



Ocena stanu sanitarnego miasta Bytomia za rok 2010



Bytom 2011

Szanowni Państwo

Przedstawiam Państwu informacje o stanie bezpieczeństwa sanitarnego miasta Bytom za 2010 rok, który był dla nas rokiem pracowitym, a jednocześnie dającym powód do satysfakcji. Z pełnym zadowoleniem pragnę podkreślić, że stan sanitarny miasta systematycznie się poprawia.

Niniejszy raport zawiera najważniejsze dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności dane związane z monitorowaniem zagrożeń epidemiologicznych, chemicznych i środowiskowych w naszym mieście, którymi w swoich kompetencjach zajmuje się Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Na ocenę stanu sanitarnego składają się wyniki prowadzonych działań kontrolnych i nadzorowych w większości popartych dowodami w postaci przeprowadzonych badań. W celu zapewnienia maksymalnej wiarygodności wyników badań, a także spełnienia wymogów Unii Europejskiej, laboratoria badania żywności i wody pracują w systemie zintegrowanym i posiadają świadectwa kompetencji, którymi są certyfikaty akredytacji. Zakres akredytacji ulega stałemu rozszerzaniu o nowe metody badawcze, co sprawia, że poziom merytoryczny badań laboratoryjnych wykonywanych przez nasze laboratorium odpowiada standardom europejskim.

Przekazując ten raport, liczę na Państwa zainteresowanie różnorodną tematyką podejmowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną działań służących poprawie stanu zdrowia mieszkańców naszego miasta.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Bytomiu
mgr Jolanta Wąsowska

Spis treści:

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	5
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	5
2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.....	7
3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego.....	8
Wnioski.....	8
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej.....	9
1. Stan sanitarny szpitali.....	9
2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo – leczniczych.....	10
3. Stan sanitarny zakładów lecznictwa otwartego.....	11
4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich.....	12
5. Interwencje.....	14
Wnioski.....	14
III. Stan sanitarny zakładów branży spożywczej, jakość zdrowotna żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	15
1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	16
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	27
3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne.....	27
4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami.....	28
5. Interwencje.....	28
Wnioski.....	29
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody do kąpieli	31
1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach zaopatrywania w wodę.....	31
2. Ocena jakości wody w basenach.....	31
3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego.....	32
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	33
1. Ocena obiektów użyteczności publicznej.....	33
2. Ocena stanu sanitarnego basenów.....	36
3. Interwencje.....	36

	Wnioski.....	37
VI.	Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczych.....	38
	1. Stan sanitarny placówek.....	38
	2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia.....	40
	3. Dożywianie dzieci i młodzieży.....	41
	4. Profilaktyczna opieka zdrowotna.....	41
	5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży.....	42
	6. Interwencje.....	42
	Wnioski.....	43
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	44
	1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy.....	44
	2. Choroby zawodowe.....	48
	3. Interwencje.....	49
	Wnioski.....	50
VIII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	51
IX.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	59
X.	Działalność interwencyjna.....	68
XI.	Działalność laboratoryjna.....	70

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi w 2010 roku na terenie Bytomia przeprowadzono łącznie **627** wywiadów epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych.

Na podstawie analizy zachorowań na niektóre choroby zakaźne w 2010 r. w porównaniu z rokiem 2009 zaobserwowano nieznaczny spadek zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby.

W 2010 roku zarejestrowano ogółem 11 zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby tj. o 2 zachorowania mniej niż w ubiegłym roku. W ogólnej liczbie wirusowego zapalenia wątroby zarejestrowano 1 zachorowanie na wzv typu A, 4 zachorowania na wzv typu B, w tym 1 ostre i 3 przewlekłe, 6 zachorowań na wzv typu C.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2010 r. zarejestrowano 37 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella – o 9 przypadków więcej niż w roku ubiegłym, ponadto zarejestrowano także 1 przypadek posocznicy oraz 2 przypadki zakażenia pozajelitowego wywołanego przez pałeczki Salmonella.

Zarejestrowano spadek innych bakteryjnych zakażeń jelitowych o 35 przypadków, wirusowych zakażeń jelitowych o 74 przypadki. Wzrosła natomiast nieznacznie liczba innych bakteryjnych zatruc pokarmowych o 6 przypadków oraz biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu o 6 przypadków.

W 2010 r. wystąpiło 6 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, w których łącznie narażone były 64 osoby, natomiast zachorowało 18 osób, a 2 osoby uległy zakażeniu bezobjawowemu. Porównując do roku ubiegłego ilość ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową spadła o 4 przypadki.

Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową wystąpiły:

- w 1 przypadku w oddziale szpitalnym, narażonych było łącznie 36 osób, zachorowały 3 osoby. Przeprowadzone badania wykazały, że przyczyną zachorowań był rotawirus.
- w 5 przypadkach ogniska zachorowań wystąpiły w mieszkaniach prywatnych, narażonych było łącznie 28 osób, zachorowało 15 osób, a 2 uległy zakażeniu bezobjawowemu.

W 3 ogniskach czynnikiem etiologicznym zachorowań była Salmonella, gdzie w 1 przypadku potwierdzonym źródłem były jaja spożyte w postaci surowej, natomiast w pozostałych 2 przypadkach prawdopodobnym źródłem zachorowań były potrawy z jaj. Ponadto w 1 ognisku wystąpiły zakażenia wirusowe nieokreślone, natomiast w kolejnym ognisku – bakteryjne zatrucie pokarmowe nieokreślone.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano spadek liczby zachorowań na:

- ospę wietrzną – o 501 przypadków (w 2010 - 808 zachorowań),
- krztusiec – o 4 przypadki (w 2010 – 9 zachorowań),
- różyczkę – o 10 przypadków (w 2010 - 26 zachorowań);

natomiast wzrost liczby zachorowań na:

- płonicę – o 93 przypadki (w 2010 – 123 zachorowania),
- świnkę – o 3 przypadki (w 2010 – 17 zachorowań).

Nie zarejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

Ilość zachorowań na boreliozę wzrosła w porównaniu z rokiem poprzednim – o 10 przypadków (w 2010 zarejestrowano - 87 przypadków).

Zanotowano niewielki spadek liczby osób szczepionych przeciwko wścieklicznie narażonych na zachorowanie w skutek pokąsania przez zwierzęta – o 1 przypadek w porównaniu z rokiem ubiegłym (w 2010 – 33 przypadki szczepienia).

W grupie zapaleń opon mózgowych i mózgu zarejestrowano wzrost ilości zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych o 4 przypadki (w 2010 r. – 7 przypadków) zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu o 3 przypadki (w 2010 – 5 przypadków) oraz zapalenie opon mózgowych inne i nie określone o 1 przypadek (w 2010 – 2 przypadki), natomiast w 2010 roku nie notowano zachorowań na inne wirusowe zapalenie mózgu (w 2009 r. – 1 przypadek).

W ilości zachorowań na gruźlicę obserwuje się tendencję spadkową. W 2008 roku zarejestrowano 89 przypadków gruźlicy, w roku 2009 – 76 przypadków, natomiast w roku 2010 – 59 przypadków.

W każdym przypadku zgłoszenia podejrzenia lub zachorowania na gruźlicę przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Osoby z kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym, pouczono o przestrzeganiu higieny osobistej i otoczenia. W zakresie prowadzonego nadzoru kontynuowana jest współpraca ze specjalistycznymi placówkami właściwymi w zakresie leczenia gruźlicy i chorób płuc, celem prawidłowego opracowania ognisk zachorowań na gruźlicę.

W roku 2010 zaobserwowano znaczny spadek zgłoszonych zachorowań na gripę wywołaną niezidentyfikowanym wirusem, tj. z 1718 przypadków w roku 2009 do 96 przypadków w roku 2010. Spadek ten prawdopodobnie spowodowany był pogorszeniem zgłaszalności zachorowań przez placówki służby zdrowia w stosunku do roku 2009, a nie faktycznym zmniejszeniem ilości zachorowań.

Również ilość osób zaszczepionych przeciwko grypie sezonowej spadła w 2010 roku o 1506 w porównaniu z rokiem poprzednim, zaszczepione zostały 3694 osoby.

Analizując powyższe fakty nasuwa się wniosek, że ogłoszenie przez WHO końca pandemii grypy oraz ustabilizowanie sytuacji medialnej wokół tematu grypy w 2010 roku w istotny sposób wpłynęło na zgłaszalność grypy oraz popularność szczepień przeciwko grypie.

W związku z sytuacją epidemiologiczną dotyczącą występowania przypadków zachorowań na gripę wywołaną wirusem A/H1N1 i prowadzeniem diagnostyki w tym kierunku, w 2010 r. zarejestrowano 1 potwierdzony przypadek zachorowania na gripę wywołaną wirusem A/H1N1, to jest o 3 mniej w porównaniu z rokiem 2009, kiedy zarejestrowano 4 takie przypadki.

Od roku 2008 obserwuje się znaczący spadek zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową z 13 przypadków w 2007 roku, następnie 3 przypadków w roku 2008, 2 przypadków w roku 2009 do 1 przypadku w roku 2010.

W przypadku zachorowania przeprowadzono wnikliwe dochodzenie epidemiologiczne, osoby z kontaktu objęto nadzorem oraz skierowano do lekarza celem włączenia chemioprophylaktyki. Spadek liczby zachorowań spowodowany jest między innymi coraz większą świadomością społeczeństwa w zakresie inwazyjnej choroby meningokokowej oraz szczepieniami przeciwko meningokokom grupy C.

W roku ubiegłym na terenie Bytomia przeciwko meningokokom grupy C ogółem zaszczepione zostały 83 osoby.

Ponadto w 2010 r. zarejestrowano 4 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* – o 3 więcej niż w roku ubiegłym, natomiast nie zarejestrowano przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae* typ B.

Zarejestrowano także 2 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*, to jest o 1 przypadek więcej niż w roku ubiegłym.

W analizowanym okresie zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na AIDS oraz 2 przypadki nowo wykrytych zakażeń HIV.

W 2010 r. w nadzorowanych szpitalach wystąpiły 3 ogniska zakażeń szpitalnych, to jest o 3 mniej niż w roku ubiegłym. Łącznie ogniska objęły 9 osób – pacjentów, nie stwierdzono zakażeń u personelu.

W 1 przypadku były to zakażenia szerzące się drogą pokarmową – przyczyną był rotawirus.

W Oddziale Noworodkowym wystąpiły 2 ogniska zakażeń wywołane przez *Enterobacter cloacae* ESBL.

W jednym ognisku wystąpiły 2 przypadki zakażenia dróg moczowych u noworodków.

W drugim ognisku zakażeniu uległy 4 noworodki. Zakażenia wystąpiły pod postacią posocznicy – 2 przypadki, zakażenia układu moczowego – 1 przypadek, zakażenia przewodu pokarmowego – 1 przypadek. W ognisku wystąpiły 2 zgony. Sprawę przekazano do Prokuratury celem rozpatrzenia.

We wszystkich przypadkach ognisk zakażeń zakładowych działania przeciwepidemiczne mające na celu wygaszenie ogniska prowadzone były we współpracy z zespołami kontroli zakażeń zakładowych działającymi w szpitalach.

2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.

W 2010 roku na terenie miasta Bytomia sprawowano nadzór nad **39** punktami szczepień. Skontrolowano **37** punktów szczepień, przeprowadzając **65** kontroli.

Kontrole podległych punktów szczepień przeprowadzono w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi.

Z przeprowadzonych kontroli sanitarnych w punktach szczepień wynika, że szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

Dzieci i młodzież wzywana jest do szczepień systematycznie i na bieżąco.

Dzieci ze środowisk opornych, które nie zgłaszają się w wyznaczonym terminie do szczepienia, bądź w ogóle nie realizują obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są przez poradnie imienne do PSSE w Bytomiu. PPIS w Bytomiu wystosował 184 wezwania zobowiązujące rodziców bądź opiekunów prawnych tych dzieci do zgłoszenia się do Poradni POZ w celu kontynuacji zaległych szczepień.

Na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych oraz z przeprowadzonej analizy wykonawstwa szczepień ochronnych za rok 2010 wynika, że szczepieniami ochronnymi jest objętych ok. **98%** dzieci i młodzieży. Obowiązkowe szczepienia ochronne u dzieci i młodzieży podlegającej do szczepień w roku 2010 zostały wykonane w stopniu dobrym. W stosunku do roku ubiegłego wykonawstwo szczepień we wszystkich grupach szczepień zostało utrzymane na podobnym poziomie.

3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego.

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

W 2010 roku na terenie Bytomia uczestniczono w 1 akcji, która dotyczyła fetoru rozprzestrzeniającego się w lokalu mieszkalnym. W trakcie wizji przeprowadzonej w obecności przedstawicieli Straży Pożarnej stwierdzono, że przyczyną nieprzyjemnego zapachu było zanieczyszczenie pojemnika na skroploną wodę w lodówce.

Numer telefonu alarmowego udostępniony jest placówkom służby zdrowia celem umożliwienia bezpośredniego kontaktu i powiadomienia o podejrzeniach zachorowań, wymagających podjęcia niezwłocznych działań przeciwepidemicznych, w szczególności inwazyjnej choroby meningokokowej oraz grypy A/H1N1 w dni robocze poza godzinami pracy i w dni wolne od pracy.

Wnioski:

1. W ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego nad zachorowaniami na choroby zakaźne stwierdzono, że istotnym problemem epidemiologicznym na terenie działalności PSSE w Bytomiu w roku 2010 było występowanie przypadków zachorowań na grypę wywołaną nowym wirusem A/H1N1. Prowadzona była ścisła współpraca z placówkami służby zdrowia na nadzorowanym terenie w zakresie niezwłocznego pozyskiwania informacji o nowych przypadkach podejrzeń grypy oraz przekazywania aktualnych wytycznych dotyczących postępowania w związku z grypą A/H1N1. Raporty dotyczące nadzoru nad grypą były na bieżąco przekazywane do WSSE w Katowicach, GIS i PZH.
2. W związku ze znacznym spadkiem ilości zgłoszonych podejrzeń zachorowań na grypę w 2010 r. w porównaniu z rokiem poprzednim, konieczne będzie w bieżącym roku wzmożenie nadzoru nad zakładami opieki zdrowotnej w celu poprawy zgłaszalności zachorowań, ze szczególnym uwzględnieniem zgłaszania podejrzeń grypy.
3. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni POZ, jak również PPIS w Bytomiu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych.

II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej

1. Stan sanitarny szpitali

W 2010 roku prowadzono nadzór sanitarny nad 4 szpitalami na terenie Bytomia:

- Szpital Specjalistyczny Nr 2 w Bytomiu, ul. Batorego 15,
- SP ZOZ Wojewódzki Szpital Specjalistyczny Nr 4 w Bytomiu, Al. Legionów 10,
- ZOZ Szpital Aresztu Śledczego w Bytomiu, ul. Wrocławska 4,
- Katolicki Ośrodek Rehabilitacyjno – Wychowawczy dla Dzieci i Młodzieży „Dom Nadziei” w Bytomiu, ul. Konstytucji 9.

Wszystkie szpitale zostały skontrolowane.

W szpitalach łącznie przeprowadzono **38** kontroli, mandatów karnych nie nałożono.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarno – higienicznymi wydano 6 decyzji administracyjnych terminowych.

Decyzje dotyczyły najczęściej poprawy stanu sanitarno – higienicznego obiektów, tj. malowania pomieszczeń, wymiany wykładzin podłogowych, postępowania z bielizną szpitalną, sprzętem do sprzątania.

Na wniosek strony PPIS w Bytomiu wydał 15 decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń ujętych w uprzednio wydanych decyzjach.

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w przypadku 2 szpitali – Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Bytomiu oraz ZOZ Szpitala Aresztu Śledczego w Bytomiu – w pralniach należących do szpitala, natomiast w pozostałych 2 szpitalach w pralniach zewnętrznych na podstawie zawartej umowy.

W oddziałach szpitalnych brudna bielizna gromadzona jest w workach płóciennych lub foliowych umieszczanych na stelażach lub w zamykanych pojemnikach i składowana przed przekazaniem do pralni w brudownikach lub magazynach brudnej bielizny.

Czysta bielizna przechowywana jest w magazynach czystej bielizny lub w wydzielonych na ten cel zamykanych szafach.

W zakresie postępowania z bielizną szpitalną w Katolickim Ośrodku Rehabilitacyjno-Wychowawczym dla Dzieci i Młodzieży „Dom Nadziei” stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku pojemników służących do przechowywania brudnej bielizny, niewłaściwego sposobu przechowywania czystej bielizny. W związku z nieprawidłowościami wydano 1 decyzję terminową, która została wykonana.

W pozostałych skontrolowanych szpitalach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną.

Wszystkie szpitale wytwarzają odpady medyczne zakaźne i posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania do zamykanych i oznakowanych pojemników, ostre przedmioty składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w magazynach odpadów. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

W Szpitalu Specjalistycznym Nr 2 w Bytomiu przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi: brak segregacji odpadów medycznych w jednym z oddziałów szpitalnych. W związku z nieprawidłowościami wydano zalecenia doraźne, które zostały wykonane.

W pozostałych skontrolowanych szpitalach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego.

Stan sanitarno – higieniczny szpitali z roku na rok ulega sukcesywnej poprawie. Stopniowo realizowane są obowiązki nałożone w wydanych decyzjach.

Ponadto przeprowadzono kontrole tematyczne szpitali pod kątem oceny pomieszczeń i urzędzeń celem wydania postanowienia.

Wszystkie szpitale funkcjonujące na terenie działania PSSE w Bytomiu posiadają opracowane i zaopiniowane programy dostosowawcze, które są stopniowo realizowane.

W szpitalach przeprowadzono również kontrole działalności zespołów i komitetów kontroli zakażeń zakładowych, które nie wykazały nieprawidłowości.

W 2010r. w Szpitalu Specjalistycznym Nr 2 w Bytomiu wystąpiły 3 ogniska zakażeń szpitalnych. W zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzono łącznie 5 kontroli, wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno- higienicznego obiektu, która została wykonana.

2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo – leczniczych

Ogółem w ewidencji są 2 obiekty, które zostały skontrolowane. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Zakłady te oceniono jako dobre, są sukcesywnie dostosowywane do obowiązujących przepisów i posiadają pozytywnie zaopiniowane przez PPIS w Bytomiu programy dostosowania.

Obiekty wyposażone są w instalacje wodociągowe i kanalizacyjne. Jakość wody jest stale monitorowana. Placówki zaopatrzone są w dostateczną ilość sprzętu jednorazowego użytku. Odzież ochronna i środki ochrony indywidualnej odpowiednie i w wystarczającej ilości.

W obiektach stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku, która prana jest na miejscu. Obiekty posiadają własne pralnie, z zachowaniem rozdziału dróg obiegu bielizny czystej i brudnej. Zakłady posiadają oddzielne magazyny bielizny czystej i brudnej. Bielizna brudna przenoszona jest z oddziałów do magazynu w workach foliowych, natomiast czysta w oznakowanych koszach. Obiekty te posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczną firmę odpady przechowywane są w wydzielonych chłodziarkach przeznaczonych na ten cel.

Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych, zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładu oczyszczania miasta. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi i komunalnymi.

Zakłady posiadają opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą. Pracownicy posiadają aktualną dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

W świetle powyższego, obydwa obiekty ocenia się jako dobre.

3. Stan sanitarny zakładów leczenia otwartego

Na terenie Bytomia nadzorem objęty jest 1 publiczny zakład opieki zdrowotnej w skład którego wchodzi 2 obiekty i 81 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej z 97 obiektami.

W okresie sprawozdawczym w grupie SPZOZ skontrolowano 1 podmiot, w którym przeprowadzono 2 kontrole i 39 podmiotów należących do grupy NZOZ, w których przeprowadzono 52 kontrole sanitarne.

W 2010 r. stan SPZOZ oceniono jako dobry, obiekty posiadają pozytywnie zaopiniowane programy dostosowania przez PPIS w Bytomiu do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. z późn. zm. i są sukcesywnie dostosowywane.

Kontrole przeprowadzone w SPZOZ nie wykazały nieprawidłowości..

Jako dostateczne oceniono 13 NZOZ. Są to placówki, które wymagają modernizacji i zaopatrzenia w nowe urządzenia i sprzęt. 24 placówki oceniono jako dobre, obiekty te są nowoczesne, funkcjonalne, wyposażone w dobrej jakości sprzęt medyczny i posiadające postanowienia PPIS w Bytomiu o spełnieniu wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia lub te, które usunęły większość odstępstw od obowiązujących wymogów.

Jeden obiekt oceniono jako zły tj. Spółdzielnia Pracy Lekarzy Specjalistów w Bytomiu przy ul. Rycerskiej 1. Kontrolę przeprowadzono w związku z interwencją pacjenta skarżącego się na zły stan sanitarny podczas świadczenia usług stomatologicznych. Kontrola wykazała następujące nieprawidłowości: niewłaściwy proces sterylizacji, niewłaściwe przechowywanie narzędzi sterylnych, zbyt mała ilość preparatów dezynfekcyjnych i środków myjących, niewłaściwie opisane pojemniki z roztworami dezynfekcyjnymi. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano decyzję administracyjną nakazującą ich usunięcie w terminach: do dnia 31.12.2010 r. zapewnić właściwe warunki sterylizacji i przechowywania narzędzi sterylnych, zaopatrzyć zakład w preparaty dezynfekcyjne, wyposażyć obiekt w środki myjące i ręczniki jednorazowego użytku; w terminie do dnia 31.01.2011 r. – zaopatrzyć zakład w kosze do załadunku pakietów do autoklawów; w terminie do dnia 30.06.2011 r. – usunąć przyczynę powstawania zacieków i odmalować ściany i sufity wszystkich pomieszczeń zakładu. W obiekcie tym nałożono także 1 mandat karny na kwotę 300,00 zł. w związku ze stwierdzeniem następujących uchybień: niewłaściwa sterylizacja, przeterminowane pakiety z narzędziami, niewłaściwie opisane pojemniki z roztworami środków dezynfekcyjnych, nieprawidłowe ilości preparatu dezynfekcyjnego w stosunku do ilości dezynfekowanych narzędzi.

Wszystkie zakłady opieki zdrowotnej, tak SPZOZ jak i NZOZ są zaopatrywane w wodę do spożycia z ujęć, które są pod stałym nadzorem tut. Stacji. Woda jest przydatna do spożycia. Placówki te zaopatrzone są w odpowiednią ilość sprzętu jednorazowego użytku. Pracownicy posiadają odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej w ilości wystarczającej. W obiektach stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku oraz bielizna jednorazowa. Bielizna jednorazowa po użyciu traktowana jest jako odpad komunalny-pakowana w worki foliowe i usuwana do pojemników przeznaczonych na te cele. Bielizna brudna wielokrotnego użytku zbierana jest do worków foliowych i do chwili odbioru w celu przewozu do pralni gromadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych lub wydzielonych magazynach bielizny brudnej. Zapas bielizny czystej przechowywany jest w magazynach lub w wydzielonych szafach.

Wytwarzające odpady medyczne podmioty posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w wydzielonych chłodnych pomieszczeniach lub w chłodziarkach przeznaczonych na ten cel. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładów oczyszczania miasta. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowego postępowania w tym zakresie.

SPZOZ i NZOZ posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. Pracownicy posiadają wymaganą dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Na bieżąco prowadzona jest dokumentacja czasu pracy lamp bakteriobójczych.

W roku 2010 r. uruchomiono 8 nowych obiektów:

1. NZOZ „Twój Lekarz Rodzinny” Bytom ul. Kościuszki 75/6
2. NZOZ Poradnia Stomatologii Rodzinnej „STOMED” Bytom ul. Mochnackiego 1a
3. NZOZ ZBM ZDROWIE s.c. Bytom ul. Powstańców Warszawskich 64
4. NZOZ ZDROWIE s.c. Bytom ul. Powstańców Warszawskich 64
5. NZOZ Allmed s.c. Bytom ul. Energetyki 11
6. NZOZ „Neuron” Bytom ul. Stolarzowicka 39
7. NZOZ „Sanivitas” Bytom ul. Matejki 29 EF
8. NZOZ Punk Pobrań Bytom Pl. Żeromskiego 1

W roku sprawozdawczym zlikwidowano 2 obiekty

1. NZOZ Poradnia Stomatologii Rodzinnej „STOMED” Bytom ul. Skrajna 14
2. NZOZ „Baldent” Bytom ul. Tatrzańska 2

Jeden NZOZ „Med-Orzeł” ul. Siemianowicka 96 został przeniesiony z Bytomia do miasta Piekary Śląskie .

Ponadto nadzorem objętych jest 11 filii ambulatoryjnych zakładów opieki zdrowotnej, których siedziba znajduje się poza terenem nadzorowanym przez PPIS w Bytomiu. Skontrolowano 5 obiektów, w których przeprowadzono 6 kontroli. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego obiektów.

4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich

Pod nadzorem znajduje się **217** prywatnych gabinetów lekarskich.

W 2010 r. skontrolowano **48** obiektów, przeprowadzając łącznie **60** kontroli.

Wydano **5** decyzji administracyjnych, w tym **2** unieruchamiające, w **7** obiektach wydano zalecenia doraźne, nałożono **2** mandaty karne na łączną sumę 500 zł.

Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości dotyczące: braku wyposażenia kabiny higienicznej w bidet przy gabinecie, w którym udzielane są świadczenia medyczne w zakresie ginekologii i położnictwa, nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami

medycznymi, sprzętem jednorazowego użytku oraz w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, a także uchybienia w zakresie bieżącego stanu sanitarno- higienicznego.

Jako złe ocenione zostały 2 prywatne gabinety lekarskie :

- Specjalistyczna Praktyka Stomatologiczna w Bytomiu, ul. Gliwicka 8. Kontrola w obiekcie została przeprowadzona w związku z interwencją dotyczącą złego stanu sanitarno- higienicznego pomieszczeń, nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono mandat karny w wysokości 300 zł, wydano decyzję unieruchamiającą. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie nieprawidłowości.
- Indywidualna Specjalistyczna Praktyka Lekarska w Bytomiu, Pl. Akademicki 2. Kontrola przeprowadzona w obiekcie wykazała nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno- higienicznego, nieprzestrzegania procedur dezynfekcji oraz postępowania ze sprzętem do sprzątania, a także brak wydzielonego miejsca na odzież wierzchnią pacjentów. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono mandat karny w wysokości 200 zł, wydano decyzję unieruchamiającą, która jest w toku.

W prywatnych gabinetach lekarskich używana jest głównie bielizna jednorazowego użytku, która w zależności od stopnia zanieczyszczenia jest przekazywana do utylizacji jako odpad medyczny zakaźny lub jako odpad medyczny pozostały.

Wytwarzające odpady medyczne podmioty posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych zawarte z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania do zamykanych i oznakowanych pojemników, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w chłodziarkach przeznaczonych na ten cel. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładów oczyszczania miasta.

W 2010 r. w trakcie przeprowadzonych kontroli w 6 obiektach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Wydano zalecenia doraźne w 4 przypadkach, 1 decyzję terminową i 1 decyzję unieruchamiającą, które zostały wykonane.

W gabinetach opracowane są i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową.

W 6 gabinetach kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji.

W 5 przypadkach wydano zalecenia doraźne, natomiast w 1 przypadku stwierdzone nieprawidłowości były przyczyną unieruchomienia gabinetu. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

Stan sanitarny pozostałych skontrolowanych gabinetów został oceniony jako dobry.

5. Interwencje

W 2010 roku na terenie Bytomia zarejestrowano 5 wniosków o podjęcie interwencji. Interwencje dotyczyły :

- wystąpienia zakażenia przewodu pokarmowego u dzieci hospitalizowanych w Katedrze i Oddziale Klinicznym Pediatrii Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Bytomiu ul. Batorego 15. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w przedmiotowym oddziale. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Interwencję uznano jako niezasadną.
- złego stanu sanitarno- higienicznego w Specjalistycznej Praktyce Stomatologicznej w Bytomiu, ul. Gliwicka 8. Przeprowadzono kontrolę sanitarną, w trakcie której stwierdzono nieprawidłowości : zły bieżący stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń, nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono mandat karny w wysokości 300 zł, wydano decyzję unieruchamiającą. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie nieprawidłowości. Interwencję uznano jako zasadną.
- złego stanu sanitarno- higienicznego – obecności insektów w Katedrze i Oddziale Klinicznym Pediatrii – odcinek dzieci starszych Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Bytomiu, ul. Batorego 15. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w oddziale, która wykazała obecność insektów w kuchence oddziałowej. Wydano zalecenia doraźne dotyczące przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji pomieszczeń z terminem natychmiastowym. Zalecenia zostały wykonane. Interwencję uznano jako zasadną.
- nieprawidłowości w zakresie przeprowadzania badań w kierunku krztuśca przez NZOZ Grupowa Praktyka Lekarza Rodzinnego s.c. w Bytomiu, ul. Stolarzowicka 39. Badania u interweniującej pacjentki przeprowadzone zostały w ramach ogólnopolskiego projektu badawczego Badania Epidemiologii Krztuśca BEK-i, realizowanego w Zakładzie Epidemiologii Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny przy współudziale wytypowanych zakładów opieki zdrowotnej na terenie kraju. Materiał do badań został pobrany w NZOZ Grupowa Praktyka Lekarza Rodzinnego s.c. w Bytomiu, ul. Stolarzowicka 39 i oznaczony indywidualnym kodem, przekazany do „Korlab” NZOZ Rudzkie Laboratorium Analityczno – Bakteriologiczne S.C. w Rudzie Śląskiej, a następnie przesłany Zakładowi Bakteriologii NIZP-PZH, gdzie wykonano badania serologiczne. Na podstawie uzyskanych informacji w sprawie interwencji uznano jako niezasadną.
- złego stanu sanitarno – porządkowego w NZOZ Spółdzielnia Pracy Lekarzy Specjalistów w Bytomiu przy ul. Rycerskiej. Interwencja została potwierdzona podczas kontroli sanitarnej, w wyniku której. wydano decyzję administracyjną i nałożono grzywnę w wysokości 300 zł.

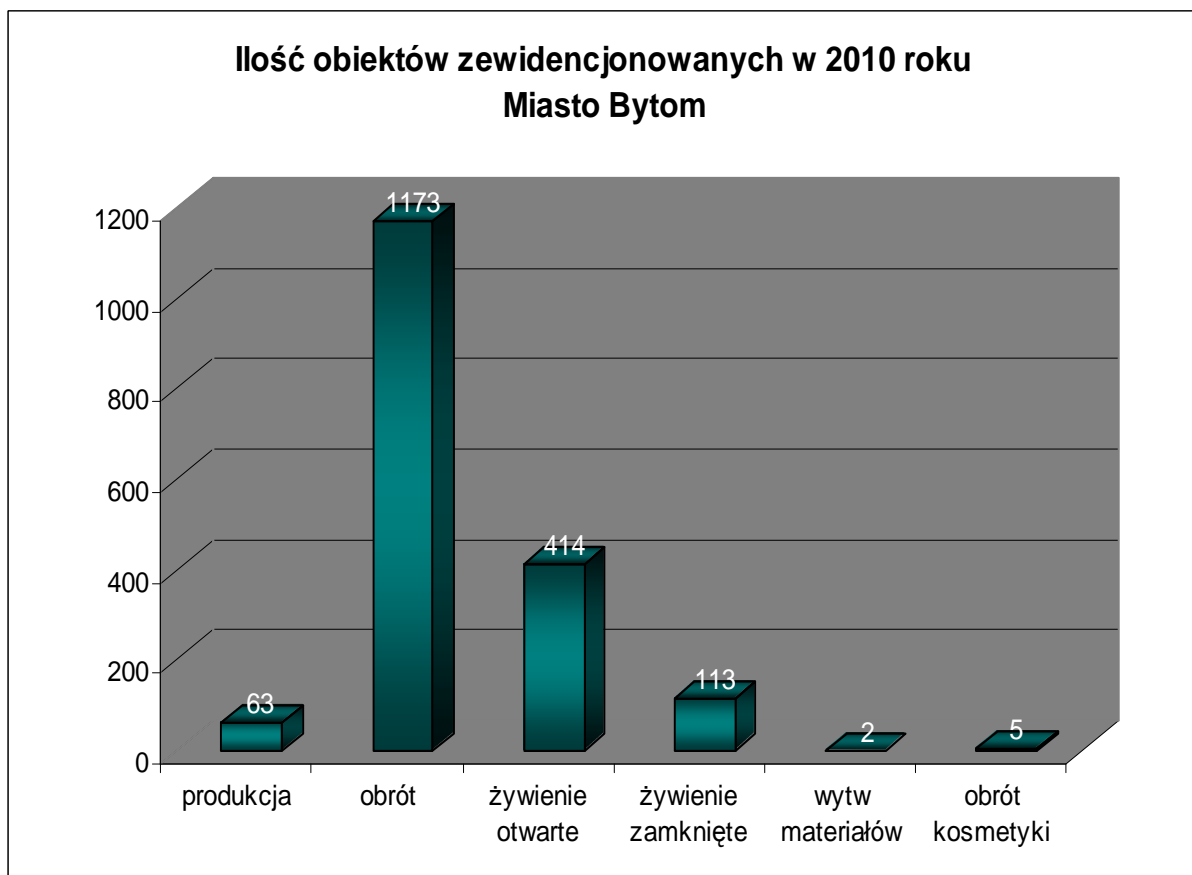
Wnioski:

1. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej ulega sukcesywnej poprawie. Stopniowo realizowane są odstępstwa ujęte w programach dostosowawczych zakładów oraz obowiązki nałożone decyzjami wydanymi przez PPIS w Bytomiu, co w istotny sposób wpływa na poprawę stanu sanitarnego obiektów.
2. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich ulega sukcesywnej poprawie.
3. Wzmoczonego nadzoru wymagają gabinety o charakterze zabiegowym celem wyeliminowania nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi.

III. Stan sanitarny zakładów branży spożywczej. jakość zdrowotna żywności oraz jakość materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W roku 2010 w ewidencji tut. Stacji znajdowało się **1770** zakładów produkcyjnych, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków. Ogółem skontrolowano **955** zakładów branży spożywczej, co stanowi **54%** zewidencjonowanych obiektów.

Wykres nr 1



Na terenie Miasta Bytomia największą część spośród wszystkich obiektów stanowią zakłady obrotu żywnością oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego.

Ogólna liczba wszystkich zewidencjonowanych obiektów zmniejszyła się w stosunku do roku poprzedniego o **73** zakłady (tj. **4%**).

Tabela 1 Zestawienie liczbowe lata 2009 i 2010 na terenie Miasta Bytomia.

	2009	2010	ZMIANY
Ilość obiektów nadzorowanych	1843	1770	- 3,96%
Ilość obiektów skontrolowanych	962	955	- 0,72%
Ilość kontroli	1579	1307	- 17,22%
Ilość wydanych decyzji	761	523	- 31,27%
Ilość wydanych postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę	5 – 1925;	5 – 1925;	0
Ilość nałożonych mandatów na kwotę	96 – 13450;	52 – 7150;	- 45,83%

Ogółem przeprowadzono **1307** kontroli sanitarnych, tematycznych oraz rekontroli. Za uchybienia sanitarno – higieniczne nałożono **52** mandaty karne na kwotę **7150,00 zł**.

Wydano ogółem **523** decyzje administracyjne, z czego **121** decyzji represyjnych dotyczących usunięcia niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego w kontrolowanych obiektach oraz **3** decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej – przeterminowanych. **272** decyzje dotyczyły zatwierdzenia zakładu i dopuszczające obiekt do użytkowania w tym **18** decyzji dotyczyło poszerzenia działalności. Ponadto wydano **5** postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę **1925zł**.

Dokonując oceny lat 2009 i 2010 można zauważyć, iż liczba obiektów skontrolowanych jest podobna do poprzedniego roku, jak również występuje niewielka różnica w liczbie nadzorowanych obiektów. Liczba kontroli w 2010 r. zmniejszyła się o **17%** w stosunku do 2009 roku. Natomiast wydano taką samą liczbę i kwotę postanowień o nałożeniu grzywny. W dużym stopniu zmniejszyła się liczba nałożonych mandatów o 45 % w porównaniu do lat ubiegłych, co świadczy o poprawie stanu sanitarno – higienicznego skontrolowanych zakładów.

1. Stan sanitarno – higieniczny i techniczny zakładów

a) Zakłady produkcji żywności

W roku 2010 na terenie miasta Bytomia w ewidencji znajdowały się **63** zakłady produkcji żywności, do których zalicza się:

- 4 wytwórnie lodów
- 5 automatów do lodów
- 30 piekarni
- 19 ciastkarni
- 2 zakłady garmażeryjne
- 1 zakład przemysłu zbożowo – młynarskiego
- 1 wytwórnię suplementów diety
- 1 wytwórnia koncentratów spożywczych.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono **85** kontroli, o **15%** mniej niż w 2009 r., w którym przeprowadzono **100** kontroli.

Zaplanowanych kontroli kompleksowych było **53**, z czego wykonano **44**, gdyż niektóre obiekty uległy likwidacji albo nastąpiła zmiana właściciela lub zawieszenie działalności.

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

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnia, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, chłodzenie żywności po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, proces ciągły obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej, materiały i sposób produkcji dymu, jakość i magazynowanie soli do obróbki żywności.

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności.

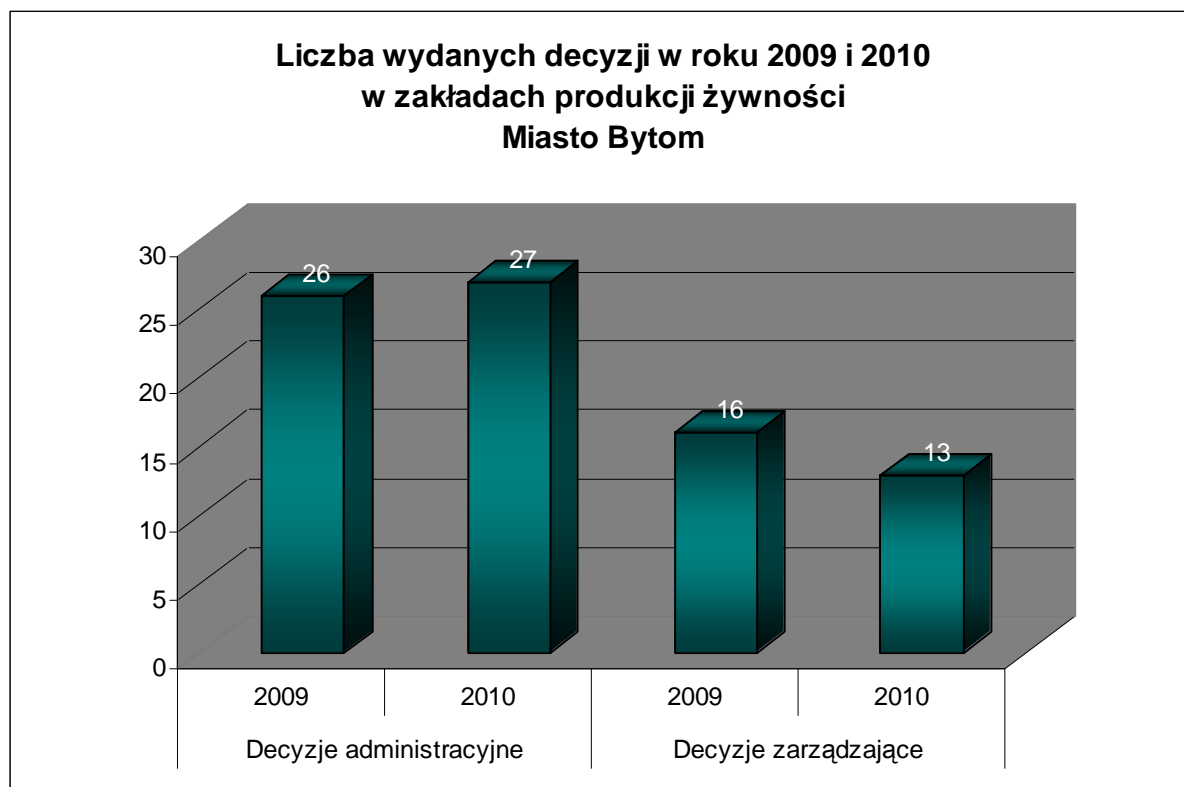
Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywane dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W zakładach produkcji żywności znajdujących się na terenie miasta Bytomia najczęściej stwierdzanymi uchybieniami są:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu,

- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz koszyków do wypieku chleba,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 2



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno – technicznych wydano w powyższej grupie obiektów **27** decyzji administracyjnych, w tym **13** decyzji zarządzających i **6** decyzji zatwierdzających zakład. Dokonując porównania do ubiegłego roku należy stwierdzić, iż ogólna liczba wydanych decyzji oraz liczba decyzji zarządzających jest na tym samym poziomie.

W 2010 roku nałożono **3** mandaty karne na kwotę **400zł**, czyli o 2 mandaty mniej niż w roku 2009, w którym wydano **5** mandatów na kwotę **700zł**.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach produkcji żywności najwięcej uchybień na terenie miasta Bytomia stwierdzono w zakładzie: „PIEKARNIA – CUKIERNIA” Mariusz Latusek ul. Józefczaka 16 w Bytomiu, na który wydano w dniu 28.05.2010r. decyzję zarządzającą zapewnienie dobrego stanu technicznego, ze względu na stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości typu:

- łuszcząca się farba na rurach wodociągowych biegnących przez pomieszczenia piekarni;
- uszkodzone płytki podłogowe w pomieszczeniu produkcyjnym;
- zakurzone powierzchnie ścian i sufitu we wszystkich pomieszczeniach zakładu;
- zawilgocone powierzchnie ścian i sufitu w magazynach;

- zniszczona i odbarwiona (zażółcona) stolarka okienna w pomieszczeniu produkcyjnym;
- złuszczone farby na drzwiach od toalety dla personelu, magazynu pojemników, magazynu wyrobów gotowych.

W/w zakład w pierwszym terminie nie wykonał całości zaleceń ujętych w decyzji zarządzającej, w związku z powyższym zostało wydane w dniu 28.09.2010r. upomnienie, oraz w dniu 18.11.2010r. wydano postanowienie o nałożeniu grzywny. Po wykonaniu zarządzeń przez właściciela zakładu postępowanie zostało zakończone w dniu 11.01.2011r.

b) Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **1173**, w tym:

- 676 sklepów spożywczych, a wśród nich 8 super i hipermarketów,
- 172 kioski, spośród których można wyróżnić 19 kiosków na targowiskach sprzedających mięso oraz 87 kiosków na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze,
- 27 magazynów hurtowych,
- 7 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 122 środków transportu,
- 169 innych obiektów obrotu żywnością, do których zalicza się również apteki.

W grupie zakładów obrotu żywnością zaplanowano **396** obiektów, z czego wykonano **336**. Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **851** kontroli, o **8,49%** mniej niż w 2009 roku, w którym przeprowadzono **930** kontroli.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach obrotu żywnością obejmuje zakres:

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, lód stykający się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny sprzedaży: jakość żywności, magazynowanie żywności, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń chłodniczych, monitorowanie temperatury

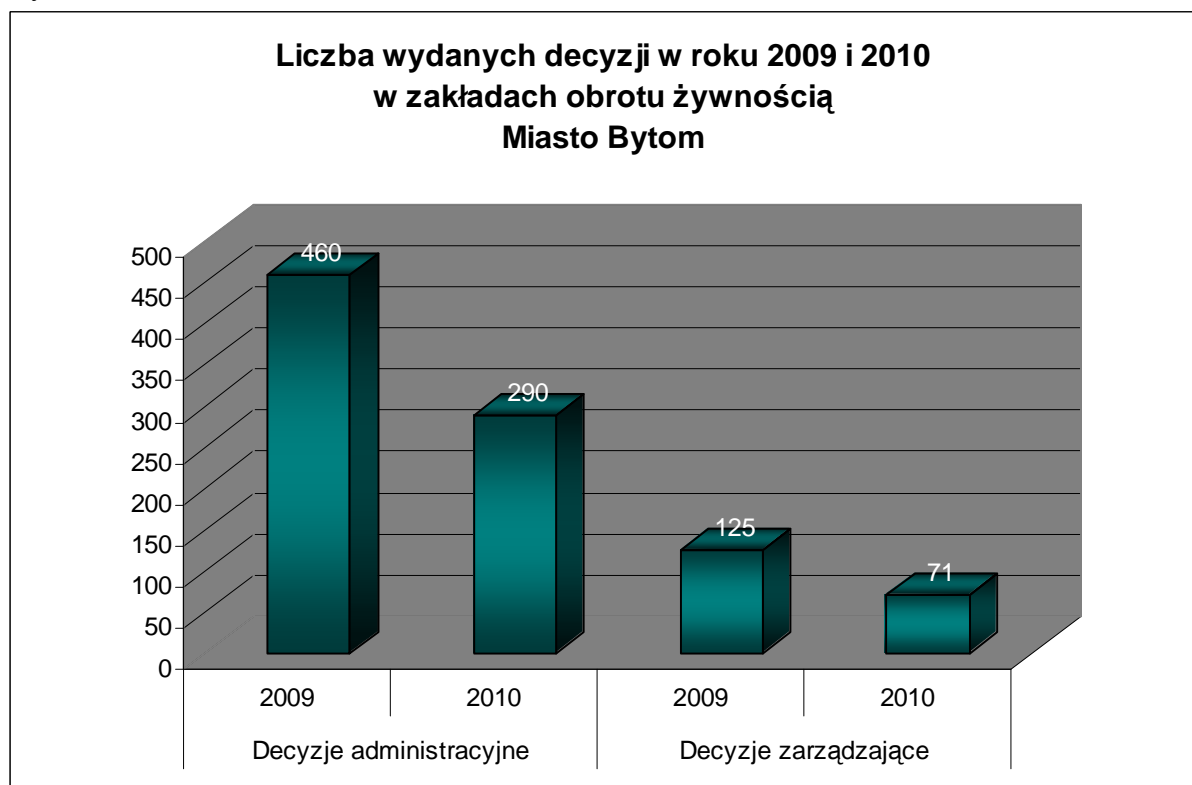
i dokonywanie zapisów z tej czynności, sprzedaż produktów nieopakowanych, znakowanie żywności, transport żywności.

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności.

W zakładach obrotu żywnością na terenie miasta Bytomia stwierdzono podczas kontroli następujące nieprawidłowości:

- przechowywanie artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi,
- nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych, tj. bezpośrednio przechowywanych na podłodze bez podestu,
- brak czystości i porządku na sali sprzedaży i na zapleczu zakładów,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi,
- zły stan techniczny powierzchni wyposażenia (półki, regały),
- brak punktów wodnych do mycia rąk z bieżącą zimną i ciepłą wodą,
- brak szafek na przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej personelu,
- brak lub nieprawidłowa odzież ochronna pracowników,
- sprzedaż artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub z nieaktualnym terminem przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem,
- nie zachowana higiena sprzedaży,
- całkowity brak kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP,

Wykres nr 3



W związku ze stwierdzonymi powyższymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi w roku 2010 wydano **290** decyzji administracyjnych, w tym **71** decyzji zarządzających oraz **3** decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. W porównaniu do roku 2009 można zauważyć mniejszą liczbę wydanych decyzji administracyjnych (o **37%** mniej) oraz decyzji zarządzających (o **43%** mniej).

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu porządku i czystości nałożono **38** mandatów na kwotę **5250zł**, o **13%** mniej niż w roku poprzednim, w którym wydano **44** mandaty na kwotę **5600zł**.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach obrotu żywnością najwięcej uchybień na terenie miasta Bytomia stwierdzono w następujących zakładach:

A. Kiosk spożywczy F.H. Mieczysław Jarczak ul. Stanisława Wojciechowskiego b/n w Bytomiu, w którym stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- ściany wyłożone w części płytami styropianowymi; płyty zabrudzone, uszkodzone, oderwane, nieestetyczne;
- podłoga wykonana z desek drewnianych trudnych do utrzymania w czystości;
- regały, gdzie wyłożone są artykuły spożywcze i metalowe „słupki” skorodowane, odrapana i łuszcząca się farba, powierzchnie półek odrapane, uszkodzone;
- skorodowana i odrapana powierzchnia stolika metalowego, stanowiącego wyposażenie kiosku;
- brak szafki na przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej personelu.

W w/w zakładzie nie zostało zakończone postępowanie administracyjne, ponieważ ustalono nowy termin wykonania zaleceń.

B. Sklep spożywczy F.H.U. Jacek Pogoda ul. Felińskiego 55/0 w Bytomiu, w którym stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak punktu wodnego do mycia drobnego sprzętu podręcznego i do celów porządkowych w pomieszczeniu zaplecza;
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk;
- brudne powierzchnie ścian i sufitów w pomieszczeniu magazynowym oraz socjalno – sanitarnym;
- brak instrukcji GHP i procedur opartych na podstawie zasad systemu HACCP.

Wszystkie zalecenie ujęte w decyzji administracyjnej zostały wykonane w całości.

c) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2010 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **414**, w tym **296** zakładów małej gastronomii.

Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **255** kontroli, co stanowi **34,44%** mniej w porównaniu do roku 2009, w którym przeprowadzono **389** kontroli.

Zaplanowanych kontroli w roku sprawozdawczym było **117**, z czego **89** wykonano.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego obejmuje zakres:

Stanu technicznego: usytuowanie zakładu, stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu, ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń, ochrona zakładu przed szkodnikami, kanalizacja zakładu, umywalki do mycia rąk, ustępy, systemy

wentylacyjne, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, szatnie dla pracowników, rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe), podłogi, ściany, połączenia ścian i podłóg, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji, urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia, warunki do mycia żywności, urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością, przechowywanie i usuwanie odpadów.

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń.

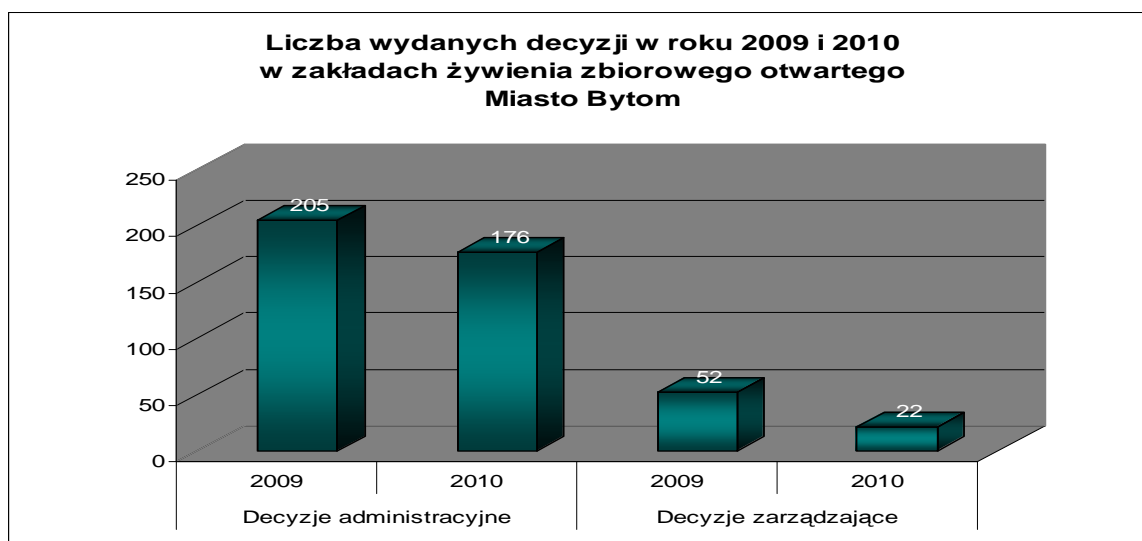
Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, wydawanie potraw, transport żywności.

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W omawianej grupie najczęściej stwierdzone nieprawidłowości to:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładów,
- brak prawidłowych warunków do przechowywania odpadów kategorii III, nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub z nieaktualnym terminem przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem.

Wykres nr 4



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno – technicznych wydano w powyższej grupie zakładów **176** decyzji administracyjnych, w tym wydano **22** decyzje zarządzające. W stosunku do roku ubiegłego ilość decyzji administracyjnych jest mniejsza o **14%**, natomiast ilość decyzji zarządzających jest mniejsza o **58%**.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono **11** mandatów na kwotę **1500zł**, o **74%** mniej niż w roku 2009, w którym nałożono **43** mandaty na kwotę **6550zł**.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego najczęściej uchybień na terenie miasta Bytomia stwierdzono w barze należącym do Pani Grażyny Urbańskiej usytuowanym przy ul. Malinowej w Bytomiu, na który wydano w dniu 02.06.2010r. decyzję zarządzającą w celu poprawy stanu technicznego, ze względu na stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości takie jak:

- brak ciepłej wody przy umywalce w WC dla personelu;
- podłoga w magazynie nierówna, uszkodzona, trudna do utrzymania w czystości;
- ściany na sali konsumpcyjnej brudne, zakurzone, a przy kratce wentylacyjnej ze śladami zalania i z odpadającą farbą;
- sufit w magazynie ze śladami zalania.

Właścicielka w/w zakładu wykonała w całości zalecenia ujęte w decyzji administracyjnej, postępowanie administracyjne zostało zakończone w dniu 17.08.2010r.

d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2010 roku na terenie miasta Bytomia w ewidencji znajdowało się **113** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, a wśród nich to:

- 1 stołówka pracownicza,
- 2 bufety przy zakładach pracy,
- 7 bloków żywienia w szpitalach,
- 14 bloków żywienia w domach opieki społecznej,
- 2 stołówki w żłobkach i w domach małego dziecka,
- 36 stołówek szkolnych,

- 2 stołówki w bursach i w internatach,
- 28 stołówek w przedszkolach,
- 2 stołówki w domach dziecka i młodzieży,
- 1 stołówka studencka,
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 2 zakłady usług cateringowych,
- oraz 13 innych zakładów żywienia.

Liczba zaplanowanych kontroli w przedmiotowej grupie obiektów na 2010r. wynosiła **58**, natomiast wykonano **52**. Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **109** kontroli, natomiast w 2009 roku **154** kontrole. W porównaniu do roku poprzedniego przeprowadzono o **29,22%** mniej kontroli.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje zakres:

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń.

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, wydawanie potraw, transport żywności.

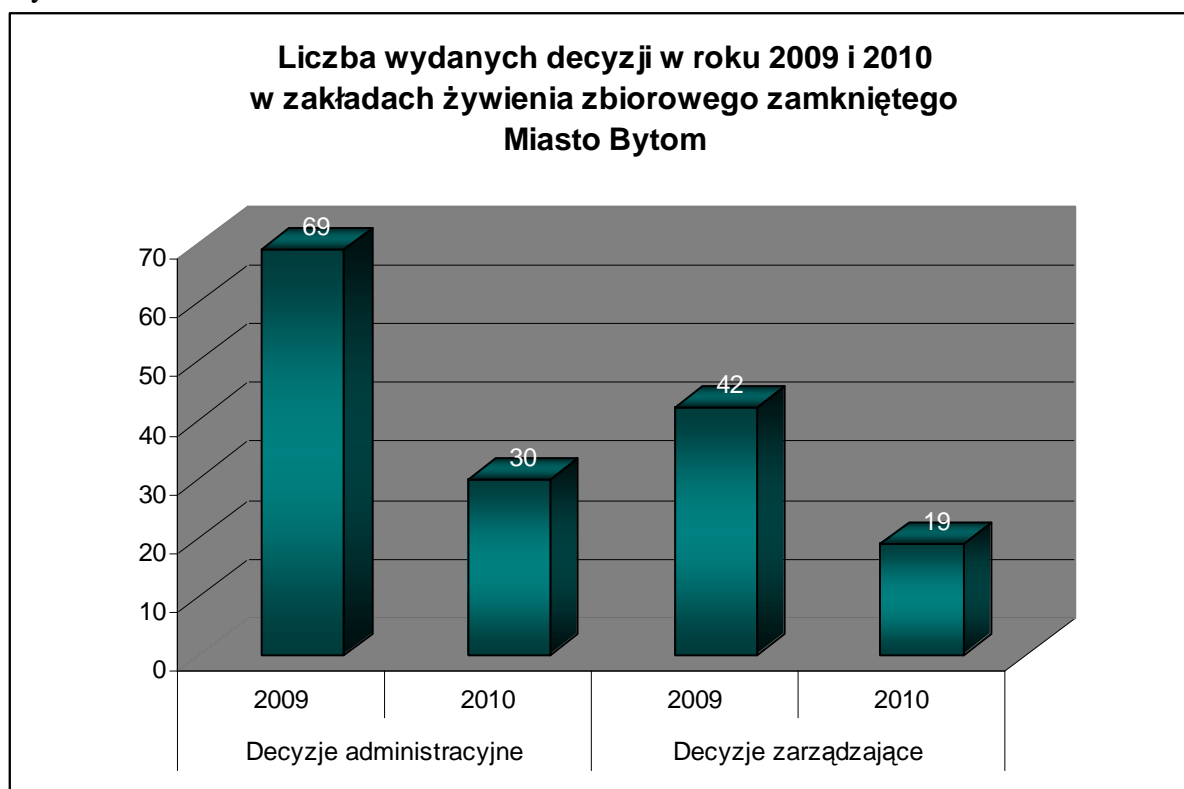
Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu

partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

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

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- zły stan techniczny ścian pokrytych kafelkami – widnieją wybrzuszenia, dziury w kafelkach oraz ubytki,
- zawilgocone ściany i sufity pomieszczeń,
- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
- brak skutecznej mechanicznej wentylacji w pomieszczeniach kuchni,
- nieprawidłowy stan techniczny posadzki podłogowej – ubytki w kafelkach,
- brak urządzeń kontrolno – pomiarowych do monitorowania procesów produkcyjnych,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 5



W roku 2010 wydano **30** decyzji administracyjnych, w tym **19** decyzji zarządzających oraz **152** decyzje zatwierdzające zakład. W stosunku do roku ubiegłego liczba wydanych decyzji administracyjnych jest mniejsza o **56%**, natomiast decyzji zarządzających liczba jest mniejsza o **54%**. W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego najwięcej uchybień na terenie miasta Bytomia odnotowano w następujących zakładach:

- A. Kuchenki oddziałowe w Szpitalu Specjalistycznym nr 1 w Bytomiu przy ul. Żeromskiego 7 w których stwierdzono następujące nieprawidłowości:
- zakurzone ściany i sufity w kuchenkach na oddziałach: okulistywny, chirurgiczny, reumatologiczny, wewnętrznym III, wewnętrznym IV oraz neurologicznym (II piętro);
 - zacieki na ścianach i suficie w kuchence oddziału kardiologicznego;
 - zniszczone zlewy dwukomorowe na oddziale laryngologicznym;
 - zniszczone szafki kuchenne na oddziałach: okulistywny, laryngologiczny, chirurgiczny oraz wewnętrzny IV;
 - zawilgocona, zniszczona szafka pod zlewem dwukomorowym w kuchenkach na oddziałach: kardiologiczny oraz neurologiczny (II piętro);
 - zniszczone blaty kuchenne na oddziale: chirurgicznym i laryngologicznym.

Ze względu na przesunięte terminy wykonania zaleceń ujętych w decyzji PPIS w Bytomiu postępowanie nie zostało zakończone.

- B. Blok żywienia w Przedszkolu Miejskim nr 10 przy ul. Strzelców Bytomskich 152 w Bytomiu, w którym stwierdzono nieprawidłowości takie jak:
- szafy w szatni dla personelu nie domykają się, a jedna z nich pozbawiona drzwi;
 - brudne, zakurzone ściany i sufity w pomieszczeniu kuchni właściwej wraz ze stanowiskiem mycia naczyń kuchennych oraz obróbki wstępnej ryb, mięsa, warzyw, w zmywalni naczyń stołowych, w magazynie spożywczym oraz w ciągu komunikacyjnym;
 - uszkodzone powierzchnie blatów stołów kuchennych (kuchnia właściwa);
 - ściany w pomieszczeniu kuchni właściwej (stanowisko mycia naczyń kuchennych) oraz w pomieszczeniu obróbki wstępnej ryb z ubytkami kafelek;
 - brak punktów wodnych z bieżącą ciepłą i zimną wodą z podłączeniem do sprawnego systemu kanalizacyjnego w pomieszczeniu kuchni właściwej oraz obróbki wstępnej mięsa, ryb i warzyw;
 - brak wydzielonego i odpowiednio wyposażonego stanowiska do dezynfekcji jaj;
 - zniszczony, uszkodzony regał przeznaczony na przechowywanie wyposażenia;
 - uszkodzona szafka w pomieszczeniu kuchni właściwej, szafka stojąca pozbawiona szuflady w pomieszczeniu zmywalni, szafka odrapana, uszkodzona, a w pomieszczeniu obróbki ryb pozbawiona drzwiczek;
 - uszkodzone (odrapane, pokryte rdzą) powierzchnie „basenów” w pomieszczeniu kuchni właściwej (stanowisko mycia sprzętu) oraz w pomieszczeniu obróbki ryb;
 - uszkodzone powierzchnie garnków emaliowych oraz urządzenia kontrolno – pomiarowego do monitorowania procesów produkcyjnych;
 - brak określenia zasad postępowania z odpadami kategorii III.

Postępowanie administracyjne nie zostało zakończone.

- C. Blok żywienia w Przedszkolu Miejskim nr 2 przy ul. Sądowej 5 w Bytomiu – stwierdzono nieprawidłowości takie jak:
- brudne ściany i sufity w magazynie spożywczym;
 - brudne i zawilgocone ściany w korytarzu (wejście od podwórka) oraz brudne sufity;
 - pomieszczenie kuchni wyposażone tylko w zlewozmywak dwukomorowy;
 - krzyżowanie się dróg czystych z brudnymi (brudne talerze są przenoszone do zmywalni przez pomieszczenie kuchni właściwej);
 - brak wydzielonego miejsca do dezynfekcji jaj;
 - brak urządzeń kontrolno – pomiarowego do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej.

W/w zakład otrzymał zgodę PPIS w Bytomiu na zmianę terminu wykonania zaleceń ujętych w decyzji administracyjnej, ze względu na wykonanie tylko części zarządzeń. Postępowanie nie zostało zakończone.

D. Blok żywienia w Przedszkolu Miejskim nr 53 przy ul. Witkiewicza 2 w Bytomiu, w którym stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- podłoga w magazynie ziemniaków z ubytkami, z materiału trudnego do utrzymania w czystości;
- ściany w magazynie ziemniaków brudne z ubytkami;
- sufit w magazynie ziemniaków brudny;
- ziemniaki przechowywane w pomieszczeniu o złym stanie technicznym;
- dokumentacja HACCP niekompletna.

Postępowanie nie zostało zakończone.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności zbadano **277** próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

- w zakresie mikrobiologicznym 239,
- w zakresie organoleptyki 31,
- w zakresie znakowania 114,
- w zakresie zanieczyszczeń biologicznych 17,
- w zakresie zanieczyszczeń fizycznych 14,
- w zakresie fizykochemicznym 90.

Oceniając jakość zdrowotną zbadanych próbek żywności dyskwalifikacji uległo **12** próbek środka spożywczego, co stanowi **4,33%** próbek zbadanych.

Przyczyną kwestionowania próbek laboratoryjnych było:

- Pod względem zanieczyszczeń biologicznych – zanieczyszczenia szkodnikami zbożowo – mącznymi;
- Pod względem znakowania – błędne interpretowanie przepisów dotyczących znakowania oraz m.in. usuwalne napisy dotyczące daty minimalnej trwałości i numeru partii produkcyjnej środka spożywczego, nieprecyzyjna podana (zaniżona) wartość % zalecanego dziennego spożycia, niewłaściwe oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego, informacja dotycząca wartości odżywczej środka spożywczego, brak na opakowaniu zawartości netto, brak warunków przechowywania oraz numeru partii.

3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne

W roku 2010 do Sekcji HŻŻ i PU wpłynęły **44** powiadomienia alarmowe RASFF. Wszystkie powiadomienia uwzględniane były podczas kontroli kompleksowych oraz tematycznych. Ponadto przeprowadzone zostały dodatkowe kontrole interwencyjne, głównie w sklepach wielkopowierzchniowych, jak również w innych obiektach w przypadku wskazania w powiadomieniu adresów zakładów, do których mogły dotrzeć kwestionowane środki spożywcze lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W związku z powyższym w wyniku przeprowadzonych kontroli nie dokonano zabezpieczenia żadnego środka spożywczego lub wyrobu, ponieważ w większości zakładów nie stwierdzono na stanie ekspedycyjnym lub magazynowym kwestionowanego produktu lub został on wycofany ze sprzedaży i przesłany do producenta lub magazynu centralnego (w przypadku sieci handlowych) przez właścicieli obiektów.

Akcja „dopalacze”

W związku ze stwierdzeniem przez Ministra Zdrowia wystąpienia na terenie całego kraju, bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia ludzi po użyciu wyrobu o nazwie handlowej „Tajfun” określony jako przeznaczony do celów kolekcjonerskich i wyrobów jemu podobnych tzw. dopalaczy oraz konieczność natychmiastowego zaprzestania działalności obiektów służących produkcji, obrotowi hurtowemu i detalicznemu tych wyrobów, Główny Inspektor Sanitarny dnia 2 października 2010 roku nakazał w drodze decyzji w terminie natychmiastowym wycofanie wyrobów z obrotu, w tym zamknięcie obiektów służących produkcji, obrotowi hurtowemu lub detalicznemu.

Zgodnie z wytycznymi GIS upoważnieni przedstawiciele PPIS w Bytomiu wspólnie z przedstawicielami Policji w Bytomiu przeprowadzili **14** kontroli w punktach sprzedaży w/w wyrobów kolekcjonerskich na nadzorowanym terenie.

Ogółem na terenie miasta Bytomia skontrolowano **11** obiektów, natomiast **7** sklepów było zamkniętych. W wyniku przeprowadzonych czynności służbowych sporządzono **8** protokołów oraz **6** adnotacji.

Z **5** zakładów na terenie miasta Bytomia przekazano w depozyt do WSSE w Katowicach wyroby kolekcjonerskie, które stwierdzono podczas kontroli na stanie sklepu.

Ponadto **2** sklepy były nieczynne. W w/w zakładach przedstawiciele Policji oraz pracownicy PSSE - Bytom nie dokonali czynności zabezpieczenia towaru ze względu na brak możliwości ustalenia danych właściciela.

W **2** sklepach wyroby kolekcjonerskie pozostały na stanie sklepu, w związku z powyższym nie przekazano ich w depozyt do WSSE – Katowice.

W pozostałych skontrolowanych **2** obiektach z terenu miasta Bytomia w trakcie kontroli nie stwierdzono na stanie wyrobów kolekcjonerskich „dopalaczy”. Ponadto w **1** z w/w sklepów na wniosek właścicielki została przeprowadzona kontrola w związku z dopuszczeniem obiektu do prowadzenia działalności gospodarczej z zastrzeżeniem wprowadzania do obrotu substancji i wyrobów ujętych w decyzji GIS z dnia 2.01.2010 r.

4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowała się **1** zakład wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **5** obiektów obrotu kosmetykami.

W roku 2010 przeprowadzono **1** kontrolę sanitarną w wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz przeprowadzono **6** kontroli w obiektach obrotu kosmetykami w zakresie bezpieczeństwa stosowania kosmetyków będących w obrocie.

Ogólny stan sanitarno – porządkowy techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń, zapewniony jest dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, poszczególny asortyment posegregowany przechowywany jest na wydzielonych regałach i półkach, nie stwierdzono kosmetyków przeterminowanych.

W bieżącym roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano **10** próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **2** próbki kosmetyków.

5. Interwencje

W roku 2010 przyjęto i rozpatrzono **24** interwencje, w tym **16** interwencji dotyczyło złej jakości zdrowotnej żywności oraz **8** interwencji dotyczyło złych warunków higieniczno – sanitarnych w zakładzie.

Tabela nr 2 Zestawienie liczbowe interwencji na terenie miasta Bytomia w roku 2009 i 2010

Rodzaj obiektu	Rodzaje interwencji 2009			Rodzaje interwencji 2010		
	Ogółem	Zła jakość zdrowotna żywności	Złe warunki higieniczno - sanitarne	Ogółem	Zła jakość zdrowotna żywności	Złe warunki higieniczno - sanitarne
Produkcja	3	0	3	2	0	2
Obrót	15	10	5	14	11	3
Żywnieie otwarte	6	1	5	7	4	3
Żywnieie zamknięte	2	1	1	1	1	0
Razem	26	12	14	24	16	8

W porównaniu do ubiegłego roku ogólna liczba interwencji na terenie miasta Bytomia utrzymała się na tym samym poziomie.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały 1 interwencję zasadną, natomiast 23 kontrole wykazały niezasadność interwencji. Interwencja zasadna była w Sieci piekarni „Concord” na terenie miasta Bytomia – zgłoszono niewłaściwą jakość zdrowotną oferowanych produktów, brak dat ważności na produktach. Przeprowadzono kontrole interwencyjne, w wyniku których potwierdzono brak dat ważności na środkach spożywczych. Nie nałożono mandatów, natomiast wydano zalecenia doraźne. Rekontrole wykazały zastosowanie się do zaleceń.

Ponadto rozpatrzone zgłoszenie dotyczące nieprzestrzegania zakazu palenia tytoniu w obiekcie gastronomicznym dot. Pijalni piwa ul. Rycerska 7/11, Bytom. W dniu 03.12.2010 r. wystosowano pismo informujące o zakazie palenia do właściciela lokalu. 06.12.2010 r. sporządzono adnotację. W dniu 15.12.2010 r. przeprowadzono kontrolę w związku z zaleceniami doraźnymi oraz wydano decyzję administracyjną z natychmiastowym terminem wykonania zaleceń.

Wnioski:

1. Infrastruktura budynków w dużym stopniu wpływa negatywnie na stan sanitarno – techniczny obiektów żywnościowo – żywieniowych znajdujących się na nadzorowanym terenie PSSE – Bytom. Często zakłady usytuowane są w starych budynkach z niefunkcjonalnością pomieszczeń wchodzących w skład zakładu.
2. Ilość wydanych decyzji zarządzających w roku 2010 zmniejszyła się w stosunku do roku 2009, co świadczy o poprawie warunków technicznych w zakładach branży spożywczej.
3. Należy zauważyć niewielką poprawę bieżącego stanu czystości i porządku w zakładach opierając się na mniejszym odsetku nałożonych mandatów w porównaniu do roku ubiegłego.
4. Zwiększyła się liczba obiektów posiadających wdrożoną dokumentację GHP/GMP oraz procedur opartych na podstawie zasad systemu HACCP, natomiast w większej liczbie kontrolowanych zakładów stwierdza się brak utrzymania i prowadzenia zapisów wynikających z dokumentacji zapewniającej bezpieczeństwo żywności.

5. W roku sprawozdawczym liczba interwencji konsumentów w porównaniu do roku ubiegłego utrzymały się na tym samym poziomie. Jednakże są to interwencje niezasadne, co świadczy o poprawie stanu higienicznego i sanitarnego obiektów.

IV. Jakość wody przeznaczanej do spożycia oraz wody do kąpeli.

1. Ocena jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach do zaopatrywania w wodę

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 182,7 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę – zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d: - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 23213** (SUW Bibiela; SUW Miedary; SUW Zawada; SUW Kozłowa Góra)*

Miasto korzysta z wody dostarczanej z sieci magistralnej Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach, pochodzącej z ujęć zlokalizowanych poza jego obrębem tj. na terenie sąsiedniego nadzorowanego Powiatu Tarnogórskiego (ujęcia wód głębinowych zasilających Stacje Uzdatniania Wody „Bibiela” w Miasteczku Śląskim, „Miedary” w Tarnowskich Górach i „Zawada” w Karchowicach, gm. Zbrostawice oraz gminy Bobrowniki (ujęcie wód powierzchniowych zasilające Stację Uzdatniania Wody „Kozłowa Góra” w Wymysłowie). Istnieje również możliwość zasilania wodą pochodzącą z ujęć powierzchniowych Czaniec i Goczałkowice (od strony Rudy Śl. – Czarny Las). Pierścieniowy układ sieci wodociągowej daje możliwość mieszania wody z różnych źródeł oraz zmiany kierunku zasilania.

Jakość wody wodociągowej na terenie miasta kontrolowana jest systematycznie w **13** wyznaczonych punktach, zlokalizowanych w poszczególnych dzielnicach miasta.

Łącznie w 2010r na terenie miasta w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody (w 13 punktach kontrolnych) oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **112** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym – **112**, pod względem bakteriologicznym -**108**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo) stwierdzono w **2** próbkach wody.

Ogółem wodę wodociągową dostarczaną odbiorcom na terenie Bytomia oceniono jako przydatną do spożycia.

Nie notowano ograniczeń w dostawie wody.

W 2010 r. eksploatacja sieci rozdzielczej – Bytomskie Przedsiębiorstwo Komunalne sp. z o.o. zgłosił **675** awarii sieci wodociągowej.

2. Ocena jakości wody w basenach

W 2010 r. na terenie miasta eksploatowane były **4** baseny kąpielowe kryte (**1** przedszkolny, **2** szkolne, **1** rekreacyjny) oraz **1** sezonowy.

Nieczynne przez cały 2010 rok było **4** obiekty, tj. Bytom, Al. Legionów – Woj. Szpital Specjalistyczny, Gimnazjum Bytom, ul. A. Krajowej i Ośrodek Sportu i Rekreacji Bytom, ul. Parkowa

Na podstawie przeprowadzonych badań (**60** próbek wody, w tym kwestionowanych pod względem bakteriologicznym- **6**) jakość wody w **4** basenach krytych i **1** sezonowym oceniono jako dobrą.

W przypadku stwierdzenia odchylenia od wymagań sanitarnych, właściciele obiektów, zgodnie z wydanymi zaleceniami podejmowali stosowne działania naprawcze.

3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego

Skontrolowano jakość ciepłej wody w **13** obiektach, w tym internaty – **1**, domy pomocy społecznej – **3**, domy zakonne – **5**, inne usługi hotelarskie – **3**, hotele – **1**.

Ponadnormatywną liczbę bakterii legionella, pozwalającą uznać sieć za skolonizowaną stwierdzono w **5** obiektach, w tym internaty – **1** (Kolegium Nauczycielskie w Bytomiu, Bytom, ul. Kołobrzeska 15), domy zakonne – **2** (Zgromadzenie zakonne Sióstr Elżbietanek, Dom Zakonny, Bytom, ul. Warszawska 31, Zgromadzenie Zakonne Braci Mniejszych, Bytom, ul. Ligonía 2), inne usługi hotelarskie – **1** (Hotelik "Bytom", Bytom, ul. Zabrzeńska 110), hotele – **1** (Hotel "Bristol", Bytom, ul. Dworcowa 16).

Stopień skażenia oceniono jako średni. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu nakazał podjęcie działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości wody.

Przeprowadzone przez właścicieli obiektów działania naprawcze spowodowały poprawę jakości wody w **4** obiektach (internaty – **1**, domy zakonne – **2**, hotele – **1**).

Ponadto poprawa jakości ciepłej wody nastąpiła również w **5** obiektach, w których w 2009 r. stwierdzono skolonizowanie sieci: domy pomocy społecznej-**2** ("ARATEUSZ" Sp. z o.o. Oddział Dom Seniora DOŁOMITY, Bytom ul. Strzelców Bytomskich 450, Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie, Środowiskowy Dom Samopomocy "Integracja", Bytom, ul. Karpacka 25), noclegownie – **1** (Noclegownia, Bytom, ul. Kosynierów 26), placówki z pobytem całodobowym – **2** (Specjalny Ośrodek Wychowawczy nr 1, Bytom, ul. Korfantego 14, Specjalny Ośrodek Wychowawczy nr 2, Bytom, ul. Didura 13)

Ogółem w 2010 r. na obecność bakterii legionella pobrano **51** próbki wody, w tym zakwestionowano – **20**

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

1. Ocena obiektów użyteczności publicznej

Bieżący nadzór nad obiektami użyteczności publicznej dotyczy licznych i różnorodnych obiektów, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych kategorii. W roku sprawozdawczym pod nadzorem objętych było **486** obiektów, skontrolowano **214** obiektów.

Wśród obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym najliczniejszą grupę stanowiły zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej. Mniej liczną grupę stanowiły domy pomocy społecznej, dworce autobusowe i kolejowe, hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie, obiekty sportowe, cmentarze i zakłady pogrzebowe, ustępy publiczne.

Stan sanitarno-higieniczny poszczególnych grup obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym.

Domy pomocy społecznej to zróżnicowana grupa obiektów. Skontrolowano 5 domów pomocy społecznej z 12 obiektów będących w ewidencji. Wszystkie budynki są w dobrym stanie technicznym. Pomieszczenia dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych i z chorobami wieku starczego. Oprócz kompleksowego wyposażenia zapewniona jest opieka lekarsko-pielęgniarska. Skontrolowany Dom Pomocy Społecznej „Wędrowiec” ul. Frenzla 204 został w roku sprawozdawczym wyremontowany i rozbudowany - oddano do użytku nowy pawilon z wysokim standardem pokoi i zaplecza dla pensjonariuszy. Pozostałe DPS również oceniono jako dobre, ponieważ stale uzyskują dotacje na cele remontowe.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, tatuażu i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z w/w usług

Ta grupa obiektów obejmuje 197 zakładów w tym: 106 zakładów fryzjerskich, 30 zakłady kosmetyczne, 2 salony tatuażu, 21 zakładów odnowy biologicznej i 38 zakłady, w których świadczone są więcej niż jedna z tych usług. Skontrolowanych zostało 82 zakładów, przeprowadzono 87 kontroli sanitarnych. W roku 2010 wydano 5 decyzji administracyjnych i 4 decyzje prolongujące.

Jako dobre oceniono 67 zakładów. Są to zakłady spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z 17 lutego 2004r w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej Są to standardowe, estetyczne obiekty wyposażone w nowoczesny sprzęt. Zakłady, w których wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanki traktowane są ze szczególną uwagą, aby zachowywane były istotne elementy higieny w postępowaniu ze wszystkimi narzędziami i sprzętami. Większość obiektów wdrożyła procedurę postępowania przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanki.

W roku sprawozdawczym 12 zakładów oceniono jako dostateczne. Są to w większości obiekty zlokalizowane w starych kamienicach, w których standard pomieszczeń jest niższy. Jako złe oceniono 2 obiekty, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku opracowanych i wdrożonych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami przez osoby udzielające świadczenia inne niż zdrowotne oraz braku miejsca do utrzymywania czystości wyposażonego w zlew na wys. 0.5 m od podłogi – Zakład Fryzjersko – Kosmetyczny ul. Sądowa 3, Zakład Fryzjersko - Kosmetyczny z Solarium ul. Mochnackiego 53. Na wymienione obiekty wydano decyzje administracyjne, których termin wykonania nie

miął w okresie sprawozdawczym. Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200,- zł. Najczęstszymi przyczynami nakładania mandatów karnych były: przeterminowane lub brak środków dezynfekcyjnych, brak segregacji odzieży i bielizny, brudne narzędzia, ogólny bałagan. Po upływie terminu zaleceń doraźnych wykonano kontrole sprawdzające i stwierdzono wykonanie zaleceń doraźnych co udokumentowano w protokołach kontroli sprawdzającej dot. Zakładu Fryzjerskiego przy ul. Katowickiej 9 i Zakładu Fryzjersko - Kosmetycznego przy Placu Wolskiego 4.

Dworce kolejowe i autobusowe

Ogółem w ewidencji jest 1 dworzec kolejowy i 4 przystanki kolejowe. W wyniku reorganizacji kolei, na dworcach znajdują się tylko kasy biletowe należące do kolei, pozostałe pomieszczenia są administrowane przez firmy dzierżawiące i wynajmujące, których siedziby znajdują się poza terenem działania PPIS w Bytomiu.

W 2010 r. skontrolowano dworzec kolejowy. Obiekt oceniono jako dostateczny, Budynek stary, zniszczone elewacje wraz ze stolarką okienną i drzwiową – wymagają remontów i modernizacji.

W ewidencji jest 1 dworzec autobusowy, który został skontrolowany. Kontrola nie wykazała zaniedbań i oceniono jego stan jako dobry.

Poza dworcem, kontroli podlega 1 przystanek komunikacji międzynarodowej, gdzie przeprowadzono 4 kontrole. Przystanek komunikacji międzynarodowej oceniono jako dobry.

Hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe

W tej grupie nadzorem objętych jest 9 obiektów. Na terenie Bytomia znajduje się 1 hotel, tj. Hotel „Bristol” przy ul. Dworcowej 16, który jest skategoryzowany, pozostałe obiekty nie zostały skategoryzowane. Hotel został skontrolowany i oceniony jako dobry. Dysponuje jednostkami mieszkalnymi z zespołami higienicznymi. Ma podpisaną umowę z pralnią, bielizna czysta i brudna przechowywana jest w oddzielnych magazynach, posiada wydzielone pomieszczenia na środki czystości, sprzęt porządkowy i środki dezynfekcyjne. Ponadto skontrolowano 7 obiektów świadczących usługi hotelarskie. Jako dobre oceniono 6 obiektów, 1 obiekt oceniono jako zły.

Wydano 2 decyzje administracyjne, które dotyczyły:

- Obiektu Biurowo – Hotelowego ul. St. Bytomskich 87 b – Decyzja zarządzająca dotyczyła zainstalowania podajników na papier toaletowy oraz wieszaki na ręczniki w zespołach higieniczno - sanitarnych. Zarządzenia wykonano w terminie, kontrola sprawdzająca pozwoliła ocenić obiekt jako dobry.
- „Hotei” Wynajem Pokoi Ewa Sitarz ul. Zabrzańska 110, obiekt skontrolowany w związku z interwencją dot. występowania insektów. W wyniku kontroli wydano decyzję zarządzającą przeprowadzenie dezynsekcji pomieszczeń hotelowych, wyposażenie toalety w podajniki na papier toaletowy i pojemniki na odpady komunalne, malowanie ścian i sufitów w łazience, remont podłogi w jednym z pokoi – obiekt oceniono jako zły.

Nałożono 1 mandat karny w wysokości 200,- zł w związku ze stwierdzeniem bałaganu i brudnych powierzchni części pomieszczeń w obiekcie świadczącym usługi hotelowe Zajazd Staś-Bis ul. Dąbrowskiego 2. Wydano zalecenia doraźne, które wykonano terminowo, co pozwoliło na ocenę obiektu jako dobry.

Obiekty sportowe

Liczba obiektów wynosi 16, w tym: 2 stadiony, 3 hale, 8 boisk, 2 korty tenisowe, 1 lodowisko sztuczne. Skontrolowano 8 obiektów. Na podstawie przeprowadzonych kontroli oceniono: 3 obiekty jako dobre, są to obiekty nowouruchomione i zmodernizowane, 3

dostateczne z powodu braku doinwestowania finansowego, 2 złe na które wydano decyzje administracyjne.

Decyzje dotyczyły:

- Lodowiska sztucznego w Bytomiu ul Pułaskiego 71 – zlikwidowanie przyczyny powstawania zacieków i malowanie części pomieszczeń z terminem wykonania do dnia 31.03.2011r.
- Hali Sportowej w Bytomiu ul. Kosynierów 17 – usunięcie przyczyny powstawania zacieków i malowanie pomieszczeń obiektu z terminem wykonania 30.06.2011 r.

Właściciele obiektów sportowych posiadają umowy z firmami specjalistycznymi na wywóz odpadów komunalnych.

Ponadto, w 2010 r. wydano 12 opinii zezwalających na przeprowadzenie imprez masowych i rozgrywek sportowych, w tym 4 opinie dot. rozgrywek – piłka nożna (imprezy masowe na terenie obiektów sportowych – 3 i poza obiektami sportowymi – 9). Organizatorzy zapewniają uczestnikom imprez dostęp do sanitariatów (środki higieniczne uzupełniane są na bieżąco).

Nadzorowano 9 imprez masowych, które przebiegały z zapewnieniem właściwego stanu sanitarnego dla uczestników.

W 2010 r. uruchomiono 1 nowy obiekt sportowy Korty Tenisowe „Miechowice” przy ul. Dzierżonia 11 z nowoczesnym zapleczem sanitarno-higienicznym oraz trzema kortami tenisowymi letnimi. Zmodernizowany został również Kompleks Sportowy „Torkacik” ul. Tarnogórska, w którym wydzielono zespół nowych boisk sportowych, przebudowano i unowocześniono zaplecze sanitarno-higieniczne.

Cmentarze i zakłady pogrzebowe

Ogółem w ewidencji jest 19 cmentarzy. W roku sprawozdawczym skontrolowano 16. Wszystkie skontrolowane cmentarze oceniono jako dobre. Nie stwierdzono zalegania odpadów komunalnych ani innych zaniedbań i nieprawidłowości. Wszystkie cmentarze posiadają punkty czerpalne wody.

W ewidencji sekcji znajdują się także zakłady pogrzebowe, domy przedpogrzebowe i zakłady świadczące usługi w zakresie transportu zwłok i szczątków ludzkich razem 6 obiektów. Część zewidencjonowanych zakładów świadczy więcej niż jedną z wymienionych usług – Śląski Zakład Pogrzebowy „Firma Walicki” przy ul. Piekarskiej 99 posiada w swojej strukturze prosectorium, gdzie wykonywane są sekcje na zlecenie rodziny i inne.

Skontrolowano 5 obiektów – 10 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Obiekty oceniono jako dobre, ponieważ świadczą usługi wysokiej jakości z poszanowaniem godności zwłok i szczątków ludzkich. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych.

Ustępy publiczne stałe

Ogółem w ewidencji jest 8 obiektów, wszystkie zostały skontrolowane kilkakrotnie. Ustępy są skanalizowane, woda doprowadzana jest z sieci miejskich, wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą. Kabiny ustępowe, podłogi i ściany mają powierzchnie łatwo zmywalne. Zapewnione są środki czystości: mydło, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy. Na podstawie przeprowadzonych kontroli 7 ustępów publicznych oceniono jako dobre, ponieważ zostały zmodernizowane, są estetyczne, prace konserwatorskie prowadzone są na bieżąco, 1 ustęp oceniono jako dostateczny – o niższym standardzie, ale spełniający wymagania sanitarno – techniczne i higieniczne.

W roku sprawozdawczym dwa ustępy ze złym stanem technicznym zostały zlikwidowane – Ustęp ul. Wallisa, Ustęp Pl. Sikorskiego. Obiekt przy ul. Chrzanowskiego

został wyremontowany. Wprowadzono do ewidencji 5 nowych obiektów zlokalizowanych na terenie pasaży handlowych marketów.

Noclegownie

Na terenie Bytomia znajduje się 1 Noclegownia dla bezdomnych przy ul. Kosynierów 21, która została skontrolowana. Obiekt wyposażony w łazienki z węzłami sanitarnymi, ogólnodostępną kuchnię z pełnym wyposażeniem, pralnię wyposażoną w pralki automatyczne, suszarnię i świetlicę. Każdy bezdomny zgłaszający się do noclegowni otrzymuje komplet pościeli, ręczników i środki higieny osobistej. Stan sanitarny noclegowni oceniono jako dostateczny.

2. Ocena stanu sanitarnego basenów

Ogółem w ewidencji jest 7 basenów krytych całorocznych. Skontrolowano 4 baseny, (3 baseny, w tym 1 szkolny, 1 miejski i 1 szpitalny były nieczynne w roku sprawozdawczym). Skontrolowane baseny oceniono jako dobre, ponieważ są utrzymane czysto, na bieżąco sprzątane i remontowane- malowane.

W ewidencji jest 1 basen odkryty – sezonowy, który kilkakrotnie skontrolowano i oceniono jako dobry. Znajduje się on na terenie miejskiego kompleksu należącego do ośrodka sportu i rekreacji, przed rozpoczęciem każdego sezonu letniego prowadzona jest konserwacja i odnowa pomieszczeń oraz zagospodarowywanie otoczenia obiektu. Basen posiada dwie niecki kąpielowe oraz brodzik dla dzieci. Wyposażony w automatyczny system filtrowania wody basenowej, w trakcie trwania sezonu letniego nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych i technicznych.

3. Interwencje

Z terenu miasta Bytomia zgłoszono 8 interwencji dot. niewłaściwego stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej tj. ok. dwukrotnie mniej niż w 2009r., w którym złożono 15 interwencji.

Pięć interwencji dotyczyło zanieczyszczonego piasku w piaskownicach. Administratorzy natychmiast po powiadomieniu o fakcie złożenia interwencji wymieniali piasek i porządkowali teren wokół piaskownic, w związku z tym, nie było konieczności wdrożenia ze strony PPIS działań administracyjnych.

Jedna interwencja dot. Obiektu Wynajem Pokoi „Hotei” Ewa Sitarz ul. Zabrzeńska 110. Przeprowadzona kontrola skutkowała wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej przeprowadzenie dezynfekcji we wszystkich pomieszczeniach hotelowych oraz odnowienie podłóg i sufitów w jednym z pokoi. PPIS przychylił się do prośby właściciela o przesunięcie terminu wykonania tej decyzji, w związku z czym wydano 1 decyzje prolongującą.

Dwie interwencje w sprawie zainwestowania sal dla pensjonariuszy Noclegowni dla bezdomnych w Bytomiu przy ul. Kosynierów 21 była dwukrotnie rozpatrywana przez PPIS w Bytomiu. Przeprowadzone kontrole sanitarne nie potwierdziły występowania insektów ani zaniedbań sanitarnych w placówce.

Jedna interwencja dot. IRMED- u Bytom, ul. Żeromskiego dot. złego stanu sanitarnego karetki pogotowia ratunkowego. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła zasadności zgłoszenia.

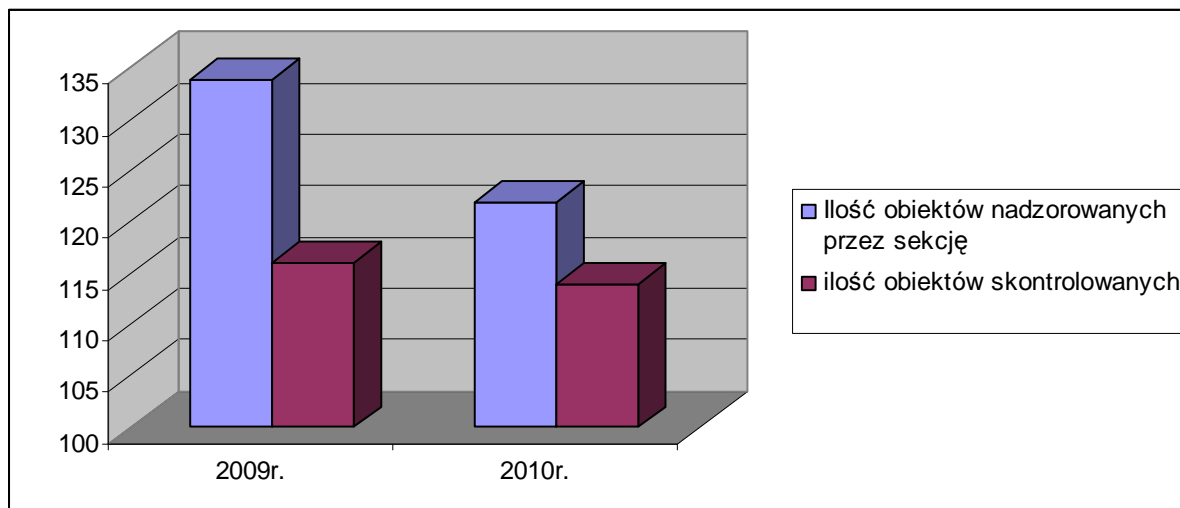
Wnioski:

Stan sanitarny w opisanych grupach obiektów użyteczności publicznej jest stabilny, w dużej liczbie oceniany jako dobry. Jednakże należy stwierdzić, że duży wpływ na ten stan mają zapisy w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej, które zobowiązują organ kontroli do zawiadamiania przedsiębiorcę o zamiarze wszczęcia kontroli. Ponadto ustawa określa w jakim terminie można przeprowadzić kontrolę od doręczenia zawiadomienia. W związku z tym przedsiębiorca może przygotować się do kontroli jak również przez okres miesiąca od otrzymania zawiadomienia o kontroli zadbać w obiekcie o utrzymanie właściwego stanu sanitarno – higienicznego czy też unikać kontroli informując organ kontrolny, że jest chory, przebywa na urlopie itp. Wobec czego zapowiedziana kontrola nigdy nie odzwierciedli rzeczywistego stanu sanitarno – higienicznego obiektu.

VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczych

W 2010 r. bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 122 obiekty, skontrolowano w tym okresie 114, co stanowi 93,4%.

W porównaniu do roku 2009 r. sytuację ilustruje poniższy wykres.



Liczba nadzorowanych obiektów w porównaniu do 2009r. zmniejszyła się ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami część obiektów została przekazana pod I - instancyjny nadzór do ŚPWIS .

1. Stan sanitarny placówek

Szkoły

W 2010 r. pod nadzorem było 40 szkół różnych typów, przeprowadzono w nich 36 kontroli, w wyniku których na 33 z nich wydano decyzje administracyjne. Zdecydowana większość z wydanych decyzji administracyjnych dotyczyła złego stanu sanitarno-higienicznego jak i technicznego, a głównie to stolarki okiennej, osłon punktów świetlnych, brudnych ścian, sufitów i zniszczonych połów w salach zajęć oraz nawierzchni boisk i dojść do placówki.

Powyższe decyzje realizowane są opieszale i nieterminowo czego dowodem jest nawet konieczność prolongowania terminów uznanych i uzgodnionych wcześniej jako ostateczne do realizacji zawartych w tych decyzjach zarządzeń, i tak:

- Szkoła Podstawowa nr 16, 41-905 Bytom, ul. Rataja 3, decyzja administracyjna z 2005r. z terminem wykonania 30.08.2011r. po 4 prolongatach – dotyczy doprowadzenia do właściwego stanu technicznego nawierzchni boiska szkolnego.
- Szkoła Podstawowa nr 46 w Bytomiu przy ul. Prusa 10 – decyzja z dnia 2006r. z terminem wykonania do 30.08.2011r. po 3 prolongatach - dotyczy złego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego parkietu sali gimnastycznej oraz zaplecza sanitarnego bloku sportowego.
- Szkoła Podstawowa nr 45 w Bytomiu przy ul. Zakątek 20 – decyzja z roku 2007 z ostatecznym terminem wykonania do 30.09.2012r. po 3 prolongatach – nieprawidłowości dotyczą stolarki okiennej, oświetlenia, brudnych ścian i sufitów w szatniach dla uczniów, zniszczonej izolacji instalacji grzewczej, parkietów i natrysków bloku sportowego,

- d) Gimnazjum nr 6, 41-907 Bytom ,ul. Orzegowska 82, decyzja z 2007 r. z terminem wykonania do dnia 31.08.2011r. po 3 prolongatach, dotyczy pomieszczeń sanitarnych, zaplecza bloku sportowego, stolarki okiennej w salach zajęć i na korytarzach.

W roku sprawozdawczym 12 szkół zostało przekazanych pod nadzór WSSE, w części z nich sytuacja przedstawiała się podobnie jak w w/w szkołach.

Przedszkola i inne formy

W 2010 r. pod nadzorem PSSE w Bytomiu było 47 przedszkoli, w tym 3 niepubliczne, z czego 2 utworzone w bieżącym roku sprawozdawczym – wydane pozytywne opinie sanitarne.

W roku sprawozdawczym wykonano w tych placówkach 37 kontroli. W 26 z nich wydano decyzje administracyjne, w tym 5 nowych. Pozostałe 21 to decyzje zmieniające termin wykonania zarządzeń. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to zniszczone, brudne podłogi i ściany z zaciekami w pomieszczeniach placówek. W porównaniu do 2009 r. stan sanitarny placówek ulega sukcesywnej poprawie. Przeprowadzone są okresowe remonty i konserwacje we własnym zakresie.

Niemniej jednak w dwóch przedszkolach nr 30 i 48 wydane zostały decyzje z ostatecznym terminem po wcześniejszych prolongatach terminów wykonania zawartych w nich zarządzeń do dnia 31.12.2011r. i tak:

- w Przedszkolu Miejskim nr 30, ul. Czarneckiego 6, decyzja z 2007r. po 4 prolongatach, zarządzenia dotyczą doprowadzenia do właściwego stanu higienicznego pomieszczeń sanitariatów i urządzeń sanitarnych
- w Przedszkolu Miejskim nr 48 ul. Świętochłowicka 1, decyzja z 2006r. po 3 prolongatach, zarządzenia dotyczą usunięcia przyczyny powstawania zacieków i odpadania tynków oraz doprowadzenia do właściwego stanu zewnętrznej zachodniej ściany budynku przedszkola a także doprowadzenia o właściwego stanu sanitarno-higienicznego podłóg na korytarzach i salach zajęć II pietra.

Na podkreślenie zasługuje wspomniany już fakt utworzenia w roku sprawozdawczym dwóch nowych przedszkoli niepublicznych na terenie Bytomia z wysokim standardem ich pomieszczeń, wyposażenia i urządzeń sanitarnych, tj. Niepubliczne Jednodziałowe Przedszkole „Tika” przy ul. Powstańców Warszawskich 14/31 oraz Przedszkole Niepubliczne w Zakładzie „Elpax” przy ul. Łużyckiej 11.

Żłobki

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 istniejące na terenie miasta żłobki:

- a) Żłobek Miejski przy ul. Łużyckiej 6a to placówka wzorcowa,
- b) Żłobek Niepubliczny przy ul. Świętochłowickiej 3a jest w trakcie realizacji programu dostosowawczego, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 10.11.2006r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568), z terminem wykonania do 2012 roku – dotyczy utworzenia wydzielonego terenu rekreacyjnego dla dzieci. Czystość bieżąca oraz stan techniczny sprzętu i wyposażenia w pomieszczeniach placówki nie budzą zastrzeżeń.

Świetlice Środowiskowe

Podobnie jak w roku ubiegłym stan sanitarno-higieniczny świetlic środowiskowych oceniamy jako dobry.

W 2010r. pod nadzorem było 9 świetlic środowiskowych. Skontrolowano 1 obiekt. Nie stwierdzono w nim naruszenia obowiązujących przepisów. W żadnym z tych obiektów nie toczy się postępowanie administracyjne.

2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia

Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

W zakresie badań problemowych w 2010r. dokonano pomiarów mebli szkolnych i przedszkolnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano:

- przedszkoli, zmierzono w nich 227 dzieci w 12 oddziałach, w tym tylko na 1 placówkę wydano decyzję administracyjną zarządzającą terminową dotyczącą zakupu nowych mebli dostosowanych do zasad ergonomii z certyfikatami
- szkoła podstawowa – zmierzono w niej 175 uczniów w 8 oddziałach, nieprawidłowości nie stwierdzono, meble w całej placówce są nowo zakupione z certyfikatami,

W miarę posiadanych środków finansowych dyrektorzy placówek zakupują nowe stoły i krzesła z certyfikatami dla uczniów sukcesywnie do poszczególnych oddziałów. Nadal jednak istnieje duża potrzeba wyposażania placówek oświatowo – wychowawczych w nowy sprzęt z certyfikatami.

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

W zakresie badań problemowych w 2010r. dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano 2 szkoły podstawowe i 2 gimnazja, z tego w 3 placówkach po dokonaniu oceny stwierdzono stan prawidłowy, natomiast w 1 gimnazjum stwierdzono drobne uchybienia, na które wydano zalecenia pokontrolne.

Ocena warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W 2010 r. przeprowadzono 36 kontroli w szkołach różnego typu na terenie miasta Bytom. W czasie kontroli stwierdzono, że większość placówek posiada pełny blok sportowy wraz z zapleczem sanitarnym oraz własne boiska sportowe. Część placówek posiadających bloki sportowe z pełnym zapleczem sanitarnym została przekazana pod nadzór WSSE.

W roku sprawozdawczym wydano 3 nowe decyzje zarządzające dotyczące złego stanu technicznego nawierzchni boisk szkolnych. Prolongowano 5 decyzji administracyjnych dotyczących sal gimnastycznych wraz z zapleczem (zniszczone ruchome klepki parkietowe, zły stan sanitarno-higieniczny węzłów sanitarnych na zapleczu bloku sportowego) oraz 4 decyzje dotyczące złego stanu technicznego nawierzchni boiska szkolnego wydanych w latach wcześniejszych.

W szkołach, które posiadają zaplecza bloków sportowych o prawidłowym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym młodzież korzysta z natrysków głównie po dodatkowych zajęciach sportowych, w części szkół w miarę potrzeb po zajęciach z wychowania fizycznego.

W porównaniu do 2009r. zwiększyła się liczba placówek, w których uczniowie mają możliwość korzystania z natrysków. Nauczyciele z wychowania fizycznego przeprowadzali w ramach oświaty zdrowotnej pogadanki na zajęciach z wychowania fizycznego dotyczące potrzeby i możliwości korzystania z w/w pomieszczeń zgodnie z informacjami udzielanymi

dyrektorom szkół w czasie przeprowadzanych kontroli przez upoważnionych pracowników PPIS.

W dobie nowych „Orlików” sprawą pilną i konieczną powinna być szybka naprawa nawierzchni boisk szkolnych mogących być alternatywą dla blokowisk zatłoczonych przez parkujące samochody. W przeciwnym razie tę próżnię mogą szybko wypełnić dopalacze lub bliżej jeszcze nie znana subkultura, szczególnie w zbliżającym się okresie wiosny i lata.

Ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych

W czasie przeprowadzanych kontroli w szkołach dokonywana jest ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych. Stan sanitarno – higieniczny zarówno w 2009, jak i w 2010r. nie budził zastrzeżeń.

Ocena warunków w pracowniach chemicznych (używanie substancji i preparatów chemicznych): w czasie przeprowadzanych kontroli dokonywana jest ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w placówkach. Zarówno w 2009, jak i 2010 roku nie używano w czasie prowadzonych zajęć przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych. Obecnie nie magazynuje się ich na zapleczach, tylko na bieżąco przekazywane są przez dyrektorów szkół do utylizacji.

3. Dożywianie dzieci i młodzieży

W większości skontrolowanych szkół istnieją bloki żywieniowo-żywnościowe, w których przygotowywane są ciepłe posiłki w postaci obiadów dwudaniowych lub jednodaniowych.

Liczba wydawanych posiłków dofinansowanych w roku 2009 i 2010 utrzymuje się na stałym poziomie.

Zdecydowanie zwiększyła się liczba szkół podstawowych korzystających z akcji organizowanej przez Agencję Rynku Rolnego dla klas I-III finansowanej przez Unię Europejskiego. Prowadzone akcje to „Szkłanka mleka” i „Owoce w szkole”. Wszystkie dzieci z w/w klas korzystają z tej akcji.

4. Profilaktyczna opieka zdrowotna

Na nadzorowanym terenie na 40 istniejących szkół różnych typów wszystkie posiadają gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń wraz z wyposażeniem bez zastrzeżeń. Ewentualne wytwarzane w tych obiektach odpady medyczne usuwane są zgodnie z zasadami postępowania i obowiązującymi procedurami. Najczęściej są to umowy zawierana przez ZOZ sprawującymi fachowy nadzór nad tymi gabinetami.

Wszystkie gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach spełniają wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10.11.2006r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568).

5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2010 r. w ramach akcji „Zima w mieście” ogółem wypoczywało 932 dzieci i młodzieży. Zgłoszono 14 placówek organizujących półkolonie. Skontrolowano 5 z nich.

W ramach Akcji „Lato 2010” zgłoszonych zostało 7 placówek. W czasie trwania turnusów skontrolowano 6 placówek półkolonijnych. Ogółem w skontrolowanych placówkach wypoczywało 291 dzieci.

W półkolonijnych placówkach wypoczynku nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku ze zmianą przepisów rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21.01.1997r. w sprawie warunków jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. Nr 12, poz. 67 z późn. zm.) przed rozpoczęciem turnusów wypoczynku letniego nie były przeprowadzone kontrole kwalifikujące. Baza danych dostępna jedynie w wersji elektronicznej podawanej przez Kuratorium Oświaty. Część organizatorów wypoczynku nadal informuje tylko pisemnie lub telefonicznie o zamiarze zorganizowania półkolonii.

6. Interwencje

W roku 2010 wpłynęły 2 wnioski mieszkańców w sprawie podjęcia działań w placówkach oświatowo wychowawczych. Rozpatrzono obydwie wnioski, na podstawie posiadanej dokumentacji i kontroli stwierdzono, że wnioski były zasadne. Interwencje dotyczyły:

- a) Gimnazjum nr 7 w Bytomiu przy ul. Karpackiej 27. – zagrzybenie ścian w sali gimnastycznej. Na zgłoszone nieprawidłowości, wcześniej wydana była decyzja zarządzająca terminowa (w maju 2009r.) W listopadzie 2010 r. stwierdzono usunięcie nieprawidłowości .
- b) Niepublicznego Przedszkola Sportowo-Językowego z Oddziałami Integracyjnymi „Miriada 2” w Bytomiu przy ul. Strzelców Bytomskich 16a. - nieprawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, niska temperatura w pomieszczeniach. Przeprowadzona kontrola wykazała : zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń przedszkola – brudne podłogi, niezabezpieczone przed dziećmi środki czystości, niedogrzone sanitariaty, zagrożenie pożarowe i porażenia prądem (w trakcie kontroli poproszono o interwencję straży pożarnej). W kontroli uczestniczyła również P. Inspektor z delegatury Kuratorium. Stwierdzono również wiele innych nieprawidłowości. Wydana decyzji administracyjna zawierała 14 zarządzeń. Od wydanej decyzji strona odwołała się ŚPWIS w Katowicach. Na uwagę zasługuje wyjątkowy brak dobrej woli i chęci współpracy dyrekcji placówki z organami kontroli nie tylko z Państwową Inspekcją Sanitarną (sądząc chociażby po treści korespondencji jaką otrzymujemy od Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego). W swojej działalności wielokrotnie odwołują się do ustawy o swobodzie działalności gospodarczej postrzegając jej zapisy wyłącznie w kategoriach swoich praw. Obowiązków do wiadomości nie przyjmują żadnych. Pisząc liczne skargi stosują metody kłamstw i pomówień wobec inspektorów. Należy stwierdzić, że na 104 przedszkola na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bytomiu tylko z tą placówką nie znajdujemy porozumienia. Konieczną w tej kwestii wydaje się pilna i efektywna współpraca z Wydziałem Edukacji, który o wszystkich nieprawidłowościach informowany jest przez PPIS. Sygnalizowaliśmy też przepełnienie tego przedszkola bowiem w/g naszej oceny w związku z wydaną opinią sanitarną w przedszkolu może przebywać 40 dzieci, a np. w dniu 10.02.2010r. uczęszczało do przedszkola 86 dzieci.

Wnioski:

Stan sanitarno-higieniczny placówek oświatowo-wychowawczych w porównaniu z rokiem 2009 r. nie uległ poprawie. Opinię tę potwierdza duża ilość wydanych decyzji administracyjnych i decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń. Placówki te wymagają większych nakładów finansowych dla zapewnienia w nich właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Należy zaznaczyć, że właściwie dobrany do wzrostu dziecka/ucznia mebel stanowi nieodłączny element ogólnie pojętego wychowania prozdrowotnego, a także prowadzi do wyrobienia prawidłowych nawyków higienicznych i zapewnia bezpieczeństwo użytkownika.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu informuje, że z dniem 01.09.2011 r. wchodzi w życie rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18.10.2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2010r. Nr 215, poz. 1408), § 8 stawia nowe wymagania i określa, że w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych zapewnia się ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz środki higieny osobistej.

VII. Warunki sanitarno- higieniczne środowiska pracy

1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ocena i kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w środowisku pracy, w celu zapobiegania powstawania chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Na terenie miasta Bytom nadzorem objętych było **284** obiekty o różnej formie prawnej, prowadzące działalność gospodarczą zarówno produkcyjną, jak i usługową oraz handlową. W kontrolowanych zakładach prowadzony był nadzór nad warunkami higieny pracy.

Tematyka przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmowała:

- charakterystykę ogólną kontrolowanego zakładu;
- ocenę realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.
- ocenę realizacji wymogów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania leków cytostatycznych;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych
- ocenę realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne;
- kontrolę prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w obrocie wewnątrzspółnotowym;
- kontrolę prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w zakresie handlu z państwami trzecimi;
- ocenę realizacji wyrobów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych
- ocenę realizacji wyrobów w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów
- ocenę karty charakterystyki niebezpiecznej substancji i preparatu chemicznego;
- ocenę oznakowania opakowania niebezpiecznej substancji i preparatu chemicznego.

W roku 2010 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy na terenie miasta Bytomia skontrolowanych zostało **70** obiektów, w których przeprowadzono **95** kontroli. W **29** zakładach podczas kontroli stwierdzano nieprawidłowości, które dotyczyły następujących zagadnień:

Badań i pomiarów środowiska pracy

- Aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;
- Rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz bieżącego uzupełniania tych kart badań;

- Obniżenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia.

Złego stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń:

- Odnowienia ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych;
- Odnowienia ścian w pomieszczeniach pracy;
- Uzupełnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń higieniczno – sanitarnych i pomieszczeń pracy;
- Uzupełnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń pracy;
- Urządzenia zgodnie z przepisami pomieszczeń higieniczno – sanitarnych
- Wymiany armatury sanitarnej;
- Wyposażenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w kabiny natryskowe;
- Zapewnienia właściwej wentylacji w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych;
- Spowodowania prawidłowej drożności urządzeń kanalizacyjnych;
- Wyposażenia szatni pracowników w szafki na odzież wierzchnią i roboczą.

Uchybień w zakresie substancji i preparatów chemicznych:

- Aktualnych spisów stosowanych substancji i preparatów chemicznych oraz kart charakterystyki;
- Prowadzenia ewidencji rozchodu i nie zgłaszania do PPIS stosowanych w działalności substancji i preparatów niebezpiecznych;
- Wyposażenia w urządzenia do płukania oczu w pomieszczeniu z możliwością oblania pracowników środkami żrącymi;
- Oznakowania miejsc, rurociągów, pojemników i zbiorników służących do przechowywania substancji lub preparatów niebezpiecznych;
- Oznakowania opakowań stosowanych substancji;
- Wyposażenia w ochrony indywidualne dróg oddechowych (maski przeciwgazowe z pochłaniaczami oparów kwaśnych) pracownika pracującego w kontakcie z substancjami i preparatami chemicznymi;
- Udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny;
- Oznakowania opakowań niebezpiecznych preparatów chemicznych (na etykiecie nie zamieszczono imienia i nazwiska, adresu i telefonu, treści zwrotów R i S);
- Instrukcji składowania załadunku i transportu substancji i preparatów chemicznych;
- Informowania Inspektora do Spraw Substancji i Preparatów Chemicznych o wprowadzaniu do obrotu niebezpiecznych preparatów chemicznych.

Uchybień w zakresie produktów biobójczych:

- Pozwolenia Ministra Zdrowia na wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego;
- Niewłaściwa etykieta, brak informacji wymaganych dla produktów biobójczych.

Uchybień w zakresie czynników biologicznych:

- Uwzględnienia narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w ocenie ryzyka zawodowego;
- Rejestru prac narażających pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 3 grupy zagrożenia;
- Rejestru pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 3 grupy zagrożenia;
- Znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym;
- Przeszkolenia pracowników z zakresu biologicznych szkodliwości zawodowych;

- Procedur i instrukcji postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia.

Uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych:

- Rejestru prac, w których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Informacji do ŚPWIS w Katowicach o narażeniu na wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne występujące w sadzy węglowej;
- Uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego szczegółowych informacji dotyczących narażenia pracowników podczas prac w kontakcie z sadzami węglowymi zawierającymi wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne.

W celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości wydanych zostało 29 decyzji administracyjnych zarządzających. Wystawiono 2 upomnienia wzywające do wykonania obowiązków ujętych w decyzjach.

W nadzorowanych zakładach występowały czynniki szkodliwe dla zdrowia takie jak: pył, hałas, drgania mechaniczne oraz substancje chemiczne, w których na stanowiskach pracy przeprowadzane były badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pracodawcy nie przestrzegają częstotliwości wykonywania badań i pomiarów oraz nie uzupełniają na bieżąco rejestru i kart czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. Nr 73, poz. 645 ze zmianami).

W 2010 r. w 4 zakładach pracy stwierdzono występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Są to zakłady, w których warunki przekroczenia NDS i N utrzymują się od lat na stałym poziomie mimo podjętych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na czynniki szkodliwe.

Zakładami w których utrzymują się przekroczenia NDS i N są:

- KWK „Bobrek-Centrum” Bytom ul. Konstytucji 76 – hałas, drgania mechaniczne, pyły węgla kamiennego oraz pyły zaw. SiO²
- „Orzeł Biały” S.A. Bytom ul. Siemianowicka 98 – ołów,
- „BO - CARBO” Sp. z o.o., – hałas,
- Accelor Mittal Bytom ul. Ostatnia 5 – hałas.

Zakłady realizując program działań organizacyjno-technicznych wprowadzały i nadal wprowadzają nowe rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapobieganiu powstawania chorób zawodowych.

Pracodawcy dostarczali na bieżąco pracownikom środki ochrony indywidualnej zabezpieczające przed działaniem niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia czynników występujących w środowisku pracy.

Zauważalna była poprawa warunków pracy poprzez modernizację pomieszczeń pracy oraz tworzenie nowych stanowisk pracy dostosowanych do europejskich standardów czego wynikiem było, że w 2 zakładach tj. Interplast Plastic Bytom ul. Energetyki i Zakład Robót Drogowych i Terenów Zielonych Bytom ul. Zabrzańska 21 obniżono NDN hałasu.

Przeprowadzono kontrole w zakresie narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne w zakładach produkujących żywność, prowadzących działalność głównie w kierunkach uboju i przetwórstwa mięsa, w zakładach służby zdrowia, w zakładach prowadzących działalność usługową związaną z utrzymywaniem porządku w budynkach i zagospodarowaniem terenów zieleni. W związku z przeprowadzonymi kontrolami stwierdzono, że większość pracodawców spełniła obowiązki jakie nakłada na nich rozporządzenie dot. szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy. We wszystkich skontrolowanych zakładach zapewniano pracownikom środki ochrony zbiorowej, odpowiednie środki hermetyczności oraz środki ochrony indywidualnej, które są właściwie przechowywane i utrzymywane. Pracodawcy zapewniali środki higieny osobistej oraz środki do odkażania skóry. Pracownicy wykonujący prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny mieli zapewnioną opiekę lekarską oraz w większości skontrolowanych zakładów, możliwość uodpornienia się przy użyciu dostępnych szczepionek. Natomiast w opracowanej ocenie ryzyka zawodowego pracodawcy nie uwzględniają szkodliwego czynnika biologicznego oraz nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na szkodliwy czynnik biologiczny zakwalifikowany do 3 grupy zagrożenia.

Przeprowadzone kontrole w zakresie wprowadzania i stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych wykazały, iż pracodawcy rzetelniej podchodzą do realizacji przepisów ustawy z dnia 11 stycznia 2001 o substancjach i preparatach chemicznych (Dz. U. z 2001r., Nr 11, poz. 84 z późn. zm.), ale mimo to nadal stwierdza się uchybienia (kontrole kwestionowane)

Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy zakończyli przeprowadzanie wstępnej rejestracji wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych, zakończono okres rejestracji wstępnej. Rejestracja wstępna pozwoliła pracodawcom na przygotowanie się do dokonania właściwej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018).

W roku 2010 w ramach nadzoru w zakresie narażenia pracowników pływalni krytych na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne skontrolowano 4 baseny kryte, które mieściły się w gimnazjum nr 7 ul. Karpacka ,w Szkole Podstawowej nr 54 ul. Reptowska, w Przedszkolu Miejskim nr 10 ul. Strzelców Bytomskich oraz w Centrum Działalności Podwodnej „Nurek-Bytom” ul. Chorzowska 28 .We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono uchybienia dot. spisu i kart charakterystyki stosowanych substancji i preparatów chemicznych, oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne, stanowiskowych instrukcji bhp przy stosowaniu i składowaniu niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych oraz, wyposażenia pracowników środki ochrony indywidualnej zabezpieczających drogi oddechowe przed narażeniem na opary substancji chemicznych, urządzeń do płukania oczu, oznakowania miejsc, zbiorników i rurociągów, wyposażenia w podesty izolujące pomieszczeń natrysków. W ślad za czym wydano decyzje administracyjne zarządzające.

Na terenie m. Bytom znajduje się 1 podmiot odpowiedzialny za dystrybucję produktów biobójczych, jest to Firma Usługowo-Handlowa „Modus” Jarosław Konieczko Bytom ul. Oświęcimska 6a/8. Działalność firmy polega na sprzedaży i dystrybucji środków higieny do utrzymania czystości, dezynfekcji z przeznaczeniem dla przemysłu spożywczego, piekarni, mleczarni, ubojni. Powyższy podmiot szczegółowo podlega ustawie z dnia 13 września 2002 r. o produktach biobójczych (t. j Dz. U z 2007 nr 39 poz.252 z późn. zm). Przeprowadzono 2 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych.

Kontrola wykazała iż dystrybutor nie posiada właściwego oznakowania etykiety produktu i numeru pozwolenia na wprowadzanie do obrotu produktu biobójczego. Efektem przeprowadzonej kontroli było wydanie decyzji zarządzającej administracyjnej.

Ponadto w Bytomiu znajduje się 1 podmiot prowadzony przez właściciela Andrzeja Boruckiego zajmujący się dystrybucją prekursorów narkotykowych kat.2 i 3 takich jak nadmanganian VI potasu, kwas antranilowy, wodorotlenek sodu, kwas siarkowy, solny, azotowy, octowy. Jest to Przedsiębiorstwo Wielobranżowe B& K Bytom ul. Dunikowskiego 18. Podmiot zgodnie z obowiązującymi przepisami przekazuje informacje dot. ilości tych substancji wykorzystywanych lub dostarczanych odbiorcom do PPIS w Bytomiu. Prowadzi i przechowuje dokumenty handlowe dot. wprowadzania do obrotu prekursorów kat.2 zawierające nazwę prekursora, ilość i wagę, nazwę i adres odbiorcy oraz deklarację klienta dot. wykorzystania prekursorów.

W ramach kontroli zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, zauważono, że pracodawcy nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na kontakt z w/w czynnikami. Większość pracodawców zgłosiło informacje o stosowaniu w działalności substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym do PWIS w Katowicach.

2. Choroby zawodowe

W roku 2010 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 64 oceny narażenia zawodowego. W związku z podejrzeniem choroby zawodowej do PPIS w Bytomiu z prośbą o ocenę zwracały się jednostki orzecznicze oraz Inspektorzy Sanitarni z całego kraju. PPIS w Bytomiu wydał 35 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej a 46 decyzji o braku choroby zawodowej. W związku z długoletnim narażeniem na pyły i hałas w środowisku pracy, głównie w górnictwie dominowały pylice płuc i ubytek słuchu. Dotyczy to osób, które podejmowały pracę w latach intensywnego rozwoju tego przemysłu i zwiększonego wydobywania węgla.

Oprócz dominujących chorób zawodowych w roku 2010 występowały inne przypadki chorób zawodowych. PPIS w Bytomiu wydał decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej z poz.15 – przewlekłej choroby narządu głosu, z poz. 17 – nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy uznanych za rakotwórcze u ludzi, z poz. 18 – choroby skóry, z poz. 19 – przewlekłe choroby układu ruchu, z poz. 20 – przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego, z poz. 26 – choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (WZW typ C).

Zestawienie stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2009 i 2010

Numer choroby zawodowej i nazwa	2009r.	2010r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków
poz. 3 - pylice płuc	29	22
poz. 15 przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat	6	5

poz. 17 nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy ,uznanych za rakotwórcze u ludzi	1	0
poz. 18 - choroby skóry	1	1
poz. 19 - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	0	2
poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy	0	1
poz. 21 - obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem	5	4
poz. 25 - choroby układu wzrokowego wywołane czynnikami fizycznymi, chemicznymi lub biologicznymi	1	0
poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	1	1
Razem	44	36

Z powyższej tabeli wynika, że na terenie miasta Bytomia w porównaniu do roku 2009 zmalała liczba stwierdzonych chorób zawodowych (z 44 na 36).

3. Interwencje

W 2010 r. wpłynęło 6 wniosków mieszkańców o podjęcie interwencji. Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu. Przedmiotem interwencji były: złe warunki sanitarno higieniczne w Szpitalu Specjalistycznym nr 1, uciążliwość zakładu dla mieszkańców osiedla związana z emisją hałasu, uciążliwość warsztatu samochodowego ul. Grottgera, prowadzonego przez właściciela dla mieszkańców posesji na której znajduje się warsztat, składowanie odpadów komunalnych na terenie Zakładu Ekośrodowisko Sp. z o.o. ul. Cyryla i Metodego ,uciążliwość związana z występowaniem przykrych zapachów (drażniących) podczas prac związanych z usuwaniem posadzki PCV w markecie OBI ul. Chorzowska, przeprowadzanie zabiegu dezynsekcji w pomieszczeniach piwnicznych i klatki schodowej preparatem Winylotox super przez firmę p. B. Cieluch. Przeprowadzone kontrole wykazały, że 4 wnioski były niezasadne (podczas kontroli nie potwierdził się stan faktyczny z doniesieniem). 2 – zasadne. W ślad za kontrolami kwestionowanymi podjęto działania: w Zakładzie „Ekośrodowisko” w Bytomiu uchybienia stwierdzone zostały wykonane zgodnie z zaleceniem zawartym w protokole. W sprawie interwencja dot. zabiegów dezynsekcyjnych – osoba wykonująca w/w zabiegi tj. p. Barbara Cieluch została zobowiązana (zalecenie na piśmie) do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny podczas wykonywania zabiegów dezynsekcyjnych. Zabiegi w budynkach mieszkalnych można wykonywać po wcześniejszym poinformowaniu mieszkańców, jest to niezbędne aby zachować odpowiednie środki ostrożności. Po wykonaniu zabiegu należy dokładnie poinformować zleceniodawcę jakie środki ostrożności należy zastosować, aby zabieg był skuteczny i aby zachować bezpieczeństwo ludzi. Wykonawca usługi używa preparatów zgodnie z przeznaczeniem i w/g instrukcji producenta.

Wnioski:

1. Zauważa się że w ewidencji PSSE Bytom powstają małe średnie firmy, natomiast mimo nowo powstających zakładów zmniejsza się liczba pracowników zatrudnionych.
2. Nadal na podobnym poziomie do lat ubiegłych utrzymuje się liczba zakładów w których występują przekroczenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy.
3. Warunki sanitarno– higieniczne w zakładach pracy na terenie nadzorowanym ulegają poprawie. Zauważa się poprawę stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy poprzez odpowiednie wykorzystanie osiągnięć nauki i techniki.
4. U pracodawców zauważalna jest większa świadomość zagrożeń występujących na stanowiskach pracy. Bardziej respektowane są przepisy prawne dotyczące zagadnień związanych z działalnością zakładu.
5. Zauważa się, iż pracodawcy przywiązują większą wagę do przeprowadzania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy oraz zapoznają pracowników z wynikami przeprowadzanych pomiarów.
6. Przeprowadzone kontrole wykazują w dalszym ciągu, iż opracowane oceny ryzyka zawodowego, nie uwzględniają narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, rakotwórcze lub mutagenne oraz substancje i preparaty chemiczne.
7. W roku 2010 nadal wśród stwierdzonych chorób zawodowych dominują pylice płuc i ubytek słuchu. Pojawiły się 3 przypadki chorób zawodowych związanych ze sposobem wykonywania pracy, tj. przewlekłe choroby układu ruchu, przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego, których nie stwierdzono w 2009r.
8. Zgodnie z rozporządzeniem REACH obowiązującym od 01 czerwca 2008r. producenci substancji i preparatów chemicznych, importerzy oraz dystrybutorzy prowadzący działalność na terenie Bytomia dokonali rejestracji wstępnej. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja właściwa obejmuje lata 2010-2018).

VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowana była na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst Dz. U. z 2006r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) poprzez wykonywanie zadań, których celem było zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w realizowanych obiektach, takich jak szpitale, obiekty żywieniowo-żywnościowe, zakłady pracy, itp., a także zagwarantowanie, aby projektowane obiekty nie powodowały zagrożenia i uciążliwości dla ludzi zamieszkałych i przebywających w ich sąsiedztwie.

Teren obszaru działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu obejmuje miasta: Bytom, Piekary Śląskie oraz powiat tarnogórski, w skład którego wchodzi miasta: Tarnowskie Góry, Miasteczko Śląskie, Kalety, Radzionków oraz gminy: Zbrosławice, Tworóg, Krupski Młyn, Świerklaniec i Ożarówice, co stanowi obszar o powierzchni ok. 752 km².

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny realizowany był poprzez zajmowanie stanowiska w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w sprawach:

- ***projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.***

Miasto Bytom swoim zasięgiem obejmuje teren o powierzchni 6 944 ha, z czego **13,5 %** objętego jest planem zagospodarowania przestrzennego.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała **3** postanowienia i **4** opinie sanitarne dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz **6** opinii sanitarnych dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko. Przedkładane wnioski o uzgodnienie planów zagospodarowania przestrzennego były zróżnicowane i dotyczyły zarówno poszczególnych ulic jak i fragmentów dzielnic.

Dla miasta Bytomia uzgodniono:

- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w rejonie węzła planowanej autostrady A1, zwanego planem „Dąbrowa Miejska”,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenu „Starych Miechowic”,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego północno-zachodniej części miasta Bytomia, obejmującego tereny dzielnic Stolarzowice i Górniki,
- projektem miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego północnej części miasta Bytomia, zwanego planem „Blachówka”,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego południowej części dzielnicy Miechowice,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenów dawnej KWK „Rozbark”,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego na przemysłowych terenach południowej części miasta Bytomia, zwanego planem „Szombierki – Południe”,

- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w południowej części miasta Bytomia, zwanego planem „Łagiewniki – Zachód”
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego północno-zachodniej części miasta Bytomia, obejmującego tereny dzielnic Stolarzowice i Górniki,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego północnej części miasta Bytomia, zwanego planem „Blachówka”.

Główne kierunki rozwoju miasta dotyczyły przede wszystkim:

- rehabilitacji, utrzymania istniejącej zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej i usługowej, rozwoju nowej zabudowy, rozbudowy struktury funkcjonalno-przestrzennej, zachowania i aktywizacji istniejących zwartych i rozproszonych terenów zieleni, wykształcenie terenów zieleni urządzonej oraz rozwijania funkcji sportowo-rekreacyjnych w oparciu o istniejący kompleks „Dolomity Sportowa Dolina”, dopuszczenia przekształcenia w tereny parkowe, rekreacyjne oraz sportowe z jednoczesnym utrzymaniem istniejącego zagospodarowania i użytkowania terenów,
- przywrócenia priorytetowej roli dziedzictwa urbanistycznego i architektonicznego w tworzeniu wizerunku dzielnic, m.in. poprzez wykształcenie struktury urbanistycznej z wyodrębnieniem terenów pełniących funkcję centrów dzielnicowych, wykształcenie i rozwój obszaru przestrzeni publicznych w tym placów, ulic, parków i skwerów, wprowadzanie nowej zabudowy harmonijnie nawiązującej do istniejących obszarów zurbanizowanych,
- rekultywacji terenów przemysłowych i rozszerzenia obszarów inwestycyjnych poprzez przeznaczenie wybranych terenów w sąsiedztwie ul. Strzelców Bytomskich pod zabudowę usługową z możliwością realizacji obiektów handlowych o powierzchni sprzedaży powyżej 2000 m², obiektów magazynowych (centrów logistycznych) oraz działalność wytwórczą, po północnej stronie ul. Dąbrowa Miejska i zachodniej stronie ul. Strzelców Bytomskich pod zabudowę przemysłową, usługową lub magazynową, u zbiegu ulic Hajdy, Nałkowskiej i obwodnicy północnej miasta pod zabudowę usługową i wytwórczą.

Dla obszaru położonego w rejonie węzła planowanej autostrady A1 wprowadzono zakaz lokalizacji zabudowy mieszkaniowej, wolnostojących budynków usługowych, produkcyjno-magazynowych i gospodarczych o powierzchni zabudowy mniejszej niż 100 m², składowanie: surowców, materiałów i odpadów na otwartej przestrzeni; realizacji usług: oświaty i wychowania, domów opieki społecznej, szpitali, obiektów opieki zdrowotnej.

Wprowadzono ograniczenia wynikające z położenia w granicach obszaru i terenu górniczych, wznoszenie na tych terenach trwałych budowli i urządzeń wymaga zastosowania przy projektowaniu i ich realizacji zabezpieczeń przed wpływami eksploatacji górniczej stosownie do odpowiednich kategorii.

Na terenach zabudowy mieszkaniowej wprowadzono zakaz lokalizacji przedsięwzięć mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko, przewidywana działalność usługowa na tych terenach związana będzie głównie z zaspokojeniem doraźnych potrzeb miejscowej ludności i stanowić będzie niewielką uciążliwość.

Wprowadzano nakaz – każdorazowo przy przebudowie i rozbudowie istniejących oraz przy trasowaniu i projektowaniu nowych dróg – utworzenia pasa zieleni towarzyszącej pomiędzy chodnikiem a jezdnią, w postaci szpaleru drzew, żywopłotu lub pasa trawnika oraz tworzenie terenu, wzdłuż dróg układu podstawowego na lokalizację ścieżek rowerowych. W obszarze przestrzeni publicznej wprowadzano nakaz dostosowania obniżonych krawężników do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo.

W przypadku braku miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego uzgadniano warunki zabudowy i zagospodarowania terenu. Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodniła **55** wniosków dotyczących warunków zabudowy i zagospodarowania terenu (w tym 6 wniosków negatywnie m.in. budowa domu jednorodzinnego z garażem w bryle budynku w Bytomiu przy ul. Wiejskiej z uwagi na projektowaną lokalizację inwestycji na terenie, nad którym przebiega sieć wysokiego napięcia 110kV, budowa pawilonu handlowo-usługowego branży spożywczo-przemysłowej wraz z infrastrukturą towarzyszącą w Bytomiu przy ul. Świętochłowickiej).

– *przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”.*

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała **27** opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”, natomiast w 2009 roku liczba ta wynosiła **21**.

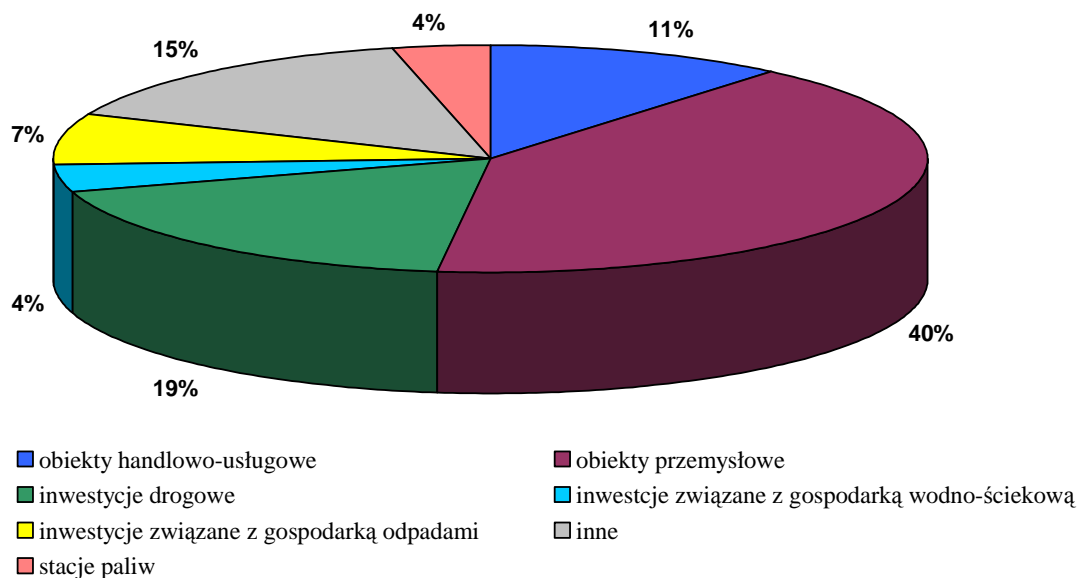
Przy zajmowaniu stanowisk w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zwracano szczególną uwagę na takie zagadnienia, jak:

- rodzaj i charakterystyka przedsięwzięcia z uwzględnieniem skali i zasięgu oddziaływania, możliwości kumulowania się oddziaływań zwłaszcza w sąsiedztwie zabudowy mieszkaniowej,
- planowane przeznaczenie terenu, w tym oddzielenie stref mieszkaniowych i usługowych od przemysłowych, wyznaczenie terenów pod inwestycje mogące znacząco oddziaływać na środowisko oraz zachowanie stref ochronnych, w celu ograniczenia niekorzystnego wpływu na jakość i komfort życia mieszkańców,
- funkcja i ład przestrzenny oraz rekultywacja terenów poprzemysłowych, w celu zapewnienia prawidłowego rozwoju miasta i uporządkowania krajobrazu,
- gospodarka wodno-ściekowa, gospodarka odpadami, zachowanie standardów emisji hałasu i zanieczyszczeń powietrza ze szczególnym uwzględnieniem zastosowanych rozwiązań chroniących środowisko i zdrowie ludzi,
- właściwa organizacja prac remontowo-budowlanych oraz odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne w miejscach pracy poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń i rozwiązań technicznych.

Uzgadnianie lub opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć dotyczyło takich obiektów, jak np.: obiekty żywieniowo – żywnościowe, usługowo-handlowych, obiekty przemysłowe, obiekty turystyczne, w tym hotele, pensjonaty, obiekty wychowania i nauczania (szkoły, przedszkola), obiekty ochrony zdrowia (przychodnie, apteki, pomieszczenia indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej, itp.), zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, inwestycje drogowe, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową, inwestycje związane z gospodarką odpadami, stacje paliw i inne.

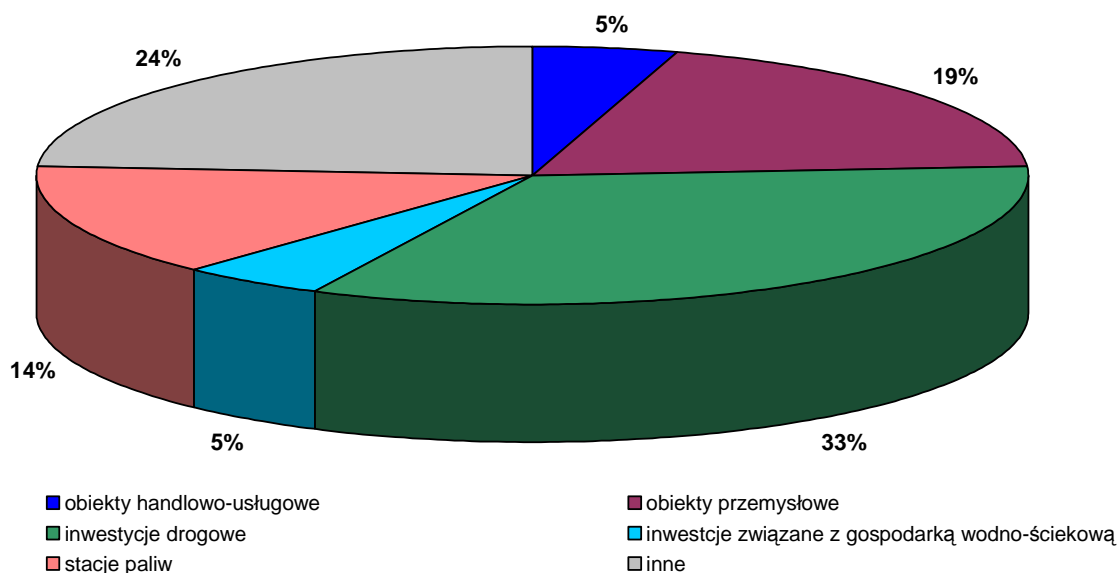
Podstawą grupę zaopiniowanych przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach stanowiły obiekty przemysłowe – 40 %.

Procentowy udział poszczególnych grup inwestycji zaopiniowanych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w roku 2010



Kolejną grupę stanowiły inwestycje drogowe – 19% obiekty handlowo-usługowe – 11%, inwestycje związane z gospodarką odpadami – 7% oraz inne 15%. Natomiast inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową oraz stacje paliw stanowiły niewielki procent – po 4 %.

Procentowy udział poszczególnych grup inwestycji zaopiniowanych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w roku 2009



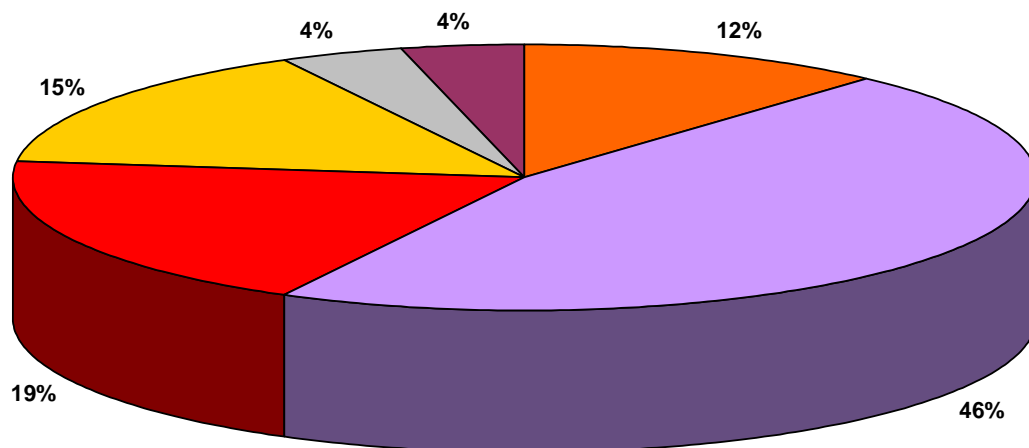
Porównując lata 2009 i 2008 zaobserwowano znaczny wzrost związany z obiektami przemysłowymi oraz handlowo-usługowymi. Znaczący spadek dotyczył inwestycji drogowych i stacji paliw. Na tym samym poziomie utrzymały się inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową. W porównaniu do roku 2009 w katalogu grup inwestycyjnych pojawiły się inwestycje związane z gospodarką odpadami.

– dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych.

W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodnionych zostało **26** dokumentacji projektowych, natomiast w 2009 roku liczba ta wynosiła **31**.

Największy procent wśród zaopiniowanych projektów stanowiły obiekty żywnościowo-żywnościowych – 46 %. Pod względem ilościowym kolejną grupę stanowiły obiekty ochrony zdrowia – 19% zakłady kosmetyczno-fryzjerskich i odnowy biologicznej – 15 % oraz obiekty wychowania i nauczania – 12 %.

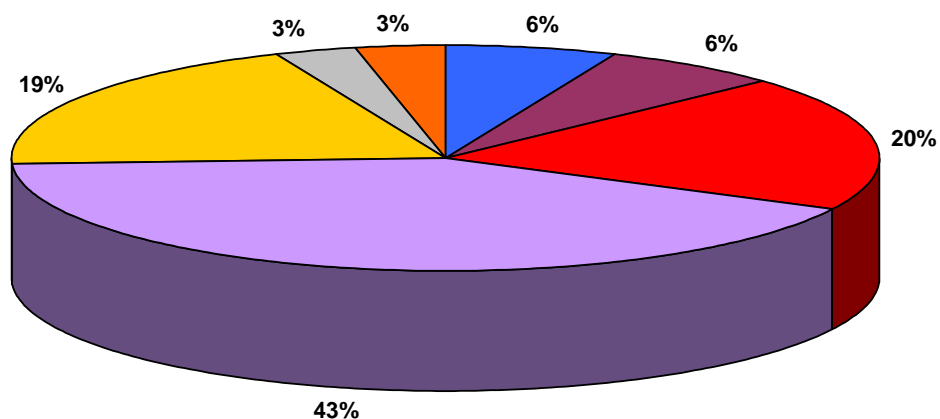
Procentowy udział zaopiniowanej dokumentacji projektowej dla poszczególnych obiektów / inwestycji w roku 2010



- obiekty wychowania i nauczania
■ obiekty ochrony zdrowia
■ inne
- obiekty żywnościowo-żywnościowe
■ zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej
■ obiekty przemysłowe

4%. Tematyka pozostałych projektów dotyczyła obiektów przemysłowych i innych – po

Procentowy udział zaopiniowanej dokumentacji projektowej dla poszczególnych obiektów / inwestycji w roku 2009



- obiekty handlowo-usługowe
■ obiekty ochrony zdrowia
■ zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej
■ obiekty wychowania i nauczania
- obiekty przemysłowe
■ obiekty żywnościowo-żywnościowe
■ inne

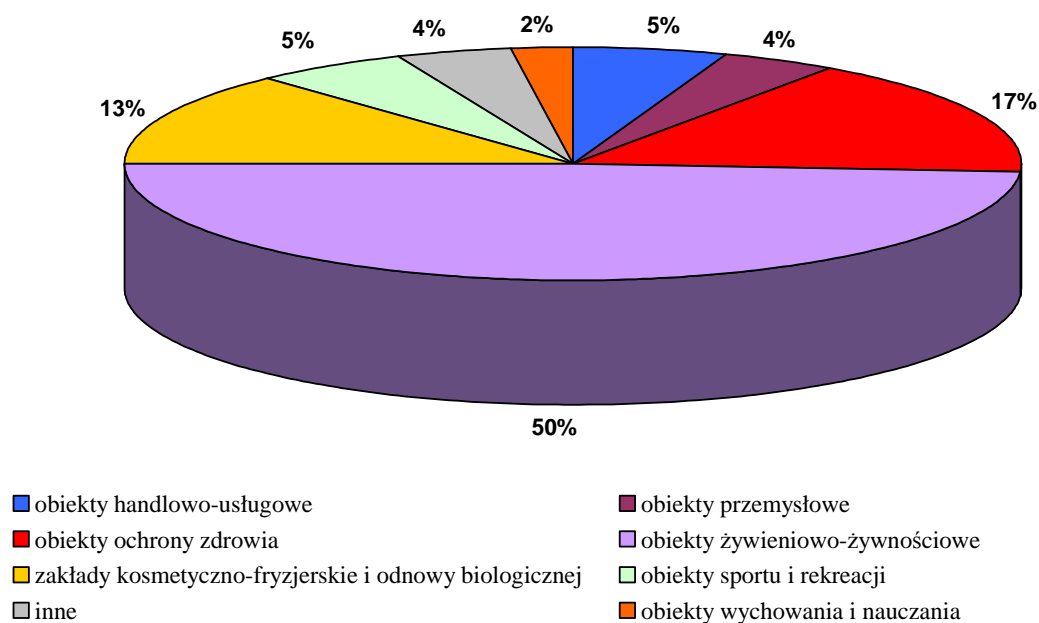
Porównując lata 2009 i 2010 zaobserwowano znaczny wzrost związany z obiektami wychowania i nauczania. Nieznaczny spadek dotyczył inwestycji związanych z obiektami żywieniowo-żywnościowymi, przemysłowymi oraz zakładami kosmetyczno-fryzjerskimi i odnowy biologicznej. Obiekty ochrony zdrowia utrzymały się na tym samym poziomie. W porównaniu do roku 2009 z katalogu grup inwestycyjnych zniknęły obiekty handlowo-usługowe.

– *obъекtów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania przez właściwy organ.*

W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano **92** opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania, natomiast w 2009 roku liczba ta wynosiła **98**.

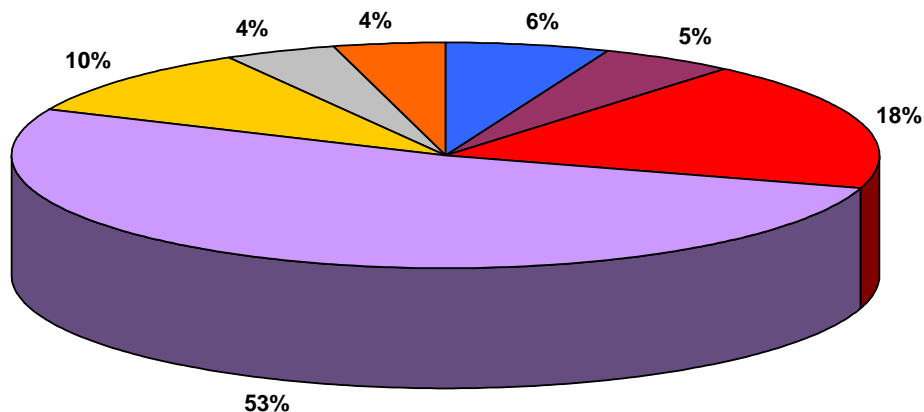
Wśród obiektów dopuszczonych do użytkowania największą grupę stanowią obiekty żywieniowo-żywnościowych – 50 %, obiekty ochrony zdrowia – 17 %, zakłady fryzjersko – kosmetyczne i odnowy biologicznej – 13 %.

Procentowy udział poszczególnych grup obiektów dopuszczonych do użytkowania w roku 2010



Kolejną grupę stanowiły obiekty handlowo-usługowe – 5 %, sportu i rekreacji – 5%, obiekty przemysłowe – 4 % oraz inne – 4%. Obiekty wychowania i nauczania stanowiły niewielki procent obiektów dopuszczonych do użytkowania.

Procentowy udział poszczególnych grup obiektów dopuszczonych do użytkowania w roku 2009



- | | |
|---|-----------------------------------|
| ■ obiekty handlowo-usługowe | ■ obiekty przemysłowe |
| ■ obiekty ochrony zdrowia | ■ obiekty żywnościowo-żywnościowe |
| ■ zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej | ■ inne |
| ■ obiekty wychowania i nauczania | |

Porównując lata 2009 i 2010 zaobserwowano, iż wszystkie grupy inwestycji utrzymały się na porównywalnym poziomie.

W porównaniu do roku 2009 w katalogu grup inwestycyjnych pojawiły się obiekty sportu i rekreacji.

Porównując rok 2010 i 2009 w ilości wszystkich załatwianych spraw obserwujemy 13 % spadek. Wzrosła jedynie ilość wydanych opinii i postanowień dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Działania edukacyjne w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmowane w 2010 roku przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały z zapisów Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz założeń Narodowego Programu Zdrowia i polegały na inicjowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej w celu kształtowania postaw i zachowań sprzyjających zachowaniu zdrowia.

Do najważniejszych działań w zakresie promocji zdrowia należało:

- Prowadzenie działań zmierzających do poprawy i umacniania zdrowia społeczności lokalnej w zakresie: zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania zdrowego stylu życia, zapobiegania nałogom.
- Inicjowanie programów i akcji prozdrowotnych.
- Koordynowanie i nadzorowanie działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia.
- Prowadzenie współpracy w ramach edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

Mając na uwadze powyższe zadania, Sekcja Oświaty Zdrowotnej PSSE podejmowała inicjatywy i przedsięwzięcia prozdrowotne poprzez koordynacje między innymi krajowych zalecanych programów profilaktycznych oraz organizując akcje, konkursy, wystawy.

„Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!”

Program edukacyjny skierowany jest głównie do uczniów szkół gimnazjalnych (klasy I-III) i klas V- VI szkół podstawowych.

Głównym celem programu jest

- Zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

W roku szkolnym 2009/2010 program realizowany był w 23 szkołach, natomiast w roku szkolnym 2010/2011 chęć udziału w niniejszym programie wyraziły 24 szkoły. Każda szkoła otrzymała materiały informacyjno-edukacyjne. Dodatkowo monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania w wybranych szkołach.

Największą trudnością w realizacji programu jest brak urozmaicenia i malejąca ilość materiałów edukacyjnych w kolejnych edycjach programu. W roku 2010/2011 program został objęty patronatem Pełnomocnika Prezydenta Miasta Bytomia ds. Dróg Rowerowych, organizatora Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej, który przygotował dla każdej szkoły drobne pakiety edukacyjne na temat celów i organizacji Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. Cele i Zadania na rok 2010

Działania podjęte w 2010 roku w ramach realizacji programu skierowane były do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet.

Celem głównym programu jest:

- Zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu (choroby układu krążenia, oddechowego, nowotwory itp.) w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy (aktywne i bierne palenie).

Podjęto następujące działania: w związku z organizacją i obchodami Światowego Dnia bez Papierosa, Kampanią „Płeć a tytoń” i Światowego Dnia Rzucenia Palenia Tytoniu

- opracowano i przeprowadzono konkurs plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowanie wystawy w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu,
- nawiązanie współpracy z firmami Public Relations będących właścicielami ekranów LCD - bezpłatna emisja spotów dotyczących antytytonizmu na terenie miasta Bytom
- zorganizowano akcje plakatowania: Hala na Skarpie, szpital – areszt śledczy w Bytomiu, teren kopalni KWK Centrum, pomieszczenia gdzie odbywały się rejonowe olimpiady wiedzy o zdrowiu PCK,
- organizacja wystawy plakatów o tematyce antytytoniowej w Urzędzie Miasta Bytom,
- organizacja wystawy plakatów o tematyce antytytoniowej podczas festynu parafialnego w Kościele w Bytomiu-Szombierkach,
- przekazanie regulaminu ogólnopolskiego konkursu na logo o tematyce antytytoniowej do wszystkich wyższych uczelni znajdujących się na terenie działania PSSE Bytom,
- organizowano i obsługiwano punkty informacyjne - między innymi, w czasie Rejonowych Mistrzostw Udzielania I Pomocy, Dni Zdrowia i Urody w Bytomiu,
- przeprowadzano badania stężenia tlenku węgla w wydychanym powietrzu oraz prezentowano zagrożenia związane z paleniem tytoniu podczas Dni Zdrowia i Urody w Bytomiu i Dni Otwartych w PSSE Bytom,
- prowadzono dystrybucję materiałów oświatowo-zdrowotnych na temat szkodliwości palenia tytoniu przez cały rok dla zainteresowanych osób,
- koordynowano badania ankietowe przeprowadzone w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy oraz w zakładach gastronomicznych. Badania ankietowe dotyczyły przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanych obiektach, na podstawie art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 z późn. zmianami). Badania ankietowe przeprowadzane były przez pracowników nadzoru sanitarnego PSSE w Bytomiu w ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego.
- Jak widać podjęto szereg działań dot. problemu palenia tytoniu na terenie miasta.

Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej pt. „Czyste Powietrze wokół nas”

Celem programu jest

- Zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń
- Wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy

Program skierowany jest do dzieci 5 i 6 letnich uczęszczających do przedszkoli, ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2009/2010 zgodnie z wytycznymi program realizowało 16 przedszkoli z Bytomia, natomiast w roku szkolnym 2010/2011 do programu zaproszono 6 nowych przedszkoli. Łącznie program realizują 22 przedszkola z Bytomia.

Dla należytej realizacji programu: pozyskano kredki, przygotowano i przeprowadzono szkolenie dla nowych przedszkolnych koordynatorów programu, przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, rozpropagowano konkursy: konkurs wojewódzki na dalszy ciąg piosenki o Dinku i konkurs powiatowy - plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowano wystawę nadesłanych prac dzieci w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu, monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania.

Program jest chętnie realizowany przez placówki przedszkolne. W roku szkolnym 2010/2011 **patronat nad programem objął prezydent Miasta Bytomia Piotr Koj** i wykonał ksero kolorowanek dla wszystkich bytomskich przedszkoli.

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

Program w wersji pilotażowej w roku szkolnym 2009/2010 był realizowany w jednej wybranej szkole należącej do śląskiej sieci szkół promujących zdrowie z Bytomia. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiło 11 wybranych szkół podstawowych, w tym z Miasta Bytom 4 szkoły podstawowe. Program skierowany jest dla uczniów I-III szkół podstawowych.

Celem programu jest wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy.

Cele szczegółowe to;

- Uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia.
- Kształtowanie u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie.
- Uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia.
- Uwrażliwienie dzieci na szkodliwe oddziaływanie dymu papierosowego związane z biernym paleniem.
- Wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni ludzie przy nich palą.

Zasadnicze działania – przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu ,dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania. Program jest nowym elementem w profilaktyce antytytoniowej jednak według ocen koordynatorów jest on bardzo potrzebny.

Program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów klas starszych szkół podstawowych i gimnazjum „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program w wersji pilotażowej roku szkolnym 2009/2010 był realizowany w jednej wybranej szkole gimnazjalnej należącej do śląskiej sieci szkół promujących zdrowie. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiło 7 wybranych szkół podstawowych i gimnazjalnych. Z Bytomia do programu zostały zaproszone 2 szkoły gimnazjalne.

Celem głównym programu jest zapobieganie paleniu tytoniu wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych i gimnazjum.

Cele szczegółowe:

- Integracja grupy. Wyróżnienie liderów. Uzasadnienie i wzmocnienie postaw zobowiązujących do nie palenia.
- Ukazanie funkcjonowania ludzkiego organizmu i jego potrzeb, a przede wszystkim konieczność odpowiedniego odżywiania i korzyści czystego powietrza .
- Przekazanie wiadomości o zachowaniach asertywnych, uczenie się rozpoznawania swych zachowań oraz uświadomienie mechanizmów nacisku grupowego wraz z nauczeniem się sposobów odmowy.
- Uczenie rozpoznawania odczuć przeżywanych w sytuacjach trudnych, uświadomienie mechanizmów konfliktu, jak również uczenie umiejętności radzenia sobie z problemami.
- Uczenie umocnienia poczucia własnej wartości w zbudowaniu pozytywnego myślenia o sobie i kształtowania ważnych umiejętności w kontaktach z ludźmi.

Zasadnicze działania – szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania.

Program jest nowym elementem w profilaktyce antytytoniowej jednak według ocen koordynatorów jest on bardzo potrzebny.

Profilaktyka HIV/AIDS

Celem programu jest ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS.

Formy realizacji:

- koordynowanie działań w związku z Ogólnopolską Multimedialną Kampanią Społeczną „Daj szansę swojemu dziecku. Nie daj szansy HIV”,
- współorganizacja Olimpiady Zdrowego Stylu Życia 2010/2011 z Rejonowym Zarządem PCK Bytom,
- organizacja stoiska informacyjnego z materiałami w PSSE Bytom przez cały rok,
- inicjowanie narad w wybranych placówkach służby zdrowia, szkole rodzenia, placówkach oświatowych,
- przygotowanie i rozpropagowanie akcji anonimowego testowania w kierunku HIV, (przygotowanie informacji do lokalnych mediów i na stronę internetową., Akcja anonimowego testowania odbyła się w PSSE Bytom podczas Dni Promocji Zdrowia – Dni Otwartych w PSSE Bytom 18-19.10.2010r - przebadano łącznie 32 osoby,
- prezentacja filmu pt. „Życie pod murem” który porusza problem narkomanii i AIDS w czasie Obchodów Dni Zdrowia Publicznego – Dni Otwartych PSSE Bytom,
- pomoc przy organizacji wykładów z I pomocy i profilaktyka HIV/AIDS dla uczniów w 2 wybranych liceach ogólnokształcących. Wykłady prowadzone były przez dr n. med. Ryszarda Wrocławskiego i kierownika punktu anonimowego testowania mgr Edwarda Bożka,
- pomoc przy organizacji i przygotowanie krzyżówki dla uczniów biorących udział w obchodach Światowego Dnia AIDS w IV Liceum Ogólnokształcącym w Bytomiu, organizacja stoiska z materiałami informacyjno-edukacyjnymi,
- prezentacja celów i założeń Krajowego Programu Zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV oraz prezentacja filmu dot. profilaktyki HIV w czasie praktyk studentów odbywających praktyki w PSSE Bytom;
- bieżąca dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz wypożyczanie filmów edukacyjnych,

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

Akcja edukacyjna pt. „Brazowo, ale czy zdrowo”

Cel – kształtowanie postaw i zachowań zdrowotnych ludności, związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych w okresie letnim, zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne wynikające z nieodpowiedzialnego korzystania z promieniowania ultrafioletowego.

Zasadnicze działania:

Przesłanie informacji o akcji edukacyjnej do lokalnych gazet. Współpraca z Radiem Piekary i zorganizowanie audycji w radio. Nawiązanie współpracy z właścicielami ośrodków i wypożyczalni sprzętu wodnego nad zalewem Nakło – Chechło, Domami Kultury i szkołami, gdzie organizowane były półkolonie.

Badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”

Cel – określenie zdrowotnych zachowań kobiet w ciąży oraz ich wpływu na zdrowie potomstwa.

Grupa docelowa – kobiety przebywające na oddziałach położniczych w okresie 16-20.08.2010r.

Zasadnicze działania:

Wystosowanie pisma do dyrektora szpitala w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja kobiet, które przebywały w szpitalu, wprowadzenie danych do centralnego systemu Instytutu Medycyny Wsi w Lublinie. Przeprowadzono w Bytomiu 12 badań ankietowych.

Akcja -antybiotyki

Cel – zwrócenie uwagi społeczeństwa na problem antybiotykooporności, jak również nadużywania i niewłaściwego stosowania antybiotyków.

Grupa docelowa –ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – maj-grudzień 2010r.

Zasadnicze działania:

- zorganizowanie 3 wystaw podczas:
 - festynu rodzinnego w Szkole Podstawowej nr 45 w Bytomiu 29.05.2010r,
 - Dni Zdrowia Publicznego w PSSE Bytom w dniu 18-19.10.2010r,
 - Dni Zdrowia i Urody w Zespole Policealnych Szkół Medyczno-Społecznych w Bytomiu w dniu 28.10.2010r do 16.11.2010r,
- bieżąca dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych oraz poradnictwo metodyczne wg potrzeb.

Akcja „Dopalacze wypalacze środki zastępcze”

Cel – ograniczenie zagrożenia życia i zdrowia ludzi po użyciu tzw. dopalaczy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

Zasadnicze działania: przesłanie do urzędu Miasta Bytom, komendy policji i 3 szpitali drogą elektroniczną plakatów i ulotek informacyjnych o szkodliwym działaniu dopalaczy. Dodatkowo przeprowadzono naradę z naczelnikiem wydziału edukacji oraz przekazano plakaty i ulotki do wszystkich placówek szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z terenu miasta Bytom

Konkurs pt. „Nieproszeni goście we włosach. Wszy”

Cel –poszerzenie wiedzy na temat właściwych zachowań higienicznych wśród dzieci, profilaktyka wszawicy.

Grupa docelowa –dzieci klas I-III , nauczyciele.

Zasadnicze działania

Przygotowanie i rozpropagowanie konkursu wśród wszystkich szkół podstawowych na wiersz rymowaną, fraszkę, zachęcającą do profilaktyki wszawicy. Nadesłane wierszyki, fraszki i rymowanki oceniała komisja konkursowa składająca się z Dyrektorów Poradni Psychologiczno- Pedagogicznych z terenu działania PSSE Bytom, oraz przedstawicieli PSSE Bytom.

Przygotowanie broszury o profilaktyce wszawicy zawierającej między innymi wierszyki, rymowanki, fraszki dzieci. Wystosowanie pisma do prezydentów, burmistrzów

o pomoc przy wydaniu publikacji. Prezydent Miasta Bytomia jako jedyny odpowiedział pozytywnie i zasugerował aby nawiązać współpracę z Miejskim Ośrodkiem Promocji Zdrowia znajdującym się przy Zespole Policealnych Szkół Medyczo – Społecznych w Bytomiu w celu wydania publikacji i dodania tego tematu do programów Ośrodka.

Przygotowanie i wydanie publikacji pt. „Nieproszeni goście we włosach. Wszy”. Nawiązanie współpracy z przedstawicielem firmy „Solpharm” który pomógł także przy sfinansowaniu publikacji. Publikacja zostanie wykorzystana w programie profilaktycznym dot. wszawicy skierowanym do wybranych szkół podstawowych w 2011 r.

Miejski Konkurs wiedzy o gruźlicy pt. GRUŹLICA –choroba o znaczeniu społecznym”

Cel – ograniczenie rozprzestrzeniania się gruźlicy.

Grupa docelowa: uczniowie szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z Bytomia.

Ramy czasowe: 02.12.2009r. -23.03.2010r.

Zasadnicze działania:

Zorganizowanie posiedzenia komisji konkursowej składającej się z przedstawicieli PSSE Bytom i Urzędu Miasta Bytom, wyłonienie zwycięzców, zorganizowanie uroczystego wręczenia nagród laureatom i opiekunom laureatów podczas konferencji z okazji Światowego Dnia Zdrowia.

Na konkurs wpłynęło 21 prac z 10 szkół, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

Organizacja Światowego Dnia Zdrowia

Hasło – Miasto i człowiek „Zdrowie w mieście się liczy”

Grupa docelowa: uczniowie szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z Bytomia, ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe: marzec-kwiecień 2010r.

Zasadnicze działania:

Przekazanie hasła Światowego Dnia Zdrowia do lokalnych mediów i urzędów miast i gmin podległych pod PSSE Bytom. Zorganizowanie konferencji na której zostały wygłoszone wykłady, pt. *Zaproszenie do Puszczy Białowieskiej*, wykład ten ukazał współzależność człowieka z przyrodą. *Rower to zdrowie i uroda* – ukazał że rower to nie tylko aktywna forma spędzania czasu wolnego. Konferencja połączona była z wręczeniem nagród laureatom konkursu miejskiego. Nawiązano współpracę z firmami Public Relations będących właścicielami ekranów LCD na których emitowane były spoty propagujące hasło Światowego Dnia Zdrowia.

Zagrożenia powodziowe

Cel – przekazanie informacji nt. zagrożeń powodziowych

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa

Ramy czasowe: maj 2010r.

Koordynator – Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej PSSE Bytom.

Zasadnicze działania:

Przesłanie informacji do lokalnej prasy, przesłanie informacji w formie ulotki do urzędów miast i gmin, przesłanie informacji w formie ulotki do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych.

Profilaktyka Grypy

Cel – akcja informacyjna nt. profilaktyki grypy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – rok 2010

Zasadnicze działania:

Organizacja punktu z materiałami informacyjno-edukacyjnymi w PSSE Bytom, bieżąca dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Dni Zdrowia Publicznego – Śląski Festiwal Zdrowia

Największym przedsięwzięciem w roku 2010 była organizacja Obchodów Dni Promocji Zdrowia Publicznego połączona z współorganizacją konferencji i Dni Otwartych PSSE Bytom.

Cel – propagowanie zdrowego stylu życia

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa

Ramy czasowe – wrzesień – październik 2010r

Koordynator:

- Dyrekcja PSSE Bytom,
- Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów .

Realizatorzy:

- Pracownicy PSSE Bytom,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Polski Komitet Zwalczenia Raka Oddział Śląski,
- Fundacja na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Wieloprofilowy Zespół Szkół w Tarnowskich Górach,
- Państwowe Szkoły Budownictwa Bytom,
- Pracownik Geers Akustyka Słuchu Sp. z o.o.,
- Wojewódzkie Pogotowie Ratunkowe,
- Komenda Miejska Policji w Bytomiu,
- Miejski Zarząd Dróg i Mostów Bytom,
- Pełnomocnik Prezydenta Miasta Bytomia do spraw dróg rowerowych, organizator Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej,
- Uczniowie Szkoły Muzycznej w Bytomiu,
- Przedstawiciele firmy Roche Polska,
- Pracownicy Konsultanci firmy Herbalife,
- Pracownicy ZOZ Świętochłowice,
- Pracownicy Punktu Bezpłatnego Testowania AIDS,
- Proboszcz Parafii Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny Bytom,
- Pracownicy Firmy AVON Bytom, Tarnowskie Góry,
- Galeria Secesja Tarnowskie Góry,
- Orkiestra Dęta KWK Julian,
- Pełnomocnik ds. uzależnień Tarnowskie Góry,

Partnerzy:

- Omega Bis Siemianowice Śląskie,
- Urząd Miasta Tarnowskie Góry,
- Urząd Miasta Piekary Śląskie,

- Urząd Miasta Bytom,
- Centrum Kultury Karolinka Radzionków,
- Tarnogórskie Centrum Kultury,
- Lokalne Media,
- Zarząd Polskiego Czerwonego Krzyża w Bytomiu,
- Kawiarnia Suplement Bytom,
- Druk Pol Tarnowskie Góry,
- TV Polis Tarnowskie Góry,
- Kofeina Public Relations Tarnowskie Góry,
- Hala Tarnowskie Góry,

Zasadnicze działania

- współpraca z Prezesem Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczania Nowotworów podczas organizacji Śląskiego Festiwalu Zdrowia składającego się z Konferencji Naukowej pt. „Chrońmy to co najcenniejsze”, przygotowanie krzyżówki dla uczniów, zamówienie mszy w intencji chorych na nowotwory i ich rodzin w Kościele Marii Panny w Bytomiu, przemarsz „Różowej Wstążeczki” z Orkiestrą Dętą KWK Julian, wypuszczenie balonów jako znaku solidarności z chorymi na nowotwory, organizacja punktu informacyjno-edukacyjnego na Rynku w Bytomiu i promowanie badań mammograficznych oraz nauki samobadania piersi na fantomach, pomoc przy zorganizowaniu wystawy pt. „Wybierz życie-Kobieta w sztuce,”
- organizacja rajdu rowerowego w Bytomiu,
- organizacja Dni Otwartych w PSSE Bytom w tym zorganizowanie wystawy antybiotykowej, organizacja badań dla mieszkańców w zakresie EKG, spirometrii, słuchu, poziomu cukru we krwi, pomiaru tkanki tłuszczowej, pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu, masażu ciała, światłolecznictwa, bezpłatnego anonimowego testowania w kierunku HIV (Z oferty badań skorzystało 600 osób).
- Przygotowanie seansów filmów o tematyce profilaktyki zdrowa dla szkół, z której skorzystało ok. 200 osób.
- pomoc przy organizacji wykładów z zakresu profilaktyki HIV/AIDS i I pomocy w dwóch wybranych szkołach.

Działania i zadania oświatowo – zdrowotne realizowane są również poprzez:

- instruktaże i poradnictwo z zakresu form oraz metod działań oświatowo – zdrowotnych, podczas hospitacji placówek,
- wydawania i wypożyczania materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz pomocy edukacyjnych,
- koordynowanie, a także wspomaganie działań i inicjatyw instytucji, organizacji współpracujących w ramach realizacji zadań oświatowo – zdrowotnych,
- czuwanie nad właściwym obiegiem informacji ważnych dla realizacji zadań.
- pozyskiwanie bezpłatnych czasopism, ulotek, broszur, pism na temat promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej, które pomagają w zbogaceniu działań oświaty zdrowotnej na terenie działania PSSE Bytom.

Dla zainteresowanych osób przez cały rok udostępniane są zbiory videoteki z zakresu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia. Najwięcej korzystają z tej możliwości nauczyciele i higienistki. Filmy edukacyjne wykorzystywane są w programach profilaktycznych i akcjach realizowanych w szkołach.

W 2010r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bytomiu włączyła się również w współorganizację „**Rejonowych Mistrzostw Udzielania I Pomocy**” i „**Eskulapiadę Wiedzy o Zdrowiu**” organizowanych przez Polski Czerwony Krzyż Zarząd w Bytomiu

W Bytomiu w roku 2010 przeprowadzono łącznie 23 wizytacje pracy w placówkach nauczania, wychowania i opieki zdrowotnej oraz 48 narad, dot. pozyskania partnerów oraz inauguracji programów profilaktycznych.

Wnioski:

Należy stwierdzić, że realizacje przedstawionych przedsięwzięć, programów można uznać za zadowalające. Zakres działań prozdrowotnych podejmowanych w 2010 roku obejmował głównie problemy zdrowotne mające na celu poprawę jakości życia całej populacji oraz zmniejszenie zagrożeń zdrowotnych występujących w środowiskach lokalnych. Nie mniej jednak w działaniach na rzecz umacniania zdrowia niezbędne jest zaangażowanie i współpraca jak największej liczby podmiotów, które odpowiedzialne są za kształtowanie i realizację polityki prozdrowotnej na poziomie lokalnym. Ważne jest także przeznaczenie większego budżetu na akcje i materiały z zakresu profilaktyki i promocji zdrowia, ponieważ konkursy i akcje oświatowo - zdrowotne cieszą się dużym zainteresowaniem wśród społeczeństwa, lecz brak wystarczających funduszy na potrzeby realizacji programów, akcji, konkursów na poziomie lokalnym, co między innymi uniemożliwia ich realizację.

X. Działalność interwencyjna

W 2010 roku do PSSE w Bytomiu wpłynęło ogółem 163 wniosków mieszkańców o podjęcie interwencji w obiektach na terenie miasta Bytomia w tym 24 wniosków anonimowych. Wnioski w ilości 23% dotyczyły nieprawidłowości w zakładach opieki zdrowotnej, w obiektach użyteczności publicznej, w zakładach branży spożywczej, w placówkach oświatowo-wychowawczych, w zakładach pracy. Przedmioty interwencji dokładnie zostały omówione przy dokonywaniu oceny danej grupy obiektów.

Największa ilość interwencji tj. 63 % wniosków dot. uciążliwości, zagrożeń występujących wewnątrz budynków i pomieszczeń mieszkalnych w Bytomiu.

Dominowały interwencje dotyczące uciążliwości związanych z zagrożeniem gryzoniami i insektami (wniosków złożono 75). Wśród nich znaczący udział miały interwencje dotyczące zaszczurzenia piwnic budynków mieszkalnych. Jest to nadal nierozwiązany problem w mieście i w większości przypadków wiąże się z przemieszczaniem gryzoni z niezagospodarowanych terenów miejskich na posesje zamieszkałe przez ludzi. W grupie tych interwencji istotny udział stanowią także zgłoszenia dot. uciążliwych lokatorów. Pojawienie się insektów w częściach budynków wspólnych dla wszystkich lokatorów było niejednokrotnie spowodowane gromadzeniem śmieci komunalnych, resztek jedzenia w mieszkaniach prywatnych. Nakazy PPIS w Bytomiu dot. przeprowadzenia zabiegów DDD części wspólnych budynków tylko częściowo rozwiązywały problem. Uciążliwi lokatorzy w większości przypadków nie udostępniali swoich mieszkań do tych zabiegów.

W stosunku do roku ubiegłego o ok. 29% zwiększyła się liczba interwencji związana z zagrzybieniem lokali mieszkalnych (2009r- 14 spraw, 2010r.- 18 spraw). Przeprowadzane oględziny wykazywały, iż najczęstszymi przyczynami złych warunków mieszkaniowych był zły stan sanitarno-techniczny budynków: dziury w dachach, podmokłe piwnice, szczeliny w murach i tynkach. Sprawy te, po wstępnym rozpatrzeniu przez PPIS w Bytomiu były przekazane do PINB w Bytomiu.

W stosunku do roku 2009 zwiększyła się liczba zgłoszeń dot. złego stanu sanitarnego budynków (w 2009 r. 13 interwencji, w 2010r. 20 interwencji), co było głównie skutkiem gromadzenia śmieci komunalnych i zbędnych sprzętów na strychach i w piwnicach budynków. W większości przypadków administratorzy po powiadomieniu o kontroli usuwali zaniechania.

Jedno zgłoszenie przyjęto w sprawie rozlewających się ścieków kanalizacyjnych na ulicy Przelotowej. Kontrola wykazała iż podczas prac związanych z przebudową kanalizacji wystąpiła usterka, która została usunięta przez wykonawcę robót, a wycieki uprzątnięte zostały przez służby sprzątające.

W stosunku do 2009r. ilość zgłoszonych awarii kanalizacyjnych wzrosła o ok. 63% (2009 r. – 8; 2010r. – 18). Awarie powodowały zalania fekaliami piwnic budynków mieszkalnych. W większości przypadków administratorzy po powiadomieniu usuwali awarie i wdrażali właściwie działania.

W zakresie uciążliwości zapachowych tj. przenikania fetoru do mieszkań prywatnych złożono 5 interwencji, z czego w 2 przypadkach nie potwierdzono ich zasadności, a w 3 sprawach wydano zalecenia administratorom budynków.

W stosunku do roku 2009 w roku sprawozdawczym wyraźnie, bo o ok. 82% (2009r. 11 przypadków; 2010r. -2 przypadki) zmniejszyła się liczba interwencji dot. złego stanu sanitarnego posesji.

Dwie zgłoszone w 2010r. interwencje dot. zanieczyszczenia terenów należących do miasta Bytomia, w związku z czym przekazano je do załatwienia do Prezydenta Miasta.

3 interwencje związane z nieprawidłowym gromadzeniem nieczystości płynnych na terenie posesji prywatnych również zostały przekazane do rozpatrzenia przez Prezydenta Miasta.

Z 8 interwencji związanych z nieprawidłowym gromadzeniem odpadów stałych, 3 okazały się uzasadnione. Nie zachodziła konieczność wydawania decyzji, ponieważ administratorzy bez po powiadomieniu przenosili kontenery na śmieci w inne miejsca bądź naprawiali boksy śmietnikowe.

Do PPIS w Bytomiu w formie interwencji kierowane były pisma w sprawach: osób bezdomnych, zanieczyszczeń środowiska naturalnego oraz w sprawach osobistych (6 interwencji). Sprawy te przekazane zostały do rozpatrzenia innym instytucjom i organom takim jak: MOPR w Bytomiu, Wydział Ochrony Środowiska w Katowicach, Prezydent Miasta w Bytomiu.

W roku sprawozdawczym, na terenie miasta Bytomia zarejestrowano 4 sprawy dotyczące zatruc tlenkiem węgla. PPIS w Bytomiu rozpatrzył wniesione interwencje całkowicie - w związku z tym wykonano pomiary stężenia tlenku węgla w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi. Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono zasadność w 3 przypadkach. O występujących w przedmiotowych lokalach mieszkalnych zagrożeniach zaszczepienia się, poinformowano na piśmie administratorów budynków jak również pisemnie zobowiązywał administratorów do przeprowadzenia czynności naprawczych mających na celu wyeliminowanie zagrożenia oraz powiadomiono Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego w Bytomiu

Wszystkie sygnały były szczegółowo i terminowo rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu – 31% wniosków przekazano do załatwienia innym instytucjom zgodnie z kompetencjami.

XI. Działalność Laboratoryjna

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bytomiu wykonuje badania laboratoryjne w zakresie nadzoru sanitarnego, działając w Zintegrowanym Systemie Badan Laboratoryjnych. Zakres badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym jest zgodny z zadaniami statutowymi Inspekcji Sanitarnej. Zadania realizowane są w trzech sekcjach Oddziału Laboratoryjnego: Sekcji Badań Wody, Sekcji Badań Żywności oraz Sekcji Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń. Czwarta z sekcji - Sekcja Przygotowania Podłóż przygotowuje podłoża hodowlane dla potrzeb wszystkich Sekcji wykonujących badania mikrobiologiczne i bakteriologiczne.

a) Sekcja Badań Wody przeprowadza mikrobiologiczne, fizykochemiczne i sensoryczne badania jakości:

- wody przeznaczonej do spożycia : przebadano **112** próbek,
- wody z basenów kąpielowych : przebadano **60** próbek,
- wody wodociągowej ciepłej : przebadano **51** próbek.

W zakresie badań mikrobiologicznych oznaczane były: bakterie grupy coli, bakterie *Escherichia coli*, enterokoki kałowe, ogólna liczba bakterii, liczba gronkowców koagulazododatnich, liczba bakterii z rodzaju *Legionella*, liczba bakterii *Clostridium perfringens*. Badania fizyko-chemiczne obejmowały oznaczanie barwy, mętności, przewodnictwa, odczynu, jonu amonowego, azotynów, azotanów, chlorków, żelaza, manganu, glinu, twardości ogólnej czyli sumarycznej zawartości wapnia i magnezu, fluoru, utleniałości. Badania sensoryczne obejmowały smak i zapach.

b) Sekcja Badań Żywności w 2010 roku wykonywała badania żywności i kosmetyków w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu zgodnie z rocznym planem pobierania próbek żywności obejmując zakresem następujące kierunki badań: badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, badania sensoryczne, badania w kierunku znakowania środków spożywczych. Sumarycznie przebadano:

- w kierunku mikrobiologicznym – przebadano **144** próbek
- w kierunku fizykochemicznym – przebadano **57** próbek
- w kierunku sensorycznym – oceniono **14** próbek
- w kierunku znakowania – oceniono wszystkie próbki w opakowaniach jednostkowych

Badania mikrobiologiczne, głównie w kierunku *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* obejmowały następujące grupy produktów: mleko i przetwory mleczarskie, ciastka i lody, wędliny i wyroby garmażeryjne, wyroby kulinarne, mieszaniny tłuszczów zwierzęcych i roślinnych, zioła i przyprawy. Monitoringiem badań mikrobiologicznych objęte były następujące produkty: masło, lody, wyroby garmażeryjne. Badania fizykochemiczne przeprowadzano w ramach monitoringu i urzędowej kontroli. W kierunku oznaczania azotynów i azotanów monitoringiem objęte były warzywa (sałaty, szpinak, rzodkiewka, buraki i botwina). W kierunku znakowania objęto monitoringiem środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywność wzbogaconą (np. witaminami). Kontrolą objęto piekarnie skąd badano próbki sanitarne w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. Przebadano 18 próbek sanitarnych, z czego kwestionowano 6 próbek. Badania sensoryczne żywności obejmowały wszystkie grupy produktów spożywczych.

c) Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń – przeprowadza badania:

- bakteriologiczne w kierunku zakażeń jelitowych – głównie wykrywanie pałeczek Salmonella i Shigella
- badania parazytologiczne
- badania skuteczności sterylizacji urządzeń

W roku 2010 w sekcji wykonano:

- **9656** badań u osób podejmujących lub wykonujących prace, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby
- **507** badań u osób, które były zakażone poprzez kontakt z osobami chorymi lub zakażonymi
- **132** badania osób u których mogą rozmnażać się i bytować drobnoustroje chorobotwórcze stanowiące potencjalne źródło zakażenia, a które same mogą pozostawać bez objawów chorobowych
- **170** badań u osób po przebytych salmonellozach i przeprowadzonym leczeniu
- **87** badań osób u których istnieją objawy kliniczne wskazujące na chorobę zakaźną
- **121** badań dla osób w kierunku pasożytów przewodu pokarmowego



Ocena stanu sanitarnego miasta Piekary Śląskie za rok 2010



Bytom 2011

Szanowni Państwo

Przedstawiam Państwu informacje o stanie bezpieczeństwa sanitarnego miasta Piekary Śląskie za 2010 rok, który był dla nas rokiem pracowitym, a jednocześnie dającym powód do satysfakcji. Z pełnym zadowoleniem pragnę podkreślić, że stan sanitarny miasta systematycznie się poprawia.

Niniejszy raport zawiera najważniejsze dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności dane związane z monitorowaniem zagrożeń epidemiologicznych, chemicznych i środowiskowych w naszym mieście, którymi w swoich kompetencjach zajmuje się Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Na ocenę stanu sanitarnego składają się wyniki prowadzonych działań kontrolnych i nadzorowych w większości popartych dowodami w postaci przeprowadzonych badań. W celu zapewnienia maksymalnej wiarygodności wyników badań, a także spełnienia wymogów Unii Europejskiej, laboratoria badania żywności i wody pracują w systemie zintegrowanym i posiadają świadectwa kompetencji, którymi są certyfikaty akredytacji. Zakres akredytacji ulega stałemu rozszerzaniu o nowe metody badawcze, co sprawia, że poziom merytoryczny badań laboratoryjnych wykonywanych przez nasze laboratorium odpowiada standardom europejskim.

Przekazując ten raport, liczę na Państwa zainteresowanie różnorodną tematyką podejmowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną działań służących poprawie stanu zdrowia mieszkańców naszego miasta.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Bytomiu
mgr Jolanta Wąsowska

Spis treści:

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych	5
2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych	7
3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego	7
Wnioski	7
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	9
1. Stan sanitarny szpitali	9
2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo- leczniczych	10
3. Stan sanitarny zakładów lecznictwa otwartego	10
4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich	12
5. Interwencje	12
Wnioski	12
III. Stan sanitarny zakładów branży spożywczej, jakość zdrowotna żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	13
1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów	14
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych	22
3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne	23
4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami	23
5. Interwencje	24
Wnioski	25
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody do kąpielii	26
1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach zaopatrywania w wodę	26
2. Ocena jakości wody w basenach	27
3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego	27
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk	28
1. Ocena obiektów użyteczności publicznej	28
2. Ocena stanu sanitarnego basenów	30
3. Interwencje	30
Wnioski	30

VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych	31
1. Stan sanitarny placówek	31
2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia	32
3. Dożywianie dzieci i młodzieży	33
4. Profilaktyczna opieka zdrowotna	33
5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży	33
6. Interwencje	34
Wnioski	34
VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	35
1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy	35
2. Choroby zawodowe	38
3. Interwencje	39
Wnioski	39
VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	41
IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	47
X. Działalność interwencyjna	56
XI. Działalność laboratoryjna	57

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi w 2010 roku na terenie Piekar Śląskich przeprowadzono łącznie **228** wywiadów epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych.

Na podstawie analizy zachorowań na niektóre choroby zakaźne w 2010 r. w porównaniu z rokiem 2009 zaobserwowano nieznaczny wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby.

W 2010 roku zarejestrowano ogółem 6 zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby tj. o 2 zachorowania więcej niż w ubiegłym roku. W ogólnej liczbie wirusowego zapalenia wątroby zarejestrowano 1 zachorowanie na wzv typu A, 5 zachorowań na wzv typu C, zachorowań na wzv B nie było.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2010r. zarejestrowano 14 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella – o 11 przypadków mniej niż w roku ubiegłym, ponadto zarejestrowano także 1 przypadek posocznicy wywołanej przez pałeczki Salmonella.

Zarejestrowano spadek innych bakteryjnych zakażeń jelitowych o 6 przypadków, wirusowych zakażeń jelitowych o 5 przypadków oraz biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu o 1 przypadek. Liczba innych bakteryjnych zatruc pokarmowych wzrosła natomiast o 3 przypadki.

W 2010r. wystąpiły 2 ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, w których łącznie narażone były 174 osoby, natomiast zachorowało 25 osób, a 1 osoba uległa zakażeniu bezobjawowemu. Porównując do roku ubiegłego ilość ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową spadła o 2 przypadki.

Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową wystąpiły w oddziałach szpitalnych. Zachorowania określono jako wirusowe zakażenia jelit nieokreślone.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano wzrost liczby zachorowań na:

- ospę wietrzną - o 416 przypadków (w 2010 – 444 zachorowania),
- świnkę – o 5 przypadków (w 2010 – 5 zachorowań),
- różyczkę – o 4 przypadki (w 2010 – 6 zachorowań).

Zaobserwowano natomiast nieznaczny spadek zachorowań na **płonicę** – o 1 przypadek (w 2010 – 4 zachorowania). W roku 2010 nie zarejestrowano zachorowań na **krztusiec**, porównując do roku ubiegłego kiedy zarejestrowano 8 przypadków krztuśca. Nie zarejestrowano także przypadków zachorowań na **odrę**. Ilość zachorowań na **boreliozę** spadła w porównaniu z rokiem poprzednim o 3 przypadki (w 2010 – 28 zachorowań).

Zanotowano 10 przypadków szczepienia przeciwko wściekliźnie osób narażonych na zachorowanie w skutek pokąsania przez zwierzęta - o 1 przypadek więcej niż w roku ubiegłym.

W grupie zapaleń opon mózgowych i mózgu zarejestrowano spadek zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu o 2 przypadki (w 2010 – 1 przypadek). Ponadto zarejestrowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowych innego i nieokreślonego, natomiast nie wystąpiły przypadki wirusowego zapalenia opon mózgowych i innego wirusowego zapalenia mózgu.

W ilości zachorowań na gruźlicę obserwuje się niewielką tendencję wzrostową. W 2008 roku zarejestrowano 28 przypadków gruźlicy, w roku 2009 – także 28 przypadków, natomiast w roku 2010 – 31 przypadków.

W każdym przypadku zgłoszenia podejrzenia lub zachorowania na gruźlicę przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Osoby z kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym, pouczono o przestrzeganiu higieny osobistej i otoczenia. W zakresie prowadzonego nadzoru kontynuowana jest współpraca ze specjalistycznymi placówkami właściwymi w zakresie leczenia gruźlicy i chorób płuc, celem prawidłowego opracowania ognisk zachorowań na gruźlicę.

W roku 2010 zaobserwowano znaczny spadek zgłoszonych zachorowań na grypę wywołaną niezidentyfikowanym wirusem, tj. z 409 przypadków w roku 2009 do 8 przypadków w roku 2010. Spadek ten prawdopodobnie spowodowany był pogorszeniem zgłaszalności zachorowań przez placówki służby zdrowia w stosunku do roku 2009, a nie faktycznym zmniejszeniem ilości zachorowań.

Również ilość osób zaszczepionych przeciwko grypie sezonowej spadła w 2010 roku o 256 w porównaniu z rokiem poprzednim, zaszczepionych zostało 2016 osób.

Analizując powyższe fakty nasuwa się wniosek, że ogłoszenie przez WHO końca pandemii grypy oraz ustabilizowanie sytuacji medialnej wokół tematu grypy w 2010 roku w istotny sposób wpłynęło na zgłaszalność grypy oraz popularność szczepień przeciwko grypie.

W związku z sytuacją epidemiologiczną dotyczącą występowania przypadków zachorowań na grypę wywołaną wirusem A/H1N1 i prowadzeniem diagnostyki w tym kierunku, w 2010r. zarejestrowano 1 potwierdzony przypadek zachorowania na grypę wywołaną przez wirus A/H1N1, to jest o 5 mniej w porównaniu z rokiem 2009, kiedy zarejestrowano 6 takich przypadków.

Od roku 2008 obserwuje się znaczący spadek zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową z 4 przypadków w 2007 do 1 przypadku w roku 2008. W latach 2009-2010 nie notowano przypadków inwazyjnej choroby meningokokowej na terenie Piekar Śląskich. Spadek liczby zachorowań spowodowany jest między innymi coraz większą świadomością społeczeństwa w zakresie inwazyjnej choroby meningokokowej oraz szczepieniami przeciwko meningokokom grupy C.

W 2010 roku na terenie Piekar Śląskich w ramach szczepień akcyjnych młodzieży z rocznika 1997 zaszczepiono 461 osób, natomiast dodatkowo w poradniach POZ zaszczepionych zostało 45 osób.

Ponadto w 2010r. zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*, 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*, natomiast nie zarejestrowano przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae* typ B.

W analizowanym okresie zanotowano także 1 przypadek zachorowania na AIDS oraz 1 przypadek nowo wykrytego zakażenia HIV.

W 2010r. w nadzorowanych szpitalach wystąpiły 3 ogniska zakażeń szpitalnych, to jest o 2 więcej niż w roku ubiegłym. Łącznie ogniska objęły 28 osób, w tym 24 pacjentów i 4 pracowników.

W 2 przypadkach były to zakażenia szerzące się drogą pokarmową – wirusowe zakażenia jelit nieokreślone.

Ponadto wystąpiło ognisko zachorowań na grypę wywołaną wirusem A/H1N1, w którym zachorowały 2 osoby – 1 pacjent i 1 osoba z personelu medycznego.

We wszystkich przypadkach ognisk zakażeń zakładowych działania przeciwepidemiczne mające na celu wygaszenie ogniska prowadzone były we współpracy z zespołami kontroli zakażeń zakładowych działającymi w szpitalach.

2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.

W 2010 roku na terenie miasta Piekary Śląskie sprawowano nadzór nad 24 punktami szczepień. Skontrolowano 17 punktów szczepień, przeprowadzając 28 kontroli.

Kontrole podległych punktów szczepień przeprowadzono w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi.

Z przeprowadzonych kontroli sanitarnych w punktach szczepień wynika, że szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

Dzieci i młodzież wzywana jest do szczepień systematycznie i na bieżąco.

Dzieci ze środowisk opornych, które nie zgłaszają się w wyznaczonym terminie do szczepienia, bądź w ogóle nie realizują obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są przez poradnię imiennie do PSSE w Bytomiu. PPIS w Bytomiu wystosował 31 wezwań zobowiązujących rodziców bądź opiekunów prawnych tych dzieci do zgłoszenia się do Poradni POZ w celu kontynuacji zaległych szczepień.

Na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych oraz z przeprowadzonej analizy wykonawstwa szczepień ochronnych za rok 2010 wynika, że szczepieniami ochronnymi jest objętych ok. 99% dzieci i młodzieży. Obowiązkowe szczepienia ochronne u dzieci i młodzieży podlegającej do szczepień w roku 2010 zostały wykonane w stopniu dobrym. W stosunku do roku ubiegłego wykonawstwo szczepień we wszystkich grupach szczepień zostało utrzymane na podobnym poziomie.

3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego

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

W 2010 roku na terenie Piekar Śląskich nie odnotowano żadnej akcji.

Numer telefonu alarmowego udostępniony jest placówkom służby zdrowia celem umożliwienia bezpośredniego kontaktu i powiadomienia o podejrzeniach zachorowań, wymagających podjęcia niezwłocznych działań przeciwepidemicznych, w szczególności inwazyjnej choroby meningokokowej oraz grypy A/H1N1 w dni robocze poza godzinami pracy i w dni wolne od pracy.

Wnioski

1. W ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego nad zachorowaniami na choroby zakaźne stwierdzono, że istotnym problemem epidemiologicznym na terenie działalności PSSE w Bytomiu w roku 2010 było występowanie przypadków zachorowań na grypę wywołaną nowym wirusem A/H1N1. Prowadzona była ścisła współpraca z placówkami służby zdrowia na nadzorowanym terenie w zakresie niezwłocznego pozyskiwania informacji o nowych przypadkach podejrzeń grypy oraz przekazywania aktualnych wytycznych dotyczących postępowania w związku z grypą A/H1N1.

Raporty dotyczące nadzoru nad gripą były na bieżąco przekazywane do WSSE w Katowicach, GIS i PZH.

2. W związku ze znacznym spadkiem ilości zgłoszonych podejrzeń zachorowań na gripę w 2010r. w porównaniu z rokiem poprzednim, konieczne będzie w bieżącym roku wzmoczenie nadzoru nad zakładami opieki zdrowotnej w celu poprawy zgłaszalności zachorowań, ze szczególnym uwzględnieniem zgłaszania podejrzeń grypy.
3. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni POZ, jak również PPIS w Bytomiu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych.

II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej

1. Stan sanitarny szpitali

W 2010 roku sprawowano nadzór sanitarny nad 2 szpitalami na terenie Piekar Śląskich :

- SP Wojewódzki Szpital Chirurgii Urazowej im. dr J. Daaba w Piekarach Śląskich, ul. Bytomska 62,
- NZOZ pn. Szpital Miejski w Piekarach Śląskich pw. Św. Łukasza, Piekary Śląskie, ul. Szpitalna 11.

Wszystkie szpitale zostały skontrolowane.

W szpitalach łącznie przeprowadzono 17 kontroli, mandatów karnych nie nałożono.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarno- higienicznymi wydano 3 decyzje administracyjnych terminowe.

Decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarno- higienicznego obiektów, tj. malowania pomieszczeń oraz wyposażenia magazynu odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Na wniosek strony PPIS w Bytomiu wydał 3 decyzje zmieniające termin wykonania zarządzeń ujętych w uprzednio wydanych decyzjach.

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w przypadku SP Wojewódzkiego Szpitala Chirurgii Urazowej w pralni należącej do szpitala, natomiast drugim szpitalu w pralni zewnętrznej na podstawie zawartej umowy.

W oddziałach szpitalnych brudna bielizna gromadzona jest w workach płóciennych lub foliowych umieszczanych na stelażach lub w zamykanych pojemnikach i składowana przed przekazaniem do pralni w brudownikach lub magazynach brudnej bielizny.

Czysta bielizna przechowywana jest w magazynach czystej bielizny lub w wydzielonych na ten cel zamykanych szafach.

W skontrolowanych szpitalach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną

Wszystkie szpitale wytwarzają odpady medyczne zakaźne i posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania do zamykanych i oznakowanych pojemników, ostre przedmioty składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w magazynach odpadów. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

W NZOZ pn. Szpital Miejski w Piekarach Śląskich p.w. Św. Łukasza przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi (brak wyposażenia magazynu odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami). W związku z nieprawidłowościami wydano decyzję terminową.

W drugim skontrolowanym szpitalu nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego.

Stan sanitarno- higieniczny szpitali z roku na rok ulega sukcesywnej poprawie. Stopniowo realizowane są obowiązki nałożone w wydanych decyzjach.

Ponadto przeprowadzono kontrole tematyczne szpitali pod kątem oceny pomieszczeń i urządzeń celem wydania postanowienia.

Wszystkie szpitale funkcjonujące na terenie działania PSSE w Bytomiu posiadają opracowane i zaopiniowane programy dostosowawcze, które są stopniowo realizowane.

W szpitalach przeprowadzono również kontrole działalności zespołów i komitetów kontroli zakażeń zakładowych, które nie wykazały nieprawidłowości.

W 2010r. w NZOZ pn. Szpital Miejski w Piekarach Śląskich p.w. Św. Łukasza wystąpiły 3 ogniska zakażeń szpitalnych.

W zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzono łącznie 3 kontrole, które nie wykazały nieprawidłowości.

2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo-leczniczych

Ogółem w ewidencji jest 1 obiekt tj. Niepubliczny Zakład Opiekuńczo-Leczniczy prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Miłosierdzia Św. Karola Boromeusza w Piekarach Śląskich przy ul. Ficka 1 – zakład ocenia się jako dobry. Podczas ostatnio przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono bieżących nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego obiektu.

W Zakładzie, na przestrzeni ostatnich lat następuje radykalna poprawa w zakresie dostosowania pomieszczeń do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Zrealizowano program dostosowania, z wyjątkiem odstępstwa dot. odpowiedniego metrażu 5 pokoi (§19, ust. 1, pkt.1 rozporządzenia), został gruntownie zmodernizowany i wyremontowany co w bezpośredni sposób przekłada się na jakość funkcjonowania w nim pensjonariuszy. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w sposobie usunięcia niezgodności zaproponował zmniejszenie ilości łóżek w tych pokojach do wymaganego metrażu z terminem wykonania – I połowa 2012r.

Omawiany Zakład oferuje miejsca dla 80 pensjonariuszy w pokojach 3-5 osobowych. Wszystkie toalety i łazienki przystosowane są do potrzeb osób niepełnosprawnych. Obiekt wyposażony jest w dźwig osobowy, posiada salę rehabilitacyjną, salę terapeutyczną. Zostały urządzone 2 pomieszczenia – 3 osobowe sale chorych wyposażone min. w lampy bakteriobójcze i klimatyzację.

Kontrole przeprowadzone na przestrzeni ostatnich lat nie wykazały również nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną brudną, czystą oraz w zakresie gospodarowania odpadami medycznymi.

3. Stan sanitarny zakładów lecznictwa otwartego

W Piekarach Śląskich nadzorem objęte są 33 niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej z 40 obiektami. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 22 podmioty, w których przeprowadzono 25 kontroli sanitarnych. W 2010r. 1 podmiot z grupy SPZOZ przekształcił się w NZOZ, Szpital Miejski w Piekarach Śląskich z 2 obiektami:

1. NZOZ Przychodnia Nr 1 ul. Piłsudskiego 5.
2. NZOZ Przychodnia Nr 1 Rejon Brzeziny Śląskie ul. Kusocińskiego 4.

Jako dostateczny oceniono 1 NZOZ. Jest to obiekt, który wymaga modernizacji i zaopatrzenia w nowe urządzenia i sprzęt.

19 placówek oceniono jako dobre, obiekty te są nowoczesne, funkcjonalne, wyposażone w dobrej jakości sprzęt medyczny i posiadające postanowienia PPIS w Bytomiu o spełnieniu wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia lub te, które usunęły większość odstępstw od obowiązujących wymogów.

Wszystkie niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, są zaopatrywane w wodę do spożycia z ujęć, które są pod stałym nadzorem tut. Stacji. Placówki te zaopatrzone są w odpowiednią ilość sprzętu jednorazowego użytku. Pracownicy posiadają odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej w ilości wystarczającej. W obiektach stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku oraz bielizna jednorazowa. Bielizna jednorazowa po użyciu traktowana jest jako odpad komunalny - pakowana w worki foliowe i usuwana do pojemników przeznaczonych na te cele. Bielizna brudna wielokrotnego użytku zbierana jest do worków foliowych i do chwili odbioru w celu przewozu do pralni gromadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych lub wydzielonych magazynach bielizny brudnej. Zapas bielizny czystej przechowywany jest w magazynach lub w wydzielonych szafach.

Wytwarzające odpady medyczne podmioty posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w wydzielonych chłodnych pomieszczeniach lub w chłodziarkach przeznaczonych na ten cel. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładów oczyszczania miasta. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowego postępowania w tym zakresie.

NZOZ posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. Pracownicy posiadają wymaganą dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Na bieżąco prowadzona jest dokumentacja czasu pracy lamp bakteriobójczych. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Z tych powodów zdecydowaną większość zakładów opieki zdrowotnej oceniono jako dobre.

W roku 2010r. uruchomiono 7 nowych obiektów:

1. NZOZ „Medis +” Filia Nr 2, ul. Piotra Skargi 13;
2. NZOZ „KORLAB” Laboratorium, ul. Szpitalna 11;
3. NZOZ AVIMED PLUS, ul. Ks. Jerzego Popiełuszki 50;
4. NZOZ „Medis +” Filia Nr 1, ul. Szkolna 1a;
5. NZOZ „MEDICARES”, ul. Bytomska 64;
6. NZOZ „MED-ORZEŁ”, ul. Kotuchy 40;
7. NZOZ „MED-KORN”, ul. Bytomska 64.

Ponadto nadzorem objęte są 3 filie ambulatoryjnych zakładów opieki zdrowotnej, których siedziba znajduje się poza terenem nadzorowanym przez PPIS w Bytomiu.

Skontrolowano 2 obiekty, w których przeprowadzono 2 kontrole. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego obiektów.

4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich

Pod nadzorem znajduje się 67 prywatnych gabinetów lekarskich.

W 2010r. skontrolowano 18 obiektów, przeprowadzając łącznie 20 kontroli.

W jednym gabinecie, udzielającym świadczeń medycznych w zakresie ginekologii i położnictwa stwierdzono brak wyposażenia kabiny higienicznej w bidet, wydano 1 decyzję administracyjną terminową, która została wykonana.

W prywatnych gabinetach lekarskich używana jest głównie bielizna jednorazowego użytku, która w zależności od stopnia zanieczyszczenia jest przekazywana do utylizacji jako odpad medyczny zakaźny lub jako odpad medyczny pozostały.

Wytwarzające odpady medyczne podmioty posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych zawarte z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania do zamykanych i oznakowanych pojemników, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w chłodziarkach przeznaczonych na ten cel. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładów oczyszczania miasta.

W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

W gabinetach opracowane są i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie

Stan sanitarny skontrolowanych gabinetów został oceniony jako dobry.

5. Interwencje

W 2010 roku na terenie Piekar Śląskich zarejestrowano 1 interwencję, która dotyczyła wystąpienia zakażenia szpitalnego u pacjenta w trakcie hospitalizacji w SP Wojewódzkim Szpitalu Chirurgii Urazowej im. dr J. Daaba w Piekarach Śląskich, ul. Bytomska 62.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, przestrzegania procedur dezynfekcji i sterylizacji oraz działań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych. Kontrola wykazała wystąpienie zakażenia szpitalnego u hospitalizowanego pacjenta, co zostało potwierdzone w dokumentacji opracowanej przez zespół kontroli zakażeń szpitalnych, natomiast nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie.

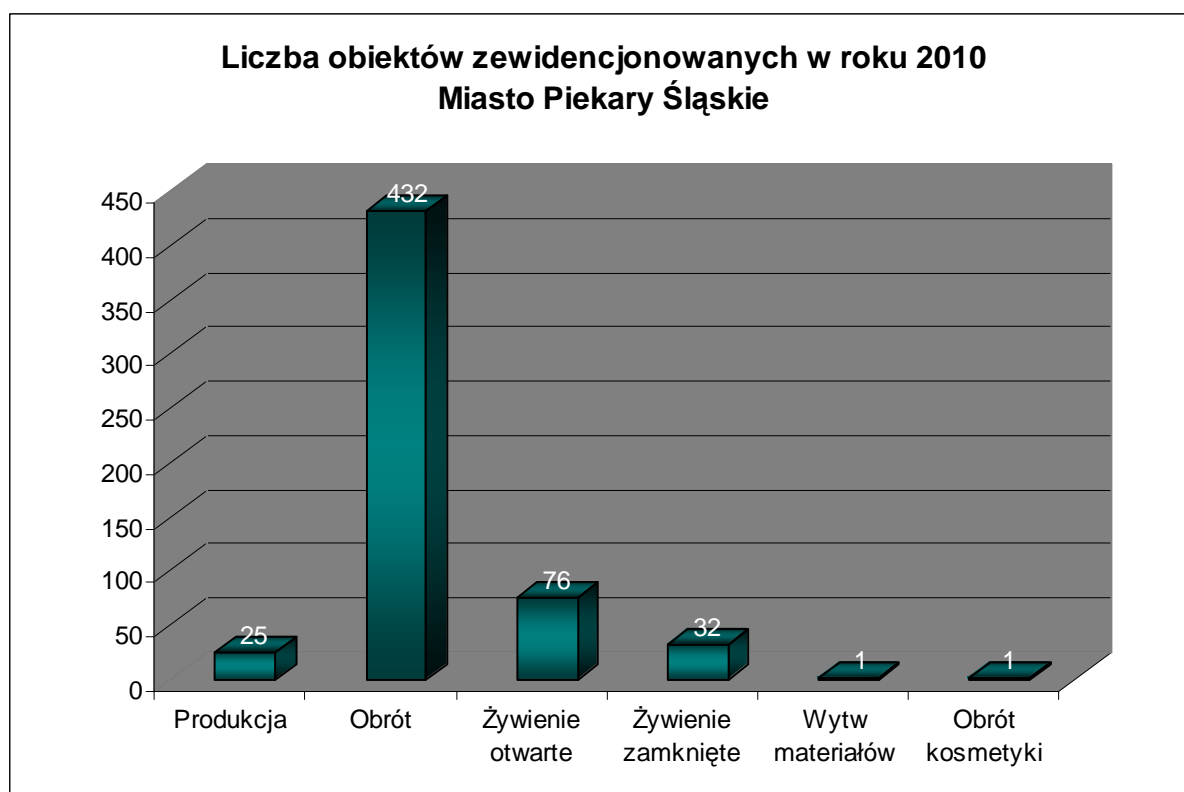
Wnioski

1. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej ulega sukcesywnej poprawie. Stopniowo realizowane są odstępstwa ujęte w programach dostosowawczych zakładów oraz obowiązki nałożone decyzjami wydanymi przez PPIS w Bytomiu, co w istotny sposób wpływa na poprawę stanu sanitarnego obiektów.
2. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich ulega sukcesywnej poprawie. Pomimo zauważalnej poprawy nadal konieczny jest wzmożony nadzór nad gabinetami o charakterze zabiegowym celem wyeliminowania nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi.

III. Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego, zakładów produkcji i obrotu żywnością, jakość zdrowotna żywności oraz jakość materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Na terenie miasta Piekary Śląskie w roku 2010 w ewidencji znajdowało się **567** zakładów produkcyjnych, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków. Natomiast w 2010 r. skontrolowano **328** obiektów żywnościowych, co stanowi **58%** zewidencjonowanych obiektów.

Wykres nr 1



Największą część spośród wszystkich obiektów zewidencjonowanych stanowią zakłady obrotu żywnością, które stanowią **76%** w stosunku do ogólnej liczby zakładów. Ogólna liczba wszystkich zewidencjonowanych obiektów zmniejszyła się w stosunku do roku poprzedniego o ok. **11%**.

Tabela 1 Zestawienie liczbowe lata 2009 i 2010 na terenie Miasta Piekar Śląskich.

	2009	2010	ZMIANY
Ilość obiektów nadzorowanych	638	567	- 11,12%
Ilość obiektów skontrolowanych	345	328	- 4,92%
Ilość kontroli	498	454	- 8,83%
Ilość wydanych decyzji	184	118	- 35,86%
Ilość wydanych postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę	0	0	0
Ilość nałożonych mandatów na kwotę	20 – 2600;	25 – 3300;	+ 20%

Ogółem przeprowadzono **454** kontroli sanitarnych, tematycznych oraz rekontroli. Za uchybienia sanitarno – higieniczne nałożono **25** mandatów karnych na kwotę **3300,00** zł. Wydano ogółem **118** decyzji administracyjnych, z czego **22** decyzje represyjne dotyczące usunięcia niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego w kontrolowanych obiektach. Natomiast **81**decyzji dotyczyło zatwierdzenia zakładu i dopuszczenia do użytkowania, w tym **6** decyzji dotyczyło poszerzenia działalności.

Dokonując oceny uzyskanych wyników w latach 2009 i 2010 można zauważyć, iż liczba obiektów skontrolowanych jest mniejsza o **5%** w stosunku do roku poprzedniego, jak również liczba nadzorowanych obiektów zmalała o **11%**. Liczba kontroli zmniejszyła się o **9%** w stosunku do 2009 roku.

Natomiast wzrosła liczba nałożonych mandatów karnych o **20%** w porównaniu do roku ubiegłego.

1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów

a) Zakłady produkcji żywności

W roku 2010 na terenie miasta Piekar Śląskich w rejestrze obiektów znajdowało się **25** zakładów produkcji żywności, typu :

- 2 wytwórnie lodów,
- 1 automat do lodów,
- 14 piekarni,
- 6 ciastkarni,
- 1 wytwórnia koncentratów spożywczych,
- 1 wytwórnię kiszonek.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono **26** kontroli, o **10%** mniej niż w roku 2009, w którym przeprowadzono **29** kontroli. Zaplanowanych kontroli kompleksowych było **22**, z czego wykonano **21**.

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

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, chłodzenie żywności po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, proces ciągły obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej, materiały i sposób produkcji dymu, jakość i magazynowanie soli do obróbki żywności.

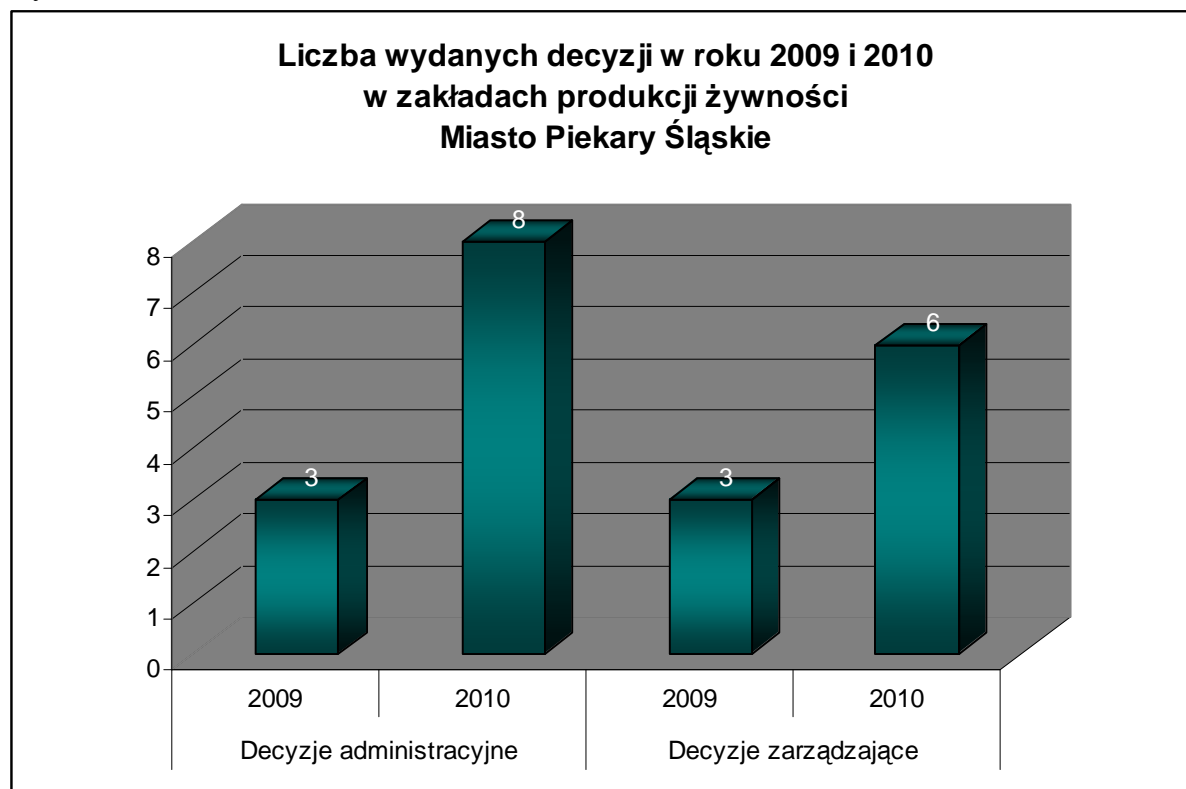
Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności.

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywane dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W zakładach produkcji żywności na terenie miasta Piekar Śląskich najczęściej stwierdzanymi uchybieniami są:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz koszyków do wypieku chleba,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 2



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie obiektów **8** decyzji administracyjnych, w tym **6** decyzji zarządzających i **5** decyzji zatwierdzających zakład. Dokonując porównania do ubiegłego roku należy stwierdzić, iż ogólna liczba wydanych decyzji oraz liczba decyzji zarządzających zwiększyła się dwukrotnie.

b) Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **432**, w tym:

- 242 sklepy spożywcze, a wśród nich 2 supermarkety,
- 66 kiosków spożywczych, spośród których można wyróżnić 4 kioski na targowiskach sprzedających mięso oraz 15 kiosków na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze,
- 20 magazynów hurtowych,
- 2 obiekty ruchome i tymczasowe,
- 88 środków transportu,
- 14 innych obiektów obrotu żywnością, w tym również apteki.

W grupie zakładów obrotu żywnością zaplanowano do kontroli **125** obiektów, z czego skontrolowano **110**. Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **312** kontroli, o **4%** mniej niż w 2009 roku, w którym przeprowadzono **325** kontroli.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach obrotu żywnością obejmuje zakres:

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, lód stykający się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

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

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności.

W zakładach obrotu żywnością na terenie miasta Piekar Śląskich stwierdzono podczas kontroli następujące nieprawidłowości:

- przechowywanie artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi,
- nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych, tj. bezpośrednio na posadzce – (brak podestów),
- brak czystości i porządku na sali sprzedaży i na zapleczu zakładów,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi,
- zły stan techniczny powierzchni wyposażenia (półek, regałów),
- brak punktów wodnych do mycia rąk z bieżącą zimną i ciepłą wodą,
- brak szafek na przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej personelu,
- brak lub nieprawidłowa odzież ochronna pracowników,
- sprzedaż artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub z nieaktualnym terminem przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem,
- nie zachowana higiena sprzedaży,
- całkowity brak kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 3



W związku ze stwierdzonymi powyższymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi w roku 2010 wydano **75** decyzji administracyjnych, w tym **9** decyzji zarządzających. W porównaniu do roku 2009 można zauważyć mniejszą liczbę wydanych decyzji administracyjnych (o **41%** mniej) oraz decyzji zarządzających (o **55%** mniej).

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego nałożono **19** mandatów na kwotę **2400zł**, o **31%** więcej niż w roku poprzednim, w którym wydano **13** mandatów na kwotę **1750zł**.

c) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2010 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **76**, w tym **70** zakładów małej gastronomii.

Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **73** kontrole, co stanowi **29%** mniej w porównaniu do roku 2009, w którym przeprowadzono **103** kontrole.

Zaplanowanych kontroli w roku sprawozdawczym w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego było **32**, z czego **27** wykonano.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego obejmuje zakres:

Stanu technicznego: usytuowanie zakładu, stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu, ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń, ochrona zakładu przed szkodnikami, kanalizacja zakładu, umywalki do mycia rąk, ustępy, systemy wentylacyjne, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, szatnie dla pracowników, rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe), podłogi, ściany, połączenia ścian i podłóg, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji, urządzenia do czyszczenia

i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia, warunki do mycia żywności, urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością, przechowywanie i usuwanie odpadów.

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń.

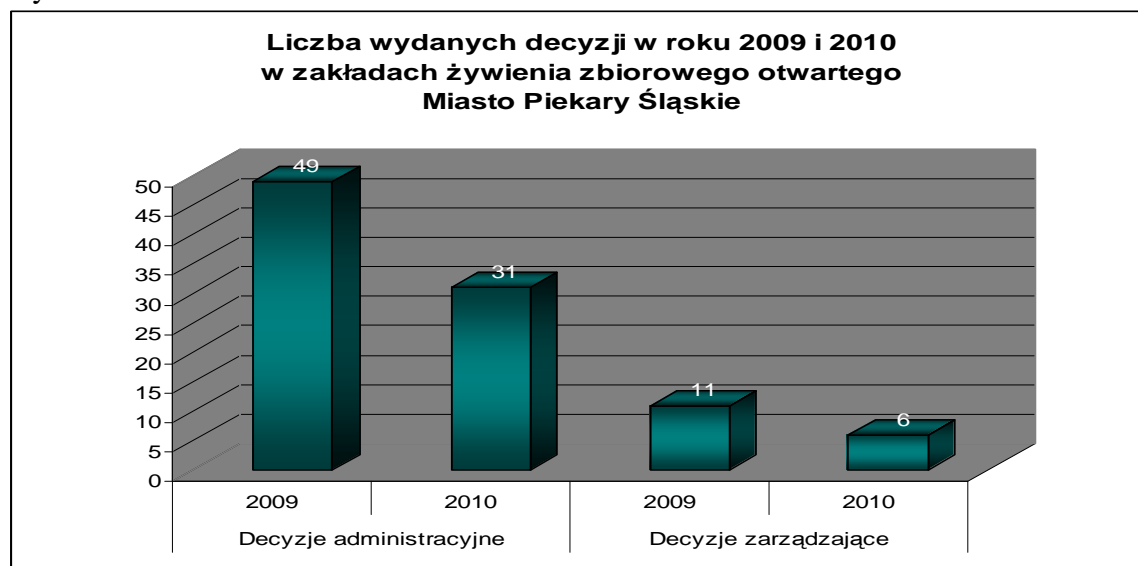
Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, wydawanie potraw, transport żywności.

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W omawianej grupie najczęściej stwierdzone nieprawidłowości podczas kontroli to:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładów,
- brak prawidłowych warunków do przechowywania odpadów kategorii III (nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi),
- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- wprowadzanie artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub z nieaktualnym terminem przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem,.

Wykres nr 4



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie zakładów **31** decyzji administracyjnych, w tym wydano **6** decyzji zarządzających. Ponadto wydano **21** decyzji zatwierdzających zakład.

W stosunku do roku ubiegłego ilość decyzji administracyjnych jest mniejsza o **37%**, natomiast ilość decyzji zarządzających zmniejszyła się o **45%**.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono **6** mandatów na kwotę **900 zł**, w liczbie równej jak w roku 2009, w którym nałożono **6** mandatów lecz na kwotę **750 zł**.

d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2010 roku na terenie miasta Piekary Śląskich w ewidencji znajdowało się **32** zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego :

- 2 blok żywienia w szpitalu,
- 1 blok żywienia w domu opieki społecznej,
- 1 stołówka w żłobku i domu małego dziecka,
- 15 stołówek szkolnych,
- 13 stołówek w przedszkolach.

Liczba zaplanowanych zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego wynosiła **27**, natomiast wykonanych zostało **25**. Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **37** kontroli, natomiast w 2009 roku **36** kontrole. W porównaniu do roku poprzedniego przeprowadzono o **1** kontrolę więcej.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje zakres:

Stanu technicznego: usytuowanie zakładu, stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu, ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń, ochrona zakładu przed szkodnikami, kanalizacja zakładu, umywalki do mycia rąk, ustępy, systemy wentylacyjne, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, szatnie dla pracowników, rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe), podłogi, ściany, połączenia ścian i podłóg, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji, urządzenia do czyszczenia

i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia, warunki do mycia żywności, urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością, przechowywanie i usuwanie odpadów.

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń.

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, wydawanie potraw, transport żywności.

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego najczęściej stwierdzane uchybienia i nieprawidłowości to:

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- zły stan techniczny ścian pokrytych kafelkami – widnieją wybrzuszenia, dziury w kafelkach oraz ubytki,
- zawilgocone ściany i sufity pomieszczeń,
- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
- brak skutecznej mechanicznej wentylacji w pomieszczeniach kuchni,
- nieprawidłowy stan techniczny posadzki podłogowej – ubytki w kafelkach,
- brak urządzeń kontrolno – pomiarowych do monitorowania procesów produkcyjnych,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 5



W roku 2010 wydano **3** decyzje administracyjne, w tym **1** decyzję zarządzającą oraz **2** decyzje zatwierdzające zakład. W stosunku do roku ubiegłego wydano mniej o **2** decyzje administracyjne oraz mniej o **1** decyzję zarządzającą.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności zbadano **81** próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

- w zakresie mikrobiologicznym 44,
- w zakresie organoleptyki 3,
- w zakresie znakowania 35,
- w zakresie zanieczyszczeń biologicznych 2,
- w zakresie zanieczyszczeń fizycznych 9,
- w zakresie fizykochemicznym 25.

Oceniając jakość zdrowotną zbadanych próbek żywności dyskwalifikacji uległa **1** próbka środka spożywczego, co stanowi **1,23%** próbek zbadanych.

Przyczyną kwestionowania próby laboratoryjnej było:

- błędne interpretowanie przepisów dotyczących znakowania oraz m.in. usuwalne napisy dotyczące daty minimalnej trwałości i numeru partii produkcyjnej środka spożywczego, nieprecyzyjna podana (zaniżona) wartość % zalecanego dziennego spożycia, niewłaściwe oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego, informacja dotycząca wartości odżywczej środka spożywczego, brak na opakowaniu zawartości netto, brak warunków przechowywania oraz numeru partii.

3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne

W roku 2010 do Sekcji HŻŻ i PU wpłynęły **44** powiadomienia alarmowe RASFF. Wszystkie powiadomienia uwzględniane były podczas kontroli kompleksowych oraz tematycznych. Ponadto przeprowadzone zostały dodatkowe kontrole interwencyjne, głównie w sklepach wielkopowierzchniowych, jak również w innych obiektach w przypadku wskazania w powiadomieniu adresów zakładów, do których mogły dotrzeć kwestionowane środki spożywcze lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W związku z powyższym w wyniku przeprowadzonych kontroli nie dokonano zabezpieczenia żadnego środka spożywczego lub wyrobu, ponieważ w większości zakładów nie stwierdzono na stanie ekspedycyjnym lub magazynowym kwestionowanego produktu lub został on wycofany ze sprzedaży i przesłany do producenta lub magazynu centralnego (w przypadku sieci handlowych) przez właścicieli obiektów.

Akcja „dopalacze”

W związku ze stwierdzeniem przez Ministra Zdrowia wystąpienia na terenie całego kraju, bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia ludzi po użyciu wyrobu o nazwie handlowej „Tajfun” określony jako przeznaczony do celów kolekcjonerskich i wyrobów jemu podobnych tzw. dopalaczy oraz konieczność natychmiastowego zaprzestania działalności obiektów służących produkcji, obrotowi hurtowemu i detalicznemu tych wyrobów, Główny Inspektor Sanitarny dnia 2 października 2010 roku nakazał w drodze decyzji w terminie natychmiastowym wycofanie wyrobów z obrotu, w tym zamknięcie obiektów służących produkcji, obrotowi hurtowemu lub detalicznemu.

Zgodnie z wytycznymi GIS upoważnieni przedstawiciele PPIS w Bytomiu wspólnie z przedstawicielami Policji z Piekar Śląskich przeprowadzili **9** kontrole w punktach sprzedaży w/w wyrobów kolekcjonerskich na nadzorowanym terenie.

Ogółem na terenie Miasta Piekar Śląskich skontrolowano **7** obiektów, natomiast **2** sklepy były zamknięte. W wyniku przeprowadzonych czynności służbowych sporządzono **4** protokoły oraz **5** adnotacji.

Z **4** sklepów wprowadzających do obrotu tzw. „dopalacze” przekazano w depozyt do WSSE w Katowicach wyroby kolekcjonerskie, które stwierdzono podczas kontroli na stanie sklepu. W **3** obiektach w trakcie kontroli nie stwierdzono na stanie wyrobów kolekcjonerskich tzw. „dopalaczy”.

4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowała się **1** wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz **1** obiekt obrotu kosmetykami.

W roku 2010 przeprowadzono **1** kontrolę sanitarną w wytwórni i w **2** kontrole w zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz skontrolowano **3** obiekty obrotu kosmetykami w zakresie bezpieczeństwa stosowania kosmetyków będących w obrocie.

Ogólny stan sanitarno – porządkowy i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Zapewniony jest dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, poszczególny asortyment był posegregowany i przechowywany na wydzielonych regałach i półkach oraz nie stwierdzono kosmetyków przeterminowanych.

W bieżącym roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 6 próbek kosmetyków.

5. Interwencje

W roku 2010 przyjęto i rozpatrzono z terenu miasta Piekar Śląskich 6 interwencji, w tym 2 interwencje dotyczyły złej jakości zdrowotnej żywności a 4 interwencje dotyczyły złych warunków higieniczno – sanitarnych w zakładzie.

Tabela nr 2 Zestawienie liczbowe interwencji na terenie Miasta Piekar Śląskich w roku 2009 i 2010

Rodzaj obiektu	Rodzaje interwencji 2009			Rodzaje interwencji 2010		
	Ogółem	Zła jakość zdrowotna żywności	Złe warunki higieniczno - sanitarne	Ogółem	Zła jakość zdrowotna żywności	Złe warunki higieniczno - sanitarne
Produkcja	0	0	0	0	0	0
Obrót	8	5	3	2	1	1
Żywnienie otwarte	2	0	2	4	1	3
Żywnienie zamknięte	0	0	0	0	0	0
Razem	10	5	5	6	2	4

W porównaniu do ubiegłego roku ogólna liczba interwencji na terenie miasta Piekar Śląskich zmniejszyła się prawie o połowę. Jednakże przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały 5 interwencji zasadnych oraz 1 interwencję niezasadną.

Zgłoszone interwencje zasadne na terenie Miasta Piekar Śląskich dotyczyły następujących obiektów:

- I. Bar „U Buły” Osiedle Powstańców Śląskich, Piekary Śląskie – zgłoszenie dotyczyło braku higieny w lokalu, sprzedaży z konsumpcją na miejscu środków spożywczych przy jednoczesnym przeprowadzaniu remontu. Kontrola wykazała zasadność interwencji. Nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Podczas kontroli właściciel zamknął zakład na czas remontu oraz zobowiązał się do pisemnej informacji o zakończeniu prac remontowych.
- II. Zajazd Myśliwski „Pod Lasem”, Piekary Śląskie – zgłoszenie dotyczyło obecności psa na terenie kuchni i zaplecza gastronomicznego; przechowywania nieświeżej żywności w urządzeniach zamrażalniczych. Podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono obecności psa, natomiast stwierdzono uszkodzone i brudne urządzenia chłodnicze oraz brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych. Nałożono mandat karny w wysokości 300 zł oraz wydano zalecenia doraźne. Kontrola wykazała zasadność interwencji.
- III. Sklep spożywczy ul. Kotuchy, Piekary Śląskie – zgłoszenie dotyczyło sprzedaży środków spożywczych o złej jakości zdrowotnej, przeterminowanych; samodzielnej produkcji galaret mięsnych; brak środków czystości w toalecie dla pracowników; ślady szkodników. Przeprowadzona kontrola wykazała częściową zasadność interwencji. Wydano zalecenia doraźne.

- IV. Bar „Magda” ul. Diamentowa 4, Piekary Śląskie – zgłoszenie dotyczyło brudnych kufli, nieczynnej toalety dla klientów, wystających gwoździ z bufetu oraz dziurawej podłogi. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała w części zasadność interwencji. Bieżący stan higieniczny nie budził zastrzeżeń, natomiast na stan techniczny została wydana decyzja zarządzająca – represyjna.
- V. Sklep spożywczy ul. Piotra Skargi 32, Piekary Śląskie – zgłoszenie dotyczyło brudnego zakładu i nieprzyjemnego zapachu. Przeprowadzona kontrola wykazała zasadność interwencji. Nałożono mandat karny w wysokości 100 zł oraz wydano zalecenia doraźne.

Wnioski

Dokonując oceny uzyskanych wyników na przełomie lat 2009 i 2010 można stwierdzić, że:

1. Liczba zakładów nadzorowanych utrzymuje się na tym samym poziomie,
2. Liczba obiektów skontrolowanych i przeprowadzonych w nich kontroli w roku 2010 zmniejszyła się na poziomie około od 5-10%,
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych w roku 2010 zmniejszyła się o około 36% co świadczy o poprawie stanu technicznego zakładów branży spożywczej,
4. Liczba nałożonych mandatów za stwierdzone nieprawidłowości stanu sanitarno – porządkowego wzrosła o 20% w porównaniu do roku 2009 r. co świadczy o braku stałego przestrzegania zasad higieny.
5. W bieżącym roku sprawozdawczym w porównaniu do roku 2009 liczba interwencji na terenie miasta Piekary Śląskie zmniejszyły się o połowę, jednakże 5 na 6 interwencji, które wpłynęły do PSSE – Bytom było to interwencje zasadne.

IV. Jakość wody przeznaczanej do spożycia oraz wody do kąpieli

1. Ocena jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach do zaopatrywania w wodę

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 58,5 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę – zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d : woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowice –śr. 6708 (SUW Bibiela; SUW Kozłowa Góra SUW Goczałkowice lub SUW Będzin).*

Miasto zaopatrywane jest w wodę zakupywaną z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach dostarczaną głównie z Stacji Uzdatniania Wody „Kozłowa Góra” w Wymysłowie (dzielnice Brzeziny Śląskie i Brzozowice Kamień) oraz „Bibiela” w Miasteczku Śląskim (pozostałe dzielnice miasta, poza częścią Dąbrówki Wielkiej zasilanej wodą z nadzorowanych przez inne PSSE ujęć powierzchniowych – SUW Goczałkowice lub SUW Będzin).

Kontrola jakości wody, dostarczanej odbiorcom w ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę prowadzona jest w wyznaczonych na terenie miasta 5 punktach monitoringowych.

W oparciu o uzyskane wyniki badań stwierdza się, że jakość wody w sieci wodociągowej na terenie Piekar Śląskich nie budzi zastrzeżeń i oceniono ją jako przydatną do spożycia.

Liczba awarii zgłoszonych przez Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji w Piekarach Śląskich wynosiła 189.

Nadzorem sanitarnym tut. Stacji objęte są również: eksploatowane dla potrzeb własnych ujęcie wód głębinowych Zakładu Górniczego „Piekary” przy ul. gen. J. Ziętka (od kwietnia 2010r ujęcie wody dołowej zasilające łaźnie zakładu przy ul. Brzechwy zostało wyłączone z użytkowania) oraz ogólnodostępne źródło naturalne przy Parafii Katolickiej NMP, ul. Ks. Ficka.

Woda z ujęcia wód głębinowych Zakładu Górniczego „Piekary” odznacza się podwyższoną twardością. W lipcu 2010r w wodzie z tego ujęcia stwierdzono obecność zanieczyszczeń bakteriologicznych (bakterie grupy coli). W związku z powyższym do czasu poprawy jakości wody zakład czasowo został przełączony na zasilanie z miejskiej sieci wodociągowej. Po przeprowadzeniu przez właściciela ujęcia działań naprawczych woda spełniała wymagania mikrobiologiczne dla wody przeznaczanej do spożycia.

Wodę ze źródła przy ul.Ks.Ficka z uwagi na obecność bakterii grupy coli, Escherichii coli i Enterokoków oceniono jako nieprzydatną do spożycia.

Łącznie w 2010r na terenie Piekar Śląskich w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano 57 próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym – 55, pod względem bakteriologicznym – 56. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan, twardość) stwierdzono w 8 próbkach wody a wskaźników mikrobiologicznych w 6 próbkach (bakterie grupy coli, Escherichia coli, Enterokoki).

2. Ocena jakości wody w basenach

W 2010r. na terenie miasta eksploatowane były 3 baseny kąpielowe kryte tj. w Szkole Podstawowej, ul. Chopina, Wojewódzkim Szpitalu Chirurgii Urazowej, ul. Bytomska, Ośrodek Rehabilitacji F.O.Z. Pracowników KWK „Julian”, ul. gen. J. Ziętka 13 i 1 sezonowy – M.O.S. i R., ul. Olimpijska.

Na podstawie przeprowadzonych badań jakość wody w 2 basenach krytych tj. w Szkole Podstawowej, ul. Chopina i w Wojewódzkim Szpitalu Chirurgii Urazowej, oraz w sezonowym oceniono jako dobrą. Natomiast zastrzeżenia budziła jakość wody w basenie Ośrodka Rehabilitacji F.O.Z. Pracowników KWK „Julian”, ul. gen. J. Ziętka.

W przypadku stwierdzenia odchyień od wymagań sanitarnych, właściciele obiektów, zgodnie z wydanymi zaleceniami podejmowali stosowne działania naprawcze. Ogółem w 2010r z w/w obiektów pobrano 37 próbek wody, w tym zakwestionowano pod względem bakteriologicznym - 10.

3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego

Skontrolowano jakość ciepłej wody w 4 obiektach, w domy zakonne-1, inne usługi hotelarskie-1, hotele-2.

Ogółem w 2010r na obecność bakterii legionella pobrano 12 próbek wody i nie stwierdzono przypadków skolonizowania sieci.

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

1. Ocena obiektów użyteczności publicznej

Bieżący nadzór nad obiektami użyteczności publicznej dotyczy licznych i różnorodnych obiektów, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych kategorii. W roku sprawozdawczym pod nadzorem objętych było 170 obiektów, skontrolowano 76 obiektów.

Wśród obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym najliczniejszą grupę stanowiły zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej. Mniej liczną grupę stanowiły domy pomocy społecznej, dworce autobusowe i kolejowe, hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie, obiekty sportowe, cmentarze i zakłady pogrzebowe, ustępy publiczne.

Stan sanitarno-higieniczny poszczególnych grup obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym.

Domy pomocy społecznej

Ogółem w ewidencji są 2 obiekty. Skontrolowano 1 dom pomocy społecznej tj. Dom Pomocy Społecznej ul. Trautmana, obiekt oceniono jako dobry. W roku sprawozdawczym dokonano przebudowy trzech kondygnacji budynku zachodniego skrzydła. Oddano do użytku trzyosobowe pokoje z pełnymi węzłami sanitarnymi dostosowanymi do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, tatuażu i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z ww usług.

Ogółem w ewidencji jest 75 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym: 44 to zakłady fryzjerskie, 9- kosmetycznych, 9- odnowy biologicznej, 13- w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. Skontrolowanych zostało 29 zakładów, przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych. W roku 2010 nie wydano decyzji administracyjnych i prolongujących. Jako dobre oceniono 24 zakłady. Są to zakłady przystosowane do wymogów rozporządzenia MZ z dnia 17 lutego 2004r., w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Są to standardowe, estetyczne obiekty wyposażone w nowoczesny sprzęt. Zakłady, w których wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanki traktowane są ze szczególną uwagą, aby zachowywane były istotne elementy higieny w postępowaniu ze wszystkimi narzędziami i sprzętami. Większość obiektów wdrożyła procedurę postępowania przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanki.

Na podstawie kontroli 5 zakładów oceniono jako dostateczne. Są to w większości obiekty zlokalizowane w starych kamienicach, w których standard pomieszczeń jest niższy.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł. Przyczyną nałożenia mandatu karnego było niewłaściwe przechowywanie narzędzi kosmetycznych oraz brak właściwego przechowywania odzieży ochronnej. Po upływie terminu zaleceń doraźnych wykonano kontrolę sprawdzającą i stwierdzono wykonanie zaleceń doraźnych co udokumentowano w protokole kontroli sprawdzającej dot. Zakładu Fryzjersko-Kosmetycznego przy ul. Nankera 189.

Dworce

W ewidencji jest 1 dworzec autobusowy 1 przystanek komunikacji międzygminnej, które zostały skontrolowane w roku sprawozdawczym. Obiekty oceniono jako dostateczne, ponieważ poza utwardzonym miejscem z ławeczkami dla podróżnych nie posiada żadnych innych udogodnień.

Hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe

W tej grupie nadzorem objętych jest 8 obiektów .Na terenie Piekar Śląskich znajdują się 4 hotele, które zostały skontrolowane i ocenione jako dobre. Dysponują jednostkami mieszkalnymi z zespołami higienicznymi. Posiadają podpisaną umowę z pralnią, bielizna czysta i brudna przechowywana jest w oddzielnych magazynach, posiadają wydzielone pomieszczenia na środki czystości, sprzęt porządkowy i środki dezynfekcyjne.

Ponadto skontrolowano 4 obiekty świadczące usługi hotelarskie. Oceniono je jako dobre. Mimo braku kategoryzacji świadczą usługi o wysokim standardzie w dobrze utrzymanych pomieszczeniach.

W tej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości, podobnie jak w roku 2009.

Obiekty sportowe

Liczba obiektów wynosi 6 (w tym: 1 stadion, 1 hala i 4 boiska).

Skontrolowano 5 obiektów, kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Skontrolowane obiekty oceniono: 3 jako dobre ponieważ są wyremontowane i stale utrzymywane w należyтым stanie sanitarno- higienicznym, 2 obiekty oceniono jako dostateczne, ponieważ mimo, że są na bieżąco sprzątane i konserwowane, widać już, że od wielu lat nie były odpowiednio finansowane. Właściciele obiektów sportowych posiadają umowy z firmami specjalistycznymi na wywóz odpadów komunalnych. Jest to grupa obiektów, która w dalszym ciągu wymaga dofinansowania, w celu przeprowadzenia remontów i modernizacji.

Ponadto, w 2010r. wydano 2 opinie zezwalające na przeprowadzenie imprez masowych na terenie Boiska Sportowego MOSiR przy ul. Olimpijskiej 3. Organizatorzy zapewniają uczestnikom imprez dostęp do sanitariatów (środki higieniczne uzupełniane są na bieżąco).

Nadzorowano 2 imprezy masowe, które przebiegały z zapewnieniem właściwego stanu sanitarnego dla uczestników.

Cmentarze i zakłady pogrzebowe

Ogółem w ewidencji jest 7 cmentarzy. W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie i oceniono jako dobre. Nie stwierdzono zalegania odpadów komunalnych ani innych zaniedbań i nieprawidłowości. Wszystkie cmentarze posiadają punkty czerpalne wody.

W ewidencji sekcji znajduje się dom przedpogrzebowy i zakłady świadczące usługi w zakresie transportu zwłok i szczątków ludzkich. Część zewidencjonowanych zakładów świadczy więcej niż jedną z wymienionych usług.

Ogólnie w ewidencji są 3 zakłady pogrzebowe. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne obejmujące kontrole 3 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Obiekty oceniono jako dobre, ponieważ świadczą usługi wysokiej jakości z poszanowaniem godności zwłok i szczątków ludzkich. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych.

Ustępy publiczne stałe

Ogółem w ewidencji są 2 obiekty, które kilkarotnie skontrolowano. Obiekty oceniono jako dobre. Ustępy są skanalizowane, woda doprowadzana jest z sieci miejskich, wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą. Kabiny ustępowe, podłogi i ściany mają powierzchnie łatwo zmywalne. Zapewnione są środki czystości: mydło, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy.

Wprowadzono do ewidencji 1 nowy obiekt zlokalizowany na terenie pasażu handlowego Marketu Kaufland.

2. Ocena stanu sanitarnego basenów

Ogółem w ewidencji są 3 baseny kryte całoroczne, które zostały skontrolowane i ocenione jako dobre. Są one utrzymane czysto i sukcesywnie remontowane w miarę potrzeb.

W ewidencji jest 1 basen odkryty – sezonowy, który został skontrolowany i oceniony jako dostateczny. Znajduje się on na terenie miejskiego kompleksu należącego do ośrodka sportu i rekreacji, przed rozpoczęciem każdego sezonu letniego prowadzona jest konserwacja i odnowa pomieszczeń oraz zagospodarowywanie otoczenia obiektu. Na dostateczną ocenę obiektu ma wpływ niski standard zaplecza przybasenowego - przebieralnia, szatnia, sanitariaty oraz stare urządzenie do filtrowania wody basenowej.

3. Interwencje

W omawianych grupach obiektów w 2010 roku nie odnotowano żadnego wnioski mieszkańców o podjęcie interwencji w sprawie złych warunków higienicznych i zdrowotnych

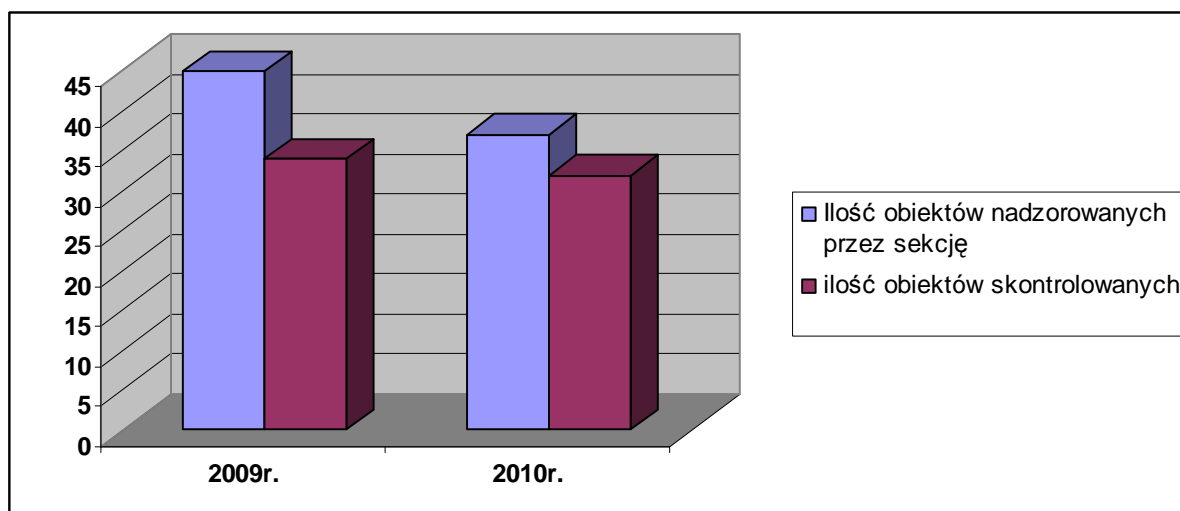
Wnioski

Stan sanitarny w opisanych grupach obiektów użyteczności publicznej jest stabilny, w dużej liczbie oceniany jako dobry. Jednakże należy stwierdzić, że duży wpływ na ten stan mają zapisy w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej, które zobowiązują organ kontroli do zawiadamiania przedsiębiorcę o zamiarze wszczęcia kontroli. Ponadto ustawa określa w jakim terminie można przeprowadzić kontrolę od doręczenia zawiadomienia. W związku z tym przedsiębiorca może przygotować się do kontroli jak również przez okres miesiąca od otrzymania zawiadomienia o kontroli zadbać w obiekcie o utrzymanie właściwego stanu sanitarno – higienicznego czy też unikać kontroli informując organ kontrolny, że jest chory, przebywa na urlopie itp. Wobec czego zapowiedziana kontrola nigdy nie odzwierciedli rzeczywistego stanu sanitarno – higienicznego obiektu.

VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych

W 2010r. na terenie m. Piekary Śląskie, bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 37 obiektów, skontrolowano w tym okresie 32 obiekty, co stanowi 86,4%.

W porównaniu do roku 2009r. sytuację ilustruje poniższy wykres.



Liczba nadzorowanych obiektów w porównaniu do 2009r. zmniejszyła się ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami część obiektów została przekazana pod I- instancyjny nadzór do ŚPWIS.

1. Stan sanitarny placówek

Szkoły

W 2010r. w szkołach przeprowadzono 32 kontrole. Na podstawie wyników kontroli wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające, ponadto wydano na wniosek strony 6 decyzji zmieniających terminy wykonania zarządzeń ujętych w decyzjach z lat ubiegłych. Największą ilość zmian dotyczy Miejskiego Gimnazjum nr 3 w Piekarach Śląskich przy ul. Bytomskiej 81a – decyzja z dnia 20.04.2005r. po 5 prolongatach, z terminem wykonania do 31.12.2011r zarządzenie dot. doprowadzenia do prawidłowego stanu węzły sanitarne i natryski w zapleczu bloku sportowego.

Zdecydowana większość z wydanych decyzji administracyjnych dotyczyła zarówno stanu sanitarno-higienicznego jak i technicznego. Stan techniczny dotyczył osłon punktów świetlnych i nawierzchni dojść do placówki. Natomiast stan sanitarno-higieniczny dotyczył w większości brudnych ścian i sufitów w pomieszczeniach.

W porównaniu do 2009r. zmniejszyła się ilość wydanych nowych decyzji administracyjnych zarządzających, natomiast zdecydowanie zwiększyła się liczba decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń – wydanych w latach wcześniejszych.

W roku sprawozdawczym 5 szkół zostało przekazanych pod nadzór WSSE.

Przedszkola i inne formy

W 2010 r. w przedszkolach wykonano 9 kontroli, Na podstawie wyników kontroli wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające , ponadto na wniosek stron wydano 4 decyzje zmieniających terminy wykonania zarządzeń ujętych w decyzjach z lat ubiegłych. Decyzje były wydawane na zły stan techniczny stolarki okiennej, nawierzchni dojścia do przedszkola oraz malowania pomieszczeń.

Podobnie jak w szkołach zmniejszyła się ilość nowych decyzji administracyjnych zarządzających ,natomiast zwiększyła się liczba decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń, wydanych w latach ubiegłych.

Wydane decyzje dotyczą m.in.:

- doprowadzenia do prawidłowego stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń sanitarnych,
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego stolarki okiennej,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – higienicznego tarasu przyległego do budynku,
- zapewnienia osłony na punktach świetlnych w korytarzach i szatniach,
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – higienicznego podłogi w salach zajęć.

Żłobki

Na terenie miasta Piekary Śląskie znajduje się Dzienny Ośrodek Opiekuńczy dla dzieci do lat 4. W roku sprawozdawczym placówka została skontrolowana. Czystość bieżąca zachowana. Stan techniczny sprzętu i wyposażenia prawidłowy.

W trakcie realizacji jest decyzja wydana w 2009 r. dotycząca stolarki okiennej i malowania pomieszczeń. Decyzja częściowo wykonana odmalowano ściany i sufity pomieszczeń , pozostała do wykonania stolarka okienna w terminie do dnia 30.10.2011 r.

2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia

Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

W zakresie badań problemowych w 2010r. dokonano pomiarów mebli szkolnych w Miejskiej Szkole Podstawowej nr 12 przy ul. Związkowej 14 - zmierzono 128 dzieci, z tego wszystkie siedzą prawidłowo.

W miarę posiadanych środków finansowych dyrektorzy placówek sukcesywnie zakupują nowe stoły i krzesła z certyfikatami dla uczniów do poszczególnych oddziałów.

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

W roku sprawozdawczym i 2009 nie zaobserwowano większych nieprawidłowości w sporządzaniu rozkładów zajęć lekcyjnych, jedynie drobne uchybienia usuwane na bieżąco.

Ocena warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W 2010 r. skontrolowano 14 istniejących szkół różnego typu. Stwierdzono, że 4 placówki posiadają pełny blok sportowy wraz z zapleczem sanitarnym. 8 szkół posiada jedną lub dwie sale gimnastyczne, 2 szkoły posiadają jedynie własne boisko sportowe uniwersalne

Na 4 placówki wydane są decyzje administracyjne dotyczące złego stanu sanitarno-higienicznego zaplecza bloków sportowych, dotyczy szkół: Szkoła Podstawowa nr 1 i nr 9, Gimnazjum nr 4 i nr 3 (decyzje wydane w latach wcześniejszych, termin realizacji zmieniany na wniosek strony).

W szkołach które posiadają zaplecza bloków sportowych o prawidłowym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym młodzież korzysta z natrysków głównie po dodatkowych zajęciach sportowych.

Ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych

W czasie przeprowadzanych kontroli w szkołach dokonywana jest ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych. Stan sanitarno-higieniczny zarówno w 2009, jak i w 2010r. nie budził zastrzeżeń.

Ocena warunków w pracowniach chemicznych (używanie substancji i preparatów chemicznych)

W czasie przeprowadzanych kontroli dokonywana jest ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w placówkach. Zarówno w 2009, jak i 2010 roku nie używano w czasie prowadzonych zajęć przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych. Obecnie nie magazynuje się ich na zapleczach, tylko na bieżąco przekazywane są przez dyrektorów szkół do utylizacji.

3. Dożywianie dzieci i młodzieży

W 14 skontrolowanych szkolnych placówkach większość posiada własne bloki żywieniowo-żywnościowe, w których przygotowywane są ciepłe posiłki w postaci obiadów, zarówno dwudaniowych jak i jednodaniowych.

Liczba wydawanych posiłków dofinansowanych w porównaniu do ubiegłego roku sprawozdawczego utrzymuje się na stałym poziomie.

Zwiększyła się liczba szkół podstawowych korzystających z akcji organizowanej przez Agencję Rynku Rolnego dla klas I-III finansowanej przez Unię Europejską. Prowadzone akcje to: „Szkłanka mleka” i „Owoce w szkole”. Wszystkie dzieci z ww. klas korzystają z tej akcji.

4. Profilaktyczna opieka zdrowotna

Na nadzorowanym terenie na istniejących 14 szkół różnych typów wszystkie posiadają gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń wraz z wyposażeniem bez zastrzeżeń. Zakłady opieki zdrowotnej posiadają umowy w sprawie odpadów medycznych wraz z procedurami postępowania z nimi.

Wszystkie gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach spełniają wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10.11.2006 r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568).

5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2010r. w ramach akcji „Zima w mieście” zgłoszono 7 placówek organizujących półkolonie. Skontrolowano 2 z nich w trakcie trwania turnusów oraz dodatkowo przeprowadzono 1 kontrolę dotyczącą kwalifikacji przed rozpoczęciem turnusu. Ogółem wypoczywało 617 dzieci i młodzieży.

W ramach Akcji „Lato 2010” zgłoszonych zostało 5 placówek, z tego wszystkie prowadzące półkolonie w miejscu zamieszkania. W czasie trwania turnusów skontrolowano 4 placówki półkolonii. Ogółem w skontrolowanych placówkach wypoczywało 195 dzieci

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba dzieci wypoczywających uległa zmniejszeniu.

W wyniku kontroli w trakcie trwania wypoczynku nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku ze zmianą przepisów rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21.01.1997 r. w sprawie warunków jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. Nr 12, poz. 67 z późn. zm.) przed rozpoczęciem turnusów wypoczynku letniego nie były przeprowadzone kontrole kwalifikujące. Baza danych dostępna jedynie w wersji elektronicznej podawanej przez Kuratorium Oświaty.

6. Interwencje

W roku sprawozdawczym wpłynął 1 wniosek o podjęcie działań interwencyjnych w związku z niewłaściwym stanem sanitarno-higienicznym w placówce – remont szatni w trakcie zajęć lekcyjnych w Miejskiej Szkole Podstawowej nr 9 w Piekarach Śląskich przy ul. Waculika 10. Przeprowadzona kontrola potwierdziła zasadność interwencji, nałożono mandat karny na kwotę 500,- i wydano zalecenia pokontrolne, które zostały wykonane w wyznaczonym terminie.

Wnioski

Nadal istnieją duże potrzeby przeprowadzania kapitalnych remontów w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz wyposażania ich w nowe meble i sprzęt z certyfikatami.

Należy zaznaczyć, że właściwie dobrany do wzrostu dziecka/ucznia mebel stanowi nieodłączny element ogólnie pojętego wychowania prozdrowotnego, a także prowadzi do wyrobienia prawidłowych nawyków higienicznych i zapewnia bezpieczeństwo użytkownika.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu informuje, że z dniem 01.09.2011 r. wchodzi w życie rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18.10.2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2010r. Nr 215, poz. 1408) - § 8 stawia nowe wymagania i określa, że w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych zapewnia się ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz środki higieny osobistej.

VII. Warunki sanitarno- higieniczne środowiska pracy

1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ocena i kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w środowisku pracy, w celu zapobiegania powstawania chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Na terenie miasta Piekary Śl. nadzorem objętych było 112 obiektów o różnej formie prawnej, prowadzących działalność gospodarczą zarówno produkcyjną, jak i usługową oraz handlową. W kontrolowanych zakładach prowadzony był nadzór nad warunkami higieny pracy.

Tematyka przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmowała:

- charakterystykę ogólną kontrolowanego zakładu;
- ocenę realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony pracowników zawodowo narażonych na te czynniki;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy zabezpieczeniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych;
- ocenę realizacji wymogów w spawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne;
- kontrolę prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w obrocie wewnątrzspółnotowym;
- ocenę karty charakterystyki niebezpiecznej substancji i preparatu chemicznego;
- ocenę oznakowania opakowania niebezpiecznej substancji i preparatu chemicznego.

W roku 2010 r. w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy na terenie miasta Piekary Śl. skontrolowanych zostało 30 obiektów i przeprowadzono 38 kontroli. W 10 zakładach podczas kontroli stwierdzano nieprawidłowości, które dotyczyły:

Badań i pomiarów środowiska pracy

- Aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;
- Rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz bieżącego uzupełniania tych kart badań;
- Obniżenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia.

Złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń:

- Odnowienia ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych;
- Odnowienia ścian w pomieszczeniach pracy;
- Uzupelnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń higieniczno-sanitarnych i pomieszczeń pracy;
- Uzupelnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń pracy;
- Urządzenia zgodnie z przepisami pomieszczeń higieniczno-sanitarnych;
- Zapewnienia właściwej wentylacji w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych;
- Spowodowania prawidłowej drożności urządzeń kanalizacyjnych.

Uchybień w zakresie substancji i preparatów chemicznych:

- Aktualnych spisów stosowanych substancji i preparatów chemicznych oraz kart charakterystyki;
- Oznakowania miejsc, rurociągów, pojemników i zbiorników służących do przechowywania substancji lub preparatów niebezpiecznych;
- Oznakowania opakowań stosowanych substancji.
- Udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny.
- Oznakowania opakowań niebezpiecznych preparatów chemicznych (na etykiecie nie zamieszczono imienia i nazwiska, adresu i telefonu, treści zwrotów R i S);
- Informowania Inspektora do Spraw Substancji i Preparatów Chemicznych o wprowadzaniu do obrotu niebezpiecznych preparatów chemicznych;
- Wyposażenia w urządzenia do płukania oczu w pomieszczeniu z możliwością oblania pracowników środkami żrącymi;
- Wyposażenia w ochrony indywidualne dróg oddechowych (maski przeciwgazowe z pochłaniaczami oparów kwaśnych pracownika pracującego w kontakcie z substancjami i preparatami chemicznymi).

Uchybień w zakresie czynników biologicznych:

- Uwzględnienia narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w ocenie ryzyka zawodowego.

Uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych:

- Rejestru prac, w których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego szczegółowych informacji dotyczących narażenia pracowników podczas prac w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości wydanych zostało 10 decyzji administracyjnych zarządzających.

W nadzorowanych zakładach występowały czynniki szkodliwe dla zdrowia takie jak: pył, hałas, drgania mechaniczne oraz substancje chemiczne. Na stanowiskach pracy przeprowadzane były badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pracodawcy nie przestrzegają częstotliwości wykonywania badań i pomiarów oraz nie uzupełniają na bieżąco rejestru i kart czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. Nr 73, poz. 645 ze zmianami).

W 2010r. w 1 zakładzie pracy stwierdzono występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Jest to Zakład Górniczy „Piekary”, w którym warunki przekroczenia NDS i N utrzymują się od lat na stałym poziomie mimo podjętych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na czynniki szkodliwe. W zakładzie utrzymują się przekroczenia w zakresie hałasu oraz pyłu węgla kamiennego oraz pyłu zaw. SiO₂. Zakład realizuje program działań organizacyjno-technicznych wprowadza nowe rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapobieganiu powstawania chorób zawodowych., poprawia warunki pracy poprzez modernizację pomieszczeń pracy oraz tworzenie nowych stanowisk pracy dostosowanych do europejskich standardów. Pracodawcy dostarczali na bieżąco pracownikom środki ochrony indywidualnej zabezpieczające przed działaniem niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia czynników występujących w środowisku pracy. Pracodawca opracowywał szczegółowe instrukcje dot. bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy, z którymi zapoznał pracowników.

W realizacji jest decyzja administracyjna zarządzająca dot. obniżenia natężenia hałasu i stężenia pyłów do granic obowiązującej normy.

Przeprowadzono kontrole w zakresie narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne w zakładach służby zdrowia, w zakładach piekarniczych oraz w wytwórni wyrobów drzewnych. W związku z przeprowadzonymi kontrolami stwierdzono, że większość pracodawców spełniła obowiązki jakie nakłada na nich rozporządzenie dot. szkodliwych czynników biologiczny w środowisku pracy. We wszystkich skontrolowanych zakładach zapewniono pracownikom środki ochrony zbiorowej, odpowiednie środki hermetyczności oraz środki ochrony indywidualnej, które były właściwie przechowywane i utrzymywane. Pracodawcy zapewniali środki higieny osobistej i środki do odkażania skóry. Odpady gromadzone były w oznakowanych pojemnikach, przechowywane oraz odbierane przez firmy zewnętrzne posiadające zezwolenia na odbiór i utylizację. Pracownicy wykonujący prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny mieli zapewnioną opiekę lekarską oraz w większości skontrolowanych zakładów, możliwość uodpornienia się przy użyciu dostępnych szczepionek. Natomiast w opracowanej ocenie ryzyka zawodowego pracodawcy nie uwzględniają szkodliwego czynnika biologicznego.

Przeprowadzone kontrole w zakresie wprowadzania i stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych wykazały, iż pracodawcy rzetelniej podchodzą do realizacji przepisów ustawy z dnia 11 stycznia 2001 o substancjach i preparatach chemicznych (Dz. U. z 2001r., Nr 11, poz. 84 z późn. zm.), ale mimo to nadal stwierdza się uchybienia (kontrole kwestionowane).

Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008 r. pracodawcy zakończyli przeprowadzanie wstępnej rejestracji wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych, zakończono okres rejestracji wstępnej. Rejestracja wstępna pozwoliła pracodawcom na przygotowanie się do dokonania właściwej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018).

W roku 2010 w ramach nadzoru w zakresie narażenia pracowników pływalni krytych na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne skontrolowano 3 baseny kryte, które mieściły się w Szkole Podstawowej nr 5 ul. Chopina, w Szpitalu Chirurgii Urazowej ul. Bytomska oraz Fundacji Ochrony Zdrowia Pracowników KWK Julian ul. Gen. J. Ziętka.

W 2 obiektach tj. Szkole Podstawowej nr 5 ul. Chopina oraz w Fundacji Ochrony Zdrowia Pracowników KWK Julian, ul. Gen. J. Ziętka stwierdzono uchybienia dot. spisu i kart charakterystyki stosowanych substancji i preparatów chemicznych, oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne, stanowiskowych instrukcji bhp przy stosowaniu i składowaniu niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych. Wyposażenia w urządzenia do płukania oczu w pomieszczeniu z możliwością oblania pracowników środkami żrącymi, wyposażenia w ochrony indywidualne dróg oddechowych (maski przeciwgazowe z pochłaniaczami oparów kwaśnych pracownika pracującego w kontakcie z substancjami i preparatami chemicznymi. W ślad za czym wydano 2 decyzje administracyjne zarządzające.

Na terenie miasta Piekary Śl. znajdują się 2 podmioty: PPHU „KANAQUA” Jacek Gawron ul. Tarnogórska 18 oraz Firma Chempur Marcin Piątek ul. J. Lortza 70a, zajmujący się dystrybucją prekursorów narkotykowych kat.2 i 3 takich jak: kwas siarkowy, kwas solny, metylobenzen, toluen, nadmanganian potasu oraz bezwodnik octowy.

Podmioty zgodnie z obowiązującymi przepisami przekazują informację dot. ilości tych substancji wykorzystywanych lub dostarczanych odbiorcom do PPIS w Bytomiu.

W ramach kontroli zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, zauważono, że pracodawcy nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na kontakt z ww. czynnikami. Większość pracodawców zgłosiło informacje o stosowaniu w działalności substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym do PWIS w Katowicach.

2. Choroby zawodowe

W roku 2010 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 7 ocen narażenia zawodowego. W związku z podejrzeniem choroby zawodowej do PPIS w Bytomiu z prośbą o ocenę zwracały się jednostki orzecznicze oraz Inspektorzy Sanitarni z całego kraju. PPIS w Bytomiu wydał 19 decyzji w tym 5 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej a 14 decyzji o braku choroby zawodowej.

W roku bieżącym występowały przypadki chorób zawodowych z poz. 3 - pylice płuc , z poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy, z poz. 21 - obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem.

Dominowała pylica płuc - liczba przypadków pylicy płuc jest spowodowana długoletnim narażeniem na pyły w środowisku pracy, głównie w górnictwie. Dotyczy to osób, które podejmowały pracę w latach intensywnego rozwoju tego przemysłu i zwiększonego wydobycia węgla. Zauważalny jest spadek ubytku słuchu.

Zestawienie stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2009 i 2010

Numer choroby zawodowej i nazwa	2009r.	2010r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków
poz. 3 - pylice płuc	1	3
poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy	0	1
poz. 21 - obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem...	5	1
Razem	6	5

Z powyższej tabeli wynika iż, na terenie miasta Piekary Śl. w porównaniu do roku 2009 zmalała liczba stwierdzonych chorób zawodowych.

3. Interwencje

W 2010r. wpłynął 1 wniosek mieszkańców o podjęcie interwencji, który został rozpatrzony przez PPIS w Bytomiu. Przedmiotem interwencji było: składowanie materiałów niebezpiecznych i komunalnych oraz wydzielanie się uciążliwych, nieprzyjemnych zapachów na terenie nieruchomości PPUH „MIR” w Brzezinach Śl. ul. Roździeńskiego.

Podczas przeprowadzonej kontroli nie potwierdził się stan faktyczny z doniesieniem. Wobec powyższego interwencja była niezasadna.

Wnioski

1. Nadal na tym samym poziomie do lat ubiegłych w Zakładzie Górniczym „Piekary” występują przekroczenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy.
2. Zauważa się poprawę stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy poprzez odpowiednie wykorzystanie osiągnięć nauki i techniki. Warunki sanitarno-higieniczne w zakładach pracy na terenie nadzorowanym ulegają poprawie.
3. U pracodawców zauważalna jest większa świadomość zagrożeń występujących na stanowiskach pracy. Bardziej respektowane są przepisy prawne dotyczące zagadnień związanych z działalnością zakładu.
4. Zauważa się, iż pracodawcy przywiązują większą wagę do przeprowadzania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy oraz zapoznają pracowników z wynikami przeprowadzanych pomiarów.
5. Przeprowadzone kontrole wykazują w dalszym ciągu, iż opracowane oceny ryzyka zawodowego, nie uwzględniają narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, rakotwórcze lub mutagenne oraz substancje i preparaty chemiczne.
6. Zauważa się występowania przypadków chorób zawodowych: pylice płuc, przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego, obustronny trwały ubytek słuchu. Zauważalny jest spadek ubytku słuchu, natomiast pylice płuc utrzymują się na podobnym poziomie.

7. Zgodnie z rozporządzeniem REACH obowiązującym od 01 czerwca 2008r. producenci substancji i preparatów chemicznych, importerzy oraz dystrybutorzy prowadzący działalność na terenie Bytomia dokonali rejestracji wstępnej. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja właściwa obejmuje lata 2010-2018).

VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowana była na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst Dz. U. z 2006r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) poprzez wykonywanie zadań, których celem było zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w realizowanych obiektach, takich jak szpitale, obiekty żywieniowo-żywnościowe, zakłady pracy, itp., a także zagwarantowanie, aby projektowane obiekty nie powodowały zagrożenia i uciążliwości dla ludzi zamieszkałych i przebywających w ich sąsiedztwie.

Teren obszaru działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu obejmuje miasta: Bytom, Piekary Śląskie oraz powiat tarnogórski, w skład którego wchodzi miasta: Tarnowskie Góry, Miasteczko Śląskie, Kalety, Radzionków oraz gminy: Zbrosławice, Tworóg, Krupski Młyn, Świerklaniec i Ożarówice, co stanowi obszar o powierzchni ok. 752 km².

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny realizowany był poprzez zajmowanie stanowiska w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w sprawach:

- ***projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.***

Miasto Piekary Śląskie swoim zasięgiem obejmuje teren o powierzchni 3 989 ha, z czego 90,09 % objętego jest planem zagospodarowania przestrzennego.

W 2010 r. od Prezydenta Miasta Piekary Śląskie nie wpłynął żaden wniosek o uzgodnienie lub zaopiniowanie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

- ***przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”***

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała **6** opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”, natomiast w 2009 roku liczba ta wynosiła **10**.

Przy zajmowaniu stanowisk w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zwracano szczególną uwagę na takie zagadnienia jak:

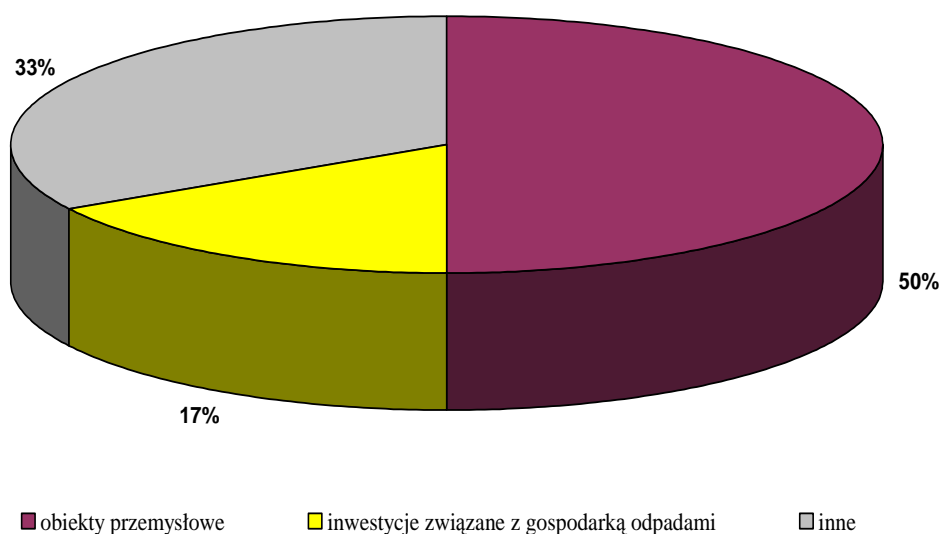
- rodzaj i charakterystyka przedsięwzięcia z uwzględnieniem skali i zasięgu oddziaływania, możliwości kumulowania się oddziaływań zwłaszcza w sąsiedztwie zabudowy mieszkaniowej,
- planowane przeznaczenie terenu, w tym oddzielenie stref mieszkaniowych i usługowych od przemysłowych, wyznaczenie terenów pod inwestycje mogące znacząco oddziaływać na środowisko oraz zachowanie stref ochronnych, w celu ograniczenia niekorzystnego wpływu na jakość i komfort życia mieszkańców,
- funkcja i ład przestrzenny oraz rekultywacja terenów poprzemysłowych, w celu zapewnienia prawidłowego rozwoju miasta i uporządkowania krajobrazu,
- gospodarka wodno-ściekowa, gospodarka odpadami, zachowanie standardów emisji hałasu i zanieczyszczeń powietrza ze szczególnym uwzględnieniem zastosowanych rozwiązań chroniących środowisko i zdrowie ludzi,

- właściwa organizacja prac remontowo-budowlanych oraz odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne w miejscach pracy poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń i rozwiązań technicznych.

Uzgadnianie lub opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć dotyczyło takich obiektów, jak np.: obiekty żywieniowo-żywnościowe, usługowo-handlowe, obiekty przemysłowe, obiekty turystyczne, w tym hotele, pensjonaty, obiekty wychowania i nauczania (szkoły, przedszkola), obiekty ochrony zdrowia (przychodnie, apteki, pomieszczenia indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej, itp.), zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, inwestycje drogowe, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową, inwestycje związane z gospodarką odpadami, stacje paliw i inne.

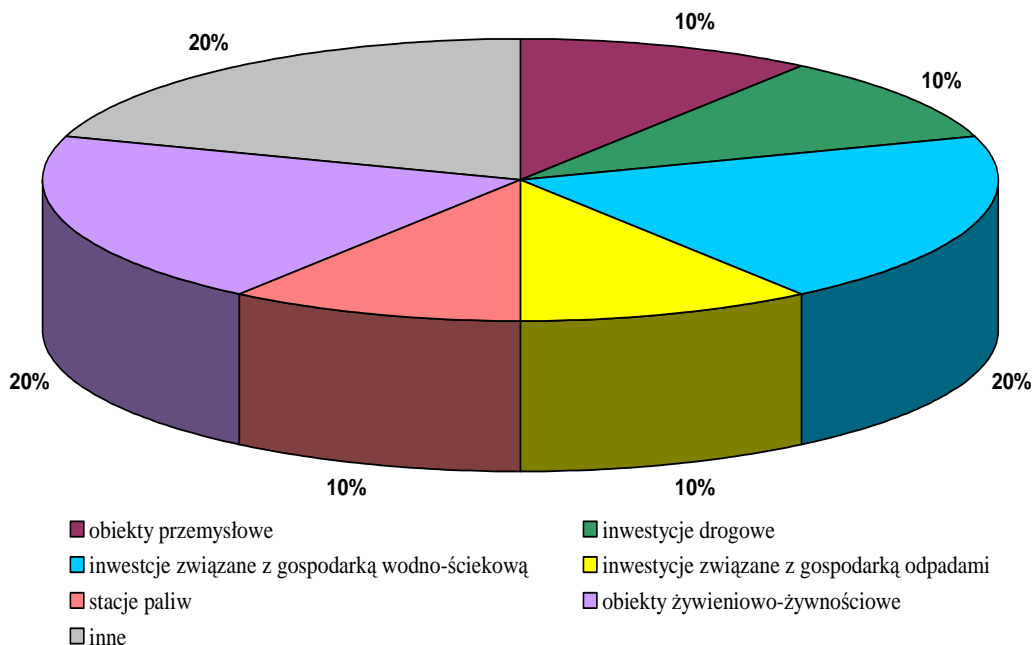
Podstawową grupę zaopiniowanych przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach stanowiły obiekty przemysłowe 50 %.

Procentowy udział poszczególnych grup inwestycji zaopiniowanych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w roku 2010



Inwestycje związane z gospodarką odpadami stanowiły 17 % zaopiniowanych przedsięwzięć, inne – 33 %.

Procentowy udział poszczególnych grup inwestycji zaopiniowanych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w roku 2009



Porównując lata 2009 i 2010 zaobserwowano 40% spadek wpływających spraw.

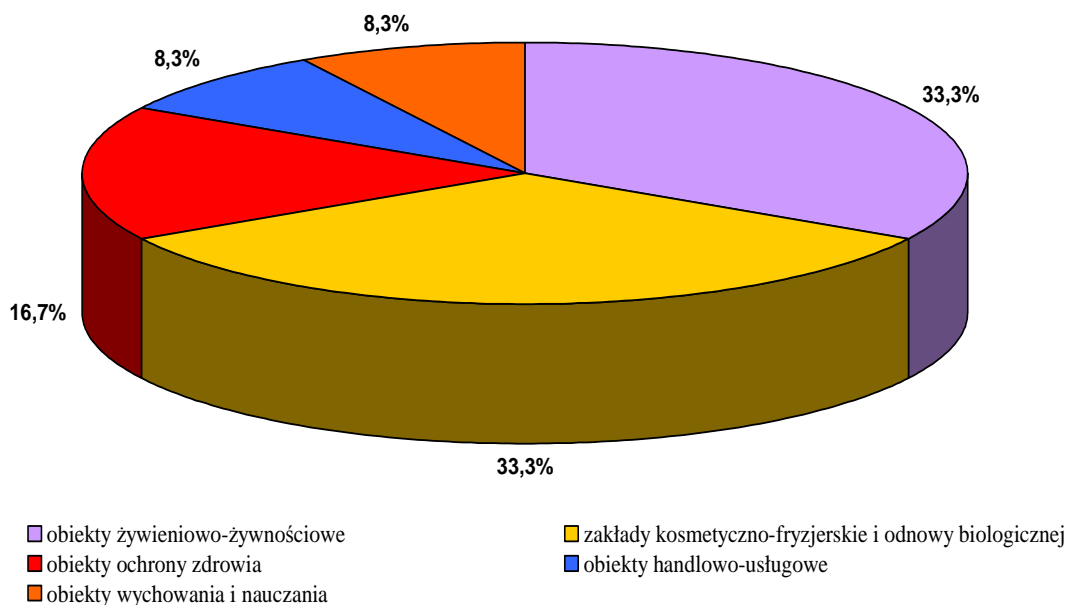
W porównaniu do roku 2009 katalog grup inwestycyjnych zmniejszył się o obiekty żywieniowo-żywnościowe, stacje paliw, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową oraz inwestycje drogowe.

- dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych***

W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodnionych zostało **12** dokumentacji projektowych, również w 2009 roku liczba ta wynosiła **12**.

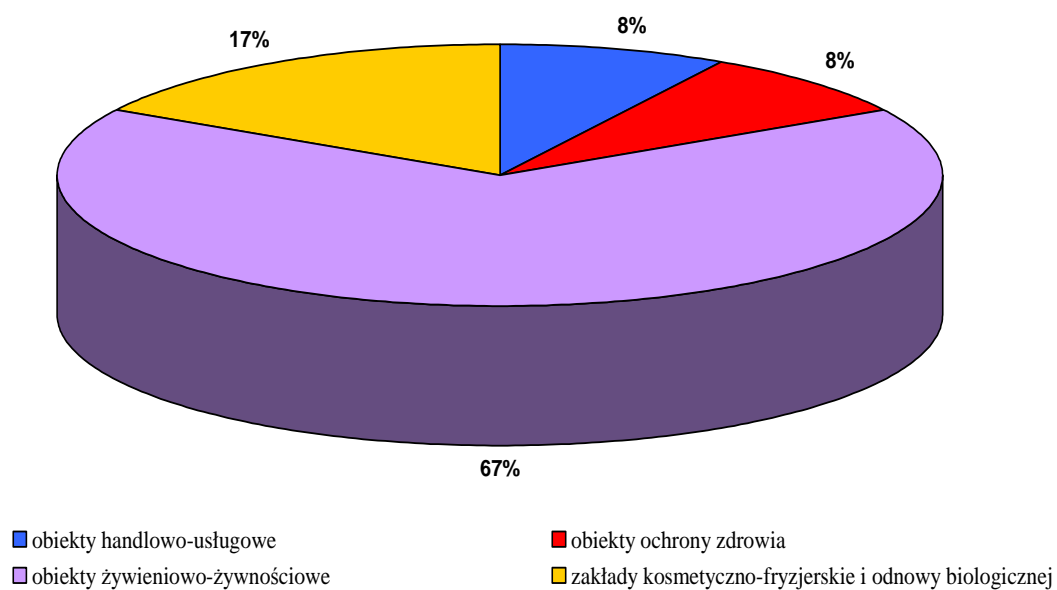
Największy procent wśród zaopiniowanych projektów stanowiły obiekty żywieniowo-żywnościowe oraz zakłady kosmetyczne, fryzjerskie i odnowy biologicznej – po 33,3 %.

Procentowy udział zaopiniowanej dokumentacji projektowej dla poszczególnych obiektów / inwestycji w roku 2010



Pod względem ilościowym kolejną grupę stanowiły obiekty ochrony zdrowia – ok.17% oraz obiekty wychowania i nauczania i obiekty usługowo-handlowe – po 8 %.

Procentowy udział zaopiniowanej dokumentacji projektowej dla poszczególnych obiektów / inwestycji w roku 2009



Porównując lata 2009 i 2010 zaobserwowano znaczny spadek związany z obiektami żywieniowo-żywnościowymi. Znaczący wzrost dotyczył zakładów kosmetyczno-fryzjerskich i odnowy biologicznej oraz obiektów ochrony zdrowia. W porównaniu do roku 2009 w katalogu grup inwestycyjnych pojawiły się obiekty wychowania i nauczania.

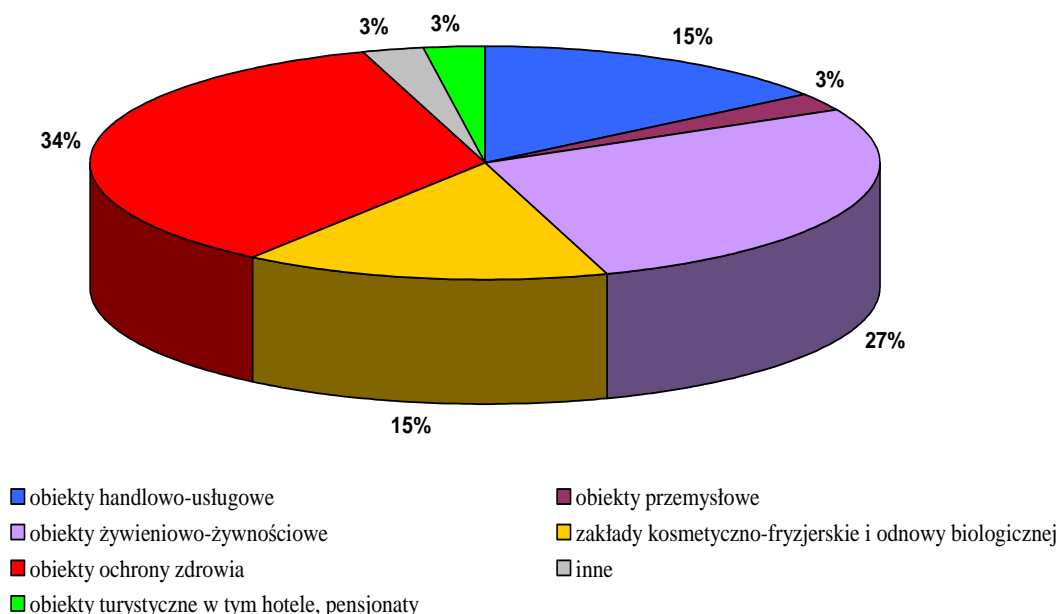
- **obektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania przez właściwy organ**

W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano **40** opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania, natomiast w 2009 roku liczba ta wynosiła **25**.

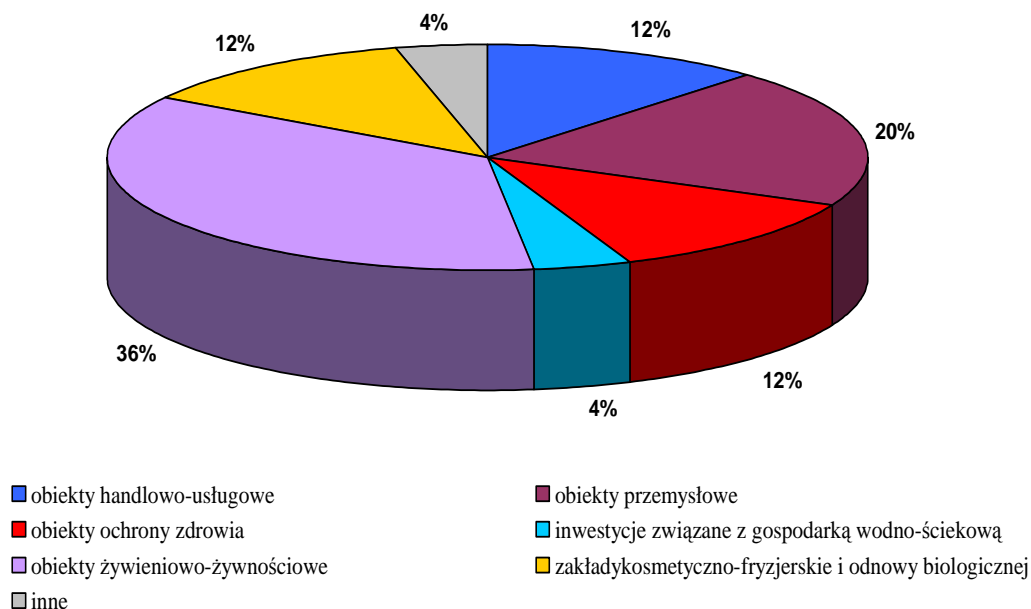
Liczba dokonanych odbiorów w 2010 roku **wzrosła o 60 %** w stosunku do roku 2009.

Wśród obiektów dopuszczonych do użytkowania największą grupę stanowią obiekty ochrony zdrowia – 34 %, kolejną grupę stanowiły obiekty żywieniowo-żywnościowe – 27 %, obiekty handlowo-usługowe, zakłady fryzjersko-kosmetyczne i odnowy biologicznej – po 15 %. Niewielki procent stanowiły obiekty przemysłowe, turystyczne oraz inne.

Procentowy udział poszczególnych grup obiektów dopuszczonych do użytkowania w roku 2010



Procentowy udział poszczególnych grup obiektów dopuszczonych do użytkowania w roku 2009



Porównując lata 2009 i 2010 zaobserwowano znaczny wzrost związany z obiektami ochrony zdrowia. Nieznaczny wzrost dopuszczonych do użytkowania przedsięwzięć dotyczył zakładów kosmetyczno-fryzjerskich i odnowy biologicznej, obiektów handlowo-usługowych. Zaobserwowano spadek dopuszczonych obiektów: przemysłowych o 17%, żywnościowo-żywnościowych o 9% oraz handlowo-usługowych o 3%. W porównaniu do roku 2009 w katalogu grup inwestycyjnych nie odnotowano inwestycji związanych z gospodarką wodno-ściekową, natomiast pojawiły się obiekty turystyczne.

Porównując rok 2009 i 2010 w ilości wszystkich załatwianych spraw obserwujemy wzrost. Wzrost ten spowodowany jest zwiększoną ilością zajętych stanowisk dotyczących wydanych opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania. Z uwagi, iż teren miasta Piekary Śląskie w ok. 90,09% powierzchni objęty jest miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego określającym poszczególne kategorie przeznaczenia terenu, może wpłynąć na zainteresowanie potencjalnych inwestorów.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Działania edukacyjne w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmowane w 2010 roku przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz założeń Narodowego Programu Zdrowia i polegały na inicjowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej w celu kształtowania postaw i zachowań sprzyjających zachowaniu zdrowia.

Do najważniejszych działań w zakresie promocji zdrowia należało:

- Prowadzenie działań zmierzających do poprawy i umacniania zdrowia społeczności lokalnej w zakresie: zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania zdrowego stylu życia, zapobiegania nałogom.
- Inicjowanie programów i akcji prozdrowotnych.
- Koordynowanie i nadzorowanie działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia.
- Prowadzenie współpracy w ramach edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

Mając na uwadze powyższe zadania sekcja Oświaty Zdrowotnej PSSE Bytom podejmowała inicjatywy i przedsięwzięcia prozdrowotne poprzez koordynacje między innymi krajowych zalecanych programów profilaktycznych oraz organizując akcje, konkursy, wystawy.

„Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!”

Program edukacyjny skierowany jest głównie do uczniów szkół gimnazjalnych (klasy I-III) i klas V- VI szkół podstawowych.

Głównym celem programu jest

- Zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

W roku szkolnym 2009/2010 program realizowany był w 7 szkołach, natomiast w roku szkolnym 2010/2011 chęć udziału w niniejszym programie wyraziło 6 szkół. Każda szkoła otrzymała materiały informacyjno-edukacyjne. Dodatkowo monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania w wybranych szkołach.

Największą trudnością w realizacji programu jest brak urozmaicenia i malejąca ilość materiałów edukacyjnych w kolejnych edycjach programu. W roku 2010/2011 program został objęty patronatem Pełnomocnika Prezydenta Miasta Bytomia ds. Dróg Rowerowych, organizatora Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej, który przygotował dla każdej szkoły drobne pakiety edukacyjne na temat celów i organizacji Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. Cele i Zadania na rok 2010

Działania podjęte w 2010 roku w ramach realizacji programu skierowane były do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet.

Celem głównym programu jest:

- Zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu (choroby układu krążenia, oddechowego, nowotwory itp.) w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy (aktywne i bierne palenie). Podjęto następujące działania: w związku z organizacją i obchodami Światowego Dnia bez Papierosa, Kampanią „Płeć a tytoń” i Światowego Dnia Rzucenia Palenia Tytoniu
- opracowano i przeprowadzono konkurs plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowano wystawę w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu,
- nawiązanie współpracy z firmami Public Relations będących właścicielami ekranów LCD - bezpłatna emisja spotów dotyczących antytytonizmu na terenie miasta Piekary Śląskie
- opracowanie regulaminu i organizacja z Dyrekcją Dzielnicowego Domu Kultury konkursu dla dzieci uczestniczących w półkoloniach pt. „Papierosom mówię nie”,
- przeprowadzono badania stężenia tlenku węgla w wydychanym powietrzu oraz prezentowano zagrożenia związane z paleniem tytoniu podczas Dni Otwartych w PSSE Bytom,
- udział pracownika sekcji Oświaty Zdrowotnej PSSE Bytom w audycji radiowej pt. „Polska wolna od dymu tytoniowego” w Radio Piekary.
- prowadzono dystrybucję materiałów oświatowo-zdrowotnych na temat szkodliwości palenia tytoniu przez cały rok dla zainteresowanych osób,
- koordynowano badania ankietowe przeprowadzone w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy oraz w zakładach gastronomicznych. Badania ankietowe dotyczyły przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanych obiektach, na podstawie art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 z późn. zmianami). Badania ankietowe przeprowadzane były przez pracowników nadzoru sanitarnego PSSE w Bytomiu w ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego.

Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej pt. „Czyste Powietrze wokół nas”

Celem programu jest

- Zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń
- Wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy

Program skierowany jest do dzieci 5 i 6 letnich uczęszczających do przedszkoli ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2009/2010 zgodnie z wytycznymi program realizowały 4 przedszkola z Piekar Śląskich, natomiast w roku szkolnym 2010/2011 do programu zaproszono 3 nowe przedszkola. Łącznie program realizuje 7 przedszkoli z Piekar Śląskich. Dla należytej realizacji programu: pozyskano kredki, przygotowano i przeprowadzono szkolenie dla nowych przedszkolnych koordynatorów programu, przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, rozpropagowano konkursy: konkurs wojewódzki na dalszy ciąg piosenki o Dinku i konkurs powiatowy - plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”,

zorganizowano wystawę nadesłanych prac dzieci w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu, monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania. W konkursie plastycznym zorganizowanym przez PSSE Bytom przedszkolak z Miejskiego Przedszkola nr 1 w Piekarach Śląskich zajął I miejsce, zaś przedszkolak z Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 1 w Piekarach Śląskich zajął II miejsce. Program jest chętnie realizowany przez placówki przedszkolne. W roku szkolnym 2010/2011 **patronat nad programem objął prezydent Miasta Piekary Śląskie Stanisław Korfanty** i wykonał ksero kolorowanek dla wszystkich dzieci z Piekar Śląskich dla przedszkoli, które biorą udział w programie

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

Program w wersji pilotażowej w roku szkolnym 2009/2010 był realizowany w jednej wybranej szkole należącej do śląskiej sieci szkół promujących zdrowie. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiło 11 wybranych szkół podstawowych, w tym z miasta Piekary Śląskie 3 szkoły podstawowe. Program skierowany jest dla uczniów I-III szkół podstawowych.

Celem programu jest wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy.

Cele szczegółowe to;

- Uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia.
- Kształtowanie u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie.
- Uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia.
- Uwrażliwienie dzieci na szkodliwe oddziaływanie dymu papierosowego związane z biernym paleniem.
- Wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni ludzie przy nich palą.

Zasadnicze działania – przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu ,dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania. Program jest nowym elementem w profilaktyce antytytoniowej, jednak według ocen koordynatorów jest on bardzo potrzebny.

Profilaktyka HIV/AIDS

Celem programu jest ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS.

Formy realizacji:

Profilaktyka HIV/AIDS

Celem programu jest ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS. Grupa docelowa: społeczność lokalna.

Zasadnicze działania:

- koordynowanie działań w związku z Ogólnopolską Multimedialną Kampanią Społeczną „Daj szansę swojemu dziecku. Nie daj szansy HIV”,
- współorganizacja Olimpiady Zdrowego Stylu Życia 2010/2011 z Rejonowym Zarządem PCK Piekary Śląskie,
- organizacja stoiska informacyjnego z materiałami w PSSE Bytom przez cały rok,

- inicjowanie narad w wybranych placówkach służby zdrowia, szkole rodzenia, placówkach oświatowych,
- przygotowanie i rozpropagowanie akcji anonimowego testowania w kierunku HIV, (przygotowanie informacji do lokalnych mediów i na stronę internetową., Akcja anonimowego testowania odbyła się w PSSE Bytom podczas Dni Promocji Zdrowia – Dni Otwartych w PSSE Bytom 18-19.10.2010r - przebadano łącznie 32 osoby,
- prezentacja filmu pt.”Życie pod murem” który porusza problem narkomanii i AIDS w czasie Obchodów Dni Zdrowia Publicznego -Dni Otwartych PSSE Bytom,
- pomoc przy organizacji wykładów z I pomocy i profilaktyka HIV/AIDS dla uczniów w Liceum Ogólnokształcącym. Wykłady prowadzone były przez dr n. med. Ryszarda Wrocławskiego i kierownika punktu anonimowego testowania mgr Edwarda Bożka,
- bieżąca dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz wypożyczanie filmów edukacyjnych,

PROGRAMY LOKALNE

Profilaktyka zakażeń meningokokowych

Cel główny programu: podniesienie poziomu wiedzy w zakresie zapobiegania zakażeniom wywołanym drobnoustrojami z gatunku Neisseria Meningitidis,

Cele szczegółowe:

- ograniczenie liczby zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową,
- zapobieganie rozprzestrzenianiu się zakażeń wśród populacji poprzez propagowanie prawidłowych nawyków higienicznych i bezpiecznych zachowań,
- uświadomienie znaczenia szczepień ochronnych przeciw zakażeniu Neisseria Meningitidis,
- edukacja społeczeństwa w zakresie działań profilaktycznych, rozpoznawania i leczenia choroby,
- zapewnienie szerokiego dostępu do informacji w zakresie profilaktyki,
- podnoszenie świadomości i wiedzy społeczeństwa na temat postępowania w przypadku wystąpienia zakażenia.

Grupa docelowa:

- dzieci i młodzież ze szkół podstawowych z Piekar Śląskich
- rodzice
- pracownicy służby zdrowia (lekarze, pielęgniarki)
- kadra pedagogiczna placówek oświatowych (dyrektorzy szkół, nauczyciele i wychowawcy),

Ramy czasowe – rok 2010 ze szczególnym uwzględnieniem marca – kwietnia kiedy w Piekarach Śląskich w szkołach przeprowadzono akcje szczepień dla młodzieży z klas VI

Inicjator programu

- Urząd Miasta Piekary Śląskie,
- Szpital Miejski Piekary Śląskie,
- PSSE Bytom.

Zasadnicze działania

Sekcja Oświaty Zdrowotnej PSSE Bytom zorganizowała naradę na której został jasno określony podział zadań, przygotowano i przekazano materiały informacyjno – edukacyjne do wszystkich szkół podstawowych z Piekar Śląskich.

Programem szczepień ochronnych objęte są wszystkie szkoły podstawowe z Piekar Śląskich. Materiały informacyjno – edukacyjne zostały wyeksponowane we wszystkich szkołach, uczniowie zostali zapoznani z filmem edukacyjnym pt. „Meningokoki – Podstępny wróg”, dodatkowo z filmem zapoznano 101 zainteresowanych rodziców.

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

Akcja edukacyjna pt. „Brazowo, ale czy zdrowo”

Cel - kształtowanie postaw i zachowań zdrowotnych ludności, związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych w okresie letnim, zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne wynikające z nieodpowiedzialnego korzystania z promieniowania ultrafioletowego.

Zasadnicze działania:

Przesłanie informacji o akcji edukacyjnej do lokalnych gazet. Współpraca z Radiem Piekary i zorganizowanie audycji w radio. Nawiązanie współpracy z właścicielami ośrodków i wypożyczalni sprzętu wodnego nad zalewem Nakło – Chechło, Domami Kultury i szkołami, gdzie organizowane były półkolonie.

Badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”

Cel – określenie zdrowotnych zachowań kobiet w ciąży oraz ich wpływu na zdrowie potomstwa.

Grupa docelowa – kobiety przebywające na oddziałach położniczych w okresie 16-20.08.2010r.

Zasadnicze działania:

Wystosowanie pisma do dyrektora szpitala w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja kobiet, które przebywały w szpitalu, wprowadzenie danych do centralnego systemu Instytutu Medycyny Wsi w Lublinie. Przeprowadzono w Piekarach Śląskich 4 badania ankietowe.

Akcja -antybiotyki

Cel – zwrócenie uwagi społeczeństwa na problem antybiotykooporności, jak również nadużywania i niewłaściwego stosowania antybiotyków.

Grupa docelowa –ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – maj-grudzień 2010r.

Zasadnicze działania:

- zorganizowanie wystawy podczas Dni Zdrowia Publicznego w PSSE Bytom w dniu 18-19.10.2010r,
- bieżąca dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych oraz poradnictwo metodyczne wg potrzeb.

Akcja - „Dopalacze wypalacze środki zastępcze”

Cel – ograniczenie zagrożenia życia i zdrowia ludzi po użyciu tzw. dopalaczy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

Zasadnicze działania: przesłanie do urzędu Miasta Piekary Śląskie, komendy policji i Szpitala Miejskiego drogą elektroniczną plakatów i ulotek informacyjnych o szkodliwym działaniu dopalaczy. Dodatkowo przeprowadzono naradę z naczelnikiem wydziału edukacji oraz przekazano plakaty i ulotki do wszystkich placówek szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z terenu miasta Piekary Śląskie.

Konkurs pt. „Nieproszeni goście we włosach. Wszy”

Cel –poszerzenie wiedzy na temat właściwych zachowań higienicznych wśród dzieci, profilaktyka wszawicy.

Grupa docelowa –dzieci klas I-III , nauczyciele.

Zasadnicze działania

Przygotowanie i rozpropagowanie konkursu wśród wszystkich szkół podstawowych na wiersz rymowaną, fraszkę, zachęcającą do profilaktyki wszawicy. Nadesłane wierszyki, fraszki i rymowanki oceniała komisja konkursowa składająca się z Dyrektorów Poradni Psychologiczno- Pedagogicznych z terenu działania PSSE Bytom, oraz przedstawicieli PSSE Bytom.

Przygotowanie broszury o profilaktyce wszawicy zawierającej między innymi wierszyki, rymowanki, fraszki dzieci. Wystosowanie pisma do Prezydenta Miasta Piekary Śląskie ,który odpowiedział, iż nie ma możliwości dofinansowania publikacji.

W konkursie powiatowym uczniowie z Piekar Śląskich z Zespołu Szkół im. Marii Grzegorzewskiej zajęli II miejsce i z Miejskiej Szkoły Podstawowej nr 1 zajęli III miejsce.

Zagrożenia powodziowe

Cel – przekazanie informacji nt. zagrożeń powodziowych

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa

Ramy czasowe: maj 2010r.

Koordynator – Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej PSSE Bytom.

Zasadnicze działania:

Przesłanie informacji do lokalnej prasy, przesłanie informacji w formie ulotki do urzędu miasta, przesłanie informacji w formie ulotki do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych.

Profilaktyka Grypy

Cel – akcja informacyjna nt. profilaktyki grypy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – rok 2010

Zasadnicze działania:

Organizacja punktu z materiałami informacyjno-edukacyjnymi w PSSE Bytom, bieżąca dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Dni Zdrowia Publicznego – Śląski Festiwal Zdrowia

Największym przedsięwzięciem w roku 2010 była organizacja Obchodów Dni Promocji Zdrowia Publicznego połączona z współorganizacją konferencji i Dni Otwartych PSSE Bytom.

Cel – propagowanie zdrowego stylu życia

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa

Ramy czasowe – wrzesień – październik 2010r

Koordynator:

- Dyrekcja PSSE Bytom,
- Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczania Nowotworów

Realizatorzy:

- Pracownicy PSSE Bytom,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczania Nowotworów,
- Polski Komitet Zwalczania Raka Oddział Śląski,
- Fundacja na Rzecz Zapobiegania i Zwalczania Nowotworów,
- Wieloprofilowy Zespół Szkół w Tarnowskich Górach,
- Państwowe Szkoły Budownictwa Bytom,
- Pracownik Geers Akustyka Słuchu Sp. z o.o.,
- Wojewódzkie Pogotowie Ratunkowe,
- Komenda Miejska Policji w Bytomiu,
- Miejski Zarząd Dróg i Mostów Bytom,
- Pełnomocnik Prezydenta Miasta Bytomia do Spraw Dróg Rowerowych, organizator Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej,
- Uczniowie Szkoły Muzycznej w Bytomiu,
- Przedstawiciele firmy Roche Polska,
- Pracownicy Konsultanci firmy Herbalife,
- Pracownicy ZOZ Świętochłowice,
- Pracownicy Punktu Bezpłatnego Testowania AIDS,
- Proboszcz Parafii Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny Bytom,
- Pracownicy Firmy AVON Bytom, Tarnowskie Góry,
- Galeria Secesja Tarnowskie Góry,
- Orkiestra Dęta KWK Julian,
- Pełnomocnik ds. uzależnień Tarnowskie Góry,

Partnerzy:

- Omega Bis Siemianowice Śląskie,
- Urząd Miasta Tarnowskie Góry,
- Urząd Miasta Piekary Śląskie,
- Urząd Miasta Bytom,
- Centrum Kultury Karolinka Radzionków,
- Tarnogórskie Centrum Kultury,
- Lokalne Media,
- Zarząd Polskiego Czerwonego Krzyża w Bytomiu,
- Kawiarnia Supplement Bytom,
- Druk Pol Tarnowskie Góry,
- TV Polis Tarnowskie Góry,

- Kofeina Public Relations Tarnowskie Góry,
- Hala Tarnowskie Góry

Zasadnicze działania

- współpraca z Prezesem Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów podczas organizacji Śląskiego Festiwalu Zdrowia składającego się z Konferencji Naukowej pt. "Chrońmy to co najcenniejsze", przygotowanie krzyżówki dla uczniów, zamówienie mszy w intencji chorych na nowotwory i ich rodzin w Kościele Marii Panny w Bytomiu, przemarsz „Różowej Wstążeczki” z Orkiestrą Dętą KWK Julian, wypuszczenie balonów jako znaku solidarności z chorymi na nowotwory, organizacja punktu informacyjno-edukacyjnego na Rynku w Bytomiu, promowanie badań mammograficznych, nauki samobadania piersi na fantomach, pomoc przy zorganizowaniu wystawy pt. „Wybierz życie-Kobieta w sztuce,”
- organizacja rajdu rowerowego w Bytomiu,
- organizacja Dni Otwartych w PSSE Bytom w tym zorganizowanie wystawy antybiotykowej, organizacja badań dla mieszkańców w zakresie EKG, spirometrii, słuchu, cukru we krwi, pomiaru tkanki tłuszczowej, pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu, masażu ciała , światłolecznictwa, bezpłatnego anonimowego testowania kierunku HIV (Z oferty badań skorzystało 600 osób).
- Przygotowanie seansów filmów o tematyce profilaktyki zdrowa dla szkół z której skorzystało ok.200 osób.
- pomoc przy organizacji wykładów z zakresu profilaktyki HIV/AIDS i I pomocy w wybranej szkole.

Działania i zadania oświatowo – zdrowotne realizowano są również poprzez:

- instruktaże i poradnictwo z zakresu form oraz metod działań oświatowo – zdrowotnych, podczas hospitacji placówek,
- wydawania i wypożyczania materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz pomocy edukacyjnych,
- koordynowanie, a także wspomaganie działań i inicjatyw instytucji, organizacji współpracujących w ramach realizacji zadań oświatowo – zdrowotnych,
- czuwanie nad właściwym obiegiem informacji ważnych dla realizacji zadań.
- pozyskiwanie bezpłatnych czasopism, ulotek, broszur, pism na temat promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej, które pomagają w zbogaceniu działań oświaty zdrowotnej na terenie działania PSSE Bytom.

Dla zainteresowanych osób przez cały rok udostępniane są zbiory videoteki z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia. Najwięcej korzystają z tej możliwości nauczyciele i higienistki. Filmy edukacyjne wykorzystywane są w programach profilaktycznych i akcjach realizowanych w szkołach.

W 2010 r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Bytomiu włączyła się również w współorganizację „**Rejonowych Mistrzostw Udzielania I Pomocy**” i „**Eskulapiadę Wiedzy o Zdrowiu**” organizowanych przez Polski Czerwony Krzyż Piekary Śląskie

W Piekarach Śląskich w roku 2010 przeprowadzono łącznie 8 wizytacji pracy w placówkach nauczania, wychowania i opieki zdrowotnej oraz 21 porad dot. pozyskania partnerów oraz inauguracji programów profilaktycznych.

Wnioski:

Należy stwierdzić, że realizację przedstawionych przedsięwzięć, programów można uznać za zadowalającą. Zakres działań prozdrowotnych podejmowanych w 2010 roku, obejmował główne problemy zdrowotne mające na celu poprawę jakości życia całej populacji oraz zmniejszenia zagrożeń zdrowotnych występujących w środowiskach lokalnych. Nie mniej jednak w działaniach na rzecz umacniania zdrowia niezbędne jest zaangażowanie i współpraca jak największej liczby podmiotów, które odpowiedzialne są za kształtowanie i realizację polityki prozdrowotnej na poziomie lokalnym. Ważne jest także przeznaczenie większego budżetu na akcje i materiały z zakresu profilaktyki i promocji zdrowia, ponieważ konkursy i akcje oświatowo – zdrowotne cieszą się dużym zainteresowaniem wśród społeczeństwa. Brak jest wystarczających funduszy na potrzeby realizacji programów, akcji, konkursów na poziomie lokalnym, co między innymi uniemożliwia ich realizację.

X. Działalność interwencyjna

W 2010 roku do PSSE w Bytomiu wpłynęło ogółem 20 wniosków mieszkańców o podjęcie interwencji w obiektach na terenie miasta Piekary Śląskie. Wnioski w ilości 9 dotyczyły nieprawidłowości w zakładach opieki zdrowotnej, w zakładach branży spożywczej, w placówkach oświatowo-wychowawczych, w zakładach pracy. Przedmioty interwencji dokładnie zostały omówione przy dokonywaniu oceny danej grupy obiektów.

Największa ilość interwencji tj. 11 wniosków dot. następujących spraw:

- zagrzybienie mieszkań (2)
- awarie kanalizacyjne (2)
- zagrożenia insektami (3)
- zły stan sanitarny piaskownic i placów zabaw dla dzieci (2)
- zła jakość wody (1)
- nieprawidłowe gromadzenie odpadów stałych (1).

Przeprowadzone kontrole w związku z interwencjami na awarie kanalizacyjne, zagrzybienie lokali mieszkalnych oraz zagrożenie insektami, zły stan sanitarny piaskownic. Przeprowadzone kontrole w związku z interwencjami na zły stan sanitarny piaskownic i placów zabaw dla dzieci nie potwierdziły wnoszonych zarzutów.

W związku z awariami kanalizacyjnymi jedną z dwóch zgłoszonych interwencji PPIS w Bytomiu oddał pismem do rozpatrzenia przez PINB. Druga interwencja, po przeprowadzeniu kontroli okazała się bezzasadna. Obydwie interwencje dot. zagrzybionych lokali mieszkalnych zostały przekazane do PINB w Piekarach Śląskich.

W przypadku 3 zgłoszeń zainwestowania klatek schodowych w budynkach mieszkalnych zobowiązano administratora budynku do przeprowadzenia zabiegów dezynfekcyjnych przeprowadzone kontrole potwierdziły wykonanie przez administratorów zaleceń PPIS w Bytomiu, co potwierdzono stosownymi świadectwami.

Dla rozpatrzenia interwencji dot. niewłaściwego gromadzenia odpadów komunalnych na terenie miasta, właściwym organem był Prezydent Miasta, któremu zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową interwencję przekazano do rozpatrzenia. Interwencja dot. złej jakości wody do picia została rozpatrzona poprzez wyjaśnienia zawarte w piśmie skierowanym do osoby interweniującej.

Wszystkie sygnały były szczegółowo i terminowo rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu – 4 wnioski przekazano do załatwienia innym instytucjom zgodnie z kompetencjami.

XI. Działalność Laboratoryjna

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bytomiu wykonuje badania laboratoryjne w zakresie nadzoru sanitarnego, działając w Zintegrowanym Systemie Badań Laboratoryjnych. Zakres badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym jest zgodny z zadaniami statutowymi Inspekcji Sanitarnej. Zadania realizowane są w trzech sekcjach Oddziału Laboratoryjnego: Sekcji Badań Wody, Sekcji Badań Żywności oraz Sekcji Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń. Czwarta z sekcji - Sekcja Przygotowania Podłóż przygotowuje podłoża hodowlane dla potrzeb wszystkich Sekcji wykonujących badania mikrobiologiczne i bakteriologiczne.

Sekcja Badań Wody przeprowadza mikrobiologiczne, fizykochemiczne i sensoryczne badania jakości:

- wody przeznaczonej do spożycia przebadano **57** próbek,
- wody z basenów kąpielowych przebadano **37** próbek,
- wody wodociągowej ciepłej : przebadano **12** próbki.

W zakresie badań mikrobiologicznych oznaczane były: bakterie grupy coli, bakterie *Escherichia coli*, enterokoki kałowe, ogólna liczba bakterii, liczba gronkowców koagulazododatnich, liczba bakterii z rodzaju *Legionella*, liczba bakterii *Clostridium perfringens*. Badania fizyko-chemiczne obejmowały oznaczanie barwy, mętności, przewodnictwa, odczynu, jonu amonowego, azotynów, azotanów, chlorków, żelaza, manganu, glinu, twardości ogólnej czyli sumarycznej zawartości wapnia i magnezu, utlenialności. Badania sensoryczne obejmowały smak i zapach.

Sekcja Badań Żywności w 2010 roku wykonywała badania żywności w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu zgodnie z rocznym planem pobierania próbek żywności obejmując zakresem następujące kierunki badań: badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, badania sensoryczne, badania w kierunku znakowania środków spożywczych. Sumarycznie przebadano:

- w kierunku mikrobiologicznym – przebadano **19** próbek
- w kierunku fizykochemicznym – przebadano **19** próbek
- w kierunku sensorycznym – oceniono **2** próbki
- w kierunku znakowania – oceniono wszystkie próbki w opakowaniach jednostkowych

Badania mikrobiologiczne, głównie w kierunku *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* obejmowały następujące grupy produktów: mleko i przetwory mleczarskie, ciastka i lody, wędliny i wyroby garmażeryjne, wyroby kulinarne, mieszaniny tłuszczów zwierzęcych i roślinnych, zioła i przyprawy, wymazy sanitarne. Badania fizykochemiczne przeprowadzono w ramach monitoringu i urzędowej kontroli. W kierunku oznaczania azotynów i azotanów monitoringiem objęte były warzywa. W kierunku znakowania objęto monitoringiem żywność wzbogaconą (np. witaminami). Kontrolą objęto piekarnie skąd badano próbki sanitarne w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. Przebadano 6 próbek sanitarnych (zmiotki). Badania sensoryczne żywności obejmowały grupy produktów spożywczych pobranych do badań z terenu Piekar Śląskich.

Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń - przeprowadza badania:

- bakteriologiczne w kierunku zakażeń jelitowych – głównie wykrywanie pałeczek *Salmonella* i *Shigella*
- badania parazytologiczne
- badania skuteczności sterylizacji urządzeń.



Ocena stanu sanitarnego powiatu tarnogórskiego za rok 2010



Bytom 2011

Szanowni Państwo

Przedstawiam Państwu informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tarnogórskiego za 2010 rok, który był dla nas rokiem pracowitym, a jednocześnie dającym powód do satysfakcji. Z pełnym zadowoleniem pragnę podkreślić, że stan sanitarny powiatu systematycznie się poprawia.

Niniejszy raport zawiera najważniejsze dla bezpieczeństwa zdrowotnego ludności dane związane z monitorowaniem zagrożeń epidemiologicznych, chemicznych i środowiskowych w naszym mieście, którymi w swoich kompetencjach zajmuje się Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Na ocenę stanu sanitarnego składają się wyniki prowadzonych działań kontrolnych i nadzorowych w większości popartych dowodami w postaci przeprowadzonych badań. W celu zapewnienia maksymalnej wiarygodności wyników badań, a także spełnienia wymogów Unii Europejskiej, laboratoria badania żywności i wody pracują w systemie zintegrowanym i posiadają świadectwa kompetencji, którymi są certyfikaty akredytacji. Zakres akredytacji ulega stałemu rozszerzaniu o nowe metody badawcze, co sprawia, że poziom merytoryczny badań laboratoryjnych wykonywanych przez nasze laboratorium odpowiada standardom europejskim.

Przekazując ten raport, liczę na Państwa zainteresowanie różnorodną tematyką podejmowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną działań służących poprawie stanu zdrowia mieszkańców powiatu tarnogórskiego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Bytomiu

mgr Jolanta Wąsowska

Spis treści:

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	4
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	4
2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.....	7
3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego.....	7
Wnioski.....	8
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej.....	9
1. Stan sanitarny szpitali.....	9
2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo- leczniczych.....	10
3. Stan sanitarny zakładów lecznictwa otwartego.....	11
4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich.....	13
5. Interwencje.....	13
Wnioski.....	14
Stan sanitarny zakładów branży spożywczej, jakość zdrowotna żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	15
III.	
1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	16
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	28
3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne.....	29
4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami.....	30
5. Interwencje.....	30
Wnioski.....	31
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody do kąpieli.....	32
1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach zaopatrywania w wodę.....	32
2. Ocena jakości wody w basenach.....	37
3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego.....	37
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	38
1. Ocena obiektów użyteczności publicznej.....	38
2. Ocena stanu sanitarnego basenów	41
3. Interwencje.....	42
Wnioski.....	42

VI.	Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczyh.....	43
1.	Stan sanitarny placówek.....	43
2.	Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia.....	44
3.	Dożywianie dzieci i młodzieży.....	45
4.	Profilaktyczna opieka zdrowotna.....	45
5.	Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży.....	46
6.	Interwencje.....	46
	Wnioski.....	46
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	48
1.	Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy.....	48
2.	Choroby zawodowe.....	52
3.	Interwencje.....	53
	Wnioski.....	53
VIII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	54
IX.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	61
X.	Działalność interwencyjna.....	70
XI.	Działalność laboratoryjna.....	71

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi w 2010 roku na terenie powiatu tarnogórskiego przeprowadzono łącznie **697** wywiadów epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych.

Na podstawie analizy zachorowań na niektóre choroby zakaźne w 2010 r. w porównaniu z rokiem 2009 zaobserwowano nieznaczny spadek zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby.

W 2010 roku zarejestrowano 1 zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby tj. o 2 zachorowania mniej niż w ubiegłym roku. Zarejestrowane zostało zachorowanie na wzv typu C, nie notowano zachorowań na wzv A oraz B.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2010r. zarejestrowano 12 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella – o 10 przypadków mniej niż w roku ubiegłym, ponadto zarejestrowano także 1 przypadek posocznicy wywołanej przez pałeczki Salmonella.

Zarejestrowano wzrost innych bakteryjnych zakażeń jelitowych o 17 przypadków, innych bakteryjnych zatruc pokarmowych o 25 przypadków, wirusowych zakażeń jelitowych o 50 przypadków. Liczba biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu spadła natomiast o 19 przypadków.

W 2010 r. wystąpiło 10 chorób przenoszonych drogą pokarmową, w których łącznie narażonych było 539 osób, natomiast zachorowało 112 osób.

Porównując do roku ubiegłego ilość ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową spadła o 4 przypadki.

Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową wystąpiły:

- w 4 przypadkach w oddziałach szpitalnych, narażonych było łącznie 508 osób, zachorowały 92 osoby. Przyczyną zachorowań były infekcje wirusowe, w 2 przypadkach potwierdzono zakażenia wywołane przez norowirus, natomiast w pozostałych 2 przypadkach były to zakażenia wirusowe nieokreślone.
- w 6 przypadkach ogniska zachorowań wystąpiły w mieszkaniach prywatnych, narażonych było łącznie 31 osób, zachorowało 20 osób.

W 1 ognisku czynnikiem etiologicznym zachorowań była Salmonella, a prawdopodobnym źródłem zachorowań były ciastka z kremem. Ponadto w 2 ogniskach zakażenia były wywołane przez rotawirus, w 1 zakażenia wirusowe nieokreślone, natomiast w pozostałych 2 ogniskach – bakteryjne zatrucenie pokarmowe nieokreślone.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano wzrost liczby zachorowań na:

- ospę wietrzną - o 162 przypadki (w 2010 – 587 zachorowań),
- świnkę – o 2 przypadki (w 2010 – 7 zachorowań);
- natomiast zaobserwowano spadek zachorowań na :
- różyczkę – o 11 przypadków (w 2010 – 9 zachorowań),
- płonicę – o 2 przypadki (w 2010 – 26 zachorowań).

W roku 2010 wzrosła liczba zachorowań na krztusiec – o 2 przypadki w porównaniu do roku ubiegłego, zarejestrowano 4 przypadki.

Nie zarejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

Ilość zachorowań na boreliozę spadła w porównaniu z rokiem poprzednim o 7 przypadków (w 2010 – 59 zachorowań).

Zanotowano niewielki spadek liczby osób szczepionych przeciwko wścieklźnie narażonych na zachorowanie w skutek pokąsania przez zwierzęta – o 4 przypadki w porównaniu z rokiem ubiegłym, zarejestrowano 16 przypadków szczepień.

W grupie zapaleń opon mózgowych i mózgu zarejestrowano znaczny wzrost ilości zachorowań na wirusowe zapalenie opon o 9 przypadków w porównaniu z rokiem poprzednim kiedy takich przypadków nie notowano, nieznaczny wzrost zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu o 1 przypadek (w 2010 – 3 przypadki) inne wirusowe zapalenie mózgu o 1 przypadek (w 2010 – 2 przypadki), natomiast zmniejszyła się ilość zachorowań na zapalenie opon mózgowych inne i nie określone o 1 przypadek (w 2010 – 1 przypadek).

W ilości zachorowań na gruźlicę obserwuje się stopniową tendencję spadkową. W 2008 roku zarejestrowano 33 przypadki gruźlicy, w roku 2009 – 25 przypadków, natomiast w roku 2010 – 14 przypadków.

W każdym przypadku zgłoszenia podejrzenia lub zachorowania na gruźlicę przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Osoby z kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym, pouczono o przestrzeganiu higieny osobistej i otoczenia. W zakresie prowadzonego nadzoru kontynuowana jest współpraca ze specjalistycznymi placówkami właściwymi w zakresie leczenia gruźlicy i chorób płuc, celem prawidłowego opracowania ognisk zachorowań na gruźlicę.

W roku 2010 zaobserwowano znaczny spadek zgłoszonych zachorowań na gripę wywołaną niezidentyfikowanym wirusem, tj. z 1763 przypadków w roku 2009 do 800 przypadków w roku 2010. Spadek ten prawdopodobnie spowodowany był pogorszeniem zgłaszalności zachorowań przez placówki służby zdrowia w stosunku do roku 2009, a nie faktycznym zmniejszeniem ilości zachorowań.

Również ilość osób zaszczepionych przeciwko grypie sezonowej spadła w 2010 roku o 1349 w porównaniu z rokiem poprzednim, zaszczepionych zostało 2712 osób.

Analizując powyższe fakty nasuwa się wniosek, że ogłoszenie przez WHO końca pandemii grypy oraz ustabilizowanie sytuacji medialnej wokół tematu grypy w 2010 roku w istotny sposób wpłynęło na zgłaszalność grypy oraz popularność szczepień przeciwko grypie.

W związku z sytuacją epidemiologiczną dotyczącą występowania przypadków zachorowań na gripę wywołaną wirusem A/H1N1 i prowadzeniem diagnostyki w tym kierunku, w 2010r. zarejestrowano 1 potwierdzony przypadek zachorowania na gripę wywołaną przez wirus A/H1N1, to jest o 3 mniej w porównaniu z rokiem 2009, kiedy zarejestrowano 4 takie przypadki.

W latach 2007-2009 rejestrowano corocznie po 1 przypadku zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową, natomiast w 2010 roku nie zanotowano żadnego przypadku.

Spadek liczby zachorowań spowodowany jest między innymi coraz większą świadomością społeczeństwa w zakresie inwazyjnej choroby meningokokowej oraz szczepieniami przeciwko meningokokom grupy C.

Na terenie powiatu tarnogórskiego w 2010 roku przeciwko meningokokom grupy C ogółem zaszczepionych zostało 60 osób.

Ponadto w 2010 r. zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*, natomiast nie zarejestrowano przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae* typ B oraz inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*.

W analizowanym okresie zanotowano także 1 przypadek nowo wykrytego zakażenia HIV.

W 2010 r. w nadzorowanych szpitalach wystąpiły 4 ogniska zakażeń szpitalnych, był to znaczny wzrost porównując do ubiegłego roku, w którym nie zarejestrowano ognisk zakażeń w szpitalach.

Łącznie ogniska objęły 92 osoby, w tym 76 pacjentów i 16 pracowników. We wszystkich przypadkach były to zakażenia szerzące się drogą pokarmową – w 2 przypadkach przyczyną był norowirus, natomiast w pozostałych 2 zakażenie wirusowe nieokreślone.

We wszystkich przypadkach ognisk zakażeń zakładowych działania przeciwepidemiczne mające na celu wygaszenie ogniska prowadzone były we współpracy z zespołami kontroli zakażeń zakładowych działającymi w szpitalach.

2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.

W 2010 roku na terenie powiatu tarnogórskiego sprawowano nadzór nad **38** punktami szczepień. Skontrolowano **37** punktów szczepień, przeprowadzając **63** kontrole.

Kontrole podległych punktów szczepień przeprowadzono w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi.

Z przeprowadzonych kontroli sanitarnych w punktach szczepień wynika, że szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

Dzieci i młodzież wzywana jest do szczepień systematycznie i na bieżąco.

Dzieci ze środowisk opornych, które nie zgłaszają się w wyznaczonym terminie do szczepienia, bądź w ogóle nie realizują obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są przez poradnie imiennie do PSSE w Bytomiu. PPIS w Bytomiu wystosował 25 wezwań zobowiązujących rodziców bądź opiekunów prawnych tych dzieci do zgłoszenia się do Poradni POZ w celu kontynuacji zaległych szczepień.

Na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych oraz z przeprowadzonej analizy wykonawstwa szczepień ochronnych za rok 2010 wynika, że szczepieniami ochronnymi jest objętych ok. 99% dzieci i młodzieży. Obowiązkowe szczepienia ochronne u dzieci i młodzieży podlegającej do szczepień w roku 2010 zostały wykonane w stopniu dobrym. W stosunku do roku ubiegłego wykonawstwo szczepień we wszystkich grupach szczepień zostało utrzymane na podobnym poziomie.

3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego

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

W 2010 roku na terenie powiatu tarnogórskiego nie odnotowano żadnej akcji.

Numer telefonu alarmowego udostępniony jest placówkom służby zdrowia celem umożliwienia bezpośredniego kontaktu i powiadomienia o podejrzeniach zachorowań, wymagających podjęcia niezwłocznych działań przeciwepidemicznych, w szczególności inwazyjnej choroby meningokokowej oraz grypy A/H1N1 w dni robocze poza godzinami pracy i w dni wolne od pracy.

Wnioski

1. W ramach prowadzonego nadzoru epidemiologicznego nad zachorowaniami na choroby zakaźne stwierdzono, że istotnym problemem epidemiologicznym na terenie działalności PSSE w Bytomiu w roku 2010 było występowanie przypadków zachorowań na grypę wywołaną nowym wirusem A/H1N1. Prowadzona była ścisła współpraca z placówkami służby zdrowia na nadzorowanym terenie w zakresie niezwłocznego pozyskiwania informacji o nowych przypadkach podejrzeń grypy oraz przekazywania aktualnych wytycznych dotyczących postępowania w związku z grypą A/H1N1. Raporty dotyczące nadzoru nad grypą były na bieżąco przekazywane do WSSE w Katowicach, GIS i PZH.
2. W związku ze znacznym spadkiem ilości zgłoszonych podejrzeń zachorowań na grypę w 2010 r. w porównaniu z rokiem poprzednim, konieczne będzie w bieżącym roku wzmożenie nadzoru nad zakładami opieki zdrowotnej w celu poprawy zgłaszalności zachorowań, ze szczególnym uwzględnieniem zgłaszania podejrzeń grypy.
3. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni POZ, jak również PPIS w Bytomiu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych.

II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej

1. Stan sanitarny szpitali

W 2010 roku prowadzono nadzór sanitarny nad **3** szpitalami na terenie powiatu tarnogórskiego:

- NZOZ pw. Św. Kamila prowadzony przez Zakon Posługujących Chorym OO. Kamilianie w Tarnowskich Górach, ul. Bytomska 22,
- NZOZ Zakład Pulmonologii w Tarnowskich Górach, ul. Lipowa 3,
- SP ZOZ „REPTY” Górnośląskie Centrum Rehabilitacji im. Gen. J. Ziętka w Tarnowskich Górach, ul. Śniadeckiego 1.

Wszystkie szpitale zostały skontrolowane.

W szpitalach łącznie przeprowadzono **17** kontroli, mandatów karnych nie nałożono.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarno – higienicznymi wydano **2** decyzje administracyjne terminowe.

Decyzje dotyczyły najczęściej poprawy stanu sanitarno - higienicznego obiektów, tj. malowania pomieszczeń oraz zapewnienia odpowiednich środków do transportu bielizny.

Na wniosek strony PPIS w Bytomiu wydał 3 decyzje zmieniające termin wykonania zarządzeń ujętych w uprzednio wydanych decyzjach.

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w przypadku wszystkich szpitali w pralniach zewnętrznych na podstawie zawartej umowy.

W oddziałach szpitalnych brudna bielizna gromadzona jest w workach płóciennych lub foliowych umieszczanych na stelażach lub w zamykanych pojemnikach i składowana przed przekazaniem do pralni w brudownikach lub magazynach brudnej bielizny.

Czysta bielizna przechowywana jest w magazynach czystej bielizny lub w wydzielonych na ten cel zamykanych szafach.

W zakresie postępowania z bielizną szpitalną w NZOZ pw. Św. Kamila prowadzonym przez Zakon Posługujących Chorym OO. Kamilianie stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły braku środków przeznaczonych do transportu bielizny z zamkniętą przestrzenią ładunkową. W związku z nieprawidłowościami wydano 1 decyzję terminową, która została wykonana.

W pozostałych skontrolowanych szpitalach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną.

Wszystkie szpitale wytwarzają odpady medyczne zakaźne i posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania do zamykanych i oznakowanych pojemników, ostre przedmioty składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w magazynach odpadów. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

W szpitalach przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Szpitale posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego.

Stan sanitarno - higieniczny szpitali z roku na rok ulega sukcesywnej poprawie. Stopniowo realizowane są obowiązki nałożone w wydanych decyzjach.

Ponadto przeprowadzono kontrole tematyczne szpitali pod kątem oceny pomieszczeń i urzędzeń celem wydania postanowienia.

Wszystkie szpitale funkcjonujące na terenie działania PSSE w Bytomiu posiadają opracowane i zaopiniowane programy dostosowawcze, które są stopniowo realizowane.

W szpitalach przeprowadzono również kontrole działalności zespołów i komitetów kontroli zakażeń zakładowych. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczącej braku kwalifikacji pielęgniarki epidemiologicznej zgodnych z obowiązującymi przepisami została wydana 1 decyzja administracyjna.

W 2010r. w SP ZOZ „REPTY” Górnośląskie Centrum Rehabilitacji im. Gen. J. Ziętka wystąpiły 4 ogniska zakażeń szpitalnych. W zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzono łącznie 5 kontroli, w 1 przypadku wydano zalecenia doraźne dotyczące wdrożenia izolacji/kohortacji pacjentów, uzupełnienia dokumentacji dotyczącej ogniska zakażenia, które zostały wykonane.

Ponadto skontrolowano 2 zakłady opieki zdrowotnej, udzielające całodobowych świadczeń zdrowotnych:

- Ośrodek Leczniczo- Rehabilitacyjny dla Dzieci i Młodzieży Kamieniec – Zbrosławice, w skład którego wchodzi 2 obiekty,
- NZOZ EsteDerm Estetyka i Dermatologia Centrum Dermatologii Estetycznej i Chirurgii w Tarnowskich Górach, będący filią zakładu opieki zdrowotnej w Skoczowie

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzono łącznie 8 kontroli sanitarnych.

W NZOZ EsteDerm Estetyka i Dermatologia Centrum Dermatologii Estetycznej i Chirurgii stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji, a także wykonywanie badań endoskopowych w pomieszczeniu nie spełniającym wymagań dla pracowni endoskopowej, nie posiadającym w tym zakresie opinii sanitarnej. Wydano zalecenia doraźne w trybie natychmiastowym, które zostały wykonane.

2. Stan sanitarny zakładów pielęgnacyjno – opiekuńczych

W ewidencji jest 1 obiekt, który został skontrolowany w roku sprawozdawczym. W trakcie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekt wyposażony jest w instalacje wodociągowe i kanalizacyjne. Jakość wody pod nadzorem. Placówka zaopatrzona jest w dostateczną ilość sprzętu jednorazowego użytku. Odzież ochronna i środki ochrony indywidualnej odpowiednie i w wystarczającej ilości. W zakładzie stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku prana w pralni zewnętrznej. Zakład posiada oddzielne magazyny bielizny czystej i brudnej. Obiekt posiada umowę dot. utylizacji odpadów medycznych podpisaną z innym wytwórcą odpadów, któremu dowozi odpady codziennie własnym samochodem przeznaczonym wyłącznie do tego celu. Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych, zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładu oczyszczania miasta. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowego postępowania z odpadami medycznymi i komunalnymi. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury przeciwepidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątanania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą. Pracownicy posiadają aktualną

dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno- epidemiologicznych. Zakład po rozbudowie i modernizacji spełnia wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia, dlatego oceniono go jako dobry.

3. Stan sanitarny zakładów lecznictwa otwartego

Na terenie powiatu tarnogórskiego nadzorem objętych jest **5** samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej, w skład których wchodzi **18** obiektów i **76** niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej z **147** obiektami.

W okresie sprawozdawczym w grupie SP ZOZ skontrolowano **3** podmioty, w których przeprowadzono **4** kontrole i **40** podmiotów należących do grupy NZOZ, w których przeprowadzono **71** kontroli sanitarnych.

W 2010 r. stan SP ZOZ oceniono jako dobry, obiekty posiadają pozytywnie zaopiniowane przez PPIS w Bytomiu programy dostosowania do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. z późn. zm. i są sukcesywnie dostosowywane. Kontrole przeprowadzone w SP ZOZ nie wykazały nieprawidłowości.

Jako dostateczne oceniono 5 NZOZ. Są to placówki, które wymagają modernizacji i zaopatrzenia w nowe urządzenia i sprzęt, 33 placówki oceniono jako dobre. Dobre obiekty, to te, które są nowoczesne, funkcjonalne, wyposażone w dobrej jakości sprzęt medyczny i posiadające postanowienia PPIS w Bytomiu o spełnieniu obowiązujących wymagań lub te, które usunęły większość niezgodności.

W jednym z NZOZ przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarnego pomieszczenia higieniczno- sanitarnego dla pacjentów, wydano decyzję terminową, która została wykonana, obiekt ostatecznie oceniono jako dobry.

Jeden obiekt oceniono jako zły – NZOZ Praktyka Stomatologiczna „KRG” Krzysztof Grygier w Wieszowej przy ul. Bytomskiej 23. Został on skontrolowany w związku z interwencją Narodowego Funduszu Zdrowia – Śląski Oddział Wojewódzki w Katowicach. Interwencja okazała się zasadna – obiekt unieruchomiony został decyzją z 20.07.2010r. w związku ze stwierdzeniem złego stanu technicznego budynku, w tym: ubytków płytek podłogowych i tynku, zacieków na ścianach i sufitach, zdewastowanej stolarki drzwiowej, braku bieżącej wody przy umywalce w toalecie dla pacjentów, zdemontowanych baterii we wszystkich punktach wodnych, braku ciepłej wody w gabinecie stomatologicznym, braku zasobników na środek dezynfekcyjny i mydło, braku testów skuteczności sterylizacji, ogólnego bałaganu i wykorzystywania pomieszczenia socjalnego dla celów prywatnych.

Wszystkie zakłady opieki zdrowotnej, tak SP ZOZ jak i NZOZ są zaopatrywane w wodę do spożycia z ujęć, które są pod stałym nadzorem tutaj. Stacji. Woda jest przydatna do spożycia. Placówki te zaopatrzone są w odpowiednią ilość sprzętu jednorazowego użytku. Pracownicy posiadają odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej w ilości wystarczającej. W obiektach stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku oraz bielizna jednorazowa. Bielizna jednorazowa po użyciu traktowana jest jako odpad komunalny-pakowana w worki foliowe i usuwana do pojemników przeznaczonych na te cele. Bielizna brudna wielokrotnego użytku zbierana jest do worków foliowych i do chwili odbioru w celu przewozu do pralni gromadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach porządkowych lub wydzielonych magazynach bielizny brudnej. Zapas bielizny czystej przechowywany jest w magazynach lub w wydzielonych szafach. Wytwarzające odpady medyczne podmioty posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w wydzielonych chłodnych pomieszczeniach lub w chłodziarkach przeznaczonych na ten cel.

Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych. Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładów oczyszczania miasta. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowego postępowania w tym zakresie.

SP ZOZ i NZOZ posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. Pracownicy posiadają wymaganą dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Na bieżąco prowadzona jest dokumentacja czasu pracy lamp bakteriobójczych.

W 2010 r. powstało kilka nowych placówek w pełni dostosowanych do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Uruchomione w 2010 r. zakłady opieki zdrowotnej to:

1. NZOZ SANA Świerklaniec, ul. Oświęcimska 2
2. NZOZ REHA-SAN Świerklaniec, ul. Oświęcimska 2
3. NZOZ „PACHOŃSCY DENTAL KLINIC” Tarnowskie Góry, ul. Wyszyńskiego 85
4. NZOZ DROMET Świerklaniec, ul. Oświęcimska 13
5. NZOZ STOM-KA Tarnowskie Góry, ul. Wyszyńskiego 139
6. NZOZ Lekarze Specjaliści GRAŁA Tarnowskie Góry, ul. Bytomska 14
7. NZOZ Lekarze Specjaliści GRAŁA Tarnowskie Góry, ul. Zagórska 83
8. NZOZ CLINSEARCH Tarnowskie Góry, ul. Kościelna 30.

Jeden podmiot z 2 obiektami przekształcił się z publicznego w niepubliczny zakład – NZOZ Przychodnia Specjalistyczna w Tarnowskich Górach przy ul. Piłsudskiego 18.

Ponadto, jeden obiekt NZOZ DE-ME został przeniesiony do nowych, spełniających wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia pomieszczeń w Tarnowskich Górach przy ul. Sienkiewicza 41.

W roku sprawozdawczym zlikwidowano 1 obiekt - NZOZ FAM-MED BIS Zbrosławice, ul. Piastowska 3.

Nadzorem objętych jest także 7 filii ambulatoryjnych zakładów opieki zdrowotnej, skontrolowano 4, w których przeprowadzono 5 kontroli.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dotyczącymi stanu sanitarno-higienicznego w jednym obiekcie wydano decyzję terminową dotyczącą odmalowania pomieszczenia higieniczno- sanitarnego dla pacjentów, która została wykonana.

Obiekty te ocenione zostały jako dobre.

Bieżącym nadzorem objęty jest **punkt medyczny zlokalizowany na terenie Międzynarodowego Portu Lotniczego Katowice w Pyrzowicach.**

W 2010r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w trakcie których nie stwierdzono nieprawidłowości. Port lotniczy posiada całodobowe zabezpieczenie medyczne – dyżury pełni lekarz i pielęgniarka. Na terenie portu znajdują się pomieszczenia przeznaczone do udzielania świadczeń medycznych :

- punkt pierwszej pomocy – zlokalizowany w Terminalu A w części ogólnodostępnej, w skład którego wchodzi gabinet badań lekarskich oraz 2-lóżkowa sala obserwacyjna dla pacjentów wraz z pomieszczeniem higieniczno- sanitarnym
- izolator zakaźny - przeznaczony do czasowej izolacji osób z podejrzeniem choroby zakaźnej, zlokalizowany w Terminalu B od strony płyty lotniska. Składa się z śluzy – pomieszczenia dla personelu medycznego oraz pomieszczenia pobytu pacjenta wraz w węzłem sanitarnym.

Postępowanie z odpadami medycznymi jest prawidłowe. Odpady odbierane są po uzgodnieniu telefonicznym przez specjalistyczną firmę. Bielizna wyłącznie jednorazowa, segregacja odzieży osobistej i ochronnej jest przestrzegana.

Punkt medyczny wyposażony jest w środki ochrony indywidualnej : kalosze, kombinezony Tychem, maski z filtrami Hepa, gogle, rękawiczki ochronne, fartuchy jednorazowe, a także preparaty dezynfekcyjne.

Ponadto port lotniczy dysponuje ambulansem, przeznaczonym do działań ratowniczych w obrębie lotniska.

W związku z możliwością zawleczenia chorób zakaźnych z innych krajów utrzymywana jest stała współpraca ze służbami medycznymi lotniska oraz ze Strażą Graniczną w celu szybkiego podjęcia działań przeciwepidemicznych.

4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich

Pod nadzorem znajduje się **166** prywatnych gabinetów lekarskich. W 2010r. skontrolowano **31** obiektów, przeprowadzając łącznie **37** kontroli.

Przeprowadzone kontrole wykazały w **2** obiektach nieprawidłowości dotyczące: braku wyposażenia kabiny higienicznej w bidet przy gabinecie, w którym udzielane są świadczenia medyczne w zakresie ginekologii i położnictwa, nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego. Wydano 1 decyzję administracyjną, w 1 obiekcie wydano zalecenia doraźne. Stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte.

W prywatnych gabinetach lekarskich używana jest głównie bielizna jednorazowego użytku, która w zależności od stopnia zanieczyszczenia jest przekazywana do utylizacji jako odpad medyczny zakaźny lub jako odpad medyczny pozostały.

Wytwarzające odpady medyczne podmioty posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych zawarte z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania do zamykanych i oznakowanych pojemników, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w chłodziarkach przeznaczonych na ten cel. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady komunalne, które są własnością zakładów oczyszczania miasta.

W 2010r. w trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

W gabinetach opracowane są i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. W 1 gabinecie kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji, wydano zalecenia doraźne, które zostały wykonane.

Stan sanitarny skontrolowanych gabinetów został oceniony jako dobry.

5. Interwencje

W 2010 roku zgłoszono 1 wniosek w sprawie podjęcia interwencji w zakładach opieki zdrowotnej na terenie powiatu tarnogórskiego. Wniosek złożył Narodowy Fundusz Zdrowia – Śląski Oddział Wojewódzki w Katowicach i dotyczył NZOZ Praktyka Stomatologiczna „KRG” Krzysztof Grygier w Wieszowej przy ul. Bytomskiej 23.

Kontrola wykazała, że interwencja była zasadna. Na podstawie kontroli obiekt został unieruchomiony (decyzja administracyjną z dnia 20 lipca 2010r.) w związku ze stwierdzeniem złego stanu technicznego budynku, w tym: ubytków płytek podłogowych i tynku, zacieków na ścianach i sufitach, zdewastowanej stolarki drzwiowej, braku bieżącej wody przy umywalce w toalecie dla pacjentów, zdemontowanych baterii we wszystkich punktach wodnych, braku ciepłej wody w gabinecie stomatologicznym, braku zasobników na środek dezynfekcyjny i mydło, braku testów skuteczności sterylizacji, ogólnego bałaganu i wykorzystywania pomieszczenia socjalnego dla celów prywatnych.

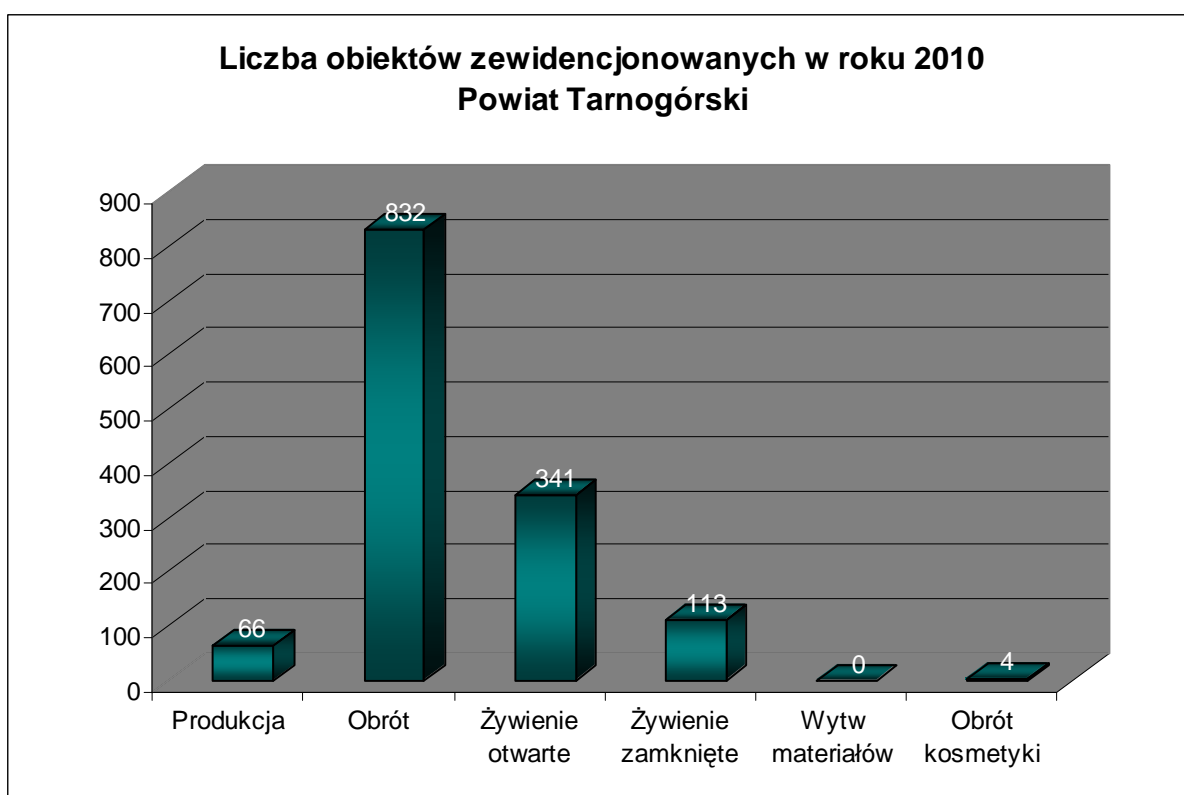
Wnioski

1. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej ulega sukcesywnej poprawie. Stopniowo realizowane są odstępstwa ujęte w programach dostosowawczych zakładów oraz obowiązki nałożone decyzjami wydanymi przez PPIS w Bytomiu, co w istotny sposób wpływa na poprawę stanu sanitarnego obiektów.
2. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich ulega sukcesywnej poprawie.
3. Wzmoczonego nadzoru wymagają gabinety o charakterze zabiegowym celem wyeliminowania nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi.

III. Stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego, zakładów produkcji i obrotu żywnością, jakość zdrowotna żywności oraz jakość materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W roku 2010 w ewidencji znajdowało się **1356** zakładów produkcyjnych, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków. Ogółem skontrolowano **968** obiektów żywnościowych, co stanowi 71% zewidencjonowanych obiektów.

Wykres nr 1



Na terenie Powiatu Tarnogórskiego największą część spośród wszystkich obiektów stanowią zakłady obrotu żywnością, które wynoszą **61%** wszystkich obiektów oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego, które wynoszą **25%** wszystkich obiektów. Ogólna liczba wszystkich zewidencjonowanych obiektów zmniejszyła się w stosunku do roku poprzedniego o **194** zakłady (tj. **12,5%**).

Tabela 1 Zestawienie liczbowe lata 2009 i 2010 na terenie powiatu tarnogórskiego.

	2009	2010	ZMIANY
Ilość obiektów nadzorowanych	1550	1356	- 12,51%
Ilość obiektów skontrolowanych	890	711	- 20,11%
Ilość kontroli	1203	968	- 19,53%
Ilość wydanych decyzji	560	419	- 25,17%
Ilość wydanych postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę	17 – 6655;	17 – 6180;	0
Ilość nałożonych mandatów na kwotę	102 – 17550;	62 – 9500;	- 39,21%

Ogółem przeprowadzono **968** kontroli sanitarnych, tematycznych oraz rekontroli. Za uchybienia sanitarno – higieniczne nałożono **62** mandaty karne na kwotę **9500,00 zł**. Wydano ogółem **419** decyzji administracyjnych, z czego **54** decyzje represyjne dotyczące usunięcia niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego w kontrolowanych obiektach oraz **4** decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej – przeterminowanych. **368** decyzji dotyczyło zatwierdzenia zakładu i dopuszczenia go do użytkowania w tym **28** decyzji dotyczyło poszerzenia działalności. Ponadto wydano **17** postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę **6180zł**.

Dokonując analizy uzyskanych wyników w latach 2009 i 2010 można zauważyć, iż liczba obiektów skontrolowanych jest mniejsza o **20%** w stosunku do poprzedniego roku. Występuje **12%** różnica w liczbie nadzorowanych obiektów. W stosunku do 2009 roku wydano taką samą liczbę postanowień o nałożeniu grzywny.

1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów

a) Zakłady produkcji żywności

W roku 2010 na terenie Powiatu Tarnogórskiego w ewidencji znajdowało się **66** zakładów produkcji żywności, w skład których wchodzi :

- 2 wytwórnie lodów;
- 1 automat do lodów;
- 36 piekarni;
- 18 ciastkarni;
- 3 przetwórnice owocowo – warzywne i grzybowe;
- 1 zakład garmażeryjny;
- 1 zakład przemysłu zbożowo – młynarskiego;
- 1 wytwórnię makaronów;
- 1 przetwórnica orzechów;
- 1 zakład konfekcjonowania warzyw;
- 1 zakład produkcji polepszaczy.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono **102** kontrole, o **7%** mniej niż w roku 2009, w którym przeprowadzono **110** kontroli. Zaplanowanych kontroli kompleksowych było **66**, z czego wykonano **64**.

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

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, chłodzenie żywności po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, proces ciągły obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej, materiały i sposób produkcji dymu, jakość i magazynowanie soli do obróbki żywności.

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności.

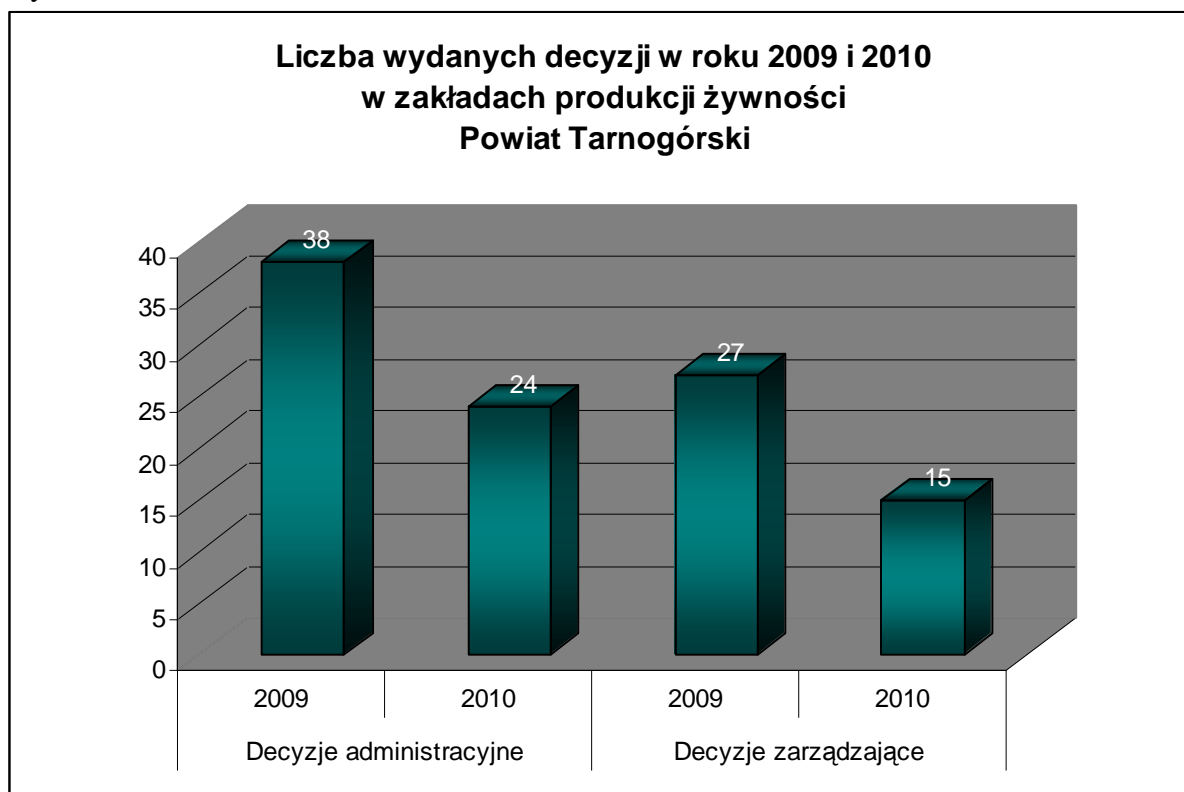
Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywane dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W zakładach produkcji żywności na terenie Powiatu Tarnogórskiego najczęściej stwierdzane uchybienia to:

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

- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 2



W 2010 roku wydano **24** decyzje administracyjne. Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie obiektów **15** decyzji zarządzających. Ponadto wydano **5** decyzji zatwierdzających zakład. Dokonując porównania do ubiegłego roku należy stwierdzić, iż liczba wydanych decyzji jest mniejsza o **37%**, a liczba decyzji zarządzających jest mniejsza o **44%**.

W 2010 roku nałożono **5** mandatów karnych na kwotę **800 zł**, czyli o 3 mandaty mniej niż w roku 2009, w którym wydano **8** mandatów na kwotę **1150 zł**.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach produkcji żywności najwięcej uchybień na terenie powiatu tarnobrzeżskiego odnotowano w następujących zakładach:

A) PIEKARNIA Janusz Picz ul. Łotewska 2 w Tarnobrzeżskich Górach, w którym podczas każdej kontroli sanitarnej stwierdzane były nieprawidłowości bieżącego stanu sanitarno – higienicznego takie jak:

- brak bieżącego porządku (zaśmieczone posadzki, na ścianach pajęczyny);
- szafki na odzież wewnątrz brudne;
- brak wydzielonego oraz oznakowanego stanowiska do dezynfekcji jaj;
- koszyki do pakowania pieczywa oklejone z dość dużą ilością ciasta oraz z resztkami martwych szkodników zbożowo - mącznych;
- pojemniki na ścinki przepełnione, otwarte;
- brak odzieży ochronnej dla osób kontrolujących;
- część surowców przechowywanych bezpośrednio na posadzce.

Za stwierdzone nieprawidłowości na właściciela każdorazowo nakładane były podczas kontroli mandaty karne.

Ponadto wyniki badań laboratoryjnych pobranych próbek sanitarnych wykazały obecność szkodników zbożowo - mącznych. W związku z powyższym na zakład wydano decyzję zarządzającą przeprowadzenie skutecznej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu, zabezpieczenie zakładu przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi, w tym przed dostępem szkodników oraz zapewnienie prawidłowego stanu sanitarno – higienicznego wyposażenia zakładu używanego do wypieku wyrobów piekarniczych – koszyczków, poprzez skuteczną dezynsekcję. W/w zalecenia ujęte w decyzji zostały wykonane.

B) PIEKARNIA Jan Hanke ul. Ratuszowa 3 w Tarnowskich Górach na, który w roku 2008 została wydana decyzja administracyjna – zarządzająca wykonanie zaleceń tj.:

- zapewnić dobry stan techniczny powierzchni ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu poprzez likwidację przyczyny powstawania zacieków oraz ich odmalowanie,
- zapewnić dobry stan techniczny stolarki drzwiowej poprzez odmalowanie,
- zapewnić dobry stan techniczny posadzki na hali produkcyjnej poprzez uzupełnienie ubytków,
- zapewnić prawidłowy stan techniczny sprzętu i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładu poprzez odmalowanie,
- zamontować w sposób prawidłowy basen do mycia sprzętu produkcyjnego,
- opracować, wdrożyć i utrzymać stałe procedury lub procedurę opartą na podstawie zasad systemu HACCP.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające w latach 2009-2010 wykazały wykonanie pięciu zarządzeń Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu ponadto od roku 2009 w związku z niewykonaniem wszystkich zaleceń ujętych w decyzji administracyjnej toczy się postępowanie egzekucyjne o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia. W trakcie kontroli sprawdzających w w/w zakładzie w latach 2009-2010 za bieżące uchybienia higieniczno – sanitarne nakładano mandaty karne. W lutym 2011 roku wydano X postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia w związku z niewykonaniem zalecenia dotyczącego poprawy stanu technicznego powierzchni ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu poprzez likwidację przyczyny powstawania zacieków oraz ich odmalowanie.

b) Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **832**, w tym:

- 482 sklepy spożywcze, a wśród nich 7 super i hipermarketów,
- 93 kioski, spośród których można wyróżnić 19 kiosków na targowiskach sprzedających mięso oraz 3 kioski na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze,
- 28 magazynów hurtowych,
- 61 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 109 środków transportu,
- 59 innych obiektów obrotu żywnością, do których zaliczane są apteki.

W grupie zakładów obrotu żywnością zaplanowano **301** obiektów, z czego skontrolowano **250**. Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **570** kontroli, o **3%** mniej niż w 2009 roku, w którym przeprowadzono **586** kontroli.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach obrotu żywnością obejmuje zakres:

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, lód stykający się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

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

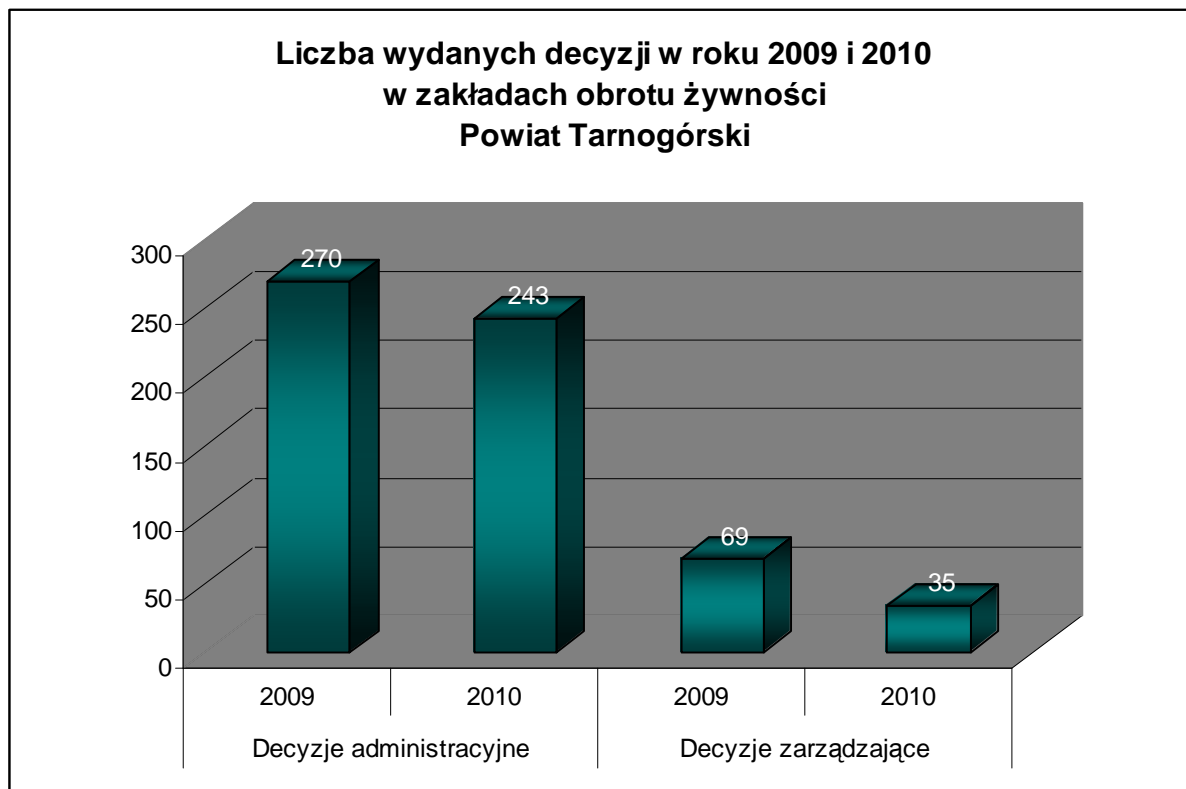
Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności.

W zakładach obrotu żywnością na terenie Powiatu Tarnogórskiego stwierdzono podczas kontroli następujące nieprawidłowości i uchybienia:

- przechowywanie artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi,
- nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych, tj. ustawionych bezpośrednio na posadzce podłogowej,
- brak czystości i porządku na sali sprzedaży i na zapleczu zakładów,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi,
- zły stan techniczny powierzchni wyposażenia (półki, regały),
- brak punktów wodnych do mycia rąk z bieżącą zimną i ciepłą wodą,
- brak szafek na przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej personelu,
- brak lub nieprawidłowa odzież ochronna pracowników,
- sprzedaż artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub z nieaktualnym terminem przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem,
- nie zachowana higiena sprzedaży,

- całkowity brak kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 3



W związku ze stwierdzonymi powyższymi uchybieniami i nieprawidłowościami stanu sanitarno – technicznego w roku 2010 wydano **35** decyzji zarządzających, **4** decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Ponadto **113** decyzji zatwierdzających zakład. W porównaniu do roku 2009 można zauważyć mniejszą liczbę wydanych decyzji administracyjnych (o **10%** mniej) oraz decyzji zarządzających (o **49%** mniej).

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno - higienicznego nałożono **36** mandatów na kwotę **5050 zł**, tj. o **42%** mniej niż w roku poprzednim, w którym wydano **62** mandaty na kwotę **10300 zł**.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach obrotu żywnością najwięcej uchybień na terenie powiatu tarnogórskiego stwierdzono w następujących zakładach:

A) Sklep piekarniczy Jan Hanke ul. Korola 43, Tarnowskie Góry - stwierdzone nieprawidłowości to:

- drzwi wejściowe do sklepu z widocznymi ubytkami farby, w dolnej części widoczna rdza;
- brak stałego dopływu bieżącej ciepłej wody przy punkcie wodnym na zapleczu sklepu;
- widoczne odpryski farby na szafkach do przechowywania odzieży personelu;
- brak opracowanego i wdrożonego systemu HACCP.

W dniu 09.05.2008 r. została wydana decyzja zarządzająca. W w/w zakładzie nie zostało zakończone postępowanie administracyjne. Do końca roku 2010 od roku 2008 wydano XIV postanowień o nałożeniu grzywny. Sprawa pozostała w toku.

B) Sklep spożywczy „Dom Chleba” Joanna Anczok ul. Janasa b/n, Tarnowskie Góry – stwierdzono nieprawidłowości takie jak:

- brudne ściany zaplecza sklepu oraz ścian zewnętrznych;
- stolarka drzwiowa z odpryskami;
- ubytki w wykładzinie podłogowej;
- brak punktu wodnego z bieżącą ciepłą i zimną wodą do mycia drobnego sprzętu.

W roku 2009 wydana została decyzja zarządzająca. Do bieżącego roku wszystkie punkty ujęte w decyzji administracyjnej terminowej nie zostały wykonane w całości. Względem właściciela zakładu zostało wszczęte postępowanie egzekucyjne.

C) Sklep spożywczy „U KRUSA” Joanna Beigelt ul. Mościckiego 26, Tarnowskie Góry, w którym w większości z przeprowadzonych kontroli stwierdzano uchybienia i nieprawidłowości takie jak:

- brak bieżącego porządku w pomieszczeniach magazynowych;
- na zapleczu sklepu stwierdzono obecność psa i kota;
- na zapleczu przechowywane są rzeczy osobiste, prywatne właściciela sklepu (książki, prywatne przedmioty ozdobne, garnki);
- brak odzieży ochronnej dla pracownika;
- w pomieszczeniu toalety umywalka brudna, na posadzce ustawione pojemniki,
- na posadzce podłogowej wyłożono dywaniki,
- brak dokumentacji dobrej praktyki higienicznej oraz HACCP - brak zapisów z mycia i dezynfekcji sprzętu, monitoringu temperatur oraz dostaw towaru

Za w/w uchybienia i nieprawidłowości nakładano mandaty karne. W trakcie kontroli sprawdzających stwierdzono wykonanie doraźnych zaleceń.

D) Sklep spożywczy Cecylia Kryś ul. Kościuszki 19, Tarnowskie Góry – podczas kontroli kompleksowych, jak również interwencyjnych stwierdzano nieprawidłowości takie jak:

- sprzedaż dużej ilości środków spożywczych po upływie daty ważności;
- brak oznakowań daty przydatności do spożycia środków spożywczych;
- brak bieżącego porządku i czystości na zapleczu sklepu;
- brudne pomieszczenie szatni oraz brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej pracowników;

- brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi środków spożywczych sprzedawanych luzem;
- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych;
- brak bieżących zapisów na podstawie dokumentacji dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP.

Za stwierdzone nieprawidłowości na właścicielkę obiektu każdorazowo nakładane były podczas kontroli mandaty karne.

E) Sklep spożywczy Andrzej Potempa, Andrzej Janawa s.c. ul. Piastowska 15, Tarnowskie Góry – podczas kontroli interwencyjnych i kompleksowych stwierdzano w obrocie duże ilości napojów alkoholowych po upływie daty ważności, z zerwanymi etykietami butelek na piwo lub celowo usuwane nadruki dotyczące przydatności do spożycia puszek z piwami.

W trakcie przeprowadzanych kontroli nakładano na właściciela mandaty karne. Ponadto podczas kontroli w dniu 27.02.2009 roku oprócz sprzedaży napojów alkoholowych po upływie przydatności do spożycia stwierdzono nieprawidłowości stanu sanitarno – technicznego takie jak:

- uszkodzona powierzchnia podłogi – widoczne ubytki w wykładzinie w pomieszczeniu magazynowym;
- brudne ściany w pomieszczeniu magazynowym;
- w pomieszczeniu magazynowym uszkodzone drzwi (elementy metalowe posiadały ślady korozji), które pokryte były brudnym materiałem ze styropianu.

W dniu 02.03.2009 roku została wydana decyzja nakazująca wycofanie z obrotu kwestionowanych środków spożywczych oraz w dniu 25.03.2009 roku została wydana decyzja zarządzająca poprawę stanu technicznego w zakładzie. Do roku 2011 zalecenia nie zostały wykonane w całości. Sprawa pozostała w toku.

c) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2010 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **341**, w tym **225** zakładów małej gastronomii.

Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **192** kontrole, co stanowi **49%** mniej w porównaniu do roku 2009, w którym przeprowadzono **376** kontroli. Zaplanowanych kontroli w roku sprawozdawczym było **132**, z czego **88** wykonano.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego obejmuje zakres:

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń.

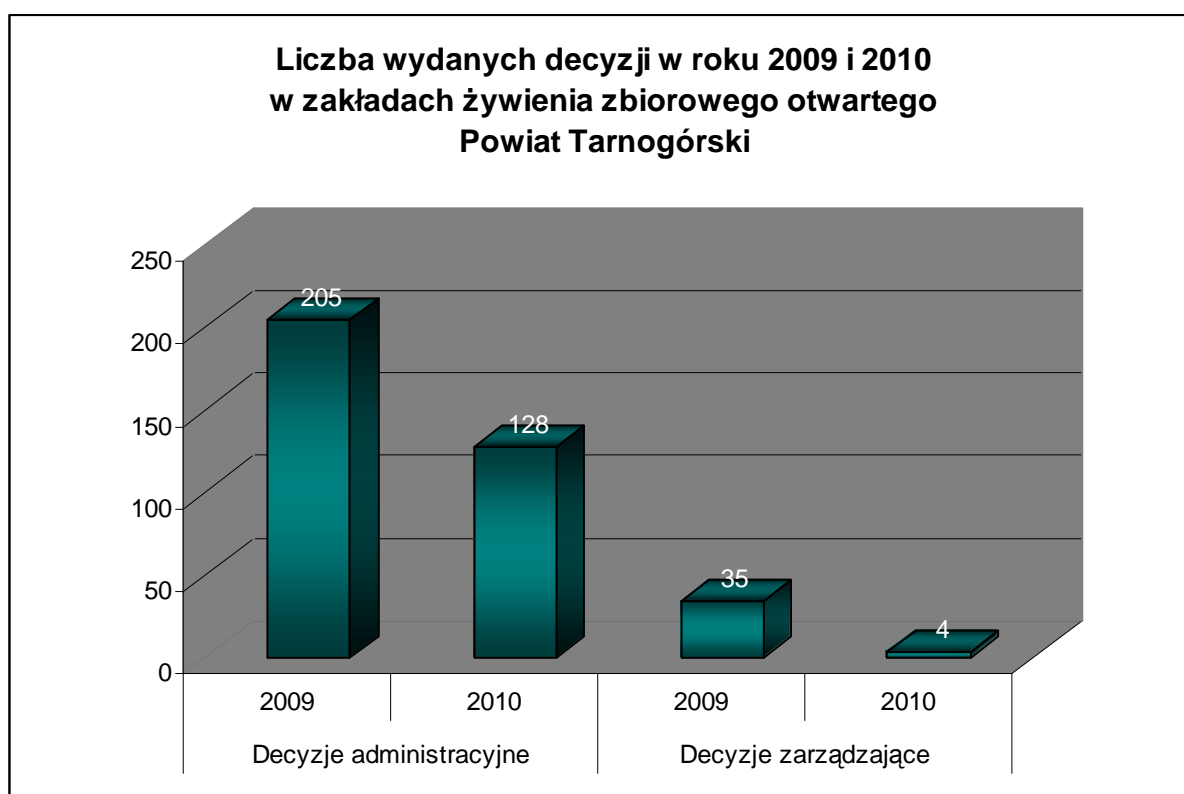
Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, wydawanie potraw, transport żywności.

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W omawianej grupie najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- sły stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładów,
- brak prawidłowych warunków do przechowywania odpadów kategorii III, nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub z nieaktualnym terminem przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem.

Wykres nr 4



W zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie zakładów **128** decyzji administracyjnych, w tym wydano **4** decyzje zarządzające. W stosunku do roku ubiegłego ilość decyzji administracyjnych jest mniejsza o **37%**, natomiast ilość decyzji zarządzających jest mniejsza o **97%**.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono **20** mandatów na kwotę **3550 zł**, o **35%** mniej niż w roku 2009, w którym nałożono **31** mandaty na kwotę **5600 zł**.

W roku sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego najwięcej uchybień na terenie Powiatu Tarnogórskiego odnotowano w następujących zakładach:

A) Restauracja „Redyna” F.H.U. Joachim Tomiczek – stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach w toaletach dla klientów;
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce w szatni dla pracowników;
- zniszczona wykładzina podłogowa w szatni dla pracowników;
- brudne ściany, sufity w pomieszczeniach restauracji;
- brudna powierzchnia ściany przy zlewozmywaku na zapleczu bufetu;
- brak wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego.

Wszystkie zalecenia ujęte w decyzji zarządzającej zostały wykonane w całości.

B) Restauracja „DROMADER” Mariusz Hetmańczyk ul. Obwodnica 8, Tarnowskie Góry – w trakcie kontroli kompleksowej zakładu stwierdzono uchybienia i nieprawidłowości takie jak:

- brudne urządzenia chłodnicze i zamrażające usytuowane w części kuchni właściwej, brudna posadzka podłogowa;
- zła funkcjonalność pomieszczeń – obróbka wstępna warzyw i owoców przeprowadzana jest w kuchni właściwej;
- brak segregacji żywności w urządzeniu chłodniczym i zamrażalniczym;
- warzywa przechowywane w kuchni właściwej.

Za w/w uchybienia i nieprawidłowości nałożono mandat karny, kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń doraźnych.

d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2010 roku na terenie powiatu tarnogórskiego w ewidencji znajdowało się **113** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, wśród nich :

- 1 stołówka pracownicza,
- 4 bloki żywienia w szpitalach,
- 6 bloków żywienia w domach opieki społecznej,
- 3 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka,
- 30 stołówek szkolnych,
- 2 stołówki w bursach i internatach,
- 48 stołówek w przedszkolach,
- 5 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 2 bloki żywienia w sanatoriach i prewentiach,
- 2 stołówki na koloniach i półkoloniach,
- 10 innych zakładów żywienia.

Liczba zaplanowanych kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego wynosiła **70**, natomiast wykonanych **66**. Ogółem w roku 2010 przeprowadzono **102** kontrole, natomiast w 2009 roku **128** kontroli. W porównaniu do roku poprzedniego przeprowadzono o **20%** mniej kontroli.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje zakres:

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

Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością.

Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń.

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, wydawanie potraw, transport żywności.

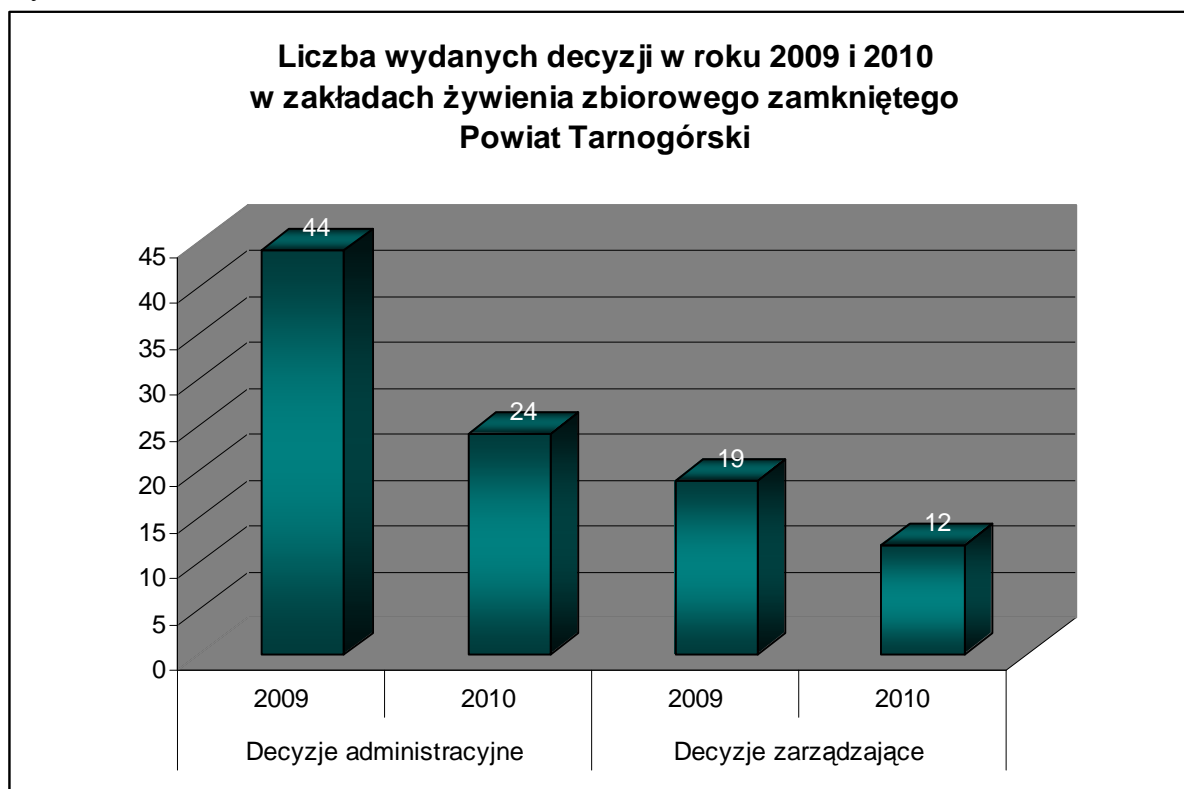
Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP, opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej, prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności, rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych, przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego najczęściej stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości to:

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- zły stan techniczny ścian pokrytych kafelkami – widnieją wybrzuszenia, dziury w kafelkach oraz ubytki,
- zawilgocone ściany i sufity pomieszczeń,
- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
- brak skutecznej mechanicznej wentylacji w pomieszczeniach kuchni,

- nieprawidłowy stan techniczny posadzki podłogowej – ubytki w kafelkach,
- brak urządzeń kontrolno – pomiarowych do monitorowania procesów produkcyjnych,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Wykres nr 5



W roku 2010 wydano **24** decyzje administracyjne, w tym **12** decyzji zarządzających oraz **10** decyzji zatwierdzających zakład. W stosunku do roku ubiegłego liczba wydanych decyzji administracyjnych jest mniejsza o **45%**, natomiast decyzji zarządzających liczba jest mniejsza o **37%**.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności zbadano **214** próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

- w zakresie mikrobiologicznym 109
- w zakresie organoleptyki 17
- w zakresie znakowania 76
- w zakresie zanieczyszczeń biologicznych 19
- w zakresie zanieczyszczeń fizycznych 16
- w zakresie fizykochemicznym 50

Oceniając jakość zdrowotną zbadanych próbek żywności dyskwalifikacji uległo **10** próbek środka spożywczego, co stanowi **4,67%** próbek zbadanych.

Przyczyną kwestionowania próbek laboratoryjnych były:

- Pod względem zanieczyszczeń biologicznych – zanieczyszczenia szkodnikami zbożowo – mącznymi;
- Pod względem znakowania – błędne interpretowanie przepisów dotyczących znakowania oraz m.in. usuwalne napisy dotyczące daty minimalnej trwałości i numeru partii produkcyjnej środka spożywczego, nieprecyzyjna podana (zaniżona) wartość % zalecanego dziennego spożycia, niewłaściwe oznakowanie ilości nominalnej towaru paczkowanego, informacja dotycząca wartości odżywczej środka spożywczego, brak na opakowaniu zawartości netto, brak warunków przechowywania oraz numeru partii.

3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne

W roku 2010 do Sekcji HŻŻiPU wpłynęły **44** powiadomienia alarmowe RASFF. Wszystkie powiadomienia uwzględniane były podczas kontroli kompleksowych oraz tematycznych. Ponadto przeprowadzone zostały dodatkowe kontrole interwencyjne, głównie w sklepach wielkopowierzchniowych, jak również w innych obiektach w przypadku wskazania w powiadomieniu adresów zakładów, do których mogły dotrzeć kwestionowane środki spożywcze lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W związku z powyższym w wyniku przeprowadzonych kontroli nie dokonano zabezpieczenia żadnego środka spożywczego lub wyrobu, ponieważ w większości zakładów nie stwierdzono na stanie ekspedycyjnym lub magazynowym kwestionowanego produktu lub został on wycofany ze sprzedaży i przesłany do producenta lub magazynu centralnego (w przypadku sieci handlowych) przez właścicieli obiektów.

Akcja „dopalacze”

W związku ze stwierdzeniem przez Ministra Zdrowia wystąpienia na terenie całego kraju, bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia ludzi po użyciu wyrobu o nazwie handlowej „Tajfun” określony jako przeznaczony do celów kolekcjonerskich i wyrobów jemu podobnych tzw. dopalaczy oraz konieczność natychmiastowego zaprzestania działalności obiektów służących produkcji, obrotowi hurtowemu i detalicznemu tych wyrobów, Główny Inspektor Sanitarny dnia 2 października 2010 roku nakazał w drodze decyzji w terminie natychmiastowym wycofanie wyrobów z obrotu, w tym zamknięcie obiektów służących produkcji, obrotowi hurtowemu lub detalicznemu.

Zgodnie z wytycznymi GIS upoważnieni przedstawiciele PPIS w Bytomiu wspólnie z przedstawicielami Policji z Tarnowskich Gór przeprowadzili **8** kontroli w punktach sprzedaży w/w wyrobów kolekcjonerskich.

Ogółem na terenie Powiatu Tarnogórskiego skontrolowano **5** obiektów, natomiast **3** sklepy były zamknięte. W wyniku przeprowadzonych czynności służbowych sporządzono **5** protokołów oraz **3** adnotacje.

Z **3** zakładów na terenie Powiatu Tarnogórskiego przekazano w depozyt do WSSE w Katowicach wyroby kolekcjonerskie, które stwierdzono podczas kontroli na stanie sklepu. Ponadto **1** sklep był nieczynny, w związku z czym nie dokonano czynności zabezpieczenia towaru ze względu na brak możliwości ustalenia danych właściciela.

W 1 skontrolowanym obiekcie z terenu Powiatu Tarnogórskiego w trakcie kontroli nie stwierdzono na stanie wyrobów kolekcjonerskich „dopalaczy”. 1 sklep na wniosek właściciela został dopuszczony do prowadzenia działalności gospodarczej z zastrzeżeniem wprowadzania do obrotu substancji i wyrobów ujętych w decyzji GIS z dnia 2.01.2010 r.

4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowały się 4 obiekty obrotu kosmetykami. W roku 2010 przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w zakładzie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 1 kontrolę w obiekcie obrotu kosmetykami w zakresie bezpieczeństwa stosowania kosmetyków będących w obrocie.

Ogólny stan sanitarno – porządkowy techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń, zapewniony jest dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody, poszczególny asortyment posegregowany przechowywany jest na wydzielonych regałach i półkach, nie stwierdzono kosmetyków przeterminowanych.

W bieżącym roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano 10 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 2 próbki kosmetyków.

5. Interwencje

W roku 2010 przyjęto i rozpatrzono 5 interwencji, w tym 2 interwencje dotyczyły złej jakości zdrowotnej żywności oraz 3 interwencje dotyczyły złych warunków higieniczno – sanitarnych w zakładzie.

Tabela nr 1 Zestawienie liczbowe interwencji na terenie powiatu tarnogórskiego w roku 2009 i 2010

Rodzaj obiektu	Rodzaje interwencji 2009			Rodzaje interwencji 2010		
	Ogółem	Zła jakość zdrowotna żywności	Złe warunki higieniczno - sanitarne	Ogółem	Zła jakość zdrowotna żywności	Złe warunki higieniczno - sanitarne
Produkcja	0	0	0	0	0	0
Obrót	14	7	7	2	1	1
Żywnienie otwarte	2	2	0	3	1	2
Żywnienie zamknięte	2	2	0	0	0	0
Razem	18	11	7	5	2	3

W porównaniu do ubiegłego roku ogólna liczba interwencji na terenie Powiatu Tarnogórskiego znacznie się zmniejszyła. Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały 4 interwencje zasadne, natomiast 1 kontrola wykazała niezasadność interwencji.

Zgłoszone interwencje na terenie powiatu tarnogórskiego dotyczyły następujących obiektów:

- I. Carrefour ul. Kościuszki 1, Tarnowskie Góry – zgłoszono przemetkowanie chleba. Przeprowadzona kontrola wykazała zasadność interwencji.
- II. Sklep mięsny „U KARINY” ul. Batorego 2, Zbroslawice – zgłoszono niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne w zakładzie. Przeprowadzona kontrola wykazała zasadność interwencji.
- III. Przystępa gastronomiczna „Chico Mexico” ul. Piłsudskiego Tarnowskie Góry - zgłoszono sprzedaż niewłaściwej jakości zdrowotnej mięsa w kebabie. Przeprowadzona kontrola wykazała zasadność interwencji.
- IV. Dom Bankietowy „A DONG” Zalew Nakło – Chechło zgłoszono prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją PPIS. w Bytomiu, brak warunków do prowadzenia pełnej produkcji, brak książeczek zdrowia personelu. Przeprowadzona kontrola wykazała zasadność interwencji.

Wnioski

Dokonując oceny uzyskanych wyników na przełomie lat 2009 i 2010 można stwierdzić, że:

1. Liczba zakładów nadzorowanych utrzymuje się na tym samym poziomie.
2. Liczba obiektów skontrolowanych i przeprowadzonych w nich kontroli w roku 2010 zmniejszyła się na poziomie około 20%.
3. Liczba wydanych decyzji administracyjnych w roku 2010 zmniejszyła się o około 25%, co świadczy o poprawie stanu sanitarno – higienicznego zakładów branży spożywczej.
4. Liczba nałożonych mandatów za stwierdzone nieprawidłowości stanu sanitarno – higienicznego zmniejszyła się około 39% w porównaniu do roku 2009 r. co świadczy o przestrzeganiu zasad higieny .
5. W bieżącym roku sprawozdawczym w porównaniu do roku 2009 liczba interwencji na terenie Powiatu Tarnogórskiego zmniejszyła się trzykrotnie, jednakże na **5** przyjętych interwencji, które wpłynęły do PSSE – Bytom **4** były zasadne.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody do kąpieli

1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach do zaopatrywania w wodę

MIASTO RADZIONKÓW

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 17,2 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę – zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:*
 - *woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowicach – **śr. 2408** (SUW Bibiela, SUW Miedary)*

Miasto zaopatrywane jest w wodę dostarczaną z sieci magistralnej Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach, pochodzącą z nadzorowanych przez PPIS w Bytomiu Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” w Miasteczku Śląskim oraz „Miedary” w Tarnowskich Górach.

Kontrola jakości wody, dostarczanej odbiorcom w ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę prowadzona jest w wyznaczonych na terenie miasta 2 punktach monitoringowych.

Łącznie w 2010r na terenie miasta w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano i przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym 16 próbek wody. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo) stwierdzono w 3 próbkach wody.

Ogółem wodę wodociągową dostarczaną odbiorcom na terenie Radzionkowa oceniono jako przydatną do spożycia.

Liczba wykazanych przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Radzionkowie awarii na sieci wodociągowej wynosiła 76.

MIASTO TARNOWSKIE GÓRY

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 60,7 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:*
 - *woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 3903** (SUW Miedary, SUW Bibiela)*
 - *woda dostarczana przez PW i K Tarnowskie Góry z ujęć własnych –*
 - *Opatowice, uj. nr 3 ul. Opolska (łączna produkcja **śr. 1114**)*
 - *woda dostarczana z ujęcia CHM Tarnowskie Góry –**śr.3093***
 - *(zakup wody przez PW i K Tarnowskie Góry)*
 - *woda dostarczana woda dostarczana z SUW GCR „Repty” – **śr. 114***
 - *zakup wody przez PW i K Tarnowskie Góry)*

Miasto zaopatrywane jest w wodę pochodzącą z ujęć wód głębinowych, eksploatowanych do celów wodociągowych przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Tarnowskich Górach, tj. uj. Opatowice, uj. nr III, ul. Opolska oraz zakupywaną przez to Przedsiębiorstwo z G.P.W. Katowice – Stacje Uzdatniania Wody „Miedary” w Tarnowskich Górach i „Bibiela” w Miasteczku Śląskim. Do sieci miejskiej eksploatowanej przez PWiK Tarnowskie Góry podawana jest również woda z ujęcia należącego do Centrum Handlowo Magazynowego w Tarnowskich Górach, ul.Zagórska oraz ujęcia eksploatowanego przez Górnośląskie Centrum Rehabilitacji „Repty” w Tarnowskich Górach .

Dla potrzeb własnych użytkowników eksploatowane są zlokalizowane na terenie miasta ujęcia należące do zakładów „FASER” S.A., PKP Tarnowskie Góry „Grupa Las”

i „Zamet” oraz Agencji Inicjatyw Gospodarczych S.A. w Tarnowskich Górach (ujęcie zasila obiekt Park Wodny, ul. Obwodnica 8).

Na podstawie wyników prowadzonych w 2010r. kontrolnych badań, wodę w urządzeniach zbiorowego zaopatrzenia, tj. dostarczaną przez PWiK Tarnowskie Góry z ujęć własnych i zakupywaną z GPW Katowice oraz CHM Tarnowskie Góry oceniono jako przydatną do spożycia.

W październiku 2010r w wodzie dostarczanej z ujęcia eksploatowanego przez Górnośląskie Centrum Rehabilitacji „Repty” stwierdzono obecność bakterii grupy coli. W związku z powyższym czasowo obowiązywało zalecenie wykorzystywania wody do spożycia wyłącznie po przegotowaniu. Po przeprowadzeniu działań naprawczych woda spełniała wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia.

Woda z ujęć „Faser”, „Zamet”, PKP i Park Wodny odpowiadała wymaganiom dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Liczba zgłoszonych przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Tarnowskich Górach awarii wodociągowych wynosiła **176**.

Nadzorem sanitarnym tut. Stacji objęte było również źródło naturalne zlokalizowane w dzielnicy Repty Śląskie. Z uwagi na wysoką zawartość azotanów woda jest nieprzydatna do spożycia.

Ogółem w 2010r na terenie Tarnowskich Gór w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **113** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **108**, pod względem bakteriologicznym -**92**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (pH, mętność, azotany) stwierdzono w **3** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **7** próbkach (bakterie grupy coli).

MIASTECZKO ŚLĄSKIE

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 7,3 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d :*
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 245** (SUW Bibiela)
 - woda dostarczana przez PW i K Tarnowskie Góry, zakupywana z ujęcia Huty Cynku „Miasteczko Śląskie” – **śr. 515**

Miasto zaopatrywane jest w wodę dostarczaną przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Tarnowskich Górach, zakupywaną ze Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach oraz z ujęcia Huty Cynku „Miasteczko” w Miasteczku Śląskim.

Wodę oceniono jako przydatną do spożycia.

Ogółem w 2010r. z urządzeń wodociągowych na terenie miasta pobrano **20** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym - **20**, pod względem bakteriologicznym - **17**.

Liczba awarii sieci wodociągowej wynosiła – **14**.

MIASTO KALETY

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 8,7 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d :*
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 821** (SUW Bibiela)

Miasto jest zaopatrywane w wodę o dobrej jakości, dostarczaną z miejskiej sieci wodociągowej, zasilanej wodą zakupywaną z Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” GPW Katowice.

W lutym 2010 r wyłączono z eksploatacji ujęcie Kaletańskich Zakładów Celulozowo-Papierniczych w likwidacji, które zaopatrywało w wodę zakład i firmy znajdujące się na jego terenie.

Ogółem w 2010 r.z urządzeń wodociągowych na terenie Kalet pobrano i przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym **5** próbek wody.

Liczba awarii miejskiej sieci wodociągowej wynosiła –**14**.

GMINA KRUPSKI MŁYN

➤ *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 3,4 tys.*

- *Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:*
- woda dostarczana z eksploatowanych przez gminę urządzeń wodociągowych SUW Kolonia Ziętek i Potępa – łączna ilość produkowanej wody – **śr. 380**
 - woda dostarczana z ujęcia zakładu Z.T.S. „Nitron” S.A Krupski Młyn (**śr. 284**)
 - *zakup wody przez Gminę Krupski Młyn*

Wodę wodę dostarczaną odbiorcom z eksploatowanych przez Gminę Stacji Uzdatniania Wody Kolonia Ziętek i Potępa, ul.Sportowa oraz zakupywaną z ujęcia Zakładu „Nitroerg” S.A. w Krupskim Młynie oceniono jako przydatną do spożycia.

W sezonie letnim 2010 r prowadzono również badania wody z wodociągu Ośrodka Harcerskiego w Borowianach. Woda z eksploatowanej studni zawiera wysokie ilości żelaza i manganu. Pomimo zamontowania w 2007 r urządzeń uzdatniających woda nadal okresowo wykazywała podwyższoną zawartość manganu. Ponadto okresowo stwierdzano w niej również ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 22±2°C) i wysoki odczyn. Od lipca 2010 r w ośrodku nie odbywała się żadna forma zorganizowanego wypoczynku. Osoby czasowo przebywające na ośrodku zgodnie z oświadczeniem właściciela obiektu były na bieżąco informowane o wynikach badań i konieczności zaopatrzenia się w wodę w opakowaniach jednostkowych.

Łącznie w 2010r na terenie Gminy w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody pobrano i przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym **27** próbek wody. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan, odczyn) stwierdzono w **9** próbkach wody a wskaźnika mikrobiologicznego w **3** próbkach (ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C).

Liczba awarii wynosiła – **10**.

GMINA TWORÓG

➤ *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 7,9 tys.*

- *Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:*
- woda dostarczana z eksploatowanych przez ZUK sp. z o.o. Tworóg urządzeń wodociągowych SUW Tworóg, Połomia, Mikołeska, Wojska – łączna ilość produkowanej wody – **śr. 736**
 - woda dostarczana z ujęcia Boruszowice Przed. Ekologicznego BCD S.A. w likwidacji
 - **śr.100** (zakup wody przez ZUK sp. z o.o. w Tworogu)

Gmina zaopatrywana jest w wodę dostarczaną z eksploatowanych przez Zakład Usług Komunalnych sp. z o.o. w Tworogu Stacji Uzdatniania Wody – Połomia, Mikołeska, Wojska i Tworóg oraz zakupywaną z ujęcia Boruszowice Przedsiębiorstwa Ekologicznego BCD S.A. w likwidacji. Wodę oceniono jako przydatną do spożycia.

Poza kontrolą jakości wody w urządzeniach wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia ludności, będących w gestii Gminy, nadzorem sanitarnym objęte były wodociągi eksploatowane przez Firmę „BLER” Sp. z o.o. Ubojnia Brynek, ul. Zakładowa 1 oraz Zespół Szkół Leśnych i Ekologicznych w Brynku.

Wodę z wodociągu Z.Sz.LiE w Brynku oceniono jako przydatną do spożycia.

Z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu oraz okresowo żelaza i mętność warunkowo zezwolono na wykorzystywanie wody ze Stacji Uzdatniania eksploatowanej przez Ubojnię w Brynku, dla potrzeb własnych zakładu oraz zaopatrzenia niewielkiej liczby odbiorców indywidualnych miejscowości Brynek. Przeprowadzona zmiana technologii uzdatniania wody nie zapewniła dotychczas wody o właściwych parametrach.

Łącznie 2010r z urządzeń wodociągowych na terenie gminy, w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **34** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **34**, pod względem bakteriologicznym -**33**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, barwa, smak, zapach, żelazo, mangan,) stwierdzono w **6** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **3** próbkach (bakterie grupy coli, Enterokoki).

Liczba awarii urządzeń wodociągowych należących do Gminy wynosiła – **24**.

GMINA ZBROSŁAWICE

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **15,5 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/iłość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 1022** (SUW. Zawada, SUW Miedary)
 - zakupywana z PWiK Zabrze(st.nr III Świętoszowice)- **śr.63**
 - zakupywana z ZUK sp.z o.o. Tworóg(SUW Wojska)- **śr.33**
 - woda z dostarczana z eksploatowanej przez ZGK i M Zbrostawice SUW Miedary-Kopanina- **śr.96**
 - woda dostarczana z wodociągu Przedsiębiorstwa Nasiennego Księży Las
 - (sprzedaż dla odbiorców indywidualnych i zbiorowych) – **śr. 90**

zaopatrywana jest w wodę dostarczaną z eksploatowanej przez ZGKiM Zbrostawice Stacji Uzdatniania Wody Miedary-Kopanina (dopuszczona do użytkowania w kwietniu 2010r) oraz zakupywaną z GPW w Katowicach (Stacje Uzdatniania Wody „Zawada” i „Miedary”) oraz PWiK Zabrze (st. głębinowa S-III Świętoszowice) i ZUK Tworóg(SUW Wojska). Wodę dostarczaną z w/w wodociągów oceniono jako przydatną do spożycia.

Ponadto do września 2010r dla potrzeb zaopatrzenia w wodę przeznaczona do spożycia wykorzystywana była woda z gminnego ujęcia w Zbrostawicach, ul. Kościuszki. W oparciu o wyniki badań wody wykazujące przekroczenie dopuszczalnej wartości sumy trichloroetenu i tetrachloroetenu, w dniu 17 września 2010r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu wydał decyzję zakazującą wykorzystywania do spożycia wody z tego ujęcia. Dotychczasowi odbiorcy zostali zasileni wodą o dobrej jakości , zakupywaną z GPW w Katowicach oraz dostarczaną z SUW Miedary-Kopanina.

Poza zbiorowym zaopatrzeniem, niewielka część ludności korzysta z wody dostarczanej z wodociągu Przedsiębiorstwa Nasiennego „Księży Las” (ujęcie własne zakładu). Woda spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ogółem z urządzeń wodociągowych na terenie gm. Zbrostawice pobrano **47** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym - **47**, pod względem bakteriologicznym -**40**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan, suma trichloroetenu i tetrachloroetenu) stwierdzono w **3** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **2** próbkach (enterokoki, ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C). Liczba awarii urządzeń wodociągowych należących do Gminy wynosiła –**40**.

GMINA ŚWIERKLANIEC

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **11,2 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 2078 (SUW Bibiela)**
 - woda dostarczana z eksploatowanego przez ZWiK w Świerkłańcu ujęcia Nakło Śląskie, ul. Wapienna- **śr.1,8**

Gmina zaopatrywana jest w wodę do spożycia zakupywaną z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów Katowice, pochodzącą ze Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” w Miasteczku Śląskim.

Jedynie niewielka część odbiorców (ok.15 osób) korzysta z wody pochodzącej z eksploatowanego przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świerkłańcu ujęcia Nakło Śląskie, ul. Wapienna.

Dostarczaną odbiorcom wodę oceniono jako przydatną do spożycia.

Łącznie w 2010r na terenie Gminy w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody pobrano **16** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **16**, pod względem bakteriologicznym -**14**.

Liczba awarii sieci wodociągowej wynosiła – **70**.

GMINA OŻAROWICE

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **5,5 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice - (SUW Bibiela) –**śr. 106**
 - woda zakupywana z GZGWiK Mierzęcice – **śr. 7**
 - woda dostarczana z gminnych ujęć Pyrzowice i Tapkowice łączna ilość produkowanej wody (**śr. prod. 647**)

Gmina zaopatrywana jest w wodę pochodzącą z eksploatowanych przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Ożarowicach ujęć Pyrzowice i Tapkowice oraz zakupywaną z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach (Stacja Uzdatniania Wody „Bibiela” w Miasteczku Śląskim) i GZGWIK w Mierzęcicach.

Wodę wodociągową dostarczaną odbiorcom na terenie gminy Ożarowice oceniono jako przydatną do spożycia.

W 2010r z urządzeń wodociagowych na terenie gminy pobrano i przebadano pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym **21** próbek. Przekroczenie dopuszczalnej wartości parametru fizykochemicznego (mętność) stwierdzono w **1** próbce wody.

Liczba awarii wynosiła –**32**

Ogółem 2010r terenie powiatu tarnogórskiego , w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **301** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **294**, pod względem bakteriologicznym -**265**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, barwa, smak, zapach, azotany, żelazo, mangan, odczyn, suma trichloroetenu i tetrachloroetenu) stwierdzono w **25** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **15** próbkach (bakterie grupy coli, Enterokoki, ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C).

Liczba awarii ogółem – **456**

2. Ocena jakości wody w basenach i kąpieliskach

W 2010r. na terenie powiatu eksploatowane były **3** baseny kąpielowe kryte (miasto Tarnowskie Góry) oraz **3** sezonowe (**1**- w gminie Krupski Młyn, **1**-w gminie Tworóg, **1**- w Radzionkowie).

Na podstawie przeprowadzonych badań (**177** próbek wody, w tym kwestionowanych pod względem bakteriologicznym - **6**) jakość wody w basenach krytych i sezonowych oceniono jako dobrą.

W przypadku stwierdzenia odchyień od wymagań sanitarnych, właściciele obiektów, zgodnie z wydanymi zaleceniami podejmowali stosowne działania naprawcze.

Zwraca się jednak uwagę, że baseny odkryte nie posiadają urządzeń do uzdatniania wody. Utrzymanie wymaganej jakości wody w takich obiektach jest trudne i kosztowne z uwagi na konieczność zwiększonej częstotliwości wymiany wody. Baseny tego typu wymagają modernizacji.

Na podstawie przeprowadzonych badań, jako wodę przydatną do kąpieli oceniono wodę w kąpielisku zorganizowanym „Nakło-Chechło”. Natomiast na podstawie ocen organoleptycznych wodę z wykorzystywanych tradycyjnie kąpielisk „Kalety-Zielona”, „Pniowiec” i „Borowiany” oceniono jako nieprzydatną do kąpieli.

Ogółem w 2010r. z w/w kąpielisk pobrano **96** próbek wody, w tym przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym - **96**, pod względem bakteriologicznym - **60**. Odchylenia od wymagań fizykochemicznych stwierdzono w **45** próbkach, a w **3** stwierdzono przekroczenia dopuszczalnych wartości wskaźników mikrobiologicznych.

Wydano **40** negatywnych ocen organoleptycznych.

3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego

Skontrolowano jakość ciepłej wody w **19** obiektach, w tym domy wycieczkowe- **1**, pokoje gościnne - **2**, inne usługi hotelarskie-**8**, hotele-**4**, domy zakonne - **3**, motele - **1**

Ponadnormatywną liczbę bakterii legionella, pozwalającą uznać sieć za skolonizowaną stwierdzono w **4** obiektach, w tym domy zakonne - **1** (Zgromadzenie Zakonne Sióstr Służebniczek Najświętszej Marii Panny, Radzionków, ul. Klasztorna 1), inne usługi hotelarskie - **2** (Zajazd "FAKIR", Tapkowice, ul. Zwycięstwa 6, Hotel Gościniec Pama, Celiny, ul. Męczenników 25), hotele-**1** (Hotel "Pałac Kawalera", Świerklaniec ul. Parkowa 30).

Stopień skażenia oceniono jako średni. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu nakazał podjęcie działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości wody.

Przeprowadzone przez właścicieli obiektów działania naprawcze spowodowały poprawę jakości wody tylko w **1** obiekcie: inne usługi hotelarskie (Zajazd "FAKIR", Tapkowice, ul. Zwycięstwa 6).

Ponadto poprawa jakości ciepłej wody nastąpiła również w **3** obiektach, w których w 2009r stwierdzono skolonizowanie sieci: szpital - **1** (Szpital Św. Kamila Zakonu O.O. Kamilianów, Tarnowskie Góry, ul. Bytomska 22), zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze - **1** (Zakład Pielęgnacyjno - Opiekuńczy, Tarnowskie Góry, ul. Doniecka 1E), pokoje gościnne – **1** (Towarzystwo Salezjańskie Dom Zakonny P.W. Błogosławionych Męczenników Wychowanków Salezjańskich, Tarnowskie Góry, ul. Śniadeckiego 1)

Ogółem w 2010r na obecność bakterii legionella pobrano **61** próbek wody, w tym zakwestionowano – **12**

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

1. Ocena obiektów użyteczności publicznej

Bieżący nadzór nad obiektami użyteczności publicznej dotyczy licznych i różnorodnych obiektów, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych kategorii. W roku sprawozdawczym pod nadzorem objętych było 509 obiektów, skontrolowano 260 obiektów.

Wśród obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym najliczniejszą grupę stanowiły zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej. Mniej liczną grupę stanowiły domy pomocy społecznej, dworce autobusowe i kolejowe, hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie, obiekty sportowe, cmentarze i zakłady pogrzebowe, ustępy publiczne.

Stan sanitarno-higieniczny poszczególnych grup obiektów utrzymuje się na podobnym poziomie jak w roku ubiegłym.

Domy pomocy społecznej

Ogółem w ewidencji Powiatu Tarnogórskiego jest 13 obiektów.

Skontrolowano 8 domów pomocy społecznej. Na podstawie wyników kontroli: 6 DPS uznano jako dobre, ponieważ większość z nich zlokalizowana jest w nowych lub wyremontowanych i zmodernizowanych budynkach, dostosowanych do potrzeb osób niepełnosprawnych i 2 obiekty oceniono jako dostateczne, są to: Dzienny Gabinet Rehabilitacyjny w Krupskim Młynie należący do NZOZ Caritas, przy ul. Krasickiego 2, który pozostał jako jedyny istniejący użytkownik budynku, wymagającego sporych nakładów finansowych, po przekształceniu i przeniesieniu SPZOZ oraz 2 NZOZ do nowego obiektu oraz Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci Specjalnej Troski, który mimo, że jest dobrze wyposażony i utrzymany czysto, ze względu na ciasnotę pomieszczeń i niedostosowanie do ilości korzystających z niego dzieci, oceniono jako dostateczny.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, tatuażu i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z w/w usług

Ogółem w ewidencji jest 217 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym: 121 to zakłady fryzjerskie, 44 - kosmetyczne, 2 - tatuażu, 27 - odnowy biologicznej, 23 - w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. Skontrolowane zostały 83 zakłady, przeprowadzono 88 kontroli sanitarnych. W roku 2010 wydano 4 decyzje administracyjne, 1 decyzję prolongującą.

Zgodnie ze stanem na 31.12.2010r. do wykonania pozostała 1 decyzja administracyjna wydana na Zakład fryzjerski, studio paznokci w Radzionkowie, ul. Szymały 1b w związku ze stwierdzeniem następujących nieprawidłowości: brak podłączenia umywalki przy stanowisku do mycia włosów, brak zamykanej szafki do przechowywania narzędzi i preparatów na stanowisku do nakładania tipsów, brak pojemników na brudną bieliznę, kanapa tapicerowana materiałem o powierzchni niezmywalnej, brudne ściany i sufity. Z uwagi na wymienione nieprawidłowości wydano decyzję administracyjną z terminami realizacji I i II kwartał 2011 r.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200,- zł. na zakład fryzjerski w Radzionkowie przy ul. Szymały 1B i zakład fryzjerski w Radzionkowie przy ul. Kużaja 57. wraz z wydaniem zaleceń doraźnych. Po upływie terminów, wykonano kontrole sprawdzające i stwierdzono wykonanie zaleceń doraźnych, co udokumentowano w protokołach

Zakład Fryzjerski „Sabina” w Radzionkowie przy ul. Kużaja 57 został skontrolowany w wyniku złożonej interwencji, która okazała się zasadna - stwierdzono naruszenia przepisów sanitarno-porządkowych (nieodpowiednio oznakowane pojemniki na odpady komunalne, złe

opisany roztwór dezynfekcyjny, pajęczyny, brudne sprzęty, niewłaściwa dezynfekcja narzędzi), w związku, z czym wydano zalecenia doraźne i nałożono mandat karny w wysokości 100 zł- zalecenia wykonano w całości. Również w wyniku działań podjętych na skutek interwencji skontrolowano solarium przy ulicy Knosały 111b- kontrola potwierdziła nieprawidłowości sanitarno-techniczne (zniszczone wykładziny, podłogi, brudne ściany i sufity oraz brak przestrzegania obowiązku segregacji odzieży własnej od roboczej), co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej –decyzja wykonana w całości.

Jako zły pod względem sanitarno- technicznym oceniono 1 (wyżej opisany) zakład w Radzionkowie, ul. Szymały 1B. Jako dobre oceniono 81 zakładów. Są to zakłady przystosowane do wymogów rozporządzenia MZ z dnia 17 lutego 2004r. w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej Są to standardowe, estetyczne obiekty wyposażone w nowoczesny sprzęt. Zakłady, w których wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanki traktowane są ze szczególną uwagą, aby zachowywane były istotne elementy higieny w postępowaniu ze wszystkimi narzędziami i sprzętami. Większość obiektów wdrożyła procedurę postępowania przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanki. Jeden zakład oceniono jako dostateczny. Jest to obiekt zlokalizowany w starej kamienicy, w której standard pomieszczeń jest niższy.

W 2010r. powstały 34 nowe obiekty w tej grupie, 10 zostało zlikwidowanych.

Dworce kolejowe i autobusowe

Ogółem w ewidencji są 2 dworce kolejowe (Tarnowskie Góry, Kalety) oraz 2 przystanki kolejowe (Radzionków, Radzionków- Rojca). W 2010r. skontrolowano 2 dworce. W wyniku reorganizacji kolei, na dworcach znajdują się tylko kasy biletowe należące do kolei, pozostałe pomieszczenia są administrowane przez firmy dzierżawiące i wynajmujące, znajdujące się poza terenem działania PPIS w Bytomiu. Skontrolowane obiekty oceniono jako: 1 dobry - w Tarnowskich Górach, który został wyremontowany, dworzec w Kaletach wymaga remontu i modernizacji, w związku z czym oceniono go jako dostateczny.

Nie wydano decyzji administracyjnych, nie wydano decyzji unieruchamiających, nie nałożono mandatów karnych.

W ewidencji jest 1 dworzec autobusowy, który w 2010r. został dwukrotnie skontrolowany. Oceniony został jako dostateczny.

Kontroli podlegały także 2 przystanki, w tym 1 komunikacji międzynarodowej i 1 przystanek komunikacji międzygminnej. Przeprowadzono 2 kontrole, w wyniku których oceniono je jako dostateczne ponieważ składają się tylko z wiaty i utwardzonego podłoża dla podróżnych.

Hotele i inne obiekty świadczące usługi noclegowe

Ogółem w ewidencji jest 7 obiektów (6 hoteli i 1 motel). Skontrolowano 4 hotele. Kontrole wykazały, że obiekty dysponują jednostkami mieszkalnymi z zespołami higienicznymi. Mają podpisaną umowę z pralnią, bielizna czysta i brudna przechowywana jest w oddzielnych magazynach, posiada wydzielone pomieszczenia na środki czystości, sprzęt porządkowy i środki dezynfekcyjne. Wszystkie oceniono jako dobre. W stosunku do roku ubiegłego w tej grupie przybył 1 obiekt nowouruchomiony – Hotel ASLAN w Tarnowskich Górach przy ul. Sojki 1.

Kempingi

15 kempingów wchodzi w skład ośrodków wypoczynkowych - sezonowych. Skontrolowano 13, przeprowadzono 21 kontroli (2 ośrodki nieczynne). 3 kempingi oceniono jako dobre. Posiadają estetycznie zagospodarowane ogrodzone tereny z dostępem do

sanitariatów i bieżącej ciepłej i zimnej wody, sprzątane są codziennie, 2 obiekty zostały zlikwidowane, 10 oceniono jako dostatecznie ze względu na ich nieco gorszy standard oraz skutki ubiegłorocznej powodzi

Domy wycieczkowe

W ewidencji jest 1 dom wycieczkowy, który skontrolowano i oceniono jako dobry, ponieważ niedawno był w nim przeprowadzony generalny remont, a na bieżąco są prowadzone prace konserwacyjne. Przeprowadzona kontrola nie wykazała uchybień sanitarnych.

Schroniska młodzieżowe, schroniska, pola biwakowe

W ewidencji jest 1 pole biwakowe, które kilka razy skontrolowano. Pole biwakowe znajduje się na terenie zalewu Nakło - Chechło, posiada ok. 350 miejsc do obozowania. Przed sezonem letnim na terenie pola biwakowego rozmieszczono kabiny WC typu TOI - TOI, poza tym na polu znajduje się budynek murowany z kabinami ustępowymi, natryskami i umywalkami. Teren wraz z zabudowaniami utrzymywany w zmiennym stanie sanitarnym, środki dezynfekcyjne i myjące w wystarczającej ilości. Obiekt oceniono jako dostateczny. Nie wydano decyzji administracyjnych, nie wydano decyzji unieruchamiających.

Ze względu na stwierdzenie bałaganu i śmieci zalegających na podłogach w toaletach oraz ich najbliższym sąsiedztwie, nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego na kwotę 100,- zł i wydano zalecenia doraźne. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie zaleceń doraźnych i poprawę stanu sanitarnego.

Inne obiekty świadczące usługi hotelarskie

Pozostałych 14 innych obiektów świadczących usługi hotelarskie to nie zarezerwowane: hotele, motele, pensjonat, usługi hotelarskie. Skontrolowano 9 obiektów. Jako dobre oceniono wszystkie obiekty. Są one funkcjonalne, posiadają estetyczne i czyste pomieszczenia ogólnodostępne i sypialne.

Obiekty sportowe

Liczba obiektów wynosi 14, w tym: 1 hala sportowa, 9 boisk, 2 korty tenisowe i 2 kluby jeździeckie.

Kontrole przeprowadzono w 9 obiektach. Skontrolowane obiekty oceniono: 4 dobre- obiekty nowe, funkcjonalne, o wysokim standardzie, 5 dostatecznych, są to głównie wiejskie kluby sportowe wraz z boiskami, które borykają się z problemami finansowymi na bieżące utrzymanie.

Właściciele obiektów sportowych posiadają umowy z firmami specjalistycznymi na wywóz odpadów komunalnych..

Ponadto, w 2010r. wydano 5 opinii zezwalających na przeprowadzenie imprez masowych. Organizatorzy zapewniają uczestnikom imprez dostęp do sanitariatów (środki higieniczne uzupełniane są na bieżąco).

Nadzorowano 5 imprez masowych, które przebiegały z zapewnieniem właściwego stanu sanitarnego dla uczestników.

Cmentarze i zakłady pogrzebowe

Ogółem w ewidencji jest 36 cmentarzy. W roku sprawozdawczym skontrolowano 36. Wszystkie skontrolowane cmentarze oceniono jako dobre. Nie stwierdzono zalegania odpadów komunalnych ani innych zaniedbań i nieprawidłowości. Wszystkie cmentarze posiadają punkty czerpalne wody.

W ewidencji sekcji znajdują się zakłady pogrzebowe, domy przedpogrzebowe i zakłady świadczące usługi w zakresie transportu zwłok i szczątków ludzkich. Część zewidencjonowanych zakładów świadczy więcej niż jedną z wymienionych usług.

Ogólnie w ewidencji jest 13 obiektów- skontrolowano 6 domów przedpogrzebowych i 11 środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Obiekty oceniono jako dobre- świadczące usługi z zachowaniem wysokich standardów i poszanowania zwłok i szczątków ludzkich. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych.

Ustępy publiczne stałe

Ogółem w ewidencji jest 8 obiektów, które kilkakrotnie były kontrolowane. Ustępy są skanalizowane, woda doprowadzana jest z sieci miejskich, wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą. Kabiny ustępowe, podłogi i ściany mają powierzchnie łatwo zmywalne. Zapewnione są środki czystości: mydło, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy. 6 ustępów publicznych oceniono jako dobre, ponieważ zostały zmodernizowane, są estetyczne, prace konserwacyjne prowadzone są na bieżąco, 1 ustęp oceniono jako dostateczny - o niższym standardzie, ale spełniający wymagania sanitarno - techniczne i higieniczne, 1 ustęp oceniono jako zły – Ustęp w Radzionkowie przy ul. Śródmiejskiej 7 – wydano w listopadzie 2010 r. decyzję administracyjną zarządzającą dostosowanie obiektu dla potrzeb osób niepełnosprawnych oraz zamontowanie wpustu kanalizacyjnego podłogowego z syfonem, wydzielenie miejsca dla pracownika oraz do przechowywania środków i sprzętu do utrzymania czystości. Termin realizacji ustalono na koniec II kwartału 2011r.

W roku sprawozdawczym wprowadzono do ewidencji 4 nowe obiekty zlokalizowane na terenie pasaży handlowych marketów: Kaufland w Tarnowskich Górach, ul. Zagórska 187, Teslo, Tarnowskie Góry, ul. Zagórska 220, Carrefour, Tarnowskie Góry, ul. Kościuszki 5, Simply, Radzionków, ul. Unii Europejskiej. Wszystkie oceniono jako dobre pod względem technicznym jak i sanitarno- higienicznym.

Tymczasowe ustępy publiczne funkcjonują sezonowo wokół zbiornika Nakło-Chechło. Należą do Gminnego Ośrodka Rekreacji w Świerklańcu i są kontrolowane przy okazji kontroli ośrodków wypoczynkowych w ramach akcji letniej. Ponadto, kontrolowane są także ustępy typu TOI- TOI wykorzystywane okazjonalnie podczas imprez masowych.

Port lotniczy

Jedynym portem lotniczym na terenie działania PPIS w Bytomiu jest Międzynarodowy Port Lotniczy w Katowicach- Pyrzowicach. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Obiekt oceniono jako dobry, spełniający standardy europejskie.

Środki transportu publicznego

W minionym roku sprawozdawczym skontrolowano 9 środków transportu publicznego. Kontrole sanitarne środków transportu publicznego objęły: 3 pociągi i 6 autobusów miejskich. Kontrole przeprowadzono przed włączeniem środków transportu do ruchu. Nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Stan sanitarny autobusów i pociągów oceniono jako dostateczny.

2. Ocena stanu sanitarnego basenów

Baseny kąpielowe kryte

Ogółem w ewidencji są 3 baseny kryte całoroczne, które skontrolowano w roku 2010. Na podstawie kontroli 2 baseny oceniono jako dobre, 1 jako zły – Basen szkolny

w Tarnowskich Górach przy ul. Kochanowskiego 15. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących występowania zacieków, ubytków farby, zawilgoceń wydano w marcu 2010r. decyzję administracyjną zarządzającą. Termin wykonania prolongowano dwukrotnie- ostateczny termin wykonania do 10 lutego 2011r.

Baseny kąpielowe odkryte

W ewidencji są 3 baseny odkryte – sezonowe, które kilkakrotnie kontrolowano. Na podstawie kontroli 1 basen oceniono jako dobry. Znajduje się on na terenie miejskiego kompleksu należącego do Ośrodka Sportu i Rekreacji, jest przed rozpoczęciem każdego sezonu letniego zagospodarowywany i odnawiany. Jako dostateczne oceniono 2 baseny - nie są one wyposażone w węzły sanitarne o charakterze stałym, lecz ustawiane są sanitariaty typu TOI- TOI lub kontenery sanitarne. Ocena ta wynika także ze słabego wyposażenia w systemy filtracyjne wody i ręcznego chlorowania.

3. Interwencje

Z terenu powiatu tarnogórskiego zgłoszono 2 interwencje dot. niewłaściwego stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej. Interwencje dotyczyły niżej podanych obiektów.

Zakład Fryzjerski „Sabina” w Radzionkowie przy ul. Kuźaja 57 W czasie kontroli stwierdzono naruszenia przepisów sanitarno-porządkowych (nieodpowiednio oznakowane pojemniki na odpady komunalne, źle opisany roztwór dezynfekcyjny, pajęczyny, brudne sprzęty, niewłaściwa dezynfekcja narzędzi), w związku, z czym wydano zalecenia doraźne i nałożono mandat karny w wysokości 100 zł- zalecenia wykonano w całości.

Solarium w Radzionkowie przy ulicy Knosały 111b kontrola potwierdziła zasadność interwencji, stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-techniczne (zniszczone wykładziny, podłogi, brudne ściany i sufity oraz brak przestrzegania obowiązku segregacji odzieży własnej od roboczej), co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej – decyzja wykonana w całości.

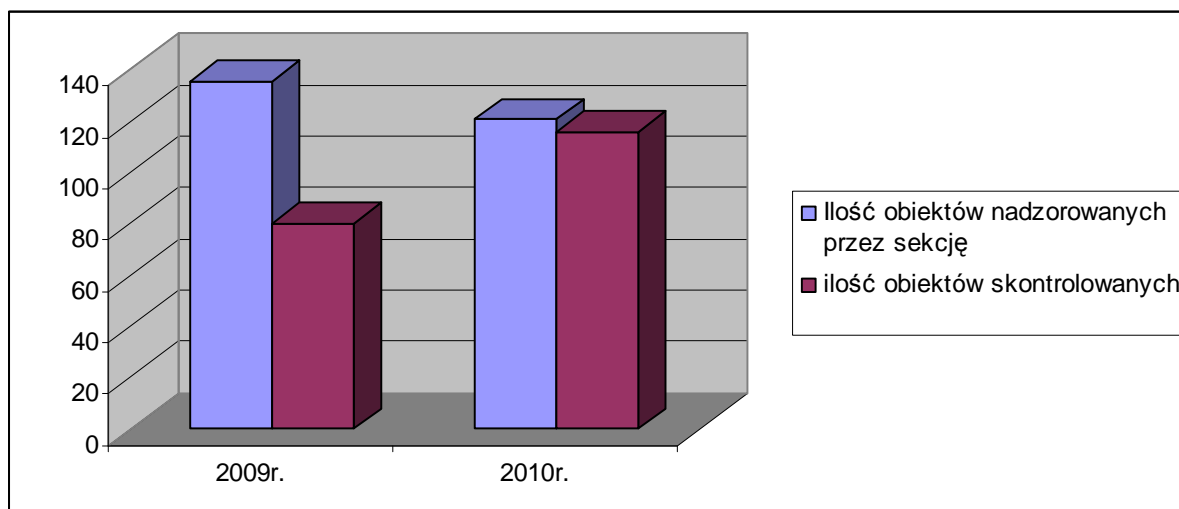
Wnioski

Stan sanitarny w opisanych grupach obiektów użyteczności publicznej jest stabilny, w dużej liczbie oceniany jako dobry. Jednakże należy stwierdzić, że duży wpływ na ten stan mają zapisy w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej, które zobowiązują organ kontroli do zawiadamiania przedsiębiorcę o zamiarze wszczęcia kontroli. Ponadto ustawa określa w jakim terminie można przeprowadzić kontrolę od doręczenia zawiadomienia. W związku z tym przedsiębiorca może przygotować się do kontroli jak również przez okres miesiąca od otrzymania zawiadomienia o kontroli zadbać w obiekcie o utrzymanie właściwego stanu sanitarno – higienicznego czy też unikać kontroli informując organ kontrolny, że jest chory, przebywa na urlopie itp. Wobec czego zapowiadziana kontrola nigdy nie odzwierciedli rzeczywistego stanu sanitarno – higienicznego obiektu.

VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych

W 2010r. na terenie powiatu tarnogórskiego, bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 121 obiektów, skontrolowano w tym okresie 116 obiektów, co stanowi 95,8%.

W porównaniu do roku 2009r. sytuację ilustruje poniższy wykres.



Liczba nadzorowanych obiektów w porównaniu do 2009r. zmniejszyła się ponieważ zgodnie z obowiązującymi przepisami część obiektów została przekazana pod I- instancyjny nadzór do ŚPWIS .

1. Stan sanitarny placówek

Szkoły

W 2010 r. pod nadzorem było 50 szkół różnych typów (w tym w mieście Tarnowskie Góry 13 szkół). W 2010r. przeprowadzono 47 kontroli w szkołach. Na 26 szkół wydane są decyzje administracyjne. Zdecydowana większość z wydanych decyzji administracyjnych dotyczyła zarówno stanu sanitarno-higienicznego jak i technicznego. Stan techniczny dotyczył głównie stolarki okiennej, osłon punktów świetlnych, podłóg, nawierzchni boisk i dojeżdżalni do placówki. Natomiast stan sanitarno-higieniczny dotyczył w większości brudnych ścian i sufitów.

Wydawane decyzje administracyjne realizowane są nieterminowo. Dyrektorzy szkół występują z wnioskami o przedłużenie terminu wykonania zarządzeń. Nie zrealizowano do chwili obecnej decyzji min w placówkach: Publiczne Gimnazjum nr 3 w Tarnowskich Górach przy ul. Zacisznej 17 – decyzja z 29 listopada 2004r. 3 krotka zmiana terminu z ostatecznym terminem wykonania do 30.09.2012r. dotyczy złego stanu sanitarno-technicznego stolarki okiennej; Szkoła Podstawowa nr 15 w Tarnowskich Górach – decyzja z 2007 r. - 3 krotka zmiana terminu wykonania zarządzenia doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego schody przy segmencie sportowym i przy bocznych wejściach do szkoły (nowy termin do dnia 31.12.2011r.); Szkoła Podstawowa nr 3 w Tarnowskich Górach decyzja z 2007 r. zarządzenie dot. właściwego stanu sanitarnego i technicznego podłóg w salach zajęć nowy termin do dnia 15.11.2011r.

W roku sprawozdawczym 10 szkół zostało przekazanych pod nadzór WSSE.

Przedszkola i inne formy

W 2010 r. pod nadzorem PPIS w Bytomiu było 40 przedszkoli (w tym w mieście Tarnowskie Góry 15 placówek) , ponadto istnieją 3 punkty przedszkole na terenie miasta Tarnowskie Góry. W 2010r. wykonano 27 kontroli w przedszkolach. Na podstawie wyników kontroli wydano 2 decyzje administracyjne zarządzające , ponadto na wniosek stron wydano 6 decyzje zmieniających terminy wykonania zarządzeń ujętych w decyzjach z lat ubiegłych. Decyzje dotyczyły złego stanu technicznego i sanitarno-higienicznego.

Nie zrealizowano do chwili obecnej decyzji min w placówce : Gminne Przedszkole nr 1 Zbrosławice – decyzja z 2007 prolongowana 2-krotnie (nowy termin do 31.10.2011r.) dot. parkietów w salach zajęć grupy 6 i 5 latków oraz nawierzchni dojścia do budynku przedszkola.

W roku sprawozdawczym pozytywnie zaopiniowano 2 punkty przedszkolne w Tarnowskich Górach oraz jedno niepubliczne przedszkole w gminie Świerklaniec.

W 2010 r. zdecydowanie zwiększyła się liczba placówek, które wyposażono w nowy sprzęt z certyfikatami na placach zabaw.

Żłobki

Żłobek Publiczny nr 1 Tarnowskie Góry, ul. Bema 1 posiada 3 obiekty, które zostały skontrolowane w 2010 r. W wyniku kontroli na 2 obiekty wydano decyzje administracyjne zarządzające terminowe, z tego w jednym na nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny i techniczny – dotyczy nawierzchni dojścia do placówki oraz stolarki okiennej natomiast drugi na zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń – dotyczy brudnych ścian i sufitów.

Czystość bieżąca we wszystkich placówkach zachowana. Stan techniczny sprzętu i wyposażenia prawidłowy.

Świetlice Środowiskowe

Podobnie jak w roku ubiegłym stan sanitarno-higieniczny świetlic środowiskowych oceniamy jako dobry.

W 2010 r. pod nadzorem było 6 świetlic środowiskowych, z tego 5 w Tarnowskich Górach, 1 w gminie Kalety. Jedna placówka nowoutworzona – pozytywna opinia sanitarna. Skontrolowano 4 placówki. Na 1 z nich wydano decyzję administracyjną dotyczącą złego stanu technicznego nawierzchni dojścia i tarasu. W pozostałych skontrolowanych świetlicach nie stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów.

2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia

Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

W zakresie badań problemowych w 2010r. dokonano pomiarów mebli szkolnych i przedszkolnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano:

- 2 przedszkola – Przedszkole nr 20 i Przedszkole nr 24, zmierzono 97 dzieci w 4 oddziałach, nieprawidłowo siedziało 12 dzieci w 3 oddziałach,
- Szkoła Podstawowa nr 11 – zmierzono 75 uczniów w 4 oddziałach, z tego tylko 7 dzieci siedziało nieprawidłowo w 3 oddziałach,
- Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 3 - zmierzono 51 uczniów w 3 oddziałach, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W miarę posiadanych środków finansowych dyrektorzy placówek zakupują nowe stoły i krzesła dla uczniów sukcesywnie do poszczególnych oddziałów, meble te posiadają certyfikaty. Nadal jednak istnieje potrzeba wyposażania placówek oświatowowychowawczych w nowy sprzęt z certyfikatami.

Ocena warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W 2010r. przeprowadzono 47 kontroli w szkołach różnego typu na terenie całego powiatu tarnogórskiego. W czasie kontroli stwierdzono, że większość placówek posiada pełny blok sportowy wraz z zapleczem sanitarnym oraz własne boiska sportowe. W Radzionkowie wybudowano nową halę sportową z pełnym zapleczem sanitarnym należącą do MOSIR-u bezpośrednio połączoną ze szkołą podstawową z której aktualnie młodzież korzysta w ramach zajęć z wychowania fizycznego.

W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzje zarządzające dotyczące złego stanu technicznego nawierzchni boisk szkolnych dot. Szkoły Podstawowej w Kopienicy.

W szkołach które posiadają zaplecza bloków sportowych o prawidłowym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym młodzież korzysta z natrysków głównie po dodatkowych zajęciach sportowych, sporadycznie po zajęciach z wychowania fizycznego.

Nauczyciele z wychowania fizycznego przeprowadzali w ramach oświaty zdrowotnej pogadanki na zajęciach z wychowania fizycznego dotyczące potrzeby i możliwości korzystania z w/w pomieszczeń zgodnie z informacjami udzielanymi dyrektorom szkół w czasie przeprowadzanych kontroli przez upoważnionych pracowników PPIS.

W porównaniu do 2009r. zwiększyła się liczba placówek w których uczniowie mają możliwość korzystania z natrysków.

Ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych

W czasie przeprowadzanych kontroli w szkołach dokonywana jest ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych. Stan sanitarno-higieniczny zarówno w 2009, jak i w 2010r. nie budził zastrzeżeń.

Ocena warunków w pracowniach chemicznych (używanie substancji i preparatów chemicznych):

- w czasie przeprowadzanych kontroli dokonywana jest ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w placówkach. Zarówno w 2009, jak i 2010 roku nie używano w czasie prowadzonych zajęć przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych. Obecnie nie magazynuje się ich na zapleczach, tylko na bieżąco przekazywane są przez dyrektorów szkół do utylizacji.

3. Dożywianie dzieci i młodzieży

W większości skontrolowanych szkół istnieją bloki żywieniowo-żywnościowe, w których przygotowywane są ciepłe posiłki w postaci obiadów, zarówno dwudaniowych, jak i jednodaniowych.

Liczba wydawanych posiłków dofinansowanych w porównaniu do ubiegłego roku sprawozdawczego utrzymuje się na stałym poziomie.

Zwiększyła się liczba szkół podstawowych korzystających z akcji organizowanej przez Agencję Rynku Rolnego dla klas I- III finansowanej przez Unię Europejskiego. Prowadzone akcje to „Szklanka mleka” i „Owoce w szkole”. Wszystkie dzieci z w/w klas korzystają z tej akcji.

4. Profilaktyczna opieka zdrowotna

Na nadzorowanym terenie w istniejących szkołach na terenie powiatu tylko 3 placówki nie posiadają własnych gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. W tych placówkach opiekę profilaktyczną sprawują zlokalizowane w pobliżu

Ośrodki Zdrowia. W pozostałych stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń wraz z wyposażeniem bez zastrzeżeń. Zakłady opieki zdrowotnej posiadają umowy w sprawie odpadów medycznych wraz z procedurami postępowania z nimi.

Wszystkie gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej w szkołach spełniają wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10.11.2006r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568).

5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2010r. w ramach akcji „Zima w mieście” ogółem wypoczywało 754 dzieci i młodzieży. Zgłoszono 13 placówek organizujących półkolonie. Skontrolowano 4 z nich.

W ramach Akcji „Lato 2010” zgłoszonych zostało 9 placówek, z tego 3 prowadzących wypoczynek w formie kolonii, pozostałe 6 to formy wypoczynku w miejscu zamieszkania. W czasie trwania turnusów skontrolowano 8 placówek wypoczynku. Ogółem w skontrolowanych placówkach wypoczywało 360.

Na jedną z placówek wypoczynku – kolonia, nałożono mandat karny w wysokości 500,00zł za nieprawidłowe warunki sanitarno-higieniczne na terenie obiektu.

W pozostałych, zarówno całodobowych jak i półkolonijnych placówkach wypoczynku, nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku ze zmianą przepisów rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21.01.1997 r. w sprawie warunków jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U. Nr 12, poz. 67 z późn. zm.) przed rozpoczęciem turnusów wypoczynku letniego nie były przeprowadzone kontrole kwalifikujące. Baza danych dostępna jedynie w wersji elektronicznej podawanej przez Kuratorium Oświaty.

6. Interwencje

W roku 2010 wpłynęły 2 wnioski mieszkańców w sprawie podjęcia działań w placówkach oświatowo wychowawczych. Rozpatrzono obydwie wnioski, na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że wnioski były zasadne. Interwencje dotyczyły placówek:

- a) Przedszkole nr 8 w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 w Tarnowskich Górach przy ul. Słowackiego 34- brak wentylacji w pomieszczeniu WC w. Po przeprowadzonej kontroli interwencyjnej wydana została decyzja zarządzająca - wykonana w 2010r.
- b) Ośrodek Jeździecki „Zbrosławice” przy ul. Wolności 26 - nieprawidłowe warunki sanitarno-higieniczne w czasie trwania wypoczynku letniego W czasie kontroli nałożono mandat karny w wysokości 500 zł i wydano zalecenia doraźne, które wykonano w terminie natychmiastowym.

Wnioski

Stan sanitarno-higieniczny placówek oświatowo-wychowawczych w porównaniu z rokiem 2009r. nie uległ poprawie. Opinię tę potwierdza duża ilość wydanych decyzji administracyjnych i decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń. Placówki te wymagają większych nakładów finansowych dla zapewnienia w nich właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

Należy zaznaczyć, że właściwie dobrany do wzrostu dziecka/ucznia mebel stanowi nieodłączny element ogólnie pojętego wychowania prozdrowotnego, a także prowadzi do wyrobienia prawidłowych nawyków higienicznych i zapewnia bezpieczeństwo użytkownika.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu informuje, że z dniem 01.09.2011r. wchodzi w życie rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18.10.2010r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2010r. Nr 215, poz. 1408), § 8 stawia nowe wymagania i określa, że w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych zapewnia się ciepłą i zimną bieżącą wodę oraz środki higieny osobistej.

VII. Warunki sanitarno- higieniczne środowiska pracy

1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ocena i kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w środowisku pracy, w celu zapobiegania powstawania chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Na terenie powiatu tarnogórskiego nadzorem objętych było 354 obiekty o różnej formie prawnej, prowadzące działalność gospodarczą zarówno produkcyjną, jak i usługową oraz handlową. W kontrolowanych zakładach prowadzony był nadzór nad warunkami higieny pracy.

Tematyka przeprowadzonych kontroli sanitarnych obejmowała:

- charakterystykę ogólną kontrolowanego zakładu;
- ocenę realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.
- ocenę realizacji wymogów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy zabezpieczeniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania leków cytostatycznych;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych;
- ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych
- ocenę realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne;
- kontrolę prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w obrocie wewnątrzspółnotowym;
- kontrolę prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w zakresie handlu z państwami trzecimi;
- ocenę realizacji wyrobów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych
- ocenę realizacji wyrobów w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów
- ocenę karty charakterystyki niebezpiecznej substancji i preparatu chemicznego;
- ocenę oznakowania opakowania niebezpiecznej substancji i preparatu chemicznego.

W roku 2010 r. w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy na terenie powiatu tarnogórskiego skontrolowanych zostało **101** obiektów i przeprowadzono **145** kontroli.

W **40** zakładach podczas kontroli stwierdzano nieprawidłowości, które dotyczyły:

Badań i pomiarów środowiska pracy:

- Aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;

- Rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz bieżącego uzupełniania tych kart badań
- Obniżenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia;

Złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń:

- Odnowienia ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych
- Odnowienia ścian w pomieszczeniach pracy
- Uzupełnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń higieniczno-sanitarnych i pomieszczeń pracy
- Uzupełnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń pracy
- Urządzenia zgodnie z przepisami pomieszczeń higieniczno-sanitarnych
- Wymiany armatury sanitarnej,
- Wyposażenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w kabiny natryskowe
- Zapewnienia właściwej wentylacji w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych
- Spowodowania prawidłowej drożności urządzeń kanalizacyjnych
- Wyposażenia szatni pracowników w szafki na odzież wierzchnią i roboczą

Uchybień w zakresie substancji i preparatów chemicznych:

- Aktualnych spisów stosowanych substancji i preparatów chemicznych oraz kart charakterystyki.
- Prowadzenia ewidencji rozchodu i nie zgłaszania do PPIS stosowanych w działalności substancji i preparatów niebezpiecznych.
- Wyposażenia w urządzenia do płukania oczu w pomieszczeniu z możliwością oblania pracowników środkami żrącymi
- Oznakowania miejsc, rurociągów, pojemników i zbiorników służących do przechowywania substancji lub preparatów niebezpiecznych
- Oznakowania opakowań stosowanych substancji.
- Wyposażenia w ochronę indywidualną dróg oddechowych (maski przeciwgazowe z pochłaniaczami oparów kwaśnych pracownika pracującego w kontakcie z substancjami i preparatami chemicznymi.
- Udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny.
- Oznakowania opakowań niebezpiecznych preparatów chemicznych (na etykiecie nie zamieszczono imienia i nazwiska, adresu i telefonu, treści zwrotów R i S).
- Instrukcji składowania załadunku i transportu substancji i preparatów chemicznych
- Informowania Inspektora do Spraw Substancji i Preparatów Chemicznych o wprowadzaniu do obrotu niebezpiecznych preparatów chemicznych.

Uchybień w zakresie czynników biologicznych:

- Uwzględnienia narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w ocenie ryzyka zawodowego.
- Rejestru prac narażających pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 3 grupy zagrożenia.
- Rejestru pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 3 grupy zagrożenia.
- Znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym.
- Przeszkolenia pracowników z zakresu biologicznych szkodliwości zawodowych.
- Procedur i instrukcji postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia.

Uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych:

- Rejestru prac, w których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.
- Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.
- Uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego szczegółowych informacji dotyczących narażenia pracowników podczas prac w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

W celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości wydanych zostało 40 decyzji administracyjnych zarządzających. Wystawiono 6 upomnień wzywające do wykonania obowiązków ujętych w decyzjach.

W nadzorowanych zakładach występowały czynniki szkodliwe dla zdrowia takie jak: pył, hałas, drgania mechaniczne oraz substancje chemiczne, w których na stanowiskach ciągu podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pracodawcy nie przestrzegają częstotliwości wykonywania badań i pomiarów oraz nie uzupełniają na bieżąco rejestru i kart czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. Nr 73, poz. 645 ze zmianami).

W 2010r. w 7 zakładach pracy stwierdzono występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Są to zakłady, w których warunki przekroczenia NDS i N utrzymują się od lat: Fabryka Maszyn i Urządzeń „Tagor”, „STA-ODLEWNIE”, Huta Cynku S.A. „Miasteczko Śląskie”, „Nitroerg” S.A. oraz Śląskie Zaplecze Remontowe Sp z o.o. „Geko –Kart Sp, z o.o. mimo podjętych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na czynniki szkodliwe. Zakłady realizując program działań organizacyjno-technicznych wprowadzały nowe rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapobieganiu powstawania chorób zawodowych. Mimo poprawa warunków pracy poprzez modernizację pomieszczeń pracy oraz tworzenie nowych stanowisk pracy dostosowanych do europejskich standardów nie obniżono przekroczeń NDS i N. Pracodawcy dostarczali na bieżąco pracownikom środki ochrony indywidualnej zabezpieczające przed działaniem niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia czynników występujących w środowisku pracy.

Przeprowadzono kontrole w zakresie narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne w zakładach służby zdrowia, w zakładach zajmujących się oczyszczaniem miasta, w zakładach przetwórstwa drewna, w przedsiębiorstwach wodociągowych oraz w gospodarstwach rolno-hodowlanych.. W związku z przeprowadzonymi kontrolami stwierdzono, że większość pracodawców spełniło obowiązki jakie nakłada na nich rozporządzenie dot. szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy. We wszystkich skontrolowanych zakładach zapewniono pracownikom środki ochrony zbiorowej, odpowiednie środki hermetyczności oraz środki ochrony indywidualnej, które były właściwie przechowywane i utrzymywane. Pracodawcy zapewniali środki higieny osobistej i środki do odkażania skóry. Odpady gromadzone były w oznakowanych pojemnikach, przechowywane oraz odbierane przez firmy zewnętrzne posiadające zezwolenia na odbiór i utylizację. Pracownicy wykonujący prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny mieli zapewnioną opiekę lekarską oraz w większości skontrolowanych zakładów, możliwość uodpornienia się przy użyciu dostępnych szczepionek.

Natomiast w opracowanej ocenie ryzyka zawodowego pracodawcy nie uwzględniają szkodliwego czynnika biologicznego, nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na szkodliwy czynnik biologiczny zakwalifikowany do 3 grupy zagrożenia oraz nie zastosowania znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym.

Przeprowadzone kontrole w zakresie wprowadzania i stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych wykazały, iż pracodawcy rzetelniej podchodzą do realizacji przepisów ustawy z dnia 11 stycznia 2001 o substancjach i preparatach chemicznych (Dz. U. z 2001r., Nr 11, poz. 84 z późn. zm.), ale mimo to nadal stwierdza się uchybienia (kontrole kwestionowane)

Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy zakończyli przeprowadzanie wstępnej rejestracji wprowadzanych do obrotu substancji chemicznych, zakończono okres rejestracji wstępnej. Rejestracja wstępna pozwoliła pracodawcom na przygotowanie się do dokonania właściwej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018).

W roku 2010 w ramach nadzoru w zakresie narażenia pracowników pływalni krytych na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne skontrolowano 3 baseny kryte, które mieściły się w Szkole Podstawowej nr 10 ul. Kochanowskiego 15, SPZOZ „Repty” Górnośląskie Centrum Rehabilitacji im. J. Ziętka ul. Śniadeckiego 1 oraz Agencji Inicjatyw Gospodarczych SA „Park Wodny” ul. Obwodnica 8. W 1 obiekcie tj. Szkole Podstawowej nr 10 ul. Kochanowskiego 15 stwierdzono uchybienia dot. spisu i kart charakterystyki stosowanych substancji i preparatów chemicznych, oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne, stanowiskowych instrukcji bhp przy stosowaniu i składowaniu niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych. W ślad za czym wydano 1 decyzje administracyjną zarządzającą.

Na terenie powiatu tarnogórskiego znajduje się 1 podmiot odpowiedzialny za produkcję produktów biobójczych, jest to „Biotimex” S.C Maria Zając, Marek Kisiel w Krupskim Młynie ul. Zawadzkiego 9. Działalność firmy polega na produkcji produktów biobójczych kat.1 i grupy 2 z przeznaczeniem do dezynfekcji systemów wodnych, wanień z hydromasażem, wody w basenach i usuwania glonów. Powyższy podmiot szczegółowo podlega ustawie z dnia 13 września 2002 r. o produktach biobójczych (t. j Dz. U z 2007 nr 39 poz.252 z późn. zm). Przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Kontrola wykazała, iż producent prowadzi działalność zgodnie z w/w ustawą, posiada właściwe oznakowania etykiet produktów biobójczych i numery pozwoleń na wprowadzanie do obrotu produktów.

Ponadto na terenie powiatu tarnogórskiego znajdują się 3 podmioty: ZPUH „Centrochem” Kotula Sp. J ul. Zagórska 159, Przedsiębiorstwo Obrotu Produktami Chemii i Metalurgii PROMECH ul. Zagórska 159, zajmujący się dystrybucją prekursorów narkotykowych kat.3 takich jak: kwas siarkowy i kwas solny.

Ponadto 2 podmioty: „Nitroerg” S.A w Krupskim Młynie ul. Zawadzkiego 1 oraz Huta Cynku w Miasteczku Śl. ul. Woźnicka 36 są zarówno producentem i dystrybutorem kwasu siarkowego.

Podmioty zgodnie z obowiązującymi przepisami przekazują informację dot. ilości tych substancji wykorzystywanych lub dostarczanych odbiorcom do PPIS w Bytomiu.

W ramach kontroli zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, zauważono, że pracodawcy nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na kontakt z w/w czynnikami. Większość pracodawców zgłosiło informacje o stosowaniu w działalności substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym do PWIS w Katowicach.

2. Choroby zawodowe

W roku 2010 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 50 ocen narażenia zawodowego. W związku z podejrzeniem choroby zawodowej do PPIS w Bytomiu z prośbą o ocenę zwracały się jednostki orzecznicze oraz Inspektorzy Sanitarni z całego kraju. PPIS w Bytomiu wydał 22 decyzje w tym 9 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej a 13 decyzji o braku choroby zawodowej. W roku bieżącym występowały przypadki chorób zawodowych z poz.15- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat, z poz. 17 -nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy ,uznanych za rakotwórcze u ludzi, z poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy, z poz. 23 - choroby wywołane pracą w warunkach podwyższonego ciśnienia atmosferycznego, z poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa.

Liczba przypadków w/w chorób była spowodowana obciążeniem narządu mowy, pracą w leśnictwie w kontakcie ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi (Borelioza),pracą podwyższonego ciśnienia atmosferycznego oraz pracą której następstwem było działanie czynników uznanych za rakotwórcze u ludzi.

Zestawienie stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2009 i 2010

Numer choroby zawodowej i nazwa	2009r.	2010r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków
poz. 1 - zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa wywołane przez substancje chemiczne	2	0
poz. 3 - pylice płuc	1	0
poz. 4 - choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu	1	0
poz. 15 przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat	1	2
poz. 17 nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy ,uznanych za rakotwórcze u ludzi	1	1
poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy	0	2
poz. 22 - zespół wibracyjny	3	0
poz. 23 - choroby wywołane pracą w warunkach podwyższonego ciśnienia atmosferycznego	0	1
poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	5	3
Razem	14	9

Z powyższej tabeli wynika że na terenie powiatu tarnogórskiego w porównaniu do roku 2009 zmalała liczba przypadków chorób zawodowych (z 14 do 9).

3. Działalność interwencyjna

W 2010 r. wpłynęły 2 wnioski mieszkańców o podjęcie interwencji. Obydwa wnioski zostały rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu. Przedmiotem interwencji były: złe warunki sanitarno higieniczne w Zakładzie Lakierniczo-Blacharskim „Auto-Lak” w Radzionkowie ul Szybowa oraz w Zakładzie Mięsnym w Kaletach. Przeprowadzone kontrole wykazały, że obydwie wnioski były zasadne. Podczas kontroli stwierdzono uchybienia, które dotyczyły: odnowienia ścian w pomieszczeniach, uzupełnienia ubytków w posadzkach, zapewnienia właściwej wentylacji w pomieszczeniu szatni, urządzenia miejsca do spożywania posiłków. W ślad za czym zostały wydane 2 decyzje administracyjne zarządzające.

Wnioski

1. Zauważa się, że w ewidencji PSSE Bytom na terenie powiatu tarnogórskiego powstają małe i średnie firmy. a zatrudnienie pracowników nie ulega zwiększeniu.
2. Nadal na podobnym poziomie do lat ubiegłych utrzymuje się liczba zakładów, w których występują przekroczenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy.
3. Zauważa się poprawę stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy poprzez odpowiednie wykorzystanie osiągnięć nauki i techniki. Warunki sanitarno-higieniczne w zakładach pracy na terenie nadzorowanym ulegają poprawie.
4. U pracodawców zauważalna jest większa świadomość zagrożeń występujących na stanowiskach pracy. Bardziej respektowane są przepisy prawne dotyczące zagadnień związanych z działalnością zakładu.
5. Zauważa się, iż pracodawcy przywiązują większą wagę do przeprowadzania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy oraz zapoznają pracowników z wynikami przeprowadzanych pomiarów.
6. Przeprowadzone kontrole wykazują w dalszym ciągu, iż opracowane oceny ryzyka zawodowego, nie uwzględniają narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, rakotwórcze lub mutagenne oraz substancje i preparaty chemiczne.
7. W 2010 roku spadła liczba chorób zawodowych (w 2009- 14 przypadków, w 2010 – 9 przypadków). W 2010 roku stwierdzono największą ilość przypadków z poz. 26 – choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa.
8. Zgodnie z rozporządzeniem REACH obowiązującym od 01 czerwca 2008r. producenci substancji i preparatów chemicznych, importerzy oraz dystrybutorzy prowadzący działalność na terenie Bytomia dokonali rejestracji wstępnej. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja właściwa obejmuje lata 2010-2018).

VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowana była na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst Dz. U. z 2006r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) poprzez wykonywanie zadań, których celem było zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w realizowanych obiektach, takich jak szpitale, obiekty żywieniowo-żywnościowe, zakłady pracy, itp., a także zagwarantowanie, aby projektowane obiekty nie powodowały zagrożenia i uciążliwości dla ludzi zamieszkałych i przebywających w ich sąsiedztwie.

Teren obszaru działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu obejmuje miasta: Bytom, Piekary Śląskie oraz powiat tarnogórski, w skład którego wchodzi miasta: Tarnowskie Góry, Miasteczko Śląskie, Kalety, Radzionków oraz gminy: Zbrostawice, Tworóg, Krupski Młyn, Świerklaniec i Ożarówce, co stanowi obszar o powierzchni ok. 752 km².

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny realizowany był poprzez zajmowanie stanowiska w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych w sprawach:

- ***projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko***

Powiat tarnogórski swoim zasięgiem obejmuje teren o powierzchni 64 252,71 ha, w tym miasto Tarnowskie Góry – 8 347 ha. Planem zagospodarowania przestrzennego objętych jest ok. 64 % powierzchni terenu powiatu tarnogórskiego.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała **2** postanowienia i **7** opinii sanitarnych dotyczących miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz **4** opinie sanitarne dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko. Przedkładane wnioski o uzgodnienie planów zagospodarowania przestrzennego głównie dotyczyły obszaru kilku dzielnic.

Dla powiatu tarnogórskiego uzgodniono:

- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego północnych dzielnic miasta Tarnowskie Góry – Opatowice, Rybna, Strzybnica, Pniowiec, Sowice, części Lasowic na północ od ulicy Częstochowskiej i terenów leśnych,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla dzielnic: Śródmieście – Centrum, Lasowice, Osada Jana w Tarnowskich Górach,
- projekt zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Radzionków,
- projekt zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Zbrostawice dla części obszaru sołectwa Boniowice i Karchowice,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla części obszaru Miasta Miasteczko Śląskie obejmującego Żyglinek
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w granicach Strefy Aktywności Gospodarczej w Miasteczku Śląskim,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla części obszaru Miasta Miasteczko Śląskie – Sołectwo Bibiela,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego terenu położonego przy granicy z gminami Radzionków i Świerklaniec w dzielnicy Bobrowniki-Wschód Miasta Tarnowskie Góry,

- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru położonego w sołectwie Świerklaniec w rejonie ulic Parkowej, Tarnogórskiej, Wiosennej i Damrota,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy Zbrosławice dla części obszaru sołectwa Boniowice i Karchowice,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla części obszaru Miasta Miasteczko Śląskie obejmującego Żyglinem.

W projektach planów ustalano m.in.:

- na terenach zabudowy mieszkaniowej i mieszkaniowo-usługowej dopuszczano wprowadzenie nieuciążliwej funkcji usługowej np: usługi handlu, gastronomii, rzemiosła usługowego, administracji, kultury, opieki zdrowotnej, usługi pocztowe oraz funkcje biurowe, gabinety. Zakazano lokalizacji funkcji o uciążliwości wykraczającej poza granice terenu inwestycji, a także realizacji m.in. funkcji produkcyjnej, usług z zakresu sprzedaży, obsługi i naprawy pojazdów mechanicznych, a także baz, składów, handlu hurtowego. Wprowadzano także zakaz lokalizacji masztów bazowych telefonii komórkowej oraz innych urządzeń teletransmisyjnych,
- dla terenów produkcyjnych i produkcyjno-usługowych ustalano wprowadzenie pasa zieleni izolacyjnej wzdłuż granicy z terenami zabudowy mieszkaniowej. Inwestycje zlokalizowane na tych terenach nie mogą stanowić zagrożenia dla wód powierzchniowych i podziemnych, obowiązuje nakaz stosowania szczelnych nawierzchni na podłożu izolowanym na terenach parkingów, placów oraz dróg,
- wyznaczenie terenów wód powierzchniowych śródlądowych płynących, dla których obowiązują pasy ochronne z zakazem realizacji zabudowy wzdłuż cieków,
- stosowanie proekologicznych, wysokosprawnych systemów grzewczych w celu ograniczenia emisji pyłów i gazów do powietrza.

W przypadku braku miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego uzgadniano warunki zabudowy i zagospodarowania terenu. Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodniła **9** wniosków dotyczących warunków zabudowy i zagospodarowania terenu (w tym **2** wnioski negatywnie tj. budowa 46 oraz 7 budynków jednorodzinnych w miejscowości Brynek w gminie Tworóg).

– *przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”*

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała **1** postanowienie oraz **44** opinie sanitarne przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”, natomiast w 2009 roku liczba ta wynosiła **54**.

Przy zajmowaniu stanowisk w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zwracano szczególną uwagę na takie zagadnienia, jak:

- rodzaj i charakterystyka przedsięwzięcia z uwzględnieniem skali i zasięgu oddziaływania, możliwości kumulowania się oddziaływań zwłaszcza w sąsiedztwie zabudowy mieszkaniowej,

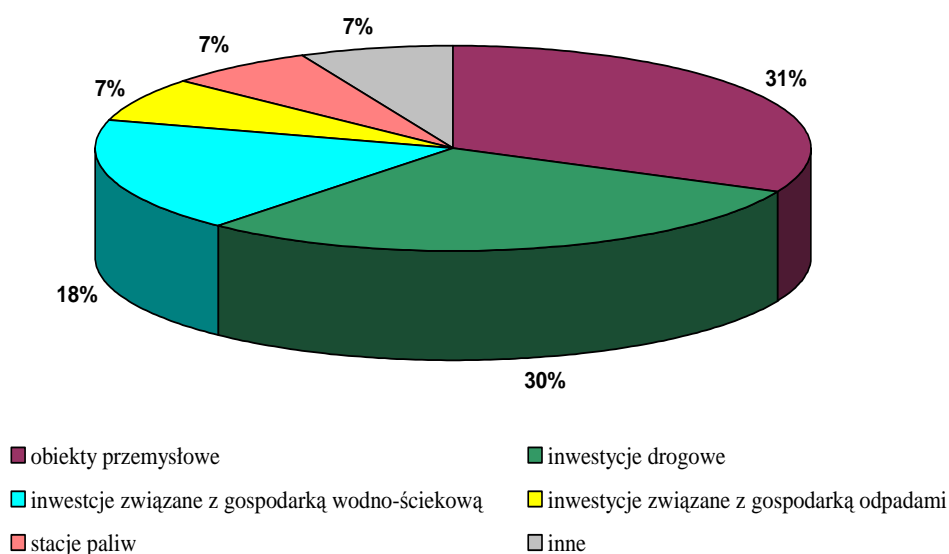
- planowane przeznaczenie terenu, w tym oddzielenie stref mieszkaniowych i usługowych od przemysłowych, wyznaczenie terenów pod inwestycje mogące znacząco oddziaływać na środowisko oraz zachowanie stref ochronnych, w celu ograniczenia niekorzystnego wpływu na jakość i komfort życia mieszkańców,
- funkcja i ład przestrzenny oraz rekultywacja terenów poprzemysłowych, w celu zapewnienia prawidłowego rozwoju miasta i uporządkowania krajobrazu,
- gospodarka wodno-ściekowa, gospodarka odpadami, zachowanie standardów emisji hałasu i zanieczyszczeń powietrza ze szczególnym uwzględnieniem zastosowanych rozwiązań chroniących środowisko i zdrowie ludzi,
- właściwa organizacja prac remontowo-budowlanych oraz odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne w miejscach pracy poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń i rozwiązań technicznych.

Uzgadnianie lub opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć dotyczyło takich obiektów, jak np.: obiekty żywieniowo-żywnościowe, usługowo-handlowe, obiekty przemysłowe, obiekty turystyczne, w tym hotele, pensjonaty, obiekty wychowania i nauczania (szkoły, przedszkola), obiekty ochrony zdrowia (przychodnie, apteki, pomieszczenia indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej, itp.), zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, inwestycje drogowe, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową, inwestycje związane z gospodarką odpadami, stacje paliw i inne.

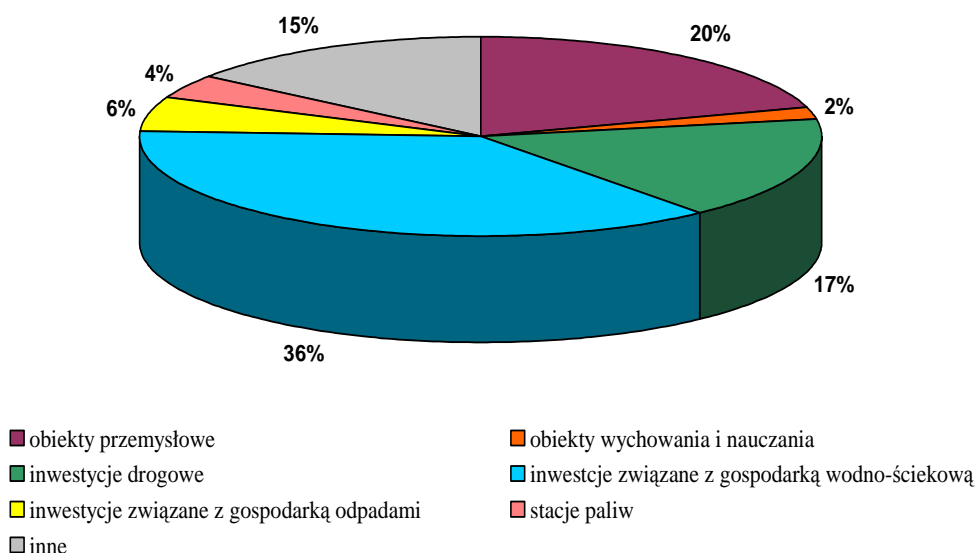
Podstawową grupę zaopiniowanych przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach stanowiły obiekty przemysłowe oraz inwestycje drogowe – po 30 %. Pod względem ilościowym kolejną grupę stanowiły inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową – 18 %.

Tematyka pozostałych inwestycji dotyczyła stacji paliw, inwestycji związanych z gospodarką odpadami oraz innych.

Procentowy udział poszczególnych grup inwestycji zaopiniowanych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w roku 2010



Procentowy udział poszczególnych grup inwestycji zaopiniowanych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w roku 2009



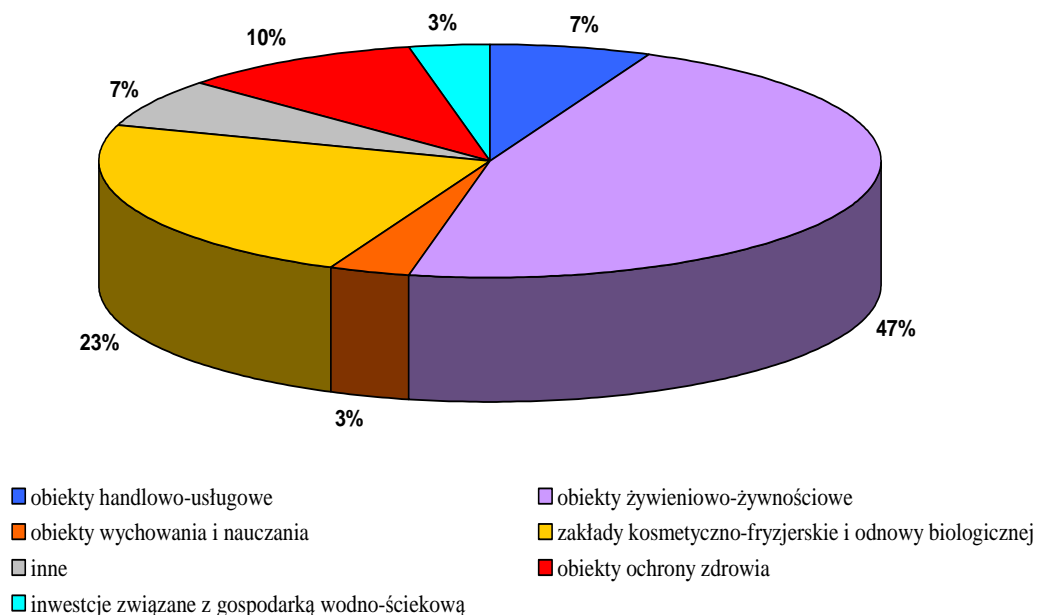
Porównując lata 2009 i 2010 zaobserwowano znaczny wzrost inwestycji drogowych i przemysłowych a znaczny spadek dotyczył inwestycji związanych z gospodarką wodno-ściekową. W porównaniu do roku 2009 w katalogu grup inwestycyjnych nie odnotowano obiektów wychowania i nauczania.

– dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych

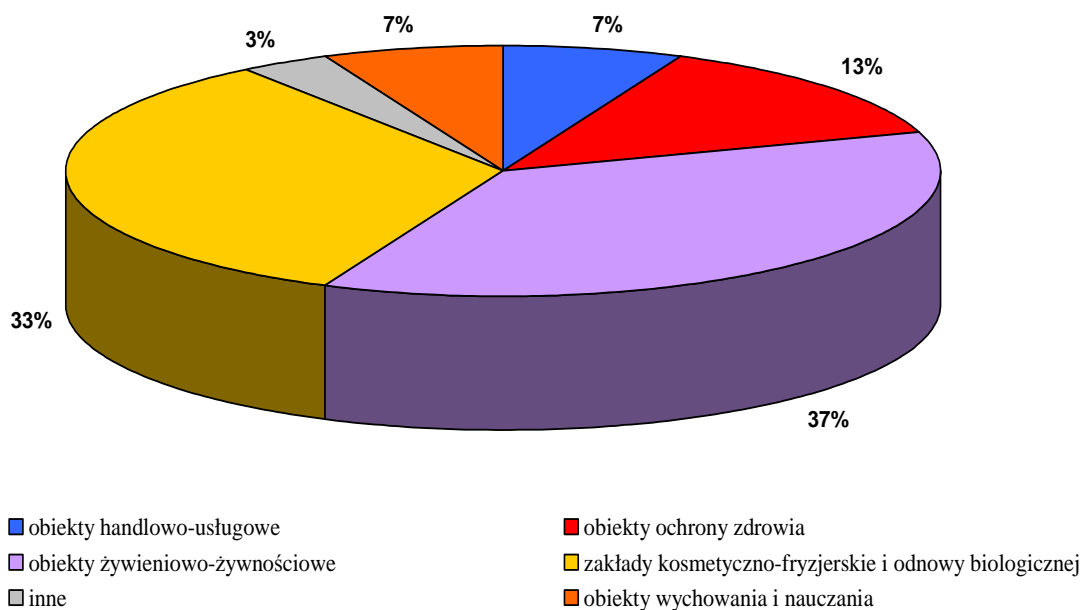
W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodnionych zostało **30** dokumentacji projektowych, również w 2009 roku uzgodniono **30** projektów.

Największy procent wśród zaopiniowanych projektów stanowiły obiekty żywnościowe – 47%, zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej – 23%. Kolejną grupę stanowiły obiekty ochrony zdrowia – 10% oraz obiekty handlowo-usługowe oraz inne – po 7%. Niewielki procent stanowiły obiekty wychowania i nauczania.

Procentowy udział zaopiniowanej dokumentacji projektowej dla poszczególnych obiektów / inwestycji w roku 2010



Procentowy udział zaopiniowanej dokumentacji projektowej dla poszczególnych obiektów / inwestycji w roku 2009



Porównując lata 2009 i 2010 spadek zaopiniowanych zakładów kosmetyczno-fryzjerskich oraz obiektów żywniowo-żywnościowych – po 10 %, obiektów wychowania

i nauczania – 4% oraz ochrony zdrowia – 3 %. Na tym samym poziomie utrzymały się opinie dotyczące obiektów handlowo-usługowych.

W porównaniu do roku 2009 w katalogu grup inwestycyjnych pojawiły się inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową.

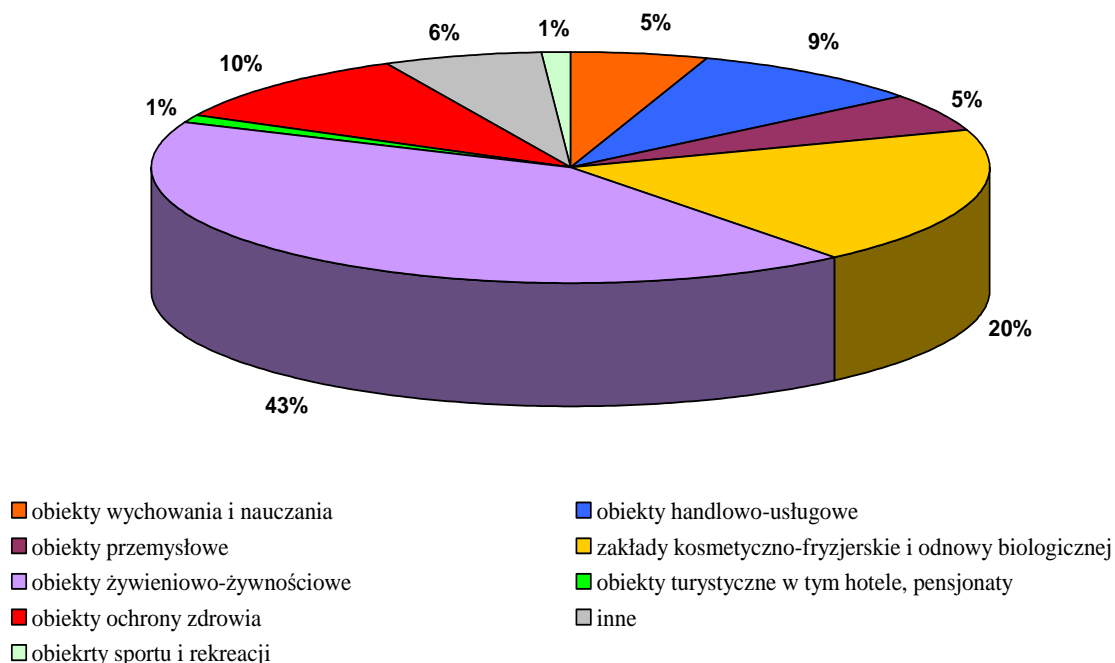
– *obektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania przez właściwy organ*

W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano **97** opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania, natomiast w 2009 roku liczba ta wynosiła **113**.

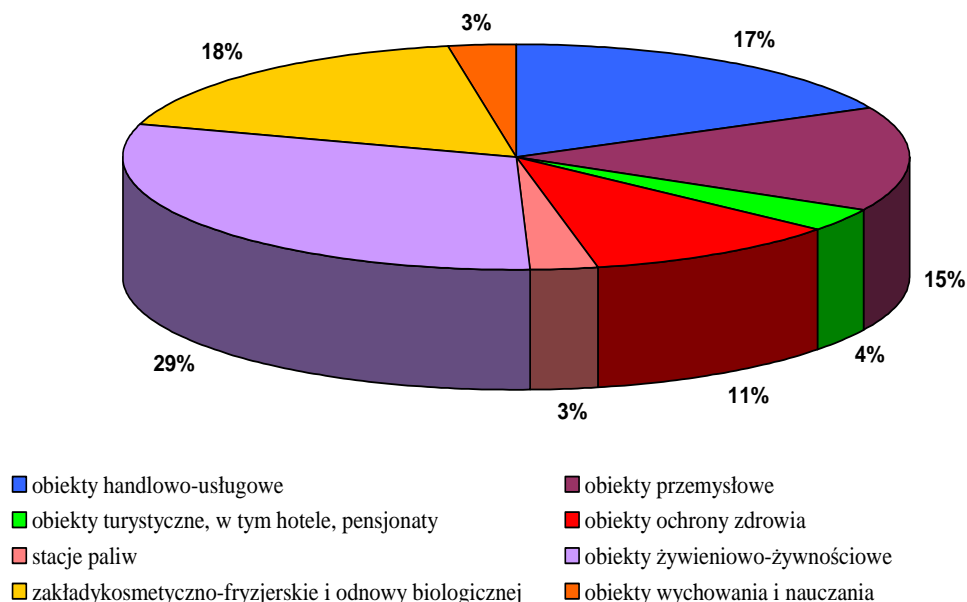
Liczba dokonanych odbiorów w 2010 roku **zmałała o ok. 14 %** w stosunku do roku 2009.

Wśród obiektów dopuszczonych do użytkowania największą grupę stanowią obiekty żywieniowo-żywnościowe – 43 %. Kolejną grupę stanowiły zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej – 20 %, obiekty ochrony zdrowia – 10 %, obiekty handlowo-usługowe – 9%. Niewielki procent stanowiły obiekty turystyczne, obiekty wychowania i nauczania, przemysłowe oraz sportu i rekreacji.

Procentowy udział poszczególnych grup obiektów dopuszczonych do użytkowania w roku 2010



Procentowy udział poszczególnych grup obiektów dopuszczonych do użytkowania w roku 2009



Porównując lata 2009 i 2010 zaobserwowano znaczny wzrost związany z obiektami żywieniowo-żywnościowymi, które w obu latach stanowiły główną grupę obiektów dopuszczanych do użytkowania. Znaczny spadek dotyczył obiektów przemysłowych – 10 % oraz handlowo-usługowych o 8%. Na porównywalnym poziomie utrzymały się zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, wychowania i nauczania, turystyczne oraz ochrony zdrowia.

W porównaniu do roku 2009 w katalogu grup inwestycyjnych pojawiły się obiekty sportu i rekreacji oraz inne, natomiast zniknęły stacje paliw.

Porównując rok 2009 i 2010 w ilości wszystkich załatwianych spraw obserwujemy niewielki wzrost uzgodnień wniosków dotyczących warunków zabudowy i zagospodarowania terenu. Na tym samym lub porównywalnym poziomie utrzymały się opinie uzgadniające dokumentację projektową oraz dotyczące strategicznych ocen oddziaływania na środowisko. Z uwagi, iż teren powiatu tarnogórskiego w ok. 64 % powierzchni objęty jest miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego określającym poszczególne kategorie przeznaczenia terenu, może wpłynąć na zainteresowanie potencjalnych inwestorów.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Działania edukacyjne w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmowane w 2010 roku przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz założeń Narodowego Programu Zdrowia i polegały na inicjowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej w celu kształtowania postaw i zachowań sprzyjających zachowaniu zdrowia.

Do najważniejszych działań w zakresie promocji zdrowia należało:

- Prowadzenie działań zmierzających do poprawy i umacniania zdrowia społeczności lokalnej w zakresie: zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania zdrowego stylu życia, zapobiegania nałogom.
- Inicjowanie programów i akcji prozdrowotnych.
- Koordynowanie i nadzorowanie działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia.
- Prowadzenie współpracy w ramach edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

Mając na uwadze powyższe zadania sekcja Oświaty Zdrowotnej PSSE Bytom podejmowała inicjatywy i przedsięwzięcia prozdrowotne poprzez koordynacje między innymi krajowych, zalecanych programów profilaktycznych oraz organizując akcje, konkursy, wystawy.

„Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!”

Program edukacyjny skierowany jest głównie do uczniów szkół gimnazjalnych (klasy I-III) i klas V- VI szkół podstawowych.

Głównym celem programu jest

- Zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

W roku szkolnym 2009/2010 program realizowany był w 20 szkołach, natomiast w roku szkolnym 2010/2011 chęć udziału w niniejszym programie wyraziły 23 szkoły. Każda szkoła otrzymała materiały informacyjno-edukacyjne. Dodatkowo monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania w wybranych szkołach.

Największą trudnością w realizacji programu jest brak urozmaicenia i malejąca ilość materiałów edukacyjnych w kolejnych edycjach programu. W roku 2010/2011 program został objęty patronatem Pełnomocnika Prezydenta Miasta Bytomia ds. Dróg Rowerowych, organizatora Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej, który przygotował dla każdej szkoły drobne pakiety edukacyjne na temat celów i organizacji Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. Cele i Zadania na rok 2010

Działania podjęte w 2010 roku w ramach realizacji programu skierowane były do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem kobiet.

Celem głównym programu jest:

- Zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu (choroby układu krążenia, oddechowego, nowotwory itp.) w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy (aktywne i bierne palenie).

Podjęto następujące działania: w związku z organizacją i obchodami Światowego Dnia bez Papierosa, Kampanią „Płeć a tytoń” i Światowego Dnia Rzucenia Palenia Tytoniu

- opracowano i przeprowadzono konkurs plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowano wystawę w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu,
- nawiązanie współpracy z firmami Public Relations będących właścicielami ekranów LCD - bezpłatna emisja spotów dotyczących antytytonizmu na terenie powiatu Tarnowskie Góry.
- nawiązanie współpracy z Wielospecjalistycznym Szpitalem Powiatowym im. dra Bronisława Hagera w Tarnowskich Górach, gdzie przeprowadzono akcje pomiarów tlenku węgla w wydychanym powietrzu dla zainteresowanych osób,
- zorganizowano akcje plakatowania: dworzec autobusowy w Tarnowskich Górach, teren basenu w Księżej Górze, pomieszczenia gdzie odbywały się Rejonowe olimpiady wiedzy o zdrowiu PCK,
- przekazanie regulaminu ogólnopolskiego konkursu na logo o tematyce antytytoniowej do wszystkich wyższych uczelni znajdujących się na terenie działania PSSE Bytom,
- opracowanie regulaminu i organizacja z pełnomocnikiem Burmistrza Miasta ds. rozwiązywania problemów uzależnień w Tarnowskich Górach konkursu miejskiego dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych pt. „Jak zachęcić ludzi do rzucenia palenia”,
- przeprowadzano badania stężenia tlenku węgla oraz prezentowano zagrożenia związane z paleniem tytoniu podczas Dni Promocji Zdrowia w Mieście Tarnowskie Góry oraz Dni Otwartych w PSSE Bytom,
- prowadzono dystrybucję materiałów oświatowo-zdrowotnych na temat szkodliwości palenia tytoniu przez cały rok dla zainteresowanych osób,
- koordynowano badania ankietowe przeprowadzone w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy oraz w zakładach gastronomicznych. Badania ankietowe dotyczyły przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanych obiektach, na podstawie art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 z późn. zmianami). Badania ankietowe przeprowadzane były przez pracowników nadzoru sanitarnego PSSE w Bytomiu w ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego.

Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej pt. „Czyste Powietrze wokół nas”

Celem programu jest

- Zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń
- Wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy

Program skierowany jest do dzieci 5 i 6 letnich uczęszczających do przedszkoli, ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2009/2010 zgodnie z wytycznymi program realizowało 19 przedszkoli z powiatu tarnogórskiego, natomiast w roku szkolnym 2010/2011 do programu zaproszono 12 nowych przedszkoli. Łącznie program realizuje 31 przedszkoli z powiatu tarnogórskiego.

Dla należytej realizacji programu: pozyskano kredki, przygotowano i przeprowadzono szkolenie dla nowych przedszkolnych koordynatorów programu, przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, rozpropagowano konkursy; konkurs wojewódzki na dalszy ciąg piosenki o Dinku i konkurs powiatowy - plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowano wystawę nadesłanych prac dzieci w Miejskiej Bibliotece Publicznej

w Bytomiu, monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania. W konkursie plastycznym zorganizowanym przez PSSE Bytom przedszkolak z Przedszkola nr 9 "Akademia Przedszkolaka" w Tarnowskich Górach zajął III miejsce, zaś przedszkolak z Gminnego Przedszkola w Tworogu otrzymał wyróżnienie. Program jest chętnie realizowany przez placówki przedszkolne. W roku szkolnym 2010/2011 **patronat nad programem objął Burmistrz Miasta Tarnowskie Góry - Arkadiusz Czech, Burmistrz Miasta Radzionków - Gabriel Tobor, Burmistrz Miasteczka Śląskiego –Krzysztof Nowak, Wójt Gminy Świerklaniec –Kazimierz Flakus.** Burmistrzowie i wójt wykonali ksero kolorowanek dla dzieci z powiatu tarnogórskiego dla przedszkoli, które biorą udział w programie.

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

Program w wersji pilotażowej w roku szkolnym 2009/2010 był realizowany w jednej wybranej szkole należącej do śląskiej sieci szkół promujących zdrowie. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiło 11 wybranych szkół podstawowych, w tym z powiatu tarnogórskiego 4 szkoły podstawowe. Program skierowany jest dla uczniów I-III szkół podstawowych.

Celem programu jest wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy.

Cele szczegółowe to;

- Uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia.
- Kształtowanie u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie.
- Uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia.
- Uwrażliwienie dzieci na szkodliwe oddziaływanie dymu papierosowego związane z biernym paleniem.
- Wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni ludzie przy nich palą.

Zasadnicze działania – przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania. Program jest nowym elementem w profilaktyce antytytoniowej, jednak według ocen koordynatorów jest on bardzo potrzebny.

Program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów klas starszych szkół podstawowych i gimnazjum „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program w wersji pilotażowej roku szkolnym 2009/2010 był realizowany w jednej wybranej szkole gimnazjalnej należącej do śląskiej sieci szkół promujących zdrowie. Było to gimnazjum w Świerkłańcu. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiło 7 wybranych szkół podstawowych i gimnazjalnych. Z powiatu tarnogórskiego do programu zostały zaproszone 2 gimnazja i 3 szkoły podstawowe.

Celem głównym programu jest zapobieganie paleniu tytoniu wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych i gimnazjum.

Cele szczegółowe:

- Integracja grupy. Wyróżnienie liderów. Uzasadnienie i wzmocnienie postaw zobowiązujących do nie palenia.
- Ukazanie funkcjonowania ludzkiego organizmu i jego potrzeb, a przede wszystkim konieczność odpowiedniego odżywiania i korzyści czystego powietrza .

- Przekazanie wiadomości o zachowaniach asertywnych, uczenie się rozpoznawania swych zachowań oraz uświadomienie mechanizmów nacisku grupowego wraz z nauczeniem się sposobów odmowy.
- Uczenie rozpoznawania odczuć przeżywanych w sytuacjach trudnych, uświadomienie mechanizmów konfliktu, jak również uczenie umiejętności radzenia sobie z problemami.
- Uczenie umocnienia poczucia własnej wartości w zbudowaniu pozytywnego myślenia o sobie i kształtowania ważnych umiejętności w kontaktach z ludźmi.

Zasadnicze działania – szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania.

Program jest nowym elementem w profilaktyce antytytoniowej, jednak według ocen koordynatorów jest on bardzo potrzebny.

Profilaktyka HIV/AIDS

Celem programu jest ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, wzrost poziomu wiedzy nt. HIV/AIDS.

Formy realizacji:

- koordynowanie działań w związku z Ogólnopolską Multimedialną Kampanią Społeczną „Daj szansę swojemu dziecku. Nie daj szansy HIV”,
- współorganizacja Olimpiady Zdrowego Stylu Życia 2010/2011 z Rejonowym Zarządem PCK Bytom, który obejmuje swoim działaniem powiat tarnogórski
- organizacja stoiska informacyjnego z materiałami w PSSE Bytom przez cały rok,
- inicjowanie narad w wybranych placówkach służby zdrowia, szkole rodzenia, placówkach oświatowych,
- przygotowanie i rozpropagowanie akcji anonimowego testowania w kierunku HIV, (przygotowanie informacji do lokalnych mediów i na stronę internetową, Akcja anonimowego testowania odbyła się w PSSE Bytom podczas Dni Promocji Zdrowia – Dni Otwartych w PSSE Bytom 18-19.10.2010r - przebadano łącznie 32 osoby,
- prezentacja filmu pt. „Życie pod murem” który porusza problem narkomanii i AIDS w czasie Obchodów Dni Zdrowia Publicznego – Dni Otwartych PSSE Bytom,
- bieżąca dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz wypożyczanie filmów edukacyjnych,

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

Akcja edukacyjna pt. „Brazowo, ale czy zdrowo”

Cel - kształtowanie postaw i zachowań zdrowotnych ludności, związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych w okresie letnim, zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne wynikające z nieodpowiedzialnego korzystania z promieniowania ultrafioletowego.

Zasadnicze działania:

Przesłanie informacji o akcji edukacyjnej do lokalnych gazet. Współpraca z Radiem Piekary i zorganizowanie audycji w radio. Nawiązanie współpracy z właścicielami ośrodków i wypożyczalni sprzętu wodnego nad zalewem Nakło – Chechło, domami kultury i szkołami, gdzie organizowane były półkolonie.

Badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”

Cel – określenie zdrowotnych zachowań kobiet w ciąży oraz ich wpływu na zdrowie potomstwa.

Grupa docelowa – kobiety przebywające na oddziałach położniczych w okresie 16-20.08.2010r.

Zasadnicze działania:

Wystosowanie pisma do dyrektora szpitala w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja kobiet, które przebywały w szpitalu. Wprowadzenie danych do centralnego systemu Instytutu Medycyny Wsi w Lublinie. Przeprowadzono w Tarnowskich Górach 13 badań ankietowych.

Akcja -antybiotyki

Cel – zwrócenie uwagi społeczeństwa na problem antybiotykooporności, jak również nadużywania i niewłaściwego stosowania antybiotyków.

Grupa docelowa –ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – maj-grudzień 2010r.

Zasadnicze działania: zorganizowanie wystawy podczas Dni Zdrowia Publicznego w PSSE Bytom w dniu 18-19.10.2010r,bieżąca dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych oraz poradnictwo metodyczne wg potrzeb.

Akcja -„Dopalacze wypalacze środki zastępcze”

Cel – ograniczenie zagrożenia życia i zdrowia ludzi po użyciu tzw. dopalaczy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

Zasadnicze działania: przesłanie do urzędu miasta, gmin z powiatu tarnogórskiego, Komendy Powiatowej Policji w Tarnowskich Górach, Wielospecjalistycznego Szpitala Powiatowego im. Hagera i Szpitala Zakonu oo. Kamilianów drogą elektroniczną plakatów i ulotek informacyjnych o szkodliwym działaniu dopalaczy. Dodatkowo przeprowadzono narady z naczelnikiem Wydziału Edukacji Urzędu Miasta Tarnowskie Góry oraz Starostwa Powiatowego, gdzie przekazano plakaty i ulotki do wszystkich placówek szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych.

Konkurs pt. „Nieproszeni goście we włosach. Wszy”

Cel – poszerzenie wiedzy na temat właściwych zachowań higienicznych wśród dzieci, profilaktyka wszawicy.

Grupa docelowa –dzieci klas I-III , nauczyciele.

Zasadnicze działania

Przygotowanie i rozpropagowanie konkursu wśród wszystkich szkół podstawowych na wiersz rymowaną, fraszkę, zachęcającą do profilaktyki wszawicy. Nadesłane wierszyki, fraszki i rymowanki oceniała komisja konkursowa składająca się z Dyrektorów Poradni Psychologiczno- Pedagogicznych z terenu działania PSSE Bytom, oraz przedstawicieli PSSE Bytom.

Przygotowanie broszury o profilaktyce wszawicy zawierającej między innymi wierszyki, rymowanki, fraszki dzieci. Wystosowanie pisma do prezydentów, burmistrzów o pomoc przy wydaniu publikacji. Burmistrz Miasta Miasteczko Śląskie -Bronisław Drozd, Burmistrz Miasta Tarnowskie Góry –Arkadiusz Czech , Wójt Gminy Świerklaniec -Adam Baron, Wójt

Gminy Zbrostawice -Paweł Kowolik odpowiedzieli, iż nie mają możliwości dofinansowania publikacji.

W konkursie powiatowym uczniowie z powiatu tarnogórskiego tj. ze Szkoły Podstawowej nr 11 w Tarnowskich Górach zajęli I miejsce i otrzymali dwa wyróżnienia. Wyróżnienie otrzymał także uczeń z Zespołu Szkolno –Przedszkolnego w Miedarach.

Organizacja Światowego Dnia Zdrowia

Hasło – Miasto i człowiek „Zdrowie w mieście się liczy”

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe: marzec-kwiecień 2010r.

Zasadnicze działania:

Przekazanie hasła Światowego Dnia Zdrowia do lokalnych mediów i urzędów miast i gmin podległych pod PSSE Bytom. Nawiązano współpracę z firmą Public Relations „Kofeina”, która na ekranie LCD emitowała spot propagujący hasło Światowego Dnia Zdrowia.

Zagrożenia powodziowe

Cel – przekazanie informacji nt. zagrożeń powodziowych

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa

Ramy czasowe: maj 2010r.

Koordinator – Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej PSSE Bytom.

Zasadnicze działania:

Przesłanie informacji do lokalnej prasy, przesłanie informacji w formie ulotki do urzędów miast i gmin, przesłanie informacji w formie ulotki do wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych.

Profilaktyka Grypy

Cel – akcja informacyjna nt. profilaktyki grypy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – rok 2010

Zasadnicze działania:

Organizacja punktu z materiałami informacyjno-edukacyjnymi w PSSE Bytom. Przeprowadzenie narady i przekazanie spotu do wykorzystania w NZOZ „Śródmieście” Tarnowskie Góry. Bieżąca dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Kleszczowe zapalenie mózgu

Cel – zapobieganie kleszczowemu zapaleniu mózgu, oraz chorobom przenoszonym przez kleszcze.

Grupa docelowa – pracownicy nadleśnictw Brynek i Świerklaniec, grupy odwiedzające nadleśnictwo.

Ramy czasowe – lipiec-sierpień 2010r.

Zasadnicze działania:

- przeprowadzenie 2 narad w nadleśnictwach, gdzie została przedstawiona i omówiona akcja informacyjno-edukacyjna przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu.

Dni Zdrowia Publicznego – Śląski Festiwal Zdrowia

Największym przedsięwzięciem w roku 2010 była organizacja Obchodów Dni Promocji Zdrowia Publicznego połączona z współorganizacją konferencji i Dni Otwartych PSSE Bytom.

Cel – propagowanie zdrowego stylu życia

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa

Ramy czasowe – wrzesień – październik 2010r

Koordynator:

- Dyrekcja PSSE Bytom,
- Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów .

Realizatorzy:

- Pracownicy PSSE Bytom,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Polski Komitet Zwalczenia Raka Oddział Śląski,
- Fundacja na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Wieloprofilowy Zespół Szkół w Tarnowskich Górach,
- Pracownik Geers Akustyka Słuchu Sp. z o.o.,
- Wojewódzkie Pogotowie Ratunkowe,
- Komenda Miejska Policji w Bytomiu,
- Pełnomocnik Prezydenta Miasta Bytomia do spraw dróg rowerowych, organizator Bytomskiej Rowerowej Masy Krytycznej,
- Przedstawiciele firmy Roche Polska,
- Pracownicy Konsultanci firmy Herbalife,
- Pracownicy ZOZ Świętochłowice,
- Pracownicy Punktu Bezpłatnego Testowania AIDS,
- Proboszcz Parafii Piotra i Pawła w Tarnowskich Górach
- Pracownicy Firmy AVON Tarnowskie Góry,
- Galeria Secesja Tarnowskie Góry,
- Orkiestra Dęta KWK Julian,
- Pełnomocnik Burmistrza ds. uzależnień w Tarnowskich Górach,

Partnerzy:

- Omega Bis Siemianowice Śląskie,
- Urząd Miasta Tarnowskie Góry,
- Urząd Miasta Piekary Śląskie,
- Urząd Miasta Bytom,
- Centrum Kultury Karolinka Radzionków,
- Tarnogórskie Centrum Kultury,
- Lokalne Media,
- Kawiarnia Supplement Bytom,
- Druk Pol Tarnowskie Góry,
- TV Polis Tarnowskie Góry,
- Kofeina Public Relations Tarnowskie Góry,
- Hala Tarnowskie Góry,

Zasadnicze działania

- współpraca z Prezesem Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczania Nowotworów podczas organizacji Śląskiego Festiwalu Zdrowia, składającego się z Konferencji Naukowej pt. „Chrońmy to co najcenniejsze”, przygotowanie krzyżówki dla uczniów, zamówienie mszy w intencji chorych na nowotwory i ich rodzin w Kościele Piotra i Pawła w Tarnowskich Górach, przemarsz „Różowej Wstążeczki” z Orkiestrą Dętą KWK Julian na Bytomski Rynek, wypuszczenie balonów jako znaku solidarności z chorymi na nowotwory, organizacja punktu informacyjno-edukacyjnego na Rynku w Tarnowskich Górach, i promowanie badań mammograficznych, nauki samobadania piersi na fantomach, pomoc przy zorganizowaniu wystawy pt. „Wybierz życie-Kobieta w sztuce” w galerii Secesja w Tarnowskich Górach
- organizacja rajdu rowerowego w Bytomiu,
- organizacja na Rynku w czasie Dni Promocji Zdrowia w mieście Tarnowskie Góry badań pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu oraz punktu informacyjnego z materiałami na temat szkodliwości palenia tytoniu,
- organizacja Dni Otwartych w PSSE Bytom, w tym zorganizowanie wystawy antybiotykowej, organizacja badań dla mieszkańców w zakresie EKG, spirometrii, słuchu, pomiaru cukru we krwi, pomiaru tkanki tłuszczowej, pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu, masażu ciała, światłolecznictwa, bezpłatnego anonimowego testowania kierunku HIV (Z oferty badań skorzystało 600 osób).
- Przygotowanie seansów filmów o tematyce profilaktyki zdrowa dla szkół, z której skorzystało ok.200 osób.

Działania i zadania oświatowo – zdrowotne realizowane są również poprzez:

- instruktaże i poradnictwo z zakresu form oraz metod działań oświatowo – zdrowotnych, podczas hospitacji placówek,
- wydawania i wypożyczania materiałów informacyjno-edukacyjnych oraz pomocy edukacyjnych,
- koordynowanie, a także wspomaganie działań i inicjatyw instytucji, organizacji współpracujących w ramach realizacji zadań oświatowo – zdrowotnych,
- czuwanie nad właściwym obiegiem informacji ważnych dla realizacji zadań.
- pozyskiwanie bezpłatnych czasopism, ulotek, broszur, pism na temat promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej, które pomagają wzbogaceniu działań oświaty zdrowotnej na terenie działania PSSE Bytom.

Dla zainteresowanych osób przez cały rok udostępniane są zbiory videoteki z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia. Najwięcej korzystają z tej możliwości nauczyciele i higienistki. Filmy edukacyjne wykorzystywane są w programach profilaktycznych i akcjach realizowanych w szkołach.

W 2010r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Bytomiu włączyła się również w współorganizację „**Eskulapiady Wiedzy o Zdrowiu**” organizowaną przez Polski Czerwony Krzyż Zarząd w Bytomiu

W powiecie tarnogórskim, w roku 2010 przeprowadzono łącznie 22 wizytacje pracy w placówkach nauczania, wychowania i opieki zdrowotnej oraz 33 narady, dot. pozyskania partnerów oraz inauguracji programów profilaktycznych.

Wnioski:

Należy stwierdzić, że realizację przedstawionych przedsięwzięć, programów można uznać za zadowalającą. Zakres działań prozdrowotnych podejmowanych w 2010 roku obejmował główne problemy zdrowotne mające na celu poprawę jakości życia całej populacji oraz zmniejszenia zagrożeń zdrowotnych występujących w środowiskach lokalnych. Nie mniej jednak w działaniach na rzecz umacniania zdrowia niezbędne jest zaangażowanie i współpraca jak największej liczby podmiotów, które odpowiedzialne są za kształtowanie i realizację polityki prozdrowotnej na poziomie lokalnym. Ważne jest także przeznaczenie większego budżetu na akcje i materiały z zakresu profilaktyki i promocji zdrowia, ponieważ konkursy i akcje oświatowo - zdrowotne cieszą się dużym zainteresowaniem wśród społeczeństwa. Brak jednak wystarczających funduszy na potrzeby realizacji programów, akcji, konkursów na poziomie lokalnym, co między innymi uniemożliwia ich realizację.

X. Działalność interwencyjna

W 2010 roku do PSSE w Bytomiu wpłynęło ogółem 27 wniosków mieszkańców o podjęcie interwencji w obiektach na terenie powiatu tarnogórskiego. Wnioski w ilości 11 dotyczyły nieprawidłowości w zakładach opieki zdrowotnej, w zakładach branży spożywczej, w obiektach użyteczności publicznej, w placówkach oświatowo-wychowawczych, w zakładach pracy. Przedmioty interwencji dokładnie zostały omówione przy dokonywaniu oceny danej grupy obiektów.

Pozostałych 16 wniosków dotyczyło różnych spraw, które nie zawsze należały do kompetencji PPIS i po części były kierowane do innych instytucji celem rozpatrzenia.

Wpłynęły 2 wnioski w sprawach dot. substancji mieszkaniowej w Tarnowskich Górach. Jeden wniosek rozpatrzył PPIS kontrola nie potwierdziła zasadności interwencji drugi wniosek przekazano do rozpatrzenia organowi właściwemu - PINB w Tarnowskich Górach zgodnie z kompetencjami.

Wniesiono 4 wnioski dot. zagrożenia insektami i gryzoniami, które zostały przekazane do rozpatrzenia administratorom budynków, gdyż dotyczyły spraw cywilnych - uciążliwych lokatorów.

Zgłoszono 3 sprawy, które dotyczyły ogródków działkowych zalanych podczas zeszłorocznej powodzi. W interwencjach tych poruszano problemy związane z zalanymi uprawami. PPIS w Bytomiu udzielał w formie pisemnej dokładnych informacji w tych sprawach oraz wskazywał tok dalszego postępowania.

Zgłoszono 3 sprawy dotyczące złej jakości wody do picia. Jedna sprawa wymagała przeprowadzenia kontroli i badań laboratoryjnych. Przeprowadzone czynności nie potwierdziły zasadności interwencji. W pozostałych dwóch przypadkach interwenującym udzielono pisemnego wyjaśnienia w sprawie jakości wody.

Wpłynęły 3 sprawy dot. nieprawidłowości związanych z gromadzeniem na terenach posesji prywatnych nieczystości płynnych. Sprawy te przekazano do Wójtów Gmin oraz do Nadzoru Budowlanego w Tarnowskich Górach.

Ponadto 1 interwencja dotyczyła złego prowadzenia fermy drobiu w Kaletach. Kontrole sanitarne nie potwierdziły zarzutów ujętych w interwencji, a całą sprawę rozpatrzyło Starostwo Powiatowe w Tarnowskich Górach.

Wszystkie sygnały były szczegółowo i terminowo rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu – 9 wniosków przekazano do załatwienia innym instytucjom zgodnie z kompetencjami.

XI. Działalność Laboratoryjna

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bytomiu wykonuje badania laboratoryjne w zakresie nadzoru sanitarnego, działając w Zintegrowanym Systemie Badań Laboratoryjnych. Zakres badań wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym jest zgodny z zadaniami statutowymi Inspekcji Sanitarnej. Zadania realizowane są w trzech sekcjach Oddziału Laboratoryjnego: Sekcji Badań Wody, Sekcji Badań Żywności oraz Sekcji Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń. Czwarta z sekcji - Sekcja Przygotowania Podłoży przygotowuje podłoża hodowlane dla potrzeb wszystkich Sekcji wykonujących badania mikrobiologiczne i bakteriologiczne.

Sekcja Badań Wody przeprowadza mikrobiologiczne i fizykochemiczne badania jakości:

- wody wodociągowej i przeznaczonej do spożycia : przebadano **301** próbek,
- wody z basenów kąpielowych : przebadano **177** próbek.
- wody z kąpielisk (woda powierzchniowa) : przebadano **96** próbek
- wody wodociągowej ciepłej : przebadano **61** próbek.

W zakresie badań mikrobiologicznych oznaczane były: bakterie grupy coli, bakterie *Escherichia coli*, enterokoki kałowe, ogólna liczba bakterii, liczba gronkowców koagulazododatnich, liczba bakterii z rodzaju *Legionella*. Badania fizyko-chemiczne obejmowały oznaczanie barwy, mętności, przewodnictwa, odczynu, jonu amonowego, azotynów, azotanów, chlorków, żelaza, manganu, glinu, twardości ogólnej czyli sumarycznej zawartości wapnia i magnezu, fluoru, chemicznego i biologicznego zapotrzebowania tlenu. Badania sensoryczne obejmowały smak i zapach.

Sekcja Badań Żywności w 2010 roku wykonywała badania żywności w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu zgodnie z rocznym planem pobierania próbek żywności obejmując zakresem następujące kierunki badań: badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, badania sensoryczne, badania w kierunku znakowania środków spożywczych. Sumarycznie przebadano:

- w kierunku mikrobiologicznym – przebadano **46** próbek
- w kierunku fizykochemicznym – przebadano **34** próbek
- w kierunku sensorycznym – oceniono **12** próbek
- w kierunku znakowania – oceniono wszystkie próbki w opakowaniach jednostkowych

Badania mikrobiologiczne, głównie w kierunku *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* obejmowały następujące grupy produktów: mleko i przetwory mleczarskie, ciastka i lody, wędliny i wyroby garmazeryjne, wyroby kulinarne, mieszaniny tłuszczów zwierzęcych i roślinnych, zioła i przyprawy, wymazy sanitarne. Monitoringiem objęte były następujące produkty: sery twarogowe, masło, lody. W związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego przebadano 6 próbek żywności i 6 próbek wymazów sanitarnych. Badania fizykochemiczne przeprowadzono w ramach monitoringu i urzędowej kontroli. W kierunku oznaczania azotynów i azotanów monitoringiem objęte były warzywa (sałaty, szpinak, rzodkiewka, buraki i botwina). W kierunku znakowania objęto monitoringiem środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywność wzbogaconą (np. witaminami). Kontrolą objęto piekarnie skąd badano próbki sanitarne w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. Przebadano 10 próbek sanitarnych (zmiotki), z czego kwestionowano 5 próbek. Badania sensoryczne żywności obejmowały wszystkie grupy produktów spożywczych.

Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń - przeprowadza badania:

- bakteriologiczne w kierunku zakażeń jelitowych – głównie wykrywanie pałeczek Salmonella i Shigella
- badania parazytologiczne
- badania skuteczności sterylizacji urządzeń

W roku 2010 w sekcji wykonano:

- **1862** badania u osób podejmujących lub wykonujących prace, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby
- **58** badań u osób, które były zakażone poprzez kontakt z osobami chorymi lub zakażonymi
- **38** badań osób u których mogą rozmnażać się i bytować drobnoustroje chorobotwórcze stanowiące potencjalne źródło zakażenia, a które same mogą pozostawać bez objawów chorobowych
- **12** badań u osób po przebytych salmonellozach i przeprowadzonym leczeniu
- **72** badania osób u których istnieją objawy kliniczne wskazujące na chorobę zakaźną
- **72** badania dla osób w kierunku pasożytów przewodu pokarmowego.