

**Ocena stanu sanitarno – higienicznego obiektów
żywnościowo – żywnościowych na terenie
Starostwa Powiatowego Gliwice za 2015 r.**

Państwowa Inspekcja Sanitarna jako wyspecjalizowana instytucja wykonuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, poprzez sprawowanie kontroli i nadzoru nad warunkami higieny w różnych dziedzinach życia. W 2015 r. Sekcja HŻŻiPU Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Gliwicach realizowała zadania w ramach nadzoru bieżącego mając na względzie bezpieczeństwo żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Głównym celem polityki Unii Europejskiej w dziedzinie bezpieczeństwa żywności jest zapewnienie jak najlepszej ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów oraz jednoczesne zagwarantowanie niezakłóconego działania jednolitego rynku. Bezpieczeństwo artykułów spożywczych i produktów żywnościowych sprzedawanych w Unii Europejskiej może być zagwarantowane poprzez spełnienie szeregu wymogów, które nakładane są na przedsiębiorców poprzez akty prawne, nad egzekwowaniem których czuwają pracownicy Inspekcji Sanitarnej. Polityka bezpieczeństwa żywności opiera się na zintegrowanym podejściu „**od producenta do konsumenta**”, która obejmuje bezpieczeństwo żywności, zdrowie i dobrostan zwierząt oraz zdrowie roślin jak również gwarantuje możliwość śledzenia pochodzenia żywności od momentu jej wyprodukowania, aż do chwili gdy pojawi się na stole konsumenta. Zakłada przestrzeganie norm zarówno w odniesieniu do żywności wyprodukowanej w Unii Europejskiej, jak i do żywności importowanej. Podstawowymi aktami prawnymi określającymi wymogi zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny są: ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, która reguluje zagadnienia urzędowej kontroli żywności, a także rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zagrożenia dla żywności występują już na poziomie **produkcji podstawowej** produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym celu podstawowym działaniem służb kontrolnych jest intensyfikacja ich wspólnych działań kontrolnych i szkoleniowych mających na względzie właściwą ochronę zdrowia publicznego. Istotną rolę również odgrywa świadomość przedsiębiorców ponieważ, muszą przestrzegać właściwe wspólnotowe i krajowe przepisy prawne odnoszące się do kontroli zagrożeń w produkcji podstawowej i powiązanych działań.

W związku z powyższym w celu ułatwienia kontaktów z podmiotami opracowano informację skierowaną do producentów sektora spożywczego - w zakresie produkcji podstawowej produktów pochodzenia roślinnego oraz dostaw bezpośrednich środków spożywczych, którą umieszczono na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej w Gliwicach. W ww. informacji pouczono ww. podmioty działające na rynku spożywczym o konieczności złożenia **wniosku o wpis do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na terenie działania tutejszej Stacji znajdują się gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją pierwotną pochodzenia roślinnego i sprzedażą bezpośrednią. W 2015 r. w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli ujęte były **54** gospodarstwa rolne.

W „Planie działania na 2015r.” dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska działania kontrolne w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

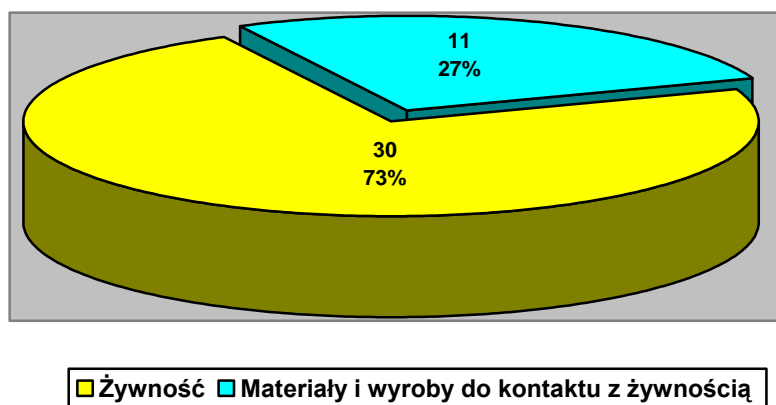
Ponadto w ramach zapewnienia bezpieczeństwa żywności na poziomie wspólnotowym funkcjonuje **System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF)**, który został opracowany i wdrożony aby zapobiegać przedostawaniu się niebezpiecznej żywności do konsumenta. Produkcja i obrót środków spożywczych składa się często z wielu procesów odbywających się w różnych miejscach na świecie, w których udział bierze duża liczba podmiotów począwszy **od produkcji pierwotnej (rolnej)**, a skończywszy na różnych kanałach dystrybucji, do których dostęp ma konsument ostateczny. System RASFF działa w sposób skoordynowany i zintegrowany, gdyż swoim działaniem obejmuje drogę „**od pola do stołu**”. Ponadto zapewnia wczesne przewidywanie zagrożeń i niezwłoczne podejmowanie odpowiednich działań zaradczych.

W ramach systemu RASFF w 2015 r. ogółem otrzymano **41** powiadomienia, w tym **33** alarmowe i **8** informacyjnych. Dotyczyły one w **30** przypadkach niebezpiecznych produktów żywnościowych oraz **11** materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Spośród otrzymanych powiadomień **21** dotyczyło produktów pochodzenia krajowego, **12** z Unii Europejskiej i **8** z „krajów trzecich”. W związku z otrzymaniem ww. powiadomień systemu RASFF w 2015 r. przeprowadzono łącznie **80** kontroli interwencyjnych. Obecność w obrocie niebezpiecznych produktów wymienionych w powiadomieniach RASFF sprawdzana była również podczas pełnienia bieżącego nadzoru podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych.

Tabela nr 1 Ilość powiadomień systemu RASFF z podziałem na kategorie artykułów.

	Suma powiadomień	Żywność	Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością
Ilość powiadomień RASFF	41	30	11

Ilość powiadomień systemu RASFF - Żywność / Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością

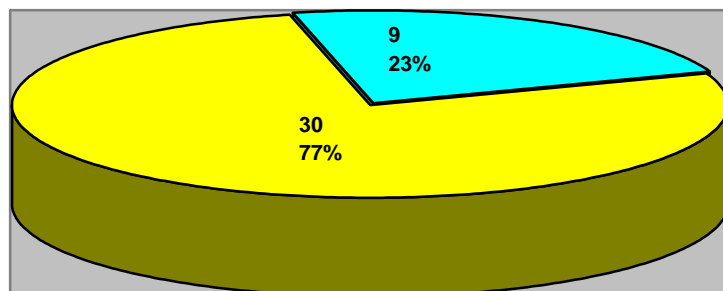


W roku 2015 z 30 powiadomień RASFF dotyczących żywności, aż 9 dotyczyło suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Najczęściej powiadomienia alarmowe i informacyjne dotyczyły wykrycia obecności nieautoryzowanych substancji czynnych w suplementach diety będących w obrocie między innymi w obiektach zlokalizowanych na obszarze działania PSSE Gliwice. Kontrole sanitarne interwencyjne przeprowadzano zgodnie z załączanymi do powiadomień listami dystrybucji oraz w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

Tabela nr 2 Ilość powiadomień systemu RASFF z podziałem na kategorie artykułów.

	Żywność	Suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego
Ilość powiadomień RASFF	30	9

Ilość powiadomień systemu RASFF - Żywność /Suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego



■ Żywność ■ Suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego

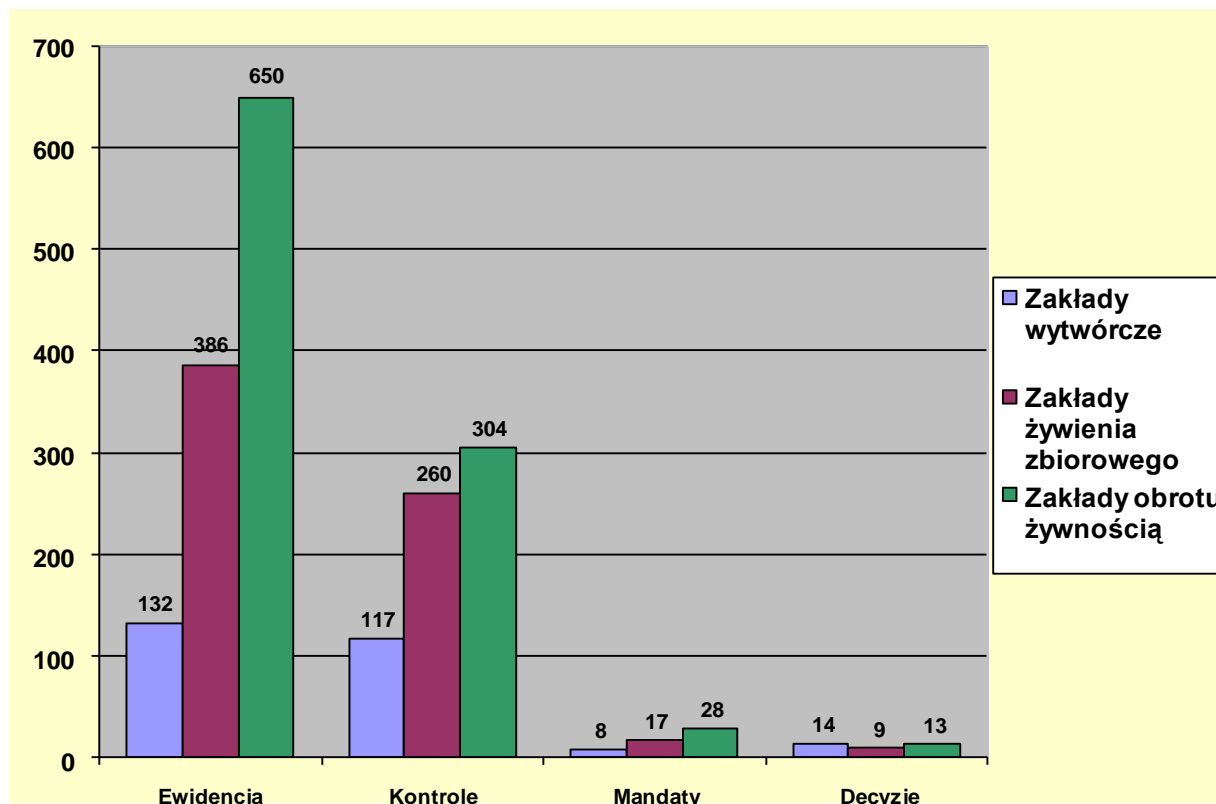
Sekcja HŻŻiPU w 2015 r. w ramach urzędowej kontroli żywności sprawowała nadzór nad **4840** obiektami żywnościowo-żywnościowymi w tym **1168** usytuowanymi na terenie starostwa powiatowego. W porównaniu z rokiem ubiegłym obserwujemy tendencję wzrostową nadzorowanych zakładów.

Tabela nr 3

Wyniki działalności Sekcji HŻŻiPU na terenie Starostwa Powiatowego Gliwice w 2015r.

Lp.	Grupa obiektów	Ilość zakładów wg/ewidencji	Ilość kontroli	Decyzje terminowe	Mandaty	
					Ilość	Suma
1	Zakłady wytwórcze	132	117	14	8	1.000
2	Zakłady żywienia zbiorowego	386	260	9	17	2.000
3	Miejsca obrotu żywnością materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami	650	304	13	28	3.650
RAZEM		1168	681	36	53	6.650

Wyniki działalności Sekcji HŻŻ i PU na terenie Starostwa Powiatowego Gliwice w 2015r.



Na terenie starostwa powiatowego przeprowadzono **681 kontroli** sanitarnych, w wyniku których Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał **36** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień technicznych. Natomiast osoby odpowiedzialne za nieprawidłowy stan sanitarny ukarano **53** mandatami na łączną kwotę **6.650 zł**. Ponadto w związku z zaprzestaniem prowadzenia działalności wydanych zostało **58** decyzji wykreślenia z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli. Natomiast w zakładach nowo otwartych lub po zmianie właściciela zgłaszającym się podmiotom wydano **113** decyzji zatwierdzających zakład do prowadzenia działalności.

W ramach prowadzonych urzędowych kontroli żywności Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał również **2** decyzje o nieprzydatności środka spożywczego dla żywienia ludzi nakazującą zabezpieczenie środków spożywczych za używanie do produkcji surowca nie będącego środkiem spożywczym. Zabezpieczony surowiec został zwrócony do producenta co zostało potwierdzone stosowną dokumentacją.

Ponadto w ramach nadzoru pobrano do badań **47** próbek, z czego **43** stanowiły środki spożywcze w tym **2** próbki posiłku obiadowego (w kierunku wartości kalorycznej oraz procentowego udziału energii z białka, tłuszczu i węglowodanów) oraz **4** próbki sanitarne (w zakładach produkcyjnych typu piekarnie - zmiotki, wytrzepki z koszyczków). Próbki środków spożywczych badane były

w kierunku parametrów mikrobiologicznych, organoleptycznych, obecności zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych, zawartości substancji farmakologicznie czynnych w suplementach diety. Próby zbadano w zintegrowanym laboratorium woj. śląskiego oraz w innych akredytowanych laboratoriach na terenie całego kraju.

W zakładach do najczęściej występujących nieprawidłowości w zakresie stanu techniczno – sanitarnego należy:

- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłóg, ścian, sufitów, drzwi,
- zniszczony sprzęt, urządzenia i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością.

Do głównych uchybień i nieprawidłowości w zakresie higieny produkcji i dystrybucji w tej grupie obiektów należy:

- nie zachowanie czystości w pomieszczeniach zakładu,
- nieprawidłowe warunki magazynowania, pakowania, transportu.

Do głównych uchybień w zakresie zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności należą:

- nieprawidłowe procedury i ich realizacja w zakresie GHP i GMP HACCP,
- brak prowadzonych badań właścicielskich.

Zakłady obrotu żywnością

W 2015 r. na terenie powiatu gliwickiego zlokalizowanych jest **650** obiektów obrotu żywnością, w których przeprowadzono **304** kontroli. Podczas kontroli w tych zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania prawa żywnościowego. Osoby winne zaniedbań ukarano **28** mandatami karnymi na łączną kwotę **3.650 zł**. W celu wyegzekwowania usunięcia stwierdzonych naruszeń wdrożono postępowanie administracyjne zgodnie z posiadanymi kompetencjami. Wydano **13** decyzji administracyjnych represyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie kontroli. Natomiast dla nowo powstałych zakładów wydano **62** decyzji zatwierdzających. W związku z całkowitym zaprzestaniem działalności w zakładzie a także ze zmianą właściciela w 2015r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał **30** decyzji wykreślenia z rejestru zakładów.

W 2015 r. skontrolowane **2** zakłady zgodnie z harmonogramem kontroli uzyskały **wysoką kategorię ryzyka**. W ocenionych zakładach obrotu żywnością w obszarze stanu technicznego oraz obszarze utrzymania czystości i porządku stwierdzono nieprawidłowości.

Wysokie ryzyko stwierdzono w następujących zakładach:

W pierwszym przypadku w wyniku przeprowadzonej analizy ryzyka **sklepu spożywczego** zlokalizowanego w Gierałtowicach stwierdzono w wyniku kategoryzacji wysokie ryzyko. Podczas kontroli stwierdzono brak prawidłowego zabezpieczenia przed szkodnikami tj. nieszczelne drzwi wejściowe do magazynu, nieprawidłowe przechowywanie odpadów, brak wyznaczonej strefy zwrotów, brak prawidłowego zabezpieczenia pieczywa przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi, rozważanie warzyw korzeniowych na jednej wadze z wyrobami przeznaczonymi do bezpośredniego spożycia, brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu oraz niekompletna dokumentacja GHP oraz systemu HACCP. Suma punktów w wyniku oceny wyniosła **50**. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną represyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz osobę odpowiedzialną w zakładzie ukarano mandatem karnym. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Drugim zakładem obrotu żywnością w którym podczas kontroli stwierdzono wysokie ryzyko w wyniku przeprowadzonej oceny był **sklep spożywczy** zlokalizowany w Przyszowicach. Podczas kontroli stwierdzono zbyt wysoką temperaturę w ladzie chłodniczej do przechowywania nabiału, uszkodzona maszyna do mycia koszyków dla klientów, brak czystości w pomieszczeniu magazynowym zakładu oraz nie przedłożono dokumentacji w zakresie GHP, systemu HACCP w tym zapisów temperatur z urządzeń chłodniczych. Suma punktów wyniosła **50**. W związku z powyższym właściciela zakładu ukarano mandatem karnym w wysokości 200 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych uchybień.

Sklepy spożywcze, markety, kioski, magazyny hurtowe i inne obiekty obrotu żywnością to grupa zakładów najbardziej zróżnicowana pod względem wielkości, zakresu prowadzonej działalności, a także różnorodności asortymentu produktów wprowadzanych do obrotu. Najliczniejszą grupę obiektów obrotu środkami spożywczymi stanowią sklepy. Wśród nich tylko niewielką część stanowią sklepy wielko powierzchniowe.

Zdecydowaną większość stanowią sklepy małe, o ograniczonej powierzchni, wprowadzające do obrotu szeroki asortyment środków spożywczych, często również artykuły przemysłowe i chemii gospodarczej.

Na terenie powiatu znajdują się sieci handlowe typu: Biedronka, LIDL, Intermarche, Netto, Tesco, Carrefour, LEDI, Stokrotka, DINO-market, ALDI, Małpka, Żabka, posiadające wystarczającą ilość pomieszczeń, wyposażone w odpowiednią ilość urządzeń i sprzętu, zapewniającego prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Obserwuje się częstą zmianę agentów prowadzących sklepy sieci Żabka .

W sklepach sieci Biedronka i LIDL nadal poszerzana jest działalność w zakresie wypieku w specjalistycznym piecu pieczywa z półproduktu mrożonego. W 2015r. na terenie starostwa rozpoczął działalność magazyn w zakresie etykietowania i magazynowania na zlecenie firm kooperacyjnych środków spożywczych pakowanych jednostkowo nie wymagających warunków chłodniczych. Obecnie jedynym zleceniodawcą jest firma Rossmann SDP Sp. z o.o. w Łodzi i jest to pierwsza tego typu działalność na terenie będącym pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach. Pomieszczenia, w których usytuowany jest magazyn zostały wyremontowane i spełniają wymogi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Podmioty prowadzące działalność w zakresie obrotu żywnością są zobowiązane do zagwarantowania odpowiednich standardów higieniczno-sanitarnych w miejscach prowadzenia działalności. Jednak nie zawsze ten warunek zostaje przez przedsiębiorców spełniony o czym świadczą liczne uchybienia stwierdzone podczas przeprowadzanych kontroli. Natomiast w przypadku zakładów nowo powstałych wymagania zarówno techniczne jak i higieniczno-sanitarne zostają uwzględnione już na etapie projektowania zakładu. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach oprócz Urzędu Celnego i terminalu kontenerowego, na których odbywają się kontrole graniczne funkcjonuje firma AGROBAKAL z Pyskowic bardzo duży importer owoców suszonych, w syropie, kandyzowanych oraz, orzechów i ziaren oraz firma POLMARKLUS, która zajmuje się zaopatrzeniem i kompleksową obsługą zakładów cukierniczych, piekarskich, lodziarni, gastronomii, a także w niewielkim stopniu importem artykułów spożywczych. W 2015 r. w firmie AGROBAKAL przeprowadzono 66 kontroli granicznych na podstawie których wydano świadectwa jakości zdrowotnej. Sprowadzono ogółem 331 ton netto produktów spożywczych, w tym głównie rodzynek, wiórek kokosowych oraz suszonych: śliwek, moreli, brzoskwini, fig, żurawiny. Większość kontroli (63) odbywała się w miejscu docelowym czyli magazynie firmy, a 3 w składach celnych w kontenerach lub samochodach ciężarowych. Natomiast dla firmy POLMARKUS wystawiono 23 świadectwa jakości zdrowotnej skontrolowanych środków spożywczych.

Pomimo stwierdzanych nieprawidłowości na przestrzeni ostatnich lat zaobserwowano poprawę stanu sanitarno-technicznego w placówkach handlowych między innymi dzięki systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Niektóre zakłady, szczególnie małe, mieszczące się w budynkach mieszkalnych lub w domach jednorodzinnych na wsi, pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji, która jest niezbędna z uwagi na konieczność wdrażania systemów GHP, GMP oraz HACCP. Jednak dzięki coraz

większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań stan sanitarny ulega systematycznej poprawie. W sklepach przeprowadzane były modernizacje przez co poprawiono ich funkcjonalność. Wyposażone zostały w nowoczesne urządzenia chłodnicze z automatyczną regulacją temperatury, co poprawiło warunki przechowywania środków spożywczych łatwopsujących się i umożliwiło ich właściwą segregację. Corocznie zwiększa się liczba obiektów wyposażonych w klimatyzację.

Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2015 r.” w tej grupie obiektów pobrano ogółem **28** próbek żywności których nie kwestionowano. Pobrane próbki badano w poszczególnych kierunkach tj.:

- 1 w kierunku mikotoksyn
- 13 w kierunku zanieczyszczeń fizycznych i biologiczne,
- 2 w kierunku oceny organoleptycznej,
- 5 w kierunku substancji farmakologicznie czynnych w suplementach diety,
- 2 w kierunku migracji kadmu i ołowiu,
- 1 w kierunków azotanów,
- 4 w kierunku pH i kwasowości.

Zakłady Wytwórcze

W 2015r. w zakładach wytwórczych przeprowadzono **117** kontroli sanitarnych w trakcie, których nałożono **8** mandatów karnych na kwotę **1.000** zł. oraz wydano **14** decyzji administracyjnych represyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli. Natomiast dla nowo powstałych zakładów wydano **8** decyzji zatwierdzających. W związku z całkowitym zaprzestaniem działalności w zakładzie a także ze zmianą właściciela w 2015r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał **3** decyzji wykreślenia z rejestru zakładów.

Na terenie działania starostwa powiatowego Gliwice znajdują się głównie małe i średnie zakłady wytwórcze. Najliczniejszą grupę wśród zakładów produkujących żywność stanowią piekarnie i ciastkarnie. Pod względem wielkości w większości są to zakłady małe, w których produkcja jest częściowo zmechanizowana przy dużym udziale pracy ręcznej. Produkowane wyroby piekarnicze i ciastkarskie przeznaczone są głównie na zaopatrzenie rynku lokalnego. W 2015 roku po uzyskaniu decyzji zatwierdzającej wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

w Gliwicach rozpoczęła działalność w Paniówkach kolejna prywatna ciastkarnia z kompleksem gastronomicznym tj. kawiarnią usytuowaną w pomieszczeniach przyległych do ciastkarni. Ciastkarnia oferuje szeroki asortyment produkowanych wyrobów zarówno ciastkarskich i piekarniczych. Zakład został usytuowany w budynku handlowo-usługowym. Obiekt stanowi adaptację i przebudowę z jednoczesną rozbudową z zachowaniem prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych, wyposażonej w nowoczesne urządzenia i sprzęty wykonane z wysokiej jakości materiałów.

W piekarniach i ciastkarniach stan sanitarno-higieniczny w dalszym ciągu nie jest w pełni zadawalający. Znaczna część zakładów działa od wielu lat i mieści się w starych budynkach, w zwartych zabudowach, bez możliwości rozbudowy i poprawy funkcjonalności. Systematycznie podejmowane są jednak działania mające na celu poprawę warunków sanitarno-technicznych poprzez modernizacje, polegające m.in. na poprawie funkcjonalności, wymianie urządzeń, wyposażenia i sprzętu produkcyjnego. Mandaty karne nałożone w zakładach produkcyjnych dotyczyły głównie piekarni i ciastkarni, w których stwierdzono brak dbałości o bieżącą czystość. W ramach akcji „Mklik Próchniczek” w piekarniach i ciastkarniach w czasie kontroli stwierdzono obecność szkodników zbożowo-mącznych. Właściciele zakładów ukarano 3 mandatami karnymi na kwotę 300zł i wydano 1 decyzję represyjną z terminem natychmiastowej wykonalności nakazującą przeprowadzenie skutecznych zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętów. Przeprowadzono kontrole sprawdzającą, podczas której sprawdzono i przedłożono stosowne zaświadczenie z zakładu świadczącego usługi w ww. zakresie. Nadal istotnym problemem w tej grupie obiektów są trudności we wdrażaniu systemów bezpieczeństwa żywności opartych na zasadach systemu HACCP (analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli), wymaganych w przepisach prawa żywnościowego.

Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że większość zakładów piekarniczych nie posiadała aktualnej umowy z firmą DDD na prowadzenie monitoringu w zakresie wykrywania obecności szkodników. Właściciele zakładów na podstawie opracowanych instrukcji, procedur GHP prowadzili wewnętrzny monitoring bez stosownych zapisów. W przypadku stwierdzenia szkodników w tym zbożowo-mącznych wzywali specjalistyczną firmę DDD.

W związku z realizowaniem zadań mających na celu bezpieczeństwo żywności w 2015 roku w zakładach piekarniczych i zakładach przemysłu zbożowo-młynarskiego nadal będzie weryfikowany stopień wdrożenia i prawidłowość funkcjonowania systemu opartego na zasadach HACCP w tym w szczególności prawidłowość zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami.

Na terenie Pyskowic znajduje się zakład produkcyjny specjalizujący się w produkcji preparatu sojowego na bazie śruty sojowej, który ma szerokie zastosowanie w produkcji żywności. Produkcja preparatu sojowego w przedmiotowym zakładzie od wielu lat odbywa się wyłącznie pod indywidualne zamówienie klienta w zależności od zapotrzebowania na rynku. Śrutę sojową firma zakupuje od stałego dostawcy z Gdyni. Każda partia towaru posiada certyfikat jakości określający parametry danej partii surowca min. brak obecności GMO. Pobrano do badań laboratoryjnych jedną próbkę preparatu sojowego, która została zakwestionowana, w wyniku czego podjęto dodatkowe działania kontrolne. Kontrola wykazała, że przedmiotowy produkt został wytworzony na bazie materiału paszowego pn. „Śruta sojowa HIPRO Brazylia, towar genetycznie niemodyfikowany. Materiał paszowy”. W związku z tym wydano decyzję administracyjną o nieprzydatności środka spożywczego dla żywienia ludzi oraz zgłoszono produkt do krajowego systemu ostrzegania o niebezpiecznych produktach - RASFF. W świetle zebranych dokumentów ustalono, iż do produkcji żywności użyto materiału paszowego, podczas gdy definicja żywności (środka spożywczego) zgodnie art. 3 ust.3 pkt. 45 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r.,poz.594) nie obejmuje pasz, w związku z czym wyprodukowany preparat sojowy był zafałszowany. W związku z powyższym zgodnie z art. 97 ust.1,2 cytowanej ww. ustawy przekazano akta sprawy do prowadzenia dalszego postępowania przez Komendę Miejską Policji Wydział do walki z Przestępczością Gospodarczą.

Do wiodących zakładów wytwórczych na terenie powiatu należy **P.P.H.U. „GAW-POL” w Kleszczowie**. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych mrożonych i chłodzonych z udziałem mięsa, wędlin oraz warzyw, produkcji pieczywa pszennego i pszenno – żytniego i lodów. W zakładzie w 2015 roku przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w tym 1 interwencyjną. Kontrola interwencyjna dotyczyła nieprawidłowości w produkcji i przechowywaniu mięsa surowego zarówno w zakładzie macierzystym jak i w punkcie małej gastronomii należącym do tego samego właściciela. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła słuszności stawianych zarzutów. W zakładzie systematycznie dokonuje się wymiany zużytego sprzętu i urządzeń posiadających atesty do kontaktu z żywnością oraz instaluje się nowy zautomatyzowany ograniczający nakład pracy ludzkiej np. automaty do produkcji pierogów oraz zainstalowano nowe programy wraz ze sprzętem do drukowania etykiet zgodnie z obowiązującymi przepisami. Obserwuje się spadek dziennej produkcji wyrobów garmażeryjnych. Aktualnie wynosi ona ok. 180 kg w tym udział wsadu mięsnego stanowi od 5% do 15%. Ponadto wypieka się około 500 kg pieczywa stanowiącego półprodukt do wyrobu pizzy i zapiekanek. W zakładzie przestrzega się opracowanych instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej w tym identyfikowalności

surowców do każdej partii wyrobu gotowego nadal jednak system HACCP jest w trakcie wdrażania. Zatrudnionych jest 18 pracowników produkcyjnych, praca odbywa się w systemie zmianowym. Właściciel dysponuje 6 środkami transportu żywności wyposażonymi w agregaty chłodnicze i trzema niechłodzonymi.

Na terenie starostwa powiatowego oprócz zakładów produkujących żywność znajdują się zakłady, które zajmują się produkcją materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Jednym z zakładów produkcyjnych opakowań z tworzyw sztucznych na terenie powiatu gliwickiego jest firma ZPHU "GRAFLEX" w Pyskowicach. Na wniosek Strony w marcu 2015 r. dokonano wpisu do rejestru zakładów ww. zakładu w zakresie produkcji i dystrybucji opakowań z tworzyw sztucznych tj. woreczków foliowych. Przeprowadzono kontrolę tematyczną ww. zakładzie, podczas której stwierdzono, że zakład zlokalizowany jest w pomieszczeniach przyległych do budynku mieszkalnego. Składa się z 2 pomieszczeń produkcyjnych, magazynu oraz pomieszczeń socjalnych dla personelu. Linia produkcyjna zautomatyzowana. Zgodnie z deklaracją producenta woreczki foliowe mają zastosowanie do pakowania artykułów spożywczych. Produkcja odbywa się w zależności od indywidualnych zamówień.

Kolejny zakład tworzyw sztucznych znajduje się w Knurowie prowadzony przez firmę KRYWAŁD - KATEX Sp. z o.o. W 2015 r. firma prowadziła działalność w zakresie konfekcjonowania i sprzedaży wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością importowanych z Turcji (różnego rodzaju miski, pojemniki). W omawianym okresie wydano 60 świadectw jakości zdrowotnej dla przedmiotów użytku na podstawie protokołów kontroli partii towarów objętej kontrolą graniczną.

P.W. RASZKA w Rzecyzcach prowadzi zakład produkcji opakowań z tworzyw sztucznych. W październiku 2015 na wniosek Strony dokonano wpisu do rejestru zakładów w zakresie produkcji i sprzedaży opakowań termoformowanych, folii produkowanych na bazie tworzyw sztucznych.

Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2015r.” w tej grupie obiektów pobrano **28** próbek w poszczególnych kierunkach:

- w zakładzie produkcji spożywczej pobrano **1** próbkę preparatu sojowego w kierunku GMO,
- w zakładzie młynarskim pobrano **1** próbki żyta w kierunku skażeń promieniotwórczych, **2** próbki mąki i pszenicy w kierunku mikotoksyn oraz **1** próbkę żyta na zawartość metali,

- w gospodarstwie rolnym pobrano **1** próbkę paszy zielonej oraz **1** próbkę ryby świeżej kierunku skażeń promieniotwórczych,
- 1 próbkę żywności pobrano w kierunku organoleptyki,
- 10 próbek żywności pobrano w kierunku mikrobiologii,
- w zakładach piekarniczych pobrano **4** próbki sanitarne, w tym **2** zmiotków z podłogi i podestów w magazynie mąki oraz **2** próbek wytrzepeków z koszyczków do garowania pieczywa,
- z produkcji pierwotnej pobrano **6** próbek, **4** w kierunku zawartości metali ciężkich tj. truskawka, borówka amerykańska i kapusta oraz **2** próbki kapusty na zawartość azotanów.

Po uzyskanych wynikach ze sprawozdań laboratoryjnych stwierdzono, iż z ww. próbek żywności tylko 1 próbka została zakwestionowana tj. próbka preparatu sojowego.

Ponadto na terenie działania tutejszej Stacji prowadzona jest ujęta w rejestrze produkcja pierwotna pochodzenia roślinnego w **54 gospodarstwach rolnych**. W 2015 r. wpisu do rejestru dokonało 16 nowych rolników.

W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie porozumienia dotyczącego współdziałania organów urzędowej kontroli w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, w gospodarstwach rolnych przeprowadzono **3** wspólne kontrole z organami urzędowej kontroli tj. WIOŚ - 1 kontrola oraz WIORIN - 2 kontrole. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano po **1** próbce truskawek oraz borówki amerykańskiej w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia oraz **1** próbkę sałaty w kierunku azotanów.

Ponadto w **3** gospodarstwach rolnych przeprowadzono kontrole dotyczące poboru próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu zgodnie z „Planem pobierania i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS na 2015 r.”. Podczas kontroli pobrano 5 próbek kapusty, spośród których 3 zbadano w kierunku azotanów natomiast 2 próbki w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia. Powyższe kontrole odbyły się bez współudziału innych organów urzędowej kontroli. Nie kwestionowano żadnej próbki spośród wszystkich próbek pobranych z produkcji pierwotnej.

W 2015 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w pieczarkarni znajdującej się na terenie gminy Gierałtówice. Ww. zakład produkuje pieczarki wyłącznie na rynek lokalny i dostarcza je do sklepów detalicznych. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości techniczno – sanitarnych tj. brudne, zniszczone ściany w pomieszczeniach magazynowych zakładu,

zniszczoną umywalkę do mycia rąk w przedsionku WC, brak szafki odzieżowej oraz punktu mycia i dezynfekcji koszyków do przechowywania i transportu pieczarek. Ponadto na terenie zakładu oraz jego otoczeniu przechowywano znaczną ilość zbędnego, nieużywanego do produkcji sprzętu. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzję represyjną nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W ramach działań edukacyjnych na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Gliwicach umieszczono informację dla producentów sektora spożywczego – w zakresie produkcji podstawowej produktów pochodzenia roślinnego oraz dostaw bezpośrednich środków spożywczych w sprawie obowiązujących przepisów prawnych w ww. zakresie oraz wzory obowiązujących druków.

Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego

Na terenie starostwa powiatowego Gliwice zlokalizowanych jest **386** zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego, w których przeprowadzono **260** kontroli sanitarnych. W 2015 r. w zakładach żywienia zbiorowego nałożono **17** mandatów karnych na kwotę **2.000 zł** oraz wydano **9** decyzji administracyjnych represyjnych nakazujących wykonanie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli. Natomiast dla nowo powstałych zakładów wydano **43** decyzji zatwierdzających. W związku z całkowitym zaprzestaniem działalności w zakładzie a także ze zmianą właściciela w 2015r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wydał **25** decyzji wykreślenia z rejestru zakładów.

W 2015 r. jednym z zakładów, który w wyniku przeprowadzonej kontroli uzyskał **wysokie ryzyko** była restauracja zlokalizowana w Pyskowicach. Funkcjonalność w zakładzie została znacznie zmieniona, w wyniku zamknięcia części pomieszczeń produkcyjnych zakładu. W związku z tym produkcja odbywała się w jednym pomieszczeniu, co znacznie pogorszyło stan sanitarno-higieniczny podczas produkcji. W jednym z pomieszczeń została wydzielona strefa mycia naczyń wielokrotnego użytku razem z magazynem gotowych do spożycia produktów, a także magazynem opakowań jednorazowego użytku. Natomiast zakład posiadał decyzję wydaną przez właściwego miejscowo Inspektora Sanitarnego do prowadzenia działalności w zakresie wydawania posiłków na naczyniach jednorazowego użytku. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarno-higieniczne właściciela ukarano mandatem karnym. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono, że nieprawidłowości sanitarno-techniczne usunięto i prawidłowo zorganizowano proces produkcji.

Przeniesiono magazyn opakowań jednorazowego użytku, przygotowanie surówek, oraz obróbkę wstępną warzyw do części piwnicznej. Na wniosek Strony przeprowadzona została kontrola dotycząca rozszerzenia działalności o mycie naczyń stołowych w wyniku czego zakład uzyskał opinię sanitarną oraz decyzję zatwierdzającą w rozszerzonym zakresie.

Na terenie gminy Sośnicowice w 2015r. zrealizowano inwestycję na podstawie decyzji Starosty Gliwickiego i oddano do użytku nowoczesny obiekt tj. Gminne Centrum Społeczno-Kulturalne. Jest to budynek wolnostojący murowany dwukondygnacyjny, dwusegmentowy połączony przeszkolonym łącznikiem. W budynku znajduje się biblioteka miejska, sala konferencyjna, pomieszczenia dla realizujących zadania nad chorymi i niepełnosprawnymi w domu, dom dziennego pobytu, zaplecze administracyjne MOPS oraz pomieszczenia przystosowane do produkcji posiłków przygotowywanych na bazie półproduktów i wyrobów gotowych oraz porcjowania i wydawania posiłków obiadowych dostarczanych z zakłady kooperacyjnego. Obecnie działalność w zakresie żywienia prowadzona jest przez Caritas Diecezji Gliwickiej. Obiekt w całości dostosowano dla osób niepełnosprawnych.

Stołówki szkolne, przedszkolne, szpitalne należą do grupy zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Obserwujemy tendencję wzrostową w stosunku do roku ubiegłego. Na terenie powiatu powstały prywatne placówki oświatowe, które opierają się wyłącznie na żywieniu dzieci w systemie cateringowym. W 2015 r. nadzorem w ramach urzędowej kontroli żywności objętych było 77 bloków żywienia w szkołach, przedszkolach i szpitalach, w których prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy lub wydawania posiłków dostarczanych w ramach tzw. usług „cateringowych” przez firmy zewnętrzne. Nadal obserwuje się wzrost zapotrzebowania na usługi w zakresie dostaw gotowych posiłków tzw. usługi cateringowe w istniejących stołówkach usytuowanych na terenie szkół, przedszkoli oraz w nowopowstałych placówkach. Powyższe dotyczy przede wszystkim placówek oświatowych, w których brak możliwości poprawy stanu technicznego, a dotychczasowe pomieszczenia stołowe spełniają wymagania określone przepisami prawa żywnościowego do prowadzenia działalności jako wydawalnie posiłków. W przypadku nowopowstałych bloków żywienia łatwiejszym rozwiązaniem dla właściciela jest wprowadzenie tzw. cateringu, gdyż wiąże się to z posiadaniem mniejszego zaplecza kuchennego.

W porównaniu z rokiem ubiegłym znacznej poprawie uległ stan techniczny stołówek szkolnych i przedszkolnych. Pomieszczenia w większości zostały dostosowane do obecnych wymogów sanitarno-technicznych. Przeprowadzono szereg remontów i modernizacji obiektów

żywienia tak pod względem technicznym jak i dostosowania technologicznego ciągów produkcji potraw. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w dużej części opracowały i wdrożyły zasady systemu HACCP, które są w myśl aktualnie obowiązujących przepisów obligatoryjne dla wszystkich zakładów produkcji i obrotu żywnością.

Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2015 r.” w stołówkach szkolnych pobrano ogółem 2 próbki posiłków obiadowych w kierunku kaloryczności oraz procentowy udział energii z białka, tłuszczu i węglowodanów.

W posiłku obiadowym pobranym z placówki oświatowej z Knurowa zostały poddane analizie podstawowe składniki odżywcze, w których procentowa zawartość białka była zawyżona natomiast procentowa zawartość tłuszczu wynosiła 13% (norma 30-35%). Analiza nie wykazała odchyłeń w stosunku do badanych węglowodanów. Zbyt niska zawartość tłuszczu mogła wynikać z zawartymi wymaganiami w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2015 poz. 1256). Załącznik nr 2, określa wskazania i przeciwwskazania do poszczególnych grup w tym tłuszczu.

Dokonano również w ww. placówce oceny jakościowej jadłospisu pobranego z okresu jesiennego obejmującego dekadę. Ocenę przeprowadzono w programie Wikt 3,0. W ocenie uwzględniono wytyczne wyżej cytowanego rozporządzenia. Analiza wykazała, że w potrawach zaplanowanych dla dzieci w wieku 7-12 lat nieprawidłowości związane były z podawaniem dzieciom niewystarczającej ilości owoców do posiłków obiadowych gdzie zgodnie z rozporządzeniem należy podawać „jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym, trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu”. Również podawano dzieciom napoje z użyciem cukru i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) 1133/2008. Kolejną nieprawidłowością było podawanie dzieciom zbyt dużej ilości potraw smażonych. Potrawy smażone powinny znajdować się w jadłospisie dzieci tylko jeden raz w tygodniu. W związku z powyższym do placówki wysłano pouczenie oraz zobowiązano Stronę do poinformowania o sposobie podjętych działań w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości. Zgodnie z przesłanym pismem przez Dyrektora szkoły przeprowadził on ustalenia z dostawcą posiłków mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości w żywieniu dzieci.

W związku z wejściem w życie dnia 1 września 2015r. rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach podczas przeprowadzonych kontroli w tej grupie obiektów dokonywano pouczeń dotyczących stosowania ww. przepisów prawa. Główną przesłanką nowych przepisów jest ograniczenie spożycia cukrów i substancji słodzących, soli (sody), tłuszczu oraz potraw smażonych, przy jednoczesnym promowaniu spożycia owoców i warzyw, mleka i produktów mlecznych oraz w sklepikach szkolnych posiłków zamiast przekąsek. W rozporządzeniu położony został nacisk na zwiększenie ilości oraz asortymentu warzyw i owoców, a także zwiększenie spożycia mleka i produktów mlecznych. Osoby zajmujące się przygotowaniem potraw i sprzedażą artykułów spożywczych w placówkach oświatowych pouczano o konieczności wnikliwego czytania informacji żywieniowej znajdującej się na etykietach produktów oraz znajomości oświadczeń żywieniowych.

Na terenie powiatu gliwickiego część restauracji, prowadzi działalność tylko podczas zorganizowanych imprez okolicznościowych, w związku z tym stanowi to duże utrudnienie przeprowadzenia kontroli w tych zakładach gdyż ich działalność prowadzona jest w określonym czasie. W 2015r. rozpoczął działalność nad jeziorem Dzierżno zakład żywienia zbiorowego zamkniętego prowadzony przez Ośrodek Żeglarski Maytur. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji potraw na bazie wyrobów gotowych, warzyw, owoców poddawanych obróbce wstępnej na miejscu, napojów oraz wydawanie gotowych potraw dostarczanych z zakładu kooperacyjnego i podawanych do konsumpcji w naczyniach jednorazowego użytku dla dzieci uczestniczących w obozach tematycznych. Na terenie gminy Rudziniec nad zalewem pławniowickim oraz w Pyskowicach nad jeziorem Dzierżono przy ośrodkach wypoczynkowych działają w sezonie letnim zakłady gastronomiczne. Działalność prowadzona jest w nich w większości przypadków w weekendy w ograniczonym asortymencie dań barowych przygotowywanych na bazie półproduktów, wyrobów gotowych oraz napojów w tym piwa podawanych w naczyniach jednorazowego użytku. Stan techniczny ww. obiektów utrzymuje się na nie zmieniającym od lat poziomie i zapewnia minimum wymogów sanitarnych. Sezonowość powoduje, że dysponenci nie inwestują w unowocześnianie i podnoszenie standardu zakładów ograniczając się wyłącznie do przeprowadzenia remontu bieżącego przed wznowieniem działalności. W okresie letnim wzmożono nadzór sanitarny w obiektach żywieniowo-żywnościowych usytuowanych na tzw. szlakach turystycznych na terenie ośrodków wypoczynkowych i w ich pobliżu, położonych bezpośrednio przy akwenach wodnych. W ww. obiektach prowadzona była również sprzedaż

np. lodów z automatu, dań typu fast - food z obiektów tymczasowych lub ruchomych. Właścicielami części tych obiektów są osoby prowadzące działalność poza terenem nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach ale posiadające stosowne decyzje zatwierdzające wydane przez właściwych terenowo Państwowych Inspektorów Sanitarnych.

Ocenianą grupę ww. obiektów cechuje duża różnorodność pod względem zakresu prowadzonej działalności, wielkości pomieszczeń, poziomu wyposażenia i jakości świadczonych usług od zakładów produkujących szeroki asortyment posiłków w pełnym zakresie (od surowców do gotowych dań), do ruchomych punktów gastronomicznych oferujących dania typu fast food z gotowych półproduktów. Można wyodrębnić w tej grupie zakładów obiekty nowe, zbudowane od podstaw z przeznaczeniem do takiej działalności oraz obiekty zlokalizowane w istniejących budynkach, często starych, które zostały adaptowane.

W 2015 roku istotnym zadaniem prowadzonym przez Inspekcję Sanitarną był program **„Żywienie na wagę zdrowia”** wpisujący się w wieloletni projekt realizowany przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **„Zdrowe dziecko – zdrowy dorosły – zdrowa rodzina”**. W 2014 roku rozpoczęto w ramach wojewódzkiego programu III edycję programu „Żywienie na wagę zdrowia”. Akcja zbierania jadłospisów z okresu zimowego trwała do końca lutego 2015 roku. Z okręgu gliwickiego i miasta Zabrze zebrano 58 jadłospisów dekadowych. W III edycji programu wzięło udział: 5 żłobków, 32 przedszkola, 6 szkół, 13 zespołów szkolno przedszkolnych, 1 gimnazjum i 1 bursa szkolna. Należy przypomnieć, że kontrole prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną województwa śląskiego podparte badaniami na przestrzeni lat 2007-2010 wykazały, że w żywieniu dzieci i młodzieży występuje szereg nieprawidłowości. W związku z powyższym pracownicy HŻŻiPU realizowali dalsze etapy planu naprawczego już po raz trzeci. Głównym celem programu „Żywienie na wagę zdrowia” było wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci i młodzieży poprzez zbilansowane odżywianie oraz propagowanie aktywności fizycznej, dzięki którym poprawi się jakość żywienia w żłobkach, przedszkolach i szkołach. Akcja skierowana jest również do rodziców i opiekunów prawnych dzieci i młodzieży, aby podnieść ich świadomość znaczenia odżywiania na etapie intensywnego rozwoju fizycznego, intelektualnego i emocjonalnego. Odbiorcami są także dyrektorzy, intendentzi, pracownicy kuchni.

Z każdej placówki wyznaczono koordynatora odpowiedzialnego za wdrażanie programu. Przeważnie koordynatorem były osoby zajmujące stanowisko intendenta jak również kucharz, kierownik świetlicy, referent. Na szkoleniu koordynatorzy otrzymali wskazówki dotyczące

opracowania jadłospisów. Dla koordynatorów odbywały się dodatkowe konsultacje z zakresu planowania jadłospisów.

W ramach programu wojewódzkiego „Żywnie na wagę zdrowia” obliczenia jadłospisów zostały przeprowadzone przez studentów Wydziału Zdrowia Publicznego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego przy użyciu programu Dieta 4.0, natomiast ich analiza przez pracowników Sekcji HŻŻiPU. W minionych latach już 5000 jadłospisów zostało poddanych szczegółowej ocenie. Efektem wieloletniej pracy był opracowany raport Instytutu Żywności i Żywnienia z którego wynika, że w województwie śląskim jest najmniej otyłych dzieci w stosunku do innych regionów Polski. W województwie śląskim nadmierną masę ciała stwierdzono u 16,5 % badanych uczniów, tymczasem w woj. mazowieckim problemy z wagą ma aż 32 % uczniów natomiast średnia krajowa wynosi 22,3 %.

Z uwagi na to, że sytuacja w zakresie żywienia dzieci i młodzieży w Polsce pod wieloma względami jest niezadowolająca. Diety młodego pokolenia są często nieprawidłowo zbilansowane, charakteryzują się zbyt dużą zawartością niektórych składników pokarmowych, przy wyraźnych niedoborach innych składników. U części dzieci i młodzieży obserwuje się nadmierne spożycie żywności, przez co kaloryczność diety przekracza wydatek energetyczny, co z kolei prowadzi do obserwowanego w ostatnich latach wzrostu nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży. Podstawą wypracowania skutecznych rozwiązań w nowoczesnym podejściu do zdrowia publicznego było opracowanie i opublikowanie z dniem 1 września 2015 r. Rozporządzenia Ministra Zdrowia, które ściśle określiło jakie produkty spożywcze i posiłki mogą być udostępniane dzieciom i młodzieży w zakładach żywienia oraz normy, jakie muszą być spełnione w jadłospisach dzieci. Stanowi ono akt wykonawczy do nowej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Rozporządzenie składa się z dwóch załączników, pierwszy dotyczy żywności, która może być sprzedawana w szkolnych sklepikach, bufetach i automatach, drugi natomiast zawiera szczegółowe wymagania dotyczące żywienia zbiorowego, a więc tego, co może być podawane w stołówkach przedszkolnych i szkolnych. Główną przesłanką nowych przepisów jest ograniczenie spożycia cukrów i substancji słodzących, soli (sodu), tłuszczu oraz potraw smażonych, przy jednoczesnym promowaniu spożycia owoców i warzyw, mleka i produktów mlecznych oraz – w sklepikach szkolnych – posiłków (kanapek, sałatek) zamiast przekąsek. Cukry powinny pochodzić głównie z produktów, w których występują one w sposób naturalny (owoce, warzywa, mleko i przetwory mleczne). Zgodnie z najnowszymi zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) cukry dodane nie powinny przekraczać 5% wartości energetycznej diety, co wynosi 17,5 g dziennie w przypadku dzieci w wieku przedszkolnym, 22,5 g dla dzieci w wieku wczesnoszkolnym i ok. 30 g

dla młodzieży. Ograniczenie spożycia soli również wynika z zaleceń WHO, która rekomenduje, aby całodzienne spożycie soli nie przekraczało 5g. Ograniczenie podawania potraw smażonych na rzecz polecanych gotowanych, pieczonych, duszonych jest kolejnym sposobem na zmniejszenie ilości tłuszczu oraz wielu szkodliwych związków w diecie dzieci i młodzieży. W rozporządzeniu położony został nacisk na zwiększenie ilości oraz asortymentu warzyw i owoców, a także zwiększenie spożycia mleka i produktów mlecznych.

W ramach działań informacyjno – edukacyjnych poinformowano wydziały oświaty poszczególnych miast, że z dniem 9 stycznia 2015 r. poz. 35 w ustawie z dnia 28.11.2014 r. ogłoszono zmianę do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w której określono między innymi wymagania w zakresie żywienia dzieci i młodzieży w ramach żywienia zbiorowego, zasady sprzedaży, reklamy i promocji środków spożywczych w przedszkolach, innych formach wychowania przedszkolnego, szkołach z wyłączeniem szkół dla dorosłych, a także w placówkach systemu oświaty. Powyższą informację umieszczono również na stronie internetowej tutejszej Stacji.

W związku z wejściem w życie ww. rozporządzenia pojawiło się wiele pytań i wątpliwości dotyczących poszczególnych produktów niejasno sprecyzowanych w załącznikach. Wynikiem powyższego było udzielanie konsultacji osobom prowadzącym działalność w zakresie żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych. Zebrano również najbardziej niejasne zagadnienia, które zostały przekazane do dalszej konsultacji.

Ponadto wyznaczeni pracownicy sekcji brali udział w konferencji pod hasłem „Żywienie na wagę Zdrowia” w której omówiono zagadnienia dotyczące realizacji zasad racjonalnego żywienia w warunkach żywienia zbiorowego w aspekcie obowiązujących przepisów i zaleceń.

Nadzór nad obrotem grzybami

W 2015 r. na stronie internetowej tutejszej Stacji udostępniono ulotkę pt. „Podstawowe Zasady Bezpiecznego Grzybobrania” opracowaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego. W okresie letnio – jesiennym w siedzibie tutejszej Stacji prowadzone były konsultacje dla zainteresowanych osób na temat grzybów. Udzielano konsultacji prywatnym osobom w sprawie klasyfikacji gatunkowej przyniesionych do oceny grzybów.

Akcje

W 2015 r. podejmowano wiele dodatkowych działań wynikających między innymi z sytuacji bieżącej:

- kontroli punktów sprzedaży żywności trakcie trwania tzw. „Jarmarku świątecznego” organizowanego na terenie Rynku w Gliwicach, Zabrze,
- kontroli zakładów żywnościowych w ramach akcji „Bezpieczne ferie 2015r,
- kontroli podmiotów gospodarczych prowadzonych przez osoby narodowości chińskiej oraz wietnamskiej,
- kontroli w sklepach firmowych Konsorcjum Mięsnego Okrasa dotyczące nieprawidłowości w zakresie znakowania wyrobów wprowadzanych do obrotu oraz postępowania ze zwrotami,
- kontrole zakładów produkcyjnych: wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, zakłady garmażeryjne oraz obiekty ruchome i tymczasowe obejmujące swoim zakresem znakowanie środków spożywczych nieopakowanych w ramach akcji „Etykieta informacją dla konsumenta”,
- kontrole zakładów w ramach akcji „Tłuszcze smaźalnicze”,
- kontynuacja „Akcji Mklik próchniczek” w zakładach piekarniczych,
- kontroli rynku w zakresie sprawdzenia wszelkich form oświadczeń przekazywanych klientom na temat produktów kosmetycznych.

AKCJA „ETYKIETA INFORMACJĄ DLA KONSUMENTA”

W 2015 roku na terenie województwa śląskiego była prowadzona akcja „**Etykieta informacją dla konsumenta**” mająca na celu sprawdzenie przestrzegania wymagań rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, a także rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U z 2015 poz.29) w odniesieniu do środków spożywczych wprowadzanych do obrotu bez opakowania „luzem”.

Akcja była prowadzona dwuetapowo, okres poprzedzający przeprowadzane w ramach akcji kontrole przeznaczony był na szkolenie personelu oraz prowadzenie działań informacyjnych dla przedsiębiorców. W ramach tych działań udostępniono na stronie internetowej PSSE w Gliwicach

mini-skrypt zawierający najważniejsze kwestie dotyczące znakowania środków spożywczych zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011 oraz rozporządzeniem MRiRW (Dz. U. z 2015 poz. 29).

Zgodnie założeniem programu akcji w ramach działań edukacyjnych koordynator akcji przeprowadził dwa bezpłatne szkolenia dla przedsiębiorców obejmujące zagadnienia prawidłowości znakowania środków spożywczych. W pierwszym przypadku szkolenie współorganizowane przez Cech Rzemieślników w Zabrze odbyło się w dniu 26.05.2015r., i było dedykowane przedsiębiorcom prowadzącym działalność na terenie miasta Zabrze. Natomiast szkolenie przeprowadzone w dniu 28.05.2015r. odbyło się w Cechu Rzemiosł Różnych i Przedsiębiorczości w Gliwicach i było dedykowane przedsiębiorcom prowadzącym działalność na terenie miasta Gliwice oraz powiatu Gliwickiego. Oba szkolenia po przedstawieniu wymagań w zakresie znakowania żywności w świetle ww. przepisów zawierały część dyskusyjną, w czasie, którego prowadzący omawiał konkretne przykłady znakowania produktów oraz udzielał odpowiedzi na pytania uczestników. Spotkania cieszyły się sporym zainteresowaniem ze strony przedsiębiorców. W szkoleniach ogółem uczestniczyły 73 osoby.

W ramach prowadzonej akcji kontrole przeprowadzono w zakładach produkcyjnych: wytwórniach lodów, automatach do lodów, piekarniach, ciastkarniach oraz obiektach ruchomych i tymczasowych.

Znakowanie produktów oceniano pod kątem:

1. zaznaczenia obecności alergenów w produkcie zgodnie z art. 44 ust. 1 pkt a i wykazem składników alergennych umieszczonym w załączniku II rozporządzenia nr 1169/2011 tj.
 - zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne,
 - skorupiaki i produkty pochodne,
 - jaja i produkty pochodne,
 - ryby i produkty pochodne,
 - orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne,
 - soja i produkty pochodne,
 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
 - orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne,
 - seler i produkty pochodne,

- gorczyca i produkty pochodne,
 - nasiona sezamu i produkty pochodne,
 - dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂,
 - łubin i produkty pochodne,
 - mięczaki i produkty pochodne,
2. podania niezbędnych danych dotyczących danego środka spożywczego zgodnie z art. 19.1 rozporządzenia MRiRW tj. nazwę środka spożywczego, wykaz składników, klasę jakości handlowej jeżeli to konieczne, w przypadku pieczywa dodatkowo masę jednostkową oraz informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny,
 3. zgodności wykazu składników widocznego na etykiecie ze stanem rzeczywistym- w tym celu dokonywano oceny zgodności deklarowanego składu z recepturą zakładową itp. wybranych asortymentów produktów,
 4. umieszczenia informacji w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu zgodnie z art. 19.2 rozporządzenia MRiRW,
 5. niewprowadzania klientów w błąd zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011 np. w zakresie informacji dodatkowych o produkcie, reklamy itp.

W ramach prowadzonej akcji skontrolowano ogółem **120** zakładów, w tym 9 wytwórni lodów tradycyjnych, 22 automaty do lodów, 56 piekarni, 31 ciastkarni, 1 zakład garmazeryjny oraz 1 obiekt ruchomy i tymczasowy.

Tabela nr 4 Wyniki przeprowadzonych kontroli kształtują się następująco:

Rodzaj zakładu	Ilość skontrolowanych obiektów	Podanie danych zgodnie z art. 19.2 rozp. MRiRW,	Dane dostępne bezpośrednio konsumentowi finalnemu/ nie dotyczy (zakład produkcyjny)	Podanie alergenów zgodnie z rozp. nr 1169/2011	Zgodność składu ze stanem faktycznym Wyroby zgodne/niezgodne	Podjęte działania Decyzja administracyjna/ inne
Wytwórnie lodów	9*	4	5/1	5	8/4	1/4
Automaty do lodów	22	20	20/0	21	55/3	0/2

Piekarnie	56	38	36/12	48	153/72	8/11
Ciastkarnie	31	18	16/9	26	77/60	4/13
Zakłady garmażeryjne	1**	-	-	-	-	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	1	1	1/0	1	3/0	0/0
Suma	120	81	60/23	101	296/139	13/30

* jeden zakład produkuje wyłącznie wyroby pakowane jednostkowo

** zakład produkuje wyłącznie wyroby pakowane jednostkowo

Podczas przeprowadzanej oceny znakowania poszczególnych wyrobów w zakresie zgodności deklarowanego składu ze stanem faktycznym na podstawie receptury zakładowej, lub innego dokumentu wewnętrznego, częstą przyczyną niezgodności był brak receptur, co w ogóle uniemożliwiało przeprowadzenie porównania.

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były:

- poprzedzenie wykazu składników słowem „skład” a nie „składniki”,
- brak ostrzeżenia na etykiecie „może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci” przy użyciu barwników: E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oraz E 129,
- stosowanie nazw fantazyjnych nie określających produktu,
- brak podania pełnego składu składników złożonych,
- nieprawidłowo sformułowana funkcja technologiczna lub jej brak, albo nie właściwa kolejność podania funkcji technologicznej i nazwy lub symbolu składnika, niezgodnie z załącznikiem VII część C do rozporządzenia nr 1169/2011,
- podanie składników produktu w niewłaściwej kolejności (niezgodnie z ich udziałem masowym w produkcji),
- pominięcie zaznaczenia obecności alergenu,
- nie określenie dla oleju/ tłuszczu roślinnego z jakiej rośliny pochodzi,
- przy zaznaczaniu obecności alergenów pominięcie wyróżnienia przy powtarzającym się alergenie w wykazie składników - podkreślenie tylko raz,

- nie podanie informacji „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny,
- brak bezpośredniej dostępności informacji o znakowaniu dla konsumenta lub informacja mało czytelna.

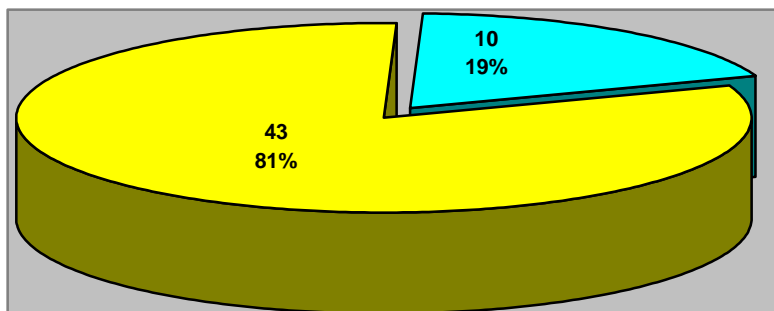
W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano **13** decyzji represyjnych nakazujących uzupełnienie etykietowania, a także w **30** przypadkach ustalono termin usunięcia nieprawidłowości w porozumieniu ze Stroną, lub na podstawie pisemnego oświadczenia Strony. W czasie prowadzonych działań kontrolnych oraz w trakcie czynności dokonywano pouczeń oraz udzielano odpowiedzi i wyjaśniano wątpliwości odnośnie interpretacji i zastosowania ww. przepisów w odniesieniu do konkretnych przypadków etykietowania.

Działania kontrolne prowadzone były również po zakończeniu terminu akcji w wyniku czego ogółem wydano **16** decyzji terminowych. Po zakończeniu akcji były przeprowadzane kontrole sprawdzające wydanych decyzji oraz zaleceń.

Tabela nr 5 Wyniki działań na terenie Starostwa Powiatowego ujęto w poniższej tabeli.

Lp	Rodzaj obiektu	Ilość obiektów skontrolowanych	Ilość			Decyzje	Oświadczenia
			kontroli	Sprawdzających	Ogółem		
1	Wytwórnice lodów	6	6	2	8	0	2
2	Automaty do lodów	4	4	0	4	0	0
3	Piekarnie	25	25	9	34	4	1
4	Ciastkarnie	18	18	6	24	2	1
	Ogółem	53	53	17	70	6	4

Zakłady wytwórcze, w których dokonano oceny etykiet



■ Etykiety prawidłowe

■ Etykiety nieprawidłowe

Podsumowując wyniki przeprowadzonej akcji „Etykieta informacją dla konsumenta” należy stwierdzić, że w **19%** skontrolowanych zakładach ich dysponenci nie przestrzegali wymagań obowiązujących przepisów prawnych w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Przeprowadzone kontrole sprawdzające w większości przypadków potwierdziły zweryfikowanie i opracowanie brakujących informacji zwłaszcza wykazu składników alergicznych przekazywanych klientom dla asortymentów żywności nieopakowanej. Biorąc powyższe pod uwagę działania kontrolne w zakresie przekazywania ww. informacji podczas przeprowadzonej akcji obejmowały tylko zakłady wytwórcze, natomiast wymagania również dotyczą zakładów żywienia zbiorowego i obrotu żywnością. W związku z powyższym egzekwowanie prawidłowego przekazywania wszelkich informacji o żywności konsumentom pozwoli zapewnić im w zależności od zdrowia i diety wybór właściwych produktów dostosowanych do ich potrzeb indywidualnych.

Współpraca z innymi służbami kontroli

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

W 2015 r. Sekcja HŻŻiPU kontynuowała realizację porozumienia ramowego zawartego w 2008 r. pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Gliwicach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii. Zgodnie z ww. porozumieniem w styczniu i lipcu 2015 r. przedstawiciel Sekcji HŻŻiPU przesłał Inspekcji Weterynaryjnej listę zakładów produkujących i przechowujących środki spożywcze wspólnie nadzorowanych przez inspekcje oraz listę zakładów

produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkują i wprowadzają na rynek pasze dla zwierząt.

Organy szczebla powiatowego obu inspekcji w ramach współdziałania i współpracy, przekazują sobie również informacje i dokumenty dotyczące naruszeń przepisów: w związku ze zgłoszonymi interwencjami oraz uzyskania wyników badań laboratoryjnych.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Porozumienie o współpracy organów Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie śląskim w 2015 r. było ściśle realizowane.

Na bieżąco Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach powiadamiał pisemnie Śląskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego o zamiarze przeprowadzania kontroli w aptekach zlokalizowanych na obszarze tutejszej Stacji w zakresie poboru próbek, wynikających z aktualnej sytuacji.

W związku z powyższym przekazywano sobie również informacje i dokumenty dotyczące naruszeń przepisów w związku ze zgłoszonymi interwencjami oraz uzyskania wyników badań laboratoryjnych.

Skargi i wnioski

W Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w 2015 r. ogółem zgłoszono **208 interwencji** w tym **145 anonimowo**.

W związku z powyższym ogółem przeprowadzono **214** kontroli interwencyjnych, w 12 przypadkach spraw nie rozpatrzono z uwagi na brak możliwości tj. obiekt został zlikwidowany lub np. nie stwierdzono prowadzenia działalności we wskazanym miejscu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli interwencyjnych na terenie starostwa przeprowadzono **27** interwencji za potwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu sanitarnego nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 1500 zł

W 2015 r. na **27** rozpatrzonych interwencji:

- 13 za nieuzasadnione,
- 14 uznano za uzasadnione.

Interwencje zgłaszane w Sekcji HŻŻiPU w 2015 r. dotyczyły głównie:

- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości w tym mięsa i wędlin o nieprawidłowych cechach organoleptycznych tj. nieświeży zapach oraz nietypowa konsystencja,
- niewłaściwą jakość produktów oraz potraw w zakładach żywienia zbiorowego otwartego np. o niewłaściwych cechach sensorycznych,
- wprowadzania do obrotu przeterminowanych środków spożywczych,
- niehigieniczną sprzedaż środków spożywczych,
- niewłaściwy stan higieniczno - sanitarny pomieszczeń zakładu.

W 2015 r. znaczną ilość interwencji dotyczyła sklepów sieci Żabka i Freshmarket. Klienci informowali głównie tutęjszą stację o sprzedaży w ww. sklepach przeterminowanych środków spożywczych oraz zatrudnianie osób bez aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno epidemiologicznych.

Ocena i wnioski końcowe

Działalność Sekcji HŻŻiPU Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Gliwicach w 2015 r. miała za zadanie sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością produkowanych i wprowadzanych do obrotu, poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej w podległych zakładach. Głównym zmierzaniem było wyegzekwowanie przestrzegania obowiązujących przepisów prawa krajowego i europejskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru stwierdzono, że stan sanitarny zakładów utrzymuje się na porównywalnym poziomie w stosunku do 2014 r.

Potwierdzeniem powyższego faktu jest porównanie wynikowości kontroli w stosunku do roku ubiegłego. W 2014 r. wynikowość wynosiła **27,6%** natomiast w ocenianym okresie **25,7 %** pomimo wcześniej opisaney trudnej sytuacji kadrowej. Wynikowość kontroli jest rezultatem prowadzonych intensywnych działań kontrolnych w latach ubiegłych. Natomiast procent próbek kwestionowanych z 1,5 % uległ zmniejszeniu do 0,5 %.

Przyczyną zmniejszenia ilości kwestionowanych próbek w stosunku do ubiegłego roku była poprawa stanu sanitarnego zakładów piekarniczych, w których w żadnej z pobranych próbek sanitarnych nie stwierdzono obecności szkodników zbożowo – mącznych.

W 2015 r. ogólna ilość zgłoszonych interwencji wynosiła 208 natomiast w ubiegłym roku wynosiła 209 tak więc utrzymuje się na porównywalnym poziomie.

Realne zagrożenie w zakresie zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności stwarza nadal ekspansja handlu elektronicznego. Potwierdzeniem powyższego jest wzrastająca ilość oferowanych przez Internet środków spożywczych w tym suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Produkcja i sprzedaż ww. produktów rozwija się bardzo dynamicznie. Powyższe w dużej mierze związane jest z agresywnymi kampaniami reklamowymi zwiększającymi zainteresowanie konsumentów ww. produktami. Celem reklam jest dotarcie do jak największego grona odbiorców i zainteresowanie ich swoim produktem. Przedsiębiorcy aktywnie rywalizując o swoich klientów nie zawsze pamiętają o przepisach prawa oraz nie zawsze rzetelnie informują o cechach i właściwościach suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywności wzbogaconej witaminami i składnikami mineralnymi. Ponadto oferenci ww. produktów mając na względzie korzyści finansowe często poprzez reklamę i ich opisy wprowadzają w błąd konsumentów, co do ich właściwości przypisując im działanie lecznicze.

Podsumowując wyniki przeprowadzonej akcji „Etykieta informacją dla konsumenta” należy stwierdzić, że dysponenci skontrolowanych zakładów nie posiadali pełnej wiedzy w zakresie obowiązujących przepisów prawnych w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat składu żywności. Pomimo działań edukacyjnych przeprowadzonych przez przedstawiciela tutejszej Stacji podczas kontroli stwierdzano nadal trudności w prawidłowym opracowaniu informacji zwłaszcza wykazu składników alergennych przekazywanych klientom dla asortymentów żywności nieopakowanej.

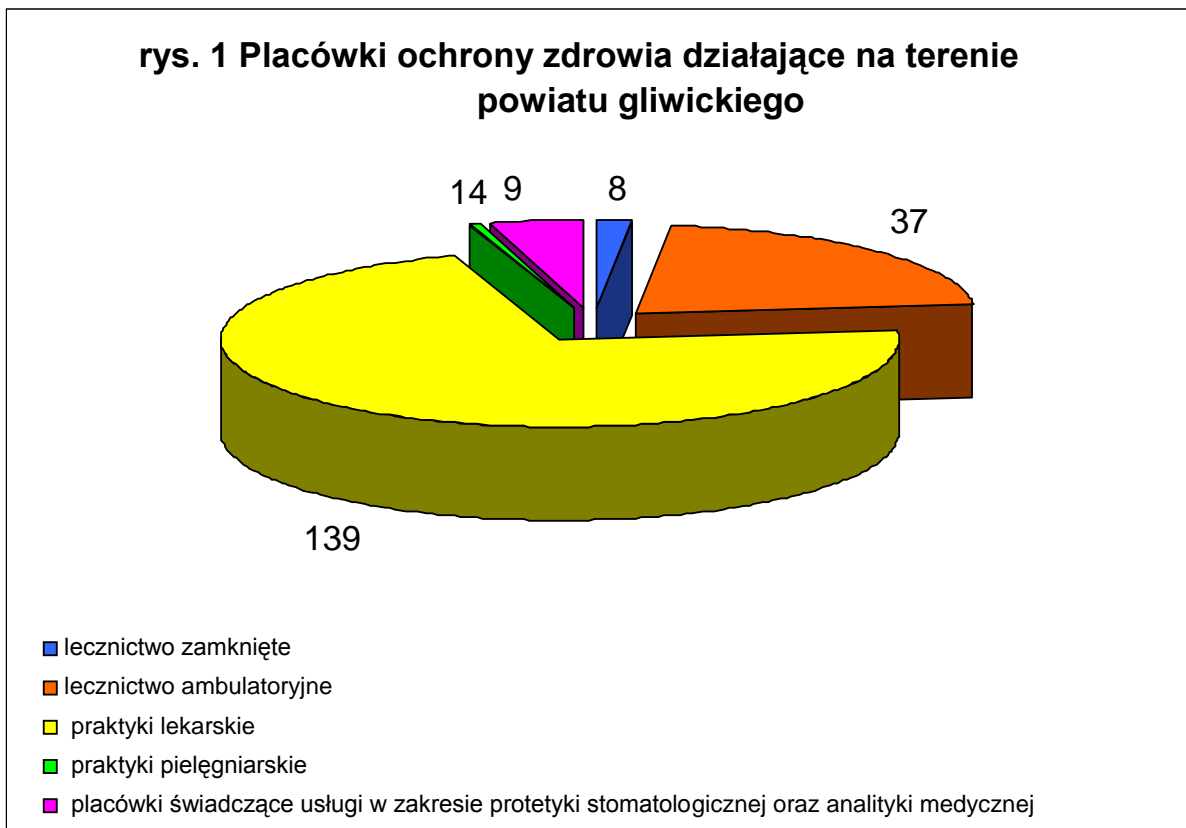
Powyższe wymagania dotyczą również zakładów żywienia zbiorowego i obrotu żywnością, w związku z tym egzekwowanie prawidłowego przekazywania wszelkich informacji o żywności konsumentom będzie jednym z głównych celów działania sekcji w 2016r.

W związku z wejściem w życie rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego

dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2015 poz. 1256), pojawiło się wiele pytań i wątpliwości dotyczących poszczególnych produktów niejasno sprecyzowanych w załącznikach. Powyższe dotyczyło nie tylko osób prowadzących działalność w zakresie żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych, ale również samych pracowników inspekcji. Ponadto przekazywane informacje przez media wpływały na dezinformację dysponentów głównie sklepików szkolnych, co związane było z ich weryfikacją przez pracowników inspekcji podczas przeprowadzanych kontroli.

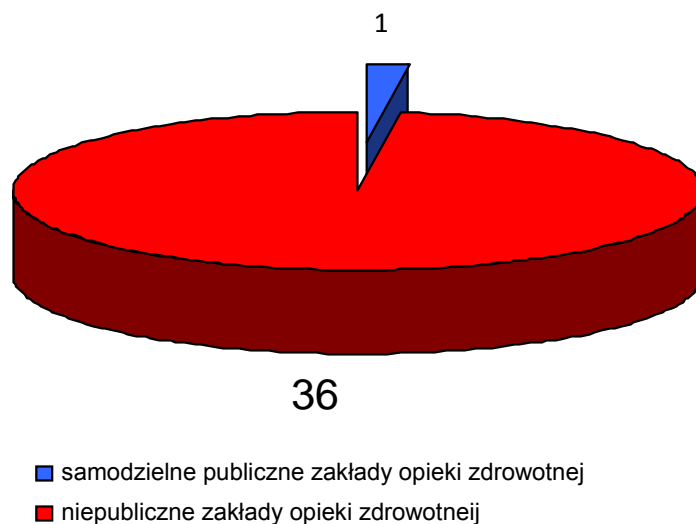
Ocena nadzoru sanitarnego nad placówkami ochrony zdrowia

W roku 2015 na terenie powiatu gliwickiego sprawowano nadzór sanitarny nad (rys.1):



- 8 zakładami leczenia zamkniętego tj. 5 szpitalami z 1obiektem, 1 zakładem pielęgnacyjno-opiekuńczym, 1 zakładem opiekuńczo – leczniczym, 1 ośrodkiem leczenia uzależnień
- 37 zakładami leczenia ambulatoryjnego wraz z 57 obiektami, 12 filiami, których dyrekcja mieści się poza terenem działalności PSSE Gliwice, w tym 1 zakład oraz 2 filie posiadają status publicznego zakładu opieki zdrowotnej (rys.2),

rys. 2 Zakłady lecznictwa ambulatoryjnego powiatu gliwickiego



- 139 praktykami lekarskimi, w tym 53 indywidualnymi praktykami lekarskimi, 82 indywidualnymi specjalistycznymi praktykami lekarskimi, 4 grupowymi praktykami lekarskimi
- 14 praktykami pielęgniarскими,
- 9 placówkami świadczącymi usługi w zakresie protetyki stomatologicznej.

Lecznictwo zamknięte

W placówkach lecznictwa zamkniętego przeprowadzono 16 kontroli, w tym skontrolowano 5 szpitali wraz z 1 obiektem, ośrodek leczenia uzależnień. W ramach oceny stanu sanitarno-higienicznego tych podmiotów wydano jedną decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu technicznego pomieszczeń szpitala. Na negatywną ocenę placówek miały wpływ nieprawidłowości, m.in. niewłaściwy stan sanitarno – techniczny ścian, sufitów i podłóg, uszkodzona, zniszczona powierzchnia mebli.

W skontrolowanych podmiotach leczniczych stwierdzono prawidłowe postępowanie z narzędziami i materiałami sterylnymi, bielizną czystą i brudną oraz odpadami medycznymi zgodne z wdrożonymi i obowiązującymi w zakładzie procedurami. Dokumentacja z prowadzonych wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia, indywidualne środki ochrony osobistej, preparaty dezynfekcyjne w ilości i asortymencie pokrywającym bieżące potrzeby zakładu.

W ramach przeprowadzonych kontroli działalności zespołów i komitetów ds. zakażeń szpitalnych stwierdzono, że prowadzone jest monitorowanie i rejestracja zakażeń zakładowych oraz drobnoustrojów alarmowych. Personel medyczny wchodzący w skład zespołu podnosi swoje kwalifikacje w ramach specjalistycznych kursów i szkoleń zewnętrznych, prowadzi szkolenia wewnętrzne dla pracowników poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu w zakresie zasad, praktyk i metod kontroli zakażeń zakładowych oraz nadzoruje przestrzeganie opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami.

Przeprowadzono także celowaną kontrolę w oddziałach pulmonologii jednego szpitala. W trakcie kontroli sprawdzano m.in. zaopatrzenie w materiały i sprzęt sterylny, ilość środków dezynfekcyjnych, dostępność środków ochrony osobistej, postępowanie personelu medycznego z obowiązującymi i wdrożonymi procedurami. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości w przedmiocie sprawy.

W jednym szpitalu funkcjonuje centralna sterylizatornia, która nie spełnia wymagań określonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. poz. 739). Trzy szpitale mają podpisaną umowę na sterylizację z zakładem posiadającym system zarządzania jakością ISO. W zakładach opieki zdrowotnej zamkniętej zainstalowane są 4 autoklawy parowe.

Przyjęto i rozpatrzono 1 interwencję dotyczącą zgłoszenia wystąpienia zachorowania wywołanego przez bakterię *Clostridium difficile* w jednym ze szpitali. W trakcie kontroli stwierdzono zasadność wniesionej interwencji w zakresie niezgodności zgłaszalności chorób zakaźnych. W związku z powyższym PPIS w Gliwicach wydał zalecenia doraźne i wystosował wystąpienie obligujące kierownictwo podmiotu do usunięcia nieprawidłowości.

W ramach prowadzonego nadzoru PPIS w Gliwicach wydał 2 opinie o spełnieniu wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r., jakim powinny odpowiadać

pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. poz. 739) oraz 5 opinii zmieniających treść wydanych wcześniej decyzji.

W placówkach lecznictwa zamkniętego prowadzone są prace remontowo-modernizacyjne związane z dostosowaniem pomieszczeń do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2012r. poz. 739), termin realizacji programów dostosowania został przesunięty do 31.12.2017r.

Lecznictwo ambulatoryjne

W przedsiębiorstwach podmiotów leczniczych przeprowadzono 66 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające poprawę stanu technicznego pomieszczeń zakładów. Dwie decyzje w toku realizacji. Ponadto nałożono mandat karny w wysokości 500zł za stosowanie przeterminowanych preparatów do dezynfekcji rąk oraz nieprawidłową gospodarkę odpadami medycznymi w poradni stomatologicznej.

W ramach prowadzonego nadzoru PPIS w Gliwicach wydał 6 opinii o spełnieniu wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r., jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. poz. 739).

W placówkach leczniczych prowadzone są prace remontowo-modernizacyjne związane z dostosowaniem pomieszczeń do wymagań wyżej cytowanego rozporządzenia.

W zakładach było zainstalowanych 28 autoklawów parowych, 23 zakłady posiadają podpisaną umowę z jednostką świadczącą usługi w zakresie sterylizacji, natomiast w pozostałych zakładach używany jest sprzęt jednorazowego użycia. W roku 2015 w zakładach lecznictwa ambulatoryjnego przeprowadzono kontrole dokumentacji z prowadzonych wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji. Dokumentacja prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zakłady dysponowały wystarczającą ilością środków dezynfekcyjnych stosowanych zgodnie z zaleceniami producenta, sprzętu jednorazowego użycia oraz środków ochrony osobistej.

Przyjęto i rozpatrzono jedną interwencję dotyczącą braku wyczerpującej informacji ze strony personelu medycznego o wszystkich możliwych działaniach niepożądanych preparatów szczepionkowych oraz niewywiązywania się z obowiązku zgłaszania niepożądanych odczynów

poszczepiennych przez lekarza prowadzącego. W wyniku przeprowadzonej kontroli uznano interwencję za niezasadną.

Praktyki lekarskie, pielęgniarskie oraz inne usługowe obiekty medyczne

W 2015 roku przeprowadzono 10 kontroli, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oceny stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń praktyk.

W ramach prowadzonego nadzoru PPIS w Gliwicach wydał 5 opinii o spełnieniu wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r., jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. poz. 739).

W praktykach lekarskich zabiegowych zainstalowanych było 31 autoklawów parowych, 23 praktyki mają podpisaną umowę w zakresie sterylizacji z innym podmiotem świadczącym usługi w tym zakresie, a pozostałe praktyki korzystają ze sprzętu jednorazowego użycia.

Dokumentacja w zakresie wewnętrznych kontroli procesów sterylizacji prowadzona jest prawidłowo i na bieżąco. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia w ilości i asortymencie pokrywającym zapotrzebowanie gabinetów. Stwierdzono dostateczną ilość i rodzaj preparatów dezynfekcyjnych.

Przyjęto i rozpatrzono jedną interwencję dotyczącą wykonywania zabiegów leczniczych u pacjentów przyjmowanych w pracowni protetycznej. Pozyskane w trakcie kontroli informacje pozwoliły uznać wniesioną interwencję za niezasadną.

Reasumując w 2015 roku w porównaniu z rokiem poprzednim stwierdzono znaczną poprawę stanu sanitarno – technicznego wielu obiektów. Uzyskano ją w dużej mierze poprzez realizację zadań ujętych w programach dostosowawczych, a także zakup nowego, coraz nowocześniejszego sprzętu medycznego. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi podmioty wykonujące działalność leczniczą uzyskały wydłużenie do grudnia 2017r. terminu dostosowania obiektów i urządzeń do wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia.

Analiza chorób zakaźnych dla powiatu gliwickiego za rok 2015

Analizę sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych w powiecie gliwickim przeprowadzono w oparciu o roczne sprawozdania o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia Mz-56.

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w powiecie gliwickim należy uznać za ogólnie dobrą. Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, zaś wzrost liczby zachorowań na niektóre choroby zakaźne, przebiegał podobnie jak w latach ubiegłych, charakter sezonowy lub był kontynuacją obserwowanych wcześniej trendów wieloletnich.

Od szeregu lat obserwuje się tendencję spadkową w występowaniu wielu chorób zakaźnych a od kilku lat niektórych chorób nie rejestruje się tj. błonica, porażenie dziecięce. Nie odnotowano również zachorowań na szczególnie groźne choroby zakaźne tj. dżumę, węglik, wściekliznę oraz wirusowe gorączki krwotoczne.

Stale obserwuje się kontynuację korzystnych tendencji zapadalności na te choroby zakaźne, którym można zapobiegać przez szczepienia w tym objęte programem szczepień obowiązkowych. Nadzór nad tą grupą chorób jest szczególnie ważny ze względu na to, iż dane o zapadalności na te choroby mają bezpośrednie przełożenie na politykę szczepień.

Systematyczna analiza zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne umożliwiła wdrożenie działań przeciwepidemicznych i zwiększenia zdrowotnego bezpieczeństwa mieszkańców.

Ogółem w powiecie gliwickim w 2015r zarejestrowano **6291** zachorowań na choroby zakaźne z czego 82% zachorowań stanowiły zachorowania na grypę i grypopodobne. Wśród pozostałych rejestrowanych chorób zakaźnych 43% stanowiły zachorowania na ospę wietrzną.

W 2014r zarejestrowano **5438** zachorowań na choroby zakaźne z czego 63% zachorowań stanowiły zachorowania na grypę i grypopodobne.

Nastąpił wzrost liczby zachorowań o ok. 15,5%, przyczyną wzrostu liczby zachorowań był znaczny wzrost zachorowań na grypę i grypopodobne.

Liczba osób hospitalizowanych z powodu chorób zakaźnych nieznacznie wzrosła. Spośród ogółu zachorowań hospitalizowano 218 osób co stanowiło ok. 3,5% wszystkich zachorowań. W 2014 hospitalizowano 204 osoby.

W 2015r przeprowadzono 402 wywiady epidemiologiczne, nadzorem epidemiologicznym objęto 161 osoby z kontaktu z chorymi.

W 2014 przeprowadzono 480 wywiadów epidemiologicznych, nadzorem epidemiologicznym objęto 120 osób z kontaktu z chorymi.

Podobnie jak w roku ubiegłym w 2015 roku dominowały zachorowania na grypę i grypopodobne, zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz choroby wieku dziecięcego tj. ospa wietrzna, płonica. Choroby wieku dziecięcego cechująca się cyklicznością wzrostu zachorowań i występowaniem cyklicznych epidemii wyrównawczych.

W odniesieniu do roku ubiegłego największe spadki zapadalności w stosunku do roku poprzedniego odnotowano m.in. w przypadku zachorowań na ospę wietrzną, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu oraz płonicy.

Śmiertelność z powodu chorób zakaźnych jest niska. W 2015 roku z powodu chorób zakaźnych zmarły 4 osoby (2 zgony z powodu gruźlicy płuc, 1 zgon z powodu neuroinfekcji oraz 1 zgon z powodu malarii).

W 2014 z powodu chorób zakaźnych zmarły 3 osoby.

Grypa i jej powikłania w układzie krążenia i oddychania stanowią poważny problem zdrowia publicznego. Powoduje ona również duże straty ekonomiczne, związane z absencją chorobową. Walka z grypą nie jest łatwa z uwagi na rozsianie źródeł zakażenia, występowanie postaci poronnych choroby oraz wysokiej zjadliwości wirusa.

Szczepienia przeciw grypie zmniejszają prawdopodobieństwo zachorowania, hospitalizacji i zgonu z powodu tej choroby. Szczepienia przeciwko grypie nie tylko zmniejszają koszty ponoszone na jej leczenie ale także korzystnie wpływają na zdrowie całej populacji. Stosunkowo szybko odnotowano upowszechnienie się szczepień przeciw tej chorobie. W 2015r zaszczepiono 1906 osób. W 2015r zarejestrowano 5185 zachorowań na grypę w tym 2473 dzieci do 14 roku życia.

W porównaniu z ubiegłym rokiem nastąpił znaczny wzrost liczby zachorowań o ok. 50% liczby zachorowań.

Grupą chorób, które również stanowią problem dla zdrowia publicznego i nad którą należy wzmocnić nadzór na terenie powiatu gliwickiego jest gruźlica. Obserwowany jest relatywny wzrost zapadalności na przestrzeni ostatnich lat. Pomimo obserwowanej wysokiej zapadalności osób starszych o niskim statusie społecznym i niedostatecznych warunkach bytowych obserwuje się również zachorowania wśród osób młodych pracujących zawodowo. Osoby te często lekceważą swój stan zdrowia, nie korzystają z porad lekarskich i zwolnienia lekarskiego w obawie przed utratą pracy.

Kolejnym problemem zdrowia publicznego są wirusowe zapalenia wątroby typu B i C, przenoszone poprzez naruszenie ciągłości tkanek. Spośród nich najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi wirusowe zapalenie wątroby typu C, przeciw któremu nie ma skutecznej szczepionki.

Ze względu na przewlekły charakter tych zakażeń oraz narastający problem związany z leczeniem powikłań WZW typu C stanowi nadal zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Sytuacja epidemiologiczna zakażeń WZW typu B jest kształtowana przede wszystkim przez możliwość czynnego uodpornienia gdzie istotną sprawą jest utrzymanie wysokiego poziomu zaszczepienia przeciwko WZW B. Problemy związane z zakażeniami wirusami hepatotropowymi wymagają usprawnienia działań profilaktycznych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych i poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń. Problemy związane zakażeniami wirusami hepatotropowymi wymagają usprawnienia działań profilaktycznych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych i poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń. W ramach działań edukacyjnych PPIS w Gliwicach bierze udział w realizacji programu „Edukacja pracowników wybranych zawodów zwiększonego ryzyka transmisji zakażeń krwiopochodnych i ogółu społeczeństwa w zakresie prewencji HCV, HBV, HIV - „Zapobieganie zakażeniom HCV”. W listopadzie 2014 roku ruszyła również kampania edukacyjna „Mam świadomość jak być zdrowym” skierowana do właścicieli i pracowników gabinetów pielęgnacji urody.

W zakresie zatruc pokarmowych i zakażeń pokarmowych w liczba zachorowań pozostaje na podobnym poziomie co w roku ubiegłym. Spośród wszystkich zatruc i zakażeń pokarmowych dominującymi są zakażenia o etiologii wirusowej przede wszystkim zachorowania wywołane przez

rotawirusy. Natomiast w zakresie bakteryjnych zatruc i zakażeń pokarmowych dominowały zakażenia wywołane przez odzwierzęce pałeczki z rodzaju *Salmonella* oraz laseczki *Clostridium difficile*.

Biegunki i zatrucia pokarmowe są istotną przyczyną chorobowości u dzieci do lat dwóch, a więc w przedziale wieku, w którym biegunki mogą mieć groźny przebieg prowadząc do ciężkiego odwodnienia oraz do zaburzeń elektrolitowych. W większości były one spowodowane zakażeniami wirusowymi, zwłaszcza rotawirusowymi. Należy, zauważyć, że do zatruc i zakażeń pokarmowych u dzieci dochodzi niemal wyłącznie w środowisku domowym, na które organy władzy państwowej mają niewielki wpływ. Znaczący wpływ na kształtowanie zachowań prozdrowotnych na rzecz zwiększania higieny osobistej, otoczenia oraz higieny przygotowania posiłków ma oświata zdrowotna a także propagowanie szczepień ochronnych małych dzieci przeciwko rotawirusom.

Ponadto opóźnienia i niedostatki w zakresie diagnostyki mikrobiologicznej zatruc pokarmowych i zakażeń żołądkowo-jelitowych stanowią poważny mankament systemu nadzoru epidemiologicznego szczególnie wobec faktu, że kontrola chorób przenoszonych przez żywność i ich zwalczanie jest jednym z priorytetów nadzoru nad chorobami zakaźnymi prowadzonymi w ramach Unii Europejskiej.

Na obszarze powiatu gliwickiego stale prowadzony jest aktywny nadzór nad OPW. Nadzór polega na telefonicznym, cotygodniowym kontakcie z oddziałami neurologii ze szczególnym uwzględnieniem oddziałów neurologii dziecięcej a w przypadku podejrzenia zachorowania pobierania i przesyłania do badań laboratoryjnych w NIZP-PZH próbek kału. Od lat nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na OPW.

W związku z zastaniem zagrożenia dla zdrowia publicznego związanym ze stosowaniem nowych narkotyków tzw. dopalaczy PPIS w Gliwicach sprawuje bieżący nadzór nad zatruciami środkami zastępczymi. Na podstawie informacji przekazywanych z palcówek służby zdrowia sporządzane są dzienne i tygodniowe raporty o zatruciach, hospitalizacjach oraz zagonach spowodowanych środkami zastępczymi co pozwala na monitorowanie i możliwość szybkiego reagowania na wzrost liczby przypadków zatruc środkami zastępczymi. Na terenie powiatu gliwickiego w 2015r odnotowano 9 przypadków zatruc dopalaczami.

Na poprawę zgłaszalności chorób zakaźnych niewątpliwie ma wpływ porozumienie ramowe zawarte pomiędzy Śląskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Narodowym Funduszem Zdrowia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach co kwartał otrzymuje informacje, dotyczące liczby chorób zakaźnych zgłaszanych przez zakłady opieki zdrowotnej do Narodowego Funduszu Zdrowia. Powyższe dane są wnikliwie analizowane i porównywane z liczbą chorób zakaźnych zgłaszanych przez poszczególne zakłady opieki zdrowotnej do Powiatowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej w Gliwicach.

W związku z powyższym, do kierowników poszczególnych zakładów opieki zdrowotnej, w których stwierdzono niezgodności w liczbie chorób zakaźnych zgłoszonych do Narodowego Funduszu Zdrowia i Powiatowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej w Gliwicach, wysłała się pisma wnoszące o sprostowanie powstałych nieścisłości.

WNIOSKI

Z grupy chorób zakaźnych objętych w Polsce zgłaszaniem należy przede wszystkim zwrócić uwagę na sytuację epidemiologiczną chorób podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym oraz chorób przenoszonych poprzez naruszenie ciągłości tkanek.

Korzystna sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych nie zwalnia z konieczności systematycznego monitorowania zachorowań i prowadzenia aktywnego nadzoru epidemiologicznego nad tymi chorobami.

Pomyślna sytuacja może być utrzymana w przyszłości pod warunkiem:

- kontynuowania szczepień ochronnych
- realizacji programu eradykacji poliomyelitis i eliminacji odry
- zwrócenia uwagi na wczesne wykrywanie chorych i zakażonych, ich zgłaszanie i rejestracje umożliwiające szybkie podjęcie postępowania leczniczego i przeciw epidemicznego – zwłaszcza dotyczy to chorób rzadko występujących lub tych, które mogą być zawleczone do Polski
- zwiększenie dostępu do badań diagnostycznych – określenie czynnika etiologicznego choroby ma wpływ nie tylko na postępowanie terapeutyczne ale także na profilaktykę przeciwepidemiczną.

Dane epidemiologiczne dotyczące występowania wybranych chorób zakaźnych na terenie powiatu gliwickiego zostały przedstawione w formie tabelarycznej (tab.1).

Tab. 1. Liczba zachorowań oraz zapadalność na choroby zakaźne w 2015r i 2014r w powiecie gliwickim

Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2015r	Zapadalność na 100 000 ludności w 2015r	Liczba zachorowań w 2014r	Zapadalność na 100 000 ludności w 2014r	Wzrost/spadek zapadalności
Grypa	5185	4600,26	3451	3065,10	+ 1535,16
Bakteryjne zakażenia jelitowe	47	41,70	36	31,97	+ 9,73
Krztusiec	12	10,65	2	1,77	+ 8,88
Gruźlica	38	33,71	29	25,76	+ 7,95
Salmonelozy	17	15,08	12	10,66	+ 4,42
Świnka	8	7,09	6	5,33	+ 1,76
Leptospiroza	1	0,88	0		+ 0,88
Malaria	1	0,88	0		+ 0,88
ICCh wywołan przez <i>Neisseria meningitidis</i>	1	0,88	0	0	+ 0,88
ICCh wywołan przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	1	0,88	0	0	+ 0,88
WZW A	0	0	1	0,88	- 0,88
Inne Neuroinfekcje	8	7,09	10	8,88	- 1,79
Wirusowe zakażenia jelitowe	71	62,99	73	64,84	- 1,85
Różyczka	5	4,44	8	7,10	- 2,66
Borelioza	65	57,67	70	62,17	- 4,50
WZW B	18	15,97	24	21,32	- 5,35

Ich wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>	56	49,68	63	55,96	- 6,28
WZW C	9	7,98	19	16,88	- 8,90
Płonica	81	71,86	98	87,04	- 15,18
Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	148	131,31	176	156,32	- 25,01
Ospa wietrzna	480	425,87	1323	1175,05	- 749,18

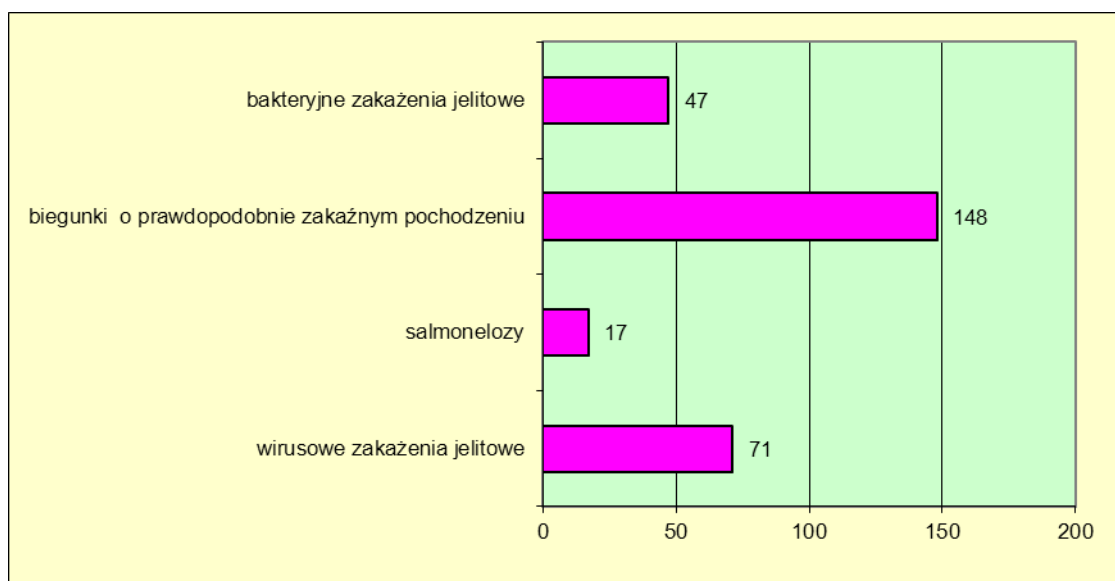
Sytuacja epidemiologiczna w zakresie poszczególnych chorób zakaźnych

ZATRUCIA I ZAKAŻENIA POKARMOWE

Zatrucia i zakażenia pokarmowe stanowią ważny wskaźnik stanu higieny żywności, zarówno jeśli chodzi o jej przygotowanie, transport i składowanie, jak i higienę przyrządzania i spożywania potraw. Mimo poprawy w tym zakresie obserwowanej w ostatnich latach nadal zatrucia i zakażenia pokarmowe stanowią poważny problem zdrowia publicznego.

Dominują tutaj zatrucia pokarmowe i zakażenia żołądkowo – jelitowe oraz biegunki w tym wirusowe, bakteryjne i nie określone o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (ryc.1).

Głównym problemem w zakresie bakteryjnych i wirusowych zatruc i zakażeń pokarmowych jest problem niedodiagnozowania. Laboratoryjne badania diagnostyczne są przeprowadzane głównie w sytuacji gdy osoba chora jest hospitalizowana bądź leczona ambulatoryjnie a objawy pomimo wdrożonego leczenia utrzymują się nadal. Natomiast osoby z nieżytem żołądkowo-jelitowym leczone ambulatoryjnie o łagodnym przebiegu przeważnie nie są kierowane na badania laboratoryjne kału. W związku z powyższym ponad 35% wszystkich zatruc i zakażeń pokarmowych stanowią biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w których nie przeprowadzono odpowiednich badań diagnostycznych celem ustalenia etiologii zachorowania.



Ryc. 1 Liczba zachorowań na salmonelozy i inne bakteryjne i wirusowe zakażenia pokarmowe

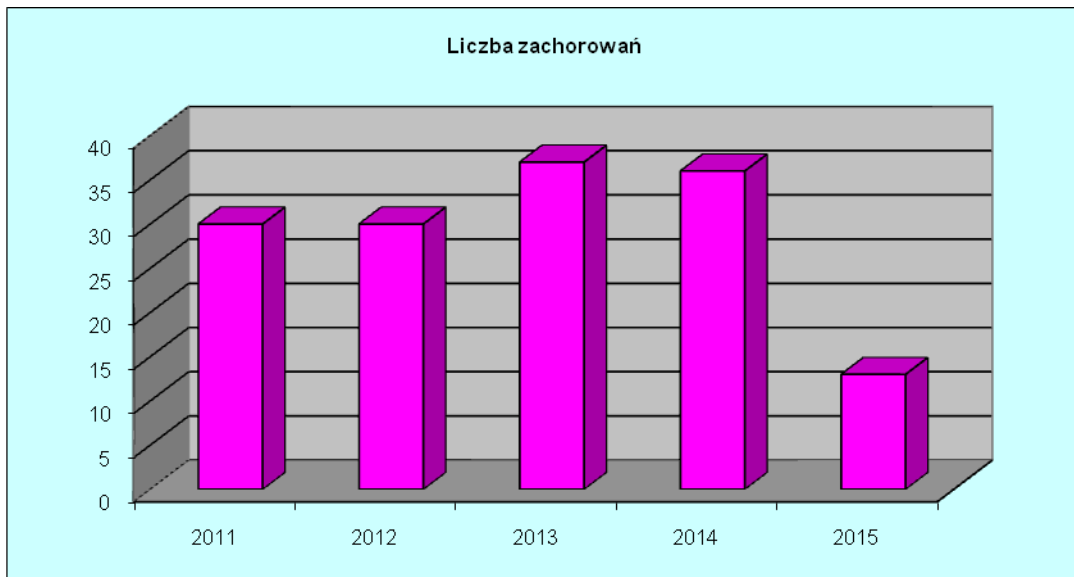
Biegunki i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

Biegunka a w szczególności u dzieci może powodować poważne konsekwencje zdrowotne - odwodnienia organizmu i zaburzenia metaboliczne.

W **2015r** odnotowano **148** zachorowania, w tym **13** dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano 16 osób w tym 2 dzieci do lat dwóch.

W **2014r** zarejestrowano **176** zachorowań, w tym **36** dzieci do lat dwóch. Spośród ogółu zachorowań hospitalizowano 20 osób w tym 10 dzieci do dwóch lat.

Na ogół zachorowania mają łagodny przebieg o czym świadczy niewielki odsetek hospitalizacji, w związku z tym chorzy leczeni są ambulatoryjnie a badania diagnostyczne nie są wykonywane. Liczba zachorowań u dzieci do lat dwóch w 2015 uległa trzykrotnemu spadkowi co może świadczyć o wzroście świadomości społeczeństwa w zakresie higieny i opieki nad dziećmi. (ryc. 2).



Ryc. 2 Liczba zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2 w latach 2011-2015.

Wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe

Wirusowe zakażenia jelitowe w okresie niemowlęcym i wczesnodziecięcym objawiające się najczęściej w postaci ostrej biegunki, stanowią poważny problem epidemiologiczny i terapeutyczny. Głównym czynnikiem etiologicznym wirusowych infekcji jelitowych są zakażenia rotawirusowe. Rotawirusy zakażają głównie dzieci przed 5 rokiem życia, nawet w krajach rozwiniętych, gdzie poziom higieny jest relatywnie wysoki. Infekcje rotawirusowe stanowią nie tylko poważny problem zdrowotny ale również społeczno-ekonomiczny. Ze względu na wysoką zapadalność koszty leczenia są wysokie a choroba dziecka to nie tylko koszty medyczne ale również absencja rodzica w pracy. Do rozwiązania problemu infekcji rotawirusowych mogłoby przyczynić się szersze stosowanie szczepień zalecanych przeciwko rotawirusom. W 2015r przeciwko rotawirusom zaszczepiono 292 dzieci.

W **2015r** odnotowano **71** zachorowań na wirusowe zakażenie jelitowe w tym 28 dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano 62 w tym 26 dzieci do lat dwóch.

W **2014r** odnotowano **73** zachorowania na wirusowe zakażenie jelitowe w tym 38 dzieci do lat dwóch. Hospitalizowano 67 osób w tym 38 dzieci do lat dwóch.

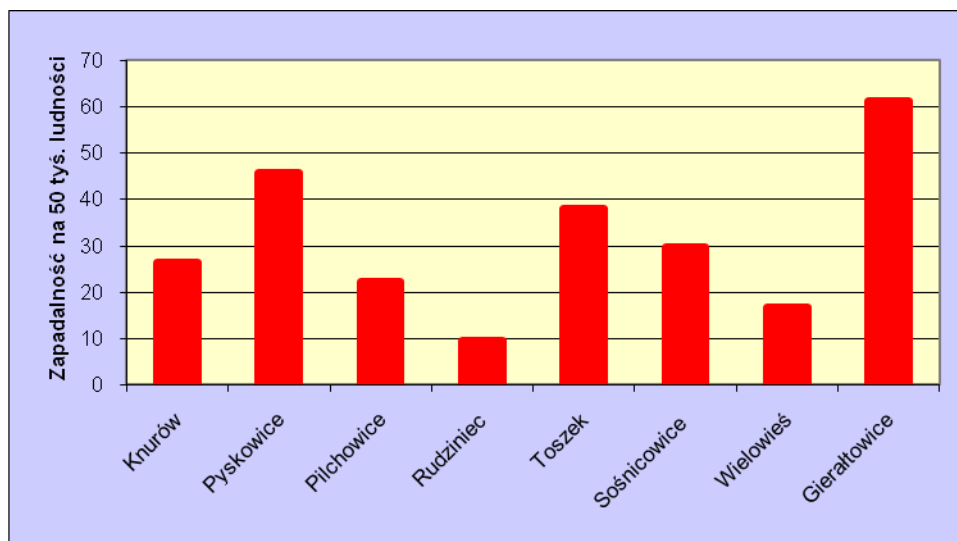
W 2015r 58 zachorowań wywołanych było przez rotawirusy, 4 zachorowania wywołane przez adenowirusy 9 zachorowań sklasyfikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone.

Zachorowania wywołane przez rotawirusy stanowią 81% wszystkich zachorowań i były najczęstszym powodem hospitalizacji. Z ogółu wszystkich hospitalizowanych osób ponad 92% chorych hospitalizowano z powodu infekcji rotawirusowych.

Na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy zachorowały dzieci, które nie były szczepione przeciwko rotawirusom. Nie odnotowano zachorowań u osób dorosłych.

Zachorowania na zakażenia wirusowe, nieokreślone wystąpiły u osób dorosłych leczonych ambulatoryjnie u których nie wykonano badań diagnostycznych a rozpoznanie postawiono na podstawie objawów klinicznych.

Najwyższą zapadalność na wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe odnotowano w gminie Gierałtowie (Ryc. 3).



Ryc. 3. Zapadalność na wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe w 2015r

Salmonelozy

Salmonelozy są nadal znacząco najczęściej rejestrowaną jednostką chorobową wśród chorób bakteryjnych przebiegających z nieżytem żołądkowo-jelitowym.

Na salmonelozę w **2015r** zachorowało **17** osób, wszystkie osoby wymagały hospitalizacji.

W **2014r** odnotowano **12** zachorowań z czego 11 osób hospitalizowano (ryc.4).

Nadzorem epidemiologicznym objęto 36 osób ze styczności z chorymi. Wszystkim osobom wykonano badania laboratoryjne kału w kierunku obecności pałeczek *Salmonella*. W wyniku czego wykryto 4 bezobjawowych nosicieli.

Zapadalność u kobiet jest dwukrotnie wyższa niż u mężczyzn . Zachorowało 6 mężczyzn i 11 kobiet.

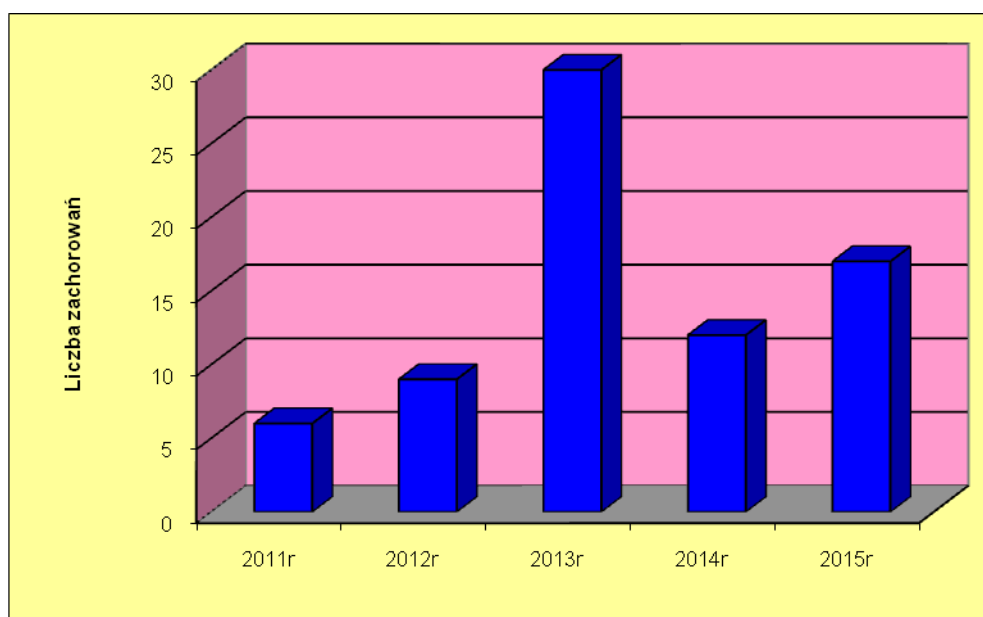
Największą zapadalność odnotowano w grupie wiekowej od 0 do 14 roku życia.

Największą zapadalność odnotowano w Knurowie.

Zachorowania wystąpiły przede wszystkim w sezonie letnim.

Podobnie jak w latach ubiegłych najczęstszym czynnikiem etiologicznym była *Salmonella* z gr *D enteritidis* - 88%. Wszystkich zachorowań na salmonellozy. Zachorowania wystąpiły w środowiskach rodzinno – domowych.

Przyczynami zachorowań były zaniedbania higieny i błędy związane z niewłaściwym przechowywaniem gotowych potraw, błędy technologiczne w przygotowywaniu posiłków i nie poddawaniu żywności odpowiedniej obróbce termicznej, a także nie przestrzeganie wymogów sanitarno- higienicznych.



Ryc. 4. Liczba zachorowań na salmonellozę w latach 2011-2015

Bakteryjne zakażenia jelitowe

Zapadalność na bakteryjne zakażenia pokarmowe wzrosła. Czynnikiem chorobotwórczym wywołującym najliczniejsze zachorowania było *Clostridium difficile*.

W 2015 odnotowano 47 bakteryjnych zakażeń jelitowych w tym 44 zachorowania wywołane przez *Clostridium difficile* oraz 3 zachorowania sklasyfikowano jako inne określone zakażenia jelitowe. Z czego 46 osób wymagało hospitalizacji. W 2014r odnotowano 36 bakteryjnych zakażeń pokarmowych w tym 34 zakażenia wywołane przez *Clostridium difficile*. Ogółem hospitalizowano 35 osób.

Clostridium difficile jest bakterią powszechnie występująca w środowisku. Kolonizacja tym patogenem jest szczególnie częsta w warunkach szpitalnych. Do wystąpienia choroby przyczynia się narażenie na czynniki ryzyka tj. hospitalizacja, antybiotykoterapia, wiek, obciążenie chorobami dodatkowymi.

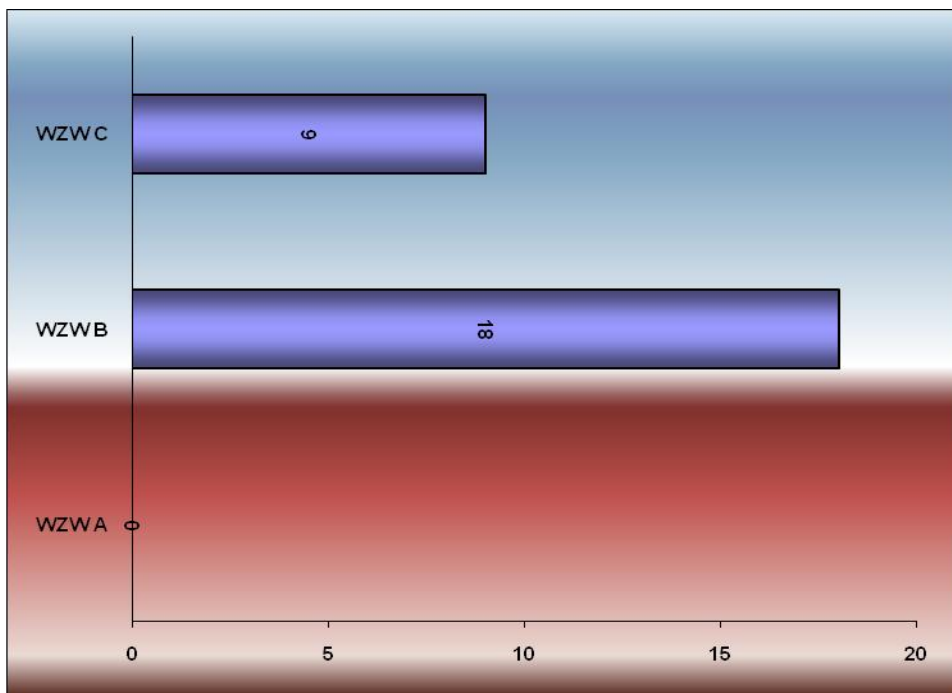
Zachorowania wywołane przez *Clostridium difficile* wystąpiły wśród osób dorosłych w szczególności zachorowania dominowały u chorych po 50 roku życia. W wyniku przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych z chorymi ustalono, że zakażenia nastąpiły wskutek długotrwałej hospitalizacji i antybiotykoterapii.

WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY

Ważny problem zdrowia publicznego stanowią wirusowe zapalenia wątroby. Ze względu na przewlekły charakter tych zakażeń liczba osób zakażonych wirusami zapalenia wątroby stanowi poważne zagrożenie dla zdrowia publicznego oraz narastający problem związany z leczeniem ciężkich powikłań.

Spośród nich najpoważniejszy problem epidemiologiczny stanowi WZW typu C, przeciw któremu nie ma skutecznej szczepionki. W 2015r dominowały zachorowania na WZW B (Ryc. 5).

Zapadalność na WZW typu C spadła, co może być efektem zmiany wprowadzonej do obowiązującej definicji przypadków wg której wykazywane są jedynie przypadki potwierdzone badaniami molekularnymi.

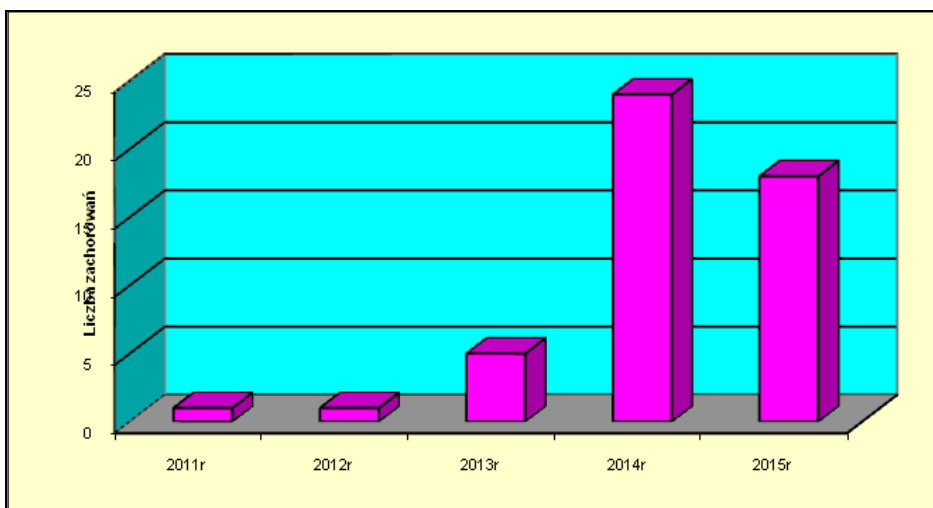


Ryc. 5. Liczba zachorowań na WZW

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W **2015r** odnotowano **18** zachorowań z czego 1 osobę hospitalizowano.

W **2014r** zarejestrowano **24** zachorowania w tym 1 zachorowanie o ostrym przebiegu.



Ryc. 6. Liczba zachorowań na WZW typu B w latach 2011-2015

Największą zapadalność odnotowano w grupie wiekowej 20-29 oraz 40-49 lat. Zapadalność jest dwukrotnie wyższa u mężczyzn niż u kobiet.

Nie odnotowano zachorowań wśród dzieci, co jest efektem wprowadzonych obowiązkowych szczepień ochronnych przeciwko WZW typu B.

W 77% zachorowały osoby nieszczepione przeciwko WZW B.

Tylko u jednej osoby wystąpiły objawy chorobowe w postaci bólu brzucha i dolegliwości dyspeptycznych. Pozostałe zachorowania miały przebieg bezobjawowy.

Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż wszyscy chorzy poddani byli zabiegom medycznym związanych z naruszeniem ciągłości tkanek wykonanych w otwartych i zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej.

Ponadto u 2 chorych były wykonywane zabiegi niemedyczne tj. kolczykowanie, tatuaże, a także kontakty z osobą zakażoną lub przypadkowe kontakty seksualne.

Nie odnotowano zachorowań ostrych.

Wpływ na zapadalności na WZW B ma przede wszystkim wprowadzenie do Programu Szczepień Ochronnych obowiązkowych szczepień przeciwko WZW typu B.

Wprowadzone od 1990r do kalendarza szczepień szczepienia p/WZW typu B dzieci urodzonych przez kobiety zakażone HBV, a od 1996r wszystkich noworodków i od 2000r młodzieży w 14 roku życia i obejmowanie tymi szczepieniami coraz większej ilości osób z grup ryzyka przyczyniło się do zmniejszenia liczby zachorowań.

Do grup ryzyka zalicza się: uczniów i studentów szkół medycznych, osoby wykonujące zawody medyczne narażone na zakażenie, osoby dializowane, osoby z bliskiego otoczenia chorych na WZW typu B, osoby zakażone wirusem zapalenia wątroby typu C /zgodnie z kalendarzem szczepień/. Ze względu na wzrost zachorowań nabywanych drogą pozamedyczną uzasadnionym jest również zalecanie szczepień ochronnych osobom nieszczepionym szczególnie narażonych na zakażenie ze względu na styl życia.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

Rejestrowane w 2015r zakażenia WZW C przebiegały w większości przypadków bezobjawowo z podwyższonym poziomem transaminaz, rzadziej były to przypadki objawowe. Z tego powodu

zakażenia HCV są rozpoznawane niemal wyłącznie u osób chorujących objawowo na wirusowe zapalenie wątroby typu C lub w trakcie badań przesiewowych. Przebieg WZW typu C jest bardziej skryty niż innych typów WZW. Wszystkie zarejestrowane zachorowania miały charakter przewlekły. Bezobjawowy i przewlekły charakter tej choroby powoduje, że chorzy zbyt późno trafiają pod opiekę medyczną, co może być przyczyną groźnych dla zdrowia powikłań w postaci marskości wątroby i pierwotnego raka wątroby.

W **2015r** zarejestrowano **9** przypadków zachorowań.

W **2014r** odnotowano **19** przypadków zachorowań.

Liczba zachorowań dwukrotnie spadła co może być efektem zmiany wprowadzonej do obowiązującej definicji przypadków wg której wykazywane są przypadki potwierdzone jedynie badaniami molekularnymi.

Zapadalność jest wyższa u mężczyzn. Zachorowało 7 mężczyzn i 2 kobiety.

3 osoby wymagały hospitalizacji w oddziałach zakaźnych i hepatologicznych.

Największą zapadalność odnotowano u osób w przedziale wiekowym 25-35 lat oraz 45-55 lat. Największą zapadalność odnotowano w Pyskowicach.

W przeważającej części nie udaje się ustalić czasu i okoliczności zakażenia. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż u wszystkich osób dominującą drogą zakażenia były procedury medyczne związane z naruszeniem ciągłości tkanek.

W grupie osób młodych oprócz narażenia medycznego obserwuje się udział zachorowań nabytych przez narażenie na zakażenie drogą niemedyczną poprzez wykonywanie tatuaży, kolczykowania, przyjmowanie dożylnie i donosowo narkotyków oraz w drodze kontaktów seksualnych (33% wszystkich zachorowań).

Nie odnotowano zachorowań wśród pracowników służby zdrowia.

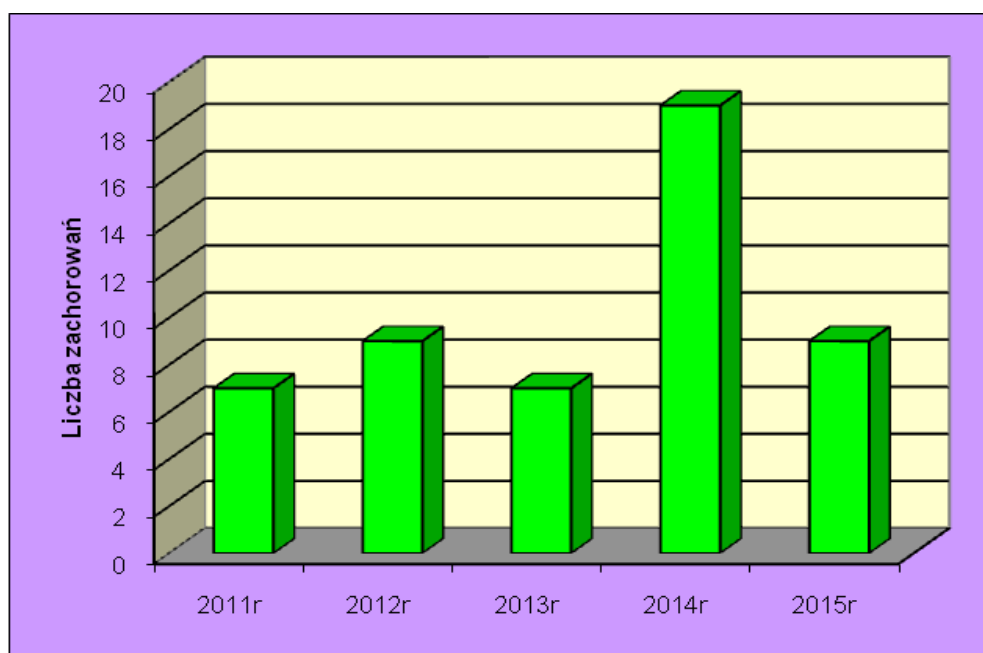
Wszystkie przypadki zostały rozpoznane na podstawie przeprowadzonych badań genetycznych potwierdzających obecność kwasu nukleinowego wirusa HCV.

Z uwagi na brak metod zapobiegania zakażeniom HCV w drodze szczepień ochronnych, szerzeniu się zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C można zapobiec jedynie w drodze działań nie swoistych polegających na wdrożeniu i utrzymaniu wysokich standardów higieniczno-sanitarnych

wykonywania świadczeń zdrowotnych oraz zabiegów o charakterze niemedyceznym przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek.

WZW typu C pozostaje poważnym problemem zdrowia publicznego, dlatego konieczne jest dalsze usprawnianie działań profilaktycznych, edukacyjnych zmierzających do poprawy bezpieczeństwa procedur medycznych i równoległe do poprawy wykrywania wcześniej nabytych zakażeń.

W związku z kontynuacją z 2014r działań związanych z realizacją programu „Zapobieganie zakażeniom HCV” „Edukacja pracowników wybranych zawodów zwiększonego ryzyka transmisji zakażeń krwiopochodnych i ogółu społeczeństwa w zakresie prewencji (HCV, HBV, HIV) przeprowadzono trzy szkolenia dla pracowników zakładów kosmetycznych, studiów tatuażu i fryzjerów. Szkolenia odbyły się w czterech odrębnych terminach. Przeszkolonych zostało 254 osoby z 221 zakładów z sektora „beauty”.



Ryc. 7. Liczba zachorowań na WZW typu C w latach 2011– 2015

Wirusowe zapalenie wątroby typu A

W **2015r** nie odnotowano zachorowań na WZW A.

W **2014r** odnotowano **1** zachorowania na WZW typu A.

NEUROINFEKCJE i CHOROBY INWAZYJNE

Zakażenia ośrodkowego układu nerwowego stanowią istotny problem współczesnej medycyny. Zapalenia opon i mózgu, szczególnie bakteryjne są chorobami często zagrażającymi życiu i wiążą się z licznymi powikłaniami i następstwami pochorobowymi. Wczesna diagnostyka i tym samym prawidłowe leczenie farmakologiczne ma kluczowe znaczenie dla dalszych losów chorego.

W **2015r** odnotowano **8** przypadków zachorowań w tym **4** zachorowania o etiologii wirusowej, **3** zachorowania o etiologii bakteryjnej oraz **1** zachorowanie o nie ustalonej etiologii.

W **2014r** zarejestrowano **10** zachorowań na zapalenie opon mózgowo rdzeniowych i mózgu, w tym **2** zachorowania o etiologii bakteryjnej, **5** zachorowań o etiologii wirusowej i **3** zachorowania o nieustalonej etiologii.

Zapadalność nieznacznie wzrosła. Najwięcej zachorowań odnotowano w Pyskowicach. Etiologia wszystkich zachorowań została ustalona na podstawie badania ogólnego i mikrobiologicznego płynu mózgowo-rdzeniowego.

W 2015r odnotowano 1 zgon z powodu posocznicy pneumokokowej.

W 2014 odnotowano 2 zgony z powodu neuroinfekcji.

Infekcje wirusowe

Wirusowe zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych są najczęściej rozpoznawane na podstawie objawów klinicznych i badania płynu mózgowo-rdzeniowego. Potwierdzenia wirusologiczne wykonywane są rzadko, gdyż wymagają kosztownych badań.

Na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zachorowały 4 osoby, 3 zachorowania sklasyfikowano jako wirusowe limfocytarne zapalenie opon mózgowych i 1 zachorowanie sklasyfikowano jako wirusowe nie określone zapalenie opon mózgowych.

Zachorowania wystąpiły wśród osób dorosłych, zachorowało 3 mężczyzn i 1 kobieta.

Zachorowania odnotowano na terenie gminy Gierałtowiec, Pilchowice Pyskowice..

Chorzy byli hospitalizowani w oddziałach neurologicznych, po kilkudniowej hospitalizacji w stanie dobrym bez powikłań zostali wypisani do domu.

Tab. 2 Zachorowania na wirusowe zapalenie opon i mózgu

	2015		2014	
	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu	Zapalenie opon	Zapalenie mózgu
Inne i nieokreślone	1	-	1	-
Limfocytarne	3	-	4	-

Infekcje bakteryjne

Bakteryjne zakażenia ośrodkowego układu nerwowego stanowią nadal istotny problem współczesnej medycyny. Pomimo postępów farmakoterapii i intensywnej opieki medycznej, bakteryjne, ropne zapalenie opon i mózgu pozostają chorobami o niepewnym rokowaniu. W wielu przypadkach dochodzi do wystąpienia trwałych, neurologicznych następstw pochorobowych.

Podstawowym badaniem w diagnostyce zakażeń bakteryjnych OUN jest posiew płynu mózgowo-rdzeniowego na podstawie, którego można określić rodzaj bakterii i wdrożyć odpowiednie, celowane leczenie.

Tab. 3 Zachorowania na bakteryjne zapalenie opon i mózgu/posocznice

	2015		2014	
	Zapalenie opon i lub mózgu	posocznica	Zapalenie opon i lub mózgu	posocznica
Nieokreślone	1	-	2	-
<i>Neisseria meningitidis</i>	-	1	-	-
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	-	1	-	-

Na bakteryjne nie określone zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zachorował 38-letni mężczyzna mieszkaniec Knuruwa. Chory po kilkudniowej hospitalizacji w oddziale neurologicznym został bez powikłań wypisany do domu.

Na inwazyjną chorobę meningokokową zachorowała 4-letnia dziewczynka, mieszkanka Pyskowic. Dziewczynkę z wymiotami, bólami brzucha, głowy, wysoką gorączką i wybroczynami hospitalizowano w oddziale pediatrycznym. Z pobranej próbki krwi wyhodowano dwoinki *Neisseria meningitidis* z grupy B. Ustalono, że dziecko było zaszczepione przeciwko meningokokom z grupy C. Dziecko wypisano po 9 dniach hospitalizacji bez powikłań, w stanie dobrym do domu. Nadzorem epidemiologicznym objęto 35 osób z kontaktu z chorym dzieckiem w tym 7 członków rodziny oraz 28 dzieci uczęszczających razem do przedszkola.

Na posocznicę pneumokokową zachorował 58-letni mężczyzna mieszkaniec gminy Sośnicowice. Chorego nieprzytomnego z wysoką gorączką hospitalizowano w oddziale kardiologicznym. U chorego rozpoznano również udar niedokrwienny mózgu. Z posiewu krwi wyhodowano *Streptococcus pneumoniae*. Chory zmarł w drugiej dobie hospitalizacji.

Na zapalenie opon mózgowych inne i nie określone zachorował 38-letni mężczyzna mieszkaniec Knuruwa. Mężczyzna został wypisany bez powikłań w stanie dobrym do domu.

Można domniemywać iż, wdrożone natychmiastowe leczenie nie pozwoliło na prawidłowe ustalenie czynnika chorobotwórczego bądź stan chorego nie pozwalał na wykonanie punkcji lędźwiowej a zachorowania zostały sklasyfikowane jako zapalenie opon mózgowych inne i nie określone.

Spośród zarejestrowanych chorób inwazyjnych w **2015r** odnotowano **56** przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*. Były to zachorowania na różę. Wszystkie zachorowania na różę miały przebieg łagodny, dwie osoby wymagały leczenia szpitalnego. Wszystkie zachorowania zostały rozpoznane jedynie na podstawie objawów klinicznych bez potwierdzenia laboratoryjnego. W 2014 zarejestrowano 63 przypadki zachorowań na różę.

CHOROBA z LYME

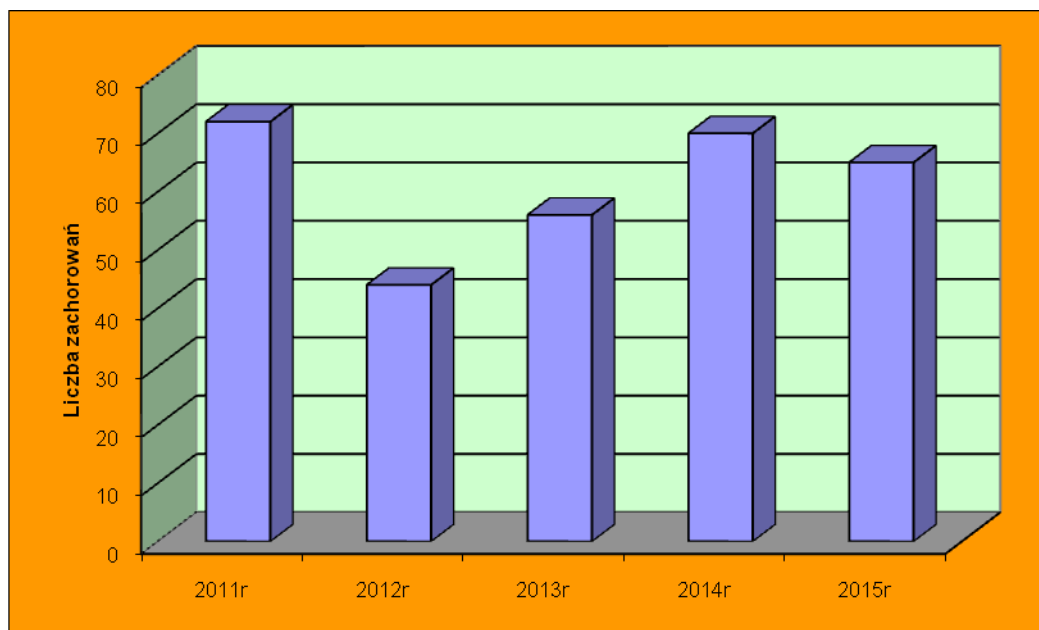
Borelioza jest najczęstszą chorobą odkleszczową. W Polsce zakażenia szerzą się już w obszarach do tej pory nieendemicznych i stała się chorobą ogólnopolską. Groźnymi dla ludzi są również nimfy, które również przenoszą krętki boreliozy, a które nie są zauważalne gołym okiem. Symptomatologia

boreliozy jest zróżnicowana. Swoista dla boreliozy jest zmiana skórna o charakterze rumienia wędrującego występująca w miejscu zakażenia.

W **2015r** zarejestrowano **65** zachorowań na boreliozę

W **2014r** zarejestrowano **70** zachorowań na boreliozę

Zapadalność jest porównywalna z rokiem ubiegłym (ryc.8)



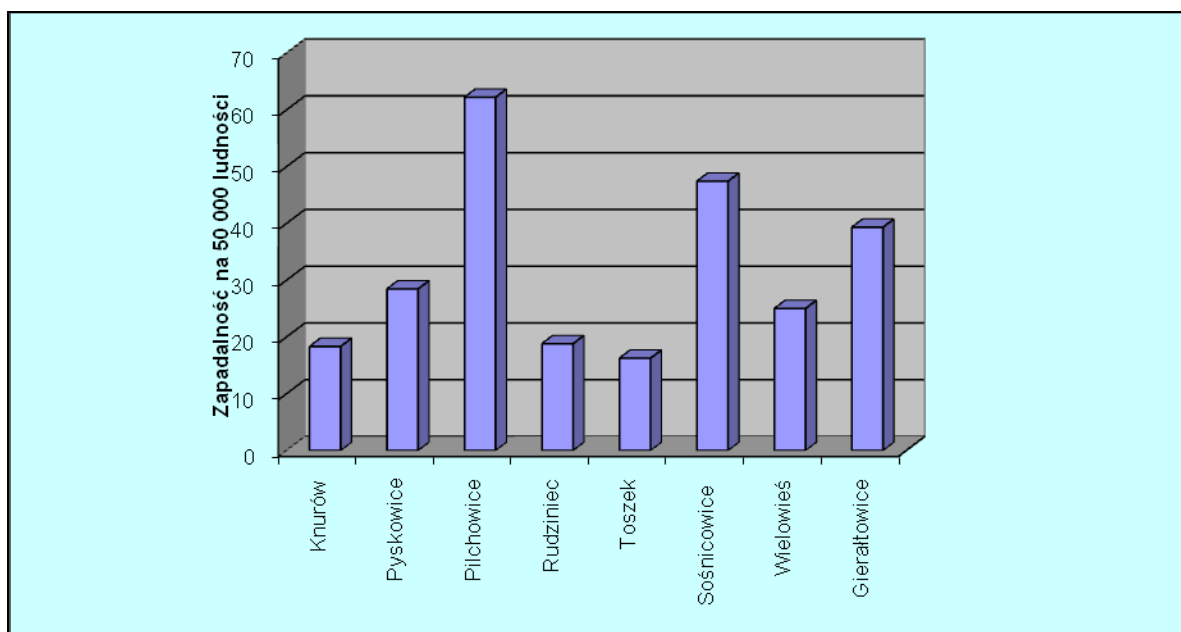
Ryc. 8. Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2011-2015

W oddziałach chorób zakaźnych hospitalizowano 12 osób.

Zapadalność na boreliozę jest porównywalna u kobiet jak i u mężczyzn. Zachorowało 30 mężczyzn i 35 kobiet.

Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, iż najczęstszym terenem ekspozycji nie jest tylko las ale i ogródki przydomowe.

Największą zapadalność odnotowano w gminie Pilchowice.



Ryc. 9. Zapadalność zachorowań na boreliozę w poszczególnych gminach powiatu gliwickiego w 2015r.

Do największej liczby ukąszeń przez kleszcze dochodzi w miesiącach wiosenno-jesiennych .

Wszystkie osoby chore były poddane antybiotykoterapii. Zachorowania wystąpiły głównie u osób dorosłych, jednakże zanotowano 4 zachorowania u dzieci do 15 roku życia.

Najwięcej zachorowań odnotowano wśród rencistów i emerytów co jest związane częstszym przebywaniem na terenach zielonych.

GRUŻLICA

Gruźlica jest chorobą zakaźną wielonarządową atakującą wszystkie narządy i tkanki ze szczególną predyspozycją do układu oddechowego.

Poważnym problemem jest przerwanie przez chorego kontynuacji leczenia ambulatoryjnego po leczeniu szpitalnym. Osoby, które przerwały leczenie stanowią poważne zagrożenie dla otoczenia co tym samym prowadzi to do lekooporności. Natomiast lekooporność jest przyczyną utrudnionego leczenia, co może być przyczyną przedwczesnego zgonu.

W latach 2011-2015 zarejestrowano następującą liczbę chorych.

w roku 2011 – 27 osób

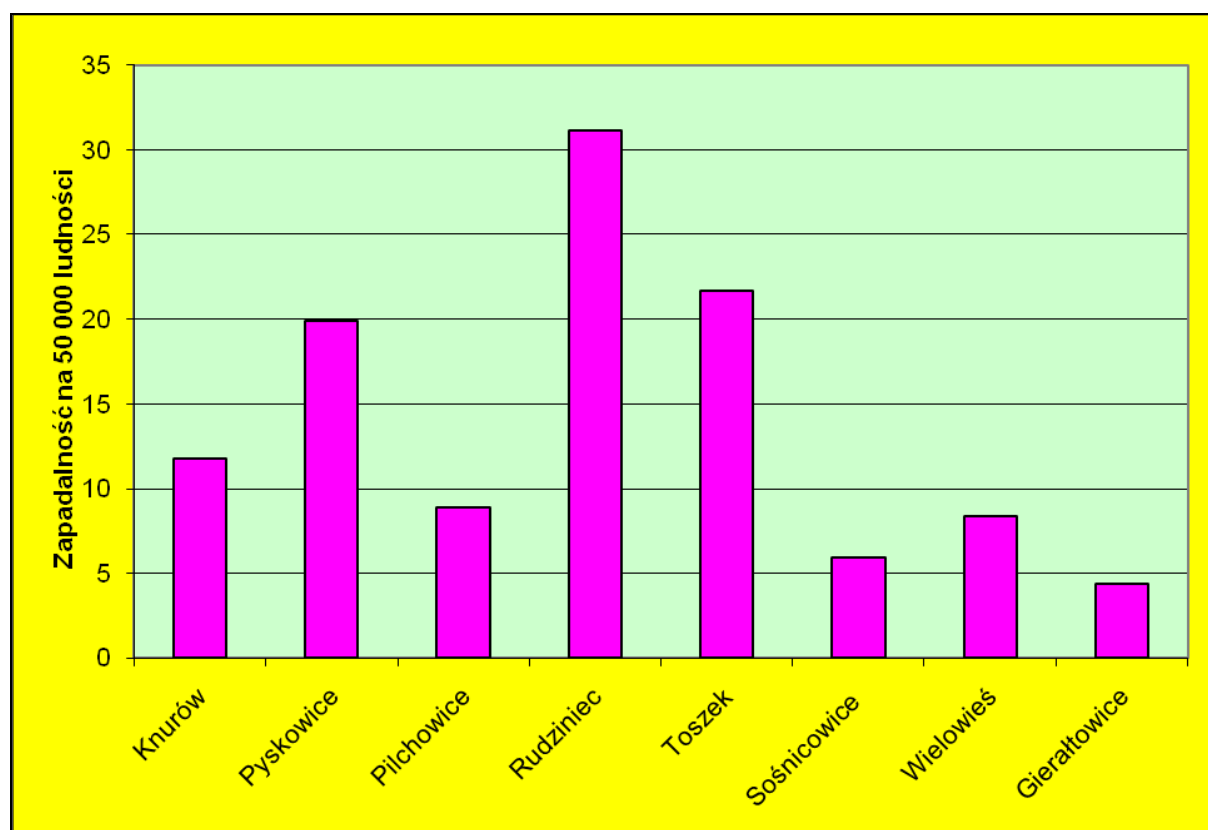
w roku 2012 – 39 osób

w roku 2013 - 26 osób

w roku 2014 – 29 osób

w roku 2015 – 38 osób

Zapadalność na gruźlicę nieznacznie wzrosła. Największą zapadalność obserwuje się w gminie Rudziniec.



Ryc. 10. Zapadalność na gruźlicę w powiecie gliwickim w 2015r.

Mężczyźni chorują 8-krotnie częściej niż kobiety. Chorują mężczyźni w wieku średnim i podeszłym. Zachorowało 34 mężczyzn i 4 kobiety. Większa zapadalność na gruźlicę wśród mężczyzn może wynikać z częstszego występowania u mężczyzn czynników ryzyka reaktywacji gruźlicy. Takim czynnikiem jest min. palenie papierosów, alkohol i niehigieniczny tryb życia.

Zachorowania wystąpiły głównie u osób dorosłych, odnotowano 1 zachorowanie u 10-letniego dziecka. 92% chorych zostało hospitalizowanych w oddziałach chorób płuc. 21% z wszystkich zachorowań to wznowy. Wznowy wystąpiły u wcześniej leczonych lekami przeciwprątkowymi, które przerwały leczenie i nie współpracowały z lekarzami i lekcewały zalecenia lekarskie.

97% wszystkich zachorowań stanowi gruźlica układu oddechowego. Odnotowano 1 zachorowanie na gruźlicę zlokalizowaną poza układem oddechowym była to gruźlica kości i stawów.

Osoby z kontaktu z chorym obejmowane są nadzorem epidemiologicznym i kierowane pod nadzór lekarski celem wykonania profilaktycznych badań. W 2015r pod nadzór lekarski celem wykonania profilaktycznych badań skierowano 37 osób.

Z powodu gruźlicy zmarły 2 osoby.

Zgon jest najczęstszą przyczyną zbyt późnego wykrycia choroby lub przerwania leczenia przez chorego, nie przyjmowanie środków farmakologicznych oraz braku współpracy chorego z lekarzem

Zapadalność na gruźlicę wzrasta z wiekiem. Najwyższa zapadalność rejestrowana jest wśród ludzi w wieku 40-59 lat. Zachorowania wystąpiły przeważnie u osób o niskim statusie społecznym 68% zachorowań wystąpiła u osób nie pracujących i przebywających na rentach i emeryturach. Wśród osób czynnych zawodowo odnotowano zachorowania u osób pracujących fizycznie, które lekcewały swój stan zdrowia i objawy chorobowe.

CHOROBY WIEKU DZIECIĘCEGO

Do najczęściej rejestrowanych chorób wieku dziecięcego jest: ospa wietrzna, płonica, świnka, różyczka i krztusiec.

Najwięcej zachorowań odnotowano na ospę wietrzną, która stanowiła największy odsetek wśród wszystkich zarejestrowanych chorób wieku dziecięcego.

Ospa wietrzna

Ospa wietrzna jest ostrą chorobą zakaźną o bardzo wysokiej zaraźliwości. Z tego względu najbardziej podatną na zachorowanie populacją są dzieci zwłaszcza przebywające w zbiorowiskach np. przedszkolach i szkołach. Najwięcej zachorowań wystąpiło u dzieci i młodzieży do 15 r.ż. Od

2002r obowiązują zalecenia stosowania szczepień przeciw ospie wietrznej. Na terenie powiatu gliwickiego zaszczepiono **147** dzieci.

Szczepienia te nie są finansowane z budżetu państwa a dość wysoki koszt szczepionki powoduje, że rodzice nie decydują się na szczepienie za wyjątkiem dzieci z grup ryzyka oraz dzieci uczęszczających do żłobków.

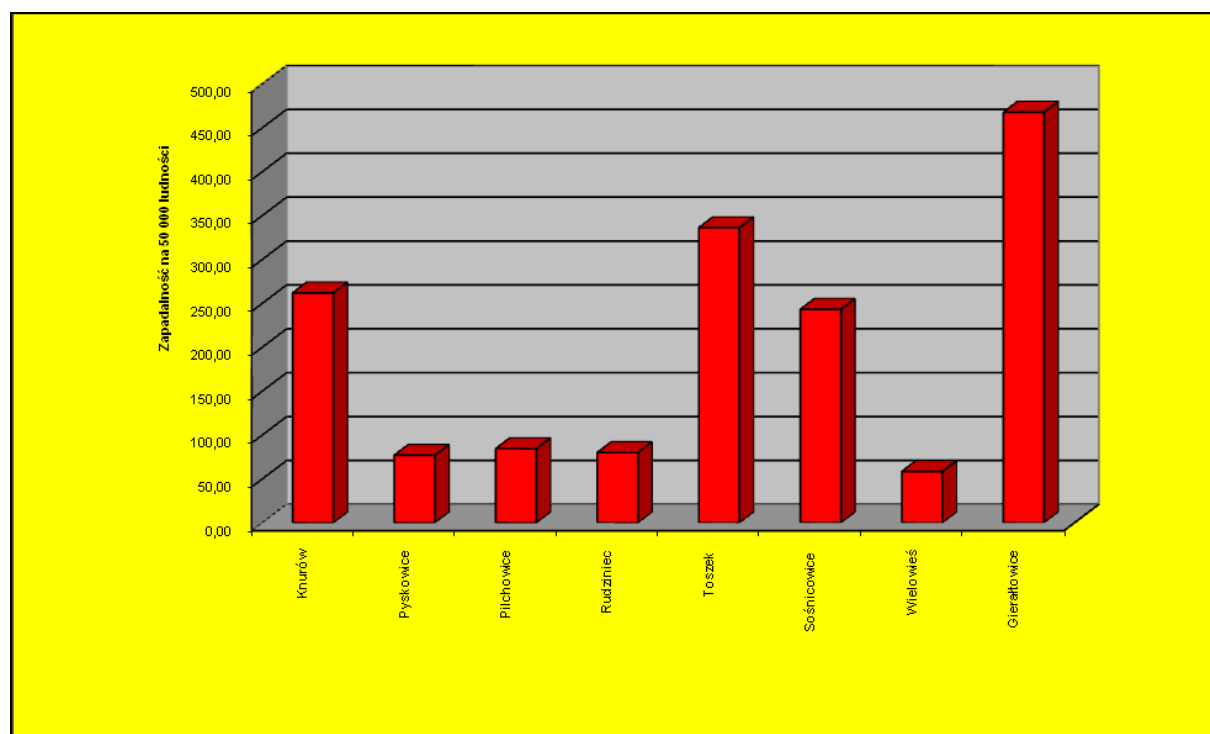
W 2015r w na ospę wietrzną zachorowało 480 osób.

W 2014r odnotowano 1323 zachorowania na ospę wietrzną.

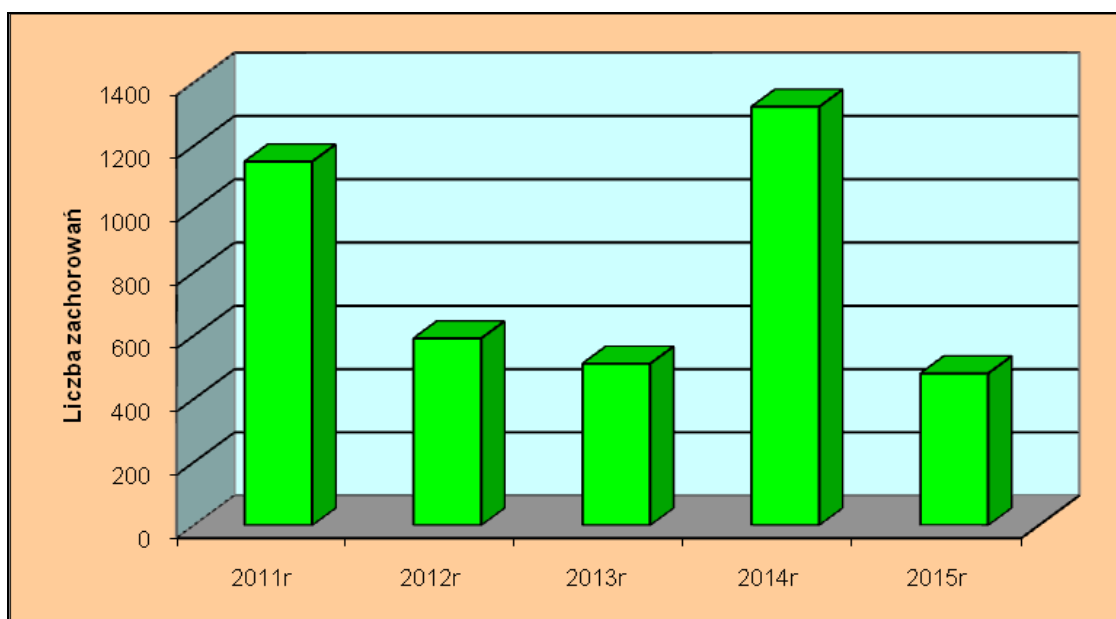
Nastąpił niemal trzykrotny spadek zachorowań (Ryc. 12).

Zachorowania przebiegały łagodnie nie odnotowano powikłań pochorobowych, hospitalizowano 1 osobę. Najwięcej zachorowań odnotowano wśród dzieci w grupie wiekowej od 1 do 4 lat i od 5 do 9 lat. Odnotowano również nieliczne zachorowania wśród osób dorosłych.

Zachorowania wystąpiły u osób nie szczepionych przeciwko ospie. Spadek liczby zachorowań na ospę potwierdza okresowość epidemiczną tej choroby. Największą zapadalność odnotowano w gminie Gierałtowie i Toszek (Ryc.11).



Ryc. 11. Zapadalność na ospę wietrzną w powiecie gliwickim w 2015r



Ryc. 12. Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2011-2015

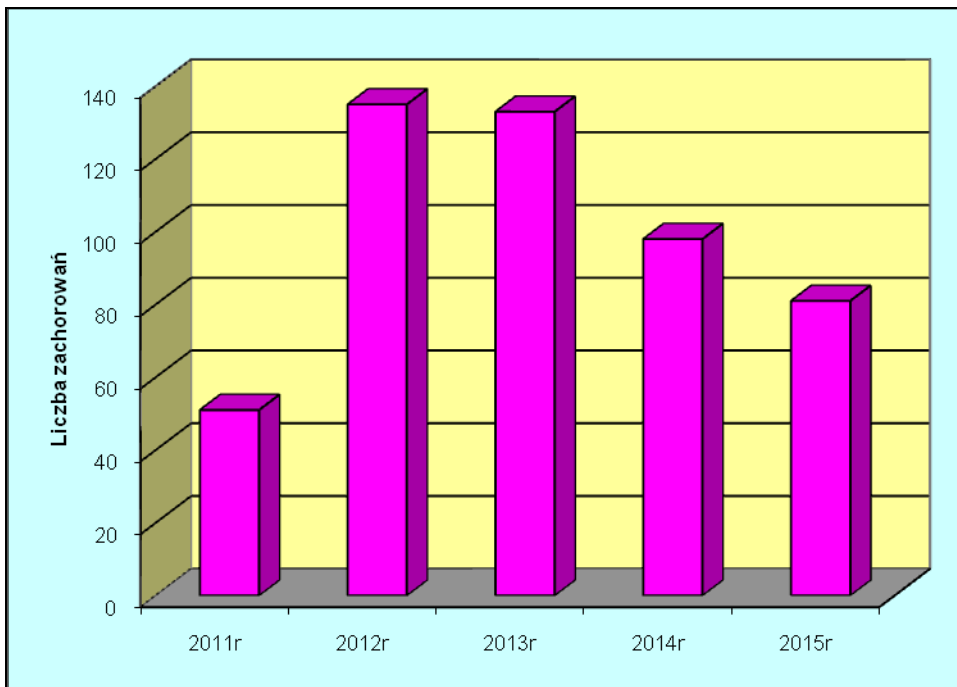
Płonica

Płonica jest chorobą bakteryjną przeciwko, której nie ma szczepionki.

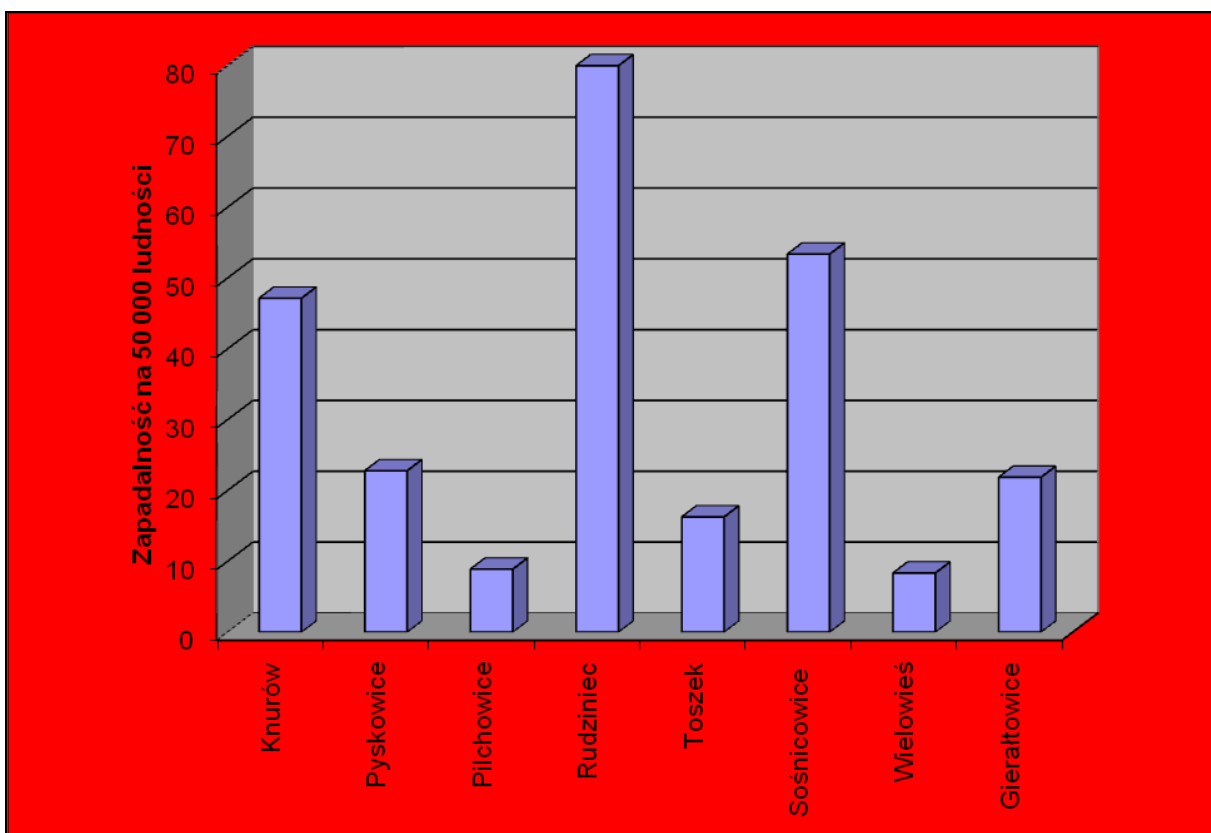
W **2015r** odnotowano **81** zachorowań, w (Ryc. 13). Zapadalność spadła o ok. 17%.

2014r zarejestrowano **98** przypadków zachorowań. Zachorowania wystąpiły u dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. Z powodu płonicy hospitalizowano 1 dziecko.

Największą zapadalność odnotowano w gminie Sośnicowice (Ryc. 14).



Ryc. 13. Liczba zachorowań na błonicę w latach 2011-2015



Ryc. 14. Zapadalność na błonicę w powiecie gliwickim w 2015

Sytuacja epidemiologiczna odry świnki i różyczki jest uwarunkowana poprzez prowadzone obowiązkowe szczepienia ochronne przeciw w/w chorobom.

Wprowadzenie od 1975r szczepienia przeciw odrze, od 1988r szczepienia dziewczynek w 13 roku życia przeciw różyczce, od 2004r szczepienia szczepionką skojarzoną przeciw odrze, śwince i różyczce oraz od 2006r wprowadzenie dawki przypominającej. Wysoki odsetek zaszczepienia przeciwko tym chorobom spowodowało znaczny spadek zapadalności dzieci na w/w choroby (Ryc. 15).

Odra

W 2014 r. i 2015 r. nie odnotowano zachorowań na odrę.

Świnka

Zapadalność na świnkę w ostatnich 5-latach utrzymuje się na relatywnie niskim poziomie (Ryc. 15).

W 2015 r. zarejestrowano 8 zachorowań.

W 2014 r. zarejestrowano również 6 zachorowań na świnkę,

Zachorowania wystąpiły u 2 kobiet oraz u 6 mężczyzn. Zachorowania wystąpiły głównie u dzieci w wieku 4-11 lat (6 zachorowań). Dwa zachorowania odnotowano u młodzieży 18-19 lat.

Zachorowania odnotowano tylko w mieści Knurów.

Dwie osoby 18-19 lat nie były zaszczepione przeciwko śwince. Pozostałe dzieci zostały zaszczepione przeciwko odrze, śwince i różyczce zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień.

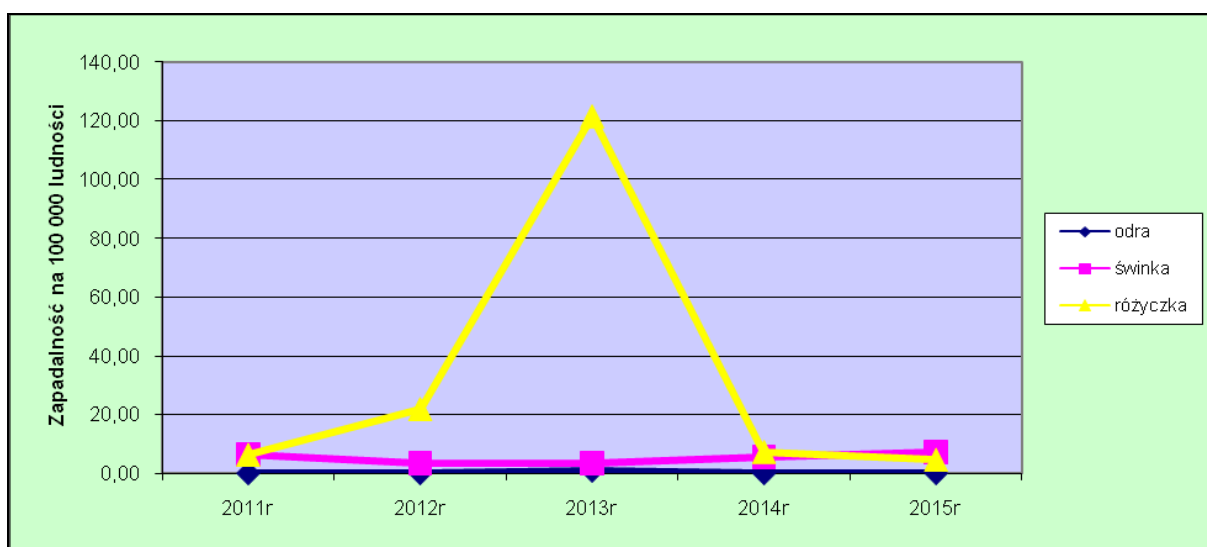
Różyczka

Zapadalność na różyczkę jest niska i porównywalna do roku ubiegłego (Ryc. 15).

W 2015r zarejestrowano 5 zachorowań a w 2014r odnotowano 8 przypadków. Zachorowało 3 mężczyzn i 2 kobiety. 4 zachorowania wystąpiły u dzieci do 2 r.ż, jedno zachorowanie wystąpiło u osoby dorosłej.

3 dzieci było prawidłowo zaszczepionych przeciwko różyczce. Natomiast 5 miesięczne dziecko nie zostało jeszcze zaszczepione ponieważ nie podlegało szczepieniu zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych. U 1 osoby dorosłej nie udało się odtworzyć historii szczepień.

Należy nadmienić, iż chorujący chłopcy i młodzi mężczyźni stanowią zagrożenie dla dziewczynek i młodych kobiet, które mogą pozostać nieuodpornione m.in. z powodu zaniechania lub przeciwwskazań do szczepienia. Choć różyczka jest chorobą o łagodnym przebiegu to zakażenie wirusem różyczki może stanowić poważne zagrożenie dla kobiet w ciąży. Zachorowania wystąpiły jedynie w Knurowie.



Ryc. 15. Zapadalność na odrę, świnkę i różyczkę w latach 2011-2015

Sytuację epidemiologiczną tych chorób określają systematycznie od lat prowadzone szczepienia ochronne, których wykonawstwo na terenie powiatu gliwickiego ocenia się jako dobre.

Podanie wszystkich dawek szczepionki przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień i utrzymanie wysokiego odsetka zaszczepienia przyczynia się do skutecznego zwalczania tych chorób.

W ostatnich latach 2014-2015 nie odnotowano się zachorowań na błonicę i tężec.

Krztusiec

Krztusiec jest bakteryjną chorobą zakaźną wywoływaną przez pałeczkę krztuśca *Bordetella pertusis*. Choroba przenosi się drogą oddechową i jest bardzo zaraźliwa w szczególności dla osób nieuodpornionych. W przypadku krztuśca niezwykle istotnym zjawiskiem jest stopniowa utrata odporności u osób, które wcześniej ją już nabyły.

Sytuacja epidemiologiczna krztuśca na przestrzeni ostatnich lat uległa istotnym zmianom. Wysoki odsetek zachorowań na krztusiec dotyczy młodzieży nastoletniej oraz osób dorosłych. Najskuteczniejszą strategią zapobiegania zachorowaniom pozostaje realizacja szczepień zgodnie z obowiązującym kalendarzem szczepień.

W 2015r odnotowano 12 zachorowań, w 2014r zarejestrowano 2 zachorowania na krztusiec.

Zachorowały 5 kobiety i 7 mężczyzn. Dwoje dzieci ze względu na ciężki przebieg choroby zostało hospitalizowanych w oddziale pediatrycznym.

9 osób było zaszczepionych przeciwko krztuścowi zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych, natomiast 3 osoby dorosłe nie posiadały dokumentacji szczepień.

Największą zapadalność odnotowano w Knurowie. Zachorowania zostały potwierdzone badaniami serologicznymi.

Zachorowania nie miały powiązania epidemiologicznego, nie odnotowano ognisk zachorowań.

LEPTOSPIROZA

W 2015r odnotowano 1 zachorowanie na leptospirozę. Zachorował 36-letni mężczyzna, mieszkaniec Knuruwa pracownik miejskiego przedsiębiorstwa wodociągów i kanalizacji. U chorego wystąpiły objawy chorobowe tj. objawy grypopodobne, nadmierna potliwość, biegunka, skąpomocz, wymioty, a następnie objawy żółtaczkowe oraz nadwrażliwość na światło. Chorego hospitalizowano w oddziale wewnętrznym, w trakcie hospitalizacji stwierdzono podwyższony poziom transaminaz oraz przeciwciała przeciwko *Leptospira interrogans*. Chorego przekazano do oddziału obserwacyjno-zakaźnego. Chorego po miesięcznym okresie hospitalizacji i leczenia wypisano w stanie dobrym bez powikłań do domu. Prawdopodobnie do zakażenia doszło podczas wykonywania czynności zawodowych przy oczyszczaniu kanałów.

MALARIA

Odnotowano jeden przypadek zachorowania na malarię. Zachorował 62-letni mężczyzna mieszkający w Pyskowicach. Ustalono, że po około 2 tygodniach od powrotu z urlopu wypoczynkowego w Senegal i Gambii u mężczyzny wystąpiły objawy grypopodobne, dreszcze, temperatura 39-40⁰C a w późniejszym czasie wystąpiło zasłabnięcie i chwilowe utraty świadomości. Na podstawie objawów chorobowych i przesłanek epidemiologicznych lekarze pogotowia ratunkowego powzięli podejrzenie choroby tropikalnej. Chorego przyjęto do oddziału zakaźnego w stanie ciężkim, bez kontaktu, reagował tylko na ból. Chory zmarł w pierwszej dobie hospitalizacji. Wynik badania pośmiertnego potwierdził zachorowanie na malarię. Chory przed i w trakcie wyjazdu nie stosował profilaktyki przeciwmalarycznej.

GRYPA

Grypa i jej powikłania w układzie krążenia i oddychania powodują duże straty ekonomiczne, związane z absencją chorobową. Walka z grypą nie jest łatwa z uwagi na rozsianie źródeł zakażenia, występowanie postaci poronnych choroby oraz wysokiej zjadliwości wirusa.

Upowszechnienie szczepień przeciwko grypie umożliwia zmniejszenie szerzenia się zakażeń wirusem grypy, wpływając na obniżenie poziomu kosztów, jakie państwo ponosi w związku z leczeniem grypy, jej powikłań oraz na wynik absencji chorobowej pracowników w sezonie zwiększonej liczny zachorowań. Szczepienia przeciwko grypie nie tylko zmniejszają koszty ponoszone na jej leczenie ale także korzystnie wpływają na zdrowie całej populacji.

Na terenie powiatu gliwickiego przeciwko grypie zaszczepiono 1906 osób.

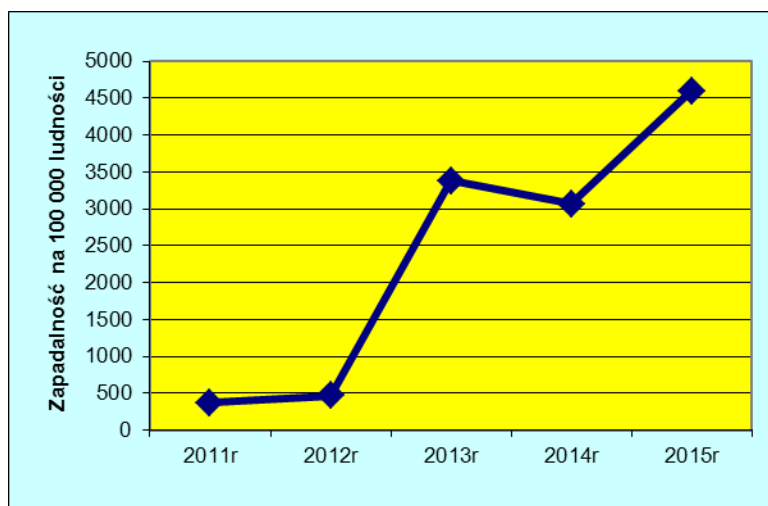
W **2015r** zarejestrowano **5185** przypadków w tym 2473 dzieci do lat 14.

W **2014r** zarejestrowano **3451** zachorowań w tym 1740 dzieci do lat 14 lat (Ryc. 16).

Największą zapadalność odnotowano w Knurowie i Pilchowicach.

Wszystkie zachorowania były rozpoznane jako zachorowania grypopodobne na podstawie objawów klinicznych bez potwierdzenia wirusologicznego.

Szczyt zachorowań na grypę przypada w miesiącach od listopada do marca.



Ryc. 16. Zapadalność na gripę w latach 20110-2015

Ocena w zakresie szczepień ochronnych

W **2015** roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach na terenie powiatu Gliwice prowadził nadzór nad **27** punktami szczepień. Przeprowadzono **31** kontroli w zakresie realizacji szczepień ochronnych.

Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości w przedmiocie kontroli. Szczepienia wykonywane są przez pielęgniarki posiadające kurs kwalifikacyjny w zakresie szczepień ochronnych. Przed szczepieniem badanie przeprowadza lekarz w punkcie szczepień i odnotowuje ten fakt w stosownej dokumentacji pacjenta. Dokumentacja medyczna prowadzona prawidłowo (karta uodpornienia, książeczka szczepień, historia choroby). Szczepienia wykonywane są wyłącznie sprzętem jednorazowego użytku, który przechowywany jest w sposób prawidłowy i zapewnia potrzeby zakładu opieki zdrowotnej. Wyposażenie punktu szczepień jest zgodne z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Po zużyciu sprzęt jest zabezpieczany i przekazywany do utylizacji firmie, z którą zakład opieki zdrowotnej zawarł stosowną umowę.

Nadzorowane placówki przestrzegają wymagań dotyczących zachowania warunków łańcucha chłodniczego. Transport szczepionek ze stacji sanitarno-epidemiologicznej odbywa się w termotorbach z wkładami chłodzącymi. Każdy punkt szczepień wyposażony jest w lodówkę służącą do przechowywania preparatów szczepionkowych z termometrem do pomiaru temperatury

w urządzeniu chłodniczym. Część punktów szczepień posiada już całodobowy elektroniczny monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych, co poprawiło bezpieczeństwo przechowywania preparatów szczepionkowych. W punktach szczepień wykonuje się również szczepienia zalecane, niefinansowane z budżetu państwa szczepionkami sprowadzonymi z hurtowni, jak również dostarczonymi przez pacjenta. W takim wypadku osoba wykonująca szczepienie przed podaniem preparatu upewnia się, czy szczepionka była transportowana z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Fakt ten odnotowuje się w dokumentacji pacjenta.

W placówkach wykonujących szczepienia ochronne opracowane są i stosowane procedury postępowania zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym związane z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

Zakłady opieki zdrowotnej prowadzą rejestry dzieci i młodzieży przybyłych i wypisanych z punktu szczepień, na podstawie których sporządzane są kwartalne sprawozdania z posiadanych przez świadczeniodawcę kart uodpornienia.

W PSSE Gliwice od 2012r. funkcjonuje Elektroniczny System Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek, który został w 2013r. udoskonalony w celu zapewnienia jednolitego obiegu dokumentacji dotyczącej realizacji szczepień ochronnych, usprawnienia obrotu szczepionkami zakupionymi do realizacji PSO w Polsce.

Placówki rozliczają w systemie kwartalnym ilość zużytych szczepionek finansowanych z budżetu państwa, dystrybuowanych przez inspekcję sanitarną, a raz w roku przedkładają sprawozdanie z wykonanych szczepień ochronnych na druku Mz-54. Analiza roczna Mz-54 uwzględnia stan zaszczepienia przeciwko poszczególnym chorobom zakaźnym dzieci i młodzieży w poszczególnych rocznikach oraz szczepienia grup ryzyka i zalecane, nie finansowane z budżetu państwa.

W 2015 roku Program Szczepień Ochronnych nie uległ zmianom w stosunku do roku ubiegłego.

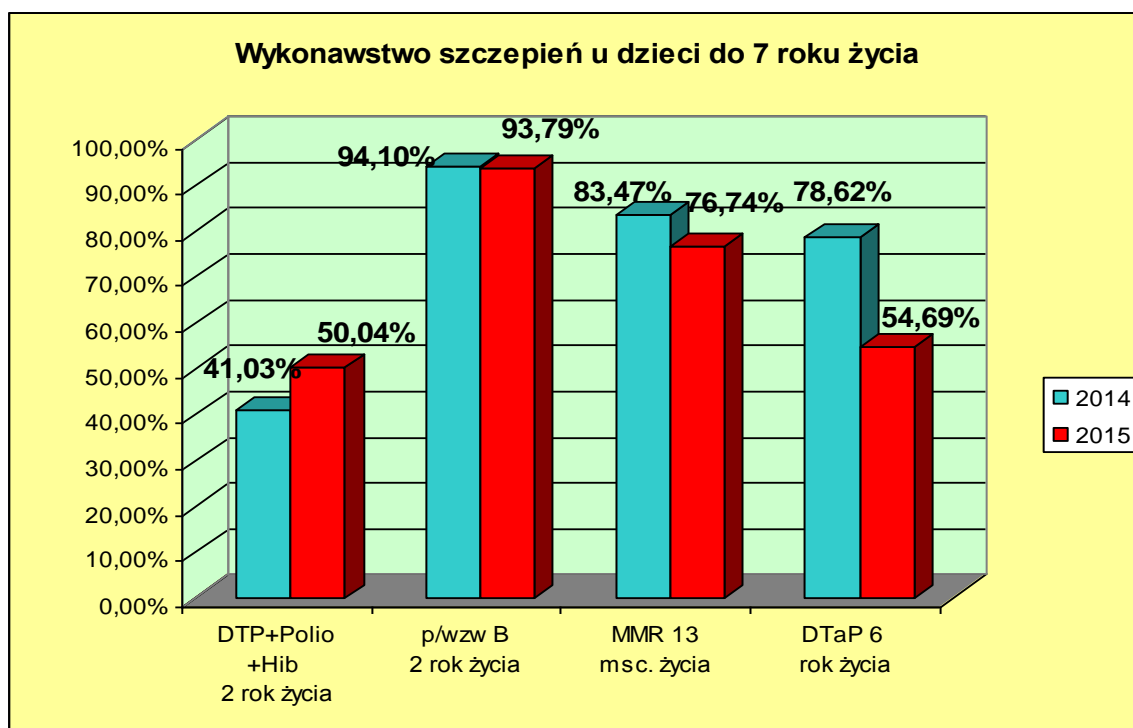
Wykonawstwo szczepień u dzieci do 2 roku życia objętych opieką poradni dziecięcej na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach utrzymuje się na porównywalnym poziomie w stosunku do roku poprzedniego. Szczepienie dzieci przeciwko odrze, śwince i różyczce w 13 miesiącu życia uległo spadkowi o 6,73 % w stosunku do roku ubiegłego. Szczepienie przypominające przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi u dzieci w 6 roku życia spadło - o 23,93% w stosunku do roku poprzedniego (ryc 1). Spadek był spowodowany brakiem szczepionki przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi, co utrudniało przeprowadzanie szczepień w tej

grupie wiekowej. Powodem braku szczepionki był długotrwały problem z produkcją i dystrybucją szczepionki zawierającej acelularny komponent krztuśca.

Wahania wykonawstwa szczepień u dzieci do 7 roku życia nie są spowodowane nieprawidłowościami w realizacji Programu Szczepień Ochronnych, ale koniecznością podjęcia szczepień w chwili ukończenia przez dziecko wieku przewidzianego dla danego rodzaju szczepienia. Wysokie odsetki zaszczepienia dzieci do 7 roku życia świadczą o akceptowalności szczepień przez rodziców dzieci, którzy w większości terminowo zgłaszają się na szczepienia. Niewielkie opóźnienia w stosunku do programu szczepień są spowodowane przeważnie czasowymi przeciwwskazaniami lekarskimi. Część z rodziców wyraża jedynie obawy odnośnie dużej ilości szczepień obowiązkowych u dzieci do 2 roku życia. Nie mniej jednak w roku 2015 zaobserwowano przypadki świadomej odmowy wykonania szczepienia u dzieci. Rodzice dzieci kwestionują zasadność stosowania szczepień ochronnych, co potwierdzili pisemnie.

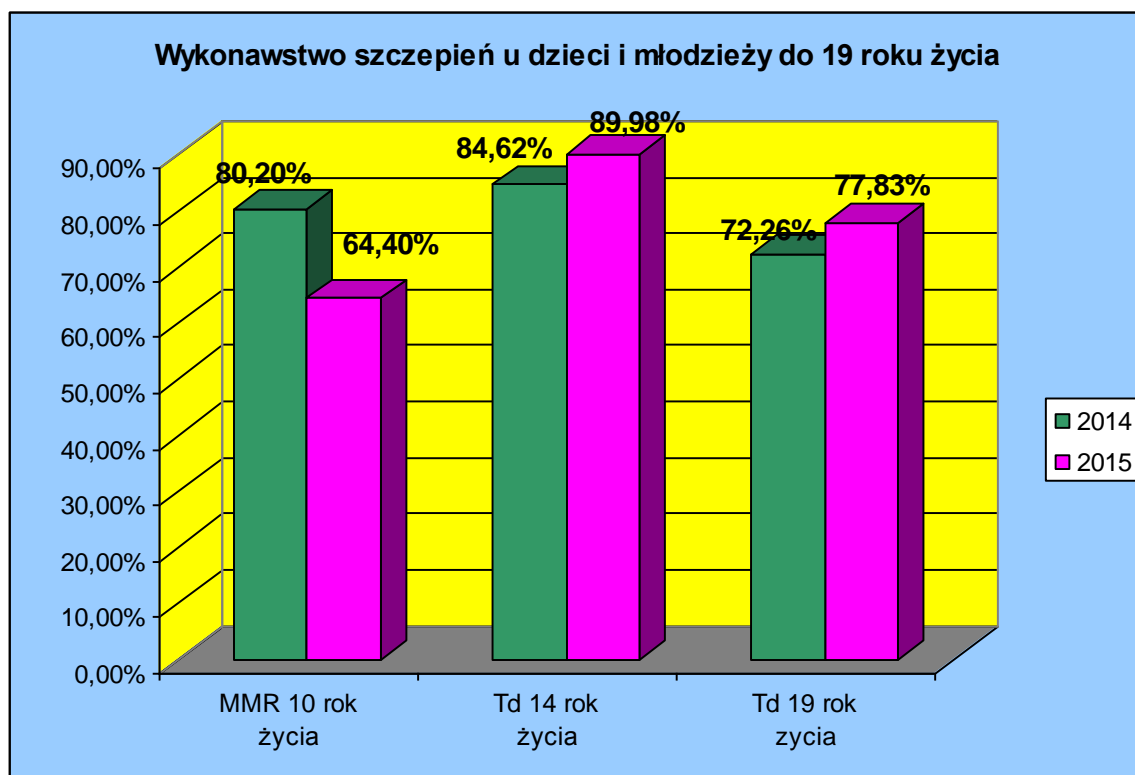
Do osób uchylających się w 2015r. wysłano 2 wezwania do wykonania szczepień ochronnych.

Na terenie powiatu gliwickiego władze samorządowe kontynuowały inicjatywę refundacji szczepień ochronnych *p/Neisseria meningitidis*, *p/Streptococcus pneumoniae* i przeciwko p/wirusowi brodawczaka ludzkiego wśród dzieci i młodzieży zamieszkałych na terenie powiatu.



ryc. 1 Wykonawstwo szczepień u dzieci do 7 roku życia.

Od momentu zmiany organizacji szczepień ochronnych polegającej na przeniesieniu realizacji szczepień ze szkół do zakładów opieki zdrowotnej odnotowuje się mniejszy odsetek zaszczepienia młodzieży (ryc.2). W 2015 roku szczepienie p/błonicy i tężcowi w 19 roku życia wzrosło o 5,57%.



ryc. 2 Wykonawstwo szczepień u dzieci i młodzieży do 19 roku życia

Szczepienie dzieci w 10 roku życia przeciwko odrze, śwince i różyczce uległo spadkowi - o 15,80 %. Szczepienie przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi młodzieży w 14 roku życia wzrosło o 5,36%.

W 2015 roku uodporniono p/gruźlicy 99,54 % noworodków.

Kontynuowano szczepienia p/wzw B pracowników służby zdrowia, osób z otoczenia nosicieli HBV, osób z przewlekłym zakażeniem HCV.

W 2015 roku uodporniono p/wzw B 17 pracowników służby zdrowia.

Oprócz szczepień obowiązkowych przeprowadzано szczepienia profilaktyczne o charakterze zalecanym, co w znacznym stopniu przyczyniło się do zwiększenia odporności populacji.

Uodporniono ogółem:

- p/grypie 1906 osób

- p/wzw typu A 28 osób
- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu 73 osoby
- p/*Streptococcus pneumoniae* 672 osoby
- p/*Neisseria meningitidis* 338 osób
- p/rotawirusom 292 dzieci
- p/ospie wietrznej 147 osób
- p/wirusowi brodawczaka ludzkiego 37 osób.

Profilaktycznie po zranieniu podano szczepionkę p/tężcowi 2515 osobom.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gliwicach prowadzi rejestr zgłoszeń Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych.

W **roku 2015** zarejestrowano 6 zgłoszeń Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, wszystkie o charakterze łagodnym z pełnym powrotem do zdrowia. Większość odczynów miała postać odczynów miejscowych, niektóre w przebiegu z gorączką. Żaden niepożądany odczyn poszczepienny nie nastąpił w wyniku nieprawidłowego przechowywania lub błędnego podania szczepionki. W stosunku do roku poprzedniego ilość zgłoszeń odczynów poszczepiennych wzrosła

**OCENA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO
W ZAKŁADACH PRACY NA TERENIE POWIATU
GLIWICKIEGO za 2015 rok**

Człowiek poddany jest ciągłemu działaniu czynników o różnym charakterze i pochodzeniu, nie zawsze korzystnych dla jego zdrowia. Czynności związane z wykonywaniem określonej pracy mogą wpływać na powstanie zagrożeń w środowisku pracy. Higiena Pracy powstaje i rozwija się w celu ochrony zdrowia i dobrego samopoczucia człowieka podczas wykonywanej pracy.

Podstawowym zadaniem Higieny Pracy jest rozpoznawanie zagrożeń zdrowotnych w środowisku pracy, utrzymanie należytego stanu higienicznego w zakładach pracy oraz zapobieganie chorobom zawodowym.

Pracownicy Sekcji Higieny Pracy, sprawują nadzór nad stanem bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy w nadzorowanych zakładach, niebezpiecznymi substancjami i mieszaninami chemicznymi stosowanymi w działalności zawodowej, środkami biobójczymi, detergentami, czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi, szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy.

Na terenie powiatu gliwickiego, nadzorem sanitarnym objętych jest **220** zakładów pracy różnych branż, w których zatrudnionych jest **11 346** pracowników.

W 2015 r. skontrolowano **47** zakładów pracy, zatrudniających **2 495** pracowników.

Przeprowadzono kontrole z następującego zakresu Higieny Pracy:

Lp	Zakres kontroli	Liczba kontroli	Decyzje
1	Kontrole warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze	9	5
2	Kontrole w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin.	6	1
3	Kontrole w zakresie produktów	1	3

	biobójczych		
4	Kontrole w zakresie szkodliwych czynników biologicznych	15	2
5	Kontrole w zakresie oceny warunków bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy	55	15
6	Kontrole interwencyjne	1	1

W 2015 r. pracownicy Sekcji Higieny Pracy PSSE Gliwice przeprowadzili **64** kontrole w zakładach różnych branż, zlokalizowanych na terenie Powiatu Gliwickiego.

W zakładach zajmujących się uprawą rolną połączoną z chowem i hodowlą zwierząt przeprowadzono 2 kontrole, w wyniku których pracodawca przeprowadził pomiary czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, zapewnił instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy, pracownicy otrzymali odzież i obuwie robocze przewidziane na danym stanowisku pracy, a także zapewniono pracownikom pomieszczenia higieniczno – sanitarne.

Przeprowadzono kontrolę w zakładzie gospodarki leśnej, w skład którego wchodzi 3 obręby leśne, 14 leśnictw, gospodarstwo szkółkarskie i ośrodek hodowli zwierzyny.

Dzięki 9 kontrolom w zakładach produkcji pieczywa, świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek, wytwarzania produktów przemiału zbóż oraz przetwarzania i konserwowania mięsa z drobiu (PKD 10) pracownicy Sekcji, poprzez wydanie decyzji administracyjnych, doprowadzili do zaktualizowania orzeczeń lekarskich pracowników, przeprowadzenia pomiarów środowiskowych, zapewnienia rozdziału odzieży roboczej od domowej, zapewniona pracownikom pomieszczenia do spożywania posiłków, a także poprawienia warunków pracy poprzez obniżenie najwyższych dopuszczalnych stężeń pyłu organicznego na stanowiskach pracy.

Ponadto przeprowadzono kontrole w zakładzie produkcji odzieży roboczej, produkcji farb, lakierów i podobnych powłok, produkcji wyrobów z drutu, łańcuchów i sprężyn, obróbki mechanicznej elementów metalowych, produkcji nadwozi do pojazdów silnikowych, produkcji przyczep i naczep, produkcji lokomotyw kolejowych oraz taboru szynowego oraz w zakładzie pozostały transport lądowy pasażerski.

3 kontrole przeprowadzone w zakładach zajmujących się poborem, uzdatnianiem i dostarczaniem wody zaowocowały zapewnieniem natrysków ratunkowych w pomieszczeniach

stacji uzdatniania wody w Rudzińcu, Chechle, Niewieszu i Pławniowicach. Pracodawca zapewnił także właściwy stan sanitarny pomieszczenia chlorowni, a także pomieszczeń higieniczno – sanitarnych dla pracowników.

W 2015 r. pracownicy Sekcji Higieny Pracy skontrolowali 3 szpitale, zlokalizowane na terenie powiatu gliwickiego. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia dotyczące: niewłaściwego stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno – sanitarnych dla pracowników. W związku z powyższym zostały wydane 2 decyzje administracyjne z podanym terminem realizacji.

Sumarycznie wydano na stwierdzone uchybienia **24** decyzje administracyjne oraz **14** decyzji płatniczych.

Sekcja Higieny Pracy prowadzi profilaktykę zdrowotną poprzez udzielanie porad i przeprowadzanie szkoleń w zakresie zapobiegania i eliminowania wpływu czynników fizycznych, chemicznych, biologicznych, o działaniu rakotwórczym i mutagennym na zdrowie pracownika.

Wiedza o skutkach zdrowotnych narażenia na czynniki szkodliwe i uciążliwe środowiska pracy stale się rozszerza i pogłębia. Nieustannie zwiększa się świadomość pracodawców odnośnie zagrożeń występujących na stanowiskach pracy w zakładzie, między innymi poprzez wykonywanie poleceń, nakazów, wystąpień, decyzji i zarządzeń wydawanych przez organy nadzoru nad warunkami pracy.

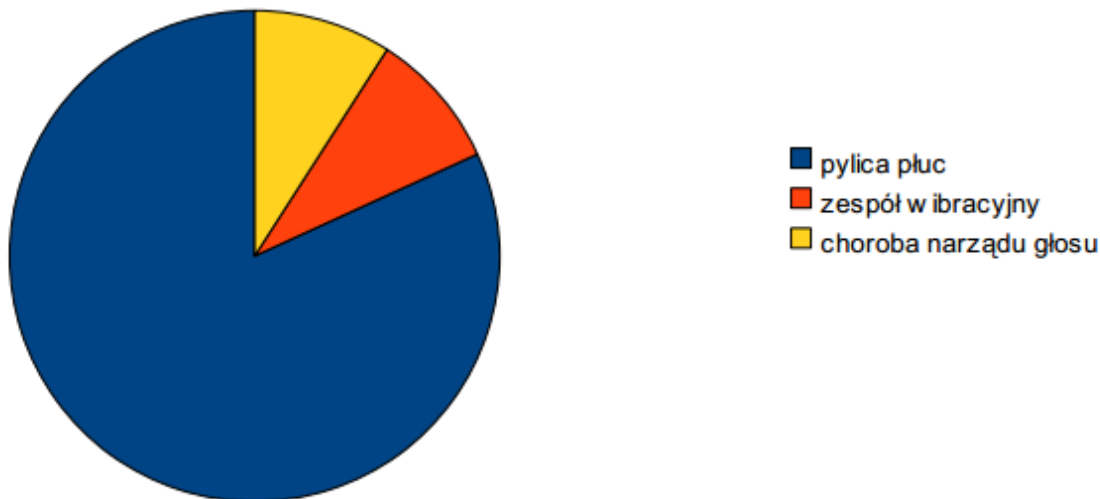
W 2015r. Sekcja Higieny pracy w ramach Promocji Zdrowia przeprowadziła cykl szkoleń dla fryzjerów oraz kosmetyczek pod tytułem „**Jak bezpiecznie i higienicznie pracować i świadczyć usługi w gabinetach kosmetycznych, fryzjerskich, tatuażu oraz odnowy biologicznej.**” Zostało również przeprowadzone szkolenie dla nauczycieli chemii szkół średnich dot. stosowania chemikaliów w szkolnych pracowniach chemicznych, podczas którego przedstawiono także informacje, dotyczące działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w temacie środków zastępczych.

W 2015 r. stwierdzono **11** chorób zawodowych w **2** zakładach pracy, mających siedzibę na terenie powiatu gliwickiego:

- 9 przypadków pylic górników kopalń węgla,
- 1 przypadek zespołu wibracyjnego,

- 1 przypadek choroby narządu głosu.
-

CHOROBY ZAWODOWE stwierdzone w 2015 r.
w zakładach pracy mających siedzibę w POWIECIE GLIWICKIM



Najczęściej stwierdzaną jednostką chorobową była **pylica płuc**, stanowiła **81,8 %** ogółu stwierdzonych chorób.

Branżą, w której stwierdzono najwięcej chorób zawodowych jest górnictwo węgla kamiennego: 90,9 % ogółu chorób zawodowych stwierdzono u pracowników zakładu wydobywania węgla kamiennego PKD 05.10 Z. Stwierdzone jednostki chorobowe to:

- 9 przypadków pylic górników kopalń węgla,
- 1 przypadek postaci kostno – stawowej zespołu wibracyjnego.

Poza zakładem wydobywania węgla kamiennego stwierdzono 1 przypadek choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat (guzki głosowe twarde) u pracownicy szkoły podstawowej PKD 85.20 Z.

WNIOSKI

Zdrowie pracujących stało się w ostatnich latach bardzo ważnym elementem polityki zdrowotnej z tego też powodu rola Higieny Pracy w zapobieganiu negatywnym skutkom zagrożeń zawodowych jest niezbędna w obecnej rzeczywistości.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU GLIWICKIEGO

W ZAKRESIE HIGIENY KOMUNALNEJ ZA ROK 2015

Poniższa ocena obrazuje stan sanitarny obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, nieruchomości, a także pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi oraz jakości wody przeznaczonej do spożycia i kąpieli w miastach: Knurów, Pyskowice oraz w gminach: Toszek, Sośnicowice, Gierałtowice, Pilchowice, Wielowieś i Rudziniec.

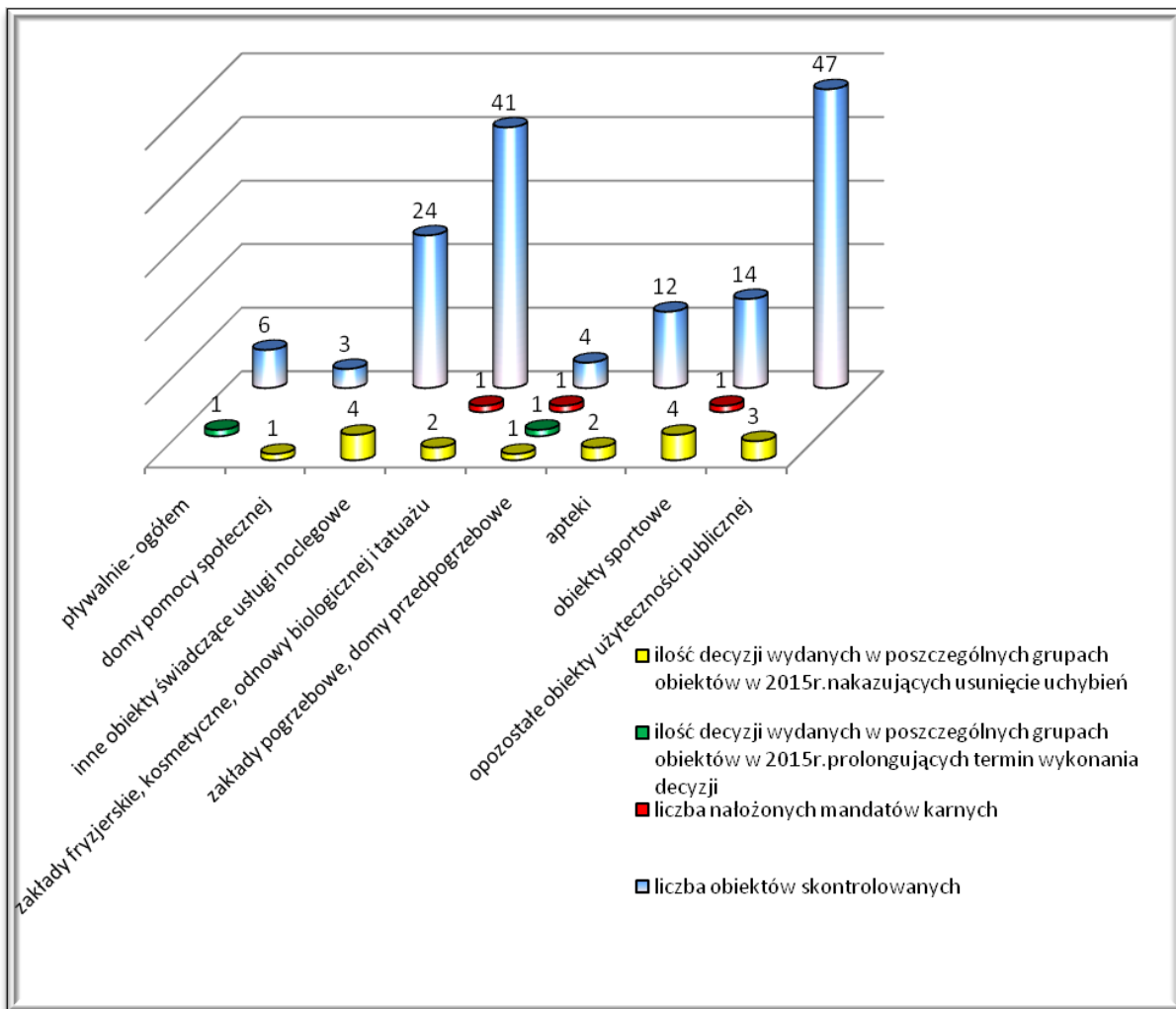
W roku 2015 skontrolowano **172** obiekty (45,5%) i przeprowadzono w nich **196** kontroli. Wydano **17** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości, **2** decyzje prolongujące terminy wykonania nałożonych obowiązków, **2** decyzje umarzające oraz **2** upomnienia. Nałożono **3** mandaty karne na kwotę **900 zł**.

TABELA 1 Stan sanitarny obiektów nadzorowanych na terenie powiatu gliwickiego w zakresie higieny komunalnej w roku 2015.

Lp.	Grupa obiektów	ilość obiektów wg ewidencji na dzień 31.12.2015r.	ilość skontrolowanych urządzeń i obiektów ogółem /środków transportu	ilość wykonanych kontroli	Ilość decyzji wydanych w poszczególnych grupach (bez decyzji dot. jakości wody)		mandaty nałożone w trakcie kontroli	
					nakazujących usunięcie uchybień	prolongujących termin wykonania decyzji	ilość	na łączną kwotę
1.	ustępy - ogółem	5	5	5	0	0	0	0 zł
2.	pływalnie - ogółem	6	6	6	0	1	0	0 zł
3.	domy pomocy społecznej	3	3	4	1	0	0	0 zł
4.	inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej	2	1	1	0	0	0	0 zł
5.	hotele	4	1	1	0	0	0	0 zł

6.	inne obiekty, w których świadczony są usługi noclegowe	27	24	30	4	0	0	0 zł
7.	zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biolog. i tatuażu	145	41	43	2	0	1	300 zł
8.	zakłady pogrzebowe i domy przedpogrzebowe	8	4	8	1	1	1	400 zł
9.	cmentarze	42	7	7	0	0	0	0 zł
10.	tereny rekreacyjne	9	4	6	0	0	0	0 zł
11.	apteki	33	12	14	2	0	0	0 zł
12.	obiekty sportowe	21	14	6	4	0	1	200 zł
13.	obiekty kulturalno- widowiskowo- rozrywkowe	6	3	3	0	0	0	0 zł
14.	pozostałe obiekty użyteczności publicznej	67	47	52	3	0	0	0 zł
RAZEM		378	172	196	17	2	3	900 zł

W porównaniu z rokiem ubiegłym w 2015r. stwierdzano większą ilość uchybień sanitarno-technicznych w obiektach użyteczności publicznej, co przełożyło się na większą liczbę wydawanych decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.



RYCINA 1 Działalność kontrolno-represyjna w wybranych grupach obiektów użyteczności publicznej na terenie powiatu gliwickiego w roku 2015.

Obiekty skontrolowane w 2015r. na terenie powiatu gliwickiego to m.in.:

Ustępy publiczne oraz toalety ogólnodostępne zlokalizowane w miejscach obsługi podróżnych przy autostradzie A-4 – są to obiekty utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Wyposażone są w oddzielne kabiny dla mężczyzn i kobiet oraz dla osób niepełnosprawnych. Podłączone są do sieci wodno-kanalizacyjnej lub do przydomowych oczyszczalni ścieków (Miejsca Obsługi Podróżnych przy autostradzie A-4). Toalety wyposażone są w pojemniki do gromadzenia odpadów komunalnych, które usuwane są na bieżąco przez firmy zewnętrzne, z którymi to zarządcy lub właściciele danego obiektu posiadają stosowne umowy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach prowadzi stały nadzór sanitarny wraz z monitoringiem wody w 6 **plywalniach** zlokalizowanych na terenie Powiatu gliwickiego :

- 2 baseny szkolne,
- 3 baseny całoroczne,
- 1 basen sezonowy.

W 2015r. przeprowadzono 6 kontroli oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektów.

Przeprowadzona kontrola sanitarna w dniu 30.11.2015r. (**Basen przy Szkole Podstawowej nr 5 w ZS przy ul. Szkolnej 2 w Pyskowicach**) wykazała następujące nieprawidłowości:

- powłoki malarskie w pomieszczeniach przedsionka basenu, szatni damskiej i męskiej z widocznymi oznakami pleśni,
- bardzo duże ilości skraplającej się pary wodnej spływającej po szybach, ścianach oraz powierzchniach łatwo zmywalnych w pomieszczeniach szatni damskiej i męskiej oraz w pomieszczeniu niecki basenowej, co może świadczyć o nieprawidłowo działającej instalacji wentylacyjnej – w dniu kontroli nie okazano do wglądu dokumentacji potwierdzającej przeprowadzenie okresowej kontroli przewodów wentylacyjnych oraz instalacji (skuteczność i przegląd). Wystosowano pismo w powyższej sprawie do organu nadzoru budowlanego. Zostało **wszczęte postępowanie administracyjne** – decyzja administracyjna nakazująca zostanie wydana w 2016r.

Ponadto na wniosek strony (**dotyczy Basenu przy Szkole Podstawowej w Paczynie przy ul. Wiejskiej 80**), ponownie **przedłużono** decyzję administracyjną wydaną w 2013r. do dnia 31.08.2016r. – decyzja ta dotyczy zniszczonych, wyeksploatowanych płytek ceramicznych na posadzce wokół niecki basenowej, zniszczonych i skorodowanych metalowych paneli ściennych i sufitowych w holu basenu.

Pozostałe baseny zakwalifikowano jako dobre pod względem sanitarno-higienicznym i technicznym.

Tabela 2 *Baseny na terenie powiatu gliwickiego.*

	Adres	Liczba niecek	Liczba poborów ogółem	Liczba próbek złych	Maksymalna wartość przekroczenia
BASENY SZKOLNE	Szkoła Podstawowa Nr 5 ul. Szkolna 2, Pyskowice	1	9	2	Pseudomonasaeruginosa - 7 jtk/100ml, ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C po 48h >300 jtk/ml
	Szkoła Podstawowa ul. Wiejska 80, Paczyna	1	8	4	Pseudomonasaeruginosa - 18jtk/100ml, <i>Escherichia coli</i> – 2 jtk/100ml, ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C po 48h >300 jtk/ml
BASENY KRYTE	aQuaRelax ul. Szpitalna 23, Knurów	3	35	0	brak
	WODNIK ul. Gliwicka 11b, Paniówki	6	72	1	gronkowce koagulazo-dodatnie – 8 jtk/100ml
	Basen Kryty Szczygłowice ul. Górnicza, Knurów	2	21	0	brak
SEZONOWE	Basen Sezonowy Łabędź ul. Węgorza 1, Pyskowice	1	2	1	ogólna liczba mikroorganizmów w 36±2°C po 48h >300 jtk/ml

Woda z basenów pobierana była z częstotliwością raz na miesiąc. Ogółem pobrano 147 próbek wody do badań bakteriologicznych, z czego 17 z basenów szkolnych, 128 z basenów całorocznych oraz 2 z basenu sezonowego. Niewielkie pogorszenie jakości wody stwierdzono w próbkach wody na 1 basenie krytym ogólnodostępnym (przekroczenie dotyczy parametru: gronkowcekoagulazo-dodatnie), w 6 próbach na 2-óch basenach szkolnych (przekroczenia dotyczą parametrów: ogólnej liczby mikroorganizmów w 36±2°C po 48h, *Escherichia coli* oraz bakterii *Pseudomonasaeruginosa*) oraz w 1 próbce na basenie sezonowym (przekroczenie dotyczy parametru: ogólnej liczby

mikroorganizmów w $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 48h). Każdorazowo po stwierdzeniu przekroczeń wydano zalecenie przeprowadzenia skutecznych działań naprawczych.

Na terenie powiatu gliwickiego funkcjonują **3 Domy Pomocy Społecznej**. W okresie sprawozdawczym wszystkie zostały skontrolowane. Domy Pomocy Społecznej świadczą szeroki wachlarz usług na rzecz mieszkańców: opiekuńczych, terapeutycznych, socjalnych, pielęgnacyjnych, rehabilitacyjnych i edukacyjnych. W ramach terapii zajęciowych mieszkańcy tych obiektów mają do dyspozycji różne pracownie np. krawieckie, plastyczne, gospodarstwa domowego. W większości tych placówek mieszkańcy na co dzień korzystają z rehabilitacji, a usługi pielęgnacyjne i zdrowotne świadczone są przez całą dobę. Domy Pomocy dysponują pokojami 1,2,3 i 4-osobowymi wyposażonymi w łazienki, które są dostosowane do potrzeb niepełnosprawnych lub łazienki ogólnodostępne zlokalizowane w korytarzach. Łazienki i toalety są wyposażone w krzesła kąpielowe i prysznice.

Wszystkie obiekty mają podpisane umowy z firmami specjalistycznym na odbiór i utylizację odpadów niebezpiecznych oraz umowy na odbiór odpadów komunalnych.

W trakcie okresu sprawozdawczego stwierdzono nieprawidłowości w dwóch obiektach:

- ***Dom Pomocy Społecznej dla Dzieci i Młodzieży prowadzony przez Ojców Kamilianów przy ul. Damrota 7 w Pilchowicach*** – badania wody ciepłej wykazały średnie skażenie pałeczkami *Legionella sp.* w 4 punktach poboru, w związku z czym została **wydana decyzja terminowa nakazująca** doprowadzić parametr mikrobiologiczny wody ciepłej pod kątem obecności pałeczek *Legionella sp.* do obowiązujących norm. Kontrola sprawdzająca wykazała utrzymujące się skażenie wysokiej wody ciepłej, co skutkowało wydaniem **upomnienia** wzywającym do wykonania obowiązków wynikających z decyzji. W 2016r. zostanie przeprowadzone badanie kontrolne.
- ***Dom Pomocy Społecznej Caritas Diecezji Gliwickiej w Wiśniczu, ul. Wiejska 42, 44-187 Wiśnicze***. W czasie kontroli stwierdzono, m.in. następujące uchybienia sanitarno-techniczne: brudne ściany i sufity w pomieszczeniu rehabilitacji, pokoju zabiegowym i pralni, ubytki płytek ceramicznych w łazience ogólnodostępnej, ubytki płytek podłogowych w korytarzu komunikacji wewnętrznej przy pokojach mieszkalnych. W związku z powyższym **wszczęto postępowanie administracyjne**, w wyniku którego w roku 2016 zostanie wydana decyzja administracyjna.

Jak co roku nadzorem zostały objęte **obiekty świadczące usługi noclegowe**:

- **hotele** – charakteryzują się wysokim standardem wyposażenia i poziomem świadczonych usług. Obiekty te przystosowane są do potrzeb osób niepełnosprawnych. Pokoje posiadają pełne węzły sanitarne, wyposażone są w sprzęty o dobrym stanie technicznym. Budynek są zadbane, a ich otoczenie uporządkowane i zagospodarowane;
- **inne obiekty, w których świadczone są usługi noclegowe** (*hotele bez kategoryzacji, pokoje gościnne, obiekty czasowo-turystyczne całoroczne i sezonowe oraz pola biwakowe*) – obiekty te są zróżnicowane pod względem wyposażenia i stanu sanitarno-technicznego oraz charakteru świadczonych usług. W tej grupie wyższy standard zapewniają obiekty świadczące całoroczne usługi noclegowe.

Część obiektów tej grupy posiada pełne węzły sanitarne przy pokojach, natomiast pozostałe posiadają węzły sanitarne ogólnodostępne zlokalizowane w korytarzach. Obiekty te systematycznie podnoszą standard oferowanych usług. Stan sanitarno-techniczny i porządkowy większości skontrolowanych obiektów oceniono jako dobry. Obiekty posiadały umowy na wywóz nieczystości stałych i płynnych z firmami posiadającymi zezwolenia na prowadzenia tego typu działalności. Obiekty te posiadają również umowy z firmami pralniczymi świadczącymi usługi w zakresie prania bielizny. Posiadają wydzielone magazyny do przechowywania bielizny czystej i brudnej, a także składziki porządkowe na środki dezynfekcyjne i czyszczące. Ponadto nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gospodarki ściekowej i usuwania odpadów stałych.

W jednym przypadku (dotyczy **Ośrodka Wypoczynkowego „ZGODA” w Niewieszy przy ul. Leśnej 4**) przeprowadzona kontrola sanitarna doraźna w ramach interwencji wykazała szereg **nieprawidłowości sanitarno-technicznych**, m.in.: brudne powłoki malarskie ścian i sufitów w korytarzu komunikacji wewnętrznej oraz w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, zniszczone z ubytkami wykładziny PCV w pokojach mieszkalnych oraz w korytarzu komunikacji wewnętrznej, zniszczona powierzchnia drzwi wejściowych do pokoi mieszkalnych. W związku z tym wydano **decyzję administracyjną** nakazującą stronie usunięcie ww. nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zarządzeń decyzji w całości.

Pozostałe stwierdzone nieprawidłowości w tej grupie obiektów dotyczyły obiektów:

- **Leśna Perła przy ul. Leśnej 1 w Rudzińcu** - badania wody ciepłej przeprowadzone w obiekcie wykazały wysokie skażenie pałeczkami *Legionella sp.* w 4 punktach poboru,

w związku z czym wydano **decyzję administracyjną z terminem natychmiastowym** wyłączenia z eksploatacji urządzeń prysznicowych do czasu uzyskania pozytywnych wyników badań wody ciepłej. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała niewykonanie zarządzeń ww. decyzji, co skutkowało **wydaniem upomnienia** wzywającym do wykonania obowiązków wynikających z decyzji. Kolejna kontrola wykazała wykonanie zarządzeń decyzji natychmiastowej. Ponadto wydano **decyzję administracyjną** w celu doprowadzenia parametrów mikrobiologicznych w zakresie obecności pałeczek *Legionella sp.* do wartości określonych w przepisach prawa. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zarządzeń decyzji;

- **P.H.U. Posejdon, ul. Nad Kanalem 1 F, Pyskowice** – wydano **decyzję nakazującą** doprowadzenie parametrów wody do spożycia do wartości zgodnych z obowiązującymi przepisami w związku z przekroczeniem jonu amonowego w wodzie pitnej czerpanej z własnej studni w obiekcie. Kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie zarządzeń.

Liczną grupą obiektów objętych stałym nadzorem sanitarnym były **zakłady z sektora „beauty”**. Nieprawidłowości sanitarno-higieniczne, tj.: brak sterylizacji narzędzi wielokrotnego użycia, stosowanych przy wykonywaniu usług kosmetycznych – manicure, niedokładnie sprzątane pomieszczenia zakładu, narzędzia wielokrotnego i jednorazowego użycia przechowywane na odkrytych półkach bez zabezpieczenia przed wtórnym zanieczyszczeniem, brak prawidłowego postępowania z odpadami niebezpiecznymi stwierdzono w **Zakładzie fryzjersko-kosmetyczny w Knurowie przy ul. Kosmonautów 7B**.

W związku z powyższym wydano zalecenia doraźne dotyczące usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości i nałożono **mandat karny w wysokości 300 zł**. Po przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie zaleceń doraźnych.

W zakładzie tym stwierdzono również nieprawidłowości sanitarno-techniczne, tj.: brak opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, zniszczone powierzchnie mebli w pomieszczeniach obiektu, brak wydzielonych szaf do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników, ubytki tynku w powierzchni ściennej oraz brudne ściany w pomieszczeniach obiektu.

W związku z tym wydano **decyzję administracyjną nakazującą** stronie w terminach do dnia 31.01.2016r. i do dnia 30.06.2016r. usunięcie ww. nieprawidłowości.

Ponadto nieprawidłowości sanitarno-techniczne stwierdzono w *Zakładzie kosmetycznym z solarium w Wielowski przy ul. Główniej 40*. Wydana **decyzja administracyjna** nakazywała w terminie do dnia 30.11.2015r. odnowić powierzchnię ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektu, doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego zniszczona powierzchnię szafki na której zamontowany jest zlew w pomieszczeniu wykonywania usług kosmetycznych oraz wydzielić miejsce do przechowywania zapasu środków czystościowych. Decyzja została wykonana.

KAMPANIA SPOŁECZNA „Mam świadomość jak być zdrowym”

W 2015r. pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej realizowali przy współpracy z pracownikami Sekcji Epidemiologii, Higieny Pracy, Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego i Oświaty Zdrowotnej założenia Kampanii Społecznej „Mam świadomość jak być zdrowym” prowadzonej na terenie województwa śląskiego skierowanej do właścicieli i pracowników gabinetów pielęgnacji urody, celem podniesienia poziomu ich wiedzy na temat zakażeń krwiopochodnych, przestrzegania zasad higieny oraz stosowania procedur dotyczących dekontaminacji narzędzi, sprzętu, pomieszczeń i skóry, co skutkuje zwiększeniem bezpieczeństwa epidemicznego. Kampania prowadzona była w 2 etapach: I-szkolenia, II-wizytacje w zakładach sektora „beauty” związane z wypełnieniem ankiet dotyczących warunków technicznych zakładów, prowadzonej działalności ze szczególnym uwzględnieniem zabiegów powodujących naruszenie ciągłości tkanek, przestrzeganiem zasad bhp. Uzyskanie przez zakłady odpowiedniej liczby punktów, pozwala na wyłonienie zakładów wyróżniających się, godnych rekomendacji inspektora sanitarnego. W I etapie w ramach 4 szkoleń przeszkolono pracowników i właścicieli z 54 zakładów zlokalizowanych na terenie powiatu gliwickiego. W II etapie objęto wizytacją 11 zakładów, których właściciele zdecydowali się uczestniczyć w II etapie kampanii z czego 6 oceniono pozytywnie. Kampania będzie również prowadzona w roku 2016.

Skontrolowane w roku sprawozdawczym **cmentarze** utrzymane były w należyтым stanie. Cmentarze wyposażone są w punkty czerpalne wody oraz urządzenia do gromadzenia nieczystości stałych. Wszystkie obiekty posiadają ogrodzenie, a alejki są utwardzone. Nieczystości stałe na cmentarzach gromadzone są kontenerach oraz w pojemnikach i odbierane przez firmy specjalistyczne w zależności od potrzeb.

Natomiast przeprowadzona kontrola *Domu przedpogrzebowego w Pyskowicach przy ul. Szpitalnej 2* wykazała uchybienia sanitarne i techniczne m.in. przetrzymywanie w obiekcie większej liczby zwłok, niż miejsc w urządzeniu chłodniczym, brudne pomieszczenia zakładu

w związku z czym nałożono na stronę **mandat karny** w wysokości **400 zł** i wydano zalecenia doraźne dotyczące usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości sanitarnych. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która potwierdziła wykonanie zaleceń doraźnych. Natomiast na uchybienia sanitarno-techniczne wydano **decyzję administracyjną z 2 terminami wykonania:**

- do dnia **22.06.2015r.** należało zamontować instalację umożliwiającą mycie posadzki oraz dostosować ilość miejsc w urządzeniu chłodniczym do ilości przyjmowanych zwłok co zostało wykonane. Przeprowadzone rekontrole w dniach 30.06.2015r. oraz 07.09.2015r. (po **prolongacie decyzji** zwiększono liczbę miejsc w chłodni) wykazały, że zarządzenia I terminu decyzji zostały wykonane;
- do dnia **31.05.2016r.** należy zlikwidować przyczynę zawilgocenia ścian w pomieszczeniu przygotowywania zwłok i odnowić powłoki malarskie.

Liczną grupę skontrolowanych obiektów w 2015r. stanowiły **obiekty sportowe**. W czterech z nich (*Boisko Sportowe należące do Ludowego Klubu Sportowego „TEMPO”, 44-177 Paniówki, ul. Dworska 42, Boisko Sportowe należące do Ludowego Klubu Sportowego „JEDNOŚĆ 32” 44-178 Przyszowice, ul Karola Miarki 1, Boisko sportowe w Pilchowicach należące do LKS „Victoria”, 44-145 Pilchowice, ul. Świerczewskiego 1, Ośrodek Sportowo-Rekreacyjny (korty tenisowe) w Pyskowicach przy ul. Kard. Stefana Wyszyńskiego 62*) w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, a dodatkowo w jednym przypadku (*Boisko Sportowe należące do Ludowego Klubu Sportowego „JEDNOŚĆ 32” 44-178 Przyszowice, ul Karola Miarki 1*) za niewłaściwy stan sanitarny obiektu tj. brudne powierzchnie urządzeń sanitarnych, brak bieżącej dezynfekcji, brudne pojemniki na odpady komunalne, zaśmiecone powierzchnie podłóg w szatniach, węzłach sanitarnych i w pomieszczeniach magazynowych nałożono **mandat karny** w wysokości **200 zł**.

Natomiast nieprawidłowości sanitarno-techniczne ujmowane w decyzjach administracyjnych dotyczyły m.in.: niekompletnego wyposażenia przy umywalkach w węzłach sanitarnych; zniszczonej powierzchni drzwi wejściowych do pomieszczeń węzłów sanitarnych oraz zniszczonej powierzchni mebli; ubytków tynków w powierzchniach ściennych; brudnych ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektu; zniszczonej powierzchni podłóg z ubytkami w szatniach dla zawodników oraz w magazynie sprzętu sportowego; zapewnienia stałego dopływu bieżącej ciepłej wody w toalecie na parterze budynku

Ponadto w 2015r. prowadzone były działania w **aptekach i punktach aptecznych**. Wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych (*Apteka GALENOVA, Pyskowice, ul. Sikorskiego 83, Apteka DOBRA sp.j., Pyskowice, ul. Wojska Polskiego 10*). Decyzje te dotyczyły m.in. odnowienia powłok malarskich w pomieszczeniach; wymiany zniszczonej umywalki i baterii w recepcurze, zniszczonego zlewu i baterii natryskowej w pomieszczeniu sanitarnym; zapewnienia ciepłej bieżącej wody w izbie recepturowej, szatni dla personelu, toalecie oraz usunięcia śladów zawilgocenia i odnowienia powłok malarskich w korytarzu, a także przywrócenia pierwotnej funkcji zmywalni, która służyła również pracownikom do spożywania posiłków.

W 1 przypadku (*Punkt apteczny GALENOVA S.C., Rudziniec, ul. Gliwicka 75*) wszczęto postępowanie administracyjne, **które umorzono** ponieważ strona usunęła stwierdzone nieprawidłowości przed wydaniem decyzji (odmalowano powierzchnie ścienne w pomieszczeniach obiektu).

Pod stałym nadzorem sanitarnym znajdują się również **tereny rekreacyjne**:

- **miejsce do kąpielii w Pławniowicach** jego organizatorem był Zakład Budżetowy Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Rudzińcu, ul. Gliwickiej 32. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych. Na plaży znajdują się toalety oraz przebieralnie. Wzdłuż plaży rozstawione były kosze i stelaże z workami foliowymi przeznaczone na odpady stałe. Kabiny WC oraz teren plaż były sprzątane systematycznie. Dla wypoczywających dostępne są 3 parkingi, stojaki rowerowe, plac zabaw dla dzieci oraz boisko do gry w siatkówkę. Toalety oraz teren plaży były sprzątane systematycznie. W tegorocznym sezonie kąpieliskowym jakość wody w miejscu wykorzystywanym do kąpieli przy zbiorniku dużym w Pławniowicach spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu przeznaczonym do kąpieli (*Dz. U. z 2011 r., Nr 86, poz. 478*).
- **piaskownice ogólnodostępne**– kontroli poddano 17 piaskownic na terenie miasta Pyskowice i Gminy Rudziniec. Skontrolowane piaskownice poza jednym przypadkiem nie budziły zastrzeżeń pod względem sanitarno-porządkowym i technicznym. Piaskownice oraz otoczenie wokół nich utrzymane w należytej czystości – porozstawiane pojemniki przeznaczone do zbierania odpadów komunalnych, które opróżniane są systematycznie. Piasek w piaskownicach wymieniany jest przez zarządców dwukrotnie w roku (na wiosnę oraz w trakcie trwania

sezonu letniego). Stan techniczny piaskownic był również zadowalający. Obudowy piaskownic, najczęściej drewniane odpowiednio utrzymane i konserwowane. Piaskownice nie posiadają zabezpieczeń piasku przed dostępem zwierząt, zwłaszcza psów i kotów. Niektóre place zabaw są ogrodzone płotami. Dodatkowo na terenach, na których znajdują się piaskownice często ustawione są tablice z regulaminem korzystania z placów zabaw oraz znaki zakazujące wprowadzania psów.

Tylko w jednym przypadku podczas kontroli piaskownicy należącej do *Urzędu Miejskiego w Pyskowicach – Wydział Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska przy ul. Strzelców Bytomskich 3* stwierdzono zniszczone drewniane obudowy piaskownic przy ul. Drzymały 6 i ul. Wieczorka w Pyskowicach. W związku z powyższym **wszczęto postępowanie administracyjne**. Strona pisemnie poinformowała o likwidacji ww. piaskownic, co zostało potwierdzone w czasie kontroli sanitarnej doraźnej przeprowadzonej w dniu 02.09.2015r. W związku z powyższym wydano **decyzję umarzającą** postępowanie administracyjne.

Oprócz sprawowania bieżącego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej będących w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach, prowadzony jest również nadzór nad ekshumacjami oraz imprezami masowymi.

WNIOSKI O INTERWENCJE WNOSZONE DO PPIS W GLIWICACH Z TERENU POWIATU GLIWICKIEGO.

W bieżącym roku sprawozdawczym wniesiono **7** wniosków z prośbą o interwencję, przeprowadzono **4** kontrole. Sprawy dotyczyły m.in. jakości wody, niewłaściwego stanu sanitarnego pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi oraz niewłaściwego gromadzenia odpadów:

- dot. „brudnej wody leżącej z kranu” w budynku mieszkalnym przy *ul. Spółdzielczej 1 w Przyszowicach*. W pobranych próbkach wody do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych i fizykochemicznych wykazały, że wartości wszystkich badanych parametrów spełniają wymogi zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2007r. nr 61, poz. 417 ze zm.);
- dot. pogorszenia jakości wody (mętność, barwa, smak, zapach) w budynku mieszkalnym przy ul. Szkolnej 49A w Chudowie – pobrano próbki wody do badań laboratoryjnych. Wyniki

badan ww. próbek wody wykazały, że wartości wszystkich badanych parametrów zarówno mikrobiologicznych, jak i fizycznych spełniają wymogi;

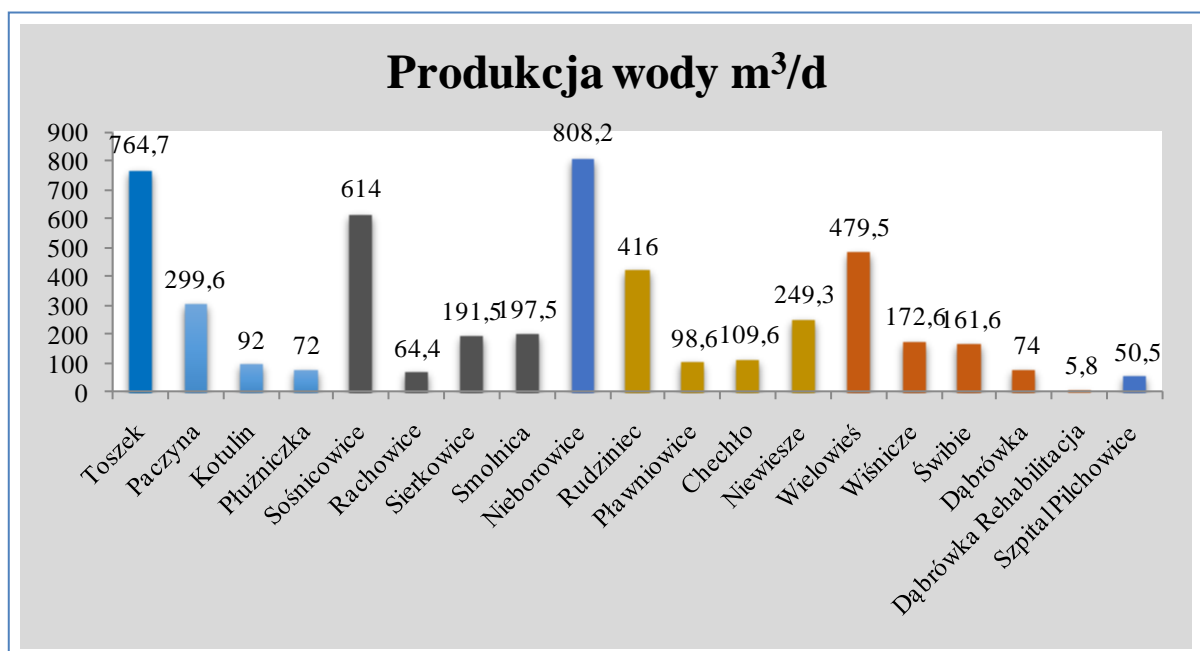
- wniosek anonimowy, dotyczący nieprawidłowego sposobu gromadzenia odpadów w *Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Knurowie przy ul. Dworcowej 3*. Przeprowadzona kontrola potwierdziła słuszność wniesionej interwencji, w związku z czym nałożono mandat karny w wysokości 300 zł oraz wydano zalecenia doraźne. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości doraźnych. Ponadto wydano decyzję administracyjną z terminem usunięcia usterek do dnia 30.09.2016r. nakazującą prowadzenie prawidłowej gospodarki odpadami komunalnymi oraz wydzielenie stanowiska śmietnikowego zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- 2 wnioski dotyczyły złych warunków sanitarnych panujących w *Ośrodku Wypoczynkowym „ZGODA” w Niewieszy* oraz *Domu Przedpogrzebowym w Pyskowicach* (szczegółowo opisano w poszczególnych grupach obiektów);
- wywożenie osadów ściekowych na pola pomiędzy miejscowościami Sarnów i Płużniczka sąsiadujących m.in. ze Stacją Uzdatniania Wody (SUW) – w trakcie oględzin terenów rolnych nie stwierdzono w odległości ok. 100 m od SUW zalegających w przyzmacach osadów ściekowych. Dodatkowo pobrano do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych próbki wody podawanej do sieci ze Stacji Uzdatniania Wody w Płużniczce oraz z punktów monitoringowych zaopatrywanych z ww. ujęcia wody. Wszystkie badania wody nie wykazały przekroczeń zbadanych parametrów;
- nieprawidłowe odprowadzanie nieczystości płynnych do rowu przydrożnego przy posesjach przy ul. Sarnowskiej w Toszku – sprawę przekazano do Burmistrza Miasta Toszek w celu załatwienia zgodnie z posiadanymi kompetencjami, ponieważ załatwianie spraw związanych z zanieczyszczeniem środowiska nie leży w gestii inspekcji sanitarnej.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia na terenie gmin powiatu gliwickiego w 2015r.

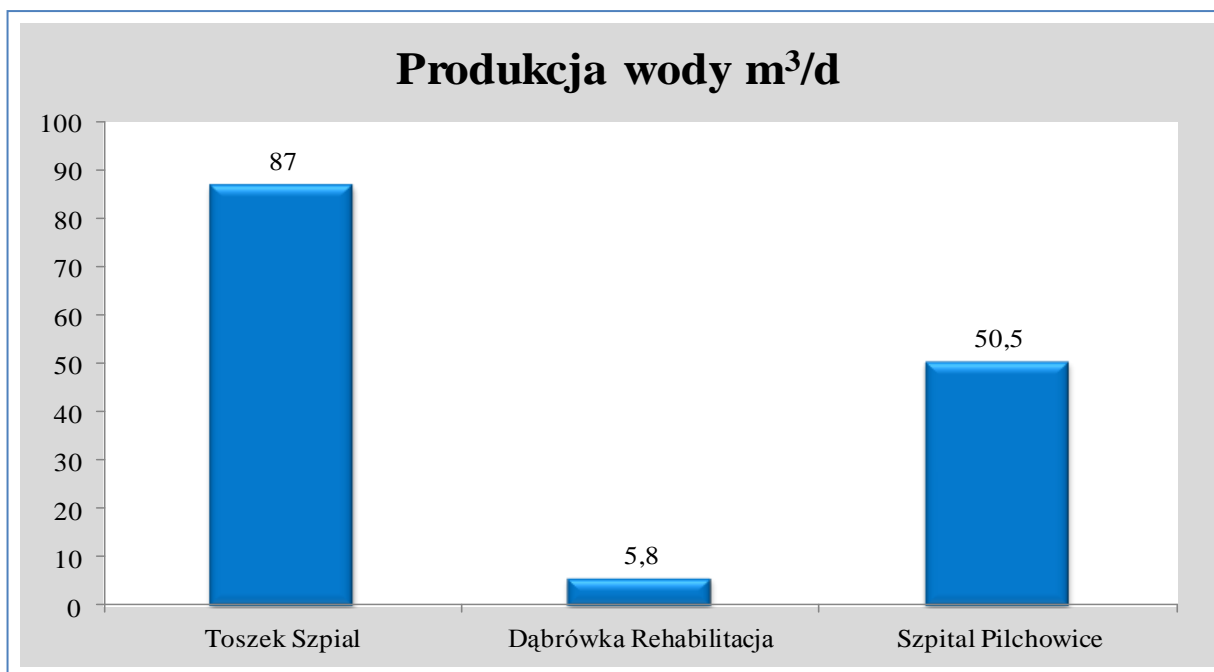
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach w 2015r. prowadził nadzór sanitarny nad jakością wody pochodzącą z 20 ujęć wód głębinowych o różnej wydajności i 49 reprezentatywnych punktów monitoringowych usytuowanych na sieciach wodociągowych na terenie powiatu gliwickiego. Przeprowadzono kontrole sanitarne wszystkich urządzeń wodociągowych. Podczas kontroli nie stwierdzono żadnych uchybień sanitarno-technicznych oraz sanitarno-porządkowych.

Tabela 3 Podział wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę ze względu na wielkość produkcji.

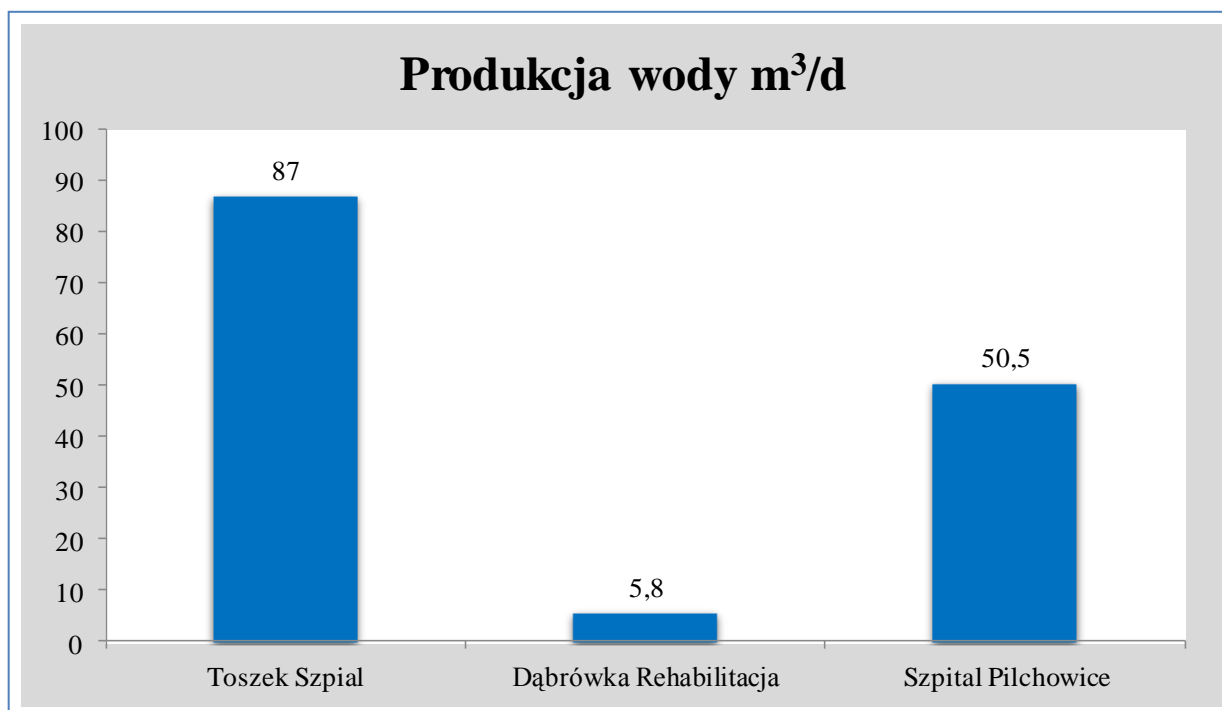
Produkcja wody [m ³ /d]	Liczba urządzeń wodociągowych /wodociągów	Lokalizacja urządzenia wodociągowego/wodociąg	Ludność zaopatrywana w wodę
< 100	5	gmina Wielowieś: Dąbrówka; gmina Rudziniec: Pławniowice; gmina Sośnicowice: Rachowice; gmina Toszek: Płużniczka, Kotulin;	3 479
101 – 1 000	12	gmina Toszek: Toszek (w tym szpital), Paczyna gmina Sośnicowice: Sośnicowice, Sierakowice, Smolnica; gmina Rudziniec: Rudziniec, Niewiesz, Chechło gmina Wielowieś: Wielowieś, Wiśnicze, Świbie; Gmina Pilchowice: Nieborowice	37 410
1 001 – 10 000	3	gmina Pyskowice (zakup); gmina Gierałtowice (zakup); gmina Knurów (zakup);	69 625
Inne podmioty zaopatrujące w wodę	2	gmina Wielowieś: Dąbrówka - Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej gmina Pilchowice: Pilchowice Szpital	190



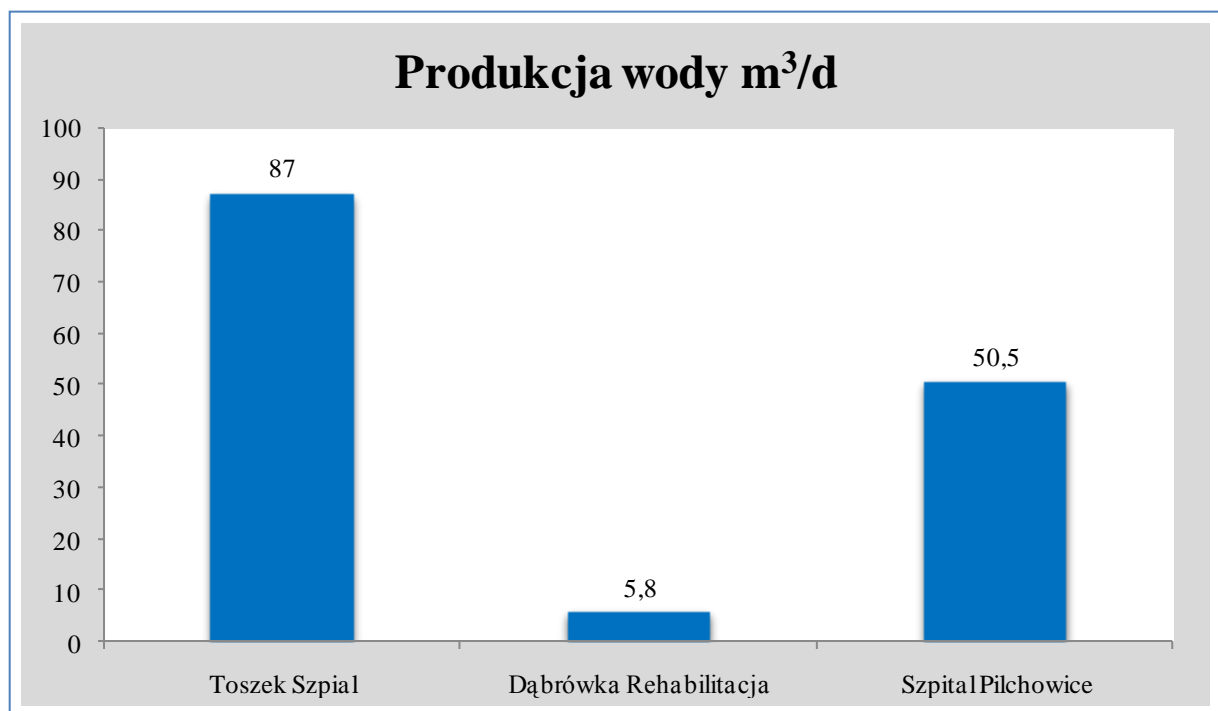
Rycina 2 Średnia dobowa produkcja poszczególnych ujęć własnych wody na terenie powiatu gliwickiego.



Rycina 3 Średnia dobowa produkcja wody pochodzącej z ujęć szpitalnych na terenie powiatu gliwickiego.

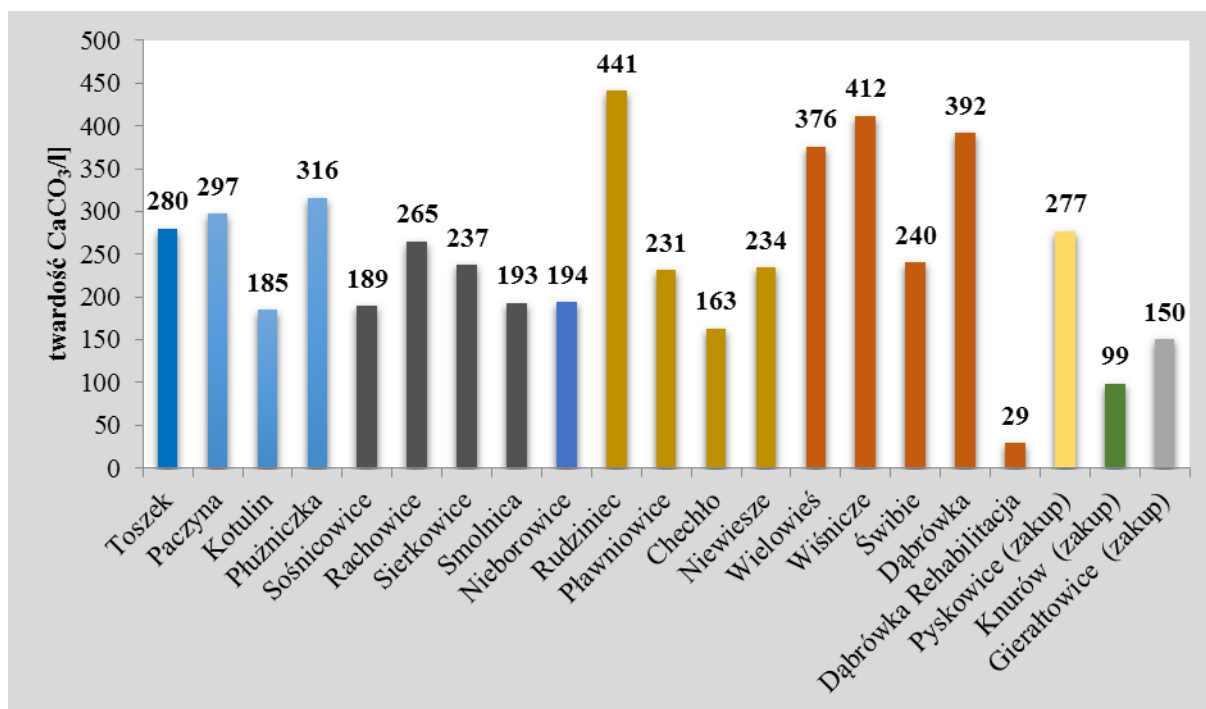


Rycina 4 Średnia dobowa produkcja wody pochodzącej z ujęć szpitalnych na terenie powiatu gliwickiego.



Rycina 5 Średni dobowy zakup wody na terenie powiatu gliwickiego

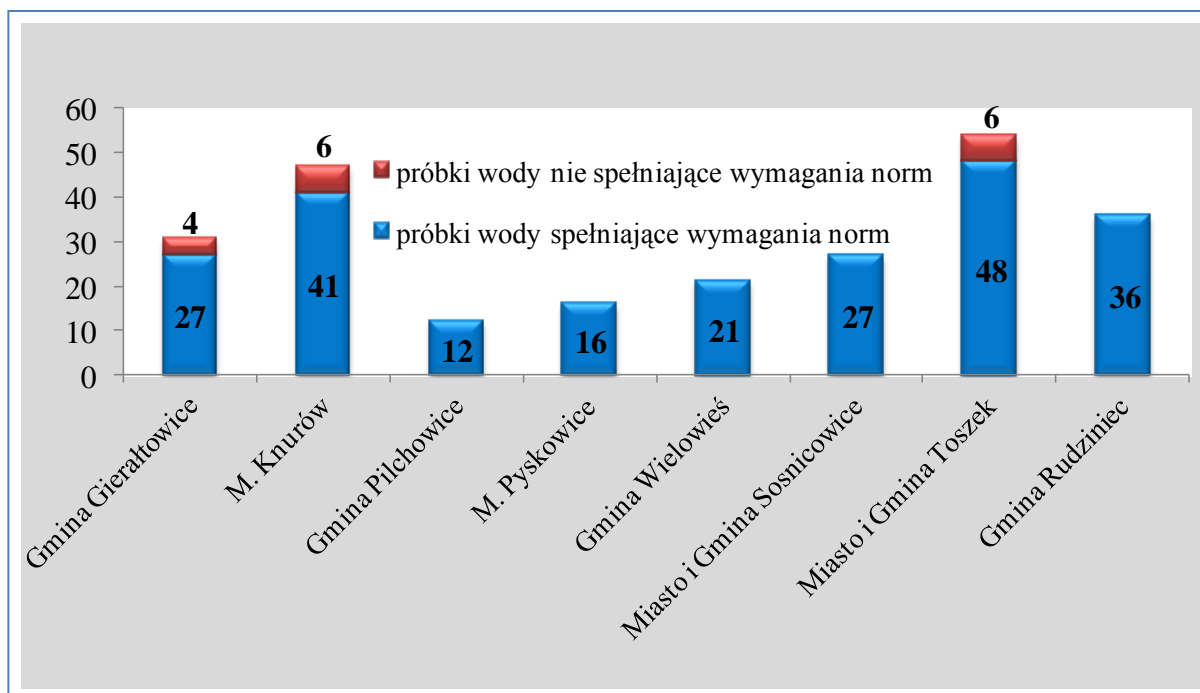
Większość wody dostarczanej mieszkańcom powiatu Gliwice pochodzi z ujęć głębinowych, która charakteryzuje się wysoką twardością od 163 do 441 mg CaCO₃/l w zależności od ujęcia. Wyjątek stanowi woda z Ujęcia w Dąbrówce – Oddział Rehabilitacji Psychiatrycznej, gdzie proces uzdatniania wpływa na zmiękczenie wody do wartości ok. 29 mg CaCO₃/l. W żadnej z badanych próbek jej wartość nie przekroczyła jednak dopuszczalnej określonej w obowiązującym rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dopuszczalna maksymalna wartość wynosi 500 mg CaCO₃/l.



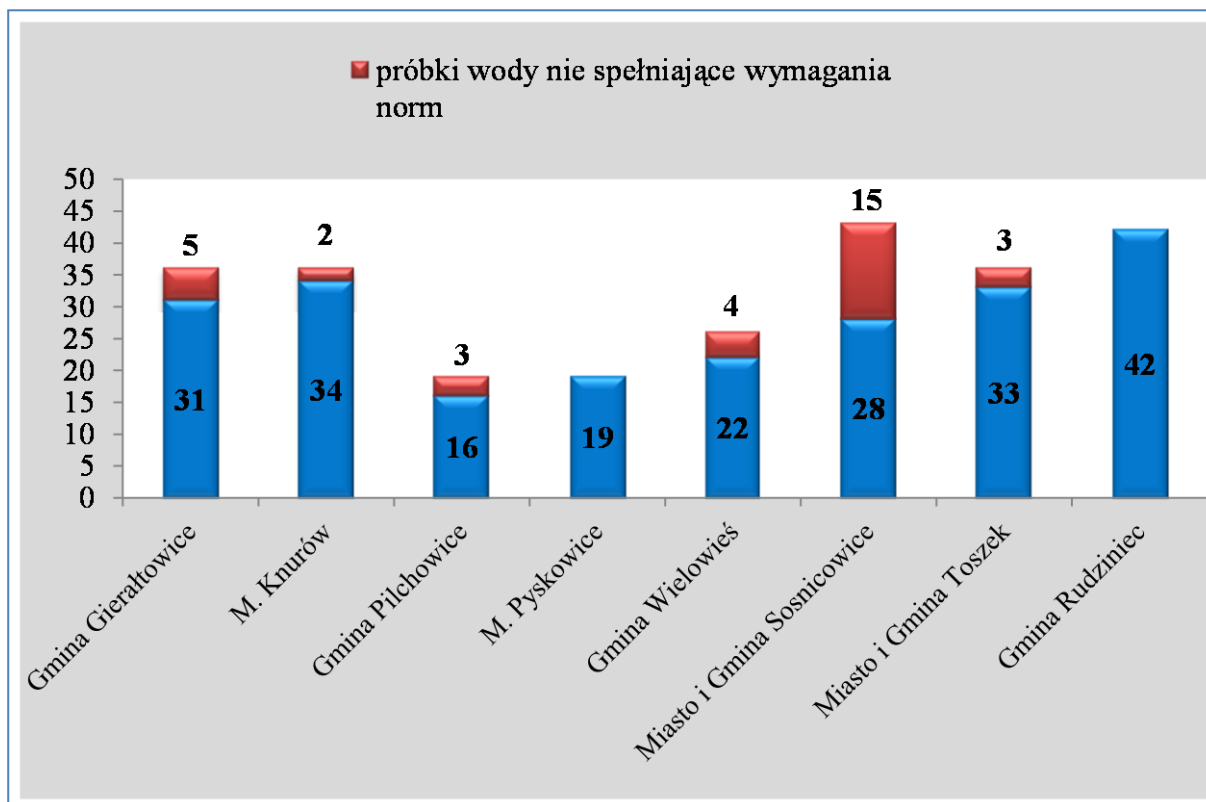
Rycina 6 Średnia twardość wody [CaCO₃/l] pochodzącej z ujęć głębinowych oraz z zakupu na terenie powiatu gliwickiego.

Na obszarze nadzorowanych gmin w ramach monitoringu kontrolnego, przeglądowego oraz bieżącego nadzoru sanitarnego przebadano:

- 244 próbek w zakresie mikrobiologicznym,
- 257 próbki w zakresie fizykochemicznym.



Rycina 7 Jakość próbek wody przebadanych pod względem mikrobiologicznym na terenie powiatu gliwickiego w 2015r. (monitoring kontrolny, przeglądowy oraz inny bieżący nadzór).



Rycina 8 Jakość próbek wody przebadanych pod względem fizykochemicznym na terenie powiatu gliwickiego w 2015r. (monitoring kontrolny, przeglądowy oraz inny bieżący nadzór).

Analiza laboratoryjna próbek wody na terenie **gminy Rudziniec** wykazała, iż wszystkie badane parametry mikrobiologiczne i fizykochemiczne spełniają wymagania obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Przekroczenia parametrów mikrobiologicznych stwierdzono w 16 próbkach wody, natomiast parametrów fizykochemicznych w 32 próbkach. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach każdorazowo informował jednostkę odpowiedzialną za jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi wnosząc o podanie przyczyny wystąpienia przekroczenia i wskazanie działań zmierzających do jego usunięcia. Skuteczność przeprowadzanych działań naprawczych za każdym razem potwierdzana była pozytywnymi wynikami badań próbek wody.

Tabela 4 Wykaz przekroczeń wraz z ich maksymalną wartością.

	Przekroczone parametry	Maksymalna wartość przekroczenia	Dopuszczalna wartość parametru
Gieraltowice	barwa	30 mg/l Pt	15 mg/l Pt
	mętność	9,4 NTU	1 NTU
	mangan	342 µg/l	50 µg/l
	żelazo	1350 µg/l	200 µg/l
	bakterie gr. coli	6jtk/100ml	0 jtk/100ml
Knurów	Żelazo	277µg/l	200 µg/l
	mętność	2,1 NTU	1 NTU
	bakterie grupy coli	27 jtk/100ml	0 jtk
	Escherichia coli	2 jtk/100ml	0 jtk
	Enterokoki	3 jtk/100ml	0 jtk
Wielowieś Dąbrówka – Oddział Rehabilitacji	azotany;	66 mg/l	50 mg/l
	mętność	17 NTU	1 NTU
	żelazo	1270 µg/l	200 µg/l
	mangan	174 µg/l	50 µg/l
Sośnicowice	mangan	176 µg/l	50 µg/l
	żelazo	506 µg/l	200 µg/l
	mętność	3,6 NTU	1 NTU
Toszek	mangan	166 µg/l	50 µg/l
	mętność	2 NTU	1 NTU
	żelazo	342 µg/l	200 µg/l
	bakterie gr. coli	38 jtk/100ml	0 jtk
	enterokoki	10 jtk/100ml	0 jtk
Pilchowice	żelazo	287 µg/l	200 µg/l
	mętność	2,6 NTU	1 NTU

Woda pochodzenia głębinowego dostarczana mieszkańcom większości gmin powiatu gliwickiego **charakteryzuje się podwyższoną wartością żelaza i manganu**. W związku z powyższym na stacjach uzdatniania wody pracują urządzenia redukujące ww. parametry do takich ilości, aby w wodzie podawanej do sieci nie przekraczały one wartości określonych w przepisach prawa.

W próbkach wody pobranych ze Stacji Uzdatniania Wody w Smolnicy oraz z punktów monitoringowych przez nią zaopatrywanych stwierdzono utrzymujące się przekroczenia dopuszczalnych wartości żelaza, manganu oraz mętności. Zawartość manganu w wodzie przeznaczonej do spożycia wahała się w granicach od 144 µg/l do 168 µg/l, przy dopuszczalnej wartości 50 µg/l, żelaza w granicach 232 µg/l do 506 µg/l, przy dopuszczalnej wartości 200 µg/l, mętności do 1,4 NTU, przy dopuszczalnej wartości 1 NTU. W związku z powyższym wydano decyzję nr NS/HK-4561-17/D-93/15 z dnia 08.09.2015r. stwierdzającą **warunkową przydatność wody do spożycia do dnia 31.12.2015r.** Powyższa decyzja ustala maksymalną wartość dla manganu na 170 µg/l, żelaza na 350 µg/l, mętności na 2,5 NTU. Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Sośnicowicach przy ul. Powstańców 6 w dniu 30.12.2015r. zwrócił się z prośbą o przesunięcie terminu wykonania decyzji do dnia 31.01.2016r. W celu poprawy jakości wody podawanej do sieci przez Stację Uzdatniania Wody w Smolnicy ZGKiM w Sośnicowicach podjął następujące działania naprawcze: we wszystkich zbiornikach zostało wymienione złożo żwirowo-piaskowe z dodatkowym uzupełnieniem warstwy katalitycznej; wymieniono stalowe rury łączące zbiorniki wraz z zasuwami na elementy z PE wraz z kompletem zasuw, co umożliwi przepływ uzdatnionej wody na zasadzie szeregowej i równoległej; zamontowano dwa nowe aeratory do dwóch zbiorników, co zwiększyło skuteczność napowietrzania każdego zbiornika. Biorąc pod uwagę powyższe argumenty strony, w tym czas potrzebny na ustabilizowanie pracy Stacji Uzdatniania Wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach przychylił się do prośby strony i przedłużył termin wykonania decyzji na dzień 31.01.2016r.

Utrzymujące się ponadnormatywne stężenie manganu zaobserwowano również w próbkach wody pobranych ze **Stacji Uzdatniania Wody w Sierakowicach** oraz z punktu monitoringowego przez nią zaopatrywanego. Zawartość manganu w wodzie przeznaczonej do spożycia wahała się w granicach od 61 µg/l do 102 µg/l, przy dopuszczalnej wartości 50 µg/l. W związku z powyższym wydano decyzję nr NS/HK-4561-18/D-92/15 z dnia 08.09.2015r. stwierdzającą **warunkową przydatność wody do spożycia do dnia 31.12.2015r.** Powyższa decyzja ustala maksymalną wartość dla manganu na 130 µg/l. Na Stacji Uzdatniania Wody w Sierakowicach został zamontowany dodatkowy zbiornik do uzdatniania wody, który ma zapewnić większą skuteczność uzdatniania.

Biorąc pod uwagę czas potrzebny na ustabilizowanie pracy SUW, PPIS w Gliwicach na prośbę ZGKiM w Sośnicowicach, przedłużył termin wykonania decyzji do dnia 31.01.2016r.

Ponadnormatywną zawartość parametrów fizykochemicznych tj. manganu, żelaza oraz mętności stwierdzono w próbkach wody pobranych w Stacji **Uzdatniania Wody w Rachowicach** oraz z punktu monitoringowego usytuowanego na sieci. Według oświadczenia strony przekroczenie ww. parametrów było najprawdopodobniej spowodowane zbyt krótkim płukaniem złoża filtracyjnego. Przedstawiciele Przedsiębiorstwa podjęli działania naprawcze polegające na odpowiednim przepłukaniu złoża oraz wymianie pompy głębinowej. Kolejne badania próbek wody nie wykazywały niezgodności badanych parametrów z obowiązującymi normami, co wskazuje na krótkotrwały charakter przekroczenia.

Ze względu na powracające problemy z ponadnormatywną zawartością omawianych parametrów fizykochemicznych w wodzie niezbędne jest prowadzenie wzmożonego nadzoru nad jakością wody w gminie Sośnicowice.

Monitoring jakości wody zasilającej gminę Gierałtowie wykazał ponadnormatywną zawartość manganu, żelaza, mętności, nieakceptowalną barwę, jak również wykazał obecność bakterii grupy coli w ilości 6jtk/100ml (27 lipca 2015r.). Obecność ww. parametru mikrobiologicznego potwierdzona została także w próbkach wody pobranych dnia 29 lipca 2015r. w trzech punktach poboru zlokalizowanych w miejscowości Gierałtowie. W związku z powyższym wydano Komunikat nr 1/2015 informujący mieszkańców, iż woda na terenie miejscowości Gierałtowie nadaje się do spożycia jedynie po przegotowaniu. Komunikat ten został umieszczony na stronach internetowych Urzędu Gminy, PGK Sp. z o.o. w Przyszowicach oraz na tablicach ogłoszeniowych na terenie Sołectwa Gierałtowie. Po otrzymaniu informacji o przekroczeniach fizykochemicznych i mikrobiologicznych na terenie miejscowości Gierałtowie, PGK Sp. z o.o. w Przyszowicach natychmiast wstrzymało zasilanie w wodę Sołectwa Przyszowice od strony Sołectwa Gierałtowie (zasilanie przekierowano na wodę z Zabrzańskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o. o.). Przystąpiono również do płukania sieci wodociągowej.

Kolejne badanie mikrobiologiczne próbek wody nie potwierdziło przekroczeń. W związku z powyższym wydano Komunikat nr 2/2015 informujący mieszkańców, iż woda na terenie miejscowości Gierałtowie nadaje się do spożycia.

W próbce wody pobranej dnia 3 sierpnia 2015r. w Przedszkolu w Gierałtowicach ponownie wykazano przekroczenia mikrobiologiczne i fizykochemiczne (ponadnormatywną wartość manganu,

żelaza, mętności, nieakceptowalną barwę, jak również obecność bakterii grupy coli w ilości 1jtk/100ml). Spowodowane było to najprawdopodobniej przerwą wakacyjną, w związku z którą woda w Przedszkolu nie była używana na bieżąco. PGK Sp. z o.o. w Przyszowicach zleciło firmie specjalistycznej przeprowadzenie dezynfekcji (chlorowania) sieci wodociągowej. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdziły badania kontrolne przeprowadzone w dniu 5 sierpnia 2015r. oraz analizy laboratoryjne próbek wody pobranych w miesiącu sierpniu w ramach kontroli urzędowej oraz kontroli wewnętrznej.

Potencjalną przyczyną wystąpienia przekroczeń mikrobiologicznych i fizykochemicznych na terenie Sołectwa Gierałowice była prawdopodobnie awaria sieci wodociągowej przy ul. Sienkiewicza. Bakterie grupy coli należą do wskaźników mikrobiologicznych nie mających bezpośredniego odniesienia do bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi. Zarówno ich obecność, jak również ponadnormatywna wartość parametrów fizykochemicznych tj. żelaza, manganu, mętności oraz nieakceptowalna barwa może świadczyć o złym stanie sieci wodociągowej.

W związku z wystąpieniem bakterii gr. coli w próbach wody pobranych dnia 24 oraz 26 sierpnia 2015r. **na terenie Knurowa** w ramach kontroli wewnętrznej przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Knurowie, upoważniony przedstawiciel PPIS w Gliwicach w dniu 28 sierpnia pobrał 3 próbki do badań bakteriologicznych z punktów strategicznych zlokalizowanych na terenie miasta Knurów, które potwierdziły utrzymującą się obecność pojedynczych jednostek bakterii grupy coli. PWiK Sp. z o.o. niezwłocznie przystąpiło do dezynfekcji sieci magistralnej, płukania sieci wodociągowej oraz chlorowania wody w sieci rozdzielczej.

Próbki pobrane w dniu 31 sierpnia 2015r. wykazały całkowitą skuteczność podjętych działań naprawczych. Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Knurowie ze względów profilaktycznych kontynuowało podjęte działania naprawcze do dnia 8 września 2015r. Przekroczenie parametrów mikrobiologicznych stwierdzono ponownie w próbkach pobranych w ramach monitoringu przeglądowego w miesiącu wrześniu (w 4 próbkach stwierdzono obecność bakterii grupy coli, natomiast w 1 próbce obecność pojedynczych jednostek enterokoków). O skażeniu natychmiast powiadomiono PWiK Sp. z o.o. w Knurowie, które przystąpiło do działań naprawczych polegających na intensywnym płukaniu i dezynfekcji sieci rozdzielczej na terenie miasta Knurów.

Skuteczność podjętych działań naprawczych wykazały badania laboratoryjne próbek wody pobranych przez upoważnionego przedstawiciela PPIS w Gliwicach. Przyczyną przekroczeń

parametrów mikrobiologicznych w próbkach wody pobranych na terenie miasta Knurów była dostawa pogorszonej jakości wody z sieci magistralnej Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowicach oraz utrzymujące się wysokie temperatury powietrza i wody.

Ponadnormatywną wartość parametru mikrobiologicznego (enterokoki) zaobserwowano na sieci wodociągowej zaopatrywanej ze **Stacji Uzdatniania Wody Toszek** w punktach poboru zlokalizowanych w Urzędzie Miasta Toszek oraz w Szpitalu Psychiatrycznym w Toszku. W związku z powyższym wydano Komunikat nr 1/2015 informujący mieszkańców, iż woda na terenie miejscowości Toszka, Ciochowic, Pisarzowic, Boguszyc oraz Sarnowa tymczasowo nie nadaje się do spożycia przez ludzi nawet po przegotowaniu do czasu ustalenia źródła zanieczyszczenia oraz jego zasięgu. Komunikat ten został umieszczony na stronach internetowych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach, Powiatowego Centrum Zarządzania Kryzysowego, Urzędu Miasta i Gminy Toszek, Przedsiębiorstwa REMONDSI Aqua Toszek Sp. z o.o. oraz na tablicach ogłoszeniowych na terenie Miasta i Gminy Toszek.

Upoważnieni przedstawiciele PPIS w Gliwicach kilkakrotnie pobierali próbki wody do badań laboratoryjnych, w celu ustalenia zasięgu skażenia. Po otrzymaniu wstępnych wyników PPIS w Gliwicach wydał Komunikat nr 2/2015 informujący mieszkańców iż, woda warunkowo nadaje się do spożycia, tylko po przegotowaniu. Natomiast po otrzymaniu całościowej analizy wszystkich pobranych próbek wody, która nie wykazała utrzymującego się przekroczenia PPIS w Gliwicach wydał Komunikat nr 3/2015 informujący mieszkańców, iż woda na terenie Miasta i Gminy Toszek nadaje się do spożycia. Nieprawidłowość miała charakter krótkotrwały, co nie miało wpływu na zdrowie konsumentów. Po otrzymaniu informacji o przekroczeniu przedstawiciele Remondis Aqua Toszek Sp. z o.o. niezwłocznie podjęli działania naprawcze polegające na dezynfekcji oraz płukaniu sieci.

Obecność pojedynczych bakterii grupy coli zaobserwowano w próbkach wody pobranych ze Stacji Uzdatniania Wody w Kotulinie oraz punktu przez nią zaopatrywanego oraz punktów monitoringowych zaopatrywanych z SUW Toszek. Przekroczenie miało charakter incydentalny i nie miało wpływu na zdrowie konsumentów.

Ponadnormatywną zawartość parametrów fizykochemicznych tj. manganu, żelaza oraz mętności stwierdzono w próbkach wody pobranych ze Stacji Uzdatniania Wody w Paczynie, co było spowodowane uszkodzeniem wirnika pompy pośredniej, która tłoczy wodę surową na wieżę aeracji w procesie uzdatniania. Przedstawiciele przedsiębiorstwa pobrali próbki do badań kontrolnych, które nie potwierdziły przekroczenia. Pomimo, iż stężenie manganu poniżej 166 µg/litr i żelaza poniżej

401 µg/l są zazwyczaj tolerowane przez konsumentów, to przekroczenie tych wartości może niekorzystnie wpływać na armaturę, a także powodować powstawanie osadów w sieci dystrybucyjnej. Osady te stanowią dobre środowisko dla rozwoju bakterii bytujących w wodzie. Nadmierny rozwój mikroorganizmów może przyczynić się do podwyższenia mętności wody oraz powodować pogorszenie jej smaku i zapachu.

Gmina Pilchowice zмага się z naturalnie występującym jonem amonowym w wodach surowych zasilających ujęcie głębinowe w Nieborowicach. Od grudnia 2007r. woda przeznaczona do spożycia pochodząca z ujęcia w Nieborowicach posiadała warunkową przydatność do spożycia przez ludzi ze względu na ponadnormatywną zawartość jonu amonowego do czasu uzyskania jakości wody zgodnej z obowiązującymi normami higieniczno-sanitarnymi (decyzja przedłużona do dnia 30.06.2015r.). W I półroczu 2015r. wartość parametru w badanych próbach wahała się w granicach <0,1-0,53 µg/l przy dopuszczalnej normie 0,5 mg/l i mieściła się w granicach przyznanej warunkowo wartości do 1 mg/l. Obecność jonu amonowego w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi nie ma bezpośredniego znaczenia dla zdrowia, może jednak przyczynić się do zmniejszenia skuteczności dezynfekcji wody, powstawania azotynów w sieci wodociągowej, powodować nieskuteczne usuwanie manganu, a także wywoływać zmiany smaku i zapachu wody. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca, podczas której dokonano oceny wyników badania próbki wody pobranej ze Stacji Uzdatniania Wody w Nieborowicach, wykazała, iż parametr fizykochemiczny wody tj. jon amonowy, został doprowadzony do wartości zgodnych z obowiązującymi normami.

W próbkach wody pobranych ze Stacji Uzdatniania Wody w Nieborowicach stwierdzono powtarzające się przekroczenia dopuszczalnej zawartości manganu, żelaza i mętności. Prawdopodobną przyczyną występowania powyższych nieprawidłowości była zmiana warunków eksploatacji stacji z okresu wysokiej produkcji do średniej. W ramach działań naprawczych Przedsiębiorstwo zwiększyło wymianę wody w zbiornikach wody uzdatnionej poprzez zmniejszenie wydajności produkcji stacji, zmniejszono pobór wód surowych ze studni o nieco gorszych parametrach, wydłużono czas filtracji oraz przystąpiono do mycia i płukania zbiorników wody uzdatnionej. Zwiększone stężenie żelaza i manganu w wodzie może niekorzystnie wpływać na armaturę, a także powodować powstawanie osadów w sieci dystrybucyjnej. Osady te stanowią dobre środowisko dla rozwoju bakterii bytujących w wodzie. Nadmierny rozwój mikroorganizmów może przyczynić się do podwyższenia mętności wody oraz powodować pogorszenie jej smaku i zapachu.

Podwyższona zawartość azotanów jest charakterystyczna dla wód głębinowych **gminy Wielowieś**. Gmina ta boryka się z problemem przenikania zanieczyszczeń z powierzchni terenu i pól, których

źródłem są obszary intensywnego stosowania nawozów mineralnych i środków ochrony roślin oraz rolnicze wykorzystanie ścieków. Dlatego ważne jest, aby na bieżąco monitorować jakość wód surowych w celu odpowiedniego dostosowania parametrów urządzeń uzdatniających, tak aby w wodzie podawanej do sieci zawartość azotanów nie przekraczała obowiązujących norm. Zalecane dopuszczalne wartości w odniesieniu do azotanów w wodzie przeznaczonej do spożycia zostały ustalone w celu zapobiegania methemoglobinemii, na którą narażone są głównie niemowlęta i małe dzieci. Methemoglobinemia to schorzenie objawiające się utratą zdolności do przyłączania i przenoszenia tlenu przez hemoglobinę. Podwyższoną wartość azotanów zaobserwowano w kwietniu 2015r. w próbce wody pobranej ze Stacji Uzdatniania Wody w Świbiu. W celu redukcji ilości azotanów przeprowadzono działania naprawcze polegające na ustawieniu przepływów przez system uzdatniania na maksymalne wydajności, jednakże instalacja SUW wykazywała znaczne zużycie membran osmotycznych. W związku z powyższym dokonano wymiany ww. membran, co zdecydowanie zwiększyło efektywność uzdatniania wody. Skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych potwierdziły pozytywne wyniki badania wody.

Mieszkańcy Dąbrówki do 14 sierpnia 2015r. zaopatrywani byli w wodę pochodzącą z ujęcia w Świbiu. Studnia S-3 w Dąbrówce została wyłączona z eksploatacji w związku z obecnością w wodzie surowej nadmiernej ilości azotanów oraz pojawienia się bakterii grupy coli. Zaistniała obawa, iż standardowe chlorowanie ujęcia może nie wystarczyć dla zapewnienia odpowiedniej jakości wody.

Analiza laboratoryjna próbek wody pobranych w Oddziale Rehabilitacji Psychiatrycznej w Dąbrówce wykazała, iż badane parametry fizykochemiczne – mętność, żelazo, mangan nie spełniały wymogów obowiązujących norm. Ponadnormatywną wartość mętności stwierdzono w 2 próbkach wody pobranych w ramach kontroli urzędowej w miesiącach kwietniu oraz wrześniu, natomiast żelaza i manganu w próbce wody pobranej we wrześniu 2015r. Powyższe przekroczenia miały charakter incydentalny, a kolejne próbki nie wykazały przekroczeń.

WNIOSKI:

1. W związku z prowadzonymi w 2015r. szkoleniami personelu zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, odnowy biologicznej i tatuażu w ramach Kampanii „*Mam świadomość jak być zdrowym*” zauważa się wzrost świadomości w zakresie istniejących zagrożeń związanych z przenoszeniem zakażeń i chorób zakaźnych, co skutkuje lepszym wyposażeniem zakładów w urządzenia sterylizacyjne oraz stosowaniem środków dezynfekcyjnych oraz przekłada się na jakość świadczonych usług.

2. Stan sanitarno-techniczny obiektów w porównaniu z rokiem ubiegłym nieznacznie się pogorszył, co skutkowało zwiększoną liczbą wydanych decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych.
3. Przekroczenia norm fizykochemicznych, zwłaszcza mętności, żelaza i manganu stwierdzone w wodzie przeznaczonej do spożycia w każdej z nadzorowanych gmin mogą świadczyć o złym stanie sieci wodociągowej, wynikają one również z eksploatacji starej skorodowanej instalacji wewnętrznej budynków.
4. Występowaniu ponadnormatywnych parametrów mikrobiologicznych w wodzie przeznaczonej do spożycia wykrytych w próbkach wody pobranych na terenie gmin powiatu gliwickiego sprzyjały wysoka temperatura powietrza i wody w okresie letnim oraz mniejsze zużycie wody w okresie wakacyjnym.

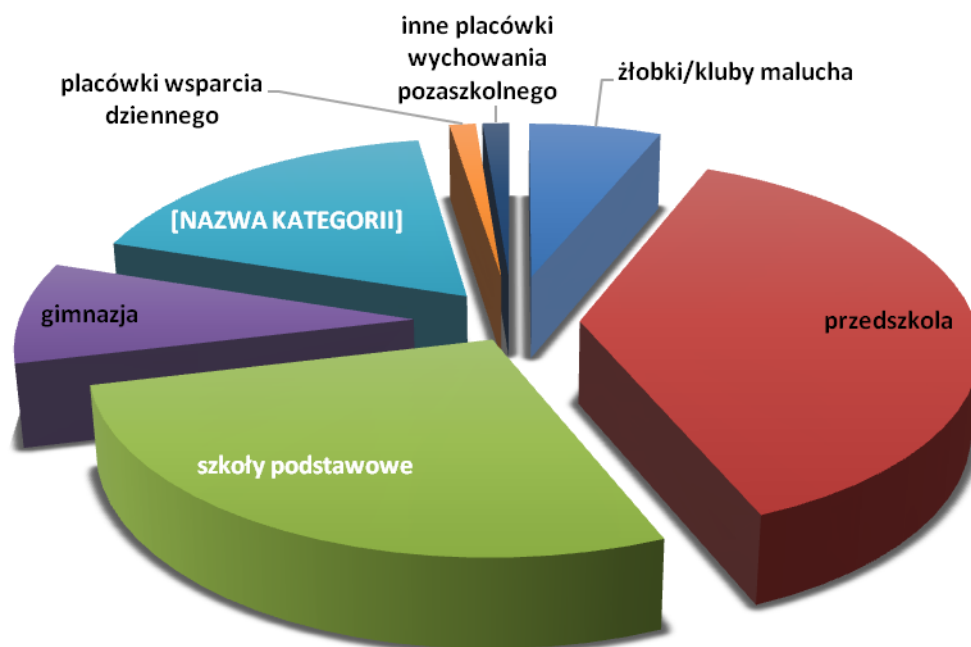
OCENA STANU SANITARNEGO

w zakładach nauczania i wychowania Starostwa Powiatowego

za rok 2015

Na terenie Starostwa Powiatowego w roku 2015 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach, Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży nadzorowała warunki higieniczno – sanitarne w 81 zakładach nauczania i wychowania, co obrazuje poniższy wykres.

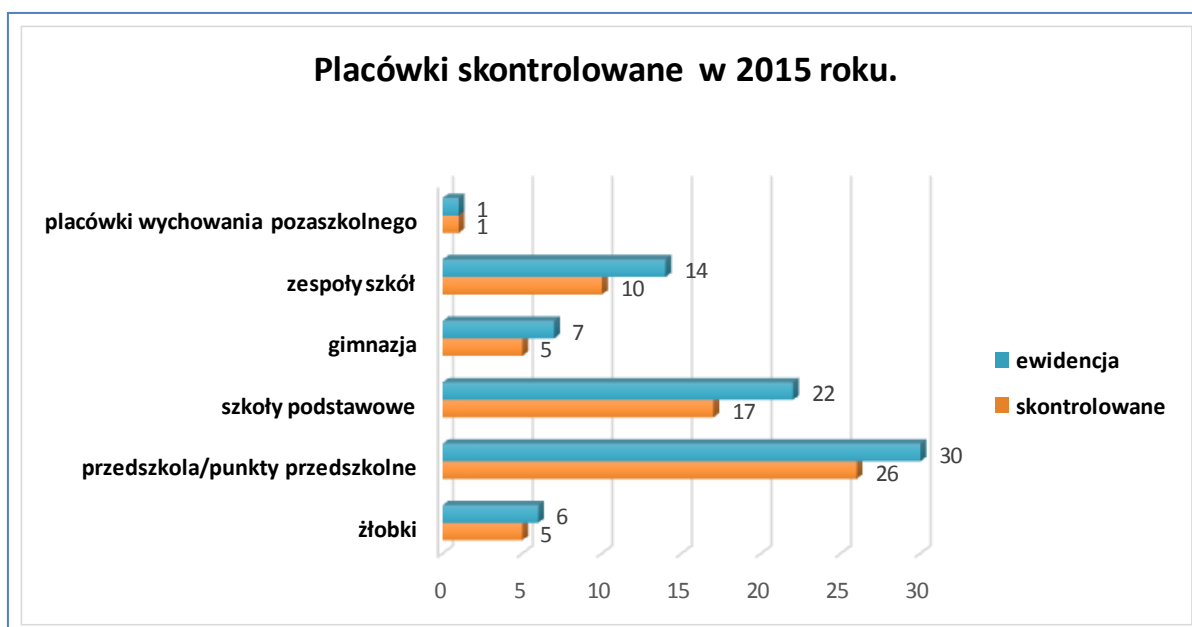
Placówki oświatowo-wychowawcze pod nadzorem Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w 2015 roku.



żłobki/kluby malucha	6
przedszkola	30
szkoły podstawowe	22

gimnazja	7
zespoły szkół	14
placówki wsparcia dziennego	1
inne placówki wychowania pozaszkolnego	1

W roku sprawozdawczym na terenie Starostwa Powiatowego Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadziła 89 kontroli w 64 placówkach nauczania i wychowania.



Przedmiotem kontroli było:

1. egzekwowanie bieżącej czystości i warunków do utrzymania higieny,
2. nadzór nad stanem technicznym sal gimnastycznych wraz z ich zapleczem, sal zajęć, boisk szkolnych oraz placów zabaw w przedszkolach,
3. wyposażenie pracowni komputerowych,
4. nadzór nad pracowniami chemicznymi,
5. ocena dostosowania mebli przedszkolnych i szkolnych do wzrostu dzieci,

6. higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych,
7. ocena warunków realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami,
8. bieżąca ocena stanu sanitarno – technicznego piaskownic,
9. ocena prowadzonego dożywiania dzieci i młodzieży,
10. zapewnienie uczniom możliwości pozostawienia w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych.

OCENA STANU SANITARNO – TECHNICZNEGO PLACÓWEK OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH

Podczas kontroli nie stwierdzono zaniedbań odnośnie stanu sanitarno – higienicznego placówek oświatowo – wychowawczych. Zastrzeżenia dotyczyły stanu technicznego obiektów. W celu wyeliminowania nieprawidłowości w 3 obiektach wszczęto postępowanie administracyjne:

1. Przedszkole Nr 2 ul. Wyzwolenia Boczna 2, 44-120 Pyskowice,
2. Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. L. Miki 37, 44-144 Żernica,
3. Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Szkolna 12 a, 44-187 Wielowieś.

W 2015 roku odnotowano wykonanie 6 decyzji, w tym:

z 2008 roku wyegzekwowano 1 decyzję:

- Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Karola Miarki ul. Wilsona 22, 44-190 Knurów,

z 2012 roku wyegzekwowano 3 decyzje:

- Szkoła Podstawowa Nr 4 ul. Wojska Polskiego 23, 44-120 Pyskowice,
- Szkoła Podstawowa Nr 6 ul. Wyzwolenia 4, 44-120 Pyskowice,
- Gimnazjum Nr 1 im. Noblistów Polskich 1 ul. Strzelców Bytomskich 1, 44-120 Pyskowice,

z 2014 roku wyegzekwowano 1 decyzję:

- Przedszkole Nr 3 ul. Wojska Polskiego 19, 44-120 Pyskowice.

z 2015 roku wyegzekwowano 1 decyzję:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Szkolna 12 a, 44-187 Wielowieś.

Decyzje zmieniające termin:

z 2012 roku:

- Szkoła Podstawowa w Paczynie ul. Wiejska 80, 44-120 Pyskowice,
- Gimnazjum im. Ireny Sendler ul. Dworcowa 27, 11-180 Toszek,

z 2013 roku:

- Miejskie Gimnazjum Nr 3 Al. Lipowa 12, 44-194 Knurów,

z 2014 roku:

- Miejskie Gimnazjum Nr 4 ul. Kilińskiego 6, 44-193 Knurów.

Na terenie Starostwa Powiatowego 16 skontrolowanych placówek korzysta z własnego zbiornika bezodpływowego:

- Klub Dziecięcy Nr 2 ul. Górnicza 2M, 44-144 Żernica.
- Gminne Przedszkole ul. Marcina 33, 44-153 Kozłów,
- Gminne Przedszkole ul. Wiejska 9, 44-153 Łany Wielkie,
- Gminne Przedszkole ul. Przedszkolna 5, 44-153 Bargłówka,
- Przedszkole Publiczne w Rudnie z Oddziałem w Poniszowicach ul. Parkowa 11, 44-160 Rudziniec,
- Punkt Przedszkolny przy Szkole Podstawowej w Kleszczowie ul. Szkolna 23, 44-160 Taciszów,
- Punkt Przedszkolny w Taciszowie ul. Szkolna 2, 44-171 Taciszów,
- Szkoła Podstawowa ul. Raciborska 67, 44-153 Bargłówka,
- Szkoła Podstawowa ul. Marcina 33, 44-153 Kozłów,
- Szkoła Podstawowa w Paczynie ul. Wiejska 80, 44-120 Pyskowice,
- Szkoła Podstawowa ul. Szkolna 23, 44-164 Kleszczów,
- Szkoła Podstawowa ul. Szkolna 9, 44-160 Rudno,
- Szkoła Podstawowa w Bycinie ul. Szkolna 13, 44-120 Pyskowice,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Szkolna 4, 44-178 Przyszowice,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Gliwicka 5, 44-160 Rudziniec,
- Szkoła Podstawowa im. gen. Józefa Bema w Bojszowie ul. Szkolna 23, 44-160 Rudziniec,

Ponadto 2 obiekty posiadają własną oczyszczalnię ścieków:

- Szkoła Podstawowa im. Bolesława Chrobrego w Chechle ul. Szkolna 1, 44-172 Poniszowice,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Gliwicka 107, 44-171 Pławniowice.

We wszystkich placówkach na terenie Starostwa Powiatowego zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarnych.

OCENA DOSTOSOWANIA MEBLI EDUKACYJNYCH

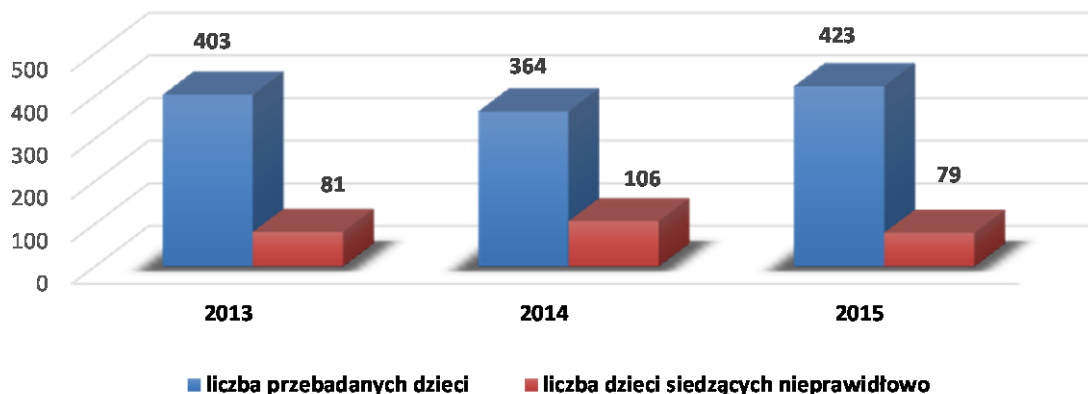
DO ZASAD ERGONOMII

W roku 2015 przeprowadzono ocenę dostosowania mebli przedszkolnych i szkolnych w następujących placówkach:

- Przedszkole Publiczne ul. Polna 2, 44-160 Słupsko,
- Przedszkole Publiczne w Rudnie z Oddziałem w Poniszowicach ul. Parkowa 11, 44-160 Rudziniec,
- Szkoła Podstawowa ul. Szkolna 23, 44-164 Kleszczów,
- Szkoła Podstawowa ul. Marcina 33, 44-153 Kozłów,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Powstańców 41, 44-186 Gierałtowice,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Zwycięstwa 44, 44-177 Paniówki,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Karola Miarki 27, 44-189 Wilcza,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny ul. Szkolna 12 a, 44-187 Wielowieś.

Na ogólną liczbę 423 przebadanych uczniów / przedszkolaków stwierdzono, że 79 z nich korzysta z mebli niedostosowanych do wzrostu, co stanowi 18,68%.

Ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii



W porównaniu do roku ubiegłego zmniejszyła się liczba dzieci siedzących nieprawidłowo.

HIGIENICZNA OCENA ROZKŁADÓW ZAJĘĆ LEKCYJNYCH

Higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych w 2015 r. przeprowadzono w:

- 17 szkołach podstawowych, w których skontrolowano 181 oddziałów (w 4 szkołach stwierdzono nieprawidłowości),
- 5 gimnazjach, w których skontrolowano 69 oddziałów (nie stwierdzono nieprawidłowości),
- 10 zespołach szkół, w których skontrolowano 130 oddziałów (nie stwierdzono nieprawidłowości).

Nieprawidłowości stwierdzone podczas analizy rozkładów zajęć dotyczyły:

- Różnicy liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia,
- Zajęcia nie rozpoczynały się o stałej porze.

NADZÓR NAD NIEBEZPIECZNYMI SUBSTANCJAMI CHEMICZNYM I ICH MIESZANINAMI

Podczas bieżącego nadzoru sanitarnego nad pracowniami chemicznymi stwierdzono, że w 11 skontrolowanych placówkach znajduje się 93,28 kg niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w szkołach.

ZAPEWNIENIE UCZNIOM MIEJSCA NA POZOSTAWIENIE W SZKOLE CZĘŚCI PODRĘCZNIKÓW I PRZYBORÓW SZKOLNYCH

W roku sprawozdawczym na terenie Starostwa Powiatowego w związku z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej (Dz.U. Nr 6 z 2003r. poz. 69 z późn. zm.) dotyczącym zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych przeprowadzone kontrole w szkołach podstawowych, gimnazjach, szkołach ponadgimnazjalnych funkcjonujących samodzielnie i w zespołach szkół wykazały, że wszystkie szkoły zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN.

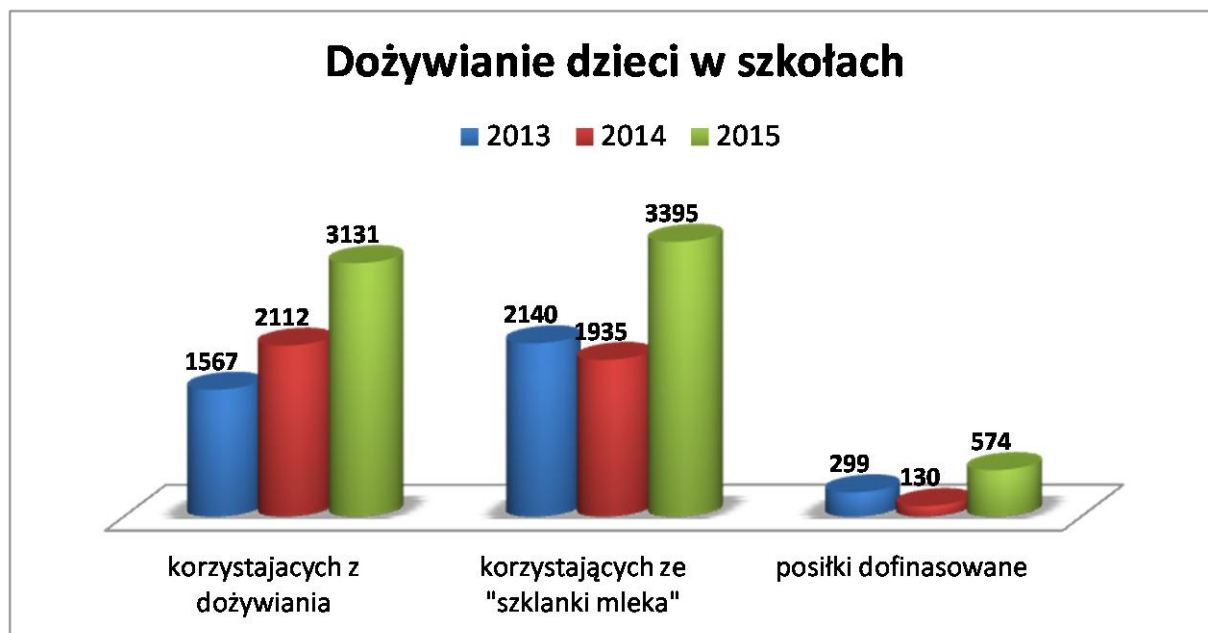
DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY

Przeprowadzone kontrole sanitarne w szkołach (planowe oraz ponadplanowe) wykazały, że na terenie Starostwa Powiatowego 25 placówek prowadziło dożywianie. Dzieci i młodzież miała możliwość skorzystania z napojów, posiłków jednodaniowych oraz dwudaniowych.

W roku sprawozdawczym na terenie Starostwa Powiatowego 3131 uczniów skorzystało z pełnych obiadów oraz 243 uczniów z obiadów jednodaniowych.

Z posiłków dofinansowanych skorzystało 574 dzieci, co stanowi 17,01%.

Akcję „Szlanka mleka” w roku 2015 prowadziło 20 placówek i skorzystało z niej 3395 dzieci. Z programu „Owoce w szkole” dofinansowywanego przez Agencję Rynku Rolnego ze środków Unii Europejskiej skorzystało 1584 dzieci.



PROFILAKTYCZNA OPIEKA ZDROWOTNA

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad gabinetami profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami na terenie Starostwa Powiatowego odnotowano, że 23 placówki posiadają gabinety do własnej dyspozycji, 3 szkoły korzystają wspólnie z inną placówką. Placówki, które nie posiadają gabinetów mają zapewnione pomieszczenia zastępcze na terenie placówki.

POMIARY NATĘŻENIA OŚWIETLENIA SZTUCZNEGO

W 2015 roku w 2 szkołach dokonano pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego. Zakres prac obejmował wykonanie pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego światłem elektrycznym oraz wyznaczenie równomierności oświetlenia na danej powierzchni (blat ławek). Pomiary zostały wykonane przez pracowników Laboratorium Akredytowanego – Oddział Laboratoryjny tutejszej stacji, Sekcja Badań i Pomiarów na Stanowiskach Pracy w Zabrze, ul. 3-go Maja 64.

Badaniem zostały objęte następujące placówki:

- **Miejskie Gimnazjum Nr 2 ul. Stefana Batorego 7, 44-194 Knurów**

Wykonano pomiary natężenia oświetlenia i równomierności oświetlenia w 19 oddziałach, w tym w 2 pracowniach komputerowych. Pomiary natężenia oświetlenia wykazały, że we wszystkich 19 salach lekcyjnych natężenie oświetlenia nie spełnia wymagań normy, w tym w 2 pracowniach komputerowych.

Równomierność oświetlenia nie spełnia wymagań normy w 1 oddziale.

- **Zespół Szkół w Pyskowicach ul. Szkolna 2, 44-120 Pyskowice**

Wykonano pomiary natężenia oświetlenia i równomierności oświetlenia w 17 oddziałach, w tym w 1 pracowni komputerowej. Pomiary natężenia oświetlenia wykazały, że we wszystkich 17 salach lekcyjnych natężenie oświetlenia nie spełnia wymagań normy, w tym w 1 pracowni komputerowej.

Równomierność oświetlenia spełnia wymagania normy w wszystkich oddziałach.

Dnia 05.03.2015 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach wystosował pismo do Starostwa Powiatowego w Gliwicach w sprawie pomiarów natężenia oświetlenia w placówkach oświatowych wykonanych w roku poprzednim:

- Szkoła Podstawowa w Pniowie ul. Szkolna 4/1, 44-120 Pyskowice,
- Szkoła Podstawowa ul. Szkolna 23, 44-164 Kleszczów.

Analiza wyników wykazała, że we wszystkich przebadanych placówkach natężenie oświetlenia nie spełnia wymagań obowiązującej normy.

W odpowiedzi Burmistrz Toszka oraz Wójt Gminy Sośnicowice poinformowali o zobowiązaniu dyrektorów szkół do wyeliminowania nieprawidłowości.

INTERWENCJE

- **Szkoła Podstawowa Nr 6 z Oddziałami Integracyjnymi, ul. Wyzwolenia 4, 44-120 Pyskowice**

Dnia 07.04.2015r do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach wpłynęła interwencja (za pośrednictwem ŚPWIS) dotycząca nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych.

Wspólna kontrola dnia 16.04.2015r Sekcji NS/HDM oraz HŻŻ i PU Wykazała że pomieszczenia kuchenne i magazynowe utrzymane były czysto, w dobrym stanie technicznym.

W obiekcie zapewniona jest bieżąca ciepła woda. Środki higieny osobistej tj. papier toaletowy, mydło w płynie oraz ręczniki jednorazowego użytku znajdowały się w pomieszczeniach sanitarnych w wystarczającej ilości. Pomieszczenia oraz urządzenia sanitarne w dniu kontroli utrzymane były w należytej czystości.

Częściowo potwierdził się zarzut dotyczący braku desek sedesowych w pomieszczeniach sanitarnych. W trakcie kontroli w sali gimnastycznej na suficie stwierdzono niewielki zaciek.

W dniu kontroli organoleptycznie nie stwierdzono zapachu pleśni.

W związku z powyższym interwencję należy uznać **za częściowo zasadną**.

W BIEŻĄCYM ROKU SPRAWOZDAWCZYM PRZEPROWADZONO NASTĘPUJĄCE ZAMIERZENIA ZGODNIE Z WYTYCZNYMI GIS

Przygotowanie szkół do nowego roku szkolnego 2015/ 2016

Na terenie Starostwa Powiatowego pracownicy Sekcji NS/HDM przeprowadzili kontrole doraźne mające na celu sprawdzenie przygotowania na przyjęcie uczniów po przerwie wakacyjnej budynków oraz terenów rekreacyjnych przy szkołach. Kontrolą objęto 11 szkół, w tym 5 szkół podstawowych, 2 gimnazja oraz 4 zespoły szkół.

Zakres prac remontowych przeprowadzonych w placówkach przed rozpoczęciem nowego roku szkolnego 2015 / 2016 obejmował:

- malowanie ścian w salach zajęć,
- remont szatni,
- malowanie korytarzy,
- remont kotłowni, wymiana pieców CO,

- wymianę instalacji elektrycznej,
- wymianę stolarki okiennej.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że placówki zostały prawidłowo przygotowane do rozpoczęcia nowego roku szkolnego, a prace porządkowo remontowe zakończyły się przed 1 września 2015r.

Wypoczynek zimowy i letni w 2015 roku

Na terenie Starostwa Powiatowego wypoczynek zimowy organizowany był w 6 placówkach. Wzięło w nim udział łącznie 294 dzieci. Jedna placówka prowadziła dożywianie dla 25 dzieci.

Wypoczynek letni był organizowany w 10 placówkach. Wzięło w nim udział łącznie 328 dzieci; 106 dzieci skorzystało z dożywiania w 6 placówkach.

Przeprowadzone kontrole wypoczynku zimowego i letniego nie wykazały nieprawidłowości.

DODATKOWE INFORMACJE

Na terenie Starostwa Powiatowego w roku 2015 nastąpiły zmiany w ewidencji nadzorowanych placówek oświatowych. Na terenie miasta Knurów powstał Zespół Szkół Nr 1 Al. Lipowa 12 (połączono Szkołę Podstawową Nr 9 i Miejskie Gimnazjum Nr 3).

Dopuszczono również do użytkowania nowe obiekty:

- Żłobek "Akademia Kinder Centrum" ul. Gliwicka 26 a, 44-180 Toszek,
- Klub Dziecięcy Nr 2 ul Górnicza 2 M, 44-144 Żernica,
- Niepubliczne Przedszkole "Planeta Dzieci" ul. Szpitalna 24, 44-194 Knurów.

W roku 2015 rozbudowano część przedszkolną w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Paniówkach ul. Zwycięstwa 44 oraz zaadaptowano pomieszczenia poddasza na sale zajęć przedszkolnych w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Żernicy ul. Miki 37.

Ponadto prolongowano zgody na dalsze funkcjonowanie dodatkowych oddziałów przedszkolnych w niżej wymienionych placówkach:

- Publiczne Przedszkole z oddziałami integracyjnymi w Nieborowicach ul Główna 50, 44-144 Nieborowice,
- Przedszkole Miejskie w Sośnicowicach ul. Szprynek 3, 44-153 Sośnicowice,
- Zespół Szkół w Pilchowicach ul. Świerczewskiego 1 , 44-189 Pilchowice.

PODSUMOWANIE

Stan sanitarno - techniczny nadzorowanych placówek z roku na rok ulega znacznej poprawie. Świadczą o tym sukcesywnie przeprowadzane prace remontowe w pomieszczeniach szkolnych.

W roku sprawozdawczym została zamknięta wielokrotnie prolongowana decyzja z 2008 roku dotycząca Szkoły Podstawowej Nr 2 ul. Wilsona 22, 44-190 Knurów.

Podobnie jak w roku poprzednim dużym problemem była stosunkowo duża liczba zgłoszeń przypadków świerzbu i wszawicy w przedszkolach i szkołach podstawowych.

**Ocena stanu sanitarnego Powiatu Gliwickiego
w zakresie działania Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego
za rok 2015**

Dla Powiatu Gliwickiego w zakresie działania Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach w roku 2015 wydano opinie dla różnego typu zagadnień.

Zagadnienia dotyczące opiniowania planów zagospodarowania przestrzennego

Wszystkie gminy Powiatu Gliwickiego objęte są planem prawie w 100%. Uzgodnieniu podlegają jedynie zmiany w planach.

Dla terenu działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach w roku 2015 dla Starostwa Powiatowego wydano **4** pisma o odstąpieniu od strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla sporządzanej zmiany (w trybie nowelizacji) miejscowego.

planu zagospodarowania przestrzennego, **3** pisma informacyjne uzgadniające zakres i stopień szczególności informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

Dotyczyły one głównie między innymi wprowadzania zmian w kształtowaniu fragmentów zabudowy mieszkalnej, przebiegu i rozwiązań komunikacyjnych (przebudowy tras komunikacyjnych w dostosowaniu do nowych utworzonych funkcji gospodarczych), tworzenia nowych zakładów pracy, usług i zabudowy osiedli domów jednorodzinnych, budowy domów jednorodzinnych szczegółowego zagospodarowania ulic i dzielnic, tworzenia terenów rekreacyjnych itp.

W roku 2015 wydano **7** opinii dla projektów strategicznej oceny oddziaływania na środowisko wraz z prognozą oddziaływania na środowisko tj. w gminie **Pyskowice** wydano **2** plany, w gminie **Knurów** wydano **4** plany, w gminie **Rudziniec** wydano **1** plan.

W gminie **Gierałtowice**:

- projekty zmian miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dotyczyły głównie zmiany gruntów pod budownictwo jedno i wielorodzinne oraz infrastrukturę (drogi, dojazdowe, wewnątrz osiedlowe).

W gminie **Rudziniec** zmiany wprowadzone w obowiązujących już planach zagospodarowania przestrzennego dotyczyły poszczególnych sołectw a w nich terenów zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej z dopuszczeniem usług nieuciążliwych, terenów zabudowy zagrodowej w gospodarstwach rolnych, hodowlanych i ogrodniczych, terenów obiektów produkcyjnych, składów i magazynów, cmentarza w sołectwie Pławniowice, wodociągu oraz zastosowania rozdzielnego systemu kanalizacji likwidując tym samym indywidualne zbiorniki do gromadzenia ścieków.

W gminie **Pyskowice** zmiany dotyczyły obszaru strefy komercyjnej oraz rejonu Zaolszan.

Dla Powiatu Gliwickiego wydano także **1** opinię w formie postanowienia dla Gminy Toszek.

Stwierdza się, że ustalenia zawarte w projektach planów są zgodne z koncepcjami ustalonymi w Strategii rozwoju województwa śląskiego oraz planu zagospodarowania przestrzennego województwa śląskiego.

Zagadnienia dotyczące uzgadniania przedsięwzięć na etapie decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach brał udział w postępowaniach dla przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko i przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko

W 2015 r. wydał dla Powiatu Gliwickiego dla poszczególnych gmin **10** opinii, dla których odstąpiono od konieczności sporządzania raportu o oddziaływaniu na środowisko a w **3** przypadkach konieczne było wydanie takiej opinii.

W przedmiocie wydania opinii przed wydaniem decyzji o **środowiskowych uwarunkowaniach** w roku 2015 w Powiecie Gliwickim wydano **1** opinii.

Wydana opinia dotyczyła zagadnienia polegającego na suszeniu wstępnie odwodnionych osadów ściekowych w tunelach foliowych na terenie sołectwa Radonia.

Organy występujące o opinię prawidłowo przedkładały wnioski z załącznikami.

Dla w/w przedsięwzięć nie było konieczności tworzenia obszaru ograniczonego użytkowania.

Na terenie Powiatu Gliwickiego nie odnotowano także żadnych protestów mieszkańców dla tworzących się w/w postępowań administracyjnych

Zagadnienia związane z uzgadnianiem dokumentacji projektowej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach dla Powiatu Gliwickiego w roku **2015** uzgodnił na terenie gmin **98** projektów składanych do uzgodnienia przez Inwestorów.

Dotyczyły one w większości obiektów innych to jest przydomowych oczyszczalni ścieków - **92** projektów.

Mieszkańcy Gmin Toszek, Rudziniec zobligowani zostali do wykonania projektów oraz ich realizacji, w miejsce projektowanej wcześniej sieci kanalizacyjnej dla gmin, dla realizacji której Gminy nie uzyskała odpowiednich funduszy.

Pozostałe składane projekty nowe dotyczyły:

- adaptacji pomieszczeń i zmiany aranżacji Poradni POZ w Knurowie,
- zmiany sposobu użytkowania pomieszczenia mieszkalnego na lokal handlowo – usługowy w Bargłównie,
- lokalu gastronomicznego w Knurowie,
- zmiany sposobu użytkowania obiektu budowlanego na prywatną przychodnię pedagogiczno – psychologiczną w Knurowie.

Uzgodniono **1** projekt dokumentacji planowych działań zapewnienia funkcjonowania publicznych urządzeń zaopatrzenia w wodę w warunkach specjalnych w gminie Toszek.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gliwicach przy wydawaniu opinii wstępnych zwraca uwagę na warunki skutecznej wentylacji pomieszczeń, możliwości zapewnienia prawidłowej funkcji obiektów w świetle obowiązujących rozporządzeń szczegółowych.

Zagadnienia dotyczące uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

W roku 2015 wydano 77 opinii dopuszczeniowych w tym z art.56 Prawa Budowlanego 19 odbiorów.

Z ogólnej ilości opinii dla obiektów żywieniowych wydano 47 opinii, dla Sekcji Higieny Komunalnej – 12, dla Higieny Pracy – 4, dla sekcji Epidemiologii – 8, sekcji Dzieci Młodzieży – 4 , inne – 2 opinie .

W odbiorach przeważały obiekty żywieniowo – żywnościowe, obiekty odnowy biologicznej, zakłady fryzjersko-kosmetyczne oraz gabinety prywatnej praktyki lekarskiej .

Do ciekawszych obiektów można zaliczyć;

- Klub dziecięcy w Pilchowicach,
- zakładu produkcyjnego elementów budowlanych ze szkła w Sierakowicach,
- Centrum Dializa Oddział Kardiologii w Knurowie
- pracowni endoskopii w Centrum Medycyny Inwazyjnej w Nieborowicach,
- żłobka w Toszku

Zagadnienia dotyczące współpracy z innymi organami .

Należy zaznaczyć, że współpraca z organami zarówno administracji publicznej jak i szkołami czy innymi instytucjami jest pozytywna i polega na kontaktowaniu się obustronnym w sprawach dotyczących przebiegu postępowań.

WNIOSKI

1. W Starostwie Powiatowym wszystkie gminy objęte są aktualnymi planami zagospodarowania przestrzennego. W nielicznych przypadkach dokonywane są zmiany w istniejących planach związane przeważnie z przekształceniem gruntów i wyznaczeniem stref przemysłowych i nowej zabudowy mieszkalnej.
2. W postępowaniach do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przeważają inwestycje infrastrukturalne budowy, przebudowy i modernizacji dróg i mostów, obiektów obsługi transportu, hal przemysłowo – składowych, rozbudowy gospodarstw rolnych, przetwarzanie odpadów.
3. Szkoły podstawowe oraz przedszkola nadal występują o utworzenie dodatkowych oddziałów szkolno – przedszkolnych do czasu zmian w ustawach.
4. Zauważa się podczas czynności odbiorowych, że lokale gastronomiczne są coraz lepiej wyposażone w specjalistyczne urządzenia do przygotowywania żywności (piece parowe, urządzenia hermetyczne profesjonalne), które przyspieszają produkcję, czynią produkty lepsze smakowo i zdrowotnie, a przede wszystkim nie emitują pary, zapewniają wysoki poziom przygotowywania żywności.

Na etapie uzgadniania dokumentacji małej gastronomii z konsumpcją potraw na miejscu żąda się wc dla klientów. Zauważalne to jest w nowo otwartych lokalach małej gastronomii.

5. Coraz częściej stosowana jest w obiektach wentylacja mechaniczna nawiewno – wywiewna z rekuperacją (odzyskiem ciepła) wykonana na podstawie projektu uzgodnionego w zakresie

sanitarnym.

Prawidłowe rozwiązania wentylacji eliminują uciążliwości dla otoczenia i poprawiają warunki pracy.

6. W trakcie odbiorów żąda się przedłożenia protokołów skuteczności wentylacji mechanicznej, a w przypadku wentylacji grawitacyjnej opinii kominiarskiej, stwierdzającej drożność kanałów, do których podłączone są pomieszczenia lokalu.
7. W trakcie odbiorów zauważa się, że coraz więcej obiektów użyteczności publicznej dostosowana jest do korzystania przez osoby niepełnosprawne przez wykonanie podjazdów, wind i odpowiednich toalet.