



Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego miasta Bytomia za rok 2011



Bytom 2012

Zgodnie z zapisem art. 12 a ust. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst: Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263) pragnę przedstawić Państwu informacje o stanie bezpieczeństwa sanitarnego miasta Bytom za 2011 rok. Na ocenę stanu sanitarnego składają się wyniki prowadzonych działań kontrolnych i nadzorowych w większości popartych dowodami w postaci przeprowadzonych badań.

Misją Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest dążenie do osiągnięcia pożądanych norm zdrowotnych poprzez podjęcie działań umożliwiających zachowanie lub przywrócenie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń, inicjowanie i organizowanie skoordynowanego nadzoru i kontroli służących zapobieganiu wszelkim zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym, zachowaniu i umacnianiu zdrowia zbiorowości oraz kształtowaniu w tym zakresie odpowiednich podstaw i zachowań.

Zdrowie człowieka uzależnione jest od kombinacji czynników, z których można wyróżnić między innymi: styl życia, środowisko fizyczne (naturalne i stworzone przez człowieka) oraz społeczne życia, nauki i pracy, a także działania służby zdrowia. Dla oceny stanu warunków zdrowotnych ludności miasta Bytomia istotne znaczenie mają te elementy otoczenia, które związane są z masową i długotrwałą ekspozycją na czynniki patogenne, jak np.:

- żywność, której zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne implikują istotne skutki zdrowotne,
- woda przeznaczona do spożycia ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruc,
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnościowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowywania i innych obiektów użyteczności publicznej.

Liczę, że ocena przygotowana przez kierowników komórek organizacyjnych tutaj spotka się z Państwa zainteresowaniem, gdyż odzwierciedla różnorodność tematyki zagadnień z życia codziennego mieszkańców miasta Bytomia. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawując bieżący i zapobiegawczy nadzór sanitarny, prowadząc szeroko rozumianą działalność oświatowo – zdrowotną oraz przedsięwzięcia z zakresu promocji zdrowego stylu życia stara się zaspakajać oczekiwania mieszkańców.

Spis treści:

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	5
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	5
2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.....	8
3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego.....	9
Wnioski.....	9
II. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	10
1. Stan sanitarny szpitali.....	10
2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo – leczniczych.....	11
3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych udzielających świadczeń ambulatoryjnych.....	12
4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich.....	13
Wnioski.....	14
Stan sanitarny zakładów branży spożywczej, jakość zdrowotna	
III. żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu	
z żywnością.....	15
1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	16
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	26
3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne.....	27
4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami.....	27
5. Interwencje.....	28
Wnioski.....	28
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody do kąpieli	30
1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach zaopatrywania w wodę.....	30
2. Ocena jakości wody w basenach.....	30
3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego.....	31
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	32
1. Ocena obiektów użyteczności publicznej.....	32
2. Ocena stanu sanitarnego basenów.....	37
3. Akcje i współpraca z innymi jednostkami.....	37
Wnioski.....	38

VI.	Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczych.....	39
1.	Stan sanitarny placówek.....	39
2.	Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia.....	41
3.	Dożywianie dzieci i młodzieży.....	43
4.	Profilaktyczna opieka zdrowotna.....	43
5.	Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży.....	43
6.	Interwencje.....	43
	Wnioski.....	44
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	45
1.	Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy.....	45
2.	Choroby zawodowe.....	50
3.	Interwencje.....	51
	Wnioski.....	51
VIII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	53
IX.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	57
X.	Działalność interwencyjna.....	66
XI.	Działalność laboratoryjna.....	68

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi w 2011 roku na terenie Bytomia przeprowadzono łącznie **927** wywiadów epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych.

Na podstawie analizy zachorowań na niektóre choroby zakaźne w 2011r. w porównaniu z rokiem 2010 zaobserwowano wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby.

W 2011 roku zarejestrowano ogółem 19 zachorowań na wirusowe zapalenia wątroby tj. o 8 zachorowań więcej niż w ubiegłym roku. W ogólnej liczbie wirusowego zapalenia wątroby zarejestrowano 3 zachorowania na wzv typu B, w tym 1 ostre i 2 przewlekłe, 16 zachorowań na wzv typu C, zachorowań na wzv typu A nie było.

Znaczny wzrost nastąpił w liczbie zachorowań na wzv typu C o 10 przypadków.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2011 r. zarejestrowano 25 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella – o 12 przypadków mniej niż w roku ubiegłym, nie rejestrowano przypadków zakażenia pozajelitowego wywołanego przez pałeczki Salmonella.

Zarejestrowano spadek innych bakteryjnych zakażeń jelitowych o 5 przypadków (w 2011r. – 10 zachorowań) oraz innych bakteryjnych zatruc pokarmowych o 9 przypadków (w 2011r. – 11 zachorowań).

Wzrosła natomiast znacznie liczba wirusowych zakażeń jelitowych o 198 przypadków (w 2011r. – 305 zachorowań) oraz biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu o 68 przypadków (w 2011r. – 83 zachorowania).

Obserwowany jest wzrost liczby zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych innych i nie określonych, w związku z tendencją ograniczania przez szpitale badań diagnostycznych mających na celu identyfikację czynnika etiologicznego.

W 2011 r. wystąpiło 13 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, w których łącznie narażonych było 740 osób, natomiast zachorowały 122 osoby, nie było osób z zakażeniem bezobjawowym. Porównując do roku ubiegłego ilość ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową wzrosła o 7 ognisk.

Zatrucia i zakażenia pokarmowe wystąpiły w :

- oddziałach szpitalnych - 10 ognisk, narażonych było łącznie 551 osób, zachorowało 31 osób, nie było zakażeń bezobjawowych. Czynnikiem etiologicznym zachorowań ustalono w 7 przypadkach - zakażenia zostały wywołane przez rotawirusy. W pozostałych ogniskach czynnika nie określono, w 1 przypadku były to wirusowe zakażenia jelitowe nie określone, po jednym przypadku biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu oraz inne bakteryjne zatrucie pokarmowe nie określone,

- domu pomocy społecznej – 1 ognisko, narażone były 173 osoby, zachorowały 82 osoby. Czynnikiem etiologicznym zachorowań były rotawirusy,

- mieszkaniach prywatnych – 2 ogniska, narażonych było łącznie 16 osób, zachorowało 9 osób, nie było zakażeń bezobjawowych.

Czynnikiem etiologicznym zachorowań w obydwu ogniskach była Salmonella z grupy D typ enteritidis. Nie ustalono nośnika zatruc.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano spadek liczby zachorowań na:

- ospę wietrzną – o 349 przypadków (w 2011 - 459 zachorowań),
- różyczkę – o 4 przypadki (w 2011 - 22 zachorowania)
- płonicę – o 3 przypadki (w 2011 – 120 zachorowań),

natomiast wzrosła liczba zachorowań na krztusiec – o 1 przypadek, zarejestrowano 10 zachorowań.

Liczba zachorowań na świnkę utrzymuje się na takim samym poziomie jak w roku ubiegłym – 17 zachorowań.

Nie zarejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

Ilość zachorowań na boreliozę zmniejszyła się w porównaniu z rokiem poprzednim – o 19 przypadków (w 2011 zarejestrowano - 67 przypadków).

Zanotowano spadek liczby osób szczepionych przeciwko wścieklicznie narażonych na zachorowanie w skutek pokąsania przez zwierzęta o 11 przypadków w porównaniu z rokiem ubiegłym, w 2011r. przeciwko wścieklicznie po ekspozycji zaszczepiono 22 osoby.

W grupie zapaleń opon mózgowych i mózgu zarejestrowano niewielki wzrost ilości zachorowań na zapalenie opon mózgowych inne i nie określone o 1 przypadek (w 2011 – 3 przypadki), na inne wirusowe zapalenie mózgu o 1 przypadek (w 2011r. – 1 przypadek), natomiast spadek ilości zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych o 3 przypadki (w 2011r. – 4 przypadki) oraz zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu o 2 przypadki (w 2011r. – 3 przypadki).

Ponadto w 2011r. zarejestrowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowych wywołany przez *Streptococcus pneumoniae*, tj o 1 przypadek mniej niż w roku ubiegłym, nie notowano przypadków zapalenia opon mózgowych wywołanych przez *Neisseria meningitidis* oraz *Haemophilus influenzae*.

W ilości zachorowań na gruźlicę po obserwowanym okresie spadkowym (w 2008 roku zarejestrowano 89 przypadków gruźlicy, w roku 2009 – 76 przypadków, natomiast w roku 2010 – 59 przypadków), w roku 2011 zarejestrowano 67 przypadków, tj. o 8 przypadków więcej niż w roku poprzednim.

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

W roku 2011 zaobserwowano znaczny wzrost zgłoszonych zachorowań na grypę wywołaną niezidentyfikowanym wirusem, tj. z 96 przypadków w roku 2010 do 2807 przypadków w roku 2011. Wzrost ten prawdopodobnie spowodowany był poprawą zgłaszalności zachorowań przez placówki służby zdrowia w stosunku do roku ubiegłego, a nie faktycznym zwiększeniem ilości zachorowań.

Ponadto w 2011r. zarejestrowano 5 przypadków grypy wywołanej wirusem AH1N1, potwierdzonych badaniami wirusologicznymi, tj. o 4 przypadki więcej niż w roku poprzednim.

W związku z ogłoszeniem w 2009r. przez WHO zakończenia pandemii grypy AH1N1 szczep ten został uznany za szczep o charakterze grypy sezonowej.

Ilość osób zaszczepionych przeciwko grypie sezonowej spadła w 2011 roku o 92 w porównaniu z rokiem poprzednim, zaszczepione zostały 3602 osoby.

Od roku 2008 obserwuje się znaczący spadek zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową z 13 przypadków w 2007 roku, następnie 3 przypadków w roku 2008, 2 przypadków w roku 2009 do 1 przypadku w roku 2010. W roku 2011 również zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby meningokokowej.

W przypadku zachorowania przeprowadzono wnikliwe dochodzenie epidemiologiczne, osoby z kontaktu objęto nadzorem oraz skierowano do lekarza celem włączenia chemioprophylaktyki.

Spadek liczby zachorowań spowodowany jest między innymi większą świadomością społeczeństwa w zakresie inwazyjnej choroby meningokokowej oraz szczepieniami przeciwko meningokokom grupy C.

W roku ubiegłym na terenie Bytomia przeciwko meningokokom grupy C ogółem zaszczepione zostały 192 osoby, tj o 109 osób więcej niż w roku poprzednim.

Ponadto w 2011r. zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* – o 5 mniej niż w roku ubiegłym, natomiast nie zarejestrowano przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae* typ B.

Zarejestrowano także 4 przypadki inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*, to jest o 2 przypadki więcej niż w roku ubiegłym.

W 2011 roku zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na AIDS oraz 5 przypadków nowo wykrytych zakażeń HIV.

W analizowanym okresie zarejestrowano także 1 przypadek zachorowania na tężec. Zachorowanie wystąpiło po zranieniu, natomiast osoba po ekspozycji nie zgłosiła się do lekarza i nie miała wdrożonej profilaktyki poekspozycyjnej.

W 2011 r. w nadzorowanych szpitalach wystąpiło 11 ognisk zakażeń szpitalnych, to jest o 8 więcej niż w roku ubiegłym. Łącznie ogniska objęły 34 osoby – pacjentów, nie stwierdzono zakażeń u personelu.

W 10 przypadkach były to zakażenia szerzące się drogą pokarmową. W 7 przypadkach ustalono czynnik etiologiczny – przyczyną zachorowań były rotawirusy. W pozostałych ogniskach czynnika nie określono, w 1 przypadku były to wirusowe zakażenia jelitowe nie określone, po jednym przypadku biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu oraz inne bakteryjne zatrucie pokarmowe nie określone,

W Oddziale Noworodkowym wystąpiło ognisko zakażeń wywołane przez *Staphylococcus aureus* MSSA, zakażenia dotyczyły 3 noworodków, postacią kliniczną było zakażenie skóry.

We wszystkich przypadkach ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzone zostały kontrole. Działania epidemiologiczne mające na celu wygaszenie ogniska prowadzone były we współpracy z działającymi w szpitalach zespołami kontroli zakażeń szpitalnych.

W zakresie prowadzonej działalności przeciwepidemicznej w 2011r. rozpatrzono 5 interwencji, które dotyczyły :

- przebadania osób mających bezpośrednią styczność z osobą zakażoną enteropatogennymi pałeczkami *Escherichia coli* (EPEC) typ serologiczny O86 – interwencja przekazana przez Prezydenta Miasta Bytomia.
Ustalono, że do PPIS w Bytomiu nie zgłaszano podejrzenia zachorowania na chorobę zakaźną osoby składającej interwencję, natomiast pacjent pozostając pod opieką poradni POZ nie zgłaszał żadnych dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego.
Po przeprowadzonej analizie PPIS w Bytomiu nie znalazł podstaw do wydania decyzji nakazującej przeprowadzenie badań osób z kontaktu, a interwencję uznano za niezasadną,
- zakażenia przewodu pokarmowego u dzieci hospitalizowanych w Katedrze i Oddziale Klinicznym Pediatrii Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Bytomiu ul. Batorego 15. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w przedmiotowym oddziale. Kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie nieterminowego zgłaszania do PPIS w Bytomiu podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, nałożono mandat karny w wysokości 150 zł. Nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego nie stwierdzono.
- zakażenia skóry u noworodka urodzonego w Szpitalu Specjalistycznym Nr 2 w Bytomiu ul. Batorego 15 – Oddział Noworodków bl. 3. Kontrolę sanitarną w przedmiotowym oddziale przeprowadzono w związku ze złożoną interwencją oraz zgłoszeniem przez szpital podejrzenia ogniska zakażenia szpitalnego. W trakcie

kontroli potwierdzono, że w szpitalu wystąpiło ognisko zakażenia noworodków pod postacią zakażenia skóry, czynnikiem etiologicznym zakażenia był *Staphylococcus aureus* MSSA. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno- higienicznego, przestrzegania zasad aseptyki i antyseptyki oraz działań zespołu kontroli zakażeń szpitalnych.

- zakażenia przewodu pokarmowego u pacjentów hospitalizowanych w Oddziale Chorób Wewnętrznych i Diabetologii Szpitala Specjalistycznego Nr 1 w Bytomiu ul. Żeromskiego 7. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w przedmiotowym oddziale. Kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie nieterminowego zgłaszania do PPIS w Bytomiu podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne oraz brak założonych kart zakażenia. Ponadto stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego (brak wyposażenia punktów wodnych w pomieszczeniu higieniczno- sanitarnym dla pacjentów oraz w brudowniku w dozownik z mydłem w płynie i podajnik z ręcznikami jednorazowego użytku). Nałożono mandat karny w wysokości 150 zł za nieterminowe zgłaszanie chorób zakaźnych oraz wydano zalecenia doraźne, które zostały wykonane.
- zakażenia rany pooperacyjnej wywołanej przez *Pseudomonas aeruginosa* u pacjentki hospitalizowanej w Katedrze i Oddziale Klinicznym Ginekologii, Położnictwa i Ginekologii Onkologicznej Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Bytomiu, ul. Batorego 15. Przeprowadzono kontrolę sanitarną w przedmiotowym oddziale. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno- higienicznego, przestrzegania procedur dezynfekcji i sterylizacji.

Interwencje dotyczące zakażeń u pacjentów hospitalizowanych zostały uznane jako zasadne, ponieważ na podstawie analizy dokumentacji przeprowadzonej w trakcie kontroli stwierdzono, że zakażenia wystąpiły w związku z udzieleniem świadczeń zdrowotnych i zostały zakwalifikowane jako zakażenia szpitalne.

2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych

W 2011 roku na terenie miasta Bytomia sprawowano nadzór nad **40** punktami szczepień. Skontrolowano **39** punktów szczepień, przeprowadzając **59** kontroli.

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

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

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

Dzieci ze środowisk opornych, które nie zgłaszają się w wyznaczonym terminie do szczepienia, bądź w ogóle nie realizują obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są przez poradnie imiennie do PSSE w Bytomiu. PPIS w Bytomiu wystosował 251 wezwań zobowiązujących rodziców bądź opiekunów prawnych tych dzieci do zgłoszenia się do Poradni POZ w celu kontynuacji zaległych szczepień.

Na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych oraz z przeprowadzonej analizy wykonawstwa szczepień ochronnych za rok 2011 wynika, że obowiązkowe szczepienia ochronne u dzieci i młodzieży podlegającej do szczepień w roku 2011 zostały wykonane w stopniu dobrym. Zauważono jednak spadek wykonawstwa szczepień ochronnych u dzieci starszych i młodzieży. Jest on spowodowany występowaniem środowisk opornych, brakiem złożonej deklaracji do poradni POZ, a także coraz większą aktywnością ruchów antyszczepionkowych.

3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego

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

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

W 2011r. przeprowadzono dochodzenie w sprawie wystąpienia przypadków zachorowań o nie ustalonej etiologii u uczniów Gimnazjum Nr 7 w Bytomiu, ul. Karpacka 27. Ze Stacji Pogotowia Ratunkowego w Bytomiu otrzymano informację o udzieleniu konsultacji lekarskiej 12 uczniom tego gimnazjum w związku ze zgłaszanymi objawami osłabienia, nudności i wymiotów. Według oceny lekarza wykluczono etiologię zakaźną.

Ustalono, że spośród uczniów, u których wystąpiły objawy 9 osób brało udział w zajęciach wychowania fizycznego na basenie szkolnym.

W tym samym dniu miał miejsce planowy pobór wody z basenu szkolnego przez przedstawiciela PPIS w Bytomiu. Przeprowadzone badania nie wykazały nieprawidłowości w zakresie stężenia chloru oraz innych badanych parametrów.

Wezwani przez Dyrektora szkoły funkcjonariusze Straży Pożarnej i Pogotowia Gazowego nie stwierdzili nieprawidłowości.

Wszyscy uczniowie zgłaszający dolegliwości zostali przewiezieni do Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Bytomiu celem konsultacji lekarskiej, 8 osób po konsultacji odesłano do domu, natomiast 4 osoby hospitalizowano.

U wyżej wymienionych osób wykluczone zostało zatrucie substancjami psychoaktywnymi oraz zatrucie tlenkiem węgla.

Wnioski:

1. Podsumowując prowadzony w 2011 roku nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniami na choroby zakaźne stwierdzono, że istotnym problemem epidemiologicznym na terenie działalności PPIS w Bytomiu analizowanym okresie było występowanie w podmiotach leczniczych zakażeń szpitalnych, a w szczególności ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową o etiologii wirusowej. Sytuacja ta wymaga kontynuowania ścisłej współpracy z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych w celu szybkiego pozyskiwania informacji o podejrzeniu wystąpienia ogniska oraz niezwłocznego wdrożenia działań przeciwepidemicznych.
2. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni POZ, jak również PPIS w Bytomiu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych.

II. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

1. Stan sanitarny szpitali

W 2011 roku prowadzono nadzór sanitarny nad 4 szpitalami na terenie Bytomia:

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

Wszystkie szpitale zostały skontrolowane.

W szpitalach łącznie przeprowadzono **36** kontroli, nie nałożono mandatów karnych za stan sanitarny obiektów.

Ponadto skontrolowano 1 szpital będący pod nadzorem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w związku z wystąpieniem ogniska zakażenia szpitalnego, w którym przeprowadzono 2 kontrole.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarno – higienicznymi wydano 2 decyzji administracyjne terminowe.

Decyzje dotyczyły najczęściej poprawy stanu sanitarno – higienicznego obiektów, tj. malowania pomieszczeń, wymiany wykładziny podłogowej, uzupełnienia ubytków w okafelkowaniu ścian i podłóg.

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

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w przypadku 1 szpitala – Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Bytomiu – w pralni należącej do szpitala, natomiast w pozostałych 3 szpitalach w pralniach zewnętrznych na podstawie zawartej umowy.

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

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

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

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

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

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

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, natomiast w 1 szpitalu stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przechowywania sprzętu po sterylizacji – zalecenie ujęte zostało w wydanej decyzji terminowej i zostało wykonane.

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

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

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

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

Ponadto przeprowadzono doraźną kontrolę akcyjną w Oddziale Psychiatrycznym SP ZOZ Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 4 w Bytomiu. Kontrola została przeprowadzona w sposób kompleksowy, uczestniczyli w niej przedstawiciele Sekcji: NS/HK, NS/E, NS/HZZ i NS/HP. Kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie postępowania ze sprzętem jednorazowego użytku, wydano zalecenia doraźne, które zostały wykonane.

W 2011r. w 2 szpitalach na terenie Bytomia wystąpiło 11 ognisk zakażeń szpitalnych, w tym 1 ognisko w szpitalu nadzorowanym przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. W zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzono łącznie 13 kontroli.

W przypadku 2 ognisk zakażeń kontrole wykazały nieprawidłowości dotyczące nieterminowego zgłaszania do PPIS w Bytomiu zachorowań na choroby zakaźne, nałożono 2 mandaty karne w wysokości 150 zł.

Ponadto w 1 szpitalu kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie braku założonych kart zakażenia oraz w zakresie stanu sanitarno- higienicznego (brak wyposażenia punktów wodnych w pomieszczeniu higieniczno- sanitarnym dla pacjentów oraz w brudowniku w dozownik z mydłem w płynie i podajnik z ręcznikami jednorazowego użytku), wydano zalecenia doraźne, które zostały wykonane.

2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo – leczniczych

Ogółem w ewidencji są 2 obiekty, 1 skontrolowano w roku sprawozdawczym w związku z interwencją dot. rzekomej hodowli trzody chlewnej na terenie zabudowań Zakładu Opiekuńczo – Leczniczego w Bytomiu. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła słuszności postawionych zarzutów oraz nie stwierdzono innych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych ani technicznych w obiekcie. Zakład ten ocenia się jako dostateczny. Posiada pozytywnie zaopiniowany program dostosowania do poprzednio obowiązującego rozporządzenia MZ. Aktualnie trwają w obiekcie prace remontowe.

Obiekt wyposażony jest w instalację wodociągową i kanalizacyjną. Jakość wody jest stale monitorowana. Placówka zaopatrzona jest w dostateczną ilość sprzętu jednorazowego użytku. Odzież ochronna i środki ochrony indywidualnej odpowiednie i w wystarczającej ilości.

W obiekcie stosowana jest bielizna wielokrotnego użytku, która prana jest na miejscu. Obiekt posiada własną pralnię, która po ukończeniu prac remontowo – modernizacyjnych będzie urządzona w sposób zapewniający zachowanie rozdziału dróg obiegu bielizny czystej i brudnej. Zakład posiada oddzielne magazyny bielizny czystej i brudnej. Bielizna brudna przenoszona jest z oddziałów do magazynu w workach foliowych, natomiast czysta w oznakowanych koszach. Obiekt posiada umowę na odbiór odpadów medycznych podpisaną z upoważnioną firmą. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczną firmę odpady przechowywane są w wydzielonej chłodziarce przeznaczonej na ten cel. Odpady komunalne gromadzone są w plastikowych, zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów

na odpady komunalne, które są własnością zakładu oczyszczania miasta. Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury p/epidemiczne, w tym postępowania z odpadami medycznymi, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną brudną i czystą. Pracownicy posiadają aktualną dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych udzielających świadczeń ambulatoryjnych

Nadzorem objętych jest **1** publiczny zakład opieki zdrowotnej, w skład którego wchodzi **2** obiekty i **84** niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej z **98** obiektami.

W okresie sprawozdawczym w grupie SPZOZ skontrolowano **1** podmiot, w którym przeprowadzono **1** kontrolę i **43** podmioty należące do grupy NZOZ, w których przeprowadzono **62** kontrole sanitarne.

W 2011r. stan SPZOZ- u oceniono jako dobry. Skontrolowany obiekt w pełnym zakresie spełnia wymagania aktualnie obowiązującego rozporządzenia MZ.

Podmioty należące do NZOZ oceniono następująco: jako dobre 37, jako dostateczne 4 i 2 jako złe. W podmiotach ocenionych jako złe zostały wydane decyzje administracyjne nakazujące przeprowadzenie prac remontowych poprawiających ogólny stan sanitarno – techniczny tych obiektów. Ocenione jako dostateczne podmioty posiadają obiekty o nieco gorszym standardzie, lecz posiadają one pozytywnie zaopiniowane programy dostosowania do wymogów poprzednio obowiązującego rozporządzenia MZ z możliwym terminem do 31 grudnia 2012r., zaś po wejściu w życie aktualnie obowiązującego rozporządzenia MZ nie wystąpiły jeszcze o zaopiniowanie swoich obiektów. Podmioty wskazane jako dobre bądź to spełniają wymogi rozporządzeń z 10 listopada 2006r. lub z 2 lutego 2011r., albo posiadają pozytywnie zaopiniowane programy dostosowania do wymogów cytowanych rozporządzeń w niewielkim zakresie.

W stosunku do poprzedniego okresu sprawozdawczego, w 2011r. w grupie NZOZ zwiększyła się o 1 liczba pomiotów ocenionych jako złe (2010 r. - 1 zły, 2011 – 2 złe), radykalnie spadła ilość podmiotów ocenionych jako dostateczne (z 13 w 2010r. do 4 w 2011r.) oraz wzrosła liczba NZOZ ocenionych jako dobre (z 24 w 2010r. do 37 w 2011r.).

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

Podmioty wytwarzające odpady medyczne posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w wydzielonych chłodnych pomieszczeniach lub w chłodziarkach przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

Odpady medyczne pozostałe gromadzone są w plastikowych zamykanych pojemnikach, które wyłożone są workami foliowymi. Usuwane są do ogólnych kontenerów na odpady

komunalne, które są własnością zakładów oczyszczania miasta. W okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowego postępowania w tym zakresie.

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

W 2011 roku wydano 13 postanowień o spełnieniu lub braku spełnienia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. z późn. zm. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej; oraz rozp. MZ z dnia 2 lutego 2011r. (Dz.U. nr 31. poz.158), wydano 20 decyzji o spełnieniu lub braku spełnienia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011r. (Dz. U. nr 31. poz.158), zaopiniowano 7 programów dostosowania do wymogów rozporządzenia MZ, w tym 5 w formie decyzji.

4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich

Pod nadzorem znajduje się **213** prywatnych gabinetów lekarskich. W 2011 r. skontrolowano **54** obiekty, przeprowadzając łącznie **57** kontroli. Wydano 4 decyzje administracyjne, w tym **1** unieruchamiającą, nałożono **1** mandat karny na kwotę 300 zł.

Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości dotyczące: braku wyposażenia kabiny higienicznej w bidet przy gabinecie, w którym udzielane są świadczenia medyczne w zakresie ginekologii i położnictwa, nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi, sprzętem jednorazowego użytku oraz w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego, a także uchybienia w zakresie bieżącego stanu sanitarno - higienicznego.

Jako zły oceniono 1 prywatny gabinet lekarski :

- Indywidualna Praktyka Stomatologiczna w Bytomiu, ul. Gwarków Tarnogórskich 5b/2. Kontrola w obiekcie została przeprowadzona w związku z interwencją dotyczącą złego stanu sanitarnego. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości: zły bieżący stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń, nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożono mandat karny w wysokości 300 zł, wydano decyzję unieruchamiającą. Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcie nieprawidłowości.

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

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

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

W 2011r. w trakcie przeprowadzonych kontroli w 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Wydano 1 decyzję unieruchamiającą, która została wykonana.

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

W 1 gabinecie kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji, a stwierdzone nieprawidłowości były przyczyną unieruchomienia gabinetu. Wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

Stan sanitarny pozostałych skontrolowanych gabinetów został oceniony jako dobry.

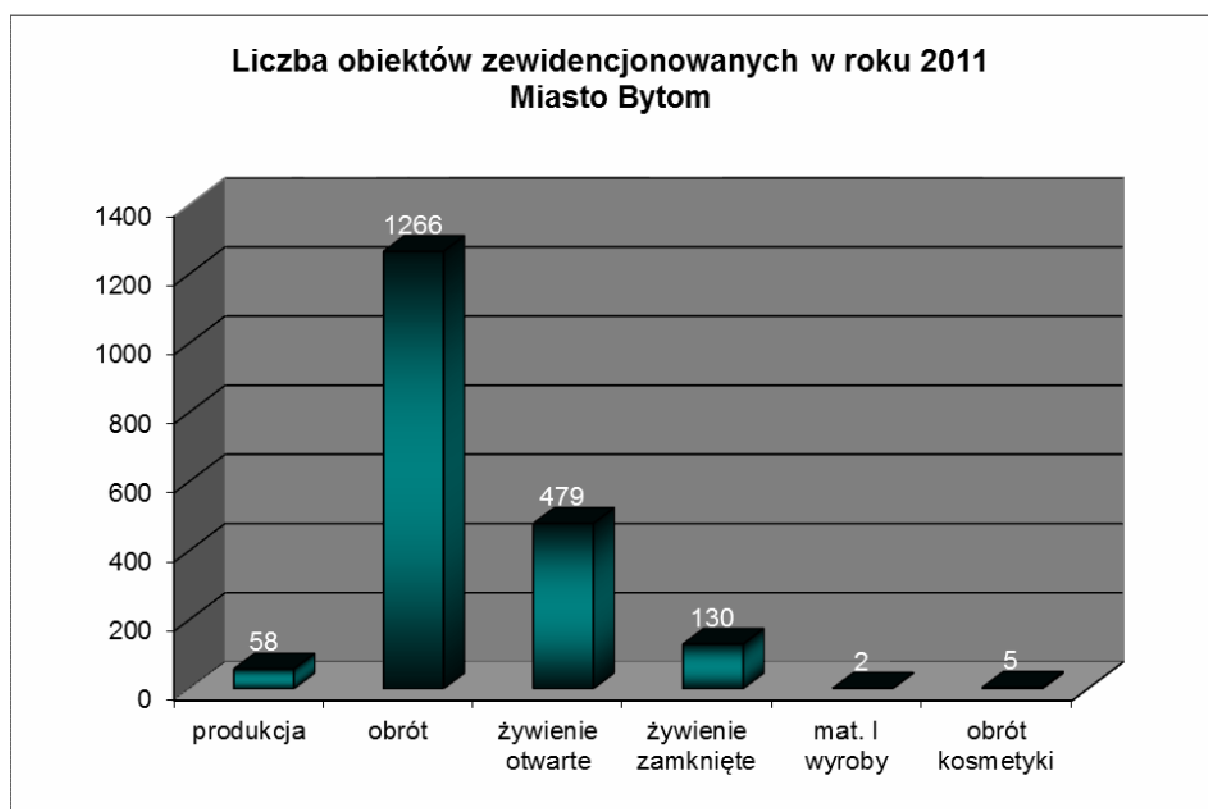
Wnioski:

1. Nowelizacja Rozporządzenia MZ w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej wprowadzona rozporządzeniem z dnia 2 lutego 2011r. na tyle złagodziła wymagania, że zaobserwować można tendencję do wycofywania się lub ograniczania realizowanych lub planowanych inwestycji
2. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich ulega sukcesywnej poprawie. Wzmoczonego nadzoru wymagają gabinety o charakterze zabiegowym celem wyeliminowania nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi.

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

W roku 2011 w ewidencji sekcji HŻŻ znajdowało się **1940** zakładów produkcyjnych, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków. Ogółem skontrolowano **914** zakładów branży spożywczej, co stanowi **47%** zewidencjonowanych obiektów.

Wykres nr 1



Na terenie miasta Bytomia największą część spośród wszystkich obiektów stanowią zakłady obrotu żywnością oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego. Ogólna liczba wszystkich zewidencjonowanych obiektów zwiększyła się w stosunku do roku poprzedniego o **170** zakładów (tj. **9%**).

Tabela 1 Zestawienie liczbowe lata 2010 i 2011 na terenie Miasta Bytomia.

	2010	2011	ZMIANY
Ilość obiektów nadzorowanych	1770	1940	+ 8,76%
Ilość obiektów skontrolowanych	955	914	- 4,29%
Ilość kontroli	1307	1324	+ 1,28%
Ilość wydanych decyzji	523	603	+ 13,26%
Ilość wydanych postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę	5 – 1925;	0	- 100%
Ilość nałożonych mandatów na kwotę	52 – 7150;	77 - 11200;	+ 32,46%

Ogółem przeprowadzono **1324** kontrole sanitarne, tematyczne oraz rekontrole. Za uchybienia sanitarno – higieniczne nałożono **77** mandatów karnych na kwotę **11200,00** zł.

Wydano ogółem **603** decyzji administracyjnych, z czego **132** decyzje represyjne dotyczących usunięcia niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego w kontrolowanych obiektach, w tym wydano **1** decyzję o zamknięciu zakładu oraz **5** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej – przeterminowanych. **274** decyzje dotyczyły zatwierdzenia zakładu i dopuszczające obiekty do użytkowania, w tym **35** decyzji dotyczyło poszerzenia zakresu działalności. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny.

Dokonując oceny lat 2010 i 2011 można zauważyć, iż liczba obiektów skontrolowanych jest mniejsza w stosunku do poprzedniego roku, jednakże liczba kontroli w 2011 r. jest większa w stosunku do 2010 roku. W dużym stopniu zwiększyła się liczba nałożonych mandatów tj. o **32%** w porównaniu do lat ubiegłych, co świadczy o pogorszeniu stanu sanitarno – higienicznego skontrolowanych zakładów, jak również większej ilości kontroli.

1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów

Zakłady produkcji żywności

W roku 2011 na terenie miasta Bytomia w ewidencji znajdowało się **58** zakładów produkcji żywności, do których zalicza się:

- 3 wytwórnie lodów
- 5 automatów do lodów
- 29 piekarni
- 17 ciastkarni
- 2 zakłady garmazeryjne
- 1 wytwórnię suplementów diety
- 1 wytwórnia koncentratów spożywczych.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono **87** kontroli, o **2%** więcej niż w 2010 r., w którym przeprowadzono **85** kontroli.

Zaplanowanych kontroli kompleksowych było 52, z czego wykonano 50, gdyż w 2 przedmiotowych obiektach nastąpiło zawieszenie działalności.

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

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

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

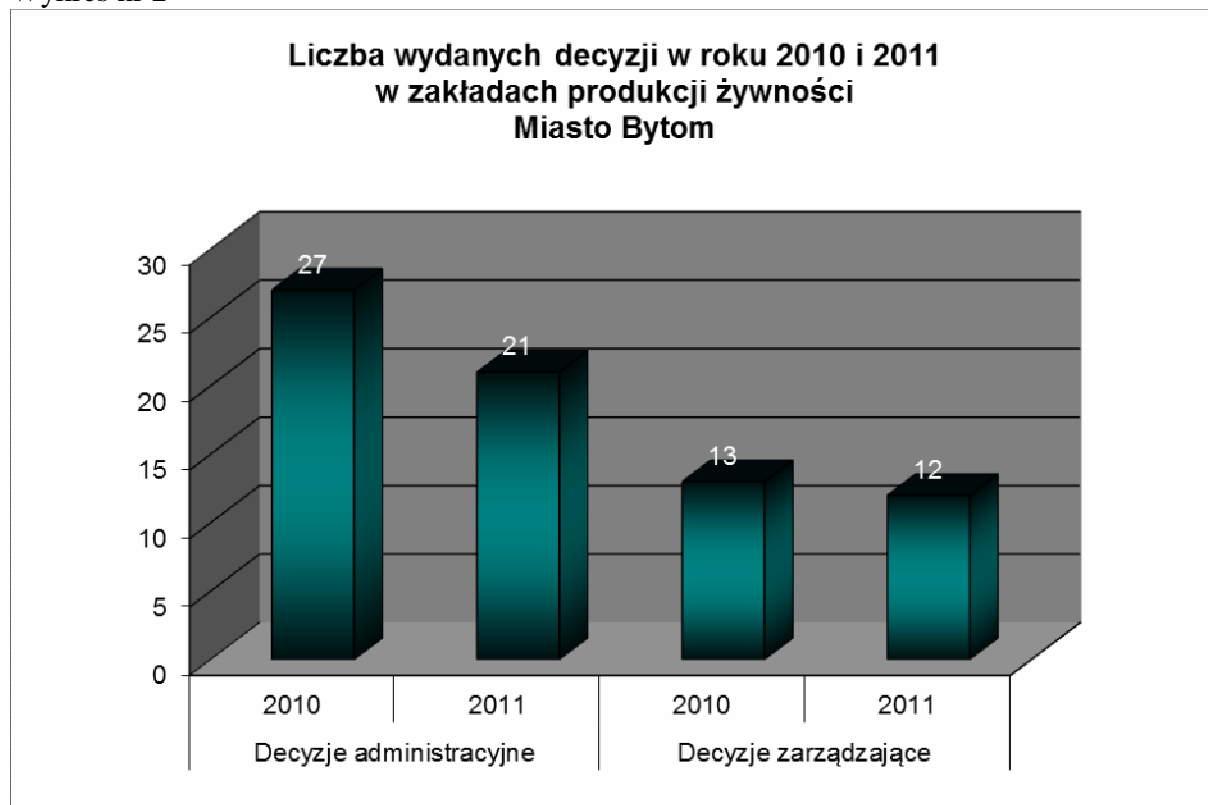
Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych.

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

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności.

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

Wykres nr 2



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie obiektów **21** decyzji administracyjnych, w tym **12** decyzji zarządzających i **6** decyzji zatwierdzających zakład. Dokonując porównania do ubiegłego roku należy stwierdzić, iż ogólna liczba wydanych decyzji oraz liczba decyzji zarządzających jest na tym samym poziomie.

W 2011 roku nałożono **5** mandatów karnych na kwotę **850zł**, czyli o 2 mandaty więcej niż w roku 2010, w którym wydano **3** mandaty na kwotę **400zł**.

W zakładach produkcji żywności znajdujących się na terenie miasta Bytomia najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu tj.:
 - zawilgocone, z łuszczącą się farbą lub zakurzone powierzchnie ścian i sufitu w pomieszczeniach zakładu;
 - uszkodzone płytki podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych;
 - zniszczona i odbarwiona (zażółcona) stolarka okienna;
 - złuszcząca się farba na drzwiach do toalety dla personelu, do magazynu pojemników, czy magazynu wyrobów gotowych;
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz koszyków do wypieku chleba,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **1266**, w tym:

- 745 sklepów spożywczych, a wśród nich 12 super i hipermarketów,
- 162 kioski, spośród których można wyróżnić 17 kiosków na targowiskach sprzedających mięso oraz 75 kiosków na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze,
- 29 magazynów hurtowych, w tym 1 hurtownia suplementów diety,
- 17 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 144 środki transportu,
- 169 innych obiektów obrotu żywnością, do których zalicza się również apteki.

W grupie zakładów obrotu żywnością zaplanowano do kontroli **248** obiektów, z czego skontrolowano **205**. Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **773** kontrole, o **9,16%** mniej niż w 2010 roku, w którym przeprowadzono **851** kontroli.

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

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

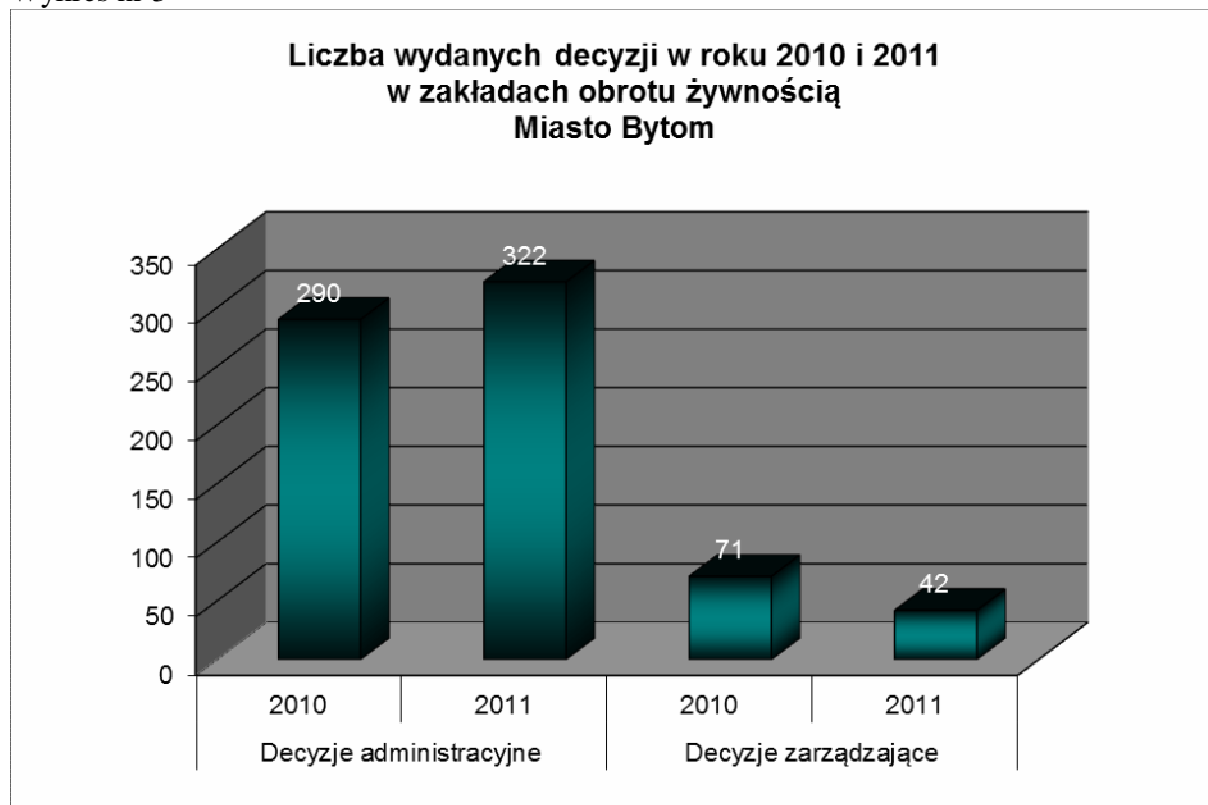
Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, lód stykający się z żywnością.

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

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

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

Wykres nr 3



W związku ze stwierdzonymi powyższymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi w roku 2011 wydano **322** decyzje administracyjne, w tym **42** decyzje zarządzające oraz **4** decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. W porównaniu do roku 2010 można zauważyć większą liczbę wydanych decyzji administracyjnych (o **10%** więcej), natomiast mniejszą liczbę decyzji zarządzających (o **41%** mniej).

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu porządku i czystości nałożono **40** mandatów na kwotę **5250zł**, o **5%** więcej niż w roku poprzednim, w którym nałożono **38** mandatów na kwotę **5250zł**.

W zakładach obrotu żywnością znajdujących się na terenie miasta Bytomia najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- przechowywanie artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniami chłodniczymi,
- nieprawidłowe przechowywanie artykułów spożywczych, tj. bezpośrednio przechowywanych na podłodze bez podestu,
- brak czystości i porządku na sali sprzedaży i na zapleczu zakładów,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi,
- zły stan techniczny powierzchni wyposażenia (półki, regały),
- brak punktów wodnych do mycia rąk z bieżącą zimną i ciepłą wodą,
- brak szafek na przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej personelu,
- brak lub nieprawidłowa odzież ochronna pracowników,
- sprzedaż artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub po terminie przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem,
- nie zachowana higiena sprzedaży,

- całkowity brak kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP,

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2011 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **479**, w tym **320** zakładów małej gastronomii.

Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **309** kontroli, co stanowi **17,47%** więcej w porównaniu do roku 2010, w którym przeprowadzono **255** kontroli.

Zaplanowanych do kontroli w roku sprawozdawczym było **170** zakładów, z czego **122** wykonano. Przyczyną nie skontrolowania zakładów było 40 likwidacji oraz 8 zawiesznień prowadzonej działalności.

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

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

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

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

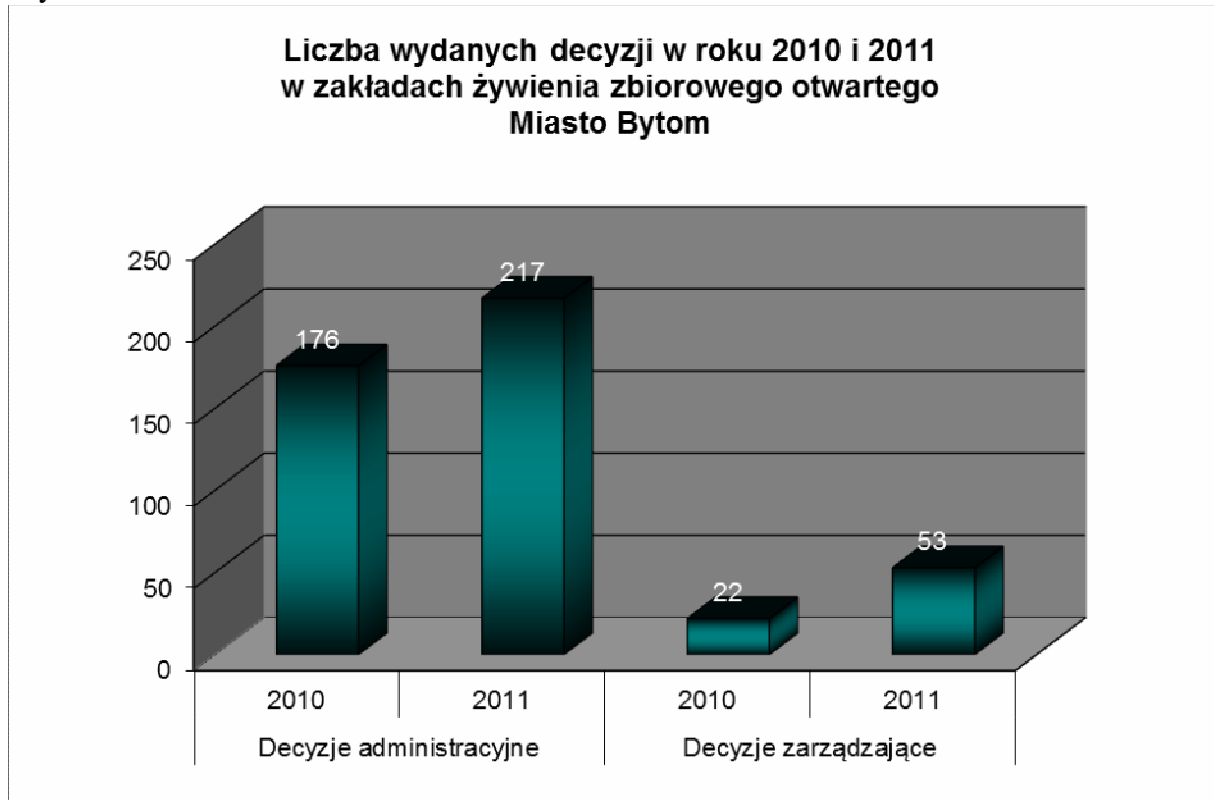
Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się,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

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

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

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

Wykres nr 4



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie zakładów **217** decyzji administracyjnych, w tym wydano **53** decyzje zarządzające. W stosunku do roku ubiegłego ilość decyzji administracyjnych jest większa o **19%**, natomiast ilość decyzji zarządzających jest większa o **58%**.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono **27** mandatów na kwotę **4100zł**, o **59%** więcej niż w roku 2010, w którym nałożono **11** mandatów na kwotę **1500zł**.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego znajdujących się na terenie miasta Bytomia najczęściej stwierdzano nieprawidłowości typu:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu, tj.:
 - brak ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk;
 - powierzchnia podłogi nierówna, uszkodzona, trudna do utrzymania w czystości;
 - brudne powierzchnie ścian, zakurzone;
 - kratka wentylacyjna ze śladami zalania i z odpadającą farbą;
 - zacieki na powierzchni sufitu;
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładów,
- brak prawidłowych warunków do przechowywania odpadów kategorii III, nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi,

- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych z nieaktualną datą minimalnej trwałości lub po terminie przydatności do spożycia, jak również z nieprawidłowym oznakowaniem.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2011 roku na terenie miasta Bytomia w ewidencji znajdowało się **130** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, a wśród nich to:

- 2 bufety przy zakładach pracy,
- 7 bloków żywienia w szpitalach, w tym 6 w systemie cateringowym
- 14 bloków żywienia w domach opieki społecznej, w tym 6 w systemie cateringowym,
- 2 stołówki w żłobkach i w domach małego dziecka,
- 34 stołówki szkolne,
- 2 stołówki w bursach i w internatach,
- 2 stołówki na półkoloniach
- 48 stołówek w przedszkolach, w tym 3 w systemie cateringowym,
- 3 stołówki w domach dziecka i młodzieży,
- 1 stołówka studencka,
- 3 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 1 zakład usług cateringowych,
- oraz 11 innych zakładów żywienia.

Liczba zaplanowanych kontroli w przedmiotowej grupie obiektów na 2011r. wynosiła **52**, natomiast wykonano **50**. Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **143** kontrole, natomiast w 2010 roku **109** kontroli. W porównaniu do roku poprzedniego przeprowadzono o **23,77%** więcej kontroli.

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

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

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

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

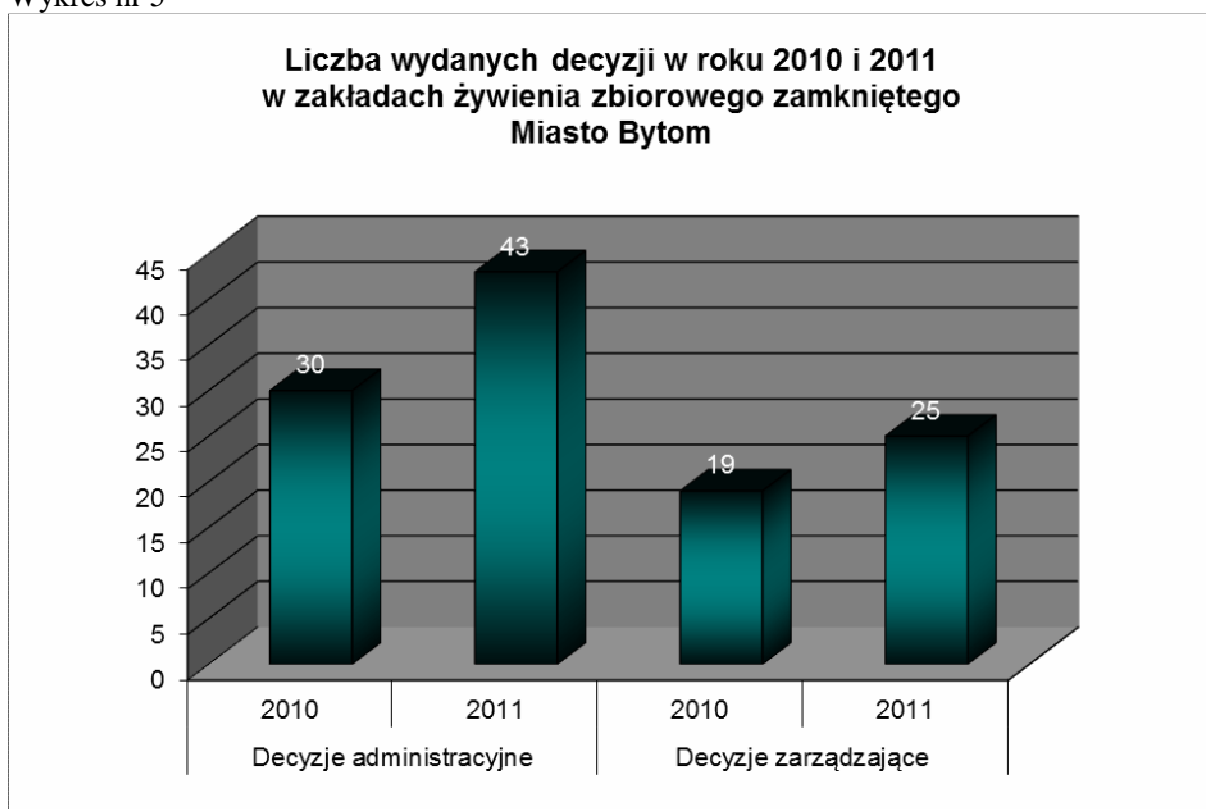
Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed

szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, mycie i dezynfekcja naczyń.

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

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

Wykres nr 5



W roku 2011 wydano **43** decyzje administracyjne, w tym **25** decyzji zarządzających oraz **15** decyzji zatwierdzających zakład. Wydano **1** decyzję całkowitego zamknięcia zakładu. W stosunku do roku ubiegłego liczba wydanych decyzji administracyjnych jest większa o **30%**, natomiast decyzji zarządzających liczba jest większa o **24%**.

Zakłady typu szkoły, przedszkola, żłobki oraz szpitale objęte są szczególnym nadzorem ze względu na konsumentów.

W powyższej grupie obiektów w roku 2011 wydano **25** decyzji administracyjnych, w tym **4** decyzje nowe i **21** decyzji zmieniających termin wykonania decyzji z lat wcześniejszych, które realizowane są od 3 – 4 lat, natomiast jedna ze spraw dotycząca przedszkola w Bytomiu kontynuowana jest już od 2006 roku i w dalszym ciągu nie została zakończona.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego znajdujących się na terenie miasta Bytomia najczęściej stwierdzano nieprawidłowości typu:

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- zawilgocone ściany i sufity pomieszczeń,
- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
 - uszkodzone powierzchnie garnków emaliowych,
- brak skutecznej mechanicznej wentylacji w pomieszczeniach kuchni,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń:
 - powierzchnia posadzki podłogowej – ubytki w kafelkach,
 - zniszczone zlewy dwukomorowe,
 - zniszczone blaty kuchenne,
 - zacieki lub zakurzone i brudne powierzchnie ścian i sufitów,
 - zły stan techniczny ścian pokrytych kafelkami – wybrzuszenia, dziury w kafelkach oraz ubytki,
- brak urządzeń kontrolno – pomiarowych do monitorowania procesów produkcyjnych,
- krzyżowanie się dróg czystych z brudnymi (brudne naczynia stołowe są przenoszone do zmywalni przez pomieszczenie kuchni właściwej);
- brak wydzielonego miejsca do dezynfekcji jaj,
- brak urządzeń kontrolno – pomiarowego do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP,
- niekompletna dokumentacja HACCP.

Ponadto w roku sprawozdawczym wydano **1** decyzję nakazującą zamknięcie całego zakładu usług cateringowych mieszczącego się w Bytomiu przy ul. Strzelców Bytomskich. Przyczyną wydania powyższej decyzji było stwierdzenie prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności bez wymaganej prawem decyzji PPIS w Bytomiu zatwierdzającej zakład oraz wbrew decyzji PPIS w Bytomiu o odmowie zatwierdzenia. Ponadto kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości techniczne i sanitarne, które rażąco naruszają przepisy prawa żywnościowego. W pomieszczeniach zakładu stwierdzono :

- brak odpowiednich warunków do przebierania się przez personel;
- brak bieżącej ciepłej i zimnej wody i zlewozmywaka jednokomorowego w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników;
- brak wykonanego pełnego węzła sanitarnego na zapleczu socjalno – biurowym;
- brak zamontowanych drzwi do pomieszczeń magazynowych, produkcyjnych i zaplecza,
- brak wentylacji mechanicznej w sanitariatach dla personelu,
- sprzęt i wyposażenie zakładu w niektórych pomieszczeniach niedostosowany do prowadzenia działalności (w pomieszczeniu obróbki wstępnej umieszczono regał do

przechowywania – magazynowania art. spożywczych sypkich, w magazynie art. spożywczych umieszczona zmywarka do mycia i dezynfekcji naczyń wielokrotnego użytku),

- nieprawidłowe pojemniki do gromadzenia śmieci (bez przykryw),
- brak pełnego – aktualnego wyniku badania wody,
- niepełna i niedostosowana do zakładu dokumentacja bezpieczeństwa żywności (HACCP i GMP/GHP),
- brak porządku i czystości w pomieszczeniu produkcyjnym kuchni,
- brak wydzielonego miejsca magazynowania opakowań jednorazowego użytku,
- brak czystości urządzeń i wyposażenia oraz drobnego sprzętu używanego do produkcji żywności, brudna szafka pod zlewozmywakiem dwukomorowym, zastoiny wody – nieprzyjemny zapach, zgromadzone brudne szmaty i ścierki, brudne piecyki gazowe z zewnątrz i wewnątrz piekarnika, pozostawione resztki potraw oraz przechowywane brudne, niedomyte patelnie,
- na środku pomieszczenia produkcyjnego (kuchni) na podłodze znajdował się brudny pojemnik styropianowy (termos) a w nim brudne blaszki z ciasta, kubki i pojemniki jednorazowe,
- do produkcji użyto niepodane obróbce wstępnej pieczarki – rozdrabniane brudnych i zanieczyszczonych pieczarek.

Strona wykonała zalecenia wynikające z decyzji, dostosowała pomieszczenia zakładu do zakresu prowadzonej działalności oraz doprowadziła obiekt do należytego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego. Zakład został zatwierdzony w styczniu 2012 roku w zakresie produkcji żywności od surowca do gotowego wyrobu w ramach usług cateringowych.

Ponadto 2 decyzje wydane przez PPIS w Bytomiu na 2 bloki żywienia szpitalach znajdujących się na terenie Bytomia obligowane do poprawy stanu technicznego pomieszczeń żywnościowych w szerokim zakresie, gdzie stwierdzono nieprawidłowości stanu technicznego, tj.:

- ubytki w kafelkach powierzchni w przejściu przy rampie;
- ubytek w powierzchni przy okienku wydawki posiłków z kuchni centralnej;
- brak zabezpieczeń okiennych (siatek) przeciw owadom;
- uszkodzona powierzchnia platformy wózka do transportu posiłków;
- zniszczone szafki kuchenne na kuchenkach oddziałowych szpitala;
- zawilgocona z łuszczącą się farbą powierzchnia ścian i sufitów;
- brak urządzenia do dezynfekcji naczyń stołowych na jednej z kuchenek oddziałowych szpitala;
- zniszczone blaty kuchenne na jednej z kuchenek oddziałowych.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności zbadano 300 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

- w zakresie mikrobiologicznym 161,
- w zakresie organoleptyki 27,
- w zakresie znakowania 90,
- w zakresie zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych 51,
- w zakresie fizykochemicznym 53.

Oceniając jakość zdrowotną zbadanych próbek żywności dyskwalifikacji uległo **40** próbek środka spożywczego, co stanowi **13%** próbek zbadanych, natomiast w roku 2010 dyskwalifikacji uległo **12** próbek.

Przyczyną kwestionowania próbek laboratoryjnych było:

- Pod względem zanieczyszczeń biologicznych – zanieczyszczenia szkodnikami zbożowo – mącznymi;
- Pod względem mikrobiologicznym – obecność bakterii:
 - *Enterobacteriaceae* – stwierdzone w mleku;
 - *Staphylococcus aureus* – stwierdzone w mleku i jego przetworach np. „serek z gór Krężoł”;
 - *Salmonella* – stwierdzono w kurczaku;
 - *Bacillus Cereus* – stwierdzono w ciastkach – „deser krówka”

3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne

W roku 2011 do Sekcji HŻŻ i PU wpłynęło **40** powiadomień alarmowych RASFF. Wszystkie powiadomienia sprawdzane były podczas kontroli kompleksowych oraz tematycznych. Ponadto przeprowadzone zostały dodatkowe kontrole interwencyjne, głównie w sklepach wielkopowierzchniowych, jak również w innych obiektach w przypadku wskazania w powiadomieniu adresów zakładów, do których mogły dotrzeć kwestionowane środki spożywcze lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W związku z powyższym w wyniku przeprowadzonych kontroli na terenie miasta Bytomia dokonano w **2** przypadkach zabezpieczenia środka spożywczego, jak również w **2** przypadkach kwestionowanego wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. W większości zakładów nie stwierdzono na stanie ekspedycyjnym lub magazynowym kwestionowanego produktu lub został on wycofany ze sprzedaży i przesłany do producenta lub magazynu centralnego (w przypadku sieci handlowych) przez właścicieli obiektów.

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

W roku sprawozdawczym na terenie miasta Bytomia w ewidencji znajdowała się **1** wytwórnia oraz **1** zakład obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, jak również **5** obiektów obrotu kosmetykami.

W roku 2011 przeprowadzono **1** kontrolę sanitarną w zakładzie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz przeprowadzono **7** kontroli w obiektach obrotu kosmetykami w zakresie bezpieczeństwa stosowania kosmetyków będących w obrocie.

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

W bieżącym roku sprawozdawczym do badań laboratoryjnych pobrano **4** próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.

5. Interwencje

W 2011 roku zarejestrowano ogółem 54 interwencje w tym; 27 dotyczących złego stanu sanitarnego obiektów i 27 dotyczących złej jakości zdrowotnej żywności. W związku z interwencjami przeprowadzono 54 kontrole, wydano 6 decyzji zarządzających i 12 zaleceń pokontrolnych., nałożono 18 mandatów na kwotę 2650 zł.

Wydane decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarnego oraz wycofania z obrotu środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub po terminie przydatności do spożycia.

Wydano zalecenia doraźne na:

- zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Mandaty zostały nałożone za:

- zły stan sanitarno – higieniczny;
- złą jakość zdrowotną żywności;
- brak etykiet na środkach spożywczych;
- przeterminowane środki spożywcze.

W porównaniu do ubiegłego roku ogólna liczba przyjętych i rozpatrzonych interwencji na terenie miasta Bytomia zwiększyła się o **55%**, ponieważ w roku 2011 wynosiła **54**, natomiast w roku 2010 wynosiła **24**.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały **15** interwencji zasadnych (co stanowi **27%** w stosunku do ogółu) tj. o **26%** więcej niż w roku 2010, w którym stwierdzono **1** interwencję zasadną. W 2011 roku **42** kontrole wykazały niezasadność interwencji, natomiast w 2010 roku – **23** interwencje były niezasadne.

Wnioski:

1. Infrastruktura budynków w dużym stopniu wpływa negatywnie na stan sanitarno – techniczny obiektów żywnościowo – żywieniowych znajdujących się na nadzorowanym terenie PSSE – Bytom. Często zakłady usytuowane są w starych budynkach z niefunkcjonalnością pomieszczeń wchodzących w skład zakładu.
2. Ocena stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w latach 2010 – 2011:
 - Ilość wydanych decyzji administracyjnych związanych z usunięciem uchybień / nieprawidłowości w roku 2011 zwiększyła się o **5%** w stosunku do roku 2010, co świadczy o pogorszeniu się warunków technicznych w zakładach.
 - Liczba mandatów karnych za uchybienia i nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego w roku 2011 wzrosła o około **32%**, a kwota zwiększyła się o około **36%**.
 - Zwiększyła się liczba obiektów posiadających wdrożoną dokumentację GHP/GMP oraz procedur opartych na podstawie zasad systemu HACCP, niemniej jednak w większej liczbie kontrolowanych zakładów stwierdza się brak utrzymania i prowadzenia zapisów wynikających z dokumentacji zapewniającej bezpieczeństwo żywności takich jak:
 - Brak opracowanych procedur postępowania ze środkami o niewłaściwej jakości zdrowotnej i przyjęcia reklamacji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji i obrotu środkami spożywczymi,
 - Brak opracowanej, wdrożonej i utrzymanej w całości dokumentacji GHP/GMP w obiektach produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze,

- Dokumentacja HACCP nie jest dostosowana do specyfiki danego zakładu,
 - Niedostateczna wiedza lub całkowity jej brak u kierownictwa podmiotów branży spożywczej w zakresie systemu HACCP,
 - Małe zainteresowanie przedsiębiorców w zakresie opracowania i wdrożenia systemu HACCP,
 - Mylne przeświadczenie przedsiębiorców branży spożywczej, że wprowadzenie systemu HACCP jest trudne i kosztowne,
 - Zbyt mała wiedza i zbyt małe zainteresowanie właścicieli obiektów żywnościowo – żywieniowych nadzorowanych przez PPIS w Bytomiu w zakresie obowiązujących i nowych aktów, przepisów prawnych krajowych i wspólnoty europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności i higieny środków spożywczych.
3. W roku sprawozdawczym w dużym stopniu zwiększyła się liczba wniesionych interwencji konsumentów w porównaniu do roku ubiegłego. Ponadto konsumenci rynku spożywczego w dobie daleko posuniętego dostępu do środka masowego przekazu, jakimi są telefon, czy Internet zgłaszają coraz częściej i więcej skarg / interwencji (anonimowych) na zły stan sanitarno – higieniczny obiektów i na jakość zdrowotną środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, które po przeprowadzeniu kontroli przez upoważnionych przedstawicieli Inspekcji Sanitarnej w większości nie są potwierdzone.
4. W 2011 roku w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdza się większą ilość zdyskwalifikowanych próbek w porównaniu do 2010 roku. Wynika to z większej ilości próbek pobranych i zbadanych niż w roku poprzednim. Przyczyny kwestionowania próbek w 2011 roku były zupełnie inne niż w poprzednim roku sprawozdawczym. Głównie dotyczyły zakresu mikrobiologii, znakowania oraz zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych.

Podsumowując niezgodności stwierdzone podczas prowadzonego nadzoru sanitarnego należy stwierdzić, że przyczyną ich wystąpienia była m.in.: niezajomość prawa żywnościowego przez przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, brak środków finansowych umożliwiających zapewnienie właściwego stanu sanitarno – technicznego w zakładach; niewystarczające lub niewykwalifikowane zasoby kadrowe, brak praktycznego zastosowania dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Nie bez znaczenia jest również brak odpowiednio odstrasżających sankcji karnych.

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

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

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 181,6 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę – zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d: - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 17367** (SUW Bibiela; SUW Miedary; SUW Zawada; SUW Kozłowa Góra)*

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

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

Łącznie w 2011r na terenie miasta w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody (w 13 punktach kontrolnych) oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **108** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym – **108**, pod względem bakteriologicznym -**104**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, barwa) stwierdzono w **8** próbkach wody a wskaźników mikrobiologicznych w **2** próbkach (ogólna liczba mikroorganizmów w $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$).

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

W 2011 r. eksploatacja sieci rozdzielczej – Bytomskie Przedsiębiorstwo Komunalne sp. z o.o. zgłosił **439** awarii sieci wodociągowej.

2. Ocena jakości wody w basenach

W 2011 r. na terenie miasta eksploatowane były **4** baseny kąpielowe kryte (**1** przedszkolny, **2** szkolne, **1** rekreacyjny) oraz **1** sezonowy.

Nieczynne przez cały 2011 rok było **3** obiekty, tj. Bytom, Al. Legionów – Woj. Szpital Specjalistyczny, Gimnazjum Bytom, ul. A. Krajowej i Ośrodek Sportu i Rekreacji Bytom, ul. Parkowa

Na podstawie przeprowadzonych badań (**57** próbek wody, w tym kwestionowanych pod względem bakteriologicznym- **4**) jakość wody w **4** basenach krytych i **1** sezonowym oceniono jako dobrą.

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

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

Skontrolowano jakość ciepłej wody w **14** obiektach, w tym domy zakonne – **3**, inne usługi hotelarskie – **4**, areszt-**1**, szpitale-**6** (w tym **1** oddział szpitalny znajdujący się w areszcie).

Ponadnormatywną liczbę bakterii legionella, pozwalającą uznać sieć za skolonizowaną stwierdzono w **6** obiektach, w tym szpitale – **4** (Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 4, Bytom, Al.Legionów 10, Szpital Specjalistyczny nr 2, Bytom, ul. Stefana Batorego 15, Szpital Specjalistyczny nr 1 w Bytomiu Oddział Obserwacyjno - Zakaźny i Hepatologii Zakaźnej, Bytom, al. Legionów 49, Oddział Szpitalny Aresztu Śledczego, Bytom, ul. Wrocławska 4), inne usługi hotelarskie – **1** (Hotelik "Bytom", Bytom, ul. Zabrzeńska 110), areszt – **1** (Areszt Śledczy, Bytom, ul. Wrocławska 4).

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu nakazał podjęcie działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości wody, w tym wydano 2 decyzje z terminem natychmiastowej wykonalności (2 szpitale- SPZOZ WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY NR 4 ,AL. LEGIONÓW 10 i Szpital Specjalistyczny nr 2 ul. Batorego 15).

Do końca 2011r, przeprowadzone przez właścicieli obiektów działania naprawcze spowodowały poprawę jakości wody w **2** obiektach (areszt i Oddział Szpitalny aresztu).

Ponadto poprawa jakości ciepłej wody nastąpiła również w **2** obiektach – domy zakonne (Zgromadzenie zakonne Sióstr Elżbietanek, ul. Warszawska 31 i Zgromadzenie Zakonne Braci Mniejszych, ul.Ligonia 2), w których w 2010 r. stwierdzono skolonizowanie sieci.

Ogółem w 2011 r. na obecność bakterii legionella pobrano **68** próbek wody, w tym zakwestionowano – **34**

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

1. Ocena obiektów użyteczności publicznej

Bieżący nadzór nad obiektami użyteczności publicznej dotyczy licznych i różnorodnych obiektów, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych kategorii. W roku sprawozdawczym nadzorem objętych było 474 obiekty, skontrolowano 197 obiektów, w których przeprowadzono 245 kontrole.



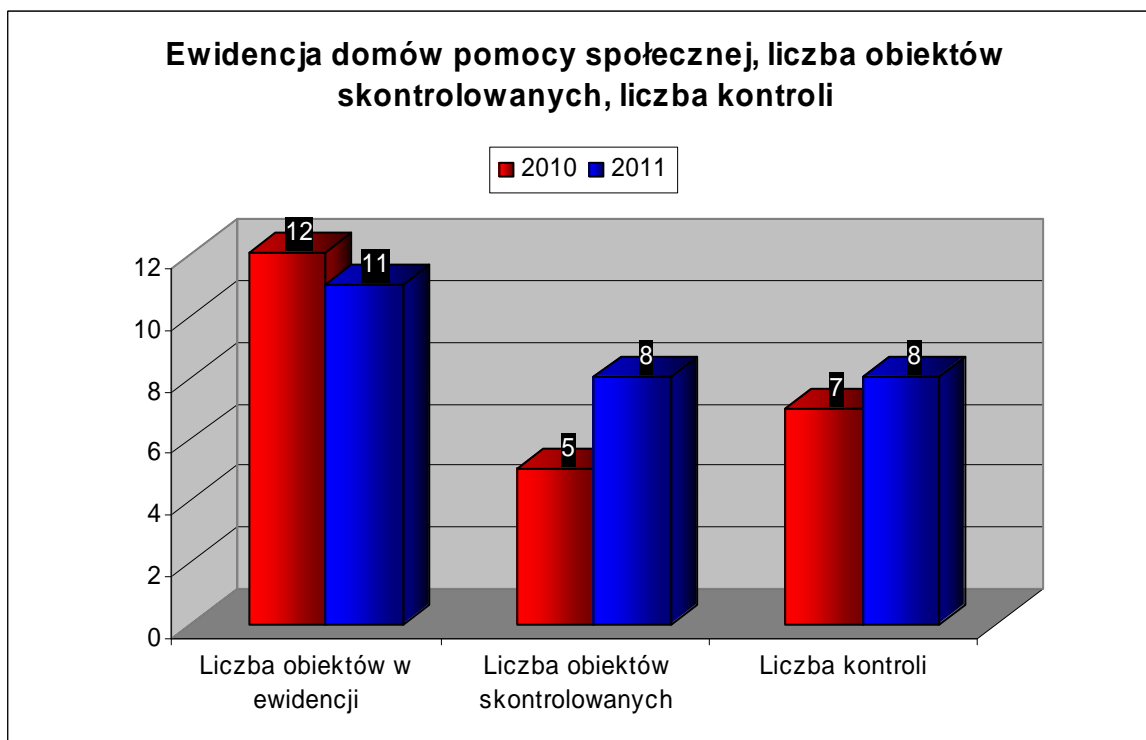
Wśród obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym najliczniejszą grupę stanowią zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej. Mniej liczne grupy stanowią: ustępy publiczne, domy pomocy społecznej, dworce autobusowe i kolejowe, hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie, noclegownie, obiekty sportowe, obiekty kulturalno – widowiskowe, tereny rekreacyjne z piaskownicami, cmentarze, zakłady pogrzebowe, prosektoria, baseny kąpielowe kryte i odkryte, areszty śledcze, apteki i punkty apteczne, sklepy z odzieżą używaną, targowiska, transport publiczny, parkingi i inne, kontrolowane doraźnie lub akcyjnie.

Na użytek niniejszej oceny wybrano i opisano grupy obiektów reprezentowane najliczniej oraz obiekty o znaczeniu strategicznym dla ogólnego poglądu na temat obiektów użyteczności publicznej.

Domy pomocy społecznej

W ewidencji jest 11 domów pomocy społecznej. W stosunku do stanu ubiegłorocznego liczba tych obiektów zmniejszyła się o 1 zakład, który przekwalifikował się w niepubliczny zakład opieki zdrowotnej.

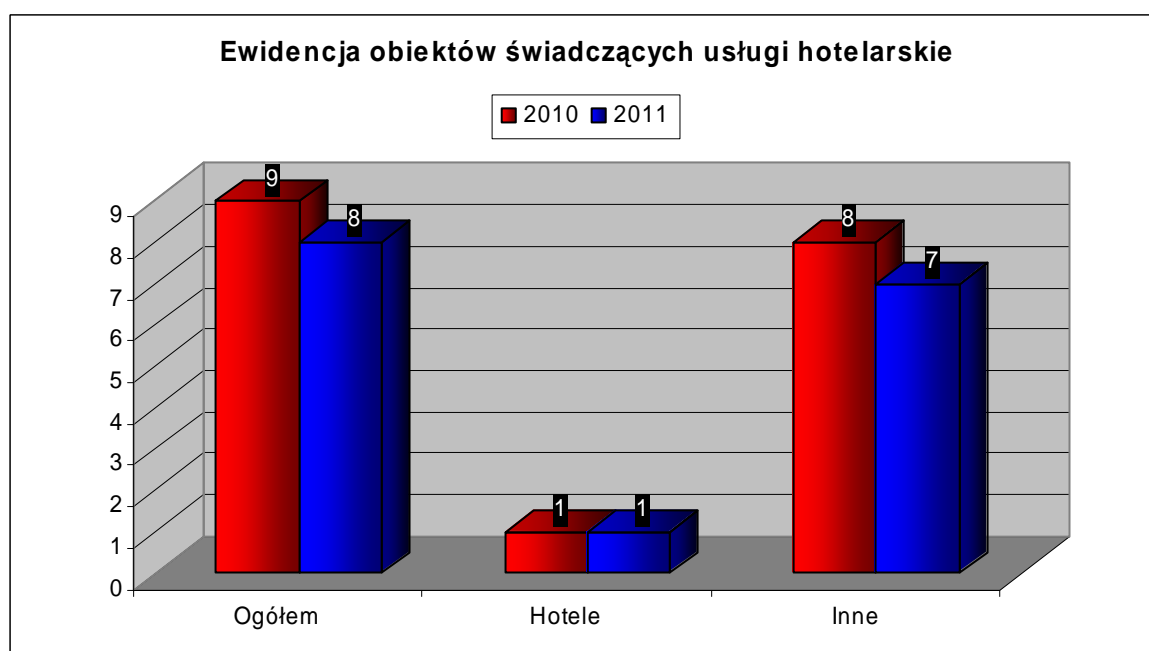
Skontrolowano 8 domów pomocy społecznej, przeprowadzono 8 kontroli.



W wyniku przeprowadzonych kontroli wszystkie skontrolowane obiekty oceniono jako dobre. Budynki, w których funkcjonują są w dobrym stanie technicznym. Pomieszczenia dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych i z chorobami wieku starczego. Oprócz kompleksowego wyposażenia zapewniona jest opieka lekarsko-pielęgniarska.

Hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie

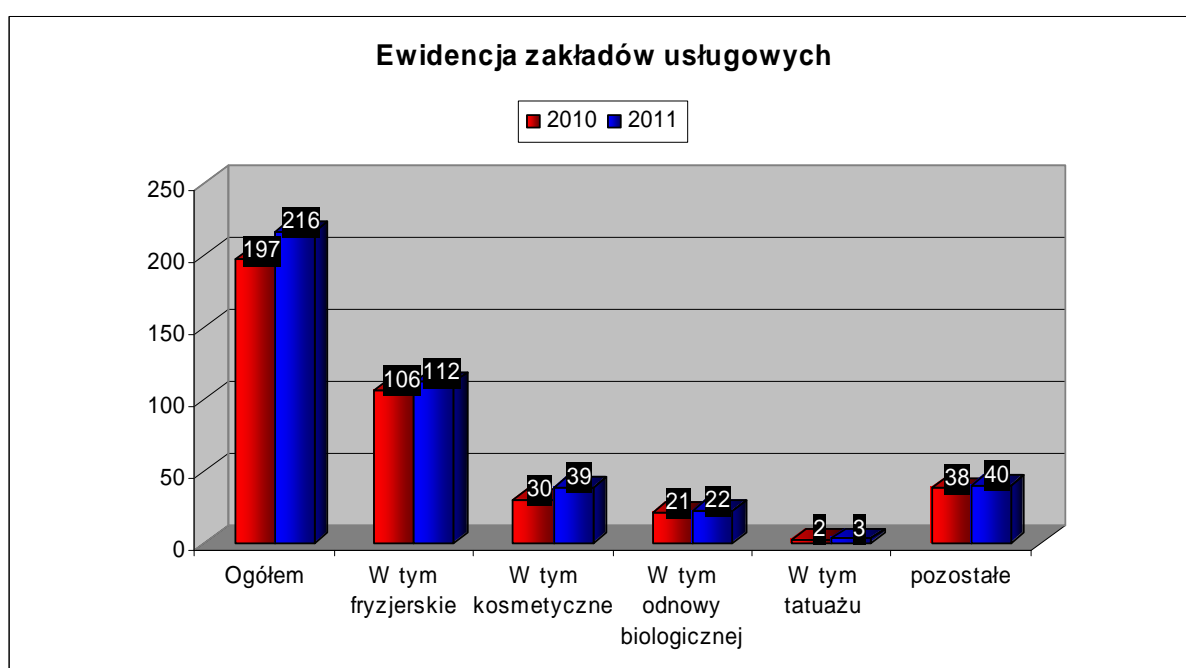
W ewidencji PPIS w Bytomiu znajduje się ogółem 8 obiektów, w tym 1 hotel i 7 innych obiektów świadczących usługi hotelarskie. W stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów zmniejszyła się o 1 zlikwidowany z grupy obiektów innych, dlatego uznać można, że jest to stabilna pod względem ilościowym grupa obiektów.



W roku sprawozdawczym nadzorem objętych był 1 hotel, w których przeprowadzono 1 kontrolę oraz 7 innych obiektów świadczących usługi noclegowe, w których przeprowadzono 9 kontroli. Wszystkie obiekty dysponują jednostkami mieszkalnymi z zespołami higienicznymi. Maja podpisane umowy z pralniami, bielizna czysta i brudna przechowywana jest w oddzielnych magazynach lub szafach, wydzielone są pomieszczenia do przechowywania środków czystości, sprzętu porządkowego i środków dezynfekcyjnych. Wszystkie obiekty oceniono jako dobre.

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

Ogółem w ewidencji jest 216 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym: 112 to zakłady fryzjerskie, 39- kosmetyczne, 3- tatuażu, 22- odnowy biologicznej, 40- zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług.



W 2011 roku skontrolowano 76 zakładów, przeprowadzono 103 kontrole sanitarne.

W minionym roku wydano 13 decyzji administracyjnych i 3 decyzje prolongujące.

Zgodnie ze stanem na dzień 31.12.2011r. do wykonania pozostało 5 decyzji administracyjnych. 5 zakładów oceniono jako złe pod względem sanitarno - technicznym. Nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 500,- zł. Najczęstszymi przyczynami nakładania mandatów karnych były: przeterminowane lub brak środków dezynfekcyjnych, niewłaściwa dezynfekcja, brak segregacji odzieży i bielizny, brudne narzędzia, ogólny bałagan, brak informacji o zakazie palenia wyrobów tytoniowych. W zakładach, w których nałożono mandaty karne za stwierdzone nieprawidłowości sanitarno - higieniczne, wydano zalecenia doraźne, które wykonane zostały terminowo, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Jako dobre oceniono 71 zakładów. Są to zakłady przystosowane do wymogów rozporządzenia MZ z dnia 17 lutego 2004r., w których podczas ostatniej kontroli nie stwierdzono naruszeń sanitarnych, lub te, w których stwierdzono naruszenia, ale zostały usunięte, co potwierdzono podczas kontroli sprawdzających.

Dworce kolejowe i autobusowe

PPIS w Bytomiu sprawuje nadzór sanitarny nad 1 dworcem kolejowym i 1 dworcem autobusowym. W minionym roku skontrolowano dworce, tak kolejowy jak i autobusowy, przeprowadzono 6 kontroli dworca kolejowego i 3 kontrole dworca autobusowego.

W wyniku reorganizacji kolei, na dworcu znajduje się tylko kasa biletowa należąca do kolei, pozostałe pomieszczenia są administrowane przez firmy dzierżawiące i wynajmujące, znajdujące się poza terenem działania PPIS w Bytomiu. Tak więc kompleksowe skontrolowanie dworca PKP wymaga przeprowadzenia kontroli co najmniej dwóch przedsiębiorców.

Skontrolowany dworzec PKP oceniono jako dostateczny ponieważ obiekt wymaga remontów i modernizacji.

Dworzec autobusowy oceniono jako dobry. Na jego terenie na bieżąco prowadzi się prace porządkowe, w tym usuwanie śmieci, wymianę worków w koszach, zamiatanie podłoża itp., a także prace konserwatorskie.

Poza dworcem, kontroli podlega 1 przystanek komunikacji międzynarodowej, który oceniono jako dobry ponieważ znajduje się na utwardzonym terenie, jest zadaszony oraz jest wyposażony w ustęp typu TOI- TOI. Obiekt zlokalizowany jest w sąsiedztwie Centrum Handlowego, na pasażach którego znajdują się ubikacje publicznie dostępne.

Ustępy publiczne

Pod stałym nadzorem jest 13 ustępów publicznych. W stosunku do roku ubiegłego przybyło 5, dwa z nich to wprowadzone do ewidencji ustępy zlokalizowane w marketach, a trzy to nowopowstałe ustępy miejskie, postawione w centrum miasta Bytomia. Skontrolowano 8 ustępów, w których przeprowadzono 10 kontroli.

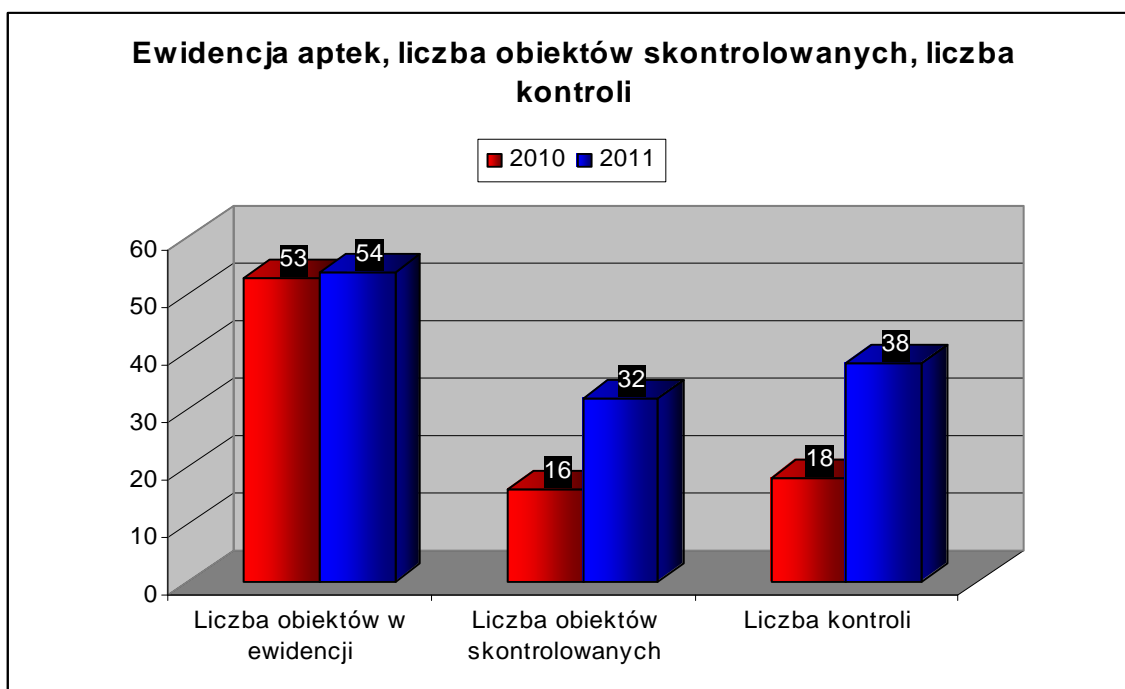
Stan sanitarny skontrolowanych ustępów nie budził zastrzeżeń. Wszystkie ustępy są skanalizowane, woda doprowadzana z sieci miejskiej, kabiny ustępowe, podłogi i ściany mają powierzchnie łatwo zmywalne. Obiekty wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, mydło, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy.

Stan sanitarno - higieniczny i techniczny był zadowalający, dezynfekcja urządzeń i pomieszczeń była prowadzona na bieżąco.

Apteki

Wybór tej grupy obiektów do opisu w niniejszej ocenie spowodowany jest obserwacją wyraźnego trendu wskazującego na pogorszenie się stanu sanitarno - technicznego aptek. Z tego powodu, na 2011r. wyraźnie zwiększono liczbę aptek zaplanowanych do kontroli. Większość wydanych decyzji obejmuje wykonanie malowania pomieszczeń i stosunkowo drobnych napraw, co do tej pory wykonywane było na bieżąco bez konieczności podejmowania postępowania przymuszającego przez organ kontrolny.

Ogółem w ewidencji jest 54 aptek. Skontrolowano 32 i przeprowadzono 38 kontroli sanitarnych.



Jako złe pod względem sanitarno - technicznym oceniono 6 aptek, tzn. te, dla których wydano decyzje administracyjne, a których termin wykonania nie upłynął do końca okresu sprawozdawczego. Pozostałe skontrolowane apteki oceniono: 26 jako dobre.

Skontrolowane apteki wyposażone są w instalacje wodno - kanalizacyjne. Właściciele aptek posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmami posiadającymi wymagane zezwolenia. Łącznie w aptekach wydano 9 decyzji, 3 z nich wykonano. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,- zł za brak oznaczenia słownego i graficznego informującego o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz ogólny bałagan panujący w aptece. Zalecenia doraźne wydane w związku z nałożeniem mandatu wykonano terminowo.

Noclegownie

Na terenie funkcjonuje 1 noclegownia, która została skontrolowana 3 krotnie, w tym 2 razy w związku ze złożonymi interwencjami. Przeprowadzone kontrole nie potwierdziły zasadności interwencji. Pomieszczenia sprzątane są przez osoby korzystające z noclegowni pod nadzorem kierownictwa. Osoba zgłaszająca się do noclegowni otrzymuje komplet pościeli, ręczników, odzieży i środki higieny osobistej. Noclegownię w Bytomiu oceniono jako dobrą. Łazienki i ubikacje są wyłożone glazurą kafelkową, dostępna jest kuchnia z pełnym wyposażeniem, pralnia wyposażona w pralki automatyczne, suszarnia, świetlica.

Obiekty sportowe

Liczba obiektów w ewidencji wynosi 18, w tym: 3 stadiony, 3 hale, 7 boisk, 2 korty tenisowe, 1 lodowisko sztuczne, 1 kompleks sportowy, 1 ściana wspinaczkowa. Skontrolowano wszystkie zewidencjonowane obiekty, przeprowadzając 22 kontrole. Na podstawie przeprowadzonych kontroli oceniono: 15 obiektów jako dobre, są to obiekty nowouruchomione i zmodernizowane, 3 obiekty oceniono jako złe z powodu stwierdzenia nieprawidłowości sanitarno – technicznych, w związku z którymi wydano decyzje administracyjne. Decyzje dotyczyły:

- Lodowisko sztuczne w Bytomiu ul Pułaskiego 71 – zlikwidowanie przyczyny powstawania zacieków i malowanie części pomieszczeń z terminem wykonania do dnia 31.03.2011r., decyzję prolongowano na wniosek strony do dnia 31 marca 2012 r.

- Boisko w Bytomiu, ul. Niepodległości 17 – zlikwidowanie przyczyny powstawania zacieków, malowanie, remont stolarki drzwiowej z terminem wykonania do końca 2011r.
- Obiekt sportowy GKS Rozbark w Bytomiu, ul. Chorzowska 12 - zlikwidowanie przyczyny powstawania zacieków, malowanie, uzupełnienie ubytków okafelkowania, remont stolarki drzwiowej z terminem wykonania do końca 2011r.

2. Ocena stanu sanitarnego basenów

W ewidencji PSSE w Bytomiu jest 8 obiektów obejmujących baseny całoroczne i sezonowe, w tym 7 basenów krytych całorocznych i 1 basen odkryty - sezonowy.

Skontrolowano 4 baseny kryte, w których przeprowadzono 5 kontroli (3 baseny były nieczynne w roku sprawozdawczym). Skontrolowano 1 basen sezonowy, który oceniono jako dostateczny. Na terenie basenu podczas wspólnej z Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego kontroli stwierdzono usterki techniczne, które mają być usunięte przed dopuszczeniem obiektu do użytkowania w sezonie letnim 2012r.

4 pozostałe baseny całoroczne oceniono jako dobre. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości wydano 1 decyzję zarządzającą, którą wykonano w ciągu minionego roku.

3. Akcje i współpraca z innymi jednostkami

W 2011r. w ramach akcji wzmożonego nadzoru nad gabinetami tatuażu z uwzględnieniem stosowania preparatu zawierającego PPD skontrolowano 3 tj. wszystkie zewidencjonowane gabinety tatuażu oraz 1 gabinet kosmetyczny, w którym wykonywany jest makijaż permanentny. Nie stwierdzono stosowania preparatów zawierających PPD. W akcji brali udział także pracownicy Sekcji NS/HZZ. W wyniku przeprowadzonych działań akcyjnych nie wydano decyzji administracyjnych, nie wydano decyzji unieruchamiających, nie nałożono mandatów karnych.

W sierpniu 2011r. w ramach akcji wzmożonego nadzoru nad toaletami ogólnodostępnymi w budynkach użyteczności publicznej skontrolowano 4 obiekty, w których przeprowadzono 4 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie wydano decyzji administracyjnych ani nie nałożono mandatów karnych.

Upoważnieni przedstawiciele PPIS w Bytomiu brali udział we wspólnych kontrolach akcyjnych z udziałem Policji w agencjach towarzyskich na terenie Bytomia. Akcje takie w roku sprawozdawczym organizowane były dwukrotnie, skontrolowano 2 agencje towarzyskie, przeprowadzono 3 kontrole. Nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarnych.

Przeprowadzono doraźną kontrolę akcyjną w Oddziale Psychiatrycznym Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego nr 4 w Bytomiu. Kontrola została przeprowadzona w sposób kompleksowy, uczestniczyli w niej przedstawiciele Sekcji: NS/HK, NS/E, NS/HZZ i NS/HP.

W wyniku zaleceń GIS i ŚPWIS w Katowicach wzmożono nadzór sanitarny nad obiektami dla osób bezdomnych poprzez przeprowadzenie dodatkowej kontroli doraźnej w tym obiekcie.

Inne informacje:

W roku sprawozdawczym nadzorowano 9 imprez masowych, które w 8 przypadkach przebiegały z zapewnieniem właściwego stanu sanitarnego dla uczestników. Wyjątek stanowiła impreza masowa zorganizowana na Lodowisku w Bytomiu, podczas której stwierdzono nieprawidłowości sanitarno - higieniczne: brak worków foliowych w pojemnikach na odpady komunalne, przepełniony kontener na odpady komunalne,

zalegające śmieci przy wejściu do obiektu, przebywający pies w punkcie sanitarnym. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono mandat karny w wysokości 100 złotych.

W 2011 r. wydano 15 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok. Wszystkie zostały przeprowadzone w wyznaczonym terminie pod nadzorem upoważnionych przedstawicieli PPIS w Bytomiu, wydano 4 decyzje zezwalające na przewóz zwłok i urn, po ich zaplombowaniu oraz wydano 22 postanowienia zezwalające na sprowadzenie zwłok z zagranicy.

Pozytywnie zaopiniowano 9 procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi w gabinetach kosmetycznych i tatuażu, wydano 2 opinie na temat stanu sanitarnego obiektów na wniosek strony.

Systematycznie kontrolowano obiekty użyteczności publicznej i środki transportu publicznego pod kątem przygotowań do Turnieju UEFA EURO 2012 .

Wnioski:

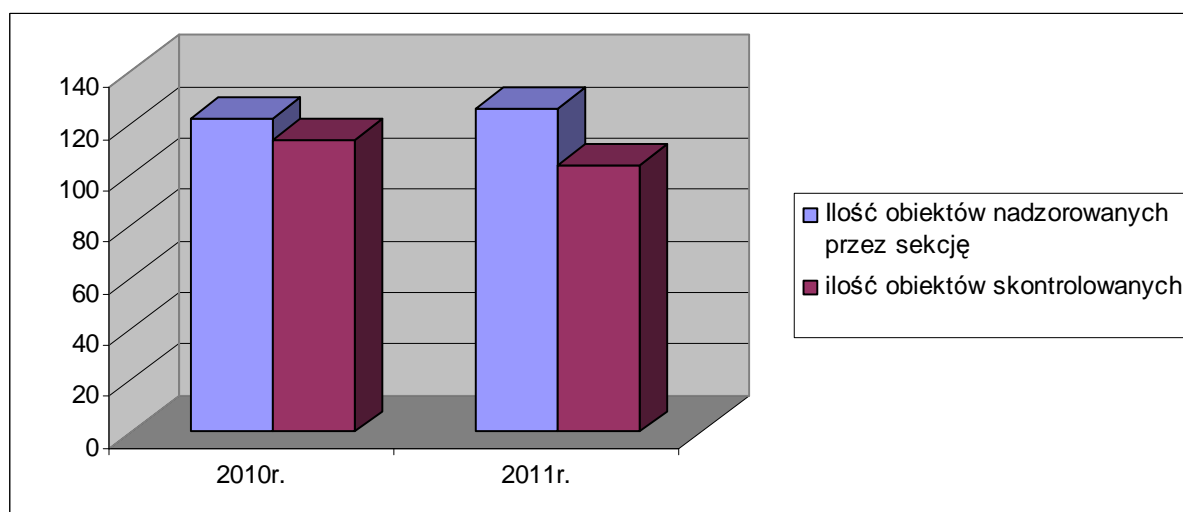
1. Pogorszył się stan sanitarno - techniczny aptek o czym świadczy zwiększona wyraźnie ilość wydawanych decyzji administracyjnych. Większość wydanych decyzji obejmuje wykonanie stosunkowo drobnych napraw i remontów, co do tej pory wykonywane było na bieżąco bez konieczności stosowania postępowania przymuszającego.
2. Opiniowanie procedur składanych zgodnie z wymogiem art. 16 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, daje podstawy do wnioskowania, że personel świadczący usługi inne niż medyczne, podczas których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek dysponuje wiedzą merytoryczną poniżej oczekiwanej. Mimo, że błędy i braki w składanych procedurach są szczegółowo omawiane podczas instruktaży indywidualnych, często wymagają wielokrotnego powtarzania tych samych wyjaśnień, aż do uzyskania efektu w postaci procedury możliwej do zaakceptowania.
3. Mimo stosowania się do zapisów zawartych w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej, które zobowiązują organ kontroli do zawiadamiania przedsiębiorcy o zamiarze wszczęcia kontroli oraz wynikającym z ustawy terminie, w jakim można ją przeprowadzić od daty doręczenia zawiadomienia zauważono, że przedsiębiorcy nie przygotowują się do kontroli. Nie znają wymagań higieniczno – zdrowotnych określonych w przepisach prawnych. Na poparcie tej tezy można posłużyć się porównaniem liczb. W 2010r. w obszarze Higieny Komunalnej i Środowiska w związku z nadzorem nad bytomskimi obiektami wydano 13 decyzji zarządzających usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, 6 decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń oraz nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 900,- zł. W 2011r. analogicznie wydano 29 decyzji zarządzających, 8 decyzji prolongujących oraz nałożono 9 mandatów karnych łączną na kwotę 1200,- zł.

VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych

Pracownicy sekcji NS/HD sprawują bieżący nadzór sanitarny nad higieną procesów nauczania oraz higieną otoczenia i pomieszczeń w szkołach, żłobkach, przedszkolach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, placówkach wypoczynku oraz uczelniach wyższych. Nadzór ten dotyczy również kontroli przestrzegania przepisów określających wymogi higieniczne i zdrowotne w stosunku do sprzętu używanego w tych podmiotach oraz ośrodkach wypoczynku.

W 2011r. na terenie m. Bytomia, bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 126 obiektów, skontrolowano w tym okresie 104, co stanowi 82,5%.

W porównaniu do roku 2010r. sytuację ilustruje poniższy wykres.



Liczba nadzorowanych obiektów w porównaniu do 2010r. zwiększyła się o 4 nowopowstałe objekty:

- Niepubliczne Przedszkole Językowo-Sportowe „Wesoła rodzinka”, ul. Błuszczowa 7,
- Działalność Szkoleniowo-Edukacyjna w Centralnej Stacji Ratownictwa Górniczego, ul. Chorzowska 25,
- „Edukom”, Komputery, Kursy językowe, ul. Narutowicza 3
- „Omega” – Europejskie Centrum Rozwoju Sp. z o.o., ul. Dworcowa 10.

1. Stan sanitarny placówek

Szkoły

W 2011r. pod nadzorem było 46 szkół różnych typów, przeprowadzono 39 kontroli, w wyniku których wydano 6 decyzji administracyjnych zarządzających oraz na wniosek stron wydano 24 decyzje zmieniające termin wykonania zarządzeń. Dyrektorzy szkół kilkakrotnie wnioskuje o zmianę terminu wykonania zarządzeń co powoduje znaczne pogorszenie się zarówno ich stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego, należy tu wymienić szkoły:

- Gimnazjum nr 9, decyzja z 2005r. z terminem wykonania 31.12.2012r. po 4 prolongatach – dotyczy złego stanu technicznego stolarki okiennej – zniszczona, nieuszczelniona, uniemożliwiająca otwieranie okien w celu wietrzenia pomieszczeń,

- Szkoła Podstawowa nr 16 - decyzja administracyjna z 2005r. z terminem wykonania 31.12.2013r. po 6 prolongatach – dotyczy nawierzchni boiska szkolnego (nierówna, z ubytkami),
- Szkoła Podstawowa nr 46 – decyzja z 2006r. z terminem wykonania do 31.12.2013r. po 4 prolongatach - dotyczy zniszczonego parkietu w sali gimnastycznej, braku ciepłej wody oraz brudnych ścian i sufitu w pomieszczeniu z natryskami,
- Gimnazjum nr 6 - decyzja z 2007r. z terminem wykonania do dnia 31.12.2012r. po 4 prolongatach, dotyczy zniszczonej nieszczelnej stolarki okiennej na korytarzach i w salach zajęć, w sanitariatach na terenie szkoły i bloku sportowego: zniszczona glazura z ubytkami, brudne ściany i sufity, zniszczone podłogi, zniszczone drzwi do kabin ustępowych,
- Szkoła Podstawowa nr 45 - decyzja administracyjna z 2007r. z terminem wykonania 30.09.2012r. po 3 prolongatach – dotyczy sal gimnastycznych (zniszczone, ruchome klepki parkietu, nieprawidłowe oświetlenie, zniszczona, nieszczelna stolarka okienna) wraz z zapleczem sanitarnym (niesprawne, wyłączone z użytkowania natryski). W szatni centralnej dla uczniów odpadający tynk ze ścian, zawilgocenia ścian, zniszczone izolacje instalacji grzewczej.

W 3 placówkach odnotowano całkowity lub częściowy (jest tylko dostępna ciepła woda w jednym ujęciu) brak dopływu wody bieżącej ciepłej w pomieszczeniach sanitarnych dla uczniów. Zgodnie ze zmianą rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.) § 8 w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych zapewnia się ciepłą i zimną bieżącą wodę – zostały wydane decyzje administracyjne zarządzające na: Ogólnokształcącą Szkołę Muzyczną I i II stopnia, Szkołę Podstawową nr 51 i Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 4.

Przedszkola i inne formy

W 2011r. nadzorem objętych było 48 przedszkoli, w tym 4 niepubliczne. W bieżącym roku sprawozdawczym została wydana pozytywna opinia sanitarna na nowo powstałe Przedszkole Niepubliczne Sportowe „Wesoła rodzinka” przy ul. Bluszczowej 7, Ponadto w roku sprawozdawczym powstał dodatkowy oddział dla 25 dzieci w Przedszkolu „TIKA” przy ul. Powstańców Warszawskich 14.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny wszystkich niepublicznych przedszkoli jest prawidłowy.

W 2011 r. przeprowadzono w przedszkolach 37 kontroli, wydano 27 decyzji administracyjnych w tym 20 decyzji na wniosek strony zmieniających termin wykonania zarządzeń. Trzy decyzje administracyjne dotyczyły niedostosowania mebli edukacyjnych dla dzieci do zasad ergonomii. Natomiast pozostałe dotyczyły zarówno złego stanu technicznego jak i sanitarno-higienicznego pomieszczeń przedszkoli.

W porównaniu do 2010 r. stan sanitarny w niektórych przedszkolach ulega sukcesywnej poprawie. Istnieją jednak placówki, w których stan sanitarno-higieniczny i techniczny uległ pogorszeniu, zarządzenia nie są realizowane w terminie. Należy tu wymienić:

- Przedszkole Miejskie nr 48, decyzja administracyjna z 2006 r. z terminem wykonania 31.12.2012r. po 5 prolongatach – dotyczy podłóg w pomieszczeniach placówki,
- Przedszkole Miejskie nr 32, decyzja administracyjna z 2006 r. z terminem wykonania do 31.12.2012r. po 5 prolongatach dotyczy pomieszczeń sanitarnych dla dzieci.

Żłobki

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 istniejące na terenie miasta żłobki, są one pod szczególnym nadzorem, kontrolowane są co roku. Ich stan sanitarno-higieniczny nie budzi zastrzeżeń. W trakcie przeprowadzanych kontroli na terenie placówek nie stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów sanitarnych.

Świetlice Środowiskowe

W 2011r. objętych nadzorem było 6 świetlic środowiskowych. Skontrolowano 2 obiekty. Na jedną z placówek została wydana decyzja administracyjna dotycząca stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń oraz doprowadzenia wody bieżącej ciepłej do umywalki w pomieszczeniu sanitarnym dla dzieci. Zarządzenia ujęte w decyzji zostały zrealizowane zgodnie z wyznaczonym terminem.

Podobnie jak w roku ubiegłym aktualnie stan sanitarno-higieniczny świetlic środowiskowych nie budzi zastrzeżeń.

2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia

Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

W zakresie badań problemowych w 2011r. dokonano pomiarów mebli szkolnych i przedszkolnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano:

- 10 przedszkoli, zmierzono w nich 639 dzieci w 33 oddziałach. Nieprawidłowo siedziało 132 dzieci w 11 oddziałach:
- Przedszkole Miejskie nr 63
- Przedszkole Miejskie nr 10
- Przedszkole Miejskie nr 33.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające terminowe dotyczące wyposażenia sal zajęć w nowe meble edukacyjne z certyfikatami dostosowane do zasad ergonomii na w/w placówki. Z tego w bieżącym roku sprawozdawczym jedna z nich tj. Przedszkole Miejskie nr 33 wykonała częściowo zarządzenia dotyczące jednej grupy wiekowej, co potwierdzono w trakcie kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w roku sprawozdawczym.

W porównaniu z rokiem ubiegłym ilość wydanych decyzji w zakresie dostosowania mebli do zasad ergonomii uległa zwiększeniu.

Dotyczasowe badania problemowe w tej kwestii potwierdzają konieczność bieżących obserwacji prowadzonych przez kadrę dydaktyczną placówek i kontroli sanitarnych z pomiarami i dostosowaniem wysokości stołów i krzeseł do wzrostu dzieci. Wymagać to będzie również sukcesywnych zakupów nowych i certyfikowanych mebli edukacyjnych przez dyrektorów placówek.

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

W zakresie badań problemowych w 2011r. dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano 2 szkoły podstawowe. Podczas wszystkich przeprowadzonych kontroli podobnie jak w roku ubiegłym nie stwierdzono nieprawidłowości.

Plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych w badanych oddziałach uwzględniają potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia zgodnie z § 4 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.).

Ocena warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Kontrole w roku bieżącym i latach ubiegłych wykazały liczne nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i sanitarno-technicznego:

- w salach gimnastycznych (zniszczona stolarka okienna, brudne ściany i sufity, ruchome klapki parkietów) – wydano 3 decyzje administracyjne,
- boiska sportowe (zniszczona, nierówna nawierzchnia) - wydano 7 decyzji administracyjnych w latach wcześniejszych,
- zapleczy bloków sportowych (brudne ściany, sufity, zniszczona stolarka okienna w szatniach i sanitariatach) – wydano 4 decyzje administracyjne.

Stanowi to ok. 25% szkół na terenie miasta, które są w trakcie realizacji wydanych decyzji administracyjnych dotyczących sal gimnastycznych, boisk i zapleczy bloków sportowych. Dyrektorzy 3 szkół swoim zarządzeniem wyłączyli z użytkowania pomieszczenia sanitarne wyposażone w natryski ze względu na ich zły stan techniczny i niesprawne urządzenia. tj. Szkoła Podstawowej nr 45, Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 4, Szkoła Podstawowa nr 9.

W uczelniach wyższych niepublicznych zajęć z wychowania fizycznego nie prowadzi się. Natomiast uczelnie wyższe publiczne zajęcia z wychowania fizycznego prowadzą w blokach sportowych należących do innych placówek.

Część szkół podstawowych na terenie miasta realizuje program sportowy współfinansowany ze środków unijnych – są to dodatkowe zajęcia sportowe dla dzieci.

Z otrzymanych środków finansowych dyrektorzy placówek zakupili nowy sprzęt do ćwiczeń posiadający atesty i certyfikaty.

Pomimo zapewnienia w większości placówek możliwości korzystania przez uczniów z natrysków młodzież sporadycznie korzysta z tych urządzeń po zajęciach z wychowania fizycznego, częściej po dodatkowych zajęciach sportowych.

Ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych

W czasie przeprowadzanych kontroli we wszystkich szkołach dokonywana jest ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych.

Stan sanitarno-higieniczny zarówno w 2010, jak i w 2011r. nie budził zastrzeżeń. Pracownie komputerowe wyposażona są w odpowiedni stoły i krzesła, w oknach zainstalowane są osłony przed nadmiernym nasłonecznieniem, stanowiska komputerowe ustawione są z zachowaniem odległości między sąsiadującymi monitorami (nie mniej niż 0,6 m) i opracowane są regulaminy bhp przy obsłudze komputera.

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

W czasie przeprowadzanych kontroli dokonywana jest ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w placówkach posiadających pracownie chemiczne.

Zarówno w 2010, jak i 2011 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych w kontrolowanych placówkach posiadających pracownie chemiczne. Nie używano w czasie prowadzonych zajęć przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych, nie stwierdzono magazynowania tych substancji i preparatów chemicznych na zapleczach – są one na bieżąco przekazywane przez dyrektorów szkół do utylizacji.

Placówki te posiadają aktualny spis znajdujących się na stanie niebezpiecznych substancji chemicznych. Niebezpieczne substancje chemiczne są przechowywane zgodnie z zaleceniami w karcie charakterystyki w wydzielonych zamykanych szafach lub na zapleczu

pracowni. Zaplecze również zamykane. Substancje i preparaty chemiczne są oznakowane z informacją o szkodliwości dla zdrowia. Pracownie chemiczne wyposażone są w regulamin bhp, apteczki pierwszej pomocy, zlewy z bieżącą wodą.

3. Dożywianie dzieci i młodzieży

32 szkoły posiadają własne bloki żywieniowo-żywnościowe, w których przygotowywane są ciepłe posiłki w postaci obiadów dwudaniowych lub jednodaniowych.

Ogółem żywionych było 1653 dzieci, z tego 963 spożywa ciepłe posiłki tylko jednodaniowe. Z posiłków dofinansowanych korzystało 519 dzieci.

Podobnie jak w 2010r. większość szkół podstawowych korzysta z akcji organizowanych przez Agencję Rynku Rolnego finansowanych przez Unię Europejską. Prowadzone akcje to „Szkłanka mleka” i „Owoce w szkole” – dotyczy to głównie klas I – III w szkołach podstawowych. Wszystkie dzieci z w/w klas korzystają z tej akcji.

4. Profilaktyczna opieka zdrowotna

W Bytomiu we wszystkich szkołach różnych typów istnieją gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny tych pomieszczeń wraz z wyposażeniem nie budzi zastrzeżeń.

Gabinety wyposażone są w umywalkę z bieżącą zimną i ciepłą wodą, podłogi wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, przy umywalkach ściany wyłożone są materiałami trwałymi, gładkimi, zmywalnymi, nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych, zachowany jest dostęp do środków myjąco-dezynfekujących.

5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2011r. w ramach akcji „Zima w mieście” zgłoszono 13 turnusów w bazie Ministerstwa Edukacji Narodowej organizujących półkolonie. Skontrolowano 7 z nich w trakcie trwania turnusów, w których ogółem wypoczywało 405 dzieci i młodzieży a w 2010 r. w skontrolowanych 5 turnusach wypoczywało 932 dzieci.

W ramach Akcji „Lato 2011” zgłoszonych zostało 15 turnusów w bazie MEN, z tego wszystkie prowadziły półkolonie w miejscu zamieszkania. W czasie trwania turnusów skontrolowano 8 placówek półkolonijnych. Ogółem w skontrolowanych placówkach wypoczywało 790 dzieci. natomiast w 2010r. w 6 skontrolowanych turnusach wypoczywało 261 dzieci.

Zarówno, w całodobowych, jak i w placówkach w miejscu zamieszkania skontrolowanych w czasie trwania wypoczynku nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń dobry, dostęp do ciepłej wody zapewniony wraz z odpowiednią ilością środków do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku.

6. Interwencje

W 2011r. zgłoszono 3 interwencje w sprawie zaniedbań w placówkach oświatowo-wychowawczych. Kontrole wykazały 2 interwencje zasadne. Interwencje dotyczyły niżej podanych obiektów:

Rodzinne Centrum Rekreacji „Żyrafa”, 41-902 Bytom, ul. Przemysłowa 2 – zgłoszono zły stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniach sanitarnych. W trakcie kontroli stwierdzono brak bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach sanitarnych na terenie

placówki. Nałożono mandat karny w wysokości 200,00 zł, wydane zalecenia pokontrolne zostały w całości wykonane w wyznaczonym terminie.

Nowoutworzony oddział przedszkolny - Przedszkola Miejskiego nr 5 w Bytomiu – zgłoszono zły stan sanitarno-higieniczny oraz niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej dzieci Kontrola wykazała brak indywidualnych szafek szatniowych dla dzieci – wydano zalecenia pokontrolne, które zostały wykonane w całości w wyznaczonym terminie,

Niepubliczne Językowo-Sportowe przedszkole z Oddziałami Integracyjnymi „Miriada 2” 41-902 Bytom, ul. Strzelców Bytomskich 16- zgłoszono brak dostępu do środków higieny osobistej dla dzieci, brak zamontowanych pojemników na papier toaletowy w pomieszczeniach sanitarnych . Kontrola nie potwierdziła zgłaszanych zarzutów.

Wnioski:

Placówki oświatowo-wychowawcze w dalszym ciągu wymagają przeprowadzania kapitalnych remontów oraz wyposażania ich w meble i sprzęt z certyfikatami. Ok. 25% szkół na terenie miasta posiada wydane decyzje administracyjne dotyczące sal gimnastycznych, boisk i zapleczy bloków sportowych co znacznie obniża higienę i bezpieczeństwo prowadzonych zajęć z wychowania fizycznego.

Dyrektorzy placówek podobnie jak w latach ubiegłych występują do PPIS o przedłużenie terminu wykonania zarządzeń ujętych w decyzjach administracyjnych wskazując na brak lub niewystarczającą ilość środków finansowych do ich realizacji. Ciągły brak finansów na w/w obiekty pogarsza ich stan sanitarny, techniczny. Dyrektorzy placówek powinni na bieżąco przeprowadzać okresowe remonty i konserwacje w celu zachowania wymagań bezpieczeństwa i higieny na terenie swoich placówki.

Priorytetem jest zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów. Szczególnie ważne jest zapewnienie należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych i stałej dostępności bieżącej zimnej i ciepłej wody w tych pomieszczeniach.

VII. Warunki sanitarno- higieniczne środowiska pracy

1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy

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

Na terenie miasta Bytom nadzorem objętych było 275 obiektów, w których prowadzona była działalność gospodarcza zarówno produkcyjna jak i usługowa oraz handlowa. W roku 2011 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy na terenie miasta Bytomia skontrolowanych zostało 77 obiektów, w których przeprowadzono 117 kontroli.

Tematyka przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- ocena przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy oraz przestrzegania zakazu palenia wyrobów tytoniowych;
- ocena warunków pracy pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych i chemicznych w zakładzie opieki zdrowotnej ;
- ocena warunków pracy, narażonych zawodowo pracowników zatrudnionych na uczelniach wyższych w zakresie zagrożeń chemicznych i biologicznych;
- przestrzeganie przepisów i zasad bhp podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest ;
- ocena realizacji wymogów w zakresie prekursorów narkotykowych kategorii 2 i 3 oraz substancji i mieszanin chemicznych ;
- ocena warunków higieny pracy oraz wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych ;
- ocena warunków higieny pracy pracowników narażonych na kwas siarkowy w działalności zawodowej ;
- ocena stanu higieniczno-sanitarnego w związku ze zgłoszoną interwencją pracowników;
- kontrola warunków i higieny pracy oraz wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin i produktów biobójczych;
- ocena przestrzegania przepisów w zakresie kart charakterystyki i oznakowania wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin chemicznych,;
- ocena przestrzegania wymogów w zakresie stosowania leków cytostatycznych;
- ocena realizacji wymogów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

Kontrole wykazały nieprawidłowości w 36 zakładach Nieprawidłowości dotyczyły następujących zagadnień:

Badań i pomiarów środowiska pracy

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

- Poinformowania pracowników o aktualnych wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, występujących na stanowiskach pracy;
- Obniżenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy poniżej dopuszczalnych norm.

Złego stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń:

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

Uchybień w zakresie substancji i preparatów chemicznych:

- Aktualnych spisów stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych oraz kart charakterystyki;
- Wyposażenia w urządzenia do płukania oczu w pomieszczeniu z możliwością oblania pracowników środkami żrącymi;
- Oznakowania miejsc, rurociągów, pojemników i zbiorników służących do przechowywania substancji lub preparatów niebezpiecznych;
- Oznakowania opakowań stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- Wyposażenia w ochrony indywidualne dróg oddechowych (maski przeciwgazowe z pochłaniaczami oparów kwaśnych) pracownika pracującego w kontakcie z substancjami i preparatami chemicznymi;
- Udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny;
- Uzupełnienia brakujących kart charakterystyki stosowanych w działalności substancji i mieszanin oraz zapoznanie z nimi pracowników;
- Instrukcji składowania załadunku i transportu substancji i preparatów chemicznych;

Uchybień w zakresie produktów biobójczych:

- Niewłaściwa etykieta, brak informacji wymaganych dla produktów biobójczych.

Uchybień w zakresie czynników biologicznych:

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

Uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych:

- Rejestru prac, w których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;

- Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Informacji do ŚPWIS w Katowicach o substancjach, preparatach czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego szczegółowych informacji dotyczących narażenia pracowników na substancje, preparaty czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;

W celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości wydanych zostało 36 decyzji administracyjnych zarządzających, w tym w trakcie realizacji pozostało 11 decyzji administracyjnych. Wystawiono 4 upomnienia wzywające do wykonania obowiązków ujętych w decyzjach.

W nadzorowanych zakładach występowały czynniki szkodliwe dla zdrowia takie jak: pył, hałas, drgania mechaniczne oraz substancje chemiczne, w których na stanowiskach pracy przeprowadzane były badania i pomiary tych czynników. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pracodawcy nie przestrzegają częstotliwości wykonywania badań i pomiarów oraz nie uzupełniają na bieżąco rejestru i kart czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 02 lutego 2011r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. Nr 33, poz. 166).

W 2011 r. w 3 zakładach pracy stwierdzono występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Są to zakłady, w których warunki przekroczenia czynników szkodliwych utrzymują się od lat na stałym poziomie mimo podjętych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na te czynniki.

Zakładami w których utrzymują się przekroczenia NDS i N są:

- KWK „Bobrek-Centrum” Bytom ul. Konstytucji 76 – hałas, drgania mechaniczne, pyły węgla kamiennego oraz pyły zaw. SiO₂
- „Orzeł Biały” S.A. Bytom ul. Siemianowicka 98 – ołów,
- „BO - CARBO” Sp. z o.o., Bytom, ul. Konstytucji 61 – hałas,

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

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

Przeprowadzono kontrole narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych na uczelniach wyższych w zakresie zagrożeń chemicznych i biologicznych oraz kontrole warunków pracy pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników chemicznych i biologicznych w zakładach opieki zdrowotnej. Również przeprowadzono kontrole narażenia zawodowego pracowników narażonych na kwas siarkowy w działalności zawodowej.

W związku z przeprowadzonymi kontrolami stwierdzono, że większość pracodawców spełniła obowiązki jakie nakłada na nich rozporządzenie dot. szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy. We wszystkich skontrolowanych zakładach zapewniano pracownikom środki ochrony zbiorowej, odpowiednie środki hermetyczności oraz środki ochrony indywidualnej, które są właściwie przechowywane i utrzymywane. Pracodawcy zapewniali środki higieny osobistej oraz środki do odkażania skóry. Pracownicy wykonujący prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny mieli zapewnioną opiekę

lekarską oraz w większości skontrolowanych zakładów, możliwość uodpornienia się przy użyciu dostępnych szczepionek.

Natomiast w opracowanej ocenie ryzyka zawodowego pracodawcy nie uwzględniają szkodliwego czynnika biologicznego oraz nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na szkodliwy czynnik biologiczny zakwalifikowany do 3 grupy zagrożenia.

Przeprowadzone kontrole w zakresie wprowadzania i stosowania niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych wykazały, iż pracodawcy rzetelniej podchodzą do realizacji przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. Nr 63, poz.322), ale mimo to nadal stwierdza się uchybienia (kontrole kwestionowane)

Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy kontynuują obowiązki dotyczące dalszej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018).

Od 01 grudnia 2010r, obowiązują nowe zasady wynikające z rozporządzenia CLP dotyczące oznakowania opakowań substancji chemicznych oraz zmian w kartach charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych (pojawia się podwójną klasyfikacja zgodna z w/w rozporządzeniem i dyrektywą 67/548/EWG lub/i dyrektywą 1999/45/WE)

W roku 2011 w ramach nadzoru w zakresie narażenia pracowników zatrudnionych na wyższych uczelniach na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne skontrolowano 5 wyższych uczelni. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono uchybienia dot. spisu i kart charakterystyki stosowanych substancji i preparatów chemicznych, oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne, stanowiskowych instrukcji bhp przy stosowaniu i składowaniu niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych. W ślad za czym wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające w: Wyższej Szkole Ekonomii i Administracji z siedzibą w Bytomiu, ul. A. Frycza- Modrzewskiego 1, Kolegium Nauczycielskie w Bytomiu, ul. Chorzowska 22, Polsko-Japońskiej Wyższej Szkoły Technik Komputerowych Wydział Zamiejscowy Informatyki w Bytomiu, ul. Aleja Legionów 2.

W ramach nadzoru w zakresie narażenia zawodowego pracowników narażonych na kwas siarkowy w działalności zawodowej skontrolowano 3 zakłady. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono uchybienia dot. przeprowadzenia pomiarów w zakresie stężenia kwasu siarkowego, oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki chemiczne, stanowiskowych instrukcji bhp przy stosowaniu i składowaniu niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych. W ślad za czym wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające na: „Orzeł Biały” S.A. Bytom, ul. Siemianowicka 98, „Meritum” Sp. z o. o. Bytom, ul. Bernardyńska 1 oraz Firma Leszczuk, Bytom, ul. Dworska 11.

W ramach nadzoru skontrolowano 13 obiektów zakładów opieki zdrowotnej w zakresie warunków pracy pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników chemicznych i biologicznych. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono uchybienia dot. przeprowadzenia pomiarów czynników szkodliwych, oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne oraz nieodpowiedniego stanu higienicznego pomieszczeń i urządzeń higieniczno – sanitarnych.

Na terenie m. Bytom znajduje się 1 podmiot odpowiedzialny za dystrybucję produktów biobójczych, jest to Firma Usługowo-Handlowa „Modus” Jarosław Konieczko Bytom ul. Oświęcimska 6a/8. Działalność firmy polega na sprzedaży i dystrybucji środków higieny do utrzymania czystości, dezynfekcji z przeznaczeniem dla przemysłu spożywczego,

piekarni, mleczarni, ubojni. Powyższy podmiot szczegółowo podlega ustawie z dnia 13 września 2002 r. o produktach biobójczych (t. j. Dz. U z 2007 nr 39 poz.252 z późn. zm).

W zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych przeprowadzono 6 kontroli u dystrybutorów sieci marketów OBI, Praktiker, REAL, Kaufland. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, iż przedstawiciele marketów posiadają aktualne rejestry dopuszczonych do obrotu produktów biobójczych. Współpracują z dostawcami i producentami sprzedawanych produktów. Wprowadzane produkty znajdują się w jednostkowych, oryginalnych opakowaniach, odpowiednio oznakowanych i opisanych.

Ponadto w Bytomiu znajduje się 1 podmiot zajmujący się dystrybucją prekursorów narkotykowych kat.2 i 3 takich jak nadmanganian VI potasu, kwas antranilowy, wodorotlenek sodu, kwas siarkowy, solny, azotowy, octowy. Jest to Przedsiębiorstwo Wielobranżowe B&K Bytom ul. Dunikowskiego 18. Podmiot zgodnie z obowiązującymi przepisami przekazuje informacje dot. ilości tych substancji wykorzystywanych lub dostarczanych odbiorcom oraz nazwisko i funkcjonariusza odpowiedzialnego za ich handel do PPIS w Bytomiu. Prowadzi na bieżąco przechowuje dokumenty handlowe dot. wprowadzania do obrotu prekursorów kat.2 zawierające nazwę prekursora, ilość i wagę, nazwę i adres odbiorcy oraz deklarację klienta dot. wykorzystania prekursorów. Posiadane deklaracje klienta są zaktualizowane zgodnie z obowiązującymi wzorami. Przedsiębiorca zarejestrował się u Inspektora do Spraw Substancji Chemicznych w Łodzi jako wprowadzający do obrotu prekursorzy kategorii 2. Podmiot jest poinformowany, iż w przypadku zmiany adresu, z którego prowadzi handel obowiązuje go zgłoszenie aktualnego adresu do Biura do Spraw Substancji Chemicznych.

Prowadzona działalność z w zakresie prekursorów narkotykowych jest zgodna z przepisami:

Rozporządzenie (WE) Nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 lutego 2004 r. w sprawie prekursorów narkotykowych (Dz. Urz. UE L 47 z 11.02.2004)

Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1277/2005 z dnia 27 lipca 2005 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące rozporządzenia (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie prekursorów narkotykowych i rozporządzenia Rady (WE) nr 111/2005 określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi (Dz. Urz. UE L 202 z 3.8.2005, str. 7)

Ustawa z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. Nr 179, poz. 1485, z późn. zm.).

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

W ramach nadzoru nad środkami zastępczymi nadal kontynuowane były kontrole obiektów, które wprowadzały do obrotu środki zastępcze, a decyzją GIS w Warszawie z dnia 02.10.2010r. miały zakończyć swoją działalność. W 2011r. przeprowadzono 5 kontroli w obiektach, które nie zgłosiły zakończenia działalności – kontrole wykazały, że zaprzestano działalności. W dniu 13.04.2011r. wpłynęły do PPIS w Bytomiu, materiały z komisariatu Policji V w Bytomiu dot. ujawnienia środka zastępczego „Dominator” wprowadzonego do obrotu przez właściciela sklepu SILVER SUN w Bytomiu. Wszczęto postępowanie administracyjne celem wyjaśnienia i zebrania materiałów dowodowych. Postępowanie w sprawie stało się bezprzedmiotowe z uwagi na to, że materiał dowodowy był niewystarczający, nie potwierdzał faktu wprowadzania do obrotu środka. Ponadto, w dniu 12.05.2011r. upoważniony przedstawiciel PPIS w Bytomiu wspólnie z przedstawicielami

Komendy Miejskiej Policji w Bytomiu przeprowadził kontrolę w lokalu „Smail Shop” w Bytomiu, ul. Piłsudskiego 46, gdzie według przekazanej informacji mogły być sprzedawane tzw. ”dopalacze”. Podczas kontroli znaleziono podejrzany towar, który został zakwestionowany i zatrzymany przez funkcjonariuszy policji. PPIS w Bytomiu prowadzi współpracę z policją.

2. Choroby zawodowe

W roku 2011 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 120 ocen narażenia zawodowego. W związku z podejrzeniem choroby zawodowej do PPIS w Bytomiu z prośbą o ocenę zwracały się jednostki orzecznicze oraz Inspektorzy Sanitarni z całego kraju. PPIS w Bytomiu wydał 69 decyzji, w tym 33 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej a 36 decyzji o braku choroby zawodowej. W roku bieżącym wydano decyzje stwierdzające pylica płuc, choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu, przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, które spowodowało trwale upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc, nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy uznanych za rakotwórcze u ludzi, choroby skóry, przewlekłe choroby układu ruchu, przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego, obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem, zespół wibracyjny oraz choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (WZW typ C, borelioza).

W/w choroby były spowodowane działaniem pyłów zwłókniających, pyłami azbestu, sposobem wykonywania pracy (monotypia), działaniem hałasu, drgań mechanicznych a także pracą w służbie zdrowia i w nadleśnictwach w narażeniu na czynnik biologiczny.

Zestawienie stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2009 i 2010

Numer choroby zawodowej i nazwa	2010r.	2011r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków
poz.3-pylice płuc	22	22
poz.4-choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu	0	1
poz. 5 - przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli, które spowodowało trwale upośledzenie sprawności wentylacyjnej płuc	0	1
poz. 15 przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat	5	0
poz. 17 nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	0	2
poz. 18 - choroby skóry	1	1

poz. 19 - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy	2	1
poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy	1	3
poz. 21 - obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem	4	1
poz.22- zespół wibracyjny	0	1
poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	1	1
<i>Razem</i>	36	34

Z powyższej tabeli wynika, że na terenie miasta Bytomia w porównaniu do roku 2010 zmalała liczba stwierdzonych chorób zawodowych (z 36 na 34).

3. Interwencje

W 2011 r. wpłynęły 4 wnioski o podjęcie interwencji. Wszystkie wnioski zostały rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu. Wniesione interwencje dotyczyły: złych warunków sanitarno higienicznych w Firmie EKOBAT Orzeł Biały, ul. Siemianowicka 98, przydziału pracownikom środków ochrony indywidualnej w firmie EKOŚRODOWISKO ul. Cyryla i Metodego, przydziału środków czystości w Przedsiębiorstwie Wodociągów i Kanalizacji ul. Arki Bożka oraz wprowadzania do obrotu produktów biobójczych w Markecie OBI, ul. Chorzowska. W związku z tym przeprowadzono 4 kontrole. Przeprowadzone kontrole wykazały, że 4 wnioski były niezasadne (podczas kontroli nie potwierdził się stan faktyczny z doniesieniem).

Wnioski:

1. Liczba zakładów w których występują przekroczenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy utrzymuje się na tym samym poziomie co w latach ubiegłych. Przekroczenia występują w zakładach o działalności gospodarczej: górnictwo, produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych, produkcja maszyn i urządzeń.
2. Warunki sanitarno – higieniczne w zakładach pracy na terenie nadzorowanym przez PPIS w Bytomiu ulegają poprawie. Zauważa się poprawę stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy poprzez odpowiednie wykorzystanie osiągnięć nauki i techniki. U pracodawców zauważalna jest większa świadomość zagrożeń występujących na stanowiskach pracy. Bardziej respektowane są przepisy prawne dotyczące warunków higieniczno-sanitarnych związanych z działalnością zakładu. Pracodawcy przywiązują wagę do obowiązków przeprowadzania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy i zapoznają pracowników z wynikami przeprowadzanych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, jednakże zapominają o częstotliwości dokonywania pomiarów. Podobnie jak w latach ubiegłych są uwagi do opracowanych ocen ryzyka zawodowego. W tych ocenach pracodawcy nie uwzględniają narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne,

rakotwórcze lub mutagenne oraz substancje i preparaty chemiczne, które znajdują się na stanowiskach pracy.

3. Analizując karty stwierdzeń chorób zawodowych zauważalny jest wzrost liczby stwierdzonych przypadków chorób poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy z 1 na 3 natomiast zauważalny jest spadek liczby w poz. 15 przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat z 5 na 0 i poz. 21 - obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem z 4 na 1. Nadal dominują przypadki stwierdzeń pylicy płuc z poz.3 wykazu chorób zawodowych.
4. Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy kontynuują obowiązki dotyczące dalszej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018). Od 01 grudnia 2010r, obowiązują nowe zasady wynikające z rozporządzenia CLP dotyczące oznakowania opakowań substancji chemicznych oraz zmian w kartach charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych (pojawia się podwójna klasyfikacja zgodna z rozporządzeniem CLP i dyrektywą 67/548/EWG lub/i dyrektywą 1999/45/WE

VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowana była na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263) poprzez wykonywanie zadań, których celem było zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w realizowanych obiektach, a także zagwarantowanie, aby projektowane obiekty nie powodowały zagrożenia i uciążliwości dla ludzi zamieszkałych i przebywających w ich sąsiedztwie. Opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć dotyczyło takich obiektów, jak np.: obiekty żywieniowo-żywnościowe, usługowo-handlowych, obiekty przemysłowe, obiekty turystyczne, w tym hotele, pensjonaty, obiekty wychowania i nauczania (szkoły, przedszkola), obiekty ochrony zdrowia (przychodnie, apteki, pomieszczenia indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej, itp.), zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, inwestycje drogowe, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową, inwestycje związane z gospodarką odpadami, stacje paliw i inne.

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

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

1. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.
2. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu.
3. przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”.
4. dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych.
5. obiektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania przez właściwy organ.

Ad. 1 Miasto Bytom swoim zasięgiem obejmuje teren o powierzchni 6 944 ha, z czego 22,6 % objętego jest planem zagospodarowania przestrzennego.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała 4 postanowienia i 4 opinie sanitarne dotyczące miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 4 opinie sanitarne dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (w tym 1 odnośnie studium oraz 3 odnośnie planów). Przedkładane wnioski o uzgodnienie planów zagospodarowania przestrzennego dotyczyły fragmentów dzielnic.

Dla miasta Bytomia uzgodniono:

- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego południowej części dzielnicy Miechowice,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w południowej części miasta Bytomia, zwanego planem „Szombierki – Południe”,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego obszaru położonego w południowej części miasta Bytomia, zwanego planem „Łagiewniki – Zachód”,

- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego terenu położonego w rejonie ulic Dworskiej i Strzelców Bytomskich, zwanego planem „Dworska – Zachód”,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Bytom,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego części obszaru Bobrka,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego terenu położonego na wschód od ul. Ogrodowej,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego części obszaru Karbia.

W projektach planów ustalano m.in.:

- na terenach o symbolach MU, MWU i MW w budynkach wielorodzinnych dopuszcza się poza mieszkaniami wydzielenie dodatkowo lokali użytkowych, przy czym lokale te mogą być wykorzystane na drobne usługi, a w szczególności na: działalność biurową, pozaszkolne formy edukacji, praktykę lekarską, pracownie artystyczne, galerie, fryzjerstwo i pozostałe zabiegi kosmetyczne, salony tatuażu i piercingu, punkty usług: jubilerskich, zegarmistrzowskich, szewskich, krawieckich, rymarskich, kaletniczych, fotograficznych, kserograficznych, introligatorskich, lutniczych, cateringowych, punkty napraw artykułów użytku osobistego, w tym dorabianie kluczy, małe kawiarnie, restauracje, koktajl-bary, puby, sklepy w parterach budynków,
- dla zminimalizowania wpływów hałasu emitowanego z obszarów przemysłowo-usługowych wprowadzono nakaz utworzenia ekranów ochronnych złożonych z roślinności wysokiej (zieleń o funkcjach ochronnych),
- wprowadzono nakaz - każdorazowo przy przebudowie i rozbudowie istniejących oraz przy trasowaniu i projektowaniu nowych dróg - utworzenia pasa zieleni towarzyszącej pomiędzy chodnikiem a jezdnią, w postaci szpaleru drzew, żywopłotu lub pasa trawnika oraz tworzenie terenu, wzdłuż dróg układu podstawowego na lokalizację ścieżek rowerowych. W obszarze przestrzeni publicznej wprowadzono nakaz dostosowania obniżonych krawężników do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo,
- na terenach górniczych wznoszenie trwałych budowli i urządzeń wymaga: zastosowania, przy ich projektowaniu i realizacji, zabezpieczeń przed wpływami eksploatacji górniczej, stosownie do odpowiedniej kategorii oraz rozpoznania geotechnicznych warunków posadowienia obiektów.

Ad. 2 W przypadku braku miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego uzgadniano warunki zabudowy i zagospodarowania terenu. Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodniła 34 (w tym 1 wniosków negatywnie) wnioski dotyczące tego zagadnienia m.in. „zmiana sposobu użytkowania terenu na punkt skupu i sprzedaży surowców wtórnych (żłom, makulatura, metale kolorowe) oraz istniejącego budynku magazynowo-produkcyjnego granulatów na pomieszczenia magazynowe, biurowe i socjalne”, „budowa budynku Katolickiego Ośrodka „Dom Nadziei” dla Dzieci i Młodzieży”, „przebudowa układu odbioru podziarna w ramach modernizacji stacji przeładunkowej koksu”, „zabudowa hermetycznego młyna węglowego wraz z proekologiczną modernizacją systemu transportu mieszanki węglowej do zbiorników węgla”, „wykonanie nasypu ziemnego w istniejącym obniżeniu terenu w Bytomiu na terenie rozlewisk rzeki Bytomki”.

Ad. 3 Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała:

- 26 opinii sanitarnych, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- 5 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

W 2011 r. nie wpłynął żaden wniosek o wydanie opinii sanitarnej przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia oraz w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

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

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

Podstawową grupę zaopiniowanych przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach stanowiły obiekty przemysłowe – 38 %. Kolejną grupę stanowiły inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową oraz inne. Katalog zaopiniowanych przedsięwzięć dopełniają inwestycje związane z gospodarką odpadami, inwestycje drogowe, stacje paliw oraz obiekty sportu i rekreacji.

Porównując lata 2011 i 2010 zaobserwowano 14 % wzrost ilości wydanych opinii związanych z procedurą oceny oddziaływania na środowisko.

Ad. 4 W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodnionych zostało 32 dokumentacji projektowych, natomiast w 2010 roku liczba ta wynosiła 26 (co stanowi 23 % wzrost wydanych opinii sanitarnych).

Największy procent wśród zaopiniowanych projektów stanowiły obiekty żywnościowo-żywnościowych – 41 % oraz zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej – 38 %. Pod względem ilościowym kolejną grupę stanowiły obiekty ochrony zdrowia oraz obiekty wychowania i nauczania i inne.

Ad. 5 W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 86 opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania, natomiast w 2010 roku liczba ta wynosiła 92 (co stanowi 7% spadek wydanych opinii sanitarnych).

Wśród obiektów dopuszczonych do użytkowania największą grupę stanowiły obiekty żywnościowo-żywnościowe – 34 %, zakłady fryzjersko-kosmetyczne i odnowy biologicznej – 21 %, obiekty ochrony zdrowia – 20 %.

Kolejną grupę stanowiły obiekty handlowo-usługowe, obiekty przemysłowe, obiekty wychowania i nauczania, sportu i rekreacji oraz inne.

W 2011 pracownicy Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przeprowadzili 125 kontroli i wizji lokalnych inwestycji zlokalizowanych na terenie Miasta Bytomia.

Porównując rok 2011 i 2010 w ilości wszystkich załatwianych spraw obserwujemy 8 % spadek. Wzrosła jedynie ilość wydanych opinii związanych z procedurą oceny oddziaływania na środowisko oraz opinii uzgadniających dokumentację projektową pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Działania edukacyjne w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmowane w 2011 roku przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz założeń Narodowego Programu Zdrowia i polegały na; inicjowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej w celu kształtowania postaw i zachowań sprzyjających zachowaniu zdrowia.

Do najważniejszych działań w zakresie promocji zdrowia należało:

- Prowadzenie działań zmierzających do poprawy i umacniania zdrowia społeczności lokalnej w zakresie: zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania zdrowego stylu życia oraz zapobiegania nałogom.
- Inicjowanie programów i akcji prozdrowotnych.
- Wdrażanie, koordynowanie i nadzorowanie programów ogólnopolskich, wojewódzkich w zakresie działań oświaty-zdrowotnej i promocji zdrowia.
- Prowadzenie współpracy w ramach edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

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

„Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!”

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

Głównym celem programu jest

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

W roku szkolnym 2010/2011 program realizowany był w 24 szkołach. W roku szkolnym 2011/2012 chęć udziału w niniejszym programie wyraziły również 24 szkoły. Każda szkoła otrzymała materiały informacyjno-edukacyjne. Dodatkowo monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania w wybranych szkołach. Główny Inspektor Sanitarny zorganizował konkurs na projekt edukacyjny promujący aktywne uczestnictwo rodziców w realizacji programu edukacyjnego pt. „Trzymaj Formę” w roku szkolnym 2010/2011r.

Nawiązano współpracę z firmą Unilever Foodsolution w zakresie organizacji warsztatów kulinarnych dla osób zajmujących się żywieniem.

Największą trudnością w realizacji programu jest brak różnorodnych form i malejąca ilość materiałów edukacyjnych w kolejnych edycjach programu.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. Cele i Zadania na rok 2011

Działania podjęte w 2011 roku w ramach realizacji programu skierowane były do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem biernych palaczy.

Celem głównym programu jest:

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

Podjęto następujące działania: w związku z organizacją i obchodami Światowego Dnia bez Papierosa, Kampanią „Miasta wolne od dymu” i Światowego Dnia Rzucenia Palenia Tytoniu

- opracowano i przeprowadzono konkurs plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowanie wystawy w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu,
- zorganizowano akcje plakatowania w pomieszczenia gdzie odbywały się rejonowe olimpiady wiedzy o zdrowiu PCK,
- zorganizowano i obsługiowano punkty informacyjne - między innymi, w czasie Rejonowych Mistrzostw Udzielania I Pomocy, II Śląskiego Festiwalu Zdrowia, Festynu szkolnego w Bytomiu, „Wampiriady 2011r
- opracowano krzyżówkę, którą rozwiązywały dzieci w czasie festynu szkolnego w Szkole Podstawowej nr 45 w Bytomiu
- przeprowadzono badania stężenia tlenu węgla oraz prezentowano zagrożenia związane z paleniem tytoniu podczas, II Śląskiego Festiwalu Zdrowia w PSSE Bytom, i „Wampiriady2011r”
- przeprowadzono szkolenia dla pracowników Tesco w Bytomiu nt. Profilaktyki antytytoniowej i wyemitowano film nt. antytytonizmu,
- dystrybuowano materiały oświatowo-zdrowotne na temat szkodliwości palenia tytoniu przez cały rok dla zainteresowanych osób.
- koordynowano badania ankietowe przeprowadzone w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy oraz w zakładach gastronomicznych. Badania ankietowe dotyczyły przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanych obiektach, na podstawie art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 z późn. zmianami). Badania ankietowe przeprowadzane były przez pracowników nadzoru sanitarnego PSSE w Bytomiu w ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

Celem programu jest

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

Program skierowany jest do dzieci 5 i 6 letnich uczęszczających do przedszkoli, ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2010/2011 zgodnie z wytycznymi program realizowały 22 przedszkola z Bytomia, natomiast w roku szkolnym 2011/2012 do programu zaproszono 8 nowych przedszkoli. Łącznie program realizują 30 przedszkoli z Bytomia.

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

Program jest chętnie realizowany przez placówki przedszkolne. W roku szkolnym 2010/2011 patronat nad programem objął prezydent Miasta Bytomia, który ufundował nagrodę dla laureata w w/w konkursie.

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

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

Cele szczegółowe to;

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

Program skierowany jest dla uczniów I-III szkół podstawowych. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiły 4 wybrane szkoły podstawowe, natomiast w roku szkolnym 2011/2012 do programu zaproszono 8 nowych szkół. Łącznie program realizuje 12 szkół podstawowych.

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

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

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

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

Cele szczegółowe:

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

Program skierowany jest dla uczniów starszych klas szkół podstawowych i uczniów gimnazjum. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiły 2 wybrane szkoły gimnazjalne, natomiast w roku szkolnym 2011/2012 do programu zaproszono 3 nowe szkoły gimnazjalne. Łącznie program realizuje 5 szkół gimnazjalnych.

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

Profilaktyka HIV/AIDS

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

Formy realizacji:

- koordynowano działania w związku z Ogólnopolską Multimedialną Kampanią Społeczną ph. „Wiedza ratuje życie” promującą testowanie w kierunku HIV.
- współorganizacja Olimpiady Zdrowego Stylu Życia 2011 z Rejonowym Zarządem PCK Bytom,
- organizacja stoiska informacyjnego z materiałami w PSSE Bytom przez cały rok,
- inicjowano narady w wybranych szkołach, gdzie organizowane były półkolonie, ośrodkach sportu i rekreacji oraz szpitalach i zakładach opieki zdrowotne,
- przygotowano i rozpropagowano akcję anonimowego testowania w kierunku HIV, (przygotowanie informacji do lokalnych mediów i na stronę internetową.). Akcja anonimowego testowania odbyła się w PSSE Bytom podczas II Śląskiego Festiwalu Zdrowia w PSSE Bytom w dniu 06.10.2011r. Przebadano zainteresowane osoby i przeprowadzono poradnictwa okołotestowe.
- prezentowano cele i założenia Krajowego Programu Zwalczenia AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV oraz prezentowano film dot. profilaktyki HIV w czasie praktyk studentów odbywających praktyki w PSSE Bytom;
- bieżąca dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz wypożyczanie filmów edukacyjnych,

”Wybierz Życie Pierwszy Krok”

Program realizowany był w 7 bytomskich szkołach ponadgimnazjalnych. Skierowany był do klas I uczniów szkół ponadgimnazjalnych, rodziców i opiekunów uczniów, oraz kadry pedagogicznej szkół.

Celem programu było podniesienie poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniem wirusem HPV i profilaktyką raka szyjki macicy.

Zasadnicze działania – przedstawienie oferty programowej wybranym szkołom, przygotowanie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania

PROGRAMY WOJEWÓDZKIE

Podstępne WZW

Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadgimnazjalnych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

Cele szczegółowe

- przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HBV i HCV,
- uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie,

pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością dot. zachowań zdrowotnych własnych i innych ludzi

Program jest realizowany w roku szkolnym 2011/2012 w Bytomiu w 3 szkołach ponadgimnazjalnych w klasach II.

Zasadnicze działania; Przedstawienie oferty programowej wybranym szkołom. Przekazanie informacji o szkoleniu dla koordynatorów programu oraz udział pracowników sekcji OZ

w szkoleniu zorganizowanym przez WSSE Katowice. Przeprowadzenie narad dot. inauguracji programu w szkołach, które nie uczestniczyły w szkoleniu. Dostarczenie materiałów edukacyjnych i ankiet do szkół gdzie realizowany jest program

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

Akcja edukacyjna pt. „Brazowo, ale czy zdrowo”

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

Zasadnicze działania:

Zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE Bytom. Nawiązanie współpracy z właścicielami ośrodków i wypożyczalni sprzętu wodnego nad zalewem Nakło – Chechło, ZHP, domami kultury gdzie organizowane były półkolonie, ośrodkami sportu i rekreacji, zakładami opieki zdrowotnej. Dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”

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

Grupa docelowa – kobiety przebywające na oddziałach położniczych w okresie 21-25.11.2011r.

Zasadnicze działania: Wystosowanie pisma do dyrektora szpitala w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja kobiet, które przebywały w szpitalu, wprowadzenie danych do centralnego systemu Instytutu Medycyny Wsi w Lublinie.

Badania ankietowe pt. Zachowania Zdrowotne młodzieży

Cel –określenie zdrowotnych zachowań młodzieży

Grupa docelowa- uczniowie z 2 wybranych szkół i klas zgodnie z wytycznymi GIS oraz studenci obecni w szkołach

Ramy czasowe – 18 - 22.04.2011 rok

Zasadnicze działania; Wystosowanie pism do dyrektorów szkół w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja młodzieży. Wprowadzenie danych do centralnego systemu Instytutu Medycyny Wsi Lublin. W ankietyzacji w Bytomiu udział wzięło 38 uczniów i 258 studentów.

Akcja –antybiotyki

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

Grupa docelowa –ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania: Zorganizowano wystawę w Urzędzie Miasta Bytom od 05-12.04.2011r z okazji Światowego Dnia Zdrowia, prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych w zakładach służby zdrowia i placówkach oświatowo wychowawczych oraz poradnictwo metodyczne w miarę potrzeb.

„Dopalacze wypalacze środki zastępcze”

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

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

Zasadnicze działania; Przesłano drogą elektroniczną do wszystkich placówek gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych informacji o możliwości skopiowania filmu pt. Masz wybór. Stop Dopalaczom. Zorganizowano konkurs plastyczny pt. „Stop dopalaczom” w czasie trwania wycieczki letniej. Wystosowano pisma do urzędu miasta z prośbą o objęcie patronatem konkursu i przekazanie materiałów promocyjnych na nagrody w konkursie. Konkurs został objęty patronatem Prezydenta Miasta Bytomia –Piotra Koja. Zorganizowano wystawę nadesłanych prac w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu od 16-30.09.2011r. W Miejskiej Bibliotece Publicznej, dodatkowo można było oddać w tym okresie głos na najlepszą pracę. Dostarczono nagrody laureatom konkursu.

Okazano pomoc przy organizacji I konferencji naukowej pt. „Środki psychostymulujące zagrożenia współczesnego człowieka, która odbyła się w Sali Sesyjnej Urzędu Miejskiego w Bytomiu, w dniu 18.11.2011r poprzez zorganizowanie punktu z materiałami edukacyjnymi nt. dopalaczy i nowych narkotyków. Organizatorem konferencji byli pracownicy Miejskiego Ośrodka Promocji Zdrowia w Bytomiu.

Organizacja Światowego Dnia Zdrowia

Hasło – „Odporność Antybiotykowa lub „Odporność na antybiotyki”

Grupa docelowa – uczniowie szkół podstawowych z Bytomia, ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania: Przekazanie hasła Światowego Dnia Zdrowia do lokalnych mediów i nawiązanie współpracy z Urzędem Miasta który ufundował nagrody dla laureatów krzyżówki. Opracowano i przekazano krzyżówki do szkół podstawowych z Bytomia zorganizowano uroczyste rozstrzygnięcie krzyżówki, dostarczono nagrody laureatom. Zorganizowano wystawę o tematyce antybiotykowej w Urzędzie Miasta Bytom. Oplakatowano teren gdzie odbywały się Rejonowe Mistrzostwa Udzielania I Pomocy PCK oraz bieżąca dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Akcja informacyjna Zanimbecik

Cel – podniesienie świadomości kobiet w ciąży.

Grupa docelowa – kobiety planujące ciążę lub w ciąży.

Zasadnicze działania: Rozdystrybuowano 39 plakatów informacyjnych w 24 placówkach (szpitalach i przychodniach) .

Akcje informacyjne w zakresie profilaktyki nowotworowej

Cel- podniesienie świadomości kobiet nt. profilaktyki raka piersi i raka szyjki macicy.

Grupa docelowa- ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem kobiet.

Inicjatorem akcji był Wojewódzki Ośrodek Koordynujący Centrum Onkologii Gliwice.

Zasadnicze działania; Pomoc przy rozdystrybuowaniu plakatów dot. akcji „Skryningostrada”; oraz dot. akcji mammografii, która odbyła się w Bytomiu.

Akcja informacyjna w zakresie zakażeń E-coli

Cel – profilaktyka zakażeń E-coli.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania; Zamieszczono na stronie internetowej PSSE Bytom informacje nt. zakażeń E-coli oraz przekazano drogą elektroniczną zgodnie z wytycznymi ulotki informacyjne do urzędu miasta, szpitali i komendy policji.

Organizacja warsztatów dla osób zajmujących się żywieniem w szkołach i przedszkolach

Cel –propagowanie zasad zdrowego odżywiania.

Grupa docelowa –osoby zajmujące się żywieniem w szkołach i przedszkolach.

Partnerem i współorganizatorem była firma Unilever Foodsolution.

Zasadnicze działania: Ustalanie z partnerem terminu warsztatów. Zorganizowano salę i wysłano zaproszenia do szkół i przedszkoli z informacją o warsztatach, okazano pomoc w przygotowaniu i przeprowadzeniu warsztatów, oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych. Zorganizowano 2 razy warsztaty w których uczestniczyło 48 osób zajmujących się żywieniem.

Działania z Miejskim Ośrodkiem Promocji Zdrowia w Bytomiu w zakresie realizacji programu Miejskiego pt. „Profilaktyka wszawicy wśród uczniów klas III szkół podstawowych”

Cel – uświadomienia znaczenia higieny ze szczególnym uwzględnieniem higieny skóry głowy oraz problemu wszawicy.

Grupa docelowa – uczniowie klas III bytomskich szkół podstawowych.

Zasadnicze działania Zorganizowano naradę z dyrekcją Miejskiego Ośrodka Promocji Zdrowia w Bytomiu dot. realizacji programu w 2011r i rozdziału zadań w zakresie realizacji programu. Opracowano i przygotowano ankiety dla dyrektorów i pielęgniarek wszystkich szkół podstawowych z terenu Bytomia. Dystrybuowano wydane publikacje pt.” Nieproszeni goście we włosach Wszy”. Rozdano 1500 publikacji. Prelekcje i wykłady przeprowadził pracownik z Miejskiego Ośrodka Promocji Zdrowia w Bytomiu w 14 szkołach podstawowych i Zespole Szkół Specjalnych wśród 1512 uczestników.

II Śląski Festiwal Zdrowia

Cel- propagowanie zdrowego stylu życia.

Grupa docelowa- ogół społeczeństwa.

Koordinator i realizatorzy

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu,
- Pracownicy sekcji Oświaty Zdrowotnej,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Polski Komitet Zwalczenia Raka Oddział Śląski,
- Fundacja na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Uczniowie Szkoły Muzycznej w Bytomiu,
- Pracownicy Studia Urody Bytom,
- Pracownicy Punktu Bezpłatnego Testowania AIDS,
- Parafia Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny Bytom,
- Pracownicy Firmy AVON Bytom, ,

Honorowy Patronat nad przedsięwzięciem objął Marszałek Województwa Śląskiego.

Zasadnicze działania

- współpraca z Prezesem Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów podczas organizacji II Śląskiego Festiwalu Zdrowia, składającego się z Konferencji

Naukowych pt. "Wybierz życie od naturalnego poczęcia do naturalnej śmierci", zamówienie mszy w intencji chorych na nowotwory i ich rodzin,

- współorganizacja przemarszu „Różowej Wstążeczki” w Bytomiu,
- wypuszczenie światełka do nieba jako znaku solidarności z chorymi na nowotwory,
- przygotowano plakat promujący powyższą akcję, oraz informację do lokalnych mediów,
- zorganizowano w dniu 06.10.2011r punkty informacyjno-edukacyjnego oraz bezpłatne badania dla zainteresowanych osób w PSSE Bytom:
 - pomiaru stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu oraz punktu informacyjnego z materiałami na temat szkodliwości palenia tytoniu,
 - pomiaru tkanki tłuszczowej,
 - pomiaru stopnia nawilżenia skóry,
 - bezpłatnego testowania w kierunku HIV,
 - oraz projekcji filmu nt. raka szyjki macicy promującego badania cytologiczne.

Profilaktyka Grypy

Cel – akcja informacyjna nt. profilaktyki grypy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – rok 2011.

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

Działania i zadania oświatowo – zdrowotne realizowane są również poprzez:

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

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

W 2011r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Bytomiu włączyła się również w współorganizację „**Rejonowych Mistrzostw Udzielania I Pomocy**” i „**Eskulapiadę Wiedzy o Zdrowiu**” organizowanych przez Polski Czerwony Krzyż Zarząd w Bytomiu

W Bytomiu, w roku 2011 przeprowadzono 25 wizytacji pracy w placówkach nauczania, wychowania oraz przeprowadzono narady dot. pozyskania partnerów oraz inauguracji programów profilaktycznych.

Placówki oświatowo- wychowawcze chętnie realizują programy oświatowe, które są dobrze oprzyrządowane, zaś materiały informacyjno – edukacyjne zapewnione są dla wszystkich uczestników i realizatorów.

Reasumując należy stwierdzić, że realizacja przedstawionych przedsięwzięć, programów była zadowalająca. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej nawiązywali współpracę z różnymi podmiotami. W działaniach na rzecz umacniania zdrowia niezbędne jest zaangażowanie i współpraca jak największej liczby podmiotów, które odpowiedzialne są za kształtowanie i realizację polityki prozdrowotnej na poziomie lokalnym. Władze samorządowe mogą stanowić wiodącą rolę w ustalaniu priorytetów, integracji i koordynowaniu inicjatyw poszczególnych instytucji i organizacji. Ważne jest przeznaczenie większego budżetu na poziomie lokalnym na promocję zdrowia oraz wspieranie akcji i konkursów organizowanych przez PPIS w Bytomiu poprzez pomoc w fundowaniu nagród dla laureatów i zakupu drobnych gadżetów potrzebnych do przeprowadzenia akcji.

X. Działalność interwencyjna

W 2011 roku do PSSE w Bytomiu wpłynęło ogółem 170 wniosków mieszkańców o podjęcie interwencji w obiektach na terenie miasta Bytomia, w tym 43 wnioski anonimowe. PPIS rozpatrzył 146 wniosków, 24 przekazał do rozpatrzenia innym organom zgodnie z kompetencjami. Pracownicy tut. Stacji przeprowadzili 150 kontroli interwencyjnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano: 27 decyzji administracyjnych zarządzających, 37 zaleceń doraźnych. W stosunku do osób winnych rażących zaniedbań nałożono 25 grzywn w drodze mandatu karnego na kwotę 3850 zł.

W roku sprawozdawczym około 48% wniosków dotyczyło nieprawidłowości w zakładach opieki zdrowotnej, w obiektach użyteczności publicznej, w zakładach branży spożywczej, w placówkach oświatowo-wychowawczych, w zakładach pracy. Tematyka interwencji zostały omówione przy dokonywaniu oceny danej grupy obiektów.

Duża ilość wniosków tj. 47% dotyczyła uciążliwości, zagrożeń występujących wewnątrz budynków i pomieszczeń mieszkalnych. W 2011 r. dominowały interwencje w sprawach uciążliwości związanych z zagrożeniem gryzoniami i insektami. Rozpatrzono 29 wniosków, na skutek których wydano decyzje administracyjnych dot. głównie czyszczenia i przeprowadzenia zabiegów DDD na strychach i w piwnicach budynków mieszkalnych. Wśród tych uciążliwości znaczący udział miały interwencje dotyczące zaszczurzenia piwnic budynków mieszkalnych. Problem nadal nie rozwiązany w mieście i w większości przypadków wiążący się z przemieszczaniem gryzoni z niezagospodarowanych terenów miejskich na posesje zamieszkałe przez ludzi. W grupie tych interwencji istotny udział stanowią także zgłoszenia dot. uciążliwych lokatorów. Pojawienie się insektów w częściach budynków wspólnych dla wszystkich lokatorów było niejednokrotnie spowodowane gromadzeniem śmieci komunalnych, resztek jedzenia w mieszkaniach prywatnych. Nakazy PPIS w Bytomiu dot. przeprowadzenia zabiegów DDD części wspólnych budynków tylko częściowo rozwiązywały problem. Uciążliwi lokatorzy w większości przypadków nie udostępniali swoich mieszkań do tych zabiegów.

W stosunku do roku ubiegłego zmniejszyła się liczba interwencji związana z zagrzybieniem lokali mieszkalnych (2010r- 18 spraw, 2011r.- 13 spraw). Przeprowadzane oględziny wykazywały, iż najczęstszymi przyczynami złych warunków mieszkaniowych był zły stan sanitarno-techniczny budynków: dziury w dachach, podmokłe piwnice, szczeliny w murach i tynkach. Sprawy te, po wstępnym rozpatrzeniu przez PPIS w Bytomiu były przekazane do PINB w Bytomiu.

W stosunku do roku 2010 r. zmniejszyła się liczba zgłoszeń dot. złego stanu sanitarnego budynków (w 2010 r. 20 spraw w 2011 r. 16 spraw). Powodem tych interwencji było gromadzenie śmieci komunalnych i zbędnych sprzętów na strychach i w piwnicach budynków. W większości przypadków administratorzy po powiadomieniu o kontroli usuwali zaniedbania, decyzje administracyjne nakazujące wydano w 4 przypadkach.

W stosunku do roku ubiegłego 3- krotnie zmniejszyła się liczba zgłoszeń zakresie gromadzenia odpadów stałych (w 2010r. – 9 spraw . w 2011 r. -3 sprawy) oraz w zakresie gromadzenia nieczystości płynnych (w 2010r. 6 spraw - w 2011r. – 2 sprawy).

W stosunku do 2010 r. ilość zgłoszonych awarii kanalizacyjnych utrzymywała się na tym samym poziomie (2010 r. – 18 spraw; 2011 r. – 17 spraw). Awarie powodowały zalania fekaliami piwnic budynków mieszkalnych. W większości przypadków administratorzy po powiadomieniu usuwali awarie i wdrażali właściwie działania. W 7 przypadkach PPIS w Bytomiu wydał decyzje nakazujące.

W roku 2011 na terenie miasta Bytom zarejestrowano 1 sprawę dotyczącą niebezpieczeństwa zatrucia się tlenkiem węgla. Wykonano pomiary stężenia tlenu węgla w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi , które nie potwierdziły zagrożenia.

Wszystkie sygnały mieszkańców były szczegółowo i terminowo rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu – 14% wniosków przekazano do załatwienia innym instytucjom zgodnie z kompetencjami tj. Prezydentowi miasta Bytom sprawę tworzenia wysypiska śmieci na terenach pokopalnianych, Wojewódzkiemu Inspektorowi Ochrony Środowiska w Katowicach sprawę dot. zanieczyszczenia stawu w Bytomiu Miechowicach, Powiatowemu lekarzowi Weterynarii sprawę dot. złego traktowania zwierząt gospodarskich oraz Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego sprawy dot. stanu technicznego budynków.

XI. Działalność laboratoryjna

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

- a) **Sekcja Badań Wody** przeprowadza mikrobiologiczne, fizykochemiczne i sensoryczne badania jakości:
- wody przeznaczonej do spożycia : przebadano **108** próbek,
 - wody z basenów kąpielowych : przebadano **57** próbek,
 - wody wodociągowej ciepłej : przebadano **68** próbek.

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

- b) **Sekcja Badań Żywności w 2011 roku** wykonywała badania żywności i kosmetyków w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu zgodnie z rocznym planem pobierania próbek żywności obejmując zakresem następujące kierunki badań: badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, badania sensoryczne, badania w kierunku znakowania środków spożywczych. Sumarycznie przebadano:
- w kierunku mikrobiologicznym – przebadano **166** próbek
 - w kierunku fizykochemicznym – przebadano **77** próbek
 - w kierunku sensorycznym – oceniono **25** próbek
 - w kierunku znakowania – oceniono wszystkie próbki w opakowaniach jednostkowych

Badania mikrobiologiczne, głównie w kierunku *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* obejmowały następujące grupy produktów: mleko i przetwory mleczarskie, drób, ciastka i lody, mięso i wyroby garnażeryjne, suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (produkty dla małych dzieci), zioła i przyprawy, przetwory zbożowe. Monitoringiem badań mikrobiologicznych objęte były następujące produkty: lody i mleko oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Badania fizykochemiczne przeprowadzano w ramach monitoringu i urzędowej kontroli. W kierunku oznaczania azotynów i azotanów monitoringiem objęte były warzywa (sałaty, szpinak, rzodkiewka, buraki). W kierunku znakowania objęto monitoringiem suplementy diety i żywność wzbogaconą (np witaminami). Kontrolą objęto piekarnie skąd zbadano próbki sanitarne w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. Przebadano 33 próbek sanitarnych, z czego kwestionowano 12 próbek (36%). Badania sensoryczne żywności obejmowały większość grup produktów spożywczych ujętych w rocznym harmonogramie poboru próbek.

c) **Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń** - przeprowadza badania:

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

W roku 2011 w sekcji wykonano:

- **6955** badań u osób podejmujących lub wykonujących prace, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby
- **215** badań u osób, które były zakażone poprzez kontakt z osobami chorymi lub zakażonymi
- **58** badania osób u których mogą rozmnażać się i bytować drobnoustroje chorobotwórcze stanowiące potencjalne źródło zakażenia, a które same mogą pozostawać bez objawów chorobowych
- **86** badań u osób po przebytych salmonellozach i przeprowadzonym leczeniu
- **59** badań osób u których istnieją objawy kliniczne wskazujące na chorobę zakaźną
- **142** badań dla osób w kierunku pasożytów przewodu pokarmowego

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Bytomiu posiada nowoczesne laboratorium, które służy na co dzień mieszkańcom miasta. Oddział Laboratoryjny Stacji ma wdrożony System Zarządzania Jakością i posiada akredytacje na badania laboratoryjne udzieloną przez Polskie Centrum Akredytacji. Szeroka paleta badań laboratoryjnych pozwala na wykonywanie wielu zadań dotyczących zagrożeń zdrowotnych i oceny higienicznej środowiska, w tym środków spożywczych, wody oraz materiału biologicznego pochodzącego od pacjentów. Dzięki sumiennej Polityce Jakości realizowanej w Oddziale Laboratoryjnym możemy uzyskać rzetelne, wiarygodne oraz obiektywne wyniki przeprowadzonych przez nas badań.



Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego miasta Piekary Śląskie za rok 2011



Bytom 2012

Zgodnie z zapisem art. 12a ust. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst: Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 .) pragnę przedstawić Państwu informacje o stanie bezpieczeństwa sanitarnego miasta Piekary Śląskie za 2011 rok. Na ocenę stanu sanitarnego składają się wyniki prowadzonych działań kontrolnych i nadzorowych w większości popartych dowodami w postaci przeprowadzonych badań.

Misją Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest dążenie do osiągnięcia pożądaných norm zdrowotnych poprzez podjęcie działań umożliwiających zachowanie lub przywracanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń, inicjowanie i organizowanie skoordynowanego nadzoru i kontroli służących zapobieganiu wszelkim zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym, zachowaniu i umacnianiu zdrowia zbiorowości oraz kształtowaniu w tym zakresie odpowiednich podstaw i zachowań.

Zdrowie człowieka uzależnione jest od kombinacji czynników, z których można wyróżnić między innymi: styl życia, środowisko fizyczne (naturalne i stworzone przez człowieka) oraz społeczne życia, nauki i pracy, a także działania służby zdrowia. Dla oceny stanu warunków zdrowotnych ludności miasta Piekary Śląskie istotne znaczenie mają te elementy otoczenia, które związane są z masową i długotrwałą ekspozycją na czynniki patogene,

jak np.:

- żywność, której zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne implikują istotne skutki zdrowotne,
- woda przeznaczona do spożycia ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruć,
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnieniowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowywania i innych obiektów użyteczności publicznej.

Liczę, że ocena przygotowana przez kierowników komórek organizacyjnych tut. Stacji spotka się z Państwa zainteresowaniem, gdyż odzwierciedla różnorodność tematyki zagadnień z życia codziennego mieszkańców miasta Piekary Śląskie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawując bieżący i zapobiegawczy nadzór sanitarny, prowadząc szeroko rozumianą działalność oświatowo-zdrowotną oraz przedsięwzięcia z zakresu promocji zdrowego stylu życia stara się zaspakajać oczekiwania mieszkańców.

Spis treści:

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	5
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	5
2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.....	6
3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego.....	7
Wnioski.....	7
II. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	8
1. Stan sanitarny szpitali.....	8
2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo – leczniczych.....	9
3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych udzielających świadczeń ambulatoryjnych.....	9
4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich.....	10
Wnioski.....	11
III. Stan sanitarny zakładów branży spożywczej, jakość zdrowotna żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	12
1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	13
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	22
3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne.....	22
4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami.....	22
Wnioski.....	23
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody do kąpieli	25
1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach zaopatrywania w wodę.....	25
2. Ocena jakości wody w basenach.....	25
3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego.....	26
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	27
1. Ocena obiektów użyteczności publicznej.....	27
2. Ocena stanu sanitarnego basenów.....	30
3. Akcje i współpraca z innymi jednostkami.....	31
Wnioski.....	31
VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczych.....	32

1. Stan sanitarny placówek.....	32
2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia.....	33
3. Dożywianie dzieci i młodzieży.....	34
4. Profilaktyczna opieka zdrowotna.....	35
5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży.....	35
Wnioski.....	35
VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	36
1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy.....	36
2. Choroby zawodowe.....	38
Wnioski.....	39
VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	41
IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	44
X. Działalność interwencyjna.....	52
XI. Działalność laboratoryjna.....	53

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi w 2011 roku na terenie Piekar Śląskich przeprowadzono łącznie **205** wywiadów epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych.

Na podstawie analizy zachorowań na niektóre choroby zakaźne w 2011 r. w porównaniu z rokiem 2010 zaobserwowano nieznaczny spadek zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby.

W 2011 roku zarejestrowano ogółem 4 zachorowania na wirusowe zapalenia wątroby tj. o 2 zachorowania mniej niż w ubiegłym roku. W ogólnej liczbie wirusowego zapalenia wątroby zarejestrowano 1 zachorowanie na wzv typu A, 1 zachorowanie na wzv B, 1 zachorowanie na wzv typu C oraz 1 zachorowanie na wzv inne i nie określone. Spadek nastąpił w liczbie zachorowań na wzv typu C o 4 przypadki.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2011r. zarejestrowano 9 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella – o 5 przypadków mniej niż w roku ubiegłym, nie rejestrowano przypadków zakażeń pozajelitowych.

Zarejestrowano nieznaczny spadek innych bakteryjnych zakażeń jelitowych o 1 przypadek (w 2011r. – 4 zachorowania), innych bakteryjnych zatruc pokarmowych o 2 przypadki (w 2011r. – 3 zachorowania), wirusowych zakażeń jelitowych o 3 przypadki (w 2011r. – 53 zachorowania). Wzrosła natomiast liczba biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu o 21 przypadków – w 2011r. – 24 zachorowania.

W 2011r. na terenie Piekar Śląskich nie wystąpiły ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano spadek liczby zachorowań na:

- ospę wietrzną - o 216 przypadków (w 2011 – 228 zachorowań),
- świnkę – o 3 przypadki (w 2011 – 2 zachorowania),

natomiast wzrost zachorowań na płonicę – o 16 przypadków (w 2011 – 20 zachorowań).

Liczba zachorowań na różyczkę utrzymuje się na tym samym poziomie co w roku ubiegłym – w 2011 – 6 zachorowań.

W roku 2011 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania na krztusiec, porównując do roku ubiegłego kiedy przypadków krztuśca nie było. Nie zarejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

Ilość zachorowań na boreliozę spadła w porównaniu z rokiem poprzednim o 14 przypadków (w 2011 – 13 zachorowań).

Zanotowano 6 przypadków szczepienia przeciwko wściekliźnie osób narażonych na zachorowanie w skutek pokąsania przez zwierzęta - o 4 przypadki mniej niż w roku ubiegłym.

W grupie zapaleń opon mózgowych i mózgu zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia opon mózgowych. Nie rejestrowano zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu, w tym wywołane przez *Neisseria meningitidis*, *Streptococcus pneumoniae*, *Haemophilus influenzae*, a także przypadków wirusowego zapalenia mózgu.

W ilości zachorowań na gruźlicę po okresie niewielkiego wzrostu – w 2008 roku - 28 przypadków gruźlicy, w roku 2009 – także 28 przypadków, w roku 2010 – 31 przypadków, w 2011 roku zarejestrowano 27 przypadków gruźlicy, tj. o 4 przypadki mniej niż w roku ubiegłym.

W każdym przypadku zgłoszenia podejrzenia lub zachorowania na gruźlicę przeprowadzono dochodzenie epidemiologiczne. Osoby z kontaktu z chorym objęto nadzorem epidemiologicznym, pouczone o przestrzeganiu higieny osobistej i otoczenia. W zakresie prowadzonego nadzoru kontynuowana jest współpraca ze specjalistycznymi placówkami

właściwymi w zakresie leczenia gruźlicy i chorób płuc, celem prawidłowego opracowania ognisk zachorowań na gruźlicę.

W roku 2011 zaobserwowano znaczny wzrost zgłoszonych zachorowań na grypę wywołaną niezidentyfikowanym wirusem, tj. z 8 przypadków w roku 2010 do 833 przypadków w roku 2011. Wzrost ten prawdopodobnie spowodowany był poprawą zgłaszalności zachorowań przez placówki służby zdrowia w stosunku do roku poprzedniego, a nie faktycznym zwiększeniem ilości zachorowań.

Ponadto w 2011r. zarejestrowano 6 przypadków grypy wywołanej wirusem AH1N1, potwierdzonych badaniami wirusologicznymi, tj. o 5 przypadków więcej niż w roku poprzednim.

W związku z ogłoszeniem w 2009r. przez WHO zakończenia pandemii grypy AH1N1 szczep ten został uznany za szczep o charakterze grypy sezonowej.

Ilość osób zaszczepionych przeciwko grypie sezonowej spadła w 2011 roku o 202 w porównaniu z rokiem poprzednim, zaszczepionych zostało 1814 osób.

Od roku 2008 obserwuje się znaczący spadek zachorowań na inwazyjną chorobę meningokokową z 4 przypadków w 2007 do 1 przypadku w roku 2008. W latach 2009-2011 nie notowano przypadków inwazyjnej choroby meningokokowej na terenie Piekary Śląskich.

Spadek liczby zachorowań spowodowany jest między innymi większą świadomością społeczeństwa w zakresie inwazyjnej choroby meningokokowej oraz szczepieniami przeciwko meningokokom grupy C. Na szczególną uwagę zasługuje fakt organizowania przez Urząd Miasta Piekary Śląskie corocznej akcji szczepień przeciwko meningokokom młodzieży kończącej szkołę podstawową i rozpoczynającej naukę w gimnazjum.

W 2011 roku na terenie Piekary Śląskich w ramach szczepień akcyjnych młodzieży z rocznika 1998 zaszczepiono 456 osób, natomiast dodatkowo w poradniach POZ zaszczepionych zostało 79 osób.

Ponadto w 2011r. zarejestrowano 1 przypadek inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*, natomiast nie zarejestrowano przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae* oraz *Haemophilus influenzae* typ B.

W analizowanym okresie zanotowano także 1 przypadek nowo wykrytego zakażenia HIV, zachorowań na AIDS nie było

W 2011r. w nadzorowanych szpitalach wystąpiły 2 ogniska zakażeń szpitalnych, to jest o 1 mniej niż w roku ubiegłym. Łącznie ogniska objęły 5 osób, w tym 4 pacjentów i 1 pracownika.

W Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii wystąpiło ognisko zakażenia układu oddechowego u 3 pacjentów, wywołane przez *Staphylococcus aureus* MRSA oraz *Pseudomonas aeruginosa*.

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

We wszystkich przypadkach ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzone zostały kontrole. Działania epidemiologiczne mające na celu wygaszenie ogniska prowadzone były we współpracy z działającymi w szpitalach zespołami kontroli zakażeń szpitalnych.

W zakresie działalności przeciwepidemicznej w 2011r. nie zarejestrowano interwencji.

2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych

W 2011 roku na terenie miasta Piekary Śląskie sprawowano nadzór nad 25 punktami szczepień. Skontrolowano wszystkie punkty szczepień, przeprowadzając 32 kontrole.

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

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

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

Dzieci ze środowisk opornych, które nie zgłaszają się w wyznaczonym terminie do szczepienia, bądź w ogóle nie realizują obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są przez poradnię imiennie do PSSE w Bytomiu. PPIS w Bytomiu wystosował 56 wezwań zobowiązujących rodziców bądź opiekunów prawnych tych dzieci do zgłoszenia się do Poradni POZ w celu kontynuacji zaległych szczepień.

Na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych oraz z przeprowadzonej analizy wykonawstwa szczepień ochronnych za rok 2011 wynika, że obowiązkowe szczepienia ochronne u dzieci i młodzieży podlegającej do szczepień w roku 2011 zostały wykonane w stopniu dobrym. Zauważono jednak spadek wykonawstwa szczepień ochronnych u dzieci starszych i młodzieży. Jest on spowodowany występowaniem środowisk opornych, brakiem złożonej deklaracji do poradni POZ, a także coraz większą aktywnością ruchów antyszczepionkowych.

3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego

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

W 2011 roku na terenie Piekar Śląskich nie odnotowano żadnej akcji.

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

Wnioski:

1. Podsumowując prowadzony w 2011 roku nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniami na choroby zakaźne stwierdzono, że istotnym problemem epidemiologicznym na terenie działalności PPIS w Bytomiu analizowanym okresie było występowanie w podmiotach leczniczych zakażeń szpitalnych. Sytuacja ta wymaga w kontynuowania ścisłej współpracy z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych w celu szybkiego pozyskiwania informacji o podejrzeniu wystąpienia ogniska oraz niezwłocznego wdrożenia działań przeciwepidemicznych.
2. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni POZ, jak również PPIS w Bytomiu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych.

II. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

1. Stan sanitarny szpitali

W 2011 roku sprawowano nadzór sanitarny nad 2 szpitalami na terenie Piekar Śląskich :

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

Wszystkie szpitale zostały skontrolowane.

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

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarno - higienicznymi wydano 2 decyzje administracyjne terminowe.

Decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarno- higienicznego obiektów, tj. malowania pomieszczeń, zainstalowania dozownika na środek do dezynfekcji rąk, uzupełnienia ubytków w okafelkowaniu ścian.

Na wniosek strony PPIS w Bytomiu wydał 5 decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń ujętych w uprzednio wydanych decyzjach oraz 1 decyzję o wygaśnięciu obowiązku określonego w decyzji.

Ponadto w jednym obiekcie wydano zalecenia doraźne dotyczące sukcesywnego pozyskiwania orzeczeń lekarskich do celów sanitarno- epidemiologicznych zatrudnionych pracowników.

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

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

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

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

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

Przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie zarządzeń decyzji dot. gospodarki odpadami medycznymi w NZOZ pn. Szpital Miejski pw. Św. Łukasza w Piekarach Śląskich. Decyzję wykonano w całości. Na terenie szpitala postawiono pawilon metalowy przeznaczony wyłącznie do przechowywania odpadów medycznych niebezpiecznych z terenu całego szpitala. Został on wykończony i wyposażony zgodnie z rozporządzeniem MZ w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi.

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

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

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

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

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

W 2011r. w nadzorowanych szpitalach wystąpiły 2 ogniska zakażeń szpitalnych.

W zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzono łącznie 2 kontrole, które nie wykazały nieprawidłowości.

2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo – leczniczych

Ogółem w ewidencji jest 1 obiekt tj. Niepubliczny Zakład Opiekuńczo – Leczniczy prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Miłosierdzia Św. Karola Boromeusza w Piekarach Śląskich przy ul. Ficka 1 – stan sanitarno-higieniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń.

3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych udzielających świadczeń ambulatoryjnych

Nadzorem objętych jest **34** podmioty stanowiące niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, w skład których wchodzi 44 obiekty.

W stosunku do roku ubiegłego ogólna liczba podmiotów stanowiących ambulatoryjne zakłady opieki zdrowotnej wzrosła z 33 w 2010r. do 34 w roku sprawozdawczym – zlikwidowano jeden podmiot, uruchomiono dwa. Liczba obiektów wzrosła w ciągu minionego okresu z 40 do 44, uruchomiono dwa nowe podmioty będące jednocześnie obiektami oraz w 2 podmiotach przybyło po 1 obiekcie.

W okresie sprawozdawczym skontrolowano **16** podmiotów, w których przeprowadzono **28** kontroli sanitarnych.

Wszystkie podmioty należące do NZOZ oceniono jako dobre.

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

Podmioty wytwarzające odpady medyczne posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w wydzielonych chłodnych pomieszczeniach lub w chłodziarkach przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

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

NZOZ posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji oraz mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. Pracownicy posiadają wymaganą dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno – epidemiologicznych.

W 2011 roku wydano 5 postanowień o spełnieniu lub braku spełnienia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej; oraz rozp. MZ z dnia 2 lutego 2011r. (Dz. U. nr 31. poz.158), wydano 10 decyzji o spełnieniu lub braku spełnienia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011r. (Dz. U. nr 31. poz.158).

4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich

Pod nadzorem znajduje się 65 prywatnych gabinetów lekarskich. W 2011r. skontrolowano 8 obiektów, przeprowadzając łącznie 10 kontroli.

W jednym gabinecie, udzielającym świadczeń medycznych w zakresie stomatologii stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku preparatu antyseptycznego do dezynfekcji rąk, braku kontroli skuteczności procesu sterylizacji, braku opracowanych procedur p/epidemicznych w zakresie: mycia i dezynfekcji powierzchni dotykowych i bezdotykowych, postępowania w przypadku skażenia materiałem biologicznym, mycia i dezynfekcji rąk, postępowania po ekspozycji, mycia i dezynfekcji narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z odpadami, przeterminowanych pakietów z narzędziami wielorazowego użytku .

Wydano decyzję unieruchamiającą, która została wykonana.

Ponadto w jednym gabinecie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące przeterminowanego preparatu do dezynfekcji rąk oraz braku opracowanych procedur przeciwepidemicznych, wydano zalecenia doraźne, które zostały wykonane.

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

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

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

W trakcie przeprowadzonych kontroli w jednym gabinecie stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku opracowanej procedury postępowania z odpadami medycznymi – wydano zalecenia doraźne. W pozostałych skontrolowanych gabinetach nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

Stan sanitarny pozostałych skontrolowanych gabinetów został oceniony jako dobry, w gabinetach opracowane są i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi,

sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątanania i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową.

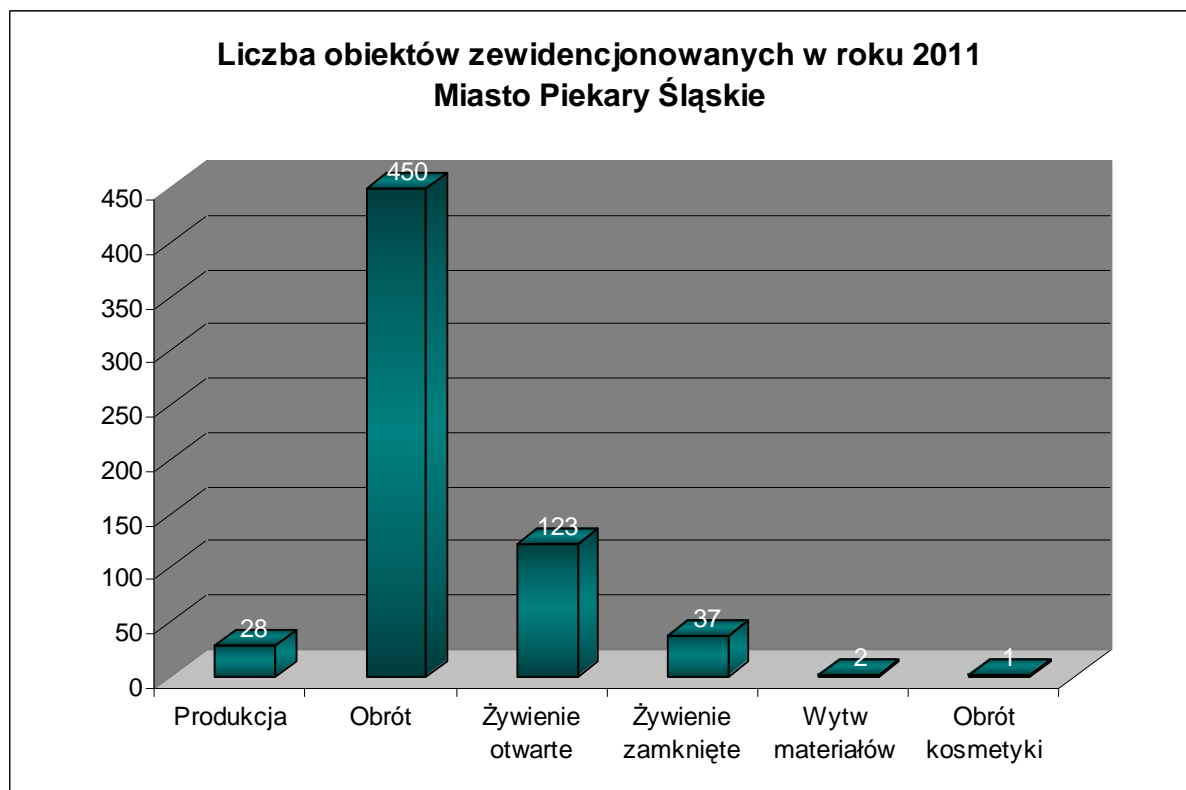
Wnioski:

1. Nowelizacja Rozporządzenia MZ w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej wprowadzona rozporządzeniem z dnia 2 lutego 2011r. na tyle złagodziła wymagania, że zaobserwować można tendencję do wycofywania się lub ograniczania realizowanych lub planowanych inwestycji.
2. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich ulega sukcesywnej poprawie. Pomimo zauważalnej poprawy nadal konieczny jest wzmożony nadzór nad gabinetami o charakterze zabiegowym celem wyeliminowania nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi.

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

Na terenie miasta Piekary Śląskich w roku 2011 w ewidencji znajdowało się **641** zakładów produkcyjnych, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków. W roku sprawozdawczym skontrolowano **382** obiekty żywnościowe, co stanowi **59%** zewidencjonowanych obiektów.

Wykres nr 1



Największą część spośród wszystkich obiektów zewidencjonowanych stanowią zakłady obrotu żywnością, które stanowią **70%** w stosunku do ogólnej liczby zakładów. Ogólna liczba wszystkich zewidencjonowanych obiektów zwiększyła się w stosunku do roku poprzedniego o ok. **11%**.

Tabela 1 Zestawienie liczbowe lata 2010 i 2011 na terenie Miasta Piekar Śląskich.

	2010	2011	ZMIANY
Ilość obiektów nadzorowanych	567	641	+ 11,54%
Ilość obiektów skontrolowanych	328	382	+ 14,13%
Ilość kontroli	454	484	+ 6,19%
Ilość wydanych decyzji	118	154	+ 23,37%
Ilość wydanych postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę	0	0	0
Ilość nałożonych mandatów na kwotę	25 – 3300;	20 – 2500;	- 20%

Ogółem przeprowadzono **484** kontrole sanitarne, tematyczne oraz rekontrole. Za uchybienia sanitarno – higieniczne nałożono **20** mandatów karnych na kwotę **2500,00** zł.

Wydano ogółem **154** decyzje administracyjne, z czego **17** decyzji represyjnych dotyczących usunięcia niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego w kontrolowanych obiektach. Natomiast **88** decyzji dotyczyło zatwierdzenia zakładu i dopuszczenia do użytkowania, w tym **11** decyzji dotyczyło poszerzenia działalności.

Dokonując oceny uzyskanych wyników w latach 2010 i 2011 można zauważyć, iż liczba obiektów skontrolowanych jest większa o **14%** w stosunku do roku poprzedniego, jak również liczba nadzorowanych obiektów zwiększyła się o **11%**. Liczba kontroli również jest większa tj. o **9%** w stosunku do 2010 roku.

Natomiast zmniejszyła się liczba nałożonych mandatów karnych o **20%** w porównaniu do roku ubiegłego, jak również kwota zmniejszyła się o ok. **24%**.

1. Stan sanitarno – higieniczny i techniczny zakładów

Zakłady produkcji żywności

W roku 2011 na terenie miasta Piekar Śląskich w rejestrze obiektów znajdowało się **28** zakładów produkcji żywności, typu :

- 2 wytwórnie lodów,
- 1 automat do lodów,
- 15 piekarni,
- 6 ciastkarni,
- 1 zakład garmażeryjny,
- 1 wytwórnia koncentratów spożywczych,
- 1 wytwórnię kiszonek,
- 1 wytwórnię waty cukrowej.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono **35** kontroli, o **25%** więcej niż w roku 2010, w którym przeprowadzono **26** kontroli.

Zaplanowanych kontroli kompleksowych było **22**, z czego wykonano **18**.

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

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

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

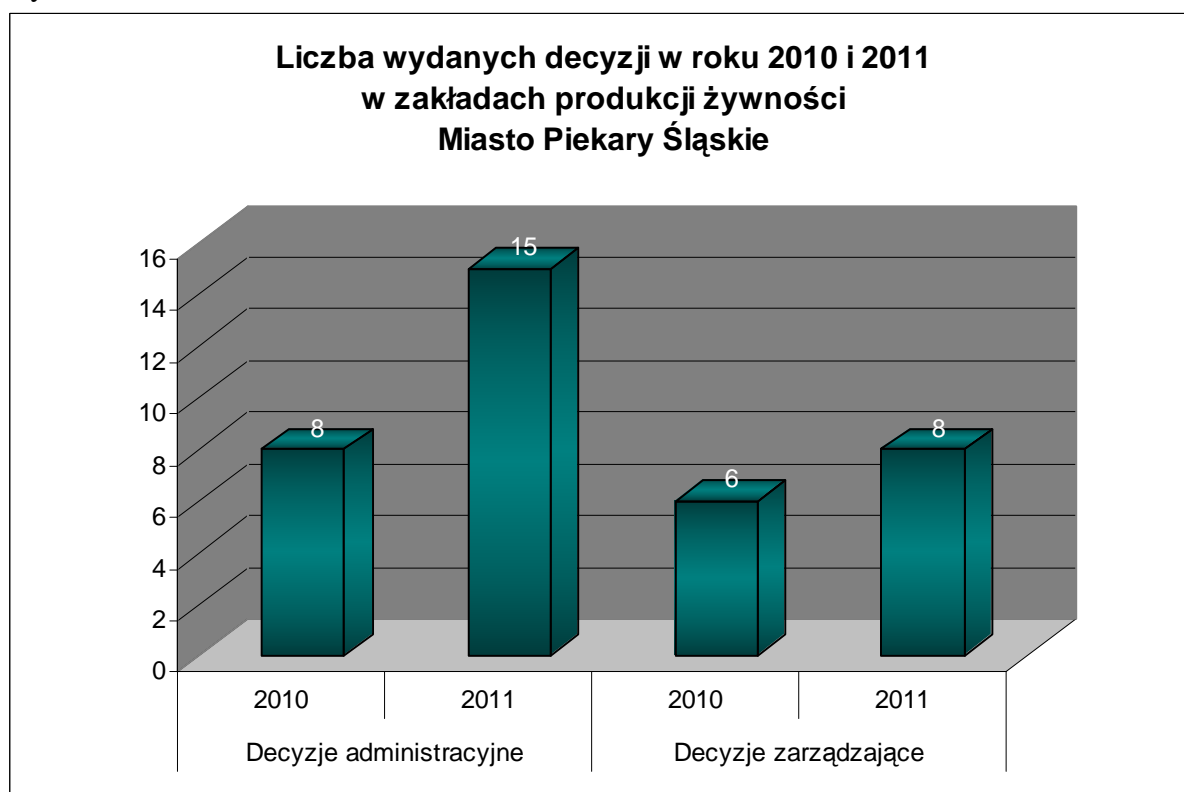
Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

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

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności.

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

Wykres nr 2



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie obiektów **15** decyzji administracyjnych, w tym **8** decyzji zarządzających i **5** decyzji zatwierdzających zakład. Dokonując porównania do ubiegłego roku należy stwierdzić, iż ogólna liczba wydanych decyzji oraz liczba decyzji zarządzających zwiększyła się w stosunku do ubiegłego roku.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego nałożono **3** mandaty karne na kwotę **400zł**.

W zakładach produkcji żywności znajdujących się na terenie miasta Piekary Śląskich najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

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

Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **450**, w tym:

- 228 sklepów spożywczych, a wśród nich 2 supermarkety,
- 62 kioski spożywcze, spośród których można wyróżnić 3 kioski na targowiskach sprzedających mięso oraz 14 kiosków na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze,
- 20 magazynów hurtowych,
- 5 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 88 środków transportu,
- 47 innych obiektów obrotu żywnością, w tym również apteki.

W grupie zakładów obrotu żywnością zaplanowano do kontroli **90** obiektów, z czego skontrolowano **78**. Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **299** kontroli, o **4%** mniej niż w 2010 roku, w którym przeprowadzono **312** kontroli.

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

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

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

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

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

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

Wykres nr 3



W związku ze stwierdzonymi powyższymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno – technicznymi w roku 2011 wydano **90** decyzji administracyjnych, w tym **7** decyzji zarządzających. W porównaniu do roku 2010 można zauważyć większą liczbę wydanych decyzji administracyjnych (o **16%** więcej), natomiast mniejszą liczbę decyzji zarządzających (o **22%** mniej).

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarnego nałożono **12** mandatów na kwotę **1500zł**, o **36%** mniej liczbowo, natomiast kwotowo o **37%** mniej niż w roku poprzednim, w którym wydano **19** mandatów na kwotę **2400zł**.

W zakładach obrotu żywnością znajdujących się na terenie miasta Piekary Śląskich najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

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

- całkowity brak kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2011 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **123**, w tym **53** zakładów małej gastronomii.

Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **96** kontroli, co stanowi **24%** więcej w porównaniu do roku 2010, w którym przeprowadzono **73** kontrole.

Zaplanowanych kontroli w roku sprawozdawczym w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego było **42**, z czego **39** wykonano.

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

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

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

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

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

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

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

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

Wykres nr 4



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie zakładów **44** decyzje administracyjne, w tym wydano **2** decyzje zarządzające. Ponadto wydano **28** decyzji zatwierdzających zakład. W stosunku do roku ubiegłego ilość decyzji administracyjnych jest większa o **29%**, natomiast ilość decyzji zarządzających zmniejszyła się o **66%**.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono **5** mandatów na kwotę **600zł**.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego znajdujących się na terenie miasta Piekary Śląskich najczęściej stwierdzano nieprawidłowości typu:

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

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2011 roku na terenie miasta Piekar Śląskich w ewidencji znajdowało się **37** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego :

- 2 bloki żywienia w szpitalach,
- 3 bloki żywienia w domach opieki społecznej,
- 2 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka,
- 14 stołówek szkolnych,
- 16 stołówek w przedszkolach.

Liczba zaplanowanych do kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego wynosiła **31**, natomiast skontrolowanych zostało **30**. Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **51** kontroli, natomiast w 2010 roku **37** kontroli. W porównaniu do roku poprzedniego przeprowadzono o **27%** kontroli więcej.

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

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

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

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

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

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

Dokumentacji zakładu: opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP,

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

Wykres nr 4



W roku 2011 wydano **5** decyzji administracyjnych, w tym **4** decyzje zatwierdzające zakład i **1** decyzję o wykreśleniu z rejestru, nie wydano decyzji zarządzającej. W stosunku do roku ubiegłego wydano o **2** decyzje administracyjne więcej.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego znajdujących się na terenie miasta Piekary Śląskich najczęściej stwierdzano nieprawidłowości typu:

- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP / GMP oraz systemu HACCP.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności zbadano **60** próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

- w zakresie mikrobiologicznym 27,
- w zakresie organoleptyki 6,
- w zakresie znakowania 32,
- w zakresie zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych 8,
- w zakresie fizykochemicznym 19.

Oceniając jakość zdrowotną zbadanych próbek żywności dyskwalifikacji nie uległa żadna próbka.

3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne

W roku 2011 do Sekcji HŻŻ i PU wpłynęło **40** powiadomień alarmowych RASFF. Wszystkie powiadomienia sprawdzane były podczas kontroli kompleksowych oraz tematycznych. Ponadto przeprowadzone zostały dodatkowe kontrole interwencyjne, głównie w sklepach wielkopowierzchniowych, jak również w innych obiektach w przypadku wskazania w powiadomieniu adresów zakładów, do których mogły dotrzeć kwestionowane środki spożywcze lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W związku z powyższym w wyniku przeprowadzonych kontroli na terenie miasta Piekar Śląskich dokonano w **1** przypadku zabezpieczenia wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. W większości zakładów nie stwierdzono na stanie ekspedycyjnym lub magazynowym kwestionowanego produktu lub został on wycofany ze sprzedaży i przesłany do producenta lub magazynu centralnego (w przypadku sieci handlowych) przez właścicieli obiektów.

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

W roku sprawozdawczym na terenie miasta Piekar Śląskich w ewidencji znajdowała się **1** wytwórnia oraz **1** zakład obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, jak również **1** obiekt obrotu kosmetykami.

W roku 2011 przeprowadzono **1** kontrolę sanitarną w wytwórni i **1** kontrolę w zakładzie obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, natomiast nie przeprowadzono żadnej kontroli w obiektach obrotu kosmetykami.

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

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

Wnioski:

1. Infrastruktura budynków w dużym stopniu wpływa negatywnie na stan sanitarno – techniczny obiektów żywnościowo – żywieniowych znajdujących się na nadzorowanym terenie PSSE – Bytom. Często zakłady usytuowane są w starych budynkach z niefunkcjonalnością pomieszczeń wchodzących w skład zakładu.
2. Ocena stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w latach 2010 – 2011 :
 - Ilość wydanych decyzji administracyjnych związanych z usunięciem uchybień / nieprawidłowości w roku 2011 zwiększyła się o **23%** w stosunku do roku 2010, co świadczy o pogorszeniu się warunków technicznych w zakładach.
 - Liczba mandatów karnych za uchybienia i nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego w roku 2011 zmniejszyła się o około **20%**, a kwota o około **24%**.
 - Zwiększyła się liczba obiektów posiadających wdrożoną dokumentację GHP/GMP oraz procedur opartych na podstawie zasad systemu HACCP, niemniej jednak w większej liczbie kontrolowanych zakładów stwierdza się brak utrzymania i prowadzenia zapisów wynikających z dokumentacji zapewniającej bezpieczeństwo żywności takich jak:
 - Brak opracowanych procedur postępowania ze środkami o niewłaściwej jakości zdrowotnej i przyjęcia reklamacji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji i obrotu środkami spożywczymi,
 - Brak opracowanej, wdrożonej i utrzymanej w całości dokumentacji GHP/GMP w obiektach produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
 - Dokumentacja HACCP nie jest dostosowana do specyfiki danego zakładu,
 - Niedostateczna wiedza lub całkowity jej brak u kierownictwa podmiotów branży spożywczej w zakresie systemu HACCP,
 - Małe zainteresowanie przedsiębiorców w zakresie opracowania i wdrożenia systemu HACCP,
 - Mylne przeświadczenie przedsiębiorców branży spożywczej, że wprowadzenie systemu HACCP jest trudne i kosztowne,
 - Zbyt mała wiedza i zbyt małe zainteresowanie właścicieli obiektów żywnościowo – żywieniowych nadzorowanych przez PPIS w Bytomiu w zakresie obowiązujących i nowych aktów, przepisów prawnych krajowych i wspólnoty europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności i higieny środków spożywczych.
3. W roku sprawozdawczym w dużym stopniu zwiększyła się liczba wniesionych interwencji konsumentów w porównaniu do roku ubiegłego. Ponadto konsumenci rynku spożywczego w dobie daleko posuniętego dostępu do środka masowego przekazu, jakimi są telefon, czy internet zgłaszają coraz częściej i więcej skarg / interwencji (anonimowych) na zły stan sanitarno – higieniczny obiektów i na jakość zdrowotną środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, które po przeprowadzeniu kontroli przez upoważnionych przedstawicieli Inspekcji Sanitarnej w większości nie są potwierdzone. Interwencje omówione w części *X. Działalność interwencyjna*.
4. W 2011 roku na terenie miasta Piekar Śląskich pobrano mniejszą ilość próbek w porównaniu do 2010 roku. Żadna z próbek nie została zdyskwalifikowana.

Podsumowując niezgodności stwierdzone podczas prowadzonego nadzoru sanitarnego należy stwierdzić, że przyczyną ich wystąpienia była m.in.: nieznajomość prawa żywnościowego przez przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, brak środków finansowych umożliwiających zapewnienie właściwego stanu sanitarno – technicznego w zakładach; niewystarczające lub niewykwalifikowane zasoby kadrowe, brak praktycznego zastosowania dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Nie bez znaczenia jest również brak odpowiednio odstrasżających sankcji karnych.

IV. Jakość wody przeznaczanej do spożycia oraz wody do kąpieli

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

- *Liczba ludności zaopatrywanej w wodę 58,3 tys.*
- *Zaopatrzenie w wodę – zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d : woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowice –śr. 6642 (SUW Bibiela; SUW Kozłowa Góra SUW Goczałkowice lub SUW Będzin).*

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

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

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

Liczba awarii zgłoszonych przez Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji w Piekarach Śląskich wynosiła 48.

Nadzorem sanitarnym tut. Stacji objęte są również: eksploatowane dla potrzeb własnych ujęcie wód głębinowych Zakładu Górniczego „Piekary” przy ul. gen. J. Ziętka oraz ogólnodostępne źródło naturalne przy Parafii Katolickiej NMP, ul. Ks. Ficka.

Woda z ujęcia wód głębinowych Zakładu Górniczego „Piekary” odznacza się podwyższoną twardością. W celu zabezpieczenia dobrej jakości mikrobiologicznej wody od marca 2011r do jej uzdatniania zastosowano 2 ultrafioletowe sterylizatory.

Wodę ze źródła przy ul. Ks. Ficka z uwagi na obecność azotanów oceniono jako nieprzydatną do spożycia.

Łącznie w 2011r na terenie Piekar Śląskich w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano 57 próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym – 57, pod względem bakteriologicznym – 57. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan, twardość, azotany) stwierdzono w 14 próbkach wody.

2. Ocena jakości wody w basenach

W 2011r. na terenie miasta eksploatowane były 3 baseny kąpielowe kryte tj. w Szkole Podstawowej, ul. Chopina, Wojewódzkim Szpitalu Chirurgii Urazowej, ul. Bytomska, Ośrodek Rehabilitacji F.O.Z. Pracowników KWK „Julian”, ul. gen. J. Ziętka 13 i 1 sezonowy – M.O.S. i R., ul. Olimpijska.

Na podstawie przeprowadzonych badań (40 próbek wody, w tym kwestionowanych pod względem bakteriologicznym - 3) jakość wody w basenach krytych i sezonowym oceniono jako dobrą.

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

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

Skontrolowano jakość ciepłej wody w **3** obiektach, w tym szpitale-**2**, inne usługi hotelarskie-**1**.

Ponadnormatywną liczbę bakterii legionella, pozwalającą uznać sieć za skolonizowaną stwierdzono w **1** obiekcie- Szpital Miejski w Piekarach Śląskich, ul. Szpitalna 11. Stopień skażenia oceniono jako średni.

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

Pomimo podejmowanych działań woda nadal wykazuje ponadnormatywną liczbę bakterii legionella.

Ogółem w 2011 r. na obecność bakterii legionella pobrano **25** próbek wody, w tym zakwestionowano – **9**

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

Bieżący nadzór nad obiektami użyteczności publicznej dotyczy licznych i różnorodnych obiektów, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych kategorii. W roku sprawozdawczym nadzorem objętych było 160 obiektów, skontrolowano 71 obiektów, w których przeprowadzono 83 kontrole.



Wśród obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym najliczniejszą grupę stanowią zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej. Mniej liczne grupy stanowią: ustępy publiczne, domy pomocy społecznej, dworce autobusowe i kolejowe, hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie, noclegownie, obiekty sportowe, obiekty kulturalno – widowiskowe, tereny rekreacyjne z piaskownicami, cmentarze, zakłady pogrzebowe, prosectoria, baseny kąpielowe kryte i odkryte, areszty śledcze, apteki i punkty apteczne, sklepy z odzieżą używaną, targowiska, transport publiczny, parkingi i inne, kontrolowane doraźnie lub akcyjnie.

Na użytek niniejszej oceny wybrano i opisano grupy obiektów reprezentowane najliczniej oraz obiekty o znaczeniu strategicznym dla ogólnego poglądu na temat obiektów użyteczności publicznej.

1. Ocena obiektów użyteczności publicznej

Domy pomocy społecznej

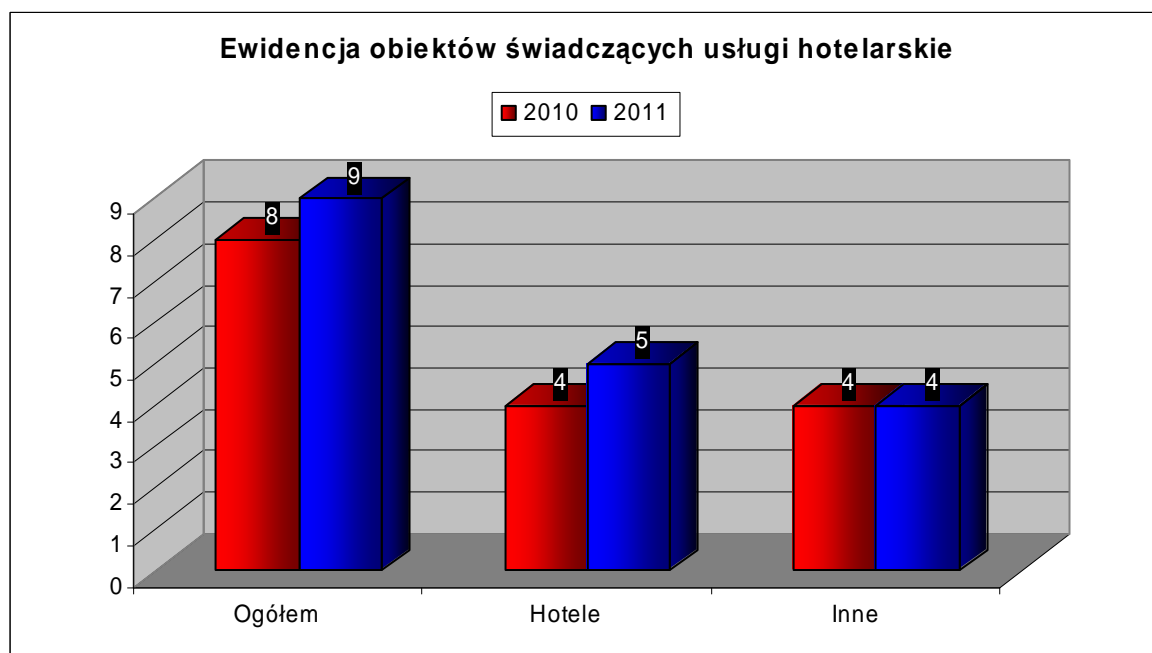
W ewidencji są 2 domy pomocy społecznej. Skontrolowano 1 dzienny dom pomocy społecznej. Obiekt oceniono jako dobry. Budynek, w którym funkcjonuje jest w dobrym stanie technicznym, na bieżąco prowadzone są prace konserwacyjno – remontowe. Część pomieszczeń dostosowana jest dla potrzeb osób niepełnosprawnych i z chorobami wieku starczego. Oprócz kompleksowego wyposażenia zapewniona jest opieka lekarsko - pielęgniarska.

Hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie

W tej grupie nadzorem objętych jest 9 obiektów. Na terenie Piekar Śląskich znajduje się 5 hoteli, które zostały skontrolowane i ocenione jako dobre. Dysponują jednostkami mieszkalnymi z zespołami higienicznymi. Posiadają podpisane umowy z pralniami, bielizna

czysta i brudna przechowywana jest w oddzielnych magazynach, posiadają wydzielone pomieszczenia na środki czystości, sprzęt porządkowy i środki dezynfekcyjne.

Ponadto skontrolowano 4 obiekty świadczące usługi hotelarskie. Oceniono je jako dobre. Mimo braku kategoryzacji świadczą usługi o wysokim standardzie w dobrze utrzymanych pomieszczeniach. W tej grupie obiektów w okresie sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości, podobnie jak w roku 2010. W stosunku do roku ubiegłego stan liczebny obiektów wzrósł o jeden nowouruchomiony hotel „Stara Kamienica” w Piekarach Śl. przy ul. Bytomskiej 61.



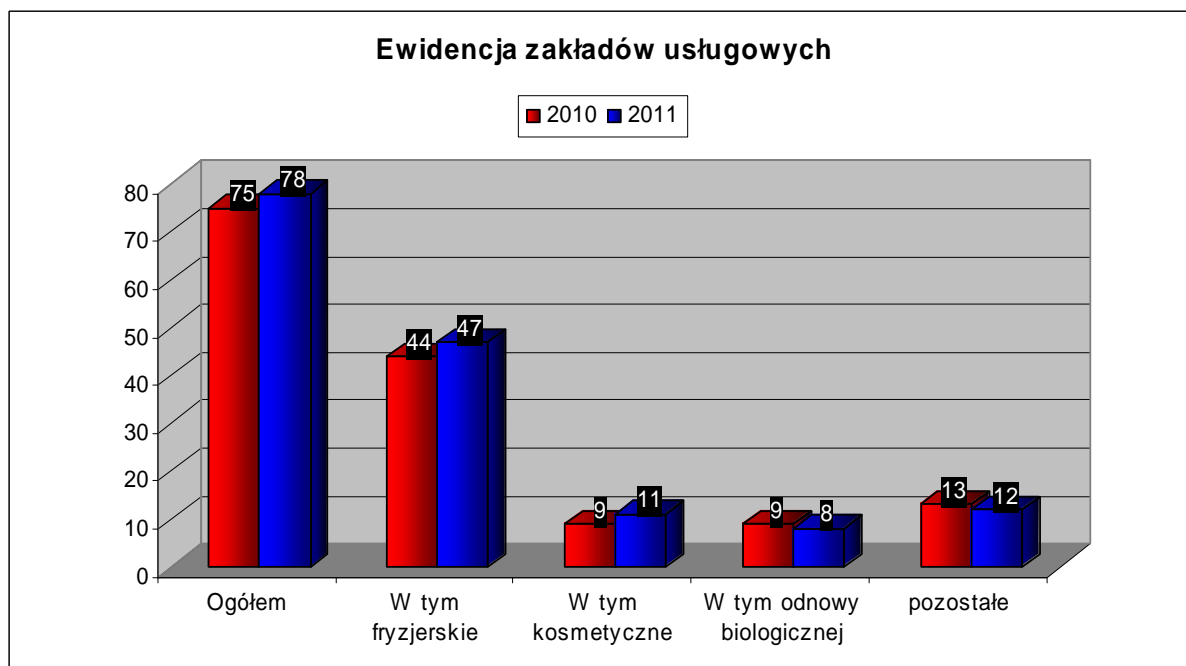
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z w/w usług

Ogółem w ewidencji jest 78 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym: 47 to zakłady fryzjerskie, 11- kosmetyczne, 8- odnowy biologicznej, 12- w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. Skontrolowanych zostało 27 zakładów, przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych. W roku 2011 wydano 5 decyzji administracyjnych, w wyniku których 5 zakładów oceniono jako złe pod względem sanitarno – technicznym. Jest to dość istotna różnica w stosunku do ubiegłego roku, w którym nie wydano decyzji.

Jako dobre oceniono 17 zakładów. Są to zakłady przystosowane do wymogów rozporządzenia MZ z dnia 17 lutego 2004r., w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Są to standardowe, estetyczne obiekty wyposażone w nowoczesny sprzęt. Na podstawie przeprowadzonych kontroli 4 zakłady oceniono jako dostateczne. Są to w większości obiekty zlokalizowane w starych kamienicach, w których standard pomieszczeń jest niższy.

Nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 600,- zł, co również świadczy o istotnym przyroście w stosunku do roku ubiegłego, w którym nałożono 1 mandat karny na kwotę 100,- zł. Przyczynami nakładania mandatów karnych było: niewłaściwe przechowywanie narzędzi, brak lub niewłaściwa dezynfekcja narzędzi, niewłaściwe przechowywanie odzieży ochronnej, brak informacji o zakazie palenia wyrobów tytoniowych. Po upływie terminu zaleceń doraźnych wykonano kontrolę sprawdzającą i stwierdzono wykonanie zaleceń doraźnych co udokumentowano w protokołach.

Zakłady, w których wykonuje się zabiegi związane z naruszeniem ciągłości tkanki traktowane są ze szczególną uwagą, aby zachowane były istotne elementy higieny w postępowaniu z narzędziami i sprzętami. Większość obiektów wdrożyła procedurę postępowania przy świadczeniu usług w przypadku naruszenia ciągłości tkanki.



Dworce

W ewidencji jest 1 dworzec autobusowy i 1 przystanek komunikacji międzygminnej. W minionym roku 3 krotnie skontrolowano dworzec autobusowy. Obiekt oceniono jako dostateczny, ponieważ poza utwardzonym miejscem z ławeczkami i wiatami dla podróżnych nie posiada żadnych innych udogodnień.

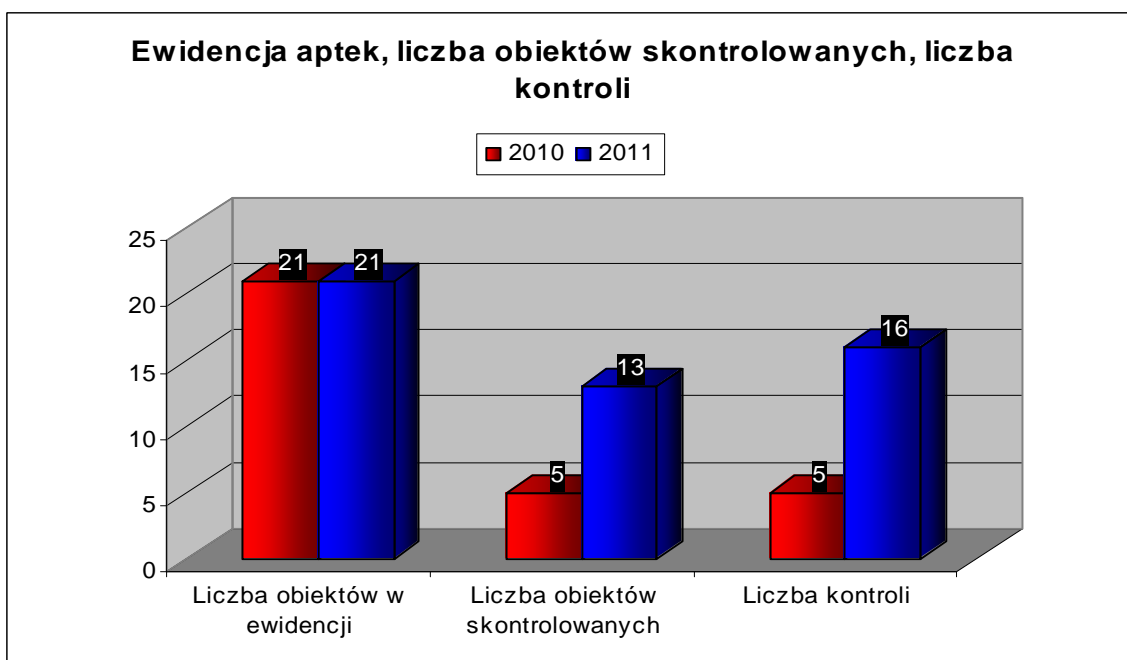
Ustępy publiczne

Ogółem w ewidencji są 2 obiekty, skontrolowano 1, przeprowadzono 1 kontrolę. Obiekt oceniono jako dobry. Skontrolowany przy ul. Kalwaryjskiej ustęp jest skanalizowany, woda doprowadzana jest z sieci miejskiej, wyposażony jest w umywalki z ciepłą i zimną wodą. Kabiny ustępowe, podłogi i ściany mają powierzchnie łatwo zmywalne. Zapewnione są środki czystości: mydło, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy.

Apteki

Wybór tej grupy obiektów do opisu w niniejszej ocenie spowodowany jest obserwacją wyraźnego trendu wskazującego na pogorszenie się stanu sanitarno - technicznego aptek. Z tego powodu, na 2011r. wyraźnie zwiększono liczbę aptek zaplanowanych do kontroli. Większość wydanych decyzji obejmuje wykonanie malowania pomieszczeń i stosunkowo drobnych napraw, co do tej pory wykonywane było na bieżąco bez konieczności podejmowania postępowania przymuszającego przez organ kontrolny.

Ogółem w ewidencji jest 21 aptek. Skontrolowano 13 i przeprowadzono 16 kontroli.



Mimo wydania 4 decyzji administracyjnych, jako złą pod względem sanitarno - technicznym oceniono 1 aptekę, ponieważ pozostałe 3 wykonały zarządzenia przed upływem okresu sprawozdawczego. Pozostałe skontrolowane apteki oceniono: 10 jako dobre i 2 jako dostateczne.

Skontrolowane apteki wyposażone są w instalacje wodno-kanalizacyjne. Właściciele aptek posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmami posiadającymi wymagane zezwolenia.

Obiekty sportowe

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

Skontrolowano wszystkie obiekty, w wyniku których 3 obiekty oceniono jako dobre, 2 dostateczne i 1 jako zły – boisko przy ul. Skłodowskiej 49, w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, na które wydano decyzję administracyjną zarządzającą usunięcie przyczyny występowania zacieków i zawilgoceń i malowanie pomieszczeń szatni oraz zorganizowanie pomieszczenia porządkowego z punktem wodnym. Termin wykonania decyzji do dnia 31.12.2011r.

Zarządzający obiektami sportowymi posiadają umowy z firmami specjalistycznymi na wywóz odpadów komunalnych. Jest to grupa obiektów, która w dalszym ciągu wymaga dofinansowania, w celu utrzymania możliwości prowadzenia bieżących remontów i napraw.

2. Ocena stanu sanitarnego basenów

Ogółem w ewidencji są 3 baseny kryte całoroczne, które zostały skontrolowane i ocenione 2 jako dobre i 1 jako dostateczny. Stan sanitarno – higieniczny basenu szkolnego oraz basenu rehabilitacyjnego w Szpitalu nie budziły zastrzeżeń. Są one utrzymane czysto i sukcesywnie remontowane w miarę potrzeb. Wydano 1 decyzję administracyjną, której adresatem był Ośrodek Rehabilitacji Fundacji Ochrony Zdrowia KWK Julian. Mimo wykonania zarządzeń decyzji w terminie, obiekt oceniono jako dostateczny, z uwagi na ogólnie gorszy standard budynku. Decyzje wydano w wyniku przeprowadzenia kontroli interwencyjnej - zasadne okazało się anonimowe telefoniczne zgłoszenie złego stanu sanitarnego panującego na basenie.

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

3. Akcje i współpraca z innymi jednostkami

W sierpniu 2011r. w ramach akcji wzmożonego nadzoru nad toaletami ogólnodostępnymi w budynkach użyteczności publicznej skontrolowano 2 obiekty, w których przeprowadzono 2 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie wydano decyzji administracyjnych ani nie nałożono mandatów karnych. Zebrane informacje pozwoliły skontrolowane obiekty ocenić zaledwie jako dostateczne. Zgodnie z uzyskanymi wyjaśnieniami Prezydenta Miasta, zarówno ubikacje Urzędu Miejskiego, jak i Urzędu Stanu Cywilnego są zaplanowane do remontu.

Inne informacje:

W roku sprawozdawczym nadzorowano 1 imprezę masową, która przebiegała z zapewnieniem właściwego stanu sanitarnego dla uczestników.

Ponadto w 2011 r. wydano 2 decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji zwłok. Obie zostały przeprowadzone w wyznaczonym terminie pod nadzorem upoważnionych przedstawicieli PPIS w Bytomiu, wydano 1 decyzji zezwalających na przewóz zwłok., po ich zaplombowaniu oraz 9 postanowień zezwalających na sprowadzenie zwłok z zagranicy.

Zaopiniowano 2 projekty regulaminów porządku i czystości w gminie.

Pozytywnie zaopiniowano 1 procedurę zapewniającą ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi dla gabinetu kosmetycznego oraz wydano 1 opinię na temat stanu sanitarnego obiektu na wniosek strony.

Systematycznie kontrolowano obiekty użyteczności publicznej pod kątem przygotowań do Turnieju UEFA EURO 2012 .

Wnioski:

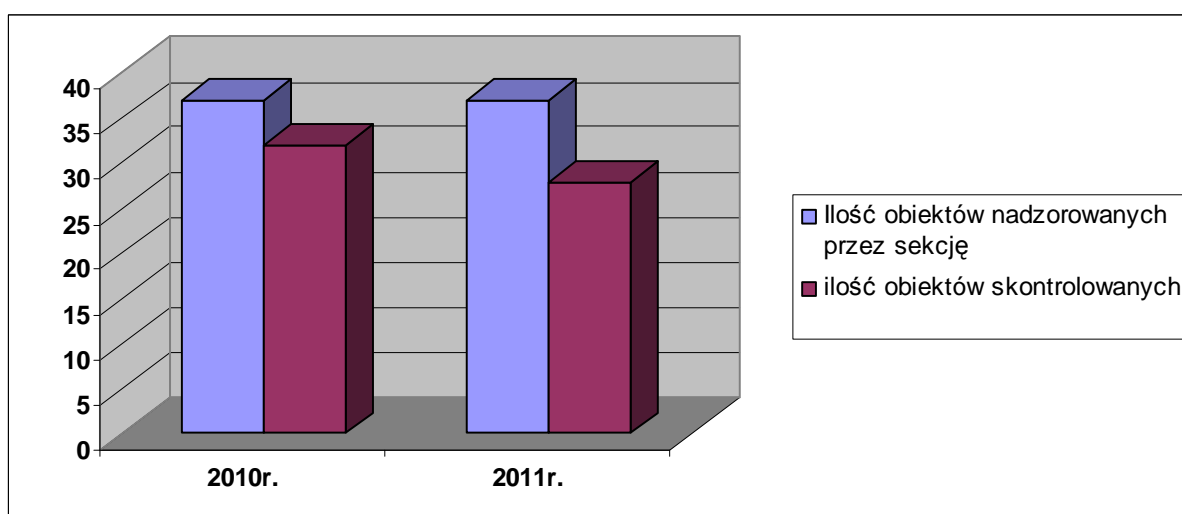
1. Pogorszył się stan sanitarno - techniczny aptek o czym świadczy zwiększona wyraźnie ilość wydawanych decyzji administracyjnych. Większość wydanych decyzji obejmuje wykonanie stosunkowo drobnych napraw i remontów, co do tej pory wykonywane było na bieżąco bez konieczności stosowania postępowania przymuszającego.
2. Mimo stosowania się do zapisów zawartych w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej, które zobowiązują organ kontroli do zawiadamiania przedsiębiorcy o zamiarze wszczęcia kontroli oraz wynikającym z ustawy terminie, w jakim można ją przeprowadzić od daty doręczenia zawiadomienia zauważono, że przedsiębiorcy nie przygotowują się do kontroli. Nie znają wymagań higieniczno – zdrowotnych określonych w przepisach prawnych. Na poparcie tej tezy można posłużyć się porównaniem liczb.

VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczych

Pracownicy sekcji NS/HD sprawują bieżący nadzór sanitarny nad higieną procesów nauczania oraz higieną otoczenia i pomieszczeń w szkołach, żłobkach, przedszkolach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, placówkach wypoczynku oraz uczelniach wyższych. Nadzór ten dotyczy również kontroli przestrzegania przepisów określających wymogi higieniczne i zdrowotne w stosunku do sprzętu używanego w tych podmiotach oraz ośrodkach wypoczynku.

W 2011r. na terenie m. Piekary Śląskie, bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 37 obiektów, skontrolowano w tym okresie 28 obiektów, co stanowi 75%.

W porównaniu do roku 2010r. sytuację ilustruje poniższy wykres.



Liczba nadzorowanych obiektów w porównaniu do 2010r. zwiększyła się o nowopowstałe Niepubliczne Przedszkole „Pszczółka Maja” zlokalizowane przy ul. Miarki 21.

1. Stan sanitarny placówek

Szkoły

W 2011r. pod nadzorem było 16 szkół różnych typów, przeprowadzono w nich 16 kontroli, w wyniku których wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające terminowe. W roku sprawozdawczym wydano też 5 decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń.

Nowowydane decyzje administracyjne dotyczyły złego stanu sanitarno-higienicznego oraz braku dopływu wody bieżącej ciepłej do pomieszczeń sanitarnych dla uczniów.

Na terenie miasta istnieją placówki, w których wydane decyzje administracyjne w latach wcześniejszych są kilkakrotnie prolongowane co powoduje znaczne pogorszenie się stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego np. Miejskie Gimnazjum nr 3- decyzja z 2005r. z terminem wykonania do 31.08.2012r., po 6 prolongatach – dotyczy złego stanu technicznego pomieszczenia z natryskami oraz toalet na zapleczu bloku sportowego.

Większość szkół podstawowych utworzyła nowe place zabaw dla dzieci z oddziałów zerowych, wyposażone w odpowiedni, certyfikowany sprzęt.

W czasie kontroli w 2 placówkach stwierdzono brak dopływu wody bieżącej ciepłej w pomieszczeniach sanitarnych dla uczniów. Zgodnie ze zmianą rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.) § 8 w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych zapewnia się ciepłą i zimną bieżącą wodę – zostały wydane decyzje administracyjne zarządzające dotyczące:

- Miejskiej Szkoły Podstawowej nr 13,
- Miejskiej Szkoły Podstawowej nr 15.

Na uwagę zasługuje fakt wykonania generalnego remontu wszystkich pomieszczeń sanitarnych dla uczniów i personelu w Miejskiej Szkole Podstawowej nr 5.

Przedszkola i inne formy

W 2011r. pod nadzorem PSSE w Bytomiu było 15 przedszkoli, w tym 1 nowe Niepubliczne Przedszkole „Pszczółka Maja” zlokalizowane przy ul. Miarki 21, na które został wydana pozytywna opinia sanitarna.

W 2011r. przeprowadzono 7 kontroli w przedszkolach, w 6 z nich wydano decyzje administracyjne zmieniające termin wykonania zarządzeń.

W roku sprawozdawczym nie wydano żadnej nowej decyzji administracyjnej. W porównaniu do roku ubiegłego sytuacja uległa poprawie. W Miejskim Przedszkolu Nr 10 wydane zarządzenia z lat wcześniejszych zrealizowano w całości, dot. stanu technicznego stolarki okiennej, stopni schodów oraz tarasu.

Żłobki

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole w istniejącym na terenie miasta żłobku. W czasie kontroli stwierdzono:

- stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniach placówki prawidłowy,
- stan techniczny sprzętu i wyposażenia w budynku żłobka - bez zastrzeżeń.

Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego na terenie placówki, dotyczy ubytków w stopniach schodów wejściowych i nierównej nawierzchni podjazdów – została wydana decyzja administracyjna zarządzająca terminowa.

Świetlica Środowiskowa

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny świetlicy środowiskowych skontrolowanej w roku sprawozdawczym oceniono jako dobry.

Nie stwierdzono w nim naruszenia obowiązujących przepisów.

2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

W zakresie badań problemowych w 2011r. dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano 4 szkoły, w tym 2 szkoły podstawowe, 1 gimnazjum i 1 zespół szkolno-przedszkolny. Podczas wszystkich przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości - sytuacja w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległa zmianie.

Plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych w badanych oddziałach uwzględniają potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia zgodnie z § 4 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31.12.2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.).

Ocena warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Kontrole w roku bieżącym i latach ubiegłych wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i sanitarno-technicznego:

- w salach gimnastycznych (zły stan techniczny parkietu i stolarki okiennej, brudne ściany i sufity z zawilgoceniem) – wydane 3 decyzje administracyjne,
- boiska sportowe (zniszczona, nierówna nawierzchnia). Wydano 3 decyzje administracyjne w latach wcześniejszych,
- zapleczy bloków sportowych (brudne ściany, sufity, zniszczona stolarka okienna w szatniach i sanitariatach) – wydano 3 decyzje administracyjne.

W 2 placówkach wykonano kapitalny remont wraz z modernizacją zaplecza bloku sportowego zgodnie z wydanymi decyzjami administracyjnymi, dotyczy: Miejskiej Szkoły Podstawowej nr 9 oraz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2.

Ogólnie stan sanitarno-higieniczny i techniczny bloków sportowych na terenie miasta uległ poprawie.

Ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych

W czasie przeprowadzanych kontroli we wszystkich szkołach dokonywana jest ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych.

Stan sanitarno-higieniczny zarówno w 2010, jak i w 2011r. nie budził zastrzeżeń. Pracownie komputerowe wyposażona są w odpowiedni stoły i krzesła, w oknach zainstalowane są osłony przed nadmiernym nasłonecznieniem, stanowiska komputerowe ustawione są z zachowaniem odległość między sąsiadującymi monitorami (nie mniej niż 0,6 m) i opracowane są regulaminy bhp przy obsłudze komputera.

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

W czasie przeprowadzanych kontroli dokonywana jest ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w placówkach posiadających pracownie chemiczne.

Zarówno w 2010, jak i 2011 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych w kontrolowanych placówkach posiadających pracownie chemiczne. Nie używano w czasie prowadzonych zajęć przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono magazynowania tych substancji i preparatów chemicznych na zapleczach – są one na bieżąco przekazywane przez dyrektorów szkół do utylizacji.

Placówki te posiadają aktualny spis znajdujących się na stanie niebezpiecznych substancji chemicznych. Niebezpieczne substancje chemiczne są przechowywane zgodnie z zaleceniami w karcie charakterystyki w wydzielonych zamykanych szafach lub w zamykanych zapleczach pracowni. Wszystkie są oznakowane z informacją o szkodliwości dla zdrowia. Pracownie chemiczne wyposażone są w regulamin bhp, apteczki pierwszej pomocy, zlewy z bieżącą wodą.

3. Dożywianie dzieci i młodzieży

W większości szkół istnieją bloki żywieniowo-żywnościowe, w których przygotowywane są ciepłe posiłki w postaci obiadów dla dzieci.

Ogółem żywionych było 1706 dzieci. Z posiłków dofinansowanych korzystało 208 dzieci.

Podobnie jak w 2010r. większość szkół podstawowych korzysta z akcji organizowanych przez Agencję Rynku Rolnego finansowanych przez Unię Europejską. Prowadzone akcje to „Szkłanka mleka” i „Owoce w szkole” – dotyczy to głównie klas I – III w szkołach podstawowych. Wszystkie dzieci z w/w klas korzystają z tej akcji.

4. Profilaktyczna opieka zdrowotna

W Piekarach Śląskich we wszystkich szkołach istnieją gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny tych pomieszczeń wraz z wyposażeniem nie budzi zastrzeżeń.

Gabinety wyposażone są one w umywalkę z bieżącą zimną i ciepłą wodą, podłogi wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, przy umywalkach ściany wyłożone są materiałami trwałymi, gładkimi, zmywalnymi, nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych, zachowany jest dostęp do środków myjąco-dezynfekujących.

5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2011r. w ramach akcji „Zima w mieście” zgłoszono w bazie Ministerstwa Edukacji Narodowej 12 turnusów organizujących półkolonie.

Skontrolowano 5 z nich w trakcie trwania wypoczynku, ogółem wypoczywało w nich 275 dzieci i młodzieży. Natomiast w 2010r. w bazie MEN zgłoszono 7 placówek organizujących wypoczynek, wypoczywało w nich 617 dzieci i młodzieży.

W ramach Akcji „Lato 2011” zgłoszonych zostało w bazie MEN 14 turnusów, z tego wszystkie prowadziły półkolonie w miejscu zamieszkania. W czasie trwania turnusów skontrolowano 4 placówki półkolonijne. Ogółem w skontrolowanych placówkach wypoczywało 665 dzieci. Natomiast w roku 2010 zgłoszono w bazie MEN 5 placówek, skontrolowano 4 z nich. W skontrolowanych placówkach wypoczywało 195 dzieci i młodzieży.

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba dzieci i młodzieży wypoczywających w czasie trwania półkolonii zimowych w miejscu zamieszkania uległa zwiększeniu, natomiast ilość dzieci i młodzieży wypoczywających w czasie trwania akcji wypoczynku letniego uległa zmniejszeniu.

W wyniku kontroli w trakcie trwania wypoczynku nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wnioski:

Placówki oświatowo-wychowawcze w dalszym ciągu wymagają przeprowadzania kapitalnych remontów oraz wyposażania ich w meble i sprzęt z certyfikatami.

Dyrektorzy placówek podobnie jak w latach ubiegłych występują do PPIS o przedłużenie terminu wykonania zarządzeń ujętych w decyzjach administracyjnych wskazując na brak lub niewystarczającą ilość środków finansowych do ich realizacji. Ciągły brak finansów na w/w obiekty pogarsza ich stan sanitarny, techniczny. Dyrektorzy placówek powinni na bieżąco przeprowadzać okresowe remonty i konserwacje w celu zachowania wymagań bezpieczeństwa i higieny na terenie swoich placówek.

Priorytetem jest zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów. Szczególnie ważne jest zapewnienie należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych i stałej dostępności bieżącej zimnej i ciepłej wody w tych pomieszczeniach.

VII. Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy

1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy

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

Na terenie miasta Piekary Śl. nadzorem objętych było 110 obiektów o różnej formie prawnej, prowadzących działalność gospodarczą zarówno produkcyjną, jak i usługową oraz handlową. W roku 2011 r. w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy na terenie miasta Piekary Śl. skontrolowanych zostało 22 obiekty, w których przeprowadzono 28 kontroli.

Tematyka przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- ocena przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy oraz przestrzegania zakazu palenia wyrobów tytoniowych;
- ocena warunków pracy pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych i chemicznych w zakładzie opieki zdrowotnej ;
- ocena warunków pracy, narażonych zawodowo pracowników zatrudnionych na uczelniach wyższych w zakresie zagrożeń chemicznych i biologicznych;
- przestrzeganie przepisów i zasad bhp podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest ;
- ocena realizacji wymogów w zakresie prekursorów narkotykowych kategorii 2 i 3 oraz substancji i mieszanin chemicznych ;
- ocena warunków higieny pracy oraz wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych ;
- ocena stanu higieniczno-sanitarnego w związku ze zgłoszoną interwencją pracowników;
- kontrola warunków i higieny pracy oraz wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin;
- ocena przestrzegania przepisów w zakresie kart charakterystyki i oznakowania wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin chemicznych;
- ocena realizacji wymogów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

W 8 zakładach podczas kontroli stwierdzano nieprawidłowości, które dotyczyły:

Badań i pomiarów środowiska pracy

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

Złego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń:

- Odnowienia ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych;
- Odnowienia ścian w pomieszczeniach pracy;
- Uzupełnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń pracy;
- Urządzenia zgodnie z przepisami pomieszczeń higieniczno-sanitarnych;

Uchybień w zakresie czynników biologicznych:

- Uwzględnienia narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w ocenie ryzyka zawodowego.
- Uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego szczegółowych informacji dotyczących narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne

Uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych:

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

W celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości wydanych zostało 8 decyzji administracyjnych zarządzających.

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

W 2011r. w Zakładzie Górniczym „Piekary” stwierdzono występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Warunki przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia hałas, pył węgla kamiennego oraz pyły zaw. SiO₂ utrzymują się od lat na stałym poziomie mimo podjętych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na czynniki szkodliwe. Zakład realizuje program działań organizacyjno-technicznych wprowadza nowe rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapobieganiu powstawania chorób zawodowych., poprawia warunki pracy poprzez modernizację pomieszczeń pracy oraz tworzenie nowych stanowisk pracy dostosowanych do europejskich standardów. Pracodawca na bieżąco wyposaża pracowników w środki ochrony indywidualnej zabezpieczające przed działaniem niebezpiecznych i szkodliwych dla zdrowia czynników występujących w środowisku pracy. Pracodawca opracowywał szczegółowe instrukcje dot. bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy, z którymi zapoznał pracowników.

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

Przeprowadzono kontrole w zakresie narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne w zakładach służby zdrowia. W związku z przeprowadzonymi kontrolami stwierdzono, że większość pracodawców spełniła obowiązki jakie nakłada na nich rozporządzenie dot. szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy. W skontrolowanych zakładach zapewniono pracownikom środki ochrony zbiorowej, odpowiednie środki hermetyczności oraz środki ochrony indywidualnej, które były właściwie przechowywane i utrzymywane. Pracodawcy zapewniali środki higieny osobistej i środki do odkażania skóry. Pracownicy wykonujący prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny mieli zapewnioną opiekę lekarską oraz w większości skontrolowanych zakładów, możliwość uodpornienia się przy użyciu dostępnych szczepionek. Natomiast w opracowanej

ocenie ryzyka zawodowego pracodawcy nie uwzględniają szkodliwego czynnika biologicznego.

W roku 2011 w ramach nadzoru skontrolowano 2 obiekty zakładów opieki zdrowotnej w zakresie warunków pracy pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników chemicznych i biologicznych. W skontrolowanych obiektach stwierdzono uchybienia dot. oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne oraz nieodpowiedniego stanu higienicznego pomieszczeń i urządzeń higieniczno sanitarnych. W ślad za tym wydano 2 decyzje administracyjne zarządzające w Piekarskim Centrum Medycznym Sp. z o. o. – Szpital Miejski p.w. Św. Łukasza w Piekarach Śląskich i NZOZ „MED-ORZEŁ” Sp. z o. o. ul. Kotuchy 40

Przeprowadzone kontrole w zakresie wprowadzania i stosowania niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych wykazały, iż pracodawcy rzetelnie podchodzą do realizacji przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. Nr 63, poz. 322)

Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy kontynuują obowiązki dotyczące dalszej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018). Od 01 grudnia 2010r, obowiązują nowe zasady wynikające z rozporządzenia CLP dotyczące oznakowania opakowań substancji chemicznych oraz zmian w kartach charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych (pojawia się podwójną klasyfikacja zgodna z w/w rozporządzeniem i dyrektywą 67/548/EWG lub/i dyrektywą 1999/45/WE)

Na terenie miasta Piekary Śl. znajdują się 2 podmioty: PPHU „KANAQUA” Jacek Gawron ul. Tarnogórska 18 oraz Firma Chempur Marcin Piątek ul. J. Lortza 70a, zajmujący się dystrybucją prekursorów narkotykowych kat.2 i 3 takich jak: kwas siarkowy, kwas solny, metylobenzen, toluen, nadmanganian potasu oraz bezwodnik octowy. Powyższe podmioty w szczególności ze względu na handel i konfekcjonowanie prekursorów kat. 2 (nadmanganian potasu, bezwodnik octowy) są objęte corocznym monitoringiem. Podmioty zgodnie z obowiązującymi przepisami przekazują informację dot. ilości tych substancji wykorzystywanych lub dostarczanych odbiorcom oraz nazwiska i dane kontaktowe funkcjonariuszy odpowiedzialnych za ich handel do PPIS w Bytomiu.

W ramach kontroli zakładów, w których występuje narażenie na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, zauważono, że pracodawcy nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na kontakt z ww. czynnikami, nie uwzględniają w ocenie ryzyka zawodowego szczegółowych informacji dotyczących narażenia pracowników podczas prac w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz nie zgłaszają informacji o stosowaniu w działalności substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym do PWIS w Katowicach .

2. Choroby zawodowe

W roku 2011 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 25 ocen narażenia zawodowego. W związku z podejrzeniem choroby zawodowej do PPIS w Bytomiu z prośbą o ocenę zwracały się jednostki orzecznicze oraz Inspektorzy Sanitarni z całego kraju. PPIS w Bytomiu wydał 20

decyzji w tym 9 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej a 11 decyzji o braku choroby zawodowej.

W roku bieżącym wydano decyzje stwierdzające: pylice płuc, przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy, obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem....

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

Zestawienie stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2010 i 2011

Numer choroby zawodowej i nazwa	2010r.	2011r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków
poz. 3 - pylice płuc	3	6
poz. 19 - przewlekłe choroby o układu ruchu wywołane sposobem wykonania pracy	1	2
poz. 21 - obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem...	1	1
Razem	5	9

Z powyższej tabeli wynika iż, na terenie miasta Piekary Śl. w porównaniu do roku 2010 zwiększyła się liczba stwierdzonych chorób zawodowych.(z 5 na 9)

Wnioski:

1. W zakładzie w którym występuje przekroczenie NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy utrzymuje się na tym samym poziomie co w latach ubiegłych. Przekroczenie występuje w Zakładzie Górniczym „Piekary”.
2. Warunki sanitarno – higieniczne w zakładach pracy na terenie nadzorowanym przez PPIS w Bytomiu ulegają poprawie. Zauważa się poprawę stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy poprzez odpowiednie wykorzystanie osiągnięć nauki i techniki. U pracodawców zauważalna jest większa świadomość zagrożeń występujących na stanowiskach pracy. Bardziej respektowane są przepisy prawne dotyczące warunków higieniczno-sanitarnych związanych z działalnością zakładu. Pracodawcy przywiązują wagę do obowiązków przeprowadzania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy i zapoznają pracowników z wynikami przeprowadzanych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia. Podobnie jak w latach ubiegłych są uwagi do opracowanych ocen ryzyka zawodowego. W tych ocenach pracodawcy nie uwzględniają narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, rakotwórcze lub mutagenne oraz substancje i preparaty chemiczne, które znajdują się na stanowiskach pracy.
3. Analizując karty stwierdzeń chorób zawodowych zauważalny jest wzrost liczby stwierdzonych przypadków chorób z poz.3 – pylice płuc z 3 na 6, z poz.19 - przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonania pracy z 1 na 2,

natomiast liczba przypadków chorób z poz,21- obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem utrzymuje się na jednym poziomie (1 na 1).

4. Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy kontynuują obowiązki dotyczące dalszej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018). Od 01 grudnia 2010r, obowiązują nowe zasady wynikające z rozporządzenia CLP dotyczące oznakowania opakowań substancji chemicznych oraz zmian w kartach charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych (pojawia się podwójna klasyfikacja zgodna z rozporządzeniem CLP i dyrektywą 67/548/EWG lub/i dyrektywą 1999/45/WE).

VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowana była na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst: Dz. U. z 2011 r., Nr 212, poz. 1263) poprzez wykonywanie zadań, których celem było zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w realizowanych obiektach, a także zagwarantowanie, aby projektowane obiekty nie powodowały zagrożenia i uciążliwości dla ludzi zamieszkałych i przebywających w ich sąsiedztwie. Opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć dotyczyło takich obiektów, jak np: obiekty żywieniowo-żywnościowe, usługowo-handlowych, obiekty przemysłowe, obiekty turystyczne, w tym hotele, pensjonaty, obiekty wychowania i nauczania (szkoły, przedszkola), obiekty ochrony zdrowia (przychodnie, apteki, pomieszczenia indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej, itp.), zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, inwestycje drogowe, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową, inwestycje związane z gospodarką odpadami, stacje paliw i inne.

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

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

1. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.
2. przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”.
3. dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych.
4. obiektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania przez właściwy organ.

Ad. 1 Miasto Piekary Śląskie swoim zasięgiem obejmuje teren o powierzchni 3 989 ha, z czego 90,09 % objętego jest planem zagospodarowania przestrzennego.

W 2011 r. od Prezydenta Miasta Piekary Śląskie nie wpłynął żaden wniosek o uzgodnienie lub zaopiniowanie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, natomiast uzgodniono zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko odnośnie:

- projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Piekary Śląskie,
- projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenów położonych w rejonie ulicy Tarnogórskiej w Piekarach Śląskich,
- projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenów położonych w rejonie ulicy M. Skłodowskiej – Curie w Piekarach Śląskich,
- projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenów położonych w rejonie ulicy Wentylacyjnej w Piekarach Śląskich.

Ad. 2 Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała:

- 5 opinii sanitarnych, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- 1 opinia sanitarna przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

W 2011 r. nie wpłynął żaden wniosek o wydanie opinii sanitarnej przed wydaniem postanowienia przez regionalnego dyrektora ochrony środowiska w sprawie uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia oraz w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

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

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

Podstawową grupę zaopiniowanych przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach stanowiły obiekty przemysłowe (66 %). Pozostałe inwestycje to obiekty handlowo-usługowe oraz stacje paliw.

W roku 2011 i 2010 wydano taką samą ilość opinii związanych z procedurą oceny oddziaływania na środowisko - 6.

Ad. 3 W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodnionych zostało 8 dokumentacji projektowych, natomiast w 2010 roku liczba ta wynosiła 12 (co stanowi 33 % spadek wydanych opinii sanitarnych).

Największy procent wśród zaopiniowanych projektów stanowiły obiekty żywnościowo-żywnościowe – 49 % oraz zakłady kosmetyczne, fryzjerskie i odnowy biologicznej – 25 %. Pod względem ilościowym kolejną grupę stanowiły obiekty handlowo-usługowe oraz inne.

Ad. 4 W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 18 opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania, natomiast w 2010 roku liczba ta wynosiła 40.

Liczba dokonanych odbiorów w 2011 roku spadła o 55 % w stosunku do roku 2010.

Wśród obiektów dopuszczonych do użytkowania największą grupę stanowią obiekty żywnościowo-żywnościowe – 38 % i zakłady fryzjersko-kosmetyczne i odnowy biologicznej – 22%. Pod względem ilościowym kolejną grupę stanowiły obiekty przemysłowe, obiekty handlowo-usługowe oraz obiekty wychowania i nauczania, obiekty ochrony zdrowia, obiekty turystyczne – w tym hotele i pensjonaty.

W 2011 pracownicy Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przeprowadzili 21 kontroli i wizji lokalnych inwestycji zlokalizowanych na terenie Miasta Piekary Śląskie.

Porównując rok 2010 i 2011 obserwujemy znaczny – 36 % spadek w ilości wszystkich załatwianych przez Sekcję Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego spraw.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Działania edukacyjne w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmowane w 2011 roku przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały z zapisów Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz założeń Narodowego Programu Zdrowia i polegały na; inicjowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej w celu kształtowania postaw i zachowań sprzyjających zachowaniu zdrowia.

Do najważniejszych działań w zakresie promocji zdrowia należało:

- Prowadzenie działań zmierzających do poprawy i umacniania zdrowia społeczności lokalnej w zakresie: zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania zdrowego stylu życia oraz zapobiegania nałogom.
- Inicjowanie programów i akcji prozdrowotnych.
- Wdrażanie, koordynowanie i nadzorowanie programów ogólnopolskich, wojewódzkich w zakresie działań oświaty-zdrowotnej i promocji zdrowia.
- Prowadzenie współpracy w ramach edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

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

„Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!”

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

Głównym celem programu jest:

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

W roku szkolnym 2010/2011 program realizowany był w 6 szkołach. W roku szkolnym 2011/2012 chęć udziału w niniejszym programie wyraziło również 6 szkół. Każda szkoła otrzymała materiały informacyjno-edukacyjne. Dodatkowo monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania w wybranych szkołach. Główny Inspektor Sanitarny zorganizował konkurs na projekt edukacyjny promujący aktywne uczestnictwo rodziców w realizacji programu edukacyjnego pt. „Trzymaj Formę” w roku szkolnym 2010/2011r.

Nawiązano współpracę z firmą Unilever Foodsolution w zakresie organizacji warsztatów kulinarnych dla osób zajmujących się żywieniem.

Największą trudnością w realizacji programu jest brak różnorodnych form i malejąca ilość materiałów edukacyjnych w kolejnych edycjach programu.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu. Cele i Zadania na rok 2011

Działania podjęte w 2011 roku w ramach realizacji programu skierowane były do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem biernych palaczy.

Celem głównym programu jest:

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

Podjęto następujące działania: w związku z organizacją i obchodami Światowego Dnia bez Papierosa, Kampanią „Miasta wolne od dymu” i Światowego Dnia Rzucenia Palenia Tytoniu

- opracowano i przeprowadzono konkurs plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowanie wystawy prac konkursowych w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu,
- zorganizowano akcje plakatowania: pomieszczenia Domu Pielgrzyma i Centrum Pielgrzymkowego w czasie zjazdu mężczyzn oraz pomieszczenia gdzie odbywały się Rejonowe Olimpiady Wiedzy o Zdrowiu PCK Piekary Śląskie,
- dystrybuowano materiały oświatowo-zdrowotne na temat szkodliwości palenia tytoniu przez cały rok dla zainteresowanych osób.
- koordynowano badania ankietowe przeprowadzone w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy oraz w zakładach gastronomicznych. Badania ankietowe dotyczyły przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanych obiektach, na podstawie art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 z późn. zmianami). Badania ankietowe przeprowadzane były przez pracowników nadzoru sanitarnego PSSE w Bytomiu w ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

Celem programu jest:

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

Program skierowany jest do dzieci 5 i 6 letnich uczęszczających do przedszkoli, ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2010/2011 zgodnie z wytycznymi program realizowało 7 przedszkola z Piekar Śląskich, natomiast w roku szkolnym 2011/2012 do programu zaproszono 2 nowe przedszkola. Łącznie program realizuje 9 przedszkoli z Piekar Śląskich.

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

Program jest chętnie realizowany przez placówki przedszkolne. W roku szkolnym 2010/2011 **patronat nad programem objął prezydent Miasta Piekary Śląskie- Stanisław Korfanty**, który ufundował nagrodę dla laureata w w/w konkursie.

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

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

Cele szczegółowe to:

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

Program skierowany jest dla uczniów I-III szkół podstawowych. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiły 3 wybrane szkoły podstawowe. W roku szkolnym 2011/2012 w programie udział biorą te same 3 szkoły

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

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

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

Cele szczegółowe:

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

Program skierowany jest dla uczniów starszych klas szkół podstawowych i uczniów gimnazjum. W roku szkolnym 2011/2012 do jego realizacji przystąpiła 1 wybrana szkoła gimnazjalna.

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

Profilaktyka HIV/AIDS

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

Formy realizacji:

- koordynowano działania w związku z Ogólnopolską Multimedialną Kampanią Społeczną ph. „Wiedza ratuje życie” promującą testowanie w kierunku HIV.
- organizacja stoiska informacyjnego z materiałami w PSSE Bytom przez cały rok,
- inicjowano narady w wybranych szkołach, gdzie organizowane były półkolonie, ośrodkach sportu i rekreacji oraz szpitalach i zakładach opieki zdrowotne,
- rozpropagowano akcję anonimowego testowania w kierunku HIV, (przygotowanie informacji do lokalnych mediów i na stronę internetową).
Akcja anonimowego testowania odbyła się w PSSE Bytom podczas II Śląskiego Festiwalu Zdrowia w PSSE Bytom w dniu 06.10.2011r. Przebadano zainteresowane osoby i przeprowadzono poradnictwa okołotestowe.
- bieżąca dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz wypożyczanie filmów edukacyjnych,

”Wybierz Życie Pierwszy Krok”

Program realizowany był w 2 szkołach ponadgimnazjalnych z Piekar Śląskich, skierowany był do klas I uczniów szkół ponadgimnazjalnych, rodziców i opiekunów uczniów, oraz kadry pedagogicznej szkół.

Celem programu było podniesienie poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniem wirusem HPV i profilaktyką raka szyjki macicy.

Zasadnicze działania – przedstawienie oferty programowej wybranym szkołom, przygotowanie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania

PROGRAMY WOJEWÓDZKIE

Podstępne WZW

Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadgimnazjalnych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

Cele szczegółowe:

- przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HBV i HCV,
 - uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie,
- pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością dot. zachowań zdrowotnych własnych i innych ludzi

Program jest realizowany w roku szkolnym 2011/2012 w Piekarach Śląskich w 1 wybranej szkole ponadgimnazjalnej w klasie II.

Zasadnicze działania; Przedstawienie oferty programowej wybranej szkole. Przekazanie informacji o szkoleniu dla koordynatorów programu zorganizowanym przez WSSE Katowice. Dostarczenie materiałów edukacyjnych i ankiet do szkół gdzie realizowany jest program.

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

Nie! Dla Meningokoków”

Cel – podniesienie poziomu wiedzy w zakresie zapobiegania zakażeniom wywołanym drobnoustrojami z gatunku *Neisseria Meningitidis*.

Grupa docelowa – uczniowie z szkół podstawowych z Piekar Śląskich, ich rodzice i opiekunowie, personel szkół.

Ramy czasowe – II półrocze roku szkolnego 2010/2011

Koordynatorzy: pielęgniarki i higienistki szkolne z Piekar Śląskich;

- przeprowadzenie porad z organizatorami szczepień ochronnych w Piekarach Śląskich, na których został jasno określony podział zadań,
- przeprowadzenie porad i dostarczenie materiałów do 19 szkół (10 szkół podstawowych, 4 szkoły gimnazjalne, 4 szkoły ponadgimnazjalne i 1 Zespół Szkół Specjalnych).

W dniach 28.03.-30.03.2011r odbyły się szczepienia ochronne w szkołach dla dzieci z rocznika 1998r. Materiały informacyjno-edukacyjne zostały wyeksponowane w szkołach. Uczniowie zostali zapoznani z filmem edukacyjnym pt. „Meningokoki – Podstępny wróg”, dodatkowo z filmem zapoznano zainteresowanych rodziców. Rozdano uczniom ulotki informacyjne.

Akcja edukacyjna pt. „Brazowo, ale czy zdrowo”

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

Zasadnicze działania:

Zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE Bytom. Nawiązanie współpracy z właścicielami ośrodków i wypożyczalni sprzętu wodnego nad zalewem Nakło – Chechło, ZHP, domami kultury gdzie organizowane były półkolonie, ośrodkami sportu i rekreacji, zakładami opieki zdrowotnej. Dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”

Cel – określenie zdrowotnych zachowań kobiet w ciąży oraz ich wpływu na zdrowe potomstwo.

Grupa docelowa – kobiety przebywające na oddziałach położniczych w okresie 21-25.11.2011r.

Zasadnicze działania:

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

Badania ankietowe pt. Zachowania Zdrowotne młodzieży

Cel – określenie zdrowotnych zachowań młodzieży

Grupa docelowa – uczniowie z 1 wybranej szkoły i klasy zgodnie z wytycznymi GIS oraz studenci obecni w szkołach

Ramy czasowe – 18 - 22.04.2011 roku

Zasadnicze działania: Wystosowanie pisma do dyrektora szkoły w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja młodzieży. W ankietyzacji udział wzięło 20 uczniów.

Akcja –antybiotyki

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

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania: Zorganizowano wystawy w Dzielnicowym Domu Kultury w Dąbrówce Wielkiej od 19.-31.10.2011r. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych w zakładach służby zdrowia i placówkach oświatowo wychowawczych oraz poradnictwo metodyczne w miarę potrzeb.

„Dopalacze wypalacze środki zastępcze”

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

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

Zasadnicze działania: Przesłano drogą elektroniczną do wszystkich placówek gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych informacji o możliwości skopiowania filmu pt. Masz wybór. Stop Dopalaczom. Zorganizowano konkurs plastyczny pt. „Stop dopalaczom” w czasie trwania wycieczki letniej. Wystosowano pisma do urzędu miasta z prośbą o objęcie patronatem konkursu i przekazanie materiałów promocyjnych na nagrody w konkursie. Konkurs został objęty patronatem Prezydenta Miasta Piekary Śląskie –Stanisława Korfanteo Zorganizowano wystawę nadesłanych prac w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu od 16-30.09.2011r. W Miejskiej Bibliotece Publicznej, dodatkowo można było oddać w tym okresie głos na najlepszą pracę. Dostarczono nagrody laureatom konkursu.

Organizacja Światowego Dnia Zdrowia

Hasło – „Odporność Antybiotykowa lub „Odporność na antybiotyki”

Grupa docelowa – uczniowie szkół podstawowych z Bytomia, ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania: Przekazanie hasła Światowego Dnia Zdrowia do lokalnych mediów i nawiązanie współpracy z Urzędem Miasta który ufundował nagrody dla laureatów krzyżówki.

Opracowano i przekazano krzyżówki do szkół podstawowych z Piekar Śląskich. Zorganizowanie rozstrzygnięcia krzyżówki na antenie radio Piekary, gdzie zostały omówione cele i założenia Światowego Dnia Zdrowia. Dostarczono nagrody laureatom. Prowadzono bieżącą dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Akcja informacyjna Zanimbecik

Cel – podniesienie świadomości kobiet w ciąży.

Grupa docelowa – kobiety planujące ciążę lub w ciąży.

Zasadnicze działania: Rozdystrybuowano 6 plakatów informacyjnych w 4 placówkach (szpitalu i przychodniach) .

Akcja informacyjna w zakresie zakażeń E-coli

Cel – profilaktyka zakażeń E-coli.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania: Zamieszczono na stronie internetowej PSSE Bytom informacje nt. zakażeń E-coli oraz przekazano drogą elektroniczną zgodnie z wytycznymi ulotki informacyjne do urzędów miast, szpitali i komend policji

Organizacja warsztatów dla osób zajmujących się żywieniem w szkołach i przedszkolach

Cel – propagowanie zasad zdrowego odżywiania.

Grupa docelowa – osoby zajmujące się żywieniem w szkołach i przedszkolach.

Partnerem i współorganizatorem była firma Unilever Foodsolution.

Zasadnicze działania: Ustalanie z partnerem terminu warsztatów. Zorganizowanie sali i wysłano zaproszenia do szkół i przedszkoli z informacją o warsztatach. Okazano pomoc w przygotowaniu i przeprowadzeniu warsztatów, oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych. Zorganizowano 2 razy warsztaty w których uczestniczyło 11 osób zajmujących się żywieniem.

Profilaktyka Grypy

Cel – akcja informacyjna nt. profilaktyki grypy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – rok 2011

Zasadnicze działania:

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

Działania i zadania oświatowo – zdrowotne realizowane są również poprzez:

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

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

W Piekarach Śląskich roku 2011 przeprowadzono 3 wizytacje pracy w placówkach nauczania, wychowania oraz przeprowadzono narady dot. pozyskania partnerów oraz inauguracji programów profilaktycznych. Placówki oświatowo- wychowawcze chętnie realizują programy oświatowe, które są dobrze oprzyrządowane, zaś materiały informacyjno – edukacyjne zapewnione są dla wszystkich uczestników i realizatorów.

Reasumując należy stwierdzić, że realizacja przedstawionych przedsięwzięć, programów była zadowalająca. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej nawiązywali współpracę z różnymi podmiotami. W działaniach na rzecz umacniania zdrowia niezbędne jest zaangażowanie i współpraca jak największej liczby podmiotów, które odpowiedzialne są za kształtowanie i realizację polityki prozdrowotnej na poziomie lokalnym. Władze samorządowe mogą stanowić wiodącą rolę w ustalaniu priorytetów, integracji i koordynowaniu inicjatyw poszczególnych instytucji i organizacji. Ważne jest przeznaczenie większego budżetu na poziomie lokalnym na promocję zdrowia oraz wspieranie akcji i konkursów organizowanych przez PPIS w Bytomiu poprzez pomoc w fundowaniu nagród dla laureatów i zakupu drobnych gadżetów potrzebnych do przeprowadzenia akcji.

X. Działalność interwencyjna

W 2011 roku do PSSE w Bytomiu wpłynęło ogółem 20 wniosków mieszkańców o podjęcie interwencji w obiektach na terenie miasta Piekary Śląskie w tym 7 wniosków anonimowych. Interwencje dot. obiektów branży spożywczej, użyteczności publicznej, zakładu pracy i budynków mieszkalnych.

W roku sprawozdawczym rozpatrzono 11 interwencji w tym; 5 dotyczących złego stanu sanitarnego obiektów żywnościowych i 6 dotyczących złej jakości zdrowotnej żywności. W związku z interwencjami przeprowadzono 11 kontroli, wydano 1 decyzję zarządzających i zalecenia pokontrolne. W stosunku do osób winnych rażących zaniedbań nałożono 3 grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 500 zł. Kontrole sanitarne wykazały 4 interwencje zasadne. Wydana decyzja dotyczyła poprawy stanu sanitarnego oraz wycofania z obrotu środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub po terminie przydatności do spożycia. Wydane zalecenia doraźne dotyczyły zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi, doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – higienicznego zakładu. Mandaty zostały nałożone ze względu na: zły stan sanitarno – higieniczny; złą jakość zdrowotną żywności; brak etykiet na środkach spożywczych; przeterminowane środki spożywcze.

Zasadne okazało się anonimowe telefoniczne zgłoszenie złego stanu sanitarnego panującego na basenie Ośrodka Rehabilitacji Fundacji Ochrony Zdrowia Pracowników KWK „Julian” przy ul. Ziętka 13 w Piekarach Śląskich. Kontrola sanitarna potwierdziła nieprawidłowości i wydano decyzję administracyjną zarządzającą, która została wykonana w terminie.

Niezasadna okazała się interwencja w sprawie złych warunków higienicznych przy prowadzeniu prac związanych z usuwaniem płyt cementowo-azbestowych przez firmę CARBO -STAL, ul. Wyszyńskiego 84. Kontrola nie potwierdziła stanu opisanego w doniesieniu.

Ponadto 6 wniosków dotyczyło uciążliwości, zagrożeń występujących wewnątrz budynków i pomieszczeń mieszkalnych. Zgłaszano: zagrzybienie mieszkań, awarie kanalizacyjne, zagrożenia gryzoniami, zwierzętami, insektami, złą jakość wody, zły stan sanitarny budynków, zły stan sanitarny posesji. Administratorzy budynków po otrzymaniu pisma od PPIS w Bytomiu natychmiast usuwali nieprawidłowości i przeprowadzali stosowne zabiegi. Nie było konieczności wydawania decyzji administracyjnych zarządzających.

Wszystkie sygnały były szczegółowo i terminowo rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu- 2 wnioski przekazano do załatwienia innym organom zgodnie z kompetencjami. Jeden wniosek dot. zanieczyszczonej wody w rzece Szarlejce przekazano Prezydentowi Miasta Piekary Śląskie, drugi wniosek dot. stanu technicznego lokalu mieszkalnego przekazano Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego.

XI. Działalność laboratoryjna

1. W zakresie badań laboratoryjnych

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

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

- wody przeznaczonej do spożycia przebadano **57** próbek,
- wody z basenów kąpielowych przebadano **40** próbek.
- wody wodociągowej ciepłej : przebadano **25** próbki

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

b) **Sekcja Badań Żywności w 2011 roku** wykonywała badania żywności w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu zgodnie z rocznym planem pobierania próbek żywności obejmując zakresem następujące kierunki badań: badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, badania sensoryczne, badania w kierunku znakowania środków spożywczych. Sumarycznie przebadano:

- w kierunku mikrobiologicznym – przebadano **27** próbek
- w kierunku fizykochemicznym – przebadano **10** próbek
- w kierunku sensorycznym – oceniono **6** próbek
- w kierunku znakowania – oceniono wszystkie próbki w opakowaniach jednostkowych

Badania mikrobiologiczne, głównie w kierunku *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* obejmowały następujące grupy produktów: mleko i przetwory mleczarskie, ciastka i suszone owoce. Badania fizykochemiczne przeprowadzono w ramach monitoringu i urzędowej kontroli. W kierunku oznaczania azotynów i azotanów monitoringiem objęte były warzywa. Badania sensoryczne żywności obejmowały wybrane grupy produktów spożywczych pobranych do badań z terenu Piekar Śląskich.

c) **Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń** - przeprowadza badania:

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

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Bytomiu posiada nowoczesne laboratorium, które służy na co dzień mieszkańcom nadzorowanego terenu. Oddział Laboratoryjny Stacji ma wdrożony System Zarządzania Jakością i posiada akredytacje na badania laboratoryjne udzieloną przez Polskie Centrum Akredytacji. Szeroka paleta badań laboratoryjnych pozwala na wykonywanie wielu zadań dotyczących zagrożeń zdrowotnych i oceny higienicznej środowiska, w tym środków spożywczych, wody oraz materiału biologicznego pochodzącego od pacjentów. Dzięki sumiennej Polityce Jakości realizowanej w Oddziale Laboratoryjnym możemy uzyskać rzetelne, wiarygodne oraz obiektywne wyniki przeprowadzonych przez nas badań.



Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tarnogórskiego za rok 2011



Bytom 2012

Zgodnie z zapisem art. 12a ust. 3 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst: Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263) pragnę przedstawić Państwu informacje o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu tarnogórskiego za 2011 rok. Na ocenę stanu sanitarnego składają się wyniki prowadzonych działań kontrolnych i nadzorowych w większości popartych dowodami w postaci przeprowadzonych badań.

Misją Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest dążenie do osiągnięcia pożądanych norm zdrowotnych poprzez podjęcie działań umożliwiających zachowanie lub przywracanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi, a także mające na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń, inicjowanie i organizowanie skoordynowanego nadzoru i kontroli służących zapobieganiu wszelkim zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym, zachowaniu i umacnianiu zdrowia zbiorowości oraz kształtowaniu w tym zakresie odpowiednich podstaw i zachowań.

Zdrowie człowieka uzależnione jest od kombinacji czynników, z których można wyróżnić między innymi: styl życia, środowisko fizyczne (naturalne i stworzone przez człowieka) oraz społeczne życia, nauki i pracy, a także działania służby zdrowia. Dla oceny stanu warunków zdrowotnych ludności powiatu tarnogórskiego istotne znaczenie mają te elementy otoczenia, które związane są z masową i długotrwałą ekspozycją na czynniki patogenne,

jak np.:

- żywność, której zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne implikują istotne skutki zdrowotne,
- woda przeznaczona do spożycia ludzi, która może być źródłem groźnych zakażeń lub zatruć,
- środowisko pracy, w którym występują czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia,
- stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnieniowych, zakładów opieki zdrowotnej, placówek nauczania i wychowywania i innych obiektów użyteczności publicznej.

Liczę, że ocena przygotowana przez kierowników komórek organizacyjnych tut. Stacji spotka się z Państwa zainteresowaniem, gdyż odzwierciedla różnorodność tematyki zagadnień z życia codziennego mieszkańców powiatu tarnogórskiego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny sprawując bieżący i zapobiegawczy nadzór sanitarny, prowadząc szeroko rozumianą działalność oświatowo-zdrowotną oraz przedsięwzięcia z zakresu promocji zdrowego stylu życia stara się zaspokajać oczekiwania mieszkańców.

Spis treści:

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.....	5
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych.....	5
2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych.....	8
3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego.....	8
Wnioski.....	8
II. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	10
1. Stan sanitarny szpitali.....	10
2. Stan sanitarny zakładów opiekuńczo- leczniczych.....	12
3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych udzielających świadczeń ambulatoryjnych.....	12
4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich.....	14
Wnioski.....	15
Stan sanitarny zakładów branży spożywczej, jakość zdrowotna	
III. żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.....	16
1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	17
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	30
3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne.....	30
4. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami.....	31
5. Interwencje.....	31
Wnioski.....	32
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia oraz wody do kąpieli.....	34
1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w nadzorowanych urządzeniach zaopatrywania w wodę.....	34
2. Ocena jakości wody w basenach i kąpieliskach.....	40
3. Ocena jakości wody ciepłej w zakresie obecności bakterii legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego.....	41
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.....	42
1. Ocena obiektów użyteczności publicznej.....	42
2. Ocena stanu sanitarnego basenów kąpielowych.....	46
3. Akcje i współpraca z innymi jednostkami.....	46

	Wnioski.....	47
VI.	Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczyh.....	48
	1. Stan sanitarny placówek.....	49
	2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia.....	51
	3. Dożywianie dzieci i młodzieży.....	53
	4. Profilaktyczna opieka zdrowotna.....	53
	5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży.....	54
	6. Interwencje.....	54
	Wnioski.....	54
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	56
	1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy.....	56
	2. Choroby zawodowe.....	62
	3. Interwencje.....	63
	Wnioski.....	63
VIII.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	65
IX.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	69
X.	Działalność interwencyjna.....	79
XI.	Działalność laboratoryjna.....	80

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych

W ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi w 2011 roku na terenie powiatu tarnogórskiego przeprowadzono łącznie **803** wywiady epidemiologiczne w ogniskach chorób zakaźnych.

Na podstawie analizy zachorowań na niektóre choroby zakaźne w 2011r. w porównaniu z rokiem 2010 zaobserwowano nieznaczny wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby.

W 2011 roku zarejestrowano ogółem 5 przypadków zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby, tj. o 4 zachorowania więcej niż w roku poprzednim. Zarejestrowano 3 zachorowania na wzv typu A i 2 zachorowania na wzv typu C, nie notowano zachorowań na wzv B. Wzrost nastąpił w liczbie zachorowań na wzv A, porównując do poprzedniego roku, kiedy nie było zachorowań na wzv tego typu.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2011 r. zarejestrowano 19 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella – o 7 przypadków więcej niż w roku ubiegłym, nie rejestrowano przypadków zakażeń pozajelitowych wywołanych przez pałeczki Salmonella.

Zarejestrowano spadek innych bakteryjnych zakażeń jelitowych o 21 przypadków, (w 2011 r. – 3 zachorowania), natomiast wzrost innych bakteryjnych zatruc pokarmowych o 82 przypadki (w 2011 r. – 211 zachorowań), wirusowych zakażeń jelitowych o 33 przypadki (w 2011r. – 192 zachorowania), a także biegunek o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu o 28 przypadków (w 2011r. – 57 zachorowań).

Obserwowany jest wzrost liczby zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych innych i nie określonych, w związku z tendencją ograniczania przez szpitale badań diagnostycznych mających na celu identyfikację czynnika etiologicznego.

W 2011 r. wystąpiło 8 ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, w których łącznie narażone były 824 osoby, natomiast zachorowało 90 osób.

Porównując do roku ubiegłego ilość ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową spadła o 2 przypadki.

Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową wystąpiły w:

- oddziałach szpitalnych - 2 ogniska, narażonych było łącznie 690 osób, zachorowały 63 osoby, nie było zakażeń bezobjawowych. W jednym przypadku ustalono czynnik etiologiczny zachorowań - zakażenia zostały wywołane przez rotawirusy, natomiast w drugim przypadku czynnika nie określono, zachorowania zakwalifikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe nie określone,
- zakładzie pracy – 1 ognisko, narażone były 92 osoby, zachorowało 5 osób. Nie ustalono czynnika etiologicznego, zachorowania zostały zakwalifikowane jako wirusowe zakażenia jelitowe nie określone,
- mieszkaniach prywatnych – 5 ognisk, narażone były łącznie 42 osoby, zachorowały 22 osoby, nie było zakażeń bezobjawowych.

W 2 ogniskach czynnikiem etiologicznym zachorowań była Salmonella, w tym w jednym przypadku typ enteritidis, natomiast w drugim przypadku – typ Stanley. Nie ustalono nośnika zatruc. W pozostałych 3 ogniskach czynnika etiologicznego nie ustalono, zachorowania zakwalifikowano jako inne bakteryjne zatrucia pokarmowe nie określone.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano wzrost liczby zachorowań na:

- ospę wietrzną - o 280 przypadków (w 2011 r. – 867 zachorowań),
- świnkę – o 2 przypadki (w 2011 r. – 9 zachorowań),

natomiast zaobserwowano spadek zachorowań na płonicę – o 8 przypadków (w 2011 r. – 18 zachorowań).

Liczba zachorowań na różyczkę utrzymuje się na takim samym poziomie jako w roku ubiegłym – zarejestrowano 9 zachorowań.

W roku 2011 wzrosła liczba zachorowań na krztusiec – o 6 przypadków w porównaniu do roku ubiegłego, zarejestrowano 10 przypadków.

Nie zarejestrowano przypadków zachorowań na odrę.

Ilość zachorowań na boreliozę wzrosła w porównaniu z rokiem poprzednim o 2 przypadki (w 2011 r. – 61 zachorowań).

Zanotowano niewielki wzrost liczby osób szczepionych przeciwko wściekliźnie narażonych na zachorowanie w skutek pokąsania przez zwierzęta – o 5 przypadków w porównaniu z rokiem ubiegłym, w 2011 r. przeciwko wściekliźnie po ekspozycji zaszczepiono 21 osób.

W grupie zapaleń opon mózgowych i mózgu zarejestrowano niewielki wzrost zachorowań na bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu o 1 przypadek (w 2011 r. – 4 przypadki), zapalenie opon mózgowych inne i nie określone o 1 przypadek (w 2011 r. – 2 przypadki), natomiast spadek ilości zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych o 4 przypadki (w 2011 r. – 5 zachorowań). Liczba zachorowań na inne wirusowe zapalenie mózgu utrzymuje się na takim samym poziomie jako w roku ubiegłym – 2 zachorowania.

Ponadto w 2011r. zarejestrowano 2 przypadki zapalenia opon mózgowych wywołane przez Neisseria meningitidis, porównując do roku poprzedniego kiedy takich zachorowań nie było. Nie notowano przypadków zapalenia opon mózgowych wywołanego przez Streptococcus pneumoniae oraz Haemophilus influenzae.

W ilości zachorowań na gruźlicę po obserwowanym okresie spadkowym (w 2008 roku zarejestrowano 33 przypadki gruźlicy, w roku 2009 – 25 przypadków, w roku 2010 – 14 przypadków) w roku 2011 zarejestrowano 27 zachorowań, tj. o 13 przypadków więcej niż w roku poprzednim.

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

W roku 2011 zaobserwowano znaczny spadek zgłoszonych zachorowań na grypę wywołaną niezidentyfikowanym wirusem, tj. z 800 przypadków w roku 2010 do 693 przypadków w roku 2011. Spadek ten prawdopodobnie spowodowany był pogorszeniem zgłaszalności zachorowań przez placówki służby zdrowia w stosunku do roku 2010, a nie faktycznym zmniejszeniem ilości zachorowań.

Ponadto w 2011r. zarejestrowano 2 przypadki grypy wywołanej wirusem AH1N1, potwierdzonych badaniami wirusologicznymi, tj. o 1 przypadek więcej niż w roku poprzednim.

W związku z ogłoszeniem w 2009 r. przez WHO zakończenia pandemii grypy AH1N1 szczep ten został uznany za szczep o charakterze grypy sezonowej. Ilość osób zaszczepionych przeciwko grypie sezonowej spadła w 2011 roku o 8 w porównaniu z rokiem poprzednim, zaszczepione zostały 2704 osoby.

W latach 2007-2009 rejestrowano corocznie po 1 przypadku zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową, w 2010 roku nie zanotowano żadnego przypadku, natomiast w 2011 roku rejestrowano 2 przypadki inwazyjnej choroby meningokokowej.

W przypadkach zachorowania przeprowadzono wnikliwe dochodzenie epidemiologiczne, osoby z kontaktu objęto nadzorem oraz skierowano do lekarza celem włączenia chemioprophylaktyki.

Obserwowana korzystna sytuacja epidemiologiczna w zakresie inwazyjnej choroby meningokokowej spowodowana jest między innymi większą świadomością społeczeństwa oraz szczepieniami przeciwko meningokokom grupy C.

Na terenie powiatu tarnogórskiego w 2011 roku przeciwko meningokokom grupy C ogółem zaszczepionych zostało 81 osób.

Ponadto w 2011 r. zarejestrowano 5 przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes*, tj. o 4 więcej niż w roku poprzednim, natomiast nie zarejestrowano przypadków inwazyjnej choroby wywołanej przez *Haemophilus influenzae* typ B oraz inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pneumoniae*.

W analizowanym okresie zanotowano także 2 przypadki nowo wykrytego zakażenia HIV.

W 2011r. w nadzorowanym szpitalu wystąpiły 2 ogniska zakażeń szpitalnych, tj. o 2 ogniska mniej niż w roku poprzednim.

Łącznie ogniska objęły 63 pacjentów, zachorowań wśród personelu nie było. W obydwu przypadkach były to zakażenia szerzące się drogą pokarmową – w jednym przypadku przyczyną były rotawirusy, natomiast drugim przypadku czynnika etiologicznego nie ustalono, a zachorowania zakwalifikowano jako wirusowe zakażenia jelitowe nie określone.

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

W zakresie działalności przeciwepidemicznej w 2011r. nie zarejestrowano interwencji.

2. Szczepienia ochronne – analiza wykonawstwa szczepień ochronnych

W 2011 roku na terenie powiatu tarnogórskiego sprawowano nadzór nad **40** punktami szczepień. Skontrolowano **37** punktów szczepień, przeprowadzając **58** kontroli.

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

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

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

Dzieci ze środowisk opornych, które nie zgłaszają się w wyznaczonym terminie do szczepienia, bądź w ogóle nie realizują obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są przez poradnie imiennie do PSSE w Bytomiu. PPIS w Bytomiu wystosował 28 wezwań zobowiązujących rodziców bądź opiekunów prawnych tych dzieci do zgłoszenia się do Poradni POZ w celu kontynuacji zaległych szczepień.

Na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień ochronnych oraz z przeprowadzonej analizy wykonawstwa szczepień ochronnych za rok 2011 wynika, że obowiązkowe szczepienia ochronne u dzieci i młodzieży podlegającej do szczepień w roku 2011 zostały wykonane w stopniu dobrym. Zauważono jednak spadek wykonawstwa szczepień ochronnych u dzieci starszych i młodzieży. Jest on spowodowany występowaniem środowisk opornych, brakiem złożonej deklaracji do poradni POZ, a także coraz większą aktywnością ruchów antyszczepionkowych.

3. System telefonicznego powiadamiania alarmowego

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

W 2011 roku na terenie powiatu tarnogórskiego nie odnotowano żadnej akcji.

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

Wnioski:

1. Podsumowując prowadzony w 2011 roku nadzór epidemiologiczny nad zachorowaniami na choroby zakaźne stwierdzono, że istotnym problemem epidemiologicznym na terenie działalności PPIS w Bytomiu analizowanym okresie było występowanie w podmiotach leczniczych zakażeń szpitalnych, a w szczególności ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową o etiologii wirusowej.

Sytuacja ta wymaga kontynuowania ścisłej współpracy z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych w celu szybkiego pozyskiwania informacji o podejrzeniu wystąpienia ogniska oraz niezwłocznego wdrożenia działań przeciwepidemicznych.

2. Pomimo działań podejmowanych ze strony poradni POZ, jak również PPIS w Bytomiu problemem pozostają nadal osoby uchylające się od szczepień ochronnych.

II. Stan sanitarny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

1. Stan sanitarny szpitali

W 2011 roku prowadzono nadzór sanitarny nad **3** szpitalami na terenie powiatu tarnogórskiego:

- NZOZ pw. Św. Kamila prowadzony przez Zakon Posługujących Chorym OO. Kamilianie w Tarnowskich Górach, ul. Bytomska 22,
- NZOZ Zakład Pulmonologii w Tarnowskich Górach, ul. Lipowa 3,
- SP ZOZ „REPTY” Górnośląskie Centrum Rehabilitacji im. Gen. J. Ziętka w Tarnowskich Górach, ul. Śniadeckiego 1.

Wszystkie szpitale zostały skontrolowane.

W szpitalach łącznie przeprowadzono **15** kontroli, mandatów karnych nie nałożono.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarno – higienicznymi wydano **1** decyzję administracyjną terminową, która dotyczyła poprawy stanu sanitarno - higienicznego obiektów, tj. malowania pomieszczeń oraz **1** decyzję w związku z brakiem zgodnych z obowiązującymi wymaganiami kwalifikacji pielęgniarki epidemiologicznej.

Na wniosek strony PPIS w Bytomiu wydał 3 decyzje zmieniające termin wykonania zarządzeń ujętych w uprzednio wydanych decyzjach.

Ponadto w jednym obiekcie wydano zalecenia doraźne dotyczące sukcesywnego pozyskiwania orzeczeń lekarskich do celów sanitarno - epidemiologicznych zatrudnionych pracowników.

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w przypadku wszystkich szpitali w pralniach zewnętrznych na podstawie zawartej umowy.

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

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną szpitalną.

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

W szpitalach przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi.

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

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

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

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

W szpitalach przeprowadzono również kontrole działalności zespołów i komitetów kontroli zakażeń zakładowych. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczącej braku kwalifikacji pielęgniarki epidemiologicznej zgodnych z obowiązującymi przepisami została wydana 1 decyzja administracyjna.

W 2011r. w SP ZOZ „REPTY” Górnośląskie Centrum Rehabilitacji im. Gen. J. Ziętka wystąpiły 2 ogniska zakażeń szpitalnych. W zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk zakażeń szpitalnych przeprowadzono łącznie 2 kontrole, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto skontrolowano 2 zakłady opieki zdrowotnej, udzielające całodobowych świadczeń zdrowotnych:

- Ośrodek Leczniczo- Rehabilitacyjny dla Dzieci i Młodzieży Kamieniec – Zbroślawice, w skład którego wchodzi 2 obiekty,
- NZOZ EsteDerm Estetyka i Dermatologia Centrum Dermatologii Estetycznej i Chirurgii w Tarnowskich Górach, będący filią zakładu opieki zdrowotnej w Skoczowie

W wyżej wymienionych obiektach przeprowadzono łącznie 8 kontroli sanitarnych.

Kontrola przeprowadzona w Ośrodku Leczniczo –Rehabilitacyjnym dla Dzieci Kamieniec Zbroślawice w Kamieńcu przy ul. Polnej 2 wykazała nieprawidłowości, wydano decyzję administracyjną terminową dotyczącą oznakowania pojemników na odpady medyczne i segregacji odpadów medycznych zgodnie z obowiązującymi przepisami, wymiany zniszczonej tapicerki na fotelach w kąciu wypoczynkowym dla dzieci, odnowienia fug wokół umywalk i brodzików w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych, odmalowania ścian i sufitów w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym dla chłopców I piętro, odmalowania ścian w sali gimnastycznej „dużej” . Zarządzenia decyzji zostały wykonane.

Kontrola przeprowadzona w NZOZ EsteDerm Estetyka i Dermatologia Centrum Dermatologii Estetycznej i Chirurgii Tarnowskie Góry ul. Bytomska 22 wykazała nieprawidłowości, wydano 1 decyzję administracyjną terminową dot. odmalowania ścian i sufitu w gabinecie diagnostyczno- zabiegowym poradni. Ponadto w obiekcie wydano zalecenia doraźne dotyczące wstępnej dekontaminacji narzędzi wielorazowego użytku przed przekazaniem do sterylizatorni zewnętrznej oraz założenia i prowadzenia na bieżąco dokumentacji potwierdzającej przekazywanie odpadów medycznych do podmiotu odpowiedzialnego za gospodarowanie odpadami medycznymi zgodnie z umową, z natychmiastowym terminem wykonania. Zalecenia zostały wykonane.

2. Stan sanitarny zakładów pielęgnacyjno – opiekuńczych

W ewidencji jest 1 obiekt tj. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Tarnowskich Górach, ul. Doniecka 1e. Stan sanitarno-higieniczny obiektu nie budzi zastrzeżeń.

3. Stan sanitarny podmiotów leczniczych udzielających świadczeń ambulatoryjnych

Nadzorem objęte są 4 publiczne zakłady opieki zdrowotnej, w skład których wchodzi 19 obiektów i 71 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej ze 140 obiektami.

W okresie sprawozdawczym w grupie SPZOZ skontrolowano 3 podmioty, w których przeprowadzono 11 kontroli i 30 podmiotów należących do grupy NZOZ, w których przeprowadzono 45 kontroli sanitarnych.

W 2011r. stan SPZOZ uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego, ponieważ wówczas wszystkie skontrolowane podmioty oceniono jako dobre, zaś w roku 2011r. jeden z podmiotów oceniono jako zły, 2 jako dobre. Jako zły oceniono obiekt, w którym wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień sanitarno – technicznych stwierdzonych podczas kontroli. Jeden ze skontrolowanych SPZOZ w pełni odpowiada wymogom aktualnych przepisów, zaś drugi oceniony jako dobry nie był opiniowany wg aktualnego rozporządzenia, ale jego warunki lokalowe są satysfakcjonujące w stopniu umożliwiającym taką ocenę.

Wszystkie skontrolowane podmioty należące do NZOZ oceniono jako dobre. Podmioty wskazane jako dobre bądź to spełniają wymogi rozporządzeń z 10 listopada 2006r. lub z 2 lutego 2011r., albo posiadają pozytywnie zaopiniowane programy dostosowania do wymogów cytowanych rozporządzeń w niewielkim zakresie.

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

Podmioty wytwarzające odpady medyczne posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych podpisane z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania. Ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w wydzielonych chłodnych pomieszczeniach lub w chłodziarkach przeznaczonych wyłącznie do tego celu. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych.

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

SPZOZ i NZOZ posiadają opracowane i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji oraz mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową. Pracownicy posiadają wymaganą dokumentację zdrowotną dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

W 2011 r. powstało 9 nowych obiektów należących do 3 podmiotów, w pełni dostosowanych do obowiązujących wymogów, a 4 obiekty, należące do 3 podmiotów zostały zlikwidowane.

Większość zakładów zawiesiła lub ograniczyła realizację programów dostosowania pozytywnie zaopiniowanych przez PPIS w Bytomiu do rozporządzenia MZ z 2006r. ze względu na radykalne złagodzenie wymagań rozporządzenia zawartych w ostatniej aktualizacji rozporządzenia MZ z 2011r.

W 2011 roku wydano 12 postanowień o spełnieniu lub braku spełnienia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. z późn. zm. w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej; oraz rozp. MZ z dnia 2 lutego 2011r. (Dz.U. nr 31. poz.158), wydano 14 decyzji o spełnieniu lub braku spełnienia wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2011r. (Dz. U. nr 31. poz.158), zaopiniowano 1 program dostosowania do wymogów rozporządzenia MZ.

Ponadto w roku 2011 wpłynął 1 wniosek (anonimowy) w sprawie podjęcia działań interwencyjnych w SPZOZ w Tworogu w związku niewłaściwymi warunkami sanitarnymi w Laboratorium. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała prawidłowy stan sanitarno-higieniczny – wniosek był niezasadny.

Bieżącym nadzorem objęty jest punkt medyczny zlokalizowany na terenie Międzynarodowego Portu Lotniczego Katowice w Pyrzowicach.

Port lotniczy posiada całodobowe zabezpieczenie medyczne – dyżury pełni lekarz i pielęgniarka.

Na terenie portu znajdują się pomieszczenia przeznaczone do udzielania świadczeń medycznych:

- punkt pierwszej pomocy – zlokalizowany w Terminalu A w części ogólnodostępnej, w skład którego wchodzi gabinet badań lekarskich oraz 2-lóżkowa sala obserwacyjna dla pacjentów wraz z pomieszczeniem higieniczno – sanitarnym;
- izolator zakaźny – przeznaczony do czasowej izolacji osób z podejrzeniem choroby zakaźnej, zlokalizowany w Terminalu B od strony płyty lotniska. Składa się z śluzy – pomieszczenia dla personelu medycznego oraz pomieszczenia pobytu pacjenta wraz z węzłem sanitarnym.

W 2011 r. przeprowadzono ogółem 2 kontrole sanitarne. Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości w zakresie braku sterylizacji aparatów Ambu i łyżek laryngoskopów, wydano zalecenia doraźne, które zostały wykonane. Postępowanie z odpadami medycznymi jest prawidłowe. Odpady odbierane są po uzgodnieniu telefonicznym przez specjalistyczną firmę. W obiekcie stosowana jest wyłącznie bielizna jednorazowa.

Punkt medyczny wyposażony jest w środki ochrony indywidualnej: kalosze, kombinezony Tychem, kombinezony ochronne przeciwko skażeniom biologicznym, maski z filtrami Hepa, gogle, rękawiczki ochronne, fartuchy jednorazowe, izolatory transportowe ABC przeznaczone do transportu pacjentów z podejrzeniem choroby wysoce zakaźnej, a także preparaty dezynfekcyjne.

Ponadto port lotniczy dysponuje ambulansem, przeznaczonym do działań ratowniczych w obrębie lotniska.

W związku z możliwością zawleczenia chorób zakaźnych z innych krajów utrzymywana jest stała współpraca ze służbami medycznymi lotniska oraz ze Strażą Graniczną w celu szybkiego podjęcia działań przeciwepidemicznych.

W 2011r. uczestniczono w ćwiczeniach Lotnisko 2011. Ćwiczenia miały na celu sprawdzenie prawidłowości działania procedur reagowania poszczególnych służb w sytuacjach kryzysowych.

W dniu 4.06.2011r. odbyły się ćwiczenia działania służb w sytuacji wystąpienia zagrożenia epidemicznego – podejrzenia zachorowania na ospę prawdziwą na pokładzie samolotu.

PPIS w Bytomiu uczestniczył w pracach sztabu kryzysowego, natomiast członkowie powołanego zespołu w działaniach prowadzonych na płycie lotniska. Nadzorowane były działania związane z zabezpieczeniem służb ratowniczych i pacjenta podejrzanego o zachorowanie, przeprowadzenie zabiegów dekontaminacji oraz zabezpieczenia środków transportu i postępowania z powstałymi odpadami medycznymi zakaźnymi. PPIS w Bytomiu wydał decyzje administracyjne w sprawie zakazu wstępu do czasu przeprowadzenia skutecznej dekontaminacji do samolotu, środków transportu chorego oraz osób z kontaktu z chorym oraz pojazdu transportującego odpady zakaźne. Ponadto wydana została decyzja nakazująca poddanie utylizacji bagażu osoby podejrzanego o zachorowanie, bagażu podręcznego oraz odzieży pasażerów i załogi, a także środków ochrony osobistej zespołu ratowniczego.

Uczestnictwo w ćwiczeniach dało możliwość praktycznej weryfikacji procedur stworzonych na wypadek zagrożenia epidemicznego oraz współpracy z wszystkimi służbami uczestniczącymi w działaniach.

4. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich

Pod nadzorem znajduje się **171** prywatnych gabinetów lekarskich.

W 2011r. skontrolowano **31** obiektów, przeprowadzając łącznie **34** kontrole.

Przeprowadzone kontrole wykazały w **3** obiektach nieprawidłowości dotyczące: braku urządzenia chłodniczego do przechowywania odpadów medycznych, braku umywalki do mycia rąk w gabinecie lekarskim. Wydano 3 decyzje administracyjne.

W 2 przypadkach decyzje zalecenia ujęte w decyzjach zostały wykonane, natomiast w 1 przypadku gabinet został zlikwidowany, a decyzja stała się bezprzedmiotowa.

Ponadto w 2 gabinetach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące: braku opracowanych procedur przeciwepidemicznych, przeterminowanych narzędzi po sterylizacji, braku dozownika na mydło i środek do dezynfekcji rąk, braku oznakowania pojemników na odpady medyczne, braku kontroli skuteczności procesu sterylizacji, braku do wglądu umowy dot. odbioru odpadów medycznych do utylizacji. Wydano zalecenia doraźne, w jednym przypadku zalecenia zostały wykonane, natomiast w drugim gabinet został zlikwidowany.

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

Wytwarzające odpady medyczne podmioty posiadają umowy dot. utylizacji odpadów medycznych zawarte z upoważnionymi firmami. Odpady segregowane są w miejscu ich powstawania do zamykanych i oznakowanych pojemników, ostre narzędzia składowane są w pojemnikach twardych, plastikowych, bez możliwości otwarcia. Do czasu odbioru przez specjalistyczne firmy odpady przechowywane są w chłodziarkach przeznaczonych na ten cel. Prowadzona jest ewidencja odbioru odpadów medycznych. W 4 gabinetach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące postępowania z odpadami medycznymi, w 2 przypadkach wydano decyzje administracyjne terminowe, natomiast w 2 zalecenia doraźne.

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

Stan sanitarny pozostałych skontrolowanych gabinetów został oceniony jako dobry, w gabinetach opracowane są i wdrożone procedury postępowania: z odpadami medycznymi, sterylizacji, dezynfekcji i mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnięcia i dekontaminacji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz jednorazową.

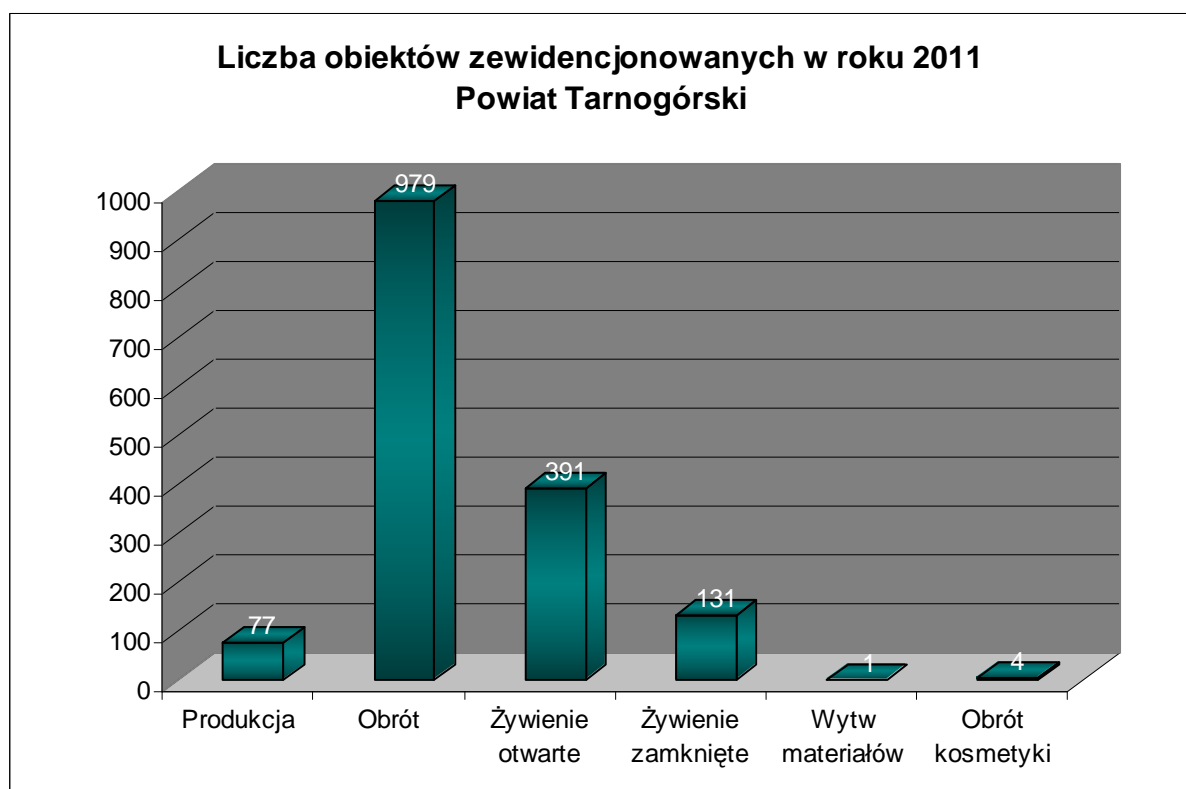
Wnioski:

1. Nowelizacja Rozporządzenia MZ w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej wprowadzona rozporządzeniem z dnia 2 lutego 2011r. na tyle złagodziła wymagania, że zaobserwować można tendencję do wycofywania się lub ograniczania realizowanych lub planowanych inwestycji.
2. Stan sanitarny prywatnych gabinetów lekarskich ulega sukcesywnej poprawie. Wzmoczonego nadzoru wymagają gabinety o charakterze zabiegowym celem wyeliminowania nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu medycznego oraz postępowania z odpadami medycznymi.

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

W roku 2011 w ewidencji znajdowało się **1583** zakłady produkcyjne, obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków. Ogółem skontrolowano **810** obiektów żywnościowych, co stanowi **51%** zewidencjonowanych obiektów.

Wykres nr 1



Na terenie Powiatu Tarnogórskiego największą część spośród wszystkich obiektów stanowią zakłady obrotu żywnością, które stanowią **61%** wszystkich obiektów oraz zakłady żywienia zbiorowego otwartego, które stanowią **24%** wszystkich obiektów.

Ogólna liczba wszystkich zewidencjonowanych obiektów zmniejszyła się w stosunku do roku poprzedniego o **227** zakłady (tj. **14%**).

Tabela 1 Zestawienie liczbowe lata 2010 i 2011 na terenie Powiatu Tarnogórskiego.

	2010	2011	ZMIANY
Ilość obiektów nadzorowanych	1356	1583	+ 14,33%
Ilość obiektów skontrolowanych	711	810	+ 12,22%
Ilość kontroli	968	1170	+ 17,26%
Ilość wydanych decyzji	419	509	+ 17,68%
Ilość wydanych postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę	17 – 6180;	5 – 1815;	- 70,58%
Ilość nałożonych mandatów na kwotę	62 – 9500;	123 – 20750;	+ 49,59%

Ogółem przeprowadzono **1170** kontroli sanitarnych, tematycznych oraz rekontroli. Za uchybienia sanitarno – higieniczne nałożono **123** mandaty karne na kwotę **20750,00** zł. Wydano ogółem **509** decyzji administracyjnych, z czego **87** decyzji represyjnych dotyczących usunięcia niewłaściwego stanu sanitarno - technicznego w kontrolowanych obiektach oraz **9** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej – przeterminowanych. **241** decyzji dotyczyło zatwierdzenia zakładu i wpisania ich do rejestru, w tym **27** decyzji dotyczyło poszerzenia działalności. Ponadto wydano **5** postanowień o nałożeniu grzywny na kwotę **1815** zł.

Dokonując analizy uzyskanych wyników w latach 2010 i 2011 można zauważyć, iż liczba obiektów skontrolowanych jest większa o **12%** w stosunku do poprzedniego roku. Występuje **14%** różnica w liczbie nadzorowanych obiektów. W stosunku do 2010 roku wydano o **70%** mniej postanowień o nałożeniu grzywny, ponieważ toczące się od kilku lat sprawy dot. niewykonania zaleceń wynikających z decyzji zarządzających zostały zakończone.

W dużym stopniu zwiększyła się liczba nałożonych mandatów tj. o **49%** w porównaniu do lat ubiegłych, co świadczy o gorszym stanie sanitarno – higienicznego skontrolowanych zakładów, jak również większej ilości kontroli.

1. Stan sanitarno – higieniczny i techniczny zakładów

Zakłady produkcji żywności

W roku 2011 na terenie Powiatu Tarnogórskiego w ewidencji znajdowało się **77** zakładów produkcji żywności, w skład których wchodzi:

- 3 wytwórnie lodów
- 1 automat do lodów
- 41 piekarni
- 16 ciastkarni

- 3 przetwórnice owocowo – warzywne i grzybowe
- 1 wytwórnia wód mineralnych
- 4 zakłady garmażeryjne
- 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego
- 1 wytwórnia makaronów
- 1 zakład przetwórstwa i prażenia orzechów
- 1 zakład konfekcjonowania warzyw
- 2 zakłady produkcji polepszaczy
- 1 zakład konfekcjonowania glukozy i zbóż.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono **97** kontroli, o **5%** mniej niż w roku 2010, w którym przeprowadzono **102** kontrole. Zaplanowanych kontroli kompleksowych było **65**, z czego wykonano **62**, ponieważ 3 zakłady zostały zlikwidowane.

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

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

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

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

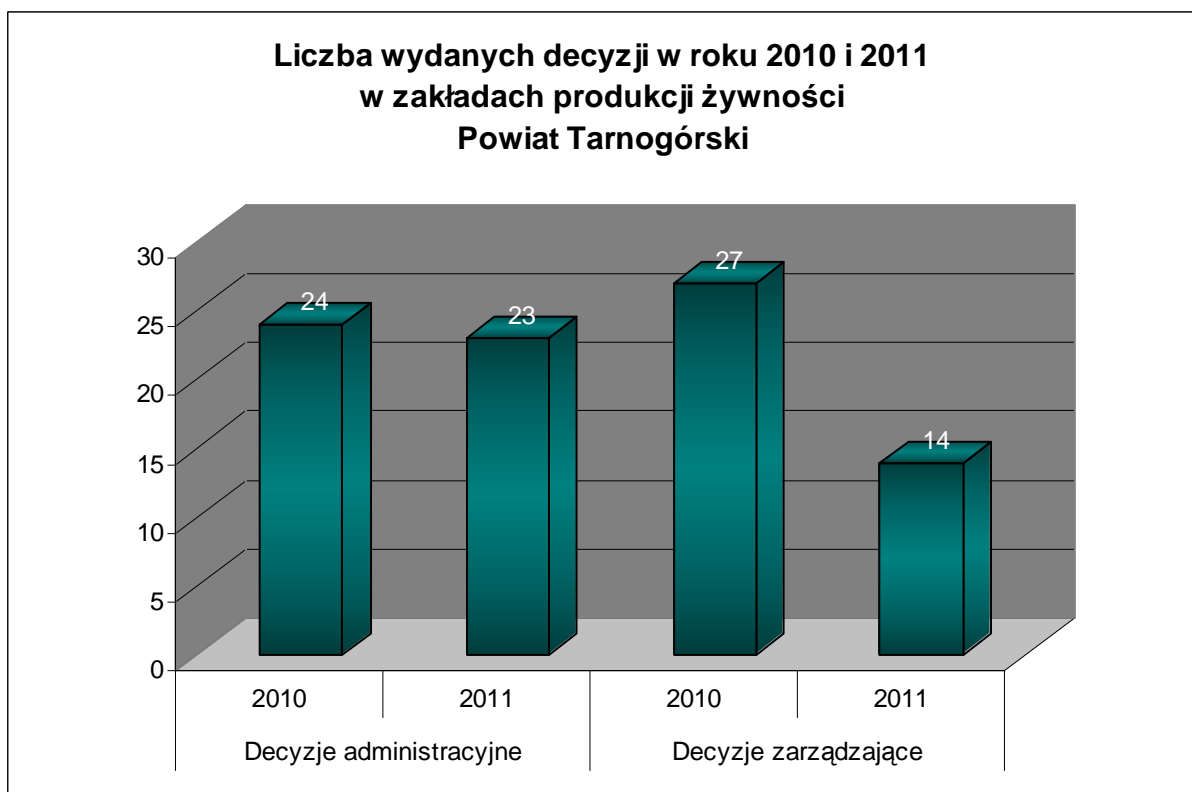
Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących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

cieplnej żywności w postaci płynnej, materiały i sposób produkcji dymu, jakość i magazynowanie soli do obróbki żywności.

Dystrybucji: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności.

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

Wykres nr 2



W 2011 roku w przedmiotowej grupie obiektów wydano **23** decyzje administracyjne. Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie obiektów **14** decyzji zarządzających. Ponadto wydano **7** decyzji zatwierdzających zakład. Dokonując porównania do ubiegłego roku należy stwierdzić, iż liczba wydanych decyzji jest mniejsza o **4%**, a liczba decyzji zarządzających jest mniejsza o **48%**.

W 2011 roku nałożono **7** mandatów karnych na kwotę **1500 zł**, czyli o 2 mandaty więcej niż w roku 2010, w którym wydano **5** mandatów na kwotę **800 zł**

W zakładach produkcji żywności znajdujących się na terenie Powiatu Tarnogórskiego najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- zły stan techniczny pomieszczeń zakładu tj.:
- zawilgocone, z łuszczącą się farbą lub zakurzone powierzchnie ścian i sufitu w pomieszczeniach zakładu;
- uszkodzone płytki podłogowe w pomieszczeniach produkcyjnych;
- zniszczona i odbarwiona (zażółcona) stolarka okienna;
- złuszczająca się farba na drzwiach;
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz koszyków do wypieku chleba,
- brak lub źle działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak opracowanego, wdrożonego i utrzymanego kodeksu GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- brak wydzielonego oraz oznakowanego stanowiska do dezynfekcji jaj,
- nieprawidłowe przechowywanie surowców i składników żywnościowych.

W zakładzie piekarniczym w Tarnowskich Górach przy ul. Ratuszowej, w wyniku kontroli stwierdzono liczne nieprawidłowości i uchybienia tj.:

- zawilgocone ściany i sufity we wszystkich pomieszczeniach zakładu;
- zniszczona stolarka drzwiowa;
- ubytki w posadzce na hali produkcyjnej;
- zły stan techniczny sprzętu i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładu;
- brak opracowanego i wdrożonego systemu HACCP;
- basen do mycia sprzętu produkcyjnego nie zamontowany na stałe (ustawiony na klockach drewnianych i niestabilny).

W związku z powyższym w roku 2008 wydano decyzję administracyjną na poprawę stanu technicznego. Przeprowadzone kontrole sprawdzające w latach 2009-2010 wykazały wykonanie pięciu zarządzeń Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu. Jednocześnie od roku 2009 w związku z niewykonaniem wszystkich zaleceń ujętych w decyzji administracyjnej toczyło się postępowanie egzekucyjne o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia. Ponadto w trakcie kontroli sprawdzających w w/w zakładzie w latach 2009-2010 za bieżące uchybienia higieniczno – sanitarne nakładano mandaty karne. W lutym 2011 roku wydano dziesiąte postanowienie o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia w związku z niewykonaniem zalecenia dotyczącego poprawy stanu technicznego powierzchni ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu poprzez likwidację przyczyny powstawania zacieków oraz ich odmalowanie.

Ogółem wydano **10** postanowień o nałożeniu grzywny. Ostatecznie strona wykonała wszystkie zalecenia poprawiając stan techniczny pomieszczeń zakładu w roku 2011.

W zakładzie garmażeryjnym w Tarnowskich Górach przy ul. Oświęcimskiej w wyniku przeprowadzonej kompleksowej kontroli sanitarnej został nałożony mandat karny w wysokości 100 zł za stwierdzone uchybienia stanu sanitarno higienicznego. Ponadto została wydana przez PPIS w Bytomiu decyzja zarządzająca na poprawę stanu technicznego zakładu, w którym stwierdzono liczne nieprawidłowości tj.:

- ściany i sufity w pomieszczeniach zakładu brudne,
- stolarka drzwiowa z odpryskami farby,
- wykładzina podłogowa w szatni dla personelu zniszczona, nieuszczelna,
- w zakładzie zalegają zbędne, stare urządzenia i sprzęty,
- sprzęt i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładu zniszczone, powierzchnie zniszczone,
- zniszczony drobny sprzęt pomocniczy.

Decyzja została wykonana w całości w roku 2011.

Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **979**, w tym:

- 561 sklepów spożywczych, a wśród nich 7 super i hipermarketów,
- 105 kiosków, spośród których można wyróżnić 24 kioski na targowiskach sprzedających mięso oraz 3 kioski na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze,
- 28 magazynów hurtowych,
- 83 obiekty ruchome i tymczasowe,
- 119 środków transportu,
- 83 inne obiekty obrotu żywnością, do których zaliczane są apteki.

W grupie zakładów obrotu żywnością zaplanowano **240** obiektów, z czego skontrolowano **198**. Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **694** kontrole, o **17%** więcej niż w 2010 roku, w którym przeprowadzono **570** kontroli.

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

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

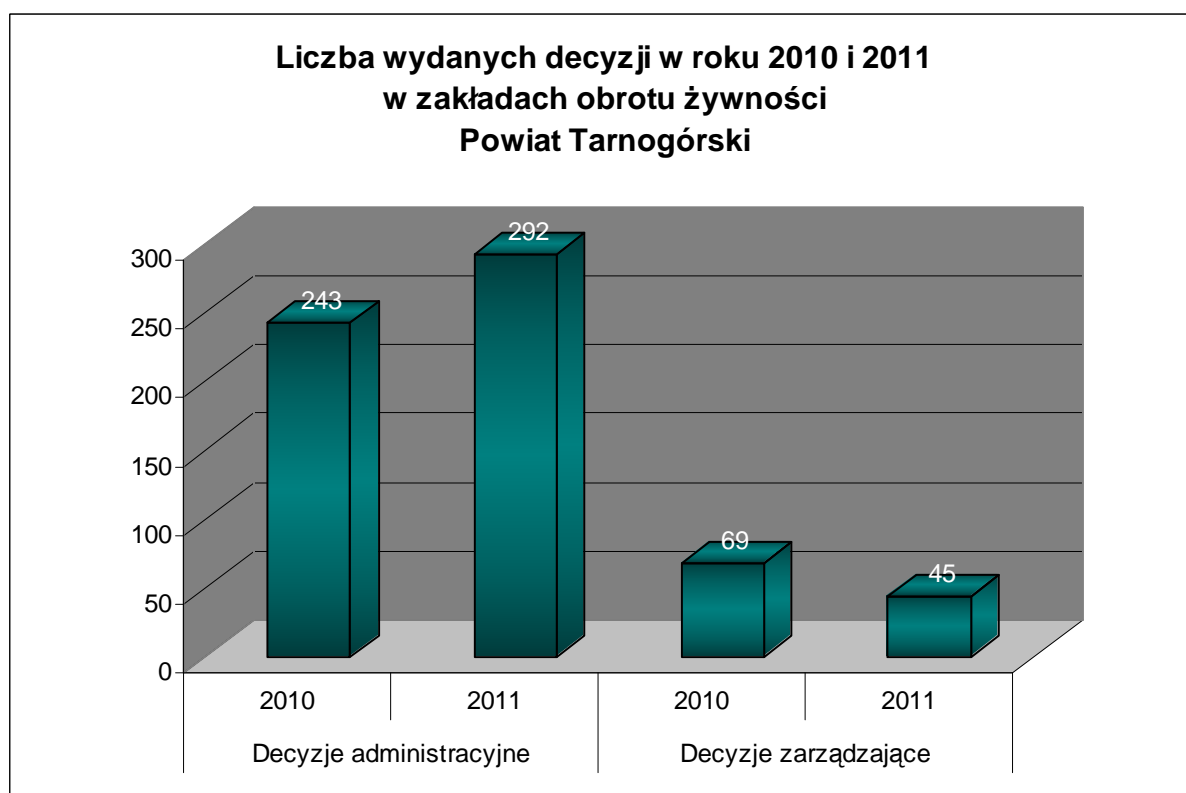
Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, lód stykający się z żywnością.

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

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

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

Wykres nr 3



W związku ze stwierdzonymi uchybieniami i nieprawidłowościami stanu sanitarno – technicznego w roku 2011 wydano **292** decyzje administracyjne, w tym **45** decyzji zarządzających, **9** decyzji nakazujących wycofanie z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Ponadto wydano **150** decyzji zatwierdzających zakład, w tym **16** decyzji poszerzających zakres prowadzonej działalności.

W porównaniu do roku 2010 można zauważyć większą liczbę wydanych decyzji administracyjnych (o **16%** więcej), natomiast liczba decyzji zarządzających jest mniejsza o **34%**.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu sanitarno - higienicznego nałożono **76** mandatów na kwotę **12550 zł**, tj. o **52%** więcej niż w roku poprzednim, w którym wydano **36** mandatów na kwotę **5050 zł**.

W zakładach obrotu żywnością znajdujących się na terenie Powiatu Tarnogórskiego najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

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

W sklepie spożywczym w Tarnowskich Górach przy ul. Kościuszki w ciągu ostatnich kilku lat podczas każdorazowej kontroli kompleksowej, jak również interwencyjnej stwierdzano nieprawidłowości takie jak:

- sprzedaż dużej ilości środków spożywczych po upływie daty ważności;
- brak oznakowań daty przydatności do spożycia środków spożywczych;
- brak bieżącego porządku i czystości na zapleczu sklepu;
- brudne pomieszczenie szatni oraz brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej pracowników;
- brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi środków spożywczych sprzedawanych luzem;
- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych;
- brak bieżących zapisów na podstawie dokumentacji dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP.

Za stwierdzone nieprawidłowości podczas kontroli na właścicielkę obiektu każdorazowo nakładane były mandaty karne. Stan sanitarno – porządkowy pomimo licznych kontroli sanitarnych w dalszym ciągu nie uległ poprawie.

Na sklep spożywczy w Tarnowskich Górach przy ul. Korola w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w roku 2008 została wydana decyzja zarządzająca na poprawę stanu technicznego. Stwierdzono nieprawidłowości tj.:

- drzwi wejściowe do sklepu z widocznymi ubytkami farby, w dolnej części widoczna rdza;
- brak stałego dopływu bieżącej ciepłej wody przy punkcie wodnym na zapleczu sklepu;
- widoczne odpryski farby na szafkach do przechowywania odzieży personelu;
- brak opracowanego i wdrożonego systemu HACCP.

Ze względu na niewykonanie zaleceń przez właściciela, w tym samym roku rozpoczęte zostało postępowanie egzekucyjne w celu przymuszenia strony. Przeprowadzone kontrole sanitarne w latach 2008 – 2011 wykazały tylko częściowe wykonanie zarządzeń Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu. Ogółem w tym okresie na w/w zakład wydano **17** postanowień o nałożeniu grzywny. Ostatecznie decyzja została wykonana w całości i wydano postanowienie o umorzeniu postępowania egzekucyjnego w 2011 roku.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2011 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła **391**, w tym **284** zakłady małej gastronomii.

Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **246** kontroli, co stanowi **22%** więcej w porównaniu do roku 2010, w którym przeprowadzono **192** kontrole.

Zaplanowanych kontroli w roku sprawozdawczym było **140**, z czego **107** wykonano.

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

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

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

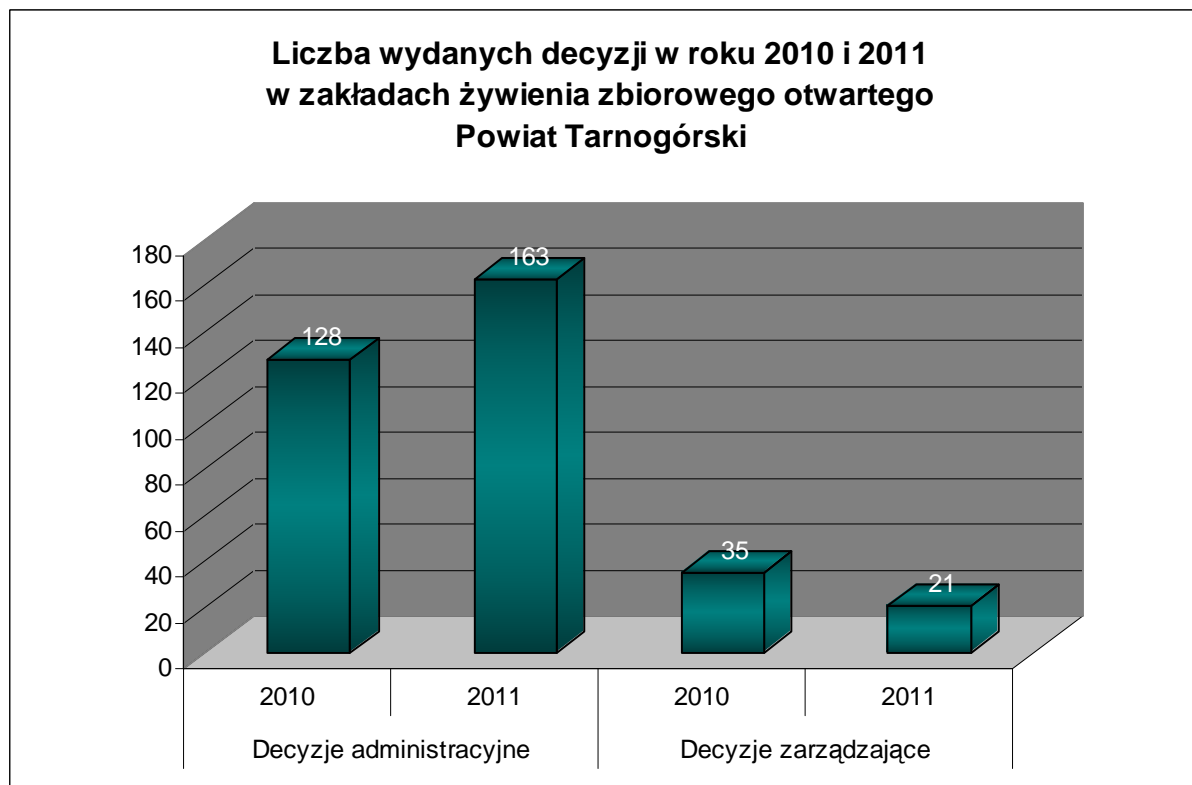
Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

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

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

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

Wykres nr 4



W zakresie wymagań sanitarno - technicznych wydano w powyższej grupie zakładów **163** decyzje administracyjne, w tym wydano **21** decyzji zarządzających. W stosunku do roku ubiegłego ilość decyzji administracyjnych jest większa o **21%**, natomiast ilość decyzji zarządzających jest mniejsza o **40%**.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono **37** mandatów na kwotę **6400 zł**, o **45%** więcej niż w roku 2010, w którym nałożono **20** mandatów na kwotę **3550 zł**.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego znajdujących się na terenie Powiatu Tarnogórskiego najczęściej stwierdzano nieprawidłowości typu:

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

W roku sprawozdawczym w barze mieszczącym się w Tarnowskich Górach przy ul. Rynek w trakcie przeprowadzonej kontroli stwierdzono nieprawidłowości tj.:

- brudne ściany i sufity pomieszczeń zakładu;
- stolarka drzwiowa z odpryskami farby;
- brak zabezpieczeń w oknie przeciw owadom w pomieszczeniu produkcyjnym.

W związku z powyższym została wydana decyzja zarządzająca przez PPIS w Bytomiu. Strona tylko częściowo wykonała zalecenia i w późniejszym czasie wystosowała 4 pisma z prośbą o przedłużenie terminu wykonania zarządzeń. Przedmiotowa sprawa jest w toku, ponieważ ostateczny termin wykonania zaleceń ujętych w decyzji PPIS w Bytomiu został wyznaczony na dzień 30 kwietnia 2012r.

W restauracji mieszczącej się w Tarnowskich Górach przy ul. Obwodnica – w trakcie licznych kontroli sanitarnych zakładu stwierdzano uchybienia i nieprawidłowości takie jak:

- brudne urządzenia chłodnicze i zamrażające usytuowane w części kuchni właściwej, brudna posadzka podłogowa;
- nieprawidłowe korzystanie z pomieszczeń zakładu – obróbka wstępna warzyw i owoców przeprowadzana jest w kuchni właściwej;
- brak segregacji żywności w urządzeniu chłodniczym i zamrażalniczym;
- brudne warzywa przechowywane w kuchni właściwej.

Za w/w uchybienia i nieprawidłowości każdorazowo nakładano mandat karny, natomiast kontrole sprawdzające wykazywały wykonanie zaleceń doraźnych. Jednakże następne kontrole tematyczne i kompleksowe wykazywały te same nieprawidłowości i uchybienia co poprzednio. Stan sanitarno – porządkowy po licznych kontrolach sanitarnych w dalszym ciągu nie uległ całkowitej poprawie.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2011 roku na terenie Powiatu Tarnogórskiego w ewidencji znajdowało się **131** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, wśród nich :

- 2 stołówki pracownicze,
- 4 bloki żywienia w szpitalach,
- 2 bloki żywienia w sanatoriach,
- 10 bloków żywienia w domach opieki społecznej, w tym 3 w systemie cateringowym,
- 4 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka,
- 30 stołówek szkolnych, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 1 stołówka w internacie,
- 3 stołówki na półkoloniach,
- 57 stołówek w przedszkolach, w tym 11 w systemie cateringowym,
- 6 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 12 innych zakładów żywienia.

Liczba zaplanowanych kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego wynosiła **49**, natomiast wykonanych **46**. Ogółem w roku 2011 przeprowadzono **125** kontroli, natomiast w 2010 roku **102** kontrole. W porównaniu do roku poprzedniego przeprowadzono o **18%** więcej kontroli.

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

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

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

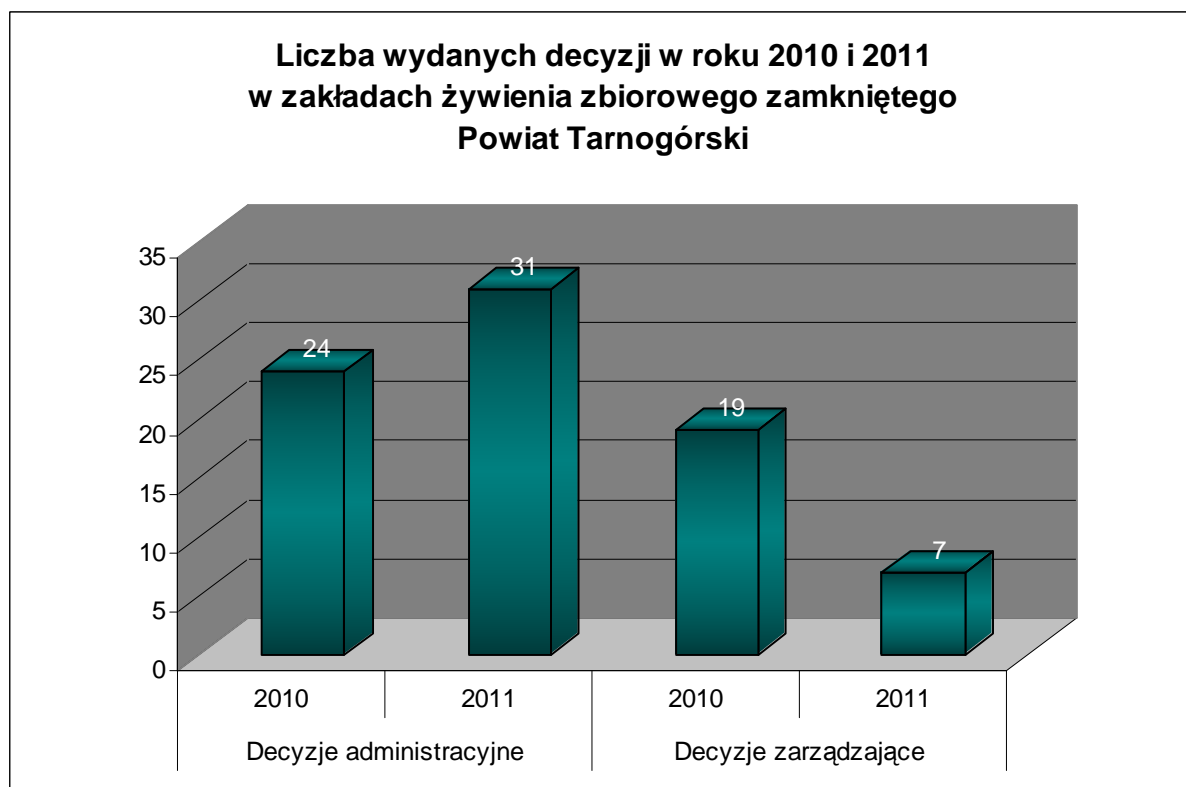
Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie.

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

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

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

Wykres nr 5



W roku 2011 wydano **31** decyzji administracyjnych, w tym **7** decyzji zarządzających oraz **19** decyzji zatwierdzających zakład. W stosunku do roku ubiegłego liczba wydanych decyzji administracyjnych jest większa o **22%**, natomiast decyzji zarządzających jest mniejsza o **63%**.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego znajdujących się na terenie Powiatu Tarnogórskiego najczęściej stwierdzano nieprawidłowości typu:

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

Na blok żywieniowy w przedszkolu w Tarnowskich Górach przy ul. Norweskiej w roku 2010 wydano decyzję zarządzającą, ze względu na stwierdzone nieprawidłowości tj.:

- zakurzone, z łuszczącą się farbą powierzchnie ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu;
- zniszczone meble kuchenne w zmywalniach naczyń stołowych;
- nierówne i zbutwiałe powierzchnie szafki pod zlewozmywakiem w obieralni warzyw.

Strona nie wykonała zarządzeń wydanych przez PPIS w Bytomiu, w wyniku czego zostało wydane upomnienie. W późniejszym czasie kontrole sprawdzające w roku 2011 wykazały częściowe wykonanie zaleceń. Dyrekcja przedszkola wystosowała pismo do PPIS w Bytomiu z prośbą o przedłużenie terminu wykonania zarządzeń ujętych w decyzji administracyjnej. PPIS w Bytomiu wydał decyzję o zmianie terminu wykonania zaleceń na dzień 31 sierpnia 2012r., w związku z powyższym sprawa pozostaje w toku.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w bloku żywieniowym w szpitalu mieszczącym się w Tarnowskich Górach przy ul. Pyskowskiej stwierdzono nieprawidłowości tj. liczne i obszerne ślady pleśni oraz odpadającą farbą na powierzchni sufitów we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych zakładu. Strona wystosowała pismo z prośbą o przedłużenie terminu wykonania zarządzeń ujętych w decyzji administracyjnej. PPIS w Bytomiu wydał decyzję o zmianie terminu na dzień 31 grudnia 2011, po którym to kontrola sprawdzająca wykazała niewykonanie zalecenia. Ponownie na wniosek strony został ustalony nowy termin na dzień 31 marca 2012r., w związku z powyższym sprawa pozostaje w toku.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności zbadano **211** próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków:

- w zakresie mikrobiologicznym 100,
- w zakresie organoleptyki 27,
- w zakresie znakowania 84,
- w zakresie zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych 32,
- w zakresie fizykochemicznym 49.

Oceniając jakość zdrowotną zbadanych próbek żywności dyskwalifikacji uległo **7** próbek środka spożywczego, co stanowi **3,3%** próbek zbadanych.

Przyczyną kwestionowania próbek laboratoryjnych było:

- Pod względem zanieczyszczeń biologicznych – zanieczyszczenia szkodnikami zbożowo – mącznymi;
- Pod względem mikrobiologicznym – obecność bakterii:
 - *Enterobacteriaceae* – stwierdzone w mleku;
 - *Staphylococcus aureus* – stwierdzone w mleku i jego przetworach;
 - *Salmonella* – stwierdzono w kurczaku;
 - *Bacillus Cereus* – stwierdzono w ciastkach.

3. Działania doraźne w ramach systemu RASFF i inne

W roku 2011 do Sekcji HŻŻ i PU wpłynęło **40** powiadomień alarmowych RASFF. Wszystkie powiadomienia sprawdzane były podczas kontroli kompleksowych oraz tematycznych. Ponadto przeprowadzone zostały dodatkowe kontrole interwencyjne, głównie w sklepach wielkopowierzchniowych, jak również w innych obiektach w przypadku wskazania w powiadomieniu adresów zakładów, do których mogły dotrzeć kwestionowane środki spożywcze lub materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W związku z powyższym w wyniku przeprowadzonych kontroli na terenie Powiatu Tarnogórskiego dokonano w **1** przypadku zabezpieczenia środka spożywczego, jak również w **1** przypadku kwestionowanego wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością. W większości zakładów nie stwierdzono na stanie ekspedycyjnym lub magazynowym kwestionowanego produktu lub został on wycofany ze sprzedaży i przesłany do producenta lub magazynu centralnego (w przypadku sieci handlowych) przez właścicieli obiektów.

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

W roku sprawozdawczym w ewidencji znajdował się **1** obiekt obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz **4** obiekty obrotu kosmetykami. W roku 2011 przeprowadzono **2** kontrole sanitarne w zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz **4** kontrole w obiektach obrotu kosmetykami w zakresie bezpieczeństwa stosowania kosmetyków będących w obrocie.

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

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

5. Interwencje

W 2011 roku zarejestrowano ogółem 45 interwencji w tym; 25 dotyczących złego stanu sanitarnego obiektów i 20 dotyczących złej jakości zdrowotnej żywności. W związku z interwencjami przeprowadzono 45 kontroli, wydano 5 decyzji zarządzających i 15 zaleceń pokontrolnych., nałożono 17 mandatów na kwotę 2850 zł.

Wydane decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarnego oraz wycofania z obrotu środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub po terminie przydatności do spożycia.

Wydano zalecenia doraźne na:

- zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno – higienicznego zakładu.

Mandaty zostały nałożone za:

- zły stan sanitarno – higieniczny,
- złą jakość zdrowotną żywności,
- brak etykiet na środkach spożywczych,
- przeterminowane środki spożywcze.

W porównaniu do ubiegłego roku ogólna liczba przyjętych i rozpatrzonych interwencji na terenie powiatu tarnogórskiego zwiększyła się o **88%**, ponieważ w roku 2011 wynosiła **45**, natomiast w roku 2010 wynosiła **5**.

Przeprowadzone kontrole sanitarne wykazały **16** interwencji zasadnych (co stanowi **35%** w stosunku do ogółu) tj. o **91%** więcej niż w roku 2010, w którym stwierdzono **4** interwencję zasadną. W 2011 roku **26** kontroli wykazały niezasadność interwencji, natomiast w 2010 roku – **1** interwencja były niezasadne.

Wnioski:

1. Infrastruktura budynków w dużym stopniu wpływa negatywnie na stan sanitarno – techniczny obiektów żywnościowo – żywieniowych znajdujących się na nadzorowanym terenie PSSE – Bytom. Często zakłady usytuowane są w starych budynkach z niefunkcjonalnością pomieszczeń wchodzących w skład zakładu.
2. Ocena stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w latach 2010 – 2011 :
 - Ilość wydanych decyzji administracyjnych związanych z usunięciem uchybień / nieprawidłowości w roku 2011 zmniejszyła się o **42%** w stosunku do roku 2010, co świadczy o poprawie warunków technicznych w zakładach.
 - Liczba mandatów karnych za uchybienia i nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego w roku 2011 wzrosła o około **49%**, a kwota zwiększyła się o około **54%**, co świadczy o gorszych warunkach sanitarnych w zakładach.
 - Zwiększyła się liczba obiektów posiadających wdrożoną dokumentację GHP/GMP oraz procedur opartych na podstawie zasad systemu HACCP, niemniej jednak w większej liczbie kontrolowanych zakładów stwierdza się brak utrzymania i prowadzenia zapisów wynikających z dokumentacji zapewniającej bezpieczeństwo żywności takich jak:
 - Brak opracowanych procedur postępowania ze środkami o niewłaściwej jakości zdrowotnej i przyjęcia reklamacji przez zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji i obrotu środkami spożywczymi,
 - Brak opracowanej, wdrożonej i utrzymanej w całości dokumentacji GHP/GMP w obiektach produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze,
 - Dokumentacja HACCP nie jest dostosowana do specyfiki danego zakładu,
 - Niedostateczna wiedza lub całkowity jej brak u kierownictwa podmiotów branży spożywczej w zakresie systemu HACCP,
 - Małe zainteresowanie przedsiębiorców w zakresie opracowania i wdrożenia systemu HACCP,
 - Mylne przeświadczenie przedsiębiorców branży spożywczej, że wprowadzenie systemu HACCP jest trudne i kosztowne,
 - Zbyt mała wiedza i zbyt małe zainteresowanie właścicieli obiektów żywnościowo – żywieniowych nadzorowanych przez PPIS w Bytomiu w zakresie obowiązujących i nowych aktów, przepisów prawnych krajowych i wspólnoty europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności i higieny środków spożywczych.
3. W roku sprawozdawczym w dużym stopniu zwiększyła się liczba wniesionych interwencji konsumentów w porównaniu do roku ubiegłego. Ponadto konsumenci rynku spożywczego w dobie daleko posuniętego dostępu do środka masowego przekazu, jakimi są telefon, czy internet zgłaszają coraz częściej i więcej skarg / interwencji (anonimowych) na zły stan sanitarno – higieniczny obiektów i na jakość zdrowotną środków spożywczych wprowadzanych do obrotu, które po przeprowadzeniu kontroli przez upoważnionych przedstawicieli Inspekcji Sanitarnej w większości nie są potwierdzone.

4. W 2011 roku w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdza się mniejszą ilość zdyskwalifikowanych próbek w porównaniu do 2010 roku. Wynika to z mniejszej ilości próbek pobranych i zbadanych niż w roku poprzednim. Przyczyny kwestionowania próbek w 2011 roku były zupełnie inne niż w poprzednim roku sprawozdawczym. Głównie dotyczyły zakresu mikrobiologii, znakowania oraz zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych.

Podsumowując niezgodności stwierdzone podczas prowadzonego nadzoru sanitarnego należy stwierdzić, że przyczyną ich wystąpienia była m.in.: nieznajomość prawa żywnościowego przez przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, brak środków finansowych umożliwiających zapewnienie właściwego stanu sanitarno – technicznego w zakładach; niewystarczające lub niewykwalifikowane zasoby kadrowe, brak praktycznego zastosowania dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP. Nie bez znaczenia jest również brak odpowiednio odstrasżających sankcji karnych.

IV. Jakość wody przeznaczanej do spożycia oraz wody do kąpieli

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

MIASTO RADZIONKÓW

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **17,2 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę – zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. w Katowicach – **śr. 2295** (SUW Bibiela, SUW Miedary)

Miasto zaopatrywane jest w wodę dostarczaną z sieci magistralnej Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach, pochodzącą z nadzorowanych przez PPIS w Bytomiu Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” w Miasteczku Śląskim oraz „Miedary” w Tarnowskich Górach.

Kontrola jakości wody, dostarczanej odbiorcom w ramach zbiorowego zaopatrzenia w wodę prowadzona jest w wyznaczonych na terenie miasta **2** punktach monitoringowych.

Łącznie w 2011r na terenie miasta w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano i przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym **16** próbek wody. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność) stwierdzono w **4** próbkach wody. Ogółem wodę wodociągową dostarczaną odbiorcom na terenie Radzionkowa oceniono jako przydatną do spożycia.

Liczba wykazanych przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Radzionkowie awarii na sieci wodociągowej wynosiła **26**.

MIASTO TARNOWSKIE GÓRY

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **60,8 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 5544** (SUW Miedary, SUW Bibiela)
 - woda dostarczana przez PW i K Tarnowskie Góry z ujęć własnych –
 - Opatowice, Strzybnica, uj. nr 3 ul. Opolska (łączna produkcja **śr. 1250**)
 - woda dostarczana woda dostarczana z SUW GCR „Repty” – **śr. 128** (zakup wody przez PW i K Tarnowskie Góry)

Miasto zaopatrywane jest w wodę pochodzącą z ujęć wód głębinowych, eksploatowanych do celów wodociągowych przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Tarnowskich Górach, tj. uj. Opatowice, Strzybnica, uj. nr III, ul. Opolska oraz zakupywaną przez to Przedsiębiorstwo z G.P.W. S.A. Katowice – Stacje Uzdatniania Wody „Miedary” w Tarnowskich Górach i „Bibiela” w Miasteczku Śląskim. Do sieci miejskiej eksploatowanej przez PWiK Tarnowskie Góry podawana jest również woda z Stacji Uzdatniania Wody eksploatowanej przez Górnośląskie Centrum Rehabilitacji „Repty” w Tarnowskich Górach.

Na podstawie wyników prowadzonych w 2011r. kontrolnych badań, wodę w urządzeniach zbiorowego zaopatrzenia, tj. dostarczaną przez PW i K Tarnowskie Góry z ujęć własnych i zakupywaną z GPW Katowice oraz Stacji Uzdatniania Wody GCR „Repty” oceniono jako przydatną do spożycia.

Dla potrzeb własnych użytkowników eksploatowane są zlokalizowane na terenie miasta ujęcia należące do zakładów „FASER” S.A., PKP Tarnowskie Góry „Grupa Las” i „Zamet” oraz Agencji Inicjatyw Gospodarczych S.A. w Tarnowskich Górach (ujęcie zasila obiekt Park Wodny, ul. Obwodnica 8).

W październiku i listopadzie 2011r w wodzie dostarczanej z ujęcia PKP Tarnowskie Góry „Grupa Las” stwierdzono obecność bakterii grupy coli i pojedynczych kolonii enterokoków.

W związku z powyższym czasowo obowiązywało zalecenie wykorzystywania wody do spożycia wyłącznie po przegotowaniu. Po przeprowadzeniu działań naprawczych woda spełniała wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia.

Woda z ujęć „Faser”, „Zamet” i Park Wodny odpowiadała wymaganiom dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Z uwagi na ponadnormatywną zawartość chromu decyzją z dnia 22.06.2011r. znak NS/HK/ 4561-9-5/ 36 /11 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu zakazał wykorzystywania do spożycia wody dostarczanej ze studni S-2 i S-3 ujęcia Centrum Handlowo- Magazynowego Andrzej Dyląg w Tarnowskich Górach, ul. Zagórska 159. Woda z tego ujęcia poza zaopatrzeniem zakładu, była zakupywana przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Tarnowskich Górach dla potrzeb zaopatrzenia mieszkańców miasta Tarnowskie Góry. Po wstrzymaniu eksploatacji tego ujęcia dotychczasowi odbiorcy zostali zasileni wodą o właściwej jakości, zakupywaną z G.P.W. S.A. Katowice.

Liczba zgłoszonych przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Tarnowskich Górach awarii wodociągowych wynosiła **121**.

Nadzorem sanitarnym tut. Stacji objęte było również źródło naturalne zlokalizowane w dzielnicy Repty Śląskie. Z uwagi na wysoką zawartość azotanów woda jest nieprzydatna do spożycia.

Ogółem w 2011r na terenie Tarnowskich Gór w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **119** próbek wody w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **100**, pod względem bakteriologicznym-**89**.

Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (barwa, mętność, chrom, azotany) stwierdzono w **11** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **6** próbkach (bakterie grupy coli, enterokoki, ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C).

MIASTECZKO ŚLASKIE

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **7,3 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 230** (SUW Bibiela)
 - woda dostarczana przez PW i K Tarnowskie Góry, zakupywana z ujęcia Huty Cynku „Miasteczko Śląskie” – **śr. 506**

Miasto zaopatrywane jest w wodę dostarczaną przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Tarnowskich Górach, zakupywaną ze Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach oraz z ujęcia Huty Cynku „Miasteczko” w Miasteczku Śląskim.

W 2011r. monitoring jakości wody wodociągowej prowadzono w dwóch wyznaczonych punktach kontrolnych dla poszczególnych stref zasilania

Ogółem w 2011r. z urządzeń wodociągowych na terenie miasta w tym ujęć zasilających tj. Stacja Uzdatniania Wody „Bibiela” i ujęcie Huty Cynku) pobrano **21** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **21**, pod względem bakteriologicznym -**19**.

Wodę oceniono jako przydatną do spożycia.

Liczba awarii sieci wodociągowej wynosiła – **4**.

MIASTO KALETY

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **8,7 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 866** (SUW Bibiela)

Miasto jest zaopatrywane w wodę o dobrej jakości, dostarczaną z miejskiej sieci wodociągowej, zasilanej wodą zakupywaną z Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” GPW Katowice.

Ogółem w 2011 r.z urządzeń wodociągowych na terenie Kalet pobrano i przebadano pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym **6** próbek wody.

Liczba awarii miejskiej sieci wodociągowej wynosiła –**13**.

GMINA KRUPSKI MŁYN

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **3,4 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda dostarczana z eksploatowanych przez gminę urządzeń wodociągowych SUW Kolonia Ziętek i Potępa – łączna ilość produkowanej wody – **śr. 310**
 - woda dostarczana z ujęcia zakładu Z.T.S. „Nitron” S.A Krupski Młyn -**śr. 238** (zakup wody przez Gminę Krupski Młyn)

Wodę dostarczaną odbiorcom z eksploatowanych przez Gminę Stacji Uzdatniania Wody Kolonia Ziętek i Potępa, ul. Sportowa oraz zakupywaną z ujęcia Zakładu „Nitroerg” S.A. w Krupskim Młynie oceniono jako przydatną do spożycia.

Nadzorem sanitarnym objęty był również wodociąg Ośrodka Harcerskiego w Borowianach. Woda z eksploatowanej studni zawiera wysokie ilości żelaza i manganu. Pomimo zamontowania w 2007r urządzeń uzdatniających woda w ubiegłych latach okresowo wykazywała podwyższoną zawartość manganu. Ponadto okresowo stwierdzano w niej również ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 22±2°C) i wysoki odczyn. Po wprowadzeniu w 2011r nowej technologii uzdatniania, jakość wody spełnia obowiązujące wymagania. W związku z powyższym decyzją z dnia 18.07.2011r. znak NS/HK/ 4561-37-1/49 /11 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu zezwolił na wykorzystywanie do spożycia wody z nowouruchomionej stacji uzdatniania wody, eksploatowanej na potrzeby tego ośrodka.

Łącznie w 2011r na terenie Gminy w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody pobrano **22** próbki wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **22**, pod względem bakteriologicznym -**21**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, twardość, mangan)) stwierdzono w **5** próbkach wody a wskaźnika mikrobiologicznego w **2** próbkach (ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C).

Liczba awarii wynosiła – **9**.

GMINA TWORÓG

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **7,9 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda dostarczana z eksploatowanych przez ZUK sp. z o.o. Tworóg urządzeń wodociągowych SUW Tworóg, Połomia, Mikołeska, Wojska – łączna ilość produkowanej wody – **śr. 764**
 - woda dostarczana z ujęcia Boruszowice Przed. Ekologicznego BCD S.A. w likwidacji
 - **śr.190** (zakup wody przez ZUK sp. z o.o. w Tworogu)

W oparciu o wyniki prowadzonego w 2011r. monitoringu jakości wody z eksploatowanych przez Zakład Usług Komunalnych Sp. z o.o. w Tworogu urządzeń wodociągowych wodę dostarczaną ze Stacji Uzdatniania Wody – Połomia, Mikołeska, Wojska i Tworóg oraz zakupywaną z ujęcia Boruszowice Przedsiębiorstwa Ekologicznego BCD S.A. w likwidacji oceniono jako przydatną do spożycia.

Jedynie czasowo (w okresie od lipca do końca października 2011r), z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii grupy coli i enterokoków w wodzie ze Stacji Uzdatniania Wody Połomia dla jej odbiorców obowiązywał zakaz wykorzystywania wody do spożycia. Po przeprowadzeniu przez eksploatatora działań naprawczych jakość wody uległa poprawie i ponownie dopuszczono ją do spożycia.

Równocześnie nadmieniam, że poza kontrolą jakości wody w urządzeniach wodociągowych zbiorowego zaopatrzenia ludności, będących w gestii Gminy, nadzorem sanitarnym tut. Stacji objęte były wodociągi eksploatowane przez Firmę „BLER” Sp. z o.o. Ubojnia Brynek, ul. Zakładowa 1 oraz Zespół Szkół Ogólnokształcących i Ekologicznych w Brynku.

Z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu i żelaza oraz mętność i barwę woda ze Stacji Uzdatniania eksploatowanej przez Ubojnię w Brynku, dla potrzeb własnych zakładu oraz zaopatrzenia niewielkiej liczby odbiorców indywidualnych miejscowości Brynek nie spełniała wymagań organoleptycznych i fizykochemicznych określonych dla wody do spożycia.

Odchylenia od wymagań fizykochemicznych (ponadnormatywna zawartość manganu) wykazywała również woda z wodociągu Z.Sz.L i E w Brynku i w związku powyższym dopuszczono ją warunkowo do spożycia.

Łącznie 2011 r z urządzeń wodociągowych na terenie gminy, w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **56** próbek wody, w tym przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym- **51**, pod względem bakteriologicznym -**54**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan,) stwierdzono w **7** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **11** próbkach (bakterie grupy coli, Enterokoki).

Liczba awarii urządzeń wodociągowych należących do Gminy wynosiła – **23**

GMINA ZBROSŁAWICE

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **15,7 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/iłość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 1627** (SUW. Zawada, SUW Miedary)
 - zakupywana z PWiK Zabrze(st.nr III Świętoszowice)- **śr.70**
 - zakupywana z ZUK sp.z o.o. Tworóg(SUW Wojska)- **śr.33**
 - woda z dostarczana z eksploatowanej przez ZGK i M Zbrośławice SUW Miedary-Kopanina- **śr.96**
 - woda dostarczana z wodociągu Przedsiębiorstwa Nasiennego Księży Las (sprzedaż dla odbiorców indywidualnych i zbiorowych) – **śr. 90**

W oparciu o wyniki prowadzonego w 2011 r. monitoringu jakości wody z eksploatowanych przez Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Zbroślawicach urządzeń wodociągowych dostarczaną odbiorcom wodę, pochodzącą z SUW Miedary-Kopanina oraz zakupywaną z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach (SUW „Zawada” i SUW „Miedary”), PWiK Zabrze (st. głębinowa S-III Świętoszowice) i ZUK Tworóg (SUW Wojska) oceniono jako przydatną do spożycia.

Natomiast nadal utrzymuje się ponadnormatywna wartość sumy trichloroetenu i tetrachloroetenu w wodzie z ujęcia Zbroślawice. W związku z powyższym pozostaje w mocy decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu z września 2010r zakazująca wykorzystywanie wody do spożycia.

Poza zbiorowym zaopatrzeniem, niewielka część ludności korzysta z wody dostarczanej z wodociągu Przedsiębiorstwa Nasiennego „Księży Las” (ujęcie własne zakładu). W 2011r woda z tego wodociągu spełniała wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ogółem z urządzeń wodociągowych na terenie gm. Zbroślawice pobrano **40** próbek wody, w tym przebadano pod względem fizykochemicznym- **37**, pod względem bakteriologicznym -**31**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, żelazo, mangan oraz suma trichloroetenu i tetrachloroetenu- dot. wyłączono ujęcie Zbroślawice) stwierdzono w **3** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **1** próbce (ogólna liczba mikroorganizmów w $22\pm 2^{\circ}\text{C}$).

Liczba awarii urządzeń wodociągowych należących do Gminy wynosiła –**44**.

GMINA ŚWIERKLANIEC

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **11,4 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/iłość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice – **śr. 2240** (SUW Bibiela)
 - woda dostarczana z eksploatowanego przez ZWiK w Świerkłańcu ujęcia Nakło Śląskie, ul. Wapienna- **śr.0,4**

Gmina zaopatrywana jest w wodę do spożycia zakupywaną z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów Katowice, pochodzącą ze Stacji Uzdatniania Wody „Bibiela” w Miasteczku Śląskim.

Jedynie niewielka część odbiorców (ok.15 osób) korzysta z wody pochodzącej z eksploatowanego przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Świerkłańcu ujęcia Nakło Śląskie, ul. Wapienna.

Dostarczaną odbiorcom wodę oceniono jako przydatną do spożycia.

Łącznie w 2011r z urządzeń wodociągowych na terenie gm. Świerklaniec pobrano i przebadano pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym **15** próbek wody. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność) stwierdzono w **3** próbkach wody.

Liczba awarii sieci wodociągowej wynosiła – **80**.

GMINA OŻAROWICE

- Liczba ludności zaopatrywanej w wodę **5,5 tys.**
- Zaopatrzenie w wodę-zasilanie/ilość rozprowadzanej lub produkowanej wody w m³/d:
 - woda zakupywana z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów S.A. Katowice - (SUW Bibiela) –**śr. 120**
 - woda zakupywana z GZGWiK Mierzęcice – **śr. 9,2**
 - woda dostarczana z gminnych ujęć Pyrzowice i Tapkowice łączna ilość produkowanej wody (**śr. prod. 717**)

Gmina zaopatrywana jest w wodę pochodzącą z eksploatowanych przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Ożarowicach ujęć Pyrzowice i Tapkowice oraz zakupywaną z Górnośląskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów w Katowicach (Stacja Uzdatniania Wody „Bibiela” w Miasteczku Śląskim) i GZGWiK w Mierzęcicach.

Wodę wodociągową dostarczaną odbiorcom na terenie gminy Ożarowice oceniono jako przydatną do spożycia.

W 2011r z urządzeń wodociągowych na terenie gminy pobrano i przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym i bakteriologicznym **17** próbek wody. Przekroczenie dopuszczalnej wartości parametru fizykochemicznego (żelazo) stwierdzono w **1** próbce wody.

Liczba awarii wynosiła –**14**

Ogółem 2011r terenie powiatu tarnogórskiego , w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody oraz nadzoru bieżącego nad jakością wody do spożycia pobrano **312** próbek wody, w tym przebadano pod względem pod względem fizykochemicznym- **285**, pod względem bakteriologicznym -**268**. Przekroczenia dopuszczalnych wartości parametrów fizykochemicznych (mętność, barwa, azotany, żelazo, mangan, twardość, chrom oraz suma trichloroetenu i tetrachloroetenu- dot. wyłączzonego ujęcia Zbrostawice) stwierdzono w **34** próbkach wody, a wskaźników mikrobiologicznych w **20** próbkach (bakterie grupy coli, Enterokoki, ogólna liczba mikroorganizmów w 22±2°C).

Liczba awarii ogółem – **334**

2. Ocena jakości wody w basenach i kąpieliskach

W 2011r. na terenie powiatu eksploatowane były **3** baseny kąpielowe kryte (miasto Tarnowskie Góry) oraz **2** sezonowe (*I*-w gminie Tworóg, *I*- w Radzionkowie).

Na podstawie przeprowadzonych badań (**162** próbki wody, w tym kwestionowanych pod względem bakteriologicznym - **1**) jakość wody w basenach krytych i sezonowych oceniono jako dobrą.

Nadzorem sanitarnym tut. Stacji objęte były także **3** miejsca wykorzystywane do kąpieli, w tym **2** zorganizowane na zbiorniku wody powierzchniowej „Nakło-Chechło”, gm. Świerklaniec i **1** na zbiorniku wody powierzchniowej „Kalety-Zielona” w Kaletach.

Na podstawie wyników badań (10 pobranych próbek), przedłożonych przez organizatorów miejsc wykorzystywanych do kąpieli zorganizowanych na w/w zbiornikach wodę oceniono jako przydatną do kąpieli

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

Skontrolowano jakość ciepłej wody w **19** obiektach, w tym szpitale- **5**, areszt- **1**, inne usługi hotelarskie-**2**, hotele-**1**, domy zakonne - **2**, domy pomocy społecznej - **8**

Ponadnormatywną liczbę bakterii legionella, pozwalającą uznać sieć za skolonizowaną stwierdzono w **9** obiektach, w tym szpitale- **4** (Wielospecjalistyczny Szpital Powiatowy S.A., Tarnowskie Góry obiekty przy ul. Opolskiej 21 i ul. Pyskowskiej 47-51; SP ZOZ "Repty" Górnośląskie Centrum Rehabilitacji, Repty, ul. Śniadeckiego 1; Zakład Pulmonologii, Tarnowskie Góry, ul. Lipowa 3), domy zakonne - **1** (Zgromadzenie Zakonne Sióstr Elżbietanek Cieszyńskich, Tarnowskie Góry, ul. Sikorskiego 44), inne usługi hotelarskie - **1** (Hotel Gościniec Pama, Celiny, ul. Męczenników 25), domy pomocy społecznej-**3** (Dom Pomocy Społecznej "Przyjaźń", Tarnowskie Góry, ul. Włoska 24; Dom Pomocy Społecznej prowadzony przez Ojców Kamilianów, Zbrośławice, ul. Wolności 34; Dom Pomocy Społecznej dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnych Intellektualnie prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Miłosierdzia Św. Karola Boromeusza, Nakło Śląskie, ul. Główna 8).

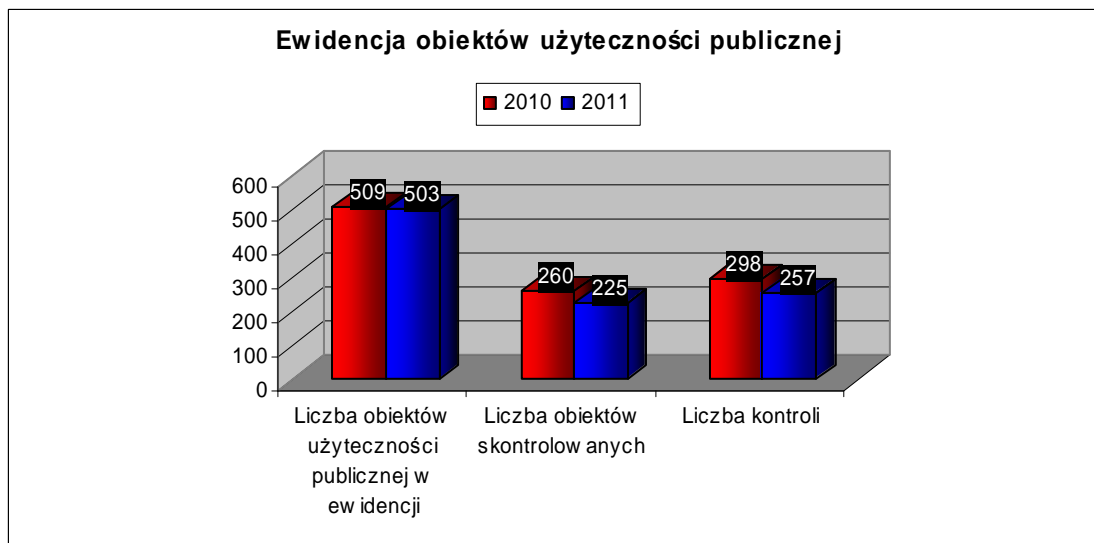
W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu nakazał podjęcie działań mających na celu zapewnienie właściwej jakości wody.

Do końca 2011r, przeprowadzone przez właścicieli obiektów działania naprawcze spowodowały poprawę jakości wody w **2** obiektach: szpitale (SP ZOZ "Repty" Górnośląskie Centrum Rehabilitacji, Repty, ul. Śniadeckiego 1; Zakład Pulmonologii, Tarnowskie Góry, ul. Lipowa 3)

Ogółem w 2011r na obecność bakterii legionella pobrano **118** próbek wody, w tym zakwestionowano – **38**

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

Bieżący nadzór nad obiektami użyteczności publicznej dotyczy licznych i różnorodnych obiektów, co powoduje zróżnicowanie wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać obiekty należące do poszczególnych kategorii. W roku sprawozdawczym nadzorem objętych było 503 obiekty, skontrolowano 225 obiektów, w których przeprowadzono 257 kontroli.



Wśród obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym najliczniejszą grupę stanowią zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej. Mniej liczne grupy stanowią: ustępy publiczne, domy pomocy społecznej, dworce autobusowe i kolejowe, hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie, noclegownie, obiekty sportowe, obiekty kulturalno – widowiskowe, tereny rekreacyjne z piaskownicami, cmentarze, zakłady pogrzebowe, prosekoria, baseny kąpielowe kryte i odkryte, areszty śledcze, apteki i punkty apteczne, sklepy z odzieżą używaną, targowiska, transport publiczny, parkingi i inne, kontrolowane doraźnie lub akcyjnie.

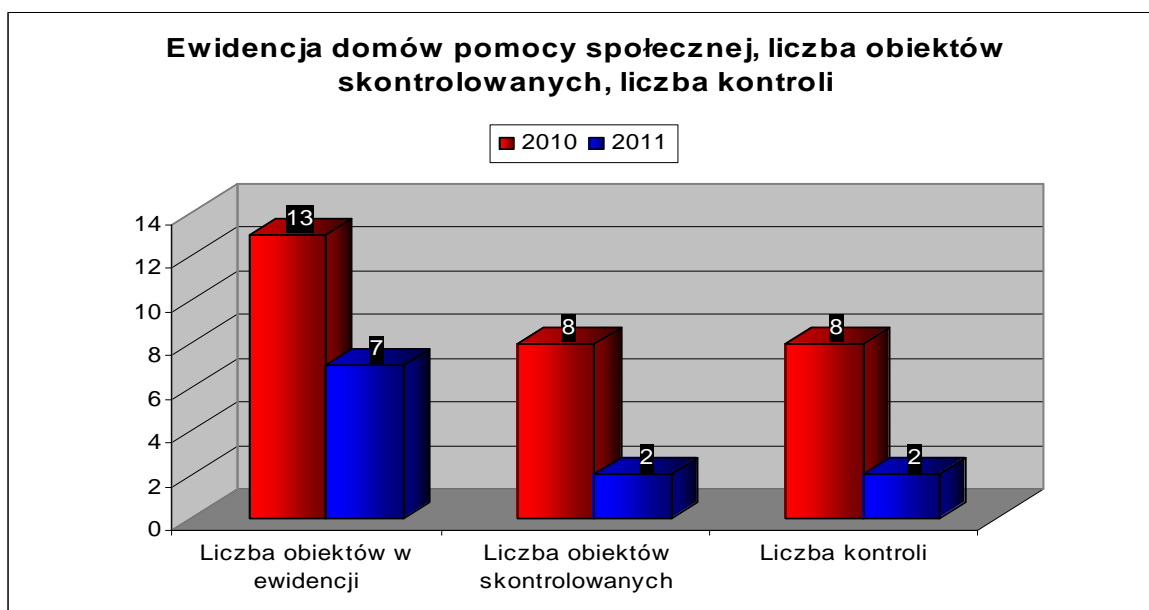
Na użytek niniejszej oceny wybrano i opisano grupy obiektów reprezentowane najliczniej oraz obiekty o znaczeniu strategicznym dla ogólnego poglądu na temat obiektów użyteczności publicznej.

1. Ocena obiektów użyteczności publicznej

Domy pomocy społecznej

W ewidencji jest 7 domów pomocy społecznej. W stosunku do stanu ubiegłorocznego liczba tych obiektów zmniejszyła się o 6. Pięć z nich przekwalifikowało się w niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej, a jeden został zlikwidowany.

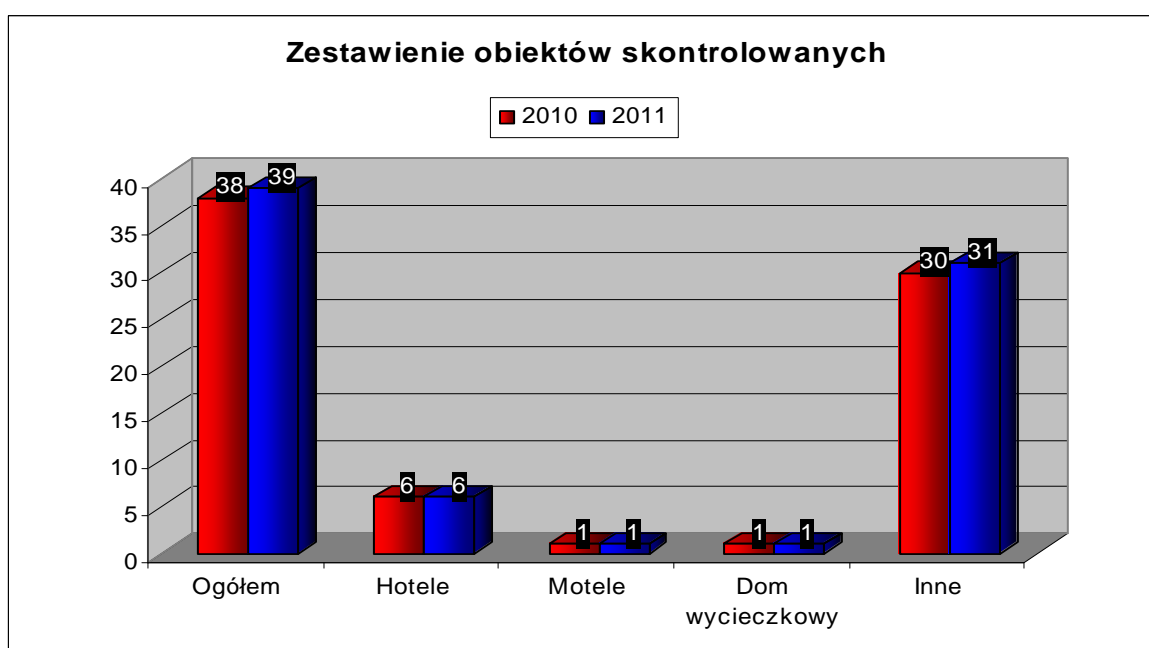
Skontrolowano 2 domy pomocy społecznej, przeprowadzono 2 kontrole.



W wyniku przeprowadzonych kontroli wszystkie skontrolowane obiekty oceniono jako dobre. Budynki, w których funkcjonują są w dobrym stanie technicznym. Pomieszczenia dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych i z chorobami wieku starczego. Oprócz kompleksowego wyposażenia zapewniona jest opieka lekarsko-pielęgniarska.

Hotele i obiekty świadczące usługi hotelarskie

W ewidencji PPIS w Bytomiu znajduje się ogółem 39 obiektów, w tym 6 hoteli, 1 motel, 1 dom wycieczkowy i 31 innych obiektów świadczących usługi hotelarskie. W stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów pozostała bez zmian, dlatego uznać można, że jest to stabilna pod względem ilościowym grupa obiektów.



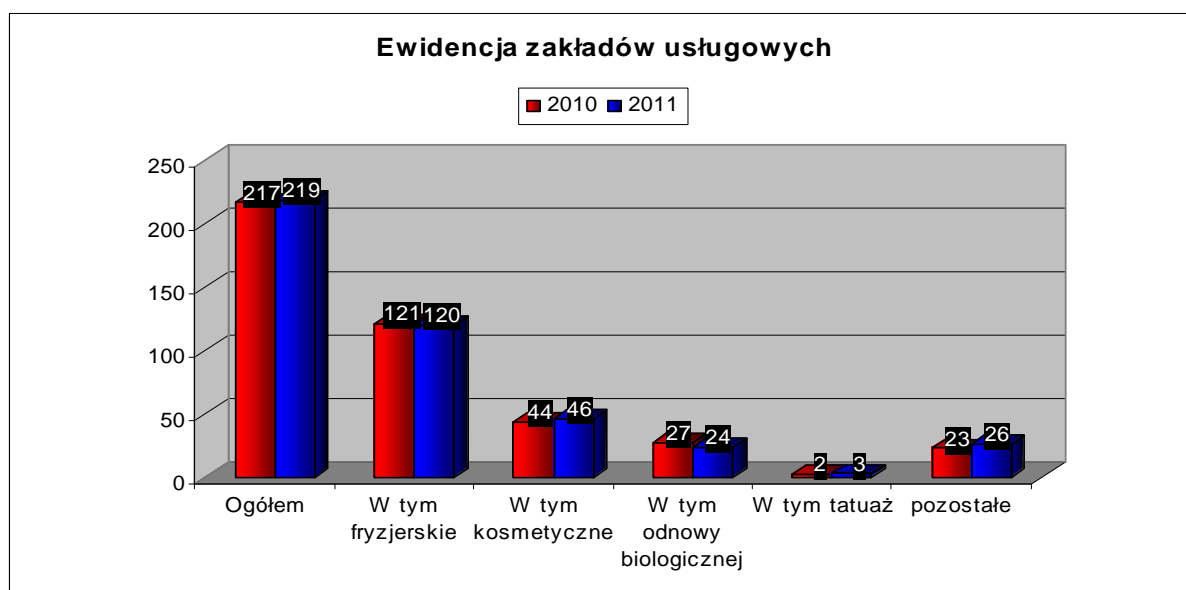
W roku sprawozdawczym nadzorem objętych było 6 hoteli, w których przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Wszystkie obiekty są skategoryzowane. Dysponują jednostkami mieszkalnymi z zespołami higienicznymi. Hotele mają podpisane umowy z pralniami, bielizna czysta i brudna przechowywana jest w oddzielnych magazynach, wydzielone są pomieszczenia do przechowywania środków czystości, sprzętu porządkowego i środków dezynfekcyjnych. Oprócz obiektów hotelarskich w ciągu minionego roku skontrolowano 1 motel i 1 dom wycieczkowy oraz 30 innych obiektów, wchodzących w skład pozostałej bazy noclegowej, w których przeprowadzono 47 kontroli.

Wszystkie hotele oceniono jako dobre. Jako dobre oceniono także motel, dom wycieczkowy i 26 innych obiektów, na które składają się przede wszystkim obiekty stanowiące sezonową bazę noclegową skupioną wokół Zalewu Nakło-Chechło oraz zbiornika wodnego w Kaletach–Zielonej. Posiadają one estetycznie zagospodarowane, ogrodzone tereny z dostępem do sanitariatów i bieżącej ciepłej i zimnej wody. Pozostałe, z uwagi na nieco gorszy standard oceniono jako dostateczne.

Na podkreślenie zasługuje fakt podniesienia standardu pola biwakowego usytuowanego nad zalewem Nakło-Chechło, ponieważ pole to posiada 350 miejsc do obozowania, które w okresach weekendowych, przy sprzyjającej pogodzie wykorzystywane są w pełni. W trakcie minionego sezonu letniego obiekt został rozbudowany o 2 funkcjonalne i estetyczne kontenery sanitarne z kabinami ustępowymi, natryskami i umywalkami, ponadto pole wyposażono w kabiny ustępowe typu TOI - TOI.

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

Ogółem w ewidencji jest 219 zakładów należących do tej grupy obiektów, w tym: 120 to zakłady fryzjerskie, 46- kosmetyczne, 3- tatuażu, 24- odnowy biologicznej, 26- zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług.



W 2011 roku skontrolowane zostały 81 zakłady, przeprowadzono 89 kontroli sanitarnych. W minionym roku wydano 7 decyzji administracyjnych i 2 decyzje prolongujące. Zgodnie ze stanem na dzień 31.12.2011r. do wykonania pozostało 5 decyzji administracyjnych. 3 zakłady oceniono jako złe pod względem sanitarno - technicznym.

W 2 gabinetach kosmetycznych jedyną stwierdzoną nieprawidłowością, w związku z którą wydano decyzję był brak procedur p/epidemicznych.

Nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 300,- zł. Najczęstszymi przyczynami nakładania mandatów karnych były: przeterminowane lub brak środków dezynfekcyjnych, niewłaściwa dezynfekcja, brak segregacji odzieży i bielizny, brudne narzędzia, ogólny bałagan. W zakładach, w których nałożono mandaty karne za stwierdzone nieprawidłowości sanitarno - higieniczne, wydano zalecenia doraźne, które wykonane zostały terminowo, co potwierdziły kontrole sprawdzające.

Jako dobre oceniono 73 zakłady. Są to zakłady przystosowane do wymogów rozporządzenia MZ z dnia 17 lutego 2004r., w których podczas ostatniej kontroli nie stwierdzono naruszeń sanitarnych, lub te, w których stwierdzono naruszenia, ale zostały usunięte, co potwierdzono podczas kontroli sprawdzających. 5 zakładów oceniono jako dostateczne. Są to w większości obiekty zlokalizowane w starych kamienicach, w których standard pomieszczeń jest niższy.

Dworce kolejowe i autobusowe

PPIS w Bytomiu sprawuje nadzór sanitarny nad 2 dworcami kolejowymi i 1 dworcem autobusowym. W minionym roku skontrolowano wszystkie dworce, tak kolejowe jak i autobusowy, przeprowadzono 2 kontrole dworców kolejowych i 1 kontrolę dworca autobusowego.

Skontrolowane dworce PKP oceniono jako: 1 dobry - w Tarnowskich Górach, który został wyremontowany i 1 jako dostateczny – dworzec w Kaletach, na który składa się kasa biletowa funkcjonująca w ograniczonym czasie oraz poczekalnia dla podróżnych.

Dworzec autobusowy oceniono jako dostateczny. Obiekt przewidziany był do szeroko zakrojonej modernizacji, która rozpoczęła się w listopadzie 2011r.

Poza dworcami, kontroli podlegają się 2 przystanki, w tym 1 komunikacji międzynarodowej i 1 przystanek komunikacji międzygminnej. Skontrolowano obydwa, oceniono je jako dostateczne - są to zaledwie zadaszone wiaty z ławeczką i koszem na śmieci.

Port Lotniczy

Jedynym portem lotniczym na terenie działania PPIS w Bytomiu jest Międzynarodowy Port Lotniczy Katowice w Pyrzowicach. Bieżący stan sanitarny pomieszczeń ogólnodostępnych, związanych z obsługą podróżnych (węzłów sanitarnych, ciągów komunikacyjnych, ambulatorium oraz płyty lotniska) oceniono jako dobry. Obiekt niezmiennie zachowuje dobre standardy europejskie.

Ustępy publiczne

Pod stałym nadzorem jest 8 ustępów publicznych. Skontrolowano 7 ustępów, w których przeprowadzono 13 kontroli. Stan sanitarny skontrolowanych ustępów nie budził zastrzeżeń. Wszystkie ustępy są skanalizowane, woda doprowadzana z sieci miejskiej, kabiny ustępowe, podłogi i ściany mają powierzchnie łatwo zmywalne. Obiekty wyposażone są w umywalki z ciepłą i zimną wodą, mydło, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy. Stan sanitarno - higieniczny i techniczny był zadowalający, dezynfekcja urządzeń i pomieszczeń była prowadzona na bieżąco.

Noclegownie

W ewidencji PPIS w Bytomiu jest 1 noclegownia. W roku sprawozdawczym kontynuowany był jej remont i modernizacja. Mieszkańcom zapewniono przejściowo mieszkania rotacyjne, a noclegownia funkcjonuje w minimalnym zakresie zapewniając pokoje osobom bezdomnym zatrudnionym przy remoncie.

2. Ocena stanu sanitarnego basenów kąpielowych

W ewidencji PSSE w Bytomiu jest 6 obiektów obejmujących baseny całoroczne i sezonowe, w tym 3 baseny kryte całoroczne i 3 baseny odkryte - sezonowe. Skontrolowano 3 baseny kryte, w których przeprowadzono 5 kontroli. Skontrolowano 2 baseny sezonowe (w ciągu całego sezonu nieczynny był 1 basen), przeprowadzono 4 kontrole. Wszystkie baseny, tak całoroczne jak i sezonowe oceniono jako dobre. Znajdują się one na terenach kompleksów należących do ośrodków sportu i rekreacji, są przed rozpoczęciem każdego sezonu letniego zagospodarowywane i odnawiane. W związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości wydano 1 decyzję zarządzającą, którą wykonano w ciągu minionego roku.

3. Akcje i współpraca z innymi jednostkami

W 2011r. w ramach akcji wzmożonego nadzoru nad gabinetami tatuażu z uwzględnieniem stosowania preparatu zawierającego PPD skontrolowano 3 tj. wszystkie zewidencjonowane gabinety tatuażu. Nie stwierdzono stosowania preparatów zawierających PPD. W akcji brali udział także pracownicy Sekcji HŻŻ i PU. W wyniku przeprowadzonych działań akcyjnych nie wydano decyzji administracyjnych, nie wydano decyzji unieruchamiających, nie nałożono mandatów karnych.

W sierpniu 2011r. w ramach akcji wzmożonego nadzoru nad toaletami ogólnodostępnymi w budynkach użyteczności publicznej skontrolowano 4 obiekty, w których przeprowadzono 4 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie wydano decyzji administracyjnych ani nie nałożono mandatów karnych. Zebrane informacje pozwoliły ocenić te obiekty jako dobre.

W wyniku zaleceń GIS i ŚPWIS w Katowicach wzmożono nadzór sanitarny nad obiektami dla osób bezdomnych poprzez przeprowadzenie kontroli doraźnej w tym obiekcie.

Inne informacje

W roku sprawozdawczym nadzorowano 4 imprezy masowe, która przebiegały z zapewnieniem właściwego stanu sanitarnego dla uczestników.

Ponadto w 2011r. wydano 4 decyzje zezwalające na przeprowadzenie ekshumacji zwłok. Wszystkie zostały przeprowadzone w wyznaczonym terminie pod nadzorem upoważnionych przedstawicieli PPIS w Bytomiu, wydano 1 decyzje zezwalającą na przewóz urny, po jej zaplombowaniu, wydano 33 postanowienia zezwalające na sprowadzenie zwłok z zagranicy. Zaopiniowano 1 projekt regulaminu porządku i czystości w gminach.

Pozytywnie zaopiniowano 4 procedury zapewniające ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi w gabinetach kosmetycznych i tatuażu.

Systematycznie kontrolowano obiekty użyteczności publicznej i środki transportu publicznego pod kątem przygotowań do Turnieju UEFA EURO 2012. Prowadzono wzmożony nadzór sanitarny nad obiektami wypoczynku letniego.

Wnioski:

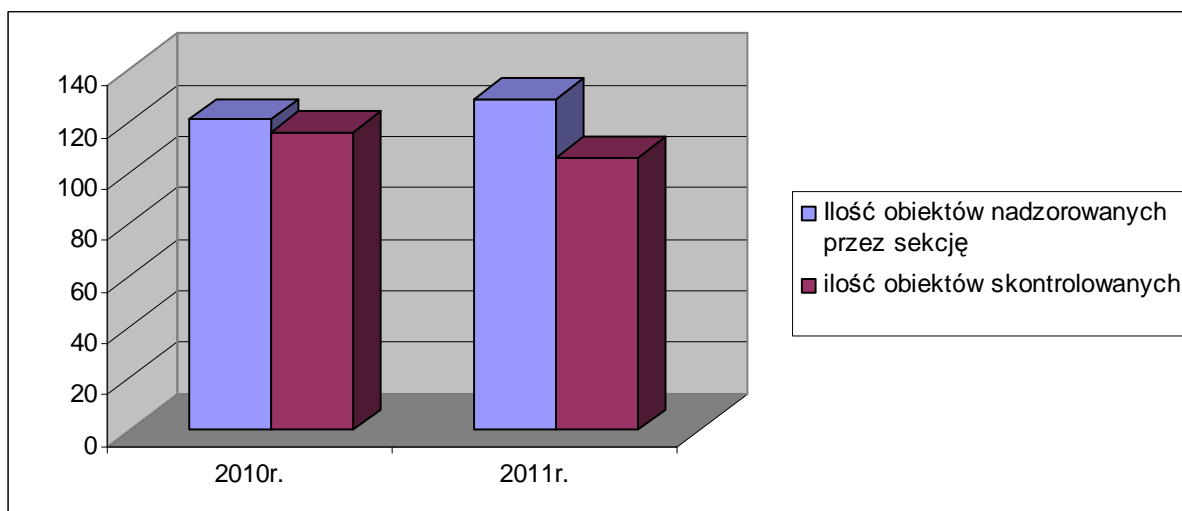
1. Opiniowanie procedur składanych zgodnie z wymogiem art. 16 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, daje podstawy do wnioskowania, że personel świadczący usługi inne niż medyczne, podczas których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek dysponuje wiedzą merytoryczną poniżej oczekiwanej. Mimo, że błędy i braki w składanych procedurach są szczegółowo omawiane podczas instruktaży indywidualnych, często wymagają wielokrotnego powtarzania tych samych wyjaśnień, aż do uzyskania efektu w postaci procedury możliwej do zaakceptowania.
2. Stosowano się do zapisów zawartych w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej, które zobowiązują organ kontroli do zawiadamiania przedsiębiorcy o zamiarze wszczęcia kontroli oraz wynikającym z ustawy terminie, w jakim można ją przeprowadzić od daty doręczenia zawiadomienia. Zauważono, że przedsiębiorcy Powiatu Tarnogórskiego wykorzystują tę możliwość i przygotowują się do kontroli.

VI. Stan sanitarny szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczych

Pracownicy sekcji NS/HD sprawują bieżący nadzór sanitarny nad higieną procesów nauczania oraz higieną otoczenia i pomieszczeń w szkołach, żłobkach, przedszkolach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, placówkach wypoczynku oraz uczelniach wyższych. Nadzór ten dotyczy również kontroli przestrzegania przepisów określających wymogi higieniczne i zdrowotne w stosunku do sprzętu używanego w tych podmiotach oraz ośrodkach wypoczynku.

W 2011r. na terenie powiatu tarnogórskiego, bieżącym nadzorem sanitarno-higienicznym objętych było 129 obiektów, skontrolowano w tym okresie 106 obiektów, co stanowi 82,1%.

W porównaniu do roku 2010r. sytuację ilustruje poniższy wykres.



W 2011r. powstało 7 nowych obiektów: 2 żłobki, 2 przedszkola, 2 punkty przedszkolne i 1 szkoła:

- Żłobek Niepubliczny „Bystry Maluszek”, w Tarnowskich Górach, ul Włoska 12;
- Żłobek Niepubliczny – Oddział przy przedszkolu Alladyn w Świerklańcu, ul. Tarnogórska 101;
- Oddziały Zamiejscowe Przedszkola Niepublicznego „Bajkowy Zameczek” w Radzionkowie, pl. Jana Pawła II nr 8;
- Przedszkole Niepubliczne w centrum Edukacyjnym FUTURE, w Tarnowskich Górach, ul. Sienkiewicza 39;
- Punkt Przedszkolny „Bystrzaki”, w Kaletach ul. Dworcowa 4;
- Punkt Przedszkolny „Bystry Maluszek”, w Tarnowskich Górach, ul. Włoska 20;
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa im. Ks. J. Popiełuszki, w Tworogu, ul. Zakładowa 8

1. Stan sanitarny placówek

Szkoły

W 2011r. na terenie powiatu tarnogórskiego nadzorem objętych było 56 szkół różnych typów w tym: 16 szkół w Tarnowskich Górach, 6 szkół w Radzionkowie, 3 szkoły w Kaletach, 3 szkoły w Miasteczku Śląskim i 28 szkół na terenie gmin.

W szkołach przeprowadzono 45 kontroli sanitarnych, w wyniku których wydano 10 decyzji administracyjnych zarządzających. Zarządzenia dotyczyły doprowadzenia ciepłej bieżącej wody do pomieszczeń sanitarnych dla uczniów oraz złego stanu sanitarno-higienicznego ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach szkoły, braku osłon punktów świetlnych, złego stanu technicznego stolarki okiennej i drzwiowej.

Ponadto na wniosek stron wydano 19 decyzji zmieniających termin wykonania zarządzeń ujętych w decyzjach wydanych w latach wcześniejszych.

Nadal istnieją placówki, w których wydane decyzje administracyjne są kilkakrotnie prolongowane co powoduje znaczne pogorszenie się zarówno ich stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego. Przykładem jest Publiczne Gimnazjum nr 3 w Tarnowskich Górach, decyzja administracyjna z 2004r. z terminem wykonania do 30.09.2012r. po 3 prolongatach – dotyczy złego stanu technicznego stolarki okiennej w budynku szkoły.

W czasie kontroli w 8 placówkach stwierdzono całkowity lub częściowy brak dopływu wody bieżącej ciepłej przy umywalkach w pomieszczeniach sanitarnych dla uczniów. Zgodnie ze zmianą rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.) § 8 – w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych zapewnia się ciepłą i zimną bieżącą wodę – zostały wydane decyzje administracyjne zarządzające z terminem wykonania do 30.08.2012r. Decyzje dotyczą niżej wymienionych szkół.:

- Gimnazjum w Radzionkowie;
- Szkoła Podstawowa w Świerkłańcu;
- Szkoła Podstawowa nr 2 w Radzionkowie;
- Szkoła Podstawowa nr 11 w Tarnowskich Górach;
- Szkoła Podstawowa nr 13 w Tarnowskich Górach;
- Szkoła Podstawowa nr 9 w Tarnowskich Górach;
- Gimnazjum nr 3 w Tarnowskich Górach;
- Zespół Szkół w Krupskim Młynie.

W bieżącym roku wyegzekwowano 4 decyzje administracyjne wydane w latach wcześniejszych tj:

- Szkoła Podstawowa nr 15;
- Szkoła Podstawowa w Orzechu;
- Szkoła Podstawowa w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Wojsce;
- Szkoła Podstawowa w Świerkłańcu.

Decyzje te dotyczyły złego stanu sanitarno-higienicznego ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach szkoły, złego stanu technicznego sprzętu sportowego na boiskach szkolnych, schodów oraz stolarki okiennej, zapewnienia osłon punktów świetlnych w pomieszczeniach szkoły, wyposażenia sal zajęć w meble edukacyjne dostosowane do zasad ergonomii.

Przedszkola i inne formy

W 2011r. pod nadzorem PPIS w Bytomiu na terenie powiatu tarnogórskiego było 48 przedszkoli, w tym 20 na terenie miasta Tarnowskie Góry. Cztery obiekty nowoutworzone, pozytywnie zaopiniowane:

- Sportowo Językowy Punkt Przedszkolny „Bystrzaki” w Kaletach;
- Punkt Przedszkolny „Bystry Maluszek” w Tarnowskich Górach;
- Oddziały Zamiejscowe Przedszkola Niepublicznego „Bajkowy Zameczek”, pl. Jana Pawła II nr 8, 41-922 Radzionków;
- Przedszkole Niepubliczne w centrum Edukacyjnym FUTURE, ul. Sienkiewicza 39, 42-600 Tarnowskie Góry.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny wszystkich niepublicznych przedszkoli jest prawidłowy.

W roku sprawozdawczym w przedszkolach przeprowadzono 33 kontrole sanitarne, w wyniku których wydano 5 decyzji administracyjnych zarządzających. Zarządzenia dotyczyły złego stanu sanitarno-higienicznego podłóg i pomieszczeń sanitarnych, braku osłon punktów świetlnych oraz osłon przed nadmiernym nasłonecznieniem.

Na wniosek strony wydano 1 decyzje zmieniającą termin wykonania zarządzeń

W bieżącym roku wyegzekwowano 4 decyzje administracyjne wydane w latach wcześniejszych, tj:

- Przedszkole nr 1 w Tarnowskich Górach;
- Przedszkole nr 4 w Tarnowskich Górach;
- Przedszkole nr 9 w Tarnowskich Górach;
- Przedszkole Miejskie nr 1 w Kaletach.

Decyzje te dotyczyły złego stanu sanitarno-higienicznego podłóg w salach zajęć, złego stanu technicznego stolarki okiennej i drzwiowej, złego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń i urządzeń sanitariatów, braku osłon punktów świetlnych.

Żłobki

Nadzorem na terenie powiatu tarnogórskiego objętych jest 5 żłobków, w tym 2 nowoutworzone: Żłobek Niepubliczny „Bystry Maluszek” i Żłobek Niepubliczny – Oddział przy przedszkolu Alladyn. Te obiekty objęte są szczególnym nadzorem i kontrole sanitarne przeprowadza się co najmniej 1 raz w roku.

Na wniosek strony wydano decyzje administracyjną zmieniającą termin wykonania zarządzeń - dotyczy doprowadzenia do właściwego stanu technicznego tarasu wraz ze schodami - Żłobek Publiczny Nr 1 – Oddział II

W roku sprawozdawczym wykonano w całości 2 decyzje administracyjne wydane w latach wcześniejszych na Żłobek Publiczny nr 1 – Oddział I, zarządzenia dotyczyły złego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitów pomieszczeń pralni w części piwnicznej oraz złego stanu technicznego stolarki okiennej w pomieszczeniach placówki.

Przeprowadzone kontrole wykazały prawidłowy stan sanitarno-higieniczny w pomieszczeniach. Stan techniczny sprzętu i wyposażenia prawidłowy, w miarę posiadanych środków finansowych sukcesywnie wymieniany na nowy posiadający stosowne atesty i certyfikaty.

Świetlice Środowiskowe

W 2011r. pod nadzorem było 5 świetlic środowiskowych, z tego 4 w Tarnowskich Górach, 1 w gminie Kalety. Jedna placówka została zlikwidowana w roku sprawozdawczym – Świetlica Środowiskowa OSP w Tarnowskich Górach.

W roku sprawozdawczym wydana została 1 decyzja administracyjna zmieniająca termin wykonania zarządzeń wydanych w latach poprzednich dotycząca złego stanu technicznego tarasu na terenie placówki. Podobnie jak w roku ubiegłym stan sanitarno-higieniczny świetlic środowiskowych oceniamy jako dobry.

2. Nadzór nad warunkami higieny pracy ucznia

Dostosowanie mebli do zasad ergonomii

W zakresie badań problemowych w 2011r. dokonano pomiarów mebli szkolnych i przedszkolnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano:

- Przedszkole nr 1 w Miasteczku Śląskim, zmierzono 48 dzieci w 2 oddziałach, nieprawidłowo siedziało tylko 4 dzieci w 1 oddziale,
- Szkoła Podstawowa w Świerkłańcu – zmierzono 72 uczniów w 4 oddziałach, meble częściowo nowo zakupione, z certyfikatami, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W wielu placówkach nadal brak mebli z certyfikatami. Głównie dyrektorzy w gminach w ramach posiadanych środków finansowych sukcesywnie zakupują nowe meble edukacyjne dla dzieci i młodzieży.

Higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych

W zakresie badań problemowych w 2011r. dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w wytypowanych placówkach. Skontrolowano 4 szkoły, w tym 2 szkoły podstawowe, 1 gimnazjum i 1 zespół szkolno-przedszkolny. Podczas wszystkich

przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości - sytuacja w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległa zmianie.

Plany zajęć dydaktyczno-wychowawczych w badanych oddziałach uwzględniają potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia zgodnie z § 4 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31.12.2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.). W w/w placówkach doraźnych zaleceń nie wydano.

Ocena warunków do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

Kontrole w roku bieżącym i latach ubiegłych wykazały liczne nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-higienicznego i sanitarno-technicznego:

- w salach gimnastycznych (zniszczona stolarka drzwiowa, brudne ściany i sufity) – wydano 5 decyzji administracyjnych,
- boisko sportowe (zniszczona, nierówna nawierzchnia) - wydano 1 decyzje administracyjną zmieniającą termin wykonania zarządzeń,
- zapleczy bloków sportowych (brudne ściany i sufity, zniszczona stolarka drzwiowa) – wydano 2 decyzje administracyjne.

Dyrektorzy 2 szkół swoim zarządzeniem wyłączyli z użytkowania pomieszczenia sanitarne wyposażone w natryski ze względu na ich zły stan techniczny i niesprawne urządzenia. Dotyczy szkół: Liceum Ogólnokształcące w Radzionkowie i Szkoła Podstawowa nr 1 w Radzionkowie.

W roku sprawozdawczym wykonano w całości zarządzenia w 2 placówkach dotyczące stanu sanitarno-higienicznego na terenie bloków sportowych:

- Szkoła Podstawowa nr 15 - dotyczyła złego stanu sanitarno-higienicznego ścian, sufitów i podłóg w salach gimnastycznych, złego stanu technicznego sprzętu sportowego na boiskach szkolnych,
- Szkoła Podstawowa w Świerklańcu – dotyczyła złego stanu sanitarno-higienicznego podłogi oraz braku osłon punktów świetlnych i osłon na grzejnikach c.o. na zapleczu bloku sportowego.

Pomimo zapewnienia w większości placówek możliwości korzystania przez uczniów z natrysków młodzież sporadycznie korzysta z tych urządzeń po zajęciach z wychowania fizycznego, częściej po dodatkowych zajęciach sportowych.

Ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych

W czasie przeprowadzanych kontroli we wszystkich szkołach dokonywana jest ocena warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych.

Stan sanitarno-higieniczny zarówno w 2010, jak i w 2011r. nie budził zastrzeżeń. Pracownie komputerowe wyposażona są w odpowiedni stoły i krzesła, w oknach zainstalowane są osłony przed nadmiernym nasłonecznieniem, stanowiska komputerowe ustawione są z

zachowaniem odległość między sąsiadującymi monitorami (nie mniej niż 0,6m) i opracowane są regulaminy bhp przy obsłudze komputera.

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

W czasie przeprowadzanych kontroli dokonywana jest ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w placówkach posiadających pracownie chemiczne.

Zarówno w 2010, jak i 2011 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych w kontrolowanych placówkach posiadających pracownie chemiczne. Nie używano w czasie prowadzonych zajęć przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych, nie stwierdzono magazynowania tych substancji i preparatów chemicznych na zapleczach – są one na bieżąco przekazywane przez dyrektorów szkół do utylizacji.

Placówki te posiadają aktualny spis znajdujących się na stanie niebezpiecznych substancji chemicznych. Niebezpieczne substancje chemiczne są przechowywane zgodnie z zaleceniami w karcie charakterystyki w wydzielonych zamkniętych szafach lub na zapleczu pracowni. Zaplecze również zamknięte. Substancje i preparaty chemiczne są oznakowane z informacją o szkodliwości dla zdrowia. Pracownie chemiczne wyposażone są w regulamin bhp, apteczki pierwszej pomocy, zlewy z bieżącą wodą.

3. Dożywianie dzieci i młodzieży

Większość szkół posiada własne bloki żywieniowo-żywnościowe, w których przygotowywane są ciepłe posiłki w postaci obiadów jedno lub dwudaniowych. Ogółem żywionych było 1487 dzieci, z tego 1070 spożywa ciepłe posiłki tylko jednodaniowe. Z posiłków dofinansowanych korzystało 480 dzieci.

Podobnie jak w 2010r. większość szkół podstawowych korzysta z akcji organizowanych przez Agencję Rynku Rolnego finansowanych przez Unię Europejską. Prowadzone akcje to „Szkłanka mleka” i „Owoce w szkole” – dotyczy to głównie klas I – III w szkołach podstawowych. Wszystkie dzieci z w/w klas korzystają z tej akcji.

4. Profilaktyczna opieka zdrowotna

Na nadzorowanym terenie wszystkie placówki mają zapewnioną profilaktyczną opiekę zdrowotną. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej wraz z wyposażeniem jest prawidłowy.

Wyposażone są one w umywalkę z bieżącą zimną i ciepłą wodą, podłogi wykonane są z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcję, przy umywalkach ściany wyłożone są materiałami trwałymi, gładkimi, zmywalnymi, nienasiąkliwymi, odpornymi na działanie środków dezynfekcyjnych, zachowany jest dostęp do środków myjąco-dezynfekujących.

5. Ocena wypoczynku dzieci i młodzieży

W 2011r. w ramach akcji „Zima w mieście” zgłoszono w bazie Ministerstwa Edukacji Narodowej 19 turnusów organizujących półkolonie. Skontrolowano 4 z nich w trakcie trwania turnusów. Ogółem wypoczywało w nich 245 dzieci i młodzieży.

Natomiast w roku 2010 zgłoszono w bazie MEN 13 placówek, skontrolowano 4 z nich. W skontrolowanych placówkach wypoczywało 754 dzieci i młodzieży.

W ramach Akcji „Lato 2011” zgłoszonych zostało 64 turnusów w bazie MEN, z tego placówki prowadzące wypoczynek w formie wyjazdowej – 4 kolonie, 1 obóz pod namiotami a pozostałe prowadziły półkolonie w miejscu zamieszkania. W czasie trwania turnusów skontrolowano 14 placówek półkolonijnych. Ogółem w skontrolowanych placówkach wypoczywało 2376 dzieci i młodzieży. Natomiast w roku 2010 zgłoszono w bazie MEN 9 placówek, skontrolowano 8 z nich. W skontrolowanych placówkach wypoczywało 360 dzieci i młodzieży.

W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba dzieci i młodzieży wypoczywających w czasie trwania półkolonii zimowych w miejscu zamieszkania uległa zmniejszeniu, natomiast ilość dzieci i młodzieży wypoczywających w czasie trwania akcji wypoczynku letniego uległa zdecydowanemu zwiększeniu.

Zarówno, w całodobowych, jak i w placówkach w miejscu zamieszkania skontrolowanych w czasie trwania wypoczynku nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń dobry, dostęp do ciepłej wody zapewniony wraz z odpowiednią ilością środków do utrzymania higieny osobistej uczestników wypoczynku.

6. Interwencje

W 2011r. zarejestrowano 1 wniosek- anonimowy w sprawie podjęcia interwencji w Gminnym Przedszkolu nr 1, w Zbrosławicach – zgłoszono nie zachowane standardy dostępności do urządzeń sanitarnych dla dzieci i odpowiednich warunków bieżącej czystości u dzieci oraz problem wszawicy. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zgłaszanych zarzutów w sprawie dostępności do urządzeń sanitarnych, bieżącej czystości dzieci, natomiast sprawa wszy została natychmiast rozwiązana przez Dyrektora placówki we współpracy z zakładem opieki zdrowotnej w Zbrosławicach.

Wnioski:

Placówki oświatowo-wychowawcze w dalszym ciągu wymagają przeprowadzania kapitalnych remontów oraz wyposażania ich w meble i sprzęt z certyfikatami.

Dyrektorzy placówek podobnie jak w latach ubiegłych występują do PPIS o przedłużenie terminu wykonania zarządzeń ujętych w decyzjach administracyjnych wskazując na brak lub niewystarczającą ilość środków finansowych do ich realizacji. Ciągły brak finansów na w/w obiekty pogarsza ich stan sanitarny, techniczny. Dyrektorzy placówek

powinni na bieżąco przeprowadzać okresowe remonty i konserwacje w celu zachowania wymagań bezpieczeństwa i higieny na terenie swoich placówek.

Priorytetem jest zapewnienie właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów. Szczególnie ważne jest zapewnienie należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarnych i stałej dostępności bieżącej zimnej i ciepłej wody w tych pomieszczeniach.

VII. Warunki sanitarno- higieniczne środowiska pracy

1. Ocena realizacji wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy

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

Na terenie powiatu tarnogórskiego nadzorem objętych było 355 obiektów o różnej formie prawnej, prowadzące działalność gospodarczą zarówno produkcyjną, jak i usługową oraz handlową. W roku 2011 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy skontrolowanych zostało 86 obiektów, w których przeprowadzono 118 kontroli.

Tematyka przeprowadzonych kontroli sanitarnych:

- ocena przestrzegania zasad, przepisów higieny pracy i warunków środowiska pracy oraz przestrzegania zakazu palenia wyrobów tytoniowych;
- ocena warunków pracy pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych i chemicznych w zakładzie opieki zdrowotnej;
- ocena warunków pracy, narażonych zawodowo pracowników zatrudnionych na uczelniach wyższych w zakresie zagrożeń chemicznych i biologicznych;
- przestrzeganie przepisów i zasad bhp podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest;
- ocena realizacji wymogów w zakresie prekursorów narkotykowych kategorii 2 i 3 oraz substancji i mieszanin chemicznych;
- ocena warunków higieny pracy oraz wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych;
- ocena warunków higieny pracy pracowników narażonych na kwas siarkowy w działalności zawodowej;
- ocena stanu higieniczno-sanitarnego w związku ze zgłoszoną interwencją pracowników;
- kontrola warunków i higieny pracy oraz wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin i produktów biobójczych;
- ocena przestrzegania przepisów w zakresie kart charakterystyki i oznakowania wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin chemicznych;
- ocena przestrzegania wymogów w zakresie stosowania leków cytostatycznych;
- ocena realizacji wymogów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

W 32 zakładach podczas kontroli stwierdzano nieprawidłowości, które dotyczyły następujących zagadnień:

Badań i pomiarów środowiska pracy

- Aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia;
- Rejestrów i kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz bieżącego uzupełniania tych kart badań;
- Poinformowania pracowników o aktualnych wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, występujących na stanowiskach pracy;
- Obniżenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy poniżej dopuszczalnych norm.

Złego stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń:

- Odnowienia ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych;
- Odnowienia ścian w pomieszczeniach pracy;
- Uzupełnienia ubytków w posadzkach pomieszczeń pracy;
- Urządzenia zgodnie z przepisami pomieszczeń higieniczno – sanitarnych;
- Wymiany armatury w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych;
- Wyposażenia w indywidualne szafki przeznaczone do przechowywania własnego posiłku pracownika.

Uchybień w zakresie substancji i preparatów chemicznych:

- Aktualnych spisów stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych oraz kart charakterystyki;
- Wyposażenia w urządzenia do płukania oczu w pomieszczeniu z możliwością oblania pracowników środkami żrącymi;
- Oznakowania miejsc, rurociągów, pojemników i zbiorników służących do przechowywania substancji lub preparatów niebezpiecznych;
- Oznakowania opakowań stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- Udokumentowania oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny;
- Uzupełnienia brakujących kart charakterystyki stosowanych w działalności substancji i mieszanin oraz zapoznanie z nimi pracowników;
- Instrukcji składowania załadunku i transportu substancji i preparatów chemicznych.

Uchybień w zakresie czynników biologicznych:

- Uwzględnienia narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w ocenie ryzyka zawodowego;
- Rejestru prac narażających pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 3 grupy zagrożenia;

- Rejestru pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne zakwalifikowane do 3 grupy zagrożenia;
- Znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym;

Uchybień w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych:

- Rejestru prac, w których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Rejestru pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Informacji do ŚPWIS w Katowicach o substancjach, preparatach czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;
- Uwzględnienia w ocenie ryzyka zawodowego szczegółowych informacji dotyczących narażenia pracowników na substancje, preparaty czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym;

W celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości wydanych zostało 32 decyzje administracyjne zarządzające, w tym w trakcie realizacji pozostało 5 decyzji administracyjnych. Wystawiono 5 upomnień wzywających do wykonania obowiązków ujętych w decyzjach.

W nadzorowanych zakładach występowały czynniki szkodliwe dla zdrowia takie jak: pył, hałas, drgania mechaniczne oraz substancje chemiczne, w których na stanowiskach pracy przeprowadzane były badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że pracodawcy nie przestrzegają częstotliwości wykonywania badań i pomiarów oraz nie uzupełniają na bieżąco rejestru i kart czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 02 lutego 2011r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. Nr 33, poz. 166).

W 2011 r. w 9 zakładach pracy stwierdzono występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy. Są to zakłady, w których warunki przekroczenia czynników szkodliwych utrzymują się od lat na stałym poziomie mimo podjętych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na te czynniki.

Zakładami w których utrzymują się przekroczenia NDS i N są:

- „Nitroerg” S.A. Zakład Zamiejscowy Krupski Młyn - hałas, pyły zawierające SiO₂, substancje chemiczne
- Huta Cynku „Miasteczko Śląskie” S.A. w Miasteczku Śląskim -hałas, pyły zawierające SiO₂, substancje chemiczne, drgania mechaniczne
- Firma „GABRO” Tarnowskie Góry - hałas
- „STA-Odlewnie” Sp. z o.o. Tarnowskie Góry –hałas, pyły zawierające SiO₂,
- Zakłady Aparatury Chemicznej „Chemet” S.A. Tarnowskie Góry-hałas

- Fabryka Maszyn i Urządzeń „TAGOR” S.A. Tarnowskie Góry -hałas, pyły zawierające SiO₂,
- P.G.L „Lasy Państwowe Nadleśnictwo Brynek- hałas,
- Tworóg; „Indyk Śląsk” Sp. z o.o. Wieszowa- hałas
- HBP” Sp. z o.o. Tarnowskie Góry-hałas

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

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

Przeprowadzono kontrole narażenia zawodowego pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników chemicznych i biologicznych w zakładach opieki zdrowotnej. Również przeprowadzono kontrole narażenia zawodowego pracowników narażonych na kwas siarkowy w działalności zawodowej.

W związku z przeprowadzonymi kontrolami stwierdzono, że większość pracodawców spełniło obowiązki jakie nakłada na nich rozporządzenie dot. szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy. We wszystkich skontrolowanych zakładach zapewniano pracownikom środki ochrony zbiorowej, odpowiednie środki hermetyczności oraz środki ochrony indywidualnej, które są właściwie przechowywane i utrzymywane. Pracodawcy zapewniali środki higieny osobistej oraz środki do odkażania skóry. Pracownicy wykonujący prace związane z narażeniem na szkodliwy czynnik biologiczny mieli zapewnioną opiekę lekarską oraz w większości skontrolowanych zakładów, możliwość uodpornienia się przy użyciu dostępnych szczepionek.

Natomiast w opracowanej ocenie ryzyka zawodowego pracodawcy nie uwzględniają szkodliwego czynnika biologicznego oraz nie prowadzą rejestru prac i pracowników narażonych na szkodliwy czynnik biologiczny zakwalifikowany do 3 grupy zagrożenia.

Przeprowadzone kontrole w zakresie wprowadzania i stosowania niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych wykazały, iż pracodawcy rzetelniej podchodzą do realizacji przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz. U. Nr 63, poz.322), ale mimo to nadal stwierdza się uchybienia (kontrole kwestionowane)

Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy kontynuują obowiązki dotyczące dalszej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018).

Od 01 grudnia 2010r, obowiązują nowe zasady wynikające z rozporządzenia CLP dotyczące oznakowania opakowań substancji chemicznych oraz zmian w kartach charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych (pojawia się podwójną klasyfikacja zgodna z w/w rozporządzeniem i dyrektywą 67/548/EWG lub/i dyrektywą 1999/45/WE)

W ramach nadzoru w zakresie narażenia zawodowego pracowników narażonych na kwas siarkowy w działalności zawodowej skontrolowano 3 zakłady. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono uchybienia dot. przeprowadzenia pomiarów w zakresie stężenia kwasu siarkowego, oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki chemiczne, stanowiskowych instrukcji bhp przy stosowaniu i składowaniu niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych oraz wyposażenia w urządzenia do przemywania oczu. W ślad za czym wydano 3 decyzje administracyjne zarządzające na: Fabryka Zmechanizowanych Obudów Ścianowych „FAZOS” ul. Zagórska 167, Fabryka Sprzętu Ratunkowego i Lamp Górniczych „FASER” S.A. ul. Nakielska 42-44 ,Huta „Miasteczko Śląskie” S.A. w Miasteczku Śl., ul. Woźnicka 36

W ramach nadzoru skontrolowano 2 obiekty zakładów opieki zdrowotnej w zakresie warunków pracy pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników chemicznych i biologicznych. We wszystkich skontrolowanych obiektach stwierdzono uchybienia dot. oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, chemiczne i substancje, preparaty czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym. W ślad za czym wydano 2 decyzje administracyjne zarządzające na: NZOZ „Bi -MED” ul. Mickiewicza 8, NZOZ Szpital Św. Kamila ,ul. Bytomska 22.

Na terenie powiatu tarnogórskiego znajduje się 1 podmiot odpowiedzialny za produkcję produktów biobójczych, jest to „Biotimex” S.C w Krupskim Młynie ul. Zawadzkiego 9. Działalność firmy polega na produkcji produktów biobójczych kat.1 i grupy 2 z przeznaczeniem do dezynfekcji systemów wodnych, wanien z hydromasażem, wody w basenach i usuwania glonów. Powyższy podmiot szczegółowo podlega ustawie z dnia 13 września 2002 r. o produktach biobójczych (t. j Dz. U z 2007 nr 39 poz.252 z późn. zm). Przeprowadzono 1 kontrolę w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Kontrola wykazała, iż producent prowadzi działalność zgodnie z w/w ustawą, posiada właściwe oznakowania etykiet produktów biobójczych i numery pozwoleń na wprowadzanie do obrotu produktów. Substancje czynne zawarte w produktach biobójczych zgodnie z obowiązującym przepisem prawnym figurują w Załączniku II do Rozporządzenia Komisji (WE) nr1451/2007 dla danej grupy produktów. Ponadto nie są objęte decyzjami o niewłączeniu poszczególnych substancji czynnych do załącznika I, IA lub IB do dyrektywy 98/8/WE. Producent uaktualnia karty charakterystyki zgodnie z dodatkowymi wymogami Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 453/2010 z dnia 20 maja 2010 r., zmieniające Rozporządzenie (WE) nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH), utworzenia Europejskiej Agencji Chemikaliów, zmieniające dyrektywę 1999/45/WE oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 793/93 i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1488/94, jak również dyrektywę Rady 76/769/EWG i dyrektywy Komisji 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/WE i 2000/21/WE (Dz. Urz. UE. L 133 z 31.05.2010)

W zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych przeprowadzono 4 kontrole u następujących dystrybutorów: „Blecharski” Z. T. Blecharski, J. Dyszy Sp. Jawna, Orzech, ul. Bytomska 140, Centrum Zaopatrzenia Rolno-Ogrodniczego T. Sojka, ul. Ligonja 1 Przedsiębiorstwo Zaopatrzenia Rolnictwa „Chempest” Wojska, ul. Podlesie Kol.25 A oraz w Grupa Producentów Zbóż i Rzepaku Klimowicz Bis Sp. z o. o., Księży Las, ul. Wiejska 1.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, iż aktualne są rejestry dopuszczonych do obrotu produktów biobójczych. Istnieje ścisła współpraca z dostawcami i producentami sprzedawanych produktów. Wprowadzane produkty znajdują się jednostkowych, oryginalnych opakowaniach, odpowiednio oznakowanych i opisanych.

Na terenie powiatu tarnogórskiego znajdują się 3 podmioty: ZPUH „Centrochem” Kotuła Sp. J ul. Zagórska 159, Przedsiębiorstwo Obrotu Produktami Chemii i Metalurgii PROMECH ul. Zagórska 159, zajmujący się dystrybucją prekursorów narkotykowych kat.3 takich jak: kwas siarkowy i kwas solny. Dwa podmioty: „Nitroerg” S.A w Krupskim Młynie ul. Zawadzkiego 1, Huta Cynku „Miasteczko Śląskie” w Miasteczku Śl. ul. Woźnicka 36 są zarówno producentem i dystrybutorem kwasu siarkowego.

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

Prowadzona działalność z w zakresie prekursorów narkotykowych jest zgodna z przepisami:

- Rozporządzenie (WE) Nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 11 lutego 2004 r. w sprawie prekursorów narkotykowych (Dz. Urz. UE L 47 z 11.02.2004)
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1277/2005 z dnia 27 lipca 2005 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące rozporządzenia (WE) nr 273/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie prekursorów narkotykowych i rozporządzenia Rady (WE) nr 111/2005 określającego zasady nadzorowania handlu prekursorami narkotyków pomiędzy Wspólnotą a państwami trzecimi (Dz. Urz. UE L 202 z 3.8.2005, str. 7)
- Ustawa z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. Nr 179, poz. 1485, z późn. zm.).

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

2. Choroby zawodowe

W roku 2011 w ramach prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy w sprawie chorób zawodowych przeprowadzono 42 oceny narażenia zawodowego. W związku z podejrzeniem choroby zawodowej do PPIS w Bytomiu z prośbą o ocenę zwracały się jednostki orzecznicze oraz Inspektorzy Sanitarni z całego kraju. PPIS w Bytomiu wydał 38 decyzji, w tym 22 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej a 16 decyzji o braku choroby zawodowej. W roku bieżącym wydano decyzje stwierdzające z poz.3- pylica płuc, z poz.18- choroby skóry, z poz.20- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy ,z poz.21- obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu, z poz.22- zespół wibracyjny oraz z poz.26- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (WZW typ C, borelioza).

W/w choroby były spowodowane działaniem pyłów zwłókniających, sposobem wykonywania pracy (monotypia), działaniem hałasu, drgań mechanicznych a także pracą w leśnictwie w kontakcie ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi (*Borrelia burgdorferi*) i w służbie zdrowia (HBV i HCV).

Zestawienie stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2010 i 2011

Numer choroby zawodowej i nazwa	2010r.	2011r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków
poz.3-pylce płuc	0	5
poz. 15 przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat	2	0
poz. 17 nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi	1	0
poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy	2	3
poz. 21 - obustronny trwały ubytek słuchu typu ślimakowego spowodowany hałasem	0	4
poz.22- zespół wibracyjny	0	1
poz.23-choroby wywołane pracą w warunkach podwyższonego ciśnienia atmosferycznego	1	0
poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa	3	8
<i>Razem</i>	9	21

Z powyższej tabeli wynika, że na terenie powiatu tarnogórskiego w porównaniu do roku 2010 zwiększyła się liczba stwierdzonych chorób zawodowych (z 9 na 21).

3. Interwencje

W 2011 r. wpłynęły 4 wnioski o podjęcie interwencji. Trzy wnioski zostały rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu dotyczyły: złych warunków sanitarno higienicznych w Gminnym Ośrodku Rekreacji w Świerklańcu, ul. Parkowa 30 i obiektach - nastawniach PKP Polskie Linie Kolejowe S.A., ul. Nakielska 4, zanieczyszczenia środowiska, hałasu przy recyklingu samochodowym na posesji w Radzionkowie.

W związku z tym przeprowadzono 3 kontrole. Przeprowadzone kontrole wykazały, że 2 wnioski były zasadne, w ślad za czym wydano 2 decyzje administracyjne zarządzające, a 1 wniosek niezasadny (podczas kontroli nie potwierdził się stan faktyczny z doniesieniem). Jeden wniosek dotyczył zapewnienia przestrzegania standardów ochrony środowiska nałożonych na przedsiębiorstwo „MARBACH -POLSKA” Sp. z o. o., w Tarnowskich Górach. Sprawę przekazano do rozpatrzenia Wojewódzkiemu Inspektorowi Ochrony Środowiska w Katowicach.

Wnioski:

1. Liczba zakładów w których występują przekroczenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy utrzymuje się na tym samym poziomie co w latach ubiegłych. Przekroczenia występują w zakładach o działalności gospodarczej: produkcja chemikaliów i wyrobów chemicznych, produkcja maszyn i urządzeń, produkcja wyrobów z mięsa oraz w działalności leśnej.
2. Warunki sanitarno – higieniczne w zakładach pracy na terenie nadzorowanym przez PPIS w Bytomiu ulegają poprawie. Zauważa się poprawę stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy poprzez odpowiednie wykorzystanie osiągnięć nauki i techniki. U pracodawców zauważalna jest większa świadomość zagrożeń występujących na stanowiskach pracy. Bardziej respektowane są przepisy prawne dotyczące warunków higieniczno-sanitarnych związanych z działalnością zakładu. Pracodawcy przywiązują wagę do obowiązków przeprowadzania pomiarów środowiskowych na stanowiskach pracy i zapoznają pracowników z wynikami przeprowadzanych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, jednakże zapominają o częstotliwości dokonywania pomiarów. Podobnie jak w latach ubiegłych są uwagi do opracowanych ocen ryzyka zawodowego. W tych ocenach pracodawcy nie uwzględniają narażenia pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, rakotwórcze lub mutagenne oraz substancje i preparaty chemiczne, które znajdują się na stanowiskach pracy.
3. Analizując karty stwierdzeń chorób zawodowych zauważalny jest wzrost liczby stwierdzonych przypadków chorób z poz.3-pylce płuc z 0 na 5, poz. 20 - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonania pracy z 2 na 3, poz.21- obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu (...) z 0 na 4, z poz. 22 – zespół wibracyjny z 0 na 1, z poz. 26 - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa z 3 na 8.

Zauważalny jest spadek z poz.15- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat z 2 do 0, z poz.17 - nowotwory złośliwe powstałe w następstwie działania czynników występujących w środowisku pracy, uznanych za rakotwórcze u ludzi i poz.23 - choroby wywołane pracą w warunkach podwyższonego ciśnienia atmosferycznego z 1 do 0.

4. Zgodnie z rozporządzeniem REACH z dniem 1 grudnia 2008r. pracodawcy kontynuują obowiązki dotyczące dalszej rejestracji. W chwili obecnej trwa rejestracja właściwa produkowanych substancji, której termin uzależniony jest od tonażu (rejestracja obejmuje lata 2010-2018). Od 01 grudnia 2010r, obowiązują nowe zasady wynikające z rozporządzenia CLP dotyczące oznakowania opakowań substancji chemicznych oraz zmian w kartach charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych (pojawia się podwójna klasyfikacja zgodna z rozporządzeniem CLP i dyrektywą 67/548/EWG lub/i dyrektywą 1999/45/WE).

VIII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działalność Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowana była na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jedn. tekst: Dz. U. z 2011 r., Nr 212, poz. 1263) poprzez wykonywanie zadań, których celem było zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w realizowanych obiektach, takich jak szpitale, obiekty żywieniowo-żywnościowe, zakłady pracy, itp., a także zagwarantowanie, aby projektowane obiekty nie powodowały zagrożenia i uciążliwości dla ludzi zamieszkałych i przebywających w ich sąsiedztwie. Uzgadnianie lub opiniowanie pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć dotyczyło takich obiektów, jak np.: obiekty żywieniowo-żywnościowe, usługowo-handlowe, obiekty przemysłowe, obiekty turystyczne, w tym hotele, pensjonaty, obiekty wychowania i nauczania (szkoły, przedszkola), obiekty ochrony zdrowia (przychodnie, apteki, pomieszczenia indywidualnej i grupowej praktyki lekarskiej, itp.), zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, inwestycje drogowe, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową, inwestycje związane z gospodarką odpadami, stacje paliw i inne.

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

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

1. projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.
2. warunków zabudowy i zagospodarowania terenu.
3. przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia, zwanej dalej „decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach”.
4. dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych.
5. obiektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania przez właściwy organ.

Ad. 1 Powiat tarnogórski swoim zasięgiem obejmuje teren o powierzchni 64 252,71 ha, w tym miasto Tarnowskie Góry – 8 347 ha. Planem zagospodarowania przestrzennego objętych jest ok. 64 % powierzchni terenu powiatu tarnogórskiego.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała 3 opinie dotyczące studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, 2 postanowienia i 3 opinie sanitarne dotyczące miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 3

opinie sanitarne dotyczące zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko (w tym 1 odnośnie studium oraz 2 odnośnie planów).

Przedkładane wnioski o uzgodnienie planów zagospodarowania przestrzennego głównie dotyczyły obszaru kilku dzielnic.

Dla powiatu tarnogórskiego uzgodniono:

- projekt zmiany studium uwarunkowań i zagospodarowania przestrzennego miasta Tarnowskie Góry w rejonie dzielnic: Śródmieście – Centrum, Lasowice, osada Jana,
- projekt zmiany studium uwarunkowań i zagospodarowania przestrzennego miasta Tarnowskie Góry w rejonie dzielnic północnych - Opatowice, Rybna, Strzybnica, Pniowiec, Sowice, części Lasowic na północ od ulicy Częstochowskiej i terenów leśnych,
- projekt zmiany studium uwarunkowań i zagospodarowania przestrzennego Miasta Kalety,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla terenu, położonego przy granicy z Gminami Radzionków i Świerklaniec w dzielnicy Bobrowniki Śląskie w Tarnowskich Górach,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla części obszaru Miasta Miasteczko Śląskie obejmującego Żyglin Zachód,
- projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w granicach Strefy Aktywności Gospodarczej w Miasteczku Śląskim,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego Gminy Tworóg,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko zmiany fragmentu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w granicach ustanowionej strefy ochronnej Huty Cynku „Miasteczko Śląskie”,
- zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego części obszaru Miasta Miasteczko Śląskie obejmującego Żyglin Zachód.

W projektach planów ustalano m.in.:

- wprowadzono zakaz lokalizacji inwestycji, w tym usług, których działalność może powodować ponadnormatywną uciążliwość wykraczającą poza działkę, do której inwestor posiada tytuł prawny,
- dla terenów zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej w budynkach mieszkalnych dopuszczono wydzielenie lokali usługowych nieuciążliwych z wykluczeniem usług związanych ze składowaniem i przetwarzaniem odpadów oraz warsztatów samochodowych.
- tereny zabudowy: mieszkaniowo-usługowej i usługowej przeznaczono pod usługi nieuciążliwe – dla których nie jest wymagana decyzja o środowiskowych uwarunkowaniach – z wykluczeniem usług związanych ze składowaniem i przetwarzaniem odpadów, dodatkowo dla zabudowy mieszkaniowo – usługowej wykluczono handel hurtowy, warsztaty i myjnie samochodowe.

- ustalono szczegółowe zapisy dotyczące ochrony wód podziemnych oraz ujęć wód podziemnych, w tym: zakaz lokalizacji inwestycji wymagających głębokich wykopów rozstrzelniających górotwór, zakaz lokalizacji inwestycji powodujących zanieczyszczenia gruntu, zmiany w chemii wód przesiąkowych (np.: składowanie odpadów, produktów chemicznych i petrochemicznych), zakaz stosowania rozwiązań technologicznych w zakresie gospodarki wodno – ściekowej, które mogłyby powodować przedostawanie się ścieków do wód powierzchniowych, podziemnych i do gruntu, zakaz budowy nowych ujęć wód podziemnych ujmujących poziom triasowy, zakaz budowy otworowych wymienników ciepła z zastosowaniem cieczy uznawanych za szkodliwe dla środowiska wodnego.
- wprowadzono nakaz stosowanie proekologicznych, wysokosprawnych systemów grzewczych w celu ograniczenia emisji pyłów i gazów do powietrza.

Ad. 2 W przypadku braku miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego uzgadniano warunki zabudowy i zagospodarowania terenu. Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodniła 2 wnioski dotyczące warunków zabudowy i zagospodarowania terenu (w tym 1 wniosek negatywnie tj. budowa obiektu handlowo-usługowego wraz z infrastrukturą (miejsca parkingowe, billboard reklamowy oraz 3 maszty flagowe) w Świerklańcu).

Ad. 3 Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydała:

- 41 opinii sanitarnych, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- 10 opinii sanitarnych przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

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

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

Podstawową grupę zaopiniowanych przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach stanowiły obiekty przemysłowe – 34 %. Pod względem ilościowym kolejną grupę stanowiły inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową, inwestycje związane z gospodarką odpadami oraz inne.

Tematyka pozostałych inwestycji dotyczyła stacji paliw, inwestycji drogowych, obiektów żywieniowo-żywnościowych oraz obiektów usługowo-handlowych.

Porównując lata 2010 i 2011 zaobserwowano nieznaczny wzrost wpływających wniosków związanych z procedurą oceny oddziaływania na środowisko. W 2011 roku wydano 13 % więcej opinii sanitarnych dotyczących tego zagadnienia.

Ad. 4 W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego uzgodnionych zostało 25 dokumentacji projektowych, natomiast w 2010 roku uzgodniono 30 projektów.

Największy procent wśród zaopiniowanych projektów stanowiły obiekty żywieniowo-żywnościowe – 49%, zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej – 22%. Kolejną grupę stanowiły obiekty handlowo-usługowe oraz inne.

Ad. 5 W Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wydano 98 opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania, natomiast w 2010 roku liczba ta wynosiła 97.

Liczba dokonanych odbiorów w 2011 roku utrzymała się na tym samym poziomie co w roku 2010, różnica wynosiła 1.

Wśród obiektów dopuszczonych do użytkowania największą grupę stanowią obiekty żywieniowo-żywnościowe – 39 %. Kolejną grupę stanowiły zakłady kosmetyczno-fryzjerskie i odnowy biologicznej, obiekty ochrony zdrowia oraz obiekty przemysłowe. Niewielki procent stanowiły obiekty turystyczne, obiekty wychowania i nauczania, handlowo-usługowe, sportu i rekreacji, inwestycje związane z gospodarką wodno-ściekową oraz inne.

W 2011 pracownicy Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego przeprowadzili 122 kontrole i wizje lokalne inwestycji zlokalizowanych na terenie powiatu tarnogórskiego.

Porównując rok 2010 i 2011 w ilości wszystkich załatwianych spraw obserwujemy niewielki spadek. Wzrosła jedynie ilość wydanych opinii związanych z procedurą oceny oddziaływania na środowisko, natomiast liczba opinii sanitarnych dopuszczających do użytkowania utrzymała się na podobnym poziomie.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

Działania edukacyjne w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia podejmowane w 2011 roku przez Państwową Inspekcję Sanitarną wynikały z zapisów Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz założeń Narodowego Programu Zdrowia i polegały na; inicjowaniu, prowadzeniu i koordynowaniu działalności oświatowo – zdrowotnej w celu kształtowania postaw i zachowań sprzyjających zachowaniu zdrowia.

Do najważniejszych działań w zakresie promocji zdrowia należało:

- Prowadzenie działań zmierzających do poprawy i umacniania zdrowia społeczności lokalnej w zakresie: zapobiegania chorobom zakaźnym, propagowania zdrowego stylu życia oraz zapobiegania nałogom.
- Inicjowanie programów i akcji prozdrowotnych.
- Wdrażanie, koordynowanie i nadzorowanie programów ogólnopolskich, wojewódzkich w zakresie działań oświaty-zdrowotnej i promocji zdrowia.
- Prowadzenie współpracy w ramach edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia.

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

„Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!”

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

Głównym celem programu jest

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

W roku szkolnym 2010/2011 program realizowany był w 23 szkołach. W roku szkolnym 2011/2012 chęć udziału w niniejszym programie wyraziło tylko 21 szkół. Każda szkoła otrzymała materiały informacyjno-edukacyjne. Dodatkowo monitorowano właściwy przebieg i realizację działań programowych w placówkach nauczania i wychowania w wybranych szkołach. Główny Inspektor Sanitarny zorganizował konkurs na projekt edukacyjny promujący aktywne uczestnictwo rodziców w realizacji programu edukacyjnego pt. „Trzymaj Formę” w roku szkolnym 2010/2011r.

Nawiązano współpracę z firmą Unilever Foodsolution w zakresie organizacji warsztatów kulinarnych dla osób zajmujących się żywieniem.

Największą trudnością w realizacji programu jest brak różnorodnych form i malejąca ilość materiałów edukacyjnych w kolejnych edycjach programu.

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Działania podjęte w 2011 roku w ramach realizacji programu skierowane były do ogółu społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem biernych palaczy.

Celem głównym programu jest:

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

Podjęto następujące działania: w związku z organizacją i obchodami Światowego Dnia bez Papierosa, Kampanią „Miasta wolne od dymu” i Światowego Dnia Rzucenia Palenia Tytoniu

- opracowano i przeprowadzono konkurs plastyczny pt. „Czyste powietrze wokół nas”, zorganizowano wystawę w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Bytomiu,
- nawiązano współpracę z firmami Public Relations będącymi właścicielami ekranów LCD w centrum miasta Tarnowskich Gór i autobusach o numerach 1,5,17,19,129,780,820, które bezpłatnie emitowały spoty dotyczących antytytonizmu
- nawiązano współpracę z Wielospecjalistycznym Szpitalem Powiatowym im. Dra Bronisława Hagera w Tarnowskich Górach i zorganizowano akcję pomiarów stężenia tlenu węgla w wydychanym powietrzu dla zainteresowanych osób,
- organizowano i obsługiowano punkty informacyjne - między innymi, w czasie II Śląskiego Festiwalu Zdrowia, Festynu Rodzinnego w Tarnowskich Górach, Festynu Rodzinnego z okazji 10-lecia Tesco w Tarnowskich Górach, akcji z okazji Światowego Dnia Rzucenia Palenia,
- opracowano krzyżówkę którą rozwiązywały dzieci w czasie festynu rodzinnego w Tarnowskich Górach,
- przeprowadzono badania stężenia tlenu węgla oraz prezentowano zagrożenia związane z paleniem tytoniu podczas Festynu rodzinnego w Tarnowskich Górach, oraz Festynu Rodzinnego z okazji 10-lecia otwarcia Tesco w Tarnowskich Górach,
- przeprowadzono szkolenia dla pracowników Tesco w Tarnowskich Górach nt. Profilaktyki antytytoniowej i wyemitowano film nt. antytytonizmu,
- dystrybuowano materiały oświatowo-zdrowotne na temat szkodliwości palenia tytoniu przez cały rok dla zainteresowanych osób.
- koordynowano badania ankietowe przeprowadzone w placówkach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, zakładach pracy oraz w zakładach gastronomicznych. Badania ankietowe dotyczyły przestrzegania zakazu palenia tytoniu w nadzorowanych obiektach, na podstawie art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. Nr 10, poz. 55 z późn. zmianami). Badania ankietowe przeprowadzane były przez pracowników nadzoru sanitarnego PSSE w Bytomiu w ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego.

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

Celem programu jest

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

Program skierowany jest do dzieci 5 i 6 letnich uczęszczających do przedszkoli, ich rodziców i opiekunów. W roku szkolnym 2010/2011 zgodnie z wytycznymi program realizowały 20 przedszkola z powiatu tarnogórskiego, natomiast w roku szkolnym 2011/2012 do programu zaproszono 2 nowe przedszkola. Łącznie program realizują 22 przedszkola z powiatu tarnogórskiego.

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

Program jest chętnie realizowany przez placówki przedszkolne.

W roku szkolnym 2010/2011 patronat nad programem objął Burmistrz Tarnowskich Gór, Burmistrz Radzionkowa, Burmistrz Miasteczka Śląskiego, Wójt Gminy Świerklaniec, którzy ufundowali nagrody dla laureata w w/w konkursie.

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

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

Cele szczegółowe to;

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

Program skierowany jest dla uczniów I-III szkół podstawowych. W roku szkolnym 2010/2011 do jego realizacji przystąpiły 4 wybrane szkoły podstawowe, natomiast w roku szkolnym 2011/2012 do programu zaproszono 2 nowe szkoły. Łącznie program realizuje 6 szkół podstawowych.

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

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

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

Cele szczegółowe:

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

Program skierowany jest dla uczniów starszych klas szkół podstawowych i uczniów gimnazjum. W roku szkolnym 2010/2011 i 2011/2012 do jego realizacji przystąpiło 5 szkół , Zasadnicze działania – szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania.

Profilaktyka HIV/AIDS

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

Formy realizacji:

- koordynowano działania w związku z Ogólnopolską Multimedialną Kampanią Społeczną ph. „Wiedza ratuje życie” promującą testowanie w kierunku HIV.
- nawiązano współpracę z właścicielami ośrodków i wypożyczalni sprzętu wodnego nad zalewem Nakło – Chechło oraz z ośrodkami sportu i rekreacji, z domami kultury, szkołami, gdzie organizowane były półkolonie, ośrodkami sportu i rekreacji oraz szpitalami i zakładami opieki zdrowotnej.

- w ramach Światowego Dnia Walki z AIDS zorganizowano z Pełnomocnikiem Burmistrza Miasta ds. Uzależnień w Tarnowskich Górach i Stowarzyszeniem Pomocy Uzależnionym i ich bliskim „Falochron” happening połączony z akcją profilaktyczną na Rynku w Tarnowskich Górach w dniu 23.11.2011r., który miał na celu zwrócenie uwagi społeczeństwa na problem zakażeń wirusem HIV. Zainteresowani mogli skorzystać z punktu informacyjnego, gdzie oprócz rozmowy, rozdawane były różne materiały edukacyjne. Podsumowaniem akcji był „teatr cieni” wystawiony przez członków Stowarzyszenia „Falochron”, którego przesłanie brzmiało następująco „wśród nas żyją ludzie zakażeni wirusem HIV, najczęściej jednak nie zdajemy sobie z tego sprawy, są dla nas jak cienie”. Na znak solidarności z osobami chorymi organizatorzy wypuścili światełko do nieba.;
- bieżąca dystrybucja materiałów edukacyjnych oraz wypożyczanie filmów edukacyjnych.

”Wybierz Życie Pierwszy Krok”

Program realizowany był w 12 szkołach w tym w 5-ciu szkołach ponadgimnazjalnych z powiatu tarnogórskiego. Skierowany był do klas I uczniów szkół ponadgimnazjalnych, rodziców i opiekunów uczniów oraz kadry pedagogicznej szkół.

Celem programu było podniesienie poziomu wiedzy na temat zagrożeń związanych z zakażeniem wirusem HPV i profilaktyką raka szyjki macicy.

Zasadnicze działania – przedstawienie oferty programowej wybranym szkołom, przygotowanie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu, dystrybucja materiałów edukacyjnych, czuwanie nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w placówkach nauczania i wychowania

Pilotażowy Program Profilaktyki zakażeń HCV „Stop HCV”

Celem programu jest zwiększenie wiedzy i świadomości uczniów na temat dróg szerzenia się zakażeń HCV oraz metod zapobiegania zakażeniom.

Grupa docelowa- uczniowie wybranej klasy I jednej szkoły ponadgimnazjalnej, Rada Pedagogiczna, rodzice i opiekunowie uczniów z klasy I.

Ramy czasowe- rok szkolny 2010/2011 (II półrocze)

Zasadnicze działania; przeprowadzono naradę w szkole dotyczącą inauguracji programu Profilaktyki zakażeń HCV „Stop HCV” na której przedstawiono cel i założenie programu, przekazano materiały informacyjno edukacyjne oraz czuwano nad właściwym przebiegiem realizacji działań programowych w szkole.

PROGRAMY WOJEWÓDZKIE

Podstępne WZW

Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadgimnazjalnych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

Cele szczegółowe

- przekazanie wiedzy na temat ryzyka zakażenia HBV i HCV,
- uświadomienie zagrożeń i zasad profilaktyki w tym zakresie,
- pobudzenie do refleksji nad odpowiedzialnością dot. zachowań zdrowotnych własnych i innych ludzi

Program jest realizowany w roku szkolnym 2011/2012 w 4 szkołach ponadgimnazjalnych w klasach II z powiatu tarnogórskiego.

Zasadnicze działania; Przedstawienie oferty programowej wybranym szkołom. Przekazanie informacji o szkoleniu dla koordynatorów programu oraz udział pracowników sekcji OZ w szkoleniu zorganizowanym przez WSSE Katowice. Przeprowadzenie narad dot. inauguracji programu w szkołach, które nie uczestniczyły w szkoleniu. Dostarczenie materiałów edukacyjnych i ankiet do szkół gdzie realizowany jest program

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

Akcja edukacyjna pt. „Brazowo, ale czy zdrowo”

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

Zasadnicze działania:

Zamieszczenie informacji na stronie internetowej PSSE Bytom. Nawiązanie współpracy z właścicielami ośrodków i wypożyczalni sprzętu wodnego nad zalewem Nakło – Chechło, ZHP, domami kultury gdzie organizowane były półkolonie, ośrodkami sportu i rekreacji, zakładami opieki zdrowotnej. Dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych.

Badania ankietowe pt. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”

Cel – określenie zdrowotnych zachowań kobiet w ciąży oraz ich wpływu na zdrowe potomstwo.

Grupa docelowa – kobiety przebywające na oddziałach położniczych w okresie 21-25.11.2011r.

Zasadnicze działania: Wystosowanie pisma do dyrektora szpitala w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja kobiet, które przebywały w szpitalu, wprowadzenie danych do centralnego systemu Instytutu Medycyny Wsi w Lublinie.

Badania ankietowe pt. Zachowania Zdrowotne młodzieży

Cel –określenie zdrowotnych zachowań młodzieży

Grupa docelowa- uczniowie z 2 wybranych szkół i klas zgodnie z wytycznymi GIS oraz studenci uczelni.

Ramy czasowe – 18 - 22.04.2011 rok

Zasadnicze działania; Wystosowanie pism do dyrektorów szkół w celu ustalenia terminu przeprowadzenia ankietyzacji. Ankietyzacja młodzieży. Wprowadzenie danych do centralnego systemu Instytutu Medycyny Wsi Lublin. W ankietyzacji w powiecie tarnogórskim udział wzięło 24 uczniów. Jedna ze szkół odmówiła udziału w ankietyzacji ze względu na specyfikę pracy z dziećmi.

Akcja –antybiotyki

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

Grupa docelowa –ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania; prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych w zakładach służby zdrowia i placówkach oświatowo wychowawczych oraz poradnictwo metodyczne w miarę potrzeb.

„Dopalacze wypalacze środki zastępcze”

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

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

Zasadnicze działania; Przesłano drogą elektroniczną do wszystkich placówek gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych informacji o możliwości skopiowania filmu pt. Masz wybór. Stop Dopalaczom. Zorganizowano konkurs plastyczny pt. „Stop dopalaczom” w czasie trwania wycieczki letniej. Wystosowano pisma do urzędu miasta z prośbą o objęcie patronatem konkursu i przekazanie materiałów promocyjnych na nagrody w konkursie. Konkurs został objęty patronatem i nagrody oraz materiały promocyjne przekazali: Burmistrz Miasteczka Śląskiego- Krzysztof Nowak, Burmistrz Miasta Tarnowskie Góry- Arkadiusz Czech, Wójt Gminy Tworóg-Eugeniusz Gwóźdź, Burmistrz Miasta Radzionków-Gabriel Tobor. W Miejskiej Bibliotece Publicznej od 16-30.09.2011r, dodatkowo można było oddać w tym okresie głos na najlepszą pracę. Dostarczono nagrody laureatom konkursu.

Akcja informacyjna Zanimbecik

Cel- podniesienie świadomości kobiet w ciąży.

Grupa docelowa- kobiety planujące ciążę lub w ciąży.

Zasadnicze działania: Rozdystrybuowano 17 plakatów informacyjnych w 12 placówkach (szpitalach i przychodniach) .

Akcje informacyjne w zakresie profilaktyki nowotworowej

Cel- podniesienie świadomości kobiet nt. profilaktyki raka piersi i raka szyjki macicy.

Grupa docelowa- ogół społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem kobiet.

Inicjatorem akcji był Wojewódzki Ośrodek Koordynujący Centrum Onkologii Gliwice.

Zasadnicze działania; Pomoc przy rozdystrybuowaniu plakatów dot. akcji „Skryningostrada”;

Akcja informacyjna w zakresie zakażeń E-coli

Cel –profilaktyka zakażeń E-coli.

Grupa docelowa –ogół społeczeństwa.

Zasadnicze działania; Zamieszczono na stronie internetowej PSSE Bytom informacje nt. zakażeń E-coli oraz przekazano drogą elektroniczną zgodnie z wytycznymi ulotki informacyjne do urzędu miasta, szpitali i komendy policji.

Organizacja warsztatów dla osób zajmujących się żywieniem w szkołach i przedszkolach

Cel –propagowanie zasad zdrowego odżywiania.

Grupa docelowa –osoby zajmujące się żywieniem w szkołach i przedszkolach.

Partnerem i współorganizatorem była firma Unilever Foodsolution.

Zasadnicze działania: Ustalanie z partnerem terminu warsztatów. Zorganizowano salę i wysłano zaproszenia do szkół i przedszkoli z informacją o warsztatach, okazano pomoc w przygotowaniu i przeprowadzeniu warsztatów, oraz przeprowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych. Zorganizowano 2 razy warsztaty w których uczestniczyły 33 osoby zajmujące się żywieniem.

II Śląski Festiwal Zdrowia

Cel- propagowanie zdrowego stylu życia.

Grupa docelowa- ogół społeczeństwa.

Koordinator i realizatorzy

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Bytomiu,
- Pracownicy sekcji Oświaty Zdrowotnej,
- Prezes Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Polski Komitet Zwalczenia Raka Oddział Śląski,
- Fundacja na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów,
- Parafia Piotra i Pawła Tarnowskie Góry,
- Pracownicy Firmy AVON Bytom, Tarnowskie Góry,

Honorowy Patronat nad przedsięwzięciem objął Marszałek Województwa Śląskiego.

Zasadnicze działania

- współpraca z Prezesem Fundacji na Rzecz Zapobiegania i Zwalczenia Nowotworów podczas organizacji II Śląskiego Festiwalu Zdrowia, składającego się z Konferencji Naukowych pt. "Wybierz życie od naturalnego poczęcia do naturalnej śmierci", zamówienie mszy w intencji chorych na nowotwory i ich rodzin,
- współorganizacja przemarszu „Różowej Wstążeczki” w Tarnowskich Górach,
- wypuszczenie światełka do nieba jako znaku solidarności z chorymi na nowotwory,
- przygotowano plakat promujący powyższą akcję, oraz informacji do lokalnych mediów,

Kleszczowe zapalenie mózgu

Cel – zapobieganie kleszczowemu zapaleniu mózgu, oraz chorobom przenoszonym przez kleszcze

Grupa docelowa- ogół społeczeństwa pracownicy nadleśnictw Brynek i Świerklaniec,

Ramy czasowe – lipiec-sierpień 2011r.

Realizatorzy; pracownicy nadleśnictw Brynek i Świerklaniec, właściciele ośrodków wypoczynkowych nad zalewem Nakło-Chechło, pracownicy zakładów opieki zdrowotnej, pracownicy Związku Harcerstwa Polskiego.

Zasadnicze działania; organizacja narad w których przedstawiona i omówiona została akcja informacyjno-edukacyjna przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu oraz rozdysponowano materiały informacyjno-edukacyjne, które zostały wyeksponowane w widocznych miejscach w placówkach.

Profilaktyka Grypy

Cel – akcja informacyjna nt. profilaktyki grypy.

Grupa docelowa – ogół społeczeństwa.

Ramy czasowe – rok 2011.

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

Działania i zadania oświatowo – zdrowotne realizowane są również poprzez:

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

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

W powiecie tarnogórskim w roku 2011 przeprowadzono 27 wizytacji pracy w placówkach nauczania, wychowania oraz przeprowadzono narady dot. pozyskania partnerów oraz inauguracji programów profilaktycznych. Placówki oświatowo- wychowawcze chętnie realizują programy oświatowe, które są dobrze oprzyrządowane, zaś materiały informacyjno – edukacyjne zapewnione są dla wszystkich uczestników i realizatorów.

Reasumując należy stwierdzić, że realizacja przedstawionych przedsięwzięć, programów była zadowalająca. Pracownicy Inspekcji Sanitarnej nawiązywali współpracę z różnymi podmiotami. W działaniach na rzecz umacniania zdrowia niezbędne jest zaangażowanie i współpraca jak największej liczby podmiotów, które odpowiedzialne są za kształtowanie i realizację polityki prozdrowotnej na poziomie lokalnym. Owocna współpraca z Pełnomocnikiem Burmistrza Miasta ds. Rozwiązywania Problemów Uzależnień Urzędu Miasta w Tarnowskich Górach pozwoliła na zorganizowanie szeregu akcji dla społeczeństwa w Tarnowskich Górach.

Władze samorządowe mogą stanowić wiodącą rolę w ustalaniu priorytetów, integracji i koordynowaniu inicjatyw poszczególnych instytucji i organizacji. Ważne jest przeznaczenie większego budżetu na poziomie lokalnym na promocję zdrowia oraz wspieranie akcji i konkursów organizowanych przez PPIS w Bytomiu poprzez pomoc w fundowaniu nagród dla laureatów i zakupu drobnych gadżetów potrzebnych do przeprowadzenia akcji.

X. Działalność interwencyjna

W 2011 roku do PSSE w Bytomiu wpłynęło ogółem 61 wniosków mieszkańców o podjęcie interwencji w obiektach na terenie powiatu tarnogórskiego w tym 29 wniosków anonimowych. PPIS rozpatrzył 57 wniosków, 4 wnioski przekazał do rozpatrzenia innym organom zgodnie z kompetencjami. Pracownicy tut. Stacji przeprowadzili 54 kontrole interwencyjne. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano: 7 decyzji administracyjnych zarządzających, 16 zaleceń doraźnych. W stosunku do osób winnych rażących zaniedbań nałożono 17 grzywien w drodze mandatu karnego na kwotę 2850 zł. Z przeprowadzonych kontroli wynika, że 21 wniosków mieszkańców było zasadnych, natomiast pozostałe podania były niezasadne. Stan faktyczny opisany w protokołach nie potwierdził nieprawidłowości wskazanych w pismach.

W roku sprawozdawczym około 88% wniosków dotyczyło nieprawidłowości w zakładach branży spożywczej, zakładach opieki zdrowotnej, w obiektach użyteczności publicznej, w placówkach oświatowo-wychowawczych, w zakładach pracy. Tematyka interwencji zostały omówione przy dokonywaniu oceny danej grupy obiektów.

12 % wniosków dotyczyła uciążliwości, zagrożeń występujących wewnątrz budynków i pomieszczeń mieszkalnych. Zgłaszano: zagrzybienie mieszkań, zagrożenia gryzoniami, zwierzętami, insektami, zły stan sanitarny posesji. Administratorzy budynków po otrzymaniu pisma od PPIS w Bytomiu natychmiast usuwali nieprawidłowości i przeprowadzali stosowne zabiegi. Nie było konieczności wydawania decyzji administracyjnych zarządzających.

Wszystkie sygnały były szczegółowo i terminowo rozpatrzone przez PPIS w Bytomiu. Cztery wnioski przekazano do załatwienia innym organom zgodnie z kompetencjami. Dwie sprawy złych warunków mieszkaniowych oddano do rozpatrzenia Powiatowemu Inspektorowi Nadzoru Budowlanego w Tarnowskich Górach, sprawę związaną z nieprawidłowymi warunkami hodowli przekazano Wójtowi Gminy Świerklaniec natomiast sprawę przestrzegania przez zakład pracy standardów ochrony środowiska Wojewódzkiemu Inspektorowi Ochrony Środowiska.

XI. Działalność laboratoryjna

W zakresie badań laboratoryjnych

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

Sekcja Badań Wody przeprowadza mikrobiologiczne i fizykochemiczne badania jakości:

- wody wodociągowej i przeznaczonej do spożycia : przebadano **312** próbek;
- wody z basenów kąpielowych: przebadano **162** próbek;
- wody wodociągowej ciepłej: przebadano **118** próbek.

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

Sekcja Badań Żywności w 2011 roku wykonywała badania żywności w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu zgodnie z rocznym planem pobierania próbek żywności obejmując zakresem następujące kierunki badań: badania mikrobiologiczne, badania fizykochemiczne, badania sensoryczne, badania w kierunku znakowania środków spożywczych. Sumarycznie przebadano:

- w kierunku mikrobiologicznym – przebadano **90** próbek;
- w kierunku fizykochemicznym – przebadano **38** próbek;
- w kierunku sensorycznym – oceniono **25** próbek;
- w kierunku znakowania – oceniono wszystkie próbki w opakowaniach jednostkowych

Badania mikrobiologiczne, głównie w kierunku *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* obejmowały następujące grupy produktów: mleko i przetwory mleczarskie, ciastka i lody, zioła i przyprawy, herbata, produkty mięsne . Monitoringiem objęte były następujące produkty: sery twarogowe, mleko, lody. Badania fizykochemiczne przeprowadzano w ramach monitoringu i urzędowej kontroli. W kierunku oznaczania azotynów i azotanów monitoringiem objęte były warzywa (sałaty, szpinak).

W kierunku znakowania objęto monitoringiem środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementy diety. Kontrolą objęto piekarnie skąd badano próbki sanitarne w kierunku zanieczyszczeń biologicznych. Przebadano 16 próbek sanitarnych (zmiotki), z czego kwestionowano 3 próbki. Badania sensoryczne żywności obejmowały wybrane grupy produktów spożywczych ujęte w rocznym planie poboru próbek.

Sekcja Badań Chorób Zakaźnych i Zakażeń - przeprowadza badania:

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

W roku 2011 w sekcji wykonano:

- **2472** badania u osób podejmujących lub wykonujących prace, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby;
- **105** badań u osób, które były zakażone poprzez kontakt z osobami chorymi lub zakażonymi;
- **34** badań osób u których mogą rozmnażać się i bytować drobnoustroje chorobotwórcze stanowiące potencjalne źródło zakażenia, a które same mogą pozostawać bez objawów chorobowych;
- **31** badań u osób po przebytych salmonellozach i przeprowadzonym leczeniu;
- **60** badania osób u których istnieją objawy kliniczne wskazujące na chorobę zakaźną;
- **127** badania dla osób w kierunku pasożytów przewodu pokarmowego.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Bytomiu posiada nowoczesne laboratorium, które służy na co dzień mieszkańcom nadzorowanego terenu.

Oddział Laboratoryjny Stacji ma wdrożony System Zarządzania Jakością i posiada akredytację na badania laboratoryjne udzieloną przez Polskie Centrum Akredytacji. Szeroka paleta badań laboratoryjnych pozwala na wykonywanie wielu zadań dotyczących zagrożeń zdrowotnych i oceny higienicznej środowiska, w tym środków spożywczych, wody oraz materiału biologicznego pochodzącego od pacjentów.

Dzięki sumiennej Polityce Jakości realizowanej w Oddziale Laboratoryjnym możemy uzyskać rzetelne, wiarygodne oraz obiektywne wyniki przeprowadzonych przez nas badań.