

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W NAMYSŁOWIE
ul. Piłsudskiego 13
46-100 Namysłów

PPJS.034.1.2016.B&-E

Ocena stanu sanitarnego

Powiatu Namysłowskiego za rok 2015

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Namysławie

lek. med. Bożena Korczowska - Kulakowska

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W NAMYSŁOWIE
lek. med. Bożena Korczowska
= Kulakowska

Namysłów, 25.02.2016r.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Namysławie w 2015 roku realizował zadania z zakresu zdrowia publicznego, poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

1. higieny środowiska,
2. higieny pracy w zakładach pracy,
3. higieny procesów nauczania i wychowania,
4. higieny wypoczynku i rekreacji,
5. zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku,
6. higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych
oraz
7. podejmowanie działań związanych z promocją zdrowia i szerzeniem oświaty zdrowotnej.

Wykonywanie powyższych zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie podejrzeń/zachorowań na choroby zakaźne i inne choroby powodowane warunkami środowiskowymi, a także na prowadzeniu działalności oświatowo zdrowotnej.

Zadania te były wykonywane przez pracowników poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Namysławie, poprzez realizację zagadnień zaplanowanych na 2015 rok oraz prowadzenie doraźnych działań w ramach zapobiegawczego oraz bieżącego nadzoru sanitarnego, wynikających z bieżących potrzeb. Natomiast w obiektach, dla których Starosta Namysławski jest organem założycielskim lub prowadzącym, nadzór sanitarny prowadzony był przez pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Opolu.

Oceniając stan sanitarny powiatu namysławskiego – na podstawie wykonanych w 2015 roku zadań ustawowych (opisanych w dalszej części opracowania) – można wyciągnąć następujące wnioski:

- w zakresie zagadnień Oddziału Epidemiologii:
 - ✓ W obszarach kontrolowanych nieprawidłowości nie stwierdzano. Stan sanitarno – higieniczny obiektów w których funkcjonują podmioty wykonujące działalność leczniczą na terenie powiatu namysławskiego nie budzi zastrzeżeń. Właściciele obiektów na bieżąco modernizują gabinety przyjęć lekarskich oraz pozostałych pomieszczeń pomocniczych,
 - ✓ medyczne zabiegi inwazyjne wykonywane są przez pracowników medycznych wyłącznie sprzętem jednorazowym, co przyczynia się do zapewnienia bezpieczeństwa mieszkańcom powiatu namysławskiego,

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

- ✓ pracownicy medyczni ze sprzętem oraz narzędziami wielokrotnego użytku (gabinety stomatologiczne) postępują zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie procedurami. prawidłowo przeprowadzają procesy: dezynfekcji, sterylizacji a dla potwierdzenia skuteczności wymienionych procesów stosują wymagane testy potwierdzające skuteczność tych procesów, po to by bezpiecznie użyć go dla drugiego pacjenta,
 - ✓ Program Szczepień Ochronnych (PSO) wśród dzieci i młodzieży w powiecie namysłowskim realizowany jest prawie w 100%. Słowa uznania należą się dla personelu medycznego punktów szczepień, który promują wśród rodziców celowość i zasadność tych szczepień. Swoim zaangażowaniem dyscyplinują rodziców w zakresie szczepień, którzy chętnie współpracują z zespołem medycznym w tym zakresie,
 - ✓ znaczna ilość szczepień realizowana jest z części „B” programu, w której widnieje wykaz szczepień zalecanych i odpłatnych dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Rodzice decydują się na zakup szczepionek w kierunku: Streptococcus pneumoniae, Haemophilus influenzae typu b, biegunek rotawirusowych, Neisseria meningitidis, różyczce, grypie czego efektem jest większe bezpieczeństwo w zakresie zdrowia w powiecie,
 - ✓ niepokój budzi fakt, że w naszym powiecie pojawili się rodzice/opiekunowie prawni, którzy odmawiają wykonania szczepień u swoich pociech. Jest to wpływ ruchów antyszczepionkowych, które pojawiły się w całej Polsce i nie są pożądane przez społeczeństwo,
 - ✓ poprawnym zjawiskiem i godnym naśladowania jest fakt, że w powiecie namysłowskim są gminy, które są inicjatorem i realizatorem programów zdrowotnych. Gminy: Namysłów, Wilków i Świerczów w roku 2015r. realizowały program w zakresie profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV) skierowany do grupy dziewcząt II klas w Gimnazjach tych gmin.
 - ✓ znaczący wzrost liczby mieszkańców, którzy szczepią się przeciwko grypie sezonowej. Korzystają z dostępności do tych szczepień, którą zapewniają podmioty wykonujące działalność leczniczą w powiecie namysłowskim oraz lekarze praktyk medycyny pracy w zakładach pracy z którymi współpracują,
 - ✓ corocznie odnotowywana jest liczba osób zaszczepionych przeciwko WZW typu „B” (wirusowe zapalenie wątroby typu B). Są to szczepienia wykonywane z wyboru własnego osoby szczepionej oraz ze wskazań lekarskich przed planowymi zabiegami operacyjnymi,
 - ✓ poprawna sytuacja epidemiologiczna w powiecie namysłowskim została osiągnięta, jako wynik podejmowanych działań w zakresie promowania zdrowego stylu życia, zdrowego żywienia, przestrzegania nawyków higienicznych, które znacząco wpływają na dokonywanie świadomych wyborów w korzystaniu ze szczepień ochronnych propagowanych przez pracowników stacji, pracowników medycznych powiatu namysłowskiego oraz ogólnodostępne media.
- w zakresie zagadnień higieny komunalnej :
- stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej, w tym podmiotów leczniczych należy ocenić jako zadawalający. Tylko w przypadku 1 obiektu stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego, na które w 2014 r PPIS wydał decyzję z terminem do 31.12.2015 r. Natomiast w przypadku 1 hotelu kontrola jakości wody ciepłej wykazała ponadnormatywną zawartość bakterii Legionella Sp. w 2 próbkach wody pobranej z natrysku w pomieszczeniach sanitarnych. Wydano decyzję administracyjną z terminem natychmiastowym wykonania zaleceń. Właściciel podjął działania zmierzające do redukcji bakterii

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

- Legionella sp. i doprowadził jakość ciepłej wody do obowiązujących wymagań.
- w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody na podstawie sprawozdań z badań wody za 2015 r. stwierdza się, że woda pochodząca ze wszystkich wodociągów powiatu namysłowskiego spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia.

 - w zakresie zagadnień higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku :
 - ✓ stan sanitarny obiektów żywieniowo – żywnościowych zlokalizowanych na terenie powiatu namysłowskiego należy ocenić jako dobry. Problem okresowego występowania nieprawidłowości wymagających prowadzenia postępowania administracyjnego i karnego (wydane decyzje administracyjne oraz mandaty karne) dotyczył ogółem 21 nadzorowanych obiektów, tj. 4,6%. W stosunku do roku 2014r. nastąpiła poprawa stanu sanitarnego obiektów o 1,3%, tj. z 5,9% w 2014r. do 4,6% w 2015r.,
 - ✓ pobrane do badania laboratoryjnego próbki żywności spełniały wymagania sanitarne w zakresie jakości mikrobiologicznej i chemicznej, tylko w przypadku 1 próbki zaszła konieczność jej zakwestionowania. Dotyczyło to 1 próbki produktu owocowego pn. „Dżem wiśniowy niskosłodzony kl. II” zakwestionowanego z powodu obecności zanieczyszczeń mechanicznych na zewnętrznej powierzchni kołnierza słoika szklanego typu Twist i śladów wycieku dżemu oraz korozji wewnętrznych powierzchni zakrętki słoika, co stanowiło 0,63% pobranych do badania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomimo zakwestionowania 1 próbki przetworu owocowego otrzymane wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych pozwalają na wyciągnięcie wniosku, iż stan bezpieczeństwa żywności (w zakresie badanych grup produktów oraz kierunków badań) na terenie powiatu namysłowskiego nie budzi zastrzeżeń,
 - ✓ na bieżąco zwiększa się liczba zakładów – operatorów rynku żywnościowego, którzy wdrażają do bieżącej praktyki systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (GHP / GMP / HACCP). W stosunku do roku 2014r. nastąpił wzrost liczby zakładów posiadających wdrożone systemy :
 - systemy GHP/GMP o 0,2%, tj. z 96,0% w 2014r. do 96,2% w 2015r.,
 - oraz
 - HACCP o 2,3%, tj. z 32,2% w 2014r. do 34,5% w 2015r.

 - w zakresie zagadnień higieny w zakładach pracy :
 - ✓ ocena stanu socjalno-sanitarnego zaplecza sanitarnego dla pracowników w nadzorowanych zakładach ogólnie jest zadowalająca,
 - ✓ ocena czystości i warunków sanitarnych w halach produkcyjnych nadzorowanych zakładów ogólnie jest zadowalająca,
 - ✓ warunki higieniczne na stanowiskach pracy nie zawsze są zgodne z obowiązującymi przepisami. Przede wszystkim przekraczane są najwyższe dopuszczalne natężenia hałasu oraz stężenie zapylenia, a ich obniżenie stanowi duży problem dla zakładów pracy. W zakładach, w których stwierdzano przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, pracownicy zostali wyposażeni w środki ochrony indywidualnej. Przekroczenia normatywów higienicznych stwierdza się w wielu zakładach pracy. Są to głównie zakłady produkcyjne przemysłu rolnego, leśnictwa, przemysłu spożywczego, drzewnego, wyrobów metalowych, produkcji maszyn i urządzeń oraz produkcji mebli. Są to głównie osoby pracujące w narażeniu na hałas. W zakładach pracy, zatrudnionych w warunkach powyżej najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia, ogółem jest

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

215 pracowników, w 26 zakładach pracy, w tym :

- ❖ na hałas jest – 173 osób,
 - ❖ na pyły – 21 osób,
 - ❖ na mikroklimat zimny – 30 os.,
 - ❖ na pracę w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym – 64 osoby, w 13 zakładach pracy,
 - ❖ na pracę w kontakcie z czynnikiem biologicznym – 1.910 osób, w 119 zakładach pracy,
 - ✓ pomimo występowania w zakładach pracy powiatu namysłowskiego wielu czynników szkodliwych dla zdrowia w ostatnich latach nie stwierdza się występowania dużej ilości chorób związanych z wykonywaną pracą.
 - ✓ W 2011 wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej, dotyczącą boreliozy u pracownika zatrudnionego w terenie leśnym. W latach 2012 - 2015 r. decyzji w zakresie stwierdzenia choroby zawodowej nie wydawano.
- w zakresie zagadnień higieny dzieci i młodzieży :
- ✓ stan sanitarny obiektów placówek nauczania i wychowania, należy ocenić jako dobry. Placówki są w dobrym stanie technicznym, systematycznie remontowane. Uczniowie z Gminy Namysłów mają możliwość bezpłatnego korzystania z krytej pływalni. W czasie pracy dostrzega się także większą świadomość rodziców/opiekunów dzieci oraz osób pracujących w placówkach oświatowych, odpowiadających za stan istniejących zagrożeń w środowiskach szkolnych – wszystkie dzieci są nasze (działania związane z wystąpieniem wszawicy wśród dzieci i uczniów).
Jednakże w dalszym ciągu stwierdza się :
 - ◆ brak szatni w szkole - możliwości zmiany obuwia zimowego, pozostawienia odzieży wierzchniej,
 - ◆ w większości szkół brak szafek dla uczniów klas IV-VI, indywidualnych miejsc na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych,
 - ◆ brak bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach w szkolnych sanitariatach, przez cały rok szkolny,
 - ◆ brak opieki pielęgniarskiej w przedszkolach,
 - ◆ pomieszczenia sanitarne nie zawsze są wyposażone w środki do utrzymania higieny osobistej (papier toaletowy, mydło w płynie ręczniki jednorazowego użytku/suszarki do rąk), w szczególności pomieszczenia sanitarne przy salach gimnastycznych, z których korzystają uczniowie.
- w zakresie zagadnień promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej :
- ✓ promocja zdrowia oraz oświata zdrowotna w powiecie namysłowskim realizowana jest w placówkach nauczania i wychowania oraz placówkach służby zdrowia poprzez :
 - organizację dni akcyjnych, np.
 - Światowy Dzień Zdrowia,
 - Światowy Dzień bez Tytoniu,
 - Światowy Dzień Walki z AIDS,
 - Rzuć Palenie Razem z Nami,
 - udział w różnego rodzaju konkursach promujących zdrowy styl życia,
 - realizację krajowych oraz wojewódzkich programów edukacyjnych w zakresie promocji zdrowia.
 - ✓ prowadzone w roku 2015 działania cieszyły się dużym zainteresowaniem wśród dzieci, młodzieży szkolnej, dzieci w wieku przedszkolnym oraz rodziców.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

Większość uczestników oraz realizatorów wyraziła chęć kontynuowania i uczestniczenia w działaniach w roku 2016 roku,

- ✓ występują znaczne braki środków finansowych (przekazywanych z Ministerstwa Zdrowia) przeznaczonych w budżecie rocznym wyłącznie na działalność oświatowo - zdrowotną, brak odpowiedniej ilości (przygotowywanych centralnie) materiałów edukacyjnych służących do realizacji działań (interwencji programowych oraz nieprogramowych) takich jak : Światowy Dzień Zdrowia.
- w zakresie zagadnień zapobiegawczego nadzoru sanitarnego :
 - ✓ wpływające dokumentacje projektowe spełniały wymagania przepisów prawnych.
 - ✓ nie zgłoszono sprzeciwu przeciwko uruchomieniu nowo wybudowanych lub przebudowanych zakładów pracy lub innych obiektów budowlanych,
 - ✓ nie stwierdzono negatywnego oddziaływania na środowisko, zdrowie i warunki życia ludzi dla przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w ramach oceny oddziaływania na środowisko.

Na wyciągnięcie powyższych wniosków pozwalały działania pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczegółowo opisane poniżej.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO **Ocena stanu sanitarnego obiektów, dla których organem założycielskim** **lub prowadzącym jest Starosta Namysłowski**

Nadzorem sanitarnym na terenie powiatu namysłowskiego objęte są następujące obiekty:

1. Namysłowskie Centrum Zdrowia Spółka Akcyjna w Namysławie, ul. Oleśnicka 4, 46 – 100 Namysłów.
2. Dom Pomocy Społecznej „PROMYK”, Kamienna 22, 46 – 100 Namysłów.
3. Dom Dziecka w Namysławie, 46 – 100 Namysłów ul. Pułaskiego 1.
4. Liceum Ogólnokształcące w Namysławie.
5. 6 placówek w tym: 1 liceum ogólnokształcące, 3 zespoły szkół (w tym 1 specjalny), zespoły szkół tworzone przez: 1 liceum ogólnokształcące, 6 ponadgimnazjalnych szkół zawodowych oraz 4 szkoły specjalne,
6. 1 centrum kształcenia ustawicznego,
7. 1 pozaszkolna placówka specjalistyczna.

W 2015 r. kontrolowane były obiekty:

1. Namysłowskie Centrum Zdrowia Spółka Akcyjna w Namysławie, ul. Oleśnicka 4, 46 – 100 Namysłów.
2. Dom Pomocy Społecznej „PROMYK”, Kamienna 22, 46 – 100 Namysłów.
3. Dom Dziecka w Namysławie, 46 – 100 Namysłów ul. Pułaskiego 1.

Namysłowskie Centrum Zdrowia S.A. w Namysławie, ul. Oleśnicka 4, **46 – 100 Namysłów**

- w zakresie zagadnień epidemiologicznych

W 2015r. w ramach sprawowanego nadzoru nad placówką przeprowadzono kontrolę:

- Bloku operacyjnego,
- Oddziału Wewnętrznego,
- Oddziału Dziecięcego,
- Oddziału Medycyny Paliatywnej,

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń, postępowania ze sprzętem jednorazowym i wielokrotnego użytku, dezynfekcji powierzchni, sprzętu i narzędzi, postępowania z odpadami i bielizną, prowadzenia kontroli wewnętrznej, oceny procedur i instrukcji sanitarnych,

- Oddziału noworodkowego,
- Izby przyjęć,
- Poradni Chirurgicznej,

w zakresie realizacji szczepień, gospodarki preparatami szczepionkowymi, warunkami przechowywania preparatów szczepionkowych oraz sposobu prowadzenia dokumentacji.

Podczas kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości :

W Oddziale Wewnętrznym:

- brak punktu pielęgniarskiego z pokojem przygotowawczym pielęgniarskim,
- brak pomieszczenia higieniczno-sanitarnego przystosowanego dla osób niepełnosprawnych w tym szczególnie poruszających się na wózkach inwalidzkich. Istniejące pomieszczenia nie są dostosowane dla takich osób.

- w dniu kontroli stwierdzono w większości sal chorych zakurzone ramy łóżek i parapety.

Pomieszczenie socjalne dla lekarza dyżurującego

- w szafkach ubraniowych brak rozdziału odzieży osobistej i ochronnej- pomieszczenie wyposażone w szafki jednodziałowe,

Gabinet zabiegowy

- ubytki farby na taboretach i stoliku do przygotowywania zestawów leków,
- stosowanie zbyt dużych rękawów papierowo-foliowych w stosunku do wielkości sterylizowanego w nich sprzętu,

Sala intensywnego nadzoru „R”

- niewłaściwy sposób przechowywania cewników do odsysania (zawieszane pionowo w krótkich płóciennych woreczkach pod własnym ciężarem ulegają załamaniu),
- brak oznakowania datą napełniania wodą butelki nawilżacza tlenu,

Punkt pielęgniarski przy sali intensywnego nadzoru

- zbyt mała powierzchnia blatu roboczego (przylegającego do komory zlewozmywaka) nie pozwala na wydzielenie w nim strefy czystej i brudnej,
- niezgodny z instrukcją (Nr QI 41/ZS) sposób postępowania z łyżkami laryngoskopów - łyżki po użyciu są jedynie przecierane chusteczkami Sani Cloth 70,

Sale chorych

- zniszczone z ubytkami farby: szafki przyłóżkowe, taborety z ubytkami okleiny, stelaże balkoników używanych przez pacjentów niepełnosprawnych oraz ochronna drabinka łóżka,

Brudownik

- brak regału do suszenia umytego i zdezynfekowanego sprzętu,

Toalety i łazienki (męska i damska)

- brak papieru toaletowego. Zgodnie z informacją personelu pacjenci posiadają własny papier.

W Oddziale Medycyny Paliatywnej

- niewłaściwy sposób postępowania z nożyczkami do obcinania paznokci pacjentom (po każdym pacjencie nożyczki są tylko przecierane chusteczkami Sani Cloth 70,
- w pomieszczeniu pro morte wózek do transportu zwłok z licznymi ubytkami farby, przykryty rozprutym pokrowcem,
- przechowywanie na parapetach okiennych dokumentów w punkcie pielęgniarskim.

Na bloku operacyjnym

- krzyżowanie się dróg czystych i brudnych, brak bezpośredniego połączenia co najmniej jednej sali operacyjnej z częścią brudną bloku operacyjnego, w celu usuwania zużytych materiałów,

z zachowaniem ruchu jednokierunkowego,

- brak brudownika – w pomieszczeniu brudownika zorganizowano pomieszczenie mycia i dezynfekcji narzędzi, brak magazynu do krótkotrwałego przechowywania brudnej bielizny,
- ciasne i niefunkcjonalne pomieszczenie porządkowe, bez drzwi wejściowych, obuwie operacyjne myte ręcznie, suszone początkowo w tym pomieszczeniu, a następnie na korytarzu,
- pomieszczenie mycia i dezynfekcji narzędzi ciasne, niefunkcjonalne, brak blatów roboczych pozwalających zachować ciąg technologiczny procesów mycia i dezynfekcji narzędzi,
- zbyt mała powierzchnia szaf w magazynie do przechowywania sprzętu niezbędnego do pracy Bloku operacyjnego,
- przechowywanie w sali operacyjnej (zamiast w pomieszczeniu magazynowym) zapasowych części stołu operacyjnego,
- kącik do zabezpieczenia noworodka w sali operacyjnej nr 1 wyposażony w stary, otwarty, ze skorodowaną częścią metalową pod materacykiem, inkubator.

Wydano decyzję nakazową i finansową oraz zalecenia dotyczące usunięcia ww. nieprawidłowości.

Decyzja dot. Bloku operacyjnego:

- zapewnienia bezpośredniego połączenia co najmniej jednej sali operacyjnej z częścią brudną Bloku operacyjnego, w celu usuwania zużytych materiałów z zachowaniem ruchu jednokierunkowego lub zapewnienia do ich usuwania środków transportu z przestrzenią zamkniętą, odpowiednich do rodzaju ładunku,
- zorganizowania magazynu do krótkotrwałego przechowywania brudnej bielizny,

Decyzja dot. Oddziału Wewnętrznego:

- zorganizowania punktu pielęgniarskiego z pokojem przygotowawczym pielęgniarskim,
- zorganizowania pomieszczenia higieniczno-sanitarnego przystosowanego dla osób niepełnosprawnych, w szczególności poruszających się na wózkach inwalidzkich.

W oddziale Dziecięcym – skontrolowano wykonanie zaleceń wydanych w 2012 r. Wszystkie zostały wykonane, m.in. toaletę dla personelu wyposażono w dozownik mydła, podajnik ręczników jednorazowych, pojemnik na zużyte ręczniki oraz papier toaletowy, zorganizowano miejsce do mycia i dezynfekcji sprzętu do utrzymywania czystości, usunięto zbyteczne sprzęty z pomieszczenia porządkowego, zapewniono segregację sprzętu sanitarnego i do utrzymania higieny pacjenta w brudowniku, Zapewniono właściwe przechowywanie płynów infuzyjnych, tj. w szafkach w gabinecie zabiegowym.

W oddziale Noworodkowym – skontrolowano wykonanie zaleceń wydanych w 2013r. Wszystkie zostały wykonane, m.in. uporządkowano salę pełniącą funkcję izolatki, wymieniono blat szafki pod zlewozmywakiem w pomieszczeniu przeznaczonym do dezynfekcji narzędzi i sprzętów, wyposażono Oddział w pojemnik do dezynfekcji narzędzi dostosowany do ilości i wielkości dezynfekowanych w nim narzędzi, przestrzegano zasady sterylizacji otwartych narzędzi zawiasowych oraz zabezpieczania ostrych końcówek, wymieniono zniszczone uszczelnienia silikonowe w brodziku kabiny prysznicowej w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla pacjentek, do mycia i czyszczenia narzędzi i sprzętu medycznego używane są profesjonalne środki czyszczące w opakowaniach producenta, we wszystkich pokojach łóżkowych zapewniono personelowi możliwość dezynfekcji rąk.

Stwierdzono natomiast nieprawidłowy sposób dezynfekcji worka samorozprężalnego aparatu AMBU, tj. końcówkę worka po jego użyciu przecierano gazikiem nasączonym spirytusem.

W zakresie szczepień w oddziale Noworodkowym, Izbie Przyjęć, Poradni Chirurgicznej, nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

- w zakresie zagadnień higieny komunalnej

W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono nieprawidłowości, co skutkowało wydaniem decyzji nakazowej w zakresie:

- zapewnienia punktu pielęgniarskiego przygotowawczego w Oddziale Wewnętrznym,
- zapewnienia pomieszczenia higieniczno-sanitarnego przystosowanego dla osób niepełnosprawnych, w tym szczególnie poruszających się na wózkach inwalidzkich na oddziale,
- krzyżowania się dróg czystych i brudnych, braku bezpośredniego połączenia co najmniej jednej sali operacyjnej z częścią brudną Bloku Operacyjnego, w celu usuwania zużytych materiałów z zachowaniem ruchu jednokierunkowego, braku magazynu do krótkotrwałego przechowywania brudnej bielizny w Bloku Operacyjnym.

Ponadto trwa realizacja nakazów decyzji wydanej w 2012r., w zakresie zapewnienia prawidłowego stanu sanitarno-technicznego podłóg w bocznych korytarzach Oddziału Chirurgii. Strona uzyskała prolongatę terminu wykonania do dnia 31.12.2015 r.

W 2015 r. dla ww. obiektu nie wydawano opinii sanitarnych do celów rejestracji.

- w zakresie zagadnień higieny pracy

Kontrola dotyczyła sposobu realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym gazów anestetycznych.

Kontrola obejmowała również dobór produktów stosowanych do dezynfekcji narzędzi, sprzętu medycznego i powierzchni – ocena etykiet i kart charakterystyki mieszanin chemicznych, w tym produktów biobójczych.

Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak instrukcji stanowiskowej bhp zawierającej istotne informacje dot. bezpiecznej i higienicznej pracy z gazami anestetycznymi, w tym uwzględniające informacje z karty charakterystyki przy stosowaniu niebezpiecznej substancji chemicznej – podtlenku azotu,
- brak szczegółowych wskazówek dot. bezpieczeństwa przy pracy z aparatami do znieczuleń i podawania gazów medycznych,
- brak procedury działania dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia pracowników w związku z występowaniem w miejscu pracy gazów anestetycznych – czynników chemicznych stwarzających zagrożenie,
- brak w ocenie ryzyka zawodowego pielęgniarki anestezjologicznej i pielęgniarki instrumentariuszki Bloku Operacyjnego, informacji wymaganych prawem względem narażenia na gazy medyczne,
- brak pełnej oceny narażenia na gazy medyczne (brak pomiarów – sewofluranu i dwutlenku węgla) personelu medycznego Bloku Operacyjnego.

Część nieprawidłowości została usunięta na etapie wszczęcia postępowania.

Decyzja została wydana na:

- sporządzenie i udostępnienie pracownikom do stałego korzystania z instrukcji stanowiskowej bhp zawierającej istotne informacje dot. bezpiecznej i higienicznej pracy z gazami anestetycznymi, w tym uwzględniające karty charakterystyki przystosowaniu niebezpiecznej substancji chemicznej – podtlenku azotu,
- sporządzenie i udostępnienie pracownikom do stałego korzystania z instrukcji zawierającej szczegółowe wskazówki dot. bezpieczeństwa przy pracy z aparatami do znieczuleń i podawania gazów medycznych, wykorzystywanych w salach operacyjnych Bloku Operacyjnego,
- dokonanie pełnej oceny narażenia na gazy medyczne tj. przeprowadzenie pomiarów sewofluranu i dwutlenku węgla na stanowiskach pracy personelu medycznego Bloku Operacyjnego.

Wydano doraźne zalecenia bieżących przeglądów/aktualizacji kart charakterystyki mieszanin chemicznych, poinformowano OPWIS o wynikach badań podtlenku azotu, dokonania aktualizacji

oceny ryzyka zawodowego o informacje narażenia na gazy medyczne oraz z zakresu czynników biologicznych.

Dom Pomocy Społecznej „PROMYK”, Kamienna 22, 46 – 100 Namysłów

- w zakresie zagadnień higieny komunalnej

Kontrola dotyczyła nadzoru nad jakością wody – w dniu 05.05.2015 r., w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody pobrano próbki wody ciepłej do badania w kierunku wykrycia obecności pałeczek Legionella sp. Stwierdzono średnie skażenie sieci wodociągowej na II piętrze budynku. Decyzję wykonano, jakość ciepłej wody spełnia wymagania sanitarne.

- w zakresie zagadnień higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono - dom przeznaczony jest dla osób w podeszłym wieku. W placówce w dniu kontroli mieszkało 40 beneficjentów (mężczyźni i kobiety). Codziennie posiłki są tu przygotowywane od surowca do gotowej potrawy, wyżywienie całodzienne – śniadanie, obiad i kolacja. Stawka całodziennego wyżywienia wynosiła 8,20 PLN, na osobę/dzień brutto.

Stan sanitarno-higieniczny wszystkich skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Nie mniej jednak zwrócono uwagę na niewłaściwe umiejscowienie lampy owadobójczej – tuż nad kuchnią do gotowania posiłków. Pani Dyrektor zobowiązała się do natychmiastowej zmiany miejsca tego urządzenia.

W czasie kontroli dokonano oceny jadłospisów, które są układane przez intendentkę, (przeszkoloną w tym zakresie), akceptowane przez Panią Dyrektor a także konsultowane z przedstawicielami Rady Mieszkańców. W jadłospisach uwzględniano upodobania żywieniowe mieszkańców, zgodnie z zaleceniami lekarza stosowano diety. Podczas kontroli na stanie stwierdzono 7 opakowań margaryny „Śniadaniowej klasycznej” – w jadłospisach wpisywano tylko masło ekstra.

W wyniku oceny jadłospisów wniesiono następujące uwagi:

- właściwie nazywać smarowidło podawane do posiłku,
- zachować przemienność smakową zup,
- nie do wszystkich posiłków śniadaniowych i kolacyjnych zaplanowano dodatek warzyw.

Domu Dziecka w Namysławie przy ul. Pułaskiego 1

- w zakresie zagadnień higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W kuchni prowadzi się przygotowywanie posiłków całodziennych (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek i kolacja), od surowca do wyrobu gotowego, ze stawką żywieniową 11,00 PLN na osobę/dzień brutto. Personel kuchni liczy 2 osoby (kucharka, intendentka).

Od czasu ostatniej kontroli zlikwidowano kuchnię węglową i zamontowano zakupioną kuchenkę gazową. Zamontowano również nowe okapy kuchenne.

Wszystkie posiłki dla wychowanków są przygotowywane w kuchni Domu Dziecka i konsumowane w jadali. Pani kucharka przygotowuje śniadania, obiady oraz czasami gorące kolacje od poniedziałku do piątku. Natomiast w weekendy posiłki są przygotowywane przez starszych wychowanków pod nadzorem wychowawcy.

Jadłospisy sporządzane są przez Panią intendentkę i akceptowane przez P. Dyrektora, wywieszane do wiadomości wychowanków. W jadłospisach uwzględniono przyzwyczajenia żywieniowe wychowanków. Dokonano teoretycznej oceny jadłospisów, w wyniku której **wniesiono następujące uwagi:**

- brak określenia asortymentu pieczywa,
- wpisywanie masła jako smarowidła do chleba (jest to niezgodne ze stanem faktycznym – na stanie znajdowała się tylko margaryna „Delma z dodatkiem masła”),

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

- zaleca się zastąpienie produktów cukierniczych (słodkie bułki) pieczywem pełnowartościowym,
- brak określenia asortymentu podawanych wędlin,
- brak urozmaicenia napojów podawanych do posiłków kolacyjnych (głównie herbata),
- mały udział warzyw w posiłkach śniadaniowych oraz brak tego dodatku do posiłków kolacyjnych.

Zwrócono uwagę na stosowanie masła jako smarowidła do chleba.

Ponadto:

W roku 2015 nie wpłynęły interwencje dotyczące placówek objętych nadzorem OPWIS z terenu powiatu namysłowskiego.

W minionym roku na terenie powiatu namysłowskiego nie utworzono nowych placówek podlegających nadzorowi OPWIS oraz nie zlikwidowano dotąd istniejących jednostek.

Ocena stanu sanitarnego obiektów, dla których organem kontrolującym jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w zakresie epidemiologii

Zasadnicze przedsięwzięcia podejmowane w ramach kompetencji Oddziału Epidemiologii:

1. Dokonywanie analiz i ocen epidemiologicznych poprzez :

- prowadzenie stałego nadzoru nad zgłoszeniami podejrzeń, zachorowań i zgonów z powodu chorób zakaźnych: przeprowadzanie wywiadów, dochodzeń epidemiologicznych w celu ustalenia czynnika etiologicznego zachorowania,
- prowadzenie ewidencji zachorowań na choroby zakaźne,
- prowadzenie ewidencji i sprawowanie nadzoru nad nosicielami chorób zakaźnych oraz nadzór nad ich zatrudnieniem.

W 2015 roku w ramach prowadzonego nadzoru nad zgłoszonymi podejrzeniami/zachorowaniami i zgonami z powodu chorób zakaźnych (Ustawa z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, tekst jednolity z 2013r. poz.947, ze zmianami) pracownicy Oddziału Epidemiologii przeprowadzili 196 wywiadów epidemiologicznych, a osoby u których zgłoszono zachorowanie zgodnie z obowiązującymi procedurami objęte zostały nadzorem epidemiologicznym.

Poniżej zestawienie ilościowe wybranych jednostek chorób zakaźnych zgłoszonych w latach 2011 - 2015:

Lp.	Nazwa jednostki chorobowej	2011	2012	2013	2014	2015
1	Pogryzienia przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę	43	59	56	97	82
2	Styczność i narażenie na wściekliznę /potrzeba szczepień	4	6	0	5	5
3	WZW typu „B”	1	2	2	2	2
4	WZW typu „C”	3	2	1	1	3

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

Lp.	Nazwa jednostki chorobowej	2011	2012	2013	2014	2015
5	Borelioza (Choroba z Lyme)	16	5	6	13	26
6	Podejrzenie inwazyjnej choroby meningokokowej	0	0	0	0	0
7	Podejrzenie posocznicy	1	1	0	0	0
8	Zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami SS	9	2	5	5	0
10	Krztusiec	3	0	1	2	2
11	Gruźlica	10	14	10	8	15
12	Zapalenie opon mózgowych: wirusowe, bakteryjne, inne	2	1	8	7	1
13	Podejrzenie grypy A(H1N1)	0	0	0	0	0
14	Płonica (szkarlatyna)	18	14	25	21	6
15	Ospa wietrzna	409	147	70	130	127
16	Różyczka	0	6	14	1	1
17	Lamblioza (Giardioza)	2	8	10	7	10
18	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	2	1	3	7	2

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie ilości zachorowań na choroby zakaźne na terenie powiatu namysłowskiego jest poprawna (ilustruje tabela powyżej). Osiągnięcie takiego stanu rzeczy jest możliwe poprzez;

- kontynuowanie wzmożonych działań monitoringowych dotyczących sytuacji epidemiologicznych, w celu minimalizacji przenoszenia się czynnika zakaźnego osób szczególnie narażonych na zakażenie,
 - intensyfikację podejmowanych działań, przez pracowników oddziału, skierowaną na poprawę jakości danych zbieranych w ramach rutynowego systemu nadzoru nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi poprzez poprawę współpracy między pracownikami Oddziału Epidemiologii, a lekarzami sprawującymi opiekę medyczną nad osobami chorymi,
 - bieżące monitorowanie realizacji szczepień obowiązkowych, zgodnie z obowiązującym na dany rok kalendarzowy Programem Szczepień Ochronnych oraz kontynuowanie działań związanych z osobami uchylającymi się od szczepień, a także osób czasowo odroczonej ze względów zdrowotnych,
 - prowadzenie działań profilaktycznych w zakresie promowania zalecanych szczepień ochronnych możliwe poprzez promowanie korzyści zdrowotnych wynikających z zaangażowania personelu medycznego, któremu udało się wypracować pozytywną komunikację z rodzicami dzieci.
- Znacząco obniżyła się liczba zachorowań na ospę wietrzną u dzieci i młodzieży w naszym powiecie. Jest to wynik dobrze wykonywanej pracy przez pracowników medycznych punktów szczepień, którzy umiejętnie korzystają z obowiązującego Rozporządzenia które wprowadziło bezpłatne szczepienia przeciwko ospie wietrznej dla dzieci z określonych grup ryzyka, dla dzieci przebywających w ośrodkach opiekuńczych oraz dla dzieci uczęszczających do żłobka lub grupy wczesno-przedszkolnej do ukończenia 3 r.ż., u których istnieje możliwość zakażenia ze względów środowiskowych.
- prowadzenie działań oświatowo – zdrowotnych w zakresie przestrzegania nawyków higienicznych oraz promowania zdrowego stylu życia.

2. Sprawowanie nadzoru nad realizacją programu szczepień ochronnych w powiecie namysłowskim poprzez;

1. sporządzanie corocznych zapotrzebowań na preparaty szczepionkowe, finansowanych z budżetu Państwa, w ilościach niezbędnych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych dla dzieci i młodzieży powiatu namysłowskiego w określonych grupach wiekowych,
2. prowadzenie magazynu preparatów szczepionkowych (zamówienie, przychód, rozchód) dla punktów szczepień, do realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych wśród dzieci i młodzieży powiatu namysłowskiego.
3. prowadzenie bieżącego nadzoru nad stanem uodpornienia dzieci i młodzieży tj, właściwego planowania, realizacji i prowadzenia wymaganej dokumentacji z realizacji szczepień ochronnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą,
4. sporządzanie terminowych sprawozdań zbiorczych; Nadzór nad kartami uodpornienia i użycia preparatów szczepionkowych do realizacji szczepień obowiązkowych,
5. prowadzenie nadzoru nad warunkami przechowywania, przyjmowania, wydawania oraz transportu preparatów szczepionkowych z magazynu PSSE do podmiotów wykonujących działalność leczniczą w punktach szczepień,
6. organizowanie szczepień ochronnych w sytuacjach nieprzewidzianych.

Obowiązek realizacji szczepień ochronnych w Polsce wynika z Ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. z 2013r. poz.947, z późn.zm.). Wykonywanie szczepień ochronnych w określonym roku kalendarzowym regulowane jest corocznie nowym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia wydawanym w miesiącu październiku poprzedzającym rok ich realizacji. Zgodnie z rozporządzeniem obowiązkowe szczepienia w Polsce wykonywane są przeciwko następującym chorobom: błonica, gruźlica, inwazyjne zakażenia *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjne zakażenia *Streptococcus pneumoniae*, krztusiec, świnka, odra, ospa wietrzna, choroba Heinego-Medina (poliomyelitis), różyczka, tężec, wirusowe zapalenie wątroby typu B, wścieklizna. Informacje zawarte w Programie Szczepień Ochronnych ulegają zmianom stosownie do rejestrowanej sytuacji epidemiologicznej kraju.

Ocena realizacji szczepień ochronnych w powiecie namysłowskim za 2015 rok, procentowo przedstawia się następująco :

Rocznik	% realizacji	Rodzaj szczepienia
2015	99,4	szczepienie p/ gruźlicy szczepionką BCG
2014	98,8	szczepienie p/ wzv typu B
2013	99,7	szczepienia podstawowe p/ błonicy, tężcowi i krztuścowi oraz poliomyelitis i <i>Haemophilus influenzae</i> typu b
2013	99,4	szczepienie podstawowe p/ odrze, śwince i różyczka
2010	99,8	szczepienie przypominające p/ błonicy, tężcowi i krztuścowi oraz poliomyelitis
2006	100,0	szczepienie przypominające p/ odrze, śwince i różyczce
2002	96,9	szczepienie przypominające p/ błonicy i tężcowi

1997	97,7	Szczepienie przypominające p/ błonicy i tężcowi
------	------	---

Źródłem powyższych danych jest sporządzane corocznie sprawozdanie z realizacji szczepień ochronnych sporządzane na podstawie indywidualnych kart szczepień, prowadzonych przez pracowników medycznych podmiotów leczniczych w których funkcjonują punkty szczepień na terenie powiatu namysłowskiego. Należy podkreślić, że wzrasta liczba osób, które emigrowały z Polski, a realizacja ich szczepień została przerwana na pewnym etapie. W związku z powyższym nieznana jest kontynuacja szczepień przez te osoby, w sprawozdaniach wykazywane są one jako nieuodpornione przeciwko określonym chorobom zakaźnym.

W powiecie namysłowskim w roku 2015 obowiązkowe szczepienia ochronne wykonywane są w 9 zarejestrowanych punktach szczepień nadzorowanych w ramach kompetencji oddziału epidemiologii. Kontrole planowane, realizowane w ramach nadzoru Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Namysłowie, w zakresie realizacji szczepień ochronnych przeprowadzone są we wszystkich punktach szczepień. Stwierdza się, że szczepienia wykonywane są u dzieci i młodzieży w rocznikach zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych obowiązującym na dany rok kalendarzowy. Dzieci i młodzież do szczepień kwalifikowane są po uprzednim badaniu lekarskim. Szczepienia wykonywane są przez wykwalifikowany średni personel medyczny, który posiada przeszkolenie w zakresie wykonawstwa szczepień, postępowania z preparatami szczepionkowymi, ich transportem, właściwym przechowywaniem oraz prowadzeniem obowiązującej dokumentacji i sporządzaniem sprawozdań w tym zakresie. Szczepienia we wszystkich punktach szczepień, wykonywane są wyłącznie sprzętem jednorazowego użytku, przechowywanym z właściwie zachowaną segregacją i aktualnymi datami ważności. W czasie kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono. Wyposażenie i stan sanitarno – higieniczny punktów szczepień podczas kontroli: pomieszczenia czyste niebudzące zastrzeżeń. Szczepieniami ochronnymi w roku 2015 objęto 7662 dzieci i młodzieży w wieku od 0 do 19 lat o 150 mniej niż w roku 2014. Do 2015r. w powiecie namysłowskim nie stwierdzano środowisk opornych i ruchów antyszczepionkowych zaburzających realizację szczepień. W roku 2015 wystąpiło zjawisko odmowy zaszczepienia dziecka już w oddziale noworodkowym, matka odmówiła zgody na realizację szczepienia p/BCG i p/WZW „B”. Mimo wszystko większość rodziców/opiekunów prawnych dzieci widzi zasadność poddawania dzieci szczepieniom, co niewątpliwie jest zasługą, prowadzonej promocji w tym zakresie, przez pracowników medycznych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz w mediach publicznych. Warto w tym miejscu poinformować, że wobec rodziców/opiekunów prawnych odmawiających wykonania szczepień grożą konsekwencje prawne. Ze względu na powagę sprawy w celu ujednoczenia postępowania Wojewódzka Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna opracowała Procedurę własną „Postępowanie egzekucyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie opolskim wobec osób uchylających się od szczepień”, której treść jest znana i dostępna we wszystkich podmiotach realizujących Program Szczepień Ochronnych w powiecie namysłowskim. Obserwuje się nieznaczny spadek liczby rodziców, którzy decydują się na zakup skojarzonych preparatów szczepionkowych tj. takich, które w swoim składzie zawierają kilka szczepionek, w celu zmniejszyć dzieciom liczbę wkłuć u dziecka.

3. Sprawozdanie nadzoru nad stanem sanitarno-higienicznym zarejestrowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą poprzez;

7. wydawanie decyzji dla podmiotów rozpoczynających działalność o spełnieniu wymagań dla podmiotów wykonujących działalność leczniczą
8. planowanie i realizacja rocznego planu kontroli w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w powiecie namysłowskim będących pod nadzorem.

W 2015 roku pod nadzorem oddziału były 103 podmioty wykonujące działalność leczniczą, w których łącznie przeprowadzono 82 kontrole.

Na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdza się, że stan sanitarno – higieniczny podmiotów prowadzących działalność leczniczą jest zadawalający i ulega poprawie. W placówkach remonty prowadzone są na bieżąco. Właściciele dokładają wszelkich starań, aby pomieszczenia, w których udzielają świadczeń medycznych były w dobrym stanie i wyposażone w nowoczesny sprzęt medyczny, żeby wśród pacjentów korzystających z ich usług, zdobyć jak największe zaufanie. Wszystkie świadczenia inwazyjne oprócz świadczeń w gabinetach stomatologicznych wykonywane są przy użyciu sprzętu 1x użytku. Jest on powszechnie stosowany i zabezpieczony w ilościach niezbędnych do liczby wykonywanych świadczeń, a zachowania pracowników medycznych, podczas wykonywania procedur medycznych, skierowane są na zapewnienie bezpieczeństwa pacjentów i własnego.

Reasumując stan obiektów ochrony zdrowia w powiecie namysłowskim jest zadawalający. Obserwuje się poprawę zarówno w zakresie rozszerzania świadczonych usług medycznych, wyposażenia diagnostycznego, funkcjonowania jak i stanu sanitarno-higienicznego placówek. Właściciele dbają o stan swoich obiektów, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

4. Współpraca z oddziałami własnej jednostki, ze służbami i inspekcjami oraz jednostkami naukowo - badawczymi w zakresie nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi i zakażeniami, zwłaszcza z Inspekcją Weterynaryjną, specjalistycznymi zakładami opieki zdrowotnej zajmującymi się diagnostyką i leczeniem chorób zakaźnych, NIZP-PZH, NIL, Wojskowym Instytutem Higieny i Epidemiologii, Państwową Strażą Pożarną, Państwową Inspekcją Sanitarną MSWiA oraz MON, Krajowym Centrum Koordynacji Ratownictwa i Ochrony Ludności, Strażą Graniczną.

Pracownicy Oddziału Epidemiologii w ramach współpracy z w/w instytucjami, sporządzają i przesyłają w ustalonych terminach raporty, sprawozdania oraz stosowne wyjaśnienia. W toczących się sprawach współpraca i komunikacja przebiegała prawidłowo.

5. Planowanie działań związanych z przygotowaniem struktur na wypadek wystąpienia masowych zachorowań na szczególnie niebezpieczne choroby zakaźne, w tym w szczególności, będące wynikiem celowego uwolnienia czynnika zakaźnego, a także zdarzeń kryzysowych.

Oddział Epidemiologii jest autorem „Planu postępowania przeciwepidemicznego dla powiatu namysłowskiego”, w którym zawarte są wszelkie niezbędne informacje, instrukcje postępowania na wypadek występowania zagrożeń epidemiologicznych, mających zastosowanie w sytuacjach nieprzewidzianych.

6. Współpraca z organizacjami pozarządowymi, szkołami, mediami w zakresie udzielania informacji, prowadzenia pogadank w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych.

Pracownicy Oddziału Epidemiologii promują zdrowy styl życia oraz wyrabiania i przestrzegania nawyków higienicznych jako sposobów zapobiegania w powstawaniu chorób zakaźnych. Wygłaszają pogadanki w ramach współpracy dzielą się posiadaną wiedzą.

w zakresie nadzoru nad jakością wody

Ocena obszarowa jakości wody przeznaczonej do spożycia

Woda przeznaczona do spożycia na terenie powiatu namysłowskiego produkowana jest przez Zakład Wodociągów i Usług Komunalnych EKOWOD Sp. z o.o. w Namysłowie, ul. Mariańska 2.

Według ewidencji na 31.12.2015 r. funkcjonowało 5 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

w wodę, wszystkie z wodą odpowiadającą wymaganiom. Dnia 07.07.2015 r. zlikwidowano wodociąg publiczny Siemysłów. W jego miejsce dostawę wody realizuje wodociąg publiczny Namysłów, obejmujący swoim zasięgiem dotychczasowy obszar oraz cały obszar i miejscowości zaopatrywane do tej pory przez wodociąg publiczny Siemysłów.

L.p	Producent wody (nazwa, adres)	Eksploatowany wodociąg (zaopatrywane miejscowości)	Produkcja wody (m ³ /d)	Liczba zaopatrywanej ludności (tys.)	Jakość wody na koniec 2015r.-kwestionowane parametry
1.	Zakład Wodociągów i Usług Komunalnych „Ekowod” ul. Mariańska 2 46-100 Namysłów	Namysłów (Gręboszów, Siemysłów, Suroszów, Starościna, Namysłów, Objazda, Ligotka, Józefków, Smarchowice Małe, Dębnik, Lubska, Barzyna, Brzozowiec, Hałderze, Jastrzębie, Kamienna, Krasowice, Krzemieniec, Ligota Książęca, Łączany, Minkowskie, Mikowice, Młyńskie Stawy, Niwki, Nowe Smarchowice, Nowy Folwark, Przeczów, Rychnów, Smarchowice Śląskie, Smarchowice Wielkie, Wszeradów, Zielony Dąb, Ziemielowice, Żaba, Żabka, Żabiak)	3277	24,049	przydatna do spożycia
2		Jakubowice (Głuszyna, Brzezinka, Baldwinowice, Bukowa Śląska, Iglowice, Kowalowice, Michalice, Nowy Dwór, Pawłowice, Smogorzów, Woskowice Małe, Bukowie, Idzikowice, Jakubowice, Krzyków, Młokicie, Pągów, Pielgrzymowice, Pszeniczna, Wilków, Wojciechów, Wojciechów Kolonia)	664	7,600	przydatna do spożycia
3		Świerczów (Bąkowice, Bielice, Biestrzykowice, Dąbrowa, Gola, Grodziec, Kuźnica Dąbrowska, Miejsce, Miodary, Osiek Duży, Pieczyska, Świerczów, Zbica, Zorzów, Wężowice)	420	3,381	przydatna do spożycia
4		Siedlice (Pokój, Siedlice, Krogulna, Zieleniec, Żabiniec, Jagienna, Kozuby, Domaradz, Domaradzka Kuźnia, Paryż, Dąbrówka Dolna, Fałkowice, Świercowskie, Lubnów, Kopalina, Zawisć)	453	5,646	przydatna do spożycia
5		Woskowice Górne (Domaszowice, Dziedzice, Nowa Wieś, Polkowskie, Strzelce, Szerzyna, Świbne, Wielołęka, Włochy, Woskowice Górne, Zalesie, Zofijówka)	499	3,370	przydatna do spożycia

Ocena jakości wody na terenie powiatu – W 2015 r. po przeprowadzonych badaniach laboratoryjnych wody pobranej ze wszystkich wodociągów powiatu namysłowskiego w ramach monitoringu jakości wody w zakresie oznaczonych parametrów organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych stwierdzono, że woda spełnia wymagania stawiane dla wody przeznaczonej do spożycia.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

liczba wodociągów wg ewidencji (stan na 31.12.2015r.)	=====	5
liczba skontrolowanych wodociągów (w ciągu roku 2015 r.)	=====	6
liczba kontroli	stanu sanitarno-technicznego	7
	związanych z poborem próbek wody z wodociągów sieciowych	24
	związanych z poborem próbek wody basenowej	14
	związanych z poborem próbek wody w zakresie obecności bakterii Legionella sp.	5
liczba pobranych próbek wody do badań (łącznie)	fizykochemicznych	66
	mikrobiologicznych	108

Pływalnie i baseny

W ewidencji figurują 3 obiekty. Basen kryty i basen odkryty (sezonowy) w Centrum Turystyki i Rekreacji Delfin w Namysławie przy ul. Konopnickiej oraz basen szkolny przy Szkole Podstawowej nr 4 w Namysławie, przy ul. Reymonta. W okresie sprawozdawczym w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych wykazano uchybienia dot. stanu sanitarno-technicznego w 1 obiekcie, tj.: na basenie odkrytym w Centrum Turystyki i Rekreacji „Delfin” w Namysławie.

W lipcu 2015 r. w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej obiektu stwierdzono następujące nieprawidłowości:

1. Zły stan sanitarno – techniczny powierzchni wyspy w niecce basenu odkrytego.
2. Zły stan sanitarno – techniczny powierzchni schodów przy wejściu do budynku, w którym mieszczą się szatnie, przebieralnie i węzły sanitarno-higieniczne dla użytkowników basenu odkrytego.

W związku z pismem kierownika obiektu, informującym o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości, przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w trakcie której stwierdzono, że uchybienia usunięto w całości. W tej sytuacji wydano decyzję finansową zobowiązującą kontrolowanego do poniesienia kosztów kontroli.

W trakcie kontroli sanitarnych przeprowadzonych na basenie krytym stwierdzono, że stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny był dobry. Natomiast basen szkolny w sezonie letnim 2015 nie został otwarty.

I. W 2015 r. analiza fizykochemiczna dwóch próbek wody pobranych do badań z niecek basenu odkrytego (działającego w sezonie letnim) w Centrum Turystyki i Rekreacji „Delfin” wykazała następującą zawartość amoniaku:

- dnia 07.07.2015 r. basen odkryty, sektor I = 2,16 mg/l
- dnia 07.07.2015 r. basen odkryty, brodzik = 2,33 mg/l

O wynikach analiz niezwłocznie poinformowano kierownika CTiR „Delfin” w Namysławie i zarządcę obiektu celem wykorzystania służbowego.

Przeprowadzone analizy pozostałych próbek wody pobranych do badań w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych wykazały przydatność do kąpieli wody basenowej.

II. W 2015 r. analiza mikrobiologiczna jednej próbki wody pobranej do badań z niecki basenu rekreacyjnego na basenie krytym w Centrum Turystyki i Rekreacji „Delfin” w Namysławie przy ul. Konopnickiej 2 wykazała wartość ogólnej liczby mikroorganizmów w temp. 36⁰C po 48 h inkubacji >300 jtk/1 ml. Przeprowadzone analizy pozostałych próbek wody pobranych do badań w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych wykazały przydatność do kąpieli wody basenowej. O wynikach analiz niezwłocznie poinformowano kierownika CTiR „Delfin” w Namysławie celem wykorzystania służbowego.

zakresie higieny komunalnej

Podmioty wykonujące działalność leczniczą

Rodzaj placówki	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba skontrolowanych	Liczba obiektów ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym
Podmioty lecznicze	37	35	0
Praktyka zawodowa	56	43	0
Razem	93	78	0

Stan sanitarno-porządkowy we wszystkich skontrolowanych obiektach oceniono jako dobry. Nie stwierdzono również nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi. Kontrolowane zakłady posiadają opracowane procedury postępowania z odpadami medycznymi na stanowiskach pracy, gdzie wytwarza się odpady medyczne oraz zawarte z specjalistycznymi firmami umowy na odbiór i utylizację ww. odpadów. Źródłem zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia kontrolowanych zakładów są wodociągi publiczne, nieczystości płynne z większości obiektów odprowadzane są do sieci kanalizacyjnych. Ciepła woda w obiektach pochodzi z elektrycznych przepływowych podgrzewaczy wody, własnych kotłowni.

Obiekty użyteczności publicznej:

Rodzaj placówki	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba skontrolowanych	Liczba obiektów ze złym stanem higieniczno-sanitarnym i technicznym
Obiekty hotelarskie (hotele, gospodarstwa agroturystyczne, inne obiekty)	10	10	0
Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej	46	27	0
Dworce kolejowe	1	1	0
Ustępy publiczne	3	2	0
Cmentarze	29	10	1

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

Domy przedpogrzebowe	2	2	0
Piaskownice	5	4	0
Postoje leśne	9	9	0
Korty tenisowe	1	1	0
Stadiony	1	1	0
Przystanki autobusowe	60	31	0
Stacje paliw	4	1	0
Domy kultury	2	2	0
Place zabaw	6	6	0
Środki transportu (autobusy, karetki, samochody do przewozu zwłok)	0	20	0
Razem	179	127	1

Przeprowadzone w powyższych obiektach kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości, z wyjątkiem jednego obiektu tj. Cmentarza Komunalnego w Namysławie przy ul. Oławskiej. Przeprowadzona kontrola wykazała, że w dalszym ciągu stan sanitarno-techniczny pomieszczeń kaplicy, pomieszczeń socjalnych, gospodarczych i magazynowych oraz toalet dla odwiedzających jest niewłaściwy. PPIS wydał w 2014 r. decyzję nakazującą zapewnienie właściwego stanu sanitarno-technicznego w obiekcie z terminem wykonania do dnia 31.12.2015 r. W trakcie kontroli przeprowadzonej w czerwcu ubiegłego roku stwierdzono, że stan obiektu nie uległ zmianie.

Skargi i wnioski

W 2015 r. wpłynęły 2 wnioski załatwione przez tut. Inspektora Sanitarnego bezpośrednio. Wnioski dotyczyły nieodpowiedniej jakości wody pochodzącej z wodociągu publicznego w Namysławie, w mieszkaniu prywatnym w Jastrzębiu oraz niewłaściwych zasad mycia i dezynfekcji ścian niecki basenowej i złych rozwiązań w zakresie funkcjonalnym pomieszczeń na basenie krytym w CTi R Delfin. Po przeprowadzonej analizie sprawozdań z badań wody pobranej w ramach nadzoru stwierdzono, że woda nadaje się do spożycia. Natomiast kontrola przeprowadzona na basenie wykazała właściwy stan z zakresu nadzoru Higieny Komunalnej. Ponadto, wpłynęły 4 wnioski, których rozpatrzenie nie znajdowało się w kompetencjach Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 3 wnioski dotyczyły uciążliwości pochodzącej z hodowli gołębi w sąsiedztwie, które zostały przekazane, zgodnie z właściwościami Burmistrzowi Namysłowa. 1 wniosek dotyczył składowania osadów dennych pochodzących z oczyszczalni ścieków na terenie prywatnym – ziemi ornej. Wniosek przekazano wg właściwości Opolskiemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Ochrony Środowiska.

Działalność kontrolno – represyjna

1. przeprowadzono 164 kontrole (w tym 42 kontrole jakości wody);
2. pobrano do badania laboratoryjnego łącznie 114 próbek wody (przeznaczonej do spożycia, wody basenowej oraz wody w obiektach użyteczności publicznej w kierunku oznaczenia bakterii Legionella sp.);
3. wydano 50 decyzji merytorycznych i 3 finansowe;
4. wydano 7 postanowień.

w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku

Realizując zadania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Namysłowie ÷ w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad zakładami żywnościowo - żywnościowymi nadzorem sanitarnym w powiecie namysłowskim objęto 442 obiekty żywnościowo – żywieniowe oraz 6 sklepów kosmetycznych. We wszystkich obiektach oceniany był stan techniczny, bieżący stan sanitarny i porządkowy, jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, jak również kwalifikacje pracowników w zakresie znajomości podstawowych zagadnień higieny.

W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego nad obiektami żywieniowymi przeprowadzano ich klasyfikację, „ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO”. W wyniku sporządzenia powyższego „ARKUSZA” kontrolowany obiekt uzyskiwał ocenę zgodną lub niezgodną z wymaganiami. Przyczyną uzyskania oceny niezgodnej – świadczącej o złym stanie sanitarnym było występowanie jednej lub kilku następujących uchybień, a mianowicie :

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych nieprawidłowej jakości zdrowotnej : przeterminowane środki spożywcze, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych bez oznakowania, brak porządku i czystości, brak segregacji przy przechowywaniu środków spożywczych, brak dokumentacji potwierdzającej ich pochodzenie,
- przechowywanie produktów łatwo psujących się poza urządzeniami chłodniczymi, brak zapewnienia ciągłości łańcucha chłodniczego.

W stosunku do 2014r. liczba obiektów o złym stanie sanitarnym uległa znacznemu zmniejszeniu (w 2014r. – aż 2,8 %, natomiast w 2015r. – tylko 1,8 %).

% obiektów z oceną niedostateczną	2014r.	2015r.
Ogółem	2,8	2,3
<i>w tym :</i>		
sklepy spożywcze	4,8	4,14
zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	4,5	1,02
pozostałe obiekty	0,0	0,0

Zmniejszenie % obiektów niezgodnych z wymaganiami wynikało przede wszystkim z poprawy stanu sanitarno – higienicznego sklepów spożywczych, jak również zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego.

Po stwierdzeniu w czasie kontroli sanitarnych faktu naruszenia obowiązujących przepisów, wszczynano postępowanie administracyjne (wydawano decyzje administracyjne) bądź karne

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

(nakładano na osoby odpowiedzialne mandaty karne kredytowane). Po zakończeniu prowadzonego postępowania kontrolowane obiekty powracały do stanu zgodności z przepisami.

W wyniku realizowanych zadań kontrolnych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2015r. uzyskano dane przedstawiające poniższe zestawienie :

<i>wyszczególnienie</i>	<i>Liczba obiektów wg ewidencji</i>	<i>Liczba przeprowadzonych kontroli sanitarnych</i>	<i>Liczba wydanych decyzji administracyjnych*</i>	<i>Liczba nałożonych mandatów karnych</i>	<i>Kwota nałożonych mandatów</i>	<i>Liczba pobranych próbek</i>	<i>Liczba zakwestionowanych próbek</i>
Zakłady produkcji żywności, w tym żywności pierwotnej	32	20	8	---	---	29	---
Miejsca obrotu żywnością	254	185	67	12	2.350,-	125	1
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	98	76	60	1	100,-	3	---
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	49	67	9	---	---	---	---
Miejsca produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	13	2	---	---	---	---	---
Nadzór nad kosmetykami	6	6	---	---	---	1	---
Graniczna kontrola sanitarna	---	18	18	---	---	---	---
OGÓLEM	452	374	162	13	2.450,00	158	1

*wszystkie wydane decyzje administracyjne

W czasie kontroli sanitarnych najczęściej stwierdzano nieprawidłowości :

I. dotyczące stanu technicznego :

1. brak funkcjonalnego przystosowania pomieszczeń do prowadzonej działalności,
2. brak odpowiednich sieci kanalizacyjnych w obiektach zlokalizowanych na terenach wiejskich,
3. brak lub za małe zaplecze socjalno - sanitarne obiektów,
4. zły stan sanitarno – techniczny pomieszczeń – zniszczone ściany, posadzki, sufity, odpryski tynku, farby, ubytki glazury na ścianach i posadzkach.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

II. dotyczące bieżącego stanu sanitarnego :

9. wprowadzenie do obrotu handlowego środków spożywczych po okresie przydatności do spożycia,
10. niewłaściwa ekspozycja towarów w sklepach, np: środki spożywcze nieopakowane ustawione na ladach, przez co narażone są na zanieczyszczenie przez klientów, przez owady (muchy) lub kurzem,
11. nieprzestrzeganie odpowiednich warunków przechowywania środków spożywczych (temperatura, wilgotność pomieszczeń) - środki spożywcze przechowywane są poza urządzeniami chłodniczymi, np. jogurty, majonezy, musztarda, wyroby garmażeryjne - przez co narażone są na zepsucie,
12. obecność żywych i martwych szkodników żywnościowych, głównie owadów oraz śladów świadczących o ich bytowaniu, szczególnie odchodów gryzoni,
13. brak odzieży ochronnej lub nieużywanie posiadanej odzieży ochronnej przez personel,
14. brak porządku i czystości w pomieszczeniach obiektów,
15. brak porządku i czystości w lokalach gastronomicznych.

Nieprawidłowości te były usuwane najczęściej w czasie kontroli sanitarnych, bądź bezpośrednio po kontrolach sanitarnych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości właściciele kontrolowanych obiektów karano mandatami karnymi kredytowanymi. Nałożono 13 mandatów karnych na kwotę łącznie 2.450,00 zł. W celu usunięcia nieprawidłowości wymagających nakładu czasu bądź zgromadzenia środków finansowych wydawano decyzje administracyjne.

Ogółem wydano 162 decyzje administracyjne, tj.

- 9 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości,
- 42 decyzje nakazujące zwrot kosztów, wystawiane każdorazowo w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości oraz za przeprowadzenie ponownej kontroli sanitarnej sprawdzającej usunięcie nieprawidłowości,
- 18 decyzji nakazujących zwrot kosztów kontroli w przypadku przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych importowanych i eksportowanych,
- 66 decyzji administracyjnych, wydanych na wniosek Strony, na podstawie których Strony wnioskujące nabyły prawo,

oraz

- 27 decyzji administracyjnych wydanych na wniosek Stron, związanych z wykreśleniem zakładów z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej” prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Namysłowie.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności operatorzy rynku żywnościowego zobowiązani są do podejmowania działań prewencyjnych, poprzez wdrażanie w obiektach zasad systemów zapewnienia jakości tzn. systemów GHP (dobrej praktyki higienicznej) / GMP (dobrej praktyki produkcyjnej) / HACCP (systemu nadzorowania krytycznych punktów kontroli). W ramach prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego nadzorowano stopień wdrażania w obiektach zasad GHP / GMP / HACCP. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych uzyskano następujące dane (podane w poniższej tabeli)

Stopień wdrażania zasad GHP / GMP / HACCP

Lp.	Zagadnienie	Zebrane dane dla zakładów					Ogółem
		wytwórnictwo i obrót materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	produkcji i przetwórstwa	obrotu	żywienia zbiorowego		
					typu		
					zamkniętego	otwartego	

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

1	2	3	4	5	6	7	8 (6 + 7)	9 (3 + 4 + 5 + 8)
1.	Liczba zakładów spełniających wymogi GHP / GMP	3	32	253	49	98	147	435
2.	Liczba zakładów, które są w trakcie wdrażania systemu HACCP	2	23	163	14	77	91	279
3.	Liczba zakładów posiadających wdrożony system HACCP	1	9	90	35	21	56	156

Analizując powyższe zestawienie dotyczące zagadnień GHP / GMP / HACCP można wyciągnąć następujące wnioski :

- systemy te nie funkcjonują w nowo powstających zakładach żywnościowo – żywieniowych,
- część obiektów posiadających wdrożone systemy GHP / GMP nie przystąpiła jeszcze do wdrażania zasad HACCP,
- w związku z większą świadomością właścicieli zakładów, wynikającą z ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo żywności coraz więcej podmiotów posiada wdrożone zasady systemu HACCP, bądź jest w trakcie wdrażania tych zasad.

III. dotyczące jakości zdrowotnej produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych :

Jakość zdrowotna środków spożywczych kontrolowana była poprzez pobieranie próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz monitoringu i przekazywanie w celu przeprowadzenia badań do laboratorium analitycznego w Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Opolu wraz z Oddziałami Laboratoryjnymi w Kluczborku oraz Kędzierzynie – Koźlu. Pobierane do badania laboratoryjnego próbki badane były również w laboratoriach badawczych poza województwem polskim, tj. w :

- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej we Wrocławiu – oznaczanie zawartości pozostałości pestycydów, azotanów oraz badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Kielcach – WWA,
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Białymstoku – monitoringowe badania zawartości akryloamidu w żywności,
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Lublinie – oznaczanie zawartości olejów mineralnych w żywności,
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Rzeszowie – badania poziomu pozostałości pestycydów, poziomu zawartości 3 – MPCD oraz napromieniania żywności,
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Bydgoszczy – monitoringowe badania furanu w żywności,
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Warszawie – oznaczanie napromieniania żywności,
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie – oznaczanie zawartości glutenu oraz izomerów trans
- Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Poznaniu – GMO,

oraz

- Laboratorium Inspekcji Weterynaryjnej Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach – badanie oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych.

Próby środków spożywczych pobierano zarówno od producentów, jak i w punktach sprzedaży. Badano jakość mikrobiologiczną, chemiczną (zawartość pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, azotynów i azotanów jako wynik zanieczyszczenia środowiska, obecności GMO, zawartości substancji dodatkowych dozwolonych, mykotoksyn, itp.), cechy organoleptyczne, sprawdzano stan opakowań oraz oznakowanie środków spożywczych. Najczęściej pobierano do badania laboratoryjnego próby produktów, których spożycie jest największe, a więc : mleka i przetworów mlecznych, wędlin, przetworów zbożowych, tłuszczów, wyrobów ciastkarskich, napojów bezalkoholowych oraz wyrobów garmażeryjnych.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych próbek pobranych zgodnie z opracowanym „Planem pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności na 2015r.” zdyskwalifikowana została 1 (słownie : jedna) próbka środków spożywczych, tj. 0,63% wszystkich pobranych do badania laboratoryjnego próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zdyskwalifikowana próbka to 1 próbka przetworu owocowego pn. „Dżem wiśniowy niskosłodzony kl. II” zakwestionowana z powodu obecności zanieczyszczeń mechanicznych na zewnętrznej powierzchni kołnierza słoika szklanego typu Twist i śladów wycieku dżemu oraz korozji wewnętrznych powierzchni zakrętki słoika.

Pomimo zakwestionowania 1 próbki przetworu owocowego otrzymane wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych pozwalają na wyciągnięcie wniosku, iż stan bezpieczeństwa żywności (w zakresie badanych grup produktów oraz kierunków badań) na terenie powiatu namysłowskiego nie budzi zastrzeżeń.

w zakresie higieny pracy w zakładach pracy

W 2015 roku znajdowało się w ewidencji 194 zakładów pracy, będących na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Namysłowie, nadzorowanych przez Oddział Higieny Pracy.

Zasadnicze przedsięwzięcia w zakresie higieny pracy w 2015 r. to:

1. Koordynowanie i prowadzenie bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy.
2. Nadzorowanie i prowadzenie postępowania administracyjnego w sprawach chorób zawodowych.
3. Koordynowanie i prowadzenie nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze (kontynuacja zamierzenia realizowanego w roku 2014).
4. Koordynowanie i prowadzenie nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków, wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników narażonych na rtęć i jej związki.
5. Koordynowanie działań związanych z nadzorem nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami.
6. Koordynowanie działań związanych z nadzorem nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3.
7. Koordynowanie działań związanych z nadzorem nad produktami biobójczymi.
8. Koordynowanie działań związanych z nadzorem nad detergentami.

9. Prowadzenie działań wynikających z ustaleń Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach.
10. Uczestniczenie i koordynowanie realizacji wybranych projektów Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów, działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach.
11. Koordynowanie i prowadzenie nadzoru przygotowania pracodawców pod kątem przestrzegania przepisów i zasad bhp podczas prac usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest, w ramach realizacji rządowego „Programu Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032”.
12. Współuczestniczenie w rozpowszechnianiu informacji nt. Bezpiecznych warunków pracy prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) w ramach kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy z siedzibą w Bilbao.
13. Prowadzenie i aktualizowanie bazy danych.

We wszystkich nadzorowanych, przez Oddział Higieny Pracy PSSE w Namysłowie, zakładach pracy zatrudnione jest 5.260 osób.

W zakładach pracy na stanowiskach pracy występują czynniki szkodliwe dla zdrowia takie jak: hałas, zapylenie, związki chemiczne, czynniki biologiczne i rakotwórcze.

W zakładach pracy występują również warunki uciążliwe. Są to między innymi: praca nocna, praca w wymuszonej pozycji ciała, monotypowe ruchy kończyn, obsługa monitorów ekranowych, ciężka praca fizyczna, mikroklimat chłodny, mikroklimat gorący, praca w środowisku mokrym.

W 2015 roku w nadzorowanych zakładach przeprowadzono łącznie 67 kontroli, dotyczących kontroli i rekontroli sanitarnych, oceny narażenia zawodowego w związku z chorobą zawodową, rozpoznania środowiska pracy, czynników rakotwórczych, niebezpiecznych substancji chemicznych i prekursorów, kontrole wprowadzania do obrotu i występowania w środowisku pracy wyrobów chemicznych niebezpiecznych, biobójczych i detergentów kontrole środków ochrony roślin, warunków higieniczno-sanitarnych w zakładach pracy, kontrole w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Przeprowadzone kontrole dotyczyły różnych zagadnień, w tym :

- 55 kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi,
- 10 kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad prekursorami narkotykowymi kategorii 2 i 3,
- 24 kontrole przeprowadzone w ramach nadzoru nad produktami biobójczymi,
- 10 kontroli przeprowadzonych w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- 27 kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy,
- 6 kontroli przeprowadzonych w ramach nadzoru nad detergentami,

Łącznie w 2015 roku skontrolowano 48 zakładów pracy, w tym między innymi skontrolowano:

- 14 obiektów zajmujących się obrotem substancjami i preparatami chemicznymi,
- 26 obiektów stosujących substancje i preparaty chemiczne,
- 2 obiekty zajmujące się obrotem prekursorami narkotykowymi kategorii 2 i 3,
- 8 obiektów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze,
- 8 obiektów w zakresie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- 27 obiektów w zakresie czynników biologicznych w środowisku pracy.

Na stwierdzone nieprawidłowości wydano ogółem 28 decyzji, w tym:

- 14 decyzji zawierających nakazy merytoryczne. Razem w wydanych 14 decyzjach zawartych były 95 nakazów.
- 14 decyzji zawierających nakazy dotyczące zwrotów kosztu kontroli do Budżetu Państwa.

Nie wydawano decyzji unieruchamiających stanowiska pracy ani zakładów. Decyzje zawierały nakazy merytoryczne dotyczące: produktów rakotwórczych, produktów biobójczych, oceny ryzyka zawodowego, czynników biologicznych, substancji i preparatów chemicznych niebezpiecznych, wycofania produktów biobójczych nie posiadających właściwego pozwolenia MZ na wprowadzanie do obrotu, lub zawierających substancje niedozwolone, właściwych warunków higienicznych na stanowiskach pracy, poprawy warunków socjalno-sanitarnych.

Przekroczenia normatywów higienicznych występują w 26 zakładach pracy.

Są to głównie zakłady produkcyjne przemysłu rolnego, leśnictwa, przemysłu spożywczego, drzewnego, wyrobów metalowych, produkcji maszyn i urządzeń oraz produkcji mebli. Narażeni na ponadnormatywne wartości czynników szkodliwych to głównie osoby pracujące w narażeniu hałas. Ogółem w zakładach narażonych jest 215 osób, w tym:

- narażonych na czynniki fizyczne jest 203 osób, w tym na mikroklimat zimny 30 osób,
- narażonych na hałas – 173 osoby, w 20 zakładach,
- pyły – 21 osób, w 7 zakładach,
- mikroklimat zimny – 30 os. w 1 zakładzie.

Decyzji dotyczących obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych nie wydawano, gdyż obniżenie stężeń i natężeń czynników występujących w tych zakładach jest praktycznie niemożliwe. Ciągłe zmiany w ilości osób narażonych są spowodowane tworzeniem nowych stanowisk pracy i rozbudową dużych zakładów, w których następuje zmiana technologii, wymiana maszyn, zmiana profilu produkcji lub likwidacją stanowisk. Zapylenie przekroczone jest głównie w piekarniach gdzie nie można zamontować dodatkowej wentylacji ze względów technologicznych. Taka sama sytuacja jest na fermie przy chowie zwierząt w sekcji rozrodu. W zakładach przemysłu drzewnego zwiększenie wentylacji nie wszędzie przyniosło dobre rezultaty. Również zakłady od wielu lat borykają się z obniżeniem hałasu., co ze względów technologicznych jest bardzo trudne, nie wszystkie bowiem maszyny da się odizolować lub obudować. Zawieszane ekrany dźwiękochłonne przyniosły niewielkie zmiany, generalnie poziom jest niższy, ale mimo to nadal powyżej NDN. Pracownicy zatrudnieni w warunkach ponadnormatywnych oraz przy przekroczeniach progu działania hałasu stosują ochrony osobiste odpowiednio dobrane do rodzaju narażeń.

W zakładach wprowadza się zmiany organizacyjne związane z rotacją pracowników i ewentualnym skracaniem czasu pracy.

Zakłady pracy dążą do poprawy warunków pracy, różnymi możliwymi sposobami. Jest to uzależnione od możliwości finansowych, co warunkuje możliwość wprowadzania nowych technologii i nowych urządzeń.

W zakładach pracy następuje poprawa warunków pracy i tak między innymi:

- W PKD 1 – dokonano zmiany technologii produkcji, co poprawiło warunki pracy dla 3 osób
- W PKD 16 – wyciszono linię produkcyjną, zastosowano nowe podkłady izolujące, dokupiono nowe maszyny i urządzenia, maszyny na których występowały przekroczenia hałasu zostały obudowane, co poprawiło warunki pracy dla 29 osób.

Łącznie poprawiono warunki pracy dla 32 osób.

W zakładach pracy ilość zaplecza socjalno-sanitarnego jest wystarczająca w stosunku do osób zatrudnionych.

Ocena stanu zaplecza socjalno-sanitarnego w nadzorowanych zakładach pracy ogólnie jest zadowalająca.

Najlepiej w dalszym ciągu pod tym względem oceniane są zakłady:

- Nestle Polska S.A. Oddział w Namysłowie, ul. Oleśnicka 17 w Namysłowie,
- NB Polska Sp. z o.o. w Namysłowie,
- Diehl Controls Polska Sp. z o.o. w Namysłowie,
- „Browar Namysłów” Sp. z o.o. w Namysłowie,
- Państwowe Gospodarstwo Leśne Lasy Państwowe Gospodarstwo Rybackie w Krogulnej.

Nadzór nad chemikaliami

Substancje i mieszaniny chemiczne

Ogółem skontrolowano 158 produktów chemicznych (127 w podmiotach wprowadzających do obrotu, i 31 w podmiotach stosujących w działalności zawodowej), skontrolowano 138 etykiet, 86 kart charakterystyki. Liczba zakwestionowanych produktów ogółem 10, w tym u wprowadzających do obrotu – 8, a u stosujących – 2.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w ramach nadzoru nad chemikaliami – nieprawidłowości w kartach charakterystyki i oznakowaniu niebezpiecznych substancji lub mieszanin, produktów biobójczych, powiadomiono właściwych Inspektorów Sanitarnych (w Opolu, Cieszynie, Gliwicach, Poznaniu, Sochaczewie, Warszawie).

Nieprawidłowe produkty wystąpiły u 2 wprowadzających do obrotu i u 2 stosujących.

Uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – stwierdzono w 6 zakładach. Nieprawidłowości dot.:

- braku lub posiadania nieaktualnego spisu stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych – 5 zakładów,
- braku kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych – 1 zakład,
- braku aktualnych kart charakterystyki stosowanych lub wprowadzanych do obrotu substancji i mieszanin chemicznych niebezpiecznych – 4 zakłady,
- nie zapewnienia pracownikom dostępu do informacji zawartych w kartach charakterystyki substancji i mieszanin chemicznych – 3 zakłady,
- braku instrukcji bhp / stanowiskowych uwzględniających dane zawarte w kartach charakterystyki – 4 zakłady,
- nie zapewnienia pracownikom właściwych, zgodnych z informacjami zawartymi w kartach charakterystyki, środków ochrony indywidualnej – 6 zakładów,
- nieprawidłowego oznakowania substancji i mieszanin chemicznych skategoryzowanych jako niebezpieczne, w tym detergentów – 4 zakłady,
- braku natrysków ratunkowych do przemywania oczu – 2 zakłady,
- braku oznakowania miejsca przechowywania niebezpiecznych mieszanin chemicznych – 1 zakład,
- braku instrukcji magazynowania i przechowywania niebezpiecznych mieszanin chemicznych – 1 zakład.

W zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – w decyzjach wydano 32 nakazy dot.:

- sporządzenia lub uzupełnienia instrukcji stanowiskowych bezpieczeństwa i higieny pracy z niebezpiecznymi substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, uwzględniających informacje zamieszczone w kartach charakterystyki stosowanych produktów oraz udostępnienia pracownikom do stałego korzystania – 4 nakazy;

- zaopatrzenia zakładu w karty charakterystyki / aktualne karty charakterystyki stosowanych i wprowadzanych niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin lub sporządzenia kart charakterystyki produktów niebezpiecznych – 5 nakazów;
- sporządzenia lub zaktualizowania spisu stosowanych w zakładzie mieszanin chemicznych niebezpiecznych – 5 nakazów;
- zapewnienia dostępu / zapoznania pracowników z informacjami zawartymi w kartach charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin – 3 nakazy;
- zapewnienia i stosowania / wyposażenia pracowników w środki ochrony indywidualnej, zgodnie z kartami charakterystyki, podczas stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin – 6 nakazów;
- zapewnienia / zainstalowania natrysków ratunkowych (prysznic bezpieczeństwa) do obmycia całego ciała oraz natrysków, płuczek do przemywania oczu – 2 nakazy;
- stosowania niebezpiecznych mieszanin chemicznych oznakowanych etykietami umożliwiającymi jednoznaczną identyfikację, etykiety w języku polskim – 2 nakazy;
- zapewnienia miejsca składowania i przechowywania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin – 1 nakaz;
- opracowania procedury postępowania na wypadek awarii z udziałem czynnika chemicznego – 1 nakaz;
- sporządzenia i udostępniania pracownikom do korzystania instrukcji magazynowania i przechowywania niebezpiecznych mieszanin chemicznych – 1 nakaz;
- właściwego postępowania z pustymi opakowaniami, zgodnie z kartą charakterystyki – 1 nakaz;
- właściwego stosowania produktów chemicznych, bez narażania osób postronnych – 1 nakaz.

Mimo przeprowadzanych od lat kontroli, w kontrolowanych obiektach stwierdzane są nieprawidłowości w zakresie stosowania i wprowadzania do obrotu produktów chemicznych. Wydaje się jednak, iż w zakładach pracy jest coraz wyższa świadomość stosowania tych produktów.

Produkty biobójcze

Ogółem skontrolowano 94 produktów biobójczych (79 w podmiotach wprowadzających do obrotu i 15 w podmiotach stosujących w działalności zawodowej).

Przeprowadzono 20 kontroli, w tym 11 u wprowadzających do obrotu (w tym 1 formulator) oraz 9 kontroli u stosujących produkty biobójcze.

W 5 podmiotach wprowadzających do obrotu zakwestionowano 10 produktów (produkty zostały wycofane z obrotu). U 2 stosujących produkty biobójcze w działalności zawodowej zakwestionowano 2 produkty.

Uchybienia w zakresie produktów biobójczych – stwierdzono w 7 zakładach.

Dotyczyły one:

- stosowania produktu biobójczego niewłaściwie oznakowanego – 2 zakłady (2 produkty biobójcze pod kątem prawa chemicznego, 2 produkty biobójcze pod kątem prawa biobójczego),
- wprowadzania do obrotu produktów biobójczych bez wymaganego prawem pozwolenia – 5 zakładów, w tym w 1 obiekcie 1 produkt zawierał substancję niedozwoloną,
- wprowadzania produktu biobójczego niewłaściwie oznakowanego – 2 zakłady (pod kątem prawa chemicznego – 5 produktów biobójczych).

Nieprawidłowości dot.kart charakterystyki i oznakowania niebezpiecznych substancji lub mieszanin, produktów biobójczych, przesłano właściwym Inspektorom Sanitarnym.

Nieprawidłowe produkty wystąpiły u 2 wprowadzających do obrotu i u 2 stosujących.

W zakresie produktów biobójczych – w decyzjach wydano 15 nakazów, dot.:

- wycofania z obrotu produktów biobójczych ze względu na brak wymaganego pozwolenia na obrót – 10 nakazów; w tym 1 nakaz dot. niedozwolonej substancji czynnej,
- powiadomienia PIS o podjętych działaniach związanych z wycofaniem produktów biobójczych – 5 nakazów.

Należy stwierdzić, iż w trakcie przeprowadzanych kontroli większość produktów biobójczych była prawidłowo oznakowana oraz posiadała pozwolenia na wprowadzanie do obrotu, jednak w 5 obiektach wprowadzane do obrotu produkty biobójcze nie posiadały stosownego pozwolenia (10 produktów, w tym 1 zawierał substancję czynną niedozwoloną), a u 1 stosującego kwestionowano 2 produkty (inne firmy w pozwoleniu i na etykiecie).

Wycofane produkty spełniały definicję produktu biobójczego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2003 r. w sprawie kategorii i grup produktów biobójczych według ich przeznaczenia (Dz.U. 2003 Nr 16 poz.150) – zaliczane do 18 i 19 grupy. Produkty te jednak nie posiadały aktualnego pozwolenia, pozwolenia tymczasowego, wpisu do rejestru ani pozwolenie na obrót, co stanowi naruszenie art.4 ust. 1 ustawy o produktach biobójczych. Ustawa z dnia 13 września 2002 r. o produktach biobójczych (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 242) oraz art.17 ust.1, art.69 ust.2 Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych (D.Urz.UE2012 L 167 z późniejszymi zmian.). Jeden z nich posiadał w składzie substancje czynne, które są niedozwolone zgodnie z Decyzją Komisji nr 565/2007 z dn. 14 sierpnia 2007r. o nie włączeniu do zał. I, IA i IB do dyrektywy 98/8/WE Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczącej wprowadzania do obrotu produktów biobójczych, niektórych substancji, które mają zostać zbadane w ramach 10-letniego programu, o którym mowa w art. 16 ust. 2 tej dyrektywy (D.Urz.UE 2007 L216).

Uzyskano informację z urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych w Warszawie, iż produkty nie znajdują się w Rejestrze Produktów Biobójczych.

Wycofane produkty nie spełniały wymogów zawartych w ww. przepisach.

Prekursory narkotyków kategorii 2 i 3

Przeprowadzono 10 kontroli dot. wprowadzania do obrotu i stosowania prekursorów narkotykowych, w tym 2 u wprowadzających do obrotu i 8 u stosujących. Kontrole dotyczyły stwierdzenia jakie prekursory, jakiej kategorii i w jakiej ilości są stosowane i wprowadzane do obrotu. Sprawdzano również karty charakterystyk i etykiety.

Wprowadzane do obrotu są prekursory kat.3.

Handel z państwami trzecimi nie jest prowadzony na naszym terenie.

Detergenty

W 2015 r. przeprowadzono 6 kontroli. Ogółem skontrolowano 21 detergentów. Nie kwestionowano produktów, nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku 2015 decyzji wynikających z prawa detergentowego nie wydawano.

Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi

Czynniki rakotwórcze ogółem występują w 13 zakładach pracy.

W zakładach, w których obecnie występują czynniki rakotwórcze przeprowadzono razem w roku sprawozdawczym 10 kontroli, w 8 obiektach.

czynniki rakotwórcze lub mutagenne występowały w zakładach skontrolowanych, np.:

azbest – występuje w 4 zakładach pracy, narażone 8 osób, w tym 8 M;

benzen – występuje w 4 zakładach pracy, narażone 30 osoby, w tym 20 K, 10 M;

Na stwierdzone uchybienia w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy wydano 5 decyzji zawierających – 13 nakazów dot.:

- przekazania właściwemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu oraz właściwemu Okręgowemu Inspektorowi Pracy informację o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym według obowiązującego wzoru – 4 nakazy;
- sporządzenia rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 4 nakazy;
- sporządzenia rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 4 nakazy;
- właściwego oznakowania stanowiska pracy w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy – 1 nakaz.

Firmy, które posiadają pozwolenie na wykonywanie prac związanych z usuwaniem lub zabezpieczaniem i ewentualnym transportem wyrobów zawierających azbest są do tego przygotowane, spełniają wymagania i zapewniają warunki bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest. W trakcie wykonywania prac rozbiórkowych przestrzegane są zasady zmierzające do ograniczenia powstawania zapylenia. Pracownicy tych firm zostali przeszkoleni. Pracownicy są wyposażeni w odpowiednią odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej.

Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku.

Pracodawcy posiadają oceny i udokumentowanie ryzyka zawodowego, a także rejestry prac, których wykonywanie powoduje konieczność kontaktu z substancjami, preparatami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz rejestry pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Natomiast w zakładach, w których występuje benzen – Stacje Benzynowe – kontakt z czynnikiem rakotwórczym jest krótkotrwały, rejestry pracowników i prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym nie były prowadzone.

Chorób zawodowych w 2015 r. nie stwierdzono. Podejrzenia chorób związanych z wykonywaną pracą i kontaktem z tym czynnikiem nie były zgłaszane.

Nadzór nad czynnikami biologicznymi

Po przeprowadzonych kontrolach w 2015 roku wydano 1 decyzję administracyjną, która zawierała 1 nakaz w zakresie cz. biologicznych dot. sporządzenia procedury bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi dotyczącą dezynfekcji.

Wydano także 1 decyzję finansową.

Wydano również 1 decyzję dot. oceny ryzyka w zakresie występowania czynników biologicznych – 1 nakaz. Także decyzję finansową. (zaliczoną do nieprawidłowości w zakresie ryzyka zawodowego).

W zakładach, w których występują czynniki biologiczne w 2015 r. przeprowadzono 27 kontroli, w 27 obiektach w zakresie występowania w środowisku szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki..

Czynniki biologiczne stwarzające zagrożenia dla zdrowia występują głównie w zakładach branży spożywczej – ubojnie, przetwórnictwie mięsa, rolniczej – uprawy roślin i hodowle zwierząt (zakazenia

odzwierzęce), w leśnictwie, rybołówstwie, przemyśle drzewnym, elektromaszynowym, w zakładach uzdatniania wody i usuwania nieczystości oraz w zakładach ochrony zdrowia - kontakt z materiałem biologicznym zakaźnym.

Czynniki biologiczne potencjalnie występują w 119 zakładach pracy objętych nadzorem sanitarnym przez Oddział Higieny Pracy. Potencjalnie we wszystkich zakładach narażenie na czynniki biologiczne występuje u 1910 osób.

Łącznie w kontrolowanych zakładach potencjalne narażenie na czynniki biologiczne występuje u 1002 osób, w tym gr.2 – 1002 osoby, gr.3 - 151 osób.

Większość osób narażona jest na potencjalny kontakt z czynnikami szkodliwymi 2 grupy zagrożenia. Grupa 3 potencjalnie może występować w zakładach służby zdrowia oraz u pracowników służb leśnych. Są to przede wszystkim wirusy, bakterie, grzyby, riketsje, pierwotniaki, substancje wytwarzane przez makro- i mikroorganizmy.

W zakładach służby zdrowia czynnik biologiczny występuje na stanowiskach pracy lekarzy, pielęgniarek, położnych, sanitariuszy, salowych, kierowców oddziału pomocy doraźnej. Czynniki biologiczne: kontakt z materiałem biologicznym pochodzący od człowieka – krew, płyny ustrojowe - diagnozowanie, leczenie, pielęgnacja. Droga narażenia: bezpośredni kontakt, droga powietrzna, istnieje ryzyko zakłucia. Pracownicy są narażeni w sposób ciągły i regularny. Pracownicy są zaopatrzeni w ochrony osobiste i odzież roboczą, stosują sprzęt jednorazowy i rękawice gumowe jednorazowe. Na stanowiskach pracy znajdują się instrukcje bezpiecznego postępowania z materiałem biologicznym. W zakładach pracy prowadzone są rejestry prac narażających na czynniki biologiczne, oraz pracowników narażonych na działanie tych czynników. Dokonywana jest ocena ryzyka zawodowego. W miarę możliwości stosowane są szczepienia ochronne.

Wymogi zawarte w rozporządzeniu w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki są spełnione w większości kontrolowanych zakładów pracy.

Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy, Służbą Medycyny Pracy oraz innymi instytucjami.

Współpraca z Państwową Inspekcją Pracy:

W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Pracy przeprowadzono wizytacje u 12 rolników indywidualnych i wypełniono ankiety dot. wizytacji w gospodarstwach rolników indywidualnych.

W czasie przeprowadzanych wizytacji u rolników indywidualnych zwracano uwagę na niebezpieczeństwa związane z pracą dzieci w rolnictwie, usuwaniem starych pokryć dachowych z płyt eternitowych zawierających azbest, ze złym stanem instalacji elektrycznych i brakiem zabezpieczeń i ochron osobistych oraz na zasady bezpiecznej i higienicznej pracy przy pracach jw.

W wizytowanych gospodarstwach na ogół stan instalacji elektrycznych był dobry, pokrycia dachowe w części gospodarstw zostały wymienione na nowe, a w części planowane są do wymiany.

W wizytowanych gospodarstwach dzieci w wieku do lat 15 nie pomagały w pracach polowych związanych z obsługą maszyn rolniczych, w kilku gospodarstwach pomagały w takich przypadkach jak karmienie zwierząt (drobiu), pracach porządkowych oraz przy zbieraniu kamieni.

Współpraca z Jednostkami Samorządu Terytorialnego i z organami administracji terenowej:

Zorganizowano spotkanie z sołtysem w Nowym Folwarku gm. Namysłów dot. wizytacji u rolników indywidualnych, na które przyszło kilku rolników indywidualnych. Na spotkaniu omówiono problemy dotyczące zasad bezpiecznej i higienicznej pracy w rolnictwie z wykorzystaniem maszyn i urządzeń rolniczych wykorzystywanych w rolnictwie w czasie

bieżących prac oraz prac żniwno-omłotowych, a także przy wykonywaniu zabiegów chemizacyjnych dla własnych potrzeb.

Współpraca ze służbą Medycyny Pracy – Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Opolu z siedzibą w Kędzierzynie –Koźlu oraz Instytutami Medycyny Pracy:

Przeprowadzono 1 ocenę narażenia zawodowego na szkodliwe działanie czynników w środowisku pracy związanej z podejrzeniem choroby zawodowej przesłanym przez WOMP

Współpraca z organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej:

Pomiędzy PIS woj. opolskiego i jednostkami PIS działającymi na obszarze naszego województwa i na obszarach innych województw, głównie w ramach nadzoru nad chemikaliami (nieprawidłowości w kartach charakterystyki i oznakowaniu niebezpiecznych substancji lub mieszanin, produktów biobójczych czy detergentów, wprowadzanych do obrotu przez podmioty podlegające ich nadzorowi). Informacje w tym przedmiocie, uzyskane w ramach kontroli prowadzonych przekazano Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym w:

- Opolu, Warszawie, Sochaczewie, Cieszynie, Gliwicach i Poznaniu.

Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych:

Prowadzono współpracę z Urzędem Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych w Warszawie, ul. Żąbkowska 41, 03-736 Warszawa. Przeprowadzono rozmowy telefonicznych w związku z koniecznością wyjaśnienia wątpliwości dot. wprowadzanych do obrotu produktów biobójczych.

Promocja zdrowia w zakresie higieny pracy

W ramach bieżących kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach pracy informowano o ogólnych zasadach bezpieczeństwa i higieny pracy. Udzielano informacji dotyczących warunków bezpiecznego stosowania produktów i substancji chemicznych niebezpiecznych, właściwego posługiwania się kartami charakterystyki (określenie składu produktu, stwarzanych zagrożeń, udzielania pierwszej pomocy, stosowania ochron osobistych i zwracania uwagi na warunki magazynowania), czynników biobójczych, czynników rakotwórczych, czynników biologicznych i innych czynników szkodliwych dla zdrowia i uciążliwych występujących w środowisku pracy, właściwego magazynowania i postępowania ze środkami ochrony roślin. Podczas kontroli zwracano również uwagę i wyjaśniano pracownikom i pracodawcom zasadność stosowania ochron osobistych i poprawy warunków pracy w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości występujących w środowisku pracy.

Zwracano uwagę na to, że obowiązkiem pracodawców jest zapewnienie pracownikom odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa i higieny pracy w celu identyfikacji i minimalizacji zagrożeń w miejscu pracy, co przekłada się również na poprawę wydajności i ochronę pracowników. Także prawidłowo przeprowadzona ocena ryzyka zawodowego i zapoznanie z nią pracowników prowadzi do lepszej świadomości zatrudnionych osób, poprawy warunków pracy i zachowania większej ostrożności przy pracach niebezpiecznych. Zapoznanie z możliwymi następstwami uświadamia pracownikom konieczność stosowania ochron osobistych, zabezpieczeń i ochrony zdrowia. Pracodawcy w szerokim zakresie współpracują z pracownikami na tej płaszczyźnie.

W zakładach pracy przekazywano broszury – ulotki ECHA - Bezpieczeństwo chemikaliów a twoja firma – 13 szt. w 13 zakładach.

W siedzibie Stacji udzielano informacji osobom zainteresowanym na temat czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy, oraz chorób zawodowych.

Na stronie internetowej zostały zamieszczone informacje promujące „Promocję Zdrowia”:

- Stres w pracy? Nie, dziękuję! Europejski Tydzień Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy.
- Azbest - zagrożenie dla Ciebie Twoich Najbliższych i Otoczenia.

Sprawdzano w zakładach kontrolowanych wykonywanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy i zapoznawania z nią pracowników. Nieprawidłowo sporządzoną ocenę ryzyka zawodowego stwierdzono w 6 zakładach pracy. W większości kontrolowanych zakładów pracy ocena ryzyka jest sporządzona szczegółowo i uwzględnia wszystkie czynniki szkodliwe dla zdrowia występujące na stanowiskach pracy. Pracownicy potwierdzają zapoznanie się z oceną ryzyka.

w zakresie higieny dzieci i młodzieży

Realizując zadania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Namysłowie, w 2015 r. wszystkie placówki nauczania i wychowania były objęte nadzorem. Realizowano także zaplanowane na rok 2015 zamierzenia :

- nadzorowanie szkół i innych placówek oświatowo – wychowawczych w celu zapewnienia dzieciom bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu,
- nadzorowano przebieg wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży,
- w celu poprawy warunków środowiska placówek nauczania i wychowania przeprowadzono badania w zakresie; oświetlenia, dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu dzieci oraz analizy rozkładów zajęć lekcyjnych,
- sprawowano nadzór nad warunkami sanitarno-higienicznymi gabinetów profilaktycznych i pomocy przedlekarskiej w szkołach.

Realizowano również zamierzenia nieplanowane, wdrożone w trakcie roku;

- w 2014 r. rozpoczęto akcję ważenia tornistrów uczniowskich względem wagi ucznia, badania przeprowadzono w 5 szkołach podstawowych (4 wiejskie i 1 miejska). W roku 2015 powtórzono badania w 3 placówkach, w których w roku 2014 stwierdzano nieprawidłowości. Pomiarów przeprowadzono w 10 klasach wśród 165 uczniów. Otrzymane wyniki poddano analizie porównawczej z rokiem 2014 i przekazano do wykorzystania służbowego Dyrektorom placówek oraz organom prowadzącym.

Stwierdzono, że uczniowie w zdecydowanej większości kontrolują wagi tornistrów, korzystają z możliwości pozostawienia części podręczników czy też przyborów szkolnych w wyznaczonych miejscach. Jednak ilość materiału do nauki oraz różnorodność przedmiotów w niektórych dniach tygodnia powoduje zwiększenie ciężaru tornistrów.

- Działania związane z wszawicą – w 2015 r. stwierdzano w placówkach szkolnych przypadki wszawicy – 8 przypadków w przedszkolach i szkołach podstawowych. Były to przypadki zgłoszone przez rodziców do nauczycieli, także stwierdzane przez wychowawców klasowych, którzy obecność wszy mogli zaobserwować u swoich uczniów w czasie prowadzonej lekcji. Było również zgłoszenie wszawicy przez rodziców dzieci/uczniów uczęszczających do placówki szkolno-przedszkolnej w formie interwencji. W sumie przeprowadzono 16 spotkań edukacyjnych z pracownikami placówek wychowawczych na temat wszawicy, uczestniczono w 1 spotkaniu z rodzicami, w kilku klasach w czasie kontroli podczas prowadzonych lekcji udzielano informacji na ww temat. Wszyscy jednak są dobrze przygotowani do tego tematu, a zdecydowana większość rodziców/opiekunów nie robiła problemu z przeprowadzanych w placówkach przez pielęgniarki „kontroli” czystości włosów. Zawsze po stwierdzeniu przypadku informowano rodziców.
- Występowano także do dyrektorów placówek oświatowych i władz samorządowych z wystąpieniami w celu zapewnienia odpowiednich warunków, zgodnych z obowiązującymi przepisami, w podległych placówkach.

Realizacja zadań w zakresie nadzoru sanitarnego w 2015 r. w porównaniu do lat ubiegłych

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

przedstawia się następująco:

Wyszczególnienie	2013 r.	2014 r.	2015 r.
Liczba nadzorowanych obiektów	71	70	74
Liczba przeprowadzonych kontroli sanitarnych	120	116	113
Liczba wykonanych pomiarów i badań	81	98	86

Nadzorem sanitarnym w 2015 r. objęto również wypoczynek letni oraz zimowy dzieci i młodzieży. Wypoczynek prowadzony na terenie Powiatu Namysłów najczęściej w formie zajęć rekreacyjno-sportowych, bez noclegów przez 5 dni w tygodniu dla jednego turnusu;

Wyszczególnienie	2013 r.	2014 r.	2015 r.
Liczba dzieci korzystających z wypoczynku.	210	321	324

Oceniając higienę nauczania i wychowania w placówkach przeprowadzano badania:

- dostosowania stolików i krzesełek do wzrostu dzieci – badaniem objęto 3 szkoły podstawowe, 2 placówki przedszkolne oraz 1 zespół szkolny. Wyniki badań przedstawiono w tabeli:

Wyszczególnienie	2013 r.	2014 r.	2015 r.
Liczba przebadanych dzieci	314	185	196
Liczba wykonanych pomiarów	942	555	588
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	60	9	16

- nateżenie oświetlenia – badaniami objęto 1 placówkę przedszkolną;

Wyszczególnienie	2013 r.	2014 r.	2015 r.
Liczba skontrolowanych placówek	1	2	1
Liczba pomieszczeń w których przeprowadzono pomiary oświetlenia	6	6	4
Liczba wykonanych pomiarów	110	225	70

W 2015 r. przeprowadzono pomiary oświetlenia w 1 przedszkolu - miejskie przedszkole integracyjne. Wykonano 70 odczytów w 4 pomieszczeniach stwierdzając nieprawidłowości w 2 salach zajęć. Po opracowaniu wyników przesłano wystąpienie do Dyrektora placówki oraz do jednostki prowadzącej – Urząd Miejski w Namysławie.

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

- rozkłady zajęć lekcyjnych – 5 placówek szkolnych,

Wyszczególnienie	2013 r.	2014 r.	2015 r.
Liczba ocenionych oddziałów	116	134	27
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	62	27	3

NAJCZĘŚCIEJ STWIERDZANE NIEPRAWIDŁOWOŚCI: to 5 minutowe przerwy, rozpoczynanie zajęć przed godziną 8,00. Nieprawidłowości są związane z dojazdami do szkoły dzieci i nauczycieli. 2 razy w miesiącu uczniowie ze szkół gminy namysłowskiej mają zajęcia na basenie krytym, co jest powodem podwójnych lekcji WF, czas pobytu na basenie. Podwojenie wyniku także z założeń programowych np. j. polski, plastyka..

W 2015 r. wykonano 4 decyzje, które były wydane w latach poprzednich, a ich wykonanie przedłużano na następny rok z powodu najczęściej występujących braków finansowych na wykonanie nakazów. W latach poprzednich zawsze wykazywano placówki w których stan techniczny wymagał remontów. Obecnie na terenie działalności tut. Stacji wszystkie placówki szkolne mieszczą się w budynkach o dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Decyzje nałożone w 2015 r. dotyczyły uchybień wymagających bieżącej konserwacji – np. doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitów w salach zajęć, w których przeprowadzono wymianę przewodów CO.

Wszystkie budynki mają również doprowadzoną bieżącą wodę z wodociągów publicznych, a część placówek szkolnych została wytypowana jako punkt poboru wody do badania.

Natomiast odpływ nieczystości płynnych kanalizacja krytą do sieci centralnej lub do zbiorników bezodpływowych. Część placówek szkolnych wciąż korzysta z kanalizacji miejscowych – szamba wybierane, które to znajdują się na terenie placówki, wybierane systematycznie.

Autobusy szkolne bez większych problemów dowożą uczniów oraz dzieci przedszkolne do placówek. Jednakże zsynchronizowany rozkład jazdy dla wszystkich placówek wpływa na:

- pięciominutowe przerwy w rozkładzie zajęć lekcyjnych – zaleca się przerwy nie krótsze niż 10 minut,
- brak opieki medycznej fachowej (pielęgniarki), w placówkach przedszkolnych,
- brak możliwości korzystania przez uczniów dojeżdżających z placówki szkolnej w godzinach popołudniowych i dniach wolnych od nauki, brak możliwości korzystania z boisk szkolnych w godzinach popołudniowych dla tych uczniów,
- zajęcia w niektórych szkołach rozpoczynają się przed godziną 8.00.

Najczęstsze uchybienia stwierdzane w czasie kontroli placówek wychowania i nauczania to :

- brak szatni w szkole - możliwości zmiany obuwia zimowego, pozostawienia odzieży wierzchniej,
- okresowy brak bieżącej ciepłej wody przy wszystkich umywalkach w szkolnych sanitariatach, przez cały rok szkolny,
- brak opieki pielęgniarskiej w przedszkolach,
- pomieszczenia sanitarne nie zawsze są wyposażone w środki do utrzymania higieny osobistej (papier toaletowy, mydło w płynie ręczniki jednorazowego użytku/suszarki do rąk), w szczególności pomieszczenia sanitarne przy salach gimnastycznych, z których korzystają uczniowie,
- brak nadzoru nad warunkami sanitarno-higienicznymi w pomieszczeniach sali

gimnastycznej, zarządzanej przez Namysłowski Ośrodek Kultury – dot. sali gimnastycznej w Głuszynie.

Promocja zdrowia w powiecie namysłowskim

W roku 2015 programy promocji zdrowia realizowane były zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, ze szczególnym uwzględnieniem **Hasła Roku „Z pola na stół - uczyń jedzenie bezpiecznym”**

W 2015 roku główne kierunki działań w zakresie promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej wynikały z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie profilaktyki i promocji zdrowia oraz sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych ludności i dotyczyły:

- koordynowania programów edukacyjnych o zasięgu ogólnopolskim i wojewódzkim oraz przedsięwzięć oświatowo - zdrowotnych poprzez inicjowanie działań, nadzorowanie, monitorowanie i ocenę ich realizacji
- wspierania realizatorów programów edukacyjnych i przedsięwzięć prozdrowotnych poprzez organizowanie szkoleń i porad, udostępnianie materiałów, udzielanie pomocy merytorycznej i metodycznej, publikacje w środkach masowego przekazu,

Działania skierowane były do dzieci i młodzieży szkolnej, kadry pedagogicznej, rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, pracowników zakładów pracy oraz społeczności lokalnej. **W wyniku działań oświatowo - zdrowotnych wszelkimi formami działalności objęto 10216 mieszkańców powiatu.**

1. Program dotyczący diety, aktywności fizycznej i zdrowia.

„Trzymaj Formę!” – program krajowy

Głównym celem programu jest zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program realizowany jest metodą projektu.

W programie brało udział 11 szkół (gimnazja i szkoły podstawowe). Edukacją objęto 2016 uczniów.

4. Profilaktyka antytytoniowa. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

Program skierowany był do pacjentów POZ, dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów szkół wszystkich typów oraz do społeczności lokalnej. Główne cele programu to:

- podniesienie wiedzy o zabójczych właściwościach produktów tytoniowych,
- upowszechnianie mody na niepalenie,
- upowszechnianie idei wolnych od dymu tytoniowego miejsc publicznych,
- ochrona przed wymuszonym biernym paleniem.

W ramach programu zorganizowano i przeprowadzono narady i szkolenia, w których uczestniczyli szkolni koordynatorzy programów, dyrektorzy szkół i przedszkoli oraz nauczyciele. Współpracowano z lokalnymi mediami.

5. Profilaktyka antytytoniowa. Krajowy program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Program skierowany jest do dzieci przedszkolnych w wieku 5-6 lat, ich rodziców i opiekunów. Główne cele programu to:

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

- W V edycji programu uczestniczyło 21 przedszkoli, **Liczba dzieci oraz rodziców uczestniczących w realizacji działań Programu ogółem 1211.**

6. Profilaktyka antytytoniowa. Krajowy program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych pt. „Nie pal przy mnie, proszę”

Program ma charakter profilaktyczny, ale przede wszystkim ma na celu wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Zajęcia mają charakter warsztatowy. Główny cel programu to zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu. W programie brało udział 7 szkół podstawowych, edukacją objęto 927 uczniów, rodziców.

7. Profilaktyka antytytoniowa. Krajowy program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum pt. „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Program adresowany jest do uczniów starszych klas szkoły podstawowej oraz gimnazjum. W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po raz pierwszy zapalić papierosa. Zajęcia mają charakter warsztatowy. Cel główny programu to zapobieganie paleniu tytoniu wśród młodzieży szkolnej, w tym zwiększenie wiedzy w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego, kształtowanie umiejętności dbania o zdrowie własne i swoich bliskich oraz kształtowanie postaw asertywnych związanych z unikaniem czynnego i biernego palenia tytoniu. W programie brało udział 7 szkół podstawowych oraz 4 szkoły gimnazjalne. Liczba uczniowie rodziców, rodzin biorących udział w programie-1613,

8. Profilaktyka HIV/AIDS. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV W ramach programu zrealizowano „Obchody Światowego Dnia AIDS (1 grudnia).

- nawiązanie współpracy z Opolskim Centrum Zdrowia Publicznego,
- nawiązanie współpracy z instytucjami i służbą zdrowia,
- dystrybucja materiałów,
- przygotowanie informacji na stronę internetową.

Ponadto z informacji otrzymanej od pedagogów w 4 szkołach gimnazjalnych przeprowadzone zostały zajęcia edukacyjne z zakresu HIV/AIDS – **dla 230 uczniów.**

W 4 placówki Służby Zdrowia zrobiły ekspozycje wizualną.

Odbiorcy edukacji pośredniej - informacja w TV Kablowej VECTRA) - **ok. 2.000**

Nawiązano współpracę z służbą zdrowia (Poradnia dla Kobiet, Oddział Ginekologiczno - Położniczy, prywatne gabinety ginekologiczno - położnicze. Przeprowadzono 3 narady indywidualne z realizatorami kampanii (pielęgniarki-położne). Rozdano 1200 ulotek, 10 plakatów (małe i duże).

9. Kampania zdrowotna wojewódzka pt. „Bezpieczne wakacje”

Celem programu było podniesienie poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego dzieci i młodzieży przebywających w placówkach wypoczynku letniego na terenie województwa opolskiego. Kampania skierowana była do organizatorów wypoczynku letniego, kierowników, wychowawców i pielęgniarek zatrudnionych w placówkach wypoczynku letniego oraz społeczności lokalnej. Zasięg interwencji nieprogramowej

- b) liczba uczestników wypoczynku letniego wyedukowanych bezpośrednio **72 (w tym 4 opiekunów), 3 osoby – właściciele kantorów**
- c) edukacja pośrednia poprzez rozdawnictwo ulotek na temat zatruc pokarmowych, zatruc grzybami ok. 1500 osób

10. Pierwsza pomoc przedmedyczna

Wspólnie z prac. opracowano prezentację multimedialną. Prac. ds. OPZ wypożyczył nieodpłatnie z Zespołu Szkół Rolniczych w Namysłowie FANTOMA, który został wykorzystany podczas prelekcji dla uczniów 2 szkółach na terenie powiatu. Podczas zajęć wyedukowano 42 uczniów. Działania edukacyjne odbywały się w miesiącach: marzec, maj, czerwiec 2015r.

11. Profilaktyka grypy

Celem głównym działań było podniesienie poziomu świadomości, zachowanie podstawowych zasad higieny i skierowane było do społeczności lokalnej, uczniów wszystkich typów szkół, dyrektorów i nauczycieli. Działania prowadzono w okresie największych zachorowań styczeń – marzec oraz listopad – grudzień 2015.

Zasadnicze działania – w ramach akcji prac. OPZ opracował prezentację multimedialną na temat grypy oraz przeprowadzono prelekcje, pogadanki połączone z pokazem multimedialnym dla uczniów i rodziców 2 szkółach w Namysłowie. Bezpośrednio przez pracownika sekcji OPZ zostało wyedukowanych 64 uczniów. Ponadto w sklepach na terenie powiatu rozdano ulotki na temat grypy. Umieszczono informację na stronie internetowej Starostwa Powiatowego, Urzędów Gmin oraz PSSE. Przez cały czas trwania akcji w TV Kablowej VECTRA ukazywała się plansza informacyjna na temat grypy.

11. Profilaktyka wścieklizny oraz chorób przenoszonych przez kleszcze

W opracowanej prezentacji multimedialnej część poświęcona jest chorobom przenoszonym przez kleszcze oraz wściekliznie. Dodatkowo rozdawano ulotki zawierające podstawowe informacje, jak zabezpieczać się przed kleszczami oraz na temat wścieklizny. Informacje przekazywano podczas spotkań edukacyjnych z uczestnikami wypoczynku letniego.

Do NZOZ, placówek oświatowo- wychowawczych oraz w innych miejscach publicznych przekazano ulotki na temat szczepień przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu.

12. Zapobieganie zatruciom przewodu pokarmowego oraz grzybami

W opracowanej prezentacji multimedialnej część poświęcona jest zatruciom pokarmowym i grzybami. Rozdawano ulotki zawierające podstawowe informacje na temat zatruc pokarmowych oraz zatruc grzybami. Informacje przekazywano podczas spotkań edukacyjnych z uczestnikami wypoczynku letniego.

Ulotka „Pięć kroków do bezpieczniejszej żywności” znajduje się na stronie internetowej PSSE.

Edukacja prozdrowotna wśród społeczeństwa dotyczyła :

- prawidłowego żywienia – 112 osoby,
- „STOP DOPALACZOM ” wśród młodzieży oraz rodziców - 322 osoby,
- cyklu prelekcji połączonych z pokazem multimedialnym na temat: uzależnień, palenia tytoni, alkoholizmu, wad postawy, higieny osobistej – 345 osób,

- zorganizowano stoiska promujące zdrowy styl życia podczas festynów szkolnych oraz przedszkolnych, obchodów Dnia Dziecka, podczas których udzielano informacji, prowadzono rozdawnictwo ulotek – działaniem objęto ok. 1000 osób. Termin realizacji kwiecień – czerwiec, październik 2015.,

w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego

W 2015 r. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny na terenie powiatu namysłowskiego wykonywał zadania w szczególności polegające na:

- przeprowadzaniu oględzin obiektów budowlanych, na wniosek inwestorów w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych lub ich części;
- opiniowaniu dokumentacji projektowych dotyczących budowy, rozbudowy, nadbudowy, przebudowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych lub ich części;
- wydawaniu opinii sanitarnych co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięć na środowisko, a w przypadku stwierdzenia potrzeby przeprowadzenia takiej oceny: co do zakresu raportu oddziaływania inwestycji na środowisko;
- wydawaniu opinii sanitarnych co do zakresu raportu oddziaływania inwestycji na środowisko;
- wydawaniu opinii przed decyzją o środowiskowych uwarunkowaniach;
- wydawaniu opinii sanitarnych do projektów planów zagospodarowania przestrzennego gmin i do projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz uzgadnianiu zakresu i stopnia szczegółowości informacji zawartych w prognozie oddziaływania na środowisko.

W roku 2015 w ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Namysłowie, rozpatrzono ogółem 133 różnego rodzaju wniosków, podań i spraw. Wydano **99** uzgodnień i opinii sanitarnych, w tym:

1. uzgodniono pozytywnie **10** dokumentacji projektowych, w tym: 3 opinie dotyczące zmiany sposobu użytkowania;
2. wydano **22** opinie sanitarne co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w tym 4 stwierdzające potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko i określających zakres raportu o oddziaływaniu inwestycji na środowisko, 18 opinii w sprawie odstąpienia od obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko;
3. wydano **2** opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przedsięwzięcia. Wszystkie opinie były pozytywne;
4. przeprowadzono **22** oględzin, w tym: **21** w związku z dopuszczeniem obiektów budowlanych do użytkowania (12 handlowo-usługowych, 1 staw rybny, 4 obiekty infrastruktury technicznej, 1 stacja demontażu, 3 obiekty biurowo – administracyjne) oraz **1** oględziny lokalu apteki celem wydania opinii sanitarnej w oparciu o art. 100 ust. 2 pkt 4 ustawy z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U. z 2008 r. Nr 45 poz. 271, z późn. zm.). W stosunku do 11 obiektów budowlanych nie zgłoszono sprzeciwu i uwag zgodnie z art. 56 ust. 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku – *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2013 r. poz. 1409, z późn. zm.);
5. wydano **14** uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko;
6. wydano **7** opinii dot. miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy: Namysłów;
7. wydano **22** decyzje płatnicze za ww. czynności wykonane w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Mając na uwadze ochronę zdrowia publicznego w ramach prowadzonych postępowań

OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU NAMYSŁOWSKIEGO

w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego, w szczególności zwracano uwagę na:

- zastosowanie w dokumentacji projektowej odpowiednich rozwiązań technicznych i technologicznych ograniczających negatywny wpływ obiektów na środowisko oraz zdrowie i warunki życia ludzi;
- wykonanie obiektów budowlanych zgodnie z dokumentacją projektową i obowiązującymi przepisami;
- właściwą gospodarkę odpadami oraz wodno-ściekową;
- zastosowanie odpowiednich metod zapobiegania, ograniczania oraz monitorowania oddziaływania planowanych przedsięwzięć na środowisko;
- przeznaczenie terenów - w ramach opiniowania studium i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin oraz planów zagospodarowania przestrzennego.

W trakcie prowadzonych postępowań współpracowano z komórkami organizacyjnymi Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Namysłowie, merytorycznie związanymi z tematyką rozpatrywanych spraw (głównie z EP, HŻ, HK, HP, HDM). Współpracowano również z Urzędem Miejskim w Namysłowie oraz urzędami poszczególnych gmin powiatu namysłowskiego tj.: Urzędem Gminy w Pokoju, Urzędem Gminy w Świerczowie, Urzędem Gminy w Wilkowie oraz Urzędem Gminy w Domaszowicach. W czasie pracy Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego współdziałano również ze Starostwem Powiatowym w Namysłowie oraz Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego w powiecie namysłowskim. W 2015 r. nie wydano opinii do dokumentacji projektowych obiektów lub przedsięwzięć podlegających nadzorowi weterynaryjnemu oraz nie uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania obiektów weterynaryjnych.

Zapobiegawczy nadzór sanitarny w PSSE w Namysłowie sytuację występującą na terenie powiatu Namysłowskiego w obszarze swojego działania ocenia jako dobrą. Stała współpraca z organami samorządu terytorialnego działającymi w sektorach architektoniczno – budowlanych przyczynia się do ciągłego polepszania stanu sanitarnego.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W NAMYSŁOWIE
lek. med. Bożena Koczkowska
„Kulakowska”