

# **POWIATOWA STACJA SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNA W PRZEMYŚLU**



**STAN SANITARNY  
MIASTA PRZEMYŚL  
ROK 2017**

Przemyśl, luty 2018

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	3
<b>I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych</b> .....	4
<b>II. Warunki zdrowotne środowiska człowieka</b> .....	11
1. Jakość wody do spożycia .....	11
2. Badania wody ciepłej .....	12
3. Jakość wody używanej w celach rekreacyjnych .....	13
4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	13
5. Interwencje mieszkańców w zakresie higieny komunalnej .....	17
6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych .....	17
<b>III. Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych</b> ....	19
<b>IV. Nadzór nad warunkami pracy</b> .....	21
<b>V. Nadzór nad obiektami żywności, żywienia, przedmiotów użytku, nad suplementami diety i kosmetykami</b> .....	25
<b>VI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny</b> .....	35
<b>VII. Działalność oświatowo-zdrowotna</b> .....	36
<b>Podsumowanie</b> .....	40

## WSTĘP

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

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

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

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

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

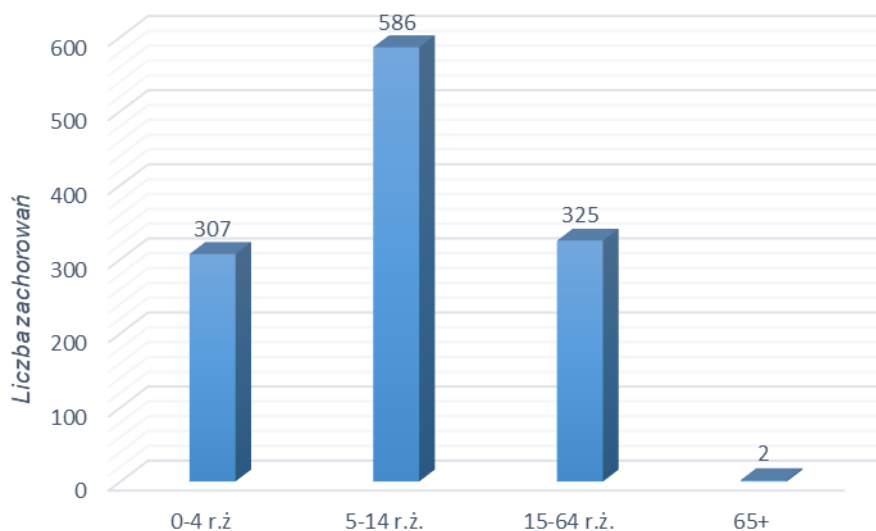
Mam nadzieję, że zainteresują się Państwo efektami naszej codziennej, często niedostrzeganej i niedocenianej pracy.

## I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

### *Grypa sezonowa*

W 2017 r. zarejestrowano 1220 przypadków podejrzeń grypy i zachorowań na grypę, a zapadalność wyniosła 1968,6 na 100 tys. ludności. W porównaniu z rokiem poprzednim odnotowano wzrost zachorowań o ok. 83%. Najwięcej zachorowań przypadło na miesiąc styczeń w liczbie 1042. W roku 2017 nie zgłaszano do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu dodatknych wyników potwierdzających grypę. Nie zarejestrowano osób hospitalizowanych ani zgonów z powodu grypy.

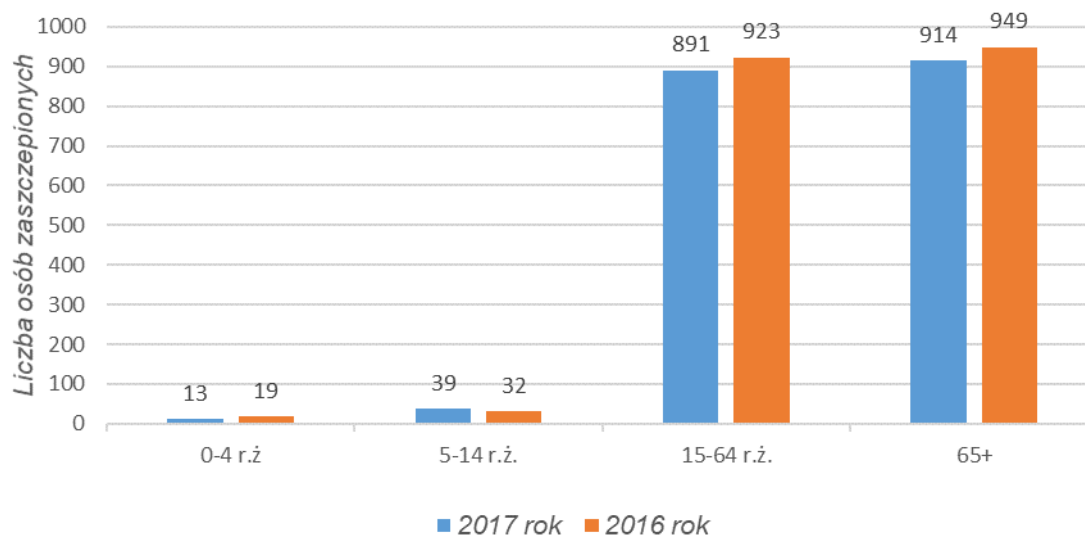
W 2017 r. najczęściej na grypę i infekcje grypopodobne chorowały dzieci z przedziału wiekowego od 4 do 14 roku życia (586 zachorowań) oraz dzieci z przedziału wiekowego od 0 do 4 roku życia (307 zachorowań) i osoby od 15 do 64 roku życia (325 zachorowania). Najrzadziej chorowały osoby mające 65 lat i więcej (2 zachorowania).



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

Należy pamiętać, iż w zapobieganiu zachorowaniom na grypę kluczową rolę odgrywają coroczne szczepienia ochronne przeciw grypie. W Przemyślu w 2017 roku przeciw grypie zaszczepiło się 1857 osób, to jest 3,0 % mieszkańców miasta, a w 2016 roku zaszczepiło się 1923 osób. Z tego wynika, że odsetek osób szczepiących się przeciwko grypie utrzymuje się

na stałym, niskim poziomie tj. 3%. Najliczniej szczepiącą się grupą są seniorzy w wieku 64 i więcej lat.



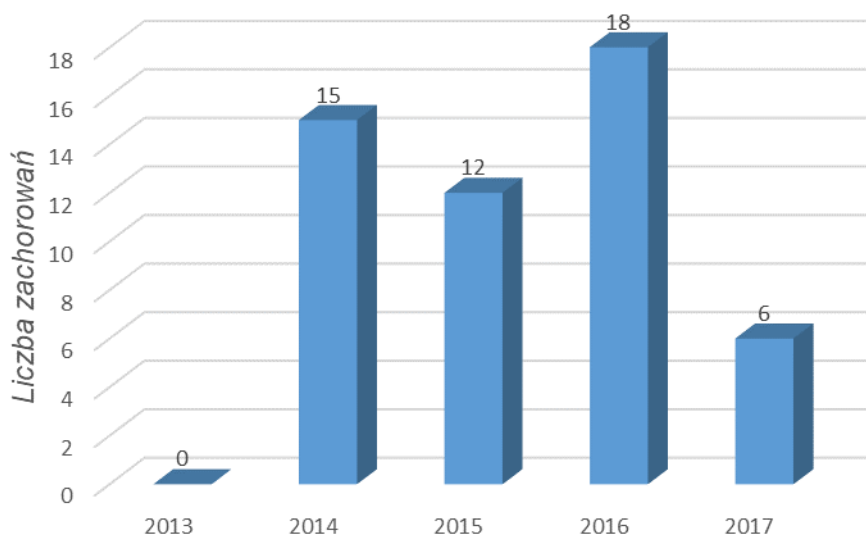
Rysunek 2. Liczba osób zaszczepionych p/grypie w latach 2016-2017 w różnych grupach wiekowych.

### Gruźlica

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

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

Swoistą metodą zapobiegania gruźlicy są szczepienia BCG, wykonywane zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, w pierwszej dobie życia noworodka. W 2017 r. na terenie miasta zaszczepiono 717 noworodków, co stanowiło 99% ogółu urodzonych w 2017 r. dzieci.



Rysunek 3. Gruźlica – zachorowalność w latach 2013-2017

#### *Wirusowe zapalenie wątroby*

Zachorowalność na wirusowe zapalenia wątroby w mieście od kilku lat nie stanowi problemu. W 2017 r. na terenie miasta Przemyśla nie zarejestrowano przypadków ostrego wzv typu B, C, B+C ani przewlekłego wzv typu B. Zarejestrowano 1 przypadek przewlekłego wzv typu C u osoby dorosłej, która przyjmowała w przeszłości narkotyki dożylnie.

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

Do zakażenia może dojść poprzez bezpośredni kontakt z zakażonym człowiekiem (np. przeniesienie wirusa poprzez nieumyte po wyjściu z toalety ręce), najczęściej poprzez spożycie skażonego pożywienia (np. nieumytych owoców) i skażonej wody. Choroba łatwo się szerzy w zbiorowiskach dzieci (przedszkola, szkoły) oraz pomiędzy domownikami. Podstawowym zabezpieczeniem przed zachorowaniem są szczepienia ochronne. W wypadku szczepienia przeciwko WZW typu A są one płatne.

Mając na uwadze sytuację epidemiologiczną na terenie kraju i w województwie podkarpackim podjęte zostały działania informacyjno-profilaktyczne. Opublikowano

komunikat na stronie internetowej Stacji, miasta i powiatu nt. choroby i jej zapobieganiu. Udzielony i wyemitowany został wywiad na antenie Radia Eska. Rozesłano informację do zakładów żywienia zbiorowego na temat szczepień ochronnych dla osób mających kontakt z żywnością w celu zachęcenia do realizacji szczepień ochronnych na WZW typu A.

#### *Borelioza z Lyme*

Zachorowalność na tę jednostkę chorobową odnotowano na podobnym poziomie jak w roku poprzednim. W roku 2017 zarejestrowano 24 zachorowania na Boreliozę (wsp. zapadalności na poziomie 38,7). Wśród zgłoszonych zachorowań zdecydowanie przeważała postać stawowa związana z objawami ze strony układu kostno-stawowego. Najwięcej zachorowań rejestruje się w okresie letnim i jesiennym. Aby zachorowanie mogło być zarejestrowane muszą wystąpić charakterystyczne objawy kliniczne boreliozy ( fazy wczesnej- rumień lub późnej – postać neurologiczna, stawowa, lub z objawami ze strony układu krążenia) potwierdzone badaniami laboratoryjnymi ( obecność przeciwciał w surowicy krwi). Nie wszystkie zgłaszane podejrzenia są w rzeczywistości zachorowaniami na Boreliozę.

#### *Różyczka, świnka, ospa wietrzna*

Współczynnik zapadalności na ospę wietrzną w 2017 roku jest trzykrotnie niższy niż w roku ubiegłym. W roku 2017 wsp. zapadalności wyniósł 100,1, w roku 2016 wyniósł 308,9. W roku 2017 nie zarejestrowano zachorowań na różyczkę. Zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na świnkę (nagminne zapalenie przyusznic).

#### *Salmonellozy – zatrucia pokarmowe*

Liczba zachorowań wywołanych przez bakterie Salmonella w porównaniu do poprzedniego roku kształtuje się na podobnym poziomie. W roku 2017 zarejestrowano 15 zachorowań. Wśród zgłoszonych przypadków dominowały szczepy Salmonella Enteritidis. Współczynnik zapadalności wyniósł 24,2.

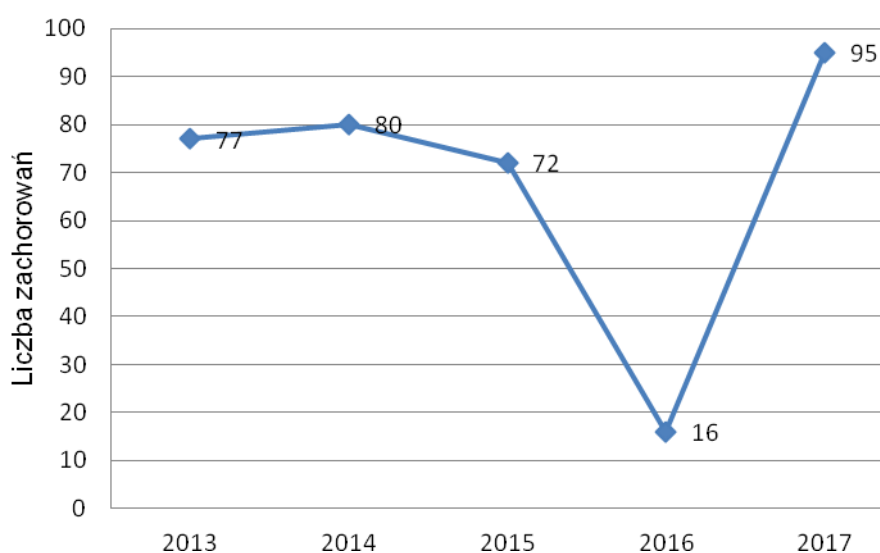
Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że domniemanym źródłem zakażenia w przeważającej liczbie przypadków były produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego tj. jaja i produkty z jaj, mięso wieprzowe lub drobiowe panierowane w jajku, przetwory mleczne - ser biały, zupa mleczna.

Na terenie miasta Przemyśla nie występowały ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego.

### *Zakażenia wirusowe*

W roku 2017 zarejestrowano 95 wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rota wirusy. W porównaniu do roku poprzedniego jest to wzrost o ponad 80%.

Wirusowe zakażenia jelitowe mogą szerzyć się nie tylko drogą pokarmową, ale również drogą kropelkową, dlatego ich przenoszenie z człowieka na człowieka jest niezwykle łatwe i w związku z tym trudno jest ustalić, czy choroba została spowodowana spożyciem skażonej żywności, czy bezpośrednim kontaktem z osobą chorą. Wirusowym zakażeniom jelitowym o etiologii rotawirusowej można zapobiegać u małych dzieci poprzez szczepienia ochronne. W 2017 roku w Przemyślu zaszczepionych zostało 143 dzieci w pierwszym roku życia.



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

### *Wścieklizna*

Jest to ostra odzwierzęca choroba zakaźna ośrodkowego układu nerwowego, objawiająca się zapaleniem mózgu i rdzenia, prowadząca do zgonu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu w 2017 r. zarejestrował 112 pokąsań przez zwierzęta. Szczepieniom przeciw wścieklicznie poddano 32 osoby pokąsane.

Pokąsania przez zwierzęta:

Pies – 69,4%



Kot – 25,9%

Lis (kontakt ze śliną) – 0,9%

Koń – 0,9%

Wiewiórka – 0,9%

Nietoperz - 0,9%

Chomik – 0,9%

### *Realizacja programu szczepień ochronnych*

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

Analiza wykonania szczepień ochronnych na terenie Przemysła w 2017 r. przedstawia się następująco:

- wszczepialność przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typ B u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 94,3%;
- wszczepialność przeciwko (błonica tężec krztusiec) DTP + POLIO (pierwsza dawka) u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 51,1%;
- wyszczepialność przeciwko pneumokokom (pierwsza dawka) u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 64,9%;
- wyszczepialność przeciwko haemophilus influenzae (pierwsza dawka) u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 50,8%;
- wyszczepialność przeciwko gruźlicy u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 99%;

- wyszczepialność przeciwko gruźlicy u dzieci w roczniku 2017 szacowała się na poziomie 100%;

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

Tabela. SZCZEPIENIA P/ ODRZE ŚWINCE RÓŻYCZCE

Szczepienia p/odrze śwince różyczce	Miasto Przemysł	Rok urodzenia	Liczba dzieci	Liczba zaszczepionych	% zaszczepienia
			2013	779	744
		2014	790	730	92,4
		2015	781	700	89,6
		2016	760	528	69,5
		2017	724	-	-

#### *Niepożądane odczyny poszczepienne*

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

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

Jeden z nich powstał po podaniu szczepionki DTP, EUVAX B, ACT-HIB, powodując wysypkę na kończynach dolnych. Drugi wystąpił po zastosowaniu szczepionki PENTAXIM powodując nasilony odczyn w miejscu wstrzyknięcia.

O skuteczności szczepienia decydują między innymi prawidłowe warunki transportu szczepionek i ich przechowywania w punkcie szczepień. Najważniejsze jest zapewnienie

odpowiedniej temperatury przechowywania. Zarówno w czasie transportu, jak i przechowywania szczepionek należy pamiętać o zapewnieniu stałej temperatury w przedziale od +2°C do +8°C.

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

W nadzorowanych 18 podmiotach realizujących szczepienia ochronne u dzieci, młodzieży i osób dorosłych łącznie przeprowadzono 36 kontroli. W zakresie szczepień ochronnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

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

## **II. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA CZŁOWIEKA**

### **1. Jakość wody do spożycia**

Na terenie Miasta Przemyśla funkcjonuje wodociąg zaopatrzenia zbiorowego w wodę o wydajności 12 tys. m<sup>3</sup>/d, którym zarządza Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o w Przemyślu. Wodociąg ten zasilany jest z ujęcia powierzchniowego na rzece San

w miejscowości Prałkowce i dostarcza wodę dla Miasta Przemyśla oraz miejscowościom przyległym z terenu Gminy Przemyśl, Gminy Krasieczyn, Gminy Medyka, Gminy Żurawica.

W roku 2017 pobrano do badań laboratoryjnych 27 próbek wody w ramach nadzoru bieżącego oraz 48 prób w ramach kontroli wewnętrznej przedsiębiorstwa.

Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Przemyśle posiada opracowane procedury postępowania na wypadek pogorszenia jakości wody oraz informowania mieszkańców i Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Przedsiębiorstwo informuje każdorazowo o planowanych oraz nieplanowanych przerwach w dostawie wody, a także informuje tut. Inspektora o stwierdzeniu pogorszenia jakości wody lub zaistnieniu okoliczności mogących spowodować jej pogorszenie. Każda awaria sieci wodociągowej, powodująca przerwę w dostawie wody zgłaszana była do PPIS w Przemyśle, bez względu na porę dnia. W roku 2017 zgłoszono do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej 17 przerw w dostawie wody. Żadna z nich nie doprowadziła do pogorszenia jakości wody dostarczanej odbiorcom.

Na koniec 2017 roku jakość wody do spożycia w sieci wodociągu Przemyśl odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Na terenie miasta znajduje się Wojewódzki Szpital im. Św. Ojca Pio w Przemyśle ul. Monte Cassino 18, który jest zaopatrywany w wodę z własnego wodociągu. Ujęciem awaryjnym jest wodociąg miejski. Obiekty szpitala zlokalizowane przy ul. Rogozińskiego 30 w Przemyśle posiadają wodę z wodociągu miejskiego natomiast ujęciem awaryjnym jest zbiornik magazynujący wodę wystarczający na zapewnienie jej dostaw przez 10 godzin. Pobrano 4 próby wody w kierunku parametrów monitoringu kontrolnego i 1 próbę w kierunku parametrów monitoringu przeglądowego. Na koniec 2017 roku jakość wody do spożycia w sieci odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

## **2. Badania wody ciepłej**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyśle przeprowadził badania ciepłej wody użytkowej w kierunku wykrycia pałeczek *Legionella sp.* w obiektach podmiotów leczniczych. Częstotliwość kontroli jakości ciepłej wody uzależniona była od wyników badania

bakteriologicznego osiągniętych w latach poprzednich. W 2017 r. pobrano 8 prób wody ciepłej. Miejsca poboru ciepłej wody użytkowej to: Oddział Neonatologiczny, Oddział Onkologiczny, Sterylizatornia, NZOZ Diaverum.

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

### **3. Jakość wody używanej w celach rekreacyjnych**

Pod nadzorem w roku 2017 znajdowały się 2 baseny: kryta pływalnia POSiR, basen w Hotelu Gloria. Łącznie pobrano 80 prób wody.

W roku 2017 trzykrotnie wydano decyzję na unieruchomienie basenu w Hotelu Gloria z uwagi na przekroczone parametry mikrobiologiczne i chloru ogólnego. Po przeprowadzonych działaniach naprawczych i uzyskaniu wyników badań potwierdzających właściwą jakość wody wydano zgody na uruchomienie obiektu. Ponad to wydana została decyzja nakazująca doprowadzenie pomieszczenia chlorowni do właściwego stanu sanitarnego z terminem realizacji do końca lutego 2018 r. Za zły stan sanitarny w pomieszczeniu chlorowni został nałożony mandat karny na kwotę 200 zł.

### **4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej**

#### *Obiekty świadczące usługi noclegowe*

Na terenie miasta znajduje się 8 hoteli, 2 obiekty wczasowo-turystyczne oraz 2 obiekty świadczące usługi noclegowe.

W tej grupie obiektów stwierdzono uchybienia natury sanitarnej i wydano decyzje na poprawę stanu sanitarno-higienicznego:

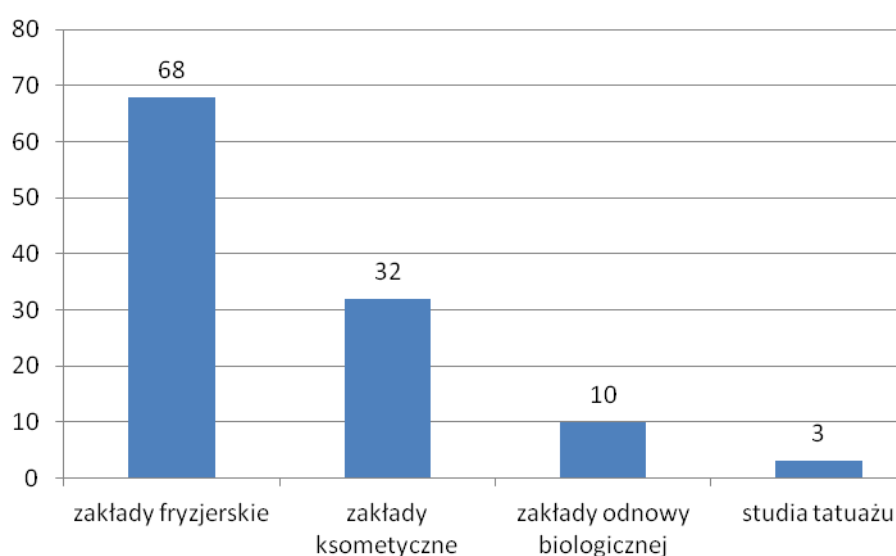
- Hotel FAHO ul. Batorego 55A w Przemyślu – zniszczone łóżka noclegowe w pokojach gościnnych;
- Hotel Accademia ul. Marsz. J. Piłsudskiego 4 w Przemyślu – zły stan sanitarno – higieniczny obudowy ciągu wentylacyjnego w pomieszczeniu magła;
- Baza Dydaktyczno Noclegowa "BELFEREK" ul. Kraszewskiego 7A w Przemyślu – zły

stan sanitarny sufitu w łazience jednego z pokoi noclegowych;

- Schronisko Młodzieżowe PTSM Matecznik ul. Lelewela - zły stan sanitarno – higieniczny łazienki na I piętrze budynku, zniszczona wykładzina podłogowa na korytarzu I piętra budynku;
- Dom Wycieczkowy PTTK ul. Waygarta 3 w Przemyśle – brudne z odpryskami ściany w jednym z pokoi noclegowych.

#### *Zakłady usługowe fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej*

W roku 2017 na terenie miasta funkcjonowało 113 obiektów usługowych.



Rysunek 5 . *Zakłady użyteczności publicznej na terenie miasta – rok 2017*

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

Najczęściej występujące nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli to:

- niewłaściwy stan sanitarny ścian, stolarki i foteli w zakładach fryzjerskich;

- niewłaściwe warunki przechowywania narzędzi wielokrotnego użytku, brak warunków do mycia i dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku w zakładach kosmetycznych.

### *Ustępy publiczne*

Na terenie miasta znajduje się 7 ustępów publicznych. Ustępy są skanalizowane, podłączone do bieżącej wody oraz posiadają stałą obsługę. Obiekty te są całoroczne, prawidłowo prowadzona jest dezynfekcja sanitariatów, ciepła woda pozyskiwana jest z podgrzewaczy elektrycznych, wydzielone są miejsca na środki dezynfekcyjne, środki czystości i sprzęt myjący. Każdy obiekt posiada apteczkę pierwszej pomocy, jednak brak jest przystosowania tych obiektów dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Do dezynfekcji stosuje się środki ogólnodostępne na rynku na bazie chloru. Wydano 2 decyzje na poprawę stanu technicznego ustępów przy ul. Ratuszowej i ul. Plac Konstytucji.

### *Dworce autobusowe*

W Przemyślu znajduje się 1 obiekt. Dworzec został skontrolowany i oceniony pozytywnie.

### *Dworce i stacje kolejowe*

W Przemyślu znajdują się 2 obiekty: dworzec kolejowy Przemyśl Główny i stacja PKP Przemyśl – Zasanie. Obiekty zostały skontrolowane i ocenione bez zastrzeżeń.

### *Tereny rekreacyjne*

Na terenie miasta funkcjonują 3 obiekty: Góra Zamkowa – Park miejski w Przemyślu, Stok Narciarski w Przemyślu, Wodny Plac Zabaw ul. Sanocka w Przemyślu. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane.

W celu sprawdzenia jakości wody ciepłej na obiekcie Wodny Plac Zabaw przy ul. Sanockiej w Przemyślu zostały pobrane 2 próby wody w kierunku bakterii Legionella. Otrzymane wyniki badań potwierdziły, że instalacja ciepłej wody jest pod kontrolą.

### *Cmentarze i domy pogrzebowe*

Na terenie miasta funkcjonuje 5 cmentarzy komunalnych na terenie Miasta Przemyśla. Zarządzającym w/w obiektami jest Zakład Usług Komunalnych Sp. z o.o w Przemyślu. Wszystkie cmentarze są ogrodzone, z punktami czerpalnymi wody i urządzeniami do zbierania odpadów. Utrzymane czysto. Obiekty oceniono pozytywnie.

Na terenie miasta znajdują się 2 domy przedpogrzebowe. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Właścicielami obiektów są: Zakład Usług Pogrzebowych "Tumba" Ewa Szelech ul. Br. Alberta 8 w Przemyślu oraz Kompleksowy Zakład Pogrzebowy "Hades" ul. Słowackiego 98 w Przemyślu.

Domy przedpogrzebowe spełniają wszystkie wymogi sanitarno - higieniczne niezbędne do świadczenia usług w deklarowanym zakresie. Stan sanitarny i techniczny w/w obiektów oceniono jako dobry.

### *Opiniowanie imprez masowych*

Dla organizowanych w roku 2017 Imprez masowych wydano 9 pozytywnych opinii,

Warunki określone w opiniach dotyczyły głównie:

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

Przeprowadzone wrywkowo kontrole oraz brak interwencji ze strony mieszkańców potwierdzają właściwe przygotowanie i organizację imprez masowych w ubiegłym roku.



## **5. Interwencje mieszkańców w zakresie higieny komunalnej**

W roku 2017 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu wpłynęło 59 interwencji mieszkańców. Dotyczyły one m.in.

- Obecności prusaków, szczerów, myszy, pluskw;
- Niewłaściwego stanu sanitarnego lokali mieszkalnych bądź innych nieruchomości,
- zalegania padłych gołębi, ich odchodów, dokarmiania gołębi,
- niewłaściwej jakości wody przeznaczonej do spożycia lub wody na pływalni,
- uciążliwości związanych z hałasem, odorami, wibracjami w pomieszczeniach mieszkalnych.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrole lokali mieszkalnych oraz wystosowano pisma do osób żalących się oraz do innych jednostek organizacyjnych. Niektóre ze spraw interwencyjnych przeprowadzane były wraz z przedstawicielami innych jednostek organizacyjnych, kilka skierowano do innych podmiotów celem rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami.

## **6. Stan sanitarny podmiotów leczniczych**

Stan sanitarny i funkcjonalny obiektów tej kategorii w zdecydowanej większości był dobry.

*Wojewódzki Szpital im. Św. Ojca Pio ul. Monte Cassino 18 w Przemyślu*

Przeprowadzona w roku 2017 kompleksowa kontrola obiektu obejmowała ocenę stanu sanitarno-higienicznego, przestrzegania przepisów w zakresie dezynfekcji, gospodarki odpadami medycznymi i komunalnymi, kontroli wewnętrznej gospodarki wodno - ściekowej, monitoringu wentylacji i klimatyzacji, kontrolę przestrzegania przepisów dot. warunków zdrowotnych środowiska pracy, narażenie pracowników na kontakt z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, stosowania niebezpiecznych substancji i mieszanin.

Kontrola zakończyła się wydaniem decyzji nakazującej poprawę stanu sanitarno-higienicznego w Oddziale Onkologii z pododdziałem dziennej chemioterapii, Oddziale Rehabilitacji z pododdziałem rehabilitacji neurologicznej, w Oddziale Obserwacyjno - zakaźnym, w Zakładzie Patomorfologii, oraz w pomieszczeniu do magazynowania odpadów

medycznych i w pomieszczeniu pro-morte.

W Wojewódzkim Szpitalu w Przemyślu jest powołany Zespół Kontroli Zakażeń Zakładowych oraz Komitet Kontroli Zakażeń Zakładowych. W roku sprawozdawczym nie zgłoszono do PSSE w Przemyślu ognisk epidemicznych.

Dział Higieny Wojewódzkiego Szpitala ma za zadanie utrzymanie czystości i porządku na wszystkich oddziałach szpitalnych z wyjątkiem oddziału noworodkowego, bloku porodowego i bloku operacyjnego, sterylizatorni i patomorfologii. Utrzymanie czystości i porządku na tych oddziałach spoczywa na pielęgniarkach oddziałowych, sprzątanie wykonuje wydzielony personel. Działowi Higieny podlega również Stacja Łóżek, transport wewnętrzny oraz transport zwłok z oddziału do pro – morte.

#### *Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne*

W roku 2017 przeprowadzono 109 kontroli sanitarnych m.in. w następujących obiektach:

- NZOZ (podstawowej opieki zdrowotnej, stomatologiczne, pielęgniarskie, fizjoterapii, ambulatoria przy zakładach karnych);
- laboratoria diagnostyczne;
- prywatne gabinety stomatologiczne;
- prywatne gabinety laryngologiczne.

W trakcie kontroli najczęściej ujawniane nieprawidłowości to :

- zaopatrzenie stanowisk mycia rąk w dozowniki na mydło, środek dezynfekcyjny i ręczniki jednorazowego użytku;
- prowadzenie z właściwą częstotliwością kontroli chemicznej i biologicznej sterylizacji oraz dokumentowanie kontroli chemicznej sterylizacji;
- zapewnienie prawidłowych warunków przechowywania pakietów zawierających jałowe narzędzia, prawidłowe oznakowywanie pakietów datami sterylizacji i datami ważności;
- opracowanie i wdrożenie procedur higienicznych, wykonywanie kontroli wewnętrznych w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych potwierdzonych stosowną dokumentacją;

- zapewnienie higieniczno-sanitarnych warunków przechowywania odpadów medycznych poza gabinetem diagnostycznym;
- prowadzenie segregacji odpadów medycznych i komunalnych;
- zapewnienie okresowych, udokumentowanych przeglądów technicznych sterylizatorów;
- zapewnienie prawidłowych warunków transportu narzędzi wielokrotnego użytku po wstępnej dezynfekcji i transportu sterylnych pakietów w przypadku sterylizacji narzędzi poza podmiotem leczniczym;
- zapewnienie dezynfekcji powierzchni i sprzętów w tym ślinociągu i urządzeń ssących w gabinetach diagnostyczno-zabiegowych.

### **III. Ocena warunków sanitarnych w placówkach oświatowo – wychowawczych**

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Przemyślu obejmuje nadzorem placówki nauczania i wychowania dzieci i młodzieży w tym: żłobki, przedszkola, szkoły podstawowe, gimnazja, zespoły szkół, placówki opiekuńczo – wychowawcze, warsztaty szkolne, domy studenckie oraz placówki wypoczynku dzieci i młodzieży.

Na terenie Miasta Przemyśla w 2017 r. pod nadzorem PSSE znajdowało się 73 obiekty oświatowo – wychowawcze, w tym: 7 żłobków, 29 przedszkoli, w tym 16 niepublicznych, 12 szkół podstawowych, w tym 4 niepubliczne, 2 gimnazja niepubliczne, 2 zespoły szkół, w tym 1 niepubliczny, 1 szkoła policealna, 5 centrów szkolenia zawodowego, 3 szkoły wyższe, 1 bursa dla młodzieży żeńskiej, 1 dom studencki, 2 placówki opiekuńczo – wychowawcze z pobytem całodobowym, 6 placówek opiekuńczo – wychowawczych wsparcia dziennego i 2 placówki pracy pozaszkolnej.

Szkoła ma wobec uczniów obowiązek stworzenia bezpiecznych i higienicznych warunków nauki. Zadania w tym zakresie wynikają z różnych przepisów prawa, na mocy których przeprowadzono ogółem 102 kontrole sanitarne dotyczące stanu sanitarno – technicznego placówek oraz higieny procesu nauczania tj: możliwość utrzymania czystości osobistej uczniów, właściwego rozkładu zajęć i przerw w celu niedopuszczenia do przemęczenia, zapewnienia odpowiednich ławek do poszczególnych uczniów, dbania o właściwe oświetlenie, ogrzewanie i wietrzenie poszczególnych pomieszczeń szkolnych. Na poprawę istniejącego stanu wydano 10 decyzji administracyjnych oraz 28 decyzji o ustaleniu opłat za czynności kontrolne.

Tabela 1. Decyzje administracyjne wydane w obiektach oświatowo – wychowawczych na terenie Miasta Przemysła w 2017 roku

<b>Rodzaj placówki</b>	<b>Ilość wydanych decyzji</b>	<b>Czego dotyczyły</b>
Przedszkola	7	złego stanu sanitarnego urządzeń na placu zabaw, stanu sanitarno – technicznego podłogi w korytarzu, nieprawidłowo wyposażonej apteczki I pomocy, zapewnienia centralnego mieszania wody w sanitariatach przedszkolnych, niewłaściwego stanu sanitarnego rur kanalizacyjnych w sanitariatach, podłóg w salach zabaw, stolarki okiennej oraz krzeseł i stolików przedszkolnych
Szkoły Podstawowe	2	złego stanu sanitarno – higienicznego ścian w korytarzy przy sali gimnastycznej, zapewnienia wentylacji mechanicznej w sanitariatach, stanu sanitarno – technicznego podłóg w salach lekcyjnych
Zespoły Szkół	1	oznakowania i dostosowania do wzrostu uczniów mebli szkolnych, nieprawidłowego wyposażenia apteczki I pomocy
<b>RAZEM</b>	<b>10</b>	

Podobnie jak w latach ubiegłych szczególną uwagę zwracano na warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów. Obserwuje się zdecydowaną poprawę warunków sanitarnych w obiektach oświatowo – wychowawczych, w tym w zakresie zaopatrzenia w środki higieny środowiska.

W ramach stosowania nadzoru w zakresie higieny procesu nauczania i wychowania dokonano 986 oznaczeń fizycznych, w tym pomiar temperatury w salach lekcyjnych i salach zabaw oraz dostosowanie mebli w przedszkolach i szkołach do wzrostu dzieci. Nie stwierdzono zaniżonych temperatur w pomieszczeniach szkolnych. Zakwestionowano 74 badania głównie w zakresie dostosowania stolików i krzeseł do wzrostu dzieci, czego wynikiem było wydanie decyzji nakazowych lub zaleceń pokontrolnych. Należy również zaznaczyć, że użytkowany sprzęt jest w dobrym stanie technicznym. Nowe wyposażenie posiada stosowne dokumenty, potwierdzające bezpieczeństwo jego użytkowania oraz zgodność z obowiązującymi przepisami.

Opieka medyczna nad dziećmi i młodzieżą przedstawia się następująco: 10 placówek szkolnych posiada do własnej dyspozycji gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej nad

uczniami, w pozostałych niezbędne badania przesiewowe wykonywane są w pomieszczeniach zastępczych lub przychodniach.

Wypoczynek zimowy w formie półkolonii w miejscu zamieszkania zorganizowany był w 6 obiektach. Bazą wypoczynku były szkoły podstawowe, Młodzieżowy Dom Kultury oraz Stok Narciarski. Ogółem skorzystało z niego 334 uczestników w wieku 7-14 lat. Plany zajęć obejmowały zajęcia sportowe, plastyczne, informatyczne, gry i zabawy na świeżym powietrzu, wyjścia na basen, lodowisko, stok narciarski i inne. Nie stwierdzono uchybień natury sanitarno – higienicznej.

Letni wypoczynek dzieci i młodzieży został zorganizowany w formie kolonii na 2 turnusach w 1 obiekcie. Skontrolowano 1 turnus, skorzystało z niego 14 osób w wieku 11-14 lat. Ponadto zorganizowano 14 turnusów wypoczynkowych w formie półkolonii, z czego skontrolowano 6. Ogółem skorzystało 141 uczestników w wieku 7-15 lat. Bazę wypoczynku stanowiły: szkoły podstawowe, świetlice środowiskowe oraz Młodzieżowy Dom Kultury. Stan sanitarno – techniczny oceniono jako właściwy.

W związku z reformą oświaty z dniem 01.09.2017 r. na terenie Miasta Przemysła zlikwidowano 8 obiektów oświatowo - wychowawczych, natomiast w wyniku przekształcenia powstało 2 nowe placówki (Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi Nr 16 w Przemysłu oraz Szkoła Podstawowa Stowarzyszenia Absolwentów I LO w Przemysłu).

#### **IV. Nadzór nad warunkami pracy**

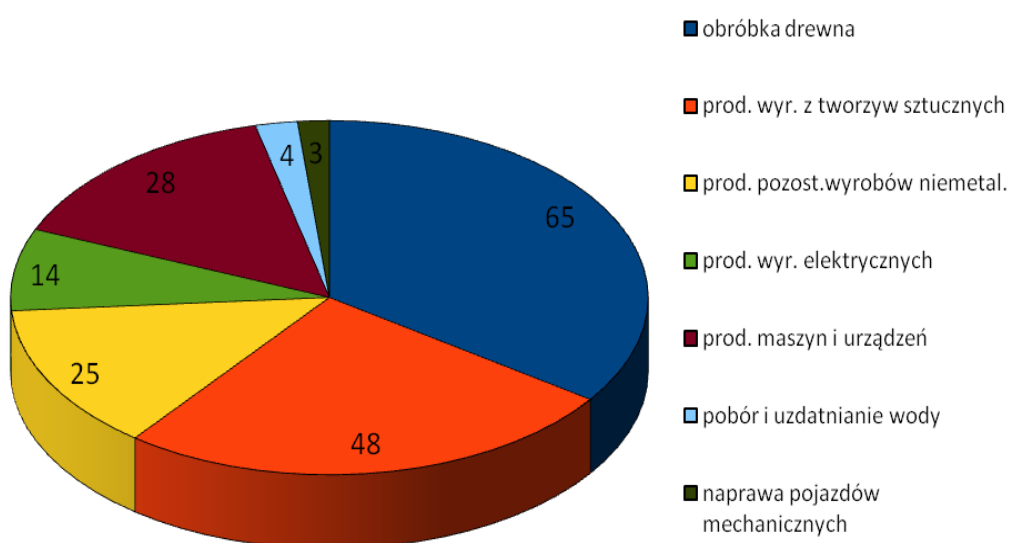
Sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy ma na celu poprawę warunków pracy oraz ochronę zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, w tym przede wszystkim zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych.

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Przemysłu znajduje się 275 zakładów pracy, w tym 151 zakładów znajdujących się na terenie Miasta Przemysł. Nadzorem sanitarnym w 2017 r. objętych zostało ogółem 109 zakładów pracy, w tym 61 zakładów z terenu miasta, które zatrudniają łącznie 4238 pracowników.

W ramach nadzoru nad środowiskiem pracy w 2017 r. wykonano pomiary czynników

szkodliwych w 9 zakładach pracy na terenie miasta, m.in. zakładach przemysłu drzewnego, w zakładach branży spożywczej, usuwania nieczystości płynnych i odpadów stałych. Pomiary i badania środowiskowe wykonane zostały przez akredytowane laboratorium WSSE w Rzeszowie Oddział Laboratoryjny w Przemysłu.

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



Z przeprowadzonych badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy w skontrolowanych zakładach wynika, że w narażeniu na ponadnormatywne poziomy stężeń i natężeń zatrudnionych było łącznie 197 pracowników, w tym:

- hałas słyszalny - 180 pracowników,

- zapylenie – 17 pracowników,

- drgania mechaniczne – 17 pracowników.

W efekcie stwierdzonych nieprawidłowości wydano ogółem 12 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy warunków higieniczno–sanitarnych środowiska pracy.

Do najczęściej powtarzających się uchybień należały:

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

#### *Substancje chemiczne niebezpieczne i mieszaniny niebezpieczne*

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu preparatów chemicznych przeprowadzono kontrole mające na celu ustalenie wywiązywania się pracodawców z obowiązków wynikających z rozporządzenia 1907/2006 REACH. W roku 2017 skontrolowano jednego pracodawcę prowadzącego działalność w zakresie importu substancji niebezpiecznych i zobowiązanego do dokonania rejestracji importowanych substancji – nie stwierdzono naruszenia obowiązujących przepisów.

#### *Nadzór nad produktami biobójczymi*

W związku z nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu wyrobów (produktów) biobójczych w roku 2017 prowadzono postępowanie związane ze złym oznakowaniem produktu biobójczego. W wyniku prowadzonego postępowania wydano decyzję nakazującą zapewnienie właściwego oznakowania produktu biobójczego.

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

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Przemysłu nie prowadzą działalności podmioty zajmujące się rozbiórką i usuwaniem materiałów zawierających azbest. Prace polegające na usuwaniu materiałów zawierających azbest zaplanowane dla 129 obiektów (budynków mieszkalnych i gospodarczych) na terenie miasta Przemysła miała wykonywać PHUP EURO-GAZ sp.j. w terminie od 14 czerwca 2017 r. do 15 października 2017 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemysłu podjął dwie próby kontroli nieruchomości, na terenie których prace przy demontażu i usuwaniu wyrobów zawierających

azbest miały być prowadzone. W ich rezultacie stwierdzono, że prace te nie zostały rozpoczęte, a właściciele nieruchomości nie otrzymali informacji o dokładnym terminie ich rozpoczęcia.

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

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

#### *Choroby zawodowe*

W roku 2017 do PPIS w Przemysłu wpłynęło 5 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej dot. zakładów zlokalizowanych na terenie miasta jako efekt pracy w narażeniu na działanie szkodliwych dla zdrowia czynników środowiska pracy. Trzy spośród osób, których dotyczyły zgłoszenia mieszkały na terenie miasta.

Przeprowadzono 6 postępowań w sprawach chorób zawodowych u pracowników i byłych pracowników zakładów pracy na terenie miasta. Dotyczyły one chorób narządu słuchu, uczulenia, chorób zakaźnych (boreliozy) oraz chorób narządu ruchu wywołanych sposobem wykonywania pracy (zespołu cieśni w obrębie nadgarstka). Wydano 6 decyzji administracyjnych w tym 1 stwierdzającą chorobę zawodową z poz. 26 (choroby zakaźne) oraz 5 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

#### *Nadzór nad środkami zastępczymi*

W 2017 roku dominowały sprawy wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych przez osoby fizyczne. Materiały z przeprowadzonych dochodzeń wraz z dowodami rzeczowymi w postaci zabezpieczonych środków zastępczych przekazywane były przez funkcjonariuszy KMP w Przemysłu. Dopalacze przekazywane przez KMP w Przemysłu posiadały następujące związki, które wyczerpują pojęcie "środka



zastępczego" w rozumieniu ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii: 4-chloro-alfa-PVP, 3-CMC, 4-CMC, 4-CEC, ABCHMINACA, 5-fluoro ADBCHMINACA.

W roku 2017 wszczęto 5 postępowań w sprawie wprowadzania do obrotu środków zastępczych tj. o czyn z art. 52a ust.1 ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii. W ramach prowadzonych postępowań wydano 7 decyzji o przepadku na rzecz Skarbu Państwa i zniszczeniu środków zastępczych na podstawie art. 44c ust 4 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii oraz 2 decyzje o nałożeniu administracyjnej kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych w wys. 20 000 zł każda na podstawie art. 52a ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii.

Ponadto kontynuowane były postępowania wszczęte w latach poprzednich w sprawie wprowadzania do obrotu środków zastępczych w sklepie przy ul. Słowackiego w Przemyślu, który został zlikwidowany w 2015 roku. W związku z powyższym wydano jedną decyzję o nałożeniu administracyjnej kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych w wys. 20 000 zł na podstawie art. 52a ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii na firmę, która była właścicielem sklepu.

Prowadzona jest ciągła wymiana informacji dotycząca wprowadzania do obrotu środków zastępczych, podejrzeń zatruc tymi środkami z Komendantem Miejskiej Policji w Przemyślu, dyrektorami szpitali powiatu przemyskiego, Komendantem Straży Miejskiej w Przemyślu.

W roku 2017 nie stwierdzono zatruc środkami zastępczymi wśród mieszkańców Przemyśla.

#### **V. Nadzór nad obiektami żywności, żywienia i przedmiotów użytku, nad suplementami diety i kosmetykami**

W roku 2017 w rejestrze Państwowego powiatowego inspektora Sanitarnego w Przemyślu znajdowało się 726 obiektów, w tym: zakłady produkcji żywności – 27, zakłady obrotu żywnością – 435, zakłady żywienia zbiorowego otwartego – 201, zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego – 63.

W nadzorowanych obiektach na terenie Miasta Przemyśla przeprowadzono łącznie 550 kontroli sanitarnych. W związku z uchybieniami stwierdzonymi podczas prowadzonych działań kontrolnych wydano 24 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień, oraz nałożono 46 mandatów karnych na łączną kwotę 9700 zł. Ponadto w ramach

prowowanego nadzoru sanitarnego wydano 11 decyzji dotyczacych wycofania artykułow spożywczych z obrotu handlowego nie spełniających wymogów bezpiecznej żywności. W ramach realizacji planu poboru próbek oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 279 próbek żywności. Otrzymane wyniki badań pobranych środków spożywczych w 1 próbce tj. lodów z automatu wykazały obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych co skutkowało wszczęciem postępowania administracyjnego tj: wydaniem decyzji o częściowym unieruchomieniu zakładu do czasu usunięcia nieprawidłowości, ukaraniem mandatem karnym osoby odpowiedzialnej za zaistniałe nieprawidłowości, pobranie ponownie próbek lodów do badań w celu weryfikacji procesów produkcyjnych w zakładzie.

#### *Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego*

Aktualnie w ewidencji znajduje się 63 obiektów żywienia typu zamkniętego w skład, których wchodzi takie zakłady jak: bloki żywienia w domach pomocy społecznej, bloki żywienia w szpitalach, przedszkolach, szkołach i zakładach penitencjarnych oraz 324 obiektów żywienia typu otwartego, do których należą restauracje i punkty małej gastronomii.

#### *Żywnie w szpitalach*

W 2017 roku nadzorem sanitarnym zostały objęte 3 obiekty zlokalizowane na terenie działalności tut. Inspektora Sanitarnego tj:

- Blok żywieniowy Wojewódzkiego Szpitala im. Św. Ojca Pio w Przemyślu ul. Monte Cassino - do dnia 30 września 2017 r. obsługiwany przez firmę „CATERMED” Sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie. Od dnia 1 października 2017 r. żywieniem pacjentów hospitalizowanych w szpitalu zajmuje się Dział Żywnienia z Kuchnią Szpitalną Wojewódzkiego Szpitala im. Św. Ojca Pio w Przemyślu;
- Oddział Obserwacyjno – Zakaźny przy ul. Rogozińskiego 30 w Przemyślu;
- Niepubliczny Zakład Opieki Paliatywnej „Palium” w Przemyślu ul. Rogozińskiego 30 w Przemyślu.

Blok żywieniowy Wojewódzkiego Szpitala w Przemyślu przy ul. Monte Cassino od 1 X 2017 r. prowadzi żywienie we własnym zakresie (kuchnia własna). Dystrybucja posiłków na oddziały szpitalne (wewnętrzna) odbywa się przy wykorzystaniu wózków bemaowych, które

umożliwiają utrzymanie stałej temperatury wydawanych posiłków. Gotowe posiłki pakowane są do pojemników typu G-N ze stali nierdzewnej, które umieszcza się na wózkach i transportuje na poszczególne oddziały szpitala, gdzie są porcjowane przez pracowników kuchni na talerze (tworzywo przystosowane do kontaktu z żywnością) i wydawane bezpośrednio pacjentom. Brudne naczynia pracownicy kuchni odbierają od pacjentów i umieszczają je w specjalnie przystosowanych zamykanych pojemnikach, które transportowane są do centralnej zmywalni, gdzie są poddawane procesom mycia i dezynfekcji.

Posiłki produkowane są w oparciu o jadłospisy dekadowe oceniane i sporządzane przez specjalistów dietetyków zatrudnionych w szpitalu oraz według zaleceń lekarzy z poszczególnych oddziałów szpitala. Następnie jadłospisy są akceptowane przez kierownika bloku żywieniowego i wprowadzane do realizacji.

Blok Żywieniowy Szpitala posiada opracowany i wdrożony system HACCP, który prowadzi pełną kontrolę jakościową produkowanej żywności na każdym etapie procesu produkcyjnego. W ramach systemu prowadzone są systematyczne audyty wewnętrzne prowadzone przez Dział obsługi kontrahentów zewnętrznych Szpitala Wojewódzkiego w Przemyślu. Ponadto w ramach kontroli wewnętrznej pobierane są próbki czystościowe (wymazy z talerzy stołowych i sztućców) w celu sprawdzenia skuteczności procesów mycia i dezynfekcji prowadzonych w centralnej zmywalni. Blok żywieniowy prowadzi dystrybucję zewnętrzną żywności do Kuchenki Oddziałowej Oddziału Obserwacyjno – Zakaźnego przy ul. Rogozińskiego 30 w Przemyślu przystosowanym do tego celu środkiem transportu w oznakowanych pojemnikach transportowych.

W dniach 22 marca 2017 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Przemyślu przeprowadzili kontrole sanitarną w Bloku żywieniowym Wojewódzkiego Szpitala w Przemyślu ul. Monte Cassino obsługiwanego w tym czasie przez firmę „CATERMED” S.A. ul. Ks. Siemaszki 15A, 31-201 Kraków w zakresie ocenienia adekwatność żywienia do stanu zdrowia pacjentów oraz pod względem organizacji żywienia pacjentów. Oceniając warunki produkcji i obrotu żywnością oraz organizację i jakość żywienia pacjentów w firmie CATERMED stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków sanitarno – technicznych. Wobec stwierdzonych uchybień Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu wydał na właściciela firmy „CATERMED” decyzję

administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego, a osoby winne zaniedbań ukarano mandatami karnymi.

Kuchenska Oddziałowa Oddziału Obserwacyjno – Zakaźnego przy ul. Rogozińskiego 30 w Przemyślu prowadzi żywienie pacjentów posiłkami dostarczonymi na zasadach cateringu dowożonych przez Blok żywieniowy Wojewódzkiego Szpitala w Przemyślu ul. Monte Cassino. Dostarczona żywność zostaje rozpakowana z opakowań transportowych a następnie przekazana na czystych naczyniach do spożycia pacjentom. Rozdziałem żywności zajmuje się zatrudniony personel na Oddziale. Talerze i sztućce po konsumpcji zostają poddane mechanicznym procesom mycia i dezynfekcji w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych. Umyte i zdezynfekowane naczynia zostają przekazane do rozdzielni naczyń. Opakowania transportowe „brudne”, transportowane są z powrotem środkiem transportu do centralnej zmywalni Wojewódzkiego Szpitala w Przemyślu ul. Monte Cassino 18, gdzie są myte i dezynfekowane.

Kontrola sanitarna podczas której oceniono warunki organizacji i jakość żywienia pacjentów nie wykazała nieprawidłowości w ocenianym obszarze.

Niepubliczny Zakład Opieki Paliatywnej „Palium” w Przemyślu ul. Rogozińskiego 30 w Przemyślu posiada podpisaną umowę na dostarczanie posiłków z firmą cateringową Henryk Łyszczek Dom Weselny - Restauracja „EWA” ul. Wyb. Jana Pawła II 70 w Przemyślu. W umowie na dostarczanie żywności do zakładu zostały jasno określone warunki i obowiązki firmy cateringowej odnośnie jakości i bezpieczeństwa dostarczanych posiłków. Żywienie pacjentów odbywa się zgodnie z zasadami dietyki i normami przewidzianymi dla wybranej grupy żywionych. Posiłki przygotowane są według jadłospisów tygodniowych ustalanych przez dietyka NZOP „Palium”, a następnie ostatecznie są oceniane i zatwierdzane przez dyrektora NZOP „Palium” po konsultacjach z lekarzami nadzorującymi opiekę nad pacjentami. Żywność do zakładu dostarczana jest środkiem transportu firmy cateringowej w opakowaniach termoizolacyjnych (termosach). Porcjowanie i rozdział posiłków dokonuje się w kuchenkach oddziałowych. Rozdziałem i porcjowaniem żywności zajmuje się wyznaczony personel NZOP „Palium”. Po konsumpcji „brudne” talerze i sztućce w pojemnikach oznakowanych transportowane są do zmywalni naczyń i poddane są procesom mycia i dezynfekcji. Opakowania transportowe, w których dostarczana jest żywność do zakładu zostają zabierane z powrotem przez firmę cateringową, gdzie są myte i poddawane procesom

dezynfekcji. Kontrola przeprowadzona w zakresie warunków organizacji i jakości żywienia pacjentów nie wykazała nieprawidłowości.

#### *Stolówki w szkołach*

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu sprawował nadzór nad blokami żywienia w 12 szkołach, 1 w bursie szkolnej. Łącznie przeprowadzono 9 kontroli w szkołach podstawowych i 1 kontrolę w bursie szkolnej.

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

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

#### *Żywnienie w przedszkolach i żłobkach*

W roku 2017 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu sprawował nadzór nad blokami żywienia w 28 przedszkolach i w 7 żłobkach w których zostało przeprowadzonych 27 kontroli sanitarnych.

Prowadzono 27 ocen posiłków w przedszkolach według wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz 1154).

Analizując jakościowo i ilościowo jadłospisy w kontrolowanych placówkach systemu oświaty stwierdzono znaczącą poprawę w żywieniu dzieci i młodzieży poprzez zwiększenie

częstotliwości podawania mleka i przetworów mlecznych, warzyw i owoców, ryb, pieczywa pełnoziarnistego, a także poprzez ograniczone oferowania potraw smażonych, słodczy, soli, cukru.

#### *Jakość zdrowotna środków spożywczych*

W roku 2017 do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobrano 279 próbek. Próbki do badań pobierano w następujących zakresach: na obecność metali szkodliwych – 23 próbki, w kierunku obecności pestycyd – 5 próbek, na obecność azotanów 5 próbek, w kierunku obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych – 125 próbek, obecność mikotoksyn – 15 próbek, w kierunku oznaczania zawartość substancji dodatkowych – 7 próbek, w kierunku prawidłowości w znakowaniu suplementów diety - 10 próbek, w kierunku oznaczania zawartości kadmu i ołowiu w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością – 6 próbek, na zawartość związków polarnych w tłuszczach przeznaczonych do smażenia żywności – 9 próbek, w kierunku oznaczenia parametrów juczzenia tłuszczów – 2 próbki, w kierunku obecności bakterii comensalnych w żywności pochodzenia zwierzęcego – 5 próbek, w kierunku obecności przetrwalników buławinki czerwonej - próbek 10 próbek. Otrzymane wyniki badań pobranych środków spożywczych w 1 próbce tj. lodów z automatu wykazały obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Pozostałe wyniki dotyczące pobranych do badań środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie wykazały przekroczeń dopuszczalnych wartości.

Ponadto w związku z wniesionymi skargami przez konsumentów odnośnie nieodpowiedniej jakości oferowanych środków spożywczych znajdujących się w obrocie handlowym do badań laboratoryjnych pobrano 13 próbek środków spożywczych oraz 6 próbek wymazów czystościowych z urządzeń i sprzętu technologicznego na obecność zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyniki badań potwierdzające nieprawidłowy stan higieniczno – sanitarny w obiektach zostały wykorzystane w prowadzonych postępowaniach administracyjnych.

#### *Interwencje i skargi konsumentów*

W 2017 r. zgłoszono do tut. Inspektora Sanitarnego 14 interwencji, z czego 7 kontroli przeprowadzono w sklepach, 5 w obiektach żywienia zbiorowego otwartego, 1 w zakładzie

ciastkarskim i 1 w Szkole Podstawowej. Przedmiotem interwencji była niewłaściwa jakość surowców i produktów gotowych, środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia oraz niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne w obiekcie. W 8 przypadkach interwencje się potwierdziły, 6 interwencji były bez zasadne.

#### *Kontrole w wyniku powiadomień w systemie RASFF*

W 2017 r. Oddział Żywnienia Żywności i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Przemyślu otrzymał ogółem 23 powiadomienia o produktach spożywczych i przedmiotach użytku, które nie spełniały wymagań przepisów prawa krajowego. Powiadomienia dotyczyły następujących produktów:

środków spożywczych takich jak:

- koncentrat pomidorowy 30% Słoneczny Ogród, zakwestionowany ze względu na obecność pleśni;
- sól morska drobnoziarnista spożywcza jodowana o `Sole - zakwestionowana ze względu na przekroczenie zawartości jodanu potasu;
- kmin rzymski mielony – zakwestionowany ze względu na obecność bakterii chorobotwórczych Salmonella;
- zupa z ciecierzycy wyprodukowana z dodatkiem zakwestionowanego kminu rzymskiego mielonego, w którym stwierdzono obecność bakterii chorobotwórczych Salmonella;
- rodzynki Kresto – zakwestionowane ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratosyny A;
- krystaliczna woda górską niegazowaną źródłana Żywiec Zdrój – zakwestionowana ze względu na obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa;
- rodzynki sułtańskie zakwestionowane ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratosyny A;
- Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade zakwestionowana ze względu na obecność bakterii Salmonella;
- woda źródłana niegazowana Świętokrzyska zakwestionowana ze względu na obecność bakterii Pseudomonas aeruginosa;

Suplementów diety :

- „Muscle Pharm Creatine”, „Dedicated The Unstoppable Pre-Workout”, „Arnold Iron Cuts”,
- „NoxPump Tuba”, „STIMUL 8”, „SPIRULINA sproszkowana alga morska”, Chlorella sproszkowana alga morska, „Himalaya Neem”, „Animal Cuts”, „Chlorella suplement diety w proszku”,

zakwestionowane ze względu na obecność w swoim składzie substancji nieautoryzowanych lub zakazanych, szkodliwych dla zdrowia jak: azotan kreatyny, wysoka zawartość kofeiny, ewodiaminy, N-izopropylonorsynefryny, hordeiny, johimbiny, fenyloetyloaminy, benzo(a)piran i suma benzo(a)piranu, Benz(a)-an-tracenu, chryzenu, benzo(b)fluorantenu, miodli indyjskiej, Jojoba Seed Extrect;

Przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jak:

- Schaumkelle (łyżka cedzakowa), w której wykryto przekroczenie dopuszczalnego poziomu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych;
- smoczek kauczukowy Canpol Babies w związku z migracją N-nitrozoamin oraz substancji zdolnych do tworzenia nitrozo amin.

W związku ze stwierdzeniem obecności wymienionych produktów w obrocie handlowym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu wydał 4 decyzje dotyczące wycofania zakwestionowanych produktów.

*Nadzór nad suplementami diety*

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu prowadzi stały nadzór nad wprowadzanymi do obrotu suplementami diety. Oprócz zakładów stacjonarnych znajdujących się pod nadzorem tut. Inspektora prowadzony jest nadzór nad sprzedażą suplementów diety na odległość, w tym za pośrednictwem Internetu.

Wzorem lat ubiegłych w 2017 roku wzmocnionym nadzorem sanitarnym został objęty sklep Freak – Shop przy ul. 29- Listopada 33 w Przemyślu wprowadzający do obrotu suplementy diety, również za pośrednictwem Internetu. W ramach sprawowanego nadzoru wydano 2 decyzje wycofujące z obrotu następujące suplementy diety:



- GLUCOSE METABOLIC SUPPORT zakwestionowany ze względu na obecność w składzie substancji budzących wątpliwości odnośnie stosowania w żywności: wanad oraz polynicotinat chromu,
- CREATINE 300g zakwestionowany ze względu na obecność w składzie niedozwolonych substancji: azotanu kreatyny oraz alfa-aminomaślanu kreatyny.

W 2017 r. dokonano wpisu 3 siłowni, 3 aptek oraz 5 sklepów prowadzących sprzedaż suplementów diety przez Internet do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz pobrano do badań laboratoryjnych 11 próbek suplementów diety w kierunku określenia zawartości metali, oceny znakowania oraz zawartości kwasów OMEGA-3.

W 2017 r. w ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono 9 kontroli w aptekach, oceniono znakowanie 4 suplementów diety.

Dodatkowo został skierowany do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wniosek o ukaranie firmy Aurora Danuta Dobosz – Hawryluk za prowadzenie działalności w zakresie obrotu środkami spożywczymi – suplementami diety bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz za to, że nie zostały spełnione wymagania w zakresie znakowania środków spożywczych – suplementów diety, umieszczonych na stronie internetowej.

#### *Kontrole akcyjne*

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

W okresie od maja do końca sierpnia na terenie miasta skontrolowano 39 zakładów produkcji i obrotu żywnością (restauracje, zakłady małej gastronomii, pijalnie piwa, sklepy spożywcze). Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie braku prowadzenia na bieżąco zapisów wynikających z procedur i instrukcji systemu HACCP, GHP, GMP, braku środków do mycia

i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia, braku segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 850 zł.

W związku z występowaniem ognisk ptasiej grypy na terenie województwa podkarpackiego, w pierwszych miesiącach roku 2017r. prowadził wzmożony nadzór sanitarny nad przestrzeganiem przez zarządców placów targowych zakazu sprzedaży nielegalnie wprowadzanego do obrotu drobiu i produktów drobiarskich. Podczas kontroli nie potwierdzano nielegalnej sprzedaży drobiu na terenie miejskiego targowiska.

W związku z wystąpieniem w Polsce ognisk afrykańskiego pomoru świń (ASF) nawiązano współpracę z Inspekcją Weterynaryjną. Obie inspekcje realizowały zadania mające na celu ograniczenie negatywnych skutków związanych z wystąpieniem Afrykańskiego Pomoru Świń. W związku z nasileniem liczby ognisk ASF inspekcja sanitarna przeprowadziła liczne kontrole sanitarne w zakładach żywnościowo- żywnościowych, których głównym celem było eliminowanie z rynku wieprzowiny oraz dziczyzny o nieudokumentowanym źródle pochodzenia, oraz kontrolowano sposób postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego. Nadzór prowadzono również na targowiskach w celu wykrycia ewentualnej nielegalnej sprzedaży mięsa wieprzowego i dziczyzny.

Wdrożono procedury wzajemnego przekazu informacji w przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości w produkcji lub obrocie żywnością pochodzenia zwierzęcego.

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

W ramach prowadzonych działań nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### *Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych*

Pod nadzorem tut. Inspektora Sanitarnego znajduje się 1 zakład produkujący kosmetyki kolorowe Ingot Sp. z o.o. ul. Lwowska 154 w Przemyślu oraz 1 zakład produkcji i dystrybucji perfum Aurora Danuta Dobosz – Hawryluk przy ul. Mierosławskiego 14 w Przemyślu. W 2017 r. przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w zakładzie dystrybucji perfum „AURORA” przy ul. Mierosławskiego 14 w Przemyślu stwierdzono wprowadzanie do obrotu produktów kosmetycznych w postaci Maxer Delay Gel, MAXER Potency Gel, MAXER SUPERSIZE Gel zgłoszonych do bazy CPNP (Internetowy Portal Zgłaszania Produktów Kosmetycznych), których ze względu na opisaną funkcję w informacjach towarzyszących ofertom ich sprzedaży, nie można było zakwalifikować ich jako produkty kosmetyczne. W związku z powyższym PPIS w Przemyślu nakazał wycofanie w/w produktu z obrotu oraz nakazał wycofanie w/w produktów z bazy CPNP. Wycofanie z obrotu i z bazy CPNP zostało potwierdzone przez Właściciela stosownymi dokumentami (karta przekazania odpadów, wydruk ze strony CPNP).

## **VI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny**

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

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie Miasta Przemyśla przeprowadzono ogółem 96 kontroli i wizji lokalnych. Ogólna liczba stanowisk zajętych w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego kształtowała się na poziomie 148.

Wydano między innymi:

- 98 ocen potwierdzających lub co do możliwości spełnienia wymagań higienicznych;
- 13 stanowisk ws. odbiorów sanitarnych obiektów, dla których nie nałożono obowiązku uzyskania decyzji na użytkowanie, w tym między innymi: Terenowy Oddział Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Rzeszowie, zlokalizowanego przy ul. Sportowej 6 w Przemyślu, opinie dla nowo tworzonych placówek oświatowych oraz placówek powstających w wyniku wprowadzania reformy oświatowej: Niepubliczna Szkoła przy Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii przy ul. Krasieńskiego w Przemyślu, 8-klasowa Szkoła Podstawowa na bazie obiektów Gimnazjum Salezjańskie przy ul. Św. Jana Nepomucena w Przemyślu, Niepubliczna Szkoła Podstawowa i Niepubliczny Punkt Przedszkolny KAMON – na bazie obiektów

gimnazjum przy ul. 3-go Maja w Przemyślu, Niepubliczne Przedszkole „Jagódka” przy ul. Lwowskiej w Przemyślu, Niepubliczne Przedszkole „Omnibusek przy ul. Jasińskiego w Przemyślu, Niepubliczne Przedszkole Specjalne „Nad Jaworem” przy ul. Sobótki 23 w Przemyślu;

- 7 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, dla inwestycji np. dla inwestycji p.n. Budowa obiektów basenowych przy ul Sanockiej w Przemyślu, Przebudowa i rozbudowa istniejącej infrastruktury w rejonie bocznicy kolejowej IC Przemyśl Bakończyce;
- 2 opinii w ramach strategicznych ocen oddziaływania na środowisko dla miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego – „Winna Góra”, „Lwowska IV”;
- 7 uzgodnień dokumentacji projektowych inwestycji;
- 15 stanowisk w ramach uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych, w tym m.in.: Budowa budynku garażowo-warsztatowego Jednostki Ratownictwa Pożarowego przy ul. Floriana w Przemyślu, budowa budynku mieszkalno-usługowego przy ul. Fredry/ Grodzka w Przemyślu, budowa stacji demontażu samochodów przy ul. Lwowskiej w Przemyślu, rozbudowa obiektu lekkoatletycznego -JUWENA- przy ul. Dworskiego w Przemyślu, budowa stacji paliw przy ul. Wilsona w Przemyślu, budowa budynku usługowego dla gabinetów stomatologicznych przy ul. Bolesława Śmiałego w Przemyślu, nadbudowa, przebudowa budynku usługowego – dziennej opieki dla osób z upośledzeniem umysłowym Polskiego Stowarzyszenia na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną Koło w Przemyślu przy ul. Wybrzeże Ojca Św. JP II.

## **VII. Działalność oświatowo-zdrowotna**

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

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

„Czyste powietrze wokół nas” program przedszkolnej edukacji antytytoniowej, skierowany do dzieci i rodziców. Na terenie miasta Przemyśla program realizowany był w 12 przedszkolach, edukacją objęto 730 dzieci, 467 rodziców oraz 33 nauczycieli.

„Nie pal przy mnie proszę” program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas I - III Szkół Podstawowych i rodziców. Na terenie miasta Przemyśla program realizowany był w 3 Szkołach Podstawowych, objęto edukacją 452 uczniów oraz 153 rodziców.

„Bieg po zdrowie” program edukacji antytytoniowej, skierowany do uczniów klas IV Szkół Podstawowych i rodziców. Na terenie miasta Przemyśla program realizowany był w 7 Szkołach Podstawowych, objęto edukacją 429 uczniów, 429 rodziców oraz 20 nauczycieli.

„Znajdź właściwe rozwiązanie” program edukacji antytytoniowej, skierowany do młodzieży szkół podstawowych klas VI, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Na terenie miasta Przemyśla program realizowany był w 2 szkołach podstawowych, w 1 szkole gimnazjalnej oraz w 2 szkołach ponadgimnazjalnych. Objęto edukacją 196 uczniów.

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

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

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

## **2. Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**

„Zawsze razem” program o chorobach zakaźnych, skierowany do uczniów klas I-III Szkół Podstawowych i rodziców. Na terenie miasta Przemysłu program realizowany był w 5 Szkołach Podstawowych, objęto edukacją 414 uczniów, 288 rodziców oraz 17 nauczycieli.

### „Zapobieganie HIV/AIDS oraz chorób przenoszonych drogą płciową”

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

W ramach Krajowego Programu realizowane są kampanie społeczne pt:

„Światowy Dzień AIDS” w ramach tego Święta po raz XIX zorganizowano w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi w Przemysłu, konkurs wiedzy o HIV/AIDS dla młodzieży szkół gimnazjalnych. Do konkursu zgłosiło się 4 szkoły z Przemysłu.

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

**Program „Trzymaj Formę”** – program, którym głównym celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Na terenie miasta Przemyśla program realizowany był w 6 Szkołach Podstawowych i 7 Szkołach Gimnazjalnych, objęto edukacją 1763 uczniów, 768 rodziców oraz 81 nauczycieli.

Po raz X zorganizowano Międzyszkolny Konkurs pt: „Czy wiesz co jesz!” przy współudziale Szkoły Podstawowej Nr 4 w Przemyślu. Do konkursu zgłosiło się 8 Szkół Podstawowych z terenu miasta. Celem konkursu było zaznajomienie dzieci na temat zbilansowanej diety, aktywnego spędzania czasu oraz umiejętności odczytywania etykiet z opakowań produktów spożywczych.

Prowadzony był program profilaktyki uzależnień od tytoniu, alkoholu i środków psychoaktywnych w tym dopalaczy pt: „ARS, czyli jak dbać o miłość”. Program kierowany był do szkół ponadgimnazjalnych, w programie uczestniczyło 10 szkół.

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

Kontynuowano kampanię edukacyjną pt: „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”. Kampania kierowana jest do ogółu społeczeństwa głównie do kobiet ciężarnych. Kampania ma na celu przybliżyć problem zażywania środków psychoaktywnych w tym dopalaczy, tytoniu i alkoholu w czasie ciąży oraz zachęcić do dbania o własne zdrowie i swojego potomstwa. Kampania realizowana jest przy współpracy z Wojewódzkim Szpitalem im. Św. Ojca Pio w Przemyślu.

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

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

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

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

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

## **Podsumowanie**

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, z prowadzonego rejestru zakażeń i chorób zakaźnych wynika, że sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie miasta w roku 2017 była stabilna i nie budziła niepokoju. Najczęściej rejestrowaną jednostką chorobową były wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rota wirusy w ilości 95 zachorowań oraz ospa wietrzna w ilości 62 przypadki. W zakresie chorób szerzących się drogą pokarmową nie odnotowano znaczących różnic w porównaniu do roku ubiegłego. Wyjątek stanowi zachorowalność na grypę sezonową. W roku 2017 odnotowano wzrost zachorowań na grypę o ok. 80%.

Dobrze układała się współpraca z większością przedsiębiorstw wodociągowych, wyniki badań z kontroli wewnętrznych przesyłano systematycznie. Na konie roku jakość wody do spożycia dostarczana przez wodociągi na terenie miasta odpowiadało normom higienicznym określonym w przepisach prawa.

Jakość wody basenowej jedynie w Hotelu Gloria trzykrotnie była niewłaściwa co powodowało czasowe unieruchamianie obiektu. Po skutecznie przeprowadzanych działaniach



naprawczych potwierdzonych wynikami badań basen ponownie był uruchamiany dla użyteczności publicznej.

Przeprowadzone kontrole sanitarne bazy noclegowej w Przemyśle potwierdziły, że stan sanitarny tych obiektów należy poprawić, na co zostały wydane decyzje nakazowe.

Pozytywnie oceniono stan techniczny i utrzymanie ubikacji w miastach, natomiast wydano 2 decyzje na poprawę stanu technicznego ustępów przy ul. Ratuszowej i ul. Plac Konstytucji.

W roku 2017 nie stwierdzono zatruc środków zastępczymi wśród mieszkańców Przemyśla.

W nadzorowanych obiektach na terenie Miasta Przemyśla przeprowadzono łącznie 550 kontroli sanitarnych. W związku z uchybieniami stwierdzonymi podczas prowadzonych działań kontrolnych wydano 24 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień, oraz nałożono 46 mandatów karnych na łączną kwotę 9700 zł. Ponadto w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego wydano 11 decyzji dotyczących wycofania artykułów spożywczych z obrotu handlowego nie spełniających wymogów bezpiecznej żywności. W ramach realizacji planu poboru próbek oraz urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 279 próbek żywności. Otrzymane wyniki badań pobranych środków spożywczych w 1 próbce tj. lodów z automatu wykazały obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych co skutkowało wszczęciem postępowania administracyjnego tj: wydaniem decyzji o częściowym unieruchomieniu zakładu do czasu usunięcia nieprawidłowości, ukaraniem mandatem karnym osoby odpowiedzialnej za zaistniałe nieprawidłowości, pobranie ponownie próbek lodów do badań w celu weryfikacji procesów produkcyjnych w zakładzie.

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

Blok żywieniowy Wojewódzkiego Szpitala w Przemyśle przy ul. Monte Cassino od 1 X 2017 r. prowadzi żywienie we własnym zakresie (kuchnia własna). Dystrybucja posiłków na oddziały szpitalne (wewnętrzna) odbywa się przy wykorzystaniu wózków bemaowych, które

umożliwiają utrzymanie stałej temperatury wydawanych posiłków. Gotowe posiłki pakowane są do pojemników typu G-N ze stali nierdzewnej, które umieszcza się na wózkach i transportuje na poszczególne oddziały szpitala, gdzie są porcjowane przez pracowników kuchni na talerze i wydawane bezpośrednio pacjentom. Brudne naczynia pracownicy kuchni odbierają od pacjentów i umieszczają je w specjalnie przystosowanych zamykanych pojemnikach, które transportowane są do centralnej zmywalni, gdzie są poddawane procesom mycia i dezynfekcji.

Posiłki produkowane są w oparciu o jadłospisy dekadowe oceniane i sporządzane przez specjalistów dietetyków zatrudnionych w szpitalu oraz według zaleceń lekarzy.

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