

POWIATOWA STACJA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA W PRZEMYŚLU



**STAN SANITARNY
POWIATU PRZEMYSKIEGO
ROK 2017**

Przemyśl, luty 2018

Spis treści

Wstęp	3
I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	4
II. Warunki zdrowotne środowiska człowieka	12
1. Jakość wody do spożycia	12
2. Badania wody ciepłej	14
3. Jakość wody używanej w celach rekreacyjnych	15
4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	15
5. Interwencje mieszkańców w zakresie higieny komunalnej	17
6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych	18
III. Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych	20
IV. Nadzór nad warunkami pracy	23
V. Nadzór nad obiektami żywności, żywienia, przedmiotów użytku	27
VI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	32
VII. Działalność oświatowo-zdrowotna	33
Podsumowanie	37

WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu przy pomocy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 1261 z późn. zm.) realizuje zadania na terenie powiatu przemyskiego z zakresu zdrowia publicznego.

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie powstawaniu chorób i zaburzeń zdrowia, w tym chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych, poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego z zakresu zdrowia publicznego oraz działalności przeciwepidemicznej.

W celu oceny realnych i potencjalnych zagrożeń mogących wpływać na stan warunków zdrowotnych ludności nadzorowano i monitorowano warunki:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotne żywności, żywienia i przedmiotów użytku,
- zdrowotne wody przeznaczonej do spożycia, wody w kąpieliskach i na pływalniach,
- higieniczno – sanitarne, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Niniejsze opracowanie stanowi kompendium działań podjętych przez Państwową Inspekcję Sanitarną na terenie powiatu w 2017 r. na rzecz poprawy stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej.

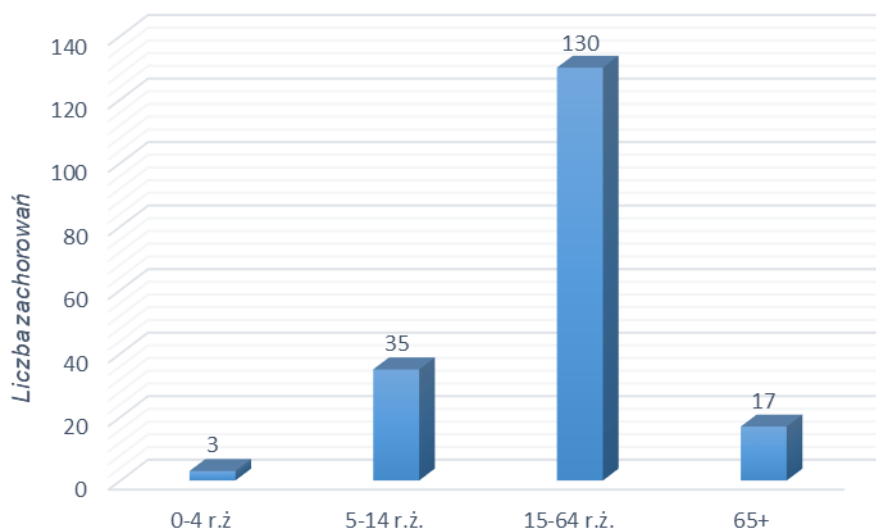
Mam nadzieję, że zainteresują się Państwo efektami naszej codziennej, często niedostrzeganej i niedocenianej pracy.

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Grypa sezonowa

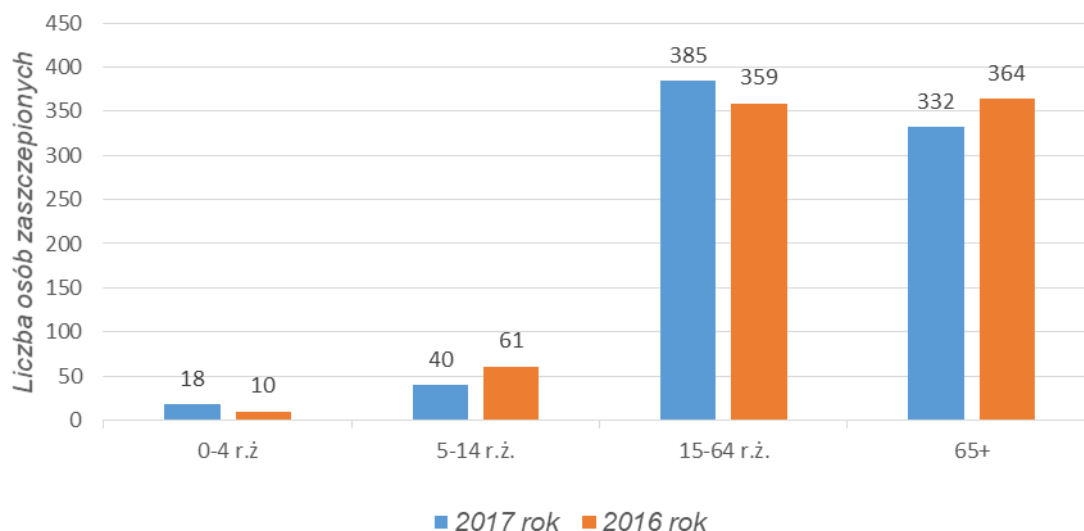
W 2017 r. zarejestrowano 185 przypadków podejrzeń grypy i zachorowań na grypę, a zapadalność wyniosła 248,8 na 100 tys. ludności. W porównaniu z rokiem poprzednim odnotowano niewielki wzrost zachorowań o 37 przypadków. Najwięcej zachorowań przypadło na miesiąc styczeń w liczbie 120. W roku 2017 nie zgłaszano do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu dodatnich wyników potwierdzających grypę. Nie zarejestrowano osób hospitalizowanych ani zgonów z powodu grypy.

W 2017 r. najczęściej na grypę i infekcje grypopodobne chorowały osoby z przedziału wiekowego od 15 do 64 roku życia (130 zachorowań).



Rysunek 1. Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne według wieku chorych.

Należy pamiętać, iż w zapobieganiu zachorowaniom na grypę kluczową rolę odgrywają coroczne szczepienia ochronne przeciw grypie. W powiecie w 2017 roku przeciw grypie zaszczepiło się 775 osób, co daje 1,0 % zaszczepionych mieszkańców. W 2016 roku zaszczepiło się 794 osób z terenu powiatu. Z tego wynika, że odsetek osób szczepiących się przeciwko grypie utrzymuje się na stałym, niskim poziomie tj. 1%.



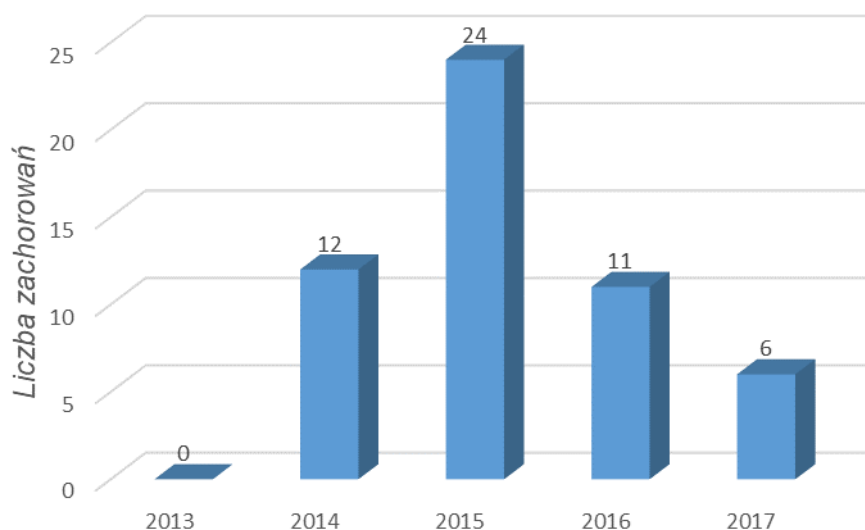
Rysunek 2. Liczba osób zaszczepionych p/grypie w latach 2016-2017 w różnych grupach wiekowych.

Gruźlica

W roku 2017 odnotowano spadek zachorowań na gruźlicę w porównaniu do lat 2013-2016. Zarejestrowano łącznie 6 zachorowań. Nie odnotowano zgonów z powodu gruźlicy.

Gruźlica jest chorobą bakteryjną wywołaną przez bakterie tlenowe – *Mycobacterium Tuberculosis*. Jest chorobą wielonarządową atakuje wszystkie narządy organizmu jednak w ponad 90% przypadków dotyczy płuc, zaś w 10% przypadkach rozwija się jako gruźlica innych narządów (opłucnej, węzłów chłonnych, układu moczowo – płciowego i układu kostno-stawowego). Choroba najczęściej przenosi się drogą kropelkową, źródłem zakażenia są przede wszystkim chorzy, którzy wydalają prątki podczas kaszlu, kichania a nawet śmiechu czy mówienia.

Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy są szczepienia BCG, wykonywane zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, w pierwszej dobie życia noworodka. W 2017 r. zaszczepiono 400 noworodków z terenu powiatu, co stanowiło 99% ogółu urodzonych w 2017 r. dzieci.



Rysunek 3. Gruźlica – zachorowalność w latach 2013-2017

Wirusowe zapalenie wątroby

Zachorowalność na wirusowe zapalenia wątroby w powiecie od kilku lat nie stanowi problemu. W 2017 roku na terenie powiatu przemyskiego nie zarejestrowano przypadków ostrego wzv B, C, B+C.

Zarejestrowano 1 zach. na przewlekłe wzv B u osoby dorosłej szczepionej dwoma dawkami szczepionki p/w wzv B. Z wywiadu epidemiologicznego wynika, że osoba ta miała w poprzednich latach wykonywane zabiegi medyczne z naruszeniem ciągłości tkanek (operacje chirurgiczne).

Na przewlekłe wzv C zachorowały 4 osoby dorosłe. Osoby te miały wykonywane zabiegi medyczne z naruszeniem ciągłości tkanek (operacje chirurgiczne, zabiegi stomatologiczne, transfuzje krwi) bądź zabiegi inne niż medyczne – tatuaże, 1 osoba była w kontakcie domowym z osobą zakażoną wirusem HCV.

W roku 2017 nie zarejestrowano przypadków zachorowań na WZW typu A. Niemniej jednak w całej Polsce odnotowano znaczny wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, popularnie zwane żółtaczką pokarmową lub chorobą brudnych rąk w porównaniu do lat ubiegłych.

Do zakażenia może dojść poprzez bezpośredni kontakt z zakażonym człowiekiem (np. przeniesienie wirusa poprzez nieumyte po wyjściu z toalety ręce), najczęściej poprzez spożycie skażonego pożywienia (np. nieumytych owoców) i skażonej wody. Choroba łatwo

się szerzy w zbiorowiskach dzieci (przedszkola, szkoły) oraz pomiędzy domownikami. Podstawowym zabezpieczeniem przed zachorowaniem są szczepienia ochronne. W wypadku szczepienia przeciwko WZW typu A są one płatne.

Mając na uwadze sytuację epidemiologiczną na terenie kraju i w województwie podkarpackim podjęte zostały działania informacyjno-profilaktyczne. Opublikowano komunikat na stronie internetowej Stacji, miasta i powiatu nt. choroby i jej zapobieganiu. Udzielony i wyemitowany został wywiad na antenie Radia Eska. Rozesłano informację do zakładów żywienia zbiorowego na temat szczepień ochronnych dla osób mających kontakt z żywnością w celu zachęcenia do realizacji szczepień ochronnych na WZW typu A.

Borelioza z Lyme

Zachorowalność na tę jednostkę chorobową odnotowano na poziomie wyższym niż w roku poprzednim. W roku 2017 zarejestrowano 32 zachorowania na Boreliozę (wsp. zapadalności na poziomie 43). Wśród zgłoszonych zachorowań zdecydowanie przeważała postać stawowa związana z objawami ze strony układu kostno-stawowego. Najwięcej zachorowań rejestruje się w okresie letnim i jesiennym. Aby zachorowanie mogło być zarejestrowane muszą wystąpić charakterystyczne objawy kliniczne boreliozy (fazy wczesnej- rumień lub późnej – postać neurologiczna, stawowa, lub z objawami ze strony układu krążenia) potwierdzone badaniami laboratoryjnymi (obecność przeciwciał w surowicy krwi). Nie wszystkie zgłaszane podejrzenia są w rzeczywistości zachorowaniami na Boreliozę.

Różyczka, świnka, ospa wietrzna

Współczynnik zapadalności na ospę wietrzną w 2017 roku jest dwukrotnie niższy niż w roku ubiegłym. W roku 2017 wsp. zapadalności wyniósł 111,6, w roku 2016 wyniósł 212. W roku 2017 zarejestrowano 1 zachorowanie na różyczkę. Zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na świnkę (nagminne zapalenie przyusznic).

Salmonellozy – zatrucia pokarmowe

Liczba zachorowań wywołanych przez bakterie Salmonella w porównaniu do poprzedniego roku kształtuje się na podobnym poziomie. W roku 2017 zarejestrowano 21 zachorowań. Wśród zgłoszonych przypadków dominowały szczepy Salmonella Enteritidis. Współczynnik zapadalności wyniósł 28,2.

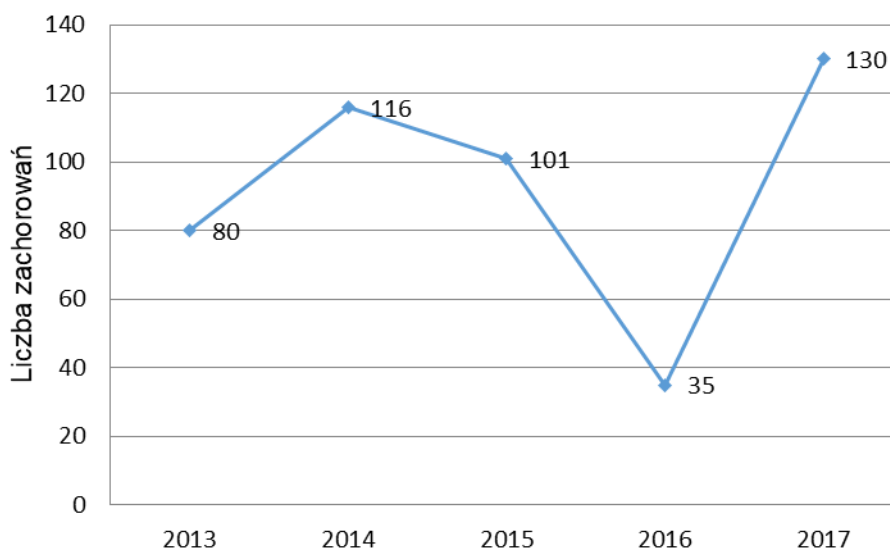
Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że domniemanym źródłem zakażenia mogło być nie przestrzeganie zasad higieny rąk i przygotowywania posiłków oraz spożycie surowych lub półsurowych produktów lub niemytych owoców

Na terenie powiatu nie występowały ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

Zakażenia wirusowe

W roku 2017 zarejestrowano 130 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rota wirusy. W porównaniu do roku poprzedniego jest to ponad trzykrotny wzrost.

Wirusowe zakażenia jelitowe mogą szerzyć się nie tylko drogą pokarmową, ale również drogą kropelkową, dlatego ich przenoszenie z człowieka na człowieka jest niezwykle łatwe i w związku z tym trudno jest ustalić, czy choroba została spowodowana spożyciem skażonej żywności, czy bezpośrednim kontaktem z osobą chorą. Wirusowym zakażeniom jelitowym o etiologii rotawirusowej można zapobiegać u małych dzieci poprzez szczepienia ochronne. W 2017 roku z terenu powiatu zaszczepionych zostało 47 dzieci w pierwszym roku życia.



Rysunek 4. *Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rota wirusy w latach 2013-2017*

Bąblowica

Po raz pierwszy od kilku lat zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na bąblowicę. Bąblowica jest zoonozą (chorobą, która przenosi się ze zwierząt na ludzi), powodowaną przez larwy tasiemca *Echinococcus granulosus* lub *Echinococcus multilocularis*. Nie przestrzeganie

zasad higieny, bliski kontakt z zakażonymi zwierzętami i spożywanie niedogotowanej, niemytej, skażonej jajami tasiemca żywności (np. warzyw, owoców leśnych) stanowią czynniki ryzyka zakażenia. Jednostka chorobowa została rozpoznana u dorosłego mężczyzny. Podczas wywiadu epidemiologicznego nie ustalono źródła zakażenia.

Toksoplazmoza

Po raz pierwszy od kilku lat zarejestrowano na terenie powiatu 2 przypadki toksoplazmozy wrodzonej. Jednostkę chorobową stwierdzono u bliźniaków. Jak ustalono z wywiadu epidemiologicznego matka dzieci miała kontakt z psem przebywającym w gospodarstwie domowym.

Przyczyną toksoplazmozy jest pierwotniak *Toxoplasma gondii*. Jego rezerwuarem jest większość ssaków i ptaków (w tym m.in. owce, świnie, drób, gryzonie). Do zakażenia człowieka dochodzi poprzez spożycie cyst np. poprzez zjedzenie surowego lub niedogotowanego mięsa zawierającego cysty (przede wszystkim wieprzowiny i baraniny). Wrotami zakażenia jest przewód pokarmowy, niekiedy uszkodzona skóra i błony śluzowe, a także, w przypadku toksoplazmozy wrodzonej, łożysko.

Wścieklizna

Jest to ostra odzwierzęca choroba zakaźna ośrodkowego układu nerwowego, objawiająca się zapaleniem mózgu i rdzenia, prowadząca do zgonu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu w 2017 r. zarejestrował 181 pokąsań przez zwierzęta. Szczepieniem przeciw wściekliznie poddano 40 osoby pokąsane.

Pokąsania najczęściej przez zwierzęta:

Pies – 69,6%

Kot – 17,1%

Lis (kontakt ze śliną) – 2,8%

Kuna domowa – 2,2%

Sarna – 1,1%

Szczur – 1,1%

Realizacja programu szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne są skuteczną i powszechnie akceptowaną społecznie metodą zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, zarówno w wymiarze zapobiegania zachorowaniom u osoby poddanej szczepieniom ochronnym, jak również kształtowania odporności całej populacji na zachorowania. Obowiązek szczepień wiąże się z dążeniem do uzyskania maksymalnej ochrony przed zakażeniem, a w dalszej perspektywie do zlikwidowania poszczególnych chorób zakaźnych. Tylko uodpornienie wysokiego odsetka osób – ponad 80 - 90% gwarantuje zahamowanie krążenia drobnoustroju i ochronę osób nie tylko zaszczepionych, lecz również tych, które z jakichkolwiek powodów nie zostały zaszczepione. To właśnie zjawisko odporności zbiorowiskowej stanowi społeczne uzasadnienie obowiązku szczepień.

Analiza wykonania szczepień ochronnych dla dzieci z terenu powiatu w 2017 r. przedstawia się następująco:

- wszczepialność przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typ B u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 94,3%;
- wszczepialność przeciwko (błonica tężec krztusiec) DTP + POLIO (pierwsza dawka) u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 50%;
- wyszczepialność przeciwko pneumokokom (pierwsza dawka) u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 60,9%;
- wyszczepialność przeciwko haemophilus influenzae (pierwsza dawka) u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 50%;
- wyszczepialność przeciwko gruźlicy u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 99%;
- wyszczepialność przeciwko gruźlicy u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 100%;

Wyszczepialność przeciwko odrze, śwince i różyczce u dzieci w poszczególnych rocznikach urodzenia przedstawiono poniżej:

Tabela 1. SZCZEPIENIA P/ ODRZE ŚWINCE RÓŻYCZCE

Szczepienia p/odrze śwince różyczce					
	Powiat	Rok urodzenia	Liczba dzieci	Liczba zaszczepionych	% zaszczepienia
		2013	417	416	99,8
		2014	376	369	98,1
		2015	377	372	98,7
		2016	357	302	84,6
		2017	404	-	-

Niepożądane odczyny poszczepienne

Preparaty szczepionkowe, tak jak każdy preparat stosowany w medycynie mogą powodować objawy niepożądane. Wystąpienie niepożądanych objawów poszczepiennych (NOP) może wynikać z kilku czynników: samego preparatu, niewłaściwego sposobu podania, jak również stanu organizmu w momencie szczepienia oraz jego indywidualnych cech osobniczych. Większość ma łagodny przebieg i ustępuje w ciągu kilku dni. Zazwyczaj nie wymagają one interwencji lekarza i szczególnego leczenia. Poważne działania niepożądane po szczepieniach występują sporadycznie. Ponadto w przypadku wszystkich obecnie stosowanych szczepionek ryzyko wystąpienia poważnego NOP jest wielokrotnie mniejsze niż ryzyko i konsekwencje wynikające z zachorowania na chorobę zakaźną, przed którą chroni szczepienie.

W roku 2017 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Przemyślu zgłoszono 2 NOP-y - oba miały łagodny przebieg.

Jeden z nich powstał po podaniu szczepionki DTP, ACT- HIB, POLIO, SYNFLORIX, powodując temperaturę 39°C przez dwa dni, nieutulony płacz przez dwie godziny, rumień w miejscu podania szczepionki DTP, obrzęk. Drugi wystąpił po zastosowaniu szczepionki PENTAXIM powodując nasilony odczyn w miejscu wstrzyknięcia.

O skuteczności szczepienia decydują między innymi prawidłowe warunki transportu szczepionek i ich przechowywania w punkcie szczepień. Najważniejsze jest zapewnienie odpowiedniej temperatury przechowywania. Zarówno w czasie transportu, jak

i przechowywania szczepionek należy pamiętać o zapewnieniu stałej temperatury w przedziale od +2°C do +8°C.

Duże znaczenie dla prawidłowego przechowywania szczepionek ma także stan techniczny chłodni przeznaczonych do składowania szczepionek. Chłodnie wyposażone są w termometry oraz urządzenia zapewniające możliwość stałego monitorowania i automatycznej rejestracji dobowych wahań temperatury wewnątrz komór chłodniczych oraz spadków napięcia. Wskazane jest także założenie specjalnego rejestru, w którym należy codziennie zapisywać dobową temperaturę w chłodni, mechaniczne uszkodzenia sprzętu oraz wyłączenie zasilania.

W nadzorowanych 16 podmiotach realizujących szczepienia ochronne u dzieci, młodzieży i osób dorosłych łącznie przeprowadzono 27 kontroli. W zakresie szczepień ochronnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu magazyn szczepionek stanowi wydzielone pomieszczenie wyposażone w 4 urządzenia chłodnicze, w których przechowuje się szczepionki w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych. Prowadzony jest stały elektroniczny pomiar temperatur lodówek urządzeniem VIDIAQ z powiadamianiem SMS-em w przypadku przekroczenia progów alarmowych na 3 telefony komórkowe. Transport szczepionek z Magazynu Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej odbywa się samochodem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu z wykorzystaniem toreb termoizolacyjnych lub specjalnych pojemników termoizolacyjnych z wkładami lodowymi wyposażonych w termometr do stałego monitoringu temperatury.

W sytuacjach awaryjnych związanych z brakiem dopływu energii elektrycznej magazyn szczepionek wyposażony jest w agregat prądotwórczy umożliwiający zasilanie urządzeń chłodniczych.

II. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA CZŁOWIEKA

1. Jakość wody do spożycia

Pod stałym nadzorem Oddziału Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Przemyślu znajduje się 13 wodociągów o wydajności $< 100 \text{ m}^3$ / dobę.

Wodociąg Łodzinka dostarcza wodę warunkowo przydatną do spożycia z terminem do 31.12.2017 r. z uwagi na przekroczenia parametrów chemicznych tj. mangan, żelazo i mętność. Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Birczy prowadzi nadal działania zmierzające do poprawy jakości wody poprzez zamontowanie nowych filtrów. Na chwilę obecną trwa rozruch nowych wkładów.

Wodociąg Kotów dostarczał wodę warunkowo przydatną do spożycia z terminem realizacji do 31.05.2017 r. z uwagi na przekroczenie manganu. W trakcie trwania warunkowej decyzji prowadzono działania naprawcze polegające na wymianie urządzeń (filtry ze złożem) na stacji uzdatniania wody, które spowodowały, że na koniec roku woda dostarczana odbiorcom spełniała normy higieniczne.

Wodociąg Kalników – w ciągu roku nastąpiło 3-krotne przekroczenie jonu amonowego. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych ponowne pobory wody w ramach kontroli wewnętrznej wykazały właściwą jakość wody do spożycia.

Wodociąg Sierakośce – w roku 2017 jednorazowo w próbce wody pobranej z SUW w Sierakoścach stwierdzono przekroczenie bakterii grupy coli w ilości 35 [jtk] oraz E. coli w ilości 1[jtk]. Wydano decyzję stwierdzającą brak przydatności wody. Ponowny pobór próbki wody odbył się w ramach kontroli wewnętrznej wodociągu i potwierdził skuteczność działań naprawczych.

Wodociąg Starzawa - w roku 2017 jednorazowo w próbce wody pobranej z SUW stwierdzono przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w liczbie powyżej 300 jtk. Wydano decyzję stwierdzającą brak przydatności wody. Podjęte działania doprowadziły do właściwej jakości wody do spożycia.

W ewidencji znajdowało się 43 placówki szkolne posiadające własne źródło zaopatrzenia w wodę. W 2017 nadzorem nad jakością wody do spożycia objęto 5 szkół tj. Zespół Szkół w Grochowcach, Zespół Szkół w Ujkowicach, Zespół Szkół w Fredropolu, Zespół Szkół Huwniki, Zespół Szkół w Grochowcach. Pobrano 5 prób wody w kierunku monitoringu kontrolnego. Z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych wydano 2 decyzje o braku przydatności wody. Na koniec roku w skontrolowanych szkolnych wodociągach jakość wody do spożycia odpowiadała wymaganiom rozporządzenia w tym zakresie.

W pozostałych wodociągach z tej kategorii wydajności tj. Żurawica PKP, Olszany, Nienadowa, Wybrzeże, Bircza, wodociąg własny Wojewódzkiego Podkarpackiego Szpitala Psychiatrycznego w Żurawicy nie występowały przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i chemicznych.

Ludność powiatu zaopatrywana jest również przez wodociągi o wydajności większej niż 1000 m³ /dobę.

Wodociąg Wyszatyce – obowiązywała decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia do dnia 31.12.2017 r. oraz decyzja na poprawę stanu technicznego SUW w Wyszatycach do dnia 31.12.2017r. Ponadto wydano 1 decyzję dopuszczającą materiały i wyroby użyte przy rozbudowie i modernizacji SUW w Wyszatycach.

Wodociąg w Torkach - wydano 1 decyzję na brak przydatności wody do spożycia z uwagi na przekroczenia parametrów mikrobiologicznych (10 [jtk] Bakterii gr. coli). Działania naprawcze wykonane przez GZUW w Medyce były skuteczne. Kolejne wyniki badań potwierdziły właściwą jakość wody do spożycia.

W pozostałych wodociągach należących do tej kategorii wydajności w ramach prowadzonego nadzoru nad jakością wody do spożycia nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę obiektów szpitalnych przy ul. Różanej 9 w Żurawicy jest wodociąg własny szpitala. W 2016 r. zostały pobrane 4 próby wody w zakresie monitoringu kontrolnego. Wyniki badań laboratoryjnych potwierdziły właściwą jakość wody do spożycia wodociągu Wojewódzkiego Podkarpackiego Szpitala Psychiatrycznego w Żurawicy.

2. Badania wody ciepłej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemysłu przeprowadził badania ciepłej wody użytkowej w kierunku wykrycia pałeczek *Legionella sp.* w Wojewódzkim Podkarpackim Szpitalu Psychiatrycznym w Żurawicy. Częstotliwość kontroli jakości ciepłej wody uzależniona była od wyników badania bakteriologicznego osiągniętych w latach poprzednich. W 2017 r. pobrano 4 próby wody ciepłej.

Przeprowadzone badania wykazały, iż jakość ciepłej wody użytkowej w badanym zakresie odpowiadała wymogom sanitarnym, a system ciepłej wody użytkowej jest pod kontrolą i nie wymaga podjęcia dodatkowych działań.

3. Jakość wody używanej w celach rekreacyjnych

W roku ubiegłym w miejscowości Ostrów funkcjonowało miejsce wykorzystywane do kąpieli „Plaża Ostrów”. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpieli przed rozpoczęciem sezonu pobrano na zlecenie właściciela obiektu próbę wody (enterokoki, E. coli, ocena wizualna wody: barwa, zapach, obecność piany, plamy oleju, trwała piana, zapach fenolu, przezroczystość, osady smoliste, przedmioty pływające, zakwity sinic). Wydano na podstawie otrzymanego sprawozdania ocenę jakości wody w miejscu wykorzystywanym do kąpieli – „woda przydatna do kąpieli”. W trakcie trwania sezonu kąpielowego zostały pobrane dodatkowo 2 próby wody, które potwierdziły, że woda jest przydatna do kąpieli. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, pobrano dodatkowo 3 próby wody. Pobrane próby i kontrole sanitarne potwierdzały właściwy stan sanitarno-higieniczny tego obiektu.

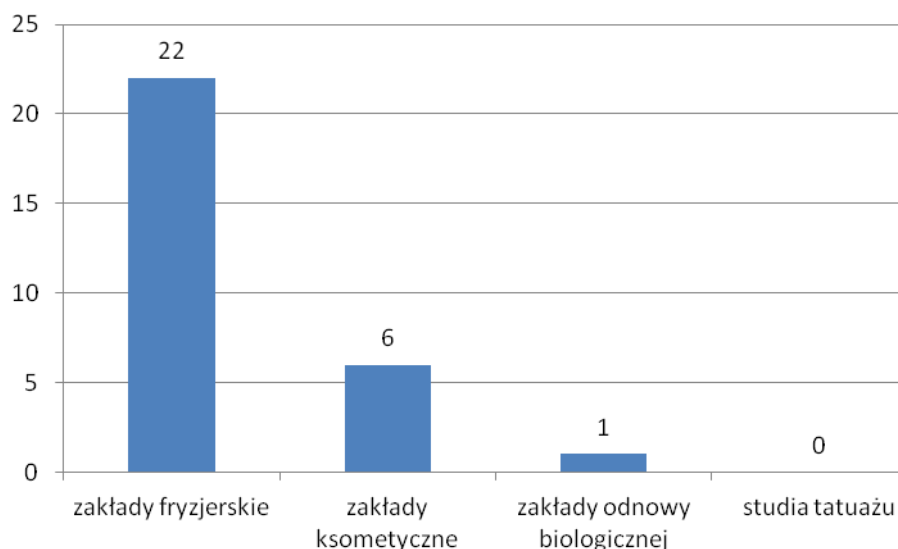
4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Obiekty świadczące usługi noclegowe

Na terenie powiatu znajduje się 3 hotele, 2 obiekty wczasowo-turystyczne oraz 1 obiekt świadczące usługi noclegowe. Stan sanitarny obiektów oceniono jako dobry.

Zakłady usługowe fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej

W roku 2017 na terenie powiatu funkcjonowało 29 obiektów usługowych.



Rysunek 5. Zakłady użyteczności publicznej na terenie powiatu – rok 2017

Kontrole obejmowały stan sanitarno – techniczny i higieniczny pomieszczeń, w których wykonywane są usługi, przestrzeganie czystości i dezynfekcji powierzchni oraz urządzeń ze szczególnym uwzględnieniem narzędzi, warunki sterylizacji i dezynfekcji sprzętu, postępowanie z narzędziami naruszającymi ciągłość tkanki, z odpadami w tym niebezpiecznymi oraz bielizną. Ponadto podczas kontroli sanitarnych dokonuje się sprawdzania dokumentacji obiektu i orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu.

Stan sanitarny obiektów tej kategorii oceniono dobrze, nie stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli sanitarnych.

Ustępy publiczne

Na terenie powiatu znajdują się 2 ustępy publiczne. Ustępy są skanalizowane, podłączone do bieżącej wody oraz posiadają stałą obsługę. Obiekty te są całoroczne, prawidłowo prowadzona jest dezynfekcja sanitariatów, ciepła woda pozyskiwana jest z podgrzewaczy elektrycznych, wydzielone są miejsca na środki dezynfekcyjne, środki czystości i sprzęt myjący. Każdy obiekt posiada apteczkę pierwszej pomocy, jednak brak jest przystosowania tych obiektów dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Do dezynfekcji stosuje się środki ogólnodostępne na rynku na bazie chloru. Stan sanitarny obiektów oceniono pozytywnie.

Dworce autobusowe

W Przemysłu znajduje się 1 obiekt. Dworzec autobusowy w Dubiecku został skontrolowany i oceniony pozytywnie.

Dworce i stacje kolejowe

W Przemysłu znajduje się Stacja PKP Żurawica. Obiekt został skontrolowany i oceniony bez zastrzeżeń.

Opiniowanie imprez masowych

Dla organizowanych w roku 2017 Imprez masowych wydano 1 pozytywną opinię. Impreza w Zadąbrowiu miała charakter imprezy masowej zamkniętej.

Warunki określone w opinii dotyczyły głównie:

- wyposażenia terenu w odpowiednią ilość kabin WC typu TOI-TOI i zapewnienie w nich odpowiednią ilość środków higieny;
- wyposażenia terenu w odpowiednią ilość pojemników na odpady komunalne;
- uprzątnięcia terenu po imprezie masowej;
- zabezpieczenia dla zatrudnionych pracowników przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi wydzielonego zaplecza socjalnego z możliwością umycia rąk i korzystania z WC w przypadku stoisk mobilnych.

5. Interwencje mieszkańców w zakresie higieny komunalnej

W roku 2017 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemysłu wpłynęło 3 interwencje mieszkańców. Dotyczyły one:

- a) uciążliwości zapachowe pochodzące z obory dla krów w miejscowości Wyszatyce,
- b) niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny toalet w MOP Zamiechów. Interwencja potwierdziła niewłaściwy stan sanitarno-techniczny toalet dla podróżnych. W ślad za kontrolą została wydana decyzja nakazująca usunięcie nieprawidłowości. Nieprawidłowości zostały usunięte w określonym terminie.

c) uciążliwe zapachy pochodzące z Ukrainy w miejscowościach przygranicznych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu prowadził monitoring ewentualnego wzrostu zachorowań z powodu narażenia na uciążliwe odory mieszkańców przygranicznych miejscowości. Nie zaobserwowano wzrostu zachorowań na choroby.

6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych

Na terenie powiatu przemyskiego funkcjonuje Wojewódzki Podkarpacki Szpital Psychiatryczny im. E. Brzezińskiego w Żurawicy. W roku 2017 w szpitalu zostały przeprowadzone 3 kontrole sanitarne, w tym 2 sprawdzające. W 2017 roku w szpitalu zostały wykonane wcześniejsze nakazy dotyczące zapewnienia właściwego stanu higieniczno - sanitarnego pomieszczenia porządkowego oraz drzwi do sali chorych w Oddziale Terapii Uzależnienia od Alkoholu, a także zapewnienia właściwego stanu higieniczno-sanitarnego drzwi do pomieszczenia porządkowego, magazynu i łazienki dla pacjentów w Oddziale Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych. Szpital realizuje Program Dostosowawczy, zaopiniowany pozytywnie przez PPIS w Przemyślu, zgodnie z którym w roku 2018 zostanie wydzielone pomieszczenie do mycia i dezynfekcji środków przeznaczonych do transportu.

W roku 2017 Wojewódzki Podkarpacki Szpital Psychiatryczny w Żurawicy uruchomił w swoich strukturach następujące dodatkowe obiekty:

1. Oddział Psychosomatyczny w Żurawicy przy ul. Różanej 9 – nowoutworzony oddział – całodobowe stacjonarne świadczenia zdrowotne dla 35 pacjentów.
2. Oddział Dzienny dla Dzieci z Autyzmem, Poradnia Zdrowia Psychicznego dla Dzieci z Autyzmem w budynku przychodni specjalistycznych przy ul. Focha 31 w Przemyślu.
3. Oddział Dzienny Psychiatryczny dla Dorosłych w budynku przychodni specjalistycznych przy ul. Focha 31 w Przemyślu.
4. Zespół Leczenia Środowiskowego w budynku przychodni specjalistycznych przy ul. Focha 31 w Przemyślu.
5. Oddział Dzienny Terapii Uzależnienia od Alkoholu w budynku przychodni specjalistycznych przy ul. Focha 31 w Przemyślu.

Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne

W roku 2017 na terenie powiatu przemyskiego przeprowadzono 32 kontrole w ramach

bieżącego nadzoru sanitarnego w placówkach świadczących usługi w formie leczenia ambulatoryjnego, a także 1 kontrolę interwencyjną w związku z nieprawidłowym wynikiem badania skuteczności sterylizacji w gabinecie stomatologicznym i 2 kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń w zakresie stanu sanitarno-higienicznego, nieprawidłowego postępowania w zakresie dekontaminacji narzędzi wielokrotnego użytku, nieprawidłowym postępowaniem z odpadami medycznymi, brakiem prowadzenia kontroli wewnętrznej, brakiem dokumentacji potwierdzającej prawidłowy stan techniczny urządzeń sterylizujących.

Bieżące kontrole sanitarne dotyczyły:

- stanu sanitarno - higienicznego pomieszczeń, kształtu i powierzchni pomieszczeń umożliwiających prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących niezbędne funkcjonalne wyposażenie praktyki,
- sterylizacji - warunków sterylizacji, zaopatrzenia w autoklawy, kontroli technicznej autoklawów, kontroli biologicznej, chemicznej i fizycznej sterylizacji, przechowywania jałowych narzędzi wielokrotnego użytku, przestrzegania dat ważności jałowych pakietów,
- dezynfekcji narzędzi, powierzchni, sprzętów, aparatury, rąk, zaopatrzenia w środki dezynfekcyjne,
- postępowania z odpadami medycznymi i komunalnymi, segregacji odpadów, przechowywania odpadów medycznych w warunkach chłodniczych, umowy na utylizację odpadów medycznych, częstotliwości oddawania odpadów do utylizacji,
- sprzątania pomieszczeń, wyposażenia w pomieszczenie porządkowe, sprzęt, częstotliwości mycia i dezynfekcji,
- opracowywania i wdrażania procedur higienicznych, znajomości procedur przez personel, prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Obiekty posiadają opracowane procedury dekontaminacji sprzętu wielokrotnego użytku, mycia i dezynfekcji powierzchni i pomieszczeń oraz mycia i dezynfekcji rąk, postępowania po ekspozycji i w przypadku skażenia materiałem biologicznym, postępowania z brudną bielizną i z odpadami medycznymi. Prowadzą także, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi kontrolę wewnętrzną w zakresie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób

zakaźnych związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych. Podmioty lecznicze, w których prowadzone są procesy dezynfekcji i sterylizacji narzędzi i sprzętu wielokrotnego użytku wyposażone są w punkty sterylizacji albo stanowiska sterylizacji gabinetowej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą. Podmioty te prowadzą kontrolę chemiczną i biologiczną procesów sterylizacji. Sposób postępowania z odpadami medycznymi i komunalnymi oraz czystą i brudną bielizną jest prawidłowy. Wszystkie podmioty wytwarzające odpady medyczne niebezpieczne posiadają umowy na odbiór odpadów zawarte z zakładami posiadającymi zezwolenie na odbiór i utylizację odpadów medycznych i niebezpiecznych.

III. Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo – wychowawczych

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Przemyślu obejmuje nadzorem placówki nauczania i wychowania dzieci i młodzieży w tym: żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły szkół, dom dziecka oraz placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Na terenie powiatu w 2017 r. pod nadzorem PSSE znajdowało się 86 obiektów oświatowo – wychowawcze, w tym: 2 żłobków, 21 przedszkoli, w tym 20 niepublicznych, 46 szkół podstawowych i ich filie, 2 gimnazja, 14 zespołów szkół, 1 dom dziecka.

Ogółem przeprowadzono 128 kontroli sanitarnych dotyczących stanu sanitarno – technicznego placówek oraz higieny procesu nauczania tj: możliwość utrzymania czystości osobistej uczniów, właściwego rozkładu zajęć i przerw w celu niedopuszczenia do przemęczenia, zapewnienia odpowiednich ławek do poszczególnych uczniów, dbania o właściwe oświetlenie, ogrzewanie i wietrzenie poszczególnych pomieszczeń szkolnych. Na poprawę istniejącego stanu wydano 30 decyzji administracyjnych oraz 57 decyzji o ustaleniu opłat za czynności kontrolne.

Tabela 2. Decyzje administracyjne wydane w obiektach oświatowo – wychowawczych na terenie powiatu w 2017 roku

Rodzaj placówki	Ilość wydanych decyzji	Czego dotyczyły
Przedszkola	1	nieprawidłowo wyposażonej apteczki I pomocy,
Szkoły	17	złego stanu sanitarno – higienicznego sufitu i ścian w szatni

Podstawowe		ogólnej, podłóg w salach lekcyjnych, korytarzu szkolnym, oznakowania i dostosowania do wzrostu uczniów mebli szkolnych, złego stanu technicznego blatów stolików uczniowskich, nieprawidłowo wyposażonej apteczki I pomocy, braku osłon w oknach w pracowni komputerowej,
Gimnazja	1	nieprawidłowo wyposażonej apteczki I pomocy, złego stanu sanitarno – higienicznego podłóg w salach lekcyjnych
Zespoły Szkół	11	oznakowania i dostosowania do wzrostu uczniów mebli szkolnych, złego stanu sanitarno – higienicznego sufitu i ścian w pracowni chemicznej, podłogi w sali zastępczej, stolarki okiennej, drzwi wejściowych do budynku, nieprawidłowo wyposażonej apteczki I pomocy, niedostosowania do zasad ergonomii krzeseł w pracowni komputerowej
RAZEM	30	

Przeprowadzone kontrole potwierdziły, że funkcjonalność budynków jest zachowana, nie stwierdza się przegęszczenia sal lekcyjnych. Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w szkołach w dalszym ciągu jest niewystarczająca. 10 szkół podstawowych, 1 gimnazjum i 2 zespoły szkół nie posiada warunków do prowadzenia zajęć sportowych. Zajęcia ruchowe odbywają się na korytarzach, w holach, na terenach przyszkolnych lub w salach gimnastycznych w innych obiektach.

W dalszym ciągu większość bramek i innego sprzętu sportowego nie posiada wymaganych atestów i certyfikatów. Brak wystarczającej dbałości o terenowe urządzenia sportowe.

Pozytywnym zjawiskiem jest prowadzenie w szkołach żywienia. Własne bloki żywieniowe posiada 7 szkół podstawowych, 1 gimnazjum, 10 zespołów szkół. W pozostałych placówkach uczniom zapewnia się drożdżówki lub ciepłe posiłki jednodaniowe w formie cateringu.

Jako niewystarczającą oceniono w szkołach bazę do wykonywania zadań wynikających z podstawowej profilaktycznej opieki medycznej nad dziećmi i młodzieżą. Gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej posiada zaledwie 3 szkoły podstawowe, 1 gimnazjum i 3 zespoły szkół. Pozostała część placówek niezbędne badania wykonuje w pomieszczeniach zastępczych lub miejscowych ośrodkach zdrowia.

Szczególną uwagę zwracano na warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów. Prawie 95 % obiektów oświatowo – wychowawczych zapewnia odpowiednie warunki do utrzymania higieny osobistej, tj. sanitariaty, w których jest dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody,

mydło w dozownikach, suszarek do rąk lub ręczników jednorazowego użytku oraz papieru toaletowego. Tylko w sporadycznych przypadkach w sanitariatach uczniowskich brakuje papieru toaletowego, częściej zaś nie ma ręczników jednorazowego użytku.

Ocena organizacji nauczania polegająca na analizie tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych przeprowadzona została w 28 szkołach podstawowych, 2 gimnazjach oraz 14 zespołach szkół. Najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością jest skracanie przerw międzylekcyjnych do 5 minut. W praktyce szkolnej lekcja trwa 45 minut. Tak długi czas skupienia i koncentracji wymaga stosowania przynajmniej 10 – minutowych przerw. Mimo przyzwyczajenia do spędzania czasu w ławce szkolnej konieczne jest czynne odreagowanie zmęczenia wywołanego dłuższym skupieniem na korytarzu lub boisku szkolnym. Niezależnie od innych przerw konieczna jest także jedna długa przerwa śniadaniowa, minimum 15 – minutowa, a w obiektach prowadzących żywienie, także 20 – minutowa przerwa obiadowa. Stosowanie przerw 5 – minutowych spowodowane jest dostosowaniem zajęć do rozkładu jazdy autobusów PKS i MZK.

Stanowisko pracy ucznia, z którego dziecko korzysta przez znaczną część czasu w szkole ma istotny wpływ na jego postawę i zdrowie (prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa, prawidłowe funkcjonowanie narządów wewnętrznych). W związku z tym każdy uczeń powinien korzystać z mebli dostosowanych do jego wzrostu zgodnie z obowiązującymi normami. Kontrolę wzrostu uczniów przeprowadzono w 67 placówkach, w 212 oddziałach. Ocenie poddano 1329 stanowisk pracy ucznia. Łącznie 108 dzieci korzystało z niewłaściwie dostosowanych mebli. Poza nieprzestrzeganiem przez pedagogów zasady właściwego rozsadzenia dzieci w ławkach, powszechnie występujące niedociągnięcie to nieprawidłowe zestawienie stolików i krzeseł.

Zimowy wypoczynek dzieci i młodzieży zorganizowano w formie kolonii wyjazdowej w obiekcie hotelowym w Krasiczynie oraz w formie obozu harcerskiego w Szkole Podstawowej w Siedliskach i w Szkole Podstawowej w Stubnie. Ponadto w 1 półkolonię zorganizowano w miejscu zamieszkania – Zespół Szkolno – Przedszkolny Nr 1 w Żurawicy. Łącznie z wypoczynku skorzystało 150 dzieci. Podczas akcji zimowej nie stwierdzono uchybień natury sanitarno - higienicznej.

Akcja letniego wypoczynku dzieci i młodzieży zorganizowana została w 18 turnusach

wyjazdowych – 2 obozy pod namiotami oraz w obiektach ze stałą infrastrukturą (Zamek w Krasiczynie, Ośrodek KSM Wybrzeże, Ośrodek „Zielona Polana” Słonne, pole namiotowe Kalwaria Pałacowska, pole namiotowe Sopotnik). Skontrolowano 9 turnusów. Łącznie z wypoczynku w formie wyjazdowej skorzystało 255 osób.

Ponadto zorganizowano 5 turnusów w formie półkolonii w miejscu zamieszkania (Szkoła Podstawowa w Ujkowicach, Zespół Szkół w Ostrowie, Szkoła Podstawowa w Krównikach, Zespół Szkół w Grochowcach, Zespół Szkół w Birczy). Wszystkie turnusy wypoczynkowe skontrolowano. Łącznie z półkolonii skorzystało 165 dzieci w wieku 7-15 lat.

Podczas kontroli sanitarnej obiektów letniego wypoczynku dzieci i młodzieży nie stwierdzono nieprawidłowości.

Końcem marca Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu otrzymał informację o omdleniach w Gimnazjum w Medyce. Z placówki ewakuowano 190 uczniów, 22 hospitalizowano. Pomieszczenia szkoły zostały sprawdzone pod kątem obecności dwutlenku węgla, gazów wybuchowych i metanu. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przedstawiciele Pogotowia Gazowego wykluczyli nieszczelności gazowe.

W związku z reformą oświaty z dniem 01.09.2017 r. na terenie Powiatu Przemyskiego zlikwidowano 19 obiektów oświatowo – wychowawczych, natomiast powstało 14 nowych.

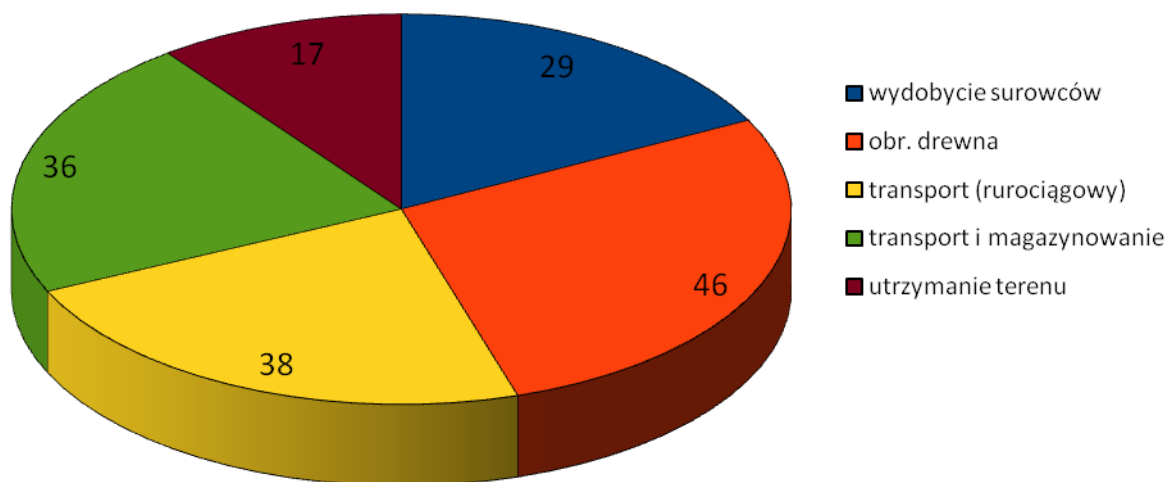
IV. Nadzór nad warunkami pracy

Sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy ma na celu poprawę warunków pracy oraz ochronę zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, w tym przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Przemyślu znajduje się 275 zakładów pracy, w tym 124 zakładów znajdujących się na terenie powiatu. Nadzorem sanitarnym w 2017 r. objętych zostało ogółem 109 zakładów pracy, w tym 48 zakładów z terenu powiatu, które zatrudniają łącznie 958 pracowników.

W ramach nadzoru nad środowiskiem pracy w 2017 r. wykonano pomiary czynników szkodliwych w 5 zakładach pracy na terenie powiatu, m.in. zakładach przemysłu drzewnego

oraz w zakładach branży spożywczej. Pomiary i badania środowiskowe wykonane zostały przez akredytowane laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Przemysłu.



Rysunek 6. Liczba osób pracujących w warunkach przekroczenia norm higienicznych czynnika szkodliwego w poszczególnych branżach

Z przeprowadzonych badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy w skontrolowanych zakładach wynika, że w narażeniu na ponadnormatywne poziomy stężeń i natężeń zatrudnionych było łącznie 174 pracowników, w tym: hałas, zapylenie, drgania mechaniczne)

Przeprowadzono łącznie 65 kontroli w 48 zakładach pracy. W efekcie stwierdzonych nieprawidłowości wydano ogółem 12 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy warunków higieniczno-sanitarnych środowiska pracy.

Do najczęściej powtarzających się uchybień należały podobnie jak w latach ubiegłych:

- brak spisów stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych oraz posiadanie nieaktualnych kart charakterystyki;
- przekroczone dopuszczalne poziomy czynniki szkodliwych w środowisku pracy;
- brak aktualnej oceny ryzyka zawodowego, szczególnie dotyczące uwzględnienia

narażenia na czynniki chemiczne występujące w środowisku pracy,

- brak wyznaczonych i przeszkolonych pracowników do obsługi apteczki I pomocy przedmedycznej.

Ponadto w 4 przypadkach stwierdzono, że pracodawcy nie wywiązują się z obowiązków wynikających z narażenia pracowników na czynniki rakotwórcze lub mutagenne (nie prowadzą wymaganych rejestrów oraz nie składają Podkarpackiemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o narażeniu pracowników na te czynniki).

Substancje chemiczne niebezpieczne i mieszaniny niebezpieczne

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu preparatów chemicznych przeprowadzano kontrole mające na celu ustalenie wywiązywania się pracodawców z obowiązków wynikających z rozporządzenia 1907/2006 REACH. W roku 2017 skontrolowano 19 podmiotów stosujących substancje i mieszaniny chemiczne. W 2017 roku skontrolowano również 6 zakładów, w których pracownicy zatrudnieni są w narażeniu na czynniki rakotwórcze – pył drewna twardego (38 osób).

Nadzór w zakresie warunków zdrowotnych w czasie wykonywania prac związanych z usuwaniem materiałów zawierających azbest.

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Przemysłu nie prowadzą działalności podmioty zajmujące się rozbiórką i usuwaniem materiałów zawierających azbest. Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Przemysłu 3 przedsiębiorców wniosło 8 zgłoszeń prac w zakresie usuwania i zabezpieczania wyrobów zawierających azbest na terenie powiatu.

Prace polegające na usuwaniu materiałów zawierających azbest zaplanowane dla 140 obiektów (budynków mieszkalnych i gospodarczych) na terenie powiatu w terminie od 1 kwietnia 2017 r. do 31 października 2017 r.

Skontrolowano prace dwóch podmiotów prowadzących działalność w tym zakresie (zarejestrowanych na terenie innych powiatów), stwierdzając w jednym przypadku brak dokumentacji, jaka jest wymagana od pracodawcy przy pracach tego rodzaju. W trakcie ponownej kontroli pracodawcy (w ciągu 10 dni) stwierdzono, że przedsiębiorca posiada

wymaganą dokumentację (również w zakresie objętym poprzednią kontrolą). Ponadto podjęto trzy próby kontroli sprawdzając losowo wybrane obiekty, w których prace przy demontażu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest miały być prowadzone. W ich rezultacie stwierdzono, że prace te nie zostały rozpoczęte a właściciele nieruchomości nie otrzymali informacji o dokładnym terminie ich rozpoczęcia.

Obowiązujące przepisy nie nakładają obowiązku informowania inspekcji sanitarnej o realizacji prac przy usuwaniu i demontażu azbestu i wyrobów zawierających azbest.

Przekazane PPIS zgłoszenia dotyczą wszystkich obiektów na terenie gminy, w których pracodawca zamierza wykonać prace w określonym terminie. Jako termin, zakreślają przedział od 2 do 7 miesięcy (przepisy nie nakazują dokładnego wskazania daty wykonania prac) co w praktyce uniemożliwia zaplanowanie i skuteczne przeprowadzenie kontroli prac. Jediną możliwością przeprowadzenia kontroli jest telefoniczne uzgodnienie miejsca i terminu wykonywania prac, co z kolei daje pracodawcy możliwość przygotowania się i wyniki kontroli nie odzwierciedlają rzeczywistego stanu przestrzegania przepisów.

Choroby zawodowe

W roku 2017 do PPIS w Przemysłu wpłynęło 2 zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej dot. zakładów zlokalizowanych na terenie powiatu jako efekt pracy w narażeniu na działanie szkodliwych dla zdrowia czynników środowiska pracy.

Przeprowadzono 4 postępowania w sprawach chorób zawodowych u pracowników i byłych pracowników zakładów pracy na terenie powiatu. Dotyczyły one chorób narządu głosu, uszkodzenia słuchu, chorób zakaźnych (boreliozy) oraz chorób narządu ruchu wywołanych sposobem wykonywania pracy (zespołu cieśni w obrębie nadgarstka). Wydano 3 decyzje administracyjnych w tym 2 stwierdzającą chorobę zawodową (choroba narządu głosu i borelioza) oraz 1 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Nadzór nad środkami zastępczymi

W roku 2017 na terenie powiatu nie prowadzono postępowań w sprawie wprowadzania do obrotu środków zastępczych tj. o czyn z art. 52a ust.1 ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

W roku 2017 nie stwierdzono zatruc środkówami zastępczymi wśród mieszkańców powiatu.

V. Nadzór nad obiektami żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W roku 2017 w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Przemysłu znajdowało się 531 obiektów, w tym: zakłady produkcji żywności – 19, zakłady obrotu żywnością – 339, zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 81, zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 92.

W nadzorowanych obiektach na terenie powiatu przeprowadzono łącznie 254 kontroli sanitarnych. W związku z uchybieniami stwierdzonymi podczas prowadzonych działań kontrolnych wydano 15 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień, oraz nałożono 29 mandatów karnych na łączną kwotę 6200 zł. Ponadto w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego wydano 9 decyzji dotyczących wycofania artykułów spożywczych z obrotu handlowego nie spełniających wymogów bezpiecznej żywności. W ramach realizacji planu poboru próbek oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 30 próbek żywności. Otrzymane wyniki badań pobranych środków spożywczych nie wykazały przekroczeń dopuszczalnych wartości dla badanych parametrów.

Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego

Aktualnie w ewidencji znajduje się 92 obiektów żywienia typu zamkniętego w skład, których wchodzi takie zakłady jak: bloki żywienia w domach pomocy społecznej, bloki żywienia w szpitalach, przedszkolach, szkołach i zakładach penitencjarnych oraz 81 obiektów żywienia typu otwartego, do których należą restauracje i punkty małej gastronomii.

Żywnie w szpitalach

W 2017 roku nadzorem sanitarnym został objęty:

- Blok żywieniowy Wojewódzkiego Podkarpackiego Szpitala Psychiatrycznego w Żurawicy

Blok żywieniowy Wojewódzkiego Podkarpackiego Szpitala Psychiatrycznego w Żurawicy prowadzi żywienie we własnym zakresie (kuchnia własna).

Na poszczególnych oddziałach szpitalnych zlokalizowane są kuchenki oddziałowe, wyposażone w odpowiedni sprzęt technologiczny zapewniający prawidłowe warunki

higieniczne przy dystrybucji żywności. Żywność do kuchenek oddziałowych dostarczana jest w opakowaniach transportowych a następnie jest porcjowana na czyste naczynia i podawana do konsumpcji. Rozdziałem żywności zajmuje personel Oddziałów. Talerze i sztućce po konsumpcji zostają poddane mechanicznym procesom mycia i dezynfekcji w pomieszczeniach zmywalni naczyń. Umyte i zdezynfekowane naczynia zostają przekazane do rozdzielni naczyń. Opakowania transportowe „brudne”, transportowane są środkiem transportu do centralnej zmywalni przy kuchni głównej.

Posiłki produkowane są w oparciu o jadłospisy dekadowe sporządzone przez specjalistów dietetyków i według zaleceń lekarzy z poszczególnych Oddziałów Szpitala. Następnie jadłospisy są akceptowane i oceniane przez kierownika bloku żywieniowego. Blok Żywieniowy Szpitala posiada opracowany i wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są audyty wewnętrzne dotyczące jakości produkowanych posiłków przeprowadzane przez osoby upoważnione przez Dyrektora Szpitala. Ponadto prowadzona jest skuteczna kontrola wewnętrzna, w ramach której pobierane są m.in. próbki czystościowe (wymazy ze sprzętu technologicznego, talerzy i sztućców w kuchenkach oddziałowych) w celu sprawdzenia skuteczności urządzeń do mycia i dezynfekcji. Wyniki badań przekazywane są audytorom i poddawane analizie.

W ramach bieżącego nadzoru w 2017 roku przeprowadzono kontrolę podstawową podczas, której oceniono warunki produkcji posiłków oraz organizacji i jakość żywienia pacjentów. Przeprowadzone działania kontrolne nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

Stolówki w szkołach

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyśle sprawował nadzór nad blokami żywienia w 38 szkołach. Łącznie przeprowadzono 11 kontroli w szkołach podstawowych.

Prowadzono oceny posiłków w szkołach podstawowych oferujących żywienie w zakresie obiadu dwudaniowego według wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz 1154).

Analizując jakościowo i ilościowo jadłospisy w kontrolowanych placówkach systemu oświaty stwierdzono znaczącą poprawę w żywieniu dzieci i młodzieży poprzez zwiększenie częstotliwości podawania mleka i przetworów mlecznych, warzyw i owoców, ryb, pieczywa pełnoziarnistego, a także poprzez ograniczone oferowania potraw smażonych, słodczy, soli, cukru.

Żywnienie w przedszkolach i żłobkach

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu sprawował w nadzór nad blokami żywienia w 31 przedszkolach i w 1 żłobku, w których zostało przeprowadzonych 28 kontroli sanitarnych.

Prowadzono 28 ocen posiłków w przedszkolach według wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz 1154).

Analizując jakościowo i ilościowo jadłospisy w kontrolowanych placówkach systemu oświaty stwierdzono znaczącą poprawę w żywieniu dzieci i młodzieży poprzez zwiększenie częstotliwości podawania mleka i przetworów mlecznych, warzyw i owoców, ryb, pieczywa pełnoziarnistego, a także poprzez ograniczone oferowania potraw smażonych, słodczy, soli, cukru.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

W roku 2017 do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobrano 30 próbek. Próbkę do badań pobierano w następujących zakresach: na obecność metali szkodliwych – 5 próbek w kierunku obecności azotanów – 25 w kierunku obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych – 125 próbek.

Ponadto w związku z wniesionymi skargami przez konsumentów odnośnie nieodpowiedniej jakości oferowanych środków spożywczych znajdujących się w obrocie handlowym do badań laboratoryjnych pobrano 13 próbek środków spożywczych oraz 6 próbek wymazów

czystościowych z urządzeń i sprzętu technologicznego na obecność zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyniki badań nie potwierdziły nieprawidłowości w zakresie przekroczeń norm higienicznych dla badanych parametrów.

Interwencje i skargi konsumentów

W 2017 r. zgłoszono do tut. Inspektora Sanitarnego 3 interwencje, z czego 2 kontrole przeprowadzono w sklepach, 1 w stołówce w jednym z domów wczasowych.

Kontrole w wyniku powiadomień w systemie RASFF

W 2017 r. Oddział Żywności i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Przemysłu otrzymał ogółem 2 powiadomienia o produktach spożywczych i przedmiotach użytku, które nie spełniały wymagań przepisów prawa krajowego. Powiadomienia dotyczyły następujących produktów:

środków spożywczych takich jak:

- koncentrat pomidorowy 30% Słoneczny Ogród, zakwestionowany ze względu na obecność pleśni;
- kurkuma, zakwestionowana ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu zanieczyszczenia aflatoksyną B1 oraz sumą aflatoksyn B1, B2, G1, G2.

W związku ze stwierdzeniem obecności wymienionych produktów w obrocie handlowym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemysłu wydał 1 decyzję dotyczącą wycofania zakwestionowanych produktów (kurkuma). Koncentratu pomidorowego nie stwierdzono w obrocie handlowym wg załączonej listy dystrybucyjnej.

Kontrole akcyjne

W ramach „Akcji lato” w miejscach wypoczynku dzieci i młodzieży, obiektach położonych przy trasach turystycznych prowadzono wzmożony nadzór nad zakładami produkcji i obrotu żywnością. Przedmiotem kontroli był stan sanitarny obiektów oraz jakość wprowadzanych do obrotu środków spożywczych i sposób przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się.

W okresie od maja do końca sierpnia na terenie powiatu skontrolowano 16 zakładów produkcji i obrotu żywnością (restauracje, zakłady małej gastronomii, pijalnie piwa, sklepy spożywcze). Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie braku prowadzenia na bieżąco zapisów wynikających z procedur i instrukcji systemu HACCP, GHP, GMP, braku środków do mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia, braku segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 650 zł.

W związku z wystąpieniem w Polsce ognisk afrykańskiego pomoru świń (ASF) nawiązano współpracę z Inspekcją Weterynaryjną. Obie inspekcje realizowały zadania mające na celu ograniczenie negatywnych skutków związanych z wystąpieniem Afrykańskiego Pomoru Świń. W związku z nasileniem liczby ognisk ASF inspekcja sanitarna przeprowadziła liczne kontrole sanitarne w zakładach żywnościowo- żywnościowych, których głównym celem było eliminowanie z rynku wieprzowiny oraz dziczyzny o nieudokumentowanym źródle pochodzenia, oraz kontrolowano sposób postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego. Wdrożono procedury wzajemnego przekazu informacji w przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości w produkcji lub obrocie żywnością pochodzenia zwierzęcego.

W ramach dodatkowych działań rozprawdziliśmy plakaty i ulotki dot. ASF w potencjalnych miejscach zatrzymywania się podróżnych (parkingi przygraniczne, parkingi sklepowe, stacje benzynowe).

W ramach prowadzonych działań nie stwierdzono nieprawidłowości.

Rolniczy Handel Detaliczny

Od 1 stycznia 2017 r. weszły w życie przepisy umożliwiające Rolniczy Handel Detaliczny.

Zgodnie z wprowadzonymi zmianami rolniczy handel detaliczny (RHD) polega na zbywaniu konsumentowi finalnemu żywności pochodzącej w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym. Konsument finalny z kolei oznacza ostatecznego konsumenta środka spożywczego, który nie wykorzystuje żywności w ramach działalności przedsiębiorstwa spożywczego.

Zatem w ramach RHD możliwe jest zbywanie wyłącznie konsumentowi końcowemu zarówno surowców jak i żywności przetworzonej np. dżemy, soki, przetwory owocowo-warzywne, oleje, napoje bezalkoholowe, przyprawy, pieczywo, potrawy np. pierogi, kopytka, placki ziemniaczane oraz produkty mięsne, produkty mleczne, produkty złożone.

Nowe przepisy wprowadziły obowiązek rejestracji RHD do PIS lub PIW.

Organy PIS sprawują nadzór nad Działalnością w ramach RHD wyłącznie dla produktów pochodzenia roślinnego. W roku 2017 zarejestrowano 12 działalności w ramach RHD.

VI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno – higienicznego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu przeprowadzono ogółem 61 kontroli i wizji lokalnych. Ogólna liczba stanowisk zajętych w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego kształtowała się na poziomie 103.

Wydano między innymi:

- 48 ocen potwierdzających lub co do możliwości spełnienia wymagań higienicznych;
- 5 stanowiska ws. odbiorów sanitarnych obiektów, dla których nie nałożono obowiązku uzyskania decyzji na użytkowanie, w tym między innymi: oddział przedszkolny przy Szkole Podstawowej w Buszkowicach, Żłobek „Kraina Marzeń” w Buszkowicach, przedszkole „Akademia Przedszkolaka” w Krzywczycy;
- 7 stanowiska w sprawie uzgodnienia warunków zabudowy;
- 24 opinie w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, dla inwestycji np. dla inwestycji p.n. Wykonanie odwiertów dla ujęć wody dla wodociągu w Kalnikowie, budowa zespołu silosów w Starzawie Rybnej, budowa mostu na rzece San w Sielnicy, budowa i rozbudowa przetwórnicy w Starzawie, budowa wytwórni mas bitumicznych w miejscowości Iskań, budowa kanalizacji w m. Makowa i Gruszowa,

budowa zakładu produkcyjnego kompozytowych materiałów budowlanych w m. Siedliska, budowa grawitacyjnego zagęszczacza osadów na terenie oczyszczalni ścieków w m. Wyszatyce;

- 3 opinie w ramach uzgadniania warunków realizacji planowanych przedsięwzięć;
- 2 opinia w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego;
- 1 uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji zawartych w prognozie oddziaływania na środowisko w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko;
- 2 uzgodnienie dokumentacji projektowych inwestycji;
- 9 stanowisk w ramach uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych, w tym m.in.: rozbudowa i modernizacji oczyszczalni ścieków w m. Rybotycze, budowa i przebudowa budynku handlowego na przedszkole w m. Krówniki, budowa Niepublicznego zakładu Opiekuńczo-Leczniczego ZACISZE w m. Winna Podbukowina, budowa domu myśliwskiego w m. Rudawka, rozbudowa budynku Środowiskowego Domu Samopomocy w m. Bachórzec.

VII. Działalność oświatowo-zdrowotna

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia inicjuje, koordynuje i nadzoruje działania prozdrowotne w placówkach szkolno-wychowawczych, placówkach służby zdrowia i zakładach pracy. Zajmuje się dystrybucją materiałów edukacyjnych oraz organizacją imprez prozdrowotnych promujących zdrowy styl życia wśród mieszkańców powiatu. W 2017 roku na terenie powiatu było realizowanych wiele programów prozdrowotnych m.in.

1. Program Ograniczenia Następstw Zdrowotnych Palenia Tytoniu w ramach którego realizowane były programy edukacji antytytoniowej pt:

„Czyste powietrze wokół nas” program przedszkolnej edukacji antytytoniowej, skierowany do dzieci i rodziców. Na terenie powiatu program realizowany był w Samorządowym Przedszkolu w Medyce, edukacją objęto 50 dzieci, 20 rodziców.

„Nie pal przy mnie proszę” program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas I - III Szkół Podstawowych i rodziców. Na terenie powiatu program realizowany był w 4 Szkołach Podstawowych, objęto edukacją 50 uczniów.

„Bieg po zdrowie” program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV Szkół Podstawowych i rodziców. Na terenie powiatu program realizowany był w 3 Szkołach Podstawowych, objęto edukacją 45 uczniów, 44 rodziców oraz 3 nauczycieli.

„Znajdź właściwe rozwiązanie” program edukacji antytytoniowej, skierowany do młodzieży szkół podstawowych klas VI, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Na terenie powiatu program realizowany był w 2 szkołach podstawowych. Objęto edukacją 49 uczniów.

W ramach edukacji mieszkańców Przemyśla, PSSE w Przemyśle zorganizowała po raz pierwszy Piknik Rodzinny pt; „ PRZEMYŚLana FORMA!” na skwerze przy Muzeum Ziemi Przemyskiej. Piknik miał na celu zainspirowanie mieszkańców do pracy nad własną formą fizyczną i zdrowym stylem życia. Piknik cieszył się dużym zainteresowaniem wśród mieszkańców, w tym dzieci i młodzieży.

Po raz IX PSSE w Przemyśle zorganizowała Powiatowy Przegląd Małych Form Teatralnych pt; „Porozmawiajmy o uzależnieniach” na scenie Zamku Kazimierzowskiego. Przegląd miał charakter prezentacji, a młodzież mogła pokazać w jaki sposób postrzega problem uzależnień. Zaprezentowane przedstawienia potwierdziły, że młodzi ludzie są świadomi uzależnień i zagrożeń z nimi związanych.

Zorganizowano przy współpracy z Podkarpackim Wojewódzkim Szpitalem Psychiatrycznym w Żurawicy konkurs plastyczny dla szkół podstawowych i gimnazjalnych o tematyce szeroko rozumianych uzależnień od tytoniu, alkoholu i środków psychoaktywnych, w tym dopalaczy. Do konkursu wpłynęło 70 prac plastycznych. Ilość prac świadczyła o dużym zainteresowaniu konkursem, zaś przedłożone prace potwierdziły, że dzieci i młodzież posiada dużą wiedzę na temat zagrożeń ze strony różnego rodzaju używek.

2. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV

„Zawsze razem” program o chorobach zakaźnych, skierowany do uczniów klas I-III Szkół Podstawowych i rodziców. Na terenie powiatu program realizowany był w Szkole Podstawowej w Krasieczynie, objęto edukacją 9 uczniów, 9 rodziców oraz 2 nauczycieli.

„Zapobieganie HIV/AIDS oraz chorób przenoszonych drogą płciową”

Program o profilaktyce HIV/AIDS oraz innych chorobach zakaźnych, skierowany do młodzieży Szkół Ponadgimnazjalnych. Na terenie powiatu program realizowany był w 4 Szkołach, objęto edukacją 487 uczniów, 30 rodziców oraz 6 nauczycieli.

W ramach Krajowego Programu realizowane są kampanie społeczne pt:

„Światowy Dzień AIDS” w ramach tego Święta po raz XIX zorganizowano w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi w Przemysłu, konkurs wiedzy o HIV/AIDS dla młodzieży szkół gimnazjalnych. Do konkursu zgłosiło się Szkoła Podstawowa z Birczy.

W ramach dbania o własne zdrowie, przeprowadzono szkolenie dla Pracodawców/właścicieli zakładów kosmetycznych/ fryzjerskich na temat; „Profilaktyki HIV/AIDS”. Podczas szkolenia przedstawiono zagrożenia zakażeniem wirusem HIV oraz chorobą AIDS a także metody zapobiegania i profilaktyki.

Program „Trzymaj Formę” – program, którym głównym celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Na terenie powiatu program realizowany był w 18 Szkołach Gimnazjalnych, objęto edukacją 1453 uczniów, 220 rodziców oraz 163 nauczycieli.

Prowadzony był program profilaktyki uzależnień od tytoniu, alkoholu i środków psychoaktywnych w tym dopalaczy pt; „ARS, czyli jak dbać o miłość”. Program kierowany był do szkół ponadgimnazjalnych, w programie uczestniczyło 2 szkoły.

W ramach profilaktyki uzależnień została ogłoszona kampania w szkołach pt; „Melanż. Oczekiwania vs rzeczywistość”. Kampania kierowana jest do uczniów w wieku 15 - 19 roku życia. Celem kampanii było uświadomienie młodzieży zagrożeń wynikających z uzależnienia, przedstawienie negatywnych skutków korzystania z używek oraz promocja zdrowego stylu życia.

Kontynuowano kampanię edukacyjną pt; „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”. Kampania kierowana jest do ogółu społeczeństwa głównie do kobiet ciężarnych. Kampania ma na celu przybliżyć problem zażywania środków psychoaktywnych w tym dopalaczy, tytoniu i alkoholu w czasie ciąży oraz zachęcić do dbania o własne zdrowie i swojego

potomstwa. Kampania realizowana jest przy współpracy z Wojewódzkim Szpitalem im. Św. Ojca Pio w Przemyślu.

W ramach prowadzonych działań oświatowych przeprowadzono ankietyzację młodzieży na temat „Młodzież a dopalacze”.

Analiza ankiet potwierdziła, że ankietowana młodzież zna negatywne skutki zdrowotne związane z używaniem środków psychoaktywnych w tym dopalaczy, uczniowie potwierdzili, że dostępność środków psychoaktywnych na rynku jest dosyć prosta.

Uczniowie potwierdzili również, że papierosy i alkohol to środki, które są dostępne bez problemu i są używane przez uczniów.

Realizowano także dwa programy nowotworowe pt; „Wybierz życie, pierwszy krok”- program profilaktyki raka szyjki macicy oraz programu pt; „Znamię. Znam je!” – program profilaktyki raka skóry – programy realizowane były w szkołach ponadgimnazjalnych.

Tematem przewodnim kampanii z okazji obchodów Światowego Dnia Zdrowia w roku 2017 była depresja. Z tego względu zorganizowano 3 spotkania i pogadanki dla młodzieży oraz emerytów i rencistów na temat „Depresji”. W spotkaniach udział wzięło 84 osoby.

Realizowano również program profilaktyczno- edukacyjny ukierunkowany na choroby wywołane przez kleszcze tj: odkleszczowe zapalenie mózgu oraz boreliozę - „Kleszcz mały czy duży nic dobrego nie wróży”. Program realizowany w 3 szkołach, skierowany do dzieci i młodzieży, objęto edukacją 139 uczniów, 4 nauczycieli oraz 1 pielęgniarkę środowiska szkolnego.

Podsumowanie

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, z prowadzonego rejestru zakażeń i chorób zakaźnych wynika, że sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie powiatu w roku 2017 była stabilna i nie budziła niepokoju. Najczęściej rejestrowaną jednostką chorobową były wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rota wirusy w ilości 130 zachorowań oraz ospa wietrzna w ilości 83 przypadki. Liczba zachorowań wywołanych przez bakterie Salmonella w porównaniu do poprzedniego roku kształtuje się na podobnym poziomie. W roku 2017 zarejestrowano 21 zachorowań. W 2017 r. zarejestrowano 185 przypadków podejrzeń grypy i zachorowań na gripę, a zapadalność wyniosła 248,8 na 100 tys. ludności. W porównaniu z rokiem poprzednim odnotowano niewielki wzrost zachorowań o 37 przypadków. Po raz pierwszy od kilku lat zarejestrowano jeden przypadek zachorowania na bąblowicę. Po raz pierwszy także od kilku lat zarejestrowano na terenie powiatu 2 przypadki toksoplazmozy wrodzonej.

Dobrze układała się współpraca z większością przedsiębiorstw wodociągowych, wyniki badań z kontroli wewnętrznych przesyłano systematycznie. Na konie roku jakość wody do spożycia dostarczana przez wodociągi na terenie powiatu odpowiadała normom higienicznym określonym w przepisach prawa. Tylko jeden wodociąg - Wodociąg Łodzinka dostarcza wodę warunkowo przydatną do spożycia.

W roku ubiegłym w miejscowości Ostrów funkcjonowało Miejsca wykorzystywane do kąpieli „Plaża Ostrów”. Pobrane próby i kontrole sanitarne potwierdzały właściwy stan sanitarno-higieniczny tego obiektu.

Przeprowadzone kontrole sanitarne bazy noclegowej potwierdziły, że stan sanitarny tych obiektów oceniono pozytywnie.

W roku 2017 nie stwierdzono zatruc środkówami zastępczymi wśród mieszkańców powiatu.

Przeprowadzone kontrole placówek oświatowo-wychowawczych potwierdziły, że funkcjonalność budynków jest zachowana, nie stwierdza się przegęszczenia sal lekcyjnych. Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w szkołach w dalszym ciągu jest niewystarczająca. 10 szkół podstawowych, 1 gimnazjum i 2 zespoły szkół nie posiada warunków do prowadzenia zajęć sportowych. Zajęcia ruchowe odbywają się na korytarzach,

w holach, na terenach przyszkolnych lub w salach gimnastycznych w innych obiektach.

W dalszym ciągu większość bramek i innego sprzętu sportowego nie posiada wymaganych atestów i certyfikatów. Brak wystarczającej dbałości o terenowe urządzenia sportowe.

Pozytywnym zjawiskiem jest prowadzenie w szkołach żywienia. Własne bloki żywieniowe posiada 7 szkół podstawowych, 1 gimnazjum, 10 zespołów szkół. W pozostałych placówkach uczniom zapewnia się drożdżówki lub ciepłe posiłki jednodaniowe w formie cateringu.

W nadzorowanych obiektach na terenie powiatu przeprowadzono łącznie 254 kontrole sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia. W związku z uchybieniami stwierdzonymi podczas prowadzonych działań kontrolnych wydano 15 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień, oraz nałożono 29 mandatów karnych na łączną kwotę 6200 zł. Ponadto w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego wydano 9 decyzji dotyczących wycofania artykułów spożywczych z obrotu handlowego nie spełniających wymogów bezpiecznej żywności. W ramach realizacji planu poboru próbek oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 30 próbek żywności. Otrzymane wyniki badań pobranych środków spożywczych nie wykazały przekroczeń dopuszczalnych wartości dla badanych parametrów.

Analiza jakościowa i ilościowa jadłospisów w kontrolowanych placówkach systemu oświaty, w tym w szkołach, przedszkolach i żłobkach potwierdziła poprawę w żywieniu dzieci i młodzieży poprzez zwiększenie częstotliwości podawania mleka i przetworów mlecznych, warzyw i owoców, ryb, pieczywa pełnoziarnistego, a także poprzez ograniczone oferowanie potraw smażonych, słodczy, soli, cukru.

Blok żywieniowy Wojewódzkiego Podkarpackiego Szpitala Psychiatrycznego w Żurawicy prowadzi żywienie we własnym zakresie (kuchnia własna). Na poszczególnych oddziałach szpitalnych zlokalizowane są kuchenki oddziałowe, wyposażone w odpowiedni sprzęt technologiczny zapewniający prawidłowe warunki higieniczne przy dystrybucji żywności. Żywność do kuchenek oddziałowych dostarczana jest w opakowaniach transportowych a następnie jest porcjowana na czyste naczynia i podawana do konsumpcji. Rozdziałem żywności zajmuje personel Oddziałów. Posiłki produkowane są w oparciu o jadłospisy dekadowe sporządzane przez specjalistów dietetyków i według zaleceń lekarzy z poszczególnych Oddziałów Szpitala. Następnie jadłospisy są akceptowane i oceniane przez

kierownika bloku żywieniowego. Blok Żywieniowy Szpitala posiada opracowany i wdrożony system HACCP.

Od 1 stycznia 2017 r. weszły w życie przepisy umożliwiające Rolniczy Handel Detaliczny. W roku 2017 zarejestrowano 12 działalności w ramach RHD.

Systematyczna edukacja zdrowotna społeczeństwa prowadzona przez pion oświaty i promocji zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu ma znaczenie prewencyjne. Jest ważnym, wspomagającym elementem działań profilaktycznych zmierzających do zapobiegania chorobom i na przestrzeni lat może w znacznym stopniu wpłynąć na zmniejszenie liczby chorób cywilizacyjnych.