



**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU LUBLINIECKIEGO
ZA ROK 2019**

Spis treści:

- I. Ocena sytuacji epidemiologicznej
- II. Ocena w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku
- III. Ocena stanu sanitarnego urządzeń i obiektów użytku publicznego
- IV. Ocena w zakresie stanu technicznego i sanitarnego placówek oświatowych
- V. Ocena w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- VI. Zapobiegawczy nadzór sanitarny
- VII. Działalność oświatowa i zdrowotna

I. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ

Teren powiatu lublinieckiego objęty nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu zajmuje powierzchnię 822 km². Składa się z 2 miast oraz 8 gmin. W 2019 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lublińcu prowadziła nadzór nad profilaktyką oraz zwalczaniem chorób zakaźnych i zakażeń przez analizę zgłoszeń i zachorowań na choroby zakaźne i zakażenia jak również brała czynny udział w realizacji programu profilaktyki zakażeń szpitalnych w ramach sprawowania nadzoru bieżącego nad działaniami p/epidemicznymi prowadzonymi w podmiotach działalności leczniczej. W celu zwiększenia bezpieczeństwa pacjentów i personelu egzekwowano prawidłowe stosowanie zasad aseptyki i antyseptyki, właściwą organizację pracy w oddziałach i zapleczu szpitali. W przypadku chorób zakaźnych infekcyjnych, którym można zapobiegać poprzez czynne uodpornienie populacji stosowane były szczepienia ochronne zarówno obowiązkowe (wynikające z kalendarza szczepień) jak i wybranych grup ludności narażonych na zakażenie (personel medyczny, osoby ze wskazań indywidualnych). Wdrożono zasady postępowania w celu identyfikacji osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Analizę sytuacji epidemiologicznej powiatu przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i rejestrowane choroby zakaźne i zakażenia. Analiza danych epidemiologicznych wskazuje na wzrost przypadków wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy, ospy wietrznej oraz boreliozy. Zanotowano, natomiast spadek przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella, grypy oraz gruźlicy.

1. Choroby zakaźne.

1.1. Istotne zmiany ilościowe w występujących zachorowaniach na choroby zakaźne.

Analizując sytuację epidemiologiczną na terenie działania Stacji stwierdzono wzrost zachorowań na niżej wymienione jednostki chorobowe:

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2018r.	Liczba zachorowań w 2019r.
1.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	37	140
2.	Ospa wietrzna	307	719
3.	Borelioza	38	44

Zmniejszyła się ilość wymienionych niżej jednostek chorobowych:

Lp.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań w 2018 r.	Liczba zachorowań w 2019 r.
1.	Salmoneloza zatrucie pokarmowe	24	7
2.	Grypa	6834	4996
3.	Gruźlica	27	15

1.2. Wybrane jednostki chorobowe.

Jednostka chorobowa	2018 r.		2019 r.		Tendencja
	Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji	Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji	
Salmoneloza zatrucia pokarmowe	24	16	7	4	↓
Salmoneloza posocznica	1	1	0	0	↓
Czerwonka bakteryjna (szigelozja)	1	1	0	0	↓
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	29	29	28	27	↓
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe nieokreślone	1	1	0	0	↓
Giardioza	5	0	3	0	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	37	37	140	138	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	2	2	1	1	↓
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	8	8	10	10	↑
Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone	13	9	10	10	↓
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	157	61	111	26	↓
Tęžec	1	1	0	0	↓
Krzusiec	4	0	1	0	↓
Płonica	37	1	39	1	↑
Borelioza	38	13	44	19	↑
Ospa wietrzna	307	0	719	1	↑
Odra	6	3	4	4	↓
Różyczka	3	0	1	0	↓
Wirusowe zapalenie wątroby typu A	4	4	3	3	↓
Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	9	6	2	2	↓
Wirusowe zapalenie wątroby typu C	6	2	14	4	↑
Świnka	8	0	2	0	↓
Grypa	6834	8	4996	29	↓
Gruźlica	27	25	15	14	↓

1.2.1. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy A08.0

- w 2019 r. zanotowano wzrost zachorowań w stosunku do roku 2018.

- w 2018 r. – 37 przypadków wirusowego zakażenia jelitowego wywołanego przez rotawirusy, wszystkie przypadki hospitalizowano.

- w 2019 r. - 140 przypadków wirusowego zakażenia jelitowego wywołanego przez rotawirusy, 138 przypadków hospitalizowano.

1.2.2. Ospa wietrzna B01- w 2019 r. zanotowano wzrost zachorowań w stosunku do roku 2018.

- w 2018 r. – 307 przypadków ospy wietrznej, wszystkie leczono ambulatoryjnie.

- w 2019 r. - 719 przypadków ospy wietrznej, 1 przypadek hospitalizowano.

1.2.3. Borelioza A69.2- w 2019 r. zanotowano wzrost zachorowań w stosunku do roku 2018.

- w 2018 r. – 38 przypadków boreliozy, 13 przypadków hospitalizowano.

- w 2019 r.- 44 przypadki boreliozy, 19 przypadków hospitalizowano.

1.2.4. Salmoneloza zatrucia pokarmowe - w 2019 r. zanotowano spadek zachorowań w stosunku do roku 2018.

- w 2018 r. – 24 przypadki, w tym 16 przypadków hospitalizowano.

- w 2019 r. - 7 przypadków, w tym 4 przypadki hospitalizowano.

W 2019 r. nie wydano decyzji administracyjnej odsuwającej od pracy. Zarejestrowano 11 nowo wykrytych nosicieli *Salmonella* (10 przypadków *Salmonella Enteritidis*, 1 przypadek *Salmonella Species*).

1.2.5. Grypa – stwierdzono spadek zachorowań w analizowanym okresie.

- w 2018 r.– 6834 przypadki, 8 przypadków hospitalizowano. Wszystkie przypadki rozpoznano na podstawie objawów klinicznych.

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych:

Grupa wiekowa	Liczba przypadków
0-4	1574
5-14	1446
15-64	3072
65 i więcej	742
Suma	6834

W 2018 r. ogółem zaszczepiono przeciw grypie 1404 osób, w tym w poszczególnych grupach wiekowych:

Grupa wiekowa	Liczba zaszczepionych
0-4	11
5-14	82
15-64	601
65 i więcej	710
Suma	1404

- w 2019 r.– 4996 przypadków, 29 przypadków hospitalizowano. 4994 rozpoznano na podstawie objawów klinicznych, natomiast 2 zarejestrowane przypadki potwierdzono badaniem laboratoryjnym, gdzie rozpoznano wirus grypy typu A/H1N1. Badanie wykonano metodą real-time PCR. W 2019 roku zarejestrowano 1 zgon z powodu grypy z zapaleniem płuc, wywołanej zidentyfikowanym wirusem grypy J10.0.

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych:

Grupa wiekowa	Liczba przypadków
0-4	1286
5-14	1077
15-64	2155
65 i więcej	478
Suma	4996

W 2019 r. ogółem zaszczepiono przeciw grypie 1437 osób, w tym w poszczególnych grupach wiekowych:

Grupa wiekowa	Liczba zaszczepionych
0-4	12
5-14	40
15-64	635
65 i więcej	750
Suma	1437

1.2.6. Gruźlica – zanotowano spadek zachorowań w bieżącym roku na gruźlicę.

- w 2018 r. – 27 przypadków, 25 przypadków hospitalizowano, 2 przypadki leczono ambulatoryjnie.

Gruźlica układu oddechowego, bakteriologicznie i histologicznie potwierdzona A15	Gruźlica układu oddechowego, nie potwierdzona bakteriologicznie i histologicznie A16
7	20

- w 2019 r. – 15 przypadków, 14 hospitalizowano, 1 przypadek leczono ambulatoryjnie.

Gruźlica układu oddechowego, bakteriologicznie i histologicznie potwierdzona A15	Gruźlica układu oddechowego, nie potwierdzona bakteriologicznie i histologicznie A16
9	6

1.2.7. Odra - w 2019 r. zanotowano spadek zachorowań w stosunku do roku 2018.

- w 2018 r. - 6 przypadków odry, 3 przypadki hospitalizowano.

W 2018 r. zarejestrowano ogółem 6 podejrzeń/ zachorowań na odrę. U pacjentów wykonano badanie serologiczne w kierunku odry. Badania wykonywane były zarówno w podmiotach leczniczych oraz w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny w Warszawie. Objęto nadzorem osoby ze styczności z chorymi, przeprowadzono szczepienia wśród osób z otoczenia chorego.

- w 2019 r. - 4 przypadki odry, 4 przypadki hospitalizowano.

W 2019 r. zarejestrowano 4 przypadki odry. Zachorowania wystąpiły w ognisku. U 3 pacjentów wykonano badanie w kierunku odry. Badania wykonywane były zarówno w podmiotach leczniczych oraz w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny w Warszawie. Objęto nadzorem osoby ze styczności z chorymi, przeprowadzono szczepienia wśród osób z otoczenia chorego.

1.2.8. Wirusowe zapalenie wątroby - liczba przypadków utrzymuje się na tym samym poziomie.

- w 2018 r.- 4 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu A, wszystkie przypadki hospitalizowano, 9 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu B, w tym 6 przypadków hospitalizowano oraz 6 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu C, 2 przypadki hospitalizowano.

- w 2019 r.- 3 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu A, wszystkie hospitalizowano, 2 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu B, hospitalizowane oraz 14 przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu C, 4 przypadki hospitalizowano.

1.2.9. Neuroinfekcje – stwierdzono niewielki spadek zachorowań w analizowanym okresie.

- w 2018 r. – 4 przypadki (1 przypadek wirusowego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych A87.2, 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych nieokreślonego G00.9, 1 przypadek zapalenia opon mózgowych innego i nieokreślonego G03.9, 1 przypadek zapalenia opon mózgowych w innych chorobach (borelioza) G01).

- w 2019 r. - 3 przypadki (1 przypadek wirusowego zapalenia opon mózgowych nie określony, hospitalizowany, 1 przypadek zapalenia mózgu oraz mózgu i rdzenia kręgowego, nie określony, hospitalizowany, 1 przypadek pneumokokowego zapalenia opon mózgowych, hospitalizowany).

1.2.10. Inne zachorowania w 2019 r.:

- Mykobakteriozy - 1 przypadek, hospitalizowany.
- Krztusiec-1 przypadek, leczony ambulatoryjnie.
- Płonica-39 przypadków, 1 przypadek hospitalizowano.
- Róża - 7 przypadków, 4 hospitalizowano.
- Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* inwazyjna – 3 przypadki, hospitalizowane.
- Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień - 6 przypadków, leczone ambulatoryjnie.
- Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae* inwazyjna - ogółem 3 przypadki, w tym 1 przypadek zapalenia opon mózgowych, 2 przypadki zapalenia płuc, wszystkie przypadki hospitalizowano.
- Kiła wczesna – 1 przypadek, leczony ambulatoryjnie.
- Inne postacie kiły i kiła nieokreślona – 1 przypadek, leczony ambulatoryjnie.
- Nowo wykryte zakażenia HIV- 1 przypadek, leczony ambulatoryjnie.
- Świnka - 2 przypadki, leczone ambulatoryjnie.
- Różyczka - 1 przypadek , leczony ambulatoryjnie.

1.3. Ogniska chorób zakaźnych opracowywano zgodnie z wytycznymi.

Na terenie powiatu lublinieckiego w 2019 roku zarejestrowano następujące ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową:

1. Miejsce zachorowania – dom prywatny, zachorowały 2 osoby, czynnik etiologiczny *wirus zapalenia wątroby typu A*
2. Miejsce zachorowania – dom prywatny, zachorowały 2 osoby, czynnik etiologiczny *Giardia lamblia*.
3. Miejsce zachorowania – żłobek, zachorowało 6 osób, czynnik etiologiczny rotawirus.
4. Miejsce zachorowania – oddział szpitalny, zachorowały 2 osoby, czynnik etiologiczny rotawirus.

W roku 2019 na terenie działania PSSE w Lublińcu, podobnie jak w latach ubiegłych nie zanotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome.

1.4. Zgony z powodu chorób zakaźnych i zakażeń.

- w 2018 r. - zarejestrowano 7 zgonów: (tężec A35 - 1 przypadek, gruźlica płuc bez wzmiankowania o potwierdzeniu bakteriologicznym lub histologicznym A16.2 - 3 przypadki, przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu B bez wirusa delta B18.1 - 1 przypadek, gruźlica płuc bakteriologicznie i histologicznie ujemna A16.0-1 przypadek, zapalenie jelita cienkiego i grubego wywołane przez *Clostridium difficile* A04.7- 1 przypadek.

- w 2019 r. - zarejestrowano 8 zgonów: (gruźlica płuc A16.2 -3 przypadki, gruźlica płuc A15.0 - 1 przypadek, grypa z zapaleniem płuc wywołana zidentyfikowanym wirusem grypy J10.0

- 1 przypadek, zapalenie płuc wywołane paciorkowcami (*Streptococcus pneumoniae*)

- 1 przypadek, zapalenie jelita cienkiego i grubego wywołane przez *Clostridium difficile* A04.7 - 2 przypadki).

Przeprowadzono 196 dochodzeń epidemicznych w związku z otrzymanymi zgłoszeniami podejrzeń oraz zachorowań na choroby zakaźne i zakażenia.

1.5. Wykaz zachorowań na choroby zakaźne w 2019 r. w zestawieniu z 2018 r.

Jednostka chorobowa	2018 r.		2019 r.	
	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców
Zatrucia pokarmowe pałeczką <i>Salmonella</i>	24	31,3	7	9,1
Salmoneloza posocznica	1	1,3	0	0
Czerwonka bakteryjna (szigelozą)	1	1,3	0	0
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	29	37,7	28	36,5

Jednostka chorobowa	2018 r.		2019 r.	
	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców
Inne bakteryjne zakażenie jelitowe określone	0	0	1	1,3
Giardioza (lamblioza)	5	6,5	3	3,9
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	37	48,2	140	182,8
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu ogółem	157	204,5	111	144,9
Wirusowe zakażenia jelitowe nie określone	13	16,9	10	13,0
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	2	2,6	1	1,3
Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	8	10,4	10	13,0
Krztusiec	4	5,2	1	1,3
Płonica	37	48,2	39	50,9
Neuroinfekcje (ZOMR)	4	5,2	3	3,9
Ospa wietrzna	307	399,9	719	938,7
Odra	6	7,8	4	5,2
Różyczka	3	3,9	1	1,3
Borelioza	38	49,5	44	57,4
Kiła	2	2,6	2	2,6
Nagminne zapalenie przyusznicy (świnka)	8	10,4	2	2,6
Gruźlica	27	35,2	15	19,6
Grypa	6834	8902,1	4996	6522,8
WZW A	4	5,2	3	3,9
WZW B	9	11,7	2	2,6
WZW C	6	7,8	14	18,3
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i>	6	7,8	10	13,0
Nowo wykryte zakażenia HIV	2	2,6	1	1,3

Jednostka chorobowa	2018 r.		2019 r.	
	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców	Liczba zachorowań	Wskaźnik zapadalności na 100 000 mieszkańców
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	9	11,7	6	7,8

Ww. zachorowania występowały systematycznie w ciągu całego roku na całym terenie działania Stacji.

2. Zatrucia substancjami psychoaktywnymi

W 2018 r. zatruciu substancjami psychoaktywnymi uległy 62 osoby, 58 osób hospitalizowano. Zatruciu uległo 54 mężczyzn i 8 kobiet. W 2018 r. zarejestrowano 2 zgony po zażyciu ww. substancji. W 2019 r. zarejestrowano 38 przypadków zatruc. Zatruciu uległo 35 mężczyzn i 3 kobiety. W 2019 r. nie zarejestrowano zgonów.

3. Zakłady stacjonarnej opieki zdrowotnej

Na terenie powiatu lublinieckiego funkcjonują 2 podmioty lecznicze kontrolowane przez Stację, tj. Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu przy ulicy Grunwaldzkiej 48 (13 oddziałów) oraz Ośrodek Rehabilitacyjny p.w. Św. Rafała Archanioła w Rusinowicach przy ulicy Zielonej 23 (2 oddziały).

Ponadto, nadzorem objęty jest 1 obiekt będący oddziałem Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Chirurgii Urazowej w Piekarach Śl., tj. Szpital Rehabilitacyjny Kochcice w Kochcicach przy ulicy Zamkowej 1 (2 oddziały).

3.1. W roku 2019 przeprowadzono 4 kontrole w 3 jednostkach będących pod nadzorem Stacji dotyczące oceny stanu sanitarno-higienicznego.

3.1.1. Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu – przeprowadzono 1 kontrolę w dniach 05.11.2019 r., 06.11.2019 r., 07.11.2019 r. w oddziale neurologicznym z pododdziałem udarowym, psychiatrycznym ogólnym 07 z pododdziałem detoksykacyjnym, Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym Psychiatrycznym, laboratorium oraz Prosektorium. Podmiot posiada postanowienie PPIS w Lublińcu z dnia 21.03.2018 r. o wpływie niespełnienia wymagań zawartych w Programie Dostosowania na bezpieczeństwo pacjentów. Ilość łóżek w Szpitalu według Statutu – 789. Stosowane preparaty dezynfekcyjne: AniosGel, Desam, Mikrozyd, Velox, Chloramix, Quadrotes Forte. Daty ważności preparatów aktualne, zaopatrzenie i przechowywanie prawidłowe. Osoby pracujące z wyżej wymienionymi preparatami wyposażone w środki ochrony osobistej (okulary, fartuch, rękawice winylowe, maseczka twarzowa). W szpitalu stosowany jest wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku – daty ważności aktualne, zaopatrzenie, przechowywanie prawidłowe. Odpady medyczne gromadzone są w workach foliowych jednorazowego użytku koloru czerwonego, żółtego i niebieskiego oraz sztywnych jednorazowych pojemnikach koloru czerwonego. Oznakowanie worków i pojemników prawidłowe. Odbiór odpadów medycznych z miejsca ich wytworzenia odbywa się przez wydziałonych pracowników Szpitala. Odpady medyczne do czasu odbioru przez specjalistyczną firmę przechowywane są w wydzielonym pomieszczeniu – chłodni.

Karty przekazania odpadu prawidłowe. Pranie i dezynfekcja bielizny szpitalnej odbywa się zgodnie z umową. Postępowanie z bielizną czystą i brudną w oddziałach szpitalnych prawidłowe, nie stwierdzono nieprawidłowości. Szpital posiada podpisaną umowę z firmą zewnętrzną, dotyczącą zabezpieczenia obiektów Szpitala przed dostępem szkodników. Sprzęt myjąco – czyszczący w dobrym stanie technicznym, czysto utrzymany.

3.1.2. Samodzielny Wojewódzki Szpital Chirurgii Urazowej Piekary Śl., Szpital Rehabilitacyjny Kochcice.

Kontrolę sanitarną przeprowadzono w dniu 23.05.2019r. w Oddziale XI Rehabilitacyjnym, XII Rehabilitacyjnym oraz Izbie Przyjęć. Sprzątanie i dezynfekcja pomieszczeń prowadzona przez personel zakładu. Środków do dezynfekcji dostateczna ilość. Stosowane środki posiadają aktualne daty ważności oraz instrukcje w języku polskim. Do dezynfekcji stosuje się: Mikrozyd AF Liquid, Kodan Wipes, AHD 1000, Virkon, Softasept N. W zakładzie stosuje się wyłącznie sprzęt jednorazowego użycia. Bielizna czysta przechowywana w oddziałach w wydzielonych szafach, dostateczna ilość. Bielizna brudna składowana poza oddziałami. Pranie bielizny odbywa się w podmiocie w Piekarach Śląskich. Zakład posiada umowę na odbiór odpadów medycznych z firmą zewnętrzną. Okazano karty przekazania odpadów medycznych.

3.1.3. Ośrodek Rehabilitacyjny p.w. Św. Rafała Archanioła w Rusinowicach - kontrolę przeprowadzono w dniu 18.06.2019 r. w oddziale rehabilitacji ogólnoustrojowej, oddziale rehabilitacji neurologicznej oraz Pralni. Ilość łóżek w Szpitalu według Statutu – 95.

Stosowany jest wyłącznie sprzęt jednorazowego użycia – daty ważności aktualne, zaopatrzenie prawidłowe. Dezynfekcja, stosowane preparaty: AHD 2000, AniosGel, Desprej, Fugaten, Aniosyme DD1, Krystalin (hydroterapia), Septan (dezynfekcja bielizny w Pralni). Zakład posiada umowę na odbiór odpadów medycznych z firmą zewnętrzną. Odpady medyczne przechowywane w Chłodni do magazynowania odpadów medycznych do czasu odbioru. W dniu kontroli stwierdzono selektywne zbieranie odpadów medycznych w miejscu ich powstawania oraz obecność odpadów w chłodni.

3.1.4. Ośrodek Rehabilitacyjny p.w. Św. Rafała Archanioła w Rusinowicach - kontrolę dotyczącą sposobu postępowania z odpadami medycznymi przeprowadzono w dniu 2.10.2019r.

Bloki żywieniowe Szpitali:

Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny – Lubliniec.

Kuchnia dzierżawiona jest przez firmę Impel Catering Sp. z o.o. W kuchni przygotowywane są całodzienne posiłki. Uwzględnia się dietę podstawową, cukrzycową, wątrobową oraz inne diety specjalne zgodne z zaleceniami lekarza. Posiłki wydawane są na 11 oddziałach w 17 kuchenkach w naczyniach wielorazowego użytku dostarczanych z kuchni zewnętrznej. Część pacjentów (z 2 oddziałów) spożywa posiłki na jadalni znajdującej się przy kuchni. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych odbywa się w zmywarce tunelowej w zmywalni centralnej kuchni. Transport posiłków odbywa się specjalistycznymi środkami transportu firmy Impel Catering Sp. z o.o.

W roku 2019 przeprowadzono 1 planowaną kontrolę sanitarną warunków higieniczno-zdrowotnych przy wydawaniu posiłków wraz z oceną jakości żywienia w Kuchenkach Oddziałowych WSN w Lublińcu oraz 1 planowaną kontrolę sanitarną warunków higieniczno-zdrowotnych wraz z oceną jakości żywienia w kuchni WSN – firmie Impel Catering Sp. z o.o.

Podczas kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Podczas powyższych kontroli pobrano jadłospis dekadowy diety podstawowej w celu przeprowadzenia analizy teoretycznej. W 2019 r. nie wpłynęły do PSSE w Lublińcu interwencje dotyczące niewłaściwej jakości zdrowotnej wydawanych posiłków.

Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Chirurgii Urazowej im. Dr Janusza Daaba w Piekarach Śląskich. Oddział Rehabilitacyjny - Kołczyce.

Kuchnia przygotowuje posiłki całodzienne, które wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Jadłospisy układane są na 7 dni, urozmaicone. Uwzględnia się dietę podstawową, lekkostrawną, cukrzycową. Posiłki wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych odbywa się w zmywalni naczyń stołowych w maszynie do mycia. W roku 2019 przeprowadzono 1 planowaną kontrolę sanitarną bloku żywieniowego wraz z oceną jakości żywienia. Podczas kontroli pobrano jadłospis dekadowy diety podstawowej w celu przeprowadzenia analizy teoretycznej. W 2019 r. nie odnotowano interwencji pacjentów na niewłaściwą jakość zdrowotną wydawanych posiłków.

Ośrodek Rehabilitacyjny pw. Św. Rafała Archaniola w Rusinowicach.

Kuchnia przygotowuje posiłki całodzienne dla dzieci oraz opiekunów. Jadłospisy układane są na cały turnus (21 dni), urozmaicone. Uwzględnia się dietę podstawową, lekkostrawną, bezmleczną, bezglutenową. Posiłki wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych odbywa się w zmywalni naczyń stołowych w maszynie do mycia. W roku 2019 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne dotyczące warunków higieniczno-zdrowotnych bloku żywieniowego wraz z oceną jakości żywienia. Podczas kontroli pobrano jadłospis dekadowy diety podstawowej w celu przeprowadzenia analizy teoretycznej. Dokonana analiza wykazała sposób żywienia zadowalający. Przeprowadzono również jedną kontrolę środka transportu przeznaczonego do przewozu żywności. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. W 2019r. nie odnotowano interwencji pensjonariuszy na niewłaściwą jakość zdrowotną wydawanych posiłków.

3.2.Kotrole na wniosek strony.

3.2.1. Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu – przeprowadzono 1 kontrolę w dniu 25.02.2019 r. w związku z pismem Zakładu, dotyczącym właściwego wyposażenia brudowników wchodzących w skład oddziałów szpitalnych w celu realizacji odstępstw ujętych w postanowieniu PPIS w Lublińcu.

3.3.W roku 2019 przeprowadzono 3 kontrole dotyczące nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi.

3.3.1.Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu – przeprowadzono 1 kontrolę w dniu 01.10.2019 r. W trakcie kontroli stwierdzono. Komitet kontroli zakażeń szpitalnych – dokument potwierdzający powołanie Komitetu - Zarządzenie wewnętrzne z dnia 23.11.2018 r. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych – dokument potwierdzający powołanie Zespołu - Zarządzenie wewnętrzne. Specjalista ds. mikrobiologii wchodzący w skład Zespołu posiada dyplom specjalisty drugiego stopnia w zakresie mikrobiologii. Pielęgniarki łącznikowe – 14 pielęgniarek dla każdego oddziału szpitalnego. Zespół przeprowadza szkolenia personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych. Kontrola wewnętrzna w obrębie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych przeprowadzana 2 razy w ciągu roku oraz w miarę potrzeb zgodnie. Kontrola przeprowadzana według zatwierdzonego przez

Kierownika jednostki corocznie Planu kontroli wewnętrznej. Zakład posiada pisemne procedury dotyczące zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych. W Szpitalu istnieje możliwość zapewnienia warunków izolacji pacjentów z podejrzeniem / zakażeniem lub chorobą wywołaną czynnikami alarmowymi – jednostka posiada Salę jednoosobową z węzłem sanitarnym. Kontrola wewnętrzna w zakresie wykonywania badań laboratoryjnych oraz stosowania polityki antybiotykowej przeprowadzana jest przez Zespół ds. Antybiotykoterapii. Szpital posiada umowę z firmą zewnętrzną na wykonywanie badań laboratoryjnych mikrobiologicznych w ciągu całej doby. W Szpitalu wykonywane są przesiewowe badania mikrobiologiczne u nowo przyjmowanych pacjentów z historią hospitalizacji. Szpital prowadzi bierne monitorowanie zakażeń szpitalnych. Wykonywany jest we wszystkich oddziałach bieżący, codzienny przegląd wyników badań mikrobiologicznych, codzienny przegląd kart monitorowania oraz monitorowanie celowane wybranych zakażeń występujących u określonych grup pacjentów. Rejestry zakażeń szpitalnych prowadzone w postaci indywidualnych kart rejestracji zakażenia szpitalnego oraz czynnika alarmowego.

3.3.2. Samodzielny Wojewódzki Szpital Chirurgii Urazowej Piekary Śl. Szpital Rehabilitacyjny Kołczyce - przeprowadzono 1 w dniu 10.12.2019 r.

Szpital Rehabilitacyjny w Kołczycach jest oddziałem SP Wojewódzkiego Szpitala Chirurgii Urazowej Piekary Śl. Składa się z 2 oddziałów. W jednostce funkcjonują Komitet Zakażeń Szpitalnych oraz Zespół Zakażeń Szpitalnych. Skład ZKZSz: Lekarz – pełniący funkcję przewodniczącego ZKZSz posiada - studia podyplomowe: Kontrola zakażeń w jednostkach opieki zdrowotnej, Pielęgniarki epidemiologiczne zatrudnione na pełnym etacie w Szpitalu w Piekarach Śl. Posiadają specjalizację z zakresu higieny i epidemiologii. W Szpitalu jest powołany Zespół ds. polityki antybiotykowej. Specjalista ds. mikrobiologii – diagnosta laboratoryjny zatrudniony jako Kierownik Laboratorium Szpitala w Piekarach Śl. Przeprowadzone zostało m.in. szkolenie: Zasady postępowania w przypadku wystąpienia *Clostridium difficile*. Plan kontroli wewnętrznej na 2019 r. zatwierdzony został w grudniu 2018r. Przeprowadzono aktualizację istniejących procedur w Szpitalu. Kontrola wewnętrzna dotycząca poprawności procedur (weryfikacja procedur): Antybiotykowa profilaktyka okołoperacyjna, Profilaktyka tęcza u osób zranionych, Zasady postępowania w przypadku podejrzenia / wystąpienia choroby meningokokowej, Postępowanie w przypadku podejrzenia, zachorowania na grypę wirusem AH1N1. Kontrola wewnętrzna dotycząca skuteczności procedur: Antybiotykowa profilaktyka okołoperacyjna. W Szpitalu jest możliwość zapewnienia warunków izolacji pacjentów z podejrzeniem / zakażeniem chorobą – wydzielona izolatka z węzłem sanitarnym. Szpital prowadzi bierne monitorowanie zakażeń szpitalnych. Dokonywane jest codzienne monitorowanie pacjentów gorączkujących, bieżące zużycie antybiotyków w terapii zakażeń oraz monitorowanie celowane – pacjenci cewnikowani. Szpital prowadzi indywidualne karty rejestracji zakażenia szpitalnego oraz czynnika alarmowego.

3.3.3. Ośrodek Rehabilitacyjny dla Niepełnosprawnych w Rusinowicach – przeprowadzono 1 kontrolę dotyczącą nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi w dniu 06.12.2019 r.

Ośrodek posiada dwa oddziały: Oddział Rehabilitacji Neurologicznej oraz Oddział Rehabilitacji Leczniczej. Regulamin organizacyjny z dnia 15.06.2018 r. Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych powołany Zarządzeniem z dnia 03.12.2018 r. Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych powołany Zarządzeniem z dnia 03.12.2018 r. Ostatnia aktualizacja Receptariusza szpitalnego 03.12.2018 r. Zespół przeprowadza szkolenia personelu w zakresie kontroli

zakażeń szpitalnych. Liczba przeprowadzonych szkoleń przez ZKZSz – 3, z udziałem wykładowców zewnętrznych – 1. (Zakażenie bakterią *Clostridium difficile* – udział rehabilitanci, pielęgniarki, salowe - firma Medical Vision, Gostyń).

Kontrola wewnętrzna w obrębie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych przeprowadzana 2 razy w ciągu roku. Zakład posiada pisemne procedury dotyczące zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych. W 2019 r. powstały 3 nowe procedury. W Szpitalu istnieje możliwość zapewnienia warunków izolacji pacjentów z podejrzeniem / zakażeniem lub chorobą wywołaną czynnikami alarmowymi – zmiana organizacji (kohortacja), izolatki z węzłem sanitarnym w oddziałach (każda sala posiada własny węzeł sanitarny). W 2019 r. wprowadzono nowy zapis dotyczący zachorowań wywoływanych przez *Clostridium difficile*. Szpital prowadzi bierne monitorowanie zakażeń szpitalnych. Dokonywane jest codzienne monitorowanie pacjentów gorączkujących, bieżące zużycie antybiotyków w terapii zakażeń.

3.4. W roku 2019 przeprowadzono 4 kontrole tematyczne dotyczące ognisk epidemicznych w szpitalach. Przeprowadzone 2 kontrole dotyczyły zakażeń wirusowych grypopodobnych. Ilość pacjentów z zakażeniem w ognisku epidemicznym to 7 oraz 2. Ponadto, wystąpiło ognisko zakażenia rotawirusem i ognisko świerzbu. Ilość pacjentów z zakażeniem to odpowiednio 2 i 12. W każdym przypadku otrzymano raport wstępny oraz raport końcowy o wystąpieniu ogniska epidemicznego. Szpitale posiadają procedury dotyczące zasad postępowania w ogniskach zakażeń. Podjęły również działania w celu ograniczenia liczby zachorowań w oddziałach. Kontrole – ujęte w Harmonogramie kontroli zostały wykonane.

4.Lecznictwo otwarte (ambulatoryjne).

W 2019 r. pod nadzorem PSSE Lubliniec znajdowało się 47 zakładów, w tym 1 publiczny i 46 placówek niepublicznych. Ponadto, nadzorowi podlegały 3 filie zakładów publicznych (GZOZ Kamienica Śl., Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny w Lublińcu - opieka otwarta, Oddział Rehabilitacji, Balneologii i Medycyny Fizykalnej w Kochcicach - opieka otwarta) i 27 filii zakładów niepublicznych. Przeprowadzono ogółem 100 kontroli sanitarnych. Zlikwidowano 2 placówki lecznictwa otwartego. Wydano 3 decyzje administracyjne dotyczące m. in. wydzielenia wśród pomieszczeń podmiotu wykonującego działalność leczniczą co najmniej jednego pomieszczenia lub miejsca na odpady, wydzielenia wśród pomieszczeń ambulatorium co najmniej jednego pomieszczenia higieniczno-sanitarnego, odnowienia ścian i sufitów pomieszczeń (rejestracja poradni ginekologicznej, korytarz główny, laboratorium diagnostyczne, magazyn laboratorium diagnostyczne) oraz odnowienie ścian i sufitów w gabinecie diagnostyczno-zabiegowym oraz pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pacjentów i personelu. Mandatów karnych nie nakładano. Zaopatrzenie w sprzęt jednorazowego użycia, odzież ochronną i środki ochrony osobistej dobre. W zakładach stosowana jest bielizna jednorazowego i wielorazowego użycia. Wielorazowa brudna bielizna gromadzona w pomieszczeniach gospodarczych. Bielizna czysta przechowywana w wydzielonych szafach. W zakładach postępowanie z odpadem medycznym przebiega prawidłowo. Odpad medyczny gromadzony w miejscu wytworzenia, w specjalistyczne sztywne pojemniki lub worki koloru czerwonego, żółtego, niebieskiego lub czarnego. Odbiór odpadów odbywa się przez firmy o wymaganych uregulowaniach formalno - prawnych. Odpad komunalny gromadzony jest w pojemnikach zamykanych, wyłożonych workiem

foliowym. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone wymagane procedury postępowania. Przychodnie zaopatrywane są w wodę z wodociągów publicznych.

5. Sterylizacja i dezynfekcja.

5.1. Sterylizacja: 22 zakłady publicznej i niepublicznej opieki zdrowotnej wyposażone są w autoklawy. 6 zakładów zleca sterylizację wyłącznie jako usługę zewnętrzną. 18 zakładów leczniczych używa wyłącznie sprzętu jednorazowego użytku. W ramach kontroli wewnętrznej prowadzona jest kontrola procesów sterylizacji testem Sporal A co 4-8 tygodni, 1 raz na 3 miesiące. Do każdego cyklu, pakietu zakładany jest wskaźnik chemiczny (SPS medical, Twindicator, TST control, 3M). Dokumentacja procesów sterylizacji prowadzona prawidłowo. Narzędzia pakowane są w torebki lub rękawy papierowo-foliowe. Daty sterylizacji są oznakowane. Materiał wysterylizowany przechowywany jest w wydzielonych szafach lub szufladach.

5.2. Dezynfekcja:

Sprzęt myjąco-czyszczący w dobrym stanie technicznym; przechowywany „na sucho”. Lampy bakteriobójcze sprawne, używane wg potrzeb, ewidencja czasu pracy prowadzona na bieżąco. Zaopatrzenie w środki myjące i dezynfekcyjne - dostateczna ilość. Najczęściej stosowane są środki:

- do rąk: AHD 2000, Manusan, Skinman, Orosept, Etaprogen.
- do narzędzi: Sekusept Pulver + aktywator, AniosymeDD1, Prosept Instru, Seku Extra, Orolin-Multisept., Orolin Burbath.
- do powierzchni: Incidin Plus, Incidin Liquid Spray, Aerodesin 2000, Propano AF, Desprej, Javel In, Surfianos, Medicarine, Isorapid Floor, Isorapid Spray.

6. Gabinety praktyki lekarskiej, pielęgniarek i położnych oraz świadczące inne usługi medyczne.

Z danych Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu, według stanu na 31.12.2019 r. wynika, że pod nadzorem znajdowało się 52 gabinety (w tym: 25 gabinetów lekarskich zabiegowych, 27 gabinetów lekarskich niezabiegowych), 1 praktyka pielęgniarki-położnej oraz 13 zakładów świadczących inne usługi medyczne (w tym 6 zakładów protetyki, 4 zakłady fizykoterapii, 1 gabinet logopedii oraz 2 środki transportu sanitarnego). Z tej liczby skontrolowano 35 zakładów.

Prywatne gabinety lekarskie – zabiegowe.

W grupie 25 obiektów skontrolowano 21 gabinetów. Stan techniczny zakładów na wymaganym poziomie. Zlikwidowano 1 gabinet lekarski. W gabinetach stosowany jest sprzęt jednorazowego użytku, przechowywany w wydzielonych miejscach (szafy, szuflady). Daty ważności aktualne. W znacznej części gabinetów używane są narzędzia wielokrotnego użytku (narzędzia stomatologiczne, chirurgiczne). Sposób opracowywania narzędzi przed sterylizacją zgodny z obowiązującymi zasadami. Czternaście gabinetów wyposażonych jest w autoklawy, a jeden gabinet zleca sterylizację wyłącznie jako usługę zewnętrzną. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne było wystarczające. Znajomość zasad sporządzania i użytkowania roztworów roboczych - dostateczna. Preparaty posiadały aktualne daty ważności i instrukcje użytkowania w języku polskim. Pracownicy zaopatrzeni są w odpowiednią odzież ochronną, a osoby pracujące przy środkach dezynfekcyjnych posiadały sprzęt ochrony osobistej. Wszystkie

gabinety wyposażone są w lampy bakteriobójcze. Zeszyty ekspozycji lamp prowadzone są na bieżąco. Sprzęt myjąco-czyszczący w dobrym stanie technicznym, wydzielony do sprzątnięcia pomieszczeń o różnym poziomie sanitarnym. Stosowana jest bielizna jedno- i wielorazowego użytku. Brudna bielizna składana jest w worki foliowe, przechowywana w pomieszczeniach gospodarczych lub wydzielonych miejscach. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych szafkach. W gabinetach postępowanie z odpadem medycznym przebiega prawidłowo. Odpad medyczny gromadzony w specjalistyczne sztywne pojemniki lub worki koloru czerwonego wymieniane tak często, jak pozwalają na to warunki przechowywania oraz właściwości odpadów medycznych w nich gromadzonych, nie rzadziej niż co 72 godziny. Odbiór odbywa się przez firmy o wymaganych uregulowaniach formalno-prawnych – nie rzadziej niż co 30 dni. Odpad komunalny gromadzony jest w pojemnikach zamykanych, wyłożonych workiem foliowym. Gabinety posiadają opracowane i wdrożone wymagane procedury postępowania.

Prywatne gabinety lekarskie – niezabiegowe.

Według ewidencji 27 obiektów. Skontrolowano 8 jednostek. Zlikwidowano 2 gabinety lekarskie. Zaopatrzenie w sprzęt myjąco-czyszczący oraz środki myjące i dezynfekcyjne dostateczne. Używane środki dezynfekcyjne posiadają aktualne daty ważności oraz instrukcje w języku polskim. Pracownicy zaopatrzeni są w odpowiednią odzież ochronną, a osoby pracujące przy środkach dezynfekcyjnych posiadają wymagane środki ochrony osobistej. Stosowana jest bielizna wielokrotnego i jednorazowego użytku. Bielizna czysta składowana jest w wydzielonych szafkach w gabinetach lekarskich. Brudna gromadzona jest w workach foliowych i przechowywana w zamykanych pojemnikach. Odpad komunalny składowany w pojemnikach zamykanych, wyłożonych workiem foliowym. We wszystkich gabinetach opracowano i wdrożono wymagane procedury postępowania.

Praktyka pielęgniarek i położnych.

Według ewidencji zawiera 1 obiekt - nie kontrolowany w 2019 r.

Inne obiekty świadczące usługi medyczne.

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano 13 zakładów:

- 6 pracowni protetyki - skontrolowano 3 przeprowadzając 3 kontrole,
- 4 gabinety fizykoterapii - skontrolowano 3 przeprowadzając 3 kontrole,
- 1 gabinet logopedyczny - obiekt nie kontrolowany w 2019 r.,
- 2 środki transportu sanitarnego – obiekty nie kontrolowane w 2019 r.,

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Decyzja sanitarna nie została wydana. Zaopatrzenie w środki myjące – dezynfekcyjne w dostatecznej ilości. Znajomość zasad sporządzania i użytkowania roztworów roboczych dostateczna. Osoby pracujące z ww. środkami wyposażone są w sprzęt ochrony osobistej. Odpad medyczny zbierany jest w specjalistyczne pojemniki, a do czasu odbioru przez firmę o wymaganych uregulowaniach formalno-prawnych, przechowywany w chłodniarce. Podmioty posiadają zawarte umowy na wywóz odpadów komunalnych z firmą posiadającą stosowne zezwolenia.

7.Szczepienia ochronne.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lublińcu prowadzi nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych (obowiązkowych i zalecanych) w 20 poradniach dzieci zdrowych, 7 punktach szczepień dla dorosłych, 1 oddziale noworodkowym. Programem szczepień obowiązkowych objęto dzieci i młodzież od 0-19 roku życia.

Liczba dzieci w poszczególnych latach:

2015r.	2016r.	2017r.	2018r.	2019r.
14 913 osób	14 740 osób	14 764 osób	14 799	14 867

Placówki prowadzące obowiązkowe szczepienia dzieci i młodzieży, wykazały w sprawozdaniu rocznym niższy odsetek uodpornionych dzieci cyklem podstawowym w drugim roku życia w porównaniu do roku 2018.

W 2019r.poziom zaszczepienia dzieci obniżył się.

	2019r.	2018r.	
-p/wzw B	95,38 %	96,13 %	spadek 0,75%
-p/błonicy i tężcowi	91,43 %	95,86 %	spadek 4,43%
-p/krztuścowi	91,43 %	95,86 %	spadek 4,43%
-p/poliomyelitis	92,49 %	95,46 %	spadek 2,97 %
- p/hemophilus influenzae typ B	91,04 %	96,40 %	spadek 5,36%
-p/odrze, śwince różyczce	65,21 %	70,80 %	spadek 5,59 %

Niska wyszczepialność wśród niemowlaków i dzieci młodszych wynika między innymi z utrudnionego dostępu do Poradni Dzieci Zdrowych na terenie miasta Lubliniec (brak lekarzy pediatrów) oraz dużym wzrostem osób uchylających się od szczepień ochronnych.

Liczba osób korzystających ze szczepień **zalecanych** w roku 2019 w stosunku do roku poprzedniego:

Rodzaj szczepienia	2019r.	2018r.
p/odrze,p/świnie p/roźyczce	29	104 - wystąpiło ognisko odry
p/kleszczowemu zapaleniu mózgu	52	37
p/WZW A	38	21
p/streptococcus pneumoniae	16	344 Program „Wiosna bez pneumokoków”
p/rotawirusom	164	117
p/grypie	1437	1404
p/WZW B	845	1081
p/neisseria meningitidis	66	99

W 2019 roku nastąpił wzrost osób uchylających się od szczepień ochronnych, aktualnie w rejestrze figuruje **198** dzieci, w tym 73 rodziców/opiekunów zdecydowanie odmawia szczepień ochronnych, podpisali stosowne oświadczenia odmowy szczepień. Pozostałe zaległości wynikają z wpływu środowisk propagujących medycynę alternatywną, wpływów ruchów antyszczepionkowych, oraz zaniedbań środowiskowo-rodzinnych, wcześniejszych NOP-ów w rodzinie. Celem przymuszenia rodziców/opiekunów do uzupełnienia braków w szczepieniach ochronnych wystawiono: 9 upomnień, 9 tytułów wykonawczych, 15 pism informacyjnych wezwań do szczepień, przeprowadzono dwie rozmowy z niezdecydowanymi rodzicami. Ponadto, wystosowano wystąpienia do NZOZ-ów na terenie miasta Lubliniec, mające na celu poprawę dostępności do Punktów Szczepień. Przez podmioty lecznicze zgłoszono 16 Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych. Jeden NOP zakwalifikowany został jako ciężki, pozostałe 15 zaliczono do NOP-ów łagodnych. W 2019 roku w Punktach Szczepień przeprowadzono 74 kontrole w zakresie prowadzonej dokumentacji, warunków przechowywania preparatów szczepionkowych, wykonania szczepień.

II. OCENA W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia Państwowa Inspekcja Sanitarna nadzoruje spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wymagań dotyczących przestrzegania zasad higieny produkcji żywności, za wyjątkiem żywności pochodzenia zwierzęcego oraz spełnienie wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, a także spełnienie wymagań zdrowotnych produktów kosmetycznych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu nadzoruje 1334 zakłady żywieniowo – żywnościowe oraz obrotu kosmetykami. Częstotliwość przeprowadzania kontroli określana jest na podstawie oceny ryzyka zagrożenia dla zdrowia człowieka oraz zależy od zakresu działania zakładu.

Liczba obiektów objętych nadzorem i częstotliwość kontroli (kontrole planowane)

Rodzaj obiektów objętych nadzorem w 2019 r.	Liczba obiektów	Częstotliwość kontroli
Zakłady produkcji żywności	115	1 raz w roku
Obiekty obrotu żywnością	823	Sklepy z żywnością nieopakowaną - 1 raz w roku Sklepy z żywnością trwałą mikrobiologicznie - raz na dwa lata
W tym: Środki transportu	319	1 raz na trzy lata
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	182	1 raz w roku
W tym: zakłady małej gastronomii	116	1 raz w roku
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	137	1 raz w roku
Wytwórnice materiałów i wyrobów do kontaktów z żywnością	3	1 raz na trzy lata
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktów z żywnością	32	1 raz na trzy lata
Obiekty obrotu kosmetykami	45	1 raz na trzy lata

Realizowano zadania z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym w szczególności wynikające z:

- 1) przepisów krajowych – w szczególności ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- 2) zaleceń „misji” Biura d/s Żywności i Weterynarii (FVO) Komisji Europejskiej ds. bezpieczeństwa żywności,
- 3) przepisów rozporządzenia nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, w roku 2019 na bieżąco oceniano znakowanie

w zakresie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych podczas prowadzonego nadzoru w obiektach żywnościowo – żywnościowych,

- 4) przepisów rozporządzenia nr 1829/2003 i 1830/2003 dotyczącego żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO,
- 5) przepisów rozporządzenia nr 2023/2006 dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 6) przepisów prawnych dotyczących suplementów diety,
- 7) przepisów prawnych dot. produkcji pierwotnej żywności,
- 8) przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. UE L 304 z dn. 22.11.2011 r.) z późniejszymi zmianami, Rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, w związku z czym przeprowadzono 380 kontroli, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących podawania w spisie składników – alergenów i substancji alergizujących.

Realizowano zadania z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego produktów kosmetycznych, w tym w szczególności wynikających z przepisów wspólnotowych – rozporządzenia nr 1223/2009 dot. produktów kosmetycznych, przepisów krajowych – ustawa o produktach kosmetycznych z dnia 4 października 2018r. (Dz. U. z 2018r. poz. 2227). Uczestniczono w opracowywaniu oraz realizowaniu na podstawie przekazanych wytycznych planu pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością i kosmetyków, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz sporządzano szczegółowe sprawozdania z jego realizacji. W 2019r. pobrano do badań laboratoryjnych 494 próbki z zaplanowanych 495 próbek, z czego zakwestionowano 9 próbek.

Doskonalono na bieżąco funkcjonowanie systemów RASFF i RAPEX w celu identyfikowania i szacowania zagrożeń oraz wycofywania z obrotu produktów niebezpiecznych, a także dążono do poprawy współpracy ze wszystkimi uczestnikami systemu celem rzetelnego i szybkiego przekazywania danych. Przeprowadzono 25 kontroli w związku z otrzymaniem powiadomień RASFF oraz 5 kontroli w związku z powiadomieniem RAPEX. Podczas kontroli w obrocie handlowym nie stwierdzono zakwestionowanych produktów będących przedmiotem powiadomień.

1. Charakterystyka obiektów nadzorowanych

Większość obiektów mieści się w starej zabudowie. Dodatkowo obiekty te są najczęściej wynajmowane przez użytkowników.

- 1) Wytwórnice lodów – produkcja tradycyjna na potrzeby własnych punktów sprzedaży. Produkcja najczęściej jeden raz w tygodniu, czynne tylko w sezonie letnim.
- 2) Piekarnie – produkcja rzemieślnicza. Stan higieniczno-zdrowotny w większości zakładów nie budził zastrzeżeń.

- 3) Ciastkarnie - produkcja rzemieślnicza ciast z kremem, ciastek trwałych i wypiekanych. Kremy, masy, ciasta najczęściej produkowane są z gotowych koncentratów ciast. Stan higieniczno-zdrowotny zakładów nie budził zastrzeżeń.
- 4) Zakłady obrotu żywnością w większości to sklepy małe z zaopatrzeniem bezpośrednio do sali sprzedaży, bez magazynowania. Większość to zakłady wprowadzające do obrotu środki spożywcze pakowane. Na terenie powiatu znajduje się 31 marketów sieciowych. Jakość zdrowotna wprowadzanych do obrotu handlowego produktów w większości nie budziła zastrzeżeń.
- 5) Uproszczone zasady HACCP wdrażane są w większości obiektów żywieniowo-żywnościowych. We wszystkich zakładach żywieniowo – żywnościowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej, a w zakładach produkcyjnych zasady dobrej praktyki produkcyjnej.
- 6) Obiekty żywienia zbiorowego otwartego to najczęściej obiekty w starym budownictwie. Zakłady w większości po remontach, stan higieniczny w większości nie budził zastrzeżeń. Zakres działania to najczęściej pijalnie piwa i produkcja posiłków na zamówienie konsumenta lub obróbka kulinarna potraw i produktów gotowych do spożycia lub z produktów oczyszczonych.
- 7) Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego w większości to stołówki szkolne i przedszkolne. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W niektórych z nich brak jest wydzielonej obieralni, jednak stale przestrzega się reżimu higienicznego, są opracowywane instrukcje dobrej praktyki higienicznej dzięki którym zapewniona jest rozdzielność czasowa wykonywania czynności brudnych i czystych. Jakość wydawanych posiłków nie budził zastrzeżeń. Jadłospisy w większości zakładów prawidłowe.
- 8) We wszystkich obiektach jest dostępna woda bieżąca zimna z ujęć wodociągowych, w kilku zakładach dodatkowo woda z wodociągu nie wchodzącego w skład zbiorowego zaopatrzenia w wodę, natomiast w obiektach obwoźnych używana jest woda kupowana w opakowaniach jednostkowych.
- 9) Odpady w większości wywożone są przez specjalistyczne firmy (stałe umowy z podmiotami na wywóz odpadów komunalnych i poprodukcyjnych).
- 10) Zakłady żywieniowo - żywnościowe w większości odprowadzają ścieki do kanalizacji ogólnodostępnej.
- 11) Zakłady żywieniowo – żywnościowe są wyposażone w wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych ze sprawnymi termometrami – łańcuch chłodniczy od producenta do odbiorcy finalnego jest zapewniony, co pozytywnie wpływa na jakość żywności łatwo psującej się.
- 12) Zakłady żywienia zbiorowego dostarczające potrawy do klienta zewnętrznego posiadają wyposażenie do transportu posiłków. Jakość zdrowotna wydawanych posiłków nie budziła zastrzeżeń.

Ocena stanu sanitarnego - ogólna

W roku 2019 w ewidencji znajdowały się 1334 zakłady, z czego skontrolowano 680.

We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 809 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole w miejscach obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością i 11 kontroli w obiektach obrotu kosmetykami.

W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 457 próbek żywności oraz 20 próbek sanitarnych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, 10 próbek produktów kosmetycznych oraz 7 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próbkę były pobrane do badań laboratoryjnych w kierunkach: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych, biologicznych, fizycznych, zawartości substancji dodatkowych dodawanych do żywności, pozostałości pestycydów, skażeń promieniotwórczych, zawartości witamin i składników mineralnych, znakowania opakowań produktów.

Każdorazowo podczas kontroli bloków żywieniowych w placówkach oświatowych sprawdzano jadłospisy pod kątem zgodności z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Przeprowadzono 5 teoretycznych ocen jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (2 przedszkola oraz 2 żłobki) z wykorzystaniem programu WIKT 4.0 PRO, opartego a aktualne normy żywieniowe, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia.

W dwóch żłobkach pobrano 2 próbki posiłków obiadowych do laboratoryjnej oceny wartości odżywczej – próbki niekwestionowane.

Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów prawnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności stwierdzono w 7 zakładach produkcji żywności, w 16 zakładach obrotu żywnością, w 20 zakładach żywienia zbiorowego.

Wydano 15 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym jedną decyzję nakazującą wstrzymanie działalności gastronomicznej w trybie natychmiastowym. Wydano również jedną decyzję odmawiającą zatwierdzenia zakładu i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Lublińcu. Winnych uchybień higieniczno – zdrowotnych ukarano 27 mandatami na łączną kwotę 6000,00 zł. Ponadto, za kontrole ze stwierdzonymi nieprawidłowościami oraz kontrole sprawdzające ogółem wydano 85 decyzji płatniczych.

Stwierdzone uchybienia to głównie: zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości; brudne, zagrzybione i zawilgocone ściany, sufity w pomieszczeniach produkcyjnych, w sali sprzedaży i zapleczu magazynowym; brudne i zniszczone urządzenia chłodnicze i mroźnicze; zniszczone, trudne do utrzymania w czystości regały i półki do przechowywania żywności; zniszczony sprzęt kuchenny stosowany przy produkcji posiłków; brak właściwej segregacji surowców i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych; obecność szkodników zbożowo – mącznych; obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu.

Ocena stanu sanitarnego – szczegółowa

Kontrole sanitarne prowadzono w szczególności w obiektach, które mogą stanowić źródło zagrożeń dla dużych grup konsumentów.

- W dużych marketach przeprowadzono 59 kontroli, w tym 27 kontroli sanitarnych kompleksowych planowanych. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości higieniczno – zdrowotne stwierdzono w 2 marketach. Nieprawidłowości dotyczyły

- niewłaściwego stanu higieniczno -sanitarnego pomieszczeń sklepu oraz urządzeń chłodniczych. Na osoby odpowiedzialne nałożono 2 mandaty karne.
- W punktach małej gastronomii przeprowadzono 79 kontroli. Podczas kontroli większości zakładów nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych, natomiast w 4 zakładach stwierdzono zły stan higieniczno – zdrowotny pomieszczeń oraz sprzętu produkcyjnego, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, stosowanie do produkcji środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Na osoby odpowiedzialne nałożono 4 mandaty karne.
 - Na bieżąco prowadzono nadzór nad wprowadzaną do obrotu żywnością zmodyfikowaną genetycznie lub zawierającą GMO podczas kontroli kompleksowych przeprowadzanych w zakładach produkcji żywności, żywienia zbiorowego oraz w zakładach obrotu żywnością. Odnośnie produktów, które były deklarowane jako bez GMO kontrolowano również certyfikaty potwierdzające ww. kwestię – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
 - W roku 2019 nie przeprowadzano kontroli produktów pochodzących z importu zgodnie z procedurą PK/NG/01.

Na terenie działania tutejszej Stacji zorganizowano 7 imprez masowych: w Amfiteatrze w Parku Miejskim w Lublińcu, w parku siedziby Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny w Koszęcinie, na terenie przy hali sportowej w Ciasnej oraz na terenie Osiedla Posmyk w Kokotku. Przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie trwania imprez masowych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych. Ponadto, podczas zorganizowanych imprez o charakterze artystycznym, rodzinnym przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych.

1.1.Zakłady produkcji żywności

W roku 2019 w ewidencji znajdowało się 115 zakładów z tej grupy obiektów, z czego 55 skontrolowano. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne stwierdzono w 7 zakładach (brudne, zawilgocone ściany i sufity z odpadającą malaturą, brudne podłogi, ubytki płytek ściennych w pomieszczeniach produkcyjnych, niewłaściwe postępowanie z jajami), w tym w 3 zakładach (piekarnie) w wyniku poboru zmiotków mącznych i przeprowadzeniu badań laboratoryjnych – wykryto szkodniki zbożowo-mączne. Wydano decyzje administracyjne (piekarnia oraz zakład garmażeryjny) nakazujące usunięcie nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, wystawiono 3 zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego (piekarnie), które następnie umorzono oraz nałożono dwa mandaty karne w wysokości 200zł każdy za niewłaściwe warunki higieniczno-zdrowotne w wytwórni lodów oraz piekarni. W jednym przypadku termin usunięcia nieprawidłowości upływa z dniem 31.01.2020r. W pozostałych przypadkach przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości. Przeprowadzono jedną kontrolę interwencyjną w nowopowstałej piekarni, która nie posiadała decyzji zatwierdzającej i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Właściciel zakładu prowadził działalność bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W związku z powyższym, PPIS w Lublińcu skierował do Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wnioski o wymierzenie kary pieniężnej.

Ocena warunków higieniczno-zdrowotnych w piekarniach, ciastkarniach oraz w młynie.

W roku 2019 dokonano oceny warunków higieniczno – zdrowotnych produkcji pieczywa, wyrobów ciastkarskich w piekarniach/ciastkarniach. Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości higieniczno – zdrowotne stwierdzono w 5 piekarniach. Pobrano 18 próbek zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych biologicznych. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono w 3 piekarniach obecność szkodników zbożowo – mącznych, wydano 3 zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego i zalecono przeprowadzenie dezynsekcji oraz powtórne dostarczenie zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych w celu potwierdzenia skuteczności dezynsekcji. Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzających postępowanie administracyjne zostało umorzone. W młynie pobrano 2 próbki zmiotków mącznych do badań laboratoryjnych biologicznych. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono obecności szkodników zbożowo-mącznych.

Ocena warunków higieniczno – zdrowotnych produkcji pierwotnej

Produkcja pierwotna/ zbiór		Skup		Transport		Przechowywanie / przetwórstwo	
Liczba według ewidencji	Skontrolowanych	Liczba według ewidencji	Skontrolowanych	Liczba według ewidencji	Skontrolowanych		
45	3	0	0	0	0	0	0
ETAP		Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości				Działania następcze	
Produkcja pierwotna / zbiór		Nie stwierdzono niezgodności				-	
Skup		Nie stwierdzono niezgodności				-	
Transport		Nie stwierdzono niezgodności				-	
Przechowywanie/ przetwórstwo		Nie stwierdzono niezgodności				-	
TEMAT		Liczba szkoleń / wystąpień / instruktażu				Liczba przeszkolonych osób	
Przestrzeganie zasad higieny przy zbiorze truskawek		2				4	
Przestrzeganie zasad higieny w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, w związku z trwającym sezonem produkcji i zbioru owoców i warzyw prowadzonych przez rolników		1				177	

U producentów zajmujących się produkcją pierwotną w 2019 r. pobrano 2 próbki truskawek badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia oraz 3 próbki warzyw (kapusta, ziemniaki, buraki) w kierunku skażenia promieniotwórczego. W zbadanych próbkach nie stwierdzono przekroczeń, wyniki badań niekwestionowane.

1.2. Obiekty obrotu żywnością

W roku 2019 skontrolowano 372 obiekty z 823 (w tym 319 środków transportu żywności) prowadzących działalność handlową na terenie powiatu. Skontrolowane obiekty w większości

spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne stwierdzono ogółem w 16 zakładach obrotu żywnością, w tym w 7 zakładach stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny (brudne, zagrzybione, z ubytkami malatury ściany i sufity w pomieszczeniach sklepu; zniszczone regały i półki do przechowywania żywności, brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze; brudne, trudne do utrzymania w czystości podłogi), w 1 zakładzie stwierdzono brak orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika sklepu spożywczego, w 8 zakładach stwierdzono wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano ogółem 5 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, wydano zalecenia pokontrolne oraz nałożono 12 mandatów karnych na łączną kwotę 2150zł. W dwóch przypadkach termin usunięcia nieprawidłowości został wyznaczony na 2020r., w pozostałych przypadkach przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.

Obrót żywnością w systemie targowiskowym

W roku 2019 większość obiektów żywnościowych znajdujących się na targowisku miejskim zostało skontrolowanych. Kontrole przeprowadzono w ruchomych punktach sprzedaży mięsa i wędlin, drobiu świeżego oraz środków spożywczych pakowanych. Wszystkie skontrolowane obiekty spełniały wymagania higieniczno – zdrowotne.

Nadzór nad obrotem grzybami

W roku 2019 nie stwierdzono przypadków wprowadzania do obrotu świeżych grzybów leśnych. W obrocie handlowym znajdowały się jedynie grzyby suszone oznakowane zgodnie z przepisami sanitarnymi. Do PSSE w Lublińcu wpłynęły natomiast 2 anonimowe interwencje dotyczące prowadzenia nielegalnego punktu skupu grzybów. Po udaniu się na miejsca zgłoszone w interwencjach, nie stwierdzono żadnych śladów prowadzenia działalności.

Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu żywych ryb

W okresie świątecznym przeprowadzono 4 kontrole punktów sprzedaży żywego karpia – nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno – zdrowotnych.

Ocena transportu żywności

W 2019 roku skontrolowane zostały 44 środki transportu żywności z 319 wpisanych do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Wszystkie skontrolowane środki transportu odpowiadały wymaganiom sanitarno – higienicznym.

Nadzór nad żywnością prozdrowotną, włącznie z nadzorem nad sprzedażą internetową

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Lublińcu w 2019r. znajdowało się 28 aptek, 3 punkty apteczne, 5 sklepów zielarskich, 6 punktów wyspecjalizowanych w sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz 1 hurtownia suplementów diety. Na terenie nadzorowanym w 2019r. brak producentów suplementów diety. Stoiska z żywnością prozdrowotną znajdują się również w większych marketach spożywczych, gdzie na bieżąco podczas kontroli kompleksowych sprawdzane były kwestie znakowania. W rejestrze zakładów PPIS w Lublińcu w 2019r. nie znajdowały się zakłady zajmujące się sprzedażą internetową żywności prozdrowotnej. W 2019r. przeprowadzono ogółem 9 kontroli w aptekach i punktach aptecznych (w 2 aptekach pobrano próbki suplementów diety do badań laboratoryjnych), 5 kontroli w sklepach zielarskich i 2 kontrole w punktach sprzedaży

suplementów diety (w tym jedna z poborem próbek środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego do badań laboratoryjnych). Podczas przeprowadzonych kontroli oraz w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu oraz stosowaniu oświadczeń żywieniowych. Podczas kontroli jednego punktu aptecznego stwierdzono środki spożywcze (suplementy diety) po upływie terminu przydatności do spożycia. Na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 100zł.

1.3. Zakłady żywienia zbiorowego

W 2019 roku skontrolowano 238 zakładów żywienia zbiorowego. Skontrolowane obiekty w większości spełniały wymagania higieniczno - zdrowotne. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nieprawidłowości stwierdzono ogółem w 20 zakładach. Zły stan sanitarny stwierdzono w 18 zakładach, co stanowi 7,6 % wszystkich skontrolowanych obiektów (tej grupy). Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: brudne pomieszczenia produkcyjne, zawilgocone i zagrzybione ściany i sufity w pomieszczeniach kuchni, zniszczone regały o półki, zniszczony sprzęt kuchenny stosowany przy produkcji posiłków, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu kuchni, brak właściwej segregacji surowców i gotowych produktów w urządzeniach chłodniczych, brudne urządzenia chłodnicze, brudny sprzęt pomocniczy, brak opracowanych procedur na podstawie zasad systemu HACCP, niewystarczająca ilość urządzeń chłodniczych do przechowywania surowców stosowanych do produkcji posiłków.

Wydano ogółem 8 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości w wyznaczonym terminie, w tym jedną decyzję nakazującą wstrzymanie działalności gastronomicznej w trybie natychmiastowym (stwierdzono obecność odchodów gryzoni w pomieszczeniu produkcyjnym restauracji), oraz wydawano zalecenia pokontrolne, zobowiązując stronę do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w wyznaczonym terminie. Nałożono 13 mandatów karnych na łączną kwotę 3450,00zł. W trzech przypadkach termin usunięcia nieprawidłowości został wyznaczony na 2020r., w pozostałych przypadkach przeprowadzono kontrole sprawdzające, które wykazały usunięcie stwierdzonych wcześniej nieprawidłowości.

Wydano również jedną decyzję o odmowie zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS dot. nowopowstałej stołówki szkolnej w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami technicznymi oraz w związku z okazaniem nieprawidłowych wyników badań wody. Po wykonaniu zaleceń pokontrolnych, strona złożyła powtórnie wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych, wydano decyzję zatwierdzającą i zakład wpisano do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS w Lublińcu.

2. Interwencje

W roku 2019 złożono do tutejszej Stacji 28 interwencji na złą jakość zdrowotną wprowadzanych do obrotu handlowego środków spożywczych oraz na nieprzestrzeganie zasad higieny w zakładach żywieniowo – żywnościowych. W związku ze złożonymi interwencjami przeprowadzono 25 kontroli sanitarnych i 1 wizytę (ogłędziny miejsca pod adresem wskazanym w interwencji – sprzedaż internetowa). W dwóch przypadkach kontroli nie

przeprowadzono, ponieważ jedna interwencja była niewłaściwa miejscowo, w związku z tym przekazano ją do rozpatrzenia zgodnie z właściwością miejscową PPIS w Warszawie oraz w przypadku drugiej - zakład był nieczynny w dniu kontroli (likwidacja zakładu). W wyniku przeprowadzonych kontroli zarzuty w 16 przypadkach nie potwierdziły się, natomiast w 10 przypadkach interwencje były zasadne i dotyczyły:

- braku orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika w zakładzie obrotu żywnością nieopakowaną – na właściciela nałożono mandat karny w wysokości 50 zł,
- wprowadzania do obrotu handlowego suplementów diety niewiadomego pochodzenia za pośrednictwem portalu allegro.pl przez osobę nie wpisaną do rejestru zakładów PPIS w Lublińcu. Dokonano oględzin miejsca w którym miała być prowadzona działalność. Osoby odpowiedzialnej nie zastano, nie udało się ustalić adresu pobytu. Skierowano zawiadomienie do Prokuratury Rejonowej w Lublińcu o podejrzeniu popełnienia przestępstwa. Otrzymano informację o umorzeniu dochodzenia. Skierowano również wnioski o nałożenie kary pieniężnej do ŚPWIS,
- niewłaściwego postępowania z odpadami kuchennymi - właściciel zakładu nie posiadał umowy na odbiór zużytego tłuszczu smażalniczego. Wydano zalecenia pokontrolne nakazujące podpisanie umowy ze stosowną firmą,
- brudnych i zagrzybionych ścian w sklepie spożywczym - wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości w ustalonym terminie,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego w sklepie spożywczym - środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz poza urządzeniem chłodniczym, brak identyfikowalności środków spożywczych. Na właściciela nałożono mandat karny w wysokości 250 zł,
- brudnego wyposażenia w restauracji, braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu, brudnych pomieszczeń restauracji, uszkodzonej wykładziny podłogowej i drzwi. Wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości w wyznaczonym terminie oraz nałożono mandat karny w wysokości 300 zł,
- przechowywania dużej ilości odpadów w kuchni, braku znakowania potraw datą produkcji, przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie poza urządzeniem chłodniczym, nieprawidłowe działanie urządzenia chłodniczego, brudnych urządzeń chłodniczych i mroźniczych w restauracji. Na właściciela nałożono mandat karny w wysokości 150 zł,
- braku orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika bloku żywieniowego Ośrodka Obozowego Hufca ZHP podczas trwania obozu szkoły wojskowej, stosowania do przygotowania potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 100 zł,
- wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminie przydatności do spożycia w sklepie spożywczym. Na właściciela nałożono mandat karny w wysokości 100 zł,
- wprowadzania do obrotu handlowego środka spożywczego o nieprawidłowych właściwościach organoleptycznych (ocet z osadem na dnie butelki) w sklepie spożywczym.

Podczas kontroli stwierdzono, że ocet z osadem, po interwencji klienta, został wycofany z obrotu handlowego i zabezpieczony na zapleczu przez personel sklepu (okazano protokół wycofania z obrotu towaru niezgodnego). Następnie towar został zwrócony do centrali firmy.

3. Współpraca z innymi pionami PSSE w Lublińcu

Z pionem epidemiologii uczestniczono w opracowywaniu następujących zatruć pokarmowych:

- 1) Miejsce zachorowania – dom prywatny, zachorowały 2 osoby, czynnik etiologiczny WZW typu A,
- 2) Miejsce zachorowania – dom prywatny, zachorowały 2 osoby, czynnik etiologiczny *Giardia lamblia*,
- 3) Miejsce zachorowania – żłobek, zachorowało 6 dzieci, czynnik etiologiczny – Rotawirus,
- 4) Miejsce zachorowania – Szpital Rehabilitacyjny, zachorowały 2 osoby, czynnik etiologiczny – Rotawirus.

W przypadku zakładu, będącym pod nadzorem PPIS w Lublińcu, w którym zarejestrowano ognisko choroby przenoszonej drogą pokarmową, przeprowadzono kontrole sanitarne, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.

Z pionem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 3 wspólne kontrole sanitarne, które dotyczyły nowo wybudowanych obiektów żywieniowo – żywnościowych.

Z pionem higieny dzieci i młodzieży przeprowadzono 10 wspólnych kontroli w obiektach wypoczynku dzieci i młodzieży podczas ferii zimowych i wakacji letnich.

Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Jakość zdrowotna wydawanych potraw nie budziła zastrzeżeń.

4. Realizacja programów, akcje.

1. Uczestnictwo w realizacji Krajowego Programu Zapobiegania Nadwadze Otyłości i Chorobom Przewlekłym:
 - udzielano na bieżąco instruktażu na temat zasad zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,
 - udzielano na bieżąco instruktażu odnośnie asortymentu wprowadzanych do obrotu handlowego środków spożywczych w sklepikach szkolnych pod kątem ujemnego wpływu niektórych środków spożywczych na zdrowie dzieci i młodzieży.
2. W ramach kontynuacji akcji „mklik próchniczek” przeprowadzonej w zakładach piekarniczych i zakładach zbożowo-młynarskich przeprowadzono 25 kontroli, pobrano do badania laboratoryjnego 20 próbek zmiotków mącznych, z czego 3 próbki zakwestionowano za obecność szkodników zbożowo – mącznych i ich pozostałości.
3. W ramach akcji „Stan sanitarny wózków i koszyków w supermarketach” przeprowadzono 59 kontroli w marketach i dużych sklepach spożywczych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W marketach opracowano i wdrożono instrukcje dobrej praktyki higienicznej dotyczące zapewnienia odpowiedniej higieny wózków i koszyków.
4. W ramach monitoringu jakości zdrowotnej tłuszczów smaźalniczych, za pomocą niskozakresowego testera tłuszczu LRSM przeprowadzono 34 kontrole w zakładach żywienia zbiorowego otwartego oraz 3 kontrole w ciastkarni. Wynik przeprowadzonych testów tłuszczów smaźalniczych - dobry.

5. Współpraca z innymi służbami:

- 1) Powiatowy Lekarz Weterynarii – bieżąca współpraca w przypadkach wątpliwości dotyczących jakości zdrowotnej wprowadzanego do obrotu handlowego mięsa oraz prowadzonej akcji zapobiegawczej dotyczącej wzmożenia nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego, na targowiskach oraz w zakładach handlu detalicznego w związku z ASF. W związku z afrykańskim pomorem świń przeprowadzono 3 wspólne kontrole z przedstawicielem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lublińcu – w 1 kiosku na targowisku oraz w 2 samochodach przeznaczonych do sprzedaży obwoźnej mięsa i wędlin zlokalizowanych na targowisku Miejskim w Lublińcu. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych. Przeprowadzono również wspólną kontrolę w zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego, będącym pod wspólnym nadzorem obu inspekcji, który jest jednocześnie producentem mąki oraz producentem materiałów paszowych. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.
- 2) Państwowa Inspekcja Farmaceutyczna – przeprowadzono 9 kontroli aptek w zakresie zgodności znakowania suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie. Podczas kontroli jednego punktu aptecznego stwierdzono środki spożywcze (suplementy diety) po upływie terminu przydatności do spożycia. Na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 100zł. Podczas pozostałych przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie z § 5 Porozumienia Ramowego z dnia 14 lipca 2008r. o współpracy Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej, każdorazowo powiadamiano Śląskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego o zamiarze przeprowadzenia kontroli, a także o wynikach przeprowadzonych kontroli.
- 3) Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej z Wrocławia - przeprowadzono 1 wspólną kontrolę w hurtowni spożywczej będącej pod nadzorem PPIS w Lublińcu a zaopatrującej Jednostkę Wojskową Komandosów w Lublińcu. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych.
- 4) Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa- w zakresie produkcji pierwotnej przeprowadzono 2 kontrole. W czasie kontroli na plantacjach truskawek pobrano 2 próbki truskawek w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia – wynik badania niekwestionowany.
- 5) Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Lublińcu – nawiązano współpracę i przesłano opracowaną w PSSE w Lublińcu ulotkę/informację nt. przestrzegania zasad higieny na etapie produkcji pierwotnej dla rolników, z prośbą o przekazanie jej podległym producentom produkcji pierwotnej. Ponadto, podczas zorganizowanych w dniu 28.06.2019r. „Dni Otwartych Drzwi” w Zakładzie Doświadczalnym Oceny Odmian w Kochcicach, odbyło się szkolenie dla rolników z powiatu lublinieckiego, oleskiego, kłobuckiego i ościennych (177 osób), podczas którego przedstawiciel PPIS w Lublińcu przedstawił informacje w celu podniesienia wiedzy i świadomości osób na

etapie produkcji pierwotnej, dotyczące przestrzegania zasad higieny w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności, w związku z trwającym sezonem produkcji i zbioru owoców i warzyw prowadzonych przez rolników. Rolnikom przekazano przygotowane wcześniej ulotki, ponadto przypomniano o obowiązku rejestracji i przekazano wnioski o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

6.Podsumowanie

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w 2019 r. znajdowały się 1334 zakłady: zakłady żywnościowo-żywnościowe, zakłady działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz obrotu kosmetykami. Skontrolowano w sumie 680 zakładów, gdzie przeprowadzono ogółem 809 kontroli. Nieprawidłowości higieniczno-zdrowotne, które wyniknęły w toku kontroli oraz w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych stwierdzono w sumie w 44 zakładach będących pod nadzorem PPIS w Lublińcu, co stanowi 6,5% wszystkich skontrolowanych zakładów.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli można wnioskować, że stan sanitarny zakładów żywnościowo - żywnościowych jest na podobnym poziomie w stosunku do roku ubiegłego. Systematycznie wzrasta świadomość wśród właścicieli i personelu zakładów żywnościowo-żywnościowych dotycząca higieny produkcji i sprzedaży oraz zapewnienia właściwego bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzanych do obrotu handlowego środków spożywczych. Natomiast za główną przyczynę występowania bieżących nieprawidłowości higieniczno-zdrowotnych w zakładach żywnościowo-żywnościowych przedsiębiorcy wskazywali dużą rotację wśród zatrudnionego personelu oraz trudności w pozyskaniu nowych pracowników.

Systematycznie poprawia się sposób znakowania suplementów diety, produktów kosmetycznych, środków specjalnego przeznaczenia żywnościowego, a także znakowanie żywności opakowanej i nieopakowanej z uwzględnieniem alergenów i substancji alergizujących.

Ocena sposobu żywienia w około 50% zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego jest prowadzona wewnętrznie przez personel odpowiedzialny za żywienie – dotyczy to stołówek szpitalnych, domów pomocy społecznej, zakładów karnych oraz niektórych stołówek szkolnych i przedszkolnych.

III. OCENA STANU SANITARNEGO URZĄDZEŃ I OBIEKTÓW UŻYTKU PUBLICZNEGO

Troszcząc się o zdrowie mieszkańców powiatu lublinieckiego przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu sprawowali bieżący nadzór sanitarny, w zakresie higieny komunalnej, kontrolując przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, kąpiele, stanu sanitarno-technicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej. Celem nadrzędnym działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, czyli m.in. działań Sekcji Higieny Komunalnej i Środowiska jest ochrona zdrowia ludzi, realizowana między innymi poprzez monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Rzetelna ocena jakości wody, którą spożywają mieszkańcy powiatu przyczynia się do poprawy zdrowia i jakości życia.

Wodą przeznaczoną do spożycia przez ludzi nazywamy „wodę w stanie pierwotnym lub po uzdatnieniu, przeznaczoną do picia, przygotowywania żywności lub innych celów domowych, niezależnie od jej pochodzenia i od tego, czy jest dostarczana z sieci dystrybucyjnej, cystern, w butelkach lub pojemnikach” oraz „wodę wykorzystywaną przez przedsiębiorstwo produkcji żywności do wytwarzania, przetwarzania, konserwowania lub wprowadzania do obrotu produktów albo substancji przeznaczonych do spożycia przez ludzi” zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 2017 r. *Prawo wodne*. Warunki i zasady zbiorowego zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi określa ustawa z dnia 7 czerwca 2001 roku *o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków* natomiast wymagania, jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi zawarte są w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. *w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi*.



Rys.1. Powiat lubliniecki z podziałem na gminy.

1. Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi.



Do zaopatrzenia mieszkańców powiatu lublinieckiego w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi wykorzystywanych jest 31 czynnych studni głębinowych. Dla ujmowanych wód podziemnych nie zostały określone warunki, jakim powinny odpowiadać wody podziemne ujmowane do celów wodociągowych dlatego oceniana jest tylko jakość wody podawanej do sieci wodociągowej oraz w sieci wodociągowej. Obecnie woda do spożycia produkowana jest

przez 31 wodociągów o różnej wydajności.

Są to wodociągi produkujące:

- $< 100 \text{ m}^3/\text{dobę}$ – 10 wodociągów zaopatrujących około 4745 osób,
- $100 - 1000 \text{ m}^3/\text{dobę}$ – 12 wodociągów zaopatrujących około 42998 osób,
- $1000 - 10000 \text{ m}^3/\text{dobę}$ – 2 wodociągi zaopatrujące około 21600 osób,
- Inne podmioty zaopatrujące w wodę – 7 wodociągów zaopatrujących około 4823 osób.

Pozostali mieszkańcy powiatu lublinieckiego korzystają z wody czerpanej z własnych studni przydomowych.

Podczas kontroli urządzeń służących do zaopatrzenia w wodę do spożycia oceniany jest stan techniczny urządzeń wodociągowych oraz pobierane są próbki w celu oceny jakości wody.

W 2019 r. kontrolą objęto 30 wodociągów na terenie powiatu, przeprowadzając 145 kontroli sanitarnych, w toku których pobrano 174 próbki wody do spożycia przez ludzi.

Wykonano badania próbek wody w zakresie bakteriologicznym i fizykochemicznym.

W zakresie mikrobiologicznym oznaczono: bakterie grupy coli, Escherichia coli, Enterokoki, ogólną liczbę mikroorganizmów w $22 \pm 2^\circ\text{C}$ po 72 h, ogólną liczbę mikroorganizmów w $36 \pm 2^\circ\text{C}$ po 48 h natomiast w zakresie fizykochemicznym oznaczono: amonowy jon, akryloamid, antymon, arsen, azotany, azotyny, bar, barwę, benzen, benzo(a)piren, bor, bromiany, bromodichlorometan, bromoform, chlorki, chrom, chloraminy, chlor wolny, chlorek winylu, chloroform, cyjanki, dibromochlorometan, epichlorohydryna, fluorki, glin, kadm, magnez, mangan, mętność, miedź, nikiel, stężenie jonów wodoru (pH), ołów, przewodność, rtęć, selen, siarczany, smak, sól, selen, srebro, stront, twardość ogólną, utlenialność z KMnO_4 , zapach, żelazo, Σ chloranów i chlorynów, Σ THM, trichloreten, tetrachloroeten, Σ trichloroetenu i tetrachloroetenu, 1, 2 dichloroetan, Σ pestycydów, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA).

Badania próbek wody w trakcie całego 2019 roku pozwoliły stwierdzić przekroczenia w wodzie zarówno parametrów mikrobiologicznych jak i fizykochemicznych. Stwierdzone przekroczenia parametrów fizykochemicznych dotyczyły: związków żelaza (3 przekroczenia), manganu (11 przekroczeń), ponadnormatywnej mętności (9 przekroczeń), fluoru (4 przekroczenia), azotanów (1 przekroczenie), stężenie jonów wodoru (pH)

(1 przekroczenie) i siarczanów (1 przekroczenie). Natomiast przekroczenia parametrów mikrobiologicznych dotyczyły bakterii grupy coli (2 przekroczenia) oraz ogólnej liczby mikroorganizmów w $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$ po 72 h (8 przekroczeń).

1. W związku z przekroczeniami mikrobiologicznymi eksploatarzy sieci wodociągowych podjęli natychmiastowe działania naprawcze w celu doprowadzenia jej jakości do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Sieci wodociągowe poddano płukaniu i dezynfekcji. Wyniki badań próbek wody pobranych po zakończeniu ww. działań potwierdziły doprowadzenie mikrobiologicznej jakości wody do wymagań ww. rozporządzenia.
2. W związku z ponadnormatywnymi wartościami parametrycznymi związków żelaza, manganu, mętności, zbyt niskiego pH oraz siarczanów eksploatarzy sieci wodociągowych podjęli działania naprawcze polegające na płukaniu sieci wodociągowych. Badania próbek wody pobranych po zakończonych działaniach udowodniły doprowadzenie wody w badanym zakresie do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
3. Przekroczenie zawartości związków azotanów w wodzie dotyczyły sieci wodociągowej Lubockie – Ostrów w związku z czym eksploatarzy sieci wodociągowej wdrożył postępowanie naprawcze doprowadzając jakość wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ze względu na tendencję wzrostową poziomu zawartości azotanów, a w drugiej połowie roku utrzymującą się w górnej granicy normy określonej dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (50 mg/l), eksploatarzy sieci zobowiązał się do dalszych działań mających na celu poprawę jakości wody oraz do monitorowania zawartości azotanów w wodzie z wodociągu sieciowego Lubockie – Ostrów.
4. Ponadnormatywną zawartość fluorków stwierdzono w wodzie z wodociągu sieciowego Pawonków. Działania naprawcze prowadzone w celu wyeliminowania ponadnormatywnej zawartości fluorków w wodzie do spożycia nie przyniosły oczekiwanych efektów, w związku z czym eksploatarzy sieci wodociągowej Pawonków wystąpił z wnioskiem o udzielenie zgody na odstępstwo od wymagań, jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, do czasu opracowania i wdrożenia skutecznych metod obniżenia zawartości fluorków w wodzie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu po zapoznaniu się z wnioskiem złożonym przez Rolniczą Spółdzielnię Produkcyjną „Lepszy Byt” 42-772 Pawonków, ul. Spółdzielcza 1, udzielił zgody na odstępstwo od wymagań jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi w wodociągu sieciowym Pawonków, do dnia 17.10.2022 r., w zakresie zawartości w niej fluorków, określając najwyższą dopuszczalną wartość kwestionowanego parametru do 2,0 mg/l (decyzja nr NS-HKiŚ-432-21/19 z dnia 18.10.2019 r.). Z uwagi na powyższe wydano decyzję nr NS-HKiŚ-432-12/19 z dnia 5.11.2019 r. stwierdzającą przydatność wody do spożycia przez ludzi na warunkach przyznanego odstępstwa.

Wszystkie gminy powiatu lublinieckiego otrzymały okresowe oceny jakości wody z wodociągów zaopatrujących mieszkańców gmin w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

2.Kontrola jakości wody ciepłej.

W 2019 r. przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych w trakcie których pobrano z 6 obiektów będących pod nadzorem sanitarnym tutejszej Stacji oraz z 4 obiektów będących pod nadzorem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Katowicach 95 próbek wody ciepłej, do badań w zakresie oznaczania bakterii Legionella sp. W 4 obiektach stwierdzono średnie stężenia badanych bakterii. Wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie jakości wody do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

3.Baseny kąpielowe.

Baseny kryte

Nadzorem objęto: 4 baseny całoroczne – skontrolowano wszystkie przeprowadzając 39 kontroli podczas których pobrano 47 próbek wody z niecek basenów.

- Nie wydano decyzji administracyjnych dotyczących jakości wody, ani stanu sanitarno – higienicznego obiektów.
- Właściciele obiektów mają zawarte umowy dotyczące odbioru odpadów komunalnych ze specjalistycznymi firmami.
- Baseny zaopatrzone są w wodę do spożycia z wodociągów sieciowych.
- Stan sanitarno-higieniczny otoczenia obiektów oraz zaplecza technicznego nie budził zastrzeżeń.

Baseny odkryte.

2 baseny sezonowe – skontrolowano 2 przeprowadzając 6 kontroli sanitarnych podczas których pobrano 8 próbek wody z niecek basenów.

- Nie wydano decyzji administracyjnych dotyczących jakości wody, ani stanu sanitarno – higienicznego obiektów.
- Właściciele obiektów mają zawarte umowy dotyczące odbioru odpadów komunalnych.
- 1 basen zaopatrzony jest w wodę do spożycia z wodociągu sieciowego, a drugi zaopatrywany jest w wodę z własnego ujęcia.
- Stan sanitarno-higieniczny otoczenia obiektu oraz zaplecza technicznego nie budził zastrzeżeń.

4.Obiekty wczasowo – turystyczne.

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2019 wynosiła 23. Skontrolowano 22, przeprowadzając 27 kontroli sanitarnych. Wszystkie obiekty zaopatrzone są w bieżącą zimną i ciepłą wodę z wodociągów sieciowych, a nieczystości ciekłe odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, zbiorników bezodpływowych, albo do oczyszczalni ścieków bytowych. Zakłady posiadające oczyszczalnię ścieków bytowych posiadają pozwolenia wodno-prawne zezwalające na wprowadzanie oczyszczonych ścieków do ziemi. Wszystkie skontrolowane zakłady posiadają urządzenia służące do zbierania odpadów komunalnych, które utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Właściciele obiektów posiadają aktualne umowy korzystania z usług wykonywanych przez przedsiębiorstwa posiadające zezwolenia na prowadzenie działalności w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Postępowanie z bielizną czystą i brudną prowadzone jest prawidłowo.

5. Obiekty usługowe.

Liczba obiektów w ewidencji na rok 2019 wynosiła 89. Skontrolowano 85, przeprowadzając 102 kontrole sanitarne. Wszystkie zakłady zlokalizowane są w odrębnym budynku lub lokalu, albo stanowią wyodrębnioną część budynku lub lokalu. W zakładach wydzielone są pomieszczenia, w których są świadczone usługi, pomieszczenia lub miejsca takie jak szatnie i poczekalnie dla osób korzystających z usług oraz pomieszczenia sanitarnohigieniczne. Pomieszczenia w zakładach, w których świadczone są usługi mają powierzchnię umożliwiającą takie rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie stanowiących jego wyposażenie urządzeń i sprzętu, które zapewnia właściwe świadczenie usług. Pomieszczenia i wyposażenie zakładów utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Do wykonywania zabiegów używa się wyłącznie technicznie sprawnych narzędzi i urządzeń. Narzędzia przechowywane są w warunkach zabezpieczających je przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem. Narzędzia których stosowanie powoduje naruszenie ciągłości tkanek, po każdym użyciu poddaje się dezynfekcji, a następnie myciu i sterylizacji. Sterylizacja prowadzona jest w autoklawach, które poddawane są kontroli zewnętrznej i wewnętrznej. Narzędzia przeznaczone do jednorazowego użytku są wykorzystywane jednokrotnie. W gabinetach kosmetycznych wytwarzany jest odpad niebezpieczny, który gromadzony jest w oznakowanych specjalistycznych pojemnikach i przynajmniej raz w miesiącu przekazywany specjalistycznej firmie na podstawie karty przekazu odpadu. Obiekty odnowy biologicznej wyposażone są w kabiny oraz łóżka do opalania. Właściciele posiadają rejestry czasu pracy lamp oraz umowy na odbiór zużytych lamp. Na terenie kontrolowanych obiektów znajdują się informacje słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

6. Dworce, stacje kolejowe i przystanki.

Liczba obiektów związanych z transportem osobowym w ewidencji na rok 2019 wynosiła 21. Skontrolowano 18, przeprowadzając 22 kontrole sanitarne. Większość obiektów kolejowych zamknęła kasy i poczekalnie. Na dworcu PKP w Lublińcu funkcjonują kasy biletowe, dostępna jest poczekalnia dla podróżnych oraz toalety publiczne. Skontrolowane pomieszczenia w trakcie kontroli czyste, zachowana była bieżąca czystość. Toaleta dla podróżnych dostosowana jest dla osób niepełnosprawnych. Zapas środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych był wystarczający, przechowywany w wydzielonym pomieszczeniu na terenie budynku dworca. Na dworcu PKP Koszęcin dostępna jest poczekalnia dla podróżnych oraz toalety publiczne. Skontrolowane pomieszczenia w trakcie kontroli czyste, zachowana była bieżąca czystość. Toaleta dla podróżnych dostosowana jest dla osób niepełnosprawnych. Zapas środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych był wystarczający, przechowywany w wydzielonym pomieszczeniu na terenie budynku dworca. Prace związane z utrzymaniem czystości i porządku nadzorowane są przez administratora, a ich wykonywanie powierzono firmom zewnętrznym. Postępowanie z odpadami komunalnymi jest prawidłowe, odpady komunalne składowane są do pojemników, które utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym, porządkowym i technicznym. Zarządcy obiektów posiadają zawarte umowy na odbiór odpadów z firmami posiadającymi stosowne zezwolenia.

Na terenach przystanków autobusowych na widocznych miejscach umieszczono informacje słowne i graficzne o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych, ustawiono kosze na odpad komunalny. Na terenie jednej z gmin stwierdzono zły stan sanitarno

– techniczny na 4 z 28 przystanków autobusowych. Nieprawidłowości dotyczyły: ubytków w dachach wiat przystankowych, zwisających uszczelki, oderwanej listwy, braku szyb w wiacie przystankowej oraz uszkodzonej ławki. Podczas kontroli stwierdzono również nieprawidłowy stan sanitarno – porządkowy na 8 z 28 przystanków (brudne wiaty przystankowe).

Wydano 1 decyzję administracyjną, dwie decyzje prolongujące oraz jedną decyzję odmawiającą zmiany terminu. Decyzja została wykonana. Wydano 1 upomnienie, a następnie tytuł wykonawczy w związku z niewykonaniem nakazów decyzji z roku 2018. Po otrzymaniu tytułu strona wykonała wszystkie obowiązki wynikające z decyzji wydanej w 2018 r.

7. Tereny rekreacyjne

W grupie 8 obiektów skontrolowano 8, przeprowadzając 17 kontroli sanitarnych. Podczas 1 kontroli wydano doraźne zalecenia, które dotyczyły wymiany piasku w piaskownicach oraz zabezpieczenia uszkodzonych urządzeń zabawowych. Wydano 1 decyzję administracyjną, która nakazywała doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego urządzenia zabawowe oraz kosz na śmieci oraz wyposażyć w kosz na śmieci jeden z kontrolowanych placów zabaw. Pozostałe place zabaw uporządkowane, piasek w piaskownicach wizualnie czysty – bez widocznych śladów zanieczyszczeń. Kosze na śmieci w czasie kontroli opróżnione. Decyzja została wykonana.

8. Inne obiekty użyteczności publicznej.

Pod nadzorem PPIS pozostaje także 163 innych obiektów użyteczności publicznej, w tym: apteki, domy pomocy społecznej, kluby sportowe, ośrodki kultury, stacje paliw, zakłady karne, domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe, cmentarze. Skontrolowano 124, przeprowadzając 135 kontroli sanitarnych. Nadzorem sanitarnym objęte są również imprezy masowe organizowane w powiecie lublinieckim w związku z którymi przeprowadzono 8 kontroli.

9. Interwencje.

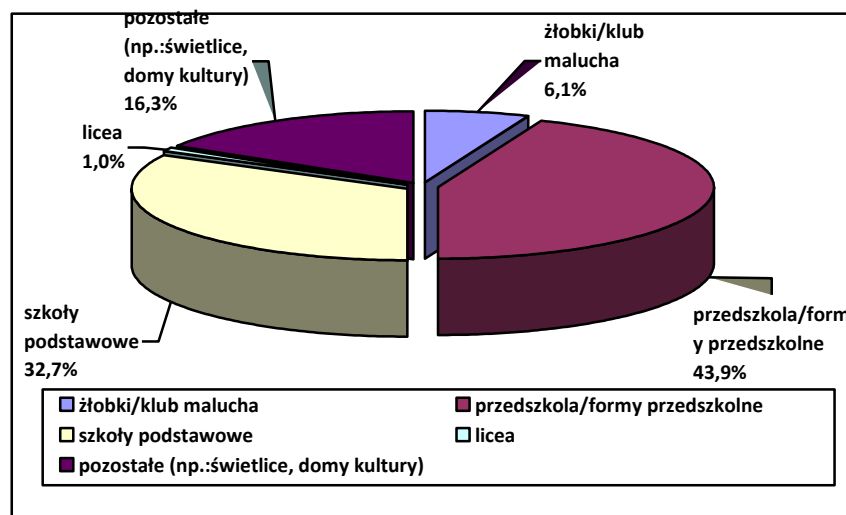
Do Sekcji Higieny Komunalnej i Środowiska wpłynęło 27 interwencji, 20 zostało przekazanych innym organom do rozpatrzenia według właściwości rzeczowej i miejscowej. 7 interwencji zostało rozpatrzonych przez pracowników ww. sekcji, a dotyczyły one m.in. złej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz uciążliwości powodowanych przez nieprawidłową gospodarkę odpadami komunalnymi. Po ich rozpatrzeniu 1 uznano za zasadną.

10. Podsumowanie i wnioski.

Systematycznie wzrasta estetyka miejscowości i tras turystycznych, jak również poprawia się stan techniczny i sanitarny obiektów. Właściciele dbają o coraz lepszy poziom świadczonych usług, a władze samorządowe bardziej dbają o wizerunek swych miejscowości. Zauważalna jest poprawa w zakresie utrzymania czystości i estetyki obiektów. Z roku na rok stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów użyteczności publicznej ulega poprawie, co wpływa na zmniejszenie ilości wydawanych decyzji administracyjnych oraz nakładanych mandatów karnych.

IV. OCENA W ZAKRESIE STANU TECHNICZNEGO PLACÓWEK OŚWIATOWYCH, OPIEKI I WYPOCZYNKU DZIECI I MŁODZIEŻY

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej do jej zadań z zakresu zdrowia publicznego w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola warunków higienicznych w placówkach nauki, wychowania i opieki dzieci i młodzieży. Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu w 2019 roku działało 78 stałych placówek nauczania i wychowania oraz 73 placówki wypoczynku.



Rys.2 Stałe placówki oświaty, wychowania i opieki dzieci i młodzieży pod nadzorem PPIS w Lublińcu w 2019 r.

Skontrolowano ogółem 48 placówek nauki i wychowania przeprowadzając 76 kontroli, do których zapisanych było 6502 dzieci i młodzieży. W 13 skontrolowanych placówkach wypoczynku, obecnych było 786 dzieci i młodzieży. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w placówkach nauczania i wychowania wydano 2 nakazowe decyzje administracyjne, w tym jedną wyegzekwowano i 2 decyzje płatnicze, mandatów nie nakładano. Zgłoszono 1 interwencję z zastrzeżeniami do warunków podczas wypoczynku letniego. Interwencja była bezzasadna.

Zakres sprawowanego nadzoru sanitarnego, w szczególności obejmował:

- stan sanitarno-techniczny budynków,
- warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym zapewnienie bieżącej ciepłej wody,
- dostosowanie stanowisk pracy (stół, krzesło) uczniów/przedszkolaków do wymagań ergonomii,
- realizację wymogów dla stanowisk pracy wyposażonych w monitory ekranowe w pracowniach komputerowych,
- zapewnienie higieny pracy umysłowej uczniów – tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych,
- zgodność natężenia oświetlenia z Polskimi Normami na st. pracy ucznia /przedszkolaka,
- mikroklimat pomieszczeń,
- realizację wymagań w zakresie ochrony zdrowia uczniów przed narażeniem na działanie niebezpiecznych substancji chemicznych w pracowniach chemicznych,

- stan bezpieczeństwa boisk sportowych, placów zabaw i terenów rekreacji wraz z ich wyposażeniem,
- dostępność infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach,
- zachowanie odpowiednich wymagań przy podawaniu posiłków i napojów dzieciom/uczniom,
- organizację profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami, w tym udzielanie pierwszej pomocy przedmedycznej,
- przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

Budynki placówek stałych zaopatrywano w wodę wodociągami sieciowymi, natomiast w placówkach sezonowych w znacznej części bieżąca woda do spożycia dostarczana była z własnych studni instalacjami wyposażonymi w systemy uzdatniania wody.

W odniesieniu do roku 2018 dot. stanu podłączenia kanalizacji sieciowej do nadzorowanych obiektów w roku 2019 nie dokonano dalszych inwestycji w tym zakresie. Nieliczne placówki nauczania I wychowania na terenie Gminy Ciasna, Pawonków, Koszęcin i Woźniki odprowadzały ścieki do zbiorników bezodpływowych, tzw. szamb, własnej oczyszczalni nie posiadała żadna z placówek.

Charakterystyka placówek

1.Żłobki i Klub Malucha

Obecnie otwartych jest 6 placówek, 5 z nich stanowią żłobki oraz jest 1 klub dziecięcy. Spośród nich 2 żłobki otwarto w roku 2019 na terenie miasta Lublińca. Skontrolowane zostały 2 placówki z 85 podopiecznymi. Budynki spełniały wymogi techniczne. Placówki utrzymane były w bardzo dobrym stanie higienicznym. Sale zabaw i sypialnie estetycznie urządzone i wyposażono w ergonomiczne zestawy mebli. Placówki zadbały również o dobre warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci. W 5 placówkach zapewniono dzieciom pełne wyżywienie przygotowywane na miejscu.

2.Przedszkola/inne formy przedszkolne (punkty przedszkolne)

Na terenie powiatu lublinieckiego czynne były 43 placówki wychowania przedszkolnego z czego 23 to przedszkola działające samodzielnie, w tym 1 punkt przedszkolny, pozostałych 20 przedszkoli wchodziło w skład zespołów szkół. W skontrolowanych ogółem 33 placówkach zapisanych było 2112 dzieci. Budynki jak i pomieszczenia przedszkolne utrzymane były w dobrym stanie technicznym oraz sanitarnym.



Sale zajęć dzieci wyposażono w certyfikowane meble, w tym stoliki i krzeselka. Meble dobrano odpowiednio wielkością do wzrostu zajmujących je dzieci. Oceniono w tym zakresie jedno z przedszkoli, gdzie stwierdzono, że wszystkie ze 126 obecnych dzieci w dniu pomiarów zajmowało prawidłowe stoliki i krzeselka.

Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych w placówkach przedszkolnych były zachowane, bieżąca ciepła i zimna woda przy umywalkach oraz środki higieny osobistej były dostępne. Na właściciela jednego przedszkola wydano decyzję nakazującą usunięcie ubytków schodów zewnętrznych prowadzących do przedszkola, decyzję wykonano.



Stan techniczny urządzeń rekreacyjnych na placach zabaw nie budził zastrzeżeń. Urządzenia drewniane o krótkotrwałej wytrzymałości na zmienne warunki pogodowe wymienia się na metalowe. Piaskownice z piaskiem ochroniono przed dostępem zwierząt plandekami / pokrowcami.

W kilku przypadkach podczas kontroli placów zabaw przeprowadzonych wiosną wydano zalecenia dot. wymiany piasku w piaskownicach. Zalecenia, jak zgłaszali dyrektorzy zrealizowano.

3.Szkoły funkcjonujące samodzielnie oraz zespoły szkół

Na terenie powiatu lublinieckiego Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu podlegają 32 szkoły podstawowe i 1 liceum ogólnokształcące. Spośród szkół podstawowych 13 działa samodzielnie pozostałe wchodzi w skład zespołów. Skontrolowano 26 szkół podstawowych (81%) do których uczęszczało 4904 uczniów. W jednej ze szkół na zły stan higieniczno-sanitarny ciągów komunikacyjnych wydano decyzję. W pozostałych szkołach dyrektorzy zapewнили uczniom właściwe warunki higieniczno-sanitarne nauki. Budynki 25 pozostałych szkół utrzymane były w dobrym stanie technicznym. W nawiązaniu do roku poprzedniego stan techniczny jak i sanitarny budynków szkolnych pozostał na tym samym poziomie.

Wzorem lat ubiegłych w roku 2019 dokonano oceny doboru mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów. Oceniono 243 stanowisk w 15 oddziałach trzech szkół. Ocena wykazała, że 6-ciu uczniów (2,5%) zajmowało nieprawidłowe stoły i krzesła. Nieco gorsze wyniki otrzymano w 2018 roku, gdzie z 204 ocenionych stanowisk 12 (5,9%) było niezgodnych z Polską Normą. Podczas oceny mebli w szkołach zwracano uwagę na dostosowanie parametrów

funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci i uczniów, oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie mebli i ich stan techniczny oraz posiadanie przez nie certyfikatu.

Wyniki dwóch ostatnich lat pokazują, że odsetek uczniów korzystających z nieprawidłowo dobranego umeblowania szkolnego jest niewielki. Niewątpliwą zasługą tego stanu jest wyposażanie szkół w stoły i krzesła z regulacją wysokości, co umożliwia korzystanie uczniowi z tego samego stołu i krzesła przez dwa a nawet trzy lata nauki, szczególnie wtedy jeżeli jest to pojedyncze stanowisko pracy. Jednocześnie skontrolowano sytuację w zakresie posiadania przez placówki certyfikatów zgodności z Polską Normą. Szkoły wyposażone były w meble edukacyjne zakupione po 1997 roku.

Na 26 skontrolowanych szkół w 18 (69,2%) odsetek mebli edukacyjnych posiadających certyfikaty zgodności z Polską Normą wyniósł 100%, natomiast powyżej 50% mebli z certyfikatami stwierdzono w 8 szkołach (30,8%). W porównaniu z rokiem 2018 stwierdzono znaczną poprawę w zakresie posiadania przez przedszkola i szkoły mebli certyfikowanych.

Bloki sportowe/tereny/rekreacyjne/ place zabaw

Na terenie działania PPIS w Lublińcu w placówkach oświatowych przybywa bazy sportowej. Do użytku oddaje się nowoczesne hale sportowe z zapleczem sanitarnym, urządzenia kultury fizycznej i boiska wielofunkcyjne oraz remontuje się istniejące zaplecze sportowe. Zwiększyła się liczba szkół z certyfikowanymi urządzeniami i sprzętem sportowym. Zdecydowana większość posiada wielofunkcyjne boiska, pozwalające na prowadzenie bardziej zróżnicowanej formy zajęć.

Szkoły, które nie posiadają wystarczającej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w zdecydowanej większości organizują zajęcia w obiektach sportowych poza placówką, takich jak: hala sportowa, basen czy boiska sportowe miejscowych klubów sportowych.

Z hali sportowej poza siedzibą placówki skorzystała 1 szkoła, z basenu 10, z boisk sportowych/stadionów skorzystało 5 szkół. Ponadto jedna ze szkół zajęcia wychowania fizycznego prowadziła również na lodowisku. W skontrolowanych szkołach nie prowadzono zajęć wychowania fizycznego na korytarzach. Podczas kontroli bloków sportowych szczególną uwagę zwrócono na problem niewykorzystywania umywalni i natrysków po planowych zajęciach wychowania fizycznego. Mimo, iż warunki do utrzymania higieny osobistej z roku na rok są coraz lepsze, dzieci i młodzież szkolna nadal nie korzystała z nich systematycznie. Podczas sprawowanego nadzoru sanitarnego stwierdzono, iż w 2 placówkach (7,7%) uczniowie nie wykorzystywali urządzeń natryskowych w ogóle, w 7 przypadkach (26,9%) natryski używane były tylko po dodatkowych zajęciach sportowych, a w 5 (19,2%) korzystali z nich tylko sporadycznie. Nieczynnych pomieszczeń z natryskami oraz zaadaptowanych w innym celu nie stwierdzono. Przeprowadzone w 2019 roku w placówkach przedszkolnych i szkolnych kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie warunków higieniczno-sanitarnych i technicznych na terenie bloków sportowych.

Analiza tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach

Zapewnienie higieny procesów nauczania i wychowania jest jednym z celów przy planowaniu nauki i odpoczynku. Wyniki analizy tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach na przestrzeni 2018 i 2019 roku przedstawiają się następująco:

- w 2018 roku tygodniowe rozkłady zajęć oceniono w 280 oddziałach 28 szkół, z których 6 rozkładów, co stanowiło 2,1% było niezgodnych z zasadami pracy umysłowej ucznia,

- w 2019 roku tygodniowe rozkłady zajęć oceniono w 273 oddziałach 26 szkół, w których nie stwierdzono nieprawidłowości. Zajęcia lekcyjne uczniów odbywały się w systemie jednozmianowym z zachowaniem równomierności liczby godzin lekcyjnych w kolejnych dniach tygodnia oraz rozpoczynały się o stałej porze.

Ogółem w 2019 roku w wyniku stwierdzonych podczas kontroli placówek szkolnych nieprawidłowości wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą złego stanu sanitarno-higienicznego szkolnego korytarza.

Pracownie chemiczne

W skontrolowanych 12 szkolnych pracowniach chemicznych przestrzegane były przepisy prawne przy stosowaniu podczas zajęć lekcyjnych niebezpiecznych substancji chemicznych. Substancje te były we właściwy sposób nie narażający uczniów na niebezpieczeństwo zabezpieczone. Przechowywano je w oryginalnych odpowiednio oznakowanych opakowaniach w zamkniętych szafach pomieszczeń pracowni lub w odrębnych przylegających do nich – zapleczach. Używane niebezpieczne substancje chemiczne posiadały aktualne terminy ważności. Uczniowie zostali zapoznani z kartami charakterystyk niebezpiecznych substancji określającymi m.in. rodzaj zagrożeń dla zdrowia.

Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach

W roku 2019 analogicznie do roku 2018 wszystkie ze skontrolowanych szkół zapewniły właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej (mydło w płynie, ręczniki papierowe bądź suszarki elektryczne do rąk oraz papier toaletowy).

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach

W minionym roku sprawozdawczym spośród 26 skontrolowanych szkół wszystkich typów 18 prowadziło dożywianie dla uczniów (69,2%). Wydawanie ciepłych posiłków przygotowywanych na miejscu odbywało się w 12 placówkach (66,6%), natomiast dostarczanych w formie cateringu było w 6 placówkach (33,3%). Z obiadów (pełnych i jednodaniowych) łącznie skorzystało 1637 uczniów, w tym 167 z posiłków dofinansowanych, co stanowiło 10,2% uczniów. W trakcie kontroli ustalono, że 42,3% szkół oferowało swoim uczniom możliwość wypicia ciepłego napoju (herbaty).

Zapewnienie uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych

W omawianym roku sprawozdawczym na terenie powiatu lublinieckiego zgodnie z § 4a rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu dotyczącym zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych, skontrolowano w tym zakresie 26 szkół, w których stwierdzono, że 100% z nich zapewniło uczniom warunki w tym zakresie.

Obciążenie uczniów ciężarem tornistrów

W badaniu uczestniczyło 10 szkół podstawowych, objęto nim 1054 uczniów. Stwierdzono, iż 465 (44,1%) uczniów nosiło plecaki, których ciężar nie przekraczał zalecanego dopuszczalnego 10% progu ogólnej masy ciała (tzw. niskiej normy), u 872 (82,71%) uczniów ciężar plecaków mieścił się w 15% progu ogólnej masy ciała (tzw. wysoka norma), pozostali uczniowie (182) byli obciążeni plecakami przekraczającymi tą wartość. Należy zaznaczyć, iż podane wyżej wyniki są średnią dla wszystkich szkół. W odniesieniu do poszczególnych szkół wartości te były znacznie zróżnicowane i w jednej ze szkół niską 10% normę, pomimo

zapewnionego miejsca w szkole na pozostawanie podręczników i przyborów szkolnych spełniało zaledwie 17,6% uczniów.

Zagęszczenie, mikroklimat w pomieszczeniach lekcyjnych, dojazdy dzieci do szkół

W zdecydowanej większości skontrolowanych szkół nie stwierdzono nadmiernego zagęszczenia, tj. wymaganej powierzchni przypadającej na 1 ucznia w salach lekcyjnych. Z problemem zagęszczenia borykają się obecnie głównie 2 skontrolowane szkoły w jednej z gmin podczas prowadzenia w niewielkich salach rekreacyjno-zastępczych zajęć wychowania fizycznego dla kilkunastoosobowych klas. Z zapewnienia organu prowadzącego wynika, że planowane budowy pełnowymiarowych sal gimnastycznych w tych szkołach winny być zrealizowane w okresie 3 najbliższych lat.

Mikroklimat

Skontrolowane placówki przedszkolne i szkolne funkcjonowały w większości w wyremontowanych budynkach, które zapewniały właściwe warunki mikroklimatyczne. Sale lekcyjne, a także inne pomieszczenia pobytu dzieci i młodzieży były prawidłowo wentylowane. Prawidłowe ciągi w kanałach wentylacyjnych potwierdzały corocznie przeprowadzane przeglądy kominiarskie. Nowe okna często wyposażono w higrosterowane nawiewniki regulujące wilgotność powietrza pomieszczeń. Utrzymywana była właściwa temperatura powietrza.

Dojazdy dzieci do szkół

Uczniom mieszkającym poza miejscowościami posiadającymi szkoły gminy organizowały dojazdy do szkół, a także zapewniona była opieka dzieci podczas dowozu. Jednak ograniczona ilość środków transportu w jednej z gmin oraz to, że budynki szkolne należące do jednego zespołu są rozproszone na terenie całej gminy powodowało, że rozwożenie uczniów do nich, odbywało się niezmiennie od wielu lat jednym gimbusem, znacznie to wydłużało czas dojazdu, a tym samym przesunięcie godziny rozpoczęcia nauki. Podczas oczekiwania na transport szkoły zapewniły swoim uczniom opiekę na świetlicach przed i po zakończonych zajęciach lekcyjnych oraz najczęściej w szkołach tych stworzono im możliwość korzystania z dożywiania.

Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego w szkołach

Jak co roku również i w roku 2019 zlecono wykonanie pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach. Przeprowadzono je w 1 przedszkolu, 1 szkole z oddz. przedszkolnym oraz w 1 Zespole Szkolno-Przedszkolnym (przedszkole, szkoła podstawowa). Wyniki pomiarów wykazały, że na 33 pomieszczenia zmierzone (sale lekcyjne, sale pobytu dzieci, sale gimnastyczne) nieprawidłowości wystąpiły w 29 z nich, przy czym należy zaznaczyć, że w zdecydowanej większości wartości natężenia oświetlenia nieznacznie odbiegały od wartości wymaganej, tj. 300 lx.

Opieka medyczna w szkołach oraz problemy zdrowotne uczniów

Stan higienicznosanitarny 21 skontrolowanych gabinetów higieny szkolnej, które funkcjonują w szkołach był zgodny z wymaganiami. Nadal o dostępności uczniów do fachowej pomocy medycznej w danej szkole decyduje liczba uczniów (czas pracy pielęgniarki/higienistki). W 2019 roku podobnie jak w latach poprzednich nie ustrzeżono się przed wszawicą, jej występowanie w różnych placówkach w oczekiwaniu na interwencję inspekcji sanitarnej zgłaszali kilkakrotnie rodzice/opiekunowie. Wobec zmian w ustawodawstwie odnośnie wykreslania wszawicy i świerzbu z rejestru chorób zakaźnych od 2008 r., Państwowa Inspekcja

Sanitarna nie podejmuje działań zakazujących uczęszczanie dziecka czy ucznia do placówki w zajęciach. Decyzję o postępowaniu mającym zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne uczniów, pamiętając przy tym, aby nie ujawniać danych osób, które mogły by stanowić źródło zakażenia podejmuje dyrektor danej szkoły.

4. Pozostałe placówki stałe

Poza obowiązkowymi zajęciami w szkołach dzieci i młodzież korzysta z zajęć pozalekcyjnych organizowanych w placówkach, takich jak: domy kultury, świetlice środowiskowe, czy placówki rekreacyjne, a także podejmują naukę w 2 działających na terenie powiatu lublinieckiego szkołach muzycznych. Ogółem z 16 placówek tego typu skontrolowano 2 placówki. Pomieszczenia zajęć utrzymane były w dobrym stanie higienicznym i technicznym. Zapewniono warunki do utrzymania higieny osobistej.

5. Placówki wypoczynku

W roku 2019 w internetowej bazie Ministerstwa Edukacji Narodowej na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu zarejestrowane były 73 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 55 turnusów wypoczynku letniego oraz 18 turnusów podczas wypoczynku zimowego. W trakcie trwającego wypoczynku letniego, na którym przebywało 576 uczestników, skontrolowano 7 turnusów, zapewniono im właściwe warunki sanitarno-higieniczne. Podczas trwającego wypoczynku zimowego, z którego korzystało 210 uczestników, skontrolowano 6 turnusów, ich organizatorzy zapewnili również właściwe warunki sanitarno-higieniczne. W roku 2019 nie wydano decyzji o zamknięciu całości lub części obiektu wypoczynku dzieci i młodzieży. *Zgłoszono jedną interwencję, która okazała się bezzasadna (dotyczyła niewłaściwego koloru wody w kuchni oraz fetoru z kontenera na śmieci podczas wypoczynku w formie wyjazdowej).* Wypoczynek w miejscu zamieszkania zorganizowany był w formie półkolonii w szkołach podstawowych oraz w ośrodku harcerskim. Z tej formy wypoczynku skorzystało podczas wypoczynku zimowego 81 uczestników. Dla dzieci i młodzieży organizowano zajęcia w formie gier, zabaw, konkursów, turniejów i wycieczek wyjazdowych poza miasto. W roku 2019 nie wydano decyzji o zamknięciu całości lub części obiektów, w których odbywał się wypoczynek dzieci i młodzieży.

Przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów

Zgodnie z informacją uzyskaną od dyrektorów szkół i przedszkoli oraz kierowników placówek wypoczynku zakaz palenia wyrobów tytoniowych, w tym e-papierosów był przestrzegany. Nie stwierdzono śladów palenia wyrobów tytoniowych (zapach, niedopałki). Obowiązujące oznakowanie w tym zakresie „słowne i graficzne” było wywieszane w widocznych miejscach.

V. OCENA W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

1. W roku 2019 przeprowadzono łącznie 137 kontroli zgodnie z „Harmonogramem nadzoru nad obiektami”. Kontrole pracodawców miały na celu przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych poprzez poprawę warunków pracy zatrudnionych w zakładach, gdzie w szczególności występują szkodliwe czynniki fizyczne, chemiczne oraz biologiczne w środowisku pracy. Prowadzono nadzór nad pracodawcami w zakresie spełnienia ogólnych wymogów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości nakazano pracodawcom poprzez 26 decyzji administracyjnych realizację, między innymi, następujących zaleceń z ogólnego zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy:

- zapewnić właściwy stan techniczny sufitu w Hali Szlifierni,
- zapewnić właściwy stan higieniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach socjalnych,
- zapewnić właściwą wymianę powietrza w Hali Szlifierni,
- zapewnić właściwą wymianę powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych,
- zapewnić właściwą wentylację w pomieszczeniach pracy dla pracowników,
- zapewnić właściwą wentylację grawitacyjną w pomieszczeniach pracy: w Hali Stolarni i Hali Montażu,
- wymienić brudny i zniszczony sedes w WC,
- doprowadzić do odpowiedniego stanu higienicznego i technicznego kabinę natryskową,
- doprowadzić do odpowiedniego stanu higienicznego pomieszczenia higienicznosanitarne usytuowane na piętrze budynku,
- zapewnić właściwą wymianę powietrza w pomieszczeniu umywalni i w pomieszczeniu jadalni dla pracowników,
- doprowadzić do odpowiedniego stanu higienicznego ściany w szatnio-jadalni,
- doprowadzić do odpowiedniego stanu technicznego posadzkę w hali na pierwszym piętrze.

Na podstawie przeprowadzonych 25 kontroli sprawdzających znaczna większość stwierdzonych nieprawidłowości w zakładach pracy została usunięta co skutkuje poprawą warunków pracy.

2. Choroby zawodowe

W roku 2019 do PSSE w Lublińcu wpłynęło 7 zgłoszeń podejrzeń o chorobę zawodową. W związku z powyższym oraz w ramach pomocy prawnej dla innych Powiatowych Stacji Sanitarnych woj. śląskiego Sekcja HP PSSE w Lublińcu przeprowadziła 12 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej. Postępowania te dotyczyły takich chorób jak: borelioza, astma oskrzelowa, pylica płuc, choroby narządu głosu, ubytek słuchu, choroby zakaźne - chlamydia. W wyniku tych postępowań oraz na podstawie orzeczeń lekarskich wydanych przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Sosnowcu, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu wydał cztery decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Wszystkie ww. decyzje dotyczyły choroby zakaźnej, tj. boreliozy - choroby wymienionej w pozycji 26 wykazu chorób zawodowych określonego w przepisach w sprawie chorób zawodowych, wydanych na podstawie art. 237 § 1 pkt 3-6 i § 1¹ ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, tj. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych.

W roku sprawozdawczym nie były wydawane decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. W 2019 r. nie stwierdzono chorób zawodowych nowotworowych spowodowanych czynnikami rakotwórczymi.

3.Nadzór nad zakładami, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

W 2019 roku objęto nadzorem bieżącym 4 zakłady, w których występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

W skontrolowanych zakładach na czynniki rakotwórcze w roku sprawozdawczym narażonych było ogółem 40 osób, w tym 4 kobiety. Z pozyskanych danych do występujących czynników rakotwórczych na terenie powiatu lublinieckiego należą przede wszystkim pyły drewna twardego takiego jak buk i dąb oraz czynniki chemiczne: dwuchromian potasu, siarczan niklu, chlorek niklu, nikiel, formaldehyd, fenoloftaleina. Przeprowadzono 4 kontrole w ww. zakresie. W wyniku kontroli stwierdzono, iż w jednym z zakładów brak było rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, a w dwóch zakładach nie przekazano Śląskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym według obowiązującego wzoru.

Pracownikom pracującym w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi zapewniono opiekę lekarską, wyposażenie w odzież roboczą, ochronną oraz środki ochrony indywidualnej. Pracodawcy sporządzają karty oceny ryzyka zawodowego oraz udostępniają pracownikom karty charakterystyki używanych w procesie produkcyjnym niebezpiecznych substancji chemicznych oraz ich mieszanin informując pracowników o zagrożeniach wystąpienia chorób nowotworowych. W miarę możliwości ogranicza się liczbę pracowników pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi oraz podejmuje działania zmierzające do eliminacji tych czynników z procesów technologicznych.

4.Nadzór nad zakładami produkującymi, stosującymi oraz wprowadzającymi do obrotu niebezpieczne substancje i ich mieszaniny.

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez Sekcję Higieny Pracy PSSE w Lublińcu znajduje się 169 zakładów, które w działalności produkcyjnej stosują niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 69 zakładów, które są dystrybutorami ww. substancji i mieszanin. W 2019 roku przeprowadzono 7 kontroli w podmiotach stosujących niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny oraz 2 kontrole u dystrybutorów tych chemikaliów. W trakcie 3 kontroli stwierdzono naruszenia przepisów. Wydano 3 decyzje administracyjne z następującymi nakazami:

- sporządzić spis stosowanych w zakładzie niebezpiecznych substancji i ich mieszanin chemicznych,

- udostępnić etykiety w języku polskim na opakowaniach niebezpiecznych substancji i ich mieszanin chemicznych stosowanych w zakładzie,
- przeprowadzić aktualizację oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy ze względu na występowanie w środowisku pracy niebezpiecznych substancji i ich mieszanin chemicznych,
- zapoznać pracowników z kartą oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy ze względu na występowanie w środowisku pracy niebezpiecznych substancji i ich mieszanin chemicznych.

W zakresie nadzoru nad prekursorami kategorii 2 i kategorii 3 w roku sprawozdawczym przeprowadzono 9 kontroli w zakładach pracy, które w swojej działalności zawodowej stosują bezwodnik octowy, kwas fenylloctowy, kwas antranilowy, piperydynę, nadmanganian potasu (prekursory kat. 2) bądź kwas chlorowodorowy, kwas siarkowy, toluen, eter etylu, aceton, keton metylo-etylowy (prekursory kat. 3). W powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W powiecie lublinieckim odpowiedzialnych za wprowadzanie do obrotu produkty biobójcze według ewidencji obiektów jest 51 podmiotów. W zakresie wprowadzania do obrotu produkty biobójcze przeprowadzono 18 kontroli, a w zakresie stosowania produktów biobójczych – 1 kontrolę. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowość w jednym obiekcie gdzie wprowadzano produkty biobójcze bez wymaganego pozwolenia na obrót wydanego przez Ministra Zdrowia. Na terenie powiatu lublinieckiego nie stwierdzono podmiotów odpowiedzialnych za uzyskanie pozwolenia na obrót produktami biobójczymi, tzw. pierwszych wprowadzających.

W 2019 r. na terenie powiatu lublinieckiego nie prowadzono postępowań administracyjnych w zakresie wytwarzania lub wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, czyli tzw. „dopalaczy”.

5.Nadzór w zakresie szkodliwych czynników biologicznych

W ewidencji jednostek nadzorowanych przez PSSE w Lublińcu, w których występują szkodliwe czynniki biologiczne znajduje się 176 zakładów. Sekcja Higieny Pracy w 2019 roku nadzorem bieżącym objęła 13 zakładów, przeprowadzając ogółem 18 kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 2 decyzje administracyjne z następującymi zaleceniami:

- dokonać aktualizacji oceny ryzyka zawodowego w zakresie zranienia ostrym narzędziem oraz przeniesienia zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny na stanowiskach pracy, uwzględniając w szczególności: klasyfikację i wykaz szkodliwych czynników biologicznych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 222¹ § 3 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks Pracy oraz zagrożenia dla życia i zdrowia spowodowane chorobami, które mogą wystąpić w następstwie zakażenia, a także możliwego działania toksycznego lub alergizującego szkodliwych czynników biologicznych; określenie narażenia, w tym rodzaj, stopień oraz czas trwania narażenia; czynności, w trakcie których może dojść do narażenia; rodzaje wykorzystywanych do udzielania świadczeń zdrowotnych ostrych narzędzi, warunki pracy, sposób organizacji pracy, poziom kwalifikacji personelu; czynniki psychospołeczne i inne czynniki związane ze

- środowiskiem pracy; decyzje wystąpienia i zalecenia pokontrolne organów kontroli i nadzoru nad warunkami pracy, wydane na podstawie ustaleń kontroli przeprowadzonych w podmiocie wykonującym działalność leczniczą,
- opracować i wdrożyć procedurę używania odpowiednich do rodzaju i stopnia narażenia środków ochrony indywidualnej,
 - przeprowadzić pracownikom szkolenie mające na celu zapobieganie narażeniu i jego skutkom, które obejmuje zagadnienia dotyczące: prawidłowego postępowania z ostrymi narzędziami, w tym narzędziami zawierającymi rozwiązania chroniące przed zranieniem; potencjalnego zagrożenia dla życia i zdrowia spowodowanego zranieniem ostrym narzędziem oraz kontaktem z krwią lub innym potencjalnie zakaźnym materiałem biologicznym; środków, które należy podjąć w celu zapobiegania zranieniom ostrymi narzędziami, obejmujące standardowe środki ostrożności, bezpieczne systemy pracy, prawidłowe stosowanie i procedury usuwania ostrych narzędzi i odpadów oraz znaczenie uodpornienia przy użyciu szczepionek; wyposażenia i stosowania środków ochrony indywidualnej odpowiednich dla rodzaju i stopnia narażenia; procedury postępowania poekspozycyjnego; procedur zgłaszania oraz prowadzenia wykazu zranień ostrymi narzędziami i sprawozdawczości w tym zakresie; okoliczności i przyczyn zranień ostrymi narzędziami, w tym wyników analiz w tym zakresie zawartych w raporcie o bezpieczeństwie i higienie pracy w podmiocie leczniczym w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych,
 - sporządzić raport o bezpieczeństwie i higienie pracy w zakresie zranień ostrymi narzędziami przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych zawierający następujące informacje: tabelaryczne zestawienie liczby zranień ostrymi narzędziami, do których doszło w podmiocie leczniczym w okresie sprawozdawczym oraz równym mu długością okresie poprzedzającym, tabelaryczne zestawienie stosowanych w podmiocie leczniczym rodzajów ostrych narzędzi z wyszczególnieniem, które z nich zawierają rozwiązania chroniące przed zranieniem, analizę okoliczności i przyczyn zranień ze szczególnym uwzględnieniem ich przyczyn systemowych, propozycje możliwych działań mających na celu ograniczenie liczby zranień, w tym możliwości wprowadzania do użytku w podmiocie leczniczym nowych rodzajów ostrych narzędzi zawierających rozwiązania chroniące przed zranieniem, wraz z oszacowaniem kosztów takich działań, informacje o podaniu procedury oceny i w razie potrzeby ich aktualizacji jeżeli były realizowane w okresie sprawozdawczym, informacje o wprowadzonych zmianach w okresie szkoleń,
 - ocenić i udokumentować ryzyko zawodowe na stanowiskach pracy: pracownik medyczny, rejestratorka medyczna oraz piekarz ze względu na występowanie w tym środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych według obowiązujących przepisów,
 - poinformować pracowników o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz o zasadach ochrony przed zagrożeniami,
 - pracownikom wykonującym prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny zakwalifikowany do 3 grupy zagrożenia zaproponować uodpornienie przy użyciu dostępnych szczepionek.

Liczba pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne w 2019 r. w skontrolowanych zakładach pracy wynosiła ogółem 87 osób: na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do grupy 2 zagrożenia – 87 pracowników, na szkodliwe czynniki

biologiczne zakwalifikowane do grupy 3 zagrożenia – 16 pracowników. Narażenie na szkodliwe czynniki biologiczne w powiecie lublinieckim odnotowuje się zwłaszcza w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach produkujących żywność, zakładach związanych z gospodarką leśną oraz zakładami fryzjerskimi i kosmetycznymi.

VI. OCENA W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Do zadań Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy podejmowanie działań mających na celu zapobieganie negatywnym skutkom wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych. W 2019 roku Sekcja Nadzoru Zapobiegawczego sprawowała nadzór nad procesami inwestycyjnymi obiektów użyteczności publicznej przeznaczonych na potrzeby oświaty, opieki zdrowotnej, handlu, gastronomii, usług i produkcji. Zakres prowadzonej działalności przez Sekcję Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w 2019 roku obejmował następujące zagadnienia:

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko uzgodnił zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla następujących dokumentów:

1. Projekt zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru Miasta Lublińca w rejonie ulicy Spokojnej.
2. Projekt zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Kochanowice.
3. Projekt zmiany fragmentu Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Kochanowice.
4. Projekt fragmentu Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Boronów.
5. Zmianę Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Koszęcin dla terenów położonych w miejscowości Wierzbie i Sadów.
6. Miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Koszęcin dla terenów położonych w miejscowości Wierzbie, Sadów i Strzebiń.
7. Projekt zmiany nr 5 nowej edycji Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Ciasna.
8. Projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla miejscowości Gwoździany w Gminie Pawonków.

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko zaopiniował następujące projekty dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko:

1. Projekt zmiany nr 4 nowej edycji Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Ciasna dla obszaru w obrębie miejscowości Ciasna i Sieraków.
2. Projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru w rejonie ulic: Częstochowska, Podmiejska i Klonowa oraz w rejonie ulic: Kopce i Czarnoleska miasta Lublińca.

3. Projekt zmiany studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Koszęcin – obszar w rejonie Sroczej Góry.
4. Projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla obszaru położonego w Koszęcinie – obszar w rejonie Sroczej Góry.
5. Projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego we wsi Wierzbie.
6. Projekt fragmentu zmiany studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Kochanowice – zmiana dotyczy wzajemnego usytuowania terenów zabudowy mieszkaniowo-usługowej i terenu sportu i rekreacji w miejscowości Lubecko.
7. Projekt fragmentu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Gminy Kochanowice – zmiana dotyczy obszaru o powierzchni około 8,5 ha położonego w południowej części miejscowości Lubecko.
8. Projekt zmiany nr 4 nowej edycji Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego dla Gminy Ciasna dla obszaru w obrębie miejscowości Ciasna i Sieraków.

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko wyraził opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko.

Przedsięwzięcia dla których nie zachodzi konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko:

1. Technologia produkcji wibroprasowanych elementów brukowych o ograniczonym podciąganiu kapilarnym warstwy konstrukcyjnej na terenie zakładu BRUK S.A przy ul. Częstochowskiej w Lisowie.
2. Modernizacja GPZ 110/15kV Koszęcin w ramach inwestycji – Modernizacja GPZ 110/15kV Koszęcin.
3. Budowa elektrowni fotowoltaicznej PV Koszęcin 1 i 2 o mocy sumarycznej do 2 MW w miejscowości Strzebiń.
4. Budowa elektrowni fotowoltaicznej PV Koszęcin 3 o mocy sumarycznej do 1 MW w miejscowości Strzebiń.
5. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy do 1,0 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działce numer 162 oraz części działek numer 169 i numer 758 położonych w obrębie 0004 w miejscowości Rusinowice, gmina Koszęcin.
6. Przekruszanie odpadów innych niż niebezpieczne, w instalacji stacjonarnej kruszarki, jako działania przygotowawcze w ramach przetwarzania odpadów, w Lublińcu przy ulicy Klonowej.
7. Przebudowa i rozbudowa Oczyszczalni Ścieków w Lisowie.
8. Budowa hali inwentarskiej wraz z silosami na kisonkę w miejscowości Lubockie na działce numer 60/1 k.m. 5 obręb Kochanowice.

9. Przebudowa istniejących stanowisk transformatorów, budowa przyłącza kanalizacji deszczowej odprowadzającej wody opadowe i roztopowe z mis olejowych transformatorów o mocy GZP 110/30/15 kV Bukowiec.
10. Budowa farmy fotowoltaicznej CIASNA I o mocy do 1 MW zlokalizowanej w pobliżu miejscowości Glinica, gmina Ciasna” wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach o numerach ewidencyjnych 28/8 29/8 obręb Glinica gmina Ciasna.
11. Budowa farmy fotowoltaicznej CIASNA II o mocy do 1 MW zlokalizowanej w pobliżu miejscowości Sieraków Śląski, gmina Ciasna” wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działce o numerze ewidencyjnym 63 a.m 3 obręb Sieraków.
12. Budowa nowej oczyszczalni ścieków, o wydajności dobowej 500 m³/d wraz z adaptacją istniejącego budynku oczyszczalni w miejscowości Rusinowice.
13. Uruchomienie produkcji transformatorów olejowych oraz rozbudowa hali magazynowo – montażowej na działce o numerze ewidencyjnym 1881/109 k.m. 5 obręb Lubliniec.
14. Budowa zespołu elektrowni fotowoltaicznych o mocy do 3MW wraz z infrastrukturą techniczną położonych w Koszęcinie na działkach o numerach ewidencyjnych 1185, 1187, 1188, 1193, 1194 i 1195.
15. Ochrona dorzecza Górnej Liswarty poprzez rozbudowę sieci kanalizacji w ulicy Wieczorka i ulicy Szkolnej w miejscowości Lubockie, ulicy Wiejskiej w miejscowości Ostrów oraz ulicy Lublinieckiej w miejscowości Kochcice wraz z modernizacją oczyszczalni ścieków w Kochcicach.
16. Budowa wolnostojącej farmy fotowoltaicznej o mocy do 2 MW (w dwóch etapach, każdy po około 1 MW) wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach o nr ew. 59/27 i 60/27 obręb Draliny.
17. Budowa farmy fotowoltaicznej o mocy 999 kW, w miejscowości Babienica, gmina Woźniki” wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach o numerach ewidencyjnych 10, 176/9, 177/9 k.m. 6, obręb Babienica.
18. Budowa i eksploatacja instalacji elektrowni fotowoltaicznej: „Kochcice” o mocy wytwórczej do 5 MW wraz z infrastrukturą towarzyszącą” na działkach o numerach ewidencyjnych 13/5 i 13/6 k.m. PGR Kochcice obręb Kochcice, gmina Kochanowice.
19. Zwiększenie wydajności istniejącej wytwórni pasz do 1200 Mg/dobę poprzez zabudowę dodatkowej linii produkcyjnej przy wykorzystaniu istniejącej infrastruktury budowlanej na terenie mieszalni Pasz w Kochanowicach” zlokalizowanego na działkach o numerach ewidencyjnych 521/126, 535/102, 532/111, 529/113, 526/124, 523/126, 512/141, 515/141, 518/141, 509/141, 506/141, 621/142 w miejscowości Kochanowice.
20. Budowa wolnostojącej farmy fotowoltaicznej o mocy do 10 MW (w dziesięciu etapach, każdy po około 1 MW) wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działce o numerze ewidencyjnym 55 obręb Wędzina, gmina Ciasna.
21. Budowa wolnostojącej farmy fotowoltaicznej o mocy do 4 MW (w czterech etapach, każdy po około 1 MW) wraz z infrastrukturą towarzyszącą na działkach o numerach ewidencyjnych 327/186 i 328/186 obręb Panoszków, gmina Ciasna.

Przedsięwzięcia dla, których zachodzi konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko:

1. Modernizacja i zwiększenie wydajności Zakładu Uzdatniania Stłuczki Szklanej w Lublińcu przy ulicy Klonowej.

2. Dla planowanego przedsięwzięcia polegającego na uruchomieniu linii do przetwarzania odpadów kabli i tworzyw sztucznych w miejscowości Pakuły w gminie Woźniki.
3. Budowa hali przemysłowej – produkcja transformatorów suchych wraz z budynkiem socjalno-biurowym przy ulicy Ligonja w Koszęcinie.

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko uzgodnił warunki realizacji dla następujących przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

1. Budowa hali magazynowo – produkcyjnej i uruchomienie linii do produkcji paliw alternatywnych w Herbach przy ulicy Lublinieckiej (dz. nr 648/2 i 644/2).
2. Modernizacja kotłowni i jej przystosowanie do spalania odpadów w miejscowości Dzielna przy ulicy Leśnej 2 (dz. nr 397/73).
3. Budowa budynku hali produkcyjno-magazynowej wraz z budynkiem biurowo-socjalnym, z instalacjami wewnętrznymi (elektryczną, wod.-kan., gazową, c.o.), budowa urządzeń budowlanych związanych z budynkiem, tj. dojścia, dojazdy, parkingi, oraz zewnętrznych odcinków instalacji (elektrycznej, gazowej, kanalizacji sanitarnej, kanalizacji deszczowej, wodociągowej), budowa budynku portierni wraz z instalacjami wewnętrznymi (elektryczną, wod.-kan., c.o.), budowa magazynu gazów technicznych oraz budowa zbiornika ppoż., oraz zbiornika retencyjnego na wodę na działce numer 1882/109, obręb 0002 Lubliniec.
4. Rozbudowa fermy chowu drobiu w miejscowości Hadra gmina Herby.
5. Uruchomienie nowego kurnika (nr 14) oraz zwiększenie obsady fermy drobiu w Pawonkowie.
6. Modernizacja i zwiększenie wydajności Zakładu Uzdatniania Stłuczki Szklanej w Lublińcu przy ulicy Klonowej (dz. nr 1883/109).

Przy uzgadnianiu warunków higienicznych i zdrowotnych realizacji przedsięwzięć zwracano uwagę:

- na jego lokalizację oraz zasięg oddziaływania,
- na zabezpieczenia chroniące przed szkodliwością i uciążliwością dla zdrowia ludzi i środowiska,
- na planowane rozwiązania techniczne i technologiczne, które pozwolą na dotrzymanie standardów jakości środowiska,
- na emisję hałasu, wibracji, emisję zanieczyszczeń oraz promieniowania elektromagnetycznego,
- na sposób postępowania z powstającymi odpadami,
- na sposób zaopatrzenia w wodę,
- na sposób postępowania z powstającymi odpadami,
- na sprzeciwu lokalnej społeczności.

W ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko wydał opinię w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko polegającego na:

1. Rozbudowie istniejącej fermy bydła w Pawonkowie.

Opiniowanie w sprawie uzgodnienia warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dla realizacji przedsięwzięć.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie z art. 3 ust. 1 a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej uzgodnił w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych warunki zabudowy i zagospodarowania terenu dla następujących inwestycji:

1. Rozbudowa budynku obory, dobudowa udojni i rozbudowa płyty obornikowej przewidzianej do realizacji w Łagiewnikach Małych przy ul. Wyzwolenia 5, na terenie stanowiącym część działki o numerze ewidencyjnym 768/86, obręb Łagiewniki Małe.
2. Rozbudowa budynku obory na 60 szt. bydła opasowego na ściółce (docelowo obsada gospodarstwa wyniesie do 80 DJP), dobudowa płyty gnojnej i zamkniętych zbiorników na gnojówkę przewidzianej do realizacji w Pawonkowie przy ul. Cegielnianej 8, na terenie stanowiącym część działki o numerze ewidencyjnym 60/37, obręb Gwoździany.

Uzgadnianie dokumentacji projektowej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny Lublińcu działając na podstawie art. 3 pkt 2 lit. a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z art. 32 ust. 1 pkt 2 Prawa budowlanego uzgodnił w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych 8 dokumentacji projektów budowlanych dla przedsięwzięć pod nazwą:

1. Budowa wodociągu przesyłowego pomiędzy ujęciami wody na terenie miejscowości Przywary i Łomnica.
2. Rozbudowa wodociągu sieciowego w miejscowości Przywary.
3. Rozbudowa sieci wodociągowej w miejscowości Ciasna oraz rozbudowa sieci kanalizacyjnej oraz wodociągowej w miejscowości Zborowskie w Gminie Ciasna.
4. Budowa zintegrowanych węzłów przesiadkowych wraz z budową dróg rowerowych na terenie gmin powiatu lublinieckiego - Gmina Lubliniec”. W zakresie: budowy otwartego parkingu wielopoziomowego, przebudowy budynku PKS, budowa wiaty przystankowej, budowa pętli autobusowej z miejscami stanowiskowymi, przebudowa infrastruktury drogowej i technicznej w miejscowości Lubliniec.
5. Remont kuchni w stołówce Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Psarach przy ul. Głównej 91.
6. Budowa oczyszczalni ścieków w Kokotku w ramach zadania: Kompleksowe uporządkowanie gospodarki wodno-ściekowej na terenie gminy Lubliniec.
7. Budowa sieci wodociągowej w ul. Cieszowskiej w Boronowie.
8. Rozbudowa sieci wodociągowej w ul. Wiśniowej w Boronowie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublińcu na podstawie § 87 ust. 3 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie wydał 5 decyzji wyrażających zgodę na usytuowanie tymczasowych, nieskanalizowanych ustępów publicznych na terenie Gminy Lubliniec, na terenach częściowo skanalizowanych zlokalizowanych w sąsiedztwie boisk sportowych przy ulicy: Wyszyńskiego, ZHP, Droniowiczki, Oleskiej oraz na Stadionie Miejskim w Lublińcu.

Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

Pracownicy Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego dokonali 31 kontroli w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych na podstawie art. 56 Prawa budowlanego i art. 3 pkt 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W ramach tych czynności dokonywali szczegółowego przeglądu zrealizowanych obiektów i ich otoczenia pod kątem zgodności z uzgodnioną dokumentacją projektową.

W 2019 roku wydano 25 opinii o obiektach zrealizowanych, w czterech stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niezgodności zrealizowanych pomieszczeń z przedłożoną dokumentacją natomiast 2 opinie wydano w styczniu 2020 roku. Część obiektów do kontroli zgłaszano przedwcześnie, często brakowało protokołów z pomiarów skuteczności wentylacji, wyników badań wody, realizacja instalacji wentylacyjnych – brak dokumentacji projektowej lub realizacja nie była zgodna z uzgodnioną dokumentacją.

Do ważniejszych inwestycji dopuszczonych do użytkowania na terenie powiatu lublinieckiego należy zaliczyć:

1. Budynek usługowy - żłobek przy ul. Zwycięstwa w Lublińcu.
2. Przebudowa i rozbudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania w ramach adaptacji pomieszczeń trzech kondygnacji budynku biurowego na funkcję żłobka przyzakładowego przy ul. Niegolewskich 5 w Lublińcu.
3. Nowy budynek apteki szpitalnej na terenie Wojewódzkiego Szpitala Neuropsychiatrycznego im. dr. Emila Cyrana w Lublińcu.
4. Zaplecze socjalne dla obiektu sportowego przy ul. 74 Górnosławskiego Pułku Piechoty 1 w Lublińcu.
5. Budowa Galerii Handlowo – Usługowej wraz z infrastrukturą, drogami, parkingami i wjazdem przy ul. Targowej w Lublińcu.

Obiekty kontrolowane w trakcie realizacji.

Brak wniosków dotyczących przeprowadzenia kontroli w trakcie realizacji obiektów budowlanych.

VII. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWA I ZDROWOTNA

W 2019 roku prowadzono działania w zakresie promocji zdrowego stylu życia wśród mieszkańców powiatu lublinieckiego ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży jako głównej grupy odbiorców. Ochronę i wzmacnianie zdrowia realizowano poprzez ogólnopolskie programy prozdrowotne, inicjatywy wojewódzkie oraz akcje i kampanie informacyjno – edukacyjne. Wszystkie podejmowane przedsięwzięcia miały na celu mobilizowanie mieszkańców powiatu do zwiększenia kontroli nad zdrowiem, a tym samym świadome eliminowanie czynników zagrażającym zdrowiu. Zakres tematyczny realizowanych przedsięwzięć prozdrowotnych obejmował:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, którego założeniem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród uczniów i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. XIII edycję programu „Trzymaj Formę!” zrealizowano w 21 szkołach podstawowych i jednym oddziale gimnazjum. Odbiorcami programu 1790 uczniów.

2. Wojewódzki projekt edukacyjny „Klub zdrowego przedszkolaka”, celem którego jest wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci poprzez propagowanie zdrowego stylu życia. II edycję projektu zrealizowano w 24 przedszkolach dla 912 dzieci i 900 rodziców. W ramach działań zorganizowano etap powiatowy konkursu w kategorii krótki reportaż pt. „Szczepan w naszym przedszkolu zachęca do szczepień”. Film z Przedszkola Miejskiego nr 4 w Lublińcu został przesłany na etap wojewódzki.

3. Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas” – celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub, gdy dorośli palą przy nich tytoń. Program jest adresowany do dzieci w wieku 5 i 6 lat uczęszczających do przedszkoli oraz ich rodziców i opiekunów. Edycję programu używania tzw. dopalaczy i o samych „dopalaczach” w celu zwiększenia ostrożności uczestników i zmniejszania ich wartości na kontakty z tymi produktami,

- zwrócenia uwagi na problemy zdrowotne wynikające z korzystania z dopalaczy.

W realizacji IV edycji programu uczestniczyło 21 szkół podstawowych. Zajęcia dla 1642 uczniów przeprowadziło 21 przeszkolonych nauczycieli.

4. Ogólnopolski program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”, którego celem jest dotarcie z przekazem edukacyjnym do uczniów szkół ponadpodstawowych i ograniczenie skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych (alkoholu, tytoniu i narkotyków). Ofertę VI edycji programu przedstawiono wszystkim szkołom ponadpodstawowym w powiecie. Działania edukacyjne podjęły wszystkie szkoły – 9. Program został zrealizowany dla 624 uczniów oraz 400 rodziców.

5. Wojewódzki program „Podstępne WZW” w zakresie upowszechnienia wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C. Program skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców, kadry pedagogicznej oraz pielęgniarek środowiska nauczania. W VIII edycji udział wzięło 435 uczniów z 9 szkół. Realizacja programu podniosła świadomość i usystematyzowała wiedzę na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C oraz problemów zdrowotnych wynikających z zakażeń wirusami HAV, HBV i HCV. Uczniowie uczestnicząc w zajęciach warsztatowych dowiadywali się, co zagraża

wątrobie, jak można zakazić się wirusowym zapaleniem wątroby, jak zapobiegać zakażeniu, kiedy podjąć badania diagnostyczne i jakie mogą być konsekwencje choroby oraz gdzie szukać pomocy.

6. Wojewódzki program edukacyjny „Znamię! Znam je?”, którego celem jest upowszechnienie wiedzy o czerniaku – nowotworze złośliwym skóry, budowanie świadomości oraz odpowiedzialnych zachowań prozdrowotnych wśród młodzieży szkół ponadpodstawowych. Kampania realizowana jest przy współpracy Akademii Czerniaka oraz Fundacji „Gwiazda Nadziei”. Realizację programu przedstawiono nauczycielom, pedagogom i pielęgniarkom środowiska szkolnego podczas regionalnego szkolenia. W prowadzonych działaniach edukacyjnych uczestniczyło 720 uczniów z 9 szkół ponadpodstawowych.

7. Wojewódzki program edukacyjny „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”, którego cel to zmniejszenie występowania raka szyjki i umieralności na tę chorobę oraz:

- zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i roli wirusa HPV w jego powstawaniu,
- podniesienie poziomu wiedzy o czynnikach zwiększających ryzyko raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna),
- motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie,
- przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym,
- dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne.

Przeprowadzone zajęcia edukacyjne objęły 422 uczniów z 8 szkół ponadpodstawowych. zrealizowano w 24 placówkach przedszkolnych dla 912 dzieci.

8. „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – pilotażowa edycja programu, którego celem jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Inicjatywa adresowana jest do dzieci przedszkolnych w wieku 5-6 lat, rodziców i nauczycieli. Zajęcia edukacyjne realizowane są z wykorzystaniem publikacji i filmu animowanego. W tegorocznej edycji programu uczestniczy 8 przedszkoli i około 400 przedszkolaków.

9. Ogólnopolski program edukacji antytytoniowej „Bieg po zdrowie” realizowany w celu zapobiegania inicjacji tytoniowej wśród dzieci, pokazania atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego, zwiększania wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Program jest skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej. III edycję programu realizowano w 14 szkołach podstawowych dla 470 uczniów i 470 rodziców.

10. „Smak życia, czyli debata o dopalaczach” wojewódzki program profilaktyki uniwersalnej adresowany do uczniów klas VII i VIII szkół podstawowych oraz gimnazjalistów w celu:

- profilaktyki uzależnień i przeciwdziałaniu rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku dzieci i młodzieży,
- dostarczenia młodym ludziom w wieku 13-15 lat podstawowych informacji o kontekście

11. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce, którego głównym celem jest zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa wynikających z palenia tytoniu w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy. W ramach programu przeprowadzono obchody *Światowego Dnia bez Tytoniu* oraz *Światowego Dnia Rzucania Palenia*. W ramach realizacji Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

w Polsce prowadzony jest monitoring przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. W 2019r. przeprowadzono 637 kontroli sprawdzające przestrzeganie zakazu palenia, z których wynika, że wszystkie kontrolowane podmioty stosują przepisy ustawy.

12. Akcja informacyjno – edukacyjna „Brązowo, ale czy zdrowo?” prowadzona w celu kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych ludności, związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych oraz wynikających z nieodpowiedzialnego korzystania z promieniowania ultrafioletowego w solariach. Działania edukacyjne prowadzono w środowisku młodzieży – uczestników zorganizowanego wypoczynku letniego oraz podczas lokalnych imprez społecznościowych. Podczas akcji wykorzystano materiały edukacyjne (ulotki, plakaty) oraz film edukacyjny „Znamie! Znam je?”. Uczestnicy akcji mogli otrzymać informacje i porady m.in. w zakresie profilaktyki chorób nowotworowych skóry, w tym czerniaka.

13. Akcja edukacyjna „Dopalacze – wypalacze, środki zastępcze” organizowana w celu profilaktyki uzależnień i przeciwdziałania rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku młodzieży. Przeprowadzone działania edukacyjne wspierają środowiska szkolne w kształtowaniu świadomości i wiedzy na temat niebezpiecznych procesów zachodzących w organizmie podczas zażywania dopalaczy.

14. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV, w ramach którego realizowano od listopada 2019r. wojewódzki projekt edukacyjny „HIV/AIDS – chcę wiedzieć więcej”, który był skierowany do nauczycieli i uczniów szkół ponadpodstawowych. Działania edukacyjne prowadzono dla 565 uczniów. W ramach akcji przeprowadzono w Specjalnym Ośrodku Szklono – Wychowawczym w Lublińcu powiatowy konkurs plastyczny o HIV/AIDS.

15. Kampania edukacyjna „Zaszczep w sobie chęć szczepienia” działania edukacyjne kierowane są do ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem: rodziców dzieci w wieku 0-3 oraz dzieci przedszkolnych, studentów uczelni wyższych, osób starszych, osób podróżujących. Efektem kampanii ma być podniesienie poziomu wiedzy społeczeństwa na temat znaczenia szczepień w profilaktyce chorób zakaźnych, wzrost świadomości dotyczącej korzyści wynikających ze szczepień ochronnych oraz zwiększenie liczby osób poddających się szczepieniom profilaktycznym.

