

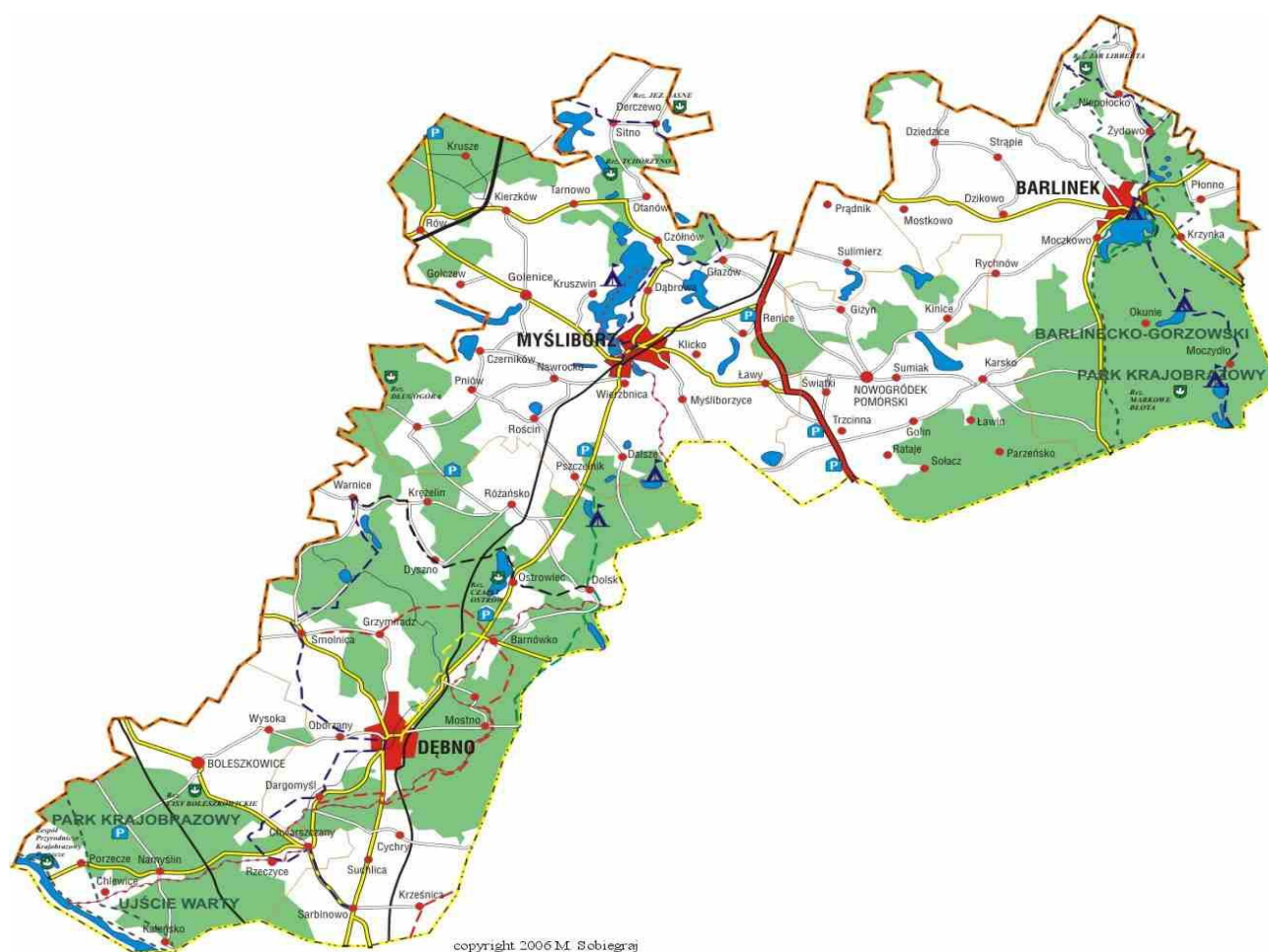


***„OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA
SANITARNEGO
POWIATU MYŚLIBORSKIEGO
za 2017 rok ”***

Myślibórz, luty 2018 r.

1. WSTĘP	4
2. EPIDEMIOLOGIA	5
I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH	5
1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:	6
1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	6
1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2017 r. do 31.12.2017r.	8
1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2017 r. na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi	8
1.3. Wirusowe zapalenie wątroby	9
1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne	10
1.5. Choroby wieku dziecięcego	10
1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu	12
1.7. Inwazyjna choroba meningokokowi	12
1.8. Borelioza z Lyme	12
1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień	13
1.10. Choroby przenoszone drogą płciową	13
1.11. Gruźlica	13
1.12. Zakażenia HIV/choroba AIDS	15
2. Realizacja szczepień ochronnych	16
2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne	17
Podsumowanie i wnioski	18
II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ	19
1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej	19
2. Podmioty działalności leczniczej	19
2.1. Szpitale	19
2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali	20
2.1.2. Dezynfekcja	22
2.1.3. Utrzymanie bieżącej czystości	22
2.1.4. Sterylizacja	23
2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów kontroli zakażeń szpitalnych	23
3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria	24
3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych	25
Podsumowanie i wnioski	26
3. HIGIENA KOMUNALNA	27
3.1. Liczba obiektów pod nadzorem	27
3.2. Ogółem liczba kontroli	27
3.3. Liczba załatwionych interwencji	28
3.4. Liczba decyzji	28
3.5. Liczba zamknięć/unieruchomień/wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części	28
3.6. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych obiektów	31
3.7. Charakterystyka obiektów	31
3.7.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	31
3.7.2. Pływalnie i baseny	35
3.7.3. Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli	36
3.7.4. Stan sanitarny obiektów	37
3.8. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi	39
3.9. Szpitale	40
3.9.1. Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia	40
3.9.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo	41
3.9.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego	42
3.9.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria	43
3.9.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi	44
3.10. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych	44
3.11. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach	45
3.12. Podsumowanie i wnioski	45

4. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU	47
4.1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych	47
4.2. Nadzór na produkcja pierwotną	72
4.3. Jakość zdrowotna środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	72
4.4. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi	72
4.5. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją	74
4.6. Nadzór nad suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środkami spożywczymi wzbogacanymi witaminami, składnikami mineralnymi oraz nową żywnością	75
4.7. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów	75
4.8. Nadzór nad przebiegiem imprez masowych	76
5. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY	80
5.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy	80
5.2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne	83
5.3. Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne	83
5.4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi	84
5.5. Choroby zawodowe	85
5.6. Środki zastępcze	88
6. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY	89
7. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	90
8. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	91
I. GŁÓWNE PROGRAMY PROZDROWOTNE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU	91
1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu	91
2. Program edukacyjny „Trzymaj formę”	93
3. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV	94
4. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych	95
5. Przedszkolny Program Zdrowia Jamy Ustnej i Zapobiegania próchnicy „Zdrowe zęby mamy – marchewkę zjadamy”	96
6. Wojewódzki program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych, w tym nowych narkotyków dla uczniów szkół gimnazjalnych „Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”	96
II. GŁÓWNE AKCJE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU	97
1. Bezpieczne ferie	97
2. Światowy dzień Zdrowia	97
3. Bezpieczne wakacje	98
4. Dopalacze – profilaktyka używania „nowych narkotyków”	98
5. Profilaktyka grypy	99
6. Promocja szczepień ochronnych – Europejski Tydzień Szczepień	100
7. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach	101
III. WYBRANE DODATKOWE DZIAŁANIA LOKALNE	101
1. Akcja profilaktyczna „Zawsze masz wybór”	101
2. Dzień Seniora	102
Podsumowanie i wnioski	102
9. PODSUMOWANIE OCENY BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU MYŚLIBORSKIEGO	103
10. WNIOSKI	104
11. SPIS TABEL	106
12. SPIS RYSUNKÓW	107



1. WSTĘP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz.U. z 2017r. poz. 1261 ze zm.) na terenie powiatu myśliborskiego. Obszarem działania obejmuje 5 Gmin: Myślibórz, Barlinek, Dębno, Boleszkowice i Nowogródek Pom., położonych w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Powierzchnia powiatu wynosi 1 181,95 km².

Ogółem powiat zamieszkuje 67077 osób, źródło: (dane GUS, na dzień 31.12.2016 r. *stan_i_struktura_ludnosci_oraz_ruch_naturalny_w_przekroju_terytorialnym_31-12-2016.pdf*)

Głównym celem działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu w 2017 roku było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz 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 prowadzenie działalności przeciwepidemicznej.

Liczba obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu wynosi 2504 (dane na dzień 31 grudnia 2017 r.).

W 2017 r. przeprowadzono ogółem 1956 kontroli, wydano 520 decyzji merytorycznych oraz 541 płatniczych, pobrano 444 próbek do badań laboratoryjnych, nałożono 88 mandatów karnych na kwotę 20 200 zł.

2. EPIDEMIOLOGIA

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Analizę sytuacji epidemiologicznej przeprowadzono w oparciu o zgłoszone zakażenia i zachorowania na choroby zakaźne na formularzach ZLK-1. Rejestracja zakażeń i chorób zakaźnych prowadzona była zgodnie z aktualnymi definicjami przypadków chorób zakaźnych, podanymi przez NIZP-PZH na potrzeby nadzoru epidemiologicznego.

Od 1 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Myśliborzu wpłynęło 679 formularzy zgłoszeń rozpoznania /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne (tj. o 187 zgłoszeń więcej niż w analogicznym okresie roku 2016) co dało zapadalność 1012,27/100 tys., zapadalność na choroby zakaźne w 2016 roku wynosiła 732,78/100 tys.

Tabela 2.1.

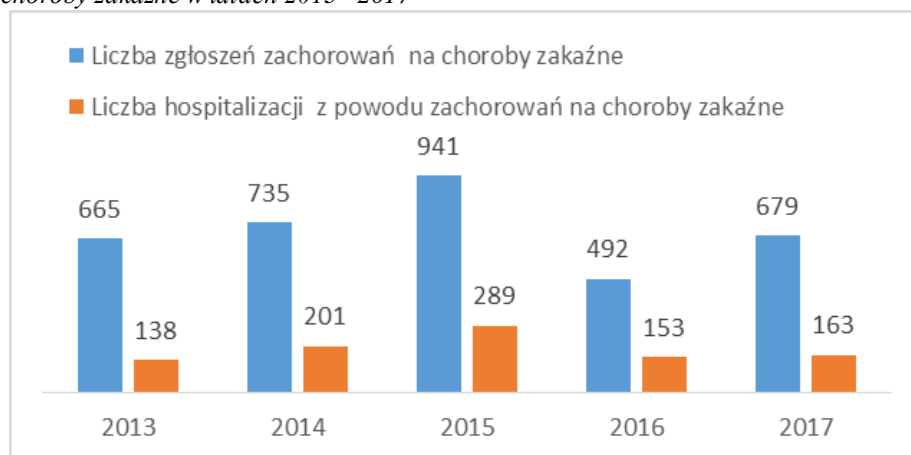
Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne, liczba hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne oraz liczba zgonów z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2013 – 2017

ROK	Liczba zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne	Liczba hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne	Liczba zgonów z powodu zachorowań na choroby zakaźne
2013	665	138	2
2014	735	201	1
2015	941	289	-
2016	492	153	1
2017	679	163	-

Wskazana liczba zgłoszeń zachorowań nie zawiera liczby zgłoszeń na grypę i infekcje grypopodobne, które występowały sezonowo i zgłaszane były przez podmioty lecznicze w meldunkach tygodniowych

Rys. 2. 1.

Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne oraz hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2013– 2017



W analizowanym okresie na terenie powiatu myśliborskiego nie zanotowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych oraz nie odnotowano chorób szczególnie niebezpiecznych i wysoce zakaźnych. Zgłoszone zachorowania miały charakter sezonowy i sporadyczny.

Zachorowania, które w ostatnich latach na terenie powiatu myśliborskiego nie występowały, zarejestrowano 2 zachorowania na krztusiec, 1 zachorowanie na listeriozę.

W 2017 roku nie zarejestrowano zgonu z powodu choroby zakaźnej.

Z powodu zachorowań /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne hospitalizowanych było 163 osoby, co stanowiło ok. 24% ogółu zachorowań (tj. o 10 osób więcej było hospitalizowanych niż w 2016 r.), hospitalizacje głównie dotyczyły dzieci z powodu bakteryjnych lub wirusowych zakażeń jelitowych.

W 2017 roku w sprawozdaniach Mz55 zgłoszono 1357 (o 284 więcej jak w 2016 r.) zachorowań/podejrzeń zachorowania na grypę i zachorowania grypopodobne.

Ponadto w analizowanym okresie zgłoszono 92 pogryzienia przez zwierzęta, tj. o 32 zdarzenia więcej jak w roku 2016.

1. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych, w tym:

1.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe

W 2017 r. zarejestrowano 34 zachorowania (tj. o 22 więcej niż w roku 2016) - zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella enteritidis*. Zachorowania w większości – 25 zachorowań, w tym 6 prawdopodobnych dotyczyły głównie ogniska epidemicznego choroby przenoszonej drogą pokarmową, które wystąpiło na przyjęciu weselnym w miesiącu października analizowanego roku.

Pozostałe zachorowania były sporadyczne, wystąpiły w różnych środowiskach domowych, w trakcie przeprowadzanych wywiadów epidemiologicznych w żadnym przypadku nie ustalono źródła zakażenia.

W 2017 roku w powiecie myśliborskim zapadalność na zatrucia pokarmowe salmonellozowe wynosiła 50,69/100 tys. i jest wyższa w porównaniu do roku 2016 (w 2016 r. wynosiła 17,87/100 tys).

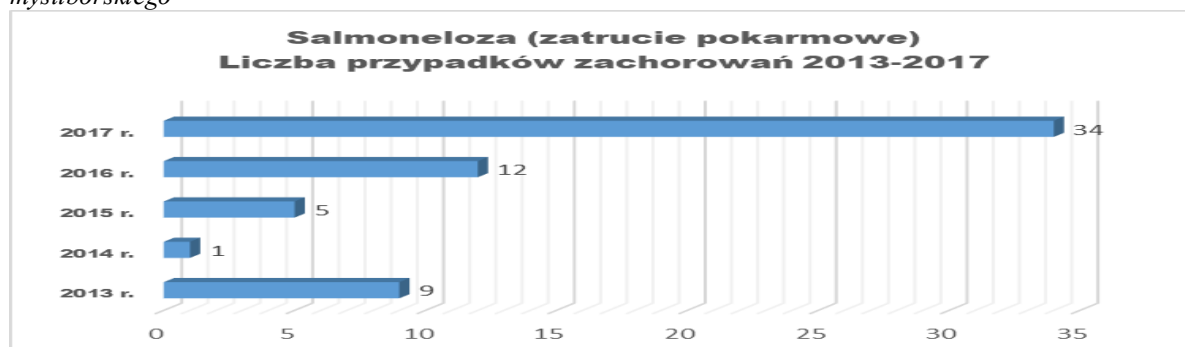
Tabela 2. 2.

Liczba zachorowań na Salmonelozę - zatrucia pokarmowe w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014 r.		2015 r.		2016r.		2017 r.	
	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.
Salmonelozą (zatrucie pokarmowe)	9	13,50	1	1,48	5	7,4	12	17,87	34	50,69

Rys. 2. 2.

Liczba zachorowań na Salmonelozę - zatrucia pokarmowe w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



Inne bakteryjne zakażenia jelitowe w analizowanym okresie to:

- wywołane przez *Campylobacter*, 5 zachorowań, które w 2 przypadkach dotyczyły dzieci w wieku do pierwszego roku życia;
- wywołane przez *Clostridium difficile*, 2 zachorowania, które dotyczyły osób dorosłych.

W zakresie zakażeń jelitowych zarejestrowano 24 zachorowania wywołane przez rotawirusy, w tym 10 zachorowań dotyczyło dzieci do lat 2 oraz 74 zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone. Ponadto zarejestrowano 111 zachorowań dot. biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowego o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym 34 zachorowania dotyczyły dzieci do lat 2. Liczba zgłoszeń zakażeń jelitowych w porównaniu do roku 2016 jest większa w zakresie wirusowych zakażeń jelitowych nieokreślonych.

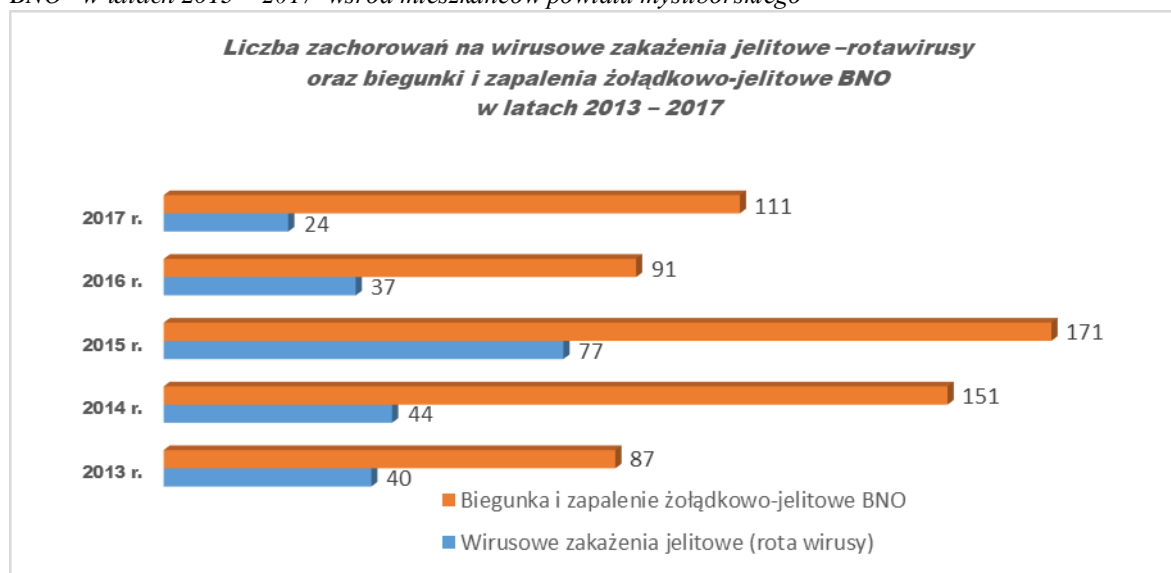
Tabela 2.3.

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe –rotawirusy oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Wirusowe zakażenia jelitowe (rota wirusy)	40	59,97	44	65,12	77	113,96	37	55,11	24	35,78
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	87	130,43	151	223,48	171	253,08	91	135,54	111	165,48

Ryc. 2.3.

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe –rotawirusy oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



1.1.1. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową, które wystąpiły w okresie od 01.01.2017 r do 31.12.2017 r.

Na terenie powiatu myśliborskiego w 2017 roku zarejestrowano 1 ognisko epidemiczne choroby przenoszonej drogą pokarmową.

Zachorowania w ognisku zostały wykazane w meldunkach dwutygodniowych: 10B/17 oraz 11A/17 w pozycji Salmonelloza - zatrucie pokarmowe.

Miejsce i okoliczności wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową :

Przyjęcie weselne Restauracja – OBERŻA TEMPLUM Chwarszczany 3B,
74-407 Boleszkowice

Liczba osób narażonych – 52, w tym do 14 roku życia – 5;

Liczba osób chorych – 25, w tym dzieci do 14-go roku życia – 2;

Liczba osób hospitalizowanych – 9, w tym dzieci do 14-go roku życia – 2;

Liczba osób zakażonych bezobjawowo – 9 w tym dzieci do 14-go roku życia – 1;
w tym osoby zatrudnione przy produkcji żywności – 4; zgony – 0 ;

Przebieg zachorowań – średni. Spożyte podejrzane potrawy – tatar wołowy.

Źródło zakażenia – wysoce prawdopodobne tatar wołowy.

Czynnik etiologiczny – Pałeczki Salmonella Enteritidis.

Wykonano badania w kierunku tlenowo rosnących, chorobotwórczych pałeczek jelitowych oraz w kierunku norowirusów, adenowirusów i rotawirusów.

Badania żywności – do badania pobrano surowce do przygotowania tataru (mięso wołowe, jaja kurze). Wyniki nie były kwestionowane.

Badania wody – pobrano, wynik prawidłowy.

Działania podjęte przy opracowaniu ogniska epidemicznego:

Dochodzenie epidemiologiczne – wywiady z uczestnikami przyjęcia weselnego.

Kontrola sanitarna bloku żywieniowego w restauracji OBERŻA TEMPLUM

Powiadomiono inne podmioty: Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Myśliborzu, Prokuraturę Rejonową w Myśliborzu, Powiatowe Centrum Zarządzania Kryzysowego w Myśliborzu.

Kierując się zasadą ostrożności orzeczono czasowe wstrzymanie działalności w zakresie produkcji i sprzedaży dań garmazeryjnych w restauracji Oberża TEMPLUM.

Zalecono przeprowadzić zabiegi mycia i dezynfekcji urządzeń sprzętu i naczyń w zakładzie oraz przedłożyć stosowną dokumentację potwierdzającą wykonanie tych zabiegów.

Zalecenia wykonano.

Osoby u których wykryto pałeczki Salmonella, zatrudnionych przy żywności i przy pracy z dziećmi do 6 r. ż. decyzją administracyjną odsunięto od pracy do czasu uzyskania 3 ujemnych wyników badania próbek kału (4 osoby zatrudnione przy żywności; 1 osoba – zatrudniona przy pracy z dziećmi do 6 r. ż.).

1.2. Decyzje administracyjne wydane w 2017 roku na podstawie art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi

W analizowanym okresie wystawiono 6 decyzji administracyjnych, na podstawie art. 5 ust.1 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi:

- dotyczyły zaniechania prac przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby w związku z zachorowaniem – zatrucie pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella enteritidis*, do czasu uzyskania 3 ujemnych wyników z badania kału w kierunku nosicielstwa pałeczek jelitowych.

1.3. Wirusowe Zapalenia Wątroby

W 2017 roku zarejestrowano 4 nowe zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B (w 2016 roku zarejestrowano 8 zachorowań) oraz 7 zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C (w 2016 roku zarejestrowano 8 zachorowań).

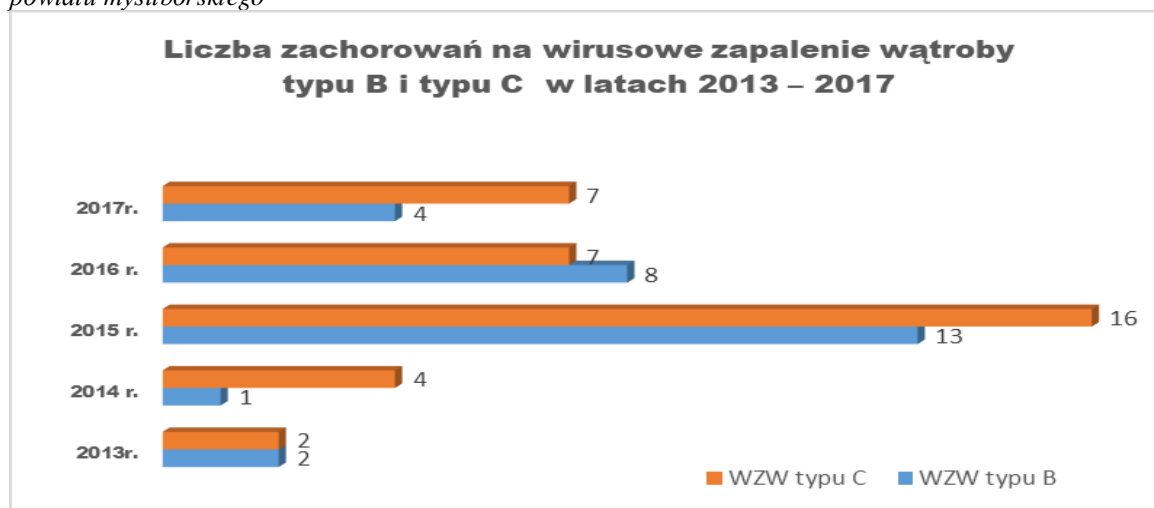
Tabela 2.4.

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014 r.		2015r.		2016 r.		2017 r.	
	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.
WZW typu B	2	3,00	1	1,48	13	19,24	8	11,91	4	5,96
WZW typu C	2	2,94	4	5,92	16	23,68	7	10,42	7	10,43

Rys. 2.4.

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



Liczba nowo wykrytych zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B zmniejszyła się w porównaniu do roku ubiegłego, natomiast liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C jest taka sama jak w roku ubiegłym. Wszystkie nowo wykryte zachorowania miały charakter przewlekły, najczęściej bezobjawowy, wykryte zostały przypadkowo.

Ponadto w 2017 r. do rejestru nosicieli p/ciał anty HCV wpisano 10 osób jako nowo wykryte, które były lub są w trakcie dalszej diagnostyki, w celu potwierdzenia lub wykluczenia zakażenia HCV. Osoby te oczekują na wizytę w poradniach chorób wątroby na rozszerzoną diagnostykę i konsultacje specjalistyczną – średni okres oczekiwania to około 1 rok od daty zarejestrowania.

Ogólna liczba nosicieli figurujących w rejestrze – stan na dzień 31.12.2017 r.

- w rejestrze nosicieli HbsAg – 189;
- w rejestrze nosicieli p/ciał anty HCV – 154;
- w rejestrze nosicieli HbsAg i p/ciał anty HCV - 4

1.4. Grypa sezonowa i zakażenia grypopodobne

W 2017 r. zgłoszono 1357 zachorowania na grypę sezonową – zgłoszenia dokonane w ramach tygodniowych meldunków MZ 55 przez 9 zakładów leczniczych, dla porównania w 2016 r. zgłoszono 1073 takich zachorowań. Zapadalność na grypę w porównaniu do roku 2016 wzrosła. Wzrost zachorowań na grypę i grypopodobne odnotowano w I kwartale 2017 r. Zarejestrowano w MZ 56 1 zachorowanie na grypę typ A potwierdzona wirusologicznie.

Tabela 2. 5.

Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014r.		2015 r.		2016 r.		2017r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Grypa i infekcje grypopodobne	1539	2307,14	5	7,40	1105	1635,37	1073	1598,15	1357	2023,05

Rys. 2. 5.

Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



1.5. Choroby wieku dziecięcego

W analizowanym okresie zanotowano porównywalna do roku ubiegłego liczbę zachorowań na ospę wietrzną - zarejestrowano 222 zachorowania, tj. o 7 więcej jak w roku 2016.

Tabela 2. 6.

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Ospa wietrzna	362	542,68	352	520,95	495	732,59	215	320,23	222	330,96

Rys. 2. 6.

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



Odra – brak zachorowań.

Różyczka – brak zachorowań.

Zachorowania na świnkę - zarejestrowano 5 zachorowań, w 2016 roku liczba zachorowań na świnkę wynosiła 4 osoby. Zachorowania na świnkę (możliwe) dotyczyły:

- 1 osoby dorosłej, mężczyzna l. 33, brak szczepień;
- dziecko, l. 16, szczepiony 2 dawki szczepionką Priorix i MMR;
- dziecko, l.10, szczepiony 2 dawki szczepionka Priorix i MMR;
- dziecka, l. 5, szczepiona 1 dawka szczepionki - MMR;
- dziecko l.7 szczepiony 1 dawką szczepionki Priorix.

Liczba zachorowań na płonicę w roku 2017 w porównaniu do roku 2016 większa, zarejestrowano 77 zachorowań, w ubiegłym analogicznym okresie zarejestrowano 48 zachorowań.

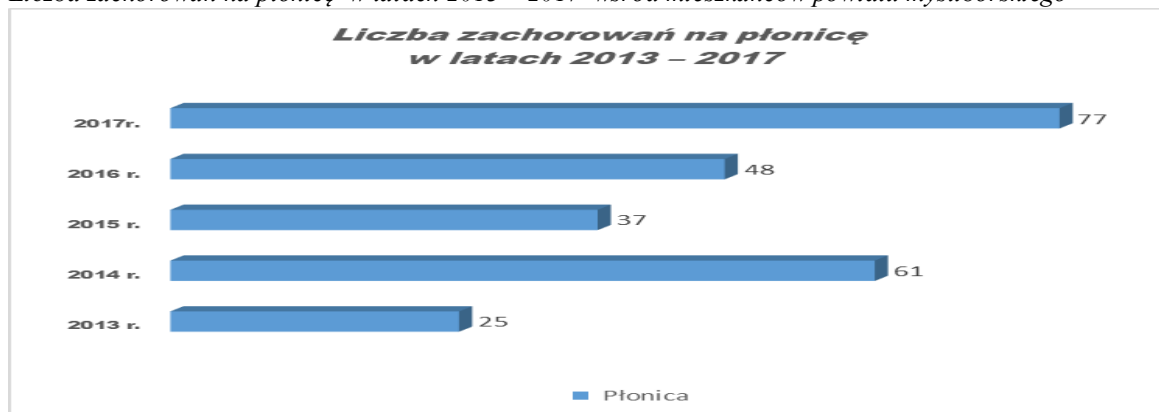
Tabela 2.7.

Liczba zachorowań na płonicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.	
	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.
Płonica	25	37,48	61	90,29	37	54,76	48	71,49	77	114,79

Rys. 2.7.

Liczba zachorowań na płonicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



1.6. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu

W 2017 roku zarejestrowano 2 zachorowania na bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, 1 zachorowanie na zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone oraz 1 zachorowanie na zapalenie mózgu inne i nieokreślone.

1.7. Inwazyjna choroba meningokokowa

W 2017r. nie zarejestrowano zachorowania na inwazyjną chorobę meningokokową.

1.8. Borelioza z Lyme

W 2017 r. zarejestrowano 53 zachorowania na boreliozę. W 29 przypadkach zachorowanie przebiegało jako postać skórna (rumień po ekspozycji kleszcza), 2 zachorowanie jako postać neurologiczna oraz 22 jako postać stawowa (w tym 11 jako prawdopodobna stawowa). Pięć osób było hospitalizowanych, natomiast pozostałych 48 osób było w leczeniu ambulatoryjnym.

W porównaniu do 2016 r. zaobserwowano tendencje wzrostową w tej jednostce chorobowej.

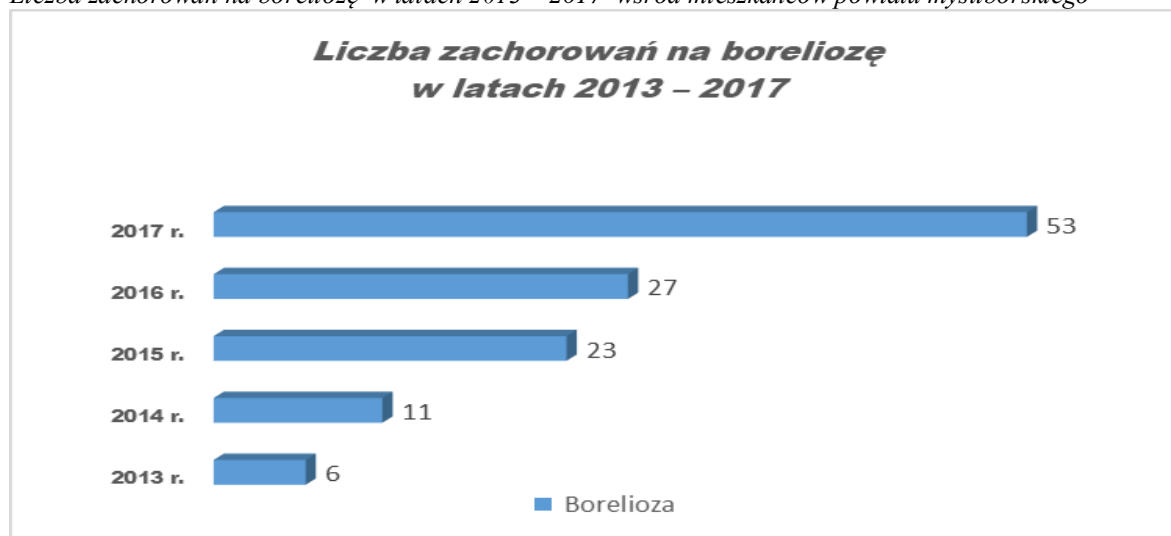
Tabela 2.8.

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014 r.		2015r.		2016 r.		2017r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Borelioza	6	9,00	11	16,28	23	34,04	27	40,21	53	79,01

Rys. 2.8.

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



1.9. Styczność, narażenie na wściekliznę – potrzeba szczepień

Tabela 2.9.

Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta oraz liczba podjętych szczepień przeciwko wściekliznie w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

ROK	Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta	Liczba przypadków pogryzień po których podjęto szczepienia przeciw wściekliznie
2013	96	12
2014	84	11
2015	93	23
2016	60	9
2017	92	10

Rys. 2.9.

Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta oraz liczba podjętych szczepień przeciwko wściekliznie w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



W 2017 roku przeprowadzono 92 wywiady epidemiologiczne w związku ze zgłoszeniem przez lekarzy pogryzień przez zwierzęta. Liczba zgłoszeń pokąsań ludzi przez zwierzęta jest wyższa w stosunku roku 2016. W 2016 roku przeprowadzono 60 wywiadów, tj. o 32 mniej. W 10 przypadkach podjęte były szczepienia p/wściekliznie, które dotyczyły pokąsania przez zwierzęta domowe.

W 2017 roku hospitalizacji w związku z pogryzieniem przez zwierzęta nie było.

1.10. Choroby przenoszone drogą płciową

W analizowanym okresie w powiecie myśliborskim nie zarejestrowano zachorowania na choroby przenoszone drogą płciową.

1.11. Gruźlica

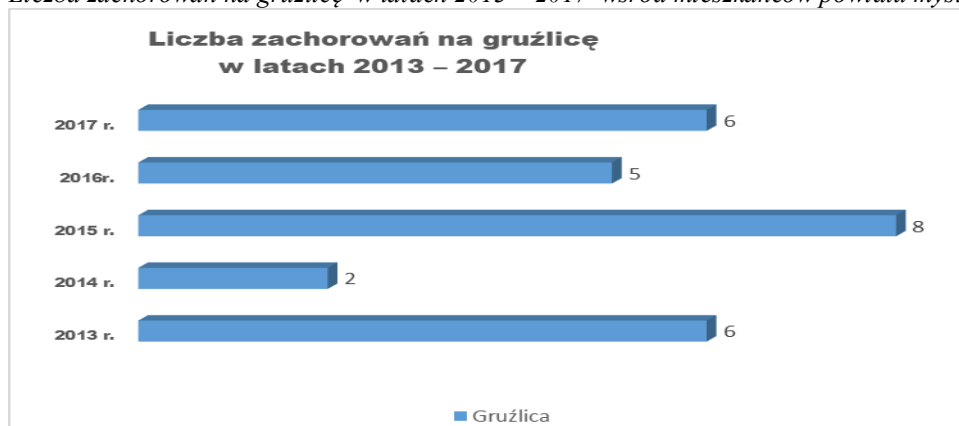
Tabela 2.10.

Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rok	2013 r.		2014 r.		2015 r.		2016 r.		2017 r.	
	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.	Liczba przyp.	Wspól. zapadal.
Gruźlica	6	9,00	2	2,96	8	11,84	5	7,44	6	8,94

Rys. 2.10.

Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego



W 2017 r. w powiecie myśliborskim zarejestrowano i wykazano 5 zachorowań na gruźlicę układu oddechowego potwierdzoną bakteriologicznie oraz 1 zachorowanie na gruźlicę płuc nie potwierdzoną bakteriologicznie. Zachorowania dotyczyły 3 mężczyzn i 3 kobiet. Nadzorem lekarskim w kierunku gruźlicy w związku z wyżej wymienionymi zachorowaniami objęto 8 osób z kontaktu domowego.

Tabela 2. 11

Nowe zachorowania na gruźlicę w 2017 roku

Wyszczególnienie	Gruźlica				
	wszystkie postacie	w tym			innych narządów
		płucna		niezakaźna	
		razem	zakaźna (prątkująca)		
Powiat: myśliborski	6	6	5	1	
w tym:					
Miasto	5	5	4	1	
Wieś	1	1	1		
Mężczyźni	3	3	2	1	
Kobiety	3	3	3		
Wg grup wiekowych:					
0 - 14					
15 - 19					
20 - 29					
30 - 44	3	3	2	1	
45 - 64	1	1	1		
65 i więcej	2	2	2		
Liczba osób objętych nadzorem: ogółem	8				

1.12. Zakażenia HIV/choroba AIDS

W 2017 r. w powiecie myśliborskim zarejestrowano 4 nowo wykryte zakażenia wirusem HIV. Zachorowania na AIDS w 2017 roku nie rejestrowano. Nowo wykryte zakażenia dotyczyły 3 mężczyzn, w wieku: 17, 27, 47 lat i 1 kobiety, wiek 25 lat.

Drogi zakażenia - partner HIV, kontakt heteroseksualny, kontakt homoseksualny.

Tabela 2.12.

Wybrane choroby zakaźne w powiecie myśliborskim w latach 2016 – 2017

Liczba zachorowań i zapadalność na 100 tys. ludności.

Rok	2016 r.		2017r.	
	Liczba przyp.	Współ. zapadal.	Liczba przyp.	Współ. zapadal.
Salmoneloza (zatrucie pokarmowe)	12	17,87	34	50,69 ↗
Lamblioza	12	17,87	32	47,70 ↗
Wirusowe zakażenia jelitowe (rotawirusy)	37	55,11	24	↘35,78
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	91	135,54	111	165,48 ↗
Plonica	48	71,49	77	114,79 ↗
WZW typu B	8	11,91	4	↘5,96
WZW typu C	7	10,42	7	10,43
Borelioza	27	40,21	53	79,01 ↗
Styczność i narażenie na wściekliznę	9	13,40	10	14,9
Ospa wietrzna	215	320,23	222	330,96
Grypa i zachorowania grypopodobne	1073	1598,15	1357	2023,05 ↗
Różyczka	2	2,98	-	
Świnka	4	5,96	5	7,45
Zapalenie opon mózgowych	3	4,47	3	4,47
Choroby przenoszone drogą płciową	2	2,98	-	
Gruźlica	5	7,44	6	8,94

Wskaźnik zapadalności obliczono wg wzoru:
 liczba zachorowań/liczba mieszkańców x 100 tys.

- ↗ wzrost wskaźnika zapadalności
- ↘ spadek wskaźnika zapadalności

2. Realizacja szczepień ochronnych

Szczepienia ochronne realizowane są przez 16 Świadczeniodawców w tym:

- Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej – 14,
- Oddziały Noworodkowe, Izby Przyjęć – 2.

W ramach działalności Niepublicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej funkcjonuje 17 punktów szczepień;

- punkty szczepień wspólne dla dzieci, młodzieży i dorosłych – 13,
- punkty szczepień dla dzieci i młodzieży - 2,
- punkty szczepień dla osób dorosłych - 2.

W punktach szczepień wspólnych dla dzieci, młodzieży i dorosłych szczepienia odbywają się z zachowaniem rozdziału czasowego pomiędzy przyjęciami osób zdrowych i chorych.

Kontrole w punktach szczepień:

- Liczba kontroli planowanych – 34;
- Liczba kontroli przeprowadzonych – 35, w tym 1- sprawdzająca.

Doraźne uwagi i zalecenia pokontrolne dotyczyły:

- Braki i opóźnienia w terminach realizacji szczepień – **2**
- Nieprawidłowości w zakresie sprawozdawczości - 4
- Inne – **15** (dot. obowiązku całodobowego, przez 7 dni w tygodniu monitorowania temp. w urządzeniach chłodniczych do przechowywania szczepionek – **4**; zalecenie podjęcia działań zmierzających do pozyskania karty szczepień dziecka zadeklarowanego do zakładu – **1**; zalecenie podjęcia działań zmierzających do ustalenia miejsca pobytu dzieci, których opiekunowie nie zgłaszają się na wezwania – **1**; uaktualnienie procedur: „*Postępowanie ze szczepionkami w przyp. braku dopływu prądu*”, *Postępowanie ze szczepionkami w przyp. awarii urządzenia chłodniczego*” – **2**; zalecenie dot. umieszczania w karcie szczepień czytelnego podpisu osoby wykonującej szczepienie - **4**; zalecenie dokonania sprawdzenia prawidłowego funkcjonowania termometru cieczowego urządzeniu chłodniczym – **1**; zalecenie prawidłowego rozmieszczenia preparatów szczepionkowych w urządzeniu chłodniczym - **2**

Przyczyny nie terminowej realizacji szczepień to głównie:

- świadoma odmowa szczepień opiekunów prawnych dziecka,
- nie zgłaszanie się na szczepienia w wyznaczonych przez punkt szczepień terminach pomimo wielokrotnie wysyłanych wezwań,
- emigracja poza teren kraju przy jednoczesnym nie odebraniu dokumentacji szczepień.

W związku z uchylaniem się od ustawowego obowiązku szczepień prowadzone jest postępowanie przymuszające opiekunów prawnych poprzez:

- przesyłanie pism informacyjnych zawierających treści poszerzające wiedzę nt. zasadności szczepień ochronnych jak i uwarunkowania prawne w tym zakresie,
- przesyłanie wezwań do osób sprawujących opiekę prawną nad dzieckiem,
- przesyłanie upomnień wzywających do dobrowolnego uzupełnienia zaległych szczepień.

W analizowanym okresie:

- wystosowano 65 pism informujących o ważności szczepień i konsekwencjach nie realizowania szczepień;
- wysłano 33 wezwania do uzupełnienia zaległych szczepień;
- wysłano 18 upomnień wzywających do dobrowolnego uzupełnienia zaległych szczepień;
- wystawiono 13 tytułów wykonawczych, które przesłano do Wojewody Zachodniopomorskiego;
- wystawiono 21 wniosków do Wojewody Zachodniopomorskiego o wszczęcie wobec opiekunów prawnych dzieci egzekucji administracyjnej oraz nałożenie grzywny w celu przymuszenia (w tym 4 o ponowne nałożenie grzywny);
- wysłano w formie postanowień 8 odpowiedzi na zarzuty opiekunów.

Na dzień 31 grudnia 2017r. liczba osób opornych zgłoszonych do PPIS w Myśliborzu wynosi - 43 osoby, w tym 20 to nowe zgłoszenia w 2017r., 23 - to osoby zgłoszone w latach poprzednich, które pomimo prowadzonego postępowania nie podjęły realizacji szczepień. Spośród osób opornych wobec których wszczęto procedurę przymuszającą do szczepień, 6 osób szczepienia uzupełniły, 11 osób dostarczyło zaświadczenia od lekarzy specjalistów odraczające realizację szczepień, 1 osoba – emigracja.

Główną przyczyną nie realizowania szczepień przez opiekunów prawnych dzieci jest obawa o wystąpienie Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych po podaniu szczepionek.

Realizacja szczepień obowiązkowych:

- Na dzień 31.12.2017r. liczba dzieci i młodzieży do 19 roku życia podlegających szczepieniom obowiązkowym – 13 346.

Bieżące kontrole w Punktach Szczepień wykazały, iż szczepienia realizowane są terminowo, zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych. Nieznaczne opóźnienia podyktowane są czasowymi odroczeniami od szczepień ze wskazań lekarskich lub nie zgłaszaniem się na szczepienia pomimo wysyłanych wielokrotnie wezwań.

Podczas wizyt lekarskich rodzice na bieżąco informowani są o szczepieniach zalecanych co w większości potwierdzają podpisem.

2.1. Niepożądane odczyny poszczepienne

Do roku 2017r. zgłoszono 15 niepożądanych odczynów poszczepiennych. Zgłoszone odczyny dotyczyły dzieci do 2 – roku życia, w 1 przypadku dziecka w 3 roku życia. Szczepionki po podaniu których zarejestrowano NOP to: DTP – 8 przypadków; Poliorix – 3 przypadki; ACT-Hib – 8 przypadków; BCG – 2 przypadki; Euvax B – 2 przypadki; Hepavax Gene – 1 przypadek; Priorix – 1 przypadek; Prevenar 13 – 1 przypadek; Pentaxim – 2 przypadki; Rotarix – 1 przypadek; Imovax Polio – 1 przypadek.

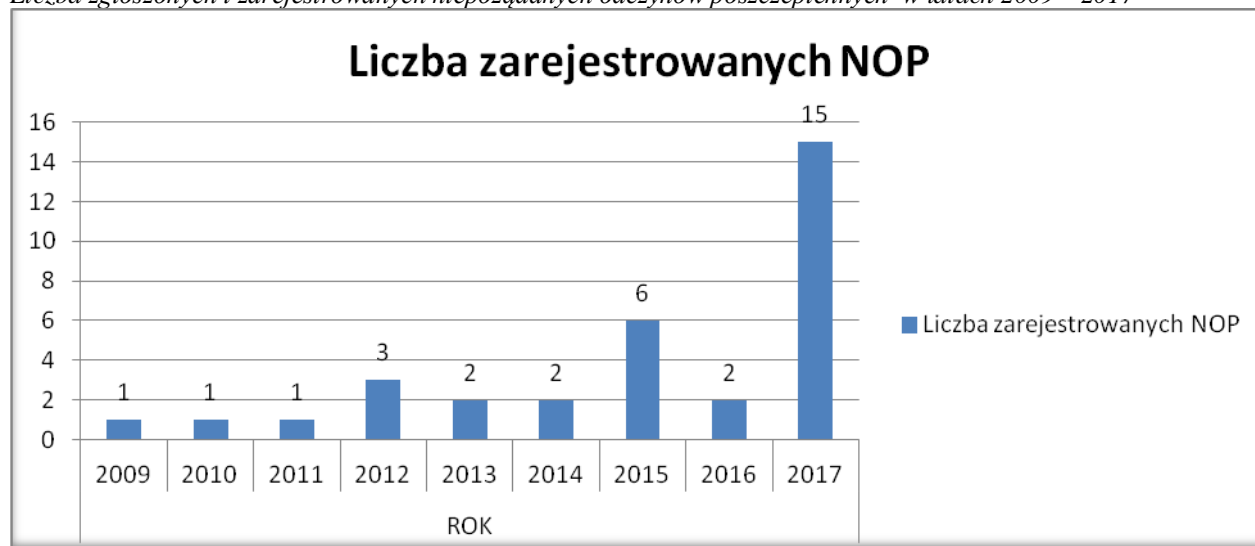
8 zgłoszonych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych dotyczy dzieci, którym jednocześnie, w jednej sesji szczepiennej podano 2, 3 lub 4 szczepionki – w tych przypadkach brak możliwości ustalenia, która z podanych szczepionek mogła wywołać objawy niepożądane.

Wszystkie zgłoszone odczyny miały charakter łagodny, w 3 przypadkach dzieci były hospitalizowane, we wszystkich przypadkach był pełny powrót dzieci do zdrowia.

W stosunku do lat ubiegłych znacznie wzrosła liczba zgłoszonych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych. Jest to wynikiem m. in. działań pracowników inspekcji, którzy podczas planowych kontroli, każdorazowo przypominają o obowiązku zgłaszania NOP.

Rys. 2.11.

Liczba zgłoszonych i zarejestrowanych niepożądanych odczynów poszczepiennych w latach 2009 – 2017



Podsumowanie i wnioski:

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w analizowanym okresie nie stanowi zagrożenia zdrowotnego dla mieszkańców powiatu myśliborskiego.
2. W 2017 roku zarejestrowano 1 ognisko epidemiczne choroby przenoszonej drogą pokarmową, gdzie czynnikiem etiologicznym była *Salmonella Enteritidis*.
3. Zachorowania na choroby zakaźne dotyczyły głównie dzieci oraz chorób sezonowych, w tym m.in. zachorowania na ospę wietrzną.
4. Na poziomie umiarkowanym w porównaniu do analogicznego okresu lat poprzednich rejestrowane są zachorowania na wirusowe zapalenia wątroby, natomiast zanotowano wzrost zachorowań na boreliozę i wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone.
5. Zachorowań na choroby wysoce niebezpieczne w analizowanym okresie nie odnotowano.
6. Stan uodpornienia dzieci i młodzieży przeciw chorobom zakaźnym objętym Programem Szczepień Ochronnych realizowany jest bez większych opóźnień. Nieznaczne braki w uodpornieniu spowodowane są czasowymi odroczeniami od szczepień ze wskazań lekarskich, emigracją oraz świadomą odmową szczepień opiekunów prawnych dzieci.
7. Pomimo podjętych działań przymuszających do realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych szczepienia nie są realizowane.
8. Zwiększa się liczba dzieci nie realizujących obowiązkowych szczepień ochronnych z powodu świadomej odmowy opiekunów prawnych dzieci.
9. W roku 2017 znacznie wzrosła liczba zgłoszonych, zarejestrowanych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych w stosunku do lat ubiegłych.

Wzrost ten jest spowodowany zwiększoną czujnością lekarzy rozpoznających i zgłaszających NOP, stosujących się do zaleceń Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2010r. w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania (Dz. U. z 2010r., Nr 254, poz. 1711).

II. STAN SANITARNY PODMIOTÓW DZIAŁALNOŚCI LECZNICZEJ

1. Decyzje administracyjne wydane na podmioty działalności leczniczej

W analizowanym okresie w obszarze Epidemiologii wystawiono 4 decyzje administracyjne merytoryczne z nałożonymi obowiązkami, 4 decyzje płatnicze oraz 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków na wniosek strony.

2. Podmioty działalności leczniczej

W 2017 roku w ewidencji podmiotów wykonujących działalność leczniczą zarejestrowano 109 zakładów leczniczych.

w zakresie świadczeń szpitalnych	1
w zakresie ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych	40
w zakresie rehabilitacji leczniczej	2
laboratorium diagnostyczne	1
w zakresie praktyk zawodowych lekarzy i pielęgniarek	65

Skontrolowano 64 podmioty lecznicze, co stanowiło 59 % objętych nadzorem, w tym 34 prywatne praktyki zawodowe.

Tabela 2. 13

Podmioty działalności leczniczej skontrolowane przez PIS w pow. myśliborskim w 2017r.

Rodzaj placówki	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba skontrolowanych obiektów
Podmioty działalności leczniczej ogółem:	109	64
w tym: Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych	65	34

2.1. Szpitale

SZPITAL BARLINEK Spółka z o.o. w Barlinku, ul. Szpitalna 10.

Aktualna liczba łóżek – łącznie 113 w oddziałach szpitalnych

- Oddział internistyczny 42
- Oddział chirurgiczny 26
- Oddział ginekolog-położn. 29
- Oddział pediatryczno-neonatolog. 16

ponadto w strukturze Szpitala znajdują się:

- Oddział noworodkowy 11 łóżeczek + 2 inkubatory
- Zakład pielęgnacyjno-Opiekuńczy 45 łóżek
- Ośrodek Rehabilitacji i Opieki krótko i długoterminowej (pobyty komercyjne) 22 łóżka
- Dzienny Dom Opieki Medycznej 15



Fot. Szpital Barlinek Sp. z o.o. wejście do budynku C

W związku z niespełnieniem w ustawowym terminie Programu dostosowania do wymagań określonych w rozporządzeniu w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej Prezes Zarządu Szpitala Barlinek zwrócił się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu o wydanie opinii o wpływie niespełnienia wymagań na bezpieczeństwo pacjentów. Przedmiotowy wniosek zawierał wszystkie wymagane elementy tj. uzasadnienie niedotrzymania terminu dostosowania, analizę i ocenę ryzyka wystąpienia zdarzenia związanego z wykonywaniem świadczeń zdrowotnych mogącego mieć wpływ na bezpieczeństwo pacjentów oraz propozycje rozwiązań zastępczych w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego pacjentom.

Biorąc pod uwagę przedmiotowy wniosek oraz po zapoznaniu się z przedstawioną analizą ryzyka wystąpienia zdarzenia związanego z wykonywaniem świadczeń leczniczych, stanowisko organu założycielskiego w sprawie zatwierdzenia planów finansowania modernizacji szpitala, a także analizę sytuacji epidemiologicznej szpitala, brak rejestrowanych ognisk epidemicznych, brak spraw interwencyjnych w stosunku do Szpitala Barlinek sp. z o.o., Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu wydał Postanowienie PS-EP/602-1/18, w którym stwierdza, że niespełnienie określonych w Programie dostosowania wymagań Rozporządzenia MZ w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą - **ma nieznaczny wpływ na bezpieczeństwo pacjentów.**

2.1.1. Stan techniczny i funkcjonalność szpitali

W 2017 roku w wyniku kontroli w Szpitalu Barlinek Sp. z o.o. stwierdzono następujące nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego i funkcjonalności:

Blok operacyjny

- Układ pomieszczeń bloku operacyjnego nie zapewnia utrzymania ruchu jednokierunkowego oraz zachowania zasady rozdziału na tzw. strefy czyste i brudne dla personelu, pacjentów i materiałów.
- Nieprawidłowy stan techniczno-sanitarny powierzchni bezdotykowych (powierzchnia podłogi, ściany i sufity) w sali operacyjnej „brudnej”, sufity w części pomieszczeń służy szatniowej – zaplecze sanitarne z uszkodzoną, odpryskującą farbą.
- Nieprawidłowy stan techniczno-sanitarny mebli (zniszczone powierzchnie mebli) i wyposażenia w sali operacyjnej brudnej, sali operacyjnej czystej, w służy szatniowej, magazynie materiałów sterylnych oraz pomieszczeniu pakietowania (części czystej).

Steryliźatornia

- Brak dogodnego połączenia z zespołem operacyjnym oraz innymi jednostkami organizacyjnymi szpitala.
- Brak śluz umywalkowo-fartuchowych pomiędzy poszczególnymi strefami.

- Brak pomieszczenia do wydawania materiałów sterylnych.
- Nieprawidłowy stan sanitarno techniczny pomieszczenia do przyjmowania materiałów do sterylizacji i magazynu podręcznego:
 - powierzchnia podłogi zniszczona, nierówna,
 - zniszczone i nieszczelne połączenia ścian z podłogami,
 - powierzchnie ścian brudne, z ubytkami i pęknięciami tynku.

Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy

- W następujących pomieszczeniach:
 - ZPO nr 1: kuchnia, brudownik, łazienka dla pacjentów, ubikacja stwierdzono zacieki na sufitach i ścianach, łuszczącą się farbę;
 - ZPO nr 2: ciągi komunikacyjne: futryny, drzwi i ościeżnice z ubytkami drewna i farby;
 - światlica: nad oknem ubytki tynku, ściany z zaciekami, brudne; pokoje łóżkowe nr 2,5,7 i kuchnia – zacieki na sufitach i ścianach;
 - brudownik: obudowa wanny z ubytkami glazury.
- W pomieszczeniu kuchni ZPO nr 1 oraz w świetlicy ZPO nr 2 meble wyeksploatowane, z dużym stopniem zużycia.
- W gabinecie zabiegowym ZPO nr 1 i ZPO nr 2 brak zlewu, wyroby medyczne po dezynfekcji myte są w umywalce do mycia rąk stanowi to naruszenie.

Ponadto podczas kontroli w Szpitalu Barlinek stwierdzano - w kontrolowanych oddziałach brak pokoi łóżkowych z węzłem sanitarnym, w pokojach łóżkowych brak dostępu do łóżek z trzech stron, pomieszczenia higieniczno-sanitarne – brak przystosowania dla osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, brak wydzielonych izolatek spełniających wymagania.

W 2017 roku w wyniku kontroli wystawiono dla Szpitala Barlinek Sp. z o.o. 3 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego, dot. m.in.:

Blok operacyjny – doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego powierzchnie podłóg i ścian w Sali operacyjnej septycznej oraz zapewnić meble i osprzęt o powierzchniach gładkich, zmywalnych.

Sterylizatornia – doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany i podłogi w pomieszczeniu do przyjmowania materiałów do sterylizacji oraz pomieszczeniu gospodarczym.

Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy nr 1 – doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany, sufity, podłogi, stolarkę drzwiową.

Przedmiotowe decyzje są w trakcie realizacji.

Inne REMONTY i zmiany organizacyjne przeprowadzone w 2017 r.

- remonty doraźne w obiektach szpitalnych (malowanie, naprawy bieżące - magazyn odpadów medycznych, punkt pobierania materiałów do badań laboratoryjnych);
- laboratorium przeniesiono do nowo wyremontowanych pomieszczeń w budynku H.

Stan sanitarno-techniczny i funkcjonalny poszczególnych oddziałów szpitalnych ulega stopniowej poprawie. Wszystkie prace remontowe i modernizacyjne prowadzone są w ramach działań naprawczych wg opracowanego programu dostosowawczego. Realizowane są obowiązki nałożone w wydanych decyzjach. Aktualnie w Szpitalu Barlinek Spółka z o.o. obowiązuje 9 decyzji administracyjnych z nałożonymi obowiązkami w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego.

2.1.2. Dezynfekcja

Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedury dezynfekcji w oddziałach nie stwierdzono. Dezynfekcja narzędzi odbywa się w pojemnikach pod przykryciem, oznakowanych nazwą preparatu, stężeniem, datą sporządzenia roztworu.

Oddziały zaopatrzone w dostosowaną do potrzeb ilość preparatów dezynfekcyjnych:

- **miejsce dezynfekcji:** gabinety zabiegowe w oddziałach szpitalnych, blok operacyjny - pomieszczenie przeznaczone do dezynfekcji sprzętu wielokrotnego użytku, środek dezynfekcyjny – Sekusept Pulver 2% z aktywatorem , Viruton powder;

- **dezynfekcja powierzchni:** stosowane środki dezynfekcyjne: – 1% i 2% Septacid, 2% Virkon, Actichlor plus, Incidin Liguide, Medi Spray, Velox Top AF, chusteczki Velox Vipes do dezynfekcji głowic USG oraz sprzętu w rehabilitacji, klawiatury komputerów, telefony.

- do odkażania rąk stosowany preparat Skinman soft, AHD 100,

stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk personelu zaopatrzone i wyposażone prawidłowo.

Dezynfekcja endoskopów – myjnia automatyczna, środek dezynfekcyjny – Seku Aktiv. (zgodnie z obowiązującą procedurą dot. dezynfekcji endoskopów).

Dezynfekcja basenów i kaczek:

- dezynfekcja odbywa się zgodnie z opracowaną procedurą: oddział wewnętrzny, oddział ginekologiczno-położniczy oraz oddział chirurgiczny posiadają myjnie – dezynfektory do basenów i kaczek;

- oddział dziecięcy, izba przyjęć, Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy nr 1 i nr 2 wydzielone pojemniki z przykrywą;

- środek dezynfekcyjny – 1% Septacid, 2% Septacid, Actichlor Plus, Sekumatik FRE- myjko-dezynfektory;

- miejsce przeprowadzania dezynfekcji – w wydzielonych miejscach (brudowniki);

- szpital nie posiada maceratorów.

Dobór preparatów jest zgodny ze wskazaniami producenta, a preparaty stosowane zgodnie z kartami charakterystyki oraz opracowanymi i wdrożonymi procedurami postępowania.

Materace, koce, poduszki są prane i dezynfekowane w firmie zewnętrznej:

Zakład usług Pralniczych Sp. z o.o. Henryka Różalska , Katarzyna Karasiewicz

ul. Lipowa 11 76-032 Mielenko

Materace przed zanieczyszczeniem zabezpieczane są pokrowcami.

2.1.3. Utrzymanie bieżącej czystości

Utrzymanie czystości i sprzątanie pomieszczeń, zaplecza i ciągów komunikacyjnych prowadzone jest przez personel podmiotu leczniczego. Zaopatrzenie w środki do sprzątania dobre. W użyciu do utrzymania czystości – wydzielone wózki wielofunkcyjne, dwuwaderekowe. Postępowanie ze sprzętem po zakończonym sprzątaniu bez uwag. Nakładki na mopy po każdym użyciu przekazywane do prania – usługi pralnicze realizowane są przez pralnię zewnętrzną. Brak wydzielonych pomieszczeń do przechowywania sprzętu do sprzątania i środków do utrzymania czystości – w poszczególnych oddziałach wydzielone są miejsca w pomieszczeniach brudownika, tylko oddział dziecięcy posiada wydzielone pomieszczenie.

Zaopatrzenie w środki ochrony indywidualnej pracowników (fartuchy ochronne, rękawiczki jednorazowe, maski na twarz) dobre.

Każda jednostka organizacyjna szpitala/oddział posiada opracowany i wdrożony plan higieny szpitalnej dla poszczególnych obszarów.

2.1.4. Sterylizacja

Szpital posiada 2 autoklawy:

- autoklaw przelotowy, typ GE-2609, Getinge, rok budowy 1988, zapisy ze sterylizatora;
- autoklaw przelotowy, typ STS-ASH, SMS Warszawa, rok budowy 1987, zapisy ręczne.

Szpital nie korzysta z usług zewnętrznych w zakresie sterylizacji narzędzi i sprzętu medycznego.

Przygotowanie narzędzi wielokrotnego użycia do sterylizacji odbywa się w oddziałach oraz w sterylizatorni.

Dezynfekcja wstępna i właściwa w gabinetach zabiegowych poszczególnych jednostek organizacyjnych szpitala – pakietowanie narzędzi i materiałów w zestawy w sterylizatorni oraz na bloku operacyjnym.

W Szpitalu jest wydzielony personel do prowadzenia procesów sterylizacji, (technik sterylizacji). Transport materiałów do sterylizacji i po sterylizacji na oddziały szpitalne odbywa się w zamkniętych, wydzielonych pojemnikach, realizowany jest przez pracowników transportu wewnętrznego.

Kontrola procesów sterylizacji:

- bioindykatory (1 x w tygodniu + w razie awarii);

1) autoklaw przelotowy typ Getinge 2609 – kontrola 109 x oraz spora „A” – 5x;

2) autoklaw przelotowy, typ STS – ASH 265 – kontrola 19 x oraz Spora „A” - 5x.

Ponadto w każdym pakiecie umieszczany jest wskaźnik chemiczny oraz na zewnątrz pakietu naklejana jest taśma z indykatorem, wskaźniki umieszczane są również reprezentatywnie w różnych punktach komory autoklawu w każdym cyklu sterylizacji.

Prowadzona jest dokumentacja każdego cyklu sterylizacji – wydruk parametrów fizycznych ze sterylizatora (autoklaw Getinge) i zapisy ręczne z autoklawu STS-ASH 265.

Awaryjność urządzeń sterylizujących – autoklaw przelotowy typ Getinge 2609 naprawiany 12 razy, natomiast autoklaw przelotowy, typ STS – ASH 265 – w analizowanym okresie nie był poddawany naprawie.

2.2. Zakażenia szpitalne i ocena działalności szpitalnych zespołów kontroli zakażeń szpitalnych

W Szpitalu Barlinek Zarządzeniem Prezesa powołany jest Komitet Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych. Skład osobowy Komitetu Zakażeń Szpitalnych i Zespołu Zakażeń Szpitalnych zgodny z obowiązującymi aktami prawnymi w tym zakresie. Członkowie Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych – lekarz jako przewodniczący ZKZSz, pielęgniarka epidemiologiczna oraz specjalista do spraw mikrobiologii posiadają kwalifikacje zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Ponadto w szpitalu wyznaczeni są we wszystkich oddziałach lekarze i pielęgniarki łącznikowi.

Szpital Barlinek Sp. z o.o. nie posiada laboratorium mikrobiologicznego – badania mikrobiologiczne wykonywane są poza szpitalem (umowa z podmiotem zewnętrznym) – Diagnostyka Gorzów, ul. Piłsudskiego 15.

Zespół Kontroli Zakażeń Szpitalnych organizuje i przeprowadza szkolenia dla pracowników szpitala w zakresie kontroli zakażeń szpitalnych. Udostępniono dokumentację dotyczącą szkoleń, która zawiera tematykę i potwierdzenie uczestników udziału w szkoleniu. Szkolenia w przedmiotowym temacie przeprowadzane są również z udziałem wykładowców zewnętrznych. W 2017 roku przeprowadzono 12 szkoleń dla nowo przyjętych pracowników – 38 osób przeszkolonych; 15 szkoleń okresowych dla 124 osób; 2 szkolenia przeprowadzone przez firmę zewnętrzną, w których udział wzięło 48 pracowników.

W szpitalu na bieżąco prowadzona jest aktualizacja procedur przeciwepidemicznych,

w 2017 roku dotyczyły: cewnikowanie pęcherza moczowego, postępowanie z narzędziami i sprzętem medycznym wielokrotnego użycia, sprzętem higienicznym wielokrotnego użycia, przekazywanie materiałów do sterylizacji, postępowanie z aparatem Ambu i laryngoskopem. Procedury są dostępne dla wszystkich pracowników, potwierdzone pisemnie o zapoznaniu się z procedurami. Procedury opracowuje i aktualizuje pielęgniarka epidemiologiczna. Procedury zatwierdzane są przez przewodniczącego Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych.

Kontrole wewnętrzne w zakresie poprawności, skuteczności procedur zapobiegania zakażeniom i szerzeniu się czynników alarmowych oraz w zakresie stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej przeprowadza pielęgniarka epidemiologiczna.

W 2017 roku przeprowadzono 54 kontrole. W ramach wewnętrznej kontroli czystości mikrobiologicznej wykonano 30 kontroli (92 badania), które obejmowały obszar bloku operacyjnego, pracowni endoskopowej, sterylizatorni oraz traktu porodowego i sali noworodkowej.

W szpitalu pobierane są badania mikrobiologiczne przesiewowe u pacjentów z historią hospitalizacji oraz przenoszonych z OIT/OIOM.

Monitorowanie i rejestracja zakażeń i czynników alarmowych w Szpitalu Barlinek Sp. z o.o. – tryb mieszany bierno-czynny. Definicje zakażeń szpitalnych i kryteria postępowania w formie papierowej, dostępne są dla wszystkich zainteresowanych i zajmujących się rozpoznawaniem i leczeniem zakażeń.

Rejestr zakażeń szpitalnych prowadzony jest w formie indywidualnych kart rejestracji zakażenia szpitalnego i czynnika alarmowego. Przedmiotowe karty wypełnia pielęgniarka epidemiologiczna, które są weryfikowane i zatwierdzane przez przewodniczącego Zespołu Kontroli Zakażeń Szpitalnych i lekarza sprawującego opiekę nad pacjentem.

Raport o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala jest zgodnie z obowiązującym terminem przekazywany dla Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu.

Dokumentacje w zakresie kontroli wewnętrznych szpitala stanowi zbiór protokołów z przeprowadzonych kontroli. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przeprowadzane są kontrole sprawdzające zgodnie z wyznaczonymi terminami.

Dokumentacja dotycząca zakażeń szpitalnych prowadzona jest w formie papierowej, zabezpieczona przed zniszczeniem i dostępem osób nieuprawnionych.

DEZYNSEKCJA i DERATYZACJA

W szpitalu przeprowadzono zabieg deratyzacji w miesiącach III, IX, XI 2017 r. we wszystkich obiektach szpitalnych we własnym zakresie - preparat MURIN FACOUM PASTA oraz zabiegi zwalczania mrówek preparatem Best-Pest, również we własnym zakresie.

3. Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie i ambulatoria

Na terenie powiatu myśliborskiego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zarejestrowanych jest 44 podmioty działalności leczniczej, które funkcjonują jako przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie itp., 2 podmioty lecznicze – zakłady rehabilitacji leczniczej oraz 1 laboratorium analityczne.

W 2017 r. przeprowadzono w 29 podmiotach leczniczych kontrole sanitarne dotyczące oceny stanu sanitarno-higienicznego. Stan techniczny obiektów i pomieszczeń, w których usytuowane są opisywane podmioty lecznicze nie budzi zastrzeżeń. W miarę potrzeb wykonywane są bieżące prace remontowo-konserwacyjne poprawiające stan higieniczny i funkcjonalność. W stosunku do lat poprzednich nie stwierdzono istotnych różnic w stanie techniczno-sanitarnym podmiotów leczniczych realizujących świadczenia ambulatoryjnie.

W analizowanym okresie nie wystawiano decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego.

Odpady medyczne do czasu odbioru przez firmy zewnętrzne przechowywane są w urządzeniach chłodniczych, które przeznaczone są tylko do tego celu. Odbiór i transport odpadów medycznych w powiecie myśliborskim realizowany jest przez 4 firmy – Firma KONCA Szczecin; Firma REMONDIS MEDISON Sp. z o.o. Dąbrowa Górnicza; Firma O-MED. Szczecin; Firma HYGEA Lubasz. Dokumentacja odbioru odpadów w postaci kart przekazania odpadów prowadzona rzetelnie. Każdy podmiot posiada dokument potwierdzający, że wytworzone i przekazane dla firmy transportującej odpady zostały unieszkodliwione.

Nieprawidłowość, która w dalszym ciągu jest stwierdzana podczas kontroli – to brak lub niewłaściwe dostosowanie obiektów i pomieszczeń dla potrzeb osób niepełnosprawnych, w tym poruszających się na wózkach inwalidzkich, szczególnie dotyczy to obiektów usytuowanych we wsiach. W 2017 roku poprawiono dostępność dla osób niepełnosprawnych w obiekcie mieszczącym się w Barlinku przy ul. Szpitalna 11 – zainstalowano tam windę/dźwig osobowy oraz aktualnie trwają prace remontowe w celu dostosowania pomieszczeń sanitarnych dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Również w obiekcie, w którym mieści się podmiot leczniczy N ZOZ MEDYCYNIA w Myśliborzu, ul. Armii Polskiej dobudowano podjazd dla osób niepełnosprawnych i poruszających się na wózkach inwalidzkich.

Nieprawidłowości w zakresie dezynfekcji powierzchni i narzędzi medycznych nie stwierdzono. Zabezpieczenie w środki dezynfekcyjne w skontrolowanych podmiotach w zakresie ilości i asortymentu oceniono jako wystarczające.

Sprzęt i narzędzia medyczne wielokrotnego użycia sterylizowane są w autoklawach, które znajdują się na wyposażeniu poszczególnych podmiotów leczniczych. Stanowiska sterylizacji w większości zlokalizowane są w pomieszczeniach gdzie udzielane są świadczenia medyczne. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie sterylizacji dokonano oceny procedur sterylizacyjnych z uwzględnieniem zachowania właściwego ciągu technologicznego zarówno przy sterylizacji gabinetowej, jak i w punktach sterylizacji. Kontrola skuteczności sterylizacji wykonywana jest z przy użyciu wskaźników chemicznych i biologicznych. Podmioty, które nie posiadają autoklawu mają zawarte umowy na sterylizację z podmiotem zewnętrznym.

Utrzymanie czystości i porządku w obiektach prowadzona jest przez pracowników placówki. Sprzęt do utrzymania czystości tradycyjny. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

3.1. Indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych

W ewidencji podmiotów działalności leczniczej funkcjonujących jako indywidualne, indywidualne specjalistyczne i grupowe praktyki lekarskie, lekarzy dentystów oraz pielęgniarek i położnych zarejestrowanych jest 64 zakłady lecznicze.

W analizowanym okresie skontrolowano 34 praktyki zawodowe.

Nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur dezynfekcji i sterylizacji nie stwierdzono. Zaopatrzenie w preparaty do dezynfekcji i utrzymania czystości dobre. Dezynfekcję narzędzi i sprzętu przeprowadza się ręcznie oraz w myjkach ultradźwiękowych w wydzielonych pomieszczeniach sterylizacji, bądź w ramach sterylizacji gabinetowej zapewniającej jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego. Aparatura do sterylizacji kontrolowana na skuteczność sterylizacji przy użyciu wskaźników chemicznych oraz testów biologicznych. Kontrola

testami biologicznymi przeprowadzana jest z częstotliwością 1-2 x w kwartale w ramach kontroli wewnętrznej sprawowanej przez użytkownika.

Postępowanie z odpadami z działalności praktyk lekarskich - każdy podmiot ma podpisaną umowę na odbiór odpadów z firmą posiadającą uprawnienia do odbioru i transportu. Ewidencja kart przekazania odpadów prowadzona rzetelnie. Każdy podmiot posiada dokument potwierdzający unieszkodliwienie przekazanych odpadów.

Odpady niebezpieczne do czasu odbioru przez firmę specjalistyczną gromadzone są w urządzeniach chłodniczych. Utrzymanie czystości w gabinetach prowadzone we własnym zakresie. Sprzęt do sprzątnięcia tradycyjny, w użyciu jednorazowe nakładki na mopy oraz ściereczki.

Podsumowanie i wnioski

1. W większości oddziałów Szpitala Barlinek Sp. z o.o. (wewnętrzny kobiecy, wewnętrzny męski, blok operacyjny, sterylizatornia, ZOP nr 1) funkcjonalność i stan techniczny wymaga poprawy. Wymienione jednostki mieszczą się w budynkach, które ze względów technicznych, niekorzystnych rozwiązań architektonicznych trudno zmodernizować i dostosować do aktualnie obowiązujących wymagań.
2. Zabezpieczenie placówek leczniczych w środki dezynfekcyjne, w zakresie ilości i asortymentu jest wystarczające.
3. W stosunku do lat poprzednich nie stwierdzono istotnych różnic w stanie techniczno sanitarnym podmiotów leczniczych realizujących świadczenia ambulatoryjnie.

3. HIGIENA KOMUNALNA

3.1. Liczba obiektów pod nadzorem

Tabela 3.1.
Obiekty pod nadzorem HK

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych	Uwagi
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 1	45	36	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 2.B	4	4	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 4	36	32	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 5	424	251	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 6	22	22	
Inne jakie?			
OGÓŁEM	531	345	

3.2. Ogólna liczba kontroli

Tabela 3.2.
Kontrole HK

Rodzaj obiektu	Liczba kontroli	Uwagi
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 1	43	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 2.B.		kontrole uwzględnione przy kontrolach plaż
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 4	32	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 5	265	
Obiekty uwzględnione w druku MZ-46 w dziale 6		obiekty skontrolowano podczas kontroli zakładów pogrzebowych i stacji pogotowia ratunkowego
Inne jakie? np. INTERWENCJE +EKSHUM + Imprezy	190	19 interwencje + 161 ekshumacje +8 imprezy+ 1 ze Strażą Miejską
OGÓŁEM	530	

3.3. Liczba załatwionych interwencji

Ogólna liczba interwencji: 22, w tym 4 anonimy

liczba interwencji zasadnych – 16 dotyczyły:

uciążliwość bytowania gołębi – 4; uciążliwość sąsiedzka – 2;

niewłaściwa gospodarka ściekowa – 5;

ogrodzenie strefy zbiornika wyrównawczego dla wod. Myślibórz – 1;

hodowla psów i kotów – 1; nadmierna ilość much we wsi – 1;

cmentarze: (Trzcinna - ogrodzenie; Myślibórz - kości obok drzewa na cmentarzu) - 2

3.4. Liczba decyzji:

Liczba decyzji: **216** , w tym:

–ekshumacje - 161

– jakość wod. - 27 (7 warunek + 3 zmieniające + 7 brak przydatności+10 inne)

–obiekty - 7 (3 merytoryczne + 4 zmieniające)

–zatwierdzenie laboratorium - 1

–płatnicze - 20

3.5. Liczba zamknięć / unieruchomień / wyłączenia z użytkowania obiektu lub jego części

I. WODOCIĄG PUBLICZNY GOLCZEW

Wykryto liczbę enterokoków kałowych w ilości 28 jtk/100 ml w wodzie podawanej do spożycia pobranej ze stacji uzdatniania wody - brak przydatności wody do spożycia na terenie obejmującym w.p. Golczew.

Wystawiono decyzję PS-N-HK/600-5/17 z dnia 05.06.2017r. o braku przydatności wody do spożycia z rygiorem natychmiastowej wykonalności.

Potwierdzenie pozytywnymi wynikami badań skuteczności działań naprawczych oraz przydatności wody do spożycia nastąpiło w dniu 14.06.2017

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 05.06.2017 DO 14.06.2017)

II. WODOCIĄG PUBLICZNY KARSKO

A. Wykryto bakterie grupy coli w ilości 15 jtk/100ml. w wodzie podawanej do spożycia pobranej z punktu w UG w Nowogrodku (w ramach nadzoru sanitarnego) - brak przydatności wody do spożycia z w.p. Karsko, zaopatrującego mieszkańców miejscowości: Karsko Nowogrodek Pom., Karlin, Sumiak, Łubianka

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PS-N-HK/600-19/17 z dnia 28.09.2017r. o braku przydatności wody do spożycia,

- po stwierdzeniu wykonania obowiązku z wyłączeniem budynku UG w Nowogrodku Pom.:

*orzeczenie z dnia 03.10.2017r. o stwierdzeniu przydatności wody do spożycia.

*orzeczenie z dnia 06.10.2017r. stwierdza przydatności wody do spożycia w budynku UG w Nowogrodku Pomorskim.

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 28.09.2017r. DO 03.10.2017r. DLA ZAOPATRYWANYCH MIEJSCOWOŚCI, NATOMIAST DLA UG OD 28.09.2017r. DO 06.10.2017r.)

B. W ramach kontroli wewnętrznej pobrano próbkę ze SUW w Karsku - bakterie grupy coli w ilości 14 jtk/100ml. oraz lp. enterokoków kałowych w ilości 2 jtk/100ml w wodzie podawanej do spożycia pobranej ze stacji uzdatniania wody - brak przydatności wody do spożycia z w.p. Karsko, zaopatrującego mieszkańców miejscowości: Karsko, Nowogródek Pom., Karlin, Sumiak, Łubianka.

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PS-N-HK/600-27/17 z dnia 07.11.2017r. o braku przydatności wody do spożycia,
- po stwierdzeniu wykonania obowiązków - orzeczenie z dnia 09.11.2017r. o stwierdzeniu przydatności wody do spożycia.

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 07.11.2017r. DO 09.11.2017r.)

III. WODOCIĄG PUBLICZNY SULIMIERZ

Wykryto bakterie grupy coli w ilości 41 jtk/100ml. w wodzie podawanej do spożycia pobranej ze stacji uzdatniania wody - brak przydatności wody do spożycia z w.p. Sulimierz, zaopatrującego mieszkańców miejscowości: Dzierżów, Sulimierz.

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PS-N-HK/600-21/17 z dnia 02.10.2017r. o braku przydatności wody do spożycia,
- po stwierdzeniu wykonania obowiązków - orzeczenie z dnia 04.10.2017r. o stwierdzeniu przydatności wody do spożycia.

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 02.10.2017r. DO 04.10.2017r.)

IV. WODOCIĄG PUBLICZNY ŁAWY

Wykryto bakterie grupy coli w ilości 19 jtk/100ml. w wodzie podawanej do spożycia pobranej ze stacji uzdatniania wody - brak przydatności wody do spożycia z w.p. Ławy, zaopatrującego mieszkańców miejscowości: Rataje, Smolary, Smólsko, Somin, Światki, Trzcinna, Pluty.

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PS-N-HK/600-17/17 z dnia 07.09.2017r. o braku przydatności wody do spożycia,
- po stwierdzeniu wykonania obowiązków - orzeczenie z dnia 08.09.2017r. o stwierdzeniu przydatności wody do spożycia.

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 07.09.2017r. DO 08.09.2017r.)

V. WODOCIĄG PUBLICZNY GIŻYN

Wykryto bakterie grupy coli w ilości 4 jtk /100ml. w wodzie podawanej do spożycia pobranej ze stacji uzdatniania wody - brak przydatności wody do spożycia z w.p. Giżyn, zaopatrującego mieszkańców miejscowości: Giżyn, Rokitno.

Prowadzone postępowanie:

- decyzja PS-N-HK/600-20/17 z dnia 02.10.2017r. o braku przydatności wody do spożycia,
- po stwierdzeniu wykonania obowiązków - orzeczenie z dnia 03.10.2017r. o stwierdzeniu przydatności wody do spożycia.

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 02.10.2017r. DO 03.10.2017r.)

VI. "BARLINEK INWESTYCJE", UL. PRZEMYSŁOWA 1, 74-320 BARLINEK,

Wykryto bakterie grupy coli w ilości 89 jtk/100ml. w wodzie podawanej do spożycia pobranej z budynku administracji- brak przydatności wody do spożycia na terenie obejmującym zakłady: GASPOL S.A. ul. Okrętowa 1, Stacja paliw PT ul. Szosa do Lipian 10, B-k Inwestycje Sp. z o.o. Prowadzone postępowanie:

- decyzja podstawowa PS-N-HK/600-29/17 z dnia 17.11.2017r. o braku przydatności wody do spożycia,
- decyzja o zmianie terminu PS-N-HK/600-30/17 z dnia 29.11.2017r. z terminem do 04.12.2017r.
- decyzja PS-N-HK/600-31/17 z dnia 05.12.2017r. z terminem do 15.12.2017r.
- decyzja PS-N-HK/600-33/17 z dnia 15.12.2017r. z terminem do 31.12.2017r.

Po stwierdzeniu wykonania obowiązków- orzeczenie z dnia 29.12.2017r. o stwierdzeniu przydatności wody do spożycia z wodociągu zakładowego Barlinek Inwestycje.

Prowadzone działania naprawcze: dezynfekcja i płukanie sieci, wdrożenie programu naprawczego realizowanego przez firmę zewnętrzną, czyszczenie zbiornika, dostarczanie wody (przy pomocy przeznaczonych do tego zbiorników), ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych.

(BRAK PRZYDATNOŚCI WODY DO SPOŻYCIA OD 17.11.2017r. DO 29.12.2017r.)

VII. DOM POMOCY SPOŁECZNEJ W MYŚLIBORZU

PPIS w Myśliborzu w dniu 30.05.2017r., w Domu Pomocy Społecznej Dla Osób Przewlekłe Somatycznie Chorych przy ul. Celnej 23 w Myśliborzu pobrał próbki ciepłej wody użytkowej w celu oznaczenia liczby bakterii *Legionella sp.* Badania wykonane przez laboratorium WSSE w Szczecinie wykazały we wszystkich 4 badanych punktach liczbę bakterii *Legionella sp.* w ilościach > 1000 tj. od 10^3 do 10^4 (sprawozdania z 09.06.2017r.), co oznacza wysokie skażenie bakteriami. Sieć wodną uznano za skolonizowaną przez pałeczki *Legionella sp.*

Nakazano: wyłączenie z użytkowania natrysków w łazienkach dla pensjonariuszy, dokonanie przeglądu technicznego sieci, wykonanie czyszczenia i dezynfekcji systemu oraz przeprowadzenie kontrolnych badań ciepłej wody użytkowej z wewnętrznej sieci zakładu.

Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Badania wody pobranej w dniu 14.06.2017r. potwierdziły skuteczność przeprowadzonych działań naprawczych (sprawozdanie z badań z dnia 24.06.2017r.).

(WYŁĄCZENIE Z UŻYTKOWANIA NATRYSKÓW W ŁAZIENKACH DLA PENSJONARIUSZY OD 09.06.2017r. DO 24.06.2017r.)

3.6. Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych obiektów.

Tabela 3.3.

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych obiektów HK

Rodzaj obiektu		Liczba obiektów			
		nowowododanych	zlikwidowanych	ze zmianą kategorii obiektu	po remontach generalnych
		1	2	3	4
Z-dy kosmetyczne	01	8	2		
Z-dy fryzjerskie	02	4	1		
Z-dy odnowy biologicznej	03	3	1	1	
Innej więcej niż 1 usługa	04	1	1	3	1
Usługi noclegowe	05	1		1	1- W trakcie remontu
Piaskownice	06		1		
Apteki	07	1			
NZOZ „Zdrowie” Dębno	08				1- Remont i zm. lokalizacji
wod. AUTO PORT Renice	09	1			
OGÓŁEM	10	19	6	5	3

3.7. Charakterystyka obiektów:

3.7.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia.

Wodociągi o wydajności m ³ / dobę	Ilość obiektów
< 100	29
100 – 1000	9
1000 – 10000	3
inne podmioty	4

Przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne administrujące wodociągami zbiorowego zaopatrzenia w wodę:

- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o., ul. Wschodnia 1, 74-300 Myślibórz,
- Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. , ul. Droga Zielona 1, 74-400 Dębno,
- Przedsiębiorstwo Wodociągowo-Kanalizacyjne "PŁONIA" sp. z o.o., ul. Fabryczna 5, 74-320 Barlinek,
- Urząd Gminy Nowogródek Pomorski, ul. Mickiewicza 15, 74-304 Nowogródek Pomorski.

administrator wodociągu / produkcja wody	PWiK Myślubórz	PWiK Dębno	PW-K „Płonia”	Urząd Gminy Nowogródek
< 100 m ³ / dobę	wod.publ. Głazów wod.publ. Sulimierz wod.publ. Ławy wod.publ. Golenice wod.publ. Golczew wod.publ. Kruszwin wod.publ. Tamowo wod.publ. Roścín wod.publ. Rokicienko wod.publ. Rów	wod.publ. Wysoka wod.publ. Namyslin wod.publ. Chwarszczany wod.publ. Krześnica wod.publ. Sarbinowo wod.publ. Smolnica wod.publ. Warnice wod.publ. Rózańsko wod.publ. Dolsk wod.publ. Dyszno wod.publ. Grzymiradz	wod.publ. Rychnów wod.publ. Mostkowo wod.publ. Dzikowo wod.publ. Wilcze wod.publ. Moczydło wod.publ. Krzynka	wod.publ. Golin wod.publ. Giżyn
100 – 1000 m ³ / dobę	wod.publ. Nawrocko wod.publ. Sitno	wod.publ. Boleszkowice wod.publ. Cychry wod.publ. Barnówko	wod.publ. Moczkowo wod.publ. Lutówko wod.publ. Nowa Dziedzina	wod.publ. Karsko
1000 – 10000 m ³ / dobę	wod.publ. Myślubórz	wod.publ. Dębno	wod.publ. Barlinek	

Podmioty wykorzystujące wodę, pochodzącą z indywidualnego ujęcia, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej na terenie powiatu myśliborskiego (wszystkie podmioty produkują < 100 m³ / dobę):

- PPH "BIMEX" Ośrodek Wypoczynkowy Barlinek, Polana Lecha 1, 74-320 Barlinek,
- Szpital Barlinek, ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek,
- "Barlinek Inwestycje", ul. Przemysłowa 1, 74-320 Barlinek,
- AUTO PORT, Renice 59, 74-300 Myślubórz

Kwestionowane parametry, przyczyny występujących przekroczeń, postępowanie administracyjne, działania naprawcze :

I. WODOCIĄGI O PRODUKCJI 1000 – 10000 m³ / DOBE:

1. wodociąg publiczny Myślubórz
2. wodociąg publiczny Dębno
3. wodociąg publiczny Barlinek

W 2017 roku w żadnym z wodociągów z tej grupy **nie stwierdzono** kwestionowanych parametrów w badanej wodzie.

II. WODOCIĄGI O PRODUKCJI 100 – 1000 m³ / DOBE:

1. WODOCIĄG PUBLICZNY KARSKO

A. Mangan - woda warunkowo przydatna

Prowadzone postępowanie:

-decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia z dnia 14.02.2017r., po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządcę – woda przydatna (wynik z dnia 15.03.2017r.).

Prowadzone działania naprawcze: wymiana złoża, wymiana dmuchawy na urządzenie o zwiększonej wydajności napowietrzania, przegląd urządzeń SUW, ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych potwierdzające wykonanie obowiązku.

A1. Mangan - woda warunkowo przydatna.

Prowadzone postępowanie:

-decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia z dnia 31.08.2017r., po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządcę – woda przydatna (wynik z dnia 01.09.2017r.).

Prowadzone działania naprawcze: wymiana złoża, wymiana areatora, przegląd urządzeń SUW, ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych potwierdzające wykonanie obowiązku.

2. WODOCIĄG PUBLICZNY NAWROCKO

Mangan - woda warunkowo przydatna.

Prowadzone postępowanie:

-orzeczenie o warunkowej przydatności wody do spożycia z dnia 24.04.2017r. oraz decyzja administracyjna z dnia 27.04.2017r. nr PS/N/HK/600-4/17.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządcę – orzeczenie o przydatności wody do spożycia (wynik z dnia 12.05.2017r.).

Prowadzone działania naprawcze: regeneracja złoża, wymiana filtrów, regeneracja aeratorów, przegląd urządzeń SUW, ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych potwierdzające wykonanie obowiązku.

(WARUNKOWA PRZYDATNOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA OD 24.04.2017r. DO 12.05.2017r.)

III. WODOCIĄGI O PRODUKCJI <100 m³ / DOBE:

1. WODOCIĄG PUBLICZNY SULIMIERZ

Mangan - woda warunkowo przydatna.

Prowadzone postępowanie:

-orzeczenie o warunkowej przydatności wody do spożycia z dnia 18.04.2017r. oraz decyzja administracyjna z dnia 21.04.2017r. nr PS/N/HK/600-3/17.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządcę – orzeczenie o przydatności wody do spożycia (wynik z dnia 25.04.2017r.).

Prowadzone działania naprawcze: regeneracja złoża, wymiana filtrów, regeneracja aeratorów, przegląd urządzeń SUW, ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych potwierdzające wykonanie obowiązku.

(WARUNKOWA PRZYDATNOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA OD 18.04.2017r. DO 25.04.2017r.)

2. WODOCIĄG PUBLICZNY ŁAWY

Mangan- woda warunkowo przydatna.

Prowadzone postępowanie:

-orzeczenie o warunkowej przydatności wody do spożycia z dnia 26.06.2017r. oraz decyzja administracyjna z dnia 29.06.2017r. nr PS/N/HK/600-9/17.

Po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządcę – orzeczenie o przydatności wody do spożycia (wynik z dnia 12.07.2017r.).

Prowadzone działania naprawcze: regeneracja złoża, czyszczenie oraz płukanie filtrów, regeneracja areatorów, przegląd urządzeń SUW ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych potwierdzające wykonanie obowiązku.

(WARUNKOWA PRZYDATNOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA OD 26.06.2017r. DO 12.07.2017r.)

3. WODOCIĄG PUBLICZNY GOLCZEW

Mętność, jon amonowy, żelazo, mangan - woda warunkowo przydatna.

Prowadzone postępowanie:

-orzeczenie o warunkowej przydatności wody do spożycia z dnia 26.06.2017r. oraz decyzja administracyjna z dnia 29.06.2017r. nr PS/N/HK/600-8/17,

- w związku z trudnościami z osiągnięciem zalecanych parametrów, wystawiono decyzję o zmianie terminu wykonania obowiązków z dnia 01.08.2017r. nr PS/N/HK/600-11/17, przedłużającą warunkową przydatność wody do spożycia do dnia 31.08.2017r..

- w związku z trudnościami z osiągnięciem zalecanych parametrów, wystawiono decyzję o zmianie terminu wykonania obowiązków z dnia 06.09.2017r. nr PS/N/HK/600-16/17, przedłużającą warunkową przydatność wody do spożycia do dnia 25.09.2017r..

- po stwierdzeniu wykonania obowiązku - orzeczenie z dnia 16.10.2017r. o stwierdzeniu przydatności wody do spożycia.

Prowadzone działania naprawcze:

regeneracja złoża, czyszczenie oraz płukanie filtrów, regeneracja aeratorów, wymiana i dezynfekcja złoża, modernizacja urządzeń SUW.

4. WODOCIĄG PUBLICZNY TARNOWO

Mangan - woda warunkowo przydatna.

Prowadzone postępowanie:

- orzeczenie o warunkowej przydatności wody do spożycia z dnia 18.08.2017r. oraz decyzja administracyjna z dnia 25.08.2017 nr PS/N/HK/600-13/17, termin wykonania przedłużono do 31.10.2017r. (na wniosek zobowiązanego).

Po przeprowadzeniu działań naprawczych przez zarządcę – orzeczenie o przydatności wody do spożycia (wynik z dnia 18.10.2017r.).

Prowadzone działania naprawcze: czyszczenie oraz płukanie filtrów i zbiorników hydroforowych, naprawa areatorów, przegląd urządzeń SUW ponowne badanie wody po wykonaniu prac naprawczych potwierdzające wykonanie obowiązku.

(WARUNKOWA PRZYDATNOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA OD 26.06.2017r. DO 12.07.2017r.)

5. WODOCIĄG PUBLICZNY WILCZE

Mętność, żelazo, mangan - woda warunkowo przydatna

Prowadzone postępowanie:

-decyzja na warunkową przydatność do spożycia wody z w.p. Wilcze nr PPIS-N-HK/600-19/16 z 31.10.2016r. - termin realizacji do 31.12.2017r.

Decyzja zobowiązuje PW-K „Płonia” do stałego prowadzenia działań naprawczych, utrzymywania parametrów fizykochemicznych wody poniżej poziomu określonego w decyzji, comiesięcznego badania wody oraz informowania konsumentów o jej jakości.

Z UWAGI NA BRAK SKUTECZNOŚCI PROWADZONYCH DZIAŁAŃ NAPRAWCZYCH (NIEDOSTATECZNA ILOŚĆ WODY W STUDNI GŁĘBINOWEJ DO PRZEPROWADZENIA PEŁNEGO CYKLU PŁUKANIA FILTRA), ZARZĄDCA WODOCIĄGU PODJĄŁ DECYZJĘ O BUDOWIE WODOCIĄGU I PODŁĄCZENIU MIEJSCOWOŚCI WILCZE DO WODOCIĄGU WIERZCHNO DO DNIA 31.12.2017r.

OBOWIĄZUJE WARUNKOWA PRZYDATNOŚĆ WODY DO SPOŻYCIA DO DNIA

31.12.2017r. - wodociąg został zlikwidowany, mieszkańcy korzystają z zaopatrzenia w wodę z ujęcia zlokalizowanego poza powiatem.

W pozostałych wodociągach – woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym dla wody do spożycia.

Występujące braki w dostarczaniu wody, awarie:

W przypadku braku wody spowodowanego awariami sieci wodociągowej mieszkańcy byli informowani poprzez ogłoszenia, a Przedsiębiorstwa informowały Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu telefonicznie o zaistniałej sytuacji, przedstawiając podjęte działania.

Ważniejsze modernizacje stacji uzdatniania i sieci wodociągowej:

- w roku 2017 PWiK w Dębnie uruchomiło stację podnoszenia ciśnienia przy ul. Wrzosowej w Dębnie, w związku z czym wyłączono z użytkowania stację uzdatniania wody w Grzymiradzu, zaś Grzymiradz, Choszczówko i Klepin zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągu publicznego Dębno.

- w związku z wystąpieniem problemów z osiągnięciem właściwych parametrów wody dostarczanej przez wodociąg publiczny Golczew – PWiK w Myśliborzu rozpoczęło modernizację filtrów i wymianę złożeń stacji uzdatniania wody w Golczewie,

- w roku 2017 PW-K Płonia w Barlinku przeprowadziło zadanie inwestycyjne pn. „Przebudowa stacji uzdatniania wody wraz z infrastrukturą w miejscowości Mostkowo, gm. Barlinek”

- pozostałe prace ograniczały się do wymiany złożeń filtracyjnych, malowania czy wymiany krótkich odcinków sieci wodociągowej a także obudowy naziemnych studni.

3.7.2. Pływalnie i baseny.

Ocena jakości wody basenowej i stanu sanitarno-technicznego basenów:

W 2017 roku nadzorem objęte były 2 baseny kąpielowe:

A. Pływalnia kryta przy Szkole Podstawowej nr 2 w Myśliborzu:

Pływalnia kryta w Myśliborzu jest basenem ogólnodostępnym dla ludności oraz zapleczem dla szkół. Nadzór nad jakością wody basenowej oraz w wannie z hydromasażem prowadzony zgodnie z harmonogramem. Jakość wody odpowiadała wymaganiom sanitarnym dla wody do kąpieli. Ponadto przeprowadzono badania ciepłej wody użytkowej na obecność *Legionella sp.* z punktów: prysznic damski i męski – nie stwierdzono skażenia. Badania jakości wody basenowej prowadzone są w ramach nadzoru przez PPIS oraz przez zarządcę obiektu w ramach badań kontroli wewnętrznej. Ze względu na przekroczenia parametru mikrobiologicznego w wannie z hydromasażem zarządca obiektu okresowo wyłączył ją z użytkowania. W związku z tym przeprowadził działania naprawcze.

B. Basen w hotelu „ALMA” w Barlinku.

Basen w hotelu „ALMA” w Barlinku przeznaczony jest wyłącznie dla gości hotelowych. Przeprowadzono badanie na obecność *Legionella sp.* z punktu: prysznic na basenie – nie stwierdzono skażenia.

Stwierdzono przekroczenie chloroformu w wodzie basenowej pobranej w ramach kontroli wewnętrznej - przekroczenie badanego parametru spowodowało wydanie decyzji PS-N-HK/600-12/17 z dnia 22.08.2017r. z terminem wykonania do 30.11.2017r. na wniosek zobowiązanego termin wykonania obowiązku zmieniono na dzień 31.01/2018r.

3.7.3. Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpiel

Na nadzorowanym terenie znajduje się 1 kąpielisko i 3 miejsca wykorzystywane do kąpiel.

Kąpielisko:

Na nadzorowanym terenie znajduje się 1 kąpielisko nad jeziorem Myśliborskim w Myśliborzu.

W ramach kontroli urzędowej przed sezonem wykonano 1 badanie wody z kąpieliska. W trakcie sezonu kąpielowego organizator przeprowadził 4 badania jakości wody, wszystkie zgodnie z harmonogramem. Żadne z badań nie wykazało przekroczeń obowiązujących norm. Po przekazaniu wyników badań PPIS w Myśliborzu wydał pozytywne oceny jakości wody.

Każdorazowo podczas poboru próbek, wodę w kąpielisku kontrolowano pod kątem występowania:

- zanieczyszczeń (szkło, plastiki, osady smoliste, itp.),
- zakwitu sinic,
- makroalg i fitoplanktonu.

Obecności w/w czynników w trakcie sezonu kąpieliskowego 2017 r. nie stwierdzono.

Zestawienie wyników badań wody z kąpieliska nad jez. Myśliborskim w Myśliborzu w okresie sezonu kąpieliskowego 2017 :

Data pobrania próbki wody	Liczba enterokoków kałowych w 100 ml wody	NPL liczba bakterii escherichia coli w 100 ml wody	Uwagi
20.06.17	0	<15	badanie przed sezonem przeprowadzone w ramach nadzoru – woda odpowiadała wymaganiom
11.07.17	53	60	badanie w ramach kontroli wewnętrznej – woda odpowiadała wymaganiom
25.07.17	82	61	badanie w ramach kontroli wewnętrznej – woda odpowiadała wymaganiom
08.08.17	30	<15	badanie w ramach kontroli wewnętrznej – woda odpowiadała wymaganiom
22.08.17	20	61	badanie w ramach kontroli wewnętrznej – woda odpowiadała wymaganiom

Z przedstawionych powyżej danych wynika, że przez cały okres sezonu kąpielowego w roku 2017 woda w kąpielisku nad jeziorem Myśliborskim przy ul. Szarych Szeregów w Myśliborzu była przydatna do kąpiel.

Fot. Kąpielisko nad jez. Myśliborskim



Miejsca wykorzystywane do kąpieli:

Miejsca wykorzystywane do kąpieli zgłoszone przez organizatorów:

- nad jez. Barlineckim przy Ośrodku Wypoczynkowym „Janowo” w Barlinku,
- nad jez. Barlineckim w Barlinku „Mobilgor”,
- nad jeziorem Lipowo w Dębnie.

Organizatorzy wykonali badanie na jakość wody przed sezonem zgodnie z harmonogramem - woda odpowiadała wymaganiom dla wody do kąpieli.

Działania PPIS :

W sezonie turystycznym przekazywano na bieżąco informacje dotyczące jakości wody w nadzorowanym kąpielisku i miejscach wykorzystywanych do kąpieli do władz samorządowych, udzielano informacji telefonicznych osobom zainteresowanym. W siedzibie PSSE na tablicach umieszczano wykazy kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpieli oraz komunikaty o dopuszczonych kąpieliskach do kąpieli. Na bieżąco aktualizowany był również internetowy serwis kąpieliskowy.

3.7.4. Stan sanitarny obiektów

Ustępy publiczne:

w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono złego stanu higienicznosanitarnego i higienicznotechnicznego.

Ustępy ogólnodostępne – skontrolowano 3 ustępy zlokalizowane na terenie miasta Dębna. Obiekty bieżąco sprzątane przez firmę zewnętrzną (profesjonalny serwis sanitariatów), utrzymane czysto.

Domy pomocy społecznej - nie dotyczy.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej - nie dotyczy.

Placówki zapewniające całodobową opiekę - nie dotyczy.

Noclegownie i domy dla bezdomnych - Noclegownia w Dębnie, o czystość obiektu dbają pensjonariusze, nadzór sprawuje kierownik i opiekunowie.

Obiekty hotelarskie i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie - objęte nadzorem obiekty utrzymane były w bieżącej czystości. Pensjonat „Pod łabędziem” w Barlinku po zmianie właściciela został poddany gruntownemu remontowi.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej oraz świadczących łącznie powyższe usługi - mandaty za brak bieżącej czystości nałożono na 3 osoby w 2 zakładach na łączną kwotę 500 zł.

Podczas kontroli zakłady utrzymane w bieżącej czystości.

Dworce autobusowe - nie dotyczy.

Dworce, stacje i przystanki PKP - wyniki kontroli dot. przystanków komunikacji samochodowej na terenie Gminy Dębno zostały przesłane pismem skierowanym do Urzędu Miejskiego w Dębnie. Skontrolowano również przystanki na terenie Gminy Boleszkowice oraz na terenie miasta Dębno, Myślibórz i Barlinek. Najczęściej spotykaną nieprawidłowością był brak informacji graficznej i słownej o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

Środki transportu - w tej kategorii zostały skontrolowane samochody do transportu chorych będące na wyposażeniu Pogotowia Ratunkowego w Barlinku, Dębnie i Myśliborzu. Skontrolowane również zostały samochody do transportu zwłok i szczątków ludzkich, będące na wyposażeniu firm zajmujących się pochówkiem i usługami cmentarnymi. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Przystanie - nie dotyczy.

Tereny rekreacyjne – w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono złego stanu higienicznosanitarnego. Kontrole obiektów w tej kategorii zostały przeprowadzone wspólnie z przedstawicielami: Straży Miejskiej, Nadleśnictwa, Posterunku Policji.

Zakłady karne i areszty śledcze - nie dotyczy.

Domy kultury

Kontrola sanitarna Myśliborskiego Ośrodka Kultury wykazała, że w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla mężczyzn podłoga jest w złym stanie technicznym. W związku z powyższym, na doprowadzenie jej do właściwego stanu technicznego, na zarządcę obiektu została wydana decyzja administracyjna. Termin jej wykonania upływa z dniem 31.03.2018r.

INNE OBIEKTY:

- Stacja uzdatniania wody Giżyn – decyzja na stan sanitarno – techniczny SUW, wydana w 2015r. Decyzja w trakcie realizacji - przedłużono termin realizacji do dnia 30.06.2017r. -decyzja wykonana
- Stacja uzdatniania wody Karsko – decyzja na stan sanitarno - techniczny SUW, wydana w 2015r. Decyzja w trakcie realizacji - przedłużono termin realizacji do dnia 30.06.2017r. - decyzja wykonana
- Stacja uzdatniania wody Barlinek – decyzja na stan sanitarno - techniczny SUW, wydana 19.06.2017r. termin realizacji do dnia 30.11.2017r. - decyzja wykonana

3.8. Cmentarze i zakłady pogrzebowe w kontekście nadzoru nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

Tabela 3.4.

Dane dot. ekshumacji

Lp.	Liczba cmentarzy (ogółem)	Liczba decyzji dot. ekshumacji	Liczba decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba decyzji nie zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji	Liczba przeprowadzonych ekshumacji	Liczba ekshumacji z udziałem pracowników PIS	Liczba wstrzymanych ekshumacji i powód ich wstrzymania
1	38	161	132	0	161	161	0

Pracownicy przeprowadzający ekshumacje wyposażeni w odzież ochronną jednorazowego użytku: kombinezon, maseczki, rękawice ochronne, ochraniacze na obuwiu oraz w środki dezynfekcyjne np.: roztwór Domestosu i Lisoforminy, AHD 1000, HOSPISEPT, Velodes, Incidin liquid spray itp.

Samochody do transportu szczątków odpowiadały wymaganiom – posiadały oznakowanie, oddzielną kabinę kierowcy, wnętrza gładkie, łatwe w utrzymaniu czystości.

Tabela 3.5.

Dane dot. zakładów pogrzebowych

Lp.	Nazwa zakładu pogrzebowego / domu przedpogrzebowego	Liczba chłodzi	Liczba miejsc w chłodzi	Liczba specjalistycznych środków transportu przeznaczonych do przewozu zwłok i szczątków jakim dysponuje zakład / dom
1	P.U.H. „OMEGA”, Wojciech Zborowski, ul. Pułaskiego 21A, 74-400 Dębno	0	0	2
2	Zakład Pogrzebowy SACRUM, ul. Grunwaldzka 3, 74-400 Dębno	0	0	2
3	Zakład Pogrzebowy D. Wałkowiak ul. Droga Zielona 3/1, siedziba firmy: ul. Baczewskiego, 74-400 Dębno	0	0	4
4	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe A. Baranowska, 74-300 Myślubórz, ul. Kaszubska 9	0	0	1
5	Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe Krystyna Przybylska, 74-300 Myślubórz, ul. M. Buczka 28a	0	0	1
6	Kompleksowe Usługi Pogrzebowe „J.A.R.” Józef Robak, Moczkowo, ul. Gorzowska 11, 74-320 Barlinek	0	0	2
7	P G K Sp. z o.o. KOMPLEKSOWE USŁUGI POGRZEBOWE, ul. Gorzowska 77, 74-320 Barlinek	0	0	2
8	Dom p/pogrzebowy PGKiM, ul. Celna, Myślubórz	1	4	0

Nieprawidłowości dot. cmentarzy: stwierdzono ubytki w ogrodzeniu na cmentarzu komunalnym w Trzinnej (skutek interwencji mieszkańca Trzinnej). W celu usunięcia uchybienia Wójt Gminy Nowogródek został zobowiązany do doprowadzenia do właściwego stanu technicznego ogrodzenia cmentarza termin realizacji obowiązku mija z dniem 31.12.2018r.

Urząd Miasta i Gminy w Myśliborzu decyzją adm. z 12.12.2016r., został zobowiązany do usunięcia uchybień na cmentarzu komunalnym w Myśliborzu, poprzez:

1. Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnotechnicznego budynku gospodarczego na cmentarzu komunalnym w Myśliborzu - w terminie do 31.12.2017r.
2. Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnotechnicznego komory chłodniczej kaplicy na cmentarzu komunalnym w Myśliborzu - w terminie do 31.12.2017r.

Przeprowadzone kontrole środków transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich nie wykazały nieprawidłowości.

Dane dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy i przewozu zwłok poza granice RP:

liczba wydanych postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy - 10

liczba wydanych decyzji na wywóz zwłok poza granice RP - 0

Do wszystkich zakładów pogrzebowych oraz zarządzających cmentarzami zostało wystosowane pismo w sprawie wymagań jakie należy spełnić przystępując się do ekshumacji.

3.9.Szpital

3.9.1. Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Tabela 3.6.

Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Lp.	Szpital	Lokalizacja a obiektu szpitalnego	źródło zaopatrzenia		rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę			Uwagi (np. program dostosowawczy)
			wodociąg własny	wodociąg sieciowy	wodociąg własny	wodociąg sieciowy	zbiornik	
1.	Szpital Barlinek sp. z o.o.	74-320 Barlinek ul. Szpitalna 10	tak*	tak	tak*	tak	nie	
2.	Szpital Dębno sp. z o.o.	74-400 Dębno ul. Kościuszki 58	nie	tak	nie	tak	nie	brak informacji

* wodociąg własny jako źródło zaopatrzenia w wodę szpitala w Barlinku funkcjonowało w ocenianym okresie w I kwartale br.

Ocena jakości wody do spożycia:

Szpital w Barlinku. Zaopatrywany w wodę do spożycia z własnego ujęcia, oraz z wody wodociągu publicznego w Barlinku. Szpital poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu o zakończeniu inwestycji związanej z gruntowną modernizacją stacji uzdatniania wody.

Badanie wody przeprowadzone w m-cu grudniu wykazały, że woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym dla wody do spożycia.

Szpital w Dębnie zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego Dębno. Awaryjne ujęcie wody wyłączone z użytkowania – brak informacji o programie dostosowawczym. Woda dostarczana do szpitala w Dębnie odpowiada wymaganiom sanitarnym dla wody do spożycia.

3.9.2. Postępowanie z bielizną szpitalną i pralnictwo

Tabela 3.7.

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Miejsce prania bielizny szpitalnej	Uwagi
1	Szpital Barlinek Sp. z o.o.	ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek	Zakład Usług Pralniczych Sp. Jawna, Henryka Rożalska, Katarzyna Karasiewicz, 76-032 Mielenko, ul. Lipowa 11.	

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się poza terenem szpitala. Realizowane jest przez Zakład Usług Pralniczych Sp. Jawna, Henryka Rożalska, Katarzyna Karasiewicz, 76-032 Mielenko, ul. Lipowa 11. Umowa zawarta w dniu 5.12.2016 r. na okres 12 m-cy od chwili podpisania. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pralniczej obejmującej dezynfekcję, pranie, suszenie, prasowanie. Dezynfekcji podlegać będą bielizna i pościel z oddziału położniczo-ginekologicznego, bloku operacyjnego oraz materace, koce i poduszki z pozostałych oddziałów.

- Magazyn bielizny czystej zlokalizowany jest w pomieszczeniu (w przyziemiu) w budynku C. Podłoga posiada powierzchnię łatwą do mycia i dezynfekcji (glazura). Bielizna szpitalna przechowywana jest na 6 regałach, odzież ochronna pracowników przechowywana na wieszakach.

- Bielizna czysta (zabezpieczona przed zabrudzeniem poprzez zapakowanie jej w worki foliowe) dostarczana jest bezpośrednio do magazynu bielizny czystej. Dostawy odbywają się 3x w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek).

- Transport bielizny czystej na oddziały odbywa się wewnątrz zakładowym środkiem transportu o zamkniętej przestrzeni ładunkowej. Pojazd trwale oznakowany (bielizna czysta), pomalowany niebieską farbą olejną.

Postępowanie z bielizną brudną`

- Magazyn zlokalizowany jest w wydzielonym pomieszczeniu (w przyziemiu) w budynku C. Bielizna do momentu odbioru przechowywana jest w workach foliowych, zbiorczo składowana jest w metalowych koszach. Pomieszczenie posiada ściany wyłożone glazurą ceramiczną do pełnej wysokości. Podłoga z wpustem podłogowym wyłożona płytkami ceramicznymi. Wentylacja pomieszczenia odbywa się poprzez uchylne okno oraz wentylację grawitacyjną wspomaganą mechanicznie włączaną automatycznie z oświetleniem pomieszczenia. Pomieszczenie wyposażone w umywalkę do mycia rąk, miskę ustępową. Zamontowany kran ze złączką oraz wpust podłogowy umożliwia mycie środków transportu bielizny brudnej, czystej i odpadów medycznych. Do dezynfekcji wózków transportowych używany jest 2% roztwór SEPTACID

Stanowisko do mycia rąk wyposażone w podajnik z mydłem w płynie i ręcznikami jednorazowego użytku, środkiem do dezynfekcji rąk. W pomieszczeniu znajdują się 2 wiadra pedałowe na odpady, jedno na jednorazowe ręczniki oraz inne odpady nie skażone, drugie na odpady skażone o kodzie 18 01 03. Wszystkie odpady z opisanego pomieszczenia trafiają do magazynu odpadów niebezpiecznych.

- Bielizna brudna dostarczana jest z oddziałów przez pracownika transportu wewnątrz szpitalnego, środkiem transportu przeznaczonym do tego celu z przestrzenią ładunkową zamkniętą. Pojazd trwale oznakowany (bielizna brudna), pomalowany czerwoną farbą olejną.

Pojazd utrzymany w dobrym stanie technicznym i higienicznym

- Transport bielizny brudnej do pralni zewnętrznej zabezpiecza pralnia zewnętrzna przystosowanymi do tego celu środkami transportu 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek).

- Czyste środki transportu tj.: odpadów medycznych, bielizny czystej i bielizny brudnej przechowywane są pod schodami w nowym budynku szpitala (miejsce nie jest drogą komunikacji ogólnej).

3.9.3. Postępowanie z odpadami medycznymi w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego

Tabela 3. 8.

Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

L p.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Firma odbierająca i transportująca odpady medyczne do miejsca ich unieszkodliwiania	Miejsce unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni)	Szpitalna instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych (lokalizacja spalarni oraz rodzaj stosowanych urządzeń)	Dokumenty potwierdzające unieszkodliwienie przekazanych zakaźnych odpadów medycznych* (czy szpital jako wytwórca odpadów posiada takie dokumenty)	Uwagi
1	Szpital Barlinek Sp. z o.o.	ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek	Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „HYGEA” Czesław Golik, ul. Szkolna 21, 64-720 Lubasz		Nie dotyczy	TAK	

Szpital zawarł umowę w dniu 1.06.2016r. na odbiór odpadów, transport i unieszkodliwienie medycznych(w tym kodach 18 01 02* oraz 18 01 03*) przez Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo- Handlowe „HYGEA” Czesław Golik, ul. Szkolna 21, 64-720 Lubasz. Ponadto, szpital dysponuje dokumentem potwierdzającym unieszkodliwienie zakaźnych odpadów medycznych. Zbiorcze zestawienie przychodzi e-mailem 1 raz w miesiącu za dany m-c.

Zgodnie z ww. umową odbiór odpadów następuje 3x w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) do godz. 10.00 oraz dodatkowo na zgłoszenie telefoniczne wg. potrzeb.

W praktyce odpady odbierane są każdego dnia roboczego.

– Odpady medyczne zbierane są selektywnie w przeznaczonym do tego celu magazynie odpadów medycznych zlokalizowanym na parterze budynku B. Magazyn posiada niezależne wejście bez progu, jest zabezpieczony przed dostępem osób nieupoważnionych, owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, pozbawiony okna. Ściany pomieszczenia pokryte do wysokości 2m farbą olejną (**odpryski farby, ściany zawilgocone**) oraz podłoga pokryta płytkami terakoty. Pomieszczenie wyposażono w złączkę umożliwiającą podłączenie węża, wąż gumowy. Posadzka pomieszczenia posiada spadek w kierunku kratki ściekowej.

Z pomieszczenia magazynu jest dostęp do pomieszczenia, gdzie znajduje się umywalka z bieżącą ciepłą i zimną wodą, mydłem, środkiem do dezynfekcji rąk (Skinman) oraz ręcznikami jednorazowego użytku.

W magazynie zapewniono wentylację grawitacyjną.

Odpady o kodzie 18 01 03 gromadzone są w 2 zamykanych kontenerach o pojemności 1100 l każdy.

Odpady o kodzie 18 01 04 gromadzone są w 1 zamykanym kontenerze o pojemności 1100 l.

Wyżej wymienione kontenery wykonane są z materiału łatwo zmywalnego, umożliwiającego ich mycie i dezynfekcję. Mycie i dezynfekcja kontenerów (kran ze złączką oraz wpust podłogowy) odbywa się w magazynie odpadów, obowiązek należy do pracowników firmy odbierającej odpady.

Odpady o kodzie 18 01 02 zamykane są w zamrażarce, wyposażonej w termometr - w momencie kontroli temperatura wynosiła - 32⁰C

Magazyn odpadów wyposażony jest w termometr do ciągłego pomiaru temperatury, w pomieszczeniach magazynu odpadów medycznych zainstalowano klimatyzator, w związku z powyższym temperatura czasowego przechowywania odpadów nie przekracza temp. 8⁰C.

Transport wewnętrzny odpadów medycznych o kodach 18 01 03 oraz 18 01 02 odbywa się środkiem transportu przeznaczonym do tego celu z przestrzenią ładunkową zamkniętą, trwale oznakowanym „odpady medyczne”, wykonanym z materiału łatwo zmywalnego oraz umożliwiającą jego dezynfekcję, tj. metalowy, pokryty farbą olejną w kolorze czerwonym .

Dokonano sprawdzenia czasu magazynowania zbieranych odpadów medycznych. W oparciu o informacje zawarte w przedstawionych do wglądu kartach przekazania odpadów:

Stwierdzono, że odpady o kodach 18 01 03* oraz 18 01 02* odbierane są częstotliwością nie przekraczającą 72 godzin. Karty wystawiane są oddzielnie wg kodu odpadu 18 01 03* oraz 18 01 02*.

Wg oświadczenia odpady medyczne o kodach 18 01 03* oraz 18 01 02* zbierane są w sposób selektywny do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego z możliwością jednokrotnego zamknięcia, worki umieszczone w sztywnych pojemnikach z pokrywą otwieraną nożnicami. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są w pojemnikach jednorazowego użycia koloru czerwonego, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci i przekłucie. Worki i pojemniki z odpadami medycznymi nie przekraczają napełnienia odpadami do 2/3 ich objętości, posiadają widoczne oznakowanie (naklejone etykiety) identyfikujące: kod odpadów w nich przechowywanych, siedzibę wytwórcy (odział, nazwa szpitala), datę zamknięcia. Pojemniki sztywne posiadają dodatkowo informację o dacie rozpoczęcia użytkowania.

Worki i pojemniki z odpadami medycznymi przechowywane są czasowo na oddziałach w pomieszczeniach- brudownikach, skąd 2 x dziennie i/lub w razie potrzeby odbierane są przez pracownika Oddziału Transportu i transportowane do magazynu odpadów medycznych.

3.9.4. Postępowanie ze zwłokami w aspekcie ochrony zdrowia ludzkiego, prosektoria.

W szpitalu obowiązuje Zarządzenie Nr 7/2015 z dnia 06.11.2015r. Prezesa Zarządu Szpitala w sprawie procedury postępowania w przypadku zgonu pacjenta. W okresie pomiędzy stwierdzeniem zgonu a przewiezieniem do chłodni, zwłoki osoby zmarłej znajdują się na sali w łóżku, w którym przebywał chory (łóżko otoczone parawanem), z zachowaniem godności należytej zmarłemu.

Tabela 3.9.

Wykaz prosektorium, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

Lp.	Szpital	Lokalizacja obiektu szpitalnego	Prosektorium	Miejsce przechowywania zwłok		Uwagi
				Pro – morte (ilość miejsc)	Chłodnia* (ilość miejsc)	
	Szpital Barlinek Sp. z o.o.	ul. Szpitalna 10, 74-320 Barlinek	TAK	BRAK	3	

Szpital posiada prosektorium, które zlokalizowane jest w budynku wolnostojącym. Dojazd środków transportu ze zwłokami odbywa się ciągiem komunikacyjnym zewnętrznym. Budynek posiada osobne wejście dla personelu, przywożonych zwłok, rodzinny zmarłego oraz wydawania zwłok. W skład prosektorium wchodzi: sala sekcji zwłok, pomieszczenie chłodni z liczbą miejsc 3, sala ekspozycji zwłok, pomieszczenie do ubierania zwłok, zespół higieniczno-sanitarny oraz biuro. W oknach prosektorium (wytypowano te które są otwierane) zamontowano siatki zabezpieczające przed owadami.

W 2017 r. do dnia kontroli przeprowadzono 14 sekcji.

Transport zwłok odbywa się środkiem transportu przeznaczonym do tego celu o przestrzeni ładunkowej zamkniętej, wykonanym z materiału o powierzchni gładkiej, łatwo zmywalnej oraz umożliwiającej jego dezynfekcję tj. wykonany ze stali nierdzewnej wózek z pokrywą. Według oświadczenia, środek transportu myty jest i dezynfekowany w sali sekcji zwłok (ACE, 2% Septacid, Actichlor). Odpady niebezpieczne o kodzie 180103 składowane w wydzielonym pojemniku.

Za brak bieżącej czystości pomieszczeń obsługę prosektorium ukarano mandatem karnym w wys. 300 zł.

Decyzję w zakresie doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach prosekury przedłużono do dnia 31.03.2018 r.

3.9.5. Postępowanie z odpadami komunalnymi

Szpital posiada potwierdzenie przyjęcia deklaracji o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi, przyjęcie deklaracji w Urzędzie Miejskim w Barlinku w dniu 20.03. 2015r. z datą zaistnienia zmiany 01.04.2015r., oraz umowę na dzierżawę pojemników do gromadzenia zmieszanych odpadów komunalnych Nr 4925/2015 z dnia 20.01.2015 z Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej Sp. z.o.o. w Barlinku, ul. Szpitalna 4 ważną od dnia 01.01.2015r. na czas nieokreślony. Odpady komunalne wywożone są z częstotliwością 2x w tygodniu. Odpady komunalne zbierane są do worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czarnego w sztywnych pojemnikach z pokrywą otwieraną nożnie.

Do czasu odbioru odpady komunalne gromadzone są w 3 kontenerach o pojemności 1 100 l każdy, które ustawione są na twardym podłożu. W trakcie kontroli stan techniczny kontenerów oraz stan porządkowy terenu wokół był zachowany.

3.10. Liczba i zabezpieczenie imprez masowych

- ogólna liczba wniosków, które wpłynęły do PPIS na zabezpieczenie imprez masowych **wpłynęły 3 wnioski,**
- ogólna liczba wydanych pozytywnych opinii na zorganizowanie imprez masowych z wyszczególnieniem: wnioskodawców, rodzaju imprezy, w tym meczów piłki nożnej- 3

Wydano 3 pozytywne opinie, tj.:

- 1) „Barlineckie Świętojanki - Dni Barlinka 2017” - wnioskodawca i organizator: Barlinecki Ośrodek Kultury, ul. Podwale 9, 74-320 Barlinek;
- 2) „Piknik pracowniczy dla Barlinek S.A.” - wnioskodawca i organizator: SNIPER PAINTBALL Przemysław Gerlaczyński, 11-010 Barczewko 62/1;
- 3) „Dni Dębna 2017” - wnioskodawca i organizator: Dębnowski Ośrodek Kultury, ul. Daszyńskiego 20, 74-400 Dębno;

Pozostałe imprezy:

1. Ośrodek Sportu i Rekreacji Dębno, ul. Parkowa - 44 MARATON Dębno 2017;
2. Gmina Boleszkowice - III bieg przełajowy „Śladami Templariuszy”, Piknik Rodzinny - Europejska Noc Muzeów;
3. Komandoria Chwarszczany - „Templariada 2017” w Chwarszczanach (impreza na zasadzie wolontariatu);
4. Gmina Boleszkowice - I Jarmark Boleszkowicki „Jestem EKO - dbam o swój świat”;
5. Myśliborski Ośrodek Kultury, ul. Klasztorna, Myślibórz - „Dni Myśliborza”.

W ramach działań promocyjnych Kampanii „HCV Jestem Świadom” podczas trwania imprez każdy uczestnik miał możliwość otrzymać materiały informacyjne w postaci ulotek.

3.11. Inne informacje o podjętych działaniach i przedsięwzięciach.

Współpraca z innymi pionami PSSE / WSSE

- wspólne kontrole jako pion towarzyszący – 20,
- kontrole z sekcjami PSSE podczas imprez masowych – 8

Współpraca z instytucjami, podmiotami etc. ,

- Urząd Miejski Dębno,
- Posterunek Policji Dębno,
- Spółdzielnia Mieszkaniowa Myślibórz,
- Urząd Marszałkowski

Ponadto, do wszystkich zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, tatuażu i odnowy biologicznej wystosowano pisma w sprawie opracowania, wdrożenia oraz stosowania procedur zapewniających ochroną przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi.

W ramach działań promocyjnych Kampanii „HCV Jestem Świadom” podczas sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w zakładach kosmetycznych, fryzjerskich, tatuażu i etc. przekazywano materiały informacyjne i dydaktyczne w postaci ulotek oraz planów higieny.

3.12. Podsumowanie i wnioski:

1. Stan sanitarno-techniczny stacji uzdatniania wody na terenie powiatu myśliborskiego ulega stopniowej poprawie:
 - PW-K „Płonia” w Barlinku zakończyło modernizację stacji uzdatniania wody w Mostkowie,
 - Szpital w Barlinku zakończył inwestycję związaną z gruntowną modernizacją stacji uzdatniania wody pobieranej w ujęcia własnego,
 - PWiK w Myśliborzu rozpoczyna realizację projektu „Uporządkowanie gospodarki wodno-ściekowej w aglomeracji Myślibórz”. W ramach projektu planowana jest modernizacja stacji uzdatniania wody w Myśliborzu wraz z budową kolektora

przesyłowego ścieków z miejscowości Golenice. W roku 2017 nastąpiło rozpoczęcie prac projektowych i budowlanych.

2. Stan sanitarnohigieniczny i techniczny innych obiektów, tj. zakładów kosmetycznych, fryzjerskich jest zadowalający. Nowo otwierane obiekty mają wysoki standard wyposażenia, a istniejące ulegają ciągłej modernizacji.
3. Jakość wody w nadzorowanych wodociągach – mimo opisywanych powyżej incydentalnych przekroczeń wymaganych parametrów jest dobra. Współpraca z przedsiębiorstwami zarządzającymi układa się bez zastrzeżeń, przedsiębiorstwa bezzwłocznie reagują na wszystkie sytuacje związane z pogorszeniem jakości wody.
4. Nastąpiła likwidacja SUW w Grzymiradzu, woda dostarczana jest z sieci wodociągu publicznego w Dębnie
5. W ciągu minionego roku, mieszkańcy Myśliborza wnieśli liczne interwencje dotyczące uciążliwości związanych z hodowlami gołębi. W związku z powyższym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu zgłosił potrzebę wprowadzenia zmiany uchwały Rady Gminy w Myśliborzu ustanawiającej Regulamin utrzymania czystości i porządku na terenie miasta i gminy Myślibórz przyjęty Uchwałą NR XXIII/199/2016 Rady Miejskiej w Myśliborzu z dnia 30 maja 2016r., w ten sposób iż należałoby dodać postanowienie zakazujące dokarmianie gołębi oraz nakazujące utrzymywanie w czystości i porządku balkonów, loggi i tarasów oraz części budynków i budowli usytuowanych pod nimi. W ten sposób w ocenie tutejszego organu możliwym będzie osiągnięcie oczekiwanego rezultatu w postaci rozwiązania kwestii nieczystości i prewencyjnego zapobiegania ewentualnym zagrożeniom zdrowotnym jakie mogą przenosić gołębie czy szerszej ptactwo dzikie.

4. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

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

W 2017 roku objęto nadzorem 1296 obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku na terenie powiatu myśliborskiego (w 2016– 1259).

Skontrolowano 480 obiekty tj. 37 % (w 2016 – 440, tj.34,9%).

Przeprowadzono 332 ocen stanu sanitarnego/ arkusze stanu sanitarnego zakładów tj. 25,6% (w 2016 – 303, tj. 24,1 %).

Przeprowadzono 605 kontroli (w 2016 – 554).

Wydano ogółem 496 (123+373) , a w 2016 - 332 decyzji (w tym 90 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarnego (w 2016 – 49). W 2017 jak i w 2016 roku nie wydawano decyzji o zakazie wprowadzania produktu do obrotu.

Osoby winne nieprzestrzegania zasad higieny przy produkcji i sprzedaży żywności ukarano 84 mandatami na kwotę 19 400 zł (w 2016–36 mandatów na kwotę 8 700 zł/).

Wnioski do sądu - nie składano (w 2016 też nie składano).

Zakładów z oceną niedostateczną nie było w 2017 , jak też w 2016 roku.

Zakłady produkcji żywności

W 2017 roku objęto nadzorem 27 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego.

Skontrolowano 27 obiektów, w których przeprowadzono 73 kontroli.

Wydano ogółem 14 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego, 5 decyzji o zatwierdzeniu zakładu.

Osoby winne nieprzestrzegania zasad higieny przy produkcji i sprzedaży żywności ukarano 14 mandatami na sumę 3400 zł.

Wnioski do sądu - nie składano (w 2016 też nie składano).

Zakładów z oceną niedostateczną nie było 2017 , jak też w 2016 roku.

Zakłady produkcji pierwotnej

W 2017 roku objęto nadzorem 604 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego.

Skontrolowano 4 obiekty, w których przeprowadzono 4 kontrole.

Decyzji nie wydawano.

Mandatów nie nakładano.

Wnioski do sądu - nie składano (w 2016 też nie składano).

Zakładów z oceną niedostateczną nie było 2017 , jak też w 2016 roku.

Zakłady obrotu żywnością

W 2017 roku objęto nadzorem 433 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego.

Skontrolowano 276 obiekty, w których przeprowadzono 312 kontroli.

Wydano 40 decyzji dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego, 28 decyzje o zatwierdzeniu zakładu.

Osoby winne nieprzestrzegania zasad higieny przy produkcji i sprzedaży żywności ukarano 50 mandatami na sumę 11450 zł.

Wnioski do sądu - nie składano (w 2016 też nie składano).

Zakładów z oceną niedostateczną nie było w 2017 , jak też w 2016 roku.

Zakłady żywienia

W 2017 roku objęto nadzorem 217 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego (w 2016 – 218).

Skontrolowano 166 obiektów tj. 76,5 % (w 2016 – 154 tj. 70,6 %).

Oceniono na podstawie arkuszy stanu sanitarnego 97 obiektów tj. 44,7 % (w 2016 – 117 tj. 53,7%)

Przeprowadzono 198 kontroli (w 2016 – 194).

Wydano ogółem 36 decyzji administracyjnych dot. poprawy stanu sanitarnego (w 2016– 22) w tym nie było o zakazie produkcji lub sprzedaży (w 2016 -0).

Osoby winne nieprzestrzegania zasad higieny w zakładach żywienia zbiorowego ukarano 20 mandatami na sumę 4 550 zł (w 2016– 13 mandatów na kwotę 2 400 zł).

Wnioski do sądu - 0 (w 2016 – 0).

Zakłady produkcji i obrotu kosmetykami

W 2017 roku objęto nadzorem 5 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego (w 2016 – 5).

Skontrolowano 5 obiektów tj. 100 % (w 2016 – 5 tj. 100%).

Przeprowadzono 10 kontroli (w 2016 –6).

Decyzji nie wydawano (w 2016 – 0)

Wnioseków do sądu nie składano (w 2016 też nie składano), mandatów nie nakładano

Zakłady produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do żywności

W 2017 roku objęto nadzorem 15 obiektów na terenie powiatu myśliborskiego (w 2016 – 14).

Skontrolowano 8 obiektów tj. 53,3 % (w 2016 – 6 tj. 42,9%).

Przeprowadzono 8 kontroli (w 2016 – 6).

Wnioseków do sądu nie wystawiano, mandatów nie nakładano. Decyzji nie wydawano jak też w 2016 roku.

4.1.1. Opis obiektów

Zakłady produkcyjne

Wytwórnice lodów

Wytwórnice lodów działające na terenie powiatu myśliborskiego to małe rodzinne zakłady produkujące lody metodą tradycyjną. Produkcja oparta jest na klasycznych surowcach / jaja, cukier, mleko, dodatki smakowe, owoce konserwowane /, poddawanych pasteryzacji, schładzaniu i zamrażaniu. Produkcja niezmechanizowana z dużym udziałem pracy ręcznej.

Oba zakłady posiadają wdrożone i utrzymane procedury systemu HACCP. Rejestrowane są procesy produkcyjne, monitorowane są temperatury i czas pasteryzacji, schłodzenia, mrożenia i przechowywania masy lodowej. Prowadzone są rejestry odbioru jakościowego surowców do produkcji, odnotowywane zabiegi mycia i dezynfekcji.

Stan sanitarny i techniczny wytwórni nie budzi zastrzeżeń. Przed sezonem oba zakłady zbadały wodę z punktów czerpania.

W obu zakładach opracowano procedurę dotyczącą tzw. badań właścicielskich, uwzględniającą obowiązek badania produkowanych wyrobów w kierunku mikrobiologicznym, określając zakres i częstotliwość badań zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Pobierano:

- 10 próbek lodów śmietankowych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu – kierunek organoleptyka, mikrobiologia;

5 - próbek zakwestionowano – stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej liczby Enterobacteriaceae.

Właściciela obciążono rachunkiem za badanie, po przeprowadzeniu przez właściciela zabiegów dezynfekcyjnych, ponownie pobrano 5 próbek lodów śmietankowych – kierunek mikrobiologia, zakres Enterobacteriaceae liczba w 1g – próbki niekwestionowane.

Automaty do lodów

W 2017 roku zatwierdzono 2 automaty do lodów oraz wykreślono 3 obiekty (zakończyły działalność).

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 15 kontroli.

Wszystkie obiekty działają wyłącznie sezonowo. Przed sezonem maszyny do lodów zostały sprawdzone, zbadano jakość mikrobiologiczną wody używanej do produkcji lodów oraz mycia ruchomego sprzętu i automatów do lodów. Stan sanitarno-techniczny nie budził większych zastrzeżeń. Warunki przechowywania surowców, przygotowywanie mieszanki lodowej nie budziły zastrzeżeń.

Wszystkie zakłady produkujące lody z automatu opracowały, wdrożyły i utrzymują system HACCP. Opracowane zostały schematy technologiczne produkcji z analizą zagrożeń, wyznaczono krytyczne punkty kontroli. Opracowano sposób monitorowania CCP i działania korygujące. Prowadzone są na bieżąco zapisy: monitorowanie temperatur przechowywania mieszanki lodowej, rejestrowanie procesów produkcyjnych, zabiegi mycia i dezynfekcji.

Decyzji administracyjnych nie wystawiano.

Pobrano 10 próbek lodów do badań mikrobiologicznych, Próbek nie kwestionowano.

We wszystkich zakładach opracowano procedurę dotyczącą tzw. badań właścicielskich, uwzględniającą obowiązek badania produkowanych wyrobów w kierunku mikrobiologicznym, określając zakres i częstotliwość badań .

W jednym z zakładów stwierdzono uchybienia:

1/ Stan sanitarny zakładu budzi wiele zastrzeżeń: w urządzeniu chłodniczym brak właściwej segregacji i prawidłowego zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem przechowywanych środków spożywczych.

W zakładzie panuje ogólny bałagan i nieporządek, sprzęt porządkowy rozłożony w różnych miejscach.

2/ Część środków spożywczych, w opakowaniach jednostkowych, przechowywana bezpośrednio na posadzce.

Wystawiono mandat karny na kwotę 200 zł.

Piekarnie

Piekarnie, działające na terenie powiatu myśliborskiego, prowadzą wypiek chleba i bułek oraz pieczywa półcukierniczego w systemie tylko częściowo zmechanizowanym (mechaniczne przesiewanie mąki, wyrabianie ciasta, formowanie pieczywa), przy dużym udziale pracy ręcznej (dozowanie mąki, roztworu soli, dodatków przyprawowych i smakowych do dzież, wkładanie i wyjmowanie ciasta z pieca, przewożenie i przenoszenie gotowego wyrobu do magazynu). Są to obiekty małe zatrudniające do 8 pracowników produkcyjnych, pracujących na 1- lub w okresach przedświątecznych na 2- zmianach.

Najczęściej stwierdzane uchybienia:

zniszczony i uszkodzony sprzęt produkcyjny i urządzenia;

brudne z wykwitami pleśni ściany i sufity, łuszcząca się farba;

ubytki płytek na ścianach i posadzce;

zły stan higieniczny: pozostałości poprodukcyjne na sprzęcie i urządzeniach;
otwarte niezabezpieczone worki z mieszankami i surowcami;
nieprawidłowe gromadzenie odpadów – niezabezpieczone pokrywami kosze, wiaderka;
zapisy wynikające z Systemu HACCP prowadzone nierzetelnie;
niewłaściwe przechowywanie wyrobów gotowych i surowców;
niewłaściwe zabezpieczenie zakładu przed dostępem szkodników;
niewłaściwe przechowywanie opakowań do żywności;
sprzęt porządkowy ustawiony w różnych miejscach i pomieszczeniach.

Dokonywano oceny etykiet produkowanego pieczywa na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa. Wystosowano pisma informujące o nieprawidłowościach do przedsiębiorcy. Kontrola sprawdzająca wykazała dostosowanie się do obowiązujących przepisów.

Wszystkie piekarnie mają opracowane zakładowe instrukcje GMP/GHP oraz system HACCP. Opracowane zostały schematy procesu technologicznego wszystkich produktów z listą zagrożeń związanych z każdym etapem produkcji i środkami prewencji dla tych zagrożeń. Określono krytyczne punkty kontroli oraz wartości krytyczne i docelowe parametrów tych punktów. Punkty te są monitorowane. Zastrzeżenie jednak budziły wiarygodność zapisów.

Wszystkie piekarnie mają stałych dostawców surowców i odbiorców gotowych produktów.

Krojone pieczywo zazwyczaj opatrzone etykietą zawierającą wymagane informacje o producencie i wyrobie. W trakcie kontroli przypomniano o obowiązku przekazywania pełnej informacji o produkcie odbiorcom wyrobów.

Wszystkie piekarnie posiadają własne środki transportu do dystrybucji wyrobów gotowych, są one objęte nadzorem PIS. Warunki sanitarno-techniczne tych środków nie budziły większych zastrzeżeń.

Dokumentacja przyjęcia surowców i sprzedaży pozwala dokładnie określić zasadę krok w tył krok w przód.

W nadzorowanych zakładach podczas kontroli sanitarnych dokonywano oceny wprowadzania do obrotu środków spożywczych zawierających lub wytworzonych z GMO. W tej grupie obiektów nie stwierdzono w użyciu surowców spożywczych zawierających GMO. Surowcom towarzyszyły atesty, karty produktów, specyfikacje i oświadczenia importerów.

Podczas kontroli wykorzystywano listy pytań kontrolnych.

Za zły stan sanitarny nałożono 12 mandatów na kwotę 2 900 zł.

Wydano 7 decyzji administracyjnych (mających na celu poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów) na:

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitu w magazynie tak, aby ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny i nie stwarzał zagrożenia dla przechowywanych surowców;
- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego podłogi i sufitu w hali produkcyjnej tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości, a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny i nie stwarzał zagrożenia dla produkowanej żywności;
- Przeprowadzenie skutecznej weryfikacji dokumentacji systemu HACCP tak, aby była zgodna ze stanem faktycznym;
- Zapewnienie odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
- Doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego obudowy wanny w pomieszczeniu mycia tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej;

- Zapewnienie właściwych warunków przechowywania artykułów spożywczych tak, aby chronić je przed zanieczyszczeniem;
- Zapewnienie właściwych warunków przechowywania opakowań do kontaktu z żywnością tak, aby chronić je przed zanieczyszczeniem;
- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego półki ze sklejki pod stołem produkcyjnym w pomieszczeniu produkcyjnym tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.
- Zapewnienie właściwych warunków do transportu pieczywa;
- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego regałów do garowania i studzenia pieczywa tak, aby były łatwe do utrzymani w czystości, a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach próbek rezerwowych 4 próbki zmiotek. Zakwestionowano 2 próbki zmiotek ze względu na stwierdzenie szkodników zbożowo-mącznych.

Po przeprowadzeniu przez wyspecjalizowaną firmę, z którą zakład ma podpisana umowę, zabiegów dezynsekcji pomieszczeń piekarni, maszyn i urządzeń (protokół z wykonanych zabiegów dostarczono do siedziby PSSE w Myśliborzu), ponownie pobrano zmiotki do badań laboratoryjnych, w kierunku obecności szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości. Próbek nie kwestionowano. Właściciela zakładu obciążono rachunkiem za przeprowadzone badania.

Ciastkarnie

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 7 kontroli.

Wszystkie ciastkarnie to obiekty małe, w których produkcja odbywa się ręcznie. Mechanicznie wyrabiane są ciasta i masy kremowe.

W ciastkarniach produkowane są ciasta półcukiernicze suche oraz kremowe (z kremem poddanym i niepodanym obróbce termicznej). Ciastkarnie dystrybuują wyroby do własnych sklepów. Zakłady posiadają własne środki transportu, będące pod nadzorem PIS. Stwierdzane uchybienia:

- niewłaściwe zabezpieczenie pojemników na odpady,
- brudny sprzęt produkcyjny,
- niewłaściwe rozdzielanie surowców i wyrobów gotowych,
- niewłaściwe przechowywanie wyrobów gotowych,
- urządzenia zniszczone,
- surowce przechowywane bezpośrednio na posadzce,
- niewłaściwa wentylacja w pomieszczeniach.

Wystawiono 1 mandat karny na kwotę 300 zł.

Wystawiono 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno-technicznego na:

- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego stołów służących do studzenia ciast tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego baterii przy zlewach w pomieszczeniu produkcyjnym tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.
- zapewnienie odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu smażenia pączków.

Wszystkie zakłady mają właściwie opracowane zakładowe instrukcje GMP/GHP oraz wdrożony system HACCP. Prowadzone są bieżące zapisy wynikające z instrukcji GHP/GMP i HACCP.

We wszystkich zakładach opracowano procedurę dotyczącą tzw. badań właścicielskich, uwzględniającą obowiązek badania produkowanych wyrobów w kierunku mikrobiologicznym, określając zakres i częstotliwość badań.

Program monitoringu i zwalczania szkodników prowadzony jest we wszystkich zakładach przez wyspecjalizowaną firmę zewnętrzną, która prowadzi dokumentację z przeprowadzonych zabiegów.

Dokumentacja przyjęcia surowców i sprzedaży pozwala dokładnie określić zasadę krok w tył krok w przód. Surowcom towarzyszyły atesty, karty produktów, specyfikacje i oświadczenia importerów. Ilość stosowanych dodatków wynika z receptur podawanych na opakowaniu przez producenta.

Pobrano do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych 10 próbek - próbek nie kwestionowano.

W 2017 r. zatwierdzono zakład, który prowadzi produkcję oraz sprzedaż tortów i ciast. Wyroby produkowane wyłącznie na zamówienie, z odbiorem własnym.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

Firma działająca w ramach programu „Owoce w szkole”, dostarcza warzywa i owoce do szkół.

W zakładzie prowadzi się czyszczenie, krojenie i pakowanie owoców i warzyw oraz ich dystrybucję do szkół, magazynowanie i sprzedaż soków.

Zakład utrzymany czysto. Powierzchnie robocze stykające się z żywnością oraz maszyny, urządzenia i sprzęt wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości - ze stali nierdzewnej.

Jakość surowców oraz ich magazynowanie nie budzi zastrzeżeń. Nie stwierdzono nadmiernego magazynowania owoców i warzyw. Pakowanie umytych owoców i warzyw odbywa się do woreczków foliowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Transport do szkół samochodami posiadającymi decyzje zatwierdzające PPIS w Myśliborzu.

Zakład zaopatruje w warzywa i owoce szkoły w powiatach myśliborskim, gryfińskim, stargardzkim, choszczeńskim i drawskim oraz miasto Szczecin.

Dokumentacja HACCP bez zmian. Sprawdzono bieżące zapisy wynikające z systemu HACCP, dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej – monitoring temp. w magazynie chłodni, rejestr przyjęcia towaru.

Owoce i warzywa bez oznak zepsucia czy innych niepożądanych cech organoleptycznych.

W zakładzie nie stosuje się surowców alergicznych.

Wyegzekwowano decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarnego.

Stwierdzone uchybienia:

Kosze na odpady komunalne bez pokryw ochronnych.

Część woreczków perforowanych z kalarepą przechowywana bezpośrednio w kartonach.

Ażurowy pojemnik z woreczkami z kalarepą ustawiony bezpośrednio na posadzce.

Brudny wózek do transportu owoców i warzyw.

Decyzji nie wystawiano. Próbek nie pobierano. Mandatów nie wystawiano.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

Zakład produkcji mąk żytnich i pszennych.

Zakaz palenia w zakładzie jest bezwzględnie egzekwowany. Na terenie obiektu umieszczono informację o zakazie palenia tytoniu w formie graficznej i słownej.

Młyn istnieje od lat przedwojennych. Obecny właściciel prowadzi działalność od 1993r na zasadzie spółki pracowniczej. Spółka posiada młyn oraz elewatory zbożowe. Podstawowa działalność to: produkcja mąk pszennych piekarniczych i rynkowych, produkcja mąk żytnich,

produkcja otrąb pszennych i żytnich oraz skup, przechowywanie, przetwórstwo i obrót zbożem.

W zakładzie funkcjonuje system HACCP.

Dla zachowania bezpieczeństwa żywności, mąka przed zapakowaniem przesiewana jest w odsiewaczu kontrolnym oraz przechodzi przez wychwytywacz magnetyczny.

Przy przyjęciu surowca pracownik młyna dokonuje oceny organoleptycznej oraz innych badań tj.: obecność szkodników, zawartość glutenu, białka, liczba opadania, wilgotność, sedymentacja.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu ogólnie pobrano 5 próbek, w tym 2 próbki sanitarne – zmiotki. Próbek nie kwestionowano. Mandatów nie nakładano.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Produkcja galaretek na bazie agaru, pektyny z dodatkiem barwników i aromatów.

Zatrudnienie 23 pracowników produkcyjnych. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena pracowników bez zastrzeżeń – ubrania robocze – fartuch, czepek – czyste.

Zakład składa się z pomieszczeń: hala produkcyjna z wydzielonymi aneksami pakowania, kuchnia z pasteryzatorem, zmywalnia sprzętu, magazyn surowców, magazyn dodatków, magazyn wyrobów gotowych, magazyn opakowań, zaplecze socjalne i biurowe. Układ pomieszczeń eliminuje krzyżowanie się dróg.

Pomieszczenia wyposażone w odpowiedni sprzęt i urządzenia do zachowania higieny procesów technologicznych. W pomieszczeniach znajduje się wystarczająca ilość punktów wodnych dla zachowania higieny osobistej i produkcyjnej. Punkty wodne odpowiednio wyposażone w ręczniki jednorazowe i mydło w płynie.

Warunki magazynowania zarówno surowców jak i wyrobów gotowych nie budzą zastrzeżeń. Surowce i produkty gotowe przechowywane odpowiednio w magazynie surowców i dodatków oraz magazynie wyrobów gotowych, na regałach i podestach.

Galaretki przeznaczone do sprzedaży pakowane w kartony wykładane papierem parafinowanym. Na kartonach naklejona etykieta zawierająca nazwę wyrobu, nr normy, skład z wyszczególnionymi alergenami, data minimalnej trwałości, która jest jednocześnie numerem partii, producent, masa netto, przechowywanie, wartość odżywcza, wartość energetyczna, tłuszcz, węglowodany, białko, sól.

Odbiorcy wyrobu gotowego.

Zagraniczni: Anglia, Niemcy, Włochy, Belgia, Hiszpania, Holandia, Norwegia, Grecja.

Krajowi: Ambra Łódź, Alamico Kraków, Activ Szczecin, Czekoland Kraków, Malinex Poznań, Roma Gdynia, Rarytas Łódź, Wenta Katowice, Aldar Katowice.

Podczas kontroli nie stwierdzono surowców po upływie terminu przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości.

W zakładzie funkcjonuje system traceability: prowadzone są zapisy (dziennie raporty) surowców używanych do produkcji.

Prowadzone są próby kontrolne wyrobów gotowych polegające na wizualnej ocenie wyrobów po 2 tygodniach, miesiącu oraz przed upływem daty minimalnej trwałości.

Raz w roku przeprowadza się badania gotowego wyrobu. Badanie wody przeprowadza się również raz na rok.

Zgodnie z systemem HACCP w zakładzie przeprowadza się audyty obejmujące: mycie i higiena (higiena pomieszczeń, sprzętu pomocniczego, środki i urządzenia do mycia i higieny, zapisy, instrukcje mycia i higieny), kontrola szkodników, personel i świadomość, stan pomieszczeń i otoczenia, stan urządzeń, reklamacja, dokumentacja i nadzór nad dokumentacją.

Decyzji nie wystawiano. Próbek nie pobierano. Mandatów nie nakładano.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

W 2017 r. w tej grupie obiektów zatwierdzono 1 zakład.

Zakres działalności: produkcja koncentratów owocowych, import, magazynowanie i sprzedaż detaliczna (import BOBOQ Germany – kulki BOBA, herbaty zielona jaśminowa, kubki 0,7, żelki).

Zatrudnienie od 7-10 osób na zmianie. Zakład planuje w chwili obecnej prace w systemie jednozmianowym, w przyszłości w dwuzmianowym. Pracownicy z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Inne wytwórnice żywności

W 2017r. zarejestrowanych było 604 zakładów produkcji pierwotnej oraz 1 zakład – wytwórnia miodu pitnego.

Zakłady produkcji pierwotnej to przede wszystkim producenci zbóż. Część producentów prowadzi uprawę niewielkich plantacji warzyw lub owoców, które sprzedawane są na targowiskach lub bezpośrednio z gospodarstwa.

W 2017 roku przeprowadzono 4 kontrole sprawdzające warunki uprawy i zbioru truskawek, porzeczek oraz warunki uprawy i zbioru warzyw.

Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności:

- 1 próbkę truskawek w kierunku zawartości metali i oceny organoleptycznej.

Próbki nie kwestionowano.

W 2017 r. nie rejestrowano rolniczego handlu detalicznego.

Zakłady obrotu żywnością

W tej grupie obiektów jest największe zróżnicowanie pod względem wielkości powierzchni handlowej, ilości i asortymentu sprzedawanej żywności i ilości zatrudnionych pracowników.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 266 kontroli.

Pobrano do badań laboratoryjnych 102 próbki środków spożywczych i 2 próbki kosmetyków. Próbek nie kwestionowano.

W tej grupie obiektów jest największe zróżnicowanie pod względem wielkości powierzchni handlowej, ilości i asortymentu sprzedawanej żywności i ilości zatrudnionych pracowników.

Zdecydowana większość sklepów oferuje do sprzedaży wyroby gotowe pakowane jednostkowo. Dzielenie, naważanie odbywa się głównie w sklepach na stoiskach mięsnych i cukierniczych.

Super i hipermarkety

Kryteria supermarketów na terenie powiatu myśliborskiego spełnia 20 sklepów.

W 2017 r. wzmożono nadzór nad sklepami wielko powierzchniowymi.

Ogółem przeprowadzono w supermarketach 83 kontrole, w tym 12 kontroli interwencyjnych, w ramach systemu RASFF i 6 kontroli po interwencji konsumentów na niewłaściwy stan sanitarny oraz sprzedaż artykułów spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej - 4 interwencje zasadne.

Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów budził wiele zastrzeżeń.

Sklep Biedronka - wystawiono 1 decyzję na:

- Doprowadzenie do właściwego stanu technicznego szafkę z bagietkami tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej- (w trakcie kontroli stwierdzono odklejone wykończenia szafki (okleina) z bagietkami zatrzymujące zanieczyszczenia, nasiąkliwe, trudne do utrzymania w czystości).

- Doprowadzenie do właściwego stanu technicznego szafkę na opakowania na pieczywo oraz drzwiczki do kosza na zużyte rękawiczki tak, aby była łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej – (w trakcie kontroli stwierdzono: szafka na opakowania na pieczywo zniszczona z ubytkami forniru, uszkodzone drzwiczki do kosza na zużyte rękawiczki). Decyzja wyegzekwowana.

Sklep DINO – wystawiono 1 decyzję na:

- Zapewnienie właściwych warunków rozmrażania i przygotowywania bułek do odpieku tak, aby nie narażać ich na zanieczyszczenia (W trakcie kontroli stwierdzono: niewłaściwe warunki rozmrażania i przygotowywania bułek do odpieku. Bułki rozmraża się w bliskim sąsiedztwie papieru toaletowego oraz zgniatarki do kartonów. Raszki do pieczywa ustawia się na transporterach do piwa obok zgniatarki do kartonów, jedna na drugiej, narażając bułki na zanieczyszczenie). Decyzja wyegzekwowana.

Sklep MADALENA wystawiono 1 decyzję na:

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścianę we wnęcie do mycia koszy i przechowywania sprzętu do sprzątania tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości nienasiąkliwa, a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny – (w trakcie kontroli stwierdzono w wydzielonej wnęcie do mycia koszy i przechowywania sprzętu zamiast części płytek na ścianie stwierdzono płytę osb nasiąkniętą wodą). Decyzja wyegzekwowana.

Sklep Netto wystawiono 1 decyzję na:

- Doprowadzenie do właściwego stanu technicznego pojemniki na chleb tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej – (w trakcie kontroli stwierdzono bardzo zaśmiecone okrucami pieczywa półki z opakowanym chlebem - brak możliwości wyciągnięcia szuflady; część pokryw pojemników do pieczywa wyrwana z zawiasów, niezabezpieczające przed zanieczyszczeniem.

- Doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnego zamrażarkę z lodami, mieszankami warzywnymi – (w trakcie kontroli stwierdzono w zamrażarce z lodami, mieszankami warzywnymi resztki artykułów spożywczych z rozerwanych opakowań).

Podczas wzmożonego nadzoru najczęściej stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- część koszyków dla klientów popękana, brudna;
- część palet z artykułami spożywczymi uszkodzona, brudna;
- półki regałów w złym stanie sanitarnym;
- brudne podłogi przy kasach, i w koło zamrażarek z lodami;
- urządzenia chłodnicze i mroźnicze brudne w środku i na zewnątrz;
- oblodzone ścianki zamrażarek; wewnątrz stwierdzono pozostałości z rozerwanych opakowań;
- na dnie jednej z chłodni z mięsem stwierdzono zastoiny barwy czerwonej, prawdopodobnie z rozszczelnionych opakowań;
- pojemniki z suszonymi, prażonymi, łuskanymi owocami i nasionami nieszczelne (pokrywy leżą luzem), brudne, co naraża je na zanieczyszczenie wtórne szczególnie, że są w bliskim sąsiedztwie brudnych warzyw i owoców;
- stanowisko do wypieku chleba: okap nad piecem bardzo brudny, na zlewozmywaku ustawione kartony z ciastkami, obok zlewu ustawiony sprzęt do sprzątania;
- za piecem do odpieku pieczywa brudno;
- kartony z pączkami i donutami ustawione jeden na drugim bez zabezpieczenia;
- brudne podłogi w całym magazynie;
- towar ustawiony w różnych przypadkowych miejscach, niesegregowany;
- bardzo brudny wózek do przewozu artykułów spożywczych między innymi pieczywa;
- w magazynie znajduje się chłodnia z uppz kat 3, na chłodni ustawione: rozpakowana kawa, zabawki dla dzieci, rozpakowane ciastka;
- pojemniki na odpady komunalne i bioodpady bardzo brudne, przepełnione;

- pojemnik z tzw. przecenami w chłodni brudny, brak prawidłowej segregacji;
- zgniatarka kartonów w magazynie brudna, otoczenie zgniatarki zaśmiecone pozostałościami kartonów, taśmy;
- w mopowni ze środkami czystości przechowuje się woreczki jednorazowe do pakowania żywności;
- środki spożywcze ustawione bezpośrednio na posadzce;
- utrudnione korzystanie z umywalki do mycia rąk, ręczniki jednorazowe ustawione bezpośrednio na umywalce;
- na stoisku z wędlinami stwierdzono przekłuwanie szpilkami tzw. Waków, co skraca terminy przydatności oraz przechowywanie rozpakowanych wędlin na Wakach;
- brak informacji z opakowanie zbiorczego na oferowanych do sprzedaży: rybach wędzonych, sałatkach rybnych, ciastkach – np. ciastka z kartonów przepakowywane do woreczków foliowych oznakowane tylko datą pakowania oraz nazwą. Etykiety z opakowań zbiorczych przechowuje się w różnych miejscach;
- część warzyw i owoców nieoznakowana krajem pochodzenia.

Wystawiono 21 mandatów na kwotę 5 600 zł.

Przechowywanie artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych w tych sklepach zazwyczaj zgodna z zaleceniami producenta. Sklepy są wyposażone w dostateczną ilość urządzeń chłodniczych i zamrażarek, prowadzony jest stały monitoring warunków przechowywania. Jednak wielokrotnie zdarzało się, że urządzenia były brudne, nieuporządkowane, oblodzone.

Sprzedaż pieczywa: pieczywo jest pakowane lub sprzedawane z pojemników uniemożliwiających dotykaniu kilku np. bułek. Pieczywo jest należycie oznakowane, wywieszane są informacje o jego producencie.

W sieciach Biedronka, LIDL, MILA, DINO, Intermarche odbywa się odpiek pieczywa na wydzielonych stanowiskach wyposażonych w piece oraz punkty wodne z bieżącą zimną i ciepłą wodą. Stan sanitarny stanowisk przeznaczonych do odpieku budził wiele zastrzeżeń.

W sklepie „MILA”, „Intermarche”, „Bimex” oraz „DINO” prowadzona jest sprzedaż w systemie mieszanym: artykuły wymagające naważania (mięso, drób, przetwory mięsne i drobiowe) oraz wyroby garmazeryjne sprzedawane są na stoiskach tradycyjnych, porcjowane i naważane przez sprzedawców. Produkty jednostkowo pakowane sprzedawane są w systemie samoobsługowym.

W większości super-marketów są wydzielone pomieszczenia do mycia koszy i wózków dla klientów, wyposażone w urządzenia do mycia wózków pod ciśnieniem oraz baseny z bieżącą ciepłą wodą do mycia koszy. W pozostałych kosze oraz wózki zgodnie z procedurą myte są w firmach zewnętrznych.

Wszystkie supermarkety pracują wg prawidłowo opracowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz zasad systemu HACCP.

Prowadzone są rejestry zabiegów mycia i dezynfekcji, monitoring warunków przechowywania żywności, rejestry wycofanych środków spożywczych. Odbiór jakościowy produktów do sprzedaży prowadzony jest na kartach dostaw artykułów, ponieważ sklepy te zaopatrywane są przez własną sieć.

Prawidłowość prowadzonych rejestrów i zapisów prowadzonych przez sklepy systematycznie kontrolują przedstawiciele kierownictwa tych zakładów. Prowadzone są szkolenia z zakresu obowiązujących przepisów. System HACCP funkcjonuje we wszystkich supermarketach. Jako krytyczne punkty kontroli w tych sklepach przyjęto przyjęcie towarów (z kontrolą warunków transportu) i monitoring warunków przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się i magazynowania pozostałych. W sklepach MILA i Intermarche dodatkowo krytycznym punktem kontroli jest pieczenie mięsa i drobiu, gdzie

monitorowany jest czas i temperatura wypieku. W sklepach BIEDRONKA prowadzona jest kontrola czasu rozmrażania produktów półcukierniczych i piekarniczych.

Wszystkie sklepy mają opracowane procedury usuwania i zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii III oraz podpisane umowy z firmami utylizacyjnymi. Dokumentacja wycofywania tych artykułów jest prowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano 68 próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

Sklepy i stoiska mięsno-wędliniarskie

Zdecydowana większość tych sklepów stanowią sklepy firmowe. Ich stan sanitarno-techniczny nie budzi większych zastrzeżeń. Sale sprzedaży są wyposażone w ciąg lad chłodniczych ze sterowaną elektronicznie temperaturą chłodzenia, w których przechowywane są /osobno/ mięso, drób surowy, wędliny i przetwory mięsne. Podłogi i ściany łatwo zmywalne, wyłożone glazurą. Na stoiskach są umywalki do mycia rąk wyposażone w mydło w dozowniku i ręczniki jednorazowe. Sprzęt pomocniczy do sprzedaży myty jest w wyznaczonych zlewozmywakach na zapleczu sklepu.

W sklepach firmowych i patronackich zakładów mięsnych /np. ZM "Sobkowiak" Siedlec, ZW Ozimek, PHU Farmer Rurzyca, Spółdzielca Agrofirma Witkowo, ZM Henryka Stokłosy/ zakładowe procedury GHP/GMP oraz system HACCP opracowane dla przetworni mięsnych, objęły również punkty sprzedaży detalicznej. Zapisy wynikające z procedur prowadzone są prawidłowo i na bieżąco. Jako punkty krytyczne przyjęto odbiór jakościowy produktów do sprzedaży z kontrolą warunków ich przewozu oraz monitoring warunków przechowywania i magazynowania.

Również małe sklepy wdrożyły zasady systemu HACCP.

We wszystkich sklepach przestrzega się przechowywania dokumentów dostaw.

Szczególną uwagę w trakcie kontroli zwracano na prawidłowość znakowania jaj, mięsa, pochodzenie mięsa i jego przetworów oraz sposób zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kat III.

Wystawiono 3 decyzje administracyjne na:

- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufitów, ścian, posadzki na zapleczu sklepu tak , aby były łatwe do utrzymania w czystości, a ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny;
- zapewnienie odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
- zapewnienie właściwego przechowywania artykułów spożywczych, aby chronić je przed zanieczyszczeniem;
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego ladę chłodniczą na sali sprzedaży tak , aby nie narażać artykułów spożywczych w niej magazynowanych na wtórne zanieczyszczenie i aby była łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej, a jej stan umożliwił dobrą praktykę higieny;
- doprowadzenie do właściwego stanu drzwiczek w ladzie chłodniczej , aby były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej, a ich stan umożliwił dobrą praktykę higieny.

Mandatów nie nakładano.

Pobrano do badań laboratoryjnych:

- 5 próbek w kierunku mikrobiologicznym: Salmonella, organoleptyka
- 1 próbka w kierunku mikrobiologicznym: Salmonella, Staphylococcus aureus
- 1 próbka w kierunku: WWA, organoleptyka

Próbek nie kwestionowano.

Sklepy ogólnospożywcze, owocowo-warzywne i piekarnicze

Stan sanitarno-techniczny, czystości i porządku w tych sklepach był bardzo zróżnicowany; wielkość powierzchni handlowej, ilość i asortyment sprzedawanej żywności, ilość zatrudnionych pracowników jest bardzo różna.

Najmniejsze, jednoobsadowe obiekty, są to sklepy wiejskie oraz osiedlowe w miastach. Właściciele tych sklepów mają ambicje oferowania bardzo szerokiego asortymentu produktów, w tym artykułów luzem, wymagających naważania, warzyw, owoców, mięsa surowego i drobiu oraz wyrobów chemii gospodarczej przy jednoczesnym braku dostatecznej ilości powierzchni magazynowej i ekspozycyjnej.

W sklepach spożywczych stwierdzano następujące uchybienia sanitarne:

- eksponowanie artykułów niepakowanych w zasięgu rąk klienta
- wprowadzanie do obrotu nieoznakowanej żywności /przepakowywanie produktów z kartonów do torebek foliowych/
- zapisy wynikające z instrukcji GHP i HACCP prowadzone w sposób niepełny lub nierzetelnie
- sprzedaż artykułów po terminie przydatności, bądź daty minimalnej trwałości
- brak pokryw ochronnych na koszach na odpady
- brak właściwej segregacji środków spożywczych
- niewłaściwe warunki przechowywania żywności.

Za powyższe uchybienia nałożono: - 27 mandatów na kwotę 4 450 zł.

Wydano 12 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego.

Decyzje administracyjne dotyczyły:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, sufitów, podłogi w pomieszczeniach sklepu tak , aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego regałów do przechowywania pieczywa tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego blatu w sali sprzedaży, na którym przechowuje się opakowania z ciastkami i cukierkami na wagę tak, aby był łatwy do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej (brak części okleiny)
- zapewnienia warunków do mycia rąk w sali sprzedaży (doprowadzenie do właściwego stanu technicznego baterię w umywalce, tak aby była możliwość umycia rąk)
- zapewnienia odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego narożnika w otworze drzwiowym od strony magazynu tak , aby był łatwy do utrzymania w czystości, a jego stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego blatu przy zlewie w pomieszczeniu magazynowym tak , aby był łatwy do utrzymania w czystości, a jego stan umożliwiał dobrą praktykę higieny
- zapewnienia właściwych warunków dla przechowywanie artykułów spożywczych, aby chronić je przed zanieczyszczeniem;
- doprowadzenia do właściwego stanu drzwiczek w ladzie chłodniczej , aby były łatwe do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej, a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego lady chłodniczej na sali sprzedaży tak, aby nie narażać artykułów spożywczych w niej magazynowanych na wtórne zanieczyszczenie i aby była łatwa do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej, a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;
- doprowadzenie do właściwego stanu sanitarno-technicznego pnia do mięsa tak , aby był łatwy do utrzymania w czystości, a jego stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;

- zapewnienie właściwych warunków do gromadzenia odpadów żywnościowych, niejadalnych produktów ubocznych i innych śmieci w zamykanych pojemnikach, odpowiednio skonstruowanych, utrzymanych w dobrym stanie, łatwych do czyszczenia;
- opracowania, wykonania i utrzymania procedury dotyczącej usuwania i zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kat. III zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej tak, aby nie stwarzać pośredniego lub bezpośredniego źródła zagrożeń.

Wyegzekwowano 10 decyzji, w tym 1 wystawioną w 2016 r.

Pobrano 29 próbek środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Próbek nie kwestionowano.

Kioski spożywcze.

W 2017 skontrolowano 4 kioski. Przeprowadzono 4 kontrole.

Warunki sanitarno-techniczne nie budziły zastrzeżeń.

Targowiska

Stan sanitarno-techniczny targowisk jest właściwy: dzierżawcy dbają o czystość placu i urządzeń sanitarnych, wydzielonych dla sprzedawców straganów z artykułami spożywczymi.

Żywność sprzedawana na targowiskach to głównie owoce i warzywa na straganach tzw. zieleniakach. Nie stwierdzano sprzedaży grzybów świeżych dziko rosnących. Dzierżawcy targowisk wymagają od potencjalnych handlarzy posiadanie atestu klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcy.

Magazyny hurtowe

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 11 kontroli.

Magazyny hurtowe są to obiekty małe zaopatrujące lokalne sklepy spożywcze, działające na zasadzie podhurtowni tzn. sprowadzające towar z innych hurtowni. Zatrudnienie maksymalnie do 8 osób (w przypadku posiadania własnych środków transportu i dowozu towarów do klientów).

3 obiekty to hurtownie owocowo – warzywne. Kontrolowano tam między innymi prawidłowość znakowania krajem pochodzenia, dokumentację dostaw artykułów spożywczych, w tym jaj.

Stwierdzane nieprawidłowości:

- nieprawidłowa rotacja towarów, środki spożywcze niepoukładane asortymentowo, przemieszane z uszkodzonymi opakowaniami, brak właściwej segregacji;
- część artykułów spożywczych oraz opakowania (woreczki jednorazowe) przechowywane bezpośrednio na posadzce;
- przeterminowane środki spożywcze;
- przechowywanie artykułów spożywczych niezgodne z zaleceniami producenta;
- brak ręczników jednorazowych przy umywalkach do mycia rąk;
- zakurzone środki spożywcze na regałach.

Za niewłaściwy stan sanitarny – właścicieli ukarano 2 mandatami karnymi na kwotę 500 zł.

Wszystkie skontrolowane hurtownie posiadały prawidłowo opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej z elementami systemu HACCP, zawierające opis pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, zasady przyjmowania, przechowywania i rotacji towarów, zabiegów profilaktyki w zakresie zabezpieczenia przed szkodnikami, procesów mycia i dezynfekcji, postępowania ze środkami spożywczymi o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Prowadzone są prawidłowe zapisy w rejestrach wynikających z tych procedur.

W 2017 r. nie wystawiano decyzji administracyjnych. Próbek do badań laboratoryjnych nie pobierano.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2017 r. skontrolowano i zatwierdzono 4 obiekty (sprzedaż obwoźna, wózek z lodami, wózek z watą cukrową i popcornem) .

Decyzji nie wystawiano. Mandatów nie nakładano.
Nieprawidłowości nie stwierdzono. Obiekty spełniają wymagania sanitarno-techniczne. Prowadzenie działalności głównie podczas imprez okolicznościowych.

Środki transportu

Na terenie naszej działalności znajdują się bazy transportowe, posiadające naczepy specjalistyczne do przewozu żywności. Stan sanitarny tych naczep bez uwag i zastrzeżeń. Większość naczep służy do międzynarodowego transportu żywności.

Kontrole środków transportu dokonywane są doraźnie na wniosek właścicieli o wydanie zgody na prowadzenie działalności w zakresie transportu żywności lub okazyjnie przy kontroli obiektów żywnościowo-żywnościowych .

W bieżącym roku przeprowadzono 9 kontroli w 9 środkach transportujących żywność.

Wszystkie skontrolowane środki transportu były na ogół dobrze przystosowane do przewozu żywności, oddzielona kabina ładunkowa wyłożona materiałem łatwo zmywalnym.

Kierowcy – konwojenci posiadali aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz rejestry, w których zapisywane były zabiegi mycia i dezynfekcji.

Mandatów nie nakładano. Decyzji administracyjnych nie wystawiano

Inne obiekty obrotu żywnością.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 18 kontroli.

„Inne obiekty obrotu żywnością” są to:

- Apteki
- punkty skupu zbóż, w których w 2017 r. sprawdzano pochodzenie skupowanych zbóż w szczególności zbóż z Ukrainy. Nie stwierdzono przypadku przyjęcia zboża mogącego pochodzić z Ukrainy.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte ogółem

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 139 kontroli.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – restauracje, bary, kawiarnie są to obiekty małe zatrudniające max 5 osób. Produkcję posiłków prowadzą od podstaw tj. od surowców brudnych do produktu gotowego. Niemal wszystkie restauracje proponują konsumentom dania na zamówienie przygotowywane doraźnie na życzenie klienta.

Natomiast zakłady małej gastronomii prowadzą produkcję wyrobów garmażeryjnych opartych na surowcach i półproduktach czystych. Zakłady te oferują bardzo ograniczony asortyment dań: głównie kebab, gyros, zapiekanki bądź oferują tylko gastronomiczną sprzedaż piwa i alkoholi.

Najczęściej stwierdzane uchybienia sanitarne:
własne produkty mrożone lub wyporcjowane mrożone półprodukty nieoznakowane,
brak segregacji w urządzeniach chłodniczych,
niezabezpieczone, narażone na zanieczyszczenia naczynia konsumenckie,
przepełnione niedezynfekowane pojemniki na odpady,
brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych, zaśmiecona podłoga, brudny sprzęt i urządzenia,
uszkodzony lub niesprawny sprzęt i urządzenia gastronomiczne.

Za powyższe uchybienia osoby winne ukarano 17 mandatami karnymi na sumę 4 050 zł, w tym 11 mandatów na kwotę 2 150 zł w zakładach małej gastronomii.

Wszystkie otwarte zakłady żywienia zbiorowego mają prawidłowo opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, zapisy z nich wynikające prowadzone są właściwie i systematycznie, poprawie uległo wyposażenie w urządzenia i sprzęt w kuchni i pomieszczeniach pomocniczych.

W 98 zakładach opracowano, wdrożono i właściwie utrzymano system HACCP. Opracowane zostały krytyczne punkty kontroli, zasady ich monitorowania, działania korygujące. Prowadzony jest prawidłowy monitoring tych punktów.

W karcie menu umieszczano informację dla klientów o alergenach znajdujących się w oferowanych potrawach.

Dwie restauracje prowadzą produkcję pierogów ruskich oraz pierogów z mięsem, oferując je w lokalnych sklepach. Pierogi po ugotowaniu i schłodzeniu pakowane są na tacki styropianowe i zabezpieczane folią spożywczą. Produkcja dzienna w zależności od zamówienia sklepów. Nie przewiduje się produkcji na tzw. zapas. Produkcję pierogów ujęto w dokumentacji systemu HACCP.

Wystawione decyzje dotyczyły:

- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego zlewu i szafki pod zlewem w obieralni warzyw tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;
- zapewnienia odpowiednich warunków do przechowywania czystych naczyń tak, aby nie narażać ich na wtórne zanieczyszczenie (szafa przelotowa między zmywalną a kuchnią w złym stanie technicznym, brak drzwiczek od strony zmywalni oraz części okleiny);
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego posadzki w kuchni tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości, a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny (ubytki płytek);
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego blatu w barze tak, aby był łatwy do utrzymania w czystości oraz w dobrym stanie i kondycji technicznej (brak części okleiny);
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego nieotynkowanej wnęki drzwiowej od strony kuchni przy wyjściu na salę konsumencką tak, aby była łatwa do utrzymania w czystości a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;
- przeprowadzenia skutecznej weryfikacji dokumentacji systemu HACCP tak, aby była zgodna ze stanem faktycznym;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego metalowego regału do przechowywania garnków i patelni, w pomieszczeniu kuchennym tak, aby był łatwy do utrzymania w czystości, a jego stan umożliwiał dobrą praktykę higieny;
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego regału w tzw. „ obieraku”, na którym przechowuje się warzywa tak, aby był łatwy do utrzymania w czystości, a jego stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

Wydano 12 decyzji, wyegzekwowano 9.

W tej grupie obiektów wystąpił przypadek ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową w zakładzie, który prowadzi produkcję posiłków, wytwarzanych od surowców podstawowych i gastronomiczną sprzedaż piwa i alkoholi.

Do badań laboratoryjnych pobrano surowce użyte do produkcji tataru tj:

- Łopatkę wołową b/k – Producent: EUROBEEF, ul. Klonowa 9, 62-600 Koło, termin przydatności 1.11.2017 r. (pobór w Sklepie, gdzie dokonano zakupu mięsa, pobrany produkt pochodził z tej samej partii), kierunek badań mikrobiologia: zakres: Salmonella obecność, Staphylococcus aureus.

- Jaja kurze świeże – Producent Gospodarstwo rolne T.P. Heinrich, Kiełpiny 80, Siedlec, dostawca: Hurtownia owocowo-warzywna M. Żyliński, ul. Chrobrego, Dębno, kierunek badań mikrobiologia: zakres: Salmonella obecność.

Zakład zawiesił działalność do czasu uzyskania wyników badań próbek pobranych w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową oraz przeprowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń, sprzętu i naczyń w zakładzie i przedłożenia stosownej dokumentacji potwierdzającej wykonanie tych zabiegów.

W związku z uzyskaniem dodatnich wyników próbek kału właściciele obiektu i personelu, PPIS w Myśluborzu nakazał decyzjami zaniechanie prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby do czasu orzeczenia przez lekarza podstawowej opieki zdrowotnej lub lekarza medycyny pracy o zdolności do wykonywania pracy, wydanego na podstawie 3 ujemnych wyników badania próbek kału w kierunku chorobotwórczych pałeczek jelitowych z 3 kolejnych dni.

Przedsiębiorca okazał protokół z wykonania usług D.D.D., potwierdzający przeprowadzenie dezynfekcji obiektu poprzez ozonowanie.

Następnie uzyskano ujemne wyniki badań próbek kału z 3 kolejnych dni właściciele oraz personelu zatrudnionego w zakładzie (kierunek badań: mikrobiologia, zakres Salmonella, Shigella) Okazano aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych właściciele zakładu i personelu.

Otrzymano sprawozdania z badań próbek środków spożywczych i wymazów sanitarnych – niekwestionowane.

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca stwierdziła usunięcie nieprawidłowości.

Przedsiębiorca wznowił działalność w zakresie produkcji i sprzedaży dań garmazeryjnych oraz gastronomicznej sprzedaży piwa i alkoholi.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 60 kontroli.

W grupie tej znajdują się smażalnie, zakłady typu „Fast-food” , bary piwne, pijalnie piwa.

Najistotniejsze uchybienia sanitarne stwierdzone w zakładach małej gastronomii:

zły stan techniczny zakładów: brudne ściany, sufity, uszkodzone posadzki, wyeksploatowane urządzenia i sprzęt,

powierzchnie robocze brudne – tłuste, klejące

naczynia jednorazowego użytku nieprawidłowo przechowywane, narażone na zanieczyszczenia

nieprawidłowe rozmrażanie półproduktów np. bułki w kartonach bezpośrednio na podłogach.

Za zły stan sanitarny nałożono 11 mandaty karne na kwotę 2 150 zł.

Większość kontrolowanych zakładów posiadało prawidłowo opracowane instrukcje GHP/GMP, a 51 smażalnie wdrożyło system HACCP. Zapisy wynikające z instrukcji i systemu w większości obiektów prowadzone były wiarygodnie i na bieżąco.

Próbek nie pobierano.

Liczba decyzji administracyjnych - 2

Decyzje dotyczyły poprawy stanu sanitarno-technicznego.

- Doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego szafki na dokumenty w pomieszczeniu produkcyjnym tak , aby była łatwa do utrzymania w czystości a jej stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

- Doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych tak , aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

- Doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego blatu roboczego w pomieszczeniu produkcyjnym tak, aby był łatwy do utrzymania w czystości, a jego stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.
- Zapewnienia trwałego oddzielenie między zmywalnią, magazynem a barem tak, aby zmniejszyć ryzyko zanieczyszczeń i umożliwić dobrą praktykę higieny.
- Doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniu zmywalni naczyń tak, aby były łatwe do utrzymania w czystości, a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.
- Doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego regału w magazynie tak, aby był łatwy do utrzymania w czystości, a jego stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

W 2017 r. w tej grupie obiektów miała miejsce anonimowa telefoniczna interwencja na złą jakość sprzedawanych kebabów – rozmówczyni poinformowała, że w zamówionych na wynos kebabach znajdowały się nieświeże surówki, mięso mieszane (mimo, że zamówione było tylko wieprzowe) a zapach całości kebabu określiła jako śmierdzący.

W trakcie kontroli stwierdzono: w barze w przeznaczonych do tego pojemnikach przechowywane surówki są świeże, nie obsuszone, bez zmian świadczących o nieświeżości czy zepsuciu. Według wyjaśnień - pracownika - surówki przygotowuje się codziennie. Również w lodówce w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono, że przechowywane tam w zabezpieczonych pojemnikach pokrojone warzywa są świeże.

Jeśli chodzi o mięso dodawane do kebabu uzyskano informację, że w razie nieokreślenia przez zamawiającego rodzaju mięsa, do kebabu stosuje się mięso mieszane wieprzowe oraz drobiowe.

Ponadto w czasie kontroli stwierdzono:

W magazynie w brudnej z wykwitami pleśni lodówce przechowuje się majonez w wiaderkach niezamkniętych fabrycznie – w czasie kontroli przełożono do czystej lodówki, natomiast zamknięte sosy w wiaderkach przechowuje się bezpośrednio w magazynie na posadzce.

W pomieszczeniu produkcyjnym czystym na stole stwierdzono przechowywanie brudnych warzyw, w pobliżu przygotowywanych potraw.

W pomieszczeniu produkcyjnym czystym stwierdzono również przechowywanie sprzętu do sprzątnia (szczotki, szufelka) oraz wiaderko z brudną wodą.

Część mrożonek (m.in. salami przełożone z opakowań producenta do woreczków foliowych) nie oznakowana datą mrożenia.

W umywalce do mycia rąk stwierdzono rozmrażanie frytek w opakowaniu.

W przedsionku wc przy umywalce do mycia rąk brak ręczników jednorazowych – uzupełniono w czasie kontroli.

Wystawiono mandat karny w wysokości 200 zł.

Nie stwierdzono mięsa niewiadomego pochodzenia.

Interwencja niezasadna.

Blok żywienia w szpitalach

Zakład prowadzi żywienie całodobowe dla hospitalizowanych pacjentów oraz Stowarzyszenia Pomocy Dzieciom „Bratek” w Barlinku ul. Sienkiewicza 15. Transport posiłków własnym środkiem transportu. Wielkość produkcji dziennej ok 170 posiłków, w tym ok. 40 dla w/w stowarzyszenia oraz ok. 30 dla osób z zewnątrz.

W kuchni centralnej zatrudnionych jest 8 osób posiadających aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. W szpitalu funkcjonuje 5 oddziałów (dziecięcy, wewnętrzny, ginekologia z położnictwem, chirurgia i zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy). Tylko na oddziale dziecięcym wydzielona jest kuchenka, w której przygotowywane są mieszanki mleczne. Kuchenka obejmuje pomieszczenia do przygotowywania mieszanek oraz pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych i butelek. Pomieszczenia te połączone są

okienkiem przelotowym. W pozostałych oddziałach z pomieszczeń kuchennych korzystają wyłącznie pacjenci. Posiłki transportowane są z kuchni centralnej na oddziały i bezpośrednio wydawane pacjentom. Naczynia konsumenckie myte i dezynfekowane są w zmywalni centralnej usytuowanej w pomieszczeniach piwnicznych w ciągu komunikacyjnym bloku żywienia. Układ pomieszczeń eliminuje krzyżowanie się dróg.

W zakładzie funkcjonuje system HACCP, zapisy punktów krytycznych CCP1 – przyjęcie jakościowe, CCP2 – przechowywanie w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych, CCP3 obróbka wstępna – dezynfekcja jaj, CCP4 – dystrybucja prowadzone na bieżąco. Surowce spożywcze do przygotowywania posiłków dostarczane są przez stałych dostawców. Podczas kontroli nie stwierdzono artykułów przeterminowanych, zepsutych ani przedatowanych. Warunki przechowywania i segregacji prawidłowe, zgodne z zaleceniem producenta.

Stawka żywieniowa 5 zł. W kuchni przygotowuje się oprócz normalnej diety lekko strawnej, diety cukrzycowe (1500 i 1900 kcal) oraz dietę żołądkową i wątrobową.

Stan techniczny powierzchni ścian i sufitów w ciągu komunikacyjnym objęty jest decyzją ZPWIS w Szczecinie z dnia 28.07.2010 nr WS-DNS-600-18/10 z terminem wykonania do 31.12.2017r.

Obowiązki wynikające z decyzji z dnia 17.11.2015 r. nr NHŻ.9020.1.94.2015:

Wykonano:

- pkt 3 - Naprawę lub wymianę zniszczonego drobnego sprzętu produkcyjnego (miski, nabierki, garnki, cedzaki) tak by ich powierzchnia była w dobrym stanie i kondycji technicznej – zakupiono nowy sprzęt
- pkt 4 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni zewnętrznej kotła warzelnego, tak by jego poszycie było w dobrym stanie o gładkiej powierzchni, łatwe do czyszczenia – zakupiono nowy kocioł warzelny
- Pkt 5 - Zapewnienie sprzętu pomocniczego w kuchni centralnej (drewniane podesty pod sprzęt gastronomiczny) w dobrym stanie technicznym - zapewniono odpowiedni sprzęt drewniany pod sprzęt gastronomiczny
- Pkt 6 - Zabezpieczenie świetlówek w lampach jarzeniowych znajdujących się w strefie produkcyjnej kuchni centralnej – lampy oświetleniowe znajdujące się w strefie kuchni centralnej wymieniono na nowe.

W dniu 20.12.2017 r. wpłynął wniosek o prolongatę terminu wykonania obowiązków wynikających z ww. decyzji

- pkt 1 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego ścian w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych kuchni centralnej oraz obieralni wstępnej warzyw i ziemniaków, tak aby ich powierzchnie były czyste, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości i prowadzenia dezynfekcji.
- Pkt 2 - Doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych kuchni centralnej oraz obieralni wstępnej warzyw i ziemniaków, tak aby ich powierzchnie były czyste, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

Do dnia 31.12.2019 r.

Obowiązki wynikające z decyzji z dnia 16.02.2017 r. nr PS-N-HŻ/600/1/17

Wykonano:

- pkt 2 - Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego okna i otwory okienne w magazynach z artykułami spożywczymi tak , aby ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny – wstawiono nowe okna.

W dniu 18.12.2017 r. wpłynął wniosek o prolongatę terminu wykonania obowiązków wynikających z ww. decyzji:

- pkt. 1 - Doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufity w magazynach z artykułami spożywczymi tak , aby były łatwe do utrzymania w czystości a ich stan umożliwiał dobrą praktykę higieny.

Po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej, zostanie wystawiona decyzja przedłużająca.

Podczas kontroli sanitarnej dokonano teoretycznej oceny jadłospisów, przygotowanych przez dietetyka, za okres 4-13.01.2017 r., dotyczący diety normalnej/podstawowej.

Posiłki składały się ze śniadania, 2-daniowego obiadu oraz kolacji. Poszczególne zestawy zawierały białko pełnowartościowe w różnej postaci (klopsiki drobiowe, kurczak gotowany lub duszony, jajka, wędliny, ser biały). Surowe lub gotowane dodatki warzywne wystąpiły w postaci surówek, zapiekanego makaronu z warzywami, zrazów drobiowych z marchewką, zup. Oprócz ziemniaków do posiłków wprowadzano makarony i kasze. W jadłospisach uwzględniono na śniadania potrawy sporządzone na bazie mleka oraz kolacje serwowane na gorąco.

Przeanalizowano n/w zagadnienia:

Dostępność jadłospisów dla pacjentów:

W zakładzie realizowane są wymagania określone w art. 44 ust.1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) t.j. obowiązkowego informowania o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w załączniku II w/w rozporządzenia lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, oferowanym sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumentom.

Ponadto w zakładzie przestrzegane są wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, ze szczególnym zwróceniem uwagi w zakładach żywienia zbiorowego na § 19 niniejszego przepisu. W codziennym jadłospisie dostępnym dla pacjenta umieszczono informację o alergenach występujących w poszczególnych potrawach, a także o możliwości zapoznania się ze składem poszczególnych potraw u dietetyka szpitala. Podaje się również gramaturę poszczególnych dań.

Szacowanie kaloryczności poszczególnych posiłków oraz średniego dziennego zapotrzebowania energetycznego dla danej grupy pacjentów.

Stawka żywieniowa 5 zł. W kuchni przygotowuje się oprócz normalnej diety lekkostrawnej (2100-2200 kcal), diety cukrzycowe (1500 i 1900 kcal) oraz dietę żołądkową i wątrobową. Diety ustala się z dnia na dzień w zależności od zaleceń lekarza prowadzącego – modyfikowany jest jadłospis ogólny np. o zmniejszonej zawartości soli, gotowane zamiast smażone itp.

Procentowy podział wartości energetycznej poszczególnych posiłków w odniesieniu do liczby posiłków w ciągu dnia.

Procentowy podział wartości energetycznej różny jest dla poszczególnych diet:

- dieta normalna: 3 posiłki dziennie, śniadania i kolacje; posiłki o kaloryczności 300-450 kcal (śniadanie 30-35%, kolacja 25-30%), obiady - posiłki o kaloryczności 1200 – 1400 kcal (30-35%);

- dieta dla pacjentów insulino zależnych - 5-6 posiłków dziennie. Śniadania (I – 20-25%, II – 5-10%) i kolacje (I – 5-10%, II- 15-20%) o kaloryczności około 200 - 250 kcal, obiad 500 - 600 kcal (30-35%);

Rozplanowanie posiłków w ciągu dnia.

Dieta normalna – posiłki wydawane o godzinach: 8⁰⁰, 13⁰⁰, 18⁰⁰.

Dieta insulinozależna - przy poszczególnych posiłkach podaje się dodatkową porcję, najczęściej chleb z wędliną – ostatni posiłek o 21⁰⁰.

Sprawdzenie gramatury wydawanych posiłków w odniesieniu do ilości wskazanych w jadłospisie.

Ponieważ kontrola przeprowadzona była w innych godzinach niż godziny wydawania posiłków, nie sprawdzono gramatury. Sprawdzenie nastąpi w późniejszym terminie.

Częstotliwość serwowania surowych warzyw i owoców, mieszanego pieczywa, roślin strączkowych, kasz, mleka i przetworów mlecznych.

W analizowanej dekadzie:

- Serwowanie surowych warzyw – 3 x do śniadania, 5 x do obiadu, 4 x do kolacji

- Serwowanie surowych owoców – 1 x do obiadu, 5 x do kolacji (najczęściej jest to jabłko, 1x banan)

- Do posiłków: śniadania i kolacji podaje się pieczywo mieszane w tym żytnie, pszenne, razowe i graham. Pieczywo podaje się naprzemiennie.

- Rośliny strączkowe w analizowanej dekadzie podano 2- krotnie, w postaci sałatki jarzynowej z groszkiem zielonym oraz fasolka szparagowa do obiadu.

- W analizowanej dekadzie podano potrawy z kaszy:

śniadanie 6 x zupa z kaszą jęczmienną, kaszą manną i kukurydzianą, z płatkami jęczmiennymi, płatkami owsianymi.

obiad -1 x krupnik

kolacja -1 x kasza jęczmienna na sypko z sosem

- Mleko i przetwory mleczne: zupa mleczna – 7 x w dekadzie, twarożek ze szczypiorkiem, ser żółty, ser biały, ser topiony.

Powtarzalność potraw w dekadzie.

Śniadania i obiady - nie było powtarzalności potraw.

W analizowanej dekadzie podano 3-krotnie twarożek ze szczypiorkiem, do którego 2- krotnie podano jako dodatek jabłko i raz banana.

Oceniane jadłospisy spełniają wymagania dotyczące zasad racjonalnego żywienia.

Stolówki w żłobkach i domach małego dziecka

Na podstawie Uchwały Nr XV/102/2015 Rady Miejskiej w Dębnie z dniem 1.12.2015r. tworzy się gminną jednostkę budżetową pod nazwą „Żłobek Gminny w Dębnie”.

Zakład zajmuje się przygotowywaniem posiłków dla dzieci znajdujących się w żłobku oraz przedszkolu mieszczącym się w tym samym budynku (nowe pomieszczenia żłobka doklejone do starego budynku przedszkola).

Zakład składa się z pomieszczeń: pomieszczenie produkcyjne, przygotowalnie wstępne brudne i czyste, magazyny, zmywalnia naczyń, pomieszczenia rozdziału posiłków, pomieszczenie socjalne dla pracowników, WC. Pomieszczenia znajdują się na 3 kondygnacjach (piwnica, parter i piętro). Między kondygnacjami zamontowano windę „czysta” i „brudną”. Pomieszczenia wyposażone w odpowiedni sprzęt i urządzenia, punkty wodne dla zapewnienia prawidłowych procesów technologicznych oraz zachowania higieny.

Oświetlenie naturalne i sztuczne. Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna. Powierzchnie robocze, ściany, posadzki łatwe do utrzymania w czystości. Okna oraz drzwi szczelne zapewniające ochronę przed szkodnikami.

Wkład pomieszczeń pozwala na wyeliminowanie krzyżowania się dróg.

W zakładzie opracowano dokumentacje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej z elementami Systemu HACCP.

Na podstawie tzw. drzewka decyzyjnego wyznaczono punkty krytyczne:

CCP1 – przechowywanie surowców w lodówkach i zamrażarkach

CCP2 – obróbka termiczna

Zakład został należycie przygotowany do podjęcia działalności w uzgodnionym zakresie.

Przedsiębiorca zapewnił na wszystkich etapach przetwarzania i dystrybucji żywności właściwe wymogi higieny ustanowione w rozporządzeniu 852 (WE)/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Do żłobka przyjmowane są dzieci powyżej 1 roku życia.

Mandatów nie nakładano. Decyzji nie wystawiano.

Zakład zajmuje się przygotowaniem śniadań, rozdziałem posiłków przygotowywanych w przedszkolu nr 2, mieszczącym się po przeciwnej stronie ulicy oraz myciem i dezynfekcją naczyń.

W obiekcie znajdują się 2 pomieszczenia:

- miejsce przygotowywania i rozdziału posiłków wyposażone w szafki stojące i wiszące, umywalkę do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą

- pomieszczenie zmywalni wyposażone w zmywarkę z funkcją wyparzenia, zlew dwukomorowy z ociekaczem, regały.

Pomieszczenia połączone szafą przelotową.

Ściany i posadzki wyłożone glazurą. Oświetlenie naturalne i sztuczne. Wentylacja grawitacyjna.

Opracowano procedurę transportowania, przyjmowania i rozdziału posiłków oraz mycia termosów.

Stan sanitarny nie budzi większych zastrzeżeń. Czystość bieżąca zachowana.

Podczas kontroli nie stwierdzono palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych, co jest zgodne z przepisami ustawy z dnia 9 listopada 1995r. - zakład oznakowano graficznie i słownie.

Zakład zajmuje się rozdziałem i wydawaniem posiłków oraz myciem naczyń i termosów.

Ilość dzieci w Żłobku – ok. 40.

Higiena osobista pracowników bez zastrzeżeń. Zmienna odzież robocza czysta.

Orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne.

Stan sanitarno-techniczny oraz funkcjonalność pomieszczeń punktu wydawania posiłków bez zastrzeżeń. Ściany i posadzki wyłożone glazurą. Oświetlenie naturalne i sztuczne. Wentylacja grawitacyjna.

Czystość bieżąca zachowana.

Posiłki (śniadania, obiady, podwieczorki) przygotowywane są w Stołówce Przedszkola ul. Podwale 11 i transportowane do żłobka w termosach.

Mycie termosów odbywa się w wydzielonym punkcie.

Mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się w pomieszczeniu przy sali zabaw w której dzieci spożywają posiłki.

Warunki mycia naczyń bez zastrzeżeń. Przechowywanie czystych naczyń prawidłowe. Zmywarki do naczyń z funkcją wyparzenia - sprawne.

Opracowano procedurę transportowania, przyjmowania i rozdziału posiłków oraz mycia termosów.

Zmywalnia wyposażona w 2 punkty wodne (umywalka i zlew dwukomorowy), szafka na naczynia, stoły robocze, zmywarka z funkcją wyparzenia.

Umywalki do mycia rąk zaopatrzone w mydło do rąk w płynie i ręczniki jednorazowe.

Stolówki szkolne

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 28 kontroli.

Na terenie miasta i gminy Myślibórz oraz część stołówek szkolnych w Barlinku, prowadzone są na zasadach agencyjnych. W Dębnie stołówki szkolne podlegają dyrekcji szkół. Małe szkoły wiejskie nie prowadzą stołówek samodzielnych mają tylko punkty rozdziału posiłków. Posiłki są przygotowywane w dużych stołówkach miejskich szkół na zasadach cateringowych. Ogółem 17 szkół prowadzi żywienie w systemie cateringowym.

Wszystkie skontrolowane stołówki szkolne mają prawidłowo opracowane instrukcje GHP/GMP, właściwie prowadzone są zapisy z nich wynikające. We wszystkich stołówkach wdrożono i utrzymano system HACCP.

Zatwierdzono 1 zakład – punkt wydawania posiłków (działający w ramach cateringu).

Dokonano 8-krotnej oceny teoretycznej jadłospisów. Stołówki wdrożyły przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach – w posiłkach obiadowych podawano 3 lub więcej porcji surowych warzyw, 3 lub więcej różnych owoców, do posiłku podawano kompoty, wodę. Stosowano sól o obniżonej zawartości sodu. Nie zdarzały się przypadki podawania w ciągu tygodnia dwóch posiłków smażonych z tej samej grupy asortymentowej. W stołówkach szkolnych agencyjnych gdzie stawka żywieniowa jest bardzo niska (umowy z Ośrodkiem Pomocy Społecznej na dożywianie dzieci) stwierdzono podawania produktów rybnych nie w ciągu tygodnia ale dekady.

W jadłospisach umieszczano informację o alergenach znajdujących się w oferowanych potrawach.

Stwierdzone uchybienia:

- przeterminowane środki spożywcze (niewielkie ilości)
- w pomieszczeniu przygotowywania posiłków stwierdzono wiadra z brudną wodą, szczotki, mopy – w trakcie trwania kontroli sprzęt do sprzątania usunięto.
- w pomieszczeniu przygotowywania posiłków śmieci przechowuje się w niezabezpieczonych workach – w trakcie trwania kontroli worki ze śmieciami usunięto do kontenerów komunalnych.
- w pomieszczeniu przygotowywania posiłków stwierdzono brudne warzywa i owoce – w trakcie trwania kontroli warzyw i owoce przeniesiono do przygotowni wstępnej brudnej.
- brak informacji z opakowania zbiorczego na opakowaniach zastępczych z przyprawami.
- urządzenia chłodnicze brudne.
- na podłodze w magazynie stwierdzono karton z bułką tartą, co narażało ją na wtórne zanieczyszczenie.

Za stwierdzone uchybienia wystawiono 2 mandaty karne na kwotę 300 zł.

Decyzji na poprawę stanu sanitarno-technicznego nie wystawiano.

Stołówki w przedszkolach.

W zakładach tych przeprowadzono ogółem 20 kontroli.

Stan sanitarno-techniczny stołówek większych zastrzeżeń nie budził.

20 stołówek wdrożyło system HACCP.

Decyzji nie wystawiano. Mandatów nie nakładano. Zatwierdzono 1 zakład (działający w ramach cateringu).

Próbek nie pobierano.

Dokonano 8 analiz jadłospisu dekadowego.

Stołówki przedszkolne wdrożyły przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu

oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Tylko w jednym przypadku stwierdzono obszary do poprawy:

- każdego dnia co najmniej w dwóch posiłkach powinna być podawana porcja warzyw, natomiast dnia 11 i 21.12.2017 nie było podanych dwóch porcji warzyw - warzywa były podane jedynie w posiłku obiadowym,

- każdego dnia w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie i obiad) powinna być podawana co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż), natomiast dnia 12 i 14.12.2017r. w posiłku obiadowym nie podano żadnej porcji produktów zbożowych.

- jadłospisy nie są przeliczane na zgodność norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.

Wystosowano pismo do dyrekcji przedszkola.

W jadłospisach umieszczano informację o alergenach znajdujących się w oferowanych potrawach.

Wystawiono 1 mandat karny na kwotę 200 zł za niewłaściwy stan sanitarny.

Stolówki w zakładach specjalnych i wychowawczych.

Jeden z zakładów Stołówka Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego (Towarzystwo Przyjaciół Dzieci) w Myśliborzu prowadzi produkcję posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja), wytwarzanych od surowców podstawowych od poniedziałku do piątku. Posiłki wydawane są tylko dla podopiecznych ośrodka.

Ilość żywionych dzieci: do 30.

Dokonano oceny jadłospisu. Stołówki wdrożyły przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach

Zatrudnienie 2 osoby (kucharka + intendent), posiadające aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz zmienną, czystą odzież roboczą. Higiena osobista pracowników bez zastrzeżeń.

Pomieszczenia zakładu tj. kuchnia, przygotowalnia wstępna połączona z kuchnią okienkiem podawczym, zmywalnia naczyń, jadalnia połączona okienkiem zwrotnym ze zmywalnią, szatnia, wc – właściwie wyposażone i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem; stan sanitarno-techniczny tych pomieszczeń bez zastrzeżeń.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna.

Powierzchnie robocze wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości, gładkich i nienasiąkliwych. Środki przeznaczone do mycia i dezynfekcji przechowuje się w wyznaczonym miejscu.

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny stwierdzono w magazynie zewnętrznym, gdzie przechowuje się opakowane, trwałe mikrobiologicznie środki spożywcze: ściany i sufit w tym pomieszczeniu z zaciekami i łuszczącą się farbą oraz widoczną i wyczuwalną pleśnią.

Środki spożywcze przeniesiono do innego pomieszczenia. Wystawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z urzędu, zostanie wystawiona decyzja administracyjna.

Mandatów nie nakładano.

W zakładzie funkcjonuje system HACCP.

Monitoring punktów krytycznych prowadzony na bieżąco.

Temperatura przechowywania artykułów spożywczych wymagających warunków chłodniczych zgodna z zaleceniami producenta.

Oceniono jadłospisy za okres od 4-8.12 i 11-15.12.2017 r.

W jadłospisach znajduje się informacja o składzie posiłków i alergenach w nich znajdujących się. W żywieniu wykorzystywane są środki spożywcze pochodzące z różnych grup, tj.: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa owoce, mleko i przetwory mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona strączkowe, tłuszcze.

Posiłki zawierają produkty zbożowe (kasza pęczak, makaron, kasza jęczmienna, ryż), ziemniaki, warzywa surowe i przetworzone, owoce, produkty mleczne (śmietana), mięso, ryby. Zupy, sosy, potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych.

Warzywa surowe lub przetworzone (w zależności od aktualnej dostępności) podawane w każdym posiłku.

Białko w postaci mięsa, ryb, jaj podawane jest każdego dnia (jedna lub więcej porcji).

Potrawy smażone podawane 1 raz w tygodniu. Raz w tygodniu podawana jest ryba.

Do smażenia potraw używany jest olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

Naczynia konsumenckie właściwie przechowywane, w zamkniętej szafce, gładkie, bez uszkodzeń i zarysowań.

Przygotowanie oraz przechowywanie próbek pokarmowych bez zastrzeżeń.

Okazano zapisy dotyczące jakościowego przyjęcia towaru, monitoringu temperatur, naświetlania jaj – aktualne.

Przechowywanie i usuwanie odpadów bez zastrzeżeń. Odpady pokarmowe w niewielkich ilościach wyrzucane są do odpadów komunalnych. Zabezpieczenie przed szkodnikami bez zastrzeżeń.

W związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń skontrolowano surowe mięso używane do produkcji. Nie stwierdzono mięsa niewiadomego pochodzenia.

Jaja kupowane są w lokalnych sklepach, prawidłowo oznakowane, nie stwierdzono jaj po upływie terminu przydatności do spożycia.

W drugim zakładzie prowadzi się rozdział posiłków dla wychowanków Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Renicach, wyprodukowanych w stołówce SP nr 2 w Myśliborzu, zatwierdzonej przez PPIS w Myśliborzu i dostarczanych przez ajenta. Transport w termosach samochodem zatwierdzonym przez PPIS w Myśliborzu. Spożywanie posiłków w świetlicy.

Punkt wydawania składa się z dwóch pomieszczeń: pomieszczenie wydawania posiłków z okienkiem wydawczym, pomieszczenie zmywalni naczyń konsumenckich. Pomieszczenia wyposażone w sprzęt i urządzenia zapewniające prawidłowe procesy technologiczne. Warunki sanitarno-techniczne nie budzą zastrzeżeń.

Osoba dokonująca rozdziału posiłków posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Wydawanie do naczyń wielokrotnego użytku – punkt wyposażony w zmywarkę z funkcją wyparzania.

Ilość posiłków w okresie wakacyjnym około 15, w czasie roku szkolnego około 50.

W zakładzie znajduje się opracowana procedura GHP/GMP.

Mandatów nie nakładano.

Decyzji nie wystawiano.

Zakłady usług cateringowych

Zakład usług cateringowych „GISO” w Dębnie sp. jawna G.W. Kujda prowadzi catering na terenie całej Polski na imprezach zamkniętych i plenerowych. Zakład jest wyposażony w profesjonalny gastronomiczny sprzęt i urządzenia, dysponuje bazą transportową do przewozu posiłków, naczyń i sprzętu wykorzystywanych na imprezach. W zakładzie

wprowadzony został system HACCP. W 2017 roku nie kontrolowano zakładu, przeprowadzono 1 kontrolę imprezy masowej, na których między innymi była oferta gastronomiczna GISO.

W 2017 r. zatwierdzono 1 zakład w tej grupie obiektów.

W zakładzie będzie prowadzona produkcja posiłków od surowców podstawowych (z uwzględnieniem rozdzielności czasowej) oraz dowóz do klientów samochodem ciężarowym Citroen Jumpy nr rej. ZMY 696AP.

Posiłki całodniowe składające się z 5 posiłków pakowane w pojemniki jednorazowe, transportowane w formie schłodzonej w termosach.

Inne zakłady żywienia.

W tej grupie znajdują się stołówki Ochotniczych Hufców Pracy, stołówki gospodarstw agroturystycznych oraz kuchnie w domach weselnych (1 zakład ma opracowany system HACCP).

System HACCP został opracowany i utrzymany w 2 stołówkach OHP. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz zmienną odzież roboczą, stan higieny bez zastrzeżeń.

Zakłady wyposażone w niezbędne środki do utrzymania higieny.

Mycie i dezynfekcja naczyń konsumenckich oraz warunki ich przechowywania bez zastrzeżeń. Zmywarka sprawna. Czyste naczynia po umyciu przechowywane są w zamkniętej szafie. Naczynia bez zarysowań i uszkodzeń.

Okna oraz drzwi szczelne, co zapewnia właściwe zabezpieczenie przed szkodnikami.

W zakładzie przechowuje się próbki pokarmowe zgodnie z opracowaną procedurą: masa próbki 150g, przechowywanie 72h w temperaturze +4°C.

W 2017 r. w jednym z zakładów stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- W kuchni głównej brak trwałego oddzielenia od zmywalni naczyń, przy szafie przelotowej.
- W kuchni głównej, zmywalni naczyń, magazynie sprzętów, szatni – ściany i sufity z wykwitami pleśni i łuszczącą się farbą.
- W zamrażarce w przygotowalni wstępnej stwierdzono mrożonki bez oznakowania nazwą i datą mrożenia.
- Brak segregacji w lodówce w przygotowalni wstępnej-porcje drobiowe niezabezpieczone przechowywane łącznie z wyrobami gotowymi, co stwarza ryzyko zanieczyszczenia żywności przeznaczonej do bezpośredniego spożycia.
- Pień w kuchni głównej w złym stanie technicznym, z dużymi szczelinami, trudny do utrzymania w czystości, zatrzymujący zanieczyszczenia.

Wystawiono decyzję administracyjną.

Mandatów nie nakładano.

Ciągłość łańcucha chłodniczego zachowana. Nie stwierdzono artykułów przeterminowanych, przedatowanych ani o zmienionych cechach organoleptycznych.

W związku z wystąpieniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń skontrolowano surowe mięso. Nie stwierdzono mięsa niewiadomego pochodzenia.

Przechowywanie i usuwanie odpadów - niewielkie ilości odpadów pokonsumenckich usuwane są w zamkniętych workach do odpadów komunalnych.

Zakłady posiadają stałych dostawców surowców.

Dokonano 2 ocen jadłospisu. Stołówki wdrożyły przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach

4.2. Nadzór nad produkcją pierwotną

W 2017 roku przeprowadzono 4 kontrole sprawdzające warunki uprawy i zbioru truskawek oraz warunki uprawy i zbioru warzyw.

Pobrano do badań laboratoryjnych:

- 1 próbkę truskawek w kierunku metali
- próbek nie kwestionowano.

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

Tabela 4.1.

Jakość zdrowotna środków spożywczych

Rodzaj środka spożywczego	Ilość Próbek Zbad.2017r.	Ilość Próbek Kwest.2017r.	% kwest. 2017r.	Przyczyny kwestionowania W 2017r.
Lody	30	5	16,7%	bakterie z rodzaju Enterobacteriaceae
Mięso i przetwory mięsne	21	0	0	
Ryby, owoce morza i ich przetwory	2	0	0	
Ziarna zbóż i przetwory zbożowe	9	0	0	
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	22	0	0	
Warzywa, w tym strączkowe	11	0	0	
Grzyby	2			
Owoce	21	0	0	
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	1	0	0	
Tłuszcze roślinne	3	0	0	
Wyroby garmazeryjne i kulinarne	10	0	0	
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, medycznego oraz wzbogacone	6	0	0	
Soja i przetwory	1	0	0	
Kawa, herbata, kakao	1	0	0	
Suplementy diety	14	0	0	
Jaja	2	0	0	

4.4. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami, organami samorządowymi

Inspekcja Weterynaryjna

Współpraca z organami Inspekcji Weterynaryjnej w 2017 roku oparta była na porozumieniu z dnia 29.03.2004r. oraz z dnia 8.11.2007r. o współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym a Powiatowym Lekarzem Weterynarii. W ramach tego porozumienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w:

§ 3 porozumienia przekazywane były w formie elektronicznej listy podmiotów działających na rynku spożywczym wspólnie nadzorowanych przez organy IW oraz PIS aktualizując je co 6 m-cy,

§ 2 ust.2 wskazano osobę odpowiedzialną za kontakt z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w zakresie bieżącej wymiany informacji – w 2017 r. nie było konieczności zgodnie z § 2, ust. 5

wzajemnego przekazywania sobie wzajemnie i aktualizować w sposób pisemny danych dotyczących adresów poczty elektronicznej oraz numerów telefonów i faksów

§ 4 ust. 5 – w 2017 r. nie stwierdzono sprzedaży bezpośredniej, marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz sprzedaży o której mowa w ust. 3.

z § 4 ust. 6 nie przeprowadzano wspólnych kontroli

- Otrzymywano informację o przypadkach stwierdzenia

- salmonelloz w hodowlanych stadach gęsi, indyków i kaczek,

- włośnicy u dzików,

- różycy u świń

- Otrzymywano pismo z prośbą o zwiększenie nadzoru w restauracjach i punktach gastronomicznych pod kątem stosowania dziczyzny, ze szczególnym uwzględnieniem nadzoru nad odpadami gastronomicznymi.

Kontrole miały na celu ograniczenie ryzyka przeniesienia wirusa ASF.

- Przeprowadzono rozmowę z lekarzem weterynarii nt. mrożenia surowego mięsa w zakładach gastronomicznych.

- Otrzymywano informację o wynikach badań próbek Kielbasy białej surowej i mięsa mielonego, wyprodukowanych w Sklepie MADALENA w Dębnie

- Przekazywano informacje nt. wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową i wyników badań próbek, pobranych w związku z zaistniałą sytuacją

Inspekcja Handlowa

Otrzymano pismo informujące, że w toku kontroli przeprowadzonej w Sklepie spożywczym Z. Wawrzyniaka w Boleszkowicach, stwierdzono artykuły spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości.

Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

Przeprowadzono rozmowę z kierownikiem oddziału WIORIN Koszalin w Myśliborzu w sprawie przeprowadzania wspólnych kontroli obiektów produkcji pierwotnej. Ustalono, że kontrole nie będą przeprowadzone wspólnie ze względu na brak możliwości dopasowania terminów. Będą one przeprowadzane w krótkich odstępach czasu.

Państwowa Inspekcja Pracy

Nie nawiązywano współpracy.

Inspekcja Farmaceutyczna

Nie nawiązywano współpracy.

Na prośbę Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego kontrolowano sposób oraz zasady sprzedaży produktów leczniczych. Sprawdzano rozmieszczenie pod kątem ich dostępności, szczególnie dla dzieci.

Informowano również, że zgodnie z § 2 rozp. Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2009r. w sprawie kwalifikacji osób wydających produkty lecznicze w placówkach obrotu poza aptecznego, osoby wydające leki muszą posiadać wiedzę z zakresu zastosowania sprzedawanych produktów oraz przechowywania tych produktów.

Wojskowa Inspekcja Weterynaryjna

Otrzymano protokół z kontroli od Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej w Gdyni. Kontrolę przeprowadzono w hurtowni owocowo-warzywniej zaopatrującej Siły Zbrojne Rzeczypospolitej Polskiej w owoce i warzywa.

Organy Administracji Samorządowej

W ramach akcji „Bezpieczne wakacje” i „Bezpieczne ferie” przekazano władzom powiatu informacje o przygotowaniu obiektów do wypoczynku dzieci i młodzieży oraz obiektów zajmujących się obsługą ruchu turystycznego, w tym wszystkich zakładów wznawiających działalność sezonowo. Po zakończeniu akcji przekazano informacje o wynikach prowadzonego nadzoru

W 2017 r. kontynuowano współpracę z sołtysami, z prośbą o pomoc w szerzeniu informacji o obowiązkowej rejestracji zakładów produkcji pierwotnej.

Środki masowego przekazu

Corocznie – również w 2017 roku przekazujemy miejscowej prasie oraz telewizji kablowej informacje o zagrożeniach zatruciami pokarmowymi, ostrzeżenia dla zbieraczy grzybów i informację o zasadach sprzedaży grzybów.

4.5. Ocena sposobu żywienia i podejmowane działania związane z edukacją dot. prawidłowego żywienia

Dokonano oceny teoretycznej jadłospisów. Stołówki wdrożyły przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach –

w posiłkach obiadowych podawano 3 lub więcej porcji surowych warzyw, 3 lub więcej różnych owoców, do posiłku podawano kompoty, wodę. Stosowano sól o obniżonej zawartości sodu. Nie zdarzały się przypadki podawania w ciągu tygodnia dwóch posiłków smażonych z tej samej grupy asortymentowej. W stołówkach szkolnych agencyjnych gdzie stawka żywieniowa jest bardzo niska (umowy z Ośrodkiem Pomocy Społecznej na dożywianie dzieci) stwierdzono podawania produktów rybnych nie w ciągu tygodnia ale dekady.

Stołówki przedszkolne wdrożyły przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Tylko w jednym przypadku stwierdzono obszary do poprawy:

- każdego dnia co najmniej w dwóch posiłkach powinna być podawana porcja warzyw, natomiast dnia 11 i 21.12.2017 nie było podanych dwóch porcji warzyw - warzywa były podane jedynie w posiłku obiadowym,
- każdego dnia w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie i obiad) powinna być podawana co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż), natomiast dnia 12 i 14.12.2017r. w posiłku obiadowym nie podano żadnej porcji produktów zbożowych.
- jadłospisy nie są przeliczane na zgodność norm żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej. Wystosowano pismo do dyrekcji przedszkol

W jadłospisach umieszczano informację o alergenach znajdujących się w oferowanych potrawach.

W ramach kontroli stołówek w placówkach oświatowo-wychowawczych (przedszkolach i szkołach) prowadzono instruktaż na temat zasad prawidłowego układania jadłospisu uwzględniającego warunki środowiskowe (dojeżdżanie młodzieży do szkół, dłuższe przebywanie w szkole). Przeprowadzono rozmowy na temat prawidłowego doboru potraw, prawidłowego bilansowania w zależności od grupy wiekowej oraz przepisów w/w rozporządzenia.

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

W 2017 roku przeprowadzono ogółem 28 kontroli, w których kontrolowano między innymi prawidłowość znakowania i warunki ich sprzedaży.

Nie stwierdzono przypadków nieprawidłowych warunków sprzedaży tej żywności bądź jej złej jakości /zmienionych cech organoleptycznych, czy upływu terminu przydatności do spożycia/.

Pobrano, w ramach urzędowej kontroli żywności z tej grupy produktów 14 próbek. Próbek nie kwestionowano.

W 5 przypadkach otrzymano ocenę z uwagami do znakowania próbek:

Nie wystawiano decyzji administracyjnych. Mandatów nie nakładano.

Przeprowadzono kontrole : dotyczące zafałszowanych suplementów diety pn. „Black Mamba” oraz „Super Panther”, dostępności na rynku polskim suplementów diety, zawierających w składzie 5-hydroksytryptofan , produktów pn. Orange Triad, Orange Triad+Greens, Animal Pump, NO-Bomb, Animal Cuts saszetki, Animal m-Stak, Animal Pack, Creation ,suplementów diety pn. „Hoodia Hoodia” , Glucosamine HCL &Chondroitine, w związku z powiadomieniem alarmowym dotyczącym suplementu diety pn. „CHLORELLA” w formie sypkiej, masa netto 100g, data minimalnej trwałości 11.2019, nr partii C201611001, w którym stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów benzo(a)pirenu i sumy benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu (WWA)

4.7. Nadzór nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów

W stałej sprzedaży znajdują się świeże pieczarki i boczniki w sklepach i na stoiskach owocowo-warzywnych.

Przetwory grzybowe / grzyby konserwowane/ oraz grzyby suszone sprzedawane są w sklepach ogólnospożywczych.

Grzyby suszone sprzedawane były wyłącznie w opakowaniach jednostkowych, właściwie oznakowanych / opatrzonych nazwiskiem lub numerem grzyboznawcy/.

Nie ma natomiast na naszym terenie tradycji sprzedaży grzybów świeżych na targowiskach i straganach.

Przeprowadzono kontrole targowisk, sklepów i hurtowni owocowo-warzywnych oraz stoisk owocowo-warzywnych w marketach. Kontrole nie stwierdziły sprzedaży grzybów świeżych, dziko rosnących.

W jednym z punktów skupu w sezonie pobrano do badań 1 próbkę borowików i 1 próbkę podgrzybków.

Wzorem lat ubiegłych przeprowadzono akcję oświatową – artykuły w prasie lokalnej, wywieszki na targowiskach, akcje w placówkach szkolnych. Na targowiskach i sklepach warzywnych wywieszono informację z nazwiskiem, adresem i telefonicznym numerem kontaktowym grzyboznawcy.

4.8. Nadzór nad przebiegiem imprez masowych

W 2017 roku przeprowadzono 10 kontroli.

- **Impreza pn. „Maraton Dębno 2017”, która odbyła się w dniach 1-2.04.17 r.**

Przeprowadzono kontrole ruchomych punktów gastronomicznych tj.:

- Ruchomy punkt gastronomiczny, w którym odbywało się przygotowanie i sprzedaż popcornu, waty cukrowej, prażynek, kukurydzy w kolbach na gorąco, podawanych w opakowaniach jednorazowych na wynos; przedsiębiorca posiadał decyzję zatwierdzającą ruchomy punkt gastronomiczny. Obsługa 2 osoby z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych, teren stoiska utwardzony, stoisko zadaszone, wyposażenie w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Do mycia rąk przeznaczono zbiornik (z kranem) zaopatrzony w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe (woda z wodociągu miejskiego), ścieki odprowadzane do kanalizacji. Dla obsługi udostępniono toaletę, niedostępną dla osób postronnych. Odpady komunalne wyrzucane do worków na śmieci, a następnie do pojemników na śmieci, należących do przedsiębiorstwa komunalnego. Higiena obsługi bez zastrzeżeń. Artykuły spożywcze oraz opakowania jednorazowe przeznaczone do kontaktu z żywnością przechowywane prawidłowo. Nie stwierdzono artykułów spożywczych przeterminowanych ani niewłaściwej jakości;

- Ruchomy punkt gastronomiczny – przyczepa gastronomiczna, gdzie odbywało się przygotowywanie i sprzedaż gofrów, naleśników z dodatkami, lodów z automatu, rurek z bitą śmietaną, sorbetów oraz sprzedaż napojów, żelków, podawanych w opakowaniach jednorazowych na wynos; przedsiębiorca posiadał decyzję zatwierdzającą ruchomy punkt gastronomiczny.

Obsługa 2 osoby z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych, teren stoiska utwardzony, stoisko zadaszone, wyposażenie w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Zasilanie z agregatu prądotwórczego. Posadzka, ściany przyczepy gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

Punkt wodny z ciepłą i zimną wodą zaopatrzony w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe (woda z wodociągu miejskiego), ścieki odprowadzane do kanalizacji.

Dla obsługi udostępniono toaletę, niedostępną dla osób postronnych. Odpady komunalne wyrzucane do worków na śmieci, a następnie do pojemników na śmieci, należących do przedsiębiorstwa komunalnego. Higiena obsługi bez zastrzeżeń.

Artykuły spożywcze oraz opakowania jednorazowe przeznaczone do kontaktu z żywnością przechowywane prawidłowo. Nie stwierdzono artykułów spożywczych przeterminowanych ani niewłaściwej jakości. Temperatura w chłodniach prawidłowa;

- Punkt sprzedaży serków regionalnych – przedsiębiorca posiadał decyzję zatwierdzającą.

Obsługa - 1 osoba z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych; teren stoiska utwardzony, stoisko zadaszone, wyposażenie w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Do mycia rąk przeznaczono zbiornik (z kranem) zaopatrzony w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe (woda z wodociągu miejskiego), ścieki odprowadzane do kanalizacji.

Dla obsługi udostępniono toaletę, niedostępną dla osób postronnych. Odpady komunalne wyrzucane do worków na śmieci, a następnie do pojemników na śmieci, należących do przedsiębiorstwa komunalnego. Higiena obsługi bez zastrzeżeń.

Do pakowania serków stosuje się opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością;

- Ruchomy punkt gastronomiczny, w którym odbywała się sprzedaż zapiekanek, kiełbasek z grilla, karkówki z grilla oraz pieczywa.

Obsługa 2 osoby z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych, teren stoiska utwardzony, stoisko zadaszone, wyposażenie w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Przedsiębiorca posiadał decyzję zatwierdzającą

Do mycia rąk przeznaczono zbiornik (z kranem) zaopatrzony w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe (woda z wodociągu miejskiego), ścieki odprowadzane do kanalizacji. Dla obsługi udostępniono toaletę, niedostępną dla osób postronnych. Odpady komunalne wyrzucane do worków na śmieci, a następnie do pojemników na śmieci, należących do przedsiębiorstwa komunalnego. Higiena obsługi bez zastrzeżeń.

Przygotowana żywność podawana na naczyniach jednorazowych, pieczywo w torebkach papierowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Obsługa wyposażona w rękawiczki jednorazowego użytku;

- Ruchomy punkt gastronomiczny, w którym sprzedawano napoje gorące (kawa, herbata), wyroby cukiernicze (želki, prażynki, sorbety owocowe, pop-corn, pączki gofrowe, miody, soki, konfitury, chipsy, nachos. Przedsiębiorca posiada decyzję zatwierdzającą ruchomy punkt gastronomiczny.

Obsługa 3 osoby z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych, teren stoiska utwardzony, stoisko zadaszone, wyposażenie w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Do mycia rąk przeznaczono plastikowy zbiornik z kranem, zaopatrzony w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe (woda z wodociągu miejskiego), ścieki odprowadzane do kanalizacji.

Odpady komunalne wyrzucane do worków na śmieci, a następnie do pojemników na śmieci, należących do przedsiębiorstwa komunalnego. Higiena obsługi bez zastrzeżeń.

Przygotowana żywność oraz napoje podawane są na naczyniach jednorazowych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

We wszystkich skontrolowanych zakładach nie stwierdzono, podczas przeprowadzania czynności kontrolnych, palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Kontrole ruchomych punktów gastronomicznych odbywały się w godzinach rannych i popołudniowych.

- **Impreza pn. III Bieg przelajowy „Śladami Templariuszy”, PIKNIK RODZINNY – EUROPEJSKA NOC MUZEÓW” (20.05.17 r.) odbyła się w Chwarszczanach na terenie przy Oberży „Templum”.**

Kontrolę przeprowadzono 20.05.2017 r. w godzinach od 10⁰⁰ do 13⁰⁰.

Dla osób uczestniczących w imprezie zorganizowano stoiska spożywcze z wata cukrową oraz gotowaną kukurydzą. Osoby obsługujące stoiska z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przedsiębiorcy posiadali decyzje zatwierdzające.

Na stanowisku koła gospodyń oferowano dla uczestników biegu posiłek regeneracyjny: zupa, ciasto, napoje, kiełbasa z grilla.

Teren, na którym usytuowano stoiska utwardzony, stoiska zadaszone, wyposażone w zbiorniki z wodą (z kranem), w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Odpady wyrzucane do koszy z wkładem wymiennym, zabezpieczonych pokrywami, a następnie wyrzucane do pojemników dostarczanych przez przedsiębiorstwo komunalne. Przygotowana żywność podawana na naczyniach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Obsługa stoisk używała ochronnych rękawiczek jednorazowych. Higiena obsługi bez zastrzeżeń.

• Impreza masowa w Płonnie (Piknik pracowniczy) odbyła się na boisku piłkarskim w dniu 10.06.2017 r.,

Kontrolę przeprowadzono w dniu 10.06.17 r. w godzinach od 11⁰⁰ – 13³⁰.

Dla osób uczestniczących w imprezie przygotowano:

- 2 stanowiska z grillem (kiełbasa, karkówka)

- stoisko z piwem

- stoisko z surówkami, sałatkami, chlebem ze smalcem, kawą, herbatą, napojami.

Stoiska zostały przygotowane i obsługiwane były przez pracowników firmy cateringowej „Dobry Smak” s.c. z Bydgoszczy – przedsiębiorca posiadał decyzję zatwierdzającą w zakresie przygotowania dań i świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem samochodu dostawczego.

Osoby obsługujące stoiska z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych (12 osób).

Warunki przechowywania przygotowanej żywności bez zastrzeżeń.

Teren, na którym usytuowano stoiska utwardzony. Stoiska zadaszone, wyposażone w zbiorniki z wodą z kranem, mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Stoiska wyposażone w termotorby. Odpady wyrzucane do wyznaczonych koszy, z wkładami wymiennymi (worki), kosze zabezpieczone pokrywami. Higiena obsługi bez zastrzeżeń. Przygotowana żywność podawana na naczyniach jednorazowych (tackach) przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Obsługa stoisk używała ochronnych rękawiczek jednorazowych.

• Impreza masowa pn. Dni Barlinka 2017 odbyła się na terenie rekreacyjno – sportowym przy ul. Jeziornej 8 w dniach 24-25.06.2017 r.

Dla osób uczestniczących w imprezie zorganizowano stoiska spożywcze:

- stoisko z watą cukrową,

- stoisko z szaszłykiem, gołonką i kiełbaskami, napojami,

- stoisko z piwem,

- stoisko z lodami, deserami i goframi, napojami,

- dwa wózki z kukurydzą w kolbach,

- dwa wózki z pop-corn.

Osoby obsługujące stoiska spożywcze z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Teren, na którym usytuowano stoiska spożywcze utwardzony.

Stoiska zadaszone: gofry i lody sprzedawane z przyczepy dostosowanej do tego typu działalności, szaszłyki przygotowywane i sprzedawane w namiocie. Stoiska wyposażone w zamrażarki (lody, frytki), chłodziarki (kiełbasa, szaszłyki), grill do szaszłyków i kiełbasek, gofrownice. Na stoiskach usytuowano umywalki do mycia rąk w przyczepach, zbiorniki z kranem w namiotach oraz w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Woda z wodociągu miejskiego, pobierana z ujęcia na terenie rekreacyjno - sportowym. Ścieki odprowadzane do wiaderek i wylewane do kanalizacji.

Dla obsługi wyznaczono toaletę TOI-TOI niedostępną dla osób postronnych.

Odpady wyrzucane do koszy zabezpieczonych pokrywami. Kosze opróżniane do pojemników na śmieci należących do Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o., ul. Szpitalna 4 w Barlinku.

Higiena obsługi bez zastrzeżeń – koszulki firmowe, fartuszki czyste.

Przygotowana żywność podawana na naczyniach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Obsługa stoisk używa rękawiczek jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- **Impreza pod nazwą I Jarmark Boleszkowicki „Jestem EKO – dbam o swój Świat” odbył się na terenie należącym do Gminy Boleszkowice tj. stadion sportowy w dniu 24.06.17 r.**

Skontrolowano 2 stoiska oferujące żywność:

1/ stanowisko koła gospodyń wiejskich, na którym oferowano do degustacji potrawy: m.in. ciasto, naleśniki, zupa z boczniaków oraz sprzedawano pierogi. Potrawy przechowywane na tacach, w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Potrawy do degustacji podawano w jednorazowych rękawiczkach na talerzykach jednorazowych, do sprzedaży pakowano w woreczki foliowe przeznaczone do kontaktu z żywnością;

2/ grill obsługiwany przez strażaków; oferowano kiełbaski z grilla podawane na talerzykach jednorazowych.

Stoiska z żywnością zadaszone, usytuowane na utwardzonym podłożu. Artykuły spożywcze i opakowania do żywności właściwie przechowywane.

Dla obsługi stoisk przeznaczono toaletę w szatni z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zaopatrzoną w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe.

Wyposażenie, powierzchnie robocze czyste, w dobrym stanie technicznym.

Śmieci usuwane do worków, wyrzucanych do pojemników dostarczanych przez przedsiębiorstwo komunalne.

- **Impreza pn. „Dni Dębna” 2017 odbyła się w dniach 18-19.08.2017 r.**

Kontrolę przeprowadzono 19.08.2017 r.

Dla osób uczestniczących w imprezie zorganizowano stoiska spożywcze tj.:

- stoisko z pizzą z pieca
- stoisko „Pajda chleba”
- 2 stoiska z lodami, deserami, goframi, napojami ciepłymi i zimnymi
- stoisko z chipsami nachos
- stoisko z pop-cornem, gotowana kukurydzą i watą cukrową
- stoisko „Zakręcone frytki”
- stoisko z oscypkami.

Osoby obsługujące stoiska okazały decyzje zatwierdzające na prowadzenie działalności w danym zakresie.

Osoby obsługujące stoiska spożywcze z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Teren, na którym usytuowano stoiska spożywcze, utwardzony.

Stoiska zadaszone: gofry i lody sprzedawane z przyczepy dostosowanej do tego typu działalności, pozostałe stoiska - pod namiotami. Stoiska wyposażone w umywalki do mycia rąk przyczepach, zbiorniki z kranem w namiotach oraz w mydło w płynie i ręczniki jednorazowe. Woda z wodociągu miejskiego, pobierana w DOK. Ścieki odprowadzane do wiaderek i wylewane do kanalizacji.

Dla obsługi udostępniono toaletę w Dębnowskim Ośrodku Kultury, niedostępną dla osób postronnych.

Odpady wyrzucane do koszy zabezpieczonych pokrywami. Kosze opróżniane do pojemników na śmieci, należących do PUK w Dębnie.

Higiena obsługi bez zastrzeżeń.

Przygotowana żywność podawana na naczyniach jednorazowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

5. WARUNKI SANITARNO – HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

PPIS w Myśluborzu, Sekcja Higieny Pracy realizując zdania z zakresu zdrowia publicznego sprawuje nadzór nad warunkami higieny pracy w zakładach pracy, jak również prowadzi nadzór nad substancjami i ich mieszaninami, produktami biobójczymi w zakresie wprowadzania do obrotu oraz nadzór nad środkami zastępczymi, prekursorami kat.2 kat.3.

Celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy, pracownicy Sekcji Higieny Pracy kontynuowali w roku 2017r. działania promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej w środowisku pracy. Były to rutynowe informacje przekazywane podczas kontroli pracodawcom i pracownikom na temat potencjalnych zagrożeń zdrowotnych występujących w środowisku pracy oraz na temat chorób zawodowych związanych z warunkami pracy. Szczególną uwagę zwracano na stosowanie środków profilaktycznych.

Z początkiem roku 2017 kontynuowane były również działania promocyjne w ramach europejskiej kampanii informacyjnej na lata 2016-2017 „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy” pod hasłem „Bezpieczni na starcie, zdrowi na mecie” - poprzez informowanie pracodawców i rozpowszechnianie broszur i ulotek w tym zakresie, dostarczonych przez CIOP.

Celem działalności promocyjnej było podnoszenie wiedzy i świadomości wśród pracowników i pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

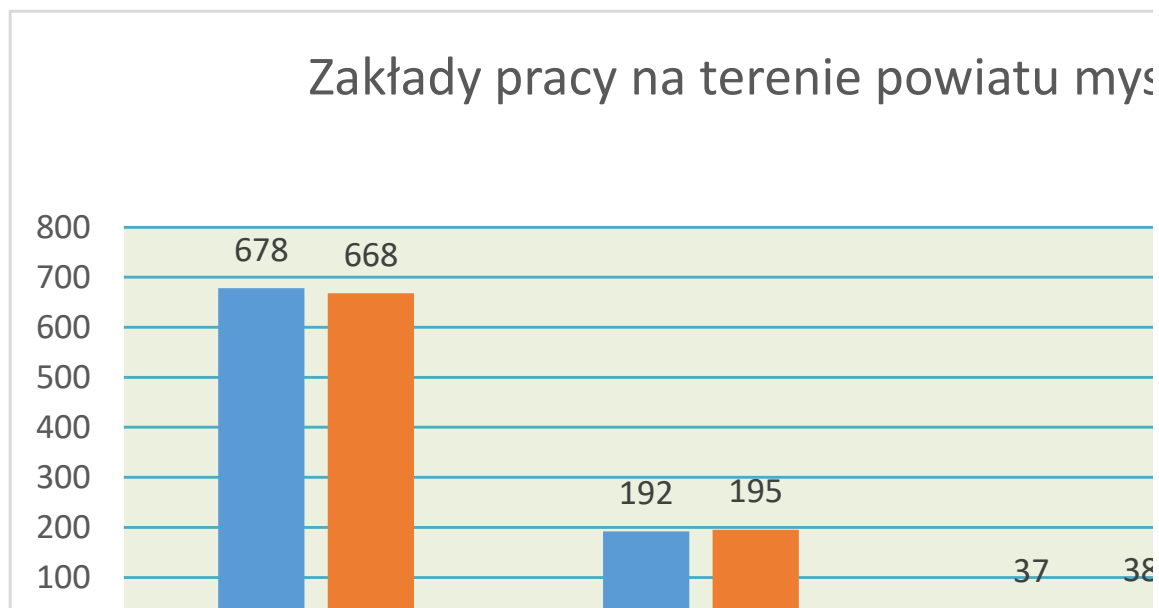
5.1. Nadzór bieżący nad zakładami pracy

W ewidencji podmiotów gospodarczych, prowadzonej przez Sekcję Higieny Pracy Oddziału Nadzoru Sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Myśluborzu w 2017r. znajdowały się 903 zakłady pracy, zatrudniające 10760 pracowników.

Według struktury zatrudnienia (rys.5.1) na terenie powiatu myśliborskiego funkcjonuje najczęściej zakładów małych – mikroprzedsiębiorców, zatrudniających do 9 pracowników (668 zakładów) a tylko 2 zakłady zatrudniające powyżej 250 pracowników. W porównaniu do roku 2016 są to liczby przybliżone.

Rys.5.1.

Struktura zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych pracowników.



W 2017 r. skontrolowano 195 zakładów, co stanowi 21,60 % ogółu ewidencjonowanych podmiotów gospodarczych, w których przeprowadzono 255 kontroli (szczegóły w zał.1 tabela nr 1.2). W wyniku przeprowadzonych kontroli w 2017 roku wydano ogółem 155 decyzji administracyjnych.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych wydano 355 nakazów.

Najczęstsze nakazy, ujęte w decyzjach dotyczyły:

- Przedstawienia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 99 nakazów;
- Przedstawienia aktualnych pomiarów natężenia oświetlenia na stanowiskach pracy – 68 nakazów;
- Zapewnienia właściwych pomieszczeń higienicznosanitarnych pracownikom – 63;
- Wykonania i udokumentowania lub zaktualizowania oceny ryzyka zawodowego i zapoznania z nią pracowników – 33;
- Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 31;
- Doprowadzenia natężenia oświetlenia elektrycznego do wartości z PN-13;
- Ustalenia czynnika chemicznego stwarzającego zagrożenie w środowisku pracy -10;
- Zapewnienia prawidłowego systemu udzielania pierwszej pomocy – 10;
- Zapewnienia lub uaktualnienia instrukcji / procedur i zapoznania z nimi pracowników – 10;
- Zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin oraz zapoznania z nimi pracowników – 6;
- Sporządzenia lub przedstawienia spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin – 3;
- Przeprowadzenia szkoleń BHP dla pracowników – 3;
- Obniżenia stężenia i natężenia czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy – 2.

Nie wydawano decyzji unieruchamiających zakład, czy też stanowisko pracy. Nie nakładano mandatów i grzywien.

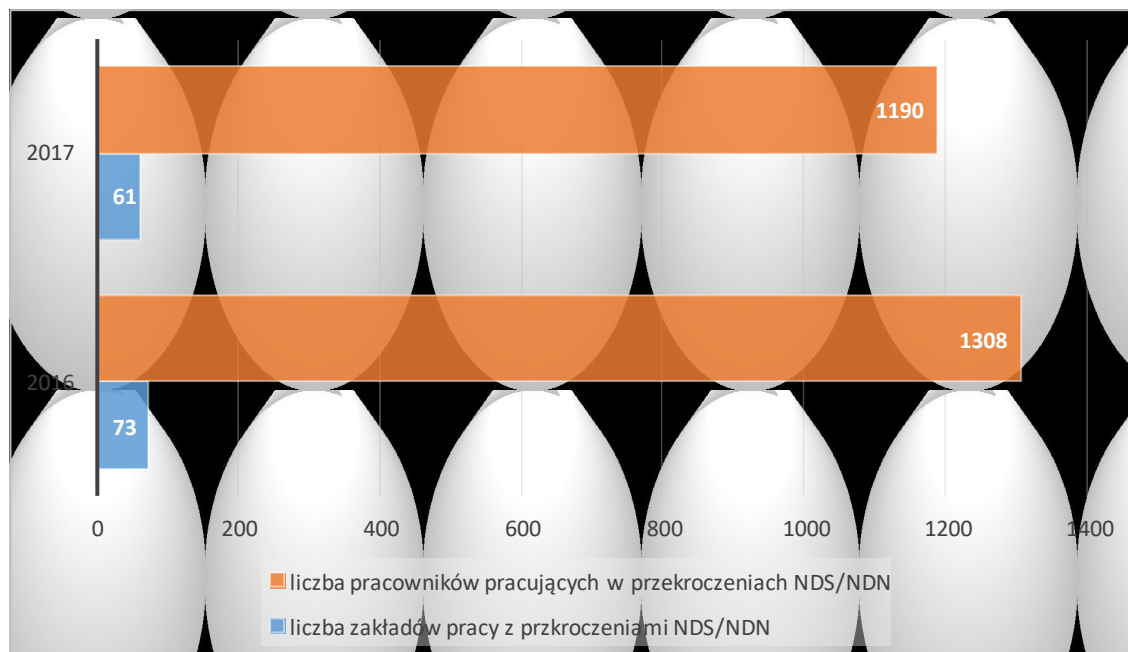
W ramach nadzoru kontrolowano poziom narażenia na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy. Występowanie przekroczeń stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy stwierdzono w 61 zakładach pracy, a w zakładach skontrolowanych w 2017r. stwierdzono przekroczenie w 31 zakładach (szczegóły w zał.1 Tabela 1.1)

Łącznie w nadzorowanych zakładach pracy w przekroczeniu normy dopuszczalnej czynników szkodliwych dla zdrowia pracowało 1190 pracowników, co stanowi 11,05% wszystkich osób zatrudnionych w zakładach nadzorowanych przez PPIS w Myśliborzu.

W porównaniu do 2016r. obserwuje się spadek liczby zakładów pracy w których występuje przekroczenie NDS/NDN. Również liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN uległa zmniejszeniu (rys.5.2).

Rys.5.2

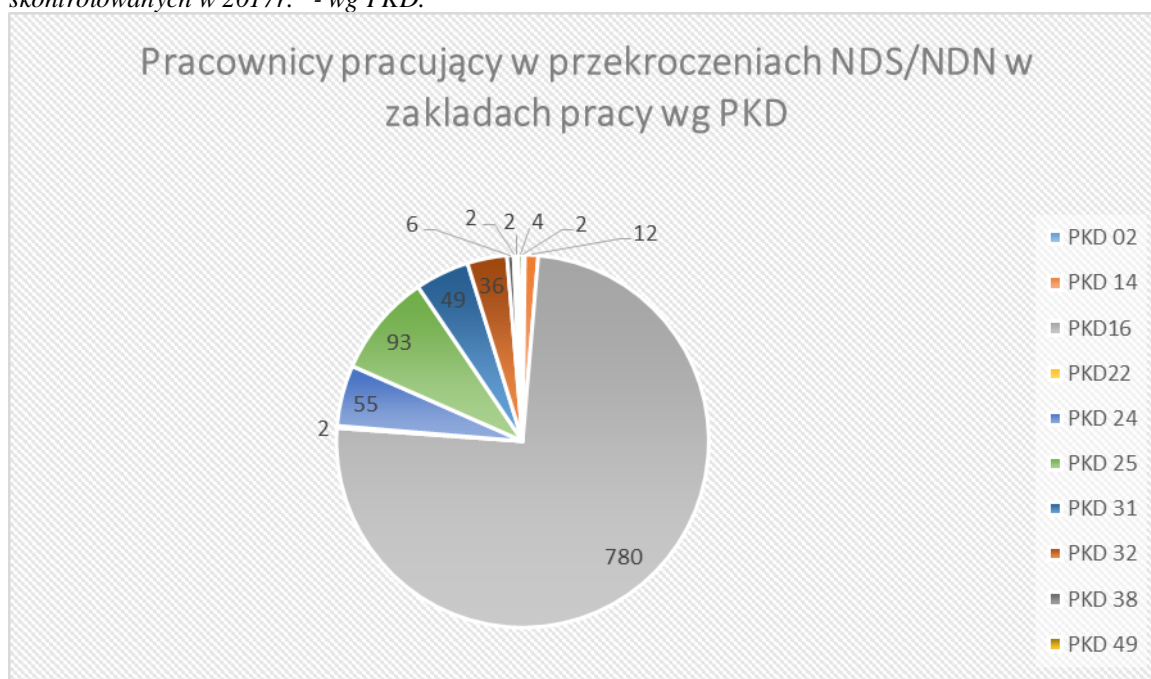
Liczba zakładów pracy będących w ewidencji, w których występuje przekroczenie NDS/NDN oraz pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w środowisku pracy w latach 2016-2017



Dominującą grupę pracowników pracujących w przekroczeniach dopuszczalnych normatywnów higienicznych czynników szkodliwych stanowią pracownicy zatrudnieni w zakładach przemysłu drzewnego PKD 16 – 780 osób tj. 75% wszystkich osób pracujących w przekroczeniu w zakładach skontrolowanych w 2017r. (Rys.5.3)

Rys.5.3

Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w zakładach pracy skontrolowanych w 2017r. - wg PKD.



W przekroczeniach dopuszczalnych normatywów higienicznych najliczniejszą grupę nadal stanowią pracownicy zatrudnieni w narażeniu na hałas - 1105 osób, w tym większość to pracownicy przemysłu drzewnego (PKD-16) – 753 osoby, branży metalowej (PKD 24 i PKD 25) – 163 osoby. Pracownicy Sekcji Higieny Pracy podczas rutynowych kontroli szczególną uwagę zwracali na stosowanie rozwiązań organizacyjnych i przestrzeganie stosowania ochron słuchu.

5.2. Ocena narażenia na czynniki rakotwórcze lub mutagenne

Na terenie powiatu myśliborskiego czynnik rakotwórczy w środowisku pracy występuje w 49 zakładach pracy, według prowadzonej ewidencji.

W roku 2017 skontrolowano 19 zakładów pracy w zakresie czynników rakotwórczych, w których przeprowadzono 23 kontrole (*szczegóły w zał. tabela nr 2.1*).

Dominującym czynnikiem rakotwórczym na terenie powiatu są pyły drewna twardego, co związane jest z liczną grupą zakładów branży stolarskiej, pyły drewna twardego występują w 20 ewidencjonowanych zakładach pracy .

Ekspozycja pracowników na czynnik rakotwórczy – pyły włókien azbestu, występuje w środowisku pracy u 2 przedsiębiorców z terenu powiatu myśliborskiego, zajmującego się rozbiórką wyrobów zawierających azbest.

Uchybienia, w ramach prowadzonego nadzoru nad czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi w 2017r. stwierdzono w 5 zakładach. Stwierdzone uchybienia dotyczyły:

- braku aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym - w 3 zakładach,
- braku przekazania do ZPWIS informacji o czynnikach rakotwórczych – w 1 zakładzie,
- przekroczenie normy dopuszczalnej pyłu drewna twardego w środowisku pracy – w 1 zakładzie.

5.3 Ocena narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne

Spośród 903 zakładów będących w ewidencji, nadzorowanych przez pracowników Sekcji Higieny Pracy, w 342 zakładach występuje ekspozycja pracowników na szkodliwe czynniki biologiczne, głównie na czynniki biologiczne grupy 2 zagrożenia.

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi na terenie powiatu myśliborskiego w roku 2017r. przeprowadzono 63 kontrole w 62 zakładach. Uchybienia w zakresie czynników biologicznych stwierdzono w 8 zakładach, które dotyczyły:

- braku oceny ryzyka zawodowego dotyczącego czynników biologicznych – w 3 zakładach pracy,
- braku procedur i instrukcji w 2 zakładach,
- braku przeprowadzania szkoleń w zakresie czynników biologicznych w 4 zakładach,
- braku prowadzenia rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia – w 1 zakładzie,
- brak prowadzenia rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia – w 1 zakładzie,

Szczepieniom ochronnym poddawani są pracownicy zatrudnieni głównie w sektorze państwowym – leśnictwie, są to szczepienia przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu. Ponadto systematycznie szczepieniom ochronnym poddawani są pracownicy sektora gospodarki odpadami i ściekami (szczepienia ochronne przeciw: tężcowi, WZW A, durowi brzusznemu).

5.4. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami oraz produktami biobójczymi

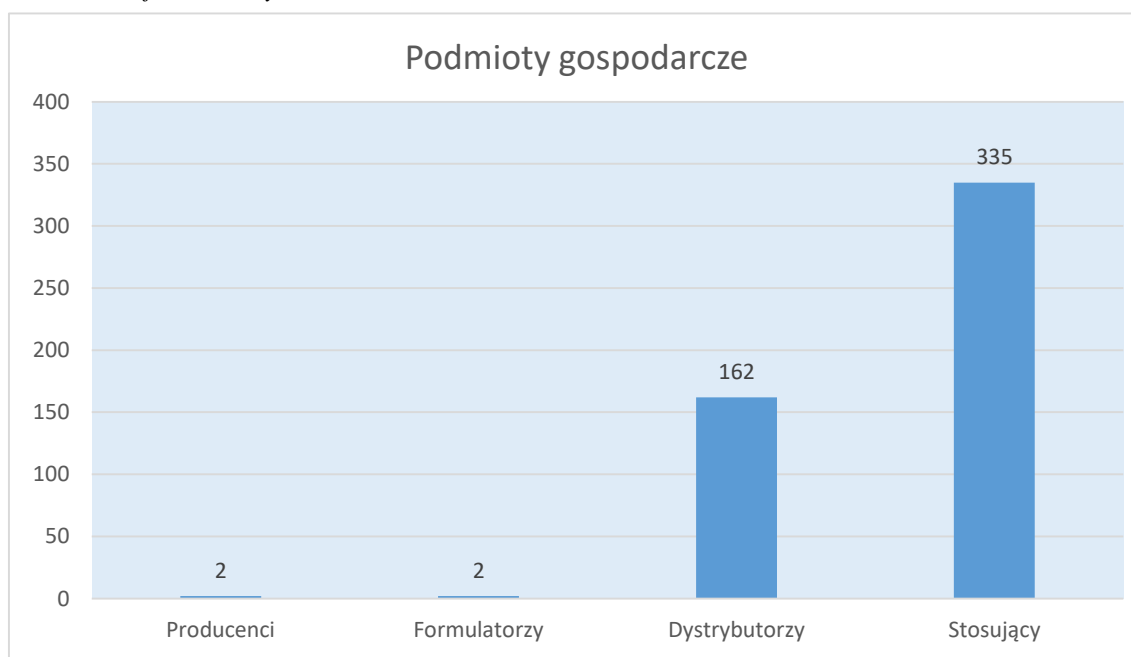
Substancje i mieszaniny w powiecie myśliborskim za 2017r.

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w 2017r. przeprowadzono kontrole u przedsiębiorców zarówno wprowadzających do obrotu jak i stosujących substancje chemiczne i ich mieszaniny.

Spośród podmiotów gospodarczych nadzorowanych w zakresie substancji chemicznych i mieszanin stanowią dalsi użytkownicy (stosujący) – 335 podmiotów, następnie dystrybutorzy- 162 podmiotów, producenci-2, dalsi użytkownicy - formulatorzy. (rys.5.4)

Rys.5.4

Podmioty gospodarcze w powiecie myśliborskim prowadzące działalność w zakresie produkcji ,obrotu i stosowania substancji chemicznych i mieszanin.



W zakresie wprowadzania do obrotu przeprowadzono 13 kontrole w 13 podmiotach gospodarczych. Tylko w jednym przypadku stwierdzono kartę charakterystyki mieszaniny wprowadzanej do obrotu niezgodną z wymaganiami. (szczegóły w zał. tabela nr 4.1) .

Natomiast w zakładach stosujących w działalności zawodowej substancje chemiczne i ich mieszaniny, przeprowadzono 114 kontrole. (szczegóły w zał. tabela nr 4.2).

Były to głównie zakłady: produkcji wyrobów z drewna, branży metalowej, handel i przetwórstwo spożywcze, warsztaty samochodowe, jednostki związane z ochroną zdrowia i edukacją .

W 3 zakładach nie sporządzono spisu stosowanych substancji i mieszanin niebezpiecznych, jak również w 3 zakładach stwierdzono brak kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin w zakresie ich stosowania.

Na podstawie prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin zauważa się ciągłą poprawę w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących wprowadzania oraz stosowania substancji chemicznych i mieszanin.

Produkty biobójcze w powiecie myśliborskim za 2017r.

Na terenie powiatu myśliborskiego 96 podmiotów gospodarczych wprowadza do obrotu produkty biobójcze, producenci produktów biobójczych na terenie powiatu nie występują.

Nadzór nad produktami biobójczymi prowadzono w podmiotach gospodarczych w zakresie wprowadzania do obrotu oraz u przedsiębiorców stosujących produkty biobójcze. W roku 2017 przeprowadzono 8 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych, natomiast w zakresie stosowania – 21 kontroli (szczegóły w zał.1 tabela nr 4.3).

Nie wycofywano z obrotu produktów biobójczych w roku 2017.

5.5. Choroby zawodowe

W 2017r. w porównaniu do lat ubiegłych, znacznie wzrosła liczba zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych; łącznie wpłynęły 32 podejrzenia chorób zawodowych.

Najliczniejszą grupę stanowiły zgłoszenia dotyczące „choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa” – boreliozy w 26 przypadkach, WZW B w 1 przypadku

Pozostałe zgłoszenia dotyczyły:

- „Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej” poz. 19 pkt. 5 – w 1 przypadku,

- „Obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz” poz.21 – w 1 przypadku.

- „Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią, poz.15 pkt.3 – w 1 przypadku,

- „Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka” poz. 20 pkt.1. wykazu chorób zawodowych – w 1 przypadku,

- „Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół rowka nerwu łokciowego” poz. 20 pkt.2. wykazu chorób zawodowych – w 1 przypadku.

W roku 2017 wydano 27 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w związku z niestawieniem się pacjenta do jednostki orzeczniczej I stopnia.

(szczegóły w zał. tabela nr 5.1).

Liczba stwierdzonych w 2017r. chorób zawodowych w rozumieniu decyzji prawomocnych

-20. Największą grupę stanowiły „choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa”, stwierdzono 17 takich chorób. (Rys.5.5)

Rys.5.5

Stwierdzone choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa w 2017r.



W latach 2010 – 2017 w powiecie myśliborskim stwierdzono łącznie 70 chorób zawodowych, z czego największą ilość stwierdzonych chorób zawodowych stanowią choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa -52 przypadki, następnie przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - 6, astma oskrzelowa- 2, pylice płuc – 2, obustronny trwały ubytek słuchu- 3, zespół wibracyjny- 2, alergiczny nieżyt nosa – 1 choroba, przewlekłe choroby narządu głosu – 1, choroba skóry-1.

W analizowanym okresie w latach 2010 – 2017 w powiecie myśliborskim stwierdzono łącznie 70 chorób zawodowych, z czego największą ilość stwierdzonych chorób zawodowych stanowiły choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa -52 przypadki, następnie przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - 6, astma oskrzelowa- 2, pylice płuc – 2, obustronny trwały ubytek słuchu- 3, zespół wibracyjny- 2, alergiczny nieżyt nosa – 1 choroba, przewlekłe choroby narządu głosu – 1 , choroba skóry-1.

W roku 2017 ilość stwierdzonych chorób zawodowych i zgłoszonych podejrzeń chorób zawodowych porównaniu do roku 2016 jest kilkakrotnie wyższa.

Tabela 5.1.

Analiza stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie myśliborskim w latach 2010-2017

Lp.	Jednostka chorobowa	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Liczba chorób zaw. wg jednostki chorobowej w latach 2010 -2017
1.	Pylice płuc	1	0	0	0	0	0	0	1	2
2.	Astma oskrzelowa	0	0	0	0	1	1	0	0	2
3.	Alergiczny nieżyt nosa	0	0	0	0	1	0	0	0	1
4.	Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym ci najmniej 15 lat	0	1	0	0	0	0	0	0	1
5.	Choroba skóry. Alergiczne kontaktowe zapalenie skóry.	1	0	0	0	0	0	0	0	1
6.	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy	1	0	0	2	1	0	0	2	6
7.	Obustronny trwały ubytek słuchu	2	0	0	0	0	0	1	0	3
8.	Zespół wibracyjny	0	0	0	1	0	1	0	0	2
9.	Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (WZW typu B, WZW typu C, borelioza, brucelloza)	1	11	11	3	4	0	5	17	52
	RAZEM Stwierdzonych chorób zawodowych	6	12	11	6	7	2	6	20	

5.6 Środki zastępcze

Na terenie powiatu myśliborskiego w roku 2017 podobnie jak w roku 2016 nie stwierdzono obiektów, podmiotów gospodarczych wprowadzających do obrotu środki zastępcze tzw. „dopalacze”.

Celem skuteczniejszego sprawowania nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych, ponowiono współpracę z Policją i Służbą Celną w zakresie wymiany informacji o przypadkach wprowadzania do obrotu środków zastępczych i podejmowania wspólnych czynności w takich sytuacjach.

Jak corocznie ponowiono również współpracę ze szpitalami znajdującymi się na terenie powiatu myśliborskiego w zakresie zgłaszania zatruc/ podejrzeń zatruc środkami zastępczymi.

Nie odnotowano przypadków zatruc lub podejrzeń zatruc środkami zastępczymi.

W 2017r. dokonano unieszkodliwienia (spalenia) środków zastępczych zabezpieczonych przez PPIS w Myśliborzu zgodnie z decyzją GIS Nr GIS-BI-073-239/RS10 z dnia 02.10.2010r.

5.7 Wnioski:

1. W 2017r. najczęściej stwierdzanymi chorobami zawodowymi były choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza. Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu w roku 2017 wpłynęło 26 zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej- boreliozy; stwierdzono chorobę zawodową (decyzji prawomocnych) - boreliozę w 15 przypadkach, w tym w 10 przypadkach byli to rolnicy indywidualni.

2. Wzorem lat ubiegłych, dominującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy jest ponadnormatywny hałas. W powiecie myśliborskim występuje duża ilość zakładów przemysłu drzewnego i leśnictwa (stolarnie, zakłady usług leśnych), w których często brak możliwości technicznych obniżenia natężenia hałasu do lub poniżej NDN (piły spalinowe, obrabiarki do drewna), jak również zakładów branży metalowej zajmujących się produkcją ogrodzeń metalowych. Ponadto działają 2 zakłady przemysłu ciężkiego- odlewnie, w którym głównym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest również hałas.

W związku z powyższym pracownicy Sekcji Higieny Pracy podczas rutynowych kontroli szczególną uwagę zwracali na stosowanie rozwiązań organizacyjnych i przestrzeganie stosowania ochron słuchu celem ograniczenia narażenia na hałas.

3. Nadal stwierdza się poprawę w przestrzeganiu przez przedsiębiorców przepisów w zakresie warunków stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin oraz w zakresie wprowadzania do obrotu takich produktów. Naruszenia obowiązujących przepisów stwierdzono tylko w kilku przypadkach.

4. W trakcie prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tekst jednolity Dz. U z 2017r., poz. 957 ze zm.) stwierdzono, że w zakładach pracy przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

6. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Dane ujęto tabelarycznie – w załączniku do niniejszej oceny:

Załącznik obejmuje druk sprawozdawczy MZ-53 (wraz z wymienionymi poniżej załącznikami oraz MZ-45, a także sprawozdanie opisowe.

Druk MZ-53 „Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny dzieci i młodzieży za 2017 rok na terenie woj. zachodniopomorskiego w skald, którego wchodzą załączniki:

Dział 1. Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny dzieci i młodzieży na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 2. Higiena procesu nauczania na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 3. Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 4. Działalność pokontrolna w placówkach nauczania, wychowania i opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 5. Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach na terenie powiatu myśliborskiego.

Dział 6. Warunki do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 1. Obsada kadrowa pionu higieny dzieci i młodzieży stacji sanitarno-epidemiologicznej i liczba placówek objętych nadzorem na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 5. Warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami w szkołach.

Załącznik 7. Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 8 tabela 1 i 2. Ocena warunków sanitarno-higienicznych w żłobkach i klubach malucha na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 10. Ochrona placów zabaw/terenów rekreacyjnych/terenów sportowych przed zanieczyszczeniami odchodami zwierzęcy mina terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 11. Ocena warunków sanitarno-higienicznych dla dzieci 6-letnich tzw. oddziałach „zerowych” w placówkach oświatowych na terenie powiatu myśliborskiego.

Załącznik 16. Prowadzenie dożywiania w szkołach na terenie powiatu myśliborskiego.

MZ-45 – Sprawozdanie o działalności kontrolno-represyjnej na terenie powiatu myśliborskiego.

7.ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie na etapie planowania i realizacji inwestycji właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie realizacji i eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

W 2017 roku:

1. Wydano 34 opinie sanitarne dopuszczające obiekty do użytkowania, w tym 2 sprzeciwy, które dotyczyły: brak protokołu skuteczności wentylacji; brak wentylacji wywiewno-nawiewnej oraz brak wyniku badania wody
2. Uzgodniono **18** dokumentacji projektowych pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych:
 - w tym wydano 18 opinii z tytułu art. 32 Ustawy Prawo Budowlane,
 - w tym wydano 0 opinie z tytułu art. 71 Ustawy Prawo Budowlane
3. Przeprowadzono **34** kontrole, wizje lokalne:
 - 0 obiektów w trakcie budowy
4. Wydano 2 opinie w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:
 - w tym uzgodniono **2 opinie** dot. zakresu i stopnia szczególności informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych
5. Wydano 31 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko:
 - w tym 23 opinie odstępujące od obowiązku sporządzenia o ceny oddziaływania na środowisko (raportu),
 - w tym 2 opinie w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
 - wydano 6 opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.
6. Ważniejsze realizacje inwestycji na terenie Powiatu Myśliborskiego:
 - Budynek obsługi technicznej na potrzeby oczyszczalni ścieków wraz z infrastrukturą techniczną w terenie „EKO-MYŚL” sp. z o.o. w miejscowości Dalsze,
 - Kontenerowa stacja podnoszenia ciśnienia dla miejscowości Grzymiradz i Klepin, gmina Dębno,
 - Stacja Uzdatniania wody w miejscowości Mostkowo
7. Inne sprawy załatwiane w ramach zadań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego:
 - wysłano **4** wezwania o uzupełnienie wniosku z art. 64 § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1969 roku k.p.a,
 - wysłano 1 pismo do załatwienia zgodnie z kompetencjami z art. 65 ustawy z dnia 14 czerwca 1969 roku k.p.a,
 - wysłano z ZNS 10 pism w formie odpowiedzi na zapytania: do Urzędu Gminy w Myśliborzu, Burmistrza Dębna, Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego, Prezesa Zarządu Szpitala Barlinek Sp. z o.o., oraz firm i inwestorów indywidualnych.
7. Wnioski - mniejsza ilość załatwionych spraw spowodowana jest mniejszym wpływem wniosków od inwestorów oraz instytucji, w 2016 roku wpłynęło 150 wniosków, natomiast w 2017 roku wpłynęło 105 wniosków.

8. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

W roku 2017 r. pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu myśliborskiego realizował zadania ukierunkowane głównie na zadania wynikające z wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, zapisów Narodowego Programu Zdrowia oraz diagnozy sytuacji zdrowotnej i epidemiologicznej w środowisku.

I. GŁÓWNE PROGRAMY PROZDROWOTNE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU:

1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce

1.1. Program edukacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów pt. „Czyste powietrze wokół nas”

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

Zasięgi: rok szkolny 2016/17 -1444

Wybrane działania:

- Zorganizowano i przeprowadzono szkolenie, którego adresatami byli koordynatorzy i realizatorzy programu w placówkach przedszkolnych i szkolnych
- Przeprowadzono 2 spotkania edukacyjne z dziećmi (40 odbiorców)
- We współpracy z samorządami i Starostwem Powiatowym zorganizowano konkurs plastyczny „Nie pal przy mnie proszę” skierowany do dzieci realizujących program oraz ich rodziców. W konkursie wzięło udział 72 dzieci oraz ich rodziców i opiekunów.

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

Celem programu jest kształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. Program ma na celu uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia oraz uwrażliwienie na szkodliwość palenia biernego. Głównymi adresatami programu są uczniowie klas I-III szkół podstawowych.

Zasięgi: rok szkolny 2016/17 -792

Wybrane działania:

- We współpracy z Szkołą Podstawową nr 3 w Dębnie zorganizowano konkurs plastyczny dla uczniów kl. III. W konkursie wzięło udział 15 uczniów i ich rodziców. Uroczyste wręczenie nagród i dyplomów przygotowanych przez PSSE w Myśliborzu odbyło się podczas uroczystości związanych z obchodami Zakończenia Roku Szkolnego

1.2. Program edukacji antytytoniowej dla uczniów starszych klas IV szkół podstawowych „Bieg po zdrowie”

Celem programu jest zwiększanie wiedzy na temat zachowań prozdrowotnych w kontekście szkodliwości palenia papierosów oraz kształtowanie odpowiednich umiejętności i postaw przyczyniających się do podejmowania odpowiednich decyzji na rzecz zdrowego stylu życia

Zasięgi: rok szkolny 2016-17 -168

Wybrane działania:

- zorganizowano szkolenie dla nauczycieli , pedagogów przygotowujące do realizacji programu w wybranych placówkach. Na szkoleniu organizowanym przez PSSE obecni byli również nauczyciele z innych placówek i już na wstępie wyrazili akces uczestnictwa w kolejnych edycjach programu.
- w powiecie wśród uczniów realizujących program ogłoszono konkurs na komiks. Komiks wykonywali wszyscy uczniowie w ramach realizacji programu a koordynator szkolny typował jedną pracę do oceny w etapie powiatowym. W etapie powiatowym laureatem konkursu zostali autorzy 1 Komiksu. Wszyscy uczestnicy etapu powiatowego zostali nagrodzeni.

1.3. Obchody Światowego Dnia bez Tytoniu

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

Zasięgi: 3530

Wybrane działania:

- Ogłoszono i przeprowadzono II edycje Konkursu powiatowego pt. „ Zdrowie rysowane satyrą” Konkurs adresowany był do mieszkańców powiatu myśliborskiego bez ograniczenia wiekowego. Przedmiotem konkursu było wykonanie rysunku satyrycznego o tematyce antynikotynowej. Konkurs ogłoszono w szkołach różnego typu oraz na stronach internetowych PSSE i partnerów (samorządy lokalne). Do komisji konkursowej wpłynęły 145 prac.



Fot. Praca I miejsce w konkursie

- 03 czerwca w Szkole Podstawowej w Golenicach podczas Festynu Rodzinnego w ramach współpracy z placówką zorganizowano stoisko profilaktyczno- edukacyjne. W trakcie pracy stoiska udzielono 28 porad dotyczących profilaktyki palenia tytoniu. Rozmawiano na temat motywacji i metod rzucania palenia, na temat szkodliwości palenia biernego, chętne osoby dorosłe wykonywały pomiaru tlenku węgla w wydychanym powietrzu. Część osób odwiedzających punkt to osoby niepalące ale mieszkające z osobami palącymi lub zmotywowane aby pomóc bliskim osobom w rzuceniu palenia, w takim wypadku przekazywano materiały edukacyjne oraz zachęcano do namowy bliskich na skorzystanie z pomocy w Specjalistycznych Poradniach. Dla dzieci i młodzieży przygotowano gry i zabawy (rebusy, krzyżówki, Quiz) spośród osób biorących udział w zabawie pod koniec pracy rozlosowano 4 nagrody (gry edukacyjne i zręcznościowa)

-W Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Dębnie zorganizowano wystawę „ Siła komunikacji antynikotynowej” Wystawę mogli obejrzeć uczniowie , nauczyciele i rodzice . Szacuje się że odbiorcami działania było ok. 300 osób

1.4. Obchody Światowego Dnia Rzucania Palenia

Celem głównym kampanii jest prowadzenie działań edukacyjnych na temat szkodliwości palenia tytoniu oraz zachęcanie osób palących do zerwania z nałogiem.

Zasięg: 2542

Zasadnicze działania:

- Realizowano Powiatowy Konkurs „ Podejmij właściwą decyzję – drzewko decyzyjne” Konkurs adresowany był do uczniów klas VII szkół podstawowych i uczniów szkół ponadpodstawowych . W konkursie, w obu etapach(szkolnym i powiatowym) wzięło udział 77 osób.
- Do lokalnej telewizji TVB24 przekazano do emisji spot antytytoniowy – emisja spotu odbyła się na przełomie listopada i grudnia - 1800 odbiorców.
- W ramach działań edukacyjnych przeprowadzono 5 prelekcji, których odbiorcami było 107 osób (osoby dorosłe i młodzież)
- W ramach współpracy z Towarzystwem Diabetologicznym – Koło w Dębnie, 4.11.2017 r. w Dębnowskim Ośrodku Kultury, zorganizowano stoisko profilaktyczno- edukacyjne podczas odbywającego się sympozjum diabetologicznego . W trakcie pracy stoiska udzielono 34 porady dotyczące profilaktyki palenia tytoniu. Rozmawiano na temat motywacji i metod rzucania palenia, na temat szkodliwości palenia biernego, chętni wykonywali pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu.

Fot. Stoisko DOK Dębno

2. Program edukacyjny „Trzymaj Formę!”

Celem Programu „Trzymaj Formę” jest promocja racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej. Program skierowany jest do młodzieży szkół gimnazjalnych i ostatnich klas szkół podstawowych oraz ich rodziców.

Zasięgi: rok szkolny 2016/17 -321- (działania realizowane przez PIS)

Wybrane działania:



Fot. Uczestnicy Turnieju

- W dniu 11 Maja 2017 w Szkole Podstawowej nr 2 im. Janusza Kusocińskiego w Myśliborzu odbył się Turniej Finałowy XI edycji programu Trzymaj Formę . Turniej odbył się pod hasłem „ Trzymaj Formę- Aktywnie i Zdrowo” . Organizatorem Turnieju była Powiatowa Stacja Sanitaro-Epidemiologiczna w Myśliborzu we współpracy ze Szkołą Podstawową nr 2 w Myśliborzu

W tegorocznym Finale drużyny uczestniczące w rozgrywkach zostały dobrane na zasadzie losowania z pośród wszystkich uczestników Ta forma rozgrywek służyła przede wszystkim integracji uczniów z różnych szkół. Turniej miał charakter biegu profilaktycznego Drużyny otrzymywały karty biegi i mieli za zadanie zaliczyć wszystkie przygotowane konkurencje i

zadania. Były to różnorodne konkurencje sportowe a także zadania teoretyczne i praktyczne np. obliczanie BMI, test wiedzy, rozpoznawanie smaków owoców, puzzle (talerz zdrowia), owocowa krzyżówka, rzuty do kosza, strzały do bramki, slalom unihokeja, rzut piłką lekarską itp. W turnieju wzięło udział 9 szkół z powiatu myśliborskiego.

- 8 marca 2017 r, na zaproszenie koordynatora szkolnego, w trakcie trwania Tygodnia Profilaktycznego w Publicznym Gimnazjum nr 1 w Barlinku, przeprowadzono wykład z wykorzystaniem przygotowanej prezentacji multimedialnej „Zdrowe życie- dobre sprawa, dobra dieta to podstawa” oraz warsztaty podczas których uczniowie oceniali skomponowane posiłki pod względem ich zbilansowania. Wykład i warsztaty skierowane były do uczniów trzech klas I. W trakcie wykładu omówiono podstawowe zasady prawidłowego żywienia, omówiono piramidę zdrowia, zwrócono uwagę na kwestie związane z rolą aktywności fizycznej oraz omówiono zasady znakowania produktów GDA.

- We współpracy ze Szkołą Podstawową w Golenicach zorganizowano i przeprowadzono konkurs prozdrowotny pod hasłem „Smacznie, zdrowo, kolorowo-jadłospis na cały tydzień”. W konkursie wzięło udział 34 uczniów.

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

Celem programu jest popularyzowanie wiedzy na temat HIV/AIDS, promocja testowania w kierunku HIV, kształtowanie postaw tolerancji wobec nosicieli wirusa HIV i chorych na AIDS, ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Zasięgi: 2017- 3877

Wybrane działania:

- W I półroczu działania skierowano do młodych kobiet. Miały one na celu promowanie testowania w kierunku HIV. Zorganizowano spotkanie edukacyjne z wychowankami Ośrodka Szkolenia i Wychowania w Rowie

- W Telewizji lokalnej TVB 24 emitowany był wykład i wywiad z dr n. med. Magdaleny Leszczyzny-Pynka – Klinika Chorób Zakaźnych, Tropikalnych i Nabytych Niedoborów Odporności PUM Szczecin który został wygłoszony podczas szkolenia dla dyrektorów szkół, nauczycieli, pedagogów oraz pielęgniarek szkolnych.

- W II półroczu realizowano działania w ramach obchodów Światowego Dnia AIDS. Światowy Dzień AIDS obchodzony jest corocznie 1 grudnia z inicjatywy Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) od 1988 roku. W powiecie myśliborskim obchody Światowego Dnia AIDS przygotowano we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Myśliborzu. 1 grudnia 2017 r przeprowadzono VII już edycję konkursu wiedzy o HIV/AIDS- Wiedza

ratuje życie pod hasłem „Warto rozmawiać”. Po raz pierwszy konkurs miał rangę Konkursu Powiatowego. Uczestnikami konkursu byli uczniowie Klas VII szkół podstawowych i szkół ponadpodstawowych.



Fot. Konkurs Wiedzy o HIV/ AIDS

gości oraz przygotowała program artystyczny. Do tegorocznej edycji konkursu przystąpiło 9 czteroosobowych drużyn wytypowanych w eliminacjach szkolnych.

- W listopadzie 2017 rozpoczęto realizację kampanii edukacyjnej KC d.s. AIDS „Mam czas rozmawiać”. Kampania ruszyła 17 listopada. Początkowe działania PSSE to głównie akcja informacyjna.

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

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

4.1. Działania kampanijne:

Zasięgi: rok 2017- 3934 (w tym ARS- czyli jak dbać o miłość)

Wybrane działania:

Zorganizowano i przeprowadzono IV edycję



Fot. Wystawa prac MOK

Konkursu Fotograficznego „Życie jest piękne bez alkoholu, tytoniu i narkotyków”. Konkurs kierowany był do uczniów szkół ponadgimnazjalnych i starszych klas gimnazjalnych. Do Komisji Konkursowej wpłynęło 28 prac. Nagrody, których fundatorem były samorządy lokalne oraz PPIS w Myśliborzu zostały przekazane do szkół i wręczone podczas uroczystości zakończenia roku szkolnego.

- Na zakończenie realizacji projektu przygotowano wystawę prac konkursowych: laureatów i wyróżnionych w Konkursie Fotograficznym

„Życie jest piękne bez alkoholu, tytoniu i narkotyków” realizowanym w ramach kampanii „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu” w latach trwania projektu 2014- 2017. Wystawa była eksponowana w Myśliborskim Ośrodku Kultury oraz siedzibie PSSE w Myśliborzu

- Rozpropagowano informacje na temat Kampanii „Melanż. Oczekiwania vs. Rzeczywistość”. Informacje były publikowane na stronach samorządów lokalnych i partnerów PSSE

4.2 Program „Ars, czyli jak dbać o miłość”

Program realizowany w szkołach ponadgimnazjalnych. W roku szkolnym 2016/ 2017 program realizowało 11 szkół ponadgimnazjalnych.

Zasięgi: rok szkolny 2016/17 -389

Wybrane działania:

- Realizacja programu zakończyła się z końcem stycznia 2017. Przeprowadzono 5 wizytacji.

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

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

W roku szkolnym 2016/2017 do realizacji programu przystąpiło 19 placówek.

Zasięgi-2034

Wybrane działania:

- przeprowadzono 2 szkolenia adresowane do nauczycieli edukacji przedszkolnej-33 odbiorców
- przeprowadzono 1 spotkanie edukacyjne dla rodziców i opiekunów dzieci- 20 uczestników

6. Wojewódzki Program Profilaktyki Używania Substancji Psychoaktywnych w tym nowych narkotyków dla uczniów szkół gimnazjalnych ” Porozmawiajmy o zdrowiu i nowych zagrożeniach”

Celem programu jest ograniczenie używania substancji psychoaktywnych ze szczególnym uwzględnieniem nowych narkotyków, a także kształtowanie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie własnego zdrowia i poczucia odpowiedzialności za dokonywane wybory. Program adresowany jest do uczniów klas I gimnazjum, ich rodziców/ opiekunów oraz nauczycieli.. Program realizowany jest we współpracy z Policją. Do realizacji programu przystąpiło 13 szkół gimnazjalnych.

Zasięgi- Rok Szkolny 2016/2017-1370

Wybrane działania

- zorganizowano szkolenia dla koordynatorów i realizatorów programu

- 07. 02. 2017 w Myśliborskim Ośrodku Kultury odbył się etap powiatowy I Przeglądu Form Artystycznych .



W etapie powiatowym wzięło udział 5 drużyn ze szkół gimnazjalnych powiatu myśliborskiego: Publiczne Gimnazjum Nr 1 im. Bohaterów Westerplatte, Publiczne Gimnazjum Nr 2 im. Mikołaja Kopernika w Barlinku, Publiczne Gimnazjum z Zespołu Szkół w Boleszkowicach, Gimnazjum im. Henryka Sienkiewicza w Myśliborzu oraz Gimnazjum z Zespołu Szkół im. Noblistów Polskich w Myśliborzu. Laureat I miejsca – Publiczne

Fot. Laureaci etapu Powiatowego

Gimnazjum nr 2 w Barlinku reprezentowało

powiat w etapie wojewódzkim, który odbył się 23 maja w Pałacu Młodzieży w Szczecinie.

-03.03.2017 w Publicznym Gimnazjum nr 1 w Barlinku przeprowadzono warsztaty w dwóch klasach I. Warsztaty prowadzono z wykorzystaniem przygotowanej prezentacji multimedialnej „ Nałogom mówię Nie” Młodzież brała aktywny udział w zajęciach , formułowała wnioski , odgrywała scenki tematyczne. W trakcie zajęć wykorzystano narkogogle i alkohologle .

- Podczas realizacji programu współpracowano z Komendą Powiatowej Policji w Myśliborzu, Myśliborskim Ośrodkiem Kultury, Starostwem Powiatowym oraz i samorządami lokalnymi.

II. GŁÓWNE AKCJE REALIZOWANE NA TERENIE POWIATU

1. Bezpieczne Ferie

Celem akcji jest poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego społeczeństwa, szczególnie dzieci i młodzieży. Promocja bezpiecznych zachowań podczas zimowego wypoczynku.

Adresaci: społeczeństwo powiatu myśliborskiego w szczególności uczniowie oraz dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu

Zasięgi: 832

Wybrane działania:

- W okresie poprzedzającym Ferie w szkołach różnego typu prowadzono spotkania edukacyjne. Przeprowadzono 4 spotkania edukacyjnych, w których uczestniczyło 169 uczniów.

- Ogłoszono i przeprowadzono Konkurs- krzyżówka profilaktyczna. Do Komisji konkursowej wpłynęły 254 prace. Z pośród prawidłowo rozwiązanych wylosowano 15, które zostały nagrodzone

2. Światowy Dzień Zdrowia 2017 – „Depresja – porozmawiajmy o niej”

Celem akcji jest popularyzowaniu wiedzy nt. depresji w tym jej przyczyn i możliwych skutkach, w celu szybszej diagnozy, ułatwienie dostępu do pomocy osobom cierpiącym na depresję oraz zapewnienie wsparcia przez najbliższe otoczenie. Adresaci akcji- osoby cierpiące na depresję ich rodziny oraz ogół społeczeństwa

Adresaci: społeczeństwo powiatu myśliborskiego

Zasięgi: 2017r-146

Wybrane działania:

- Dnia 27.04.2017 r. w Szkole Podstawowej nr 3 w Myśliborzu odbył się Gminny Turniej Profilaktyczny dla uczniów klas trzecich szkół podstawowych. PSSE w Myśliborzu współpracowała przy organizacji tego przedsięwzięcia. W ramach współpracy PSSE przygotowała część zadań tematycznie związanych z Światowym Dniem Zdrowia. Uczestnicy rozwiązywali również zadania przygotowane przez SP 3 Myślibórz

Do turnieju przystąpiło 6 czteroosobowych drużyn z 5 szkół

Podczas turnieju uczniowie odpowiadali na postawione przed nimi pytania oraz sprawnie i prawidłowo rozwiązywali różnorodne zadania, wykazując się rozległą wiedzą przyrodniczo-ekologiczną oraz dotycząca zasad zdrowego stylu życia. W drugiej części Turnieju zawodnicy przystąpili do konkurencji sportowych, utrwalających umiejętność „ekologicznych zachowań” oraz zdrowego stylu życia. W czasie trwania turnieju reprezentanci drużyn również przygotowywali plakaty pod hasłem „Wybieram Zdrowie”. Nagrody w turnieju części plastycznej (za plakat) ufundował PPIS w Myśliborzu.

- prowadzono akcje informacyjną: przygotowano materiały informacyjne i rozesłano je do samorządów lokalnych, NZOZ z prośbą o publikację ich na stronach internetowych.

- Podczas spotkania z rodzicami w Przedszkolu nr 1 w Myśliborzu rozmawiano na tematy związane z Depresją. W spotkaniu uczestniczyło 20 osób.

3. Bezpieczne Wakacje

Celem akcji jest poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego społeczeństwa, szczególnie dzieci i młodzieży oraz promocja bezpiecznych zachowań podczas letniego wypoczynku .

Adresaci: społeczeństwo powiatu myśliborskiego w szczególności uczniowie oraz dzieci i młodzież wypoczywająca na terenie powiatu

zasięg- 2017r.1896

Wybrane działania:

-Działania w ramach realizacji interwencji „Bezpieczne Wakacje 2017” podjęto w czerwcu 2017 jeszcze podczas trwania roku szkolnego, wtedy to odbiorcami działań byli uczniowie różnych typów szkół . Przeprowadzono spotkania edukacyjne, Podczas spotkań podejmowano



różną tematykę m. innymi: profilaktykę chorób zakaźnych, profilaktykę szkodliwego działania promieniowania UV, bezpieczeństwo podczas różnych form wypoczynku i również tematykę profilaktyki używania nowych substancji psychoaktywnych tzw. „Dopalaczy” szczególnie wśród uczniów gimnazjum i szkół ponadgimnazjalnych.

Fot. Spotkanie w SP Golenice

- W trakcie trwania wakacji odwiedzano organizatorów wypoczynku na terenie powiatu myśliborskiego, udzielano instruktaży, dystrybuowano materiały edukacyjne a z uczestnikami wypoczynku przeprowadzono pogadanki na temat bezpiecznych wakacji.

- 17 .07.2017 w Bibliotece Miejskiej w Dębnie zorganizowano warsztaty –„ Dzień z Powiatową Stacją Sanitarno –Epidemiologiczną”. Na początku spotkania dzieci obejrzały przygotowaną przez prowadzącego prezentację multimedialną na temat bezpiecznych zachowań podczas wakacji oraz obejrzały film instruktażowy. Następnie zaproszono dzieci



Fot. Zajęcia-Biblioteka w Dębnie

do udziału w grze edukacyjnej przygotowanej przez pracownika PSSE w w Myśliborzu. Rywalizacja była ogromna ale zabawa pozwoliła również utrwalić zasady zdrowego stylu życia i wiedzy na temat bezpiecznych zachowań podczas wakacyjnego wypoczynku Zwycięska drużyna otrzymała nagrody ufundowane przez PPIS w Myśliborzu a wszyscy pozostali uczestnicy otrzymali pamiątkowe upominki.

4.Dopalacze - profilaktyka używania „nowych narkotyków”

Celem akcji jest profilaktyka używania „nowych narkotyków”

Adresaci – młodzież szkolna, ich rodzice i opiekunowie

Zasięgi: 2017- 861

Wybrane działania:

Działania w/w tematyce prowadzone są również w innych interwencjach programowych i akcjach

- Uczestniczo w Organizacji Konkursu Gminnego Nasze Zdrowie pt. „Nie daj się wciągnąć” w Szkole Podstawowej w Mostkowie. W turnieju uczestniczyli uczniowie starszych klas szkół podstawowych i I klas Gimnazjum z Gminy Barlinek - 83 osoby

-We współpracy z Komendą Powiatową Policji przeprowadzono akcję profilaktyczną podczas Festynu Rodzinnego w szkole Podstawowej w Golenicach. Przedstawiciel Policji przeprowadził pogadankę z rodzicami i nauczycielami, rodzice mogli również obejrzeć filmy instruktażowe. Natomiast przy stoisku prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych oraz prowadzono działania edukacyjne z wykorzystaniem narkogogli.



Fot. Festyn Profilaktyczny w Golenicach

- 3 września 2017 r. zorganizowano Punkt Promocji Zdrowia jako wystawca podczas Gminnych Dożynek w Suchlicy. Celem tego przedsięwzięcia było propagowanie zdrowego stylu życia, podczas pracy stoiska prowadzono dystrybucję mat. edukacyjnych wraz z poradnictwem, prowadzono również warsztaty z użyciem narkogogli i alkogogli.

- 8.09.2017 uczestniczo w Profilaktycznym Festynie Bezpieczeństwa zorganizowanym przez Komisję Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w Barlinku oraz Zespół Interdyscyplinarnej Przeciwdziałania Przemocy w Rodzinie. W ramach tego przedsięwzięcia przygotowano stoisko profilaktyczno- edukacyjne przy którym prowadzono konkursy (Quiz i rozwiązywanie rebusów o tematyce profilaktyki uzależnień) oraz warsztaty z wykorzystaniem



Fot. Festyn Bezpieczeństwa Barlinek

edukacyjnego narzędzia jakim są narko i alkogogle symulujące wpływ alkoholu i narkotyków na organizm między innymi poprzez spowolnienie czasu reakcji, zmiany w ocenie odległości, podwójne widzenie czy obniżona koncentracja. Przy stoisku prowadzono również dystrybucję materiałów edukacyjnych w postaci ulotek, broszur i plakatów

-04.11.2017 Podczas pracy stoiska edukacyjnego w Dębnowskim Ośrodku Kultury prowadzono poradnictwo w zakresie profilaktyki używania substancji psychoaktywnych. Podczas rozdawnictwa materiałów edukacyjnych dla osób dorosłych, rodziców i opiekunów zwracano uwagę na wagę problemu i rosnące zjawisko zażywania różnych substancji psychoaktywnych przez młodzież. Szczególna uwagę zwracano na fakt, że duża rolę w profilaktyce mają rodzice i opiekunowie i że warto znać motywy jakimi kierują się amatorzy zażywania substancji psychoaktywnych.

5.Profilaktyka grypy

Cel i adresaci akcji:

Cel: Zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych

Adresaci: Uczniowie i nauczyciele wszystkich placówek szkolno-wychowawczych, rodzice i opiekunowie dzieci i młodzieży

Zasięgi: 2547

Wybrane działania

- Działania z zakresu profilaktyki grypy prowadzono głównie w okresie wiosenno-jesiennym Wiosną 2017 roku prowadzono głównie dystrybucję materiałów edukacyjnych i promowano szczepienia ochronne p/ grypie podczas rozmów instruktażowych.

- W okresie jesiennym prowadzono działania edukacyjne :

14.10.2017 r w Klubie Seniora w Różańsku przeprowadzono prelekcję z wykorzystaniem przygotowanej prezentacji multimedialnej „ Przeziębienie, grypa – zdrowiej bez antybiotyku”.

17.10.2017 przeprowadzono prelekcję z wykorzystaniem przygotowanej prezentacji multimedialnej „ Grypa i choroby sezonowe” w Ośrodku szkolenia i Wychowania w Rowie.

18.10.2017 Przeprowadzono Prelekcję z wykorzystaniem przygotowanej prezentacji multimedialnej „ Przeziębienie, grypa – zdrowiej bez antybiotyku” podczas spotkania ze słuchaczami Uniwersytetu Trzeciego Wieku

21.11.2017 w Przedszkolu „ Czarodziejska Kraina” w Dębnie przeprowadzono spotkanie edukacyjne z rodzicami dzieci uczęszczających do przedszkola

Podczas prelekcji omawiano zalecenia dotyczące zdrowego stylu życia jako profilaktyka grypy i chorób sezonowych, objawy grypy , leczenie grypy oraz promowano szczepienia ochronne p/grypie jako skuteczna forma obrony przed zachorowaniem. Omawiano również zasady antybiotykoterapii . Uczestnicy spotkań otrzymali materiały edukacyjne

04.11.2017r Podczas pracy stoiska edukacyjnego w Dębnowskim Ośrodku Kultury prowadzono poradnictwo w zakresie prawidłowego prowadzenia antybiotykoterapii oraz profilaktyki grypy, promowano szczepienia ochronne oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych rozmawiano na temat możliwości ochrony przed zachorowaniem na grypę i choroby sezonowe. Szczególną uwagę zwracano na fakt, że antybiotyki nie powinny być wprowadzane w leczeniu chorób wirusowych i że można je stosować tylko w przypadku zaleceń lekarza.

6. Promocja szczepień ochronnych -Europejski Tydzień Szczepień

Cel i adresaci akcji:

Cel: Podnoszenie świadomości potrzeby i prawa każdego dziecka do ochrony przed chorobami, którym można zapobiegać za pomocą szczepień ochronnych; nacisk na szczepienie wrażliwych grup wysokiego ryzyka.

Adresaci- społeczeństwo powiatu myśliborskiego rodzice i opiekunowie dzieci

Zasięgi-138 Wybrane działania:

- W siedzibie PSSE w dn. 24.-27. 04.2017. uruchomiono punkt informacyjny . Punkt obsługiwano we współpracy z działem EP w PSSE. W trakcie pracy udzielono 27 porad dotyczących szczepień ochronnych. Rozmawiano na temat kalendarza szczepień u dzieci, promowano szczepienia dodatkowe między innymi : p/grypie; p/chorobom przenoszonym przez kleszcze a także polecane w wypadku podróży do krajów tropikalnych. W punkcie informacyjnym można było zaopatrzyć się w tematyczne materiały informacyjne.

- Wystosowano listy intencyjne do Zakładów Opieki Zdrowotnej z prośbą o włączenie się do działań mających na celu promocję szczepień ochronnych.

- Podczas wizyt w gabinetach pielęgniarek szkolnych prowadzono rozmowy instruktażowe, które miały na celu zachęcenie do podejmowania działań edukacyjnych wśród dzieci i młodzieży oraz ich rodziców i opiekunów

- prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

7. Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Celem interwencji jest kształtowanie postaw i zachowań zdrowotnych ludności związanych z odpowiedzialnym stosowaniem antybiotyków w obliczu narastającej lekooporności mikroorganizmów chorobotwórczych.

Adresaci i zasięg: społeczeństwo powiatu myśliborskiego- osoby dorosłe-592

Wybrane działania:

działania związane z EDWoA połączone z działaniami z zakresu profilaktyki grypy i miały one charakter głównie informacyjny.

III. WYBRANE DODATKOWE DZIAŁANIA LOKALNE

1. Akcja Profilaktyczna „Zawsze Masz Wybór”

Cel: Głównym celem Akcji było zainteresowanie młodych ludzi elementarnymi zasadami bezpieczeństwa oraz zwrócenie uwagi na problemy wieku dorastania.

Adresaci- uczniowie szkół różnego typu powiatu myśliborskiego

Zasięgi-435

Działania:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu był współorganizatorem akcji profilaktycznej pod hasłem „Zawsze masz wybór”. Partnerami w tym przedsięwzięciu byli : Komenda Powiatowa Policji w Myśliborzu, Myśliborski Ośrodek



Kultury oraz Muzeum Pojezierza Myśliborskiego. Akcja otrzymała Patronat Honorowy Starosty Myśliborskiego oraz Burmistrza Myśliborza. Patronat medialny sprawowała Telewizja TVB24 oraz Radio Plus Lipiany Głównym zadaniem jakie organizatorzy postawili przed uczestnikami było stworzenie krótkiego materiału filmowego będącego swoistą antyreklamą negatywnych i groźnych dla młodego człowieka zachowań oraz przygotowanie plakatu profilaktycznego ukazującego różne zagrożenia, a

także różne sposoby ich unikania, zniechęcającego do negatywnych zachowań. **25 maja 2017r w Myśliborskim Ośrodku Kultury** z udziałem uczniów ze szkół różnego typu z powiatu myśliborskiego odbyło się uroczyste podsumowanie akcji. W trakcie uroczystości odbył się pokaz filmów konkursowych, wystawa prac oraz wręczenie nagród laureatom i wyróżnionym. Szkoły biorące udział w tym przedsięwzięciu otrzymały **Certyfikat Szkoła Promująca Bezpieczeństwo**”. Dodatkową atrakcją dla uczestników Finału był Koncert Profilaktyczny w wykonaniu ARCIEGO. Utwory Arciego to bardzo dobrze przemyślane, świetnie zapawiane i wyśpiewywane testy. Przekaz twórczości Arciego był niezwykle pozytywny i pełen nadziei. Relację z Koncertu będzie można w niedługim czasie zobaczyć na antenie Telewizji TVB 24.

Nagrody dla laureatów Konkursu ufundowali: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu oraz Gmina Myślibórz. Certyfikaty dla szkół ufundowała Komenda Powiatowa Policji w Myśliborzu. Koncert Profilaktyczny sfinansowany został przez: PSSE M-rz, MOK , Muzeum

2. Dzień Seniora

Cel- zwrócenie szczególnej uwagi społeczeństwa na schorzenia charakterystyczne dla wieku starszego oraz przedstawienie działań profilaktycznych opóźniających ich proces.

Adresaci- seniorzy

Zasięg-142



Fot. Wykład Dzień Seniora- Barlinek

Działania:

-W dn. 18.10.2017 podczas inauguracji roku akademickiego 2017/18 w Barlineckim Uniwersytecie Trzeciego Wieku wygłoszono wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej .

- 12 10.2017 wygłoszono wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej przekazanej przez WSSE w Klubie Seniora w Różańsku.

Podsumowanie

Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2017 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie: profilaktyki używania substancji psychoaktywnych - tytoniu, alkoholu , narkotyków i innych substancji psychoaktywnych w tym nowych narkotyków; profilaktyki HIV/AIDS; promocji zasad zdrowego stylu życia; profilaktyki zdrowia i higieny jamy ustnej. Podejmowano również działania wynikające z bieżącej sytuacji epidemiologicznej oraz wynikające z potrzeb lokalnych.

W roku 2017 roku podjęto 453 działania o charakterze profilaktycznym, których odbiorcami było 26487 osób - mieszkańców powiatu myśliborskiego.

9. POSUMOWANIE OCENY STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU MYŚLIBORSKIEGO ZA 2017 R.

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych w analizowanym okresie jest stabilna i nie stanowi zagrożenia zdrowotnego dla mieszkańców powiatu myśliborskiego. Zachorowania na choroby zakaźne dotyczyły głównie dzieci oraz chorób sezonowych, w tym m.in. zachorowania na ospę wietrzną.

W 2017 roku zarejestrowano 1 ognisko epidemiczne choroby przenoszonej drogą pokarmową, gdzie czynnikiem etiologicznym była *Salmonella Enteritidis*.

Ponadto nie zanotowano istotnego wzrostu zachorowań /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne.

2. Stan uodpornienia dzieci i młodzieży przeciw chorobom zakaźnym objętym Programem Szczepień Ochronnych realizowany jest bez większych opóźnień. Nieznaczne braki w uodpornieniu spowodowane są czasowymi odroczeniami od szczepień ze wskazań lekarskich, emigracją oraz świadomą odmową szczepień opiekunów prawnych dzieci.

Pomimo podjętych działań przymuszających do realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych szczepienia nie są realizowane. Rośnie liczba dzieci nie realizujących obowiązkowych szczepień ochronnych z powodu świadomej odmowy opiekunów prawnych dzieci.

3. W roku 2017 znacznie wzrosła liczba zgłoszonych, zarejestrowanych Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych w stosunku do lat ubiegłych.

Wzrost ten jest spowodowany zwiększoną czujnością lekarzy rozpoznających i zgłaszających NOP, stosujących się do zaleceń Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 21 grudnia 2010r. w sprawie niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz kryteriów ich rozpoznawania (Dz. U. z 2010r., Nr 254, poz. 1711).

4. W stosunku do lat poprzednich nie stwierdzono istotnych różnic w stanie techniczno sanitarnym podmiotów leczniczych realizujących świadczenia ambulatoryjne.

Zabezpieczenie placówek leczniczych w środki dezynfekcyjne, w zakresie ilości i asortymentu jest wystarczające.

5. Stan sanitarno-techniczny stacji uzdatniania wody na terenie powiatu myśliborskiego ulega stopniowej poprawie.

6. Stan sanitarnohigieniczny i techniczny innych obiektów, tj. zakładów kosmetycznych, fryzjerskich jest zadowalający. Nowo otwierane obiekty mają wysoki standard wyposażenia, a istniejące ulegają ciągłej modernizacji.

9. W 2017r. najczęściej stwierdzanymi chorobami zawodowymi były choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza.

10. Wzorem lat ubiegłych, dominującym czynnikiem szkodliwym dla zdrowia w środowisku pracy jest ponadnormatywny hałas. W powiecie myśliborskim występuje duża ilość zakładów przemysłu drzewnego i leśnictwa. Ponadto działają 2 zakłady przemysłu ciężkiego - odlewnie, w którym głównym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest również hałas.

11. Nadal stwierdza się poprawę w przestrzeganiu przez przedsiębiorców przepisów w zakresie warunków stosowania w działalności zawodowej substancji chemicznych i ich mieszanin oraz w zakresie wprowadzania do obrotu takich produktów.

12. W trakcie prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych stwierdzono, że w kontrolowanych obiektach, zakładach pracy, podmiotach leczniczych, placówkach oświatowych przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

13. Wdrażanie w zakładach produkcji i obrotu żywnością systemu HACCP oraz instrukcji GMP/GHP oraz wzrost świadomości i podejmowanie właściwych działań przez producentów i sprzedawców środków spożywczych, istotnie wpływa na eliminowanie zagrożeń zdrowotnych żywności i zapewnia bezpieczeństwo żywności i żywienia ludzi.

14. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myśliborzu aktywnie uczestniczy w eliminacji z rynku artykułów spożywczych zgłoszonych w powiadomieniach alarmowych w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i o Paszach –RASFF.

16. W dalszym ciągu jest niewystarczająca baza sportowa do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.

17. Bieżąca czystość kontrolowanych placówek oświatowo-wychowawczych nie budziła zastrzeżeń. Uczniom oraz pracownikom dyrektorzy zapewnili prawidłowe warunki do utrzymania higieny, tj. dozowniki z mydłem, ręczniki jednorazowe oraz papier toaletowy, dostęp do bieżącej zimnej oraz ciepłej wody.

18. W zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy stwierdzić, iż inwestycje realizowane są zgodnie z dokumentacją projektową, przy zastosowaniu materiałów budowlanych posiadających atesty i certyfikaty. W projektowanych inwestycjach stosowane są nowoczesne technologie.

19. Zakres działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia w 2017 roku skupiony był przede wszystkim na realizacji zadań w zakresie: profilaktyki używania substancji psychoaktywnych, profilaktyki HIV/AIDS, promocji zasad zdrowego stylu życia, profilaktyki zdrowia i higieny jamy ustnej.

10. WNIOSKI

1. Oceniając bezpieczeństwo powiatu myśliborskiego za 2017 r. na podstawie wskaźników zapadalności na zakażenia i choroby zakaźne, należy stwierdzić, że stan zdrowia mieszkańców w ww. zakresie jest stabilny w zakresie zakażeń przenoszonych drogą powietrzną i kontaktową oraz w zakresie chorób przenoszonych drogą naruszenia ciągłości tkanek.

2. Wobec znacząco rosnącej liczby rodziców i opiekunów prawnych, którzy świadomie odmawiają szczepień ochronnych głównie z obawy przed wystąpieniem Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych, należy systematycznie prowadzić działania informacyjne i edukacyjne.

Prowadzony jest nadzór nad spełnieniem przez lekarzy obowiązku zgłaszania organom PIS niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz przypadków uchylenia się od obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby prawnie do tego zobowiązane. Należy kontynuować działania propagujące wiedzę o znaczeniu szczepień w zapobieganiu chorobom zakaźnym.

3. Podejmowane działania promocyjne i oświatowe w zakresie programów krajowych oraz innych przedsięwzięć prozdrowotnych obejmują problematykę zdrowia publicznego, mających na celu propagowanie wiedzy w zakresie zagrożeń środowiska w jakim żyjemy oraz kształtowanie zdrowego stylu życia.

4. Należy uznać, iż zapewnione jest bezpieczeństwo zdrowotne żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu myśliborskiego świadczy o tym wzrost świadomości i podejmowane działania przez producentów i sprzedawców środków spożywczych. Obok obiektów, w których nie stwierdza się uchybień sanitarnych zdarzają się obiekty o złym stanie sanitarnym. W takich przypadkach nakładane są grzywny w drodze mandatu karnego oraz wydawane decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości.

Podsumowując - zadania z zakresu zdrowia publicznego realizowane przez merytorycznych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Myśliborzu, podobnie jak w latach ubiegłych stanowiły w roku 2017 podstawę urzędowego i interwencyjnego nadzoru, monitorowania oraz wczesnego eliminowania niekorzystnych zjawisk zachodzących w nadzorowanych obszarach.

W odniesieniu do okresu stanowiącego podstawę porównawczą zawartą w dokumencie „Ocena Stanu Bezpieczeństwa Sanitarnego Powiatu Myśliborskiego w roku 2016” oraz lat wcześniejszych, stan sanitarno - epidemiologiczny na terenie objętym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu nie uległ w żadnym z monitorowanych obszarów pogorszeniu, bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców utrzymuje się na stabilnym poziomie.

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie myśliborskim w roku 2018 będzie wypełnianie we współpracy z samorządem terytorialnym, instytucjami i organizacjami publicznymi zadań w zakresie zdrowia publicznego, szczególnie poprzez promowanie zdrowego stylu życia, czuwanie nad bezpieczeństwem zdrowotnym obywateli i sanitarnym ich otoczenia, nieprzerwanie doskonalić efektywność działań zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, stanowiących podstawę działalności przeciwepidemicznej i profilaktycznej.

11.SPIS TABEL

Tabela 2.1. str.5

Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne, liczba hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne oraz liczba zgonów z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2013 – 2017

Tabela 2. 2. str.6

Liczba zachorowań na Salmonelozę - zatrucia pokarmowe w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.3. str.7

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe –rotawirusy oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.4. str.9

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2. 5. str.10

Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2. 6. str.10

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.7. str.11

Liczba zachorowań na płonicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.8. str.12

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.9. str.13

Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta oraz liczba podjętych szczepień przeciwko wściekliznie w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2.10. str.13

Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Tabela 2. 11. str.14

Nowe zachorowania na gruźlicę w 2017 roku

Tabela 2.12. str.15

Wybrane choroby zakaźne w powiecie myśliborskim w latach 2016 – 2017

Liczba zachorowań i zapadalność na 100 tys. ludności.

Tabela 2. 13. str.19

Podmioty działalności leczniczej skontrolowane przez PIS w pow. myśliborskim w 2017r.

Tabela 3.1. str.27

Obiekty pod nadzorem HK

Tabela 3.2. str.27

Kontrole HK

Tabela 3.3. str. 31

Zmiany w infrastrukturze nadzorowanych obiektów HK

Tabela 3.4. str.39

Dane dot. ekshumacji

Tabela 3.5. str.39

Dane dot. zakładów pogrzebowych

Tabela 3.6. str. 40

Zaopatrzenie szpitali w wodę do spożycia

Tabela 3.7. str.41

Wykaz miejsc prania bielizny szpitalnej w obiektach szpitalnych

Tabela 3. 8. str.42

Wykaz firm odbierających odpady medyczne ze szpitali oraz wykaz szpitali prowadzących instalacje do termicznego unieszkodliwiania odpadów medycznych

Tabela 3.9. str.44

Wykaz prosektoriów, chłodni szpitalnych i pomieszczeń pro – morte

Tabela 4.1. str.72

Jakość zdrowotna środków spożywczych

Tabela 5.1. str.87

Analiza stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie myśliborskim w latach 2010-2017

SPIS WYKRESÓW

Rys 2. 1. *str.5*

Liczba zgłoszonych do PSSE zachorowań na choroby zakaźne oraz hospitalizacji z powodu zachorowań na choroby zakaźne w latach 2013– 2017

Rys. 2. 2. *str.6*

Liczba zachorowań na Salmonelozę - zatrucia pokarmowe w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Ryc. 2.3. *str.7*

Liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe –rotawirusy oraz biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.4. *str.9*

Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B i typu C w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2. 5. *str.10*

Liczba zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2. 6. *str.11*

Liczba zachorowań na ospę wietrzną w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.7. *str.11*

Liczba zachorowań na płonicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.8. *str.12*

Liczba zachorowań na boreliozę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.9. *str.13*

Liczba zgłoszeń pogryzień przez zwierzęta oraz liczba podjętych szczepień przeciwko wściekliznie w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.10. *str.14*

Liczba zachorowań na gruźlicę w latach 2013 – 2017 wśród mieszkańców powiatu myśliborskiego

Rys. 2.11. *str.18*

Liczba zgłoszonych i zarejestrowanych niepożądanych odczynów poszczepiennych w latach 2009 – 2017

Rys. 5.1. *str.80*

Struktura zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych pracowników

Rys. 5.2. *str.82*

Liczba zakładów pracy będących w ewidencji, w których występuje przekroczenie NDS/NDN oraz pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w środowisku pracy w latach 2016-2017

Rys. 5.3. *str.82*

Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych w zakładach pracy skontrolowanych w 2017r. - wg PKD

Rys. 5.4. *str.84*

Podmioty gospodarcze w powiecie myśliborskim prowadzące działalność w zakresie produkcji ,obrotu i stosowania substancji chemicznych i mieszanin

Rys. 5.5. *str. 86*

Stwierdzone choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa w 2017r.