

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W RZESZOWIE

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



Raport
o stanie bezpieczeństwa sanitarnego
powiatu rzeszowskiego
w 2017 roku

Spis treści

Wstęp.....	5
I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII.....	7
1.1. Podmioty wykonujące działalność leczniczą	8
1.2. Zwalczenie chorób zakaźnych.....	9
1.3. Szczepienia ochronne	16
II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA	19
2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	20
2.2. Działania podejmowane w ramach produkcji pierwotnej	27
2.3. Interwencje	28
2.4. Działania podejmowane ramach ASF – Afrykańskiego Pomoru Świń.....	28
2.5. Podsumowanie.....	30
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY	32
IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ	39
4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	39
4.2. Obiekty użyteczności publicznej	40
V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY	44
VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO	52
VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA	58
7. 1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu	58
7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.....	62
7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych	63
7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS	65
7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz profilaktyka chorób zakaźnych	66
VIII. SYSTEM JAKOŚCI.....	69
IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE.....	69
PODSUMOWANIE	74

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 powiatu rzeszowskiego 2345 obiektów stałych oraz 61 turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzając 2345 kontroli. Kontrole te skutkowały wydaniem 124 decyzji administracyjnych i 191 opinii sanitarnych oraz 45 mandatów karnych na łączną kwotę 8700 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 powiatu, liczba spraw oraz nowe problemy napotymane w bieżącym nadzorze jest nieporównywalna w stosunku do innych stacji powiatowych 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 Powiatu Rzeszowskiego.

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

I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII

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

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

W zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Oddział 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 powiatu rzeszowskiego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego było 271 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

- 1 szpital specjalistyczny,
- 1 szpital jednodniowy,
- 3 zakłady opiekuńczo – lecznicze,
- 1 zakład pielęgnacyjno- opiekuńczy
- 1 hospicjum
- 142 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 107 prywatnych praktyk lekarzy,
- 11 indywidualnych praktyk pielęgniarstwa.

W 2017 r. skontrolowano 121 podmiotów działalności leczniczej.

W czasie kontroli sprawdzano:

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

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami PPIS w Rzeszowie wydał 5 decyzji technicznych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Dotyczyły one następujących placówek:

- Spółka Alfamed Anna Kamińska i Robert Niemiec sp. partnerska lekarzy Stobierna 393,

- Fizjo-Medica Dorota Bać w Tyczynie, ul. Tycznera 2A,
- Spółka Przychodnia Rodzinna sp z o.o. Bratkowice 382 A,
- Gabinet Rehabilitacyjny ACTIV Boguchwała, ul. Przemysłowa 2A,
- Gabinet Stomatologiczny Elbadent Boguchwała, ul. Tkaczowa 241.

Podczas przeprowadzonych kontroli tych podmiotów nie stwierdzono usterek z dziedziny utrzymania czystości i porządku.

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

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

1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych

Oddział Epidemiologii w 2017 r. w zakresie zwalczania chorób zakaźnych:

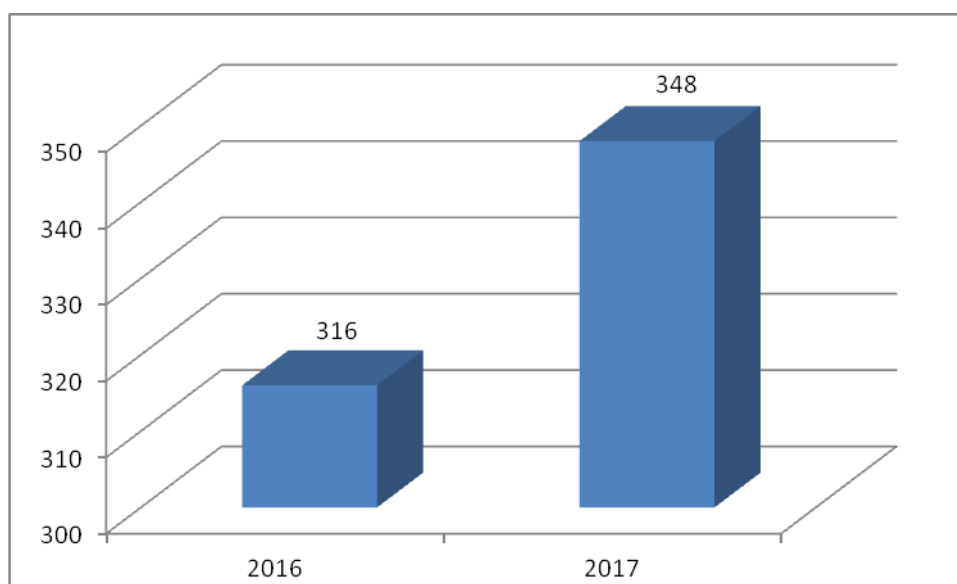
- Kontynuował bieżącą działalność przeciwepidemiczną oraz prowadził nadzór epidemiologiczny w zakresie zapobiegania, a także zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych wymienionych w *ustawie z dnia 5.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2018 r, poz. 151)*;
- 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 powiatu rzeszowskiego łącznie 735 dochodzeń epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych. W poniższym opracowaniu zestawiono na wykresach liczbę zachorowań w latach 2016, 2017.

W 2017 r. zarejestrowano 348 przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta, z czego 72 osoby zakwalifikowano do szczepień przeciwko wściekliźnie.



Wyk. 1. Liczba pokąsań w roku 2016 i 2017.

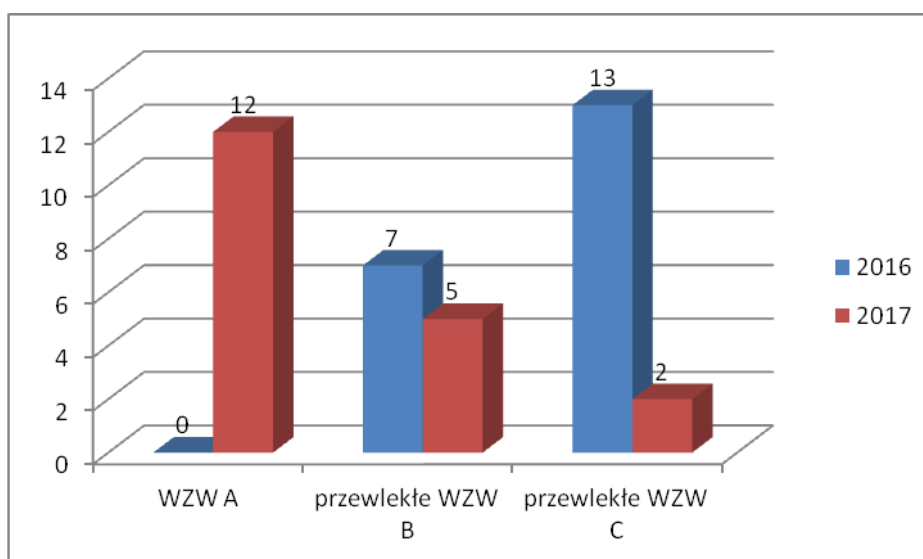
W 2017 r. wystąpiły liczne zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

W 2017 r. zanotowano w Polsce 3072 przypadki, na Podkarpaciu 31 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.

W 2017 r. ogółem zarejestrowano 19 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby, w tym:

- zachorowanie na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu A – 12 przypadków,
- zachorowania na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu B – 5 przypadków,
- zachorowanie na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C – 2 przypadki.



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

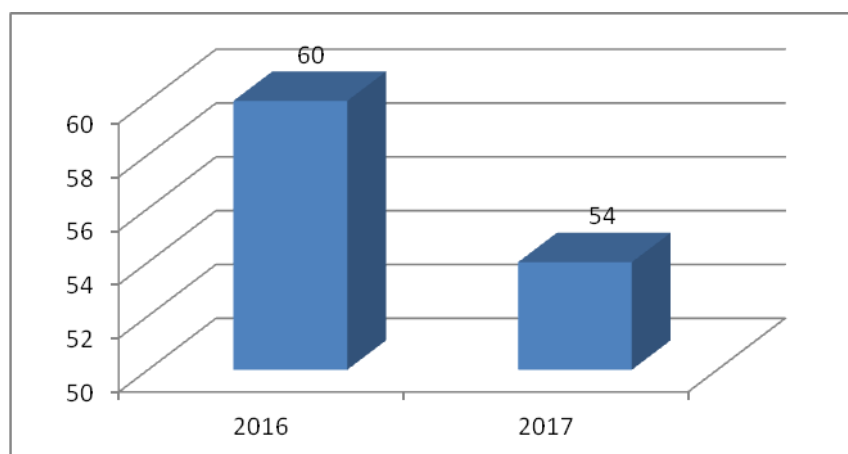
W 2017 r. zarejestrowano ognisko zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A wśród pracowników zakładu STYROBUD w Trzebosi, ul. Górna 194, którzy byli uczestnikami grilla w Strzelnicy Polskiego Związku Łowieckiego w Borze koło Głogowa Małopolskiego. Tam spożywali potrawy dostarczone z Restauracji „Nad Zalewem” w Rzeszowie, ul. Kwiatkowskiego 2A lok. 4L (narażonych 29 pracowników, zachorowało 6 pracowników oraz 1 osoba z otoczenia).

W Polsce w 2017 r. zanotowano 3072 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu A, na Podkarpaciu 61 przypadków (niecałe 2%).

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

- 54 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella, nadzorem objęto 180 osób z otoczenia,
- 48 nosicieli salmonelloz.

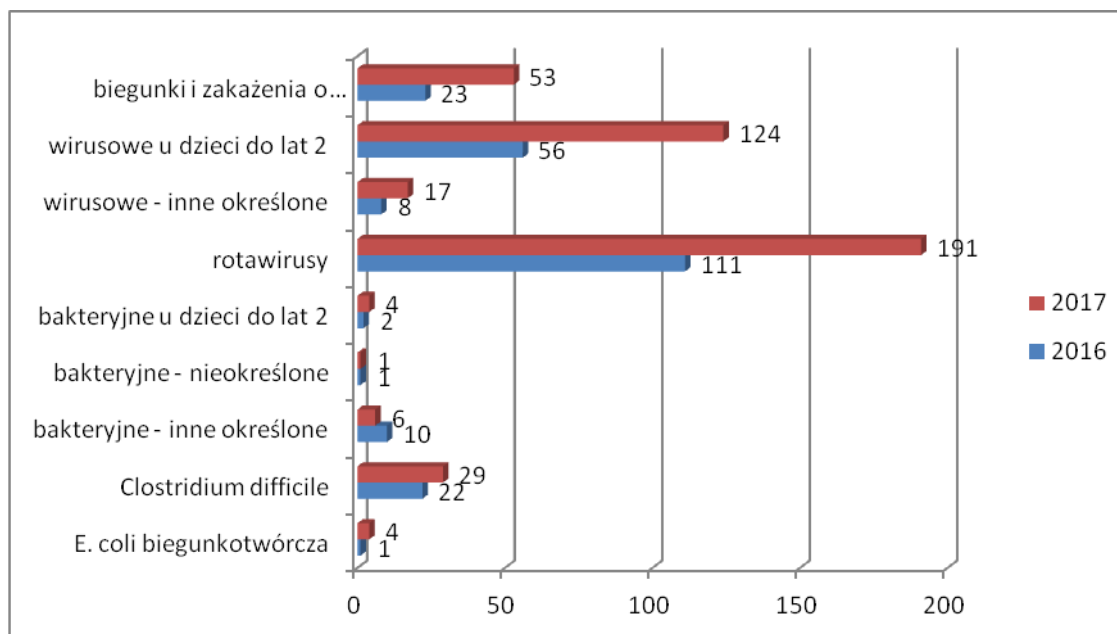
W 2017 r. zgłoszono dwa ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych, w których czynnikiem etiologicznym była *Salmonella enteritidis*, narażonych było 9 osób, natomiast zachorowało 6.



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

Zarejestrowano także inne bakteryjne i wirusowe zakażenia jelitowe:

- wywołane przez *Escherichia coli* – 4 przypadki,
- wywołane przez *Clostridium difficile* – 29 przypadki,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe – nieokreślone – 1 przypadek,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – 4 przypadki,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – 191 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy – 2 przypadki,
- wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – inne określone – 17 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – inne nieokreślone – 3 przypadki,
- wirusowe zakażenia jelitowe dzieci do 2 lat – 124 przypadków,
- biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe
 - o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – 53 przypadki
 - (w tym u dzieci do lat 2) – 26 przypadków).



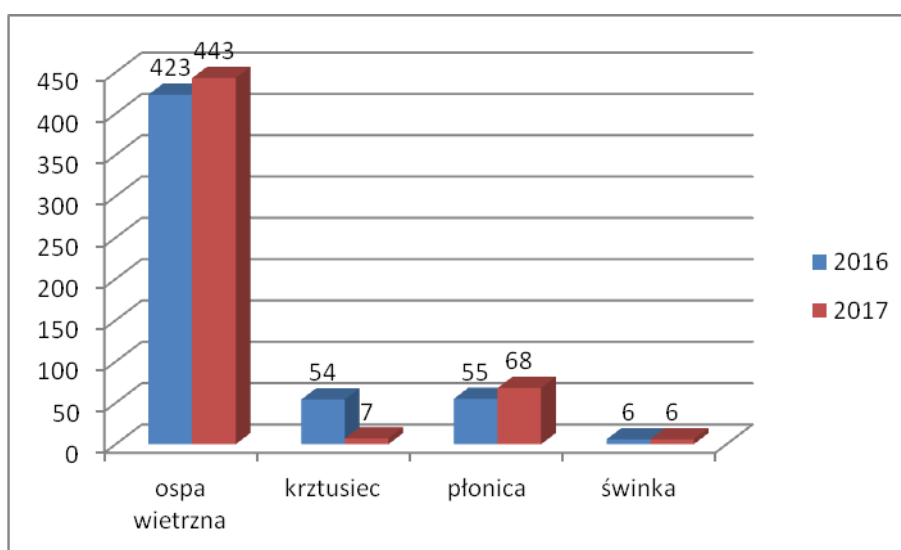
Wyk. 4. Liczba zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe w roku 2016 i 2017.

Zarejestrowano także:

- jersinioza pozajelitowa – 5 przypadków.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano zachorowania na następujące choroby:

- ospa wietrzna – 443 zachorowania,
- krztusiec – 7 zachorowań,
- płonica – 68 zachorowań,
- świnka – 6 zachorowań,
- różyczka – 1 zachorowanie.



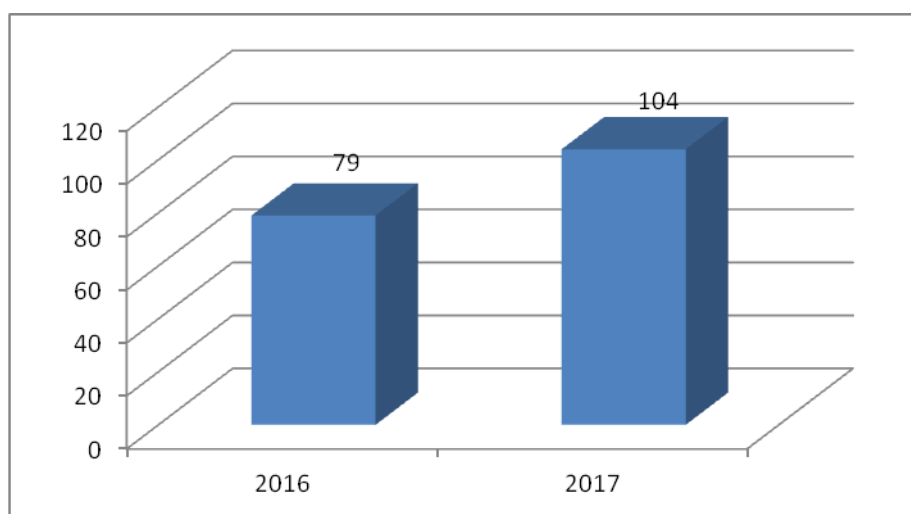
Wyk. 5. Liczba zachorowań w grupie chorób dziecięcych w roku 2016 i 2017.

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.

W 2017 r. zarejestrowano 104 przypadków zachorowań na boreliozę:

- 92 przypadków potwierdzonych – są to zachorowania, w których wystąpił charakterystyczny objaw wczesnej fazy boreliozy, tzw. rumień wędrujący albo zachorowania z objawami późnej fazy potwierdzone odpowiednimi badaniami laboratoryjnymi,
- 12 przypadków prawdopodobnych – są to zachorowania z objawami późnej fazy boreliozy, przy których nie przeprowadzono pełnej diagnostyki laboratoryjnej.

W porównaniu z rokiem 2016 nastąpił wzrost liczby zgłaszanych zachorowań na boreliozę. Może to być wynikiem częstszej i łatwiej dostępnej diagnostyki w kierunku boreliozy, jak również większej świadomości pacjentów.

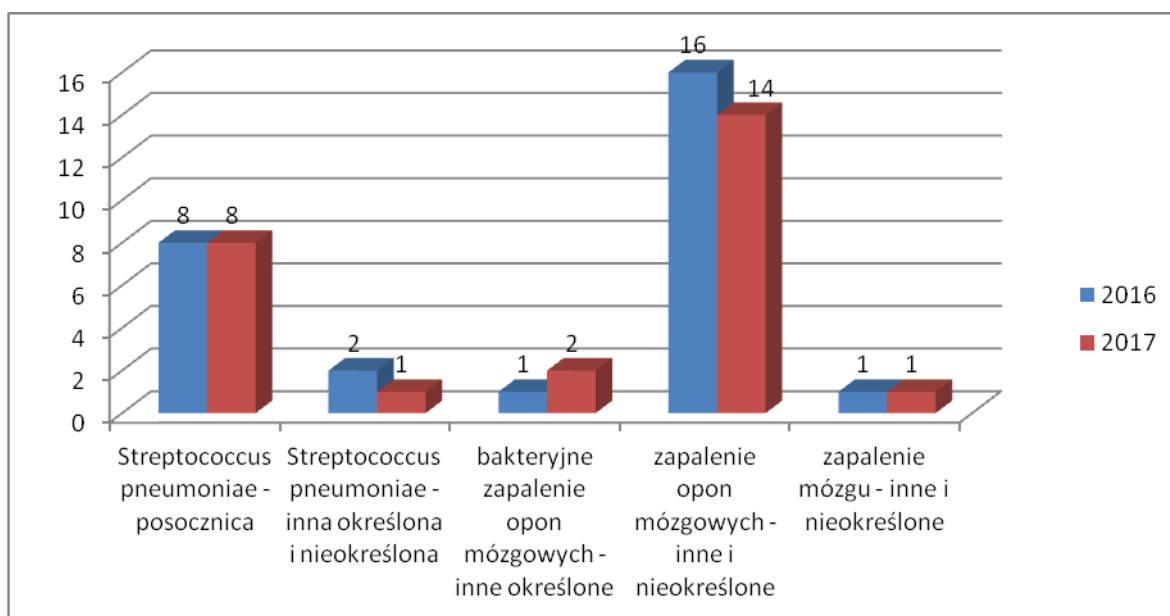


Wyk. 6. Liczba zachorowań na boreliozę (przypadki potwierdzone i prawdopodobne) w roku 2016 i 2017.

Zanotowano również:

- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – posocznica – 8 przypadków,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu – 2 przypadki,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – inna określona i nieokreślona – 1 przypadek,

- chorobę wywołaną przez Haemophilus influenzae – posocznica – 1 przypadek,
- bakteryjne zapalenia opon mózgowych – inne, nieokreślone – 2 przypadki,
- zapalenia opon mózgowych – inne i nieokreślone – 14 przypadków,
- zapalenia mózgu – inne i nieokreślone – 1 przypadek,
- choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inwazyjna – 1 przypadek,
- grypa u dzieci w wieku 0-14 lat – 39 przypadków,
- grypa (zachorowania i podejrzenia zachorowań) – 1224 przypadków
(w tym 29 przypadków potwierdzonych: 2 przypadki - grypa typu B, 18 przypadków - grypa typu A, 9 przypadków - grypa podtypu A/H₃),
- inne postacie kiły i kiła nieokreślona – 2 przypadki.



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

Prowadzono rejestr zgłoszeń dodatnich wyników badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych podlegających zgłoszeniu – na terenie powiatu rzeszowskiego zarejestrowano 1632 czynników dodatnich.

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

W 2017 r. zarejestrowano 23 przypadków zachorowania na gruźlicę. W każdym przypadku zgłoszenia zachorowania przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne. Osoby z kontaktu z chorym (41) objęto nadzorem epidemiologicznym, pouczone 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.

Zgłoszone zostały także:

- choroba meningokokową, zapalenie opon mózgowych oraz posocznice, nadzorem objęto 18 osób – 1 przypadek,
- Legioneloza – choroba legionistów – 1 przypadek,
- Choroba Creutzfeldta-Jakoba – 1 przypadek,
- Choroba wywołana przez hantawirusy – 2 przypadki,
- Bąblowica (echinokokoza) – 1 przypadek.

W 2017 r. zgłoszono zachorowanie wywołane bakterią – *Legionellapneumophila antygen serogrupy 1* pacjenta hospitalizowanego w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii Nowych Technik Medycznych Szpitala Specjalistycznego im. Św. Rodziny Sp. z o.o., Rudna Mała 600.

1.3. Szczepienia ochronne

Działania Oddziału Epidemiologii w 2017 r. w obszarze realizacji Programu Szczepień Ochronnych:

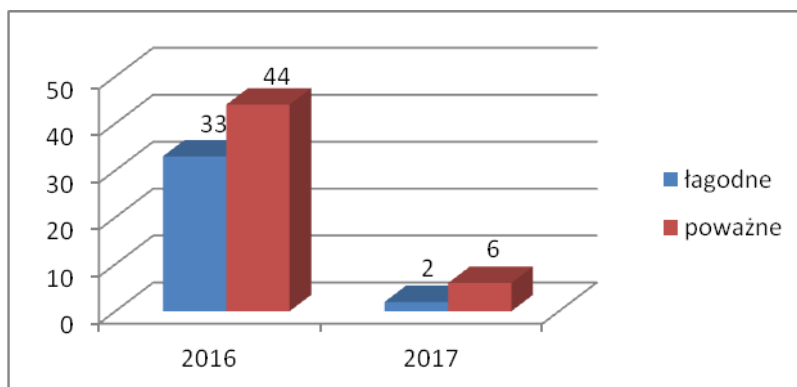
- Sprawowanie nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych;
- Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem przez lekarzy obowiązku rzetelnego prowadzenia dokumentacji medycznej dotyczącej obowiązkowych szczepień ochronnych oraz zgłaszania organom PIS przypadków uchylania się 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 raportu ze stanu magazynowego preparatów szczepionkowych;
- Sprawowanie nadzoru i monitorowanie procesu dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek.

W 2017 r. na podległym terenie sprawowano nadzór nad 56 podmiotami wykonującymi szczepienia ochronne. Kontrole podległych podmiotów leczniczych przeprowadzono w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi.

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

W 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.

W 2017 r. odnotowano 50 niepożądanych odczynów poszczepiennych; 44 łagodne oraz 6 poważnych. W przypadku łagodnych odczynów poszczepiennych najczęściej występowały objawy: gorączka, nasilony odczyn w miejscu wstrzyknięcia, wybroczyny skórne, wysypka, pokrzywka i ciągły płacz. Poważne odczyny poszczepienne charakteryzowały się następującymi objawami: nieutulony płacz, drgawki toniczne, zasinienie, zwiotczenie, ślinotok, omdlenie, brak kontaktu.



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

Podjęto działania mające na celu egzekwowanie ustawowego obowiązku szczepień ochronnych wobec 11 osób uchylających się od szczepień. W 10 przypadkach toczy się postępowanie wyjaśniające, 1 dziecko zostało zaszczepione natomiast 2 przypadki zostały przekazane do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zgodnie z właściwością miejscową.

W 2017 r. Oddział Epidemiologii prowadził dystrybucję szczepionek z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej do podmiotów leczniczych. Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2017 r. wydano szczepionki na kwotę ok. 1 020 860 zł.

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

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

II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów. Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane określone w:

- harmonogramie urzędowych kontroli żywności zaplanowanych na rok 2017,
- planie pobierania próbek do badań żywności w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym oraz
- w związku z koniecznością przeprowadzania innych zadań podejmowanych na bieżąco, a wynikających z pojawiającymi się nowymi zagrożeniami dla bezpieczeństwa żywności.

Sprawując w roku 2017 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zarówno zapobiegawczego, jak i bieżącego nadzoru sanitarnego. Dodatkowo pobierano do badań laboratoryjnych próbki produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, których wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być sprzedawana zgodnie z przeznaczeniem.

W 2017 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji obiektów Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 1133 zakładów żywnościowo-żywnościowych.

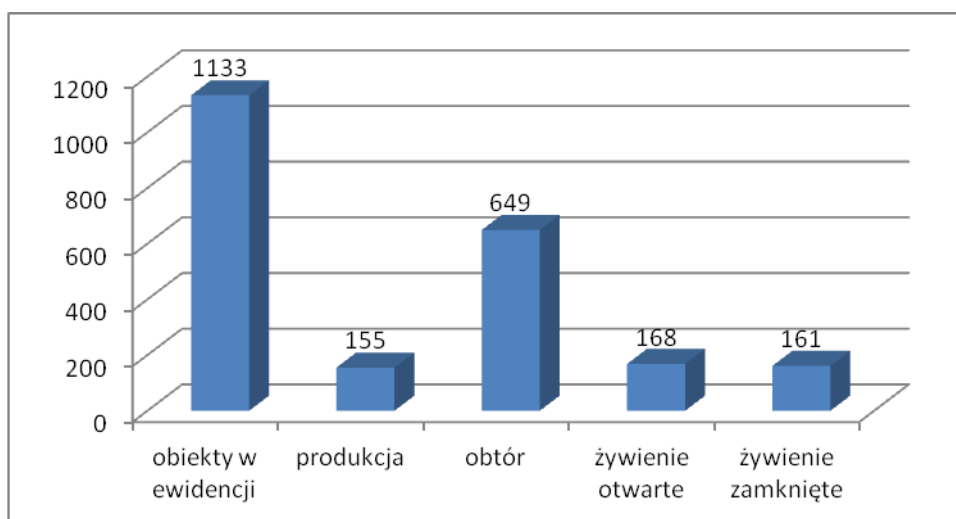
W 607 obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne, co stanowi 53,8 % wszystkich obiektów.

Przy planowaniu uwzględniono:

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

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu rzeszowskiego przeprowadzono również kontrole nieuwzględnione w planie. W 2017 r. ich suma wyniosła 498. 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. realizacja planu kontroli zakładów produkcji pierwotnej
- kontrole w związku z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, lub Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.



Wyk. 9. Liczba obiektów znajdujących się w ewidencji w 2017 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2017 r. wydano 36 decyzji administracyjnych, nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, 11 nakazujących wycofanie z obrotu produktu spożywczego niewłaściwej jakości oraz 1 decyzję nakazującą wstrzymanie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością. Ponadto za uchybienia sanitarno-higieniczne nałożono 43 mandaty karne na łączną kwotę 8350 zł.

2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów

a) Zakłady produkcji żywności

W 2017 r. na terenie powiatu Rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 155 zakładów produkcji żywności, do których zaliczają się:

- 1 wytwórnia lodów,

- 23 automaty do lodów,
- 27 piekarni,
- 28 ciastkarni,
- 6 przetwórní owocowo-warzywnych i grzybowych,
- 2 wytwórnie wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych,
- 4 zakłady garmazeryjne,
- 2 wytwórnie makaronów,
- 1 wytwórnia suplementów diety,
- 1 wytwórnia tłuszczów roślinnych,
- 60 innych wytwórni żywności, w tym zakłady produkcji pierwotnej.

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

- wytwórnię napojów bezalkoholowych chmielnik Zdrój w Chmielniku 146,
- wytwórnię wód mineralnych Rzeszowianka w Borku Starym 333,
- zakład ALBATROS w Trzebusce 17a,
- zakład garmazeryjny JARO w Niechobrze 856 a,
- wytwórnię suplementów diety Fit Best Line w Tyczynie, ul. Rynek 15.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono 105 kontroli, co stanowi 67,7 % zakładów produkcyjnych znajdujących się w ewidencji.

Wytwórnia napojów bezalkoholowych „Chmielnik Zdrój” w Chmielniku 146 jest dostawcą wody źródlanej, napoi niegazowanych oraz soków pod marką „Alfred”.



Rys. 1. Wytwórnia wód „Chmielnik Zdrój” w Chmielniku 146.

Wytwórnia wód mineralnych „Rzeszowianka” w Borku Starym 333, produkuje naturalną wodę mineralną w wersji niegazowanej, gazowanej czy lekko gazowanej. Na jej bazie powstaje ponadto bogaty asortyment gazowanych napojów smakowych w 13 rodzajach.



Rys. 2. Gazowane wody mineralne „Rzeszowianka”.

Przedsiębiorstwo "ALBATROS" przez pierwsze lata opierało swą działalność na produkcji sałatek jarzynowych i śledziowych. Z biegiem czasu wprowadzane były nowe produkty, głównie marynaty śledziowe, które obecnie stanowią główny profil produkcji.



Rys. 3. Zakład produkcyjny „Albatros” w Trzebusce 17a, oraz logo firmy.

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

- stan sanitarno-techniczny i porządkowy (otoczenia zakładu, pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, maszyn, urządzeń, linii produkcyjnych, środków transportu),

- pochodzenie środków spożywczych ze szczególnym zwróceniem uwagi na dostawców
- 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,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad GHP,
- sposób postępowania ze szkodnikami, systemy kontroli wewnętrznej,
- sposób postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego kat. 3,
- znakowanie gotowych wyrobów, ze szczególnym uwzględnieniem informacji na temat składników alergicznych i wartości odżywczej.

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

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej stałej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz stan techniczny koszyków do wypieku chleba,
- brak lub w nieprawidłowy sposób działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak wdrożonego i utrzymanego systemu HACCP.

W 2017 r. w zakładach produkcji żywności na terenie powiatu rzeszowskiego wydano 17 decyzji administracyjnych w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia. W ubiegłym roku skierowano jeden wniosek do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej na podstawie *art. 103 ust. 1 punkt 6 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.)*, tj. za prowadzenie działalności w cukierni Bajka w Lubeni wbrew decyzji PPIS w Rzeszowie o natychmiastowym wstrzymaniu działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością.

b) Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła 649, w tym m.in.:

- 495 sklepów spożywczych,
- 10 kiosków,
- 51 magazynów hurtowych,
- 10 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 18 innych obiektów obrotu żywnością,
- 65 środków transportu.

W grupie zakładów obrotu żywnością skontrolowano 303 obiekty, co stanowi 46,7 % zakładów znajdujących się w ewidencji.

Kontrole prowadzone w zakładach obrotu żywnością poza oceną stanu technicznego zakładu, zaopatrzenia zakładu w wodę, higieny personelu oraz dokumentacji zakładowej obejmują także ocenę higieny sprzedaży: jakość żywności, magazynowanie żywności, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń chłodniczych, monitorowanie temperatury i dokonywanie zapisów z tej czynności, sprzedaż produktów nieopakowanych, znakowanie żywności, transport żywności.

Do najczęściej spotykanych nieprawidłowości stwierdzanych podczas przeprowadzania czynności kontrolnych należą:

- przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z zaleceniami producenta,
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
- brak należytej czystości w pomieszczeniach sklepu,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- zły stan sanitarno-higieniczny obiektu (brudne ściany, sufity, podłogi),
- zły stan sanitarno-techniczny sprzętu pozostającego w kontakcie z żywnością,
- brak prowadzonej na bieżąco dokumentacji wynikającej z zapisów systemem HACCP oraz instrukcji GHP,
- sprzedaż środków spożywczych narażonych na zanieczyszczenia zewnętrzne.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w roku 2017 wydano 24 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych obiektów. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości

w zakresie bieżącego stanu porządku i czystości nałożono 36 grzywien w drodze mandatów karnych na kwotę 6650 zł.

c) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2017 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wyniosła 168. Ogółem przeprowadzono 110 kontroli, co stanowi 65,5 % obiektów z ewidencji.

W omawianej grupie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach,
- niedomyty lub nieprawidłowo zdezynfekowany sprzęt produkcyjny i opakowania transportowe,
- brak prawidłowego wyparzania naczyń stołowych,
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne,
- stwierdzenie środków spożywczych po upływie terminu przydatności, o zmienionych cechach organoleptycznych,
- brak zachowania prawidłowej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
- przechowywanie środków łatwo ulegających zepsuciu poza ochroną łańcucha chłodniczego,
- brak środków higienicznych i dezynfekcyjnych,
- brak bieżących zapisów z działań w zakresie kontroli wewnętrznej,
- brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych.

Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno-technicznych wydano w powyższej grupie zakładów 4 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego oraz jedna decyzje nakazującą wstrzymanie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością w zakładzie usług cateringowych w Maławie. Ponadto w wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno-higienicznych nałożono 6 mandatów karnych na łączną kwotę 1600 zł.

d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2017 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 161 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Kontrole przeprowadzono w 89 obiektach, co stanowi to 55,3% obiektów z ewidencji. Zakres kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje tak jak w zakładach żywienia zbiorowego otwartego następujące aspekty: stan

techniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, personel zakładu, higiena produkcji, dystrybucja i dokumentacja zakładu.

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

- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi
- niewłaściwe warunki sanitarne panujące w zakładzie.

W wyniku podjętych czynności i stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno-higienicznych wydano 3 decyzje administracyjne i nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł.

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajduje się 1 Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny, w którym żywienie odbywa się w systemie cateringowym. W 2017 r. został skontrolowany także zakład Lider w Głogowie Małopolskim, który produkuje posiłki do szpitala. Podczas kontroli bloku żywienia w szpitalu oraz kontroli firmy cateringowej nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.



Rys. 4. Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny w Rudnej Małej.

2.2. Działania podejmowane w ramach produkcji pierwotnej

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajduje się 58 zakładów produkcji pierwotnej oraz 3 punkty skupu. Niniejsi producenci pierwotni zajmują się głównie produkcją owoców miękkich (maliny, truskawki, borówki amerykańskiej, porzeczki), warzyw (sałaty, rzodkiewki, pomidorów, ogórków, fasolki szparagowej, kapusty), zbóż, rzepaku, ziemniaków.

W 2017 r. zgodnie z realizacją „Planu działań na 2017 r. w województwie podkarpackim dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowany w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” przeprowadzono wspólnie z pracownikiem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa 4 kontrole sanitarne. W ramach kompetencji Inspekcji Sanitarnej kontrola obejmowała higienę uprawy, zbiorów i transportu.

W 2017 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek owoców lub warzyw.

Ponadto w związku z sygnałami od władz norweskiego GIORiN przekazanymi do władz polskiego GIORiN oraz GIS, dot. obecności regulatora wzrostu i rozwoju roślin w kielkach fasoli wraz z pracownikiem PIORiN przeprowadzono jedną wspólną kontrolę w zakładzie uprawy kielków roślin EK-MI, pod kątem warunków higieniczno-sanitarnych oraz stosowania środków ochrony roślin. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Z dniem 1 stycznia 2017 roku weszły w życie przepisy *Ustawy z dnia 16 listopada 2016r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz.U.poz.1961)*. W ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) rolnicy mogą sprzedawać żywność wyprodukowaną we własnym gospodarstwie. Zainteresowani tego typu sprzedażą zobowiązani są do urzędowej rejestracji na najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Wniosek w formie pisemnej należy złożyć odpowiednio:

- do Powiatowego Lekarza Weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności – w przypadku zamiaru sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów zawierających zarówno produkty zwierzęce jak i roślinne (tzw. żywność złożona);
- do Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności – w przypadku zamiaru sprzedaży żywności pochodzenia niezwierzęcego.

Ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu ma stanowić co najmniej 50% składu tego produktu, z wyłączeniem wody. Rolnicy sprzedający żywność wyprodukowaną we własnym

gospodarstwie przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej) zobowiązani są do spełnienia wymagań *rozporządzenia (WE) nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych*, określonych w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne).

Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2017 r. zarejestrowano tylko 4 działalności w zakresie rolniczego handlu detalicznego.

2.3. Interwencje

W roku 2017 z terenu powiatu rzeszowskiego przyjęto i rozpatrzono 48 interwencji, w tym:

- 28 interwencji w zakładach obrotu żywnością,
- 11 w zakładach żywienia zbiorowego,
- 9 w zakładzie produkcji żywności.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub niewłaściwej jakości,
- obecności w środkach spożywczych różnego typu zanieczyszczeń,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów spowodowanego brakiem czystości,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,
- niewłaściwej jakości wód lub napoi (nieprawidłowy smak lub zapach),

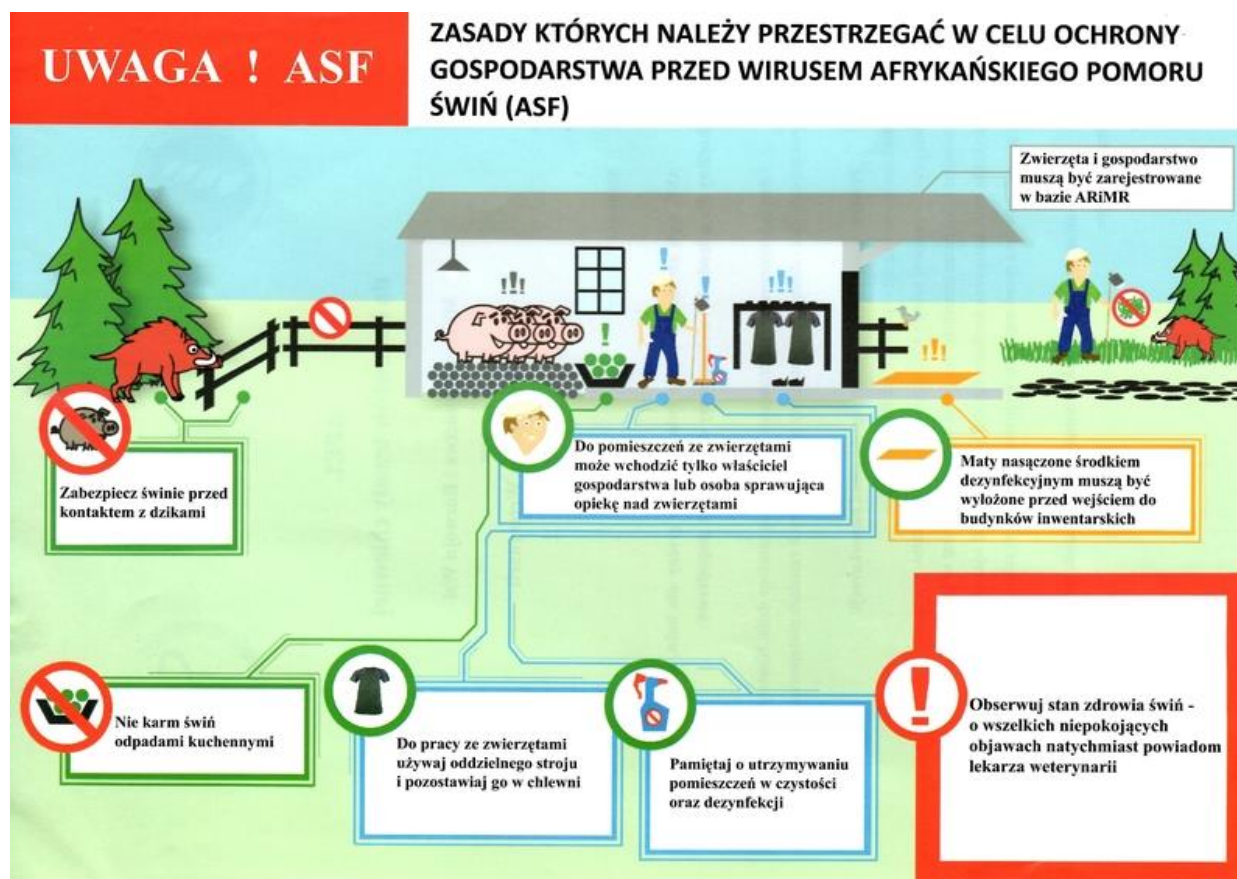
Nie wszystkie interwencje były zasadne, niemniej jednak natychmiast po uzyskaniu takich informacji, podejmowane były czynności kontrolne.

2.4. Działania podejmowane ramach ASF – Afrykańskiego Pomoru Świń

Afrykański pomór świń (Africanswinefever, 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 świny afrykańskie (bushpigs), 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 zapowietrzonej. 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.



Rys. 5. Plakat informacyjny dotyczący profilaktyki odnośnie ASF.

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 procedury 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.

2.5. Podsumowanie

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności i żywienia w roku 2017 utrzymał się na dobrym poziomie. Dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.

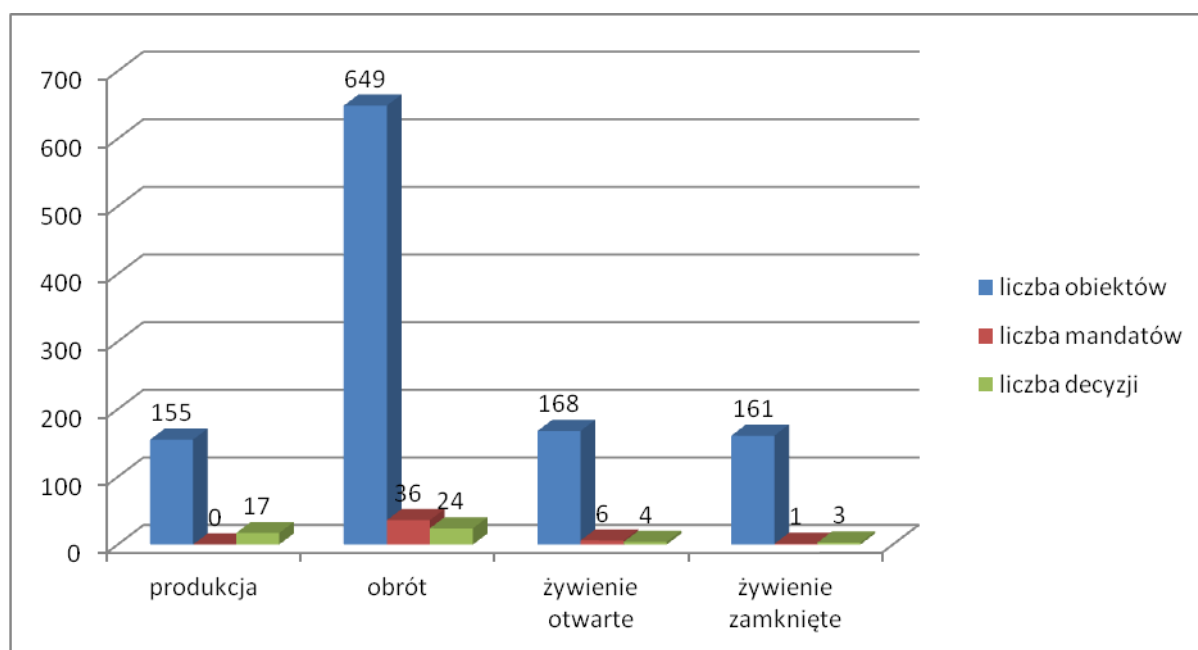
2. Popraw stan sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągnięta jest poprzez modernizację obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.

3. Znajdująca się w obrocie handlowym jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia.

4. Zakłada się przez stały nadzór spowodować dalszą poprawę bezpieczeństwa żywności a przede wszystkim stanu sanitarnego placówek.

5. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta do odbiorcy końcowego.

6. Należy poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń, świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego.



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

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

- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
- poprawy funkcjonalności obiektów,
- prawidłowego znakowania wyrobów,
- właściwego stosowania substancji dodatkowych,
- zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
- monitorowania ruchu żywności,
- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.

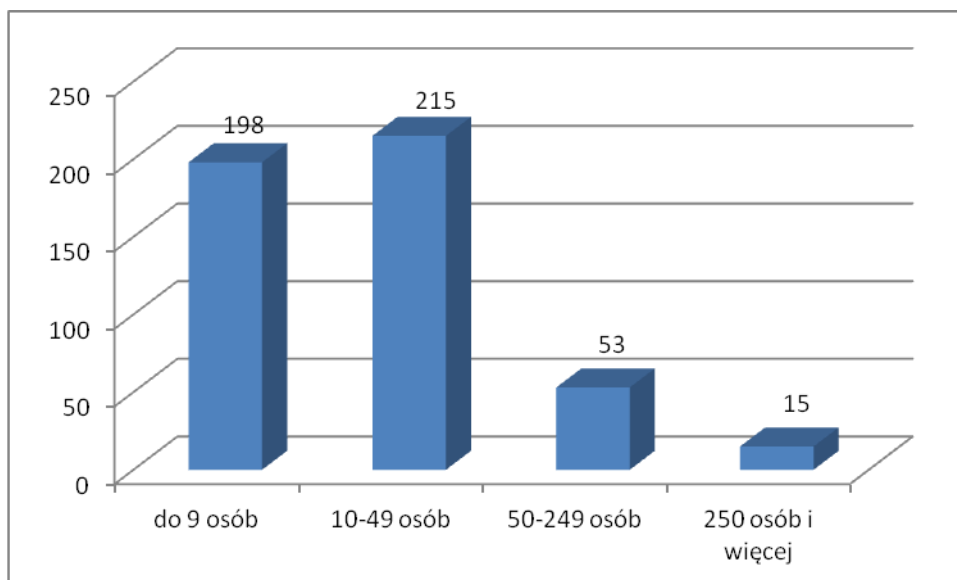
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY

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

Zgodnie z wytycznymi GIS na 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 powiatu rzeszowskiego pod nadzorem Oddziału Higieny Pracy pozostawało 481 zakłady, z których skontrolowanych zostało 187, zatrudniających 10167 osób.

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



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

W ramach prowadzonego nadzoru w 2017 roku przeprowadzono 228 kontroli, w wyniku których wydano 22 decyzje administracyjne oraz 1 upomnienie.

W 10 skontrolowanych zakładach na terenie powiatu rzeszowskiego stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków higieny pracy. Do najczęściej stwierdzanych uchybień należały:

- zły stan techniczny powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- brak natrysku ratunkowego do obmycia ciała oraz oddzielnego natrysku do przemywania oczu w pomieszczeniu, w którym występuje niebezpieczeństwo oblania pracowników środkami żrącymi,
- brak dostatecznego oświetlenia światłem elektrycznym zgodnego z wymogami normy PN-EN 12464-1:2012,
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy (natężenie hałasu, stężenia pyłów, stężenia związków toksycznych, natężenia drgań ogólnych przenoszonych na organizm pracownika przy obsłudze wózków widłowych oraz natężenia oświetlenia) przeprowadzonych przez laboratorium uprawnione do wykonania pomiarów,
- brak oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej zagrożenia związane z występowaniem czynników szkodliwych na stanowisku pracy (tj. hałas, zapylenie, substancje chemiczne oraz szkodliwe czynniki biologiczne),

- brak oceny ryzyka zawodowego na stanowisku na stanowisku „laborant, kierownik laboratorium” z uwzględnieniem zagrożeń związanych z występowaniem czynników szkodliwych na stanowiskach pracy (tj. hałas, zapylenie, substancje chemiczne),
- brak oceny ryzyka zawodowego w narażeniu na niebezpieczne czynniki chemiczne na stanowiskach: laborant, operator maszyn do produkcji suchych mieszanek kruszyw z cementem, operator maszyn do produkcji płynnych mieszanek,
- brak natrysku ratunkowego do obmycia ciała oraz oddzielnego natrysku do przemywania oczu w pomieszczeniu, w którym występuje niebezpieczeństwo oblania pracowników środkami żrącymi.

Ponadto w 11 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące przekroczeń normatywów higienicznych na stanowiskach pracy, na których 99 pracowników wykonywało pracę w przekroczonym poziomie ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy, 47 osób pracowało w warunkach przekroczenia normatywów drgań mechanicznych działających na organizm człowieka przez kończyny górne, 1 pracownik pracował w przekroczeniu normatywów pyłów organicznych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego zawierającego poniżej 2 % WKK (Wolnej Krystalicznej Krzemionki), a 4 osoby w przekroczeniu najwyższego dopuszczalnego stężenia związków chemicznych (manganu).

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydane zostały decyzje administracyjne, nakazujące obniżenie przekroczeń normatywów higienicznych do wartości określonych normą, które nie będą zagrażać zdrowiu pracowników. Wyegzekwowano poprawę warunków pracy poprzez obniżenie NDN (Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia) hałasu dla 4 pracowników, obniżenie NDS (Najwyższego Dopuszczalnego Stężenia) pyłów organicznych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego zawierającego poniżej 2 % WKK (Wolnej Krystalicznej Krzemionki) dla 1 pracownika oraz obniżono przekroczenie normatywów związków chemicznych (Manganu) dla 4 pracowników.

Na stanowiskach pracy, gdzie warunki technologiczne i techniczne nie pozwoliły na całkowite usunięcie przekroczeń natężenia hałasu, nakazano zaopatrzenie pracowników w odpowiednio dobrane ochronniki słuchu.

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

- drobnoustroje komórkowe oraz jednostki bezkomórkowe zdolne do replikacji lub przenoszenia materiału genetycznego (bakterie, grzyby, wirusy),
- drobnoustroje zmodyfikowane genetycznie,

- hodowle komórkowe,
- pasożyty wewnętrzne człowieka,
- priony.

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

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

Tab. 1. Klasyfikacja czynników biologicznych według grup zagrożenia.

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

Na terenie powiatu rzeszowskiego występują czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 1, 2 i 3 grupy zagrożenia. W ubiegłym roku w 73 zakładach pracowało ogółem 1761 osób narażonych na działanie czynników biologicznych; w tym w kategorii 2 – 1411 osoby, oraz w kategorii 3 – 350 osób. Były to m.in. zakłady produkujące żywność, jednostki ochrony zdrowia, zakłady gospodarki odpadami, oczyszczalnie ścieków oraz pływalnie. Przeprowadzone kontrole stwierdziły realizację przez pracodawców wymogów w zakresie ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Na terenie powiatu rzeszowskiego, objętym nadzorem przez PPIS w Rzeszowie, występowały w środowisku pracy substancje, mieszaniny oraz procesy przemysłowe o udowodnionym działaniu rakotwórczym lub mutagennym na organizm pracownika. W 2017 roku w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracowało 389 osób w 15 skontrolowanych zakładach. Najczęściej występującymi czynnikami rakotwórczymi były: promieniowanie

rentgenowskie w jednostkach ochrony zdrowia; związki chromu, niklu, kadmu oraz pyły drewna twardego w procesach produkcyjnych; jak również odczynniki chemiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wykorzystywane w analizach chemicznych w laboratoriach zakładowych i badawczych. W trakcie prowadzonych kontroli higieny pracy w 2017 roku, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki, takie jak:

- brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy – natężenie hałasu i stężenie zapylenia (pyły drewna bukowego),
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym (pył drewna twardego),
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie czynnika o działaniu rakotwórczym (pył drewna twardego),
- pracownicy nie zostali poinformowani o narażeniu na czynnik rakotwórczy (pył drewna twardego) oraz o środkach zapobiegawczych jakie zostały lub będą podjęte w celu poprawy sytuacji, a także podać sposób ich informowania,
- pracodawca nie przekazał właściwemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o czynnikach rakotwórczych występujących w środowisku pracy- według obowiązującego wzoru.

Na stwierdzone nieprawidłowości zostały wydane decyzje administracyjne nakazujące usunięcie uchybień.

W 2017 roku do Oddziału Higieny Pracy wpłynęło 7 skarg dotyczących funkcjonowania zakładów pracy mieszczących się na terenie powiatu rzeszowskiego. Dotyczyły one między innymi: nieprawidłowości przy wprowadzaniu do obrotu produktów biobójczych, niewłaściwej odzieży roboczej pracowników, uciążliwości funkcjonowania zakładów (przepompownia gazu oraz hotel), braku wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli potwierdzono nieprawidłowości na dwóch obiektach. Dotyczyły one niewłaściwej odzieży roboczej pracowników oraz uciążliwości funkcjonowania zakładu. Na stwierdzone nieprawidłowości wydano decyzje nakazujące ich usunięcie.

Potwierdzono także nieprawidłowości przy wprowadzaniu do obrotu produktów biobójczych, z uwagi na fakt, iż podmiot odpowiedzialny za wprowadzanie do obrotu produktu swoją siedzibę ma poza zasięgiem działania PPIS w Rzeszowie, sprawę przekazano właściwemu terenowo PPIS celem wykorzystania służbowego.

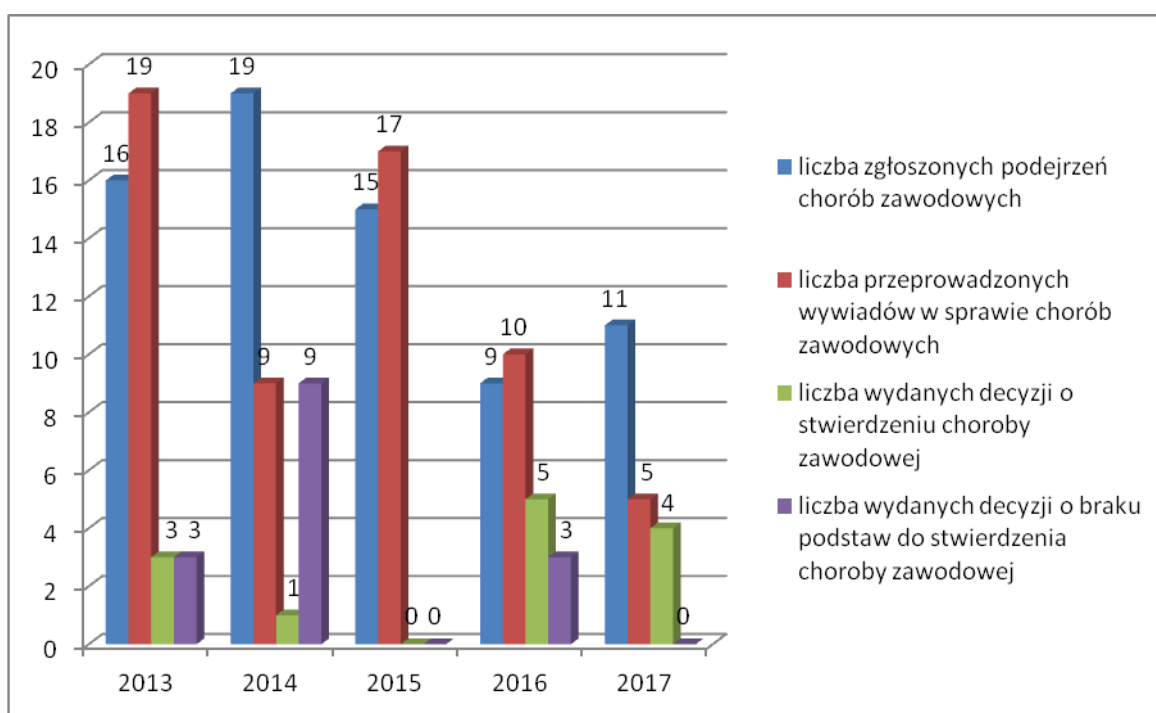
W ramach prowadzonego nadzoru, prowadzono również kontrole nad pracami podczas usuwania wyrobów zawierających włókna azbestu z budynków mieszkalnych.

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

Praca w narażeniu zawodowym, tj. w kontakcie z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, występującymi w środowisku pracy, a także praca w związku ze sposobem wykonywania pracy, jak również sposób wykonywania pracy, może w konsekwencji prowadzić do wystąpienia chorób zawodowych. W roku 2017 z terenu powiatu rzeszowskiego zgłoszono 11 podejrzeń chorób zawodowych. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili na terenie powiatu rzeszowskiego 5 kontroli w związku ze zgłoszonymi podejzzeniami w sprawach chorób zawodowych. W wyniku prowadzonego postępowania wydano 4 decyzje stwierdzające chorobę zawodową. W bieżącym roku nie wydano żadnych decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (pozostałe postępowania są w toku).

Stwierdzone choroby zawodowe dotyczyły następujących schorzeń:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza – u 3 osób,
- choroby skóry: grzybice skóry u osób stykających się z materiałem biologicznym pochodzącym od zwierząt – u 1 osoby.

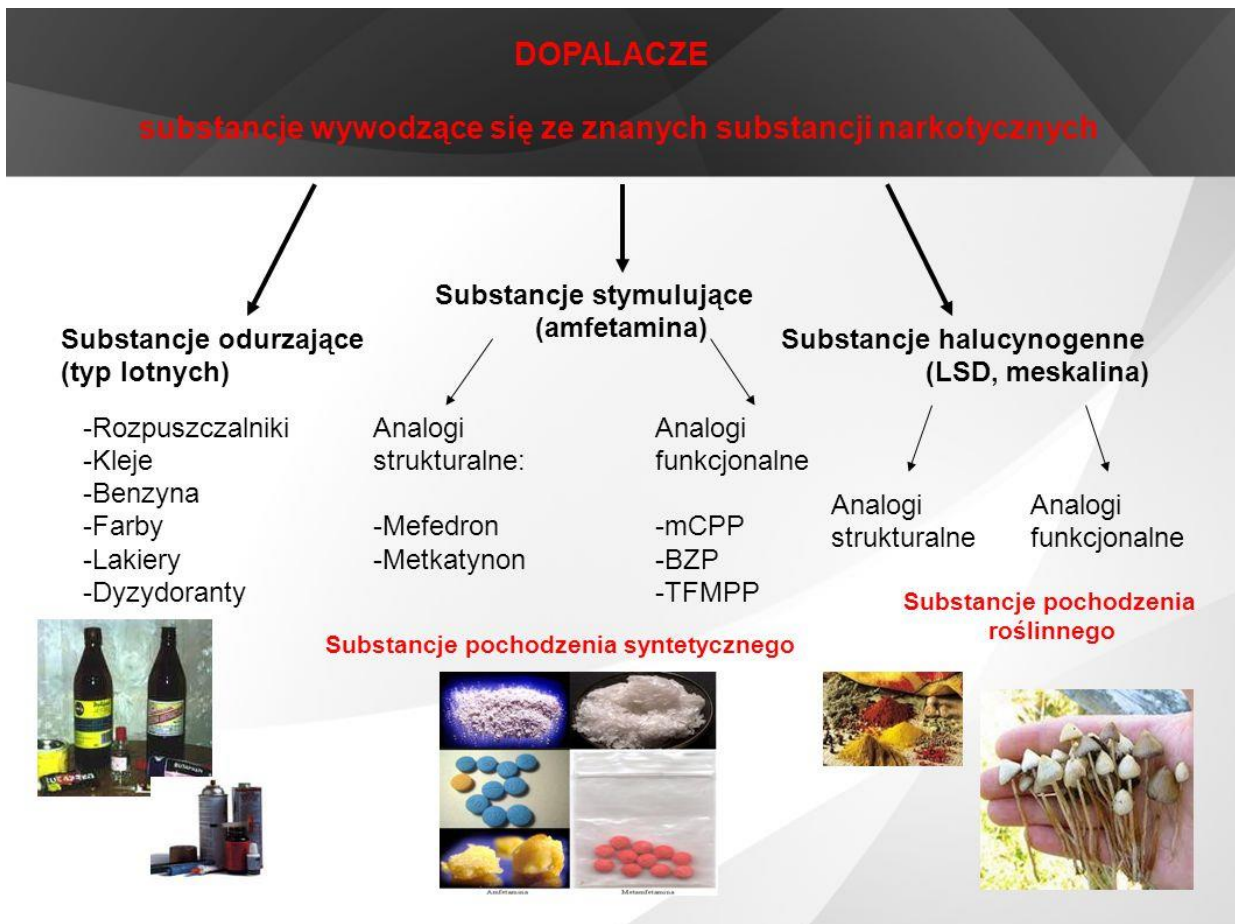


Wyk. 12. Choroby zawodowe w powiecie rzeszowskim w 2017 roku.

W oparciu o dane uzyskiwane od współpracujących z Państwową Inspekcją Sanitarną w tym zakresie jednostek m.in. Policji, Służb Celnych ustalono, że na terenie powiatu rzeszowskiego w 2017 r. nie funkcjonował punkt handlowy, który miałby w swojej ofercie produkty, co do których zachodziło podejrzenie, że są środkami zastępczymi lub nowymi substancjami

psychoaktywnymi. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie kontynuuje współpracę z odpowiednimi organami w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych.

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.



Rys. 6. Podział substancji psychoaktywnych.

IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

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

W ramach nadzoru nad wodociągami kontrolowane są stacje uzdatniania wody, pobierane próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wydawane oceny o przydatności wody do spożycia.

4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

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

Po każdorazowym badaniu wody zostaje wydana ocena okresowa jakości wody. Tzw. ocena obszarowa obejmująca rok 2017 zostanie wydana w terminie do końca I kwartału 2018 r.

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

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

Łącznie w 2017 r. we wszystkich wodociągach wydano 11 decyzji wszczęcia postępowania w zakresie pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych (nieznaczne przekroczenia manganu, żelaza, mętności, jonu amonowego) oraz mikrobiologicznych (pojedyncze bakterie grupy coli). Wszystkie postępowania po uzyskaniu poprawy wskazanych parametrów zostały umorzone. W roku 2017 wydano 1 decyzję o nieprzydatności wody w zakresie mikrobiologicznym w wodzie dostarczanej przez wodociąg Przewrotne.

Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody uległa poprawie – decyzję umorzono.

W dalszym ciągu obowiązuje udzielona Gminie Chmielnik zgoda na odstępstwo od wymaganego rozporządzeniem dopuszczalnego stężenia parametru bor w wodzie w wodociągu Chmielnik.

Stan techniczny stacji uzdatniania wody wodociągów nie budzi zastrzeżeń. Wydana decyzja na wymianę skorodowanych drabin żłazowych do zbiorników wody czystej znajdujących się na terenie stacji uzdatniania wody wodociągu w Krasnem w terminie do 31.12.2016 r. została wykonana.

4.2. Obiekty użyteczności publicznej

a) Baseny kąpielowe

W 2017 r. na terenie powiatu rzeszowskiego tut. Inspektor nadzorował 9 pływalni, w tym 7 krytych oraz 2 odkryte. Przeprowadzono 9 kontroli stanu sanitarnego. Podczas kontroli nie stwierdzono naruszeń przepisów sanitarno-higienicznych.

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 9 pływalniach na terenie powiatu rzeszowskiego. Oceny te były pozytywne.

b) Miejsca wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2017 r. nadzorowano 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli w Bratkowicach. Wydano 2 oceny bieżącej jakości wody, w których stwierdzono przydatność wody do kąpieli.



Rys. 7. Kąpielisko w Bratkowicach.

c) Ustępy publiczne:

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

Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Po przeprowadzonej kontroli ustępu w Głogowie Małopolskim wydano decyzję nakazującą zlikwidowanie ubytków w ścianach wewnątrz budynku, odnowienie stolarki drzwiowej i okiennej, zlikwidowanie ubytków w posadzce podłogowej, wymianę zniszczonej miski ustępowej oraz naprawę części niesprawnych pisuarów z terminem do 31.05.2018 r.

d) Domy Pomocy Społecznej całodobowe i dzienne

Na terenie powiatu rzeszowskiego istnieje 13 obiektów przeznaczonych dla osób w podeszłym wieku, niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie oraz przewlekle chorych. Przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w tych obiektach nie budził zastrzeżeń.

e) Dworce PKS

W 2017 r. PPIS w Rzeszowie nadzorował następujące obiekty zlokalizowane na terenie powiatu rzeszowskiego:

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

W roku 2017 r. przeprowadzono 4 kontrole. Obiekty wyposażone są w ławki dla podróżnych, kosze na odpadki stałe, opróżniane są one na bieżąco. Ustępy dla podróżnych utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, wyposażone w papier toaletowy, mydło, ręczniki jednorazowego użytku.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 34 obiektami, przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych. Wydano 2 decyzje na poprawę stanu technicznego Hotelu PODR w Boguchwale przy ul. Tkaczowa 146 oraz Hotelu NOWY DWÓR w Świleczy – obydwie zostały wykonane. Stan sanitarny i techniczny pozostałych obiektów nie

budził zastrzeżeń. Podłączone są one do wodociągów oraz kanalizacji. Odpady stałe gromadzone są w kontenerach wywożonych przez zakłady gospodarki komunalnej. Zespoły higieniczno-sanitarne wyposażone są prawidłowo. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne w wystarczającej ilości. Obiekty dysponują wydzielonymi pomieszczeniami do składowania bielizny czystej i brudnej – jakość prania nie budzi zastrzeżeń.



Rys. 8. Hotel „Nowy Dwór” w Świlczy.

g) Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu

PPIS w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 125 obiektami, świadczącymi usługi związane z pielęgnacją ludzkiego ciała. W ciągu 2017 r., przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych. Wydano 4 decyzje które dotyczyły poprawy stanu technicznego zakładów. Punkty decyzji nakazywały: odnowienie brudnych, z odpryskami farby ścian w pomieszczeniach usługowych zakładu, zainstalowanie umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz odprowadzeniem ścieków do kanalizacji przy stanowisku świadczenia usług, opracowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi przy świadczeniu usług, zapewnienie wyposażenia zakładu o powierzchniach gładkich, zmywalnych i odpornych na wilgoć i środki dezynfekcyjne, zapewnienia higienicznego przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej pracowników.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł za wielokrotne stosowanie sprzętu jednorazowego użytku.

h) Agroturystyka

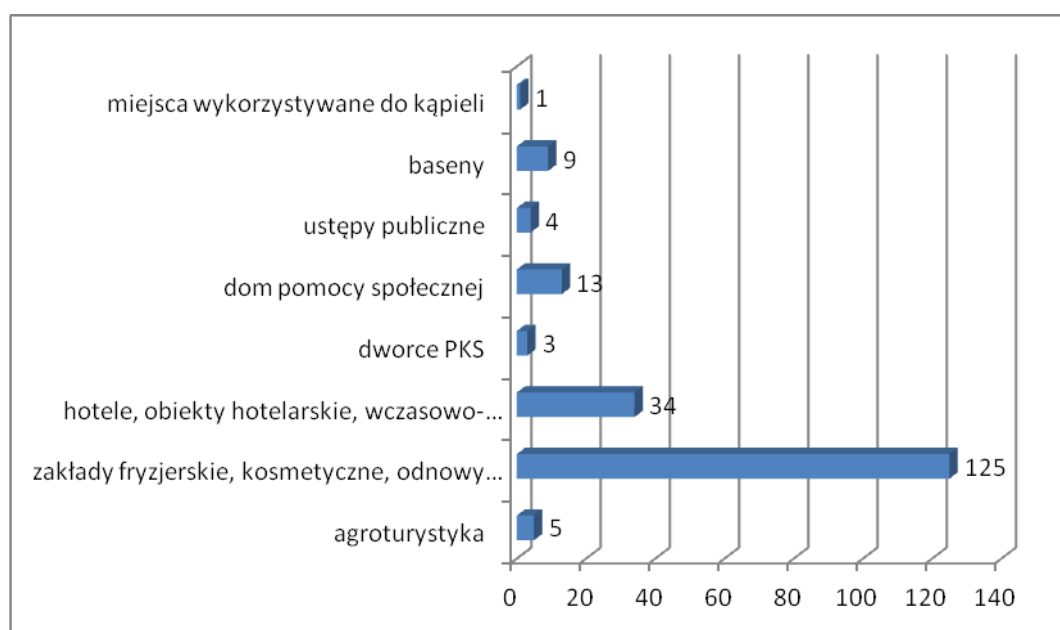
PPIS w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 5 obiektami. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

Obiekty nowe to:

- Gospodarstwo Agroturystyczne U MICHAŁA w Bachórze 163 B. Pokoje dla gości zlokalizowane są w budynku wielokondygnacyjnym, wolnostojącym. Dysponuje 4 pokojami, każdy pokój wyposażony jest w węzeł sanitarny (toaleta, umywalka, natrysk).
- Gospodarstwo Agroturystyczne POD BOCIANEM w Bachórze 111 B. Pokoje dla gości zlokalizowane są w domkach letniskowych. Na terenie obiektu znajdują się 3 domki z łazienką, pokojami dwuosobowymi. Na terenie obiektu znajduje się plac zabaw, boisko sportowe do gry w piłkę, oczko wodne, miejsce na grilla i ognisko.



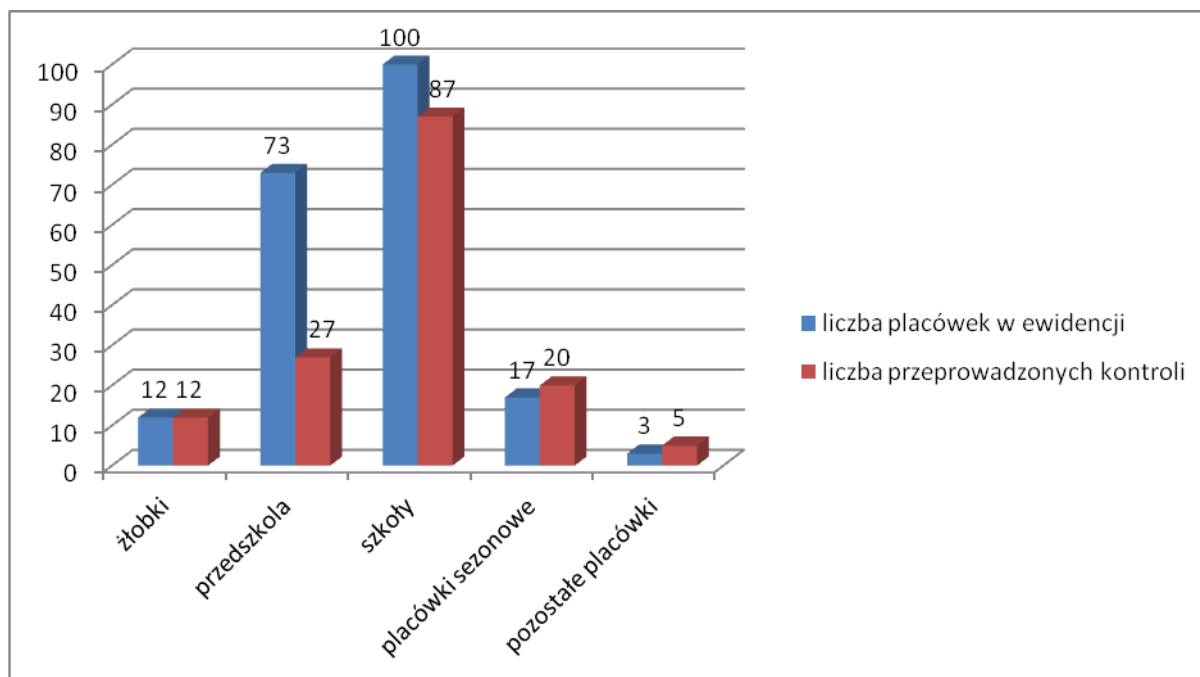
Rys. 9. Domki w gospodarstwie agroturystycznym „Pod Bocianem” w Bachórze.



Wyk. 13. Liczba obiektów użyteczności publicznej w 2017 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

W 2017 roku w ewidencji pionu higieny dzieci i młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 188 placówek stałych oraz 61 turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.



Wyk. 14. Liczba placówek w ewidencji wraz z przeprowadzonymi kontrolami w 2017 r.

Pracownicy oddziału przeprowadzili w placówkach stałych i sezonowych 151 kontroli, w tym: 12 kontroli w żłobkach, 27 w przedszkolach, 87 w szkołach, 20 w obiektach sezonowych w ramach letniego i zimowego wypoczynku oraz 5 w pozostałych placówkach, uzyskując następujący obraz stanu sanitarno-technicznego:

1. Żłobki

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w 2017 r. pełnił nadzór nad 12 żłobkami w których przebywało 350 dzieci w wieku do trzech lat.

Nowopowstałe obiekty to: Niepubliczny Żłobek „Maluszkowo II” w Tyczynie, ul. Grunwaldzka 35F; Niepubliczny Żłobek „Sokolik” w Sokołowie Małopolskim, ul. Tysiąclecia 39; Niepubliczny Żłobek „Akademia Dziecka Słodki Bobasek” w Raławówce.



Rys. 10. Niepubliczny Żłobek „Akademia Dziecka Słodki Bobasek” w Raławówce.

We wszystkich placówkach zapewnione były higieniczne warunki pobytu dzieci. Zabawki były czyste, nieuszkodzone oraz posiadały wymagane certyfikaty. Mycie i dezynfekcja sprzętu odbywała się w sposób prawidłowy. We wszystkich żłobkach zapewnione było wyżywienie w formie śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków.

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

2. Przedszkola

Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2017 roku znajdowały się 73 przedszkola (48 funkcjonujących samodzielnie oraz 25 wchodzących w skład zespołów). Powstało 7 nowych przedszkoli tj. Przedszkole w Boguchwale oddział w Lutoryżu, Niepubliczne Przedszkole w Głogowie Małopolskim, ul. Krasickiego, Przedszkole w Kamieniu, Logopedyczny Punkt Przedszkolny „Sokolik” w Sokołowie Małopolskim, Niepubliczne Przedszkole w Dynowie, Niepubliczne Przedszkole w Błędowej Zgłobieńskiej, Niepubliczne Przedszkole „Sikorki” w Boguchwale.

W obiektach tych stwierdzono, że dzieci mają zapewnione właściwe warunki pobytu. Sale zabaw, sanitariaty oraz pozostałe pomieszczenia z których korzystały przedszkolaki były utrzymane w czystości i porządku. Szczególną uwagę zwracano na warunki przechowywania pościeli, dostosowanie stolików i krzeseł do wzrostu dzieci oraz na prawidłowość mycia

zabawek i sprzętu. Pracownicy Stacji zwracali uwagę na bezpieczeństwo dzieci uczestniczących w zabawach na świeżym powietrzu, a w szczególności sprawdzano zabezpieczenie piaskownic przed zanieczyszczeniami i odchodami zwierząt oraz realizowanie wymogu wymiany piasku. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w większości obiektów nie budził zastrzeżeń.

Wydano 2 decyzje nakazującą poprawę warunków sanitarnych tj.

- w sprawie odnowienia lub wymiany podłóg w salach lekcyjnych nr 1, 3, 4 i 5 oraz zapewnienia w placówce oświetlenia elektrycznego o parametrach zgodnych z Polskimi Normami w Publicznym Przedszkolu w Błażowej, ul. Kapitana Lutaka 14,
- w sprawie zapewnienia ogrzewania w sali rewalidacyjnej w Publicznym Przedszkolu w Bratkowicach 407a.

W 2017 r. oddano do użytku nowe Przedszkole Samorządowe w Kamieniu.

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

3. Szkoły

W 2017 r. pod nadzorem PPIS w Rzeszowie znajdowało się 100 szkół, w tym 60 szkół podstawowych, 8 gimnazjów, 2 licea ogólnokształcące oraz 44 zespoły szkół. Pod nadzorem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie było 6 szkół.

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

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

Wydano 3 decyzje nakazujące poprawę warunków sanitarnych tj.

- w sprawie odnowienia lub wymiany podłóg w salach lekcyjnych nr 7 i 10 w Szkole Podstawowej w Białce;

- w sprawie odnowienia lub wymiany podłóg w salach lekcyjnych nr 109 i 110, remontu toalet dla uczniów na parterze, remontu (ścian i sufitów) pomieszczenia przedszkola dla grupy 3,4 - latków w Zespole Szkół Nr 1 w Nienadówce;
- w sprawie odnowienia lub wymiany nawierzchni w sali gimnastycznej w Szkole Podstawowej w Mogielnicy 167.

W 2017 r. oddano do użytku nową salę gimnastyczną w Zespole Szkół w Malawie.



Rys. 11. Hala sportowa w Zespole Szkół w Malawie.

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

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

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

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

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

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

Podczas kontroli 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 2015 r. 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 2015, 2016 oraz 2017 r. pokazały, że zastosowano się do zaleceń pracowników PSSE w Rzeszowie.

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



Rys. 12. Plakat kampanii „Szlanka mleka” 2017 r.

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

spożywczych w tych kioskach.

4. Placówki z pobytem całodobowym

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

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

5. Wypoczynek letni i zimowy

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

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

Wypoczynek był zorganizowany w formach wyjazdowych tj. kolonie, obozy sportowe oraz w miejscu zamieszkania. Łącznie zorganizowanych było 20 turnusów m. in. w Ośrodku Szkoleniowo – Wypoczynkowym „Maraton” w Lubeni, Ludowym Klubie Jeździeckim „ZABAJKA” w Zabajce, Stadninie Koni „Leśna Wola” w Głogowie Młp., Zespole Szkół w Trzebusce, Akademiku WSiZ w Kielnarowej, Zespole Szkół nr 2 w Harcie, NTB Active Club w Głogowie Młp., Miejsko – Gminnym Domu Kultury w Głogowie Młp., Szkole Podstawowej w Krasnem, Szkole Podstawowej w Kamieniu. Uczestnicy mieli zapewnione dobre warunki zakwaterowania, utrzymania higieny osobistej oraz prowadzenia zajęć rekreacyjnych.

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

W 2017 r. na terenie całego kraju zanotowano radykalne zwiększenie liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

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).

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”.

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 powiatu rzeszowskiego. 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.

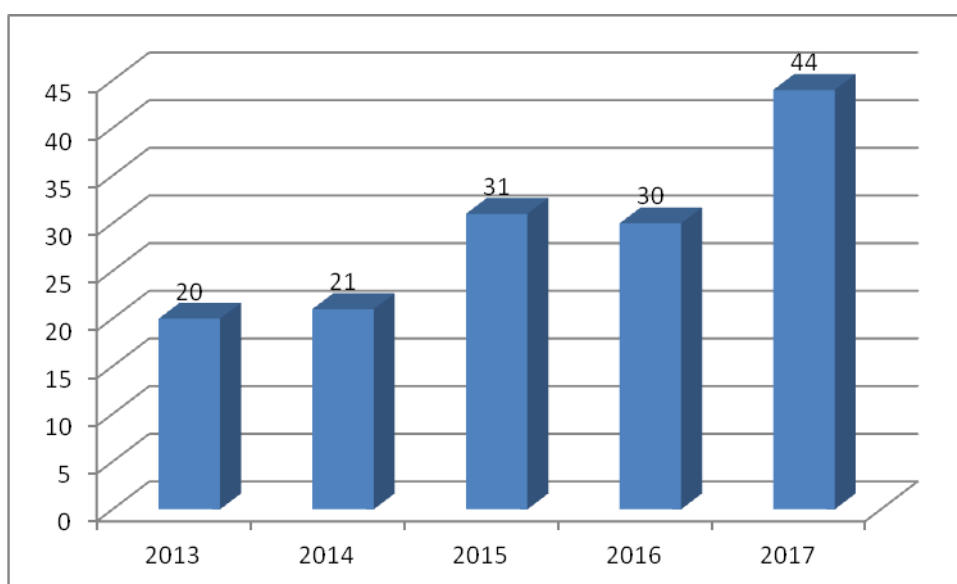
Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zgodnie z *art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 1261)* należy:

- 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;
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- wyrażanie zgody na odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów,
- opiniowanie na etapie oceny oddziaływania na środowisko,
- udzielanie pisemnej odpowiedzi na zapytania interesantów w sprawach zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej, przedsięwzięć realizowanych przy pomocy środków pochodzących z funduszy Unii europejskiej,
- 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 44 opinii i uzgodnień w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:

- 15 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 8 dotyczyły wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 13 dotyczyło uzgodnienia zapisów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 7 dotyczyło uzgodnienia zapisów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego,
- 1 dotyczyła uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w odniesieniu do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

Opracowania 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.

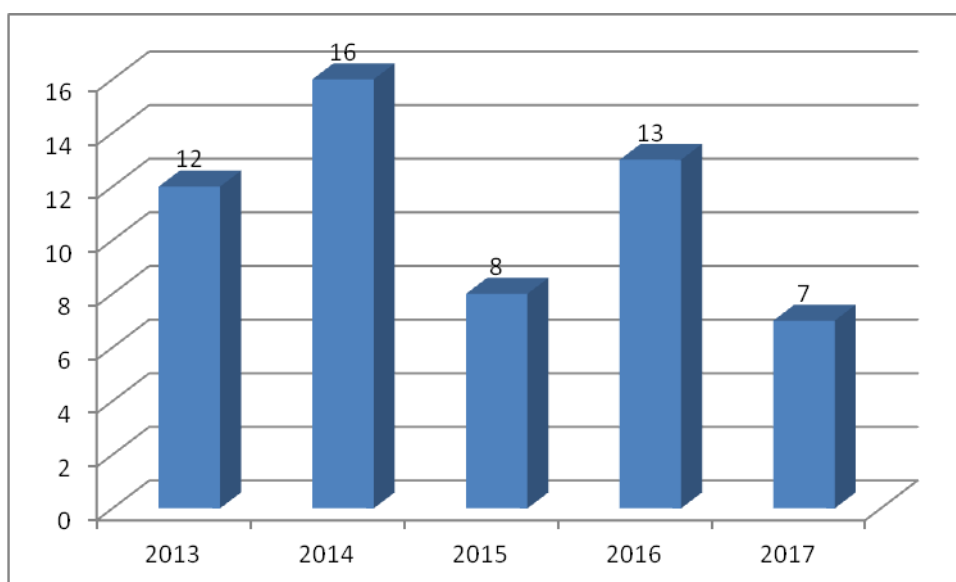


Wyk. 15. Liczba uzgodnień/opinii przeprowadzonych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W 2017 r. wydano 1 opinię w formie postanowienia dotyczącą uzgodnienia warunków zabudowy dla zespołu 5 budynków mieszkalnych w m. Tyczyn.

W 2017 r. dokonano 7 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 i nadbudowy przedszkola w m. Głogów Małopolski, rozbudowy pomieszczenia kuchni dla Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania w m. Kielnarowa, rozbudowy oczyszczalni ścieków w m. Hyżne, przebudowy przedszkola w m. Krasne oraz przebudowy stacji uzdatniania wody w m. Dylągówka.



Wyk. 16. 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 73 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 jak np. zmiana rozkładu ścianek działowych, nie miały wpływu na warunki higieniczne i zdrowotne w budynku objętym oględzinami.

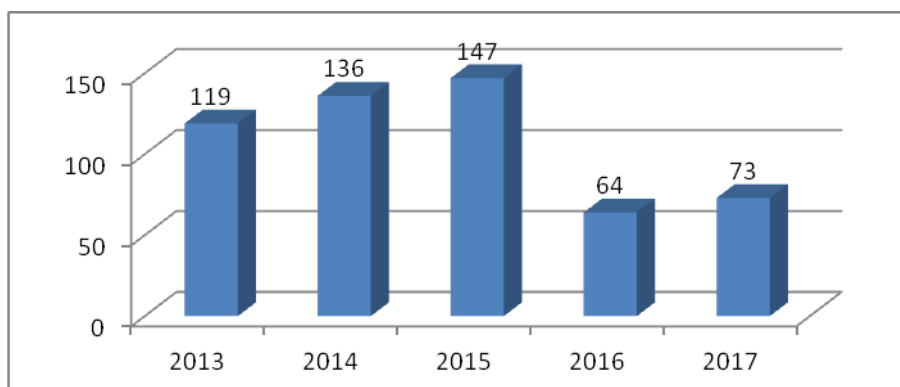
Pośród większych obiektów przekazanych do użytkowania były: salon samochodowy w m. Świlcza, budynek produkcyjno-usługowy Dipol Plastic Technology w m. Jasionka oraz terminal Cargo w m. Jasionka, rozbudowa hurtowni farmaceutycznej w m. Rogoźnica, dom pogrzebowy w m. Zabratówka, rozbudowa przetwórnicy owoców i warzyw w m. Błędowa Tyczyńska, apteka ogólnodostępna w m. Sokołów Małopolski, rozbudowa zakładu produkującego kostkę brukową w m. Lipie, zakład produkcyjny Metal Express w m. Zaczernie, Miejsca Obsługi Podróżnych przy drodze ekspresowej S-19 w m. Nienadówka i m. Stobierna, hala sportowa w m. Malawa, przedszkole samorządowe w m. Kamień, zakład produkcyjny SYLVECO w m. Łąka.



Rys. 13. Zakład produkcyjno-usługowy Dipol Plastic Technology w m. Jasionka.



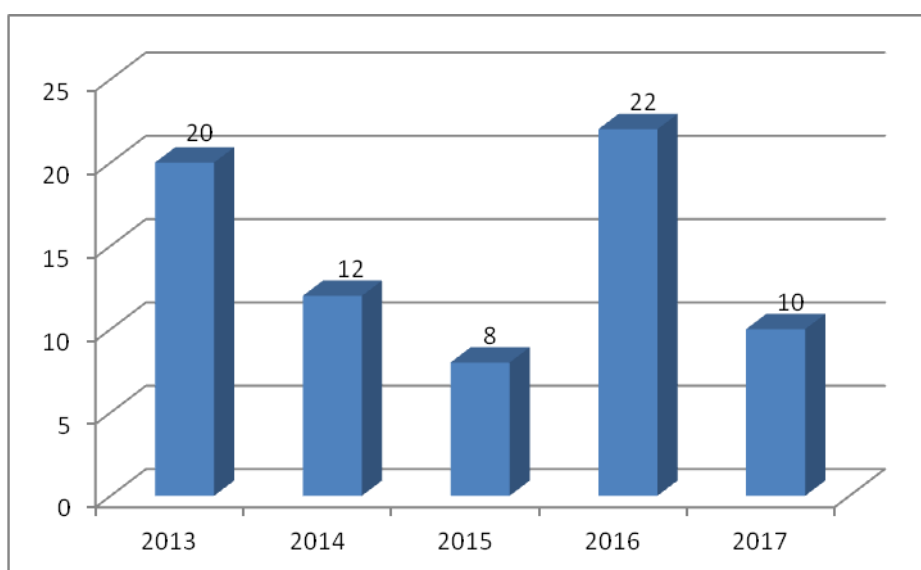
Rys. 14. Terminal Cargo w m. Jasionka.



Wyk. 17. Liczba zajętych stanowisk w sprawie dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych.

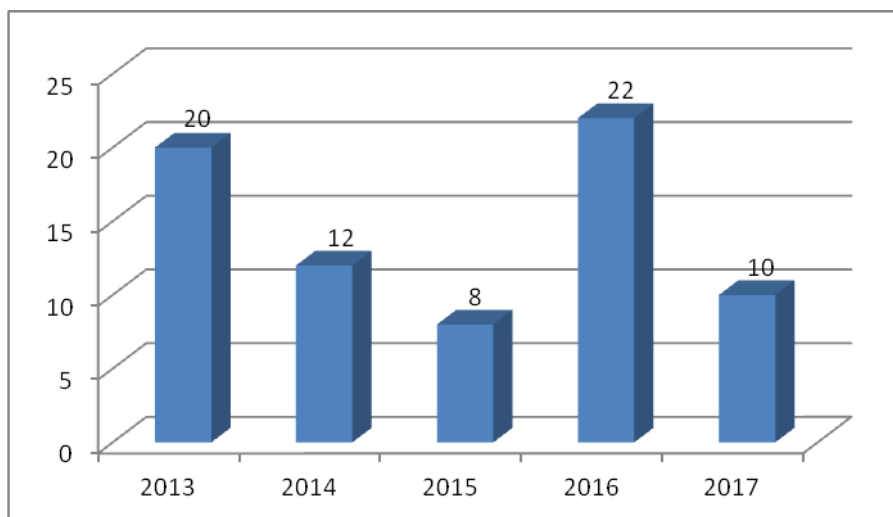
W 2017 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, wydał 1opinię w formie decyzji w sprawie odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów i dotyczyła ona usytuowania wyrzutni terenowych dla zakładu produkcyjnego opakowań z folii YANKO w m. Rogoźnica.

W 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zajął 6 stanowisk w formie postanowienia dotyczących spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych przez lokale przeznaczone do prowadzenia w nich apteki ogólnodostępnej, punktu aptecznego lub hurtowni farmaceutycznej oraz 1 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).



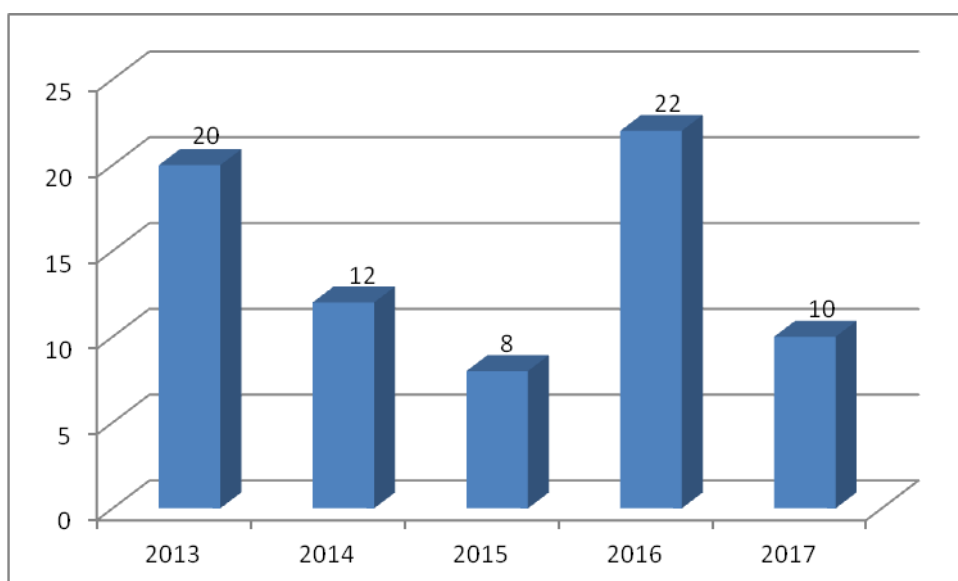
Wyk. 18. Liczba opinii wydanych dla obiektów zajmujących się obrotem lekami.

W 2017 roku w 68 przypadkach zajęto stanowisko w przedmiocie przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko. W 2 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 złownnych i zanieczyszczeń gazowych na zdrowie ludzi. Były to przedsięwzięcia dotyczące m.in.: budowy kolei aglomeracyjnej czy zakładu serwisowania i naprawy silników lotniczych.



Wyk. 19. 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 10 przedsięwzięć.



Wyk. 20. 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 naszego regionu.

Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarnej-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 odytoniowych, a edukacja antytytoniowa staje się niezbędnym elementem wychowania zdrowotnego od najmłodszych lat zważywszy na szczególnie niekorzystne zjawisko biernego palenia.

Podjęte działania:

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

W programie brało udział 8 przedszkoli – 345 dzieci i ich rodziców.

b) Program „Nie pal przy mnie proszę”

Adresaci programu: Dzieci rozpoczynające naukę w szkole i ich rodzice

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

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

Podjęte działania:

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

W programie brało udział 8 szkół podstawowych – 820 dzieci i ich rodziców.

c) Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”

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

Program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum. W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po raz pierwszy zapalić papierosa. Niektórzy młodzi ludzie najpierw palą okazjonalnie, a potem czynią to w regularnych odstępach czasu, wkraczając na drogę pełnego uzależnienia od nikotyny.

Podjęte działania:

- pozyskanie 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 3 szkół podstawowych –145 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 powiatu,
- pomoc metodyczna w realizacji programu,
- ewaluacja programu,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 9 szkół podstawowych –314 dzieci i ich rodziców.

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

Adresaci działań w kampaniach: populacja ogólna – mieszkańcy powiatu rzeszowskiego

Podjęte działania:

- przesłanie informacji o obchodach do podległych placówek nauczania i wychowania i placówek 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,
- stoisko informacyjno-edukacyjne w NFZ,
- Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia w szpitalu MSWiA,
- udzielenie wywiadów do lokalnych mediów: Radio Via, Radio Rzeszów.

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



Rys. 15. Laureaci Konkursu plastycznego „jestem Ok! Nie Pale!

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

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

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

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W ramach programu zorganizowano:

- 3 happeningi w szkołach z wykorzystaniem narkogogli i alkogogli;
- Zajęcia warsztatowe w 12 klasach.

W programie brało udział 8 szkół ponadgimnazjalnych – 415 uczniów.

b) Kampania społeczna „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu!”

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



Rys. 16. Plakat kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu!”



Rys. 17. Zespół Szkół w Krasnem – działania edukacyjne dot. zapobiegania uzależnieniom.

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- zajęcia aktywizujące wśród studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego w Centrum Sportu i Rekreacji,
- zajęcia edukacyjne z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli,
- organizacja i przeprowadzenie powiatowego **Przeglądu Małych Form Teatralnych** – do przeglądu zaproszono 47 szkół powiatu rzeszowskiego,
- Stoiska informacyjno- edukacyjne w szpitalu MSWiA i NFZ,
- działania informacyjno-edukacyjne wśród uczniów i rodziców w szkołach ponadgimnazjalnych,
- kampania informacyjna wśród przedstawicieli mediów lokalnych i wojewódzkich (współpraca z 2 kwartalnikami, 7 miesięcznikami , 3 lokalnymi radiami, 3 rzeszowskimi portalami internetowymi).

Bezpośrednią informacją objęto 150 szkół powiatu rzeszowskiego oraz 54 placówki służby zdrowia. Kampanią medialną objęto 17 500 tys. osób.

7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych

a) Program edukacyjny „Co każda kobieta wiedzieć powinna”

Adresaci programu: kobiety w wieku 18 lat i więcej

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

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- Ścisła współpraca z placówkami służby zdrowia w ZOZ II,
- Stoisko informacyjno- edukacyjne w galerii handlowej Nowy Świat,
- organizacja i przeprowadzenie szkoleń z zakresu profilaktyki piersi oraz pokazów samobadania piersi na fantomie w szkołach ponadgimnazjalnych,
- Szkolenie w Domu Kultury – Klubie Seniora w Raławówce,
- dystrybucja materiałów informacyjnych.



Rys. 18. „Co każda kobieta wiedzieć powinna” Klub Senoniora DK Raławówka.

b) Program edukacyjny „Wybierz życie, pierwszy krok”

Adresaci programu: uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz rodzice uczniów

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

Podjęte działania:

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

W programie brało udział 3 szkoły ponadgimnazjalne –180 odbiorców.

7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS

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

b) Kampania „Mój Walenty jest the best – idzie ze mną zrobić test”

c) Kampania „Mam czas rozmawiać,,

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:

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

W bezpośrednich działaniach wzięło udział 945 odbiorców. Kampanią medialną objęto 12400 osób

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 narad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół,
- monitoring realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów szkolnych i przeprowadzonych wizytacji.

W ramach realizacji programu zorganizowano i współorganizowano:

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

W programie wzięło udział 10 szkół powiatu rzeszowskiego.

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 narad, 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 4 placówki powiatu – 135 odbiorców.



Rys. 19. Logo programu „Moje dziecko idzie do szkoły”.

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:

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

Poruszana tematyka:

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

W zajęciach wzięło udział 180 dzieci. Informacją internetową objęto 6 tys. odbiorców.

d) Kampania profilaktyki grypy

Celem głównym Kampanii było ograniczenie zakażeń i zachorowań na grypę.

Podjęte działania:

- przekazanie materiałów informacyjnych i edukacyjnych wraz ze spotem edukacyjnym drogą elektroniczną do placówek:
 - służby zdrowia,
 - placówek oświatowo-wychowawczych,
 - lokalnym mediom;
- propagowanie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie,
- przekazywanie materiałów informacyjnych w placówkach wypoczynku zimowego.
Szacunkowa liczba odbiorców 15 tys. osób.

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

VIII. SYSTEM JAKOŚCI

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

Wychodząc naprzeciw wymaganiom zawartym w regulacjach prawnych i normalizacyjnych Unii Europejskiej, dążąc do publicznego podkreślenia kompetencji w zakresie prowadzonych inspekcji i badań, umacniając wiarygodność i rzetelność w 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 Żywienia, 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.

IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE

Struktura zatrudnienia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie w 2017 r.

Tab. 2. 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 Żywnienia	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 Powiatu Rzeszowskiego, wzięto pod uwagę wszystkie aspekty i obszary działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Analizując wyniki nadzoru uznać należy, iż dzięki podejmowanym w ciągu całego roku kompleksowym działaniom kontrolnym, profilaktycznym i oświatowym bezpieczeństwo sanitarne, w różnych obszarach działalności podmiotów w powiecie jest na zadawalającym poziomie. Rok 2017 był rokiem bez działalności sklepów z dopalaczami na naszym terenie co było ogromnym problemem w latach ubiegłych.

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

W 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 ze Starostą Powiatu Rzeszowskiego oraz z poszczególnymi Wydziałami, 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 działalności PPIS w Rzeszowie.