



**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO
ZA 2016 ROK**

Choszczno, dnia 28 lutego 2017r.

W 2016 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszczynie kontynuował realizację nałożonych zadań wynikających z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Głównym celem prowadzonych działań było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie powstawaniu chorób w tym chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego z zakresu zdrowia publicznego oraz działalności przeciwepidemicznej, na terenie powiatu choszczeńskiego.

Cel ten realizowany był poprzez wykonywanie zadań planowanych: między innymi poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad obiektami, planowy pobór próbek w ramach monitoringu: żywności, wody, prowadzenie działań w dziedzinie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych, prowadzenie nadzoru w zakresie szczepień ochronnych, wdrażanie i promowanie programów edukacyjnych prozdrowotnych. Jednakże zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wymagało również podjęcia skutecznych działań w zależności od sytuacji w kraju, województwie, czy w powiecie poprzez podjęcie działań interwencyjnych na zgłoszenia społeczeństwa w związku z naruszeniem wymagań sanitarno-higienicznych, czy też w zakresie kontroli wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.

Obszar, liczba ludności, ilość obiektów nadzorowanych przez PSSE w Choszczynie

Dane	Miasto i Gmina Choszczno	Miasto i Gmina Drawno	Miasto i Gmina Pełczyce	Miasto i Gmina Recz	Gmina Bierzwnik	Gmina Krzęcin	Razem: Miasta; Gminy: miejsko-wiejskie; wiejskie Stan na 12/2016
Obszar km ²	246,5	321,1	200,8	180,1	238,9	140,5	1.327,9
Liczba ludności	21.296	5.109	7.850	5.522	4.886	3.698	48.361

Działalność kontrolno- represyjna w 2016 r.

Liczba kontroli – 1.441

Liczba decyzji merytorycznych - 465

Liczba decyzji- rachunków - 479

Liczba postanowień - 61

Liczba tytułów wykonawczych - 25

Liczba mandatów – 31 na kwotę – 4.200 zł

Nałożone kary pieniężne na kwotę – 20.000 zł

Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 551

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO

I EPIDEMIOLOGIA

I	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	
1.	Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:	
1.1.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe	11
1.1.1.	Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2016r. do 31.12.2016r.	0
1.2.	Decyzje administracyjne wydane w 2016r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	1
1.3.	Wirusowe zapalenia wątroby	8
1.3.1.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „A”	0
1.3.2.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”	4
1.3.3.	Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”	4
1.4.	Grypa sezonowa, grypa wywołana wirusem A/H1N1.	0
1.5.	Choroby wieku dziecięcego (ospa, różyczka, świnka)	87
1.6.	Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu (2 zachorowanie G.03 nieokreślone, 3 zachorowanie G00.8 w przebiegu Boreliozy, 1 zachorowanie G00.1 wywołane Streptococcus pneumoniae)	6
1.6.1.	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	4
1.6.2.	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	0
1.6.3.	Wirusowe zapalenie mózgu	0
1.7.	Inwazyjna choroba meningokokowa	0
1.8.	Borelioza z Lyme	15
1.9.	Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	13
1.10.	Choroby przenoszone drogą płciową	1
1.11	Gruźlica –	4
2.	Realizacja szczepień ochronnych, w tym postępowanie wobec osób uchylających się od szczepień Realizacja szczepień ochronnych na terenie działalności PPIS prowadzona jest przez 16 świadczeniodawców mających podpisane umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. Szczepienia ochronne nie są wykonywane przez żadne gabinety prywatne. Stan uodpornienia populacji podlega kontroli PPIS i nie budzi zastrzeżeń. Realizacja Programu Szczepień Ochronnych przebiega planowo . Postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych: -liczba osób uchylających się od szczepień w 2016r. (stan na dzień 31.12.2016r.)-80	

	<p>osób (w tym 63 zgłoszone nowe osoby)</p> <p>-liczba wysłanych pism informacyjnych do rodziców dzieci-8</p> <p>-liczba wysłanych wezwań dot. dopełnienia obowiązku szczepień-7</p> <p>-liczba wystawionych upomnień na rodziców dzieci- 12</p> <p>-liczba wystawionych przez PPIS tytułów wykonawczych na rodziców dzieci 14</p> <p>- liczba wystawionych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien w celu przymuszenia 38</p> <p>-kwota nałożonych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien 47600 zł</p> <p>-liczba zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego-8</p> <p>-liczba postanowień PPIS w sprawie zgłoszonych zarzutów do tytułu-8</p> <p>-liczba zaszczepionych dzieci , dopełnienie obowiązku szczepień– 1 os.</p>	
2.1.	<p>Niepożądane odczyny poszczepienne</p> <p>Odnutowano wystąpienie 1 odczynu poszczepiennego po szczepieniu DTP, IPV, Act-Hib (III dawka szczepienia)</p>	
<p>Podsumowanie i wnioski</p> <p>Liczba zachorowań na choroby zakaźne w 2016 roku jest zbliżona do wartości z lat ubiegłych , nie odnotowuje się wzrostu liczby osób chorych. W 2016 roku odnotowano 4 potwierdzone zachorowania na gruźlicę płuc. Odnotowano 1 zgon z powodu gruźlicy płuc. W porównaniu z I półroczem 2016 roku (17 osób) zwiększyła się liczba osób uchylających się od szczepień 80 osób (stan na 31.12.2016r.).</p> <p>Postępowanie prowadzone wobec opiekunów prawnych osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych ma małą skuteczność działania. W większości przypadków nałożone kary pieniężne nie skutkują zmianą decyzji rodziców dot. poddania dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym.</p>		
II.	Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej	
1.	<p>Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej, z wyodrębnieniem decyzji dot. opiniowania pomieszczeń.</p> <p>PPIS w Choszcznie wydał 1 decyzję administracyjnych- dot. opiniowania pomieszczeń. Wydano 2 decyzje dotyczące braku dokumentów potwierdzających prawidłowe prowadzenie gospodarki odpadami.</p>	3
2.	Podmioty działalności leczniczej	0
2.1.	Szpitalne (jeśli dotyczy) pod nadzorem ZPWIS	0
2.1.1.	Stan techniczny i funkcjonalność szpitali	0
2.1.2.	Dezynfekcja	0
2.1.3.	Utrzymywanie bieżącej czystości	0
2.1.4.	Sterylizacja	0
2.2.	Zakażenia szpitalne i ocena działalności zespołów ds. kontroli zakażeń szpitalnych	2 ogniska
3.	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	
3.1.	<p>Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentyistów oraz pielęgniarek i położnych</p> <p>Na terenie działalności PPIS w Choszcznie na dzień 31.12.2016 roku działalność leczniczą prowadziło 106 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 28 podmioty lecznicze , pozostałe to praktyki zawodowe lekarzy, specjalistyczne praktyki zawodowe lekarzy, praktyki zawodowe pielęgniarek, specjalistyczne praktyki zawodowe pielęgniarek. W 2016 roku przeprowadzono 80 kontroli podmiotów</p>	

	<p>wykonywujących działalność leczniczą Stan techniczny i sanitarny skontrolowanych podmiotów nie budził zastrzeżeń. Jedyne w dwóch przypadkach wystawiono decyzje dotyczące braku dokumentów potwierdzających prawidłowe prowadzenie gospodarki odpadami. Dezynfekcja powierzchni, sprzętu, narzędzi i wyrobów medycznych prawidłowa (dobór środków, spektrum i czas działania preparatów dezynfekcyjnych, warunki procesu dezynfekcji) Sterylizacja narzędzi medycznych prowadzona w praktykach zawodowych lekarzy stomatologów i 1 praktyce zawodowej lek. ginekologa na stanowiskach sterylizatorni gabinetowych. Kontrola procesów sterylizacji prowadzona wskaźnikami chemicznymi wieloparametrowymi, testami biologicznymi spora A., dokumentowana.</p>	
<p>Podsumowanie i wnioski Stan sanitarno-techniczny podmiotów wykonywujących działalność leczniczą prawidłowy, podmioty przestrzegają przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne.</p>		

II HIGIENA ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Ogólna ocena obiektów.

1.1 Liczba nadzorowanych obiektów.

W 2016 r. zewidencjonowano 546 obiektów żywnościowo – żywieniowych, 20 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 6 obiektów produkcji i obrotu kosmetykami. W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego, ogólna ilość zewidencjonowanych obiektów nieznacznie uległa zmniejszeniu, co było spowodowane likwidacją działalności gospodarczych. Powstał też 1 obiekt dotychczas nie ujęty w ewidencji – zakład produkcji i konfekcjonowania mydła.

Zgodnie z rejestrem zakładów żywnościowo – żywieniowych w ciągu 2016 roku znajdowały się:

- 171 zakładów produkcji żywności (w tym 148 producentów produkcji pierwotnej);
- 280 obiektów obrotu żywnością;
- 95 zakładów żywienia zbiorowego.

1.2 Liczba obiektów zatwierdzonych.

Działalność zatwierdzono w 39 obiektach (w 2015r. w 61 obiektach), które przede wszystkim powstały w wyniku zmiany podmiotu gospodarczego oraz rozszerzenia prowadzonej działalności.

Zmiany w zakresie zatwierdzeń i rejestracji dotyczyły następujących obiektów:

- 18 sklepów spożywczych;
- 13 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 2 punktów małej gastronomii;
- 3 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 1 piekarni;
- 1 automatu do produkcji lodów;
- 1 przetwórnicy owocowo-warzywniej;
- 1 zakładu garmazeryjnego;
- 1 środka transportu.

W zakresie prowadzenia działalności produkcyjnej lub handlowej, wydano 18 decyzji zatwierdzających zakłady, 13 decyzji rozszerzających prowadzenie działalności handlowo-produkcyjnych, 8 decyzji zmieniające dane zakładów.

Wystawiono 2 decyzje warunkowo zatwierdzające zakłady do prowadzenia działalności handlowej, z uwagi na nie kompletne opracowania procedur systemu HACCP.

1.3 Ilość przeprowadzonych kontroli i rekontroli.

Skontrolowano 287 zakładów żywnościowo – żywieniowych, przeprowadzając w nich 523 kontrole i rekontrole, w tym 44 interwencyjnych.

Skontrolowano 6 sklepów i 1 hurtownię zajmującą się obrotem materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, przeprowadzając w nich 10 kontroli i rekontroli, w tym 1 interwencyjną.

Skontrolowano również 3 sklepy obrotu kosmetykami, przeprowadzając w nich 3 kontrole i rekontrole.

Interwencje podejmowano na wnioski klientów (12 kontroli) oraz w związku ze zgłoszeniami w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach (RASFF).

Z przeprowadzonych czynności kontrolnych sporządzono 374 protokoły kontroli sanitarnej i 162 protokoły kontroli sprawdzającej. Kontrole sprawdzające dotyczyły wykonania obowiązków określonych decyzjami PPIS w Choszcznie oraz zaleceń pokontrolnych.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 191 obiektów żywnościowo-żywieniowych (w 2015 r. - 170 obiektów), z których 11 było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi 5,6 % (w 2015 r. – 7 %). Przy większej ilości sklasyfikowanych obiektów, zmniejszyła się zarówno ilość jak i procent obiektów niespełniających wymagania sanitarne. Niezgodność nastąpiła z uwagi na dyskwalifikujące uchybienia.

Jako niezgodne z wymaganiami oceniono 8 sklepów spożywczych, 2 zakłady żywienia zbiorowego otwartego oraz hurtownię.

Placówki były niezgodne z wymaganiami, ze względu na dyskwalifikujące punkty:

- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości (w 8 obiektach);
- brudno utrzymane pomieszczenia, urządzenia, sprzęt;
- brak bieżącej ciepłej wody (w 1 obiekcie).

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono również 4 sklepy i 1 hurtownię zajmujące się obrotem materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością. Obiekty z tej grupy oceniono jako zgodne z wymaganiami.

1.3.1. Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarnego.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 160 decyzji administracyjnych (162 w 2015 r.), w tym 11 zakazu wprowadzania produktów do obrotu oraz 1 ograniczającą o sprzedaż mięsa. Decyzje zakazu dotyczyły wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych dla których upłynął termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości.

Wydano 43 decyzje umarzające wszczęte postępowanie administracyjne (60 w 2015 r.). Właściciele zakładów usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

W dalszym ciągu obserwuje się skrócenie czasu wykonywania zobowiązań przez przedsiębiorców, co skutkuje umorzeniem postępowania.

Prolongowano terminy wykonania obowiązków określonych w 16 decyzjach administracyjnych (20 w 2015 r.). Powodem przedłużenia terminu przede wszystkim był brak środków finansowych celem dostosowania zakładu do wymogów HACCP.

Prolongata była uwarunkowana wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

Wystawiono 2 (w 2015 r. – 3) decyzje warunkowe zatwierdzające zakład do prowadzenia działalności handlowej, z uwagi na nie kompletne opracowanie procedur systemu HACCP.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego przede wszystkim zobowiązywały do:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów;
- wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w większości dotyczącej weryfikacji;
- posiadania deklaracji zgodności dla opakowań z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji / procedur GHP / GMP oraz zasad systemu HACCP;
- uzupełnienia oznakowania produktów, w tym wyróżnienie składników alergicznych;
- wycofania z obrotu handlowego żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej;
- wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej, w szczególności kontroli zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, procesów mycia i dezynfekcji, konserwacji maszyn i urządzeń;
- prawidłowego zorganizowania stanowisk do mycia rąk personelu / klientów (doprowadzenia bieżącej ciepłej wody, zaopatrzenia w środki myjące – dezynfekujące);
- opracowania instrukcji / procedur stosowania wyrobów z tworzyw sztucznych;
- poprawienia, ujednolicenia, uzupełnienia oraz wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w większości dot. prowadzenia udokumentowanego monitoringu CCP.

Ponadto obowiązki dotyczyły:

- doprowadzenia do należytego stanu technicznego powierzchni podłóg;
- zapewnienia właściwych powierzchni blatów roboczych, umywalek, regałów oraz urządzeń chłodniczych;
- uaktualnienia przez personel orzeczeń lekarskich do celów san. – epid.;
- zainstalowania prawidłowego oświetlenia oraz kanalizacji w pomieszczeniach obiektu;
- zlikwidowania obecności szkodników w pomieszczeniach piekarni / sklepu;
- przeprowadzenia badań właścicielskich;
- zapewnienia właściwych warunków przechowywania nietrwałej mikrobiologicznie żywności z uwzględnieniem segregacji i temperatury;
- prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży w oparciu o aktualne normy żywienia.

Za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające wystawiono 293 decyzje finansowe (w 2015 r. - 314), na łączną kwotę 19.955 zł (w 2015 r. - 21.042 zł). Ilość i łączna kwota decyzji płatniczych zmniejszyła się, ale wzrosła średnia wartość rachunku z 67, 01 zł na 68,11 zł.

W 2016 r. uznano wykonanie obowiązków określonych w 89 decyzjach administracyjnych (81 w 2015 r.), z których 67 zostało wydanych w 2016 r.

1.3.2. Ilość decyzji na unieruchomienie lub częściowe unieruchomienie.

W 2016r. wystawiono 1 decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności ograniczającą w jednym z supermarketów sprzedaż o sprzedaż mięsa i wędlin, ze względu na niezachowanie właściwych warunków temperaturowych, przechowywania w/w asortymentu, zgodnie z deklaracjami ich producentów.

Późniejsza kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości i zapewnienie właściwych warunków przechowywania nietrwałej żywności.

1.3.3. Ilość decyzji z zakazem wprowadzenia do obrotu z krótkim opisem.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 11 decyzji zakazu wprowadzania produktów do obrotu. Decyzje zakazu dotyczyły wycofania środków spożywczych dla których upłynęły daty minimalnej żywności oraz terminy przydatności do spożycia, z obrotu handlowego.

1.4. Najczęściej stwierdzane uchybienia.

W związku z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego, wydawano decyzje administracyjne zobowiązujące przedsiębiorców do usunięcia uchybień w ściśle określonym terminie.

Decyzje w sprawie poprawy stanu sanitarnego przede wszystkim zobowiązywały do:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów;
- wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w większości dotyczącej weryfikacji;
- posiadania deklaracji zgodności dla opakowań z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- przeszkolenia pracowników z zakresu instrukcji / procedur GHP / GMP oraz zasad systemu HACCP;
- uzupełnienia oznakowania produktów, w tym wyróżnienie składników alergennych;
- wycofania z obrotu handlowego żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej;
- wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej, w szczególności kontroli zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, procesów mycia i dezynfekcji, konserwacji maszyn i urządzeń;
- prawidłowego zorganizowania stanowisk do mycia rąk personelu / klientów (doprowadzenia bieżącej ciepłej wody, zaopatrzenia w środki myjąco – dezynfekujące);
- opracowania instrukcji / procedur stosowania wyrobów z tworzyw sztucznych;
- poprawienia, ujednolicenia, uzupełnienia oraz wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w większości dot. prowadzenia udokumentowanego monitoringu CCP.

Ponadto obowiązki dotyczyły:

- doprowadzenia do należytego stanu technicznego powierzchni podłóg;
- zapewnienia właściwych powierzchni blatów roboczych, umywalek, regałów oraz urządzeń chłodniczych;
- uaktualnienia przez personel orzeczeń lekarskich do celów san. – epid.;
- zainstalowania prawidłowego oświetlenia oraz kanalizacji w pomieszczeniach obiektu;
- zlikwidowania obecności szkodników w pomieszczeniach piekarni / sklepu;
- przeprowadzenia badań właścicielskich;
- zapewnienia właściwych warunków przechowywania nietrwałej mikrobiologicznie żywności z uwzględnieniem segregacji i temperatury;
- prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży w oparciu o aktualne normy żywienia.

1.5. Postępowanie represyjne.

1.5.1. Ilość i wartość mandatów.

Za stwierdzone podczas kontroli uchybienia natury bieżącej, stosowano postępowanie mandatowe. Ukarano 29 osób na łączną kwotę 3.700 złotych (w 2015 r. - 25 na 3.000 zł). Wzrosła zarówno ilość, jak i średnia wartość mandatu (ze 120 zł na 127,60 zł).

Analogicznie do poprzednich lat, najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych – 22, t. j. prawie 76 % ogólnej ilości.

Personel zakładów karano za:

- oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej (prawie 39 %);
- brudno utrzymane pomieszczenia, sprzęt, urządzenia, szczególnie urządzenia chłodnicze (ok. 29 %);
- nieprawidłowe warunki przechowywania żywności, szczególnie szybko psującej się, m. in. przechowywanie w temperaturze otoczenia (ok. 16 %);
- brak odzieży ochronnej (ponad 6 %),

oraz w pojedynczych przypadkach:

- obecność szkodników w pomieszczeniach obiektu;
- oferowanie do sprzedaży zamrożonego mięsa schłodzonego;
- niewłaściwie prowadzony proces rozmrażania mięsa.

1.5.2. Wnioski do sądów.

Do sądów nie kierowano wniosków o ukaranie.

1.5.3. Wnioski do ZWIS.

Do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie złożono 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej ze względu na:

- prowadzenie żywienia dzieci i młodzieży bez uzyskania zgody;
- rozszerzenie działalności o konsumpcję napojów alkoholowych w obrębie sklepu.

Wobec właścicielki Gospodarstwa Agroturystycznego w Pełczycach skierowano wniosek o nałożenie kary pieniężnej na podstawie art. 100 ust. 1 pkt. 4 i art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2017 r. poz. 149) za prowadzenie produkcji posiłków bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o którym mowa w art. 63 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2017 r. poz. 149). ZPWIS w Szczecinie przychylił się do wniosku PPIS w Choszcznie i na przedsiębiorcę nałożył karę pieniężną w wysokości 1000 zł.

Wobec właścicielki sklepu spożywczego w miejscowości na terenie gminy Drawno skierowano wniosek o ukaranie grzywną z art. 103 ust. 3 pkt. 5 i art. 104 ust.1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2017 r. poz. 149). za prowadzenie działalności handlowej w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzenie zakładu o której mowa w art. 62 ust.1 pkt.2 w/w ustawy. ZPWIS w Szczecinie nie przychylił się do wniosku.

1.5.4. Liczba przyjętych interwencji wraz z ich zasadnością.

W 2016r. do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Choszcznie wpłynęło 12 interwencji od mieszkańców powiatu choszczeńskiego (17 w 2015r.). W wyniku podjętych działań kontrolnych 8 interwencji uznano za niezasadne a 4 za zasadnie złożone.

Wniesione interwencje dotyczyły:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej i obecności w sprzedaży przeterminowanej żywności w supermarkecie w Choszcznie (niezasadna),
- brudnej sali sprzedaży i obecności szkodników w jednym z supermarketów w miejscowości Recz (zasadna),
- wystąpienia niepożądanych objawów zdrowotnych po wypiciu razowego kwasu chlebowego zakupionego na terenie jednego z supermarketów na terenie Choszczna (niezasadna),
- sprzedaży truskawek na stoiskach tymczasowych zlokalizowanych na ulicach Choszczna, bez wymaganych zezwoleń i z naruszeniem stanu sanitarnego (zasadna),
- handlu warzywami i owocami o niewłaściwej jakości zdrowotnej na straganie w miejscowości Drawno (niezasadna),
- sprzedaży lodów z nalotem szronu na terenie miejscowości Drawno (niezasadna),
- picia alkoholu na terenie sklepu, wprowadzania do sprzedaży przeterminowanej żywności, niezachowania właściwego stanu sanitarnego w sklepie spożywczym na terenie gminy Drawno (częściowo zasadna),
- niezachowania higieny osobistej personelu przy sprzedaży lodów z automatu na terenie Choszczna (niezasadna),
- niewłaściwej jakości mięsa drobiowego sprzedawanego w jednym z supermarketów na terenie Choszczna (niezasadna),
- niewłaściwej jakości zdrowotnej kiełbasy jałowcowej, wprowadzanej do obrotu na terenie supermarketu w Choszcznie (niezasadna),
- niewłaściwej jakości wody źródlanej gazowanej zakupionej w jednym ze sklepów w miejscowości Drawno (zasadna),
- niewłaściwego stanu zdrowotnego osoby prowadzącej sprzedaż środków spożywczych na terenie supermarketu w Choszcznie (niezasadna).

2. Nadzór nad produkcją pierwotną.

2.1. Liczba obiektów objętych nadzorem.

W 2016r. w rejestrze znajdowało się 148 obiektów (w 2015r. - 135 obiektów). W tej grupie obiektów należy uwzględnić tendencje zwykłe. W porównaniu do roku ubiegłego liczba obiektów zwiększyła się o 13. W opisywanej grupie obiektów znajduje się:

- 133 gospodarstw rolnych;
- 10 podmiotów zajmujących się uprawą warzyw i owoców,
- 1 uprawa pieczarek;
- 1 uprawa boczniaka ostrygowatego;
- 1 ośrodek hodowli zarodowej (w zakresie produkcji zboża konsumpcyjnego – pszenica, pszenżyto, rzepak oraz produkcji buraków cukrowych);
- 1 wytwórnia pasz i przechowalnia zboża konsumpcyjnego;
- 1 suszarnia i magazyn zboża konsumpcyjnego.

2.2. Liczba przeprowadzonych kontroli.

W 2016r. skontrolowano 26 obiektów, z w/w grupy przeprowadzając w nich 26 kontroli sanitarnych. 7 obiektów poddano ocenie na podstawie analizy ryzyka. Żaden z ocenionych obiektów nie uzyskał oceny niezgodnej z wymogami. Według przyjętych kryteriów oceny były to zakłady o niskim ryzyku.

Kontroli interwencyjnych, w tej grupie obiektów nie przeprowadzano.

2.3. Stwierdzone nieprawidłowości.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych u producentów produkcji pierwotnej nie stwierdzano nieprawidłowości. Należy podkreślić, że dobry stan sanitarny zakładów uzyskano poprzez szerzenie świadomości producentów polegającej na wysyłaniu porad dotyczących zasad zachowania higieny wymaganych przy produkcji roślinnej a w szczególności owoców miękkich.

2.4. Podjęte działania nadzorowe.

W tej grupie obiektów wystawiano 3 decyzje administracyjne. Decyzje techniczne dotyczyły przedłużenia terminów wykonania decyzji wydanych w latach ubiegłych. Decyzje prolongowały terminy zabezpieczenia przed dostępem szkodników do zakładu, doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów, posadzek oraz drzwi do pomieszczeń produkcyjnych. Decyzję przedłużono ze względu na brak środków finansowych przedsiębiorcy.

W związku z koniecznością przeprowadzenia kontroli sprawdzającej, na jeden z obiektów nałożono 1 decyzję rachunek w wysokości 75 zł.

W tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych 9 próbek żywności. Były to warzywa i owoce naszych producentów. Badaniom poddano: kapusta odmiany „RAMCO”, pietruszkę naciową odmiany „RIATLO”, z gospodarstwa ekologicznego 2 próbki czarnej i czerwonej porzeczki, truskawki „Honeoye” (5 próbek). Próbkę w zakresie przeprowadzonych badań nie uległy zakwestionowaniu.

Nie stwierdzono rażących naruszeń bieżącego stanu sanitarnego wobec czego nie stosowano postępowania mandatowego.

Nie unieruchamiano zakładów w całości lub w części.

Nie zakazywano wprowadzenia produktów do obrotu.

Nie kierowano wniosków o ukaranie.

W celu przymuszenia wykonania obowiązków, nie wszczynano postępowań egzekucyjnych i nie nakładano grzywien.

3. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Do badań laboratoryjnych pobrano 199 próbek, w tym:

- żywności - 179, w tym 167 w ramach urzędowej kontroli i 12 w monitoringu;
- sanitarnych - 16, w tym 6 wymazów i 10 próbek zmiotek;
- wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 2 w ramach urzędowej kontroli;
- kosmetyków - 2.

Zakwestionowano 14 próbek, w tym:

- 5 próbek lodów (1 partia) za przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae;
- 4 próbki zmiotek ze względu na zanieczyszczenie szkodnikami i ich pozostałościami;
- 2 próbki mięsa drobiowego za obecność Escherichia coli potencjalnie wytwarzających betalaktamazy z grup ESBL, AmpC i karbapenemazy;
- 1 próbkę polędwicy za obecność Campylobacter;
- 1 próbkę rodzynek ze względu na brak informacji o obecności substancji alergennej dwutlenku siarki;
- 1 próbkę wody (dostarczonej w ramach interwencji) z uwagi na nieakceptowalny zapach, barwę oraz zawartość benzenu.

W trybie natychmiastowej wykonalności, wydano decyzje administracyjne nakazujące:

- przeprowadzenie zabiegu dezynfekcji w punkcie lodów z automatu;
- zlikwidowanie obecności szkodników i ich pozostałości w dwóch piekarniach.

Ze względu na brak informacji o obecności dwutlenku siarki w rodzynekach, zgłoszono powiadomienie w systemie Rasff.

Wszczęto postępowania administracyjne, celem obciążenia kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające. W decyzjach płatniczych uwzględniono również koszty badań próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności.

W przypadku wyników badań mięsa drobiowego i polędwicy, sprawy przekazano do terenowo właściwych powiatowych lekarzy weterynarii z wiadomością do jednostek nadrzędnych.

Do terenowo właściwego PPIS z wiadomością do jednostek nadrzędnych, przekazano informację o kwestionowanych wynikach badań wody dostarczonej w ramach interwencji.

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOSCI

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności, zbadano 145 próbek krajowych środków spożywczych, z których zakwestionowano 7 próbek: partię lodów z automatu, rodzynek, wodę „Rzepiniankę” dostarczoną w ramach interwencji.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano **96** próbek żywności:

- parówki – 5;
- mleko i przetwory mleczarskie – 15 próbek – mleko (5), masło (5), ser (5);
- lody z automatu - 15 próbek;
- wyroby ciastkarskie – 15 próbek – z kremem niepoddanym obróbce termicznej (10), galanteria ciastkarska (5);
- świeże warzywa (sałata, surówka) – 10 próbek;
- mrożone truskawki – 5 próbek;
- naturalne wody niegazowane (mineralne, źródlane) – 10 próbek;
- wyroby garmazeryjne (pierogi, galareta drobiowa, galareta z dorszem) – 15 próbek;
- przyprawa – 5 próbek;
- jajka – 1 próbka.

Partię lodów zakwestionowano z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae.

Żywność badano na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano **10** próbek:

- mleko, śmietankę – 2 próbki;
- ziarno pszenicy – 2 próbki;
- mąkę kukurydzianą;
- konserwę rybną;
- żelatynę;
- herbatkę owocową;
- warzywa – kapusta, pietruszka naciowa – 2 próbki.

Celem określenia zawartości **substancji dodatkowych** przeprowadzono badania w **9** próbkach:

- koreczki śledziowe;
- przetwory zbożowe typu snack - chrupki;
- wyroby ciastkarskie;
- wyroby garmazeryjne – galareta drobiowa, sałatka;
- przetwory warzywne - ketchup;
- produkty i przetwory owocowe – rodzynki, dżem;
- multiwitamina.

Ze względu na brak informacji o obecności substancji alergennej (dwutlenku siarki), zdyskwalifikowano rodzynki.

Analizie laboratoryjnej w kierunku pozostałości **pestycydów** poddano **7** próbek:

- mąkę kukurydzianą;
- warzywa (kapustę, por, groszek mrożony);
- owoce (jabłka, porzeczkę czerwoną i czarną).

Zawartość **WWA** określono w **5** próbkach. Analizie poddano próbkę kielbasy wieprzowej, parówek, oleju, margaryny, kakao.

W kierunku **mikotoksyn** analizie laboratoryjnej poddano **2** próbki ziarna (pszenica, żyto) oraz **1** środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego: kaszkę.

W **2** próbkach soli kuchennej sprawdzono zawartość **jodu**.

Pod kątem obecności **glutenu** zbadano **2** próbki: płatki kukurydziane i chleb rustykalny.

Na **zgodność deklarowanego składu ilościowo – jakościowego** oceniono **2** próbki suplementów diety: multiwitaminę, olej lniany.

Ocenie **organoleptycznej** poddano **3** próbki mięsa drobiowego.

W ramach interwencji zbadano wodę źródlaną „Rzepinianka” – **2** próbki (jedna dostarczona przez klienta, a druga pobrana w sklepie). Próbki oceniono organoleptycznie oraz pod kątem zawartości benzenu. Wodę dostarczoną przez osobę interweniującą, zdyskwalifikowano z uwagi na nieakceptowalny zapach, barwę oraz zawartość benzenu.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- zanieczyszczenia **metanolem** – wódka;
- obecności **organizmów genetycznie zmodyfikowanych** – pieczywo chrupkie kukurydziane;
- **kryterium czystości** – kwas cytrynowy;
- zanieczyszczenia **azotanami** - środek spożywczy uzupełniający („Obiadek dla dzieci kluseczki z warzywami”).

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

W ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano **22** próbki żywności, które były wyprodukowane poza obszarem Polski. Próbki nie były kwestionowane.

W kierunku oceny poziomu pozostałości **pestycydów** zbadano **5** próbek, w tym 3 owoców (cytryny z Argentyny, banany z Ekwadoru, śliwki z Portugalii), paprykę z Maroka, wino z Węgier.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano po 5 próbek partii pieprzu produkcji wietnamskiej i snacków pszennych wyprodukowanych w Niemczech.

Zanieczyszczenia **metalami** szkodliwymi dla zdrowia zbadano w **2** próbkach: konserwie owocowej (brzoskwinie) produkcji greckiej oraz ryżu pochodzącego z Kambodży.

Znakowanie dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia żywieniowego przeprowadzono na podstawie próbki „Nutridrinku” produkcji holenderskiej.

Zawartość deklarowanej witaminy C zbadano w cukierkach produkcji dystrybuowanych przez niemiecką firmę.

Znakowanie suplementów diety sprawdzono na podstawie 3 próbek tranu norweskiego produkcji niemieckiej, islandzkiej i norweskiej.

Poza w/w głównym kierunkiem badań, próbki środków spożywczych poddano również ocenie organoleptycznej i znakowaniu. Próbki z niektórych asortymentów badano w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia. Przeprowadzone analizy wykazały, że żywność w zakresie zbadanych parametrów nie uległa zakwestionowaniu.

Stwierdzono uwagi do znakowania:

- płatków kukurydzianych – nie powinna być stosowana informacja „ilość śladowa”, ponieważ w prawie wspólnotowym nie ma definicji, która wskazywałaby jaką ilość substancji alergennej można uznać za „ilość śladową”;
- chleb rustykalny – nieodpowiednie nazewnictwo oraz klasyfikacja substancji dodatkowych niezgodna z załącznikiem VII część C do rozporządzenia Parlamentu

Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany ... (Dz. U. UE L. 2011. 304.18 z późn. zm.) oraz rozporządzenia Komisji (UE) Nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Tekst mający znaczenie dla EOG) (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1);

- galaretka z piersią kurczaka – nie wyróżniono składnika alergennego, co narusza art. 21 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany ... (Dz. U. UE L. 2011. 304.18 z późn. zm.);
- galaretka z kurczaka – użyto „skład surowców” zamiast „składniki”; - brak oznaczenia ilości netto; - nie podano warunków przechowywania, co narusza art. 18 ust. 1, 23 ust. 1, art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany ... (Dz. U. UE L. 2011. 304.18 z późn. zm.);
- cukierki na kaszel o smaku wiśniowym z witaminą C – nazwa „na kaszel” wprowadza w błąd co do właściwości przez przypisywanie działania lub właściwości, co jest niezgodne z art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany ... (Dz. U. UE L. 2011. 304.18 z późn. zm.); - użyto skrótu „NRV” zamiast „RWS”;
- parówki drobiowe – uwzględniając skład wątpliwości budzi nazwa handlowa „parówki drobiowe”;
- tran produkcji niemieckiej, islandzkiej, norweskiej (3 próbki) – użycie referencyjna wartość odżywcza (ZDS) zamiast referencyjna wartość spożycia (RWS) zgodnie z załącznikiem XIII rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany ... (Dz. U. UE L. 2011. 304.18 z późn. zm.);
- „Tran Islandzki” – wykaz składników nie został poprzedzony wyrazem „składniki” zgodnie z art. 18 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany ... (Dz. U. UE L. 2011. 304.18 z późn. zm.).

MONITORING ŻYWNOCI

W ramach monitoringu analizie laboratoryjnej poddano 12 próbek żywności, które wyprodukowano w Polsce.

W kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych:

- obecność RNA, specyficznego dla WZW typu A i NoV zbadano 5 próbek (1 partia) truskawek;

- obecność *Campylobacter* zbadano w polędwicy wieprzowej.

Ze względu na stwierdzenie obecności w 25 g *Campylobacter*, sprawę przekazano do terenowo właściwego powiatowego lekarza weterynarii z wiadomością do jednostek nadrzędnych.

W ramach „Programu monitorowania odporności na środki przeciwdrobnoustrojowe odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz bakterii komensalnych, przeprowadzono badania 2 próbek mięsa. Stwierdzono obecności *E. coli* potencjalnie wytwarzających betalaktamazy z grup ESBL, AmpC i karbapenemazy. Przekazano informację do terenowo właściwego powiatowego lekarza weterynarii z wiadomością do jednostek nadrzędnych.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- oleju mineralnego – olej wyborowy;
- mykotoksyn – cytryniny – ziarno pszenicy;
- alkaloidów tropanowych – kasza gryczana;
- alkaloidów sporysza – pieczywo chrupkie.

Nie otrzymano wyników analizy pszenicy oraz kaszy gryczanej (próbki przesłane do NIZP – PZH). Pozostałe wyniki były na bezpiecznych poziomach dla zdrowia człowieka.

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

W ramach urzędowej kontroli, do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: pojemniki do żywności wyprodukowane w Chinach oraz czajnik dystrybuowany przez Globaltronics GmbH & Co. KG Domstr. 19, 20095 Hamburg, Niemcy. Pojemniki zbadano w zakresie migracji globalnej, a czajnik poddano badaniom organoleptycznym. Przeprowadzone analizy wykazały zgodność badanych parametrów z wymaganiami rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r., str. 4 z późn. zm.).

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki kosmetyków: krem do opalania i płyn do higieny intymnej. Skład produktów, znakowanie oraz zawartość formaldehydu (dot. płynu) były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz. Urz. UE L 342/59 z późn. zm.). Odczyn pH ($4,9 \pm 0,7$) płynu do higieny intymnej również nie budził zastrzeżeń.

Próbki sanitarne

Do badań laboratoryjnych pobrano 16 próbek sanitarnych: 6 wymazów i 10 próbek zmiotek. Ze względu na zanieczyszczenie szkodnikami i / lub ich pozostałościami, zakwestionowano 4 próbki zmiotek, które pobrano w dwóch piekarniach.

Wystosowano decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności, zobowiązujące do zlikwidowania obecności szkodników. Po zgłoszeniu przeprowadzenia dezynsekcji, ponownie pobrano zmiotki. W jednej piekarni należało dwukrotnie przeprowadzać kontrolę skuteczności przeprowadzonych zabiegów. Za przeprowadzone czynności kontrolne i sprawdzające, przedsiębiorców obciążono finansowo.

Wymazy sanitarne pobrano ze sklepu mięsno – wędliniarskiego i przyczepy gastronomicznej. Były to wymazy z powierzchni sprzętu pomocniczego, urządzenia chłodniczego oraz rąk personelu. Na badanych powierzchniach nie stwierdzono obecności drobnoustrojów chorobotwórczych. Natomiast w wymazach pobranych w sklepie (w 3) stwierdzono przekroczoną ogólną liczbę drobnoustrojów tlenowych. Z personelem sklepu omówiono wyniki analizy ze wskazaniem możliwości źródeł zanieczyszczeń. Do jednostki nadrzędnej, wystosowano pismo polecające wzmożenie kontroli wewnętrznej, w tym ponowne przeszkolenie pracowników ze szczególnym uwzględnieniem przeprowadzonych czynności mycia i dezynfekcji.

4. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi.

W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego w 2016 r. kontynuowano współpracę zarówno z Powiatowymi Stacjami Sanitarno – Epidemiologicznymi w województwie zachodniopomorskim, jak i poza jego terenem. Prowadzono również współpracę z innymi jednostkami kontrolującymi i organami administracji samorządowej, Inspekcją Weterynaryjną, Regionalnym Dyrektorem Ochrony Środowiska w Szczecinie, Urzędem Skarbowym, KPP w Choszcznie oraz z władzami poszczególnych gmin na terenie powiatu choszczeńskiego.

W ramach współpracy i innymi Inspekcjami Sanitarnymi:

1/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Żywcu przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki „chleba rustykalnego bezglutenowego”. Badania przeprowadzono pod kątem obecności glutenu, oceny organoleptycznej i znakowania. W zakresie obecności glutenu i oceny organoleptycznej, próbka nie uległa zakwestionowaniu. Natomiast do znakowania wniesiono uwagi.

2/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Toruniu przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki płatków kukurydzianych „NESTLE CORN FLAKES”. Próbkę pobrano do badań w kierunku zawartości glutenu, określenia obecności zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia, oceny organoleptycznej i oceny znakowania. Pobrana próbka w zakresie przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu. Do znakowania płatków jednakże wniesiono uwagę.

3/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Chorzowie przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki „Cukierków na kaszel o smaku wiśniowym z witamina C”. Próbkę pobrano do badań w kierunku zgodności deklarowanego składu pod kątem zawartości witaminy C, oceny organoleptycznej i znakowania. W wyniku przeprowadzonej analizy próbka nie uległa zakwestionowaniu, natomiast wniesiono uwagi do znakowania.

4/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Wadowicach przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki suplementu diety „Vitamuss multiwitamina”. Próbkę pobrano do badań w kierunku zgodności deklarowanego składu – zawartości witaminy C, oceny organoleptycznej i znakowania. W wyniku przeprowadzonej analizy, próbka nie uległa zakwestionowaniu. Natomiast do znakowania wniesiono uwagę.

5/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Warszawie przekazano sprawozdania z badań laboratoryjnych próbek suplementów diety pod nazwą: „Tran norweski PRENIUM” oraz „Tran Islandzki”. Próbki pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości kwasów tłuszczowych n-3 omega – 3, w tym EPA i DHA, oceny znakowania i oceny organoleptycznej. Pobrane próbki w zakresie przeprowadzonych badań nie uległa zakwestionowaniu, jednakże wniesiono uwagi do znakowania obu suplementów.

6/ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach poinformowano odnośnie niewłaściwego znakowania produktu. Informację przekazano ze względu na miejsce produkcji danego wyrobu.

7/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gorzowie Wielkopolskim przekazano informację odnośnie niewłaściwego znakowania produktu. Informację przesłano celem wykorzystania służbowego w nadzorze nad przedsiębiorcą.

8/ Do Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w Kaliszu, Pleszewie, Policach oraz w Szczecinie przekazano informację odnośnie sprzedaży warzyw opakowanych w opakowania zbiorcze bez jakiegokolwiek oznakowania ich producenta. Informację powyższą przekazano terenowo właściwym Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym celem wykorzystania służbowego w nadzorze nad producentami warzyw oraz przedsiębiorcami.

9/ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie poinformowano odnośnie niewłaściwego oznakowania produktu. Informację przekazano ze względu na miejsce produkcji danego produktu.

10/ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słubicach poinformowano o wpłynięciu wniosku o interwencję w sprawie produktu o niewłaściwych cechach organoleptycznych. Informację przekazano ze względu na miejsce produkcji danego wyrobu.

11/ Do Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w Kaliszu, Pleszewie, Stargardzie, Drezdenku przesłano informację o zagrożeniu spowodowanym niewłaściwym oznakowaniem rodzynek „Sułtanek”, które w składzie zawierały niedeklarowany SO₂ wraz z litami dystrybucyjnymi produktów wyżej wymienionego środka zgłoszonego w systemie RASFF przez PPIS w Choszcznie.

12/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu we Wrocławiu udzielono zwrotnej informacji z wycofania na terenie powiatu choszczeńskiego produktu zgłoszonego w systemie RASFF.

13/ Do ZPWIS w Szczecinie przekazano informację o wycofaniu produktu zgłoszonego w systemie RASFF, będącym na terenie powiatu choszczeńskiego.

14/ PPIS w Drezdenku poinformowano o przeprowadzeniu na terenie Choszczna kontroli przedsiębiorcy w handlu obwoźnym, którego rejestracji dokonał PPIS w Drezdenku.

15/ W ramach współpracy z WSSE w Szczecinie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie zwrócił się z prośbą o nałożenie sankcji karnych na podstawie art. 103 ust. 1 pkt. 5 i art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) na właścicielkę sklepu działającą na naszym terenie. Za prowadzenie działalności handlowej w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, o której mowa w art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) oraz zwrócił się o nałożenie sankcji karnej na podstawie art. 103 ust. 1 pkt. 4 i art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) na właścicielkę Gospodarstwa Agroturystycznego działającą na naszym terenie. Za prowadzenie działalności w zakresie produkcji posiłków bez złożenia wniosku o wpis do Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o którym mowa w art. 63 ust. 3 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2017 r. poz. 149). ZPWIS w Szczecinie przychylił się do wniosku PPIS w Choszcznie nakładając na właścicielkę Gospodarstwa Agroturystycznego grzywnę.

Inspekcja Weterynaryjna

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie dnia 28 kwietnia 2016 r. przekazał informacje Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszcznie dotyczącą anonimowego wniosku złożonego w/w dniu w Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Choszcznie dotyczący produkcji i sprzedaży wędlin, na terenie własnego gospodarstwa, prowadzonych bez nadzoru, w niewłaściwych warunkach sanitarnych.

W ramach przekazania wyników badań produktów pobranych do badań laboratoryjnych przesłano informacje do właściwych terenowo jednostek poza województwem zachodniopomorskim. Informacyjne przekazano w sprawie:

- polędwiczek z piersi kurcząt oraz filetów z piersi kurcząt produkcji firmy: Zakłady Drobiarskie Koziegłowy Sp. z o.o., ul. Piaskowa 3, 62-028 Koziegłowy, pobranych do badań w kierunku komensalnych bakterii wskaźnikowych E coli wytwarzających ESBL, AmpC lub karbapenemazy w ramach programu „ Programu monitorowania odporności na środki przeciwdrobnoustojowe odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz bakterii komensalnych”. W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono w w/w próbkach mięsa drobiowego obecność E coli potencjalnie wytwarzających betalaktamazy z grup ESBL, AmpC

i karbapenemazy. Wyniki w celach informacyjnych przekazano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Poznaniu.

- polędwicy wieprzowej produkcji firmy: Rzeźnictwo i Wędliniarstwo Janusz Niedźwiedź Sprzedaż Hurtowa, ul. Gdańska 11, 78-540 Kalisz Pomorski, pobranej do badań w kierunku obecności *Campylobacter*. W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono bakterie *Campylobacter* obecne w 25 g. Powyższą informację przekazano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Drawsku Pomorskim.

- „ Galaretki z piersi kurczaka na wywarze” produkcji Contimax S.A. oddział w Bochni, ul. Karosek 37, pobranej do badań w kierunku zawartości substancji konserwujących, oceny organoleptycznej i znakowania. W zakresie zawartości substancji konserwujących i oceny organoleptycznej próbka nie uległa zakwestionowaniu, natomiast do znakowania wniesiono uwagę dotyczącą nie wyróżnienia składnika alergennego. Wyniki w celach informacyjnych przekazano Powiatowemu lekarzowi Weterynarii w Bochni.

W myśl porozumienia między Inspekcją Weterynaryjną a Państwową Inspekcją Sanitarną przesłano Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Choszcznie wyniki badań żywności pochodzenia zwierzęcego wyprodukowanej przez przedsiębiorców z terenu powiatu choszczeńskiego za rok 2015.

Prowadzono wspólną korespondencję z w/w Inspekcją dotyczącą poboru próbki wędliny od producenta z terenu powiatu choszczeńskiego. Przesłano kwestionariusz informacyjny dotyczący procesu wędzenia kiełbasy, w celu uzupełnienia jego danych, który został uzupełniony przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Choszcznie i odesłany do PPIS w Choszcznie.

W ramach wspólnej współpracy Powiatowa Inspekcja Weterynaryjna w Rawiczu poinformowała PSSE w Choszcznie o stwierdzeniu obecności larw włośni w tuszy dzika odstrzelonego na terenie powiatu choszczeńskiego.

Inspekcja Handlowa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego nie przeprowadzono wspólnych kontroli przedstawicieli PIS w Choszcznie i Inspekcji Handlowej.

Państwowa Inspekcja Ochrony Środowiska

W ramach porozumienia zawartego dnia 20 stycznia 2015 r. , w sprawie współdziałania *Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa*, przeprowadzono 2 wspólnie kontrole w gospodarstwach rolnych. Podczas jednej z kontroli pobrano do badań próbkę kapusty zgodnie z wytycznymi, w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, oceny parametrów biologicznych, zanieczyszczenia oraz oceny organoleptycznej. W zakresie zbadanych parametrów próbka odpowiadała obowiązującym wymaganiom.

Państwowa Inspekcja 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 Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Nie przekazywano do Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa żadnych informacji celem wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami.

PPIS w Choszczynie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa na terenie powiatu choszczeńskiego.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

W ramach współpracy z Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Choszczynie przekazywała sprawozdania z wyników badań próbek w/w Inspekcji art. spożywczych pobieranych na naszym terenie celem ewentualnego wykorzystania według kompetencji. Przekazano:

1/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki suplementu diety Moller's Tran Norweski o aromacie owocowym. Badania przeprowadzono w kierunku zawartości kwasów tłuszczowych n-3 omega – 3, w tym EPA i DHA, oceny znakowania i oceny organoleptycznej. W wyniku przeprowadzonych badań próbka nie uległa zakwestionowaniu, wniesiono natomiast uwagi do znakowania polegające na nieprawidłowo wskazanej wartości odniesienia dla procentowej wartości spożycia witamin. Zgodnie z obecną nomenklaturą w oznakowaniu produktu należy zastosować sformułowanie „referencyjne wartości spożycia (RWS)” zamiast „zalecane dzienne spożycie”.

2/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych kiełbasy „dobrej roboty” pochodzącej z Zakładu Mięsnego przy ul. Fabrycznej 8, 73-200 Choszczyno. Sprawozdanie z badań przeprowadzone zostało przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Szczecinie i wykazało uwagi do znakowania polegające na braku podania na etykiecie produktu ilości netto żywności. Podanie tej informacji jest obowiązkowe, zgodnie z wykazem danych szczegółowych- art. 9 ust. 1 lit. e rozporządzenia Parlamentu europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 (Dz.U.L.304 z 22.11.2011 ze zm.).

3/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki parówek drobiowych produkcji Spółdzielczej Agrofirmy „WITKOWO” Witkowo 1, ul. Papieża Jana Pawła II 4. Próbkę poddano badaniom laboratoryjnym w kierunku zawartości WWA oraz oceny organoleptycznej, próbka nie uległa zakwestionowaniu, natomiast w zakresie znakowania stwierdzono uwagę. Uwzględniając skład, nazwa handlowa „Parówki drobiowe” budzi wątpliwości, w świetle przepisu z art. 7 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE.

PPIS w Choszczynie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych na terenie powiatu choszczeńskiego. Prowadzono wspólną korespondencję z w/w Inspekcją.

Organy administracji samorządowej

1/ Celem zweryfikowania danych dotyczących prowadzenia działalności gospodarstw rolnych w zakresie produkcji podstawowej żywności pochodzenia roślinnego wystąpiono do burmistrza Drawna o przekazanie informacji w sprawie obowiązkowej rejestracji działalności. W załączeniu pisma znajdował się wzór wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W piśmie proszono lokalne organy o umieszczenie przesłanych informacji na tablicy ogłoszeń i przekazanie sołtysom wsi.

2/ Przed rozpoczynającym się sezonem grzybowym, drogą elektroniczną przekazano do wójtów, burmistrzów, ulotki p.n. „Grzyby”, „Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenu nadzorowanego przez PSSE w Choszczynie i powiatów ościennych. Przekazano informację o dyżurach grzyboznawcy w siedzibie Stacji. Materiały przekazano w celu umieszczeniu na gminnych tablicach informacyjnych

3/ Do Burmistrza Drawna przekazano informację odnośnie przyjętej interwencji oraz przeprowadzonej kontroli i jej wynikach dotyczącej obiektu obrotu żywnością na terenie gminy Drawna. Interwencja dotyczyła między innymi informacji o spożywaniu alkoholu w otoczeniu sklepu oraz zanieczyszczaniu fekaliami budynku sklepu

4/ Do starosty choszczeńskiego przesyłano informacje z oceny stanu sanitarnego powiatu, oceny z przebiegu „bezpiecznych ferii”, „bezpiecznych wakacji”,

5/ Do Starosty Choszczeńskiego, wójtów i burmistrzów powiatu choszczeńskiego zwrócono się z zapytaniem odnośnie pozyskania informacji dotyczących aktualnie funkcjonujących zakładów zajmujących się recyklingiem tworzyw sztucznych działających na terenie powiatu choszczeńskiego.

6/ Do Burmistrza Choszczyna złożono wnioski o udostępnienie danych z rejestru mieszkańców i z rejestru PESEL w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym w oparciu o art. 65 ust. 3 pkt. 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2017 r., poz. 149) dla mieszkańca miasta Choszczyna.

7/ Do Burmistrza Choszczyna przekazano informacje po przeprowadzonej kontroli sanitarnej w jednym z Przedszkoli w Choszczynie, w który stwierdzono nieprawidłowości z załącznikiem nr 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2015 r., poz.1256).

8/ W związku z licznymi interwencjami związanymi z handlem środkami spożywczymi na terenie miasta Choszczyna Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zwrócił się do Burmistrza Choszczyna o przekazanie posiadanych danych identyfikujących właścicieli stoisk sprzedażnych, którym w latach 2013 – 2016 wydano zezwolenia na sprzedaż żywności w miejscach wyznaczonych poza terenem targowiska miejskiego w Choszczynie wraz z podaniem lokalizacji tych stanowisk.

Komenda Powiatowa Policji

W 2016 r. nie przeprowadzano wspólnych działań z Komendą Policji w Choszczynie. Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wpłynęła informacja z prośbą o interwencję w jednym z obiektów obrotu żywnością. Interwencja dotyczyła między innymi informacji o spożywaniu alkoholu w otoczeniu sklepu oraz zanieczyszczaniu fekaliami budynku sklepu. Informacje o przeprowadzonej kontroli i jej wynikach w obiekcie zgodnie

z kompetencjami przekazano do Komendy Powiatowej Policji w Choszczynie do wykorzystania służbowego.

Izba Celna

W roku sprawozdawczym nie prowadzono postępowań we współpracy z Izłą Celną.

Urząd Skarbowy w Choszczynie

W ramach wspólnej współpracy PPIS w Choszczynie otrzymała od Naczelnika Urzędu Skarbowego w Choszczynie informację dotyczącą prowadzenia ubojni świń i dziczyzny przez mieszkańca gminy Bierzwnik celem wykorzystania służbowego.

Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska w Szczecinie

Regionalny Dyrektor Ochrony Środowiska w Szczecinie przekazał do wiadomości Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Choszczynie o wydaniu decyzji zezwalającej Rolniczemu Kombinatowi Spółdzielczemu na pozyskanie ślimaka winniczka *Helix pomatia* z powiatu choszczeńskiego.

5. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia.

W 15 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano teoretycznej oceny żywienia dzieci i młodzieży. Oceny dokonano na podstawie 16 jadłospisów :

- w 6 stołówkach przedszkolnych, oceniając 6 jadłospisów;
- w 7 stołówkach szkolnych, oceniając 8 jadłospisów
- w 2 innych zakładach żywienia, które prowadziły żywienie dla dzieci i młodzieży przebywającej na kolonii, obozach i półkoloniach, oceniając 2 jadłospisy;

W 2016r. stołówki w przedszkolach i szkołach oceniano na podstawie 2 rozporządzeń Ministra Zdrowia:

Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży na dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U z 2015r. poz. 1256)

Na podstawie tego rozporządzenia oceniono 4 jadłospisy dekadowe. 1 kwestionowany z uwagi na niedostosowanie się do rozporządzenia (zbyt duża ilość uwag) oraz 3, które nie uległy zakwestionowaniu.

W 2 przypadkach poinformowano władze zwierzchnie placówek w których przeprowadzono kontrole. Wystosowano pisma do Burmistrza Drawna i Burmistrza Gminy Choszczno, o niezgodnościach stwierdzonych podczas kontroli w placówkach podległych urzędowi. W jednym z przedszkoli zakwestionowano sposób żywienia i poinformowano urząd o sposobie żywienia dzieci. W ocenianym jadłospisie dekadowym, nie znajdowały się 3 lub więcej porcji warzyw, do sporządzania potraw używano owoce suszone z zawartością cukru dodanego podczas obróbki, używano sok malinowy o zawartości w 100 ml produktu 76 gram cukru, do potraw dodawano owoce suszone konserwowane dwutlenkiem siarki (w obiekcie żywienia były dzieci z grupy żłobkowej). Nie zachowano proporcji warzyw do

owoców stosunku nieprzekraczalnym trzech porcji warzyw na dwie porcje owoców. Placówka nie używała orzechów w żywieniu stwierdzono małą ilość nasion oleistych i strączkowych, nie planowano w posiłkach co najmniej dwóch porcji mleka lub innych napoi z grupy mleko lub produkty mleczne.

Drugi przypadek dotyczył stołówki szkolnej. Wystosowane pismo o uwagach i załączono kopie protokołu z kontroli. Protokół zawierał informacje braku wyliczenia średnioważonej dla żywionej grupy uczniów dla posiłków obiadowych, zbyt niskiej ilości posiłków z udziałem ziarna zbóż, braku porcji warzyw w posiłkach obiadowych, braku podawania minimum 1 raz w tygodniu ryby, przekroczeniu 30% zawartości soli przypadającej na posiłek obiadowy.

Ponadto, stwierdzano w jadłospisie dekadowym uwagę polegającą na braku zaplanowania w posiłku obiadowym posiłku z udziałem ryby.

Na podstawie Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154), przeanalizowano 10 jadłospisów ocenione przez pracowników jako nie kwestionowane, stwierdzono uwagi do teoretycznej oceny żywienia:

- w posiłkach śniadaniowych 2 razy w dekadzie podano zbyt małą ilość produktów wysokobiałkowy (1 dekadówka w przedszkolu),
- braku dodatku warzyw w 2 posiłkach obiadowych, podano tylko mus truskawkowy (1 ocena dekadowa jadłospisu),
- w ciągu tygodnia w posiłkach obiadowych nie uwzględniono porcji ryby (3 przypadki w dekadówkach pochodzących ze szkół),
- w jednym przypadku zaplanowano w tygodniu 3 potrawy smażone, (ocena jadłospisu pochodzącego ze szkoły),
- brak podawania w posiłkach orzechów (ocena dekadowa z przedszkola).

Na 2 placówki (szkołę i przedszkole) wydano 2 decyzje administracyjne zobowiązujące zakłady między innymi do: stosowania w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży średnioważonego zapotrzebowania na energię lub dany składnik odżywczy dla żywionej grupy oraz uwzględnienia odpowiednich wymagań danych grup wynikających z norm żywienia dla populacji polskiej.

W pozostałych grupach obiektów (nie podlegających rozporządzeniu Ministra Zdrowia) nie kwestionowano dwóch ocen dekadowych jadłospisów. W jednym przypadku stwierdzono brak podania w posiłkach obiadowych porcji ryby.

Należy podkreślić, że placówki starannie przygotowują jadłospisy żywieniowe zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem, ponadto żywienie było urozmaicone. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty. Podawano produkty ze wszystkich grup. W dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych i uwzględniały różne kolory oraz potrawy o różnej konsystencji dobrane pod względem smakowym. Posiłki zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego. Do posiłków podawano porcje warzyw owoców w postaci surowej, gotowanej. Do smażenia używano olej zgodny z parametrami uwzględnionymi w rozporządzeniu.

6. Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością.

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

W roku sprawozdawczym w czasie prowadzonego nadzoru sanitarnego przeprowadzono kontrole sanitarne w grupach takich obiektów jak: sklepy spożywcze, sklepy zielarsko-medyczne, apteki a także w potencjalnych punktach sprzedaży żywności z w/w grupy.

Łącznie w w/w zakresie przeprowadzono 32 kontrole, sprawdzając obrót w/w produktami. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzono.

Podczas przeprowadzanych kontroli tylko w 2 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości w ekspozycji suplementów diety i leków sprzedawanych bez recepty.

W czasie przeprowadzania jednej z kontroli w sklepie spożywczo-mięsny w Reczu stwierdzono nieprawidłowość polegającą na tym, że stoisko z suplementami diety i lekami bez recepty usytuowane było w bezpośrednim kontakcie z klientem, w tym dostępne było dla dzieci. W czasie przeprowadzanej kontroli do sklepu przybył przedstawiciel firmy wprowadzającej do obrotu suplementy diety i leki. Towar został przełożony zgodnie z zaleceniem. Leki zostały przełożone na najwyższe półki.

W czasie przeprowadzania jednej z kontroli w sklepie spożywczym w Drawnie stwierdzono nieprawidłowość polegającą na tym, że na stoisku z suplementami diety i lekami bez recepty, leki usytuowane były na niższych półkach co mogło powodować, że były łatwo dostępne dla dzieci. Podczas przeprowadzonej kontroli personel sklepu leki przeniósł na wyższe półki i objął nadzorem regał do ekspozycji w/w asortymentu.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami i ich bieżącym usunięciem, nie było konieczności stosowania postępowania administracyjnego, mandatowego i egzekucyjnego.

Środki spożywcze z opisywanych grup produktów wprowadzane były do obrotu w jednostkowych opakowaniach. Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków spożywczych z w/w grup po terminach przydatności do spożycia i datach minimalnej trwałości.

W 2016 r. podczas kontroli przeprowadzanych w zakładach produkcyjnych nie stwierdzono używania do produkcji suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

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

Pracownicy obszaru HŻŻiPU PSSE w Choszcznie w 2016r. w ramach Urzędowej Kontroli Żywności dokonali oceny znakowania 1 próbki dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego pod nazwą NUTRIDRINK o smaku jabłkowym, produkcji N.V. Nutricia Zoetemeer Holandia, NUTRICIA Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 6, 00-728 Warszawa. Przeprowadzona ocena nie wykazała nieprawidłowości w oznakowaniu produktu.

W 2016r. w ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu do badań laboratoryjnych prowadzonych przez wyspecjalizowane laboratoria pobierano środki spożywcze z opisywanych grup produktów, które ujęto w poniższej tabeli.

Tabela nr 7. „Zestawienie próbek pobranych do badań z grupy suplementów diety środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogaconych witaminami lub składnikami mineralnymi”.

Lp.	Produkt	Producent/ dystrybutor	Liczba pobran ych próbe k	Kierunek badań	Wyniki badań	Podjęte działania
1.	Obiadek dla dzieci kluseczki z warzywami i indykiem BoboVita	Wyprodukowany w Polsce dla NUTRICIA Polska Sp. z o.o., ul. Bobrowiecka 6, 00-728 Warszawa,	1	Zawartość azotanów, ocena organoleptyczna, ocena znakowania.	Zawartość azotanów wyrażona jako NO ₃ : (53,8 ± 6,5) mg/kg Organoleptyka: zgodna Do znakowania próbki uwag nie wniesiono	Nie dotyczy
2.	„Tran norweski – Premium”	Produkcja: Queisser Pharma Schleswing erstr. 7424941 Flenslourg, Niemcy,	1	Zawartość omega-3, ocena organoleptyczna i ocena znakowania.	Zawartość kwasów tłuszczowych omega – 3 1304,5±245,3 mg/ 5ml W tym EPA 372,5±70,0 mg/5ml W tym DHA 555,5 ±104,4 mg/5 ml Organoleptyka: zgodna Uwaga do znakowania o treści: „Dla wskazania wartości odniesienia dla procentowej wartości spożycia witamin sugerowane jest, zgodnie z obecną nomenklaturą, zastosowanie określenia „Referencyjne wartości spożycia” (RWS) zamiast „referencyjna wartość odżywcza” (ZDS) – zał. XIII do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.).	O uwagach do znakowania poinformowano terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie mającego nadzór nad dystrybutorem produktu
3.	Cukierki na kaszel o smaku wiśniowym z witaminą C	Produkcja: Niemcy.	1	Zgodność deklarowanego o składzie pod kątem zawartości witaminy C, ocena organoleptyczna i ocena znakowania.	Wit. C 171,6±25,7 mg/100g Organoleptyka: zgodna Uwaga do znakowania polegająca na tym, że nazwa „na kaszel” wprowadza w błąd co do właściwości przez przypisywanie działania lub właściwości, co narusza przepis art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)	O uwadze do znakowania poinformowano terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Chorzowie, mającego nadzór nad dystrybutorem

					Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L. 304/18 ze zm.). Użyto również skrótu NRV zamiast RWS.	produktu.
4.	Tran Islandzki o smaku cytrynowym	Lysi HF Fiskislod 5-9 101 Reykjavik, Islandia	1	Kwasy tłuszczowe omega – 3, znakowanie, organoleptyka	Zawartość kwasów tłuszczowych omega – 3 EPA : 183,3±34,5 mg/2,5 ml DHA : 251,8±47,3 mg/2,5 ml Organoleptyka: zgodna Znakowanie: Uwagi do znakowania: - „dla wskazania wartości odniesienia dla procentowej wartości spożycia witamin sugerowane jest, zgodnie z obecną nomenklaturą, zastosowanie określenia „Referencyjne wartości spożycia: (RWS) zamiast „ZDS - zalecane dzienne spożycie” (zał. XIII do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.); - wykaz składników rozpoczyna się lub jest poprzedzony nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz – artykuł 18 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.).	W związku ze stwierdzonymi uwagami do znakowania powiadomiono, ze względu na dystrybutora suplementu, terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie oraz Mazowieckiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Warszawie, celem poprawy niewłaściwego oznakowania środka.
5.	Suplement diety pn. Vitoy muss multiwitamina	„Polski Lek” S.A., ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice	1	Zgodność deklarowanego składu ilościowo-jakościowego (witamina	zawartość Wit. C (85,9±17,2) mg/ 1 tabletkę, organoleptyka: zgodna, uwagi do znakowania: dla wskazania wartości odniesienia dla procentowej wartości spożycia witamin,	O uwadze do znakowania powiadomiono terenowo właściwego PPIS w Wadowicach.

				C), ocena organoleptyczna, znakowanie	sugerowane jest zgodnie z obecną nomenklaturą zastosowanie określenia „referencyjna wartość spożycia” i jego akronim „RWS” – zamiast „zalecanego dziennego spożycia” zał. XIII Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 (Dz.U.L 304 z 22.11.2011 z późn. zm.).	
6.	Suplement diety Vitaliss plus multiwitaminami+minerały	Natur Produkt Pharma Sp. z o.o., ul. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka	1	Substancje dodatkowe (substancje słodzące) znakowanie, organoleptyka	Zawartość aspartamu (78,4±12,3) mg/l Zawartość acesulfamu K (93,2±9,9) mg/l Organoleptyka: zgodna Znakowanie: bez uwag	Nie dotyczy
7.	Suplement diety Len Vitol	Oleofarm Sp. z o.o., Moleronoska 8, 52-407 Wrocław	1	Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3, w tym EPA i DHA, znakowanie, organoleptyka	Wyniki badań: kwasy tłuszczowe omega-3 (3,1±0,6 g/ 5 ml), EPA < 0,08 g/ 5 ml, DHA < 0,08 g/ 5 ml., kwas linolowy (0,7±0,1 g/ 5ml), organoleptyka: zgodna, ocena znakowania: bez uwag	Nie dotyczy
8.	Kaszka jaglana z ryżem i kukurydzą HIPP BIO dla niemowląt po 4 miesiącu życia	Wyprodukowana w Unii Europejskiej dla HIPP Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 303, 02-785 Warszawa	1	Mykotoksyny znakowanie, organoleptyka	aflatoksyna B1 < 0,025 µg/kg, ochratoksyna A < 0,03 µg/kg, DON < 100,0 µg/kg, ZEA < 4,0 µg/kg, suma fumonizyny B1 i B2 – poniżej granicy oznaczalności, organoleptyka: zgodna, ocena znakowania: bez uwag.	Nie dotyczy
9.	Suplement diety / Møller's Tran norweski o aromacie owocowym	Producent: Orkla Health AS, Norwegia Dystrybutor w Polsce: Orkla Health Sp. z o.o., ul. Olkuszka 7, 02-604 Warszawa	1	Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3, w tym EPA i DHA, ocena znakowania, ocena organoleptyczna.	Zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 (1,45±0,27 g / 5 ml), EPA (0,41±0,08 g / 5 ml), DHA (0,61±0,11 g / 5 ml) Ocena Organoleptyczna: zgodna Ocena znakowania: Stwierdzono uwagę do znakowania o treści: „Dla wskazania wartości odniesienia dla procentowej zawartości	W związku z wniesioną uwagą do znakowania powiadomiono terenowo właściwego inspektora sanitarnego sprawującego bezpośredni nadzór nad zakładem wprowadzającym produkt w Polsce (PPIS w

					<p><i>spożycia witamin zgodnie z obecną nomenklaturą w oznakowaniu produktu należy zastosować sformułowanie: „referencyjne wartości spożycia (RWS)” zamiast „zalecane dzienne spożycie”.</i></p> <p><i>Załącznik XIII Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (Dz.U. L. 304 z 22.11. 2011 z późn. zm.)</i></p>	<p>Warszawie) oraz Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie.</p>
--	--	--	--	--	--	--

6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego 2016 r., pracownicy pionu HŻŻ i PU podjęli następujące działania:

- na tablicy ogłoszeń tutejszej Stacji tradycyjnie wywieszono informację z danymi dotyczącymi grzyboznawcy mającego dyżur w PSSE w Choszcznie. Przygotowano i wywieszono tablicę informacyjną będącą wzornikiem najczęściej znajdowanych grzybów jadalnych i trujących,
- w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie ustalono codzienne (w dniach od poniedziałku do piątku) terminy dyżurowania grzyboznawcy–pracownika PSSE w Choszcznie,
- dla osób zainteresowanych przygotowano ulotki informacyjne pt. „Grzyby” i „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania”,
- do Wójtów i Burmistrzów przesyłano ulotki informacyjne „Grzyby” i „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania” oraz informacje o dyżurach grzyboznawcy oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców z terenów ościennych. Materiały przekazano celem rozpowszechnienia informacji wśród mieszkańców, poprzez wywieszenie ich w gablotach i na gminnych tablicach informacyjnych.
- na stronie internetowej PSSE w Choszcznie w dziale „aktualności” umieszczono materiały informacyjne pt. „ Grzyby” i „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania” oraz wykaz adresów klasyfikatorów i grzyboznawców a także informacje o pełnionych w PSSE dyżurach grzyboznawcy.

W trakcie trwania sezonu grzybowego podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych zwracano baczność na wprowadzanie do obrotu grzybów dzikorosnących. W w/w zakresie przeprowadzono 3 kontrole (2 kontrole w 2015r.) kontrole sanitarne na terenie Targowiska Miejskiego w Choszcznie oraz 11 kontroli (w 2015r. – 3) w sklepach spożywczych. Nie stwierdzono wprowadzanie do obrotu grzybów świeżych dziko rosnących. W sprzedaży znajdowały się tylko świeże grzyby hodowlane lub suszone paczkowane grzyby.

W ramach prowadzonego w PSSE w Choszcznie dyżuru grzyboznawcy nie udzielano indywidualnym zbieraczom grzybów dzikorosnących porad w zakresie przydatności ich do spożycia. Nie wydawano w 2016r. atestów na grzyby świeże i suszone.

W 2016r. nie pobrano do badań laboratoryjnych próbek z w/w grupy żywności.

8. Nadzór nad przestrzeganiem imprez masowych.

W 2016 r. pion HŻŻiPU nie prowadził wzmoczonych działań związanych z organizacją imprez masowych.

III HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba obiektów pod nadzorem (ogółem): 416, w tym:

2. Ogólna liczba kontroli: 175

(informacje nt. liczby kontroli przeprowadzonych w obiektach wykazanych w druku MZ-46)

3. Liczba załatwionych interwencji: 21

- 6 wniosków zasadnych (jakość wody, hałas i warunki sanitarno-techniczne),
- 4 po rozpatrzeniu przekazano do załatwienia zgodnie z kompetencjami,
- 11 wniosków niezasadnych,

WNIOSKI ZASADNE: 6

Jakość wody przeznaczonej do spożycia - 1

– 1 wniosek na jakość wody przeznaczonej do spożycia z ujęcia zarządzanego przez Nadleśnictwo Bierzwnik. W dniu 2016-05-06 otrzymano informację od Nadleśnictwa Bierzwnik o przeprowadzeniu badań wody. W dniu 2016-06-16 po otrzymaniu sprawozdań z badań wody wydano decyzję o braku przydatności wody do spożycia oraz o nakazie zapewnienia zastępczego źródła wody dla odbiorców. Termin doprowadzenia wody do odpowiedniej jakości to 2016-08-31 (woda nie nadaje się do spożycia ze względu na fizykochemię, zbyt duża zawartość manganu i żelaza).

Hałas – 1

- 1 wniosek dotyczył uciążliwości akustycznych. Odbyła się kontrola sanitarna, podczas której stwierdzono, że wniosek w sprawie interwencji jest zasadny. Percepcyjny odbiór potwierdził zasadność. Przekazano wniosek do załatwienia zgodnie z kompetencjami do PINB w Choszczynie i do wiadomości do zarządcy budynku RSM w Choszczynie.

Obiekty użyteczności publicznej - 4

- 1 wniosek w sprawie niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego obiektu użyteczności publicznej (korty tenisowe). Przeprowadzono kontrolę obiektu, podczas której stwierdzono, że wniosek w sprawie interwencji jest zasadny. W dniu kontroli zarzuty podniesione we wniosku potwierdziły się. Polecono usunąć nieprawidłowości w terminie do dnia 2016-10-30.

- 1 skarga dotycząca stanu sanitarnego posesji. W dniu 2016-02-16 odbyła się rozmowa telefoniczna z zarządcą posesji, podczas której przedstawiono problem nieczystości. Wniosek w sprawie interwencji jest zasadny. W trakcie wizji przeprowadzonej w dniu 2016-02-16, stwierdzono, że nieczystości zostały usunięte.

- 1 wniosek dotyczący warunków sanitarnych lokalu mieszkalnego. W trakcie rozmowy telefonicznej z zarządcą budynku ustalono, że skarga jest zasadna. Jednakże jest problem z mieszkańcem lokalu (uzależnienie alkoholowe).

- 1 wniosek dotyczący warunków technicznych dworca kolejowego w Choszczynie. W dniu 2016-10-26 przeprowadzono kontrolę obiektu - dworzec kolejowy w Choszczynie, podczas której stwierdzono, że wniosek w sprawie interwencji jest zasadny. W dniu kontroli zarzuty podniesione we wniosku potwierdziły się. Polecono usunąć nieprawidłowości w terminie do dnia 2017-01-31.

WNIOSKI PRZEKAZANE: 4

- 1 wniosek dotyczący uciążliwości zapachowych na poczcie w Choszczynie, 2 wnioski dotyczące niewłaściwego stanu obiektu oraz 1 wniosek dotyczący nielegalnego szamba .

WNIOSKI NIEZASADNE: 11

- 3 wnioski w sprawie nieodpowiednich warunków sanitarnych w Areszcie Śledczym w Choszczynie. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne obydwu placówek (Aresztu śledczego i Oddziału Zewnętrzny), które nie potwierdziły zarzutów.

- 1 wniosek w sprawie uciążliwości zapachowych na terenie obiektu użyteczności publicznej (urząd pocztowy). Przeprowadzono kontrolę obiektu, podczas której stwierdzono, że wniosek w sprawie interwencji jest niezasadny.

- 7 wnioski w sprawie nieodpowiedniego stanu sanitarno-technicznego budynków mieszkalnych. Przeprowadzono kontrole obiektów, podczas których stwierdzono, że wnioski w sprawie interwencji jest niezasadny (ze względu na warunki sanitarne). Sprawy przekazano zgodnie z kompetencjami (warunki techniczne) do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Choszczynie.

4. Liczba decyzji: 250, w tym:

- a) 22 dot. stanu sanitarno-technicznego obiektów użyteczności publicznej,
- b) 10 dot. stanu sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych,
- c) 128 dot. ekshumacji (2 wnioski z roku ubiegłego, 126 wniosków z 2016 r.),
- d) 2 dot. jakości wody ciepłej użytkowej *Legionella* (wykonane),
- e) 38 dot. jakości wody (18 brak jakości, 20 na jakość warunkową),
- f) 2 dot. jakości wody basenowej (wykonane),
- g) 15 dot. zmiany terminu (10 dot. obiekt użyteczności publicznej + 5 jakość wody),
- h) 24 umarzających postępowanie i wygaszających (18 jakość wody, 1 urządzenie wodociągowe, 5 obiekty użyteczności publicznej),

5. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych obiektów:

6. Charakterystyka obiektów – informacje uzupełniające do danych zawartych w tabelach Excel będących załącznikami do *druku MZ-46* :

6.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

Urządzenia o produkcji wody $\leq 100 \text{ m}^3/\text{d}$

Wg ewidencji **48** obiektów, wszystkie skontrolowano pod względem jakości wody. Na koniec roku liczba urządzeń produkujących wodę odpowiadającym wymaganiom sanitarnym **42, 6** urządzeń produkowało wodę o zawyżonych parametrach fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan, jon amonowy). Pod względem mikrobiologicznym na koniec roku wszystkie urządzenia spełniały wymagania sanitarne.

W ciągu roku obowiązywało łącznie **28** decyzji na jakość wody, przy czym **26** zostało wykonanych (w tym 5 z lat ubiegłych).

Wśród **48** urządzeń wodociągowych będących w ewidencji **6** dostarcza wodę nie spełniającą fizykochemicznych wymagań sanitarnych (mętność, żelazo, mangan, jon amonowy).

Są to urządzenia w miejscowościach:

- gm. Drawno - Niemieńsko,
- gm. Krzęcin – Pluskocin, Mielęcín, Kaszewo,
- gm. Bierzwnik – Malczewo, Górzno

Co oznacza, że **1055** osób z tego obszaru odbiera wodę warunkową dopuszczoną do spożycia.

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **211** próbek wody, z czego **58** było kwestionowanych za względu na parametry fizykochemiczne i **18** ze względu na skażenie mikrobiologiczne. Wydano **12** decyzji administracyjne oraz **30** decyzji płatniczych na łączną kwotę **4718,00** zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru **104** próbki wody z czego **38** było kwestionowanych za względu na parametry fizykochemiczne i **2** ze względu na skażenie mikrobiologiczne.

- ocena jakości wody dostarczanej odbiorcom z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia i podmiotów wg produkcji dobowej wody, z uwzględnieniem najczęściej kwestionowanych parametrów, krótko przyczyny występujących przekroczeń;
- postępowanie administracyjne,
- działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnych ujęć, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia MZ w *sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*.
- ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej, budowa, rozbudowa sieci wodociągowej,
- występujące braki w dostarczaniu wody, awarie.

Urządzenia o produkcji wody 100-1.000 m³/d

Wg ewidencji **7** obiektów, wszystkie skontrolowano pod względem jakości wody. Wśród 7 urządzeń wodociągowych będących w ewidencji wszystkie dostarczają wodę spełniającą wymagania sanitarne. W ciągu roku obowiązywało łącznie **5** decyzji na jakość wody, wszystkie wykonane (w tym 1 z lat ubiegłych).

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **26** próbek wody z czego **6** były kwestionowane za względu na parametry fizykochemiczne i **3** ze względu na skażenie mikrobiologiczne. Wydano **5** decyzji administracyjnych oraz **8** decyzji płatniczych na kwotę **961,00** zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru 15 próbek wody z czego 3 było kwestionowane za względu na parametry fizykochemiczne.

Urządzenia o produkcji wody 1.000-10.000 m³/d

Wg ewidencji **1** obiekt, skontrolowany pod względem jakości wody. Jedyne urządzenie wodociągowe będące w ewidencji dostarcza wodę spełniającą wymagania sanitarne (wodociąg Choszczno).

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **9** próbek wody z czego **1** była kwestionowana za względu na parametry fizykochemiczne (jon amonowy). Wydano **1** decyzję płatniczą na kwotę **121,00** zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru **15** próbek wody z czego **3** były kwestionowane za względu na parametry fizykochemiczne.

B. Inne podmioty zaopatrujące w wodę. (wiersz 7)

Urządzenia o produkcji wody ≤ 100 m³/d

Wśród **4** urządzeń wodociągowych będących w ewidencji **2** dostarczają wodę nie spełniającą fizykochemicznych wymagań sanitarnych (mangan). Są to urządzenia w Domu Pomocy Społecznej w Brzezinach i Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Niemieńsku na terenie gminy Drawno. Są to ujęcia lokalne wyłącznie na potrzeby obiektów.

W ramach nadzoru sanitarnego PIS dokonano poboru **16** próbek wody z czego **10** było kwestionowanych ze względu na parametry fizykochemiczne (mangan) i **1** była kwestionowana za względu na skażenie mikrobiologiczne. Wydano **1** decyzję administracyjną i **1** płatniczą na kwotę **124,00** zł.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne dokonano poboru **6** próbek wody z czego **4** kwestionowane za względu na parametry fizykochemiczne.

Stan sanitarny urządzeń wodociągowych

Urządzenia o produkcji wody $\leq 100 \text{ m}^3/\text{d}$

Wśród 48 urządzeń wodociągowych będących w ewidencji 21 zostało skontrolowanych pod względem warunków sanitarnych produkcji wody. W 8 obiektach stan techniczny wymagał poprawy, wydano 8 decyzji administracyjnych oraz 9 decyzji płatniczych. Ponadto w 7 obiektach obowiązywały decyzje z lat ubiegłych.

Wiersz 3. Urządzenia o produkcji wody 101-1.000 m^3/d

Wśród 7 urządzeń wodociągowych będących w ewidencji 3 zostało skontrolowanych pod względem warunków sanitarnych produkcji wody. W jednym obiekcie stan techniczny wymaga poprawy, wydano 1 decyzję administracyjną oraz 1 decyzję płatniczą.

Wiersz 4. Urządzenia o produkcji wody 1.001-10.000 m^3/d

Jedynе urządzenie wodociągowe będące w ewidencji zostało skontrolowane pod względem warunków sanitarnych produkcji wody. W trakcie kontroli ustalono, że stan techniczny wymaga poprawy, wydano 1 decyzję administracyjną oraz 1 decyzję płatniczą.

B. Inne podmioty zaopatrujące w wodę.

Wśród 4 urządzeń wodociągowych będących w ewidencji, 3 pozostają pod nadzorem WSSE Szczecin, natomiast jedyne urządzenie (PŻM w Drawnie) nie zostało skontrolowane pod względem warunków sanitarnych produkcji wody.

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie:

- 4 na terenie miasta Choszczno,
- 4 na terenie miejscowości Bierzwnik,
- 1 na terenie miejscowości Kolsk,
- 1 na terenie miejscowości Zwierzyń,

Największa i najważniejsza modernizacja - nie notowano.

Działania naprawcze prowadzone przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne, w celu doprowadzenia wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia. Działania naprawcze polegają głównie na czyszczeniu źródeł filtracyjnych, a także na zwiększaniu wsadów złoża w zbiornikach filtracyjnych.

6.2. Baseny kąpielowe

Ocenie jakości wody basenowej i stanu sanitarno-technicznego poddane są 2 obiekty Kryta Pływalnia „Wodny Raj” w Choszczynie jak i basen rehabilitacyjny SP ZOZ w Choszczynie. W okresie od 01 stycznia do 31 grudnia 2016 roku pobrano do badania łącznie 9 próbek wody z niecek basenowych (3 z basenu rehabilitacyjnego i 6 z niecek na terenie krytej pływalni).

Kryta Pływalnia „Wodny Raj”

Z krytej pływalni pobrano 6 próbek, które nie były kwestionowane. Przeprowadzono 1 kontrolę stanu sanitarno-technicznego basenu sportowego i rekreacyjnego na terenie pływalni. Dokonano łącznie poboru 10 próbek wody ciepłej użytkowej w natryskach na terenie szatni w kierunku badań *Legionella*. W 4 próbkach jakość wody była dyskwalifikowana ze względu na skażenie. W sprawie jakości wody ciepłej toczyło się postępowanie administracyjne, zakończone wydaniem decyzji.

Basen Rehabilitacyjny SP ZOZ w Choszczynie

Z krytej z basenu rehabilitacyjnego SP ZOZ pobrano 3 próbki, z czego 1 była kwestionowana. Wydano decyzję administracyjną na jakość wody basenowej. Dokonano łącznie poboru 12 próbek wody ciepłej użytkowej w natryskach przy basenie w kierunku badań *Legionella*. W 2 próbkach jakość wody była dyskwalifikowana ze względu na skażenie. W sprawie jakości wody ciepłej toczyło się postępowanie administracyjne, zakończone wydaniem decyzji.

Kontrola stanu sanitarno-technicznego basenu rehabilitacyjnego nie była przeprowadzona. Obiekt pod nadzorem WSSE Szczecin.

6.3 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

Nadzorem sanitarnym objęte były 3 obiekty.

- Miejsce wykorzystywane do kąpieli - jez. Klukom w Choszczynie
Centrum Rekreacyjno-Sportowe ul. Promenada 2, 73-200 Choszczyno;
- Miejsce wykorzystywane do kąpieli - jez. Adamowo w Drawnie
Urząd Miejski Drawno ul. Kościelna 3, 73-220 Drawno
- Miejsce wykorzystywane do kąpieli „PEŁCZANKA”- jez. Duży Pełcz w Pełczycach
Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce

W wszystkich obiektach woda była badana przed sezonem wyłącznie przez zarządców obiektów. Wyniki przekazywane były na bieżąco, przekroczeń nie stwierdzono.

7. Stan sanitarny obiektów

(krótki opis występującego złego stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego – w jakim zakresie i podjętych działań PIS) z uwzględnieniem:

- ustępów publicznych, w tym z siecią wodociągową, kanalizacyjną, bez kanalizacji
- ustępów ogólnodostępnych,
- domów pomocy społecznej,
- innych jednostek organizacyjnych pomocy społecznej,
- placówek zapewniających całodobową opiekę,
- noclegowni i domów dla bezdomnych,
- obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie
- zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie powyższe usługi,
- dworców autobusowych,

- dworców, stacji i przystanków PKP,
- środków transportu,
- przystani,
- terenów rekreacyjnych,
- zakładów karnych i aresztów śledczych,
- innych obiektów.

Lp.	Nazwa i adres obiektu ze złym stanem sanitarno – higienicznym i technicznym	Krótki opis czego dot. zły stan obiektu	Data decyzji	
1.	Zakład Kosmetyczny – Monika Lisiecka Zakład Wielobranżowy ul. Szkolna 5, 73-220 Drawno	Brak procedur zapewniających ochronne przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi, brak skutecznego procesu sterylizacji, nieodpowiednie powierzchnie obciowe sprzętów meblowych.	2016-10-14	-Decyzja administracyjna -Decyzja rachunek -Decyzja zmieniająca 2016-12-07 -Termin wykonania obowiązków 2017-01-31
2.	Zakład fryzjerski Katarzyna Banach ul. 22 lipca 12c/3, 73-200 Choszczno	Uszkodzone powierzchnie sprzętów meblowych, brak miejsca wydzielonego na sprzęt porządkowy, brak wydzielonego miejsca na bieliznę czystą, brak procedur zabiegów dezynfekcji	2016-12-21	-Decyzja administracyjna -Termin wykonania obowiązków 2017-02-28
3.	Gabinet Urody Marta Dubiel, ul. Rynek 3, 73-200 Choszczno	Brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym i pomieszczeniu obsługi klienta.		Wszczęte postępowanie administracyjne

4.	Choszczeński Zarząd Nieruchomości Komunalnych ul. Wolności 24, 73-200 Choszczno	Nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny pomieszczenia dworca kolejowego w miejscowości Choszczno, brak węzła sanitarno-higienicznego	15.11.2016 r	-Decyzja administracyjna -Decyzja rachunek -Termin wykonania obowiązków 2017-01-31
5.	Gminny Ośrodek Kultury w Bierzwniku ul. Dworcowa 11, 73-240 Bierzwnik Świetlica w Jaglisku	- niewłaściwy stan ścian i sufitów do właściwego stanu sanitarno-technicznego.	07.06.2016 r.	-Decyzja administracyjna -Decyzja rachunek - termin wykonania obowiązków 31.01.2017 r.
6.	Miejsko-Gminny Ośrodek kultury w Pełczycach ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce	Nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny pomieszczeń świetlicy w Bedargowie	03.10.2016 r.	-Decyzja administracyjna -Decyzja rachunek -Decyzja zmieniająca 2016-12-12 - termin wykonania obowiązków 30.09.2017 r.
7.	Miejsko-Gminny Ośrodek kultury w Pełczycach ul. Starogrodzka 12, 73-260 Pełczyce	Nieodpowiedni stan sanitarno-techniczny pomieszczeń świetlicy w Jarosławsku, brak bieżącej ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym	03.10.2016 r.	-Decyzja administracyjna -Decyzja rachunek - termin wykonania obowiązków 31.05.2017 r.
8.	Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. w Choszcznie ul. Wolności 26, 73-200 Choszczno Wodociąg Choszczno	stan techniczny	2016-05-25	- termin wykonania obowiązku 2017-04-30
9.	Zakład Usługowo-Handlowy "Komunalnik" Spółka z o.o. ul. Ratuszowa 7, 73-210 Recz Wodociąg Recz	stan techniczny	2016-06-29	- termin wykonania obowiązku 2017-09-30

Pozostałe obiekty nie budziły zastrzeżeń.

8. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego.

Krótki opis infrastruktury cmentarnej związanej z przygotowaniem zwłok do pochówku - stan sanitarno – techniczny i bieżący domów przedpogrzebowych i/lub kostnic oraz warunki i sposób przechowywania zwłok i szczątków. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości podjęte działania PIS

Na terenie cmentarza komunalnego w Choszcznie znajduje się dom przedpogrzebowy zarządzany przez Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółka z o.o. ul. Wolności 26, 73-200 Choszczno. Podczas kontroli 1.12.2015 r. stwierdzono nieprawidłowości - brak ciepłej i zimnej wody w obiekcie. Na powyższy stan sanitarny wystawiono decyzję (na zapewnienie bieżącej ciepłej i zimnej wody w obiekcie), termin wykonania decyzji wyznaczony na 30.10.2016 r. Decyzja została wykonana.

Tabela Nr 8.1. Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy ogółem	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba nadzorowanych ekshumacji	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1.	40	128	0	120	120	0

Warunki sanitarne przeprowadzania ekshumacji i transportu specjalistycznego zwłok i szczątków po przeprowadzonej ekshumacji, w tym zabezpieczenie w środki ochrony osobistej.

Pracownicy wykonujący ekshumacje posiadali odzież ochronną. Transport ekshumowanych szczątków nie budził zastrzeżeń.

W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości podjęte działania PIS

Krótki opis wyłącznie stwierdzonych nieprawidłowości dot. środków transportu publicznego i podjęte działania PIS

Dane dot. sprowadzania zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granicę RP

- liczba wydanych postanowień na sprowadzanie zwłok z zagranicy- 5
- liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granicę RP -1

9. Szpitale

Tabela Nr 9.1 Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia podstawowe		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Uwagi (np. program dostosowawczy)
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Choszczynie	Choszczno ul. Niedziałkowskiego 4	tak	nie	nie	tak	50 m ³	

W obiekcie dokonano poboru próbek wody w ramach monitoringu kontrolnego, przekroczeń parametrów nie stwierdzono, jakość wody odpowiada wymaganiom sanitarnym.

10. Liczba imprez masowych- 1

- Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Pełzycach- impreza masowa pt. „Letnia Biesiada Pełczycka”

11. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

- współpraca z innymi pionami PSSE/WSSE - nie notowano,
- współpraca z instytucjami, podmiotami itp. - nie notowano,
- współpraca z mediami - nie notowano.

12. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Wyszczególnione obiekty kontrolowano w ramach planu pracy oraz kontroli pozaplanowych. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w świetlicach wiejskich w Bedargowie, Jaglisku, Jarosławsku oraz w dwóch salonach kosmetycznych i jednym fryzjerskim. Również stan sanitarno-techniczny kilku wodociągów był nieodpowiedni (urządzenia ze śladami korozji, brak kurków czerpalnych wody w studniach głębinowych, brudne ściany i sufity w pomieszczeniach stacji uzdatniania wody (Recz, Choszczno, Gleźno). Stan pozostałych skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Wewnętrzna kontrola jakości wody przeprowadzana była systematycznie przez przedsiębiorstwa wodociągowe i znaczną większość podmiotów. W jednym przypadku ukarano mandatem przedstawiciela podmiotu, który uchylał się od obowiązku prowadzenia wewnętrznej kontroli jakości wody. Z przeprowadzonych analiz jakości wody sporządzane były sprawozdania. Na podstawie przedkładanych PPIS sprawozdań wydawane były orzeczenia o jakości wody. Większość punktów poboru była zlokalizowana na stacjach uzdatniania wody lub hydroforniach. Wciąż nie na wszystkich jeszcze obiektach jest możliwość poboru wody surowej.

W ciągu roku 2016 sporządzone były raporty dot. oceny jakości wody i przekazywane odpowiednim terytorialnie władzom samorządowym.

W dalszym ciągu część miejscowości jest niezwodociągowana, część jednak posiada urządzenia wodociągowe lecz o bardzo małej produkcji zasilające małą liczbę osób i w związku z powyższym nie są objęte nadzorem sanitarnym. Na terenie powiatu łącznie jest wciąż ok. 1000 osób zamieszkujących tereny niezwodociągowane.

IV HIGIENA PRACY

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W 2016 r. nadzorowi podlegało 102 obiekty, z których skontrolowano 88 obiektów. W wyniku prowadzonych działań nadzorowych stwierdzono, iż w trakcie roku sprawozdawczego 10 zakładów zlikwidowało lub zawiesiło działalność gospodarczą, 1 zakład zmienił rodzaj działalności i prowadził działalność jednoosobowo. Ponadto odroczone kontrole w 2 zakładach z powodu trwającej kontroli innego organu. Przeprowadzono ogółem 134 kontrole w zakładach pracy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w obiektach wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty biobójcze i prekursorzy narkotyków oraz kontrole dotyczące dochodzenia w sprawie chorób zawodowych.

Kontrole ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień:

a) liczba kontroli ogółem w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy -----	134
w tym m.in.:	
b) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -----	47
c) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i 3 -----	5
d) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi -----	3
e) liczba kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -----	3
f) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy -----	53
g) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami -----	0
h) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami -----	0
i) liczba skontrolowanych obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny -----	29
j) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem prekursorami kategorii 2 i 3 -----	2
k) liczba skontrolowanych obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze -----	3
l) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy -----	3
m) liczba skontrolowanych obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy -----	41
n) liczba skontrolowanych obiektów z zakresie nadzoru nad detergentami -----	0

Zestawienie prowadzonego nadzoru nad zakładami pracy w poszczególnych gminach powiatu choszczeńskiego:

	Choszczno	Drawno	Recz	Pelczyce	Bierzwnik	Krzęcin
Liczba obiektów skontrolowanych	27	14	13	16	14	4
Liczba kontroli	33	18	28	33	16	6
Liczba decyzji	19	9	8	10	6	3
Liczba decyzji płatniczych	16	4	11	15	3	1
Kwota decyzji płatniczych (zł)	859,25	292,50	594,50	775,25	234,00	78,00
Liczba tytułów wykonawczych	0	0	0	2	0	0
Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	0	0	0	6	0	0
Kwota nałożonych grzywien (zł)	0,00	0,00	0,00	3400,00	0,00	0,00
Liczba innych postanowień	0	8	0	0	0	0
Liczba upomnień	1	1	5	4	0	0
Liczba decyzji w sprawie chorób zawodowych,	1	0	1	0	0	0
O stwierdzeniu choroby - pozycja w wykazie:	1 Poz.26	0	1 Poz.26	0	0	0
O braku podstaw do stwierdzenia choroby - pozycja w wykazie:	0	0	0	0	0	0
Liczba postanowień w sprawie chorób zawodowych	0	0	0	0	0	0

Uchybienia w zakresie złego stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń:

Nie zapewniono pracownikom bezpiecznego i higienicznego korzystania z pomieszczeń pracy i pomieszczeń oraz urządzeń higieniczno-sanitarnych:

- a) brak ciepłej wody w pomieszczeniu ustępu.
- b) w halach produkcyjnych oraz pomieszczeniach higieniczno- sanitarnych ściany są miejscami zagrzybione, zawilgocone, miejscami występują ubytki tynku, farba łuszczy się i odpada, natomiast na suficie miejscami występują plamy po zalaniu oraz stwierdzono odłupany tynk. W szatni szafki ubraniowe dla pracowników są miejscami zardzewiałe;
- c) ściany w szatni damskiej i męskiej są miejscami brudne, odrapane z farby, miejscami są ślady po zaciekach;
- d) w halach produkcyjnych -obróbki mechanicznej i tokarni stwierdzono na suficie plamy i łuszczącą się, miejscami odpadającą farbą po mającym miejsce zalaniu, częściowo ubytki w suficie; ściany we wszystkich pomieszczeniach pracy są mocno zakurzone, miejscami występują brudne plamy;
- e) posadzka w halach jest nierówna z ubytkami, co nie pozwala zachować czystości oraz stanowi niebezpieczeństwo potknięcia czy upadku pracownika;
- f) umywalnia – 2 natryski, przy jednym brak węża i wylewki, brak kotary i podestu izolującego;

- g) pomieszczenie szatni – posadzka miejscami z ubytkami, brak możliwości zachowania czystości, wymaga odnowienia, w umywalni ściany powyżej glazury pokryte są farbą, ale już mocno zabrudzone, miejscami z ubytkami tynku;
- h) brak kloszy w lampach w umywalni;
- i) nad wanną oraz w pomieszczeniu galwanizerni zamontowano okapy i instalację wyciągową, sprawną. W dniu kontroli stwierdzono, że instalacja jest już w złym stanie technicznym – skorodowana, pomieszczenie galwanizerni jest w złym stanie technicznym (ściany w pomieszczeniu – obłupany tynk, widoczne cegły, które ulegają wykruszeniu co powoduje zapadanie się konstrukcji ściany, widoczne szpary w ścianach, ramy okienne skorodowane, oprawy oświetleniowe również są skorodowane, zniszczone przez działanie wydzielających się oparów, podesty pomiędzy urządzeniami galwanicznymi służące do przemieszczania się nie zapewniają równej powierzchni, co stanowi zagrożenie upadkiem pracownika);
- j) na suficie w szatni czystej miejscami występują plamy – zacieki od wody i łuszcząca się farba, odpadająca;
- k) magazyn środków ochrony roślin i nawozów – ściany w magazynie są kamienne lub z widoczną cegłą, nie zapewniono ścian gładkich, łatwych do utrzymania czystości. Posadzka betonowa, częściowo z ubytkami, dziurami, nie zapewnia bezpiecznego użytkowania i zachowania czystości. W magazynie brak bieżącej wody. W magazynie zastosowano wentylację grawitacyjną, brak wentylacji mechanicznej uruchamianej z zewnątrz;
- l) w halach produkcyjnych stwierdzono bardzo zakurzone ściany i posadzkę pyłem drzewnym, wymagają oczyszczenia.

Ponadto zakład nie zapewnił właściwego oświetlenia elektrycznego dostosowanego do rodzaju wykonywanej pracy i wymaganej dokładności spełniające wymagania określone w Polskiej Normie na stanowisku pracy (...) na podstawie sprawozdania z badań.

Wydano ogółem 55 decyzji administracyjnych, w których zawarto 205 nakazów wykonania obowiązków zapewnienia odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych środowiska pracy:

w tym nakazów m.in.

a) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin -----	37
b) w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 -----	0
c) w zakresie produktów biobójczych -----	0
d) w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy-----	11
e) w zakresie detergentów -----	0
f) dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy -----	37
g) w zakresie oceny ryzyka zawodowego -----	10
h) dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych -----	0
i) unieruchamiających zakłady, oddziały, stanowiska -----	0

Wśród wydanych decyzji 9 decyzji dotyczyło umorzenia postępowania administracyjnego w wyniku usunięcia stwierdzonych uchybień przed wydaniem decyzji nakazującej wykonanie obowiązków oraz 3 decyzje wygaszające obowiązek.

Decyzje w zakresie poprawy warunków pracy dotyczyły:

- a) przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy;

- b) wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy;
- c) wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników;
- d) przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy;
- e) zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników;
- f) sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin;
- g) zapewnienia prawidłowego sposobu przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin;
- h) zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy;
- i) zapewnienia lub uaktualnienia instrukcji / procedur i zapoznania z nimi pracowników;
- j) zapewnienia właściwych pomieszczeń higieniczno sanitarnych pracownikom;
- k) zapewnienie prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej;
- l) sporządzenia lub zaktualizowania rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych oraz rejestr prac narażających na działanie takich czynników;
- m) oznakowania znakiem ostrzegającym przed zagrożeniem biologicznym;
- n) założenia lub przedłożenia rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby oraz wypadków przy pracy;
- o) przedstawienia aktualnych zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku;
- p) przeprowadzenia szkoleń bhp dla pracowników;
- q) doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ciągów komunikacyjnych;
- r) dostarczenia środków higieny osobistej;
- s) zapewnienia pracownikom bezpiecznego i higienicznego korzystania z pomieszczeń higieniczno-sanitarnych – doprowadzić do właściwego stanu;
- t) wyznaczyć strefę hałasu;
- u) sporządzić wykaz zranień ostrymi narzędziami w podmiotach medycznych;
- v) sporządzić raporty bezpieczeństwa dotyczących zranień ostrymi narzędziami.

Ogółem wydano 50 decyzji płatniczych na kwotę 2833,50 zł.

Pion Higieny pracy wydał ogółem 14 postanowień w tym:

- 6 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 3400,00zł,
- 2 postanowienia o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego,
- 4 postanowienia o sprostowaniu błędu pisarskiego,
- 1 postanowienia o potwierdzenie zidentyfikowanej substancji środka zastępczego do właściwego organu,
- 1 postanowienie o włączeniu dowodu w sprawie środka zastępczego

Wystawiono 2 tytuły wykonawcze. Mandatów karnych nie nakładano. Wystawiono 11 upomnień w celu przypomnienia zobowiązaniom o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

Do ZPWIS w Szczecinie za pośrednictwem PPIS w Choszczynie wpłynęły dwa odwołania od decyzji administracyjnej:

- 1 dotyczące wydania nakazów w zakresie przeprowadzania badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy – odwołanie odrzucono ze względu na uchybienie terminu do złożenia odwołania,
- 1 dotyczące nałożenia kary administracyjnej w zakresie wprowadzania do obrotu środka zastępczego – sprawa w toku postępowania.

Pion Higieny Pracy przyjął 2 wnioski interwencyjne – skargi od jednego wnioskującego. Wnioski te dotyczyły złych warunków pracy dla pracowników w zakładach pracy - niewłaściwej temperatury w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oraz skontrolowania zaleceń w postępowaniu prowadzonym przez Wojewódzki Inspektorat Ochrony Środowiska.

W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych pod koniec 2015 r. w związku ze złożonymi skargami tego samego wnioskującego dotyczącymi powyższych zagadnień PPIS w Choszczynie wszczął postępowanie w stosunku do zakładów pracy będących przedmiotem skarg i wydał stosowne decyzje administracyjne. Po otrzymaniu wniosku interwencyjnego w 2016 r. PPIS w Choszczynie przeprowadził 3 kontrole w kwestionowanych zakładach pracy sprawdzając jednocześnie realizację nakazów wydanych decyzji. W wyniku kontroli stwierdzono, że zakłady pracy wywiązały się z nałożonych obowiązków. W odpowiedzi PPIS w Choszczynie przesłał odpowiedź na postawione zarzuty i na prośbę wnioskującego skany protokołów kontroli. W związku z powyższym po otrzymaniu kolejnego wniosku o interwencję w wyżej wymienionej sprawie PPIS w Choszczynie uznał, iż kontrola sanitarna w zakładach pracy jest zbędna ze względu na krótki odstępek czasowy między wnioskami oraz ten sam zakres skargi i odpowiedział wnioskującemu pismem na postawione zarzuty.

Informacja dotycząca nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD nadzorowanych w 2016 r.

PKD	Liczba zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia NDS/NDN	Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach			
		NDS/NDN ogółem (pracownik liczony jeden raz niezależnie od ilości czynników)	NDS czynników chemicznych	NDS pyłów	NDN czynników fizycznych (hałas, drgania, mikroklimat zimny i gorący, promieniowanie optyczne)
01	2	26	0	1	26
02	3	34	0	0	34
16	5	139	0	0	139
23	1	9	0	0	9
25	1	11	1	0	10
36	1	4	0	0	4
46	1	2	0	0	2
	14	225	1	1	224

2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

Na terenie powiatu skontrolowano 3 zakłady, w których występuje narażenia na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagenym.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Narazonych jest 9 pracowników w tym 0 kobiet.

W wyniku kontroli nie stwierdzono naruszeń obowiązujących przepisów.

3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne.

W roku 2016 r. przeprowadzono 53 kontrole w 41 zakładach, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Na działanie szkodliwych czynników biologicznych narażonych jest w tych zakładach ogółem 500 pracowników w tym na 2 grupę zagrożenia – 500 osoby, na 3 grupę zagrożenia – 166 osób, na 4 grupę – 0.

Uchybienia w zakresie czynników biologicznych:

- a) w przedłożonej udokumentowanej ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku pracy nie uwzględniono zagrożeń związanych z działaniem szkodliwego czynnika biologicznego;
- b) brak dokumentacji bezpiecznego postępowania ze szkodliwym czynnikiem biologicznym (procedur i /lub instrukcji);
- c) brak rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia;
- d) brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia;
- e) brak znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym;
- f) w ocenie ryzyka zawodowego nie uwzględniono szczegółowo zagadnienia zranienia ostrym narzędziem oraz przeniesienia zakażenia w wyniku ekspozycji na krew i inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny;
- g) zakład nie opracował i nie udostępnił pracownikom następujących procedur:
 - bezpiecznego postępowania z ostrymi narzędziami;
- h) brak szkolenia zgodnie z procedurą w związku ze stosowaniem ostrych narzędzi;
- i) pracodawca nie sporządził wykazu zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych zgodnie z wymogami rozporządzenia;
- j) pracodawca nie sporządził raportu o bezpieczeństwie i higienie pracy w podmiocie leczniczym w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych za 2013 r. i 2014 r. oraz 2015 r.

Na podstawie stwierdzonych nieprawidłowości wydano 6 decyzji administracyjnych.

Na terenie powiatu nie stwierdzono instytucji prowadzących prace z organizmami genetycznie zmodyfikowanymi.

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

Na terenie powiatu w ewidencji PPIS pion HP ogółem jest 38 dystrybutorów i 149 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. Przeprowadzono 47 kontrole w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w działalności zawodowej oraz 3 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Ponadto przeprowadzono 2 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 oraz 3 kontrole w zakładach stosujących prekursory w produkcji. Podczas 15 kontroli wykazano naruszenia przepisów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin

Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin:

- a) brak aktualnego spisu posiadanych i stosowanych w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin;
- b) brak kart charakterystyki dla tych substancji chemicznych i ich mieszanin, pracownicy nie zostali zapoznani z kartami;
- c) brak instrukcji stanowiskowych bhp składowania, przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin w magazynie;
- d) brak instrukcji stanowiskowych bhp stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin;

- e) nie dokonano oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia na czynniki chemiczne i nie zapoznano pracownika z oceną ryzyka zawodowego;
- f) brak natrysku ratunkowego (prysznic bezpieczeństwa) do obmycia całego ciała oraz natrysku (prysznic) do przemywania oczu w związku z zastosowaniem żrącej substancji lub mieszaniny;
- g) nie oznakowano miejsca przechowywania stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin;
- h) nie zapewniono właściwego pomieszczenia – magazynu chemicznego i właściwych warunków przechowywania materiałów niebezpiecznych – substancji chemicznych i ich mieszanin stosowanych w działalności zawodowej przy produkcji galwanicznej;
- i) szafki do przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin nie zostały oznakowane informacją i znakiem o przechowywaniu w niej substancji chemicznych i ich mieszanin;
- j) na terenie oczyszczalni zorganizowano stanowisko- miejsce mycia pojazdów i sprzętu używanego do wywozu nieczystości ciekłych – beczkowsów, miejsce nie jest oznakowane, odprowadzenie ścieków zostało zablokowane przez zalegający piasek;
- k) nie prowadzi się systematycznie rejestru wykonywania odkażania pojazdów wywożących nieczystości ciekłe.

W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości wydano 11 decyzji administracyjnych.

5. Choroby zawodowe

W roku 2016 otrzymano 3 zgłoszenia podejrzenia o chorobę zawodową znajdującą się w wykazie chorób zawodowych w pozycji 26 – choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza przewlekła. W ramach współpracy z inspekcjami sanitarnymi z poza powiatu choszczeńskiego przeprowadzono 3 kontrole w zakładach pracy i 1 wizytację u byłego pracodawcy dotyczące choroby zawodowej u byłego pracownika w celu przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego oraz sporządzono 3 karty oceny narażenia zawodowego. W toku prowadzonych postępowań przez PPIS w Choszczynie przeprowadzono 9 kontroli w zakładach pracy i 1 wizytację u byłego pracodawcy oraz wypełniono 23 karty oceny narażenia zawodowego.

Wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza przewlekła (poz. 26 wykazu chorób zawodowych). Stwierdzone choroby zawodowe miały powiązanie z PKD 01 – rolnictwo.

Wystawiono dwie karty stwierdzenia choroby zawodowej dla Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi na podstawie decyzji w sprawie stwierdzenia choroby zawodowej dotyczącej pozycji 26 wykazu chorób zawodowych – boreliozy.

6. Środki zastępcze

W roku 2016 PPIS w Choszczynie otrzymał 1 zgłoszenie dotyczące środków zastępczych przekazane przez Prokuraturę Rejonową w Choszczynie. Postępowanie administracyjne prowadzone przez pion Higieny Pracy dotyczyło osoby fizycznej. W związku z prowadzonym postępowaniem ustalono dwie osoby będące stronami postępowania. Na podstawie zebranej dokumentacji stwierdzono, że wprowadzonym środkiem zastępczym był susz roślinny zawierający nową substancję psychoaktywną o nazwie MDMB-CHMICA.

Wydano 3 decyzje administracyjne:

- 1 decyzja o zakazie wprowadzania do obrotu środka zastępczego,
- 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne,
- 1 decyzja o nałożeniu kary pieniężnej.

Wystawiono 6 postanowień:

- 4 postanowienia o sprostowaniu błędu pisarskiego,
- 1 postanowienia o potwierdzenie zidentyfikowanej substancji środka zastępczego do właściwego organu,
- 1 postanowienie o włączeniu dowodu w sprawie środka zastępczego.

Podsumowanie

W 2016 r. pion Higieny Pracy PSSE Choszczno realizował zasadnicze zamierzenia działań PIS przy współpracy z inspekcjami, jednostkami nadrzędnymi, organami samorządu terytorialnego i placówkami naukowymi m.in. z:

- Starostwem Powiatowym Choszczno w zakresie:
 - ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2015 r.
- Urzędem Miejskim w Reczu w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Recz za 2015 r.
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2015 r.
- Głównym Inspektorem Sanitarnym w zakresie legalnego obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji i preparatów chemicznych,
- współpraca z innymi Państwowymi Inspekcjami Sanitarnymi w zakresie przeprowadzania oceny narażenia zawodowego w sprawach chorób zawodowych;
- współpraca z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Szczecinie w zakresie przeprowadzania oceny narażenia zawodowego w sprawach chorób zawodowych;
- przy współpracy z pionem OZiPZ przeprowadzono szkolenia na temat „Sytuacja prawna środków zastępczych w Polsce” oraz na temat „Negatywny wpływ „dopalaczy” na zdrowie i życie ludzi” dla:
 - kadry kierowniczej i funkcjonariuszy oraz pozostałych pracowników służby więziennej dwa oddziały: Areszt Śledczy w Choszcznie i Oddział Zewnętrzny Aresztu Śledczego w Choszcznie
 - nauczycieli Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Suliszewie;
- stoisko edukacyjne z pionem OZiPZ przy programie „Porozmawiajmy o zdrowiu” dla uczniów szkół gimnazjalnych w Zespole Szkół nr 1 im. Bol. Krzywoustego w Choszcznie – Dni Otwarte 19.05.2016 r. ze szczególnym uwzględnieniem zagrożeń płynących z używania środków zastępczych i palenia tytoniu.

W 2016 r. w dalszym ciągu realizowano program promocji zdrowia w zakładach pracy jako pogadanki obejmujące tematykę zapewnienia pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy poprzez podejmowanie działań profilaktycznych w związku z określonym narażeniem zawodowym. Zapoznawano pracodawców w zakładach pracy ze sposobami ochrony pracowników przed zagrożeniem szkodliwymi czynnikami występującymi w środowisku pracy. Pracowników uświadamiano o konieczności ochrony własnego zdrowia poprzez stosowanie dostępnych w zakładzie środków.

Nadzór sanitarny w zakładach pracy pełniony przez pion Higieny pracy przyczynił się do poprawy warunków i lepszej świadomości zarówno wśród pracodawców jak i pracowników oraz sumienniejszego wypełniania obowiązków przed działaniem szkodliwych i niebezpiecznych czynników na zdrowie ludzi.

W ramach działań profilaktycznych rozpowszechniano materiały edukacyjne programu „Bezpieczni na starcie, zdrowi na mecie” oraz dla zwiększenia wiedzy pracodawców i materiały do dalszego szkolenia pracowników przekazywano również materiały edukacyjne programu :Partnerstwo dla prewencji”.

Podczas kontroli zwracano uwagę na uświadamianie pracodawców w zakresie przestrzegania przepisu oraz zmian dotyczącego zakazu palenia tytoniu zgodnie z art. 5 Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Na terenie działania przestrzeganie przepisów występuje poprzez całkowity zakaz palenia tytoniu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, pomieszczeniach pracy jak i w pomieszczeniach socjalnych. Wywieszono zostały znaki graficzne o zakazie palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów. Zastosowano napis „ZAKAZ PALENIA” oraz wprowadzono zarządzenia wewnętrzne 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”, zaopatrzono w popielnice. W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono wyodrębnionych pomieszczeń – palarni.

V HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

1. Liczba placówek pod nadzorem (ogółem): **98**, w tym:

- Przedszkola – 13
- Szkoły podstawowe -11
- Gimnazja – 2
- Zespoły Szkół – 6 w tym : 2 przedszkola, 6 szkół podstawowych, 5 gimnazjów, 1 ponadgimnazjalna szkoła zawodowa.
- Państwowa Szkoła Muzyczna - 1
- Warsztat Terapii Zajęciowej – 1
- Ośrodki Wspierania Rodziny – 2
- Placówki pracy pozaszkolnej - 33
- Placówki sezonowe – 29

2. Ogólna liczba kontroli: **91**

Przedszkola	14 kontroli (1 placówka funkcjonowała do I półrocza 2016 r.)
Szkoły podstawowe	12 kontroli (w tym: 1 placówka funkcjonowała do I półrocza 2016 r., 1 kontrola sprawdzająca stan przygotowania placówki do rozpoczęcia nowego roku szkolnego)
Gimnazja	4 kontrole (w tym: 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola sprawdzająca obciążenie uczniów ciężarem tornistrów)
Zespoły Szkół	8 kontroli (w tym : 1 kontrola sprawdzająca obciążenie uczniów ciężarem tornistrów)
Warsztat Terapii Zajęciowej	1 kontrola
Placówki pracy pozaszkolnej	26 kontroli (w tym 5 kontroli sprawdzających)
Placówki sezonowe	26 kontroli (w tym: 3 wypoczynku zimowego i 26 wypoczynku letniego)

Łączna liczba dzieci w skontrolowanych placówkach wyniosła : **7049 osoby**

3. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji Dzieci i Młodzieży

Ogółem wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym:

- 6 decyzji nakładających na stronę obowiązek usunięcia nieprawidłowości,
- 2 decyzje stwierdzające wygaśnięcie,
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania nałożonych na stronę obowiązków,
- 6 decyzji płatniczych na kwotę 189,25 zł.

4. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach:

W 52 skontrolowanych placówkach ocenie poddano warunki do utrzymania higieny osobistej. Za właściwe uznano takie, w których uczniowie mają dostęp do bieżącej ciepłej wody, mydła w dozownikach, suszarek do rąk bądź ręczników jednorazowych, papieru toaletowego, a także zapewniony właściwy stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i armatury.

Niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej stwierdzono w 3 placówkach.

W pomieszczeniach sanitarnych w Świetlicach Wiejskich w Stradzewie, gm. Choszczno, Dominikowie, gm. Drawno i Bukwicy, gm. Pełczyce oraz w Świetlicy Miejsko-Gminnego Ośrodka pomocy Społecznej w Reczu nie zapewniono możliwości mycia rąk pod bieżącą ciepłą wodą po wyjściu z toalet. Na placówki wystawiono decyzje administracyjne nakazujące zapewnić mycie rąk pod bieżącą ciepłą wodą.

Nakaz ten został wykonany w Świetlicy Wiejskiej w Stradzewie i Bukwicy.

Natomiast Świetlica Środowiskowa Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Reczu została przeniesiona do innego budynku, gdzie zapewniono prawidłowe warunki sanitarno-techniczne wszystkich pomieszczeń, zapewniając tym samym możliwość mycia rąk pod bieżącą ciepłą wodą w pomieszczeniach sanitarnych.

Ponadto w roku 2016 w Zespole Szkół w Pełczycach, ul. Kościelna 3, 73-260 Pełczyce zapewniono możliwość korzystania z wody bieżącej ciepłej po wyjściu z toalet chłopców i dziewcząt na I i II piętrze w budynku szkoły podstawowej – decyzja administracyjna wystawiona w 2015 roku.

We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono mydło do mycia rąk w dozownikach, papier toaletowy oraz prawidłowy stan sanitarny pomieszczeń sanitarnych.

5. Ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Plan lekcji został poddany ocenie w 14 szkołach w 157 oddziałach.

W niektórych placówkach ułożenie prawidłowego planu zajęć sprawia ogromne trudności. Jest to uwarunkowane wieloma czynnikami, takimi jak dwuzmianowość, dużo większa liczba oddziałów niż sal lekcyjnych, zatrudnienie nauczycieli z innych placówek, którzy mogą prowadzić zajęcia tylko w określone dni tygodnia i o określonych godzinach. Wśród innych czynników wymienia się konieczność uwzględnienia w planie zajęć obowiązkowych zajęć rewalidacyjnych dla uczniów niepełnosprawnych, zajęcia na basenie tylko w wyznaczonych terminach, podział na grupy na zajęciach językowych, komputerowych, czy wychowania do życia w rodzinie. Ułożenie planu jest wyzwaniem dla szkół, które nie posiadają odpowiedniej ilości pomieszczeń i nauczycieli pracujących tylko w danej placówce.

Rodzaj placówek	HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH			
	Ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych		Nieprawidłowe stwierdzono	
	w ilu szkołach	w ilu oddziałach	w ilu szkołach	w ilu oddziałach
funkcyj onują ce samo dział szkoły podstawowe	9	97	0	0

	gimnazja	2	30	0	0
Zespoły szkół:		3	30	0	0
Placówki funkcyjujące w zespólach	przedszkola				
	szkoly podstawowe	5	20	0	0
	gimnazja	2	10	0	0

6. Ocena dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży

W roku 2016 w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakresie oceny stanu sanitarnego, nie stwierdzono nieprawidłowości związanych niedostosowaniem mebli do wzrostu uczniów (Polska Norma PN-EN 1729-1). Na terenie powiatu nie ma placówek, które nie przestrzegają prawidłowego zestawiania mebli szkolnych i przedszkolnych. Dyrektorzy szkół w miarę możliwości finansowych systematycznie wymieniają stare meble. Nowo zakupione meble mają systemy umożliwiające regulację wysokości, w związku z czym dostosowane są do wzrostu dzieci.

Tylko 1 placówka posiada jedynie meble bez certyfikatów.

Ocenie poddano 25 placówek w 128 oddziałach na 1919 stanowiskach.

Rodzaj placówek		Ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych						
		oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów i przedszkolaków			nieprawidłowe stwierdzono			
		w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	w ilu placówkach	w ilu oddziałach	ile stanowisk	
0		4.	5.	6.	7.	8.	9.	
Przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	01.	9	25	414	0	0	0	
Szkoly funkcyjujące samodzielnie	szkoly podstawowe	02.	11	76	1066	0	0	0
	gimnazja	03.	2	8	139	0	0	0
	licea ogólnokształcące	04.	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoly zawodowe	05.	0	0	0	0	0	0
Zespoły szkół:		06.	3	19	300	0	0	0
Placówki funkcyjujące w zespólach	przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego	07.	1	1	23	0	0	0
	szkoly podstawowe	08.	3	12	169	0	0	0
	gimnazja	09.	2	6	81	0	0	0
	licea ogólnokształcące	10.	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoly zawodowe	11.	0	0	0	0	0	0
Razem:								
wiersze od 1 do 6		12.	25	128	1919	0	0	0

7. Pomiary temperatury prowadzone w szkołach i placówkach.

Dokonano pomiarów temperatury łącznie w 20 placówkach w 160 pomieszczeniach do nauki. Badaniem objęto:

- 8 przedszkoli (24 pdn),
- 9 szkół podstawowych (104 pdn),
- 1 gimnazjum (9 pdn),
- 2 zespoły szkół (23 pdn).

Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono.

8. Przeprowadzono pomiar obciążenia ciężarem tornistrów

Zgodnie z planem zasadniczych przedsięwzięć na 2016r. przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów. Zadanie wykonano w 2 gimnazjach, które są objęte profilaktyczną opieką zdrowotną nad uczniami. Badaniem objęto jedno gimnazjum wiejskie i jedno gimnazjum miejskie, w którym były co najmniej 2 klasy w jednym roczniku klas I-III.

W szkole wiejskiej ocenie poddanych zostało 74 uczniów z 6 oddziałów: 69 uczniów mieściło się w normie do 15% stosunku wagi ciała i plecaka natomiast 48 nie przekroczyło normy do 10% stosunku wagi ciała i plecaka.

W szkole miejskiej ocenie poddanych zostało 118 uczniów z 6 oddziałów: 116 uczniów mieściło się w normie do 15% stosunku wagi ciała i plecaka natomiast 108 nie przekroczyło normy do 10% stosunku wagi ciała i plecaka.

9. Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży

Na terenie powiatu choszczeńskiego w okresie ferii zimowych i wakacji letnich w 26 skontrolowanych placówkach z wypoczynku skorzystało 1082 dzieci i młodzieży. Liczba organizatorów zarejestrowanych w bazie elektronicznej wypoczynku wynosiła 29 zgłoszeń (wypoczynek zimowy i letni). Dane te nie uwzględniają wypoczynku w miejscu zamieszkania (działalność ośrodków kultury czy świetlic wiejskich).

Stan sanitarno-techniczny obiektów wypoczynku był prawidłowy, zauważono poprawę w jakości wyposażenia obiektów, organizatorzy zapewnili szeroka gamę zajęć sportowych, tematycznych służącym uatrakcyjnieniu pobytu podczas wypoczynku.

VI ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Oceny stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu za 2016 roku w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru.

1. Ilość wydanych opinii sanitarnych, decyzji dotyczących dopuszczenia obiektów do użytkowania – 36, w tym sprzeciw do użytkowania – 0
2. Ilość uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych – 1
3. Ilość wszystkich dokonanych kontroli, wizji lokalnych – 36
(w tym w trakcie budowy – 0)
4. Ilość wydanych opinii dotyczących strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, z podziałem na:

- uzgodnienie dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko - 0
 - uzgodnienie dotyczące zakresy i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych - 0
 - opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko - 2
5. Ilość wydanych opinii o konieczności sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko, z podziałem na:
- ilość opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko – 20
 - ilość opinii co do zakresu raportu oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko – 8
 - ilość opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – 8
 - ilość innych opinii w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko - 0
6. Ważniejsze realizacje
- W 2016 roku PPIS w Choszczynie na terenie powiatu uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania niżej wymienionych obiektów budowlanych:
- studnia głębinowa ujęcia wody w Drawnie.
7. Inne sprawy w drodze:
- opinii w sprawach uzgodnienia planów miejscowych zagospodarowania przestrzennego – 0,
 - opinii spełnieniu wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą - 1
8. Wnioski:
- Na podstawie wyżej przedstawionych danych liczbowych można stwierdzić że stan sanitarny powiatu w roku 2016 nie pogorszył się.

VII OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA : DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA PIS na terenie powiatu choszczeńskiego

W roku 2016 pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu choszczeńskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na promowaniu zdrowego stylu życia i realizacji programów edukacyjnych i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki chorób.

I. Główne programy prozdrowotne realizowane na terenie powiatu:

1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

a. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”.

Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy i zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Zasięgi:

- 401 dzieci przedszkolnych realizujących program, co stanowi 45,36 % dzieci 5 i 6 letnich w powiecie (884)
- Edukacją objęto 272 rodziców
- 5 przedszkoli objętych oddziaływaniem, co stanowi 55,55 % ogółu przedszkoli w powiecie (9)
- 10 oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych objętych oddziaływaniem , co stanowi 76,92 % ogółu oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych w powiecie (13)

Wybrane działania:

- Przeprowadzono szkolenie dla 23 przedszkolnych koordynatorów i realizatorów programu .
- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Czyste powietrze wokół nas” w roku szkolnym 2015/2016

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

Celem programu jest kształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Program ma na celu uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia oraz uwrażliwienie na szkodliwość palenia biernego. Głównymi adresatami programu są uczniowie klas I-III szkół podstawowych.

Zasięgi:

- 1192 uczniów klas I-III szkół podstawowych objętych oddziaływaniem, co stanowi 64,92 %ogółu uczniów klas I-III w powiecie (1836)
- Edukacją objęto 487 rodziców
- 15 szkół podstawowych uczestniczyło w programie, co stanowi 75 % ogółu szkół podstawowych w powiecie (20)

Wybrane działania:

- Przeprowadzono szkolenie dla 23 szkolnych koordynatorów i realizatorów programu
- Zaproszono uczniów do udziału w konkursie plastycznym „Moda na niepalenie”. Do etapu powiatowego zgłoszono 35 prac. Zorganizowano wystawę prac oraz uroczyste wręczono nagrody i wyróżnienia.
- Informację na temat konkursu umieszczono na stronie BIP PSSE Choszczno
- Przeprowadzono 10 dystrybucji materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program (270 materiałów).

- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Nie pal przy mnie proszę” w roku szkolnym 2015/2016.

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

Celem programu jest zapobieganie paleniu tytoniu wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych i gimnazjum. Program uczy jak radzić sobie w sytuacjach trudnych, pomaga w umocnieniu poczucia własnej wartości, budowaniu pozytywnego myślenia u siebie i kształtowaniu ważnych umiejętności w kontaktach z ludźmi.

Zasięgi:

- 706 uczniów klas IV – VI szkół podstawowych , co stanowi 52,76% ogółu uczniów klas IV-VI szkół podstawowych (1338)
- Edukacją objęto 91 rodziców uczniów szkół podstawowych
- 324 uczniów szkół gimnazjalnych, co stanowi 23,74 % ogółu uczniów szkół gimnazjalnych (1355)
- 4 szkoły gimnazjalne objęte oddziaływaniem, co stanowi 44,44 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9)
- 13 szkół podstawowych w powiecie objętych oddziaływaniem, co stanowi 65 % ogółu szkół podstawowych w powiecie (20)

Wybrane działania:

- Przeprowadzono szkolenie dla 23 szkolnych koordynatorów i realizatorów programu
- Przeprowadzono 11 dystrybucji materiałów edukacyjnych (220 materiałów),
- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Znajdź właściwe rozwiązanie” w roku szkolnym 2015/2016
- Zaproszono uczniów z 7 gimnazjów do udziału w konkursie na przygotowanie ulotki o tematyce antytytoniowej- niestety nie było zgłoszeń do udziału w konkursie

d. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu.

Celem Światowego Dnia Bez Tytoniu jest przyczynienie się do ochrony zdrowia przed skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy.

Zasięgi:

- Działaniami objęto ogółem 439 osób co stanowi 1,31% ludności w powiecie
- 7 gimnazjów , co stanowi 88,9 % szkół gimnazjalnych w powiecie (9 gimnazjów)
- 14 szkół podstawowych, co stanowi 70 % szkół podstawowych w powiecie (20 szkół podstawowych)
- 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych, co stanowi 100 % zespołów szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych)
- 16 placówek służby zdrowia POZ, co stanowi 100% placówek tego typu

Wybrane działania:

- zorganizowano 2 stoiska informacyjno-edukacyjne , w których można było zmierzyć poziom tlenu węgla w wydychanym powietrzu (20 pomiarów) oraz uzyskać porady i materiały edukacyjne z zakresu profilaktyki tytoniowej
- zamieszczono 4 informacje nt. Światowego Dnia bez Tytoniu oraz informacje o prowadzonych stoiskach informacyjno-edukacyjnych na stronie internetowej BIP PSSE Choszczno
- wystosowano 1 list intencyjny do 16 kierowników placówek służby zdrowia POZ i 1 list do 24 Dyrektorów szkół wszystkich typów powiatu choszczeńskiego
- przeprowadzono dystrybucję 340 materiałów edukacyjnych.
- zorganizowano wystawę prac plastycznych z konkursu „Moda na niepalenie”. Wystawę obejrzeliby laureaci i ich opiekunowie. Podczas wystawy laureaci otrzymali dyplomy i nagrody.

e. Obchody **Światowego Dnia Rzucania Palenia** , kampania społeczna skierowana do osób palących

Kampania adresowana jest nie tylko do osób dorosłych, uzależnionych od palenia tytoniu, ale również do osób młodych eksperymentujących z papierosami i palących okazjonalnie lub towarzysko oraz do osób palących przy innych osobach niepalących, w tym przy dzieciach. Celem głównym kampanii jest prowadzenie działań edukacyjnych na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zachęcenie osób palących do zerwania z nałogiem.

Zasięgi:

- Działaniami objęto ogółem 411 osób co stanowi 0,85% ludności w powiecie; 16 placówek służby zdrowia, co stanowi 100% placówek tego typu
- 7 szkół gimnazjalnych, co stanowi 100% placówek tego typu (9)
- 17 szkół podstawowych, co stanowi 85 % placówek tego typu (20)
- 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych, co stanowi 100% placówek tego typu (3)
- 2 Ośrodki Szkolno-Wychowawcze, co stanowi 100% placówek tego typu (2)
- 7 jednostek samorządowych, , co stanowi 100% placówek tego typu (7)
- 1 Środowiskowy Dom Samopomocy, co stanowi 16,66% placówek tego typu (6)
- 7 przedszkoli, co stanowi ,co stanowi 77,77% placówek tego typu (9)

Wybrane działania:

- We współpracy z redakcją „Naszej gazety regionalnej” przygotowano konkurs na rozwiązanie krzyżówki tematycznie związanej ze Światowym Dniem Rzucania Palenia, hasło brzmiało „Papierosom wstęp wzbroniony”
- Przeprowadzono konkurs wśród młodzieży gimnazjalnej „Podejmij właściwą decyzję- drzewko decyzyjne”
- Wystosowano 2 listy intencyjne dot. Światowego Dnia Rzucania Palenia do władz samorządowych i do Dyrektorów szkół oraz 1 list dotyczący prawidłowego oznakowania zakazu palenia tytoniu.
- Dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przedstawiono prezentację nt Szkodliwości palenia tytoniu oraz zorganizowano stoisko edukacyjne z możliwością przeprowadzenia pomiarów tlenu węgla w wydychanym powietrzu
- Zamieszczono 3 informacje na stronie BIP PSSE Choszczno
- Przeprowadzono 13 dystrybucji, przekazano 38 materiałów edukacyjnych

2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”.

Program „Trzymaj Formę” skierowany jest do młodzieży szkół gimnazjalnych i ostatnich klas szkół podstawowych oraz ich rodziców. Odnosi się do promocji racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej.

Zasięgi:

- 564 uczniów klas V-VI szkół podstawowych biorących udział w programie, co stanowi 64,02 % ogółu uczniów klas V-VI szkół podstawowych w powiecie (881)
- Sporadycznie w działaniach programowych w szkołach podstawowych uczestniczyło 291 uczniów
- 884 uczniów szkół gimnazjalnych biorących udział w programie, co stanowi 65,24 % ogółu uczniów szkół gimnazjalnych w powiecie (1355)
- Sporadycznie w działaniach programowych w szkołach gimnazjalnych uczestniczyło 23 uczniów
- w programie uczestniczyło 506 rodziców
- w programie uczestniczyło 15 szkół podstawowych, co stanowi 75% ogółu szkół podstawowych w powiecie (20)
- w programie uczestniczyło 8 gimnazjów, co stanowi 88,88 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9)

Wybrane działania:

- Koordynator powiatowy wziął udział w 2 finałowych akcjach „Trzymaj formę” zorganizowanych przez Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Suliszewie i Publiczne Gimnazjum w Choszcznie. W akcjach uczestniczyło 235 osób (rodzice, nauczyciele, uczniowie, dzieci przedszkolne).
- Przeprowadzono 1 szkolenie dla 16 koordynatorów programu
- Przeprowadzono 23 dystrybucje materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program.
- Zaproszono 23 szkoły do udziału w konkursie na projekt edukacyjny.
- Przeprowadzono etap powiatowy do konkursu na projekt edukacyjny
- Zamieszczono 3 informacje na stronie BIP PSSE Choszczno
- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Trzymaj formę” w roku szkolnym 2015/2016

3. „Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”.

Celem programu jest popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Zasięgi:

- ogółem odbiorców 538 (w tym program 211; kampanie 327)– co stanowi 1,11% ludności powiatu choszczeńskiego;

- w programie uczestniczyło 16 placówek POZ- co stanowi 100% ogółu placówek POZ w powiecie (16)
- 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych- co stanowi 100% ogółu szkół w powiecie (3)
- 7 szkół gimnazjalnych – co stanowi 100 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9)

Wybrane działania:

- przeprowadzono 27 dystrybucji materiałów edukacyjnych do placówek służby zdrowia, szkół przekazano 458 materiałów edukacyjnych
- wystosowano 2 listy intencyjne do Dyrektorów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych (20 odbiorców)
- przeprowadzono 1 naradę
- zorganizowano Olimpiadę Wiedzy o AIDS dla 28 uczestników
- zorganizowano stoisko informacyjne – 30 odbiorców
- umieszczono 2 informacje na stronie BIP PSSE Choszczno

4. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”.

Celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

Działania kampanijne:

Zasięgi:

- 1615 odbiorców – co stanowi 3,32 % ludności powiatu choszczeńskiego,

Wybrane działania:

- aktualizacja na stronie internetowej PSSE Choszczno informacji o projekcie
- przeprowadzono 2 narady (4 uczestników ,dot. organizacji spotkań edukacyjnych z młodzieżą Zespołu Szkół nr 1 i 2 w Choszcznie)
- Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne podczas imprezy masowej „Choszczeńska Sobótka” na plaży miejskiej w Choszcznie i podczas dożynek gminnych w Krzęcinie. Działaniami objęto 94 uczestników imprez.
- Przeprowadzono 38 dystrybucji materiałów- 1298 materiałów
- Przeprowadzono 6 spotkań edukacyjnych z młodzieżą z Zespołu Szkół nr 2 w Choszcznie (180 uczniów)
- Przeprowadzono 1 spotkanie edukacyjne z uczestnikami Środowiskowego Domu Samopomocy w Choszcznie (38 odbiorców)

Program „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Zasięgi: III edycja (rok szkolny 2015/2016)

- 232 uczniów szkół ponadgimnazjalnych objętych oddziaływaniem, co stanowi 20 %ogółu uczniów szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (1160)
- 8 szkół ponadgimnazjalnych uczestniczyło w programie, co stanowi 61,54 % ogółu szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (13)

Wybrane działania:

- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „ARS, czyli jak dbać o miłość” w roku szkolnym 2015/2016.
- Zorganizowano stoisko edukacyjne podczas Dni Otwartych Zespołu Szkół nr 1 w Choszczynie- 60 uczniów

Zasięgi – IV edycja (od września do grudnia 2016r.)

- 218 uczniów szkół ponadgimnazjalnych objętych oddziaływaniem, co stanowi 18,79 % ogółu uczniów szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (1160)
- 9 szkół ponadgimnazjalnych uczestniczyło w programie, co stanowi 69,23 % ogółu szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (13)

Wybrane działania

- Przeprowadzono 2 narady z koordynatorami szkolnymi związane z realizacją programu w IV edycji. Przekazano materiały edukacyjne do programu

5. Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach” (rok szkolny 2015/2016)

Celem programu jest zapobieganie używaniu substancji psychoaktywnych, w szczególności nowych narkotyków przez młode osoby

Zasięgi:

- 504 uczniów szkół gimnazjalnych objętych oddziaływaniem, co stanowi 37,19 % ogółu uczniów szkół gimnazjalnych w powiecie (1355)
- 7 szkół gimnazjalnych uczestniczyło w programie, co stanowi 77,77 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9)
- W programie wzięło udział 400 rodziców

Wybrane działania:

- Przeprowadzono 1 szkolenie dla 7 realizatorów programu
- Zorganizowano stoisko edukacyjne podczas Dni Otwartych Szkoły- informowano młodzież o celach programu, przekazywano ulotki- 25 odbiorców
- Opracowano ewaluację z realizacji programu

6. Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy- marchewkę zajadamy” (rok szkolny 2015/2016)

Celem programu jest prowadzenie edukacji prozdrowotnej w zakresie higieny i zdrowia jamy ustnej wśród dzieci i ich opiekunów w przedszkolach

Zasięgi:

- 513 dzieci przedszkolnych w wieku 3-5 lat , co stanowi 59,44 % ogółu dzieci 3- 5 letnich w przedszkolach (863)
- 323 rodziców
- 30 nauczycieli
- 5 przedszkoli , co stanowi 55,55 % przedszkoli w powiecie (9)

Wybrane działania:

- Przeprowadzono szkolenie dla realizatorów programu
- Opracowano ewaluację z realizacji programu
- Przeprowadzono 9 zajęć warsztatowych (199 dzieci) w 2 przedszkolach.

II. Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

1. Bezpieczne Ferie.

Cel i adresaci akcji:

- Zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku zimowego – uczestnicy wypoczynku zimowego, kierownicy placówek wypoczynku zimowego.

Zasięgi:

- 129 adresatów- co stanowi 0,27 % ogółu mieszkańców powiatu
- 3 obozy – co stanowi 100 % placówek wypoczynku zimowego w powiecie (3)

Wybrane działania:

- udzielono 3 instruktaży kierownikom obozów w zakresie zasad bezpieczeństwa podczas wypoczynku zimowego
- przeprowadzono 3 dystrybucje - 126 materiałów edukacyjnych
- przygotowano 1 opracowanie internetowe na temat bezpieczeństwa podczas ferii zimowych i umieszczono na stronie BIP PSSE Choszczno

2. Światowy Dzień Zdrowia.

Cel i adresaci akcji:

- edukacja społeczeństwa –temat przewodni „Pokonaj cukrzycę” – społeczeństwo lokalne

Zasięgi:

- 473 adresatów – co stanowi 0,98 % ogółu mieszkańców powiatu
- 4 przedszkola- co stanowi 44,44 % ogółu przedszkoli w powiecie (9 przedszkoli w powiecie)
- 5 oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych – co stanowi 33,33 % ogółu placówek w powiecie (15)
- 16 placówek służby zdrowia POZ – co stanowi 100 % ogółu placówek w powiecie
- 7 samorządów lokalnych- co stanowi 100 %
- 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych – co stanowi 100 % ogółu placówek w powiecie
- 7 gimnazjów , - co stanowi 77,77 % ogółu szkół w powiecie (9)
- 14 szkół podstawowych – co stanowi 70% ogółu szkół podstawowych w powiecie (20)

Wybrane działania:

- w dniu 12 kwietnia zorganizowano Powiatowy Przegląd Programów Artystycznych Promujących Zdrowie pt. „Zdrowym być”. W Przeglądzie wzięło udział 9 zespołów z Przedszkoli i Oddziałów Przedszkolnych przy Szkołach Podstawowych (178 dzieci , 40 rodziców,15 nauczycieli, zaproszonych gości). Dzieci wystąpiły w inscenizacjach teatralnych o tematyce zdrowotnej.
- wystosowano 3 listy intencyjne do Kierowników placówek służby zdrowia (POZ),do władz samorządowych i Dyrektorów szkół
- na stronie internetowej PSSE Choszczno umieszczono 4 informacje nt. Światowego Dnia Zdrowia

3. Bezpieczne Wakacje.

Cel i adresaci akcji:

- Zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i młodzieży podczas wypoczynku letniego - uczniowie szkół gimnazjalnych , uczestnicy wypoczynku letniego.

Zasięgi:

- 1259 adresatów – co stanowi 2,59 % ogółu społeczeństwa
- 4 szkoły gimnazjalne - co stanowi 66,67 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9)
- 26 placówek wypoczynku letniego- co stanowi 100 % placówek w powiecie (26)

Wybrane działania:

- zorganizowano konkurs „Zdrowie i bezpieczeństwo dziecka” adresowany do uczniów szkół gimnazjalnych - w konkursie wzięło udział 20 uczniów ze szkół gimnazjalnych powiatu choszczeńskiego.
- przygotowano 1 informację nt. konkursu „Zdrowie i bezpieczeństwo dziecka” i umieszczono na stronie BIP PSSE Choszczno
- przeprowadzono 1 naradę dot. organizacji konkursu „Zdrowie i bezpieczeństwo dziecka”
- zorganizowano stoisko edukacyjne na plaży miejskiej nad j. Klukom podczas imprezy masowej „Choszczeńska Sobótka”
- przeprowadzono 18 dystrybucji – przekazano 795 materiałów edukacyjnych
- udzielono 17 instruktaży kierownikom placówek wypoczynku letniego w zakresie zasad bezpieczeństwa podczas wypoczynku letniego
- przeprowadzono 2 pogadanki dla 58 uczestników wypoczynku letniego
- przeprowadzono 9 prezentacji dla 303 uczestników wypoczynku letniego
- przeprowadzono 1 prelekcję dla 49 uczestników wypoczynku letniego

4. Dopalacze -profilaktyka używania „nowych narkotyków”.

Cel i adresaci akcji:

Edukacja w zakresie szkodliwości używania substancji psychoaktywnych – młodzież szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych

Zasięgi:

- 863 adresatów- co stanowi 1,78 % ogółu mieszkańców powiatu
- 3 placówki wypoczynku zimowego -co stanowi 100 % ogółu placówek wypoczynku zimowego w powiecie (3)
- 1 Areszt Śledczy w Choszczynie – co stanowi 100 % placówek tego typu w powiecie (1)
- 3 Zespoły Szkół Ponadgimnazjalnych- co stanowi 100 % ogółu zespołów szkół ponadgimnazjalnych (3)
- 1 szkoła podstawowa – co stanowi 5% ogółu szkół podstawowych w powiecie (20)
- 1 Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Suliszewie- co stanowi 50% ogółu ośrodków szkolno-wychowawczych w powiecie (2)
- 7 szkół gimnazjalnych- co stanowi 77,77 % ogółu szkół w powiecie (9)
- 26 placówek wypoczynku letniego- co stanowi 100 % placówek w powiecie (26)

Wybrane działania:

- 21 dystrybucji materiałów edukacyjnych (368)
- Prelekcja dla rodziców Szkoły Podstawowej w Korytowie (60)
- 2 szkolenia : dla służby więziennej Aresztu Śledczego w Choszczynie i kadry pedagogicznej Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego
- Przeprowadzono 2 narady dot. organizacji szkolenia oraz modyfikacji programu wychowawczego i profilaktyki w szkołach gminy Choszczno (15)
- Przeprowadzono 9 pogadanek dla 303 uczestników wypoczynku letniego
- Zorganizowano stoisko edukacyjne podczas dożynek w Krzęcinie – 20 odbiorców
- Przedstawiono prezentację pt. „Dopalacze- skutki zdrowotne” podczas Debaty pt „Dopalacze- droga donikąd” zorganizowanej przez Komendę Powiatową Policji z Choszczyna w Zespole Szkół nr 3 w Choszczynie (27)

5. Profilaktyka wszawicy

Cel i adresaci akcji:

Edukacja w zakresie profilaktyki wszawicy

Zasięgi:

- 10 adresatów – co stanowi 0,02 % ogółu społeczeństwa powiatu
- 3 zespoły szkół (szkoła podstawowa + gimnazjum)– co stanowi 75 % ogółu zespołów szkół w powiecie (4)
- 4 szkoły podstawowe – co stanowi 20 % ogółu szkół podstawowych (20)
- 2 gimnazja – co stanowi 22,22 % ogółu szkół gimnazjalnych (9)
- 1 Przedszkole – co stanowi 11,11 % ogółu przedszkoli (9)

Wybrane działania:

- dystrybucja materiałów edukacyjnych

6. Światowy Dzień Krwiodawcy

Cel i adresaci akcji:

Podniesienie świadomości na temat potrzeby regularnego oddawania krwi oraz produktów krwiopochodnych dla potrzebujących pacjentów

Zasięgi:

- 10 adresatów – co stanowi 0,02 % ogółu społeczeństwa powiatu
- 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych – co stanowi 100 % ogółu zespołów szkół ponadgimnazjalnych (3)
- 7 jednostek samorządowych – co stanowi 100 % jednostek samorządowych w powiecie (7)

Wybrane działania:

- wystosowano 2 listy intencyjne z zaproszeniem do podjęcia działań
- informację nt. Światowego Dnia Krwiodawstwa umieszczono na stronie BIP PSSE Choszczno

7. Kleszczowe Zapalenie Mózgu

Cel i adresaci akcji:

Profilaktyka Kleszczowego Zapalenia Mózgu

Zasięgi:

- 1 Środowiskowy Dom Samopomocy, co stanowi 16,66% placówek tego typu (6)

Wybrane działania:

- umieszczenie ulotki nt. Kleszczowego Zapalenia Mózgu na stronie BIP PSSE Choszczno
- pogadanka dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Choszcznie (34)

8. Kampania Pneumokokom mówimy „Szczepimy”

Cel i adresaci akcji:

Podniesienie wiedzy na temat pneumokoków

Zasięgi:

- Nie można określić ze względu na brak licznika strony internetowej

Wybrane działania:

- umieszczenie informacji nt. Kampanii „Pneumokokom mówimy: Szczepimy !!!” na stronie internetowej PSSE Choszczno

9. Profilaktyka grypy

Cel i adresaci akcji:

Edukacja zdrowotna w zakresie profilaktyki grypy

Zasięgi:

- 442 pacjentów – co stanowi 0,91 % ogółu społeczeństwa
- 16 placówek służby zdrowia POZ-co stanowi 100 % ogółu placówek POZ (16)
- 1 Środowiskowy Dzień Samopomocy w Choszcznie1 Środowiskowy Dom

Samopomocy, co stanowi 16,66% placówek tego typu (6)

Wybrane działania:

- Przeprowadzono 23 dystrybucje materiałów edukacyjnych do placówek służby zdrowia
- Przeprowadzono wykład dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Choszcznie (34)

10. Europejski Tydzień szczepień

Cel i adresaci akcji:

Edukacja społeczeństwa w zakresie szczepień ochronnych

Zasięgi:

- Nie można określić ze względu na brak licznika strony internetowej

Wybrane działania:

- Na stronie BIP PSSE Choszczno umieszczono informację nt Europejskiego Tygodnia Szczepień

11. Konkurs „Oddal to”

Cel i adresaci akcji:

Zainteresowanie opinii publicznej zdrowym stylem życia

Zasięgi:

- 20 adresatów, co stanowi 0,04% ogółu społeczeństwa

Wybrane działania:

- Wystosowano list intencyjny do Dyrektorów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.
- Wystosowano zaproszenie do Dyrektorów Szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z zaproszeniem do udziału w konkursie
- Na stronie BIP PSSE Choszczno umieszczono informacje związane z konkursem „Oddal to”

12. Światowe Dni Młodzieży

Cel i adresaci akcji:

Zapewnienie bezpieczeństwa sanitarnego podczas zgromadzeń.

Zasięgi:

- 45 adresatów, co stanowi 0,09% ogółu społeczeństwa
- 1 Parafia Rzymsko-Katolicka

Wybrane działania:

- Na stronie BIP PSSE Choszczno umieszczono informacje związane ze Światowymi Dniami Młodzieży
- Przeprowadzono 1 dystrybucję materiałów edukacyjnych dla grupy młodzieży wyjeżdżającej z Choszczno na ŚDM

13. Profilaktyka zaburzeń odżywiania

Cel i adresaci akcji:

Zainteresowanie opinii publicznej zdrowym odżywianiem

Zasięgi:

- 67 adresatów, co stanowi 0,14% ogółu społeczeństwa
- 16 placówek służby zdrowia POZ-co stanowi 100 % ogółu placówek POZ (16)

Wybrane działania:

- Przeprowadzono 16 dystrybucji materiałów edukacyjnych (67)

14. Dni Spirometrii

Cel i adresaci akcji:

Rozpropagowanie idei Dni Spirometrii

Zasięgi:

- Nie można określić ze względu na brak licznika strony internetowej

Wybrane działania:

- Na stronie BIP PSSE Choszczno umieszczono informację nt Dni Spirometrii

15. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Cel i adresaci akcji:

Szerzenie wiedzy o zagrożeniach wynikających z niewłaściwego stosowania antybiotyków.

Zasięgi:

- 44 adresatów, co stanowi 0,09% ogółu społeczeństwa
- 16 placówek służby zdrowia POZ-co stanowi 100 % ogółu placówek POZ (16)

Wybrane działania:

- Przeprowadzono 16 dystrybucji materiałów edukacyjnych do placówek służby zdrowia POZ (24).
- Zorganizowano wystawę plakatów , wystawę obejrzało ok. 20 osób.

16. „Lekki tornister”

Cel i adresaci akcji:

Profilaktyka chorób układu ruchu i wad postawy wśród uczniów.

Zasięgi:

- 16 adresatów, co stanowi 0,03% ogółu społeczeństwa
- 16 szkół podstawowych , co stanowi 88 % ogółu szkół podstawowych (20)

Wybrane działania:

- Wystosowano list intencyjny do Dyrektorów szkół podstawowych z informacją o możliwości wzięcia udziału w kampanii „Lekki tornister”.

Podsumowanie i wnioski.

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2016 skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie przeciwdziałania uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych oraz promocji zdrowego stylu życia.