

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
miasta Rzeszowa
w roku 2017

Spis treści

Wstęp	5
I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII	7
1.1. Podmioty wykonujące działalność leczniczą	8
1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych	11
1.3. Szczepienia ochronne	19
II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	22
2.1. Ocena stanu sanitarno-technicznego w poszczególnych kategoriach zakładów	24
2.2. Nadzór nad wytwórniami i zakładami wprowadzającymi do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	33
2.3. Nadzór nad zakładami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami	33
2.4. Nadzór nad importowanymi i eksportowanymi środkami spożywczymi i materiałami do kontaktu z żywnością	34
2.5. Ocena jakości zdrowotnej żywności na podstawie wyników badań próbek żywności pobranej w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu	35
2.6. Działania podejmowane w związku z interwencjami konsumentów	36
2.7. Współpraca z innymi jednostkami kontrolującymi oraz mediami	37
2.8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami otrzymywanymi w ramach funkcjonowania systemu RASFF i RAPEX	37
2.9. Działania dodatkowe podejmowane w ramach nadzoru nad produkcją i obrotem środków spożywczych	38
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY	44
3.1. Nadzór nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi	51
IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ	53
4.1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	53
4.1. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej	54
V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY	62
5.1. Żłobki i kluby dziecięce	62
5.2. Przedszkola	64
5.3. Szkoły	66

5.4. Szkoły policealne.....	69
5.5. Placówki z pobytem całodobowym.....	69
5.6. Szkoły wyższe	69
5.7. Wypoczynek letni i zimowy	70
VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	71
VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	77
7. 1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.....	77
7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych KIK/68	82
7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych.....	84
7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS	87
7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz profilaktyka chorób zakaźnych	89
IX. SYSTEM JAKOŚCI	93
X. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE.....	97
PODSUMOWANIE.....	98

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 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie nadzorował na terenie miasta 4118 obiektów stałych oraz 301 turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzając 4394 kontrole. Kontrole te skutkowały wydaniem 302 decyzji administracyjnych i 240 opinii sanitarnych oraz 141 mandatów karnych na łączną kwotę 26800 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. Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny rozpoczął starania w celu zmiany struktury zatrudnienia w poszczególnych stacjach powiatowych.

Ilość i wielkość obiektów na terenie Rzeszowa, liczba spraw oraz nowe problemy napotymane w bieżącym nadzorze jest nieporównywalna w stosunku do innych miast województwa podkarpackiego. Niestety nie idzie to w parze z możliwościami kadrowymi Stacji.

Poniżej przedstawiam informację na temat zebranych w 2017 roku danych w zakresie stanu sanitarnego Miasta Rzeszowa.

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

I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII

Głównym celem działalności Oddziału Epidemiologii jest sprawowanie zapobiegawczego i 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 Epidemiologii 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 2018 r., poz. 151)*.

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 2017 r. na terenie miasta Rzeszowa pod nadzorem Oddziału Epidemiologii były 831 podmioty wykonujące działalność leczniczą, w tym:

- 2 Kliniczne Szpitale Wojewódzkie,
- 1 Szpital Powiatowy,
- 3 Szpitale Specjalistyczne,
- 10 szpitali jednodniowych,
- 7 podmiotów leczniczych udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń innych niż szpitalne, w tym: 2 zakłady opiekuńczo-lecznicze, 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, 3 hospicja, 1 stacja dializ,
- 356 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 443 prywatnych praktyk lekarzy,
- 9 indywidualnych praktyk pielęgniarstwa.

W 2017 r. skontrolowano 408 podmiotów działalności leczniczej.

W 2017 r. w podmiotach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych przeprowadzono kontrole kompleksowe, w których uczestniczyli pracownicy oddziału epidemiologii, higieny komunalnej, higieny pracy, higieny żywności i żywienia.

W czasie kontroli sprawdzono:

- 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 PPIS w Rzeszowie wydał ogółem 28, w tym:

- 16 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości;

Dotyczyły one następujących placówek:

- Klinicznego Szpitala Wojewódzkiego nr 1 im. Fryderyka Chopina w Rzeszowie, ul. Szopena 2,
- SP ZOZ Nr 1 w Rzeszowie – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Rzeszowie, ul. Rycerska 4 – 2 decyzje,
- Klinicznego Szpitala Wojewódzkiego Nr 2 im. Św. Jadwigi Królowej w Rzeszowie, ul. Lwowska 60, – 2 decyzje,
- SP ZOZ Nr 1 w Rzeszowie –Przychodni Specjalistycznej nr 1 w Rzeszowie, ul. Hetmańska 21,
- SP ZOZ Nr 1 w Rzeszowie –Przychodni Specjalistycznej nr 3 w Rzeszowie, ul. Hoffmanowej 8A,
- SP ZOZ Nr 1 w Rzeszowie –Przychodni Rejonowej nr 5 w Rzeszowie, ul. Hoffmanowej 8A,
- SP ZOZ Nr 1 w Rzeszowie –Przychodni Specjalistycznej nr 2 w Rzeszowie, ul. Lubelska 6,
- Spółka ORTOVITA sp z o.o. Rzeszów, ul. Jana Pawła II 181,
- Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego w Rzeszowie, ul. Poniatowskiego 4,
- Centrum Medyczne Medyk Rzeszów, ul. Szopena 1,
- Centrum Medyczne Medyk Rzeszów, ul. Rejtana 53,
- American Heart of Poland sp. Akcyjna Ustroń, ul. Sanatoryjna 1 pomieszczenia w Rzeszowie, ul. Ks. Jałowego 8,
- Centrum Medyczne Promedica Rzeszów, Plac Wolności 17,
- Gabinet Fizjoterapii Vita-Reh Rzeszów, ul. Dukielska 4;
- 6 decyzji przesunięcia terminu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości;
- 5 decyzji odsunięcia od pracy;
- 1 decyzję dotyczącą nieprawidłowości w wykonawstwie szczepień ochronnych.

W 2017 r. w podmiotach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych prowadzono prace remontowe. Zakres tych prac wynikał z bieżących potrzeb oraz możliwości finansowych.

Stan sanitarno-higieniczny większości szpitali z roku na rok ulega sukcesywnej poprawie. Stopniowo realizowane są obowiązki nałożone w wydanych decyzjach. Pomimo obserwowanej poprawy problemem nadal pozostają obiekty, w których wieloletnie zaniedbania w zakresie prowadzenia bieżących remontów spowodowały nawarstwienie obowiązków nałożonych w drodze decyzji wydanych przez PPIS w Rzeszowie. Utrzymanie we właściwym stanie infrastruktury szpitali wymaga ze strony zarządzających obiektami właściwego zaplanowania niezbędnych prac remontowych oraz bieżącej ich realizacji.

W zakresie prowadzonej działalności Oddziału Epidemiologii przeprowadzono 5 kontroli doraźnych w związku ze skargami klientów:

- 4 dotyczyły nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur higieniczno-sanitarnych. Trzy z nich nie potwierdziły się. W jednym przypadku stwierdzono usterki techniczne których usunięcie nakazano decyzją.
- w 1 przypadku - dotyczyła szczepienia przeciwko tężcowi osoby, u której wystąpił niepożądany odczyn poszczepienny. Szczepienie wykonał ratownik medyczny, który nie posiadał uprawnień do wykonywania szczepień ochronnych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandat karny w wysokości 300 zł.

W 2017 r. 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 w placówkach służby zdrowia.

We wszystkich podmiotach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych działają Komitety i Zespoły ds. Zakażeń Szpitalnych. Monitoring zakażeń zakładowych jest prowadzony na bieżąco.

W analizowanym okresie zgłoszono 3 ogniska epidemiczne, które dotyczyły:

- Kliniki Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej Klinicznego Szpitala Wojewódzkiego Nr 1 im. Fryderyka Chopina w Rzeszowie, ul. Szopena 2 –zakażenie bakterią *Clostridium difficile*.
- Kliniki Chirurgii Ogólnej Klinicznego Szpitala Wojewódzkiego Nr 2 im. Św. Jadwigi Królowej w Rzeszowie, ul. Lwowska 60 – zakażenie bakterią *Clostridium difficile*.
- Kliniki Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu Dzieci i Dorosłych/Oddział Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu Dorosłych Klinicznego Szpitala Wojewódzkiego Nr 2 im. Św. Jadwigi Królowej w Rzeszowie, ul. Lwowska 60 –zakażenie bakterią *Clostridium difficile*.

W związku z wystąpieniem ognisk epidemicznych upoważnieni pracownicy PPIS w Rzeszowie przeprowadzili kontrole tematyczne wyżej wymienionych klinik. Podczas kontroli stwierdzono, że w podmiotach leczniczych podjęto działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne w celu unieszkodliwienia źródła zakażenia i przecięcia dróg szerzenia się zakażenia: wprowadzono kohortację zakażonych pacjentów, wzmożono reżim sanitarny i nadzór nad przestrzeganiem procedur epidemiologicznych, wstrzymano przyjęcia pacjentów do klinik i odwiedziny pacjentów hospitalizowanych, zapewniono odpowiednią ilość środków ochrony osobistej i preparatów dezynfekcyjnych, przeprowadzono na bieżąco dezynfekcje powierzchni i sprzętu medycznego, przeszkolono personel w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych w celu utrwalenia wiadomości.

W toku prowadzonych kontroli sprawdzono wyposażenie nadzorowanych podmiotów leczniczych w autoklawy, aparaty na suche i gorące powietrze, sterylizatory gazowe i sterylizatory plazmowe.

W analizowanym okresie w podmiotach udzielających stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych sprawnych było ogółem: 26 autoklawów, 3 aparaty do sterylizacji tlenkiem etylenu, 2 aparaty do sterylizacji plazmowej.

Do pakowania narzędzi i materiału do sterylizacji używane są rękawy i torebki papierowo-foliowe oraz papier i włókniny o odpowiedniej gramaturze. Wszystkie placówki posiadają na wyposażeniu zgrzewarki do zgrzewania opakowań papierowo-foliowych.

1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych

Oddział Epidemiologii w 2017 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 2018 r. poz. 151);
- 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;
- Prowadzi elektroniczny system rejestracji wywiadów epidemiologicznych – System SRWE oraz elektroniczny system rejestracji ognisk epidemicznych – ROE;
- Współpracował z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych przy monitorowaniu ognisk zakażeń szpitalnych, czynników alarmowych oraz prowadził działalność przeciwepidemiczną w zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk chorób

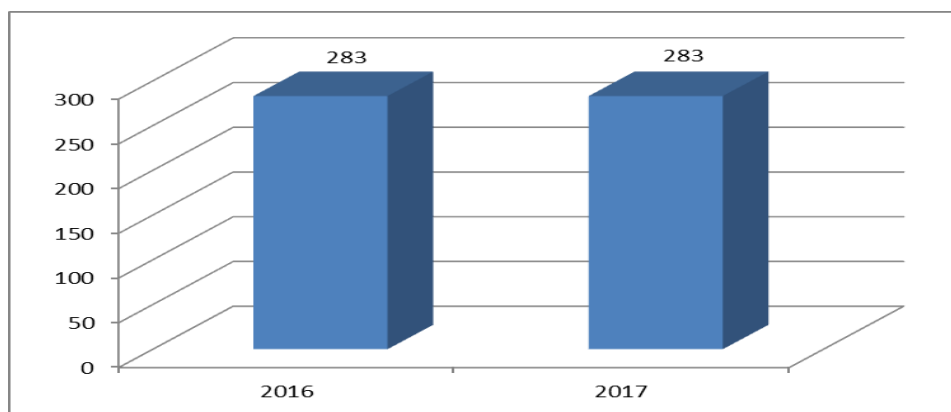
przenoszonych drogą pokarmową, oddechową, kontaktową, w podmiotach wykonujących działalność leczniczą;

- 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 2017, w Oddziale Epidemiologii przeprowadzono na terenie Rzeszowa łącznie 825 dochodzeń epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych. W poniższym opracowaniu zestawiono na wykresach liczbę zachorowań w latach 2016, 2017.

W 2017 roku zarejestrowano:

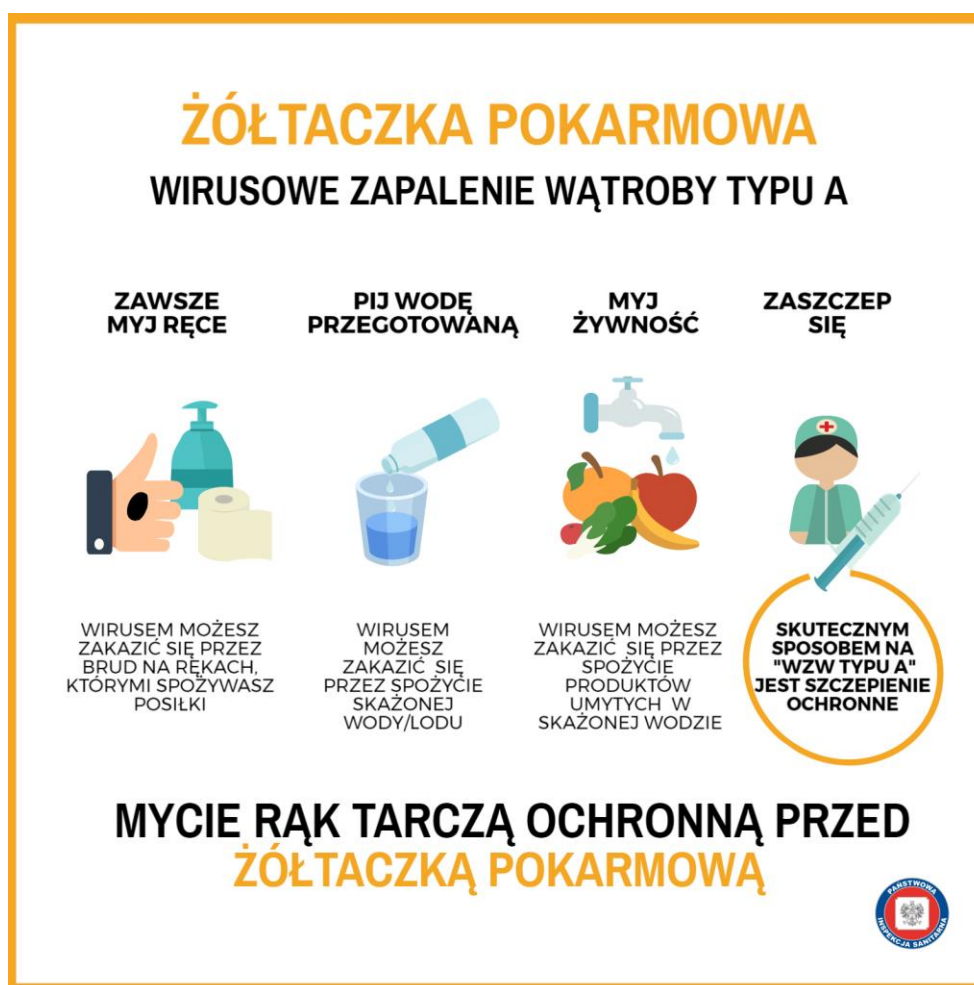
- pokąsania ludzi przez zwierzęta – 283 przypadki;
do szczepień przeciwko wściekliźnie po ekspozycji zakwalifikowano – 59 osób.



Wyk. 1. Liczba pokąsań ludzi przez zwierzęta w roku 2016 i 2017.

W 2017 r. wystąpiły liczne zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A. W Polsce w 2017 r. zanotowano 3072 przypadki, na Podkarpaciu 61 przypadków (niecałe 2%). Zachorowania występowały szczególnie wśród pracowników zakładów gastronomicznych oraz dzieci uczęszczających do żłobków i przedszkoli. Źródłem zakażenia były osoby chore na WZW typu A. Zakażenie było przenoszone drogą pokarmową (choroba „brudnych rąk”) w wyniku spożycia skażonej wirusem żywności i wody, rzadziej natomiast przez bezpośredni kontakt z chorym lub używanymi przez niego przedmiotami (przeniesienie wirusa na rękach). Choroba łatwo się szerzy w zbiorowiskach dzieci (przedszkola, szkoły) oraz pomiędzy domownikami. Skuteczną metodą zapobiegania zachorowaniom na WZW typu A są szczepienia w cyklu dwudawkowym. Ochrona po szczepieniu jest długotrwała, prawdopodobnie utrzymuje się przez całe życie.

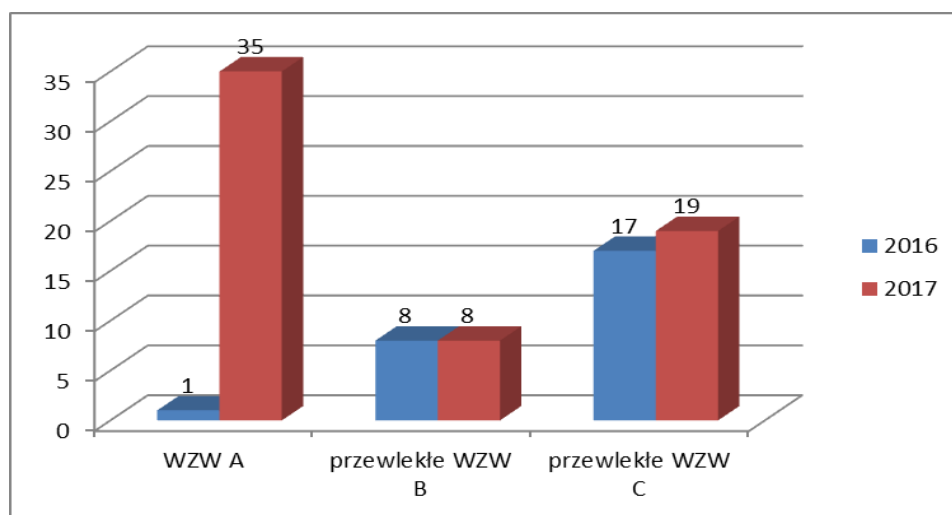
Wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C następuje poprzez naruszenie ciągłości tkanek.



Rys. 1. Plakat PIS dotyczący profilaktyki w przypadku WZW typu A.

W ogólnej liczbie wirusowego zapalenia wątroby zarejestrowano:

- wirusowe zapalenie wątroby typu A – 35 przypadków,
- przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu B – 8 przypadków,
- przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C – 19 przypadków.



Wyk. 2. Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w roku 2016 i 2017.

W porównaniu do 2016 roku, obecnie obserwujemy znaczący wzrost liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Na dzień 31 grudnia 2017 r. zarejestrowano 35 przypadków WZW-A, podczas gdy w analogicznym okresie 2016 r. stwierdzono 1 przypadek. Zachorowania na WZW typu A były przyczyną wystąpienia pięciu ognisk epidemicznych.

Najważniejsze z nich to:

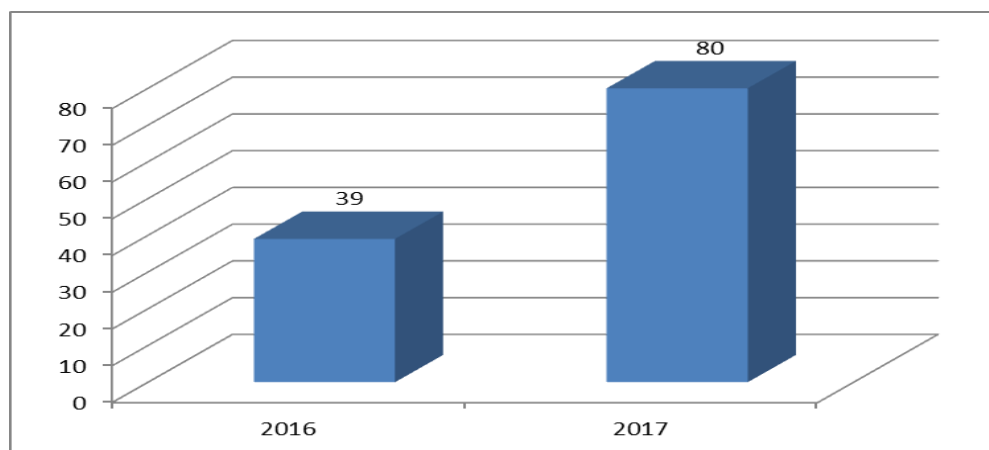
Ognisko zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A wśród pracowników zakładu STYROBUD w Trzebosi, ul. Górna 194, którzy byli uczestnikami grilla w Strzelnicy Polskiego Związku Łowieckiego w Borze koło Głogowa Małopolskiego. Tam spożywali potrawy dostarczone z Restauracji „Nad Zalewem” w Rzeszowie, ul. Kwiatkowskiego 2A lok. 4L (narażonych 29 pracowników, zachorowało 6 pracowników oraz 1 osoba z otoczenia) oraz pracowników, dzieci i rodziców dzieci z Niepublicznego Przedszkola „Akademia Dziecka” w Rzeszowie: placówki przy ul. Miłej 6 A oraz Filia przy ul. Zelwerowicza 2 (narażonych 195 osób, zachorowało 4 pracowników, 14 dzieci z przedszkola, 2 dzieci z otoczenia chorych dzieci, 9 rodziców). Kolejne zachorowanie dotyczyło osoby, która uczestniczyła w przyjęciu, w restauracji „Nad Zalewem” w Rzeszowie, ul. Kwiatkowskiego 2 A lok. 4 L.

PPIS w Rzeszowie wydał skierowania na badanie krwi w kierunku przeciwciał anty HAV IgM 172 osobom narażonym.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2017 r. zarejestrowano:

- 80 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella, w trakcie dochodzenia epidemiologicznego objęto nadzorem 115 osób z otoczenia chorych,
- 42 nosiciele salmonelloz.

Zanotowano 3 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych, gdzie czynnikiem etiologicznym była *Salmonella enteritidis*. Największym z nich było zatrucie pokarmowe dotyczące osób, które korzystały z usług cateringowych („Ginos Fit”- dieta pudełkowa, przygotowywana w zakładzie gastronomicznym BUŁA I SPÓŁA w Rzeszowie, ul. Kwiatkowskiego 53a). Czynnikiem etiologicznym zatrucia była *Salmonella enteritidis*. W sumie 61 osób było narażonych, w tym 41 osób zachorowało.



Wyk. 3. Liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonelli w roku 2016 i 2017.

Zarejestrowano także inne bakteryjne zakażenia jelitowe:

- wywołane przez *Escherichia coli* biegunkotwórczą – 2 przypadki,
- wywołane przez *Clostridium difficile* – 26 przypadków,

Zarejestrowano 3 ogniska epidemiczne w szpitalach, gdzie czynnikiem etiologicznym było *Clostridium difficile*;

- inne bakteryjne zakażenia jelitowe - inne określone – 11 przypadków,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe - inne nieokreślone – 2 przypadki,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – 5 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – 189 przypadków,

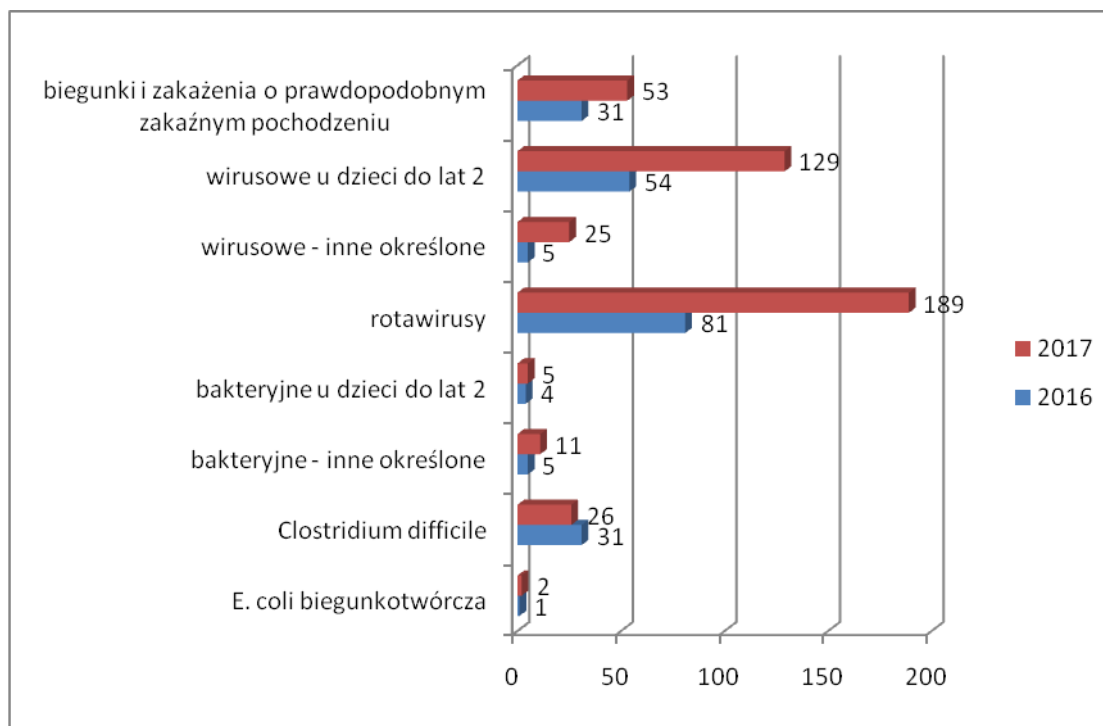
Zanotowano 1 ognisko – czynnikiem etiologicznym był Rotavirus;

- wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – 25 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe inne nieokreślone – 3 przypadki,
- wirusowe zakażenia jelitowe dzieci do 2 lat – 129 przypadków,
- biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe

o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem – 53 przypadki

w tym u dzieci do lat 2

– 34 przypadki.



Wyk. 4. Liczba zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe w roku 2016 i 2017.

Zanotowano również:

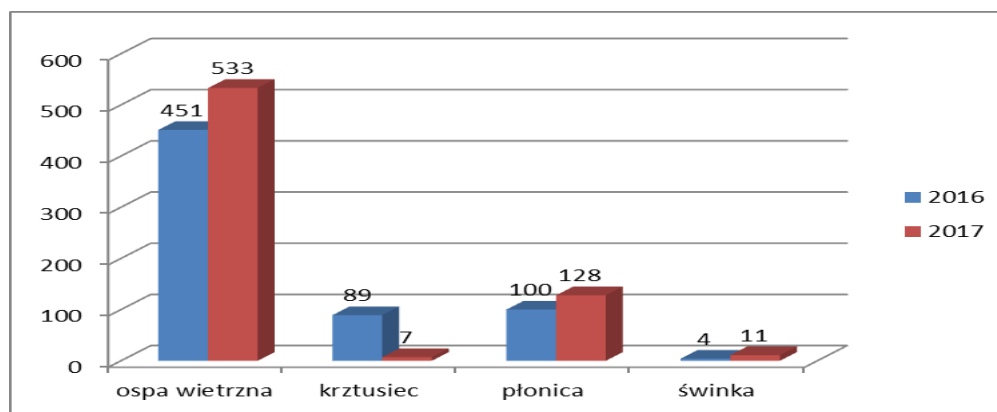
- choroba wywołana przez Hantawirusy – 1 przypadek,
- choroba Creutzfeldta-Jacoba – 1 przypadek,
- Jersinioza pozajelitowa – 4 przypadki,
- Zatrucie jadem kiełbasianym, gdzie czynnikiem etiologicznym była Clostridium botulinum (w badanej próbce kału stwierdzono obecność genu ntnh kodującego neurotoksyny botulinowe oraz obecność genu kodującego neurotoksynę botulinową typu B) – 1 przypadek.

Powodem zatrucia było spożycie przez pacjentkę karpia zamarynowanego w słoiku własnej produkcji.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano następujące choroby:

- ospa wietrzna – 533 zachorowań,
- krztusiec – 7 zachorowań,
- płonica – 128 zachorowań,
- świnka – 11 zachorowań,

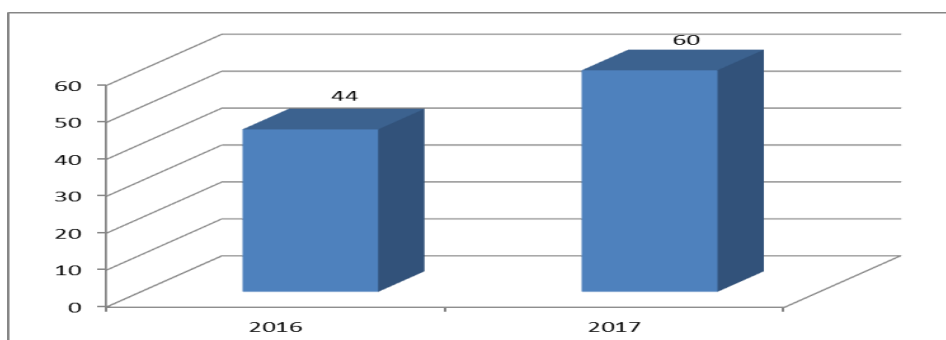
W porównaniu z rokiem 2016 r. zanotowano znaczny spadek zachorowań na krztusiec. Sytuacja epidemiologiczna dotycząca zachorowań na krztusiec uległa poprawie po wprowadzeniu do Programu Szczepień Ochronnych od roku 2016 dodatkowej dawki szczepienia przeciwko krztuścowi w 14 roku życia.



Wyk. 5. Liczba zachorowań w grupie chorób dziecięcych w roku 2016 i 2017.

Zarejestrowano 60 przypadków zachorowań na boreliozę:

- 59 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,
- 1 przypadek prawdopodobny.



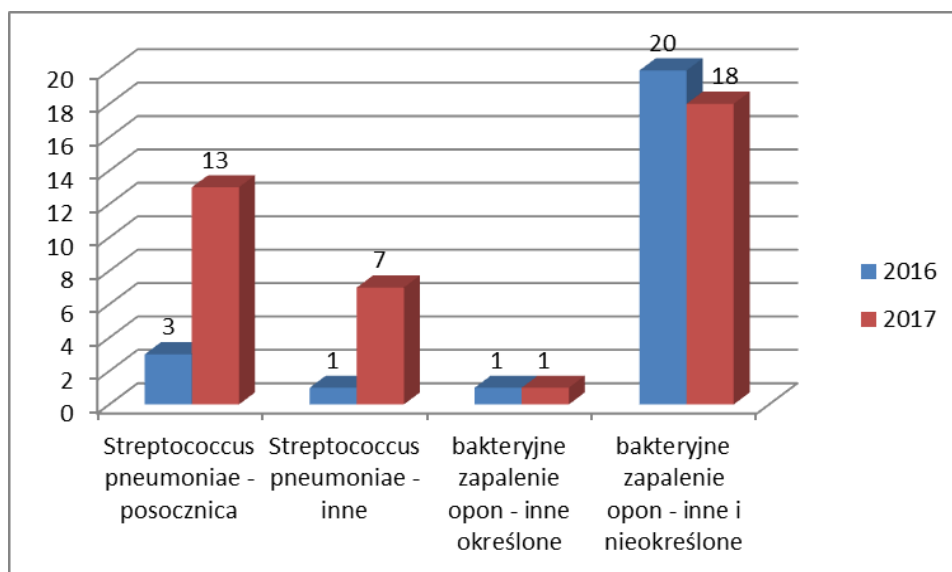
Wyk. 6. Liczba zachorowań na Boreliozę w roku 2016 i 2017.

Ponadto zarejestrowano:

- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*, ogółem – 19 przypadków,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu – 3 przypadki,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*- posocznica – 13 przypadki,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* - inna określona i nieokreślona – 7 przypadków.

W 2017 r. stwierdzono znaczny wzrost zachorowań na choroby wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*:

- chorobę wywołaną przez *Haemophilus influenzae*, ogółem – 1 przypadek,
- bakteryjne zapalenia opon mózgowych – inne określone – 1 przypadek,
- bakteryjne zapalenia opon mózgowych – inne, nieokreślone – 2 przypadki,
- zapalenia opon mózgowych inne i nieokreślone – 18 przypadków,
- zapalenie mózgu inne i nieokreślone – 2 przypadki.



Wyk. 7. Liczba zachorowań na inne choroby w 2016 i 2017.

Zarejestrowano 24 przypadki zachorowań na gruźlicę. W każdym przypadku zgłoszenia zachorowania przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne, w trakcie których objęto nadzorem epidemiologicznym 50 osób. Wszystkich 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.

Nie zarejestrowano natomiast zachorowań na błonicę, tężec i odrę. Sytuacja epidemiologiczna dotycząca tych chorób jest bardzo dobra, dzięki wysokiemu wykonawstwu szczepień dzieci.

W 2017 r. nadal koordynowano działania związane z funkcjonowaniem systemu nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego SENTINEL nad grypą. Podmiotem leczniczym, który współpracował w ramach systemu SENTINEL było Centrum Medyczne „Medyk” w Rzeszowie, ul. Szopena 1. W ramach tego nadzoru pobrano 15 prób do badań w kierunku grypy. Badania pobranego materiału potwierdziły obecność wirusa grypy u 1 osoby i był to wirus grypy typu A. W meldunku tygodniowym MZ – 55 o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę zgłoszono 2083 przypadków (w tym w 4 przypadkach była to grypa typu B, a w 25 grypa typu A, 3 typu A/H₃).

W Oddziale Epidemiologii prowadzony jest rejestr zgłoszeń dodatnich wyników badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych podlegających zgłoszeniu –na terenie Rzeszowa zarejestrowano–1350 dodatnie czynniki.

1.3. Szczepienia ochronne

Działania Oddziału Epidemiologii w 2017 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 uchylania 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 raportów 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 2017 r. na podległym terenie sprawowano nadzór nad 43 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 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.

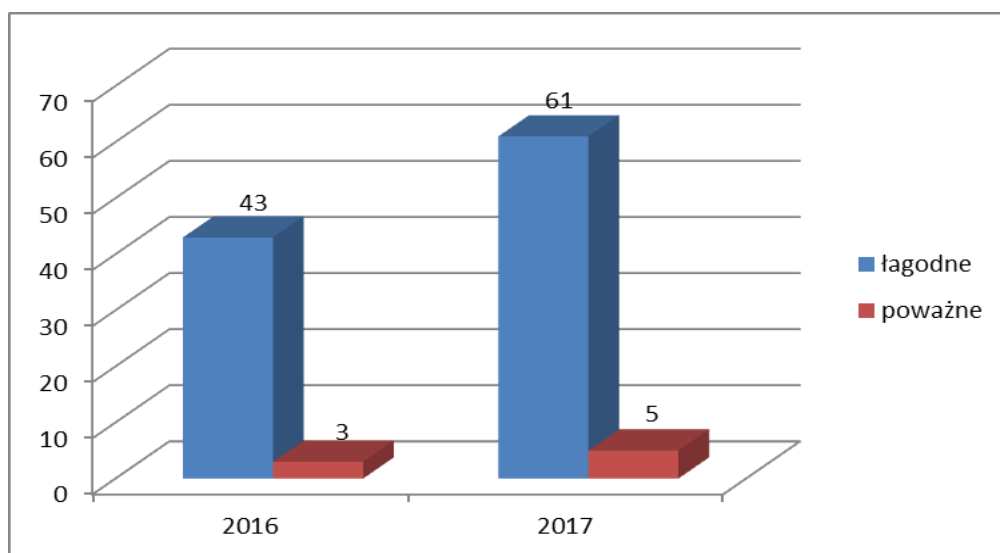
Intensywny nadzór nad podmiotami wykonującymi szczepienia ochronne przyczynił się do uzyskania wysokiego odsetka zaszczepionych osób, co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne również u tych osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą być przeciw nim szczepione lub osób, które pomimo prawidłowego przeprowadzenia szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej. Zauważa się znaczny wzrost osób korzystających z zalecanych szczepień ochronnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna monitorowała w 2017 r. realizację Programu Szczepień Ochronnych poprzez kontrole świadczeniodawców wykonujących w ramach podstawowej opieki zdrowotnej, usługi profilaktyczne, w tym szczepienia ochronne oraz prowadziła dystrybucję i nadzór preparatów szczepionkowych.

W Polsce istnieje ustawowy obowiązek zgłoszenia przez lekarza lub felczera, który podejrzewa lub rozpoznaje wystąpienie niepożądanego odczynu poszczepiennego takiego przypadku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego dla miejsca powzięcia podejrzenia wystąpienia NOP. Zgłoszenia NOP przesyłane są do Zakładu Epidemiologii NIZP-PZH, gdzie poddawane są weryfikacji oraz analizie. Szczegółowe dane dostępne są na stronie NIZP-PZH w biuletynie „Szczepienia Ochronne w Polsce”.

Stosowane na świecie i w Polsce systemy kontroli bezpieczeństwa szczepionek zgodne z aktualną wiedzą i wymaganiami, stanowią podstawę do stwierdzenia, że monitorowanie szczepionek pod kątem niepożądanych odczynów poszczepiennych stanowi gwarancję bezpieczeństwa ich stosowania.

W 2017 roku odnotowano 66 niepożądanych odczynów poszczepiennych (w 61 przypadkach odczyny były łagodne). U dzieci obserwowano zaczerwienienie w miejscu wstrzyknięcia, gorączkę, pokrzywkę, wysypkę, wymioty. W 5 przypadkach wystąpiły odczyny poszczepienne poważne. Odczyny poszczepienne poważne zgłaszane przez lekarzy charakteryzowały się: wysoką gorączką, wymiotami, drgawkami, dusznościami. W jednym przypadku nastąpiła sztywność całego ciała.



Wyk. 8. Liczba niepożądanych odczynów poszczepiennych w 2016 i 2017 r.

Podjęto działania mające na celu egzekwowanie ustawowego obowiązku szczepień ochronnych wobec 18 osób uchylających się od szczepień, 3 osoby wyjechały za granicę, natomiast w pozostałych 15 przypadkach toczy się postępowanie wyjaśniające.

W 2017 r. Oddział Epidemiologii prowadził dystrybucję szczepionek z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej do podmiotów leczniczych. Na terenie miasta Rzeszowa wydano szczepionki na kwotę ok. 1 350 000 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 o podejrzeniach zachorowań wymagających podjęcia niezwłocznych działań przeciwepidemicznych w dni robocze poza godzinami pracy i w dni wolne od pracy.

II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Głównym celem działania Oddziału Higieny Żywności i Żywienia jest zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków produkowanych i wprowadzanych do obrotu. Realizowany jest on poprzez prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie spełnienia obowiązujących wymagań higieniczno-sanitarnych oraz pobieranie próbek do badań laboratoryjnych. Nadzór prowadzono w oparciu o obowiązujące przepisy prawne, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) i Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz w oparciu o analizę zagrożeń na danym terenie. Działania podejmowane w ramach nadzoru dotyczyły:

- oceny warunków sanitarno-higienicznych i technicznych produkcji, sprzedaży i transportu środków spożywczych, kosmetyków oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- oceny jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością krajowych oraz importowanych poprzez ocenę wizualną i/lub laboratoryjną próbek żywności pobieranych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu,
- monitorowania wycofanej z obrotu żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach systemu wczesnego ostrzegania o pojawiających się produktach niebezpiecznych na rynku (RASFF, RAPEX),
- realizacji zamierzeń zaplanowanych przedsięwzięciach w oparciu o wytyczne GIS.

Na koniec 2017 r. w ewidencji obiektów Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 1869 zakładów żywnościowo-żywnościowych, usytuowanych w obrębie miasta Rzeszowa, z czego w 1441 obiektów zostało skontrolowane. Stanowi to ok. 77 % obiektów znajdujących się w ewidencji. Kontrole te zostały przeprowadzone zgodnie z ustalonym rocznym harmonogramem.

W procesie planowania kontroli na rok 2017 zostały uwzględnione zagadnienia takie jak:

- rodzaj produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocena jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej jak również wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli żywności i monitoringu),
- rodzaj prowadzonej działalności (produkcja żywności, żywienie zbiorowe, obrót),

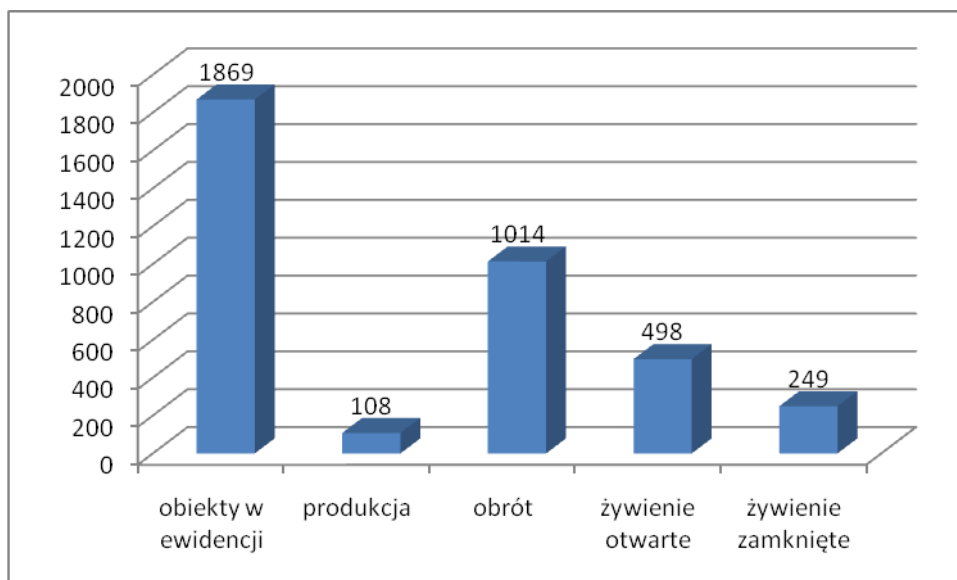
- znaczenie zakładu oraz zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie, np. dla wrażliwych grup konsumentów),
- strukturę i stan sanitarno-techniczny zakładu,
- ocenę stanu sanitarnego jaką uzyskał zakład w roku poprzednim,
- podjęte w roku poprzednim działania represyjne (mandaty, decyzje),
- przedmiot prowadzonych postępowań administracyjnych, w tym wykonanie obowiązków nałożonych w decyzji, a przede wszystkim terminowość usuwania niezgodności,
- prawidłowość funkcjonowania kontroli wewnętrznej w nadzorowanych zakładach,
- sygnały i interwencje zgłaszane przez konsumentów,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na jakie może być narażona żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono również kontrole nieuwzględnione w planie. W 2017 r. ich suma wyniosła 1163.

Kontrole pozaplanowe to:

- kontrole interwencyjne w związku z sygnałami dotyczącymi nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek,
- kontrole sprawdzające wykonanie wydanych decyzji administracyjnych,
- kontrole na wniosek strony,
- kontrole tematyczne związane z pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych,
- kontrole zadaniowe, np. w ramach tzw. „akcji lato”,
- kontrole w związku z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego,
- kontrole w ramach funkcjonowania systemu:
 - System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF),
 - Wspólnotowy System Szybkiej Wymiany Informacji (RAPEX).

Na terenie Rzeszowa w ramach nadzoru w 2017 r. wydano 144 decyzje administracyjne, nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, wycofanie z obrotu środka spożywczego wprowadzanego do obrotu po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości oraz nałożono 128 mandatów karnych na łączną kwotę 23800 zł.



Wyk. 9. Liczba obiektów znajdujących się w ewidencji w 2017 r. na terenie miasta Rzeszowa.

2.1. Ocena stanu sanitarno-technicznego w poszczególnych kategoriach zakładów

a) Zakłady produkcji żywności

W roku 2017 na terenie miasta Rzeszowa w ewidencji znajdowało się 108 zakładów produkcji żywności, m.in:

- 9 wytwórni lodów,
- 28 automatów do lodów,
- 15 piekarni,
- 17 ciastkarni,
- 11 zakładów garmażeryjnych,
- 2 browary słodowe,
- 2 wytwórnie suplementów diety,
- 2 wytwórnie koncentratów spożywczych,
- 1 wytwórnia środków spożywczych specjalnego przeznaczenie żywieniowego,
- 1 wytwórnia makaronów
- 20 innych wytwórni żywności.

Wśród największych z nadzorowanych zakładów wymienić należy:

- NESTLE w Rzeszowie, ul. gen. Maczka 1,
- KORAL w Rzeszowie, ul. Trembeckiego,
- MAKARONY POLSKIE w Rzeszowie, ul. Podkarpacka 15,
- ICN POLFA RZESZÓW w Rzeszowie, ul. Przemysłowa 2,

- SANOFI AVENTIS w Rzeszowie, ul. Lubelska 52,
- Zakład garmażeryjny LIDER w Rzeszowie, ul. Reja 7,
- Zakład garmażeryjny "Derlat Food Company" w Rzeszowie, al. Okulickiego 9a.

W zakładzie Nestle produkowane są wyroby przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci. Rocznie z linii produkcyjnej fabryki w Rzeszowie schodzi ponad 100 mln sztuk produktów. Około 34% całej produkcji jest przeznaczonych na eksport, m.in. do Rosji, Francji, Szwajcarii, Czech, Finlandii, na Ukrainę, a także Izraela. Codziennie w rzeszowskim zakładzie wytwarzanych jest prawie 90 ton produktów.



Rys. 2. Nestle Polska, oddział w Rzeszowie, ul. gen. Maczka 1.



Rys. 3. Linie produkcyjne produktów marki Nestle Gerber.

Zakład produkcyjny KORAL produkuje łącznie ponad 400 różnych rodzajów lodów, włączając w to lody gałkowe dla sektora gastronomicznego. Flagowe i najbardziej rozpoznawalne marki to m.in. kultowe Lody Koktajlowe, LODY JAK DAWNIEJ, lody Grand, Oskar, Świderek, Jocker, Solo, Rożki, Torty oraz Rolady Lodowe. Koral we współpracy z Mlekiem, Oshee oraz E.Wedel produkuje również lody pod niezwykle popularnymi na polskim rynku markami jak: lody Łaciate, lody Oshee Ice oraz lody Grand w polewie czekoladowej E.Wedel.



Rys. 4. Plakat promujący lody „KORAL” wraz z logo firmy.

Na terenie Rzeszowa znajdują się również dwa zakłady produkujące suplementy diety: ICN POLFA RZESZÓW w Rzeszowie, ul. Przemysłowa 2 oraz SANOFI AVENTIS w Rzeszowie, ul. Lubelska 52. Oba zakłady wyposażone są w nowoczesne urządzenia i linie technologiczne typowe dla produkcji tabletek czy kapsułek. Dzięki zastosowanym systemom jakości w przedmiotowych firmach zapewniona jest najwyższa jakość produktu na każdym etapie jego rozwoju, produkcji, magazynowania, dystrybucji i sprzedaży.



Rys. 5. Zakład produkcji i dystrybucji leków Sanofi Aventis w Rzeszowie.

W 2017 r. w Rzeszowie został otwarty browar restauracyjny Manufaktura Rzeszów, największy na Podkarpaciu i jeden z największych w kraju pod względem liczby miejsc (ponad 500). W Rzeszowie jest to drugi zakład produkcji piwa obok Starego Browaru Rzeszowskiego, który powstał w 2013 r.



Rys. 6. Wnętrze lokalu BROWAR MANUFATURA w Rzeszowie.

W ubiegłym roku skontrolowano 93 zakłady produkcyjne, co stanowi 86,1 % w stosunku do wykazanych w ewidencji.

Ocena stanu sanitarnego podczas przeprowadzania kontroli w zakładach produkcyjnych obejmuje: stan techniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, higienę osobistą pracowników i orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, higienę produkcji, w tym jakość surowców, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, segregację żywności i ciągłość łańcucha chłodniczego, magazynowanie i dystrybucję. Ponadto sprawdzane jest także znakowanie środków spożywczych oraz całość dokumentacji dotyczącej zakładu.

W 2017 r. najczęściej stwierdzanymi niezgodnościami w przedmiotowej grupie obiektów był niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia używanego w zakładzie. W związku z powyższym wydano 15 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu technicznego.

b) Zakłady obrotu żywnością

W tej kategorii zakładów znajdowało się 1014 obiektów, m.in.:

- 492 sklepów spożywczych, w tym 39 super- i hipermarketów,
- 120 kiosków spożywczych,
- 125 magazynów hurtowych,
- 35 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 44 środki transportu,
- 198 innych obiektów obrotu żywnością.

W ubiegłym roku skontrolowano 698 obiektów, co stanowi 68,8 % w stosunku do wszystkich zakładów obrotu żywnością znajdujących się w rejestrze.

Najczęściej powtarzające się uchybienia, które były stwierdzane w trakcie kontroli to:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach,
- nieprzestrzeganie łańcucha chłodniczego przy obrocie środkami spożywczymi łatwo ulegającymi zepsuciu,
- brak środków myjących i dezynfekcyjnych,
- brak prawidłowej segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych,
- stwierdzenie w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości, a także niewłaściwej jakości,
- nieprawidłowa sprzedaż i ekspozycja – żywność narażona na zanieczyszczenie (brak osłon zabezpieczających),
- nieudokumentowana (brak zapisów) lub nieskuteczna kontrola wewnętrzna,
- brak lub nieaktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu,

W przypadku zakładów obrotu suplementami diety:

- brak powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o pierwszym wprowadzeniu do obrotu suplementu diety lub środka specjalnego przeznaczenia,
- nieprawidłowe znakowanie i prezentacja produktów wprowadzanych do obrotu za pośrednictwem Internetu.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne w 70 przypadkach ukarano grzywną w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 11800 zł. Ponadto wydano 52 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego.

W 2017 r. w tej grupie obiektów skierowano 10 wniosków o ukaranie do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz 1 wniosek do sądu (za odmowę przyjęcia mandatu karnego).

c) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W tej kategorii zakładów na terenie Rzeszowa na koniec 2017 r. w ewidencji znajdowało się 498 obiektów. Wśród tych zakładów zostało skontrolowane 415 lokali, co stanowi 83,3 %.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w tej grupie obiektów najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były:

- nieprawidłowy stan sanitarny i techniczny pomieszczeń zakładów,
- zniszczony i brudny sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością,
- niewłaściwe zabezpieczenie zakładu przeciw owadom,
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej
- brak zapisów w ramach obowiązujących systemów GMP i HACCP,
- brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych
- niedostosowanie zakresu produkcji do możliwości technicznych w zakładzie.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne w 54 przypadkach karano grzywną w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 10800 zł. Ponadto wydano 64 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego w zakładach, w tym 3 decyzje nakazujące wstrzymanie działalności w zakresie produkcji posiłków.

W 2017 r. w związku z wystąpieniem zatrucia pokarmowego spowodowanego brakiem zachowania zasad higieny podczas produkcji posiłku w ramach tzw. „diety pudełkowej”, skontrolowano wszystkie zakłady na terenie Rzeszowa, których działalność opiera się na cateringu dietetycznym. Przeprowadzono kontrole łącznie w 6 zakładach świadczących ww. usługi.



Rys. 7. Przykładowe Lunchboxy w tzw. „diety pudełkowej”.

W trakcie kontroli ww. obiektów szczególną uwagę zwracano na:

- stan sanitarno-techniczny i porządkowy (otoczenia zakładu, pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, maszyn, urządzeń, środków transportu),
- pochodzenie środków spożywczych,
- warunki przechowywania (surowców, półproduktów, innych składników żywności),
- prawidłowość i skuteczność przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń, sprzętu,
- warunki magazynowania i ekspedycji produktów gotowych,
- stan higieny i zdrowotności pracowników biorących udział w procesie produkcji lub obrocie żywnością,
- etykiety i sposoby znakowania,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad GHP,
- sposób postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego kategorii 3.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych:

- wydano 2 decyzję nakazujące natychmiastowe wstrzymanie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością,
- wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu technicznego,
- nałożono 2 mandaty na łączną kwotę 900 zł,
- przekazano do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego przekazano 2 wnioski o ukaranie na podstawie *art. 103 ust. 1 punkt 1 i 4 i art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.)*.

d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W tej kategorii zakładów w ubiegłym roku znajdowało się 249 obiektów, m.in.:

- stołówki pracownicze,
- bufety przy zakładach pracy,
- bloki żywienia w szpitalach, w tym w systemie cateringowym,
- kuchnie niemowlęce,
- bloki żywienia w domach opieki społecznej,
- bloki żywienia w żłobkach,
- stołówki w szkołach i przedszkolach, w tym żywienie w systemie cateringowym.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje obszary tożsame z zakładami żywienia zbiorowego otwartego.

Na terenie miasta Rzeszów funkcjonuje 12 ośrodków leczenia, które prowadzą żywienie pacjentów. Produkcja posiłków w kuchniach własnych prowadzona jest w Klinicznym Szpitalu Wojewódzkim w Rzeszowie, ul. Chopina 2, Szpitalu Wojewódzkim nrw 2 w Rzeszowie, ul. Lwowska 60 oraz w Szpitalu Miejskim w Rzeszowie, ul. Rycerska 4. Do zakładów produkujących posiłki w ramach kuchni własnej w 2017 r. dołączyło Hospicjum dla Dzieci w Rzeszowie, ul. Lwowska 132. W pozostałych nadzorowanych zakładach leczenia tj.:

- Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc w Rzeszowie, ul. Rycerska 2,
 - Zakład Opiekuńczo – Leczniczy w Rzeszowie, ul. Lubelska 6,
 - Oddział Paliatywny Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego w Rzeszowie, ul. Poniatowskiego 4,
 - Szpital Specjalistyczny PROFAMILIA w Rzeszowie, ul. Witolda 6B,
 - Rzeszowskie Centrum Chirurgii Naczyniowej i Ewaskularnej w Rzeszowie, ul. Ks. Jałowego 10,
 - Klinika kardiologii zabiegowej w Rzeszowie, ul. Anny Jagiellonki 17,
 - Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej BLUMED w Rzeszowie, ul. Kujawska 5
 - Ośrodek Chirurgii Oka prof. Zagórskiego Sp. z o.o. Rzeszów ul. Moniuszki 8
- prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym.



Rys. 8. Hospicjum dla Dzieci w Rzeszowie, ul. Lwowska 132.

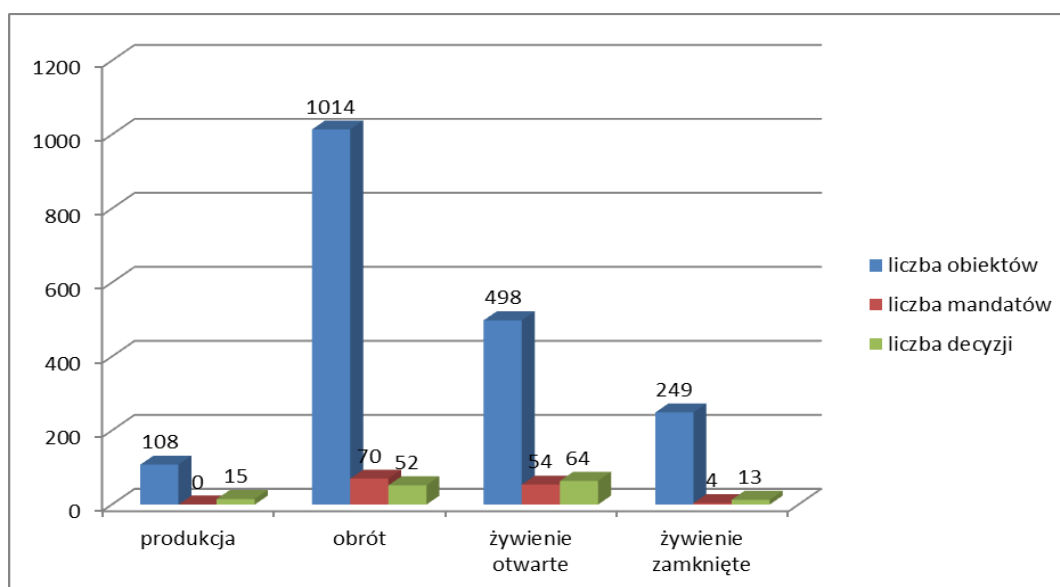
W 2017 r. zostały skontrolowane wszystkie zakłady leczenia zamkniętego, a dodatkowo skontrolowano dwie firmy cateringowe dostarczające posiłki do szpitali. W związku z powyższymi kontrolami wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące poprawę

stanu technicznego pomieszczeń oraz wymiany lub naprawy zniszczonego sprzętu i wyposażenia w kuchni właściwej oraz w kuchenkach oddziałowych.

Tab. 1. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – zestawienie.

Lp.	Zakłady	Liczba zakładów				Liczba wydanych decyzji administracyjnych	Liczba nałożonych mandatów /na kwotę
		Nadzorowanych	Skontrolowanych	Z nieprawidłowościami			
				dot. wymagań higieniczno-sanitarnych	dot. żywienia pacjentów		
1.	Szpitala z żywnością we własnym zakresie	4	4	3	0	- 3 dec. techniczne	0
2.	Szpitala z żywnością w systemie cateringowym	9	9	0	0	0	0
3.	Firmy cateringowe obsługujące szpitale	5	2	1	0	-1 dec. techniczna - wniosek o ukaranie do PPWIS (rozszerzenie działalności bez zatwierdzenia)	0

W sumie w ubiegłym roku skontrolowano 235 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, co stanowi 94,4% w stosunku do wykazanych w ewidencji. W 2017 roku nałożono 4 mandaty karne na kwotę 1200 zł oraz wydano 13 decyzji administracyjnych, mających na celu wyegzekwowanie poprawy stanu technicznego w zakładach.



Wyk. 10. Liczba obiektów, liczba nałożonych mandatów karnych oraz wydanych decyzji administracyjnych w 2017 r. na terenie miasta Rzeszowa.

2.2. Nadzór nad wytwórniami i zakładami wprowadzającymi do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

W Rzeszowie znajduje się 8 zakładów wytwarzających materiały i wyroby do kontaktu z żywnością. Zakłady te prowadzą działalność w zakresie:

- produkcji opakowań do żywności typu woreczki foliowe, opakowania z papieru i tektury,
- wykrawania i konfekcjonowania chusteczek gastronomicznych, papieru śniadaniowego i opakowaniowego,
- produkcji obudów do maszynek do mięsa oraz szatkownic,
- produkcji zespołów mielących w maszynkach do mięsa oraz produkcji części do krajalnic,
- produkcji wyrobów metalowych do kontaktu z żywnością,
- produkcji elektronicznego sprzętu gospodarstwa domowego.

W dwóch z powyższych zakładów zostały przeprowadzone kontrole. W trakcie kontroli egzekwowano utrzymanie dobrego stanu sanitarnego w pomieszczeniach produkcyjnych, jak również przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz identyfikowalności i identyfikacji produktów.

2.3. Nadzór nad zakładami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

W tej kategorii w ewidencji ujęto 47 obiektów, w tym:

- 14 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki,
- 14 zakładów produkujących kosmetyki, bez konfekcjonowania.

W 2017 r. skontrolowano po 3 zakłady z każdej z ww. grup zakładów produkcyjnych, pod kątem prawidłowości znakowania wybranych produktów kosmetycznych.

Ponadto w ramach urzędowej kontroli w kierunku obecności rtęci i zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano do badań laboratoryjnych 9 prób kosmetyków (4 próbki tuszy do rzęs, 3 próbki kremów wybielających i 2 próbki kosmetyków do demakijażu). Żadna z powyższych próbek nie została zakwestionowana.

Największymi firmami na terenie Rzeszowa produkującymi kosmetyki są Sanofi Aventis oraz Sylveco. Zakład Sanofi-Aventis specjalizuje się w produkcji dermokosmetyków. Są to preparaty marki Emolium oraz Iwostin.



Rys. 9. Produkty kosmetyczne wytwarzane w zakładzie Sanofi Aventis w Rzeszowie.

Zakład produkcji kosmetyków Sylveco produkuje kosmetyki pod czterema markami: Sylveco, Sylveco dla dzieci, Biolaven i Vianek.



Rys. 10. Produkty kosmetyczne wytwarzane przez firmę Sylveco w Rzeszowie.

2.4. Nadzór nad importowanymi i eksportowanymi środkami spożywczymi i materiałami do kontaktu z żywnością

W 2017 r. przeprowadzono 48 kontroli sanitarnych, w trakcie których oceniono 194 partie produktów środków spożywczych.

W czasie kontroli dokonano przeglądu i oceny dokumentacji przewozowej (w tym dotyczącej jakości zdrowotnej sprowadzanych artykułów), oględzin importowanych partii towarów oraz warunków transportu, oględzin środków transportu.

Wydano 48 świadectw o braku zastrzeżeń do jakości zdrowotnej.

Świadectwa wydawano na podstawie przedłożonej dokumentacji dotyczącej jakości zdrowotnej (certyfikatów zdrowia władz sanitarnych z kraju producenta, wyników badań laboratoriów PIS, świadectw i wyników analiz producentów, oględzin partii towarów, oceny warunków transportu).

W ww. okresie importerzy sprowadzili środki spożywcze z: RPA, Tajlandii, USA, Argentyny, Turcji, Chile, Indonezji, Kostaryki, Chin, Malezji, Mołdawii, Peru, Wietnamu, Gruzji, Iranu, Białorusi.

Ponadto w 2017 r. przeprowadzono 3 kontrole towarów eksportowanych do Egiptu.

2.5. Ocena jakości zdrowotnej żywności na podstawie wyników badań próbek żywności pobranej w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu

Nadzór nad jakością środków spożywczych sprawowany jest poprzez systematyczną kontrolę jakości zdrowotnej produktów wprowadzanych do obrotu. W 2017 r. pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu 472 próbki żywności. Były to działania wynikające z realizacji ogólnego planu poboru próbek określonego przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego na podstawie wskazań Głównego Inspektora Sanitarnego oraz w przypadku podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych i interwencji od konsumentów wpływających do PSSE.

Najczęściej wykonywane badania żywności dotyczą oceny zanieczyszczeń mikrobiologicznych, obecności metali ciężkich, pozostałości pestycydów, mykotoksyn oraz badań w kierunku organoleptyki.

Ogólnie z pobranych 472 próbek zakwestionowanych zostało 11, co stanowi 2,3 %.

Na podstawie prowadzonych badań żywności produkowanej i oferowanej do sprzedaży wynika, że jakość zdrowotna produktów spożywczych, jest zadowalająca. Świadczy o tym mały procent próbek kwestionowanych w stosunku do ogólnej liczby pobranych.

Tab. 2. Próbki żywności zakwestionowane w wyniku badań laboratoryjnych w 2017 r.

Lp.	Rodzaj próbki	przyczyny zakwestinowania	Podjęte działania
a)	Woda mineralna „Muszyna”	Organoleptyka – chemiczny posmak	Wycofanie kwestionowanej partii z obrotu, pismo do PPIS ze względu

			na siedzibę producenta
b)	Sok „Pysio”	Organoleptyka - niewłaściwy smak	Pobrano ostatnią sztukę z partii – nie podejmowano działań
c)	Cukierki „Michałki białe”	Organoleptyka – obecność szkodników	Wycofanie kwestionowanej partii z obrotu, pismo do PPIS ze względu na siedzibę producenta
d)	Woda niegazowana „Alfred”	Organoleptyka – niewłaściwy smak i zapach	Brak produkcji, partia pilotażowa
e)	Kaszka manna	Nieprawidłowe znakowanie	pismo do PPIS ze względu na siedzibę producenta
f)	Kaszka gryczana	Nieprawidłowe znakowanie	pismo do PPIS ze względu na siedzibę producenta
g)	Kaszka zbożowa	Nieprawidłowe znakowanie	pismo do PPIS ze względu na siedzibę producenta
h)	Kaszka owsiano-pszenka ze śliwką	Nieprawidłowe znakowanie	pismo do PPIS ze względu na siedzibę producenta
i)	Obiadek dla niemowląt Nestle	Nieprawidłowe znakowanie	pismo do PPIS ze względu na siedzibę producenta
j)	Jogurt do picia	Poziom substancji wzbogaconej mniejszy niż zadeklarowany przez producenta	pismo do PPIS ze względu na siedzibę producenta
k)	Jaja kurze	Obecność fipronilu	Utworzenie powiadomienia RASSF i postępowanie w ramach powiadomienia

2.6. Działania podejmowane w związku z interwencjami konsumentów

Interwencje do Oddziału Higieny Żywności i Żywienia zostały zgłaszane telefonicznie, pisemnie lub osobiście. Wśród zgłaszanych skarg dominowały zgłoszenia anonimowe.

W 2017 r. na terenie Rzeszowa przeprowadzono 110 kontroli interwencyjnych, w tym:

- 61 interwencji w zakładach obrotu żywnością,
- 38 w zakładach żywienia zbiorowego,
- 11 w zakładach produkcji żywności.

Kontrole w przedmiotowych zakładach potwierdziły zasadność 44 zgłoszeń.

Interwencje dotyczyły przede wszystkim nieprawidłowego stanu technicznego i sanitarnego obiektów, wprowadzania do obrotu żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, a także występowania dolegliwości po spożyciu posiłków w zakładach żywieniowych.

2.7. Współpraca z innymi jednostkami kontrolującymi oraz mediami

W roku 2017 Oddział Higieny Żywności i Żywienia uwzględniając konieczność zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności współpracowała na mocy stosownych porozumień z:

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

Zgodnie z zawartymi porozumieniami prowadzono m.in. wspólne działania nadzоровe w podległych obiektach, wymieniano listy obiektów nadzorowanych przez poszczególne inspekcje, przekazywano wyniki badań kwestionowanych produktów lub zawierających uwagi do znakowania oraz informacje dotyczące naruszeń przepisów prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności.

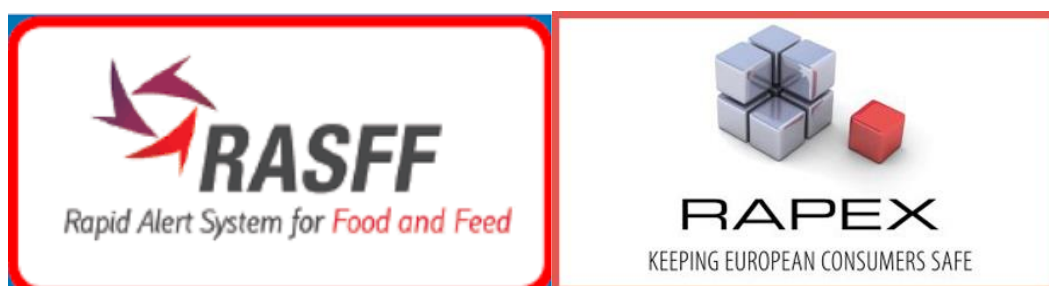
W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie na swojej stronie internetowej na bieżąco informował o zagrożeniach związanych z bezpieczeństwem żywności przekazując m.in. ostrzeżenia publiczne dotyczące żywności. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Rzeszowie dostępne są również najnowsze informacje ważne dla bezpieczeństwa i zdrowia ludzi (aktualności, ogłoszenia, komunikaty) oraz adres poczty elektronicznej i numer telefonu alarmowego, na które petenci mogą bezpośrednio kierować swoje interwencje, wnioski i zapytania. Wszystkie takie kwestie są rozpatrywane w taki sam sposób jak sprawy przesyłane w formie papierowej.

2.8. Działania podejmowane w związku z powiadomieniami otrzymywanymi w ramach funkcjonowania systemu RASFF i RAPEX

RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) to europejski system szybkiego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i paszach obowiązujący we wszystkich krajach Unii, państwach Europejskiego obszaru Gospodarczego, a także w krajach trzecich i organizacji międzynarodowych po podpisaniu umów o wzajemności i poufności. Struktura RASFF zbudowana jest na zasadzie sieci. Każdy kraj uczestniczący w systemie ma na swoim terenie krajowy punkt kontaktowy mający łączność z centralnym punktem. Każdy punkt ma własną skrzynkę poczty e’mail. Kraj uczestniczący w systemie jest zobowiązany do natychmiastowego wysłania informacji o zagrożeniu do centralnego punktu kontrolnego. Wysłane dane są weryfikowane przez Komisję RASFF, a następnie tworzone

jest dokument posiadający: stronę główną zawierającą typ powiadomienia i potencjalnego zagrożenia, powiadomienie w oryginalnej wersji językowej wraz z tłumaczeniem na język angielski, dołączone, dokumenty (np.: certyfikaty, raporty z badań) i kod identyfikacyjny.

W roku 2017 otrzymano w sumie 33 powiadomień w ramach systemu RASFF, w tym 21 powiadomień alarmowych i 12 powiadomień informacyjnych, z tego 3 obejmowało materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Ponadto zostało utworzone 1 powiadomienie, które dotyczyło jaj kurzych, zakwestionowanych ze względu na obecność fipronilu.



Rys. 11. RASFF i RAPEX – unijne systemy szybkiego reagowania.

System RAPEX to Wspólnotowy System Szybkiej Informacji (RAPEX), działający na obszarze Jednolitego Rynku Unii Europejskiej, którego celem jest szybka wymiana informacji między Komisją Europejską a państwami członkowskimi UE na temat produktów nieżywnościowych mogących stanowić zagrożenie dla konsumentów, a także na temat środków podjętych przez poszczególne państwa wspólnoty, mających na celu wyeliminowanie zagrożenia dla konsumentów przez ograniczenie lub zakaz wprowadzania danego produktu na rynek. Wymiana informacji następuje za pośrednictwem Narodowych Punktów Kontaktowych.

W ramach działalności Oddziału Higieny Żywności i Żywienia powiadomienia RAPEX, dot. kosmetyków. W 2017 r. nie wpłynęło żadne powiadomienie RAPEX, w związku z tym nie były podejmowane żadne działania wycofujące produkt kosmetyczny niewłaściwej jakości.

2.9. Działania dodatkowe podejmowane w ramach nadzoru nad produkcją i obrotem środków spożywczych

a) zawiadomienia do prokuratury o popełnieniu przestępstwa

W 2017 r. z terenu Rzeszowa przekazano do prokuratury 1 zawiadomienie o popełnieniu przestępstwa w zakresie spowodowania zbiorowego zatrucia pokarmowego (firma „Zajazd Dwa Bratanki, TB LOGISTICS Norbert Polak” w Rzeszowie, ul. Kwiatkowskiego 145).

b) postępowanie w przypadku zatruc pokarmowych

W bieżącym roku zostały zgłoszone 3 przypadki zbiorowego zatrucia pokarmowego, gdzie czynnikiem etiologicznym była *Salmonella enteritidis*. Największe z nich było zatrucie pokarmowe dotyczące osób, które korzystały z usług cateringowych firmy „Ginos Fit”- tzw. „diety pudełkowej”. W sumie narażonych było 61 osób, w tym 41 osób zachorowało. Po dokonaniu czynności kontrolnych w przedmiotowym zakładzie produkującym posiłki oraz innych czynnościach wyjaśniających w sprawie:

- przekazano do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wnioski o ukaranie na podstawie *art. 103 ust. 1 punkt 1 i 4 i art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.)*,
- przekazano do prokuratury zawiadomienie o popełnieniu przestępstwa,
- nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego na osobę odpowiedzialną w kwocie 400 zł.,
- wstrzymano działalność w zakresie produkcji i obrotu posiłków w ramach cateringu dietetycznego;

Po przeprowadzeniu dochodzenia epidemiologicznego w pozostałych dwóch przypadkach, nie zostało potwierdzone co było źródłem zatrucia.

c) działania dotyczące wzmożonego nadzoru sanitarnego w okresie wycieczek letnich – tzw. „akcja lato”

W sezonie letnim, tj. od maja do sierpnia 2017 r. wzmożono nadzór w zakładach żywnościowo-żywnościowych atrakcyjnych turystycznie, bądź znajdujących się na trasach turystycznych. W celu większej skuteczności kontroli czynności przeprowadzane były poza godzinami pracy urzędu lub w dni wolne od pracy. W 2017 r. przeprowadzono w sumie 62 kontrole sanitarne. W związku z podjętymi czynnościami wydano 6 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego oraz nałożono 8 grzywn w drodze mandatów karnych na łączną kwotę 1200 zł. Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były:

- zniszczone ściany, sufity, podłogi, drzwi,
- nieprawidłowe przechowywanie (brak segregacji w chłodni),
- brak zachowania dobrej praktyki higienicznej podczas produkcji posiłków,
- brak zapisów w ramach HACCP,
- brak do wglądu badań do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
- brak bieżącej ciepłej wody w toalecie,
- ogólny nieporządek w zakładzie.

Tab. 3. Kontrole w ramach tzw. „akcji lato” w 2016 r. i 2017 r.

	2016 r.	2017 r.
Liczba kontroli: w tym	65	62
Restauracje	17	15
Bary	22	20
Zakłady małej gastronomii	12	3
Wytwórnice ciast i lodów	0	9
Automaty do produkcji lodów	4	7
Inne („ogródki letnie”, sklepy)	10	8
Liczba decyzji	5	6
Liczba mandatów karnych	3/400 zł	8/1200 zł
Liczba spraw z art. 103 ustawy o bezp. żywności i żywienia skierowanych do PPWIS	-	-

d) działania podejmowane w ramach sprzedaży grzybów świeżych i suszonych

Wzorem lat ubiegłych prowadzono wzmożone czynności nadzorowe i profilaktyczne w miejscach obrotu grzybami dziko rosnącymi lub ich przetworami. Działania podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności miały na celu przede wszystkim sprawdzenie, czy przestrzegane są wymagania *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2011, Nr 115, poz. 672)*. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono, że sprzedaż grzybów świeżych prowadzona jest przez osoby prywatne na wynajętych stołach. Grzyby przechowywane były w opakowaniach z masy papierowej (jak przy owocach miękkich), oczyszczone i posegregowane gatunkami. Każda ze skontrolowanych osób posiadała atest klasyfikatora grzybów świeżych. Ustalono, że osoby zarządzające targowiskami posiadają uprawnienia klasyfikatora grzybów świeżych i codziennie w godzinach porannych dokonują oceny grzybów oraz wystawiają stosowny atest.

W celu uniknięcia zatruc grzybami w sezonie grzybowym w 2017 r. dyżury pełnili klasyfikatorzy, zatrudnieni w Inspekcji, którzy udzielali osobom zainteresowanym porad w zakresie przynależności gatunkowej grzybów świeżych, rosnących w warunkach naturalnych, zbieranych na potrzeby własne. W 2017 r. dokonano klasyfikacji grzybów świeżych u 72 osób odwiedzających PSSE w Rzeszowie. W sumie zostało ocenionych 15 gatunków grzybów.

Dodatkowo przed sezonem grzybowym uaktualniono stronę internetową o informacje dotyczące tematyki grzybów i podano do wiadomości petentów godziny dyżurów klasyfikatorów grzybów.



Rys. 12. Plakat przygotowany przez Ministerstwo Zdrowia oraz Główny Inspektorat Sanitarny ukazujący podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania.

Ponadto w okresie zimowym, przedświątecznym wzmocniono nadzór nad targowiskową sprzedażą grzybów suszonych. Kontrole wykazały, że na grzyby suszone wprowadzane do obrotu wystawiony jest atest przez grzyboznawcę, zatrudnionego w Inspekcji Sanitarnej. Nie stwierdzono nielegalnej sprzedaży, bądź wprowadzania do obrotu grzybów niezidentyfikowanych, czy niewiadomego pochodzenia.

W 2017 r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie wpłynęła interwencja dot. nielegalnej sprzedaży grzybów suszonych, za pomocą aukcji internetowych przez Panią Ewę Kopecią-Jopek prowadzącą działalność pod nazwą DECORES COLLECTION w Rzeszowie, ul. Warszawska 2. W związku z tym wezwano osobę odpowiedzialną do osobistego stawiennictwa celem złożenia wyjaśnień. Do biura PSSE w Rzeszowie zgłosiła się Pani Ewa Kopecią-Jopek i okazała do wglądu aktualne atesty wystawione na przedmiotową partię grzybów oraz złożyła oświadczenie dotyczące miejsca i sposobu przetwarzania grzybów. Po przeprowadzeniu czynności wyjaśniających w związku

z brakiem zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS sprawę przekazano do rozpatrzenia do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

e) Działania podejmowane ramach ASF - Afrykańskiego Pomoru Świń



Rys. 13. Afrykański pomór świń (ASF).

Afrykański pomór świń (African swine fever, ASF) znajduje się na liście chorób Międzynarodowego Urzędu ds. Zdrowia Zwierząt (World Organisation for Animal Health, OIE) podlegających obowiązkowi zgłaszania i urzędowego zwalczania. Jest to wyjątkowo groźna, nieuleczalna, wysoce zakaźna i zaraźliwa, wirusowa choroba świń domowych wszystkich ras oraz dzików. Rezerwuarem wirusa mogą być dziki europejskie, dzikie świnie afrykańskie (bush pigs), guźce (wart hogs) oraz kleszcze z gatunku *Ornithodoros*. Pozostałe gatunki zwierząt są na zakażenie wirusem i Asfivirus (ASFV) niewrażliwe.

Postępowanie przy podejrzeniu ASF reguluje ustawodawstwo krajowe i unijne. Dotychczas nie opracowano szczepionki przeciw ASF. Aktualnie zwalczanie choroby odbywa się wyłącznie metodami administracyjnymi poprzez wybijanie zwierząt chorych oraz znajdujących się w strefie zapowietrzanej. Ponadto niezbędny jest niezwykle ścisły nadzór nad przejściami granicznymi, w portach i na lotniskach. Należy również konfiskować i unieszkodliwiać żywność oraz odpadki pokonsumpcyjne w samolotach, statkach i wagonach restauracyjnych oraz żywność przewożoną przez wschodnią granicę w bagażu podróżnych oraz bezwzględnie przestrzegać zakazu stosowania zlewek kuchennych w żywieniu świń.

Ze względu na przypadki nielegalnych i negatywnych praktyk i czynności w zakresie przemieszczania świń, mięsa wieprzowego i innych produktów pozyskanych od świń podjęto

współpracę z Inspekcją Weterynaryjną, w celu wykrycia i eliminacji procederu wprowadzania do obrotu mięsa niewiadomego pochodzenia, w szczególności dziczyzny. W związku z powyższym w 2017 r. przeprowadzono w sumie 325 kontroli sanitarnych, w tym 5 wspólnie z pracownikami Inspektoratu Weterynaryjnego w Rzeszowie. W trakcie powyższych kontroli nie stwierdzono w obrocie dziczyzny niewiadomego pochodzenia, odnotowano natomiast przypadki niewłaściwego zagospodarowania odpadami kategorii 3.

III. ODZIAŁ HIGIENY PRACY

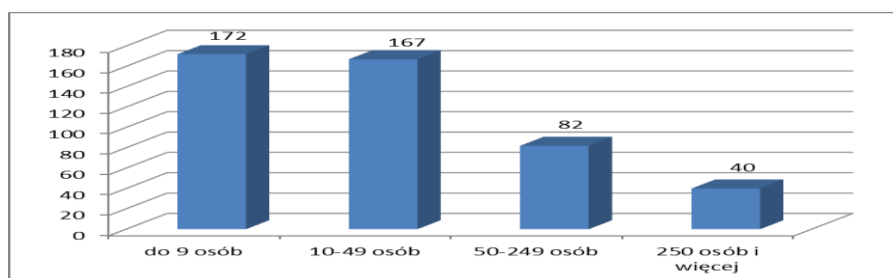
Do zadań Oddziału Higieny Pracy w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Działalność kontrolna obejmuje również zagadnienia dotyczące m.in. nadzoru nad substancjami i mieszaninami chemicznymi, detergentami, prekursorami narkotyków grupy 2 i 3, produktami biobójczymi, czynnikami biologicznymi i rakotwórczymi występującymi w środowisku pracy oraz realizacji zakazu wprowadzania do obrotu produktów co do których zachodzi podejrzenie, że są środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Zgodnie z wytycznymi GIS na 2017 rok, nadzór w dziedzinie higieny pracy był prowadzony głównie w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy, postępowania 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, przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, kontroli warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami.

W 2017 roku w ewidencji obiektów na terenie miasta Rzeszowa pozostających pod nadzorem Oddziału Higieny Pracy było 461 zakładów, z których skontrolowano 183, zatrudniające 20515 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, obejmująca zagadnienia nie tylko z zakresu higieny pracy, lecz również dotyczy pozostałych zagadnień będących w zakresie Inspekcji Sanitarnej.



Wyk. 11. Liczba zakładów pracy w ewidencji z podziałem na ilość zatrudnionych pracowników w Rzeszowie w 2017 roku.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2017 roku przeprowadzonych zostało 226 kontroli, w wyniku których wydano 45 decyzji administracyjnych, 3 upomnienia oraz nałożono 1 mandat karny za zły stan sanitarno-higieniczny.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień z zakresu higieny pracy należały:

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich o braku lub istnieniu przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na zajmowanym stanowisku,
- brak zorganizowanego systemu udzielania pierwszej pomocy (tj. odpowiednio wyposażonej apteczki, instrukcji udzielania pierwszej pomocy, przeszkolenia pracowników w zakresie udzielania pierwszej pomocy),
- zły stan techniczny powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych oraz w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych,
- zły stan wyposażenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych dla pracowników, tj. wyposażenie brudne, zniszczone, z ubytkami farby czy okleiny,
- brak pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych dostępnych dla pracowników, tj. szatnie, których rodzaj, wielkość i ilość jest dostosowana do liczby zatrudnionych pracowników, rodzajów prac oraz warunków, w jakich ta praca jest wykonywana, w tym szatni przepustowej dla pracowników zatrudnionych w warunkach powodujących intensywne brudzenie, umożliwiającą oddzielenie odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej od odzieży własnej, połączonej zespołem sanitarnym z natryskami,
- zły stan techniczny środków ochrony osobistej tj. ochronników słuchu oraz fartuchów,
- brak procedury utrzymania właściwego stanu technicznego i higienicznego środków ochrony osobistej,
- brak oceny ryzyka na zajmowanych stanowiskach pracy, jak również brak oceny ryzyka zawodowego uwzględniającą obecne zmienione warunki pracy, uzupełnionej np. o narażenie stwarzane przez stosowane chemikalia powodujące poważne oparzenia skóry i uszkodzenie oczu,
- brak dokumentu potwierdzającego zapoznanie pracowników z dokonaną oceną ryzyka zawodowego,
- brak aktualnej i udokumentowanej oceny ryzyka zawodowego w narażeniu na niebezpieczne czynniki chemiczne stwarzającego zagrożenie, oraz nie uwzględnianie w dokonanej ocenie informacji dotyczących rodzaju, poziomu i czasu trwania narażenia na czynnik chemiczny oraz efektów działań zapobiegawczych, które zostały podjęte, aby ograniczyć ryzyko zawodowe do minimum,

- brak oceny ryzyka zawodowego w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne,
- brak odpowiednich środków hermetyczności dla powietrza wprowadzanego i wyprowadzanego w pomieszczeniach zakładu bakteriologii na stanowisku opracowywania do badań czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 grupy zagrożenia, jak również brak filtrów HEPA przy wylocie zewnętrznym wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu laboratorium,
- brak natrysku ratunkowego (prysznic bezpieczeństwa) do obmycia całego ciała oraz oddzielnego natrysku (prysznic) do przemywania oczu nie dalej niż 20 m w linii poziomej od stanowisk, na których występuje niebezpieczeństwo obłania pracowników środkami żrącymi,
- brak instrukcji dotyczącej sposobu i miejsca sporządzania roztworu produktu chemicznego oraz instrukcji dotyczącej postępowania z produktem chemicznym sklasyfikowanym w karcie charakterystyki jako powodujący poważne oparzenia skóry oraz uszkodzenie oczu, wykorzystywanym podczas procesu produkcyjnego,
- brak aktualnego spisu stosowanych substancji niebezpiecznych oraz ich kart charakterystyki,
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy (natężenie hałasu, stężenie związków toksycznych, stężenia zapylenia, wskaźników mikroklimatu gorącego, natężenia drgań mechanicznych o ogólnym działaniu na organizm człowieka, związków toksycznych występujące w procesie produkcyjnym) przeprowadzonych przez laboratorium uprawnione do wykonania pomiarów,
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy oraz karty badań i pomiarów,
- nie zapewnienie dostatecznego natężenia oświetlenia światłem elektrycznym oraz dostosowania wartości współczynnika równomierności oświetlenia do wielkości zgodnych z wymogami normy PN-EN 12464-1:2012,
- nie informowanie pracowników narażonych na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy o aktualnych wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz nie udostępnianie im tych wyników,

Usunięcie powyższych nieprawidłowości nakazano w drodze decyzji administracyjnych.

W 11 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości wynikające z przekroczeń normatywów higienicznych na stanowiskach pracy.

Ustalono, że w 2017 r. 628 pracowników wykonywało pracę w nadmiernym hałasie, 52 pracowników pracowało w warunkach przekroczenia normatywów drgań mechanicznych działających na organizm pracownika ogólnie i miejscowo, 16 osób w przekroczeniu normatywów substancji chemicznych, 3 osoby pracowały w przekroczeniach wskaźników mikroklimatu gorącego, 17 pracowników w nadmiernym zapyleniu, zaś 8 osób w oświetleniu niezgodnym z normą.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano decyzje administracyjne, nakazujące obniżenie przekroczeń normatywów higienicznych do wartości określonych normą, aby nie zagrażały zdrowiu pracowników. Dotyczyły one m.in.:

- obniżenia poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy na jaki narażeni są pracownicy m. in. na stanowiskach pracy drobiarz wykrawacz/ drobiarz pakowacz, ślusarz, ślusarz – spawacz, stanowisko obsługi rozlewnicy, stanowisko obsługi blistrzarki,
- obniżenia wartości najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) pyłów organicznych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierających poniżej 10 % wolnej krzemionki (frakcja respirabilna) na stanowisku pracy: Drobiarz- Pakowacz – Hala zawieszania, do wielkości określonej przepisami, które określają maksymalną dopuszczalną wartość tego wskaźnika (2 mg/m^3),
- obniżenia wartości najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) pyłów organicznych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierających poniżej 10 % wolnej krzemionki (frakcja wdychalna) na stanowisku pracy: Drobiarz- Pakowacz – Hala zawieszania, do wielkości określonej przepisami, które określają maksymalną dopuszczalną wartość tego wskaźnika (4 mg/m^3),
- obniżenia stężenia chwilowego octanu etylu w pomieszczeniu instalacji chlorowodoru tolperyzonu do wielkości określonych przepisami (tj. do 1468 mg/m^3),
- obniżenia wartości NDS manganu i jego związków nieorganicznych (frakcja respirabilna) na stanowisku pracy: Specjalista ds. reklam, spawacz, ślusarz – spawacz oraz spawacz do wielkości określonej przepisami, które określają maksymalną dopuszczalną wartość tego wskaźnika ($0,05 \text{ mg/m}^3$),
- obniżenia do wielkości określonej przepisami drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne, charakteryzowane ekspozycją dzienną, wyrażoną w postaci równoważnej energetycznie dla 8 godzin działania sumy wektorowej skutecznych, skorygowanych częstotliwościowo przyspieszeń drgań, wyznaczonych dla trzech składowych kierunkowych (ahwx, ahwy, ahwz), na stanowiskach pracy zaczyszczacz, wybijacz,

- obniżenia do wielkości określonej przepisami drgania ogólne charakteryzowane przez wartość ekspozycji dziennej równoważnej dla 8 godzin dominującego przyspieszenia drgań ogólnych na stanowisku pracy: operator wózka widłowego,
- obniżenia do wielkości określonej przepisami drgania ogólne charakteryzowane przez wartość sumy wektorowej przyspieszeń drgań równoważną dla 8 godzin dominującego przyspieszenia drgań na stanowisku pracy: zaczyszczacz (placówka zaczyszczania – zaczyszczanie powierzchni odkuwek szlifierką kątową pneumatyczną z dyskiem z papierem ściernym), ślusarz (hala produkcyjna i teren zakładu – transport materiałów wózkiem widłowym TOYOTA SAS 30),
- obniżenia wartości czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy (mikroklimat gorący), tj. wartość wskaźnika obciążenia termicznego WBGT, który na stanowisku pracy: kucharz, pomoc kuchenna przekracza wartość dopuszczalną.

W związku ze stwierdzonym przekroczeniem Najwyższego Dopuszczalnego Stężenia Chwilowego (NDSCh) metakrylanu metylu, wydano decyzję nakazującą unieruchomienie stanowiska pracy do momentu przedłożenia wyników pomiarów stężenia ww., potwierdzających brak przekroczeń normatywów higienicznych. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Wyegzekwowano poprawę warunków pracy poprzez obniżenie najwyższego dopuszczalnego natężenia (NDN) hałasu dla 90 osób, najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) związków toksycznych – dla 21 osób, najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) zapylenia – 4 osób, drgań mechanicznych działających na organizm pracownika ogólnie i miejscowo – 21 osób oraz wyegzekwowano poprawę warunków oświetlenia na stanowiskach pracy – dla 14 osób. Na stanowiskach pracy, gdzie warunki technologiczne i techniczne nie pozwoliły na całkowite usunięcie przekroczeń natężenia hałasu, nakazano zaopatrzenie pracowników w odpowiednio dobrane ochronniki słuchu oraz wydawano decyzje nakazujące opracowanie i zastosowanie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas w środowisku pracy.

Na terenie miasta Rzeszowa wielu pracowników w swoim środowisku pracy narażonych było na kontakt z różnymi szkodliwymi czynnikami biologicznymi, mogącymi być przyczyną zakażenia, alergii (uczulenia) lub zatrucia. Ze względu na stopień zagrożenia czynniki biologiczne dzielone są 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 miasta Rzeszowie występują czynniki biologiczne zaliczane do kategorii 2 i 3, a zakładami, w których występują, są m.in. zakłady produkujące żywność, jednostki ochrony zdrowia, zakłady gospodarki odpadami i oczyszczania ścieków oraz archiwa, biblioteki, pływalnie.

W 2017 roku na terenie miasta Rzeszowa przeprowadzono 84 kontrole w 75 zakładach, w których zatrudnionych było 8422 osoby narażone na działanie czynników biologicznych kategorii 2 i 3. Najczęściej stwierdzanym uchybieniem podczas przeprowadzanych kontroli był brak udokumentowanej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy, uwzględniającej narażenie pracowników na czynniki biologiczne oraz niezapoznanie pracowników z ww. oceną ryzyka zawodowego.

W 2017 roku na terenie miasta Rzeszowa w narażeniu na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym pracowało 1196 osób w 30 zakładach. Czynnikiem rakotwórczym, które występowały w zakładach pracy na terenie miasta Rzeszowa były m.in. promieniowanie jonizujące, formaldehyd, bromian potasu, fenol, fuksyna zasadowa, tioacetamid, tlenek arsenu, chloramfenikol, acetamid, azydek sodu, chlorek benzylu, chlorek dimetylosulfamoilu, chloroform, związki chromu (VI), 1,2-dwuchloroetan, bromian potasu, epichlorohydryna, tlenek etylenu.

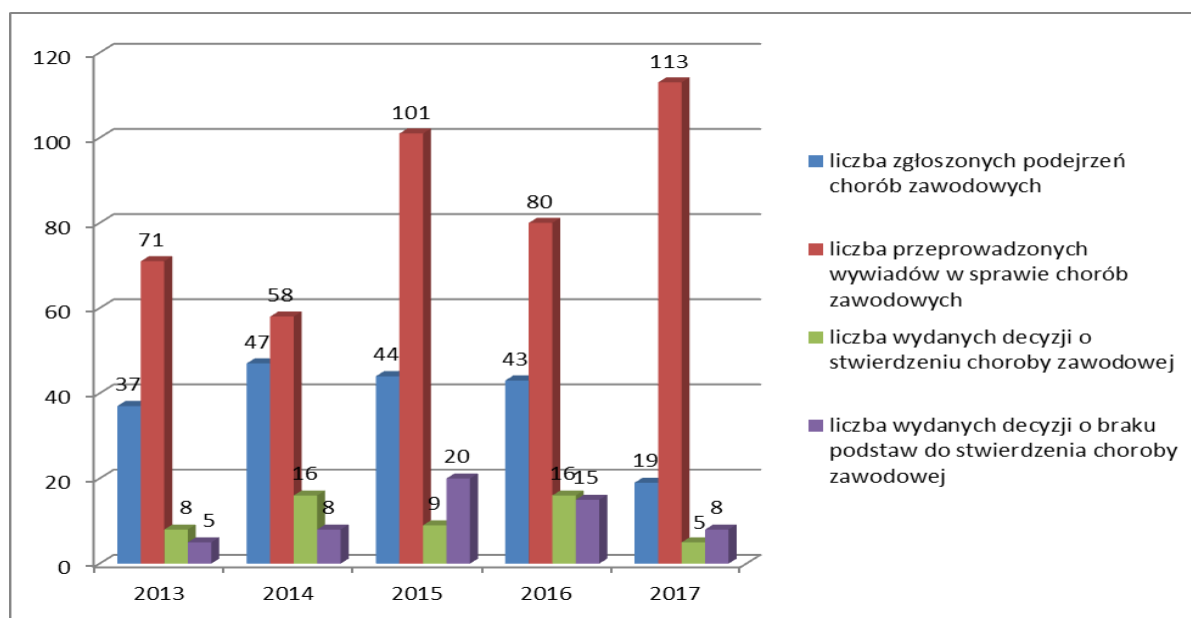
W ramach prowadzonego nadzoru, prowadzono również kontrole nad pracami podczas usuwania wyrobów zawierających włókna azbestu z budynków mieszkalnych, gospodarczych oraz użyteczności publicznej.

Przeprowadzone kontrole realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas usuwania wyrobów zawierających azbest oraz w zakresie czynników rakotwórczych nie wykazały nieprawidłowości.

W 2017 roku do Oddziału Higieny Pracy wpłynęło 18 skarg dotyczących funkcjonowania zakładów pracy mieszczących się na terenie Rzeszowa. Dotyczyły one m. in. złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy, szatni oraz jadalni, jak również niewłaściwych warunków pracy (braku szatni, środków ochrony indywidualnej, odzieży roboczej oceny ryzyka zawodowego, braku zaświadczeń lekarskich pracowników, braku szkoleń stanowiskowych, panującej zbyt wysokiej temperatury na stanowiskach pracy). Odnotowywano również skargi dotyczące uciążliwości zapachowych, hałasowych oraz wibracji, pochodzących od funkcjonujących zakładów pracy. Skarżono się również na nieprawidłowo prowadzony demontaż płyt azbestowych. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy

przeprowadzili w tych sprawach kontrole, w wyniku których potwierdziło się 5 zarzutów. W przypadku pozostałych skarg 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 sposób wykonywania pracy, może w konsekwencji prowadzić do wystąpienia u pracowników chorób zawodowych. W roku 2017 z terenu miasta Rzeszowa zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie 19 podejrzeń chorób zawodowych. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili na terenie miasta Rzeszowa 113 kontroli w związku ze zgłoszonymi podejrzzeniami w sprawach chorób zawodowych. W wyniku prowadzonego postępowania wydano 5 decyzji stwierdzających chorobę zawodową oraz 8 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (pozostałe postępowania są w toku).



Wyk. 12. Choroby zawodowe na terenie miasta Rzeszowa.

Stwierdzone choroby zawodowe dotyczyły następujących schorzeń:

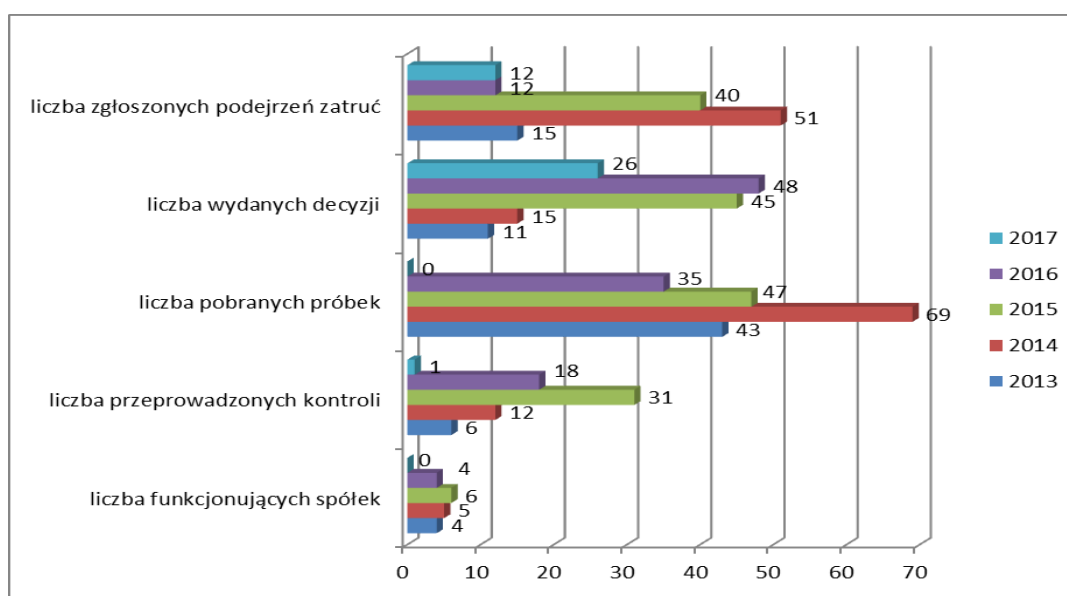
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: guzki głosowe twarde – u 1 osoby,
- niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią – u 1 osoby,
- pylice płuc: pylica krzemowa – u 1 osoby,
- choroby skóry: kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia – u 1 osoby,
- przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej – u 1 osoby.

Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej dotyczyły chorób:

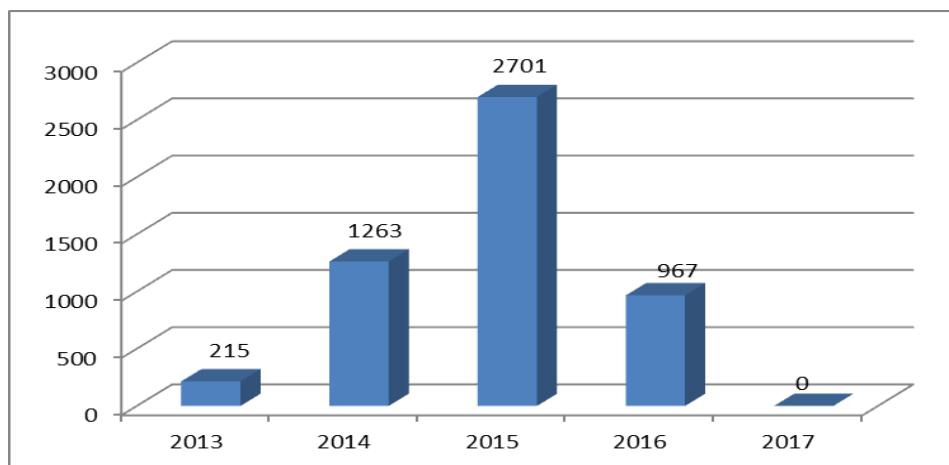
- przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie okołostawowe barku – u 1 osoby,
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – u 1 osoby oraz zespół rowka nerwu łokciowego – u 1 osoby,
- obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo – nerwowego spowodowanego hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2 i 3 kHz – u 3 osób,
- pylice płuc: pylica azbestowa oraz pozostałe pylice krzemianowe – u 1 osoby,
- nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: rak płuca, rak oskrzela – u 1 osoby.

3.1. Nadzór nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi

W 2017 r. na terenie miasta Rzeszowa nie funkcjonował żaden sklep, który wprowadzałby do obrotu środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne. Przeprowadzono 1 kontrolę obiektów na terenie miasta Rzeszowa, w których wprowadzano do obrotu środki zastępcze w latach 2013 – 2016. Na skutek przeprowadzonej kontroli stwierdzono, że w żadnym z wymienionych punktów handlowych nie jest prowadzona działalność polegająca na wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.



Wyk. 13. Nadzór nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi na terenie miasta Rzeszowa.



Wyk. 14. Liczba zabezpieczonych opakowań produktów środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w latach 2013 – 2017 na terenie miasta Rzeszowa.

W 2017 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie zgłoszono 12 przypadków podejrzeń zatruc środków zastępczymi w przedziale wiekowym 15 - 33 lata. Po przeprowadzeniu wywiadów z tymi osobami nie uzyskano informacji, skąd mieli „dopalacze”. Większość z nich nie ujawniła źródła nabycia środków zastępczych, zasłaniając się niewiedzą. W dwóch przypadkach młodociani zeznali, że zostali poczęstowani papierosem od nieznanego osoby.

W wyniku prowadzonego postępowania administracyjnego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie wydaje w tych sprawach decyzje:

- zakazujące wytwarzania/wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych;
- o zabezpieczeniu zatrzymanych produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi;
- zakazujące wprowadzania do obrotu tych produktów;
- orzekające o przepadku na rzecz Skarbu Państwa oraz o zniszczeniu na koszt strony zatrzymanych produktów;
- nakładające kary pieniężne za wprowadzanie do obrotu tych produktów.

W roku 2017 r., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 26 decyzji, w tym 15 decyzji dotyczących opłat za przeprowadzenie analiz fizyko–chemicznych zabezpieczonych produktów oraz za czynności kontrolne związane z prowadzonym nadzorem nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie prowadzi wspólnie z organami policji monitoring 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 jakości wody do spożycia. Ponadto pobierano do badania wodę z nadzorowanych pływalni oraz z miejsc wykorzystywanych do kąpieli.

Pracownicy OHK biorą też udział we wspólnych oględzinach z pracownikami administracji osiedli oraz strażą miejską, które związane są z interwencjami mieszkańców na niewłaściwy stan sanitarny i porządkowy nieruchomości.

4.1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie na terenie miasta Rzeszowa nadzoruje 5 urządzeń dostarczających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

Są to następujące obiekty:

- wodociąg Rzeszów, którego właścicielem jest Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji w Rzeszowie sp. z o.o., ul. Naruszewicza 18,
- wodociąg Rzeszów-Budziwój jest własnością Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej „EKO-STRUG” w Tyczynie, ul. Kościuszki 6,
- wodociąg Rzeszów- Bzianka, podlegający Zakładowi Wodociągów i Kanalizacji w Świlczy,
- wodociąg Szpitala Wojewódzkiego nr 2 im. Św. Królowej Jadwigi, ul. Lwowska 60,
- wodociąg Domu Pomocy Społecznej dla Kombatantów, ul. Powstańców Śląskich 4.

Jakość wody z tych wodociągów w zakresie bakteriologicznym oraz fizykochemicznym nie budzi zastrzeżeń. Po każdorazowym badaniu wody zostaje wydana ocena okresowa jakości wody. tzw. ocena obszarowa obejmująca rok 2017 zostanie wydana w terminie do końca I kwartału b.r.

4.1. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej

a) Miejsce wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2017 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie na terenie miasta Rzeszowa nadzorował 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli w Rzeszowie przy ul. Kwiatkowskiego. Po przeprowadzonej kontroli stanu sanitarnego nie stwierdzono uchybień w zakresie utrzymania czystości i porządku.



Rys. 14. Miejsce wykorzystywane do kąpieli w Rzeszowie, tzw. „Żwirownia”.

Plaże przy miejscu wykorzystywanym do kąpieli były na bieżąco sprzątane. Zapewniona była odpowiednia ilość koszy na odpady komunalne, które były opróżniane codziennie. Strefy do kąpieli były wyznaczone i trwale oznakowane, strzeżone przez ratowników. Zapewnione były również sanitariaty (3 kabiny ustępowe typu TOI-TOI), przebieralnie (damska i męska), hangar, w którym przechowywany jest sprzęt do pływania (kajaki, rowerki wodne). W widocznym miejscu umieszczony był regulamin obiektu oraz tablica informacyjna zawierająca dane zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 28.04.2011 r. w sprawie ewidencji kąpielisk oraz sposobu oznakowania kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpieli (Dz. U. Nr 91, poz. 527).

Organizator tego obiektu – Rzeszowski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Rzeszowie, ul. Jałowego 23A, pobrał 2 próbki wody przed otwarciem sezonu kąpielowego oraz 2 próbki w czasie trwania sezonu. Na podstawie okazanych wyników jakości wody oraz nadzoru wizualnego wydano 2 bieżące oceny stwierdzające, że woda przeznaczona do kąpieli w nadzorowanym obiekcie odpowiada wymaganiom zawartym w Załączniku nr 1 część A do

rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. Nr 86, poz. 478). Interwencji na stan sanitarny tego obiektu nie odnotowano.

b) Baseny kąpielowe

W 2017 r. na terenie miasta Rzeszowa Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie nadzorował 8 krytych pływalni, przeprowadzono 8 kontroli stanu sanitarnego. Podczas kontroli nie stwierdzono naruszeń przepisów sanitarno- higienicznych.

Obecnie trwa przebudowa odkrytej pływalni ROSIR w Rzeszowie przy ul. Jałowego 23A. Otwarcie obiektu planowane jest na miesiąc maj 2018 r.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9.11.2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016) właściciele lub zarządcy pływalni mają obowiązek prowadzenia kontroli wewnętrznej nad jakością wody basenowej. Kontrola ta obejmuje bieżącą obserwację wody, monitoring parametrów fizycznych wody (prowadzony co 4 godziny) oraz pobór prób wody przez akredytowane laboratorium zgodnie z harmonogramem ustalonym z PPIS w Rzeszowie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie po analizie kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli pływalni, a także wyników badań wody basenowej wykonanych z nadzoru sanitarnego, dokonał zbiorczej rocznej oceny wody w 7 pływalniach na terenie miasta Rzeszowa. Oceny te były pozytywne.

Wydano 1 decyzję nakazującą unieruchomienie krytej pływalni w bloku mieszkalnym przy ul. Powstańców Warszawy 18 w związku z podejrzeniem zatrucia chlorem użytkownika basenu.

c) Ustępy publiczne

W 2017 r. w tej grupie nadzorowane są 85 objekty, w tym 19 ustępów stałych – skanalizowanych oraz 66 tymczasowych – nieskanalizowanych. W ciągu roku przeprowadzono 86 kontroli sanitarnych. Po jednej z nich wydano decyzję nakazującą zapewnienie powierzchni podłogi w pomieszczeniu służbowym dla pracowników w dobrym stanie technicznym, poprzez usunięcie zniszczonej i przetartej wykładziny w ustępie publicznym na Placu Dworcowym przy ul. Grottgera w Rzeszowie, która została wykonana w terminie.

Ponadto wystąpiono z pismem do Gminy Miasta Rzeszowa w sprawie nieprawidłowości zaistniałych w ustępie publicznym przy ul. Dąbrowskiego w Rzeszowie. Przy wejściu do

ustępu po stronie damskiej i męskiej stwierdzono popękane oraz z ubytkami płytki. Nieprawidłowości zostały usunięte.

W roku 2017 oddano do użytku plac targowy przy ul. Dworaka wyposażony w stoły targowe, kontenery na odpady frakcji suchej i mokrej oraz 1 na makulaturę oraz ogólnodostępny ustęp.



Rys. 15. Plac targowy z ustępem przy ul. Dworaka w Rzeszowie.

d) Domy Pomocy Społecznej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w 2017 r. nadzorował 5 obiektów z tej grupy, w których przeprowadzono 8 kontroli stanu sanitarnego. Po dokonanych kontrolach wydano 2 decyzje na Dom Pomocy Społecznej w Rzeszowie przy ul. Sucharskiego :

- na zapewnienie właściwego sposobu postępowania z brudnym sprzętem porządkowym oraz zapewnienie odpowiedniego stanu sanitarno porządkowego w pokojach mieszkalnych w terminie natychmiastowym oraz nałożono 2 mandaty karne na kwotę 300 zł. W trakcie kontroli sprawdzającej stwierdzono, że stan ten uległ poprawie;
- na odmalowanie brudnych ścian w pokojach mieszkalnych oraz łazienkach do 31.03.2018 r.

Wydano również 1 decyzję nakazującą odmalowanie brudnych ścian w pokojach, korytarzu oraz łazienkach w Domu Pomocy Społecznej w Rzeszowie przy ul. Łabędziej w terminie do 31.03.2018 r.

e) Noclegownie

Na terenie miasta Rzeszowa pod nadzorem Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Rzeszowie znajduje się schronisko dla bezdomnych mężczyzn w Rzeszowie, ul. Jana Styki 21 oraz Dom Samotnej Matki i Interwencji Kryzysowej w Rzeszowie, ul. Ks. Sondejka.

W 2017 r. w w/w obiektach przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Stan sanitarny i higieniczny tych obiektów ocenia się jako dobry.



Rys. 16. Dom Samotnej Matki w Rzeszowie przy ul. Ks. Sondejka.

f) Hotele

W mieście Rzeszowie PPIS w Rzeszowie nadzoruje 31 obiektów hotelarskich, w których przeprowadzono 28 kontroli. Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarnego oraz nie nakładano mandatów. W Rzeszowie oddany został do użytku hotel METROPOLITAN (4 gwiazdkowy) przy ul. Słowackiego w galerii handlowej. Dysponuje 149 miejscami noclegowymi w 22 pokojach, przystosowany dla osób niepełnosprawnych.



Rys. 17. Wnętrze jednego z pokoi hotelu METROPOLITAN w Rzeszowie, ul. Słowackiego.



Rys. 18. Wnętrze jednego z pokoi hotelu METROPOLITAN w Rzeszowie, ul. Słowackiego.

g) Inne obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie

W tej grupie nadzorowanych jest 20 obiektów, w których przeprowadzono 16 kontroli. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

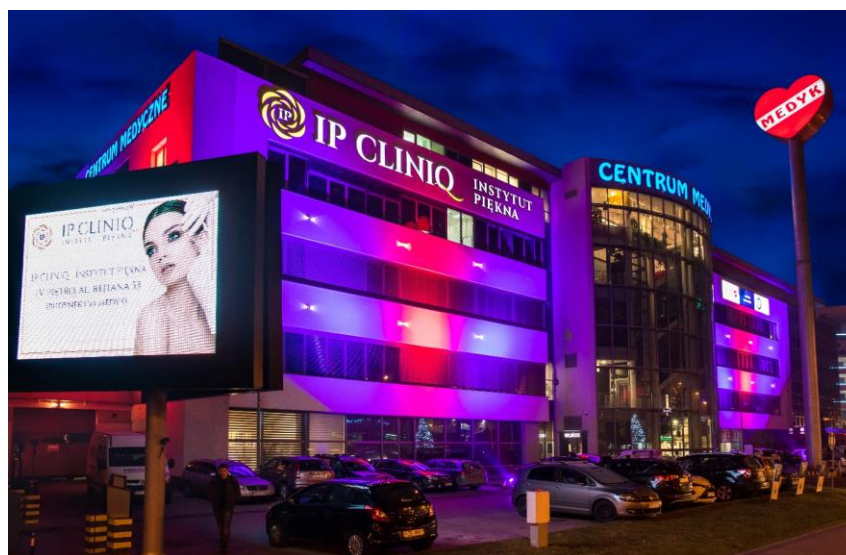
h) Zakłady fryzjerskie, fryzjersko-kosmetyczne, gabinety odnowy biologicznej, tatuażu (400 obiektów), przeprowadzono 220 kontrole sanitarne.

Po przeprowadzonych kontrolach w tych obiektach wydano 61 decyzji, które dotyczyły:

- odnowienia brudnych, z odpryskami farby ścian w pomieszczeniach usługowych zakładu,
- zapewnienia środków kosmetycznych oraz narzędzi jednorazowego użytku naruszających ciągłość tkanek o aktualnych terminach ważności,
- zainstalowania umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz odprowadzeniem ścieków do kanalizacji przy stanowisku świadczenia usług,
- zapewnienia sterylnych narzędzi i sprzętu używanych podczas świadczenia usług oraz okazania umowy zawartej z podmiotem sterylizującym narzędzia i sprzęt,
- zapewnienia prawidłowego postępowania z odpadami niebezpiecznymi,
- 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.

W 2017 r. nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1100 zł. za:

- brak sterylnych narzędzi wielokrotnego użytku,
- wielokrotne stosowanie sprzętu jednorazowego użytku,
- niewłaściwe przechowywanie czystych i zdezynfekowanych narzędzi do świadczenia usług.



Rys. 19. Instytut piękna w Rzeszowie przy al. Rejtana.



Rys. 20. Gabinet kosmetyczny w Instytucie piękna w Rzeszowie przy al. Rejtana.

i) Tereny rekreacyjno-spacerowe

W 2017 r. na terenie miasta Rzeszowa nadzorowano 19 terenów rekreacyjnych:

- Park Kultury i Wypoczynku nad Wisłokiem przy ul. Bulwarowej,
- Park Jedności Polonii z Macierzą, ul. Ciepłińskiego,
- Park Miejski im. Solidarności przy ul. Dąbrowskiego,
- Park Inwalidów Wojennych przy ul. Dominikańskiej,

- Park Sybiraków przy ul. Ofiar Katynia i Broniewskiego,
- Park Wypoczynku Czynnego przy ul. Powstańców Warszawy i Podwisłocze,
- Park Olszynki przy ul. Szopena,
- Park Papieski przy al. Sikorskiego i Armii Krajowej,
- Park im. Władysława Szafera – os. Słocina przy ul. Powstańców Śląskich i Paderewskiego,
- Rezerwat Lisia Góra,
- Teren nad Zalewem,
- Park na osiedlu Kmity przy ul. Wyspiańskiego,
- Ogródek Jordanowski przy ul. Unii Lubelskiej,
- Park Jędrzejowiczów pomiędzy ul. Partyzantów i Lubelską,
- Park przy miejscu wykorzystywanym do kąpieli ul. Kwiatkowskiego,
- Park MIŁOCIN w Rzeszowie,
- Park Błogosławionej Karoliny Kózki,
- Park przy ul. Bieckiej-Odrzykońskiej.

Nowy obiekt to:

Hala sportowa na Stadionie Miejskim STAL. Obiekt całkowicie zmodernizowany, oddany do użytku we wrześniu 2017 r. W jej skład wchodzi następujące pomieszczenia: 6 szatni wyposażonych w szafki ubraniowe, zaplecze sanitarne, ustęp ogólnodostępny dla osób niepełnosprawnych, 2 pokoje trenerskie, hala sportowa podzielona na 3 sektory (akrobatyki, bokserski, zapaśniczy), 3 ruchome trybuny. Z uwagi na brak podajników na ręczniki papierowe przy umywalkach oraz na papier toaletowy wydano decyzję na ich zamontowanie do 31.03.2018 r.



Rys. 21. Hala sportowa na stadionie Miejskim w Rzeszowie.

j) Dworce PKP i PKS

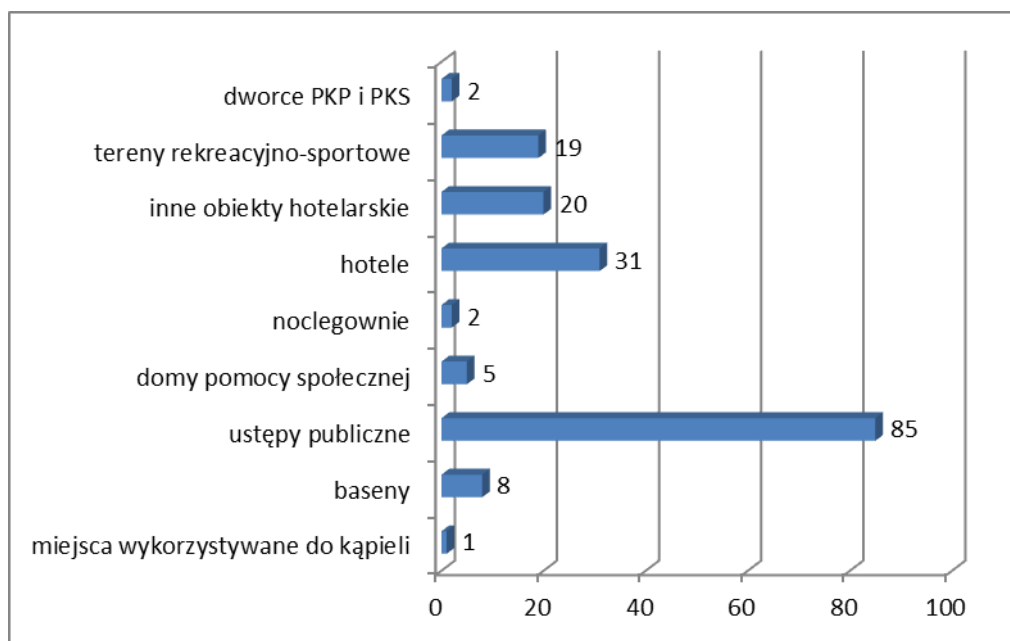
PPIS w Rzeszowie na terenie miasta Rzeszowa nadzoruje 2 obiekty z tej grupy – dworzec główny PKS, dworzec główny PKP. Poniżej ogrzewany przystanek dla podróżnych.



Rys. 22. Podgrzewany przystanek autobusowy w Rzeszowie, Pl. Wolności.

k) Cmentarze komunalne

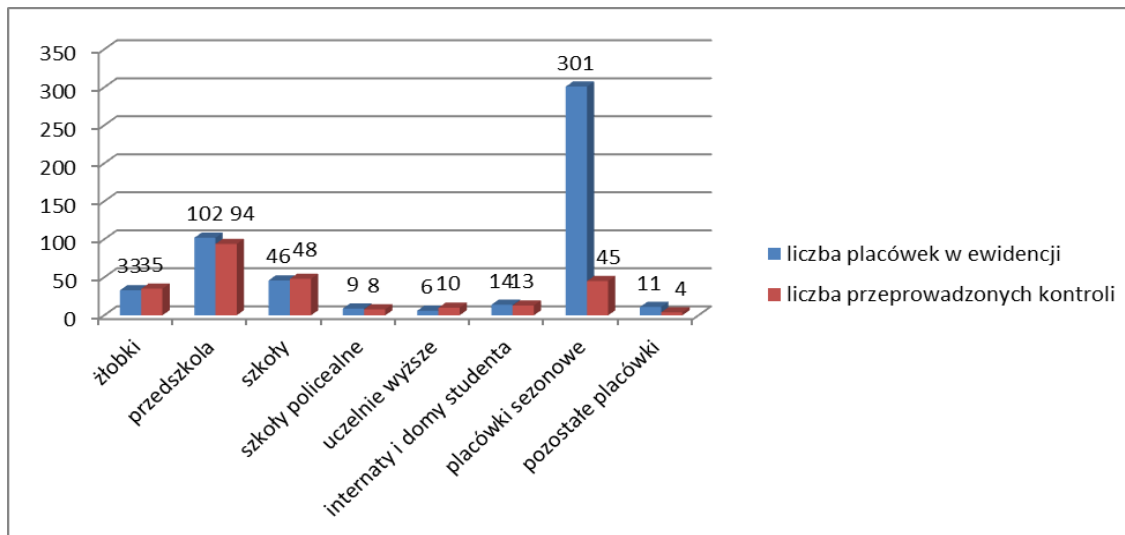
2 obiekty w ewidencji – przy ul. Cienistej oraz przy ul. Lwowskiej oraz inne cmentarze na terenie Rzeszowa. W 2017 r. przeprowadzono 3 kontrole.



Wyk. 15. Liczba obiektów użyteczności publicznej w 2017 r. na terenie miasta Rzeszowa.

V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

W 2017 roku w ewidencji pionu higieny dzieci i młodzieży znajdowało się 221 placówek stałych oraz 301 turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.



Wyk. 16. Liczba obiektów w ewidencji w stosunku do przeprowadzonych kontroli w 2017 r.

Pracownicy oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzili w placówkach stałych i sezonowych 257 kontroli, w tym: 35 kontroli w żłobkach, 94 w przedszkolach, 48 w szkołach i zespołach szkół oraz 8 w szkołach policealnych, 10 na uczelniach wyższych, 13 w internatach i domach studenta, 45 w obiektach sezonowych w ramach letniego i zimowego wypoczynku oraz 4 kontrole w pozostałych placówkach uzyskując następujący obraz stanu sanitarno-technicznego:

5.1. Żłobki i kluby dziecięce

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w 2017 r. pełnił nadzór nad 33 żłobkami w których przebywa 1820 dzieci w wieku do trzech lat. Na terenie Rzeszowa nie ma zarejestrowanych klubów dziecięcych.

Dziewięć placówek to żłobki samorządowe podlegające pod Miejski Zespół Żłobków w Rzeszowie, pozostałe 24 żłobki to obiekty prywatne. W roku ubiegłym nadzorem objęto 6 nowopowstałych żłobków prywatnych i jeden żłobek samorządowy – Żłobek Nr 7, ul. Zielona 7.

W placówkach tych 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 żłobkach samorządowych posiłki te przygotowywane były na miejscu, natomiast w prywatnych korzystano z usług cateringowych.

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 także uwagę na prawidłowe układanie jadłospisów oraz udzielano instruktaży i wydawano zalecenia odnośnie prawidłowego żywienia dzieci w wieku żłobkowym.

Od 1 stycznia 2018 r. zmiany ustawy o opiece nad dziećmi do lat 3 spowoduje zwiększenie liczby dzieci w części placówek żłobkowych z powodu braku obowiązku zapewnienia dwóch sal.



Rys. 23. Żłobek Nr 7 w Rzeszowie, ul. Zielona 7 – widok od frontu.



Rys. 24. Żłobek Nr 7 w Rzeszowie, ul. Zielona 7 – widok na plac zabaw.

5.2. Przedszkola

W Rzeszowie w 2017 roku działalność prowadziło 102 przedszkola (91 funkcjonujących samodzielnie oraz 11 wchodzących w skład zespołów szkolno-przedszkolnych oraz zespołów szkół). W roku ubiegłym powstało 6 nowych przedszkoli założonych przez osoby prywatne. W tym samym roku zostało zlikwidowane 2 punkty przedszkolne tj. Punkt Przedszkolny „Wesoła Gromadka” ul. Paderewskiego i Niepubliczny Punkt Przedszkolno-Logopedyczny Papużka ul. Leska 1.

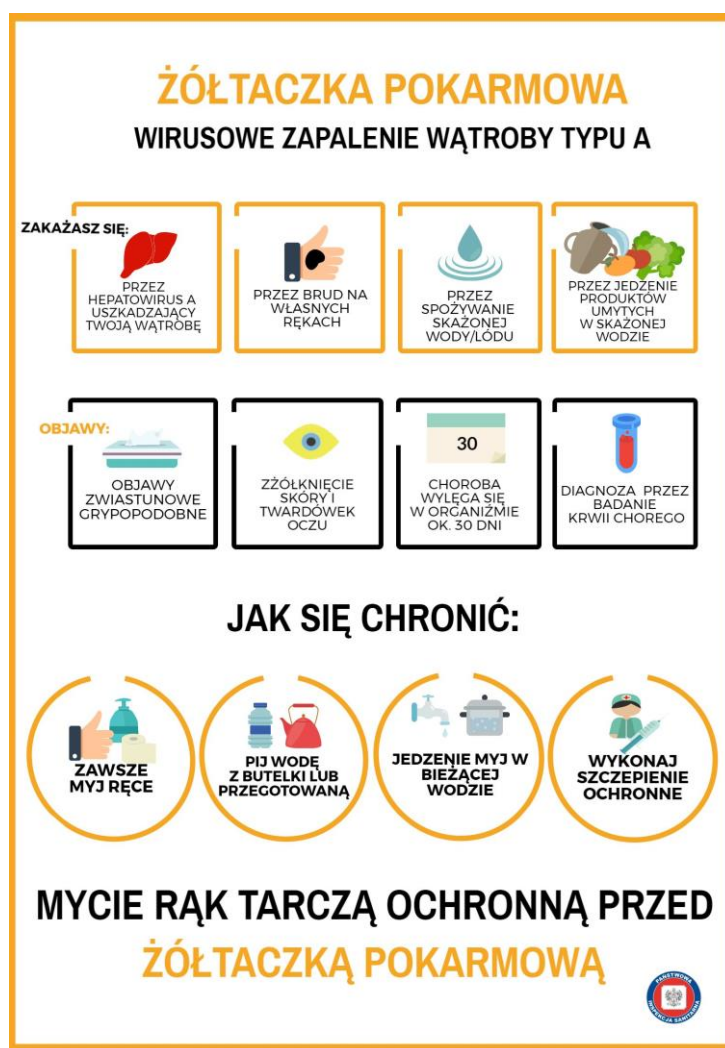
We wszystkich obiektach stwierdzono, że dzieci mają zapewnione właściwe warunki pobytu. Sale zabaw, sanitariaty oraz pozostałe pomieszczenia z których korzystały przedszkolaki były utrzymane w czystości i porządku. Szczególną uwagę zwracano na warunki przechowywania pościeli, dostosowanie stolików i krzeseł do wzrostu dzieci oraz na prawidłowość mycia zabawek i sprzętu. Pracownicy PSSE w Rzeszowie zwracali uwagę na bezpieczeństwo dzieci uczestniczących w zabawach na świeżym powietrzu, a w szczególności sprawdzano zabezpieczenie piaskownic przed zanieczyszczeniami odchodami zwierząt oraz realizowanie wymogu wymiany piasku. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w większości obiektów nie budził zastrzeżeń.

We wszystkich placówkach prowadzone było żywienie dzieci. Posiłki były przygotowywane na miejscu lub dowożone przez firmy cateringowe. Jakość posiłków przygotowywanych we własnych blokach żywienia jest nieporównywalnie lepsza jakościowo i ilościowo od posiłków dowożonych, dlatego PPIS w Rzeszowie stoi na stanowisku, że najlepszym rozwiązaniem, z punktu widzenia zdrowia dzieci, są obiekty nauczania i wychowania posiadające własne bloki żywienia. Nie są one nastawione jedynie na zysk i mogą przygotowywać posiłki urozmaicone i o właściwej jakości zdrowotnej.

W październiku 2017 roku PPIS w Rzeszowie wydał decyzję unieruchamiającą działalność w trybie natychmiastowym jednego z rzeszowskich przedszkoli niepublicznych przy ul. Miłej ze względu na zagrożenie zdrowia ludzkiego (wraz z oddziałem filialnym tego przedszkola). Powodem unieruchomienia przedszkola były przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu A wśród personelu i dzieci. W ostatnich latach nie notowano praktycznie zachorowań na tę jednostkę chorobową na naszym terenie. Wystąpienie przypadków zachorowania wśród dzieci poprzez prawdopodobne przeniesienie choroby przez pracownika bloku żywienia placówki, stwarzały realne przesłanki do podejmowania takich działań. Wirusowe zapalenie wątroby typu A (zwane potocznie „żółtaczką pokarmową”) objawia się biegunką, wymiotami, podwyższoną temperaturą a w końcowych objawach zażółceniem powłok skórnych i białek oczu. Cechą charakterystyczną choroby jest jej stosunkowo długi (w stosunku do chorób bakteryjnych) okres wylegania wynoszący średnio ok. miesiąca.

Stwarza to problem w ochronie otoczenia przed chorym i przecięcia się dróg szerzenia choroby (zaraźliwość występuje ok. dwa tygodnie przed pierwszymi objawami i tydzień po ich wystąpieniu).

Dyrekcja przedszkola do dnia dzisiejszego przeprowadziła dwukrotne ozonowanie wszystkich pomieszczeń przedszkola i jego filii, stałą dezynfekcję sal i pomieszczeń sanitarnych oraz bloku żywienia oraz permanentne stosowanie środków dezynfekcyjnych o spektrum działania wirusobójczym a także wzmożony reżim sanitarny w obiekcie (nakazany przez PPIS w Rzeszowie po uchyleniu decyzji wstrzymującej działalność). Pomimo tych nadzwyczajnych działań w ciągu kilku miesięcy nastąpiły przypadki zachorowania kilkunastu dzieci i personelu a później otoczenia dzieci (rodzeństwo i rodzice). PPIS w Rzeszowie nieustannie dokonywał kontroli przestrzegania reżimu sanitarnego w celu wygaszenia ogniska zachorowania. Obecny stan epidemiologiczny pozwala na umiarkowany optymizm.



Rys. 25. Plakat informujący o profilaktyce WZW typu A – dla szkół, przedszkoli i innych placówek szkolnictwa.

Niestety lawinowy wzrost zachorowań na tę jednostkę chorobową na terenie całego kraju spowodowany jej zawleczeniem z terenu Ukrainy i krajów basenu Morza Śródziemnego oraz innych krajów stwarza ogromne ryzyko nawrotu przypadków WZW typ A do liczby sprzed lat kilkudziesięciu. Krajowe statystyki epidemiologiczne potwierdzają niestety te prognozy.

W związku z powyższym PPIS w Rzeszowie podjął działania we wszystkich obiektach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego na swoim terenie profilaktyki zapobiegania chorobom bakteryjnym i wirusowym.

Pracownicy PSSE w Rzeszowie na wszystkich kontrolach szeroko informują o konieczności stosowania środków dezynfekcyjnych o spektrum działania bakteriobójczym, grzybobójczym i wirusobójczym. Higiena osobista personelu wyrażana poprzez regularne mycie rąk (zwłaszcza po wyjściu z ubikacji), przestrzeganie higieny produkcji żywności oraz właściwa temperatura dezynfekcji naczyń stołowych konsumentów może częściowo złagodzić ilość przypadków występowania tej groźnej choroby zwanej „chorobą brudnych rąk”.

5.3. Szkoły

W 2017 r. pod nadzorem PPIS znajdowało się 46 szkół, w tym 11 zespołów szkolno-przedszkolnych, 7 zespołów szkół. Szkoły ponadpodstawowe nadzorowane są przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego za wyjątkiem Zespołu Szkół Doskonalenia Zawodowego przy ul. Piłsudskiego 2, Zespołu Szkół Muzycznych nr 1 przy ul. Szopena 32, Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 4 przy al. Rejtana, Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 przy ul. Hetmańskiej 38, Liceum Ogólnokształcącego Sióstr Prezentek przy ul. Ks. Jałowego 1 i Liceum Ogólnokształcącego WSiZ przy ul. Kopaczewskiego 2.

Czystość i porządek w tych placówkach 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.

Wydano 4 decyzje nakazujące poprawę warunków sanitarnych w obiektach tj. w sprawie remontu pomieszczeń przy szatni w podpiwniczeniu Szkoły Podstawowej nr 3, ul. Hoffmanowej 11; w sprawie remontu ścian i sufitów oraz podłóg na parterze, I i II piętrze w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 9 ul. Piotra Skargi 3; w sprawie odnowienia lub wymiany parkietu w 13 salach lekcyjnych w Szkole Podstawowej nr 10, ul. Dominikańska 4; w sprawie doprowadzenia do należytego stanu technicznego podłóg w szatni przy sali gimnastycznej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 4, ul. Staroniwska.

W 30 szkołach uczniowie mieli możliwość korzystania z obiadów które były najczęściej dwudaniowe i przygotowywane na miejscu. Przeprowadzone kontrole wykazały, że posiłki przygotowywane były 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 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. Rok 2017 był okresem właśnie najbardziej intensywnych działań w tym zakresie.

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. Placówki posiadające piece konwekcyjno-parowe nie mają problemu z przygotowywaniem obiadów bez potrzeby smażenia. Niestety, jak do tej pory, niewiele szkół posiada takie wyposażenie choć widać w tym względzie symptomy poprawy. Podczas kontroli szczególny nacisk kładziono na surówki typu kapusta kiszona, ogórki kwaszone i inne surówki umożliwiające spożywanie warzyw poddanych fermentacji mlekowej lub w postaci surowej.

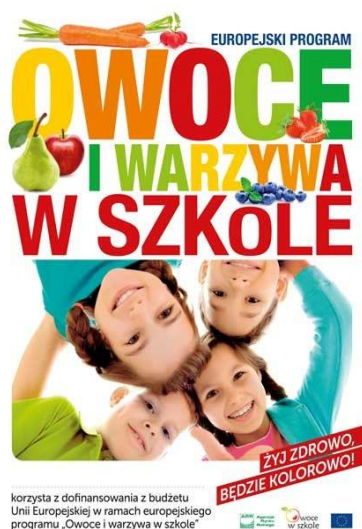
Poprzednie rozporządzenie z roku 2015 stwarzało wielkie problemy w przygotowaniu napoi dla uczniów. Kawę, herbatę, kakao (naturalne) można było słodzić tylko miodem naturalnym. Kompoty, tak popularne w tego typu palcówkach, nie mogły być słodzone niczym. Rygorystyczne stosowanie tego przepisu powodowało 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.

PPIS 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 2017 r. pokazały, że zastosowano się do zaleceń pracowników PSSE w Rzeszowie.

Ponadto szkoły uczestniczyły w programach: „Owoce i warzywa w szkole”, „5 porcji warzyw, owoców lub soku”, „Szklanka mleka”. Warunki prowadzenia tych akcji oraz dystrybucja żywności odbywały się w sposób prawidłowy.

W części szkół, z uwagi na bieżące potrzeby utworzono oddziały przedszkolne.



Rys. 26. Plakat promocyjny akcji „Owoce i warzywa w szkole”.

5.4. Szkoły policealne

W 2017 r. pod nadzorem PPIS w Rzeszowie znajdowało się 9 szkół policealnych. Przeprowadzone w tych obiektach kontrole wykazały, że słuchacze w większości mieli zapewnione higieniczne warunki nauki i pracy. W placówkach w których kształciła się młodzież na kierunku fryzjerskim kosmetycznym podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na prawidłowość prowadzonych procesów sterylizacji narzędzi wielorazowego użytku, korzystanie z narzędzi jednorazowego użytku oraz sposób postępowania z odpadami niebezpiecznymi.

W jednej szkole wydano decyzję nakazującą usunięcie przeterminowanych preparatów dezynfekcyjnych, usunięcie niesterylnych narzędzi wielokrotnego użytku (za co nałożono mandat karny) oraz odnowienie zniszczonych krzeseł w pracowni fryzjerskiej a także usunięcie zniszczonych ręczników.

5.5. Placówki z pobytem całodobowym

Na terenie miasta Rzeszowa pod nadzorem PPIS w Rzeszowie funkcjonowało 14 placówek z pobytem całodobowym, do których zalicza się: 11 domów studenckich i 3 internaty (pozostałych 5 internatów nadzorowanych jest przez PPWIS). Przeprowadzone w tych placówkach kontrole wykazały, że stan sanitarno-higieniczny był dobry. Wyposażenie pokoi znajdowało się w dobrym stanie technicznym. Remonty tych placówek prowadzone są na bieżąco w miarę posiadanych środków finansowych. Mieszkańcy mieli zapewnioną pościel, która była prana przez zewnętrzne firmy. Przechowywanie pościeli czystej było prawidłowe.

Wychowankowie internatów mieli zapewnione wyżywienie w formie śniadań, obiadów i kolacji, które przygotowywane było na miejscu z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej, produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP, natomiast mieszkańcy domów studenta wyżywienie zapewniali sobie we własnym zakresie.

5.6. Szkoły wyższe

W Rzeszowie młodzież kształci się na 6 uczelniach wyższych. W roku akademickim 2017/2018 studiuje na nich około 40 800 studentów.

Stan sanitarno-higieniczny skontrolowanych placówek nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia w których prowadzone były zajęcia utrzymane były w czystości i porządku. Sanitariaty wyposażone były w niezbędne środki higieny osobistej oraz bieżącą ciepłą i zimną wodę.

W kampusie Uniwersytetu Rzeszowskiego na Zalesiu przy ul. Zelwerowicza powstała nowoczesna hala sportowa. Uroczyste otwarcie miało miejsce 7 czerwca 2017 r. Nowoczesny obiekt częściowo jest dwukondygnacyjny. Na parterze znajdują się hala sportowa o wymiarach 44 x 24 m, gabinet nauczycieli W-F z węzłem sanitarnym, szatnie z węzłami sanitarnymi i ubikacjami, pomieszczenie na sprzęt porządkowy, ubikacja dla niepełnosprawnych, magazyn sprzętu sportowego, 2 klatki schodowe na piętro, dźwig dla osób niepełnosprawnych i korytarz z dwoma wyjściami na zewnątrz. Na piętrze znajduje się widownia na 218 miejsc, sale gimnastyczne oraz ubikacje ogólnodostępne.



Rys. 27. Hala sportowa na terenie kampusu Uniwersytetu Rzeszowskiego na Zalesiu.

5.7. Wypoczynek letni i zimowy

Oprócz stałych placówek nauczania i wychowania pion Higienu Dzieci i Młodzieży PSSE w Rzeszowie 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 oraz w miejscu zamieszkania. Łącznie skontrolowane było 25 turnusów. 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. Placówki sezonowe były dobrze przygotowane i zapewniały uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku.

Od pewnego czasu widać wzrost zainteresowania rodziców w uczestnictwie ich dzieci w takich formach wypoczynku jak obozy i półkolonie.

VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie zdrowia publicznego poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad kolejnymi etapami procesów inwestycyjnych na terenie Miasta Rzeszowa. Działalność ta polega m.in. na kontroli przestrzegania obowiązujących norm i przepisów pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych na etapie planowania przestrzennego, projektowania inwestycji, ich realizacji oraz przekazywania do użytkowania.

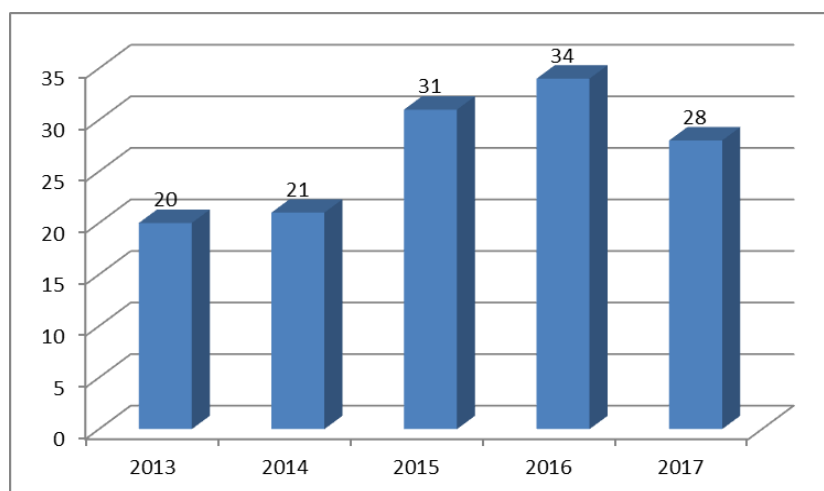
Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zgodnie z *art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 1261)* należy:

- a) uzgadnianie i opiniowanie:
 - miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gminy,
 - zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
 - 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;
- b) uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- c) wyrażanie zgody na odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów,
- d) opiniowanie na etapie oceny oddziaływania na środowisko,
- e) udzielanie pisemnej odpowiedzi na zapytania interesantów w sprawach zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,
- f) wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej, przedsięwzięć realizowanych przy pomocy środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej,
- g) udzielanie konsultacji i porad w sprawach z zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, bezpośrednio (przyjęcia interesantów) lub telefonicznie ze wskazaniem właściwych aktów prawnych.

W 2017 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie wydał dla terenu miasta Rzeszowa 28 opinii i uzgodnień w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:

- 7 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 2 dotyczyły wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 10 dotyczyło uzgodnienia zapisów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 9 dotyczyło uzgodnienia zapisów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego.

Wszystkie opracowania przygotowywane były przez Biuro Rozwoju Miasta Rzeszowa i obejmowały sporządzanie nowych jak i zmianę istniejących dokumentów. 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.

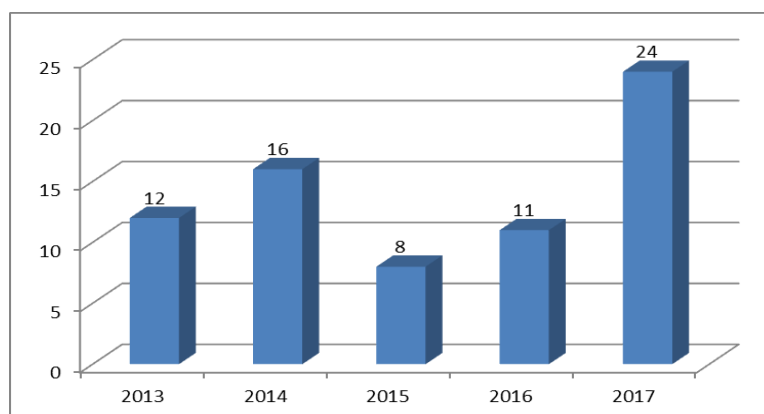


Wyk. 17. Liczba uzgodnień/opinii przeprowadzonych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Ze względu na bliskie sąsiedztwo istniejącego cmentarza komunalnego „Staroniwa”, w 2017 r. wydano 1 opinię w formie postanowienia dotyczącą uzgodnienia warunków zabudowy dla budynku handlowo-usługowego znajdującego się przy ul. Witosza w Rzeszowie.

W 2017 r. dokonano 24 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 m.in.: przebudowy kliniki urologii w Klinicznym Szpitalu Wojewódzkim nr 2, przebudowy kliniki okulistycznej w Klinicznym Szpitalu Wojewódzkim nr 1, przebudowy i rozbudowy traktu porodowego w Szpitalu Miejskim przy ul. Rycerskiej, przebudowy pomieszczeń w 5 miejskich żłobkach i w 1 prywatnym żłobku, adaptacji pomieszczeń na ambulatorium okulistyczne przy ul. Warszawskiej i na laboratorium diagnostyczne przy ul. Krzyżanowskiego, budowy prywatnego przedszkola przy ul. Strumykowej oraz adaptacji pomieszczeń pod bar lub restaurację.



Wyk. 18. 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 131 obiektów budowlanych.

Na tym etapie sprawdzana jest zgodność wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym. W ramach tych czynności dokonywano szczegółowego przeglądu obiektu i jego otoczenia.

Wprowadzane w niektórych obiektach w trakcie realizacji zmiany np. zmiana rozkładu ścianek działowych, nie miały wpływu na warunki higieniczne i zdrowotne w budynku objętym oględzinami.

Pośród większych obiektów przekazanych do użytkowania były: zakład produkcyjny komponentów do silników lotniczych CREUZEUT POLSKA na strefie Dworzysko, centrum

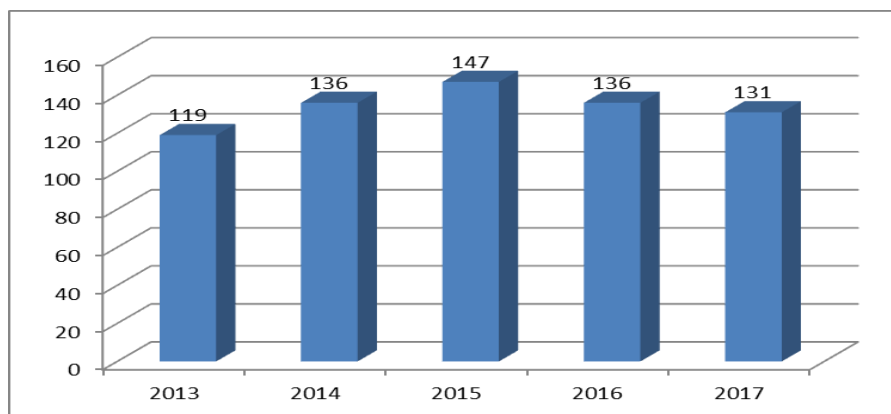
sportu i rekreacji przy ul. św. Kingi, rozbudowa budynku CONRES przy al. Rejtana, przychodnia stomatologiczna przy ul. Dominikańskiej, żłobek miejski przy ul. Zielonej, przebudowa budynków Zakładu Karnego, budynek usługowy branży medycznej przy ul. Fredry, przebudowa Wydziału Chemicznego Politechniki Rzeszowskiej oraz katedry Awioniki, budynek usługowy branży medycznej przy ul. Zenitowej, budynek mroźni dla Przedsiębiorstwa Produkcji Lodów KORAL przy ul. Trembeckiego, przebudowa i rozbudowa Zakładu Produkcji Leków SANOFI AVENTIS przy ul. Lubelskiej, budynek biurowy delegatury Najwyższej Izby Kontroli przy ul. Kraszewskiego, nadbudowa Szpitala Specjalistycznego Pro-Familia przy ul. Witolda, budynek usługowy przy stacji paliw BP przy ul. Krakowskiej, ambulatorium LUX MED przy ul. Hetmańskiej oraz szereg budynków mieszkalnych wielorodzinnych przy ulicy Warszawskiej, Architektów, Rymanowskiej, Strażackiej, Miłej, Grabskiego, Żmigrodzkiej.



Rys. 28. Rozbudowa budynku CONRES przy Alei T. Rejtana w Rzeszowie.



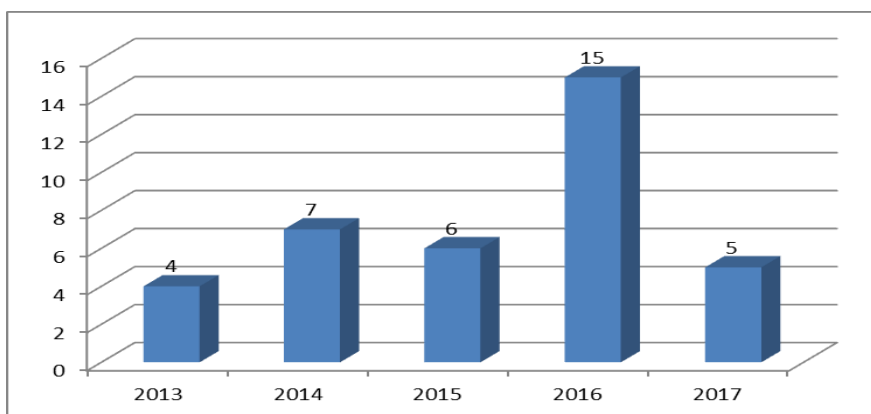
Rys. 29. Zabudowa wielorodzinna na osiedlu Słoneczny Stok w Rzeszowie.



Wyk. 19. Liczba zajętych stanowisk w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

W 2017 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, wydał 4 opinie w formie decyzji w sprawie odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów i dotyczyły ona usytuowania wyrzutni terenowych dla parkingów wielostanowiskowych przy ul. Lenartowicza, św. Kingi i Tęczowej w Rzeszowie.

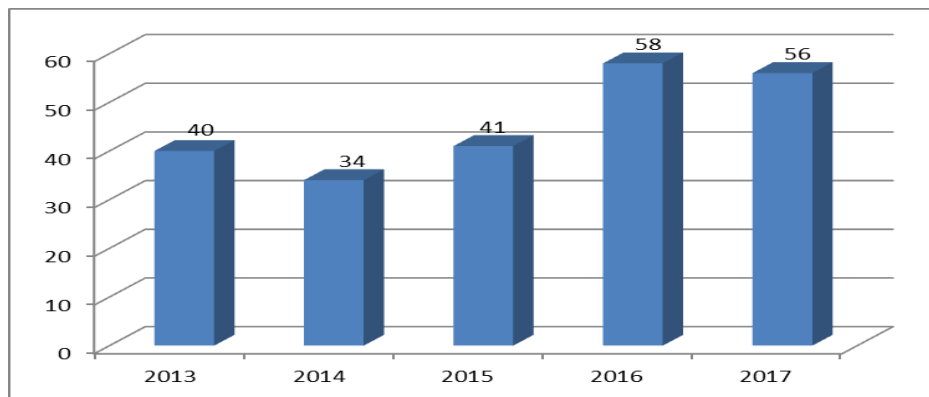
W 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zajął 5 stanowisk w formie postanowienia dotyczących spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych przez lokale przeznaczone do prowadzenia w nich apteki ogólnodostępnej oraz 3 zaświadczenia na podstawie art. 12 ust. 2 punkt 10 ustawy z dnia 22 czerwca 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 2017 r., poz. 149).



Wyk. 20. Liczba opinii wydanych dla obiektów zajmujących się obrotem lekami.

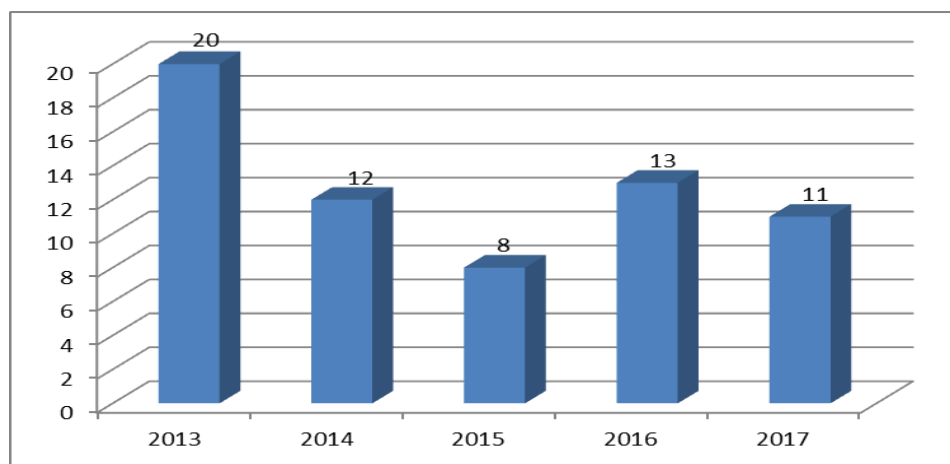
W 2017 roku w 56 przypadkach zajęto stanowisko w przedmiocie przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko. W 5 przypadkach, tutejszy Inspektor opowiedział się za potrzebą przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w których uznano za zasadne sporządzenie raportu o oddziaływaniu 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 stacji paliw przy ul. Przemysłowej i ul. Sikorskiego, budowy kolei aglomeracyjnej czy zakładu produkującego środki poprawiające właściwości gleb.



Wyk. 21. Liczba stanowisk w przedmiocie stwierdzenie 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 11 przedsięwzięć.



Wyk. 22. Liczba opinii uwzględniających 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 oraz udzielano pisemnej odpowiedzi na zapytania interesantów w sprawach 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 miasta Rzeszowa.

Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie zajmowali się szeroko pojętą działalnością, której celem była realizacja, koordynacja i ewaluacja programów edukacyjnych, projektów i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia, profilaktyki chorób oraz profilaktyki uzależnień.

Ważnym elementem działań było pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz zdrowia, propagowanie zasad zdrowego stylu życia oraz nawiązywanie współpracy z władzami lokalnymi, instytucjami i organizacjami pozarządowymi realizującymi zadania w zakresie zdrowia publicznego.

Współczesne epidemie chorób cywilizacyjnych, potrzeby środowiska lokalnego oraz 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 roku 2017 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 odtyniowych, 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 udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na terenie Rzeszowa,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji

W programie brało udział 14 przedszkoli – 1540 dzieci i ich rodziców.



Rys. 30. Logo programu „Czyste powietrze wokół nas”.

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 programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na terenie Rzeszowa,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 10 szkół podstawowych –1450 dzieci i ich rodziców.



Rys. 31. Logo programu „Nie pal przy mnie proszę”.

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 szkół do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom szkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół na terenie Rzeszowa,
- monitorowanie realizacji programu,

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

W programie brało udział 5 szkół podstawowych –552 uczniów i ich rodziców.

d) Program „Bieg po zdrowie”

Adresaci programu: dzieci 9-10 lat i ich rodzice

Istotnym celem programu jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Program ten jest źródłem rzetelnej wiedzy na temat problematyki palenia tytoniu, ukazuje korzyści wynikające z niepalenia papierosów, czyni to zjawisko mniej pożądanym i mniej akceptowalnym. Zajęcia są realizowane za pomocą zróżnicowanych metod aktywizujących.

Podjęte działania:

- pozyskanie szkół do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom szkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół na terenie Rzeszowa,
- pomoc metodyczna w realizacji programu,
- monitorowanie realizacji programu,
- ewaluacja programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 13 szkół podstawowych –504 dzieci i ich rodziców.



Rys. 32. Plakat programu „Bieg po zdrowie”.

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

Adresaci działań w kampaniach: populacja ogólna – mieszkańcy miasta Rzeszowa

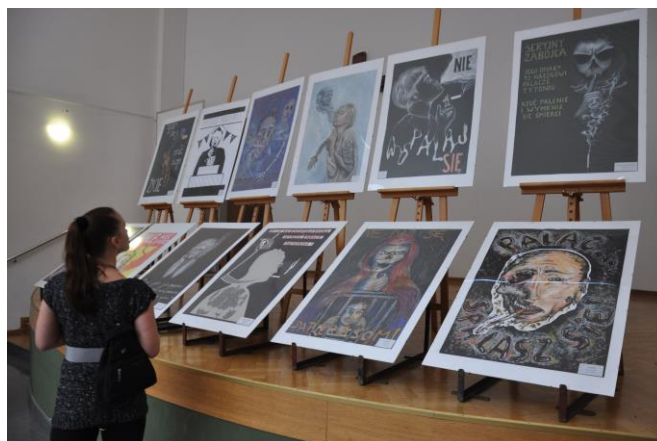
Podjęte działania:

- przesłanie informacji o obchodach do podległych placówek nauczania i wychowania oraz zakładów opieki zdrowotnej,
- nagłośnienie obchodów w lokalnym radiu, prasie i portalach internetowych,
- organizacja narad ze współorganizatorami działań,
- 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,
- obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia z Fundacją Słodkie Marzenia w Domu Kultury Nowe Miasto dla mieszkańców miasta Rzeszowa,
- stoisko informacyjno-edukacyjne w NFZ,
- Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w szpitalu MSWiA,
- festyn – Majówka na osiedlu „Nowe Miasto”,
- promocja zachowań korzystnych dla zdrowia wśród uczniów Zespołu Szkół Gospodarczych w Rzeszowie.

W bezpośrednich działaniach brało udział 1545 osób. Kampanią medialną objęto 10 tys.osób.



Rys.33. Laureaci konkursu „Jestem OK! - Nie palę!” 2017.



Rys. 34. Prace konkursowe „Jestem Ok! Nie Palę!” 2017.

7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych KIK/68

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.



Rys. 35. Plakat akcji „ARS, czyli jak dbać o miłość”.

W ramach programu zorganizowano:

- 5 happeningów w szkołach z wykorzystaniem narkogogli i alkoholgli;
- Zajęcia warsztatowe w 20 klasach.

W programie brało udział 12 szkół ponadgimnazjalnych – 1025 uczniów.



Rys. 36. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość” w 2017 r.

b) Działania edukacyjne i imprezy środowiskowe w ramach profilaktyki uzależnień

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- zajęcia aktywizujące wśród studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego w Centrum Sportu i Rekreacji,
- zajęcia edukacyjne z wykorzystywaniem alkoholgli i narkogogli w szkołach ponadgimnazjalnych,
- organizacja i przeprowadzenie powiatowego **Przełądu Małych Form Teatralnych**,
- Festyny rodzinne - na osiedlach Nowe Miasto, Miłocin, Załęże, Mieszka I, Monte Casino,
- Stoiska- informacyjno- edukacyjne w szpitalu MSWiA, NFZ,
- Bulwary rekreacyjne miasta Rzeszowa,
- działania informacyjne wśród uczniów i rodziców w szkołach ponadgimnazjalnych,
- zajęcia aktywizujące wśród studentów Wydziału Zdrowia Publicznego WSiZ z wykorzystaniem alkoholgli i narkogogli oraz emisja filmu „Wieczne dziecko”,

- kampania informacyjna wśród przedstawicieli mediów lokalnych i wojewódzkich (współpraca z 2 kwartalnikami, 7 miesięcznikami, 3 lokalnymi radiami, 3 rzeszowskimi portalami internetowymi).

W bezpośrednich działaniach brało udział 4230 osób. Przeprowadzono 480 badania tlenku węgla w wydychanym powietrzu, 1130 osób wzięło udział w zajęciach z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli. Kampanią medialną objęto 17 500 tys. osób.



Rys. 37. Festyn rodzinny – Bulwary SODK Nowe Miasto, czerwiec 2017 r.

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,
- Stoisko informacyjno- edukacyjne w Centrum handlowe Nowy Świat,
- organizacja i przeprowadzenie szkoleń z zakresu profilaktyki piersi oraz pokazów samobadania piersi na fantomie w szkołach ponadgimnazjalnych i WSiLiZ,
- Szkolenia w Domach kultury- Kubach Seniora,
- dystrybucja materiałów informacyjnych.



Rys. 38. Program edukacyjny „Co każda kobieta wiedzieć powinna” w 2017 r.

b) Program edukacyjny „Wybierz życie, pierwszy krok”

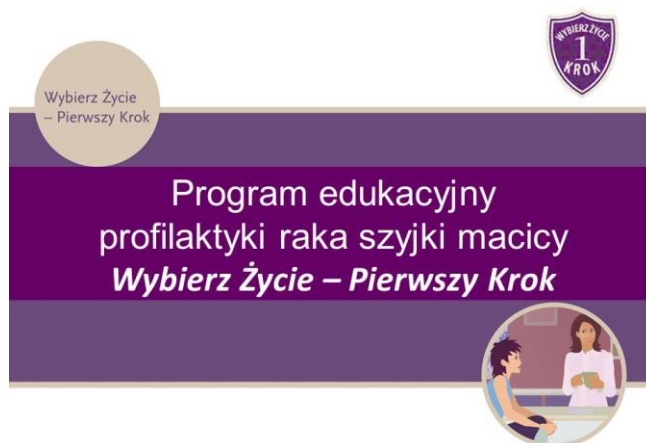
Adresaci programu: uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz rodzice uczniów

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 9 szkół ponadgimnazjalnych – 779 odbiorców.



Rys. 39. Logo programu „Wybierz życie – pierwszy krok”.

c) Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Adresaci programu uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz ich rodzice

Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed groźnym nowotworem skóry. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.

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 ponadgimnazjalnych – 741 odbiorców.

Znamie! Znam je? - czyli co musisz wiedzieć o czerniaku skóry

czerniak skóry może rozwinąć się u każdego...

Akademia Czerniaka

znamię! znam je?

Co to jest czerniak

Czerniak jest nowotworem złośliwym skóry. Może pojawić się na skórze, ale także w obrębie ust, nosa oraz gałki ocznej. Czerniak charakteryzuje się agresywnym wzrostem oraz możliwością tworzenia przerzutów, które są trudne w leczeniu. Tymczasem, usunięcie czerniaka, kiedy choroba nie jest jeszcze zaawansowana, pozwala na wyleczenie ponad 80% chorych. Dlatego tak ważne jest szybkie i prawidłowe rozpoznanie tego nowotworu.

Czy jestem w grupie podwyższonego ryzyka

Zagrożenie zachorowaniem na czerniaka wzrasta, jeżeli:

- Posiadasz jasną karnację, rude lub blond włosy, niebieskie oczy, liczne piegi
- Masz dużą liczbę znamion barwnikowych, znamion w miejscach drażnienia
- Doznałeś oparzeń słonecznych, szczególnie w dzieciństwie
- Słabo tolerujesz słońce, opalasz się z dużym trudem lub w ogóle
- W rodzinie występowały przypadki czerniaka lub inne nowotwory skóry
- Korzystasz z solarium

Na co muszę zwracać uwagę

Poznaj ABCDE czerniaka

Czerniaki mają wiele cech charakterystycznych, które pomagają w ich rozpoznaniu.

A	B	C	D	E
asymetria np. znamie „wylewające się na jedną stronę”	brzegi poszarpane, nierównomierne, posiadające zgrubienia	czerwony, czarny, niejednorodny kolor	duży rozmiar, wielkość zmiany powyżej 6mm	ewolucja, czyli postępujące zmiany zachodzące w znamieniu

Jak mogę uchronić się przed czerniakiem

Raz w miesiącu oglądaj swoją skórę – sprawdź, czy Twoje znamiona nie zmieniają się lub czy nie pojawiły się nowe.

Jeśli zauważysz, że coś podejrzaniego dzieje się z Twoim znamieniem, udaj się do chirurga-onkologa.

Jeśli chcesz się opalać, to z głową – pamiętaj o stosowaniu filtrów UV, noszeniu czapki i okularów przeciwsłonecznych.

Unikaj słońca w godzinach 11.00-16.00

Nie opalaj się w solarium!

Przynajmniej raz na rok odwiedzaj dermatologa lub chirurga-onkologa.

Jak leczyć czerniaka

Czerniak skóry w wczesnym stadium jest bardzo łatwy do wyleczenia poprzez proste chirurgiczne wycięcie zmiany wraz z szerokim marginesem okolicznej tkanki.

Zamieszczone zdjęcia czerniaków są własnością prof. Piotra Rutkowskiego * Klinika Nowotworów i Hematologii, Kości i Czerniaków, Centrum Onkologii – Instytut im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie.

FUNDACJA GWIAZDA NADZIEI
Dziękujemy za wsparcie i pomoc
Sępolno, Podkarpacka Energia
Druk współfinansowany z budżetu Województwa Sępolno

Plakat powstał przy wsparciu Bristol-Myers Squibb, Roche, Bayer HealthCare

www.facebook.com/znamieznamje
Więcej informacji na ten temat znajdziesz na stronie www.akademiaczerniaka.pl

Rys. 40. Plakat kampanii „Znamie! Znam je?”.

7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS

- a) Kampania „Coś Was Łączy – zrób Test na HIV”**
- b) Kampania „Mam czas rozmawiać”**
- c) Kampania „Mój Walenty jest the best – idzie ze mną zrobić test”**
- d) Światowy Dzień AIDS**

Głównym celem wszystkich kampanii było przypomnienie, że problem HIV/AIDS może dotyczyć każdego, podjęcie dialogu międzypokoleniowego, oraz zachęcenie do poznania swojego statusu serologicznego. Działania skierowane były również na umożliwienie bezpłatnego i anonimowego wykonania testu diagnostycznego w kierunku HIV jak największej liczbie osób.

Podjęte działania w ramach kampanii:

- udział w naradach z partnerami i współorganizatorami działań,
- emisja dwóch artykułów prasowych w lokalnych mediach,
- nagłośnienie obchodów Światowego dnia AIDS, kampanii 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,
 - gabinetach higieny szkolnej,
 - aptekach na terenie miasta Rzeszów,
 - szpitalach i placówkach służby zdrowia,
 - akademikach studenckich;
- 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.

W bezpośrednich działaniach wzięło udział 5490 odbiorców. Kampanią medialną objęto 18000 osób.



Rys. 41. Plakaty kampanii „Coś Was Łączy – zrób Test na HIV”, „Mam czas rozmawiać” i „Mój Walenty jest the best – idzie ze mną zrobić test”.

e) Program edukacyjny „Zawsze razem”

Adresatami programu są dzieci z klas I-III

Program edukacji o chorobach zakaźnych i przewlekłych (w tym o zakażeniach wirusem HIV i chorobie AIDS), który kształtuje właściwe postawy i zachowania wobec słabszych, uczy unikania zachowań ryzykownych dla zdrowia i podejmowanie zdrowych wyborów życiowych.

Podejmowane działania:

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

W programie wzięło udział 5 placówek – 230 uczniów.

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 programie wzięło udział 17 szkół – odbiorców.



Rys. 42. Logo programu „Trzymaj formę” w 2017 r.

W ramach realizacji programu zorganizowano i współorganizowano:

- Turniej Piłki Siatkowej Dziewcząt i Chłopców,
- Wiosenny Bieg Uliczny,
- Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia,
- Powiatowy Konkurs Plastyczny „Trzymaj Formę. Owoce i warzywa to zdrowie”,
- Seminarium naukowe dla młodzieży szkół gimnazjalnych w ramach Międzynarodowych Targów Żywności „Ekogala”.



Rys. 43. Seminarium dla młodzieży „Nieoceniona wartość owoców i warzyw”. Panel „Wpływ odżywiania na zdrowie człowieka”.



Rys. 44. Wręczenie nagród - Konkurs plastyczny „Trzymaj Formę. Owoce i warzywa to zdrowie”.

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 10 placówek – 666 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.

Podjęmowane działania:

- nawiązanie współpracy z Policją Miejską w Rzeszowie,
- 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:
 - Centra Fantazja,
 - SODK Nowe Miasto,
 - Wojewódzkich i Miejskich Bibliotekach Publicznych,
 - Osiedlowych Domach Kultury,
 - Rzeszowski Klub Sportów Wodnych w Rzeszowie,
 - Towarzystwie Przyjaciół Dzieci,
 - Fundacji Wzrastanie,
 - Parafia p.w Chrystusa Króla,
 - Parkach Rozrywki,
 - Związku Harcerstwa Polskiego;
- przygotowanie i rozdystrybuowanie informacji związanych z zagrożeniami kąpieli w fontannach miejskich,
- przygotowanie i umieszczenie na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie materiałów edukacyjno-informacyjnych nt. bezpieczeństwa podczas wypoczynku.

W zajęciach wzięło udział 420 dzieci. Informacją internetową objęto 6 tys. odbiorców.

d) Obchody Światowego Dnia Zdrowia

Hasłem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia w 2017 roku było „**Depresja- porozmawiajmy o niej**”

Działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia 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,
 - nagłośnienie obchodów w lokalnym radiu, prasie i portalach internetowych.

Szacunkowy zasięg medialny – 35 tys. osób.



Rys. 45. Plakat z okazji Światowego Dnia Zdrowia „Depresja-porozmawiajmy o niej”.

IX. 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 PSSE 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 Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej 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 Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej 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 osiągania 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 Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej 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 Sanitarно-Epidemiologicznej.

W 2017 roku przeprowadzono trzy audyty wewnętrzne. Ponadto w PSSE w Rzeszowie przeprowadzono sześć kontroli problemowych w oddziałach Higieny Żywności i Żywnienia, Higieny Pracy, Epidemiologii, Higieny Komunalnej oraz Higieny Dzieci i Młodzieży.

W wyniku przeprowadzonych audytów i ww. kontroli nie stwierdzono niezgodności lub negatywnych spostrzeżeń.

W Stacji prowadzony jest ponadto rejestr skarg i wniosków w którym zarejestrowano jedną skargę na prace oddziału Epidemiologii dotyczącą sposobu dystrybucji szczepionek oraz niewłaściwego zachowania pracowników ww. oddziału. Po przeanalizowaniu skargi oraz po zapoznaniu się z wyjaśnieniami pracowników biorących udział w ww. zdarzeniu Dyrektor PSSE w Rzeszowie nie znalazł podstaw do uznania zarzutów skarżącego.

X. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE

Struktura zatrudnienia w PSSE w Rzeszowie w 2017 r.

Tab.4. Struktura zatrudnienia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie w 2017 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	9	kierownik – 1 asystent – 3 młodszy asystent – 3	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	14	kierownik – 1 starszy asystent – 3 asystent – 1 młodszy asystent – 6 stażysta – 1	6	2
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży	3	starszy asystent – 1 asystent – 1 stażysta - 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)	12/9,68 etatu	7	2	5
Suma	56	45	29	11

W 2017 r. PSSE w Rzeszowie dysponowała budżetem w kwocie 2 676 889,54 zł w tym na wynagrodzenia dla pracowników 1 882 969,93 zł. Średnie wynagrodzenie miesięczne na pracownika wynosiło 2865,40 zł.

PODSUMOWANIE

Dokonując oceny stanu sanitarnego Miasta Rzeszowa, 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 Mieście Rzeszowie jest na zadawalającym poziomie.

Rok 2017 był pierwszym, od dłuższego czasu, rokiem bez działalności sklepów z dopalaczami na terenie miasta co było ogromnym problemem w latach ubiegłych.

Powiatowa Stacja Sanitarно-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 2017 r. kontynuowano wymianę stolarki drzwiowej w budynku, który ma już około 70 lat oraz modernizację innych elementów mających wpływ na poprawę warunków pracy pracowników stacji i poprawę jakości obsługi interesantów.

W realizacji swoich zadań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie współpracował aktywnie z Prezydentem Miasta Rzeszowa oraz Dyrektorami Wydziałów UM w szczególności w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, działań antykryzysowych i promocji zdrowia.

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