

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W RZESZOWIE

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a, e-mail: psse.rzeszow@pis.gov.pl, www.psserzeszow.pl



Raport
o stanie bezpieczeństwa sanitarnego
powiatu rzeszowskiego
w 2016 roku

Spis treści

Wstęp.....	5
I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII.....	7
1.1. Podmioty wykonujące działalność leczniczą	8
1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych	9
1.3. Szczepienia ochronne	14
II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	17
2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów	18
2.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych	24
2.3. Interwencje	24
2.4. Podsumowanie	24
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY	27
IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ	32
4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	32
4.2. Obiekty użyteczności publicznej.....	33
V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY	37
5.1. Żłobki i kluby dziecięce	37
5.2. Przedszkola.....	38
5.3. Szkoły.....	39
5.4. Placówki z pobytem całodobowym.....	42
5.5. Wypoczynek letni i zimowy.....	42
VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	44
VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	50
7. 1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu	50
7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych	53
7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych	54
7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS	55
7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz profilaktyka chorób zakaźnych	56
VIII. SYSTEM JAKOŚCI.....	60
IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE.....	64
PODSUMOWANIE	65

Wstęp

Inspekcja Sanitarna została powołana w celu ochrony zdrowia przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych, zwłaszcza w celu zapobiegania powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych. W związku z tym zajmuje się ona nadzorem i kontrolą nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny radiacyjnej (nadzór w gestii PPWIS),
- 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 2016 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie nadzorował na terenie Powiatu Rzeszowskiego 2090 obiektów stałych oraz 112 obiektów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzając 1025 kontrole. Kontrole te skutkowały wydaniem 185 decyzji administracyjnych i 195 opinii sanitarnych oraz 34 mandatów karnych na łączną kwotę 6200 złotych za stwierdzone uchybienia.

Nadal w stosunku do innych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa podkarpackiego brakuje, z powodu szczupłego budżetu, ponad 20 osób do sprawowania bieżącego nadzoru. Ilość i wielkość obiektów na terenie powiatu, liczba spraw oraz nowe problemy (np. ”dopalacze”) napotykanie w bieżącym nadzorze jest nieporównywalna w stosunku do innych stacji województwa podkarpackiego. Niestety nie idzie to w parze z możliwościami kadrowymi Stacji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w porozumieniu z Podkarpackim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym czyni starania zmierzające do zwiększenia obsady kadrowej pracowników merytorycznych stacji.

Poniżej przedstawiam informację na temat zebranych w 2016 roku danych w zakresie stanu sanitarnego Powiatu Rzeszowskiego.

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
Jaromir Ślęczka**

I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII

Głównym celem działalności Oddziału Epidemiologii jest sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego, zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, rozpoznawanie i monitorowanie sytuacji epidemiologicznej, podejmowanie działań przeciwepidemicznych i zapobiegawczych.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pracownicy Oddziału Epidemiologii przeprowadzają kontrole w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, udzielających stacjonarnych i całodobowych oraz ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych. Podczas kontroli zwracana jest szczególna uwaga na podejmowanie przez kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych działań zmierzających do zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Działania te obejmują w szczególności opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym, związanymi z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

W zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Oddział współpracuje ściśle z lekarzami oraz kierownikami laboratoriów, których obowiązkiem jest zgłaszanie właściwemu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu zachorowań na choroby zakaźne, podejrzeń zachorowań, zgonów z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej oraz dodatnich wyników badania w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych. Obowiązek ten wynika z *ustawy z dnia 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016 r., poz. 1866)*.

Istotnym zadaniem Oddziału Epidemiologii jest również nadzór nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży. Pracownicy Oddziału Epidemiologii przeprowadzając kontrole w podmiotach leczniczych, w których wykonywane są obowiązkowe szczepienia ochronne sprawdzają: stan uodpornienia dzieci i młodzieży, zgodność kwalifikacji lekarskiej do szczepienia z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych, sposób przeprowadzania szczepień i prowadzenia gospodarki preparatami szczepionkowymi, rzetelność prowadzenia dokumentacji medycznej dotyczącej szczepień ochronnych. Ponadto pracownicy Oddziału Epidemiologii sporządzają zbiorcze sprawozdania kwartalne i roczne dotyczące: ilości kart uodpornienia w podmiotach leczniczych, zużycia preparatów szczepionkowych, wykorzystania preparatów wielodawkowych, stanu uodpornienia dzieci i młodzieży.

Pracownicy Oddziału Epidemiologii prowadzą w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej magazyn szczepionek, z którego wydawane są preparaty szczepionkowe do podmiotów leczniczych, w których przeprowadzane są obowiązkowe szczepienia ochronne.

Gospodarka szczepionkami w magazynie odbywa się przy wykorzystaniu Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek.

1.1. Podmioty wykonujące działalność leczniczą

W 2016 r. na terenie powiatu rzeszowskiego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego było 279 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

- 1 szpital specjalistyczny,
- 1 szpital jednodniowy,
- 3 zakłady opiekuńczo – lecznicze,
- 149 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 114 prywatnych praktyk lekarzy,
- 11 indywidualnych praktyk pielęgniarskich.

W 2016 r. skontrolowano 114 podmiotów działalności leczniczej.

W czasie kontroli sprawdzano:

- spełnianie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą odpowiednio do zakresu świadczonych usług medycznych, podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz wykonawstwa szczepień ochronnych;
- bezpieczeństwo i warunki zdrowotne środowiska pracy oraz stosowanie niebezpiecznych substancji i ich mieszanin, realizację wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowanie w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki oraz stosowania leków cytostatycznych;
- gospodarkę odpadami komunalnymi i medycznymi;
- warunki produkcji i obrotu żywnością.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie wydał 3 decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Dotyczyły one następujących placówek:

- Nowe Techniki Medyczne Szpital Specjalistyczny im. Św. Rodziny Sp. z o.o., Rudna Mała 600,
- NZOZ „Centromed” w Tyczynie, ul. Rynek 13,
- Centrum Rehabilitacyjno – Medyczne REH – MEDIQ Sp. z o.o. w Tyczynie, ul. Orkana 5.

Podczas przeprowadzonych kontroli tych podmiotów nie stwierdzono usterek z dziedziny utrzymania czystości i porządku, bezpieczeństwa i higieny pracy.

W 2016 r. w podmiotach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych prowadzono prace remontowe. Zakres tych prac wynikał z bieżących potrzeb oraz możliwości finansowych.

W podmiocie leczniczym - Nowe Techniki Medyczne Szpital Specjalistyczny im. Św. Rodziny Sp. z o.o., Rudna Mała 600 oddano do użytku kolejną część szpitala obejmującą; Izbę Przyjęć, Oddział Neurologii, Oddział Chirurgii Klatki Piersiowej, Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii.

Współpracowano z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych przy monitorowaniu ognisk zakażeń szpitalnych i patogenów alarmowych oraz prowadzono działalność przeciwepidemiczną w zakresie opracowania ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, oddechową i kontaktową. Monitoring zakażeń zakładowych jest prowadzony na bieżąco.

W 2016 r. zgłoszono 1 ognisko epidemiczne dotyczące Oddziału Rehabilitacji i Nowych Technik Medycznych Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rodziny Sp. z o.o., Rudna Mała 600.

U pacjentów wystąpiło zakażenie układu oddechowego. Biologicznym czynnikiem chorobotwórczym, który wywołał ognisko epidemiczne był wirus typu A, podtypu A/H1N1v.

W oddziale podjęto następujące działania zapobiegawcze: wprowadzono kohortację pacjentów zakażonych, wprowadzono ścisły reżim sanitarny, przeprowadzono szkolenia personelu, przeprowadzono kontrolę wewnętrzną, wstrzymano przyjęcia planowane oraz odwiedziny.

W zakresie prowadzonej działalności Oddziału Epidemiologii przeprowadzono 3 kontrole dotyczące nieprawidłowości w zakresie wykonawstwa szczepień ochronnych w podstawowej opiece zdrowotnej – nałożono 3 mandaty karne na kwotę 700 zł. w związku z nierzetelnym prowadzeniem dokumentacji dotyczącej szczepień ochronnych.

1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych

Oddział Epidemiologii w 2016 r. w zakresie zwalczania chorób zakaźnych:

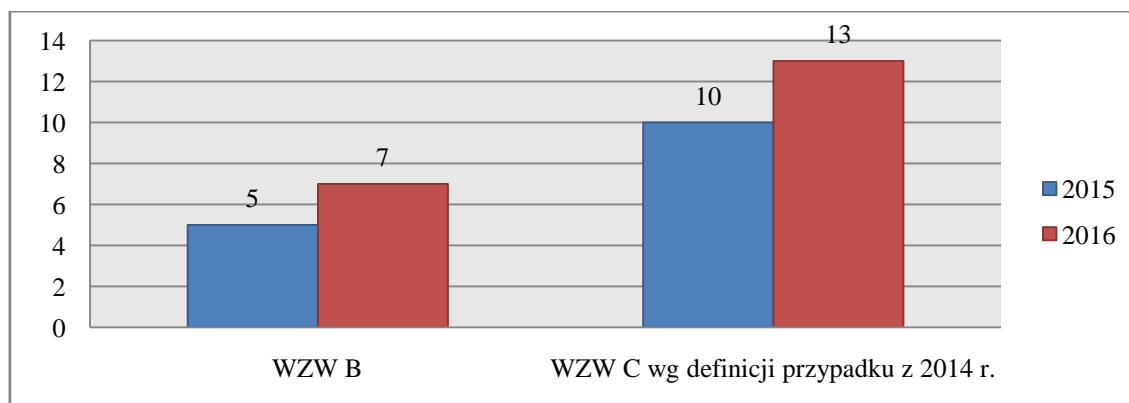
- Kontynuował bieżącą działalność przeciwepidemiczną oraz prowadził nadzór epidemiologiczny w zakresie zapobiegania, a także zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych wymienionych w *ustawie z dnia 5.12.2008 r. „o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi” (Dz. U. z 2016 r, poz. 1866)*;
- Realizował bieżącą działalność przeciwepidemiczną w szczególności w zakresie chorób występujących ogniskowo, stanowiących szczególny problem zdrowotny w kontekście sytuacji epidemiologicznej na terenie kraju, krajów UE oraz państw trzecich;

- Współpracował z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych przy monitorowaniu ognisk zakażeń, czynników alarmowych oraz prowadził działalność przeciwepidemiczną w zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, oddechową, kontaktową, w podmiotach wykonujących działalność leczniczą;
- Prowadził nadzór nad warunkami hospitalizacji osób zakażonych biologicznymi czynnikami chorobotwórczymi o szczególnej zjadliwości lub oporności (czynnikami alarmowymi) z uwzględnieniem zapewnienia odpowiednich pomieszczeń, warunków ogólnotechnicznych i środków ochrony osobistej dla personelu służących zapewnieniu bezpieczeństwa personelowi i innym pacjentom;
- Koordynował działania mające na celu przygotowanie struktur PIS na wypadek pojawienia się w kraju osoby chorej na chorobę wysoce zakaźną i szczególnie niebezpieczną z uwzględnieniem takich elementów przygotowań jak m. in. Doprecyzowanie planów i procedur reagowania, dokonywanie przeglądu wyposażenia i ewentualne uzupełnianie go, dokonywanie niezbędnych uzgodnień w zakresie współpracy z innymi zaangażowanymi służbami na terenie powiatu;
- Kontynuował współpracę z zakresu nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi i zakażeniami z innymi służbami m.in. z Inspekcją Weterynaryjną, Komendą Miejską Policji, Prokuraturą Rejonową.

W zakresie nadzoru nad chorobami zakaźnymi w roku 2016, w Oddziale Epidemiologii przeprowadzono na terenie powiatu rzeszowskiego łącznie 489 dochodzeń epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych.

W 2016 r. ogółem zarejestrowano 23 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby, w tym:.

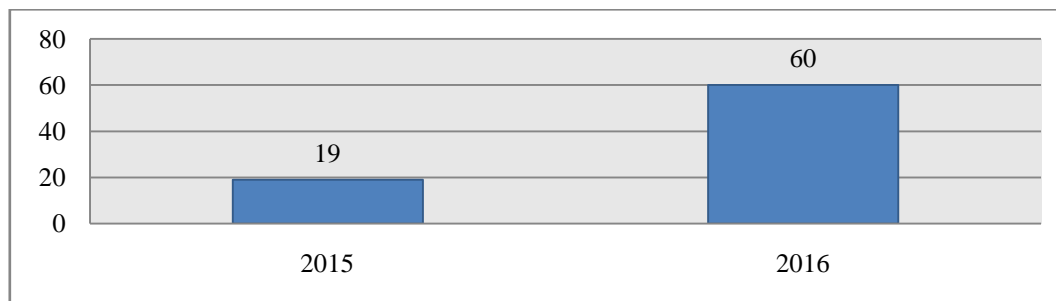
- zachorowania na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu B – 10 przypadków,
- zachorowanie na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C – 13 przypadków.



Wyk. 1. Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w roku 2015 i 2016.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2016 r. zarejestrowano:

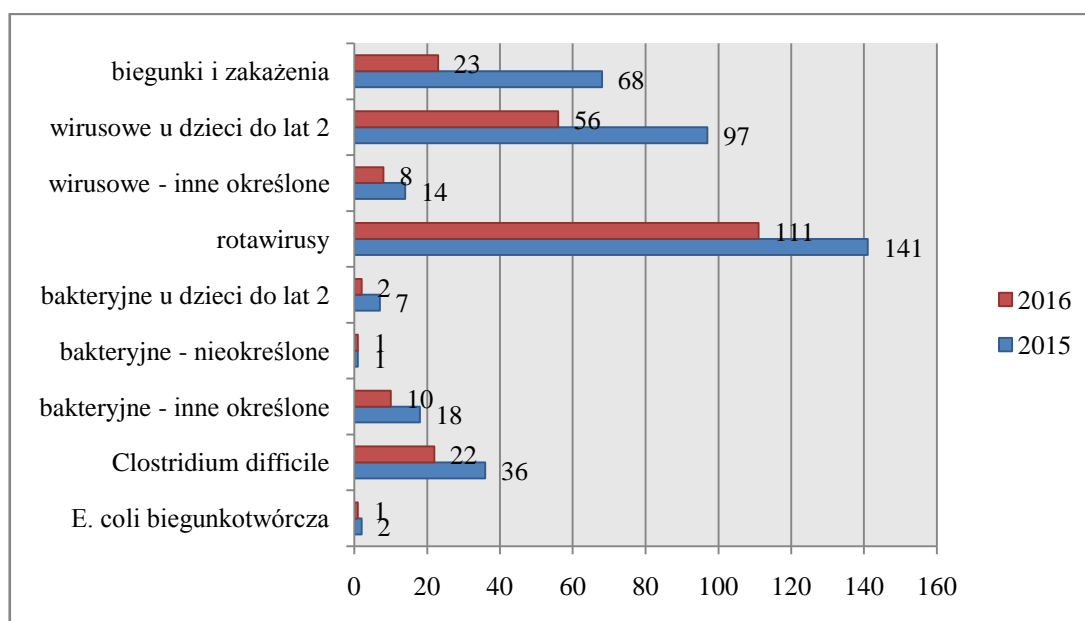
- 60 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella, nadzorem objęto 296 osób z otoczenia,
- 59 nosicieli salmonelloz.



Wyk. 2. Liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonelli w roku 2015 i 2016.

Zarejestrowano także inne bakteryjne zakażenia jelitowe:

- wywołane przez Escherichia coli – 1 przypadek,
- wywołane przez Clostridium difficile – 22 przypadki,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe - inne określone – 10 przypadków,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe – nieokreślone – 1 przypadek,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – 2 przypadki,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – 111 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – inne określone – 8 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe dzieci do 2 lat – 56 przypadków,
- biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe – 23 przypadki
 - o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – 17 przypadków).



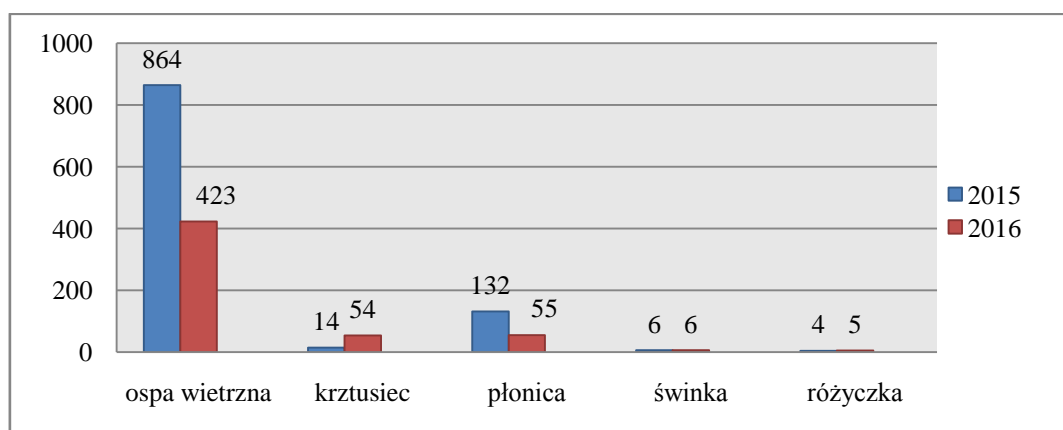
Wyk. 3. Liczba zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe w roku 2015 i 2016.

Zarejestrowano także:

- jersinioza pozajelitowa – 1 przypadek.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano zachorowania na następujące choroby:

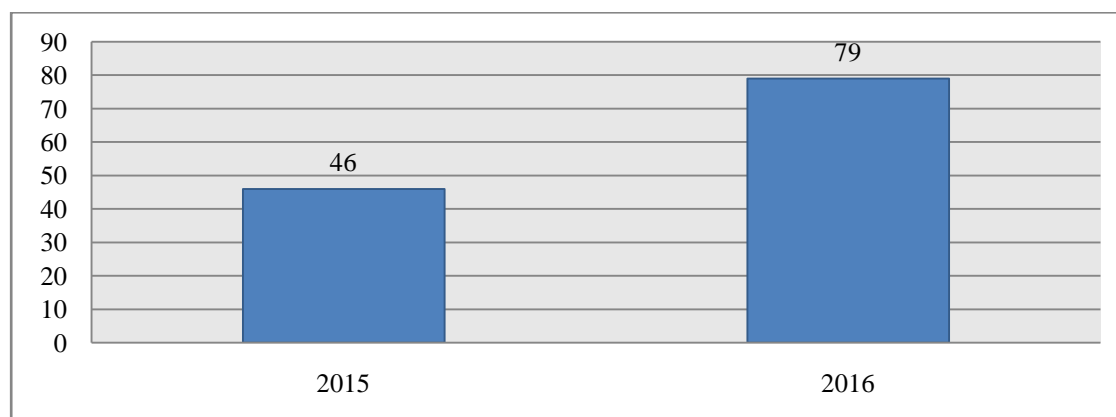
- ospa wietrzna – 423 zachorowania,
- krztusiec – 54 zachorowania,
- płonica – 55 zachorowań,
- świnka – 6 zachorowań,
- różyczka – 5 zachorowań.



Wyk. 4. Liczba zachorowań w grupie chorób dziecięcych w roku 2015 i 2016.

W 2016 r. zarejestrowano 91 przypadków zachorowań na boreliozę:

- 67 przypadków potwierdzonych – są to zachorowania, w których wystąpił charakterystyczny objaw wczesnej fazy boreliozy, tzw. rumień wędrujący albo zachorowania z objawami późnej fazy potwierdzone odpowiednimi badaniami laboratoryjnymi,
- 12 przypadków prawdopodobnych – są to zachorowania z objawami późnej fazy boreliozy, przy których nie przeprowadzono pełnej diagnostyki laboratoryjnej,
- 12 przypadków niespełniających kryteriów definicji lub zachorowań wykazanych w poprzednich latach.

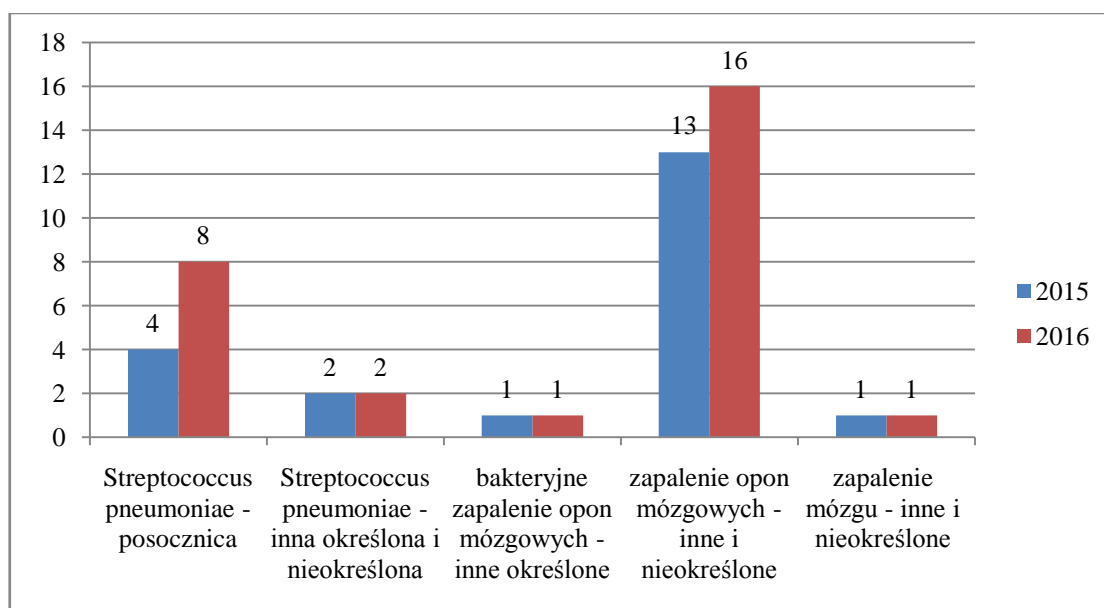


Wyk. 5. Liczba zachorowań na Boreliozę (przypadki potwierdzone i prawdopodobne) w roku 2015 i 2016.

W porównaniu z rokiem 2015 nastąpił znaczny wzrost liczby zachorowań na boreliozę. Może to być wynikiem częstszej i łatwiej dostępnej diagnostyki w kierunku boreliozy, jak również większej świadomości pacjentów.

Zanotowano również:

- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – posocznica – 8 przypadków,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu – 1 przypadek,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – inna określona i nieokreślona – 2 przypadki,
- bakteryjne zapalenia opon mózgowych – inne określone – 1 przypadek,
- bakteryjne zapalenia opon mózgowych – inne, nieokreślone – 2 przypadki,
- zapalenia opon mózgowych – inne i nieokreślone – 16 przypadków,
- zapalenia mózgu – inne i nieokreślone – 1 przypadek,
- grypa (zachorowania i podejrzenia zachorowań) – 2161 przypadków
(w tym 76 przypadków potwierdzonych: 2 przypadki – grypa typu B, 14 przypadków – grypa typu A, 37 przypadków – grypa podtypu A/H₁N₁, 23 przypadki – grypa podtypu A/H₁N₁ v).



Wyk. 6. Liczba zachorowań na inne choroby w 2015 i 2016.

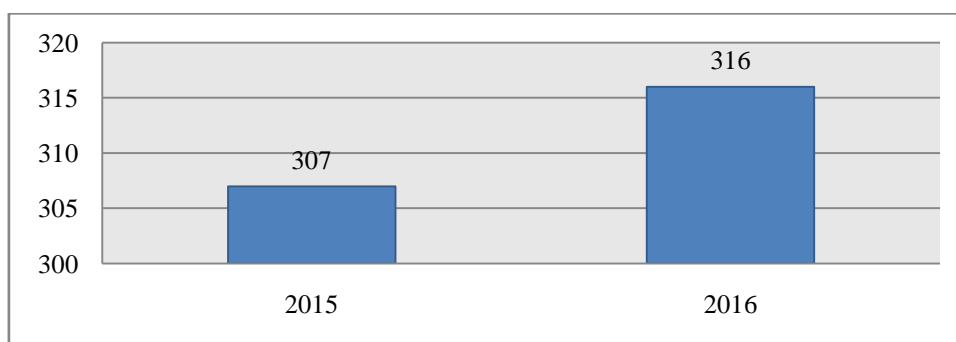
Prowadzono rejestr zgłoszeń dodatnich wyników badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych podlegających zgłoszeniu – na terenie powiatu rzeszowskiego zarejestrowano 816 czynników dodatnich.

Nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec i odrę. Dzięki wysokiemu wykonawstwu szczepień dzieci w 1 i 2 roku życia, sytuacja epidemiologiczna dotycząca tych chorób jest bardzo dobra.

W 2016 r. zarejestrowano 29 przypadków zachorowania na gruźlicę. W każdym przypadku zgłoszenia zachorowania przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne. Osoby z kontaktu z chorym (71) objęto nadzorem epidemiologicznym, pouczono o przestrzeganiu higieny osobistej i otoczenia. W zakresie prowadzonego nadzoru kontynuowano współpracę ze specjalistycznymi placówkami właściwymi w zakresie leczenia gruźlicy i chorób płuc, celem prawidłowego opracowania ognisk zachorowań na gruźlicę.

Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2016 r. wystąpiło 6 ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, podczas których nadzorem objęto 22 osoby. Zbiorowe zatrucia pokarmowe wywołane były bakterią *Salmonella enteritidis*. Miejscami ich występowania były domy prywatne. Zgłoszone zostały 2 przypadki choroby meningokokowej, nadzorem objęto 88 osób.

W 2016 r. zarejestrowano także 316 przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta, z czego 62 osoby zakwalifikowano do szczepień przeciwko wściekliźnie.



Wyk. 7. Liczba pokąsań ludzi przez zwierzęta w roku 2015 i 2016.

1.3. Szczepienia ochronne

Działania Oddziału Epidemiologii w 2016 r. w obszarze realizacji Programu Szczepień Ochronnych:

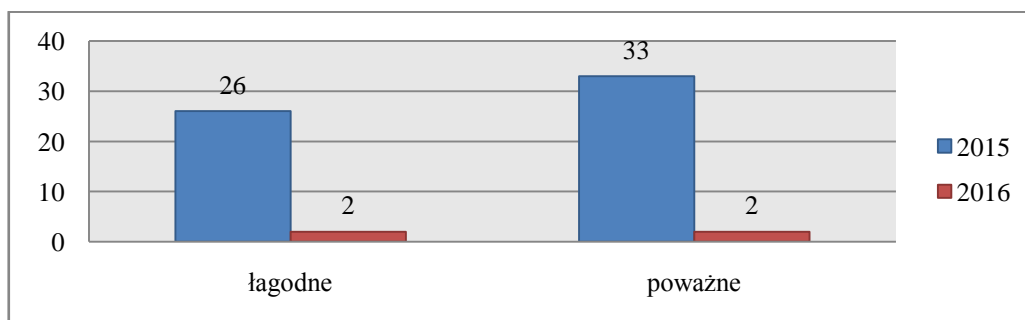
- Sprawowanie nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych;
- Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem przez lekarzy obowiązku rzetelnego prowadzenia dokumentacji medycznej dotyczącej obowiązkowych szczepień ochronnych oraz zgłaszania organom PIS przypadków uchylenia się od obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby prawnie do tego zobowiązane;
- Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem przez lekarzy na podległym terenie obowiązku zgłaszania organom PIS niepożądanych odczynów poszczepiennych;
- Dystrybucja szczepionek z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej do podmiotów leczniczych, opracowanie raportu ze stanu magazynowego preparatów szczepionkowych;

- Sprawowanie nadzoru i monitorowanie procesu dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek.

W 2016 r. na podległym terenie sprawowano nadzór nad 54 podmiotami wykonującymi szczepienia ochronne. Kontrole podległych podmiotów leczniczych przeprowadzono w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi.

Z przeprowadzonych kontroli w zakresie wykonawstwa szczepień wynika, że szczepienia ochronne i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych. Dzieci i młodzież wzywana jest do szczepień systematycznie i na bieżąco. Do szczepień na terenie powiatu rzeszowskiego podlega 26 716 dzieci i młodzieży. Podczas przeprowadzonych kontroli na terenie powiatu rzeszowskiego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie terminowego wykonywania szczepień i racjonalnego wykorzystywania preparatów szczepionkowych. Intensywny nadzór nad podmiotami wykonującymi szczepienia ochronne przyczynił się do uzyskania wysokiego odsetka zaszczepionych osób, co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne również u tych osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą być przeciw nim szczepione lub osób, które pomimo prawidłowego przeprowadzenia szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej.

W 2016 r. odnotowano 35 niepożądanych odczynów poszczepiennych; 33 łagodnych oraz 2 poważne. W przypadku łagodnych odczynów poszczepiennych najczęściej występowały objawy: powiększone węzły chłonne, gorączka, nasilony odczyn w miejscu wstrzyknięcia, biegunka, wybroczyny skórne, wysypka, pokrzywka i ciągły płacz. Poważne odczyny poszczepienne charakteryzowały się następującymi objawami: apatyczność, senność, epizod krótkotrwałej utraty przytomności z wiotkością, omdlenie z zasinieniem wokół ust i zblednięcie twarzy.



Wyk. 8. Liczba niepożądanych odczynów poszczepiennych w 2016 r.

Podjęto działania mające na celu egzekwowanie ustawowego obowiązku szczepień ochronnych wobec 4 osób uchylających się od szczepień. W 3 przypadkach toczy się postępowanie wyjaśniające, a 1 przypadek został przekazany do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zgodnie z właściwością miejscową.

W 2016 r. Oddział Epidemiologii prowadził dystrybucję szczepionek z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej do podmiotów leczniczych. Na terenie powiatu rzeszowskiego przedstawiała się ona następująco:

Tab.1. Dystrybucja szczepionek z PSSE do podmiotów leczniczych na terenie powiatu rzeszowskiego w 2016 r.

Rodzaj szczepionki	Ilość wydanych dawek	Wartość wydanej szczepionki
p/ gruźlicy	26	455 zł
p/ wzw typu B dla dzieci	2604	10 039 zł
p/ wzw typu B dla dorosłych	56	301 zł
p/ Haemophilusinfluenzae	2150	46 225 zł
p/ odrze, śwince, różyczce	3148	59 496 zł
p/ błonicy, tężcowi	1685	5 223 zł
p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi	4438	178 065 zł
p/ poliomyelitis (szczepionka zabita)	3026	59 542 zł
p/ poliomyelitis (szczepionka żywa)	25	925 zł
p/ pneumokokom	613	39 450 zł
p/ tężcowi	586	2 589 zł
p/ ospie wietrznej	259	35 742 zł
p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi, Haemophilusinfluenzae, poliomyelitis (skojarzona 5 w 1)	843	64 595 zł
p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis (skojarzona 4 w 1)	349	20 992 zł
p/ meningokokom	3	333 zł
Razem	19 811	523 972 zł

W ramach systemu telefonicznego powiadamiania alarmowego w sytuacjach szczególnego zagrożenia prowadzone są całodobowe dyżury pod telefonem przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie.

Numer telefonu alarmowego jest udostępniony podmiotom leczniczym, celem umożliwienia bezpośredniego kontaktu i powiadomienia podejrzanych zachorowań wymagających podjęcia niezwłocznych działań przeciwepidemicznych w dni robocze poza godzinami pracy i w dni wolne od pracy.

II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

Podstawowym kierunkiem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. Realizowany jest on poprzez kontrole sanitarne w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórniach i miejscach obrotu wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym producent zobligowany jest do udokumentowania organom kontrolnym, że spełnia nałożone na niego obowiązki, szczególnie w aspekcie:

- prowadzenia wewnętrznej kontroli w zakładzie pozwalającej na zapewnienie odpowiedniego nadzoru w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- zapewnienia identyfikowalności swoich wyrobów,
- zapewnienia możliwości wycofania z rynku lub od konsumenta (z łańcucha dystrybucji), produktów nie spełniających wymagań, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

W 2016 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji obiektów Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 988 zakładów żywnościowo-żywnościowych.

W 388 obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne, co stanowi 39,3 % wszystkich obiektów. Kontrole te zostały przeprowadzone zgodnie z ustalonym harmonogramem.

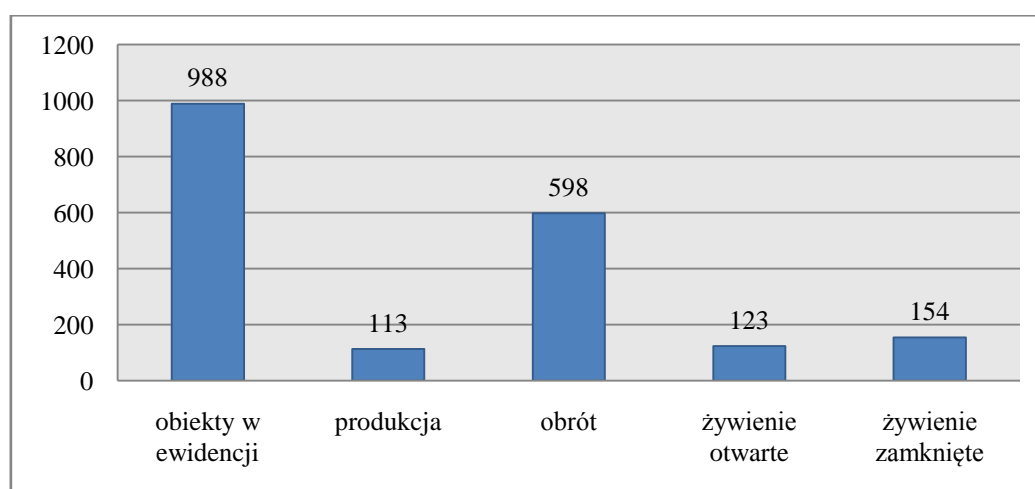
Przy planowaniu uwzględniono:

- rodzaj zakładu, jego strukturę i stan techniczny (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe),
- rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych,
- znaczenie zakładu i zasięg działalności,
- wyniki ostatnich kontroli, ocenę stanu sanitarnego z lat poprzednich (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności),
- własne systemy kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP),
- ocenę potencjalnego ryzyka, na które narażona może być żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu rzeszowskiego przeprowadzono również kontrole nieuwzględnione w planie. W 2016 r. ich suma wyniosła 332.

Kontrole pozaplanowe to:

- kontrole na wniosek strony (np. nowo otwierane obiekty, zmiana podmiotu prowadzącego działalność),
- kontrole interwencyjne w związku z sygnałami dotyczącymi nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek,
- kontrole tematyczne związane z pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych,
- kontrole w związku z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego,
- kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF i RAPEX,
- rekontrole.



Wyk. 9. Liczba obiektów znajdujących się w ewidencji w 2016 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2016 r. wydano 42 decyzje administracyjne, nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów oraz dostosowanie procedur systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności. Ponadto za uchybienia sanitarno-higieniczne nałożono 29 mandatów karnych na łączną kwotę 4900 zł.

2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów

a) Zakłady produkcji żywności

W 2016 r. na terenie powiatu Rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 113 zakładów produkcji żywności, do których zaliczają się:

- 19 automatów do lodów,
- 25 piekarni,
- 27 ciastkarni,
- 4 przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe,
- 4 wytwórnice wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych,

- 7 zakładów garmazeryjnych,
- 5 zakładów przemysłu zbożowo – młynarskiego,
- 2 wytwórnie makaronów,
- 1 wytwórnia środków spożywczych specjalnego przeznaczenie żywieniowego,
- 1 wytwórnia tłuszczów roślinnych,
- 18 innych wytwórni żywności.

Do największych zakładów znajdujących się na terenie powiatu rzeszowskiego należy wymienić:

- wytwórnię napojów bezalkoholowych Chmielnik Zdrój w Chmielniku 146,
- wytwórnię wód mineralnych Rzeszowianka w Borku Starym 333,
- zakład ALBATROS w Trzebusce 17a,
- przetwórnictwo owocowo-warzywną FENETRA w Mrowli 66,
- zakład garmazeryjny JARO w Niechobrzu 856 a,
- piekarnię GS „Sch” w Głogowie Małopolskim, ul. Wąska 2,
- piekarnię GREMEX w Trzcianie 268b,
- wytwórnię lodów tradycyjnych oraz ciastkarnię R. Raka w Zaczerniu 955,
- wytwórnię środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (dla sportowców) Fit Best Line w Tyczynie, ul. Rynek 15.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono 78 kontroli, co stanowi 69 % zakładów produkcyjnych znajdujących się w ewidencji.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach produkcji żywności obejmuje następujący zakres:

- Stanu technicznego: usytuowanie zakładu, stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu, ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń, ochrona zakładu przed szkodnikami, kanalizacja zakładu, umywalki do mycia rąk, ustępy, systemy wentylacyjne, oświetlenie pomieszczeń, szatnie dla pracowników, rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe), podłogi, ściany, połączenia ścian i podłóg, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji, urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia, warunki do mycia żywności, urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się żywnością, przechowywanie i usuwanie odpadów;

- Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością;
- Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, chłodzenie żywności po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, proces ciągły obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej;
- Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności;
- Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywane dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W zakładach produkcji żywności znajdujących się na terenie powiatu rzeszowskiego najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej stałej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz stan techniczny koszyków do wypieku chleba,

- brak lub w nieprawidłowy sposób działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak wdrożonego i utrzymanego systemu HACCP.

W 2016 r. w zakładach produkcji żywności na terenie powiatu rzeszowskiego wydano 4 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, a także nałożono 4 mandaty karnych na kwotę 1300 zł. W ubiegłym roku wstrzymano działalność produkcyjną w ciastkarni Bajka w Lubeni, za nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia oraz za ogólny nieporządek w zakładzie.

b) Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła 598, w tym m.in.:

- 499 sklepów spożywczych,
- 8 kiosków,
- 33 magazyny hurtowe,
- 28 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 12 innych obiektów obrotu żywnością,
- 18 środków transportu.

W grupie zakładów obrotu żywnością skontrolowano 115 obiektów, co stanowi 19,2 % zakładów znajdujących się w ewidencji.

Kontrole prowadzone w zakładach obrotu żywnością poza oceną stanu technicznego zakładu, zaopatrzenia zakładu w wodę, higieny personelu oraz dokumentacji zakładowej obejmują także:

- Ocenę higieny sprzedaży: jakość żywności, magazynowanie żywności, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń chłodniczych, monitorowanie temperatury i dokonywanie zapisów z tej czynności, sprzedaż produktów nieopakowanych, znakowanie żywności, transport żywności.

W zakładach obrotu żywnością na terenie powiatu rzeszowskiego stwierdzono podczas kontroli następujące nieprawidłowości:

- przechowywanie artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie w nieprawidłowych warunkach (poza urządzeniami chłodniczymi),
- brak zachowania właściwej segregacji żywności,
- brak czystości na sali sprzedaży i w magazynach,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi,
- zły stan techniczny powierzchni wyposażenia (półki, regały),
- brak lub nieprawidłowa odzież ochronna pracowników,
- sprzedaż artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia,
- nie zachowana higiena sprzedaży,
- brak bieżącej kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym brak wdrożonego i utrzymanego systemu HACCP.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w roku 2016 wydano 25 decyzji administracyjnych w celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych obiektów. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu porządku i czystości nałożono 18 grzywien w drodze mandatów karnych na kwotę 2400zł.

c) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2016 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wyniosła 92. Ogółem przeprowadzono 87 kontroli, co stanowi 94,6 % obiektów z ewidencji.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego obejmuje zakres tak jak w powyższych grupach: stan techniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, higiena oraz stan zdrowia personelu zakładu, prawidłowość prowadzenia dokumentacji dotyczącej kontrolowanych zakładów oraz:

- Ocenę higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia

i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń;

- Dystrybucję: jakość żywności, znakowanie żywności, wydawanie potraw, transport żywności.

W omawianej grupie najczęściej stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak informacji i składnikach alergicznych występujących w wyprodukowanych posiłkach,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładów,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- brak zachowania segregacji żywności.

Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno-technicznych wydano w powyższej grupie zakładów 18 decyzji administracyjnych. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno-higienicznych nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 700 zł.

d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 185 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. Kontrole przeprowadzono w 108 obiektach, co stanowi to 58,4 % obiektów z ewidencji. Zakres kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje tak jak w zakładach żywienia zbiorowego otwartego następujące aspekty: stan techniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, personel zakładu, higiena produkcji, dystrybucja i dokumentacja zakładu.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego najczęściej stwierdzanymi uchybieniami i nieprawidłowościami były:

- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi.

W wyniku podjętych czynności i stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno-higienicznych wydano 4 decyzje administracyjne i nałożono 2 mandaty na kwotę 500 zł.

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajduje się 1 Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny, w którym żywienie odbywa się w systemie cateringowym.

2.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz w związku z interwencjami konsumentów na terenie powiatu rzeszowskiego pobrano 5 próbek środków spożywczych. Żadna z powyższych próbek nie została zakwestionowana.

Z kontroli i monitoringu środków spożywczych produkowanych i oferowanych do sprzedaży wynika, że jakość zdrowotna produktów spożywczych, mając na uwadze zakres prowadzonych badań, jest bez zastrzeżeń.

2.3. Interwencje

W roku 2016 z terenu powiatu rzeszowskiego przyjęto i rozpatrzono 39 interwencji, w tym:

- 35 interwencji w zakładach obrotu żywnością,
- 3 w zakładach żywienia zbiorowego,
- 1 w zakładzie produkcji żywności.

Interwencje dotyczyły złej jakości zdrowotnej żywności oraz niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w zakładzie.

2.4. Podsumowanie

Stan sanitarno-techniczny obiektów usytuowanych na terenie powiatu rzeszowskiego, na podstawie danych zebranych w trakcie ubiegłorocznych kontroli można uznać za zadowalający.

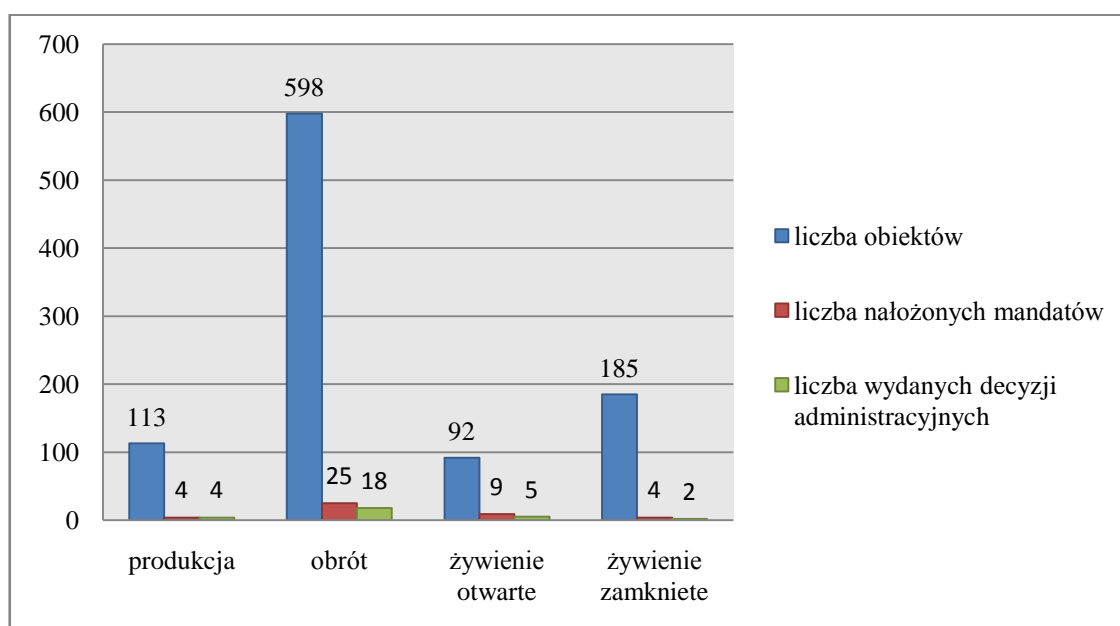
Przeprowadzone kontrole sanitarne były skuteczne ze względu na podejmowanie natychmiastowych działań w przypadkach występowania ryzyka zagrożenia dla zdrowia ludzkiego. Działania podejmowane przez inspekcję sanitarną oraz konkurencja na rynku żywnościowym spowodowała wzrost świadomości konsumentów i przedsiębiorców, a tym samym wymusiły na podmiotach prowadzących zakłady poprawę warunków sanitarno-technicznych obiektów oraz wzrost higieny produkcji i obrotu środków spożywczych.

Najwięcej uchybień sanitarnych występuje w obiektach obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego otwartego. Jest to spowodowane najczęściej dużą rotacją zatrudnionego personelu, a co za tym idzie brakiem dostatecznego doświadczenia i wiedzy pracowników na temat wymagań higieniczno-sanitarnych obowiązujących w zakładach branży spożywczej.

W kontrolowanych zakładach coraz częściej przestrzega się segregacji asortymentowej żywności w urządzeniach chłodniczych oraz prowadzi monitoring temperatur, co ma znaczenie zwłaszcza przy przechowywaniu i wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych łatwo ulegających zepsuciu, nietrwałych mikrobiologicznie (wyroby ciastkarskie, garmażeryjne).

Placówki prowadzą wymaganą dokumentację dla środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także identyfikację dostawców żywności.

Zadowolająca jest jakość środków spożywczych, o czym świadczy brak próbek kwestionowanych w stosunku do liczby pobieranych do badań. Jest to wynikiem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek, przestrzegania ogólnych zasad higieny w produkcji, obrocie, transporcie, wdrożenia i funkcjonowania w coraz większej ilości zakładów systemów kontroli wewnętrznej i zewnętrznej, sprawowanej przez PIS w ramach urzędowej kontroli żywności. Problemem pozostaje w dalszym ciągu wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub po upływie daty minimalnej trwałości.



Wyk. 10. Liczba obiektów, liczba nałożonych mandatów karnych oraz wydanych decyzji administracyjnych w 2016 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie:

- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej – systemu HACCP wraz z niezbędną dokumentacją;
- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się;
- poprawy funkcjonalności obiektów;
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji;
- prawidłowego znakowania wyrobów;

- właściwego stosowania substancji dodatkowych;
- zachowania higieny osobistej i higieny miejsca pracy;
- identyfikowalności surowców i produktów.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego nad zakładami branży spożywczej utrzymywana jest stała współpraca na mocy stosownych porozumień z:

- Inspekcją Weterynaryjną,
- Inspekcją Farmaceutyczną,
- Inspekcją Handlową,
- Państwową Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych,
- Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Współpraca polega na bieżącym przekazywaniu informacji nt. stwierdzanych w trakcie kontroli nieprawidłowości będących przedmiotem nadzoru poszczególnych organów.

Dodatkowo w niektórych zakładach prowadzących wielokierunkową działalność związaną z produkcją i obrotem środkami spożywczymi przeprowadzane są wspólne kontrole kompleksowe.

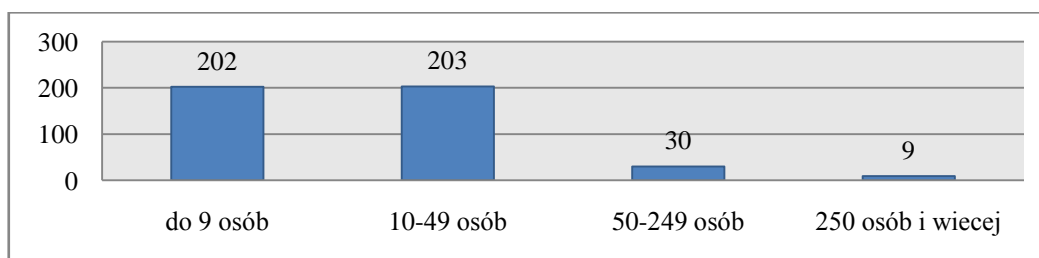
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY

Do zadań Oddziału Higieny Pracy w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy nadzór nad stanem sanitarnym i higieną w zakładach oraz miejscach pracy, prowadzenie postępowania i dokumentacji w sprawach chorób zawodowych, kontrola przestrzegania przez pracodawców przepisów z zakresu higieny pracy, nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi, nadzór nad prekursorami narkotyków grupy 2 i 3, sprawowanie kontroli nad czynnikami biologicznymi występującymi w środowisku pracy, nadzór nad produktami biobójczymi, nadzór nad czynnikami rakotwórczymi w środowisku pracy, nadzór nad zakazem wprowadzania do obrotu produktów co do których zachodzi podejrzenie, że są środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi, nadzór nad detergentami, egzekwowanie od pracodawców bezpiecznych warunków pracy przez kontrolowanie wyników pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, wykonywanych przez laboratoria uprawnione do prowadzenia takich badań.

Zgodnie z wytycznymi GIS na 2016 rok, nadzór w dziedzinie higieny pracy był prowadzony w szczególności w zakresie m.in. warunków zdrowotnych środowiska pracy, postępowań administracyjnych dotyczących chorób zawodowych, nadzoru nad warunkami pracy oraz wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach przemysłu tworzyw sztucznych, warunków pracy i narażenia pracowników na rtęć i jej związki, przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest.

W 2016 roku w ewidencji obiektów na terenie powiatu rzeszowskiego pozostających pod nadzorem Oddziału Higieny Pracy pozostawało 444 zakłady, z których skontrolowanych zostało 169, zatrudniających 7354 osób.

W nadzorze z zakresu higieny pracy znajdują się również duże zakłady pracy zatrudniające 250 i więcej osób. Takie obiekty wymagają większej ilości czasu na przeprowadzenie kontroli, a tematyka występujących w nich zagadnień jest bardzo różnorodna. Dotyczy nie tylko zakresu higieny pracy, lecz również pozostałych zagadnień będących w zakresie Inspekcji Sanitarnej.



Wyk. 11. Liczba zakładów pracy w ewidencji z podziałem na ilość zatrudnionych pracowników w powiecie rzeszowskim w 2016 roku.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2016 roku przeprowadzonych zostało 146 kontrole, w wyniku których wydanych zostało łącznie 22 decyzje administracyjne, 1 upomnienie oraz nałożono 1 mandat karny.

W 18 skontrolowanych zakładach na terenie powiatu rzeszowskiego stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków higieny pracy. Do najczęściej stwierdzanych uchybień należały:

- brak odpowiedniej wentylacji mechanicznej wyciągowej,
- zły stan techniczny powierzchni ścian i sufitów w halach produkcyjnych oraz w pomieszczeniach sanitarno- higienicznych,
- brudne krzesła ze zniszczoną tapicerką w halach produkcyjnych oraz w jadalni,
- brak warunków do higienicznego przechowywania odzieży własnej (domowej), roboczej i ochronnej,
- brak odpowiednich warunków do higienicznego spożywania posiłków dla pracowników,
- brak natrysku ratunkowego do obmycia ciała oraz oddzielnego natrysku do przemywania oczu w pomieszczeniu, w którym występuje niebezpieczeństwo oblania pracowników środkami żrącymi,
- brak oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny,
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy (natężenie hałasu, stężenia pyłów, stężenia związków toksycznych, natężenia drgań ogólnych przenoszonych na organizm pracownika przy obsłudze wózków widłowych oraz natężenia oświetlenia) przeprowadzonych przez laboratorium uprawnione do wykonania pomiarów,
- brak dostatecznego oświetlenia światłem elektrycznym zgodnego z wymogami normy PN-EN 12464-1:2012,
- brak zaktualizowanej oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej zmienione warunki pracy,
- brak aktualnego spisu stosowanych substancji niebezpiecznych oraz ich kart charakterystyki – brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich o braku lub istnieniu przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na zajmowanym stanowisku,
- brak odpowiednio dobranego zestawu odzieży zapewniającego właściwą izolacyjność cieplną chroniącą organizm przed wychłodzeniem dla pracowników mroźni.

Ponadto, w 9 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in. przekroczeń normatywów higienicznych na stanowiskach pracy, na których 59 pracowników

wykonywało pracę w przekroczonym poziomie ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy, 18 osób pracowało w warunkach przekroczenia normatywów drgań mechanicznych działających na organizm człowieka przez kończyny górne, 8 pracowników pracowało w przekroczeniu normatywów pyłów organicznych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego zawierającego poniżej 10% WKK (Wolnej Krystalicznej Krzemionki), a 1 osoba w przekroczeniu normatywów związków chemicznych (Manganu).

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydane zostały decyzje administracyjne, nakazujące obniżenie przekroczeń normatywów higienicznych do wartości określonych normą, które nie będą zagrażać zdrowiu pracowników. Wyegzekwowano poprawę warunków pracy poprzez obniżenie NDN (Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia) hałasu i NDS (Najwyższego Dopuszczalnego Stężenia) drgań ogólnych dla 8 pracowników. Na stanowiskach pracy, gdzie warunki technologiczne i techniczne nie pozwoliły na całkowite usunięcie przekroczeń natężenia hałasu, nakazano zaopatrzenie pracowników w odpowiednio dobrane ochronniki słuchu.

Na terenie powiatu rzeszowskiego wielu pracowników w swoim środowisku pracy narażonych było na kontakt z różnymi szkodliwymi czynnikami biologicznymi, mogącymi być przyczyną zakażenia, alergii (uczulenia) lub zatrucia. Definiuje się je jako:

- drobnoustroje komórkowe oraz jednostki bezkomórkowe zdolne do replikacji lub przenoszenia materiału genetycznego (bakterie, grzyby, wirusy),
- drobnoustroje zmodyfikowane genetycznie,
- hodowle komórkowe,
- pasożyty wewnętrzne człowieka,
- priony.

Ze względu na stopień zagrożenia czynniki biologiczne dzielone się na 4 grupy, a podstawą podziału są ich właściwości zakaźne. Kryteriami zaklasyfikowania czynników biologicznych do poszczególnych grup zagrożenia są:

- zdolność do wywoływania choroby u człowieka oraz ciężkości jej przebiegu,
- możliwość rozprzestrzenienia się choroby w populacji,
- możliwość zastosowania skutecznej profilaktyki i leczenia.

Na terenie powiatu rzeszowskiego występują czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 1, 2 i 3 grupy zagrożenia. W ubiegłym roku w 82 zakładach pracowało ogółem 1731 osób narażonych na działanie czynników biologicznych; w tym w kategorii 2 - 1362 osoby, oraz w kategorii 3 – 369 osób. Były to m.in. zakłady produkujące żywność, jednostki ochrony zdrowia, zakłady gospodarki odpadami, oczyszczalnie ścieków oraz pływalnie. Przeprowadzone

kontrole stwierdziły realizację przez pracodawców wymogów w zakresie ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Tab. 2. Klasyfikacja czynników biologicznych według grup zagrożenia.

Grupa zagrożenia	Wystąpienie choroby	Możliwość rozprzestrzenienia w populacji	Profilaktyka i/lub leczenie
Grupa zagrożenia 1	mało prawdopodobne	bez znaczenia	nie jest wymagane
Grupa zagrożenia 2	możliwe	mało prawdopodobne	zazwyczaj możliwe
Grupa zagrożenia 3	istotne zagrożenie pracowników ciężką chorobą	wysoce prawdopodobne	zazwyczaj możliwe
Grupa zagrożenia 4	istotne zagrożenie pracowników ciężką chorobą	wysoce prawdopodobne	zazwyczaj niemożliwe

Na terenie powiatu rzeszowskiego, objętym nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie, występowały w środowisku pracy substancje, mieszaniny oraz procesy przemysłowe o udowodnionym działaniu rakotwórczym lub mutagennym na organizm pracownika. W 2016 roku w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracowało 58 osób w 8 skontrolowanych zakładach. Najczęściej stwierdzanymi czynnikami rakotwórczymi były m.in.: promieniowanie rentgenowskie w jednostkach ochrony zdrowia; związki chromu, niklu, kadmu oraz pyły drewna twardego w procesach produkcyjnych; jak również odczynniki chemiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wykorzystywane w analizach chemicznych w laboratoriach zakładowych i badawczych. W trakcie prowadzonych kontroli higieny pracy w 2016 roku, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

W 2016 roku do Oddziału Higieny Pracy wpłynęła 1 skarga dotyczące funkcjonowania zakładów pracy mieszczących się na terenie powiatu rzeszowskiego. Dotyczyła ona uciążliwości zapachowych, zadymiania i hałasu pochodzących z fermy drobiu. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy, wspólnie z pracownikami Oddziału Higieny Komunalnej, przeprowadzili 2 kontrole, jednak nie znaleziono podstaw do podjęcia działań w tym zakresie.

Praca w narażeniu zawodowym, tj. w kontakcie z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, występującymi w środowisku pracy, a także praca w związku ze sposobem wykonywania pracy, jak również sposób wykonywania pracy, może w konsekwencji prowadzić do wystąpienia chorób zawodowych. W roku 2016 z terenu powiatu rzeszowskiego zgłoszono 9 podejrzeń

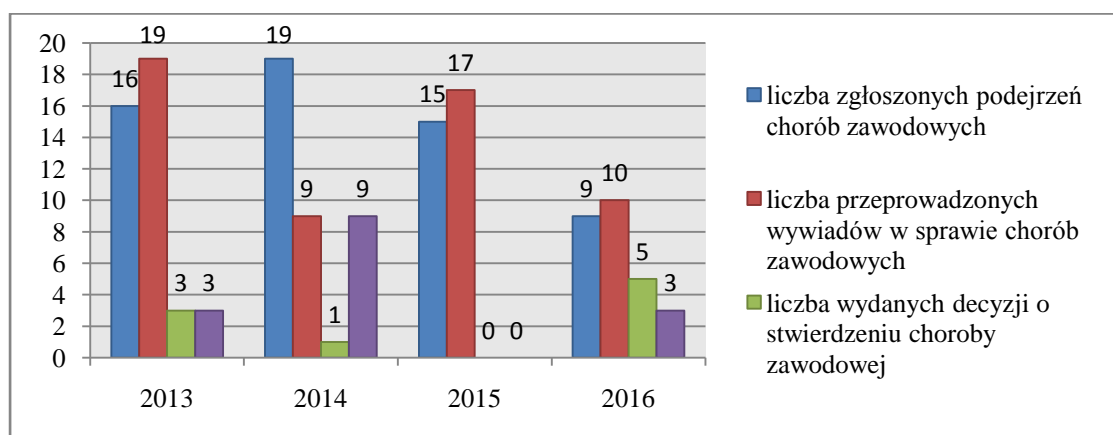
chorób zawodowych. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili na terenie powiatu rzeszowskiego 10 kontroli w związku ze zgłoszonymi podejrzeniami w sprawach chorób zawodowych. W wyniku prowadzonego postępowania wydano 5 decyzji stwierdzających chorobę zawodową oraz 3 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (pozostałe postępowania są w toku).

Stwierdzone choroby zawodowe dotyczyły następujących schorzeń:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza – u 4 osób,
- zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych: postać przewlekła – u 1 osoby.

Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej dotyczyły chorób:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza – u 1 osoby,
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych – u 1 osoby,
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka - u 1 osoby.



Wyk. 12. Choroby zawodowe w powiecie rzeszowskim w 2016 roku.

W oparciu o dane uzyskiwane od współpracujących z Państwową Inspekcją Sanitarną w tym zakresie jednostek m.in. Policji, Służb Celnych ustalono, że na terenie powiatu rzeszowskiego w 2016 r. nie funkcjonował punkt handlowy, który miałby w swojej ofercie produkty, co do których zachodziło podejrzenie, że są środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie kontynuuje współpracę z odpowiednimi organami w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

Pracownicy oddziału higieny komunalnej kontrolują pod względem sanitarno-higienicznym obiekty użyteczności publicznej do których należą: hotele, domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, dworce autobusowe, pływalnie kryte oraz odkryte oparte na wodzie wodociągowej, miejsca wykorzystywane do kąpieli oraz ustępy publiczne.

W ramach nadzoru nad wodociągami kontrolowane są stacje uzdatniania wody, pobierane próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wydawane oceny o przydatności wody do spożycia. Do czerwca 2016 r. pobierane były również próby wody w zakresie badania mikrobiologicznego z pływalni. W grudniu 2015 r. weszło w życie nowe rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, które określa wymagania jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, częstotliwość pobierania próbek wody, metody analiz i sposób oceny czy woda ta odpowiada wymaganym warunkom, sposób informowania ludności o jakości wody. Pobierano również próbki wody z miejsc wykorzystywanych do kąpieli.

4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie realizuje monitoring jakości wody, w ramach którego prowadzi rejestr wodociągów oraz punktów pobierania próbek wody z wodociągów, gromadzi, weryfikuje, analizuje i ocenia jakość wody oraz informuje starostów, wójtów albo burmistrzów o wynikach badań monitoringowych. Ponadto przeprowadza kontrole sanitarne i techniczne nadzorowanych wodociągów. W przypadku złego stanu technicznego wydaje decyzje nakazujące ich poprawę.

Po każdorazowym badaniu wody zostaje wydana ocena okresowa jakości wody. Tzw. ocena obszarowa obejmująca rok 2016 zostanie wydana w terminie do końca I kwartału b.r.

Do urzędzeń dostarczających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie należą wodociągi o produkcji:

- poniżej 100 m³ na dobę – 4 wodociągi,
- od 100 – 1000 m³ na dobę – 16 wodociągów,
- od 1000 – 10 000 m³ na dobę – 5 wodociągów.

Łącznie w 2016 r. we wszystkich wodociągach wydano 17 decyzji wszczęcia postępowania w zakresie pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych (nieznaczne

przekroczenia manganu, żelaza, mętności, jonu amonowego) oraz mikrobiologicznych (pojedyncze bakterie grupy coli). Wszystkie postępowania po uzyskaniu poprawy wskazanych parametrów zostały umorzone. W roku 2016 wydano 1 decyzję o nieprzydatności wody w zakresie mikrobiologicznym ze względu na liczne bakterie grupy coli wykryte w wodzie wodociągu Domu Spokojnej Starości w Kąkolówce. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody uległa poprawie – decyzję umorzono. W badanych próbkach nie stwierdzono obecności bakterii Escherichia coli oraz Enterokoków.

W dalszym ciągu obowiązuje udzielona Gminie Chmielnik zgoda na odstępstwo od maksymalnego dopuszczalnego stężenia parametru bor w wodzie w wodociągu Chmielnik z terminem do 31.12.2016 r.

Stan techniczny stacji uzdatniania wody wodociągów nie budzi zastrzeżeń, za wyjątkiem wodociągu w Krasnem. Została wydana decyzja na wymianę skorodowanych drabin żłazowych do zbiorników wody czystej znajdujących się na terenie stacji uzdatniania wody w Krasnem w terminie do 31.12.2016 r.

4.2. Obiekty użyteczności publicznej

a) Kryte pływalnie

W 2016 r. na terenie powiatu rzeszowskiego nadzorowano 7 pływalni krytych, wydano 5 decyzji unieruchamiających baseny w terminie natychmiastowym, ze względu na zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody. Obiekty na które nałożono decyzje to:

- basen kąpielowy w Hotelu „Antyczny Dwór” w Rudnej Małej 400 (całoroczny) – 1 decyzja,
- basen kąpielowy WODNIK w Głogowie Małopolskim, ul Parkowa 15 (całoroczny) – 1 decyzja,
- basen kąpielowy w Hotelu „Splendor” w Siedliskach 495 (całoroczny) – 2 decyzje,
- basen kąpielowy w Sokołowie Małopolskim (całoroczny) – 1 decyzja.

Stan techniczny opisanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Basen kąpielowy w Hotelu „Antyczny Dwór” w Rudnej Małej 400 został wyłączony z użycia przez właściciela do odwołania, z uwagi na koszty eksploatacji.

b) Baseny odkryte (sezonowe)

W 2016 r. nadzorowano 2 obiekty tego rodzaju: basen Centrum Promocji Sportu i Oświaty gminy Boguchwała przy ul. Kolejowej 15b w Boguchwale oraz basen przy hotelu OSTOYA w Jasionce 1A. Stan techniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

c) Miejsca wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2016 r. nadzorowano 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli w Bratkowicach. Wydano 2 oceny bieżącej jakości wody, w których stwierdzono przydatność wody do kąpieli.



Rys. 1. Kąpielisko w Bratkowicach.

d) Ustępy publiczne:

- Błażowa, ul. Armii Krajowej,
- Sokołów Małopolski, Rynek,
- Dynów, ul. Plażowa,
- Głogów Małopolski, Rynek 1.

Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Po przeprowadzonej kontroli ustępu w Głogowie Małopolskim wydano decyzję nakazującą zapewnienie prawidłowego stanu technicznego powierzchni podłogi, odmalowanie ścian w części damskiej i męskiej. Decyzja została wykonana. Ustępy zaopatrzone są w wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych, papieru toaletowego oraz mydła.

e) Domy Pomocy Społecznej całodobowe i dzienne

Na terenie powiatu rzeszowskiego istnieje 13 obiektów przeznaczonych dla osób w podeszłym wieku, niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie oraz przewlekle chorych. Przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w tych obiektach nie budził zastrzeżeń.

f) Dworce PKS

W 2016 r. PPIS w Rzeszowie nadzorował następujące obiekty zlokalizowane na terenie powiatu rzeszowskiego:

- w Błażowej,
- w Dynowie,
- w Sokołowie Małopolskim.

W roku 2016 r. przeprowadzono 2 kontrole. Obiekty wyposażone są w ławki dla podróżnych, kosze na odpadki stałe opróżniane są na bieżąco. Ustępy dla podróżnych utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, wyposażone w papier toaletowy, mydło, ręczniki jednorazowego użytku.

g) Hotele, obiekty hotelarskie oraz wczasowo-turystyczne, schroniska młodzieżowe

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 36 obiektami, przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych. Stan sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Podłączone są one do wodociągów oraz kanalizacji. Odpady stałe gromadzone są w kontenerach wywożonych przez zakłady gospodarki komunalnej. Zespoły higieniczno-sanitarne wyposażone są prawidłowo. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne w wystarczającej ilości. Obiekty dysponują wydzielonymi pomieszczeniami do składowania bielizny czystej i brudnej – jakość prania nie budzi zastrzeżeń.

h) Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu

PPIS w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 118 obiektami, świadczącymi usługi związane z pielęgnacją ludzkiego ciała. W ciągu 2016 r., przeprowadzono 59 kontroli sanitarnych. Wydano 7 decyzji, które dotyczyły poprawy stanu technicznego zakładów. Punkty decyzji nakazywały: odnowienie brudnych, z odpryskami farby ścian w pomieszczeniach usługowych zakładu, zainstalowanie umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz odprowadzeniem ścieków do kanalizacji przy stanowisku świadczenia usług, opracowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi przy świadczeniu usług, zapewnić wyposażenie zakładu o powierzchniach gładkich, zmywalnych i odpornych na wilgoć i środki dezynfekcyjne, zapewnienia higienicznego przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej pracowników.

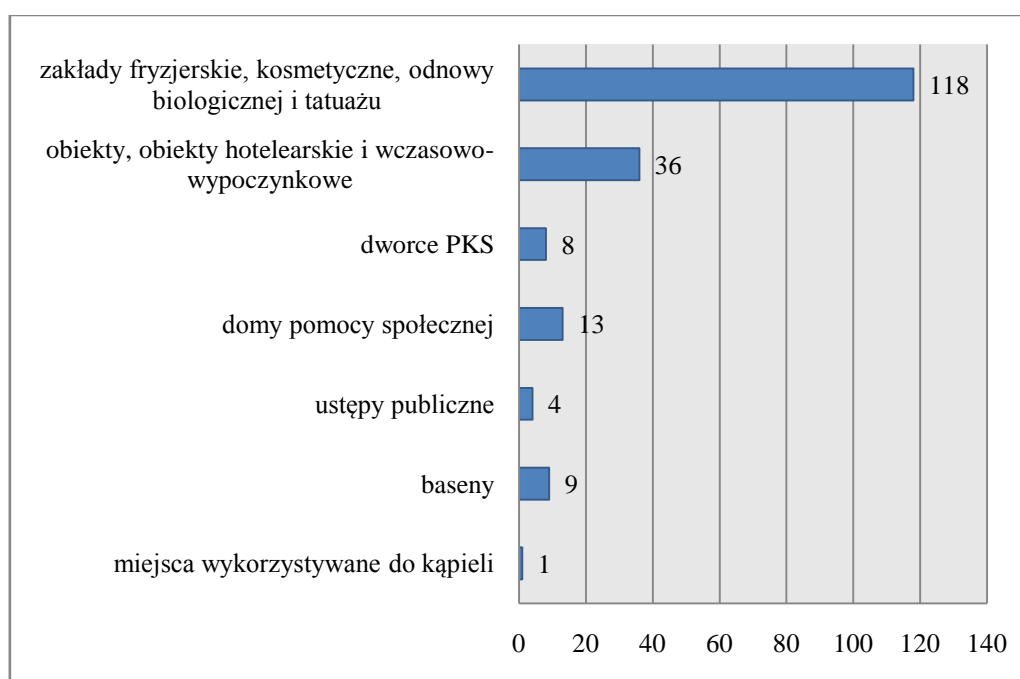
i) Agroturystyka

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 5 obiektami.

Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

Obiekty nowe to:

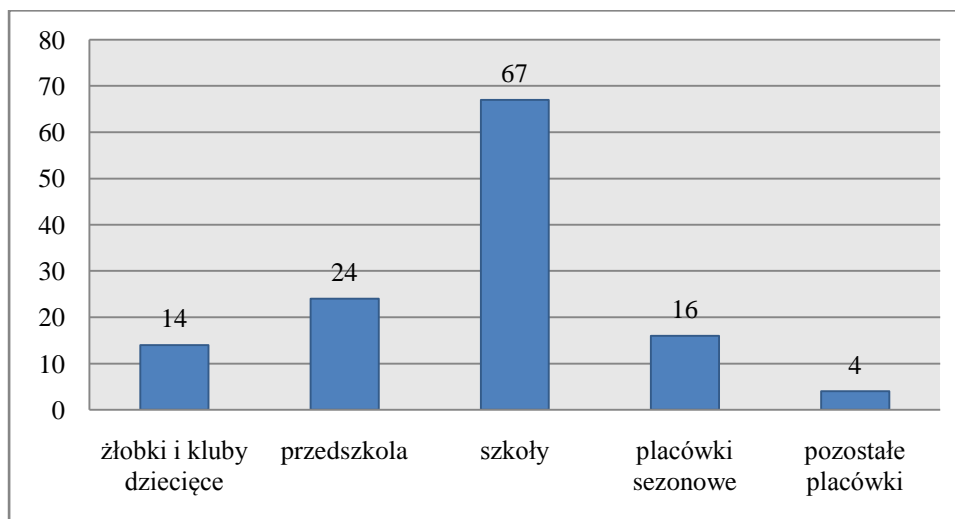
- Pokoje gościnne zlokalizowane w miejscowości Brzezówka, w budynku jednorodzinym, wolnostojącym na I piętrze. Obiekt podłączony do sieci gminnej – wodociąg Hyżne, nieczystości płynne odprowadzane są do zbiornika bezodpływowego. W obiekcie znajdują się 3 pokoje dysponujące 8 miejscami noclegowymi.



Wyk. 13. Liczba obiektów użyteczności publicznej w 2016 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

W 2016 roku w ewidencji pionu higieny dzieci i młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 165 placówek stałych oraz 112 turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.



Wyk. 1. Liczba kontroli przeprowadzonych w placówkach stałych i sezonowych na terenie powiatu rzeszowskiego w 2016 r.

Pracownicy oddziału przeprowadzili w placówkach stałych i sezonowych 125 kontroli, w tym: 14 kontroli w żłobkach i klubach dziecięcych, 24 w przedszkolach, 67 w szkołach, 16 w obiektach sezonowych w ramach letniego i zimowego wypoczynku oraz 4 w pozostałych placówkach, uzyskując następujący obraz stanu sanitarno-technicznego:

5.1. Żłobki i kluby dziecięce

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w 2016 r. pełnił nadzór nad 12 żłobkami i 2 klubami dziecięcymi w których przebywało 243 dzieci w wieku do trzech lat.

Nowopowstałe objekty to Gminny Żłobek w Budach Głogowskich, Niepubliczny Żłobek „Klasa Bobasa” w Tyczynie, Niepubliczny Żłobek „Maluszkowo” w Tyczynie oraz klub dziecięcy „Maluszkolandia” w Nienadówce.

We wszystkich placówkach zapewnione były higieniczne warunki pobytu dzieci. Zabawki były czyste, nieuszkodzone oraz posiadały wymagane certyfikaty. Mycie i dezynfekcja sprzętu odbywała się w sposób prawidłowy. We wszystkich żłobkach zapewnione było wyżywienie w formie śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków. W żłobku gminnym w Trzcianie oraz w parafialnym żłobku „U Dominikanek” w Zaczerniu posiłki przygotowywane były na miejscu, natomiast w pozostałych korzystano z usług cateringowych.



Rys. 2. Prywatny żłobek „Maluszkowo” w Tyczynie.

Przeprowadzone kontrole w żłobkach oraz w firmach dostarczających posiłki do żłobków prywatnych wykazały, że w większości z nich przygotowanie, wydawanie i podawanie posiłków dzieciom odbywało się w higienicznych warunkach z zachowaniem zasad GHP, GMP i HACCP. W trakcie kontroli zwracano uwagę na prawidłowe układanie jadłospisów oraz udzielano instruktaży i wydawano zalecenia odnośnie prawidłowego żywienia dzieci w wieku żłobkowym.

5.2. Przedszkola

Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2016 roku znajdowały się 73 przedszkola (47 funkcjonujących samodzielnie oraz 26 wchodzących w skład zespołów). Powstały 4 nowe przedszkola tj. Punkt Przedszkolny „Maluszkowo” w Tyczynie ul. Słoneczna, Niepubliczne Przedszkole w Budach Głogowskich, Niepubliczne Przedszkole św. Józefa w Tajęcinie oraz Niepubliczny Punkt Przedszkolny w Niechobrze Górnym.

W obiektach tych stwierdzono, że dzieci mają zapewnione właściwe warunki pobytu. Sale zabaw, sanitariaty oraz pozostałe pomieszczenia z których korzystały przedszkolaki były utrzymane w czystości i porządku. Szczególną uwagę zwracano na warunki przechowywania pościeli, dostosowanie stolików i krzeseł do wzrostu dzieci oraz na prawidłowość mycia zabawek i sprzętu. Pracownicy Stacji zwracali uwagę na bezpieczeństwo dzieci uczestniczących w zabawach na świeżym powietrzu, a w szczególności sprawdzano zabezpieczenie piaskownicy

przed zanieczyszczeniami i odchodami zwierząt oraz realizowanie wymogu wymiany piasku. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w większości obiektów nie budził zastrzeżeń.

We wszystkich placówkach prowadzone było dożywianie dzieci. Posiłki były przygotowywane na miejscu lub dowożone przez firmy cateringowe. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych dokonywano także oceny jadłospisów dekadowych z punktu widzenia ich urozmaicenia oraz udziału poszczególnych grup środków spożywczych. Szczególną uwagę zwracano, by obiady zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego, warzywa i owoce w tym w postaci surowej oraz kasze, pieczywo razowe i rośliny strączkowe.

5.3. Szkoły

W 2016 r. pod nadzorem PPIS w Rzeszowie znajdowało się 113 szkół, w tym 60 szkół podstawowych, 8 gimnazjów, 2 licea ogólnokształcące oraz 44 zespoły szkół. Pod nadzorem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie było 6 szkół.

Oceniając stan techniczny i sanitarny obiektów szkolnych należy stwierdzić, że na terenie powiatu rzeszowskiego nie występują placówki, które nie zapewniają właściwych warunków technicznych i higienicznych. W wielu placówkach prowadzone są modernizacje i remonty kapitalne. W dwóch szkołach wydano decyzje administracyjne nakazujące odnowienie podłogi w sali gimnastycznej oraz podłóg w salach lekcyjnych a także odremontowanie sanitariatów.

W 5 szkołach przedłużono wykonanie decyzji administracyjnych dotyczących odnowienia ścian i sufitów w salach lekcyjnych, podłogi w sali gimnastycznej oraz remontu toalet i odnowienia stolarki drzwiowej i okiennej.

Czystość i porządek w placówkach szkolnych nie budziły zastrzeżeń. Sanitariaty wyposażone były w środki higieny osobistej tj. mydło i papier toaletowy a w większości szkół również w ręczniki papierowe lub suszarki.

W jednej szkole (Zespół Szkół w Malawie) przeprowadzono kontrolę w zakresie obciążenia tornistrów/plecaków uczniów. Przeprowadzona analiza ciężaru plecaków/tornistrów w stosunku do wagi ciała uczniów wykazała, że na 142 przebadanych uczniów w tej szkole 104 mieści się w wysokiej normie (powyżej 15% wagi ciała) co stanowi 73,2% badanych, pozostałe 26,8% uczniów mieści się w niskiej normie.

Nie wszystkie szkoły były podłączone do wodociągu publicznego, 21 posiadało własne wodociągi lokalne. Szkoła Podstawowa w Szklarach została podłączona do wodociągu gminnego. W 2016 roku dokonano poboru wody w ramach monitoringu kontrolnego w 12 obiektach. Niewłaściwą jakość wody stwierdzono w 3 szkołach (Zespół Szkół nr 2 w Harcie, Szkoła Podstawowa w Laskówce, Zespół Szkół nr 3 w Łubnie). W związku z tym wydano

decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie wody do właściwych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych. W placówkach w których stwierdzono niewłaściwe parametry mikrobiologiczne nakazano poinformować w sposób skuteczny odbiorców wody o jej braku przydatności do spożycia przez ludzi oraz zapewnić użytkownikom wodę przydatną do spożycia, konfekcjonowaną lub z awaryjnego źródła zaopatrzenia. Szczególnie zła sytuacja w zakresie zaopatrzenia szkoły w wodę o dobrej jakości jest w Szkole Podstawowej Nr 2 w Dynowie. Obydwa studnie zaopatrujące dwa budynki szkoły nie spełniają wymagań w zakresie wody dla ludzi. Woda z nich wykorzystywana jest jedynie do celów sanitarnych a produkcja posiłków obiadowych dla uczniów (w dużej części dofinansowywanych w ramach MOPS-u a więc dla dzieci najbiedniejszych) prowadzona jest w oparciu o wodę dowożoną. Należy bezwzględnie zintensyfikować prace zmierzające do podłączenia tej szkoły do ujęcia wody o dobrych parametrach fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych.

W szkołach oceniono także warunki do pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych, jako ważny element przeciwdziałania wadom rozwojowym dzieci i młodzieży (profilaktyka wad postawy i skolioz). Wszystkie skontrolowane szkoły podstawowe gwarantowały uczniom najmłodszym możliwości pozostawiania w szkole tych podręczników i przyborów szkolnych, które nie będą potrzebne dziecku w domu, obniżając tym samym ciężar tornistra. W przypadku gimnazjów możliwość pozostawienia części podręczników zapewniono tylko w tych szkołach, w których szatnie wyposażone są w indywidualne szafki na odzież.

Ocenie poddano również żywienie uczniów w szkołach podstawowych i gimnazjalnych, jako czynnika mającego istotny wpływ na rozwój zarówno fizyczny jak i umysłowy młodego pokolenia. Wydawanie ciepłych posiłków prowadzone było w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych. Posiłki przygotowywane były na miejscu lub dowożone z innych placówek oświatowych z terenu gminy.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że produkcja i wydawanie posiłków odbywało się w higienicznych warunkach. Surowce i półprodukty wykorzystywane do przygotowania obiadów były prawidłowo przechowywane a ich termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości były aktualne.

W szkołach oceniano jadłospisy metodą punktową, w przypadku uchybień udzielano instruktażu odnośnie ich prawidłowego układania oraz przypominano, że zróżnicowany sposób żywienia jest podstawowym warunkiem dobrego zdrowia.

W dniu 1 sierpnia 2016 r. Minister Zdrowia wydał rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Rozporządzenie to reguluje zasady żywienia

eliminując z diety posiłki zawierające nadmierne ilości soli, cukru i tłuszczu. Liberalizuje ono w znacznym stopniu wcześniejsze rozporządzenie Ministra Zdrowia z roku 2015.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie nakazał od września 2016 r. zintensyfikowanie kontroli w jednostkach systemu oświaty pod kątem przestrzegania wymagań zawartych w tym rozporządzeniu.

W celu oceny jakości posiłków szkolnych w trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych dokonywano oceny jakościowej jadłospisów dekadowych z punktu widzenia ich urozmaicenia oraz udziału poszczególnych grup środków spożywczych w przygotowywanych potrawach obiadowych. Szczególną uwagę zwracano, by obiady zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego, warzywa i owoce w tym w postaci surowej oraz kasze, makarony i pieczywo razowe. Utrzymano nakaz zapewnienia raz w tygodniu porcji ryby. Prowadzono akcję informacyjną na temat niewielkiej wartości zdrowotnej takich ryb jak panga i tilapia w przeciwieństwie do ryb pełnomorskich, zawierających duże ilości nienasyconych kwasów tłuszczowych. Zwracano także uwagę czy rodzaj obróbki cieplnej dobierany jest odpowiednio do potrawy i czy nie ma zbyt dużo potraw smażonych. Obecne rozporządzenie nie precyzuje jaki rodzaj potrawy smażonej może być przygotowywany, zakazuje jedynie podawanie dzieciom więcej niż dwa razy w tygodniu takich potraw. Pozwala to na większą swobodę w doborze potraw smażonych w danym tygodniu.

Podczas kontroli szczególnie nacisk kładziono na surówki typu kapusta kiszona, ogórki kwaszone i inne surówki umożliwiające spożywanie warzyw poddanych fermentacji mlekowej lub w postaci surowej.

Poprzednie rozporządzenie stwarzało wielkie problemy w przygotowaniu napoi dla uczniów. Kawę, herbatę, kakao (naturalne) można było słodzić tylko miodem naturalnym. Kompoty, tak popularne w tego typu palcówkach nie mogły być słodzone niczym. Rygorystyczne stosowanie tego przepisu powodowało niechęć dzieci i młodzieży do spożywania tak niesłodkiego kompotu. Obecnie ustawodawca dopuścił możliwość słodzenia 250 ml napoju do 10 g cukru. Ilość ta wydaje się stanowczo za duża. Kontrole wykonywane przez pracowników PSSE w Rzeszowie zalecają stosowanie mniejszej ilości cukru.

Należy podkreślić, że wymagania zawarte w rozporządzeniu z 2015 r. nadały nowy kierunek zapewnienia dzieciom i młodzieży żywności zdrowszej niż dotychczas. Liberalizacja tych przepisów była konieczna ze względu na zbyt drastyczne podejście do niektórych zagadnień (np. niesłodzenie kompotów). Pomijając nieliczne przypadki nadinterpretacji rozporządzenia w złym kierunku, stołówki szkolne stosowały się do nowych wymogów. W wielu szkołach nadal napoje słodzone są miodem a kierunek polegający na zmniejszeniu soli, cukru i tłuszczu, pomimo liberalizacji w nowym rozporządzeniu, jest utrzymywany.

Państwowy PIS w Rzeszowie podczas szkoleń i późniejszych kontroli przeprowadzanych od września 2015 zachęcał do stosowania oliwy extra vergine do surówek i sałatek warzywnych. Przeprowadzane kontrole w 2015 i 2016 r. pokazały, że zastosowano się do zaleceń pracowników PSSE w Rzeszowie.

Za pozytywne zjawisko należy uznać udział większości szkół w programach „owoce i warzywa w szkole”, „5 porcji warzyw, owoców lub soku”, oraz „szklanka mleka” dofinansowanych przez Agencję Rynku Rolnego ze środków UE. Warunki prowadzenia tych akcji oraz dystrybucja żywności odbywały się w sposób prawidłowy.

Równie trudnym zagadnieniem jest zakres sprzedawanej żywności w sklepikach szkolnych. Nowe przepisy radykalnie wyeliminowały tzw. śmieciowe żywienie. Ograniczenie zakresu sprzedawanych artykułów spożywczych spowodowało liczne przypadki rezygnacji z prowadzonej działalności handlowej przez podmioty gospodarcze. Jednak niektórzy ajenci sklepików szkolnych potrafili dostosować się do nowych wymagań i przejmują sklepiki rezygnujących. Producenci żywności coraz częściej dostosowują swoje produkty w zakresie zawartości soli, cukru i tłuszczu co pozwala urozmaicać oferowany asortyment artykułów spożywczych w tych kioskach.

5.4. Placówki z pobytem całodobowym

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajdują się 2 domy dziecka – Fundacja Pomocy Młodzieży „Wzrastanie” w Dynowie oraz Dom Dziecka w Łące a także Dom Pomocy Społecznej w Łące (większość podopiecznych to osoby dorosłe). Przeprowadzone w tych placówkach kontrole wykazały, że stan sanitarno-higieniczny był dobry. Wyposażenie pokoi znajdowało się w dobrym stanie technicznym. Wychowankom zapewniono środki do utrzymania higieny osobistej oraz dobre warunki pobytu.

Mieszkańcy korzystali z wyżywienia w formie śniadań, obiadów i kolacji przygotowywanych przez pracowników pionu kuchennego.

5.5. Wypoczynek letni i zimowy

Oprócz stałych placówek nauczania i wychowania pion Higieny Dzieci i Młodzieży Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował swoim nadzorem również sezonowe turnusy wypoczynku organizowanego dla dzieci i młodzieży w okresie letnim i zimowym.

Podstawę do podejmowania czynności kontrolnych stanowiły dane zawarte w elektronicznej bazie danych Podkarpackiego Kuratora Oświaty.

Wypoczynek był zorganizowany w formach wyjazdowych tj. kolonie, obozy sportowe oraz w miejscu zamieszkania. Łącznie zorganizowanych było 112 turnusów m. in. w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym „Maraton” w Lubeni, Ludowym Klubie Jeździeckim

„ZABAJKA” w Zabajce, Stadninie Koni „Leśna Wola” w Głogowie Młp., Zespole Szkół w Trzebusce, Akademiku WSiZ w Kielnarowej, Zespole Szkół nr 2 w Harcie, NTB Active Club w Głogowie Młp., Miejsko – Gminnym Domu Kultury w Głogowie Młp., Szkole Podstawowej w Krasnem, Szkole Podstawowej w Kamieniu. Uczestnicy mieli zapewnione dobre warunki zakwaterowania, utrzymania higieny osobistej oraz prowadzenia zajęć rekreacyjnych.

Na większości turnusach uczestnicy mieli zorganizowane dożywianie w formie obiadów jedno- lub dwudaniowych natomiast na koloniach pełne wyżywienie składające się ze śniadań, obiadów dwudaniowych z deserem oraz kolacji. Placówki sezonowe były dobrze przygotowane i zapewniały uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku.

VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny spełnia specyficzną rolę polegającą na wykonywaniu zadań o charakterze profilaktycznym – ochrony zdrowia ludzkiego na różnych etapach procesów inwestycyjnych. Zadania te polegają na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w procesie planowania i lokalizacji, opracowania projektów budowlanych i koncepcji technologicznych, uzgadniania oddziaływania przedsięwzięć na środowisko po sprawdzeniu wymagań higienicznych i sanitarnych w oddawanych do użytku budynkach.

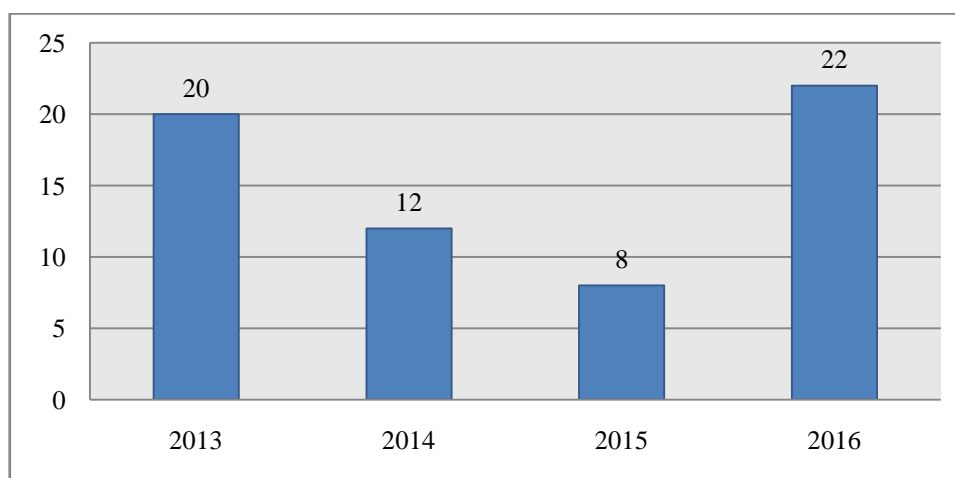
Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zgodnie z *art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412, ze zm.)* należy:

- uzgadnianie i opiniowanie:
 - ✓ miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gminy,
 - ✓ warunków zabudowy i zagospodarowania terenu,
 - ✓ dokumentacji projektowych dotyczących budowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
 - ✓ planów i projektów technologicznych dostosowania istniejących lokali usługowych do nowej funkcji,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- wyrażanie zgody na odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów,
- opiniowanie na etapie oceny oddziaływania na środowisko,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej, przedsięwzięć realizowanych przy pomocy środków pochodzących z funduszy Unii europejskiej,
- udzielanie porad w zakresie postępowania administracyjnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej, udzielanie informacji o podstawowych wymaganiach sanitarno-higienicznych ze wskazaniem właściwych aktów prawnych.

W 2016 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie wydał dla terenu powiatu rzeszowskiego 30 opinii i uzgodnień w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym 8 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 6 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko studium

uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, 7 dotyczyło uzgodnienia zapisów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, a 9 dotyczyło uzgodnienia zapisów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy. Uzgodniono również odstąpienie od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

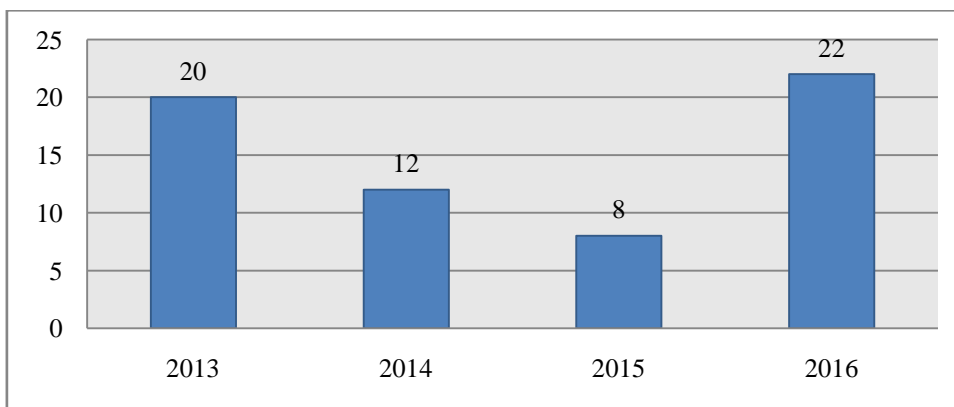
Opracowania obejmowały sporządzanie nowych jak i zmianę istniejących dokumentów i dotyczyły m.in. określenia sposobu zagospodarowania terenu czy wprowadzenia rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych oraz zakazów i nakazów gwarantujących prawidłowe funkcjonowanie w celu ochrony i zabezpieczenia środowiska naturalnego, w którym żyją ludzie.



Wyk. 14. Liczba uzgodnień/opinii przeprowadzonych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W 2016 r. dokonano 13 uzgodnień pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych dokumentacji projektowej i koncepcji. Przy uzdatnianiu ww. dokumentacji projektowej zwracano szczególną uwagę na przestrzeganie obowiązujących przepisów dotyczących warunków higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, higienicznego wprowadzania do obrotu środków spożywczych oraz warunków higieniczno-sanitarnych podmiotów udzielających świadczenia zdrowotne.

Uzgodnienia dotyczyły między innymi przebudowy stacji uzdatniania wody w miejscowości Błazowa, rozbudowy oczyszczalni ścieków, przebudowy stacji paliw Orlen i adaptacji pomieszczeń na żłobek w miejscowości Sokołów Małopolski, rozbudowy cmentarza parafialnego w miejscowości Dąbrówka Starzeńska, budowy sieci wodociągowej w miejscowości Bratkowice i Szklary.



Wyk. 15. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych.

W ramach zadania nałożonego przez zapisy ustawy prawo budowlane, tutejszy Inspektor zajął stanowisko w sprawie dopuszczenia do użytkowania 64 obiektów budowlanych.

Na tym etapie sprawdzane jest zastosowanie odpowiednich materiałów budowlanych, wyrobów oraz zgodności wykonania inwestycji z uzgodnionym pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projektem budowlanym. W ramach tych czynności dokonywano szczegółowego przeglądu obiektu i jego otoczenia. Wprowadzane w niektórych obiektach w trakcie realizacji zmiany, nie miały wpływu na warunki higieniczne i zdrowotne w budynkach.

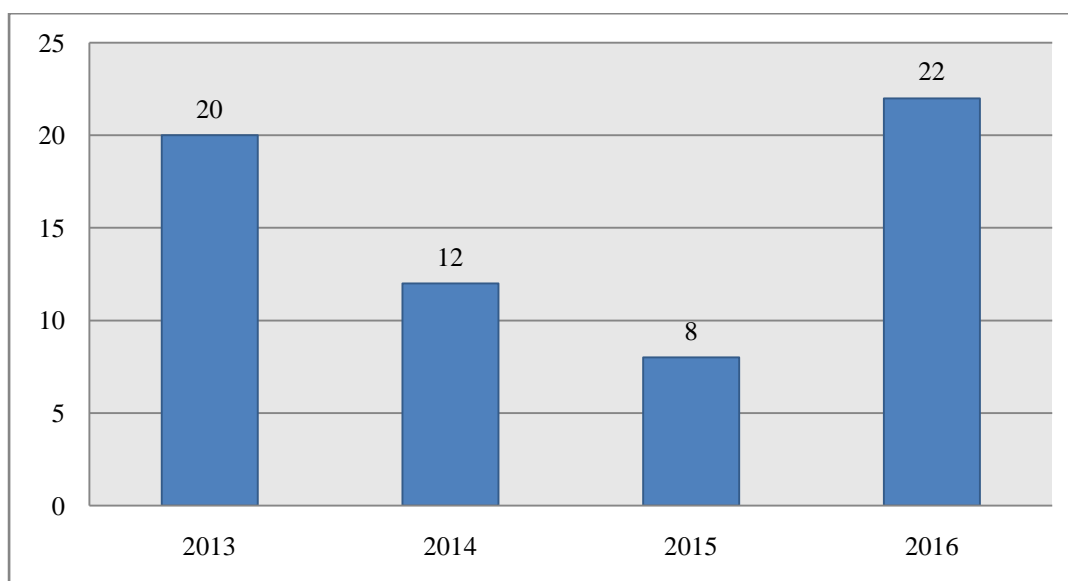
Pośród większych obiektów przekazanych do użytkowania były: leśniczówka w miejscowości Szklary, rozbudowa szkoły lotniczej w miejscowości Jasionka, kaplica cmentarna w miejscowości Chmielnik i w miejscowości Dynów, rozbudowa szpitala Św. Rodziny w miejscowości Rudna Mała, dom ludowy w miejscowości Hermanowa i Kąkolówce, zakład stolarski w miejscowości Łąka, budynek produkcyjno-usługowy w miejscowości Trzebowniko, rozbudowa betoniarni w miejscowości Trzeboś, przychodnia lekarska i rozbudowa zakładu produkcyjnego firmy Greinplast w miejscowości Krasne, centrum wystawienniczo-kongresowe w miejscowości Jasionka, warsztat samochodowy w miejscowości Błażowa, rozbudowa drukarni i zakładu produkcyjnego Goodrich Aerospace Poland w miejscowości Jasionka, przedszkole w miejscowości Tajęcina oraz blok mieszkalny w Głogowie Małopolskim.



Rys. 3. Zakład produkcyjno-usługowy ELCONT w miejscowości Trzebowniko.

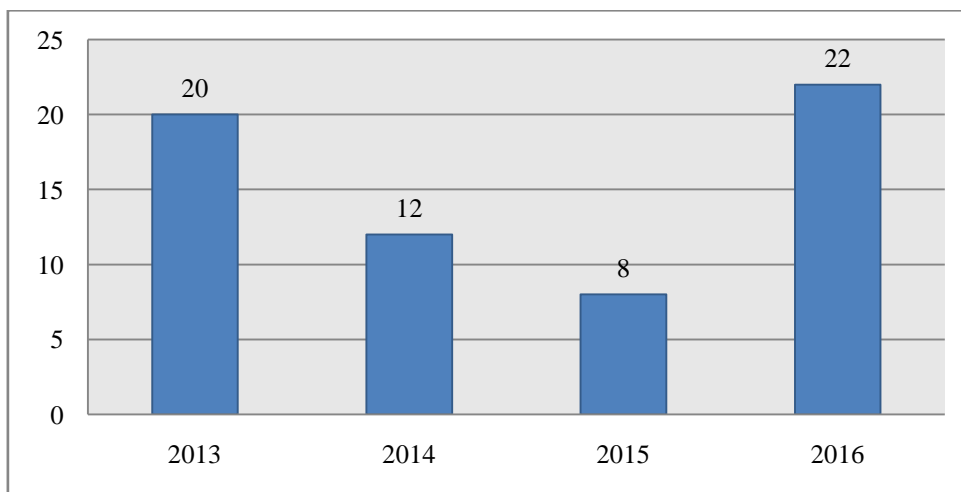


Rys. 4. Centrum Wystawienniczo-Kongresowe w miejscowości Jasionka.



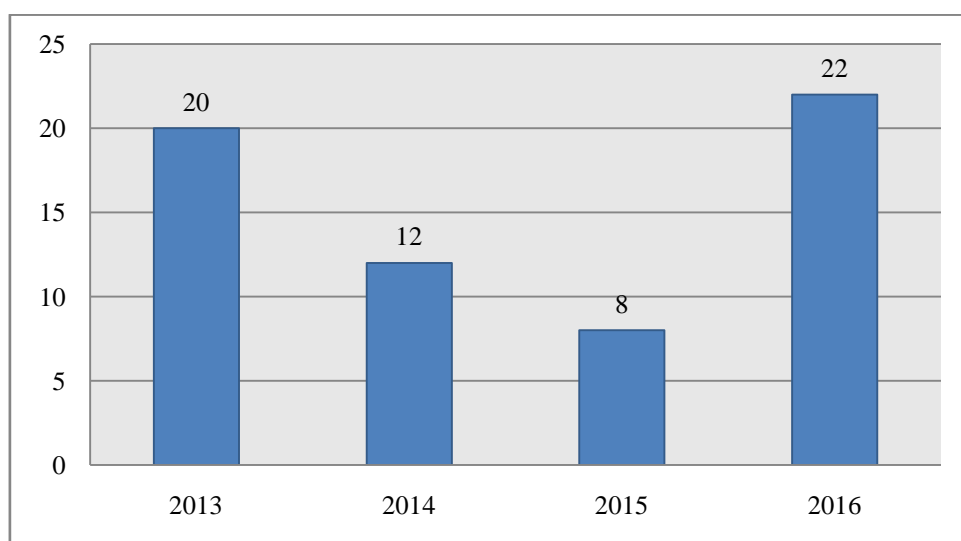
Wyk. 16. Liczba zajętych stanowisk w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

W 2016 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zajął 4 stanowiska dotyczące spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych przez lokale przeznaczone do prowadzenia w nich apteki ogólnodostępnej lub punktu aptecznego oraz 2 zaświadczenia na podstawie art. 12 ust. 2 punkt 10 ustawy z dnia 22 czerwca 2001 r. o wykonywaniu działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią, amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym i policyjnym (Dz. U. z 2012 r., poz. 1017, ze zm.).



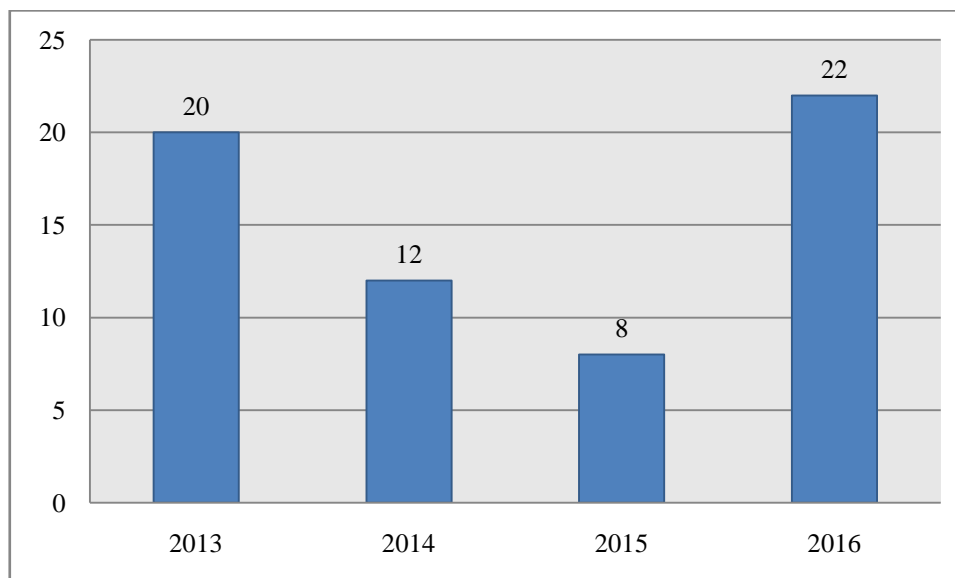
Wyk. 17. Liczba opinii wydanych dla obiektów zajmujących się obrotem lekami.

W 111 przypadkach zajęto stanowisko w przedmiocie stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia oceny o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko. W 8 przypadkach, tutejszy Inspektor opowiedział się za potrzebą przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w których uznano za zasadne sporządzenie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, z uwagi na potencjalne zagrożenie ponadnormatywną emisją hałasu, wpływem substancji złośliwych i zanieczyszczeń gazowych na zdrowie ludzi. Były to przedsięwzięcia dotyczące m.in.: budowy odlewni aluminium w miejscowości Pogwizdów Nowy, budowy wytwórni mas bitumicznych w miejscowości Rudna Mała, rozbudowa tartaku w miejscowości Przewrotne, rozbudowa zakładu produkcji folii w miejscowości Sokołów Małopolski czy rozbudowa oczyszczalni ścieków w Chmielniku.



Wyk. 18. Liczba stanowisk w przedmiocie stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

Dokonując analizy przedstawionych przez inwestorów raportów o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko, zaproponowanych rozwiązań technologicznych i zabezpieczeń minimalizujących wpływ na tereny z zabudową mieszkaniową, uzgodniono zakres oraz warunki realizacji i eksploatacji 22 przedsięwzięć.



Wyk. 19. Liczba opinii uzgadniających zakres i warunki realizacji i eksploatacji przedsięwzięć.

Ponadto udzielano wielu konsultacji i porad w formie przyjęć interesantów lub rozmów telefonicznych w sprawach dotyczących zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Główne kierunki działań oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej wynikały z zapisów Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia, Ministra Zdrowia, Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016 – 2020, obecnej sytuacji epidemiologicznej oraz oceny zagrożeń zdrowotnych mieszkańców naszego regionu.

Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie zajmowali się szeroko pojętą działalnością której celem było inicjowanie, organizowanie, prowadzenie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia, pobudzanie aktywności prozdrowotnej jednostki i społeczeństwa na rzecz zdrowia, propagowanie zasad zdrowego stylu życia, a co za tym idzie zmniejszenie zagrożeń zdrowotnych z uwzględnieniem przede wszystkim potrzeb środowiska lokalnego.

Problemy zdrowotne społeczeństwa, problemy środowiska szkolnego skłaniały do realizacji długofalowych programów edukacyjnych, kampanii, akcji i innych działań ukierunkowanych na wychowanie, kształcenie, zrozumiałe przekazywanie wiedzy, kształtowanie postaw i zachowań społecznie akceptowanych oraz na podejmowanie właściwych prozdrowotnych decyzji.

Szczegółowe działania podejmowane w ramach programów i innych przedsięwzięć w roku 2016 ilustruje poniższe zestawienie:

7. 1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

a) Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Adresaci programu: Dzieci w wieku przedszkolnym i ich rodzice

Program profilaktyki tytoniowej stanowi dla dzieci pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego. Łączy się to również z poznawaniem sposobów radzenia sobie w tych sytuacjach codziennych, w których dziecko narażone jest na szkodliwe zwyczaje osób palących.

Zapobieganie podejmowaniu palenia w wieku rozwojowym jest nieodzownym warunkiem skuteczności przeciwdziałania epidemii chorób odtytoniowych, a edukacja antytytoniowa staje się niezbędnym elementem wychowania zdrowotnego od najmłodszych lat zważywszy na szczególnie niekorzystne zjawisko biernego palenia.

Podjęte działania:

- pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom przedszkolnym programowi,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji

W programie brało udział 15 przedszkoli – 645 dzieci i ich rodziców.

b) Program „Nie pal przy mnie proszę”

Adresaci programu: Dzieci rozpoczynające naukę w szkole i ich rodzice

Dziecko w tym wieku pozostaje wciąż pod dużym wpływem rodziców, ale będąc już uczniem staje się uczestnikiem życia w grupie szkolnych kolegów. Niestety, oprócz zachowań pozytywnych, dzieci obserwują także zachowania, które są niewłaściwe. Uczniowie klas młodszych jeszcze nie sięgają po pierwszego papierosa, ale mogą utwierdzić się w przekonaniu, że palenie papierosów świadczy o dorosłości oraz pozwala na przynależność do grupy starszych kolegów.

Według danych szacunkowych, co roku ok. 4 mln polskich dzieci narażonych jest na mimowolne wdychanie dymu tytoniowego, czyli na palenie bierne. Bierne palenie ułatwia wprowadzenie dziecka w życie, w którym palenie papierosów jest normą. Istnieje więc duże zapotrzebowanie na program edukacji antytytoniowej dla dzieci należących właśnie do tej grupy wiekowej.

Podjęte działania:

- pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom szkolnym programowi,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 10 szkół podstawowych – 920 dzieci i ich rodziców.

c) Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Adresaci programu: Uczniowie klas IV-VI i gimnazjum oraz ich rodzice

Program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum. W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po

raz pierwszy zapalić papierosa. Niektórzy młodzi ludzie najpierw palą okazjonalnie, a potem czynią to w regularnych odstępach czasu, wkraczając na drogę pełnego uzależnienia od nikotyny.

Podjęte działania:

- pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 5 szkół podstawowych i–445 uczniów i ich rodziców.

d) Kampania Światowego Dnia Bez tytoniu (31 maj) oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu (listopad)

Adresaci działań w kampaniach: populacja ogólna – mieszkańcy powiatu rzeszowskiego

Podjęte działania:

- przesłanie informacji o obchodach do podległych placówek nauczania i wychowania,
- przesłanie informacji o obchodach do podległych 54 placówek zakładów opieki zdrowotnej,
- nagłośnienie obchodów w lokalnym radiu, prasie i portalach internetowych,
- organizacja porad ze współorganizatorami działań,
- organizacja emisji spotów antytytoniowych w komunikacji miejskiej,
- organizacja konkursu plastycznego na plakat „*Jestem OK! - Nie palę!*” związany z obchodami Światowego Dnia Rzucania Palenia oraz pokonkursowa wystawa prac plastycznych w Galerii Miejskiej w Rzeszowie,
- organizacja punktów edukacyjno- informacyjnych , rozdawnictwo materiałów oświatowo-zdrowotnych, prowadzenie pomiarów : ciśnienia tętniczego, cukru we krwi, CO w wydychanym powietrzu,
- stoisko informacyjno-edukacyjne w NFZ,
- Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w szpitalu MSWiA
- udzielenie wywiadów do lokalnych mediów: Radio Via, Radio Rzeszów.

Laureatami konkursu plastycznego „Jestem OK, Nie Palę” zostali uczniowie Zespołu Szkół w Dynowie i Liceum Ogólnokształcącego w Dynowie.

7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

a) Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Program adresowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, a jego celem jest pogłębienie wiedzy na temat konsekwencji używania substancji psychoaktywnych m. in. alkoholu, narkotyków czy papierosów.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- zaproszenie i nadzór nad przebiegiem zgłoszeń koordynatorów szkolnych na szkolenie metodyczne organizowane przez WSSE,
- monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W ramach programu zorganizowano :

- 4 happeningi w szkołach z wykorzystaniem narkogogli i alkogogli;
- Zajęcia warsztatowe w 18 klasach.

W programie brało udział 7 szkół ponadgimnazjalnych – 434 uczniów.

b) Kampania społeczna „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”

Celem kampanii jest zwiększenie wiedzy na temat skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych, a także ograniczenie ich stosowania.



Rys. 4. Piknik rodzinny „Trzeźwe Podkarpacie”.

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- zajęcia aktywizujące wśród studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego w Centrum Sportu i Rekreacji,
- organizacja i przeprowadzenie powiatowego **Przeгляdu Małych Form Teatralnych** – do przeglądu zaproszono 47 szkół powiatu rzeszowskiego,
- promocja projektu podczas imprez i festynów:
 - ✓ Event „Weekendowy Bilans Zdrowia” w Centrum Handlowym Nowy Świat,
 - ✓ Światowy Dzień Serca w Rynku Rzeszowskim,
 - ✓ Event „Przywitanie szkoły” w Centrum Handlowym Millenium Hall,
 - ✓ działania informacyjno-edukacyjne wśród uczniów i rodziców w szkołach ponadgimnazjalnych,
- kampania informacyjna wśród przedstawicieli mediów lokalnych i wojewódzkich (współpraca z 2 kwartalnikami, 7 miesięcznikami, 3 lokalnymi radiami, 3 rzeszowskimi portalami internetowymi).

Bezpośrednią informacją objęto 165 szkół powiatu rzeszowskiego oraz 54 placówki służby zdrowia.

7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych

a) Program edukacyjny „Co każda kobieta wiedzieć powinna”

Adresaci programu: kobiety w wieku 18 lat i więcej

Program przekazujący wiedzę dotyczącą nowotworów sutka. W trakcie zajęć prowadzone są ćwiczenia uczące samobadania z wykorzystaniem fantomu piersi – promujące prawidłowe zachowania zdrowotne kobiet.

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- ścisła współpraca z placówkami służby zdrowia w ZOZ II,
- współorganizacja eventu „Sobota ze zdrowiem” w galerii handlowej Nowy Świat,
- współorganizacja eventu „Zawalcz o własne piersi:” – Uniwersytet Rzeszowski,
- dystrybucja materiałów informacyjnych.



Rys. 5. Program edukacyjny „Co każda kobieta wiedzieć powinna” w 2015 r.

b) Program edukacyjny „Wybierz życie, pierwszy krok”

Adresaci programu: uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz rodzice uczniów

Program edukacyjny obejmujący tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Stwarza świadomość zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywołanych zakażeniem wirusem HPV u młodych ludzi. Kształtuje świadomość na temat czynników zwiększających ryzyko wystąpienia raka szyjki macicy.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W programie brało udział 3 szkoły ponadgimnazjalne –190 odbiorców.

7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS

a) Kampania „Jeden test Dwa Życia”

b) Kampania „Coś Was Łączy – zrób Test na HIV”

c) Kampania „Mój Walenty jest the Best – idzie ze mną zrobić test”

d) Światowy Dzień AIDS

Głównym celem wszystkich kampanii było upowszechnienie informacji na temat HIV/AIDS oraz zachęcenie do poznania swojego statusu serologicznego. Osoba, która wie, że jest zakażona HIV, ma szansę zadbać o zdrowie swoje i swoich bliskich. Działania skierowane były również

na umożliwienie bezpłatnego i anonimowego wykonania testu diagnostycznego w kierunku HIV jak największej liczbie osób.

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współorganizatorami działań,
- emisja dwóch artykułów prasowych w lokalnych mediach,
- nagłośnienie obchodów Światowego dnia AIDS, kampanii – „*Jeden test – dwa życia*”, kampanii „*Coś was łączy – zrób test na HIV*”, „*Mój Walenty jest the Best*” w placówkach służby zdrowia, uczelniach wyższych i akademikach lokalnym radiu, prasie i portalach internetowych,
- organizacja stoiska informacyjno- edukacyjnego w szpitalu MSWiA,
- organizacja działań edukacyjno- informacyjnych oraz dystrybucja materiałów edukacyjno- informacyjnych w:
 - ✓ placówkach nauczania i wychowania powiatu rzeszowskiego,
 - ✓ gabinetach higieny szkolnej,
 - ✓ szpitalach i placówkach służby zdrowia,
- dystrybucja materiałów o tematyce HIV/ AIDS osobom zgłaszającym się do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rzeszowie,
- informacja na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie o obchodach Światowego Dnia AIDS oraz aktualnych kampaniach społecznych zaproszenie szkół ponadgimnazjalnych do udziału w konkursie plastycznym „*Porozmawiajmy o AIDS*” organizowanym przez WSSE w Rzeszowie. Szacunkowo w bezpośrednich działaniach wzięło udział 500 odbiorców.

7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz profilaktyka chorób zakaźnych

a) Program edukacyjny „Trzymaj Formę”

Adresaci programu: młodzież gimnazjów i ich rodzice

Głównym celem programu edukacyjnego jest trwale kształtowanie prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

Podjęte działania:

- organizacja i przeprowadzenie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół,
- monitoring realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),

- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów szkolnych i przeprowadzonych wizytacji.

W ramach realizacji programu zorganizowano i współorganizowano :

- Turniej Piłki Siatkowej Dziewcząt i Chłopców,
- Wiosenny Bieg Uliczny,
- Udział w Dniach Promocji Zdrowia w Szkole Podstawowej w Krasnem,
- Powiatowy Konkurs Plastyczny „*Trzymaj Formę –Świąteczny Stół*”,
- Seminarium naukowe dla młodzieży szkół gimnazjalnych w ramach Międzynarodowych Targów Żywności „*Ekogala*”

W programie wzięło udział 15 szkół powiatu rzeszowskiego –1445 uczniów i 350 rodziców.



Rys. 6. Turniej siatkowy dziewcząt.

b) Program edukacyjny „Moje dziecko idzie do szkoły”

Program edukacyjno – informacyjny skierowany do rodziców, którym proponuje się działania w zakresie potrzeb zdrowotnych dziecka rozpoczynającego naukę w szkole. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, i ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,

- przekazanie materiałów edukacyjnych do placówek,
- monitorowanie realizacji programu w przedszkolach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W programie wzięło udział 5 placówek powiatu –265 odbiorców .

c) Bezpieczny wypoczynek podczas wakacji i ferii zimowych

Podstawowym celem działań było propagowanie prozdrowotnego stylu życia, aktywnego wypoczynku oraz unikanie zachowań ryzykownych dla zdrowia wśród dzieci przebywających na półkoloniach, koloniach i obozach letnich.

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współorganizatorami działań,
- przesłanie do organizatorów wypoczynku informacji o rozpoczynającym się sezonie wypoczynku wraz z materiałami edukacyjno-informacyjnymi,
- prowadzenie zajęć edukacyjnych, warsztatów i zabaw w miejscach pobytu dzieci

Poruszana tematyka:

- ✓ Letnie zatrucia pokarmowe – zasady bezpiecznego spożywania surowych warzyw i owoców,
- ✓ Rozsądnie korzystaj ze słońca – zdrowotne konsekwencje spowodowane promieniowaniem UV,
- ✓ Bezpieczeństwo w lesie – kleszcze, jak się przed nimi chronić. Bezpieczne zrywanie grzybów i owoców leśnych,
- ✓ Bezpieczeństwo – podstawowe zasady bezpieczeństwa na drodze. Kontakt ze zwierzętami.
- przygotowanie i umieszczenie na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie materiałów edukacyjno-informacyjnych nt. bezpieczeństwa podczas wypoczynku.

W zajęciach wzięło udział 150 dzieci.

d) Kampania profilaktyki grypy

Celem głównym Kampanii było ograniczenie zakażeń i zachorowań na gripę.

Podjęte działania:

- przekazanie materiałów informacyjnych i edukacyjnych wraz ze spotem edukacyjnym drogą elektroniczną do placówek:
 - ✓ służby zdrowia,
 - ✓ placówek oświatowo – wychowawczych,

- ✓ lokalnym mediom;
- propagowanie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie,
- przekazywanie materiałów informacyjnych w placówkach wypoczynku zimowego.

Szacunkowa liczba odbiorców 10 tys osób.

e) Obchody Światowego Dnia Zdrowia

Hasłem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia w 2016 roku było „Pokonaj cukrzycę”
Działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia mające na celu promocję wiedzy o cukrzycy:

- Punkt konsultacyjny w NFZ,
- przesłanie wytycznych dotyczących hasła roku oraz materiałów edukacyjnych do placówek:
 - ✓ oświatowo-wychowawczych,
 - ✓ służby zdrowia,
 - ✓ domów kultury,
 - ✓ hipermarketów,
 - ✓ internatów szkół;
- umieszczenie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Bezpośrednią informację wraz z materiałami informacyjnymi przekazano drogą elektroniczną wszystkim szkołom powiatu oraz placówkom służby zdrowia.

VIII. SYSTEM JAKOŚCI

Jakość jest podstawowym kryterium działań podejmowanych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie przy wykonywaniu obowiązków ustawowych jak i prowadzonej działalności usługowej.

Wychodząc naprzeciw wymaganiom zawartym w regulacjach prawnych i normalizacyjnych Unii Europejskiej, dążąc do publicznego podkreślenia kompetencji w zakresie prowadzonych inspekcji i badań, umacniając wiarygodność i rzetelność w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie został wdrożony w 2004 roku i jest nadal utrzymywany system zarządzania spełniający wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17020 „Ocena zgodności. Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”, z uwzględnieniem dokumentów Polskiego Centrum Akredytacji.

Niniejsza Norma Międzynarodowa zawiera wymagania dotyczące kompetencji jednostek przeprowadzających inspekcję oraz bezstronności i spójności ich działań inspekcyjnych. Ma zastosowanie do jednostek inspekcyjnych typu A, B lub C, jak zdefiniowano w niniejszej Normie Międzynarodowej i jest stosowana na każdym etapie inspekcji.

Personel Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie stale podnosi swoje kwalifikacje. W swojej działalności gwarantuje zachowanie poufności informacji uzyskiwanych od klienta i ochronę jego praw własności. Nie angażuje się w jakąkolwiek działalność, która mogłaby zmniejszyć zaufanie do jego bezstronności i rzetelności. Personel jest niezależny od jakichkolwiek nacisków finansowych, handlowych i innych ze strony klienta mogących mieć wpływ na jego osąd.

Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rzeszowie ustanowił cele polityki zarządzania uwzględniające następujące kierunki działań:

- poprawę stanu zdrowia mieszkańców miasta Rzeszowa i powiatu rzeszowskiego poprzez działania zapobiegawcze i bieżące określone, w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i wytycznych do działań na dany rok ustalonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego;
- działania własne ustalone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w oparciu o stan sanitarno-higieniczny i sytuację epidemiologiczną powiatu rzeszowskiego i miasta Rzeszowa ze szczególnym zwróceniem uwagi na obiekty nie spełniające wymagań sanitarnych;
- działania wynikające z zadań Prezydenta Miasta Rzeszowa i Starostę Rzeszowskiego;
- realizację wymagań rozporządzeń, dyrektyw dotyczących dostosowania sprawowanego nadzoru sanitarnego do wymogów prawa Unii Europejskiej;
- podnoszenie kwalifikacji i skuteczności działania personelu;

- szkolenie pracowników w zakresie działalności struktur Unii Europejskiej zajmujących się ochroną zdrowia publicznego;
- utrzymanie systemu jakości działalności kontrolnej w PSSE w dotychczasowym zakresie;
- ocenianie okresowe pracowników w ramach doskonalenia systemu zarządzania i zapewnienia właściwego nadzoru nad personelem;
- oszczędną gospodarkę środkami finansowymi.

Równocześnie Dyrektor Stacji deklaruje:

- zapewnienie środków finansowych na realizację celów jakościowych w PSSE w Rzeszowie;
- zachowanie poufności wyników kontroli i badań oraz ochronę danych dotyczących klientów;
- bezstronność i niezależność prowadzenia kontroli sanitarnych i badań;
- stosowanie łącznie z personelem PSSE w Rzeszowie zasad opisanych w dokumentacji księgi jakości obowiązującej w PSSE w Rzeszowie;
- podnoszenie świadomości personelu co do istoty i ważności działań związanych z realizacją celów systemu jakości;
- zachowanie zgodności z przywoływanymi normami;
- doskonalenie procesów komunikacyjnych z uwzględnieniem komunikacji dotyczącej skuteczności systemu jakości;
- zaangażowanie w procesy ciągłego doskonalenia wdrożonych systemów jakości i ciągłego doskonalenia ich skuteczności.

Cały personel zna politykę jakości i dokumentację systemu zarządzania oraz zobowiązał się do jej stosowania w swojej codziennej pracy. Pracownicy są świadomi istoty i ważności swoich zadań i tego jak przyczyniają się do osiągnięcia celów systemu zarządzania.

Podstawowym celem naszej działalności jest ochrona zdrowia ludzkiego poprzez działania kontrolne, badawcze, oświatowe, prowadzone w środowisku pracy, zamieszkiwania, wychowania i wypoczynku. Kierunki działań określone są szczegółowo każdego roku i zawarte w tzw. planie zasadniczych przedsięwzięć na dany rok.

Plan zasadniczych przedsięwzięć dla PPIS w Rzeszowie zatwierdzany jest przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie i uzgadniany z Prezydentem Miasta Rzeszowa, Starostą Rzeszowskim i Podkarpackim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym. Jest on zbiorem celów jakościowych wymiernych rozliczanych kwartalnie.

Ponadto po przeglądach zarządzania formułowane są ustalenia zawierające mierzalne cele jakościowe na kolejny rok oraz wytyczne i zalecenia dotyczące doskonalenia skuteczności wdrożonych systemów.

Pod pojęciem działalności inspekcyjnej należy rozumieć sprawowanie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przez upoważnionych pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, przeprowadzających kontrole przestrzegania przepisów higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych, jak też prowadzący działalność oświatowo-zdrowotną.

Dokumentacja systemu zarządzania w działalności inspekcyjnej PSSE w Rzeszowie obejmuje:

- Księgę Jakości,
- Procedury ogólne systemu jakości,
- Instrukcje ogólne,
- Procedury kontroli/kontrolne/techniczne,
- Instrukcje kontroli/kontrolne.

Pozostałą dokumentację systemu zarządzania stanowią:

- *Zarządzenia Głównego Inspektora Sanitarnego,*
- *Zarządzenia Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/ Granicznego Inspektora Sanitarnego,*
- *Zarządzenia Dyrektora Wojewódzkiej/Powiatowej/Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,*
- *Statut i Regulamin organizacyjny,*
- *Regulamin pracy,*
- *Instrukcje p. pożarowe,*
- *Instrukcje bhp,*
- *Instrukcje obsługi urządzeń itp.,*
- *Przepisy prawa,*
- *Normy,*
- *DA-01 Opis systemu akredytacji,*
- *DA-02 Zasady stosowania symboli akredytacji PCA,*
- *DA-06 Polityka dotycząca zapewnienia spójności pomiarowej,*
- *DA-08 Prawa i obowiązki akredytowanego podmiotu,*
- *DAK-07 Akredytacja jednostek inspekcyjnych. Wymagania szczegółowe,*
- *Dokumenty akredytacyjne,*

- *Rejestry oprogramowania,*
- *Rejestry skarg i wniosków, odwołań i zażaleń,*
- *Zapisy.*

W celu utrzymania Systemu Jakości co roku planowane są przez Kierownika Jakości audyty poszczególnych komórek organizacyjnych Stacji jak i audyt zewnętrzny przeprowadzany przez audytorów powołanych przez Dyrektora Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. W 2015 roku przeprowadzono trzy audyty dwa wewnętrzne i jeden zewnętrzny. Ponadto w PSSE w Rzeszowie przeprowadzona była kontrola kompleksowa oraz jedna kontrola problemowa w Oddziale Higieny Żywności i Żywienia. Ponadto Wojewódzki Inspektorat Farmaceutyczny w Rzeszowie skontrolował magazyn szczepionek, przeprowadzona została również rekontrola OHŻiŻ przez Najwyższą Izbę Kontroli. Dodatkowo odbyły się dwie kontrole Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży związane z akcjami letnią i zimową oraz kontrola zakładowego archiwum wykonana przez Archiwum Państwowe w Rzeszowie.

W wyniku przeprowadzonych audytów i ww. kontroli stwierdzono jedną niezgodność polegającą na braku zastępcy Kierownika Technicznego w Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w związku z czym zaplanowano działań korygujące, które na dzień dzisiejszy zostały zakończone.

W Stacji prowadzony jest ponadto rejestr skarg i wniosków w którym zarejestrowano dwie skargi na działalność PPIS w Rzeszowie dotyczące niezachowania terminowości w postępowaniu administracyjnym, które po rozpatrzeniu uznano za bezzasadne oraz jedna na pracownika w sprawie sposobu przeprowadzania kontroli w jednym z sklepów znajdującym się pod nadzorem PPIS w Rzeszowie. Skarga ta po rozpatrzeniu sprawy została uznana za częściowo zasadną.

IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE

Struktura zatrudnienia w PSSE w Rzeszowie w 2016 r.

Tab. 3. Struktura zatrudnienia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie w 2016 r.

Oddział/Sekcja	Liczba zatrudnionych pracowników	Pracownicy z wyższym wykształceniem/stanowiska	Pracownicy mający ukończone specjalizacje lub studia podyplomowe	Pracownicy ze średnim wykształceniem
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, Dyrektor PSSE	1	TAK	TAK	-
Z-ca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego	1	TAK	TAK	-
Oddział Epidemiologii	8	kierownik – 1 asystent – 3 młodszy asystent – 2	4	2
Oddział Higieny Komunalnej	5	kierownik – 1 asystent – 3	4	1
Oddział Higieny Pracy	6	kierownik – 1 starszy asystent – 1 asystent – 2 młodszy asystent – 1	4	1
Oddział Higieny Żywności i Żywienia	13	kierownik – 1 starszy asystent – 3 asystent – 1 młodszy asystent – 4 stażysta – 2	6	2
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży	2	starszy asystent – 1 asystent – 1	2	-
Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	2	asystent – 2	2	0
Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	2	Starszy asystent – 1 asystent – 1	2	0
Stanowisko pracy statystyka medycznego	1	asystent – 1	1	0
Pracownicy administracyjni (sekcja adm., sekcja ekonom., obsługa prawna)	11/9,43 etatu	6	0	5
Suma	52	41	25	11

W 2016 r. PSSE w Rzeszowie dysponowała budżetem w kwocie 2 492 600 zł w tym na wynagrodzenia dla pracowników 1 755 648,65 zł. Średnie wynagrodzenie miesięczne na pracownika wynosiło 2807,60 zł.

PODSUMOWANIE

Dokonując oceny stanu sanitarnego Powiatu Rzeszowskiego, wzięto pod uwagę wszystkie aspekty i obszary działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Analizując wyniki nadzoru uznać należy, iż dzięki podejmowanym w ciągu całego roku kompleksowym działaniom kontrolnym, profilaktycznym i oświatowym bezpieczeństwo sanitarne, w różnych obszarach działalności podmiotów w powiecie rzeszowskim jest na zadawalającym poziomie.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie sprawuje nadzór nad największą ilością obiektów w województwie podkarpackim. W stosunku do innych stacji województwa liczba obiektów przypadająca na jednego pracownika jest największa.

W 2016 r. zakupiono, na potrzeby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie sześć nowych zestawów komputerowych i unowocześniono infrastrukturę sieciową wewnątrz stacji. Kontynuowano również wymianę stolarki drzwiowej w budynku.

W realizacji swoich zadań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie współpracował aktywnie ze Starostą Powiatu Rzeszowskiego w szczególności w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, działań antykryzysowych, promocji zdrowia.

Ponadto rozwijano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Rzeszowie, Komendantem Policji oraz innymi przedstawicielami służb i inspekcji działającymi na terenie powiatu.