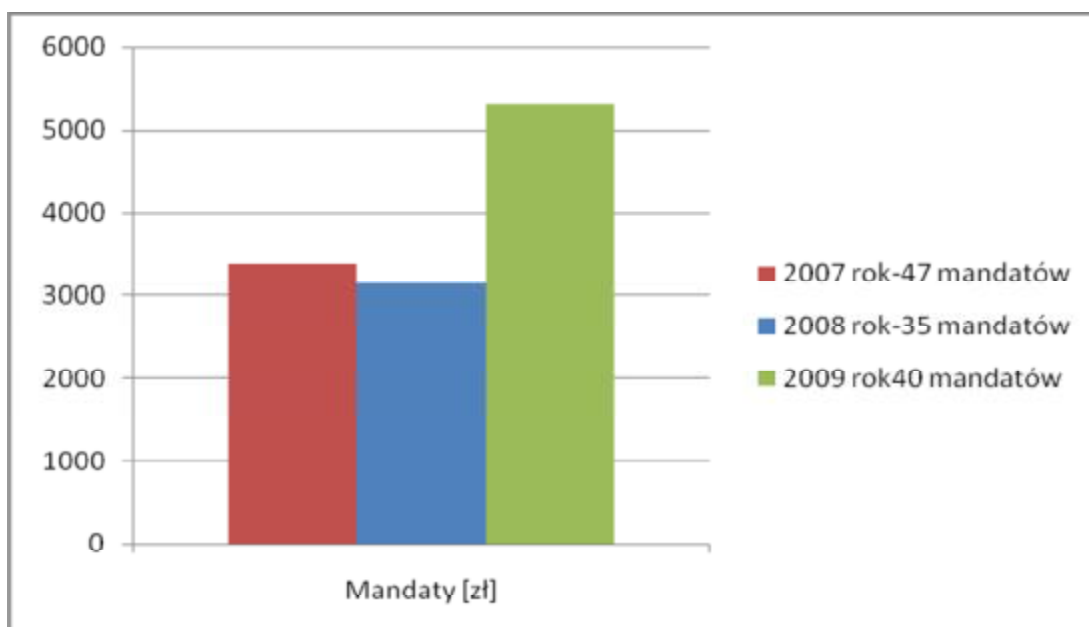
W 2009 roku przeprowadzono 1802 kontrole sanitarne. Wydano 462 decyzje administracyjne, 112 postanowien i 175 opinii.

Rycina III. Działalność nadzorowa



W 2009 roku nałożono 40 mandatów karnych na kwotę 5300 złotych.

Rycina IV. Mandaty



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

Zachorowania na choroby zakaźne w roku 2009:

- WZW typu „C” – 1,
- nosiciele HBs Ag (+) – 16, wzrost o 5
- salmonelloza – 12,
- nosiciele pałeczek salmonelli - 24
- zatrucie pokarmowe zbiorowe – 1 (dotyczy 1 rodziny – 2 osoby)
- zatrucia pokarmowe jadem kiełbasianym - 2
- różyczka – 8,
- płonica (szkarlatyna) – 14, wzrost o 9 zachorowań w stosunku do roku 2008,
- choroba meningokokowi inwazyjna - posocznica – 1,
- borelioza – 16,
- pogryzienie przez zwierzęta – 97
w tym dzieci do 14 roku życia - 33, (wzrost o 7 przypadków w stosunku do roku 2008),
- osoby szczepione przeciwko wścieklicznie – 13,
w tym dzieci do 14 roku życia – 4, (wzrosła liczba zakwalifikowanych do szczepień osób w stosunku do roku 2008),
- grypa A/H1N1/ - 5 ,
w tym dzieci do 14 lat – 2

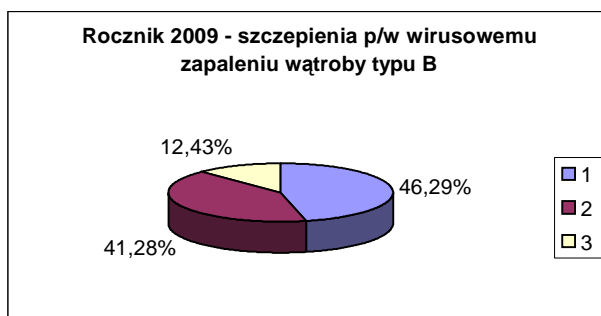
Szczepienia ochronne

W 2009 roku szczepienia ochronne były prowadzone przez świadczeniodawców mających podpisane umowy na wykonywanie szczepień ochronnych z Narodowym Funduszem Zdrowia w 20 punktach szczepień.

W 2009 roku przeprowadzono 55 kontroli sanitarnych z zakresu szczepień ochronnych w placówkach medycznych, nie stwierdzono rażących zaniedbań w wykonawstwie szczepień ochronnych, sprawozdawczości i prowadzeniu dokumentacji dot. szczepień.

Analiza stanu uodpornienia populacji dzieci i młodzieży w wybranych rocznikach podlegających szczepieniom ochronnym zgodnie z PSO w 2009 roku wg danych zawartych w rocznym sprawozdaniu ze szczepień ochronnych (druk MZ- 54) na dzień 31.12.2009 :

Rycina V. szczepienia p/w WZW typu B – rocznik 2009



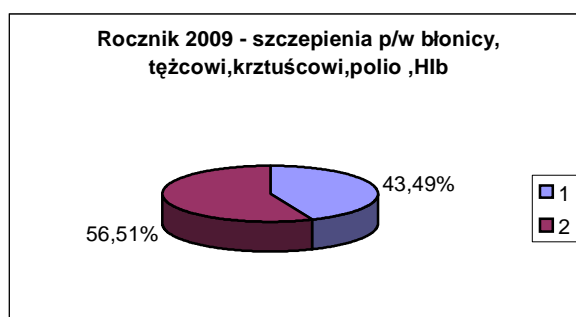
Legenda : 12,43% - odsetek dzieci zaszczepionych I dawką WZW typu B
46,29% - odsetek dzieci zaszczepionych II dawkami WZW typu B
41,28% - odsetek dzieci zaszczepionych III dawkami WZW typu B

Rycina VI. Szczepienia p/w gruźlicy – rocznik 2009



Legenda : 100% - odsetek dzieci zaszczepionych p/w gruźlicy

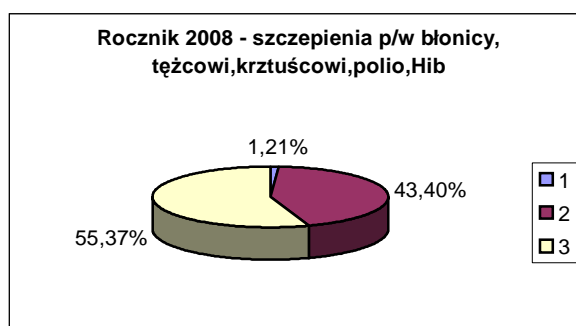
Rycina VII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, Hib - rocznik 2009



Legenda : 43,49% - odsetek dzieci nieudpornionych (tj. z niepełnym szczepieniem pierwotnym)

56,51% - odsetek dzieci zaszczepionych pełnym szczepieniem pierwotnym (III dawki DTP i II dawki Polio IPV)

Rycina VIII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, Hib – rocznik 2008

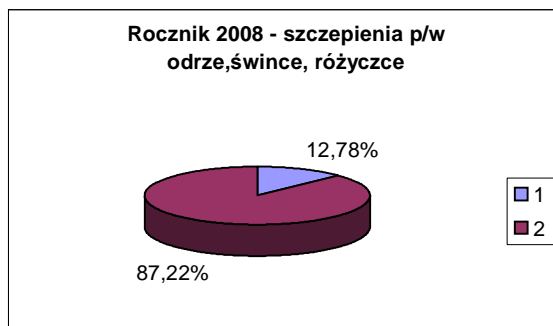


Legenda : 1,21% - odsetek dzieci nieudpornionych(tj. z niepełnym szczepieniem pierwotnym)

43,40% - odsetek dzieci zaszczepionych pełnym szczepieniem pierwotnym (III dawki DTP i II dawki Polio IPV)

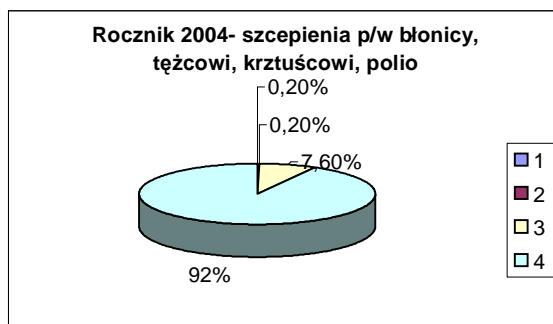
55,37% - odsetek dzieci zaszczepionych szczepieniem uzupełniającym (IV dawki DTP i III dawki Polio IPV)

Rycina nr IX. Szczepienia p/w odrze, śwince, różyczce – rocznik 2008



Legenda : 12,78% - odsetek dzieci nieuodpornionych
87,22% - odsetek dzieci zaszczepionych szczepieniem podstawowym p/w odrze, śwince i różyczce

Rycina nr X. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio – rocznik 2004



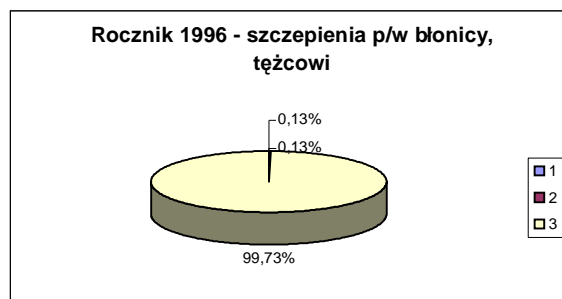
Legenda : 0,2% - odsetek dzieci nieuodpornionych(tj. z niepełnym szczepieniem pierwotnym)
0,2% - odsetek dzieci zaszczepionych szczepieniem pierwotnym (III dawki DTP i II dawki Polio IPV)
7,6% - odsetek dzieci zaszczepionych szczepieniem uzupełniającym (IV dawki DTP i III dawki Polio IPV)
92% - odsetek dzieci zaszczepionych szczepieniem przypominającym (DTPa i Polio OPV)

Rycina nr XI. Szczepienia p/w odrze, śwince, różyczce – rocznik 2000



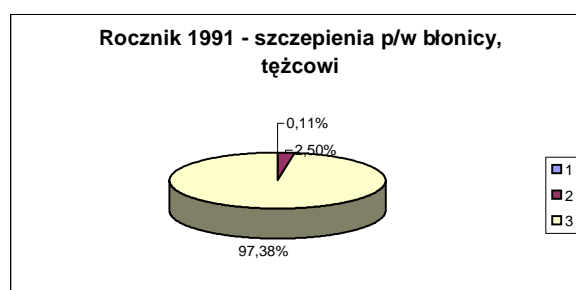
Legenda : 0,6% - odsetek osób nieuodpornionych p/w MMR
99,39% - odsetek osób zaszczepionych p/w MMR

Rycina nr XII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi – rocznik 1996



Legenda : 0,13% - odsetek osób zaszczepionych szczepieniem pierwotnym
0,13% - odsetek osób zaszczepionych szczepieniem I przypominającym (Td)
99,73% - odsetek osób zaszczepionych szczepieniem II przypominającym (Td)

Rycina nr XIII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi – rocznik 1991



Legenda : 0,11% - odsetek osób zaszczepionych szczepieniem pierwotnym
2,50% - odsetek osób zaszczepionych szczepieniem II przypominającym (Td)
97,38% - odsetek osób zaszczepionych szczepieniem III przypominającym (Td)

W 2009 roku wydano 10 decyzji administracyjnych dotyczące tzw. rodziców uchylających się od obowiązku poddania dzieci szczepieniom ochronnym. , wydano 2 postanowienia o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 1000 złotych.

Choroby zawodowe

W 2009r. sporządzono 40 kart oceny narażenia zawodowego w tym 4 karty dla innych właściwych terenowo inspekcji sanitarnych. Celem sporządzenia kart narażenia przeprowadzono 21 wizytacji w zakładach pracy.

Wydano ogółem 19 decyzji w sprawie chorób zawodowych w tym:

- 15 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - borelioza,
- 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej – pylica płuc, przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, borelioza, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat.

Wystawiono:

- 15 postanowień o zawieszeniu postępowania administracyjnego w sprawie choroby zawodowej w związku z procesem zbierania materiału dowodowego przez jednostkę orzeczniczą I stopnia celem wydania orzeczenia lekarskiego o rozpoznaniu choroby

zawodowej lub braku podstaw do jej rozpoznania na podstawie, którego zostanie wydana przez właściwego inspektora sanitarnego decyzja administracyjna rozstrzygająca potwierdzenie lub brak podstaw do rozpoznania choroby zawodowej,

- 16 postanowień o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie choroby zawodowej,
- 1 postanowienie o sprostowaniu błędu pisarskiego.

Od 2006r. na terenie działania PSSE Choszczno wzrasta liczba chorób zawodowych dotyczących jednostki chorobowej wymienionej w poz.26 (choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza) zgodnie z wykazem do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30.06.2009r. w sprawie chorób zawodowych (Dz.U. Nr 105, poz. 869).

Uwarunkowane jest to w dużej mierze specyfiką powiatu i zakładów pracy o charakterze rolniczo-leśnym, gdzie dominują zawody związane z pracą w kontakcie z czynnikiem biologicznym.

III. SZPITALE

3.1. Informacje ogólne

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Choszcznie nadzoruje Szpital Samodzielny Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Choszcznie.

Tabela nr 3. 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 (3 odrębne budynki),
- Prosektorium.

Stan sanitarno-techniczny tych budynków nie budził zastrzeżeń, ocenia się na dobry.

W roku 2009 wyremontowano oddział internistyczno-kardiologiczny, dzięki temu można było zorganizować dostęp do łóżek szpitalnych z trzech stron (zgodnie z obowiązującymi wymogami)

Szpital w Choszcznie nie posiada pomieszczeń klimatyzowanych. W większości pomieszczeń jest wentylacja grawitacyjna, wentylacja mechaniczna jest w pomieszczeniach pralni i prosektorium oraz w wyremontowanym oddziale internistyczno-kardiologicznym. Nadal brak funkcjonalności występuje na bloku operacyjnym, bowiem brak jest śluzy fartuchowo – umywalkowej. We wszystkich pomieszczeniach gdzie przebywają chorzy dostępność do łóżek występuje tylko z dwóch stron, z wyjątkiem wymienionego wyżej wyremontowanego oddziału internistyczno-kardiologicznego. Spowodowane jest to zbyt małą powierzchnią pomieszczeń.

SP ZOZ Choszczno opracował program dostosowawczy, który został pozytywnie zaopiniowany przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

3.3. Zaopatrzenie w wodę.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę obiektu szpitala jest wodociąg miejski w Choszcznie. Jakość wody z urządzenia odpowiada wymogom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.03.2007r. (Dz.U. Nr 61, poz.417) w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia. Źródłem awaryjnym zaopatrzenia szpitala w wodę jest wodociąg lokalny SP ZOZ. Jakość wody z ujęcia awaryjnego również nie budzi zastrzeżeń. Pozwolenie wodno-prawne na pobór wody z własnego ujęcia jest ważne do dnia 31.12.2012r. Ujęcie jest zaopatrywane w wodę z jednej studni głębinowej. Stan sanitarno-techniczny urządzeń służących do produkcji wody i pomieszczeń, w których się znajdują jest dobry i nie budzi zastrzeżeń. Ujęcie własne użytkowane jest wyłącznie w obrębie budynku nr 7 (Oddział Rehabilitacji), na pozostałych obiektach wykorzystuje się wodociąg sieciowy miejski. Awarii instalacji wodociągowej w minionym roku nie odnotowano. Jakość wody z urządzenia wodociągowego jest zgodna z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.03.2007r. (Dz.U.Nr 61, poz.417) w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia.

Na terenie obiektu szpitalnego przeprowadzono pobór próbek wody na badanie mikrobiologiczne w kierunku pałeczek *Legionella*.

W dniu 02.02.2009r., dokonano poboru w budynku oddziału rehabilitacyjnego nr 7 w pomieszczeniu kotłowni – kran na wyjściu wody z kotła, na sieci instalacji wody ciepłej w pomieszczeniu łazienki pacjentów na I piętrze budynku rehabilitacji nr 7 - prysznic, w łazience dla pacjentów na II piętrze budynku rehabilitacji nr 7 – prysznic oraz w punkcie powrotnym instalacji wody ciepłej w łazience w kotłowni budynku oddziału rehabilitacyjnego nr 7 - prysznic.

W dniu 02.03.2009r., dokonano poboru w budynku nr 2 w pomieszczeniu kotłowni – kran na wyjściu wody z kotła w budynku nr 2, na sieci instalacji wody ciepłej w pomieszczeniu łazienki pacjentów na II piętrze budynku nr 1 – prysznic oddział ginekologii, w łazience dla pacjentów na parterze budynku nr 3 – prysznic oddział dziecięcy oraz w punkcie powrotnym instalacji wody ciepłej w zmywalni laboratorium budynek nr 2 - kran.

W dniu 30.03.2009r., dokonano poboru w budynku nr 2 w pomieszczeniu kotłowni – kran na wyjściu wody z kotła w budynku nr 2, na sieci instalacji wody ciepłej w pomieszczeniu łazienki pacjentów na II piętrze budynku nr 1 – prysznic oddział chirurgii, w łazience dla pacjentów na parterze budynku nr 2 – prysznic oddział kardiologii oraz w punkcie powrotnym instalacji wody ciepłej w zmywalni laboratorium budynek nr 2 - kran.

W żadnej z próbek nie stwierdzono obecności bakterii typu *Legionella*.

Jakość wody z basenu rehabilitacyjnego

W roku 2009 zaplanowanych było 28 próbek do badania z obiektu basenu rehabilitacyjnego usytuowanego na terenie oddziału rehabilitacyjnego w budynku nr 7 szpitala w Choszcznie.

Czterokrotnie w ciągu roku wyniki badań wykazywały skażenie mikrobiologiczne wody z niecki basenowej.

Badanie z dnia 05.01.2009r. wykazało skażenie mikrobiologiczne wody bakteriami pałeczki ropy błękitnej (*Pseudomonas aeruginosa*), co poskutkowało wydaniem w dniu 23.01.2009r. decyzji HK-05/09 nakazującej wyłączenie niecki basenowej z eksploatacji.

Badanie z dnia 02.03.2009r. wykazało skażenie mikrobiologiczne wody bakteriami pałeczki ropy błękitnej (*Pseudomonas aeruginosa*), co poskutkowało wydaniem w dniu 12.03.2009r. decyzji HK-13/09 nakazującej wyłączenie niecki basenowej z eksploatacji.

Badanie z dnia 21.09.2009r. wykazało skażenie mikrobiologiczne wody bakteriami pałeczki ropy błękitnej (*Pseudomonas aeruginosa*), co poskutkowało wydaniem w dniu 24.09.2009r. decyzji HK-84/09 nakazującej wyłączenie niecki basenowej z eksploatacji.

Badanie z dnia 07.12.2009r. wykazało skażenie mikrobiologiczne wody bakteriami gronkowca koagulazododatniego, co poskutkowało wydaniem w dniu 11.12.2009r. decyzji HK-106/09 nakazującej wyłączenie niecki basenowej z eksploatacji.

Stan taki wskazuje na ogromne trudności z utrzymaniem właściwej sanitarnie jakości wody w niecce basenu rehabilitacyjnego.

3.4. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku.

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

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w 2009r w szpitalu pobrano 28 wymazów sanitarnych. W 2 przypadkach wymazy były kwestionowane o czym poinformowano Dyрекcję SP ZOZ oraz Komitet ds. Zakażeń Zakładowych.

Tabela nr 4. Pobór wymazów sanitarnych.

Szpital	Liczba badań mikrobiologicznych	Liczba Badań Zakwestionowanych	%
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie	28	2	7,1

Tabela nr 5. Badania wymazów sanitarnych.

Ogólna liczba pobranych wymazów	Liczba zakwestionowanych wymazów po sterylizacji	%	Liczba zakwestionowanych wymazów po dezynfekcji	%
28	0	0	2	7,1

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 + aktywator, 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 wewnętrznej albowiem 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 naprzemiennie 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 śluzы 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 prowadzano kontrolę skuteczności sterylizacji raz na kwartał. Ponadto w roku 2009r. SP ZOZ wykonał 17 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 nr 6. Awaryjność sterylizatorów

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

Tabela nr 7. 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

Do roku 2008 na terenie SP ZOZ Choszczno działała przyszpitalna pralnia bielizny. Z dniem 01 października 2008 r. SP ZOZ w Choszcznie podpisał umowę z Zakładem Usług Pralniczych Spółka Jawna – Henryka Różańska i Katarzyna Karasiewicz ul. Lipowa 11, 76-032 Mielenka na świadczenie usług pralniczych. Ostatnia kontrola obiektu odbyła się w czerwcu 2008 r. W budynku byłej pralni obecnie funkcjonuje magazyn bielizny brudnej i czystej. Bielizna brudna zbierana jest na oddziałach od worków płóciennych, które następnie umieszcza się do worków foliowych. Transport bielizny brudnej do miejsca magazynowania odbywa się specjalistycznymi wózkami. Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas zbierania, transportu i magazynowania bielizny brudnej oraz czystej.

3.8. Gospodarka odpadami stałymi.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszcznie zgodnie z procedurą z dnia 26.10.2006 wytwarza następujące rodzaje odpadów: medyczne, komunalne, specjalne oraz wtórne. Postępowanie z odpadami powstającymi w szpitalu oceniono jako 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 zapelnieniu 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 był dobry. Utrzymanie w odpowiednim stanie sanitarno-porządkowym zapewnione.

Postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi prowadzone zgodnie z procedurami, odpady 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 medycznych 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 odpadów 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.

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi pochodzenia medycznego

W dniach 26 czerwca 2009 r. - 2 lipca 2009 r. przeprowadzona została kontrola sanitarna gospodarki postępowania z odpadami medycznymi w SP ZOZ Choszczno. Odpady medyczne przekazuje do spalania firmie Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „HYGEA” w Lubaszu ul. Szkolna 21. która zgodnie z umową odpowiedzialna jest za odbiór, transport oraz unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych. Kontrola obejmowała sprawdzenie dokumentacji związanej z odpadami medycznymi, kontrolę miejsc powstawania odpadów, transportu i miejsca magazynowania odpadów oraz miejsca mycia, dezynfekcji i przechowywania wózków transportowych. Nie stwierdzono uchybień w zakresie prowadzenia dokumentacji oraz postępowania z odpadami w miejscu ich powstawania. Stwierdzono jednak szereg uchybień dotyczących stanu sanitarno-technicznego magazynu oraz miejsca dezynfekcji i mycia wózków przeznaczonych do transportu odpadów medycznych. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie wydał decyzję administracyjną o znaku PS-N.HK-600/4100/62/09 z dnia 30.07.2009 r., w której zobowiązał SP ZOZ do usunięcia stwierdzonych uchybień do dnia 31.03.2010 r.

Pozostałe praktyki lekarskie odpady medyczne oddawały do firm: „OMED”, „RYMED”, „SPALMED” oraz „HYGEA”. Każdorazowo przy odbiorze odpadów były zostawiane dokumenty potwierdzające odbiór tych odpadów. Pojemniki na odpady były dostarczane przez przedstawicieli tych firm.

3.9 Bloki żywienia.

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 Choszcznie. Blok żywienia składa się z kuchni centralnej i 7 kuchenek oddziałowych. Kuchenka mleczna nie znajduje się przy kuchni centralnej, tylko w odrębnym budynku. Na blok żywienia szpitala nałożono 2 decyzje administracyjne. Decyzję zobowiązującą do usunięcia nieprawidłowości z zakresu stanu sanitarno technicznego oraz decyzję rachunek.

Dział żywieniowy prowadzony jest przez pracowników SP ZOZ w Choszcznie.

Podłogi są wykonane z materiałów trwałych o powierzchniach gładkich, zmywalnych i nienasiąkliwych. Przy podłogach znajdują się cokoły przyściennie. Ściany pomieszczeń są zmywalne do odpowiednich wysokości. W pomieszczeniach kuchni głównej oraz na dwóch oddziałach kuchenek stwierdzono popękane ściany i sufity. Uszkodzenia w sprzęcie używanym przez personel kuchenek polegający na używaniu poobijanych z emalii garnków, zniszczone 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. W oknach zamontowane są siatki ochronnych przeciw owadom, stwierdzono miejscowe uszkodzenia w ich powierzchni. Treść poprawy ich stanu technicznego zawarto w treści decyzji. 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, jedynie na oddziale rehabilitacji blok 7 stwierdzono brak osłony punktu świetlnego. Powierzchnie drzwi, wyposażenia, urządzeń i sprzętu są wykonane z materiałów gładkie oraz łatwych do utrzymania w czystości. Jednak stwierdzono uszkodzenia w sprzęcie (szafach) służącym do przechowywania naczyń stołowych oraz termosów. Na jednym z oddziałów stwierdzono używanie zniszczonego sprzętu produkcyjnego. Opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej na wszystkie oddziały szpitala. Na każdym oddziale prowadzone są zapisy wynikające z treści dokumentacji. Nie na wszystkich oddziałach posiadano dokumentację potwierdzającą przeszkolenie personelu. Zakład nie posiadał dokumentacji potwierdzającej jakość zdrowotną używanej wody na poszczególnych oddziałach kuchенок szpitalnych oraz kuchni centralnej. Dokumentacja przedstawiona przez administrację szpitala nie była spójna z przedstawionymi dokumentami zakładu z zakresu instrukcji zaopatrzenia zakładu w wodę. Kuchnia centralna posiada wdrożony system 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 dokumentacji prowadzone są wpisy dotyczące stosowania dobrej praktyki higienicznej. Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności oraz próbek sanitarnych.

Nie zanotowano zatruc pokarmowych spowodowanych przez zakład. Dokonano teoretycznej oceny dekadowej jadłospisów diety podstawowej. W zestawieniach jadłospisów nie stwierdzono błędów żywieniowych. Żywnienie było urozmaicone. Podawano produkty ze wszystkich sześciu grup. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty, a w dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych, a przede wszystkim gotowania i duszenia. Posiłki przeważnie uwzględniały różne kolory oraz potrawy o różnej konsystencji, dobrane pod względem smakowym.

Podstawowe posiłki (śniadania, obiady, kolacje) zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego.

Śniadania zawierały zupę mleczną z różnymi dodatkami produktów zbożowych, pieczywo z produktami, które stanowią mieszaninę tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi, produktami będącymi źródłem białka zwierzęcego oraz warzywa (do pięciu śniadań). Jako napój podawano kawę z mlekiem.

Obiady składały się z zup, drugich dań i napoju. Zupy sporządzano na wywarach z warzyw i porcji rosółowych, z dodatkiem głównego składnika. Drugie dania zawierały produkty białkowe pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba), produkty węglowodanowe – ziemniaki, ryż lub kasza – oraz dodatki warzywne w postaci surowej lub gotowanej. Podawano napój z syropu owocowego, herbatę miętową lub kompot z jabłek.

Na kolacje podawano pieczywo, różne dodatki białkowe i warzywne oraz herbatę. Podawano lekkie dania gotowane, np. sałatkę jarzynową. W żywieniu stosuje się śledzie, ryby mrożone i wędzone oraz konserwy rybne. Do sporządzania potraw wykorzystuje się kaszę gryczaną i jęczmienną.

Dane statystyczne z nadzoru nad tymi obiektami przedstawiają poniższe tabele

Tabela nr 8. Dane statystyczne porównawcze.

Rok	Liczba bloków żywienia ewidencji wg	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba obiektów ocenionych jako „zakład niezgodny z wymaganiami”
2008	1	1	0
2009	1	1	0

Tabela nr 9. Zakres działalności pionów żywienia szpitali w województwie zachodniopomorskim – 2009r.

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

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono rażących zaniedbań stanu sanitarnego. W związku z tym nie nakładano mandatów.

Blok żywienia został sklasyfikowany jako zgodny z wymaganiami. Również w 2008 r. otrzymał ocenę pozytywną.

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 interny oraz dializ. 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. Opracowano zasady systemu HACCP. Przeprowadzono analizę zagrożeń uwzględniając zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne, w tym mikrobiologiczne.

Wyznaczono punkty krytyczne na etapie przechowywania w warunkach chłodniczych oraz zamrażalniczych dla 7 grup wyszczególnionych potraw :

- potrawy z mięsa oraz ryb;
- potrawy półmięsne;
- zupy, wywary;
- potrawy z warzyw;
- pasty;
- potrawy z mleka i przetworów mlecznych;
- schładzanie galarety.

Podano 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.

W dokumentacji kuchni głównej prowadzone są wpisy dotyczące stosowania dobrej praktyki higienicznej. Personel dokonuje dokumentowania m.in. kontroli surowców dostarczanych do obiektu, konserwacji maszyn i urządzeń, procesów mycia i dezynfekcji, kontroli obecności szkodników, potwierdzenie wykonania dezynfekcji jaj, z procesów technologicznych prowadzona jest wrywkowa kontrola pomiarów temperatur panujących wewnątrz potraw oraz dokonywany jest systematyczny monitoring temperatur urządzeń chłodniczych. Podczas przeprowadzania analizy dokumentacji dobrej praktyki higienicznej stwierdzono brak dokumentacji potwierdzającej odpowiednią jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie. Dokumentacja zakładu z zakresu instrukcji zaopatrzenia zakładu w wodę, nie była spójna z okazaną dokumentacją. W związku z powyższym nałożono obowiązkiem zawartym w decyzji, posiadać w dokumentacji wynik badania wody.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek żywności oraz próbek sanitarnych.

Blok żywienia został sklasyfikowany jako zgodny z wymaganiami, również w 2008 r. otrzymał ocenę pozytywną.

3.9.1.2 Kuchenki oddziałowe

Na terenie szpitala znajduje się 7 kuchenek oddziałowych. We wszystkich zostały przeprowadzone kontrole sanitarne. Szpital dysponuje kuchenkami na oddziałach:

- rehabilitacji blok 7,
- rehabilitacji blok 6,
- 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 wyparzaczem oraz umywalka. Umywalek nie ma w kuchence oddziału chirurgicznego i wewnętrznego, gdzie korzysta się z umywalek w sąsiadujących pomieszczeniach. 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.

Na wszystkich oddziałach szpitala dokonywane są zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji oraz kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami i ich obecności.

Na oddziale dziecięcym dodatkowo zorganizowana jest jadalnia połączona okienkiem z kuchenką oddziałową. Na pozostałych oddziałach pacjenci spożywają posiłki w swoich salach.

Kuchenki na oddziałach rehabilitacji blok 7 i 6 posiadały zniszczone powierzchnie szaf do przechowywania naczyń stołowych i transportowych. Stwierdzono również łuszczące się, zalane powierzchnie ścian i sufitów na oddziale rehabilitacji blok 7 i oddziale interny. Nie okazano dokumentacji potwierdzającej przeszkolenie personelu z zakresu instrukcji dobrej praktyki higienicznej na oddziałach rehabilitacji blok 7 i 6 oraz chirurgii. Nie okazano wyników badania wody potwierdzający jej jakość zdrowotną. Kuchenka oddziału rehabilitacji blok 7 nie posiadała osłony na punkcie świetlnym, również na tym oddziale używano zniszczonego sprzęt kuchenny. Wystąpiły nieprawidłowości związane z dokumentacją z zakresu treści instrukcji procesów mycia i dezynfekcji na oddziałach rehabilitacji blok 6 i 7 oraz ginekologii. Na powyższe niezgodności wystosowano decyzję nakazującą SP ZOZ w Choszcznie do ich usunięcia.

Do badań laboratoryjnych nie pobierano próbek.

3.9.1.3 Kuchenka mleczna

Kuchenka niemowlęca zlokalizowana jest w budynku oddziału dziecięcego Szpitala.

Składa się z: pomieszczeni kuchni właściwej oraz zmywalni butelek połączonej okienkiem podawczym z kuchnią właściwą. W pomieszczeniu właściwej kuchni mlecznej nadal wyodrębnione są stanowiska: przygotowywania, obróbki termicznej, rozlewania (stół usytuowany obok okienka podawczego), schładzania (w wodzie przepływowej).

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 do pomieszczenia kuchni właściwej.

W pomieszczeniach kuchni właściwej wydzielona jest śluza fartuchowa, która stanowi wejście do tego pomieszczenia, brak jest umywalki.

Pomieszczenie kuchenki mlecznej jest wyposażone w lampę na promienie ultrafioletowe, która jest uruchamiana w czasie przerw między sporządzaniem posiłków.

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

Dla pracowników kuchni mlecznej jest urządzony osobny ustęp.

Tabela nr 10. Zakres działalności kuchni mlecznych szpitali w powiecie – 2009r.

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).
- mieszanek leczniczych typu Humana MCT, Nutramigen.

Do sporządzania mleka używa się wody wodociągowej, która gotowana jest przez 5 minut i schładzana do temperatury 40° C. Gotowe do spożycia produkty 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.

3.9.1.4 Transport posiłków na oddziały.

Kuchenki oddziałowe usytuowane są w innych budynkach niż kuchnia centralna, za wyjątkiem oddziału wewnętrznego.

Posiłki na oddział wewnętrzny przewożone są windą w garnkach z pokrywami, natomiast na pozostałe oddziały: dziecięcy, położniczy, chirurgiczny, ginekologiczny, rehabilitacyjny przewożone są w szczelnych termosach lub przykrytych pojemnikach. Do transportu wykorzystuje się wózek z zadaszoną częścią ładunkową.

3.9.1.5 Usuwanie odpadów kuchennych

Odpady gromadzone są w przykrywanych pojemnikach, następnie wynoszone i wywożone są do wydzielonego pomieszczenia, gdzie są tymczasowo gromadzone. Pomieszczenie na odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne znajduje się w odrębnym budynku niż blok żywieniowy, z wejściem wyłącznie z zewnątrz. Pomieszczenie wyposażone jest w punkt wodny z doprowadzoną bieżącą wodą zimną i ciepłą.

Odpady przelewane i przesypywane są do pojemników, które znajdują się w tym pomieszczeniu. Odpady odbierane są z częstotliwością jeden raz w tygodniu przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Eugeniusz Grabowski w Drawsku Pomorskim w celu żywienia dżdżownic.

Gospodarka nie budziła zastrzeżeń.

3.10. Prosektoria i postępowanie ze zwłokami.

Chłodnia szpitalna w prosektorium dysponuje 9 miejscami na przechowywanie zwłok. Chłodnia wyposażona jest w termometr. 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 2009. 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 2009 zorganizowano 6 szkoleń dla personelu związane ze zwalczaniem zakażeń zakładowych:

- 1) kwiecień 2009r – zapobieganie zakażeniom w okolicy wkluc centralnych i obwodowych, przeszkolono 34 osoby,
- 2) maj 2009r – szkolenie przypominające o prawidłowym wykonywaniu obowiązujących procedur w związku z zapobieganiem zakażeniom szpitalnym – przeszkolono 7 osób,
- 3) listopad 2009r – przestrzeganie zasad aseptyki i antyseptyki przy przygotowywaniu płynów infuzyjnych – przeszkolono 26 osób,
- 4) listopad 2009r – profilaktyka inwazyjnej choroby meningokokowej, postępowanie w przypadku podejrzenia, rozpoznania choroby zakaźnej lub zakażenia oraz w przypadku wystąpienia alert patogenu – przeszkolono 7 osób,
- 5) listopad 2009r – zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i posocznica meningokokowa – przeszkolono 7 osób,
- 6) grudzień 2009r – leczenie ran przewlekłych – przeszkolono 25 osób.

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

4.1. Ogólna charakterystyka.

W 2009 r. pod nadzorem było ogółem 477 obiektów, w tym 463 obiekty żywnościowo-żywnieniowe, 8 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 6

obiektów obrotu kosmetykami. W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego ogólna ilość zewidencjonowanych obiektów zmniejszyła się o 49, co było to spowodowane likwidacją lub zawieszeniem działalności w placówkach, a także zmniejszyła się ilość właścicieli prowadzących działalność w tym samym obiekcie.

Według rejestru zakładów żywnościowo – żywieniowych w ciągu 2009 roku znajdowało się:

- 25 obiektów produkcji żywności;
- 322 obiektów obrotu żywnością;
- 116 obiektów żywienia zbiorowego.

W 2009 r. zatwierdzono 64 obiekty (w 2008 r. 112 obiektów), które powstały w wyniku zmiany podmiotu gospodarczego, uregulowania stosunku prawnego przez podmioty już prowadzące działalność oraz nowo powstałe zakłady.

Kontrole sanitarne przeprowadzono w 283 zakładach żywnościowo – żywieniowych, co stanowi ponad 61 % zarejestrowanych obiektów.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 98 obiektów (w 2008 r. 154 obiekty), z których 6 było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi niewiele ponad 6 % (w 2008 r. 9,7 %). Podobnie jak w poprzednim roku sprawozdawczym, zakłady oceniono negatywnie ze względu na dyskwalifikujące punkty:

- obecność szkodników (w 2 obiektach);
- brak warunków do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych (w 1 obiekcie);
- przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie w za wysokich temperaturach - niesprawne urządzenia chłodnicze (w 1 obiekcie);
- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (w 1 obiekcie);
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów san.-epid. (w 1 obiekcie);
- brak bieżącej wody (w 1 obiekcie).

Tak samo jak w 2008 r., żaden obiekt nie został sklasyfikowany jako niezgodny z wymaganiami ze względu na uzyskanie za małej ogólnej liczby punktów.

Z zarejestrowanych zakładów, 445 posiadała wdrożone zasady GHP / GMP. Ilość i procent zakładów z wdrożonymi zasadami GHP / GMP wzrósł z 83,1% (w 2008 r.) do 96,1%. Należy podkreślić, że znacznie wzrosła ilość obiektów z wdrożonym systemem HACCP. Stosowanie procedur opartych na tych zasadach stwierdzono w 158 zakładach (35 w 2008 r.), co stanowi ponad 34 % zarejestrowanych zakładów.

W obiektach żywnościowo – żywieniowych łącznie przeprowadzono 526 kontroli i kontroli sprawdzających, w tym 32 interwencyjne. Interwencje podejmowano na wnioski klientów, w związku ze zgłoszeniami w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach (RASFF) oraz z podejrzeniem wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego w mieszkaniu prywatnym.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 191 decyzji administracyjnych (189 w 2008 r.), w tym:

- 1 unieruchamiającą oraz 1 ograniczającą działalność zakładu małej gastronomii (w 2008 r. 2 zakłady);
- 13 nakazujących wycofanie z obrotu handlowego przeterminowaną żywność (w 2008 r. 5).
- 177 decyzji merytorycznych nakazujących poprawę stanu sanitarnego w zakresie opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów;
- 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;
- uzupełnienia i dostosowania do potrzeb zakładu instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- prowadzenia udokumentowanego i systematycznego monitoringu temperatur przechowywanej żywności nietrwałej mikrobiologicznie;
- zapewnienia właściwych warunków do mycia sprzętu pomocniczego;

- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk personelu.
- przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji zakładu;
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców żywności;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego podłóg;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych i powierzchni sprzętu pomocniczego;
- zapewnienia prawidłowego oznakowania pieczywa, bądź stoiska piekarniczego;
- zabezpieczenia pieczywa i wyrobów ciastkarskich przed zanieczyszczeniami;
- zapewnienia w pomieszczeniach obiektu właściwej wentylacji;
- zapewnienia w pomieszczeniach obiektu prawidłowego oświetlenia;
- zaopatrzenia personel w odpowiednią odzież ochronną.

Wydano 59 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne. Decyzje wydano, ponieważ właściciele zakładów usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Prolongowano terminy wykonania obowiązków określonych w 31 decyzjach administracyjnych. Powodem przedłużenia terminu było brak środków finansowych oraz

konieczność dostosowania technicznego zakładów do wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Prolongata była uwarunkowana wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

Ponadto za przeprowadzone czynności kontrolne wystawiono 312 decyzji finansowych (w 2008 r. 358).

W 2009 r. uznano za wykonane obowiązki zawarte w 89 decyzjach administracyjnych (117 w 2008 r.), z których 37 zostały wydane w 2009 r. a pozostałe w latach wcześniejszych.

Należy podkreślić, że znacznie wzrosła ilość wydanych tytułów wykonawczych. W 2009 r. wszczęto 20 postępowań egzekucyjnych, a w 2008 r. - 13. Celem przymuszenia wykonania obowiązków, wydano 28 postanowień o nałożeniu grzywny, na łączną kwotę 4.450 złotych (w 2008 r. 28 na 4.150 zł.).

Za stwierdzane podczas kontroli uchybienia natury bieżącej stosowano postępowanie mandatowe. W porównaniu do 2008 r. ilość i wartość nałożonych mandatów wzrosła. Ukarano 36 osób na łączną kwotę 4.650 złotych (w 2008 r. 28 na 2.330 zł.). Analogicznie do poprzednich lat, najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych (21 na 36 t.j. ponad 58 % ogólnej ilości). Natomiast najwyższą wartość nałożonych mandatów zanotowano w zakładach żywienia zbiorowego otwartego (13 na 2.450 zł.).

Podobnie jak w latach poprzednich, personel zakładów karano przede wszystkim za:

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

Skontrolowano 2 sklepy obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 8 kontroli. Połowa przeprowadzonych kontroli były to kontrole interwencyjne związane ze zgłoszeniem w systemie RASFF. W związku z przeprowadzonymi kontrolami wydano 3 decyzje administracyjne zobowiązujące do poprawy stanu sanitarnego obiektu. Obowiązki dotyczyły:

- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców produktów;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian w pomieszczeniach sklepu;
- posiadania w sklepie deklaracji zgodności do sprzedawanych wyrobów ceramicznych.

Skontrolowano 6 obiektów obrotu kosmetykami, w tym 2 hurtownie i 4 sklepy. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli. W zakresie znakowania oceniono opakowania jednostkowe kosmetyków w 5 obiektach (2 hurtownie i 3 sklepy). Nie stwierdzono oznakowania opakowań niezgodnych z wymaganiami.

Do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki kosmetyków: 2 próbki mydła w płynie i 2 płynu do trwałej ondulacji. Próbki poddano badaniom chemicznym, ocenie znakowania oraz składu kosmetyku.

W zakresie zbadanych parametrów próbki nie uległy zakwestionowaniu. Nie kierowano wniosków o ukaranie do sądu.

Do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nie składano wniosków o nałożenie kary pieniężnej.

Do badań laboratoryjnych pobrano 136 próbek, w tym:

- żywności - 105;
- sanitarnych – 24, w tym 16 wymazów i 8 próbek zmiotek;
- materiałów do kontaktu z żywnością- 3;
- kosmetyków - 4.

Zakwestionowano 8 próbek, w tym 5 wymazów czystościowych i 3 próbki zmiotek.

Wymazy sanitarne zakwestionowano ze względu na nadmierną ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych. Dyskwalifikacja zmiotek nastąpiła ze względu na obecność szkodników zbożowo-mącznych.

4.2. Zakłady produkujące żywność.

W 2009 roku zewidencjonowano 26 obiektów produkujących żywność, w tym:

- 14 piekarni;
- 5 punktów lodów z automatu;
- 4 ciastkarnie;
- 2 młyny;
- 1 kwaszarnię.

Skontrolowano 25 obiektów, przeprowadzając w nich 54 kontrole i rekontrole sprawdzające. Kompleksowej ocenie wg arkuszy oceny stanu sanitarnego poddano 19 obiektów, z których żaden nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami.

W analizowanym okresie wydano 24 decyzje administracyjne, z czego 15 dotyczyło poprawy warunków sanitarnych mających na celu zwiększenie bezpieczeństwa produkowanej żywności. Decyzje najczęściej zobowiązywały do:

- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów, posadzek, okien;
- opracowania i wdrożenia procedur i instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- zapewnienia właściwych warunków do mycia rąk personelu;
- zapewnienia prawidłowych warunków wentylacji.

W tej grupie zakładów w 2009r. wyegzekwowano obowiązki z 10 decyzji administracyjnych. Poprawę uzyskano w zakresie:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów; okien, drzwi, instalacji, pieców piekarskich;
- opracowania i wdrożenia procedur i instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- zapewnienia właściwych warunków wentylacji pomieszczeń;
- zabezpieczenia obiektu przed dostępem szkodników;
- prowadzenia rejestrów parametrów przebiegu procesów produkcyjnych;
- prowadzenia udokumentowanego monitoringu temperatur żywności nietrwałej;
- zapewnienia prawidłowego stanowiska do przechowywania sprzętu produkcyjnego;
- prawidłowego usuwania ścieków;
- prawidłowych warunków do przechowywania surowców w magazynie;
- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP;
- przedłożenia aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji pomieszczeń obiektu.

W 4 piekarniach i 1 ciastkarni, ze względu na wnioski właścicieli zakładów prolongowano terminy wykonania obowiązków dotyczących:

- utwardzenia nawierzchni terenu przed zakładem;
- opracowania i wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian, sufitów.

W grupie zakładów produkujących żywność nie stwierdzano naruszeń bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, w związku z czym nie nakładano mandatów karnych.

Celem przymuszenia do wykonania obowiązków zawartych w decyzjach administracyjnych, w dwóch piekarniach oraz 1 ciastkarni, wszczęto postępowania egzekucyjne oraz wydano postanowienia o nałożeniu grzywny na łączną kwotę 300zł.

Do badań laboratoryjnych z opisywanych grup obiektów pobrano:

- 39 próbek żywności oraz próbek sanitarnych,
- 3 próbki zmiotek zostały zdyskwalifikowane ze względu na obecność żywych i martwych szkodników zbożowo-mącznych.

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 zabiegi dezynsekcyjne.

4.3. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W tej grupie zewidencjonowano 86 placówek, z których 63 to punkty małej gastronomii. W wyniku zmiany podmiotu gospodarczego, uregulowania stosunków prawnych przez podmioty już działające oraz nowo powstałych obiektów zatwierdzono 16 zakładów, w tym 13 punktów małej gastronomii.

Łącznie, w tej grupie obiektów przeprowadzono 119 kontroli sanitarnych (65 kontroli w 2008r), w tym 3 kontrole interwencyjne w zakładach małej gastronomii. Dwie kontrole interwencyjne przeprowadzone zostały na wnioski klientów, dotyczące niezachowania należytego stanu sanitarnego obiektów. Przeprowadzone kontrole wykazały niezasadność złożonych wniosków. Jedna kontrola interwencyjna związana była z powiadomieniem w ramach wczesnego ostrzegania RASFF.

Za nie zachowanie czystości i porządku, w tej grupie zakładów nałożono 13 mandatów karnych na łączną kwotę 2450 zł. (4 mandaty na kwotę 450 zł. w 2008r). Personel ukarano za:

- zatrudnianie personelu bez aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- brudno utrzymane urządzenia chłodnicze, sprzęt produkcyjny oraz pomieszczenia;
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych;
- niewłaściwe procesy obróbki wstępnej;
- prowadzenie obsługi klienta bez wyznaczonej odzieży ochronnej;
- wprowadzanie do obrotu przeterminowanej żywności;
- brudne i niedomyte naczynia stołowe;
- brak możliwości mycia i dezynfekcji naczyń;
- nieprawidłowe przechowywanie żywności.

Ze skontrolowanych 57 obiektów (47 w 2008r.) 26 poddano kompleksowej ocenie (19 w 2008r). Dwa punkty małej gastronomii zostały zdyskwalifikowane, ze względu na to, że personel nie posiadał orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz brak było możliwości mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.

Największą ilość punktów, które wymagały poprawy oraz oceny negatywne przyznawano za:

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

W 2009 r. w tej grupie obiektów wydano 27 decyzji w sprawie poprawy warunków sanitarnych. Decyzje najczęściej zobowiązywały do:

- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia,
- doprowadzenia bieżącej ciepłej wody do stanowisk do mycia rąk i sprzętu,
- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców składników i żywności.
- zapewnienia prawidłowych warunków oświetlenia pomieszczeń,
- przedłożenia wyniku badania wody stwierdzającego jej odpowiednią jakość zdrowotną,
- prawidłowego usuwania odpadów,
- zapewnienia personelowi właściwej odzieży ochronnej.

W 2009r. w tej grupie obiektów wystawiono 5 decyzji administracyjnych z rygorem natychmiastowej wykonalności, dotyczących zamknięcia działalności punktu małej gastronomii, ze względu na rażące: nieprzestrzeganie wymagań sanitarnych i technicznych, częściowy zakaz produkcji od surowca, ze względu na brak warunków do prowadzenia obróbki surowców, odsunięcia od dotychczas wykonywanej pracy przy produkcji posiłków, osób nie posiadających orzeczenia lekarskiego wydanego do celów sanitarno, epidemiologicznych, wycofania z obrotu i produkcji przeterminowanej żywności.

Ponadto wydano 20 decyzji zatwierdzających zakłady do prowadzenia działalności oraz 2 decyzje warunkowe i rozszerzające. Wydano również 61 decyzji finansowych za przeprowadzone czynności kontrolne.

Ze względu na wnioski właścicieli obiektów prolongowano obowiązki zawarte w 3 decyzjach administracyjnych, dotyczące:

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

W 2009r., w tej grupie obiektów, uznano za wykonane obowiązki zawarte w 12 decyzjach administracyjnych wydanych w roku bieżącym i poprzednim. Poprawę uzyskano w zakresie:

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

Celem przymuszenia wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej, w jednym z punktów małej gastronomii wszczęto postępowanie egzekucyjne wydając postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 200zł.

Do PWIS w Szczecinie nie kierowano wniosków o ukaranie.

Pobrano 5 prób środków spożywczych (pierogi ruskie), celem określenia ich jakości mikrobiologicznej oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Próby nie były kwestionowane.

4.4. Zakłady małej gastronomii

W 2009 r. zewidencjonowano 63 zakłady małej gastronomii, kontrole sanitarne przeprowadzono 38 obiektach.

Przeprowadzono 77 kontroli sanitarnych w tym 3 kontrole interwencyjne. Dwie kontrole interwencyjne przeprowadzone zostały na wnioski klientów, dotyczące niezachowania należytego stanu sanitarnego obiektów. Przeprowadzone kontrole wykazały niezasadność złożonych wniosków. Jedna kontrola interwencyjna związana była z powiadomieniem w ramach wczesnego ostrzegania RASFF. Kompleksowej ocenie poddano 16 zakładów, z których 2 oceniono jako niezgodne z wymaganiami, ze względu na to, że personel nie posiadał orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz brak było możliwości mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Największą ilość punktów, które wymagały poprawy oraz oceny negatywne przyznawano za:

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

W 2009r. w punktach małej gastronomii wydano 36 decyzji administracyjnych, w tym w 17 decyzji nakazujących:

- opracowanie i wdrożenie instrukcji i procedur GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia,
- zapewnienie personelowi właściwej odzieży ochronnej,
- zapewnienie prawidłowych warunków oświetlenia pomieszczeń,
- przedłożenie wyniku badania wody stwierdzającego jej odpowiednią jakość zdrowotną,
- przedłożenie aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- doprowadzenie bieżącej ciepłej wody do stanowisk do mycia rąk i sprzętu,
- prowadzenie zapisów z monitoringu temperatur przechowywanej żywności,
- trwałe wydzielenie zmywalni naczyń od pomieszczeń kuchennych,
- zapewnienie możliwości identyfikacji dostawców składników i żywności.
- zapewnienie możliwości identyfikacji dostawców.

Pięciu wystawionym decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności. decyzje dotyczyły:

- zamknięcia działalności punktu małej gastronomii, ze względu na rażące nieprzestrzeganie wymagań sanitarnych i technicznych,
- częściowy zakaz produkcji od surowca, ze względu na brak warunków do prowadzenia obróbki surowców
- odsunięcia od dotychczas wykonywanej pracy przy produkcji posiłków, osób nie posiadających orzeczenia lekarskiego wydanego do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- wycofania z obrotu i produkcji przeterminowanej żywności.

Ponadto wydano 15 decyzji zatwierdzających zakłady do prowadzenia działalności oraz 2 decyzje warunkowe i rozszerzające. Wystosowano również 39 decyzji finansowych za przeprowadzone czynności kontrolne.

Ze względu na wnioski właścicieli obiektów prolongowano obowiązki zawarte w 2 decyzjach administracyjnych, dotyczące:

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

W 2009r. wyegzekwowano obowiązki zawarte w 8 decyzjach administracyjnych wydanych w roku bieżącym i poprzednim. Uzyskano poprawę w zakresie:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni, ścian, sufitów, posadzek, sprzętu pomocniczego,
- opracowania i wdrożenia instrukcji i procedur GHP/GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- odsunięcia od dotychczas wykonywanej pracy przy produkcji żywności, osób nie posiadających orzeczeń lekarskich wydanych do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- posiadania przez personel aktualnych pracowniczych książeczek zdrowia wydanych do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- posiadania wyniku badania wody stwierdzającego jej odpowiednią jakość zdrowotną,
- zapewnieniu właściwych warunków do mycia rąk,
- prowadzeniu rejestru umożliwiającego identyfikację dostawców,
- prawidłowego usuwania odpadów.

Do sądów oraz PWIS w Szczecinie nie wnoszono wniosków o ukaranie przedsiębiorców.

Celem przymuszenia wykonania obowiązków zawartych w decyzji administracyjnej, w jednym z punktów małej gastronomii wszczęto postępowanie egzekucyjne wydając postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 200zł. Za niezachowanie należytego stanu sanitarnego personel punktów małej gastronomii ukarano 9 mandatami karnymi na kwotę 1600 zł.

Z tej grupy obiektów nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

4.5. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W 2009 r. zewidencjonowano 30 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. w grupie tej znajduje się:

- 9 stołówek szkolnych;
- 6 stołówek przedszkolnych;
- 1 stołówka w domu wczasowym;
- kuchnia główna i kuchenka niemowlęca w szpitalu;
- blok żywienia w domu pomocy społecznej;
- stołówka prywatnego domu opieki społecznej;
- stołówka internacka;
- 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych;
- 2 stołówki w ośrodkach wspierania rodziny;
- stołówka w zakładzie karnym;
- stołówka Środowiskowego Ogniska Wychowawczego Towarzystwa Przyjaciół Dzieci;
- stołówka hoteliku;
- 2 stołówki w domach prowadzących działalność związaną z wypoczynkiem agroturystycznym gości.

W 2009 r. kontroli poddano 24 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W skontrolowanych zakładach przeprowadzono 34 kontrole sanitarne, w tym 12 z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Podczas prowadzonej oceny 1 z zakładów uzyskał ocenę niezgodną z wymaganiami i był to zakład z grupy zakładów specjalnowychowawczych. Przeprowadzona klasyfikacja wykazała nieprawidłowości w zakresie :

- prowadzenia dezynfekcji naczyń wielokrotnego użytku, na których wydawane były posiłki; w zakładzie wyparzacz nie spełniał swoich funkcji technologicznych, personel nie posiadał właściwych środków zastępczych;
- w zakładzie brak właściwej i wystarczającej powierzchni do osuszania pomocniczego sprzętu produkcyjnego;
- powierzchnia ścian w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu o niewłaściwym stanie, z widocznymi ubytkami;
- w zakładzie znajdują się treści instrukcji z zakresu dobrej praktyki higienicznej, brak natomiast możliwości zrealizowania i wdrożenia zapisów;
- zakład wyposażony jest w sprzęt pozwalający na kontrole parametrów produkcyjnych istotnych ze względu na bezpieczeństwo żywności, wyznaczono parametry kontrole, brak natomiast stosowania się do zasad opracowanych dla zakładu;
- w zakładzie brak stosowania systemu pozwalającego na identyfikację dostawców, a tym samym śledzenie drogi pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji;
- brak w zakładzie opracowanych procedur na podstawie stałych zasad systemu HACCP.

W związku z negatywną oceną wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności dotyczącą zakazu wykorzystywania naczyń wielokrotnego użytku w stołówce zakładu. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie zakazu. Podczas kontroli sprawdzającej oceniono sposób dokonywania czynności dezynfekcji naczyń i ten sposób oceniono jako właściwy, uznając tym samym decyzję za wykonaną. Ponadto wydano również nakaz w drodze decyzji administracyjnej w stosunku do Dyrektora Ośrodka dotyczący :

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego ścian w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu,
- wydzielenia właściwej powierzchni do osuszania sprzętu pomocniczego,
- wdrożenia zasad opracowanych na potrzeby zakładu w zakresie instrukcji dobrej praktyki higienicznej i kontroli parametrów produkcyjnych,
- ustalenia systemu kontroli identyfikacji dostawców oraz drogi pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji potraw,
- opracowania procedur na podstawie stałych zasad systemu HACCP oraz przeprowadzenia udokumentowanego przeszkolenia personelu z zasad opracowanych dla potrzeb zakładu.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego wydano łącznie 17 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno – technicznego zakładów. Decyzje administracyjne wydano w związku z przeprowadzonymi kontrolami, podczas których wykazano:

- że mniej niż 50 % zakładów z tej grupy nie posiada jeszcze opracowanych i / lub wdrożonych procedur na podstawie stałych zasad systemu HACCP;
- stwierdzono problemy z prowadzeniem systemów identyfikacji dostawców i / lub śledzenia drogi surowców wykorzystywanych do produkcji;
- ustalono, że zakłady stworzyły możliwość wdrożenia treści zgodnych z instrukcjami dobrej praktyki higienicznej, niemniej jednak wykazywano pojedyncze uwagi do sposobu wykonywania zasad zawartych w instrukcjach.

Przeprowadzono również kontrolę stołówki domu wczasowego, w której właściciel nie podjął jednak sezonowej działalności z zakresu produkcji żywności dla grup zorganizowanych.

Na wniosek właścicieli zakładów dokonano odbioru 2 nowo otwartych stołówek szkolnych i jednego środka transportu podległego stołówce. Wydano również 2 decyzje zatwierdzające pomieszczenia stołówek przedszkolnych w celu regulacji i uzupełnienia dokumentacji zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

W 2009 r. nastąpiła zmiana związana z przekształceniem pensjonatu w prywatny dom opieki społecznej. Podczas prowadzonego nadzoru bieżącego w zakładzie stwierdzono niezachowanie podstawowego stanu higieniczno – sanitarnego. Za brudne, nie domyte naczynia stołowe dla podopiecznych, brak zachowania segregacji asortymentowej surowców oraz brak przechowywania próbek pokarmowych wydawanych posiłków przedstawiciela zakładu dwukrotnie ukarano w drodze mandatu karnego, na łączną kwotę 150 zł. W zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych 4 wymazy sanitarne, z których 1 został uznany za kwestionowany. Ze względu na zbyt wysoką ogólną liczbę drobnoustrojów mezofilnych kwestionowano czystość rąk osoby wydającej posiłki podopiecznym.

Prolongowano termin wykonania obowiązków zawartych w 2 decyzjach administracyjnych. Jedna prolongata dotyczyła terminu opracowania i wdrożenia procedur na podstawie zasad systemu HACCP, druga prolongata doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian w pomieszczeniach produkcyjnych ośrodka szkolno – wychowawczego.

Podczas kontroli stwierdzono również wykonanie obowiązków nałożonych w latach ubiegłych. W związku z powyższym stwierdzono poprawę stanu technicznego zakładów oraz uzupełnienie dokumentacji opracowanej na potrzeby zakładu określającej zasady z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystosowano 20 decyzji finansowych.

W stosunku do jednego z ośrodków wspierania rodziny wszczęto postępowanie egzekucyjne wydając tytuł wykonawczy i postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 50 zł.

Nie kierowano wniosków do sądów. Ponadto do badań laboratoryjnych pobrano 3 wymazy sanitarne w stołówkach szkolnych. Analiza wykazała, że sprzęt produkcyjny i ręce kucharki są czyste.

Ocena sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.

W 8 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano teoretycznej oceny żywienia dzieci i młodzieży. Pod względem jakości żywienia, przeanalizowano 8 jadłospisów, z których jeden oceniono jako nieprawidłowy. Oceny dokonano w:

- 4 stołówkach przedszkolnych;
- stołówce internatu zespołu szkół;
- stołówce specjalnego ośrodka szkolno - wychowawczego;
- stołówce ośrodka wspierania rodziny;
- bloku żywienia szpitala;

W stołówce przedszkolnej zakwestionowano jadłospis, ze względu na brak produktu wysokobiałkowego w niektórych obiadach i śniadaniu. Ponadto podawano herbatę jako pierwszy napój na śniadanie oraz zbyt małą ilość ryb i przetworów rybnych w posiłkach. W tej placówce również na śniadania nie planowano i nie podawano zup mlecznych.

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

4.6. Zakłady obrotu żywnością.

W tej grupie zewidencjonowano:

- 257 sklepów spożywczych;
- 8 kiosków spożywczych;
- 14 magazynów hurtowych;
- 5 obiektów z grupy obiektów ruchomych i tymczasowych;
- 1 środek transportu ;
- 37 innych obiektów obrotu żywnością (punkty sprzedaży artykułów spożywczych na targowisku, stacjach paliw, w placówkach urzędów pocztowych, kioskach typu „Ruch”, itp.).

W 2009r. skontrolowano 177 obiektów przeprowadzając w nich 318 kontroli sanitarnych, w tym 27 kontroli interwencyjnych.

Sklassyfikowano 41 obiektów, wg. arkuszy oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością, z których 3 oceniono jako niezgodnych z wymaganiami. Przyczyną niezgodności były punkty dyskwalifikujące:

- posiadanie wyniku badania wody nie odpowiadającego jakości zdrowotnej dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej;
- obecność szkodników .

W 2009r. celem poprawy warunków sanitarno – technicznych wydanych zostało 98 decyzji administracyjnych, w tym 17 decyzji administracyjnych, którym nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

- 10 decyzji dotyczyło wycofania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, która była oferowana do sprzedaży w sklepach spożywczych,
- 4 decyzje nakazywały przeprowadzenie zabiegu dezynsekcji z uwagi na obecność szkodników latających,
- 2 decyzje dotyczyły hurtowni usytuowanych na naszym terenie posiadających w obrocie kwestionowane produkty z użyciem niewłaściwej jakości surowców do ich produkcji (paszteciki firmy „ Profi” oraz pasztecików z użyciem liofilizowanego mięsa pochodzącego ze Szwecji),
- 1 decyzja nakazywała odsunięcie od pracy właścicieli obiektu z uwagi na brak książeczek zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

Pozostałe decyzje wydane w sprawie poprawy stanu sanitarno-technicznego, zobowiązywały właścicieli obiektów do:

- opracowania, wdrożenia i utrzymania stałych procedur na podstawie zasad systemu HACCP;
- dostosowania do zakresu działalności posiadanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej bądź też uzupełnienia dokumentacji o której mówiła dokumentacja;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarnego powierzchni ścian, sufitów i podłóg;
- zorganizowania prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu używanego w obiektach, brak wystarczająco ciepłej bieżącej wody;
- dostosowania oraz wdrożenia procedur polegających na właściwych sposobach zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
- prowadzenia stałej udokumentowanej kontroli warunków przechowywania żywności nietrwalej mikrobiologicznie;
- doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno technicznego ścian oraz sufitów;

W 2009r. na wniosek właścicieli obiektów prolongowano terminy wykonania obowiązków zawartych w 19 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;
- opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP;

Prośby o prolongatę terminów uzasadniane były przez zobowiązanych brakiem środków finansowych, zwiększonym zakresem remontu oraz dostosowaniem prac wykonawczych w obiekcie z terminem podłączenia miejscowości do oczyszczalni, a także zobowiązaniem przedsiębiorcy do kompleksowego opracowania systemu HACCP we wszystkich swoich placówkach. Warunkiem przedłużania terminów było częściowe wykonanie priorytetowych obowiązków.

W 2009r. w tej grupie obiektów wyegzekwowano obowiązki zawarte w 60 decyzjach administracyjnych wydanych w latach ubiegłych i bieżącym. Wyegzekwowane obowiązki dotyczyły przede wszystkim:

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

Za przeprowadzone czynności kontrolne wystosowano 186 decyzji finansowych. W bieżącym roku wszczęto 23 postępowania egzekucyjne w celu przymuszenia do wykonania obowiązku oraz wystosowano 15 tytułów wykonawczych do grzywien o charakterze nie pieniężnym. Dwukrotnie zwiększyła się liczba nałożonych grzywien w przeliczeniu do roku ubiegłego. Kwota nałożonych grzywien wynosiła 3.900 zł.

Za uchybienia bieżącego stanu sanitarno-epidemiologicznego nakładano mandaty. Ukarano 21 osób w grupie sklepów spożywczych na łączną kwotę 2.050 zł. Mandaty nakładano przede wszystkim za:

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

Wobec właścicieli obiektów obrotu żywnością nie kierowano wniosków o ukaranie przed sądem oraz wniosków o ukaranie do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Do analizy laboratoryjnej pobrano 75 próbek żywności, z których 4 zdyskwalifikowano z uwagi na nadmierną ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych. Wymazy sanitarne pobrano ze sprzętu używanego do bezpośredniego kontaktu z żywnością oraz rąk pracowników.

4.7. Transport żywności.

Zgodnie z prowadzoną ewidencją w 2009 r. w grupie tej znajdowały się 3 indywidualne środki transportu. Na wniosek właścicielki pojazdów w 2009 r. dokonano wykreślenia 2 samochodów. Wykreślenie związane było ze zmianą miejsca zamieszkania.

Poza w/w indywidualnym środkiem transportu, zewidencjonowano w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności 62 pojazdów posiadających zezwolenia na przewóz żywności. Samochody są przypisane do głównych zakładów, w których prowadzona jest działalność produkcyjna lub handlowa. Są to samochody:

- przewożące żywność wyprodukowaną we własnym zakładzie (piekarnie, ciastkarnie, kwaszarnia kapusty, młyn oraz stołówka);
- transportujące środki spożywcze z własnych hurtowni;
- przywożące środki spożywcze do własnych zakładów, przede wszystkim są to sklepy.

W 2009 r. pozytywnie zaopiniowano środki transportu 3 piekarni, stołówki szkolnej oraz hurtowni mięsno – wędliniarskiej. Po przeprowadzeniu kontroli sanitarnych samochodów, wydano zgodę łącznie na transport żywności 9 pojazdami.

W 2009 r. nie przeprowadzono oceny środków transportu wg arkuszy stanu sanitarnego.

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 2009 roku.

Do badań laboratoryjnych pobrano 136 próbek, w tym:

- żywności -105;
- sanitarnych – 24, w tym 16 wymazów i 8 próbek zmiotek;
- materiałów do kontaktu z żywnością - 3;
- kosmetyków - 4.

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

Próbki żywności, talerze i próbki kosmetyków nie uległy zakwestionowaniu w zakresie zbadanych parametrów.

Zakwestionowano 8 próbek, w tym 5 wymazów czystościowych i 3 próbki zmiotek.

Wymazy sanitarne zakwestionowano ze względu na nadmierną ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych. Dyskwalifikacja zmiotek nastąpiła ze względu na obecność szkodników zbożowo-mącznych.

4.9. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych.

W 2009 r. do badań laboratoryjnych pobrano 100 próbek krajowych środków, które nie uległy zakwestionowaniu.

W kierunku oceny poziomu obecności pozostałości środków ochrony roślin zbadano:

- pieczarki;
- sok jabłkowy.

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

- środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla dzieci i niemowląt (2);
- konserwy owocowe (2);
- świeże owoce (2);
- produkty przemysłu piekarskiego (2);
- mąkę;
- mięso
- ryby.

Badaniom w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych poddano:

- wyroby i galanterię ciastkarską (19);
- mleko pasteryzowane i mleko w proszku oraz przetwory mleczne (sery dojrzewające – 2, masło – 2, twaróg, śmietanę);
- wyroby garmażeryjne i kulinarne (8);
- mięso i podroby drobiowe (7);
- kapustę kwaszoną (5);
- jaja (5);
- lody z automatu (5);
- mięso, podroby i przetwory mięsne (5);
- naturalne wody mineralne (2);
- ryby wędzone.

W kierunku zawartości azotanów do badań pobrano środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (zupka marchewkowa), świeże warzywa - rzodkiewkę.

Przeprowadzono badania w celu określenia zawartości substancji dodatkowych w próbkach:

- kisielu (2);
- pieczarkach marynowanych i grzybach suszonych;
- kiełbasy biwakowej.

W kierunku oceny znakowania pobrano 3 próbki tłuszczów roślinnych do smarowania.

W kierunku zawartości witaminy C pobrano 2 próbki zbożowych produktów śniadaniowych wzbogaconych w witaminę C. Badania są w toku.

W celu zbadania zawartości WWA (benzo[a]piren) zbadano próbki:

- ogonówki królewskiej;
- smalcu wieprzowego.

W kierunku zawartości 3-MCPD do badań pobrano 2 próbki galanterii ciastkarskiej.

W kierunku zawartości jodu do badań pobrano 2 próbki soli spożywczej.

Pojedyncze środki spożywcze pobierano w celu zbadania obecności i zawartości:

- organizmów zmodyfikowanych genetycznie (kleik kukurydziany);
- mikotoksyn (ziarno pszenicy);
- parametrów czystości substancji dodatkowych (kwasek cytrynowy).

Poza w/w głównym kierunkiem badań była ocena organoleptyczna i znakowanie pobranych do badań laboratoryjnych próbek.

Wśród zbadanych próbek żywności, pobranych w ramach urzędowej kontroli była żywność wyprodukowana przez producentów znajdujących się na terenie powiatu choszczeńskiego.

W kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych zbadano:

- 4 partie wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej (piekarnia „MAXAN” w Wardyniu 72 i piekarnia Choszczno, ul. Boh. Warszawy 9);
- partię wyrobów ciastkarskich z kremem nie poddanym obróbce termicznej (ciastkarnia „Bartoszek” w Choszcznie, ul. Energetyków 6);
- partię lodów z automatu (Punkt Sprzedaży w Choszcznie ul. Wolności 21);
- partię pierogów ruskich baru „SAM” w Choszcznie ul. Wolności 16 (PSS „Społem”);
- partię kapusty kwaszonej „BOL-FARM” Bierzwnik, ul. Leśna 12.

Badaniom w kierunku obecności metali szkodliwych dla zdrowia poddano:

- 2 partie wyrobów piekarskich (rogale, bułki) piekarni G.S. „S.Ch.” w Choszcznie ul. I Armii Wojska Polskiego 7;
- partię mąki z młyna „STARY KLUKOM” w Starym Klukomiu, 73-200 Choszczno;
- truskawki z Gospodarstwa Ogrodniczego Gleźno, 73-200 Choszczno.

W kierunku zawartości azotanów do badań pobrano:

- rzodkiewkę z uprawy Krzęcin, ul. Ogrodowa 1.

W kierunku zawartości substancji dodatkowych – fosforanów zbadano:

- kiełbasę biwakową ZW „OZIMEK” ul. Fabryczna 6, 73-200 Choszczno.

Przeprowadzona analiza wykazała, że wszystkie partie żywności w zakresie zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu.

4.10. Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych.

Do badań laboratoryjnych pobrano 3 próbki środków spożywczych, które były wyprodukowane poza obszarem Polski.

Były to:

- mrożone filety z mintaja z Chin – pobrane w kierunku substancji dodatkowych – poziomu fosforanów;
- 2 próbki preparatów do żywienia niemowląt (mleko następne wyprodukowane we Francji) pobrane w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

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

W ramach urzędowej kontroli do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki wyrobów ceramicznych oraz próbkę wyrobów papierowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Były to:

- 2 partie talerzy deserowych;
- talerzyki papierowe.

Talerze deserowe pobrano w celu określenia migracji ołowiu i kadmu oraz znakowania. Talerzyki papierowe pobrano w celu zbadania formaldehydu, oceny organoleptycznej i znakowania. Wyroby w zakresie zbadanych parametrów nie uległy zakwestionowaniu.

Zgodnie z planem poboru próbek do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki kosmetyków. Badaniom poddano 2 próbki mydła w płynie i 2 próbki płynu do trwałej ondulacji. Wyroby poddano badaniom chemicznym, ocenie oznakowania oraz ocenie składu kosmetyków. W zakresie zbadanych parametrów próbki nie uległy zakwestionowaniu.

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

W 2009r. 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. Skontrolowano 2 sklepy obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których przeprowadzono 8 kontroli. Połowa przeprowadzonych kontroli były to kontrole interwencyjne związane ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

Wydano 3 decyzje administracyjne zobowiązujące do poprawy stanu sanitarnego obiektu. Obowiązki dotyczyły:

- zapewnienia możliwości identyfikacji dostawców produktów;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego ścian w pomieszczeniach sklepu;
- posiadania w sklepie deklaracji zgodności do sprzedawanych wyrobów ceramicznych.

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

Skontrolowano 6 obiektów obrotu kosmetykami, w tym 2 hurtownie i 4 sklepy. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli. W 5 obiektach oceniono opakowania jednostkowe kosmetyków w zakresie znakowania. Nie stwierdzono oznakowania opakowań niezgodnych z wymaganiami.

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki mydła w płynie i 2 płynu do trwałej ondulacji. Próbki poddano badaniom chemicznym, ocenie znakowania oraz składu kosmetyku. W zakresie zbadanych parametrów próbki nie uległy zakwestionowaniu.

4.13. Warunki sprzedaży grzybów świeżych i przetworów grzybowych.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego pracownicy pionu HŻŻiPU podjęli 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 – uniknij zatrucia”.
- podano informację, że w siedzibie PPIS w Choszczynie w sezonie grzybowym, w godzinach urzędowania, będą pełnione dyżury grzyboznawcy – pracownika PSSE w Choszczynie.

W celu zaktualizowania rejestru przedsiębiorców podlegających urzędowej kontroli żywności przez organy Inspekcji Sanitarnej wystosowano do samorządów lokalnych pisma polecające podanie wykazu przedsiębiorców prowadzących działalność związaną ze skupem i obrotem grzybami dzikorosnącymi.

W obrocie handlowym nie stwierdzono sprzedaży świeżych grzybów dzikorosnących. W przedmiotowym zakresie przeprowadzono kontrole na targowisku miejskim i w placówkach handlowych. Łącznie przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. W sklepach stwierdzono sprzedaż grzybów hodowlanych (pieczarek i boczników). W sprzedaży znajdują się coraz to szersze asortymenty przetworów grzybowych; maślaki, kurki, prawdziwki, pieczarki w zalewie octowej. Suszone partie

grzybów sprzedawane są w jednostkowych opakowaniach. Nie stwierdzono wprowadzania opakowań z suszem grzybowym, które nie posiadałoby właściwego oznakowania.

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.

Uzyskano informację, że z terenu gminy Drawno i Bierzwnik skupowane są grzyby przez obwoźne punkty skupu samochody przyjeżdżają z województwa wielkopolskiego i skupują od mieszkańców wiósek świeże grzyby dzikorosnące. Mimo podjętych prób nie skontrolowano żadnego z tych samochodów.

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki przetworów grzybowych producentów krajowych: pieczarki w zalewie naturalnej oraz maślaki suszone. Badania miały na celu określenie zawartości substancji konserwujących, dokonanie badań organoleptycznych oraz poddano ocenie znakowania. Próbkę pod żadnym z badanych parametrów nie uległy kwestionowaniu.

Do tutejszej Stacji nie zgłosiła się żadna osoba celem oceny partii grzybów.

4.14. Inne istotne zagadnienia.

W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego w 2009 r. kontynuowano współpracę zarówno z Powiatowymi Stacjami Sanitarno – Epidemiologicznymi w województwie zachodniopomorskim, jak i poza jego terenem. Prowadzono również współpracę z innymi jednostkami kontrolującymi: Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Policją i organami administracji samorządowej oraz samorządem terytorialnym wszystkich szczebli.

W 2009 r. podjęto współpracę z Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi w Drawsku Pomorskim, Drezdenku, Gryfinie, Myśliborzu, Pyrzycach, Stargardzie Szczecińskim, Wałczu. Nawiązana współpraca związana była z wprowadzaniem do obrotu pasztecików z mięsem o niewłaściwej jakości zdrowotnej, którego dystrybutorem na poza powiat choszczeński była hurtownia mrożonek z terenu naszego powiatu. O stwierdzonych nieprawidłowościach informowano również terenowo właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych znajdujących się w innych niż zachodniopomorskie województwach. Informacje te dotyczyły uwag do znakowania produktów:

- przekazywano informacje o stwierdzonych uwagach do znakowania ocenianych próbek „Mleka następnego w proszku dla niemowląt, wzbogacanego w żelazo” oraz „Mleka następnego z dodatkiem kleiku ryżowego w proszku dla niemowląt, wzbogacanego w żelazo” wyprodukowanego we Francji przez Nestlé France S.A.S. dla Nestlé Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa. Analizie poddano również „Kleik kukurydziany” produkcji Nestlé Polska S.A. Oddział w Kaliszu, ul. Łódzka 151-153. Wykazano także zastrzeżenia do soku jabłkowego 100% wyprodukowanego przez Pepsi Cola General Bottlers Poland Sp. Z o.o. ul. Fort Wola 22, 00-9612 Warszawa. Wszystkie przeprowadzone oceny znakowania wykazały niemożliwość jednoznacznego odróżnienia kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej od innych informacji zawartych w oznakowaniu;
- stwierdzono również, że na opakowaniu Delicji Szampańskich o smaku pomarańczowym produkcji LU Polska S.A., ul. Redutowa 9/23, 01-103 Warszawa nadruk dotyczący daty minimalnej trwałości i kodu identyfikującego partię produkcyjną jest łatwy do usunięcia.
Stwierdzony fakt jest niezgodny z art. 48 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.);
- we własnym zakresie zgodnie z wytycznymi GIS i PWIS w Szczecinie dokonano oceny znakowania tłuszczów. Ocena opakowania tłuszczu roślinnego o nazwie „kanapkowa” produkcji Unilever Polska S.A. ul. Postępu 18 A, 02-676 Warszawa oraz margaryny o zmniejszonej zawartości tłuszczu „z masłem Smakowita”, którego producentem są Zakłady Przemysłu Tłuszczowego w Warszawie S.A. ul. Radzywińska 122/124, 03-574 Warszawa. Stwierdzono uwagi do znakowania polegające na tym, że na opakowaniach w/w produktów zawarto informacje o treści „zawiera witaminy A, D₃ i E” i „Witaminy A, D, E”. Wszystkie środki spożywcze z określonej grupy muszą być obligatoryjnie wzbogacone w wit. A i D. Umieszczenie takich informacji jest niezgodne z art. 2 ust. 1 a lit. Iii Dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie

- zbliżenia ustaw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych (Dz. Urz. L 109/29);
- zgodnie z otrzymanymi uwagami przekazano również informację o nie precyzyjnie podanej wartości odżywczej kisielu o smaku żurawinowym wyprodukowanym przez Cykoria S.A., 88-141 Wierchosławice 15, co stanowi niezgodność z § 5 ust. 1 pkt 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967);
 - przekazano do terenowo właściwego PPIS informację dotyczącą uwag do znakowania próbki koncentratu pomidorowego 30 % produkcji HJH Polska S.A., ul. Fabryczna 7, 63-840 Krobia. Na opakowaniu środka spożywczego znajdowała się informacja „Bez konserwantów”, która wprowadza w błąd potencjalnego klienta przez sugerowanie, że środek spożywczy posiada szczególne właściwości w sytuacji gdy wszystkie podobne środki spożywcze posiadają taką właściwość, co stanowi niezgodność z art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. C ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);
 - do badań laboratoryjnych pobrano próbkę proteinowego płynu do trwałej ondulacji produkcji Laboratorium Kosmetyczne Joanna Sp. J. ul. Naftowa 9, 05-080 Izabelin. Podczas przeprowadzonej analizy nie stwierdzono nieprawidłowości w składzie produktu, zastrzeżenia natomiast budziło oznakowanie kosmetyku. Stwierdzone uwagi do znakowania : wykaz składników powinien być zgodny z nazwami przyjętymi w Międzynarodowym Nazewnictwie Składników Kosmetycznych (INCI) poprzedzony wyrazem „składniki” lub „ingredients” zgodnie art. 6 ust. 2 pkt 8 Ustawy o kosmetykach z dnia 30.03.2001 Dz. U. Nr 42 poz. 473 z późn. zm. oraz Decyzji Komisji 2006/257/WE z dnia 9.02.2006 r. Dz. U. UE L 97 z dnia 5.04.2006 r.;
 - w ramach urzędowej kontroli pobrano do badań również próbkę mydła w płynie konwalia produkcji OChR Rusociny 25a, 97-306 Grabica, oznakowanie której nie spełnia art. 6 ust. 2 pkt 8 ustawy o kosmetykach z dnia 30.03.2001 Dz. U. Nr 42 poz. 473 z późn. zm.;
 - zgodnie ze sprawozdaniem z badań przeprowadzonych na próbce mydła w płynie Creme – seife, którego importerem jest F. H. Stone Division, ul. Garbary 6 w Gorzowie Wlkp. Stwierdzono uwagi do znakowania kosmetyku. Uwagi dotyczyły niezgodności z art. 6 ust. 2 pkt 8 ustawy o kosmetykach z dnia 30.03.2001 Dz. U. Nr 42 poz. 473 z późn. zm. oraz załącznika nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 30 marca 2005 r. w sprawie list substancji niedozwolonych lub dozwolonych z ograniczeniami do stosowania w kosmetykach oraz znaków graficznych umieszczanych na opakowaniach kosmetyków (Dz. U. Nr 72, poz. 642 z późn. zm.).

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

W ramach zawartego w dniu 10.12.2007 r. Porozumienia ramowego kontynuowano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. W ramach współpracy przekazano również listę zakładów podlegających wspólnym kontrolom. W roku sprawozdawczym nie planowano i nie przeprowadzono wspólnych kontroli w nadzorowanych obiektach.

W siedzibie PPIS w Choszczynie przez jednego z konsumentów została złożona prośba o interwencję w sprawie podejrzenia nieprawidłowości obrotu miodem na terenie Targowiska Miejskiego należącego do Urzędu Miejskiego w Choszczynie. Przedstawiciel PPIS w Choszczynie w obecności przedstawiciela Urzędu Miejskiego w Choszczynie w związku ze złożoną interwencją przeprowadził kontrolę w w/w zakresie. Po przeanalizowaniu zebranych podczas kontroli dowodów przekazał zgodnie z kompetencjami Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszczynie informacje o stwierdzonych nieprawidłowościach.

PPIS w Szczecinie przekazał do PPIS w Choszczynie informację o „uciążliwości masarni zlokalizowanej na strychu budynku mieszkalnego” w Choszczynie. Zgodnie z kompetencjami przekazano treść informacji do wykorzystania służbowego Powiatowemu lekarzowi Weterynarii w Choszczynie.

W ramach monitoringu żywności do badań laboratoryjnych pobrano próbkę filetów z piersi kurczaka oraz ćwiartek drobiowych, których wyniki badań wskazywały na obecność *Campylobacter* w 25 g. Zgodnie z kompetencjami informację o wynikach badań przekazano terenowo właściwemu Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Stargardzie Szczecińskim, jako

odpowiedzialnemu za prowadzenie nadzoru nad producentem w/w, czyli Spółdzielczą Agrofirmą Witkowo, Witkowo Pierwsze 40, 73-102 Stargard Szczeciński.

Współpraca z Inspekcją Handlową

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.

Przedstawiciel PPIS w Choszczynie w ślad za otrzymaną informacją przedstawicieli Inspekcji Handlowej w Szczecinie o stwierdzeniu podczas kontroli żywności po upływie terminu przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości przeprowadził kontrolę we wskazanym sklepie spożywczo – przemysłowym na terenie powiatu choszczeńskiego. Podczas kontroli przedstawiciel PPIS w Choszczynie nie stwierdził wprowadzania do obrotu żywności o niewłaściwej jakości.

Współpraca z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa

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

Współpraca z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

W związku z otrzymanymi wynikami badań próbki mielonki wieprzowej produkcji Rzeźnictwo i Wędliniarstwo, Sprzedaż Hurtowa, ul. Gdańska 11, 78-540 Kalisz Pomorski. Próbkę nie została zakwestionowana pod względem jakości mikrobiologicznej oraz oceny organoleptycznej. Ocena znakowania wykazała nieprawidłowości w oznakowaniu próbki, o czym poinformowano Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w Szczecinie.

Współpraca z organami administracji samorządowej

Wystosowano pismo do Wójta gminy Bierzwnik oraz do Burmistrza Choszczyna z prośbą o udostępnienie informacji o prowadzeniu działalności przez przedsiębiorców zarejestrowanych w tamtejszych Urzędach.

Wystąpiono również do Urzędów Miast i Gmin na terenie powiatu choszczeńskiego celem uzyskania informacji o zewidencjonowanych przedsiębiorcach prowadzących skupy i sprzedaż grzybów dzikorosnących.

Powyższe informacje konieczne były do zaktualizowania danych o obiektach podlegających nadzorowi PPIS w Choszczynie.

Współpraca z Komendą Powiatową Policji

W ślad za pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.11.2009 r. nawiązano współpracę z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w Choszczynie celem przeprowadzenia kontroli w potencjalnych miejscach obrotu żywnościami i suplementami diety. W porozumieniu przeprowadzono kontrole w wytypowanych obiektach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowej sprawie.

V. ZAOPATRZENIE W WODĘ PRZEZNACZONĄ DO SPOŻYCIA

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

Pod nadzorem znajdowało się łącznie 87 obiektów wodnych:

w mieście 20 :	3	wodociągi lokalne o wydajności < 100 m ³ /d,
	3	wodociągi publiczne o wydajności 100- 1000 m ³ /d,
	1	wodociąg publiczny o wydajności większej niż 1000 m ³ /d,
	13	studni publicznych – artezyjskich oraz na pompę;
na wsi 67 :	2	wodociągi lokalne o wydajności < 100 m ³ /d,
	64	wodociągi publiczne o wydajności < 100 m ³ /d,
	1	wodociąg publiczny o wydajności 100- 1000 m ³ /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 2009 nie był użytkowany.

Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę - 71:

1) Urządzenia o produkcji < 100 m³/d - 66,

- Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Choszcznie (Radaczewo, Piasecznik, Bonin, Koplin, Glezno, Zamećcin, Zwierzyń, Stary Klukom, Suliszewo, Krzowiec, Kołki, Rzeczeki, Wardyń, Korytowo, Raduń),
- Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna w Rzecku (Rzecko),
- Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy w Drawnie (Brzeziny, Kiełpino, Podegrodzie, Barnimie, Konotop, Zatom, Dominikowo, Święciechów),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa w Chomętowie (Niemieńsko),
- POLDANOR Spółka Akcyjna w Przechlewie (Chomętowo),
- Zakład Usługowo-Handlowy „Komunalnik” w Reczu (Sokoliniec, Słutowo, Sulibórz, Pamięcin, Pomień, Sicko),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa „Ina” w Grabowcu (Rybaki, Nętkowo, Grabowiec, Lubieniów),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa „Lubiana” w Lubianie (Bukwica),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa „Miełcin” w Miełcinie (Miełcin, Przybysław, Rakowo, Kaszewo, Górzno),
- Ośrodek Hodowli Zarodowej Spółka z o.o. w Lubianie (Boguszyny, Lubianka, Lubiana, Płotno, Brzyczno, Nadarzyn),
- Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Pełczycach (Niesporowice, Sarnik, Jarosławsko, Będargowiec, Przekolno),
- Zakład Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska w Krzęcinie (Granowo, Żeńsko, Objezierze, Krzęcin, Chłopowo),
- Zakład Gospodarki Komunalnej w Bierzwniku (Zieleniewo, Pławno, Breń, Łasko, Klasztorne, Kolsk),

Ubyło 3 obiekty:

- wodociąg lokalny Lubiana - Spółdzielni Mieszkaniowej „Lubiana” Pełczyce, zdjęto również z ewidencji obiekt należący do Spółdzielni Mieszkaniowej „Lubiana” w Lubianie, mieszczący się w miejscowości Lubiana i zaopatrujący kilka domów

mieszkalnych osiedla. W ciągu całego 2009 roku obiekt zaopatrywał bardzo małą liczbę osób (znacznie poniżej 50).

- wodociąg lokalny Centrum Rehabilitacji i Profilaktyki Zdrowia w Krzynkach (gmina Pełczyce) zdjęto z ewidencji obiekt należący do CRiPZ – Fundacja na Rzecz Dzieci Zagłębia Miedziowego w Legnicy, mieszczący się w miejscowości Krzynki i zaopatrujący obiekt wczasowy. W ciągu całego 2009 roku obiekt wczasowy nie był czynny.
- wodociąg publiczny Będargowo (wyłączony z eksploatacji - gmina Pełczyce).

Przybył 1 obiekt - wodociąg Będargowiec na wsi (włączony ponownie do eksploatacji - gmina Pełczyce).

2) Urządzenia o produkcji 100-1000 m³/d – 4,

- Drawno – Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy w Drawnie,
- Pełczyce – Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Pełczycach ,
- Recz – Zakład Usługowo-Handlowy „Komunalnik” w Reczu,
- Bierzwnik – Zakład Gospodarki Komunalnej w Bierzwniku.

3) Urządzenia o produkcji 1000 – 1.000 m³/d – 1,

- Choszczno – Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Choszcznie.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę:

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

Studnie publiczne:

- 1) Drawno – ul. Szkolna – studnia artezyjska,
- 2) Drawno – ul. Ogrodowa 1 – studnia artezyjska,
- 3) Drawno – ul. Ogrodowa 2 – studnia artezyjska,
- 4) Drawno – ul. Tylna – studnia artezyjska
- 5) Drawno – ul. Plac Zgody 1 – studnia artezyjska,
- 6) Drawno – ul. Plac Zgody 2 – studnia artezyjska,
- 7) Drawno – ul. Kolejowa 23 – studnia artezyjska,
- 8) Drawno – ul. Kaliska 1 – studnia na pompę,
- 9) Drawno – ul. Kaliska 2 – studnia na pompę,
- 10) Drawno – ul. Kościuszki róg ulicy Pomorskiej – studnia na pompę,
- 11) Drawno – ul. Choszczeńska 12 – studnia na pompę,
- 12) Drawno – ul. Osiedle – studnia na pompę,
- 13) Drawno – ul. Słoneczna – studnia na pompę.

LICZBA URZĄDZEŃ DOSTARCZAJĄCYCH WODĘ:

- odpowiadająca wymaganiom – 73
- nie odpowiadająca wymaganiom (brak przydatności do spożycia) – 1 (Będargowiec gm. Pełczyce),
- nie odpowiadająca wymaganiom (warunkowa przydatność do spożycia, parametry fizykochemiczne) – 9 (wieś):

- 1) Zamęcin gm. Choszczno (580 osób) - przekroczenia Mt, Fe, jon amonowy,
- 2) Rzecko gm. Choszczno (400 osób) - przekroczenia Fe,
- 3) Niemieńsko gm. Drawno (500 osób) - przekroczenia Mn, Fe,
- 4) Bukwica gm. Pełczyce (160 osoby) - przekroczenia Mt, Mn, Fe, jon amonowy,
- 5) Nadarzyn gm. Pełczyce (370 osób) - przekroczenia Mt, jon amonowy,
- 6) Będargowiec gm. Pełczyce (540 osób) - przekroczenia Mn, Fe, ,
- 7) Klasztorne gm. Bierzwnik (550 osób) - przekroczenia Mn, Fe, jon amonowy,
- 8) Rakowo gm. Krzęcin (300 osób) - przekroczenia Mn,
- 9) Kaszewo gm. Krzęcin (200 osób) - 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 grudniu przez okres 3 tygodni z powodu zanieczyszczenia wody znaczną ilością żelaza i manganu oraz zanieczyszczeniem mikrobiologicznym w miejscowościach Będargowiec i Będargowo okresowo wyłączono z eksploatacji wodociąg. Ludność oraz zwierzęta domowe zapatrywane były z ujęcia awaryjnego, ponadto woda ze studni publicznych traktowana jako awaryjne zaopatrzenie w wodę.

Tabela nr 11. 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	19,129	2,955
100-1.000	9,697	0	1,412	0
1.000-10.000	17,060	0	-	-
RAZEM:	26,757	0	20,541	2,955

Skontrolowane zostały pod względem jakości wody wszystkie obiekty zlokalizowane na terenie miast i wsi będące pod nadzorem Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Choszcznie.

W roku 2009 wystawiono łącznie 17 decyzji dotyczących zapewnienia odpowiedniej jakości wody:

a) 15 decyzji w sprawie postępowania dot. parametrów chemicznych na obiektach wodociągowych w miejscowościach:

- Pełczyce – przekroczenia Mn (wykonana),
- Pełczyce – przekroczenia Fe (wykonana),
- Niesporowice gm. Pełczyce – przekroczenia Mt, Mn, Fe (wykonana),
- Jarosławsko gm. Pełczyce – przekroczenia (Mt, Mn, Fe) (wykonana),
- Nadarzyn gm. Pełczyce – przekroczenia Mn (wykonana),
- Płotno gm. Pełczyce – przekroczenia Mn (wykonana),
- Święciechów gm. Drawno – przekroczenia Fe (wykonana),
- Święciechów gm. Drawno – przekroczenia Mt, Fe (wykonana),
- Brzeziny gm. Drawno – przekroczenia Mn (wykonana),
- Niemieńsko gm. Drawno – przekroczenia Fe (termin wykonania w 2010r.),
- Niemieńsko ZAMEK gm. Drawno – przekroczenia Mt, Fe (wykonana),
- Dominikowo gm. Drawno – przekroczenia Mn (wykonana),
- Kaszewo gm. Krzęcin – przekroczenia Mn (termin wykonania w 2010r.),
- Zamęcin gm. Choszczno – przekroczenia Mt, jon amonowy (termin wykonania w 2010r.),
- Rzecko gm. Choszczno – przekroczenia Fe (termin wykonania w 2010r.),

- b) 1 dot. parametrów mikrobiologicznych na obiekcie wodociągowym w miejscowości:
- Niemieńsko gm. Drawno – rygor natychmiastowy (wykonana),
- c) 1 dot. parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych na obiekcie wodociągowym w miejscowości:
- Będargowiec gm. Pełczyce – przekroczenia Mt, Mn, Fe i ogólna liczba bakterii (termin wykonania w 2010r.),
- d) 1 decyzja dot. skargi na wodę w miejscowości Rębusz – przekroczenia jon amonowy i żelazo decyzja została wykonana.

Studnie publiczne zlokalizowane w Drawnie są typu artezyjskiego i na pompę. Stan techniczny oceniono jako dobry. Jakość wody odpowiada wymaganiom sanitarnym ze względu na parametry mikrobiologiczne, parametry fizykochemiczne ze względu na brak możliwości uzdatniania nie badano. Studnie traktowane są jako awaryjne zaopatrzenie w wodę dla miasta Drawno.

Liczba pobranych próbek wody :

- zbadanych ogółem – 684 (w tym miasto - 137; wieś - 547)
- nie odpowiadającej wymaganiom – 206 (w tym miasto - 38; wieś - 168)

Liczba urządzeń dostarczających wodę - ogółem 87:

- odpowiadającej wymaganiom sanitarnym – 78 (w tym miasto - 20; wieś - 58)
- nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym – 9 (w tym miasto - 0; wieś - 9)

Kontrola jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstw.

Zgodnie z Art. 5 ust. 1a oraz Art. 13 Ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. (Dz.U.Nr 123, poz.858 z 2006r.) o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne obowiązane są do oceny przydatności wody w ramach kontroli wewnętrznej. Sposób przeprowadzania oraz częstotliwość określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U.Nr 61, poz. 417 z 2007r.).

W 2009r. jedynie część przedsiębiorstw wywiązała się z obowiązku nałożonego ustawą:

- Zakład Usługowo-Handlowy „Komunalnik” w Reczu (Recz, Sokoliniec, Słutowo, Sulibórz, Pamięcin, Pomień, Sicko),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa „Ina” w Grabowcu (Rybaki, Nętkowo, Grabowiec, Lubieniów),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa „Lubiana” w Lubianie (Bukwica),
- Zakład Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska w Krzęcinie (Granowo, Żeńsko, Objezierze, Krzęcin, Chłopowo),
- Wojewódzki Zakład Konserwacji Urządzeń Wodnych i Melioracyjnych w Gorzowie Wlkp. (Bierzwnik, Zieleniewo, Pławno, Breń, Łasko, Klasztorne, Kolsk),

Przedsiębiorcy, którzy nie przestrzegają wymogów prawa i wykonali jedynie część obowiązku:

- Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Choszczynie (Choszczno, Radaczewo, Piasecznik, Bonin, Koplina, Głębokie, Zamecin, Zwierzyń, Stary Klukom, Suliszewo, Krzowiec, Kołki, Rzeczniki, Wardyń, Korytowo, Raduń),
- Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna w Rzecku (Rzecko),
- Komunalny Zakład Usługowo-Handlowy w Drawnie (Drawno, Brzeziny, Kielpino, Podegrodzie, Barnimie, Konotop, Zatom, Dominikowo, Święciechów),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa w Chomętowie (Niemieńsko),
- POLDANOR Spółka Akcyjna w Przechlewie (Chomętowo),
- Spółdzielnia Mieszkaniowa „Miełecin” w Miełecinie (Miełecin, Przybysław, Rakowo, Kaszewo, Górzno),
- Ośrodek Hodowli Zarodowej Spółka z o.o. w Lubianie (Boguszyny, Lubianka, Lubiana, Płotno, Brzyczno, Nadarzyn),
- Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Pełczycach (Pełczyce, Niesporowice, Sarnik, Jarosławsko, Będargowiec, Przekolno).

Tabela nr 12. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Choszczno – stan na dzień 31.12.2009r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0179039	Baczyn	kolonia	28
2	0179401	Brzostno	kolonia	2
3	0179068	Chelpa	wieś	43
4	0179387	Czernice	kolonia	7
5	0179418	Czyżewka	osada leśna	Miejscowość niezamieszkała
6	0179080	Golcza	wieś	17
7	0179230	Gostyczyn	kolonia	18
8	0179335	Kleszczewo	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
9	0179128	Łaszewo	osada	34
10	0179157	Pakość	wieś	46
11	0179252	Płoki	kolonia	2
12	0179045	Skrzypiec	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
13	0179341	Sulechówek	kolonia	8
14	0179217	Sułowo	kolonia	17
15	0179269	Szczepanka	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
16	0179275	Wysokie	kolonia	8
17	0179460	Zwierzynek	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
RAZEM:				230

Tabela nr 13. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Drawno – stan na dzień 31.12.2009r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0181065	Barników	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
2	0180976	Bogdanka	leśniczówka	2
3	0180723	Borki	kolonia	6
4	0180700	Borowiec	osada	26
5	0180730	Brac	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
6	0991172	Brodźce	osada	4
7	0180746	Dobrojewo	kolonia	5
8	0180901	Dolina	kolonia	22
9	0181071	Drawnik	folwark	8
10	0180887	Gack	kolonia	13
11	0180953	Gładysz	osada	1
12	0180752	Janków	kolonia	8
13	0180960	Jaźwiny	osada	23
14	0180982	Karpin	osada	9
15	0180999	Karpinek	osada	9
16	0180769	Kawczyn	kolonia	8
17	0180775	Kępa	kolonia	4
18	0991189	Kolonia Kniewo	kolonia	17
19	0181013	Kostrzewa	kolonia	3
20	0180918	Kośnik	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
21	0180781	Maciejów	kolonia	7
22	0991195	Międzybór	osada	3
23	0181042	Nowa Korytnica	osada	5
24	0180798	Ostrożyce	kolonia	7
25	0181160	Prostynia	stacja kolejowa	18
26	0180806	Przysiekiercze	kolonia	8
27	0180812	Pszczewko	kolonia	25
28	0181125	Rogoźnica	osada	9
29	0181094	Rościn	osada	13
30	0180829	Samorz	kolonia	10
31	0181148	Sicienio	leśniczówka	4
32	0180835	Skrzaty	leśniczówka	Miejscowość niezamieszkała
33		Sówka	kolonia	8
34	0180841	Śmieszkowo	kolonia	6
35	0180930	Wiśniewo	kolonia	22
36	0180858	Zacisze	kolonia	7
37	0180864	Zalesie	gajówka	Miejscowość niezamieszkała
38	0180717	Żółwinko	leśniczówka	12
39	0181154	Żółwino	wieś	68
RAZEM:				397

Tabela nr 14. 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	0180924	Sieniawa	osada	44
2	0181131	Zdanów	osada	25
RAZEM:				69

Tabela nr 15. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Pełczyce – stan na dzień 31.12.2009r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0185650	Dolne	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
2	0185620	Dubielewo	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
3	0185666	Golejewo	kolonia	8
4	0185672	Kepiniec	osada	Miejscowość niezamieszkała
5	0185471	Kosowo	przysiółek	Miejscowość niezamieszkała
6	0185695	Kukadło	przysiółek	1
7	0185577	Przyłęki	gajówka	6
8	0185494	Puszczyn	kolonia	10
9	0185703	Sułkowo	leśniczówka	14
10	0185726	Trynno	kolonia	6
RAZEM:				45

Tabela nr 16. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Recz – stan na dzień 31.12.2009r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0186387	Bytowo	leśniczówka	Miejscowość niezamieszkała
2	0186424	Chęlpina	leśniczówka	Miejscowość niezamieszkała
3	0186252	Lestnica	kolonia	6
4	0186230	Rybnica	gajówka	6
5	0186341	Trzebień	kolonia	12
6	0186269	Witosław	kolonia	10
7	0186329	Zdbino	gajówka	Miejscowość niezamieszkała
RAZEM:				34

Tabela nr 17. 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	11
2	0186401	Wielgoszcz	wieś	36
RAZEM:				47

Tabela nr 18. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na dzień 31.12.2009r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0178399	Antoniewko	leśniczówka	18
2	0178057	Bożejewko	kolonia	3
3	0178270	Budzice	kolonia	4
4	0178229	Bukowie	kolonia	5
5	0178063	Chelmienko	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
6	0178175	Chyże	wieś	22
7	0178436	Czapliska	leśniczówka	6
8	0178442	Dołżyna	leśniczówka	5
9	0178324	Grzywina	kolonia	22
10	0178092	Kawno	kolonia	21
11	0178258	Kłodzin	kolonia	9
12	0178206	Kolecko	kolonia	4
13	0178330	Kosinek	kolonia	1
14	0178287	Kruczaj	kolonia	6
15	0178152	Krzywin	kolonia	3
16	0178100	Kunica	kolonia	10
17	0178407	Piaseczno	gajówka	1
18	0178212	Pławienko	kolonia	17
19	0178347	Przykuna	kolonia	4
20	0178353	Smędowa	kolonia	6
21	0178235	Sojec	leśniczówka	6
22	0178301	Trzebicz	kolonia	2
23	0178420	Zgorzel	kolonia	6
RAZEM:				181

Tabela nr 19. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Krzęcin – stan na dzień 31.12.2009r.

<i>lp</i>	<i>Symbol GUS</i>	<i>Nazwa miejscowości</i>	<i>Status w GUS</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
1	0182461	Boguszyce	kolonia	6
2	0182366	Granówko	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
3	0182410	Grzywacz	kolonia	16
4	0990920	Kolonia IV Chłopowo	kolonia	4
5	0990936	Kolonia V Chłopowo	kolonia	9
6	0182314	Ligwiąca	leśniczówka	6
7	0182320	Pluskocin	nadleśnictwo	24
8	0182372	Potoczna	kolonia	2
9	0182426	Prokolno	kolonia	16
10	0182337	Roszkowice	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
11	0182478	Sierosławiec	kolonia	6
12	0182432	Smużyk	kolonia	12
13	0182484	Sobolewo	kolonia	10
14	0182343	Sowiniec	gajówka	9
15	0182550	Wężnik	leśniczówka	19
16	0182449	Wyszyna	kolonia	Miejscowość niezamieszkała
RAZEM:				139

VI. KĄPIELISKA.

6.1. Kąpieliska morskie.

Na terenie powiatu nie występują kąpieliska morskie.

6.2. Kąpieliska śródlądowe.

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Choszczynie znajdują się 2 kąpieliska śródlądowe, zorganizowane które usytuowane są nad jeziorem Klukom w Choszczynie oraz w Drawnie nad jeziorem Adamowo. Do analiz pobrano łącznie 32 próbki wody z obu kąpielisk. Woda w obu kąpieliskach spełniała wymogi sanitarne jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach. Ponadto wszystkie z 32 próbki mieściły się w kryteriach wartości zalecanych.

6.3. Stan sanitarny plaż.

Pod nadzorem znajdowały się dwie plaże miejskie w Choszczynie (1), w Drawnie (1).

Plaża miejska w Drawnie zlokalizowana jest nad jeziorem Adamowo. Jest to kąpielisko uznane za zorganizowane mimo braku wszystkich elementów właściwych dla tego typu kąpieliska. W roku 2009 obiekt został skontrolowany dwukrotnie. Pierwsza kontrola plaży odbyła się w dniu 29.05.2009 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 31.07.2008 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 16 próbek wody z kąpieliska.

Plaża miejska w Choszczynie, 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 zaopatrzony 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 2009 przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną w dniu 14.07.2009 r. – nie stwierdzono istotnych uchybień. W roku 2009 pobrano 16 próbek 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 „RICCARDO” w Pełczycach.
3. Środowiskowy Dom Samopomocy w Choszczynie, ul. Dąbrowszczaków.

W roku 2009 skontrolowano Dom Pomocy Społecznej w Brzezinach. Kontrolę obiektu przeprowadzono w dniu 19.01.2009 r., wspólnie przez sekcje Higieny Komunalnej, Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku oraz Higienę Dzieci i Młodzieży. W trakcie kontroli nie stwierdzono naruszenia przepisów sanitarnych wobec czego postępowanie administracyjne wszczęte w dniu kontroli umorzono przez wydanie stosownej decyzji.

W dniu 19.01.2009r., przeprowadzono na terenie obiektu Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach pobór próbek na badanie mikrobiologiczne w kierunku pałeczek *Legionella*. Poboru dokonano w budynku DPS w pomieszczeniu kuchni – kran na wyjściu wody z sieci wody ciepłej- parter budynku, 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 próbek nie stwierdzono ponadnormatywnych ilości obecności bakterii typu *Legionella*.

W dniu 21.09.2009r. przeprowadzono na terenie obiektu Prywatny Dom Pomocy – Riccardo” w Pełczycach poboru próbek na badanie mikrobiologiczne w kierunku pałeczek *Legionella*. Poboru dokonano w budynku PDP w pomieszczeniu kotłowni na parterze budynku – 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 I piętro budynku – prysznic oraz w punkcie powrotnym instalacji wody ciepłej w pomieszczeniu obieralni warzyw na parterze budynku - kran. W żadnej z próbek 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 18 to obiekty nowopowstałe. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 24 obiektach. Stan większości 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 napojów bezalkoholowych. W zakładach podawane są nieodpłatnie napoje bezalkoholowe w naczyniach jednorazowego użytku. Pomieszczenia zakładów utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-porządkowym.

Obiekty zaopatrzone są głównie w wentylację grawitacyjną. Wentylacja mechaniczna jest w toaletach bez otworów okiennych. Posiadają też wydzielone miejsca na: odzież wierzchnią klientów, poczekalnie, pomieszczenia na 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. Do wykonywania zabiegów używa się wyłącznie narzędzi i urządzeń sprawnych technicznie oraz czystych i dezynfekowanych. W zakładach stosowana jest wyłącznie czysta bielizna a jej zapas jest wystarczający. Bieliznę brudną w większości zakładów gromadzi się w wydzielonych pojemnikach a jej pranie odbywa się we własnym zakresie. Pracownicy zatrudniani w zakładach noszą czystą odzież ochronną (zachowana jest segregacja odzieży czystej i brudnej). Zapewnione są apteczki pierwszej pomocy.

Dokumentacja zdrowotna do celów sanitarno-epidemiologicznych nie była aktualna w 7 skontrolowanych zakładach. Większość zakładów korzysta jednak z ręczników jednorazowego użytku.

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

Wejście do dwóch skontrolowanych obiektów prowadziło przez pomieszczenia, w których nie były świadczone usługi., wobec powyższego w roku 2008 wszczęto postępowania administracyjne z urzędu i wydano decyzje, w których zobowiązano w/w zakłady do wykonania zaleceń do roku 2009. W wyniku kontroli sprawdzających wykonanych w listopadzie 2009 roku stwierdzono wykonanie obowiązków.

Nie nakładano mandatów karnych za naruszenie bieżącego stanu sanitarnego.

7.3. Baseny kąpielowe.

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

- Basen Rehabilitacyjny SP ZOZ – ul. Niedziałkowskiego 4, 73-200 Choszczno
- 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 2009 dokonano poboru 54 próbek wody z czego 22 próbki było kwestionowane ze względu na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (bakteriami ropy błękitnej i gronkowca koagulazododatniego), w związku z powyższym czterokrotnie wystawiano decyzję administracyjną na nieprawidłową 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). W miesiącu czerwcu odbyła się przerwa technologiczna polegająca na wymianie wody oraz dezynfekcji niecek. W ciągu roku 2009 pobrano 218 próbek wody do analizy z czego 26 próbek było kwestionowanych ze względu na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (w tym bakteriami gronkowca koagulazododatniego), w związku z powyższym jednokrotnie wystawiono 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).

7.4. Dworce autobusowe.

Kontrolę Dworca Autobusowego w Choszcznie przeprowadzono w dniu 02.10.2009 r. Podczas kontroli stwierdzono niewykonanie dwóch punktów decyzji administracyjnej. W związku z powyższym zarząd PKS sp. z o.o. w Stargardzie Szczecińskim wystąpił pisemnie z prośbą o wydłużenie terminu wykonania części uchybień. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie wyznaczył nowy termin do dnia 18.06.2010 r. tłumacząc to faktem, iż jest to najdłuższy możliwy termin, który zapewni wykonanie zaleceń jeszcze przed rozpoczęciem sezonu turystycznego.

7.5. Dworce i stacje kolejowe.

Nie przeprowadzono oraz nie planowano kontroli obiektu PKP w Choszcznie w 2009 roku.

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 2009 r. 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. Wymieniono kostkę chodnikową wzdłuż głównych ulic na nową. 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. Ulice i chodniki sprzątane są na bieżąco. Jako jedyne miasto na terenie powiatu choszczeńskiego posiada ustęp publiczny. Nieczystości stałe z miejsc publicznych usuwane są na bieżąco.

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. 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.

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 2009 r. nie uległa zmianie w porównaniu do lat ubiegłych. Na terenie powiatu znajdują się wysypiska odpadów stałych w miejscowości Stradzewo dla gminy Choszczno oraz w miejscowości Pławienko dla gminy Bierzwnik. Z pozostałych gmin odpady wywożone są poza teren powiatu.

8.3. Ustępy publiczne.

Jedynym obiektem tego typu na terenie powiatu choszczeńskiego jest ustęp publiczny w Reczu, ul. Śródkowa 7. Jest to obiekt otwarty w 2007 roku. Przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną ustępu publicznego w Reczu w dniu 13.05.2009 r. Obiekt nie posiada stałej obsługi, podłączony jest do miejskiej sieci kanalizacyjnej, zaopatrzony w wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną. W trakcie kontroli stwierdzono, iż zapewnione są środki higieny takie jak: mydło, ręczniki jednorazowego użytku oraz papier toaletowy. Obiekt utrzymany w należyтым stanie sanitarno- porządkowym oraz sanitarno-techniczny. W 2009 kontrolowano również ustępy ogólnodostępowe przy okazji kontroli kompleksowych obiektów 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 4 obiekty a ich sanitarno-techniczny obiektów nie budził większych zastrzeżeń. 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. 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 sezonie turystycznym w roku 2009 skontrolowano 2 gospodarstwa agroturystyczne..

X. PRZEWÓZ ZWŁOK I EKSHUMACJE.

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

W roku 2009 rozpatrzono 84 wnioski o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok lub szczątków ludzkich. 37 wnioski wiązały się z transportem szczątków po drogach publicznych. Wydano łącznie 83 decyzje administracyjne zezwalające na ekshumację. Na prośbę

wnioskodawców dwa postępowania w sprawie wydania zezwolenia na ekshumację zostały umorzone. Ekshumacje były wykonywane przez uprawnione firmy. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszczynie 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 2009 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego w szkołach, placówkach oświatowo – wychowawczych oraz wypoczynku dzieci i młodzieży obejmowała nadzorem – 72 placówki:

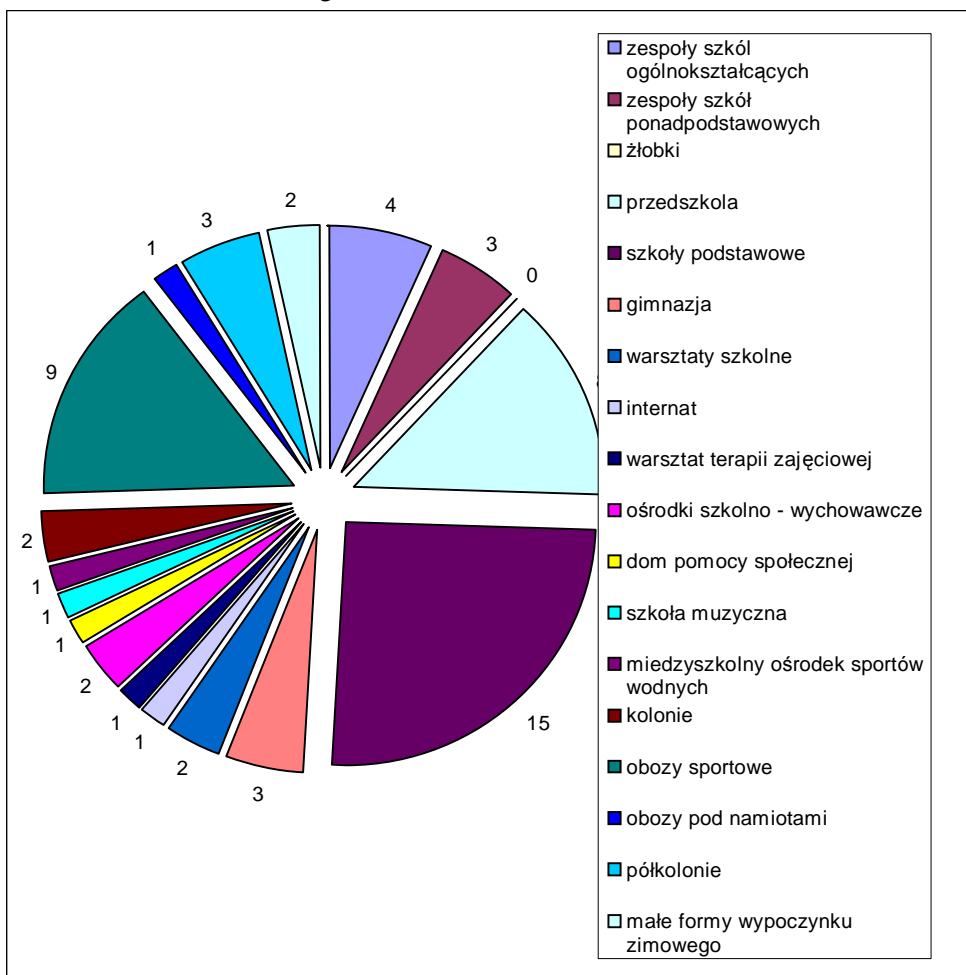
0 żłobków;

8 przedszkoli (w stosunku do roku 2007 i 2008 zlikwidowano/powstały – 0);

25 szkół wszystkich typów, w tym:

- 15 szkół podstawowych;
- 3 gimnazja;
- 4 zespoły szkół ogólnokształcących, w których funkcjonują 4 gimnazja i 4 szkoły Podstawowe i 1 przedszkole;
- 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych – w których funkcjonują : 3 Licea; Ogólnokształcące, 1 Technikum Handlowe, 1 Technikum Ekonomiczne, 1 Technikum Gastronomiczne, 1 Technikum Informatyczne, 1 Technikum Budowlane ,1 Technikum samochodowe ,1 Technikum Ochrony Środowiska , 1 Technikum Geodezyjne, 2 Zasadnicze Szkoły Zawodowe, 2 Warsztaty Szkolne , zlikwidowano w 2007 – 0 placówek, w roku 2008 działalność zawiesiła placówka organizując tzw., „Zieloną Szkołę”, na okres 6 miesięcy zamknięto 1 przedszkole ze względu na generalny remont placówki, ponownie uruchomiono placówkę we wrześniu 2009r.;
- 0 samodzielnych warsztatów i centrów szkolenia zawodowego;
- 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 ;
- 2 kolonie;
- 9 obozów sportowych;
- 1 obóz pod namiotami
- 3 półkolonie;
- 2 małe formy wypoczynku zimowego;
- 0 zimowiska.

Rycina XIV. Liczba i rodzaj placówek objętych nadzorem na terenie powiatu choszczeńskiego.



Z pobytu i nauki w szkołach oraz placówkach oświatowo – wychowawczych korzystało łącznie - 8323 dzieci i młodzieży , z wypoczynku zimowego i letniego – 1332 dzieci i młodzieży.

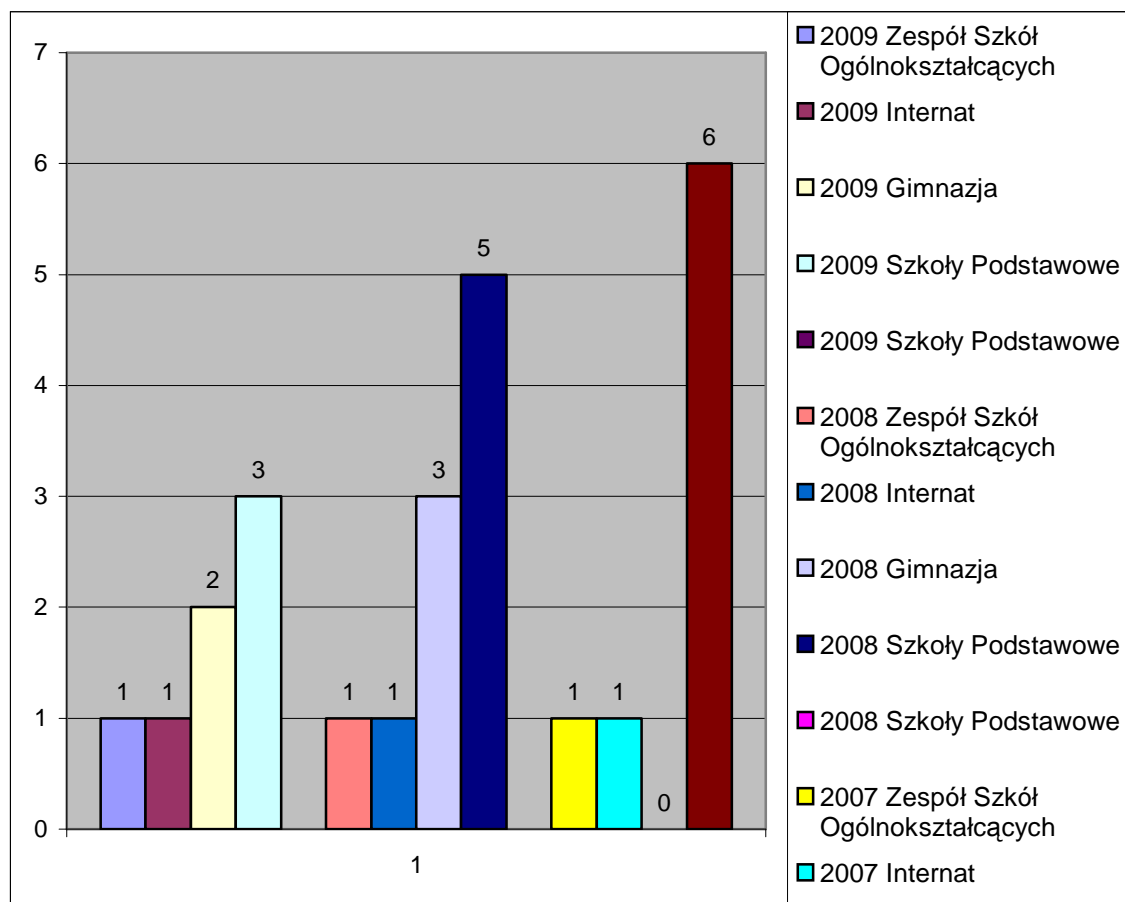
Na terenie powiatu w 2009r. funkcjonowało – 17 placówek wypoczynku letniego i zimowego. Wypoczywało w nich łącznie – 1332 dzieci i młodzieży.

11.1. Warunki sanitarno – techniczne.

Ocenie pod względem technicznym i sanitarnym poddano 71 placówek stałych co stanowiło 100% zewidencjonowanych placówek oraz 17 placówek sezonowych co również stanowiło 100% placówek będących w ewidencji inspekcji sanitarnej w Choszczynie.

Zły stan techniczny stwierdzono w: - 1 Zespole Szkół Ogólnokształcących, -1 w Internacie Zespołu Szkół Nr 1, - 1 Warsztacie szkolnym Zespołu Szkół Nr 1 w Choszczynie, -2 Gimnazjach (Gimnazjum Publiczne w Drawnie , Publiczne Gimnazjum w Choszczynie) ,-3 Szkołach Podstawowych (Szkoła Podstawowa w Chłopowie, Szkoła Podstawowa w Drawnie, Szkoła Podstawowa w Reczu) co stanowiło 11 % ogółu skontrolowanych placówek stałych.

Rycina XV. Liczba placówek wymagająca kapitalnego remontu.



W wymienionych placówkach wszczęto postępowanie administracyjne i zostały wydane decyzje administracyjne nakazujące:

- doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno- technicznego podłogi w ciągu komunikacyjnym w Szkole Podstawowej w Chłopowie,
- zapewnienie wody bieżącej ciepłej w łazienkach dla dzieci i młodzieży w Szkole Podstawowej w Drawnie , Reczu i w Gimnazjum Publicznym w Choszcznie.
- zapewnienie właściwych warunków nauki w warsztacie szkolnym Zespołu Szkół Nr 1 w Choszcznie z siedzibą w Raduniu ,
- doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i oznakowania zgodnego z PN mebli edukacyjnych ,doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego ścian i sufitów w klatkach schodowych Gimnazjum Publicznego w Drawnie.

Postępowanie administracyjne rozpoczęte w latach ubiegłych :

- 1.Internat Z.S. Nr 1 w Choszcznie, ul. Bol. Chrobrego 27 – doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego i higienicznego stolarkę okienną i drzwiową w pomieszczeniach sypialnych (prolongowanie wykonania terminu obowiązków).
- 2.Gimnazjum w Choszcznie – doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego stolarkę okienną w pomieszczeniach budynku C (prolongowanie wykonania terminu obowiązków).
- 3.Szkoła Podstawowa w Zamęcie - doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego stolarkę okienną w pomieszczeniach do nauki. (prolongowanie wykonania terminu obowiązków).

4.Szkoła Podstawowa Nr 1 w Choszczynie - doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego ściany w ciągu komunikacyjnym przy szatni oraz stolarkę okienną w szatni dla dzieci (prolongowanie wykonania terminu obowiązków).

Poprawę uzyskano w 2009r. w następujących obiektach :

1. Przedszkole Nr 1 w Choszczynie – wyremontowano cały budynek , zmodernizowano pomieszczenia kuchni , dobudowano część pomieszczeń .
2. Zespół Szkół nr 1 w Choszczynie – doprowadzono do odpowiedniego sanitarno-technicznego podłogę w korytarzu przy wejściu do dużej sali gimnastycznej, zapewniono możliwość mycia rąk pod wodą bieżącą ciepłą w gabinecie pielęgniarzkim, doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego podłogę w gabinecie pielęgniarzkim , zapewniono możliwość mycia rąk pod wodą bieżącą ciepłą w toaletach dla młodzieży.
3. Przeprowadzono termomodernizację budynku Przedszkola Nr.5, Przedszkola w Reczu , Gimnazjum w Reczu .
4. Zespół Szkół Nr 2 w Choszczynie – odmalowano część izb szkolnych , część ciągów komunikacyjnych , przebudowano instalację wodno-kanalizacyjną,
5. Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bierzwniku : dokonano wymiany posadzek, malowania sal lekcyjnych ,ciągów komunikacyjnych , dokonano renowacji parkietu w sali gimnastycznej.
- 6.Zespół Szkół w Pełczycach – przeprowadzono remont dolnego holu (demontaż boazerii, malowanie i nałożenie nowych tynków) malowanie holu i 4 klasopracowni.
7. Szkoła Podstawowa w Będargowie –przeprowadzono remont klasy dla sześciolatków latków (malowanie, wymiana podłogi) wymieniono na nową wykładzinę podłogową .

Systematycznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny dzieci i młodzieży. Na terenie powiatu wszystkie szkoły i placówki są podłączone do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. W zdecydowanej większości szkół i placówek zapewnione są pomieszczenia i urządzenia sanitarne na każdej kondygnacji, wentylowane, osobne dla dziewcząt i chłopców. Stan higieniczny pomieszczeń sanitarnych nie budził zastrzeżeń. Pomimo widocznej poprawy na terenie powiatu funkcjonują nadal placówki nie zapewniające dzieciom i młodzieży właściwego komfortu przy załatwianiu podstawowych potrzeb higienicznych. W 2 placówkach stwierdzono brak ciepłej wody w związku z tym wystawione zostały decyzje administracyjne nakazujące wykonanie obowiązku w 2010r.

W związku z trwającą akcją dotyczącą wystąpienia pandemii grypy wywołanej wirusem AH1N1 przeprowadzono wielokrotnie kontrole tematyczne we wszystkich placówkach na terenie powiatu choszczeńskiego. W wyniku kontroli sanitarnych stwierdzono iż wszystkie placówki są zaopatrzone w mydło w dozownikach i istnieje możliwość wytarcia rąk po umyciu w ręczniki jednorazowe lub wysuszenie suszarkami elektrycznymi.

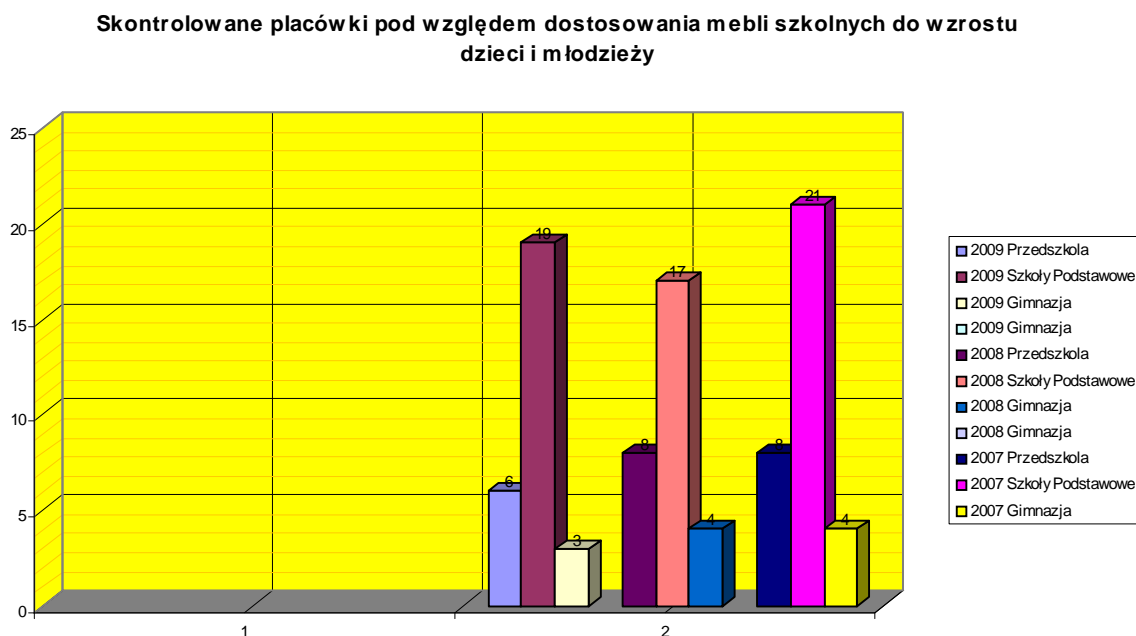
Ponadnormatywną liczbę uczniów na urządzenie ustępowe nie stwierdzono w żadnej placówce.

11.2.Warunki zdrowotne:

11.2.1.Ocena mebli szkolnych i przedszkolnych

Dyrektorzy placówek szkolno-wychowawczych zobowiązani są do zapewnienia dzieciom i młodzieży bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w miejscach ich edukacji poprzez zakup wyposażenia i wyrobów posiadających aktualne certyfikaty na zgodność z obowiązującymi w tym zakresie normami. Sytuację w placówkach na terenie powiatu w porównaniu do roku 2007, 2008 i 2009 przedstawia tabela.

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



Najczęstszymi nieprawidłowościami dotyczącymi mebli i sprzętu jest brak certyfikatów. Sukcesywnie jednak dyrektorzy szkół i placówek wymieniają meble na nowe odpowiadające wymaganiom a zatem stan posiadanych przez szkoły i placówki mebli i sprzętu z roku na rok ulega poprawie. Ponadto meble są oznakowane i zestawione prawidłowo. W jednej placówce, w której podczas kontroli stwierdzono niedostosowanie ławek i krzesełek do wzrostu oraz ich zniszczenie wszczęto postępowanie administracyjne nakładające obowiązek zapewnienia odpowiedniego wyposażenia (ławki i krzesełka dostosowane do wzrostu dzieci i młodzieży)

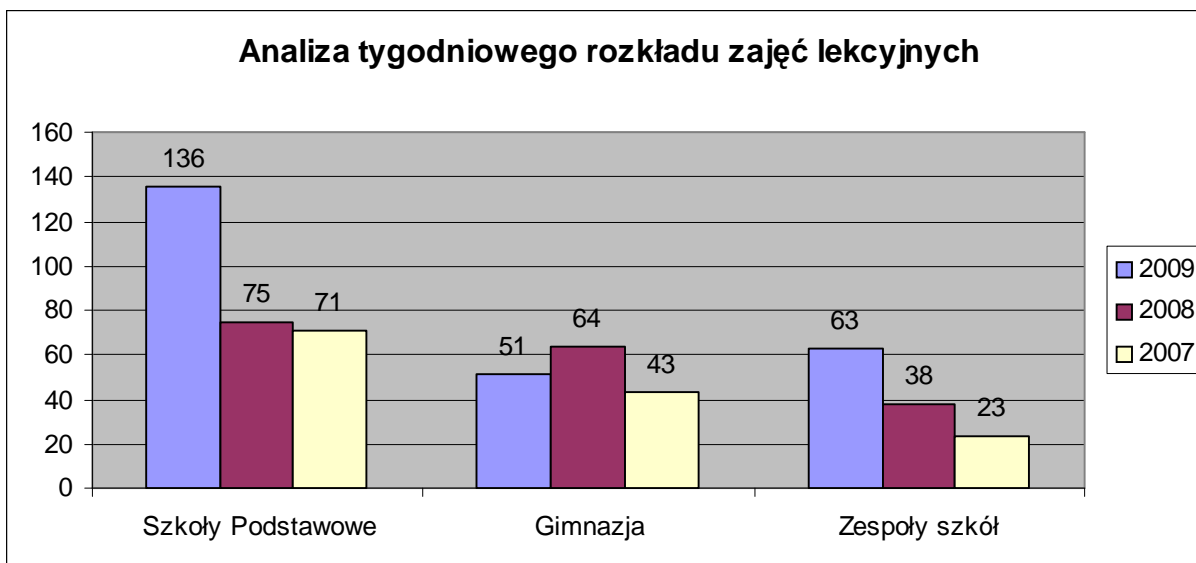
11.2.2. Ocena tygodniowych rozkładów lekcyjnych.

Oceniono organizację nauczania w 26 szkołach wszystkich typów. Oceny dokonano w 250 oddziałach. Niezgodność tygodniowego rozkładu lekcji z zasadami higieny stwierdzono w 17 placówkach (65 % ogółu placówek) w przeliczeniu na oddziały szkolne - 100 skontrolowanych oddziałów (38 % ogółu oddziałów).

Szczegółowo przedstawia się to następująco:

- szkoły podstawowe: w 35 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji ,
- gimnazja : w 12 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji,
- Zespoły Szkół Ogólnokształcących: w 27 % z nich stwierdza się złą organizację procesu edukacji.

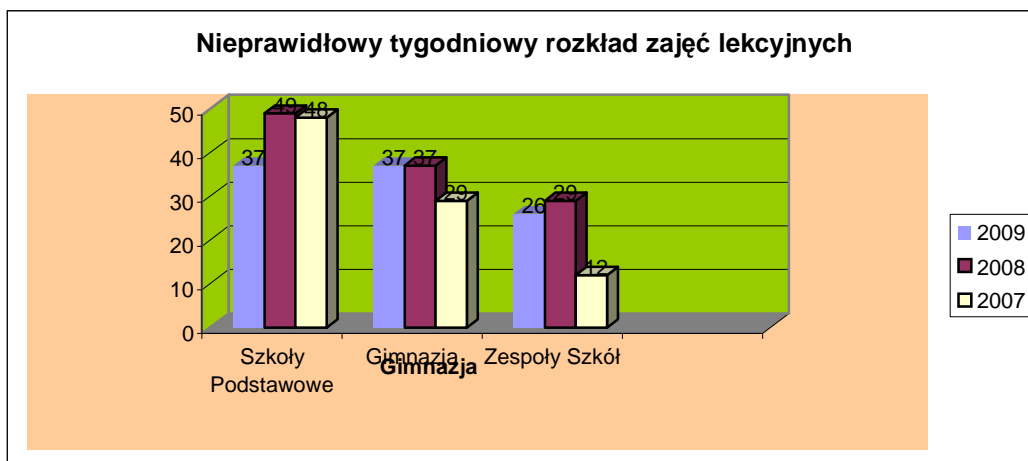
Rycina XVII. Analiza tygodniowego rozkładu zajęć.



Niezgodności dotyczyły głównie ;

- sporadyczne 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 XVIII. 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);
- trudne warunki lokalowe uniemożliwiające właściwe ułożenie rozkładu zajęć;
- konieczność dostosowania do rozkładu komunikacji lokalnej 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 2009 nie przeprowadzano.

Mikroklimat

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

w tym:

- w 7 przedszkolach (24 pomieszczeniach do nauki),
- w 14 Szkołach Podstawowych (56 pomieszczeniach do nauki),
- w 3 Gimnazjach (12 pomieszczeniach do nauki),
- w 4 Zespołach Szkół Ogólnokształcących (31 pomieszczeniach do nauki),
- w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym (7 pomieszczeniach).

Nieprawidłowej temperatury w pomieszczeniach nie stwierdzono.

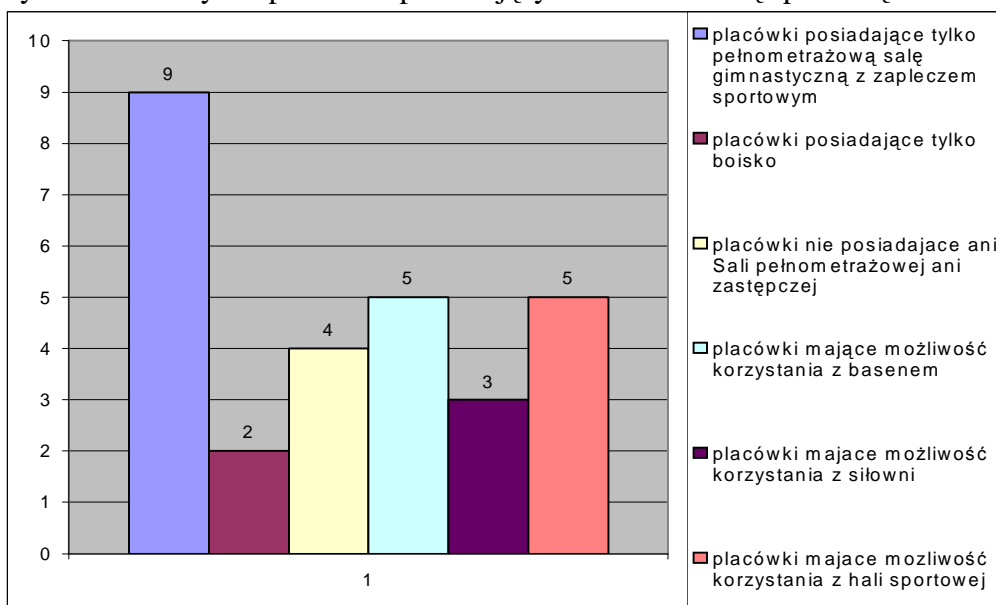
W roku 2009 przeprowadzono kontrolę interwencyjną w Zespole Szkół Nr 1 w Choszczynie w związku ze zgłoszeniem (telefonicznym, anonimowym) dotyczącym niskiej temperatury w pomieszczeniach lekcyjnych. W związku z awarią centralnego ogrzewania dyrektor placówki odwołał zajęcia z 2 ostatnich godzin lekcyjnych.

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 powiatu jest bardzo zróżnicowany i w niektórych placówkach niedostateczny:

- 9 szkół wszystkich typów posiada pełnometrażową salę gimnastyczną wraz z pomieszczeniami pomocniczymi (sanitariaty, natryskownie, rozbieralnie, przechowalnie sprzętu sportowego i gimnastycznego oddzielnie dla dziewcząt i chłopców);
- 2 szkoły posiadają boisko lub boiska sportowe;
- 4 szkoły nie posiadają na terenie swoich obiektów pełnometrażowej sali gimnastycznej ani zastępczej;
- w skład 11 placówek szkolnych wchodzi w różnej konfiguracji co najmniej 2 ewentualności z wymienionych: sala gimnastyczna, sala zastępcza, boisko, hala sportowa, basen.
- 5 szkół wszystkich typów ma możliwość korzystania z basenu ,
- 5 szkół wszystkich typów ma możliwość korzystania z hali sportowej,
- 3 szkoły wszystkich typów ma możliwość korzystania z siłowni.

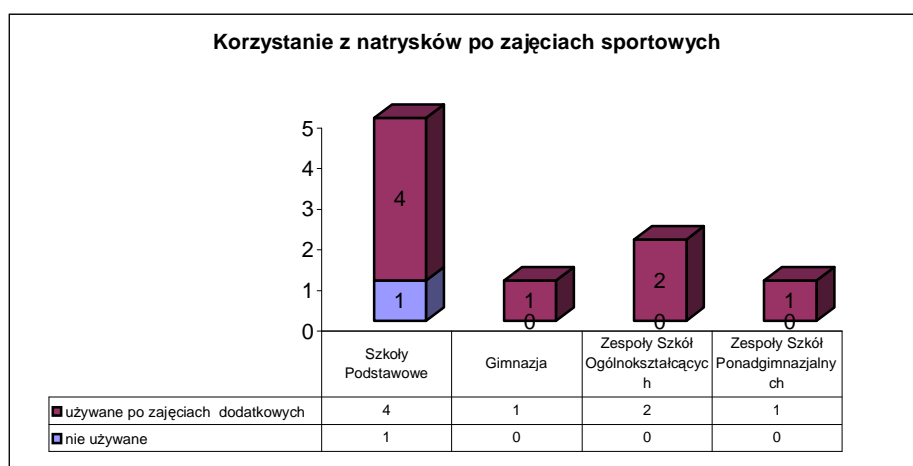
Rycina XIX. Wykaz placówek posiadających infrastrukturę sportową.



Konieczność poprawy i rozbudowy infrastruktury do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego potwierdzają dane zebrane przez pielęgniarki środowiska nauczania informujące, że najczęściej występującymi problemami zdrowotnymi wśród dzieci i młodzieży szkolnej są uszkodzenia narządu ruchu i zaburzenia statyki ciała.

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 XX. Wykaz obiektów posiadających możliwość korzystania z natrysków po zajęciach sportowych.



11.2.5. Profilaktyczna opieka zdrowotna i dożywianie w szkołach.

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

Na terenie powiatu tylko 10 placówek posiada gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej, z czego 5 zlokalizowanych jest w szkołach podstawowych, 2 w zespołach szkół ponadpodstawowych, 1 w gimnazjum, 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 ma zapewnioną 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 41 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 z których korzystają pielęgniarki nie są wyposażone zgodnie z wymogami. Są to pomieszczenia w których często zajęcia prowadzi pedagog szkolny.

W roku 2009 wystawiono 1 decyzję administracyjną na Zespół Szkół Nr 1 w Choszczynie nakazującą doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego podłogę w gabinecie pielęgniarskim, wyłożenie materiałem trwałym i odpornym na działanie wilgoci ścianę nad umywalką, zapewnienie możliwości mycia rąk pod wodą bieżącą ciepłą.

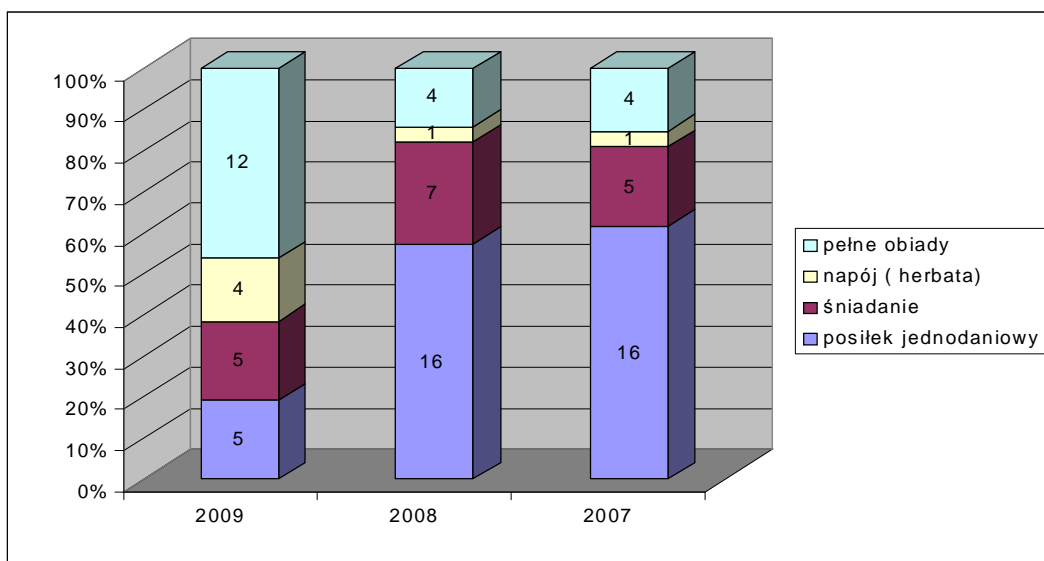
Dożywianie

Na 25 objętych nadzorem szkół podstawowych i gimnazjów 22 tj. 88 % prowadzi dożywianie w różnych formach, w porównaniu do 2008r o 2 placówki wzrosła liczba placówek prowadzących dożywianie dzieci i młodzieży.

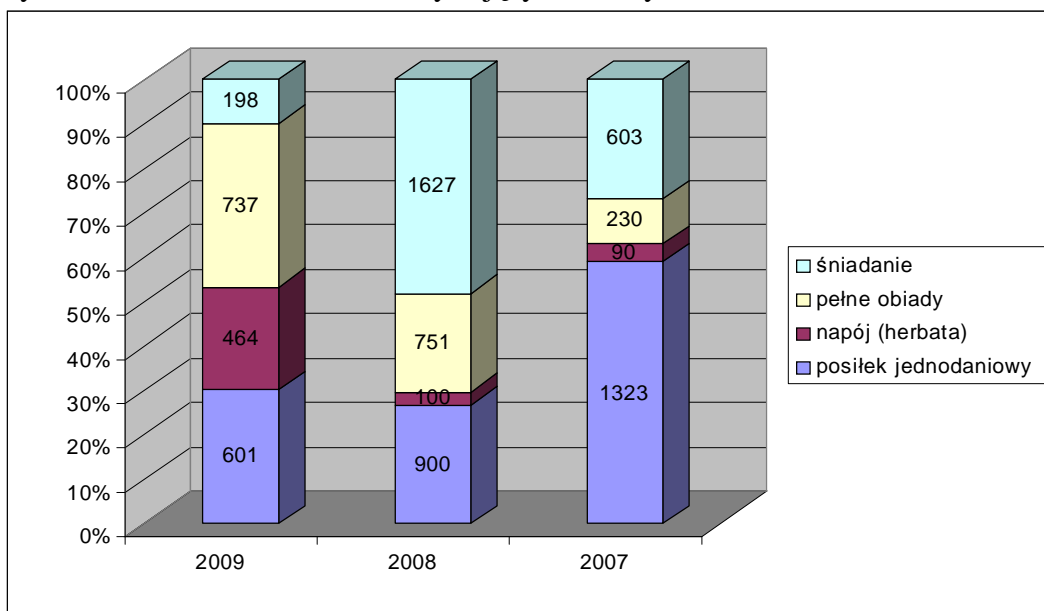
- 5 placówek tj. 20 % - organizuje wyłącznie posiłek jednodaniowy, z tej formy skorzystało – 601 dzieci i młodzieży;
- 5 placówek tj. 20 % - szkół podstawowych i gimnazjów organizowało śniadania szkolne, korzystało z nich - 198 dzieci i młodzieży;
- 4 placówki tj. 16 % podawało napój - korzystało z tej formy 464 dzieci i młodzieży;
- 12 placówek tj. 48 % wydawało pełne obiady z których korzystało - 737 dzieci i młodzieży;
- z posiłków dofinansowywanych przez Ośrodki Pomocy Rodzinie korzystało – 1695 dzieci i młodzieży.

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

Rycina XXI. Dożywianie w szkołach podstawowych i gimnazjalnych.



Rycina XXII. Liczba dzieci korzystających z dożywiania.



W 2009 roku nadzorowi Państwowej Inspekcji Sanitarnej podlegało 21 stołówek . Skontrolowano 17 tj. 81 % tych placówek, przeprowadzając w nich 25 kontroli

- 9 w Szkołach (skontrolowano 6 przy czym przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych),
- 1 w Internacie (przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną),
- 2 w Ośrodkach Szkolno-Wychowawczych (skontrolowano 2 przy czym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne),
- 6 w Przedszkolach (skontrolowano 6 lecz przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych)
- 1 w Domu Pomocy Społecznej (przeprowadzono 1 kontrolę),
- 2 Ośrodkach Wspierania Rodziny (skontrolowano 2 przeprowadzając 2 kontrole),
- 1 w Środowiskowym Ognisku Wychowawczym Towarzystwa Przyjaciół Dzieci (przeprowadzono 1 kontrolę).

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

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.

Większość zakładów wdrożyła już procedury GHP/HACCP .

Przeprowadzona w 2009 roku analiza jadłospisów dekadowych w zakładach wykazała iż w większości jadłospisy 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 był zróżnicowany. W dekadzie serwowano potrawy mięsne, bezmięsne, dania z ryb , zupy warzywne. Warzywa podawano w postaci surowej lub gotowanej. Ogółem skontrolowano jadłospisy w 6 placówkach , w tym 1 kwestionowano w Przedszkolu w Reczu

albowiem dwukrotnie podawano (śniadanie i obiad) bez produktu wysokobiałkowego, czterokrotnie na śniadanie podano herbatę jako pierwszy napój, podawano zbyt małą ilość ryb, na śniadanie nie podawano zup mlecznych.

Za czynności kontrolne w wyniku których stwierdzono uchybienia oraz w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego państwowa inspekcja sanitarna wydała 10 decyzji administracyjnych. Obowiązki w nich zawarte dotyczyły m.in.:

- zapewnienia odpowiednich warunków do mycia żywności,
 - zapewnienie ochrony przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi,
 - monitoring temperatury,
 - zapewnienia warunków do przechowywania żywności nietrwalej mikrobiologicznie,
- zgodnie z zaleceniami producenta, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i sufitów, opracowania, wdrożenia i utrzymanie systemu HACCP, rejestracji przebiegu procesów produkcyjnych, prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności. Wyposażenia pomieszczeń w umywalki do mycia rąk.

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 tylko 16 % posiada na stanie substancje i preparaty chemiczne łącznie – 48.947 kg. Przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych nie stwierdzono. W porównaniu do lat 2008 i 2007 spada liczba preparatów co jest spowodowane stosowaniem substancji do pokazów i ćwiczeń oraz brakiem zakupu nowych substancji. Placówka posiadająca przeterminowane substancje i preparaty chemiczne w 2009 r. (Zespół Szkół Nr 2) przekazała przeterminowane substancje do utylizacji.

XII. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE W ZAKŁADACH PRACY

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

W roku 2009 na terenie powiatu choszczeńskiego w ewidencji znajdowało się 20 zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki, procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 12 kontroli w 10 nadzorowanych zakładach: 1 zakład zajmujący się przetwórstwem drewna - stolarnia, 1 zakład metalurgiczny, 3 zakłady opieki zdrowotnej, 5 stacji paliw.

Narażonych na czynniki rakotwórcze jest ogółem 274 osoby w tym 233 kobiety.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że jeden z zakładów – stacja paliw nie zatrudnia pracowników oraz trzy zakłady – stacje paliw zostały zlikwidowane.

W wyniku kontroli stwierdzono narażenie pracowników na:

- substancje rakotwórcze – bezwodnik kwasu chromowego – 4 osoby
- benzen – 16 osób;
- procesy technologiczne – prace związane z narażeniem na pył drewna twardego (dąb i buk) – 4 osoby,
- biologiczne czynniki rakotwórcze – wirusowe zapalenie wątroby typu B i C – 198 pracowników,
- promieniowanie jonizujące X(RTG, blok operacyjny) – 33 osoby,
- pola elektromagnetyczne – 18 pracowników.

Przeprowadzone kontrole wykazały następujące uchybienia: brak rejestru wykonywanych prac w 5 zakładach (stacje paliw, niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej), brak rejestru pracowników w 4 zakładach (stacje paliw, niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej), brak instrukcji postępowania na wypadek awarii lub innych zakłóceń procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, nie dokonano i nie udokumentowano oceny ryzyka zawodowego przy wykonywaniu czynności na stanowisku pracy sprzedawca przy obsłudze dystrybutorów paliw z uwzględnieniem narażenia na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, w przedłożonej ocenie ryzyka zawodowego przy wykonywaniu czynności na stanowisku pracy stolarza przy obsłudze maszyn do obróbki drewna nie uwzględniono narażenia na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – pyły drewna twardego, nie poinformowano pracowników zakładu o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną przez nich pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami, brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowisku pracy sprzedawcy przy obsłudze dystrybutorów paliw – stężenia czynników chemicznych, brak wykazu środków ochrony indywidualnej przewidzianych do stosowania na danym stanowisku pracy.

Ponadto nie poinformowano PWIS o narażeniu na substancje, preparaty, czynniki, procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym za rok 2008 w 6 zakładach. W związku z powyższym w roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące wykonanie obowiązków oraz 2 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne w związku z usunięciem przez zakłady nieprawidłowości.

W trakcie roku 2009 nastąpiła zmiana interpretacji przepisów dotyczących kwalifikowania narażenia pracowników na substancje, preparaty, czynniki, procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. W związku z powyższym dwa zakłady opieki zdrowotnej, w których przeprowadzono kontrole na początku 2009r. (przed zmianą interpretacji) zakwalifikowano w sprawozdaniu jako zakłady nie posiadające zgodnie z przepisami wymaganych dokumentów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 1 grudnia 2004 r. w sprawie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy (Dz.U. z 2004 r. Nr 280, poz. 2771 z późn. zm.). W stosunku do ww. zakładów obecnie nie prowadzi się postępowania administracyjnego(kontrola w ww. zakresie zostanie przeprowadzona w 2010r.)

W ramach prowadzonego nadzoru nad zakładami pracy, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki, procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym i w związku ze zmianą interpretacji Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 01 grudnia 2004r. w sprawie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy (Dz.U. nr 280, poz. 2771 z późniejszymi zmianami) dotyczącą narażenia pracowników na WZW typ B i C wysłano informację przypominającą, iż zgodnie z §4.3 wyżej cytowanego rozporządzenia, pracodawca zobowiązany jest do przekazania informacji o substancjach, preparatach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy właściwemu państwowemu wojewódzkiemu inspektorowi sanitarnemu i właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy w terminie określonym w rozporządzeniu.

Ponadto przeprowadzono 1 kontrolę pracodawcy pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest. W wyniku kontroli stwierdzono, iż zakład posiada zarejestrowaną działalność w Starostwie Powiatowym, jednak do dnia dzisiejszego nie wykonywał żadnych prac związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem/transportem wyrobów zawierających azbest. Zakład ten nie zatrudnia obecnie pracowników, prace w zakresie użytkowania sprzętu budowlanego wykonuje sam właściciel.

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

W ewidencji pionu Higieny Pracy PSSE Choszczno na 2009r. znajduje się 80 zakładów, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne.

W 2009r. skontrolowano 15 obiektów w zakresie narażenia pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych w następujących gałęziach gospodarki: produkcja roślinna i zwierzęca, produkcja żywności, przetwórstwo drewna, zakłady opieki zdrowotnej.

Przeprowadzono ogółem 130 kontroli w tym 21 kontroli w zakresie nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 22.04.2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz.U. nr 81, poz.716).

Ogółem narażonych jest 249 pracowników równocześnie na czynnik z grupy 2 i 3, z czego 235 osób narażonych jest na szkodliwy czynnik biologiczny zaliczony do grupy 3.

W roku sprawozdawczym wydano 5 decyzji zobowiązujących pracodawców do wykonania obowiązków wynikających z uchybień pokontrolnych, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Wystawione decyzje dotyczyły stwierdzenia podczas kontroli następujących uchybień: brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia, brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 3 lub 4 grupy zagrożenia, brak procedur i instrukcji bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi, brak szkoleń pracowników, nie dokonano i nie udokumentowano oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracy z uwzględnieniem narażenia pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego, brak wykazu i klasyfikacji szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy, nie wywieszono w zakładzie znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym, nie oznakowano miejsca przechowywania odzieży i środków ochrony indywidualnej w ramach ochrony pracownika przed zagrożeniem spowodowanym przez szkodliwy czynnik biologiczny, nie zapewniono pracownikom środków do odkażania rąk w związku z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny, nie poinformowano pracowników zakładu o ryzyku zawodowym oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w zakresie narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny stwierdzono, że pracodawcy w większości zakładów spełniają obowiązki wynikające z aktów prawnych i prowadzą na bieżąco ochronę pracowników przed zagrożeniem szkodliwym czynnikiem biologicznym poprzez:

- systematyczne przeprowadzanie profilaktycznych badań lekarskich z uwzględnieniem badań w kierunku narażenia na szkodliwy czynnik biologiczny,
- stosowanie dodatkowych szczepień ochronnych pracowników (grypa, WZW typu B, dur brzuszny, tężec),
- stosowanie środków ochrony indywidualnej, właściwej odzieży i obuwia roboczego dostosowanego do wykonywanej pracy
- stosowanie środków ochrony zbiorowej (skuteczna wentylacja, preparaty dezynfekujące, systematyczna ochrona weterynaryjna, repelenty).

W roku 2009 na terenie działania PSSE Choszczno stwierdzono wzrost chorób zawodowych związanych z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny - jednostka chorobowa zgodnie z wykazem do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30.06.2009r. w sprawie chorób zawodowych (Dz.U. Nr 105, poz. 869) w pozycji 26: choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - borelioza. Wynika to z charakterystyki powiat(przewaga obszarów rolniczo-leśnych), gdzie dominują zawody związane z pracą w kontakcie z czynnikiem biologicznym.

12.3. Stosowanie w działalności zawodowej substancji i preparaty niebezpieczne.

W 2009r. w ewidencji stacji było 14 zakładów pracy stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne, w których przeprowadzono 16 kontroli w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych.

Podczas kontroli stwierdzono: brak kart charakterystyki dla stosowanych w produkcji substancji i preparatu chemicznego, nie zapoznano pracowników z kartami charakterystyk, niewłaściwe oznakowanie pojemników, zbiorników, niezabudowanych rurociągów służących do przechowywania substancji niebezpiecznych i preparatów niebezpiecznych.

Ponadto stwierdzono następujące uchybienia: brak spisu substancji preparatów niebezpiecznych stosowanych w działalności, niewłaściwe przechowywanie i składowanie substancji i preparatów chemicznych na halach produkcyjnych i magazynie preparatów chemicznych stosowanych w produkcji, brak instrukcji bhp dotyczącej składowania i magazynowania preparatów chemicznych w pomieszczeniu magazynu podchlorynu sodu na ścianie wisi skorodowany w znacznym stopniu grzejnik panelowy, w pomieszczeniu rozlewania kwasu siarkowego w piwnicy stwierdzono, że uchwyty podtrzymujące zlew oraz zlew są bardzo skorodowane, zlew jest również poobijany a jego powierzchnia trudna do utrzymania w czystości pracownicy zatrudnieni na stanowisku konserwatora mającego kontakt z preparatami niebezpiecznymi zostali wyposażeni w środki ochrony indywidualnej, dla których zakład nie przedłożył dokumentacji potwierdzającej przeznaczenie środków przewidzianych w warunkach używania w kontakcie z chemicznymi preparatami niebezpiecznymi brak zainstalowanych wodnych natrysków ratunkowych do obmycia całego ciała oraz oddzielnych urządzeń do przemywania oczu.

W roku sprawozdawczym w związku ze stwierdzeniem powyższych nieprawidłowości wydano 7 decyzji administracyjnych.

Ponadto w roku 2009 w ewidencji pionu Higieny pracy PSSE Choszczno znajduje się 13 obiektów wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne: 1 producent substancji chemicznej oraz 13 dystrybutorów. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych. Kontroli podlegał producent substancji w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia REACH. Podczas kontroli stwierdzono, iż zakład podlega obowiązkowi wstępnej rejestracji, którą zgodnie z wyznaczonym terminem dokonał. Stwierdzono brak karty charakterystyki dla wprowadzanej substancji oraz scenariusza narażenia. Producent z powodu braku odpowiednich narzędzi wszedł w kooperację z innymi przedsiębiorstwami prowadzącymi tą samą działalność w celu stworzenia wymaganej dokumentacji w określonym terminie zgodnie z rozporządzeniem REACH. W związku z powyższym nie wszczęto postępowania administracyjnego.

Na terenie działania PSSE Choszczno stwierdzono 2 podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 3, w których przeprowadzono 2 kontrole.

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

Nie wydawano zezwoleń na wywóz prekursorów do krajów trzecich.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole dot. prekursorów kat. 3 w 3 zakładach stosujących prekursorzy w działalności zawodowej.

W działalności zawodowej stosowane są prekursorzy kat. 3 - kwas siarkowy (procesy galwaniczne, do obniżenia pH w nieckach basenowych, uzdatnianie wody, oczyszczanie ścieków), aceton (do czyszczenia narzędzi), dodatkowo kwas solny (do trawienia stali). Przeprowadzone kontrole wykazały, iż zakład wykorzystujący kwas siarkowy i kwas solny do produkcji spożywczej – gorzelnianej nie prowadził w 2009r. produkcji, ale posiada na stanie zabezpieczone pozostałości

kwasów. Według oświadczenia pracodawcy działalność nie zostanie wznowiona. Prowadzona jest ewidencja rozchodu prekursorów.

W roku 2009 stwierdzono 6 podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego. Nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 kontroli w zakresie nadzoru nad obrotem produktów biobójczych.

Podczas kontroli stwierdzono 1 podmiot wprowadzający produkty biobójcze bez wymaganego pozwolenia.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości została wydana 1 decyzja dotycząca wycofania z obrotu produktów biobójczych będących przedmiotem Decyzji Komisji WE.

Pion HP w roku sprawozdawczym nie nakładał mandatów karnych.

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

W roku 2009 przeprowadzono kontrolę obiektu zgłoszonego do użytkowania i wydano opinię sanitarną nie wnoszącą sprzeciw do wydania pozwolenia na użytkowanie oddziału internistyczno-kardiologicznego szpitala SP ZOZ w Choszcznie.

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 7 gimnazjach, co stanowi 100 % szkół gimnazjalnych w powiecie i w 11 szkołach podstawowych, co stanowi 57,89 % ogółu szkół podstawowych. Działaniami edukacyjnymi objęto 54,64 % uczniów szkół gimnazjalnych i 60,6 % uczniów klas V-VI szkół podstawowych. Dodatkowo program był realizowany w Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Suliszewie, działaniami edukacyjnymi objęto 100% uczniów Ośrodka.

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 180 uczniów klas I-III (12,3 % ogółu uczniów klas I-III w powiecie).

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 oraz zorganizowano VI Powiatową Konferencję pt. „Wróc bez HIV”. Honorowy patronat nad obchodami

Światowego Dnia AIDS objął Starosta Choszczeński. W konferencji wzięli udział przedstawiciele władz samorządowych szczebla powiatowego, dyrektorzy szkół, młodzież ze

szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Program był realizowany w 3 szkołach ponadgimnazjalnych (100 %), 7 gimnazjach (100%), 16 placówkach służby zdrowia (100%). Działaniami edukacyjnymi objęto 3215 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. Podejmowane były działania w ramach **Światowego Dnia bez Tytoniu i Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu**. Prowadzono comiesięczny monitoring aktualnej sytuacji przestrzegania zakazu palenia tytoniu w powiecie. Prowadzono dystrybucję ulotek i plakatów z zakresu profilaktyki tytoniowej. Ogłoszono konkurs plastyczny na plakat tematyczny „Młodość wolna od papierosa”. Adresatami konkursu była młodzież szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Wspólnie z redakcją „Naszej gazety regionalnej” w ramach kampanii społecznej „Papierosy pożerają Cię żywcem” ogłoszono konkurs na rozwiązanie krzyżówki tematycznie związanej z problematyką palenia tytoniu.

Program był realizowany w 7 szkołach gimnazjalnych (100%), 19 szkołach podstawowych (100%), 1 Ośrodku Szkolno-Wychowawczym (50%) , 3 szkołach ponadgimnazjalnych (100 %) , 16 placówkach służby zdrowia (100%). Działaniami edukacyjnymi objęto 8540 osób. W 8 przedszkolach był realizowany program „Czyste powietrze wokół nas” ,działaniami edukacyjnymi objęto 396 dzieci 5 i 6 letnich w 8 przedszkolach i 1 oddziale zerowym.

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%). Działaniami edukacyjnymi objęto 479 uczniów klas II (100%) oraz 17 dzieci z klas łączonych .

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 7 gimnazjach (100%), 3 szkołach ponadgimnazjalnych(100%), 16 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 z terenu powiatu. Program był realizowany w 8 oddziałach „zerowych”, co stanowi 34,78 % tych oddziałów. Działaniami edukacyjnymi objęto 260 dzieci.

14.2. Interwencje nieprogramowe

14.2.1. Światowy Dzień Zdrowia

Działania przeprowadzono w 16 placówkach służby zdrowia. Podsumowaniem działań 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 w miejscach publicznych a zwłaszcza na drogach. Konkurs był skierowany do uczniów klas pierwszych szkół gimnazjalnych naszego powiatu. W etapie powiatowym wzięło udział 6 gimnazjów (85,71%). W eliminacjach uczestniczyło 27 uczniów. Konkurs został zrealizowany przy współudziale Powiatowej Komendy Policji w

Choszczynie, Powiatowej Komendy Straży Pożarnej w Choszczynie, 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 półkolonii (100%) Działania przeprowadzono w 2 placówkach wypoczynku zimowego (100%).

14.2.4. Bezpieczne wakacje

Celem interwencji było zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku letniego. Adresatami programu było 15 kierowników kolonii, obozów (100%) Działania przeprowadzono w 15 placówkach wypoczynku letniego (100%).

14.2.5. Społeczna kampania „Stop meningokokom”

Kampania ta ma na celu zminimalizowanie skutków z zagrożenia spowodowanego zakażeniami dwóinką zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych. Kampania była realizowana w 100% wszystkich placówek szkolnych i służby zdrowia na terenie powiatu.

14.2.6. „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”

Celem interwencji była edukacja prozdrowotna w zakresie leczenia antybiotykami. Działania były prowadzone w 8 placówkach służby zdrowia (50%) oraz dla internautów.

14.2.6. „Europejski Tydzień Szczepień”

Celem interwencji było podnoszenie świadomości potrzeby i prawa każdego dziecka do ochrony przed chorobami, którym można zapobiegać za pomocą szczepień ochronnych. W ramach działań zorganizowano 1 konferencję oraz przeprowadzono 3 szkolenia dla pracowników Straży Pożarnej.

14.2.7. „Profilaktyka grypy sezonowej i nowej grypy AH1N1”

Celem interwencji była edukacja zdrowotna w zakresie profilaktyki grypy. Działania edukacyjne były prowadzone we wszystkich szkołach w powiecie (100%) i w 16 placówkach służby zdrowia (100%). Prowadzono szkolenia, pogadanki, dystrybucję materiałów edukacyjnych. Informację na temat profilaktyki grypy umieszczano na stronach internetowych inspekcji sanitarnej, urzędów, szkół.

14.2.8. Festiwal Piosenki o Zdrowiu

Tematyka Festiwalu dotyczyła zdrowego stylu życia. Do etapu powiatowego zgłosił się Zespół Szkół w Pełczycach (Szkoła Podstawowa i Gimnazjum). Te 2 zespoły reprezentowały nasz powiat w eliminacjach wojewódzkich.

XV. PODSUMOWANIE STANU BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO POWIATU.

Występowanie chorób podlegających obowiązkowi zgłaszania do Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2009 r. na terenie powiatu choszczeńskiego było porównywalne do 2008 roku z wyjątkiem zachorowań na ospę wietrzną. Na terenie powiatu miało miejsce tzw. epidemia wyrównawcza. Poprawie uległa zgłaszalność niektórych jednostek chorobowych a zwłaszcza grypy i schorzeń grypopodobnych. Mimo pism przypominających o obowiązku zgłaszania niektórych chorób do Inspekcji Sanitarnej jest ona niezadowolająca i nie pozwala ocenić należycie

sytuacji zdrowotnej. W 2009 roku podobnie jak w latach ubiegłych wzrosła jedynie ilość zgłoszonych przypadków boreliozy w niektórych grupach zawodowych (pracownicy leśni i rolnicy) co jest spowodowane dostępem do badań diagnostycznych oraz uregulowaniami prawnymi dającymi możliwości odszkodowawcze pracownikom narażonych na to schorzenie.

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

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

Monitoring wody prowadzony był systematycznie przez Inspekcję Sanitarną w Choszczynie. W sporadycznych przypadkach (nieeksploatowany wodociąg – nieczynny obiekt Będargowiec, uruchomiony po awarii Będargowa) nie dotrzymano regularności poboru prób. Z przeprowadzonego poboru prób wody sporządzane były protokoły, do każdego sprawozdania z badania wody wydawane były także opinie sanitarne o przydatności wody do spożycia. Większość punktów poboru była zlokalizowana na sieci u odbiorców, nie na wszystkich obiektach jest możliwość poboru wody surowej. Wewnętrzna kontrola jakości wody przeprowadzana przez przedsiębiorstwa jest prowadzona niesystematycznie.

W ciągu roku 2009 sporządzane były raporty dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym.

W roku 2009 wyłączono z eksploatacji urządzenie wodociągowe w miejscowości Będargowo gmina Pełczyce, a podłączono ponownie po wyłączeniu w roku 2008 urządzenie ujmujące wodę zlokalizowane na terenie wsi Będargowiec. W dalszym ciągu część miejscowości jest niezwodociągowana, część jednak posiada urządzenia wodociągowe lecz o bardzo małej produkcji zasilające małą liczbę osób i w związku z powyższym nie są objęte nadzorem sanitarnym. Blisko tysięcy osób z terenu powiatu choszczeńskiego w dalszym ciągu zamieszkuje tereny niezwodociągowane. Prawie 3000 osób zamieszkujących tereny wiejskie zaopatrywana jest przez urządzenia wodociągowe produkujące wodę o jakości nie odpowiadającej wymaganiom sanitarnym. W 2009 roku odnotowano trudności w utrzymaniu właściwej jakości wody pod względem mikrobiologicznym w basenie rehabilitacyjnym Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Choszczynie.

Stan obiektów użyteczności publicznej uległ poprawie, gospodarka odpadami nie budziła zastrzeżeń. Na terenie powiatu brak jest ustępów publicznych, z wyjątkiem miejscowości Recz. Wskutek licznych pism kierowanych do władz samorządowych uzyskano odpowiedź, iż zostaną wyznaczone ustępy w obiektach użyteczności publicznej, co jednak nie jest właściwym rozwiązaniem problemu.

Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych pod względem wymagań techniczno-technologicznych nie budził większych zastrzeżeń i ulega polepszeniu. Poprawie uległo opracowanie i

prorowadzenie dokumentacji świadczącej o przestrzeganiu zasad dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP oraz stan techniczny i bieżący stan sanitarny obiektów żywnościowo żywieniowych. W analizowanym roku szczególnej uwadze poświęcono obiekty z grupy żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzając w nich 119 kontroli sanitarnych (w ubiegłym roku dokonano 65 kontroli), w związku z tym wzrosła liczba nałożonych mandatów karnych. W 2009r. wystawiono 13 mandatów karnych na kwotę 2.450 zł. (w 2008r. 4 mandaty na kwotę 450 zł.). Przeprowadzone kontrole wykazywały tylko w 2 przypadkach poważniejsze naruszenia obowiązujących wymogów prawa żywnościowego. W punkcie małej gastronomii na terenie miasta Drawno ograniczono częściowo działalność zakładu, zakazując przygotowywania potraw opartych na bazie obróbki wstępnej , w drugim punkcie na terenie miasta Pełczyce w związku z rażącym stanem sanitarnym obiektu, dokonano zawieszenia działalności do czasu usunięcia nieprawidłowości.

W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego nie wzrosła ilość wydawanych postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia wykonania obowiązków. Pomimo kryzysu gospodarczego stwierdzono usuwanie usterek związanych z wysokim nakładem finansowym. W 2009r. na terenie powiatu choszczeńskiego nie zanotowano żadnego zbiorowego zatrucia pokarmowego w obiekcie zbiorowego żywienia.

Z ogólnej ilości 136 próbek pobranych do badań laboratoryjnych zakwestionowano 8 próbek sanitarnych (5 wymazów sanitarnych i 3 próbki zmiotek) próbki zostały zdyskwalifikowane ze względu na ponadnormatywną liczbę drobnoustrojów tlenowych oraz obecność żywych i martwych szkodników zbożowo mącznych.

Stan sanitarno techniczny placówek na terenie działalności PSSE w Choszczynie ulega z roku na rok poprawie .Umożliwiają to głównie unijne środki finansowe dzięki którym przeprowadzono termomodernizację budynków przedszkolnych , budynku Gimnazjum. W ramach rządowych projektów wybudowano 6 boisk „ORLIK” , zarządcą jednego jest Centrum Rekreacyjno-Sportowe w Choszczynie ., przy 3 Szkołach Podstawowych urządzono boiska wielofunkcyjne. Oddano do użytku nową salę sportowo-widowiskową przy gimnazjum Publicznym w Reczu. W roku 2009 przeprowadzono wiele drobnych remontów takich jak- malowanie ciągów komunikacyjnych, izb lekcyjnych, remont WC dla dzieci (nakładanie glazury , terakoty), malowanie pomieszczeń kuchni, klatek schodowych , wymiany płytek PCV, renowacje parkietu w sali gimnastycznej , przebudowa instalacji wodno-kanalizacyjnej.

W roku 2009 zwrócono dodatkowo szczególną uwagę na stan sanitarny piaskownic. Skontrolowano wszystkie piaskownice na terenie powiatu. W wyniku kontroli stwierdzono iż żadna z piaskownic nie była właściwie zabezpieczona przed zanieczyszczeniami. Wynikiem zakończonej akcji związanej z kontrolą było zabezpieczenie wszystkich piaskownic znajdujących się przy placówkach nauczania i wychowania przed zanieczyszczeniami w sposób trwały i skuteczny. Ponadto uzyskano poprawę wyposażenia w środki czystości placówek szkolno-oświatowych wymaganych do utrzymania higieny osobistej uczniów co odnotowano jako pozytywny skutek przeprowadzonych kontroli tematycznych zwianych z pandemią grypy AH1N1.

W roku 2009 pion Higieny Pracy brał 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.

Od wielu lat uświadamiano pracodawców o konieczności podejmowania działań profilaktycznych w związku z określonym narażeniem zawodowym w celu zapobiegania występowaniu chorób zawodowych. Analiza wyników kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach pracy wykazała istotną poprawę w tym zakresie.

Zapoznawano pracodawców w zakładach pracy ze sposobami ochrony pracowników przed zagrożeniem szkodliwymi czynnikami występującymi w środowisku pracy:

- systematyczne przeprowadzanie profilaktycznych badań lekarskich z uwzględnieniem badań w kierunku narażenia na szkodliwy czynnik,
- stosowanie dodatkowych szczepień ochronnych pracowników wynikających m.in. z Rozporządzenia 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. (np. grypa, WZW typu B, dur brzuszny, tężec),

- stosowanie środków ochrony indywidualnej i właściwej odzieży i obuwia roboczego dostosowanego do wykonywanej pracy, posiadającej oceny zgodności i instrukcje użytkowania świadczącej o właściwym doborze i zastosowaniu odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej do istniejącego zagrożenia.

- stosowanie środków ochrony zbiorowej (skuteczna wentylacja, preparaty dezynfekujące, systematyczna ochrona weterynaryjna, repelenty, stosowanie właściwych środków hermetyczności).

Podczas kontroli w zakładach pracy przekazywano pracodawcom informację w zakresie przestrzegania przepisu dotyczącego zakazu palenia tytoniu zgodnie z art. 5 Ustawy z dnia 9

listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 1996r. nr 10, poz. 55 z późn. zm.). Na terenie powiatu choszczeńskiego przestrzeganie przepisu odbywa się poprzez całkowity zakaz palenia tytoniu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, pomieszczeniach pracy jak i w pomieszczeniach socjalnych. Wywieszane zostały

tabliczki z napisem „ZAKAZ PALENIA” lub wprowadzono zarządzenie o zakazie palenia tytoniu na terenie obiektu. W części zakładów pracy zostały wyznaczone miejsca do palenia tytoniu poza budynkami na wolnym powietrzu. Miejsca te oznakowano tabliczką „TU WOLNO PALIĆ”,

zaopatrzone w popielnice. W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono wyodrębnionych pomieszczeń – palarni.

W ramach współpracy z Oświatą Zdrowotną i Promocją Zdrowia w sprawie realizacji Programu Ograniczenia Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu rozdawano ulotki „Palenie tytoniu w miejscu pracy”.

W ramach promocji zdrowia podczas przeprowadzania kontroli w zakładach pracy uświadamiano pracodawców o zagrożeniach wynikających z występowania na terenie Polski grypy. W związku z powyższym rozprowadzono informację dotyczącą propozycji zaleceń dla zakładów pracy przez Krajowego Konsultanta ds. Epidemiologii oraz w ramach współpracy z Oświatą Zdrowotną przy realizacji programu Profilaktyka grypy sezonowej i nowej grypy AH1N1 rozdawano ulotki na temat „Nie poddaj się grypie”.

Reasumując należy stwierdzić, że w obszarze bezpieczeństwa i higieny pracy z roku na rok wzrasta świadomość pracodawców i rozumienie ciążących na nich obowiązków.

XVI. SPIS TABEL.

- Tabela nr 1. Powierzchnia poszczególnych gmin.
- Tabela nr 2. Struktura demograficzna powiatu.
- Tabela nr 3. Liczba łóżek szpitalnych na poszczególnych oddziałach.
- Tabela nr 4. Pobór wymazów sanitarnych.
- Tabela nr 5. Badania wymazów sanitarnych.
- Tabela nr 6. Awaryjność sterylizatorów
- Tabela nr 7. Rodzaje sterylizatorów
- Tabela nr 8. Dane statystyczne porównawcze.
- Tabela nr 9. Zakres działalności pionów żywienia szpitali w województwie zachodniopomorskim – 2009r.
- Tabela nr 10. Zakres działalności kuchni mlecznych szpitali w powiecie – 2009r.
- Tabela nr 11. Zaopatrzenie ludności w wodę odpowiadającą i nieodpowiadającą wymaganiom wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- Tabela nr 12. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Choszczno – stan na dzień 31.12.2009r.
- Tabela nr 13. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Drawno – stan na dzień 31.12.2009r.
- Tabela nr 14. Miejscowości z wodociągami lokalnymi
- Tabela nr 15. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Pełczyce – stan na dzień 31.12.2009r.
- Tabela nr 16. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Recz – stan na dzień 31.12.2009r.
- Tabela nr 17. Miejscowości z wodociągami lokalnymi
- Tabela nr 18. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Bierzwnik – stan na dzień 31.12.2009r.
- Tabela nr 19. Wykaz miejscowości niezwodociągowanych w gminie Krzęcin – stan na dzień 31.12.2009r.

XVII. SPIS RYCIN.

- Rycina I. Obiekty pod nadzorem PSSE w Choszczynie
- Rycina II. Zróznicowanie obiektów będących pod nadzorem PSSE w Choszczynie
- Rycina III. Działalność nadzorowa
- Rycina IV. Mandaty
- Rycina V. Szczepienia p/w WZW typu B – rocznik 2009
- Rycina VI. Szczepienia p/w gruźlicy – rocznik 2009
- Rycina VII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, Hib - rocznik 2009
- Rycina VIII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, Hib – rocznik 2008
- Rycina IX. Szczepienia p/w odrze, śwince, różyczce – rocznik 2008
- Rycina X. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio – rocznik 2004
- Rycina XI. Szczepienia p/w odrze, śwince, różyczce – rocznik 2000
- Rycina XII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi – rocznik 1996
- Rycina XIII. Szczepienia p/w błonicy, tężcowi – rocznik 1991
- Rycina XIV. Liczba i rodzaj placówek objętych nadzorem na terenie powiatu choszczeńskiego.
- Rycina XV. Liczba placówek wymagająca kapitalnego remontu.
- Rycina XVI. Skontrolowane placówki pod względem dostosowania mebli szkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży
- Rycina XVII. Analiza tygodniowego rozkładu zajęć.
- Rycina XVIII. Nieprawidłowy tygodniowy rozkład zajęć w oddziałach