



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W JANOWIE LUBELSKIM**

*Stan Sanitarny
Powiatu Janowskiego
w roku 2016*



ul. Wojska Polskiego 28, 23-300 Janów Lubelski
Kontakt tel.: Inspektor 15 87-25-405; Sekretariat 15 87-25-400;
Fax 15 87-24-762
e-mail: sekretariat@sanepid-janowlub.pl

Spis treści:

1. WSTĘP	2
2. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ NA TERENIE POWIATU JANOWSKIEGO	3
3. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA	11
4. ZAKŁADY ŻYWIENIOWO - ŻYWNOŚCIOWE I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	20
5. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA MIESZKAŃCÓW POWIATU	37
6. WARUNKI HIGIENICZNO – SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY	63
7. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH	71
8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZA W ZAPOBIEGAWCZYM NADZORZE SANITARNYM	77
9. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	80
10. DZIAŁALNOŚĆ LABORATORYJNA	94
11. PODSUMOWANIE	99

1. WSTĘP

Mam przyjemność przekazać do rąk wszystkich zainteresowanych raport „**Stan sanitarny powiatu janowskiego w roku 2016**”.

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

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

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

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

Tekst oceny został udostępniony na naszej stronie internetowej

<http://www.sanepid-janowlub.pl>

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Janowie Lubelskim**

mgr Andrzej Kułazyński

2. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ NA TERENIE POWIATU JANOWSKIEGO



W powiecie janowskim mieszka 47607 osób, co stanowi 2,2% ludności woj. Lubelskiego. Uwzględniając sytuację demograficzną, prowadzimy działania na rzecz ochrony zdrowia mieszkańców powiatu janowskiego.

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

Zadanie to realizujemy w oparciu o zgłoszenia chorób zakaźnych i zakażeń występujących wśród mieszkańców powiatu, zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych

u ludzi. Artykuł 27 ustawy zobowiązuje lekarza lub felczera, który podejrzewa lub rozpoznaje zakażenie, chorobę zakaźną lub zgon z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej do zgłoszenia tego faktu Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu, właściwemu ze względu na jego rozpoznanie.

Zgłoszenia te są zbierane i analizowane, a następnie przekazywane w raportach do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, który udostępnia je Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu i Narodowemu Instytutowi Zdrowia Publicznego - Państwowemu Zakładowi Higieny. Dane te jednak służą przede wszystkim do analizy sytuacji epidemiologicznej powiatu i do ewentualnego planowania działań ukierunkowanych na zapobieganie dalszemu rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych.

W 2016 roku zarejestrowano, na terenie powiatu, **660** zachorowań na choroby zakaźne (w roku 2015 – **369 (w tym 227 grypy i zachorowań grypopodobnych)**). Znacząca różnica związana jest ze wzrostem zachorowań w 2016 roku na grypę i zachorowania grypopochodne oraz ospę wietrzną.

W 2016 roku zarejestrowano też 2 przypadki zatrucia grzybami, które zakończyły się wyzdrowieniem.

Z powodu chorób zakaźnych hospitalizowano 136 osób (20,6% wszystkich zarejestrowanych przypadków). Zarejestrowano 2 zgony z powodu choroby zakaźnej (gruźlica płuc potwierdzona bakteriologicznie, choroba meningokokowa).

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

W tabeli przedstawiono choroby zakaźne i zakażenia, które zgłoszono w 2016 oraz porównanie ich z poprzednimi latami.

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

Najczęściej zgłaszanymi chorobami zakaźnymi była Grypa i zachorowania grypopodobne - **227**. Po 2013 roku, kiedy to zachorowania na grypę i zachorowania grypopodobne stanowiły ponad 60% chorób zakaźnych, nastąpił wyraźny spadek zachorowań w 2015 – 36 przypadków.

Choroby wieku dziecięcego w dalszym ciągu stanowią znaczną część rejestrowanych chorób zakaźnych, najczęściej rejestrowane są ospa wietrzna i płonica. W 2016 roku obserwowany był wzrost zachorowań na **ospę wietrzną – 186 przypadków**. Mimo możliwości zaszczepienia się (szczepienia zalecane), niewielu rodziców korzysta z tej możliwości. W 2016r roku wykonano tylko 18 szczepień p/w ospie wietrznej. Ospa wietrzna należy do chorób o dużej zakaźności, przenosi się drogą powietrzną, dotyczy więc głównie dzieci w miejscach zbiorowego przebywania (przedszkola, szkoły).

Niestety nie ma szczepionki przeciwko **płonicy**, dlatego nie mamy wpływu na liczbę zachorowań i podlegają one okresowym wzrostom i spadkom.

Nie rejestrowano zachorowań na **odrę**, na co bez wątplenia ma wpływ utrzymująca się w powiecie janowskim, od lat, na wysokim poziomie wyszczepialność dzieci przeciwko odrze.

Nie było także przypadków ostrych porażen wiotkich.

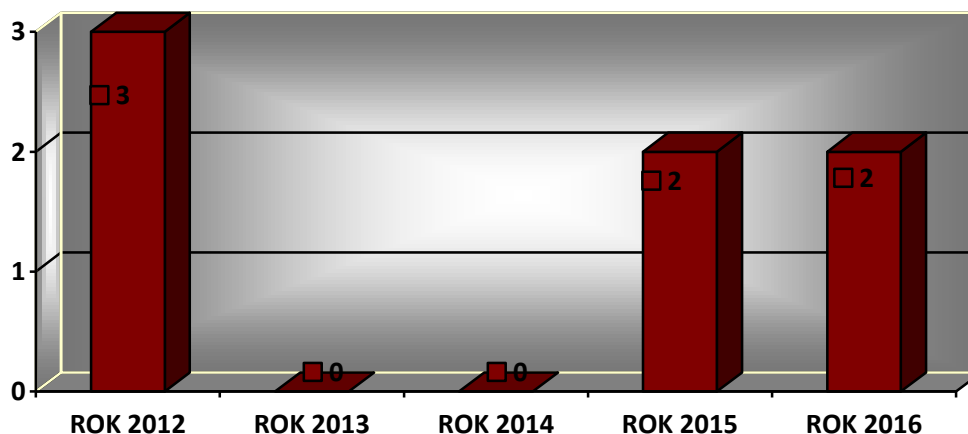
Współczynnik zapadalności na **świnkę** utrzymuje się na niskim poziomie, co jest także bez wątplenia wynikiem prowadzonych szczepień ochronnych.

Choroby zakaźne przewodu pokarmowego nadal stanowią istotny problem epidemiczny, sytuacja w tym zakresie utrzymała się na podobnym poziomie jak w 2015, zarejestrowano 110 przypadków, główną przyczyną była etiologia wirusowa.

Liczba zgłoszonych przypadków **biegunek u dzieci do lat 2**, utrzymuje się od 3 lat na podobnym poziomie . Zachorowało 44 dzieci, wszystkie dzieci wymagały hospitalizacji.

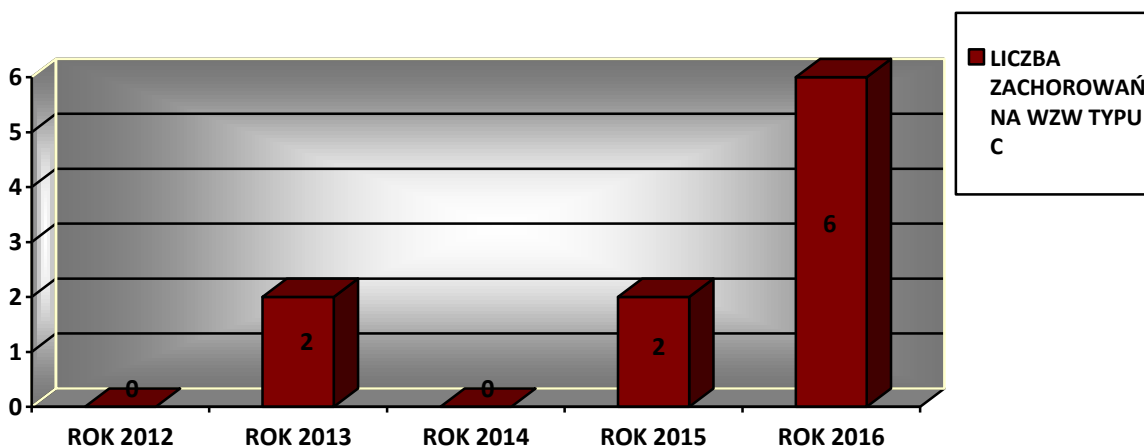
Należy zauważyć, że do zakażeń i zatruc pokarmowych u dzieci w wieku do lat 2 dochodzi wyłącznie w środowisku domowym. Organy władzy publicznej mają w związku z tym niewielki wpływ na zapobieganie zakażeniom i zatruciom pokarmowym w środowisku domowym. Pewien wpływ odgrywa oświata zdrowotna, prowadzona przez pracowników PIS podczas wywiadów epidemiologicznych, poprzez kształtowanie zachowań prozdrowotnych na rzecz zwiększania higieny osobistej oraz higieny przygotowania posiłków.

W 2016 roku zarejestrowano 2 zachorowania na **wirusowe zapalenie wątroby** typu B oraz 6 zachorowań na **wirusowe zapalenie wątroby** typu C. Liczbę zachorowań na WZW typu B na przestrzeni 5-ciu lat przedstawia poniższy wykres:



Zachorowalność więc kształtuje się od 0 do 0,63/10 tys., średnia z pięciu lat to 0,29 /10 tys.

Liczbę zachorowań na WZW typu C na przestrzeni 5-ciu lat przedstawia poniższy wykres:



Zachorowalność więc kształtuje się od 0 do 1.26/10 tys., średnia z pięciu lat to 0,42 /10 tys.

Po nieco niższej, w poprzednich latach liczbie zarejestrowanych nowych przypadków choroby z Lyme (**borelioza**), w 2016 roku nastąpił wzrost liczby zachorowań. Zarejestrowano 36 przypadków boreliozy i jest to najwyższy

współczynnik zapadalności w powiecie od początku rejestracji tej choroby zakaźnej. Głównie były to zachorowania z objawami ze strony układu kostno-stawowego.

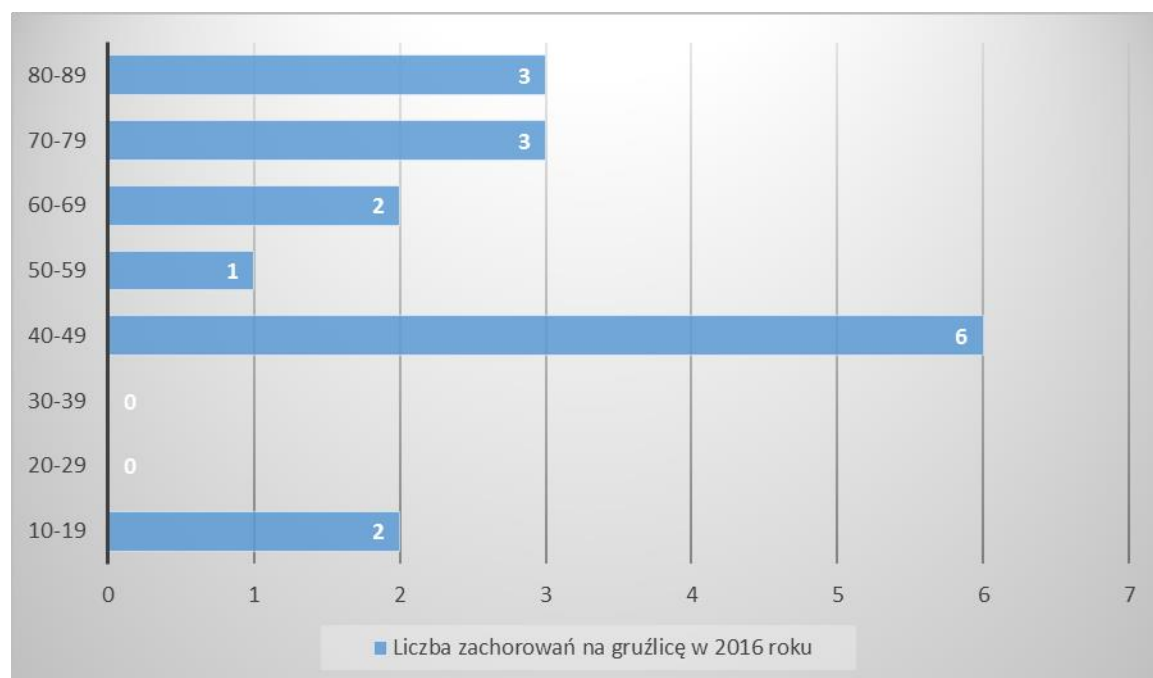
Niestety brak jest szczepionki przeciwko tej chorobie. Możliwość zapobiegania zakażeniu bakteriami *Borrelia burgdorferi* jest ograniczona do unikania kontaktu z kleszczami, przez stosowanie odpowiedniej odzieży podczas pobytu w miejscach ich występowania, używanie repelentów oraz kontrolę całego ciała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

W 2016 roku zarejestrowano na terenie powiatu 17 zachorowań na **gruźlicę**. Współczynnik zapadalności podobny jak w poprzednich latach. Wśród nowo zarejestrowanych zachorowań 75% zostało potwierdzonych bakteriologicznie.

Tak jak w latach poprzednich chorowali głównie mężczyźni 65%.

Zachorowania rejestrowano w grupie wiekowej od 20 do 88 lat i nadal obniża się średni wiek chorych na gruźlicę.

Poniżej przedstawiono zachorowalność na gruźlicę w poszczególnych grupach wiekowych.



Znacznie wzrósł współczynnik zapadalności w grupie wiekowej 40-49 lat.

Po raz pierwszy pojawiła się zachorowalność u dzieci w wieku 10 i 12 lat.

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

Szczepienia ochronne są jedną z najważniejszych metod stosowanych



w celu zapobiegania chorobom zakaźnym, a Program Szczepień Ochronnych jest najstarszym programem profilaktycznym.

Polska ma opracowany skuteczny, powszechny system szczepień ochronnych.

Wg epidemiologów przy zaszczepieniu 90% populacji wytwarza się tzw. odporność zbiorowiskowa, która skutecznie

ogranicza możliwość epidemicznego szerzenia się patogenów.

W 2016 roku obowiązkowym szczepieniom w powiecie podlegało **3253** dzieci i młodzieży (od urodzenia do 19 roku życia). Obserwujemy spadek liczby dzieci i młodzieży podlegających szczepieniom. Jest to wynikiem uzyskania pełnoletniości i wyjścia poza obowiązkowy kalendarz szczepień roczników wyżu demograficznego. Jednoczesny stopniowy, powolny wzrost urodzeń dzieci w powiecie janowskim nie rekompensuje tej różnicy. We wszystkich analizach wyszczepialności odnosimy się do liczby dzieci i młodzieży faktycznie zadeklarowanych do poradni podstawowej opieki zdrowotnej.

Szczepienia prowadzone są w 18 punktach (z czego 3 nadzorowane są przez LPWIS), należących zarówno do publicznych jak i niepublicznych podmiotów leczniczych.

W czasie ich kontroli szczególną uwagę zwracano na stopień zaszczepienia dzieci i młodzieży, w rocznikach podlegających obowiązkowym szczepieniom, a także na przestrzeganie przepisów w zakresie postępowania z preparatami szczepionkowymi. Pozytywnym zjawiskiem było to, że nie stwierdzano nieprawidłowości.

W 2016 roku odnotowaliśmy 2 niepożądane odczyny poszczepienne na terenie powiatu janowskiego.

Styczność i narażenie na wściekłość – podjęte szczepienia.

W ciągu roku 2016 zarejestrowano 35 przypadków pokąsań przez zwierzęta, z czego 29 przypadków to pogryzienia przez psa, w 5 przypadkach pokąsania przez kota i 1 pokąsanie przez wiewiórkę.

Powiatowy Lekarz Weterynarii przekazywał Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu informacje dotyczące obserwacji zwierząt, które pokąsały ludzi.

Dwie osoby zostały zaszczepione przeciwko wściekłości.

Na terenie powiatu janowskiego działalność medyczną nadzorowaną przez PPIS w Janowie Lubelskim w 2016 roku prowadziło – **98** podmiotów leczniczych:

- samodzielne publiczne zakłady opieki zdrowotnej – **3**,
- niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej – **20** w tym NZOZ „Centrum Medyczne ANI-MED” z Oddziałem szpitalnym (oddział 10-łóżkowy), Blokiem Operacyjnym gdzie wykonywane są planowe zabiegi medyczne.
- indywidualne i grupowe praktyki lekarskie – **63**,
- indywidualne i grupowe praktyki pielęgniarstwa – **9**,
- Stacje „Caritas” – **2**,
- zakład rehabilitacji w Modliborzycach – **1**.

W w/w obiektach służby zdrowia w 2016r. przeprowadzono ogółem 123 kontrole w zakresie przestrzegania warunków higieniczno – sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Wydano 1 decyzję na poprawę stanu sanitarno- technicznego w kontrolowanym obiekcie.

W celu wyeliminowania usterek prowadzono postępowanie administracyjne. Nakazy decyzji wykonano zgodnie z wyznaczonym terminem.

W wyniku prowadzonego bieżącego nadzoru w podmiotach leczniczych stwierdzono:

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



3. ZAOPATRZENIE LUDNOŚCI W WODĘ DO SPOŻYCIA

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

Podstawą oceny bezpieczeństwa wody przeznaczonej do spożycia są wymagania bakteriologiczne i fizyko-chemiczne, określone w przepisach prawa. Mieszkańcy powiatu janowskiego zaopatrywani są w wodę do spożycia przez 29 wodociągów, w tym 22 to wodociągi zbiorowego zaopatrzenia (WZZ) a 11 to ujęcia indywidualne (UI) – indywidualne ujęcia wody wykorzystywanej jako część działalności handlowej lub do budynków użyteczności publicznej.

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

Producent wody	Nazwa wodociągu	Produkcja [m ³ /d]	Ocena wody [dobra/zła]	Liczba ludności korzystająca z wody dobrej jakości	Liczba ludności korzystająca z wody złej jakości
Gmina Batorz 23-320 Batorz	Aleksandrówka	73,0	dobra	526	0
	Błazek	64,0	dobra	949	0
	Kol. Wólka Batorska	3,6	dobra	36	0
	Wólka Batorska	128,0	dobra	1 287	0
	Kol. Wola Studziańska	52,0	dobra	627	0
Chłodnia Łuków Sp. z o.o. Filia Zakład w Batorzu, ul. Ogrodnicza 3, 21-400 Łuków, adres do korespondencji Chłodnia Łuków Sp. z o.o. ul. Wojska Polskiego 58/13, 05-500 Piaseczno	Chłodnia Batorz	1,00	dobra	0	0
Gmina Chrzanów 23-305 Chrzanów	Łada	94,0	dobra	835	0
	Otrocze	55,0	dobra	512	0
	Chrzanów	257,0	dobra	1 635	0
Gmina Dzwola 23-304 Dzwola	Kocudza Górna	13,0	dobra	154	0
	Kocudza	269,0	dobra	3690	0
	Branewka	65,0	dobra	1386	0
	Zespół Szkół w Krzemieniu	3,0	dobra	6	0
Gmina Godziszów 23-302 Godziszów	Andrzejów	73,0	dobra	698	0
	Piłatka	40,0	dobra	337	0
	Zdziłowice	136,0	dobra	1 461	0
	NZOZ w Kawęczynie	2,8	dobra	35	0

	Publiczna Szkoła Podstawowa w Godziszowie Drugim	2,0	dobra	12	0
	Zespół Szkół w Wólce Ratajskiej	1,0	dobra	0	0
	SP ZOZ w Godziszowie	2,0	dobra	0	0
	Zespół Szkół w Godziszowie Pierwszym	2,0	dobra	0	0
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Eska Nowa, Osada 50; 23-302 Godziszów	ESKA Nowa Osada	1,0	dobra	4	0
Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 46/48; 23-300 Janów Lubelski	Janów Lubelski	1 373,0	dobra	14 988	0
	Zofianka Górna	24,0	dobra	550	0
Przedsiębiorstwo Robót Drogowo-Mostowych, Borownica 26; 23-300 Janów Lubelski	PRDM Borownica	2,0	dobra	15	0
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Usługowo Handlowe EMES, ul. Lubelska 103; Borownica; 23-300 Janów Lubelski	EMES Borownica	2,0	dobra	0	0
Zakład Gospodarki Komunalnej	Węgliska	22,0	dobra	225	0
	Wierzchowiska	385,0	dobra	3 382	0

Modliborzyce ul. Józefa Piłsudskiego 63; 23-310 Modliborzyce	Zarajec Modliborski	406,0	dobra	3 891	0
Stacja Paliw Orlen ul. Józefa Piłsudskiego 115; 23-310 Modliborzyce	Stacja Paliw Orlen Modliborzyce	3,0	dobra	0	0
Gmina Potok Wielki 23-313 Potok Wielki	Osinki	20,0	dobra	190	0
	Zarajec Potocki	46,0	dobra	182	0
	Popielarnia	353,0	dobra	3 739	0
Razem:	33	4 281,0	dobra	41 280	0

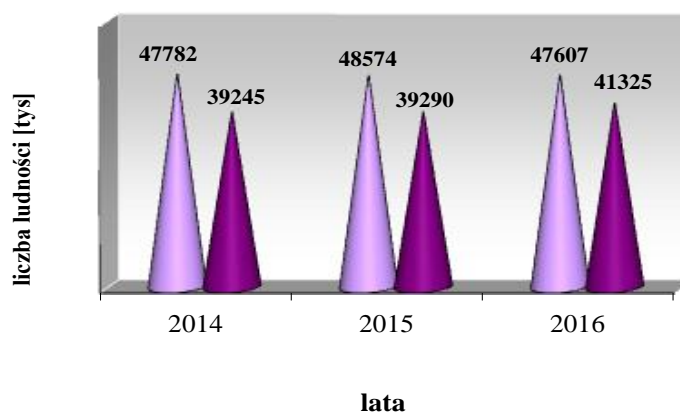
Ponadto na terenie nadzorowanym przez PPIS w Janowie Lubelskim znajdują się 2 końcówki wodociągów wchodzących z innych powiatów:

- WZZ Gródki o produkcji 3,00 m³/d zaopatruje 30 osób,
- WZZ Kąty o produkcji 2,00 m³/d zaopatruje 15 osób.

Z urządzeń wodociągowych, wchodzących w skład systemu zbiorowego zaopatrzenia w wodę do spożycia korzysta 41 325 mieszkańców powiatu janowskiego (tj. 85,88% ogólnej liczby mieszkańców powiatu).

W 2015r. z wody produkowanej przez WZZ i WL korzystało 39 290 (82,84%) ludności powiatu janowskiego natomiast w 2014r. – 39 245 (82,14%).

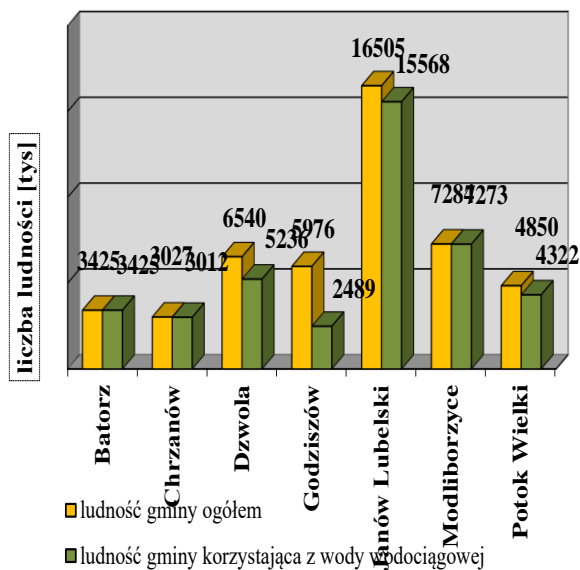
Z roku na rok obserwujemy więc tendencję wzrostową.



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

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

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



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

W 2016 roku, w ramach prowadzonego monitoringu, pobrano do badań 128 próbek wody. Próbkę pobierane były w hydroforniach (28) oraz w miejscach czerpania wody przez odbiorców – z sieci wodociągowej (100).

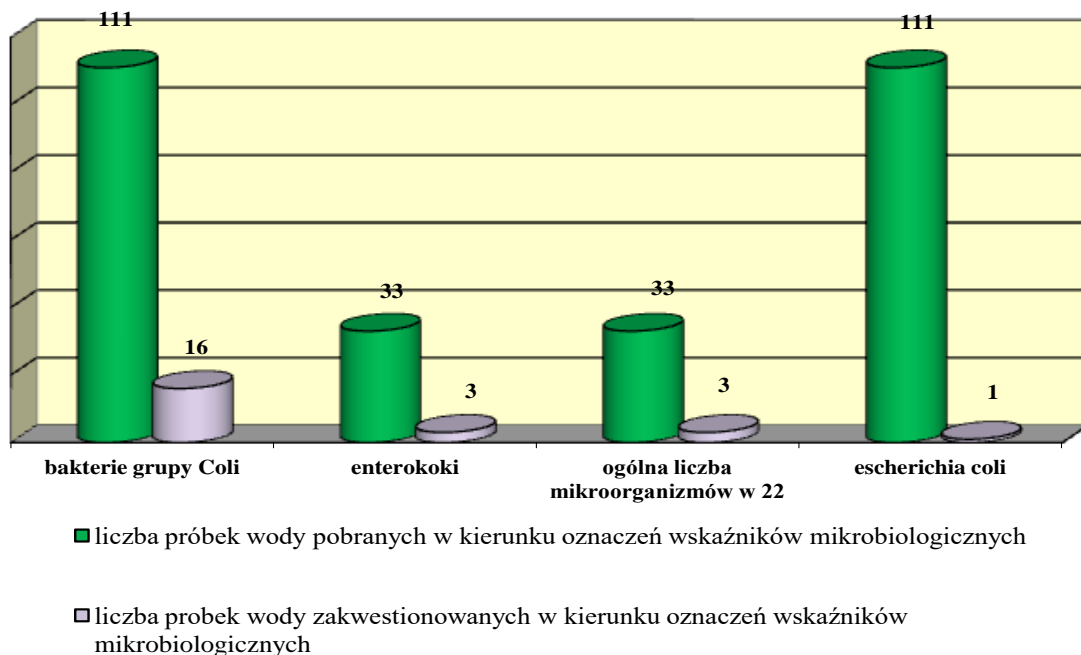
W ramach monitoringu kontrolnego pobrano 78 próbek, a w ramach monitoringu przeglądowego 8. Rekontrolne badania (25 próbki mikrobiologiczne i 17 fizykochemiczne) prowadzono w przypadku przekroczenia dopuszczalnych stężeń lub wskaźników. Ilość przeprowadzonych badań monitoringowych wynikała z zaleceń rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2015r. poz. 1989). Im większa jest objętość rozprowadzanej lub produkowanej wody w strefie zaopatrzenia, tym wymagana jest większa częstotliwość badań.

Biorąc pod uwagę powyższe, w ramach monitoringu najwięcej prób pobrano z wodociągu Janów Lubelski (10).

Zgodnie z ww. rozporządzeniem woda jest bezpieczna dla zdrowia ludzkiego, jeżeli jest wolna od mikroorganizmów chorobotwórczych w liczbie

stanowiącej potencjalne zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, substancji chemicznych zagrażających zdrowiu oraz nie ma agresywnych właściwości korozyjnych i spełnia podstawowe wymagania mikrobiologiczne i chemiczne. Rozporządzenie określa również dodatkowe wymagania mikrobiologiczne i chemiczne, które powinny być spełnione. Zakres prowadzonych badań obejmował zatem, zarówno parametry mikrobiologiczne, fizykochemiczne, jak i organoleptyczne. W próbkach wody pobranych na terenie powiatu wykonano oznaczenia dla 86 parametrów. Badania parametrów fizyko-chemicznych oraz mikrobiologicznych nie wykazały takich przekroczeń, które mogłyby bezpośrednio zagrażać zdrowiu odbiorców. Sporadycznie stwierdzano przekroczenia: bakterie z grupy coli (16 razy w 16 próbkach wody pobranych z 10 wodociągów), *Escherichia coli* (1 raz w 1 próbce wody pobranej z 1 wodociągu), ogólna liczba mikroorganizmów w 22 ° C po 72 h (3 razy w 3 próbkach wody pobranej z 3 wodociągów), enterokoki kałowe (3 razy w 3 próbkach wody pobranej z 3 wodociągów) Zakwestionowanych prób ogółem było 24, przekroczenia wody wystąpiły zarówno w WZZ i UI.

Przekraczаныmi parametrami mikrobiologicznymi były: bakterie z grupy coli, ogólna liczba mikroorganizmów w 22 ° C po 72 h, *Escherichia coli*, enterokoki kałowe.



Oceniając wyniki badań przeprowadzonych w ciągu całego roku przez PIS stwierdzono, że wszystkie nadzorowane wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia.

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

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

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

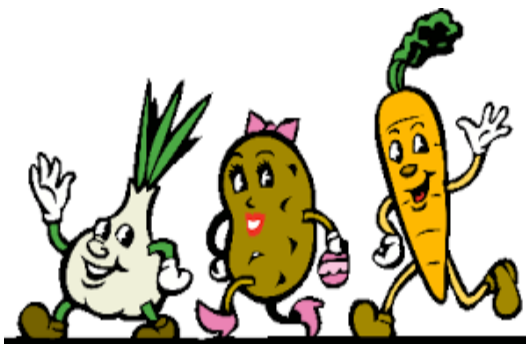
Nadzór nad jakością wody ciepłej.

W roku 2016 próbki wody ciepłej pobrano w dwóch obiektach. Do badań pobrano 6 próbek, z następujących grup obiektów: zakłady pielęgnacyjno – opiekuńcze, pływalnie kryte. W pobranych próbkach nie wykryto obecności bakterii Legionella sp.

Podsumowanie

W 2016 r. na terenie powiatu janowskiego tak, jak w latach ubiegłych nie odnotowano chorób i zatruc wodozależnych o potwierdzonej etiologii. Problem dostarczenia odbiorcy wody o nie kwestionowanej jakości w największym stopniu dotyczy wodociągów o małej produkcji z uwagi na trudności technologiczne i finansowe w przeprowadzeniu efektywnych działań naprawczych. Korzystne byłoby modernizowanie systemów zaopatrzenia mieszkańców w wodę w ramach projektów z dofinansowaniem z UE. Konieczne jest kontynuacja porządkowania gospodarki wodno-ściekowej poprzez rozbudowę istniejących oraz budowę nowych systemów kanalizacyjnych, szczególnie tam, gdzie dominują przydomowe bezodpływowe zbiorniki na wytwarzane ścieki, gdyż przypadkowe działania tylko wybiórczo rozwiązują problem kanalizacji danego terenu. Współpraca pracowników Inspekcji Sanitarnej z przedsiębiorstwami w zakresie dokonywania ocen jakości wody również w zakresie przeciwdziałania zagrożeniom, zwykle przynosi realne rezultaty w postaci m. in. stosunkowo szybkiej poprawy jakości wody z nadzorowanych wodociągów jak też planowania niezbędnych przedsięwzięć w zakresie zwiększenia komfortu życia mieszkańców i poprawy stanu środowiska naturalnego.

4. ZAKŁADY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU



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

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

Nadzór sanitarny w poszczególnych dziedzinach prowadzony jest na podstawie :

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

Główne kierunki obrane do działań na 2016 rok to:

- nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego,
- nadzór nad bezpieczeństwem kosmetyków,
- monitoring suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych wprowadzonych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- nadzór nad produktami wprowadzanymi do obrotu, mogącymi stanowić zagrożenie dla ludzi

Wszystkie działania w zakresie nadzoru nad obiektami zmierzały do zapewnienia skutecznego systemu urzędowej kontroli nad bezpieczeństwem żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków wprowadzanych do obrotu na terenie powiatu.

W roku 2016 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu znajdowały się **743** obiekty, w tym:

- 733 zakłady produkcji i obrotu żywnością;
- 5 zakładów zajmujących się obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- 5 obiektów obrotu kosmetykami

Z ww. liczby **skontrolowano 342 obiekty, tj. 49,7%**. Przeprowadzono ogółem **588 kontroli i rekontroli**, z czego 351 były to kontrole planowane a 237 kontroli wykonano poza planem. Wydano **134** decyzje administracyjne nakazowe, w tym:

- 2 decyzje unieruchomienia części zakładu;
- 26 zakazujących wprowadzania produktu do obrotu;
- 39 nakazujących usunięcie uchybień z zakresu stanu sanitarno-technicznego i zdrowotnego;
- 4 decyzje zmieniające decyzje podstawowe;
- 20 decyzji o wykreśleniu obiektu z rejestru zakładów.
- 43 decyzje zatwierdzających bezwarunkowo zakłady obrotu, produkcji i transportu żywności (w tym 5 decyzji zatwierdzających warunkowo obiekt do prowadzenia działalności).



Do badań laboratoryjnych **pobrano 190 próbek**, w tym:

- **179 próbek żywności** – trzy z nich zakwestionowano na podstawie badań mikrobiologicznych
- **1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywności** – nie uległa zakwestionowaniu.

Jednym z obszarów działań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim jest kontrola jakości zdrowotnej środków spożywczych

poprzez badania laboratoryjne mikrobiologiczne żywności, w działającym w PSSE w Janowie Lubelskim akredytowanym laboratorium.

W 2016 roku laboratorium działające w zintegrowanym systemie badania żywności przebadano, zgodnie z planem, 312 próbek środków spożywczych, z różnego rodzaju obiektów żywieniowo-żywnościowych, zlokalizowanych na terenie powiatu Janów Lubelski, Kraśnik, Świdnik i Opole Lubelskie.

Jakość zdrowotna środków spożywczych w 2016 roku w rozbiciu na asortymenty.

Lp.	Asortyment	Środki spożywcze		w tym próbki wg pochodzenia producentów					
		Ilość próbek zbadanych	% próbek zdyskwalifikowanych	Krajowych		z Unii Europejskiej		z innych krajów(import)	
				Ilość próbek zbadanych	% próbek zdyskwalifikowanych	Ilość próbek zbadanych	% próbek zdyskwalifikowanych	Ilość próbek zbadanych	% próbek zdyskwalifikowanych
1.	<i>Mięso, podroby i produkty mięsne</i>	20	-	20	-				
2.	<i>Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory</i>	15	-	15	-				
3.	<i>Ryby, owoce morza i ich przetwory</i>	15	-	15	-				
4.	<i>Mleko i przetwory mleczne</i>	65	-	65	-				
5.	<i>Ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne</i>								
6.	<i>Wyroby cukiernicze i ciastkarskie</i>	107	-	102	4,9			5	-
7.	<i>Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością</i>								
8.	<i>Warzywa, w tym strączkowe</i>	5	-	5	-				
9.	<i>Owoce i warzywa</i>	35	-	30	-			5	-
10.	<i>Wody mineralne i napoje bezalkoholowe</i>								
11.	<i>Tłuszcze roślinne</i>								
12.	<i>Grzyby</i>								
13.	<i>Koncentraty spożywcze</i>								
14.	<i>Sól spożywcza</i>								
15.	<i>Zioła i przyprawy</i>	20	-	10	-			10	-

16.	<i>Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe</i>								
17.	<i>Wyroby garmażeryjne i kulinarne</i>	25	-	25	-			-	
18.	<i>Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</i>								
19.	<i>Suplementy diety</i>	5	-	5	-				
	Razem	312	-	287	4,9	-	-	25	-



Systemem pozwalającym zidentyfikować na terenie całej Unii Europejskiej i minimalizować zagrożenie jakie niesie ze sobą spożycie niebezpiecznej żywności na bardzo wczesnym etapie, jest to System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (Rapid Alert System for Food and Feed) – **RASFF**.

W ramach działań systemu RASFF otrzymano od Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego **10** powiadomień alarmowych, wymagających wycofania artykułów z rynku WE.

W związku z nadesłanymi w ramach funkcjonowania systemu RASFF powiadomieniami alarmowymi i informacyjnymi przeprowadzono kontrole obecności na rynku żywnościowym m.in. następujących produktów:

1. Produkt pn. „Musclepharm Assault”, prod. USA zakwestionowany z uwagi na potencjalne ryzyko przekroczenia w jego składzie bezpiecznego

limitu dla kwasu nikotynowego. Przedmiotowy produkt w ilości 1 sztuki został w dniu kontroli wycofany ze sprzedaży, a następnie zabezpieczony i oznakowany. Produkt został przez właściciela sklepu odesłany za potwierdzeniem odbioru na adres dystrybutora.

2. Produkt pn. „Levro Pump”, różne smaki, prod. USA zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie niedozwolonego składnika tj. siarczanu agmatyny dla którego brak jest informacji, że był spożywany przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997r. Przedmiotowy produkt w ilości 1 sztuki został w dniu kontroli wycofany ze sprzedaży, a następnie zabezpieczony i oznakowany. Produkt został przez właściciela sklepu odesłany za potwierdzeniem odbioru na adres dystrybutora.

3. Produkt pn. „Ciasteczka czekoladowe Disney Chokolade chip cookies”, prod. Dania zakwestionowane z uwagi na obecność w swoim składzie niedeklarowanego składnika alergennego - mleka. Protokołem wycofania dokonano zwrotu przedmiotowych ciastek w ilości 54 sztuk (do 2 sklepów sieci „Biedronka” dostarczonych zostało 100 sztuk) do siedziby dostawcy tj. JERONIMO MARTINS Polska S.A Kostrzyn. Pozostałe 46 sztuk ciastek zostało do dnia kontroli sprzedane.

4. Produkt pn. „SOLINO – sól warzona, próżniowa, jodowana”, prod. firma „SOLINO” Grupa Orlen Inowrocławskie Kopalnie Soli „Solino” S.A, ul. Św. Ducha 26a, 88-100 Inowrocław. zakwestionowana z uwagi na przekroczenie w swoim składzie dopuszczalnej ilości jodanu potasu, co może stanowić ryzyko dla zdrowia dzieci do lat 7, zakładając długotrwałe stosowanie soli o takiej samej zawartości jodu. Brak obiektów podległych działalności tu. Stacji na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie.

5. Produkt pn. „Rodzynki suszone Kreso”, kraj pochodzenia Turcja konfekcjonowane przez firmę: VOG Polska Sp. z o.o., ul. Przemysłowa 8, 96-100 Skierniewice kwestionowane z uwagi na przekroczenie dopuszczalnych poziomów mikotoksyn – ochratoksyny A. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w zakładzie obrotu żywnością znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie.

6. Produkt pn. „CREA9 XTREME”, prod. TrecNutrition Sp. z.o.o, ul. Śmidowicza 48, 81-127 Gdynia zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie składnika tj. azotanu kreatyny dla którego brak jest informacji, że był spożywany przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997r. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście

dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w łącznej ilości 6 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

7. Produkt pn. „Assault Black”, prod. USA_zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie składnika tj. siarczanu agmatyny dla którego brak jest informacji, że był spożywany przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997r. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w łącznej ilości 3 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

8. Produkt pn. „BLACK BOMBS”, prod. USA_zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie składników tj. ekstraktu z liści Acacia Rigidula oraz ekstraktu z rośliny Cassia Nomame dla których brak jest informacji, że były spożywane przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997r. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w łącznej ilości 5 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

9. Produkt pn. „Animal Juiced Aminos”, prod. USA_zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie składników tj. siarczanu agmatyny oraz dichlorku acetylo-L-karnityny HCI dla których brak jest informacji, że były spożywane przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997r. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w łącznej ilości 2 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

10. Produkt pn. „Mutant Stimulant”, prod. Kanada zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie składnika tj. fenyloetylaminy dla którego brak jest informacji, że był spożywany przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997r. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w ilości 1 sztuki został do dnia kontroli sprzedany.

11. Produkt pn. „UNREAL”, prod. UE zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie niedozwolonego składnika tj. Denrobium dla którego brak jest informacji, że był spożywany przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997r. Przedmiotowy produkt w ilości 6 sztuk został w dniu kontroli wycofany ze sprzedaży, a następnie zabezpieczony i oznakowany. Produkt został przez właściciela sklepu odesłany za potwierdzeniem odbioru na adres dystrybutora.

12. Produkt pn. „Activlab Hot Sport Drink”, prod. Firma Regis sp. z.o.o, ul. Sławka 3a, 30-633 Kraków zakwestionowany z uwagi na przekroczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu barwnika żółcieni chinolinowej (E104). W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w ilości 3 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

13. Produkt pn. „Napój niegazowany Jurajska o smaku poziomkowym”, prod. Jurajska sp. z.o.o, ul. Myszkowska 40, Postęp 42-350 kwestionowany z uwagi na przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu kwasu sorbowego. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w zakładzie obrotu żywnością znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w ilości 12 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

14. Produkt pn. „Lipo 6 Black”, prod. USA zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie niedozwolonych składników tj. johimbiny HCl oraz beta-fenyletylaminy HCl. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w łącznej ilości 7 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

15. Produkt pn. „MHP T-BOMB 3XTREME, prod. Holandia zakwestionowany z uwagi na obecność w swoim składzie niedozwolonych składników tj. 3,3 Dindolometan oraz Eurycoma longifolia (żeńszeń malezyjski). W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w łącznej ilości 2 sztuk został do dnia kontroli w całości sprzedany.

16. Produkty pn. „Pre Shock” oraz „Xtreme Detonator”, zakwestionowane z uwagi na obecność w swoim składzie nieautoryzowanych składników. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowych produktów w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupione w/w produkty zostały do dnia kontroli w całości sprzedane.

17. Produkt pn. „Revex 16 SCITEC Nutrition” prod. Węgry zakwestionowany z uwagi na przekroczenie w swoim składzie dopuszczalnej ilości jednego ze składników tj. synefryny. W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w sklepie prowadzącym sprzedaż suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób uprawiających sport, znajdującym się na liście dystrybucyjnej dołączonej do pisma w przedmiotowej sprawie. Zakupiony w/w produkt w ilości kilku sztuk został do dnia kontroli sprzedany.

18. Produkt pn. „Czystek suszony w postaci suszonych ziół krojonych” dystrybutor: Radix-Bis sp. z o.o., ul. Gerberowa 22, 83-010 Rotmanka zakwestionowany z uwagi na jego sprzedaż jako środka spożywczego nie będącego suplementem diety (czystek posiada historię spożycia w UE wyłącznie jako składnik suplementu diety). W trakcie kontroli nie stwierdzono przedmiotowego produktu w zakładach obrotu żywnością. Wg oświadczenia kierownika sklepu dystrybutor podjął działania polegające na telefonicznym informowaniu odbiorców o wycofaniu kwestionowanego produktu. W jednym z obiektów czystek został sprzedany przed otrzymaniem informacji od dystrybutora, w drugim obiekcie 3 szt. czystka suszonego przekazano przedstawicielowi firmy dystrybuującego produkt.

19. Produkt pn. „mąka gryczana”, prod. P.W „ESKA” Nowa Osada 50 zakwestionowana z uwagi na przekroczenie dopuszczalnych poziomów mikotoksyn – ochratoksyny A. Producent mąki gryczanej funkcjonuje w oparciu o wdrożony i utrzymany system HACCP. Badania laboratoryjne w kierunku zanieczyszczeń mikotoksynami przeprowadzane są z częstotliwością kilka razy w roku w zewnętrznym laboratorium akredytowanym oraz w laboratorium zakładowym (metoda badań immunoenzymatyczna – test Elisa w oparciu o materiały ze szkoleń oraz instrukcję producenta testu). Przyjęty na stan zakładu surowiec z którego powstała mąka gryczana został poddany wstępnej ocenie organoleptycznej oraz pomiarowi wilgotności (16%) – uwag nie wniesiono. Zbadana również została wilgotność gotowego produktu (13,7%). W trakcie przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego, zobligowano przedsiębiorcę do dokonania weryfikacji dokumentacji prowadzonej w ramach kontroli wewnętrznej opartej na systemie HACCP, poprzez określenie i wprowadzenie działań zapobiegających występowaniu potencjalnych zagrożeń

chemicznych produkowanej w zakładzie kaszy oraz mąki gryczanej (zanieczyszczeń mikotoksynami).

W 2016r. ,w ramach funkcjonowania systemu RASFF, **wystosowywano** 1 powiadomienie alarmowe i 1 powiadomienie informacyjne:

Powiadomienie informacyjne – dotyczące stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella w produkcie pn. „ćwiartka kurczaka klasa A świeża”. Produkt pobrany do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności w celu oceny zgodności z kryteriami bezpieczeństwa żywności zgodnie Rozp. Kom. (WE) Nr 2073/2005 ze zm. Miejscem poboru był Sklep Firmowy Nr 3 w Janowie Lubelskim, należący do ZPM „Matthias” Sp. z o.o. Kolonia Zamek nr 48, 23 – 310 Modliborzyce. Dostawcą produktu był Indykpol S.A. ul. Zimna 2, 20 – 952 Lublin.

Powiadomienie alarmowe – dotyczące stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella w produkcie pn. „Ale jaja ściółkowe”. Produkt pobrany do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności w celu oceny zgodności z kryteriami bezpieczeństwa żywności zgodnie Rozp. Kom. (WE) Nr 2073/2005 ze zm. Miejscem poboru był Sklep Biedronka przy ul. Sienkiewicza 46 w Janowie Lubelskim. Przedmiotowe jaja pochodziły z fermy drobiu Pan Józef Kaczała, Sokołowice nr 90a, 56 – 400 Oleśnica.

W obu przypadkach podjęto stosowne działania w zakresie kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Nadzorowane i zaplanowane do kontroli w 2016 r. obiekty poddano kontrolom kompleksowym, na sformalizowanych arkuszach oceny stanu sanitarnego. Zaplanowano do tego typu kontroli 369 obiektów, a wykonano zgodnie z planem 351. Oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 87 obiektów jako „niezgodne z wymaganiami”, co w grupach obiektów przedstawia się następująco:

- obiekty obrotu żywnością – 48 zakładów,
- zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 17 zakładów,
- zakłady produkcji żywności – 22 zakładów

Nie skontrolowano zgodnie z planem kontroli na 2016 rok 18 obiektów znajdujących się pod nadzorem PPIS Janowie Lubelskim z uwagi na to, że zakłady zaprzestały prowadzenia działalności przed upływem terminu planowanej kontroli urzędowej.

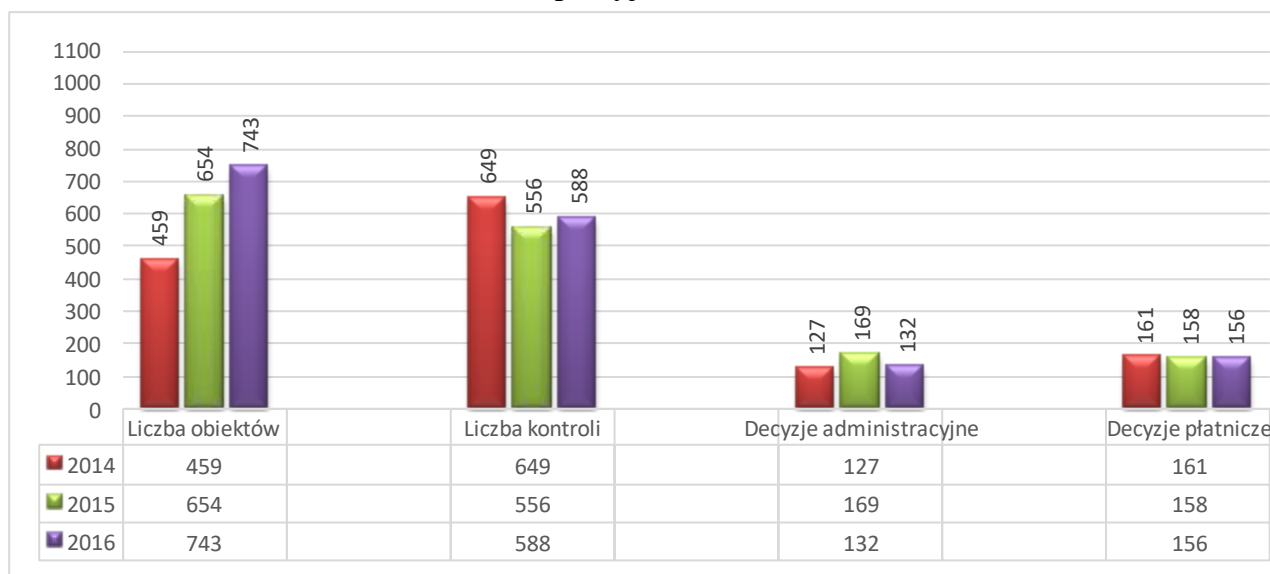
Stan sanitarny obiektów nadzorowanych

ROK	LICZBA OBIEKTÓW	ODSETEK OBIEKTÓW O ZŁYM STANIE SANITARNYM
2014	544	6,63%
2015	665	12,9%
2016	743	11,7%

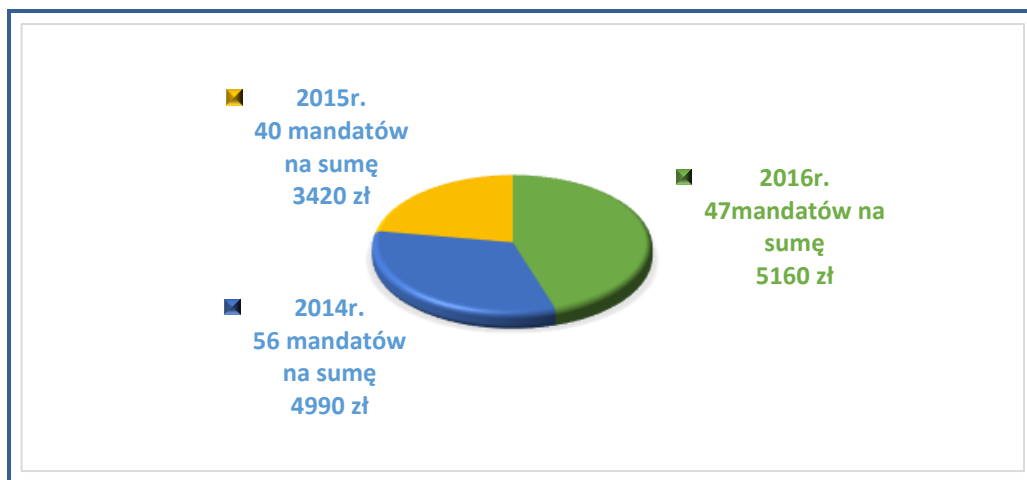
W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w obiektach nadzorowanych w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości stosowano sankcje zgodne z normami prawnymi (nałożono mandat, wydano decyzje w celu poprawy stanu sanitarno-higienicznego).

Za nie przestrzeganie prawa oraz przeprowadzone rekontrole wydano ogółem **156** decyzji płatniczych na kwotę **13 128 zł** łącznie. Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości i porządku nałożono **47** mandatów karnych na sumę **5 160,00 zł**.

Działania kontrolne i represyjne w latach 2014 – 2016



Suma nałożonych mandatów w latach 2014 – 2016



Najczęściej stwierdzane podczas kontroli nieprawidłowości to:

- wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych,
- brak bieżącej czystości,
- brak do wglądu dokumentacji w formie bieżących zapisów, potwierdzających wykonywanie instrukcji i procedur opartych na zasadach systemu HACCP oraz GMP i GHP;
- brak możliwości identyfikacji terminów ważności środków spożywczych, (żywność nieoznakowana),
- zamrażanie żywności, która winna być przetrzymywana w warunkach chłodniczych,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych osób zatrudnionych w kontakcie z żywnością.

W 2016r. **przyjęto** ogółem **10 interwencji od konsumentów** (w 2015r. – 7). Interwencje przekazane zostały telefonicznie i pisemnie. Wszystkie zgłoszone interwencje, były wnikliwie rozpatrywane, a o terminie i zakresie działań decydowało ryzyko zagrożenia zdrowia ludzi. Interwencji **zasadnych było 3 (na 10 rozpatrywanych)**, co stanowi 30% zgłaszanych zażaleń.

Rozpatrywane interwencje dotyczyły:

- trzy interwencje dotyczyły punktów małej gastronomii: niewłaściwych warunków produkcji żywności w zakładach; brak wydzielonego WC dla

personelu, używania do produkcji posiłków surowców przeterminowanych oraz zgłoszenia przez klienta wystąpienia objawów nieżytu żołądkowo-jelitowego po spożyciu golonki – kontrole potwierdziły zarzuty wniesione przez klienta w jednym przypadku (higiena produkcji), w dwóch nie były zasadne;

- trzy interwencje dot. sklepów: niewłaściwa jakość sprzedawanego mięsa i wyrobów mięsnych, wprowadzanie do obrotu tzw. „odświeżanego mięsa i wędlin”, wystąpienie objawów zatrucia jadem kiełbasianym po spożyciu konserwy mięsnej oraz prowadzenie jednocześnie sprzedaży żywności i remontu sklepu, brak porządku na terenie posesji sklepu - kontrole wykazała, iż zarzuty w dwóch przypadkach nie były zasadne, jedynie w jednym (prowadzenie remontu i sprzedaży jednocześnie okazały się zasadne;
- jedna interwencja dotyczyła piekarni: stwierdzenie zanieczyszczeń - opiłków metalicznych w bochenku chleba – interwencja zasadna, w trakcie kontroli stwierdzono, iż do mycia sprzętu używa się druciaków;
- jedna interwencja dotyczyła przedszkola: wystąpienie zatrucia pokarmowego wśród dzieci po spożyciu spaghetti z mięsem, użycie do przygotowania posiłku nieświeżego mięsa – interwencja niezasadna; zarzuty nie potwierdziły się, w wyniku przeprowadzonych działań stwierdzono, iż zachorowania wśród przedszkolaków nie były związane ze spożyciem posiłku; przyczyną była infekcja wirusowa, która wywołała nieżyt żołądkowo-jelitowy.
- jedna interwencja dotyczyła osoby fizycznej, która wypieka ciasto na zamówienie i nie posiada aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych – interwencja niezasadna
- jedna interwencja dotyczyła stołówki szkolnej: personel kuchni podczas pracy nie używa odzieży ochronnej - interwencja zgłoszona przez rodzica była całkowicie niezasadna.

Pozostałe kontrole interwencyjne (32) związane były z otrzymanymi powiadomieniami/ zgłoszeniami w systemie RASFF dotyczących wycofania z obrotu handlowego żywności niebezpiecznej i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2016 roku zwiększyła się liczba zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP (wzrost o 5%) i nieznacznie liczba zakładów z wdrożonym systemem HACCP (wzrost o 3,2%). Kontrole w nadzorowanych obiektach produkcji żywności i obrotu żywnością obejmowały przede wszystkim stopień

opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu opartego na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem ich udokumentowania dla potrzeb ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności. W 450 obiektach, na 738 objętych nadzorem, wdrożono zasady dot. systemów GMP i GHP. System HACCP aktualnie funkcjonuje w 354 obiektach. Dokumentacja w niektórych zakładach jak i kontrola wewnętrzna oparta na zasadach systemu HACCP była w trakcie opracowywania i wdrażania (dot. głównie nowo zatwierdzonych obiektów). Nadal podczas kontroli sanitarnych zauważa się, iż ww. systemy nie są właściwie wdrożone i utrzymane. Często stwierdzano przypadki zaprzestania prowadzenia dokumentacji z zakresu prowadzenia kontroli wewnętrznej. Powyższy stan przypisać można częstej rotacji personelu zatrudnianego w zakładach produkcji i obrotu żywnością, jak też brakiem zaangażowania personelu na rzecz dobrego wizerunku przedsiębiorstwa oraz niechęcią samych pracowników do dodatkowej pracy.

Większość ocenianych w powyższym zakresie przedsiębiorców funkcjonuje z uproszczonymi wdrożonymi zasadami GMP/GHP i uproszczonym systemem HACCP.

Charakterystyka poszczególnych grup obiektów:



Obiekty produkcji żywności - w 2016 roku nadzorem objęto 88 zakładów produkcji żywności, w tym: 1 wytwórnię lodów, 3 automaty do lodów, 12 piekarni, 1 ciastkarnię, 2 zakłady garmazeryjne, 30 zakładów zbożowo-młynarskich (kaszarnie), 34 inne wytwórnie żywności (1 zakład produkcji kanapek, 1 zakład przygotowujący i dostarczający żywność zewn. (wyroby ciastkarskie, pizza, zapiekanki) oraz 32 producentów produkcji pierwotnej).

Do najczęściej stwierdzanych uchybień w zakładach produkcyjnych należało:

- pomimo formalnego wdrożenia zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP stwierdzano rażące zaniedbania w zakresie stosowania tych zasad w praktyce,
- zniszczone, wyeksploatowane urządzenia i sprzęt produkcyjny,
- stosowanie do produkcji przeterminowanych surowców i półproduktów,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych o powierzchniach trudnych do utrzymania w czystości (zniszczone powierzchnie podłóg, zawilgocone ściany, ubytki glazury).

Przeprowadzono łącznie 117 kontroli, wydano 18 decyzji administracyjnych, nałożono 3 mandaty karne.



Obiekty obrotu żywnością - stanowią najliczniejszą w powiecie janowskim grupę zakładów, najbardziej zróżnicowaną pod względem wyposażenia, wielkości, warunków sanitarno – technicznych oraz asortymentu wprowadzanych do obrotu artykułów; Według ewidencji na terenie działalności Stacji znajdowały się 372 obiekty obrotu żywnością, w tym: 171

sklepów, 12 kiosków, 16 magazynów hurtowych, 6 obiektów ruchomych i tymczasowych, 19 środków transportu, 148 innych obiektów obrotu żywnością. Skontrolowano 162 obiekty, w których przeprowadzono łącznie 309 kontroli, w tym 30 interwencyjnych; wydano 61 decyzji administracyjnych, w tym 26 decyzji zakazujących wprowadzania do obrotu. W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli uchybieniami sanitarnymi nałożono ogółem 32 mandaty karne na kwotę 3240,00 zł. Wszystkie uchybienia natury sanitarno-porządkowej zostały usunięte, co potwierdziły kontrole sprawdzające. Za „niezgodne z wymaganiami” uznano 48 obiektów. Na ocenę negatywną wpłynęły m.in.: oferowanie do sprzedaży żywności po upływie terminu przydatności do spożycia i/lub daty minimalnej trwałości, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, brak możliwości identyfikacji terminów ważności środków spożywczych wskutek nie zachowania opakowań zbiorczych i etykiet producenta dla towarów

sprzedawanych luzem, na wagę oraz brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Pod nadzorem PPIS w Janowie Lubelskim nie ma zakładów przetwórstwa grzybów. W PSSE jedna osoba posiada uprawnienia grzyboznawcy i dwie osoby uprawnienia klasyfikatora grzybów. Podczas rutynowych działań kontrolnych nie



stwierdzono nieprawidłowości w zakresie obrotu grzybami.

Zakłady żywienia zbiorowego -

nadzorem sanitarnym w powiecie janowskim objęto 95 zakładów na 111 (68- żywienie zbiorowe otwarte, 43 - żywienie zbiorowe zamknięte) znajdujących się w ewidencji, w tym skontrolowano: 58 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, zakłady małej gastronomii, w tym typu „fast-food”, smażalnie, pijalnie piwa itp.) oraz 37 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego - w placówkach prowadzących żywienie dla zorganizowanych grup ludności. Ogółem przeprowadzono 156 kontroli, w tym 8 interwencyjnych. Wydano 12 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję unieruchamiającą działalność części zakładu. Nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 1620,00 zł. W zakładach często stwierdzane były przypadki zatrudniania osób bez orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych, właściciele bez należytej staranności podchodzili do właściwego przechowywania surowców i produktów gotowych (często w trakcie kontroli można zaobserwować przypadki przechowywania w jednym urządzeniu chłodniczym półprodukty i wyroby gotowe), używali do produkcji środków spożywczych po upływie terminu przydatności, stosowali brudny, niedomyty sprzęt produkcyjny i pomocniczy.



Miejsca obrotu przedmiotami użytku -

zarejestrowanych jest 5 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością: 3 sklepy i 2 hurtownie. Zaplanowano do kontroli w 2016r. dwa obiekty: 1 hurtownię i 1 sklep - zostały skontrolowane, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Obiekty obrotu kosmetykami - w 2016 roku

w rejestrze obiektów nadzorowanych znajdowało się 5 obiektów obrotu kosmetykami, w tym 1 hurtownia kosmetyków i 4 sklepy. Nadzorem objęto wszystkie obiekty obrotu kosmetykami, łącznie przeprowadzono 6 kontroli w tej grupie obiektów.



W ostatnich latach obserwuje się w obiektach obrotu żywnością, w aptekach, jak też w sprzedaży przez internet zwiększone zainteresowanie **suplementami diety oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego.**

Ich obecność jest powszechna, nie zawsze jednak spełniają one wymogi w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Często są one przedstawiane przez producentów czy dystrybutorów, nie jako środek spożywczy uzupełniający normalną dietę, ale tak, że przeciętny odbiorca może zrozumieć, że są lekarstwem na wszystko (niewłaściwe oświadczenia żywieniowe i zdrowotne).

Podsumowanie:

- W wyniku przeprowadzanych kontroli stwierdzono, że stan sanitarno - higieniczny nadzorowanych w 2016 roku obiektów w stosunku do roku 2015 nie uległ znaczącej zmianie. Stwierdzono niewielką poprawę - zmniejszenie odsetka obiektów o złym stanie sanitarnym w stosunku do ogólnej liczby obiektów o 1,2% (w 2015r. -12,9% ; w 2016r, 11,7%). Nie stwierdzono w roku sprawozdawczym 2016 poważnych niezgodności z obowiązującymi przepisami. Okresowo stwierdzano niewielkie niezgodności w stanie utrzymania bieżącego porządku i czystości oraz przechowywaniu żywności nie mające bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo żywności. Sytuacja w obszarze bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności na terenie powiatu jest zadawalająca, co potwierdziły przeprowadzone kontrole sanitarne.

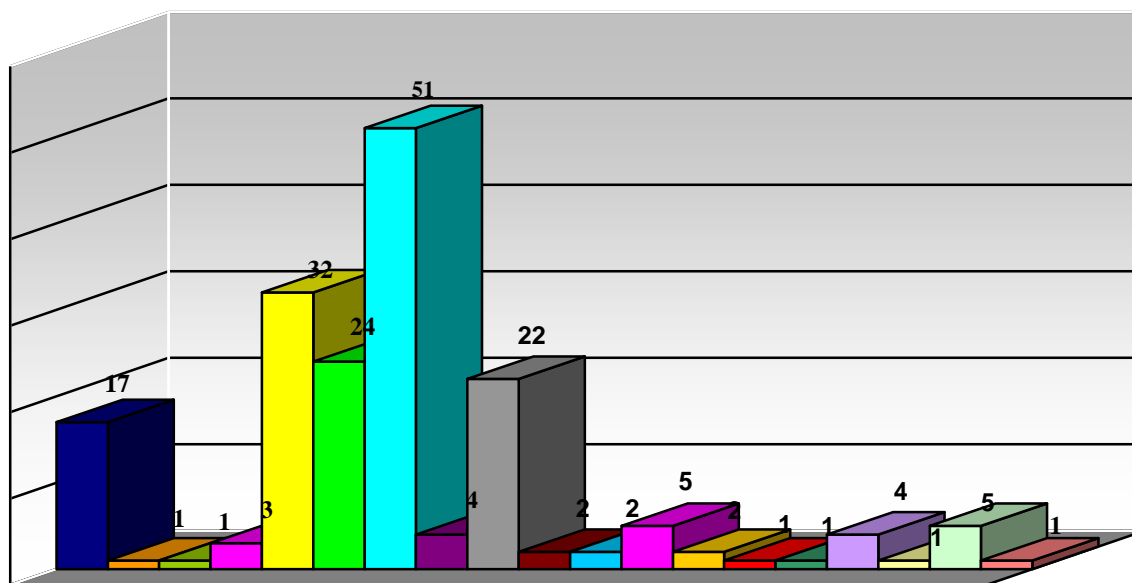
- W zakresie zatruc pokarmowych sytuacja epidemiologiczna dla powiatu janowskiego utrzymuje się na tym samym poziomie. Nie odnotowano przypadków zbiorowych zatruc pokarmowych.



5. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA BYTOWANIA MIESZKAŃCÓW POWIATU

W roku 2016 objętych nadzorem było 179 obiektów użyteczności publicznej oraz 12 środków transportu.

Podział obiektów użyteczności publicznej terenu powiatu janowskiego.



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



PLACÓWKI SŁUŻBY ZDROWIA

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

Sekcja Higieny Komunalnej w 2016 roku nadzorem sanitarnym obejmowała **17 placówek.**

Wyszczególnienie	Lecznictwo zamknięte	Lecznictwo otwarte	Razem
zoz publiczne	0	3	3
zoz niepubliczne	2	12	14
Razem	2	15	17

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

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

oraz **8** obiektów lecznictwa otwartego:

- N ZOZ „Rodzina” w Janowie Lubelskim
- N ZOZ „Zdrowie” w Janowie Lubelskim
- N ZOZ „ANI-MED” w Janowie Lubelskim
- N ZOZ Diaverum Stacja Dializ w Janowie Lubelskim
- N ZOZ „Zdrowie” Poradnia Medycyny Rodzinnej w Zdziłowicach
- N ZOZ w Krzemieniu
- SP ZOZ w Godziszowie

- SP ZOZ w Wierzchowiskach.

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

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

Obiekty posiadały opracowane procedury i instrukcje postępowania z odpadami medycznymi.

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

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

Czysta bielizna magazynowana była w pomieszczeniu przeznaczonym do tego celu, wyposażonym w regały lub w wydzielonym miejscu pomieszczenia (szafa zamykana w pomieszczeniu socjalnym, w pomieszczeniu gospodarczym, w pomieszczeniu przeznaczonym do prasowania). Bielizna brudna wielokrotnego użytku, gromadzona była w pojemniku z tworzywa sztucznego zaopatrzonego we wkład foliowy, zlokalizowanym w składziku porządkowym lub w pomieszczeniu gospodarczym. W pomieszczeniach lub miejscach służących do przechowywania bielizny czystej i brudnej zachowany był porządek i czystość.

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

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

USTĘPY PUBLICZNE

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

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

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

BASENY



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

Obiekt posiadał stosowną ilość przebieralni z natryskiem, dla kobiet i mężczyzn, pomieszczeń higieniczno – sanitarnych z zapewnioną bieżącą ciepłą i zimną wodą. Toalety ogólnodostępne zlokalizowane na terenie basenu zaopatrzone były w środki czystości.

Obiekt skanalizowany. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona była prawidłowo. Odpady komunalne odbierane były przez firmę Eko-Park Andrzej Giżka z Janowa Lubelskiego.

Zakład posiadał opracowaną szczegółową instrukcję mycia i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń z uwzględnieniem częstotliwości przeprowadzania tych czynności. Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych. Pomieszczenia wyposażone były w małą wannę z ciepłą wodą. Sprzęt porządkowy stosowany w obiekcie był oznakowany, utrzymany był

czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający. Preparaty do dezynfekcji i ich stężenia były właściwie dobierane. Procesy dezynfekcji prowadzone były prawidłowo.

W roku 2016 przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, które nie wykazały uchybień w zakresie utrzymania czystości i porządku.

Od czerwca 2016r. zarządzający pływanią prowadził systematyczne i udokumentowane badania jakości wody zgodnie z harmonogramem pobierania próbek wody do badań z ustalonym z PPIS w Janowie Lubelskim oraz każdorazowo, w przypadku wystąpienia sytuacji mogącej mieć wpływ na pogorszenie jakości wody na pływalni, po przerwie eksploatacyjnej lub awarii. Zarządzający pływanią w przypadku wystąpienia zmian jakości wody na pływalni aktualizował komunikat. Komunikat zamieszczany był na tablicy informacyjnej w widocznym miejscu dla osób pływających i na stronie internetowej.

W listopadzie br. pobierane były próby wody przez PPIS Janów Lubelski w zakresie parametrów określonych w załącznikach 1 i 2 oraz z częstotliwością określoną w załączniku 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r., poz. 2016). Pobrano: 28 prób mikrobiologicznych, 16 prób fizyko-chemicznych, 11 prób Legionelli.

Na dzień 31.12.2016r. woda w obiekcie (w nieckach i systemach cyrkulacji, natryskach) spełniała wymagania w/w rozporządzenia.

OBIEKTY ŚWIADCZĄCE USŁUGI HOTELARSKIE

Liczba obiektów świadczących usługi hotelarskie w 2016r. zwiększyła się o 2 obiekty w stosunku do roku 2015. Skontrolowano 28 obiektów, przeprowadzając 30 kontroli sanitarnych.

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2016r. były 3 hotele, które świadczą usługi hotelarskie przez cały rok. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzając 2 kontrole sanitarne.



Do obiektów noclegowych wliczono:

- 3 hotele skategoryzowane
- 16 innych obiektów świadczących usługi hotelarskie
- 16 kwater agroturystycznych

Hotele

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

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

Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pozostałe obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

Obiekty wyposażone były estetycznie i czysto. Zaopatrzenie w środki czystościowe, higieniczne i dezynfekcyjne - w dostatecznej ilości. Pranie bielizny odbywało się na bieżąco w pralniach przyhotelowych bądź przez wyspecjalizowane firmy. W przypadku kwater agroturystycznych, bielizna prana

była we własnym zakresie przez właścicieli. Bielizna czysta przechowywana była na regałach w wydzielonych pomieszczeniach lub miejscach. Ścieki odprowadzane były do kanalizacji miejskiej lub zbiorników bezodpływowych, zlokalizowanych na terenie danego obiektu. Każdy obiekt miał podpisaną umowę na odbiór odpadów komunalnych i/lub ścieków z firmą posiadającą stosowne zezwolenia na tego typu działalność. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie gromadzenia i usuwania nieczystości stałych i płynnych.

ZAKŁADY FRYZJERSKIE, KOSMETYCZNE, ODNOWY BIOLOGICZNEJ

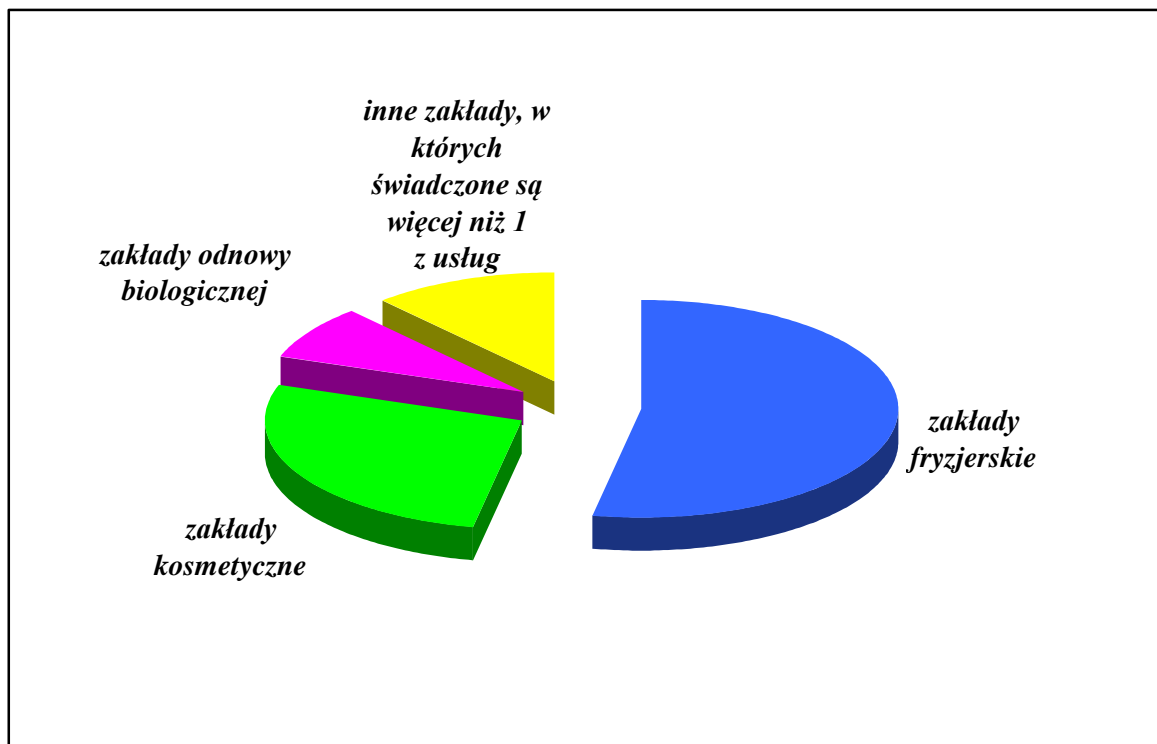


W ewidencji PSSE w Janowie Lubelskim na dzień 31.12.2016r. było łącznie 51 obiektów. Skontrolowano łącznie 50 obiektów (1 obiekt miał zawieszoną działalność), przeprowadzając 70 kontroli sanitarnych.

Do w/w obiektów należą:

- **27** zakładów fryzjerskich
- **14** zakładów kosmetycznych
- **4** zakłady odnowy biologicznej
- **6** zakładów świadczących łącznie więcej niż jedną usługę

Podział obiektów usługowych



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

Zakłady, w których w trakcie świadczenia usług naruszana była ciągłość tkanki ludzkiej, posiadały opracowaną i zaopiniowaną procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Przy świadczeniu usług, w zakładach przestrzegane były zasady higieny.

Sprzęt jednorazowego użytku stosowany był jednorazowo. W zakładach przeprowadzana była chemiczna dezynfekcja i dezynfekcja o podwyższonej skuteczności sprzętu wielokrotnego użytku. Właściciele znali zasady przeprowadzania procesów dezynfekcji i dezynfekcji o podwyższonej skuteczności chemicznej narzędzi. Dezynfekcja i dezynfekcja o podwyższonej skuteczności w większości obiektów przeprowadzana była przy użyciu środków: Aldesane E, Aniosyme DD1, Viruton Strong, Aerodesin 2000, Sekusept Aktiv, Seku Extra, Sekusept Pulver Classic, Incidur Spray, Propano AF, Ultradesmit AF, Nanoclean N4, Sprint Degerm. Procesy prowadzone były w „przestrzeni zamkniętej” w podpisanych pojemnikach plastikowych. W 4 obiektach (2 zakładach kosmetycznych, 2 zakładach świadczących więcej niż jedną usługę)

do sterylizacji narzędzi stosowany był autoklaw. Do wykonywania zabiegów używano wyłącznie sprawnych narzędzi i urządzeń. W obiektach stosowany był rozdział w przechowywaniu sprzętu zdezynfekowanego i sterylnego (oddzielne, opisane pojemniki plastikowe, zamykane lub oddzielne szuflady).

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

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

W zakładach wdrożona jest procedura zapewniająca ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi oraz procedury postępowania z odpadami.

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

Odpady niebezpieczne (tj. materiały, które mogły ulec zanieczyszczeniu krwią lub wydzielinami np. zakrwawione waciki), gromadzone były w oznakowanych, przeznaczonych do tego celu pojemnikach z wkładem foliowym. Zgromadzone odpady niebezpieczne były zalewane środkiem dezynfekującym i dalej traktowane jako odpady komunalne. W dwóch zakładach, gdzie prowadzone są zabiegi z zakresu medycyny estetycznej (botoks, kwas hialuronowy, mezoterapia osoczem), wytworzone odpady medyczne zakaźne – igły, strzykawki, waciki gromadzone były do sztywnych pojemników koloru czerwonego. W jednym zakładzie, odpady do czasu odbioru przechowywane były w przenośnym urządzeniu chłodniczym (temperatura poniżej 10°C), a odbierane były co 30 dni. W drugim zakładzie, odpady były odbierane w ciągu 2 dni od wytworzenia (zawarta umowa na telefoniczne wezwanie). Odpady w obu przypadkach odbierane były przez firmę Utylimed z Lublina.

W zakładach używana była bielizna jednorazowa (ręczniki papierowe i/lub fizelinowe, podkłady papierowe i/lub fizelinowe, pelerynki foliowe,) i/lub wielokrotnego użytku (ręczniki frotte, pelerynki materiałowe, pokrowce

materiałowe, opaski frotte, koce, odzież ochronna pracowników). Ze względu na wygodę użycia coraz częściej stosowana była bielizna jednorazowa. Użyte ręczniki papierowe oraz pozostałe jednorazowe środki (waciki bawełniane, patyczki higieniczne, szpatułki, czepki foliowe lub fizelinowe, kołnierzyki fizelinowe, rękawiczki gumowe, maseczki na twarz) wyrzucane były do kosza na odpady komunalne. Bielizna brudna wielokrotnego użytku prana była zazwyczaj poza zakładem, we własnym zakresie przez właściciela.

Obiekty skontrolowane w 2016 roku, zapewniłą ciepłą wodę. Nieczystości płynne odprowadzane były do sieci kanalizacyjnej lub do zbiorników bezodpływowych. Odbiorem nieczystości zajmowały się firmy świadczące usługi asenizacyjne. Nie stwierdzano oznak przepełnienia zbiornika. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. W całym obiekcie zapewnione były kosze na odpady komunalne z wkładem foliowym – czyste, nieprzepełnione, nieuszkodzone.

Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych lub toaletach. Pomieszczenia wyposażone były w kran lub małą wannę/brodzik z ciepłą wodą do mycia sprzętu porządkowego. Sprzęt porządkowy stosowany w obiektach utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający. Preparaty do dezynfekcji i ich stężenia były właściwie dobierane.

Zakłady usługowe powiatu janowskiego zlokalizowane były w pomieszczeniach, w budynkach własnych lub dzierżawionych, przystosowanych do świadczenia usług. Właścicielki i ewentualnie klienci zakładów, w których brak było toalety, a zakłady zlokalizowane były w budynkach służących też do innych celów, korzystali z toalet znajdujących się w innej części budynku, wspólnej z innymi użytkownikami budynku. Dojście do tego ustępu odbywało się drogami komunikacji wewnętrznej.

Podczas kontroli w 6 zakładach stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny.

Stwierdzone nieprawidłowości to:

- maszynki do strzyżenia zabrudzone ścinkami włosów,
- nożyczki zabrudzone ścinkami włosów,
- pojemniki do przechowywania czystych narzędzi kosmetycznych (cząpek, pęset, kopytek, pilników) zabrudzone i zakurzone,

- podgolarka do karku zabrudzona ścinkami włosów,
- środek do dezynfekcji stosowany niezgodnie z zaleceniem producenta,
- szczotki do modelowania i wałki zabrudzone ścinkami włosów.

Nałożono mandaty karne na właścicieli lub pracowników obiektów.

Podczas kontroli pozostałych obiektów z tej grupy, nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Rozpatrywano 1 interwencję (zakład kosmetyczny - mobilny) dotyczącą nie niewłaściwego sposobu świadczenia usługi kosmetycznej (stylizacja paznokci) oraz świadczenia usługi w domu prywatnym właścicielki. Interwencja była nie uzasadniona.

DWORCE AUTOBUSOWE

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

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

Stan techniczny dworca oceniono jako dostateczny. Stan sanitarno-porządkowy budynku oraz wiaty - zadowalający. Kontrola sanitarna nie wykazała uchybień w zakresie utrzymania czystości i porządku.

TERENY REKREACYJNE

Skontrolowano 4 obiekty rekreacyjne, przeprowadzając 16 kontroli sanitarnych. W zakresie terenów rekreacyjnych, nadzorem sanitarnym objęte były:

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

Place zabaw i piaskownice



W roku 2016 objętych nadzorem było 3 place zabaw, będących własnością Spółdzielni Mieszkaniowej w Janowie Lubelskim lub administrowanych przez Urząd Miejski w Janowie Lubelskim. Na placach zabaw oprócz piaskownic i urządzeń do zabaw, ustawione były ławki i kosze na śmieci. Na wszystkich placach zabaw rozmieszczone były tabliczki zakazujące wprowadzanie zwierząt domowych do piaskownic oraz regulaminy korzystania z placów. Piasek we wszystkich piaskownicach był wymieniony na początku sezonu letniego (przedstawiono faktury). W poprzednim roku tj. 2015 wymieniono całkowicie wyposażenie na placach zabaw administrowanych przez Spółdzielnię Mieszkaniową.

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

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

Parki rekreacji



W ewidencji stacji na dzień 31.12.2016r. znajdował się 1 Park Rekreacji ZOOM NATURY, administrowany przez Zoom Natury Sp. z o.o. w Janowie Lubelskim. Skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzając 5 kontroli sanitarnych.

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

W ramach kompleksu wykonano następujące budynki: budynek administracyjny (A) oraz cztery budynki ekspozycyjne – laboratoria edukacyjne (B, D, E, F). Budynki A i B to budynki funkcjonujące całorocznie. Materiały użyte do wykończenia wewnątrz pozwalają na utrzymanie pomieszczeń obiektów w należyтым stanie sanitarno-higienicznym (powierzchnie gładkie nie wchłaniające wody).

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

Sprzęt porządkowy przechowywany był w pomieszczeniach porządkowych, wyposażonych w kran i zlew z ciepłą wodą. Sprzęt porządkowy stosowany

w obiektach utrzymany był czysto, a zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych był wystarczający. Preparaty do dezynfekcji i ich stężenia były właściwie dobierane.

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

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

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

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

Plac energii z fontannami. Na placu energii usytuowane są fontanny podświetlane. Fontanny wbudowane w płytę placu. Niecka fontanny jest o poj. 32 m³. W sezonie przypomniano zarządzającemu o potencjalnych zagrożeniach mikrobiologicznych w wodzie pozostającej w obiegu fontan.

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

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

Osoby korzystające z plaży i w/w miejsc wykorzystywanych do kąpieli mogli korzystać z 3 toalet ogólnodostępnych, zlokalizowanych w budynkach parku (gastronomiczny, administracyjny A, laboratorium edukacyjne B).

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

Miejsca zwyczajowo wykorzystywane do kąpieli. W 2016r. na akwenu małym Zalewu w Janowie Lubelskim zorganizowanych było 3 miejsca wykorzystywane do kąpieli. W trakcie trwania sezonu kąpieliskowego (24.06.2016 - 31.08.2016r.) funkcjonowało 2 miejsca, strzeżone:

1. miejsce wykorzystywane do kąpieli nr I
2. miejsce wykorzystywane do kąpieli „Park Wodny”

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

W trakcie sezonu letniego przeprowadzono kontrole stanu sanitarno-higienicznego 2 miejsc. Na podstawie wizualnej oceny wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli nie stwierdzono zakwitów sinic (smugi, kożuch, piana) oraz obecności w wodzie zanieczyszczeń takich jak materiały smoliste, szkło, tworzywa sztuczne, guma oraz inne odpady (w ilości nie nadającej się natychmiast usunąć). Barwa, mętność i zapach wody nie budziły zastrzeżeń. Podczas kontroli sanitarnych stwierdzono dobry ich stan sanitarny.

W trakcie sezonu kąpielowego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim wydał 2 informacje o przydatności wody do kąpieli, na podstawie wyników badań wody przedstawionych przez organizatora miejsc (badania przed sezonem 08.06.2016r., badania w sezonie 02.08.2016r.).

Miejsce wykorzystywane do kąpieli nr II otwarte było do dnia 02.08.2016r. Ze względu na brak ratownika wodnego po tym czasie było nieczynne, w związku z czym nie przeprowadzono kontroli sanitarnej.

W związku ze zgłoszeniami o występujących podrażnieniach skóry u osób korzystających z kąpieli w miejscach wykorzystywanych do kąpieli nr I i „Park Wodny”, zarządca umieścił na terenie miejsc wykorzystywanych do kąpieli, w miejscach widocznych, informacje o możliwości wystąpienia odczynów alergicznych u osób korzystających z kąpieli. Informacja taka została umieszczona także na oficjalnej stronie internetowej Zoom Natury i Janowa Lubelskiego oraz PSSE Janów Lubelski. Według oświadczenia zarządcy przyczyną odczynów alergicznych był bezpośredni kontakt z rośliną – rdestnica ziemno-wodna. Rośliny zostały ogrodzone i wyznaczone zostały strefy bezpieczeństwa. W trakcie trwania sezonu, roślina sukcesywnie była wyrywana i koszona, aby ograniczyć jej rozrost.

Osoby korzystające z miejsc wykorzystywanych do kąpieli mogły korzystać z 3 toalet ogólnodostępnych, zlokalizowanych w budynkach parku (gastronomiczny, administracyjny A, laboratorium edukacyjne B).

Na całym terenie Parku Rekreacji ZOOM NATURY ustawione były kosze oraz pojemniki metalowe z wkładami foliowymi o pojemności 110 l. Kosze były nieprzepełnione i nieuszkodzone. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Teren parku rekreacji sprzątany był codziennie rano w godzinach porannych przez grupę sprzątającą. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie wnoszono uwag do stanu sanitarno-porządkowego i technicznego obiektu i wyposażenia.

CMENTARZE

W ewidencji stacji w 2016 roku znajdowało się 24 cmentarze parafialne (1 w Janowie Lubelskim, 22 na terenie wiejskim). W 2016 roku skontrolowano 11 cmentarzy, przeprowadzając 12 kontroli sanitarnych. Cmentarze zlokalizowane na terenach wiejskich kontrolowane są 1 raz na 2 lata, natomiast cmentarz w Janowie Lubelskim kontrolowany jest corocznie.

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

Śmieci cmentarne składane były w wyznaczonych kontenerach lub pojemnikach. Kontenery na odpady nieprzepełnione, nieuszkodzone. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Kilka razy w roku odpady

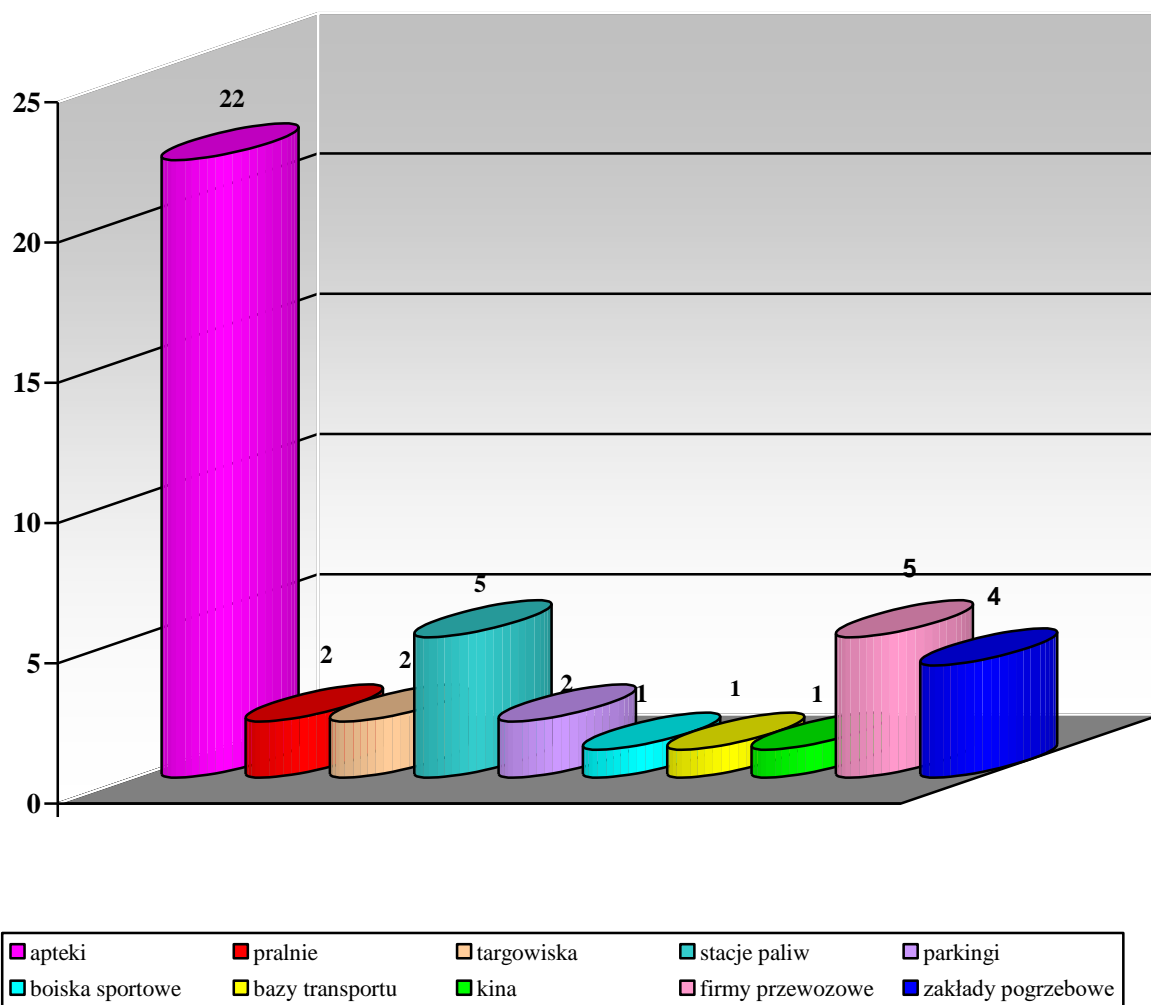
usuwane były przez PGKiM w Janowie Lubelskim lub firmy prywatne, zajmujące się wywozem nieczystości.

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

INNE OBIEKTY UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

Pod nadzorem PPIS w Janowie Lubelskim na dzień 31.12.2016r. w ewidencji stacji znajdowało się 45 obiektów. Skontrolowano 29 obiektów, przeprowadzając 35 kontroli sanitarnych.

Podział innych obiektów użyteczności publicznej terenu powiatu janowskiego.



Apteki

W ewidencji stacji znajduje się 22 aptek. W 2016r. skontrolowano 12 obiektów, przeprowadzając 13 kontroli sanitarnych. Apteki kontrolowane są 1 raz na 2 lata.

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

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

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

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

Leki przeterminowane z aptek odbierane były przez hurtownie, w której dana apteka się zaopatrywała, bądź przez firmy specjalizujące się w transporcie lub utylizacji leków.

Zakłady Pogrzebowe

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2016r. było 4 zakłady pogrzebowe. Skontrolowano 4 obiekty, przeprowadzając 4 kontrole sanitarne.

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

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

Skontrolowano 7 środków do transportu zwłok.

Pralnie

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2016r. było 2 pralnie, zlokalizowane w Janowie Lubelskim. Skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną. Pralnie kontrolowane są 1 raz na 2 lata.

Pralnia mieści się w podpiwniczeniu budynku mieszkalnego. Pralnia świadczyła usługi w zakresie prania i maglowania pościeli, obrusów, odzieży i dywanów. Obiekt zaopatrywany był w wodę przez WZZ Janów Lubelski. Ścieki odprowadzane były do kanalizacji miejskiej. Odpady stałe odbierane były przez PGKiM Janów Lubelski. Postępowanie z odpadami prowadzone było prawidłowo.

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

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

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

Targowiska

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2016r. było 2 targowiska, zlokalizowane w Janowie Lubelskim. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzając 2 kontrole sanitarne.

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

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

Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo. Obok kabin ustępowych zlokalizowane były 2 kontenery zbiorcze na odpady komunalne. Teren targowiska sprzątnięty był po zakończeniu targu. Za czystość na targowisku oraz czystość w toaletach odpowiadała firma Zoom Natury Sp. z o.o. z Janowa Lubelskiego.

2. Plac sprzedaży artykułów spożywczych pochodzenia rolniczego, czynne 6/tydzień. Plac sprzedaży zlokalizowany był na powierzchni częściowo utwardzonej (płyty betonowe). Obiekt posiadał zadaszony, stałe stanowiska. Na terenie placu zlokalizowana była murowana ubikacja z bieżącą wodą zimną (WZZ Janów Lubelski). Z ubikacji mogli korzystać tylko właściciele stoisk. Za czystość toalet odpowiedzialni byli właściciele stoisk.

Teren placu sprzedaży sprzątnięty był codziennie w godzinach popołudniowych, po zakończeniu sprzedaży i zamknięciu placu. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo.

Stacje paliw

W ewidencji stacji na dzień 31.12.2016r. znajduje się 5 stacji paliw. W roku 2016 kontrolą objęty był 1 obiekt - Stacja Paliw Orlen w Modliborzycach, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną. Stacja paliw korzysta z wody z własnego ujęcia z wodociągu lokalnego zaopatrującego tylko stację paliw - woda przydatna do spożycia. Stacja zapewnia sanitariaty dla klientów i personelu. Ilość kabin ustępowych dla klientów – dwie (damska i jednocześnie dla osób niepełnosprawnych oraz męska). Toalety zapewnione miały mydło w płynie, papier toaletowy, ręcznik papierowy i elektryczne suszarki do rąk. Obok kabin zlokalizowany jest magazyn na środki czystości i dezynfekcyjne oraz sprzęt porządkowy. Nieczystości płynne odprowadzane były do kanalizacji miejskiej. Na terenie stacji brak zlewni ścieków z autokarów. Gospodarka odpadami stałymi prowadzona prawidłowo.

W obiektach obowiązywał i był przestrzegany zakaz palenia tytoniu.

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

Parkingi

W roku 2016 kontrolą objętych było 2 parkingi leśne. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzając 2 kontrole sanitarne. Parkingi usytuowane przy drodze Janów Lubelski - Rzeszów:

1. parking przy Zajeździe „Przy Kominku” w Pikulach, p. Adama i Krystyny Rożek,
2. parking przy Barze „Karol” w Łążku Ordynackim, p. Marii Karcz.

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

Są to parkingi niestrzeżone. Nawierzchnie parkingów częściowo utwardzone. Oba parkingi dysponują zapleczem małej gastronomii. Wyposażone były w stoliki, ławki, kosze na śmieci oraz skanalizowane ubikacje, zlokalizowane w lokalu gastronomicznym. Ubikacja utrzymana była czysto. Część stołów z ławkami znajdowała się pod trwałym zadaszeniem. Dodatkowo parking p. Marii Karcz

w łązku wyposażony był w punkt wodny (na zewnątrz budynku) oraz ubikację drewnianą typu suchego - utrzymaną czysto, dezynfekowaną wapnem chlorowanym.

Nieczystości ciekłe odprowadzane były do zbiorników bezodpływowych, a opróżniane były taborem PGKiM (Zajazd „Przy Kominku”) lub firmy prywatnej Usługi Asenizacyjne E. Kozik z Janowa Lubelskiego (Bar „Karol”). Odpady stałe gromadzono w kontenerze lub pojemnikach. Wywóz nieczystości stałych zlecany był PGKiM w Janowie Lubelskim. Gospodarka odpadami stałymi i płynnymi prowadzona była prawidłowo.

Boisko sportowe



Na terenie objętym nadzorem przez PSSE Janów Lubelski funkcjonuje 1 boisko miejskie wraz z zapleczem sanitarno-higienicznym, administrowane przez MOSiR Janów Lubelski. Skontrolowano obiekt, przeprowadzając 2 kontrole sanitarne.

Toalety dla kibiców i zawodników oraz szatnie dostępne były tylko w trakcie rozgrywania zawodów bądź treningów. Zapewnione były środki higieny: papier toaletowy, ręczniki papierowe, mydło w płynie. Teren boiska oraz pomieszczenia utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i dostatecznym stanie technicznym.

Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona prawidłowo. Odpady komunalne gromadzone były w pojemnikach z wkładem foliowym. Nieczystości płynne odprowadzane były do zbiornika bezodpływowego. Nie stwierdzono oznak przecieku nieczystości. Gospodarka odpadami komunalnymi i ściekami prowadzona prawidłowo.

Bazy transportu

W roku 2016 kontrolą objęta była 1 baza, zlokalizowana w Janowie Lubelskim. Skontrolowano obiekt, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

Baza transportu nieczystości Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Janowie Lubelskim jest ogrodzona i częściowo utwardzona. Obiekt obejmuje m.in. garaże dla samochodów transportujących nieczystości stałe i płynne, budynek przeznaczony na tymczasowe składowanie odpadów (w celu ich segregacji) oraz boksy na poszczególne odpady segregowane (szkło białe, szkło kolorowe).

Nieczystości płynne z obiektu gromadzone były w zbiorniku bezodpływowym, a następnie wywożone własnym środkiem transportu do oczyszczalni ścieków. Stan sanitarny środków transportu nieczystości był dostateczny, nie stwierdzono oznak przecieków z samochodów asenizacyjnych. Środki transportu nieczystości płynnych były myte i dezynfekowane na terenie oczyszczalni ścieków w Janowie Lubelskim w zależności od potrzeby.

Firmy przewozowe

W ewidencji tutejszej stacji znajduje się 5 firm przewozowych. W roku 2016 skontrolowano 4 firmy, przeprowadzając 4 kontrole sanitarne. Firmy przewozowe kontrolowane są 1 raz na 2 lata.

Skontrolowane firmy prowadziły usługę przewozu osób na trasach lokalnych lub zagranicznych oraz wynajem autobusów turystycznych na wycieczki lub imprezy okolicznościowe. Sprawdzone 12 autobusów/busów

Przystanki autobusowe

Na terenie objętym nadzorem przez PSSE Janów Lubelski znajdują się przystanki komunikacji, administrowane przez poszczególne gminy (7 gmin). W 2016 roku skontrolowano przystanki, zlokalizowane na terenie 4 gmin, przeprowadzając 4 kontrole sanitarne.

Podczas kontroli sprawdzono stan higieniczny 48 przystanków autobusowych, zlokalizowanych na terenie gmin: Chrzanów, Batorz, Dzwola i Godziszów. Przystanki były odpowiednio oznakowane (słupki przystankowe) i posiadały informacje o rozkładzie jazdy. Przystanki posiadały wiaty chroniące oczekujących pasażerów przed warunkami atmosferycznymi (o konstrukcji stalowo-szklanej, murowanej, metalowej, szklanej, z plexi). Wszystkie przystanki posiadały zadaszenie. Wiaty przystankowe zazwyczaj zapewnione miały ławeczki dla oczekujących i kosze na odpady (metalowe lub betonowe).

Przystanki usytuowane były bezpośrednio na gruncie lub utwardzonym podłożu (kostka brukowa, płyty betonowe). Trawa wokół przystanków była wykoszona.

Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona była prawidłowo. Pojemniki na odpady puste lub zapełnione w połowie.

Stan sanitarno – higieniczny skontrolowanych przystanków autobusowych nie budził zastrzeżeń. Teren wokół przystanków utrzymany był czysto. Stan techniczny przystanków oceniano jako dobry lub dostateczny.

Kino

W roku 2016 w ewidencji stacji było 1 kino, zlokalizowane w JOK w Janowie Lubelskim. Skontrolowano obiekt, przeprowadzając 1 kontrolę sanitarną.

W budynku JOK zlokalizowane są toalety i szatnia na odzież wierzchnią. Obiekt dostępny dla osób niepełnosprawnych, skanalizowany. W budynku zapewniona była bieżąca, ciepła woda. W toalecie zapewnione były podstawowe środki czystościowe (mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki jednorazowe lub suszarki do rąk). Sala kinowa – widowiskowa wyposażona była w fotele obite tapicerką. Podłogi pokryte wykładziną dywanową. Kosz na odpady, zaopatrzony we wkład foliowy ustawiony był przy wejściu do sali. Gospodarka odpadami prowadzona była prawidłowo.

Ponadto w roku 2016 podczas kontroli obiektów takich jak: pralnia, zakłady pogrzebowe i prywatne firmy przewozowe skontrolowano 21 środków transportu:

- autobusy komunikacji publicznej i turystyczne - 11
- samochody do przewozu bielizny - 2
- samochody do przewozu zwłok i szczątków – 7
- autobusy turystyczne - 1

Stan sanitarny i porządkowy pojazdów nie budził zastrzeżeń.

Z roku na rok stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów użyteczności publicznej ulega poprawie, co wpływa na zmniejszenie ilości wydawanych decyzji administracyjnych. Samorządy, przedsiębiorcy i mieszkańcy ze względu na turystyczny charakter powiatu dbają

o estetykę miasta i gmin oraz stan sanitarny ulic, placów, parków, posesji i otoczenia obiektów użyteczności publicznej. Corocznie remontowane są drogi, chodniki.

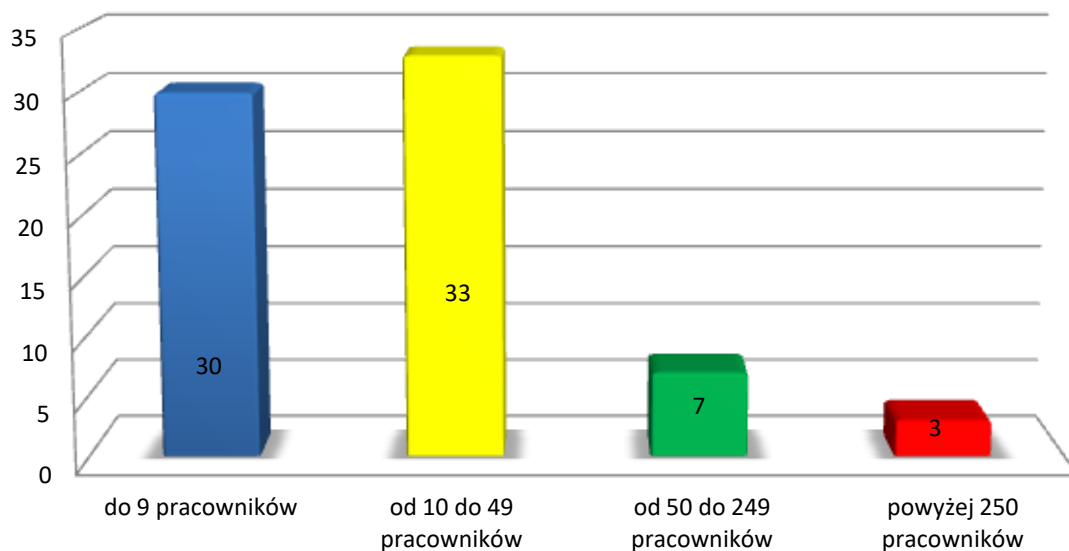
Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2016r., nie stwierdzono niedociągnięć natury sanitarnej i porządkowej, które przeszkadzałyby w funkcjonowaniu wyżej opisanych obiektów.

Podczas kontroli nadzorowanych obiektów sprawdzana jest też realizacja ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Nieprawidłowości nie stwierdzano.

Działalność kontrolno - represyjna Higieny Komunalnej na przestrzeni lat 2013 - 2016				
Rok	2013	2014	2015	2016
Ilość przeprowadzonych kontroli	330	329	373	334
Wydane decyzje administracyjne ogółem	26	24	20	34
Wydane decyzje płatnicze ogółem	17	17	32	13
Ilość nałożonych mandatów	3	6	12	8

6. WARUNKI HIGIENICZNO – SANITARNE ŚRODOWISKA PRACY

Zasadniczym celem ochrony zdrowia pracowników jest zapobieganie chorobom zawodowym oraz podejmowanie działań mających na celu ograniczenie wpływu czynników szkodliwych i uciążliwych na zdrowie pracujących poprzez nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, polegający między innymi na prawidłowej identyfikacji zagrożeń występujących na stanowiskach pracy. W 2016 r. w ramach bieżącego nadzoru nad warunkami pracy skontrolowano 73 zakłady pracy, w których zatrudnionych było 2500 pracowników.



Struktura zakładów pracy skontrolowanych w roku 2016 wg liczby zatrudnionych pracowników.

W ramach nadzoru nad warunkami pracy i warunkami higieniczno - sanitarnymi w zakładach pracy przeprowadzono łącznie 89 kontroli, w tym:

- 67 kontroli w zakresie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami
- 37 kontroli w zakresie nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- 31 kontroli w zakresie nadzoru nad produktami biobójczymi,
- 6 kontroli w zakresie nadzoru nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3,

- 2 kontrole w zakresie nadzoru nad substancjami, preparatami czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

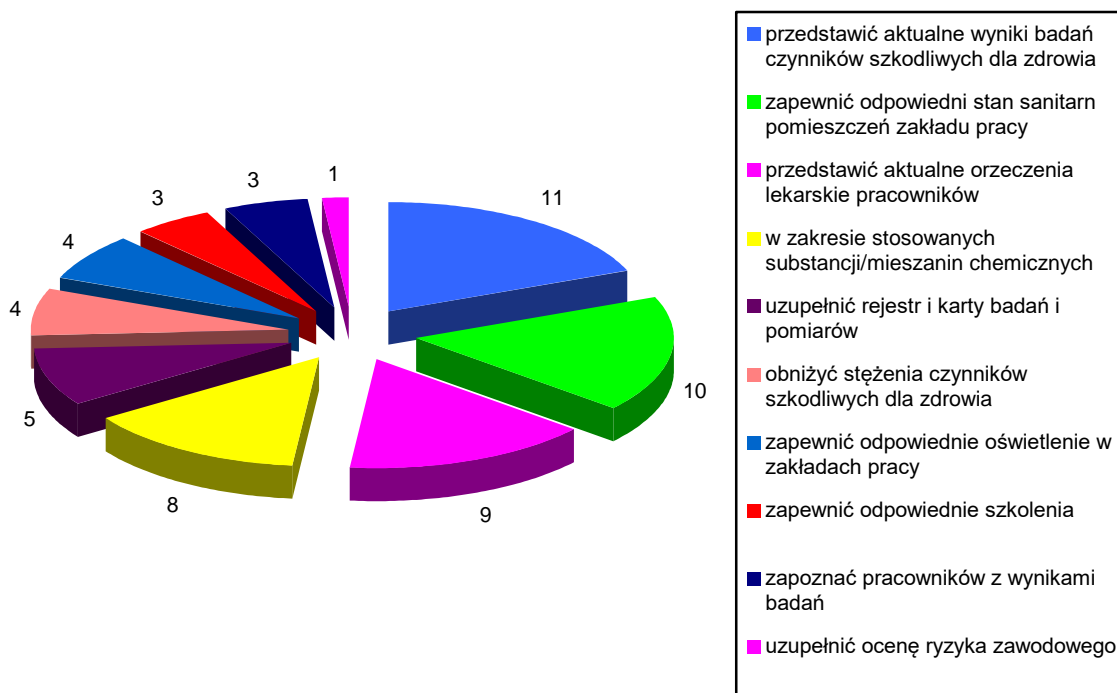
W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano ogółem 18 decyzji administracyjnych, w tym jedną decyzję stwierdzającą wygaśnięcie jako bezprzedmiotowego jednego z punktów ostatecznej decyzji PPIS w Janowie Lubelskim.

Działalność kontrolno – represyjna Higieny Pracy na przestrzeni lat 2014 - 2016			
Rok	2014	2015	2016
Ilość przeprowadzonych kontroli	99	85	89
Wydane decyzje administracyjne w związku ze stwierdzonymi uchybieniami	22	16	18

Podczas kontroli stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy - 11
- zły stan sanitarno - higieniczny pomieszczeń zakładów pracy - 10
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników - 9
- w zakresie stosowanych przez pracowników substancji chemicznych i ich mieszanin - 8
- brak prowadzonego na bieżąco rejestru i kart badań czynników szkodliwych w środowisku pracy - 5
- przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy - 4
- brak zapoznania pracowników z aktualnymi wynikami badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy - 3
- brak odpowiednich szkoleń dla pracowników - 3

- nieodpowiednie oświetlenie w zakładach pracy – 3
- w zakresie oceny ryzyka zawodowego – 1



Charakterystyka wydawanych nakazów w 2016 roku.

Do głównych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy należy nadzór nad obrotem i stosowaniem w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, ustawy o produktach biobójczych, ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii i rozporządzeń krajowych wydanych na ich podstawie oraz implementowanych do polskiego prawa europejskich aktów prawnych. W 2016 roku w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami przeprowadzono łącznie 67 kontroli, w tym: 2 kontrole u producentów, którzy dokonali rejestracji wstępnej substancji CHARCOAL (CAS:16291-96-6), 1 kontrolę u dalszego użytkownika, 4 kontrole u dystrybutorów oraz 55 kontroli w zakładach, w których stosowane są chemikalia. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 4 decyzje, które zawierały 8 nakazów.



Stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie chemikaliów:

- brak instrukcji bhp z uwzględnieniem informacji zawartych w kartach charakterystyk stosowanych chemikaliów (2 nakazy),
- brak odpowiedniej karty charakterystyki dla stosowanych chemikaliów (2 nakazy),
- brak w magazynku chemii odpowiedniej instrukcji dot. składowania, pakowania, załadunku i transportu składowanych w nim chemikaliów (1 nakaz),
- brak odpowiedniego oznakowania pomieszczenia do magazynowania chemikaliów (2 nakazy),
- brak myjki do płukania oczu, w związku z występowaniem podczas pracy niebezpieczeństwa oblania pracowników środkami żrącymi (1 nakaz).



W trakcie kontroli sanitarnej zakładu, w którym pracownicy stosują chemikalia zakwestionowano dla 1 produktu oznakowanie opakowania. Poinformowano właściwego terenowo ze względu na producenta Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o stwierdzonych nieprawidłowościach.

Na terenie działalności PPIS w Janowie Lubelskim znajduje się jeden podmiot wprowadzający do obrotu aceton - prekursor narkotykowy kat. 3,

przeprowadzono jedną kontrolę w tym zakresie. Pięć z nadzorowanych zakładów stosuje w działalności zawodowej prekursorów narkotykowe. Przeprowadzono łącznie 6 kontroli w zakresie prekursorów. Nie stwierdzono naruszeń przepisów prawa w zakresie prekursorów.

W zakresie produktów biobójczych przeprowadzono 31 kontroli, w tym 25 u stosujących produkty biobójcze w działalności zawodowej. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Czynniki biologiczne

W 2016 roku sprawując nadzór nad zakładami pracy w zakresie czynników biologicznych przeprowadzono 37 kontroli sanitarnych. Na czynniki biologiczne narażonych jest ogółem 493 pracowników, z czego na czynniki biologiczne zaliczane do 3 grupy zagrożenia 216 pracowników. Nieprawidłowości podczas kontroli w zakładach nie stwierdzono.



Czynniki rakotwórcze

W ramach nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi w środowisku pracy skontrolowano 2 zakłady pracy. W zakładzie drzewnym (PKD 16), w którym występuje narażenie na pył drewna twardego, narażonych jest 12 pracowników oraz w podmiocie wykonującym działalność leczniczą (PKD 86), na promieniowanie jonizujące narażonych jest 3 pracowników.

Przeprowadzono łącznie 2 kontrole. Nieprawidłowości w zakresie czynników rakotwórczych nie stwierdzono.

Przekroczenia normatywów higienicznych na stanowiskach pracy

W 6 skontrolowanych w 2016 roku zakładach stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. 113 pracowników pracuje w warunkach przekroczenia normatywów higienicznych.

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami najwyższych dopuszczalnych stężeń wydano dwie decyzje dotyczące ich obniżenia, które zawierały 4 nakazy:

- obniżyć stężenie manganu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na Mn,
- obniżyć stężenie tlenków żelaza w przeliczeniu na Fe,
- obniżyć stężenie pyłu (w obu zakładach, w których stwierdzono przekroczenia).

Działania ze strony pracodawców również ukierunkowane są na poprawę warunków zdrowotnych środowiska pracy. Dokonują oni wielu czynności mających na celu ochronę zdrowia pracowników przed zagrożeniami związanymi ze środowiskiem pracy m.in. modernizują maszyny, wprowadzają rotację pracowników na stanowiskach pracy z przekroczeniami, modernizują wentylacje, podejmują także działania mające na celu wzrost świadomości pracowników na temat zagrożeń występujących w środowisku pracy (szkolenia bhp, ocena ryzyka zawodowego, karty charakterystyki), przekroczeniami dopuszczalnych norm i ich potencjalnych skutkach dla zdrowia.

Środki zastępcze



Jednym z priorytetowych zadań podejmowanych i realizowanych w 2016 roku przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim w zakresie nadzoru sanitarnego, zgodnie z art. 4 ust. 1 pkt 9a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, należała kontrola przestrzegania zakazu

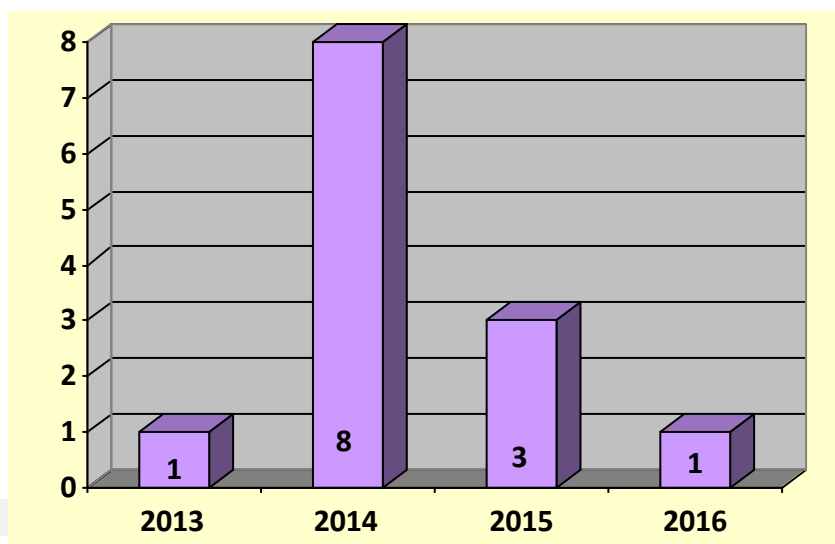
wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii potocznie nazywanych dopalaczami. Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z innymi służbami, na bieżąco monitoruje sytuację w zakresie środków zastępczych w powiecie janowskim, w tym zjawisko zatruc środków zastępczymi. Współpraca ta, szczególnie z Policją, jest sformalizowana dzięki Porozumieniu zawartemu przez Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu 26 października 2011r. Na terenie powiatu janowskiego nie odnotowano w 2016 roku przypadków wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Odnotowano 3 przypadki zatrucia/podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym.

Choroby zawodowe

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

W 2016 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie Lubelskim wpłynęło 6 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Janowie Lubelskim na podstawie wyników postępowania oraz orzeczeń lekarskich placówek uprawnionych do rozpoznania chorób zawodowych stwierdził 1 chorobę zawodową oraz wydano 1 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.



Analiza zapadalności (liczba stwierdzanych przypadków) na choroby zawodowe w powiecie janowskim w latach 2013-2016.

Nazwa choroby zawodowej	Numer choroby zawodowej	liczba przypadków w latach:			
		2013	2014	2015	2016
1	2	3	4	5	6
Astma oskrzelowa	6		1		
Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym	15	1	2		
Ubytek słuchu spowodowany hałasem	21				1
Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	26		5	3	
	Razem:	1	8	8	1

W ramach promowania zdrowia w miejscu pracy prowadzono następujące działania:

- w zakresie Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu wśród przedsiębiorców rozdawano broszury informacyjne „Miejsca pracy wolne od dymu tytoniowego – poradnik dla pracodawców” oraz udzielano instruktażu nt. szczególnej szkodliwości palenia tytoniu przy jednoczesnym narażeniu na czynniki szkodliwe powodujące wzmożone negatywne oddziaływanie na zdrowie, w tym czynniki rakotwórcze lub mutagenne;
- rozpowszechniano informacje, ulotki i płyty CD dotyczące rozpoczętej w 2016 roku kampanii pod hasłem „Bezpieczni na starcie, zdrowi na mecie” organizowanej przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy (EU-OSHA) zachęcając pracodawców do wzięcia udziału w kampanii oraz zamieszczono informacje na temat powyższej kampanii na stronach internetowych stacji.

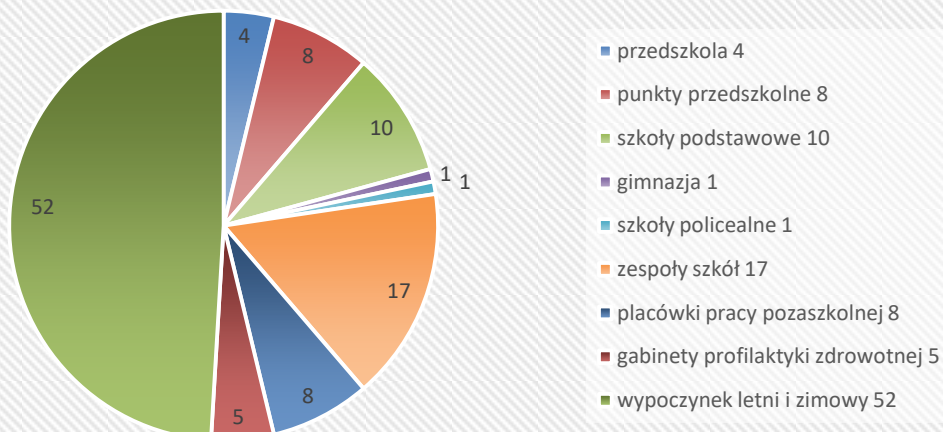
7. WARUNKI SANITARNE W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH

OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH



Pracownicy higieny dzieci i młodzieży realizowali zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania dotyczące higieny nauczania i wychowania oraz wypoczynku letniego i zimowego. W **2016** roku pod nadzorem tut. Stacji znajdowało się **106** placówek, w tym **49** placówek nauczania i wychowania, **5** gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej oraz **52** placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Liczba obiektów objętych nadzorem w 2016r.



Obiekty kontrolowano pod kątem stanu sanitarnego, infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach, ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych, rozkładów zajęć lekcyjnych oraz dożywiania dzieci i młodzieży.



PRZEDSZKOLA

Skontrolowano wszystkie **4** przedszkola, do których uczęszczało **470** dzieci. Warunki sanitarno-techniczne oceniono jako dobre. Żadne z przedszkoli nie mieści się w budynku nieprzystosowanym. Dbając o bezpieczeństwo dzieci kontrolowano również stan sanitarno-techniczny otoczenia obiektów, w tym terenów rekreacyjnych. Przedmiotem kontroli był stan urządzeń, posiadanie certyfikatów zgodności oraz sposób zabezpieczenia miejsc zabaw dzieci. Na wszystkich skontrolowanych placach zabaw piaskownice w czasie gdy dzieci z nich nie korzystały zabezpieczone były plandekami przed zanieczyszczeniami odpadami zwierzęcymi.



PUNKTY PRZEDSZKOLNE

Opieką w punktach przedszkolnych objęte zostały dzieci w wieku 3-4 lat. Do **8** nadzorowanych placówek uczęszczało **159** dzieci. W 7 placówkach zajęcia odbywały się w systemie 5 godzinnym. W 1 obiekcie gdzie zajęcia odbywały się w systemie 8 godzinnym dzieci miały zapewnione leżakowanie. We wszystkich placówkach wyposażenie i sprzęt posiadały atesty i certyfikaty zgodności. Pomieszczenia higieniczno-sanitarne wyposażone były w odpowiednie urządzenia dla tej grupy wiekowej. Przeprowadzone kontrole nie wykazały usterek higieniczno-sanitarnych.

SZKOŁY

W ewidencji znajdowało się **29** szkół (10 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, 1 gimnazjum, 1 szkoła policealna i 17 zespołów szkół) i wszystkie zostały skontrolowane. Zwracano uwagę na warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, opiekę medyczną, dożywianie i wykonywano badania środowiska szkolnego.



Warunki do prowadzenia zajęć WF

Baza do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego nadal jest niezadawalająca (24 szkoły posiada sale gimnastyczne, a w 5 brak). Kontrole wykazały, że zajęcia prowadzone były w korytarzach szkolnych. Uczniowie niektórych szkół dodatkowo korzystali z basenu oraz z hal sportowych zlokalizowanych poza placówką.



Opieką medyczną w szkołach

Zgodnie z ustawą o systemie oświaty szkoła powinna zapewnić uczniom możliwość korzystania z gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Na **29** skontrolowanych szkół tylko **2** placówki (6,4%) spełnia te wymagania. W pozostałych przypadkach zadania opieki zdrowotnej realizowane były poza placówkami. Ponadto pracownicy PSSE przeprowadzili kontrole sanitarne **3** gabinetów mieszczących się w placówkach przekazanych pod nadzór WSSE.

Opieka medyczna w szkołach

Rodzaj placówki	Liczba placówek		Pielęgniarka/higienistka	
	w ewidencji	skontrolowanych	zapewniono	nie zapewniono

Szkoły podstawowe funkcjonujące samodzielnie	10	10	1	9
Gimnazja	1	1	1	0
Licea ogólnokształcące (kontrolowane przez WSSE)	0	1	1	0
Zespoły szkół	17	17	0	17
Zespoły szkół (kontrolowane przez WSSE)	0	2	2	0
Szkoły policealne	1	1	0	1

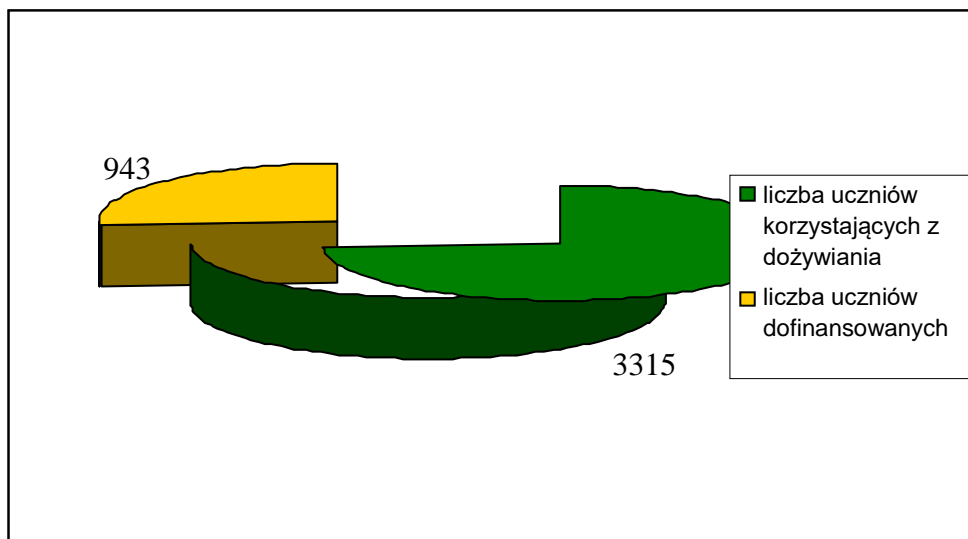


Dożywianie dzieci i młodzieży

Z dożywiania w formie obiadów skorzystało **3315** uczniów, w tym **943** posiłki były **dofinansowane**.

W czasie kontroli prowadzone były rozmowy uświadamiające dyrektorom nadzorowanych placówek o konieczności spożywania przez dzieci co najmniej jednego posiłku w szkole. Ponadto zwracano uwagę na asortyment sprzedawany w sklepikach szkolnych (eliminowanie napojów gazowanych, energetycznych, artykułów wysoko przetworzonych oraz słodczy na rzecz „zdrowej żywności”).

Dofinansowanie do posiłków



BADANIA ŚRODOWISKA SZKOLNEGO

Badania środowiska szkolnego pozwoliły na szczegółową ocenę warunków pobytu i nauki w placówkach nauczania i wychowania. Łącznie wykonano **1103** analiz, w tym **873** dotyczących dostosowania do zasad ergonomii stolików i krzeseł oraz **230** ocen rozkładów zajęć lekcyjnych.



Meble przedszkolne i szkolne

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

Rozkłady zajęć lekcyjnych

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



Niebezpieczne substancje i mieszaniny

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

Pomiary temperatury

Dbając o higieniczne warunki pracy ucznia zwracano uwagę na warunki mikroklimatyczne w pomieszczeniach dydaktycznych. W sezonie grzewczym pomiarów temperatury dokonano w **30** placówkach a w **76** pomieszczeniach – nieprawidłowości nie stwierdzono.

PLACÓWKI PRACY POZASZKOLNEJ



Na terenie działalności PSSE istniało **8** placówek pracy pozaszkolnej mieszczących się w ośrodkach kultury, w których dzieci rozwijały swoje zainteresowania na zajęciach plastycznych, tanecznych, wokalnych i muzycznych w godzinach popołudniowych. W roku **2016** z w/w zajęć skorzystało **803** osób. Kontrole pomieszczeń dydaktycznych oraz sanitarnych nie wykazały nieprawidłowości.

WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY

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



W roku **2016** z wypoczynku skorzystało **1836** uczestników na **41** turnusach. Podczas kontroli oceniano stan sanitarny i warunki w miejscu zakwaterowania (pokoje, łazienki, świetlice oraz otoczenie obiektu). Otoczenie oraz wszystkie pomieszczenia przeznaczone na wypoczynek utrzymane były w czystości i porządku.

DZIAŁALNOŚĆ POKONTROLNA

W roku **2016** przeprowadzono **130** kontroli nadzorowanych obiektów. Wydano **6** decyzji administracyjnych dotyczących poprawy stanu sanitarno-higienicznego placówek. Na uwagę zasługuje fakt, iż stan sanitarno-higieniczny w nadzorowanych obiektach systematycznie ulega poprawie.

8. DZIAŁALNOŚĆ OPINIODAWCZA W ZAPOBIEGAWCZYM NADZORZE SANITARNYM

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

Działalność opiniodawcza i nadzorowa w roku 2016 skoncentrowana była głównie na udziale w prowadzonych przez organy administracji samorządowej,

postępowaniach dotyczących uzgodnień planów zagospodarowania przestrzennego oraz oceny oddziaływania inwestycji na środowisko.

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

W 2016r. przeprowadzono 60 wszystkich kontroli, w tym 5 kontroli w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane (opinie – stanowiska w sprawie uzyskania pozwolenia na użytkowanie obiektów budowlanych), 45 kontroli jako współdział z innymi sekcjami w stacji, 2 kontrole (gabinet ginekologiczny i stomatologiczny w Janowie Lubelskim) i wydano 2 decyzje o spełnieniu wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą, 8 kontroli, po których wydano 8 opinii o spełnieniu wymagań higienicznych i zdrowotnych (opinie dot. m.in. zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, pokoje noclegowe itp.,).

Wydano 2 opinie o strategicznej ocenie oddziaływania na środowisko- dot. zmiany planu gm. Batorz.

Wydano 34 opinie w sprawie oceny oddziaływania na środowisko .

Wydano 3 opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć (chlewnie, stacja demontażu pojazdów) .

Pozostałe opinie dot. braku potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, uzupełnienia karty informacyjnej przedsięwzięcia, lub uznania wniosku jako bezprzedmiotowego.

Opinie dotyczyły m.in. następujących przedsięwzięć: budowy elektrowni słonecznych, budowy sieci wodociągowych i kanalizacyjnych, prac na liniach kolejowych, mleczarni, stawów rybnych, budowy i przebudowy dróg, rekultywacji wysypisk w Janowie Lubelskim i w Borownicy.

W 2016 r. wydano 1 opinię o warunkach realizacji przedsięwzięcia - Zakładu Produkcji Biokomponentów / estrów metyloowych wyższych kwasów tłuszczowych/ z odnawialnych źródeł energii w miejscowości Borownica przy ul. Inwestorskiej, gmina Janów Lubelski.

Wydano 8 opinii o spełnieniu wymagań higieniczno-sanitarnych w dokumentacji projektowej (opinie dotyczyły projektów budowlanych gabinetu stomatologicznego, zakładów kosmetycznych i fryzjerskich, budowy sieci

wodociągowej wraz z przyłączami, budowy i modernizacji kaszarni, punktu małej gastronomii).

W 2016 r. wydano 1 postanowienie opiniujące projekt zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego – gm. Batorz.

Zrealizowane przykłady inwestycji mających znaczenie dla społeczeństwa powiatu janowskiego:

1. Budowa sieci wodociągowej wraz z przyłączami w miejscowościach: Branew Ordynacka, Branew Szlachecka, Branewka, Branewka – Kolonia, Krzemień Pierwszy oraz ujęcia wody w miejscowości Branewka, gmina Dzwola położonego na działce nr 789 oraz zjazdu z drogi gminnej.
2. Budynek kaszarni wraz z przyłączem wodociągowym i kanalizacyjnym, fundamentem pod silos oraz utwardzeniem placu, położonych w miejscowości Borownica, gmina Janów Lubelski (obręb ewid. Janów Lubelski Drugi).
3. Gabinet stomatologiczny i gabinet ginekologiczny w Janowie Lubelskim.
4. Gabinety fryzjerskie i kosmetyczne w powiecie janowskim.
5. Budynek Gminnej Biblioteki Publicznej im. Kazimierza Zielińskiego, ul. Piłsudskiego 63, 23-310 Modliborzyce.
6. Pomieszczenia przeznaczone na świadczenie usług noclegowych, zlokalizowane w budynku usługowym w Janowie Lubelskim przy ul. Cisowej 1.
7. Budynek Centrali Banku Spółdzielczego w Janowie Lubelskim wraz z przyłączem kanalizacji sanitarnej i deszczowej, wodociągowym oraz gazowym, na działkach nr ewid. gruntów : 2173/1, 2174/4 i 2177/2, położonych w Janowie Lubelskim przy ul. Zamoyskiego 53A (obręb ewid. Janów Lubelski Czwarty).
8. Apteka ogólnodostępna, zlokalizowana w budynku mieszkalno-usługowym w Janowie Lubelskim.
9. Sklep Zielarsko-Medyczny, zlokalizowany w budynku handlowym w Janowie Lubelskim.
10. Budynek usługowo-handlowy z poddaszem użytkowym na cele mieszkalne wraz z przyłączami: wodociągowym, kanalizacyjnym i gazowym na działce nr ewid. gruntów 1596 położonej w Janowie Lubelskim.

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

9. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

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

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

Działania podejmowane są w oparciu o:

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

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

Program edukacyjny: TRZYMAJ FORMĘ!

- edukacja w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia

i zbilansowanej diety w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program adresowany jest do uczniów szkół gimnazjalnych (klasy I-III), szkół podstawowych (klasy V-VI) oraz ich rodziców i opiekunów. W X-edycji roku szkolnego 2015/2016 uczestniczyło **17 gimnazjów** (tj. 100% w powiecie) i **4 szkoły podstawowe** przy zespołach szkół (14,8 %). Udział wzięło 710 uczniów gimnazjum oraz 113 uczniów szkół podstawowych.



Zespół Szkół w Kocudzy i Zdziłowicach



Zespół Szkół w Modliborzycach



PROGRAM OGRANICZANIA ZDROWOTNYCH NASTĘPSTW PALENIA TYTONIU W POLSCE:

Program polega na:

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

Powyższe cele realizowane są w programach edukacji antytytoniowej: **„Czyste powietrze wokół nas”** – w roku szkolnym 2015/2016 realizowało 29 placówek (w tym 6 przedszkoli i 23 oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych bądź zespołach szkół). Łącznie w programie uczestniczyło 589 uczniów i 428 rodziców.

W roku szkolnym 2015/16 odbyły się uroczyste podsumowania VIII edycji programu na etapie szkolnym i przedszkolnym (Samorządowe Przedszkole w Modliborzycach, Przedszkole przy Zespole Szkół w Wierzchowiskach i Dzwoli, oddział przedszkolny w Białej, Krzemieniu, Wolicy, oraz).



Oddział przedszkolny w Krzemieniu- kwiecień 2016



ZSz w Wierzchowiskach

„Nie pal przy mnie proszę” - w roku szkolnym 2015/2016 realizowało 5 szkół podstawowych (uczniowie klas I-III) co stanowi 18,5% placówek w powiecie; Udział wzięło: 92 uczniów i 90 rodziców.



PSzP w Modliborzycach

„Znajdź właściwe rozwiązanie” – w roku szkolnym 2015/2016 realizowało 5 szkół podstawowych (uczniowie klas IV-VI) oraz 5 szkół gimnazjalnych (uczniowie klas od I-III). Udział wzięło 362 uczniów i 138 rodziców.



Zespół Szkół w Modliborzycach

W zakresie tego programu realizowany jest również comiesięczny monitoring sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy, zakładach gastronomicznych, w oparciu o art.5 Ustawy z dnia 9 listopada

1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Program ten jest przedsięwzięciem wieloaspektowym, w ramach którego podejmowano również: obchody „Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu. Informacja o tym dniu ukazała się na stronach internetowych Starostwa, Urzędu Miejskiego i PSSE w Janowie Lubelskim oraz w prasie lokalnej

„Moje Dziecko Idzie do Szkoły”

program edukacyjny skierowany do uczniów klas pierwszych oraz ich rodziców.

Celem głównym programu jest:

- podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia;
- uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych;
- zainteresowanie rodziców zdrowiem ich dzieci i czynnikami wpływającymi na jego zachowanie;
- przekonanie rodziców o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych;
- w domu, środowisku szkolnym.



Realizacją w/w programu w roku szkolnym 2015/16 objęto 27 szkół podstawowych z powiatu janowskiego. Udział wzięło 627 uczniów klas pierwszych i ich 627rodziców oraz 30 nauczycieli.



PSzP w Wierzchowiskach



PSzP w Wolicy

„Pierwszy Dzwonek” - program profilaktyki meningokokowej kontynuowany w roku szkolnym 2015/16 w 3 placówkach oświatowo-wychowawczych. Programem objęto łącznie 394 uczniów. Edukacją objęto także rodziców.

„Wybierz Życie Pierwszy Krok” - w powiecie janowskim realizowany był w 6 szkołach ponadgimnazjalnych w ramach ścieżki edukacyjnej oraz w trakcie lekcji przedmiotowych, takich jak biologia, wychowanie do życia w rodzinie i w czasie innych zajęć np. godziny wychowawczej. Programem objęto 642 uczniów klas pierwszych szkół ponadgimnazjalnych, 241 rodziców oraz 33 nauczycieli.

„PROFILAKTYKA HIV/AIDS”- obchody „Światowego Dnia Walki z AIDS”
Co roku 1 grudnia obchodzony jest jako „Światowy Dzień Walki z AIDS”. W Zespole Szkół w Modliborzycach odbył się uroczysty apel podczas którego młodzież wystawiła inscenizację z „Profilaktyki HIV/AIDS”



Zespół Szkół w Modliborzycach - uroczysty apel poświęcony

Tematyce HIV/AIDS

W ramach tego dnia odbył się również uroczysty apel w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Potoczku pod hasłem „Nie daj Szansy AIDS”- „Wybierz Zdrowy Styl Życia” z udziałem przedstawiciela PPIS w Janowie Lubelskim, który w swoim wystąpieniu przedstawił sytuację epidemiologiczną zakażeń HIV i zachorowań na AIDS w Polsce i województwie lubelskim jak również zachęcił młodzież do postaw asertywnych.



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

„Profilaktyczny Program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu,

tytoniu i innych środków psychoaktywnych”- niżej logo programu



 **SWISS**
CONTRIBUTION

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

- edukację kadry medycznej(lekarzy POZ, ginekologów, pediatrów, pielęgniarek i położnych), edukację środowiska pracy,
- edukację młodzieży szkolnej w ramach programu „ARS – czyli jak dbać o miłość” - skierowany do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych i ma za zadanie zwiększyć wiedzę i umiejętności zmniejszające ryzyko utraty życia, zdrowia ich samych i ich potomstwa.

W roku 2015/16 w/w program realizowano w 5 szkołach ponadgimnazjalnych (w 2 szkołach zawodowych, 3 Liceach, 10 Technikach – są to profile) powiatu janowskiego. Działaniem objęto 440 uczniów, 257 rodziców. Była to ostatnia edycja w roku szkolnym 2015/16.



„Bieg po Zdrowie” - wdrożenie I-ej edycji programu w 5 Szkołach podstawowych z powiatu janowskiego. Przeprowadzono 5 narad z dyrektorami i szkolnymi koordynatorami programu podczas których przekazano materiały edukacyjne. Udział wezmą uczniowie klas IV oraz ich rodzice. Realizacja w II półroczu roku szkolnego 2016/17.

- **Światowy Dzień Zdrowia – 7 kwietnia** przebiegał pod hasłem **„Pokonaj cukrzycę”**. W ramach obchodów tego dnia opracowano informacje do prasy lokalnej i na strony internetowe. Do dyrektorów szkół i kierowników zakładów opieki zdrowotnej przesłano listy intencyjne na temat działań w środowiskach lokalnych w tym zakresie. Załączono również do listów ulotki informacyjne nt. **„Możesz żyć z cukrzycą”**. Odbyło się 1 szkolenie dla młodzieży Licealnej w Modliborzycach oraz 1 szkolenie dla pracowników 5 zakładów pracy z terenu Janowa Lubelskiego. Ogółem w działaniach z zakresu profilaktyki cukrzycy wzięło udział 14 178 osób.



Szkolenie dla młodzieży Liceum Ogólnokształcącego w Modliborzycach - punkt poboru cukru we krwi oraz rozdawnictwo ulotek tematycznych o cukrzycy.

- **Europejski Tydzień Szczepień Ochronnych – 20-25 kwietnia przebiegał pod hasłem: „Zaszczep w sobie chęć zaszczepienia”** Zapobiegaj. Chroń. Szczep. Działania odbyły się poprzez kampanię informacyjną, podanie informacji na strony internetowe, do prasy lokalnej, wystrój wizualny, rozdawnictwo ulotek oraz punkt informacyjno – edukacyjny dla rodziców.

„Profilaktyka uzależnień w tym dopalaczy” - 1 szkolenie dla młodzieży III klas Liceum Ogólnokształcącego w Janowie Lubelskim, 1 dla dyrektorów placówek oświatowo – wychowawczych, pedagogów szkolnych oraz pielęgniarek środowiska szkolnego z udziałem przedstawiciela „MONAR” w Lublinie. Ogółem skorzystało z tej formy ponad 200osób.

STOP DOPALACZOM! PROFILAKTYKI NIGDY DOŚĆ...

OPUBLIKOWANO: 2016-01-05 10:41:22



W dniu 07stycznia 2016r.w LO im. Bohaterów Porytowego Wzgórza odbyło się szkolenie dotyczące zagrożeń, jakie niesie za sobą zażywanie dopalaczy, przeprowadzone przez Panie Krystynę Łukasik i Dorotę Rzeźniczuk – przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Janowie

Lubelskim. Uczniowie mogli dowiedzieć się, czym są dopalacze i jakie zmiany w życiu młodych ludzi niesie ze sobą zażywanie substancji psychoaktywnych.



LO w Janowie Lubelskim - szkolenie młodzieży nt. „Dopalaczy”

Starostwo Powiatowe w Janowie Lubelskim - 20 stycznia 2016r.



**Szkolenie „Profilaktyka używania nowych narkotyków-dopalaczy”
„Jestem Bezpieczny”**- coroczny konkurs dla uczniów szkół podstawowych z powiatu janowskiego organizowany przez Komendę Powiatową Policji przy współdziałaniu PSSE w Janowie Lubelskim.



Podsumowanie konkursu na szczeblu powiatowym „Jestem bezpieczny” OSiR w Janowie Lubelskim- 24 maja 2016r, laureaci uczniowie z Zespołu Szkół w Potoku Wielki

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS WAKACJI I WYPOCZYNKU ZIMOWEGO



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

Poza wymienionymi priorytetowymi działaniami w ramach edukacji podejmowano następujące zagadnienia:

- profilaktyka grypy,
- profilaktyka świerzbu i wszawicy
- profilaktyka zatruc pokarmowych w tym zatruc grzybami

- Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach
- Ochrona matki i dziecka w okresie ciąży i porodu

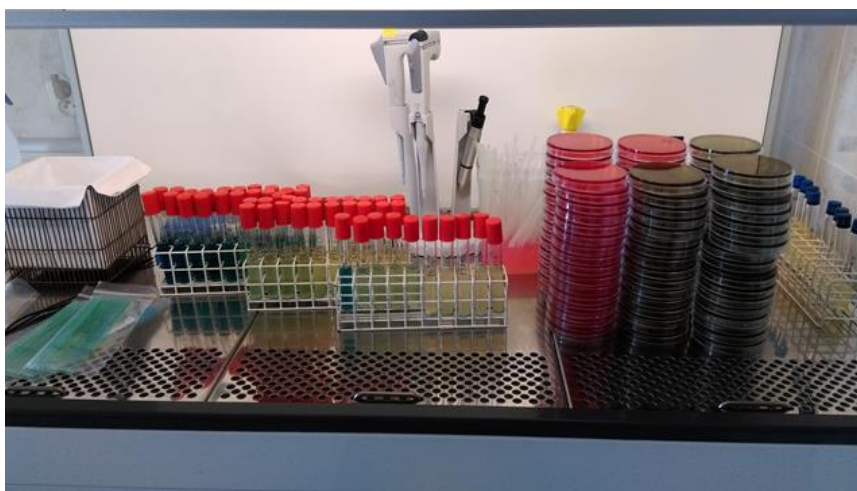
**WSPÓŁPRACA NAWIĄZANA PRZEZ PIS NA POZIOMIE POWIATOWYM
W ZAKRESIE DZIAŁALNOŚCI OŚWIATOWO-ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA:**

- Władze samorządów lokalnych
- Organizacje pozarządowe
- Dyrektorzy placówek oświatowo-wychowawczych
- Kierownicy zakładów opieki zdrowotnej
- Zakłady pracy
- Redaktorzy prasy lokalnej, administratorzy sieci komputerowych
- Higiena Dzieci i Młodzieży, Higiena Pracy, Higiena Żywnienia

W roku 2016 na działalność oświatowo-zdrowotną i promocję zdrowia wykorzystano kwotę 3000 zł. Środki pozyskane od władz samorządowych i organizacji pożytku publicznego przeznaczono na działalność szkoleniową oraz na zakup nagród rzeczowych dla uczniów biorących udział w podsumowaniach programów edukacyjnych na etapie szkolnym, przedszkolnym jak również biorącym udział w konkursach w związku z ogólnopolskimi akcjami oświatowo – zdrowotnymi. Nie zabrakło również gadżetów dla szkolnych i przedszkolnych koordynatorów programów edukacyjnych

1. Przez cały rok 2016 o wszystkich działaniach oświatowo - zdrowotnych informowano lokalną prasę oraz zamieszczano informacje na stronie internetowej PSSE, Urzędu Miejskiego oraz Starostwa Powiatowego w Janowie Lubelskim.
2. W 2016 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, największy zasięg miały ogólnopolskie programy edukacyjne inicjowane przez Główny Inspektorat Sanitarny- wdrażane, nadzorowane i koordynowane na terenie powiatu.
3. Działania prowadzone w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia są bardzo potrzebne gdyż sytuacja zdrowotna społeczności lokalnej zależy w dużej mierze od świadomości jego mieszkańców.

10. DZIAŁALNOŚĆ LABORATORYJNA



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

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

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

KORZYŚCI Z AKREDYTACJI LABORATORIUM wg PN-EN ISO/IEC 17025:2005

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

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

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

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

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

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

DOSTOSOWANIE DO PRAWODAWSTWA RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ I UNII EUROPEJSKIEJ

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

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

obsługiwanego i nadzorowanego.

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

Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności		
Badane obiekty/ Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Żywność	Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi	PN-EN ISO 6579:2003
	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi	PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
	Ogólna liczba drobnoustrojów Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa w temp. 30 0C, posiew wgłębnny	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
	Liczba bakterii z grupy coli Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	PN-ISO 4832:2007
	Liczba gronkowców koagulazo- dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa w temp. 37 0C, z zastosowaniem pożywki agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem, posiew wgłębnny	PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa w temp. 30 0C, posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 7932:2005
	Liczba drożdży i pleśni Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa w temp. 25 0C, posiew wgłębnny	PB-10 wydanie 1 z dnia 25.03.2010 r.

Liczba β-glukuronidazo-dodatnich <i>Escherichia coli</i> Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa w temp. 44 °C, posiew wgłębnny	PN-ISO 16649-2:2004
Liczba <i>Listeria monocytogenes</i> Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy	PN-EN ISO 11290-2:2000+A1:2005 +Ap1:2006 +Ap2:2007
Liczba <i>Enterobacteriaceae</i> Zakres: od 1 jtk/ml produkty płynne od 10 jtk/g pozostałe produkty Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	PN-ISO 21528-2:2005

W roku 2016 poddano analizie 498 próbek produktów spożywczych, z powiatów: Janów Lubelski, Kraśnik, Opole Lubelskie i Świdnik. Od roku 2005 zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie realizacji badań jakości wody w Systemie Zintegrowanym, Pracownia Badań Mikrobiologicznych Wody i Pracownia Badań Fizyko-Chemicznych Wody realizuje badania w zakresie:

Pracownia Badań Mikrobiologicznych Wody		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda	Ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w temperaturze (22 ± 2) °C, po (68 ± 4) h Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	PN-EN ISO 6222:2004
	Ogólna liczba mikroorganizmów na agarze odżywczym w temperaturze (36 ± 2) °C, po (44 ± 4) h Zakres: od 1 jtk/ml Metoda płytkowa, posiew wgłębnny	PN-EN ISO 6222:2004
	Liczba Enterokoków kałowych Zakres: od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 7899-2:2004
	Liczba bakterii grupy coli, liczba <i>Escherichia coli</i> Zakres: od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	PN-EN ISO 9308-1:2014-12

	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich Zakres: od 1 jtk/100 ml Metoda filtracji membranowej	Metodyka PZH ZHK:2007
	NPL <i>Escherichia coli</i> Zakres: od ≤ 1 jtk/100 ml Metoda NPL z zastosowaniem Colilert - 18/Quanti Tray	PN-EN ISO 9308-2:2014-06
Pracownia Badań Fizyko-Chemicznych Wody		
Badane obiekty / Grupa obiektów	Badane cechy i metody badawcze/pomiarowe	Normy i/lub udokumentowane procedury badawcze
Woda do spożycia	Mętność Zakres: (0,15 – 20) NTU Metoda nefelometryczna	PN-EN ISO 7027:2003
	Stężenie jonów amonowych Zakres: (0,05 – 2,0) mg/l Metoda spektrofotometryczna	PN-ISO 7150-1:2002
	Barwa Zakres: (2,5 – 30,0) mg/l Pt Metoda spektrofotometryczna	PN-EN ISO 7887:2012, pkt 7
	pH Zakres: (4 – 10) Metoda potencjometryczna	PN-EN ISO 10523:2012
	Przewodność elektryczna właściwa Zakres: (10 – 3000) μ S/cm Metoda konduktometryczna	PN-EN 27888:1999

W roku 2016 poddano analizie 1208 próbek wody do picia, wody z basenów i kąpielisk z powiatów: Janów Lubelski, Kraśnik, Opole Lubelskie.

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

- kał, wymaz z kału, wymaz z odbytu - identyfikacja pałeczek *Salmonella*, *Shigella*, *Yersinia*
- biologiczna kontrola procesów sterylizacji

W roku 2016 wykonano 9847 w/w badań z powiatów: Janów Lubelski i Kraśnik.

11. PODSUMOWANIE

Liczba obiektów nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w 2016 roku przedstawiała się następująco:

- Higiena Komunalna - **201**
- Higiena Żywienia - **743**
- Higiena Pracy - **97**
- Epidemiologia - **98**
- Higiena Dzieci I Młodzieży - **106**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego powiatu janowskiego w 2016r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła łącznie **1488** kontroli.

W celu wyegzekwowania nałożonych podczas kontroli obowiązków wydano **199** decyzji administracyjnych, nałożono **55** mandatów karne na łączną kwotę **5.810, zł.** Do badań w zakresie urzędowej kontroli żywności, monitoringu jakości wody pobrano łącznie **379** próbek.

Sprawowanie przez Państwową Inspekcję Sanitarną zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego przyczynia się do stabilizacji sytuacji sanitarnej w powiecie janowskim. Stan sanitarny w 2016 był dobry. Nie odnotowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, a obserwowany wzrost zachorowań na wybrane choroby zakaźne miał, podobnie jak w latach ubiegłych, charakter sezonowy lub był kontynuacją obserwowanych wcześniej trendów wieloletnich. Dobre efekty naszej pracy mobilizują do prowadzenia aktywnego nadzoru epidemiologicznego oraz działań prowadzonych ustawicznie i z dużym zaangażowaniem, na rzecz promocji zdrowia.



**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Janowie Lubelskim**

mgr Andrzej Kułczyński