

**Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
we Wrocławiu**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIEGO
W ROKU 2008**

WROCŁAW 2008

SPIS TREŚCI:

1	WPROWADZENIE	7
2	ANALIZA ZAGROŻEŃ EPIDEMIOLOGICZNYCH	8
2.1	AIDS	8
2.2	BAKTERYJNE ZATRUCIA POKARMOWE	8
2.3	RÓŻYCZKA	8
2.4	KRZTUSIEC	8
2.5	NAGMINNE ZAPALENIE PRZYUSZNIC	8
2.6	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU A	9
2.7	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B	9
2.8	WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C	9
2.9	CHOROBA MENINGOKOKOWA	9
2.10	BORELIOZA	10
2.11	GRYPA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ	10
2.12	ODRA	10
2.13	SZCZEPIENIA OCHRONNE	10
2.14	OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH	10
3	OCENA ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI	11
3.1	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 10000 - 100000 M ³ /DOBĘ	11
3.2	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 1000 - 10000 M ³ /DOBĘ	11
3.3	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 100 - 1000 M ³ /DOBĘ	12
3.4	WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI < 100 M ³ /DOBĘ	12
3.5	STUDNIE PUBLICZNE	13
3.6	STUDNIE PRYWATNE	13
3.7	STOPIEŃ ZWODOCIĄGOWANIA MIAST I TERENÓW WIEJSKICH	14
3.8	OCENA JAKOŚCI WODY UJMOWANEJ DO CELÓW WODOCIĄGOWYCH	14

3.9	POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY	15
3.10	OCENA JAKOŚCI WODY W KĄPIELISKACH I BASENACH	15
4	OCENA SKAŻENIA GLEBY	16
5	POMIARY NATEŻENIA HAŁASU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ	17
6	OCENA ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNEGO POWIETRZA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ	18
7	STAN ZANIECZYSZCZENIA POWIETRZA ATMOSFERYCZNEGO	19
8	STAN SANITARNY MIAST I TERENÓW WIEJSKICH	23
8.1	MIASTA I TERENY WIEJSKIE	23
8.2	TERENY REKREACYJNE	23
8.3	BASENY KĄPIELOWE KRYTE	23
8.4	BASENY KĄPIELOWE ODKRYTE	24
8.5	PARKI WODNE	24
8.6	KĄPIELISKA ZORGANIZOWANE	24
8.7	KĄPIELISKA NIEZORGANIZOWANE	24
8.8	DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ	24
8.9	NOCLEGOWNIE	25
8.10	HOTELE, MOTELE I PENSJONATY	26
8.11	DOMY WYCIECZKOWE	26
8.12	KEMPINGI, SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE	26
8.13	INNE OBIEKTY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ USŁUGI HOTELARSKIE	27
8.14	ZAKŁADY FRYZJERSKIE	27
8.15	ZAKŁADY KOSMETYCZNE	28
8.16	ZAKŁADY TATUAŻU	28
8.17	ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ	29
8.18	ZAKŁADY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ ŁĄCZNIE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO	29

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

8.19	TARGOWISKA	29
8.20	USTĘPY PUBLICZNE	30
9	ZAKŁADY SŁUŻBY ZDROWIA	31
9.1	SZPITALA	31
9.2	SZPITALA UZDROWISKOWE	32
9.3	SANATORIA I PREWENTORIA	33
9.4	PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA	34
9.5	STACJE DIALIZ	35
9.6	PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIEŁĘGNIAREK I POŁOŻNYCH	35
9.7	ZAKŁADY OPIEKUŃCZO - LECZNICZE I PIEŁĘGNACYJNO - OPIEKUŃCZE	36
9.8	HOSPICJA	36
10	STAN SANITARNY OBIEKTÓW I ŚRODKÓW TRANSPORTU PASAŻERSKIEGO	37
10.1	PRZEJŚCIA GRANICZNE	37
10.2	DWORCE I STACJE KOLEJOWE	37
10.3	DWORCE AUTOBUSOWE	38
10.4	WIATY PRYZSTANKOWE	38
10.5	PORTY LOTNICZE	39
10.6	PRYZSTANIE JEDNOSTEK PŁYWAJĄCYCH, REKREACYJNYCH I SPORTOWYCH	39
10.7	ŚRODKI TRANSPORTU	39
11	OCHRONA PRZED PROMIENIOWANIEM JONIZUJĄCYM I NIEJONIZUJĄCYM	40
11.1	PRACOWNIE RENTGENOWSKIE	40
11.2	ŹRÓDŁA PROMIENIOTWÓRCZE IZOTOPOWE	40
11.3	PLACÓWKI POMIARÓW SKAŻEŃ PROMIENIOTWÓRCZYCH	40
11.4	PROMIENIOWANIE NIEJONIZUJĄCE ELEKTROMAGNETYCZNE	40
12	OCENA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI, OBROTU	41

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

12.1	ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOŚCI _____	42
12.2	WYTWÓRNIE LODÓW _____	42
12.3	PIEKARNIE _____	43
12.4	CIASTKARNIE _____	43
12.5	PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE I GRZYBOWE. _____	44
12.6	WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA. _____	46
12.7	ZAKŁADY GARMAŻERYJNE _____	46
12.8	OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ _____	47
12.9	SKLEPY SPOŻYWCZE _____	48
12.10	MAGAZYNY HURTOWE _____	49
12.11	OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO _____	50
12.11.1	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego _____	50
12.11.2	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego _____	53
12.11.3	Stołówki pracownicze _____	53
12.11.4	Bufety przy zakładach pracy _____	54
12.11.5	Stołówki w domach wczasowych _____	55
12.11.6	Bloki żywienia w szpitalach _____	56
12.11.7	Kuchnie niemowlęce _____	59
12.11.8	Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach _____	59
12.11.9	Bloki żywienia w domach opieki społecznej _____	60
12.11.10	Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka _____	61
12.11.11	Stołówki szkolne _____	61
12.11.12	Stołówki w bursach i internatach _____	62
12.11.13	Stołówki na koloniach, półkoloniach , obozach, zimowiskach _____	63
12.11.14	Stołówki w przedszkolach _____	64
12.11.15	Stołówki w domach dziecka i młodzieży _____	65
12.11.16	Stołówki studenckie _____	65
12.11.17	Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych _____	66
12.11.18	Zakłady usług cateringowych _____	66
12.11.19	Inne zakłady żywienia _____	66
13	ZAGROŻENIE ŚRODOWISKA PRACY Z UWZGLĘDNIENIEM CHOROÓB ZAWODOWYCH _____	68
13.1	OCENA ŚRODOWISKA PRACY _____	68
13.2	CHEMIKALIA – WPROWADZANIE DO OBROTU I STOSOWANIE W DZIAŁALNOŚCI ZAWODOWEJ _____	68
13.3	OCENA NARAŻENIA ZAWODOWEGO _____	69
13.4	CHOROBY ZAWODOWE _____	71
14	STAN SANITARNY ZAKŁADÓW NAUCZANIA I WYCHOWANIA _____	74
14.1	SZKOŁY PODSTAWOWE, GIMNAZJA I SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE _____	74

14.2	OCENA WARUNKÓW POBYTU DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA	75
14.3	NADZÓR NAD GOSPODARKĄ SUB. CHEMICZNYMI W SZKOŁACH	76
14.4	ŻŁOBKI I PRZEDSZKOLA	76
14.5	DOMY DZIECKA	77
14.6	INTERNATY I BURSY ZAKŁADY Z POBYTEM CAŁODOBOWYM ORAZ Z POBYTEM DZIENNYM I CAŁODOBOWYM	77
14.7	SZKOŁY WYŻSZE	77
15	WYCHOWANIE ZDROWOTNE I PROMOCJA ZDROWIA	78
16	DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA	82
17	WNIOSKI	83

1 WPROWADZENIE wstęp z 2009 r.

Zgodnie z delegacją zawartą w art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851, ze zm.), Dolnośląski Państwowy Wojewódzki Inspektor sanitarny we Wrocławiu przedstawia ocenę stanu sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2009 r.

Państwowa Inspekcja Sanitarna powołana jest do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, a w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, higieniczno sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Uzyskane w poprzednich latach środki finansowe, m. in. z funduszy unijnych, umożliwiły uzupełnienie wyposażenia laboratoriów. Zakupiona aparatura badawcza i zestawy komputerowe oraz wdrożone procedury jakości badań pozwoliły na spełnienie wymagań jakościowych dla wielu wykonywanych badań i akredytację tych badań. Liczba akredytowanych przez Polskie Centrum Akredytacji badań w laboratoriach inspekcji sanitarnej systematycznie zwiększa się. W końcu 2009 r. laboratorium WSSE we Wrocławiu miało akredytację na 254 badania fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne wody, żywności i środowiska oraz na 11 badań z zakresu mikrobiologii klinicznej, wykonało też prace przygotowawcze do akredytacji 28 następujących badań.

Pozyskany w poprzednich latach sprzęt komputerowy służy komórkom prowadzącym nadzór sanitarny do prowadzenia baz danych z zakresu monitoringu jakości żywności, wody oraz danych epidemiologicznych. Informacje zebrane w ramach badań monitoringowych wykorzystywane są przez organy administracji rządowej i samorządowej dla potrzeb zarządzania środowiskiem, w profilaktyce zdrowotnej, zapobieganiu powstawania chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiskowymi. Państwowa Inspekcja Sanitarna współpracowała z innymi organami i w ramach zawartych porozumień udostępniała potrzebne informacje.

Ciągle doskonalony jest system zarządzania w organach Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wdrożone systemy jakości i nowoczesna aparatura poszerzyły znacznie zakres możliwych do wykonania wiarygodnych badań laboratoryjnych. Umożliwiają one skuteczniejsze identyfikowanie zagrożeń sanitarnych i tym samym umożliwiają podjęcie właściwych działań zwiększając bezpieczeństwo sanitarne województwa.

Przekładana ocena stanu sanitarnego województwa dolnośląskiego oparta jest na wynikach kontroli obiektów i wynikach badań laboratoryjnych dokonanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu i 26 powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych na terenie województwa dolnośląskiego.

2 ANALIZA ZAGROZEŃ EPIDEMIOLOGICZNYCH

2.1 AIDS

Zgłoszono 47 zachorowań na AIDS (wsp.zap.1,6/100tys.) o 8 przypadków mniej niż w roku 2007. W Polsce: 190 zachorowań na AIDS (wsp.zap.0,5/100tys.). Prawie 25% wszystkich przypadków zachorowań na AIDS w Polsce zarejestrowano w województwie dolnośląskim. Odnotowano 117 nowo wykrytych zakażeń wirusem HIV (wsk.zap.4,1), w Polsce 954 (wsp.zap.2,5). Zakażenia wirusem HIV w województwie dolnośląskim stanowiły 12,3% wszystkich przypadków odnotowanych w Polsce.

2.2 BAKTERYJNE ZATRUCIA POKARMOWE

W roku 2008 w województwie dolnośląskim obserwowano spadek (około 13%) liczby bakteryjnych zatruc pokarmowych w porównaniu z rokiem 2007. Zgłoszono 655 przypadków (wsp.zap.22,8/100tys.), o 101 zachorowań mniej niż w roku 2007.

Podobnie jak w latach poprzednich dominującym czynnikiem etiologicznym były pałeczki *Salmonella* - stanowiły one w naszym województwie 64,6% (423 zachorowania) ogółu bakteryjnych zatruc pokarmowych. Odnotowano również spadek liczby ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych. Zgłoszono 10 ognisk, w tym w mieszkaniach prywatnych 8 ognisk (w roku 2007 zanotowano 11 ognisk). Czynnikiem etiologicznymi w ogniskach były: *Salmonella enteritidis* - sześciokrotnie, po jednym razie: *Salmonella virchow*., *typhimurium*, mieszana flora, toksyny grzybów trujących.

W roku 2008 zanotowano ogółem w Polsce 12215 przypadków bakteryjnych zatruc pokarmowych (wsp.zap.32,0/100tys.) - o 3026 mniej niż w roku 2007, w tym o etiologii salmonelozowej 9473 przypadków, co daje 77,6% ogółu zachorowań.

2.3 RÓŻYCZKA

W 2008 roku zgłoszono 452 zachorowania (wsp.zap.15,0/100tys.), nieznacznie mniej niż w 2007 roku, w którym odnotowano 408 zachorowań (wsp.zap.14,1/100tys.). W roku 2008 również w Polsce nastąpił spadek zachorowań, zarejestrowano 13143 przypadki (wsp.zap.34,4/100tys.), to jest 9747 przypadków mniej niż w roku 2007 (wsp.zap.60,0/100tys.).

2.4 KRZTUSIEC

W roku 2008 w województwie dolnośląskim, podobnie jak w Polsce, nastąpił dalszy wzrost zachorowań na krztusiec - 33 zachorowania (wsp.zap.1,15/100 tys.). W roku 2007 zarejestrowano 19 przypadków (wsp.zap.0,7/100tys.). W roku 2008 w Polsce zarejestrowano 2167 przypadków (wsp.zap.5,6/100tys.), to jest o 182 przypadki więcej niż w roku 2007 (wsp.zap.5,2/100tys.).

2.5 NAGMINNE ZAPALENIE PRZYUSZNIC

W 2008 roku obserwowano na Dolnym Śląsku, podobnie jak w Polsce, dalszy spadek liczby zachorowań na świnkę - odnotowano 224 zachorowania (wsp.zap.7,8/100tys.) o 41 mniej w porównaniu do 2007 roku (wsp.zap.9,2/100 tys.). W Polsce w roku 2008 zanotowano 3273 zachorowania na świnkę (wsp.zap.8,6/100 tys.). W roku 2007 zarejestrowano 4147 przypadków (wsp.zap.10,9/100tys.).

2.6 WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU A

W 2008 roku na terenie województwa dolnośląskiego zarejestrowano 7 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A (wsp.zap.0,2/100tys.), dwukrotnie więcej niż w roku 2007 - 3 zachorowania (wsp.zap.0,1/100 tys.). Zarejestrowane 7 przypadków w 2008 roku wystąpiło u osób nie szczepionych przeciwko wzv typu A, w tym 6 zachorowań to przypadki importowane z zagranicy, u osób powracających z Egiptu, Ukrainy i Czech. Również w skali ogólnopolskiej zarejestrowano wzrost zachorowań na wzv typu A - w roku 2008 - 209 zachorowań (wsp.zap.0,5/100tys.), o 167 zachorowań więcej niż w roku 2007 (wsp.zap.0,1/100tys.) - 42 zachorowania.

2.7 WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B

W województwie dolnośląskim w 2008 roku nastąpił niewielki wzrost zachorowań w porównaniu z rokiem 2007. Zgłoszono 137 przypadków (wsp.zap.4,8/100tys.), dla porównania w roku 2007 zgłoszono 130 zachorowań (wsp.zap.4,5/100tys.). Z ogólnej liczby zachorowań na wzv B postać ostrą rozpoznano u 11 chorych, postać przewlekłą u 126 chorych. Wśród pacjentów, u których wystąpiła postać ostro wzv B, 36,4% chorych w okresie 6 miesięcy poprzedzających zachorowanie podawała w wywiadach kontakt z jednostkami ochrony zdrowia. W roku 2008 w Polsce zaobserwowano tendencję spadkową zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B - 1337 przypadków (wsp.zap.3,5/100tys.). W roku 2007 zanotowano 1460 zachorowań (wsp.zap.3,8/100tys.).

2.8 WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C

W odniesieniu roku 2007 zaobserwowano wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C. W 2008 roku zgłoszono 331 przypadków (wsp.zap.11,5/100tys.), o 38 więcej niż w roku 2007 - 293 zachorowania, (10,2/100tys.). Postać ostrą wzv C rozpoznano u 2 osób, u 329 rozpoznano postać przewlekłą choroby. Wśród pacjentów, u których wystąpiła postać ostro wzv C, 50,0% chorych w okresie 6 miesięcy poprzedzających zachorowanie, miało kontakt z placówkami służby zdrowia. W roku 2008 w Polsce zanotowano nieznaczny spadek zachorowań na wzv C - 2355 przypadków (wsp.zap.6,2/100tys.) o 394 zachorowania mniej niż w roku 2007 - 2749 (wsp.zap.7,2/100tys.).

2.9 CHOROBA MENINGOKOKOWA

W roku 2008 zanotowano 16 przypadków zachorowań (wsp.zap.0,5/100tys.), ponad dwukrotnie mniej niż w roku 2007 - 33 zachorowania (wsp.zap.1,1/100 tys.). Wynika to przede wszystkim, że zdecydowanie wyższej niż w latach ubiegłych świadomości społeczeństwa i personelu ochrony zdrowia, a także coraz lepszej organizacji diagnostyki laboratoryjnej w województwie dolnośląskim i w Polsce oraz właściwego obiegu informacji pomiędzy instytucjami i urzędami sprawującymi istotne funkcje z punktu widzenia zdrowia publicznego.

Dominującymi typami serologicznymi w województwie dolnośląskim w roku 2008 - tak jak w roku 2007 były *Neisseria meningitidis* z grupy serologicznej B i C. W roku 2008 również w Polsce nastąpił nieznaczny spadek zachorowań 369 przypadków (wsp.zap.0,9/100 tys.), o 23 zachorowania mniej niż w roku 2007 (wsp.zap.1,0/100tys.).

2.10 BORELIOZA

W roku 2008 w naszym województwie chorobę rozpoznano u 401 osób, o 37 przypadków mniej niż w roku 2007 (wsp.zap.13,9/100tys.). Obserwuje się dalszą tendencję wzrostową zachorowań w Polsce. W roku 2008 zarejestrowano 7808 przypadków (wsp.zap.20,5/100tys.), o 85 więcej niż w roku 2007- 7723 zachorowania (wsp.zap.20,3/100tys.).

2.11 GRYPY I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ

W roku sprawozdawczym zarejestrowano w naszym województwie 13417 zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę (wsp.zap.466,1/100tys.). Szczyt zachorowań wystąpił w styczniu i lutym, kiedy zanotowano łącznie 8038 zachorowań, co stanowiło 59,9% ogółu przypadków. W Polsce w roku 2008 zanotowano 227346 zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę (wsp.zap.596,5/100tys.), o 146696 przypadków mniej niż w roku 2007 (wsp.zap.981,3/100tys.). W roku 2008 laboratoryjnie potwierdzono 69 przypadków grypy, w roku 2007 – 36.

2.12 ODRA

Na terenie województwa dolnośląskiego zarejestrowano w 2008 roku 14 przypadków (wsp.zap.0,5/100tys.) zachorowań, w tym 13 potwierdzonych i 1 prawdopodobny. Od końca września do końca października roku 2008 na terenie Wrocławia wystąpiło 13 - osobowe ognisko zachorowań na odrę w następstwie zawleczenia odry z Wielkiej Brytanii. Zachorowania wystąpiły wśród nie szczepionych dzieci i młodych dorosłych, należących do społeczności romskiej. W roku 2007 zarejestrowano 2 przypadki - 1 potwierdzony, 1 prawdopodobny (wsp.zap.0,07/100tys.). W Polsce w roku 2008 również wystąpił wzrost liczby zachorowań 97 (wsp.zap.0,25/100tys.) w stosunku do roku 2007 – 36 zachorowań (wsp.zap.0,1/100tys.).

2.13 SZCZEPIENIA OCHRONNE

W roku 2008 wykonawstwo szczepień ochronnych w województwie dolnośląskim utrzymywało się na bardzo wysokim poziomie. Wszystkie noworodki urodzone w 2008 roku, które nie miały przeciwwskazań do szczepień, zostały zaszczepione przeciwko gruźlicy i wirusowemu zapaleniu wątroby typu B. Na 27612 noworodków nie zaszczepiono 89 dzieci z powodu przeciwwskazań, co stanowi 0,3% nieuodpornionych w stosunku do liczby urodzeń. Podobna sytuacja dotyczy szczepień przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis - rocznik 2007 uodporniony jest w 98,9%. Szczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce u dzieci urodzonych w 2006 roku wykonano w 86,6%, u dziewcząt w wieku 11 i 12 lat w 97,3%. Uczniów szkół medycznych przeciwko wzw typu B zaszczepiono w 100%, studentów uczelni medycznych w 96%. Pracownicy służby zdrowia zaszczepieni są w 97,4%.

2.14 OGNISKA EPIDEMICZNE W SZPITALACH

W roku sprawozdawczym 2008 zgłoszono 13 ognisk epidemicznych (w roku 2007 zarejestrowano 15 ognisk epidemicznych). Wśród ognisk epidemicznych, zarejestrowanych przez zespoły kontroli zakażeń szpitalnych, w szpitalach na terenie województwa dolnośląskiego przeważają ogniska o nieznanym etiologii i ogniska wywołane przez rotawirusy - w sumie 5 ognisk epidemicznych. Stanowią one około 38% z ogólnej liczby zgłoszonych ognisk. Stwierdzono, że przyczyną wystąpienia ognisk epidemicznych w szpitalach w 2 przypadkach były- *Acinetobacter baumannii*, a w pozostałych: *Staphylococcus aureus*, *Klebsiella pneumoniae*, *Enterococcus faecalis*, *Clostridium perfringens*, świerzbowiec ludzki oraz wirus grypy.

3 OCENA ZAOPATRZENIA W WODĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI

Na obszarze województwa dolnośląskiego, według ewidencji powiatowych stacji sanitarno - epidemiologicznych, znajduje się 575 wodociągów sieciowych, z których 127 wodociągów zaopatruje obszary miast, a 448 tereny wiejskie.

3.1 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 10000 - 100000 M³/DOBĘ

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonuje 7 wodociągów o wydajności 10000 - 100000 m³/dobę. Zlokalizowane są one w większych miastach województwa: w tym w Bolesławcu, Jeleniej Górze, Legnicy, Świdnicy, Wałbrzychu i Wrocławiu. W 2008 r. skontrolowano wszystkie wodociągi z tej grupy. Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 1007 próbek wody. Jakość wody zakwestionowano w 74 próbkach. Poniżej przedstawiono krótką charakterystykę jakości wody dla czterech wybranych miast.

W Jeleniej Górze pobrano 111 próbek wody do badań fizykochemicznych. W 13 próbkach (co stanowi 11,7%) stwierdzono przekroczenia norm sanitarnych w zakresie odczynu, mętności i barwy. Badania mikrobiologiczne 104 próbek wody wykazały w 6 próbkach (co stanowi 5,7%) ponadnormatywną liczbę bakterii grupy coli, paciorkowców kałowych oraz pojedyncze kolonie bakterii *Clostridium perfringens*.

W Legnicy, na zbadanych 86 próbek wody, w 10 stwierdzono przekroczenia parametrów fizykochemicznych (co stanowi 11,6%). Przekroczona została dopuszczalna ilość żelaza (4 próbki) i manganu (2 próbki). W 8 próbkach oznaczono nieprawidłową mętność wody. Pod względem mikrobiologicznym (dotyczy: bakterii *Clostridium perfringens*) 2 próbki wody nie odpowiadały wymaganiom sanitarnym (co stanowi 2,3%).

W Wałbrzychu pobrano 115 próbek wody do badań fizykochemicznych. Stwierdzono przekroczenia w 19 próbkach (co stanowi 16,5%). Przekroczenia dotyczyły zawartości żelaza (13 próbek), manganu (2 próbki), chloru wolnego (4 próbki) oraz podwyższonej mętności (13 próbek). Pod względem mikrobiologicznym ponadnormatywne wartości wystąpiły w 1 próbce na 103 zbadane (co stanowi 0,97%). Przekroczenia dotyczyły parametrów: ogólnej liczby bakterii w temp. 36°C po 48 godzinach inkubacji oraz ogólnej liczby bakterii w temp. 22°C po 72 godzinach inkubacji.

We Wrocławiu zbadano 486 próbek wody pod względem fizykochemicznym. W 6 próbkach (co stanowi 1,2%) wystąpiły przekroczenia zawartości w wodzie środka dezynfekcyjnego - chloru wolnego, a także zapachu chloru. Pod względem mikrobiologicznym zbadano 488 próbek wody. Ponadnormatywne wartości stwierdzono w 12 próbkach (co stanowi 2,5%). Przekroczone zostały: liczba paciorkowców kałowych (4 próbki), liczba bakterii *Clostridium perfringens* (4 próbki), ogólna liczba bakterii w temp. 36°C po 48 godzinach inkubacji (4 próbki) oraz ogólna liczba bakterii w temp. 22°C po 72 godzinach inkubacji (2 próbki).

Porównując jakość wody do spożycia dostarczanej w roku 2007 i 2008 mieszkańcom Dolnego Śląska przez wodociągi o wydajności od 10000 do 100000 m³/dobę, można stwierdzić poprawę jakości wody zarówno pod względem fizykochemicznym, jak i mikrobiologicznym.

3.2 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 1000 - 10000 M³/DOBĘ

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 68 wodociągów w przedziale wydajności 1000 - 10000 m³/dobę, z których 51 zaopatruje obszary miast, a 17 tereny wiejskie.

Na terenie miast skontrolowano wszystkie wodociągi tej grupy. Do badań laboratoryjnych pobrano 1622 próbki wody, kwestionując jakość wody w 246 próbkach. Wodę nie odpowiadającą wymaganiom sanitarnym stwierdzono w 9 urządzeniach, w tym w 6 pod względem mikrobiologicznym. Z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 132 427 osób.

Skontrolowano wszystkie wodociągi na terenach wiejskich. Zakwestionowano jakość wody w 1 urządzeniu (wyłącznie pod względem fizykochemicznym). Zbadano ogółem 248 próbek wody, z których 30 nie spełniało wymagań sanitarnych. Z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 5 720 osób.

W porównaniu do roku 2007 z wody o nieodpowiedniej jakości korzystała mniejsza liczba osób w miastach, natomiast taka sama liczba osób na terenach wiejskich.

3.3 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI 100 - 1000 M³/DOBĘ

Według ewidencji PSSE w miastach województwa dolnośląskiego funkcjonowały 42 wodociągi, a na terenach wiejskich 190 wodociągów z tej grupy. Skontrolowano jakość wody we wszystkich wodociągach zaopatrujących miasta. Parametry wody nie odpowiadały wymaganiom w 6 urządzeniach, w tym pod względem mikrobiologicznym w 2. Pobrano 423 próbki wody, spośród których nieodpowiednią jakość wody stwierdzono w 98. W tym przypadku z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 20 309 osób.

Na terenach wiejskich jakość wody nie spełniała wymagań w 23 wodociągach, w tym pod względem mikrobiologicznym w 3. Do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 1621 próbek wody. Zakwestionowano jakość wody w 330 próbkach. Z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 37 667 osób.

W roku 2008, w porównaniu do roku poprzedniego, wodociągi produkujące wodę w ilości 100 - 1000 m³/dobę zaopatrywały w wodę o jakości nieodpowiadającej wymaganiom mniejszą liczbę osób zarówno w miastach, jak i na obszarach wiejskich.

3.4 WODOCIĄGI W PRZEDZIALE WYDAJNOŚCI < 100 M³/DOBĘ

W 2008 r. w miastach województwa dolnośląskiego zewidencjonowanych było 27 wodociągów sieciowych, na terenach wiejskich 241 wodociągów o tej wydajności.

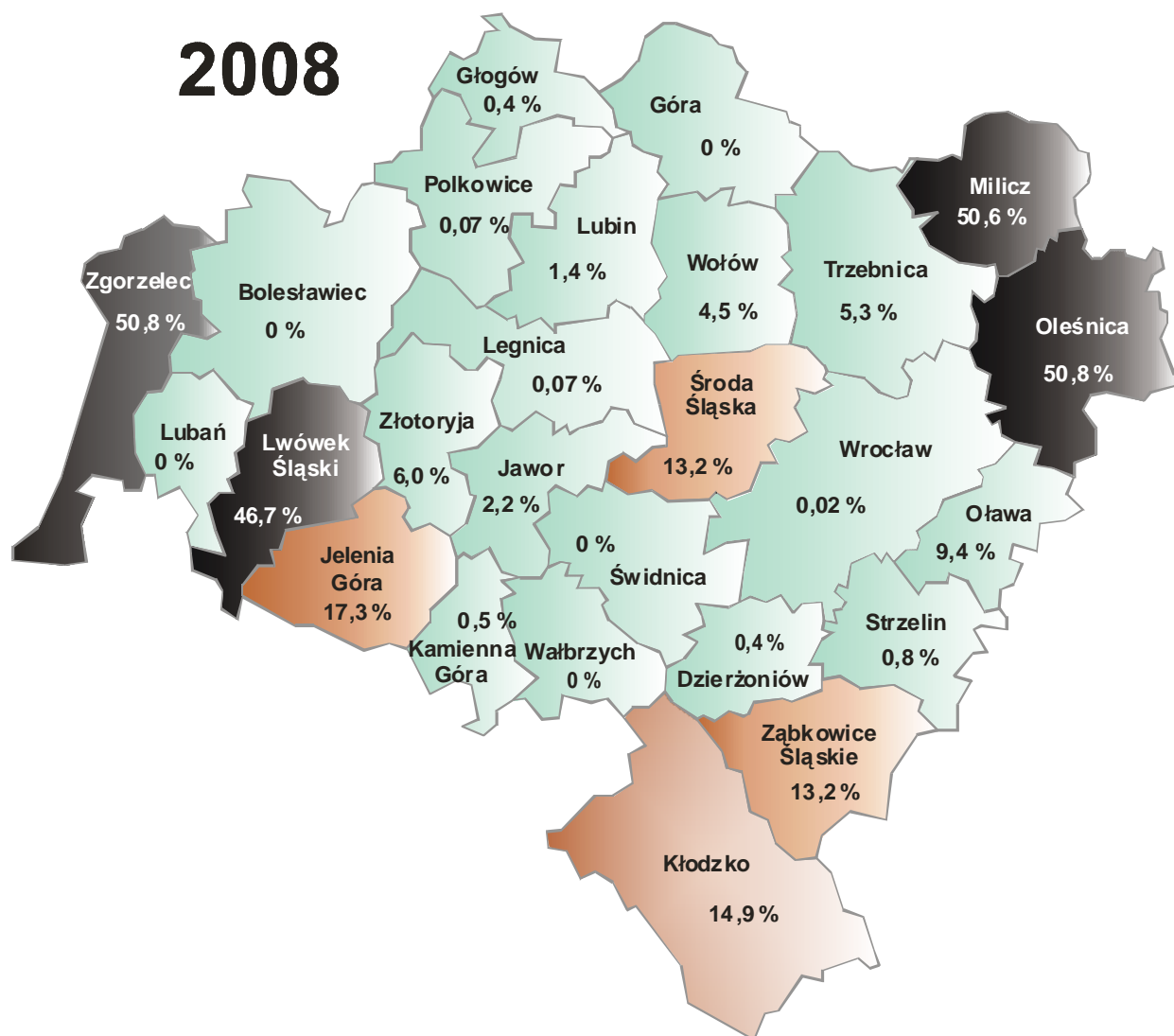
Spośród skontrolowanych 25 wodociągów na terenie miast jakość wody nie odpowiadającą wymaganiom pod względem fizykochemicznym stwierdzono w 3 urządzeniach. Pobrano do badań laboratoryjnych 87 próbek wody, stwierdzając niezgodną z wymaganiami jakość wody w 17 próbkach. W miastach województwa dolnośląskiego z wody o nieodpowiedniej jakości, produkowanej przez wodociągi o najniższej wydajności, korzystało 26 osób.

Skontrolowano jakość wody we wszystkich wodociągach położonych na terenach wiejskich. Jakość wody nie odpowiadającą wymaganiom stwierdzono w 47 wodociągach, w tym pod względem mikrobiologicznym w 13 urządzeniach. Zbadano ogółem 1395 próbek wody. Zakwestionowano jej jakość w 382 próbkach. Na terenach wiejskich województwa dolnośląskiego z wody o nieodpowiedniej jakości korzystało 15 430 osób.

Dokonując porównania ilości osób, korzystających z wody do spożycia o nieodpowiedniej jakości dostarczanej przez wodociągi o najniższej wydajności w roku 2008 do roku poprzedniego, można stwierdzić, że uległa ona zmniejszeniu.

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

Poniżej przedstawiono procent mieszkańców w poszczególnych powiatach zaopatrywanych w wodę z wodociągów sieciowych, którzy korzystali z wody nie spełniającej wymagań sanitarnych.



3.5 STUDNIE PUBLICZNE

W miastach zewidencjonowanych jest 99 studni publicznych, z czego w roku 2008 skontrolowano 11 studni. Jakość wody nie odpowiadającą wymaganiom pod względem fizykochemicznym stwierdzono w 4 studniach. Pobrano do badań laboratoryjnych 18 próbek wody, spośród których 10 nie odpowiadało wymaganiom. Na 22 zewidencjonowane studnie publiczne znajdujące się na terenach wiejskich skontrolowano 2 urządzenia. Zbadano 4 próbki wody. Jakość wody nie odpowiadającą wymaganiom stwierdzono w 1 próbce.

3.6 STUDNIE PRYWATNE

W roku 2008 na terenie miast zewidencjonowanych było 12 studni prywatnych. Skontrolowano jakość wody w 2 studniach. Pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wody, 1 z nich nie odpowiadała wymaganiom. Na terenach wiejskich zewidencjonowanych było 14 studni prywatnych, spośród których skontrolowano 10 studni. Na 11 zbadanych próbek wody w 7 jakość wody nie odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

3.7 STOPIEŃ ZWODOCIĄGOWANIA MIAST I TERENÓW WIEJSKICH

Na nadzorowanym przez PSSE terenie znajduje się 2759 miejscowości, z których 2424 jest zwodociągowanych (co stanowi 87,9%). W 2008 roku zostało zwodociągowanych 13 miejscowości. Łączna liczba mieszkańców województwa dolnośląskiego zaopatrywanych w wodę z wodociągów sieciowych wynosi 2 775 077 (na 2 877 300 ogółu mieszkańców Dolnego Śląska), co stanowi ok. 96,4 %.

Stożenie zwodociągowania obszaru województwa dolnośląskiego przedstawiono w poniższej tabeli.

L.p.	PSSE	Ogółem liczba miejscowości na nadzorowanym terenie	Liczba dotychczas zwodociągowanych miejscowości	Zwodociągowanie obszaru powiatu [procent]
1	Lubin	93	93	100
2	Środa Śląska	116	116	100
3	Trzebnica	192	192	100
4	Oława	79	79	100
5	Wrocław	255	254	99,60
6	Wołów	113	112	99,10
7	Głogów	77	76	98,70
8	Strzelin	147	144	97,96
9	Bolesławiec	74	71	95,95
10	Świdnica	129	123	95,35
11	Oleśnica	164	156	95,12
12	Góra	136	126	92,65
13	Legnica	133	121	90,98
14	Zgorzelec	71	64	90,14
15	Złotoryja	50	45	90,00
16	Dzierżoniów	50	45	90,00
17	Milicz	135	116	85,93
18	Wałbrzych	42	36	85,71
19	Ząbkowice Śląskie	106	87	82,07
20	Jawor	73	57	78,08
21	Polkowice	95	72	75,79
22	Kamienna Góra	47	32	68,08
23	Jelenia Góra	49	31	63,26
24	Kłodzko	185	105	56,76
25	Lubań	52	25	48,08
26	Lwówek Śląski	96	46	47,92
Razem:		2759	2424	

3.8 OCENA JAKOŚCI WODY UJMOWANEJ DO CELÓW WODOCIĄGOWYCH

Na terenie województwa dolnośląskiego zewidencjonowanych jest 715 ujęć wód wykorzystywanych do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia, w tym 631 ujęć podziemnych oraz 84 ujęcia powierzchniowe. Skontrolowano jakość wody w 65 ujęciach wody powierzchniowej i 344 ujęciach wody podziemnej. W 2008 r. 18 ujęć wód powierzchniowych zakwalifikowano do kategorii A1, 39 ujęć zakwalifikowano do kategorii A2, natomiast 5 ujęć do kategorii A3 - zgodnie z klasyfikacją zawartą w rozporządzeniu Ministra Środowiska z dnia 27 listopada 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać wody powierzchniowe wykorzystywane do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

(Dz. U. Nr 204, poz. 1728). Wodę z 1 ujęcia powierzchniowego, z uwagi na niewłaściwą jej jakość fizykochemiczną (dotyczy: znacznie obniżonego odczynu pH wody), nie zakwalifikowano do żadnej z ww. kategorii. Jakości wód podziemnych nie oceniano pod względem możliwości wykorzystania ich do zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia, ponieważ brak jest stosownych przepisów prawnych w tym zakresie.

3.9 POSTĘPOWANIE ADMINISTRACYJNE ZWIĄZANE Z NADZOREM NAD JAKOŚCIĄ WODY

W wyniku działań podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie województwa dolnośląskiego w 2008 roku wydano 617 decyzji administracyjnych. Były to m.in. decyzje nakazujące poprawę jakości wody do spożycia, decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia, decyzje o zakazie używania wody, decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków.

3.10 OCENA JAKOŚCI WODY W KĄPIELISKACH I BASENACH

Według ewidencji powiatowych stacji sanitarno - epidemiologicznych na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 40 kąpielisk śródlądowych, w tym 24 kąpieliska zorganizowane i 16 kąpielisk prowizorycznych oraz miejsc tradycyjnie wykorzystywanych do kąpieli. Skontrolowano jakość wody w 21 kąpieliskach zorganizowanych i 14 kąpieliskach prowizorycznych. Jakość wody w większości przypadków spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. Nr 183, poz. 1530). W przypadku stwierdzenia braku przydatności wody do kąpieli unieruchomiono okresowo następujące kąpieliska:

- kąpielisko w Kunicach w powiecie legnickim (z uwagi na zaniżoną przezroczystość wody i ponadnormatywne BZT5),
- kąpielisko w Wieży w powiecie lwóweckim (z uwagi na duży zakwit glonów).

W kąpielisku w Srebrnej Górze stwierdzono ponadnormatywny odczyn pH wody.

Przekraczając najczęściej jednorazowo wskaźnikami mikrobiologicznymi w badanej wodzie była liczba bakterii grupy coli typu kałowego, a parametrami fizykochemicznymi: BZT5, przezroczystość, barwa i zapach.

4 OCENA SKAŻENIA GLEBY

W 2008 roku organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego nie prowadziły monitoringu zanieczyszczenia gleb. W ramach zaplanowanych kontroli sanitarnych oraz w wyniku interwencji ludności kontrolowano stan sanitarny piasku w piaskownicach. W sezonie letnim 2008 roku kontrole placów zabaw i badania piasku z piaskownic przeprowadzono na terenie powiatu wrocławskiego, ząbkowickiego, dzierzoniowskiego kamiennogórskiego, trzebnickiego wałbrzyskiego, zgorzeleckim, świdnickiego, bolesławieckiego, głogowskiego i lwóweckiego. Badania piasku prowadzono głównie w kierunku oznaczenia bakterii z grupy Coli i grupy Coli typu fekalnego, Clostridium perfringens, Salmonella, a także na obecność jaj Toxocara sp. oraz jaj Trichuris sp. i Ascaris sp. Jako zły pod względem biologicznym oceniono piasek pobrany z piaskownicy w: Lwówku Śląskim, Głogowie, Bolesławcu, Świdnicy, Trzebnicy i we Wrocławiu. W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych zarządcy terenów wymienili piasek w piaskownicach. Wyniki badań pozostałych próbek piasku były zgodne z wymaganiami sanitarnymi w zakresie wskaźników bakteriologicznych i parazytologicznych.

5 POMIARY NATEŻENIA HAŁASU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

Pomiary hałasu w lokalach mieszkalnych w 2008 r. przeprowadzono w związku z interwencjami mieszkańców. Uciążliwości spowodowane były następującymi rodzajami hałasu:

- usługowo - handlowym (17 obiektów mieszkalnych),
- komunikacyjnym (1 obiekt mieszkalny),
- instalacyjnym (8 obiektów mieszkalnych).

Z przebadanych łącznie 26 obiektów przekroczenia poziomu dźwięku A wykazano w 16 obiektach. W celu usunięcia stwierdzonych uchybień właściwy miejscowo PPIS wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję administracyjną zobowiązującą do obniżenia hałasu do dopuszczalnych wartości oraz przedłożenia wyników pomiarów kontrolnych. W związku z brakiem wykonania nałożonego obowiązku w stosunku do właściciela jednego z obiektów prowadzone jest postępowanie egzekucyjne.

6 OCENA ZANIECZYSZCZENIA CHEMICZNEGO POWIETRZA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

W związku ze skargami ludności skierowanymi do organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zanieczyszczenia powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi przeprowadzono badania w kierunku oznaczeń stężeń tlenu węgla i innych zanieczyszczeń chemicznych, w tym ksylenu. Zbadano łącznie 31 obiektów. W 15 obiektach zbadano stężenie tlenu węgla, a w 16 innych substancji chemicznych. Przeprowadzone serie badań chwilowych stężeń tlenu węgla wykazały przekroczenia dopuszczalnego 30-minutowego stężenia tego zanieczyszczenia w dwóch lokalach mieszkalnych. W obu przypadkach zostały wydane decyzje administracyjne w celu obniżenia stężenia tlenu węgla do wartości dopuszczalnej. Ponowne badania nie wykazały przekroczeń.

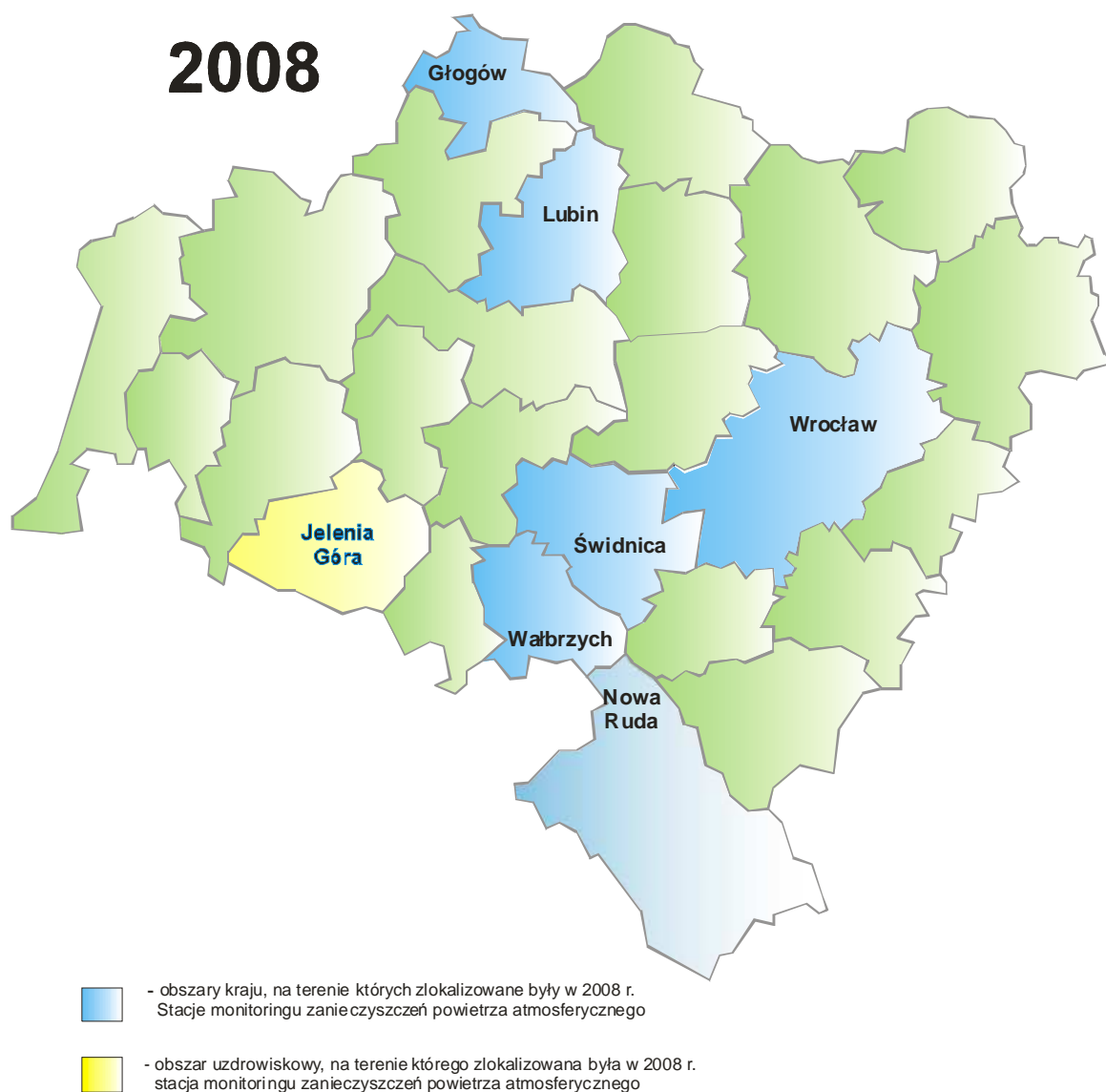
W 4 obiektach mieszkalnych zlokalizowanych w Bielanach Wrocławskich stwierdzono stężenie ksylenu przekraczające granicę dopuszczalnej wartości określonej dla pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi. Przyczyną tej nieprawidłowości jest prawdopodobnie użycie niewłaściwego materiału budowlanego. Sprawę przekazano do załatwienia, zgodnie z kompetencjami, Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego dla Powiatu Wrocławskiego.

7 STAN ZANIECZYSZCZENIA POWIETRZA ATMOSFERYCZNEGO

Wojewódzki Inspektor Ochrony Środowiska, zgodnie z ustawą z dnia 27 kwietnia 2001 r. Prawo Ochrony Środowiska (Dz. U. z 2008 roku, Nr 25, poz. 150,), dokonuje corocznej oceny poziomów substancji w powietrzu w danej strefie za rok poprzedni, w terminie do dnia 31 marca każdego roku. Wyniki badań zanieczyszczeń powietrza prowadzonych przez organy PIS przekazywane są 1 raz w miesiącu do bazy danych WIOŚ we Wrocławiu.

W 2008 r. pomiary stężeń pyłu PM₁₀, niklu, ołowiu i kadmu prowadzono na terenie Wrocławia, Wałbrzycha, Świdnicy, Nowej Rudy, Kłodzka, Jeleniej Góry, Głogowa i Lubina.

Poniżej przedstawiono lokalizację stanowisk pomiarowych pyłu zawieszzonego PM₁₀ i metali ciężkich.



Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

W stosunku do roku 2007 zmalało średnioroczne stężenie pyłu zawieszonego PM10 w Świdnicy i we Wrocławiu. Największy wzrost tego zanieczyszczenia zarejestrowano w Nowej Rudzie i w Wałbrzychu. Zmniejszyła się zawartość ołowiu w powietrzu atmosferycznym w rejonie Lubina, Wrocławia, Głogowa i Jeleniej Góry. W sześciu rejonach objętych monitoringiem zmalało stężenie kadmu. W Wałbrzychu pozostało ono na tym samym poziomie co w 2007 r. W dalszym ciągu obserwuje się wzrost zanieczyszczenia niklem powietrza w Lubinie i w Nowej Rudzie. W stosunku do roku 2007 spadek stężenia tego zanieczyszczenia zarejestrowano w Świdnicy, Głogowie, Jeleniej Górze i we Wrocławiu.

Stężenia średnioroczne (S_a), minimalne i maksymalne średniodobowe (S_{24}) badanych zanieczyszczeń przedstawiono w poniższych tabelach.

Pył PM10

L.p.	Adres stanowiska pomiarowego	Rok pomiarowy	Liczba pomiarów	Min S_{24} [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	Max S_{24} [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	Częstość występowania S_{24} w ciągu roku o wartości powyżej $50 \mu\text{g}/\text{m}^3$	S_a [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]
1.	Lubin, ul. 1 Maja	2008	299	6	113	32 x	29,8
		2007	300	4	109	33 x	29,5
2.	Nowa Ruda, ul. Srebrna	2008	297	10	267	124 x	60,1
		2007	312	4	194	125 x	52,0
3.	Świdnica, Rynek	2008	300	2	129	35 x	28,9
		2007	308	3	137	50 x	31,7
4.	Wrocław, Wybrzeże Korzeniowskiego	2008	329	0	76	3 x	8,0
		2007	275	5	63	4 x	18,6
5.	Wrocław, ul. Orzechowa	2008	227	2	61	4 x	17,1
		2007	254	4	59	6 x	17,8
6.	Wałbrzych, ul. Wysockiego	2008	316	3	90	9 x	20,2
		2007	313	1	96	8 x	16,1
7.	Legnica, ul. Rzeczypospolitej	2008	-	-	-	-	-
		2007	302	3	112	29 x	25,1
8.	Głogów, ul. Norwida	2008	248	8	74	19 x	28,9
		2007	322	6	91	36 x	28,0
9.	Zgorzelec, ul. Maratońska	2008	-	-	-	-	-
		2007	270	1	129	23 x	24,1
10.	Jelenia Góra, ul. Grottgera	2008	252	3	51	1 x	17,2
		2007	329	2	48	0 x	17,2

(dopuszczalne $S_a = 40 \mu\text{g}/\text{m}^3$)

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

Nikiel

L.p.	Adres stanowiska pomiarowego	Rok pomiarowy	Liczba pomiarów	Min S ₂₄ [ng/m ³]	Max S ₂₄ [ng/m ³]	S _a [ng/m ³]
1.	Lubin, ul. 1 Maja	2008	183	1	11	2,5
		2007	183	1	5	2,4
2.	Nowa Ruda, ul. Srebrna	2008	159	3	700	43,9
		2007	178	1	529	21,1
3.	Świdnica, Rynek	2008	191	6	28	6,9
		2007	188	5	114	9,6
4.	Wrocław, Wybrzeże Korzeniowskiego	2008	289	4	14	4,2
		2007	185	2	141	9,1
5.	Wrocław, ul. Orzechowa	2008	209	4	22	4,5
		2007	183	2	139	7,4
6.	Wałbrzych, ul. Wysockiego	2008	193	7	85	8,4
		2007	194	5	73	8,3
7.	Legnica, ul. Rzeczypospolitej	2008	-	-	-	-
		2007	184	4	8	4,9
8.	Głogów, ul. Norwida	2008	183	4	38	5,6
		2007	183	1	65	7,5
9.	Zgorzelec, ul. Maratońska	2008	-	-	-	-
		2007	96	28	37	28,1
10.	Jelenia Góra, ul. Grottgera	2008	141	5	41	9,0
		2007	171	5	188	10,1

Kadm

L.p.	Adres stanowiska pomiarowego	Rok pomiarowy	Liczba pomiarów	Min S ₂₄ [ng/m ³]	Max S ₂₄ [ng/m ³]	S _a [ng/m ³]
1.	Lubin, ul. 1 Maja	2008	183	0	11	1,7
		2007	183	0	28	4,5
2.	Nowa Ruda, ul. Srebrna	2008	183	1	4	1,0
		2007	183	1	14	1,6
3.	Świdnica, Rynek	2008	191	1	8	1,4
		2007	188	1	21	1,5
4.	Wrocław, Wybrzeże Korzeniowskiego	2008	289	0	2	0,1
		2007	184	0	2	0,4
5.	Wrocław, ul. Orzechowa	2008	209	0	3	0,2
		2007	185	0	1	0,4
6.	Wałbrzych, ul. Wysockiego	2008	193	1	6	1,0
		2007	194	1	3	1,0
7.	Legnica, ul. Rzeczypospolitej	2008	-	-	-	-
		2007	184	0	6	0,8
8.	Głogów, ul. Norwida	2008	183	0	6	1,0
		2007	183	0	7	0,9
9.	Zgorzelec, ul. Maratońska	2008	-	-	-	-
		2007	96	2	3	2,0
10.	Jelenia Góra, ul. Grottgera	2008	141	1	2	1,0
		2007	171	1	12	2,1

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

Ołów

L.p.	Adres stanowiska pomiarowego	Rok pomiarowy	Liczba pomiarów	Min S ₂₄ [ng/m ³]	Max S ₂₄ [ng/m ³]	S _a [ng/m ³]
1.	Lubin, ul. 1 Maja	2008	183	0	123	39,9
		2007	183	6	260	67,3
2.	Nowa Ruda, ul. Srebrna	2008	183	5	256	23,6
		2007	183	5	121	18,5
3.	Świdnica, Rynek	2008	191	0	355	43,9
		2007	188	13	226	42,5
4.	Wrocław, Wybrzeże Korzeniowskiego	2008	289	4	90	8,9
		2007	184	3	112	17,5
5.	Wrocław, ul. Orzechowa	2008	209	3	55	10,0
		2007	185	3	73	13,9
6.	Wałbrzych, ul. Wysockiego	2008	193	9	106	18,5
		2007	194	8	291	17,3
7.	Legnica, ul. Rzeczypospolitej	2008	-	-	-	-
		2007	184	5	273	46,2
8.	Głogów, ul. Norwida	2008	183	4	362	52,4
		2007	183	4	866	80,2
9.	Zgorzelec, ul. Maratońska	2008	-	-	-	-
		2007	96	30	120	35,4
10.	Jelenia Góra, ul. Grottgera	2008	141	7	82	25,4
		2007	171	7	412	61,6

(dopuszczalne S_a = 0,5μg/m³ = 500 ng/m³)

8 STAN SANITARNY MIAST I TERENÓW WIEJSKICH

8.1 MIASTA I TERENY WIEJSKIE

Ogólny stan sanitarno - porządkowy większości miast i wsi można ocenić jako zadowalający. Kontrole obiektów użyteczności publicznej i terenów rekreacyjnych na obszarach wiejskich nie wykazały większych zaniedbań sanitarno - porządkowych. Problemem miast jest od wielu lat stara zabudowa mieszkaniowa. Wiele budynków wymaga kapitalnych remontów. W miarę możliwości finansowych odnawiane są elewacje budynków, modernizowane przyłącza wodociągowe i kanalizacyjne.

W roku 2008 dominowały interwencje ludności dotyczące złego stanu sanitarno - technicznego budynków mieszkalnych, w szczególności dotyczyły one zawilgocenia i zagrzybienia mieszkań.

8.2 TERENY REKREACYJNE

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 386 obiektów z tej grupy, m.in. place zabaw, piaskownice, parki. W roku 2008 skontrolowano 254 obiekty. W 14 obiektach stwierdzono zły stan sanitarny, w tym w 8 zły stan techniczny. Uchybienia dotyczyły złego stanu sanitarno - technicznego ławek, przepelnionych pojemników na odpady, niewłaściwego stanu nawierzchni alejek spacerowych w parkach. Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono m. in. na terenie: placów zabaw w Bolesławcu i w Trzebnicy, parków w Miliczu i w Cieszkowie oraz na terenie pięciu parków we Wrocławiu. PPIS wystosowali pisma do zarządców powyższych terenów celem poprawy stwierdzonego stanu sanitarnego obiektów. Działania podjęte przez PPIS doprowadziły do poprawy sytuacji, a w niektórych przypadkach do radykalnej zmiany, np. zarządca kontrolowanego terenu w Bolesławcu zamontował nowe urządzenia zabawowe, poprawił stan techniczny ławek, wymienił piach oraz obudował deskami piaskownice na wszystkich placach zabaw.

W porównaniu z rokiem ubiegłym dbałość zarządców o czystość, porządek i estetykę tych terenów poprawiła się.

8.3 BASENY KĄPIELOWE KRYTE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 95 basenów kąpielowych krytych - 90 obiektów w miastach (w tym 6 parków wodnych) i 5 obiektów na terenach wiejskich. W 2008 roku skontrolowano 91 basenów. Łącznie przeprowadzono 191 kontroli. W większości przypadków nie stwierdzono naruszeń wymagań sanitarnych. Niezgodny z wymaganiami stan sanitarny stwierdzono w 9 obiektach, w tym w 7 pod względem technicznym (6 obiektów we Wrocławiu i 1 obiekt w Wałbrzychu). Są to:

- Basen Kąpielowy Zespołu Szkół Nr 14, ul. Brücknera 10 we Wrocławiu,
- Basen Kąpielowy „Pulsantis”, ul. Ostrowskiego 3 we Wrocławiu,
- Basen Kąpielowy Akademii Wychowania Fizycznego, ul. Paderewskiego 35 we Wrocławiu,
- Basen Kąpielowy Szkoła Podstawowa Nr 46, ul. Ścinawska 21 we Wrocławiu,
- Basen Kąpielowy Wrocławskie Centrum „SPA” Sp. z o.o., ul. Teatralna 10 we Wrocławiu,
- Basen Kąpielowy Szkoła Podstawowa Nr 113, ul. Zemska 16 C we Wrocławiu,
- Basen Kąpielowy przy ul. Grodzkiej 71 w Wałbrzychu.

Stwierdzone usterki to: brudne ściany i sufity pomieszczeń basenowych i zaplecza, zniszczona glazura podłogowa, brak skutecznej wentylacji pomieszczeń pływalni i zaplecza sanitarnego oraz niewłaściwe warunki techniczne pomieszczeń magazynowania podchlorynu sodu. W związku ze stwierdzonym złym stanem technicznym wszczęto postępowania administracyjne w sprawie usunięcia nieprawidłowości.

8.4 BASENY KĄPIELOWE ODKRYTE

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 67 basenów kąpielowych odkrytych, w tym 53 obiekty w miastach i 14 obiektów na terenach wiejskich. W 2008 r. skontrolowano 59 obiektów. Łącznie przeprowadzono 189 kontroli, w wyniku których stwierdzono zły stan sanitarny w 3 obiektach, w tym pod względem technicznym w 2 obiektach. Był to m.in. basen kąpielowy w Nowej Rudzie. W obiekcie stwierdzono zły stan techniczny instalacji wodociągowej i brak ciepłej wody w toaletach i szatniach, a także niewłaściwe przechowywanie środków do uzdatniania wody w tym basenie. Osobę odpowiedzialną zobowiązano do wyremontowania obiektu.

8.5 PARKI WODNE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się ogółem 6 parków wodnych zlokalizowanych w miastach. W 2008 r. skontrolowano wszystkie obiekty. Łącznie przeprowadzono 35 kontroli sanitarnych, które wykazały, że stan sanitarno - techniczny tych obiektów był dobry.

8.6 KĄPIELISKA ZORGANIZOWANE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego zlokalizowane są 24 kąpieliska zorganizowane. W 2008 r. skontrolowano 21 obiektów. Dokonano 66 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję administracyjną.

Podczas kontroli sanitarnych:

- kąpieliska w Srebrnej Górze stwierdzono ubytki (brak desek) w pomoście, a także uszkodzony natrysk,
- kąpieliska w Lewinie Kłodzkim stwierdzono brak ciepłej wody w toalecie.

We wszystkich przypadkach zobowiązywano zarządców kąpielisk do doprowadzenia urządzeń do odpowiedniego stanu sanitarno - technicznego.

Toalety, a także przebieralnie i prysznice w pozostałych obiektach spełniały podstawowe wymagania sanitarno - higieniczne. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych plaż w sezonie letnim 2008 r. nie odnotowano rażących uchybień sanitarnych. Większość plaż przy kąpieliskach wyposażona była w pojemniki na odpady komunalne, wysypana świeżym piaskiem.

8.7 KĄPIELISKA NIEZORGANIZOWANE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego zlokalizowanych jest 16 kąpielisk niezorganizowanych. W 2008 r. skontrolowano 14 obiektów. Przeprowadzono 33 kontrole sanitarne.

Podczas kontroli sanitarnej kąpieliska w Jelczu Laskowicach „Staw w Jelczu” w powiecie oławskim stwierdzono brak koszy na plaży przy kąpielisku i nie usunięte odpadki z plaży. Wydano decyzję administracyjną zobowiązującą zarządcę do poprawy stanu sanitarnego kąpieliska - braki i uchybienia zostały usunięte. W pozostałych przypadkach stan sanitarny obiektów, urządzeń oraz plaż zlokalizowanych przy kąpieliskach był zadowalający.

8.8 DOMY POMOCY SPOŁECZNEJ

Na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 88 domów opieki społecznej. Skontrolowano 77 obiektów. Jako zły oceniono stan sanitarny w 7 obiektach. Wydano 11 decyzji merytorycznych.

Zły stan techniczny stwierdzono w Domach Pomocy Społecznej we Wrocławiu przy ul. Kaletniczej 8, przy ul. Mącznej 3, przy ul. Rędzińskiej 66/68, w DPS w Wiązowie przy ul. Kościelnej 2 (powiat strzebiński), w DPS w Legnickim Polu przy ul. Benedyktynów 4 (powiat legnicki) oraz w DPS w Bolkowie przy pl. Seniora 3 (powiat jaworski). Stwierdzone usterki techniczne w tych obiektach to: brak właściwej - skutecznej wentylacji w łazienkach, brudne ściany w niektórych pokojach i pomieszczeniach sanitarnych, zniszczona stolarka okienna. W celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego powadzone jest postępowanie administracyjne w ww. obiektach.

Uchybienia sanitarno - porządkowe stwierdzono w Dziennym Domu Pomocy Społecznej we Wrocławiu przy ul. Kościuszki 67 oraz w Domu Pomocy Społecznej w Wiązowie przy ul. Kościelnej 2. Uchybienia dotyczyły niedokładnego sprzątnięcia pomieszczeń i sprzętu. Na osoby odpowiedzialne nałożono mandaty karne.

W pozostałych skontrolowanych obiektach bieżący stan sanitarny był dobry. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną brudną i czystą. W obiektach znajdowały się odpowiednie zapasy środków czystościowych i dezynfekcyjnych, sprzęt porządkowy był w dobrym stanie technicznym. Pomieszczenia sprzątnięto na bieżąco. Obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości z wodociągów sieciowych. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie odprowadzania ścieków i postępowania z odpadami. Otoczenie obiektów jest zadbane i uporządkowane. W trakcie 2008 r., w niektórych obiektach przeprowadzono prace remontowe i modernizacyjne. Poprawił się stan techniczny w: DPS „Ostoja” przy ul. Puławskiego 11-13 oraz w DPS „Jutrzenka” przy ul. Przechodniej 8 w Zgorzelcu, DPS „Jędrzek” w Opolnie Zdroju przy ul. Świerczewskiego 3 (powiat zgorzelecki) i w Środowiskowym Domu Samopomocy w Oleśnicy przy ul. Słowackiego 8.

W porównaniu do ubiegłego roku sprawozdawczego stan sanitarno - techniczny większości domów opieki społecznej poprawił się.

8.9 NOCLEGOWNIE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 7 noclegowni. W 2008 r. skontrolowano 5 obiektów. Przeprowadzone kontrole nie wykazały istotnych zmian w zakresie stanu sanitarnohigienicznego w stosunku do ubiegłego roku. W większości skontrolowanych obiektów wydzielone zostały pokoje dla osób bezdomnych, sala telewizyjna, kuchnia, sanitariaty oraz pralnia. Wszystkie pomieszczenia wyposażono w niezbędny sprzęt oraz środki higieniczne i dezynfekcyjne. Postępowanie z bielizną (czystą i brudną) nie budziło zastrzeżeń. W noclegowniach używana była bielizna jednorazowego i wielokrotnego użytku. Bieliznę wielokrotnego użytku oddawano do prania i dezynfekcji specjalistycznym firmom. Odpady komunalne gromadzone są w pojemnikach i kontenerach ustawionych na zewnątrz przy budynkach. Odpady odbierają firmy posiadające zezwolenie na prowadzenie działalności w tym zakresie. Obiekty zaopatrzone są w wodę ciepłą i zimną z wodociągów sieciowych. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji, a w pojedynczych przypadkach do zbiornika bezodpływowego.

Uchybienia natury sanitarnej stwierdzono w 2 noclegowniach. Planowane jest przeniesienie Noclegowni MOPS w Legnicy do nowego budynku, obecnie remontowanego. W noclegowni na terenie Wrocławia stwierdzono zawilgocone ściany i sufit w pralni oraz korytarzu komunikacyjnym, brudną armaturę sanitarną oraz zniszczoną glazurę ścienną i podłogową. Zarządcę obiektu zobowiązano do usunięcia stwierdzonych uchybień.

8.10 HOTELE, MOTELE I PENSJONATY

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 208 hoteli, 11 moteli i 61 pensjonatów. Skontrolowano 185 hoteli, 47 pensjonatów i 10 moteli. W 23 obiektach stwierdzono zły stan sanitarny, w tym pod względem technicznym w 18 obiektach. Wydano 28 decyzji administracyjnych. Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono m.in. we Wrocławiu w: Hotelu „Olimpia” przy ul. Paderewskiego, Hotelu „Vega” przy ul. Grabiszyńskiej, Hotelu „G. E” przy ul. Jagiełły, Hotelu „Wodnik” przy ul. Na Grobli, Hotelu „Polonia” przy ul. Piłsudskiego, Hotelu „Radison” przy ul. Purkyniego, Hotelu „Maria Magdalena” przy ul. św. Marii Magdaleny. Stwierdzone nieprawidłowości techniczne to: brudne ściany i sufity w pokojach, korytarzach, klatkach schodowych i pomieszczeniach socjalnych dla pracowników, zniszczona stolarka drzwiowa, wyeksploatowane, bardzo zniszczone meble oraz zniszczone i trwale zaplamione wykładziny dywanowe. Wysokim standardem świadczonych usług wyróżniały się: Hotel „Dwór Rohan” w Szczawnie Zdroju, Hotel „Maria” i „Qubus” w Wałbrzychu, a także hotele zlokalizowane na terenie kompleksu Zamek Książ w Wałbrzychu.

W 2008 r. uruchomiono 4 hotele o wysokim standardzie technicznym i jakości świadczonych usług, a także odremontowano Hotel „Sonata” i „Fryderyk” w Dusznikach Zdroju oraz Hotel „Książęcy” w Legnicy. Pokoje wyposażono w nowe meble i sprzęty oraz klimatyzację. Systematycznie prowadzone są remonty obiektów w celu poprawy standardu oferowanych usług.

8.11 DOMY WYCIECZKOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 8 domów wycieczkowych. W 2008 r. skontrolowano 6 domów, przeprowadzono 13 kontroli. Są to domy wycieczkowe działające na terenie powiatu świdnickiego, lwóweckiego, kłodzkiego, jeleniogórskiego i wrocławskiego. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie wykazały uchybień sanitarno - technicznych.

8.12 KEMPINGI, SCHRONISKA I POLA BIWAKOWE

Na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 16 kempingów oraz 33 schroniska i pola biwakowe. W 2008 r. przeprowadzono 65 kontroli sanitarnych. W 6 obiektach stwierdzono zły stan sanitarno - techniczny. Wydano 13 decyzji administracyjnych. Stan sanitarny oraz techniczny skontrolowanych kempingów był dobry i od ubiegłego roku nie uległ zmianie. Obiekty zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia o dobrej jakości. Sposób postępowania z odpadami jest prawidłowy. Zaopatrzenie w sprzęt do utrzymania czystości i środki czystościowo - dezynfekcyjne było wystarczające. Tereny kempingów są ogrodzone i zagospodarowane. Obiekty posiadają domki drewniane oraz wyznaczone miejsca do obozowania w namiotach lub przyczepach kempingowych. W obiektach znajdują się węzły sanitarne właściwie dezynfekowane i utrzymane w należyтым porządku. Stwierdzono uchybienia w Schronisku „Odrodzenie” w Przesiece pod względem stanu sanitarno - technicznego. Zastrzeżenia budził stan techniczny dwóch schronisk górskich „Pod Muflonem” w Dusznikach Zdroju i „Zygmontówka” w Jugowie. Zarządców obiektów zobowiązano do usunięcia stwierdzonych uchybień.

8.13 INNE OBIEKTY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ USŁUGI HOTELARSKIE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 606 obiektów z tej grupy. Skontrolowano 444 obiekty. Przeprowadzono 670 kontroli sanitarnych, w wyniku których zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono w 43 obiektach. Wydano 65 decyzji administracyjnych.

Zły stan techniczny stwierdzono m.in. w następujących obiektach:

- Hotel Pracowniczy - Dom Asystenta Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław, ul. M. Skłodowskiej - Curie 83/85,
- Gościniec „Pod Niebieskim Jeleniem”, Sobótka, ul. Rynek 8,
- Hotel „Pod Furą”, Pustków Wilczkowski, ul. Kłodzka 6, gmina Kobierzyce,
- Dom Spotkań Młodzieży, Krzyżowa 7,
- Dom Wypoczynkowy „Halka 2” w Kudowie Zdroju,
- Dom Wypoczynkowy „Świtezianka” w Dusznikach Zdroju.

Stwierdzone usterki techniczne to: brudne ściany i sufity pomieszczeń noclegowych, korytarzy komunikacyjnych oraz pomieszczeń gospodarczych, zniszczona glazura ścienna i podłogowa, zniszczone wykładziny podłogowe, zniszczona stolarka drzwiowa i okienna, zniszczone brodziki w kabinach prysznicowych oraz niefunkcjonalne pomieszczenia pralni.

Zły stan sanitarny stwierdzono m.in. w poniższych obiektach:

- Hotel Pracowniczy przy Centralnym Ośrodku Szkolenia Maszynistów, Wrocław ul. Orzechowa 2,
- Gościniec „Pod Niebieskim Jeleniem”, Sobótka, ul. Rynek 8,
- Hostel, Wrocław, ul. Świdnicka 13.

Stwierdzone uchybienia to: brudne wykładziny dywanowe, brudne kratki wentylacyjne, brudna armatura sanitarna, brudna podłoga, brudne, zakurzone meble, bałagan w pomieszczeniach pralni oraz niewłaściwe przechowywanie bielizny brudnej i czystej.

Złą ocenę pod względem sanitarno - technicznym otrzymał także nie posiadający przyznanej kategoryzacji pensjonat „Przy Kortach” w Szczawnie Zdroju (ze względu na brak wentylacji w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych oraz łatwo zmywalnej, gładkiej powierzchni ścian).

Zły stan sanitarny stwierdzono również w Ośrodku Szkoleniowo - Wypoczynkowym w Kunicach (brudno utrzymane sanitariaty, brudne okna, baterie przy umywalkach i natryskach). Pogorszeniu w porównaniu do 2007 r. uległ stan sanitarny Ośrodka Wypoczynkowego „Baworowa” w Leśnej. Stwierdzone uchybienia dotyczyły złego stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń natrysków, powierzchni podłóg, korytarzy.

W 2008 r. poprawił się stan sanitarno - techniczny pensjonatu „Luna” w Szczawnie Zdroju, gdzie zapewniono wentylację mechaniczną w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych. Duża zmiana w zakresie stanu sanitarno - technicznego nastąpiła w Domu Wypoczynkowym „Lubczyk” w Lubawce, gdzie przeprowadzono remont polegający na wymianie okien oraz remont pomieszczeń higieniczno - sanitarnych. W miejsce nieczynnego w latach ubiegłych hotelu „Gościniec” w Orłowicach powstał Dom Wczasowy „Izery”.

W 2008 r. stan sanitarny i techniczny obiektów świadczących usługi hotelarskie poprawił się.

8.14 ZAKŁADY FRYZJERSKIE

Na terenie województwa dolnośląskiego znajdują się 1623 zakłady fryzjerskie. W 2008 r. przeprowadzono 1807 kontroli sanitarnych obiektów. W 89 obiektach stwierdzono zły stan sanitarny, w tym zły stan techniczny w 60 zakładach. Wydano 141 decyzji merytorycznych. W większości skontrolowanych obiektów pomieszczenia zakładów utrzymane były w należytym stanie porządkowym. Obiekty posiadały dostateczne zapasy środków czystościowych i były sprzątane na bieżąco. Postępowanie z bielizną czystą i brudną było prawidłowe. Bielizna czysta przechowywana była w zamkniętych, wydzielonych szafkach, natomiast bielizna brudna

odkładana do pojemników plastikowych i na bieżąco zabierana do prania. W każdym przypadku bielizna prana była poza zakładem. Zaopatrzenie ilościowe i jakościowe w wodę nie budziło zastrzeżeń, zapewniono dopływ bieżącej ciepłej wody. Ścieki są odprowadzane do sieci kanalizacyjnych z wyjątkiem nielicznych zakładów odprowadzających nieczystości ciekłe do zbiornika bezodpływowego. Zły stan techniczny stwierdzono m.in. w: Zakładzie Fryzjerskim, Wrocław, pl. Staszica 1, Zakładzie Fryzjerskim, Wrocław, ul. Szkocka 52, Zakładzie Fryzjerskim, Wrocław, ul. Zachodnia 50/52. Najczęściej występujące uchybienia techniczne to: brudne ściany i sufity, zniszczone wykładziny lub kafle podłogowe ściany, brak właściwej wentylacji pomieszczeń, brak pomieszczeń socjalnych dla zatrudnionego personelu, brak wydzielonego miejsca, lub pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego.

Stwierdzone uchybienia sanitarne m.in. to: brak dezynfekcji narzędzi i powierzchni sprzętów, niewłaściwie wykonywanie zabiegów dezynfekcyjnych, brak prawidłowego oznakowania pojemników z roztworem dezynfekcyjnym, stosowanie nieodpowiednich preparatów dezynfekcyjnych i przeterminowanych środków dezynfekcyjnych, brudne narzędzia i przybory fryzjerskie.

Osoby odpowiedzialne za stwierdzone nieprawidłowości ukarano mandatami karnymi. W uzasadnionych przypadkach właściwy miejscowo PPIS wszczął postępowanie administracyjne w stosunku do właścicieli obiektów. Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały, że większość uchybień została usunięta. W 2008 roku stan sanitarno - techniczny uległ znacznej poprawie w porównaniu z rokiem 2007.

8.15 ZAKŁADY KOSMETYCZNE

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 556 zakładów kosmetycznych. W roku 2008 skontrolowano 433 zakłady. Przeprowadzono 541 kontroli sanitarnych. W 54 zakładach stwierdzono zły stan sanitarny, w tym 25 zły stan techniczny. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano 36 decyzji administracyjnych.

Najczęściej występujące usterki techniczne to: brudne ściany i sufity, brak właściwej wentylacji, brak umywalek do mycia rąk i narzędzi, brak pomieszczeń socjalnych dla personelu. Odnotowane uchybienia sanitarne to: brak sterylizacji sprzętu, przeterminowane środki dezynfekcyjne, brudna odzież ochronna, brudne łóżka solaryjne, magazynowanie czystej i brudnej bielizny w miejscach przypadkowych. W uzasadnionych przypadkach PPIS wszczął postępowanie administracyjne.

Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono m.in. w poniższych obiektach:

- Zakład Kosmetyczny, Wrocław, ul. Horbaczewskiego 21,
- Zakład Kosmetyczny, Wrocław, ul. Lelewela 4,
- Zakład Kosmetyczny, Wrocław, ul. Lubuska 84,
- Zakład Kosmetyczny Wrocław, ul. Kurkowa 29/2.

W zakładach, w których wykonywane są zabiegi na całe ciało zainstalowane są kabiny natryskowe. W gabinetach używana jest bielizna jednorazowego użytku. Przechowywanie bielizny oraz odzieży jest prawidłowe. Zakłady, w których stosowane były igły jednorazowego użycia mają podpisane umowy z uprawnionymi firmami na odbiór odpadów do utylizacji. W porównaniu do 2007 roku stan sanitarny obiektów nie zmienił się.

8.16 ZAKŁADY TATUAŻU

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 12 zakładów tatuażu. Zakłady działają na terenie powiatów wrocławskiego, wałbrzyskiego, legnickiego, zgorzeleckiego, świdnickiego, lubińskiego, kamiennogórskiego. W roku 2008 skontrolowano 10 zakładów. Przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych. W 2 zakładach na terenie powiatu zgorzeleckiego stwierdzono zły stan sanitarny. Stwierdzone uchybienia to: brak dokumentacji

dotyczącej postępowania z odpadami brak aktualnej dokumentacji zdrowotnej personelu. Właściciele zakładów zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości. W pozostałych skontrolowanych obiektach nie stwierdzono uchybień.

8.17 ZAKŁADY ODNOWY BIOLOGICZNEJ

Ogółem w ewidencji PSSE znajduje się 471 zakładów odnowy biologicznej. W 2008 roku skontrolowano 339 zakładów pod względem sanitarnym i technicznym. Przeprowadzono 424 kontrole sanitarne. Wydano 41 decyzji administracyjnych. Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono w 18 obiektach.

Stwierdzone usterki to: brak wentylacji pomieszczeń, brak wydzielonego miejsca do wypoczynku, brak zlewu porządkowego, brak punktu wodnego, brak normatywnego oświetlenia światłem dziennym, brudne ściany i sufity oraz meble pokryte tapicerką pyłochłonną, podłogi wyłożone wykładziną dywanową oraz maty do ćwiczeń i meble pokryte materiałem pyłochłonnym. Właściciele zakładów zobowiązano do usunięcia nieprawidłowości.

8.18 ZAKŁADY, W KTÓRYCH ŚWIADCZONE SĄ ŁĄCZNIE USŁUGI UPIĘKSZAJĄCE CIAŁO

W ewidencji PSSE województwa dolnośląskiego znajduje się 747 obiekty z tej grupy. W roku 2008 skontrolowano 629 zakładów. Przeprowadzono 786 kontroli sanitarnych. W 84 zakładach stwierdzono zły stan sanitarny, w tym w 55 zakładach zły stan techniczny. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano 65 decyzji administracyjnych.

Zły stan techniczny stwierdzono m.in. w następujących zakładach:

- Zakład fryzjerski, Wrocław, ul. Czarnieckiego 29 A/AB,
- Zakład fryzjerski, Wrocław, ul. Kamińskiego 92/102,
- Zakład fryzjersko-kosmetyczny, Wrocław, pl. Grunwaldzki 18/20,
- Zakład fryzjersko-kosmetyczny, Wrocław, ul. Dąbrowskiego 15.

Najczęściej stwierdzane usterki techniczne to: brak wentylacji mechanicznej, brak umywalek do mycia rąk, brak zlewu gospodarczego, brak szafy odzieżowej, meble z tapicerką pyłochłonną oraz brak wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego.

Zły stan sanitarny stwierdzono m.in. w następujących zakładach:

- Zakład fryzjersko - kosmetyczny, Wrocław, ul. Szwedzka 3 D,
- Zakład fryzjersko - kosmetyczny, Wrocław, ul. Ślężna 96,
- Zakład fryzjersko - kosmetyczny, Wrocław, ul. Wapienna 20.

Najczęściej stwierdzane uchybienia to: brudne narzędzia, brudne zakurzone meble, konsole i sprzęt, brudne podłogi, brudne pojemniki z roztworami dezynfekcyjnymi, przeterminowane środki dezynfekcyjne, brak właściwej dezynfekcji narzędzi, niewłaściwe przechowywanie narzędzi po sterylizacji. Za stwierdzone uchybienia na osoby winne nałożono mandaty karne. Właściwy miejscowo PPIS wydał stosowną decyzję administracyjną.

W 2008 r. poprawił się stan sanitarny obiektów.

8.19 TARGOWISKA

Przeprowadzono 54 kontrole sanitarne targowisk. Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono na targowiskach we Wrocławiu przy ul. Rogowskiej 91 i przy ul. Orzechowej 2 „A” oraz na targowisku w Jelczu Laskowicach przy ul. Chabrowej 1 (powiat oławski). Stwierdzone usterki to: zniszczona nawierzchnia targowiska, zniszczona podłoga w pomieszczeniach sanitarnych, brak dezynfekcji urządzeń sanitarnych i pojemników do gromadzenia odpadów stałych. W porównaniu do roku 2007 stan sanitarno - techniczny targowisk uległ poprawie.

8.20 USTĘPY PUBLICZNE

W ewidencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego znajduje się 141 ustępów publicznych. W 2008 roku przeprowadzono 498 kontroli sanitarnych obiektów. Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono w 16 ustępach, w tym pod względem technicznym w 14 obiektach.

Zły stan sanitarno - techniczny odnotowano m.in. w ustępach publicznych we Wrocławiu przy ul. Piaskowej, przy ul. Bolesława Prusa - Górnickiego, przy ul. Piłsudskiego, przy pl. Dominikańskim, w Wałbrzychu przy ul. 1-go Maja, w Środzie Śląskiej przy ul. Malczyckiej, w Międzyborzu przy ul. Wrocławskiej (powiat oleśnicki). Stwierdzone usterki techniczne to: brudne, zawilgocone ścian i sufity, brak skutecznej wentylacji pomieszczeń, brak wydzielonych miejsc lub pomieszczeń gospodarczych do przechowywania środków czystościowych i dezynfekcyjnych oraz odzieży ochronnej i osobistej pracowników, brak dezynfekcji urządzeń sanitarnych. Osoby odpowiedzialne zostały ukarane mandatami, a w uzasadnionych przypadkach właściwy PPIS wszczął postępowanie administracyjne.

W roku 2008 oddano do eksploatacji ustępy publiczne we Wrocławiu przy ul. Wystawowej oraz na Dworcu Wrocław - Nadodrze. Zlikwidowano ustępy publiczne: we Wrocławiu przy ul. Jemiolowej i przy ul. Pionierów Wrocławskich oraz w Lubinie w Parku Wrocławskim. W związku z akcją ogłoszoną przez Głównego Inspektora Sanitarnego, w okresie letnim 2008 r. dokonano kontroli sanitarnych ustępów publicznych i ogólnodostępnych na terenie województwa dolnośląskiego.

9 ZAKŁADY SŁUŻBY ZDROWIA

9.1 SZPITALA

Według ewidencji PSSE w 2008 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 69 szpitali. Przeprowadzono 369 kontroli sanitarnych tych obiektów. Zły stan sanitarny stwierdzono w 29 szpitalach. W związku z ustaleniami kontrolnymi wydano 69 decyzji podstawowych i 56 decyzji przedłużających. Na osoby odpowiedzialne za stwierdzone zaniedbania nałożono 12 mandatów karnych na łączną kwotę 1 850 zł.

Zakwestionowano stan sanitarno - techniczny m. in. w:

- Samodzielnym Publicznym Szpitalu Klinicznym Nr 1 we Wrocławiu, ul. M. Curie - Skłodowskiej 58,
- Dolnośląskim Centrum Chorób Płuc we Wrocławiu, ul. Grabiszyńska 105,
- Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu, ul. Kamińskiego 73a,
- Specjalistycznym Rehabilitacyjno – Ortopedycznym ZOZ we Wrocławiu, ul. Poświęcka 8,
- Dolnośląskim Centrum Onkologii we Wrocławiu, pl. Hirszfelda 12.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno - techniczny ścian, podłóg i sufitów,
- brak wymaganej wentylacji lub klimatyzacji w pomieszczeniach,
- brak sal pooperacyjnych,
- brak w oddziałach pokoi jednoosobowych z węzłem sanitarnym i izolatek,
- brak śluz umywalkowo - fartuchowych,
- niedostosowanie obiektów dla osób niepełnosprawnych,
- pokoje łóżkowe przeznaczone dla więcej niż 5 pacjentów,
- brak możliwości ustawienia łóżek z dostępem do pacjenta z trzech stron,
- brak pomieszczeń do mycia i dezynfekcji aparatury oraz sprzętu medycznego,
- brak zamykanych wózków transportowych,
- brak pomieszczeń porządkowych,
- brak myjni-dezynfektorów.

W celu dostosowania obiektów do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568) w wielu szpitalach rozpoczęto lub kontynuowano prace remontowe. Zmiany modernizacyjne i funkcjonalne prowadzone są w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. J. Gromkowskiego we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5, w którym trwa remont pomieszczeń. Modernizowane się również pomieszczenia m.in. w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy we Wrocławiu, ul. Kamińskiego 73a, w Szpitalu Powiatowym w Środzie Śląskiej NZOZ „Średzkie Centrum Medyczne”, w Szpitalu Zespołu Opieki Zdrowotnej w Lubinie, w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy. We Wrocławiu powstał nowy obiekt - NZOZ Medicus Dolnośląskie Centrum Laryngologii Wrocław przy ul. Kardynała Wyszyńskiego 110. Świadczone są w nim usługi medyczne w zakresie otolaryngologii, jako stacjonarna opieka szpitalna. Szpital spełnia wymogi ww. rozporządzenia.

Szpitala głównie zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych. W nielicznych obiektach, np.: w Szpitalu Powiatowym w Miliczu, Regionalnym Szpitalu Specjalistycznym „Latawiec” w Świdnicy, NZOZ w Kamiennej Górze podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę są własne ujęcia wody. Część szpitali posiada rezerwowe ujęcia wody, np. Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu, ul. Kamińskiego 73a, Szpital Specjalistyczny im. A. Falkiewicza we Wrocławiu, ul. Warszawska 2, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. J. Gromkowskiego Wrocław ul. Koszarowa 5, Szpital Powiatowy

ZOZ Kłodzko, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Legnicy ul. Iwaszkiewicza 5, Zakład Opieki Zdrowotnej przy Areszcie Śledczym we Wrocławiu ul. Świebodzka 1.

Szpitaly funkcjonujące na terenie województwa dolnośląskiego mają zatwierdzone programy gospodarki odpadami. Zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23.08.2007 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. Nr 162, poz. 1153) opracowane zostały procedury i instrukcje dotyczące postępowania z odpadami medycznymi. W nielicznych przypadkach stwierdzono uchybienia w stosowaniu procedury dotyczącej przechowywania odpadów do 48 godzin, w miejscach ich powstawania. Nieprawidłowości te dotyczą głównie pojemników z odpadami ostrymi. Odpady medyczne przekazuje się bezpośrednio do spalarni lub innych zakładów zajmujących się ich unieszkodliwianiem. Na terenie województwa dolnośląskiego tylko nieliczne szpitale posiadają własną spalarnię odpadów medycznych, m.in.: Wojewódzki Szpital Specjalistycznym J. Gromkowskiego we Wrocławiu ul. Koszarowa 5, Specjalistyczny Szpital im. A. Sokołowskiego w Wałbrzychu.

Postępowanie z bielizną czystą i brudną jest prawidłowe. Większość szpitali korzysta z usług pralni ogólnodostępnych. W nielicznych przypadkach bielizna prana jest w pralniach przyszpitalnych. We wszystkich szpitalach realizowane są procedury postępowania z bielizną brudną i czystą. W oddziałach lub komórkach organizacyjnych bielizna czysta przechowywana jest w miejscach do tego wyznaczonych. Ilość magazynowanej bielizny w komórkach organizacyjnych dostosowana jest do bieżących potrzeb. Bielizna czysta magazynowana jest w magazynach bielizny czystej. Najczęściej występujące nieprawidłowości w postępowaniu z bielizną to:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów i podłóg w brudownikach, magazynach bielizny czystej i brudnej,
- zły stan techniczny wyposażenia meblowego w magazynach bielizny czystej,
- nieprawidłowa częstotliwość oddawania bielizny brudnej do magazynu centralnego,
- brak wentylacji w brudownikach,
- brak zamykanych wózków transportowych,
- brak właściwie zorganizowanych stanowisk do mycia wózków transportowych,
- małe i нефunkcjonalne pomieszczenia magazynowe.

W ramach prowadzonego jakości wody przeznaczonej do spożycia w części skontrolowanych obiektów pobierane były próbki wody do badań laboratoryjnych, w tym wody ciepłej na obecność bakterii z grupy Legionella sp. W kilku przypadkach przeprowadzone badania wykazały nieprawidłowości, np. w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Legnicy. W związku z powyższym zobowiązano dyrektora Szpitala do niezwłocznego podjęcia działań zmierzających do zapewnienia nieskażonej wody ciepłej na oddziałach. W Szpitalu im. Jonstona przy ul. Bema 5 w Lubinie na Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii badania wykazały również ponadnormatywną ilość tych bakterii w wodzie. W związku z czym wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie niewłaściwej jakości wody i wydano decyzję z terminem realizacji do końca stycznia 2009 r.

9.2 SZPITALY UZDROWISKOWE

Według ewidencji PSSE w 2008 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 47 szpitali uzdrowiskowych. Przeprowadzono 215 kontroli tych obiektów. Wydano 15 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień w zakresie stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń oraz gospodarki odpadami medycznymi m.in. w następujących obiektach:

- Uzdrowisko Łądek - Długopole, Szpital Uzdrowiskowy „Ondraszek” w Długopolu Zdroju,
- Uzdrowisko Łądek - Długopole, Zakład Przyrodoleczniczy „Stary Jerzy” w Łądku Zdroju,
- „Kamea” Sp. z o. o. Szpital Uzdrowiskowy „Malwa” w Polanicy Zdroju,

- ZUK S. A. Szpital Uzdrowski „Jagusia” w Kudowie Zdroju,
- ZUK S. A. Szpital Uzdrowski „Chopin” w Dusznikach Zdroju,
- CPiA „Świetlana Góra” w Karpaczu,
- NZOZ Centrum Rehabilitacji i Reumatologii „Goplana” w Świeradowie Zdroju.

W powyższych obiektach stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- zły stan techniczny pomieszczeń zabiegowych,
- niezgodne z wymogami urządzenie składników porządkowych,
- brak składników porządkowych,
- brudne ściany w węzłach sanitarnych dla pacjentów,
- nieprawidłowy sposób postępowania z odpadami medycznymi.

Szpitaly uzdrowskie zaopatrywane są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych. Jedynie Zespół Profilaktyki i Rehabilitacji w Janowicach Wielkich wykorzystuje wodę z własnego ujęcia. Badania wody z tego ujęcia wykazały obecność bakterii grupy coli, Escherichii coli oraz paciorkowców kałowych. Osoby odpowiedzialne za stwierdzone uchybienia podjęły niezwłocznie działania naprawcze. Powtórne badania wykazały prawidłową jakość wody. Woda dostarczana do obiektów w Łądku Zdroju i Polanicy Zdroju ma zbyt niskie pH. PPIS prowadzi w tej sprawie postępowanie administracyjne. W pozostałych obiektach woda była dobrej jakości.

Szpitaly posiadają opracowane instrukcje postępowania z odpadami medycznymi. Odpady przekazywane są do unieszkodliwienia przez spalanie. Większość szpitali korzysta z usług pralni ogólnodostępnych. Własne pralnie posiadają: szpitale Uzdrowiska Cieplice oraz Szpital Uzdrowski w Janowicach Wielkich. Przewóz bielizny odbywa się środkami transportu pralni. Skontrolowane samochody posiadają gładkie, zmywalne powierzchnie i utrzymywane są w należytym stanie sanitarnym. Każdorazowo po transporcie bielizny brudnej przeprowadzana jest dezynfekcja samochodów. Sposób postępowania z bielizną brudną i czystą w większości szpitalach uzdrowskich jest prawidłowy. W sprawie pralni Szpitala Uzdrowskiego w Janowicach Wielkich prowadzone jest nadal postępowanie administracyjne ze względu na zły stan sanitarno - techniczny pomieszczeń.

9.3 SANATORIA I PREWENTORIA

Na terenie województwa dolnośląskiego PSSE nadzorują 22 sanatoria i prewentoria. Przeprowadzono 72 kontrole obiektów z tej grupy. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych wydano 11 decyzji administracyjnych.

Jako niezadowolające pod względem sanitarno - technicznym oceniono m.in.:

- Uzdrowisko Łądek - Długopole Sanatorium „Wojciech” w Łądku Zdroju (brak wentylacji w składnikach porządkowych, zły stan techniczny pomieszczeń gospodarczych),
- Sanatorium „Gracja” w Świeradowie Zdroju (ubytki tynku i farby na suficie w pomieszczeniu gospodarczym, zacieki na ścianach i suficie w ogólnodostępnym węźle sanitarnym).

Wydano decyzje administracyjne, które zostały wykonane.

Sanatoria i prewentoria zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych. W oparciu o własne ujęcie wody funkcjonuje jedynie Uzdrowisko w Przerzeczynie Zdroju. Obiekty z tej grupy nie posiadają rezerwowych ujęć wody. Badania pobranych próbek wody nie wykazały uchybień sanitarnych. Sanatoria posiadają opracowane instrukcje postępowania z niebezpiecznymi odpadami medycznymi. Odpady gromadzone są w wydzielonych, oznakowanych i zamykanych pojemnikach wyposażonych w worki foliowe w kolorze czerwonym. Igły iniekcyjne umieszcza się w konfiskatorach. Po skończonej pracy worki z odpadami umieszcza się w zbiorczych grubych workach foliowych z nieodwracalnym zamknięciem i wkłada do zamykanych pojemników, znajdujących się w magazynie odpadów. Odpady przekazywane są do spalarni ogólnodostępnych lub spalarni funkcjonujących przy szpitalach, np. odpady medyczne wytworzone w Uzdrowisku Szczawno - Jedlina” SA

w Szczawnie Zdroju przekazywane są do Specjalistycznego Szpitala im. Sokołowskiego w Wałbrzychu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z niebezpiecznymi odpadami medycznymi.

Sposób postępowania z bielizną brudną i czystą w sanatoriach jest prawidłowy. Budynki posiadają wydzielone magazyny bielizny czystej i brudnej (lub zamykane szafy, gdy zbiorcze magazyny znajdują się w innych budynkach tego samego sanatorium). Obiekty posiadają opracowane procedury postępowania z bielizną czystą i brudną. Przewóz bielizny odbywa się środkami transportu pralni w workach foliowych. Obiekty korzystają z usług pralni ogólnodostępnych. Własną pralnię posiada jedynie Sanatorium „KRUS” w Szklarskiej Porębie przy ul. Kopernika 14. Stan sanitarno - techniczny pralni nie budzi zastrzeżeń.

9.4 PRZYCHODNIE, OŚRODKI, PORADNIE, AMBULATORIA

Na terenie województwa dolnośląskiego w 2008 roku funkcjonowało 1328 obiektów z tej grupy (według ewidencji PSSE). Przeprowadzono w nich łącznie 1827 kontroli sanitarnych. W 135 obiektach stwierdzono zły stan sanitarno - techniczny. Wydano 148 decyzji administracyjnych. Stwierdzane nieprawidłowości to:

- brak wentylacji w pomieszczeniach,
- brak baterii ciepłej i zimnej wody uruchamianych bez kontaktu z dłonią,
- nieprzystosowane toalety dla osób niepełnosprawnych,
- brak przedsionków izolacyjnych w toaletach,
- za mała powierzchnia części gabinetów lekarskich,
- brak umywalek w gabinetach zabiegowych,
- zły stan sanitarno - techniczny ścian, sufitów i podłóg,
- brak wydzielonego miejsca do gromadzenia brudnej bielizny.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowy stan sanitarno - techniczny stwierdzono m.in. w poniższych obiektach:

- NZOZ Przychodnia badań Profilaktycznych przy ul. Paczkowskiej 26 we Wrocławiu,
- SP ZOZ Przychodnia Rejonowo - Specjalistyczna we Wrocławiu przy pl. Dominikańskim 6.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia obiektów z tej grupy w wodę są wodociągi sieciowe. W nielicznych przypadkach, w celu uzyskania poprawy jakości wody, prowadzono postępowanie administracyjne. W większości placówek wdrożono zasady segregacji i kategoryzacji odpadów oraz procedury postępowania z odpadami medycznymi. Segregacja odpadów odbywa się w miejscu ich powstawania. Sprzęt o zakończonych ostrych gromadzony jest w sztywnych pojemnikach, pozostały wkłada się do opisanych pojemników wyłożonych wkładem foliowym o określonym kodzie barwnym. Odpady przechowywane są w większości przychodni w składzikach porządkowych lub w wydzielonych miejscach w toaletach personelu. Każda placówka ma zawartą umowę na odbiór odpadów ze specjalistycznymi firmami posiadającymi stosowne uprawnienia. Personel zajmujący się gromadzeniem i usuwaniem niebezpiecznych odpadów medycznych stosuje środki ochrony osobistej. W dalszym ciągu nie ma poprawy w zakresie prania bielizny. Bielizna brudna prana jest w ogólnodostępnych zakładach pralniczych, sporadycznie w zakładzie spełniającym wymagania dla pralni piorącej bieliznę szpitalną. Do unieszkodliwiania przekazywano wyłącznie bieliznę jednorazową, używaną podczas zabiegów lub zanieczyszczoną materiałem organicznym.

Postępowanie administracyjne prowadzone w 2008 roku doprowadziło do poprawy stanu sanitarno - technicznego w niektórych obiektach. Są to m.in.:

- NZOZ „Hipokrates” w Środzie Śląskiej,
- NZOZ Poradnia Zdrowia Psychicznego w Ząbkowicach Śląskich,
- NZOZ Przychodnia Rejonowo - Specjalistyczna w Jelczu - Laskowicach.

9.5 STACJE DIALIZ

Na terenie województwa dolnośląskiego działa 17 stacji dializ. W 2008 roku rozpoczęła działalność Stacja Dializ z Przychodnią Nefrologiczną w Oleśnicy przy ul. Armii Krajowej. Stacje dializ zlokalizowane w publicznych zakładach opieki zdrowotnej mają charakter stacji zamkniętych, stanowiących część oddziałów nefrologicznych. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono poniższe uchybienia sanitarno - techniczne:

- niezachowane normy powierzchni sal w stosunku do liczby stanowisk dializacyjnych,
- brak szatni dla pacjentów,
- brak pomieszczeń socjalnych dla pracowników,
- brak toalet dla osób niepełnosprawnych,
- zły stan sanitarno - techniczny ścian, sufitów, podłóg.

Wszystkie obiekty posiadają stacje uzdatniania wody. W procesie dializoterapii stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku, traktowany po użyciu jako odpad medyczny. Stacje posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi, które są przestrzegane. Stacje dializ mają również opracowane procedury postępowania mające na celu zapobieganie zakażeniom przenoszonym przez krew. Bielizna pościelowa i koce wykorzystywane przez dializowanych pacjentów przydzielane są imiennie dla każdego z pacjentów. Bieliznę wielokrotnego użytku prano w pralniach przyszpitalnych lub pralniach ogólnodostępnych. Z bielizną jednorazową postępuje się zgodnie z obowiązującymi procedurami.

9.6 PRAKTYKI LEKARSKIE, PRAKTYKI PIELĘGNIAREK I POŁOŻNYCH

W województwie dolnośląskim w roku 2008 funkcjonowało (według ewidencji PSSE), łącznie 5707 praktyk lekarskich i pielęgniarzkich, w tym:

- indywidualnych praktyk lekarskich - 545,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich - 277,
- grupowych praktyk lekarskich - 15,
- indywidualnych praktyk lekarzy dentyków - 1113,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarzy dentyków - 1028,
- grupowych praktyk lekarzy dentyków - 19,
- indywidualnych praktyk pielęgniarek i położnych - 184,
- indywidualnych specjalistycznych praktyk pielęgniarek i położnych - 18,
- grupowych praktyk pielęgniarek i położnych - 11.

Stan techniczny i funkcjonalny większości gabinetów uległ poprawie. Podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych istotnych uchybień nie stwierdzono. We wszystkich prywatnych gabinetach lekarskich wzmoczony został nadzór nad gospodarką odpadami medycznymi. Podczas kontroli sanitarnych szczególną uwagę zwracano na procedury postępowania z odpadami niebezpiecznymi i ich zgodność z obowiązującymi przepisami prawnymi. W gabinetach prowadzona jest segregacja odpadów w miejscu ich powstawania. Odpady medyczne gromadzone są w workach foliowych. Odpady ostre wrzucane są do jednorazowych, plastikowych pojemników, odpornych na przekłucie i przemoczenie. Odpady medyczne do czasu ich odbioru przechowywane są w wydzielonych chłodnych miejscach. Gabinety mają zawarte umowy na odbiór odpadów przez firmy posiadające odpowiednie zezwolenia. Przy wykonywaniu świadczeń medycznych używana jest bielizna jednorazowego użytku, przekazywana po użyciu do unieszkodliwiania. Odzież ochronną pracownicy piorą we własnym zakresie. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych szafkach w gabinetach.

W grupie indywidualnych praktyk pielęgniarzkich większość to gabinety profilaktyki i pomocy przedlekarskiej w szkołach oraz praktyki prowadzące działalność w zakresie pielęgniarstwa środowiskowo - rodzinnego (usługi świadczone są w domu pacjenta).

W praktykach pielęgniarских stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowego użytku, natomiast fartuchy pielęgniarek prane są we własnym zakresie.

9.7 ZAKŁADY OPIEKUŃCZO - LECZNICZE I PIELEGNACYJNO - OPIEKUŃCZE

W ewidencji PSSE w 2008 roku znajdowały się 32 zakłady opiekuńczo - lecznicze i pielęgnacyjno - opiekuńcze. Przeprowadzono 43 kontrole sanitarne. Zły stan sanitarny i techniczny stwierdzono w 22 placówkach.

Są to m.in.: Zakład Opiekuńczo – Leczniczy przy ul. Dąbrowskiego 8 w Świętej Katarzynie, Zakład Opiekuńczo - Leczniczy dla Dorosłych przy ul. Traugutta 58 we Wrocławiu, Dolnośląskie Centrum Chorób Płuc we Wrocławiu Oddział Zamiejscowy w Obornikach Śląskich przy ul. Trzebnickiej 3.

Stwierdzone uchybienia to: brak prawidłowej wentylacji, niefunkcjonalny układ pomieszczeń, brak dźwigów osobowych i towarowych, brak umywalk w pokojach łóżkowych, brak rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę, brak wydzielonych pomieszczeń do mycia i dezynfekcji sprzętu medycznego, brak szatni dla odwiedzających, brak pomieszczeń porządkowych i brudowników, wielkość pomieszczeń nie zapewnia dostępu do łóżek z trzech stron.

Źródłem zaopatrzenia zakładów w wodę są wodociągi sieciowe. Dodatkowo, rezerwowe ujęcia wody posiadają:

- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy we Wrocławiu przy ul. św. Marcina 10,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Świętej Katarzynie przy ul. Dąbrowskiego 8,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Wierzbicach przy ul. Lipowej 44,
- Zakład Opiekuńczo - Leczniczy w Jaskotlu 21,
- Zakład Opiekuńczo - Pielęgnacyjny w Złotorzy przy ul. Hoża 11,
- Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Rościszowie należący do „Sanatoria Dolnośląskie” w Sokołowsku – Szpital Chorób Płuc w Rościszowie.

W większości przypadków gospodarka odpadami prowadzona jest przez zakłady w sposób prawidłowy. Oznakowane pojemniki składowane są w wydzielonych miejscach. Odbiorem i unieszkodliwianiem odpadów zajmują się wyspecjalizowane firmy. Zakłady posiadają opracowane instrukcje postępowania z czystą i brudną bielizną. Placówki mają wydzielone magazyny czystej i brudnej bielizny. Brudna bielizna, oznakowana w zamkniętych opakowaniach przekazywana jest do pralni ogólnodostępnych, a transport zlecany jest zakładom świadczącym usługi pralnicze. Czysta bielizna dostarczana jest przez firmę pralniczą w workach płóciennych i foliowych. W obiektach, które posiadają pralnię bielizna składowana jest bezpośrednio do worków foliowych i przenoszona do pralni.

9.8 HOSPICJA

Według ewidencji PSSE, na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonują 4 hospicja. Skontrolowano 3 obiekty. Nieprawidłowości natury technicznej stwierdzono w Hospicjum w Będkowie 1.

Stwierdzone uchybienia to:

- brak odrębnych pomieszczeń sanitarnohigienicznych dla kobiet i mężczyzn,
- brak pomieszczeń do dezynfekcji łóżek.

Placówki hospicyjne zaopatrywane są w wodę z wodociągów sieciowych. W zakładach ściśle przestrzega się instrukcji postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest zgodnie z procedurami. Pranie bielizny odbywała się na zlecenie w pralniach ogólnodostępnych.

10 STAN SANITARNY OBIEKTÓW I ŚRODKÓW TRANSPORTU PASAŻERSKIEGO

10.1 PRZEJŚCIA GRANICZNE

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonują 3 lotnicze przejścia graniczne - we Wrocławiu, Lubinie i Jeleniej Górze.

W 2008 roku nie stwierdzono uchybień sanitarno - technicznych na przejściach granicznych.

10.2 DWORCE I STACJE KOLEJOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajdują się 123 obiekty zaliczane do tej grupy. Przeprowadzono 240 kontroli. Skontrolowano 107 obiektów. W wyniku kontroli wydano 52 decyzje administracyjne. W 39 obiektach stwierdzono zły stan techniczny.

Na terenie powiatu wrocławskiego zły stan techniczny wykazano w 6 obiektach. Były to:

- Dworzec Główny PKP Wrocław,
- Stacja Kolejowa Wrocław – Brochów,
- Stacja Kolejowa Wrocław – Kuźniki,
- Stacja Kolejowa Wrocław – Leśnica,
- Stacja Kolejowa Wrocław – Pracze Odrzańskie,
- Stacja Kolejowa Smolec, gmina Kąty Wrocławskie.

Najczęściej występujące nieprawidłowości techniczne to: zaniedbane, niszczone, wyłączone z eksploatacji budynki stacji kolejowych, zły stan techniczny ustępów ogólnodostępnych, brudne ściany i sufity pomieszczeń stacji i przejść podziemnych, zniszczone ogrodzenie, zniszczona instalacja elektryczna, skorodowane elementy metalowe i drewniane wiat peronowych, zniszczone elementy ławek na peronach oraz ubytki płyt chodnikowych.

W 4 obiektach stwierdzono zły stan sanitarny. Były to:

- Dworzec Główny PKP Wrocław,
- Stacja Kolejowa Wrocław – Popowice,
- Przystanek Kolejowy, Mietków,
- Przystanek Kolejowy Sadowice, gmina Kąty Wrocławskie.

Najczęściej występujące usterki sanitarne to: zaśmiecone otoczenie obiektów, brudne pomieszczenia służbowe i ogólnodostępne, brudne i niedezynfekowane ubikacje dla podróżnych oraz brudne osłony śmietnikowe. Za stwierdzone uchybienia osoby odpowiedzialne ukarano mandatami. W porównaniu do 2007 r. stan techniczny i sanitarny obiektów na terenie powiatu wrocławskiego nie uległ poprawie. Od ubiegłego roku nie uległ poprawie także stan sanitarno-techniczny dworca PKP w Legnicy. W 2008 r. wymieniono poszycie dachu całego budynku dworca oraz rozpoczęto przygotowania do modernizacji i remontu wewnątrz pomieszczeń. Uchybienia stwierdza się w stanie technicznym ścian, sufitów i stolarki okiennej poczekalni dla podróżnych na dworcach PKP w Ścinawie, Rudnej Gwizdanów, Stacji PKP w Rudnej i przystanku PKP w Chełmku Wołoskim. Na dworcu PKP w Ścinawie zamknięto toaletę ze względu na zły stan sanitarno - techniczny. Tymczasowo udostępniona została przenośna ubikacje typu TOI - TOI. Stwierdzono także zły stan techniczny Dworca PKP w Żarowie - brudne ściany w holu przed wejściem do poczekalni dla podróżnych. Dworzec ten w 2007 roku był wykazany jako dobry. Ponadto jako złe pod względem technicznym oceniono również dworce kolejowe w Jeleniej Górze, Oleśnicy i Strzelinie. W bardzo złym stanie technicznym znajdują się także obiekty PKP na terenie powiatu lwóweckiego. Kontrole przeprowadzone na terenie stacji i przystanków PKP w 2008 roku wykazały ciągłą dewastację źle zabezpieczonych obiektów. Prowadzone jest postępowanie administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno - technicznego nawierzchni peronów kolejowych i wiat nad peronami na stacji PKP w Węglińcu oraz złego stanu elewacji budynku stacji PKP w Pieńsku. Jako niezadowalający oceniono stan techniczny Dworca PKP w Kamieńcu Ząbkowickim oraz

stan techniczny na 2 stacjach PKP w powiecie strzebińskim. Zły stan techniczny obiektu wykazała także kontrola sanitarna przeprowadzona na stacji PKP w Lwówku Śląskim. W porównaniu do roku 2007 odnotowano poprawę stanu sanitarnego Dworca PKP Wałbrzych Miasto - zostały odnowione ściany w holu budynku dworca. Odnotowano poprawę stanu sanitarnego Dworca PKP w Chojnowie. Zakończono tam prace remontowo-modernizacyjne, w wyniku których zostały odnowione powierzchnie ścian w tunelu i wyjściach prowadzących na perony oraz posadzka w tunelu i nawierzchnie peronów. Uzupełniono oszklenie świetlików przy wyjściach na perony, naprawiono zadanie peronów, zainstalowano dwie windy umożliwiające niepełnosprawnym wjazd na perony oraz nowe siedziska dla podróżnych na peronach. Uległ poprawie stan sanitarno - techniczny stacji Zgorzelec Miasto oraz stacji Jędrzychowice (nowe wiaty i kosze na odpady, nawierzchnia peronów została wykonana z prefabrykowanych płyt antypoślizgowych). Poprawił się stan sanitarno - porządkowy dworca PKP w Bolesławcu. Odnowiono elewację, przeprowadzono remont dachu, w holu pomalowano sufit, odnowiono stolarkę okienną. Wyremontowano również ogólnodostępne sanitariaty i przystosowano jeden sanitariat dla osób niepełnosprawnych. Na dworcu PKP Kłodzko Główne wyremontowano toalety, co w znacznym stopniu poprawiło możliwości utrzymania ich w należytych warunkach sanitarnych. Odmalowano pomieszczenia dla pasażerów i pomieszczenia socjalne stacji Bystrzyca Kłodzka - Miasto i Gorzanów. W 2008 r. zakończono modernizację peronów na Dworcu PKP w Oławie, odnowiono tunel przejścia podziemnego. Poprawie uległ stan techniczny Dworca PKP w Miliczu (pomalowano ściany i uzupełniono ubytki w kaflach ściennych) oraz Dworca PKP w Krośnicach (odnowiono ściany, sufity, drzwi). Ogólnie w 2008 r. stan sanitarno - techniczny obiektów PKP zlokalizowanych na terenie województwa dolnośląskiego nie uległ poprawie.

10.3 DWORCE AUTOBUSOWE

Według ewidencji PSSE na terenie województwa znajduje się 27 dworców PKS. Skontrolowano 25 obiektów z tej grupy. Łącznie przeprowadzono 82 kontrole. Wydano 11 decyzji administracyjnych. Zły stan sanitarno - techniczny wykazano na dworcach PKS:

- we Wrocławiu (brudna posadzka w holu, brudna podłoga w ubikacji),
- w Ząbkowicach Śląskich (zniszczone i brudne ściany w toaletach ogólnodostępnych i pomieszczeniu dla kierowców),
- w Sycowie (zły stan sanitarno - techniczny pomieszczeń sanitarnohigienicznych)
- w Wałbrzychu (zniszczone i brudne ściany w poczekalni dla podróżnych, ubytki w posadzkach, obiekt mocno wyeksploatowany).

Pozostałe skontrolowane obiekty utrzymane były w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. W porównaniu do 2007 r. uległ pogorszeniu stan techniczny zadania peronów dworca w Środzie Śląskiej. Budynek dworca został wyburzony, do dyspozycji pasażerów pozostały zadane perony. Ogólnie stan sanitarno - techniczny dworców PKS w województwie dolnośląskim ocenia się jako dobry.

10.4 WIATY PRYZYSTANKOWE

W 2008 r. przeprowadzono 313 kontrole wiat przystankowych. Stan sanitarny większości tych obiektów, podobnie jak w roku ubiegłym, był dobry. Stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny kilku wiat przystankowych na terenie powiatu wrocławskiego, lwóweckiego i ząbkowickiego. Odnotowane uchybienia to: wybite szyby, zniszczone stelaże tablic informacyjnych, brudne szyby oraz brudne i zaśmiecone otoczenie przystanków. Kontrole sprawdzające wykazały poprawę stanu sanitarnego wiat.

10.5 PORTY LOTNICZE

Na terenie województwa dolnośląskiego zlokalizowane są 2 porty lotnicze - we Wrocławiu i w Lubinie. Podobnie jak w 2007 r. ich stan sanitarno - techniczny nie budził zastrzeżeń. W obu obiektach wydzielono poczekalnie dla podróżnych, oddzielne węzły sanitarne oddzielnie dla personelu i podróżnych, pomieszczenia dla funkcjonariuszy straży granicznej, celników. Wydzielono pomieszczenia sanitarne dla osób chorych lub podejrzanych o zachorowanie na chorobę zakaźną o znaczeniu epidemicznym. W obiektach przygotowane są schematy postępowania w sytuacjach kryzysowych, dotyczących podejrzenia lub wystąpienia ataku bioterrorystycznego lub choroby zakaźnej o znaczeniu epidemicznym.

10.6 PRZYSTANIE JEDNOSTEK PŁYWAJĄCYCH, REKREACYJNYCH I SPORTOWYCH

Według ewidencji PSSE na terenie województwa dolnośląskiego znajduje się 1 przystań jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych. Zlokalizowana ona jest we Wrocławiu. Stan sanitarny obiektu nie budzi zastrzeżeń.

10.7 ŚRODKI TRANSPORTU

W 2008 roku na terenie województwa dolnośląskiego skontrolowano 725 środków transportu osobowego, w tym:

- 388 autobusów komunikacji publicznej,
- 27 autobusów turystycznych,
- 21 tramwajów,
- 60 wagonów w pociągach (EURO CITY, INTERCITY, ekspresowe i pociągi hotelowe i inne),
- 4 statki i promy pasażerskie żeglugi śródlądowej,
- 64 samochody do przewozu chorych,
- 150 samochodów do przewożenia zwłok i szczątków ludzkich,
- 11 samochodów do przewozu bielizny.

Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono w 44 środkach transportu, w tym pod względem technicznym w 26.

Najwięcej nieprawidłowości pod względem sanitarno - technicznym odnotowano podczas kontroli sanitarnych w wagonach pociągów, w szczególności w wagonach pociągów ekspresowych i pociągów pospiesznych. Najczęściej stwierdzone usterki techniczne i uchybienia sanitarne to: wyeksploatowane sanitariaty (zniszczone muszle, deski sedesowe), brak w ubikacjach mydła w płynie, zabrudzone wykładziny i zabrudzone stoliki. Zły stan sanitarno - techniczny stwierdzono również w autobusach PKS, najczęściej występujące usterki to przede wszystkim: zaśmiecone podłogi i siedzenia, brudne zagłówki, zniszczona tapicerka siedzeń, zniszczone listwy mocujące siedziska, brudne zasłony, brudne szyby oraz brudna karoseria pojazdów.

Przeprowadzone kontrole sanitarne samochodów do przewozu zwłok i szczątków ludzkich pod względem spełnienia wymagań sanitarnych, nie wykazały zaniedbań. Wszystkie skontrolowane samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich były trwale oznakowane, posiadały zabezpieczenie przed przesuwaniem się trumny oraz podłogę wyłożoną materiałem łatwo zmywalnym. Po każdym użyciu prowadzone było mycie i dezynfekcja pojazdu zgodnie z opracowanymi instrukcjami. Na wyposażeniu samochodów znajdują się odpowiednie środki dezynfekcyjne, sprzęt myjący, worki na zwłoki, trumnę oraz rękawice jednorazowe. W roku 2008, podobnie jak w roku ubiegłym, nie kwestionowano stanu sanitarnego tych pojazdów.

Stan sanitarno - techniczny środków transportu osobowego nie zmienił się istotnie w stosunku do 2007 r.

11 OCHRONA PRZED PROMIENIOWANIEM JONIZUJĄCYM I NIEJONIZUJĄCYM

11.1 PRACOWNIE RENTGENOWSKIE

W roku 2008 nastąpiła intensyfikacja działań w placówkach służby zdrowia, związana z organizacją zadań z zakresu rentgenodiagnostyki. Polegały one głównie na wdrażaniu systemów zarządzania jakością świadczonych usług medycznych.

Do obiektów najczęściej uruchamianych w roku 2008 należały gabinety stomatologiczne z zamontowanym aparatem rentgenowskim do zdjęć punktowych. Nastąpił również wzrost liczby aparatów pantomograficznych oraz tomografów komputerowych.

11.2 ŹRÓDŁA PROMIENIOTWÓRCZE IZOTOPOWE

Nie przeprowadzono wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Agencji Atomistyki. Protokoły pokontrolne Państwowej Agencji Atomistyki przesyłane do Inspekcji Sanitarnej zawierały usterki natury administracyjnej takie jak: brak właściwych badań lekarskich pracowników, brak kompletnej dokumentacji posiadanych źródeł promieniotwórczych, brak uprawnionych osób do sprawowania nadzoru w zakresie ochrony radiologicznej.

11.3 PLACÓWKI POMIARÓW SKAŻEŃ PROMIENIOTWÓRCZYCH

Oddział Higieny Radiacyjnej tworzy sieć czterech placówek pomiarów skażeń na terenie Dolnego Śląska, które wchodzi w skład Krajowego Systemu Pomiarów Skażeń Promieniotwórczych. Prowadzone są pomiary radioaktywności produktów spożywczych, wody, całkowitego opadu atmosferycznego oraz mocy dawki promieniowania gamma. Wyniki pomiarów przekazywane są do Zakładu Skażeń Promieniotwórczych, który sporządza zbiorcze coroczne raporty dla terenu Polski. Wyniki pomiarów w 2008 r. nie odbiegały od poziomu z roku poprzedniego i wskazują, że średnia roczna dawka skuteczna, otrzymywana przez mieszkańców w wyniku obecności sztucznych izotopów promieniotwórczych w środowisku i żywności nie przekracza rocznej dawki granicznej.

11.4 PROMIENIOWANIE NIEJONIZUJĄCE ELEKTROMAGNETYCZNE

Pomiary rozkładu natężenia pola elektromagnetycznego wokół różnych źródeł promieniowania, przeprowadzały głównie laboratoria akredytowane zewnętrzne oraz inne laboratoria prywatne. Pomiary przeprowadzone przez oddział higieny radiacyjnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej, dotyczyły nielicznych przypadków, w szczególności dotyczących skarg ludności na uciążliwości oraz złe samopoczucie.

Wykonane pomiary potwierdzają brak zagrożeń dla ludności w rozumieniu obowiązujących przepisów. Nie stwierdzono również rażąco złych warunków pracy przy źródłach promieniowania elektromagnetycznego.

12 OCENA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI, OBROTU I MAGAZYNOWANIA ŻYWNOŚCI ORAZ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

W 2008 r. nadzorem objęto 15347 zakładów, w których przeprowadzono 29329 kontroli. Poniżej przedstawiono dane dotyczące charakterystyki stanu sanitarnego zakładów żywności i żywienia

	2008 r.	2007 r.
Liczba obiektów objęta nadzorem	15347	14158
Liczba obiektów wg ewidencji	26140	25675
Wskaźnik kontroli	1,91	1,73
Liczba przeprowadzonych kontroli/rekontroli	29329	24570
Wskaźnik nałożonych mandatów karnych	0,11	0,10
Średnia kwota nałożonych mandatów karnych	196.64zł	188,50zł
Ilość/kwota nałożonych mandatów karnych	1623/319150zł	1525/287570zł
Ilość wydanych decyzji administracyjnych	9064	8137
w tym:		
- decyzji unieruchomienia/przerwania	43	38
- decyzji zakazu wprowadzania do obrotu	92	79
Liczba wniosków o ukaranie	10	11
Liczba próbek zbadanych	5086	6472
Liczba próbek zdyskwalifikowanych	197	261
Ocena stanu sanitarnego zakładów wg arkusza oceny	8808	8075
Liczba zakładów uznanych jako niezgodne	118	114
Liczba zakładów w których wprowadzono:		
-zasady GHP/GMP	14575	10740
-system HACCP	6555 w 42,7%	1888 w 13,3%

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniano zgodnie z ustalonymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi obowiązujące przepisy prawne.

Na podstawie uzyskanych danych dot. stanu sanitarnego ocenianych grup obiektów odnotowano jego nieznaczną poprawę w stosunku do 2007 r.

Największą poprawę uzyskano w zakładach:

- piekarnie z 2,5% w 2007r. do 1,6%
- stołówki szkolne z 2,5% w 2007 r. do 0,98%
- stołówki w przedszkolach z 2,1% w 2007 r. do 0,98%
- ogółem w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego z 1,5% w 2007 r. do 0,6%

Nie mniej jednak w grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego stwierdzono pogorszenie stanu sanitarnego w szpitalach.

Niepokojący jest również fakt znacznego pogorszenia stanu sanitarnego w grupie zakładów:

- hiper, super-marketach z 1,4 % w 2007 r. do 3,8%
- kioskach z 0,7% w 2007 r. do 1,5%
- zakładach małej gastronomii z 1,0% w 2007 r. do 1,9%.

Potwierdzeniem powyższego faktu jest wzrost liczby mandatów karnych z 1525 do 1623, jak również ich średnia kwota tj. ze 188,5zł do 196,64 zł. W analizowanym okresie ustalono, że w 95,0% zakładów wprowadzono zasady GHP/GMP, a system HACCP w 42,7%.

Wprawdzie liczby te w dalszym ciągu są niezadowolające, to jednak należy stwierdzić, że nastąpiła zdecydowana poprawa w tym zakresie w stosunku do 2007 r. Z zadowoleniem stwierdza się dalszą poprawę jakości zdrowotnej badanej żywności z 4,0 % w 2007r. do 3,8 % w 2008 r.

Najczęstsze przyczyny jej kwestionowania:

- nieprawidłowe cechy organoleptyczne - 0,5%
- zanieczyszczenia mikrobiologiczne - 1,7%
- niewłaściwe oznakowanie - 3,3%

Uzyskane dane potwierdzają, że konsekwentnie podejmowane działania przez organy inspekcji sanitarnej pozwalają na skuteczne egzekwowanie od przedsiębiorców zapewnienia właściwych warunków w zakresie bezpieczeństwa żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

12.1 ZAKŁADY PRODUKCJI ŻYWNOSCI

W 2008 r. wg rejestru zakładów działało 1178 zakładów produkcyjnych. Kontrolą objęto 1134 co stanowi 96,3 %, obiektów w tym m.in.: 50 wytwórni lodów, 485 piekarni, 228 ciastkarnie, 28 przetwórni owocowo-warzywnych, 7 wytwórni napojów bezalkoholowych, 40 zakładów garmazeryjnych, 6 wytwórni koncentratów spożywczych, 4 wytwórnie octu, majonezu i musztardy, 5 wytwórni chrupek chipsów i prażynek. W 1003 skontrolowanych zakładach produkcyjnych dokonano ocenę sanitarną w oparciu o arkusz oceny. Stwierdzono 12 tj. 1,2 % obiektów niezgodnych z wymaganiami w tym: 7 piekarni (1,6 %), 3 ciastkarnie (1,4 %), 1 zakład garmazeryjny (3,0 %) i 1 przetwórnę owocowo-warzywną. Stwierdzone drastyczne zaniedbania stanu sanitarnego i porządkowego były przyczyną wydania decyzji unieruchomienia 8 zakładów, w tym m.in.: 5 piekarni, 1 ciastkarnia. Pobrano 724 próbki do badań laboratoryjnych, z których zdyskwalifikowano 17 tj. 2,3 %. Największy procent tj. 6,3 zdyskwalifikowanych próbek stwierdzono w automatach do lodów. W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że w 1098 zakładach produkcyjnych wdrożone są zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, a w 808 - system HACCP.

12.2 WYTWÓRNIE LODÓW

W 2008 roku na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 51 wytwórni lodów. Zakłady te prowadzą głównie produkcję sezonowo. Odnotowano poprawę w zakresie wdrażania zasad GHP i GMP, albowiem w roku 2007 wdrożono w 83 % zakładach, a w roku 2008 - w 94 %. Na podkreślenie zasługuje fakt, iż w 65 % wszystkich zakładów woj. dolnośląskiego wdrożono system HACCP.

Pomimo odnotowanego wzrostu ilości obiektów posiadających wdrożone ww. systemy w czasie przeprowadzanych kontroli najczęściej stwierdzano uchybienia:

- nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń,
- nieprawidłowe lub źle usytuowane szatnie,
- brak wyników badań gotowego wyrobu.

Wprawdzie stwierdzono nieprawidłowości w 45 skontrolowanych zakładach, to jednak wszystkie oceniono jako zgodne z wymaganiami przepisów prawnych.

W 0,9 % próbek (1 próbka lodów mlecznych kawowych) stwierdzono zwiększone zanieczyszczenie drobnoustrojami wskaźnikowymi: bakteriami z rodziny Enterobacteriaceae – w ilości 290 jkt/g (+/- 16 jkt/g). Zanieczyszczenie to niespełniało kryteriów higieny procesu produkcyjnego zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. Liczba ta zmniejszyła w stosunku do 2007 roku o 15,7 %.

12.3 PIEKARNIE

W 2008 r. nadzorem objęto 485 zakładów. W okresie tym odnotowano dalsze zmniejszanie się liczby nadzorowanych obiektów (w 2007 r. - 518).

W tej grupie zakładów występuje duże zróżnicowanie w zakresie stanu sanitarnego jak również i technicznego. Nowo powstałe obiekty są budowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i wyposażane w nowoczesne maszyny, urządzenia i sprzęt produkcyjny.

Natomiast większość starych zakładów, to zakłady usytuowane w budynkach mieszkalnych, w zwartej zabudowie. Uniemożliwia to lub utrudnia ich modernizację. Potwierdzeniem powyższego jest wzrost liczby wydanych decyzji administracyjnych.

W celu poprawy stanu technicznego w 2008 r. odnotowano ogólną poprawę stanu sanitarnego - zmniejszeniu uległ % zakładów ocenionych jako „niezgodne” z obowiązującymi wymogami tj. z 2,5% w 2007 r. do 1,6%. Nadzór nad tą grupą obiektów sprawowano rygorystycznie. Potwierdzeniem tego faktu jest wzrost średniej kwoty nałożonego mandatu karnego ze 184 zł w 2007 r. do 214 zł. w 2008 r.

Z zadowoleniem odnotowano również postęp w zakresie opracowania i wdrożenia systemu HACCP tj. wzrósł % zakładów z wdrożonym systemem z 25.5% w 2007r. do 69.8% w 2008 r. Powyższe wyegzekwowano w drodze postępowania administracyjnego. Wprowadzie stan techniczny zakładów ulega systematycznej poprawie, nie mniej jednak w dalszym ciągu istotny problem w tego typu zakładach stanowią uchybienia takie jak:

- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, zaplecza socjalno-sanitarnego dla personelu,
- brak aktualnych badań produkowanego pieczywa,
- brak pomieszczeń do ekspedycji gotowego wyrobu,
- urządzenia produkcyjne częściowo zniszczone, wyeksploatowane,
- brak wdrożenia procedury określającej sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami.

Wzorem lat ubiegłych szczególną uwagę zwracano na używane do produkcji surowce, ich przechowywanie i oznakowanie. Przedmiotem kontroli był sposób opracowania i gromadzenia dokumentacji zgodnie z wymogami rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 w zakresie identyfikowalności produktów. W większości zakładów do wypieku pieczywa pszennego używane są polepszacze produkcji krajowej lub z krajów Unii Europejskiej. W toku kontroli zbierano dane o surowcach stosowanych do produkcji pod kątem GMO.

Większość nadzorowanych zakładów posiada własne, dostosowane do przewozu pieczywa specjalistyczne środki transportu. Przedsiębiorcy uzyskali decyzje organów PIS zezwalające na działalność w zakresie przewozu środków spożywczych. W 2008 r. nie odnotowano nieprawidłowości w tym zakresie.

12.4 CIASTKARNIE

Stan sanitarno-techniczny tej grupy zakładów jest bardzo zróżnicowany- od zakładów o bardzo złym stanie technicznym typu rzemieślniczego, zlokalizowanych w budynkach mieszkalnych, niefunkcjonalnych, bez możliwości rozbudowy po obiekty zmodernizowane, dobrze wyposażone. Stan sanitarno-techniczny ulega poprawie z roku na rok. We wszystkich nadzorowanych ciastkarniach produkowane są wyroby w szerokim asortymencie. Przedsiębiorcy do sporządzania mas kremowych stosują gotowe koncentraty, a także surowce (bez jaj) poddawane obróbce termicznej.

Na podstawie przeprowadzonych ocen stanu sanitarnego wg arkusza oceny, odnotowano poprawę stanu sanitarnego zakładów. Potwierdzeniem powyższego jest zmniejszenie się :

- ilości wydanych decyzji administracyjnych z 260 w 2007 r. do 247 w 2008 r.
- średniej kwoty nałożonych mandatów karnych z 213zł w 2007 r. do 199zł w 2008 r.

a także ich

- ilości i kwoty tj. z 50/10650zł w 2007 r. do 41/8180zł.

Do najczęściej powtarzających się nieprawidłowości wykazanych w ocenach zakładów należy zaliczyć:

- brak możliwości zapewnienia funkcjonalności pomieszczeń - drogi surowców, gotowego wyrobu, personelu, odbiorców gotowego wyrobu – krzyżują się,
- zły stan techniczny zakładów, między innymi brudne, zniszczone ściany, sufity, posadzki z ubytkami,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych- surowce, półprodukty, wyroby gotowe przechowywane razem,
- brak wyników badań wyrobów gotowych,
- brak opracowania i wdrożenia systemu HACCP

W 2008 r. stwierdzono zadowalającą poprawę w zakresie wdrażania systemu HACCP. Wzrosła liczba zakładów w których system został wdrożony tj. z 25% w 2007r. do 70,2% w 2008 r. Jednak w dalszym ciągu, w celu wyegzekwowania od pozostałych przedsiębiorców wdrożenia systemu HACCP prowadzone jest postępowanie administracyjno - egzekucyjne.

W trakcie urzędowych kontroli zwracano uwagę na jakość zdrowotną surowców i produkowanych wyrobów, a także na możliwość śledzenia ruchu żywności „traceability”.

W wyniku kontroli dokumentacji w tym zakresie w dalszym ciągu stwierdzano brak danych o zużyciu surowców do produkcji, a także brak było możliwości identyfikacji partii surowca użytego do danej partii wyrobu gotowego.

Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono nieznaczną poprawę jakości wyrobów gotowych- procent kwestionowanych próbek uległ zmniejszeniu z 1,8% w 2007 r. do 1,7 % w 2008 r. Z zadowoleniem odnotowano również poprawę warunków transportu wyrobów ciastkarskich z zakładów produkcyjnych do punktów sprzedaży detalicznej. Zwiększyła się liczba samochodów chłodni, co pozwoliło na zapewnienie bezpieczeństwa jakości zdrowotnej przewożonej żywności, nietrwalej mikrobiologicznie.

12.5 PRZETWÓRNIE OWOCOWO-WARZYWNE I GRZYBOWE.

W roku 2008 na terenie województwa dolnośląskiego nadzorem objęto 28 przetwórní owocowo - warzywnych i grzybowych, jeden zakład został oceniony jako niezgodny z wymaganiami.

Do tej grupy obiektów zaliczono kwaszarnie kapusty i ogórków, przetwórní produkujące soki, dżemy, przeciery oraz marmolady, zakłady produkujące mrożonki owocowe i warzywne, zakład blanszowania pieczarek, przetwórní grzybów, zakłady produkujące powidła i dżemy wysoko - i niskosłodzone, zakłady produkujące sterylizowane konserwy warzywne i warzywno - mięsne. Produkcja w ww. zakładach prowadzona jest sezonowo lub przez cały rok, zarówno na rynek krajowy jak i na eksport.

Powtarzające się uchybienia w tej grupie obiektów to:

- zły stan techniczny pomieszczeń,
- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- brak prawidłowego zaplecza socjalno-sanitarnego,
- brak opracowanego i wdrożonego systemu HACCP.

Zasady GHP/GMP wprowadzono we wszystkich skontrolowanych zakładach, natomiast system HACCP wprowadzono w 24 obiektach, co stanowi 85,7 %.

W celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego, a także właściwego prowadzenia dokumentacji w tej grupie zakładów prowadzono postępowanie administracyjne – wydano 24 decyzje, w tym 1 przerwanie produkcji w zakładzie prowadzącym produkcję w zakresie konfekcjonowania warzyw. Ponadto w zakładzie tym stwierdzono zaniedbania

w zakresie bieżącego stanu sanitarnego, stanu technicznego pomieszczeń oraz zastosowano karanie mandatowe.

Na podstawie ocenionej dokumentacji pokontrolnej stwierdzono m.in.: Przetwórnia owocowo-warzywna – działająca na terenie powiatu lubińskiego produkująca przetwory warzywne marynowane (sałatki warzywne, korniszony, patisony, buraczki, itp.) pakowane w opakowania szklane, po przeprowadzeniu oceny za pomocą arkusza stanu sanitarnego została oceniona jako niezgodna z wymaganiami.

W zakładzie stwierdzono stosowanie do mycia pomieszczeń i sprzętu wody pochodzącej z własnej studni - pomimo decyzji PPIS zakazującej używania wody z własnego ujęcia ze względu na zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Ponadto w trakcie kontroli w pomieszczeniach produkcyjnych stwierdzono zanieczyszczenie posadzki odchodami ptaków, brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, brak przestrzegania opracowanych instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym.

Zakład przetwórczy „Runoland” w Górze prowadzi oprócz przetwórstwa owocowo – warzywnego przetwórstwo grzybów. Zakład posiada niewielkie laboratorium, badające podstawowe parametry produktów. Produkcja grzybów suszonych i marynowanych opiera się na grzybach świeżych skupowanych przez firmę oraz na grzybach solonych pochodzących z importu. Przetwórstwo grzybów dotyczy: borowików, opieńki miodowej, podgrzybka brunatnego i maślaka zwyczajnego. Ponadto w zakładzie skupowane są produkty runa leśnego: żurawina, borówka.

Zakład produkuje również powidła i dżemy wysoko i niskosłodzone oraz warzywa w zalewach. Jako opakowania jednostkowe produktów używane jest szkło, a wszystkie produkty są pasteryzowane.

W zakładzie prowadzona jest również produkcja ekologiczna, potwierdzona certyfikatem przez firmę zatwierdzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Certyfikat dotyczy 9 rodzajów produktów dla których prowadzona jest odrębna dokumentacja, potwierdzająca pochodzenie i identyfikację surowców.

Zakład DECOPOL Sp. z o.o. w Krzepicach 4 zajmuje się obróbką wstępną kapusty brukselki. Oprócz tego firma ta zajmuje się prowadzeniem działalności gospodarczej obejmującej: produkcję i usługi w zakresie rolnictwa, usług w zakresie transportu drogowego, spedycji, przechowywania i konfekcjonowania towarów pochodzenia roślinnego, świadczenia usług w zakresie wynajmu oraz leasingu urządzeń do produkcji roślinnej oraz środków transportu.

Brukselka do produkcji w miesiącach wrzesień-grudzień pochodzi z własnych upraw prowadzonych przez firmę, natomiast brukselka używana do produkcji w miesiącach od grudnia do kwietnia pochodzi z Holandii – producent: Loonbedrijf Demijba BV, Mariapolder 11, 3292 LC Strijensas. Gotowy produkt nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia przez konsumenta. Głównym odbiorcą brukselki jest firma Freshwell B.V. Kloosterweg 2 3232 LC Brielle w Holandii oraz firmy w Niemczech i we Wrocławiu (firma „Polfriut”, ul. Tęczowa).

Przetwórnia „ANNA-PLUS” w Karwińcu prowadzi działalność w zakresie produkcji soków przecierowych produkowanych na bazie kremogenu marchwiowego, różnego rodzaju dżemów, głównie dżemów niskosłodzonych oraz marmolady. Zakład produkuje przetwory owocowe na zamówienie klienta, np. produkcja wyrobów dla sieci handlowych oznakowanych etykietami sieci, mus i koktajl truskawkowy jako dodatek do lodów – półprodukt dla firmy Nestle Ice Cream Polska Sp. z o.o. w Namysłowie. Właścicielka zakładu została ukarana wyrokiem Sądu Grodzkiego za zafałszowanie produktu poprzez dodanie do soków substancji słodzącej acesulfamu K oraz sacharyny. Obecność ww. środków słodzących została stwierdzona w trakcie badań analitycznych w Laboratorium Kontrolno-Analitycznym we Wrocławiu należącym do Głównego Inspektoratu Inspekcji Handlowej. Kontrola sanitarna w zakładzie potwierdziła zakup preparatu słodzącego „Sucrativ Clasic” i jego zastosowanie do produkcji dżemów. Mieszanek słodzącą dodano do soków z powodu zakłóceń w dostawie cukru, w celu

wywiązania się z przyjętych zleceń na dostawę soków. Informacja o zastąpieniu cukru substancją słodzącą nie została podana na etykiecie, co świadczy o zafałszowaniu produktu. Jest to w okresie ostatnich dwóch lat kolejne wykroczenie właściciela zakładu związane z zafałszowaniem jakości produktu, ponieważ w roku 2007 Powiatowa Stacja sanitarno-Epidemiologiczna skierowała wniosek do sądu o dodawanie sztucznego, czerwieni koszenilowej celem uatrakcyjnienia barwy wyrobu gotowego. Zakład został objęty szczególnym nadzorem.

12.6 WYTWÓRNIE NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ROZLEWNIE PIWA.

W 2008 r. na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 8 obiektów należących do tej grupy. Część zakładów prowadzi działalność produkcyjną sezonowo lub zależnie od potrzeb rynku. Wszystkie zakłady otrzymały ocenę zgodną z wymaganiami. Poprawienie stanu sanitarno-technicznego egzekwowano poprzez postępowanie administracyjne - wydano 13 decyzji administracyjnych.

Najczęściej występującymi uchybieniami w tej grupie obiektów były:

- brak funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- zły stan techniczny pomieszczeń,
- brak opracowanego i wdrożonego systemu HACCP.

W 2008 r. roku zatwierdzono zakład „Stomadent Plus” s.c. w Bolesławcu produkujący napoje bezalkoholowe na bazie wody pitnej z dodatkami smakowymi. Kontrola sprawdzająca w zakładzie po zatwierdzeniu warunkowym wykazała nieprawidłowe znakowanie produkowanego napoju z ekstraktem z zielonej herbaty. Informacje zawarte na etykiecie produktu sugerowały stosowanie szczególnych technologii produkcji napoju (nanotechnologii) oraz wprowadzały w błąd co do producenta wyrobu.

Na stronie internetowej zamieszczono informacje sugerujące, że napój ten posiada właściwości wspomagania leczenia różnych stanów chorobowych. Firma „Stomadent Plus” nie posiadała opinii - Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, która potwierdziłaby działanie lecznicze produktu. Zakład niezwłocznie dokonał korekty etykiety wyrobu gotowego, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami oraz usunął treść reklamy produktu na stronie internetowej. W związku z tym wydano decyzję zatwierdzającą zakład.

12.7 ZAKŁADY GARMAŻERYJNE

W okresie sprawozdawczym kontrolą objęto 42 zakłady, z których na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 33.

W wyniku tej oceny ustalono, że stan sanitarny tej grupy obiektów utrzymał się na poziomie 2007 r.- jako niezgodny z wymaganiami oceniono 1 zakład. Odnotowano poprawę w zakresie wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP, albowiem wzrósł procent zakładów z wdrożonym systemem tj. z 25% w 2007 r. do 58,1% w 2008 r. do ogólnej liczby zakładów, a z zasadami GHP/GMP z 82,5% do 93,0%. W celu wyegzekwowania dalszej poprawy, w tym zakresie, prowadzone jest postępowanie administracyjno - egzekucyjne .

W kontrolowanych zakładach stan techniczny i sanitarny jest zróżnicowany. Część zakładów ze względu na lokalizację jest niefunkcjonalna, bez możliwości rozbudowy i modernizacji. Właściciele obiektów, w których usytuowane są te zakłady nie wyrażają zgody na modernizację obiektów, a remonty ograniczają się tylko do odnawiania ścian, sufitów, stolarki okiennie - drzwiowej i uzupełnienia ubytków w posadzkach.

Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości w zakładach objętych nadzorem to:

- brak funkcjonalności pomieszczeń i jednokierunkowości od magazynu surowców do ekspedycji gotowego wyrobu,
- brak pomieszczeń lub stanowisk wyposażonych w urządzenia do szybkiego wychładzania

- półproduktów i gotowych wyrobów po obróbce cieplnej,
- częściowo wyeksploatowane urządzenia i sprzęt produkcyjny,
- nieprawidłowe lub źle usytuowane szatnie dla personelu,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych – surowce, półprodukty, wyroby gotowe przechowywano razem,
- częściowo nieprawidłowo znakowane wyroby garmażeryjne produkowane i wprowadzane do obrotu,
- brak wyników badań produkowanego asortymentu,
- brak w części zakładów opracowanego i wdrożonego systemu HACCP.

Poprawę złych warunków technicznych egzekwowano na drodze postępowania administracyjno-egzekucyjnego - wydano 55 decyzji administracyjnych. W stosunku do osób winnych stosowano sankcje karne - mandaty, ich średnia wysokość wynosiła 200 zł.

W wyniku przeprowadzonej oceny znakowania gotowych wyrobów garmażeryjnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:

- określenia terminu przydatności do spożycia,
- oznaczenia partii produkcyjnej,
- sposobu przygotowania produktu do spożycia,
- wykazu składników w kolejności malejącej.

W celu wyegzekwowania od przedsiębiorców właściwego znakowania wyrobów garmażeryjnych prowadzono postępowanie administracyjno - egzekucyjne.

Transport wyrobów garmażeryjnych do punktów sprzedaży detalicznej odbywa się środkami transportu przystosowanymi do utrzymania właściwej temperatury przewożonej żywności (chłodnie) z możliwością stałego monitoringu temperatur w części załadunkowej.

12.8 OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

W 2008 r. wg rejestru zakładów działało 14669 obiektów obrotu żywnością. Kontrolą objęto 8211 z nich tj. 56,0 %, w tym m.in.: 6782 sklepów, 523 kiosków, 698 magazynów hurtowych, 76 obiektów ruchomych i tymczasowych.

W 4768 (58 %) skontrolowanych obiektach obrotu żywnością dokonano ocenę sanitarną w oparciu o arkusz oceny. Stwierdzono 81 tj. 1,7 % obiektów niezgodnych z wymaganiami w tym m.in.: 65 sklepów spożywczych (1,6 %), 4 kioski (1,5 %), 3 magazyny hurtowe (0,6 %).

Szczególnym nadzorem objęto:

- super i hipermarkety - skontrolowano 183 tj. 75,6 % zarejestrowanych; wskaźnik kontroli wynosił 5,6 (sklepy spożywcze ogółem: 1,0),
- hurtownie suplementów diety - skontrolowano 14 tj. 93,3 %; zarejestrowanych; wskaźnik kontroli wynosił 2,6 (magazyny hurtowe ogółem: 2,8).

Wśród wydanych 79 decyzji z zakazem wprowadzania produktu do obrotu dot. sklepów spożywczych 13 z nich tj. 16,4 % dot. super i hipermarketów.

W obiektach obrotu żywnością pobrano 4102 próbek do badań laboratoryjnych, z których zdyskwalifikowano 162 tj. 3,9 %. Na 3621 próbek, które zostały pobrane w sklepach spożywczych zdyskwalifikowanych zostało 134 tj. 3,7 (na 1798 próbek pobranych zostało w super i hipermarketach - 68 tj. 3,8 % zdyskwalifikowano). Na 432 próbki pobrane w magazynach hurtowych zdyskwalifikowano 23 tj. 5,3 %.

W czasie przeprowadzonych 15944 kontroli sanitarnych stwierdzono, że w 8607 obiektach obrotu żywnością wdrożone są zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej (58,7%) a w 3586 (24,4 %) - system HACCP.

12.9 SKLEPY SPOŻYWCZE

W 2008 r. nadzorem objęto 11973 sklepów spożywczych, w tym 242 super- i hipermarkety. W zakładach tej grupy prowadzone były kontrole kompleksowe, tematyczne oraz interwencyjne w związku z powiadomieniem RASFF i RAPEX. Skontrolowano 6782 obiekty. Na podstawie stwierdzonych nieprawidłowości wydano 3786 decyzji administracyjnych, w tym 19 o zagrożeniu unieruchomienia zakładu. Za pomocą arkusza stanu sanitarnego oceniono 3918 obiektów, z których 65 oceniono jako niezgodne z wymaganiami, co stanowi 1,7% ocenionych zakładów.

W tej grupie obiektów działają zarówno obiekty stare, małe jak i duże, nowoczesne wyposażone w odpowiednie urządzenia i sprzęt, zapewniające prawidłowe warunki do przechowywania i sprzedaży żywności. Stan techniczny nowopowstających obiektów jest zadowalający. Poprawia się nie tylko wystrój sal sprzedaży, ale także ich wyposażenie. Największe zastrzeżenia budzą warunki techniczne sklepów małych, osiedlowych bądź zlokalizowanych na wsiach.

Najczęściej występujące uchybienia to:

- nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń,
- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- brak aktualnego wyniku badania wody,
- źle usytuowane zaplecza socjalno – sanitarne,
- brak wydzielonego sprzętu porządkowego,
- nieprawidłowe warunki magazynowania żywności,
- brak prawidłowych zapisów kontroli wewnętrznej artykułów spożywczych łatwo psujących się (temperatury),
- brak środków myjąco - dezynfekujących,
- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- brak prowadzenia i przechowywania dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach,
- niekompletna dokumentacja GHP i HACCP.

Zły stan sanitarno - porządkowy był podstawą do nałożenia 861 mandatów na kwotę 152050 zł.

W sklepach spożywczych odnotowano poprawę w zakresie :

- sprzedaży pieczywa nie pakowanego w systemie sprzedaży samoobsługowej,
- opracowywania i wdrażania zasad GHP i systemu HACCP szczególnie w zakładach, które mogą wprowadzać system HACCP na zasadach wstępnych zgodnie z tzw. „elastycznym podejściem”,
- sposobu prowadzenia identyfikacji dostawców żywności,
- warunków ekspozycji i sprzedaży żywności nie opakowanej,
- stanu sanitarno-technicznego,
- znakowania żywności konfekcjonowanej przeznaczonej do sprzedaży samoobsługowej.

Dzięki konsekwentnym działaniom organów inspekcji sanitarnej wzrosła w porównaniu do 2007 roku liczba obiektów rozpoczynających wdrażanie systemów kontroli: GHP/GMP (o 16%) i HACCP (o 17,3%). W obiektach istniejących, które nie posiadały kontroli wewnętrznej wszczynano postępowanie administracyjne w tym zakresie. Z niezadowolaniem należy zauważyć, że bardzo często właściciele i pracownicy zaprzestają utrzymywania systemu, uznając zasady GHP/GMP, system HACCP oraz traceability za utrudniającą życie biurokrację. Stan taki spowodowany jest przede wszystkim niezajomością przepisów prawa żywnościowego i brakiem zrozumienia zasad GHP/GMP. Stwierdzono, że właścicielami, a także pracownikami małych sklepów spożywczych były bardzo często osoby przypadkowe, całkowicie niezwiązane z branżą spożywczą.

Nadzorem objęto żywność wprowadzaną do obrotu - zbadano 3694 próbek żywności, z których zdyskwalifikowano 3,5%.

Hipermarkety i supermarkety:

W 2008 roku w porównaniu do 2007 wzrosła liczba nadzorowanych super i hipermarketów - z 214 do 242.

W obiektach tych przeprowadzono 1028 kontroli sanitarnych, w tym 437 kontroli interwencyjnych przeprowadzanych w ramach systemu RASFF oraz w związku z otrzymywanymi od obywateli sygnałami o wprowadzaniu do obrotu żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 4 decyzje o unieruchomieniu obiektu lub jego części. Najczęstszym uchybieniem spotykanym podczas kontroli, tak jak w roku ubiegłym był brak porządku i czystości na zapleczach oraz nagromadzenie zbyt dużej ilości towaru w magazynach. Zdarzały się również przypadki wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminów przechowywania, W wyniku naruszenia przepisów sanitarnych nałożono 108 mandatów karnych na kwotę 23200 zł. Ze względu na zły stan sanitarny obiektów wydano 169 decyzji administracyjnych - odnotowano pogorszenie stanu sanitarnego.

12.10 MAGAZYNRY HURTOWE

W 2008 r. nadzorowano 856 magazynów hurtowych. Prawie 40% znajdowało się pod nadzorem PSSE we Wrocławiu. Skontrolowano 523 hurtownie, w tym 259 oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego - 4 zakłady otrzymały ocenę „niezgodny”. Procedury GHP/GMP wdrożyło 67% hurtowni, a system HACCP 30%. W celu poprawy w tym zakresie prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Za stwierdzony zły stan sanitarno - techniczny w stosunku do osób winnych stosowano sankcje karne w postaci mandatów karnych, których średnia kwota wynosiła 225 zł.

Wśród najczęściej występujących uchybień wymieni ć należy:

- zły stan techniczny ścian i podłóg pomieszczeń magazynowych,
- nieprawidłową funkcjonalność,
- brak bieżącej czystości i porządku,
- brak zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami,
- niewłaściwe przechowywanie zgromadzonych środków spożywczych, bezpośrednio na posadzce lub na brudnych, zakurzonych regałach, bez wymaganej segregacji asortymentowej,
- brak kontroli wewnętrznej i opracowanych oraz wdrożonych instrukcji dobrej praktyki higienicznej,
- nieodpowiednią odzież robocza personelu.

W 2008 r. na terenie nadzorowanym przez PPIS we Wrocławiu powstały nowe centra logistyczne. Jedno to Centrum Logistyczne Bielany przy ul. Granicznej 8, drugie to Centrum Logistyczne Bielany przy ul. Logistycznej 1 na Bielanych Wrocławskich Gm. Kobierzyce. Do obiektów tych przeniosło się część hurtowni z terenu miasta zyskując w ten sposób znaczną poprawę warunków magazynowania. Nowe centra są nowoczesne, wielkopowierzchniowe o dobrych rozwiązaniach technicznych, mają doki załadowczo – rozładowcze, odpowiadające obowiązującym przepisom sanitarnym i współczesnym potrzebom obrotu hurtowego.

W kilku hurtowniach przeprowadzono kontrole wspólnie z przedstawicielami Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej. Kontrole odbyły się na wniosek Inspekcji Wojskowej i wiązały się kwalifikacją obiektów w zakresie dostawy żywności dla wojska. Dotyczyło to hurtowni wprowadzających do obrotu jaja, mięso i jego przetwory, mleko i przetwory mleczne.

W 2008 r na nadzorowanym terenie działało 15 zakładów, w których wprowadzono hurtowo do obrotu suplementy diety - 13 z nich było pod nadzorem PPIS we Wrocławiu.

Największe z nich to: Natura Vitalis obecnie już w nowym pawilonie przy ul. Ostrowskiego 13, K-Link przy ul. Krakowskiej 52/3, Pafoscan Farm i Pafoscan Sport przy ul. Wyścigowej 13; STARLIFE PL – 57-340 Polanica Zdr. al. Wojska Polskiego 22.

Nadzór nad obrotem hurtowym suplementami diety w 2008 r. dotyczył w dalszym ciągu oceny ich znakowania. Analizie poddawano głównie treści etykiet. Zwracano uwagę na obecność w produktach składników niedopuszczonych do żywności. Ponadto zgodnie z wytycznymi GIS dokonywano oceny stron internetowych, na których umieszczane są reklamy suplementów diety. Duży problem stanowią strony internetowe, których właściciel nie jest znany, a na stronach tych można znaleźć produkty o bardzo bogatym zakresie oddziaływania na organizm człowieka, w tym na schorzenia nowotworowe.

W 2008 r. kontrola strony internetowej www.strefazdrowia.pl Pana Janusza Gardeckiego zam. we Wrocławiu ul. Bajana 51A/18 wykazała reklamowanie środków spożywczych, suplementów diety w sposób sugerujący ich działanie lecznicze. Pomimo prowadzonych z Panem Gardeckim rozmów oraz korespondencji w sprawie, treści zawarte na stronie internetowej nie uległy zmianie.

W dniu 9 października 2008 r. PPIS we Wrocławiu skierował zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa do prokuratury Rejonowej dla Dzielnicy Wrocław Fabryczna ul. Sądowa 2 we Wrocławiu. W dniu 22 grudnia PPIS we Wrocławiu otrzymał zawiadomienie Komisarjatu Policji Wrocław Fabryczna z ul. Gen. I. Połbina 1 o wszczęciu dochodzenia w tej sprawie. W dalszym ciągu trwa dochodzenie w sprawie.

12.11 OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

W 2008 r. wg rejestru zakładów działało 8287 obiektów żywienia zbiorowego, w tym 5786 zakładów żywienia zbiorowego otwartego i 2501 żywienia zbiorowego zamkniętego.

Kontrolą objęto 4974 zakładów tj. 60,0 %, w tym:

- 1070 - żywienia zbiorowego otwartego,
- 851 - żywienia zbiorowego zamkniętego.

W 3037 zakładach żywienia zbiorowego dokonano ocenę sanitarną w oparciu o arkusz oceny. Stwierdzono 34 tj. 1,1 % obiektów niezgodnych z wymaganiami tj. :

- 26 (0,55 %) zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 11 (0,4 %) zakładów małej gastronomii,
- 8 (0,3 %) zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (3 stołówki szkolne, 2 bloki żywienia w szpitalach, 3 stołówki w przedszkolach).

W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że w 4574 (91,9 %) obiektach wdrożone są zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej a w 2552 (51,3 %) - system HACCP.

12.11.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W 2008 r. objęto 5786 zakładów. W 1725 zakładach dokonano kontroli wg arkusza oceny stanu sanitarnego 26 zakładów oceniono jako niezgodnych z wymaganiami (co stanowi – 1,5 % ogółu). Przeprowadzono łącznie 6686 kontroli sanitarnych, wydano 2389 decyzji administracyjnych. Za stwierdzone nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego nałożono 412 mandatów karnych (średnia kwota nałożonych mandatów wynosiła - 232 zł).

Stan techniczny tej grupy obiektów systematycznie poprawia się. Właściciele obiektów, z uwagi na konieczność wdrażania systemu HACCP zaczynają dbać nie tylko o wystrój sal konsumpcyjnych, ale również o poprawę stanu sanitarno-technicznego wszystkich pomieszczeń bloku żywienia ich wyposażenie w urządzenia i sprzęt produkcyjny. Poprawia się także funkcjonalność zakładów.

Nie mniej jednak stwierdzono powtarzające się uchybienia, tj. brak:

- funkcjonalności pomieszczeń (krzyżowanie dróg, zbyt mała liczba pomieszczeń),
- utrzymania czystości i porządku w pomieszczeniach magazynowych i produkcyjnych,
- orzeczeń lekarskich potwierdzających odpowiedni stan zdrowia personelu mającego kontakt z żywnością,
- odpowiedniej odzieży roboczej personelu,
- prowadzonych na bieżąco zapisów w dokumentacji GHP/GMP,

oraz

- przechowywanie bez zabezpieczenia surowców do produkcji z gotowymi produktami,
- zamrażanie żywności wbrew zaleceniu producenta (np. kiełbasy, elementów drobiowych schłodzonych),
- samowolne rozszerzenie zakresu produkcji w zakresie obróbki wstępnej warzyw (sałatki) oraz o usługi „cateringowe” poza zakładem, bez zapewnienia odpowiednich warunków transportu oraz mycia opakowań transportowych,
- stosowanie do produkcji potraw przeterminowanej żywności (po upływie terminu przydatności, bądź daty minimalnej trwałości),

W czasie kontroli stwierdzono, że 85,4 % zakładów wprowadziło zasady GHP/GMP, a 42,8 % wdrożyło system HACCP. Część zakładów nie posiadała dokumentacji GHP i GMP z powodu zmian najemców lokali. W celu poprawy w tym zakresie prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas urzędowych kontroli żywności skutkowały wydaniem 12 decyzji nakazujących natychmiastowe usunięcie uchybień zagrażających zdrowiu ludzkiemu, a także 1 decyzji nakazującej natychmiastowe zamknięcie zakładu.

Wyżej wymieniona decyzja dotyczyła Restauracji w Schronisku PTTK „Orlica” w Zieleńcu, gdzie stwierdzono między innymi następujące nieprawidłowości:

- brak bieżącej dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych,
- nieprawidłowo zorganizowane stanowisko do termicznej dezynfekcji jaj (garnek bez oznakowania, grzałka elektryczna, brak stałego punktu grzewczego, brak stałego pojemnika do przenoszenia jaj po procesie dezynfekcji),
- nieprawidłowe wychładzanie gotowego wyrobu, ugotowane ziemniaki w naczyniu kuchennym bez pokrywy, schładzane na dworze w temperaturze otoczenia – bezpośrednio na posadzce ganku od strony wejścia do kotłowni zakładu,
- proces obierania warzyw odbywa się w pomieszczeniu kuchni, a nie w przygotowalni wstępnej,
- utrzymane brudno pomieszczenia oraz sprzęt kuchenny.

Natomiast decyzje nakazujące natychmiastowe usunięcie uchybień zagrażających zdrowiu ludzkiemu, dotyczyły następujących obiektów:

- Restauracja „Zodiak” w Kudowie Zdr. ul. Główna 57a,
- Pizzeria „Tevere” w Kudowie Zdr. ul. Zdrojowa 36a,
- Restauracja „Amfora” w Kudowie Zdr. ul. 1 Maja 11,
- Restauracja „Oregano” w Kłodzku ul. Daszyńskiego 10,
- Pizzeria „Tevere” w Kłodzku ul. Spadzista 8,
- Schronisko PTTK „Orlica” w Zieleńcu,
- Restauracja „Pod Strzechą” w Kudowie Zdr. ul. Słone,
- Restauracja HaNoi ul. Legnicka 32 we Wrocławiu,

- Bar „MI-MAR” na targowisku „TARGPIAST” przy ul. Obornickiej 235-237 we Wrocławiu

W wyżej wymienionych obiektach po przeprowadzeniu kontroli sprawdzających stwierdzono usunięcie uchybień zawartych w wydanych decyzjach.

W wyniku działań podjętych w związku ze zgłoszeniem zatrucia pokarmowego, w 1 zakładzie wydano decyzję zakazu produkcji ze względu na złą jakość mikrobiologiczną wody. Mimo wydanej decyzji w zakładzie nie zaprzestano produkcji i zorganizowano przyjęcie

weselne. PPIS w Zgorzelcu postanowił skierować sprawę o ukaranie do prokuratury. Ze względu na prowadzone postępowanie wyjaśniające wniosek do prokuratury złożono w styczniu 2009 roku.

W ramach zgłoszenia podjęto następujące działania:

- przeprowadzono kontrolę stanu sanitarnego zakładu,
- pobrano do badań laboratoryjnych: wodę, jaja surowe, 7 próbek gotowych potraw, 3 próbki wymazów sanitarnych ze sprzętu i wymazy sanitarne z rąk 2 pracowników,
- przeprowadzono dochodzenie w ognisku zbiorowego zatrucia pokarmowego.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych próbek żywności pobranych w ramach zatrucia pokarmowego zdyskwalifikowano 1 próbkę galarety drobiowej ze względu na obecność gronkowców koagulazododatnich oraz 1 próbkę wymazów sanitarnych z rąk pracownika ze względu na stwierdzenie nadmiernej ogólnej liczby drobnoustrojów oraz obecność gronkowców koagulazododatnich.

W 2008 roku skierowano 2 wnioski o ukaranie do Sądu Grodzkiego z powodu udaremnienia przeprowadzenia kontroli sanitarnej (braku upoważnionej osoby do reprezentowania strony w czasie jej nieobecności).

Zakłady małej gastronomii

Do zakładów małej gastronomii zaliczono 3365 obiektów.:

- smażalnie,
- "fast-food",
- pijalnie piwa,
- inne, takie jak: przyczepy gastronomiczne, czy sezonowe i okazjonalne punkty gastronomiczne.

W omawianym okresie skontrolowano 1496 obiektów. Na 578 zakładów ocenionych na podstawie arkuszy ocen stanu sanitarnego uznano 11 jako nie zgodne z wymaganiami.

W większości zakładów ze względu na małą powierzchnię, brak jest możliwości wydzielenia pomieszczeń do obróbki wstępnej surowców. Dlatego też prowadzona jest produkcja na bazie wyrobów gotowych, półproduktów świeżych lub mrożonych z wykorzystaniem obróbki termicznej. Na podstawie wyników kontroli często stwierdza się samowolne rozszerzenie zakresu działalności gastronomicznej przy braku warunków technicznych do jej prowadzenia.

W większości zakładów wdrożono dokumentację GHP/GMP (87,2 %) oraz w 38 % system HACCP. Egzekwowanie nałożonych obowiązków opracowania i wdrożenia procedur i instrukcji z powyższego zakresu utrudnia fakt częstych zmian właścicieli zakładów.

W zakładach małej gastronomii przeprowadzono 2740 kontroli sanitarnych podczas których najczęściej stwierdzano uchybienia:

- zły stan techniczny,
- nieprawidłową funkcjonalność,
- nieprawidłowe przechowywanie naczyń jednorazowego użytku,
- brak zapisów z zakresu działania GHP/GMP,
- brak warunków do przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie,
- działalność prowadzona niezgodnie z wydaną decyzją PPIS,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak prawidłowych warunków do mycia sprzętu produkcyjnego.

Osoby nieprzestrzegające reżimu sanitarnego zostały ukarane mandatami karnymi w ilości 129 szt. na łączną kwotę 28050 zł. W celu poprawy warunków sanitarno-technicznych wystawiono 979 decyzji administracyjnych. Wydano 7 decyzji unieruchomienia zakładu bądź przerwania działalności oraz 1 decyzję zakazującą wprowadzenie produktu do obrotu.

12.11.2 Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2008 r. funkcjonowało 2501 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (w 2007 r. - 2444). Kontrole przeprowadzono w 1753 obiektach. W wyniku oceny stanu sanitarnego 1312 zakładów wg arkusza 8 było niezgodnych z wymaganiami. Były to: 2 bloki żywienia w szpitalach, 3 stołówki szkolne, 3 stołówki w przedszkolach. W 2007 r. niezgodne z wymaganiami były: 7 stołówek szkolnych, 6 stołówek w przedszkolach, 2 bloki żywienia w szpitalach, 1 stołówka na koloniach/półkoloniach, 1 stołówka pracownicza, 1 bufet.

W 1822 zakładach tj. 72,85% wdrożono zasady GHP/GMP, a w 1173 tj. w 46,90% wdrożono system HACCP - w stosunku do zarejestrowanych zakładów.

W 2008 r. przeprowadzono 2887 kontroli. Wskaźnik kontroli w stosunku do obiektów skontrolowanych wynosił 1,65.

Najczęściej stwierdzone uchybienia to nieprawidłowy:

- układ funkcjonalny pomieszczeń,
- stan techniczny pomieszczeń np. dot. wentylacji, stolarki okiennej, posadzek, ścian, sufitów,
- stan techniczny wyposażenia pomieszczeń dot. urządzeń, sprzętów, mebli,

a także

- brak lub nieprawidłowe przechowywanie próbek żywności,
- brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, a także naczyń i sprzętu kuchennego.

Na osoby winne zaniedbań sanitarno-porządkowych nałożono 76 mandatów na sumę 13820 zł (średnia suma mandatu wynosiła 182 zł). W 2007 r. nałożono 112 mandatów na sumę 23250 zł (średnia suma mandatu wynosiła 207 zł).

W 2008 r. wydane zostały 1102 decyzje administracyjne tj. 62,86% w stosunku do 1753 skontrolowanych obiektów. (w 2007 r. wydano 976 decyzji administracyjnych tj. 59,29 % w stosunku do skontrolowanych obiektów).

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego w 2008 r. pobrano do badania 55 próbek tj. 3 w stołówkach domów wczasowych, 21 w blokach żywienia w sanatoriach i prewentoriach, 9 w stołówkach szkolnych, 16 w stołówkach na koloniach, półkoloniach, zimowiskach, 1 w stołówce w przedszkolu, 5 w innych zakładach żywienia. Ogółem zdyskwalifikowanych zostało 14 próbek tj. 25,45% w tym 2 (66,67%) pobranych w stołówkach domów wczasowych, 7 (33,33%) w blokach żywienia w sanatoriach i prewentoriach, 5 (100%) w innych zakładach żywienia. W 2007 r. pobrano do badania 97 próbek z czego zdyskwalifikowano 32 próbki tj. 33%.

12.11.3 Stołówki pracownicze

W 2008 r. funkcjonowało 120 stołówek pracowniczych (w 2007 r. - 116). Kontrolę przeprowadzono w 99 tj. 82,50% obiektach (w 2007 r. w 75,00%), a w 57 z nich tj. 57,57% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny. Wszystkie ocenione stołówki pracownicze były zgodne z wymaganiami. (w 2007 r. 1 była niezgodna).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w skontrolowanych stołówkach to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- nie przestrzega się zasad GHP, GMP i HACCP pomimo opracowanej dokumentacji.

Stołówka pracownicza Wałbrzyskich Zakładów Koksowniczych „VIKTORIA” w Wałbrzychu przy ul. Kosteckiego rozpoczęła działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i bez zapewnienie warunków do prowadzenia przedmiotowej działalności.

W czasie kontroli stwierdzono:

- brak wydzielonego pomieszczenia obróbki wstępnej- w części zmywalni naczyń stołowych stwierdzono przechowywanie między innymi ziemniaków w workach, cebuli, marchwi, jaj w wyłaczankach, kapusty kiszanej, ogórków kiszonych w plastikowym transporterze z pokrywką, stwierdzono w wodzie obrane ziemniaki,
- brak wydzielonego pomieszczenia i sprzętu do dezynfekcji jaj stosowanych do produkcji,
- brak było próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład produktu,
- brak było oceny jakości wody używanej do produkcji w zakładzie,
- brak wydzielonego WC dla personelu kuchni,
- brak warunków do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych
- brak prawidłowych powierzchni ociekowych na naczynia i sprzęt,
- pomieszczenie szatni utrzymane brudno, brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej,
- nieprawidłowa odzież ochronna pracowników, nie zakrywa w pełni odzieży osobistej,
- część plastikowych pojemników i misek nie posiada informacji o możliwości kontaktu z żywnością,
- pojemniki na odpadki bez pokryw,
- nie oznakowane stanowiska pracy, szafka do przechowywania sprzętu kuchennego brudna,
- brak środka dezynfekcyjnego przy umywalce do mycia rąk, w użyciu stwierdzono ręczniki wielokrotnego użycia,
- stwierdzono zamrażanie mięsa w misce i w wiadrze usytuowanym w jednej z komór zlewozmywaka przeznaczonego do mycia sprzętu produkcyjnego w kuchni,
- w magazynie stwierdzono dużą ilość środków spożywczych w tym mięsa, wyrobów garmazeryjnych, ryb, półproduktów zamrożonych lub schłodzonych nie oznakowanych lub częściowo znakowanych poprzez podanie jedynie nazwy produktu, brak możliwości ustalenia daty produkcji (w przypadku wyrobów garmazeryjnych i półproduktów) lub daty zamrożenia, brak możliwości identyfikacji wyrobów,
- urządzeniach brak segregacji wyrobu gotowego od surowca.

Po wykonanej modernizacji zaplecza kuchennego i opracowaniu instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej przeprowadzono kontrolę sanitarną, która wykazała spełnienie wymagań higienicznych, dlatego też wydano decyzję zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności.

Poprawę uzyskano również w stołówce pracowniczej Colgate-Palmolive Manufacturing (Polska) Sp. z o. o. w Świdnicy. Konsekwentnie prowadzone postępowanie administracyjne pozwoliło na wyegzekwowanie:

- dopływu bieżącej zimnej i ciepłej wody do wszystkich umywalek
- udokumentowanie jakości zdrowotnej wody pod względem mikrobiologicznym,
- prawidłowe, zgodne z obowiązującymi przepisami odkładanie próbek pokarmowych,
- przeszkolenie personelu z zasad systemu HACCP,
- prowadzenie bieżących zapisów czynności wykonywanych w ramach systemu HACCP.

W w/w stołówce za zły stan sanitarno - higieniczny nałożono 2 mandaty na kwotę 800.00 zł.

W 102 tj. 85% stołówek pracowniczych wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 73 tj. w 60,83% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.4 Bufety przy zakładach pracy

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 326 bufetów przy zakładach pracy, a także na wyższych uczelniach i placówkach oświatowo-wychowawczych (w 2007 r. – 321). Kontrolę przeprowadzono w 86 tj. 26,38% obiektów (w 2007 r. w 32,71%), a w 31 z nich tj. 36,05% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. w 43,81%). Wszystkie bufety były zgodne z wymaganiami (w 2007 r. 1 bufet był niezgodny)

W większości bufetów działalność polega na podgrzewaniu i wydawaniu do konsumpcji gotowych wyrobów garmażeryjnych oraz sprzedaży artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych.

Wiele bufetów znajduje się w pomieszczeniach adoptowanych, prowizorycznie przystosowanych do działalności. Część osób prowadzących bufety nie posiada wystarczającej wiedzy z zakresu podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.

W kontrolowanych bufetach stwierdzano: nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie żywności przed wystąpieniem zanieczyszczeń krzyżowych, brak pełnej i dostosowanej do rodzaju prowadzonej działalności w zakładzie dokumentacji dotyczącej opracowanych i wdrożonych procedur i instrukcji dobrej praktyki higienicznej i zasad dobrej praktyki produkcyjnej GHP/GMP, brak podjęcia działań w celu opracowania i wdrożenia systemu HACCP, nieprawidłowy, niezadowalający stan higieniczny pomieszczeń bufetu, błędy technologiczne.

W bufetach prowadzonych w placówkach oświatowych oprócz nieprawidłowego ich stanu technicznego, problemem jest także asortyment wprowadzanych do sprzedaży środków spożywczych. Są wśród nich m.in. dania typu fast -food oraz słodczyce. Wynika to z faktu, że dzieci i młodzież najczęściej wybierają tego typu dania. Wynika to z bardzo małej wiedzy dzieci i ich rodziców na temat zasad racjonalnego żywienia.

W 100 tj. 30,67% bufetów wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 51 tj. 15,64% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.5 Stołówki w domach wczasowych

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowały 339 stołówek w domach wczasowych (w 2007 r. - 323). Kontrolę przeprowadzono w 170 tj. 50,15% obiektów (w 2007 r. w 58,20%), a w 136 z nich tj. 80,00% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny. (w 2007 r. w 47,34%). Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami

Na podstawie analizy urzędowych kontroli żywności przeprowadzonych w 2008 r., stwierdzono poprawę stanu sanitarnego jak i technicznego.

Przedsiębiorcy będący właścicielami obiektów poprawiają stan techniczny bloków żywienia poprzez wyposażenie go w nowe urządzenia i sprzęt.

Najczęściej stwierdzono nieprawidłowości to:

- przeprowadzanie obróbki wstępnej warzyw w pomieszczeniu kuchni właściwej,
- składowanie opakowań jednorazowego użytku na brudnym parapecie,
- składowanie termosów na gorące potrawy na posadzce w pomieszczeniu zmywalni naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego,
- baseny oraz umywalki do mycia rąk utrzymane brudno,
- brak wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk,
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych,
- urządzenia chłodnicze utrzymane brudno,
- brak przeprowadzania procesów mycia i dezynfekcji jaj,
- brak prawidłowego wyposażenia stanowiska dezynfekcji jaj,
- brak wydzielonego miejsca w przygotowalni wstępnej stanowiącej zarazem magazyn warzyw, owoców i jaj – do przechowywania jaj (jaja przechowywane w miejscach przypadkowych),
- brak zachowanej segregacji odzieży w szafie usytuowanej w szatni dla personelu,
- nieprawidłowy stan sanitarny posadzek w pomieszczeniach zakładu.

W 184 tj. 54,28% stołówek w domach wczasowych wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 152 tj. w 44,84% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.6 Bloki żywienia w szpitalach

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 118 bloków żywienia w szpitalach (w 2007 r – 121). Kontrolę przeprowadzono w 107 tj. 90,68% obiektów (w 2007 r. w 95,04%), a w 91 z nich tj. 85,05% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. w 70,11%). Podobnie jak w 2007 r. 2 bloki żywienia w szpitalach były niezgodnych z wymaganiami (2,20%).

Do nieprawidłowości stwierdzanych w kontrolowanych blokach żywienia należy zaliczyć:

- niefunkcjonalny układ pomieszczeń np. brak prawidłowego połączenia pomieszczeń magazynowych, socjalno-sanitarnych z kuchnią centralną,
- brak bezpośredniego połączenia kuchni centralnej z kuchenkami oddziałowymi - transport posiłków z kuchni na oddziały ogólnodostępnymi ciągami komunikacyjnymi, windami ogólnymi oraz przez podwórza szpitalne,
- brak myjni naczyń transportowych, a istniejące nie spełniają wymogów sanitarno-technicznych,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń np. dot. wentylacji, stolarki okiennej, posadzek, ścian, sufitów,
- mycie naczyń stołowych od pacjentów razem z naczyniami transportowymi i kuchenkowymi w kuchenkach oddziałowych.

W kuchenkach oddziałowych najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- mycie naczyń stołowych od pacjenta razem z naczyniami transportowymi i pomocniczymi,
- brak dezynfekcji termicznej naczyń stołowych w części kuchenek.

W bloku żywienia Szpitala w Górze należącego do Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w czasie kontroli stwierdzono m.in.:

- brudne i zawilgocone ściany i sufity w kuchni centralnej i magazynie warzyw,
- brudne ściany z ubytkami w pomieszczeniu obieralni wstępnej,
- brudne i zakurzone ściany w pomieszczeniu socjalnym dla personelu kuchni,
- posadzka w kuchni centralnej oraz w ciągu komunikacyjnym z licznymi ubytkami,
- ubytki w wykładzinie podłogowej w szatni dla personelu kuchni,
- zniszczone z odpryskami farby wewnątrz zamrażarki w magazynie chłodni,
- głośno działająca wentylacja mechaniczna w kuchni centralnej,
- brak osłon punktów świetlnych w kuchni centralnej,
- funkcjonalność pomieszczeń nieprawidłowa,
- w kuchence oddziału położniczego i chirurgicznego mycie wstępne naczyń kuchennych stołowych i transportowych odbywa się w tym samym zlewozmywaku (rozłożone w czasie).

Obecny stan sanitarno - techniczny tego szpitala nie zmienia się już od kilku lat pomimo prowadzonego postępowania administracyjno-egzekucyjnego, ze względu na trudności finansowe szpitala.

W bloku żywienia w Szpitalu w Nowej Rudzie stwierdzono szereg nieprawidłowości natury technicznej. Od 2006 r. prowadzone jest postępowanie administracyjno-egzekucyjne dot.:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych,
- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych,
- doprowadzenia do prawidłowego stanu stolarkę okienną i drzwiową w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej.

W bloku żywienia w Szpitalu w Nowej Rudzie stwierdzono szereg nieprawidłowości natury technicznej. Od 2006 r. prowadzone jest tu postępowanie administracyjno-egzekucyjne dot.:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu, posadzek, stolarkę okienną i drzwiową w pomieszczeniu produkcyjnym.

W Wojewódzkim Szpitalu dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Stroniu Śl. ul. Morawka 1 - prowadzone jest długoletnie postępowanie administracyjne dot. stanu technicznego ścian i podłóg w pomieszczeniach magazynowych, przygotowalni wstępnej, zmywalni naczyń kuchennych oraz wydzielenia centralnej zmywalni termosów. W strefie obróbki czystych produktów i obróbki termicznej stan techniczny nie budzi zastrzeżeń. Dla bloku żywienia opracowano i wdrożono system HACCP.

W blok żywienia Specjalistycznego Szpitala Chorób Płuc „Biały Orzeł” Sokołowsko, ul. Parkowa w czasie kontroli stwierdzono:

- w kuchni sufit z odpryskami farby, w szatni personelu miejscami ściany zawilgocone,
- na oddziale pulmonologii w podkuchenne w części czystej przy umywalce do mycia rąk brak bieżącej ciepłej i zimnej wody, wymontowana bateria, ściana rozkuta,
- naczynia kuchenne emaliowane zniszczone, tj. ubytki emalii (wiaderka, miski, garnki, cedzaki),
- naczynia transportowe zniszczone (brytfanki, wiaderka, garnki, pokrywki),
- brak aktualnej oceny jakości wody pod względem parametrów bakteriologicznych.

Wydano decyzję administracyjną.

W wyniku przeprowadzonej kontroli Kuchni Ogólnej Szpitala Zespołu Opieki Zdrowotnej w Głogowie przy ul. Kościuszki 15 stwierdzono między innymi następujące uchybienia: ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych zawilgocone i z ubytkami tynku, mało efektywny monitoring szkodników, nieprawidłowe składowanie odpadów żywnościowych (w tym pochodzenia zwierzęcego) w kontenerach na śmieci komunalne oraz brak procedur na zasadach HACCP do stałej identyfikacji istotnych zagrożeń. Stan czystości i porządku nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzona kontrola sanitarna 10 kuchenek tego szpitala wykazała, że kuchenka Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego składa się z jednego, niefunkcjonalnego pomieszczenia o małej powierzchni. Podłoga w kuchence trudna była do utrzymania w czystości, z ubytkami. Mycie naczyń stołowych, mycie naczyń kuchennych i rąk pracowników odbywało się w 8 kuchenkach oddziałowych w jednym zlewozmywaku. Ściany w pomieszczeniach czterech kuchenek oddziałowych były brudne, z widocznymi ubytkami tynku, co mogło spowodować wtórne zanieczyszczenie naczyń i żywności w tych kuchenkach. W trzech kuchenkach oddziałowych stwierdzono zniszczone meble kuchenne z ubytkami i szczelinami – trudne do utrzymania w czystości i umożliwiające ewentualne bytowanie szkodników. Zniszczone zlewozmywaki w trzech kuchenkach oddziałowych uniemożliwiały utrzymanie ich w czystości z powodu ubytków emalii i chropowatości, co mogło być przyczyną wtórnego zanieczyszczenia naczyń. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie wydał dwie decyzje administracyjne nakazujące Dyrekcji Szpitala usunięcie stwierdzonych zaniedbań w terminie uzgodnionym ze stroną.

Na terenie nadzorowanym przez PSSE w Oleśnicy znajdują się dwa szpitale tj. Szpital im. Józefa Dietla w Oleśnicy przy ul. Armii Krajowej i Szpital w Sycowie przy ul. Oleśnickiej 25. Oba szpitale należą do Powiatowego Zespołu Szpitali z siedzibą przy ul. Armii Krajowej 1, w których prowadzona jest działalność w zakresie żywienia pacjentów. Dla obu szpitali posiłki przygotowywane są w kuchni centralnej Szpitala w Sycowie. Żywienie pacjentów szpitala w Oleśnicy odbywa się na zasadzie cateringu.

W szpitalu w Sycowie posiłki z kuchni centralnej na oddziały dostarczane są w termosach, a także część posiłków przewożona jest na oddziały w wiadrach i garnkach.

Z uwagi na brak zmywalni naczyń transportowych - naczynia są myte razem z naczyniami stołowymi w kuchenkach oddziałowych. We wszystkich kuchenkach oddziałowych następuje krzyżowanie się dróg brudnych i czystych.

W Szpitalu w Lubaniu kuchnia centralną, w maju 2008 r została przejęta przez prywatnego przedsiębiorcę. Kuchnia zlokalizowana jest w wydzielonym budynku i jest połączona

ze szpitalem, korytarzem komunikacyjnym. W wyniku przeprowadzonej kontroli w sierpniu 2008 r. obiekt został oceniony jako niezgodny z wymaganiami ze względu na brak czystości i porządku, nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych, nieprawidłowo pobierane próbki pokarmowe, przeterminowane środki spożywcze. Stwierdzono również uchybienia techniczne takie jak: zły stan techniczny ścian i sufitów, brak zabezpieczenia przed szkodnikami, zniszczone powierzchnie produkcyjne. Za stwierdzone uchybienia higieniczno-sanitarne osobą odpowiedzialną ukarano mandatem w wysokości 500 zł. Na usunięcie uchybień sanitarno-technicznych wydano decyzję administracyjną. Zalecenia zostały wykonane. W zakładzie opracowano i wdrożono instrukcje GHP/GMP oraz system HACCP.

Posiłki do Wojewódzkiego Szpitala dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu (12 kuchенок) posiłki dostarczane są przez firmę Bresco Consulting Sp. z o. o. z Wrocławia własnym transportem z kuchni centralnej we Wrocławiu przy ul. Jana Pawła II 8. W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2008 r. i prowadzonego postępowania administracyjnego uzyskano nieznaczną poprawę stanu technicznego kuchенок. Kuchenki te mieszczą się w budynkach starych, wyeksploatowanych, wybudowanych na początku XX wieku i przeprowadzane są nich tylko bieżące naprawy i remonty. Dlatego też w części kuchенок nadal brak jest zachowanej funkcjonalności.

W grupie tych zakładów funkcjonują szpitalne kuchnie centralne, w których przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu. Gotowe posiłki dostarczane są również bezpośrednio na oddziały do innych szpitali. W wielu szpitalnych blokach żywienia działalność prowadzona jest przez firmy cateringowe. Np.

- „Niro” Sp. z o. o. w Lubinie, ul. Ścinawska 10, która prowadzi samodzielną działalność w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu, przy ul. Kamieńskiego 73 oraz w Dolnośląskim Szpitalu Specjalistycznym im. Marciniaka we Wrocławiu przy ul. Traugutta 116,

- Bresco Consulting Sp. z o. o. we Wrocławiu przy ul. Robotnicza 32, która prowadzi działalność w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym im. J. Gromkowskiego we Wrocławiu przy ul. Koszarowej 5,

- Firma cateringowa Rettman-Catering Sławomir Bogdański we Wrocławiu ul. Zemska 4/6 która dostarczała gotowe, wyporcjowane w naczyniach jednorazowego użytku posiłki do Dolnośląskiego Centrum Transplantacji Komórkowych z Krajowym Bankiem Dawców Szpiku we Wrocławiu ul. Grabiszyńskiej 105,

- Firma Cateringu-Impel we Wrocławiu przy ul. Słężnej 118, która dostarcza gotowe posiłki w naczyniach transportowych do Okręgowego Szpitala Kolejowego we Wrocławiu przy ul. Wiśniowej 36,

-Firma cateringowa P.H.U. WIG Wojciech Malinowski we Wrocławiu przy ul. Rogowskiej 70/3 prowadzi działalność w Specjalistycznym Zespole Psychiatrycznej Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu przy ul. Wybrzeże. Korzeniowskiego 18.

Wszystkie bloki żywienia działające na zasadach cateringu posiadają własne środki transportu służące do przewozu gotowych posiłków. Dostawy surowców do zakładów samodzielnych dokonywane są środkami transportu dostawców: producentów i hurtowników. W każdym zakładzie żywność jest identyfikowalna.

W Szpitalu Wojewódzkim w Jeleniej Górze prowadzony jest system tacowy. Zakład wykonał zalecenia PPIS dotyczące odnowienia ścian, podłóg w pomieszczeniach kuchennych i magazynie spożywczym. W 2008 roku objęto decyzją zniszczone zawilgocone posadzki oraz nieskuteczną wentylację w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych.

Kuchnia główna Szpitala Powiatowego w Świdnicy, ul. Westerplatte 22 - należąca do firmy „NIRO” spółka z o. o. w Lubinie, ul. Ścinawska 37 - przygotowuje posiłki dla chorych do 2 szpitali zlokalizowanych w Świdnicy oraz do 1 w Świebodzicach. Transport posiłków z kuchni głównej do rozdzielni posiłków szpitali „Latawiec” w Świdnicy i w Świebodzicach odbywa się wydzielonym i oznakowanym środkiem transportu (w termosach zabezpieczonych

szczelnymi plastikowymi obudowami) - posiadającym decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świdnicy. Wyegzekwowano poprawę stanu sanitarnego w w/w kuchni na drodze postępowania administracyjnego. W zakładzie wdrożono i udokumentowano zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej. Trwa wdrażanie zasad systemu HACCP.

Na drodze postępowania administracyjnego wyegzekwowano wykonanie obowiązków w zakresie stanu technicznego pomieszczeń kuchni w kuchni głównej Szpitala w Żarowie . Trwa postępowanie w sprawie opracowania i wdrożenia systemu HACCP.

W 113 tj. 95,76% bloków żywienia w szpitalach wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 73 tj. w 61,86% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.7 Kuchnie niemowlęce

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowały 24 kuchnie niemowlęce (w 2007 r. – 27). Kontrolę przeprowadzono w 23 tj. 95,83% obiektów (w 2007 r. w 100%), natomiast w 12 tj. 52,17% z nich dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. w 59,25%). Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych.

Nie mniej jednak na podstawie dokumentacji pokontrolnej stwierdzono nieprawidłowości, tj.:

Kuchnia mleczna w Szpitalu w Oleśnicy zlokalizowana jest w pomieszczeniu usytuowanym na oddziale dziecięcym. Kuchenka składa się z dwóch pomieszczeń, zmywalni butelek i kuchenki właściwej. W kuchence następuje krzyżowanie dróg czystej i brudnej. Przez zmywalnię butelek wchodzi się do pomieszczenia przygotowywania mieszanek. Wydawanie gotowych mieszanek odbywa się tą samą drogą.

W kuchni mlecznej w Sycowie mieszanki dla oddziału dziecięcego produkowane są w kuchni mlecznej zlokalizowanej w oddzielnych pomieszczeniach. Kuchnia posiada wydzieloną zmywalnię butelek. W 2008 r. w ramach przeprowadzonego remontu bloku żywienia w Szpitalu w Sycowie, zlikwidowano kuchenkę mleczną, która była funkcjonalnie połączona z kuchnią centralną. Kuchenka mleczna została przeniesiona na oddział dziecięcy, gdzie posiłki dla niemowląt przygotowywane są z gotowych mieszanki półproduktów. Pomieszczenia obu kuchenek нефunkcjonalne.

W kuchni mlecznej w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu ul. Kamińskiego 73 stwierdzono szereg usterek technicznych i w związku z tym firma „NIRO” Sp. z o. o. prowadząca tu działalność, zobowiązana została decyzją administracyjną do poprawienia stanu technicznego zakładu.

W 21 tj. 87,50% kuchni niemowlęcych wdrożono zasady GHP/GMP, a w 12 tj. w 50,00% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.8 Bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 48 bloków żywienia w sanatoriach i prewentoriach (w 2007 r. - 43) . Kontrolę przeprowadzono w 40 tj. w 83,33% obiektów (w 2007 r. – w 90,70%), a w 35 z nich tj. 87,50% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. - w 46,15%). W 2008 r. tak jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Stan techniczny, jak i sanitarny w kontrolowanych obiektach uległ poprawie w stosunku do lat poprzednich z uwagi na m.in. konsekwentnie prowadzone postępowanie administracyjne.

Remonty kapitalne kuchni przeprowadzono w części sanatoriów znajdujących się w Cieplicach i przystąpiono do następnych w innych z sanatoriach. Obejmować one będą wymianę okien i drzwi oraz wyposażenia kuchni.

W wyniku działań kontrolnych ustalono:

Blok żywienia w Domu Zdrojowym w Świeradowie Zdroju jest po kapitalnym remoncie i modernizacji przeprowadzonym w 2007r. Jest to obiekt duży, w pełni funkcjonalny. Poszczególne pomieszczenia kuchni są przestronne, wyposażone we wszystkie niezbędne urządzenia i sprzęt, zapewniają prawidłowe warunki do produkcji posiłków. Zakład zaopatruje w posiłki cztery inne obiekty należące do uzdrowiska. Zapewnione zostały właściwe warunki do wydawania posiłków, mycia i przechowywania naczyń transportowych oraz transport posiłków. W 2008 r wydane zostały dwie decyzje administracyjne. Pierwsza dotyczyła dostosowania systemu HACCP do nowych warunków panujących w zakładzie z terminem wykonania 09.07.2008 r. Druga dotyczyła doprowadzenia do właściwego stanu technicznego sufitów i ścian w pomieszczeniu magazynowym, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami i wymianę drobnego sprzętu produkcyjnego z terminem wykonania 25.09.2008r. Zalecenia ujęte w powyższych decyzjach zostały wykonane.

W bloku żywienia w Dziecięcym Domu Zdrojowym w Czerniawie Zdroju W 2008 r. na podstawie prowadzonego postępowania administracyjnego zostały usunięte uchybienia techniczne, tj. doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia zakładu, urządzenia oraz sprzęt. Zaopatrzone personel w prawidłową odzież ochronną oraz zapewniono higieniczne warunki do mycia i osuszania rąk. W roku 2008 wydano nową decyzję administracyjną dotyczącą dostosowania systemu HACCP do warunków panujących w zakładzie.

W Szpitalu Uzdrowiskowym „Zdrowie” w Polanicy Zdroju w trakcie przeprowadzania urzędowej kontroli żywności w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego. stwierdzono brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowe warunki przechowywania mięsa chłodzonego i jaj oraz niewłaściwie pobierane próbki żywnościowe. Pobrano do badań laboratoryjnych próbki żywności w ilości 18 sztuk, z czego zakwestionowano 5 próbek, w których stwierdzono zanieczyszczenie bakteriami *Staphylococcus aureus* (gronkowiec złocisty).

W 42 tj. 87,50% blokach żywienia sanatoriów i prewentoriów wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 29 tj. 60,42% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.9 Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało podobnie jak w 2007 r. 98 bloków żywienia w domach opieki społecznej. Kontrolę przeprowadzono w 85 tj. 86,73% obiektów, (w 2007 r. – również w 86,73%), a w 79 z nich tj. 92,94% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny. Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych oraz urządzeń ,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- brak prawidłowych warunków do mycia lub dezynfekcji naczyń i sprzętów przy stanowiskach mycia naczyń stołowych i kuchennych,

W celu uzyskania poprawy w tym zakresie w wielu zakładach prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W blokach żywienia produkowane są posiłki do żywienia pensjonariuszy przebywających w Domach Pomocy Społecznej.

W części zakładów działalność bloku żywienia prowadzona była w oparciu o dostarczane gotowe posiłki z innych zakładów i różnych firm cateringowych np.

- Dziennym Domu Pomocy Społecznej we Wrocławiu, ul. Żeromskiego 40
- Dziennym Domu Pomocy Społecznej we Wrocławiu, ul. Skwierzyńska 23

- Domu Pomocy Społecznej we Wrocławiu, ul. Kaletnicza 8 .

Żywność i surowce do zakładów dostarczane są środkami transportu dostawców oraz w sporadycznych przypadkach własnymi. W/w środki transportu spełniają wymagania określone w przepisach sanitarnych.

Jadłospisy posiłków układane są z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia.

W 96 tj. 97,96% blokach żywienia w domach opieki społecznej wdrożone są zasady GHP/GMP, a w 65 tj. 66,33% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.10 Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 35 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka (w 2007 r. również 35). Kontrolę przeprowadzono w 33 tj. 94,28% obiektów (w 2007 r – w 91,18%), a w 31 z nich tj. 93,94% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r.- w 96,77%). Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Stwierdzone nieprawidłowości to m.in.:

- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi np. we wspólnych pomieszczeniach zmywa się naczynia stołowe i wydaje posiłki dla dzieci.

Stan sanitarno – techniczny bloków żywienia w żłobkach jest zadowalający. W zakładach opracowana jest dokumentacja i wdrożone są zasady GHP/GMP oraz rozpoczęto wdrażanie systemu HACCP – powołane zostały zespoły do opracowania i wdrażania systemu HACCP. Przeprowadzona została analiza zagrożeń, określono punkty krytyczne kontroli, ustalono procedury weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny.

Jadłospisy dla dzieci układane są w oparciu o zasady racjonalnego żywienia, co stwierdzane było w trakcie kontroli sanitarnych.

W 35 tj. 100% stołówek w żłobkach i domach małego dziecka wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 28 tj. 80,00% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.11 Stołówki szkolne

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 503 stołówek szkolnych. (w 2007 r – 487). Kontrolę przeprowadzono w 374 tj. 74,35% obiektów (w 2007 r. - w 72,07%), a w 305 z nich tj. 81,55% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r – w 78,35%). 3 tj. 0,98% obiektów było niezgodnych z wymaganiami (w 2007 r. - 7 tj. 2,54%)

W stołówkach szkolnych występujące nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń,
- zniszczony i wyeksploatowany sprzęt produkcyjny w pomieszczeniach produkcyjnych,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- niesprawna wentylacja mechaniczna w pomieszczeniach kuchni,
- nieprawidłowe mycie i osuszanie naczyń kuchennych.

W wielu szkołach pomieszczenia stołówki nie są dostosowane do przygotowywania posiłków, a często bywa i tak, że brak jest wymaganych niezbędnych pomieszczeń, stwarza to zagrożenie bezpieczeństwa żywności.

W wielu stołówkach szkolnych brak jest możliwości rozbudowy i modernizacji z powodów technicznych lub trudności ekonomicznych, a w stołówkach tych brak jest odpowiedniej liczby

i funkcjonalności pomieszczeń, zapobiegających powstawaniu zakażeń krzyżowych. Kwestionowane jest w nich mycie naczyń stołowych i kuchennych. Dążąc do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wydawanych posiłków opracowano w tych stołówkach procedury czasowe, zapewniające rozdział czynności czystych i brudnych.

Szczególnie zły stan techniczny i układ funkcjonalny stwierdza się w blokach żywienia między innymi w szkołach:

- Szkole Podstawowej nr 25 we Wrocławiu przy ul. Stanisławowskiej 38/24,
- Szkole Podstawowej nr 1 we Wrocławiu przy ul. Nowowiejskiej 78,
- Szkole Podstawowej nr 76 we Wrocławiu przy ul. Wandy 13,
- Szkole Podstawowej nr 107 we Wrocławiu przy ul. B Prusa 64/74,
- Gimnazjum nr 19 we Wrocławiu przy ul. Dembowskiego 39,
- Gimnazjum nr 27 we Wrocławiu przy ul. Czeskiej 40,
- Zespole Szkół nr 11 we Wrocławiu przy ul. Grochowej 38.

Stwierdzono przypadki prowadzenia działalności w stołówkach przez inne podmioty gospodarcze.

W zakładach, które skontrolowano stwierdzono, że procedury i instrukcje GHP/GMP są na ogół opracowane i wdrażane we wszystkich obszarach, natomiast opracowanie i wdrożenie procedur opartych na zasadach systemu HACCP przebiega opornie. W związku z tym prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W części szkół zorganizowane są wydawalnie posiłków utworzone w ramach rządowego programu dożywiania dzieci. Do obiektów tych, podobnie jak w latach ubiegłych dostarczane są gotowe posiłki jednodaniowe z firm cateringowych lub zakładów żywienia zbiorowego posiadających warunki do prowadzenia tego typu działalności. Zorganizowane wydawalnie spełniają minimalne warunki sanitarno-techniczne. W większości wydawanie posiłków odbywa się w pomieszczeniach dydaktycznych wyposażonych w umywalki do mycia rąk, szafy do przechowywania naczyń jednorazowego użytku, odzieży ochronnej personelu, blaty robocze do porcjowania posiłków. Pomieszczenia te na czas wydawania i spożywania przez dzieci posiłków wyłączone są z innej działalności.

Koszty posiłków dla dzieci z rodzin ubogich w całości pokrywane są przez Miejskie i Gminne Ośrodki Pomocy Społecznej. Często jest to jedyny ciepły posiłek w ciągu dnia dla tych dzieci. W części szkół wydawane były dzieciom jedynie kanapki i napój.

W celu poprawy warunków dystrybucji mleka dzieciom PPIS we Wrocławiu przesłał do Urzędu Miasta Wrocławia i Starostwa Powiatowego we Wrocławiu pisma informujące o warunkach jakie winny być zapewnione w zakładach uczestniczących w programie „Szkłanka mleka” oraz o konieczności zapewnienia prawidłowych warunków przechowywania i wydawania dzieciom mleka w przypadku przystąpienia do akcji. Nawiązana została również współpraca z Agencją Rynku Rolnego, z której uzyskano informacje o zakładach uczestniczących w tej akcji. Ponadto szczególnym nadzorem objęto firmy rozprawdzające mleko na terenie Miasta i Powiatu Wrocławskiego. Skontrolowano warunki przechowywania mleka w hurtowni, środki transportu, służące do przewożenia mleka oraz czas transportu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 379 tj. 75,35% stołówek szkolnych wdrożono zasady GHP/GMP, a w 204 tj. 40,56% wdrożono o system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.12 Stołówki w bursach i internatach

W 2008 r. według rejestru zakładów podobnie jak w 2007 r. funkcjonowało 37 stołówek w bursach i internatach. Kontrolę przeprowadzono w 33 tj. 89,19% obiektów (w 2007 r. w 86,49%), a w 31 z nich tj. 93,94% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

(w 2007 r. w 81,25%). Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano uchybienia:

- zły stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, w tym ścian, posadzek, sprzętów meblowych, urządzeń,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności.

Bloki żywienia niektórych burs i internatów stanowią jednocześnie kuchnie centralne firm cateringowych. Np.:

- blok żywienia w internacie Bursy Stowarzyszenia Wspierania Burs i Internatów „ADEPT” we Wrocławiu przy ul. ul. Jemiołowej 46/48, w której działalność prowadzi firma Bar – Kawiarnia Barbara Puchalska we Wrocławiu przy ul. Jantarowa 10/10.
- blok żywienia w Internacie Zespołu Szkół Nr 14 we Wrocławiu przy ul. Brucknera 10 w której działalność prowadzi firma KANZEON Grzegorz Ciężkał we Wrocławiu przy ul. Brucknera 10.

W ww. blokach są produkowane wyroby garmażeryjne, które w formie zestawów posiłków podawane są do konsumpcji młodzieży mieszkającej w internacie, oraz w ramach działalności cateringowej dostarczane są do innych zakładów (stołówek szkolnych, zakładów pracy), w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych, w naczyniach transportowych izotermicznych. Firmy te posiadają prawidłowe środki transportu, spełniające wymagania sanitarne.

Posiłki we wszystkich blokach żywienia w internatach produkowane są na podstawie jadłospisów dekadowych przygotowanych w oparciu o zasady racjonalnego żywienia. W trakcie kontroli sanitarnych kontrolowane były jadłospisy dekadowe - nie stwierdzano nieprawidłowości.

W 33 tj. 89,19% stołówek w bursach i internatach wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 18 tj. 48,65% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.13 Stołówki na koloniach, półkoloniach , obozach, zimowiskach

W 2008 r. według rejestru zakładów podobnie jak w 2007 r. funkcjonowało 111 stołówek na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach. Kontrolę przeprowadzono w 109 tj. 98,20% obiektów (w 2007 r. w 81,91%), a w 44 z nich tj. 39,64% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny w 2007 r w 31,36%). Nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami (w 2007 r. niezgodny był 1 obiekt tj. 2,94 %).

W czasie ferii zimowych i wakacji letnich prowadzone były różne formy dożywiania dzieci i młodzieży korzystającej z wypoczynku. W wielu obiektach żywienie dzieci prowadzone było na bazie zakładów działających przez cały rok, najczęściej były to stołówki w szkołach, zakładach specjalnych, internatach, do których część posiłków dostarczana była również z zakładów gastronomicznych lub dzieci uczęszczały na posiłek do zakładu gastronomicznego. Organizowane były również półkolonie, na których nie przewidziano dożywiania dzieci. W tych przypadkach dzieci przynosiły własne II śniadania lub otrzymywały suchy prowiant. Dla dzieci korzystających z wyjazdowych form wypoczynku zapewnione było całodzienne wyżywienie. W pozostałych zakładach prowadzono dożywianie dzieci przebywających na półkoloniach zorganizowanych w miejscu zamieszkania.

Jadłospisy posiłków układane były z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia. Np. na terenie powiatu wołowskiego prowadzone było żywienie dla zorganizowanych grup dzieci i młodzieży w ramach wypoczynku zimowego i letniego w Restauracji „ Bartek” w Brzegu Dolnym i Barze „Milena” w Wołowie.. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Dokonano oceny teoretycznej jadłospisów pod kątem urozmaicenia,

atrakcyjności potraw zastosowania dodatków owocowo warzywnych z uwzględnieniem ich sezonowości. Ponadto Bar „Milena” świadczył usługi cateringowe dla uczestników obozów sportowych zakwaterowanych w pokojach gościnnych Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wołowie przy ul. Panieńskiej.

W 33 tj. 89,19% stołówek w bursach i internatach wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 18 tj. 48,65% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

W 72 tj. 64,86% stołówek na koloniach, półkoloniach, obozach, zimowiskach wdrożone były zasady GHP/GMP, a w 24 tj. 21,62% wdrożony był system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.14 Stołówki w przedszkolach

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 465 stołówek w przedszkolach (w 2007 r. - 455). Kontrolę przeprowadzono w 386 tj. 83,01% (w 2007 r. w 68,35%), a w 308 z nich tj. 79,79% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. w 89,71%). Stwierdzono 3 tj. 0,97% stołówek niezgodnych z wymaganiami (w 2007 r. 6 tj. 2,16%).

Najczęściej występujące nieprawidłowości to:

- zły stan sanitarno - techniczny pomieszczeń i ich wyposażenia w tym ścian, sufitów, okien, posadzek, sprzętów, urządzeń,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi,
- brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji naczyń i sprzętu,
- brak wydzielonych zmywalni naczyń stołowych,
- brak prawidłowych warunków do mycia żywności, w tym brak wydzielonych przygotowalni wstępnej.

W większości, posiłki produkowane są w przedszkolach macierzystych, są jednak i przedszkola, w których zorganizowane są stołówki zależne, do których posiłki dostarczane są przez firmy cateringowe.

W zakładach, w których stwierdzano usterki sanitarno - techniczne prowadzone jest postępowanie administracyjne. W wielu zakładach wydane zostały decyzje administracyjne. Terminy wykonania obowiązków ujętych w tych decyzjach były na wniosek dyrektorów wielokrotnie prolongowane lub uchylane w związku ze zmianami na stanowiskach dyrektorów przedszkoli.

W wielu stołówkach przedszkolnych brak możliwości przeprowadzenia rozbudowy i modernizacji z powodów technicznych lub trudności ekonomicznych. W stołówkach tych brak jest odpowiedniej liczby, rozplanowania i funkcjonalności pomieszczeń, zapobiegających powstawaniu zakażeń krzyżowych - mycie naczyń stołowych i kuchennych jest w jednym aneksie. Dążąc do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wydawanych posiłków opracowano w tych stołówkach procedury czasowe zapewniające rozdział czynności czystych i brudnych.

Stan techniczny bloków żywienia w przedszkolach systematycznie poprawia się w wyniku przeprowadzonych tam remontów i modernizacji. W roku sprawozdawczym przeprowadzono modernizacje i remonty w kilku blokach żywienia m.in. w:

- Przedszkole Nr 95 we Wrocławiu przy ul. Lwowskiej 30,
- Przedszkole Nr 59 we Wrocławiu przy ul. Narcyzowa 6,
- Przedszkole Nr 71 we Wrocławiu przy ul. Kiełczowska 31,
- Przedszkole Nr 139 we Wrocławiu przy ul. Gliniana 85- jest w trakcie remontu kapitalnego.

Wybudowane zostały również nowe przedszkola ze stołówkami zależnymi. Są to:

- Przedszkole Nr 29 we Wrocławiu przy ul. ul. Kurpiów 29,
- Przedszkole Nr 71 we Wrocławiu przy ul. Kiełczowska 33,

- Przedszkole samorządowe w Bielanych Wrocławskich przy ul. Przystankowej 2.
Jednak nadal wiele stołówek znajduje się w złym stanie sanitarno-technicznym i wymaga przeprowadzenia remontów. Do tej grupy zakładów należą: :

- Przedszkole nr 48 we Wrocławiu przy ul. Bartla 3,
- Przedszkole nr 73 we Wrocławiu przy ul. Pawłowicza,
- Przedszkole nr 4, budynek B we Wrocławiu przy ul. Słowiczej 3/5,
- Przedszkole nr 102 we Wrocławiu przy ul. Litomskiej 1,
- Przedszkole nr 110 we Wrocławiu przy ul. Gołężyckiej 4 a,
- Przedszkole nr 124 we Wrocławiu przy ul. Kopańskiego 18,
- Przedszkole nr 149 we Wrocławiu przy ul. Obornickiej 21.

Wydawane dzieciom do konsumpcji posiłki przygotowywane są na podstawie jadłospisów dekadowych układanych przez personel bloków żywienia, oraz przez pracowników firm cateringowych dostarczających posiłki. Podczas przeprowadzania urzędowych kontroli ocenie poddawano jadłospisy. Ustalono, że były układane w oparciu o zasady racjonalnego żywienia.

W 426 tj. 91,61% stołówek w przedszkolach wdrożono zasady GHP/GMP, a w 295 tj. 63,44 % wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.15 Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 39 stołówek w domach dziecka i młodzieży (w 2007 r. – 38). Kontrolę przeprowadzono w 38 tj. 97,43% obiektów (w 2007 r – w 94,74%), a w 37 z nich tj. 94,87% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. w 97,22%). Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Najczęściej występujące uchybienia to:

- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń,
- nieprawidłowy stan sanitarny ścian i sufitów pomieszczeń
- wyeksploatowana stolarka okienna i drzwiowa,
- zły stan techniczny mebli.

W 38 tj. 97,47% stołówek w domach dziecka i młodzieży wdrożono zasady GHP/GMP, a w 32 tj. 82,05% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.16 Stołówki studenckie

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 13 stołówek studenckich takich jak w 2007 r. Kontrolę przeprowadzono w 12 tj. 92,31% obiektów (w 2007 r. – w 84,61%), w 10 z nich tj. 83,33% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. – 81,82%). Podobnie w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w stołówkach studenckich stwierdzano m.in.:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia, w tym ścian, posadzek, mebli, urządzeń,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, utrudniający zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami krzyżowymi.

Poprawę w tym zakresie egzekwowano poprzez prowadzone postępowanie administracyjne.

W niektórych zakładach stwierdzano zaniedbania higieniczne m.in.:

- zły stan higieniczny pomieszczeń,
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne,
- nieprawidłowo prowadzone procesy mycia i dezynfekcji,
- brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych.

Powyższe uchybienia były podstawą do nakładania mandatów karnych.

W 13 tj. 100% stołówek studenckich wdrożono zasady GHP/GMP, a w 10 tj. 76,92% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.17 Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowały 64 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych (w 2007 r. – 63). Kontrolę przeprowadzono w 52 tj. 81,25% obiektów (w 2007 r. – w 70,15%), a w 43 z nich tj. 82,69% - dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. - w 89,36%). Podobnie jak w 2007 r. - nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Dostawy żywności do zakładów odbywają się środkami transportu producentów i hurtowników. Jadłospisy posiłków układane są z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia. Odpady kuchenne traktowane są jako odpady komunalne i usuwane są do kontenerów na śmieci wywożonych przez firmy do tego upoważnione. W niektórych zakładach odpady usuwane są do kanalizacji poprzez młynki koloidalne zamontowane w zmywalniach naczyń stołowych.

W 59 tj. 92,19% stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych wdrożono zasady GHP/GMP, a w 42 tj. 65,62% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.18 Zakłady usług cateringowych

W 2008 r. według rejestru zakładów funkcjonowało 26 zakładów prowadzących usługi cateringowe (w 2007 r. – 22). Kontrolę przeprowadzono w 24 tj. 92,30% obiektów (w 2007 r. – w 59,09 %), a w 17 z nich tj. 70,83% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. – w 84,61 %). Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

W zakładach usług cateringowych produkowane są wyroby garmażeryjne w szerokim asortymencie na potrzeby różnych zakładów żywienia zbiorowego, tj. stołówek w przedszkolach, szkołach i innych placówkach oświatowych oraz bloków żywienia w szpitalach, a także stołówek i bufetów w zakładach pracy. W stołówkach tych produkowane są wyroby garmażeryjne w pełnym asortymencie, które w formie posiłków i dań wydawane są do konsumpcji na miejscu oraz w ramach działalności cateringowej dostarczane są w naczyniach transportowych lub w opakowaniach jednostkowych do innych zakładów żywienia zbiorowego. Między innymi gotowe posiłki w naczyniach transportowych dostarczane są do Okręgowego Szpitala Kolejowego we Wrocławiu przy ul. Wiśniowej 36. Firma posiada specjalistyczne środki transportu.

W 25 tj. 96,15% zakładów usług cateringowych wdrożono zasady GHP/GMP, a w 20 tj. 76,92% wdrożono system HACCP – w stosunku do zarejestrowanych obiektów.

12.11.19 Inne zakłady żywienia

W 2008 r. według rejestru zakładów tak samo jak w 2007 r. funkcjonowało 135 innych zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Kontrolę przeprowadzono w 82 tj. 60,74% obiektów (w 2007 r. – w 57,04%), a w 45 z nich tj. 54,88% dokonano ocenę stanu sanitarnego wg arkusza oceny (w 2007 r. w 41,15%). Podobnie jak w 2007 r. nie stwierdzono obiektów niezgodnych z wymaganiami.

Do najczęściej powtarzających się uchybień należą:

- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia,
- nieprawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń,
- brak prawidłowych warunków do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.

Do tej grupy zaliczono: bloki żywienia w zakładach karnych, jadłodajnie dla bezdomnych i ubogich, stołówki w ośrodkach szkoleniowych, gotowalnie napojów, wydawalnie posiłków profilaktycznych, wydawalnie posiłków w szkołach, jak również kuchnie charytatywne i jadłodajnie dla ubogich, które prowadzą dożywianie dla ludzi biednych i ubogich.

Na początku 2008 roku został zakończony remont bloku żywienia Zakładu Karnego w Oleśnicy. W czasie remontu wymieniono wyposażenie kuchni oraz sprzęt używany do produkcji. Zmieniono funkcję pomieszczeń, która pozwala na wyeliminowanie krzyżowania się dróg czystych i brudnych. W zakładzie jest opracowana i wdrożona dokumentacja GHP i GMP. Prowadzi się zapisy zgodnie z opracowanymi instrukcjami. Opracowane procedury systemu HACCP są na etapie wdrażania

W zakładach karnych następuje ciągła poprawa stanu sanitarno - technicznego. W Zakładzie Karnym Nr 2 we Wrocławiu, ul. Fiołkowa 38 zakończono remont i modernizację bloku żywienia.

Blok żywienia w zakładzie Karnym w Wołowie W 2008 roku rozpatrzono 3 interwencje dotyczące: nieprawidłowych warunków higieniczno sanitarnych w bloku żywienia, zaniżonej kaloryczności oraz niewłaściwej jakości wydawanych posiłków, a także niewłaściwej jakości żywności - konserw rybnych pn. „Śledź w sosie pomidorowym” - przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne w czasie których dokonano oceny wartości energetycznej posiłków oraz używanych produktów na podstawie losowo wybranych jadłospisów. Pobrano do badania laboratoryjnego 4 próbki konserw rybnych. Przeprowadzone badania wykazały ich nieprawidłową jakość zdrowotną. Wydano decyzje o wycofaniu konserw rybnych z żywienia. Dystrybutorem konserw był zakład będący pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rawiczu, któremu przekazano sprawę zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową.

13 ZAGROŻENIE ŚRODOWISKA PRACY Z UWZGLĘDNIENIEM CHOROÓB ZAWODOWYCH

13.1 OCENA ŚRODOWISKA PRACY

W 2008 roku pion higieny pracy obejmował nadzorem bieżącym 6760 zakładów zatrudniających łącznie 350091 pracowników, z czego 51,4 % zatrudnionych było w działalności produkcyjnej obejmującej rodzaje działalności ujęte w działach od 15 do 37 według Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD). Przeważającą część (89,4 %) nadzorowanych przez pion higieny pracy obiektów stanowiły zakłady małe - zatrudniające do 100 osób.

W roku 2008 przeprowadzono 4061 kontroli w 2525 zakładach. Przeciętna częstotliwość kontroli obiektu wynosiła 1,6.

Kontrole prowadzone w nadzorowanych zakładach wykazały szereg uchybień higieniczno - sanitarnych.

Szkodliwe warunki pracy, tzn. takie, gdzie pomiarami stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych w środowisku pracy przekraczające wartości ustalonych normatywów higienicznych, wystąpiły w 11,1 % nadzorowanych zakładów (747 zakładów).

Do innych ważnych nieprawidłowości należały:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy – w 26,1 % skontrolowanych zakładów (659 zakładów),
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – 11,5 % (290 zakładów),
- brak oceny ryzyka zawodowego – 16,6 % (420 zakładów),
- niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń - 15,6 % (394 zakłady),
- uchybienia w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy – 9,2 % (232 zakłady),
- uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych w środowisku pracy – 2,7 % (69 zakładów),
- brak aktualnych badań lekarskich pracowników – 3,2 % (81 zakładów).

W związku z powyższym Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni wydali 1499 decyzji administracyjnych zawierających 4895 nakazów dotyczących likwidacji uchybień.

13.2 CHEMIKALIA – WPROWADZANIE DO OBROTU I STOSOWANIE W DZIAŁALNOŚCI ZAWODOWEJ

W ramach nadzoru nad chemikaliami przeprowadzono:

- 472 kontrole w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu substancji i preparatów chemicznych,
- 1006 kontroli w ramach nadzoru nad stosowaniem w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych,
- 234 kontrole w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem w działalności zawodowej produktów biobójczych,
- 81 kontroli w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem w działalności zawodowej chemicznych prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

Kontrole wykazały nieprawidłowości w 15,2 % skontrolowanych podmiotów (384 zakłady). Do najważniejszych uchybień należały: brak lub nieprawidłowe karty charakterystyk niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych oraz nieprawidłowe oznakowanie opakowań.

13.3 OCENA NARAŻENIA ZAWODOWEGO

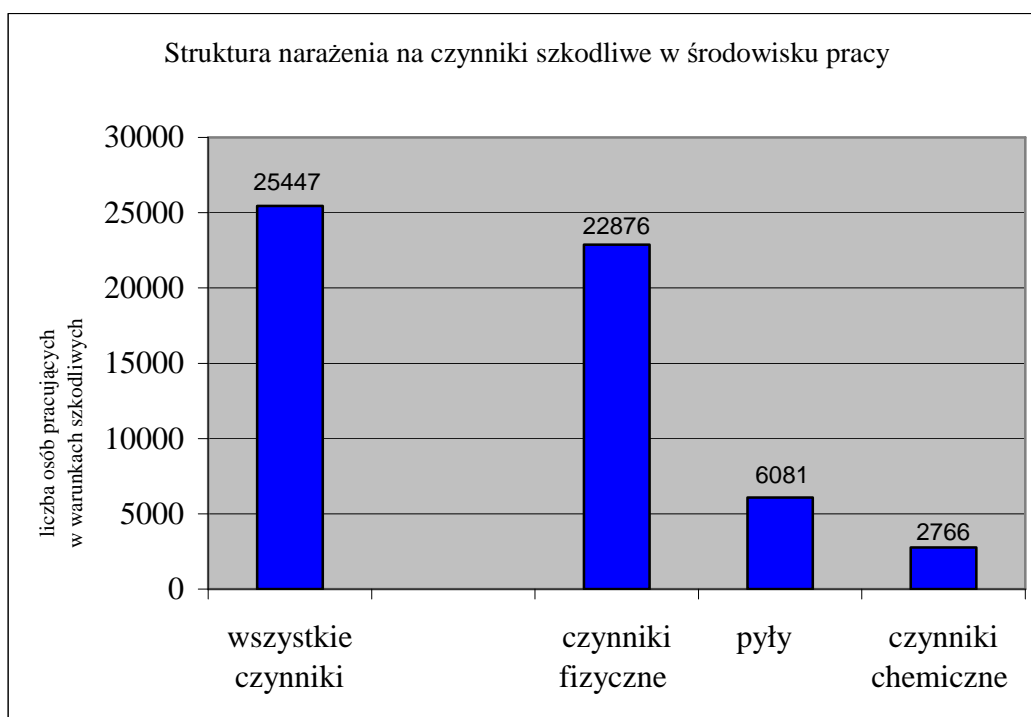
Kontrolowano poziom narażenia na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy, mogące powodować u pracowników następstwa zdrowotne w postaci chorób zawodowych.

Z danych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa dolnośląskiego wynika, że w szkodliwych warunkach pracy, tj. takich, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy pracowało łącznie 25447 osób, co stanowiło 7,3 % wszystkich osób zatrudnionych w zakładach objętych nadzorem. Są to osoby liczone 1 raz – niezależnie od liczby czynników szkodliwych, w przekroczeniu których pracowała dana osoba.

Występowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy stwierdzono w 747 zakładach pracy.

Narażenie na poszczególne grupy czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, dla których stwierdzono stężenia i natężenia przekraczające normatywy higieniczne, przedstawiało się następująco:

- czynniki chemiczne – 2766 osób, w tym głównie metale i ich związki (ołów, arsen, miedź)
- pyły (w przeważającej większości pyły o działaniu zwłókniającym, stwarzające ryzyko pylicy płuc) – 6081 osób
- czynniki fizyczne – 22876 osób, w tym:
 - hałas – 21125 osób,
 - drżania – 3788 osób,
 - mikroklimat gorący – 3189 osób,
 - promieniowanie optyczne – 472 osoby.

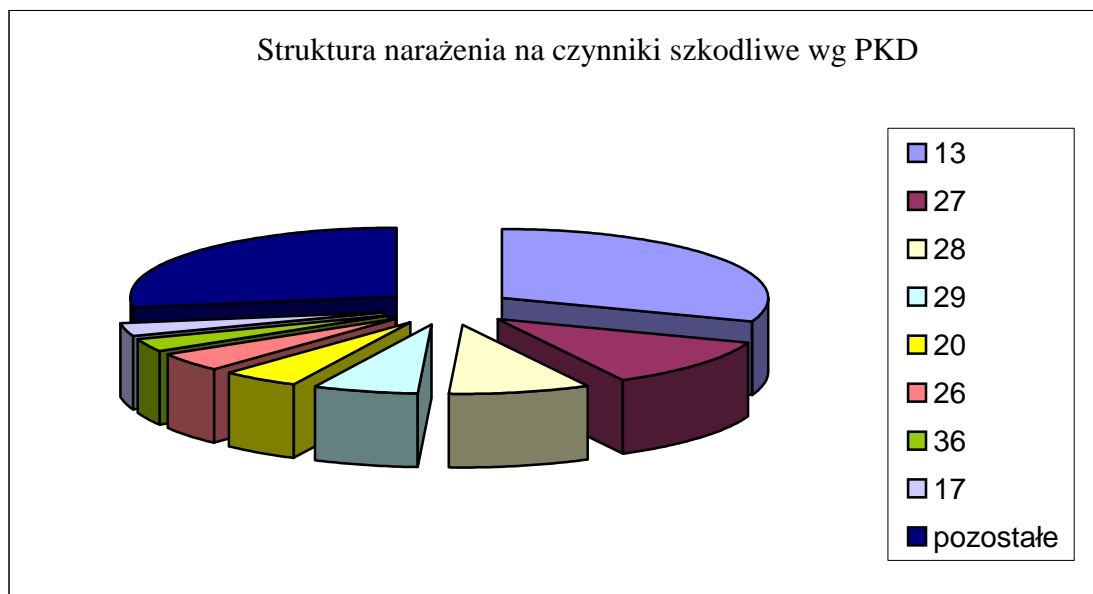


Podobnie jak w latach ubiegłych największe zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy występowały w zakładach pracy zajmujących się:

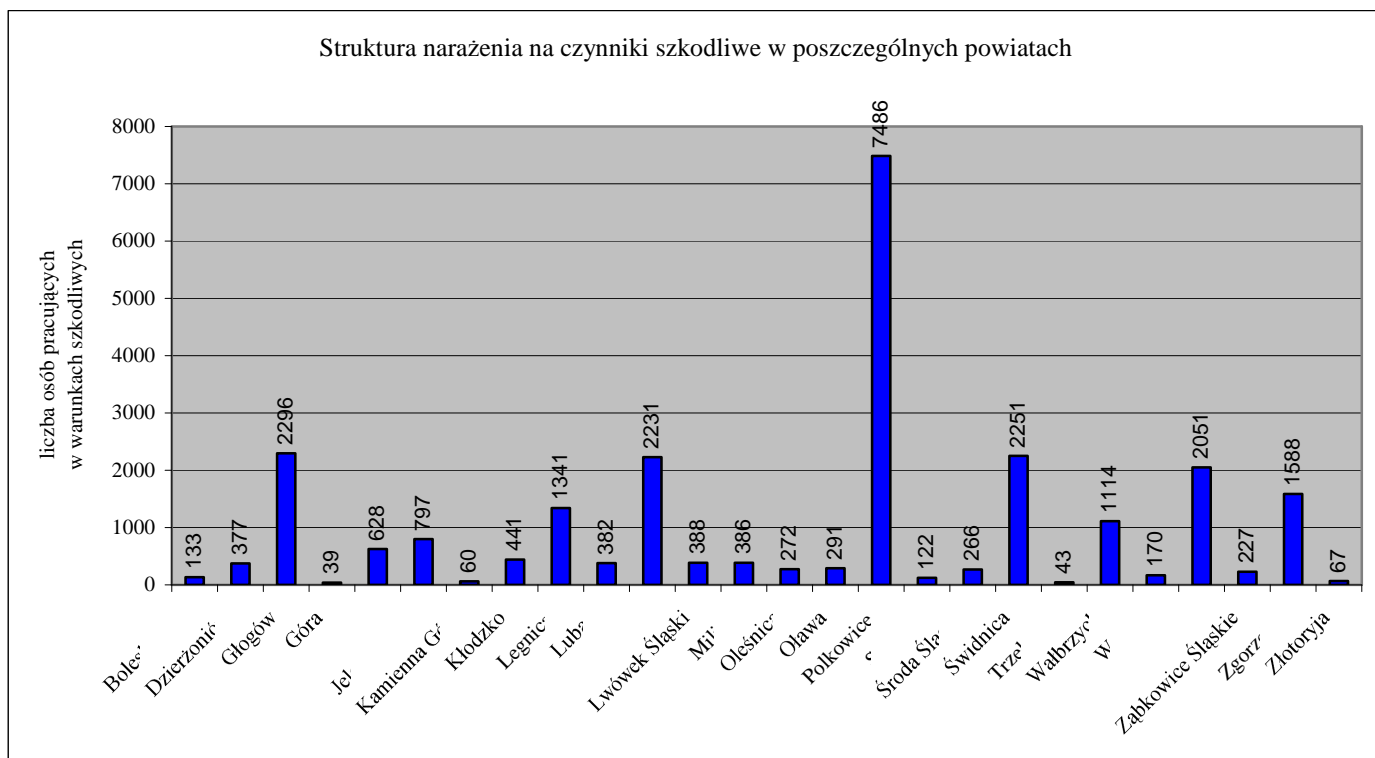
- wydobywaniem rud miedzi (PKD 13), narażenie na hałas, pyły, drżania, mikroklimat gorący – łącznie 7796 osób,
- produkcją maszyn i wyrobów metalowych (PKD 28 i 29), narażenie na hałas, pyły, czynniki chemiczne – łącznie 3806 osób (odpowiednio 2155 i 1651),

Stan bezpieczeństwa sanitarnego województwa dolnośląskiego w 2008 r.

- hutnictwem miedzi i innych metali (PKD 27), narażenie głównie na hałas, pyły i czynniki chemiczne (ołów, arsen, miedź) – łącznie 2968 osób,
- produkcją drewna i mebli (PKD 20 i 36), narażenie na hałas, pyły drewna – 1970osób,
- produkcją tkanin (PKD 17), narażenie na hałas – 788 osób.



Największą liczbę pracowników pracujących w warunkach szkodliwych odnotowano w powiecie polkowickim.



Dominującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy województwa dolnośląskiego pozostaje, podobnie jak w latach ubiegłych, ponadnormatywny hałas. Czynnikiem ten był jednym z czynników szkodliwych na stanowiskach pracy 83% osób, które w roku 2008 pracowały w warunkach przekroczenia NDS i NDN.

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami wydano 202 decyzje administracyjne zawierające 478 nakazów dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych. Poprawę warunków pracy w tym zakresie uzyskano dla 1615 osób.

Do głównych działań podejmowanych przez pracodawców w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pracy należały:

- zmiana organizacji pracy, poprzez wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników,
- remonty maszyn i urządzeń, wymiana starych, zużytych maszyn i urządzeń na nowe,
- wydzielenie stanowisk pracy związanych z występowaniem przekroczeń,
- konserwacja lub wykonanie nowej instalacji wentylacji odciągowej miejscowej na stanowiskach pracy.

Prowadzone postępowanie w związku z narażeniem na ponadnormatywny hałas dotyczyło:

- opracowania i wdrożenia programów działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- obniżenia przekroczeń natężenia hałasu,
- zapewnienia pracownikom dobranych do wielkości charakteryzujących hałas środków ochrony indywidualnej słuchu,
- oznakowania stref zagrożenia hałasem.

Ponadto, w wyniku postępowania prowadzonego przez Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych ulega poprawie stan higieniczny środowiska pracy pracowników (zwłaszcza w zakresie gospodarki substancjami i preparatami chemicznymi), a także stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego.

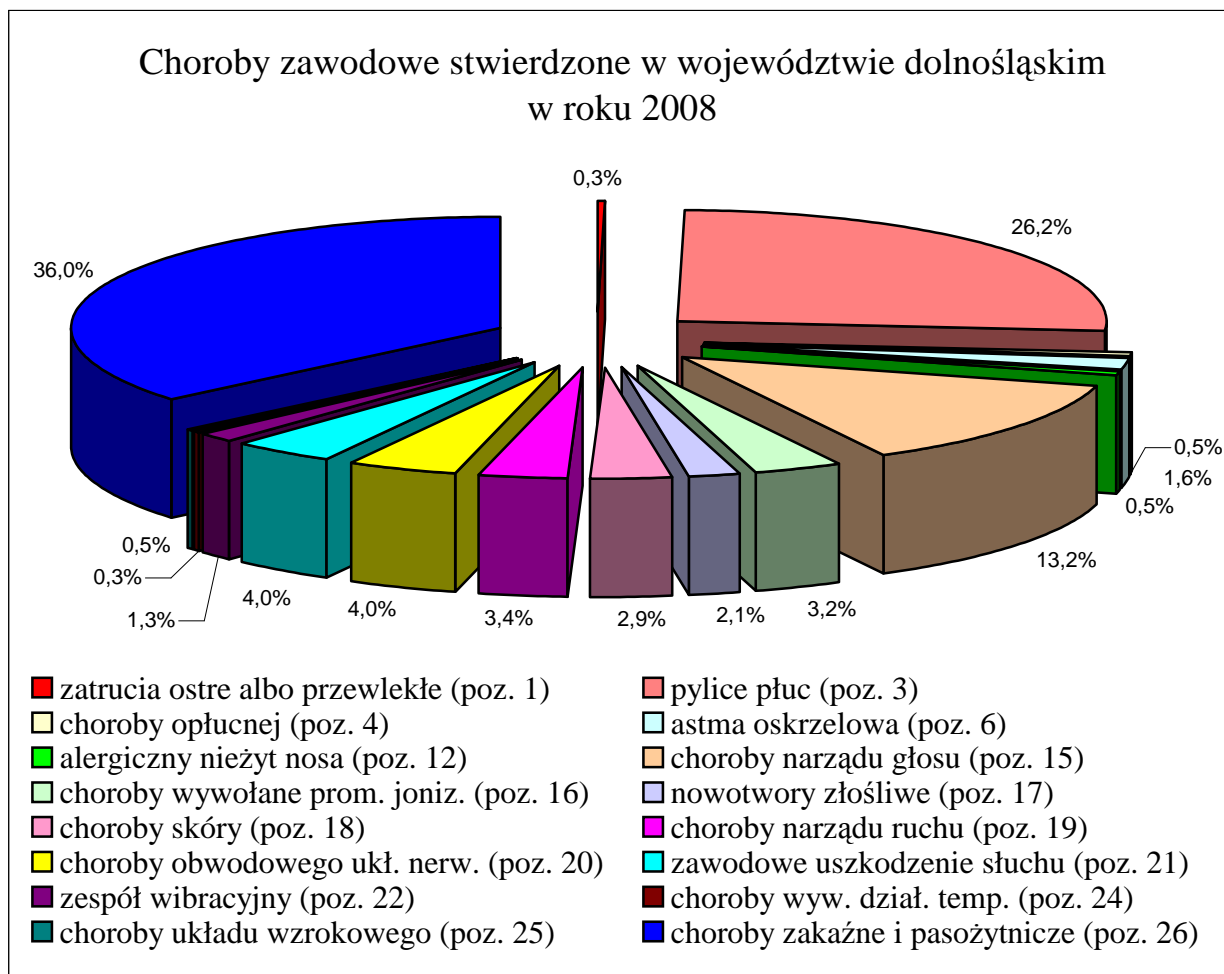
13.4 CHOROBY ZAWODOWE

Następstwem pracy w warunkach szkodliwych dla zdrowia są choroby zawodowe. W 2008 roku w województwie dolnośląskim dokonano 592 zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych, z czego stwierdzono 378 chorób zawodowych. Nastąpił wzrost liczby stwierdzonych przypadków chorób zawodowych w porównaniu z rokiem ubiegłym (274 przypadki).

W strukturze zachorowalności na choroby zawodowe w 2008 roku czołowe miejsce zajmują następujące jednostki chorobowe:

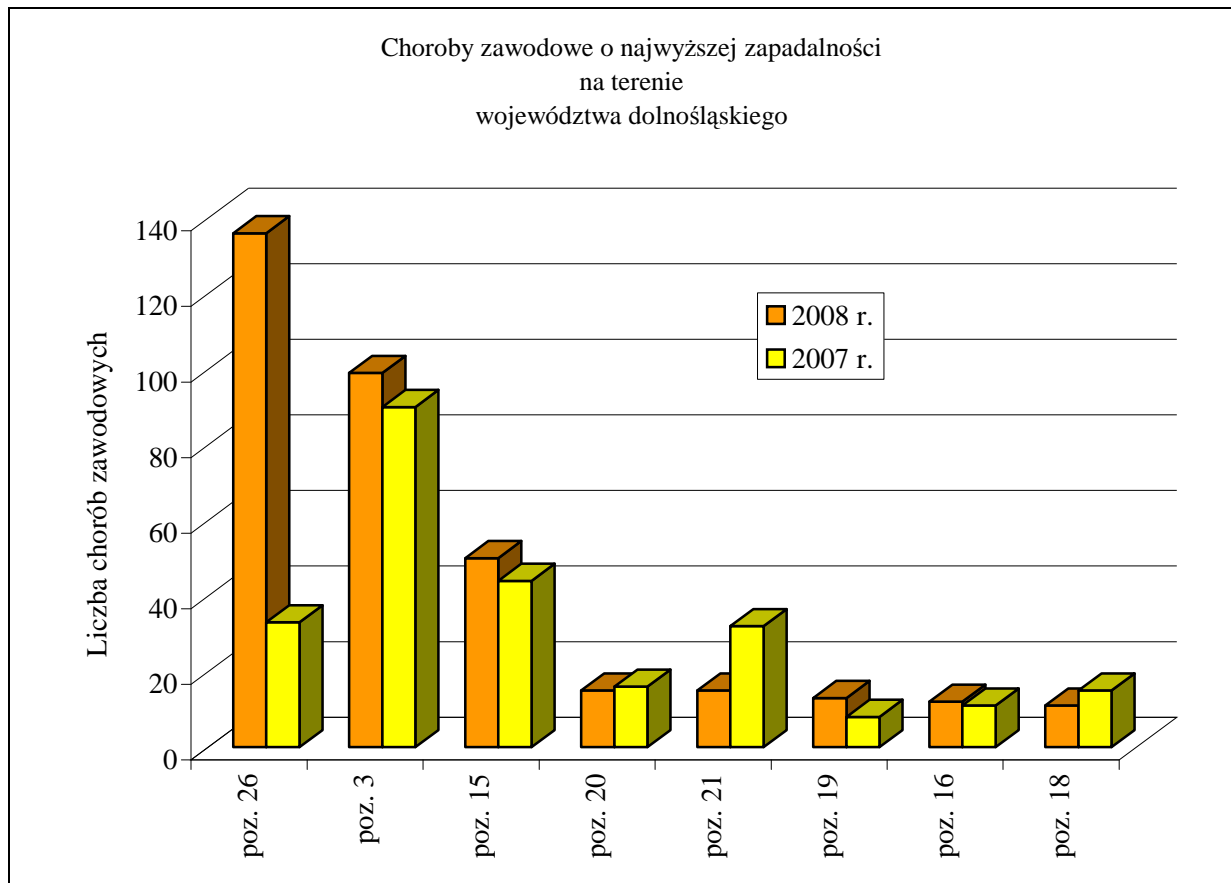
1. choroby zakaźne lub pasożytnicze – 136 przypadków (tj. 36 % ogółu stwierdzonych chorób zawodowych),
2. pylice płuc – 99 przypadków (26 %),
3. przewlekłe choroby narządu głosu – 50 przypadków (13 %),
4. zawodowe uszkodzenie słuchu – 15 przypadki (4 %).

Choroby te stanowią 79 % wszystkich stwierdzonych chorób zawodowych w województwie dolnośląskim w 2008 roku; w różnych latach zmienia się jedynie kolejność pozycji dominujących grup.



Choroby zawodowe o najwyższej zapadalności na terenie województwa dolnośląskiego w 2008 roku w porównaniu z rokiem 2007.

Lp.	Rok 2007		Rok 2008	
	Nazwa choroby i pozycja w wykazie	Liczba stwierdzonych chorób	Nazwa choroby i pozycja w wykazie	Liczba stwierdzonych chorób
1	Pylice płuc /poz. 3/	90	Choroby zakaźne lub pasożytnicze /poz. 26/	136
2	Przewlekłe choroby narządu głosu /poz. 15/	44	Pylice płuc /poz. 3/	99
3	Choroby zakaźne lub pasożytnicze /poz. 26/	33	Przewlekłe choroby narządu głosu /poz. 15/	50
4	Zawodowe uszkodzenie słuchu /poz. 21/	32	Zawodowe uszkodzenie słuchu /poz. 21/	15



W roku 2008 wśród chorób zakaźnych lub pasożytniczych dominowała borelioza – stwierdzono 114 przypadków tej choroby (4 w roku 2007). Drugą najczęściej stwierdzaną chorobą zakaźną było wirusowe zapalenie wątroby – 13 przypadków (11 w roku 2007). Nastąpił spadek zachorowań na gruźlicę – stwierdzono 4 przypadki tej choroby, o 11 mniej niż w roku ubiegłym. W poszczególnych rodzajach działalności w gospodarce narodowej dominowały następujące choroby zawodowe:

- w ochronie zdrowia i opiece społecznej oraz w leśnictwie – choroby zakaźne lub pasożytnicze;
- w górnictwie i kopalnictwie – pylice płuc oraz uszkodzenie słuchu spowodowane hałasem;
- w edukacji – przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym.

Reasumując, w województwie dolnośląskim najczęściej stwierdzanymi chorobami zawodowymi w 2008 roku były: choroby zakaźne lub pasożytnicze, pylice płuc, przewlekłe choroby narządu głosu związane z nadmiernym wysiłkiem głosowym oraz zawodowe uszkodzenie słuchu. Nastąpił bardzo wyraźny wzrost liczby stwierdzanych przypadków boreliozy, wzrost stwierdzanych przypadków pylic i przewlekłych chorób narządu głosu oraz spadek liczby stwierdzonych chorób narządu słuchu spowodowanych hałasem pochodzenia zawodowego. Wśród chorób zakaźnych i inwazyjnych gwałtownie wzrosła liczba stwierdzonych zawodowych borelioz, aż o 110 przypadków w porównaniu z rokiem ubiegłym (4 w 2007 roku), spadła natomiast liczba stwierdzonych przypadków gruźlicy.

14 STAN SANITARNY ZAKŁADÓW NAUCZANIA I WYCHOWANIA

14.1 SZKOŁY PODSTAWOWE, GIMNAZJA I SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE

W 2008 roku pion Higieny Dzieci i Młodzieży Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego nadzorował ogółem 1310 szkół oraz 415 samodzielnych oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych:

- 587 szkół podstawowych wraz z filiami, przy tych szkołach,
- 224 gimnazja i 1 filia,
- 5 szkół zasadniczych zawodowych,
- 2 szkoły średnie zawodowe,
- 1 technikum,
- 54 licea ogólnokształcące,
- 2 licea profilowane i 1 uzupełniające,
- 193 zespoły szkół ogólnokształcących,
- 194 zespoły szkół ponadpodstawowych,
- 46 szkół policealnych.

Ogółem do wszystkich typów skontrolowanych szkół uczęszczało 321158 uczniów w tym:

- do szkół podstawowych wraz z filiami i samodzielnymi oddziałami przedszkolnymi - 117455,
- do gimnazjów wraz z filiami - 59807,
- do szkół ponadgimnazjalnych - 143896.

Nadzór nad placówkami oświatowo - wychowawczymi uwzględniał zagadnienia związane z warunkami pobytu w nich dzieci i młodzieży. W trakcie kontroli sanitarnych uwagę zwracano na :

- stan sanitarno - techniczny budynków i pomieszczeń,
- ilość i stan techniczny urządzeń sanitarnych,
- bezpieczne użytkowanie sprzętu i urządzeń sportowych w salach i na boiskach szkolnych,
- dostępność infrastruktury do prowadzenia zajęć w- f dla wszystkich oddziałów,
- przestrzeganie przepisów w zakresie stosowania i przechowywania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w szkolnych pracowniach chemicznych,
- ergonomiczne stanowisko pracy ucznia,
- właściwe sporządzanie rozkładów zajęć lekcyjnych,
- oświetlenie pomieszczeń,
- opiekę medyczną i stan gabinetów profilaktycznej opieki zdrowotnej w szkołach.

Przeprowadzone kontrole sanitarne placówek w województwie dolnośląskim wykazały, iż na 1097 skontrolowanych szkół wszystkich typów, 31 funkcjonowało w budynkach nieprzystosowanych, nie w pełni zaadaptowanych do programu funkcjonalnego placówek, w których nie jest możliwe przestrzeganie wszystkich norm i przepisów higienicznych. Nieprzystosowane są między innymi ze względu na:

- zbyt małe okna, które nie zapewniają właściwego oświetlenia naturalnego,
- niespełnienie wymagań pod względem wysokości sal lekcyjnych,
- brak wydzielonych dla chłopców i dla dziewcząt oddzielnych ubikacji, z zapewnieniem dostatecznej ilości urządzeń sanitarnych,
- małe powierzchnie sal zajęć lekcyjnych, co uniemożliwia prawidłowe ustawienie stolików,
- wąskie korytarze, niefunkcjonalne klatki schodowe.

Zły stan techniczny budynków wymagający prac modernizacyjnych, kapitalnego lub częściowego remontu, stwierdzono w 58 placówkach. Najczęściej występujące uchybienia techniczne dotyczyły:

- złego stanu pomieszczeń w kontrolowanych placówkach: ścian, sufitów, stolarki okiennej i drzwiowej, parkietów, wykładzin podłogowych,
- złego stanu sanitarno-technicznego węzłów sanitarnych,
- niezabezpieczonych grzejników w pomieszczeniach dydaktycznych, sanitariatach, ciągach komunikacyjnych, blokach sportowych,
- nieprawidłowego oświetlenia w pomieszczeniach dydaktycznych,
- złego stanu elewacji budynków.

Wszystkie budynki szkolne były skanalizowane i posiadały instalację wodociągową.

Na 1097 skontrolowanych szkół, w 66 stwierdzono niedostateczną liczbę urządzeń sanitarnych w stosunku do liczby uczniów. Nadal funkcjonują 2 placówki posiadające ustępy zewnętrzne. W jednym przypadku zaplanowano budowę nowej szkoły, w związku z powyższym nie likwidowano ustępów zewnętrznych przy tej placówce. W drugiej szkole, ustępy zewnętrzne zlokalizowane były w budynku wolnostojącym, murowanym, ogrzewanym, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

14.2 OCENA WARUNKÓW POBYTU DZIECI I MŁODZIEŻY W PLACÓWKACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA

Do oceny tego zagadnienia brano pod uwagę;

Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego.

Przeprowadzono pomiary w 76 placówkach oświatowo-wychowawczych. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że w 46 placówkach oświetlenie sztuczne jest niedostateczne. W związku z występującymi nieprawidłowościami, dyrektorzy placówek zostali zobowiązani do poprawy zakwestionowanego oświetlenia sztucznego.

Oceny tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych.

Skontrolowano 1914 rozkładów lekcji w 398 placówkach. Nieprawidłowości stwierdzono w 284 rozkładach zajęć lekcyjnych. Analiza tygodniowych rozkładów lekcji wykazała nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- nieuwzględnienia w każdym dniu zajęć z elementami ruchu,
- nierównomiernego rozkładu zajęć dydaktycznych w poszczególnych dniach tygodnia,
- braku zróżnicowania zajęć w każdym dniu tygodnia,
- zbyt krótkich przerw międzylekcyjnych.

Podczas kontroli wskazywano na konieczność przestrzegania przepisów i zasad higieny pracy umysłowej uczniów, przy konstruowaniu kolejnych rozkładów lekcji.

Badania dostosowania sprzętu meblowego do wzrostu uczniów.

Przeprowadzono badania w 447 placówkach, nieprawidłowości stwierdzono w 34 placówkach. Kontrole wykazały, że w około 7,6% skontrolowanych oddziałów szkół i przedszkoli posiada sprzęt meblowy niedostosowany do wzrostu dzieci/uczniów. W związku z powyższym udzielano instruktażu, wydawano stosowne zalecenia pokontrolne lub decyzje administracyjne zobowiązujące dyrektorów placówek do zapewnienia mebli ergonomicznych, dostosowanych do wzrostu dzieci.

Opieka medyczna w szkołach.

Kontrole wykazały, iż na 1097 skontrolowanych placówek oświatowo-wychowawczych, gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej posiada 648 placówek (tj. 59% skontrolowanych szkół). W szkołach opieka medyczna sprawowana była w większości przez pielęgniarki. Szkoły, które nie posiadały gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, zapewniały uczniom opiekę medyczną w wymaganym zakresie w zakładach opieki zdrowotnej. W dalszym ciągu podczas kontroli sanitarnych stwierdzano sprawowanie opieki medycznej nad uczniami w salach lekcyjnych, w gabinetach dyrektorów oraz innych zastępczych pomieszczeniach - co narusza obowiązujące przepisy.

Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

W roku 2008 przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały, że na 1097 skontrolowanych szkół - 175 szkół nie posiada żadnej sali gimnastycznej (pełnowymiarowej ani zastępczej). W szkołach tych, zajęcia wychowania-fizycznego realizowano na korytarzach, boiskach, holach lub w salach lekcyjnych. Część szkół zapewniało swoim uczniom zajęcia z wykorzystaniem hal sportowych, sal gimnastycznych, boisk w innych placówkach, lub w innych obiektach sportowych. Stwierdzano ograniczoną dostępność infrastruktury do prowadzenia zajęć w - f dla wszystkich uczniów w szkołach. Klasy młodsze najczęściej pozbawione są możliwości korzystania z zajęć ruchowych w salach gimnastycznych mimo, iż z roku na rok infrastruktura do prowadzenia wychowania fizycznego ulega stopniowej poprawie (budowa nowych sal sportowych, kapitalne remonty starych oraz powstanie nowych nawierzchni boisk sportowych). W pierwszych dniach roku szkolnego 2008/2009 doszło do katastrofy budowlanej, zawalenia się stropu sali gimnastycznej w jednej ze szkół wałbrzyskich (nie było osób poszkodowanych). Na czas obudowy udostępniono zastępcze miejsca do zajęć w - f.

14.3 NADZÓR NAD GOSPODARKĄ SUB. CHEMICZNYMI W SZKOŁACH

W zakresie nadzoru nad gospodarką substancjami i preparatami chemicznymi, podczas kontroli sanitarnych, szczególną uwagę zwracano na zagadnienia dotyczące właściwego przechowywania w szkołach substancji i preparatów niebezpiecznych, ich oznakowania i zabezpieczenia. Kontrole wykazały, że wszystkie placówki posiadały aktualne spisy stosowanych substancji i preparatów chemicznych oraz ich karty charakterystyki. Substancje i preparaty chemiczne były prawidłowo przechowywane i oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Oszacowano też, ilości przeterminowanych substancji i preparatów niebezpiecznych zgromadzonych na terenie placówek. Wykazano, że wszystkie skontrolowane placówki mają na swoim stanie łącznie 225,5kg. i 57,8 litrów przeterminowanych substancji i preparatów niebezpiecznych (w 2007 roku ok. 577,5 kg i 103 l).

14.4 ŻŁOBKI I PRZEDSZKOLA

W 2008 roku w województwie dolnośląskim funkcjonowały 32 żłobki. Wszystkie zostały skontrolowane. Do żłobków zapisano -2632 dzieci. Na terenie województwa funkcjonowało 440 przedszkoli i 46 samodzielnych oddziałów przedszkolnych przy tych przedszkolach. W ubiegłym roku powstawały nowe placówki oświatowe - „inne formy wychowania przedszkolnego”, zapewniające małym grupom dziecięcym edukację i wychowanie przedszkolne.

W budynkach nieprzystosowanych zlokalizowane były 3 żłobki i 9 przedszkoli. W 9 przedszkolach i 2 żłobkach stwierdzono zły stan techniczny budynków, wymagający remontów. Uchybienia dotyczyły: niewłaściwego oświetlenia sztucznego, złego stanu sanitarno – technicznego sanitariatów, podłóg i ścian w salach stałego pobytu dzieci, nieprawidłowego sposobu przechowywania leżaków i pościeli oraz braku zabezpieczenia otwartych przestrzeni pomiędzy biegami schodów. We wszystkich placówkach w których wykazano uchybienia dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego prowadzone były postępowania administracyjne. Podczas kontroli sanitarnych zwracano uwagę na zbyt duże zagęszczenia dzieci w pomieszczeniach niektórych żłobków i przedszkoli.

14.5 DOMY DZIECKA

W województwie dolnośląskim funkcjonowały 33 samodzielne domy dziecka, w których przebywało 1323 wychowanków. Przeprowadzane kontrole wykazywały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego obiektów. Ustalano terminy usunięcia nieprawidłowości, kontrole sprawdzające stwierdzały poprawę.

14.6 INTERNATY I BURS Y ZAKŁADY Z POBYTEM CAŁODOBOWYM ORAZ Z POBYTEM DZIENN YM I CAŁODOBOWYM

W 2008 roku na terenie Dolnego Śląska funkcjonowało 35 samodzielnych internatów i burs. Skontrolowano 26 placówek, w których mieszkało 1591 uczniów. W 280 placówkach z pobytem dziennym, całodobowym oraz dziennym i całodobowym, przebywało 29627 wychowanków. Odnotowano zły stan techniczny pomieszczeń w 10 budynkach, 4 placówki mieszczą się w budynkach nieprzystosowanych. W 5 obiektach stwierdzono niedostateczną ilość urządzeń sanitarnych w stosunku do ilości dzieci. We wszystkich placówkach, w których wykazano uchybienia dotyczące złego stanu technicznego, prowadzono postępowanie administracyjne.

14.7 SZKOŁY WYŻSZE

Na terenie województwa dolnośląskiego funkcjonowało 39 wyższych uczelni. Ogółem na wszystkich typach wyższych uczelni (państwowych i niepaństwowych), studiowało w systemie stacjonarnym 81 893 studentów, w systemie zaocznym 69 365 studentów. W 2008 roku skontrolowano 90 obiektów należących do wyższych uczelni, włączając w zakres kontroli stan sanitarno-techniczny; budynków, pomieszczeń dydaktycznych, bibliotek, obiektów sportowych, pomieszczeń socjalnych i zapleczy sanitarno-higienicznych oraz stanu oświetlenia sztucznego. Stwierdzono, iż prace remontowe prowadzi się w 3 obiektach Akademii Medycznej we Wrocławiu, w 1 obiekcie Politechniki Wrocławskiej oraz 2 obiektach Uniwersytetu Wrocławskiego. Trwa budowa nowego budynku dydaktycznego dla Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. W kilku uczelniach prowadzone jest postępowanie administracyjne w celu usunięcia stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości. Część uczelni prowadzących zajęcia w systemie zaocznym, nie mających własnej bazy lokalowej, wynajmuje pomieszczenia dydaktyczne innych placówek szkolnych będących pod stałym nadzorem sanitarnym.

W ewidencji nadzorowanych obiektów wykazano 37 domów studenckich. Skontrolowano 21 z nich, w których mieszkało 6848 studentów. W roku bieżącym w 5 placówkach odnotowano zaniedbania sanitarno-techniczne, dotyczące m.in.: brudnych, zawilgoconych ścian i sufitów, nieskutecznej wentylacji w węzłach sanitarnych, zniszczonych podłóg w pokojach mieszkalnych i ciągach komunikacyjnych. W celu poprawy prowadzono prace remontowe.

15 WYCHOWANIE ZDROWOTNE I PROMOCJA ZDROWIA

Edukacja prozdrowotna jest ważnym elementem pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zadanie to realizujemy w ramach Narodowego Programu Zdrowia, Białej Księgi, Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Realizując skuteczną promocję zdrowia oraz wychowanie zdrowotne stosowaliśmy wielopłaszczyznowe działania, których celem było zdrowie w każdym aspekcie - jako fizyczny, psychiczny i społeczny dobrostan. W związku z tym podejmowane działania, począwszy od diagnozy, odnosiły się do sfer: epidemiologicznej, społecznej, behawioralnej i edukacyjnej. Działalność oświatowo-zdrowotna prowadzona przez Państwową Inspekcję Sanitarną Dolnego Śląska opierała się na wyżej wymienionych ogólnych zasadach promocji zdrowia, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, a także własnej analizie epidemiologicznej województwa dolnośląskiego i ocenie zagrożeń zdrowotnych jego mieszkańców. W celu zwiększenia siły oddziaływania interwencji prozdrowotnych podejmowano współpracę z przedstawicielami starostw, przedstawicielami urzędów miast i gmin Dolnego Śląska, organizacjami pozarządowymi, lokalnymi mass-mediami. Informacje na temat wszelkich działań były przekazywane również poprzez stronę internetową oraz stronę Biuletynu Informacji Publicznej.

Podstawowym działaniem podejmowanym w 2008 roku była edukacja prozdrowotna, której celem była prewencja pierwotna – apelowanie o rezygnację z zachowań, które zwiększają prawdopodobieństwo wystąpienia chorób oraz zachęcanie i umacnianie postaw promujących zdrowy styl życia.

W ramach szeroko pojętej edukacji prozdrowotnej realizowano następujące programy:

„Trzymaj Formę”

W roku 2008 na terenie Dolnego Śląska kontynuowano realizację ogólnopolskiego programu edukacyjnego adresowanego do młodzieży szkół gimnazjalnych i podstawowych (klasy V-VI). Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Drugą edycję programu realizowało łącznie 391 szkół z terenu Dolnego Śląska, co stanowi 77,1% szkół do których kierowany jest program (w pierwszej edycji uczestniczyło 200 szkół), edukacją objęto 62 654 uczniów, czyli 83,5% uczniów szkół realizujących program. Metoda projektu, za pomocą której realizowany jest program, pozwala uczniom aktywnie współdziałać w tworzeniu programu, włączając w krąg jego odbiorców również rodziny uczniów. W ocenie szkolnych realizatorów przedsięwzięcie to przyczyniło się do wzrostu wiedzy i świadomości młodzieży dotyczącej wpływu stylu żywienia i aktywności fizycznej na ich kondycję zdrowotną. Umiejętnościami zdobytymi przez młodzież dzięki uczestnictwie w programie były: umiejętność zorganizowania sobie aktywnego wypoczynku, umiejętność tworzenia dla siebie dobrze zbilansowanej diety, sprawdzenia i oceny własnej wydolności fizycznej, umiejętność korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych, a co za tym idzie wyboru najwartościowszych produktów żywnościowych, a także: umiejętności organizacyjnych, podejmowania decyzji, korzystania z różnych źródeł informacji, współpracy w grupie, prezentacji własnej pracy i osiągnięć.

„Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”

Program, którego celem jest uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości optymalnej jakości życia. Program był realizowany w 100 szkołach podstawowych, co stanowi

13% szkół z terenu województwa dolnośląskiego. Edukacją objęto 14 749 dzieci, tj. 82,7% dzieci klas I-III objętych programem. Program, poprzez jasny sposób sformułowania i przekazywania treści, uwypuklenie wagi wczesnej profilaktyki astmy i naukę odpowiedniego podejścia do choroby, spotyka się z dużym zaangażowaniem uczniów, rodziców i opiekunów. Jest oceniany jako przydatny i atrakcyjny.

Przeprowadzono narady i szkolenia grupowe lub indywidualne szkolnych koordynatorów programu, współpracowano z pielęgniarkami środowiska szkolnego w organizacji pogadank, pokazów, instruktaży, porad dla rodziców. W zajęciach wykorzystywano, między innymi, scenariusze lekcyjne dostępne na stronie internetowej programu, a także pochodzących z warsztatów metodycznych przeprowadzonych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu. Urozmaicano również zajęcia tworzeniem np. własnych plakatów tematycznych, pt. „Pomagaj chorym na astmę” lub przeprowadzono specjalne zabawy ruchowe. Metodą chętnie wykorzystywaną w realizacji programu były konkursy plastyczne, wzmacniające wiedzę dzieci na temat objawów i zapobiegania astmy oskrzelowej. W efekcie tych działań uczniowie mogli oswoić lęk związany z kontaktem z osobami chorymi na astmę, nauczyli się rozpoznawać niepokojące sygnały choroby oraz właściwie reagować w wypadku pojawienia się jej ataku u innych. Interesują się samopoczuciem, stosowaniem leków i inhalatorów, przez innych, są również skłonni oferować pomoc słabszemu koledze.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu na Dolnym Śląsku w 2008 roku

Na terenie województwa dolnośląskiego realizowano zadania zgodnie z Ogólnopolskim Programem Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. W ramach wykonania zadania zmiany klimatu społecznego i zachowań w stosunku do palenia tytoniu poprzez wielopłaszczyznowe populacyjne działania edukacyjno-interwencyjne oraz szkoleniowe realizowano następujące interwencje: program edukacji przedszkolnej „Nie pal przy mnie”, kampanię „Młodość Wolna od Papierosa”, w Światowym Dniu bez Tytoniu i akcję „Rzuć Palenie Razem z Nami”, lokalny program „W Nowym Tysiącleciu bez Papierosa”.

Celem programu „**Nie pal przy mnie**” było zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa zdrowotnego i zgonów wynikających z palenia papierosów, przez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy, zwiększając świadomość rodziców, dziadków i opiekunów dzieci przedszkolnych dotyczącą szkodliwości biernego palenia oraz kształtowania potrzeby ochrony dzieci przed wdychaniem dymu tytoniowego, a także kształtując odpowiedzialność za własne zdrowie i zdrowie innych, zmniejszając liczbę osób ekspozowanych na działanie dymu tytoniowego w domu oraz w miejscach, w których dzieci narażone są na jego ekspozycję. Program kierowany był do dzieci przedszkolnych najstarszych grup wiekowych, oraz do ich rodziców i opiekunów. W pilotażu, trwającym od marca do czerwca 2008 roku udział wzięło 3 799 dzieci, 4314 rodziców i opiekunów z 92 placówek czyli 18,5% ogółu przedszkoli Dolnego Śląska. We wrześniu 2008 r. rozpoczęto 1 edycję programu, której zakończenie planuje się na czerwiec 2009 r. W pierwszej edycji zorganizowano konkurs plastyczny dla dzieci na temat szkodliwości palenia tytoniu, rozstrzygnięty w grudniu 2008 roku.

Kampania „Młodość Wolna od Papierosa” kierowana była do młodzieży (16-19 lat). Jej celem była edukacja młodzieży w zakresie zysków płynących z niepalenia, oraz zagrożeń zdrowotnych wynikających z czynnego i biernego palenia. Kampania trwała od 31 maja do końca sierpnia 2008 roku.

Światowy Dzień Rzucania Palenia, przypadający na w roku 2008 na dzień 20 listopada adresowany był do osób palących, ich rodzin, palaczy biernych – zwłaszcza do dzieci i młodzieży i miał na celu wskazanie korzyści wynikających z niepalenia papierosów oraz zerwania z nałogiem.

W ramach wyżej podanych akcji organizowano liczne punkty konsultacyjno-informacyjne o tematyce szkodliwości palenia tytoniu w połączeniu z rozdawnictwem materiałów informacyjnych i adresami placówek wspomagających palaczy w zwalczaniu nałogu, pomiarem ciśnienia tętniczego krwi. Inicjowano, współorganizowano i koordynowano młodzieżowe happeningi promujące zdrowy, beznikotynowy styl życia. W ramach atrakcyjnej edukacji ogłaszano i realizowano liczne konkursy plastyczne i literackie o szkodliwości palenia, młodzież inspirowano do tworzenia inscenizacji teatralnych z zakresu przeciwdziałania paleniu papierosów przez ich rówieśników i dorosłych. Monitorowano placówki oświatowo-wychowawcze w zakresie respektowania stref bezdymnych i prowadzenia działań edukacyjnych. Lokalne media otrzymały materiały informacyjne, które posłużyły do opracowania artykułów i audycji radiowych i telewizyjnych. Festyny rodzinne były jedną z ciekawszych form realizowanych w ramach zapobiegania palenia tytoniu w społeczności naszego regionu. Podczas imprez stwarzano możliwość kontroli stanu zdrowia poprzez pomiar poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu, pomiar poziomu cholesterolu, cukru we krwi, ciśnienia tętniczego, pojemności życiowej płuc.

„W Nowym Tysiącleciu bez Papierosa” (program lokalny) kierowany do młodzieży z wybranych szkół ponadgimnazjalnych Wrocławia, Legnicy, Wałbrzycha i Jeleniej Góry. Jego celem było zmniejszanie zachorowalności i umieralności na nowotwory złośliwe w szczególności tytoniozależne, poprzez: wzbogacenie wiedzy uczniów na temat istoty uzależnień od tytoniu, kształtowanie odpowiedzialności za własne zdrowie; promowanie postaw sprzyjających niepaleniu, uwrażliwienie na problem biernego palenia. Program realizowany był od maja do listopada 2008 roku. Łącznie w programie brało udział 1366 co stanowi 69,2 % uczniów z 12 szkół uczestniczących w programie.

W listopadzie 2008 roku rozpoczęto również wdrażanie ogólnopolskiego programu edukacyjnego dla dzieci przedszkolnych **„Czyste powietrze wokół nas”** – przeprowadzono szkolenie dla koordynatorów powiatowych i zaprezentowano ofertę programową 103 lokalnym przedszkolom z terenu województwa dolnośląskiego. W grudniu 2008 roku Wojewódzka Stacja Sanitarno Epidemiologiczna we Wrocławiu zorganizowała konferencję adresowaną do przedstawicieli lokalnych władz samorządowych, podczas której przypomniano założenia Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce, zaprezentowano ich realizację na terenie województwa dolnośląskiego, a specjalistka z Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu przedstawiła problematykę toksykologii dymu tytoniowego oraz skutków jego wpływu na organizm człowieka. Oddział Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej koordynował **monitorowanie przestrzeganie zakazu palenia** w zakładach opieki zdrowotnej, placówkach oświatowych i zakładach pracy prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną województwa dolnośląskiego, przesyłając comiesięczne sprawozdania do GIS. W roku 2008 skontrolowano ogółem 77,17 % zakładów. W znaczącej większości ze skontrolowanych zakładów zakaz palenia tytoniu jest przestrzegany (w 87%). Spośród zakładów, w których nie przestrzega się zakazu palenia, główną przyczyną takiego stanu rzeczy jest tolerancyjność pracodawcy.

„Profilaktyka HIV/AIDS”

W 2008 roku działania z zakresu profilaktyki HIV/AIDS na terenie województwa dolnośląskiego skierowane były do społeczności lokalnej ze szczególnym uwzględnieniem pracowników służby zdrowia, pracowników socjalnych, kuratorów sądowych, policjantów, funkcjonariuszy straży miejskiej, osób bezdomnych i młodzieży akademickiej oraz kształcenia ponadpodstawowego. Problematyka HIV/AIDS była prezentowana przedstawicielom lokalnych władz samorządowych oraz lokalnym mediom podczas konferencji zorganizowanych przez pracowników pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia województwa dolnośląskiego. Zagadnienia dotyczące profilaktyki HIV/AIDS stanowiły obszerne elementy bloków

tematycznych w realizowanych programach i konkursach w placówkach oświatowo - wychowawczych. Uczniowie sami przygotowywali prezentacje multimedialne oraz spektakle teatralne, które następnie zostały zaprezentowane rówieśnikom i społeczności lokalnej.

Działania w zakresie profilaktyki HIV/AIDS kierowane były do odbiorców reprezentujących różne grupy zawodowe i społeczne. Uczestnicy szkoleń mieli możliwość zaktualizowania wiedzy na temat najnowocześniejszych metod leczenia a tym samym łagodzenia skutków objawowych choroby AIDS oraz najnowszych odkryć dotyczących problematyki HIV/AIDS. Dzięki współpracy z lokalnymi masmediami znacznie rozszerzono krąg odbiorców.

„Radosny Uśmiech-Radosna Przyszłość”

W roku 2008 kontynuowano realizację zadań programowych, których celem jest profilaktyka próchnicy poprzez edukację z zakresu zasad higieny jamy ustnej. Działania powyższe kierowano podobnie jak w latach ubiegłych do uczniów klas II ze Szkół Podstawowych.

Program pozwolił kompleksowo objąć środowisko rodziny, rozwijając wyobraźnię dzieci i podnosząc atrakcyjność zajęć edukacyjnych. Treści programowe oraz pomoce metodyczne pozwoliły w atrakcyjny sposób zwiększać świadomość potrzeby systematycznego mycia zębów, jako bardzo ważnej czynności, za którą odpowiedzialne są same dzieci, a poprzez włączenie do programu rodziców, którzy pilnowali wypełniania miesięcznych kalendarzyków mycia zębów oraz zapoznawali się z pracami uczniów podczas realizacji programu, zwiększyła się również ich świadomość w zakresie kształtowania nawyków higienicznych u dzieci i dawania im przykładu do naśladowania. Edukacją objęto 28 275 dzieci z 710 szkół podstawowych.

Zwiększenie edukacji zdrowotnej społeczeństwa oraz działań w zakresie promocji zdrowia:

Prowadzono działalność akcyjną związaną z przeciwdziałaniem zagrożeniom zdrowotnym w okresie urlopowo-wakacyjnym (zatrucia pokarmowe, zatrucia grzybami, choroby odzwierzęce, zagrożenia związane z inicjacją narkotyczną, alkoholową, seksualną wśród młodzieży).

Na terenie województwa prowadzono stały monitoring sytuacji epidemiologicznej i zgodnie z występującymi zagrożeniami podejmowano natychmiastowe działania (zagrożenie ptasią grypą, sepsą). Proponowane przez nas tematy uznawane były i są jako ciekawe, inspirujące, dobrze przygotowane merytorycznie i metodycznie, ciekawe pomoce dydaktyczne do realizacji przedsięwzięć. Współpracujące z nami placówki szkolne najchętniej podejmowały działania, do realizacji których przekazywaliśmy oprzyrządowanie pozwalające na atrakcyjne i efektywne prezentowanie adresatom treści prozdrowotnych. W inicjowanych przez nas programach, akcjach staraliśmy się tworzyć relacje partnerskie ze wszystkimi współrealizatorami działań skierowanych do społeczności lokalnej. Oprócz obowiązujących ogólnopolskich działań programowych podejmowano działania lokalne nieprogramowe, które prowadzone były w oparciu o potrzeby środowiska lokalnego i sytuację epidemiologiczną terenu jak również na zaproszenie do współpracy przez inne jednostki. Organizując szkolenia wdrażające oraz podsumowania programów, uroczyste zakończenia konkursów, czy festyny często zapraszano przedstawicieli lokalnych władz samorządowych i instytucji aby ułatwić w przyszłości budowanie koalicji dla zdrowia i zyskać sojuszników do działań. Obserwuje się większą współpracę z lokalnymi mediami podczas realizacji działań prozdrowotnych. Pragniemy zaznaczyć że miały miejsce sytuacje, w których władze samorządowe po wstępnej analizie zapoznania się z danym przedsięwzięciem prozdrowotnym nie chciały współpracować w momencie, kiedy okazało się, że wymagany jest ich wkład finansowy w ochronę zdrowia lokalnej społeczności.

16 DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNO – REPRESYJNA

W 2008 roku służby sanitarne województwa dolnośląskiego dokonały 67 589 kontroli sanitarnych obiektów użyteczności publicznej i zakładów pracy oraz środków transportu osobowego i żywienia. Wykonano 69 924 badania i pomiary wybranych elementów środowiska, badania i pomiary substancji chemicznych w środowisku pracy, a także badania materiału biologicznego od ludzi. W ramach badań dokonano 196 999 oznaczeń, w tym 56 750 oznaczeń chemicznych, 39 217 fizycznych, 101 032 mikrobiologicznych. W postępowaniu administracyjnym wydano 39 232 decyzje, w tym 21 385 merytorycznych w I instancji, 125 w II instancji, 17 722 płatniczych w I instancji. W postępowaniu karno - administracyjnym nałożono 1 910 mandatów na łączną kwotę 359 850 zł. Sporządzono 10 wniosków o ukaranie za wykroczenia sanitarne.

17 WNIOSKI

1. Zwraca uwagę utrzymująca się w województwie dolnośląskim na najwyższym poziomie w Polsce i wzrastająca w ostatnich latach zapadalność na zakażenia wirusem HIV i zachorowania na AIDS. Jest ona kilkakrotnie wyższa w porównaniu z innymi województwami. Bez podjęcia programów badawczych trudne jest jednoznaczne wskazanie przyczyn tej sytuacji. W roku 2008 w województwie dolnośląskim podobnie jak w Polsce zaobserwowano spadek częstości występowania zatruc i zakażeń pokarmowych. Nadal najczęstsze są zatrucia wywołane pałeczkami jelitowymi *Salmonella*. W roku 2008 na terenie województwa dolnośląskiego nastąpił nieznaczny wzrost liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C w porównaniu do roku 2007. W porównaniu do roku 2007 odnotowano dalszy spadek liczby zachorowań na świnkę. Tendencję spadkową obserwowano również w Polsce. W 2008 na terenie województwa dolnośląskiego i całego kraju nastąpił wzrost liczby zachorowań na odrę. W znacznym stopniu było to wynikiem wystąpienia w naszym województwie i w Polsce ognisk zachorowań na odrę w następstwie zawleczenia tej choroby z Wielkiej Brytanii. Zanotowano w 2008 roku wzrost liczby zachorowań na krztusiec, tendencję wzrostową zaobserwowano również w Polsce. Nastąpił spadek w porównaniu z rokiem ubiegłym, przypadków ognisk epidemicznych (zakażeń szpitalnych) zarejestrowanych w szpitalach. Wynika to przede wszystkim z nadania właściwej rangi problematyce zakażeń szpitalnych przez osoby administrujące szpitalami, wysoce profesjonalnego oddziaływania powołanych zespołów kontroli zakażeń zakładowych i dobrej współpracy w tej dziedzinie z Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi. W roku 2008 odnotowano spadek liczby zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową na terenie województwa dolnośląskiego i w całej Polsce. Obowiązkowe szczepienia ochronne w roku 2008 zrealizowano na bardzo wysokim poziomie. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w województwie dolnośląskim w roku 2008 należy uznać za korzystną.
2. W 2008 roku z wodociągów sieciowych zaopatrywanych było łącznie 2 775 077 mieszkańców Dolnego Śląska, co stanowi ok. 96,4% ogółu mieszkańców (2 877 300). Okresowo nie spełniała norm sanitarnych woda dostarczana do 211 813 mieszkańców Dolnego Śląska (7,4% ogółu mieszkańców). Podobnie jak latach poprzednich utrzymywała się tendencja do przyłączania wodociągów sieciowych o najmniejszej produkcji wody do dużych wodociągów, które charakteryzowały się lepszą jakością surowca oraz większą wydajnością ujęć wodnych. Nastąpiła poprawa jakości wody w porównaniu z 2007 r. zarówno pod względem fizykochemicznym, jak i mikrobiologicznym.
3. W 2008 r. stężenie średnioroczne (S_a) pyłu zawieszonego PM10 oraz dopuszczalna częstość przekraczania dopuszczalnego poziomu S_{24} w roku kalendarzowym zostały przekroczone w Nowej Rudzie. W pozostałych miejscowościach badane zanieczyszczenia osiągnęły wartości poniżej dopuszczalnych poziomów.
4. Stan sanitarny większości miast i wsi jest oceniony jako zadowalający. Obserwuje się wzrost dbałości o tereny rekreacyjne, parki i zieleńce, w tym piaskownice dla dzieci. W celu dalszej poprawy stanu sanitarnego terenów wiejskich konieczna jest rozbudowa sieci kanalizacyjnych i podłączenie do kanalizacji wszystkich posesji. W związku tym realizowane są plany skanalizowania wsi w niektórych gminach województwa przy wykorzystaniu środków z funduszy unijnych.
5. W stosunku do 2007 roku stan sanitarno - techniczny większości obiektów świadczących usługi hotelarskie poprawił się. Stan sanitarno - higieniczny zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej oceniono jako dobry. Właściciele/ zarządcy wykazują większą dbałość o stan sanitarny i estetykę obiektów.
6. Stan sanitarno - techniczny dworców PKS w województwie dolnośląskim ocenia się jako dobry. W dalszym ciągu niezadowalający jest stan sanitarno - techniczny dworców i stacji kolejowych.

7. Zakłady opieki zdrowotnej, a w szczególności szpitale, są w trakcie realizacji programów dostosowania w terminach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568).

8. Wzrosła liczba pracowników zakładów opieki zdrowotnej, którzy ukończyli szkolenia z zakresu bezpieczeństwa pacjentów podczas wszystkich rodzajów badań z wykorzystaniem promieniowania jonizującego. Narażenie pracowników oraz populacji na naturalne źródła promieniowania w regionie jest na bardzo niskim poziomie. Pomiary natężenia promieniowania elektromagnetycznego nie wskazują na wzrost zagrożenia pracowników i populacji.

9. Konsekwentne działania organów inspekcji sanitarnej, podejmowane w ramach urzędowej kontroli spowodowały dalszą poprawę stanu sanitarno-technicznego w zakładach produkcji obrotu żywnością. W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego uzyskano wzrost liczby zakładów, w których zostały wprowadzone: procedury dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej z 75,8% w 2007 r., do 94,5% w 2008 r., system HACCP z 13,3% w 2007 r. do 42,7% w 2008 r.

Pomimo uzyskanej poprawy, w dalszym ciągu w stosunku do pozostałych przedsiębiorców prowadzone jest postępowanie w celu wyegzekwowania wdrożenia zasad GHP, GMP i systemu HACCP. W roku 2008 r. stwierdzono poprawę jakości zdrowotnej badanej żywności. Mając na uwadze bezpieczeństwo i zdrowie konsumenta organy inspekcji sanitarnej prowadzą ustawiczne działania, zgodnie z ustalonymi procedurami nad żywnością oraz materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

10. Kontrole warunków środowiska pracy przeprowadzone w nadzorowanych zakładach wykazały uchybienia higieniczno - sanitarne. Do najważniejszych nieprawidłowości w zakresie warunków higieny pracy, należały: stwierdzenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych przekraczających normatywy higieniczne na stanowiskach pracy (w 11,1 % zakładów będących w ewidencji), brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy (26,1 % zakładów skontrolowanych), brak oceny ryzyka zawodowego (16,6 % zakładów skontrolowanych), niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń (15,6 % zakładów skontrolowanych).

11. Stwierdzono uchybienia (15,2 % skontrolowanych podmiotów) w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych, w tym chemicznych prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 oraz produktów biobójczych - głównie brak lub nieprawidłowe karty charakterystyk niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych oraz nieprawidłowe oznakowanie opakowań.

12. Największe zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy województwa dolnośląskiego wystąpiły w zakładach pracy związanych z wydobywaniem rud miedzi, hutnictwem miedzi i innych metali, produkcją maszyn i wyrobów metalowych produkcją drewna i mebli, produkcją tkanin. Dominującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy województwa dolnośląskiego pozostawał w dalszym ciągu ponadnormatywny hałas. W warunkach zagrażających zawodowym uszkodzeniem słuchu pracowało 21125 osób. Do istotnych czynników należały również pyły, głównie pyły o działaniu zwłókniającym, stwarzające ryzyko pylicy płuc – 6081 osób, a także czynniki chemiczne (głównie ołów, arsen, miedź) – 2766 osób. Liczba osób pracujących w warunkach szkodliwych, tj. w warunkach, w których stwierdzono stężenia i natężenia czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczające dopuszczalne normy (NDS i NDN), wynosiła 25447, co stanowiło 7,3 % osób zatrudnionych w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa dolnośląskiego w roku 2008. W przypadku 83% tych osób jednym z czynników szkodliwych był ponadnormatywny hałas. Likwidacja przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia, zwłaszcza w przypadku przekroczeń hałasu, jest często niemożliwa ze względów technicznych. W przypadkach, gdy ze względów technicznych nie jest możliwa eliminacja nadmiernego hałasu

wymaga się od pracodawcy wdrożenia programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, w tym zaopatrzenia pracowników w odpowiednio dobrane indywidualne ochrony słuchu oraz ograniczenia czasu ekspozycji na ten czynnik.

Zagrożenia zdrowotne w środowisku pracy mają odzwierciedlenie w chorobach zawodowych. Najczęściej stwierdzaną chorobą zawodową jest borelioza wywołana krętkiem z rodzaju *Borrelia*, przenoszonym przez kleszcze. Choroba ta dotyczy głównie pracowników nadleśnictw. Nastąpił wzrost liczby stwierdzanych pylic płuc, które zajmują aktualnie drugie miejsce wśród stwierdzanych chorób zawodowych. Trzecie miejsce zajmują przewlekłe choroby narządu głosu. Choroby narządu głosu występują najczęściej u nauczycieli i wywołane są nadmiernym wysiłkiem głosowym. Zagrożenie ponadnormatywnym hałasem znajduje odzwierciedlenie w liczbie stwierdzanych przypadków uszkodzenia słuchu, które znajduje się na czwartym miejscu najczęściej stwierdzanych chorób w województwie dolnośląskim, choć jego liczba zmalała w porównaniu z rokiem ubiegłym. Choroba ta najczęściej dotyczyła zatrudnionych w przemyśle wydobywczym, hutnictwie i transporcie. Choroby zawodowe dominowały zarówno w branżach produkcyjnych, jak i w leśnictwie, edukacji oraz w ochronie zdrowia i opiece społecznej.

13. Stan czystości i porządku w większości skontrolowanych placówek nauczania i wychowania był zadowalający. Sukcesywnie są wykonywane remonty i modernizacje placówek, coraz więcej organów założycielskich stara się pozyskiwać środki finansowe z funduszy Unii Europejskiej.

W dalszym ciągu infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania-fizycznego jest niewystarczająca, mimo stopniowej poprawy w tym zakresie. Niedobór bazy sportowej przyczynia się do organizacji części tych zajęć poza szkołą. Placówki oświatowe wyposażane są sukcesywnie w nowe, certyfikowane stoliki i krzesła dla dzieci. Konieczne jest zapewnienie uczniom, we wszystkich dolnośląskich szkołach możliwości korzystania z gabinetu profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Kontrole wykazały, że w zakresie gospodarki substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach, ilość przechowywanych, przeterminowanych substancji i preparatów niebezpiecznych sukcesywnie zmniejsza się.

14. W roku 2008, jak i w latach ubiegłych utrzymywano wysoki poziom działań oświatowo - zdrowotnych. Realizowane, kompleksowe programy edukacyjne pozwalały na ocenę efektywności prowadzonych działań. Duże zainteresowanie ofertami programowymi wskazuje na potrzebę ich kontynuacji. Większość programów skierowana jest do dzieci i młodzieży, w związku z tym realizowano nowe formy pracy w celu dotarcia do szerokich grup społeczeństwa. Dzięki współpracy z wieloma instytucjami i organizacjami społecznymi organizowano masowe imprezy, festyny, akcje oświatowo – zdrowotne. Kadra pracowników pionu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej służyła pomocą merytoryczną i metodyczną w realizacji zadań programowych oraz w rozwiązywaniu problemów zdrowotnych społeczności lokalnych.

15. Przedsięwzięcia prowadzone były zgodnie z planem pracy i planem zasadniczych zamierzeń na rok 2008 ze szczególnym uwzględnieniem wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Działania podejmowane przez pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. dolnośląskiego zostały pozytywnie i wysoko ocenione przez współrealizatorów, i adresatów. Proponowane przez nas tematy uznawane były jako ciekawe, inspirujące, dobrze przygotowane merytorycznie i metodycznie, ciekawe pomoce dydaktyczne. Zaplanowane działania oświatowo – zdrowotne zrealizowano pomimo braku centralnych środków finansowych zabezpieczających ich wykonanie. Celem stałego podnoszenia kwalifikacji kadry oświatowo - zdrowotnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizowany był system szkoleń kaskadowych, merytorycznych i metodycznych.

16. Obserwuje się spadek liczby centralnych szkoleń organizowanych przez Instytuty Naukowe. W porównaniu z latami ubiegłymi liczba materiałów akcydensowych dostarczana

do naszych placówek znacznie zmalała, co ogranicza możliwości konstruowania i prowadzenia interwencji programowych, jak i nieprogramowych.

17. Ponadto pragniemy zaznaczyć, że miały miejsce sytuacje, w których przedstawiciele władz samorządowych po wstępnej analizie zapoznania się z danym przedsięwzięciem prozdrowotnym nie chcieli współpracować w momencie kiedy okazało się, że wymagany jest ich wkład finansowy w ochronę zdrowia lokalnej społeczności.