



PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

POWIATOWA STACJA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA
W DRAWSKU POMORSKI

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU DRAWSKIEGO w 2018 r.



DRAWSKO POMORSKIE 2018

Przedkładam Państwu ocenę stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu drawskiego za rok 2018.

Misja Państwowej inspekcji sanitarnej jest realizacja zadań z zakresu zdrowia publicznego w celu ochrony zdrowia ludzkiego przez niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych. Jest to możliwe dzięki sprawnej identyfikacji i szacowaniu zagrożeń oraz skoordynowanemu nadzorowi i kontroli. Podejmowane działania służą zapewnieniu bezpieczeństwa sanitarnego na podległym terenie poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych powodowanych warunkami środowiska. Szczególne działania o szerokim zakresie prowadzone są w kierunku szerzenia oświaty zdrowotnej.

Niniejsze opracowanie stanowi kompendium wszystkich działań podjętych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim na rzecz poprawy stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej w powiecie drawskim

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, określone w ustawie z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do których należy ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem czynników środowiska, w którym żyjemy i zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych..

Działania prowadzone są w obszarach, które mają zabezpieczać realizację wspomnianego celu i dotyczą:

- sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, polegającego m.in. na uzgadnianiu projektów planów zagospodarowania przestrzennego, ustalanie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, czy uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych,
- sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego nad przestrzeganiem przepisów higienicznych i zdrowotnych określonych dla poszczególnych obszarów naszego życia, takich jak środowisko, szkoła, praca, czy szeroko rozumiana żywność i żywienie,
- prowadzenia działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i chorób wynikających z warunków pracy,
- inicjowania i prowadzenia działalności oświatowo-zdrowotnej zmierzającej do kształtowania właściwych postaw i zachowań zdrowotnych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim wykonuje zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na obszarze powiatu drawskiego , w którego skład wchodzi :

- gminy miejsko-wiejskie: Drawsko Pomorskie, Złocieniec, Czaplinek, Kalisz Pomorski

- gminy wiejskie: Ostrowice, Wierzchowo.

Realizacja zadań statutowych odbywała się zgodnie z Planem zasadniczych przedsięwzięć na rok 2018r. obejmującym główne kierunki działania, zasadnicze zamierzenia oraz harmonogram nadzoru nad obiektami, który był opiniowany przez Starostę Powiatu Drawskiego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świdwinie przy pomocy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizuje zadania na terenie powiatu drawskiego z zakresu zdrowia publicznego, a w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- Higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów rzutku,
- higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których udzielane są świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych

Przeprowadzono **1267** kontroli . W ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu jakości wody dokonano poboru **301** próbek do badań laboratoryjnych oraz wykonano **2266** oznaczeń fizycznych w zakresie higieny procesu nauczania ,a także **53** oznaczenia parametrów fizycznych w kąpieliskach i **10** wizytacji w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

Ocenę sporządzono w oparciu o dokonaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim analizę sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych oraz wyniki czynności kontrolnych przeprowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Drawsku Pomorskim, których celem jest ustalenie stanu rzeczywistego i stwierdzenie, czy ten stan jest zgodny z przepisami prawa sanitarnego, a w konsekwencji zapobieżenie lub wyeliminowanie stanu niezgodnego z wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi lub stanu zagrażającego życiu, zdrowiu ludzi, a wynikającemu z naruszeń tych wymagań.

Państwowa Inspekcja Sanitarna równoległe z rozwojem gospodarczym powiatu drawskiego systematycznie rozszerza swoje zadania w zakresie zdrowia publicznego. Wymiernym tego efektem jest planowa i systematyczna poprawa stanu higieny środowiska naturalnego człowieka. Wypracowywane przez organy PIS informacje, służą do identyfikowania i formułowania najistotniejszych problemów związanych z wpływem otaczającego środowiska na zdrowie społeczeństwa.

W opracowaniu przedstawiono najważniejsze informacje dotyczące stanu sanitarnego powiatu drawskiego na dzień 31 grudnia 2018r..

EPIDEMIOLOGIA

W 2018r. kontynuowano wielokierunkową działalność w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych, która obejmowała zarówno działania skierowane na populację ogólną, jak również na zagadnienia specjalne takie jak zapewnienie bezpieczeństwa pacjentów poprzez nadzorowanie warunków sanitarno-higienicznych oraz zakażeniom szpitalnym.

Obszar Epidemiologii prowadzi nadzór nad dochodzeniami w ogniskach chorób zakaźnych oraz sprawuje nadzór nad zakażeniami szpitalnymi. Ważnym zadaniem przypisanym do realizacji tego obszaru jest rejestracja, opracowanie i analiza zbiorowego ogniska zatrucia pokarmowego.

Prowadzono nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych populacji mieszkańców powiatu świdwińskiego ponieważ szczepienia ochronne są niezmiernie istotnym czynnikiem w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków.

W 2018 roku na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom przeprowadzono 138 kontrole w 84 obiektach ujętych w ewidencji, w tym 31 kontroli w punktach szczepień w ramach nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych.

	Liczba zachorowań		Zapadalność (na 10 tys.)	
	2017	2018	2017 rok	2018 rok
1.1 Zatrucia i zakażenia pokarmowe	1 (1 hospitalizacja)	1	0,17 (0,17)	0,17
1.1.1 ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową	0	1	0	1
1.2 Decyzje administracyjne wydane 2016r. na podstawie art.5 ust.1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	0	0	0	0
1.3 Wirusowe zapalenie wątroby	9	14	1,5	2,3
1.3.1 WZW „A”	1	0	0,17	0
1.3.2 WZW „B”	2	3	0,34	0,51
1.3.3 WZW „C”	6	11	1,0	1,8
1.4 Grypa sezonowa, grypa wywołana wirusem A/H1N1	9278/2	11396/0	1577/0,34	1937/ 0
1.5 Choroby wieku dziecięcego	327	106	55,6	18
1.5.1 Odra	0	0	0	0
1.5.2 Ostre porażenie wiotkie do 14 r.ż	0	0	0	0
1.5.3 Krztusiec	0	0	0	0
1.5.4 Ospa wietrzna	323	96	55	16,3
1.5.5 Różyczka	1	1	0,17	0,17
1.5.6 Świnka	3	9	0,51	1,53

1.6 Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i /lub mózgu	5	2	0,85	0,34
1.6.1 Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu ,inne i nieokreślone	4	2	0,68	0,34
1.6.2 Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych /mózgu	1	0	0,17	0
1.6.3 Wirusowe zapalenie mózgu	0	0	0	0
1.7 Inwazyjna choroba meningokokowa	0	1	0	0,17
1.8 Borelioza z Lyme	84	76	14,3	12,9
1.9 Styczność, narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	108(12)	114(13)	18,4(2,0)	19,4(2,2)
1.10 Choroby przenoszone drogą płciową	1	0	0,17	0
1.11 Gruźlica	4	2	0,68	0,34
2.0 Realizacja szczepień ochronnych	0	0	0	0
2.1 Niepożądane odczyny poszczepienne	0	1	0	0,17

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych w tym:

Monitoring sytuacji epidemiologicznej powiatu drawskiego prowadzony jest w oparciu o rzetelną analizę chorób zakaźnych oraz nadzór epidemiologiczny i weryfikację zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywała się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego opracowane przez NIZP-PZH. Od wielu lat prowadzone są przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej działania edukacyjne wśród lekarzy i innych pracowników ochrony zdrowia celem poprawy czułości nadzoru epidemiologicznego poprzez dopełnianie obowiązku zgłaszania wszystkich rozpoznanych chorób zakaźnych podlegających rejestracji, co skutkuje zwiększoną liczbą zgłoszeń, a tym samym daje możliwość oceny rzeczywistej sytuacji epidemiologicznej w tym zagrożen zdrowotnych w populacji.

Choroby przenoszone drogą pokarmową.

Do chorób przenoszonych drogą pokarmową zalicza się choroby odzwierzęce przenoszone przez żywność, które są najpowszechniejszą przyczyną zakażeń w grupie schorzeń, jak również choroby, które występują wyłącznie u człowieka, takie jak zakażenia rotawirusowe, norowirusowe, a także wirusowe zapalenie wątroby typu A oraz dur brzuszny. W przypadku grupy chorób bakteryjnych zapobieganie przed zachorowaniami polega na przestrzeganiu zasad bezpiecznego przygotowywania żywności, w tym konieczność utrzymywania wysokiego standardu higieny natomiast przed WZW typu A i durem brzuszny można skutecznie chronić się poprzez szczepienia.

Aby skutecznie zapobiegać występowaniu chorób przenoszonych drogą pokarmową zawsze należy przestrzegać 5 kroków do bezpiecznej żywności, tj.:

1. utrzymywać czystość rąk przed przygotowaniem i spożywaniem żywności oraz miejsc, w których przygotowywane są posiłki,
2. oddzielać żywność surową od zgotowywanej,
3. podawać żywność właściwej obróbce termicznej,
4. przechowywać żywność w prawidłowych warunkach termicznych,
5. używać bezpiecznej wody i żywności.

Na terenie powiatu drawskiego w okresie od 01.01.2018r. do 31.12.2018r. wpłynęło jedno zgłoszenie podejrzenia ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową. Czynności nadzоровe nie potwierdziły wystąpienia zatrucia pokarmowego.

W dniu 12.07.2018r. do PSSE Drawsko Pom. zostało zgłoszone ognisko epidemiczne– wpłynęła anonimowa informacja telefoniczna, dotycząca zachorowań dzieci przebywających w Ośrodku Wypoczynkowym, w którym przebywało 318 dzieci w wieku 9-17 lat, 43 osoby kadry (w tym 2 osoby opieki medycznej , fotograf i kierownik ośrodka) oraz 36 osób personelu pomocniczego (13-kucharek, konserwator, sprzątaczk.)

U chorych wystąpiły następujące objawy: bóle brzucha, wymioty, nudności.

W domkach, w których wystąpiły zachorowania wzmociono reżim sanitarny.

Wykonano następujące badania :

- u chorych :pobrano kał od 1 dziecka w kierunku SS i wirusów.- z posiewu wymazów z kału tlenowo rosnących chorobotwórczych pałeczek jelitowych :Salmonella, Shigella i Yersina nie wyhodowano tych drobnoustrojów oraz w badanej próbce kału nie wykryto wirusów.

Od pozostałych chorych dzieci nie pobrano próbek do badań ze względu na brak zgody rodziców i w jednym przypadku ze względu na brak kontaktu z rodzicami. Z posiewu wymazów z kału tlenowo rosnących chorobotwórczych pałeczek jelitowych : Salmonella, Shigella i Yersina nie wyhodowano tych drobnoustrojów.

Od przygotowujących żywność pobrano wymazy od 3 osób pracujących w kuchni - z posiewu wymazów z kału tlenowo rosnących chorobotwórczych pałeczek jelitowych :Salmonella i Shigella nie wyhodowano tych drobnoustrojów.

Żywności nie badano.

Pobrano próbkę wody pobrano do badań z kranu w kuchni ośrodka oraz z ujęcia głównego Ośrodka w kierunku liczby bakterii grupy coli, Escherichia coli oraz Enterokoków- na podstawie sprawozdań z badań mikrobiologicznych próbek wody z dnia 14.07.2018r. jakość wody odpowiada wymogom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi.

Dokonano również badania wymazów , a mianowicie

-pobrano 3 wymazy z rąk pracowników z kuchni -u wszystkich osób nie wyizolowano Salmonelli spp., Staphylococcus aureus, bakterii z grupy coli.

-pobrano wymazy ze sprzętu stykającego się z żywnością (z talerza głębokiego, płaskiego oraz miski nie wyizolowano Salmonelli spp., Staphylococcus aureus, bakterii z grupy coli.

Stwierdzono uchybienia dotyczące :Niewłaściwego stanu sanitarnego kuchni Ośrodka oraz nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniu kuchni oraz ścian w pomieszczeniu magazynu oraz brak informacji o alergenach znajdujących się w serwowanych posiłkach

Podjęto następujące działania:

W zakresie Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w wyniku stwierdzenia niewłaściwego stanu sanitarnego w kuchni Ośrodka na przedsiębiorcę zostały nałożone mandaty karne.

W zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży warunki sanitarno – higieniczne w pomieszczeniach użytkowanych podczas wypoczynku a tym samym obiektu świadczącego usługi hotelowe są prawidłowe i nie stwierdzono nieprawidłowości .

Decyzje administracyjne wydane od 01.01. – 31.12.2018r. na podstawie art. 5, ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2018r., poz. 151.)

W 2018r. Państwowy Powiatowy Inspektor w Drawsku Pom. w w/w okresie nie wydał decyzji administracyjnych nakazujących osobom podejrzanym lub osobom, u których rozpoznano zakażenie lub zachorowanie na chorobę zakaźną, poddawanie się obowiązkom wynikającym z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. poz.151 z późn.zm..).

Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

Wirusowe zapalenie wątroby

Wirusowe zapalenia wątroby należą do jednego z wiodących problemów zdrowia publicznego na świecie. Do tej pory wykryto następujące wirusy odpowiedzialne za powstawanie wirusowego zapalenia wątroby (hepatitis virusalis) - A (HAV), B (HBV), C (HCV), D (HDV), E (HEV), G (HGV). W Polsce najczęściej zachorowania wywołują wirusy A, B, C, rzadziej dochodzi do skojarzonego zapalenia wątroby zarówno wirusem B i C.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „B”

Wirusowe zapalenie wątroby typu B wywołuje wirus HBV. Do zakażenia dochodzi najczęściej drogą naruszenia ciągłości tkanek (droga parenteralna), które może być związane z zabiegiem medycznym (np. niezachowanie procedur aseptycznego postępowania) lub pozamedycznym (np. zabiegi kosmetyczne, fryzjerskie czy tatuaże), możliwe jest również zakażenie drogą kontaktów seksualnych.

W okresie od 01.01.-31.12.2018r. w powiecie drawskim odnotowano **3** zgłoszenia zachorowania na WZW typu „B”. W trakcie dochodzenia epidemiologicznego w związku ze zgłoszeniem zachorowań na WZW typu „B” ustalano osoby z kontaktu. Poinformowano lekarzy rodzinnych o konieczności objęcia nadzorem lekarskim osób z kontaktu z chorym.

Wirusowe zapalenie wątroby typu „C”

Wirusowe zapalenie wątroby typu C występuje na całym świecie, a liczba osób zakażonych szacowana jest na około 130-170 milionów (2% - 3% populacji świata). Choroba jest poważnym problemem zdrowotnym również w naszym kraju. Liczba zakażonych wirusem zapalenia wątroby typu C w Polsce może sięgnąć 1,5- 4% populacji (wg różnych badań) i nie jest dokładnie oszacowana, ze względu na bezobjawowy najczęściej przebieg choroby, stąd wykrycie tego zakażenia jest często przypadkowe. 40 – 80 % zachorowań rozpoznawanych jest w fazie zmian przewlekłych.

Do zakażenia HCV dochodzi poprzez kontakt z zakażoną krwią lub kontakt z przedmiotami, które zostały nią zanieczyszczone, wyłącznie w wyniku przerwania ciągłości tkanek np. nakłucia, rozcięcia skóry lub błony śluzowej poprzez procedury medyczne (np. iniekcje, pobrania krwi, zabiegi), gdy w czasie ich wykonywania nie są zachowane standardy higieniczno-sanitarne. Zakażenie HCV może wystąpić również w warunkach domowych gdy członkowie rodziny nieświadomi zakażenia używają wspólnych przyborów higienicznych (np. maszynek do golenia, cążek do paznokci, szczoteczki do zębów). Zagrożenie ze strony HCV może pojawić się także przy zabiegach medycyny estetycznej polegających na nakłuwaniu skóry, błon śluzowych ciała, w czasie zabiegów tatuażu, manicure, pedicure, które są przeprowadzane niejałowym sprzętem i niezgodnie z procedurami higienicznymi, niosą istotne ryzyka zakażenia HCV, HBV czy HIV.

W okresie od 01.01.-31.12.2018r. w powiecie drawskim odnotowano **11** przypadków zachorowania na WZW typu „C”.

W trakcie dochodzeń epidemiologicznych w związku ze zgłoszeniem zachorowania na WZW typu „C” ustalano osoby z kontaktu. Poinformowano lekarzy rodzinnych o konieczności objęcia nadzorem lekarskim osób z kontaktu z chorym

W 2018 roku wzrosła liczba zachorowań na WZW, w analogicznym okresie 2017r. było 6 zachorowań na WZW typu C, nie odnotowano zachorowań na WZW typu A.

Ogólna liczba nosicieli figurujących w rejestrze na ostatni dzień okresu sprawozdawczego to **394** nosicieli HBsAg i **174** nosicieli anty- HCV i 6 nosicieli HBsAg + anty HCV.

Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne

Grypa to ostre zakażenie górnych dróg oddechowych, wywołane przez wirusy grypy. Przyczyna corocznych, sezonowych wzrostów zachorowań na grypę w okresie jesienno-zimowym są wirusy grypy typu A i B.

Metodami zapobiegania przeciw grypie i jej powikłaniom są:

- szczepienia to bezpieczna metoda profilaktyki (udowodniona skuteczność i powszechna dostępność szczepionek), z których powinny skorzystać wszystkie osoby chętne, a przede wszystkim osoby z grup ryzyka (np. chorzy przewlekle, kobiety w ciąży, dzieci i osoby starsze, funkcjonariusze publiczni czy przedstawiciele branży obsługujący klienta w sposób bezpośredni)

- promowanie zdrowego stylu życia i szczepień ochronnych.

W 2018 roku wzrosła liczba podejrzeń zachorowań na grypę, zgłoszono 11396 przypadków w tym 8 osób skierowano do szpitala, nie stwierdzono przypadków zachorowania, które zostały potwierdzone laboratoryjnie (typ A). Natomiast w analogicznym 2017r. zgłoszono 9278 zachorowań na grypę, 15 osób zostało skierowanych do szpitala. Dane pochodzą ze sprawozdań MZ-55 tygodniowe meldunki o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę. W analizowanym okresie nie zgłoszono zgonów z powodu grypy.

Choroby wieku dziecięcego

Odra

Odra jest ostrą, wirusową i wysoce zaraźliwą chorobą zakaźną, przenoszoną głównie drogą kropelkową. Najczęstsze objawy kliniczne towarzyszące odrze to: gorączka, uogólniona plamisto-grudkowa wysypka (nie pęcherzykowa), trwająca dłużej niż 3 dni oraz jeden lub więcej z następujących objawów: kaszel, nieżyt nosa, plamki Koplika, zapalenie spojówek. Powikłania w przebiegu odrzy występują często. W okresie od 01.01.-31.12.2018r. w powiecie drawskim nie odnotowano żadnego przypadku zachorowania na odrę.

Ostre porażenie wiotkie do 14 r.ż

W analizowanym okresie nie odnotowano zachorowań na ostre porażenie wiotkie do 14r.ż.

Krztusiec

Krztusiec jest ostrą, zakaźną bakteryjną chorobą dróg oddechowych, głównie wieku dziecięcego o etiologii bakteryjnej, przenoszoną drogą kropelkową. Choroba bardzo zaraźliwa – w wyniku kontaktu z osobą chorą zakażeniu ulega do 90% nieuodpornionych osób. Typową cechą tej choroby jest napadowy, „szczekający” kaszel z wydzielaniem lepkiej płwociny. Rozpoznanie kliniczne na podstawie objawów wymaga potwierdzenia laboratoryjnego.

Najskuteczniejszą metodą profilaktyki jest uodparnianie poprzez szczepienie ochronne szczepionką skojarzoną DTP u wszystkich dzieci do ukończenia 2 roku życia.

W powiecie drawskim w analizowanym okresie nie odnotowano przypadku zgłoszenia zachorowania na krztusiec wśród dzieci.

Ospa wietrzna

Ospa wietrzna jest wysoce zakaźną wirusową chorobą o ostrym przebiegu. Wirus szerzy się przeważnie drogą kropelkową, również przez zakażone ręce lub przedmioty. Charakterystycznym objawem ospy jest pęcherzykowata wysypka, która może lokalizować się także na śluzówce jamy ustnej, spojówce oraz rogówce.

W przypadku ospy wietrznej odnotowano spadek zachorowań, w 2017r. zanotowano 323 przypadki zachorowań, natomiast analogicznie w 2018r. zgłoszono 96 zachorowań na ospę.

Chorowały głównie dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, sporadycznie występowały przypadki zachorowań wśród osób dorosłych.

Szczepienia przeciwko ospie wietrznej są obowiązkowe tylko u dzieci do 12 roku życia w określonej sytuacji zdrowotnej (zwłaszcza w chorobach przebiegających z upośledzeniem odporności oraz ze względów środowiskowych (tj. dzieci uczęszczające do żłobka) określonych w Programie Szczepień Ochronnych. Szczepienia w innych sytuacjach umieszczone są w grupie zalecanych szczepień przeciwko ospie wietrznej, i nie są finansowane ze środków znajdujących się w budżecie ministra właściwego do spraw zdrowia.

Różyczka

Różyczka jest łagodną chorobą wirusową, w 30-50% przypadków przebiegającą skąpo - lub bezobjawowo. Jednak ze względu na teratogenne działanie wirusa może być szczególnie niebezpieczna dla kobiet w ciąży. Choroba przenoszona jest drogą kropelkową i kontaktową. Charakterystyczne dla różyczki jest stwierdzenie w około 24 godziny przed wystąpieniem wysypki, bolesnego powiększenia węzłów chłonnych za uszami, w tylnej części szyi i karkowych.

W 2018 roku liczba zachorowań na różyczkę nie uległa zmianie, odnotowano 1 przypadek zachorowań możliwych, analogicznie w 2017r. odnotowano również jeden przypadek zachorowania. W 2018r. diagnoza była oparta wyłącznie na badaniu klinicznym, zgłoszony przypadek nie był potwierdzony badaniami laboratoryjnymi.

Świnka/nagminne zapalenie przyusznic.

Nagminne zapalenie przyusznic jest ostrą, wirusową chorobą zakaźną, której charakterystycznym objawem jest obustronny lub jednostronny obrzęk i tkliwość ślinianek obok innych objawów ostrej infekcji wirusowej tj. gorączka, bóle mięśniowe, złe samopoczucie. Choroba przenoszona jest drogą kropelkową.

W stosunku do roku poprzedniego liczba zachorowań na świnkę, nieznacznie wzrosła, odnotowano 9 zachorowań, w analogicznym 2017 r. odnotowano 3 przypadki zachorowania.

W przypadku odry, świnki i różyczki obserwuje się niską zapadalność w związku z wprowadzeniem drugiego szczepienia p/odrze, śwince i różyczce w 10 r.ż.

Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu lub inne nieokreślone

W okresie od 01.01.-31.12.2018r w powiecie drawskim zgłoszono 2 przypadki zapalenia opon mózgowo – rdzeniowych.

Wirusowe zapalenie opon mózgowych

W okresie od 01.01.-31.12.2018r w powiecie drawskim nie odnotowano przypadków zgłoszenia wirusowego zapalenia opon mózgowych.

Wirusowe zapalenie mózgu

W okresie od 01.01.-31.12.2018r w powiecie drawskim nie odnotowano przypadków zgłoszeń zachorowań.

Inwazyjna choroba meningokokowa

Zakażenia wywołane przez bakterie – dwuinki zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, zwane meningokokami, które kolonizują jamę nosowo-gardłową. Do zakażenia zwykle dochodzi droga kropelkową podczas kontaktu z bezobjawowym nosicielem lub osoba chorą. Zachorować mogą wszyscy niezależnie od płci i wieku.

W analizowanym okresie w powiecie drawskim odnotowano 1 przypadek zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową u 43 letniego mężczyzny stwierdzono meningokokowe zapalenie opon mózgowo –rdzeniowych. Izolat został scharakteryzowany jako Neisseria meningitidis typu c. Ustalono iż w/w mieszka sam.

Borelioza z Lyme

Spośród innych chorób zakaźnych podlegających obowiązkowemu zgłaszaniu i rejestracji wymienić należy boreliozę.

Borelioza (choroba z Lyme, krętkowica kleszczowa) jest najczęściej występującą chorobą odkleszczową, chorobą wielonarządową wywoływaną przez krętki Borrelia burgdorferi. W Polsce są to: Borrelia burgdorferi, B.garinii, B.afzelii, a przenoszą ją kleszcze z rodzaju Ixodes ricinus. W przebiegu boreliozy rozróżnia się 3 stadia:

- infekcji wczesnej, w postaci ograniczonych zmian skórnych typu rumienia przewlekłego wędrującego (ECM),
- infekcji uogólnionej, w której dochodzi do dalszego rozwoju zmian skórnych oraz pojawienia się ostrych zmian zapalnych narządów z zajęciem stawów, serca, ośrodkowego i obwodowego układu nerwowego,
- infekcji przewlekłej, rozpoczynającej się ok. 1 roku do kilku lat po zakażeniu charakteryzującej się zmianami skórnymi w postaci przewlekłego zanikowego zapalenia skóry dystalnych części kończyn (ACA) jak też destrukcyjnymi zmianami zapalnymi stawów, przewlekłym zapaleniem mózgu i opon mózgowo - rdzeniowych.

Szczególnie narażone na zachorowanie są osoby zawodowo związane z przebywaniem w lesie (leśnicy, drwale), osoby zbierające grzyby oraz runo leśne i mieszkańcy terenów zalesionych. Do ekspozycji na kleszcze dochodzi w okresie wiosenno-letnim, natomiast wzrost zachorowań obserwuje się w okresie jesienno-zimowym.

Od wprowadzenia badań diagnostycznych w kierunku Boreliozy z Lyme rejestrowana jest większa liczba przypadków. Wprawdzie w stosunku do analogicznego okresu 2017r. z liczba zachorowań na boreliozę z Lyme utrzymuje się na podobnym poziomie. W roku 2018r zgłoszono 76 przypadków zachorowań a w 2017r. 84 przypadki zachorowań zachorowań.

Wśród zgłoszeń w analizowanym okresie 2018r. dominowały zachorowania wczesnego stadium boreliozy, którego objawem jest rumień wędrujący. 41 przypadków zgłoszono jako potwierdzone zachorowania, natomiast 35 przypadków zgłoszono jako prawdopodobne zachorowania na boreliozę.

Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień

Wścieklizna to ostra wirusowa choroba ośrodkowego układu nerwowego ssaków, dla człowieka zawsze śmiertelna. Wirus przenoszony jest na człowieka ze śliną chorego zwierzęcia poprzez ugryzienie albo oślinienie uszkodzonej skóry lub błony śluzowej. Głównym rezerwuarem wirusa są zwierzęta dzikie i domowe (tj. psy, wilki, lisy, nietoperze, ale także wiewiórki i koty). Jedynym sposobem zapobiegania śmiertelnym skutkom zakażenia jest jak najwcześniejsze wdrożenie szczepień p/wściekliznie, a w szczególnych przypadkach stosowanie surowicy odpornościowej. Taka profilaktyka przynosi bardzo dobre efekty.

Decyzja o podjęciu szczepień p/wściekliznie zawsze poprzedzona jest wnikliwym wywiadem epidemiologicznym, w którym należy rozważyć: rodzaj ekspozycji; gatunek zwierzęcia, które pokąsało (dzikie, domowe) oraz okoliczności towarzyszące ekspozycji. W każdym przypadku ekspozycji na zakażenie należy dążyć do:

- schwywania podejrzanego o wściekliznę zwierzęcia, w celu poddania go obserwacji weterynaryjnej;
- poddania padłego lub zabitego zwierzęcia badaniom w kierunku wścieklizny – co często pozwala wykluczyć wściekliznę, a tym samym nie wymaga wdrożenia szczepień.

W powiecie drawskim w okresie w 2018 roku przeprowadzono **114** wywiadów epidemiologicznych z powodu styczności i narażenia na wściekliznę. W **13** przypadkach styczności i narażenia na wściekliznę podjęto szczepienia p/wściekliznie.

W trakcie prowadzonego nadzoru epidemiologicznego współpracowano z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Drawsku Pom. Na bieżąco informowano o wystąpieniu pokąsań. Powiatowy Lekarz Weterynarii przysyłał informacje o wykluczeniu podejrzenia wystąpieniu wścieklizny u obserwowanych zwierząt oraz o wynikach obserwacji.

Choroby przenoszone drogą płciową

W analizowanym okresie 2018r. nie zarejestrowano przypadku zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową.

Gruźlica

Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu występująca w postaci klinicznej gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc w okresie prątkowania.

Przepisy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi nakładają na osoby chore na gruźlicę obowiązek leczenia gruźlicy oraz przewidują obowiązek leczenia szpitalnego osób chorych na gruźlicę w okresie wydalania prątków gruźliczych lub z uzasadnionym podejrzeniem prątkowania.

Swoista metoda zapobiegania gruźlicy jest stosowanie szczepień. Gruźlica stanowi poważny problem zdrowia publicznego. Wywoływana jest przez prątki gruźlicy i ma powinowactwo głównie do układu oddechowego, ale może dotyczyć również wszystkich tkanek i narządów. Początek choroby jest niecharakterystyczny z okresami zaostrzeń i remisji. Nie ma objawów specyficznych dla gruźlicy, a początkowe dolegliwości nie są uciążliwe lub w ogóle nie występują. Stąd też chorzy późno zgłaszają się do lekarza, a w związku z tym choroba jest późno rozpoznawana. Aktualnie choroba jest w większości przypadków wyleczalna poza trudnościami terapeutycznymi wywołanymi zachorowaniami szczepami wielolekoopornymi. Zgodnie z ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych chorzy na gruźlicę podlegają obowiązkowemu leczeniu, a osoby ze styczności z chorymi na gruźlicę w

okresie prątkowania podlegają nadzorowi epidemiologicznemu, badaniu klinicznym i badaniom diagnostycznym.

W roku 2017 odnotowano 4 zachorowania na gruźlicę, w 2018 r. odnotowano 2 przypadki zachorowań. Wszystkie osoby chore znajdują się pod nadzorem specjalistycznym, a osoby ze styczności z chorymi zostały przebadane i również znajdują się pod nadzorem lekarza z poradni przeciw gruźliczej, bądź lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej (POZ).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pom. otrzymał pisemne potwierdzenie objęcia nadzorem lekarskim osób z kontaktu.

Zakażenie HIV/choroba AIDS

W okresie od 01.01.-31.12.2018r. w powiecie drawskim nie odnotowano przypadków zgłoszenia nowo wykrytego zakażenia HIV.

W przypadku pozostałych zachorowań sytuacja epidemiologiczna na obszarze powiatu drawskiego w stosunku do roku ubiegłego jest w miarę stabilna.

Podsumowanie i wnioski

W okresie od 01.01.-31.12.2018r w sprawozdaniu MZ-56 w powiecie drawskim wykazano 365 zgłoszeń zachorowań, w tym 110 osób hospitalizowano.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom. w analizowanym okresie kontynuowali działania w kierunku poprawy zgłaszalności podejrzeń i rozpoznań zakażeń lub chorób zakaźnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą w powiecie drawskim, dlatego też przypominano o w/w obowiązku w trakcie kontroli sanitarnych przeprowadzanych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, co było odnotowywane w protokołach ponadto wystosowano pisma przypominające o obowiązku zgłaszania zachorowań .

Dokonywano również weryfikacji zgłoszeń z danymi otrzymywanymi z Narodowego Funduszu Zdrowia, a następnie w przypadku stwierdzenia nie zgłoszenia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia lub choroby zakaźnej przez dany podmiot wykonujący działalność leczniczą, informowano o konieczności uzupełnienia brakujących zgłoszeń.

Wnioski:

1. Ciągłe monitorowanie zgłoszeń podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne oraz wdrażanie działań przeciwepidemicznych ma pozytywny wpływ na zachowanie bezpieczeństwa zdrowia publicznego.
2. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych nie budziła zastrzeżeń. Nie odnotowano chorób wysoce zakaźnych stanowiących bezpośrednie zagrożenie dla społeczeństwa i konieczność natychmiastowego wdrożenia procedury przeciwepidemicznej.
3. Liczba zachorowań na boreliozę z Lyme utrzymała się na podobnym poziomie w stosunku do lat ubiegłych. Podobnie wśród zgłoszeń w analizowanym roku dominowały zachorowania boreliozy fazy wczesnej, której objawem jest rumień wędrujący.
4. Od lat brak zachorowań na ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat, nie wystąpiły zachorowania na odrę i krztusiec.
5. Wśród chorób szerzących się drogą pokarmową nie odnotowano zachorowań na czerwonkę, dur brzuszny, dur rzekomy, tasiemczyce.
6. Wskaźnik pokąsań przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę w 2018 roku w porównaniu z 2017 rokiem nieznacznie wzrósł ze 108 na 114.

Sytuacje epidemiologiczną chorób zakaźnych w powiecie drawskim należy uznać za ogólnie dobrą.

Realizacja szczepień ochronnych

Za najistotniejszy i najbardziej skuteczny element działań zapobiegawczych w zakresie zwalczania chorób zakaźnych należy uznać realizację Programu Szczepień Ochronnych.

Prowadzono nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych populacji mieszkańców powiatu drawskiego ponieważ szczepienia ochronne są niezmiernie istotnym czynnikiem w zapobieganiu chorobom zakaźnym oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków.

W wyniku przeprowadzanych czynności kontrolnych należy stwierdzić, iż wykonawstwo szczepień ochronnych w powiecie drawskim utrzymuje się od wielu lat na wysokim poziomie, a szczepienia obowiązkowe i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych. Przechowywanie, jak i przekazywanie dokumentacji szczepień ochronnych prowadzone było zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Niemniej jednak odnotowuje się wzrost liczby przypadków, w których rodzice nie poddali swoich dzieci obowiązkowym szczepieniom ochronnym.

W każdym przypadku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim prowadził we współpracy z podmiotami leczniczymi działania edukacyjne, nakłaniające do wykonania szczepień ochronnych oraz prowadzono postępowania administracyjno – egzekucyjne.

To niekorzystne zjawisko, może być w przyszłości przyczyną utraty odporności zbiorowiskowej, co skutkować może szkodliwymi społecznie następstwami - doprowadzić może do nawrotu chorób, których niska zapadalność utrzymywana jest, dzięki realizacji od wielu lat programów szczepień ochronnych. Utrzymanie akceptacji społecznej szczepień, która pozwoli na osiągnięcie wysokiego poziomu uodpornienia populacji, to ważny cel w działaniach Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2018 roku Program Szczepień Ochronnych na terenie powiatu drawskiego realizowany jest przez 12 świadczeniodawców w 14 punktach szczepień, które obejmują swoją opieką 32609 osób, z czego 10222 stanowią osoby poniżej 19 roku życia (stan na 31.12.2018r.). U świadczeniodawców znajduje się 32609 kart uodpornienia (stan na 31.12.2018 r.). W czasie czynności kontrolnych stwierdzano, iż liczba kart uodpornienia dzieci i młodzieży od 1 do 20 r. ż. jest zgodna z liczbą dzieci i młodzieży od 1 do 20 r. ż. podlegających opiece kontrolowanych podmiotów działalności leczniczej.

W ramach nadzoru nad realizacją szczepień ochronnych w 2018 roku przeprowadzono 31 kontroli w gabinetach wykonujących szczepienia ochronne. Kontrole podległych punktów szczepień przeprowadzono w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży w rocznikach podlegających obowiązkowym szczepieniom ochronnym, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi a także przestrzegania przepisów w zakresie postępowania z preparatami szczepionkowymi i zachowanie łańcucha chłodniczego. Z przeprowadzonych kontroli w punktach szczepień wynika, że szczepienia ochronne obowiązkowe i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych.

Wszyscy świadczeniodawcy mają zawartą umowę na 2018 rok z Narodowym Funduszem Zdrowia zawierającą powierzenie wykonywania szczepień ochronnych zleconych przez Ministerstwo Zdrowia.

Personel – lekarze i pielęgniarki - wykonujący obowiązkowe szczepienia ochronne ma ukończone, w ramach doskonalenia zawodowego, specjalistyczne kursy w tym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 roku. Ponadto w trakcie przeprowadzania kontroli, przez pracownika inspekcji sanitarnej, na bieżąco udzielano instruktażu w zakresie dystrybucji i wykonywania szczepień ochronnych.

Lekarskie badania kwalifikacyjne, w celu wykluczenia przeciwwskazań do wykonania obowiązkowego szczepienia ochronnego, były wykonywane przez lekarzy posiadających właściwe kwalifikacje. W kontrolowanych punktach zapisy w tym zakresie prowadzone były prawidłowo.

Przechowywanie, jak i przekazywanie dokumentacji szczepień ochronnych prowadzone było zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Placówki w sposób prawidłowy powiadamiały o obowiązkowych szczepieniach ochronnych i informowały o szczepieniach zalecanych. Realizacja szczepień ochronnych obowiązkowych i zalecanych prowadzona zgodnie z PSO.

Poza obowiązkowym kalendarzem szczepień ochronnych istotną rolę odgrywają szczepienia zalecane. Każdy lekarz zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, jest zobligowany do udzielenia pełnej informacji rodzicom lub opiekunom dziecka na temat szczepień zalecanych. W trakcie czynności kontrolnych zwracano również uwagę na prawidłowe prowadzenie obowiązujących rejestrów, które we wszystkich punktach szczepień prowadzone są prawidłowo.

W punktach szczepień objętych kontrolą, prowadzone są szczepienia przeciwko tężcowi osób narażonych na zakażenie tężcem.

Skontrolowane gabinety szczepień spełniały wymagania jakim powinny odpowiadać gabinety o charakterze zabiegowym, stan higieniczno- sanitarny i techniczny nie budził zastrzeżeń. Punkty Szczepień są wspólne dla dzieci i dorosłych – zachowany jest rozdział czasowy przyjęć dzieci zdrowych. Sprzęt do szczepień: strzykawki, igły jednorazowego użytku, gaziki jałowe oraz preparaty do dezynfekcji skóry, z zachowanym terminem ważności, przechowywane były w prawidłowych warunkach.

W trakcie czynności kontrolnych zwracano uwagę na dostępność i użycie środków ochrony osobistej personelu.

Podczas kontroli sprawdzano stosowane procedur dotyczące, prowadzenia wewnętrznej kontroli w zakresie realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących realizacji Programu Szczepień Ochronnych w zakresie realizacji szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży według wieku oraz szczepień ochronnych zalecanych.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli i analizy dokumentacji świadczeniodawcy na bieżąco informowali Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom o osobach uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych.

W 2018 roku odnotowano 23 przypadki uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych. Po wysłaniu wniosku o nałożenie grzywny w celu przymuszenia do wykonania obowiązku szczepień ochronnych do Wojewody Zachodniopomorskiego w Szczecinie w 2 przypadkach osoby wykonały obowiązek szczepień ochronnych, 3 osoby w związku ze zmianą deklaracji lekarza POZ zostały przekazane innym Powiatowym Stacjom Sanitarno – Epidemiologicznym, natomiast w 18 przypadkach nadal nie dopełniono obowiązku dotyczącego szczepień ochronnych.

W 2018 roku wysłano 12 pism informacyjnych do prawnych opiekunów dzieci, 22 wezwań, 16 upomnień i wysłano 8 wniosków do Wojewody Zachodniopomorskiego wraz 8 Tytułami Wykonawczymi. Wydano również 6 postanowień dotyczących stanowiska wierzyciela w

sprawie zarzutów zobowiązanych zgłoszonych w sprawie prowadzonego postępowania egzekucyjnego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pom w dalszym ciągu prowadzi będzie dalsze działania mające na celu wyegzekwowanie wykonania obowiązku szczepień ochronnych od osób uchylających się od obowiązku szczepień.

Zaobserwowano niepokojące zjawisko rozwoju ruchów antyszczepionowych wśród rodziców, co jest jedną z głównych przyczyn spadku poziomu szczepień u małych dzieci i należy wzmocnić działania propagujące tę formę uodpornienia przeciwko chorobom zakaźnym. To niekorzystne dla realizacji szczepień ochronnych zjawisko może być w przyszłości przyczyną utraty odporności zbiorowiskowej, co skutkować może szkodliwymi społecznie następstwami - doprowadzić może do nawrotu chorób, których niska zapadalność utrzymywana jest dzięki wieloletnim programom szczepień ochronnych. Utrzymanie akceptacji społecznej szczepień, która pozwoli na osiągnięcie wysokiego poziomu uodpornienia populacji, to ważny cel w działaniach Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Niepożądane odczyny poszczepienne

W I półroczu 2018 roku zgłoszono jeden przypadek niepożądanego odczynu poszczepiennego o przebiegu łagodnym. W związku ze zgłoszeniem przez obiekt niepożądanego odczynu poszczepiennego przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne w wyniku, którego ustalono nazwę preparatu szczepionkowego jego serią oraz datę ważności. Ustalono także ilość zamówionego i wykorzystanego w/w preparatu szczepionkowego na terenie działania PSSE Drawsko Pom. W wyniku dochodzenia epidemiologicznego stwierdzono, że poza jednym zgłoszonym przypadkiem nie wystąpiły objawy odczynu poszczepiennego.

Podsumowanie i wnioski

Najważniejszym celem zdrowotnym szczepień ochronnych jest zapobieganie określonej chorobie zakaźnej u zaszczepionej osoby lub populacji. Uodpornienie czynne dzieci w Polsce wykonywane jest głównie w drodze realizacji Programu Szczepień Ochronnych.

Wykonawstwo szczepień ochronnych w powiecie drawskim utrzymuje się od wielu lat na wysokim poziomie.

Realizacja szczepień ochronnych w ramach Programu Szczepień Ochronnych ma wpływ na sytuację epidemiologiczną nadzorowanego terenu, w szczególności przyczynia się do spadku liczby zachorowań na choroby zakaźne i spadku liczby występujących powikłań po przebytej chorobie.

Wysokie odsetki szczepionych osób w powiecie drawskim w ramach bezpłatnych szczepień obowiązkowych pozwalają sądzić, że istnieje społeczna akceptacja szczepień. Konieczne jest dołożenie starań, aby jej nie utracić.

Wzrosła liczba osób uchylających się od wykonania obowiązku szczepień ochronnych z 15 w 2017 roku do 18 w 2018 roku.

Choroby zakaźne, którym zapobiega się za pomocą szczepień ochronnych, są nadal realnym zagrożeniem, zwłaszcza dla dzieci. Sytuacja epidemiologiczna takich chorób, jak: gruźlica, błonica, krztusiec, tężec, poliomyelitis, odra, różyczka i świnka, wirusowe zapalenie wątroby typu B zależna jest od poziomu realizacji szczepień ochronnych.

Stan sanitarny podmiotów działalności leczniczej

Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej.

Liczba wystawionych decyzji na stan sanitarno-techniczny i higieniczny - **17** :

- szpital – 6
- przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria – 9
- indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych – 2

Ponadto wystawiano 8 decyzje umarzające postępowanie administracyjne : 8

- szpital – 3
- przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria – 4
- indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych – 1

2. Liczba i suma wystawionych decyzji finansowych - **20**

- szpitali – 6
- przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria – 10
- indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych – 4

Podmioty działalności leczniczej

Prowadzony jest nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym w obiektach prowadzących działalność leczniczą i na tej podstawie należy stwierdzić, iż kierownicy przejawiają ogromną dbałość w zakresie zapewnienia jak najlepszego stanu technicznego. Podmioty działalności leczniczej posiadają opracowane procedury, instrukcje oraz standardy postępowania mające na celu zapobiegania zakażeniom. Przestrzeganie przez personel medyczny podmiotów działalności leczniczej procedur higienicznych i medycznych, mających na celu zapobieganie i zwalczanie czynników zakaźnych oraz utrzymanie właściwego stanu higieniczno – sanitarnego pomieszczeń, wpływają na zapewnienie bezpieczeństwa zarówno pacjentów, jak i pracowników medycznych.

Szpital

Na terenie powiatu drawskiego znajduje się jeden szpital.

- „Szpitale Polskie” s.c Katowice ul. Ligocka 103 – Drawskie Centrum Specjalistyczne- Drawsko Pom ul. Chrobrego 4.

Nazwa ZOZ, adres	Oddziały	Liczba łóżek
„Szpitale Polskie” s.c Katowice ul. Ligocka 103- Drawskie Centrum Specjalistyczne Drawsko Pom. ul. Chrobrego 4	Oddz. Chirurgiczny	36
	Oddz. Wewnętrzny	35
	Oddz. Dziecięcy	25
	Oddz. Ginekologicz.	12
	Oddz. Położniczy	25
	Oddz. Noworodkowy	10
	OIOM	4
	ORTOPEDIA	15
	Kardiologia	15

Aktualna liczba łóżek szpitalnych 177.

W 2018 roku przeprowadzono 13 kontroli, w tym 4 kontrole sprawdzające , 3 kontrole interwencyjne i 6 kontroli planowych.

Stan techniczny i funkcjonalność szpitala

W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami w obiekcie obowiązują dwie decyzje. Termin wykonania nieprawidłowości ujętych w w/w decyzjach ustalono na dzień 31.12.2018 r.

Wydano także Postanowienie o zawieszeniu postępowania z terminem wykonania obowiązków 31.12.2017 r. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w wyniku, której stwierdzono wykonanie w części obowiązków niepieniężnych wynikających z tytułów wykonawczych:

TYT - 01/2017 z dnia 06.02.2017r. **Oddział Pediatryczny**

TYT - 02/2017 z dnia 06.02.2017r. **Oddział pediatryczno- neonatologiczny i Oddział położniczo- ginekologiczny**

TYT - 03/2017 z dnia 24.03.2017r. **Przychodnia :**

TYT - 04/2017 z dnia 24.03.2017r. **oddział pediatryczno-neonatologiczny oddział chirurgii ogólnej**

Pozostały do wykonania obowiązki wynikające z TYT - 05/2016 z dnia 09.12.2016r.

Oddział Chirurgiczny; TYT - 04/2017 z dnia 24.03.2017r. **Pkt.5 – oddział położniczo – ginekologiczny** z określonym terminem wykonania do dnia 31.12.2018r.

Dyrekcja szpitala pismem z dnia 31 grudnia 2018r. zwróciła się z prośbą o zawieszenia i prolongatę terminu wykonania ww. pozostałych obowiązków niepieniężnych do dnia 31 grudnia 2019 r. W uzasadnieniu pisma wskazano, że część nakazanych prac jest realizowana etapami (Oddział Chirurgiczny) zaś przesunięcie terminu wywołane zostało przez konieczność prac remontowych Izby Przyjęć .Wnioskodawca opisał szczegółowo szereg przedsięwzięć i remontów, jakie już zostały wykonane etapami (w tym także inne, samodzielne i nie narzucone decyzjami administracyjnymi np. gabinety Poradni Ortopedycznej i Gipsownia). Powyższe wskazuje, że postęp prac remontowych jest widoczny i choć nie bez trudności to jest właściwie kontynuowany.

Biorąc pod uwagę stopień zaawansowania prac, planowe etapowanie oraz konieczność koordynacji remontu przy jednoczesnej czynnej obsłudze pacjentów na innych oddziałach szpitalnych organ uznał, że uzasadniony jest wniosek o dalsze zawieszenia i prolongatę terminu wykonania ww. obowiązków na czas do 31 grudnia 2019r.

Wierzyciel (organ egzekucyjny) stwierdzając podstawę do skorzystania instytucji zawieszenia postępowania w art. 56 § 1 pkt. 4 u.p.e.a uznał za uzasadnione wstrzymać czynności egzekucyjne z powodu obiektywnej oceny, iż opisane okoliczności przemawiają przeciwko prowadzeniu egzekucji. Zawieszenie egzekucji w niniejszej sprawie sprowadza się do przerwania na czas określony biegu tego postępowania w związku z wystąpieniem przeszkód do jego dalszego prowadzenia (opisane etapowanie prac i koordynacja między oddziałami szpitala (zamknięcie Oddziału Ginekologicznego na czas remontu), prace prowadzone w cały czas czynnym szpitalu. W ocenie organu Dłużnik wystąpił o zawieszenie ze wskazaniem terminu, który w realiach sprawy wydaje się gwarantować realizację egzekwowanych obowiązków. Pomimo istnienia spoczywającego na wierzycielu prawnego obowiązku podejmowania czynności zmierzających do zastosowania środków egzekucyjnych (art. 6 u.p.e.a.) w celu przymuszenia dopuszczona jest jednak możliwość zadysponowania przez wierzyciela (organ egzekucyjny) przebiegiem postępowania egzekucyjnego i doprowadzenia do jego zawieszenia w przypadku rzeczywiście uzasadnionym. W związku z tym , że zobowiązany Dłużnik wskazał jedną z przesłanek określonych w art. 56 § 1 u.p.e.a.

i uprawdopodobnił określone fakty uzasadniające zawieszenia - ze względu na szeroko rozumiany interes społeczny - zasadne było wstrzymanie czynności egzekucyjnych na czas określony prolongowanym terminem .

Dezynfekcja

Dezynfekcja endoskopów

W 2018 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w pracowni badań endoskopowych. Podczas których stwierdzono, że mycie wstępne endoskopów przeprowadza się w pracowni endoskopowej przy użyciu środka o nazwie ANIOSYME DLT-Plus. Test szczelności wykonuje się testerem firmy FUJINON. Sprzęt endoskopowy myty jest w myjce automatycznej, do dezynfekcji stosuje się Aniosyme 1000 i Synerge 5.

Dezynfekcja basenów i kaczek

Dezynfekcja basenów i kaczek prowadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach w myjkach – dezynfektor. Do dezynfekcji stosuje się środki dezynfekcyjne – Sekumatic FKS i Neodsher – preparat gotowy.

Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Stężone środki dezynfekcyjne przechowywane są w wydzielonych, zamkniętych szafkach, w których znajdują się instrukcje postępowania z preparatami chemicznymi oraz w pomieszczeniu porządkowym.

Dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia

Centralna sterylizatornia wyposażona jest w urządzenia do wyjaławiania sprzętu, aparatury, narzędzi i innych elementów tego wymagających oraz dezynfekowania wózków i pojemników służących do transportu materiałów poddawanych sterylizacji. Posiada dogodne połączenie z zespołem operacyjnym i jest łatwo dostępna z innych jednostek organizacyjnych szpitala oraz z zewnątrz. Mycie i dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się w strefie brudnej, przeznaczonej do przyjmowania, sortowania, mycia, dezynfekcji właściwej narzędzi chirurgicznych, aparatury medycznej (wstępne mycie i dezynfekcja narzędzi odbywa się na oddziałach szpitalnych), mycia i dezynfekcji wózka i elementów transportowych oraz przechowywania zapasów środków dezynfekcyjnych i przygotowania z nich roztworów roboczych. Zapewniono myjkę ultradźwiękową. Transport materiałów sterylnych i skażonych między centralną sterylizatornią i oddziałami odbywa się w odrębnym wózku wyposażonym w szczelny pojemnik należący do bloku operacyjnego oraz w szczelnych pojemnikach z poszczególnych jednostek organizacyjnych szpitala. Ponadto pierwsze wstępne mycie i dezynfekcja narzędzi wielorazowego użycia odbywa się na oddziałach szpitalnych. Roztwory robocze środków dezynfekcyjnych przygotowywane przez pielęgniarki w poszczególnych oddziałach oraz pracownika sterylizatorni na zgodność z instrukcją postępowania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Do dezynfekcji narzędzi stosowany jest preparat Sekusept Pulver z aktywatorem

Dezynfekcja powierzchni

Dezynfekcja powierzchni odbywa się na zgodność z opracowanymi procedurami. W pomieszczeniach szpitala podłogi wykonane z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, ściany umywalk wykończone w sposób zabezpieczający ścianę przed zawilgoceniem. Do powierzchni dotykowych i bezdotykowych: . 0,2% Incidin Pro i Desprey – preparat stężony. W pomieszczeniach wymagających częstej dezynfekcji lub utrzymania aseptyki ściany na całej wysokości wykończone materiałami umożliwiającymi mycie i dezynfekcję.

Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu wyposażone w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, dozowniki z mydłem płynnym, dozowniki z preparatem antyseptycznym do rąk

(stosowany jest Sprigel) zasobniki z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemniki na zużyte ręczniki. Wszystkie meble i sprzęt medyczny stanowiące wyposażenie pomieszczeń szpitala wykonane z materiałów gładkich łatwo zmywalnych umożliwiających ich mycie i dezynfekcję.

W poszczególnych oddziałach stosowane są środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Stężone środki dezynfekcyjne przechowywane są w pomieszczeniu porządkowym oraz w poszczególnych oddziałach, w wydzielonych, zamkniętych, oznakowanych szafkach, wewnątrz umieszczone są instrukcje określające sposób składowania, zagrożenie i bezpieczeństwo postępowania. Zapewnione są środków ochrony osobistej personelu.

Utrzymanie bieżącej czystości

Utrzymaniem bieżącej czystości i porządku zajmują się pracownicy szpitala. Opracowano plan higieny szpitala. Na poszczególnych oddziałach przestrzegana jest zasada sprzątanía pomieszczeń w zależności od stref czystości. Wyznaczone są: strefa ogólnej czystości medycznej (sale chorych, gabinety lekarskie, korytarze); strefa czystości zmiennej (sale operacyjne, sala porodowa, gabinety zabiegowe, sale opatrunkowe); strefa ciągłego skażenia (toalety, brudowniki).

Wydzielone są zestawy do sprzątanía bloku operacyjnego, porodowego i laboratorium. Do mycia i dezynfekcji stosowane są zestawy sprzętu: wózki - wiadra dwukomorowe z dociskaczem, bawełniane mopy i ścierki podlegające praniu. Stwierdzono wystarczający zapas środków czystościowych i dezynfekcyjnych. W szpitalu znajduje się pomieszczenie do przechowywania środków czystościowych i dezynfekcyjnych. Mycie i dezynfekcja sprzętu oraz zestawów do sprzątanía odbywa się w oddziałach w pomieszczeniach porządkowych. Pracownicy sprzątający posiadają opracowane procedury dotyczące sprzątanía i dezynfekcji. W szpitalu opracowany jest plan higieny. Sprzątanía pomieszczeń odbywa się na zgodność z opracowanymi procedurami.

W oddziałach stosowane są środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Stężone środki dezynfekcyjne przechowywane są w wydzielonych, zamkniętych szafkach. Na stanowiskach przygotowywania roztworów do dezynfekcji znajdują się instrukcje bezpiecznego postępowania z substancjami chemicznymi.

W szpitalu nie ma komór dezynfekcyjnych oraz nie podpisano umowy z firmą zewnętrzną. Mycie i dezynfekcja szafek przyłózkowych, łózek szpitalnych z materacami odbywa się na salach chorych przez personel sprzątający szpitala zgodnie z opracowanymi procedurami. W celu zapewnienia właściwej dezynfekcji materace wykonane są z materiałów

Sterylizacja

Centralna sterylizatornia działa w ramach szpitala i zlokalizowana jest na parterze budynku..

Centralna sterylizatornia wyposażona jest w urządzenia do wyjaławiania sprzętu, aparatury, narzędzi i innych elementów tego wymagających oraz dezynfekowania wózków i pojemników służących do transportu materiałów poddawanych sterylizacji. W szpitalu nie stosuje się wyjaławiania białizny operacyjnej oraz materiałów opatrunkowych ze względu na stosowanie jałowej białizny operacyjnej jednorazowego użycia i jałowych materiałów opatrunkowych jednorazowego użycia w fabrycznie pakowanych pakietach. Posiada dogodnie połączenie z zespołem operacyjnym (winda brudna i czysta) i jest łatwo dostępna z innych jednostek organizacyjnych szpitala oraz z zewnątrz, centralna sterylizatornia świadczy usługi odbiorcom zewnętrznym, co zostało ujęte w procedurze postępowania w centralnej sterylizatorni. Transport materiałów sterylnych i skażonych między centralną sterylizatornią i oddziałami odbywa się w odrębnym wózku wyposażonym w szczelny pojemnik należący do

bloku operacyjnego oraz w szczelnych pojemnikach z poszczególnych jednostek organizacyjnych szpitala.

Centralna sterylizatornia podzielona jest na trzy strefy:

- 1) brudną, przeznaczoną do przyjmowania, sortowania, mycia, dezynfekcji właściwej narzędzi chirurgicznych, aparatury medycznej (wstępne mycie i dezynfekcja narzędzi odbywa się na oddziałach szpitalnych), mycia i dezynfekcji wózka i elementów transportowych, gromadzenia narzędzi fabrycznie nowych oraz przechowywania zapasów środków dezynfekcyjnych i przygotowania z nich roztworów roboczych
- 2) czystą, przeznaczoną do suszenia wydezynfekowanych narzędzi i aparatury, pakietowania zestawów operacyjnych i zabiegowych, załadunku przygotowanych wsadów do sterylizatora, gromadzenia narzędzi fabrycznie nowych, tworzenia i archiwizacji dokumentacji procesów sterylizacji
- 3) sterylną, przeznaczoną do wyładunku wysterylizowanych materiałów ze sterylizatora, ich magazynowania i wydawania na oddziały szpitalne lub odbiorcom poza szpitala.

Pakietowanie narzędzi odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu.

Rozwiązanie przestrzenne centralnej sterylizatorni zapewnia ruch postępowy obrabianych materiałów od strefy brudnej do sterylnej. Wejście personelu centralnej sterylizatorni ze strefy czystej do strefy brudnej i sterylnej prowadzi przez służę umywalkowo-fartuchowe. Przy służu między strefą czystą i brudną zainstalowany jest usęp.

Między strefą sterylną a ogólnodostępną szpitala znajduje się pomieszczenie do wydawania materiałów sterylnych.

Wszystkie systemy technologiczne centralnej sterylizatorni (sterylizatory, myjnie, wózki, regały, pojemniki sterylizacyjnej, tace) są kompatybilne , zgodne z jednostką wsadu.

Na terenie centralnej sterylizatorni stosuje się odrębne pojemniki oraz wózek, którymi są transportowane materiały do strefy brudnej oraz pojemniki transportowe, którymi są transportowane materiały sterylne. Wózek służy do transportu materiału skażonego umieszczonego w szczelnych pojemnikach z oddziałów (poza blokiem operacyjnym transport narzędzi skażonych umieszczonych w szczelnych pojemnikach odbywa się windą ”brudną”) do strefy brudnej centralnej sterylizatorni, a po wyładowaniu materiału przeznaczonego do sterylizacji w strefie brudnej, wózek nie opuszcza tej strefy do czasu gdy zostanie umyty i wydezynfekowany tj. po wykonaniu procesu sterylizacji materiałów. Między strefą brudną i czystą zainstalowana jest przelotowa myjnia – dezynfektor z wyposażeniem uzasadnionym procesem technologicznym.

W ścianie między strefą czystą i sterylną zainstalowane są sterylizatory parowe i parowo – formaldehydowe o wielkości uzasadnionej procesem technologicznym. W centralnej sterylizatorni nie stosuje się sterylizacji gazowej tlenkiem etylenu sprzętu nieodpornego na działanie temperatury. W razie konieczności sterylizowania takiego sprzętu materiały sterylne dostarczane będą z centralnej sterylizatorni zlokalizowanej poza zaopatrywanym szpitalem, posiadającej system zarządzania jakością (ISO lub GMP) i gwarantującej wykonanie materiału sterylnego.

Stacja uzdatniania wody zlokalizowana jest w wydzielonym pomieszczeniu

W 2018 roku wykonano **82** badań testem biologicznym, w tym 50 badań autoklawu parowego i 32 parowo- formaldehydowego. Podmiot co kwartał przesyła do PPIS w Drawsku Pom informację o ilości wykonanych badan w każdym kwartale. Kontrola chemiczna procesu sterylizacji prowadzona jest przy pomocy pasków chemicznych, które załączone są do dokumentacji pacjentów. wokół

Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów ds. zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych.

W Drawskim Centrum Specjalistycznym funkcjonuje Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych, którego skład osobowy spełnia wymagania w zakresie kwalifikacji członków zespołu określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27.05.2010 r. w sprawie kwalifikacji członków kontroli zakażeń szpitalnych (Dz. U. Nr 108 poz. 706).

Podmiot podejmuje działania zapobiegające szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Działania te obejmują:

- ocenę ryzyka występowania zakażenia związanego z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych,
- monitorowanie czynników alarmowych i zakażeń związanych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych w zakresie wykonywanych świadczeń,
- opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym związanym z udzielaniem świadczeń zdrowotnych
- stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej w celu zapobieżenia przeniesienia na inne osoby biologicznych czynników chorobotwórczych,
- wykonywanie badań laboratoryjnych oraz analizę lokalnej sytuacji epidemiologicznej w celu optymalizacji profilaktyki i terapii antybiotykowej,
- prowadzenie kontroli wewnętrznej.

Prowadzona jest dokumentacja realizacji działań wyżej wymienionych.

W szpitalu powołano Zarządzeniem Dyrektora Drawskiego Centrum Specjalistycznego Nr 43/2014 z dnia 20.08.2014r. (znowelizowane Zarządzenie Nr 72/2015 z dnia 31.12.2015r.):

- Zespół i Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych ,
- Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych .

Do zadań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych należy:

- 1) opracowywanie i aktualizacja systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych;
- 2) prowadzenie kontroli wewnętrznej oraz przedstawianie wyników i wniosków z tej
- 3) kontroli kierownikowi szpitala i komitetowi zakażeń szpitalnych;
- 4) szkolenie personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych;
- 5) konsultowanie osób podejrzanych o zakażenie lub chorobę zakaźną oraz tych, u których rozpoznano zakażenie lub chorobę zakaźną.

Ponadto w szpitalu powołany jest zespół do spraw opracowania polityki antybiotykowej, opracowany jest receptariusz szpitalny.

Zakażenia szpitalne monitorowane są w całym szpitalu. Zgłaszanie zakażeń szpitalnych prowadzi lekarz sprawujący opiekę nad pacjentem, na podstawie wyników wydanych przez laboratorium mikrobiologiczne oraz na podstawie objawów klinicznych.

W szpitalu prowadzona jest ocena ryzyka wystąpienia zakażenia związanego z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych.

Określana jest częstość występowania zakażeń w danym roku z podziałem na oddziały i ogólnie dla całego szpitala – w 2018 roku zarejestrowano 54 zdarzeń:

- oddziału chirurgicznego 1,07% (11 zakażeń)
- oddział wewnętrzny 0,88% (12 zakażeń)
- oddział ginekologiczno-położniczym – 0,19% (2 zakażenia)
- ortopedia -0,37 % (4 zakażenia)
- noworodki – 3,70% (2 zakażenia)
- oit –18,48% (17 zakażeń)

- kardiologia- 0,32 % (6 zakażeń)

Ponadto ze względu na miejsce wystąpienia zakażenia podział kształtuje się następująco:

- zakażenia miejsca operowanego 17 zakażeń,
- zakażenia krwi 10 zakażeń,
- zakażenia układu moczowego - 5 zakażeń,
- zakażenia układu oddechowego- 10 zakażeń,
- zakażenia układu pokarmowego 8 zakażeń
- inne (4 zakażenia).

W 2018 roku częstość występowania zakażeń dla szpitala ogółem kształtowała się w granicach 0,80%.

W analizowanym okresie 2018 roku odnotowano 54 zakażenia szpitalne, oraz 2 odnotowano 2 ogniska epidemiczne.

Szpital zapewnia możliwość wykonywania badań laboratoryjnych mikrobiologicznych w ciągu całej doby, posiada podpisaną umowę z Medycznym Laboratorium. Wykonywane są przesiewowe badania mikrobiologiczne u pacjentów z historią hospitalizacji oraz u pacjentów przenoszonych z OIT/OIOM. Ogółem wg raportu rocznego za 2018 rok wykonano **1213** badań mikrobiologicznych.

W szpitalu gromadzi się informacje o zakażeniach szpitalnych i czynnikach alarmowych oraz prowadzony jest rejestr zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie rejestrów zakażeń zakładowych oraz raportów o występowaniu tych zakażeń.

Szczególnie ważną kwestią w zapobieganiu zakażeniom szpitalnym jest kwestia przestrzegania przez personel podstawowych zasad zwłaszcza higieny rąk i higieny używanego sprzętu medycznego, a także szeroka higienizacja całej działalności leczniczej.

W ramach systemu kontroli zakażeń wdrożone są 32 procedury sanitarno-higieniczne i 19 procedur medycznych , a postępowanie w nich opisane zapewnia bezpieczne prowadzenie działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Procedury dostępne są dla pracowników, którzy zostali z nimi zaznajomieni. Postępowanie opisane w procedurach zapewnia bezpieczne prowadzenie działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych.

Zespół organizuje i przeprowadza szkolenia personelu w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych. W 2018r. przeprowadzono 2 szkolenia wewnętrzne z udziałem około 30 osób. Natomiast członkowie zespołu uczestniczyli w 1 szkoleniu zewnętrznym.

W ramach kontroli wewnętrznej wykonania procedur kontroli zakażeń szpitalnych prowadzone są audyty wdrożenia procedur w oddziałach, analizy zużycia środków antyseptycznych do rąk, analizy zużycia środków ochrony indywidualnej, zużycia antybiotyków, kontrola dokumentacji procedur zapobiegania zakażeniom – karty obserwacji wklucia obwodowego, miejsca operowanego, pacjenta z założonym cewnikiem do pęcherza moczowego, pacjentów z wkluciem centralnym, analiza czynników ryzyka przy przyjęciu i w trakcie hospitalizacji, analiza wrażliwości i oporności drobnoustrojów na antybiotyki, przeprowadzana jest również kontrola czystości pomieszczeń.

Wewnętrzne kontrole w zakresie oceny ryzyka występowania zakażeń związanych z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych przeprowadzane są przez pielęgniarkę epidemiologiczną raz na pół roku i wg potrzeb w poszczególnych komórkach organizacyjnych. Łącznie w 2018 roku przeprowadzono 19 kontroli wewnętrznych, zakres kontroli wewnętrznych.

Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Pomieszczenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą zlokalizowane są w budynkach również o innym przeznaczeniu z zachowaniem całkowitego wyodrębnienia innych pomieszczeń budynków wykorzystywanych do innych celów. Kształt i powierzchnia pomieszczeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą umożliwiają prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie, i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących ich niezbędne funkcjonalne wyposażenie. Podłogi oraz połączenia ścian z podłogami wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Meble w pomieszczeniach umożliwiają ich mycie i dezynfekcję.

We wszystkich zakładach zapewniona jest możliwość mycia i dezynfekcji rąk, stanowiska higieny rąk w gabinetach wyposażone są w: umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, dozownik z mydłem płynnym i preparatem antyseptycznym do rąk oraz pojemniki na zużyte ręczniki. W poradniach dla kobiet, gabinety ginekologiczne są bezpośrednio połączone z pomieszczeniami higieniczno - sanitarnymi wyposażonymi w bidet.

Usługi medyczne, w większości gabinetów, świadczone są przy użyciu sprzętu medycznego jednorazowego użytku, a w niektórych przypadkach przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku (głównie w gabinetach stomatologicznych). Prowadzone są procesy dezynfekcji narzędzi w pojemnikach z pokrywą, sitem, mają pojemność dostosowaną do ilości dezynfekowanego materiału oraz prawidłowo oznakowane. Stosowane są środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Stężone preparaty dezynfekcyjne przechowywano w wydzielonych pomieszczeniach w zamkniętych szafkach z instrukcją sporządzania oraz bezpiecznego stosowania substancji i mieszanin chemicznych. Pojemniki do przechowywania roztworów użytkowych prawidłowo oznakowane. Dobór preparatów dezynfekcyjnych był zgodny z przypuszczalnym skażeniem oraz ogólnie przyjętymi zasadami. Ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych - wystarczająca.

Wydzielone są stanowiska opracowywania narzędzi w gabinetach lub pomieszczeniach bezpośrednio połączonych z gabinetem – wyposażone w zlew jednokomorowy lub dwukomorowy oraz stanowiska mycia i dezynfekcji rąk.

W 2018 roku w/w podmioty w wyniku badań zleconych wykonały 3 badania testem biologicznym (nie odnotowano wzrostu bakterii testowych).

W podmiotach leczniczych, które wykonują świadczenia zdrowotne przy użyciu narzędzi i sprzętu wielorazowego użycia, prowadzone są procesy dezynfekcji narzędzi w pojemnikach z pokrywą, sitem, mają pojemność dostosowaną do ilości dezynfekowanego materiału oraz prawidłowo oznakowane. Stosowane są środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania, dopuszczone przez polskie prawodawstwo. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Stężone preparaty dezynfekcyjne przechowywano w poszczególnych pomieszczeniach w zamkniętych szafkach z instrukcją sporządzania oraz bezpiecznego stosowania substancji i mieszanin chemicznych. Pojemniki do przechowywania roztworów użytkowych prawidłowo oznakowane. Dobór preparatów dezynfekcyjnych był zgodny z przypuszczalnym skażeniem oraz ogólnie przyjętymi zasadami. Ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych - wystarczająca.

Wydzielone są stanowiska opracowywania narzędzi w gabinetach lub pomieszczeniach bezpośrednio połączonych z gabinetem – wyposażone w zlew jednokomorowy lub dwukomorowy oraz stanowiska mycia i dezynfekcji rąk.

Obiekty świadczące usługi zdrowotne przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku wykonują sterylizację we własnym zakresie w autoklawach lub na podstawie umowy zlecenia z innym podmiotem prowadzącym działalność w zakresie sterylizacji.

Postępowanie w procesie sterylizacji odbywa się na zgodność z opracowanymi i wdrożonymi procedurami. Sprzęt po sterylizacji opatrzony datą sterylizacji i datą ważności przechowywany w prawidłowych warunkach.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą stosują bieliznę jednorazowego oraz wielorazowego użycia, postępowanie po użyciu prawidłowe. W przypadku stosowania bielizny wielorazowego użycia podmioty posiadają umowy na wykonywanie usług pralniczych lub pranie bielizny odbywa się we własnym zakresie (np. w wyznaczonych w przychodniach pralkach, prana przez pracowników gospodarczych).

W nadzorowanych placówkach sprzątanie pomieszczeń prowadzone jest przez personel placówki lub firmę sprzątającą zewnętrzną. Utrzymanie czystości i porządku w kontrolowanych placówkach nie budziło zastrzeżeń. Wydzielone są miejsca lub pomieszczenia porządkowe do przechowywania sprzętu do sprzątania i środków czystościowych. W zależności od stref czystości mikrobiologicznych zachowana jest segregacja sprzętu do sprzątania. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątaniu prawidłowe.

Podczas kontroli zwracano uwagę na wdrożone i realizowane procedury w placówkach.

W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami wszczęto 6 postępowań administracyjnych mających na celu doprowadzenie obiektów do właściwego stanu sanitarno-technicznego. Wydano 6 decyzji nakładających obowiązek doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego. Decyzje zostały wykonane.

Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentyków oraz pielęgniarek i położnych

Na terenie powiatu drawskiego w rejestrze obiektów objętych nadzorem przez obszar Epidemiologii PSSE w Drawsku Pom funkcjonuje 46 obiektów.

Pomieszczenia podmiotów wykonujących działalność leczniczą zlokalizowane są w budynkach również o innym przeznaczeniu z zachowaniem całkowitego wyodrębnienia innych pomieszczeń budynków wykorzystywanych do innych celów. Kształt i powierzchnia pomieszczeń podmiotów wykonujących działalność leczniczą umożliwiają prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie, i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu, stanowiących ich niezbędne funkcjonalne wyposażenie. Podłogi oraz połączenia ścian z podłogami wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję. Meble w pomieszczeniach umożliwiają ich mycie i dezynfekcję.

We wszystkich gabinetach zapewniona jest możliwość mycia i dezynfekcji rąk, stanowiska higieny rąk w gabinetach wyposażone są w: umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zasobnik z ręcznikami jednorazowego użytku, dozownik z mydłem płynnym i preparatem antyseptycznym do rąk oraz pojemniki na zużyte ręczniki.

Usługi medyczne, w większości gabinetów, świadczone są przy użyciu sprzętu medycznego jednorazowego użytku, a w niektórych przypadkach przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku (głównie w gabinetach stomatologicznych).

W podmiotach leczniczych, które wykonują świadczenia zdrowotne przy użyciu narzędzi i sprzętu wielorazowego użycia, prowadzone są procesy dezynfekcji narzędzi w pojemnikach z pokrywą, sitem, mają pojemność dostosowaną do ilości dezynfekowanego materiału oraz prawidłowo oznakowane. Stosowane są środki do dezynfekcji o szerokim spektrum działania, dopuszczone przez polskie prawodawstwo. Roztwory preparatów dezynfekcyjnych sporządzane zgodnie z zaleceniami producenta. Steżone preparaty

dezynfekcyjne przechowywano w wydzielonych pomieszczeniach w zamkniętych szafkach z instrukcją sporządzania oraz bezpiecznego stosowania substancji i mieszanin chemicznych. Pojemniki do przechowywania roztworów użytkowych prawidłowo oznakowane. Dobór preparatów dezynfekcyjnych był zgodny z przypuszczalnym skażeniem oraz ogólnie przyjętymi zasadami. Ilość środków czystościowych i dezynfekcyjnych - wystarczająca. Wydzielone są stanowiska opracowywania narzędzi w gabinetach lub pomieszczeniach bezpośrednio połączonych z gabinetem – wyposażone w zlew jednokomorowy lub dwukomorowy oraz stanowiska mycia i dezynfekcji rąk.

Obiekty świadczące usługi zdrowotne przy użyciu sprzętu wielorazowego użytku wykonują sterylizację we własnym zakresie w autoklawach.

Kontrola skuteczności sterylizacji urządzeń sterylizacyjnych testem biologicznym prowadzona jest przez właścicieli urządzeń. Wszystkie placówki prowadzą dokumentację procesów sterylizacji, która obejmuje rodzaj sterylizacji, parametry procesu, ilość cykli wyniki kontroli biologicznej. W kontrolowanych obiektach sterylizacja przebiegała prawidłowo. W 2018 roku w/w podmioty wykonały **183** badań testem biologicznym. Wynik: brak wzrostu bakterii testowych. Nie stwierdzono urządzeń sterylizacyjnych poddanych naprawie. Sprzęt po sterylizacji opatrzony datą sterylizacji i datą ważności przechowywany w prawidłowych warunkach.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą stosują białinę jednorazowego oraz wielorazowego użycia, postępowanie po użyciu prawidłowe. W przypadku stosowania białiny wielorazowego użycia podmioty posiadają umowy na wykonywanie usług pralniczych lub pranie białiny odbywa się we własnym zakresie. W analizowanym okresie. w trakcie kontroli sanitarnych prowadzono działania instruktażowe w kierunku zapewnienia prawidłowych warunków odkażania białiny brudnej poprzez informowanie przedstawicieli kontrolowanych obiektów o zagrożeniach wynikających z nieodpowiedniego postępowania z brudną białiną.

W nadzorowanych placówkach sprzątanie pomieszczeń prowadzone jest przez personel placówki lub firmę sprzątającą zewnętrzną zgodnie z opracowanymi procedurami sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń. Utrzymanie czystości i porządku w kontrolowanych placówkach nie budziło zastrzeżeń. Wydzielone są miejsca lub pomieszczenia porządkowe do przechowywania sprzętu do sprzątania i środków czystościowych. W zależności od stref czystości mikrobiologicznych zachowana jest segregacja sprzętu do sprzątania. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątanu prawidłowe.

W związku ze stwierdzonymi podczas czynności kontrolnych uchybieniami wydano **2** decyzje administracyjne nakazujące usunąć stwierdzone naruszenia wymagań higienicznych w obiekcie. Decyzje z terminem wykonania 31.12.2018r.

Podsumowanie i wnioski

Podczas dokonywanych kontroli najczęściej stwierdzane uchybienia w w/w obiektach dotyczyły niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń. Na podstawie prowadzonego nadzoru należy stwierdzić, iż kierownicy przejawiają ogromną dbałość w zakresie zapewnienia jak najlepszego stanu technicznego. Bieżące naprawy odbywają się sukcesywnie i w krótkim czasie. Podnoszony jest standard obiektów i dostosowanie pomieszczeń do obowiązujących przepisów prawnych.

Podmioty działalności leczniczej posiadają opracowane procedury, instrukcje oraz standardy postępowania mające na celu zapobiegania zakażeniom. Przestrzeganie przez personel medyczny podmiotów działalności leczniczej procedur higienicznych i medycznych, mających na celu zapobieganie i zwalczanie czynników zakaźnych oraz utrzymanie właściwego stanu higieniczno – sanitarnego pomieszczeń, wpływają na zapewnienie bezpieczeństwa zarówno pacjentów, jak i pracowników medycznych

HIGIENA ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ ORAZ KOSMETYKÓW.

Zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu drawskiego było głównym celem nadzoru sanitarnego oraz innych działań podejmowanych przez pracowników obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

Urzędowe kontrole żywności oraz ocenę stanu higieniczno-sanitarnego obiektów prowadzono zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywnościowo-żywnościowych na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych, kosmetyków oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nadzór sanitarny w obiektach żywieniowych ukierunkowany był między innymi na ocenę systemów kontroli wewnętrznej w zakładach, przestrzegania zasad GHP, GMP oraz stosowania zasad systemu HACCP. Sprawdzano, czy przedsiębiorcy posiadają opracowane oraz czy realizują harmonogramy badań właścicielskich, oceniano procedury dotyczące identyfikowalności produkowanych wyrobów i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, monitorowano prawidłowość stosowania dodatków do żywności.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, przedsiębiorcom, szczególnie w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości, przypomniano o kluczowych obowiązkach, wynikających z prawa żywnościowego. Informowano, że to przedsiębiorcy branży spożywczej są zobowiązani do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, iż muszą mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy i odbiorcy żywności, że powinni bezzwłocznie wycofywać z obrotu żywność, jeżeli mają powody sądzić, iż jest ona niebezpieczna, a o powyższych działaniach są zobowiązani informować organy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia (z wyodrębnieniem produkcji pierwotnej) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych.

W **2018** roku nadzorem sanitarnym na terenie powiatu drawskiego objęto **561** obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku. Najliczniejszą grupę obiektów nadal stanowią zakłady obrotu żywnością, następnie zakłady żywienia zbiorowego.

Kontrole w obiektach przeprowadzono w oparciu o przyjęty na rok **2018** harmonogram nadzoru nad obiektami. Przeprowadzono również kontrole pozaplanowe, sprawdzające, tematyczne i interwencyjne, między innymi w każdym przypadku uzyskania informacji o uchybieniach stanowiących zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów oraz w związku z informacjami napływającymi w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych RASFF.

Przeprowadzone kontrole były ukierunkowane m. in. na:

- ocenę stanu sanitarnego i technicznego nadzorowanych zakładów
- ocenę stosowanych systemów kontroli wewnętrznej, z uwzględnieniem badań właścicielskich, przestrzegania zasad GHP/GMP, wdrożenie i przestrzegania zasad systemu HACCP

- ocenę jakości produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym pobór próbek do badań,
- identyfikowalność stosowanych surowców oraz produkowanych wyrobów gotowych
- ocenę prawidłowego stosowania w produkcji dodatków do żywności.
- monitorowanie produktów objętych powiadomieniami RASFF
 - liczba obiektów pozostających pod nadzorem sekcji HŻŻ i PU – **561**
 - liczba obiektów zatwierdzonych w 2018r. - **71**
 - ilość decyzji warunkowo zatwierdzających - **1**
 - ilość przeprowadzonych kontroli włącznie z rekontrolą - **547**
 - ilość wydanych decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego - **52**
 - ilość wydanych decyzji unieruchomienia lub przerwania działalności całego lub części zakładu z krótkim opisem - nie wydano
 - ilość decyzji finansowych - **234**
 - ilość decyzji o wycofaniu z obrotu handlowego środków spożywczych -**3**
 - Mandaty karne:

Nażłożono 36 mandatów karnych – łącznie na kwotę 10 800 zł, w tym:

- 25 - łącznie na kwotę - 6700,00 zł w zakładach obrotu żywnością
- 8 - łącznie na kwotę - 2800,00 zł w zakładach żywienia zbiorowego otwartego,
- 2 - łącznie na kwotę - 1000,00 zł w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego
- 1 na kwotę - 300,00 zł w obiekcie ruchomym

Nie skierowano wniosków o ukaranie do Sądu.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w zakładach podczas kontroli sanitarnych dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, drzwi, podłóg w zakładach (zabrudzenia, odpryski tynku i farby).
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia, urządzeń i sprzętu stykającego się z żywnością (zniszczone, skorodowane urządzenia, zniszczone obrzeża regałów i półek, zniszczone obrzeża lad sprzedażowych),
- brak czystości i porządku w zakładach.

Zakłady produkcyjne

Wytwórnice lodów.

W ewidencji zakładów znajduje się jeden zakład produkujący lody metodą tradycyjną: W wytwórni prowadzona jest działalność w sezonie letnim - ok. 3 miesiące, wyłącznie na potrzeby dwóch własnych punktów sprzedaży. W okresie sprawozdawczym przeprowadzono ogółem 4 kontrole sanitarne. Obiekt spełnia wymagania sanitarno-higieniczne. Pobrano 10 próbek lodów oraz 5 próbek sanitarnych (wymazy czystościowe z powierzchni użytkowych i rąk pracownika) - próbek nie kwestionowano

Automaty do produkcji lodów.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na rok **2018** ujęto **6** obiektów:

- a) Automaty do produkcji lodów włoskich, których zakres prowadzonej działalności obejmuje głównie produkcję i sprzedaż lodów włoskich z automatu. Prowadzona działalność ma charakter sezonowy i obejmuje okres letni tj. od maja do września (ok. 4 - 5 miesięcy w ciągu roku)
- b) Zakłady Małej Gastronomii z Automatami do produkcji lodów włoskich, gdzie równolegle z przygotowaniem i sprzedażą lodów włoskich z automatu przygotowywana jest żywność

typu Fast-food z produktów głęboko mrożonych, desery (gofry z gotowych koncentratów spożywczych, uzupełniane dodatkami) napoje gorące i zimne typu shake.

W roku 2018r. skontrolowano **5** obiektów. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrola interwencyjna – skarga konsumenta. W 1 zakładzie pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek – 5 próbek lodów i 5 próbek sanitarnych /wymazy czystościowe z powierzchni użytkowych i rąk pracownika/ - próbek nie kwestionowano.

Działalność w zakładach prowadzona jest najczęściej przez samego właściciela i zatrudnioną jedną osobę. Lody przygotowywane są z gotowych koncentratów mieszanek w proszku, na podstawie instrukcji producenta.

Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładów, ich wyposażenie w sprzęt zapewniają prowadzenie wszelkich działań produkcyjnych z zachowaniem zasad dobrej praktyki higienicznej, co udokumentowano w protokołach kontroli podczas prowadzenia działań nadzorowych.

Przedsiębiorcy prowadzą kontrolę wewnętrzną obejmującą proces produkcji, mający na celu zapewnienie zgodności z kryteriami określającymi możliwość akceptacji procesu, zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych i polega na: zbadaniu produkcji próbnej przed uruchomieniem zakładów w sezonie letnim, wyniki badania lodów jakie przedłożyli do wglądu przedsiębiorcy były pozytywne.

W powyższych obiektach nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego, decyzji finansowych, nie nakładano mandatów karnych,

W zakładach ustanowiono i opracowano systemy HACCP w oparciu o zebrane informacje o zagrożeniach oraz warunkach ich powstawania i występowania, na każdym etapie procesu produkcyjnego. Wdrożenie procedur opartych na stałym monitorowaniu poszczególnych działań, dokumentowane jest w prowadzonych zapisach.

Piekarnie.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności ujęto łącznie **8** zakładów (wszystkie skontrolowano), w których przeprowadzono łącznie **20** kontroli, w tym 1 kontrola interwencyjna – skarga konsumenta.

Wydano łącznie:

- **2** decyzje na poprawę stanu sanitarno – higienicznego,
- **3** decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków,
- **2** decyzje zatwierdzające dla obiektu już istniejącego i jedną decyzję zatwierdzającą dla piekarni ze środkami transportu,
- **16** decyzji finansowych.

Podczas przeprowadzanych kontroli stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzjami. Nie nakładano mandatów karnych.

Przedsiębiorcy opracowali systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP oparte na przeprowadzonej analizie zagrożeń w odniesieniu do podanego powyżej asortymentu produktów, zakres działalności produkcyjnej w nadzorowanych zakładach był zgodny z opracowanymi schematami technologicznymi. Polityka bezpieczeństwa żywnościowego jest rozpowszechniona i znana wśród wszystkich pracowników oraz podlega przeglądowi. Powołane w zakładach Zespoły HACCP dokonują przeglądu systemu, nie stwierdzono potrzeby wprowadzenia zmian i uaktualnienia w stosunku do opracowań wdrożonych systemów zarządzania HACCP.

W zakładach dostępne są dokumenty potwierdzające pochodzenie i jakość stosowanych

surowców (specyfikacje, świadectwa jakości, oświadczenia dotyczące obecności alergenów, GMO); nie stwierdzono wykorzystywania do produkcji surowców niewłaściwej jakości, niewiadomego pochodzenia.

W ramach bieżącego nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności przeanalizowano dokumentację, przeprowadzając czynności kontrolne zwrócono uwagę na wszystkie istotne elementy związane z procesami produkcyjnymi w których, mogą być stosowane dodatki do żywności. Asortymenty produkowanego pieczywa nie zawierają celowo dodanych, dodatków do żywności używanych w procesach technologicznych.

Ciastkarnie.

1. W **2018** roku skontrolowano **4** ciastkarnie ujęte w ewidencji. Ciastkarnie należą do małych, z reguły rodzinnych firm, które są prowadzone przez właścicieli zakładów i dodatkowo zatrudniają 1 - 6 pracowników.

Pieczywo cukiernicze wytwarzane w ciastkarniach stanowi bardzo zróżnicowany asortyment wyrobów, zarówno trwałe mikrobiologicznie jak również wymagające zachowania warunków chłodniczych przechowywania.

Procesy produkcyjne w niewielkim stopniu są zmechanizowane i dotyczy to głównie mieszania, dzielenia, dozowania surowców. Większość działań wykonywana przy wyrobie pieczywa cukierniczego prowadzona jest z dużym udziałem pracy ręcznej.

W ciastkarniach przeprowadzono łącznie **7** kontroli sanitarnych, skontrolowano 4 obiekty.

Wydano:

- **2** decyzje na poprawę stanu sanitarno-technicznego. Obowiązki wymienione w decyzji zostały wykonane,
- **7** decyzji finansowych.

Pobrano do badań laboratoryjnych **15** próbek żywności w kierunku oceny mikrobiologicznej i oceny organoleptycznej oraz **3** wymazy sanitarne - próbek nie kwestionowano.

- Wszystkie kontrolowane obiekty (ciastkarnie) posiadały opracowane i wdrożone dokumentacje, zgodnie z zasadami systemu HACCP, w odniesieniu do ogółu warunków i działań, które muszą być spełnione na wszystkich etapach produkcji dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego końcowego wyrobu. Podstawą funkcjonowania systemu jest wdrażanie polityki bezpieczeństwa żywnościowego przez przedsiębiorcę, dostosowanej do specyfiki zakładu. Prowadzone zapisy związane z realizacją wyznaczonych celów potwierdzają lub nie prawidłowość prowadzonych działań i są wskaźnikiem do podjęcia i wdrożenia korekcji i weryfikacji systemu HACCP.

przetwórnictwo owocowo-warzywne - w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 5 obiektów:

1. **Zamrażalnia owoców i warzyw** firma zajmuje się mrożeniem i pakowaniem owoców i warzyw konwencjonalnych i ekologicznych zakresie skupu, sortowania, rozdrabniania, mrożenia i pakowania z przeznaczeniem na eksport do Danii.

Gotowymi produktami są mrożonki owoców i warzyw w opakowaniach zbiorczych. W obiekcie działalność produkcyjna prowadzona jest w ciągu całego roku. Technologia produkcji prowadzona jest w dwóch etapach: zamrażania w nowoczesnym tunelu, a następnie sortowanie, skanowanie na zawartość ciał obcych i metalu (sortownik laserowy BEST i detektor metali Safeline). Charakter produkcji odbywa się w cyklu zamkniętym i jest w dużej mierze zmechanizowany. Pomieszczenia, urządzenia, maszyny i sprzęt znajdują się w dobrym stanie technicznym i spełniają wymagania sanitarne i higieniczne. Park maszynowy utrzymywany jest wg założeń systemu TMP (totalne zarządzanie utrzymaniem ruchu).

Zakład zgłosił działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego jednostce certyfikującej, certyfikat ekologiczny uzyskany przez firmę jest co roku recertyfikowany przez wyznaczoną jednostkę certyfikującą.

Prowadzona w zakładzie polityka bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu jest podstawą opracowania systemowych procedur do funkcjonowania systemu BRC. Zakres i stopień szczegółowości procedur uwzględnia złożoność procesów technologicznych i ich znaczenie dla bezpieczeństwa żywności.

Podczas audytu certyfikującego w zakładzie prowadzona jest ocena znakowania produkowanych artykułów ekologicznych.

Zakład posiada w pełni wdrożony system HACCP oraz wdrożony i certyfikowany system BRC. Polityka bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu jest podstawą opracowania systemowych procedur do funkcjonowania systemu BRC. Zakres i stopień szczegółowości procedur uwzględnia złożoność procesów technologicznych i ich znaczenie dla bezpieczeństwa żywności.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne tematyczne.

Nie nakładano mandatów karnych. Nie wydano decyzji administracyjnych. Nie wydano decyzji finansowych.

2. Zakład Produkcji i Tłoczenia Soków

Działalność prowadzona w obiekcie ma charakter zakładu produkcji żywności i obejmuje:

- zakup owoców i warzyw – przyjęcie surowca do magazynu

- krótkotrwałe magazynowanie surowca w warunkach zapewniających właściwą wilgotność, temperaturę i inne parametry przechowywania zalecane przez producenta

- przetwarzanie owoców i warzyw zgodnie z opisem załączonym przez przedsiębiorcę. Procesem produkcyjnym tłoczenia soku naturalnie mętnego. Charakter produkcji odbywa się w cyklu zamkniętym i w dużej mierze jest zmechanizowany.

W okresie sprawozdawczym w w/w obiekcie nie przeprowadzano kontroli sanitarnej

3. Przetwórnia owoców i warzyw

W okresie sprawozdawczym w zakładzie dwukrotnie dokonano próby przeprowadzenia czynności kontrolnych. Kontrola nie odbyła się, ponieważ zakład był zamknięty.

4. Zakład produkcji Soków i suszów z owoców, warzyw i ziół realizuje dostawy (surowców) typu: soki, syropy w opakowaniach transportowych – beczki, Środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych, dostarczane przez innych producentów jak oleje roślinne, kwas chlebowy, suplementy diety

Wszystkie surowce przechowywane są z zachowaniem parametrów temperatury, wilgotności, terminu przechowywania określonymi dla poszczególnych rodzajów produktów zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta.

Parametry warunków przechowywania rejestrowane są na kartach zapisów opracowanych w funkcjonującym w zakładzie systemie HACCP.

Każdej dostawie do odbiorcy towarzyszą dokumenty Faktury VAT oraz certyfikaty, stanowiące gwarancje jakości produktów.

Transport bezpośrednio do odbiorcy, odbywa się specjalistycznymi środkami transportu, wyposażonymi w elementy kontrolno-sterujące dla utrzymania przewożonych artykułów spożywczych w odpowiedniej temperaturze oraz monitorowania i rejestracji temperatury.

Produkty dostarczane są do punktów sprzedaży detalicznej i hurtowej zlokalizowanych na terenie Polski. Częstotliwość dostaw i asortyment są zgodne z umowami i uzgodnieniami prowadzonymi z przedsiębiorcami.

Podczas dokonywania przeglądu strony internetowej firmy stwierdzono stosowanie w reklamie produktów soków niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych oraz nieprawidłowych oświadczeń żywieniowych, co jest niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, co skutkowało skierowaniem wniosku o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Przeprowadzono kontrolę tematyczną obiektu.

Właściciel zakładu usunął ze strony internetowej w dniu kontroli – nieprawidłowe, niezgodne z wymaganiami oświadczenia zdrowotne i żywieniowe.

5. Zakład produkcji soków

Zakres prowadzonej działalności w zakładzie dotyczy produkcji soków pasteryzowanych i niepasteryzowanych oraz suszu z owoców : aronii, jabłek, czarnej porzeczki. Działalność produkcyjna w nadzorowanym zakładzie, zgodnie z opracowanym schematem technologicznym prowadzona jest w zakresie przyjęcia i krótkotrwałego magazynowania środków spożywczych, służących do przygotowania produkcji.

Owoce wykorzystywane do produkcji przywożone są transportem dostawcy kontrolowany jest czas, warunki, temperatura, dokumentacja dotycząca świadectw kontroli, HDI, oraz zgodności dostarczonych towarów z zapisem na fakturze. Ponadto oceniana jest czystość opakowań zbiorczych i znakowanie środków spożywczych (nazwa surowca, data minimalnej trwałości, masa netto, dane producenta, warunki przechowywania).

Surowce przechowywane są w magazynie, na drewnianych paletach, z zachowaniem wymaganych parametrów wilgotności i temperatury oraz segregacji asortymentowej i kolejności dostaw, w warunkach uniemożliwiających ich zepsucie.

Przedsiębiorca opracował system zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP, oparty na przeprowadzonej analizie zagrożeń, w odniesieniu do podanego powyżej asortymentu produktów i zgodny z prowadzonymi procesami technologicznymi. Przedsiębiorca nie stosuje dodatków do żywności.

Przedsiębiorca prowadzi stały nadzór /kontrola/ istotnych dla bezpieczeństwa żywności zagrożeń zidentyfikowanych w systemie HACCP. Koncepcja ta jest realizowana poprzez wdrożenie opracowanych instrukcji i procedur, okresowe szkolenia wewnętrzne pracowników oraz prowadzenie dokumentacji.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności ujęto 2 zakłady produkcyjne, w okresie sprawozdawczym, w tym 1 zakład – uzyskał decyzję wykreślającą z powodu zaprzestania działalności.

Przeprowadzono w zakładzie - wytwórni wyrobów cukierniczych **1** kontrolę sanitarną kompleksową z oceną stanu sanitarnego.

Wydano **1** decyzję na poprawę stanu sanitarno-higienicznego. W decyzji nałożono termin wykonania obowiązków do końca lutego 2019r.

Zakład posiada w pełni wdrożony system HACCP, Prowadzona w zakładzie polityka bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobu była podstawą opracowania systemowych procedur do funkcjonowania systemu.

ZAKŁADY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

W grupie nadzorowanych obiektów stanowią największą liczbę **201** zakładów.

Działania Inspekcji Sanitarnej prowadziły do wyegzekwowania właściwych warunków dystrybucji (transportu, sposobu przechowywania produktów w magazynie, zachowanie łańcucha chłodniczego dla wyrobów wymagających przechowywania w niskich temperaturach, jakość opakowań transportowych), sprzedaży (wdrożenia określonych procedur, instrukcji, zgodnych z wymaganiami dotyczącymi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności).

Sklepy spożywcze.

Sklepy są ostatnim ogniwem w łańcuchu przemieszczania artykułów spożywczych od producenta (importera) do klienta, w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli ujęto **201** obiektów.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono łącznie **338** kontrole w sklepach spożywczych, w tym **85** kontroli sprawdzających, **31** kontroli tematycznych — odbiory zakładów (zmiana właściciela obiektu, rozszerzeniem działalności oraz nowo powstałe objekty), **136** kontroli tematycznych, **43** kontrole interwencyjne, **43** sklasyfikowano na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

Pobrano ogółem **98** próbek żywności do badań laboratoryjnych. Próbek nie kwestionowano.

Najczęściej odnotowane uchybienia podczas kontroli sanitarnych dotyczyły:

1. niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, drzwi i podłóg w zakładach,
2. niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia i sprzętu stykającego się z żywnością,
3. bieżącego stanu sanitarno-porządkowego,

Wydano:

- **41** decyzji w zakresie poprawy stanu sanitarno - technicznego,

- **147** decyzji finansowych,

- **31** decyzji zatwierdzających zakład w zakresie prowadzonej działalności, w tym **12** na rozszerzenie działalności i przejęcie obiektu przez innego właściciela.

Na przedsiębiorców nałożono łącznie **25** mandatów karnych w wysokości **6700,00 zł** za bieżący stan sanitarno – porządkowy w obiektach – brak utrzymania czystości i porządku w zakładach. Kontrole sprawdzające wykazały znaczną poprawę.

Pobrano ogółem **98** próbek żywności do badań laboratoryjnych. Próbek nie kwestionowano.

Najczęściej odnotowane uchybienia podczas kontroli sanitarnych dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, drzwi i podłóg w zakładach oraz wyposażenia i sprzętu stykającego się z żywnością.

Magazyny hurtowe.

Na terenie powiatu drawskiego znajduje się **12** magazynów hurtowych, w których prowadzona jest sprzedaż szerokiej gamy środków spożywczych typu: artykuły sypkie, konserwy, nabiał, tłuszcze, koncentraty spożywcze, wyroby cukiernicze, napoje, a także warzywa, owoce w tym również importowane. Asortyment sprzedawanych produktów znajduje się w oryginalnych opakowaniach producenta, zbiorczych lub jednostkowych.

W roku sprawozdawczym skontrolowano **6** hurtowni, łącznie przeprowadzono **15** kontroli sanitarnych – w tym **3** kontrole w związku z powiadomieniami przesłanymi w systemie RASFF. Wydano **2** decyzje na poprawę stanu sanitarno – technicznego. Obowiązki nałożone w decyzjach zostały wykonane w wyznaczonym terminie. Pobrano **1** próbkę żywności do badań laboratoryjnych. Próbka nie została zakwestionowana. W kontrolowanych obiektach wdrożony jest system HACCP i obejmuje swym zakresem wszystkie etapy sprzedaży środków spożywczych. Dokonano identyfikacji i oceny zagrożeń, ustalono krytyczne punkty kontroli.

Kioski spożywcze.

W rejestrze zakładów podlegających PPIS w Drawsku Pom. znajduje się **16** kiosków spożywczych. W roku 2018 wydano **2** decyzje zatwierdzające w związku z rozszerzeniem działalności. Przeprowadzono **2** kontrole sanitarne tematyczne – w związku z odbiorem zakładu. W większości obiektów prowadzona jest sprzedaż artykułów spożywczych pakowanych jednostkowo: wędliny, nabiał, artykuły sypkie, koncentraty, napoje, oraz produktów sprzedawanych luzem: warzywa, owoce i pieczywo. Powierzchnia do składowania środków spożywczych (półki, regały, podkłady, urządzenia chłodnicze) jest w większości kiosków proporcjonalna do znajdującego się w obiekcie towaru, z uwzględnieniem segregacji asortymentowej. W zakładach wdrożone zostały warunki Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP/GMP.

Nie nakładano mandatów karnych, nie wydawano decyzji administracyjnych, nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych.

Obiekty ruchome i tymczasowe

Do tej grupy obiektów zakwalifikowano **13** auto sklepów prowadzących działalność w zakresie transportu i sprzedaży środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych, w tym wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych. W 2018r. przeprowadzono **11** kontroli sanitarnych, w tym **1** kontrolę interwencyjną, **7** obiektów sklasyfikowano na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu. Wydano **7** decyzji zatwierdzających na nowo powstałe obiekty.

Zgłoszenie interwencyjne - pismo przesłane przez PPIS w Choszcznie dotyczącym sprzedaży żywności w ramach handlu obwoźnego - stwierdzonych uchybień bieżącego stanu sanitarnego obiektu. Przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie podczas której stwierdzono, że zakład nie uzyskał decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora w Drawsku Pom. w zakresie rozważanych wyrobów cukierniczych m.in.: ciastek, galaretek w związku z powyższym zostanie skierowany wniosek o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, stwierdzono brak dokumentacji GHP – w tym zakresie zostało wszczęte postępowanie administracyjne, odnotowano nieprawidłowości dotyczące stanu higieniczno – sanitarnego oraz stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia (podczas czynności kontrolnych właścicielka zakładu wycofała z obrotu handlowego środki spożywcze i zobowiązała się do wykorzystania produktów we własnym gospodarstwie domowym i sporządziła stosowne oświadczenie, brak zapisów wynikających z warunków wstępnych opartych na zasadach systemu HACCP- GHP, stwierdzono brak podłączenia wody do umywalki oraz brak

systemu podgrzewającego wodę do mycia rąk. Wydano zalecenie niezwłocznego usunięcia podanych powyżej nieprawidłowości. W związku z powyższym nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 300 zł. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie uchybień stwierdzonych podczas kontroli. Wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów ujęto punkty skupu grzybów i runa leśnego, punkty sprzedaży środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych na stacjach paliw, sklepy zielarskie ze zdrową żywnością, apteki, place targowe. Zarejestrowane są **32** obiekty. Przeprowadzono **13** kontroli sanitarnych. Skontrolowano **8** obiektów. Nie wydawano decyzji zatwierdzających. Mandatów karnych nie nakładano. Podczas kontroli pobrano 2 próbki do badań laboratoryjnych. Próbki nie zostały zakwestionowane.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Kontrole przeprowadzane w zakładach tej grupy ukierunkowane były na sprawdzenie warunków sanitarno-higienicznych pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, higienę osobistą personelu, warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw, w tym zapewnienie ciągłości łańcucha chłodniczego, właściwą jakość wody używanej do produkcji w zakładach, wdrożenie i przestrzeganie zasad GHP/GMP i systemu HACCP.

Stan sanitarno-techniczny większości kontrolowanych obiektów nie budził większych zastrzeżeń. Właściciele podejmują działania zmierzające do poprawy warunków sanitarnych w obiektach, dokonują wymiany sprzętów, wyposażenia, dokonują również zmian w wystroju sal konsumpcyjnych

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują jednak, że w części obiektów właściciele nie przestrzegają zasad GHP/GMP pomimo opracowania wymaganych instrukcji i procedur, w tym również z zakresu systemu HACCP

W harmonogramie na rok 2018 ujęto **105** obiektów o charakterze zakładu żywienia zbiorowego otwartego, w tym: - **52** zakładów małej gastronomii.

W 2018 roku przeprowadzono ogółem **62** kontrole sanitarne.

Wydano:

- **13** decyzji zatwierdzających dla nowych podmiotów w zakresie prowadzonej działalności,
- **10** decyzji administracyjnych w zakresie poprawy stanu sanitarnego,
- **4** decyzje umarzające,
- **3** decyzje przedłużające termin wykonania obowiązków,
- **1** decyzję – zakaz wprowadzania do obrotu,
- **41** decyzji finansowych.

Nałożono **8** mandatów karnych na kwotę - **2800,00 zł**, które dotyczyły wprowadzania do obrotu (w żywieniu zbiorowym otwartym) środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz nieprzestrzegania procedur wynikających z systemu HACCP w zakresie mycia i dezynfekcji.

Najczęściej odnotowane uchybienia podczas kontroli sanitarnych dotyczyły:

1. niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach.

2. niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego wyposażenia stykającego się z żywnością.

3. bieżącego stanu sanitarno – porządkowego: brak utrzymania czystości i porządku.

Obowiązki ujęte w decyzjach zostały wykonane w wyznaczonym terminie. Kontrole sprawdzające wykazały poprawę.

W 1 zakładzie żywienia zbiorowego otwartego stwierdzono obecność środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia. Sporządzono zarządzenie zabezpieczenia 4 produktów spożywczych: wołowiny ze względu na upływ terminu przydatności do spożycia. Wołowina znajdowała się w urządzeniu chłodniczym temp.+ 4°C wraz z innymi produktami spożywczymi – surowcami używanymi do produkcji: mięso wołowe porcjowane gotowe do obróbki termicznej, mięso wieprzowe pakowane próżniowo. Według oświadczenia przedsiębiorcy – wołowina, po terminie przydatności do spożycia jest procesem technologicznym z wykorzystaniem wołowiny dojrzewającej. Nie okazano dowodów zakupu środków spożywczych. Zobowiązano właściciela zakładu do okazania faktur VAT – w ciągu 7 dni od daty kontroli. Na przedsiębiorcę został nałożony mandat karny w wysokości **500,00 zł** za niewłaściwy stan sanitarno – porządkowy w zakładzie – nieprzestrzeganie zasad GHP/GMP/HACCP, wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Polecono w terminie natychmiastowym podjąć działania w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości i zapewnienia właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń; bezwzględnie przestrzegać zasad GHP/GMP/HACCP, wycofać środki spożywcze niewłaściwej jakości - UPPZ materiał kat. 3, a następnie przekazać do utylizacji; przedłożyć dokumenty potwierdzające postępowanie z produktami niewłaściwej jakości.

Wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności orzekającą zakaz wprowadzania do obrotu i wykorzystywania do produkcji potraw środków spożywczych zamrożonych we własnym zakresie, bez oznakowania, po upływie terminu przydatności do spożycia. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w obiekcie wykazała, że decyzja została wykonana – przedstawiono dokument utylizacji w/wym. produktów. Przeprowadzono kontrolę tematyczną w w/wym. zakładzie w zakresie sprawdzenia procesów technologicznych prowadzonych w zakładzie na zgodność z opracowanym systemem kontroli wewnętrznej opartym na zasadach systemu HACCP. Podczas kontroli dokonano przeglądu procedur opartych na zasadach systemu HACCP - sprawdzono procesy technologiczne prowadzone w zakładzie na zgodność z opracowanym systemem kontroli wewnętrznej opartym na zasadach systemu HACCP: w związku z tym, że w analizie zagrożeń – ujęto działania zapobiegawcze: nie magazynowanie wyrobów gotowych z surowcami – a podczas przeprowadzonej kontroli – stwierdzono przechowywanie surowca – mięsa wołowego z produktami gotowymi podanymi powyżej protokołu – stwierdzono, że nie wdrożono w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Na przedsiębiorcę nałożono mandat karny w wysokości 200,00zł. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych uchybień.

2) W innym zakładzie żywienia zbiorowego otwartego – stwierdzono: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitu w pomieszczeniach. Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 200,00 za brak wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Obowiązki nałożone w decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie.

3) W zakładzie żywienia zbiorowego otwartego stwierdzono nieprawidłowości – uchybienia natury bieżącej oraz niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczenia kuchni, przygotowalni wstępnej, ciągu komunikacyjnego. Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych uchybień. Obowiązki nałożone w decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie

Ponadto podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na:

- przedsiębiorcy określili metody postępowania w sprawie sposobu zagospodarowania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi: przeprowadzone kontrole w zakładach żywienia zbiorowego otwartego wykazały, że odpady powstające w lokalach

kwalifikowane są do grupy odpadów żywnościowych gastronomicznych, które nie są objęte zakresem rozporządzenia dot. odpadów, usuwane są zgodnie z ustawą o odpadach. W zakładzie zapewnione są właściwe warunki do usuwania i magazynowania odpadów żywności, niejadalnych produktów ubocznych oraz innych odpadów, które są gromadzone i przechowywane w zamykanych pojemnikach i podlegają wywozowi, zgodnie z potrzebami zakładu.

W powyższym zakresie nie stwierdzano niezgodności w rozumieniu w/w przepisów prawa.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2018 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS ujęto **50** zakładów. Przeprowadzono **50** kontroli sanitarnych, w tym: **1** kontrola interwencyjna, **2** kontrole w związku z przesłanym powiadomieniem alarmowym w systemie RASFF, **5** kontroli sprawdzających, **24** kontroli kompleksowych – ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego, **18** kontroli tematycznych, w tym **10** kontroli tematycznych – w związku ze złożonym wnioskiem o rozszerzenie działalności zakładu.

Wydano **3** decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu techniczno-sanitarnego, **1** decyzją zakazującą wprowadzania do obrotu produktu, **10** decyzji zatwierdzających.

Stolówki w domach wczasowych.

Działalność **12** stołówek wczasowych obejmuje produkcję posiłków całodziennych lub dań obiadowych.

W 2018r. sprawozdawczym kontrolą sanitarną objęto **12** obiektów, Przeprowadzono łącznie **13** kontroli sanitarnych, w tym **2** kontrole sprawdzające, **1** kontrolę interwencyjną, **11** kontroli kompleksowych.

Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku ze zgłoszeniem do PSSE Drawsko Pom. w dniu podejrzenia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową - wspólnie z przedstawicielami oddziału Epidemiologii i oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży. Nałożono **2** mandaty karne na kwotę **1000 zł** na kierownika ośrodka wczasowego - za nieprzestrzeganie wymagań higienicznych, wbrew obowiązkowi określone w art. 59 ust. 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia / tekst jednolity Dz. U. z 2017r. poz.149 z późn. zm oraz za brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych w zakładzie.

Pobrano do badań laboratoryjnych **6** wymazów sanitarnych z rąk pracowników oraz ze sprzętu stykającego się z żywnością – badania nie wykazały wzrostu bakterii chorobotwórczych.

Wydano **1** decyzję wycofania z obrotu handlowego środków spożywczych przeterminowanych, nie posiadających oznakowania, przechowywania w stanie zamrożenia niezgodnie z zaleceniami producenta. Przedsiębiorca wycofał z obrotu handlowego środki spożywcze o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz przekazał do wywozu firmie utylizacyjnej.

Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą – stwierdzono wykonanie zaleceń ujętych w protokole kontroli sanitarnej. Przeprowadzono **1** kontrolę tematyczną wspólnie z przedstawicielem Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie. Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości w tym sanitarno – technicznych.

Systematycznej poprawie ulega stan techniczny obiektów, w miarę istniejących możliwości poprawia się ich funkcjonalność, kuchnie wyposaża się w nowe urządzenia oraz sprzęt produkcyjny. Personel zatrudniony jest systematycznie szkolony z zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP.

W skontrolowanych zakładach dostępne wymagane instrukcje i procedury z zakresu GHP, we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego prowadzących produkcję potraw od surowca do wyrobu gotowego opracowano i wdrożono stałe procedury na podstawie zasad systemu HACCP. Przedsiębiorcy podejmują działania w zakresie aktualizacji opracowanej analizy zagrożeń, w uzasadnionych przypadkach weryfikują wyznaczone CCP; aktualizują również dokumentację z zakresu GHP, a szczególnie instrukcje mycia, dezynfekcji, wykazy stosowanych środków myjąco-dezynfekujących. Zapisy i monitoring wynikających z w/w dokumentów (rejestry temperatur, wilgotności, oceny przyjmowanych dostaw wraz z identyfikacją dostawców, ocena jakości wody, szkolenia pracowników, monitoring DDD, monitoring CCP) prowadzone na bieżąco.

Drawskie Centrum Specjalistyczne

Zakres prowadzonej działalności w Drawskim Centrum Specjalistycznym Szpitala Polskie S.A, ul . B. Chrobrego 4, 78-500 Drawsko Pom. obejmuje:

- przyjęcie i rozdział gotowych posiłków dostarczanych w formie cateringu, transportowanych w zabezpieczonych, oznakowanych (zgodnie z przeznaczeniem na dany oddział) bemaarach, specjalnych pojemnikach transportowych oraz termosach przystosowanym do tego celu środkiem transportu.

- krótkotrwałe przechowywanie posiłków /kolacje, podwieczorki max 6 godzin/.

Śniadanie jest dostarczane do obiektu o godzinie 07.00 i rozwożone na poszczególne oddziały w pojemnikach zabezpieczonych przed zanieczyszczeniem wtórnym .

Obiady i kolacje przywożone są osobnym transportem o godzinie 12.30.

Rozdział posiłków na poszczególne oddziały odbywa się następująco : oznakowane termosy i czyste naczynia stołowe oraz sztucce są umieszczone na wózkach transportowych - na każdy oddział jest przeznaczony osobny wózek. Posiłki są podawane w naczyniach stołowych.

W obiekcie są zapewnione właściwe warunki do przeprowadzania procesów mycia i dezynfekcji termicznej naczyń stołowych.

Informacja o substancjach alergennych oraz składniki serwowanych potraw , zgodnie z wymogami wynikającymi z art. 44 ust 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.zostały ujęte w jadłospisie wywieszonym na tablicy ogłoszeń, dostępnym dla pacjentów szpitala.

Warunki transportu oraz temperatura posiłków są na bieżąco monitorowane.

Na podstawie przedłożonych zapisów nie stwierdzono niezgodności z założonymi parametrami.

W roku 2018r. w obiekcie przeprowadzono 2 kontrole tematyczne – odbiór obiektu oraz pobór próbki żywności do badań laboratoryjnych (posiłek obiadowy) – próbka nie została zakwestionowana.

Zakłady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Na terenie Powiatu Drawskiego funkcjonuje 14 stołówek szkolnych, w tym 2 obiekty, które dostarczają posiłki w systemie cateringowym.

Działalność prowadzona w zakładach ma charakter zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego i obejmuje okres roku szkolnego w zakresie prowadzenia żywienia dla dzieci i młodzieży uczęszczającej do szkoły oraz w czasie wakacji prowadzenie żywienia dla grup zorganizowanych w niektórych obiektach (obozy, kolonie dla młodzieży).

Stołówki wyposażone są w odpowiedni sprzęt i urządzenia do magazynowania surowców, produkcji posiłków i wydawania produkowanych potraw dla uczniów szkół.

Funkcjonujące w zakładach systemy warunków wstępnych GHP, GMP oraz systemy HACCP są zgodne z prowadzonymi procesami technologicznymi. Analiza zagrożeń obejmuje wszystkie etapy prowadzonych procesów technologicznych z wyszczególnieniem

potencjalnych i rzeczywistych zagrożeń. Wyznaczeni pracownicy monitorują, określone w wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń CCP/CP.

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowało się 14 obiektów, przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, dokonano oceny stanu sanitarnego dla 7 zakładów.

W dwóch obiektach zostało wszczęte postępowanie administracyjne dotyczące niewłaściwych warunków sanitarno – technicznych i wydano 2 decyzje merytoryczne.

Obowiązki wymienione w decyzjach zostały wykonane w terminach.

Mandatów karnych nie nakładano.

Stołówki w przedszkolach.

Działalność prowadzona w zakładach ma charakter żywienia zbiorowego zamkniętego i obejmuje okres całego roku w zakresie prowadzenia żywienia dla dzieci uczęszczających do przedszkola w przedziale wiekowym 3 - 6 lat z podziałem na grupy.

W stołówkach przedszkolnych dziennie wydawane posiłki obejmują śniadania i obiady dwudaniowe. Między posiłkami serwowane są napoje – zazwyczaj woda mineralna.

Bazą do przygotowania potraw są: surowce, półprodukty i gotowe produkty. Posiłki przeznaczone są do bezpośredniej konsumpcji w stołówce przedszkolnej. Przygotowywana żywność podawana jest w naczyniach stołowych.

Procesy technologiczne prowadzone są zgodnie z opracowanymi instrukcjami i procedurami systemu HACCP. Funkcjonujące w zakładach systemy warunków wstępnych GHP, GMP oraz systemy HACCP są zgodne z prowadzonymi procesami technologicznymi. Analiza zagrożeń obejmuje wszystkie etapy procesu technologicznego z wyszczególnieniem potencjalnych i rzeczywistych zagrożeń.

W zakładach prowadzony jest stały nadzór /kontrola/ istotnych dla bezpieczeństwa żywności zagrożeń zidentyfikowanych w systemie HACCP. Realizacja wdrożenia opracowanych instrukcji i procedur, okresowe szkolenia wewnętrzne pracowników oraz prowadzenie dokumentacji i polega na:

- organoleptycznej ocenie jakości surowców, wyrobów gotowych, warunków ich składowania
- systematycznej kontroli zachowania wymagań higieniczno-sanitarnych urządzeń sprzętu i pomieszczeń produkcyjnych;
- zgodności dostarczonej dokumentacji zewnętrznej i wewnętrznej prowadzonej w zakładzie
- w zakresie stosowania przez osoby wykonujące prace w procesie produkcji właściwej, czystej odzieży, a także wymaganych środków ochrony indywidualnej zgodnie z instrukcjami dobrej praktyki higienicznej. Każdy pracownik powyższej placówki posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz indywidualną kartę szkoleń.

W roku sprawozdawczym w rejestrze obiektów będących się pod nadzorem PPIS w Drawsku Pom. znajdowało się **11** zakładów, skontrolowano **5**. Nie zatwierdzano nowych obiektów, nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych.

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowały się **2** obiekty, przeprowadzono **2** kontrole kompleksowe z oceną stanu sanitarnego zakładów.

Działalność prowadzona w w/w obiektach ma charakter zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Całodzienne żywienie (śniadania, obiady, kolacje – produkowane na bazie surowców i półproduktów) prowadzone jest dla młodzieży przebywającej w ośrodkach.

W zakładach prowadzony jest stały nadzór istotnych dla bezpieczeństwa żywności zagrożeń zidentyfikowanych w systemie HACCP. Koncepcja ta jest realizowana poprzez

wdrożenie opracowanych instrukcji i procedur, okresowe szkolenia wewnętrzne pracowników oraz prowadzenie dokumentacji.

W trakcie wykonywania czynności kontrolnych nie stwierdzono uchybień. Decyzji administracyjnych nie wydawano. Mandatów karnych nie nakładano.

Zakłady Usług Cateringowych

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdował się 1 obiekt świadczący usługi cateringowe. Transport gotowych dań odbywa się samochodem specjalistycznym, posiadającym decyzję zatwierdzającą działalność, wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom.

Posiłki dowożone są w pojemnikach typu GN i hermetycznie zamykanych termosach.

Nie przeprowadzono kontroli sanitarnej w obiekcie, ponieważ zaplanowano kontrolę na początku roku 2019.

Stołówki w innych zakładach żywienia

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej ujęto 7 zakładów, zatwierdzono 2 nowe zakłady. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 interwencyjną. Mandatów karnych nie nakładano, z uwagi na fakt, iż bieżący stan sanitarny obiektów nie budził zastrzeżeń.

W tej grupie zakładów ujęto obiekty:

1. Stołówkę Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej - działalność prowadzona w zakładzie ma charakter zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego i obejmuje okres całego roku, w zakresie posiłków przygotowanych dla podopiecznych Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej oraz organizacja imprez okolicznościowych i integracyjnych. Bazę produkowanej żywności stanowią surowce i półprodukty.

Stwierdzono nieprawidłowości stanowiące naruszenie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w zakresie przeprowadzonej kontroli sanitarnej w zakładzie: niewłaściwy stan sanitarno –techniczny sufitów w pomieszczeniach. Obowiązki ujęte w decyzji zostały wykonane w wyznaczonym terminie.

2. Blok żywienia w Zakładzie Karnym. Przedmiotem działalności jest przygotowanie posiłków całodziennych (śniadania, obiady, kolacje) dla osób przebywających w zakładzie, proces produkcyjny obejmuje przygotowanie potraw od surowca do gotowego produktu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 3 kontrole w obiekcie, w tym 1 kontrola sprawdzająca, 1 kontrola interwencyjna w związku ze złożoną skargą konsumenta, 1 kontrola kompleksowa.

Interwencja dotyczyła warunków przygotowania i podawania posiłków, ze względu na remont elewacji – przedostawanie się zanieczyszczeń, niewłaściwy stan przygotowywanych posiłków w zakładzie karnym. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie karnym – interwencja niezasadna. Nie stwierdzono przedostawania się zanieczyszczeń z zewnątrz do żywności. Pomieszczenia produkcyjne – utrzymane czysto. Podczas kontroli interwencyjnej stwierdzono: niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitu, ścian, szafek w pomieszczeniach. W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektu zostało wszczęto postępowanie administracyjne i wydano decyzję merytoryczną. Kontrola sprawdzająca wykazała - uchybienia sanitarno – techniczne zostały usunięte w terminie wymienionym w decyzji merytorycznej.

3. Punkt wydawania posiłków zlokalizowany w Przedszkolu.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę w obiekcie. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie wydano decyzji administracyjnych, finansowych. Nie nakładano mandatów karnych.

W roku 2018 wydano decyzje zatwierdzające dla następujących obiektów:

- Punkt wydawania posiłków zlokalizowany w Dziennym Domu SENIORA + ,
- Punkt wydawania posiłków zlokalizowany przedszkolu Klub Malucha,
- Punkt wydawania posiłków zlokalizowany w żłobku.

MIEJSCA OBROTU MATERIAŁAMI I WYROBAMI DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

W ewidencji znajduje się 9 zakładów/miejsc obrotu przedmiotami użytku – w tym 1 hurtownia. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli w tej grupie obiektów, ponieważ zostały zaplanowane na początku 2019 roku.

ŚRODKI TRANSPORTU.

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdowało się **60** środków transportu. Skontrolowano ogółem **10** środków transportu. Nie wydano decyzji na poprawę stanu sanitarnego. 60 obiektów posiada opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP. Przeprowadzono 7 kontroli tematycznych, 3 kontrole kompleksowe. Wydano 7 decyzji zatwierdzających. Nie wydano decyzji finansowych, merytorycznych. Nie nakładano mandatów karnych.

Kontrole wykazały, iż stan sanitarny większości środków transportu nie budzi zastrzeżeń; przedsiębiorcy dokonują wymiany posiadanych samochodów dostawczych na nowe, w związku z czym zaobserwować można systematyczną poprawę warunków transportu środków spożywczych

Przy przewozie środków spożywczych mikrobiologicznie nietrwałych zapewniony jest komfort termiczny; higiena osobista osób zatrudnionych przy przewozie nie budziła zastrzeżeń

VIII. Nadzór nad produkcją pierwotną

Na terenie powiatu drawskiego zarejestrowano **37** producentów produkcji pierwotnej, zajmujących się produkcją i sprzedażą :

- owoce miękkie – aronia, malina, porzeczka czarna, porzeczka czerwona, truskawka
- ziemniaki, warzywa, zboża, rośliny strączkowe, łubin, soczewica, jabłka, śliwki
- działalnością w zakresie dostaw bezpośrednich,
- handlem i magazynowaniem zboża konsumpcyjnego, paszowego, energetycznego, rzepaku.

W ramach realizacji porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego - w 2018 roku przeprowadzono 3 wspólne kontrole z Inspekcją Ochrony Środowiska oraz Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa u rolników. Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych w wyniku przeprowadzonych kontroli. Nie nakładano mandatów karnych. Nie wydawano decyzji na poprawę stanu sanitarno-higienicznego.

Wydano 2 zaświadczenia o wpisie do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS dla gospodarstw rolnych w zakresie prowadzonej działalności: produkcji i sprzedaży owoców i warzyw.

Pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę porzeczki czarnej. Próbkę nie kwestionowano.

Kontrole interwencyjne

W 2018r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim wpłynęło 21 interwencji wnoszonych przez konsumentów. W celu wyjaśnienia stawianych zarzutów przeprowadzono 21 kontroli interwencyjnych.

Wniesiono następujące interwencje:

- 5 interwencji dotyczyło wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości. 4 interwencje były zasadne - w obrocie stwierdzono środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono artykuły spożywcze z przekroczonym terminem przydatności do spożycia. Za stwierdzone uchybienia zostały nałożone mandaty karne. Kontrole sprawdzające wykazały usunięcie stwierdzonych uchybień.

- 1 interwencja nie była zasadna. Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych podczas przeprowadzonej kontroli. Nie nakładano mandatu karnego.

W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektów, w których przeprowadzano kontrole interwencyjne wydano 4 decyzje na poprawę stanu sanitarno-higienicznego w zakładach.

Przeprowadzone kontrole sprawdzające wykazały usunięcie uchybień – nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości.

Uchybienia sanitarno – techniczne zostały usunięte w terminach wymienionych w decyzjach.

- interwencja dotycząca wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej: wędlina o niewłaściwym zapachu. Przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie mięsnym - nie stwierdzono artykułów spożywczych tj. wędliny z przekroczoną datą przydatności do spożycia. W tym zakresie interwencja niezasadna. Jednakże podczas czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – techniczne. W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego obiektu zostało wszczęto postępowanie administracyjne. Na podstawie przeprowadzonej kontroli sprawdzającej stwierdzono, że uchybienia sanitarno – techniczne zostały usunięte w terminie wymienionym w decyzji merytorycznej.
- interwencja dotycząca niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności – mięsa oraz niewłaściwy stan sanitarny stoiska mięsno-wędliniarskiego. Przeprowadzono czynności kontrolne w sklepie spożywczym nie stwierdzono artykułów spożywczych: mięsa z przekroczoną datą przydatności do spożycia. W związku z brakiem wdrożenia procedur opartych na zasadach systemu HACCP w zakresie mycia i dezynfekcji - na przedsiębiorcę został nałożony mandat karny. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała poprawę. Ponadto w trakcie kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno – techniczny zakładu. Wydano decyzję na poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładu. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie obowiązków ujętych w decyzji.
- interwencja dotycząca warunków przygotowania i podawania posiłków, ze względu na remont elewacji – przedostawanie się zanieczyszczeń, niewłaściwy stan przygotowywanych posiłków w zakładzie karnym. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w zakładzie karnym – interwencja niezasadna. Nie stwierdzono przedostawania się zanieczyszczeń z zewnątrz do żywności. Pomieszczenia produkcyjne – utrzymane czysto. W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego

obiekty zostało wszczęto postępowanie administracyjne. Uchybienia sanitarno – techniczne zostały usunięte w terminie wymienionym w decyzji merytorycznej.

- interwencja dotycząca środków spożywczych w terminie przydatności, lecz wykazujących oznaki zepsucia w sklepie spożywczym. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w sklepie, stwierdzono uchybienia natury bieżącej, lecz nie stwierdzono środków spożywczych wykazujących oznaki zepsucia - nałożono mandat karny za uchybienia natury bieżącej. Interwencja bezzasadna. Kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie uchybień natury bieżącej.
- interwencja dotycząca zanieczyszczonych koszy w 2 sklepach typu Market W 1 sklepie Market – interwencja zasadna – stwierdzono zanieczyszczone kosze oraz na Sali sprzedaży: zanieczyszczone regały na napoje, zanieczyszczone regały na nabiał, zanieczyszczona podłoga oraz w pomieszczeniu magazynowym – zanieczyszczona podłoga. Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. W drugim sklepie interwencja okazała się nie zasadna – nie stwierdzono zanieczyszczonych koszy.
- interwencja dotycząca sprzedaży lodów o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia. W sklepie w Drawsku Pom. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. Interwencja okazała się nie zasadna.
- interwencja dotycząca naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych przez właściciela Gospodarstwa Agroturystycznego dot. sprzedaży żywej, patroszonej, smażonej i wędzonej ryby, gdzie w lokalu serwowane posiłki, nie jest utrzymana należyta czystość, smażona i wydawana ryba. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną wspólnie z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Drawsku Pom. W dniu kontroli nie stwierdzono prowadzenia żywienia zbiorowego dla gości z zewnątrz oraz dla gości obiektu kontrolowanego. Nie stwierdzono również lokalu w którym podawane są posiłki w Gospodarstwie Agroturystycznym. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych zarzuty podane w interwencji nie potwierdziły się.
- interwencja dotycząca sprzedaży lodów o niewłaściwej jakości zdrowotnej w lodziarni. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych zarzuty podane w interwencji nie potwierdziły się.
- interwencja dotycząca wprowadzania do obrotu handlowego na terenie Szkoły Podstawowej artykułów spożywczych przeterminowanych jak również niezgodnych z rozporządzeniem 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 w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154). Stwierdzono wprowadzenie do obrotu handlowego środków spożywczych, nie spełniających 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 2016 r., poz. 1154), a które zabezpieczono zarządzeniem zabezpieczenia. W tym zakresie został skierowany wniosek o ukaranie przedsiębiorcy do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pom. wydał

decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom 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 2016 r., poz. 1154), decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Jednocześnie zobowiązano stronę do przedłożenia w siedzibie PSSE w Drawsku Pom. dokumentu dotyczącego zagospodarowania środków spożywczych nieodpowiadających wymaganiom - zgodnie z aktualnymi przepisami prawa żywnościowego. Ponadto odnotowano nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-porządkowego w związku z powyższym wydano zalecenie doraźne usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono, że nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-porządkowego zostały usunięte. Właścicielka zakładu sporządziła oświadczenie, że wykorzysta środki spożywcze we własnym gospodarstwie domowym. Nie stwierdzono w obrocie handlowym środków spożywczych wycofanych z obrotu handlowego zarządzeniem zabezpieczenia - obowiązki ujęte w decyzji – wycofania środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej - zostały wykonane.

- interwencja dotycząca niewłaściwych praktyk stosowanych przez ekspedientki w sklepie mięsno-wędliniarskim. Przeprowadzono czynności kontrolne w związku z wpływieniem interwencji wniesionej drogą telefoniczną. Interwencje uznano za zasadną. Odnotowano nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-porządkowego w związku z powyższym wydano zalecenie doraźne: usunięcie niezwłocznie stwierdzonych nieprawidłowości. Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny. W celu sprawdzenia wykonania zaleceń ujętych protokole kontroli upoważniony przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę podczas której stwierdzono, że nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-porządkowego zostały usunięte. Wydano decyzję na poprawę stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz decyzję przedłużającą – z terminem wykonania obowiązków – do 18.02.2019r.
- interwencja dotycząca niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Podczas prowadzenia czynności kontrolnych stwierdzono następujący stan faktyczny: obiekt: bar zlokalizowany został spalony. Nie stwierdzono również innego lokalu w którym podawane są posiłki. Interwencja bezzasadna.
- Interwencja dotycząca – pieczywa o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w piekarni. Nie stwierdzono nieprawidłowości w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych. Interwencja bezzasadna.
- interwencja dotycząca sprzedaży kanapek na stoisku piekarniczo-cukierniczym prowadzonej z brakiem zachowania warunków higienicznych oraz stwierdzenia przez osobę zgłaszającą interwencję obecności muszek w otoczeniu kanapek. Podczas prowadzenia czynności kontrolnych stwierdzono wykonywanie działalności: sprzedaż kanapek bez zgłoszenia do Państwowego Powiatowego Inspektora w Drawsku Pomorskim. Ponadto odnotowano nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-porządkowego: brak czystości i porządku w zakładzie, w związku z powyższym wydano zalecenie doraźne usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Za

stwierdzone uchybienia nałożono mandat karny na przedsiębiorcę. Kontrola sprawdzająca wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego w zakładzie. Został skierowany wniosek o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za to, że przedsiębiorca wprowadzał do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, nie przestrzegał wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych. Interwencje uznano za zasadną.

- zgłoszenie interwencyjne - dotyczące sprzedaży żywności w ramach handlu obwoźnego dot. stwierdzonych uchybień bieżącego stanu sanitarnego obiektu. Przeprowadzono czynności kontrolne w zakładzie: obiekt ruchomy podczas której stwierdzono, że zakład nie uzyskał decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora w Drawsku Pom. w zakresie rozważanych wyrobów cukierniczych m.in.: ciastek, galaretek w związku z powyższym zostanie skierowany wniosek o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Stwierdzono brak dokumentacji GHP – w tym zakresie zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Odnotowano nieprawidłowości dotyczące stanu higieniczno - sanitarnego środka transportu: stwierdzono brak podłączenia wody do umywalki oraz brak systemu podgrzewającego wodę do mycia rąk. Wydano zalecenie niezwłocznego usunięcia podanych powyżej nieprawidłowości, Nałożono na przedsiębiorcę mandat karny. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie nieprawidłowości. Wydano decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.
- interwencja dotycząca uchybień bieżących stanu sanitarnego obiektu w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Podczas prowadzonych czynności kontrolnych w zakładzie stwierdzono, że: zakład nie uzyskał decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora w Drawsku Pom., na sali konsumenckiej udostępniono do wglądu aktualne menu, w którym nie uwzględniono zawartych w posiłkach alergenów i substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oraz składu potraw, stwierdzono uchybienia natury bieżącej – brak czystości i porządku w zakładzie. Nałożono na właściciela zakładu –mandat karny. Kontrola sprawdzająca wykazała częściową poprawę, natomiast stwierdzono uchybienia natury bieżącej pomieszczenia baru. Wydano zalecenie: wykonać mycie i dezynfekcję pomieszczenia baru – niezwłocznie. Ponownie nałożono na przedsiębiorcę mandat karny w wysokości 200,00 zł. Przedłożono do wglądu skład wszystkich potraw oferowanych do sprzedaży oraz wykaz substancji alergicznych mogących występować w żywności. Kolejna kontrola sprawdzająca wykazała poprawę. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pom. wydał decyzję zatwierdzającą zakład. Został skierowany wniosek o ukaranie do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie za prowadzenie działalności w zakresie produkcji żywności bez złożenia wniosku o wpis i zatwierdzenie do rejestru zakładów.
- interwencja wniesiona drogą telefoniczną dotyczyła niewłaściwej jakości zdrowotnej mięsa drobiowego oraz wędlin w sklepie w Drawsku Pom. Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych w zakładzie. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych zarzuty podane w interwencji nie potwierdziły się.

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

W 2018 roku pobrano ogółem **150** próbek do badań laboratoryjnych, w tym :

- **15** próbek rezerwowych,
- **2** próbki przedmioty użytku – wyroby szklane
- **4** próbki - produkty kosmetyczne,
- **14** próbek wymazów sanitarnych,
- **2** próbki – posiłki obiadowe.

Pobrano do badań laboratoryjnych **113** środki spożywcze i suplementy diety – w tym **102** produkty pobrane w zakładach obrotu żywnością.

Próbki pobierane do badań laboratoryjnych oceniane są m. in. w kierunku zgodności znakowania zgodnie z obowiązującymi przepisami, albowiem prawidłowe znakowanie zawierające obowiązkowe informacje na temat żywności, w tym dotyczące substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji służy ochronie zdrowia konsumentów poprzez zapewnienie podstaw do dokonywania świadomych wyborów oraz bezpiecznego stosowania żywności.

Próbek nie kwestionowano.

Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi.

WSPÓŁPRACA Z INSPEKCJĄ WETERYNARYJNĄ

W okresie sprawozdawczym kontynuowano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Drawsku Pom.. Podejmowano działania związane z realizacją obowiązującego porozumienia o współpracy pomiędzy Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Drawsku Pom. a Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Drawsku Pom..

Listy zakładów objętych wspólnym nadzorem są systematycznie weryfikowane i uaktualniane.

W tym samym zakresie przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Inspekcji Weterynarii łącznie **46** wspólnych kontroli targowisk oraz dwóch sklepów zlokalizowanych na terenie powiatu drawskiego. Przeprowadzono również wspólną kontrolę z Powiatowym Inspektorem Weterynarii, dotyczącą interwencji wniesionej drogą pisemną w zakresie niewłaściwych warunków żywienia zbiorowego, prowadzonego w Gospodarstwie Agroturystycznym. Interwencja była niezasadna.

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną

Prowadzony jest rejestr zakładów podlegających wspólnemu nadzorowi PSSE w Drawsku Pom. i Inspekcji Farmaceutycznej województwa zachodniopomorskiego, prowadzących działalność w zakresie obrotu detalicznego środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementami diety, w którym znajdują się:

2 sklepy zielarsko-medyczne i **17** aptek ogólnodostępnych.

Przeprowadzono **2** kontrole tematyczne, dotyczące poboru próbek żywności do badań laboratoryjnych. Podczas prowadzenia czynności kontrolnych poddano ocenie

- suplementy diety,
- produkty specjalnego żywienia przeznaczenia żywieniowego lub medycznego w tym odżywek i innych produktów i dla sportowców.

- środki spożywcze wzbogacone witaminami i składnikami mineralnymi, które mogłyby spełniać jednocześnie kryteria produktu leczniczego, w zakresie monitorowania obecności na rynku produktów objętych zakazem wprowadzania do obrotu handlowego, bądź sprawdzenia zgodności z wymaganiami prawa żywnościowego w /w środków spożywczych .

Nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego apteki i punkty apteczne, działające na rynku spożywczym, posiadają wpisy do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – art. 61 i 63 ust. 1,2 pkt. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia ze szczególnym uwzględnieniem jednostek systemu oświaty.

Żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty regulowane było przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia 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.

W/w rozporządzeniem Minister Zdrowia określił grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży oraz wymagania jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, czyli przedszkolach, szkołach, a także internatach oraz w zakładach specjalnych i wychowawczych.

W trakcie kontroli pracownicy inspekcji udzielali wyjaśnień na temat wymagań obowiązującego rozporządzenia osobom odpowiedzialnym za organizację żywienia zbiorowego.

Dokonano oceny 3 jadłospisów w szkołach – zgodnie z Rozporządzeniem 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 w tych jednostkach – nie wniesiono zastrzeżeń.

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

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

Dokonywano również sprawdzenia sprzedaży internetowej, w szczególności suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Na nadzorowanym terenie brak jest zarejestrowanych podmiotów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie sprzedaży żywności „na odległość” – sklepów internetowych. Nie stwierdzono w sprzedaży w/w produktów.

Pobrano do badań łącznie 3 próbki, w tym 1 próbkę środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 2 próbki środków spożywczych wzbogaconych; kierunki badań - kwasy Omega 3, witaminy rozpuszczalne w wodzie, składniki mineralne, substancje dodatkowe (substancje słodzące). Próbek nie kwestionowano.

SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA O NIEBEZPIECZNEJ ŻYWNOŚCI I PASZACH – RASFF 2018

W 2018 w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przyjęto 12 powiadomień alarmowych i informacyjnych, dotyczących żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska. W powyższym zakresie podejmowano natychmiastowe działania nadzоровe - zgodnie z procedurami systemu RASFF, polegające na zabezpieczeniu i wycofaniu przez przedsiębiorców produktu będącego przedmiotem powiadomienia do dostawcy z udokumentowanym potwierdzeniem zwrotu. Przeprowadzono w tym zakresie 33 kontrole.

WARUNKI SPRZEDAŻY GRZYBÓW ŚWIEŻYCH PRZETWORÓW GRZYBOWYCH - NADZÓR NAD OBROTEM GRZYBAMI.

W 2018r. przeprowadzono 1 kontrolę w punkcie skupu grzybów i runa leśnego. Nie pobierano próbek grzybów świeżych do badań laboratoryjnych.

Nie wydawano decyzji administracyjnych. Mandatów karnych nie nakładano.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie figurują zakłady przetwórstwa grzybowego.

W czasie sezonu grzybowego - była możliwość konsultacji dla społeczeństwa w czasie sezonu grzybowego, tj. od 03.09.2018r. do 15.10.2018r. w godz. 07.25 do 9.00 w siedzibie PSSE w Drawsku Pom., ul. Jana Sobieskiego 1 oraz pod tel. 94 3636195 dyżurowało 2 pracowników – klasyfikatorów grzybów świeżych.

Nadzór nad przebiegiem imprez masowych

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom. została zgłoszona 1 impreza masowa – Jarmark nad Jeziorem Ogórkowym.

Podczas zorganizowanych imprez plenerowych zakresem prowadzonych działań nadzorowych objęto sektor obrotu żywnością i żywienia zbiorowego (ruchome zakłady małej gastronomii, obiekty ruchome i tym urządzeń chłodniczych, wykorzystywanych przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu handlowego żywności oraz warunki przygotowania, sprzedaży, przechowywania środków spożywczych i możliwość identyfikacji produktów i ich dostawców, zaopatrzenie w wodę. Podczas prowadzenia czynności kontrolnych sprawdzano surowce używane przez przedsiębiorców pod względem znakowania, ustalenia możliwości źródła pochodzenia i ich warunków przechowywania oraz posiadaną dokumentację, w tym decyzje zatwierdzające działalność.

Nadzorem objęto 4 imprezy okolicznościowe :

- Artystyczna Majówka,
- IV Targi Mój Ogród,
- Targi Smaków,
- Powitanie Wakacji

oraz 1 imprezę masową – Jarmark nad Jeziorem Ogórkowym.

Działalność prowadzona w obiektach tymczasowych i ruchomych, podczas festynów obejmowała przygotowanie, produkcję i sprzedaż, środków spożywczych:

Zakres prowadzonych działań był zgodny z okazanymi decyzjami zatwierdzającymi wydawanymi dla zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Organizatorzy festynów zapewнили dla przedsiębiorców prowadzących działalność zaplecza sanitarne (toalety, umywalki z doprowadzoną bieżącą wodą), oraz możliwość podłączenia do sieci wodnej i elektrycznej). W budynkach socjalnych zlokalizowanych w obrębie imprez, zorganizowano dla przedsiębiorców punkty zapewniające warunki do utrzymania właściwej higieny osobistej oraz możliwość korzystania z bieżącej wody. Na stoiskach ustawiono pojemniki z wodą, ręczniki jednorazowe, dozowniki z mydłem, pojemniki na odpady.

Nieczystości płynne odprowadzono do zbiorników usytuowanych za przyczepami, odpadki pokonsumpcyjne gromadzone w pojemnikach specjalnie do tego celu przeznaczonych.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych.

Osoby prowadzące działalność na stanowiskach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością okazały do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych.

PODSUMOWANIE

Nadzór sanitarny w obiektach żywieniowych ukierunkowany był między innymi na ocenę systemów kontroli wewnętrznej w zakładach, przestrzegania zasad GHP, GMP oraz stosowania zasad systemu HACCP. Sprawdzano, czy przedsiębiorcy posiadają opracowane oraz czy realizują harmonogramy badań właścicielskich, oceniano procedury dotyczące identyfikowalności produkowanych wyrobów i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, monitorowano prawidłowość stosowania dodatków do żywności.

Prowadzone działania nadzоровe w zakresie realizacji zamierzeń na 2018 rok przyniosły wymierne efekty w postaci przystosowania się przez podmioty działające na rynku spożywczym do odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na prowadzonych etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Wdrożenie postępowania administracyjnego miało na celu wyeliminowanie stwierdzonych niezgodności w odniesieniu do prawa paszowego i żywnościowego.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, przedsiębiorcom, szczególnie w obiektach, w których stwierdzono nieprawidłowości, przypomniano o kluczowych obowiązkach, wynikających z prawa żywnościowego. Informowano, że to przedsiębiorcy branży spożywczej są zobowiązani do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, iż muszą mieć możliwość natychmiastowego ustalenia danych każdego dostawcy i odbiorcy żywności, że powinni bezzwłocznie wycofywać z obrotu żywność, jeżeli mają powody sądzić, iż jest ona niebezpieczna, a o powyższych działaniach są zobowiązani informować organy nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

Podczas kontroli dotyczących zatwierdzania nowych obiektów, jak również w nadzorowanych zakładach omawiano również wymagania w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w szczególności przypomniano o obowiązku informowania o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Informowano również o konieczności przestrzegania wymagań określonych przepisach prawa w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, a w szczególności w zakładach żywienia zbiorowego.

Stan sanitarny zakładów żywności i żywienia w porównaniu z ubiegłymi latami nie uległ istotnym zmianom. W związku z powyższym należy dążyć do wzrostu świadomości

przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i lub wprowadzanej do obrotu żywności.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa żywności należy kontynuować nadzór sanitarny w zakresie:

- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia tj. zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP wraz z niezbędną dokumentacją,
- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu,
- identyfikowalności surowców i produktów,
- prawidłowego znakowania wyrobów,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji.

HIGIENA PRACY

Obszar Higieny Pracy realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, a w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru między innymi nad higieną środowiska, higieną pracy w zakładach pracy. Działania te realizowane są w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganiu powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Stan zdrowia pracowników w znacznym stopniu zależy od zagrożeń zawodowych. Z tego powodu działania nadzоровe prowadzone są m. in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy, wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich u zatrudnionych pracowników, występowania substancji chemicznych i ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3, a także oceny ryzyka. A więc zagadnień związanych z ochroną pracowników przed utratą zdrowia, która może nastąpić w wyniku oddziaływania czynników związanych ze środowiskiem pracy, takich jak czynniki fizyczne (np. pyły, hałas), czynniki chemiczne (np. rakotwórcze, mutagenne) czy czynniki biologiczne.

Nadzór bieżący nad zakładami pracy

Informacje dotyczące nadzorowanych zakładów pracy, w których stwierdzono przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia

W 2018 r. przeprowadzono **81** kontroli w zakresie nadzoru bieżącego nad zakładami pracy.

W zakładach pod nadzorem higieny pracy zatrudnione osoby pracują w ekspozycji na: hałas, pył, mikroklimat, czynniki chemiczne, drgania mechaniczne.

Działania obszaru Higieny pracy były ukierunkowane na wyegzekwowanie od pracodawców poprawy warunków pracy m. in. poprzez podjęcie działań mających na celu obniżenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy.

W wyniku kontroli stwierdzono przekroczenia NDN/NDS w 18 zakładach będących w ewidencji higieny pracy. Najczęstszym czynnikiem przekraczającym normatywy był hałas, w przeważającej części stwierdzony w zakładach zajmujących się obróbką drewna.

W nadzorowanych zakładach, w których występowały przekroczenia NDN hałasu na stanowiskach pracy uwzględniano i wdrażano opracowane programy działań organizacyjno-technicznych zmierzające do ograniczenia narażenia na działanie czynników szkodliwych na stanowiskach pracy.

Na stanowiskach pracy na których uniknięcie lub wyeliminowanie ryzyka zawodowego wynikającego z narażenia na hałas nie było możliwe za pomocą środków organizacyjno – technicznych udostępniono środki ochrony indywidualnej słuchu, oznaczono znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczały wartości NDN, a tym samym wydzielono strefy z w/w miejscami i ograniczono do nich dostęp.

Realizacja zadań wynikających z nadzoru bieżącego

W 2018 r. skontrolowano 69 zakładów pracy, w których przeprowadzono 81 kontrole.

W skontrolowanych zakładach pracy stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie:

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy – w 18 zakładach,
- braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych – w 4 zakładach,
- stwierdzonych przekroczeń NDS/NDN – w 18 zakładach,
- przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy – w 1 zakładzie.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjnych związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 7 decyzji, zawierających 23 nakazów.

Liczba wydanych decyzji dotyczyła zakładów zajmujących się:

- przemysł spożywczy (PKD 10) – 1,
- przemysł drzewny (PKD 16) – 4,
- produkcja elementów elektronicznych (PKD 26) – 1,
- Produkcja konstrukcji metalowych i ich części (PKD 31) – 1.

Nie wydawano decyzji unieruchamiających stanowiska pracy/oddział, zakład pracy. Nie nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sprawdzających, stwierdzono wykonanie decyzji mających termin wykonania obowiązków w roku 2018r.

Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

W ramach nadzoru na czynnikami rakotwórczymi w 2018 r. przeprowadzono 7 kontroli, w tym 3 kontrole zakładów zajmujących się przerobem drewna twardego, 3 kontrole zakładów posiadających decyzję zatwierdzającą program gospodarki odpadami niebezpiecznymi, materiałami izolacyjnymi zawierającymi azbest oraz materiałami konstrukcyjnymi zawierającymi azbest oraz 1 kontrola zakładu torfowego wykorzystująca w procesie produkcji formaldehyd.

W trakcie kontroli zwracano uwagę na działania profilaktyczne obejmujące ograniczenie występowania czynnika rakotwórczego, ograniczenie liczby pracujących z czynnikami rakotwórczymi do niezbędnego minimum, stosowanie na stanowiskach pracy właściwej wentylacji ogólnej i miejscowej, stosowanie środków ochrony indywidualnej, informowanie pracowników o potencjalnych skutkach zdrowotnych, wykonywanie profilaktycznych badań lekarskich z uwzględnieniem właściwego zakresu tych badań, wykonywanie badań środowiska pracy, a w przypadku stwierdzenia przekroczeń podejmowanie działań zmierzających do obniżenia stężeń poniżej NDS. Kontrolowano prowadzenie rejestrów czynników rakotwórczych pod kątem: wykazu stanowisk pracy, na których występuje narażenie, liczby pracowników pracujących w narażeniu, rodzaju podjętych środków i działań ograniczających stopień narażenia.

Pracownicy mający kontakt z czynnikami rakotwórczymi wyposażeni są w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej. Pracownicy objęci są szkoleniami z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy podczas, których informowano o skutkach zdrowotnych wynikających z styczności z czynnikami rakotwórczymi. Niestwierdzono uchybień w przedmiotowym zakresie

Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

W zakresie szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy przeprowadzono **10** kontroli, w tym 4 fermy trzody chlewnej, 2 zakłady opieki zdrowotnej oraz 1 zakład zajmujący się przetwórstwem mięsnym i 3 zakłady przemysłu spożywczego.

Podczas kontroli stanu bezpieczeństwa i higieny pracy zakładów, w których występują zagrożenia biologiczne dokonywane są oceny działań pracodawców w zakresie oceny ryzyka zawodowego i informowania pracowników o istniejących zagrożeniach dla zdrowia. Prowadzony jest rejestr prac i pracowników narażonych na czynniki biologiczne. Pracodawcy zakwalifikowali szkodliwe czynniki biologiczne do 1, 2 i 3 grupy zagrożenia. Pracodawcy prowadzą szkolenia obejmujące zagadnienia dotyczące potencjalnego zagrożenia dla zdrowia pracowników spowodowanego działaniem czynnika biologicznego, zastosowania środków zapobiegawczych, wymagań higieniczno-sanitarnych.

Pracodawcy zapewniają wydzielone pomieszczenie do spożywania posiłków, odpowiednie środki ochrony indywidualnej, środki higieny osobistej.

Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie bez przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku wykonane przez lekarza medycyny pracy.

Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi

Substancje i mieszaniny chemiczne – wprowadzający do obrotu

W 2018 r. nie prowadzono działań kontrolnych w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin.

Substancje i mieszaniny chemiczne - stosujący

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w 2018 r. przeprowadzono **25** kontroli podmiotów stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny. Podczas kontroli pracodawców stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny zwracano uwagę na: formę i treść kart charakterystyki, obowiązek posiadania kart charakterystyki, spis posiadanych substancji i ich mieszanin, prawidłowość oznakowania opakowania substancji i ich mieszanin, prawidłowość oznakowania miejsc przechowywania, fakt posiadania i stosowania przez pracowników środków ochrony indywidualnej. Wśród stosujących znajdują się zakłady, które stosują produkty o działaniu biobójczym. Przeprowadzone kontrole w jednostkach stosujących produkty biobójcze dotyczyły oznakowania opakowań, kart charakterystyki i posiadania spisu preparatów biobójczych – traktowanych jako niebezpieczne zgodnie z ustawą o substancjach chemicznych i ich mieszaninach oraz dodatkowych informacji zawartych w ustawie o produktach biobójczych dotyczących oznakowania opakowania.

W wyniku kontroli pracodawców pod kątem stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Produkty biobójcze

W ramach nadzoru nad produktami biobójczymi w 2018 r. przeprowadzono 9 kontroli podmiotów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu w/w produkty. Kontrole dotyczyły wprowadzania do obrotu produktów biobójczych, zawierających substancje czynne wymienione w Decyzjach Komisji o niewłączeniu niektórych substancji do załącznika I, IA lub IB do Dyrektywy 98/8/WE. W ocenianych produktach nie stwierdzono w/w substancji.

Choroby zawodowe

Zgodnie z Kodeksem pracy za chorobę zawodową uważa się chorobę wymienioną w wykazie chorób zawodowych, jeśli została ona spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy albo w związku ze sposobem wykonywania pracy, zwanych „narażeniem zawodowym”.

Choroby zawodowe odzwierciedlają stan zdrowia osób pracujących, jak również higieniczne warunki pracy. Pozostają w nierozzerwalnym związku z rozwojem przemysłu i stosowanymi technologiami, warunkami pracy oraz jej organizacją.

Postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych w 2018 r. prowadzone były na podstawie przepisów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie chorób zawodowych oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób.

W 2018 r. wydano 2 decyzje stwierdzające chorobę zawodową. Decyzje stwierdzające choroby zawodowe dotyczyły: Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza oraz bruceloza.

Zgłoszono cztery podejrzenia choroby zawodowej: 3 - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza i 1 – nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi: nowotwór pęcherza moczowego.

Prowadzone postępowania dotyczące chorób zawodowych rozpoczęte i zakończone w 2018r. doprowadziły do wydania 1 decyzji stwierdzającej chorobę zawodowa oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Dwa postępowania dotyczące chorób zawodowych rozpoczęte w 2018r będą kontynuowane w 2019r.

Środki zastępcze

Państwowa Inspekcja Sanitarna w celu ograniczania zagrożeń zdrowia publicznego z zakresu przeciwdziałania narkomanii egzekwuje przestrzegane przepisów dotyczących zakazu wytwarzania, przewozu i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych łącząc nadzór w obszarze środków zastępczych z działaniami edukacyjnymi, profilaktycznymi i szeroko rozumianą promocją zdrowia.

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej prowadzili działania edukacyjne, których celem było ustawiczne poszerzanie wiedzy lokalnej społeczności nt. szkodliwości środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych, również w zakładach pracy.

Kontynuowano współpracę z dyrektorami placówek oświatowo – wychowawczych z terenu powiatu drawskiego w celu podejmowania działań edukacyjnych w zakresie szkodliwości używania substancji psychoaktywnych w pracy wychowawczej i profilaktycznej

z młodzieżą szkolną oraz konieczności zgłaszania prób sprzedaży lub podejrzenia sprzedaży środków zastępczych w punktach znajdujących się w pobliżu placówek.

W 2018 r. odnotowano 1 zgłoszenie podejrzenia zatrucia środkami zastępczymi. Zgłoszenie to zostało niezwłocznie przekazane drogą mailową do WSSE w Szczecinie.

Nie odnotowano zgłoszeń dotyczących sprzedaży lub podejrzenia sprzedaży środków zastępczych na terenie powiatu drawskiego.

Ograniczenie zagrożeń przez środki zastępcze stanowi poważne wyzwanie dla zdrowia publicznego, jak również bezpieczeństwa publicznego, dlatego Inspekcja Sanitarna w tym zakresie współpracuje z Policją.

Przeprowadzono 4 wspólne kontrole w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych. W wyniku kontroli nie stwierdzono w obrocie w/w środków i substancji.

W 2018 r. prowadzono dwa postępowania administracyjne dot. podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych. Jedno postępowanie zakończone decyzją o umorzeniu postępowania administracyjnego oraz zniszczeniu środków zastępczych na koszt Skarbu Państwa. Drugie postępowanie dot. podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych będzie kontynuowane w 2019r.

Współpraca z Policją to nie tylko wspólne kontrole, ale także uczestniczenie w organizowanych działaniach profilaktycznych w celu przekazywania wiedzy o zagrożeniach dla życia lub zdrowia ludzi spowodowanych używaniem środków zastępczych .

OBSZAR HIGIENY KOMUNALNEJ

Obszar Higieny Komunalnej realizuje zadania w zakresie sprawowania nadzoru nad warunkami higieniczno-sanitarnymi obiektów użyteczności publicznej, nadzoru nad jakością wody do spożycia przez ludzi, warunkami kąpielii oraz postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

Postępowanie administracyjne

Przeprowadzono 309 czynności kontrolnych

1. Nie wydano decyzji na unieruchomienie/wyłączenie obiektów w całości. Decyzje o braku przydatności wody do spożycia wiązały się z ograniczeniem funkcjonowania wodociągów w części zaopatrywania w wodę do spożycia przez ludzi.
2. Nie wydawano decyzji o zamknięciu, unieruchomieniu lub wyłączeniu z użytkowania obiektu lub jego części.
3. Wydano 249 decyzje i postanowienia w tym:
 - 23 decyzji na jakość wody do spożycia i 1 na legionellę w ciepłej wodzie użytkowej.
 - 2 decyzje na zamknięcie kąpieliska
 - 1 decyzja na zastosowanie materiałów do kontaktu z wodą
 - 18 decyzji na stan techniczno-sanitarny obiektów i 1 zmieniająca. Decyzje zostały wykonane.
 - 159 decyzji w zakresie zgody na ekshumacje
 - 22 decyzji finansowych
 - 3 postanowienia o nałożeniu grzywny i 1 sprostowanie oczywistej omyłki
 - wydano 18 opinii w sprawie sprowadzenia zwłok z zagranicy i 1 sprostowanie oczywistej omyłki pisarskiej
 - wydano 3 tytuły wykonawcze i nałożono 3 grzywny celem przymuszenia na kwotę 1500 zł.

1. Liczba załatwionych interwencji: 6

- Rozpatrywano interwencje dotyczącą nadmiernego poziomu chloru w wodzie do spożycia przez ludzi w wodociągu Trzcinec. Na podstawie przedstawionego przez producenta wody wyniku badania wody interwencje uznano za bezzasadną. Odpowiedź przesłano do WSSE w Szczecinie gdzie wniesiono interwencje.
- Rozpatrywano interwencję dotyczącą złych warunków w Zakładzie Karnym w Wierchowiu. PPIS w Drawsku Pomorskim z uwagi na charakter sprawy podjął działania w celu wyjaśnienia nieprawidłowości zawartych w interwencji. Upoważniony przedstawiciel PPIS przeprowadził w dniu 14.09.2018 r. kontrolę w Zakładzie Karnym w Wierchowiu,

której zakresem objęto ocenę stanu techniczno-sanitarnego i higieniczno-sanitarnego obiektu. Wyniki czynności kontrolnych nie potwierdziły zasadności uwag wniesionych we wniosku. Interwencję uznano za bezzasadną.

- Rozpatrywano interwencję dotyczącą złych warunków sanitarnych w „Tawernie u Jermaka”. PPIS w Drawsku Pomorskim z uwagi na charakter sprawy podjął działania w celu wyjaśnienia nieprawidłowości zawartych w interwencji. Upoważnieni przedstawiciel PPIS podjęli czynności kontrole w dniu 27.09.2018 r. w zakresie przepisów dotyczących żywienia zbiorowego oraz warunków higieniczno-sanitarnych obiektów użyteczności publicznej. W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości ww. obiekcie. Interwencję uznano za bezzasadną.

- Rozpatrywano interwencję dotyczącą występowanie szczurów i myszy w budynku mieszkalnym. PPIS w Drawsku Pomorskim z uwagi na charakter sprawy podjął działania w celu wyjaśnienia nieprawidłowości zawartych w interwencji. Upoważniony przedstawiciel PPIS wspólnie z przedstawicielem Straży Miejskiej w Złocieńcu dokonali oględzin w/w obiekcie. W trakcie tych czynności nie stwierdzono szczurów, myszy, jak również ich odchodów. Przedstawiciel Straży Miejskiej poinformował, iż podjęto działania zmierzające do przeprowadzenia deratyzacji w przedmiotowym obiekcie na zgodność z zapisem Zarządzenia Burmistrza Złocieńca nr 108/2018 z dnia 20.09.2018r. w sprawie przeprowadzenia w dniach 08-21.10.2018r. obowiązkowej deratyzacji w części miasta Złocieńca tj. ul. Bolesława Chrobrego i ulice przyległe. Ponadto przedstawiciel Straży Miejskiej poinformował, iż przez kilka dni na niezamieszkałej posesji była założona fotopułapka, która również nie wykryła żadnych gryzoni. Administracja gminna przeprowadziła deratyzację na przedmiotowym terenie.

- Rozpatrywano interwencję dotyczącą szamba, gnojowicy koło posesji sołtysa Piaseczna. Sprawa została rozpatrzona i przekazana do Burmistrza Czaplina. W odpowiedzi uzyskano informację, iż w wyniku czynności kontrolnych Straż Miejska w Czaplunku ujawniła dwa składowiska nieczystości stałych na działce, która stanowi własność gminy Czaplina. W tej sytuacji należało uznać interwencję za zasadną, a organ właściwy jakim jest Burmistrz Czaplina podjął działania zmierzające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. W trakcie oględzin posesji Sołtysa Piaseczna nie stwierdzono smrodu szamba lub gnojowicy oraz została przedstawiona faktura za wywóz nieczystości z dnia 30.09.2018r. W związku z czym interwencję należało uznać za bezzasadną.

- Rozpatrywano interwencję dotyczącą nielegalnego wysypiska śmieci. PPIS w Drawsku Pomorskim przekazał na podstawie art. 65§ 1 KPA zgodnie z właściwością Burmistrzowi Czaplina zgłoszenie interwencyjne dot. nielegalnego wysypiska śmieci znajdującego się vis-a-vis Ośrodka Wypoczynkowego Wajk w Piasecznie. W odpowiedzi uzyskano informację, iż w wyniku czynności kontrolnych Straż Miejska w Czaplunku ujawniła dwa składowiska nieczystości stałych na działce, która stanowi własność gminy Czaplina. W tej sytuacji należy uznać interwencję za zasadną, a organ właściwy jakim jest Burmistrz Czaplina podjął działania zmierzające do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi powinna odpowiadać wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości Wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Zakres badań obejmuje badania mikrobiologiczne, fizykochemiczne, organoleptyczne oraz badania stężeń substancji promieniotwórczych w wodzie.

Podstawą zapewnienia konsumentom bezpiecznej wody stanowią zarówno badania wykonywane przez producentów wody w ramach kontroli wewnętrznej, jak i badania realizowane w ramach nadzoru przez Inspekcję Sanitarną. Do badań laboratoryjnych w ramach nadzoru pobrano 126 prób wody i w tym zakwestionowano 29 z czego 18 w zakresie mikrobiologicznym i 11 w zakresie fizykochemicznym.

Producenci wody prowadzili badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej na podstawie uzgodnionego z PPIS w Drawsku Pomorskim harmonogramów pobierania próbek wody z częstotliwością i zakresem zgodnym z wymaganiami rozporządzenia. Sprawozdania te były na bieżąco przekazywane do inspekcji. W ramach kontroli wewnętrznej producenci przeprowadzili badanie 211 próbek wody i w tym zakwestionowano 34 z czego 27 w zakresie mikrobiologicznym i 7 w zakresie fizykochemicznym.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim weryfikował terminowość przekazywania sprawozdań, analizował wyniki badań jakości wody, w konsekwencji tego określał przydatność wody do spożycia. W sytuacji gdy woda nie odpowiadała wymaganiom rozporządzenia monitorował wywiązywanie się producentów wody z realizacji harmonogramów działań naprawczych mających na celu przywrócenie jakości wody do wymagań rozporządzenia.

Każdorazowo po stwierdzeniu, że jakość wody ulega zmianie i odbiega od wymagań określonych w rozporządzeniu formułowano komunikaty o jakości wody i zaleceniach jej użytkowania, które były przekazywane władzom samorządowym odpowiedzialnym za zbiorowe zaopatrzenie w wodę do spożycia, w celu podania ich do wiadomości konsumentów.

W ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim znajduje się 44 wodociągów.

Poza przedsiębiorstwami wodno-kanalizacyjnymi, czyli podmiotami obejmującymi zakresem swojej działalności zbiorowe zaopatrzenie w wodę, istnieją również inne podmioty wykonujące tego typu działalność, wykorzystujące wodę z indywidualnego ujęcia wody w ramach działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, które produkują wodę na własne potrzeby. W ewidencji w roku 2018 znajdowało się 4 tego typu podmiotów.

Wodociągi o produkcji < 100 m³/dobę: Na terenie powiatu drawskiego znajduje się **39** wodociągów o produkcji wody do 100 m³/dobę

Sprawozdania z badań laboratoryjnych próbek wody pobranych w ramach urzędowej kontroli oraz kontroli wewnętrznej, sporadycznie wykazały przekroczenia dopuszczalnych norm parametrów fizykochemicznych - mętność. Podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowe działania (głównie polegające na płukaniu sieci) doprowadzały do uzyskania właściwej jakości wody dostarczanej odbiorcom. W 5 przypadkach w m. Gudowo, Nowe Laski, Trzciniec Byszkowo oraz Czarne Wielkie zostały wydane decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego (bakterie grupy coli). Podjęte przez przedsiębiorstwa wodociągowe działania polegające na czyszczeniu, dezynfekcji i płukaniu urządzeń wodociągowych doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody potwierdzonej przeprowadzonymi badaniami na zgodność z wymogami. W czterech przypadkach w m. Czarne Wielkie, Rzepowo, Trzciniec oraz Stare Drawsko zostały wydane decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj. *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h* oraz w 1 w m. Trzciniec została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany parametru

mętność. We wszystkich przypadkach przedsiębiorstwa doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody.

Wodociągi o produkcji wody 100 – 1000 m³/dobę

Na terenie powiatu drawskiego znajduje się **5** wodociągów o produkcji wody od 100 do 1000 m³/dobę. Badania laboratoryjne próbek wody pobranych w ramach urzędowej kontroli oraz kontroli wewnętrznej wykazały przekroczenia parametrów fizykochemicznych (mętność, mangan, zapach) w jednym wodociągu tj. w m. Świerczyna. Podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe działania doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

Wodociągi o produkcji wody > 1000 m³/dobę

Na terenie powiatu drawskiego znajdują się **2** wodociągi o produkcji wody powyżej 1000 m³/dobę.. Badania próbek wody z wodociągów o w/w produkcji wody wykazywały właściwą jakość wody na zgodność z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 11 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Postępowanie administracyjne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim w roku 2018 wszczął 29 postępowań administracyjnych w celu doprowadzenia jakości wody do spożycia do parametrów zgodnych z wymogami rozporządzenia.

1. Wodociąg Gudowo - została wydana decyzja stwierdzające brak przydatności wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: obecność bakterii grupy coli, wynik analizy: 36 jtk/100ml.

Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków , mianowicie potwierdzono , że rozwieszono komunikat o złej jakości wody i sposobie ustanowienia zastępczego źródła zaopatrzenia w wodę do spożycia.

Doprowadzono jakość wody do wymagań określonych w rozporządzeniu, mianowicie

2. Wodociąg Nowe Laski - została wydana decyzja stwierdzające brak przydatności wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: obecność bakterii grupy coli, wynik analizy: 66 jtk/100ml.

Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków , mianowicie potwierdzono , że rozwieszono komunikat o złej jakości wody i sposobie ustanowienia zastępczego źródła zaopatrzenia w wodę do spożycia.

Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody.

3. Wodociąg Świerczyna - zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru fizykochemicznego tj. mętność 1,6 NTU, zapach nieakceptowany (siarkowódór) w próbce wody. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z hydroforni w m. Świerczyna. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono mętność oraz zapach w wodzie do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

(Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

4. Wodociąg Stare Drawsko - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: obecność bakterii grupy coli, wynik analizy: 9 jtk/100ml oraz *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h* > 300 jtk. Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, mianowicie potwierdzono, że rozwieszono komunikat o złej jakości. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

5. Wodociąg Bolegorzyn - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru fizykochemicznego tj.: mętność 1,5 NTU. Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na płukaniu ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, mianowicie potwierdzono, że rozwieszono komunikat o złej jakości. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

6. Wodociąg Rzepowo - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h* -> 184 jtk. Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, mianowicie potwierdzono, że rozwieszono komunikat o złej jakości. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

7. Wodociąg Gudowo - została wydana decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: obecność bakterii grupy coli, wynik analizy: 23 jtk/100ml. Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, mianowicie potwierdzono, że rozwieszono komunikat o złej jakości wody i sposobie ustanowienia zastępczego źródła zaopatrzenia w wodę do spożycia. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody.

8. Wodociąg Trzciniec - została wydana decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: obecność bakterii grupy coli, wynik analizy: 20 jtk/100ml. Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, mianowicie potwierdzono, że rozwieszono komunikat o złej jakości. i sposobie ustanowienia

zastępczego źródła zaopatrzenia w wodę do spożycia. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody. i sposobie ustanowienia zastępczego źródła zaopatrzenia w wodę do spożycia.

9. Wodociąg Trzciniec - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h* -> 274 jtk w 1 ml oraz 245 jtk w 1 ml. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe nie doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody. PPIS w Drawsku Pom. na wniosek strony przedłużył termin wykonania obowiązku do dnia 13.04.2018r. Decyzją nr.PPIS-600-305/18 z dnia 17.04.2018r. zmieniono decyzję nr. PPIS-600- 244/18, przedłużając termin jej wykonania do 24.04.2018r. Dalsze działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe nie doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody Decyzją nr.PPIS-600-332/18 z dnia 25.04.2018r. zmieniono decyzję nr. PPIS-600- 244/18, przedłużając termin jej wykonania w pkt.2 do 11.05.2018r. Działania prowadzone przez przedsiębiorstwo okazały się nadal nieskuteczne w związku z czym Strona zwróciła się o przedłużenie terminu wykonania obowiązku do dnia 24.05.2018r. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

10. Wodociąg Stare Drawsko - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h* -> 300 jtk w 1 ml. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe nie doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody. Decyzją nr. PPIS-600-395/18 z dnia 25.05.2018r. na wniosek strony zmieniono decyzję nr. PPIS-600- 372/18, przedłużając termin jej wykonania do 08.06.2018r. Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków , mianowicie potwierdzono , że rozwieszono komunikat o złej jakości. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

11. Wodociąg Rzepowo - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h* -> 300 jtk w 1 ml. . Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków , mianowicie potwierdzono , że rozwieszono komunikat o złej jakości. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

12. Wodociąg Rzepowo - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h* -> 300 jtk w 1 ml. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe nie doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody. PPIS w Drawsku Pom. upomnieniem nakazał przedsiębiorstwu usunąć stwierdzone przekroczenie. W związku z tym, że woda nie została

doprowadzona do wymogów rozporządzenia w określonym terminie został zastosowany środek egzekucyjny w postaci grzywny w celu przymuszenia.

13. Wodociąg Czarne Wielkie - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: *ogólnej liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h -> 300 jtk w 1 ml*. Decyzją nr. PPIS-600-306/18 z dnia 17.04.2018r. zmieniono decyzję nr. PPIS-600-261/18 przedłużając termin wykonania obowiązku do dnia 24.04.2018r. Decyzją nr. PPIS-600-331/18 z dnia 25.04.2018r. na wniosek strony ponownie zmieniono decyzję nr. PPIS-600-261/18, przedłużając termin jej wykonania do 11.05.2018r. Decyzją nr. PPIS-600-371/18 z dnia 14.05.2018r. na wniosek strony ponownie zmieniono decyzję nr. PPIS-600-261/18, przedłużając termin jej wykonania do 24.05.2018r. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe nie doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody. PPIS w Drawsku Pom. upomnieniem nakazał przedsiębiorstwu usunąć stwierdzone przekroczenie. W związku z tym, że woda nie została doprowadzona do wymogów rozporządzenia w określonym terminie został zastosowany środek egzekucyjny w postaci grzywny w celu przymuszenia. W toku postępowania administracyjnego jakość wody doprowadzono na zgodną z wymaganiami.

14. Ośrodek Szkolenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy Mielenko Drawskie 41, 78-500 Drawsko Pom. - została wydana decyzja nakazująca doprowadzić jakość ciepłej wody do wymagań określonych załącznikiem nr 5, część A „Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda” rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Działania podjęte przez ośrodek doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody.

15. Wodociąg Biały Zdrój - zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. *liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h- 190 jtk w 1 ml w próbce wody*. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z hydroforni w m. Biały Zdrój. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

16. Wodociąg Łabędzie- zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru fizykochemicznego tj. *mętność 1,84 NTU w próbce wody*. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z SUW w m. Łabędzie. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone

17. Wodociąg Linowno- zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru fizykochemicznego tj. *mętność 1,2 NTU w próbce wody*. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z SUW w m. Linowno. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu

Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone

18. Wodociąg Byszkowo zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. *liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h- 223 jtk w 1 ml w próbce wody*. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z hydroforni w m. Byszkowo. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

19. Wodociąg Kalisz Pom. ul. Wolności zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. obecność bakterii grupy coli, wynik analizy: 9 jtk/100ml oraz parametru fizykochemicznego tj. mętność 1,4 NTU. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z SUW w m. Kalisz Pom. ul. Wolności. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

20. Wodociąg Nowe Laski zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru fizykochemicznego tj. mętność 1,6 NTU. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody od odbiorcy w m. Nowe Laski. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

21. Wodociąg Wierzchowo zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru fizykochemicznego tj. mętność 2,0 NTU. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody od odbiorcy w m. Wierzchowo. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

22. Wodociąg Świerczyna zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. obecność bakterii grupy coli 8 jtk/100 ml. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody od odbiorcy w m. Świerczyna. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

23. Wodociąg Siecino zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. obecność bakterii grupy coli 2 jtk/100 ml. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody od odbiorcy w m. Siecino. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

24. Wodociąg Linowo zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. *liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h- > 300 jtk w 1 ml w próbce wody*. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z SUW w m. Linowo. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

25. Wodociąg Łabędzie zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. *liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h- > 300 jtk w 1 ml w próbce wody*. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody z SUW w m. Łabędzie. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

26. Wodociąg Czarne Wielkie - została wydana decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru mikrobiologicznego tj.: obecność bakterii grupy coli, wynik analizy: 30 jtk/100ml. Przedsiębiorstwo przeprowadziło natychmiastowe działania naprawcze polegające na dezynfekcji ujęcia wody i całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, mianowicie potwierdzono, że rozwieszono komunikat o złej jakości i sposobie ustanowienia zastępczego źródła zaopatrzenia w wodę do spożycia. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody.

27. Wodociąg Rzepowo - została wydana decyzja stwierdzająca warunkową przydatność wody do spożycia ze względu na nieprawidłowe zmiany w wartościach parametru fizykochemicznego tj.: mętność 1,6 NTU. Przedsiębiorstwo przeprowadziło działania naprawcze polegające na płukaniu całej sieci wodociągowej. Przedstawiciel PPIS w Drawsku Pomorskim przeprowadził kontrolę sprawdzającą wykonanie nałożonych obowiązków, mianowicie potwierdzono, że rozwieszono komunikat o jakości wody. Działania podjęte przez przedsiębiorstwo wodociągowe doprowadziły do uzyskania właściwej jakości wody

28. Wodociąg Stara Korytnica zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru fizykochemicznego tj. mętność 2,2 NTU. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została

pobrana próbka wody od odbiorcy w m. Stara Korytnica. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

29. Wodociąg Prostynia zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie przekroczenia parametru mikrobiologicznego tj. *liczby mikroorganizmów w temperaturze 22±2°C po 72 h > 300 jtk w 1 ml w próbce wody*. Strona pismem poinformowała, iż w celu poprawy jakości wody podjęto działania naprawcze oraz została pobrana próbka wody od odbiorcy w m. Prostynia. Analiza sprawozdania dostarczonego przez Stronę wykazała, iż doprowadzono wodę do wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz.2294), tym samym postępowanie administracyjne w powyższym zakresie zostało umorzone.

Przedmiotem kontroli był również stan techniczny infrastruktury wodociągowej. W roku 2018 wykonano w tym zakresie 52 kontrole. Producentom wody zwracano uwagę na odpowiedzialność za jakość dostarczanej wody oraz o konieczności sprawdzania jej jakości po pracach remontowych, wymianach złóż, po usunięciu awarii.

W tym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2018r. nie zanotowano awarii urządzeń do produkcji i dystrybucji wody przeznaczonej do spożycia.

Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpeli

Kąpieliska

W roku 2018 nastąpił wzrost liczby kąpielisk z **1w roku 2017 do 8 kąpielisk w roku 2018.**

Do najistotniejszych elementów nadzoru sanitarnego nad kąpieliskami należy ocena jakości wody, prowadzona zgodnie z przepisami. Organizator kąpieliska jest zobowiązany do ustalenia z inspektorem sanitarnym harmonogramu pobierania próbek i wykonywanie zgodnie z nim badań jakości wody tak, aby każde kąpielisko było zbadane minimum czterokrotnie w trakcie jego funkcjonowania w sezonie. W ramach kontroli urzędowej w oparciu o badania własne jak i te przekazywane przez organizatorów dokonywano bieżącej oceny jakości wody. W przedmiotowej ocenie uwzględniano przede wszystkim wskaźniki mikrobiologiczne kałowego zanieczyszczenia wody oraz zakwity sinic.

Wydano 2 decyzje o wprowadzeniu krótkotrwałego zakazu kąpeli z powodu zakwitu sinic w kąpielisku miejskim w Czaplunku i w ośrodku „Kusy Dwór” nad jeziorem Drawsko.

Na terenie Powiatu Drawskiego zarejestrowano **8** kąpielisk

1. **Kąpielisko nad jeziorem Lubie w Gudowie** - organizator Gmina Drawsko Pom. ul. Sikorskiego 41,78-500 Drawsko Pom. Kąpielisko zaprzestało funkcjonowanie z dniem 10 lipca 2018r. z powodu braku ratowników.
2. **Kąpielisko nad j. Okra ul. Jeziorna** - organizator Gmina Drawsko Pom. ul. Sikorskiego 41,78-500 Drawsko Pom.
3. **Kąpielisko nad j. Czaplino** - organizator Gmina Czaplinek, ul. Rynek 6; 78-550 Czaplinek,
4. **Kąpielisko nad j. Drawsko ul. Drahimska** - organizator Gmina Czaplinek, ul. Rynek 6; 78-550 Czaplinek tel.

5. **Kąpielisko nad j. Żerdno - Camp Drawa** – organizator Chris Turystyka i Rekreacja Magdalena Alchimowicz Camp Drawa, Stare Drawsko 36,
6. **Kąpielisko nad j. Drawsko ul. Pięciu Pomostów 5, Kusy Dwór**- Organizator TKK Moda Krzysztof Kusa Ośrodek Wypoczynkowy Kusy Dwór, 78-550 Czaplinek ul. Pięciu Pomostów 5,
7. **Kąpielisko nad j. Bobrowo Wielkie ul. Jeziorna**- organizator Gmina Kalisz Pom ul. Wolności 25, 78-540 Kalisz Pom,
8. **Kąpielisko nad j. Drawsko ul. Pięciu Pomostów 1, Drawtur**, - Organizator PTiR Drawtur sp. z o.o. ul. Pięciu Pomostów 1.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim w roku 2018, jak i w latach ubiegłych współuczestniczy w prowadzeniu internetowego Serwisu Kąpielowego, który prezentuje wykaz wszystkich wyznaczonych uchwałami rad gmin kąpielisk oraz przedstawia aktualne informacje o jakości wody w kąpieliskach i infrastrukturze kąpielisk. Ogólnie dostępne komunikaty przyczyniają się nie tylko do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego społeczeństwa korzystającego z kąpielisk, podnoszenia jakości usług, ale także do wzrostu świadomości zdrowotnej osób kąpiących się.

Należy zaznaczyć, iż wszystkie podmioty zaangażowane w organizację kąpielisk, a szczególności burmistrz i wójt, powinny dążyć do zwiększenia na administrowanym obszarze liczby kąpielisk i promowania bezpiecznej kąpeli w obszarze kąpielisk, które charakteryzują się najwyższymi standardami bezpieczeństwa.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

Przez miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli rozumie się wydzielony i oznakowany fragment wód powierzchniowych, niebędący kąpieliskiem i wykorzystywany do kąpeli. Co do zasady powinny to być przypadki, w których nie dało się wcześniej przewidzieć konieczności utworzenia kąpieliska zgodnie z wymaganiami i procedura przewidzianą dla kąpielisk. Badania wody muszą zostać wykonane przez organizatora miejsc wykorzystywanego do kąpeli przed otwarciem tego miejsca (nie wcześniej niż 14 dni przed) oraz przynajmniej raz w trakcie jego funkcjonowania, w takim samym zakresie parametrów, jako został ustalony dla kąpielisk.

Liczba miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli – 7:

- Stare Kaleńsko -2
- Niewlino – 1
- Cieszyno-2
- wyspa Ostrów- 2

Miejsca okazjonalnie wykorzystywanych do kąpeli funkcjonowały bez zakłóceń.

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

Do zakresu działania w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz transportu publicznego.

W 2018 r. nadzorem sanitarnym na terenie powiatu Drawskiego objęto 325 obiekty użyteczności publicznej, kontrolę stanu sanitarnego przeprowadzono w 301 obiektach. Kontrole obejmowały:

1. ustępy publiczne należą do obiektów, których bieżąca czystość i higiena są monitorowane w celu zagwarantowania w przestrzeni publicznej standardów higienicznych w środowisku człowieka - skontrolowano 7 obiektów,
2. obiekty hotelarskie – skontrolowano 4 obiekty,
3. inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie - skontrolowano 31 obiektów spośród 97 ujętych w ewidencji,
W trakcie kontroli w w/w obiektach hotelarskich szczególną uwagę zwracano na: zaopatrzenie w bieżącą i zimną wodę w tym jakość wody do spożycia, gospodarkę ściekową, funkcjonowanie i sprawność wentylacji, postępowanie z czystą i brudną bielizną, procedury utrzymania czystości, dbałość o stan bieżącej czystości i higieny pomieszczeń, dokumentację zdrowotną pracowników
4. zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej oraz zakłady świadczące kompleksowo więcej niż 1 usługę z ww. – skontrolowano 83 obiektów spośród 97 ujętych w ewidencji, w których podczas kontroli zwracano uwagę na procedury postępowania zapewniającego ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi przy świadczeniu usług , w tym postępowania w zakresie: mycia, dezynfekcji, sterylizacji, bielizny wielokrotnego użycia, odpadami, produktami i preparatami kosmetycznymi, stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, zaopatrzenia w ciepłą i zimną wodę, wyposażenia w wentylację lub klimatyzację.
W/w zakłady wymagają stałego oraz szczególnego nadzoru sanitarnego i podejmowania działań edukacyjnych w celu przeciwdziałania zakażeniom i chorobom zakaźnym.
5. dworce autobusowe - skontrolowano 1 obiekt,
6. dworce kolejowe - skontrolowano 2 obiekty,
7. piaskownice- skontrolowane 33 obiekty
8. cmentarze – skontrolowane 17 obiektów
9. domy przedpogrzebowe- 5 obiektów
10. zakłady karne – 1 obiekt skontrolowany
11. inne obiekty użyteczności publicznej, jak: apteki, obiekty sportowe, obiekty kulturalno-oświatowe, stacje paliw, parkingi – skontrolowano 45 obiektów spośród 65 ujętych w ewidencji,

W celu poprawy stanu sanitarnego wydano 15 decyzji merytorycznych:

1. Salon Fryzjersko- Kosmetyczny, w którym podczas kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno- techniczny ściany w pomieszczeniu poczekalni. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych. Termin wykonania obowiązków 15.06.2018r. Decyzja została wykonana. Wydano decyzję finansową.
2. Zakład Kosmetyczny, w którym podczas kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno- techniczny glazury w pomieszczeniu sanitarnohigienicznym. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzją. Wydano decyzję finansową.
3. Salon Fryzjerski, w którym stwierdzono nieprawidłowości brak procedury – planu higieny w zakładzie fryzjerskim oraz brak orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wszczęto postępowanie administracyjne, jednak przed wydaniem decyzji strona dostarczyła niezbędną dokumentację w związku z powyższym wydano decyzję umarzającą postępowanie oraz wydano decyzję finansową.
4. Salon Fryzjerski i Solarium ,w którym stwierdzono nieprawidłowości naruszenie stanu sanitarno-higienicznego: zabrudzenia powłok malarskich w pomieszczeniu socjalnym,

korytarzu prowadzącym z sali usługowej do pom. solarium, ubytek tynku w przedsionku prowadzącym do pomieszczenia sanitarno-higienicznego, zabrudzenia powłok malarskich oraz ubytek tynku w przedsionku z umywalką prowadzącym bezpośrednio do pom. sanitarno-higienicznego. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych, której terminy obowiązywały do dnia 30.06.2019 r. oraz 30.10.2019 r. Decyzja została wykonana.

5. Salon fryzjerski, w którym stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno- techniczny podłogi tj. ubytki w kafłach i sufitu w korytarzu tj. ubytki w panelach sufitowych oraz brak orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych i brak procedury zapewniającej ochronę przed zakażeniami. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Właściciel obiektu zlikwidował część nieprawidłowości przed wydaniem decyzji merytorycznej. Została wydana decyzja w części umarzająca oraz decyzja merytoryczna w sprawie poprawy pozostałych uchybień. Termin wykonania został ustalony na 31.10.2018r. Została wydana decyzja finansowa. W dniu kontroli sprawdzającej stwierdzono częściowe wykonanie decyzji. Zostało nałożone upomnienie na przedsiębiorcę. Została wydana decyzja finansowa. Kolejna kontrola sprawdzająca wykazała usunięcie wszystkich nieprawidłowości nałożonych decyzją merytoryczną.
6. Ustęp publiczny w Złocięncu, w którym stwierdzono nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 01.03.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.
7. Ustęp publiczny w Kaliszu Pom., w którym stwierdzono nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie oraz w zamontowanych umywalkach brak wyposażenia w indywidualną lub centralną instalację ciepłej wody. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 30.06.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.
8. Ustęp publiczny w Starym Drawsku, w którym stwierdzono nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie oraz w zamontowanych umywalkach brak wyposażenia w indywidualną lub centralną instalację ciepłej wody. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 30.04.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.
9. Ustęp publiczny Czaplinek, w którym stwierdzono nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie oraz w zamontowanych umywalkach brak wyposażenia w indywidualną lub centralną instalację ciepłej wody. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 31.01.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.
10. Ustęp publiczny w Drawsku Pom., w którym stwierdzono nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie oraz w zamontowanych umywalkach brak wyposażenia w indywidualną lub centralną instalację ciepłej wody. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 31.03.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.
11. Ustęp publiczny (Cmentarz Komunalny) w Drawsku Pom., w którym stwierdzono nieprawidłowości – brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie oraz w zamontowanych umywalkach brak wyposażenia w indywidualną lub centralną instalację ciepłej wody. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 31.03.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.
12. Stadion Sportowy w Kaliszu Pom., w którym stwierdzono nieprawidłowości – w ustępie szatni nr 1, nr 2 i w ustępie pomieszczeń administracyjnych brak wentylacji

mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 31.03.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.

13. Stadion Miejski w Drawsku Pom., w którym stwierdzono nieprawidłowości – w ustępie dla osób niepełnosprawnych i w ustępie ogólnodostępnym dla kibiców brak wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 31.03.2019 r. Została wydana decyzja finansowa.
14. Dworzec kolejowy w Złocieńcu, w którym stwierdzono nieprawidłowości – niewłaściwy stan sanitarno-techniczny w pomieszczeniu poczekalni dla podróżnych - ubytki i napuchnięcia powłok malarskich ściany przy drzwiach prowadzących na peron, ślad po zalaniu na suficie nad drzwiami wejściowymi. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 31.04.2019 r.
15. Ośrodek wypoczynkowy, w którym stwierdzono nieprawidłowości – brak w budynku sanitarnym w ustępie ogólnodostępnym wentylacji mechanicznej o działaniu ciągłym lub włączanej automatycznie. Wydano decyzję merytoryczną w sprawie poprawy wymagań sanitarnych z terminem do dnia 31.04.2019 r.

W pozostałych skontrolowanych obiektach użyteczności publicznej, stan sanitarno – higieniczny nie budził zastrzeżeń.

Stan ogólny obiektów użyteczności publicznej należy uznać za dobry, biorąc pod uwagę niewielką liczbę obiektów z nieodpowiednim stanem sanitarnym.

Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi w aspekcie zdrowia ludzkiego

W ewidencji ujętych jest 27 cmentarzy (na 5 cmentarzach zlokalizowany jest dom przedpogrzebowy, na 7 cmentarzach znajdują się kaplice cmentarne) - na zgodność z zatwierdzonym harmonogramem kontroli skontrolowano 17 spośród 27 ujętych w ewidencji. W ramach kontroli cmentarzy brany był pod uwagę stan sanitarno-techniczny zabudowań i infrastruktury cmentarza (kaplice, domy przedpogrzebowe, kostnice, punkty poboru wody do celów użytkowych i porządkowych), gospodarka odpadami, ogrodzenie i możliwość korzystania z ustępów ogólnodostępnych..

Domy pogrzebowe podlegały kontroli m. in. w zakresie: stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia, urządzeń i sprzętu stosownie do przeznaczenia, zabezpieczenie przed dostępem dla zwierząt, gospodarki wodno-ściekowej oraz posiadania pomieszczeń do przechowywania zwłok i przygotowania do pogrzebu.

Stan higieniczno -sanitarny skontrolowanych 14 cmentarzy nie budził zastrzeżeń. W przypadku 3 cmentarzy prowadzono postępowanie administracyjne w związku brakiem ogrodzenia w 2 obiektach, a także niewłaściwego stanu sanitarno- technicznego bram wjazdowych i furtek wejściowych.

Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach do selektywnej zbiórki odpadów. Zarządcy cmentarzy przedłożyli umowy na dostarczanie wody, odprowadzanie nieczystości płynnych i odbiór odpadów komunalnych, zawarte z firmami posiadającymi wymagane zezwolenie. Kaplice (na 7 cmentarzach) zaopatrzone w zimną wodę z instalacji wodociągowej, nieczystości płynne odprowadzane do instalacji kanalizacyjnej. Ciepła woda z podgrzewaczy przepływowych. Punkty poboru zimnej wody- woda zimna z instalacji wodociągowej, wykorzystywana np. do podlewania kwiatów, napełniania wazonów i

przecierania nagrobków. Woda odprowadzana do studzienek chłonnych. Tereny cmentarzy oznakowane tablicą informacyjną

Ekshumacje

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim w 2018 r. wydał **159** decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji, z czego zostało przeprowadzonych 88 ekshumacji, a w 37 ekshumacjach były prowadzone działania nadzoru.

Przeprowadzane ekshumacje wykonywane były zgodnie z wydawanymi decyzjami, w oparciu o ustawę z dnia 31 stycznia 1959r. o cmentarzach i chowaniu zmarłych, przy zachowaniu warunków sanitarnych.

Pracownicy zakładów pogrzebowych przeprowadzający ekshumacje byli wyposażeni w odzież ochronną jednorazowego użycia i środki dezynfekcyjne. Wykonywano ekshumacje:

1. przed upływem okresu mineralizacji - zwłoki wydobywano wraz z trumną, którą bez otwierania umieszczano na czas przewozu w skrzyni szczelnie wybitej blachą,
2. po terminie okresu mineralizacji - wydobyte szczątki wraz z resztkami trumny umieszczano w nowej trumnie i na czas przewozu zabezpieczano workiem jednorazowego użytku.

Ziemię wydobytą z grobów umieszczano na powierzchni zabezpieczonej nieprzepuszczalną matą. Skrzynia, w której znajdowała się trumna oraz mata, na której składowana była ziemia myta i dezynfekowana. Po wykonanej ekshumacji grób zdezynfekowano i zasypano ziemią wydobytą z grobu.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pomorskim sprawujący nadzór nad wykonywanymi ekshumacjami przeprowadzali również kontrole środków transportu do przewozu zwłok lub szczątków ludzkich. W trakcie czynności kontrolnych szczególną uwagę zwracano na stan higieniczno-sanitarny oraz rodzaj stosowanych preparatów dezynfekujących. Na wyposażeniu samochodów znajdowały się worki na trumnę i zwłoki, rękawice, maski, materiały opatrunkowe jednorazowe; apteczka pierwszej pomocy medycznej (kompletna), preparaty do dezynfekcji rąk i oryginalnie oznakowane pojemniki z preparatem dezynfekcyjnym. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ewidencji obiektów ujęto 6 zakładów pogrzebowych, w których znajduje się 5 chłodzi dysponujących 15 miejscami. Zakłady pogrzebowe dysponują 13 specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

W 2018r. skontrolowano wszystkie zakłady pogrzebowe. W jednym z zakładów stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny i niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne. Przedsiębiorca usunął część nieprawidłowości- została wydana decyzja umarzająca w części postępowania. Wydano decyzję merytoryczną nakładającą obowiązki do usunięcia pozostałych nieprawidłowości. Wydano decyzję finansową w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. Podczas kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków stwierdzono niewykonanie jednego z nich. Przedsiębiorca otrzymał upomnienie wzywające do niezwłocznego wykonania obowiązków. Została nałożona decyzja finansowa. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie wszystkich nałożonych na przedsiębiorcę obowiązków.

W kolejnym zakładzie stwierdzono niewłaściwy stan techniczny. Przedsiębiorca usunął nieprawidłowość przed wydaniem decyzji. Została wydana decyzja umarzająca wszczęte postępowanie. Została nałożona decyzja finansowa.

Liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy-18

Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór sanitarny nad postępowaniem z odpadami medycznymi w miejscach ich powstawania realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego. Stosowanie zasad bezpiecznego postępowania z tym odpadami może w znacznym stopniu zmniejszyć ryzyko przeniesienia zakażenia nie tylko na pacjentów, personel medyczny i osoby zaangażowane w gospodarkę odpadami, ale również na pozostałych członków społeczeństwa., albowiem zakaźne odpady medyczne mogą stanowić poważne zagrożenie epidemiologiczne ponieważ niektóre patogeny mają możliwość przetrwania do kilkunastu miesięcy.

Działania Inspekcji Sanitarnej skupiły się szczególnie na ochronie zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganiu powstawania chorób zakaźnych.

Sprawowanie nadzoru nad postępowaniem z odpadami medycznymi w miejscach ich powstawania obejmowało etap od momentu ich wytworzenia przez wytwórcę do magazynowania wstępnego oraz przekazywania odpadów do utylizacji.

W szczególności kontrolowano procedury postępowania z odpadami, warunki gromadzenia odpadów (kolorystykę i oznakowanie pojemników i worków do ich gromadzenia), sposób transportu wewnętrznego odpadów (stan środków i pojemników do transportu),

Kontrolowane było postępowanie z odpadami medycznymi w obiektach, w których udziela się świadczeń medycznych, ale również w obiektach, w których przy świadczeniu usług może dochodzić do naruszenia ciągłości tkanek (zakłady kosmetyczne, tatuażu itp.)

Wytwórcy odpadów posiadają opracowaną i wdrożoną procedurę postępowania z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarzane są odpady medyczne.

Wytwórcy odpadów medycznych posiadają zawartą umowę na odbiór odpadów medycznych z zakładami posiadającymi pozwolenia na wytwarzanie odpadów z uwzględnieniem zbierania i unieszkodliwiania odpadów na podstawie decyzji wydanej przez Marszałka Województwa Zachodniopomorskiego na zbieranie odpadów medycznych i weterynaryjnych.

Odpady zakaźne, z wyjątkiem odpadów o ostrych końcach i krawędziach, zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej, koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, z możliwością jednokrotnego zamknięcia umieszczonych w sztywnych pojemnikach wielokrotnego użycia.

Odpady medyczne zakaźne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do odpowiednich pojemników sztywnych jednorazowego użycia, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie.

W trakcie przeprowadzania kontroli stwierdzano, iż pojemniki i worki wypełniane są odpadami nie więcej niż do 2/3 objętości.

Pojemniki z odpadami medycznymi o ostrych końcach i krawędziach wymieniane są na nowe nie rzadziej niż 72 godziny.

Pojemniki i worki z odpadami medycznymi są prawidłowo oznakowane, posiadają widoczne oznakowanie identyfikujące zawierające: kod odpadów w nich przechowywanych, siedzibę wytwórcy odpadu, datę zamknięcia.

Odpady medyczne zakaźne magazynowane są w Drawskim Centrum Medycznym w wydzielonym, wolnostojącym budynku. W pomieszczeniu do magazynowania odpadów medycznych o kodzie 18 01 02 znajduje się również przenośne urządzenie chłodnicze przeznaczone wyłącznie do ich magazynowania. Pomieszczenie oznakowane, posiada niezależne wejście, zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych – zamykane na klucz. Posiada ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję. Pomieszczenie zabezpieczone jest również przed dostępem gryzoni i innych zwierząt. Ponadto pomieszczenie wyposażone jest w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz środki do dezynfekcji rąk i powierzchni, ręczniki jednorazowego użytku i kosz na odpady komunalne oraz złączkę do węża i wpust podłogowy. W pomieszczeniu zapewniono wentylację grawitacyjną i klimatyzację. Oświetlenie sztuczne. W większości obiektów, w których wytwarzane są odpady medyczne przechowywane są do czasu odbioru przez firmę utylizacyjną w przenośnych urządzeniach chłodniczych (prawidłowo oznakowanych) posiadających wewnątrz wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych i umożliwiających dezynfekcję, wyposażone w termometr wewnętrzny. Wytwórcy odpadów posiadają karty potwierdzające przekazanie i unieszkodliwienie powstałych w ich obiektach . Nie stwierdzono niewłaściwego postępowania z odpadami medycznymi.

Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

Na terenie powiatu drawskiego funkcjonuje Prosektorium mieszczące się w budynku przy ul. Chrobrego 4 w Drawsku Pom. W wyniku kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości tj. niewłaściwy stan sanitarny: glazury, terakoty, szafy do przechowywania środków dezynfekujących, kratki wentylacyjnych, kabiny prysznicowej, podajnika do jednorazowych ręczników oraz drzwi i framug. Kontrola wykazała brak procedury dezynfekcji i porządkowania pomieszczeń oraz postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Stwierdzono brak w oknach siatek ochronnych przeciwko owadom i brak kart w oknach gdzie przechowywane są zwłoki. Na kontrolowany podmiot został nałożony mandat w wysokości 500 zł, za niewłaściwy stan sanitarno- porządkowy terakoty, glazury, kabiny prysznicowej, kratki wentylacyjnych oraz ścian. Kontrola sprawdzająca wykonanie nieprawidłowości, które w protokole wskazane były do niezwłocznego usunięcia, wykazała ich wykonanie. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne, w celu poprawy stanu sanitarnego w efekcie czego została wydana decyzja umarzająca w części postępowanie administracyjne, w zakresie wykonanych nieprawidłowości. Została również wydana decyzja nakładająca wykonanie pozostałych nieprawidłowości. Podmiot otrzymał decyzję finansową w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. Kontrola sprawdzająca wykazała niewykonanie 1 nieprawidłowości dot. braku w oknach siatek zabezpieczających przed owadami we wszystkich pomieszczeniach.

Podmiot otrzymał upomnienie wzywające do niezwłocznego wykonania obowiązku. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie nałożonego obowiązku. Wydano decyzję finansową.

Na terenie szpitala w nowej lokalizacji funkcjonuje pomieszczenie PRO-MORTE zlokalizowane na parterze szpitala – wspólne dla całego szpitala. W pomieszczeniu przechowywane są zwłoki nie dłużej niż 2h, a następnie transportowane do chłodni zgodnie z obowiązującymi procedurami. W budynku z chłodnią znajduje się wózek metalowy przeznaczony wyłącznie do przewozu zwłok z pomieszczenia Pro- Morte do chłodni . Mycie i dezynfekcja kapsuły terenie obiektu z chłodnią. Wdrożono i stosuje się procedury „procedura postępowania ze zwłokami” w tym dzieci martwo urodzonych”. Kontrola

wykazała, że pomieszczenia PRO-MORTE utrzymane jest w dobrym stanie higieniczno – sanitarnym.

Liczba i zabezpieczenie imprez masowych

- ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych – 1 wnioskodawca - Gmina Kalisz Pomorski ,ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych -1.

Pozytywnie zaopiniowano pod względem sanitarnym organizację 1 imprezy masowej pod nazwą „Jarmark nad J. Ogórkowym która odbyła się 21.07.2018r na obiekcie stadionu miejskiego w Kaliszu Pom.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie postępowania z odpadami komunalnymi, dostępnością do ustępów ogólnodostępnych i ogólnego stanu w zakresie utrzymania porządku.

Nie stwierdzono uchybień dotyczących warunków organizacji imprezy.

Ponadto przeprowadzono kontrole sanitarne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach

Wspólnie przeprowadzono kontrole sanitarne z pracownikami epidemiologii, higieny żywienia i higieny dzieci i młodzieży

1. gospodarstw agroturystycznych
2. miejsc wypoczynku
3. obiektu ochrony zdrowia-stacja dializ
4. domów kultury

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim zorganizował spotkanie z przedstawicielami podmiotów zaopatrujących mieszkańców w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi. W trakcie spotkania omówiono przepisy nowego rozporządzenia dotyczącego jakości tej wody i wynikające z nich obowiązki nałożone na producentów wody i zasad prowadzenia nadzoru przez PIS.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim wystąpił z pismem do władz samorządowych przypominające organizatorom kąpielisk i miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli o zasadach organizacji i funkcjonowania tych obiektów. W roku 2018. utworzono 8 kąpielisk i 7 miejsc okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli na terenie Powiatu Drawskiego.

Podsumowanie – wnioski.

Systematycznie poprawia się estetyka oraz wizerunek miejscowości a także miejsc noclegowych oferowanych turystom. Jakość świadczonych usług z roku na rok ulega poprawie, obiekty są remontowane i modernizowane, co przyczynia się do podnoszenia standardów świadczonych usług. W przypadku stwierdzenia drobnych nieprawidłowości, na

bieżąco wydawano zalecenia lub nakładano obowiązki w celu doprowadzenia obiektów do właściwego stanu sanitarno-technicznego.

Przeprowadzone kontrole stanu sanitarnego w obiektach użyteczności publicznej w 2018r. wykazały w większości obiektów poprawę stanu sanitarnego i technicznego w porównaniu z poprzednimi latami.

Kontynuowane są prace związane z „Monitoringiem jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi”. Efektem działań prowadzonych przez Inspekcję Sanitarną, mających na celu dostosowanie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi do obowiązujących wymogów, jest znacząca poprawa jej jakości pod względem mikrobiologicznym jak też składu fizykochemicznego, a w szczególności w zakresie zawartości żelaza, manganu i związanej z tym mętności oraz barwy, smaku i zapachu wody.

Zakłady kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej wymagają stałego oraz szczególnego nadzoru sanitarnego i podejmowania działań edukacyjnych w celu przeciwdziałania zakażeniom i chorobom zakaźnym.

Należy dążyć, aby wszystkie podmioty zaangażowane w organizację kąpielisk, a szczególności burmistrz i wójt, podejmowały działania zmierzające do zwiększenia na administrowanym obszarze liczby kąpielisk i promowania bezpiecznej kąpieli w obszarze kąpielisk, które charakteryzują się najwyższymi standardami bezpieczeństwa.

HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Prowadzony nadzór polega na kontroli i ocenie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie wymagań w stosunku do pomieszczeń i sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz ośrodkach wypoczynku, a także procesów higieny nauczania. W związku z powyższym w 2018r. wykonano 2266 oznaczeń fizycznych, przy czym na liczbę tą składa się pomiar dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii (1299), pomiar temperatury (195) oraz waga tornistrów (772). Przeprowadzono 154 kontrole, a w celu wyegzekwowania stwierdzanych nieprawidłowości wydano 34 decyzji merytorycznych oraz 19 decyzji płatniczych

Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Drawsku Pom. na terenie powiatu drawskiego znajduje się 73 placówek oświatowo-wychowawczych, a mianowicie:

- 2 kluby dziecięce
- 2 żłobki
- 10 przedszkoli
- 14 szkół podstawowych
- 1 zespół szkół
- 2 inne placówki z pobytem całodobowym
- 42 placówek wsparcia dziennego

W 2018 r. skontrolowano **69** placówek oświatowo-wychowawczych (stałych), w których przeprowadzono **108** kontroli. W skontrolowanych placówkach liczba dzieci i młodzieży wyniosła **7341** uczniów.

Pracownik HDiM wykonał 2266 oznaczeń fizycznych na liczbę tą składa się pomiar dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii (1299), pomiar temperatury (195) oraz waga tornistrów (772). W dziale HDiM wydano 34 decyzji merytorycznych oraz 19 decyzji płatniczych. Przeprowadzono 154 kontroli.

Higiena procesu nauczania

Realizując zadania z zakresu zdrowia publicznego, systematycznie przeprowadzano w przedszkolach i szkołach ocenę dostosowania mebli szkolnych do wymagań ergonomii zgodnie z obowiązującą w tym zakresie normą. W 2018 r. meble szkolne i przedszkolne oceniono w 25 placówkach w 77 oddziałach, na 1299 stanowiskach - nieprawidłowości nie stwierdzono. Meble szkolne były prawidłowo oznakowane i zestawione.

Na właściwy rozwój ucznia wpływa między innymi organizacja procesu nauczania i wychowania w szkołach, zwłaszcza w zakresie nauki i wypoczynku.

Zgodnie z przepisami prawnymi, plan zajęć dydaktyczno-wychowawczych powinien uwzględniać potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, a w szczególności zajęcia powinny odbywać się o stałej porze, przy czym różnica pomiędzy dniami nie powinna być większa niż 1 godzina oraz różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia nie powinna być większa od 1 godziny. Istotnym jest również, aby rozkład zajęć układać zwracając uwagę na trudność poszczególnych przedmiotów.

Tygodniowy rozkład lekcji skontrolowano w 15 placówkach w 207 oddziałach.

W 2018 r. nie stwierdzono nowych nieprawidłowości w zakresie higieny procesu nauczania, stwierdzone nieprawidłowości związane były z toczącym się postępowaniem administracyjnym z 2017 r. w zakresie higieny procesu nauczania. W wyniku kontroli sprawdzającej w 2018 r. stwierdzono nie wykonanie obowiązku w 17 oddziałach, w wyniku czego wydano upomnienie z przedłużonym terminem wykonania obowiązku. W toku postępowania zostało ono wygaszone ze względu na bezprzedmiotowość toczącego się postępowania.

Wszystkie szkoły zapewniły możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w pomieszczeniach szkoły lub placówki. W większości szkół w klasach znajdują się szafki lub przeznaczone do tego półki. Nieliczne szkoły zapewniają uczniom szafki indywidualne do przechowywania materiałów edukacyjnych oraz przyborów szkolnych.

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży

Podczas ferii zimowych, w elektronicznej bazie wypoczynku odnotowano 5 zgłoszeń organizowanego wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu drawskiego, w tym:

- 3 turnusy zorganizowano w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone były usługi hotelarskie;
- 2 turnusy które wypoczywał w miejscu zamieszkania (w trakcie czynności kontrolnych ustalono, że mylnie zostało wprowadzane podwójne zgłoszenie wypoczynku i nie zostało ono usunięte z systemu ponieważ obydwie zgłoszenia były identyczne i dotyczyły tego samego organizatora).

Wszystkie wypoczynki skontrolowano.

Łącznie na terenie powiatu drawskiego wypoczywało 165 uczestników w skontrolowanych

turnusach.

Podczas wakacji, w elektronicznej bazie wypoczynku odnotowano 124 zgłoszenia organizowanego wypoczynku dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu drawskiego, w tym:

- 112 turnusy zorganizowano w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których świadczone były usługi hotelarskie;
- 9 turnusów zorganizowano w obiektach sezonowych;
- 2 obozy zorganizowano pod namiotami;
- 1 turnus wypoczywał w miejscu zamieszkania.

W akcji letniej przeprowadzono 42 kontroli.

Łącznie na terenie powiatu drawskiego wypoczywało 6512 wg. zgłoszeń w elektronicznej bazie MEN uczestników w skontrolowanych turnusach. Stan faktyczny podczas kontroli 1723 osób.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych nie stwierdzono uchybień higieniczno-sanitarnych. W pokojach mieszkalnych zachowany był wskaźnik powierzchni przypadający na jednego uczestnika. Wyposażenie, sprzęt, urządzenia były czyste, nieuszkodzone spełniały wymagania bezpieczeństwa. Pomieszczenia higienicznosanitarne (łazienki) posiadały wentylację. Pomieszczenia te były odrębne dla dziewcząt i chłopców. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zostały zachowane. We wszystkich umywalkach zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki higieny osobistej (mydło w dozownikach, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy oraz kosze na odpady komunalne), a także zapewniono właściwy stan techniczny oraz higieniczno-sanitarny pomieszczeń i armatury sanitarnej.

Wszyscy uczestnicy wypoczynku mieli zapewnioną opiekę medyczną na terenie placówki lub poza nią (w pobliskiej przychodni- na podstawie umowy o świadczenie usług medycznych, telefonicznych lub listownych zgłoszeń organizatorów). W obiektach, w których organizowany był wypoczynek wydzielono izolatki, a także zapewniono apteczki pierwszej pomocy medycznej, w części placówek wydzielono pomieszczenia dla obsługi medycznej.

W czasie wakacji odnotowano 16 przypadków choroby-niezakaźnej oraz 5 przypadków urazów, nie stwierdzono zatruc pokarmowych. W trakcie sezonu letniego do PSSSE w Drawsku Pom. wpłynęła interwencja dotycząca podejrzenia zatrucia przenoszonego drogą pokarmową, która niezwłocznie została poddana weryfikacji. W trakcie kontroli nie potwierdzono zatrucia pokarmowego.

W placówkach wypoczynku zimowego i letniego zakaz palenia był bezwzględnie respektowany. Na terenie obiektów umieszczano informację o zakazie palenia tytoniu jak również używania e-papierosów, zawierającą oznaczenie zarówno słowne jak i graficzne. Organizatorzy wypoczynku zadbali, aby wypoczynek prowadzony był zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nie odnotowano „dzikiego wypoczynku”.

W czasie sezonu letniego odnotowano 1 interwencję. W dniu 12.07.2018 r. wpłynęło zgłoszenie dotyczące zastrzeżeń związanych z wypoczynkiem dzieci i młodzieży- podejrzenie zatrucia przenoszonego drogą pokarmową. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości jedynie w zakresie HŻŻiPU w pozostałych zakresach kontroli tj. z zakresu higieny dzieci i młodzieży, epidemiologii, higieny komunalnej nieprawidłowości nie stwierdzono, w oparciu

o wyniki pobranych wymazów nie potwierdziło się podejrzenie zatrucia pokarmowego.

W tej sytuacji należy uznać, iż na podstawie ustaleń toku kontroli informacje zawarte w interwencji nie potwierdziły się, podjęto działania profilaktyczno - edukacyjne w tym zakresie.

Działalność kontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki

Przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drawsku Pom. w trakcie przeprowadzenia czynności kontrolnych stwierdził naruszenia wymagań higienicznych w 23 nadzorowanych obiektach. W celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu w placówkach opiekuńczo-wychowawczych wydano 34 decyzji w tym 9 zmieniających termin wykonania obowiązków nałożonych decyzjami.

Decyzje wydane w następstwie naruszeń wymagań sanitarnych dotyczyły:

1. Świetlicy wiejskiej w Pomierzynie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego sufitu, ścian i pomieszczeń kuchennych oraz w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim w terminie do 31.08.2018 r. - decyzja wyegzekwowana;
2. Szkoły Podstawowej w Pomierzynie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego sufitu, ścian w prawym narożniku klatki schodowej prowadzącej z parteru na I piętro w terminie do 30.05.2018 r. - decyzja wyegzekwowana;
3. Przedszkola Miejskiego w Kaliszu Pom. – Oddziału w Pomierzynie 1 decyzja nakazująca zapewnienia osłon na kaloryferach w 2 salach w terminie do 30.09.2018 r. - decyzja wyegzekwowana;
4. Przedszkola Miejskiego w Kaliszu Pom. 1 decyzja nakazująca zapewnienia osłon na kaloryferach w 8 salach w terminie do 30.09.2018 r. - decyzja wyegzekwowana;
5. Szkoły Podstawowej nr 1 w Drawsku Pom. 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu technicznego podłogi w sali gimnastycznej (w części bud. A) w terminie do 31.08.2019 r.
6. Szkoły Podstawowej nr 2 w Drawsku Pom. 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w 2 pomieszczeniach sanitarno-higienicznych zlokalizowanych w łączniku w terminie do dnia 31.08.2018 r. oraz 2 zlokalizowanych w lewym skrzydle budynku w terminie do dnia 31.08.2019 r.- obowiązek w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego 2 pomieszczeń sanitarno-higienicznych w łączniku budynku w terminie do dnia 31.08.2018 r. został wykonany;
7. Szkoły Podstawowej Nr 1 w Złocięncu 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w pierwszym pomieszczeniu świetlicy, korytarzu na I piętrze, w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym na parterze dla dziewcząt w terminie do dnia 31.08.2018 r.-obowiązek wykonany;
8. Szkoły Podstawowej Nr 3 w Złocięncu 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w Sali nr 9, korytarzu na I piętrze, w

pomieszczeniu sanitarno-higienicznym na I piętrze dziewcząt i chłopców w terminie do dnia 31.10.2018 r.-obowiązek wykonany;

9.Salezjańskiego Ośrodka Wychowawczego MOW-46 „Dom Młodzieży” w Trzcíncu 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym z prysznicami na I piętrze po lewej stronie korytarza w bursie nr 1 w terminie do dnia 31.08.2018 r.-obowiązek wykonany;

10.Świetlicy wiejskiej w Rzęńnicy 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w pomieszczeniu przejściowym, sali głównej oraz zapewnienie wentylacji w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym w terminie do dnia 30.06.2019 r.;

11.Świetlicy wiejskiej w Kosobudach 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu/podłóg w sali głównej, pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim, pomieszczeniu sanitarno-higienicznym damskim korytarzu, zapewnienie ciepłej wody w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych damskim i męskim, w terminie do dnia 03.01.2019 r. termin został prolongowany do dnia 30.08.2019 r.;

12.Szkoły Podstawowej w Nowym Worowie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w sali zastępczej do prowadzenia zajęć w-f, bibliotece, korytarzu na parterze prowadzącym do punktu przedszkolnego przy sali nr 7, pomieszczeniu sanitarno-higienicznym w punkcie przedszkolnym w terminie do dnia 31.08.2018 r.-obowiązek wykonano;

13.Przedszkola w Złocińcu 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w sali nr 20 oraz 23, w terminie do dnia 30.08.2019 r.;

14.Świetlicy wiejskiej w Darskowie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w sali głównej oraz zapewnienie właściwego stanu sanitarno-higieniczny schodów zewnętrznych prowadzących za budynkiem na plac zabaw w terminie do dnia 30.06.2019 r.;

15.Świetlicy wiejskiej w Cieszynie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian w pracowni plastycznej, sali komputerowej, sali przejściowej ze sprzętem do gier w części II świetlicy, sali przeznaczonej na uroczystości, sufitu w korytarzu w części I świetlicy w terminie do dnia 30.06.2019 r. oraz systemu doprowadzającego i odprowadzającego wodę z urządzeń sanitarnych w terminie do dnia 30.11.2018 r. w tym zakresie część decyzji została wykonana;

16.Świetlicy wiejskiej w Bobrowie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu/podłóg w sali komputerowej i korytarzu oraz zapewnienie właściwego stanu sanitarno-higieniczny schodów zewnętrznych prowadzących do budynku w terminie do dnia 30.06.2019 r.;

17.Zespołu Szkół w Świerczynie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w części sal i pom. sanitarno higienicznych (w tym armatury) oraz zapewnienie właściwego stanu sanitarno-higieniczny dojścia do oddziału przedszkolnego powierzchni chodnika w terminie do dnia 31.08.2019 r.;

18.Świetlicy wiejskiej w Wielbokach 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w sali głównej oraz zapewnienie pomieszczenia sanitarno-higienicznego na terenie obiektu lub w odległości do 75 m w terminie do dnia 31.08.2019 r.;

19. Świetlice wiejskiej w Otrzebie 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w przedsionku, sali po prawej stronie względem wejścia, salce ze sprzętem sportowym (w tym podłogi), zapewnianie bieżącej ciepłej i zimnej wody na terenie świetlicy, zapewnianie wentylacji we wszystkich pomieszczeniach, zapewnienie pomieszczenia sanitarno-higienicznego na terenie obiektu lub w odległości do 75 m w terminie do dnia 31.08.2019 r.;

20. Świetlice wiejskiej w Starej Studnicy 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego sufit w ganku w terminie do dnia 31.08.2019 r.;

21. Świetlice wiejskiej w Nowych Laskach 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w sali głównej, sali komputerowej, pomieszczeniu przedsionka przy pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim, pomieszczeniu przedsionka przy pomieszczeniu sanitarno-higienicznym męskim, pomieszczeniu sanitarno-higienicznym damskim w terminie do dnia 31.08.2019 r.;

22. Świetlice wiejskiej w Sośnicy 1 decyzja nakazująca zapewnienie pomieszczenia sanitarno-higienicznego na terenie obiektu lub w odległości do 75 m w terminie do dnia 31.08.2019 r.;

23. Świetlice wiejskiej w Żabinku 1 decyzja nakazująca doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w sali głównej, przedsionku oraz zapewnienie właściwej wentylacji w pom. sanitarno-higienicznym w terminie do dnia 31.08.2019 r.

Decyzje zmieniające termin wydano:

1. Szkoła Podstawowa w Czaplinku 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku w zakresie zapewnienia właściwego stanu technicznego drewnianej stolarki okiennej w 11 salach w terminie do dnia 30.09.2018 r., w toku postępowania postępowanie w zakresie zapewnienia właściwego stanu technicznego drewnianej stolarki okiennej w 10 salach postępowanie umorzono;

2. Szkoła Podstawowa w Czaplinku 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku w zakresie zapewnienia właściwego stanu technicznego drewnianej stolarki okiennej w 1 sali w terminie do dnia 31.08.2019 r.;

3. Szkoła Podstawowa w Ostrowicach 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno - higienicznego ścian na korytarzach w budynku szkoły w zakresie dotyczącym wyłącznie korytarza na I piętrze w terminie do 28.02.2019 r.;

4. Przedszkole Niepubliczne Sióstr Salezjanek w Czaplinku 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku w zakresie zapewnienia wentylacji w 6-ciu pomieszczeniach sanitarno-higienicznych dla dzieci w terminie do dnia 31.12.2019 r.;

5. Szkoła Podstawowa nr 1 w Drawsku Pom. 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku w zakresie doprowadzenia do właściwych standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w części A i B budynku szkoły w terminie do 31.12.2018 r.-przed upływem terminu wykonania obowiązku wpłynął ponowny wniosek o prolongatę termin decyzji;

6. Szkoła Podstawowa nr 1 w Drawsku Pom. 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian, podłóg sufitów w części sal lekcyjnych w terminie do 31.12.2018 r.-przed upływem terminu wykonania obowiązku wpłynął ponowny wniosek o prolongatę termin decyzji;

7. Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP w Mielenku Drawskim 1 decyzja zmieniająca

termin wykonania obowiązku w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian/sufitu w sali gimnastycznej w terminie do 31.10.2019 r.;

8.Szkoła Podstawowa w Kaliszu Pom. 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian w 2 latach w terminie do 31.08.2019 r.;

9.Ośrodek Szkolenia i Wychowania OHP w Mielenku Drawskim 1 decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego podłóg, ścian, sufitów w części pokoi oraz ścian i sufitu w sali gimnastycznej z terminie do 30.11.2018 r. obowiązek w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego podłóg, ścian, sufitów w części pokoi został wykonany, natomiast w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitu w sali gimnastycznej została wydana decyzja zmieniająca termin wykonania obowiązku do dnia 31.10.2019 r.

Dodatkowo wydano 3 decyzje umarzające postępowanie:

1.Szkoła Podstawowa w Czaplunku decyzja umarzająca wykonanie obowiązku w zakresie zapewnienia właściwego stanu technicznego drewnianej stolarki okiennej w 10 latach ze względu na zmiany organizacyjne w placówce postępowanie umorzono w w/w zakresie;

2.Przedszkole w Złocieńcu ul. Okrzei decyzja umarzająca postępowanie w zakresie zapewnienia ciepłej wody ze względu na zamontowanie podgrzewaczy wody przed wydaniem decyzji;

3.Szkoła Podstawowa nr 2 decyzja umarzająca postępowanie -w związku ze zmianą podmiotu na który wydawana była decyzja;

- 1 decyzję wygaszającą postępowanie:

Szkoła Podstawowa w Kaliszu Pom. decyzja wygaszająca postępowanie dotycząca planu zajęć wydana ze względu na bezprzedmiotowość;

- 2 upomnienia:

1.Szkoła Podstawowa w Kaliszu Pom. w zakresie zapewnienia równomiernego obciążeniami zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia- w konsekwencji postępowanie zostało wygaszone ze względu na bezpodmiotowość;

2.Świetlica wiejska w Cieszynie w zakresie zapewnienia szczelności instalacji doprowadzającej i odprowadzającej wodę w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym, w konsekwencji obowiązek wykonano.

Ogółem wydano 51 decyzji administracyjnych, w tym:

- 23 decyzje nakładające na stronę obowiązek usunięcia nieprawidłowości,
- 9 zmieniające termin wykonania nałożonych na stronę obowiązków,
- 19 płatnicze,
- Dodatkowo wydano 3 decyzje/opinie sanitarne dotyczące spełnienia warunków przez placówki.

Decyzje-Opinie dotyczyły:

1. Żłobka w Złocieńcu w zakresie zapewnienia przez placówkę odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych;

2. Żłobka w Czaplunku w zakresie zapewnienia przez placówkę odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych;

3. Szkoła branżowa w OREW Gudowo w zakresie zapewnienia przez placówkę odpowiednich warunków do utworzenia szkoły branżowej.

Ponadto w obszarze HDiM w roku 2018 wyegzekwowano 8 decyzji administracyjno - merytorycznych z roku sprawozdawczego oraz 1 z lat ubiegłych.

Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i higieną pobytu dzieci i młodzieży w szkołach, kontrolami objęto również warunki higieniczno-sanitarne prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Ocenie poddano m.in. posiadanie przez placówkę infrastruktury sportowej oraz stan sanitarno-techniczny zaplecza sportowego.

W 2018 r. skontrolowano 15 szkół, wszystkie posiadają infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Infrastruktura do realizacji zajęć z wychowania fizycznego ulega systematycznej poprawie. Coraz więcej placówek zaopatrywana jest w nowy sprzęt sportowy posiadający certyfikaty. Bramki i inne konstrukcje są przymocowane na stałe do podłoża, w miejscach przeznaczonych do ćwiczeń fizycznych, gier i zabaw znajdują się tablice informacyjne, określające zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń i sprzętu sportowego.

Posiadana infrastruktura do prowadzenia zajęć w-f:

- szkolny zespół sportowy z boiskiem posiada 10 szkół:
 1. Szkoła Podstawowa nr 2 w Drawsku Pom. - szkolny zespół sportowy z boiskiem
 2. Szkoła Podstawowa nr 3 w Złocieńcu – szkolny zespół sportowy z boiskiem
 3. Szkoła Podstawowa w Kaliszu Pom. - szkolny zespół sportowy z boiskiem
 4. Szkoła Podstawowa w Wierzchowie - szkolny zespół sportowy z boiskiem
 5. Szkoła Podstawowa w Trzcieńcu - szkolny zespół sportowy z boiskiem
 6. Szkoła Podstawowa w Nętnie - szkolny zespół sportowy z boiskiem
 7. Szkoła Podstawowa w Pomierzynie- szkolny zespół sportowy z boiskiem
 8. Szkoła Podstawowa w Mielenku Drawskim - szkolny zespół sportowy z boiskiem
 9. Szkoła Podstawowa w Czaplunku - szkolny zespół sportowy z boiskiem
 10. Szkoła Podstawowa nr 1 w Złocieńcu - szkolny zespół sportowy z boiskiem
- szkolny zespół sportowy bez boiska posiada 1 szkoła:
 1. Szkoła Podstawowa Nr 1 w Drawsku Pom. - szkolny zespół sportowy bez boiska
- salę gimnastyczną z boiskiem posiada 1 szkoła:
 1. Zespół Szkół w Świerczynie- sala gimnastyczna z boiskiem
- salę rekreacyjno-zastępczą z boiskiem posiadają 3 szkoły
 1. Szkoła Podstawowa w Ostrowicach - sala rekreacyjno-zastępcza z boiskiem
 2. Szkoła Podstawowa w Nowy Worowie - sala rekreacyjno-zastępcza z boiskiem
 3. Szkoła Podstawowa w Broczynie - sala rekreacyjno-zastępcza z boiskiem

Liczba placówek korzystających z infrastruktury do wychowania fizycznego poza placówką (7):

- hali sportowej – 3;
- boiska/stadionu sportowego – 4.

Warunki do utrzymania higieny osobistej placówek nauczania i wychowania

Zapewnienie prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych zaplecza sanitarnego i jego wyposażenia we wszystkich placówkach nauczania i wychowania umożliwia utrzymanie higieny osobistej dzieci i młodzieży oraz jest jednym z elementów profilaktyki szerzenia się

chorób zakaźnych.

W 2018 r. skontrolowano 69 na 73- w ewidencji placówek nauczania i wychowania, 1 placówka nie posiada podłączenia do wodociągu/własnego ujęcia wody (w tym zakresie toczy się postępowanie administracyjne), 66 posiada podłączenie do wodociągu gminnego/miejskiego natomiast 2 placówki posiadają 1 wspólne własne ujęcie wody.

Na 69 skontrolowanych placówek 15 nie jest podłączonych do kanalizacji centralnej posiadają one bezodpływowe zbiorniki (12 placówek) oraz własne oczyszczalnie ścieków wraz z szambem (2 placówki z czego jest to wspólna własna oczyszczalnia ścieków wraz z szambem), 1 z placówek nie posiada infrastruktury kanalizacyjnej w związku z czym toczy się postępowanie administracyjne w tym zakresie.

W 11 placówkach wszczęto postępowanie w zakresie poprawy warunków do utrzymania higieny osobistej z czego 7 dotyczy świetlic wiejskich. 3 placówki (świetlice wiejskie) nie posiadają na swoim terenie miski ustępowej oraz całkowicie nie zapewniają warunków do utrzymania higieny tj. brak pomieszczenia sanitarno-higienicznego, pozostałe decyzje dotyczą głównie zacieków na ścianach i sufitach, braku ciepłej wody.

W jednej ze szkół z lat ubiegłych toczy się postępowanie dotyczące standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. W umywalkach zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki higieny osobistej (mydło w dozownikach, suszarki do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku, papier toaletowy oraz kosze na odpady komunalne) na zgodność z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach.

Wszystkie skontrolowane szkoły zapewniają uczniom możliwość skorzystania z opieki medycznej. Realizacja w 10 szkołach odbywa się ona w gabinetach profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej znajdujących się na terenie placówek i są one jedynie do dyspozycji danej placówki. W 5 placówkach opieka medyczna zapewniona jest również w szkołach, jednak w pomieszczeniach zastępczych udostępnianych pielęgniarkom w większości przypadków są to pomieszczenia pedagoga lub logopedy (nie są one wyposażone w punkt poboru wody oraz nie spełniają one wymogów dotyczących wymogów technicznych dotyczących gabinetów poznu). W 5 gabinetach poznu stwierdzono nieprawidłowości, w konsekwencji wydano decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi

Na 15 skontrolowanych placówek w 11 stwierdzono posiadanie substancji chemicznych i ich mieszanin. We wszystkich placówkach w których występują substancje i preparaty chemiczne nieprawidłowości nie stwierdzono w omawianym zakresie. Wszystkie substancje chemiczne były odpowiednio przechowywane, posiadały aktualne karty charakterystyki, przechowywane były zgodnie z zaleceniami.

Ocena warunków sanitarno higienicznych w żłobkach i klubach malucha.

Na terenie powiatu drawskiego w roku 2018 funkcjonują 2 kluby malucha oraz 2 żłobki. W roku kalendarzowym 2018 wydano 2 decyzje/opinie w zakresie zapewnienia przez placówkę właściwych wymagań sanitarno-higienicznych. Po przeprowadzeniu czynności

kontrolnych obiekty otrzymały pozytywną opinię sanitarną, tym samym zostały ujęte w ewidencji. W związku ze zmianą ustawy „O opiece nad dziećmi do lat 3”, kluby malucha nie mają obowiązku zgłaszania do PSSE wniosków o wydanie decyzji/opinii, potwierdzenie tego faktu dokonuje właściwy urząd gminy, po spełnieniu niezbędnych formalności dokonywany jest wpis w ewidencji żłobków/klubów malucha w urzędzie gminy. W 2018 r. został utworzony 1 klub malucha posiadający pozytywną opinię od właściwego urzędu gminy w którym została przeprowadzona kontrola sanitarna, w wyniku której nie stwierdzano nieprawidłowości. Placówka została objęta stałym nadzorem.

Ochrona placów zabaw/terenów rekreacyjnych/terenów sportowych przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi

Na terenie powiatu drawskiego wszystkie przedszkola, szkoły podstawowe, pozostałe placówki stale oraz placówki sezonowe zapewniły właściwą ochronę przed zanieczyszczeniem odchodami zwierzęcymi. Nie wszystkie placówki widniejące w ewidencji posiadają teren zewnętrzny-place zabaw, tereny rekreacyjne czy też tereny sportowe, które to należało poddać ocenie. Placówki, które nie posiadają terenu rekreacyjnego, sportowego, placu zabaw znajdującego się w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu korzystają z terenów gminnych m.in. boisk wielofunkcyjnych, stadionów jak również gminnych placów zabaw.

Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6-letnich w twz. Oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych.

Na terenie powiatu drawskiego na 10 przedszkoli w ewidencji zaledwie w 1 nie funkcjonują oddziały „0”, natomiast na 14 skontrolowanych szkół podstawowych oddziały „0” nie funkcjonują 7 szkołach , ze względu brak odpowiedniej infrastruktury, brak miejsc, brak możliwości ze względu na specyfikę placówki.

Łącznie we wszystkich placówkach z przygotowania przedszkolnego korzysta **665** dzieci

Prowadzenie dożywiania w szkołach

Na 15 skontrolowanych placówek 12 z nich zapewniło dożywianie uczniów na miejscu - w stołówkach szkolnych, w 1 placówce posiłki są dowożone i spożywane w stołówce szkolnej, w 1 są zapewnione poza placówką. Wszystkie placówki objęte są również nadzorem HŻŻIPU w zakresie prowadzonego żywienia.

Z posiłków korzysta 2458 dzieci z czego 655 dzieci korzysta z posiłków dofinansowanych. Do wszystkich posiłków dodawany jest napój. 11 placówek zapewnia obiady pełne – II daniowe, 3 placówki zapewniają obiady I daniowe (I i II danie podawane jest naprzemiennie).

Interwencje

W 2018r. wpłynęły 4 interwencje w tym:

- 2 dotyczyły wystąpienia wszawicy – przeprowadzone kontrole potwierdziły wystąpienie pedikulozy - dyrektor szkoły zobowiązał się o podjęcia najszybszych działań w powyższym zakresie. Interwencja zasadna, podjęto działania edukacyjno-profilaktyczne w ramach posiadanych kompetencji. W ramach działań edukacyjno-profilaktycznych podjętych przez pracownika PSSE w Drawsku Pom. Przekazano ulotki i materiały informacyjne w tym zakresie oraz stanowisko Departamentu Matki i Dziecka w Ministerstwie Zdrowia w sprawie zapobieganiu zwalczania wszawicy u dzieci i młodzieży. Zobowiązano dyrekcję szkoły do przekazania materiałów i ulotek w jak najszybszym czasie przekazania rodzicom oraz aby

informacje w postaci ulotek zostały wyeksponowane w widocznym miejscu.

- 1 dotycząca niewłaściwych warunków pobytu dzieci w trakcie trwania wycieczki – kontrola nie wykazała nieprawidłowości,
- 1 dotyczyła nierównomiernego rozłożenia zajęć w poszczególnych dniach tygodnia w szkole podstawowej – interwencja zasadna. W tym zakresie prowadzono postępowanie administracyjne.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych placówek:

Do użytku oddano 1 nowo wybudowany obiekt żłobka w Złocińcu. Placówka wybudowana została w 2017 r. jednak zaczęła funkcjonować od stycznia 2018 r.

W 2018r. zaczął funkcjonować żłobek w Czaplunku jest to obiekt, który powstał z modernizacji części obiektu szkolnego.

W 2018 r. utworzono klubik malucha, który jest zlokalizowany w jednym pomieszczeniu w placówki już istniejącej.

WSPÓŁPRACA

W ramach współpracy z innymi obszarami PSSE realizowane są działania głównie w zakresie promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej – np. dystrybucja ulotek oraz szerzenie informacji profilaktycznych, Higieny Komunalnej - nadzór nad obiektami wypoczynkowymi, Higieny Żywności i Przedmiotu Użytku – pionami żywienia w placówkach oświatowych oraz sezonowych.

Współpraca z Centrum Zarządzania Kryzysowego funkcjonującym przy Starostwie Powiatowym i jednostkami samorządowymi dotyczy podejmowanych działań nadzorowych w placówkach szkolnych objętych toczącym się postępowaniem administracyjnym oraz współpracy podczas sezonu letniego i zimowego. Urzędy kompetentnie współpracują w zakresie przekazywania informacji o danych statystycznych oraz zagadnieniach problemowych dotyczących podległych obiektów.

W ramach wspólnych działań realizowanych z innymi służbami- policją, strażą pożarną, strażą miejską w zakresie bezpieczeństwa uczestników wycieczki przeprowadzane były „wspólne” kontrole głównie w obiektach wycieczki dzieci i młodzieży na terenie powiatu drawskiego.

PODSUMOWANIE

W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych zauważa się, że stan sanitarno-techniczny i sanitarno-higieniczny ulega systematycznej poprawie. W placówkach przeprowadzane są bieżące remonty sal i pomieszczeń dydaktycznych, w których przebywają uczniowie, sanitariatów oraz innych pomieszczeń. Systematycznej poprawie ulegają warunki do utrzymania higieny.

Jednak w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach, w celu wyegzekwowania standardów higienicznych wymaganych przepisami prawa, konieczne

było prowadzenie postępowań administracyjnych i wydawanie stosownych decyzji na wskazane nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego stanu higienicznego oraz technicznego placówek.

Jak się wydaje w związku z brakiem wystarczających nakładów finansowych przekazywanych placówkom przez organy prowadzące skutkowało wystąpieniem o prolongatę terminu realizacji obowiązku.

Na terenie powiatu drawskiego wszystkie szkoły i placówki (poza częścią świetlic wiejskich) są podłączone do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej lub posiadają własne ujęcia wody, zbiorniki bezodpływowe i/lub własne oczyszczalnie ścieków. Nie ma placówek, w których funkcjonują sanitariaty zewnętrzne. Wszystkie placówki oświatowo-wychowawcze na terenie powiatu drawskiego zaopatrywane są w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z urządzeń wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia w wodę (poza 1 świetlicą wiejską w której brak jest podłączenia do wodociągu). Nadzór nad jakością wody pochodzącej z przedmiotowych wodociągów sprawują organy Inspekcji Sanitarnej. Jakość wody w omawianych wodociągach nie budziła zastrzeżeń. Ścieki pochodzące z wyżej wymienionych obiektów odprowadzane są do kanalizacji centralnej lub zbiorników bezodpływowych (w 1 świetlicy brak jest infrastruktury kanalizacyjnej).

Odpady stałe gromadzone były w pojemnikach do tego celu przeznaczonych. Wszystkie placówki posiadały zawarte umowy na odbiór odpadów komunalnych i ścieków z jednostkami posiadającymi odpowiednie zezwolenia. Nieprawidłowości w zakresie gospodarowania odpadami oraz ściekami w czasie kontroli nie stwierdzono.

Wszystkie placówki szkolne zapewniły uczniom miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Realizacja zadań ustawowych w dziedzinie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wpływa na zapewnienie właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych w planowaniu przestrzennym, projektowaniu obiektów budowlanych oraz w obiektach dopuszczanych do użytkowania. Ponadto w postępowaniu w sprawie oceny oddziaływania na środowisko planowanych przedsięwzięć, działanie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przyczynia się do podejmowania działań redukujących niekorzystny wpływ tych przedsięwzięć na zdrowie i warunki życia ludzi.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz projektowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji nie powstały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w takim zakresie rozwiązaniami.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny w strukturze Państwowej Inspekcji Sanitarnej ma za zadanie prowadzenie działań zmierzających do zapobiegania możliwości powstania zagrożeń dla bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowia ludzi na etapie sporządzania dokumentacji projektowych nowych i modernizowanych obiektów oraz na etapie dopuszczenia tych obiektów do użytkowania. Zadania te, zostały określone w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i są realizowane również w oparciu o szereg innych ustaw i rozporządzeń.

Liczba wydanych opinii sanitarnych, decyzji dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektu budowlanego oraz sprzeciwów w dopuszczeniu do użytkowania obiektu.

W roku 2018 r. wydano 29 opinii sanitarnych dotyczących końcowych inwestycji w związku z realizacją budowy, rozbudowy, przebudowy, nadbudowy budynków. Nie wnoszono sprzeciwów do użytkowania ww. obiektów. W ramach uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych dokonywano sprawdzenia zgodności realizacji obiektów z dokumentacją projektową w zakresie spełnienia wymagań sanitarnohigienicznych.

Liczba uzgodnionych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentacji projektowych.

W roku 2018 uzgadniano pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych jeden projekt budowlany pn. „Projekt technologiczno-instalacyjny Stacji Uzdatniania Wody” dla fermy trzody chlewnej w m. Byszkowo, gm. Czaplunek.

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

W roku 2018 przeprowadzono 30 kontroli obiektów budowlanych, w tym:

- oględziny wynikające z art. 56 ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1202 z późn. zm.), dla których nałożony został obowiązek uzyskania pozwolenia na użytkowanie obiektu budowlanego w związku z dopuszczeniem obiektów do użytkowania - 29,
- wizja lokalna - 1.

Do najczęściej odbieranych obiektów należą: budynki mieszkalne wielorodzinne, lokale usługowo-handlowe, elektrownie fotowoltaiczne, hale produkcyjne, zakłady gastronomiczne.

Liczba wydanych opinii w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W roku 2018 nie wydano uzgodnień dotyczących odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Dla 7 projektów dokumentów wymagających przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko wydano opinie uzgadniające zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

Dla 6 projektów dokumentów wydano opinie sanitarne dotyczące oceny projektów dokumentów wraz z prognozami oddziaływania na środowisko.

Liczba wydanych opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko

Wydano 21 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko. Opinie dotyczyły m.in. następujących przedsięwzięć:

- rozbudowa drogi powiatowej nr 1984Z Pożrzadło Wielkie - Stara Studnica - Orle - Mirosławiec woj. zachodniopomorskie, powiat drawski, gmina Kalisz Pomorski, powiat wałecki, gmina Mirosławiec;
- rozbudowa drogi powiatowej nr 1994Z Osiek Drawski - Wierzchowo - Będolino - Sośnica;
- budowa zakładu produkcyjno-magazynowego, na który składać się mają hala produkcyjna, w której zlokalizowana będzie lakiernia proszkowa oraz hala magazynowa przeznaczona pod magazyn gotowych wyrobów stalowych;
- budowa „Osiedla przy Łowieckiej” w Złocieniu przy ul. Łowieckiej;
- budowa ciepłociągu niskoparametrowego łączącego Zakład Ciepłownictwa Sp. z o.o. w Złocieniu z elektrociepłownią na biogaz w Złocieniu;
- realizacji zabudowy mieszkalno-agroturystycznej „Eko – Wioska Sikory” gm. Czaplunek;
- montażu pomostów pływających na jez. Drawsko przy ul. Pięciu Pomostów gm. Czaplunek;
- budowie kontenerowego zbiornika na olej napędowy wraz z dystrybutorem w Drawsku Pom. na terenie Zakładu Przemysłu Drzewnego;
- budowa budynku handlowo-usługowego z usługami nieuciążliwymi przy ul. Złocienieckiej w Drawsku Pom.

Przed wydaniem opinii w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, analizowano przedstawione w „karcie informacyjnej” dane na temat planowanego przedsięwzięcia. W szczególności analizowano charakter planowanego zamierzenia inwestycyjnego, jego wielkość i rodzaj zajmowanego terenu, rodzaj technologii, wielkość produkcji, usytuowanie względem terenów chronionych, istniejący i planowany charakter zagospodarowania, przeznaczenie terenu w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego jeżeli plan ten został uchwalony i przewidywaną wielkość emisji zanieczyszczeń do środowiska.

Nie wydawano opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko.

Wydano dwie opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach opiniującą realizację przedsięwzięcia mogącego znacząco oddziaływać na środowisko:

- montaż pomostów pływających na jez. Drawsko przy ul. Pięciu Pomostów w Czaplunku,
- budowa budynku handlowo-usługowego z usługami nieuciążliwymi przy ul. Złocienieckiej w Drawsku Pom.

Nie wydawano opinii w ramach przeprowadzanych ponownych ocen oddziaływania przedsięwzięć na środowisko.

Nie wydawano również opinii na zastosowanie rozwiązań innych niż określone w obowiązujących przepisach prawnych, w tym w zakresie warunków technicznych.

Ważniejsze realizacje – inwestycje o charakterze szczególnym.

Do ważniejszych realizacji w 2018 roku należy zaliczyć:

- hotel z restauracją w m. Gudowo, gm. Drawsko Pom.;
- przebudowa I-go pietra Drawskiego centrum Specjalistycznego (oddział chirurgiczny) przy ul. B. Chrobrego 4 w Drawsku Pom.;
- lokal gastronomiczny przy ul. Park Chopina 3 w Drawsku Pom.;
- hala produkcyjna z kompresorownią przy ul. Piaskowej 12 w Złocieńcu;
- przebudowa budynku magazynu solnego i utworzenie w nim Muzeum Regionalnego przy ul. Kilińskiego 4 w Drawsku Pom.;
- oczyszczalnia ścieków i główna pompownia ścieków w Czaplinku.

Inne sprawy w drodze: opinii sanitarnej, decyzji, postanowienia - sprawy załatwiane w ramach zadań zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Wydano:

- decyzje finansowe – 33,
- wszczęcia postępowania – 30,
- pisma ogólne typu o uzupełnieniu karty informacyjnej przedsięwzięcia, przesłanie wniosków zgodnie z kompetencją – 11,
- zaświadczenie w zakresie obrotu bronią i amunicją oraz wyrobami wojskowymi i technologią o przeznaczeniu wojskowym i policyjnym – 1,
- odstępstwa od przepisów prawa m. in. w zakresie warunków technicznych – 0.

Podsumowanie

Ilość spraw rozpatrzonych przez obszar Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wynika z ilości realizowanych inwestycji na terenie powiatu drawskiego oraz wniosków zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowania, które dotyczą głównie planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Ocena projektowanych rozwiązań skupia się w szczególności na ocenie ryzyka narażenia ludności na czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne, uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia człowieka w miejscu jego zamieszkania i przebywania.

DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Działania nadzorowe na rzecz zdrowia publicznego, wiążą się nierozdzielnie z pracą w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, które stanowią strategiczny cel działalności obszaru Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

W roku 2018. pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu drawskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na profilaktykę stosowania używek, tj. substancji psychoaktywnych, gł. wyrobów tytoniowych i narkotyków, w tym tzw. nowych narkotyków - „dopalaczy”.

Główne programy prozdrowotne realizowane na terenie powiatu:

1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.

Ważnym zadaniem tego programu jest przekazywanie rzetelnych informacji o ryzyku zdrowotnym związanym z używaniem tytoniu, dostosowanych do różnych grup docelowych.

Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów p.t. „**Czyste powietrze wokół nas**”.

Celem programu jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy i zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń. A także kształtowanie świadomych, asertywnych postaw wśród dzieci dotyczących ochrony własnego zdrowia, w przypadku bezpośredniego kontaktu z osobami palącymi.

Zasięgi: rok szkolny 2017/2018: 5 z 9 przedszkoli i 1 oddział przedszkolny w 1 szkole podstawowej – 739 dzieci w przedszkolach, 23 dzieci w szkole podstawowej, 27 nauczycieli i 434 rodziców = 762 dzieci + 461 dorosłych = 1 223 osób

Wybrane działania:

- 1 spotkanie - pogadanka w Przedszkolu ZPET w Bobrowie, Oddział w Drawsku Pomorskim (06.03.2018.), w którym udział wzięło 28 przedszkolaków i uczniów oraz 7 pedagogów nauczania przedszkolnego;
- 2 szkolenia dla pedagogów placówek wychowania przedszkolnego - 26 osób;
- 12 dystrybucji materiałów edukacyjnych do 8 placówek (7 przedszkoli i 1 szkoła podstawowa - oddział przedszkolny) : 499 egzemplarzy;
- 1 wizytacja w placówce przedszkolnej opisujące stopień realizacji programu (Przedszkole Publiczne w Czaplinku).

Łącznie liczba odbiorców 1 784 osób

W opinii przedszkolnych koordynatorów programu propozycja edukacyjna dla najmłodszych jest przygotowana w ciekawy i odpowiedni sposób, adekwatnie do wieku i możliwości poznawczych przedszkolaków. Dzieci chętnie uczestniczą w zajęciach edukacji antynikotynowej a dużą pomocą dla nauczycieli nauczania początkowego jest dobrze opracowany program 5 zajęć dla dzieci (przewodnik do programu) i nieskomplikowany arkusz sprawozdawczy z programu w danym roku szkolnym.

Program edukacji antytytoniowej dla uczniów IV klas szkół podstawowych p.t. „**Bieg po zdrowie**” – II edycja .

Celem programu jest zwiększenie wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych w kontekście szkodliwości palenia papierosów oraz kształtowanie odpowiednich umiejętności i postaw przyczyniających się do podejmowania odpowiednich decyzji na rzecz zdrowego stylu życia. Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów uczniów.

Zasięgi: rok szkolny 2017/2018: 5 z 14 szkół podstawowych - 162 uczniów z 9 klas IV ,
11 nauczycieli i 120 rodziców = 293 osoby

Wybrane działania:

- 1 list intencyjny skierowany do 14 placówek edukacyjnych, dotyczący realizacji programu antytytoniowego dla klas IV szkół podstawowych;
- 2 wizytacje w szkołach podstawowych realizujących program;
- 2 szkolenia dla pedagogów - szkolnych realizatorów programu - 19 osób;
- 7 dystrybucji pakietów materiałów edukacyjnych dla uczniów, rodziców i nauczycieli w 6 placówkach szkolnych realizujących program (6 x 41 szt. + zeszyty pracy uczniów) = 982 szt.

Łącznie liczba odbiorców 1 310 osób

II edycja nowego programu edukacji antytytoniowej, który zastąpił realizowane przez szereg lat programy „Nie pal przy mnie proszę” i „Znajdź właściwe rozwiązanie” został pozytywnie oceniony przez szkolnych koordynatorów edukacji zdrowotnej w 5 placówkach w powiecie drawskim, które przystąpiły do realizacji tego projektu. Materiały dla nauczycieli i uczniów zostały w barwny i nowoczesny sposób opracowane tak, by zaciekać problematyką zdrowia publicznego i zainspirować do indywidualnych działań na rzecz własnego zdrowia oraz zachęcić rodziców uczniów do weryfikacji własnych postaw. Koordynatorzy szkolni wzorowo wywiązali się z nowej elektronicznej formy sprawozdawczości z realizacji programu, wyrazili także chęć kontynuacji projektu w nowym roku szkolnym.

Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu 31 maja

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

Zasięgi: 800 osób

Wybrane działania:

- 3 listy intencyjne do placówek i instytucji w powiecie na ŚDbT (88 odbiorców),
- stoisko informacyjno-edukacyjne w ramach Dnia Otwartego Starostwa Powiatowego w Drawsku Pomorskim - 112 osób (pracownicy Starostwa, goście odwiedzający Starostwo, młodzież szkolna, przedszkolaki);
- 2 dystrybucje materiałów edukacyjnych GIS (z zasobów POZNPT) - 350 szt.;
- 4 prelekcje dla dzieci i młodzieży szkolnej o szkodliwym wpływie dymu tytoniowego na zdrowie ludzi - 82 odbiorców;
- 4 warsztaty zajęciowe z wykorzystaniem aparatu Smokerlyzer (oznaczanie tlenku węgla – czadu w wydychanym powietrzu) - 66 odbiorców
- zamieszczenie na stronie internetowej BIP i w prasie lokalnej (Powiatowa Gazeta Drawska, nr 11/2018) artykułu nt. „Światowego Dnia bez Tytoniu” - 102 odbiorców .

Corocznie Inspekcja Sanitarna w powiecie drawskim korzysta z zaproszenia Starosty Drawskiego do udziału w Dniu Otwartym Starostwa organizowanym w maju, co świetnie wpisuje się w obchody Światowego Dnia bez Tytoniu. Oświata Zdrowotna PSSE prezentuje na stoisku informacyjno - edukacyjnym ulotki, broszury i plakaty z zasobów POZNPT, promuje wiedzę na temat życia bez nałogu nikotynowego, propaguje motyw przewodni WHO na dzień 31 maja - w roku 2018 było to hasło „Wybierz zdrowie, rzuć palenie tytoniu”. Miało ono zwrócić uwagę na bezpośredni związek aktywnego i biernego palenia, czyli narażenia na dym i szkodliwe, rakotwórcze substancje w nim zawarte oraz stanu zdrowia osób palących i niepalących (szczególnie dzieci i młodzieży).

Obchody **Światowego Dnia Rzucania Palenia 16 listopada** – kampania skierowana do osób palących.

Kampania adresowana jest nie tylko do osób dorosłych, uzależnionych od palenia tytoniu, ale również do osób młodych eksperymentujących z papierosami i palących okazjonalnie lub towarzysko przy innych osobach niepalących, w tym przy dzieciach. Celem głównym kampanii jest prowadzenie działań edukacyjnych na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zachęcanie osób palących do zerwania z nałogiem.

Zasięgi: 325 osób

Wybrane działania:

- 4 listy intencyjne do placówek i instytucji w powiecie na ŚDRP (56 odbiorców);
- 4 dystrybucje materiałów edukacyjnych - 142 szt.;
- zorganizowano Punkt Informacyjno-Edukacyjny w DCS – Szpitalu Powiatowym w Drawsku Pomorskim, prowadzono pomiary z wykorzystaniem aparatu Smokerlyzer (oznaczanie tlenku węgla - czadu w wydychanym powietrzu) - 24 odbiorców;
- zamieszczenie na stronie internetowej BIP i w prasie lokalnej (Powiatowa Gazeta Drawska, informacji nt. „Światowego Dnia Rzucania Palenia” - 103 odbiorców

Dzień ten, przypadający w **trzeci czwartek listopada**, ma już ponad 30-letnią tradycję. Pomysł zrodził się w USA w Kalifornii, gdzie w 1974 r. z inicjatywy dziennikarza Lynna Smitha zachęcono ponad milion palaczy do odstawienia papierosów na jeden dzień. Projekt zatwierdzony przez Amerykańskie Towarzystwo Walki z Rakiem przyjął się w wielu krajach na świecie, w tym w Polsce (od 1991).

Na całym świecie tytoń zabija ponad 5 milionów osób każdego roku – w tym ponad 600 tysięcy osób, które palą biernie, wdychając dym osób palących w najbliższym otoczeniu. W wielu krajach – również w Polsce – wprowadzono wspólnie zakazy palenia w miejscach publicznych.

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie warunków i wymogów higieniczno-sanitarnych przez pracowników Oddziału Nadzoru Sanitarnego prowadzono systematyczne kontrole przestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej.

W 2018r. przeprowadzono łącznie 974.kontrole, w trakcie których sprawdzano przestrzeganie zakazu palenia tytoniu.

2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”.

Program ten promuje zasady zbilansowanej diety i aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej.

Program „Trzymaj Formę!” (XII edycja) skierowany jest do młodzieży klas gimnazjalnych i uczniów starszych klas szkół podstawowych oraz ich rodziców. Odnosi się do promocji racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży, edukacji prozdrowotnej rodzin uczniów w celu eliminacji złych nawyków żywieniowych. Wśród założeń programu, bardzo ważne jest podejmowanie działań tj. zwiększenie świadomości uczestników programu dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

Zasięgi: rok szkolny 2017/18 : 8 z 14 szkół podstawowych (73 klasy) - 1 444 uczniów, 48 nauczycieli,152 rodziców – razem 1 644 uczestników

Wybrane działania:

- 1 list intencyjny do placówek szkolnych – 14 odbiorców;
- 4 dystrybucje materiałów edukacyjnych - 933 egzemplarze;
- 1 wizytacja w placówce szkolnej opisująca stopień realizacji programu;

- 2 prelekcje dla młodzieży gimnazjalnej o zdrowej żywności i prawidłowym odżywianiu - udział 100 uczestników;
 - 1 szkolenie dla szkolnych realizatorów programu - 8 nauczycieli.
- Łącznie liczba odbiorców 2 700 osób

Program od lat kontynuowany w szkołach podstawowych i wygaszanych gimnazjach jest wysoko oceniony przez nauczycieli – realizatorów jako bardzo potrzebny w edukacji dzieci i młodzieży. Zmiany społeczne, środowiskowe i technologiczne spowodowały wzrost niepokojącego zjawiska zaburzeń wzrostu i rozwoju dzieci – otyłość, ociążałość ruchowa, choroby układu krążenia i pokarmowego, cukrzyca, jaskra i inne wady wzroku, wady postawy, uważane do tej pory za choroby ludzi dorosłych.

Program „Trzymaj formę” wpisuje się w systematyczną edukację zdrowotną w szkole, która jest uważana za najbardziej opłacalną, długofalową inwestycję w zdrowie społeczeństwa. Kształtuje ona u uczniów nawyk dbałości o zdrowie własne i innych ludzi oraz umiejętność tworzenia środowiska sprzyjającego zdrowiu.

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

Celem programu jest popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postawy tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS. Działania edukacyjne skierowane są do młodzieży szkół ponadpodstawowych, ich rodziców, nauczycieli a także do pracowników wybranych grup zawodowych – funkcjonariusze służb mundurowych, pracownicy medyczni i socjalni.

Zasięgi: 940 osób – młodzież szkół podstawowych (klas gimnazjalnych) i ponadpodstawowych, nauczyciele, kierownicy JST i placówek medycznych, funkcjonariusze policji i straży pożarnej;

Wybrane działania:

- zorganizowanie Konferencji Powiatowej pod honorowym patronatem Starosty Drawskiego dla funkcjonariuszy służb mundurowych, pracowników instytucji publicznych i podmiotów działalności leczniczej w powiecie drawskim, pedagogów i uczniów szkół średnich, z udziałem Gości - Prelegentów PUM w Szczecinie (6 lutego 2018r. - ZSP w Czaplunku) - 67 uczestników konferencji;
- 2- krotny udział w komisjach konkursowych Międzyszkolnych Turniejów Wiedzy o HIV/AIDS w Szkole Podstawowej w Czaplunku i SP w Mielenku Drawskim - 8 osób;
- 4 prelekcje dla młodzieży szkolnej w 3 placówkach edukacyjnych - 115 osób;
- 5 dystrybucji w szkołach i zakładach opieki zdrowotnej (502 szt.) w powiecie drawskim,
- 3 informacje na BIP PSSE i 4 listy intencyjne (147 odbiorców - osób i instytucji) na Światowy Dzień AIDS 1 Grudnia;
- 1 artykuł do prasy lokalnej (PGD - nr 7/2018) - 101 odbiorców.

W dniu 6 lutego 2018 roku w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Czaplunku odbyła się Powiatowa Konferencja Szkoleniowa dla uczniów i pedagogów szkół podstawowych i ponadpodstawowych w ramach Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV w Polsce na lata 2017 - 2021. Współorganizator konferencji - Dyrekcja Zespołu Szkół i Pedagog Szkolny aktywnie zaangażowali się w przeprowadzenie spotkania tak, by jak najliczniejsza delegacja młodzieży i kadry pedagogicznej powiatu mogła skorzystać z wykładów Gości - Prelegentów, lekarzy specjalistów PUM w Szczecinie (wirusologii i leczenia niedoborów immunologicznych), promotorów Fundacji „Wiem i zapobiegam”. Słuchacze zapoznali się z najnowszymi danymi epidemiologicznymi dot. zakażeń HIV i choroby AIDS oraz badaniami medycznymi przedstawionymi w prezentacjach

multimedialnych „O pochodzeniu wirusów” i „Kim jest osoba żyjąca z HIV - 2018 r.”. Po konferencji przeprowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych - ulotki, broszury i plakaty kampanii Krajowego Centrum ds. AIDS (419 szt.).



4. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” w projekcie KIK 68.

Celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia.

Działania kampanijne: kampania „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”, kampania „Melanż. Oczekiwania vs. Rzeczywistość”, której celem było zwrócenie uwagi młodzieży na negatywne skutki korzystania z używek

Zasięgi: 318 osób

Wybrane działania:

- 8 warsztatów zajęciowych z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli wśród uczestników akcji BW 2018 - 251 osób;

- 3 warsztaty zajęciowe z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli wśród uczestników akcji STOP DOPALACZOM (młodzież szkolna) - 67 osób.

Podczas prowadzone zajęcia pokazano młodzieży, że wyobrażenia związane z oddziaływaniem używek na organizm i wizerunek towarzyski, w zderzeniu z rzeczywistością bywają bardzo rozczarowujące i groźne.

Edukacja Zdrowotna Głównego Inspektoratu Sanitarnego - Ministerstwa Zdrowia w ramach Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy SWISS CONTRIBUTION:

Program edukacyjny „Ars, czyli jak dbać o miłość ?”.

Program dotyczy profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkohol, tytoń, narkotyki, środki zastępcze), adresowany jest do młodzieży ze szkół ponadgimnazjalnych

Zasięgi: rok szkolny 2017/18 (V edycja) : 264 osoby - uczniowie 7 szkół ponadpodstawowych w powiecie (10 klas), 4 dyrektorów 4 Zespołów Szkół Ponadpodstawowy i 1 dyrektor MOW, 11 nauczycieli, 142 rodziców uczestniczących w programie.

Wybrane działania:

- koordynacja realizacji programu w 4 zespołach szkół ponadpodstawowych i 1 MOW w powiecie;

- 2 pisma - listy intencyjne dotyczące konkursu GIS pn. „Szkoła wolna od używek” - 10 odbiorców;

- 2 pisma - listy intencyjne Powiatowego Inspektora Sanitarnego na V edycję programu w roku szkolnym 2017/2018 - 9 odbiorców;

- 1 wizytacja w placówce szkolnej opisująca stopień realizacji programu;

Łącznie liczba odbiorców 760 osób

W roku szkolnym 2017/2018 wszystkie szkoły ponadpodstawowe w powiecie drawskim realizowały program edukacyjny dla młodzieży szkół średnich w wybranych przez siebie klasach, głównie pierwszych. Treści merytoryczne programu, zaproponowane nauczycielom i uczniom w postaci 6 godzin dydaktycznych i zajęć warsztatowych w rozszerzonym zakresie doskonale wpisują się w szkolne programy profilaktyczne i wychowawcze, stanowią ciekawą formę nauki o uczuciach, relacjach międzyludzkich i odpowiedzialnych, świadomych własnych wyborach, które stanowią o przyszłym życiu młodych ludzi.

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

Celem programu jest prowadzenie edukacji prozdrowotnej wśród dzieci i ich opiekunów, rodziców ,i nauczycieli wychowania przedszkolnego w zakresie higieny i zdrowia jamy ustnej.

Zasięgi: rok przedszkolny 2017/18 : 985 dzieci w 5 przedszkolach i 4 oddziałach przedszkolnych w 4 SP i w 1 Ośrodku - Zespole Placówek Terapeutyczno-Edukacyjnych, 62 nauczycieli, 889 rodziców dzieci przedszkolnych.

Wybrane działania:

- 21 pogadanek z dziećmi w 3 przedszkolach i 1 SP (410 uczestników);

- 19 dystrybucji - przekazanie informacji z własnego wydruku i materiałów OW NFZ (1611 szt.);

- 2 wizytacje w 2 przedszkolach oceniające stopień realizacji programu;

- 3 szkolenia dla realizatorów programu w placówkach edukacyjno-wychowawczych (30 osób);

- 12 listów intencyjnych do placówek wychowania przedszkolnego (85 odbiorców) .

Łącznie liczba odbiorców 4 074 osoby

Przedszkolny Program Higieny Jamy Ustnej i Profilaktyki Próchnicy (III edycja) był realizowany w roku szkolnym 2017/18 w 10 placówkach wychowania przedszkolnego - 5 przedszkoli , 4 oddziały przedszkolne w 4 szkołach podstawowych i oddział Przedszkolny w Zespole Placówek Terapeutyczno-Edukacyjnych. Dzieci chętnie uczestniczyły w programie, dyrektorzy placówek edukacyjnych i personel w profesjonalny sposób prowadzili naukę podstawowych nawyków higieny osobistej i zachowań prozdrowotnych przedszkolaków. Atrakcyjną formą nauki dzieci były spotkania z promotorem powiatowym, na których zaprezentowane zostały techniki prawidłowego szczotkowania zębów z wykorzystaniem dużego modelu szczęk i pokazowej dużej szczoteczki do zębów oraz plansze edukacyjne „produkty spożywcze – zdrowe i niezdrowe”. Jedynym mankamentem w realizacji projektu jest brak akcesu lekarzy z gabinetów stomatologicznych do współpracy i wykonywania diagnozy stanu uzębienia dzieci w wieku przedszkolnym - na 11 zaproszonych do współpracy lekarzy stomatologów tylko jeden – lekarz stomatolog w Drawsku Pomorskim - przystąpił do diagnozowania.



Przedszkole w Drawsku Pomorskim – pogadanki i pokazy szczotkowania zębów – 07.11.2018.

Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków dla uczniów klas gimnazjalnych i klas VII-VIII szkół podstawowych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”.

Celem programu jest profilaktyka używania substancji psychoaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem nowych narkotyków, a także kształtowanie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory. Program adresowany jest do uczniów VII i VIII klas szkół podstawowych oraz klas gimnazjalnych, ich opiekunów, rodziców oraz nauczycieli.

Zasięgi: rok szkolny 2017/18 : 12 z 14 szkół podstawowych w powiecie drawskim, 210 uczniów klas VII i gimnazjalnych, 66 rodziców, 10 nauczycieli.

Wybrane działania:

- 1 narada z przedstawicielem Policji (2 osoby);
 - 3 prelekcje z prezentacją multimedialną dla młodzieży szkolnej (64 osoby);
 - 3 szkolenia dla szkolnych realizatorów programu (30 osób);
 - 5 dystrybucji materiałów dydaktycznych (156 szt.);
 - 2 listy intencyjne do dyrektorów szkół podstawowych i 1 organizacja przeglądu powiatowego form artystycznych uczniów (78 osób);
 - 3 wizytacje w wybranych placówkach szkolnych realizujących program - 4 osoby.
- Łącznie liczba odbiorców 620 osób.

II Wojewódzki Przegląd Form Artystycznych

Zasięgi: rok szkolny 2017/18 – 20 uczniów- uczestników z 2 szkół, 32 uczniów-widzów, 6 nauczycieli

Na powiatowy etap przeglądu w dniu 2 marca 2018 r. zgłosiły się 2 reprezentacje uczniowskie: ze Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Mielenku Drawskim i MOW w Czaplunku (po 10 osób - uczniów) z prezentacjami w formie scenki teatralnej „Wygraj swoje życie” i „Pomocna dłoń”.

W komisji konkursowej występy artystów oceniały panie Kierownik i Psycholog z Powiatowej Poradni Psychologiczno- Pedagogicznej w Drawsku Pomorskim oraz przedstawiciel współorganizatora programu „Porozmawiajmy o zdrowiu” - Komendanta Powiatowego Policji, Aspirant ds. nieletnich . Na widowni zasiedli : nauczyciele - opiekunowie artystów i uczniowie 3 klas SP w Mielenku Drawskim. Wszyscy uczestnicy prezentacji scenicznych otrzymali dyplomy z podziękowaniami PPIS w Drawsku Pomorsk

Główne akcje realizowane na terenie powiatu:

Bezpieczne Ferie.

Cel i adresaci akcji: zapewnienie bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży podczas ferii zimowych, zarówno na zorganizowanych turnusach wypoczynku jak i w miejscu zamieszkania, we współpracy z partnerami akcji w powiecie, edukacja zdrowotna uczestników ferii.

Zasięgi: 783 osoby - uczestników akcji

Wybrane działania:

- 4 listy intencyjne do Partnerów akcji (JST, służby mundurowe, inne) - 53 osoby;
- 1 informacja na BIP PSSE;
- 4 warsztaty zajęciowe z użyciem gogli (alko- i narko-) - 123 osób;
- 7 pogadanek z uczestnikami ferii na temat bezpiecznej zabawy i pobytu na feriach oraz prozdrowotnych zachowań (222 odbiorców);
- 7 narad i 7 instruktaży dla Organizatorów - Kierowników turnusów zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży - 72 osoby;
- 7 dystrybucji materiałów edukacyjnych (plakaty i ulotki kampanii antynikotynowej i antynarkotykowej)- 312 szt.

Wspólnie z pracownikiem HDiM PSSE w Drawsku Pomorskim przeprowadzone zostały narady z kierownikami obozów feryjnych i zorganizowanych form wypoczynku dzieci i młodzieży. W zajęciach edukacyjnych z dziećmi i młodzieżą uczestniczyli przedstawiciele Policji i Straży Pożarnej.

W trakcie siedmiu pogadanek z uczestnikami ferii omówiono zasady profilaktyki: grypy i innych chorób infekcyjnych oraz używania substancji psychoaktywnych. Odbiorcami działań edukacyjnych były dzieci i młodzież w wieku 7 -21 lat.

Bezpieczne Wakacje.

Cel i adresaci akcji: zapewnienie bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży podczas wakacji letnich we współpracy z partnerami akcji w powiecie i organizatorami letniego wypoczynku, edukacja zdrowotna uczestników letnich turnusów .

Zasięgi: 2 978 osób - organizatorzy i uczestnicy wakacji w powiecie drawskim.

Wybrane działania:

- 2 listy intencyjne PPIS do Partnerów akcji, instytucji , placówek zdrowia i edukacyjnych w powiecie drawskim (członkowie lokalnej koalicji , organizatorzy wypoczynku, służby) - 49 osób;
- 1 narada z Partnerami akcji (15 osób);
- 27 narad z instruktażem - 99 osób - organizatorów, kierowników i opiekunów dzieci na zorganizowanych turnusach letniego wypoczynku;
- 13 pogadanek z uczestnikami wakacji na temat bezpiecznej zabawy i pobytu na wakacjach oraz prozdrowotnych zachowań - 387 odbiorców;
- 32 dystrybucje materiałów edukacyjnych (plakaty i ulotki kampanii antynikotynowej i antynarkotykowej, zalecenia GIS)- 2427 szt.;
- 1 informacja na BIP PSSE.

We współpracy z pracownikiem Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Drawsku Pomorskim oraz przedstawiciele Partnerów Lokalnej Koalicji (Policja, Straż Pożarna, Nadleśnictwo, Straż Miejska) ustalono harmonogram działań w ramach akcji „Bezpieczne Wakacje” i przygotowano grafik własnych i połączonych wyjazdów do

ośrodków zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży w powiecie drawskim.

Światowy Tydzień i Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach 13 – 20 listopada
Akcja: „Stop antybiotykooporności !”

Cel i adresaci akcji : promowanie wiedzy na temat odpowiedzialnego stosowania antybiotyków i zwiększenie świadomości zagrożenia lekooporności bakterii chorobotwórczych.

Kampania miała na celu nakreślenie problemu jakim jest niewłaściwe stosowanie antybiotyków, które stwarza ryzyko dla wszystkich użytkowników wpływając na antybiotykooporność bakterii.

Zasięgi: mieszkańcy powiatu drawskiego (bezpośrednie i pośrednie działania - 964 osób).

Wybrane działania:

- 23 dystrybucje materiałów edukacyjnych GIS i MZ (964 szt.).

Profilaktyka wad postawy - Akcja „Lekki Tornister”

Cele - zwiększenie świadomości i wiedzy o występującym zagrożeniu w postaci wad postawy, szczególnie uczniów szkół podstawowych, wdrożenie działań edukacyjnych z zakresu wad postawy, motywowanie uczniów do prawidłowego i zdrowego trybu życia, zwrócenie uwagi dzieciom, rodzicom, opiekunom, nauczycielom na problem przeciążonych plecaków i tornistrów.

Zasięgi: mieszkańcy powiatu drawskiego (bezpośrednie i pośrednie działania - 441 osób).

Wybrane działania:

- 3 listy intencyjne do dyrektorów szkół podstawowych w powiecie - 55 osób;

- 13 prelekcji dla uczniów i nauczycieli w dwóch wytypowanych szkołach (do pomiarów masy ciała uczniów i masy ich tornistrów) - 386 odbiorców.

Działania edukacyjne - we współpracy z Dyrektorami szkół i z pracownikiem HDiM PSSE - dotyczyły zachęty do uczestnictwa w krajowych obchodach Ogólnopolskiego Dnia Tornistra 1 Października, skierowane do uczniów, nauczycieli i rodziców dzieci klas 0 - VIII szkół podstawowych miały na celu zwrócenie uwagi na problem przeciążonych plecaków a w konsekwencji zagrożenie wadami postawy i chorobami kręgosłupa.

Przeprowadzona została również akcja ważenia tornistrów uczniów, która potwierdziła, że skuteczna edukacja przyczynia się do zmniejszenia skali problemu przeciążonych plecaków, a ich waga, odpowiednie dopasowanie oraz właściwe użytkowanie odgrywa ogromną rolę w utrzymaniu prawidłowej postawy oraz zapobieganiu skrzywienia kręgosłupa.

Profilaktyka używania „nowych narkotyków” – Stop Dopalaczom !

Cel i adresaci akcji: prowadzenie profilaktyki stosowania substancji psychoaktywnych, w

tym narkotyków, nowych narkotyków, środków zastępczych („dopalaczy”) oraz upowszechnianie wiedzy wśród dzieci, młodzieży i dorosłych o substancjach psychoaktywnych i zagrożeniach zdrowotnych wynikających z ich stosowania.

Zasięgi: 1 350 osób, liczba jednostek objętych oddziaływaniem: 7 JST, 34 placówki edukacyjno - wychowawcze.

Wybrane działania:

- 6 prelekcji z prezentacją multimedialną dla uczniów szkół podstawowych - 137 osób;
- 3 warsztaty zajęciowe z użyciem alko- i narkogogli - 70 odbiorców;
- 2 prelekcji z prezentacją multimedialną dla uczniów szkół ponadpodstawowych - 44 osoby;
- 2 warsztaty zajęciowe z użyciem alko- i narkogogli - 44 odbiorców;
- 10 pogadanek (apel PPIS i KPP) z dziećmi i młodzieżą - 893 osób;
- 1 informacja na BIP PSSE;
- 1 anons do prasy lokalnej - 102 odbiorców;
- 2 dystrybucje materiałów oświatowych (w placówkach edukacyjnych) - 24 odbiorców.

Główną grupą odbiorców edukacji w zakresie profilaktyki używania substancji psychoaktywnych w roku 2018 była młodzież klas gimnazjalnych i szkół ponadpodstawowych, w wieku 14 – 19 lat, jako ta grupa wiekowa, w której najczęściej dochodzi do inicjacji i pierwszych kontaktów z używkami (tytoń, alkohol, narkotyki). W trakcie 10 spotkań edukacyjnych w 10 szkołach w powiecie, we współpracy z Komendą Powiatową Policji omówiono temat szkodliwości używek dla organizmu człowieka, zagrożeń zdrowia fizycznego i psychicznego, następstw osobniczych i społecznych. Apel do uczniów na zakończenie roku szkolnego i przed rozpoczęciem wakacji był ostrzeżeniem przed „dopalaczami” po serii zbiorowych zatruc w województwie zachodniopomorskim.

Profilaktyka chorób skóry, w tym nowotworów skóry - akcja „Jasne jak słońce”.

Cel i adresaci akcji: zwiększenie świadomości w społeczeństwie o zagrożeniach zdrowotnych wynikających z nadmiernej ekspozycji na słońce i promieniowanie ultrafioletowe.

Zasięgi: lokalna społeczność, kierownicy podmiotów działalności leczniczej i placówek edukacyjno - wychowawczych - 107 osób .

Wybrane działania:

- 17 dystrybucji materiałów oświatowych (w placówkach edukacyjnych) - 36 odbiorców.
- 1 list intencyjny do dyrektorów żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych w powiecie - 71 osób.

W roku 2018 Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny po raz kolejny w historii wieloletniej współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym zainicjował kampanię edukacji zdrowotnej - na temat profilaktyki groźnych chorób, przybierających znamiona chorób cywilizacyjnych. Oświata Zdrowotna Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizuje edukację w placówkach oświatowych - poprzez dystrybucję dostarczonych z PZH plakatów - na temat odpowiednich zabezpieczeń przed promieniami słonecznymi i o racjonalnym korzystaniu z kąpiele słonecznych i w solariach.

Inne akcje i działania lokalne:

Akcja: „Profilaktyka grypy, chorób wirusowych i nowotworowych”

Cel i adresaci akcji: profilaktyka występowania: grypy sezonowej, odry i in. infekcji wirusowych poprzez upowszechnianie wiedzy na temat dróg przenoszenia wirusów i sposobów przeciwdziałania temu zjawisku oraz promocja zdrowego stylu życia, bez nałogów, ze świadomym samobadaniem i korzystaniem z badań profilaktycznych - wśród mieszkańców powiatu drawskiego.

Zasięgi: lokalna społeczność - 1687 osób (bezpośrednio, internauci).

Wybrane działania:

- przesłanie informacji na BIP (stronę internetową stacji) i do prasy lokalnej o sezonie grypowym zima/wiosna 2018, sytuacji epidemiologicznej (zachorowania na grypę) w powiecie i możliwości szczepień ochronnych w zakładach POZ oraz - 4 odbiorców ;
- 2 listy intencyjne do Instytucji w powiecie o zapobieganiu epidemii grypy - 34 osób;
- 10 dystrybucji materiałów edukacyjnych GIS nt. grypy - 407 szt.;
- 10 dystrybucji materiałów edukacyjnych MZ - Centrum Onkologii w Warszawie (profilaktyka raka) w szpitalu, Obiektach Podmiotów Działalności Leczniczej i szkołach ponadpodstawowych w powiecie - 850 odbiorców;
- 2 listy intencyjne do Kierowników JST i Podmiotów Działalności Leczniczej w powiecie o zagrożeniu epidemii odry - 23 odbiorców;
- 2 listy intencyjne do Powiatowego Urzędu Pracy - akcja profilaktyki odry wśród pracodawców i pracowników - obcokrajowców;
- 3 narady z dyrektorami szkół i rodzicami uczniów z za wschodniej granicy kraju (wspólne działania z pracownikiem HDiM PSSE) - 14 osób;
- 3 dystrybucje materiałów nt. odry w trzech wersjach językowych - 32 szt.;
- 1 informacja na BIP PSSE;
- 10 dystrybucji materiałów edukacyjnych GIS i NFZ dla kobiet w wieku prokreacyjnym (podmioty działalności leczniczej) - 320 szt

Podsumowanie

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2018 roku zgodnie z opracowanym Planem Zasadniczych Zamierzeń na rok 2018 obejmował przede wszystkim realizację zadań w zakresie profilaktyki stosowania używek, tj. substancji psychoaktywnych, gł. wyrobów tytoniowych i narkotyków, w tym tzw. nowych narkotyków „środków zastępczych”.

Istotnym elementem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest edukacja zdrowotna prowadzona przez pracowników inspekcji począwszy od przedszkolaków po seniorów. Społeczeństwo aktywnie dbające o swoje zdrowie może prowadzić długie życie wolne od chorób i związanych z nimi ograniczeniami.

W niniejszym opracowaniu opisano podstawowe aspekty sytuacji epidemiologicznej w powiecie drawskim w zakresie chorób zakaźnych i zawodowych oraz wyniki nadzoru sanitarnego, a także działalność oświatowo-zdrowotną i promocję zdrowia.

Działalność Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu drawskiego w 2018r. oprócz stałego nadzoru nad obiektami znajdującymi się w ewidencji polegała również na prowadzeniu działań poza kontrolnych, szczególnie w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

Prowadzona przez Państwową Inspekcję Sanitarną działalność kontrolno-edukacyjna, w tym wdrażanie procedur identyfikacji i oceny zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych, przynosi zadawalające efekty między innymi:

- sytuacja epidemiologiczna na nadzorowanym terenie jest korzystna i nie odbiega od sytuacji epidemiologicznej w województwie zachodniopomorskim, ponadto nie zanotowano zagrożeń związanych z wystąpieniem chorób szczególnie niebezpiecznych
- osiągnięto wysoki odsetek realizacji szczepień ochronnych,
- uzyskano poprawę warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach oświatowo - wychowawczych (ergonomia stanowiska pracy ucznia, higiena pracy umysłowej, możliwość pozostawienia w szkole części podręczników i przyborów szkolnych).
- wyegzekwowano poprawę stanu higieniczno-sanitarnego znacznej liczby obiektów użyteczności publicznej, podmiotów działalności leczniczej, zakładów pracy oraz obiektów produkujących i wprowadzających do obrotu żywność, zakładów pracy dzięki planowanym i akcyjnym działaniom kontrolnym również w godzinach popołudniowych ,
- kontrole sanitarne obiektów użyteczności publicznej wykazały, iż stan sanitarno-techniczny zakładów ulega poprawie, obserwuje się dbałość właścicieli obiektów o prawidłowy stan sanitarny,
- do czynników wpływających pozytywnie na stan sanitarny powiatu w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego można zaliczyć: zgodność realizacji nadzorowanych obiektów z przepisami prawnymi, przestrzeganie wymagań sanitarnych, higienicznych i zdrowotnych obiektu na etapie projektu budowlanego
- w przypadkach stwierdzenia stwierdzenia niewłaściwej jakości wody do spożycia przez ludzi wydawano decyzje o braku przydatności wody, a po przeprowadzeniu przez podmioty odpowiedzialne za dostarczanie wody działań naprawczych woda odpowiadała wymaganiom określonym w przepisach prawa,

- bezpieczeństwo żywności zapewniano głównie poprzez przeprowadzanie urzędowych kontroli żywności, prowadzeniu poradnictwa w trakcie czynności kontrolnych czy też w trakcie szkolenia dla przedsiębiorców z naszego powiatu
- uzyskano poprawę warunków nauczania i wychowania dzieci i młodzieży poprzez wyegzekwowanie wykonania obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi,
- działalność inspekcji sanitarnej na terenie powiatu oprócz stałego nadzoru nad obiektami znajdującymi się w ewidencji, polegała również na prowadzeniu działań pozakontrolnych, szczególnie w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia realizacja swoje zadania przy znacznej współpracy z mediami, komenda Powiatową Policji i Straży Pożarnej oraz Starostwa.

W ramach działalności kontrolno-represyjnej w 2018 r. przeprowadzono ogółem 1267 kontroli, 133 postępowania epidemiologiczne i 10 wizytacji . Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim wydał 407 decyzji administracyjnych oraz 340 decyzji finansowych. Wydano również 19 tytułów wykonawczych w celu przymuszenia do wykonania obowiązków określonych w decyzjach, nałożono 37 mandatów karnych na kwotę 11 600,00 zł,

W związku ze zgłoszeniem chorób zakaźnych przeprowadzono 138 wywiady epidemiologiczne.

W zakresie urzędowej kontroli żywności, monitoringu jakości wody oraz prowadzonego nadzoru epidemiologicznego chorób zakaźnych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Drawsku Pomorskim pobrał 301 próbek do badań laboratoryjnych, wykonano 2266 oznaczeń fizycznych w zakresie higieny procesu nauczania oraz higieny komunalnej.

Wyniki nadzoru są wykorzystywane do planowania działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń oraz stanowią podstawę do dokonania oceny bezpieczeństwa stanu sanitarnego powiatu.

Należy zaznaczyć iż, w działalności kontrolnej doskonalono wdrożone systemy zarządzania jakością(zgodne z normą PN-EN ISO/IEC17020:2012). Gwarantują one uzyskanie wiarygodnych wyników kontroli, jak również skuteczną realizację zaplanowanych celów w obszarze ochrony zdrowia ludzkiego oraz poprawia poziom świadczonych usług.

Należy nadmienić, że powyższe efekty osiągnięto dzięki dużemu zaangażowaniu zatrudnionego w Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Drawsku Pomorskim personelowi, który systematycznie podnosi poziom wiedzy merytorycznej. Działania pracowników Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Drawsku Pomorskim muszą wzbudzać zaufanie oraz zadowolenie klienta poprzez spełnienie jego oczekiwań tj. dokładne,

bezstronne i obiektywne przeprowadzenie kontroli, zagwarantowanie poufności uzyskiwanych informacji o kliencie i ich ocenę zgodną z obowiązującym prawem. Nadrzędnym celem wszystkich pracowników stacji jest zachowanie wysokiego poziomu jakości i wiarygodności prowadzonych działań nadzorowych poprzez:

- profesjonalne i rzetelne prowadzenie działalności kontrolnej oraz pobieranie próbek do badań;
- uzyskanie wysokiego poziomu stopnia satysfakcji społeczności powiatu drawskiego;
- systematyczne podnoszenie kwalifikacji pracowników i dostosowywanie podejmowanych działań do obowiązujących i nowych wymogów pranych.

Wszystkie te działania służą systematycznemu wzrostowi bezpieczeństwa zdrowotnego ludności powiatu drawskiego oraz rozwiązywaniu problemów sanitarno-epidemiologicznych, a tym samym ma na celu spełnienie oczekiwań lokalnego społeczeństwa.

W wyniku przeprowadzonej oceny stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej w powiecie wyznaczono obiekty i dziedziny, w których konieczne jest prowadzenie wzmożonego nadzoru i działań w 2019r., w tym między innymi:

- intensyfikacja nadzoru nad zakładami świadczącymi usługi kosmetyczne , fryzjerskie, odnowy biologicznej, w celu zapobiegania występowania chorób zakaźnych,
- wzmożenie nadzoru nad obiektami i urządzeniami, które wykazywały w latach poprzednich uchybienia higieniczno-sanitarne we wszystkich obszarach inspekcji sanitarnej,
- kontynuowanie nadzoru nad kąpieliskami i miejscami okazjonalnie wykorzystywanymi do kąpieli,
- realizacja zadań profilaktycznych skierowanych na zmniejszenie rozprzestrzeniania się chorób wśród ludności powiatu poprzez ciągłą obserwację sytuacji zdrowotnej ludności powiatu,
- intensyfikacja działań mających na celu poprawę systemu zgłoszeń i rejestracji chorób zakaźnych, który przyczyni się do szybkiego i dokładnego rozeznania sytuacji epidemiologicznej chorób,
- konsekwentne realizowanie polityki zdrowotnej w zakresie przepisów sanitarnych i szczepień profilaktycznych, której zadaniem jest opanowanie wielu problemów związanych z chorobami zakaźnymi,
- kontynuowanie działań w zakresie higieny pracy, które związane są między innymi z ochroną pracowników przed utratą zdrowia, która może nastąpić w wyniku oddziaływania czynników (fizycznych, chemicznych, biologicznych) związanych ze środowiskiem pracy,
- prowadzenie monitoringu związanego z wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych,

- w celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności kontynuowany będzie nadzór sanitarny w zakresie skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej oraz stan obiektów na zgodność z wymogami prawa żywnościowego w obiektach żywności i żywienia,
- kontynuowanie działań z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, których celem jest promowanie zdrowego stylu życia poprzez rozszerzanie świadomości społecznej i propagowanie osobistej odpowiedzialności zdrowotnej.

Analiza wyników działań prowadzonych na terenie powiatu drawskiego wskazuje, że stan bezpieczeństwa sanitarnego jest stabilny. Nadal jednak, stwierdza się negatywne zjawiska w sferze higieniczno-sanitarnej oraz epidemiologicznej, co świadczy o konieczności stałego i systematycznego nadzoru obejmującego działania profilaktyczne, monitoringowe, jak również naprawcze mając na uwadze realizację podstawowego celu działania , a mianowicie pełne i rzetelne zaspakajanie potrzeb mieszkańców powiatu drawskiego.