

# Informacja o Stanie Bezpieczeństwa Sanitarnego Powiatu Janowskiego za rok 2017



ul. Wojska Polskiego 28  
Kontakt tel.: Dyrektor 015 87-25-405; Sekretariat 015 87-25-400;  
Fax. 015 87-24-762  
e-mail: sekretariat@sanepid-janowlub.pl

**PAŃSTWOWY  
POWIATOWY INSPEKTOR  
SANITARNY  
w Janowie Lubelskim**



---

## Spis treści:

<b>1. WSTĘP</b>	<b>2</b>
<b>2. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ NA TERENIE POWIATU JANOWSKIEGO</b>	<b>3</b>
<b>3. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA</b>	<b>15</b>
<b>4. ZAKŁADY ŻYWIENIOWO - ŻYWNOŚCIOWE I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU</b>	<b>23</b>
<b>5. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA MIESZKAŃCÓW POWIATU</b>	<b>37</b>
<b>6. WARUNKI HIGIENICZNO – SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY</b>	<b>59</b>
<b>7. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH</b>	<b>69</b>
<b>8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZA W ZAPOBIEGAWCZYM NADZORZE SANITARNYM</b>	<b>75</b>
<b>9. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA</b>	<b>78</b>
<b>10. DZIAŁALNOŚĆ LABORATORYJNA</b>	<b>89</b>
<b>11. PODSUMOWANIE</b>	<b>95</b>

Mam przyjemność przekazać do rąk wszystkich zainteresowanych raport „**Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu janowskiego za rok 2017**”.

Dokument ten opracowywany jest corocznie na podstawie informacji uzyskanych w czasie prowadzonego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz działalności przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych. Zakres działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bardzo szeroki. Obejmuje wszelkie aspekty życia, pracy i wypoczynku człowieka. Dzięki nowoczesnemu wyposażeniu laboratorium oraz fachowej kadrze jest to jedyna instytucja w pełni uprawniona do obiektywnej i całościowej oceny stanu sanitarnego, uwzględniającej zarówno istniejące, jak i mogące się pojawić zagrożenia dla zdrowia ludzi.

W przedłożonym Państwu dokumencie opisano podstawowe aspekty sytuacji epidemiologicznej w powiecie janowskim w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ze wskazaniem jednocześnie kierunków dalszych koniecznych działań mogących spowodować uzyskanie poprawy w tym zakresie.

Dziękuję, za współpracę organom samorządowym, inspekcjom i strażom. Współpraca ta w znaczący sposób wpływa na zwiększenie efektywności działań podejmowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego na terenie powiatu.

Opracowanie zostaje przekazane Staroście Janowskiemu oraz Radzie Powiatu w celu zapoznania się i wykorzystania jako ważny materiał pomocniczy w podejmowaniu decyzji na rzecz dalszej poprawy warunków życia i bezpieczeństwa mieszkańców powiatu janowskiego.

Tekst oceny został udostępniony na naszej stronie internetowej

**[www.pssejanowlubelski.pis.gov.pl](http://www.pssejanowlubelski.pis.gov.pl)**

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Janowie Lubelskim**

**mgr Andrzej Kułazyński**

**POWIATU JANOWSKIEGO**

W powiecie janowskim mieszka 46893 osób, co stanowi 2,2% ludności woj. Lubelskiego. Uwzględniając sytuację demograficzną, prowadzimy działania na rzecz ochrony zdrowia mieszkańców powiatu janowskiego.

Zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych oraz ich zwalczanie to jedno z priorytetowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ocena sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w powiecie janowskim została sporządzona w oparciu o dane o przypadkach zachorowań i zakażeń, jakie zostały zgłoszone do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zgodnie z obowiązującymi przepisami (*Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz.U z 2018 r. poz. 151)*). Zgłoszenia te są analizowane, a następnie przekazywane w raportach do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, który udostępnia je Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu i Narodowemu Instytutowi Zdrowia Publicznego - Państwowemu Zakładowi Higieny. Dane te jednak służą przede wszystkim do analizy sytuacji epidemiologicznej powiatu i do ewentualnego planowania

działań ukierunkowanych na zapobieganie dalszemu rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim w 2017 r. obejmował nadzorem **95** podmiotów leczniczych, w których przeprowadzono ogółem 110 kontroli w zakresie przestrzegania warunków higieniczno – sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne oraz ustalania terminów szczepień ochronnych i sprawowanie nadzoru nad wykonawstwem Programu Szczepień Ochronnych:

- samodzielne publiczne zakłady opieki zdrowotnej – **3**,
- niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej - **20** w tym NZOZ „Centrum Medyczne ANI-MED” z Oddziałem szpitalnym (oddział 10-łóżkowy), Blokiem Operacyjnym gdzie wykonywane są planowe zabiegi medyczne.
- indywidualne i grupowe praktyki lekarskie - **60**,
- indywidualne i grupowe praktyki pielęgniarskie - **9**,
- Stacje „Caritas” - **2**,
- zakład rehabilitacji w Modliborzycach – **1**.

Wydano 5 decyzji na poprawę stanu sanitarno- higienicznego w kontrolowanych obiektach. Unieruchomień obiektów służby zdrowia nie było. Świadczenia zdrowotne udzielane były na właściwym poziomie higieniczno-sanitarnym.

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru w podmiotach leczniczych stwierdzono:

- dostateczne zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia,
- wystarczający asortyment i ilość środków dezynfekcyjnych,
- prawidłowe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi pochodzenia medycznego,
- prawidłową sterylizację sprzętu wielokrotnego użycia,
- prowadzenie dokumentacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W 2017 roku na terenie powiatu zarejestrowano **591** zachorowań na choroby zakaźne (**w tym 180 gryp i zachorowań grypopodobnych**).

Z powodu chorób zakaźnych hospitalizowano 171 osób (29% wszystkich zarejestrowanych przypadków). Zarejestrowano 5 zgonów z powodu choroby zakaźnej (gruźlica płuc, mikobakterioza, posocznica wywołana przez

*Streptococcus pneumoniae*, zapalenie jelita cienkiego i grubego wywołane przez *Clostridium difficile*).

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych należy uznać za stabilną. Nie notowano zachorowań na wysoce niebezpieczne choroby zakaźne.

W tabeli przedstawiono choroby zakaźne i zakażenia, które zgłoszono w 2017 r. oraz porównanie ich z poprzednimi latami.

L.P	JEDNOSTKA CHOROBOWA	ROK 2012	ROK 2013	ROK 2014	ROK 2015	ROK 2016	ROK 2017
1.	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	2	10	6	8	19	12
2.	Bakteryjne i wirusowe zakażenia jelitowe	191	100	115	146	110	135
3.	Ospa wietrzna	229	133	151	71	186	42
4.	Różyczka	26	70	8	2	0	0
5.	Wirusowe Zapalenie Wątroby Typu C	0	2	0	2	6	11
6.	Wirusowe zapalenie wątroby B	3	0	0	2	2	0
7.	Świnka	2	2	1	1	2	1
8.	Pokąsania przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę	35	42	38	36	35	40
9.	Podjęto szczepienia p/wściekliznie u osób pokąsanych przez zwierzęta	1	3	4	0	2	0
10.	Borelioza	9	21	18	26	36	70
11.	Szkarlatyna (plonica)	13	9	13	14	9	5
12.	Zapalenie mózgu i opon mózgowo-rdzeniowych	3	2	1	1	2	0
13.	Grypa i zachorowania grypopodobne	199	1217+ 2 przypadki Grypy typu B	424 + 3 przypadek grypy potwierdzonej typu A	36	221+6 przypadki potwierdzonej grypy typu A i AH1N1	179+1 przypadek grypy wywołanej niezidentyfikowanym wirusem
14.	Róża	5	0	0	2	2	0
15.	Zatrucie jadem kielbasianym (botulizm)	0	1	1	0	0	0
16.	Gruźlica	15	17	23	16	17	22
17.	Krztusiec	2	0	0	5	1	3
18.	Zatrucia pestycydami	2	0	0	0	0	2
19.	Mikobakterioza	1	0	0	0	0	2
20.	Inwazyjna Choroba Meningokokowa	0	0	0	0	1	1
21.	AIDS	0	1	1	0	0	0
22.	Wrodzony zespół różyczkowy	0	1	0	0	0	0
23.	Kiła	0	1	0	0	0	1

24.	Lamblioza	0	1	0	0	0	0
25.	Zapalenie jelitowe wywołane <i>Clostridium difficile</i>	0	1	0	0	2	36
26.	Choroby wywołane przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	0	0	2	1	1	1

### Nadzór nad grypą

Inspekcja Sanitarna monitoruje i rejestruje podejrzenia i zachorowania na grypę i infekcje grypopodobne. Grypa to ostra choroba zakaźna wywołana przez różne szczepy wirusa. Choroba przenoszona jest drogą kropelkową, dlatego też rozprzestrzenianie się wirusów grypy jest bardzo dynamiczne, co sprzyja zachorowaniom o charakterze epidemicznym lub pandemicznym. Sezon wzmożonych zachorowań na grypę trwa od września do kwietnia, przy czym szczyt zachorowań przypada między styczniem a marcem. Inspekcja Sanitarna monitoruje zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę przez cały rok. W 2017 r. na terenie powiatu zarejestrowano 1 przypadek potwierdzonej grypy wywołanej niezidentyfikowanym wirusem oraz 179 przypadków zachorowań na schorzenia grypopodobne. Najwięcej zachorowań wystąpiło w przedziale wiekowym 15-64 lat, co stanowi 55 % wszystkich zachorowań. W 2017 r. przeciwko grypie zaszczepiło się 579, osób z czego 351 osób w wieku powyżej 65 roku życia. W porównaniu do 2016 r. ilość przypadków zachorowań kształtowała się na podobnym poziomie.

### Choroby wieku dziecięcego

W 2017 r. w stosunku do roku ubiegłego obserwowany był znaczny spadek zachorowań na ospę wietrzną (2016 r.-**186**, 2017 r.-**42**). Mimo możliwości szczepień niewielu rodziców z tej możliwości korzysta. W 2017 r. wykonano jedynie 10 szczepień p/ospie wietrznej. W zakresie chorób, przeciwko którym prowadzi się obowiązkowe szczepienia ochronne sytuacja epidemiologiczna jest stała. Nie notowano zachorowań na odrę, różyczkę, tężec, błonicę i poliomyelitis na co bez wątpliwości ma wpływ stale utrzymująca się na wysokim poziomie wyszczepialność dzieci przeciwko tym chorobom. Zarejestrowano 3 przypadki zachorowań na krztusiec oraz 1 przypadek zachorowania na świnkę.



### **Choroby przenoszące się drogą pokarmową**

W 2017 r. zarejestrowano 12 przypadków zachorowań wywołanych pałeczkami *Salmonella*. Wszystkie przypadki to zachorowania sporadyczne nie powiązane epidemiologicznie. Z nadzoru przebadano 21 osób ze styczności z chorymi. Zarejestrowano dwóch nosicieli pałeczek



*Salmonella Enteritidis*. Głównym nośnikiem pałeczek z rodzaju *Salmonella* pozostaje drób i jajka spożywane na surowo lub dodawane do produktów spożywczych bez obróbki termicznej.

### **Bakteryjne i wirusowe zakażenia jelitowe**

W 2017 r. zarejestrowano 135 przypadków zakażeń jelitowych. 56 z pośród nich to zachorowania wirusowe wywołane przez rotawirusy (37 przypadków) i norowirusy (19 przypadków). 43 zachorowania to biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (w tym 6 przypadków u dzieci do lat 2). Pozostałe 36 zachorowania to bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile* z czego 14 przypadków zachorowań pochodzi z ogniska. Należy zauważyć, że do zakażeń i zatruc pokarmowych u dzieci w wieku do lat 2 dochodzi wyłącznie w środowisku domowym. Organy władzy publicznej mają w związku z tym niewielki wpływ na zapobieganie zakażeniom i zatruciom pokarmowym w środowisku domowym. Pewien wpływ odgrywa oświata zdrowotna, prowadzona przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej podczas wywiadów epidemiologicznych, poprzez kształtowanie zachowań prozdrowotnych na rzecz zwiększania higieny osobistej oraz higieny przygotowania posiłków.

### **Wirusowe zapalenie wątroby typu B i C**

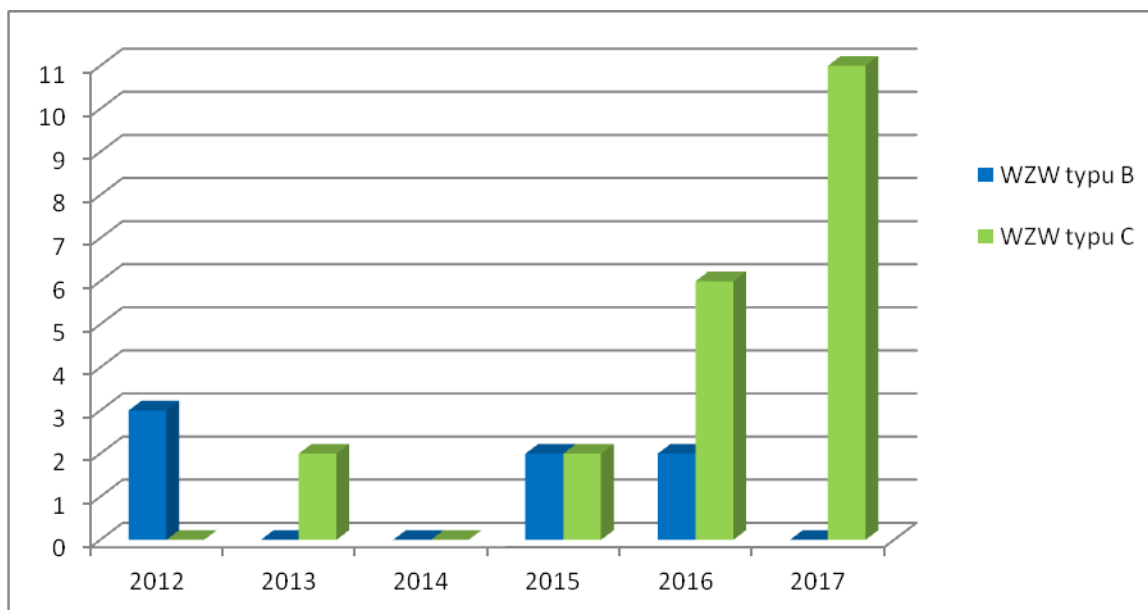
Placówki służby zdrowia są jednym z miejsc, gdzie może dojść do zakażenia pacjentów wirusem typu C. Ponad 75% chorych wskazało w wywiadzie kontakt z tymi placówkami (w przeszłości) poprzez różne formy



terapii z naruszeniem ciągłości tkanek, gdzie mogło dojść do ekspozycji na zakażenie. Obecność wirusa przeważnie rozpoznawano przypadkowo, podczas rutynowych badań diagnostycznych. W 2017 r. zarejestrowano 11 zachorowań na **WZW typu C** (8 zachorowań pochodzących ze wspólnego ogniska). W zapobieganiu epidemii HCV najważniejsza jest edukacja społeczeństwa oraz pogłębienie wiedzy lekarzy i personelu medycznego z zakresu diagnozowania i leczenia HCV.

W 2017 r. nie rejestrowano przypadków zachorowań na **WZW typu B**. Ogromny wpływ na zahamowanie zakażeń WZW B miało wprowadzenie szczepień ochronnych, zarówno w ramach szczepień obowiązkowych jak również w wyniku realizacji programów edukacyjnych zachęcających społeczeństwo do wykonywania szczepień na własny koszt.

Poniższy wykres przedstawia liczbę zachorowań na WZW typu B i C na przestrzeni 6-ciu ostatnich lat.



W 2017 r. zachorowalność na WZW typu C wyniosła **2,35/10 tys.**

### **Ognisko WZW C**

W 2017 r. zarejestrowano ognisko wywołane wirusem zapalenia wątroby typu C. Jednostką podejrzaną o wystąpienie ogniska jest Pracownia Tomografii Komputerowej Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej

w Janowie Lubelskim. Zgłoszono 4 zachorowania ostre. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego okazało się, że wszyscy pacjenci w zbliżonym czasie mieli wykonywane badanie tomografem z podaniem kontrastu. Kontrolnie przebadano wszystkie osoby, które miały wykonywaną tomografię z podaniem kontrastu w 2016 r. W trakcie sukcesywnego wykonywania badań w kierunku HCV zgłoszono jeszcze 3 dodanie wyniki osób, które miały wykonywane badanie tomografem z kontrastem. Zabezpieczono także krew pacjentów i przekazano do Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie do dalszych badań, które potwierdziły obecność RNA wirusa HCV u pacjentów z dodatnim wynikiem anty HCV oraz dodatkowo u jednego pacjenta z uprzednio ujemnym wynikiem anty HCV. Przeprowadzono wywiady epidemiologiczne. Chorych wysłano na doszczepienie p/WZW B. Objęto nadzorem rodziny chorych oraz przeprowadzono działania edukacyjne w zakresie zapobiegania zakażeniom HCV. Na bieżąco przekazywano informacje do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie sprawującej nadzór nad szpitalem, która to podjęła dalsze kroki w dochodzeniu epidemiologicznym.

## Borelioza



W 2017 r. nastąpił znaczny wzrost liczby zachorowań na boreliozę. Do zakażenia człowieka dochodzi wskutek nakłucia skóry przez kleszcza zarażonego bakteriami *Borrelia*. Zarejestrowano 70 przypadków (2016 r. - 36 przypadków). Rumień wędrujący wystąpił u 36 osób. Reszta to zachorowania z objawami ze strony układu kostno-stawowego. Na występowanie zachorowań niewątpliwie ma wpływ charakter regionu – tereny leśne stanowią 25,7% ogólnej powierzchni powiatu. Z dochodzeń epidemiologicznych przeprowadzonych z osobami chorymi na boreliozę wynika, że większości przypadków wskazanym terenem, na którym doszło do ukłucia przez kleszcza był las, obejście wokół domu, park lub łąka. W 2017 r. zachorowalność na boreliozę wyniosła **14,92/10tys.** (2016 r.- 7,5/10tys.).

W tabeli przedstawiono dane epidemiologiczne wg wywiadów z zachorowań zgłoszonych 2017 r. i 2016 r.

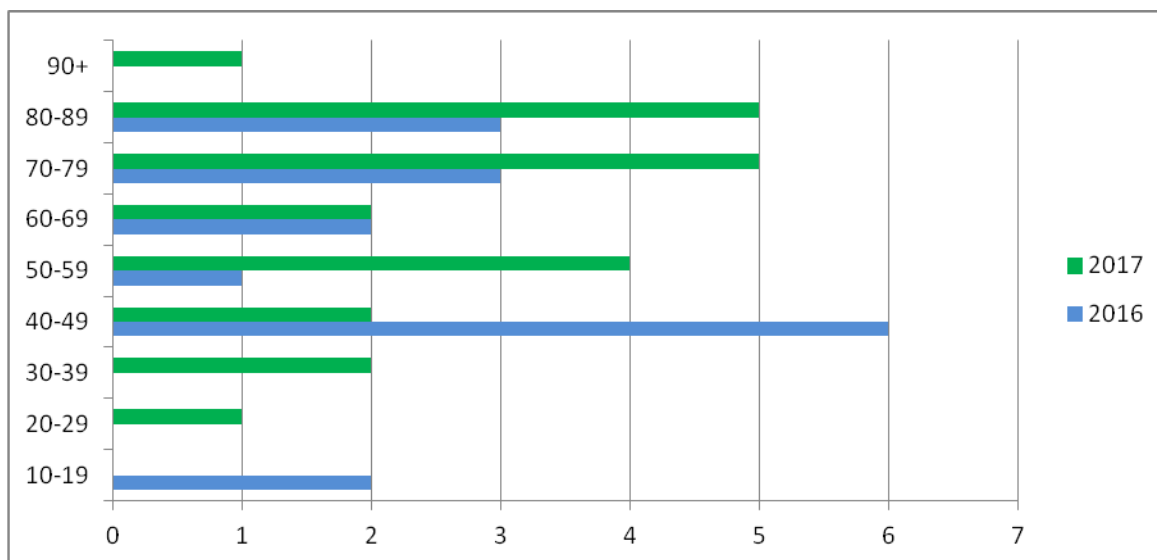
1. wiek/pleć	2016 r.			2017 r.		
	K	M	ogółem	K	M	ogółem
0-4						
od 5 do 9	1		1			
od 10 do 14						
15-19					1	1
20-29		3	3		3	3
30-39	2	3	5	2	5	7
40-49	4	6	10	6	1	7
50-59	3	5	8	11	9	20
60-64	3	1	4	2	6	8
65+	4	1	5	13	11	24
ogółem	17	19	36	34	36	70
2.grupa zawodowa/pleć	ogółem 2016 r.			ogółem 2017 r.		
Rolnicy	8			15		
Leśnicy, inni pracownicy leśni	1			1		
3. objawy choroby/pleć	K	M	ogółem	K	M	ogółem
Faza wczesna - rumień wędrujący	12	8	20	13	23	36
Inne zmiany skórne ( lymphocytoma, zanikowe zapalenie skóry)						
Borelioza układu kostno-stawowego	5	11	16	22	12	34
Jednocześnie rumień i bóle stawów wśród w/w osób	2	0	2	3	0	3
Borelioza układu krążenia						
Neuroborelioza						
Inne						

Niestety brak jest szczepionki przeciwko tej chorobie. Możliwość zapobiegania zakażeniu bakteriami *Borrelia burgdorferi* jest ograniczona do unikania kontaktu z kleszczami, przez stosowanie odpowiedniej odzieży podczas pobytu w miejscach ich występowania, używanie repelentów oraz kontrolę całego ciała po powrocie i jak najszybsze usuwanie kleszczy.

### Gruźlica

W 2017 r. zarejestrowano ogółem 22 przypadki zachorowań na gruźlicę (w tym 11 przypadków gruźlicy prątkującej). 1 przypadek zdiagnozowano jako gruźlica prosówkowa. Pozostałe to gruźlica płuc. Najwyższą

zapadalność odnotowano u osób starszych w grupie wiekowej 60-90 lat. Pacjenci chorujący na gruźlicę stanowią zagrożenie epidemiologiczne dla osób z otoczenia, wymagają leczenia w warunkach szpitalnych. Wszystkie osoby podjęły leczenie. Objęto nadzorem epidemiologicznym 32 osoby z kontaktu domowego. Nie notowano ognisk zachorowań na gruźlicę. Odnotowano 1 przypadek zgonu z powodu gruźlicy. Porównując z 2016 r. ilość przypadków zachorowań na gruźlicę kształtuje się na nieco wyższym poziomie. Poniższy wykres przedstawia zachorowalność na gruźlicę w poszczególnych grupach wiekowych w porównaniu do roku ubiegłego.



Zachorowalność na gruźlicę w 2017 r. wyniosła **4,69/10 tys.** (2016 r. - 3,54/10 tys.).

### Pokąsania przez zwierzęta



W 2017 r. zarejestrowano 40 przypadków pokąsań przez zwierzęta. 32 przypadki to pokąsania przez psy. 7 przypadków to pokąsania przez koty i 1 przypadek pokąsania przez szczura.

W 9 przypadkach nie było możliwości poddania zwierząt obserwacji weterynaryjnej celem wykluczenia wścieklizny z powodu nieznanego właściciela zwierzęcia.

## **Działania związane z zapobieganiem wystąpienia wysoce niebezpiecznych chorób zakaźnych**

W 2017 r. na terenie powiatu nie zgłoszono przypadków zachorowań na schorzenia, które wymagałyby podjęcia przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim natychmiastowego działania w ramach systemu wczesnego ostrzegania i reagowania dla zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych.

Znaczący wpływ na sytuację epidemiczną w powiecie ma działanie Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie propagowania i nadzoru nad szczepieniami.

**Szczepienia ochronne** są jedną z najważniejszych metod stosowanych w celu zapobiegania chorobom zakaźnym. Pierwsze miesiące życia to czas, w którym, dzięki szczepieniom, niemowlę buduje własną odporność. Rezygnacja ze szczepień lub ich opóźnianie, odbiera dziecku możliwość obrony przed zachorowaniem na groźne choroby, np. na krztusiec, gruźlicę czy inwazyjną chorobę pneumokokową. Niepotrzebne opóźnianie szczepień przedłuża bowiem okres, w którym dziecko nie uzyskało pełnego zabezpieczenia przed daną chorobą zakaźną, co skutkować może brakiem uodpornienia dziecka w wieku



największego narażenia na daną chorobę. Takie postępowanie nie niesie żadnych uzasadnionych korzyści zdrowotnych.

Wg epidemiologów przy zaszczepieniu 90% populacji wytwarza się tzw. odporność zbiorowiskowa, która skutecznie ogranicza możliwość epidemicznego szerzenia się patogenów. Szczepienia prowadzone są w 18 punktach (z czego 3 nadzorowane są

przez LPWIS), należących zarówno do publicznych jak i niepublicznych podmiotów leczniczych.

Poddając analizie stan zaszczepienia dzieci i młodzieży oraz osób

w sposób szczególny narażonych na zakażenie w 2017 r. należy stwierdzić, że w dalszym ciągu utrzymuje się wysoki poziom zaszczepienia osób podlegających szczepieniu uzyskany w latach poprzednich.

Rocznik 2008 – szczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce dawka przypominająca – 442 dzieci w roczniku – zaszczepiono 441 osób (99,8%).

Rocznik 2004 – II dawka przypominająca szczepionki przeciwko błonicy i tężcowi – z 428 osób w roczniku zaszczepiono 399, co stanowi 93,2%.

Rocznik 1998 - III dawka przypominająca szczepionki przeciwko błonicy i tężcowi – 508 osoby w roczniku – zaszczepiono 506 osób (99,6%).

Szczepienia niemowląt i dzieci do 2 roku życia zgodnie z zasadami przez PSO wykonywane są bez większych opóźnień i nieprawidłowości.

Porównując rok 2017 r. z analogicznym okresem roku ubiegłego obserwujemy znaczny spadek podanych dawek szczepionki p/ *Streptococcus pneumoniae* w grupach ryzyka. Fakt ten spowodowany jest zmianami w PSO na 2017 r., a mianowicie wprowadzeniem obowiązkowych szczepień p/*Streptococcus pneumoniae* dla całej populacji dzieci urodzonych po 31.12.2016 r.

Ze względu na zwiększającą się liczbę dzieci przedwcześnie urodzonych, wzrosło wykorzystanie preparatów szczepionkowych wysokoskojarzonych.

Ta wzrostowa tendencja ciągle się utrzymuje.

Rodzaj szczepionki	Ilość podanych dawek w 2016 r.	Ilość podanych dawek w 2017 r.
szczepionka p/ <i>Streptococcus pneumoniae</i> 13 inj. 1 dawka <b>grupy ryzyka</b>	<b>182</b>	<b>67</b>
szczepionka p/ <i>Streptococcus pneumoniae</i> inj. 1 dawka <b>cała populacja</b>	<b>0</b>	<b>424</b>
szczepionka p/ospie wietrznej 1 dawka	<b>16</b>	<b>10</b>
Szczepionki wysokoskojarzone DTP+IPV+HIB <b>grupy ryzyka</b>	<b>172</b>	<b>192</b>

Obserwujemy spadek liczby dzieci i młodzieży podlegających szczepieniom. Jest to wynikiem uzyskania pełnoletniości i wyjścia poza obowiązkowy kalendarz szczepień roczników wyżu demograficznego.

Jednoczesny stopniowy, powolny wzrost urodzeń dzieci w powiecie janowskim nie rekompensuje tej różnicy.

We wszystkich analizach wyszczepialności odnosimy się do liczby dzieci i młodzieży faktycznie zadeklarowanych do poradni podstawowej opieki zdrowotnej.

W 2017 r. zgłoszono 3 przypadki poważnego Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego (w 2016 r. odnotowano 2 przypadki Niepożądanego Odczynu Poszczepiennego).

Lp.	NOP łagodny	NOP poważny	NOP ciężki
1.	0	Błonica, tężec, krztusiec, poliomyelitis, Haemophilus Influenze, Pneumokoki 13	0
2.	0	Błonica, tężec, krztusiec, wzv B, Haemophilus Influenze, poliomyelitis	0
3.	0	Błonica, tężec, krztusiec, poliomyelitis, Haemophilus Influenze	0

We wszystkich przypadkach dzieci były hospitalizowane w Oddziale Dziecięcym Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Janowie Lubelskim. W związku z wystąpieniem poważnych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych przeprowadzono kontrole w punktach szczepień gdzie podane były szczepionki. Szczegółowa inspekcja nie wykazała nieprawidłowości, które mogłyby być przyczyną wystąpienia Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych.



### 3. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA



Celem nadrzędnym działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ochrona zdrowia ludzi, realizowana między innymi poprzez monitoring **jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi**. Wodę tę kontroluje się od ujęcia aż do „kranu konsumenta”. Rzetelna ocena jakości wody, którą spożywają mieszkańcy powiatu, niewątpliwie przyczynić się może do poprawy ich zdrowia i jakości życia.

Podstawą oceny bezpieczeństwa wody przeznaczonej do spożycia są wymagania bakteriologiczne i fizyko-chemiczne, określone w przepisach prawa. Mieszkańcy powiatu janowskiego zaopatrywani są w wodę do spożycia przez 33 wodociągi, w tym 22 to wodociągi zbiorowego zaopatrzenia (WZZ) a 11 to ujęcia indywidualne (UI) – indywidualne ujęcia wody wykorzystywanej jako część działalności handlowej lub do budynków użyteczności publicznej.

Wykaz producentów wody z uwzględnieniem produkcji wodociągów, ludności zaopatrywanej w wodę dobrej i złej jakości, ocenę jakości wody, przedstawia poniższa tabela:

<b>Producent wody</b>	<b>Nazwa wodociągu</b>	<b>Produkcja [m<sup>3</sup>/d]</b>	<b>Ocena wody [dobra/zła]</b>	<b>Liczba ludności korzystająca z wody dobrej jakości</b>	<b>Liczba ludności korzystająca z wody złej jakości</b>
<b>Gmina Batorz 23-320 Batorz</b>	Aleksandrówka	69,0	dobra	516	0
	Błazek	96,0	dobra	937	0
	Kol. Wólka Batorska	3,0	dobra	35	0
	Wólka Batorska	139,0	dobra	1 281	0
	Kol. Wola Studziańska	102,0	dobra	603	0
<b>Gmina Chrzanów 23-305 Chrzanów</b>	Łada	104,0	dobra	830	0
	Otrocze	65,0	dobra	502	0
	Chrzanów	201,0	dobra	1 612	0

<b>Gmina Dzwola 23-304 Dzwola</b>	Kocudza Górna	12,0	dobra	154	0
	Kocudza	274,0	dobra	3667	0
	Branewka	60,0	dobra	1369	0
<b>Zespół Szkół Krzemień 23-304 Dzwola</b>	Zespół Szkół w Krzemieniu	3,0	dobra	6	0
<b>Gmina Godziszów 23-302 Godziszów</b>	Andrzejów	96,0	dobra	692	0
	Piłatka	36,0	dobra	331	0
	Zdziłowice	122,0	dobra	1 451	0
	NZOZ w Kawęczynie	3,0	dobra	30	0
<b>Publiczna Szkoła Podstawowa Godziszów Drugi 14 B 23-302 Godziszów</b>	Publiczna Szkoła Podstawowa w Godziszowie Drugim	2,0	dobra	15	0
<b>Publiczna Szkoła Podstawowa Wólka Ratajska 23-302 Godziszów</b>	Publiczna Szkoła Podstawowa w Wólce Ratajskiej	1,0	dobra	0	0
<b>Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Nasza Przychodnia s.c. Potoczek 140, 23-313 Potok Wielki</b>	N ZOZ w Godziszowie	2,0	dobra	0	0
<b>Publiczna Szkoła Podstawowa Godziszów Pierwszy 23-302 Godziszów</b>	Publiczna Szkoła Podstawowa w Godziszowie Pierwszym	2,0	dobra	0	0
<b>Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Eska Nowa, Osada 50; 23- 302 Godziszów</b>	ESKA Nowa Osada	1,0	dobra	4	0
<b>Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszaniowej</b>	Janów Lubelski	1 373,0	dobra	14 988	0

<b>ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 46/48; 23-300 Janów Lubelski</b>	Zofianka Górna	24,0	dobra	550	0
<b>Przedsiębiorstwo Robót Drogowo-Mostowych, Borownica 26; 23-300 Janów Lubelski</b>	PRDM Borownica	2,0	dobra	15	0
<b>Przedsiębiorstwo Produkcyjno Usługowo Handlowe EMES, ul. Lubelska 103; Borownica; 23-300 Janów Lubelski</b>	Hotel Janów Borownica	2,0	dobra	0	0
<b>Zakład Gospodarki Komunalnej Modliborzyce ul. Józefa Piłsudskiego 63; 23-310 Modliborzyce</b>	Węgliska	18,0	dobra	222	0
	Wierzchowiska	467,0	dobra	3 150	0
	Zarajec Modliborski	410,0	dobra	3 860	0
<b>Stacja Paliw Orlen ul. Józefa Piłsudskiego 115; 23-310 Modliborzyce</b>	Stacja Paliw Orlen Modliborzyce	3,0	dobra	0	0
<b>Gmina Potok Wielki 23-313 Potok Wielki</b>	Osinki	25,0	dobra	193	0
	Zarajec Potocki	31,0	dobra	198	0
	Popielarnia	301,0	dobra	3 814	0
<b>Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego Potoczek 43 23-313 Potok Wielki</b>	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego	8,0	dobra	42	0
<b>Razem:</b>	<b>33</b>	<b>4 147,0</b>	<b>dobra</b>	<b>41 129</b>	<b>0</b>

Ponadto na terenie nadzorowanym przez PPIS w Janowie Lubelskim znajdują się 2 końcówki wodociągów wchodzących z innych powiatów:

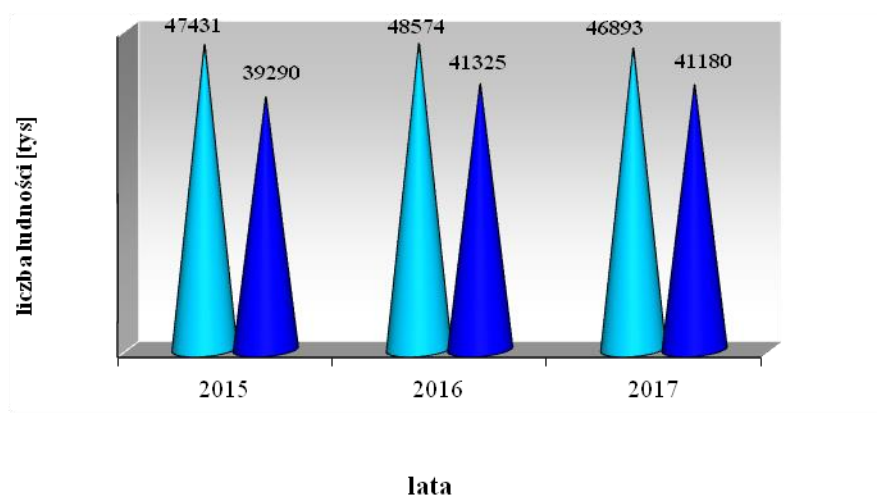
- WZZ Gródki o produkcji 3,00 m<sup>3</sup>/d zaopatruje 36 osób,

- WZZ Kąty o produkcji 2,00 m<sup>3</sup>/d zaopatruje 15 osób.

Z urządzeń wodociągowych, wchodzących w skład systemu zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia korzysta 41 180 mieszkańców powiatu janowskiego (tj. 87,81% ogólnej liczby mieszkańców powiatu).

W 2016r. z wody produkowanej przez WZZ i WL korzystało 41 325 (85,88%) ludności powiatu janowskiego natomiast w 2015r. – 39 290 (82,84%).

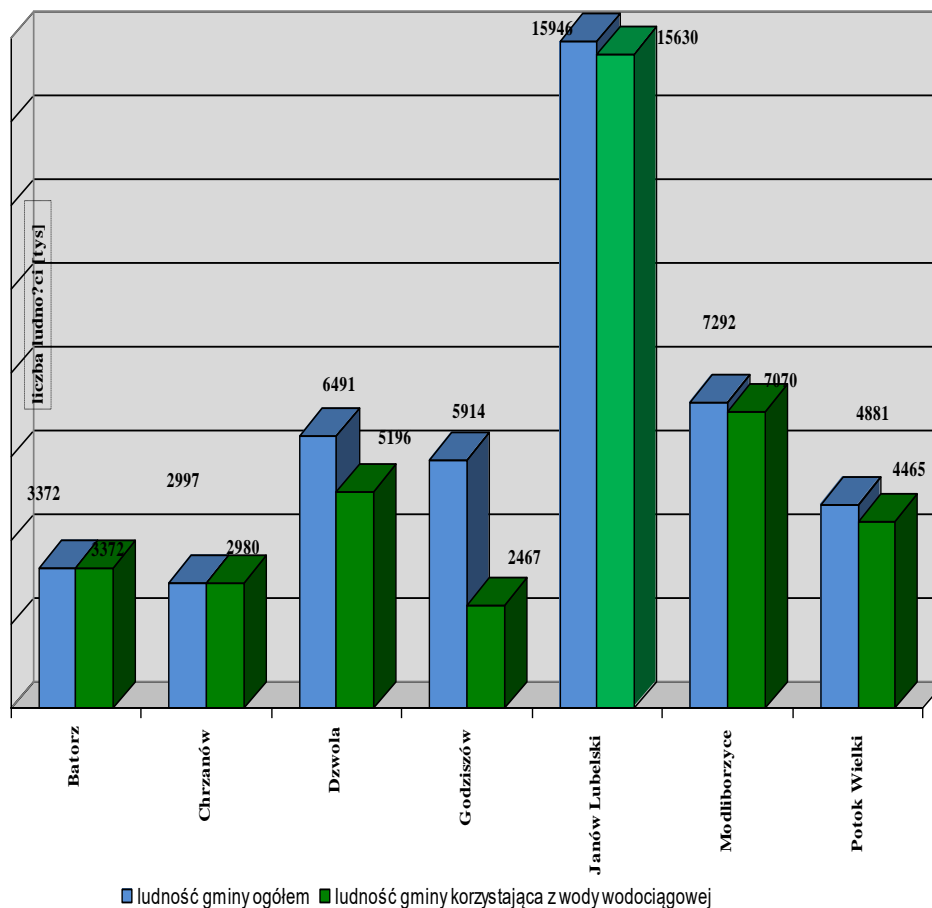
Z roku na rok obserwujemy więc tendencję wzrostową.



- ludność powiatu janowskiego ogółem
- ludność powiatu janowskiego korzystająca z wody wodociągowej

Pozostali mieszkańcy powiatu janowskiego korzystają z wody czerpanej z własnych studni przydomowych. Najczęściej, niestety, nie są kontrolowane laboratoryjnie. Gmina, która posiada najmniej sieci wodociągowej to Godziszów.

Zaopatrzenie ludności w wodę z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia i wodociągów lokalnych w poszczególnych gminach powiatu janowskiego przedstawia następujący wykres.



Konsumpcja zanieczyszczonej wody może mieć bezpośrednie, negatywne skutki zdrowotne dla jej konsumentów. Jednym więc z ważniejszych zadań PPIS jest kontrola jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Wodę bada się głównie bezpośrednio u odbiorców i na ujęciach wody.

W 2017 roku, w ramach prowadzonego monitoringu, pobrano do badań 156 próbek wody. próbki pobierane były w hydroforniach (26) oraz w miejscach czerpania wody przez odbiorców – z sieci wodociągowej (130).

W ramach monitoringu kontrolnego pobrano 77 próbek, a w ramach monitoringu przeglądowego 11. Rekontrolne badania (60 próbek mikrobiologicznych i 8 fizykochemicznych) prowadzono w przypadku

przekroczenia dopuszczalnych stężeń lub wskaźników. Ilość przeprowadzonych badań monitoringowych wynikała z zaleceń rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2015r. poz. 1989). Im większa jest objętość rozprowadzanej lub produkowanej wody w strefie zaopatrzenia, tym wymagana jest większa częstotliwość badań.

Biorąc pod uwagę powyższe, w ramach monitoringu najwięcej prób pobrano z wodociągów Błazek(10), Zarajec Modliborski, Janów Lubelski (9).

Zgodnie z ww. rozporządzeniem woda jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych w liczbie stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, substancji chemicznych zagrażających zdrowiu oraz nie ma agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia podstawowe wymagania mikrobiologiczne i chemiczne. Rozporządzenie określa również dodatkowe wymagania mikrobiologiczne i chemiczne, które powinny być spełnione. Zakres prowadzonych badań obejmował zatem, zarówno parametry mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne. W próbkach wody pobranych na terenie powiatu wykonano oznaczenia dla 86 parametrów. Badania parametrów fizyko-chemicznych oraz mikrobiologicznych nie wykazały takich przekroczeń, które mogłyby bezpośrednio zagrażać zdrowiu odbiorców. Stwierdzano przekroczenia: bakterie z grupy coli (42 razy w 42 próbkach wody pobranych z 9 wodociągów). Zakwestionowanych prób ogółem było 42, przekroczenia wody wystąpiły zarówno w WZZ i UI.

Przekraczanym parametrem mikrobiologicznym były: bakterie z grupy coli. Przekroczenia odnotowano w 42 próbkach na 145 pobranych. Przekroczone parametry fizykochemiczne to: mętność, żelazo, mangan. Przekroczenia odnotowano w 8 próbkach na 92 pobranych.

Również przedsiębiorstwa wodociągowe prowadzą badania laboratoryjne wody w ramach monitoringu, kierując się tymi samymi zasadami co Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Najwięcej wyników badań przedsiębiorcy wodociągowi przedstawili dla wodociągów: Janów Lubelski (10 zbadanych próbek wody) Zarajec Modliborski, Popielarnia, Zdziłowice, Kocudza, Chrzanów, Wierzchowiska (6 zbadanych próbek wody).

W 2017 roku po dokonaniu analiz pobranych próbek wody państwowy powiatowy inspektor sanitarny stwierdził brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z 3 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia, co skutkowało wydaniem decyzji o braku przydatności wody do spożycia. Ze względu na to, iż wydanie ww. decyzji dotyczyło stwierdzonych w wodzie przekroczeń parametrów mikrobiologicznych konsumenci niezwłocznie informowani byli o jakości wody. Władze samorządowe zapewniały mieszkańcom zastępcze źródła zaopatrzenia w wodę. Jednocześnie państwowy powiatowy inspektor sanitarny zezwalał na utrzymywanie wodociągów w ruchu, w celu prowadzenia skutecznych działań naprawczych oraz umożliwienia odbiorcom korzystania z wody do celów sanitarnych. W zaistniałych sytuacjach kryzysowych Państwowa Inspekcja Sanitarna współpracowała z jednostkami samorządów terytorialnych oraz przedsiębiorstwami wodociągowo-kanalizacyjnymi. Najczęstszym powodem kwestionowania jakości wody był brak dezynfekcji oraz niewłaściwy stan sanitarny wyeksploatowanej sieci wodociągowej. Głównym źródłem zanieczyszczeń w wodzie ujmowanej, która wykorzystywana jest do zaopatrzenia mieszkańców w wodę przeznaczoną do spożycia, są substancje pochodzenia naturalnego oraz brak kontroli nad prawidłowością zbierania i usuwania przez właścicieli nieruchomości nieczystości ciekłych na terenach nieskanalizowanych, co stwarza ryzyko zanieczyszczenia środowiska. Oceniając wyniki badań przeprowadzonych w ciągu całego roku przez PIS stwierdzono, że wszystkie nadzorowane wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia.

Na podstawie uzyskanych wyników badań, prowadzonych zarówno przez Państwową Inspekcję Sanitarną jak i przedsiębiorców wodociągowych, można stwierdzić, że mieszkańcy powiatu janowskiego, jak i osoby okresowo przebywające na jego terenie, korzystają z wody bezpiecznej dla zdrowia, odpowiadającej stawianym jej wymaganiom.

#### **Nadzór nad jakością wody ciepłej.**

W roku 2017 próbki wody ciepłej pobrano w czterech obiektach. Do badań pobrano 14 próbek, z następujących grup obiektów: zakłady pielęgnacyjno – opiekuńcze, pływalnie kryte, hotele, internaty. W 3 pobranych próbkach



pochodzących z hotelu wykryto obecności bakterii Legionella sp. – stężenie średnie. Przeprowadzona dezynfekcja termiczna przyniosła poprawę, próbki powtórnie pobrane nie zakwestionowane.

### **Podsumowanie**

1. W 2017r. na terenie powiatu janowskiego tak, jak w latach ubiegłych nie odnotowano chorób i zatruc wodo zależnych.
2. Parametry fizykochemiczne jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dla których stwierdzono przekroczenia określonych najwyższych dopuszczalnych wartości nie stanowiły bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi – żelazo, mangan, mętność.
3. Problem dostarczenia odbiorcy wody o nie kwestionowanej jakości w największym stopniu dotyczy wodociągów o małej produkcji z uwagi na trudności technologiczne i finansowe w przeprowadzeniu efektywnych działań naprawczych.
4. Dla ochrony ujęć wody konieczne jest porządkowanie gospodarki wodno-ściekowej poprzez rozbudowę istniejących oraz budowę nowych systemów kanalizacyjnych, szczególnie tam, gdzie dominują przydomowe bezodpływowe zbiorniki na wytwarzane ścieki. Niezbędna jest również kontrola prawidłowości zbierania i usuwania przez właścicieli nieruchomości nieczystości ciekłych.

Ocena ryzyka zdrowotnego związanego ze stwierdzoną nieodpowiednią jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r. poz. 1989.) stanowi podstawę zapewnienia mieszkańcom bezpiecznej wody poprzez badania wykonywane przez producentów w ramach kontroli wewnętrznej oraz badania wykonywane w ramach nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przedmiotem kontroli organów PIS był również stan sanitarno-higieniczny infrastruktury wodociągowej. Zarządzającym ujęciami wody zwracano uwagę na odpowiedzialność za jakość dostarczanej wody, oraz na konieczność sprawdzania jej jakości po wykonywanych pracach modernizacyjnych i naprawczych. Przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-higienicznego 33 urządzeń do zaopatrywania ludności w wodę. Przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne oraz urzędy gmin bardzo mało inwestują w istniejącą

infrastrukturę wodociągową oraz nie realizują nowych inwestycji zmierzających do poprawy jakości wody dostarczanej odbiorcom. Stwierdzone braki przydatności wody w 2017 roku na terenie powiatu janowskiego w 100 % dotyczyły wodociągów o małej produkcji wody, stwierdzano zanieczyszczenie bakteriami grupy coli. Głównymi przyczynami wpływającymi na jakość wody były: niewłaściwa gospodarka wodno-ściekowa wynikająca z nieskanalizowania miejscowości, nieodpowiednia eksploatacja zbiorników bezodpływowych, zanieczyszczenie studni, brak dezynfekcji, awarie urządzeń. Okresowo występują także przekroczenia najwyższych dopuszczalnych wartości określonych dla takich parametrów jakości wody jak: mętność, mangan i żelazo, które nie stanowiły jednak bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi. W celu poprawy dostępności konsumentów do informacji o jakości wody, każdorazowo zamieszczane na stronie internetowej jak również na stronie Monitoring Jakości Sanitarnej Wody, bieżące informacje o obowiązujących brakach przydatności wody do spożycia na terenie powiatu.

#### **4. ZAKŁADY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU.**

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim swoim działaniem objął teren 7 podległych gmin. Nadzorem objęto wytypowane do kontroli obiekty żywnościowo – żywieniowe, miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Do głównych zadań sekcji higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Janowie Lubelskim, zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy:

- kontrola warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego,
- nadzór nad jakością zdrowotną żywności,
- kontrola warunków zdrowotnych produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kosmetykami oraz wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi,
- pobieranie próbek do badań laboratoryjnych.

Nadzór sanitarny w poszczególnych dziedzinach prowadzony jest na podstawie :

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych.

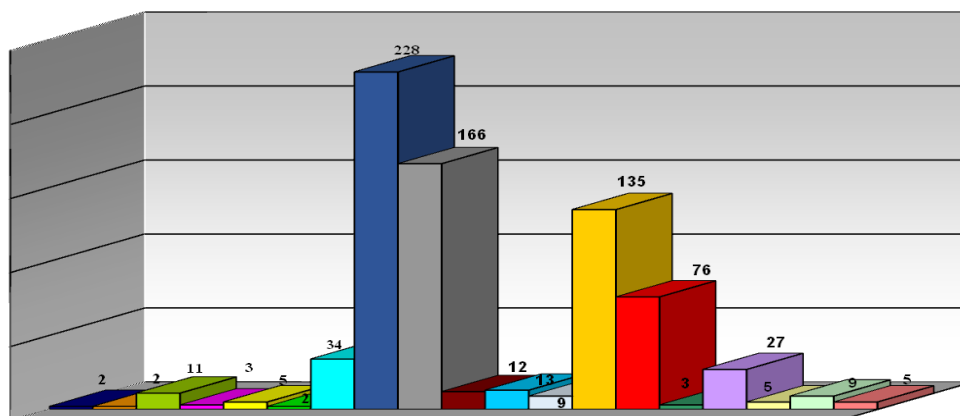
### Stan sanitarny obiektów żywnościowo – żywieniowych.

W roku 2017 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu janowskiego znajdowało się :

- 742 zakłady produkcji, żywienia zbiorowego i obrotu żywnością,
- 5 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, 6 miejsc obrotu kosmetykami.

**Ogółem** w Rejestrze Zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim **wpisanych** było **747 obiektów**.

**Rodzaj obiektów według rejestru zakładów w 2017 roku.**



■ wytwórnie lodów
■ automaty do lodów
■ piekarnie
■ ciastkarnie
■ przetwórnictwo owocowo-warzywne
■ zakłady garmazeryjne
■ zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego
■ inne wytwórnie żywności, w tym produkcja pierwotna
■ sklepy spożywcze
■ kioski
■ magazyny hurtowe
■ środki transportu żywności
■ inne obiekty obrotu żywnością
■ zakłady żywienia zbiorowego otwarte
■ stołówki w domach czasowych
■ stołówki szkolne
■ stołówki w przedszkolach
■ inne zakłady żywienia zbiorowego zamknięte
■ miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Zaplanowano do kontroli **340** obiektów zlokalizowanych na terenie miasta Janów Lubelski oraz 7 podległych gmin. Realizując plan skontrolowano **306** obiekty produkcji, żywienia zbiorowego i obrotu żywnością, 2 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 4 miejsca

obrotu kosmetykami (ogółem 306 obiektów). Nie skontrolowano 34 obiektów – zostały zlikwidowane.

Stały monitoring ww. obiektów prowadzony był w celu wyeliminowania potencjalnego zagrożenia dla zdrowia konsumenta. Wszystkie działania w zakresie nadzoru nad tymi obiektami zmierzały do zapewnienia skutecznego systemu urzędowej kontroli nad bezpieczeństwem żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków wprowadzanych do obrotu na terenie działalności tut. Stacji.

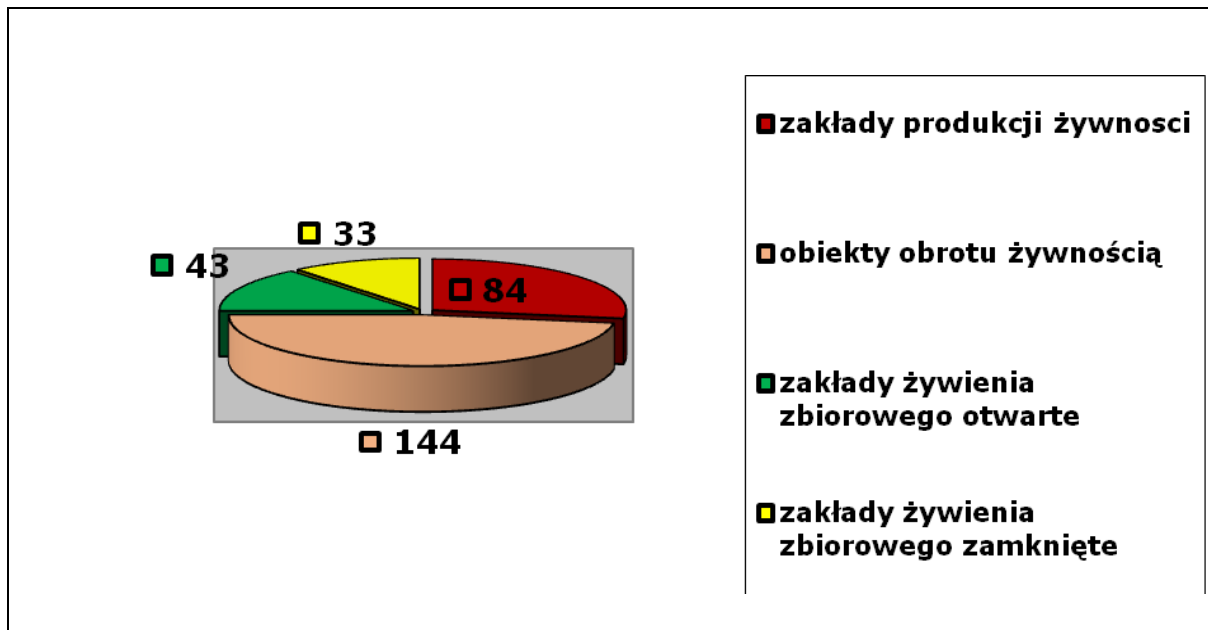
W roku 2017 liczba nadzorowanych obiektów ogółem zwiększyła się w stosunku do roku ubiegłego łącznie o 10 obiektów. Wzrost nastąpił w następujących grupach obiektów: zakłady produkcji żywności – producenci produkcji pierwotnej (37 obiektów), zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego (8 obiektów), zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (2 obiekty). Spadek liczby obiektów zaobserwowano w grupie obiektów obrotu żywnością (37 obiektów).

Zgodnie z kryteriami określonymi w arkuszach oceny stanu sanitarnego ocenie poddano 306 obiektów, w tym:

- 84 zakłady produkcji żywności,
- 144 obiekty obrotu żywnością
- 43 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 33 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego,

z czego 67 obiektów nie spełniało wymagań określonych prawem i uzyskało ocenę „niezgodnych z wymaganiami” (46 obiektów obrotu żywnością, 9 zakładów żywienia zbiorowego i 12 zakładów produkcji żywności).

***Charakterystyka grup obiektów skontrolowanych według arkusza oceny stanu sanitarnego w 2017***



Większość obiektów „niezgodnych z wymaganiami” stanowiły obiekty obrotu żywnością (46 zakładów). W 2017r. zaobserwowano powtarzające się przypadki niezgodności w obiektach obrotu żywnością. Na ocenę negatywną wpłynęły m. in.: wprowadzanie do obrotu żywności po upływie daty minimalnej trwałości i/lub terminie przydatności do spożycia, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, brak systematycznego monitoringu temperatury żywności przetrzymywanej w urządzeniach chłodniczych.

W zakładach żywienia zbiorowego 9 obiektów oceniono jako „niezgodnych z wymaganiami” (1 stołówka przedszkolna, 2 stołówki szkolne i 6 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 11 obiektów małej gastronomii). Przyczyną niezgodności z wymaganiami było nieprawidłowe mycie i wyparzenie naczyń; brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych; „przeterminowana” żywność w urządzeniach chłodniczych oraz zamrażanie „żywności chłodniczej”; brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych; niewłaściwe przechowywanie odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych; zniszczony, zużyty drobny sprzęt produkcyjny mający kontakt z żywnością.

Zakłady produkcji żywności - 21 obiekty uzyskały ocenę „niezgodnych z wymaganiami” z uwagi na: brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do pracy przy produkcji i obrocie żywnością; nie przedłożono do wglądu dokumentacji w formie

bieżących zapisów, potwierdzających wykonywanie procedur na podstawie zasad systemu HACCP; brak opracowanego systemu HACCP w nowo otwieranych obiektach; brak odpowiedniego zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników (dot. głównie kaszarni); błędy w znakowaniu produktów piekarniczych (znakowanie wartością odżywczą).

W 2017 roku przeprowadzono **ogółem 520 kontroli i rekontroli**, z czego 306 były to kontrole sanitarne planowane, a 214 kontroli wykonano poza planem. Kontrole, które przeprowadzono poza planem to między innymi:

- **26** kontroli interwencyjnych,
- **108** kontroli sprawdzających wykonanie decyzji nakazowych lub zaleceń pokontrolnych,
- **80** kontroli sanitarnych tematycznych, z czego **30** kontrole przeprowadzono na wniosek przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS lub zatwierdzenie rozszerzenia działalności zakładu.

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim wydał ogółem **154 decyzji administracyjnych**, w tym:

- 65 decyzji nakazujących usunięcie naruszeń wymagań higienicznych i zdrowotnych,
- 16 decyzji dotyczących unieruchomienia części działalności zakładu,
- 14 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu,
- 25 decyzji dotyczących wykreślenia z rejestru zakładów,
- 4 decyzje zmieniające decyzje podstawowe,
- 30 decyzji zatwierdzających obiekty do prowadzenia działalności, w tym 3 decyzje zatwierdzające obiekty do prowadzenia działalności warunkowo na 3 miesiące z uwagi na to, iż zakłady nie spełniały wymogów zawartych w art. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE tj. opracowanie, wykonanie oraz utrzymanie stałej procedury lub procedur i instrukcji dot. systemu GHP/GMP na podstawie zasad HACCP.

Za nieprzestrzeganie prawa oraz przeprowadzone kontrole sprawdzające wydano ogółem **176 decyzji płatniczych na kwotę 14.388,00 zł łącznie**. Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości i porządku nałożono **35 mandatów karnych na sumę 3.800,00 zł.**, natomiast w przypadku uchybień natury technicznej (usterki

mające wpływ na jakość środków spożywczych m.in. zawilgocenia, pleśnie) stosowano sankcje zgodne z normami prawnymi (wydawano decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-higienicznego).



W 2017r. przyjęto ogółem 11 interwencji od konsumentów. Interwencje przekazywane były telefonicznie, pisemnie i anonimowo. Wszystkie zgłoszone interwencje były wnikliwie rozpatrywane, a o terminie i zakresie działań decydowało ryzyko zagrożenia zdrowia ludzi. Interwencji zasadnych było 3 (na 11 rozpatrywanych).

Pozostałe kontrole interwencyjne (15) związane były z otrzymanymi powiadomieniami/ zgłoszeniami alarmowymi lub informacyjnymi w systemie RASFF dotyczące wycofania z obrotu handlowego żywności niebezpiecznej i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Kontrole w tym zakresie dokonywane były bezzwłocznie, o podjętych działaniach na bieżąco informowano LPWIS w Lublinie.

W 2017 roku 91 % obiektów znajdujących się pod nadzorem tutaj. Stacje posiadają (w różnym stopniu, w zależności od charakteru prowadzonej działalności) wdrożone systemy GHP/GMP. System HACCP aktualnie funkcjonuje w 234 obiektach. Dokumentacja w niektórych zakładach jak i kontrola wewnętrzna oparta na zasadach systemu HACCP była w trakcie opracowywania i wdrażania (dot. głównie nowo zatwierdzonych obiektów). Nadal podczas kontroli sanitarnych zauważa się, iż ww. systemy nie są właściwie wdrożone i utrzymane. Powyższy stan przypisać można częstej rotacji personelu zatrudnianego w zakładach produkcji i obrotu żywnością jak też brakiem zaangażowania ze strony przedsiębiorcy.

### **Charakterystyka stanu sanitarnego wybranych grup zakładów.**



## Obiekty produkcji żywności

W 2017 roku nadzorem objęto 287 zakładów produkcji żywności w tym: 2 wytwórnie lodów, 2 automaty do lodów, 11 piekarni, 3 ciastkarnie, 2 zakłady garmażeryjne, 5 przetwórní owocowo-warzywnych (skup i chłodnicze przechowywanie owoców), 34 zakładów zbożowo-młynarskich (kaszarnie), 3 inne wytwórnie żywności oraz 225 producentów produkcji pierwotnej.

Przeprowadzono łącznie **120 kontroli** w 85 obiektach, w tym 1 interwencyjną (produkcja pierwotna), wydano **19** decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje unieruchamiające działalność zakładów z uwagi na brak przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego zaopatrującego zakłady w wodę.



W trakcie kontroli zwracano uwagę na prawidłowość procesów technologicznych, jakość stosowanych surowców, w tym substancji dodatkowych, pochodzenie surowców, prawidłowe warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych, prawidłowość stosowanych zabiegów mycia i dezynfekcji, opracowanie i wdrożenie zasad GHP/GMP. Oceniono stopień zaawansowania we wdrażaniu zasad systemu HACCP. Zauważono, że producenci systematycznie podejmują działania mające na celu poprawę warunków sanitarno-technicznych poprzez modernizacje, polegającą m.in. na poprawie funkcjonalności, wymianie urządzeń, wyposażenia i sprzętu produkcyjnego. Nadal problemem w tej grupie obiektów są trudności we wdrażaniu systemów bezpieczeństwa żywności opartych na zasadach systemu HACCP, wymaganych w przepisach prawa żywnościowego. Przygotowanie go nie jest zadaniem łatwym i wymaga od przedsiębiorcy niezbędnej wiedzy i dokładnej analizy wielu czynników. Większość zakładów ma uproszczone systemy HACCP.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień w zakładach produkcyjnych należały:

- brak prawidłowego znakowania wyrobów piekarniczych wartością odżywczą w 100 g produktu w świetle Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny i higieniczny pomieszczeń zakładów (zawilgocenie powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnym, socjalnym i magazynowych piekarni; ubytki płytek ściennych nad stanowiskiem roboczym, obecność martwych much w osłonie świetlówek)
- brak aktualnego raportu z badań mikrobiologicznych wody używanej w zakładzie mimo opracowanej i wdrożonej procedury ustalającej określoną częstotliwość ich wykonywania.

### **Obiekty obrotu żywnością**

Według ewidencji na terenie działalności PPIS znajdowało się **335** obiektów obrotu żywnością, w tym: 166 sklepów, 12 kiosków, 13 magazynów hurtowych, 9 środków transportu, 135 innych obiektów obrotu żywnością (w tym 111 punktów skupu owoców działających sezonowo). **Skontrolowano 159 obiektów**, w których przeprowadzono łącznie **248 kontroli**, w tym **16 interwencyjnych**; wydano **54 decyzji administracyjnych**, w tym 14 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu. W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli uchybieniami sanitarnymi nałożono ogółem **26 mandatów karnych** na kwotę **2.700,00 zł**.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były: niewłaściwe przechowywanie żywności (przerwanie łańcucha chłodniczego), wprowadzenie do obrotu środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia, zły bieżący stan sanitarny oraz zaniechanie prowadzenia zapisów w dokumentacji potwierdzającej prowadzenie kontroli wewnętrznej. Wszystkie uchybienia natury sanitarno-porządkowej zostały usunięte, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

### **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**



Według ewidencji na terenie działalności PPIS znajdowało się **76** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, z czego skontrolowano 58 zakładów (restauracje, zakłady małej gastronomii, smaźalnie, tzw. „fast-food”, pijalnie piwa).

**Przeprowadzono 86 kontroli, w tym 7 interwencyjnych. Wydano 32 decyzje administracyjne**, w tym 7 decyzji unieruchamiających działalność zakładów w części dot. prowadzenia żywienia zbiorowego z uwagi na kwestionowaną jakość mikrobiologiczną wody z wodociągu publicznego. **Nałożono 9 mandatów na kwotę 1.100,00 zł.**

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były: brak segregacji asortymentowej żywności w zamrażarkach, niewłaściwa temperatura przetrzymywania żywności w urządzeniach chłodniczo-zamrażalniczych, zaprzestanie prowadzenia zapisów w dokumentacji kontrolnej potwierdzającej kontrole temperatur magazynowania żywności w urządzeniach chłodniczo-zamrażalniczych), niewłaściwe warunki przechowywania żywności niezgodne z zaleceniami producentów żywności (mrożenie żywności świeżej dla której producent określił chłodnicze warunki przechowywania lub w temperaturze pokojowej), brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, powierzchni roboczych, sprzętu, urządzeń, opakowań oraz innych składników wyposażenia, brak do wglądu decyzji zatwierdzających wydanych przez właściwych terenowo inspektorów sanitarnych dla zakładów prowadzących działalność gastronomiczną podczas lokalnych imprez plenerowych; brak wykonywania badań potwierdzających zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w rozporządzeniu (WE) 2073/2005z późn. zmianami; brak utrzymywania procedur opartych na zasadach HACCP (brak prowadzenia bieżących zapisów w dokumentacji dotyczącej kontroli wewnętrznej), brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych, brak do wglądu aktualnego raportu z badań wody używanej w zakładzie do produkcji posiłków.

### **Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte**

Według ewidencji na terenie działalności PPIS znajdowało się 44 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego), z czego skontrolowano 35 zakładów – w placówkach prowadzących żywienie dla zorganizowanych grup ludności. **Przeprowadzono 64 kontroli, w tym 2 interwencyjne.** Wydano **19 decyzji administracyjnych**, w tym 2 decyzje unieruchamiające działalność zakładów w części dot. prowadzenia żywienia zbiorowego z uwagi na kwestionowaną jakość mikrobiologiczną wody z wodociągu publicznego. Nie nakładano mandatów karnych.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były:

Zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładów (zawilgocenia); brak systematycznej wymiany zniszczonego sprzętu (ubytki emalii na powierzchniach roboczych naczyń mających kontakt z żywnością); brak aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładów.

***Ocena stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych w 2017 roku***

Grupa zakładów	Liczba zakładów pod nadzorem	Liczba obiektów skontrolowanych	Liczba zakładów „niezgodnych”	Liczba decyzji administracyjnych	Liczba i kwota mandatów
Zakłady produkcji żywności	287 (w tym 225 – produkcja pierwotna)	85	12	19	0
Zakłady obrotu żywnością	335	159	46	54	26-2700zł
Zakłady żywienia otwartego	76	58	6	32	9-1100 zł
Zakłady żywienia zamknięt. (łącznie z placówkami oświatow.)	44	35	3	19	0

**Jakość zdrowotna środków spożywczych.**



W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań laboratoryjnych 183 prób, w tym 179 prób artykułów spożywczych. **Pięć prób** lodów z automatu zostało zakwestionowanych z uwagi na liczbę bakterii Enterobacteriaceae.

Wycofanie z obrotu handlowego zakwestionowanej żywności, przeterminowanej lub bez oznakowania prowadzono w ramach kontroli wewnętrznej. Wydano **14** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu artykułów spożywczych na ogólną kwotę **1.515,00 zł**. Były to głównie: przyprawy i koncentraty dań, wyroby cukiernicze i ciastkarskie trwałe, przetwory mleczne, tłuszcze roślinne, przetwory zbożowe itp. oraz świeże elementy mięsa drobiowego i wieprzowego przetrzymywane niezgodnie z zaleceniami producenta tj. w warunkach temperatury mrożenia.

### **Nadzór nad obrotem grzybami.**

Na terenie powiatu sprzedaż grzybów prowadzona była wyłącznie w sklepach i kioskach owocowo-warzywnych, będących pod stałym nadzorem. Były to przede wszystkim pieczarki świeże oraz suszone borowiki i podgrzybki w opakowaniach jednostkowych producentów. Uprawnienia grzyboznawcy posiada jeden pracownik, natomiast uprawnienia i funkcję klasyfikatorów grzybów pełni dwóch pracowników PSSE w Janowie Lubelskim. W roku 2017 nie wydawano atestów na grzyby świeże i suszone.

W 2017 roku zorganizowano wystawę grzybów jadalnych i niejadalnych. W trakcie wystawy udzielano osobom zainteresowanym informacji na temat grzybów. Wystawa pod hasłem „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia” cieszyła się dużym zainteresowaniem wśród dzieci, młodzieży i dorosłych.

### **Obiekty agroturystyczne.**

Na terenie działalności tut. Stacji znajduje się zarejestrowanych 12 kwater agroturystycznych, znajdujących się pod stałym nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej i są to: Maliniec – 1 kwatera, Momoty Dolne – 1 kwatera, Łązek

Garncarski – 1 kwatera, Batorz 2 kwatery, Kol. Wola Studziańska – 1, Kalenne 1 kwatera, Stawce 1 kwatera, Wolica 2 kwatery, Potoczek 2 kwatery. W kwaterach turyści mogli się stołować na miejscu, spożywając posiłki przygotowywane przez gospodynie lub sami przygotowywać posiłki korzystając z udostępnionych pomieszczeń i urządzeń. W większości przypadków jednak turyści korzystali z drugiej opcji tj. wynajmowali kwatery bez wyżywienia.

W jednej z kwater agroturystycznych, która znajduje się w Momotach Dolnych, od kilku lat w okresie letnim prowadzony jest zorganizowany wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży. Kontrole pomieszczenia do produkcji żywności oraz do konsumpcji posiłków nie wykazały nieprawidłowości. Produkcją posiłków zajmowała się jedna osoba, która posiadała aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych. Kuchnia spełniała warunki sanitarno-higieniczne wymagane w zakładach żywienia zbiorowego. Pomieszczenie podłączone jest do sieci wodno-kanalizacyjnej, wyposażone w odpowiedni sprzęt i urządzenia gastronomiczne, co zapewnia prowadzenie działalności w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu finalnego w warunkach zgodnych z wymaganiami dla tego typu obiektu i rodzaju prowadzonej działalności.

### **Decyzje dotyczące unieruchomienia działalności zakładu lub jego części.**

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim wydał łącznie **16** decyzji dotyczących unieruchomienia działalności - w 15 przypadkach było to związane z brakiem przydatności wody do spożycia przez ludzi z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę, w **1** przypadku decyzja dot. produkcji i sprzedaży lodów z automatu (zwiększona liczba Enterobacteriaceae – niezgodna z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) 2073/2005).

### **Działania doraźne w ramach systemu RASFF.**

W roku 2017r. w ramach funkcjonowania systemu RASFF nie wystosowywano powiadomień alarmowych oraz powiadomień informacyjnych. Każde zgłoszenie z systemu RASFF było rozpatrywane indywidualnie i bezzwłocznie. Działania w tym zakresie przeprowadzono pod względem obecności produktu w obrocie, monitorowano na bieżąco proces ewentualnego



wycofywania wskazanego powiadomieniem produktu, a o każdej formie realizacji (w sytuacji, gdy produkt znajdował się w obrocie) przedsiębiorca pisemnie informował tut. Inspektora o dalszym postępowaniu z kwestionowanymi produktami. O podjętych działaniach na bieżąco informowano LPWIS w Lublinie.

### **Kontrole akcyjne.**

W związku z wytycznymi Lubelskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dotyczącymi wzmożonego nadzoru sanitarnego nad obiektami produkcji i obrotu żywności w dni wolne od pracy, w miesiącach letnich, w ramach urzędowej kontroli żywności prowadzono kontrole sanitarne w obiektach stałych, tymczasowych i ruchomych na terenie powiatu janowskiego. W miesiącach letniego wypoczynku prowadzone były kontrole punktów gastronomicznych nad ośrodkiem wypoczynkowym *ZOOM NATURY* n/Zalewem w Janowie Lubelskim oraz w obiektach ruchomych, tymczasowych, działających sezonowo. Prowadzono również kontrole w ruchomych punktach gastronomicznych w trakcie trwania imprez masowych, organizowanych na terenie powiatu janowskiego, między innymi: „Święto Karpia Królewskiego w Malińcu”, „Dni Janowa – Festiwal Folkloru”, „Gryczaki 2017”, „Jagoda 2017 Modliborzyce”, „Regionalny Zjazd Pszczelarzy” w Wierzchowiskach, „Maliniaki” i „Dożynki Powiatowe” w Godziszowie, itp.

Łącznie przeprowadzono **15** kontroli sanitarnych tematycznych związanych z wymienionymi imprezami w obiektach obrotu żywnością i obiektach żywienia zbiorowego. Nałożono **2** mandaty karne kredytowane na kwotę 300 złotych.

### **Podsumowanie.**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w 2017 r. kontynuowano nadzór sanitarny szczególnie w zakresie: wdrażania i stosowania systemów kontroli wewnętrznej - zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP w obiektach produkcji i obrotu żywnością zlokalizowanych na terenie powiatu janowskiego oraz zachowania łańcucha chłodniczego od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków





spożywczych łatwo psujących się, warunkami produkcji ciast z kremem oraz lod  
W wyniku przeprowadzanych kontroli stwierdzono, że stan sanitarno-higieniczny nadzorowanych w 2017 roku obiektów w stosunku do roku 2016 uległ poprawie. Nie stwierdzono w roku 2017 poważnych niezgodności z obowiązującymi przepisami. Sytuacja w obszarze bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności na terenie powiatu jest zadawalająca, co potwierdziły przeprowadzone kontrole sanitarne.

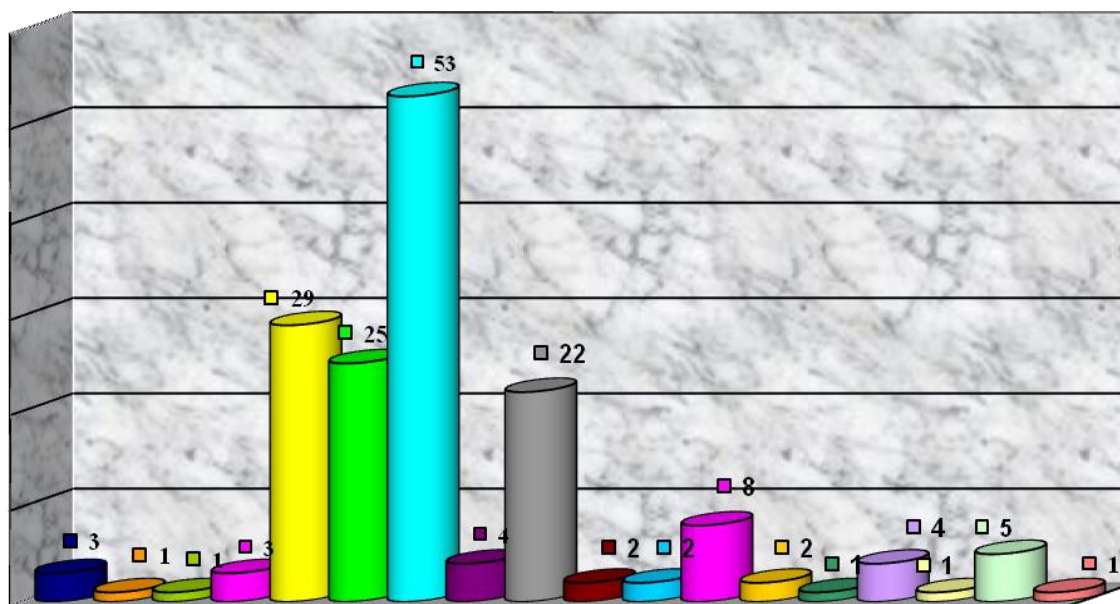
W zakresie zatruć pokarmowych sytuacja epidemiologiczna dla powiatu janowskiego utrzymuje się na dobrym poziomie. W roku 2017 nie odnotowano przypadków zatruć pokarmowych. Stan sanitarno-higieniczny zakładów żywnościowych utrzymuje się na podobnym poziomie do roku ubiegłego. Jak co roku powtarza się sytuacja związana z faktem zatrudniania osób bez doświadczenia i wykształcenia zgodnego z charakterem wykonywanej pracy. W obiektach spotyka się dużą rotację pracowników. Są to często młodzi ludzie, chętni podjąć jakąkolwiek pracę. Taki stan niestety przekłada się niekorzystnie na jakość produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności.

## **5. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA**

## MIESZKAŃCÓW POWIATU

W roku 2017 objętych nadzorem było 167 obiektów użyteczności publicznej oraz 16 środków transportu.

### Podział obiektów użyteczności publicznej terenu powiatu janowskiego.



■ placówki służby zdrowia	■ ustępy publiczne
■ baseny	■ hotele
■ obiekty świadczące usługi hotelarskie	■ cmentarze
■ zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej	■ zakłady pogrzebowe
■ apteki	■ pralnie
■ targowiska	■ stacje paliw
■ parkingi	■ bazy transportu
■ tereny rekreacyjne	■ dworce autobusowe
■ firmy przewozowe	■ kina



## PLACÓWKI SŁUŻBY ZDROWIA

Szczególną grupą obiektów użyteczności, mającą duże znaczenie dla mieszkańców powiatu są podmioty prowadzące działalność leczniczą.

Sekcja Higieny Komunalnej w 2017 roku nadzorem sanitarnym obejmowała

### **3 placówki.**

Na terenie miasta skontrolowano **2** obiekty lecznictwa zamkniętego:

- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy w Janowie Lubelskim
- Centrum Medyczo - Zabiegowe z Blokiem Operacyjnym ANI-MED” w Janowie Lubelskim – szpital

oraz **1** obiekt lecznictwa otwartego:

- N ZOZ Diaverum Stacja Dializ w Janowie Lubelskim

Ponadto na terenie powiatu janowskiego funkcjonują Szpital SP Z ZOZ oraz „Barka” Dom Pomocy Społecznej – obiekty objęte są nadzorem przez LPWIS w Lublinie.

W ramach przeprowadzonych kontroli sanitarnych, w żadnym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie sanitarno-higienicznym. Kontrole sanitarne obejmowały: gospodarkę odpadami medycznymi i komunalnymi (segregacja, wywóz, procedury), sposób postępowania z bielizną brudną i czystą oraz sprawdzano czystość bieżącą obiektów.

Obiekty posiadały opracowane procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi.

Zakłady miały podpisane umowy na odbiór odpadów medycznych i komunalnych ze specjalistycznymi firmami, posiadającymi stosowne pozwolenia na transport odpadów medycznych.

Stwierdzono prawidłowe postępowanie z bielizną pościelową. Bielizna stosowana w ośrodkach to bielizna jednorazowego użytku (podkłady, prześcieradła), bądź wielokrotna (pościel, koce, fartuchy).

Czysta bielizna magazynowana była w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu, wyposażonym w regały lub w wydzielonym miejscu pomieszczenia (szafa zamykana w pomieszczeniu socjalnym, w pomieszczeniu gospodarczym, w pomieszczeniu przeznaczonym do prasowania). Bielizna brudna wielokrotnego

użytku, gromadzona była w pojemniku z tworzywa sztucznego zaopatrzonego we wkład foliowy, zlokalizowanym w składziku porządkowym lub w pomieszczeniu gospodarczym. W pomieszczeniach lub miejscach służących do przechowywania bielizny czystej i brudnej zachowany był porządek i czystość.

Bielizna wielokrotna zazwyczaj prana była w pralniach zewnętrznych. Obiekty posiadające własną pralnię, prały bieliznę zachowując rozdział w transporcie wewnętrznym bielizny czystej i brudnej. W placówkach opracowane i wdrożone były procedury postępowania i transportu bielizny brudnej i czystej.

Podobnie jak w roku ubiegłym, w niektórych obiektach przeprowadzane były modernizacje budynków, podnoszące ich standard. Podczas kontroli stwierdzono właściwe utrzymanie porządku i czystości w poszczególnych pomieszczeniach i sanitariatach. Zaniedbań nie stwierdzono.

#### **USTĘPY PUBLICZNE**

W ewidencji stacji znajduje się **1 ustęp miejski** w Janowie Lubelskim - zlokalizowany w centrum miasta, w podziemnej części budowli. Właścicielem obiektu jest Gmina Janów Lubelski. Ustęp funkcjonuje cały rok. Wodę dostarcza WZZ Janów Lubelski. Zapewniona ciepła woda. Nieczystości płynne z obiektu odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Odpady zbierane były do koszy zaopatrzonych we wkłady foliowe, a następnie do czasu odbioru gromadzone były w metalowych pojemnikach zbiorczych.

Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniu porządkowym. Zapewniony był kran z ciepłą wodą do mycia sprzętu porządkowego. Sprzęt porządkowy stosowany w obiekcie utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający. Preparaty do dezynfekcji i ich stężenia były właściwie dobierane.

Pomieszczenia i wyposażenie szaletu utrzymane były w dostatecznym stanie higienicznym i technicznym, czystość bieżąca była zachowana. Kontrola sanitarna nie wykazała uchybień w zakresie utrzymania czystości i porządku.

## BASENY



**Pływalnia kryta „Otylia”** w Janowie Lubelskim składa się z 4 niecek: 1 basen sportowy, 1 niecka z urządzeniem wytwarzającym aerozol wodno-powietrzny, 2 niecki udostępniane do nauki pływania niemowląt i dzieci do lat 3. Pływalnia zasilana jest wodą wodociągową – WZZ Janów Lubelski. Woda basenowa poddawana była dezynfekcji i uzdatnianiu. Zaopatrzenie w środki do uzdatniania wody i dezynfekcji wystarczające. Środki chemiczne używane do dezynfekcji i uzdatniania wody magazynowane były w pomieszczeniach przeznaczonych do tego celu, odpowiednio zabezpieczonych. Oznaczanie zawartości chloru w wodzie prowadzone było na bieżąco.

Obiekt posiadał stosowną ilość przebieralni z natryskiem, dla kobiet i mężczyzn, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych z zapewnioną bieżącą ciepłą i zimną wodą. Toalety ogólnodostępne zlokalizowane na terenie basenu zaopatrzone były w środki czystości. Obiekt skanalizowany. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona była prawidłowo. Zakład posiadał opracowaną szczegółową instrukcję mycia i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń z uwzględnieniem częstotliwości przeprowadzania tych czynności. Sprzęt porządkowy



przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych. Pomieszczenia wyposażone były w małą wannę z ciepłą wodą. Sprzęt porządkowy stosowany w obiekcie był oznakowany, utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający. Preparaty do dezynfekcji i ich stężenia były właściwie dobierane. Procesy dezynfekcji prowadzone były prawidłowo. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały uchybień w zakresie utrzymania czystości i porządku.

Zarządzający pływalnią prowadzi w ramach własnej kontroli wewnętrznej systematyczne i udokumentowane badania jakości wody zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody do badań z ustalonym z PPIS w Janowie Lubelskim oraz każdorazowo w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni. `

#### **OBIEKTY ŚWIADCZĄCE USŁUGI HOTELARSKIE**

Bazę noclegową w powiecie janowskim stanowią hotele, pensjonat, ośrodki wczasowe, obiekty świadczące usługi noclegowe oraz kwatery agroturystyczne.



Do obiektów noclegowych wliczono:

- 3 hotele skategoryzowane
- 17 innych obiektów świadczących usługi hotelarskie
- 12 kwater agroturystycznych

### **Hotele**

Wszystkie pomieszczenia hoteli utrzymane były w dobrym standardzie sanitarnym (czystość bieżąca zachowana) i technicznym. Wyposażenie obiektów bez widocznych uszkodzeń. Tereny utrzymane w czystości i porządku.

Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych. Pomieszczenia porządkowe wyposażone były w kran lub zlew z ciepłą wodą do mycia sprzętu porządkowego. Sprzęt porządkowy stosowany w obiekcie utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający.

Wymagania higieniczne w zakresie zaopatrzenia w wodę, usuwania nieczystości, przechowywania pościeli, stanu sanitarnego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, prawidłowe. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

Wszystkie pomieszczenia i wyposażenie obiektów utrzymane były w dobrym stanie higienicznym i technicznym, czystość bieżąca jest zachowana. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Wyposażenie obiektów bez widocznych uszkodzeń. Otoczenie obiektów utrzymane było w czystości i porządku. W przypadku posiadania przez obiekt szamba, nie stwierdzano występowania problemu przepelnionych zbiorników. Odpady komunalne i ścieki odbierane były przez odpowiednie firmy, posiadające stosowne zezwolenie. Gospodarka odpadami komunalnymi i ściekami prowadzona była prawidłowo. Pokoje noclegowe w/w obiektów sprzątane były po wykwaterowaniu turystów. Nie stwierdzano obecności owadów i gryzoni. Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniach/miejscach porządkowych. Pomieszczenia wyposażone były w kran lub zlew z ciepłą wodą. Sprzęt porządkowy stosowany w obiektach utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający.



## ZAKŁADY FRYZJERSKIE, KOSMETYCZNE, ODNOWY BIOLOGICZNEJ

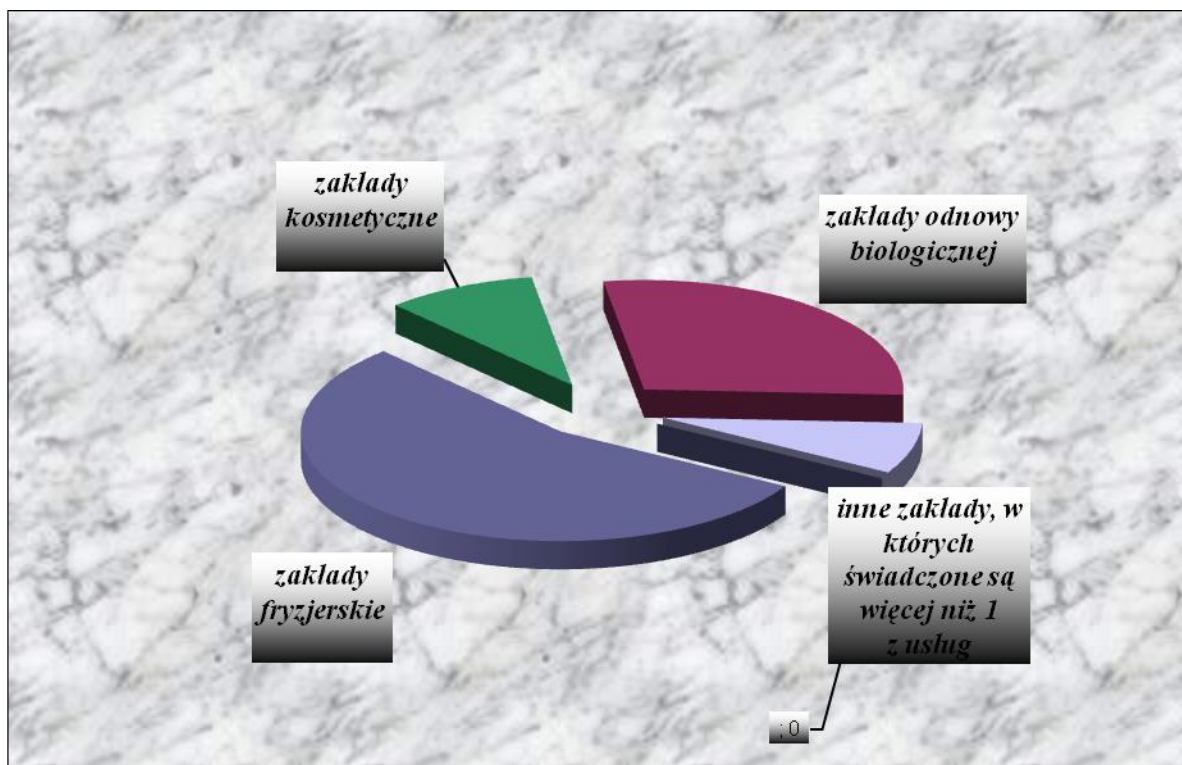


W ewidencji PSSE w Janowie Lubelskim na dzień 31.12.2017r. było łącznie 53 obiekty. Skontrolowano łącznie 49 obiektów, przeprowadzając 71 kontroli sanitarnych.

Do w/w obiektów należą:

- **29** zakładów fryzjerskich
- **15** zakładów kosmetycznych
- **4** zakłady odnowy biologicznej
- **5** zakładów świadczących łącznie więcej niż jedną usługę

### Podział obiektów usługowych



Stan sanitarny zakładów usługowych był zróżnicowany. W większości skontrolowanych obiektów oceniono go jako dobry i bardzo dobry. Obiekty utrzymane były czysto i sprzątane na bieżąco.

Zakłady, w których w trakcie świadczenia usług może lub dochodzi do naruszenia ciągłość tkanki ludzkiej, posiadały opracowaną, wdrożoną i zaopiniowaną procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Przy świadczeniu usług, w zakładach przestrzegane były zasady higieny.

Sprzęt jednorazowego użytku stosowany był jednorazowo. W zakładach przeprowadzana była chemiczna dezynfekcja i dezynfekcja o podwyższonej skuteczności sprzętu wielokrotnego użytku. Właściciele znali zasady przeprowadzania procesów dezynfekcji i dezynfekcji o podwyższonej skuteczności działania. Procesy dezynfekcji prowadzone były w „przestrzeni zamkniętej” w podpisanych pojemnikach plastikowych. Preparaty do dezynfekcji i ich stężenia były właściwie dobierane. W 5 obiektach do sterylizacji narzędzi stosowany był autoklaw, a w 7 zakładach zlecano sterylizację narzędzi. Do wykonywania zabiegów używano wyłącznie sprawnych narzędzi i urządzeń. W obiektach stosowany był rozdział w przechowywaniu sprzętu zdezynfekowanego i sterylnego (oddzielne, opisane pojemniki plastikowe, zamykane lub oddzielne szuflady).

W zakładach, w których świadczone były usługi w zakresie przekłuwania uszu, stosowane były pistolety i jednorazowe, jałowe kolczyki. Końcówki pistoletu mające kontakt z ciałem, po usłudze były poddawane procesowi dezynfekcji o podwyższonej skuteczności.

Do odkażania rąk klientów i pracowników zakładów stosowane były preparaty dezynfekujące. Wszystkie powierzchnie w zakładzie również były dezynfekowane. Środki do dezynfekcji narzędzi, powierzchni i rąk o aktualnej dacie ważności.

Postępowanie z odpadami prowadzone prawidłowo. Odpady komunalne gromadzone były w koszach, zaopatrzonych we wkłady foliowe. Odbiorem odpadów zajmowały się wyspecjalizowane firmy.

Odpady niebezpieczne (tj. materiały, które mogły ulec zanieczyszczeniu krwią lub wydzielinami np. zakrwawione waciki), gromadzone były w oznakowanych,

przeznaczonych do tego celu pojemnikach z wkładem foliowym. Zgromadzone odpady były zalewane środkiem dezynfekującym i dalej traktowane jako odpady komunalne. W dwóch zakładach, gdzie prowadzone są zabiegi z zakresu medycyny estetycznej (botoks, kwas hialuronowy, mezoterapia osoczem), wytworzone odpady medyczne zakaźne – igły, strzykawki, waciki gromadzone były do sztywnych pojemników koloru czerwonego. W jednym zakładzie, odpady do czasu odbioru przechowywane były w przenośnym urządzeniu chłodniczym (temperatura poniżej 10°C), a odbierane były co 30 dni. W drugim zakładzie, odpady były odbierane w ciągu 2 dni od wytworzenia (zawarta umowa na telefoniczne wezwanie). Odpady w obu przypadkach odbierane były przez firmę Utylimed z Lublina. W zakładach używana była bielizna jednorazowa (ręczniki papierowe i/lub fizelinowe, podkłady papierowe i/lub fizelinowe, pelerynki foliowe,) i/lub wielokrotnego użytku (ręczniki frotte, pelerynki materiałowe, pokrowce materiałowe, opaski frotte, koce, odzież ochronna pracowników). Ze względu na wygodę użycia coraz częściej stosowana była bielizna jednorazowa. Użyte ręczniki papierowe oraz pozostałe jednorazowe środki (waciki bawełniane, patyczki higieniczne, szpatułki, czepki foliowe lub fizelinowe, kołnierzyki fizelinowe, rękawiczki gumowe, maseczki na twarz) wyrzucane były do kosza na odpady komunalne. Bielizna brudna wielokrotnego użytku prana była zazwyczaj poza zakładem, we własnym zakresie przez właściciela. Nieczystości płynne odprowadzane były do sieci kanalizacyjnej lub do zbiorników bezodpływowych. Odbiorem nieczystości zajmowały się firmy świadczące usługi asenizacyjne. Nie stwierdzano oznak przepełnienia zbiornika. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych lub toaletach. Pomieszczenia wyposażone były w kran lub małą wannę/brodzik z ciepłą wodą do mycia sprzętu porządkowego. Sprzęt porządkowy stosowany w obiektach utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający. Zakłady usługowe powiatu janowskiego zlokalizowane były w pomieszczeniach, w budynkach własnych lub dzierżawionych, przystosowanych do świadczenia usług. Właścielki i ewentualnie klienci zakładów, w których brak było toalety, a zakłady zlokalizowane były w budynkach służących też do innych celów, korzystali z toalet znajdujących się w innej części budynku, wspólnej z innymi

użytkownikami budynku. Dojście do tego ustępu odbywało się drogami komunikacji wewnętrznej.

W dziewięciu obiektach stwierdzono nieprawidłowości, w wyniku których, wydano 4 decyzje administracyjne oraz nałożono 7 mandatów karnych. W pozostałych obiektach nieprawidłowości w wyżej wymienionym zakresie nie stwierdzono.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- zabrudzone narzędzia fryzjerskie,
- brak prawidłowo wdrożonej i stosowanej procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi,
- procesy sterylizacji narzędzi kosmetycznych przeprowadzane były nieprawidłowo,
- przeterminowane preparaty kosmetyczne,
- procesy dezynfekcji i dezynfekcji o podwyższonej skuteczności przeprowadzane były nieprawidłowo,
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny obiektu.

Po przeprowadzonych kontrolach dodatkowych, stwierdzono, iż wszystkie uchybienia i nieprawidłowości zostały usunięte.

Liczba zaopiniowanych przez PPIS w Janowie Lubelskim procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi: 2

#### **DWORCE AUTOBUSOWE**

Na terenie powiatu znajduje się 1 dworzec autobusowy, objęty nadzorem sanitarnym. Dworzec nie posiadał wydzielonej ubikacji dla podróżnych. W odległości ok. 50 m od budynku dworca znajduje się ustęp publiczny - o czym informują tabliczki rozmieszczone w miejscach widocznych. Budynek obiektu nie był przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

Stanowiska autobusowe były zadaszone, wyposażone w ławki drewniane i wystarczającą ilość metalowych koszy na śmieci z wkładami foliowymi. Kosze na odpady komunalne nieprzepełnione, nieuszkodzone. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Teren dworca i pomieszczeń dworcowych sprzątnięty był we własnym zakresie przez pracowników właściciela – Gmina Janów Lubelski.



Stan techniczny dworca oceniono jako dostateczny. Stan sanitarno-porządkowy budynku oraz wiaty - zadowalający. Kontrole sanitarne nie wykazały uchybień w zakresie utrzymania czystości i porządku.

### **TERENY REKREACYJNE**

Skontrolowano 4 obiekty rekreacyjne, przeprowadzając 4 kontrole sanitarne.

W zakresie terenów rekreacyjnych, nadzorem sanitarnym objęte były:

- place zabaw i piaskownice,
- Park Rekreacji Zoom Natury n/Zalewem w Janowie Lubelskim.

### **Place zabaw i piaskownice**



W roku 2017 objętych nadzorem było 3 place zabaw, będących własnością Spółdzielni Mieszkaniowej w Janowie Lubelskim lub administrowanych przez Urząd Miejski w Janowie Lubelskim. Na placach zabaw oprócz piaskownic i urządzeń do zabaw, ustawione były ławki i kosze na śmieci. Na wszystkich placach zabaw rozmieszczone były tabliczki zakazujące wprowadzanie zwierząt domowych do piaskownic oraz regulaminy korzystania z placów. Piasek we wszystkich piaskownicach był wymieniony na początku sezonu letniego.

Za bieżący stan sanitarny i techniczny piaskownic i placów zabaw odpowiadali pracownicy jednostek nadzorujących w/w obiekty. Kosze na śmieci zaopatrzone we wkłady foliowe, wystawione były w wystarczającej ilości. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo.

Place zabaw i piaskownice w sezonie letnim nie budziły zastrzeżeń - utrzymane są w czystości i porządku. Teren wokół placów utrzymany w czystości. Stan sanitarny i techniczny terenu i wyposażenia placów zabaw oceniono jako dobry.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Park rekreacji**



W skład Parku Rekreacyjnego Zoom Natury wchodzi: laboratoria edukacyjne, park linowy, park kreatywny, siłownie zewnętrzne dostosowane dla dzieci, seniorów, kobiet i mężczyzn, plac energii z fontannami, ścieżki rowerowe i spacerowe z punktami widokowymi, plaża, miejsca wykorzystywane do kąpieli oraz toalety ogólnodostępne.

W ramach kompleksu wykonano następujące budynki: budynek administracyjny (A) oraz cztery budynki ekspozycyjne – laboratoria edukacyjne (B, D, E, F). Budynki A i B to budynki funkcjonujące całorocznie. Materiały użyte

do wykończenia wnętrz pozwalają na utrzymanie pomieszczeń obiektów w należyтым stanie sanitarno-higienicznym (powierzchnie gładkie nie wchłaniające wody).

Wszystkie obiekty wyposażono w instalacje wewnętrzne m.in.:

- woda zimna ( woda z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Janów Lubelski) i ciepła ( solary i baterie fotowoltaiczne),
- kanalizacja sanitarna (odpływ ścieków do kanalizacji miejskiej),
- centralne ogrzewanie podłogowe z pompy ciepłej, elektryczne),
- wentylacji, mechaniczna nawiewno-wywiewna z odzyskiem ciepła, klimatyzatory, grawitacyjna;

**Budynek administracyjny - Brama Parku** posiadał zaplecze administracyjne dla całego kompleksu Parku Rekreacyjnego wraz z kasami biletowymi, zaplecze socjalne oraz toalety ogólnodostępne z wejściem z zewnątrz. W budynkach laboratoriów były zaplecza socjalne dla osób z obsługi oraz toalety ogólnodostępne.

Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych, wyposażonych w kran i zlew z ciepłą wodą. Sprzęt porządkowy stosowany w obiektach utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający.

Ścieki z w/w obiektów odprowadzane były do kanalizacji miejskiej. Pomieszczenia wszystkich pomieszczeń i toalet w dniu kontroli utrzymany czysto. Wyposażenie w dobrym stanie technicznym.

**Park linowy** to trzy trasy o zróżnicowanym poziomie trudności oraz trasa „maluch”. Pełne bezpieczeństwo na trasie „maluch” zapewniała siatka asekuracyjna - nie wymagający był sprzęt asekuracyjny. Trasa jest przystosowana dla dzieci od 3 do 10 roku życia. Dodatkowo turyści mogą korzystać ze zjazdu tyrolskiego, diabelskiego wahadła, skoku z wieży. Cały sprzęt wykorzystywany do wspinania, przechowywany jest w wydzielonym pomieszczeniu przy kawiarence, wyposażonym w wieszaki i stojak. Sprzęt (uprząż i kaski) dezynfekowany jest po każdorazowym użytku. Dodatkowo w razie potrzeby uprząż prana jest we własnym zakresie, w ogólnodostępnych środkach piorących.



**Park kreatywny.** Do dyspozycji najmłodszych, odwiedzających park były między innymi kształtki piankowe do układania dowolnych konstrukcji, huśtawki, bajkowe zjeżdżalnie, domki piknikowe, gry logiczne, gigantyczne dmuchańce, tryskacze wodne, piaskownice. Wyposażenie bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, było myte przed sezonem i w razie potrzeby oraz dezynfekowane.

**Siłownie zewnętrzne.** Siłownie w ilości 4, wyposażone były w 24 urządzenia. Urządzenia były myte przed sezonem i wg potrzeby, oraz dezynfekowane. Podłoże siłowni wykonane było z chlorokauczuku. Wyposażenie siłowni bez widocznych uszkodzeń mechanicznych.

**Plac energii z fontannami.** Na placu energii usytuowane są fontanny podświetlane. Fontanny wbudowane w płytę placu. Niecka fontanny jest o poj. 32 m<sup>3</sup>. W sezonie przypomniano zarządzającemu o potencjalnych zagrożeniach mikrobiologicznych w wodzie pozostającej w obiegu fontann.

**Ścieżki rowerowe i spacerowe z punktami widokowymi.** Ścieżki rowerowe i spacerowe wyłożone są kostką brukową. Na całym terenie parku, wzdłuż ścieżek usytuowane są kosze na odpady komunalne.

**Wypożyczalnia sprzętu wodnego** zlokalizowana jest pomiędzy akwenem małym a dużym zalewu, przy grobli. Wypożyczalnia oferuje wynajem: rowerków wodnych i kajaków. Obowiązuje wymóg zakładania kamizelek ratunkowych. Kamizelki oraz siedziska sprzętu pływackiego, po każdym użyciu dezynfekowane są środkiem Medi Spray.

**Plaża.** Plaża rozciąga się wzdłuż miejsc zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli. Wyposażona była w odpowiednią, wystarczającą ilość koszy na odpady komunalne, zaopatrzone we wkłady foliowe. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona była prawidłowo. Codziennie przez cały sezon plaża sprzątana była przez pracowników spółki Zoom Natury Sp. z o.o.

Plaża zaopatrzona była w regulamin korzystania z plaży oraz zakaz wprowadzania psów i rozpalania ognisk i grilli. Regulaminy i zakazy umieszczone były w widocznych miejscach, przy wejściach na teren parku.

**Miejsca zwyczajowo wykorzystywane do kąpieli.** W 2017r. na akwenu małym i dużym Zalewu w Janowie Lubelskim zorganizowanych było 4 miejsca wykorzystywane do kąpieli:

1. miejsce wykorzystywane do kąpieli nr I
2. miejsce wykorzystywane do kąpieli nr II
3. miejsce wykorzystywane do kąpieli „Park Wodny”
4. miejsce wykorzystywane do kąpieli nr III

Woda do akwenu Zalewu doprowadzana jest ze źródeł naturalnych znajdujących się na obrzeżach miasta.

Na podstawie wizualnej oceny wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli nie stwierdzono zakwitów sinic (smugi, kożuch, piana) oraz obecności w wodzie zanieczyszczeń takich jak materiały smoliste, szkło, tworzywa sztuczne, guma oraz inne odpady (w ilości nie nadającej się natychmiast usunąć). Barwa, mętność i zapach wody nie budziły zastrzeżeń. Podczas kontroli sanitarnych stwierdzono dobry ich stan sanitarny.

W trakcie sezonu kąpielowego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim wydał 2 komunikaty o przydatności wody do kąpieli (8 ocen), na podstawie wyników badań wody przedstawionych przez organizatora miejsc w ramach kontroli wewnętrznej.

Na całym terenie Parku Rekreacji ZOOM NATURY ustawione były kosze oraz pojemniki metalowe z wkładami foliowymi. Kosze były nieprzepełnione i nieuszkodzone. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Teren parku rekreacji sprzątaný był codziennie rano w godzinach porannych przez grupę sprzątającą. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie wnoszono uwag do stanu sanitarno-porządkowego i technicznego obiektu i wyposażenia.

Osoby przebywające na terenie Parku Rekreacji mogli korzystać z **toalet ogólnodostępnych**:

1. toaleta ogólnodostępna w budynku administracyjnym A

2. toalety ogólnodostępne w budynkach ekspozycyjnych B, D, E, F
3. toaleta w budynku przystani.

Toalety utrzymane w czystości i porządku, wyposażenie utrzymane w dobrym stanie technicznym. W toalecie zapewniona jest bieżąca ciepła woda. Wszystkie kabiny ustępowe zaopatrzone są w papier toaletowy, szczotkę do wc i kosze na odpady komunalne. Przy umywalkach zamontowane są suszarki do rąk, zapewnione jest mydło w płynie.

### **CMENTARZE**

W ewidencji stacji w 2017 roku znajdowało się 25 cmentarze parafialne (1 w Janowie Lubelskim, 24 na terenie wiejskim). W 2017 roku skontrolowano 15 cmentarzy, przeprowadzając 16 kontroli sanitarnych. Cmentarze zlokalizowane na terenach wiejskich kontrolowane są 1 raz na 2 lata, natomiast cmentarz w Janowie Lubelskim kontrolowany jest corocznie.

Skontrolowane cmentarze to cmentarze zarządzane przez parafie. Tereny cmentarne ogrodzone były trwałymi ogrodzeniami. Zapewnione były punkty czerpalne wody. Na niektórych cmentarzach zapewnione były toalety.

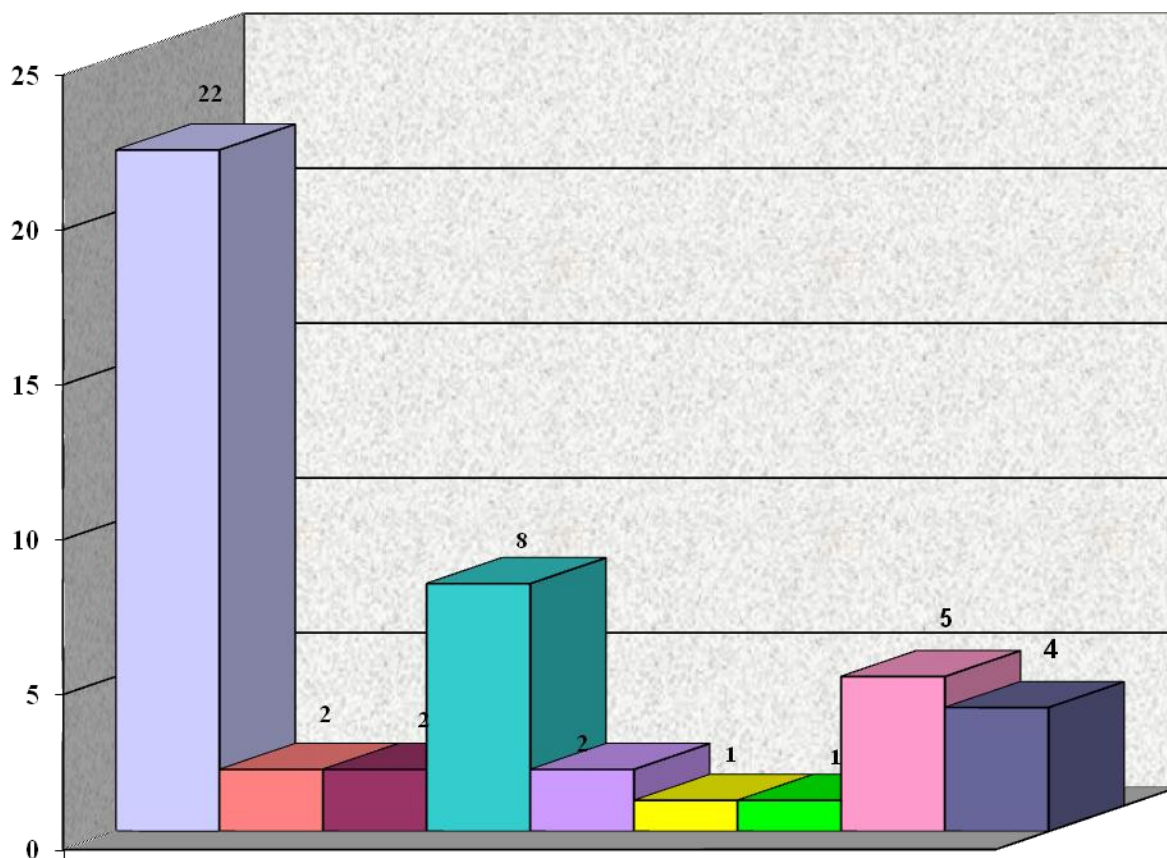
Śmieci cmentarne składane były w wyznaczonych kontenerach lub pojemnikach. Kontenery na odpady nieprzepełnione, nieuszkodzone. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Kilka razy w roku odpady usuwane były przez PGKiM w Janowie Lubelskim lub firmy prywatne, zajmujące się wywozem nieczystości.

Kontrole sanitarne nie wykazały uchybień w zakresie stanu technicznego i utrzymania czystości i porządku. Stan sanitarno-porządkowy terenów cmentarnych oceniono jako dobry lub dostateczny.

### **INNE OBIEKTY UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ**

Pod nadzorem PPIS w Janowie Lubelskim na dzień 31.12.2017r. w ewidencji stacji znajdowało się 47 obiektów. Skontrolowano 25 obiektów, przeprowadzając 29 kontroli sanitarnych.

**Podział innych obiektów użyteczności publicznej terenu powiatu janowskiego.**



■ apteki 
 ■ pralnie 
 ■ targowiska 
 ■ stacje paliw 
 ■ parkingi 
 ■ bazy transportu 
 ■ kina 
 ■ firmy przewozowe 
 ■ zakłady pogrzebowe

***Apteki***

W ewidencji stacji znajduje się 22 aptek. W 2017r. skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzając 10 kontroli sanitarnych. Apteki kontrolowane są 1 raz na 2 lata.

Apteki posiadały dobry i bardzo dobry stan sanitarno-techniczny i higieniczny. W zależności od lokalizacji (miasto, wieś) ścieki odprowadzane były do sieci kanalizacyjnej bądź zbiorników bezodpływowych. Nie stwierdzano występowania problemu przepełnionych zbiorników. Odpady komunalne gromadzone były w pojemnikach zaopatrzonych we wkłady foliowe. Odpady i ścieki odbierane były przez firmy prywatne, zajmujące się wywozem

nieczystości lub pracowników gminy. Gospodarka odpadami komunalnymi i ściekami prowadzona była prawidłowo.

Leki przeterminowane z aptek odbierane były przez hurtownie farmaceutyczne, w której dana apteka się zaopatrywała, bądź przez firmy specjalizujące się w transporcie lub utylizacji leków. Postępowanie z przeterminowanymi lekami prowadzone było prawidłowo. Odpady zbierane były do pojemników przeznaczonych do tego celu. Dostępne były karty i/lub protokoły przekazania odpadów.

Większość aptek nie wykonuje leków recepturowych. Leki termolabilne przechowywane są w lodówkach w temp. 5°C i 8 °C. W obiektach obowiązywał i był przestrzegany zakaz palenia tytoniu.

### *Zakłady Pogrzebowe*

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2017r. było 4 zakłady pogrzebowe. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzając 4 kontrole sanitarne.

Zakłady pogrzebowe zlokalizowane na terenie działalności PSSE w Janowie Lubelskim świadczą usługi w zakresie transportu i obsługi pogrzebów oraz sprzedaży akcesoriów pogrzebowych (trumny, wieńce, wiązanki, ubrania i znicze). Zakłady nie prowadzą domów pogrzebowych.

Zakłady pogrzebowe posiadały opracowane instrukcje mycia i dezynfekcji środka transportu, a zapisy z przeprowadzonych zabiegów umieszczane były w zeszytach. Pojazdy były myte i dezynfekowane każdorazowo po użyciu lub wg potrzeby.

Skontrolowano 6 środków do transportu zwłok.

### *Pralnie*

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2017r. było 2 pralnie, zlokalizowane w Janowie Lubelskim. Skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

Pralnie kontrolowane są 1 raz na 2 lata.

Pralnia mieści się w podpiwniczeniu budynku mieszkalnego. Pralnia świadczyła usługi w zakresie prania i maglowania pościeli, obrusów, odzieży i dywanów. Obiekt zaopatrywany był w wodę przez WZZ Janów Lubelski. Ścieki

odprowadzane były do kanalizacji miejskiej. Odpady stałe odbierane były przez PGKiM Janów Lubelski. Postępowanie z odpadami prowadzone było prawidłowo.

W obiektach zapewniona była wentylacja grawitacyjna i mechaniczna – wyciąg przy maglu. W pralni wydzielone były pomieszczenia „mokre” i „suche” oraz miejsce do składowania bielizny brudnej i czystej. Zachowany był jednokierunkowy obieg bielizny. Bielizna do prania składana była do wydzielonych koszy, natomiast bielizna uprana wydawana była w jednorazowych workach foliowych. Do czasu odbioru bielizna przechowywana była na łatwo zmywalnych regałach i wieszakach.

Do dezynfekcji pomieszczeń stosowano Domestos. W obiektach obowiązywał i był przestrzegany zakaz palenia tytoniu.

Podczas kontroli obiektu sprawdzono też stan sanitarno-techniczny samochodu do przewozu bielizny

### *Targowiska*

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2017r. było 2 targowiska, zlokalizowane w Janowie Lubelskim. Skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

Targowisko czynne tylko w dniu targowym (1/tydzień), administrowane przez Zoom Natury Sp. z o.o. w Janowie Lubelskim. Targowisko to, zlokalizowane było na powierzchni częściowo utwardzonej (alejki wysypane tłuczniem). Obiekt nie był uzbrojony w stałe stanowiska (handel ze stoisk własnych sprzedawców). Targowisko wyposażone było w punkt wodny i ubikacje TOI-TOI (szt. 2), dostępne dla wszystkich, czynne tylko w godzinach trwania sprzedaży. Ustępy utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Do bieżącej dezynfekcji stosowano Domestos. W kabinach ustępowych zapewniony był papier toaletowy. Kabiny zaopatrzone były również w wodę do spłukiwania rąk. Podczas kontroli nie stwierdzono oznak przecieku zbiornika z nieczystościami. Nie stwierdzono również zanieczyszczenia terenu wokół ustępów.

Targowisko wyposażone było w punkt wodny (hydrant), zlokalizowany pośrodku placu. Zaopatrzenie w wodę stanowi WZZ Janów Lubelski.

Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Obok kabin ustępowych zlokalizowane były 2 kontenery zbiorcze na odpady komunalne. Teren targowiska sprzątany był po zakończeniu targu. Za czystość na targowisku oraz

czystość w toaletach odpowiadała firma Zoom Natury Sp. z o.o. z Janowa Lubelskiego.

### *Stacje paliw*

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2017r. znajduje się 8 stacji paliw. W roku 2017 kontrolą objęto 5 obiektów.

Toalety w stacjach paliw zapewnione miały mydło w płynie, papier toaletowy, ręcznik papierowy lub elektryczne suszarki do rąk. Obok Nieczystości płynne odprowadzane były do kanalizacji miejskiej. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona prawidłowo.

W obiektach obowiązywał i był przestrzegany zakaz palenia tytoniu. Podmioty kontrolowane posiadały udzielone koncesje na obrót paliwami ciekłymi.

Podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno higieniczny obiektu nie budził zastrzeżeń.

### *Parkingi*

W roku 2017 kontrolą objętych było 2 parkingi leśne. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzając 4 kontrole sanitarne. Parkingi usytuowane przy drodze Janów Lubelski - Rzeszów:

1. Parking przy Zajeździe „Przy Kominku” w Pikulach.
2. Parking przy Barze „Karol” w Łążku Ordynackim.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w sposobie gromadzenia i usuwania nieczystości stałych i płynnych. Stan sanitarno higieniczny i techniczny wyposażenia i otoczenia obiektów nie budził zastrzeżeń. Teren sprzątny był we własnym zakresie przez właścicieli.

Są to parkingi niestrzeżone. Nawierzchnie parkingów częściowo utwardzone. Oba parkingi dysponują zapleczem małej gastronomii. Wyposażone były w stoliki, ławki, kosze na śmieci oraz skanalizowane ubikacje, zlokalizowane w lokalu gastronomicznym. Ubikacja utrzymana była czysto. Część stołów z ławkami znajdowała się pod trwałym zadaszeniem. Dodatkowo parking w Łążku wyposażony był w punkt wodny (na zewnątrz budynku) oraz ubikację drewnianą typu suchego - utrzymaną czysto, dezynfekowaną wapnem chlorowanym.

Nieczystości ciekłe odprowadzane były do zbiorników bezodpływowych, a opróżniane były taborem PGKiM (Zajazd „Przy Kominku”) lub firmy prywatnej Usługi Asenizacyjne E. Kozik z Janowa Lubelskiego (Bar „Karol”). Odpady stałe gromadzono w kontenerze lub pojemnikach. Wywóz nieczystości stałych zlecany



był PGKiM w Janowie Lubelskim. Gospodarka odpadami stałymi i płynnymi prowadzona była prawidłowo.

### *Firmy przewozowe*

W ewidencji tutejszej stacji znajduje się 5 firm przewozowych. W roku 2017 skontrolowano 2 firmy, przeprowadzając 2 kontrole sanitarne. Firmy przewozowe kontrolowane są 1 raz na 2 lata.

Skontrolowane firmy prowadziły usługę przewozu osób na trasach lokalnych oraz wynajem autobusów turystycznych na wycieczki lub imprezy okolicznościowe. Sprawdzone 7 autobusów/busów.

### *Kino*



W roku 2017 w ewidencji stacji było 1 kino, zlokalizowane w JOK w Janowie Lubelskim. Skontrolowano obiekt, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

W budynku JOK zlokalizowane są toalety i szatnia na odzież wierzchnią. Obiekt dostępny dla osób niepełnosprawnych, skanalizowany. W budynku zapewniona

była bieżąca, ciepła woda. W toalecie zapewnione były podstawowe środki czystościowe (mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki jednorazowe lub suszarki do rąk). Sala kinowo – widowiskowa wyposażona była w fotele obite tapicerką. Podłogi pokryte wykładziną dywanową. Kosz na odpady, zaopatrzony we wkład foliowy ustawiony był przy wejściu do sali. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo.

Ponadto w roku 2017 podczas kontroli obiektów takich jak: pralnia, zakłady pogrzebowe i prywatne firmy przewozowe skontrolowano 16 środków transportu:

- autobusy komunikacji publicznej i turystyczne - 7
- samochody do przewozu bielizny - 3
- samochody do przewozu zwłok i szczątków – 6

Stan sanitarny i porządkowy pojazdów nie budził zastrzeżeń.

W stosunku do wcześniejszych okresów sprawozdawczych systematycznie poprawia się estetyka i stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów. Kontrole sanitarne prowadzone w obiektach wykazały, że właściciele bądź zarządcy obiektów z roku na rok dążą do poprawy i utrzymania właściwego stanu sanitarnego w/w obiektów. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2017r., nie stwierdzono niedociągnięć natury sanitarnej. Samorządy, przedsiębiorcy i mieszkańcy ze względu na turystyczny charakter powiatu dbają o estetykę miast i gmin oraz stan sanitarny ulic, placów, parków, posesji i otoczenia obiektów użyteczności publicznej. Corocznie remontowane są drogi, chodniki. Obiektami o najniższym standardzie są: dworzec PKS, ustęp publiczny - miejski. Zarządcy dokładają wszelkich starań aby utrzymać obiekty w dobrym stanie higienicznym. Niestety stan techniczny jest na niskim poziomie. Podczas wykonywania czynności kontrolnych w obiektach użyteczności publicznej zwracano uwagę na czystość instalacji wentylacji.

Informacja o aktualnej sytuacji w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w nadzorowanych obiektach.

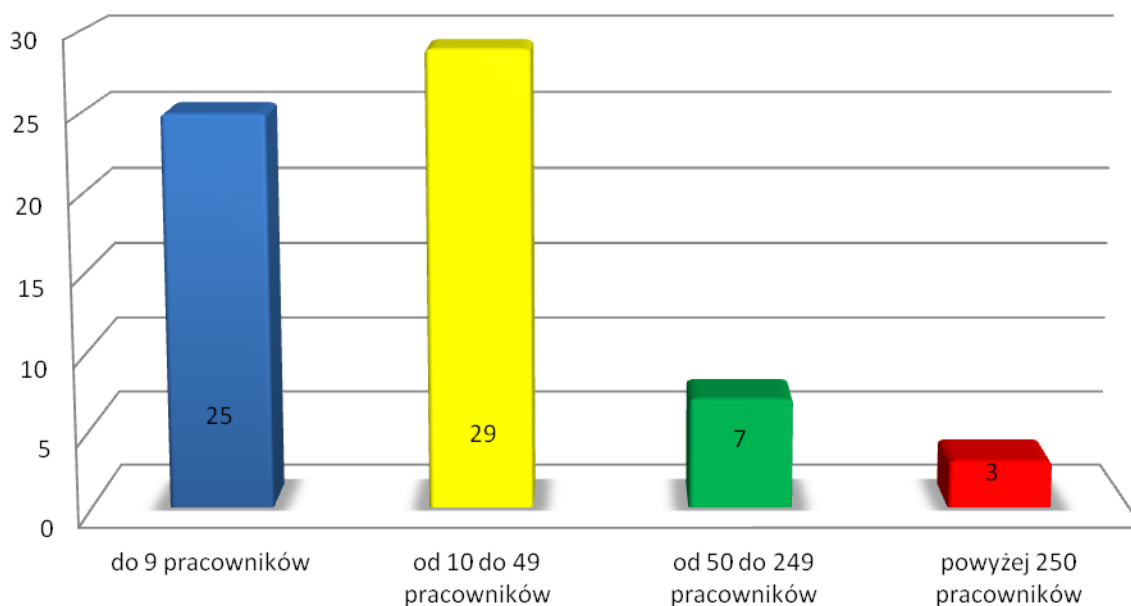
Podczas kontroli nadzorowanych obiektów sprawdzana jest też realizacja ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W widocznych miejscach umieszczane są oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych. Nieprawidłowości nie stwierdzano.

<b>Działalność kontrolno - represyjna Higieny Komunalnej na przestrzeni lat 2014 - 2017</b>				
<b>Rok</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
<b>Ilość przeprowadzonych kontroli</b>	<b>329</b>	<b>373</b>	<b>334</b>	<b>349</b>
<b>Wydane decyzje administracyjne ogółem</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>34</b>	<b>24</b>
<b>Wydane decyzje płatnicze ogółem</b>	<b>17</b>	<b>32</b>	<b>13</b>	<b>24</b>
<b>Ilość nałożonych mandatów</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

## **6. WARUNKI HIGIENICZNO – SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY**

Głównym celem nadzoru sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną nad warunkami pracy jest ochrona zdrowia pracowników poprzez zapobieganie chorobom zawodowym oraz podejmowanie działań mających na celu ograniczenie wpływu czynników szkodliwych i uciążliwych na zdrowie pracujących. Ochrona życia i zdrowia pracowników poprzez zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy to podstawowy obowiązek pracodawcy ustalony w art. 207 § 2 Kodeksu pracy. Bieżący nadzór sanitarny nad warunkami pracy obejmował kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania

badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich, oceny ryzyka zawodowego, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych. W 2017 r. ramach bieżącego nadzoru nad warunkami pracy skontrolowano 64 zakłady pracy, w których zatrudnionych było 2391 pracowników.



**Struktura zakładów pracy skontrolowanych w roku 2017 wg liczby zatrudnionych pracowników.**

W ramach nadzoru nad warunkami pracy i warunkami higieniczno - sanitarnymi w zakładach pracy przeprowadzono łącznie 86 kontroli, w tym:

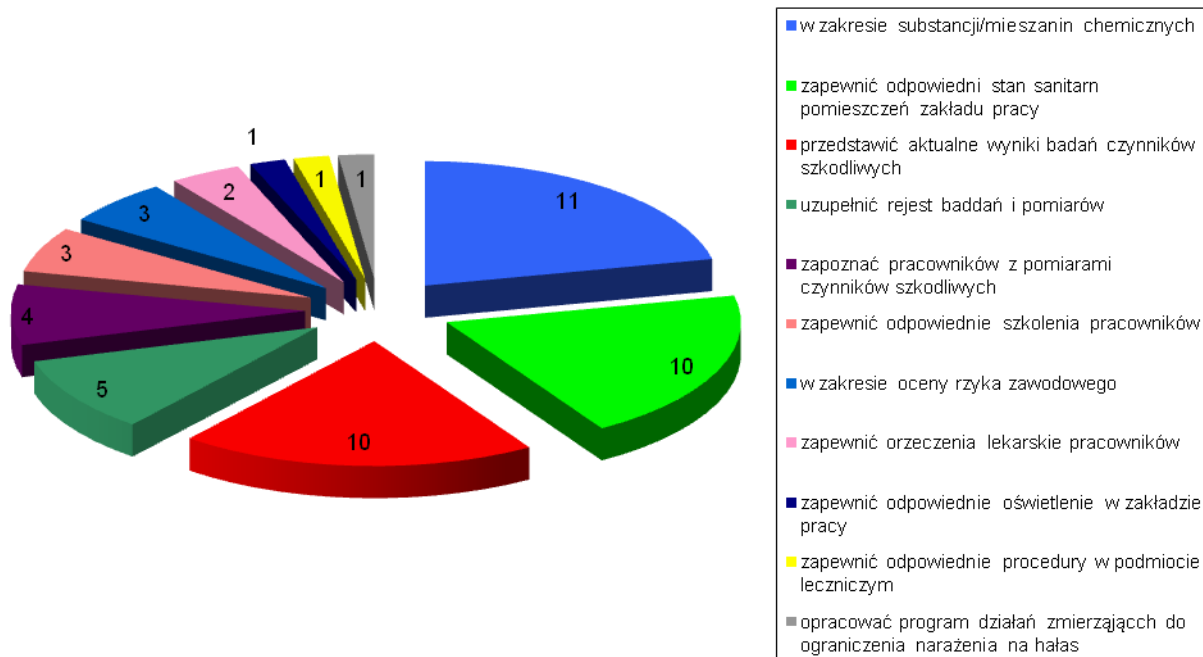
- 66 kontroli w zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami
- 38 kontroli w zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- 26 kontroli w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi,
- 6 kontroli w zakresie nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,
- 3 kontrole w zakresie nadzoru nad substancjami, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano ogółem 18 decyzji administracyjnych, w tym 3 decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków wynikających z decyzji PPIS

<b>Działalność kontrolno – represyjna Higieny Pracy na przestrzeni lat 2015 - 2017</b>			
<b>Rok</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>2017</b>
<b>Ilość przeprowadzonych kontroli</b>	<b>85</b>	<b>89</b>	<b>86</b>
<b>Wydane decyzje administracyjne</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Podczas kontroli stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- w zakresie stosowanych przez pracowników substancji chemicznych i ich mieszanin -11;
- brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy -10;
- zły stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń zakładów pracy - 10;
- brak prowadzonego na bieżąco rejestru i kart badań czynników szkodliwych w środowisku pracy – 5;
- brak zapoznania pracowników z aktualnymi wynikami badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – 4;
- brak odpowiednich szkoleń pracowników – 3;
- w zakresie oceny ryzyka zawodowego – 3;
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników – 2;
- nieodpowiednie oświetlenie w zakładach pracy;
- brak opracowanego programu działań zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas;
- brak odpowiednich procedur w podmiocie leczniczym.



**Charakterystyka wydawanych nakazów w 2017 roku.**

Do głównych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy należy nadzór nad obrotem i stosowaniem w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, ustawy o produktach biobójczych, ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii i rozporządzeń krajowych wydanych na ich podstawie oraz implementowanych do polskiego prawa europejskich aktów prawnych.

- 1 Identyfikator substancji**  
Nazwa lub numer użyty w produkcie lub w opakowaniu lub w innych charakterystykach
- 2 Ostrzeżenie**  
"Niebezpieczeństwo" lub "Uwaga" służą do wyrażenia zagrożenia i wskazują na stopień zagrożenia przypisany do klasy i kategorii zagrożenia GHS.
- 3 Opis zagrożenia**  
Standardowe cztery przypisane do klasy i kategorii zagrożenia, które opisują charakter zagrożenia.
- 4 Środki ostrożności**  
Środki mające na celu zminimalizowanie lub zapobieżenie niekorzystnym skutkom.
- 5 Piktogramy GHS**  
Znak standardowych symboli przedstawiających informacje o zagrożeniach dla zdrowia, fizycznych i środowiskowych.
- 6 Identyfikator dostawcy**  
Nazwa firmy, adres i numer telefonu powinny być wymienione na etykiecie.

W 2017 roku w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami przeprowadzono łącznie 66 kontroli, w tym: 2 kontrole u producentów, 2 kontrole u dalszego użytkownika, 5 kontrole u dystrybutorów oraz 57 kontroli w zakładach, w których stosowane są chemikalia. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 5 decyzji, które zawierały 11 nakazów.

Stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie chemikaliów:

- brak aktualnego spisu stosowanych chemikaliów (3 nakazy);
- brak odpowiedniej karty charakterystyki dla stosowanych chemikaliów (3 nakazy);
- brak instrukcji bhp z uwzględnieniem informacji zawartych w kartach charakterystyk stosowanych chemikaliów (2 nakazy);
- brak odpowiedniego oznakowania pomieszczenia do magazynowania chemikaliów;
- brak prysznic/myjki do płukania oczu, w związku z występowaniem podczas pracy niebezpieczeństwa oblania pracowników środkami żrącymi
- brak odpowiedniej oceny ryzyka zawodowego.

W 2017 roku przeprowadzono 3 kontrole w związku z realizacją kolejnego wspólnotowego projektu REACH-EN-FORCE-5 (REF-5), który dotyczył nadzoru nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia REACH w zakresie rozszerzonych kart charakterystyki, scenariuszy narażenia, środków kontroli ryzyka i warunków operacyjnych. Kontrole przeprowadzono u dalszego użytkownika/formulatora w rozumieniu rozporządzenia REACH oraz dwie kontrole u stosujących substancje/mieszaniny chemiczne w działalności zawodowej.

Na terenie działalności PPIS w Janowie Lubelskim znajduje się jeden podmiot wprowadzający do obrotu aceton - prekursor narkotykowy kat. 3, przeprowadzono jedną kontrolę w tym zakresie. Pięć z nadzorowanych zakładów stosuje w działalności zawodowej prekursory narkotykowe. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli w zakresie prekursorów. Nie stwierdzono naruszeń przepisów prawa w zakresie prekursorów.





W zakresie produktów biobójczych przeprowadzono 31 kontroli, w tym 25 u stosujących produkty biobójcze w działalności zawodowej. Wszystkie wprowadzane/stosowane produkty biobójcze poddane kontroli były odpowiednio oznakowane oraz posiadały aktualne pozwolenie na obrót.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego w 2017 roku szczególną uwagę zwrócono na warunki pracy i ocenę narażenia pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki ściekami i odpadami, oraz podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest.

Skontrolowano 3 zakłady sektora gospodarki ściekami i odpadami (PKD 37 - 2 zakłady, PKD 38 - 1 zakład), w których zatrudnionych było łącznie 104 pracowników. Nieprawidłowości stwierdzono w jednym zakładzie w zakresie oceny ryzyka zawodowego na stanowisku laborant. Stwierdzono brak uwzględnienia stosowanego przez pracownika sprzętu laboratoryjnego, urządzeń, materiałów, w tym substancji/mieszanin stwarzających zagrożenie stosowanych do badania ścieku surowego i oczyszczonego, który badany jest ponownie od 2017 roku, brak wszystkich informacji zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.



W 2017 roku na terenie powiatu janowskiego przeprowadzono jedną kontrolę podczas zabezpieczania/usuwania wyrobów zawierających azbest. Firma mająca siedzibę na terenie powiatu kraśnickiego zgłosiła na piśmie do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim zaplanowany harmonogram wykonywania prac w związku z usuwaniem i transportem wyrobów zawierających azbest z wyszczególnieniem miejsc, gdzie te prace będą wykonywane. Prace wykonywało 3 pracowników posiadających odpowiednie szkolenie oraz orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy na określonym stanowisku. Prace te polegały na usuwaniu pokryć dachowych z prywatnych budynków mieszkalnych. Przeprowadzono jedną kontrolę podczas wykonywania tych prac, w trakcie której nie stwierdzono nieprawidłowości.

### **Przekroczenia normatywów higienicznych na stanowiskach pracy**

W 4 skontrolowanych w 2017 roku zakładach prac stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu. Łącznie 138 pracowników pracuje w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych.

Przekroczenia stwierdzono w następujących zakładach pracy:

- 2 zakłady produkujące żywność (PKD 10), w którym 40 pracowników (na 4 stanowiskach) pracuje w przekroczeniu najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu.

- 2 zakłady produkcji metalowe elementy i części do maszyn PKD25, w których 98 pracowników (na 8 stanowiskach pracy) pracuje w przekroczeniu najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu.

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych oraz zwiększoną liczbą pracowników w porównaniu z rokiem 2016 wydano jedną decyzję dot. opracowania i wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas z uwzględnieniem aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz stanowisk pracy, gdzie występują przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu.

### Środki zastępcze



Jednym z priorytetowych zadań podejmowanych i realizowanych w 2017 roku przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim w zakresie nadzoru sanitarnego, zgodnie z art. 4 ust. 1 pkt 9a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, należała kontrola przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii potocznie nazywanych dopalaczami. Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z innymi służbami, na bieżąco monitoruje sytuację w zakresie środków zastępczych w powiecie janowskim, w tym zjawisko zatrucí środkami zastępczymi. Współpraca ta, szczególnie z Policją, jest sformalizowana dzięki Porozumieniu zawartemu przez Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu 26 października 2011r. W 2017 roku w związku z przekazanymi przez Policję

dokumentami oraz środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi zabezpieczono łącznie 19 opakowań dopalaczy o łącznej masie 9,44 g. Wszystkie produkty zostały ujawnione u osób fizycznych.

Zabezpieczone produkty zawierały w swoim składzie następujące substancje: N-etyloheksedron (heksen), 4-chlorometkatynon (4-CMC), 3-chloroetkatynon (3-CEC), alfa-PVT, MDMB-CHMICA, ADB-CHMICA.

W ramach postępowań administracyjnych w 2017 roku PPIS w Janowie Lubelskim wydał łącznie 4 decyzje, w tym 3 decyzje na podstawie art. 44 c ust. 4 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii oraz jedną decyzję umarzającą postępowanie jako bezprzedmiotowe wobec braku właściwości miejscowej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim.

W ramach współpracy z jednostkami służby zdrowia oraz z policją przekazywane są szczegółowe informacje w przypadku podejrzeń lub zatruc środkami zastępczymi. W 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim zarejestrował 4 zgłoszenia podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym.

W przypadku podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych przeprowadzane są czynności kontrolne w asyście funkcjonariuszy Policji. W 2017 roku przeprowadzono jedną kontrolę, która nie potwierdziła wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

## **Choroby zawodowe**

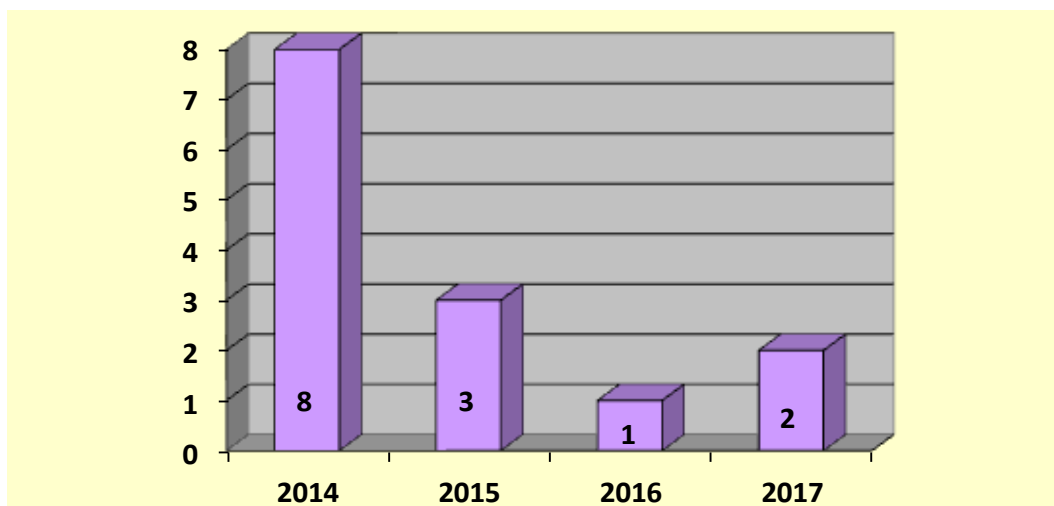
W związku z wykonywaną pracą mogą pojawić się u pracownika różne schorzenia, które jeśli są ujęte w wykazie chorób zawodowych będącym załącznikiem do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 1367) mogą być uznane za chorobę zawodową.

W 2017 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim wpłynęło 7 zgłoszeń dotyczących podejrzenia choroby zawodowej. Przeprowadzono łącznie 6 postępowań dotyczących zgłoszonych podejrzeń. Na podstawie wyników postępowania oraz orzeczeń lekarskich placówek uprawnionych do rozpoznania chorób zawodowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim wydał 2 decyzje

o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Stwierdzono następujące choroby zawodowe:

1. Pylica płuc - pylica krzemowa (zakład produkcji ceramicznych wyrobów stołowych i ozdobnych PKD 23.41.Z)
2. Borelioza (Rolnik indywidualny)



**Analiza zapadalności (liczba stwierdzanych przypadków) na choroby zawodowe w powiecie janowskim w latach 2014-2017.**

Nazwa choroby zawodowej	Numer choroby zawodowej	liczba przypadków w latach:			
		2014	2015	2015	2016
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Pylica płuc</b>	<b>3</b>				<b>1</b>
<b>Astma oskrzelowa</b>	<b>6</b>	<b>1</b>			
<b>Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym</b>	<b>15</b>	<b>2</b>			
<b>Ubytek słuchu spowodowany hałasem</b>	<b>21</b>			<b>1</b>	
<b>Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>3</b>		<b>1</b>
	<b>Razem:</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>



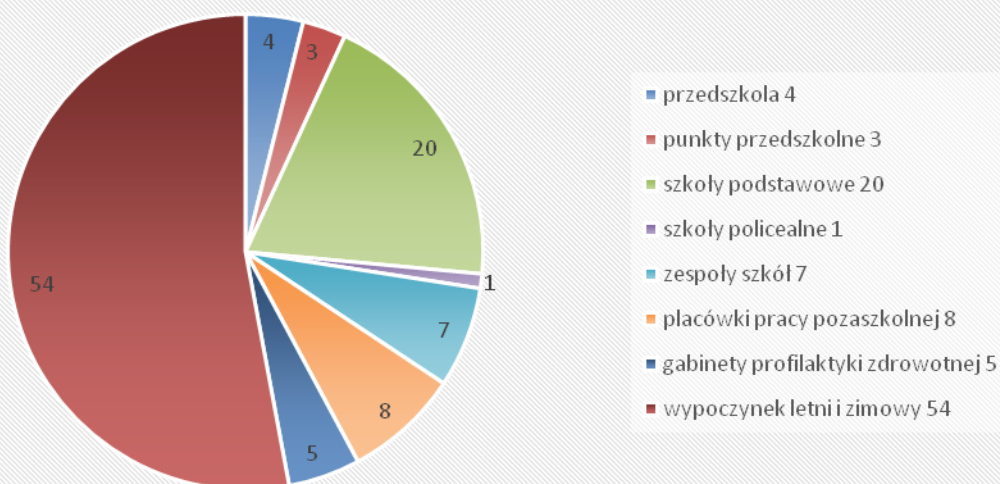
## 7. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH



Pracownicy higieny dzieci i młodzieży realizowali zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące

higieny nauczania i wychowania oraz wypoczynku letniego i zimowego. W **2017** roku pod nadzorem tut. Stacji znajdowało się **102** placówki, w tym **43** placówek nauczania i wychowania, **5** gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej oraz **54** placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Liczba obiektów objętych nadzorem w 2017r.



Obiekty kontrolowano pod kątem stanu sanitarnego, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, nadzoru nad substancjami

i preparatami chemicznymi w szkołach, ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych, rozkładów zajęć lekcyjnych oraz dożywiania dzieci i młodzieży.



### PRZEDSZKOLA

Skontrolowano wszystkie **4** przedszkola, do których uczęszczało **468** dzieci. Warunki sanitarno-techniczne oceniono jako dobre. Żadne z przedszkoli nie mieści się w budynku nieprzystosowanym. Dbając o bezpieczeństwo dzieci kontrolowano również stan sanitarno-techniczny otoczenia obiektów, w tym terenów rekreacyjnych. Przedmiotem kontroli był stan urządzeń, posiadanie certyfikatów zgodności oraz sposób zabezpieczenia miejsc zabaw dzieci. Na wszystkich skontrolowanych placach zabaw piaskownice w czasie gdy dzieci z nich nie korzystały zabezpieczone były plandekami przed zanieczyszczeniami odpadami zwierzęcymi.



### PUNKTY PRZEDSZKOLNE

Opieką w punktach przedszkolnych objęte zostały dzieci w wieku 3-4 lat. Do **3** nadzorowanych placówek uczęszczało **90** dzieci. W 2 placówkach zajęcia odbywały się w systemie 5 godzinnym. W 1 obiekcie gdzie zajęcia odbywały się w systemie 8 godzinnym dzieci miały zapewnione leżakowanie. We wszystkich placówkach wyposażenie i sprzęt posiadały atesty i certyfikaty zgodności. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne wyposażone były w odpowiednie urządzenia dla tej grupy wiekowej. Przeprowadzone kontrole nie wykazały usterek higieniczno-sanitarnych.



## SZKOŁY

W ewidencji znajdowało się **28** szkół (20 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, 1 szkoła policealna i 7 zespołów szkół) i wszystkie zostały skontrolowane. Zwracano uwagę na warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, opiekę medyczną, dożywianie oraz wykonywano badania środowiska szkolnego.



### *Warunki do prowadzenia zajęć WF*

Baza do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego nadal jest niezadawalająca (**23** szkoły posiadają sale gimnastyczne, a w **5** brak). Kontrole wykazały, że zajęcia prowadzone były w korytarzach szkolnych. Uczniowie niektórych szkół dodatkowo

korzystali z basenu oraz z hal sportowych zlokalizowanych poza placówką. W 2017 roku w 1 szkole oddano do użytku szkolny zespół sportowy.



### *Opiekę medyczną w szkołach*

Zgodnie z ustawą o systemie oświaty szkoła powinna zapewnić uczniom możliwość korzystania z gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Na **28** skontrolowanych szkół tylko **1** placówka spełnia te wymagania. W pozostałych przypadkach zadania opieki zdrowotnej realizowane były poza placówkami. Ponadto pracownicy PSSE przeprowadzili kontrole sanitarne **3** gabinetów mieszczących się

w placówkach przekazanych pod nadzór WSSE.

**Opieka medyczna w szkołach**

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Pielęgniarka/higienistka	
	w ewidencji	skontrolowanych	zapewniono	nie zapewniono
Szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie	20	20	1	19
Licea ogólnokształcące (kontrolowane przez WSSE )	0	1	1	0
Zespoły szkół	7	7	0	7
Zespoły szkół (kontrolowane przez WSSE )	0	2	2	0
Szkoły policealne	1	1	0	1


***Dożywianie dzieci i młodzieży***

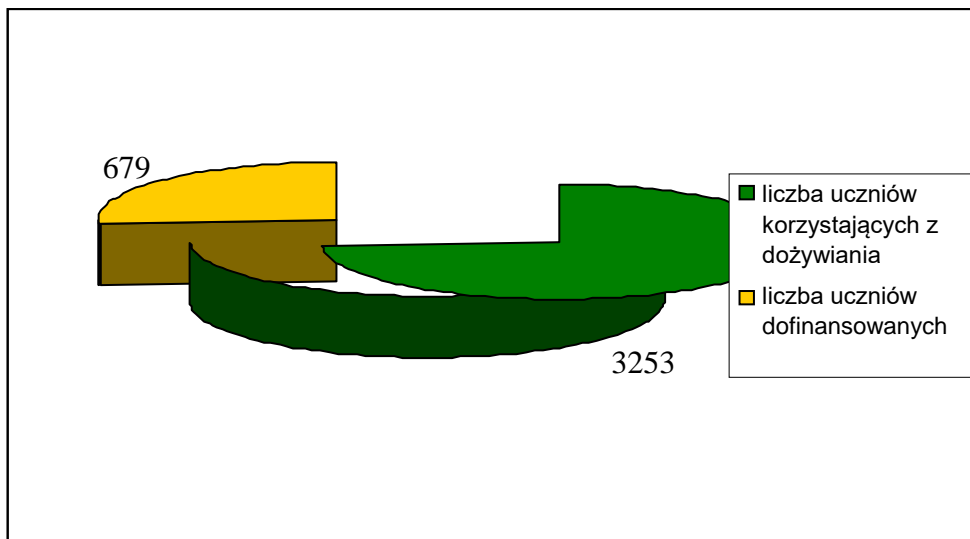
Z dożywiania w formie obiadów skorzystało **3253** uczniów, w tym **679** posiłków było **dofinansowanych**.

W czasie kontroli prowadzone były rozmowy uświadamiające dyrektorom nadzorowanych placówek

o konieczności spożywania przez dzieci co najmniej jednego posiłku w szkole. Ponadto zwracano uwagę na asortyment sprzedawany w sklepikach szkolnych

(eliminowanie napojów gazowanych, energetycznych, artykułów wysoko przetworzonych oraz słodyczy na rzecz „zdrowej żywności”).

### Dofinansowanie do posiłków



### BADANIA ŚRODOWISKA SZKOLNEGO

Badania środowiska szkolnego pozwoliły na szczegółową ocenę warunków pobytu i nauki w placówkach nauczania i wychowania. Łącznie wykonano **982** analiz, w tym **755** dotyczących dostosowania do zasad ergonomii stolików i krzeseł oraz **227** ocen rozkładów zajęć lekcyjnych.

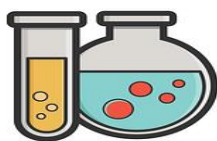


#### *Meble przedszkólne i szkolne*

Podczas oceny mebli przedszkolnych i szkolnych analizowano dostosowanie mebli do wzrostu dzieci i uczniów, ich oznakowanie, odpowiednie zestawienie, stan techniczny oraz posiadanie certyfikatów zgodności (meble zakupione po roku 1997 powinny posiadać odpowiednie certyfikaty).

### *Rozkłady zajęć lekcyjnych*

Jednym z zadań dotyczących nadzoru nad warunkami procesów nauczania i wychowania jest prawidłowe planowanie nauki i odpoczynku. Dokonując analizy tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych nie stwierdzono nieprawidłowości.



### *Niebezpieczne substancje i mieszaniny*

Działając w kierunku minimalizacji zagrożeń jakie niosą za sobą niebezpieczne substancje i mieszaniny skontrolowano **2 pracownie chemiczne** i ich zaplecza. W ramach kontroli zwracano uwagę m.in. na; aktualny spis posiadanych niebezpiecznych substancji i mieszanin, posiadanie kart charakterystyk, sposób oraz miejsce ich przechowywania, instrukcje BHP, datę ważności, środki do udzielania pierwszej pomocy oraz możliwość dostępu do bieżącej wody. Nieprawidłowości w żadnej z placówek nie stwierdzono.

### *Pomiary temperatury*

Dbając o higieniczne warunki pracy ucznia zwracano uwagę na warunki mikroklimatyczne w pomieszczeniach dydaktycznych. W sezonie grzewczym pomiarów temperatury dokonano w **27** placówkach a w **68** pomieszczeniach – nieprawidłowości nie stwierdzono.

## **PLACÓWKI PRACY POZASZKOLNEJ**



Na terenie działalności PSSE istniało **8** placówek pracy pozaszkolnej mieszczących się w ośrodkach kultury, w których dzieci rozwijały swoje zainteresowania na zajęciach plastycznych, tanecznych, wokalnych i muzycznych w godzinach popołudniowych. W roku **2017** z w/w zajęć skorzystały **762** osoby.

Kontrole pomieszczeń dydaktycznych oraz sanitarnych nie wykazały nieprawidłowości.

## WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY

W związku ze specyficznym położeniem geograficznym powiatu janowskiego zarówno zimą jak i latem organizowany jest wypoczynek dzieci i młodzieży.



W roku **2017** z wypoczynku zimowego i letniego skorzystało łącznie **1946** uczestników. Podczas kontroli oceniano stan sanitarny i warunki w miejscu zakwaterowania (pokoje, łazienki, świetlice oraz otoczenie obiektu). Otoczenie oraz wszystkie pomieszczenia przeznaczone na

wypoczynek utrzymane były w czystości i porządku.

## DZIAŁALNOŚĆ POKONTROLNA

W roku **2017** przeprowadzono **131** kontroli nadzorowanych obiektów. Wydano **1** decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno-higienicznego szkoły. Na uwagę zasługuje fakt, iż stan sanitarno-higieniczny w nadzorowanych obiektach systematycznie ulega poprawie.

## 8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZA W ZAPOBIEGAWCZYM NADZORZE SANITARNYM

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej, spełnia specyficzną rolę polegającą na wykonywaniu zadań o charakterze profilaktycznym, ochrony zdrowia ludzi na różnych etapach procesu inwestycyjnego. Zadania te polegają na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesie planowania i lokalizacji, opracowania projektów i realizacji różnego rodzaju zamierzeń inwestycyjnych. Przy uzgadnianiu planowanych przedsięwzięć zwraca się uwagę na to, czy zapewniono bezpieczeństwo zdrowotne przyszłych użytkowników

projektowanych obiektów użyteczności publicznej, komunalnych, usługowych, zakładów pracy, służby zdrowia, oświaty.

Działalność opiniodawcza i nadzorowa w roku 2017 skoncentrowana była głównie na udziale w prowadzonych przez organy administracji samorządowej, postępowaniach dotyczących uzgodnień planów zagospodarowania przestrzennego oraz oceny oddziaływania inwestycji na środowisko.

Równoważnym elementem nadzoru było współuczestniczenie w przekazywaniu obiektów budowlanych lub ich części do użytkowania oraz kontrola warunków higieniczno-sanitarnych w projektach budowlanych nowych obiektów i zmian sposobu użytkowania.

W 2017r. przeprowadzono 49 wszystkich kontroli, w tym 5 kontroli w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane ( opinie – stanowiska w sprawie uzyskania pozwolenia na użytkowanie obiektów budowlanych), 34 kontroli jako współdział z innymi sekcjami w stacji, 9 kontroli, po których wydano opinie o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych ( opinie dot. m.in. zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, sklepu zielarsko-medycznego itp.,).

Przeprowadzono 1 kontrolę budowy w trakcie realizacji dot. baru z kuchnią domową w Janowie Lubelskim.

Wydano 1 opinię dot. uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości prognozy zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Godziszów.

Wydano 2 postanowienia dot. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wsi Samary, gmina Batorz oraz postanowienie dot. projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Godziszów.

Wydano 34 opinie w sprawie oceny oddziaływania na środowisko .

Wydano 8 opinii w sprawie braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Opinie dotyczyły następujących przedsięwzięć: przebudowy dróg gminnych, remont zbiornika wodnego, rekultywacji wysypisk.

Wydano 2 opinie dot. konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć: - Przebudowa i rozbudowa stacji paliw płynnych i gazowych z pawilonem obsługi i infrastrukturą w m. Kolonia Zamek, gm. Modliborzyce” , - Budowa instalacji do produkcji paliw z produktów roślinnych w Janowie Lubelskim.

Wydano **2** opinie o warunkach realizacji przedsięwzięcia polegającego na:



- Budowa ocynkowni w m. Borownica, gm. Janów Lubelski dla zakładu ZINKPOWER WSCHÓD Sp. z o.o.

- Budowa budynku inwentarskiego- chlewni o obsadzie ok. 140 DJP w miejscowości Godziszów Pierwszy.

Wydano 9 opinii o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej. Opinie dotyczyły następujących obiektów:

sklepów spożywczo-przemysłowych, budynku produkcyjno-magazynowego, budynku przeznaczonego na usługi noclegowe, kaszarni, sklepu zielarsko-medycznego, punktu produkcji lodów, przebudowy gimnazjum na przedszkole i żłobek, baru z kuchnią domową, przedszkola.

Opracowano 27 opinii (wezwania o wyjaśnienia i uzupełnienia karty informacyjnej przedsięwzięcia lub raportu o oddziaływaniu na środowisko, stanowiska podtrzymujące wcześniej wydaną opinię w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i ustalenia zakresu raportu dla przedsięwzięć mogących oddziaływać na środowisko, przekazanie dokumentacji zgodnie z właściwością Lubelskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Lublinie, opinie o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych w otwieranych obiektach użyteczności publicznej.

### **Zrealizowane przykłady inwestycji mających znaczenie dla społeczeństwa powiatu janowskiego:**

W związku z zawiadomieniem PPIS w Janowie Lubelskim o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania obiektu budowlanego przeprowadzono kontrole następujących inwestycji:

- przyszkolna sala gimnastyczna wraz z pomieszczeniami socjalnymi dla sportowców oraz zapleczem magazynowym przy Zespole Szkół w Potoku Wielkim,
- budynek Okręgowej Stacji Kontroli Pojazdów w Janowie Lubelskim,
- kondygnacja poddasza użytkowego z przeznaczeniem na pomieszczenia hotelowe w obiekcie hotelowym pn. „Hotel Królewski w Janowie Lubelskim,
- wielorodzinny budynek mieszkalny w Janowie Lubelskim,
- budynek mieszkalno-usługowy w Potoku Wielkim.

W ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego nie stwierdzono występowania zagrożenia stanu bezpieczeństwa sanitarnego na terenie powiatu janowskiego.

## 9. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Głównym celem w działalności pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest:

- Kształtowanie prozdrowotnego stylu życia społeczeństwa
- Tworzenie środowiska życia, pracy i nauki sprzyjającego zdrowiu
- Aktywizowanie jednostek samorządu terytorialnego i organizacji pozarządowych do działań na rzecz zdrowia

### **Działania podejmowane są w oparciu o:**

- Ustawę o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985
- Zalecenia Światowej Organizacji Zdrowia, Komisji Europejskiej, Ministerstwa Zdrowia
- Krajowy Program Zapobiegania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV
- Aktualną sytuację epidemiologiczną oraz potrzeby zdrowotne społeczności lokalnych

Problemem zdrowotnym powiatu, obok chorób zakaźnych to także choroby niezakaźne, takie jak: nadwaga, otyłość, choroby układu krążenia, choroby nowotworowe, astma, próchnica. Państwowa Inspekcja Sanitarna podejmuje działania zapobiegawcze w formie programów edukacyjnych adresowanych do dzieci i młodzieży, oraz akcji interwencyjnych adresowanych do ogółu społeczeństwa.

### **Program edukacyjny: TRZYMAJ FORMĘ!**

- edukacja w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program adresowany jest do uczniów szkół gimnazjalnych (klasy I-III), szkół podstawowych (klasy V-VI) oraz ich rodziców i opiekunów. W XI-iej edycji roku szkolnego 2016/2017 uczestniczyło **10 gimnazjów** (tj. 58,8% w powiecie) i **6 szkół podstawowych** przy zespołach szkół (23,1 %). Udział wzięło 890 uczniów gimnazjum, 156 uczniów szkół podstawowych oraz 657 rodziców.



### Zespół Szkół w Kocudzy i Zdziłowicach



#### PROGRAM OGRANICZANIA ZDROWOTNYCH NASTĘPSTW PALENIA TYTONIU W POLSCE:

Program polega na:

- popularyzacji idei niepalenia w środowisku lokalnym, kobiet planujących ciążę, ciężarnych i młodych matek, a także dzieci i młodzieży szkolnej.
- podnoszeniu społecznej świadomości w zakresie szkodliwości palenia czynnego i biernego, szczególnie wśród dzieci w wieku przedszkolnym i młodzieży szkolnej.



Powyższe cele realizowane są w programach edukacji antytytoniowej: **„Czyste powietrze wokół nas”** – w roku szkolnym 2016/2017 realizowało 28 placówek (w tym 6 przedszkoli i 22 oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych bądź zespołach szkół). Łącznie w programie uczestniczyło 429 dzieci i 474 rodziców.

W zakresie tego programu realizowany jest również comiesięczny monitoring sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy, zakładach gastronomicznych, w oparciu o art.5 Ustawy z dnia 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Program ten jest przedsięwzięciem wieloaspektowym, w ramach którego podejmowano również: obchody „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu. Informacja o tym dniu ukazała się na stronach internetowych Starostwa, Urzędu Miejskiego i PSSE w Janowie Lubelskim oraz w prasie lokalnej

**„Wybierz Życie Pierwszy Krok”** - w powiecie janowskim realizowany był w 6 szkołach ponadgimnazjalnych w ramach ścieżki edukacyjnej oraz w trakcie lekcji przedmiotowych, takich jak biologia, wychowanie do życia w rodzinie i w czasie innych zajęć np. godziny wychowawczej. Programem objęto 382 uczniów klas pierwszych szkół ponadgimnazjalnych, 32 rodziców oraz 16 nauczycieli

### **„PROFILAKTYKA HIV/AIDS”- obchody „Światowego Dnia Walki z AIDS”**

Co roku 1 grudnia obchodzony jest jako „Światowy Dzień Walki z AIDS”.

Z tej okazji w Szkole Policealnej - Medycznym Studium Zawodowym w Janowie Lubelskim i w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku odbyło się podsumowanie konkursów plastycznych „Nie Daj Szansy AIDS” oraz „Wiedzy o AIDS” z udziałem przedstawiciela PPIS w Janowie Lubelskim, który w swoim wystąpieniu przedstawił sytuację epidemiologiczną zakażeń HIV i zachorowań na AIDS w Polsce i województwie lubelskim jak również zachęcił młodzież do postaw asertywnych. Na zakończenie laureaci i opiekunowie otrzymali nagrody, pozostali gadżety ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Janowie Lubelskim.

### **Podsumowanie konkursu „Wiedza o HIV/AIDS” w ZSCKR w Potoczku**





**Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku- uroczysty apel poświęcony tematyce HIV/AIDS – 19 grudnia 2017 r.**

**„Profilaktyczny Program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”- niżej logo programu**



Program ten wynika z porozumienia pomiędzy Rządem Rzeczypospolitej Polskiej a Szwajcarską Radą Federalną. Zawiera 3 komponenty:

- edukacje kadry medycznej( lekarzy POZ, ginekologów, pediatrów, pielęgniarek i położnych), edukacje środowiska pracy,



- edukację młodzieży szkolnej w ramach programu „ARS – czyli jak dbać o miłość” - skierowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych i ma za zadanie zwiększyć wiedzę i umiejętności zmniejszające ryzyko utraty życia, zdrowia ich samych i ich potomstwa.

W roku 2016/17 w/w program realizowano w 14 profilach Szkół ponadgimnazjalnych (w 2 szkołach zawodowych, 3 Liceach, 9 Technikach) powiatu janowskiego. Działaniem objęto 410 uczniów, 15 rodziców. Ponadto w Liceum Ogólnokształcącym w Modliborzycach odbył się konkurs „Wiedzy o zdrowym Stylu Życia” oraz podsumowanie działań na etapie szkolnym w zakresie programu „ARS – czyli jak dbać o miłość” z udziałem przedstawiciela PPIS w Janowie Lubelskim. Ponadto w ramach tego programu w oddziale ginekologiczno – położniczym w miesiącu marcu w Janowie Lubelskim odbyły się badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”. Uczestniczyło w nich 5 kobiet, które urodziły dzieci.



**„Bieg po Zdrowie”** - I edycja programu odbyła się w 5 Szkołach podstawowych z powiatu janowskiego. Przeprowadzono 5 narad z dyrektorami i szkolnymi koordynatorami programu podczas których przekazano materiały edukacyjne. Udział wzięło 92 uczniów z 5 klas IV oraz 88 rodziców. Realizacja w II półroczu roku szkolnego 2016/17

#### **„Lekki Tornister”- profilaktyka wad postawy u dzieci**



W powiecie janowskim w w/w programie brały udział 2 Publiczne Szkoły Podstawowe (w Białej i Dzwoli).



Odbiorcami projektu „Lekki Tornister” są uczniowie klas I – III, wychowawcy/nauczyciele, rodzice oraz środki masowego przekazu. Natomiast głównym celem projektu są działania prozdrowotne, zmierzające w kierunku profilaktyki chorób układu ruchu wśród uczniów.

Projekt ma na celu zmotywowanie uczniów, rodziców i nauczycieli do prawidłowego i zdrowego trybu życia; zwrócenie uwagi na problem przeciążonych plecaków uczniów oraz związanych z tym wad postawy a w konsekwencji bólów kręgosłupa, zmniejszenia pojemności płuc oraz schorzeń ortopedycznych i neurologicznych.

### Publiczna Szkoła Podstawowa w Dzwoli



**13 marca 2017 r. - Podsumowanie działań w zakresie programu z udziałem przedst. PPIS w Janowie Lubelskim**

- **Światowy Dzień Zdrowia –7 kwietnia** przebiegał pod hasłem „**Depresja – Porozmawiajmy o niej**”. W ramach obchodów tego dnia opracowano informacje do prasy lokalnej i na strony internetowe ( Starostwo Powiatowe, Urząd Miejski, PSSE). Do dyrektorów szkół i kierowników zakładów opieki zdrowotnej przesłano 42 listów intencyjnych na temat działań w środowiskach lokalnych w tym zakresie. Załączono również do listów ulotki informacyjne nt. **„Jak walczyć z depresją”? (materiał opracowany przez WHO)** celem wykorzystania wśród społeczności lokalnej. W PSSE urządzono wystrój wizualny z powyższej tematyki.

➤ **Europejski Tydzień Szczepień Ochronnych**

**24 -30 kwietnia przebiegał pod hasłem:** „Vaccines work”. Działania odbyły się poprzez kampanię informacyjną, podanie informacji na stronę internetową PSSE, wystrój wizualny, rozdawnictwo materiałów oświatowo – zdrowotnych.

**„Profilaktyka uzależnień w tym dopalaczy”** – Działania PIS w związku z prowadzonym nadzorem nad środkami zastępczymi odbywają się przez cały rok poprzez rozdawnictwo materiałów tematycznych do placówek służby zdrowia oraz placówek oświatowo – wychowawczych. W PSSE eksponowany jest baner „Stop Dopalaczom. Do 5 – go każdego miesiąca sporządzane są informacje z działań realizowanych w powiecie janowskim.



**„Jestem Bezpieczny”**- coroczny konkurs dla uczniów szkół podstawowych z powiatu janowskiego organizowany przez Komendę Powiatową Policji przy współudziale PSSE w Janowie Lubelskim. Podsumowanie na szczeblu powiatowym odbyło się 24 maja 2017 roku w OSiR w Janowie Lubelskim. W konkursie udział wzięło 30 uczniów z 5 szkół podstawowych powiatu janowskiego. Laureatem konkursu zostali uczniowie ze szkoły podstawowej w Wierzchowiskach.

**Profilaktyka zatruc pokarmowych w tym zatruc grzybami** – wystawa grzybów w PSSE







Odbył się również edukacyjny konkurs fotograficzny na szczeblu wojewódzkim pt „Grzyby – Skarby Natury”. Skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych, został objęty patronatem Kuratora Oświaty. Z powiatu janowskiego udział wzięło 6 uczniów z Liceum Ogólnokształcącego i 1 z Medycznego Studium Zawodowego. Otrzymali podziękowania w formie dyplomów.

## BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS WAKACJI I WYPOCZYNKU ZIMOWEGO



**Akcje „Bezpieczny wypoczynek letni i zimowy”** to cykliczne działanie informacyjne skierowane do organizatorów i uczestników wypoczynku. Przed rozpoczęciem wakacji i ferii zimowych opracowywano pisma zawierające aktualne zalecenia w tym zakresie, uwzględniając następujące zagadnienia: profilaktyki grypy, profilaktyka zakażeń meningokokowych, chorób przenoszonych przez kleszcze, zatruc pokarmowych, profilaktyka chorób wynikających z nadmiernego promieniowania ultrafioletowego, profilaktyka uzależnień (dopalacze), zagadnienia higieny osobistej i inne zależnie od potrzeb.

Poza wymienionymi priorytetowymi działaniami w ramach edukacji podejmowano następujące zagadnienia:

- profilaktyka grypy,
- Piknik zdrowotny połączony z dożynkami powiatowymi (konkursy o zdrowym stylu życia) zorganizowane przy współpracy Starostwa Powiatowego w ramach projektu „Weź sobie zdrowie do serca”.
- profilaktyka świerzbu i wszawicy
- Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach
- Zachowania Zdrowotne kobiet w ciąży”- ankietyzacja

**WSPÓŁPRACA NAWIĄZANA PRZEZ PIS NA POZIOMIE POWIATOWYM W ZAKRESIE DZIAŁALNOŚCI OŚWIATOWO-ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA:**

- Władze samorządów lokalnych
- Organizacje pozarządowe
- Dyrektorzy placówek oświatowo-wychowawczych

- Kierownicy zakładów opieki zdrowotnej
- Zakłady pracy
- Redaktorzy prasy lokalnej, administratorzy sieci komputerowych
- Higiena Dzieci i Młodzieży, Higiena Pracy, Higiena Żywienia

W roku 2017 na działalność oświatowo-zdrowotną i promocję zdrowia wykorzystano kwotę 3000 zł. Środki pozyskane od władz samorządowych i organizacji pożytku publicznego przeznaczono na działalność szkoleniową oraz na zakup nagród rzeczowych dla uczniów biorących udział w podsumowaniach programów edukacyjnych na etapie szkolnym, przedszkolnym jak również biorącym udział w konkursach w związku z ogólnopolskimi akcjami oświatowo - zdrowotnymi. Nie zabrakło również gadżetów dla szkolnych i przedszkolnych koordynatorów programów edukacyjnych

1. Przez cały rok 2017 o wszystkich działaniach oświatowo - zdrowotnych informowano lokalną prasę oraz zamieszczano informacje na stronie internetowej PSSE, Urzędu Miejskiego oraz Starostwa Powiatowego w Janowie Lubelskim.
2. W 2017 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, największy zasięg miały ogólnopolskie programy edukacyjne inicjowane przez Główny Inspektorat Sanitarny- wdrażane, nadzorowane i koordynowane na terenie powiatu.
3. Działania prowadzone w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia są bardzo potrzebne gdyż sytuacja zdrowotna społeczności lokalnej zależy w dużej mierze od świadomości jego mieszkańców.



## 10. DZIAŁALNOŚĆ LABORATORYJNA



**Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Janowie Lubelskim** posiada w swojej strukturze organizacyjnej Oddział Laboratoryjny. Działa on według kryteriów dotyczących zarządzania i działalności technicznej przedstawionych w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2005 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”.

Laboratorium posiada od **3-go marca 2005 roku** akredytację Polskiego Centrum Akredytacji w zakresie badań mikrobiologicznych żywności, badań mikrobiologicznych wody, badań fizyko-chemicznych wody oraz próbek biologicznych czynników chorobotwórczych.

Akredytowana działalność jest określona w Zakresie Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr **AB 586**, który jest dostępny na stronie internetowej PCA ([www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl)).

### **KORZYŚCI Z AKREDYTACJI LABORATORIUM**

#### **wg PN-EN ISO/IEC 17025:2005**

**PRESTIŻ** – certyfikaty, sprawozdania z badań, świadectwa wzorcowania i raporty z kontroli wydawane przez akredytowane w PCA jednostki inspekcyjne i laboratoria są uznawane globalnie,

**ZAUFANIE KLIENTA** – akredytacja jest obiektywnym dowodem na to, że laboratoria działają zgodnie z najlepszą praktyką jak również jest istotnym argumentem przy wyborze dostawców na rynku krajowym i międzynarodowym,

**WIARYGODNE I PRECYZYJNE WYNIKI ANALIZ I BADAŃ** – dzięki akredytacji możliwe są wiarygodne i precyzyjne wyniki analiz oraz badań w obszarach związanych z bezpieczeństwem, zdrowiem i środowiskiem,

**UDZIAŁ BADAŃ W DECYZJACH** – akredytowane podmioty dostarczają wiarygodnych informacji, na podstawie, których mogą być podjęte decyzje np. w zakresie ochrony środowiska,

**WZMOCNIENIE POZYCJI RYNKU** – akredytacja może posłużyć, jako środek umożliwiający dostęp do rynków eksportowych w Europie, USA, Kanadzie, Japonii i innych krajach świata – w myśl zasady “badany lub certyfikowany raz – wszędzie akceptowany”,

**LEPSZA ORGANIZACJA PRACY** – akredytacja zapewnia precyzyjne pomiary i badania przeprowadzane zgodnie z najlepszą praktyką, ogranicza liczbę wyrobów wadliwych, obniża koszty kontroli i produkcji oraz umożliwia wdrażanie innowacyjnych rozwiązań.

#### **DOSTOSOWANIE DO PRAWODAWSTWA RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ I UNII EUROPEJSKIEJ**

Oddział Laboratoryjny PSSE w Janowie Lubelskim zapewnia i utrzymuje wysoką jakość wykonywanych badań poprzez:

- zatrudnienie personelu, który jest systematycznie szkolony w zakresie metod badawczych oraz w zakresie zarządzania jakością w Laboratorium
- branie udziału w badaniach biegłości/porównaniach międzylaboratoryjnych organizowanych przez renomowane instytucje krajowe i międzynarodowe.
- wykonywanie badań z zastosowaniem technik badawczych odpowiednio udokumentowanych i zwalidowanych.
- stosowanie odpowiedniego wyposażenia pomiarowego, właściwie obsługiwanego i nadzorowanego.

Od roku 2004 zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie badania żywności w Systemie Zintegrowanym, Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności realizuje badania w zakresie:

**Zakres badań mikrobiologicznych żywności**

Lp.	Badana cecha	Normy metodyczne/procedury badawcze
1.	Obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>	<b>PN-EN ISO 6579-1:2017-04*</b> Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania <i>Salmonella</i> . Część 1: Wykrywanie <i>Salmonella spp.</i>
2.	Obecność i liczba gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków)	<b>PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków). Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera. <b>PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004*</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków). Część 2: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem. <b>PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich ( <i>Staphylococcus aureus</i> i innych gatunków). Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL.
3.	Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i>	<b>PN-ISO 16649-2:2004*</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> . Część 2: Metoda płytkowa w temp. 44 °C z zastosowaniem 5-bromo-4-chloro-3-indoliloβ-D-glukuronidu.
4.	Obecność i liczba bakterii z grupy <i>coli</i>	<b>PN-ISO 4831:2007</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy <i>coli</i> . Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby. <b>PN-ISO 4832:2007*</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy <i>coli</i> . Metoda płytkowa.
5.	Ogólna liczba drobnoustrojów	<b>PN-EN ISO 4833-1:2013-12+Ap1:2016-11</b> Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów. Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu w głębokiego w temp. 30°C <b>PN-A-82055-19:2000</b> Badania mikrobiologiczne. Oznaczanie zanieczyszczenia mikrobiologicznego powierzchni urządzeń, sprzętów, pomieszczeń oraz opakowań i rąk pracowników.
6.	Liczba drożdży i pleśni	<b>PN-ISO 21527-1:2009</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95. <b>PN-ISO 21527-2:2009</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 2: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95. <b>PN-ISO 7954:1999</b> Mikrobiologia. Ogólne zasady oznaczania drożdży i pleśni. Metoda płytkowa w 25 °C.
7.	Liczba przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i>	<b>PN-EN ISO 7932:2005*</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania przypuszczalnych <i>Bacillus cereus</i> - Metoda płytkowa.
8.	Obecność i liczba <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>PN-EN ISO 11290-1:2017-07*</b> Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby <i>Listeria monocytogenes</i> i innych <i>Listeria spp.</i> Część 1: Metoda wykrywania. <b>PN-EN ISO 11290-2:2017-07*</b> Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby <i>Listeria monocytogenes</i> i innych <i>Listeria spp.</i> Część 2: Metoda oznaczania liczby.
9.	Obecność i liczba <i>Enterobacteriaceae</i>	<b>PN-ISO 21528-1:2017-08</b> Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby <i>Enterobacteriaceae</i> . Część 1: Wykrywanie <i>Enterobacteriaceae</i> . <b>PN-ISO 21528-2:2017-08*</b> . Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby <i>Enterobacteriaceae</i> . Część 2: Metoda liczenia kolonii.

\* badania akredytowane

### Zakres badań mikrobiologicznych żywności c.d.

Lp.	Badana cecha	Normy metodyczne/procedury badawcze
10.	Badania sanitarne z powierzchni	<b>PN-ISO 18593:2005.</b> Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalne metody pobierania próbek z powierzchni z użyciem płytek kontaktowych i wymazów. <b>Instrukcja producenta płytek kontaktowych.</b>
11.	Wymazy czystościowe	<b>PN-A-82055-19:2000.</b> Mięso i przetwory mięsne. Badania mikrobiologiczne. Oznaczanie zanieczyszczeń mikrobiologicznych powierzchni urządzeń, sprzętów, pomieszczeń oraz opakowań i rąk pracowników.

\* badania akredytowane

W roku 2017 poddano analizie **514 próbek** produktów spożywczych, z powiatów: Janów Lubelski, Kraśnik, Opole Lubelskie i Świdnik.

Od roku 2005 zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie realizacji badań jakości wody w Systemie Zintegrowanym, Pracownia Badań Mikrobiologicznych Wody i Pracownia Badań Fizyko-Chemicznych Wody realizuje badania w zakresie:

### Zakres badań mikrobiologicznych wody

Lp.	Badana cecha	Normy metodyczne/procedury badawcze
1.	Ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywcym w temp. 22±2°C i w 36±2°C	<b>PN-EN ISO 6222:2004*</b> Jakość wody. Oznaczanie ilościowe mikroorganizmów zdolnych do wzrostu. Określenie ogólnej liczby kolonii metodą posiewu na agarze odżywcym.
2.	Obecność i liczba bakterii grupy coli, liczba <i>Escherichia coli</i>	<b>PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04*</b> Jakość wody. Oznaczanie ilościowe <i>Escherichia coli</i> i bakterii grupy coli. Część 1: Metoda filtracji membranowej do badania wód o małej ilości mikroflory towarzyszącej. <b>PN-EN ISO 9308-1:1999</b> Wykrywanie i oznaczanie ilościowe bakterii grupy coli, bakterii grupy coli termotolerancyjnych i domniemanych <i>Escherichia coli</i> . Metoda filtrów membranowych.
3.	Obecność i liczba Enterokoków kałowych	<b>PN-EN ISO 7899-2:2004*</b> Jakość wody. Wykrywanie i oznaczanie ilościowe Enterokoków kałowych. Część 2: Metoda filtracji membranowej.
4.	Obecność pałeczek <i>Salmonella</i>	<b>Wydawnictwo metodyczne PZH, Rok 2001.</b> Wykrywanie i izolacja pałeczek <i>Salmonella</i> z wód powierzchniowych i ścieków.
5.	Obecność i liczba gronkowców koagulazo-dodatnich	<b>Metodyka PZH ZHK:2007*</b> . Metoda filtracji membranowej.
6.	NPL bakterii grupy coli i <i>Escherichia coli</i> Metoda NPL z zast. testu Colilert 18	<b>PN-EN ISO 9308-2:2014-06*</b> Jakość wody. Oznaczanie ilościowe <i>Escherichia coli</i> i bakterii grupy coli. Część 2: Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby.
7.	Obecność i liczba <i>Legionella</i>	<b>Metoda filtracji membranowej. PN-EN ISO 11731:2017-08*</b> Jakość wody - Oznaczanie ilościowe bakterii z rodzaju <i>Legionella</i> .
8.	Obecność i liczba <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	<b>PN-EN ISO 16266:2009*</b> Jakość wody. Wykrywanie i oznaczanie ilościowe <i>Pseudomonas aeruginosa</i> .

\* badania akredytowane

## Zakres badań fizyko-chemicznych wody

Lp.	Badana cecha	Normy metodyczne/procedury badawcze
1.	<b>Mętność</b>	<b>PN-EN ISO 7027-1:2016-09*</b> Jakość wody. Oznaczanie mętności. Część 1: Metody ilościowe.
2.	<b>Zapach i smak</b>	<b>PB-05 wyd.1 z dn. 31.01.2006</b> Oznaczanie zapachu i smaku w wodzie. (procedura opracowana na podstawie normy wycofanej PN-72/C-04557)
3.	<b>Barwa</b>	<b>PN-EN ISO 7887:2012, pkt 7*</b> Jakość wody. Badanie i oznaczanie barwy.
4.	<b>pH</b>	<b>PN-EN ISO 10523:2012*</b> Oznaczanie pH wód i ścieków metodą elektrometryczną.
5.	<b>Twardość ogólna</b>	<b>PN-ISO 6059:1999</b> Jakość wody. Oznaczanie sumarycznej zawartości wapnia i magnezu. Metoda miareczkowa z EDTA.
6.	<b>Stężenie żelaza</b>	<b>PN-ISO 6332:2001</b> Jakość wody. Oznaczanie żelaza. Metoda spektrometryczna z 1,10-fenantroliną.
7.	<b>Chlorki</b>	<b>PN-ISO 9297:1994</b> Jakość wody. Oznaczanie chlorków. Metoda miareczkowania azotanem srebra w obecności chromianu jako wskaźnika (Metoda Mohra).
8.	<b>Stężenie jonów amonowych</b>	<b>PN-ISO 7150-1:2002*</b> Jakość wody. Oznaczanie azotu amonowego. Część 1: Manualna metoda spektrometryczna.
9.	<b>Stężenie azotynów</b>	<b>PN-EN 26777:1999</b> Jakość wody. Oznaczanie azotynów. Metoda absorpcyjnej spektrometrii cząsteczkowej.
10.	<b>Stężenie azotanów</b>	<b>PN-82/C-04576.08</b> Woda i ścieki. Badania zawartości związków azotu. Oznaczanie azotu azotanowego metodą kolorymetryczną z salicylanem sodowym.
11.	<b>Przewodność elektryczna właściwa</b>	<b>PN-EN 27888:1999*</b> Jakość wody. Oznaczanie przewodności elektrycznej właściwej.
12.	<b>Tlen rozpuszczony</b>	<b>PN-EN 25814:1999.</b> Jakość wody. Oznaczanie tlenu rozpuszczonego. Metoda z czujnikiem elektrochemicznym. Wg instrukcji producenta zestawu do BZT 5.
13.	<b>Biochemiczne zapotrzebowanie tlenu</b>	
14.	<b>Mangan metodą nadmanganianową</b>	<b>PB-07 wyd. 2 z dnia 05.09.2007r.</b> Oznaczanie manganu metodą nadmanganianową. (procedura opracowana na podstawie normy wycofanej PN-92/C-04590/02)

\* badania akredytowane

W roku 2017 poddano analizie **1324 próbek** wody do picia, wody z basenów i kąpielisk z powiatów: Janów Lubelski, Kraśnik, Opole Lubelskie.

Od 01 kwietnia 2009 roku zarządzeniem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie, Pracownia Diagnostyki Schorzeń Bakteryjnych realizuje badania biologicznych czynników chorobotwórczych w Zintegrowanym Systemie Badań Laboratoryjnych na terenie województwa lubelskiego w zakresie:

#### Zakres badań w Pracowni Diagnostyki Schorzeń Bakteryjnych

Lp.	Badany obiekt	Badana cecha	Normy metodyczne/ procedury badawcze
1.	Kał, wymaz z odbytu	<b>Obecność pałeczek <i>Salmonella</i> i <i>Shigella</i>.</b> Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym.  <b>Obecność pałeczek <i>Yersinia</i>.</b> Metoda posiewu płytkowego, Identyfikacja biochemiczna.	<b>PB-02 wydanie 4 z dnia 21.02.2012r.*</b> Diagnostyka pałeczek jelitowych <i>Salmonella</i> i <i>Shigella</i> .  <b>PB-08 wyd. 3 z dnia 11.04.2012r.</b> Diagnostyka pałeczek jelitowych <i>Yersinia</i> .
2.	Urządzenia sterylizujące - autoklawy	<b>Badanie bakteriologiczne skuteczności sterylizacji za pomocą wskaźnika biologicznego</b>	Wg instrukcji producenta

\* badania akredytowane

W roku 2017 wykonano **9435** w/w badań z powiatów: Janów Lubelski i Kraśnik.



## 11. PODSUMOWANIE

Liczba obiektów nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w 2017 roku przedstawiała się następująco:

- Higiena Komunalna - **167**
- Higiena Żywienia - **747**
- Higiena Pracy - **136**
- Epidemiologia - **95**
- Higiena Dzieci I Młodzieży - **102**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego powiatu janowskiego w 2017r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła łącznie **1415** kontroli.

W celu wyegzekwowania nałożonych podczas kontroli obowiązków wydano **212** decyzji administracyjnych, nałożono **45** mandatów karnych na łączną kwotę **5.300,00 zł**. Do badań w zakresie urzędowej kontroli żywności, monitoringu jakości wody pobrano łącznie **395** próbek.

Sprawowanie przez Państwową Inspekcję Sanitarną zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego przyczynia się do stabilizacji sytuacji sanitarnej w powiecie janowskim. Stan sanitarny w roku 2017 był dobry.

Nie odnotowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, a obserwowany wzrost zachorowań na wybrane choroby zakaźne miał, podobnie jak w latach ubiegłych, charakter sezonowy lub był kontynuacją obserwowanych wcześniej trendów wieloletnich. Dobre efekty naszej pracy mobilizują do prowadzenia aktywnego nadzoru epidemiologicznego oraz działań prowadzonych ustawicznie i z dużym zaangażowaniem, na rzecz promocji zdrowia.

**Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Janowie Lubelskim**

**mgr Andrzej Kułazyński**