

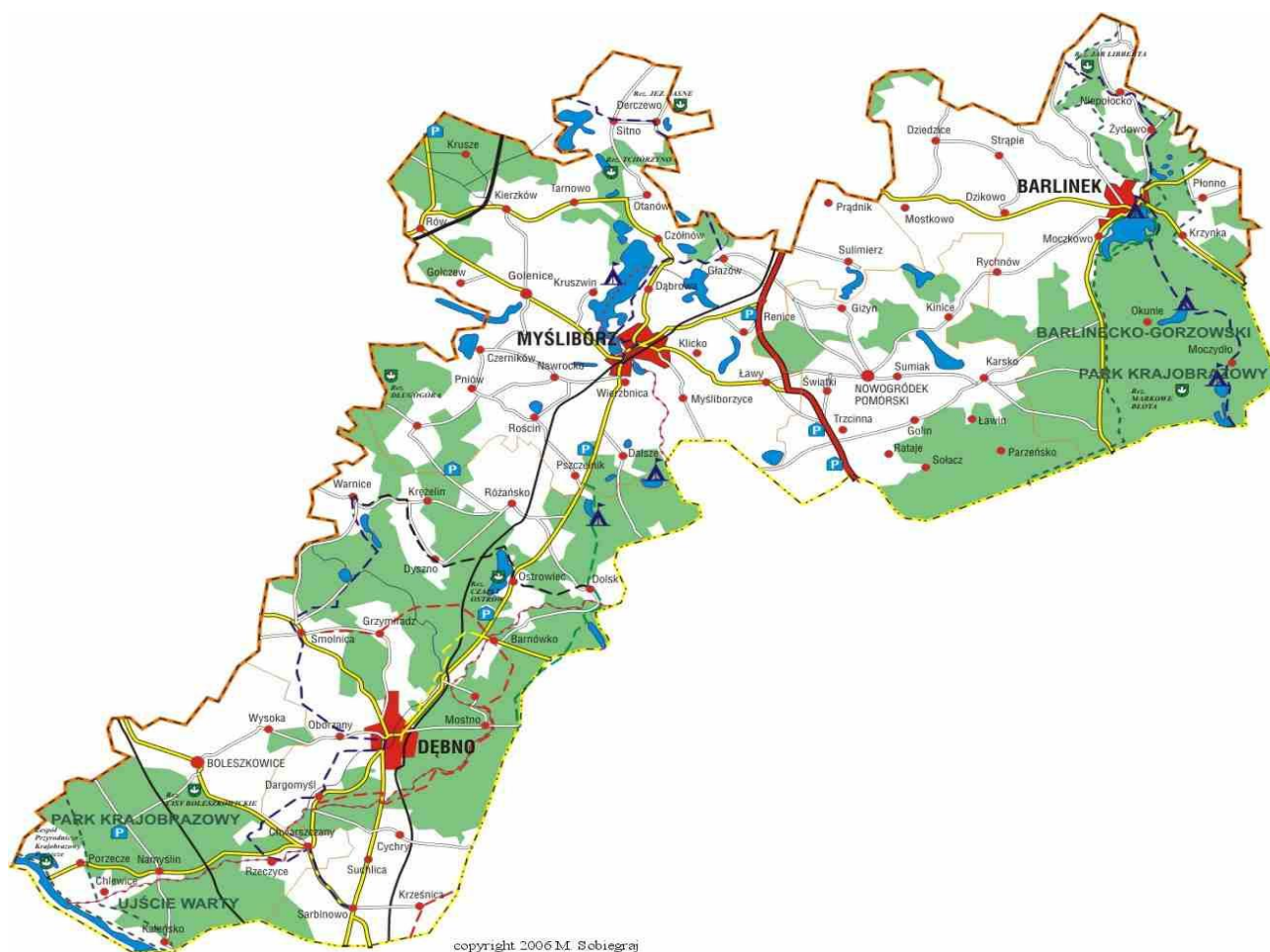


***„OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO
POWIATU MYŚLIBORSKIEGO
za 2018 rok. ”***

Myślibórz, luty 2019 r.

1. WSTĘP	4
2. EPIDEMIOLOGIA	5
I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH	5
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:	6
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	6
1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2018 r. do 31.12.2018r.	7
1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2018 r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	8
1.3. Wirusowe zapalenie wątroby	8
1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne	9
1.5. Choroby wieku dziecięcego	10
1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	11
1.7. Inwazyjna choroba meningokokowi	11
1.8. Borelioza z Lyme	11
1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	12
1.10. Choroby przenoszone drogą płciową	13
1.11. Gruźlica	13
1.12. Zakażenia HIV/choroba AIDS	14
2. Realizacja szczepień ochronnych	16
2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne	17
Podsumowanie i wnioski	17
II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ	19
1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej	19
2. Podmioty działalności leczniczej	19
2.1. Szpitale	19
2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali	20
2.1.2. Dezynfekcja	21
2.1.3. Utrzymanie bieżącej czystości	22
2.1.4. Sterylizacja	22
2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	22
3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	23
3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych	25
Podsumowanie i wnioski	25
3. HIGIENA KOMUNALNA	
3.1. Liczba załatwionych interwencji	26
3.2. Liczba zamknięć/unieruchomień/wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części	26
3.3. Charakterystyka obiektów	29
3.3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	29
3.3.2. Pływalnie i baseny	30
3.3.3. Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpielii	31
3.3.4. Stan sanitarny obiektów	32
3.4. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	33
3.5. Szpitale	34
3.5.1. Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia	34
3.5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo	35
3.5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	36
3.5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosectoria	37
3.5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi	38
3.6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	38
3.7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	39
3.8. Podsumowanie i wnioski	39

4. HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	41
4.1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych	41
4.1.1. Nadzór na produkcja pierwotną	63
4.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	64
4.3. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi	65
4.4. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia	66
4.5. Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami, składnikami mineralnymi oraz nową żywnością	66
4.6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów	67
4.7. Nadzór nad przebiegiem imprez masowych	67
5. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY	70
5.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy	70
5.2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne	73
5.3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne	74
5.4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi	74
5.5. Choroby zawodowe	75
5.6. Środki zastępcze	78
6. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY	79
7. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	80
8. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	81
I. GŁÓWNE PROGRAMY PROZDROWOTNE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU	81
1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu	81
2. Program edukacyjny „Trzymaj formę”	82
3. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV	83
4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość”	84
5. Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zjadamy”	84
6. Wojewódzki program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków dla uczniów szkół gimnazjalnych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	84
II. GŁÓWNE AKCJE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU	85
1. Profilaktyka używania „nowych narkotyków”	85
2. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”	85
3. Światowy Dzień Zdrowia 2018	86
4. Światowy Dzień bez Tytoniu 2018	86
5. Międzynarodowy Dzień Rzucania Palenia	86
6. Wybrane dodatkowe działania lokalne	87
III. WSPÓLPRACA	88
Podsumowanie i wnioski	88
9. PODSUMOWANIE OCENY BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU MYŚLIBORSKIEGO	89
10. WNIOSKI	91
SPIS TABEL I WYKRESÓW	92



1. WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz.U. z 2019r. poz. 59) na terenie powiatu myśliborskiego. Obszarem działania obejmuje 5 Gmin: Myślibórz, Barlinek, Dębno, Boleszkowice i Nowogródek Pom., położonych w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Powierzchnia powiatu wynosi 1 182 km².

Ogółem powiat zamieszkuje 66 648 osób, źródło: (dane GUS, na dzień 31.12.2017 r. *rocznik_demograficzny_2018.pdf*)

Głównym celem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu w 2018 roku było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz zdrowotnym wody, przeciwdziałanie powstawaniu chorób i zaburzeń zdrowia, w tym chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego z zakresu zdrowia publicznego oraz prowadzenie działalności przeciwepidemicznej.

Liczba obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego Myśliborzu wynosi 2609 (dane na dzień 31 grudnia 2018 r.).

W 2018 r. przeprowadzono ogółem 1852 kontrole, wydano 439 decyzji merytorycznych oraz 581 płatniczych, pobrano 330 próbek do badań laboratoryjnych, nałożono 125 mandatów karnych na kwotę 24 850 zł.

2. EPIDEMIOLOGIA

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej przeprowadzono w oparciu o zgłoszone zakażenia i zachorowania na choroby zakaźne na formularzach ZLK-1. Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z aktualnymi definicjami przypadków chorób zakaźnych, podanymi przez NIZP-PZH na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

Od 1 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Myśliborzu wpłynęło 520 formularzy zgłoszeń rozpoznania /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne (tj. o 159 mniej zgłoszeń niż w analogicznym okresie roku 2017) co dało zapadalność 780,22/100 tys., zapadalność na choroby zakaźne w 2017 roku wynosiła 1012,27/100 tys.

Tabela 2.1.

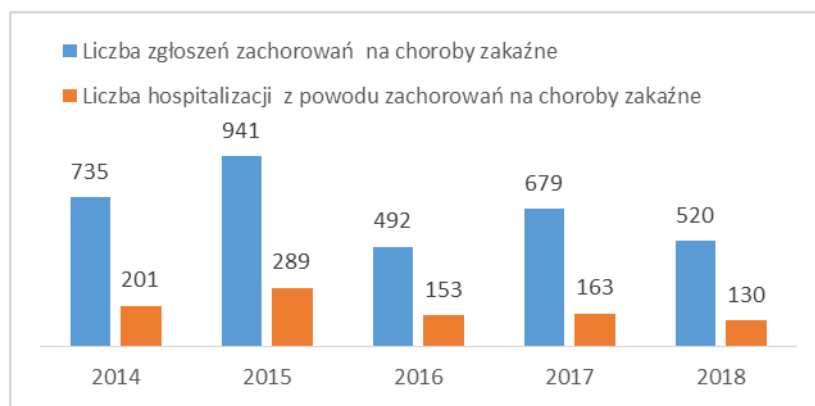
Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne, liczba hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne oraz liczba zgonów z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2014 – 2018

	Liczba zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne	Liczba hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne	Liczba zgonów z powodu zachorowań na choroby zakaźne
2014	735	201	1
2015	941	289	-
2016	492	153	1
2017	679	163	-
2018	520	130	1

Wskazana liczba zgłoszeń zachorowań nie zawiera liczby zgłoszeń na grypę i infekcje grypopodobne, które występowały sezonowo i zgłaszane były przez podmioty lecznicze w meldunkach tygodniowych

Rys 2. 1.

Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne oraz hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2014– 2018



W analizowanym okresie na terenie powiatu myśliborskiego nie zanotowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych oraz nie odnotowano chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych. Zgłoszone zachorowania miały charakter sezonowy i sporadyczny.

Z chorób, które w ostatnich latach na terenie powiatu myśliborskiego nie występowały, zarejestrowano; 1 zachorowanie na WZW typ A, 1 zachorowania na krztusiec, 1 zachorowanie na leptospirozę, 1 zachorowanie na listeriozę, 1 zachorowanie na malarię oraz 1 zachorowanie na AIDS

W 2018 roku zarejestrowano 1 zgon z powodu choroby zakaźnej, który dotyczył noworodka, przyczyną zgonu była posocznica wywołana przez *Haemophilus influenzae*.

Z powodu zachorowań /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne hospitalizowanych było 130 osób, co stanowiło ok. 25% ogółu zachorowań, hospitalizacje głównie dotyczyły dzieci z powodu bakteryjnych lub wirusowych zakażeń jelitowych.

W 2018 roku w sprawozdaniach Mz55 zgłoszono 1433 zachorowania/podejrzenia zachorowania na grypę i zachorowania grypopodobne (76 zachorowań więcej jak w 2017 r). Ponadto w analizowanym okresie zgłoszono 74 pogryzienia przez zwierzęta, tj. o 18 zdarzeń mniej jak w roku 2017.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

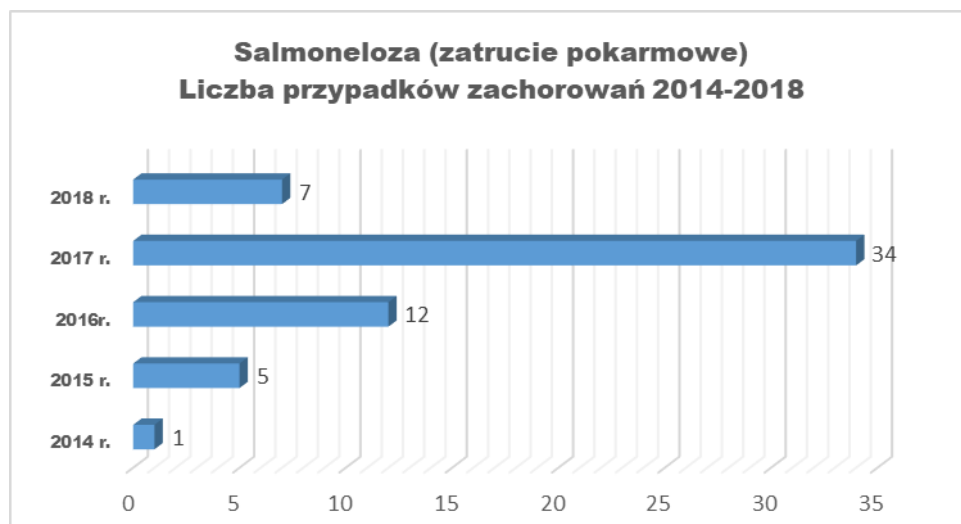
W 2018 r. zarejestrowano 7 zachorowań (tj. o 27 mniej niż w roku 2017) - zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella enteritidis*. Zachorowania dotyczyły różnych środowisk domowych oraz w 4 przypadkach dzieci do lat 16. W trakcie przeprowadzanych wywiadów epidemiologicznych w żadnym przypadku nie ustalono źródła zakażenia.

W 2018 roku w powiecie myśliborskim zapadalność na zatrucia pokarmowe salmonellozowe wynosiła 10,50/100 tys. i jest niższa w porównaniu do roku 2017 (w 2017 r. wynosiła 50,69/100 tys).

Tabela 2. 2.

Liczba zachorowań na Salmonelozy - zatrucia pokarmowe w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.		2018 r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Salmonelozą (zatrucie pokarmowe)	1	1,48	5	7,4	12	17,87	34	50,69	7	10,50



Inne bakteryjne zakażenia jelitowe w analizowanym okresie to:

- wywołane przez *Campylobacter*, 5 zachorowań, które w 4 przypadkach dotyczyły dzieci w wieku do lat 2;
- wywołane przez *Clostridium difficile*, 6 zachorowań, które dotyczyły w 5 przypadkach osób powyżej 60 r. życia.

W zakresie zakażeń jelitowych zarejestrowano:

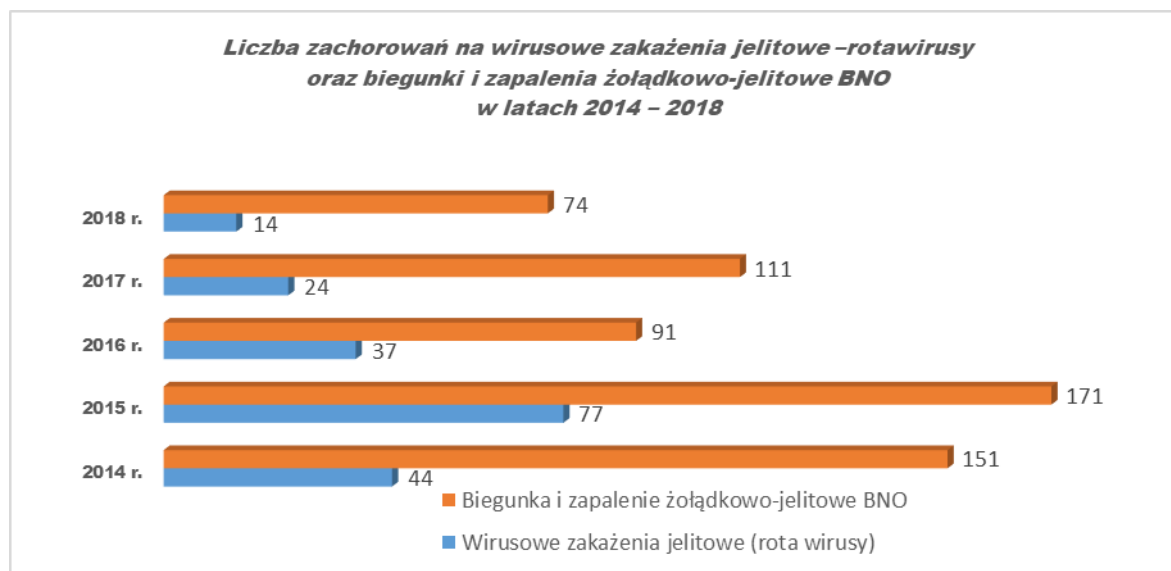
- 14 zachorowań wywołanych rotawirusem, 11 zachorowań dotyczyło dzieci do lat 6;
- 9 zachorowań wywołanych norowirusem, w tym 6 zachorowań dotyczyło dzieci do lat 2;
- 74 zachorowania dot. biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowego o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym 26 zachorowań dotyczyło dzieci do lat 2.

Liczba zgłoszeń zakażeń jelitowych w porównaniu do roku 2017 jest znacząco mniejsza.

Tabela 2.3.

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe –rotawirusy oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.		2018 r.	
	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.
Wirusowe zakażenia jelitowe (rota wirusy)	44	65,12	77	113,96	37	55,11	24	35,78	14	21
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	151	223,48	171	253,08	91	135,54	111	165,48	74	111,03



1.1.1. Ogniska Chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2018 r do 31.12.2018 r.

W analizowanym okresie na terenie powiatu myśliborskiego nie zarejestrowano ognisk epidemicznych chorób przenoszonych drogą pokarmową.

1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2018 roku na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

W analizowanym okresie nie wystawiono decyzji administracyjnych, na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi:

1.3. Wirusowe Zapalenia Wątroby

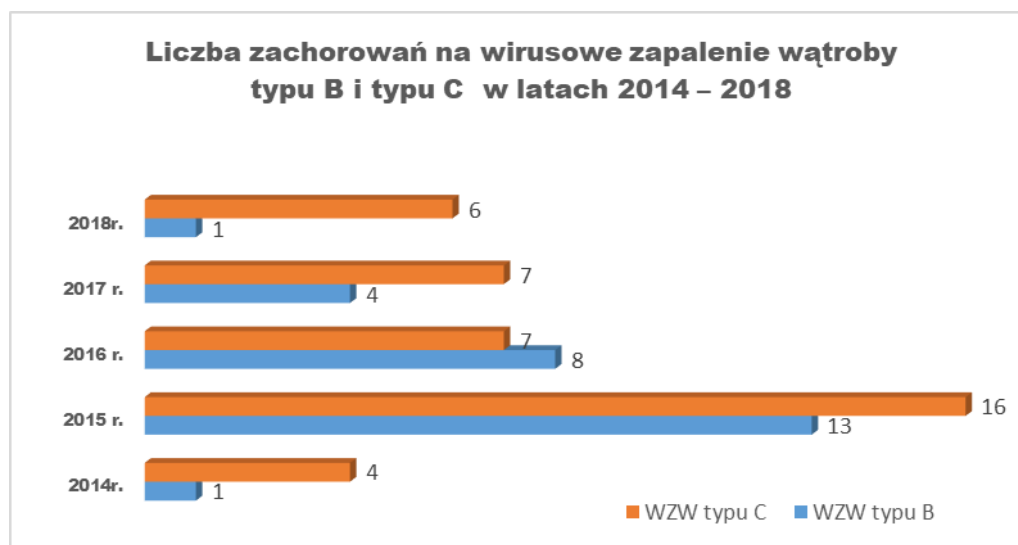
W 2018 roku zarejestrowano:

- 1 zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu A;
- 1 nowe zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu B (w 2017 roku zarejestrowano 4 zachorowania);
- 6 zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C (w 2017 roku zarejestrowano 7 zachorowań).

Tabela 2.4.

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015 r.		2016r.		2017 r.		2018 r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
WZW typu B	1	1,48	13	19,24	8	11,91	4	5,96	1	1,5
WZW typu C	4	5,92	16	23,68	7	10,42	7	10,43	6	9,00



Liczba nowo wykrytych zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby zmniejszyła się w porównaniu do roku ubiegłego w przypadku WZW typ B, natomiast jest na porównywalnym poziomie w przypadku WZW typ C. Wszystkie nowo wykryte zachorowania miały charakter przewlekły, najczęściej bezobjawowy, wykryte zostały przypadkowo, między innymi w związku z wykonywaniem przesiewowych badań u kobiet w ciąży oraz w ramach programów profilaktycznych.

Po raz pierwszy na terenie powiatu myśliborskiego wystąpiło zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

Podczas dochodzenia epidemiologicznego nie ustalono źródła zakażenia.

Ponadto w 2018 r. do rejestru nosicieli p/ciał anty HCV wpisano 12 osób jako nowo wykryte, dot. m.in. trojga dzieci urodzone przez matki, które były zakażona wirusem HCV i figurują w rejestrze nosicieli, wykazane w rejestrze zachorowań w roku ubiegłym. Pozostałe osoby posiadają skierowanie do poradni chorób wątroby w celu potwierdzenia lub wykluczenia zakażenia.

Ogólna liczba nosicieli figurujących w rejestrze – stan na dzień 31.12.2018 r.

- w rejestrze nosicieli HbsAg – 193
- w rejestrze nosicieli p/ciał anty HCV – 168;
- w rejestrze nosicieli HbsAg i p/ciał anty HCV - 4

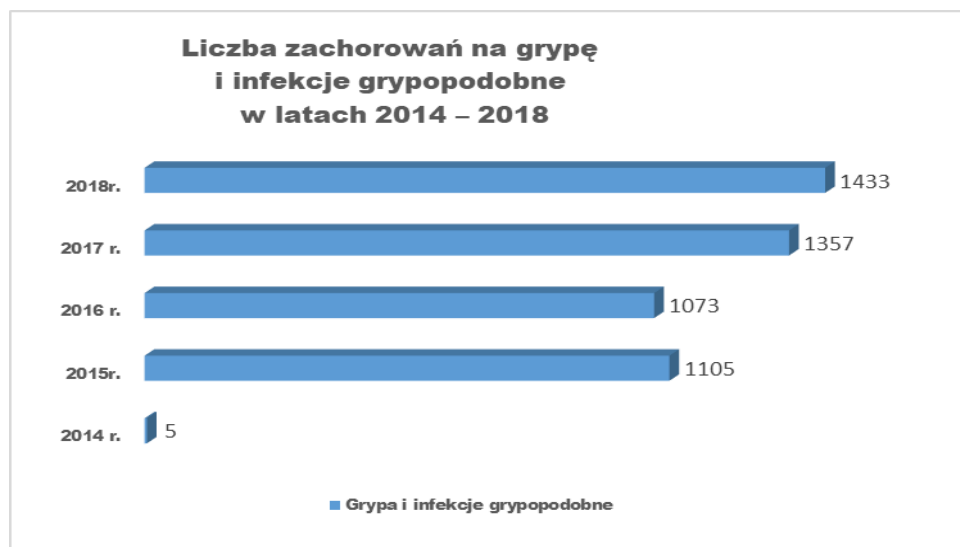
1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne

W 2018 r. zgłoszono 1433 zachorowania na grypę sezonową – zgłoszenia dokonane w ramach tygodniowych meldunków MZ 55 przez 6 zakładów leczniczych, dla porównania w 2017r. zgłoszono 1357 takich zachorowań. Zapadalność na grypę w porównaniu do roku 2017 utrzymuje się na podobnym poziomie. Wzrost zachorowań na grypę i grypopodobne odnotowano w I kwartale 2018 r.

Tabela 2. 5.

Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.		2018r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Grypa i infekcje grypopodobne	5	7,40	1105	1635,37	1073	1598,15	1357	2023,05	1433	2150



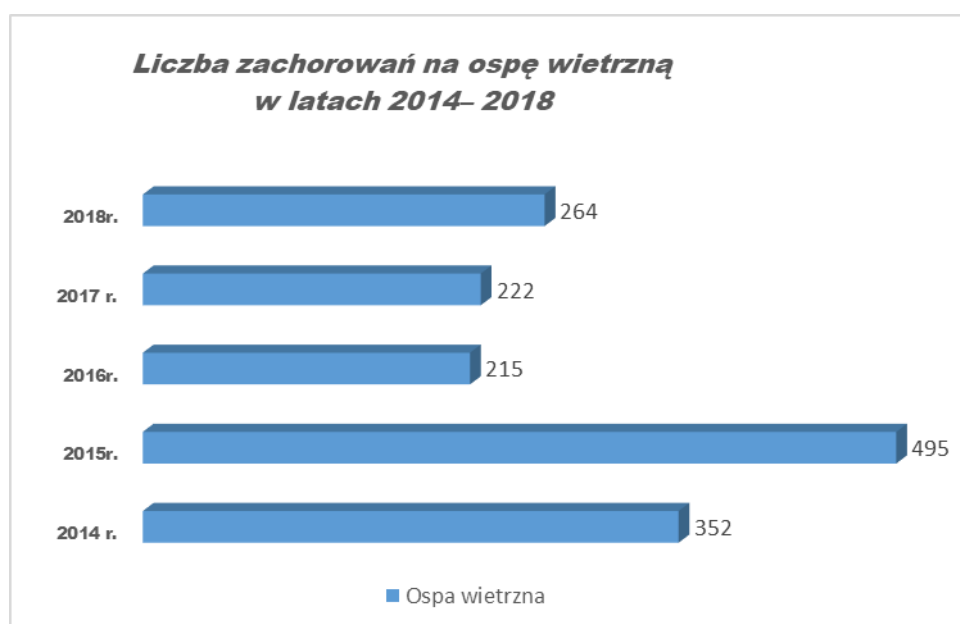
1.5. Choroby wieku dziecięcego

W analizowanym okresie zanotowano nieznacznie wyższą liczbę zachorowań na ospę wietrzną w porównaniu do roku ubiegłego - zarejestrowano 264 zachorowań, tj. o 42 zachorowania więcej jak w roku 2017.

Tabela 2. 6.

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.		2018 r.	
	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.
Ospa wietrzna	352	520,95	495	732,59	215	320,23	222	330,96	264	396,11



Odra – brak zachorowań na odrę w analizowanym okresie

Różyczka – brak zachorowań na różyczkę w analizowanym okresie.

Zachorowania na świnkę - zarejestrowano 5 zachorowań, w 2017 roku liczba zachorowań na świnkę również wynosiła 5. Zachorowania na świnkę (możliwe) dotyczyły: dzieci do 7 roku życia, które szczepione były 1 dawką szczepionki przeciwko odrze, śwince i różyczce

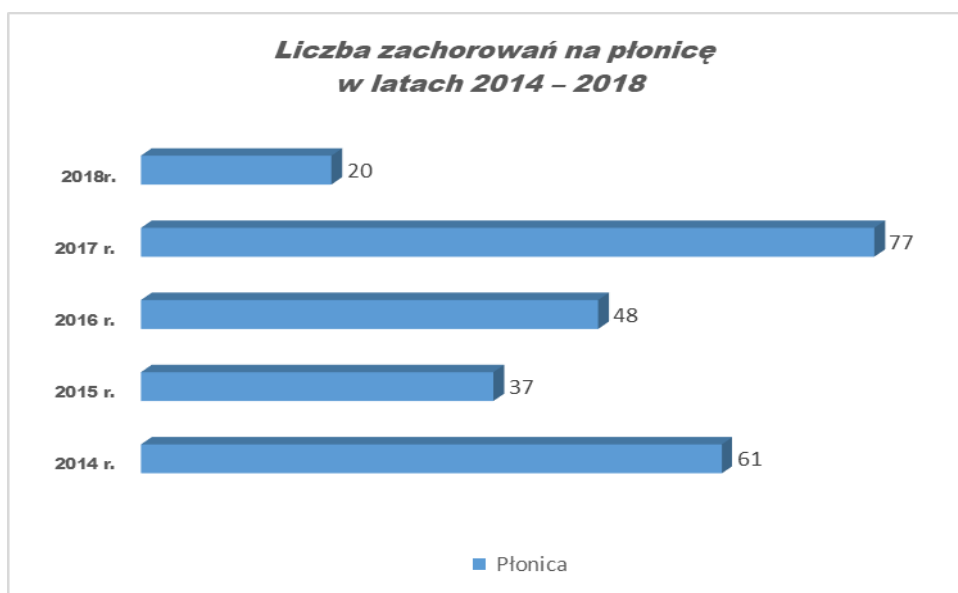
Liczba zachorowań na płonicę w porównaniu do 2017 r. jest mniejsza.

W 2018 roku zarejestrowano 20 zachorowań, natomiast w 2017 roku zarejestrowano 77 zachorowań na płonicę

Tabela 2.7.

Liczba zachorowań na płonicę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.		2018 r.	
	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.
Płonica	61	90,29	37	54,76	48	71,49	77	114,79	20	30,00



1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu

W 2018 roku zarejestrowano 9 zachorowań na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, w tym: 4 zachorowania na wirusowe zapalenia opon mózgowych; 2 zachorowania na bakteryjne zapalenia opon mózgowych nieokreślone oraz 3 zachorowania na zapalenie opon mózgowych inne, nieokreślone. Zachorowania dotyczyły w 5 przypadkach osób dorosłych, w jednym przypadku noworodka oraz 3 zachorowania dotyczyły dzieci w przedziale wiekowym 6-10 lat. Liczba zachorowań na zapalenie opon mózgowych wzrosła w porównaniu do roku 2017, wówczas zarejestrowano 3 zachorowania na tę jednostkę chorobową.

1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2018r. nie zarejestrowano zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową.

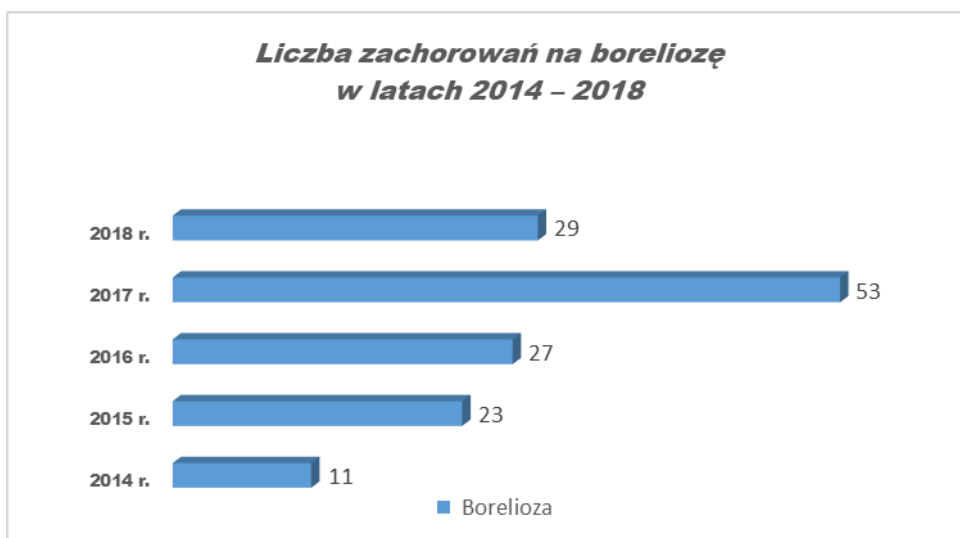
1.8. Borelioza z Lyme

W 2018 r. zarejestrowano 29 zachorowań na boreliozę. W 21 przypadkach zachorowanie przebiegało jako postać skórna (rumień po ekspozycji kleszcza), w 2 przypadkach jako postać stawowa potwierdzona, 1 zachorowanie jako postać neurologiczna prawdopodobna oraz 5 zachorowań jako postać stawowa prawdopodobna. Jedna osoby była hospitalizowana, natomiast pozostałych 28 osób było w leczeniu ambulatoryjnym. W porównaniu do 2017 r. zaobserwowano tendencje spadkową w tej jednostce chorobowej.

Tabela 2.8.

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015r.		2016r.		2017 r.		2018r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Borelioza	11	16,28	23	34,04	27	40,21	53	79,01	29	43.5

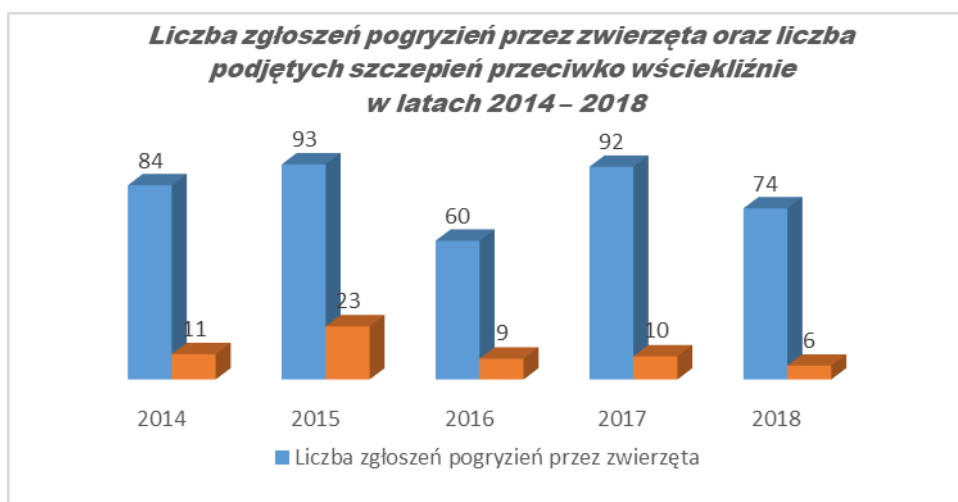


1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień

Tabela 2.9.

Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta oraz liczba podjętych szczepień przeciwko wściekliznie w latach 2014– 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

ROK	Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta	Liczba przypadków pogryzień po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie
2014	84	11
2015	93	23
2016	60	9
2017	92	10
2018	74	6



W 2018 roku przeprowadzono 74 wywiady epidemiologiczne w związku ze zgłoszeniem przez lekarzy pogryzień przez zwierzęta. Liczba zgłoszeń pokąsań ludzi przez zwierzęta jest niższa w stosunku roku ubiegłego. W 2017 roku przeprowadzono 92 wywiady, tj. o 18 więcej.

W 6 przypadkach podjęte były szczepienia p/wścieklicznie, które dotyczyły w 1 przypadku pokąsanie przez szczura oraz w pozostałych 5 przypadkach dotyczyły pokąsania przez nieznaną zwierzęta domowe. W 2017 roku podjęto szczepienia p/wścieklicznie u 10 osób. Hospitalizacje w związku z pogryzieniem przez zwierzęta w 2018 roku – 1. Hospitalizacja dotyczyła kobiety l. 81, ugryziona przez znanego psa, hospitalizowana z powodu rozległych i głębokich ran okolicy podudzia w celu ich opracowania.

1.10. Choroby przenoszone drogą płciową

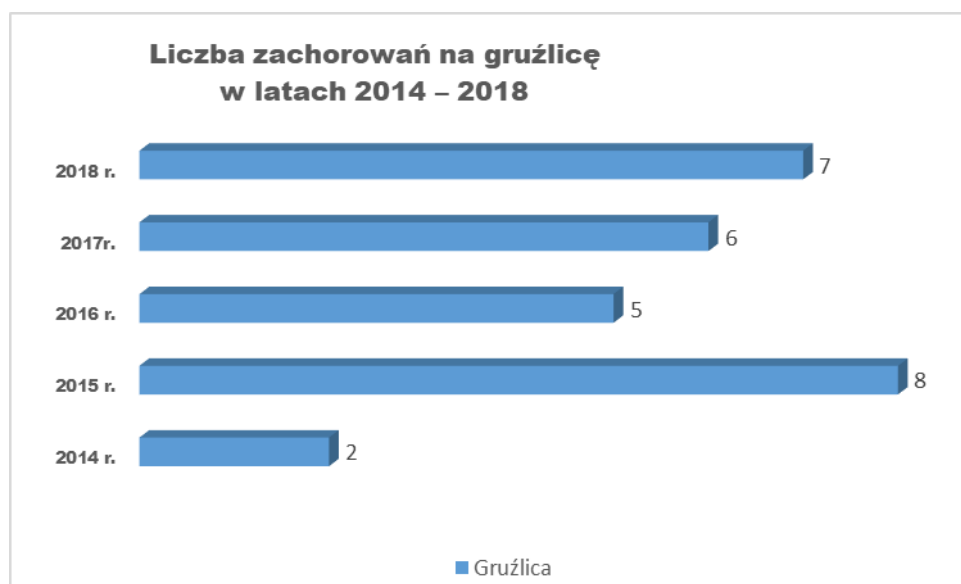
W analizowanym okresie w powiecie myśliborskim nie zarejestrowano zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową. W 2017 roku również nie zarejestrowano w/w chorób.

1.11. Gruźlica

Tabela 2.10.

Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.		2018 r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Gruźlica	2	2,96	8	11,84	5	7,44	6	8,94	7	10,50



W 2018 r. w powiecie myśliborskim zarejestrowano i wykazano 7 zachorowań na gruźlicę układu oddechowego. Zachorowania dotyczą 4 mężczyzn w przedziale wiekowym 43-67 lata oraz 3 kobiet w przedziale wiekowym 65 - 88. Jedno zachorowanie dotyczyło mężczyzny przebywającego w Szpitalu Zakładu Karnego w Potulicach. Nadzorem lekarskim w kierunku gruźlicy w związku z wyżej wymienionym zachorowaniem objęto 58 osób z kontaktu domowego, środowiska szpitalnego i miejsca pracy.

Tabela 2. 11
Nowe zachorowania na gruźlicę w 2018 roku

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			
		płucna			innych narządów
		razem	zakaźna (prątkująca)	niezakaźna	
Powiat: myśliborski	7	7	7		
w tym:					
Miasto	3	3	3		
Wieś	4	4	4		
Mężczyźni	4	4	4		
Kobiety	3	3	3		
Wg grup wiekowych:					
0 - 14					
15 - 19					
20 - 29					
30 - 44	1	1	1		
45 - 64	2	2	2		
65 i więcej	4	4	4		
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	58				

1.12. Zakażenia HIV/choroba AIDS

W 2018 r. zarejestrowano jedno zakażeń wirusem HIV i zachorowanie na AIDS. Zakażenie i zachorowanie dotyczyło 1 osoby – mężczyzna, 1.29, droga zakażenia – przyjmowanie narkotyków drogą dożylną

Tabela 2.12.

Wybrane choroby zakaźne w powiecie myśliborskim w latach 2017 – 2018

Liczba zachorowań i zapadalność na 100 tys. ludności.

Rok	2017 r.		2018r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Salmoneloza (zatrucie pokarmowe)	34	50,69	7	10,50
Lamblioza	32	47,70	21	31,50
Wirusowe zakażenia jelitowe (rota wirusy)	24	35,78	14	21,00
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	111	165,48	74	111,03
Płonica	77	114,79	20	30,00
WZW typu B	4	5,96	1	1,5
WZW typu C	7	10,43	6	9,00
Borelioza	53	79,01	29	43,5
Styczność i narażenie na wściekliznę	10	14,9	6	9,00
Ospa wietrzna	222	330,96	264	396,11
Grypa i zachorowania grypopodobne	1357	2023,05	1433	2150
Różyczka	0		0	
Świnka	5	7,45	5	7,50
Zapalenie opon mózgowych	3	4,47	9	13,50
Choroby przenoszone drogą płciową	0		0	
Gruźlica	6	8,94	7	10,50

2. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne realizowane są przez 16 Świadczeniodawców w tym:

- Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej – 14,
- Oddziały Noworodkowe, Izby Przyjęć – 2.

W ramach działalności Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej funkcjonuje 18 punktów szczepień;

- punkty szczepień wspólne dla dzieci, młodzieży i dorosłych – 12,
- punkty szczepień dla dzieci i młodzieży - 3,
- punkty szczepień dla osób dorosłych - 3.

W punktach szczepień wspólnych dla dzieci, młodzieży i dorosłych szczepienia odbywają się z zachowaniem rozdziału czasowego pomiędzy przyjęciami osób zdrowych i chorych.

Kontrole w punktach szczepień:

- Liczba kontroli planowanych – 34;
- Liczba kontroli przeprowadzonych – 36, w tym 2- tematyczne.

Doraźne uwagi i zalecenia pokontrolne dotyczyły:

- Braki i opóźnienia w terminach realizacji szczepień – **3**
- Nieprawidłowości w dokumentacji szczepień – **6**
- Nieprawidłowości w zakresie sprawozdawczości – **1**
- Inne – **18**; zalecenie aktualizacji procedury wraz z dostosowaniem jej do faktycznego postępowania, dot. „Procedury przechowywania szczepionek” – **6**; zalecenia dotyczące obowiązku całodobowego, przez 7 dni w tygodniu monitorowania temp. w lodówkach do przechowywania szczepionek – **2**; zalecenie ponowienia wezwań opiekunów prawnych dzieci, którzy nie zgłaszają się na wezwania – **2**; zalecenie podjęcia działań mających na celu ustalenie miejsca pobytu dzieci nie będących w bazie, a których karty szczepień są na stanie w POZ – **2**; zalecenie dot. umieszczania w kartach szczepień czytelnego podpisu osoby wykonującej szczepienie – **2**; zalecenie umieszczania czytelnego podpisu osób dokonujących odczytu temperatury w urządzeniu chłodniczym do przechowywania szczepionek – **2**; zalecenie dokonywania zapisów w dokumentacji medycznej o poinformowaniu o szczepieniach zalecanych – **1**; zalecenie odnotowywania w kartach szczepień informacji o przeciwwskazaniach do szczepień – **1**.

Przyczyny nie terminowej realizacji szczepień to głównie:

- świadoma odmowa szczepień opiekunów prawnych dziecka,
- nie zgłaszanie się na szczepienia w wyznaczonych przez punkt szczepień terminach pomimo wielokrotnie wysyłanych wezwań,
- emigracja poza teren kraju przy jednoczesnym nie odebraniu dokumentacji szczepień.

Na stanie w Punktach Szczepień znajdują się karty uodpornienia dzieci i młodzieży, które nie znajdują się aktualnie w bazie zakładu, a jednocześnie brak informacji o miejscu pobytu, co uniemożliwia przekazanie przedmiotowych kart w celu kontynuacji zaległych szczepień.

W związku z uchyleniem się od ustawowego obowiązku szczepień prowadzone jest postępowanie przymuszające opiekunów prawnych poprzez:

- przesyłanie pism informacyjnych zawierających treści poszerzające wiedzę nt. zasadności szczepień ochronnych jak i uwarunkowania prawne w tym zakresie,
- przesyłanie wezwań do osób sprawujących opiekę prawną nad dzieckiem,
- przesyłanie upomnień wzywających do dobrowolnego uzupełnienia zaległych szczepień.

W analizowanym okresie:

- wystosowano 83 pisma informujące o ważności szczepień i konsekwencjach nie realizowania szczepień;
- wysłano 28 wezwań do uzupełnienia zaległych szczepień;
- wysłano 33 upomnień wzywających do dobrowolnego uzupełnienia zaległych szczepień;
- wystawiono 21 tytułów wykonawczych, które przesłano do Wojewody Zachodniopomorskiego;
- wystawiono 44 wnioski do Wojewody Zachodniopomorskiego o wszczęcie wobec opiekunów prawnych dzieci egzekucji administracyjnej oraz nałożenie grzywny w celu przymuszenia (w tym 21 o ponowne nałożenie grzywny);
- wysłano w formie postanowień 11 odpowiedzi na zarzuty opiekunów.

Na dzień 31 grudnia 2018r. liczba osób opornych zgłoszonych do PPIS w Myśliborzu wynosi - 61 osób, w tym 43 to nowe zgłoszenia w 2018r., 18 - to osoby zgłoszone w latach poprzednich, które pomimo prowadzonego postępowania nie podjęły realizacji szczepień. Spośród osób opornych wobec których wszczęto procedurę przymuszającą do szczepień, 9 osób szczepienia uzupełniło, 13 osób dostarczyło zaświadczenia od lekarzy specjalistów odraczające realizację szczepień, 3 osoby – emigracja.

Główną przyczyną nie realizowania szczepień przez opiekunów prawnych dzieci jest obawa o wystąpienie Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych po podaniu szczepionek, przede wszystkim wpływ ruchów antyszczepionkowych.

Realizacja szczepień obowiązkowych:

- Na dzień 31.12.2018r. liczba dzieci i młodzieży do 19 roku życia podlegających szczepieniom obowiązkowym – 13 306.

Bieżące kontrole w Punktach Szczepień wykazały, iż szczepienia realizowane są terminowo, zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych. Nieznaczne opóźnienia podyktowane są czasowymi odroczeniami od szczepień ze wskazań lekarskich lub nie zgłaszaniem się na szczepienia pomimo wysyłanych wielokrotnie wezwań.

Podczas wizyt lekarskich rodzice na bieżąco informowani są o szczepieniach zalecanych co w większości potwierdzają podpisem.

2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne

W 2018r. zgłoszono 17 niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Zgłoszone odczyny dotyczyły głównie dzieci do 2 – roku życia (w 1 przypadku dotyczyło dziecka w wieku 4 lat)

Szczepionki po podaniu których zarejestrowano NOP to: DTP – 7 przypadków; ACT-Hib – 5 przypadków; Euvax B – 2 przypadki; Priorix – 2 przypadki; Synflorix – 4 przypadki; Infanrix hexa – 2 przypadki; Prevenar 13 – 3 przypadki; Imovax Polio – 3 przypadki; NeisVac C – 1 przypadek.

7 zgłoszonych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych dotyczy dzieci, którym jednocześnie, w jednej sesji szczepiennej podano 2, 3 lub 4 szczepionki – w tych przypadkach brak możliwości ustalenia, która z podanych szczepionek mogła wywołać objawy niepożądane.

Spśród zgłoszonych odczynów 15 miało charakter łagodny, 2 o charakterze poważnym, w 3 przypadkach dzieci były hospitalizowane, we wszystkich przypadkach był pełny powrót dzieci do zdrowia.

Podsumowanie i wnioski:

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w analizowanym okresie nie stanowi zagrożenia zdrowotnego dla mieszkańców powiatu myśliborskiego.
2. W 2018 roku nie zanotowano istotnego wzrostu zachorowań /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne.
3. Zachorowania na choroby zakaźne dotyczyły głównie dzieci oraz chorób sezonowych, w tym m.in. zachorowania na ospę wietrzną i grypę sezonową.
4. Zachorowań na choroby wysoce niebezpieczne, ognisk epidemicznych oraz zbiorowych zachorowań przenoszonych drogą pokarmową w analizowanym okresie nie odnotowano.
5. Stan uodpornienia dzieci i młodzieży przeciw chorobom zakaźnym objętym Programem Szczepień Ochronnych realizowany jest bez większych opóźnień. Nieznaczne braki w uodpornieniu spowodowane są czasowymi odroczeniami od szczepień ze wskazań lekarskich, emigracją oraz świadomą odmową szczepień opiekunów prawnych dzieci.
6. Pomimo podjętych działań przymuszających do realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych szczepienia w zdecydowanej większości w w/w grupie dzieci nie są realizowane.
7. Liczba opiekunów prawnych odmawiających realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych w dalszym ciągu rośnie.

II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej

W 2018 r. w obszarze Epidemiologii wystawiono 17 decyzji administracyjnych:

- 5 decyzji merytorycznych dot. wykonania nałożonych obowiązków; 2 decyzje-rachunki
- 12 decyzji zmieniających, na wniosek strony w zakresie zmiany terminu wykonania nałożonego obowiązku.

2. Podmioty działalności leczniczej

W 2018 roku w ewidencji podmiotów wykonujących działalność leczniczą zarejestrowano 110 zakładów leczniczych.

w zakresie świadczeń szpitalnych	1
w zakresie ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych	42
w zakresie rehabilitacji leczniczej	2
laboratorium diagnostyczne	2
w zakresie praktyk zawodowych lekarzy i pielęgniarek	63

Tabela 2. 13

Podmioty działalności leczniczej skontrolowane przez PIS w pow. myśliborskim w 2018r.

Rodzaj placówki	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba skontrolowanych obiektów
Podmioty działalności leczniczej ogółem:	110	58
w tym: Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych	63	29

2.1. Szpitale

SZPITAL BARLINEK Spółka z o.o. w Barlinku, ul. Szpitalna 10.

Aktualna liczba łóżek – łącznie 113 w oddziałach szpitalnych

- Oddział internistyczny 42
- Oddział chirurgiczny 26
- Oddział ginekolog-położn. 29
- Oddział pediatryczno-neonatolog. 16

ponadto w strukturze Szpitala znajdują się:

- Oddział noworodkowy 11 łóżeczek + 2 inkubatory
- Zakład pielęgnacyjno-Opiekuńczy 45 łóżek
- Ośrodek Rehabilitacji i Opieki krótko i długoterminowej 22 łóżka
- Dzienny Dom Opieki Medycznej 15 miejsc
- Oddział Dzienny Psychiatryczny Rehabilitacyjny 10 miejsc



Fot. Szpital Barlinek Sp. z o.o. wejście do budynku C

2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali

W 2018 roku w wyniku planowej kontroli w Szpitalu Barlinek Sp. z o.o. w **oddziale dziecięcym** stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i funkcjonalności:

- a) Brak co najmniej jednej izolatki w oddziale dziecięcym,
- b) Brak zapewnienia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego z natryskiem dla rodziców lub opiekunów dziecka,
- c) Brak śluz umywalkowo-fartuchowych w odcinku dzieci młodszych przy pokojach łóżkowych,
- d) Brak dostępu do łóżka z trzech stron, w tym dwóch dłuższych,
- e) Brak wyposażenia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego w płuczkę-dezynfektor basenów i kacek,
- f) Brak przeszklenia ścian oddzielających pokoje łóżkowe w odcinku dzieci starszych oraz brak przeszklonych drzwi do pokoi dzieci młodszych,
- g) Brak informacji nt. czy szkło użyte do przeszklenia ścianek działowych na odcinku dzieci młodszych jest szkłem bezpiecznym,
- h) Brak wydzielonego pomieszczenia porządkowego,
- i) Wyeksploatowane z dużym stopniem zniszczenia powierzchnie mebli: w pokoju łóżkowym, gabinecie zabiegowym i korytarzu komunikacyjnym oraz znaczne skorodowanie brodzików w kabinach z natryskiem.

W związku z w/w nieprawidłowościami prowadzone jest postępowanie administracyjne - decyzja administracyjna z wyznaczonymi terminami do wykonania nałożonych obowiązków.

Stan sanitarno-techniczny i funkcjonalny poszczególnych oddziałów szpitalnych ulega stopniowej poprawie. Wszystkie prace remontowe i modernizacyjne prowadzone są w ramach działań naprawczych wg opracowanego programu dostosowawczego. Realizowane są obowiązki nałożone w wydanych decyzjach. Aktualnie w Szpitalu Barlinek Spółka z o.o. obowiązuje 9 decyzji administracyjnych z nałożonymi obowiązkami w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego.

REMONTY i zmiany organizacyjne przeprowadzone w 2018 r.

- zakończenie prac modernizacyjnych stacji uzdatniania wody;
- remont pomieszczeń magazynowych, zmywalni naczyń, obieralni w kuchni;
- remont pomieszczenia magazynu odpadów medycznych;
- remont częściowy pomieszczeń aptecznych;
- przeniesienie ZPO nr 1 do nowych pomieszczeń – budynek D I piętro;
- prace remontowe w pomieszczeniach sterylizatorni;

- naprawa natrysku w oddziale dziecięcym;
- prace remontowe w pomieszczeniach bloku operacyjnego (natrysk, pokój socjalny, magazynek).

2.1.2. Dezynfekcja

Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedury dezynfekcji w oddziałach nie stwierdzono. Dezynfekcja narzędzi odbywa się w pojemnikach pod przykryciem, oznakowanych nazwą preparatu, stężeniem, datą sporządzenia roztworu.

Oddziały zaopatrzone w dostosowaną do potrzeb ilość preparatów dezynfekcyjnych:

a) dezynfekcja endoskopów – 2 x myjnia automatyczna, środek dezynfekcyjny – Anioxyde 1000 oraz myjąco- dezynfekujący Aniosyme Synergy

b) dezynfekcja basenów i kaczek:

- dezynfekcja odbywa się zgodnie z opracowaną procedurą: oddział wewnętrzny, oddział ginekologiczno-położniczy, oddział chirurgiczny posiadają myjnie – dezynfektory do basenów i kaczek,

- oddział dziecięcy, izba przyjęć, Zakład Pielęgnacyjno- Opiekuńczy I i II– wydzielone pojemniki z przykrywą;

- środek dezynfekcyjny – 2% Septacid ; Actichlor Plus, Sekumatik FRE - myjko-dezynfektory;

- miejsce przeprowadzania dezynfekcji – w wydzielonych miejscach – brudowniki;

- szpital nie posiada maceratorów.

c) dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia:

- pojemniki do dezynfekcji z sitem i pokrywą ;

- miejsce dezynfekcji – gabinety zabiegowe w oddziałach szpitalnych, Blok operacyjny - pomieszczenie przeznaczone do dezynfekcji sprzętu wielokrotnego użytku z myjko-dezynfektorem przelotowy,

- środek dezynfekcyjny – Sekusept Pulver 2% z Aktywatorem , Viruton power, myjko-dezynfektor: Sekumatik FK i FD

d) dezynfekcja powierzchni:

- stosowane środki dezynfekcyjne – 1% i 2% Septacid, 2% Virkon , Actichlor plus, Incidin Liquid, Incidin Active, Velox Foam – inkubatory, Medi spray, Velox Top AF, chusteczki Velox Vipes (głowice USG oraz sprzęt w rehabilitacji, klawiatury komputerowe , telefony, drobny sprzęt medyczny), Citro clorex 2% MD – dezynfekcja małych wyrobów medycznych np. wkłucia centralne i obwodowe;

e) dezynfekcja rąk: procedura Higiena Rąk , środki dezynfekcyjne – Skinman soft, AHD 2000, Velodes Soft.

Dobór preparatów jest zgodny ze wskazaniami producenta, a preparaty stosowane zgodnie z kartami charakterystyki oraz opracowanymi i wdrożonymi procedurami postępowania.

Materace, koce, poduszki są prane i dezynfekowane w firmie zewnętrznej:

Zakład usług Pralniczych Sp. z o.o. Henryka Różalska , Katarzyna Karasiewicz

ul. Lipowa 11 76-032 Mielenko

Materace przed zanieczyszczeniem zabezpieczane są pokrowcami.

2.1.3. Utrzymanie bieżącej czystości

Utrzymanie czystości i sprzątanie pomieszczeń, zaplecza i ciągów komunikacyjnych prowadzone jest przez pracowników szpitala. Zaopatrzenie w środki do sprzątania dobre. W użyciu do utrzymania czystości – wydzielone wózki wielofunkcyjne, dwuwaderekowe. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątnięciu bez uwag. Nakładki na mopy po każdym użyciu przekazywane do prania – usługi pralnicze realizowane są przez pralnie

zewnętrzną. Brak wydzielonych pomieszczeń do przechowywania sprzętu do sprzątania i środków do utrzymania czystości – w poszczególnych oddziałach wydzielone są miejsca w pomieszczeniach brudownika, tylko oddział dziecięcy posiada wydzielone pomieszczenie. Zaopatrzenie w środki ochrony indywidualnej pracowników (fartuchy ochronne, rękawiczki jednorazowe, maski na twarz) dobre.

Każda jednostka organizacyjna szpitala/oddział posiada opracowany i wdrożony plan higieny szpitalnej dla poszczególnych obszarów.

2.1.4. Sterylizacja

Szpital posiada 2 autoklawy:

- autoklaw przelotowy, typ GE-2609, Getinge, rok budowy 1988, zapisy ze sterylizatora;
- autoklaw typ STS-ASH, SMS Warszawa, rok budowy 1987, zapisy ręczne.

Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego.

Przygotowanie narzędzi wielokrotnego użycia do sterylizacji odbywa się w oddziałach oraz w sterylizatorni.

Dezynfekcja wstępna i właściwa w gabinetach zabiegowych poszczególnych jednostek organizacyjnych szpitala – pakietowanie narzędzi i materiałów w zestawy w sterylizatorni oraz na bloku operacyjnym.

W Szpitalu jest wydzielony personel do prowadzenia procesów sterylizacji, (technik sterylizacji). Transport materiałów do sterylizacji i po sterylizacji na oddziały szpitalne odbywa się w zamkniętych, wydzielonych pojemnikach, realizowany jest przez pracowników transportu wewnętrznego.

Kontrola procesów sterylizacji:

- bioindykatory (1 x w tygodniu + w razie awarii);
- 1) autoklaw przelotowy typ Getinge 2609 – kontrola 109x oraz spora „A” – 4x;
- 2) autoklaw, typ STS – ASH 265 – kontrola 14 x oraz Spora „A” - 3x.

Ponadto w każdym pakiecie umieszczany jest wskaźnik chemiczny oraz na zewnątrz pakietu naklejana jest taśma z indykatorem, wskaźniki umieszczane są również reprezentatywnie w różnych punktach komory autoklawu w każdym cyklu sterylizacji.

Prowadzona jest dokumentacja każdego cyklu sterylizacji – wydruk parametrów fizycznych ze sterylizatora (autoklaw Getinge) i zapisy ręczne z autoklawu STS-ASH 265.

Awaryjność urządzeń sterylizujących – autoklaw przelotowy typ Getinge 2609 naprawiany 6 razy, natomiast autoklaw przelotowy, typ STS – ASH 265 – w analizowanym okresie naprawiany był 2x.

2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W Szpitalu Barlinek Zarządzeniem Prezesa powołany jest Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Skład osobowy Komitetu Zakażeń Szpitalnych i Zespołu Zakażeń Szpitalnych zgodny z obowiązującymi aktami prawnymi w tym zakresie. Członkowie Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych – lekarz jako przewodniczący ZKZSz, pielęgniarka epidemiologiczna oraz specjalista do spraw mikrobiologii posiadają kwalifikacje zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Ponadto w szpitalu wyznaczeni są we wszystkich oddziałach lekarze i pielęgniarki łącznikowi.

Szpital Barlinek Sp. z o.o. nie posiada laboratorium mikrobiologicznego – badania mikrobiologiczne wykonywane są poza szpitalem (umowa z podmiotem zewnętrznym) – Diagnostyka Gorzów, ul. Piłsudskiego 15 – Laboratorium Mikrobiologiczne Szczecin Zdunowo.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych organizuje i przeprowadza szkolenia dla pracowników szpitala w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych. Udostępniono dokumentację dotyczącą szkoleń, która zawiera tematykę i potwierdzenie uczestników udziału w szkoleniu. W 2018 roku przeprowadzono 17 szkoleń dla nowo przyjętych pracowników – 28 osób przeszkolonych; 9 szkoleń okresowych dla 55 osób oraz 1 szkolenie dla 11 osób przeprowadzone przez firmę zewnętrzną.

W szpitalu na bieżąco prowadzona jest aktualizacja procedur przeciwepidemicznych, Procedury opracowuje i aktualizuje pielęgniarka epidemiologiczna.

Kontrole wewnętrzne w zakresie poprawności, skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerszeniu się czynników alarmowych oraz w zakresie stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej przeprowadza pielęgniarka epidemiologiczna.

W 2018 roku przeprowadzono 49 kontroli w zakresie jak wyżej. W ramach wewnętrznej kontroli czystości mikrobiologicznej wykonano 36 kontroli (101 testów), które obejmowały obszar bloku operacyjnego, pracowni endoskopowej, sterylizatorni oraz traktu porodowego i sali noworodkowej oraz ogniska epidemicznego.

W szpitalu pobierane są badania mikrobiologiczne przesiewowe u pacjentów z historią hospitalizacji oraz przenoszonych z OIT/OIOM.

Monitorowanie i rejestracja zakażeń i czynników alarmowych w Szpitalu Barlinek Sp. z o.o. – tryb mieszany bierno-czynny.

Rejestr zakażeń szpitalnych prowadzony jest w formie indywidualnych kart rejestracji zakażenia szpitalnego i czynnika alarmowego. Przedmiotowe karty wypełnia pielęgniarka epidemiologiczna.

Raport o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala jest zgodnie z obowiązującym terminem przekazywany dla Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu.

Dokumentacja dotycząca zakażeń szpitalnych prowadzona jest w formie papierowej, zabezpieczona przed zniszczeniem i dostępem osób nieuprawnionych.

DEZYNSEKCJA i DERATYZACJA

W szpitalu przeprowadzono zabieg deratyzacji w miesiącach marcu, maju i listopadzie 2018 r. we wszystkich obiektach szpitalnych we własnym zakresie - preparat MURIN FACOUM PASTA oraz zabiegi zwalczania mrówek preparatem Best-Pest, również we własnym zakresie

3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na terenie powiatu myśliborskiego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zarejestrowanych jest 42 podmioty działalności leczniczej, które funkcjonują jako przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie itp., 2 podmioty lecznicze – zakłady rehabilitacji leczniczej oraz 1 laboratorium analityczne i 1 punkt poboru materiałów do badań laboratoryjnych.

W 2018 r. przeprowadzono w 28 podmiotach leczniczych kontrole sanitarne dotyczące oceny stanu sanitarno-higienicznego. Stan techniczny obiektów i pomieszczeń, w których usytuowane są podmioty lecznicze w większości nie budzi zastrzeżeń.

W miarę potrzeb wykonywane są bieżące prace remontowo-konserwacyjne poprawiające stan higieniczny i funkcjonalność.

W analizowanym okresie w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w zakresie złego stanu higienicznego ścian, sufitów, podłóg itp. wystawiano 4 decyzje administracyjne w następujących podmiotach leczniczych:

1.Niepubliczny ZOZ „MEDYK” s.c. ul. Szpitalnej 11, 74-320 Barlinek,

- 1) W gabinecie zabiegowym doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego powierzchni ścian, zapewniając aby były gładkie, nienasiąkliwe i łatwo zmywalne.

- 2) W gabinecie zabiegowym doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie podłogi, zapewniając aby były gładka, nienasiąkliwa i wykonana z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję.
- 3) W przedsionku – wejście do podmiotu, doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego powierzchnie ścian.

2. Niepubliczny ZOZ Zespołowa Specjalistyczna Praktyka Lekarska Medycyny Rodzinnej lek. med. Marek Grzywna ul. Kwiatowej 8 w Barlinku,

- 1) W pomieszczeniach podmiotu leczniczego doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego i technicznego powierzchnie podłóg, zapewniając aby były gładkie, nienasiąkliwe, wykonane z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję oraz połączenie ścian z podłogami wykonać w sposób umożliwiający ich mycie i dezynfekcję.

3. ZOZ „JUVIT” ul. Ogrodowej 25, 74-300 Myślubórz,

- 1) W pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pacjentów zamontować bidet.

4. Niepubliczny ZOZ „MEDYK” s.c. Józef Grabowski, Danuta Grabowska ul. Kościuszki 17, 74-400 Dębno,

- 1) W gabinecie lekarskim doprowadzić do właściwego stanu higienicznego powierzchni ścian, zapewniając aby były gładkie, nienasiąkliwe i łatwo zmywalne.

Obowiązki nałożone /w decyzjami są w trakcie realizacji.

Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy zewnętrzne przechowywane są w urządzeniach chłodniczych, które przeznaczone są tylko do tego celu. Odbiór i transport odpadów medycznych w powiecie myśliborskim realizowany jest przez 4 firmy – Firma KONCA Szczecin; Firma REMONDIS MEDISON Sp. z o.o. Dąbrowa Górnicza; Firma O-MED. Szczecin; Firma HYGEA Lubasz. Dokumentacja odbioru odpadów w postaci kart przekazania odpadów prowadzona rzetelnie. Każdy podmiot posiada dokument potwierdzający, że wytworzone i przekazane dla firmy transportującej odpady zostały unieszkodliwione.

Nieprawidłowość, która w dalszym ciągu jest stwierdzana podczas kontroli – to brak lub niewłaściwe dostosowanie obiektów i pomieszczeń dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, szczególnie dotyczy to obiektów usytuowanych we wsiach (Boleszkowice, Różańsko, Golenice).

Nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji powierzchni i narzędzi medycznych nie stwierdzono. Zabezpieczenie w środki dezynfekcyjne w skontrolowanych podmiotach w zakresie ilości i asortymentu oceniono jako wystarczające.

Sprzęt i narzędzia medyczne wielokrotnego użycia sterylizowane są w autoklawach, które znajdują się na wyposażeniu poszczególnych podmiotów leczniczych. Stanowiska sterylizacji w większości zlokalizowane są w pomieszczeniach gdzie udzielane są świadczenia medyczne. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie sterylizacji dokonano oceny procedur sterylizacyjnych z uwzględnieniem zachowania właściwego ciągu technologicznego zarówno przy sterylizacji gabinetowej, jak i w punktach sterylizacji. Kontrola skuteczności sterylizacji wykonywana jest z przy użyciu wskaźników chemicznych i biologicznych. Podmioty, które nie posiadają autoklawu posiadają umowy na sterylizację z podmiotem zewnętrznym.

Utrzymanie czystości i porządku w obiektach prowadzona jest przez pracowników placówki. Sprzęt do utrzymania czystości tradycyjny. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych

W ewidencji podmiotów działalności leczniczej funkcjonujących jako indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych zarejestrowanych jest 63 podmioty lecznicze.

W analizowanym okresie skontrolowano 29 praktyk zawodowych.

Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur dezynfekcji i sterylizacji nie stwierdzono. Zaopatrzenie w preparaty do dezynfekcji i utrzymania czystości dobre. Dezynfekcję narzędzi i sprzętu przeprowadza się ręcznie oraz w myjkach ultradźwiękowych w wydzielonych pomieszczeniach sterylizacji, bądź w ramach sterylizacji gabinetowej zapewniającej jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylne. Aparatura do sterylizacji kontrolowana na skuteczność sterylizacji przy użyciu wskaźników chemicznych oraz testów biologicznych. Kontrola testami biologicznymi przeprowadzana jest z częstotliwością 1-2 x w kwartale w ramach kontroli wewnętrznej sprawowanej przez użytkownika.

Postępowanie z odpadami z działalności praktyk lekarskich - każdy podmiot ma podpisaną umowę na odbiór odpadów z firmą posiadającą uprawnienia do odbioru i transportu. Ewidencja kart przekazania odpadów prowadzona rzetelnie. Każdy podmiot posiada dokument potwierdzający unieszkodliwienie przekazanych odpadów.

Odpady niebezpieczne do czasu odbioru przez firmę specjalistyczną czasowo przechowywane są w urządzeniach chłodniczych. Utrzymanie czystości w gabinetach prowadzone we własnym zakresie. Sprzęt do sprzątnięcia tradycyjny, w użyciu jednorazowe nakładki na mopy oraz ściereczki.

Podsumowanie i wnioski

1. W większości oddziałów Szpitala Barlinek Sp. z o.o. (wewnętrzny kobiecy, wewnętrzny męski, blok operacyjny, dziecięcy, sterylizatornia, ZOP nr 1) funkcjonalność i stan techniczny wymaga poprawy. Wymienione jednostki mieszczą się w budynkach, które ze względów technicznych, niekorzystnych rozwiązań architektonicznych trudno zmodernizować i dostosować do aktualnie obowiązujących wymagań.
2. Zabezpieczenie placówek leczniczych w środki dezynfekcyjne, w zakresie ilości i asortymentu jest dobre.

3. HIGIENA KOMUNALNA

3.1. Liczba załatwionych interwencji

Ogólna liczba interwencji: 17, w tym:

liczba interwencji zasadnych – 3 dotyczyły:

Uciążliwość bytowania szczurów w lokalu mieszkalnym – 1,

insekty w lokalu mieszkalnym – 1,

uciążliwość zapachowa z lokalu gastronomicznego – 1.

Nie potwierdzone zarzuty wniesione w interwencji - 5 dotyczyły:

1. Uciążliwość sąsiedzka - 1

2. uciążliwość spowodowana działalnością gospodarczą - 2

3. niewłaściwy stan porządkowy na plaży w Dębnie - 1

5. niewłaściwy stan porządkowy na terenie imprezy niemasowej - 1

Przekazane do załatwienia:

(UM Dębno, Myślibórz, Barlinek; PINB i PIW w Myśliborzu) - 7

Przekazana do załatwienia do WSSE w Szczecinie;

w sprawie pola elektromagnetycznego - 1

Wycofana interwencja – 1

3.2. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części

I. WODOCIĄG PUBLICZNY GOLENICE

A. Wykryto bakterie grupy Coli w ilości 14 jtk/100ml. w wodzie podawanej do spożycia pobranej z punktu w Szkole (w ramach nadzoru sanitarnego) - brak przydatności wody do spożycia na terenie obejmującym w.p. Golenice, Golenicki Młyn, Sarbinowo

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PPIS-N-HK/600-5/18 z dnia 23.05.2018 o braku przydatności wody do spożycia,

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego pojemników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

W dniu 25.05.2018r. po przeprowadzeniu płukania sieci, pobrano do badania próbki wody z SUW (woda podawana do sieci), Szkoła oraz z punktu Golenice 142/4.

Dnia 27.05.2018r. uzyskano prawidłowe wyniki badań - brak bakterii gr. Coli we wszystkich badanych próbkach.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 23.05.2018 DO 27.05.2018)

B. Wykryto bakterie grupy Coli w ilości 22 jtk/100ml w wodzie podawanej do spożycia pobranej z punktu w Szkole (w ramach kontroli wewnętrznej) - brak przydatności wody do spożycia na terenie obejmującym w.p. Golenice, Golenicki Młyn, Sarbinowo

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PPIS-N-HK/600-11/18 z dnia 20.09.2018 o braku przydatności wody do spożycia,

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników na samochodach PWiK), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

W dniu 21.09.2018r. po przeprowadzeniu płukania sieci, pobrano do badania próbki wody z SUW (woda surowa oraz podawana do sieci), Szkoła, Golenice 142/4 oraz ze zbiornika - bez chlorowania.

Dnia 22.09.2018r. uzyskano prawidłowe wyniki badań - brak bakterii gr. Coli we wszystkich badanych próbkach.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 20.09.2018 DO 22.09.2018)

II. WODOCIĄG PUBLICZNY WARNICE

A. Wykryto bakterie grupy Coli w ilości 14 jtk/100ml. w wodzie podawanej do spożycia pobranej z punktu w suw (w ramach kontroli wewnętrznej) - brak przydatności wody do spożycia na terenie obejmującym w.p. Warnice, Krężelin

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PPIS-N-HK/600-2/18 z dnia 13.02.2018 o braku przydatności wody do spożycia, Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i intensywne płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

W dniu 13.02.2018r. po przeprowadzeniu płukania sieci, pobrano do badania próbki wody z SUW (woda podawana do sieci, studnia nr 2), oraz z punktu Warnice 29, Warnice 59

Dnia 15.05.2018r. uzyskano prawidłowe wyniki badań - brak bakterii gr. Coli we wszystkich badanych próbkach.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 13.02.2018 DO 15.02.2018)

III. WODOCIĄG PUBLICZNY GOLCZEW

Wykryto enterokoki kałowe w ilości < 4 jtk/100 ml w wodzie podawanej do spożycia pobranej ze stacji uzdatniania wody (w ramach nadzoru sanitarnego) - brak przydatności wody do spożycia na terenie obejmującym w.p. Golczew:

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PPIS-N-HK/600-7/18 z dnia 19.07.2018 o braku przydatności wody do spożycia, Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego pojemników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

W dniu 21.07.2018r. po przeprowadzeniu płukania sieci, pobrano do badania próbki wody z SUW (woda surowa oraz podawana do sieci) oraz z punktu Golczew7.

Dnia 23.07.2018r. uzyskano prawidłowe wyniki badań - brak enterokoków kałowych we wszystkich badanych próbkach

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 19.07.2018 DO 23.07.2018)

IV. DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W MYŚLIBORZU

W dniu 16.01.2018r., w Domu Pomocy Społecznej Dla Osób Przewlekłe Somatycznie Chorych przy ul. Celnej 23 w Myśliborzu w ramach kontroli wewnętrznej zostały pobrane próbki ciepłej wody użytkowej w celu oznaczenia liczby bakterii *Legionella sp.*

Badania wykonane przez laboratorium WSSE w Szczecinie wykazały w 2 badanych punktach liczbę bakterii *Legionella sp.* w ilościach > 100 tj. od 10^2 (sprawozdania z 26.01.2018r.), co oznacza średnie skażenie bakteriami.

Sieć wodną uznano za skolonizowaną przez pałeczki *Legionella sp.*

Nakazano: dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenie temperatury wody, podjęcie działań zmierzające do redukcji bakterii oraz przeprowadzenie kontrolnych badań ciepłej wody użytkowej z wewnętrznej sieci zakładu.

Badania wody pobranej w dniu 19.03.2018r. nie potwierdziły skuteczności przeprowadzonych działań naprawczych (sprawozdanie z badań z dnia 29.03.2018r.).

W 2 badanych punktach liczba bakterii *Legionella sp.* w ilościach > 100 tj. od 10^2 (sprawozdania z 29.03.2018r.), co oznacza średnie skażenie bakteriami.

Sieć wodną uznano za skolonizowaną przez pałeczki *Legionella sp.*

Ponownie nakazano: dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenie temperatury wody, wykonanie czyszczenia i dezynfekcji systemu oraz przeprowadzenie kontrolnych badań ciepłej wody użytkowej z wewnętrznej sieci zakładu.

W dniu 13.04.2018r. w ramach kontroli wewnętrznej zostały pobrane próbki ciepłej wody użytkowej w celu oznaczenia liczby bakterii *Legionella sp.* Badania wykonane przez

laboratorium WSSE w Szczecinie wykazały, znikome skażenie bakteriami *Legionella* sp. we wszystkich badanych punktach. Obowiązki nałożone decyzją z dnia 06.02.2018r. znak: PS-N-HK/600-1/18 dot. poprawy jakości wody w instalacji wewnętrznej wody ciepłej w zakresie skażenia bakteriami *Legionella* sp. zostały wykonane.

W dniu 25.06.2018r. w ramach kontroli wewnętrznej zostały pobrane próbki ciepłej wody użytkowej w celu oznaczenia liczby bakterii *Legionella* sp. Badania wykonane przez laboratorium WSSE w Szczecinie wykazały w jednym z czterech punktów poboru ciepłej wody użytkowej przekroczenie badanego parametru. W związku z tym, że większość próbek jest negatywna oceniono, że sieć wodna nie jest skolonizowana przez pałeczki *Legionella* sp. **(WYŁĄCZENIE Z UŻYTKOWANIA NATRYSKÓW W ŁAZIENKACH DLA PENSJONARIUSZY OD 06.02.2018 DO 24.04.2018).**

V. SZPITAL im. MATKI TERESY z KALKUTY Sp. z o.o. DĘBNO

W ramach kontroli wewnętrznej w dniu 09.07.2018r., w szpitalu w Dębnie zostały pobrane próbki ciepłej wody użytkowej w celu oznaczenia liczby bakterii *Legionella* sp. Badania wykonane przez laboratorium HAMILTON wykazały w 4 badanych punktach liczbę bakterii *Legionella* sp. w ilościach > 100 tj. w 1000 ml wody (sprawozdania z 23.07.2018), co oznacza wysoki stopień skażenia bakteriami *Legionella* sp.

Nakazano:

wyłączenie z eksploatacji sieci ciepłej wody, dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenie temperatury wody oraz podjęcie działań zmierzających do redukcji bakterii do poziomu określonego w obowiązującym rozporządzeniu. Przeprowadzenie kontrolnych badań ciepłej wody użytkowej z wewnętrznej sieci zakładu w terminie do dnia 31.07.2018r..

Badania wody pobranej w dniu 26.07.2018 nie potwierdziły skuteczności przeprowadzonych działań naprawczych (sprawozdanie z badań z dnia 03.08.2018 r.) co oznacza bardzo wysoki stopień skażenia bakteriami *Legionella* sp.

Nakazano:

wyłączenie z eksploatacji urządzeń i instalacji wody ciepłej oraz przeprowadzenia ich czyszczenia i dezynfekcji, dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenie temperatury wody oraz podjęcie działań zmierzających do redukcji bakterii do poziomu określonego w obowiązującym rozporządzeniu. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Badania wody pobranej w dniu 24.08.2018 potwierdziły skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych (sprawozdanie z badań z dnia 06.09.2018 r.) w części, co oznacza średni stopień skażenia bakteriami *Legionella* sp.

Nakazano:

dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenie temperatury wody oraz podjęcie działań zmierzających do redukcji bakterii do poziomu określonego w obowiązującym rozporządzeniu. Przeprowadzenie kontrolnych badań ciepłej wody użytkowej z wewnętrznej sieci zakładu po upływie 4 tygodni.

(WYŁĄCZENIE CIEPŁEJ WODY UŻYTKOWEJ OD 24.07.2018 DO 07.09.2018).

Badania wody pobranej w dniu 10.12.2018 nie potwierdziły skuteczności przeprowadzonych działań naprawczych (sprawozdanie z badań z dnia 21.12.2018 r.) co oznacza bardzo wysoki stopień skażenia bakteriami *Legionella* sp.

Nakazano:

wyłączenie z eksploatacji urządzeń i instalacji wody ciepłej oraz przeprowadzenia ich czyszczenia i dezynfekcji, dokonanie przeglądu technicznego sieci, sprawdzenie temperatury wody oraz podjęcie działań zmierzających do redukcji bakterii do poziomu określonego w obowiązującym rozporządzeniu. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

3.3. Charakterystyka obiektów:

3.3.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Wodociągi o wydajności m ³ / dobę	Ilość obiektów
< 100	30
100 – 1000	6
1000 – 10000	3
inne podmioty	5

Przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne administrujące wodociągami zbiorowego zaopatrzenia w wodę:

- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o., ul. Wschodnia 1, 74-300 Myślibórz;
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. , ul. Droga Zielona 1, 74-400 Dębno;
- Przedsiębiorstwo Wodociągowo-Kanalizacyjne "PŁONIA" sp. z o.o., ul. Fabryczna 5, 74-320 Barlinek;
- Urząd Gminy Nowogródek Pomorski, ul. Mickiewicza 15, 74-304 Nowogródek Pomorski.

administrator wodociągu / produkcja wody	PWiK Myślibórz	PWiK Dębno	PW-K „Płonia”	Urząd Gminy Nowogródek
< 100 m ³ / dobę	wod.publ. Głazów wod.publ. Sulimierz wod.publ. Ławy wod.publ. Golenice wod.publ. Golczew wod.publ. Kruszwin wod.publ. Tamowo wod.publ. Rościen wod.publ. Rokicienko wod.publ. Rów wod.publ. Sitno	wod.publ. Wysoka wod.publ. Namyslin wod.publ. Chwarszczany wod.publ. Krzeńnica wod.publ. Sarbinowo wod.publ. Smolnica wod.publ. Warnice wod.publ. Różańsko wod.publ. Dolsk wod.publ. Dyszno	wod.publ. Rychnów wod.publ. Mostkowo wod.publ. Dzikowo wod.publ. Moczydło wod.publ. Krzynka wod.publ. Lutówko wo. publ. Nowa Dziedzina	wod.publ. Golin wod.publ. Giżyn
100 – 1000 m ³ / dobę	wod.publ. Nawrocko	wod.publ. Boleszkowice wod.publ. Cychry wod.publ. Barnówko	wod.publ. Moczkowo	wod.publ. Karsko
1000 – 10000 m ³ / dobę	wod.publ. Myślibórz	wod.publ. Dębno	wod.publ. Barlinek	

Podmioty wykorzystujące wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej na terenie powiatu myśliborskiego:

- PPH "BIMEX" Ośrodek Wypoczynkowy Barlinek, Polana Lecha 1, 74-320 Barlinek,
- Szpital Barlinek, ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek,
- "Barlinek Inwestycje", ul. Przemysłowa 1, 74-320 Barlinek,
- AUTO PORT, Renice 59, 74-300 Myślibórz
- Szpital Dębno, ul. Kościuszki 58, 74-400 Dębno

Kwestionowane parametry, przyczyny występujących przekroczeń, postępowanie administracyjne, działania naprawcze :

I. WODOCIĄGI O PRODUKCJI 1000 – 10000 m³ / DOBE:

1. wodociąg publiczny Myślubórz
2. wodociąg publiczny Dębno
3. wodociąg publiczny Barlinek

W 2018 roku w żadnym z wodociągów z tej grupy **nie stwierdzono** kwestionowanych parametrów w badanej wodzie.

II. WODOCIĄGI O PRODUKCJI 100 – 1000 m³ oraz <100 m³ / DOBE:

W 2018 roku w żadnym z wodociągów z tej grupy **nie stwierdzono** kwestionowanych parametrów w badanej wodzie.

W przypadku stwierdzenia przekroczenia norm w badanych próbkach wody przedsiębiorstwa wodociągowe niezwłocznie po otrzymaniu zakwestionowanych wyników badań wody prowadziły działania naprawcze obejmujące m.in. płukanie sieci, regeneracja złoża, wymiana filtrów, regeneracja aeratorów, przegląd urządzeń SUW oraz uzyskiwały poprawę jakości wody.

Skuteczność działań naprawczych została potwierdzona pozytywnymi wynikami badań. Przekroczenia dopuszczalnych norm jakości wody występowały incydentalnie i były krótkotrwałe.

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie:

W przypadku braku wody spowodowanego awariami sieci wodociągowej mieszkańcy byli informowani poprzez ogłoszenia, a Przedsiębiorstwa informowały Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśluborzu telefonicznie o zaistniałej sytuacji, przedstawiając podjęte działania.

3.3.2. Pływalnie i baseny.

Ocena jakości wody basenowej i stanu sanitarno-technicznego basenów:

W 2018 roku nadzorem objęte były 2 baseny kąpielowe:

A. Pływalnia kryta przy Szkole Podstawowej nr 2 w Myśluborzu jest basenem ogólnodostępnym dla ludności oraz zapleczem dla szkół. Nadzór nad jakością wody basenowej oraz w wannie z hydromasażem prowadzony jest zgodnie z harmonogramem. Badania jakości wody basenowej prowadzone są w ramach nadzoru przez PPIS oraz przez zarządcę obiektu w ramach badań kontroli wewnętrznej.

W związku z wystąpieniem przekroczenia w wodzie podawanej z systemu cyrkulacji ogólnej liczby mikroorganizmów tworzących kolonie po 48h w temp. 36±2⁰C, w próbce pobranej w dniu 15.05.2018r. w ramach kontroli urzędowej, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśluborzu w dniu 17.05.2018r. wystosowywał do zarządcy pismo znak: PS-N-HK/4415-2/18, którym zobowiązał zarządcę pływalni krytej w Myśluborzu do doprowadzenia jakości wody do wymagań.

W przypadku przekroczenia badanych norm w zakresie fizykochemicznym w wodzie w nieszce basenowej i w wodzie podawanej do niecki z systemu cyrkulacji zarządzający pływalnią niezwłocznie podejmował niezbędne działania naprawcze i uzyskiwał poprawę jakości wody dokumentując to kolejnymi wynikami badań.

Po analizie uzyskanych wyników badań wody w wannie z hydromasażem stwierdzono przekroczenia parametrów w zakresie mikrobiologicznym w większości badanych próbek.

Niezwłocznie po otrzymaniu zakwestionowanych wyników, zarządca obiektu podejmował niezbędne działania naprawcze (wyłączył jacuzzi z użytkowania oraz przeprowadził dezynfekcję sieci i urządzeń). Doraźne działania naprawcze podejmowane przez zarządcę nie przynosiły oczekiwanych efektów, gdyż przekroczenia tych samych parametrów pojawiały się w kolejnych wynikach badań.

W związku z powyższym po rozważeniu stopnia zagrożenia dla zdrowia użytkowników pływalni, zarządca obiektu pismem z dnia 14.05.2018r. poinformował PPIS w Myśliborzu o wyłączeniu z użytkowania wanny z hydromasażem.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu w dniu 05.12.2018r. otrzymał powiadomienie o przekroczeniu nr: 10969947 z dnia 05.12.2018r. Na podstawie powiadomienia stwierdzono przekroczenie najwyższej dopuszczalnej liczby mikroorganizmów, tj. liczba bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w 100 ml badanej próbki wyniosła 7 jtk/100 ml.

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PPIS-N-HK/600-16/18 z dnia 05.12.2018 - wstrzymać użytkowanie niecki na pływalni krytej w Myśliborzu do czasu przeprowadzenia działań naprawczych w celu zapewnienia jakości wody w niecce basenowej.

Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Analiza wody z niecki basenowej pobranej w dniu 07.12.2018r. potwierdziła skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych - woda spełnia wymagania mikrobiologiczne dla wody w basenie kąpielowym.

Ponadto, w 2018r. przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej na obecność *Legionella sp.* z punktów: prysznic damski i męski – nie stwierdzono skażenia.

B. Basen w hotelu „ALMA” w Barlinku.

Basen w hotelu ”ALMA” w Barlinku przeznaczony jest wyłącznie dla gości hotelowych. Przeprowadzono badanie na obecność *Legionella sp.* z punktu: prysznic na basenie – nie stwierdzono skażenia.

Stwierdzono przekroczenie chloroformu w wodzie basenowej pobranej w ramach kontroli wewnętrznej - przekroczenie badanego parametru spowodowało wydanie decyzji PS-N-HK/600-12/17 z dnia 22.08.2017r. z terminem wykonania do 30.11.2017r., na wniosek zobowiązanego termin wykonania obowiązku zmieniono do dnia 30.09.2018r., a następnie do dnia 30.04.2019 r.

3.3.3. Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli

Kąpieliska:

Na nadzorowanym terenie znajdują się 3 kąpieliska

1. nad jeziorem Myśliborskim w Myśliborzu, (sezon kąpielowy 24/06/2018 - 31/08/2018)
2. nad jeziorem Lipowo w Dębnie, (sezon kąpielowy 01/07/2018 - 31/08/2018)
3. nad jeziorem Barlineckim przy Ośrodku Wypoczynkowym „JANOWO” w Barlinku (sezon kąpielowy 24/06/2018 - 31/08/2018).

W ramach kontroli urzędowej przed rozpoczęciem sezonu kąpielowego wykonano 1 badanie wody z każdego kąpieliska.

W trakcie poboru próbek, dokonano wizualnej oceny wody pod kątem występowania:

- zanieczyszczeń (szkło, plastiki, osady smoliste, itp.),
- zakwitu sinic,
- makroalg i fitoplanktonu.

Obecności w/w czynników- nie stwierdzono.

Na podstawie wyników badań wody PPIS w Myśluborzu wydał bieżącą ocenę jakości wody w kąpieliskach- woda z kąpielisk była przydatna do kąpieli.

Organizator kąpieliska w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej wykonuje badania wody w trakcie trwania sezonu kąpielowego. Zgodnie z ustalonym z PPIS w Myśluborzu harmonogramem pobierania próbek, badania jakości wody w kąpielisku zostały rozplanowane na okres funkcjonowania kąpieliska (2 badania w miesiącu lipcu i sierpniu).

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli: BRAK ZGŁOSZONYCH

Działania PPIS :

Przed rozpoczęciem sezonu turystycznego przekazano informacje do władz samorządowych, dotyczące jakości wody w nadzorowanych kąpieliskach, udziela się informacji telefonicznych osobom zainteresowanym. Na bieżąco aktualizowany jest internetowy serwis kąpieliskowy.

3.3.4.Stan sanitarny obiektów

Ustępy publiczne:

w kontrolowanych obiektach (4 szt.) na terenie miasta Barlinka, Dębna i Myśluborza nie stwierdzono złego stanu higienicznosanitarnego.

Ustępy ogólnodostępne – skontrolowano 6 ustępów ogólnodostępnych, tymczasowych, nieskanalizowanych. Obiekty bieżąco sprzątane przez firmę zewnętrzną z określoną częstotliwością (profesjonalny serwis sanitariatów), utrzymane czysto.

Noclegownie i domy dla bezdomnych - Noclegownia w Dębnie - o czystość obiektu dbają pensjonariusze, nadzór sprawuje kierownik i opiekunowie.

Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie

- w większości objęte nadzorem obiekty utrzymane były w bieżącej czystości.

Za brak bieżącej czystości w 3 obiektach nałożono mandaty karne w wys. 1200 zł.:

1. Pensjonat „Nowy Młyn” w Namyslinie - 2 mandaty karne (200 + 400),
2. Agroturystyka Listomie - 2 mandaty karne (200 + 200),
3. POD SOSNAMI (obiekt wczasowo tur.) - 1 mandat karny (200).

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie powyższe usługi - za brak bieżącej czystości nałożono mandaty karne w 7 zakładach na łączną kwotę 1500zł. Pozostałe zakłady utrzymane w bieżącej czystości.

Dworce, stacje i przystanki PKP - Skontrolowano przystanki na terenie miasta Dębno, Myślubórz i Barlinek. Najczęściej spotykaną nieprawidłowością był brak informacji graficznej i słownej o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych (zrywane przez wandalii).

Środki transportu - W tej kategorii zostały skontrolowane samochody do transportu zwłok i szczątków ludzkich, będące na wyposażeniu firm zajmujących się pochówkiem i usługami cmentarnymi. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Tereny rekreacyjne - w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono złego stanu higienicznosanitarnego. Kontrole obiektów w tej kategorii zostały przeprowadzone wspólnie z przedstawicielami: Straży Miejskiej, Nadleśnictwa, Policji.

Domy kultury

Kontrola sanitarna Myśliborskiego Ośrodka Kultury wykazała, wykonanie obowiązku zawartego w decyzji a dot. doprowadzenia do właściwego stanu technicznego podłogi w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla mężczyzn.

Ustępy publiczne:

W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono złego stanu higieniczno-sanitarnego i higienicznotechnicznego.

3.3. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

Nadzorowane cmentarze nie posiadają infrastruktury cmentarnej związanej z przygotowaniem zwłok do pochówku.

Na 6 cmentarzach znajdują się kaplice służące tylko do ceremonii pogrzebowych, a na terenie cmentarza komunalnego w Myśliborzu kaplica - dom przedpogrzebowy z chłodnią na 4 miejsca.

Tabela 3.1.

Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników w PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	38	130	130	0	143	143	0

Pracownicy przeprowadzający ekshumacje wyposażeni w odzież ochronną jednorazowego użytku: kombinezon, maseczki, rękawice ochronne, ochraniacze na obuwie oraz w środki dezynfekcyjne np.: roztwór Domestosu i Lisoforminy, AHD 1000, HOSPISEPT, Velodes, Incidin liquid spray itp.

Samochody do transportu szczątków odpowiadały wymaganiom – posiadały oznakowanie, oddzielną kabinę kierowcy, wnętrza gładkie, łatwe w utrzymaniu czystości.

Nieprawidłowości dot. cmentarzy: stwierdzono ubytki w ogrodzeniu na cmentarzu komunalnym w Trzcinniej (skutek interwencji mieszkańca Trzcinniej). W celu usunięcia uchybienia Wójt Gminy Nowogródek został zobowiązany do doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ogrodzenia cmentarza termin realizacji obowiązku do dnia 30.09.2019r.

Urząd Miasta i Gminy w Myśliborzu decyzją adm. z 12.12.2016r., został zobowiązany do usunięcia uchybień na cmentarzu komunalnym w Myśliborzu, poprzez:

1. Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnotechnicznego budynku gospodarczego na cmentarzu komunalnym w Myśliborzu - w terminie do 31.12.2017r.
2. Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnotechnicznego komory chłodniczej kaplicy na cmentarzu komunalnym w Myśliborzu - w terminie do 31.12.2017r.

Obowiązki zostały wykonane.

Przeprowadzone kontrole środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich nie wykazały nieprawidłowości.

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy - 12

liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 0

Tabela 3.2.
Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodzi	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1	P.U.H. „OMEGA”, Wojciech Zborowski, ul. Pułaskiego 21A, 74-400 Dębno	0	0	2
2	Zakład Pogrzebowy SACRUM, ul. Grunwaldzka 3, 74-400 Dębno	0	0	3
3	Zakład Pogrzebowy D. Walkowiak ul. Droga Zielona 3/1, siedziba firmy: ul. Baczewskiego, 74- 400 Dębno	0	0	4
4	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe A. Baranowska, 74-300 Myślubórz, ul. Kaszubska 9	0	0	1
5	Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe Krystyna Przybylska ,74-300 Myślubórz, ul. M. Buczka 28a	0	0	1
6	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe „J.A.R.” Józef Robak, Moczkowo, ul. Gorzowska 11, 74-320 Barlinek	0	0	2
7	P G K Sp. z o.o. KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE, ul. Gorzowska 77, 74-320 Barlinek	0	0	2
8	Dom p/pogrzebowy PGKiM , ul. Celna, Myślubórz	1	4	0

3.5.Szpitalne

3.5.1. Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Tabela 3.3.
Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Uwagi (np. program dostosowawczy)
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1.	Szpital Barlinek sp. z o.o.	74-320 Barlinek ul. Szpitalna 10	tak	tak	tak	tak	nie	
2.	Szpital Dębno sp. z o.o.	74-400 Dębno ul. Kościuszki 58	tak	tak	tak	tak	nie	

Ocena jakości wody do spożycia:

Szpital w Barlinku Zaopatrywany w wodę do spożycia z własnego ujęcia, oraz z wody wodociągu publicznego w Barlinku. Szpital poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśluborzu o zakończeniu inwestycji związanej z gruntowną modernizacją stacji uzdatniania wody.

Badanie wody przeprowadzone w m-cu lutym wykazały, że woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym dla wody do spożycia.

Szpital w Dębnie zaopatrywany jest w wodę z własnego ujęcia oraz z wodociągu publicznego Dębno. Inwestycja polegająca na budowie stacji uzdatniania wody (SUW) wraz z siecią wodociągową została ukończona w lutym 2018r. W dniu 05.02.2018r. przekazano do użytkowania stację uzdatniania wody, która ma charakter wolnostojącej, bezobsługowej stacji zamontowanej na kontenerze. Badanie wody przeprowadzone w m-cu kwietniu wykazało, że w badanej próbce wody wykryto >300 ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22°C po 72 godz. Powołując się na opinię Państwowego Zakładu Higieny, odnotowanie ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22°C po 72 godz. (bez nieprawidłowych zmian) przy wykluczeniu skażenia kałowego wody, nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ludzi. Zlokalizowana na terenie szpitala SUW jest obiektem użytkowanym od marca 2018r. - nadal trwają prace związane z prawidłowym ustawieniem procesu technologicznego.

3.5.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Tabela 3.4.

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1	Szpital Barlinek Sp. z o.o.	ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek	Zakład Usług Pralniczych Sp. Jawna, Henryka Rożalska, Katarzyna Karasiewicz, 76-032 Mielenko, ul. Lipowa 11.	

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się poza terenem szpitala. Realizowane jest przez Zakład Usług Pralniczych Sp. Jawna, Henryka Rożalska, Katarzyna Karasiewicz, 76-032 Mielenko, ul. Lipowa 11. Umowa zawarta w dniu 09.01.2018r. na okres 12 m-cy od chwili podpisania. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pralniczej obejmującej dezynfekcję, pranie, suszenie, prasowanie. Dezynfekcji podlegać będą bielizna i pościel z oddziału położniczo-ginekologicznego, bloku operacyjnego oraz materace, koce i poduszki z pozostałych oddziałów.

Magazyn bielizny czystej zlokalizowany jest w pomieszczeniu (w przyziemiu) w budynku C. Podłoga posiada powierzchnię łatwą do mycia i dezynfekcji (głazura). Bielizna szpitalna przechowywana jest na 6 regałach, odzież ochronna pracowników przechowywana na wieszakach.

- Bielizna czysta zabezpieczona przed zabrudzeniem poprzez zapakowanie jej w worki foliowe. Wentylacja pomieszczenia odbywa się poprzez uchylne okno oraz wentylację grawitacyjną wspomaganą mechanicznie włączaną automatycznie (z oświetleniem pomieszczenia). Pomieszczenie wyposażone w umywalkę do mycia rąk, miskę ustępową. Zamontowany kran ze złączką oraz wpust podłogowy umożliwia mycie środków transportu bielizny brudnej, czystej i odpadów medycznych. Do dezynfekcji wózków transportowych używany jest 2% septacid.

Stanowisko do mycia rąk wyposażone w podajnik z mydłem w płynie i ręcznikami jednorazowego użytku, środkiem do dezynfekcji rąk. W pomieszczeniu znajdują się 2 wiadra pedałowe na odpady, jedno na jednorazowe ręczniki oraz inne odpady nie skażone, drugie na odpady skażone o kodzie 18 01 03. Wszystkie odpady z opisanego pomieszczenia trafiają do magazynu odpadów niebezpiecznych.

- Bielizna brudna dostarczana jest z oddziałów przez pracownika transportu wewnątrz szpitalnego, środkiem transportu przeznaczonym do tego celu z przestrzenią ładunkową zamkniętą. Pojazd trwale oznakowany (bielizna brudna), pomalowany czerwoną farbą olejną. Pojazd utrzymany w dobrym stanie technicznym i higienicznym

- Transport bielizny brudnej do pralni zewnętrznej zabezpiecza pralnia zewnętrzna przystosowanymi do tego celu środkami transportu 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek).
- Czyste środki transportu tj.: odpadów medycznych, bielizny czystej i bielizny brudnej przechowywane są pod schodami w nowym budynku szpitala (miejsce nie jest drogą komunikacji ogólnej).

3.5.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Tabela 3. 5.

Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1	Szpital Barlinek Sp. z o.o.	ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek	Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „HYGEA” Czesław Golik, ul. Szkolna 21, 64-720 Lubasz		Nie dotyczy	TAK	

Szpital Barlinek Sp. z o.o. zawarł umowę w dniu 01.06.2016r. na odbiór odpadów, transport i unieszkodliwienie odpadów medycznych (w tym kodach 18 01 02* oraz 18 01 03*) przez Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo- Handlowe „HYGEA” Czesław Golik, ul. Szkolna 21, 64-720 Lubasz.

Zgodnie z ww. umową odbiór odpadów następuje 3x w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) do godz. 10.00 oraz dodatkowo na zgłoszenie telefoniczne wg. potrzeb.

W praktyce odpady odbierane są każdego dnia roboczego.

– Odpady medyczne zbierane są selektywnie w przeznaczonym do tego celu magazynie odpadów medycznych zlokalizowanym na parterze budynku B. Magazyn posiada niezależne wejście bez progu, jest zabezpieczony przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, pozbawiony okna. Ściany pomieszczenia pokryte do wysokości 2m farbą oraz podłoga pokryta płytkami terakoty. Pomieszczenie wyposażono w złączkę umożliwiającą podłączenie węża, wąż gumowy. Posadzka pomieszczenia posiada spadek w kierunku kratki ściekowej.

Z pomieszczenia magazynu jest dostęp do pomieszczenia, gdzie znajduje się umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, mydłem, środkiem do dezynfekcji rąk (Skinman) oraz ręcznikami jednorazowego użytku.

W magazynie zapewniono wentylację grawitacyjną.

Odpady o kodzie 18 01 03 gromadzone są w 2 zamykanych kontenerach o poj. 1100 l każdy.

Odpady o kodzie 18 01 04 gromadzone są w 1 zamykanym kontenerze o poj. 1100 l.

Wyżej wymienione kontenery wykonane są z materiału łatwo zmywalnego, umożliwiającego ich mycie i dezynfekcję. Mycie i dezynfekcja kontenerów (kran ze złączką oraz wpust podłogowy) odbywa się w magazynie odpadów, obowiązek należy do pracowników firmy odbierającej odpady.

Odpady o kodzie 18 01 02 zamykane są w zamrażarce, wyposażonej w termometr - w momencie kontroli temperatura wynosiła - 32⁰C

Magazyn odpadów wyposażony jest w termometr do ciągłego pomiaru temperatury, w pomieszczeniach magazynu odpadów medycznych zainstalowano klimatyzator, w związku z powyższym temperatura czasowego przechowywania odpadów nie przekracza temp. 18⁰ C.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych o kodach 18 01 03 oraz 18 01 02 odbywa się środkiem transportu przeznaczonym do tego celu z przestrzenią ładunkową zamkniętą, trwale oznakowanym „odpady medyczne”, wykonanym z materiału łatwo zmywalnego oraz umożliwiającą jego dezynfekcję, tj. metalowy, pokryty farbą olejną w kolorze czerwonym .

Dokonano sprawdzenia czasu magazynowania zbieranych odpadów medycznych.

W oparciu o informacje zawarte w przedstawionych do wglądu kartach przekazania odpadów: Stwierdzono, że odpady o kodach 18 01 03* oraz 18 01 02* odbierane są częstotliwością nie przekraczającą 72 godzin. Karty wystawiane są oddzielnie wg kodu odpadu 18 01 03* oraz 18 01 02*.

Wg oświadczenia odpady medyczne o kodach 18 01 03* oraz 18 01 02* zbierane są w sposób selektywny do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego z możliwością jednokrotnego zamknięcia, worki umieszczone w sztywnych pojemnikach z pokrywą otwieraną nożnicami. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są w pojemnikach jednorazowego użycia koloru czerwonego, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci i przekłucie. Worki i pojemniki z odpadami medycznymi nie przekraczają napełnienia odpadami do 2/3 ich objętości, posiadają widoczne oznakowanie (naklejone etykiety) identyfikujące: kod odpadów w nich przechowywanych, siedzibę wytwórcy (dział, nazwa szpitala), datę zamknięcia. Pojemniki sztywne posiadają dodatkowo informację o dacie rozpoczęcia użytkowania.

Worki i pojemniki z odpadami medycznymi przechowywane są czasowo na oddziałach w pomieszczeniach- brudownikach, skąd 2 x dziennie i/lub w razie potrzeby odbierane są przez pracownika Oddziału Transportu i transportowane do magazynu odpadów medycznych.

3.5.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

W Szpitalu Barlinek Sp. z o.o. obowiązuje Zarządzenie Nr 7/2015 z dnia 06.11.2015r. Prezesa Zarządu Szpitala w sprawie procedury postępowania w przypadku zgonu pacjenta.

W okresie pomiędzy stwierdzeniem zgonu a przewiezieniem do chłodni, zwłoki osoby zmarłej znajdują się na sali w łóżku, w którym przebywał chory (łóżko otoczone parawanem), z zachowaniem godności należytej zmarłemu.

Tabela 3.6.

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
1.	Szpital Barlinek Sp. z o.o.	ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek	TAK	BRAK	3	

Szpital posiada prosektorium, które zlokalizowane jest w budynku wolnostojącym. Dojazd środków transportu ze zwłokami odbywa się ciągiem komunikacyjnym zewnętrznym. Budynek posiada osobne wejście dla personelu, przywożonych zwłok, rodzinny zmarłego oraz wydawania zwłok. W skład prosektorium wchodzi: sala sekcji zwłok, pomieszczenie chłodni z liczbą miejsc 3, sala ekspozycji zwłok, pomieszczenie do ubierania zwłok, zespół higieniczno-sanitarny oraz biuro. W oknach prosektorium (wytypowano te które są otwierane) zamontowano siatki zabezpieczające przed owadami.

Transport zwłok odbywa się środkiem transportu przeznaczonym do tego celu o przestrzeni ładunkowej zamkniętej, wykonanym z materiału o powierzchni gładkiej, łatwo zmywalnej oraz umożliwiającej jego dezynfekcję tj. wykonany ze stali nierdzewnej wózek z pokrywą. Według oświadczenia, środek transportu myty jest i dezynfekowany w sali sekcji zwłok (ACE, 2% Septacid, Actichlor). Odpady niebezpieczne o kodzie 180103 składowane w wydzielonym pojemniku.

Decyzję w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach prosektury przedłużono do dnia 31.12.2018 r.

3.5.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi

Szpital posiada potwierdzenie przyjęcia deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi, przyjęcie deklaracji w Urzędzie Miejskim w Barlinku w dniu 20.03. 2015r. z datą zaistnienia zmiany 01.04.2015r., oraz umowę na dzierżawę pojemników do gromadzenia zmieszanych odpadów komunalnych Nr 4925/2015 z dnia 20.01.2015 z Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej Sp. z.o.o. w Barlinku, ul. Szpitalna 4 ważną od dnia 01.01.2015r. na czas nieokreślony. Odpady komunalne wywożone są z częstotliwością 2x w tygodniu. Odpady komunalne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czarnego w sztywnych pojemnikach z pokrywą otwieraną nożnie.

Do czasu odbioru odpady komunalne gromadzone są w 3 kontenerach o pojemności 1 100 l każdy, które ustawione są na twardym podłożu. W trakcie kontroli stan techniczny kontenerów oraz stan porządkowy terenu wokół był zachowany.

3.6. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych

Ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych - **3**

- liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej - **3**

* Barlinecki Ośrodek Kultury Barlinek ul. Podwale 9 – „ Barlineckie Świętojanki-Dni Barlinka 2018”

* Śląska Agencja Reklamy i Marketingu Adam Guzdek, ul. Piotrowicka 93a lok.12, 40-724 Katowice - Piknik pracowniczy dla Barlinek Inwestycje Sp. z o.o.

* Dębnowski Ośrodek Kultury ul. Daszyńskiego 20 - „Dni Dębna 2018”

- ogólna liczba wydanych negatywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej oraz przyczyn negatywnych opinii - **0**.

Ponadto, nadzorem objęte zostały imprezy bez opinii PPIS na zorganizowanie imprezy:

1. Ośrodek Sportu i rekreacji Dębno, ul. Parkowa - 454 MARATON Dębno 2018,

2. Komandoria Chwarszczany - „Dni dziedzictwa 2018” w Chwarszczanach (impreza na zasadzie wolontariatu),

3. Myśliborski Ośrodek Kultury, ul. Klasztorna, Myślubórz - „Dni Myśluborza”,

3.7. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach.

Współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

- wspólne kontrole jako pion towarzyszący – 27,
- kontrole z sekcjami PSSE podczas imprez masowych – 6

Współpraca z instytucjami, podmiotami etc. ,

- Urząd Miejski Dębno,
- Posterunek Policji Dębno,
- Spółdzielnia Mieszkaniowa Myślibórz,
- Spółdzielnia Mieszkaniowa Dębno
- Powiatowy Inspektor Nadzoru Budowlanego w Myślibórz

3.8. Podsumowanie i wnioski:

W 2018r. powiat myśliborski zaopatrywany był w wodę przeznaczoną do spożycia przez 44 wodociągi, w tym:

- 39 to wodociągi zbiorowego zaopatrzenia, które zarządzane są przez przedsiębiorstwa wodociągowo- kanalizacyjne lub gminę,
- 5 to wodociągi zarządzane przez podmioty zaopatrujące ludność w wodę pochodzącą z indywidualnego ujęcia w ramach działalności gospodarczej, do budynków użyteczności publicznej oraz do budynków zamieszkania zbiorowego.

Wszystkie wymienione wodociągi objęte są przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Myśliborzu stałym monitoringiem jakości wody. W 2018r. na obszarze zaopatrywanym przez ww. urządzenia wodociągowe pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Myśliborzu pobrali 109 próbek wody do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru sanitarnego

Oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu dokonał na podstawie sprawozdań z badań wykonanych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej, zgodnie z zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu harmonogramem poboru próbek wody oraz sprawozdań z badań wykonanych przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną w Myśliborzu ramach prowadzonego monitoringu jakości wody.

Działania PPIS w Myśliborzu nadzorującej jakość wody na terenie powiatu myśliborskiego przyczyniały się do szybkiego wykrywania powstałych nieprawidłowości. Podejmowanie natychmiastowych działań minimalizowało ryzyko powstania zagrożenia dla zdrowia mieszkańców. O wszelkich nieprawidłowościach w zakresie jakości wody do spożycia mieszkańcy powiatu informowani byli poprzez komunikaty umieszczane na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Myśliborzu. Na skuteczne informowanie mieszkańców o złej jakości wody wpływ miało także niezwłoczne przekazanie informacji o zaistniałych nieprawidłowościach burmistrzom i wójtom oraz podmiotom odpowiedzialnym, za zapewnienie odpowiedniej jakości wody.

Stan sanitarnotechniczny stacji uzdatniania wody na terenie powiatu myśliborskiego ulega bardzo widocznej poprawie:

- zakończono prace związane z projektem dotyczącym przebudowy i rozbudowy Stacji Uzdatnia Wody w Myśliborzu. Wykonawca zakończył realizację robót budowlanych 29.11.2018 roku, pozwolenie na użytkowanie zostało wydane 20.12.2018r.

W ramach realizacji kontraktu wykonano: nową halę stacji uzdatniania wody wraz z kompletnym ciągiem technologicznym uzdatniania wody sterowanym automatycznie.

- zakończono przebudowę oczyszczalni ścieków w miejscowości Sulimierz wraz budową kolektora zrzutowego do kanału Giżyn, roboty budowlane zakończono 17 grudnia 2018 roku.

W ramach projektu wykonano: nową biologiczną modułową oczyszczalnię ścieków pracującą w oparciu o pakietowe złoża biologiczne. oczyszczalnia pracuje w trybie automatycznym.

W II półroczu 2018 toczyły się prace w ramach projektu kompleksowej przebudowy i rozbudowy oczyszczalni ścieków Myśluborzu wraz z budową kolektora kanalizacji sanitarnej Golenice-Myślubórz.

W 2018 roku nie odnotowano zgłoszonych reakcji niepożądanych związanych ze spożyciem wody na obszarze powiatu.

Mając na uwadze powyższe Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśluborzu nie stwierdza istotnych zagrożeń dla zdrowia konsumentów wody do spożycia na terenie powiatu Myśluborskiego. Jednakże w związku ze stwierdzanymi przekroczeniami parametrów fizykochemicznych oraz makrobiologicznych wody należy prowadzić ciągłe działania w celu zapewnienia jakości wody spełniającej wymagania.

Stan sanitarnohigieniczny i techniczny innych obiektów, tj. zakładów kosmetycznych, fryzjerskich jest zadowalający. Nowo otwierane obiekty mają wysoki standard wyposażenia, a istniejące ulegają ciągłej modernizacji. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są jednocześnie co najmniej dwie z ww. usług są bardzo rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej. W 2018r. na terenie powiatu Myśluborskiego w ewidencji działalności PSSE w Myśluborzu zarejestrowane są 62 zakłady fryzjerskie, 54 zakłady kosmetyczne, 1 zakład tatuażu, 11 zakładów odnowy biologicznej (w tym solaria, fitness, gabinet masażu) oraz 16 innych zakładów w których są świadczone więcej niż jedna usługa.

4. HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

4.1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia (w tym produkcja pierwotna) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych

W 2018 roku objęto nadzorem 1339 obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku na terenie powiatu myśliborskiego /w 2017– 1296/.

- Skontrolowano 471 obiekty tj. 35,2 % /w 2017 – 480, tj.37%/.
- Przeprowadzono 158 ocen stanu sanitarnego/ arkusze stanu sanitarnego/ zakładów tj. 11,8% /w 2017 – 332, tj. 25,6 %/
- Przeprowadzono 657 kontroli /w 2017 – 605/.
- Wydano ogółem 534 (129+405) /w 2017 - 496/ decyzji (w tym 112 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarnego /w 2017 – 90/, w tym 0 /w 2017 – 0/ o zakazie wprowadzania produktu do obrotu)
- Osoby winne nieprzestrzegania zasad higieny przy produkcji i sprzedaży żywności ukarano 113 mandatami na kwotę 22 150 zł /w 2017–84 mandatów na kwotę 19 400 zł/.
- Wnioski do sądu - nie było /w 2017 – nie było/.
- Zakładów z oceną niedostateczną nie było /w 2017 niedostatecznych nie było/.

Zakłady produkcji i obrotu żywnością

- **W 2018 roku objęto nadzorem 1103 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego /w 2017 – 1064/.**
- Skontrolowano 316 obiektów tj. 23,6 % /w 2017 – 306, tj. 28,8 %/.
- Oceniono na podstawie arkuszy stanu sanitarnego 110 obiektów tj. 8,22% /w 2017 – 235, tj. 22,1%/
- Przeprowadzono 453 kontroli /w 2017 – 389/.
- Wydano ogółem 73 /w 2017 - 54 / decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarnego w tym 0 /w 2017 – 0/ o zakazie produkcji lub sprzedaży.
- Osoby winne nieprzestrzegania zasad higieny przy produkcji i sprzedaży żywności ukarano 83 mandatami na sumę 15 850 zł /w 2017– 64 mandatów na kwotę 14 850 zł/.
- Wnioski do sądu - nie było /w 2017 – nie było /
- Zakładów z oceną niedostateczną nie było /w 2017 niedostatecznych nie było/.

Zakłady żywienia

- W 2018 roku objęto nadzorem 220 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego / w 2017 – 217/.
- Skontrolowano 147 obiektów tj. 66,8% /w 2017 – 166 tj.76,5 %/.
- Oceniono na podstawie arkuszy stanu sanitarnego 32 obiektów tj. 14,5% /w 2017 – 97 tj. 44,7%/
- Przeprowadzono 187 kontroli /w 2017 – 198/.
- Wydano ogółem 39 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarnego / w 2017– 36/ w tym 0 /w 2017 – 0 / o zakazie produkcji lub sprzedaży.
- Osoby winne nieprzestrzegania zasad higieny w zakładach żywienia zbiorowego ukarano 30 mandatami na sumę 6 300 zł /w 2017– 20 mandatów na kwotę 4 550 zł/.
- Wnioski do sądu - nie było /w 2017 – nie było /.
- Zakładów z oceną niedostateczną nie było /w 2017 niedostatecznych nie było/.

Zakłady produkcji i obrotu kosmetykami

- W 2018 roku objęto nadzorem 5 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego /w 2017 – 5/.
- Skontrolowano 5 obiektów tj. 100 % /w 2017 – 5 tj.100%/.
- Przeprowadzono 9 kontroli /w 2017 –10/.
- Decyzji nie wydawano /w 2017 – 0/
- Wniosków do sądu nie wystawiano, mandatów nie nakładano

Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

- W 2018 roku objęto nadzorem 16 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego / w 2017 – 15/.
- Skontrolowano 8 obiektów tj. 50 % /w 2017 – 8 tj. 53,3 %/.
- Przeprowadzono 8 kontroli /w 2017 – 8/.
- Wniosków do sądu nie wystawiano, mandatów nie nakładano. Decyzji nie wydawano.

Opis obiektów

Zakłady produkcyjne

Wytwórnice lodów

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 4 kontrole.

Wytwórnice lodów działające na terenie powiatu myśliborskiego to małe rodzinne zakłady produkujące lody metodą tradycyjną. Produkcja oparta jest na klasycznych surowcach / jaja, cukier, mleko, dodatki smakowe, owoce konserwowane/, poddawanych pasteryzacji, schładzaniu i zamrażaniu. Produkcja niezmechanizowana, z dużym udziałem pracy ręcznej.

Nadzór nad zakładami wytwórni lodów prowadzony był wyłącznie przez pracowników Inspekcji Sanitarnej.

Do badań laboratoryjnych w ramach próbek rezerwowych pobierano:

- 5 próbek lodów waniliowych – kierunek organoleptyka, mikrobiologia (zakres: Salmonella w 25g ob., Listeria monocytogenes – liczba w 1g, Enterobacteriaceae – liczba w 1g) – próbki niekwestionowane;
- 2 próbki sanitarne – wymazy: z łyżki (gałkownica) i frezera – kierunek mikrobiologia: (zakres: Staphylococcus aureus, Salmonella, ogólna liczba drobnoustrojów, bakterie z gr. coli) – próbki niekwestionowane.

Decyzji nie wystawiano.

Stan sanitarny i techniczny obu wytwórni nie budzi zastrzeżeń. Przed sezonem oba zakłady zbadały wodę z punktów czerpania.

W obu zakładach opracowano procedurę dotyczącą tzw. badań właścicielskich, uwzględniającą obowiązek badania produkowanych wyrobów w kierunku mikrobiologicznym, określając zakres i częstotliwość badań zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

W obu zakładach stosuje się dodatki do żywności: aromaty oraz substancje smakowe. W obiektach dostępne są dokumenty potwierdzające pochodzenie dodatków. W dokumentacji HACCP opisano role dodatków. Aromat i substancje smakowe stosowane w bardzo małej ilości za pomocą kroplomierza.

Automaty do lodów

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 16 kontroli.

Wszystkie obiekty działają wyłącznie sezonowo. Przed sezonem maszyny do lodów zostały sprawdzone, zbadano jakość mikrobiologiczną wody używanej do produkcji lodów oraz mycia ruchomego sprzętu i automatów do lodów. Stan sanitarno-techniczny nie budził większych zastrzeżeń. Warunki przechowywania surowców, przygotowywanie mieszanki lodowej nie budziły zastrzeżeń.

Decyzji administracyjnych nie wystawiano.

Pobrano 20 próbek lodów do badań mikrobiologicznych, jak również oceny organoleptycznej. Kwestionowano 5 próbek lodów śmietankowych – stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej liczby *Enterobacteriaceae*. Właściciela obciążono rachunkiem za badanie.

W związku z zakwestionowaniem 5 próbek lodów z automatu, po przeprowadzeniu przez właściciela zabiegów dezynfekcyjnych, ponownie pobrano 5 próbek lodów śmietankowych – kierunek mikrobiologia, zakres *Enterobacteriaceae* liczba w 1g – próbki niekwestionowane. Właściciela obciążono rachunkiem za powtórne zbadanie próbek.

We wszystkich zakładach opracowano procedurę dotyczącą tzw. badań właścicielskich, uwzględniającą obowiązek badania produkowanych wyrobów w kierunku mikrobiologicznym, określając zakres i częstotliwość badań zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

W jednym z zakładów stwierdzono uchybienia: brak bieżącej ciepłej wody, zły stan sanitarny i techniczny sprzętu narażający wyroby i surowce na zanieczyszczenia, pędzelek służący do smarowania, pojemniki plastikowe, w których przechowywane są posypki, nie są przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Wystawiono mandat karny na kwotę 150 zł.

Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Wystawiono 1 decyzję o umorzeniu postępowania administracyjnego z urzędu.

Piekarnie

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 27 kontroli.

Piekarnie, działające na terenie powiatu myśliborskiego, prowadzą wypiek chleba i bułek oraz pieczywa półcukierniczego w systemie tylko częściowo zmechanizowanym / mechaniczne przesiewanie mąki, wyrabianie ciasta, formowanie pieczywa /, przy dużym udziale pracy ręcznej / dozowanie mąki, roztworu soli, dodatków przyprawowych i smakowych do dzież, wkładanie i wyjmowanie ciasta z pieca, przewożenie i przenoszenie gotowego wyrobu do magazynu/. Są to obiekty małe zatrudniające do 8 pracowników produkcyjnych, pracujących na 1- lub w okresach przedświątecznych na 2- zmianach.

Najczęściej stwierdzane uchybienia: zniszczony i uszkodzony sprzęt produkcyjny i urządzenia, brudne z wykwitami pleśni ściany i sufity, łuszcząca się farba, ubytki płytek na ścianach i posadzce, pozostałości poprodukcyjne na sprzęcie i urządzeniach, otwarte niezabezpieczone worki z mieszankami i surowcami, nieprawidłowe gromadzenie odpadów – niezabezpieczone pokrywami kosze, wiaderka, zapisy wynikające z systemu HACCP prowadzone nierzetelnie, niewłaściwe przechowywanie wyrobów gotowych i surowców, niewłaściwe zabezpieczenie zakładu przed dostępem szkodników, niewłaściwe przechowywanie opakowań do żywności, sprzęt porządkowy ustawiony w różnych miejscach i pomieszczeniach.

Wszystkie piekarnie posiadają własne środki transportu do dystrybucji wyrobów gotowych, są one objęte nadzorem PIS. Warunki sanitarno-techniczne tych środków nie budziły większych zastrzeżeń.

Dokumentacja przyjęcia surowców i sprzedaży pozwala dokładnie określić zasadę krok w tył krok w przód.

W nadzorowanych zakładach podczas kontroli sanitarnych dokonywano oceny wprowadzania do obrotu środków spożywczych zawierających lub wytworzonych z GMO. W tej grupie obiektów nie stwierdzono w użyciu surowców spożywczych zawierających GMO. Surowcom towarzyszyły atesty, karty produktów, specyfikacje i oświadczenia importerów.

Za zły stan sanitarny nałożono 5 mandatów na kwotę 1 900 zł.

Wydano 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne z urzędu oraz 5 decyzji administracyjnych (mających na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów) Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach próbek rezerwowych 2 próbki zmiotek. Próbek nie kwestionowano.

Ciastkarnie

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 7 kontroli.

Wszystkie ciastkarnie to obiekty małe, w których produkcja odbywa się ręcznie. Mechanicznie wyrabiane są ciasta i masy kremowe.

W ciastkarniach produkowane są ciasta półcukiernicze suche oraz kremowe (z kremem poddanym i niepodanym obróbce termicznej). Ciastkarnie dystrybuują wyroby do własnych sklepów. Zakłady posiadają własne środki transportu, będące pod nadzorem PIS. Stwierdzone uchybienia: sufit i ściany w pomieszczeniu produkcyjnym z ubytkami i łuszczącą się farbą, powierzchnie zatrzymujące zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości.

W 2018 roku decyzji nie wystawiano, wyegzekwowano 1 decyzję z 2017r. z terminem wykonania w 2018r.

Pobrano do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych 10 próbek - próbek nie kwestionowano.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Firma działająca w ramach programu „Owoce w szkole”, dostarcza warzywa i owoce do szkół. W zakładzie prowadzi się czyszczenie, krojenie i pakowanie owoców i warzyw oraz ich dystrybucję do szkół, magazynowanie i sprzedaż soków. Zakład działa w 2 cyklach w roku, trwających po 12 tygodni. Dni i godziny otwarcia: od poniedziałku do czwartku bądź od wtorku do czwartku i w godzinach zależnych od zapotrzebowania. I cykl trwa od połowy września przez 12 tygodni, II cykl rozpoczyna się po feriach zimowych – 12 tygodni.

Przeprowadzono 2 kontrole. Jakość surowców oraz ich magazynowanie nie budzi zastrzeżeń. Nie stwierdzono nadmiernego magazynowania owoców i warzyw. Pakowanie umytych owoców i warzyw odbywa się do woreczków foliowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Transport do szkół samochodami posiadającymi decyzje zatwierdzające PPIS w Myśliborzu.

Zakład zaopatruje w warzywa i owoce szkoły w powiatach myśliborskim, gryfińskim, stargardzkim, choszczeńskim i drawskim oraz miasto Szczecin.

Stwierdzone uchybienia: kosze na odpady komunalne bez pokryw ochronnych, ściany i sufity w magazynach zapajęczone, ażurowe pojemniki, z woreczkami z jabłkiem, ustawione bezpośrednio na podłodze, sufity w pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych z łuszczącą się farbą, w korytarzu komunikacyjnym, przy wejściu do magazynu, narożnik ściany z odpryskami farby i tynku - trudny do utrzymania w czystości, kontenery na odpady komunalne przepełnione i brudne z wyciekami resztek warzyw i owoców.

Wystawiono 1 decyzję administracyjną. Próbek nie pobierano. Mandatów nie wystawiano.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

W zakładzie przeprowadzono ogółem 8 kontroli.

Podstawowa działalność to: produkcja mąk pszennych, produkcja mąk żytnich, skup, przechowywanie, przetwórstwo i obrót zbożem. Zakład prowadzi również produkcje otręb pszennych i żytnich, stanowiących materiał paszowy, przeznaczony do stosowania w żywieniu zwierząt – produkcja pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej w Myśliborzu.

W zakładzie prowadzona jest jedna linia technologiczna, zarówno dla mąki żytniej, jak i pszennej. W trakcie produkcji mąki razowej część maszyn jest wyłączana z procesu technologicznego. Dla uzyskania odpowiednich właściwości mąki do wypieku (wilgotność) ziarno jest nawadniane, co powoduje uzyskanie produktu o zwiększonej wilgotności, a zatem wymagającego szczególnych warunków przechowywania.

W styczniu 2018 r., zgodnie z „Programem audytów dla Jednolitego Systemu Zarządzania Jakością w stacjach sanitarno-epidemiologicznych woj. zachodniopomorskiego dla pionu HZZiPU”, pracownicy WSSE Szczecin przeprowadzili audyt, obejmujący kontrolę zakładów pod kątem opracowanych procedur zakładowych oraz stosownych informacji umieszczonych w dokumentacji systemu HACCP o dodatkowym profilu działalności tj. wytwarzaniu materiałów paszowych przeznaczonych do stosowania w żywieniu zwierząt.

Przeprowadzono kontrolę w zakładzie, która wykazała: otręby powstają w jednym z etapów głównego procesu technologicznego odbywającego się w zakładzie, wytwarzanie otręb odbywa się na odrębnych liniach produkcyjnych, nie zachodzi proces krzyżowania się dróg, wyprodukowane otręby są pakowane i składowane w osobnym pomieszczeniu, z dala od mąki.

Wielkość produkcji otręb zależy od jakości zboża, wydajność: żytnie otręby 37%, pszenne otręby 25-27%.

Po analizie dokumentacji obiektów w zakresie audytu, zalecono doskonalenie następujących obszarów: sporządzanie rzetelnej i szczegółowej dokumentacji kontrolnej, prowadzić postępowanie wyjaśniające wobec przedsiębiorców, którzy wytwarzają i wprowadzają do obrotu materiały paszowe przeznaczone do stosowania w żywieniu zwierząt lub potencjalnie mogą wytwarzać te materiały, mające na celu określenie sposobu produkcji, przechowywania i dystrybucji oraz ich przeznaczenia.

W marcu 2018 r. przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie m.in. przestrzegania przepisów określających wymagania techniczne i higieniczne warunków produkcji, podczas której stwierdzono n.w. nieprawidłowości: Sala mączna: okno na wprost wejścia nieszczelne, zabezpieczone w sposób nietrwały, szyba z ubytkami, popękana, uszkodzona, zatrzymująca zanieczyszczenia. Sala mączna: ubytki tynku nad i obok okna (na prawo od wejścia), zatrzymujące zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości.

Sala mączna: na ścianach wiszące kable podłączone do urządzeń; z sufitu również wiszące kable podłączone do urządzeń, zatrzymujące zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości. W salach odkryte, niezabezpieczone puszki z podłączonymi kablami, zatrzymujące zanieczyszczenia. Sala otrębowa: ściana boczna z ubytkami tynku, zatrzymującymi zanieczyszczenia, trudna do utrzymania w czystości. Sala otrębowa: część sufitu z ubytkami desek, nietrwale zabezpieczonych blachą, drewniane listwy przy suficie z wystającymi gwoździami, śrubami, zatrzymującymi zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości. Sala przesiewowa: na ścianach wiszące kable podłączone do urządzeń, zatrzymujące zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości. Magazyn wyrobów gotowych: ubytek, brak części szyby w oknie na bocznej ścianie, brak właściwego zabezpieczenia przed dostępem szkodników, ptaków. Lamy w salach niezabezpieczone, bez osłon ochronnych, co może stwarzać ryzyko zanieczyszczenia produkowanych wyrobów. Ściany na klatce schodowej z ubytkami farby i tynku zatrzymującymi zanieczyszczenia,

trudne do utrzymania w czystości. Drzwi wejściowe do zakładu, zarówno od strony ulicy, jak i pomieszczeń gospodarczych, w dolnej części nieszczelne, niespełniające funkcji zabezpieczającej przed dostępem szkodników. Drzwi wejściowe do zakładu (zarówno od strony ulicy, jak i pomieszczeń gospodarczych) z ubytkami i odpryskami farby, zatrzymujące zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości. W pomieszczeniu rozdzielni elektrycznej głównej ściany z dużymi ubytkami tynku, przede wszystkim w dolnej części, zatrzymujące zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości. Ubytki tynku we wnęce drzwiowej przy drzwiach wejściowych do zakładu (pomieszczenie rozdzielni elektrycznej głównej), zatrzymujące zanieczyszczenia, ściany wnęki trudne do utrzymania w czystości. Ubytki tynku we wnęce drzwiowej (pomieszczenie sprężarki), zatrzymujące zanieczyszczenia, ściany wnęki trudne do utrzymania w czystości. W każdym pomieszczeniu ściany, sufity i większość wystających elementów zapamięczona. We wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych wzdłuż ściany widoczne zacieki. Wg wyjaśnienia zacieki powstały w wyniku wycieku oleju z maszyny, zacieki wielokrotnie zamalowywane różnymi rodzajami farb, jednakże plamy po każdym malowaniu wychodzą ponownie, wokół zacieków brak odprysków farby, co nie stanowi zagrożenia dla produkowanych wyrobów. Sufity na klatce schodowej z widocznymi zaciekami, z odpryskami farby, zatrzymującymi zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości.

Wystawiono 2 decyzje administracyjne, w tym 1 dotyczącą przedłużenia terminu wykonania.

W ramach urzędowej kontroli żywności ogólnie pobrano 11 próbek, w tym 2 próbki sanitarne - zmiotki:

- 1 próbka ziarna żyta (miko toksyny, w związku z interwencją)
- 1 próbka ziarna żyta (miko toksyny, organoleptyka, zanieczyszczenia biologiczne)
- 1 próbka ziarna żyta (metale, organoleptyka, zanieczyszczenia biologiczne)
- 1 próbka ziarna pszenicy (miko toksyny, organoleptyka, zanieczyszczenia biologiczne)
- 1 próbka ziarna pszenicy (metale, organoleptyka)
- 1 próbka mąki żytniej i 1 próbka mąki pszennej (miko toksyny, organoleptyka, zanieczyszczenia biologiczne)
- 1 próbka ziarna żyta i 1 próbka mąki żytniej (organoleptyka – w związku z interwencją).
- 2 próbki zmiotek: z sali otrębowej i sali mącznej (szkodniki zbożowo-mączne i ich pozostałości).

Próbek nie kwestionowano. Mandatów nie nakładano.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Przeprowadzono 1 kontrolę. Produkcja galaretek na bazie agaru, pektyny z dodatkiem barwników i aromatów.

Zakład uzyskał Certyfikat Systemu Jakości Nr H-16/1/2004 z dnia 19.04.2004 Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A. Warszawa, ul. Kłobucka 23A.

Stwierdzone uchybienia: część stołów roboczych w hali głównej z odpryskami farby, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, zatrzymujące zanieczyszczenia, ściana i sufit w hali głównej i magazynie surowców z zaciekami i odpryskami farby, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, zatrzymujące zanieczyszczenia, w pomieszczeniu szatni ściana przy wejściu z ubytkami, trudna do utrzymania w czystości, zatrzymująca zanieczyszczenia, szafki na odzież w pomieszczeniu szatni z odpryskami farby, trudne do utrzymania w czystości, zatrzymujące zanieczyszczenia.

Wystawiono 1 decyzję administracyjną. Próbek nie pobierano. Mandatów nie nakładano.

Sklepy spożywcze

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 334 kontroli, w tym 63 kontroli interwencyjnych (w ramach Systemu RASFF oraz 12 kontroli po interwencji konsumentów

na niewłaściwy stan sanitarny oraz sprzedaż artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej).

Pobrano do badań laboratoryjnych 120 próbek środków spożywczych.

1 próbkę kwestionowano (kapusta pekińska) ze względu na przekroczenie zawartości pestycydów, zgłoszono powiadomienie w ramach Systemu RASFF.

W tej grupie obiektów jest największe zróżnicowanie pod względem wielkości powierzchni handlowej, ilości i asortymentu sprzedawanej żywności i ilości zatrudnionych pracowników.

Zdecydowana większość sklepów oferuje do sprzedaży wyroby gotowe pakowane jednostkowo. Dzielenie, naważanie odbywa się głównie w sklepach i na stoiskach mięsnych i cukierniczych.

Wystawiono ogólnie 57 decyzji administracyjnych, w tym 11 dotyczących umorzenia postępowania administracyjnego z urzędu i 6 przedłużających termin wykonania obowiązków.

Ponadto wystawiono 2 postanowienia o nałożeniu grzywny wraz z tytułami wykonawczymi. Nałożono ogólnie 71 mandatów na kwotę 12 700 zł.

Super i hipermarkety

Kryteria supermarketów na terenie powiatu myśliborskiego spełnia 20 sklepów tj.:

- Sklepy „Netto” (4)
- Sklepy „Biedronka” (6)
- Sklep spożywczy „Bimex” p. Jerzego Bitla (1)
- Sklepy „MILA” sp. z o.o. Inowrocław (2)
- Sklep „Intermarche” (1)
- Sklep „Madalena” (1)
- Sklepy „LIDL” (2)
- Sklepy „DINO” (3).

Sklepy „Netto” „Biedronka” i „Lidl” prowadzą wyłącznie samoobsługową sprzedaż artykułów spożywczych jednostkowo pakowanych oraz luzem warzyw i owoców.

Ogółem przeprowadzono w supermarketach 112 kontroli, w tym 33 kontroli interwencyjnych, dotyczących powiadomień w ramach systemu RASFF i 7 kontroli po interwencji konsumentów na niewłaściwy stan sanitarny oraz sprzedaż artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej - 4 interwencje zasadne.

Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów budził wiele zastrzeżeń.

Wystawiono w sumie 9 decyzji administracyjnych, w tym 3 dotyczące umorzenia postępowania administracyjnego z urzędu.

Sklepy Biedronka - wystawiono 4 decyzje na:

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego podesty, na których eksponuje się warzywa i owoce tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej (w trakcie kontroli stwierdzono podesty, na których eksponuje się warzywa i owoce uszkodzone w stopniu utrudniającym utrzymanie w czystości podłóg wokół stoiska) – decyzja wyegzekwowana;

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego chłodnie z nabiałem tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego podesty, na których eksponuje się warzywa i owoce tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej

(w trakcie kontroli stwierdzono: w chłodniach z nabiałem półki z ubytkami farby, z widoczną rdzą, brudne, resztki poprzyklejanych kartonów; Brak części oklein na regałach na stoisku

z owocami, co powoduje zatrzymywanie zanieczyszczeń, utrudnia zachowanie stoiska w czystości) – decyzja wyegzekwowana;

- Doprowadzenie do właściwego stanu listwy przy zamrażarkach tak, aby urządzenia były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ażurową przesłonę między chłodniami z mięsem, przetworami mięsnymi i rybami tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego chłodnię z warzywami tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej

(w trakcie kontroli stwierdzono: listwy przy zamrażarkach uszkodzone, zatrzymujące zanieczyszczenia, uniemożliwiające utrzymanie czystości; ażurowa przesłona między chłodniami z mięsem, przetworami mięsnymi i rybami uszkodzona, w złym stanie technicznym; chłodnia z warzywami brudna, powierzchnia półek w części zardzewiała, z resztkami przyklejonych kartonów, trudna do utrzymania w czystości) – decyzja wyegzekwowana;

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego przody – fronty witryn chłodniczych z warzywami i sokami (w dolnej części) tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości, a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego blaty regałów w witrynie z warzywami tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości, a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego metalowe koszyki i kratki w zamrażarkach na Sali sprzedaży tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości, a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego drzwi wejściowe, od strony pomieszczeń socjalno-biurowych (w korytarzu komunikacyjnym) w dolnej części tak, aby właściwie zabezpieczyły przed dostępem szkodników, a ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny;

(w trakcie kontroli stwierdzono: przody – fronty witryn chłodniczych z warzywami i sokami (w dolnej części) z odpryskami farby, powierzchnie zatrzymujące zanieczyszczenia, trudne do utrzymania w czystości; blaty regałów w witrynie z warzywami z odpryskami farby, zatrzymujące zanieczyszczenia, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości; metalowe koszyki i kratki w zamrażarkach na Sali sprzedaży z odpryskami farby i widoczną rdzą, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, zatrzymujące zanieczyszczenia; drzwi wejściowe, od strony pomieszczeń socjalno-biurowych (w korytarzu komunikacyjnym), w dolnej części nieszczelne, z wyraźnie widocznym prześwitem, brak właściwego zabezpieczenia przed dostępem szkodników) – decyzja niewyegzekwowana.

Sklepy Netto wystawiono 1 decyzję na:

- Zapewnienie odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami (w trakcie kontroli stwierdzono: drzwi dostawcze w dolnej części nieszczelne, z wyraźnie widocznym prześwitem, brak właściwego zabezpieczenia przed dostępem szkodników) – decyzja wyegzekwowana.

Sklepy MILA wystawiono 1 decyzję na:

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogę na magazynie tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości, a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego futrynę przy wejściu z magazynu na stoisko mięsno-wędliniarskie tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości, a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

(w trakcie kontroli stwierdzono: uszkodzona, z ubytkami płytek futryna przy wejściu z magazynu na stoisko mięsno-wędliniarskie - futryna przy wejściu z magazynu na stoisko

mięсно-wędliniarskie nadal uszkodzona z ubytkami płytek; ubytki płytek w podłodze na magazynie – podłoga w magazynie nadal z ubytkami płytek) – decyzja wyegzekwowana.

Wyegzekwowano 6 decyzji administracyjnych, w tym 1 wystawioną w 2017 r.

Najczęściej stwierdzano następujące nieprawidłowości: listwy przy zamrażarkach oraz ażurowa przesłona między chłodniami z mięsem, przetworami mięsnymi i rybami uszkodzone, zatrzymujące zanieczyszczenia, uniemożliwiające utrzymanie czystości, urządzenia chłodnicze i mroźnicze brudne, powierzchnia półek w części zardzewiała, z resztkami przyklejonych kartonów, trudna do utrzymania w czystości, część koszyków dla klientów brudna, zamrażarki w sali sprzedaży oblodzone, wymagające rozmrożenia, na sali sprzedaży pod regałami i paletami oraz między chłodniami brudno, podłoga na magazynie brudna, stanowisko do wypieku pieczywa oraz zamrażarka do przechowywania pieczywa zastawione paletami z artykułami spożywczymi, stanowisko w złym stanie sanitarnym, zaplecze przy stoisku mięsno-wędliniarskim utrzymane brudno, magazynie półka przeznaczona do rozmrażania pieczywa półcukierniczego (donuty, pączki) zastawiona kartonami, natomiast pieczywo półcukiernicze rozmrażane jest na zamrażarkach, chłodni magazynowej przechowywanie ciast w kartonach bez zabezpieczenia oraz bułki do wypieku w odkrytych skrzyneczkach bez zabezpieczenia, w przedścionkach toalety damskiej i męskiej przy umywalkach do mycia rąk brak ręczników jednorazowych, umywalki brudne, przeterminowane artykuły spożywcze: artykuły natychmiast wycofano z sali sprzedaży i umieszczono w pojemnikach na odpady, przy części owoców brak zaznaczonego kraju pochodzenia, pomieszczenie mycia wózków utrzymane brudno, wiadra z brudną wodą, brudny wózek z napędem silnikowym do przewozu m.in. palet z żywnością, chłodnia do przechowywania odpadów uppz kat. III i odpadów bio utrzymana brudno, wiata na pojemniki z odpadami komunalnymi, znajdująca się na zewnątrz z tyłu sklepu, utrzymana brudno, bardzo brudny kontener, wokół pojemnika na odpady komunalne na zewnątrz porozrzucane śmieci, kartony, stoisko cukierniczo-alkoholowe: ciastka na wagę w otwartych opakowaniach, eksponowane w sposób narażający je na zanieczyszczenia, w zasięgu rąk klientów, brak właściwej segregacji artykułów spożywczych, w ladach chłodniczych z przetworami mięsnymi przekłute nierozpakowane waki z wędlinami i batony z serami (szpilkami z cenówkami), co skraca ich termin przydatności do spożycia, rozpakowane wędliny układane bezpośrednio na wakach co naraża je na wtórne zanieczyszczenie.

Wystawiono 20 mandatów na kwotę 4 150 zł. Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 109 próbek żywności.

Kwestionowano 1 próbkę kapusty pekińskiej ze względu na przekroczenie zawartości pestycydów, zgłoszono powiadomienie w ramach Systemu RASFF.

Kioski spożywcze.

W 2018 skontrolowano 2 kioski. Przeprowadzono 2 kontrole. Warunki sanitarno-techniczne nie budziły zastrzeżeń.

Zatwierdzono 1 kiosk, w którym będzie prowadzona sprzedaż artykułów ogólnospożywczych, w tym wymagających warunków chłodniczych, owoców, warzyw. Sprzedaż będzie odbywała się przez okienko wydawcze. Liczba decyzji administracyjnych.

Targowiska

Stan sanitarno-techniczny targowisk jest właściwy: dzierżawcy dbają o czystość placu i urządzeń sanitarnych, wydzielonych dla sprzedawców straganów z artykułami spożywczymi.

Żywność sprzedawana na targowiskach to głównie owoce i warzywa na straganach tzw. zieleniakach. Nie stwierdzano sprzedaży grzybów świeżych dziko rosnących. Dzierżawcy targowisk wymagają od potencjalnych handlarzy posiadanie atestu klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcy.

Magazyny hurtowe.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 11 kontroli.

Magazyny hurtowe są to obiekty małe zaopatrujące lokalne sklepy spożywcze, działające na zasadzie podhurtowni tzn. sprowadzające towar z innych hurtowni. Zatrudnienie maksymalnie do 8 osób (w przypadku posiadania własnych środków transportu i dowozu towarów do klientów).

3 obiekty to hurtownie owocowo – warzywne. Kontrolowano tam między innymi prawidłowość znakowania krajem pochodzenia, dokumentację dostaw artykułów spożywczych, w tym jaj.

Stwierdzone nieprawidłowości: nieprawidłowa rotacja towarów, środki spożywcze niepoukładane asortymentowo, przemieszane z uszkodzonymi opakowaniami, brak właściwej segregacji, część artykułów spożywczych oraz opakowania (woreczki jednorazowe) przechowywane bezpośrednio na posadzce, przeterminowane środki spożywcze, przechowywanie artykułów spożywczych niezgodne z zaleceniami producenta, brak ręczników jednorazowych przy umywalkach do mycia rąk, zakurzone środki spożywcze na regałach

Za niewłaściwy stan sanitarny – właściciele ukarano 4 mandatami karnymi na kwotę 800 zł.

W 2018 r. wystawiano 2 decyzje administracyjne dotyczące: doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit i ściany, drzwi, lampy oświetleniowe.

Obiekty ruchome i tymczasowe –

W 2018 r. skontrolowano 2 obiekty w tym 1 kontrola na wniosek o zatwierdzenie (sprzedaż obwoźna, wózek z lodami, wózek z watą cukrową i popcornem) .

Stwierdzone uchybienia: Pojemnik plastikowy służący do przechowywania jednorazowych sztućców połamany, brudny. Bułki przechowywane w workach nie przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przy umywalce do mycia rąk brak mydła w płynie. Brak kosza na odpady komunalne w przyczepie. Błat, na którym stoją opiekacze do kurczaków brudny. Wnętrze lodówki brudne.

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandat karny na kwotę 200zł. Wystawiona 1 decyzję dotyczącą: Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogę w przyczepie gastronomicznej tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej. Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego nogi blatu roboczego tak, aby były łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej

Środki transportu

Na terenie naszej działalności znajdują się bazy transportowe, posiadające naczepy specjalistyczne do przewozu żywności. Stan sanitarny tych naczep bez uwag i zastrzeżeń. Większość naczep służy do międzynarodowego transportu żywności.

Kontrole środków transportu dokonywane są doraźnie na wniosek właścicieli o wydanie zgody na prowadzenie działalności w zakresie transportu żywności lub okazyjnie przy kontroli obiektów żywnościowo-żywieniowych .

W bieżącym roku przeprowadzono 6 kontroli w 6 środkach transportujących żywność.

Wszystkie skontrolowane środki transportu były na ogół dobrze przystosowane do przewozu żywności, oddzielona kabina ładunkowa wyłożona materiałem łatwo zmywalnym.

Kierowcy – konwojenci posiadali aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz rejestry, w których zapisywane były zabiegi mycia i dezynfekcji.

Mandatów nie nakładano. Decyzji administracyjnych nie wystawiano.

Inne obiekty obrotu żywnością.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 23 kontrole. „Inne obiekty obrotu żywnością” są to: apteki, sklep zielarski, punkty skupu zbóż, punkty skupu grzybów, punkt skupu porzeczek. Pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki suplementów diety. Decyzji nie wystawiano. Mandatów nie nakładano.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte ogółem

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 126 kontroli.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – restauracje, bary, kawiarnie są to obiekty małe zatrudniające max 5 osób. Produkcję posiłków prowadzą od podstaw tj. od surowców brudnych do produktu gotowego. Niemal wszystkie restauracje proponują konsumentom dania na zamówienie przygotowywane doraźnie na życzenie klienta.

Natomiast zakłady małej gastronomii prowadzą produkcję wyrobów garmażeryjnych opartych na surowcach i półproduktach czystych. Zakłady te oferują bardzo ograniczony asortyment dań: głównie kebab, gyros, zapiekanki bądź oferują tylko gastronomiczną sprzedaż piwa i alkoholi.

Najczęściej stwierdzane uchybienia sanitarne: własne produkty mrożone lub wyporcjowane mrożone półprodukty nieoznakowane, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, niezabezpieczone, narażone na zanieczyszczenia naczynia konsumenckie, przepełnione niedezynfekowane pojemniki na odpady, brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych, zaśmiecona podłoga, brudny sprzęt i urządzenia, uszkodzony lub niesprawny sprzęt i urządzenia gastronomiczne

Za powyższe uchybienia osoby winne ukarano 26 mandatami karnymi na sumę 5 650 zł, w tym 10 mandatów na kwotę 1 200 zł w zakładach małej gastronomii.

Wszystkie otwarte zakłady żywienia zbiorowego mają prawidłowo opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, zapisy z nich wynikające prowadzone są właściwie i systematycznie, poprawie uległo wyposażenie w urządzenia i sprzęt w kuchni i pomieszczeniach pomocniczych.

W 101 zakładach opracowano, wdrożono i właściwie utrzymano system HACCP. Opracowane zostały krytyczne punkty kontroli, zasady ich monitorowania, działania korygujące.

We wszystkich zakładach funkcjonuje zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych – wywieszono informację w formie słownej i graficznej.

W karcie menu umieszczano informację dla klientów o alergenach znajdujących się w oferowanych potrawach oraz składnikach potraw.

Dwie restauracje prowadzą produkcję pierogów ruskich oraz pierogów z mięsem, oferując je w lokalnych sklepach. Pierogi po ugotowaniu i schłodzeniu pakowane są na tacki styropianowe i zabezpieczane folią spożywczą. Produkcja dzienna w zależności od zamówienia sklepów. Nie przewiduje się produkcji na tzw. zapas. Produkcję pierogów ujęto w dokumentacji systemu HACCP.

Do badań laboratoryjnych pobrano 5 próbek pierogów, próbek nie kwestionowano.

Liczba decyzji administracyjnych: 14 administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego, 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków, 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne z urzędem.

Decyzje dotyczyły: doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany, sufity, sprzętu i urządzeń, właściwe warunki do gromadzenia odpadów żywnościowych, właściwe warunki do przechowywania artykułów spożywczych w zakładzie.

Zakłady małej gastronomii.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 51 kontroli.

W grupie tej znajdują się smażalnie, zakłady typu „Fast-food”, bary piwne, pijalnie piwa.

Najistotniejsze uchybienia sanitarne stwierdzone w zakładach małej gastronomii: zły stan techniczny zakładów: brudne ściany, sufity, uszkodzone posadzki, wyeksploatowane urządzenia i sprzęt, powierzchnie robocze brudne – tłuste, klejące, naczynia jednorazowego użytku nieprawidłowo przechowywane, narażone na zanieczyszczenia, nieprawidłowe rozmrażanie półproduktów np. bułki w kartonach bezpośrednio na podłogach.

Za zły stan sanitarny nałożono 10 mandaty karne na kwotę 1800 zł.

Liczba decyzji administracyjnych – 6

Decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego: doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit i ściany, otwór z wentylatorem, sprzęt i urządzenia.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 61 kontroli.

W zakładach realizowane są wymagania określone w art. 44 ust.1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) t.j. obowiązkowego informowania o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w załączniku II w/w rozporządzenia lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, używanych do produkcji żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, oferowanym sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumentom.

Ponadto przestrzegane są wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, ze szczególnym zwróceniem uwagi w zakładach żywienia zbiorowego na § 19 niniejszego przepisu. W codziennym jadłospisie dostępnym dla konsumenta umieszczono informację o alergenach występujących w poszczególnych potrawach.

Wystawiono 5 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego, 4 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków, 2 decyzje o umorzeniu postępowania administracyjnego z urzędu.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego nie stwierdzano palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, co jest zgodne z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 1995 o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Blok żywienia w szpitalach Zakład prowadzi żywienie całodobowe dla hospitalizowanych pacjentów oraz Stowarzyszenia Pomocy Dzieciom „Bratek” w Barlinku ul. Sienkiewicza 15. Transport posiłków własnym środkiem transportu. Wielkość produkcji dziennej ok 170 posiłków, w tym ok. 40 dla w/w stowarzyszenia oraz ok. 30 dla osób z zewnątrz.

W kuchni centralnej zatrudnionych jest 8 osób posiadających aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. W szpitalu funkcjonuje 5 oddziałów (dziecięcy, wewnętrzny, ginekologia z położnictwem, chirurgia i zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy). Tylko na oddziale dziecięcym wydzielona jest kuchenka, w której przygotowywane są mieszanki mleczne. Kuchenka obejmuje pomieszczenia do przygotowywania mieszanek oraz pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych i butelek. Pomieszczenia te połączone są okienkiem przelotowym. W pozostałych oddziałach z pomieszczeń kuchennych korzystają wyłącznie pacjenci. Posiłki transportowane są z kuchni centralnej na oddziały i bezpośrednio

wydawane pacjentom. Naczynia konsumenckie myte i dezynfekowane są w zmywalni centralnej usytuowanej w pomieszczeniach piwnicznych w ciągu komunikacyjnym bloku żywienia. Układ pomieszczeń eliminuje krzyżowanie się dróg.

W zakładzie funkcjonuje system HACCP, zapisy punktów krytycznych CCP1 – przyjęcie jakościowe, CCP2 – przechowywanie w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych, CCP3 obróbka wstępna – dezynfekcja jaj, CCP4 – dystrybucja prowadzone na bieżąco. Surowce spożywcze do przygotowywania posiłków dostarczane są przez stałych dostawców. Podczas kontroli nie stwierdzono artykułów przeterminowanych, zepsutych ani przedatowanych. Warunki przechowywania i segregacji prawidłowe, zgodne z zaleceniem producenta.

Stawka żywieniowa 5 zł. W kuchni przygotowuje się oprócz normalnej diety lekko strawnej, diety cukrzycowe (1500 i 1900 kcal) oraz diety żołądkową i wątrobową.

Wpłynęły wnioski z prośbą o zmianę terminu realizacji zaleceń wynikających z decyzji

- z dnia 17.11.2015r. znak : NHŻ.9020.1.94.2015 dotyczący pkt 1 i 2 do dnia 31.12.2018r. Szpital poinformował o wykonaniu pozostałych zaleceń

- z dnia 16.02.2017r. znak : PS-N-HŻ/600/1/2017 dotyczący pkt 1 do dnia 31.03.2018r. Szpital poinformował o wykonaniu pkt 2 w/w decyzji.

W wyniku kontroli stwierdzono:

decyzja z dnia 17.11.2015r. znak : NHŻ.9020.1.94.2015

a) wykonanie^{*)}

pkt 3 Naprawę lub wymianę zniszczonego drobnego sprzętu produkcyjnego (miski, nabierki, garnki, cedzaki) tak by ich powierzchnia była w dobrym stanie i kondycji technicznej – zakupiono nowy sprzęt

pkt 4 Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni zewnętrznej kotła warzelnego, tak by jego poszycie było w dobrym stanie o gładkiej powierzchni, łatwe do czyszczenia – zakupiono nowy kocioł warzelny

Pkt 5 Zapewnienie sprzętu pomocniczego w kuchni centralnej (drewniane podesty pod sprzęt gastronomiczny) w dobrym stanie technicznym - zapewniono odpowiedni sprzęt drewniany pod sprzęt gastronomiczny

Pkt 6 Zabezpieczenie świetlówek w lampach jarzeniowych znajdujących się w strefie produkcyjnej kuchni centralnej – lampy oświetleniowe znajdujące się w strefie kuchni centralnej wymieniono na nowe.

b) niewykonanie^{*)}

pkt 1 Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych kuchni centralnej oraz obieralni wstępnej warzyw i ziemniaków, tak aby ich powierzchnie były czyste, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości i prowadzenia dezynfekcji.

Pkt 2 Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych kuchni centralnej oraz obieralni wstępnej warzyw i ziemniaków, tak aby ich powierzchnie były czyste, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

Wystawiono decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków w pkt 1 i 2 do dnia 31.12.2019r.

Decyzja z dnia 16.02.2017r. znak : PS-N-HŻ/600/1/2017

a) wykonanie^{*)}

pkt 2 Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego okna i otwory okienne w magazynach z artykułami spożywczymi tak , aby ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny – wstawiono nowe okna

b) niewykonanie^{*)}

pkt 1 Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufity w magazynach z artykułami spożywczymi tak , aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny.

Wystawiono decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków pkt 1 do dnia 31.03.2018r. – kontrola sprawdzająca potwierdziła wykonanie obowiązków.

W 2018 roku wystawiono decyzję na poprawę stanu sanitarno-technicznego z terminem wykonania w 2019 roku, decyzja dotyczy:

- Doprowadzić do właściwego stanu technicznego nieszczelne drzwi prowadzące na zewnątrz budynku tak, aby ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny oraz zapewnił odpowiednia zabezpieczenie przed szkodnikami
 - Doprowadzić do właściwego stanu technicznego niezabezpieczone, nasiąkliwe otwory wentylacyjne w drzwiach do magazynu z artykułami suchymi tak, aby ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny
 - Doprowadzić do właściwego stanu technicznego nasiąkliwe półki regałów w magazynie artykułów sypkich tak, aby ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny
 - Doprowadzić do właściwego stanu technicznego pozbawione warstwy zapewniającej łatwe utrzymanie w czystości drzwi do pomieszczeń magazynowych tak, aby ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny
 - Doprowadzić do właściwego stanu technicznego pozbawione warstwy zapewniającej łatwe utrzymanie w czystości drzwi do pomieszczenia czyszczenia i obierania warzyw tak, aby ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny
 - Doprowadzić do właściwego stanu technicznego stół roboczy w kuchni wtarty z okleiny, nasiąkliwy tak, aby jego stan umożliwił dobrą praktykę higieny
 - Doprowadzić do właściwego stanu technicznego, zlew w kuchni służący do mycia sprzętu z ubytkami zatrzymującymi zanieczyszczenia, zagrażający bezpieczeństwu korzystającym z niego pracownikom tak, aby był w dobrym stanie i kondycji technicznej
 - Doprowadzić do właściwego stanu technicznego pozbawioną farby z oznakami rdzewienia ościeżnicę prowadzącą do pomieszczenia czyszczenia i obierania warzyw tak, aby była w dobrym stanie i kondycji technicznej

W 2018 r. do badań laboratoryjnych pobrano próbkę posiłku obiadowego w ramach urzędowej kontroli żywności, kierunek badań: wartość odżywcza (wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcz).

Wartość odżywcza posiłku obiadowego uzyskana w Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku:

NUMER PRÓBK	METODYKA BADAWCZA	BADANA CECHA /WŁAŚCIWOŚĆ	WYNIK BADANIA ± NIEPEWNOŚĆ1) (jednostka miary)	WYMAGANIA (jednostka miary)
HŻ/52/K/Ż/18	PN-A-790116:1998 (N) Metoda obliczeniowa	Wartość energetyczna posiłku	475 kcal (1996kJ)	-
	PN-75/A-04018 (A) metoda miareczkowa	Zawartość białka w posiłku	19,0 g	-
	PB/H.Ż/C/11 wyd. IV z 17.02.2016r (A) metoda wagowa	Zawartość tłuszczu w posiłku	16,5 g	-
	PN-A-79011-6:1998 (N) Metoda obliczeniowa	Zawartość węglowodanów w posiłku	62,5 g	-

Wartość odżywcza posiłków wyliczona na podstawie list magazynowych (magazyn wydał) z kolejnych 10 dni:

Wartość odżywcza produktów wydanych z magazynu na kuchnię w ciągu 10 kolejnych dni										
data	27.01.2018	28.01.2018	29.01.2018	30.01.2018	31.01.2018	1.02.2018	2.02.2018	3.02.2018	4.02.2018	5.02.2018
energia	173012	152359	220279	187454	442776	198581	181196	137970	144084	555508
białko	6289	6967	6134	6509	13941	6862	7150	5693	5753	14731
tłuszcz	10313	7638	8230	6956	7357	11743	7459	6731	7128	10139
węglowodany	15097	15135	32275	26457	85408	18020	22724	15012	15526	107798

Wartość odżywcza produktów przypadająca na jedną osobę w ciągu 10 dni												
Ilość żywnościowych osób	99	117	117	114	116	110	103	99	108	101		
data	27.01.18	28.01.18	29.01.18	30.01.18	31.01.18	01.02.18	02.02.18	03.02.18	04.02.18	05.02.18	suma	Srednio na 1 osobę/1 dzień
energia	1748	1302	1883	1644	3817	1805	1759	1394	1334	5500	22186	2218,6
białko	64	60	52	57	120	62	69	58	53	146	741	74,1
tłuszcz	104	65	70	61	63	107	72	68	66	100	776	77,6
Węglowodany	152	129	276	232	736	164	221	152	144	1067	3273	327,3

Normy zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla wybranych grup wiekowych:

- kobiety 51-65 lat, waga 75 kg, aktywność fizyczna na poziomie 1,4
- mężczyźni 51-65 lat, waga 85 kg, aktywność fizyczna na poziomie 1,4

	Energia kcal/dobę	Białko g/os/dobę	Tłuszcz g	Węglowodany g
kobiety	1950	41-68	63	≥ 130
mężczyźni	2450	50-77	82	≥ 130
Średnia wartość na jedną osobę	2200	46-73	73	≥ 130

Porównanie norm, wyliczeń teoretycznych z list magazynowych oraz wyników uzyskanych w laboratorium:

	Energia kcal/dobę	Białko g	Tłuszcz g	Węglowodany g
norma	2200	46-73	73	≥ 130
Odpowiednio 30% ; 35% normy (zakładając, że obiad stanowi 30%;35% dziennego żywienia)	660; 770	14-22 ; 16-26	22 ; 26	≥39 ; ≥46
30% wartości odżywczej wyliczonej z list magazynowych	665	22	23	98
Wartość wyliczona w laboratorium	475	19	16,5	62,5

Różnice w poszczególnych dniach w szczególności w wartości energetycznej i węglowodanach wynika z tego, że magazyn wydaje artykuły na kilka dni (pieczywo, cukier itp.).

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka

Żłobek w Dębnie”. Zakład zajmuje się przygotowaniem posiłków dla dzieci znajdujących się w żłobku oraz przedszkolu mieszczącym się w tym samym budynku (nowe pomieszczenia żłobka doklejone do starego budynku przedszkola).

Mandatów nie nakładano. Decyzji nie wystawiano.

Żłobek w Myśliborzu.

Zakład zajmuje się przygotowaniem śniadań, rozdziałem posiłków przygotowywanych w przedszkolu nr 2, mieszczącym się po przeciwnej stronie ulicy oraz myciem i dezynfekcją naczyń.

Żłobek w Barlinku

Zakład zajmuje się rozdziałem i wydawaniem posiłków przygotowywanych w Stołówce Przedszkola, ul. Podwale 11 i transportowane do żłobka w termosach oraz myciem naczyń i termosów.

Stan sanitarny we wszystkich obiektach nie budzi większych zastrzeżeń. Czystość bieżąca zachowana.

Stołówki szkolne.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 28 kontroli.

Na terenie miasta i gminy Myślubórz oraz część stołówek szkolnych w Barlinku, prowadzone są na zasadach agencyjnych. W Dębnie stołówki szkolne podlegają dyrekcji szkół. Małe szkoły wiejskie nie prowadzą stołówek samodzielnych mają tylko punkty rozdziału posiłków . Posiłki są przygotowywane w dużych stołówkach miejskich szkół na zasadach cateringowych. Ogółem 17 szkół prowadzi żywienie w systemie cateringowym.

Dokonano 6-krotnej oceny teoretycznej jadłospisów. W 3 przypadkach wystosowano pisma do dyrektorów placówek z zaleceniami do stosowania.

Zalecenia dotyczyły:

- zaleca się aby porcja ryby była podawana raz w tygodniu
- zaleca się częstsze podawanie warzyw i owoców w formie surowej.
- zaleca się podawanie porcji ryby raz w tygodniu.
- zaleca się przeliczanie jadłospisów na zgodność norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.

W 2018 r. do badań laboratoryjnych pobrano próbkę posiłku obiadowego w ramach urzędowej kontroli żywności, kierunek badań: wartość odżywcza (wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcz).

Wartość odżywcza posiłku obiadowego uzyskana w Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku:

NUMER PRÓBK	METODYKA BADAWCZA	BADANA CECHA /WŁAŚCIWOŚĆ	WYNIK BADANIA ± NIEPEWNOŚĆ ¹⁾ (jednostka miary)	WYMAGANIA (jednostka miary)
HŻ/715/K/Ż/18	PN-A-79011- 6:1998 (N) Metoda obliczeniowa	Wartość energetyczna posiłku	635 kcal (2672 kJ)	-
	PN-75/A-04018 (B) metoda miareczkowa	Zawartość białka w posiłku	28,7 g	-
	PB/H.Ż/C/11 wyd.	Zawartość tłuszczu	23,0 g	-

	IV z 17.02.2016r (B) etoda wagowa	w posiłku		
	PN-A-79011-6:1998 (N) Metoda obliczeniowa	Zawartość węglowodanów w posiłku	78,4 g	-

Wartość odżywcza posiłków wyliczona na podstawie list magazynowych (magazyn wydał) z kolejnych 10 dni dla 220 dzieci:

Wartość odżywcza produktów wydanych z magazynu na kuchnię w ciągu 10 kolejnych dni										
data	28.05. 2018	29.05. 2018	30.05. 2018	04.06. 2018	05.06. 2018	06.06. 2018	07.06. 2018	08.06. 2018	11.06. 2018	12.06. 2018
energia	240766	221956	250831	203618	234824	265525	212396	268323	162116	217414
białko	7994	6825	12511	6391	10036	11643	11370	9973	10789	6727
tłuszcz	8498	8681	4188	6761	9115	5385	8409	5461	1684	8405
węglowo dany	38183	31997	46301	32832	31302	45768	25165	48925	27772	31928

Wartość odżywcza produktów przypadająca na jedno dziecko w ciągu 10 dni												
data	28.05. 2018	29.05. 2018	30.05. 2018	04.06. 2018	05.06. 2018	06.06. 2018	07.06. 2018	08.06. 2018	11.06. 2018	12.06. 2018	suma	Srednio na 1 osobę/1 dzień
Energia	1094	1009	1140	926	1067	1207	965	1220	737	988	10353	1035
białko	36	31	57	29	46	53	52	45	49	30	428	42,8
Tłuszcz	39	39	19	31	41	24	38	25	8	38	302	30,2
węglow odany	173	145	210	149	142	208	114	222	126	145	1634	163,4

Normy zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla wybranych grup wiekowych:

- dziewczęta 10-12 lat, waga 38 kg, aktywność fizyczna na poziomie 1,70
- chłopcy 10-12 lat, waga 38 kg, aktywność fizyczna na poziomie 1,75

	Energia kcal/dobę	Białko g/os/dobę	Tłuszcz g	Węglowodany g
Dziewczęta	2100	42	70 (47-82)	≥ 130
Chłopcy	2350	42	78 (52-91)	≥ 130
Średnia wartość na jedną osobę	2225	42	74 (47-91)	≥ 130

Porównanie norm, wyliczeń teoretycznych z list magazynowych oraz wyników uzyskanych w laboratorium na 1 dziecko:

	Energia kcal/dobę	Białko g	Tłuszcz g	Węglowodany g
norma	2225	42	74 (47-91)	≥ 130
30% normy (zakładając, że obiad stanowi 30% dziennego wyżywienia)	667	13	22,2 (14,1-27,3)	≥39
Średnie wartości na 1 os./dzień wyliczone z list magazynowych z 10 dni	1035	42,8	30,2	163,4
Wartość wyliczona z listy magazynowej z dnia 12.06.2018 (obiad)	988	30	38	145
Wartość wyliczona w laboratorium	635	28,7	23,0	78,4

Wysoka wartość energetyczna oraz wysoka wartość węglowodanów wynikają z dodatku chleba do zup, który nie został pobrany do badania jako składnik posiłku.

Stwierdzone uchybienia: w pomieszczeniu magazynowym popękana ściana i sufit zatrzymujące zanieczyszczenia, pomieszczeniu przygotowywania posiłków ściana wokół płytek z łuszcą się farbą stwarzająca realne zagrożenie zanieczyszczenia dla produkowanej żywności, w pomieszczeniu przygotowywania posiłków stwierdzono nagromadzenie pustych butelek po wodzie, ustawione w kartonie na posadzce, w pomieszczeniu magazynowania warzyw popękane ściany i sufit, w pomieszczeniu magazynowania warzyw ściany zapajęczone, gromadzi się tu uszkodzone krzesła, nieużywaną wagę, ziemniaki o zmienionych cechach organoleptycznych, skielkowane, w pomieszczeniu magazynowania warzyw stwierdzono urządzenie do dezynfekcji jaj - urządzenie zakurzone, bardzo brudne, co może świadczyć o tym, że urządzenie nie jest używane, w szatni bardzo brudno, kratka wentylacyjna brudna, oklejona niespełniająca swojej funkcji, w korytarzu komunikacyjnym w szafce na środki czystości przechowuje się sztucce jednorazowe, w pomieszczeniu przygotowywania posiłków znajduje się zniszczony kłoc do mięsa, okazane zapisy wynikające z dokumentacji prowadzone niesystematycznie.

Za stwierdzone uchybienia wystawiono 2 mandaty karne na kwotę 350 zł.

Wystawiono 3 decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego, 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków, 2 decyzje umarzające.

Stołówki w przedszkolach.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 20 kontroli. Stan sanitarno-techniczny stołówek większych zastrzeżeń nie budził. Decyzji nie wystawiano. Mandatów nie nakładano. Zatwierdzono 1 zakład (działający w ramach cateringu).

Dokonano 8 analiz jadłospisu dekadowego. W 6 przypadkach wystosowano pisma do dyrektorów placówek z zaleceniami do stosowania.

Zalecenia dotyczyły:

- każdego dnia co najmniej w dwóch posiłkach powinna być podawana porcja warzyw, - warzywa były podane jedynie w posiłku obiadowym,
- każdego dnia w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie i obiad) powinna być podawana co najmniej jedna porcja produktów zbożowych
- jadłospisy nie są przeliczane na zgodność norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.
- zaleca się wprowadzenie do jadłospisu nasion roślin strączkowych i innych nasion oraz orzechów

W 2018 r. do badań laboratoryjnych pobrano próbkę posiłku obiadowego w ramach urzędowej kontroli żywności, kierunek badań: wartość odżywcza (wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcz).

Wartość odżywcza posiłku obiadowego uzyskana w Laboratorium Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku:

NUMER PRÓBKII	METODYKA BADAWCZA	BADANA CECHA /WŁAŚCIWOŚĆ	WYNIK BADANIA ± NIEPEWNOŚĆ1) (jednostka miary)	WYMAGANIA (jednostka miary)
HŻ/1323/K/Ż/18	PN-A-79011-6:1998 (N) Metoda obliczeniowa	Wartość energetyczna posiłku	434 kcal (1827kJ)	-
	PN-75/A-04018 (A) Metoda miareczkowa	Zawartość białka w posiłku	11,0 g	-
	PB/H.Ż/C/11 wyd. IV z 17.02.2016r Metoda wagowa	Zawartość tłuszczu w posiłku	12,4 g	-
	PN-A-790116:1998 (N) Metoda obliczeniowa	Zawartość węglowodanów w posiłku	69,5 g	-

Wartość odżywcza posiłków wyliczona na podstawie list magazynowych (magazyn wydał) z kolejnych 10 dni dla 177 dzieci:

Wartość odżywcza produktów wydanych z magazynu na kuchnię w ciągu 10 kolejnych dni										
data	17.09. 2018	18.09. 2018	19.09. 2018	20.09. 2018	21.09. 2018	24.09. 2018	25.09. 2018	26.09. 2018	27.09. 2018	28.09. 2018
energia	215957	132033	138079	220049	248030	152021	133910	130947	149300	170123
białko	6282	4093	4401	6181	6300	5341	4809	4958	3526	4782
tłuszcz	6970	4763	2942	9797	11258	4869	2306	3883	3783	6915
węglowo dany	33626	19315	24211	28399	31867	23023	24512	20646	26444	23717

Wartość odżywcza produktów przypadająca na jedno dziecko w ciągu 10 dni												
data	17.09. 2018	18.09. 2018	19.09. 2018	20.09. 2018	21.09. 2018	24.09. 2018	25.09. 2018	26.09. 2018	27.09. 2018	28.09. 2018	suma	Średnio na 1 osobę/1 dzień
Energia	1220	746	780	1243	1401	859	757	740	844	961	9551	955,1
białko	35	23	25	35	36	30	27	28	20	27	286	28,6

Tłuszcz	39	27	17	55	64	28	13	22	21	39	325	32,5
węglowodany	190	109	137	160	180	130	138	117	149	134	1444	144,4

Normy zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla wybranej grupy wiekowej:

- dzieci 4-6 lat, waga 19 kg, aktywność fizyczna umiarkowana

pleć	Energia kcal/dobę	Białko g/os/dobę	Tłuszcz g	Węglowodany g
Dzieci 4-6 lat	1400	12	47 (31-54)	≥ 130

Porównanie norm, wyliczeń teoretycznych z list magazynowych oraz wyników uzyskanych w laboratorium na 1 dziecko:

	Energia kcal/dobę	Białko g	Tłuszcz g	Węglowodany g
norma	1400	12	47 (31-54)	≥ 130
30% normy (zakładając, że obiad stanowi 30% dziennego wyżywienia)	420	3,6	14,1 (9,3-16,2)	≥ 39
30% wartości odżywczej wyliczonej z list magazynowych z 10 dni	287	8,6	9,8	43,3
Wartość wyliczona z listy magazynowej z dnia 1.10.2018 (obiad)	304	9,4	9,4	49
Wartość wyliczona w laboratorium	434	11	12,4	69,5

Porównując wartość wyliczoną w laboratorium z normą energia, tłuszcz i węglowodany są zgodne, natomiast wysoka zawartość białka wynika z makaronu i kielbasy.

Analizując zestawienie dekadowe w stosunku do normy wartość energetyczna wydawanych posiłków jest zbyt niska.

Dodatkowo dokonano teoretycznej oceny jadłospisów za okres od 17-28.09.2018r. dla dzieci przedszkolnych.

Obszary do poprawy:

- zupy, sosy, potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników
- zaleca się podawanie warzyw lub owoców w każdym posiłku
- zaleca się podawanie warzyw w co najmniej dwóch posiłkach
- zaleca się podawanie co najmniej dwóch porcji warzyw
- zaleca się podawanie co najmniej jednej porcji owoców

- zaleca się podawanie co najmniej jednej porcji produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad)
- zaleca się przeliczanie jadłospisów na zgodność norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Jeden z zakładów Stołówka Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego (Towarzystwo Przyjaciół Dzieci) w Myśliborzu prowadzi produkcję posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja), wytwarzanych od surowców podstawowych od poniedziałku do piątku. Posiłki wydawane są tylko dla podopiecznych ośrodka.

Ilość żywionych dzieci: do 30.

Mandatów nie nakładano.

W 2018 r wystawiono 1 decyzję dotyczącą:

- Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany oraz sufit w magazynie zewnętrznym tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości, a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny

oraz 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązku.

W drugim zakładzie prowadzi się rozdział posiłków dla wychowanków Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Renicach, wyprodukowanych w stołówce SP nr 2 w Myśliborzu, zatwierdzonej przez PPIS w Myśliborzu i dostarczanych przez ajenta. Transport w termosach samochodem zatwierdzonym przez PPIS w Myśliborzu. Spożywanie posiłków w świetlicy.

Ilość posiłków w okresie wakacyjnym około 15, w czasie roku szkolnego około 50.

Mandatów nie nakładano. Decyzji nie wystawiano.

Zakłady usług cateringowych

Zakład usług cateringowych „GISO” prowadzi catering na terenie całej Polski na imprezach zamkniętych i plenerowych. W roku jest organizowanych średnio 15 cateringów. Zakład jest wyposażony w profesjonalny gastronomiczny sprzęt i urządzenia, dysponuje bazą transportową do przewozu posiłków, naczyń i sprzętu wykorzystywanych na imprezach. W zakładzie wprowadzony został system HACCP.

W 2018 roku przeprowadzono 1 kontrolę w tym obiekcie. Większych nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakład utrzymany czysto.

Zakład SMAKTYWNI prowadzi się produkcję zestawów posiłków od surowca podstawowego do wyrobu gotowego, zgodnie z ustaloną rozdzielnością czasową oraz transport posiłków do klientów samochodem zatwierdzonym przez PPIS w Myśliborzu. Posiłki całodniowe, składające się z 5 posiłków, pakowane w pojemniki jednorazowe, transportowane w formie schłodzonej.

W jadłospisach dostarczanych klientowi znajduje się informacja o alergenach, znajdujących się w posiłkach i składzie posiłków.

Opakowania jednorazowe (pudełka, torebki papierowe) przeznaczone są do kontaktu z żywnością, przechowywane w wyznaczonych szafkach w pomieszczeniu produkcyjnym.

Stwierdzone nieprawidłowości: w pomieszczeniu produkcyjnym przechowuje się puste wytłaczanki po jajach; zbędne opakowania kartonowe, nieużywany sprzęt, skrzynki i wytłaczanki po jajach ustawione również przy wejściu w pomieszczeniu produkcyjnym, artykuły spożywcze przechowywane w opakowaniu nie przeznaczonym do kontaktu z żywnością, ubytki płytek w posadzce i na ścianie w pomieszczeniu zmywalni, szafka w bez okleiny bocznej, szafa, służąca do przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej, uszkodzona, brak jednego skrzydła drzwiowego, zdemontowane skrzydło drzwiowe ustawione za drzwiami w pomieszczeniu produkcyjnym, w pomieszczeniu produkcyjnym

ustawione obudowy styropianowe do termosów – opakowania brudne, uszkodzone zapisy wynikające z dokumentacji GHP/GMP, HACCP prowadzone niesystematycznie. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 2 mandaty na kwotę 300 zł. Decyzji nie wystawiano. Kontrola sprawdzająca wykazała, że wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

Inne zakłady żywienia.

W tej grupie znajdują się stołówki Ochotniczych Hufców Pracy, stołówki gospodarstw agroturystycznych oraz kuchnie w domach weselnych (1 zakład ma opracowany system HACCP).

W 2018 r. decyzji administracyjnych nie nakładano. Mandatów nie nakładano. Dokonano 1 oceny jadłospisu.

Obszary do poprawy:

- zaleca się podawanie warzyw lub owoców w każdym posiłku
 - zaleca się podawanie warzyw w co najmniej dwóch posiłkach
 - zaleca się podawanie co najmniej dwóch porcji warzyw
 - podawanie przynajmniej raz w tygodniu porcji ryby
- Zalecenia zapisano w protokole.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Rodzaj obiektów	Ilość obiektów	Ilość kontroli	Próby zbadane			
			chemicznie		mikrobiol.	
			ogółem	w tym zakw.	ogółem	w tym zakw.
Miejsca obrotu :	16	8	2	0	0	0
w tym hurtownie	3	2	0			
Ogółem	16	8	2	0	0	0

W porównaniu do lat ubiegłych obecnie nie spotyka się w obrocie artykułów z tworzyw sztucznych bez oznakowania. O przeznaczeniu do kontaktu z żywnością informuje najczęściej symbol „Kieliszek i widelec”. Sporadycznie stwierdzano wyroby z tworzyw sztucznych z etykietami informującymi, iż produkt ma atest PZH.

W 2018 r. pobierano do badań laboratoryjnych 2 próbki: kieliszek kryształowy (wnętrze: migracja ołowiu i kadmu), talerz (migracja ołowiu i kadmu). Próbki niekwestionowane.

Nadzór nad kosmetykami

Rodzaj obiektów	Ilość obiektów	Ilość kontroli	Próby zbadane			
			chemicznie		mikrobiol.	
			ogółem	w tym zakw.	ogółem	w tym zakw.
Miejsca obrotu	5	9	4 kosmetyki	0	0	0
w tym hurtownie	0					
Ogółem	5	9	4 kosmetyki	0	0	0

W roku 2018 skontrolowano 5 sklepów z wyrobami kosmetycznymi. Przeprowadzono w tych obiektach 9 kontroli. Kosmetyki kontrolowano również na stoiskach w sklepach wielobranżowych.

W sklepach tych prowadzi się sprzedaż kosmetyków, chemii gospodarczej oraz suplementów diety na wydzielonym regale w systemie samoobsługowym.

Artykuły dostarczane są z magazynów centralnych.

Pomieszczenia oraz wyposażenie w dobrym stanie technicznym.

Pomieszczenia utrzymane czysto.

Artykuły na sali sprzedaży ułożone na regałach wg rodzaju oraz producenta.

W sprzedaży nie stwierdzano artykułów kosmetycznych przeterminowanych.

W sprzedaży nie stwierdzano preparatów do wybielania zębów zawierających w swoim składzie nadtlenek wodoru, bądź związków go uwalniających w stężeniu przekraczającym 6%.

Przeprowadzono ocenę zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa.

Pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki kosmetyków w kierunku badań chemicznych, znakowania i składu. Próbek nie kwestionowano.

4.1.1 Nadzór nad produkcją pierwotną

W 2018 r. zarejestrowanych było 627 zakładów produkcji pierwotnej oraz 1 zakład – wytwórnia miodu pitnego.

Zakłady produkcji pierwotnej to przede wszystkim producenci zbóż. Część producentów prowadzi uprawę niewielkich plantacji warzyw lub owoców, które sprzedawane są na targowiskach lub bezpośrednio z gospodarstwa.

W 2018 roku przeprowadzono 9 kontroli sprawdzających warunki uprawy i zbioru owoców warzyw oraz zbóż oraz 1 kontrolę dotyczącą rozszerzenia działalności o transport samochodem ciężarowym oraz o sprzedaż miodu pitnego markowego z miodu uzyskanego z własnej pasieki na straganach i targowiskach.

Wystawiono 1 decyzję rozszerzającą zakres działalności.

Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności:

- 1 próbkę sałaty masłowej w kierunku zawartości azotanów i oceny organoleptycznej – nie kwestionowano,
- 1 próbkę malin w kierunku skażeń promieniotwórczych: zawartości izotopu cezu 137 – nie kwestionowano,
- 1 próbkę porzeczek czerwonych w kierunku oceny organoleptycznej – nie kwestionowano, próbka miała być również zbadana na zawartość pestycydów (badania wykonywane przez WSSE Wrocław), jednak ze względu na wyciek soku i zmienione cechy organoleptyczne (część owoców pognieciona, wyraźny zapach fermentacji), próbki nie przyjęto do badań.

W 2018 r. nie rejestrowano rolniczego handlu detalicznego.

We wrześniu 2018 r., zgodnie z „Programem audytów na 2018 r. dla Jednolitego Systemu Zarządzania Jakością w stacjach sanitarno-epidemiologicznych woj. zachodniopomorskiego w pionie HŻŻiPU” pracownicy PSSE w Pырzycach przeprowadzili audyt w zakresie nadzoru nad podmiotami zajmującymi się produkcją pierwotną żywności.

W ramach audytu odbyła się również kontrola zakładu produkcji pierwotnej – gospodarstwa rolnego, która wykazała:

Zakład w dniu 11.06.2014 r. wpisano do rejestru zakładów jako produkcja i sprzedaż bezpośrednia pod numerem PPIS-N-HŻ/600/1490/1610/2014.

Gospodarstwo rolne ma powierzchnię ok. 96 ha.

Gospodarstwo prowadzi uprawy ekologiczne zbóż i warzyw. W roku 2018 prowadzono ekologiczną uprawę owsa i żyta oraz produkcję przestawianą (cukinia i dynia) - certyfikat nr PL-EKO_06-000137/18/01 z dnia 11.07.2018r. Gospodarstwo posiada własne nasiona z upraw z poprzedniego roku oraz stałych odbiorców. Lista odbiorców warzyw i zboża w załączeniu. Zbiory odbywają się pod zamówienie (magazynuje się tylko część zboża pod siew).

W gospodarstwie panuje tzw. pomoc dobrosąsiedzka polegająca na tym, że okoliczni rolnicy pomagają sobie przy uprawach ziemi oraz przy zbiorach.

Część upraw jest w bliskim sąsiedztwie gospodarstwa, w którym znajduje się pomieszczenie WC. Punkty wodne wyposażone w bieżącą ciepłą i zimną wodę. Umywalki wyposażone w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe.

Nawożenie ekologiczne : stosuje się płodozmiiany oraz tzw. poplon (warzywa, łubin).
Nie stosuje się zabiegów ochrony roślin.

Przedstawiono rejestry działań agrotechnicznych oraz plan produkcji roślinnej w rozbiciu na poszczególne działki rolne z uwzględnieniem wszystkich upraw.

Na potrzeby certyfikacji pobierane są próbki, przedstawiono protokół nr 1/1/TP/2018 z dnia 25.06.2018r. – pobrano próbki owsa na zgodność z wymaganiami produkcji ekologicznej.

Poinformowano stronę, że w przypadku zmiany danych podmiot działający na rynku zobowiązany jest do złożenia wniosku o dokonanie zmian w rejestrze zakładów w formie pisemnej, w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany zgodnie z art. 64 ust. 1a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.

Podczas oceny dokumentacji kontrolnej zakładów w ramach audytu zauważono, że w przypadku producentów produkcji pierwotnej, którzy nie prowadzą działalności gospodarczej czynności kontrolne mogą być przeprowadzane na podstawie upoważnień stałych, bez konieczności sporządzania upoważnień jednorazowych.

4.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Tabela 4.1.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

Rodzaj środka spożywczego	Ilość Próbek Zbad.2018r.	Ilość Próbek Kwest.2018r.	% kwest. 2018r.	Przyczyny kwestionowania W 2018r.
Lody	25	5	20%	bakterie z rodzaju Enterobacteriaceae
Mięso i przetwory mięsne	16	0	0	
Mleko i przetwory	6			
Ryby, owoce morza i ich przetwory	6	0	0	
Ziarna zbóż i przetwory zbożowe	14	0	0	
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	37	0	0	
Warzywa, w tym strączkowe	19	1	5,3	pestycydy
Owoce	13	0	0	
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	7	0	0	
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	13	0	0	
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, medycznego oraz wzbogacone	9	0	0	
środki spożywcze wzbogacone	2	0	0	
Kawa, herbata, kakao	1	0	0	
Suplementy diety	4	0	0	
przyprawy	10	0	0	
Koncentraty	2	0	0	
ocet	1	0	0	
miód	1	0	0	
posiłki	3	0	0	

4.3. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi

Inspekcja Weterynaryjna

Współpraca z organami Inspekcji Weterynaryjnej w 2018 roku do dnia 15 listopada, oparta była na porozumieniu z dnia 29.03.2004r. oraz z dnia 8.11.2007r. o współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym a Powiatowym Lekarzem Weterynarii. W ramach tego porozumienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w:

- § 3 porozumienia przekazywane były w formie elektronicznej listy podmiotów działających na rynku spożywczym wspólnie nadzorowanych przez organy IW oraz PIS aktualizując je co 6 m-cy,
- § 2 ust.2 wskazano osobę odpowiedzialną za kontakt z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w zakresie bieżącej wymiany informacji – w 2018 r. nie było konieczności zgodnie z § 2, ust. 5 wzajemnego przekazywania sobie wzajemnie i aktualizować w sposób pisemny danych dotyczących adresów poczty elektronicznej oraz numerów telefonów i faksów
- § 4 ust. 5 – w 2017 r. nie stwierdzono sprzedaży bezpośredniej, marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz sprzedaży o której mowa w ust. 3.
- z § 4 ust. 6 nie przeprowadzano wspólnych kontroli
 - przekazywano wyniki kontroli w sklepach, w sprawie stosowania podkładek absorpcyjnych używanych przy pakowaniu mięsa
 - otrzymano informację zwrotną dotyczącą stosowania podkładek absorpcyjnych z celulozy
 - otrzymywano informację o przypadkach stwierdzenia
 - włośnicy u dzików,
 - nicieni u węgorki
 - prowadzono kontrolę w sklepach pod kontem sprzedaży mięsa z legalnego źródła. Kontrole miały na celu ograniczenie ryzyka przeniesienia wirusa ASF.

W dniu 16 listopada zostało zawarte nowe porozumienie ramowe pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym i Powiatowym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej.

W dniu 14 grudnia 2018r odbyło się spotkanie pracowników sekcji HŻŻiPU w Myśliborzu z z-cą Powiatowego Lekarza Weterynarii w Myśliborzu w sprawie przekazania obiektów, biorąc pod uwagę „Wytyczne Głównego Lekarza Weterynarii i Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 21.11.2018r. , ustalono, że oba organy nie posiadają obiektów, należałoby przekazać.

Inspekcja Handlowa

Nie nawiązywano współpracy.

Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

Przeprowadzono rozmowę z kierownikiem oddziału WIORIN Koszalin w Myśliborzu w sprawie przeprowadzania wspólnych kontroli obiektów produkcji pierwotnej. Ustalono, że kontrole nie będą przeprowadzone wspólnie ze względu na brak możliwości dopasowania terminów. Będą one przeprowadzane w krótkich odstępach czasu.

Państwowa Inspekcja Pracy

Nie nawiązywano współpracy.

Inspekcja Farmaceutyczna

Nie nawiązywano współpracy.

Na prośbę Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego kontrolowano sposób oraz zasady sprzedaży produktów leczniczych. Sprawdzano rozmieszczenie pod kątem ich dostępności, szczególnie dla dzieci.

Informowano również, że zgodnie z § 2 rozp. Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2009r. w sprawie kwalifikacji osób wydających produkty lecznicze w placówkach obrotu

pozaaptecznego... osoby wydające leki muszą posiadać wiedzę z zakresu zastosowania sprzedawanych produktów oraz przechowywania tych produktów.

Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna

W 2018 r. nie nawiązywano współpracy.

Organy Administracji Samorządowej

W ramach akcji „Bezpieczne wakacje” i „Bezpieczne ferie” przekazano władzom powiatu informacje o przygotowaniu obiektów do wypoczynku dzieci i młodzieży oraz obiektów zajmujących się obsługą ruchu turystycznego, w tym wszystkich zakładów wznawiających działalność sezonowo. Po zakończeniu akcji przekazano informacje o wynikach prowadzonego nadzoru

W 2018 r. kontynuowano współpracę z sołtysami, z prośbą o pomoc w szerzeniu informacji o obowiązkowej rejestracji zakładów produkcji pierwotnej.

Środki masowego przekazu

Corocznie – również w 2018 roku przekazujemy miejscowej prasie oraz telewizji kablowej informacje o zagrożeniach zatruciami pokarmowymi, ostrzeżenia dla zbieraczy grzybów i informację o zasadach sprzedaży grzybów.

4.4. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia

Dokonywano oceny teoretycznej jadłospisów oraz w 3 obiektach pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki posiłków obiadowych. Stołówki wdrożyły przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Oceny jadłospisów oraz wyniki laboratoryjne omówiono w opisie grup obiektów.

W ramach kontroli stołówek w placówkach oświatowo-wychowawczych (przedszkolach i szkołach) prowadzono instruktaż na temat zasad prawidłowego układania jadłospisu uwzględniającego warunki środowiskowe (dojeżdżanie młodzieży do szkół, dłuższe przebywanie w szkole). Przeprowadzono rozmowy na temat prawidłowego doboru potraw, prawidłowego bilansowania w zależności od grupy wiekowej oraz przepisów w/w rozporządzenia.

4.5. Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środkami spożywczymi wzbogaconymi witaminami lub składnikami mineralnymi oraz nową żywnością

W 2018 roku przeprowadzono ogółem 34 kontrole, w których kontrolowano między innymi prawidłowość znakowania i warunki ich sprzedaży.

Nie stwierdzono przypadków nieprawidłowych warunków sprzedaży tej żywności bądź jej złej jakości /zmienionych cech organoleptycznych, czy upływu terminu przydatności do spożycia/.

Pobrano, w ramach urzędowej kontroli żywności z tej grupy produktów 15 próbek. Próbek nie kwestionowano.

W 2 przypadkach otrzymano ocenę z uwagami do znakowania próbki:

Nie wystawiano decyzji administracyjnych. Mandatów nie nakładano.

Przeprowadzono kontrole interwencyjne w związku z

- Kontrole interwencyjna w związku z pismem nr NHŻ.9011.2.3.2017 z dnia 22.12.2017 r., dotyczącym nieprawidłowości w zakresie oświadczeń zdrowotnych w oznakowaniu suplementu diety pn. „Essens Aloe Vera + Boswellia”

- powiadomienie alarmowe nr 2017.2095-fup 41 władz francuskich w sprawie zatruc bakterią Salmonella Agona u niemowląt w wieku poniżej 6 m-cy, które związane jest ze

spożyciem mleka początkowego dla niemowląt wyprodukowanego w zakładzie firmy Lactalis International w miejscowości Craon we Francji –

- pismo nr NHŻ.922.34.2018 z dnia 11.06.2018 r. - powiadomienie alarmowe nr 2018.1347-fup 14, w sprawie niedeklarowanej obecności dwutlenku siarki w produktach chlorella i spirulina w proszku pochodzącym z Chin
- kontrole w sprawie witaminy c-lewoskrętnej,

4.6. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

W stałej sprzedaży znajdują się świeże pieczarki i boczniaki w sklepach i na stoiskach owocowo-warzywnych.

Przetwory grzybowe / grzyby konserwowane/ oraz grzyby suszone sprzedawane są w sklepach ogólnospożywczych.

Grzyby suszone sprzedawane były wyłącznie w opakowaniach jednostkowych, właściwie oznakowanych / opatrzonych nazwiskiem lub numerem grzyboznawcy/.

Nie ma natomiast na naszym terenie tradycji sprzedaży grzybów świeżych na targowiskach i straganach.

Przeprowadzono kontrole targowisk, sklepów i hurtowni owocowo-warzywnych oraz stoisk owocowo-warzywnych w marketach. Kontrole nie stwierdziły sprzedaży grzybów świeżych, dziko rosnących.

Wzorem lat ubiegłych przeprowadzono akcję oświatową – artykuły w prasie lokalnej, wywieszki na targowiskach, akcje w placówkach szkolnych. Na targowiskach i sklepach warzywnych wywieszono informację z nazwiskiem, adresem i telefonicznym numerem kontaktowym grzyboznawcy.

4.7. Nadzór nad przebiegiem imprez masowych

W 2018 roku przeprowadzono 4 kontrole.

- **Impreza masowa w Płonnie (Piknik pracowniczy) odbyła się na boisku piłkarskim w dniu 16.06.18 r. w godzinach od 11 – 13⁰⁰.**

Impreza odbywa się na boisku piłkarskim. Teren, na którym usytuowane są stoiska utwardzony.

Dla osób uczestniczących w imprezie przygotowano:

- 2 stanowiska z grillem (kiełbasa, karkówka),
- stanowiska do serwowania hot-dogów, zapiekanek,
- stoisko z piwem
- stoisko z surówkami, sałatkami, kawą, herbatą, napojami.

Stoiska zostały przygotowane i obsługiwane przez pracowników firmy „KAJA” Jadwiga Kawka ul. Sikorskiego 26/8, Gorzów Wlkp. – decyzja zatwierdzająca nr HŻ-631-137-4/08 z dnia 25.07.2008 r. w zakresie przewozu i przechowywania środków spożywczych oraz sprzętu używanego do prowadzenia małej gastronomii typu „obwoźnego” z wykorzystaniem samochodu dostawczego (izoterma) – marki RENO MASTER o nr rej. FG 24359.

Osoby obsługujące stoiska posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych (10 osób).

Warunki przechowywania przygotowanej żywności bez zastrzeżeń. Artykuły spożywcze wymagające warunków chłodniczych przechowywane w samochodzie izotermie, pozostałe artykuły przechowywane na stołach, podestach.

Stoiska zadaszone, wyposażone w zbiorniki z wodą z kranem, mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Odpady wyrzucane do wyznaczonych koszy, z wkładami wymiennymi (worki), kosze zabezpieczone pokrywami. Higiena obsługi bez zastrzeżeń. Przygotowana żywność

podawana jest na naczyniach jednorazowych (tacki, kubeczki), przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Obsługa stoisk używa ochronnych rękawiczek jednorazowych.

Dla obsługi przeznaczono oddzielną toaletę TOI-TOI wyposażoną w umywalkę do mycia rąk, mydło w płynie i ręczniki jednorazowe.

Na stoiskach nie stwierdzono palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

• **Impreza masowa pn. Dni Barlinka 2018 odbywa się na terenie rekreacyjno – sportowym przy ul. Jeziornej 8 w dniach 23-24.06.2018r.**

Dla osób uczestniczących w imprezie zorganizowano stoiska spożywcze:

- 2 stoiska z watą cukrową i pop-corn,
- stoisko z szaszłykiem, golonką i kiełbaskami, napojami,
- stoisko z piwem,
- stoisko z lodami, deserami i goframi, napojami, pop-corn,
- dwa wózki z kukurydzą w kolbach.

Osoby obsługujące stoiska spożywcze posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Teren, na którym usytuowane były stoiska spożywcze utwardzony (gęsta trawa).

Stoiska są zadaszone: gofry i lody sprzedawane są z przyczepy dostosowanej do tego typu działalności, szaszłyki przygotowywane i sprzedawane w namiocie. Stoiska wyposażone są w zamrażarki (lody), chłodziarki (kiełbasa, szaszłyki), grill do szaszłyków i kiełbasek, gofrownice. Na stoiskach usytuowane są umywalki do mycia rąk w przyczepach, zbiorniki z kranem w namiotach oraz w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Woda pochodzi z wodociągu miejskiego, pobierana z ujęcia na terenie rekreacyjno - sportowym. Ścieki są odprowadzane do wiader i wylewane do kanalizacji.

Dla obsługi wyznaczono toaletę TOI-TOI niedostępną dla osób postronnych.

Odpady wyrzucane są do koszy zabezpieczonych pokrywkami.

Kosze opróżniane są do pojemników na śmieci należących do Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o., ul. Szpitalna 4 w Barlinku.

Higiena obsługi bez zastrzeżeń – koszulki firmowe, fartuszki czyste.

Przygotowana żywność podawana jest na naczyniach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Obsługa stoisk używa rękawiczek jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na stoiskach nie stwierdzono palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

• **Impreza pn. Dni Myśluborza 2018 odbywa się na terenie stadionu sportowego przy ul. 11-Listopada w Myśluborzu w dniach 15-17.06.2018r.**

Dla osób uczestniczących w imprezie zorganizowano stoiska spożywcze:

- stoisko z watą cukrową,
- stoisko z szaszłykiem, golonką i kiełbaskami,
- stoisko z lodami, deserami i goframi, napojami,
- wózek z kukurydzą w kolbach,
- wózek z pop-corn,
- stoisko z ziemniakami na patyku.

Osoby obsługujące stoiska spożywcze posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Teren, na którym usytuowane są stoiska spożywcze jest utwardzony (gęsta trawa).

Gofry, desery i lody sprzedawane są z przyczepy dostosowanej do tego typu działalności, wyposażonej w urządzenia chłodnicze i mroźnicze, gofrownicę, zlew, umywalkę, szafki.

Stoiska z szaszłykami, kiełbaskami, ziemniakami na patyku są zadane: usytuowane w namiotach.

Stoiska wyposażone są w chłodziarki (kiełbasa, szaszłyki), grill do szaszłyków i kiełbasek.

Na stoiskach usytuowane są umywalki do mycia rąk w przyczepach, zbiorniki z kranem w namiotach oraz w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Woda pochodzi z wodociągu miejskiego, pobierana z ujęcia na terenie rekreacyjno - sportowym. Ścieki są odprowadzane do wiader i wylwane do kanalizacji.

Dla obsługi wyznaczono toaletę niedostępną dla osób postronnych.

Odpady wyrzucane są do koszy zabezpieczonych pokrywami z wkładami wymiennymi (worki). Kosze opróżniane są do pojemników na śmieci należących do Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej w Myśliborzu.

Higiena obsługi bez zastrzeżeń – koszulki firmowe, fartuszki czyste.

Przygotowana żywność podawana jest na naczyniach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Obsługa stoisk używa rękawiczek jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na stoiskach nie stwierdzono palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

- Impreza masowa pn. Dni Dębna 2018 odbywa się na terenie placu przy Dębnowskim Ośrodku Kultury w dniach 17-18.08.2018r.

Kontrolę przeprowadzono w dniu 18.08.2018 w godz. między 16⁰⁰ -19⁰⁰.

Dla osób uczestniczących w imprezie zorganizowano stoiska spożywcze:

- stoisko z pizzą z pieca,
- dwa stoiska z szaszłykiem i kiełbaskami, napojami ciepłymi i zimnymi
- stoisko „Pajda chleba”,
- dwa stoiska z lodami, deserami i goframi, napojami ciepłymi i zimnymi,
- stoisko z pop-cornem, kukurydzą w kolbach, prażynkami, sorbetem, watą cukrową,
- stoisko z oscypkami,
- stoisko z granitą,
- stoisko z „zakreconymi” ziemniakami.

Osoby obsługujące stoiska spożywcze posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Teren, na którym usytuowane są stoiska spożywcze jest utwardzony.

Stoiska są zadane: gofry i lody sprzedawane są z przyczepy dostosowanej do tego typu działalności, pozostałe stoiska znajdują się w namiotach. Stoiska wyposażone są w umywalki do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą w przyczepach, zbiorniki z kranem w namiotach oraz w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Woda pochodzi z wodociągu miejskiego, pobierana w DOK. Ścieki są odprowadzane do wiader i wylwane do kanalizacji.

Na stoiskach stosowane są płyny do dezynfekcji firmy Clinex, przeznaczone dla przemysłu spożywczego, gastronomii.

Dla obsługi udostępniono toaletę w Dębnowskim Ośrodku Kultury, niedostępną dla osób postronnych.

Stoiska wyposażone są w zamrażarki (lody, frytki), chłodziarki (kiełbasa, szaszłyki), grille do szaszłyków i kiełbasek, karkówki, gofrownice.

Odpady wyrzucane są do koszy zabezpieczonych pokrywami. Kosze opróżniane są do pojemników na śmieci należących do Przedsiębiorstwa Usług Komunalnych w Dębnie.

Higiena obsługi bez zastrzeżeń – koszulki firmowe, fartuszki czyste.

Przygotowana żywność podawana jest na naczyniach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na stoiskach stosowane są również rękawiczki jednorazowe.

5. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu prowadzi nadzór sanitarny nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.

Celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, pracownicy Sekcji Higieny Pracy kontynuowali w roku 2018r. działania promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej w środowisku pracy. Były to rutynowe informacje przekazywane podczas kontroli pracodawcom i pracownikom na temat potencjalnych zagrożeń zdrowotnych występujących w środowisku pracy oraz na temat chorób zawodowych związanych z warunkami pracy. Rozpowszechniano wśród pracowników i pracodawców materiały oświatowo-zdrowotne/ edukacyjne – profilaktyka odry oraz profilaktyka przeciwko kleszczom. Szczególną uwagę zwracano na stosowanie środków profilaktycznych.

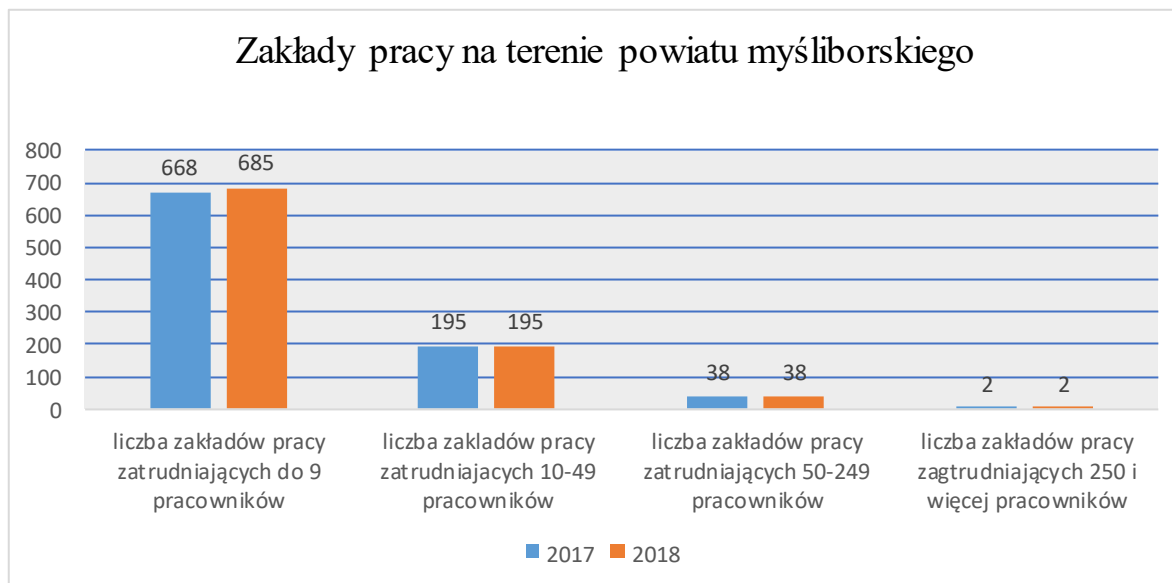
Prowadzone były również działania promocyjne w ramach europejskiej kampanii informacyjnej na lata 2018-2019 „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy” pod hasłem „substancje niebezpieczne pod kontrolą” poprzez informowanie pracodawców w trakcie kontroli i rozpowszechnianie broszur i ulotek w tym zakresie, dostarczonych przez CIOP.

Działalność promocyjna miała na celu podnoszenie wiedzy i świadomości wśród pracowników i pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

Ponadto Sekcja Higieny Pracy realizując zdania z zakresu zdrowia publicznego sprawuje nadzór nad warunkami higieny pracy w zakładach pracy, jak również prowadzi nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi w zakresie wprowadzania do obrotu oraz nadzór nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi, prekursorami kat.2 i kat.3.

5.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W ewidencji podmiotów gospodarczych, prowadzonej przez Sekcję Higieny Pracy Oddziału Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Myśliborzu w 2018r. znajdowało się 920 zakładów pracy, zatrudniających 10 870 pracowników. Według struktury zatrudnienia (rys.5.1) na terenie powiatu myśliborskiego funkcjonuje najwięcej zakładów małych – mikroprzedsiębiorców, zatrudniających do 9 pracowników (685 zakładów) a tylko 2 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników. W porównaniu do roku 2017 są to liczby zbliżone.



Rys.5.1.

Struktura zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych pracowników.

W 2018r. skontrolowano 163 zakładów, co stanowi 17,7% ogółu ewidencjonowanych podmiotów gospodarczych, w których przeprowadzono 217 kontroli (szczegóły w zał. tabela nr 1.2). W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2018 roku wydano ogółem 104 decyzji administracyjnych, w tym 26 decyzji dotyczących poprawy warunków pracy, ponadto przeprowadzono 17 postępowań w sprawie chorób zawodowych.

Bieżący nadzór sanitarny w zakładach pracy prowadzony był w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących m.in.:

- warunków sanitarno-higienicznych w miejscu pracy,
- zapewnienia profilaktycznej opieki lekarskiej nad pracownikami,
- wykonywania przez pracodawcę badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, prawidłowości rejestrowania badań i pomiarów,
- występowania czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników,
- oceny i dokumentowania ryzyka zawodowego.
- bezpiecznego stosowania substancji i ich mieszanin chemicznych,
- wprowadzania do obrotu substancji chemicznych, ich mieszanin, produktów biobójczych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych wydano 322 nakazy.

Najczęstsze nakazy, ujęte w decyzjach dotyczyły:

- Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 98 nakazów;
- Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 64 nakazy;
- Zapewnienia właściwych pomieszczeń higienicznosanitarnych pracownikom – 64 nakazy;
- Przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy – 48 nakazów;

- Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników – 14 nakazów;
- Obniżenia stężenia i natężenia czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 6 nakazów;
- Zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników – 4 nakazy;
- Sporządzenia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin – 3 nakazy;
- Przedstawienia aktualnych zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku – 3 nakazy;
- Wykonania lub zaktualizowania rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz kart badań i pomiarów – 2 nakazy.

Nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład, czy też stanowisko pracy. Nie nakładano mandatów, wystawiono 2 postanowienia o nałożeniu grzywny celem przymuszenia do wykonania decyzji.

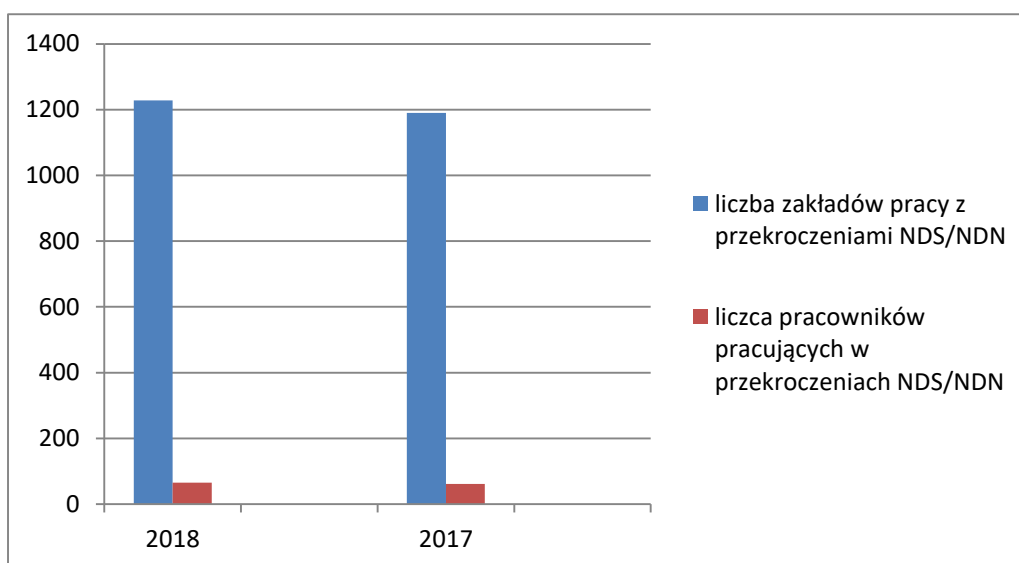
W ramach nadzoru kontrolowano poziom narażenia na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy. Występowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy stwierdzono w 65 zakładach pracy, a w zakładach skontrolowanych w 2018r. stwierdzono przekroczenie w 25 zakładach (*szczegóły w zał.1 tabela 1.1*)

Łącznie w nadzorowanych zakładach pracy w przekroczeniu normy dopuszczalnej czynników szkodliwych dla zdrowia pracowało 1228 pracowników, co stanowi 11,30% wszystkich osób zatrudnionych w zakładach nadzorowanych przez PPIS w Myśliborzu.

W porównaniu do 2017r. liczba zakładów pracy jak i liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN kształtuje się na podobnym poziomie. (*rys.5.2*).

Rys.5.2

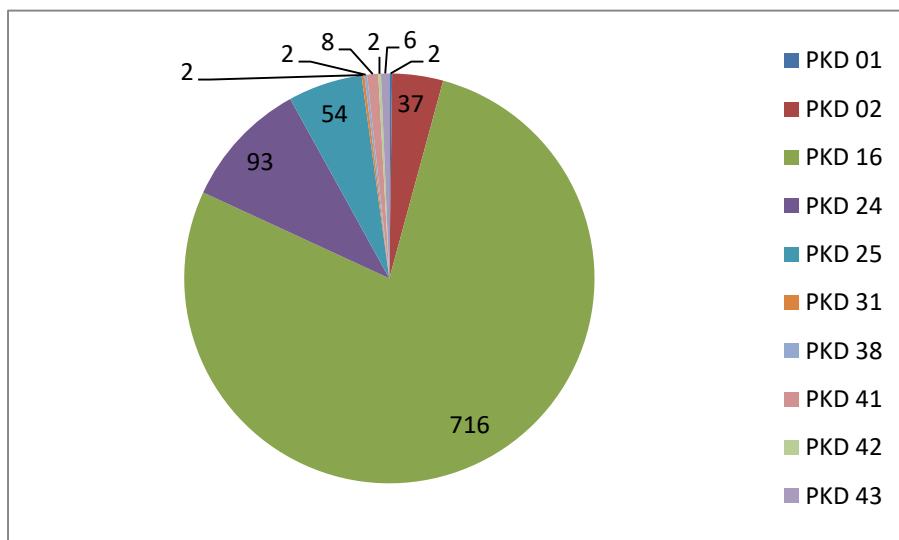
Liczba zakładów pracy będących w ewidencji, w których występuje przekroczenie NDS/NDN oraz pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w środowisku pracy w latach 2017-2018



Dominującą grupę pracowników pracujących w przekroczeniach dopuszczalnych normatywów higienicznych czynników szkodliwych stanowią pracownicy zatrudnieni w zakładach przemysłu drzewnego PKD 16 – 716 osób tj. 78% wszystkich osób pracujących w przekroczeniu w zakładach skontrolowanych w 2018r. (Rys.5.3)

Rys.5.3

Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w zakładach pracy skontrolowanych w 2018r. - wg PKD.



W przekroczeniach dopuszczalnych normatywów higienicznych najliczniejszą grupę nadal stanowią pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas - 1188 osób, w tym większość to pracownicy przemysłu drzewnego (PKD-16) – 763 osoby, branży metalowej (PKD 24 i PKD 25) – 198 osoby. Pracownicy Sekcji Higieny Pracy podczas rutynowych kontroli szczególną uwagę zwracali na stosowanie rozwiązań organizacyjnych i przestrzeganie stosowania ochron słuchu.

5.2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

Na terenie powiatu myśliborskiego czynnik rakotwórczy w środowisku pracy występuje w 49 zakładach pracy, według prowadzonej ewidencji.

W roku 2018 skontrolowano 17 zakładów pracy w zakresie czynników rakotwórczych, w których przeprowadzono 18 kontroli. (szczegóły w zał. tabela nr 2.1).

Dominującym czynnikiem rakotwórczym na terenie powiatu są pyły drewna twardego, co związane jest z liczną grupą zakładów branży stolarskiej, pyły drewna twardego występują w 22 ewidencjonowanych zakładach pracy .

Ekspozycja pracowników na czynnik rakotwórczy – pyły włókien azbestu, występuje w środowisku pracy u 2 przedsiębiorców z terenu powiatu myśliborskiego, zajmującego się rozbiórką wyrobów zawierających azbest.

Uchybienia, w ramach prowadzonego nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w 2018r. stwierdzono w 4 zakładach. Stwierdzone uchybienia dotyczyły:

- braku aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - w 3 zakładach,
- przekroczenie dopuszczalnych wartości czynnika o działaniu rakotwórczym – w 1 zakładzie.

5.3 Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

Spośród 920 zakładów będących w ewidencji, nadzorowanych przez pracowników Sekcji Higieny Pracy, w 356 zakładach występuje ekspozycja pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, głównie na czynniki biologiczne grupy 2 zagrożenia.

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu myśliborskiego w roku 2018r. przeprowadzono 62 kontrole w 62 zakładach. Podczas przeprowadzanych kontroli w pojedynczych przypadkach stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brak przeprowadzenia szkoleń w zakresie czynników biologicznych – w 2 zakładach,
- brak rejestru pracowników pracujących w narażeniu na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia – w 1 zakładzie.

Szczepieniom ochronnym poddawani są pracownicy zatrudnieni głównie w sektorze państwowym – leśnictwie, są to szczepienia przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu. Ponadto systematycznie szczepieniom ochronnym poddawani są pracownicy sektora gospodarki odpadami i ściekami (szczepienia ochronne przeciw: tężcowi, WZW A, durowi brzuszemu).

5.4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi

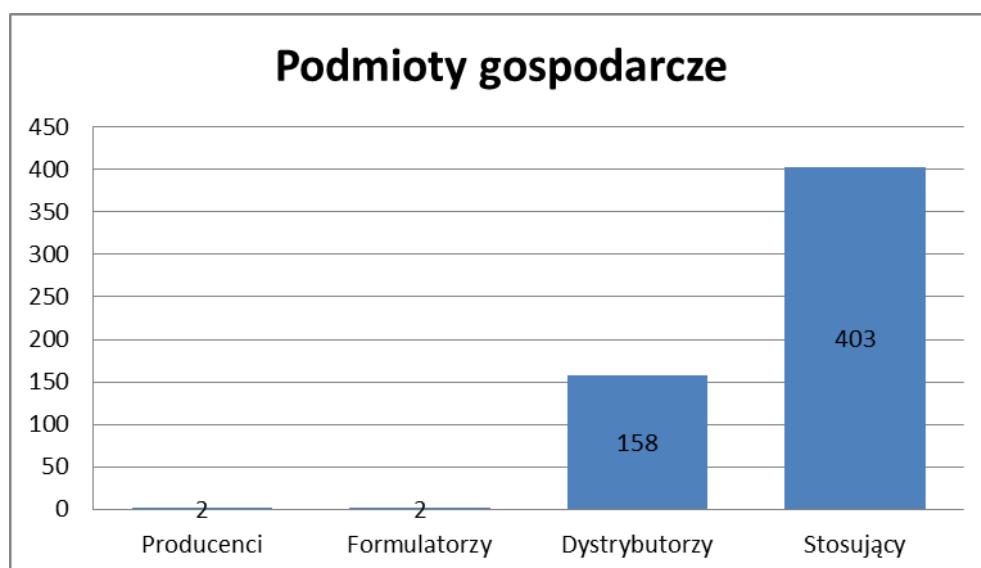
Substancje i mieszaniny w powiecie myśliborskim za 2018r.

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w 2018r. przeprowadzano kontrole u przedsiębiorców zarówno wprowadzających do obrotu jak i stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Spośród podmiotów gospodarczych nadzorowanych w zakresie substancji chemicznych i mieszanin największą grupę stanowią dalsi użytkownicy (stosujący) – 403 podmioty, następnie dystrybutorzy- 158 podmiotów, producenci-2, dalsi użytkownicy – formulatorzy – 2. (rys.5.4)

Rys.5.4

Podmioty gospodarcze w powiecie myśliborskim prowadzące działalność w zakresie produkcji, obrotu i stosowania substancji chemicznych i mieszanin.



W zakresie wprowadzania do obrotu przeprowadzono 15 kontroli w 14 podmiotach gospodarczych. W 1 podmiocie stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie, w 2 podmiotach stwierdzono brak kart charakterystyki wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych. (szczegóły w zał. tabela nr 4.1).

Natomiast w zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny, przeprowadzono 86 kontroli. (szczegóły w zał. tabela nr 4.2).

Były to głównie zakłady: produkcji wyrobów z drewna, branży metalowej, handel i przetwórstwo spożywcze, warsztaty samochodowe, jednostki związane z ochroną zdrowia i edukacją, sektor gospodarki ściekami i odpadami.

W 3 zakładach stwierdzono brak spisu bądź aktualnego spisu stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych, w 2 zakładach stwierdzono brak kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin w zakresie ich stosowania oraz zapoznania pracowników z kartami charakterystyki, w 1 podmiocie stwierdzono brak oznakowania zbiorników służących do przechowywania substancji niebezpiecznych.

Na podstawie prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin zauważa się ciągłą poprawę w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących wprowadzania oraz stosowania substancji chemicznych i mieszanin.

Produkty biobójcze w powiecie myśliborskim za 2018r.

Na terenie powiatu myśliborskiego 96 podmiotów gospodarczych wprowadza do obrotu produkty biobójcze, Na terenie powiatu myśliborskiego występuje 1 producent produktów biobójczych.

Nadzór nad produktami biobójczymi prowadzono w podmiotach gospodarczych w zakresie wprowadzania do obrotu oraz u przedsiębiorców stosujących produkty biobójcze. W roku 2018 przeprowadzono 5 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych, natomiast w zakresie stosowania – 7 kontroli. (szczegóły w zał.1 tabela nr 4.3).

W 1 podmiocie gospodarczym, stwierdzono wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych bez wymaganego pozwolenia.

5.5. Choroby zawodowe

W 2018r. łącznie wpłynęło 15 zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych.

Jak w latach ubiegłych najliczniejszą grupę stanowiły zgłoszenia dotyczące „choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa” – borelioza w 9 przypadkach.

Pozostałe zgłoszenia dotyczyły:

- „Obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz” poz.21 – w 5 przypadkach.

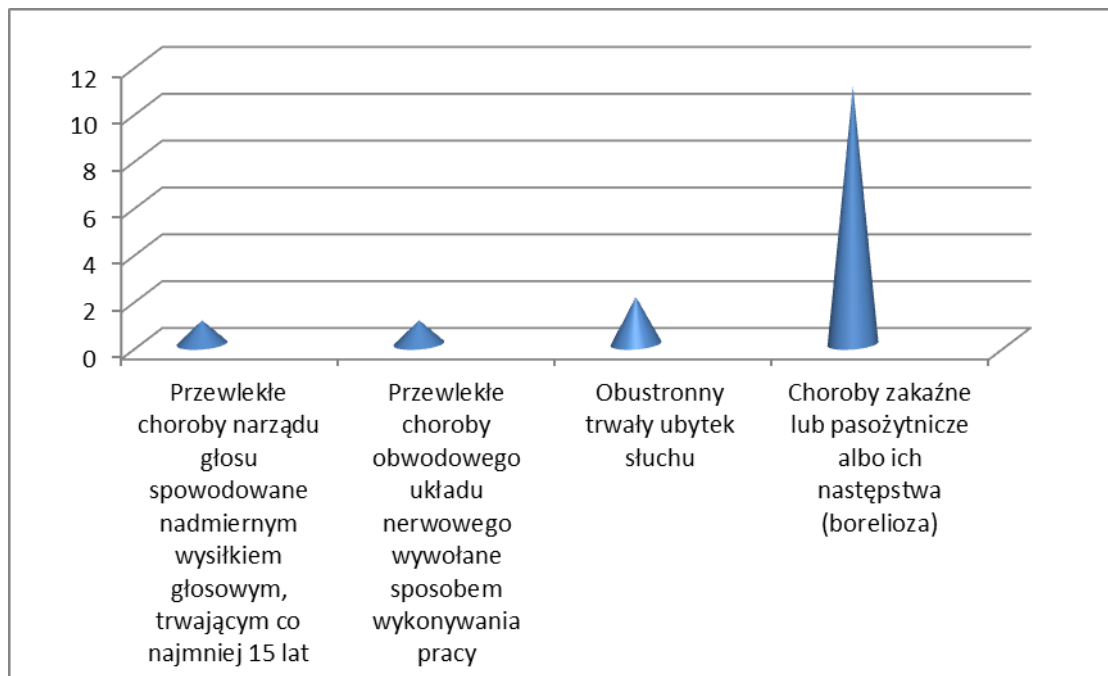
- „Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka” poz. 20 pkt.1. wykazu chorób zawodowych – w 1 przypadku.

W roku 2018 wydano 17 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. Największą grupę stanowiły decyzje wymienione w poz. 26 wykazu chorób zawodowych „choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa” – borelioza (13 decyzji).

(szczegóły w zał. tabela nr 5.1).

Liczba stwierdzonych w 2018r. chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych - 15. Największą grupę stanowiły „choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa” - borelioza, stwierdzono 11 takich chorób.

Rys.5.5 Stwierdzone choroby zawodowe w 2018r.



W analizowanym okresie w latach 2010 – 2018 w powiecie myśliborskim stwierdzono łącznie 85 chorób zawodowych, z czego największą ilość stwierdzonych chorób zawodowych stanowiły choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - 63 przypadki, następnie przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - 7, obustronny trwały ubytek słuchu- 5, astma oskrzelowa- 2, pylice płuc – 2, zespół wibracyjny- 2, przewlekłe choroby narządu głosu – 2, alergiczny nieżyt nosa – 1 choroba, choroba skóry - 1.

W roku 2018 ilość stwierdzonych chorób zawodowych i zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych w porównaniu do roku 2017 jest porównywalna.

Tabela 5.1.

Analiza stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie myśliborskim w latach 2010-2018

Lp.	Jednostka chorobowa	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Liczba chorób zaw. wg jednostki chorobowej w latach 2010 -2018
1.	Pylice płuc	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2
2.	Astma oskrzelowa	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2
3.	Alergiczny nieżyt nosa	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
4.	Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2
5.	Choroba skóry. Alergiczne kontaktowe zapalenie skóry	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
6.	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy	1	0	0	2	1	0	0	2	1	7
7.	Obustronny trwały ubytek słuchu	2	0	0	0	0	0	1	0	2	5
8.	Zespół wibracyjny	0	0	0	1	0	1	0	0	0	2
9.	Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (WZW typu B, WZW typu C, borelioza, bruceloza)	1	11	11	3	4	0	5	17	11	63
	RAZEM Stwierdzonych chorób zawodowych	6	12	11	6	7	2	6	20	15	85

5.6 Środki zastępcze

Na terenie powiatu myśliborskiego nie stwierdzono w 2018r. wprowadzania do obrotu produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że mogą być środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Nie przeprowadzono kontroli celowych w przedmiotowym temacie, ani nie wydawano decyzji administracyjnych.

W sierpniu 2018r. wraz z Komendą Powiatową Policji w Myśliborzu przeprowadzono wizytacje 2 obiektów w zakresie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu nowych substancji psychoaktywnych i środków zastępczych, nie stwierdzono nieprawidłowości w wyżej wymienionym zakresie.

Ponowiono współpracę z podmiotami leczniczymi znajdującymi się na terenie powiatu myśliborskiego w zakresie zgłaszania zatruc/ podejrzeń zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi oraz współpracę z Policją w zakresie wymiany informacji o przypadkach wprowadzania do obrotu środków zastępczych i podejmowania wspólnych czynności w takich sytuacjach.

W 2018r. odnotowano 2 zgłoszenia podejrzenia zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi ze szpitali.

Ponadto podczas kontroli w zakładach pracy rozdawane były materiały informacyjne (ulotki) na temat szkodliwości tzw. nowych narkotyków.

5.7 Wnioski:

W dalszym ciągu najliczniejszą grupę pracującą w warunkach przekroczeń norm higienicznych NDS/NDN stanowią osoby ekspozowane na hałas. W powiecie myśliborskim występuje znaczna ilość zakładów przemysłu drzewnego i leśnictwa (stolarnie, zakłady usług leśnych), w których często brak możliwości technicznych obniżenia natężenia hałasu do lub poniżej Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia (piły spalinowe, obrabiarki do drewna). W ostatnim okresie nastąpił wzrost ilości zakładów branży metalowej zajmujących się produkcją ogrodzeń metalowych, w których również występuje w środowisku pracy hałas (obrabiarki do metali). Ponadto działają 2 zakłady przemysłu ciężkiego- odlewnie, w którym głównym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest hałas.

W związku z powyższym pracownicy Sekcji Higieny Pracy podczas rutynowych kontroli szczególną uwagę zwracali na stosowanie rozwiązań organizacyjnych i przestrzeganie stosowania ochron słuchu celem ograniczenia narażenia na hałas.

Nadal stwierdza się poprawę w przestrzeganiu przez przedsiębiorców przepisów w zakresie warunków stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin oraz w zakresie wprowadzania do obrotu takich produktów. Naruszenia obowiązujących przepisów stwierdzono tylko w kilku przypadkach.

Wśród zgłaszanych podejrzeń chorób zawodowych jak i stwierdzanych chorób zawodowych na terenie powiatu myśliborskiego dominują „ choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa”- borelioza. Borelioza stwierdzana jest przede wszystkim u rolników indywidualnych oraz pracowników sektora leśnego.

W trakcie prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (*tekst jednolity Dz. U. z 2018r., poz. 1446 ze zm.*), stwierdzono, że w zakładach pracy przestrzegany jest zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, umieszczano znaki graficzne i słowne o zakazie palenia.

6. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Dane ujęto tabelarycznie – w załączniku do niniejszej oceny:

Załącznik obejmuje druk sprawozdawczy MZ-53 (wraz z wymienionymi poniżej załącznikami oraz MZ-45, a także sprawozdanie opisowe.

Druk MZ-53 „Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny dzieci i młodzieży za 2018 rok na terenie woj. zachodniopomorskiego w skald, którego wchodzą załączniki:

Dział 1. Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny dzieci i młodzieży na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 2. Higiena procesu nauczania na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 3. Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 4. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 5. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 6. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 1. Obsada kadrowa pionu higieny dzieci i młodzieży stacji sanitarno-epidemiologicznej i liczba placówek objętych nadzorem na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach.

Załącznik 7. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 8 tabela 1 i 2. Ocena warunków sanitarno-higienicznych w żłobkach i klubach malucha na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 10. Ochrona placów zabaw/terenów rekreacyjnych/terenów sportowych przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcymi na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 11. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6-letnich tzw. oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 16. Prowadzenie dożywiania w szkołach na terenie powiatu myśliborskiego.

MZ-45 – Sprawozdanie o działalności kontrolno-represyjnej na terenie powiatu myśliborskiego.

7. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

W 2018 roku:

1. Liczba wydanych opinii sanitarnych dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego oraz liczba decyzji dotyczących sprzeciwu w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego.

Wydano 27 opinii sanitarnych dopuszczających obiekty do użytkowania:

- w tym 0 sprzeciwu

2. Liczba uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych

Uzgodniono 26 dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

3. Liczba przeprowadzonych kontroli, wizji lokalnych (w tym obiektów w trakcie budowy)

Przeprowadzono 27 kontroli - w tym 0 kontroli obiektów w trakcie budowy.

4. Liczba wydanych opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:

Opinie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko - 10

- w tym 2 opinie **dotyczące odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;**

- w tym 7 opinii **dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych,**

- w tym 1 opinia **dotycząca projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko.**

5. Liczba wydanych opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko:

Opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko: wydano 45

- w tym 44 opinie w sprawie **odstąpienia obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,**

- 1 opinia w sprawie **zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko,**

- 5 opinii **przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,**

6. Ważniejsze realizacje inwestycji na terenie Powiatu Myśliborskiego w 2018 r.:

- przebudowa i rozbudowa Stacji Uzdatniania Wody w Myśliborzu,

- miejsce rekreacji dla mieszkańców wsi Płonno gmina Barlinek,

- kwatery nr 13 z przeznaczeniem do składowania odpadów stałych w miejscowości Dalsze gmina Myślubórz na terenie EKO Myśl Sp. z o.o.,

- remont i przebudowa Przedszkola nr 1 w Dębnie,

- zmiana sposobu użytkowania pomieszczeń przy pływalni przy Szkole Podstawowej nr 2 w Myśliborzu,

- pompownia wody II stopnia, ul. Kombatantów w Barlinku,

- kompleksowa przebudowa oczyszczalni ścieków w miejscowości Sulimierz, również dla potrzeb terenów inwestycyjnych Specjalnej Strefy Ekonomicznej lokalizowanej w miejscowości Renice, gm. Myślubórz,

- przebudowa i rozbudowa budynku produkcyjno-magazynowego W2 na terenie Barlinek Inwestycje Sp. z o.o. dla wprowadzenia nowych linii technologicznych;

7. Inne sprawy załatwiane w ramach zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego:

- wydano 1 decyzję z art. 1 ust. 2 ustawy z dnia 31 stycznia 1959 rok o cmentarzach i chowaniu zmarłych.

8. Wnioski – ilość załatwianych spraw w obszarze zapobiegawczego nadzoru sanitarnego oraz ilość wniosków od inwestorów i instytucji w analizowanym okresie nieznacznie wzrosła. W 2017 roku wpłynęło 105 wniosków, natomiast w 2018 roku złożono 125 wniosków.

Wzrost ten w stosunku do roku ubiegłego spowodowany jest zdobywaniem przez instytucje oraz inwestorów indywidualnych większej ilości środków unijnych na realizację projektów oraz lepszą koniunkturą gospodarczą w regionie.

8. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W 2018 r. pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej powiatu myśliborskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na zadania wynikające z wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, zapisów Narodowego Programu Zdrowia oraz diagnozy sytuacji zdrowotnej i epidemiologicznej w środowisku.

I. GŁÓWNE PROGRAMY PROZDROWOTNE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU:

1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce

1.1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”

Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy i zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Zasięg: rok szkolny 2017/2018 - 1266

Wybrane działania:

- w wybranych placówkach przeprowadzano rozmowy instruktażowe i szkolenia indywidualne przedszkolnych realizatorów programu,
- przeprowadzano wizytacje, podczas których oceniano realizację programu w placówkach przedszkolnych i oddziałach przedszkolnych szkół podstawowych.

1.2 Program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych „Nie pal przy mnie, proszę”.

Celem programu jest kształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Program ma na celu uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia oraz uwrażliwienie na szkodliwość palenia biernego. Głównymi adresatami programu są uczniowie klas I-III szkół podstawowych.

Zasięg: rok szkolny 2017/2018 - 1108

Wybrane działania:

- Zorganizowano konkurs plastyczny pt. „Mamo, Tato nie pal przy mnie” dla uczniów klas I-III realizujących program. W konkursie udział wzięło 51 uczniów.
- W wybranych placówkach przeprowadzano rozmowy instruktażowe i szkolenia indywidualne szkolnych realizatorów programu.

1.3. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów starszych klas IV szkół podstawowych „Bieg po zdrowie”.

Celem programu jest zwiększanie wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych w kontekście szkodliwości palenia papierosów oraz kształtowanie odpowiednich umiejętności i postaw przyczyniających się do podejmowania odpowiednich decyzji na rzecz zdrowego stylu życia.

Zasięg: rok szkolny 2017/2018 - 771

Wybrane działania:

- Zorganizowano szkolenie dla nauczycieli, pedagogów przygotowujące do realizacji programu w placówkach.
- W powiecie, wśród uczniów realizujących program, ogłoszono konkurs na komiks. Komiks wykonywali wszyscy uczniowie w ramach realizacji programu, a koordynator szkolny typował jedną pracę do oceny w etapie powiatowym. W etapie powiatowym laureatem konkursu zostali autorzy 1 Komiksu. Wszyscy uczestnicy etapu powiatowego zostali nagrodzeni.

1.4. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu

Celem Światowego Dnia Bez Tytoniu jest przyczynienie się do ochrony zdrowia przed skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy.

Zasięg: 199

Wybrane działania:

- Ogłoszono i przeprowadzono III edycję konkursu powiatowego pt. „Zdrowie rysowane satyrą” na rysunek satyryczny. Konkurs podobnie jak II edycja adresowany był do mieszkańców powiatu myśliborskiego bez ograniczenia wiekowego. Przedmiotem konkursu było wykonanie rysunku satyrycznego o tematyce antynikotynowej. Konkurs ogłoszono w szkołach różnego typu oraz na stronach internetowych PSSE i partnerów (samorządy lokalne, Ośrodki Kultury).

Nagrody w konkursie ufundowane przez Starostwo Powiatowe w Myśliborzu

- 22 maja 2018 r. w Szkole Podstawowej w Golenicach podczas Festynu Rodzinnego w ramach współpracy zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne.

W trakcie pracy stoiska udzielono 45 porad dotyczących profilaktyki palenia tytoniu. Rozmawiano na temat motywacji i metod rzucania palenia, na temat szkodliwości palenia biernego, chętni wykonywali pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu.

Część osób odwiedzających punkt to osoby niepalące ale mieszkające z osobami palącymi lub zmotywowane aby pomóc bliskim osobom w rzuceniu palenia. W takim wypadku przekazywano materiały edukacyjne oraz zachęcano do namowy bliskich na skorzystanie z pomocy w Specjalistycznych Poradniach.

Dla dzieci i młodzieży przygotowano gry i zabawy (rebusy, krzyżówki, pytania) spośród osób biorących udział w zabawie, pod koniec pracy rozlosowano 3 nagrody (książki – fundatorem nagród była Gmina Dębno).

2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę” skierowany jest do młodzieży szkół gimnazjalnych i ostatnich klas szkół podstawowych oraz ich rodziców. Odnosi się do promocji racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej.

Zasięg: rok szkolny 2017/2018 - 537- (działania realizowane przez PIS)

Wybrane działania:

- W dniu 22 Maja 2018 r. w Szkole Podstawowej w Boleszkowicach odbył się Turniej Finałowy XII edycji programu Trzymaj Formę. Organizatorem Turnieju była Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Myśliborzu we współpracy ze Szkołą Podstawową w Boleszkowicach.

W turnieju wzięło udział 9 szkół z powiatu myśliborskiego



Fot. Uczestnicy Turnieju

- We współpracy z placówkami szkolnymi organizowano spotkania edukacyjne oraz warsztaty z uczniami szkół realizujących program. Spotkania realizowano z wykorzystaniem przygotowanej prezentacji multimedialnej „Zdrowe życie - dobre sprawa, dobra dieta to podstawa” w trakcie warsztatów uczniowie oceniali skomponowane posiłki pod względem ich zbilansowania.
- Dla realizatorów i koordynatorów szkolnych zorganizowano szkolenie przygotowujące do realizacji XII edycji programu

3. „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakazeniom HIV”.

Celem programu jest popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Zasięg: 2018 r - 6982

Wybrane działania:

- Działania w I półroczu skierowano do młodych kobiet. Miały one na celu promowanie testowania w kierunku HIV zorganizowano spotkania edukacyjne, akcję profilaktyczno-edukacyjną oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

Obchody Światowego Dnia AIDS

-W powiecie myśliborskim obchody Światowego Dnia AIDS przygotowano we współpracy



fot. Uczestnicy Konkursu

ze Starostwem Powiatowym w Myśliborzu . 4 grudnia 2018 r przeprowadzono VIII już edycję Konkursu wiedzy o HIV/AIDS- Wiedza ratuje życie pod hasłem „Żyję bez ryzyka” . Po raz drugi Konkurs miał rangę Konkursu Powiatowego. Uczestnikami konkursu byli uczniowie szkół podstawowych –oddziały gimnazjalne i ponadpodstawowych z powiatu myśliborskiego. Gospodarzem Konkursu była Szkoła Podstawowa nr 1 w Barlinku.

- Spotkania edukacyjne : cykl spotkań edukacyjnych dla uczniów szkół ponadpodstawowych na temat profilaktyki HIV/AIDS . Do tego przedsięwzięcia zaangażowano uczniów (liderów), którzy przygotowali krótki film edukacyjny, który był prezentowany na początku każdego spotkania następnie pracownik PSSE po wspólnym obejrzeniu materiału przeprowadził wykład uzupełniający.

4. Program „ARS, czyli jak dbać o miłość”.

Program realizowany w szkołach ponadgimnazjalnych. W roku szkolnym 2017/2018 program realizowało 6 szkół ponadgimnazjalnych.

Zasięg: rok szkolny 2017/2018 - 301

Wybrane działania:

- w wybranych placówkach przeprowadzano rozmowy instruktażowe i szkolenia indywidualne szkolnych realizatorów programu
- przeprowadzano wizytacje, podczas których oceniano realizację programu w placówkach szkolnych.

5. Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania Próchnicy - „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”.

Celem głównym programu jest prowadzenie edukacji prozdrowotnej w zakresie higieny i zdrowia jamy ustnej wśród dzieci żłobkowych, przedszkolnych, ich opiekunów, rodziców, nauczycieli wychowania przedszkolnego oraz wśród uczestniczek szkół rodzenia.

W roku szkolnym 2017/2018 do realizacji programu przystąpiło 31 placówek.

Zasięg - 2034



Wybrane działania:

- przeprowadzono szkolenie adresowane do nauczycieli edukacji przedszkolnej,
- przeprowadzono spotkania edukacyjne dla rodziców i opiekunów dzieci oraz dla uczestniczek szkół rodzenia,
- dla dzieci przedszkolnych i ich rodziców zorganizowano konkurs plastyczny „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zajadamy”. W konkursie wzięło udział 93 dzieci i ich rodziców.

Fot. I miejsce

6. Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków dla uczniów szkół gimnazjalnych ”Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Celem programu jest ograniczenie używania substancji psychoaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem nowych narkotyków, a także kształtowanie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory. Program adresowany jest do uczniów klas VII szkół podstawowych, ich rodziców/opiekunów oraz nauczycieli. Program realizowany jest we współpracy z Policją. Do realizacji programu przystąpiło 21 szkół podstawowych.

Zasięgi - Rok Szkolny 2017/2018 - 683

Wybrane działania:

- we współpracy z Komendą Powiatową Policji zorganizowano szkolenia dla koordynatorów i realizatorów programu,
- koordynowano II edycję Wojewódzkiego Przeglądu Form Artystycznych. W etapie Wojewódzkim powiat myśliborski reprezentowała Szkoła Podstawowa w Barlinku ze spektaklem pt. „Carpe diem...”, który został nagrodzony wyróżnieniem.

II. GŁÓWNE AKCJE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU

1. Profilaktyka używania substancji psychoaktywnych w tym „nowych narkotyków”

Cel i adresaci akcji: Profilaktyka używania „nowych narkotyków”

Adresaci – młodzież szkolna, ich rodzice i opiekunowie

Zasięgi: 2018r. - 2403

Wybrane działania:

Działania w/w tematyce prowadzone są również w innych interwencjach programowych i akcjach.



- 19 maja 2018 r. we współpracy z Komendą Powiatową Policji przeprowadzono akcję profilaktyczną podczas Festynu Rodzinnego w Szkole Podstawowej w Golenicach. Przedstawiciel Policji przeprowadził pogadankę z rodzicami i nauczycielami, rodzice mogli również obejrzeć filmy instruktażowe. Natomiast przy stoisku prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych oraz prowadzono działania edukacyjne z wykorzystaniem narkogogli.

Fot. Uczestnicy akcji

- W dniu 14 września 2018 r. zorganizowano stoisko profilaktyczno- edukacyjne podczas Festynu Profilaktycznego, który odbył się na boisku Ośrodka szkolenia i Wychowania w Barlinku. Festyn odbywał się pod hasłem „ Nie zmarnuj swojej szansy. Celem tego przedsięwzięcia było propagowanie zdrowego stylu życia bez używek . Przy stoisku prowadzono dystrybucję mat. edukacyjnych wraz z poradnictwem , oraz gry i zabawy, które polegały na rozwiązywaniu rebusów o treściach prozdrowotnych. Wśród osób które prawidłowo wykonały zadania rozlosowano nagrody.

- Organizowano spotkania edukacyjne z uczniami starszych klas szkół podstawowych oraz uczniami szkół ponadpodstawowych. Podczas prelekcji dużą uwagę poświęcono skutkom zdrowotnym, społecznym używania substancji psychoaktywnych oraz wzmacnianiu postaw asertywnych wobec osób nakłaniających do używania tego typu substancji.

2. Europejski Tydzień Szczepień, w tym akcja „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”

Cel i adresaci akcji:

Cel: Podnoszenie świadomości potrzeby i prawa każdego dziecka do ochrony przed chorobami, którym można zapobiegać za pomocą szczepień ochronnych; nacisk na szczepienie wrażliwych grup wysokiego ryzyka.

Adresaci - społeczeństwo powiatu myśliborskiego rodzice i opiekunowie dzieci

Zasięg - 111

Wybrane działania:

- W siedzibie PSSE uruchomiono punkt informacyjny. Punkt obsługiwano we współpracy z działem EP w PSSE. W trakcie pracy udzielono 30 porad dotyczących szczepień ochronnych. Rozmawiano na temat kalendarza szczepień u dzieci, promowano szczepienia dodatkowe między innymi: p/grypie; p/chorobom przenoszonym przez kleszcze, a także polecane w wypadku podróży do krajów tropikalnych. W punkcie informacyjnym można było zaopatrzyć się w tematyczne materiały informacyjne.

3.Światowy Dzień Zdrowia 2018

Cel i adresaci akcji:

Celem Światowego Dnia Zdrowia jest skupienie uwagi na konieczności zapewnienia powszechnej opieki zdrowotnej

Zasięg: 2018 r. - 118

Wybrane działania:

- Dnia 24.04.2018 r. w Szkole Podstawowej Nr 3 im. Leonida Teligi w Myśliborzu odbył się Gminny Turniej Profilaktyczny dla uczniów klas trzecich szkół podstawowych. PSSE w Myśliborzu współpracowała przy organizacji tego przedsięwzięcia. W ramach współpracy PSSE przygotowała część zadań tematycznie związanych z Światowym Dniem Zdrowia. Uczestnicy rozwiązywali również zadania przygotowane przez SP 3 Myślubórz. Do turnieju przystąpiło 5 czteroosobowych drużyn z 5 szkół.

- prowadzono akcje informacyjną. Przygotowano materiały informacyjne i rozesłano je do samorządów lokalnych, NZOZ z prośbą o publikację ich na stronach internetowych.

- We współpracy z Starostwem ogłoszono i przeprowadzono Konkurs Fotograficzny pod hasłem „Zdrowo i aktywnie - zdrowie dla wszystkich”. W konkursie adresowanym do wszystkich mieszkańców powiatu wzięły udział 32 osoby.

4.Światowy Dzień bez Tytoniu 2018

Celem Światowego Dnia Bez Tytoniu jest przyczynienie się do ochrony zdrowia przed skutkami zdrowotnymi, społecznymi i ekonomicznymi wynikającymi z narażenia na dym tytoniowy.

Zasięg: 199

Wybrane działania:

- Ogłoszono i przeprowadzono III edycję konkursu powiatowego pt. „Zdrowie rysowane satyrą” na rysunek satyryczny. Konkurs podobnie jak II edycja adresowany był do mieszkańców powiatu myśliborskiego bez ograniczenia wiekowego. Przedmiotem konkursu było wykonanie rysunku satyrycznego o tematyce antynikotynowej. Konkurs ogłoszono w szkołach różnego typu oraz na stronach internetowych PSSE i partnerów (samorządy lokalne, Ośrodki Kultury). - 22 maja 2018 r. w Szkole Podstawowej w Golenicach podczas Festynu Rodzinnego w ramach współpracy zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne.

W trakcie pracy stoiska udzielono 45 porad dotyczących profilaktyki palenia tytoniu. Rozmawiano na temat motywacji i metod rzucania palenia, na temat szkodliwości palenia biernego, chętni wykonywali pomiaru tlenku węgla w wydychanym powietrzu.

Część osób odwiedzających punkt to osoby niepalące ale mieszkające z osobami palącymi lub zmotywowane aby pomóc bliskim osobom w rzuceniu palenia. W takim wypadku przekazywano materiały edukacyjne oraz zachęcano do namowy bliskich na skorzystanie z pomocy w Specjalistycznych Poradniach.

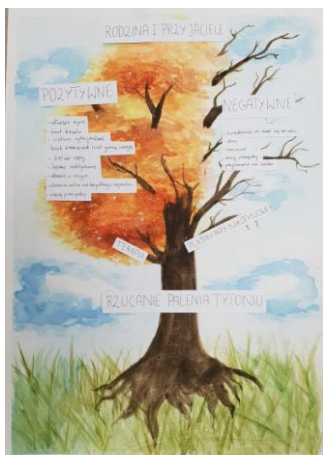
Dla dzieci i młodzieży przygotowano gry i zabawy (rebusey, krzyżówki, pytania) spośród osób biorących udział w zabawie, pod koniec pracy rozlosowano 3 nagrody (książki – fundatorem nagród była Gmina Dębno).

5.Światowy Dzień Rzucania Palenia

Celem głównym kampanii jest prowadzenie działań edukacyjnych na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zachęcanie osób palących do zerwania z nałogiem.

Zasięg: 2018r.- 810 odbiorców

Zasadnicze działania:



- Realizowano Powiatowy Konkurs „Podejmij właściwą decyzję – drzewko decyzyjne” Konkurs adresowany był do uczniów klas V-VIII szkół Podstawowych i uczniów szkół ponadpodstawowych . W konkursie w obu etapach(szkolnym i powiatowym) powiatowym wzięło udział 91 osób.
- Przeprowadzono prelekcje, których odbiorcami byli uczniowie starszych klas szkół podstawowych oraz uczniowie szkół ponadpodstawowych

Fot. 1 miejsce w konkursie

- Organizowano projekcje filmu edukacyjnego przygotowanego przez Fundację Aflofarm pt „Nie spal się na starcie”.
- Na stronie internetowej publikowano informacje dotyczące zagadnień profilaktyki palenia tytoniu

6. Wybrane dodatkowe działania lokalne

1. Bezpieczne Ferie

Cel i adresaci akcji:

Cel: Poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego społeczeństwa, szczególnie dzieci i młodzieży. Promocja bezpiecznych zachowań podczas zimowego wypoczynku.

Adresaci: społeczeństwo powiatu myśliborskiego w szczególności uczniowie oraz dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu.

Zasięgi: 1026

Wybrane działania:

- W okresie poprzedzającym Ferie w szkołach różnego typu prowadzono spotkania edukacyjne,
- z organizatorami wypoczynku przeprowadzano rozmowy instruktażowe,
- z uczestnikami zimowego wypoczynku przeprowadzano pogadanki na temat bezpieczeństwa podczas ferii zimowych.

2. Bezpieczne Wakacje

Celem akcji jest poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego społeczeństwa, szczególnie dzieci i młodzieży oraz promocja bezpiecznych zachowań podczas letniego wypoczynku .

Adresaci: społeczeństwo powiatu myśliborskiego w szczególności uczniowie oraz dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu

zasięg- 2018r.-503

Wybrane działania:



Fot. Spotkanie edukacyjne

- W okresie poprzedzającym wakacje przeprowadzono spotkania edukacyjne z uczniami szkół.
- W trakcie trwania wakacji odwiedzano organizatorów wypoczynku na terenie powiatu myśliborskiego, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne a z uczestnikami wypoczynku przeprowadzano pogadanki na temat bezpiecznych wakacji.

- Podczas masowych imprez, festynów organizowano stoiska profilaktyczno- edukacyjne (Wielki Piknik w Różańsku ; Dni Dębna). W trakcie obsługi stoisk prowadzono konkursy, poradnictwo, instruktaże z wykorzystaniem narko i alkohogli, dystrybucję materiałów edukacyjnych .

3.Ogólnopolski Dzień Tornistra

Celem akcji jest poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży, zapobieganie wadom postawy. .

Adresaci: uczniowie szkół podstawowych i ich rodzice
zasięg- 2018r.-503

Wybrane działania:

- Na stronie internetowej opublikowano informację o Ogólnopolskim Dniu Tornistra.
- W dn. 1października 2018 w Szkole Podstawowej nr 3 w Dębnie przeprowadzono mini wykłady w klasach 1-3, oraz dokonano pomiarów dotyczących wagi tornistrów, w klasach IV-VIII podczas indywidualnych pomiarów prowadzono rozmowy informujące o właściwym doborze plecaków, zachęcano do korzystania z szafek indywidualnych, informowano o skutkach zdrowotnych wynikających z przekroczenia wagi plecaków. Wszyscy uczniowie, których waga tornistrów przekraczała 15% wagi ciała otrzymywali ulotkę informacyjną . W klasach I-III rozdawano również ulotki dla dzieci których waga tornistrów nie przekraczała 15 % wagi ciała (ulotki gratulacyjne)
- 04.10. 2018 w Szkole Podstawowej w Golenicach przeprowadzono pogadanki we wszystkich klasach (I- VIII), dokonano pomiaru wagi tornistrów wszystkich uczniów obecnych tego dnia w szkole. Wszyscy uczniowie otrzymali ulotki informujące o wynikach pomiaru z interpretacją wyniku

III WSPÓŁPRACA

Podsumowanie i wnioski

W 2018 roku podjęto 434 działań o charakterze profilaktycznym, których odbiorcami było 22568 osób - mieszkańców powiatu myśliborskiego. Podczas realizacji działań współpracowano z samorządami lokalnymi , placówkami oświatowymi, Policją, Strażą Miejską oraz z innymi instytucjami realizującymi zadania z zakresu profilaktyki.

9. POSUMOWANIE OCENY STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU MYŚLIBORSKIEGO ZA 2018 R.

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w 2018 roku była stabilna i nie stanowiła zagrożenia zdrowotnego dla mieszkańców powiatu myśliborskiego. Zachorowania na choroby zakaźne dotyczyły głównie dzieci oraz chorób sezonowych, w tym m.in. zachorowania na ospę wietrzną i grypę sezonową.

2. Stan uodpornienia dzieci i młodzieży przeciw chorobom zakaźnym objętym Programem Szczepień Ochronnych realizowany jest bez większych opóźnień. Nieznaczne braki w uodpornieniu spowodowane są czasowymi odroczeniami od szczepień ze wskazań lekarskich, emigracją oraz świadomą odmową szczepień opiekunów prawnych dzieci. Wzrasta liczba dzieci nie realizujących obowiązkowych szczepień ochronnych z powodu świadomej odmowy opiekunów prawnych dzieci.

3. W roku 2018 wzrasta liczba zgłoszonych, zarejestrowanych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych w stosunku do lat ubiegłych.

Wzrost ten jest spowodowany zwiększoną czujnością lekarzy rozpoznających i zgłaszających NOP, stosujących się do zaleceń Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2010r. w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania (Dz. U. z 2010r., Nr 254, poz. 1711).

4. W stosunku do lat poprzednich nie stwierdzono istotnych różnic w stanie techniczno sanitarnym podmiotów leczniczych realizujących świadczenia ambulatoryjne.

Zabezpieczenie placówek leczniczych w środki dezynfekcyjne, w zakresie ilości i asortymentu jest wystarczające.

5. Stan sanitarno-techniczny stacji uzdatniania wody na terenie powiatu myśliborskiego ulega znaczącej poprawie.

W 2018r. zakończono prace związane z projektem dotyczącym przebudowy i rozbudowy Stacji Uzdatnia Wody w Myśliborzu. W ramach realizacji projektu powstała nowa hala stacji uzdatniania wody wraz z kompletnym ciągiem technologicznym uzdatniania wody sterowanym automatycznie.

W 2018r. została zawarta umowa na realizację projektu **przebudowy ujęcia wody oraz Stacji Uzdatniania Wody** w Dębnie z zastosowaniem nowoczesnej technologii zapewniająca mieszkańcom stałe, niezawodne dostawy lepszej jakości wody oraz na realizację projektu dot. **przebudowy i rozbudowy istniejącej oczyszczalni w Dębnie** z zastosowaniem najnowocześniejszej i najszybciej rozwijającej się technologii oczyszczania ścieków, zapewniającą niezawodność działania oraz utrzymanie wysokiej jakości i stabilności ścieków oczyszczonych.

6. Stan sanitarnohigieniczny i techniczny innych obiektów, tj. zakładów kosmetycznych, fryzjerskich jest zadowalający. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są jednocześnie co najmniej dwie z ww. usług są bardzo rozpowszechnione na nadzorowanym terenie i stanowią łącznie przeważającą część na tle innych obiektów użyteczności publicznej. W 2018r. na terenie powiatu Myśliborskiego w ewidencji działalności PSSE w Myśliborzu zarejestrowane są 62 zakłady fryzjerskie, 54 zakłady kosmetyczne, 1 zakład tatuażu, 11 zakładów odnowy biologicznej (w tym solaria, fitness, gabinet masażu) oraz 16 innych zakładów w których są świadczone więcej niż jedna usługa. Nowo otwierane obiekty mają wysoki standard wyposażenia, a istniejące ulegają ciągłej modernizacji

Na przełomie lat 2015-2017 na terenie powiatu Myśliborskiego w ewidencji działalności PSSE w Myśliborzu liczba obiektów typu zakłady fryzjerskie nie przekraczała 50, natomiast zakładów kosmetycznych funkcjonowało ok. 35. Rok 2018 wykazuje tendencję wzrostową w ilość nowo otwieranych obiektów tego typu na terenie powiatu Myśliborskiego.

7. Stwierdza się poprawę w przestrzeganiu przez przedsiębiorców przepisów w zakresie warunków stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin oraz w zakresie wprowadzania do obrotu takich produktów.

8. W trakcie prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych stwierdzono, że w kontrolowanych obiektach, zakładach pracy, podmiotach leczniczych, placówkach oświatowych przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

9. Wdrażanie w zakładach produkcji i obrotu żywnością systemu HACCP oraz instrukcji GMP/GHP oraz wzrost świadomości i podejmowanie właściwych działań przez producentów i sprzedawców środków spożywczych, istotnie wpływa na eliminowanie zagrożeń zdrowotnych żywności i zapewnia bezpieczeństwo żywności i żywienia ludzi.

W roku 2018 kontynuowano wzmożony nadzór nad suplementami diety i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, nadzór nad podmiotami prowadzącymi produkcję pierwotną (roślinną) oraz sprzedaż bezpośrednią.

W 2018r. w związku z występowaniem afrykańskiego pomoru świń ASF szczególną uwagę zwracano na wprowadzanie do obrotu/używanie jako surowca do produkcji gastronomicznej mięsa z dzików w celu wykrycia i eliminacji wprowadzania do obrotu mięsa niewiadomego pochodzenia.

10. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu aktywnie uczestniczy w eliminacji z rynku artykułów spożywczych zgłoszonych w powiadomieniach alarmowych w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i o Paszach –RASFF.

12. Bieżąca czystość kontrolowanych placówek oświatowo-wychowawczych nie budziła zastrzeżeń. Uczniom oraz pracownikom dyrektorzy zapewniają prawidłowe warunki do utrzymania higieny.

13. W zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy stwierdzić, iż inwestycje realizowane są zgodnie z dokumentacją projektową. W projektowanych inwestycjach stosowane są nowoczesne technologie.

14. Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2018 roku skupiony jest na realizacji zadań w zakresie: profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, profilaktyki HIV/AIDS, promocji zasad zdrowego stylu życia, profilaktyki zdrowia i higieny jamy ustnej.

10. WNIOSKI

1. Oceniając bezpieczeństwo powiatu myśliborskiego za 2018 rok na podstawie liczby zgłoszeń zakażeń i chorób zakaźnych, można stwierdzić, że bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń jest stabilne.
2. Wobec znacząco rosnącej liczby rodziców i opiekunów prawnych, którzy świadomie odmawiają szczepień ochronnych głównie z obawy przed wystąpieniem Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, należy systematycznie prowadzić działania propagujące wiedzę o znaczeniu szczepień w zapobieganiu chorobom zakaźnym.
3. Podejmowane działania promocyjne i oświatowe w zakresie programów krajowych oraz innych przedsięwzięć prozdrowotnych obejmują problematykę zdrowia publicznego, mających na celu propagowanie wiedzy w zakresie zagrożeń środowiska w jakim żyjemy oraz kształtowanie zdrowego stylu życia.
4. Należy uznać, iż zapewnione jest bezpieczeństwo zdrowotne żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu myśliborskiego świadczy o tym wzrost świadomości i podejmowane działania przez producentów i sprzedawców środków spożywczych. Obok obiektów, w których nie stwierdza się uchybień sanitarnych zdarzają się obiekty o złym stanie sanitarnym. W takich przypadkach nakładane są grzywny w drodze mandatu karnego oraz wydawane decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości.

Podsumowując - zadania z zakresu zdrowia publicznego realizowane przez merytorycznych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Myśliborzu, podobnie jak w latach ubiegłych stanowią podstawę urzędowego i interwencyjnego nadzoru, monitorowania oraz wczesnego eliminowania niekorzystnych zjawisk zachodzących w nadzorowanych obszarach.

W odniesieniu do okresu stanowiącego podstawę porównawczą zawartą w dokumencie „Ocena Stanu Bezpieczeństwa Sanitarnego Powiatu Myśliborskiego za rok 2017” oraz lat wcześniejszych, stan sanitarno - epidemiologiczny na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu nie uległ w żadnym z monitorowanych obszarów pogorszeniu, bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców utrzymuje się na stabilnym poziomie.

11.SPIS TABEL

Tabela 2.1. str.5

Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne, liczba hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne oraz liczba zgonów z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2014 – 2018

Tabela 2. 2. str.6

Liczba zachorowań na Salmonelozę - zatrucia pokarmowe w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.3. str.7

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe –rotawirusy oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.4. str.8

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2. 5. str.9

Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2. 6. str.10

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.7. str.10

Liczba zachorowań na płonicę w latach 2013 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.8. str.11

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.9. str.12

Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta oraz liczba podjętych szczepień przeciwko wściekliznie w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.10. str.13

Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2. 11. str.14

Nowe zachorowania na gruźlicę w 2018 roku

Tabela 2.12. str.15

Wybrane choroby zakaźne w powiecie myśliborskim w latach 2017 – 2018

Liczba zachorowań i zapadalność na 100 tys. ludności.

Tabela 2. 13. str.19

Podmioty działalności leczniczej skontrolowane przez PIS w pow. myśliborskim w 2018r.

Tabela 3.1. str.33

Dane dot. ekshumacji

Tabela 3.2. str.34

Dane dot. zakładów pogrzebowych

Tabela 3.3. str. 34

Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Tabela 3.4. str.35

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Tabela 3. 5. str.36

Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Tabela 3.6. str.37

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

Tabela 4.1. str.64

Jakość zdrowotna środków spożywczych

Tabela 5.1. str.77

Analiza stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie myśliborskim w latach 2010-2018

SPIS WYKRESÓW

Rys 2. 1. *str.5*

Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne oraz hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2014– 2018

Rys. 2. 2. *str.6*

Liczba zachorowań na Salmonelozę - zatrucia pokarmowe w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Ryc. 2.3. *str.7*

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe –rotawirusy oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.4. *str.8*

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2. 5. *str.9*

Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2. 6. *str.10*

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.7. *str.11*

Liczba zachorowań na płonicę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.8. *str.12*

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.9. *str.12*

Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta oraz liczba podjętych szczepień przeciwko wściekliznie w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.10. *str.13*

Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2014 – 2018 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 5.1. *str.71*

Struktura zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych pracowników

Rys. 5.2. *str.72*

Liczba zakładów pracy będących w ewidencji, w których występuje przekroczenie NDS/NDN oraz pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w środowisku pracy w latach 2016-2017

Rys. 5.3. *str.73*

Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w zakładach pracy skontrolowanych w 2018r. - wg PKD

Rys. 5.4. *str.74*

Podmioty gospodarcze w powiecie myśliborskim prowadzące działalność w zakresie produkcji ,obrotu i stosowania substancji chemicznych i mieszanin

Rys. 5.5. *str. 76*

Stwierdzone choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa w 2018r.