PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU CHOSZCZEŃSKIEGO ZA 2015 ROK

Choszczno, dnia 26 lutego 2016r.

W 2015 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie 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 i zaburzeń zdrowia, 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 związku z akcjami kontrolnymi prowadzonymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego z funkcjonariuszami Służby Celnej w zakresie kontroli wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych w ramach akcji „Bezpieczna szkoła 2015" w celu ograniczenia dostępu młodzieży w wieku gimnazjalnym i ponadgimnazjalnym do miejsc, w których sprzedawane są „dopalacze" oraz w zakresie wzmożonych działań nadzorowych w miejscach nielegalnego urządzania gier hazardowych.

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

Dane	Miast 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 12/2015
Obszar	246	321	201	180	240	140	1.328
Liczba ludności	21.326	5.166	7.893	5.572	4.851	3.723	48.531

Działalność kontrolno- represyjna w 2015 r.

Liczba kontroli – 1.365
Liczba decyzji merytorycznych - 389
Liczba decyzji- rachunków - 477
Liczba postanowień - 91
Liczba mandatów – 26 na kwotę – 3.500 zł
Liczba pobranych próbek do badań laboratoryjnych – 349

I EPIDEMIOLOGIA

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH 2015

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:
   1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe: **8 przypadków(6 zakażeń wywołanych pałeczkami Salmonella, 1 zatrucie jadem kiełbasianym, 1 Clostridium difficile)**
      1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2015 r. do 31.12.2015 r.: **brak**
   1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2015r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi: **brak**
   1.3. Wirusowe zapalenia wątroby
      1.3.1. Wirusowe zapalenie wątroby typu „A": **brak**
      1.3.2. Wirusowe zapalenie wątroby typu „B": **6 przypadków**
      1.3.3. Wirusowe zapalenie wątroby typu „C": **3 przypadki**
   1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne: **2 przypadki (1 przypadek A/H1N1)**
   1.5. Choroby wieku dziecięcego: **221 przypadków**
   1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu
      1.6.1. Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu: **2 przypadki**
      1.6.2. Wirusowe zapalenie opon mózgowych: **1 przypadek**
      1.6.3. Wirusowe zapalenie mózgu: **brak**
   1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa: **1 przypadek**
   1.8. Borelioza z Lyme: **4 przypadki**
   1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień: **10 przypadków**
   1.10. Choroby przenoszone drogą płciową: **2 przypadki**
   1.11. Gruźlica: **8 przypadków (w tym 4 zgony)**

2. Realizacja szczepień ochronnych

Realizacja szczepień ochronnych, w tym postępowanie wobec osób uchylających się od szczepień.

Realizacja szczepień ochronnych na terenie działalności PPIS prowadzona jest przez 15 świadczeniodawców mających podpisane umowy z Narodowym Funduszem Zdrowia. Szczepienia ochronne nie są wykonywane przez żadne gabinety prywatne. Stan uodpornienia populacji podlega kontroli PPIS w ramach bieżących kontroli sanitarnych. Realizacja Programu Szczepień Ochronnych przebiegał planowo za wyjątkiem dzieci w 6 roku życia

podlegających do szczepienia DTaP, Polio. Ze względu na braki w zaopatrzeniu w szczepionkę w ciągu całego roku nie udało się zrealizować szczepień ochronnych w całym roczniku. Szczepienia będą uzupełniane w miarę dostaw preparatów szczepionkowych w 2016 roku. Stan uodpornienia populacji w rocznikach podlegających do szczepień obowiązkowych w 2016 roku:

Rocznik 2015 szczepienie przeciwko gruźlicy-97,1%
szczepienie przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (uzupełniające)-44,47%
szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi (pierwotne)-51,05%
szczepienie przeciwko poliomyelitis (pierwotne)-51,05%
szczepienie przeciwko Haemophilus influenzae typu b (pierwotne)-51,05%
Rocznik 2014 szczepienie przeciwko odrze, śwince i różyczce(podstawowe)-89,01%
szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi (uzupełniające)-55,14%
szczepienie przeciwko poliomyelitis (uzupełniające)-55,14%
szczepienie przeciwko Haemophilus influenzae typu b (uzupełniające)-55,14%
Rocznik 2010 szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi (I przypominające)-74,51% szczepienie przeciwko poliomyelitis (I przypominające)-79,65%
Rocznik 2006 szczepienie przeciwko odrze, śwince i różyczce(przypominające)-95,38%
Rocznik2002 szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi, (II przypominające)-98,12%
Rocznik 1997 szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi, (III przypominające)-85,04%

Postępowanie wobec osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych:

- liczba osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych na dzień 31.12.2015r- 15 osób
- liczba wysłanych pism informacyjnych do rodziców dzieci-20
- liczba wysłanych wezwań dot. dopełnienia obowiązku szczepień-7
- liczba wystawionych upomnień na rodziców dzieci- 10
- liczba wystawionych przez PPIS tytułów wykonawczych na rodziców dzieci-11
- liczba wniosków do Wojewody o nałożenie grzywny w celu przymuszenia-43
- liczba wystawionych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien w celu przymuszenia-42(w tym 25 grzywien po 300zł, 15 grzywien po 500zł, 2 grzywny po 1000 zł.)
- kwota nałożonych przez Wojewodę Zachodniopomorskiego grzywien 17000zł
- liczba zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego-14
- liczba postanowień PPIS w sprawie zgłoszonych zarzutów do tytułu wykonawczego 14

2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne: 3 odczyny (łagodne, 1 odczyn po szczepieniu noworodkowym BCG, 1 po szczepieniu odry, świnki i różyczki, 1 po szczepieniu DTP)

Podsumowanie i wnioski : stan uodpornienia populacji w części roczników podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym jest niższy niż w roku ubiegłym (np. szczepienia rocznika 2010, dzieci podlegające do szczepień DTaP i polio w 6r.życia).Opóźnienia spowodowane brakiem w regularnych dostawach preparatów szczepionkowych. 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. Postępowania administracyjne i egzekucyjne ze względu na składane przez rodziców zarzuty, odwołania i zażalenia trwają wiele miesięcy i mają znikomą skuteczność.

II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej, z wyodrębnieniem decyzji dot. opiniowania pomieszczeń

Wydano **10 decyzji** administracyjnych w tym **8 opiniujących** pomieszczenia i urządzenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz **2 decyzje rachunki**.

2. Podmioty działalności leczniczej
   - 2.1. Szpitale – nie dotyczy, pod nadzorem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie
     - 2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali
     - 2.1.2. Dezynfekcja
     - 2.1.3. Utrzymywanie bieżącej czystości
     - 2.1.4. Sterylizacja
   - 2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów ds. zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych - pod nadzorem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie
3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria
   - 3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych

Przeprowadzono **85 kontroli** podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

Na terenie działalności PPIS w Choszcznie na dzień 31.12.2015 roku działalność leczniczą prowadziło 107 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 30 podmioty lecznicze , pozostałe 77 to praktyki zawodowe lekarzy, specjalistyczne praktyki zawodowe lekarzy, praktyki zawodowe pielęgniarek, specjalistyczne praktyki zawodowe pielęgniarek. Przeprowadzono 85 kontroli podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Stan techniczny i sanitarny skontrolowanych podmiotów nie budził zastrzeżeń .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 na bieżąco wskaźnikami chemicznymi wieloparametrowymi, testami biologicznymi sporal A, dokumentowana. W 1 przypadku stwierdzono nieprawidłowe postępowanie z odpadami medycznymi. Odpady o kodzie 180103 były przechowywane w placówce w warunkach chłodniczych w temp. poniżej 10C przez okres dłuższy niż 30 dni. Nieprawidłowości zostały usunięte przez podmiot leczniczy.

Podsumowanie i wnioski : Stan sanitarno-techniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą prawidłowy, podmioty przestrzegają przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne.

II HIGIENA ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA i PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

1. Ogólna ocena obiektów.

1.1 Liczba nadzorowanych obiektów.

W 2015 r. zewidencjonowano 549 obiektów żywnościowo – żywieniowych, 20 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 5 obiektów obrotu kosmetykami. W stosunku do poprzedniego roku sprawozdawczego, ogólna ilość zewidencjonowanych obiektów nieznacznie uległa zmniejszeniu, co było spowodowane likwidacją działalności gospodarczych.
Zgodnie z rejestrem zakładów żywnościowo – żywieniowych w ciągu 2015 roku znajdowało się:

- 158 zakładów produkcji żywności;
- 289 obiektów obrotu żywnością;
- 102 zakłady żywienia zbiorowego.

1.2 Liczba obiektów zatwierdzonych.

Działalność zatwierdzono w 61 obiektach (w 2014 r. - 88 obiektach), które przede wszystkim powstały w wyniku zmiany podmiotu gospodarczego oraz rozszerzenia prowadzonej działalności.

Zmiany w zakresie zatwierdzeń i rejestracji dotyczyły następujących obiektów:

- 35 sklepów spożywczych;
- 13 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 7 punktów małej gastronomii;
- 4 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego;
- 2 obiektów ruchomych i tymczasowych (ruchomy punktu sprzedaży wędlin i mięsa oraz sprzedaż w handlu ruchomym pieczywa oraz trwałych środków);
- 1 kiosku;
- 1 obiektu z grupy „inne obiekty obrotu żywnością)
- 1 piekarni;
- 1 automatu do produkcji lodów;
- 1 punktu skupu owoców, ziół, suszenia ziół;
- 1 punkt uprawy boczniaka ostrygowatego;
- 1 magazynu hurtowego.

W zakresie prowadzenia działalności produkcyjnej lub handlowej, wydano 32 decyzje zatwierdzające zakłady, 26 decyzji rozszerzających prowadzenie działalności handlowo-produkcyjnych, 3 decyzje zmieniające dane zakładów.

Wystawiono 3 decyzje warunkowo zatwierdzające zakład do prowadzenia działalności handlowej, z uwagi na nie kompletne opracowania procedur systemu HACCP.

1.3 Ilość przeprowadzonych kontroli i rekontroli.

Skontrolowano 276 zakładów żywnościowo – żywieniowych, przeprowadzając w nich 509 kontroli i rekontroli, w tym 28 interwencyjnych.

Skontrolowano 6 sklepów zajmujących się obrotem materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, przeprowadzając w nich 8 kontroli i rekontroli, w tym 2 interwencyjne.

Skontrolowano również 3 sklepy obrotu kosmetykami, przeprowadzając w nich 4 kontrole i rekontrole.

Interwencje podejmowano na wnioski klientów (17 kontroli) oraz w związku ze zgłoszeniami w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach (RASFF). Znacznie wzrosła ilość przeprowadzonych kontroli interwencyjnych, które były podejmowane w związku ze zgłoszeniami w systemie RASFF.

Z przeprowadzonych czynności kontrolnych sporządzono 348 protokołów kontroli sanitarnej i 173 protokoły kontroli sprawdzającej. Kontrole sprawdzające dotyczyły wykonania obowiązków określonych decyzjami PPIS w Choszcznie oraz zaleceń pokontrolnych.

Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono 170 obiektów żywnościowo-żywieniowych (w 2014 r. - 189 obiektów), z których 12 było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi 7 % (w 2014 r. – 10 %). Na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego oceniono również 2 sklepy zajmujące się obrotem materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

W stosunku do ubiegłego roku zmniejszyła się zarówno ilość jak i procent obiektów niespełniających wymagania sanitarne. Niezgodność nastąpiła z uwagi na dyskwalifikujące uchybienia.

Jako niezgodne z wymaganiami oceniono 10 sklepów spożywczych i 2 zakłady małej gastronomii.

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 4 obiektach);
- brak bieżącej ciepłej wody (w 4 obiektach);
- brak orzeczeń lekarskich dla celów san.-epid. (w 3 obiektach);
- obecność much w pomieszczeniu zakładu małej gastronomii.

1.3.1. Ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarnego.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych wydano 162 decyzje administracyjne (155 w 2014 r.), w tym 11 zakazu wprowadzania produktów do obrotu. Decyzje zakazu dotyczyły wycofania środków spożywczych z obrotu handlowego (14 w 2014 r.) oraz zakazu wprowadzania nietrwałej żywności.

Wydano 60 decyzji umarzających wszczęte postępowanie administracyjne (48 w 2014 r.). Właściciele zakładów usunęli nieprawidłowości w krótkim terminie po ich stwierdzeniu i poinformowali o tym fakcie, co potwierdziły kontrole sprawdzające. Znacznie skrócił się czas wykonywania zobowiązań przez przedsiębiorców, co skutkowało umorzeniem postępowania.

Prolongowano terminy wykonania obowiązków określonych w 20 decyzjach administracyjnych (15 w 2014 r.). Powodem przedłużenia terminu było brak środków finansowych oraz przeprowadzenie większego zakresu robót niż były planowane na wstępie.

Prolongata była uwarunkowana wykonaniem części obowiązków o większym zagrożeniu sanitarnym.

Wystawiono 3 decyzje warunkowe zatwierdzające zakład do prowadzenia działalności handlowej, z uwagi na nie kompletne opracowanie procedur systemu HACCP.

Za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające wystawiono 314 decyzji finansowych (w 2014 r. - 313), na łączną kwotę 21.042 zł (w 2014 r. - 20.402,60 zł). Przy prawie tej samej ilości decyzji płatniczych, ich wartość wzrosła. Tym samym wzrosła średnia wartość rachunku z 65, 18 zł na 67,01 zł.

W 2015 r. uznano wykonanie obowiązków określonych w 81 decyzjach administracyjnych (82 w 2014 r.), z których 58 zostało wydanych w 2015 r.

1.3.2. Ilość decyzji na unieruchomienie lub częściowe unieruchomienie.

Nie wystawiano decyzji unieruchamiających lub przerwania działalności zakładu (w 2014r. również nie było takich decyzji).

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 z obrotu handlowego (14 w 2014 r.) oraz zakazu wprowadzania nietrwałej żywności (mięso).

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:

- wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP, w większości dotyczącej weryfikacji;
- wdrożenia instrukcji dobrej praktyki higienicznej, w szczególności kontroli zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami i szkoleń pracowników;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów, posadzek;
- prawidłowego oznakowania (informacje dla klienta) pieczywa, ciast, w tym wyróżnienia składników alergennych.

Ponadto obowiązki dotyczyły:

- uzupełnienia i poprawienia procedur zabezpieczania i wycofywania z obrotu partie żywności nieodpowiadające wymaganiom jakości zdrowotnej, szczególnie w zakresie odpadów kategorii III;
- wycofania z obrotu handlowego żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej;
- zainstalowania prawidłowej wentylacji w pomieszczeniach;
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego urządzeń chłodniczych, sprzętu produkcyjnego / pomocniczego;
- prawidłowego zorganizowania stanowisk do mycia rąk personelu / klientów (doprowadzenia bieżącej ciepłej wody, zaopatrzenia w środki myjąco – dezynfekujące oraz możliwość suszenia rąk);
- zlikwidowania obecności szkodników w pomieszczeniach piekarni / zakładu małej gastronomii;
- uaktualnienia przez personel orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- przeprowadzenia badań właścicielskich;
- prowadzenia udokumentowanego monitoringu temperatur przechowywania nietrwałej żywności;

- prowadzenia systemu identyfikacji dostawców.

1.5. Postępowanie represyjne.

1.5.1. Ilość i wartość mandatów.

Za stwierdzane podczas kontroli uchybienia natury bieżącej, stosowano postępowanie mandatowe. Ukarano 25 osób na łączną kwotę 3.000 złotych (w 2014 r. - 31 na 3.800 zł). Nadal stwierdza się tendencję spadkową.

Analogicznie do poprzednich lat, najwięcej mandatów nałożono w sklepach spożywczych – 16, t. j. ponad 64 % ogólnej ilości.

Personel zakładów karano za:

- oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej (ok. 36 %);
- brudno utrzymane pomieszczenia, sprzęt, urządzenia, szczególnie urządzenia chłodnicze (ok. 36 %);
- nieprawidłowe warunki przechowywania żywności, szczególnie szybko psującej się - przechowywanie w temperaturze otoczenia, (ok. 12 %);
- nie przestrzeganie higieny produkcji (ok. 12 %);
- obecność much w pomieszczeniu zakładu.

1.5.2. Wnioski do sądów.

Do sądów nie kierowano wniosków o ukaranie.

1.5.3. Wnioski do ZWIS.

Ze względu na samowolne rozszerzenie działalności handlowej (o sprzedaż mięsa), do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie złożono 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej.

1.5.4. Liczba przyjętych interwencji wraz z ich zasadnością.

W 2015r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie wpłynęło 17 interwencji od mieszkańców powiatu choszczeńskiego. W wyniku podjętych działań kontrolnych 13 interwencji uznano za niezasadne a 4 za zasadnie złożone.

Wniesione interwencje dotyczyły:

- niewłaściwej jakości piklingów zakupionych w sklepie (niezasadna),
- prowadzenia sprzedaży żywności podczas przeprowadzanego w obiekcie remontu (niezasadna),
- oferowania do sprzedaży nieświeżego mięsa (zasadna),
- niewłaściwej higieny osobistej personelu oraz zamrażania i rozmrażania mięsa i mieszania z świeżym towarem (niezasadna),
- niewłaściwej sprzedaży wędlin w handlu obwoźnym, na terenie targowiska miejskiego w Choszcznie (zasadna),
- picia alkoholu w pomieszczeniach sklepu, sprzedaży „prywatnych" rzeczy i przeterminowanych jogurtów (niezasadna),
- nieprawidłowych warunków sanitarnych w sklepie (zasadna),

- sprzedaży nieświeżego mięsa drobiowego w supermarkecie (niezasadna),
- wystąpienia objawów pieczenia i suchości w ustach, po spożyciu bułki z margaryną (niezasadna),
- prowadzenia żywienia turystów w gospodarstwie agroturystycznym (niezasadna),
- niewłaściwych warunków sprzedaży żywności w handlu ruchomym (zasadna),
- stwierdzenia mysich odchodów na pączkach wprowadzanych do obrotu (niezasadna),
- sprzedaży przeterminowanego nabiału w sklepie (niezasadna),
- sprzedaży przeterminowanej śmietany w sklepie (niezasadna),
- niewłaściwych warunków sanitarnych i braku dostępu do ustępu w sklepie (niezasadna),
- stwierdzenia robaków w mięsie (niezasadna),
- obecności robaków w mandarynce (niezasadna).

2. Nadzór nad produkcją pierwotną.

2.1. Liczba obiektów objętych nadzorem.

W 2015r. w rejestrze znajdowało się 135 obiektów (w 2014r. - 121 obiektów) Liczba obiektów zwiększyła się o 14, wśród zarejestrowanych zakładów jeden został zatwierdzony (uprawa boczniaka na balotach) :

- 122 gospodarstw rolnych;
- 5 obiektów zajmujących się uprawą warzyw,
- 3 gospodarstwa ogrodnicze,
- 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 2015r. skontrolowano 22 obiekty przeprowadzając w nich 24 kontrole sanitarne. Kontroli interwencyjnych, w tej grupie obiektów nie przeprowadzano.

2.3. Stwierdzone nieprawidłowości.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych u producentów produkcji pierwotnej stwierdzano następujące nieprawidłowości:
- niewłaściwe składowanie nawozu naturalnego,
- nieuporządkowany teren w obrębie gospodarstw,
- niezabezpieczenie obiektów magazynowych przed dostępem szkodników,
- niewłaściwy stan techniczny posadzek, ścian, sufitów, drzwi,
- brak zapewnienia przy umywalkach do mycia bieżącej ciepłej wody.

2.4. Podjęte działania nadzorowe.

W jednym przypadku udzielono ustnego upomnienia za złożenie zakupionego nawozu naturalnego bez zabezpieczenia podłoża. W 2 przypadkach stwierdzono przechowywanie na terenie upraw pozostałości opakowań po napojach, gromadzenia zepsutych zabawek,

gromadzenia zużytej folii stosowanej w czasie cyklu produkcyjnego udzielając również ustnych upomnień. W krótkim czasie przeprowadzono ponowne czynności kontrole sprawdzające do stwierdzonych nieprawidłowości. Nieprawidłowości usunięto.

W tej grupie obiektów wystawiano 2 decyzje administracyjne.

Decyzje zobowiązywały do :

- uzupełnienia w siatki przeciw owadom otwieranych okien w pomieszczeniach magazynowych,
- zabezpieczenia drzwi wejściowych od magazynu przed dostępem szkodników,
- doprowadzenie w przetwórni do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni posadzki, ścian, sufitów, drzwi,
- zapewnienia ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk

Na obiekty nałożono 6 decyzji rachunków za przeprowadzone czynności kontrolne..

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

W trakcie przeprowadzania jednej z kontroli na terenie gospodarstwa ogrodniczego pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę sałaty lodowej „ROBINSON" pobranej z tunelu foliowego. Sałatę pobrano do badań w kierunku określenia poziomu azotanów oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Badana próbka odpowiadała wymaganiom zdrowotnym osiągając wynik badania (503,8 ± 60,8 mg/kg^3) zawartości azotanów. Ocena organoleptyczna była zgodna.

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

Do badań laboratoryjnych pobrano 140 próbek, w tym:

- żywności -119, w tym 111 w ramach urzędowej kontroli i 8 w monitoringu;
- sanitarnych - 14, w tym 6 wymazów i 8 próbek zmiotek;
- wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 3, w tym 2 w ramach urzędowej kontroli i 1 w monitoringu;
- kosmetyków - 4.

Zakwestionowano 14 próbek, w tym:

- 10 próbek lodów (2 partie) za przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae;
- 4 próbki zmiotek ze względu na zanieczyszczenie szkodnikami i ich pozostałościami.

W trybie natychmiastowej wykonalności, wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące zlikwidowanie obecności szkodników. W przypadku kwestionowanych partii lodów, przedsiębiorca niezwłocznie przeprowadził zabiegi myjąco – dezynfekujące oraz wystosowano pisma polecające.

Wszczęto 8 postępowań administracyjnych, celem obciążenia kosztami za przeprowadzone czynności kontrolne, w tym sprawdzające. W decyzjach płatniczych uwzględniono również koszty badań.

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWNOŚCI

a) Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności, zbadano 99 próbek krajowych środków spożywczych, z których zakwestionowano 10 próbek (2 partie lodów z automatu).

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 60 próbek (12 partii) żywności:

- mięso mielone – 5 próbek;
- ser – 5 próbek;
- lody z automatu - 15 próbek;

- wyroby ciastkarskie – 25 próbek – z kremem niepoddanym obróbce termicznej (15), z kremem poddanym obróbce termicznej (5), galanteria ciastkarska (5);
- świeże warzywa (ogórki) – 5 próbek;
- przekąski typu snack – 5 próbek.

Żywność badano na obecność **metali** szkodliwych dla zdrowia. Analizie laboratoryjnej poddano 8 próbek:

- mięso, wędliny drobiowe;
- mąkę pszenną;
- kaszkę ryżową z grupy środków spożywczych uzupełniających;
- świeże owoce – borówki;
- warzywa – szpinak głębokomrożony, ziemniaki – 2 próbki.

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

- koreczki śledziowe;
- przetwory zbożowe typu snack - chrupki kukurydziane;
- wyroby ciastkarskie - pierniki;
- kapusta kwaszona;
- napoje niegazowane – 2 próbki;
- napój energetyczny;
- napój winny;
- ser.

Zanieczyszczenia azotanami zbadano w 3 próbkach: sałacie (2 próbki) i środku spożywczym uzupełniającym („Junior obiadek kluseczki z warzywami i indykiem").

Zawartość **WWA** określono w 3 próbki. Analizie poddano próbki konserw rybnych (2) oraz margaryny.

W środkach spożywczych wzbogacanych badano zawartość składników mineralnych. Analizie poddano 2 próbki: mleko wzbogacone w wapń oraz kawę „Inkę z magnezem".

W 2 próbkach suplementów diety sprawdzono zawartość składnika mineralnego lub witaminy. Zbadano tabletki musujące „Calcium" oraz multiwitaminę.

W kierunku **mikotoksyn** analizie laboratoryjnej poddano 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego: kleik kukurydziany i mleko modyfikowane w proszku.

Ocenie zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia, organicznych poddano 5 próbek bułki tartej producentów z powiatu choszczeńskiego.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- pozostałości pestycydów – marchew;
- obecności **organizmów genetycznie zmodyfikowanych** - galanteria ciastkarska;
- napromieniania - pieprz ziarnisty;
- kryterium czystości – kwasek cytrynowy;
- kwasu erukowego - olej rzepakowy.

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

W ramach urzędowej kontroli żywności, pobrano 12 próbek żywności, które były wyprodukowane poza obszarem Polski.

W kierunku oceny poziomu pozostałości **pestycydów**, zbadano 2 próbki owoców (brzoskwinie, nektarynki) z Hiszpanii.

Badaniom w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** poddano 5 próbek partii pieprzu produkcji wietnamskiej.

Zanieczyszczenia **metalami** szkodliwymi dla zdrowia zbadano w 2 próbkach: konserwie owocowej (ananasy) produkcji tajlandzkiej oraz ryżu pochodzącego z Grecji.

Zawartość **3 MCPD** sprawdzono w 1 próbce sosu sojowego produkcji chińskiej.

Na obecność **GMO** pobrano 1 próbkę mąki sojowej produkcji holenderskiej.

Suplement diety (tabletki musujące „Magnesium") produkcji niemieckiej poddano analizie na zawartość magnezu.

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.

W przypadku jednej partii bułki tartej, stwierdzono obecność nasion maku i ziaren słonecznika.

MONITORING ŻYWNOŚCI

W ramach monitoringu analizie laboratoryjnej poddano 8 próbek żywności, które wyprodukowano w Polsce.

W ramach „Programu monitorowania odporności na środki przeciwdrobnoustrojowe odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz bakterii komensalnych, przeprowadzono badania 4 próbek mięsa (2 wołowego i 2 wieprzowego). Nie stwierdzono obecności E. coli potencjalnie wytwarzających betalaktamazy z grup ESBL, AmpC i karbapenemazy.

Pojedyncze próbki badano w kierunku:

- 3 MCPD – chleb wieloziarnisty;
- zanieczyszczeń azotanami – kapusta;
- furanu – środek spożywczy uzupełniający „Warzywa z delikatną wołowiną";
- oleju mineralnego – chleb.

Otrzymane 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 w kierunku substancji migrujących z materiałów i wyrobów. Pobrano pojemniki hermetyczne z tworzywa sztucznego oraz tacki do serwowania z wzorem produkcji chińskiej. Pojemniki zbadano w zakresie migracji globalnej, a tacki migracji specyficznej formaldehydu i znakowaniu. Przeprowadzone analizy wykazały zgodność badanych parametrów.

W ramach monitoringu przeprowadzono badania próbki kieliszków (z grupy „Wyroby szklane - naczynia dekorowane do picia) produkcji polskiej. W zakresie migracji ołowiu i kadmu, próbka nie przekraczała dopuszczalnych ilości uwalnianego ołowiu i kadmu określonych w PN-B-13210:1997 Wyroby szklane i ceramiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Do badań laboratoryjnych pobrano 4 próbki kosmetyków: 2 mleczka do twarzy i 2 środki kosmetyczne dla dzieci. Skład produktów, znakowanie oraz zawartość formaldehydu (dot. mleczka) 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.).

Próbki sanitarne

Do badań laboratoryjnych pobrano 14 próbek sanitarnych: 6 wymazów i 8 próbek zmiotek. Ze względu na zanieczyszczenie szkodnikami i ich pozostałościami, zakwestionowano 4 próbki zmiotek, które pobrano w dwóch piekarniach.

Wystosowano decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności, zobowiązujące do zlikwidowania obecności szkodników. Za przeprowadzone czynności kontrolne, przedsiębiorcę obciążono finansowo. Ponowny pobór próbek zmiotek wykazał, że z zakładu usunięto szkodniki. Wymazy sanitarne pobrano z ciastkarni i baru. Były to wymazy z powierzchni sprzętu produkcyjnego i pomocniczego oraz rąk personelu. Na badanych powierzchniach nie stwierdzono obecności drobnoustrojów chorobotwórczych oraz przekroczonej ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych.

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

W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego w 2015 r. kontynuowano współpracę zarówno z Powiatowymi Stacjami Sanitarno – Epidemiologicznymi w województwie zachodniopomorskim, jak i poza jej terenem. Prowadzono również współpracę z innymi jednostkami kontrolującymi i organami administracji samorządowej, Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Izbą Celną, Inspekcją Ochrony Środowiska, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Urzędem Skarbowym w Choszcznie oraz z władzami poszczególnych gmin na terenie powiatu choszczeńskiego.

W odniesieniu do środków masowego przekazu, na internetowej stronie Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Choszcznie umieszczano sukcesywnie ostrzeżenia publiczne o niebezpiecznej żywności oraz inne ważne informacje dla mieszkańców powiatu choszczeńskiego.

W ramach współpracy i innymi Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi oraz Zachodniopomorskim Państwowym Inspektorem Sanitarnym w Szczecinie:

1/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Krakowie przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki rozpuszczalnej kawy zbożowej wzbogaconej w magnez ze względu na wniesioną uwagę do znakowania opakowania kawy.

2/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Ostrowi Mazowieckiej przekazano sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki tabletek musujących o smaku pomarańczowym, z względu na wniesioną uwagę do znakowania opakowania tabletek.

3/ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu poinformowano o nadesłaniu anonimowego wniosku dotyczącego sprawdzenia warunków sanitarnych handlu obwoźnym prowadzonym na terenie gminy Barlinek. Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie poinformował o podjęciu czynności interwencyjnych w miejscowościach mieszczących się na terenie powiatu choszczeńskiego a wymienionych w nadesłanym do stacji wniosku.

4/ Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku poinformowano o przedstawieniu przez firmę produkującą tworzywa sztuczne niewłaściwej, pisemnej deklaracji natworzyła sztuczne, niezgodnej z art. 16 rozporządzenia 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Radu z dnia 27 października 2014 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

5/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Drezdenku przekazano informację dotyczącą niewłaściwego znakowania produktu. Informację przekazano ze względu na miejsce produkcji danego wyrobu.

6/ Na wniosek Państwowego Powiatowego Inspektora w Świdwinie przeprowadzono urzędową kontrolę żywności w kiosku rybnym na Targowisku miejskim w Choszcznie,

monitorując wycofanie produktu – „ filety śledziowe solone Ala mathias Babuni", w których stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii Listeria monocytogenes.

7/ Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gorzowie Wielkopolskim przekazano informację o sprzedaży na naszym terenie prowadzonej przez przedsiębiorcę z terenu nadzorowanego przez PPIS w Gorzowie Wlkp, przetworów mięsnych bez oznakowania (bez etykiet producenta) oraz żywności w jednostkowych opakowaniach bez oznakowania w języku polskim. Udzielono również informacji o nieokazaniu orzeczenia lekarskiego oraz przewożeniu nietrwałej żywności w samochodzie dostawczym nie zapewniającym warunków chłodniczych przy przewozie.

8/ W ramach współpracy z ZPWIS w Szczecinie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie zwrócił się z prośbą o nałożenie sankcji karnych na postawie 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 2015r., poz. 594 ze zm.) na właścicieli dwóch sklepów spożywczych, działających na naszym terenie, za prowadzenie działalności handlowej dotyczącej wprowadzania do obrotu środków spożywczych, 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 2015r., poz. 594 ze zm.). ZPWIS w Szczecinie przychylił się do wniosku PPIS w Choszcznie nakładając na właścicieli zakładów grzywny.

Inspekcja Weterynaryjna

W ramach zawartego w dniu 10.12.2007 r. porozumienia ramowego kontynuowano współpracę z Powiatowymi Lekarzami Weterynarii. W ramach prowadzonej współpracy przekazywano i uaktualniano listy zakładów podlegających wspólnym kontrolom.

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 2014.

W ramach wspólnej współpracy Powiatowy Lekarz Weterynarii w Międzyrzeczu poinformował PSSE w Choszcznie o wystąpieniu włośni u dzika odstrzelonego na terenie powiatu choszczeńskiego.

W roku sprawozdawczym nie planowano i nie przeprowadzano wspólnych kontroli w nadzorowanych obiektach.

Inspekcja Handlowa

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

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wpłynęła informacja o wprowadzaniu do obrotu artykułów żywnościowych po upływie daty minimalnej trwałości w jednym z obiektów obrotu żywnością.

Informacje o przeprowadzonej kontroli i jej wynikach w obiekcie przekazano Zachodniopomorskiemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Handlowemu w Szczecinie.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W ramach bieżącego nadzoru nad zakładami znajdującymi się na terenie powiatu choszczeńskiego nie przeprowadzano wspólnych kontroli przedstawicieli PIS w Choszcznie i Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

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

Państwowa Inspekcja Ochrony Środowiska

W 2015 r. w ramach prowadzonej współpracy przeprowadzono 2 kontrole sanitarne u 2 wytypowanych producentów produkcji pierwotnej na terenie powiatu choszczeńskiego, w miejscowościach Gleźno oraz Zamęcin. Przedstawiciele Inspekcji Ochrony Środowiska podczas obu kontroli pobrali próbki gleby do badań laboratoryjnych. Przedstawiciele PPIS w Choszcznie w Gospodarstwie Rolnym w miejscowości Zamęcin w ramach urzędowej kontroli żywności pobrali do badań próbkę sałaty lodowej w kierunku przeprowadzenia badań poziomu azotanów oraz przeprowadzenia oceny organoleptycznej. Pobrane próbki sałaty w zakresie przeprowadzonych badań nie uległy zakwestionowaniu.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

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

1/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki tabletek musujących o smaku pomarańczowym, ze względu na wniesioną uwagę do znakowania produktu.

2/ Sprawozdanie z badań laboratoryjnych bułki tartej wyprodukowanej przez zakład z terenu powiatu choszczeńskiego, ze względu na wniesioną uwagę do znakowania produktu.

3/ Sprawozdanie z oceny znakowania produktu – metki cebulowej wyprodukowanej przez zakład produkcyjny będący na naszym terenie, ze względu na wniesioną uwagę do znakowania produktu.

PPIS w Choszcznie nie otrzymywał informacji o nieprawidłowościach stwierdzonych bezpośrednio przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych na terenie powiatu choszczeńskiego.

Organy administracji samorządowej

1/ 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 Choszcznie i powiatów ościennych. Przekazano informację o dyżurach grzyboznawcy w siedzibie Stacji. Materiały przekazano z celu umieszczeniu na gminnych tablicach informacyjnych

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

Komenda Powiatowa Policji

W 2015 r. nie przeprowadzano wspólnych działań z Komendą Policji w Choszcznie.

Izba Celna

W 2015 r. w związku z zaleceniami podjęcia wzmożonych działań nadzorowych w miejscach nielegalnego urządzania gier hazardowych, w szczególności w obiektach, w których prowadzona była równolegle działalność, np. handlowa: w sklepach, pubach i restauracjach przeprowadzono 3 kontrole łącznie z funkcjonariuszami Izby Celnej w

Szczecinie. Współpraca opierała się na wzajemnej wymianie informacji powziętych przez organy w ramach realizacji swoich działań oraz udzielania wsparcia przy ich realizacji.

Urząd Skarbowy w Choszcznie

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie zwrócił się do Naczelnika Urzędu Skarbowego w Choszcznie z prośbą o podanie informacji dotyczącej jednej z firm zajmującej się uprawą boczniaka prowadzącej działalność na naszym terenie. Informację zwrotną uzyskano.

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

W 8 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano teoretycznej oceny żywienia dzieci i młodzieży. Ocen dokonano w:

- 2 stołówkach przedszkolnych, oceniając 3 jadłospisy;
- stołówce szkolnej, oceniając 1 jadłospis;
- zakładzie usług cateringowych, oceniając 1 jadłospis (żywienie dla dzieci szkolnych);
- 4 innych zakładach żywienia, które prowadziły żywienie dla dzieci i młodzieży przebywającej na kolonii, obozach i półkoloniach, oceniając 4 jadłospisy.

Pod względem jakości żywienia, przeanalizowano 9 jadłospisów (w 2014 r. - 21), które nie uległy zakwestionowaniu.

Do 6 jadłospisów stwierdzono uwagi, które dotyczyły:

- braku porcji warzyw w posiłku obiadowym (w 2 dekadówkach: w stołówce przedszkolnej i na obozie sportowym;
- zbyt małej ilości produktów zawierających pełnowartościowe białko zwierzęce podawanych na śniadanie / obiad (w 1 dekadówce w stołówce przedszkolnej);
- na śniadania nie podawano pieczywa razowego ani też ziarnistego (w 2 dekadówkach w przedszkolu);
- nie podania składników, w tym wyróżnienia składników powodujących alergie lub nietolerancje (w 3 dekadówkach).

W zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z 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), przeanalizowano 2 jadłospisy (żywienie dzieci w przedszkolu i w szkole). Stwierdzone niezgodności:

- podawanie smażonych potraw (z grupy mięso, ryby, jaja) więcej niż jedna porcja w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
- w procesie sporządzania potraw nie używano soli o obniżonej zawartości sodu;
- do sporządzania posiłków używano cukier, smalec, przyprawy i suszone warzywa z dużą zawartością soli, koncentraty spożywcze typu „kostki rosołowe".

Udzielono instruktażu w zakresie planowania żywienia oraz wystosowano pismo do burmistrza (jednostki nadzorującej).

Pozostałe jadłospisy były zestawione prawidłowo. Żywienie było urozmaicone. W posiłkach nie powtarzały się te same produkty. Podawano produkty ze wszystkich grup.

W dekadzie nie powtarzały się te same potrawy. Posiłki były przygotowywane z zastosowaniem różnych procesów technologicznych i uwzględniały różne kolory oraz potrawy o różnej konsystencji dobrane pod względem smakowym. Podstawowe posiłki zawierały wysokobiałkowe produkty pochodzenia zwierzęcego. Do obiadów podawano porcje warzyw w postaci surówek lub gotowanych.

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 wzbogacanych witaminami i składnikami mineralnymi.

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

W 2015 r. nie stwierdzono również używania do produkcji suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W obiektach obrotu nie stwierdzano nieprawidłowości w sprzedaży suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi, wobec powyższego nie stosowano postępowania administracyjnego, mandatowego i egzekucyjnego.

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

Stwierdzano 1 przypadek nieprawidłowości dotyczących przestrzegania zasad sprzedaży produktów leczniczych w miejscach obrotu żywnością. Leki bez recepty zostały zabezpieczone przed dostępem dzieci. Właściciel sklepu zapewnił bezpieczne warunki ich przechowywania co wykazała kontrola sprawdzająca. W pozostałych obiektach produkty lecznicze rozłożone były na odrębnych i przygotowanych do tego celu regałach, gablotach, osłoniętych przed bezpośrednim kontaktem z dziećmi. Produkty podawane klientom przez sprzedawców.

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 ramach Urzędowej Kontroli Żywności nie dokonywali oceny znakowania produktów.

Do badań laboratoryjnych prowadzonych przez wyspecjalizowane laboratoria pobierano:

Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego

- z grupy 2401 „ Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, w tym mleko początkowe, oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym mleko następne" pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli w kierunku mikotoksyn (aflatoksyna

M1), oceny organoleptycznej i oceny znakowania, mleko modyfikowane w proszku od 1 r.ż. na zawartość aflatoksyn M1, badanie organoleptyczne i znakowanie. Producentem jest firma Nestle S.A. ul. Szturmowa 2, 02.678 Warszawa. Badana próbka nie uległa zakwestionowaniu.

- z grupy 2402 „Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci", Pobrano łącznie z tej grupy 4 próbki. Pod względem przeprowadzanych badań próbki nie uległy zdyskwalifikowaniu. Nie wniesiono uwag do znakowania.:

  1/ Kaszkę ryżową jabłko – gruszka po 6 m.ż, prod. Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa. Poddano w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w kierunku określenia zawartości poziomu metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, arsen, rtęć) oceny organoleptycznej i znakowanie.
  2/ Junior Obiadek kluseczki z warzywami i indykiem, w ramach urzędowej kontroli żywności wyprodukowano w Polsce dla „NUTRICIA" Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 6, Warszawa, w kierunku oznaczenia poziomu azotanów, znakowania, ocenie organoleptycznej.
  3/ Kleik kukurydziany NESTLE, wyprodukowany przez Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa. Pobrany do badań w ramach urzędowej kontroli żywności w celu oznaczenia mikotoksyn, oceny organoleptycznej, znakowania.
  4/ Warzywa z delikatną wołowiną Bobo Vita po 6 m.ż. prod. NUTRICIA Polska Sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 6, 00 – 728 Warszawa, pobrane do badań w ramach monitoringu żywności na zawartość furanu.

- grupa 2405 „ Środki spożywcze zaspakajające zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku fizycznym, zwłaszcza sportowców". Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku substancji dodatkowych: substancji konserwujących (zawartość kwasu sorbowego, kwasu benzoesowego) przeprowadzenia oceny organoleptycznej i znakowaniu pobrano próbkę napoju energetyzującego o nazwie „burn Energy drink, Original", produkcji Coca – Cola HBC Polska Sp., z o.o. ul. Annopol 20, 03-236 Warszawa.

Z grupy 26 „Suplementy diety" do badań pobrano 3 próbki:

1/ „Magnesium" suplement diety prod. Kruger GmbH & Co KG, D – 51469 Bergisch Gladbach Niemcy, pobrany do badań w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu na zawartość magnezu , badanie organoleptyczne i znakowanie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przeprowadzonych badań.

2/ Tabletki dwuwarstwowe musujące o smaku pomarańczowym Calcium Vitalsss plus, produkcji Natur Produkt Pharma Sp. z o.o. ul. Podstoczysko 30, 07 – 300 Ostrów Mazowiecki. Produkt wzbogacony w wapń. Próbka pobrana do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Próbka pobrana do badań w kierunku zawartości wapnia, oceny organoleptycznej, oceny znakowania. W zakresie przeprowadzonych badań próbka nie uległa zakwestionowaniu. Jednakże stwierdzono uwagę polegająca na podaniu przez producenta wartości energetycznej produktu. Po uwzględnieniu ogólnie przyjętych współczynników przeliczeniowych do obliczania wartości energetycznej wartość obliczona różni się od deklarowanej. O uwadze do znakowania powiadomiono terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowi Mazowieckiej oraz Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych.

3/ Multiwitamina „Vital fruit" prod. Efferta Sp. z o.o. Sp. K. Cząstków Mazowiecki, ul. Gdańska 3, 05-152 Czosnów. Pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku zawartości witaminy C, oceny organoleptycznej, oceny znakowania. Pod względem przeprowadzonych badań próbka nie uległa zdyskwalifikowaniu.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań laboratoryjnych z grupy żywności wzbogacanej, pobrano 2 próbki żywności:

1/ Mleko zagęszczone niesłodzone częściowo odtłuszczone z magnezem prod. Spółdzielni Mleczarskiej w Gostyniu, ul. Wielkopolska 1, 63-800 Gostyń. Przeprowadzone badania w kierunku zawartości magnezu, oceny organoleptycznej, znakowania nie uległy zakwestionowaniu.
2/ Kawa zbożowa „Inka Magne" wzbogacona w magnez, produkcji Grana Sp z o.o., ul. Piłsudskiego 1, 32-050 Skawina. Próbka pobrana do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Przeprowadzono badania w kierunku zawartości magnezu, oceny organoleptycznej, znakowania. Próbka nie uległa dyskwalifikacji. Wniesiono uwagi do znakowania. Uwaga dotyczyła nieprawidłowo oznakowania wartości energetycznej. Producent przy określeniu wartości podanej w kilokaloriach i kilodżulach określił, że jest to „wartość odżywcza". Poinformowano terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie.

W 2015 r. w ramach powiadomień RASFF otrzymano z tych grup żywności na naszym terenie jedną informację. W ślad za powiadomieniem informacyjnym nr 2015.06 z dnia 10.09.2015r. Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dot. stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu barwnika – czerwieni koszenilowej E 124 w środku spożywczym zastępującym całodzienną dietę do masy ciała, należącym do diet bardzo niskokalorycznych (VLCD) p.n. „ Koktajl o smaku czarnej porzeczki NOVELLO – dieta bardzo niskokaloryczna (VLCD)", którego producentem była firma DM TRANSARR Sp. z o.o. ul. Struga 16, 90-513 Łódź. Według listy dystrybucyjnej produkt otrzymał sklep sieci ROSSNANN w Choszcznie. Podczas przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży w/w produktu. Sklep otrzymał 3 opakowania produktu o „smaku czerwonej porzeczki, ananasa i maliny", które przed przeprowadzeniem kontroli, decyzją firmy zostały przekazane do magazynu ROSSMANN SDP ŁÓDŹ.

7. Nadzór nad przestrzeganiem imprez masowych.

W 2015 r. pion HŻŻiPU nie prowadził wzmożonych działań związanych z organizacją imprez masowych.

III HIGIENA KOMUNALNA

1. Liczba obiektów pod nadzorem (ogółem): **428**, w tym:

58 - urządzenie wodociągowe,
3 – miejsca wykorzystywane do kąpieli,
367 – obiekty użyteczności publicznej,

2. **Ogólna liczba kontroli: 333**
(informacje nt. liczby kontroli przeprowadzonych w obiektach wykazanych w druku MZ-46)

28 - urządzenie wodociągowe,
3 – miejsca wykorzystywane do kąpieli,
152 – obiekty użyteczności publicznej,
31 – warunki transportu do przewozu zwłok,
9 – interwencje,
110 – nadzór nad warunkami ekshumacji,

3. **Liczba załatwionych interwencji: 16 wniosków**

- 7 wniosków zasadnych po rozpatrzeniu przekazano do załatwienia zgodnie z kompetencjami,
- 9 wniosków niezasadnych,

WNIOSKI ZASADNE: 7

1 wniosek w sprawie hałasu:

Choszczno - wniosek dotyczył uciążliwości akustycznych. Odbyła się kontrola sanitarna, podczas której stwierdzono, poprzez odbiór percepcyjny, że wniosek w sprawie interwencji jest zasadny. Przekazano wniosek do załatwienia zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Choszcznie i do wiadomości do zarządcy budynku RSM w Choszcznie.

3 wnioski w sprawie nieodpowiedniej gospodarki odpadami stałymi:

- 2 wnioski przekazano zgodnie z kompetencjami do Inspekcji Weterynaryjnej w Choszcznie,
- 1 wniosek dotyczący odpadów stałych rozstrzygnięty przez Burmistrza Pełczyc.

1 wniosek w sprawie uciążliwości zapachowych:

- 1 wniosek w sprawie uciążliwości zapachowych przekazany zgodnie z kompetencjami do Ochrony Środowiska w Choszcznie.

2 wnioski w sprawie nieodpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego budynków mieszkalnych :

- 2 wnioski na nieodpowiednie warunki mieszkaniowe posesji. Sprawy przekazano zgodnie z kompetencjami do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Choszcznie.

WNIOSKI NIEZASADNE: 9

1 wniosek w sprawie nieodpowiedniej jakości wody:

Choszczno – 1 wniosek z prośbą o interwencję w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia z ujęcia zarządzanego przez Miejskie Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Spółkę z o.o. w Choszcznie. Pobrano próbki do analizy w akredytowanym laboratorium WSSE w Szczecinie. Próbki pobrane na SUW w Choszcznie oraz na sieci dystrybucyjnej u odbiorcy na ul. Rycerskiej wykazały, że spełniają wymagania rozporządzenia o jakości wody przeznaczonej do spożycia. W związku z powyższym wniosek uznaje się za niezasadny.

3 wnioski w sprawie nieodpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego:

- 1 wniosek na nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny salonu kosmetycznego. Podczas kontroli sanitarnej, stwierdzono, że wniosek w sprawie interwencji jest niezasadny,
- 1 wniosek na nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny (świerzbowiec) na terenie placówki sprawującej opiekę całodobową nad osobami starszymi (Prywatny Dom Opieki „Riccardo") w miejscowości Pełczyce. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, interwencja niezasadna,
- 1 wniosek dotyczył nieodpowiedniego stanu higieniczno-sanitarnego toalety typu przenośnego usytuowanej przy dworcu kolejowym w Choszcznie przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu która wykazała niezasadność interwencji.

1 wniosek w sprawie obecności szczurów:

- Wniosek niezasadny. Przekazano pismo w sprawie o interwencji do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Choszcznie celem rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami. W dniu 20.02.2015 r. PIW w Choszcznie przekazał pisemną informację o przeprowadzonej kontroli i jej wynikach. Na podstawie dokumentu PIW w Choszcznie PPIS sporządził informację dla wnioskodawcy.

1 wniosek w sprawie warunków na placu zabaw:

- Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono niezasadność wniosku.

2 wnioski w sprawie nieodpowiedniej gospodarki odpadami stałymi:

- 2 wnioski niezasadne.

1 wnioski w sprawie nieodpowiednich warunków żywienia w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie:

- Wniosek niezasadny.

4. Liczba decyzji: 171, w tym:

a) 9 dot. stanu sanitarno-technicznego obiektów użyteczności publicznej (4 wykonane, 5 w realizacji),
b) 7 dot. stanu sanitarno-technicznego wodociągi (1 wykonana, 6 w realizacji),
c) 43 dot. jakości wody (1 brak jakości, 41 na jakość warunkową, 1 jakość wody basenowej),
(36 wykonanych [23 wydane z rygorem], 6 w realizacji),
d) 112 dot. Ekshumacji.

5. Liczba zamknięć (unieruchomień/wyłączeń z użytkowania) obiektu lub jego części:

Jeden obiekt wyłączono z eksploatacji (ustęp publiczny w miejscowości Recz).

6. Charakterystyka obiektów.

6.1. Baseny kąpielowe

Ocenie jakości wody basenowej i stanu sanitarno-technicznego poddane są 2 obiekty Kryta Pływalnia „Wodny Raj" w Choszcznie jak i basen rehabilitacyjny SP ZOZ w Choszcznie.

W 2015 roku pobrano do badania łącznie 36 próbek wody z niecek basenowych.

Kryta Pływalnia „Wodny Raj"

Z krytej pływalni pobrano 36 próbek, nie notowano próbek kwestionowanych.

Basen Rehabilitacyjny SP ZOZ w Choszcznie

Natomiast z basenu rehabilitacyjnego SP ZOZ pobrano 4 próbki, z czego 1 była kwestionowana. Wystawiono decyzję na wyłączenie z eksploatacji nieckę basenu rehabilitacyjnego i przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji. Decyzja wykonana. Kontrola stanu sanitarno-technicznego basenu rehabilitacyjnego nie leży w kompetencjach PSSE w Choszcznie.

6.2 Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu brak kąpielisk, nadzorem sanitarnym objęte były 3 obiekty (miejsca wykorzystywane do kąpieli):

- Miejsce wykorzystywane do kąpieli - jez .Klukom w Choszcznie
Centrum Rekreacyjno-Sportowe ul. Promenada 2, 73-200 Choszczno;

- 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.

6.3 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.

Placówki zapewniające całodobową opiekę:

Kontrola na wniosek z prośbą o interwencję w Prywatnym Domu Opieki „ RICCARDO" zlokalizowanym w Pełczycach przy ul. Starogrodzkiej 12A. W trakcie kontroli ustalono szereg nieprawidłowości: niewłaściwą gospodarkę odpadami medycznymi (sposób dokumentowania utylizacji), brak pomieszczenia przeznaczonego na pranie. Na właściciela nałożono decyzję z terminem wykonania do dnia 31.03.2016 r. Interwencja została uznana za niezasadną (dot. wystąpienia przypadków świerzbu).

Noclegownie i domy dla bezdomnych:

- Noclegownia w Choszcznie – Podczas kontroli stwierdzono ubytki płytek, niesprawną wentylację grawitacyjna w kabinie ustępowej. Ponadto w sali noclegowej sufit pokryty plamami zawilgocenia lub pleśni. Wydano decyzję z terminem wykonania do dnia: **31.08.2015 r.** Obowiązki zostały wykonane.

- Noclegownia w Korytowie - Stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny podłogi brudne ściany i sufity. Ponadto w łazience ubytki tynku na ścianach i suficie oraz ślady zagrzybienia. Brak osobnego pomieszczenia na składowanie bielizny czystej, kołder, poduszek i koców oraz brak oznakowania o zakazie palenia. Wydano decyzje z terminem wykonania do dnia **30.06.2015 r.** Obowiązki zostały wykonane.

Ustępy publiczne

- ustęp publiczny na cmentarzu komunalnym w Choszcznie- podczas kontroli stwierdzono brak bieżącej ciepłej i zimnej wody w pomieszczeniu. Wydano decyzję z terminem wykonania do **30.10.2016 r.**
- ustęp publiczny w Reczu. Stwierdzono nieprawidłowości - brak ciepłej wody w pomieszczeniu. Wydano decyzję z terminem wykonania do dnia **30.09.2015 r.** Obiekt uległ zamknięciu przez zarządcę.

Zakłady fryzjerskie

- zakład fryzjerski ul. Kościuszki 36, w Pełczycach. Podczas kontroli stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym. Wydano decyzję z terminem do dnia **30.11.2015 r.** Obowiązki zostały wykonane.

Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

- Stanica Wodna w Drawnie – Kontrola wykazała nieprawidłowości: w pomieszczeniu sanitariatów ściany ze śladami zacieków, a także miejscami ubytki kafelek, ponadto w pomieszczeniu magazynu bielizny czystej stwierdzono znaczne ubytki tynku. Wydano decyzję z terminem wykonania do dnia **30.04.2016 r.**

- Pole biwakowe w Dominikowie. Podczas kontroli stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym. Wydano decyzję z terminem wykonania do dnia **30.04.2016 r.**

Inne obiekty.

- Dom przedpogrzebowy na cmentarzu w Choszcznie. Stwierdzono nieprawidłowości; Brak bieżącej ciepłej i zimnej wody (w okresie zimowym) w pomieszczeniu przygotowywania zwłok. Wydano decyzję z terminem do dnia **30.10.2016 r.**

Pozostałe obiekty nie budziły zastrzeżeń.

7. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

Stan sanitarny większości domów przedpogrzebowych nie budził zastrzeżeń. Na dom przedpogrzebowy cmentarza komunalnego w Choszcznie wystawiono decyzje na doprowadzenie bieżącej ciepłej i zimnej wody w obiekcie, termin wykonania decyzji wyznaczony na **30.10.2016 r.**

W roku 2015 wykonano 110 ekshumacji na terenie powiatu choszczeńskiego. Jedna ekshumacja nie została wykonana z powodu rezygnacji wnioskodawcy, a jedna ekshumacja odbyła się bez nadzoru ponieważ dotyczyła ekshumacji urny z kolumbarium. Pracownicy wykonujący ekshumacje posiadali odzież ochronną, transport ekshumowanych szczątków nie budził zastrzeżeń.

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:
Liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy- **8,**
Liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - **0**

8. Szpitale - obiekt pod nadzorem WSSE Szczecin.

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

W obiekcie dokonano również poboru próbek wody w kierunku Legionella, przekroczeń parametrów nie stwierdzono, jakość wody odpowiada wymaganiom sanitarnym.

9. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych - 1, z uwzględnieniem następujących informacji:

- ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych - 1
- ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej - 1, (Burmistrz Pełczyc „Letnia Biesiada Pełczycka"),
- ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii - 0.

10. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach.

Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach
- współpraca z innymi pionami PSSE **1 kontrola interwencyjna** wraz z EP i HP (opisana w pkt 6.4) - współpraca z instytucjami, podmiotami etc.,
- pisma do gmin (aktualizacja danych, przekazanie spraw interwencyjnych wg kompetencji),
- pisma do przedsiębiorców w sprawie kontroli wewnętrznej (informacja nt. zakresu i częstotliwości badań, a także przesyłania danych do inspekcji), - współpraca z mediami *(RTV, prasa)* - **nie notowano**.

11. Krótkie podsumowanie – wnioski.

Wyszczególnione obiekty kontrolowano w ramach planu pracy oraz kontroli pozaplanowych. Poza obiektami uwzględnionymi w punkcie **6.4** (Stan sanitarny obiektów) stan sanitarny pozostałych skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń.

IV HIGIENA P RACY

1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W 2015 r. nadzorowi podlegało 101 obiektów, z których skontrolowano 93 obiekty. W wyniku prowadzonych działań nadzorowych stwierdzono, iż w trakcie roku sprawozdawczego 6 zakładów zlikwidowało lub zawiesiło działalność gospodarczą, 2 zakłady prowadziły działalność jednoosobowo i nie zatrudniało pracowników. Przeprowadzono ogółem 133 kontrole w zakładach pracy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w obiektach wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny, produkty biobójcze i prekursory narkotyków oraz kontrolę dotyczącą dochodzenia w sprawie chorób zawodowych.

Kontrole ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień:

a) liczba kontroli ogółem w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ----------133
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 ---------- 4
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 ---------- 47
g) liczba kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami ---------- 0
h) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem substancjami chemicznymi i ich mieszaninami ---------- 2
i) liczba skontrolowanych obiektów stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny ---------- 31
j) liczba skontrolowanych obiektów zajmujących się obrotem prekursorami kategorii 2 i 3 ---------- 2
k) liczba skontrolowanych obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze ---------- 4
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 ---------- 34
n) liczba skontrolowanych obiektów z zakresie nadzoru nad detergentami ---------- 0

Stwierdzane uchybienia podczas kontroli dotyczyły:

1. Brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy.
2. Nie zapewniono bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.

3. Nie wykonania i udokumentowania lub braku aktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników.
4. Brak aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy.
5. Założenia lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów.
6. Braku kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników.
7. Braku spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin.
8. Nie okazano instrukcji / procedur i zapoznania z nimi pracowników.
9. Nie zapewniono właściwych pomieszczeń higieniczno sanitarnych pracownikom.
10. Nie zapewniono prawidłowego sposobu przechowywania substancji chemicznych i ich mieszanin.
11. Nie zapewnienie prawidłowego przydziału i postępowania z odzieżą, obuwiem roboczym oraz środkami ochrony indywidualnej.
12. Nie sporządzono wykazu i klasyfikacji szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy.
13. Nie sporządzenia i wprowadzenia w życie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas i/lub drgania mechaniczne.
14. Nie zapewniono właściwego oznakowania opakowań stosowanych i przechowywanych substancji i ich mieszanin.
15. Nie założono lub nie przedłożono rejestru chorób zawodowych i podejrzeń o takie choroby oraz wypadków przy pracy.
16. Brak aktualnych zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku.
17. Brak dokumentacji wynikającej z działania szkodliwego czynnika biologicznego (procedur bezpiecznego postępowania i/lub rejestrów).
18. Nie oznakowano miejsca przechowywania /magazynowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

Wydano ogółem 54 decyzji administracyjnych zawierających 184 nakazy/obowiązki:
w tym nakazów m.in.

a) w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin ---------- 24
b) w zakresie prekursorów kategorii 2 i 3 ---------- 0
c) w zakresie produktów biobójczych ---------- 0
d) w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy ---------- 12
e) w zakresie detergentów ---------- 0
f) dotyczących badań i pomiarów środowiska pracy ---------- 33
g) w zakresie oceny ryzyka zawodowego ---------- 11
h) dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych ---------- 0
i) unieruchamiających zakłady, oddziały, stanowiska ---------- 0

Wśród wydanych decyzji 28 dotyczyło poprawy warunków pracy i 16 decyzji dotyczyło umorzenia postępowania administracyjnego w wyniku usunięcia stwierdzonych uchybień przed wydaniem decyzji nakazującej wykonanie obowiązków.

Decyzje w zakresie poprawy warunków pracy dotyczyły:

1. Zapewnić pracownikom pomieszczenia i urządzenia higienicznosanitarne, których rodzaj, ilość i wielkość powinny być dostosowane do liczby zatrudnionych pracowników, stosowanych technologii i rodzajów pracy oraz warunków, w jakich ta praca jest wykonywana:
a) szatnię z wystarczającą ilością szafek ubraniowych dla pracowników, odpowiednie warunki do spożycia posiłków własnych (jadalnię), natrysk, ustęp dla pracowników uwzględniając zatrudnienie kobiet i mężczyzn na terenie zakładu,
b) pomieszczenie z natryskiem dla pracowników
2. Zapewnić pracownikom bezpieczne i higieniczne korzystanie z pomieszczeń higieniczno-sanitarnych:
a) podest izolujący w natrysku,
b) kotarę w natrysku, aby zapewnić bezkolizyjny ruchu pracowników,
c) prawidłowe oprawy oświetleniowe punktów świetlnych,
d) wentylację wyciągową w pomieszczeniu natrysku,
e) ściany i sufity w pomieszczenia produkcyjnych ślusarni i malarni,
f) posadzkę w korytarzu przy halach produkcyjnych szlifierni i ślusarni,
g) ścianę w szatni męskiej,
h) doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego posadzki w halach produkcyjnych budynku,
i) umywalkę oraz deskę sedesową na muszlę ustępową w pomieszczeniu sanitarnym kurnika
3. Zapewnić w pomieszczeniach pracy temperaturę odpowiednią do rodzaju wykonywanej pracy (metod pracy i wysiłku fizycznego niezbędnego do jej wykonania) nie niższą niż 14^0C (287 K) oraz w pomieszczeniach pracy, w których jest wykonywana lekka praca fizyczna, i w pomieszczeniach biurowych temperaturę nie niższą niż 18^0C (291 K).
4. Zapewnić w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Zapewnić właściwe pomieszczenie – magazyn chemiczny i właściwe warunki przechowywania materiałów niebezpiecznych – substancji chemicznych i ich mieszanin stosowanych w działalności zawodowej przy produkcji.
6. Zainstalować natrysk ratunkowy (prysznic bezpieczeństwa) do obmycia całego ciała oraz natrysk (prysznic) do przemywania oczu w hali w związku z zastosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin o działaniu żrącym i możliwością oblania pracowników tymi środkami.
7. Zapewnić właściwe warunki do prania odzieży roboczej pracowników.
8. Doprowadzić ciepłą bieżącą wodę do wszystkich umywalek w pomieszczeniach sanitarnym kurników.
9. Zapewnić właściwe warunki składowania obok hali produkcyjnej materiałów pylących luzem (trocin i pyłu) – zabezpieczyć przed roznoszeniem przez wiatr.
10. Zapewnić pracownikom właściwe warunki prania odzieży roboczej, która w wyniku stosowania w procesie pracy ulega skażeniu środkami chemicznymi.
11. Zapewnić właściwe zgodne z wymogami PN natężenie oświetlenia dostosowane do rodzaju wykonywanej pracy, dokładności na stanowiskach pracy…

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

	Choszczno	**Drawno**	**Recz**	**Pełczyce**	**Bierzwnik**	**Krzęcin**
Liczba obiektów skontrolowanych	45	11	15	11	6	5
Liczba kontroli	58	19	24	17	8	7
Liczba decyzji	21	7	14	7	4	1
Liczba decyzji płatniczych	24	7	7	9	4	2
Kwota decyzji płatniczych (zł)	3080,00	770,00	1350,00	1270,00	440,00	310,00
Liczba tytułów wykonawczych	2	1	0	1	0	0
Liczba postanowień o nałożeniu grzywny	2	1	0	6	0	0
Kwota nałożonych grzywien (zł)	300,00	100,00	0,00	1800,00	0,00	0,00
Liczba innych postanowień	2	4	2	1	2	0
Liczba upomnień	7	1	0	2	0	0
Liczba decyzji w sprawie chorób zawodowych,	0	0	0	0	0	0
O stwierdzeniu choroby - pozycja w wykazie:	0	0	0	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	1	0

Ogółem wydano 53 decyzji płatniczych na kwotę 7220,00 zł.
Pion Higieny pracy wydał 19 postanowienia w tym:

- 9 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na kwotę 2200,00zł,
- 3 postanowienia o zawieszeniu postępowania egzekucyjnego,
- 1 postanowienie o umorzeniu postepowania egzekucyjnego,
- 4 postanowienia o sprostowaniu błędu pisarskiego,
- 2 postanowienia o przekazaniu sprawy zgodnie z kompetencjami

Wystawiono 4 tytuły wykonawcze. Mandatów karnych nie nakładano. Wystawiono 3 upomnienia w celu przypomnienia zobowiązanym o obowiązku wykonania zaleceń zawartych w decyzjach.

Pion Higieny Pracy przeprowadził 5 kontroli w związku ze złożonymi wnioskami interwencyjnymi – skargami. Wnioski te dotyczyły złych warunków higieniczno – sanitarnych dla pracowników w zakładach pracy, uciążliwości dla mieszkańców ze strony prowadzących działalność gospodarczą, złych warunków bytowych i zagrożenia epidemiologicznego ludzi w tym pracowników oraz wprowadzania do obrotu produktów biobójczych bez właściwego pozwolenia.
W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, iż część wniosków nie była zasadna, natomiast część z nich została potwierdzona. Do wnioskodawców wystosowano odpowiedzi z wyjaśnieniami dotyczącymi stwierdzonego stanu faktycznego i podjętych działań. Ponadto powiadomiono inne organy i urzędy o stwierdzonych nieprawidłowościach oraz przekazano sprawy do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami. W stosunku do pracodawców, którzy nie przestrzegali przepisów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy wszczęto postępowanie administracyjne w kierunku usunięcia nieprawidłowości.

Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia (NDS/NDN) wg PKD nadzorowanych w 2015 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)**
02	1	7	0	0	7
10	1	2	0	0	2
16	5	69	0	0	70
23	1	5	0	0	5
24	1	13	0	0	13
25	2	63	0	0	63
31	1	7	0	0	7
36	1	2	0	0	2
	13	**168**	**0**	**0**	**169**

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 mutagennym.
Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Narażonych jest 13 pracowników w tym 3 kobiety.
W wyniku kontroli stwierdzono następujące uchybienia:

a) brak aktualnego zaświadczenia lekarskiego pracownika wykonującego pracę w narażeniu na czynniki rakotwórcze stwierdzającego brak przeciwskazań do pracy na określonym stanowisku pracy,
b) brak pomiarów stężenia pyłu na stanowisku pracy pracownika przerobu tarcicy z wykorzystaniem drewna twardego,
c) brak informacji do właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W związku z powyższym wydano 2 decyzje administracyjne.

3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne.

W roku 2015 r. przeprowadzono 47 kontroli w 34 zakładach, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne. Na działanie szkodliwych czynników biologicznych narażonych jest ogółem 224 pracowników w tym na 2 grupę zagrożenia – 224 osoby, na 3 grupę zagrożenia – 139 osób, na 4 grupę – 0.
W wyniku kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

a) brak rejestru prac i rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne z grupy 3 i/ lub 4,
b) brak oceny ryzyka zawodowego dotyczącego czynników biologicznych,
c) brak procedur i instrukcji bezpiecznego postepowania ze szkodliwym czynnikiem biologicznym,
d) brak szkoleń pracowników w zakresie działania i postepowania ze szkodliwym czynnikiem biologicznym.

Na podstawie stwierdzonych nieprawidłowości wydano 14 decyzji administracyjnych.

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

Na terenie powiatu nadzorowi podlega ogółem 45 dystrybutorów i 122 stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny. Przeprowadzono 2 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin – wkładów do e-papierosów i 45 kontroli w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin w działalności zawodowej. Ponadto przeprowadzono 2 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 oraz 3 kontrole w zakładach stosujących prekursory w produkcji.
Stwierdzane podczas kontroli uchybienia:

a) nie zapewniono właściwego oznakowania opakowań substancji/ mieszanin chemicznych wprowadzanych do obrotu dla konsumentów,
b) nie zapewniono właściwego oznakowania opakowań stosowanych i przechowywanych substancji i ich mieszanin,
c) brak spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin.
d) brak kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników,
e) nie okazano instrukcji / procedur dotyczących stosowania i przechowywania oraz brak zapoznania z nimi pracowników,
f) brak właściwego pomieszczenia – magazynu chemicznego i właściwych warunków przechowywania materiałów niebezpiecznych – substancji chemicznych i ich mieszanin stosowanych w działalności zawodowej przy produkcji.
g) brak natrysku ratunkowego (prysznica bezpieczeństwa) do obmycia całego ciała oraz natrysku (prysznica) do przemywania oczu w hali w związku z zastosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin o działaniu żrącym i możliwością oblania pracowników tymi środkami.

W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości wydano 7 decyzji administracyjnych.

5. Choroby zawodowe.

W roku 2015 nie wystąpiły przypadki zgłoszenia podejrzenia o chorobę zawodową. W ramach współpracy z inspekcjami sanitarnymi z poza powiatu choszczeńskiego dokonano jednej wizytacji w zakładzie pracy dotyczącej choroby zawodowej u byłego pracownika w celu przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego oraz sporządzono 5 kart oceny narażenia zawodowego.

Wystawiono jedną kartę stwierdzenia choroby zawodowej dla Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi na podstawie decyzji wydanej w 2014 r. w sprawie stwierdzenia choroby zawodowej dotyczącej pozycji 26 wykazu chorób zawodowych – boreliozy.
Wydano jedno postanowienie o sprostowaniu błędu pisarskiego.

Podsumowanie.

W roku sprawozdawczym 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 2014r.,
  - Bezpieczeństwo sanitarne powiatu za I półrocze 2015r.
- Urzędem Miejskim w Reczu w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Recz za 2014r.
- Urzędem Miejskim w Drawnie w zakresie oceny stanu sanitarnego gminy Drawno za 2014r.
- Głównym Inspektorem Sanitarnym w zakresie legalnego obrotu prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3; importerów, dystrybutorów i producentów substancji i preparatów chemicznych
- współpraca z funkcjonariuszami Służby Celnej w zakresie kontroli wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych w ramach akcji „Bezpieczna szkoła 2015" w celu ograniczenia dostępu młodzieży w wieku gimnazjalnym i ponadgimnazjalnym do miejsc, w których sprzedawane są „dopalacze"
- współpraca z innymi Państwowymi Inspekcjami Sanitarnymi w zakresie przeprowadzania oceny narażenia zawodowego w sprawach chorób zawodowych

W 2015 r. pion Higieny Pracy PSSE Choszczno realizował program promocji zdrowia w zakładach pracy jako pogadanki obejmujące tematykę zapewnienia pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy za pomocą potrzeby podejmowania 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 nad zakładami pracy pełniony przez inspekcję sanitarną przyczynił się do lepszego uświadomienia zarówno pracodawców jak i sumienniejszego wypełniania obowiązków ochrony ludzi przed działaniem szkodliwych czynników.

Podczas kontroli kontynuowano tematykę uświadamiania pracodawców w zakresie przestrzegania przepisu dotyczącego zakazu palenia tytoniu zgodnie z art. 5 Ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Na terenie powiatu choszczeńskiego przestrzeganie przepisu odbywa się poprzez całkowity zakaz palenia tytoniu w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, pomieszczeniach pracy jak i w pomieszczeniach socjalnych. Wywieszone zostały znaki z napisem „ZAKAZ PALENIA" lub wprowadzono zarządzenie 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. Informacje wstępne.

W 2015r PPIS w Choszcznie obejmował nadzorem 91 placówek nauczania i wychowania:

14 przedszkoli,
13 szkół podstawowych,
3 gimnazja,
5 zespołów szkół – w tym: 1 przedszkole, 5 szkół podstawowych, 4 gimnazja,
1 ponadgimnazjalna szkoła zawodowa,
1 warsztat terapii zajęciowej,
2 ośrodki wspierania rodziny,
23 placówki pracy pozaszkolnej,
30 placówek sezonowych:
sezon zimowy – 3 placówki,
sezon letni – 27 placówki.

Kontroli poddano 54 placówki stałe, do których uczęszczało 5837 dzieci i młodzieży. W okresie ferii zimowych i akcji letniej w 2015 roku w 30 placówkach wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie PSSE Choszczno wypoczywało 1186 uczestników.

2. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.

Ogółem wystawiono 7 decyzji administracyjnych w tym :
3 decyzje dotyczące wykonania nałożonych obowiązków, 3 decyzje przedłużające, 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie w części nałożonych obowiązków,
3 decyzje płatnicze na sumę 350 zł.

3.Warunki do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w szkołach.

Stan infrastruktury do realizacji zajęć z wychowania fizycznego w skontrolowanych szkołach na terenie powiatu jest bardzo zróżnicowany. Na skontrolowanych 21 placówek :

- 1 placówka posiada tylko salę gimnastyczną,
- 2 placówki posiadają tylko boisko,
- 3 placówki posiadają salę gimnastyczną z boiskiem,
- 3 placówki posiadają salę zastępczą lub rekreacyjną z boiskiem,
- 1 placówka posiada salę gimnastyczną i salę zastępczą lub rekreacyjną wraz z boiskiem,
- 9 placówek posiada szkolny zespól sportowy,
- 2 placówki nie posiadają żadnej infrastruktury do prowadzenia zajęć WF.

Realizacja zajęć z wychowania fizycznego prowadzona zarówno na terenie placówek oświatowych jak i w przypadku braku przy nich infrastruktury, odbywała się w dobrych warunkach sanitarno – higienicznych zapewniających bezpieczeństwo uczestniczącym w nich dzieciom i młodzieży.
W 1 placówce realizacja zajęć z wychowania fizycznego odbywała się w korytarzu szkoły. Ponadto szkoły korzystają z infrastruktury innych placówek i klubów sportowych, tj. hal sportowych, siłowni, basenów, boisk.

4. Liczba szkół posiadających gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej.

Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami w szkole sprawowana jest przez pielęgniarki na ogół w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Działalność lecznicza prowadzona jest w oparciu o umowę z Narodowym Funduszem Zdrowia i polega głównie na udzielaniu pomocy przedmedycznej, przeprowadzaniu badań przesiewowych oraz promocji zdrowia.

Na terenie powiatu choszczeńskiego 9 szkół posiada gabinety do własnej dyspozycji, 2 placówki korzystają z gabinetów wspólnie z inną placówką. W pozostałych placówkach, gdzie stwierdzono brak gabinetu, podstawową opiekę zdrowotną nad uczniami zapewniono w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki, na przykład w gabinecie pedagoga, bądź w pustej klasie lekcyjnej.

Skontrolowane gabinety profilaktyki przedlekarskiej były w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Kształt i powierzchnia pomieszczenia umożliwiała prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących jego niezbędne funkcjonalne wyposażenie. Stanowisko higienicznego mycia i dezynfekcji rąk wyposażono w umywalkę z baterią z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozownik z mydłem w płynie, pojemnik z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na zużyte ręczniki.

5. Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach.

W 84 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 1 placówce.
W Zespole Szkół w Pełczycach, ul. Kościelna 3, 73-260 Pełczyce nie zapewniono możliwości mycia rąk pod bieżącą ciepłą wodą po wyjściu z toalet. Na placówkę wystawiono decyzję administracyjną z terminem wykonania - 31 sierpnia 2016r.
We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono mydło do mycia rąk w dozownikach, papier toaletowy oraz prawidłowy stan sanitarny pomieszczeń sanitarnych.

W roku 2015 w Świetlicy Wiejskiej w Pławnie, 73-240 Bierzwnik zapewniono możliwość korzystania z wody bieżącej ciepłej po wyjściu z toalet.

6. Opieka nad dziećmi do lat 3 oraz inne formy wychowania przedszkolnego.

Na terenie powiatu choszczeńskiego funkcjonuje 1 samodzielna placówka sprawująca opiekę nad dziećmi do lat 3, zgodnie z Ustawą z dnia 4 lutego 2011r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (j.t. Dz. U. z 2013r., poz. 1457 ze zm.) i przepisem wykonawczym do niej, tj. rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 10 lipca 2014r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych jakie musi spełniać lokal, w którym ma być prowadzony żłobek lub klub dziecięcy (Dz. U. z 2014r., poz. 925). Zgodnie z Postanowieniem Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak: NHD.9011.3.11.2015 z dnia 19.02.2015r. placówkę Niepubliczny Żłobek Nr 1 „Ancymonek", ul. Długosza 14, 73-200 Choszczno przekazano w marcu 2015 roku pod nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach.

W pozostałych placówkach oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu choszczeńskiego funkcjonują grupy żłobkowe sprawujące opiekę nad dziećmi do lat 3.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2010r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnych, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania (Dz.U. 2010, Nr 161, poz. 1080 ze zm.), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Choszcznie objął nadzorem 7 placówek.

Wszystkie nadzorowane placówki posiadają pozytywną opinię dotyczącą zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków lokalowych i sanitarnych.

7. Stan techniczny i sanitarny budynków.

Podczas przeglądu obiektów placówek oświatowo-wychowawczych szczególnie zwraca się uwagę na zabezpieczenie terenu wokół szkoły i wejście do niej, stan budynku zewnętrznego, schodów, stan pomieszczeń, korytarzy, sal lekcyjnych, warsztatów, laboratoriów i pracowni, sposób przechowywania substancji i preparatów chemicznych, stan obiektów sportowych, sali gimnastycznej, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, strychów, piwnic, instalacji i urządzeń, kuchni i zabezpieczeń przeciwpożarowych.

W 2015r. przeprowadzono 94 kontrole szkół i placówek, w trakcie których ocenie poddano ocenie stan techniczny i sanitarny obiektów. Wyniki kontroli wykazują tendencję stałej i systematycznej poprawy zarówno infrastruktury jak i stanu sanitarno - technicznego szkół i placówek. Wszystkie zapewniają bezpieczeństwo sanitarne swoim uczniom i wychowankom. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono w obiektach oświatowych poważniejszych nieprawidłowości i zaniedbań, bieżące remonty i naprawy prowadzone są zgodnie z potrzebami.

W celu dalszej poprawy stanu techniczno - sanitarnego obiektów edukacyjnych, jak również warunków w zakresie higieny procesów nauczania w 2015r. wydano ogółem **3** decyzje administracyjne na poprawę stanu :

- ścian i sufitów w pomieszczeniach sanitarnych, korytarzach czy szatni,
- powierzchni drzwi wejściowych do kabin ustępowych w pomieszczeniach sanitarnych i do szatni,
- nawierzchni przejść oraz dróg dojścia do placówki(schody zewnętrzne),
- zapewnienia zgodnego z wymaganiami standardów dostępności do urządzeń sanitarnych,
- zapewnienia bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarnych.

Poprawę stanu technicznego obiektów oświatowych uzyskano w zakresie:

- poprawy stanu sanitarnego, estetyki sal lekcyjnych oraz innych pomieszczeń, w tym sanitarnych (odmalowano ściany i sufity, położono nawierzchnie podłogowe, wymieniono glazurę, terakotę oraz armaturę sanitarną);
- poprawy stolarki okiennej i drzwiowej;
- poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów i przedszkolaków;

8. Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania.

Ergonomia w placówkach nauczania i wychowania.

W ramach podejmowanych działań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży w szkołach i placówkach na zgodność z wymaganiami ergonomii skontrolowano 2362 stanowiska uczniowskich w 145 oddziałach.
Ogółem badaniami objęto 2362 dzieci i młodzieży. Niedostosowanych do wzrostu mebli edukacyjnych nie stwierdzono. W trakcie kontroli zwracano uwagę prawidłowe i widoczne oznakowanie mebli edukacyjnych oraz na wpis w dzienniku przy nazwisku ucznia numeru wielkości stanowiska pracy. Istotne jest by każdy uczeń znał swój numer i zajmował odpowiednie do swojego wzrostu miejsce. Właściwy do wzrostu i proporcji ciała dobór stanowiska pracy w szkole, czyli ławki i krzesła, zapewni nie tylko komfort pracy, ale zapobiegnie także powstawaniu wad postawy.

Ocena rozkładów lekcji.

Prawidłowo ułożony rozkład zajęć lekcyjnych wpływa na możliwości psychofizyczne dzieci i młodzieży, a tym samym na jakość pracy uczniów na przestrzeni całego tygodnia i osiągane wyniki w nauce. Właściwie opracowany plan zajęć dydaktyczno – wychowawczych powinien uwzględniać potrzebę równomiernego obciążenia ucznia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia.

Podczas prowadzonych czynności kontrolnych koncentrowano się głównie na:

- różnicowaniu zajęć w każdym dniu;
- rozpoczynaniu zajęć o stałej porze;
- liczbie godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia.

W roku 2015 przeprowadzono 201 analiz tygodniowych rozkładów lekcyjnych pod kątem przestrzegania zasad higieny pracy umysłowej dzieci i młodzieży. Rozkłady zajęć lekcyjnych nie budziły większych zastrzeżeń, a stwierdzane uchybienia korygowano na bieżąco.

Dyrektorzy szkół jako trudność przy opracowaniu tygodniowych rozkładów lekcyjnych podają:

* dojazdy dzieci do szkoły;
* niewystarczającą ilość pomieszczeń edukacyjnych w placówce;
* dwuzmianowość;
* zatrudnienie nauczycieli przedmiotowych w kilku placówkach jednocześnie;
* podział na grupy na zajęciach językowych, informatycznych.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania

Ocena rozkładów lekcji

LATA	OCENA ROZKŁADÓW LEKCJI										
	Liczba skontrolowanych placówek	Liczba ocenionych placówek	%	Liczba ocenionych oddziałów	Stwierdzono niewłaściwe				Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku
					w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%			
2014	22	22	100	200	0	0	0	0	0	0	0
2015	21	21	100	201	0	0	0	0	0	0	0

Ocena dostosowania mebli do wzrostu dzieci i młodzieży

LATA	DOSTOSOWANIE MEBLI SZKOLNYCH/PRZEDSZKOLNYCH DO WZROSTU UCZNIÓW/PRZEDSZKOLAKÓW												
	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów				Stwierdzono niewłaściwe				Liczba badanych	Liczba dzieci siedzących w meblach niedostosowanych	Liczba wydanych zaleceń	Liczba wydanych decyzji	Liczba zakończonych decyzji z lat ubiegłych / z bieżącego roku
	liczba skontrolowanych placówek	liczba ocenionych placówek	%	liczba ocenionych oddziałów	w ilu placówkach	%	w ilu oddziałach	%					
2014	36	36	100	174	0	0	0	0	2487	0	0	1	1
2015	33	33	100	145	0	0	0	0	2362	0	0	0	0

Zagęszczenie w klasach i pomiary temperatury

Rodzaj placówki	Lata	Liczba placówek, w których stwierdzono zagęszczenie w klasach	Liczba placówek, w których stwierdzono zmianowość	Przypadki wszawicy	Przypadki świerzbu	Pomiar temperatur			
						w ilu placówkach	w ilu pomieszczeniach	stwierdzone nieprawidłowości	
								w ilu placówkach	w ilu pomieszczeniach
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
□□obki	2014	0	0	0	0	0	0	0	0
	2015	0	0	0	0	0	0	0	0
Przedszkola	2014	0	0	0	0	12	43	0	0
	2015	0	0	0	0	10	37	0	0
Szko□y Podstawowe	2014	0	2	0	0	10	50	0	0
	2015	0	2	0	0	8	66	0	0
Gimnazja	2014	0	0	0	0	1	7	0	0
	2015	0	0	0	0	2	16	0	0
Licea	2014	0	0	0	0	0	0	0	0
	2015	0	0	0	0	0	0	0	0
Technika	2014	0	0	0	0	0	0	0	0
	2015	0	0	0	0	0	0	0	0
Zasadnicze Szko□y Zawodowe	2014	0	0	0	0	0	0	0	0
	2015	0	0	0	0	0	0	0	0
Szko□y Policealne	2014	0	0	0	0	0	0	0	0
	2015	0	0	0	0	0	0	0	0
Zespo□y szkó□	2014	0	0	0	0	4	25	0	0
	2015	0	0	0	0	4	38	0	0
Szko□y Wy□sze	2014	0	0	0	0	0	0	0	0
	2015	0	0	0	0	0	0	0	0
Pozosta□e placówki	2014	0	0	0	0	0	0	0	0
	2015	0	0	0	0	0	0	0	0
OGÓ□EM	**2014**	**0**	**2**	**0**	**0**	**27**	**123**	0	0
	2015	**0**	**2**	**0**	**0**	**24**	**157**	0	0

Zagęszczenie w klasach

W roku **2014-2015** w wyniku prowadzonych czynności kontrolnych w placówkach oświatowych nie stwierdzono zagęszczenia w salach dydaktycznych.

Zmianowość pracy szkół

Zmianowość nadal obowiązuje w Szkole Podstawowej Nr 1 w Choszcznie, ul. Westerplatte 1 A, 73-200 Choszczno oraz Szkole Podstawowej Nr 3, ul. Wolności 62, 73-200 Choszczno. Przyczyną wprowadzenia zmianowości jest zbyt mała ilość sal lekcyjnych. Zmianowość wprowadzona jest w porozumieniu z rodzicami.

Pomiary temperatury prowadzone w szkołach i placówkach

Dokonano pomiarów temperatury w 10 przedszkolach w 37 pomieszczeniach do nauki, 8 szkołach podstawowych w 66 pomieszczeniach do nauki, 2 gimnazjach w 16 pomieszczeniach do nauki, 4 Zespołach Szkół w 38 pomieszczeniach do nauki.
Temperatury niezgodnej z PN nie stwierdzono .

9. Możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych:

W roku 2015 dokonano kontroli 26 placówek. We wszystkich zapewniono uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

10. Wypoczynek dzieci i młodzieży

W roku 2015 przeprowadzono kontrole w 30 zgłoszonych dla potrzeb zorganizowanego wypoczynku zimowego i letniego placówkach. Wszyscy organizatorzy / właściciele placówek spełnili wymagania w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego.

W okresie ferii zimowych zorganizowano w powiecie choszczeńskim :
3 zimowiska.
Wypoczywało w nich łącznie – 136 dzieci i młodzieży.

W okresie akcji letniej w 2015 r. w powiecie choszczeńskim zaewidencjonowano:
- 20 placówek zorganizowanych w obiekcie hotelowym lub innym obiekcie ,w którym świadczone są usługi hotelarskie,
- 2 obozy pod namiotami,
- 5 placówek zorganizowanych w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku.

Wypoczywało w nich łącznie – 1050 dzieci i młodzieży.

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem skontrolowano 30 placówek, przeprowadzając w nich 30 kontroli sanitarnych. Wszyscy organizatorzy zapewnili dzieciom i młodzieży dobry standard świadczonych usług turystycznych oraz bezpieczne i higieniczne warunki pobytu.

W trakcie 30 przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono prawidłowe przygotowanie obiektów zarówno pod względem sanitarnym, jak i socjalnym do wypoczynku dzieci. Kontrole przeprowadzano pod kątem stanu technicznego obiektów (ośrodków,

placówek) zarejestrowanych w elektronicznej bazie wypoczynku w Kuratorium Oświaty w Szczecinie w tym szczególnie pod względem :
- stanu technicznego,
- stanu zabezpieczenia ppoż.,
- stanu sanitarno-higienicznego,
- stanu technicznego urządzeń i sprzętu i wyposażenia,
- organizacji bezpieczeństwa wewnętrznego dla użytkowników obiektów,
- dokumentacji medycznej personelu opiekuńczego i wychowawczego,
- kwalifikacji zawodowych personelu opiekuńczego i wychowawczego.

Żywienie dzieci i młodzieży wypoczywającej na terenie powiatu choszczeńskiego prowadzone było w stołówkach będących pod stałym nadzorem pionu Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.
Skontrolowany stan sanitarno-techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia, sprzęt utrzymane czysto, systematycznie prowadzono zabiegi mycia i dezynfekcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sposobu przygotowania posiłków, jakości zdrowotnej stosowanych surowców oraz dań gotowych.

11. Współpracowano z :

- organami administracji samorządowej- wykazy placówek całorocznych, wykazy placówek wypoczynku zimowego i letniego oraz informacje dot. stanu sanitarnego i technicznego placówek nauczania i wychowania,
- Dyrektorami szkół celem zapewnienia prawidłowych warunków do nauki.
- Dyrektorami Ośrodków Kultury w celu zapewnienia prawidłowych warunków w placówkach pracy pozaszkolnej.

12. Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia oraz inne przedsięwzięcia.

- W dniu 20 maja 2015r. prowadzono stoisko edukacyjne podczas Dni Otwartych Zespołu Szkół nr 1 w Choszcznie, ul. Bol. Chrobrego z zakresu kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu" oraz skutków zdrowotnych czynnego i biernego palenia w ramach „Światowego Dnia Bez Tytoniu", udzielano porad oraz prowadzono rozdawnictwo materiałów.

- W dniu 29 maja 2015r. brano udział w podsumowaniu konkursu plastycznego „Bądź modny - nie pal" zorganizowanym w Zespole Szkół w Lubianie.

- W dniu 2 czerwca 2015r. zorganizowano stoisko informacyjno-edukacyjne podczas „Festynu Rodzinnego" w Przedszkolu Nr 1 w Choszcznie z zakresu kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu" oraz skutków zdrowotnych czynnego i biernego palenia w ramach „Światowego Dnia Bez Tytoniu", udzielano porad, prowadzono rozdawnictwo materiałów oraz badania smokolayzerem, oznaczając zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu.

- W dniu 3 czerwca 2015r. zorganizowano stoisko informacyjno-edukacyjne podczas „Festynu Rodzinnego" w Szkole Podstawowej w Zamęcinie z zakresu kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu" oraz skutków zdrowotnych czynnego i biernego palenia w ramach „Światowego Dnia Bez Tytoniu", udzielano porad, prowadzono rozdawnictwo

materiałów oraz badania smokolayzerem, oznaczając zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu.

- W dniu 17 czerwca 2015r. współorganizowano konkurs wiedzy „Zdrowie i Bezpieczeństwo Dziecka" we współpracy z Komendą Policji, Nadleśnictwem Choszczno, Drawieńskim Parkiem Narodowym.

- W dniu 14 września 2015r. zorganizowano stoisko informacyjno-edukacyjne podczas imprezy masowej w Choszcznie Prowadzono edukację na temat skutków zdrowotnych czynnego i biernego palenia, rozdawnictwo materiałów edukacyjnych oraz badania smokolayzerem, oznaczając zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu.

- W dniu 30 września 2015r. zorganizowano stoisko informacyjno-edykacyjne podczas „Festynu Rodzinnego" w Przedszkolu Nr 2 w Choszcznie z zakresu kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu", oraz HIV/AIDS. Udzielano porad, prowadzono rozdawnictwo materiałów oraz badania smokolayzerem, oznaczając zawartość tlenku węgla w wydychanym powietrzu.

- W dniu 2 grudnia 2015r. współorganizowano „Olimpiadę wiedzy o AIDS" w Zespole Szkół Nr 1 w Choszcznie.

- Podczas kontroli placówek akcji zimowej i letniej prowadzono rozdawnictwo materiałów edukacyjnych z zakresu HIV/AIDS, skutków zdrowotnych czynnego i biernego palenia, bezpieczeństwa podczas wypoczynku, kleszczy i innych zagrożeń związanych z czynnym wypoczynkiem.
W roku 2015 w ramach działań z zakresu promocji zdrowia na stronie BIP PSSE Choszczno umieszczono (prezentacje, artykuły, informacje własne i z Internetu) na temat:

1. Profilaktyka używania nowych narkotyków tzw. dopalaczy przez młodzież.
2. Stanowisko Instytutu Matki i Dziecka w sprawie zaleceń dotyczących opieki nad uczniami w zakresie bezpieczeństwa i higieny.
3. Tornistry szkolne.
4. Stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobiegania i zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży.
5. Stanowisko Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące profilaktyki i zwalczanie wszawicy.
6. Opieka nad dziećmi w wieku do lat 3 – PORADNIK.
7. Poradnik do oceny procesu nauczania.
8. Instrukcja dotycząca obozów organizowanych pod namiotami.
9. Bezpieczne wakacje 2015.
10. Zasady udostępniania wody wodociągowej dzieciom w placówkach szkolno-wychowawczych – bezpieczne formy i zalecenia higieniczno-sanitarne.
11. Podstawy prawne.
12. Zakres działania Higieny Dzieci i Młodzieży.

Prowadzone przez pion Higieny Dzieci i Młodzieży działania nadzorowe i promocyjne na terenie powiatu choszczeńskiego w placówkach nauczania i wychowania oraz placówkach wypoczynku prowadziły do poprawy warunków nauki, wypoczynku i rekreacji.

VI ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

1. Ilość wydanych opinii sanitarnych, decyzji dotyczących dopuszczenia obiektów do użytkowania – 43, w tym sprzeciw do użytkowania – 0.
2. Ilość uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych – 2.
3. Ilość wszystkich dokonanych kontroli, wizji lokalnych – 44 (w tym w trakcie budowy – 1)
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 – 1,
   - opinie dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko – 0.
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 – 11,
   - ilość opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach – 11,
   - ilość innych opinii w ramach przeprowadzonych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko – 0.
6. Ważniejsze realizacje.

   W 2015 roku PPIS w Choszcznie na terenie powiatu uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania niżej wymienionych obiektów budowlanych:
   - studnia głębinowa ujęcia wody w Barnimiu,
   - droga i parkingi w Krzęcinie.
7. Inne sprawy w drodze: postanowienia w sprawach uzgodnienia planów miejscowych zagospodarowania przestrzennego – 4.
8. Wnioski:
   - wydanie opinii sanitarnych, decyzji dotyczących dopuszczenia obiektów do użytkowania w 2014 r. - 49 natomiast w 2015 r. - 43, w roku 2015 wydano mniej o 6 opinii,
   - uzgodnienia pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych w 2014 r. - 6 natomiast w 2015 r. - 2, wydano w roku 2015 mniej o 4 opinii,
   - wykonano kontrole i wizje lokalne w 2014 r. - 43 natomiast w 2015 r. - 44, w roku 2015 wykonano o 1 kontrolę, wizję lokalną o 1 więcej, niż w 2014 roku,
   - wydano opinię dotyczącą strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w roku 2015 - 1, natomiast w roku 2014 nie wydano żadnej,

- wydano opinię o konieczności sporządzenia oceny oddziaływania na środowisko z podziałem:

- na wydane opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko w 2014 r. - 22, natomiast w 2015 r. - 20, w roku 2015 wydano mniej o 2 opinie,

- na wydane opinie co do zakresu raportu oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko w 2014 r. – 13, natomiast w 2015 r. - 11, w roku 2015 wydano mniej o 2 opinie, na wydane opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w 2014 r. - 10, natomiast w 2015 r. - 11, w roku 2015 wydano więcej o 1 opinie,

- wydano opinie w sprawach uzgodnienia planów miejscowych zagospodarowania przestrzennego w 2014 r. - 5, natomiast w 2015 r. - 4, w roku 2015 wydano mniej o 1 opinie.

Wniosek:

Na podstawie porównania wyników z wydanych opinii i wykonanych kontroli w roku 2015 do roku 2014, można stwierdzić, że ilość wydanych opinii i wykonanych kontroli w roku 2015 była podobna jak w roku 2014.

Na podstawie wyżej przedstawionych danych liczbowych można stwierdzić że stan sanitarny powiatu w roku 2015 nie pogorszył się.

VII OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W roku 2015 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:

- **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:

- 569 dzieci przedszkolnych realizujących program, co stanowi 55,78 % dzieci 5i 6 letnich w powiecie (1020),
- Edukacją objęto 306 rodziców,
- 7 przedszkoli objętych oddziaływaniem, co stanowi 77,78 % 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:

- Na zaproszenie Przedszkola nr 1 w Choszcznie koordynator powiatowy programu wziął udział w Olimpiadzie Zdrowia ,której uczestnikami było 120 dzieci z przedszkola i oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych w Zamęcinie, Sławęcinie i Korytowie. Koordynator powiatowy uczestniczył w pracach jury,
- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Czyste powietrze wokół nas" w roku szkolnym 2014/2015.

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:

- 981 uczniów klas I-III szkół podstawowych objętych oddziaływaniem, co stanowi 60,55 %ogółu uczniów klas I-III w powiecie (1620),
- Edukacją objęto 268 rodziców,

- 14 szkół podstawowych uczestniczyło w programie, co stanowi 70 % ogółu szkół podstawowych w powiecie (20).

Wybrane działania:

- Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program,
- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Nie pal przy mnie proszę" w roku szkolnym 2014/2015.

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 sobie i kształtowaniu ważnych umiejętności w kontaktach z ludźmi.

Zasięgi:

- 770 uczniów klas IV – VI szkół podstawowych , co stanowi 56,99% ogółu uczniów klas IV-VI szkół podstawowych (1351),
- Edukacją objęto 184 rodziców uczniów szkół podstawowych,
- 393 uczniów szkół gimnazjalnych, co stanowi 25,58 % ogółu uczniów szkół gimnazjalnych (1425),
- Edukacja objęto 200 rodziców uczniów szkół gimnazjalnych,
- 5 szkół gimnazjalnych objętych oddziaływaniem, co stanowi 55,55 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9),
- 14 szkół podstawowych w powiecie objętych oddziaływaniem, co stanowi 70 % ogółu szkół podstawowych w powiecie (20).

Wybrane działania:

- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Znajdź właściwe rozwiązanie" w roku szkolnym 2014/2015.

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 643 osób co stanowi 1,31% ludności w powiecie,
- 7 gimnazjów , co stanowi 88,9 % szkół gimnazjalnych w powiecie (9 gimnazjów),
- 18 szkół podstawowych, co stanowi 100 % szkół podstawowych w powiecie (18 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 3 stoiska informacyjno-edukacyjne , w których można było zmierzyć poziom tlenku węgla w wydychanym powietrzu (36 pomiarów) oraz poziom wydolności płuc (20 pomiarów) 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 PSSE Choszczno,
- wystosowano 1 list intencyjny do 16 kierowników placówek służby zdrowia POZ i 21 Dyrektorów szkół wszystkich typów powiatu choszczeńskiego,
- przeprowadzono dystrybucję 290 materiałów profilaktycznych,
- zorganizowano konkurs plastyczny „Bądź modny nie pal" adresowany do uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych. Do konkursu zgłoszono 48 prac plastycznych. Została zorganizowana wystawa prac i uroczyste wręczenie nagród.

e. Obchody **Światowego Dnia Rzucania Palenia.**

Światowy Dzień Rzucania Palenia przyczynia się do ochrony zdrowia przed skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy. Celem jest zachęcenie społeczeństwa do nierozpoczynania palenia lub do zerwania z nałogiem.

Zasięgi:

- Działaniami objęto ogółem 1050 osób co stanowi 2,14% ludności w powiecie,
- 7 gimnazjów , co stanowi 88,9 % szkół gimnazjalnych w powiecie (9 gimnazjów),
- 1 zespół szkół ponadgimnazjalnych, co stanowi 33,33 % zespołów szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych),
- 16 placówek służby zdrowia POZ, co stanowi 100% placówek tego typu.

Wybrane działania:

- zorganizowano 1 stoisko informacyjno-edukacyjne , w którym można było zmierzyć poziom tlenku węgla w wydychanym powietrzu i uzyskać porady oraz materiały edukacyjne z zakresu profilaktyki tytoniowej (37 odbiorców),
- zamieszczono 2 informacje nt. Światowego Dnia Rzucania Palenia na stronie internetowej PSSE Choszczno,
- wystosowano 1 list intencyjny do 16 kierowników placówek służby zdrowia POZ
- przeprowadzono dystrybucję 489 materiałów profilaktycznych,
- zorganizowano konkurs na rozwiązanie krzyżówki tematycznie związanej ze Światowym Dniem Rzucania Palenia we współpracy z Naszą gazetą regionalną.

W ramach POZNPT przeprowadzono 1 szkolenie dla służby więziennej Aresztu Śledczego w Choszcznie . W szkoleniu wzięło udział 24 pracowników. Ponadto przeprowadzono 6 dystrybucji znaków zakazu palenia tytoniu do placówek użyteczności publicznej.

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:

- 620 uczniów klas V-VI szkół podstawowych biorących udział w programie , co stanowi 69,66 % ogółu uczniów klas V-VI szkół podstawowych w powiecie (890),
- Sporadycznie w działaniach programowych uczestniczyło 346 uczniów,
- 622 uczniów szkół gimnazjalnych biorących udział w programie, co stanowi 43,64 % ogółu uczniów szkół gimnazjalnych w powiecie (1425),
- Sporadycznie w działaniach programowych uczestniczyło 23 uczniów,
- 755 rodziców,
- w programie uczestniczyło 14 szkół podstawowych, co stanowi 70% 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 finałowej akcji „Trzymaj formę" pod hasłem „Rodzino trzymaj formę" zorganizowanej przez Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Suliszewie.. W akcji uczestniczyło 15 rodziców, 15 nauczycieli, 50 uczniów.
- Przeprowadzono 2 narady z koordynatorami programu, którzy nie wzięli udziału w szkoleniu.
- Przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do placówek realizujących program.
- Opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „Trzymaj formę" w roku szkolnym 2014/2015.

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 459 (w tym program 390; kampanie 69)– co stanowi 0,93% ludności powiatu choszczeńskiego,
- w programie uczestniczyło 16 placówek POZ- co stanowi 100% ogółu placówek POZ w powiecie (16),
- 1 zespół szkół ponadgimnazjalnych- co stanowi 33,33% ogółu placówek w powiecie (3),
- 15szkół gimnazjalnych- co stanowi 55,55 % ogółu placówek w powiecie (9)
  1 Poradnia „K"- co stanowi 100 % placówek w powiecie (1).

Wybrane działania:

- prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych do placówek służby zdrowia, szkół oraz na stoiskach informacyjno-edukacyjnych podczas : Dni Otwartych Zespołu szkół nr 1 w Choszcznie, Festynu Rodzinnego w Przedszkolu nr 1 w Choszcznie i Festynu Rodzinnego w Szkole Podstawowej w Zamęcinie- łącznie przekazano 1362 materiały edukacyjne z zakresu HIV/AIDS;

Kampania „Mój Walenty jest the best , idzie ze mną zrobić test"

- informacja o kampanii na stronę internetową PSSE Choszczno,
- dystrybucje materiałów edukacyjnych- 20.

Kampania „Jeden test, dwa życia"

- informacja o kampanii na stronę internetową PSSE w Choszcznie,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych -18,
- 1 prezentacja dla kobiet w ciąży – 10 odbiorców,
- 1 narada z prowadzącą Szkołę Rodzenia .

obchody Światowego Dnia AIDS

- 1 narada dot. organizacji Olimpiady wiedzy o AIDS,
- organizacja powiatowego konkursu Olimpiada Wiedzy o AIDS adresowanego do uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych– uczestniczyło 16 uczniów z 3 szkół ponadgimnazjalnych i 3 szkół gimnazjalnych z powiatu choszczeńskiego,
- 2 informacje na internet dot. Olimpiady Wiedzy o AIDS.

Kampania „Coś Was łączy? Zrób test na HIV"

- 1 informacja na internet o kampanii

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:

- 3123 odbiorców – co stanowi 6,38% ludności powiatu choszczeńskiego.

Wybrane działania:

- aktualizacja na stronie internetowej PSSE Choszczno informacji o projekcie,
- przeprowadzono 2 narady (4 uczestników)dot. organizacji działań edukacyjnych w Szkole Rodzenia i w Poradni Rodzinnej przy Parafii pw Św. Królowej Jadwigi w Choszcznie,
- prowadzono działania informacyjno-edukacyjne podczas imprez masowych: „Dni Integracji" w Publicznym Gimnazjum w Choszcznie, Dni Otwarte w Zespole Szkół nr 1 w Choszcznie, Festyn rodzinny w Przedszkolu nr 1 w Choszcznie i Szkole podstawowej w Zamęcinie. Działaniami objęto 347 uczestników imprez,
- prowadzono pogadanki, projekcje filmu w Szkole Rodzenia w Choszcznie- 22 odbiorców,
- Prowadzono dystrybucję materiałów- 2650 materiałów.

Program „Ars, czyli jak dbać o miłość"

Zasięgi:

- 274 uczniów szkół ponadgimnazjalnych objętych oddziaływaniem, co stanowi 21,64 %ogółu uczniów szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (1266),
- 8 szkół ponadgimnazjalnych uczestniczyło w programie, co stanowi 57,14 % ogółu szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (14).

Wybrane działania:

- opracowano informację zbiorczą z realizacji programu „ARS, czyli jak dbać o miłość" w roku szkolnym 2014/2015.

5. Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy- marchewkę zajadamy" (rok szkolny 2014/2015)

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

Zasięgi:

- 211 dzieci przedszkolnych w wieku 3-5 lat , co stanowi 28,2 % ogółu dzieci 3-5 letnich w przedszkolach (748),
- 25 rodziców,
- 18 nauczycieli,
- 1 przedszkole , co stanowi 11,11 % przedszkoli w powiecie (9).

Wybrane działania:

- przeprowadzono szkolenie dla realizatorów programu.
- opracowano ewaluację z realizacji programu.

6. 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:

- do udziału w programie zgłosiło się 7 szkół gimnazjalnych, co stanowi 77,77 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9).

Wybrane działania:

- wystosowano listy intencyjne z zaproszeniem do realizacji programu,

- przeprowadzono szkolenie dla realizatorów programu.

7. Program „Szkoła Promująca Zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem"

Celem programu jest budowanie świadomości onkologicznej i poprawa jakości życia dzieci i młodzieży poprzez stwarzanie warunków oraz kształtowanie motywacji, wiedzy i umiejętności w zakresie wpływu zdrowego stylu życia na zapobieganie chorobom nowotworowym.

Zasięgi:

-230 odbiorców , co stanowi 047 % mieszkańców powiatu,
-3 szkoły podstawowe, co stanowi 16,66% ogółu szkół podstawowych w powiecie (18),
-1 szkoła gimnazjalna , co stanowi 11,11 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9).

Wybrane działania:

- przeprowadzono 5 dystrybucji- przekazano 195 materiałów edukacyjnych,
- zorganizowano 1 stoisko edukacyjne, udzielano porad i przekazywano materiały edukacyjne -35,

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:

- 380 adresatów- co stanowi 0,77 % ogółu mieszkańców powiatu,
- 3 obozy – co stanowi 100 % placówek wypoczynku zimowego w powiecie (3),
- 1 wypoczynek w miejscu zamieszkania- co stanowi 100% wypoczynku zimowego w miejscu zamieszkania w powiecie (1).

szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

Zasięgi:

- 1236 adresatów- co stanowi 2,52 % ogółu mieszkańców powiatu,
- 4 placówki wypoczynku zimowego -co stanowi 100 % ogółu placówek wypoczynku zimowego w powiecie (4),
- 7 gimnazjów – co stanowi 77,7 % ogółu szkół gimnazjalnych w powiecie (9),
- 2 zespoły szkół ponadgimnazjalnych– co stanowi 66,66 % ogółu zespołów szkół ponadgimnazjalnych w powiecie (3),
- 17 placówek wypoczynku letniego- co stanowi 62,96 % placówek wypoczynku letniego (27).

Wybrane działania:
- dystrybucja materiałów edukacyjnych,
-prelekcja dla uczniów Szkoły Podstawowej w Korytowie
- przedstawiono 9 prezentacji, 1 prelekcję i 1 pogadankę pt. „Nowe zagrożenia dla dzieci i młodzieży" dla uczestników wypoczynku letniego,
-przedstawiono 1prezentację nt Zdrowotnych skutków zażywania dopalaczy podczas Debaty zorganizowanej przez Powiatową Komendę Policji w Choszcznie dla uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

6. Profilaktyka meningokoków

Cel i adresaci akcji:
Edukacja w zakresie profilaktyki zakażeń meningokokami
Zasięgi:
- 70 adresatów – co stanowi 0,143 % ogółu społeczeństwa powiatu,
- 4 zespoły szkół (szkoła podstawowa + gimnazjum)– co stanowi 100 % ogółu zespołów szkół w powiecie (4),
- 8 szkół podstawowych – co stanowi 44,44 % ogółu szkół podstawowych (18),
- 1 gimnazjum – co stanowi 11,11 % ogółu szkół gimnazjalnych.

Wybrane działania:
- dystrybucja materiałów edukacyjnych.

7. Żywienie niemowląt i małych dzieci

Cel i adresaci akcji:
Edukacja w zakresie żywienia niemowląt i małych dzieci.
Zasięgi:
- 3 adresatów – co stanowi 0,006 % ogółu społeczeństwa powiatu,
- 2 przedszkola z grupą żłobkową – co stanowi 100 % ogółu przedszkoli z grupą żłobkową (2),
- 1 żłobek – co stanowi 100 % ogółu żłobków (1).

Wybrane działania:
- wystosowano list z podaniem adresu do pobrania książki „Żywienie niemowląt i małych dzieci".

8. Światowy Dzień Jamy Ustnej

Cel i adresaci akcji:
Zwrócenie uwagi na higienę i stan zdrowia jamy ustnej, szczególnie u najmłodszych.
Zasięgi:
Nie można określić ze względu na brak licznika strony internetowej.
Wybrane działania:

- umieszczenie informacji nt Światowego Dnia Zdrowia Jamy Ustnej na stronie internetowej PSSE Choszczno.

9. Projekt WHO Higiena rąk to bezpieczna opieka.

Cel i adresaci akcji:
Poparcie inicjatywy obchodów projektu WHO „Higiena rąk to bezpieczna opieka 2005-2015"
Zasięgi:
Nie można określić ze względu na brak licznika strony internetowej
Wybrane działania:
umieszczenie informacji nt projektu WHO „Higiena rąk to bezpieczna opieka 2005-2015" na stronie internetowej PSSE Choszczno.

10. Profilaktyka grypy.

Cel i adresaci akcji:
Edukacja zdrowotna w zakresie profilaktyki grypy.
Zasięgi:
Nie można określić ze względu na brak licznika strony internetowej
Wybrane działania:
umieszczenie informacji nt profilaktyki grypy na stronie internetowej PSSE Choszczno.

11. Profilaktyka 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 internetowej PSSE Choszczno umieszczono informację nt Europejskiego Tygodnia Szczepień oraz ulotki, broszury i poradnik dla rodziców.

12. Ostrzeżenie przed barszczem Sosnowskiego.
Cel i adresaci akcji:
Informowanie społeczeństwa o niebezpieczeństwie związanym z kontaktem z barszczem Sosnowskiego.
Zasięgi:
- 13 adresatów, co stanowi 0,026% ogółu społeczeństwa,
- liczby internautów nie można określić ze względu na brak licznika strony internetowej.

Wybrane działania:
Wystosowano list intencyjny do samorządów lokalnych i placówek kulturalno-oświatowych z prośbą o umieszczenie na swoich stronach informacji nt barszczu Sosnowskiego.
Na stronie PSSE Choszczno umieszczono broszurę nt. zagrożeń barszczem Sosnowskiego.

13. Bezpieczne grzybobranie.
Cel i adresaci akcji:
Edukacja w zakresie bezpiecznego grzybobrania.
Zasięgi:
- 40 adresatów , co stanowi 0,082 % ogółu społeczeństwa.
Wybrane działania:
Przeprowadzono 1 pogadankę i przekazano ulotki nt. bezpiecznego grzybobrania dla dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 1 w Choszcznie.

Podsumowanie i wnioski.
Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2015 skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie przeciwdziałania uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych oraz promocji zdrowego stylu życia.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Choszcznie
mgr Lidia Polak
specjalista zdrowia publicznego