

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W RZESZOWIE

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a, e-mail: [psse.rzeszow@pis.gov.pl](mailto:psse.rzeszow@pis.gov.pl), [www.psserzeszow.pl](http://www.psserzeszow.pl)

---



Raport  
o stanie bezpieczeństwa sanitarnego  
powiatu rzeszowskiego  
w roku 2015



# Spis treści

Wstęp.....	5
I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII.....	6
1.1. Podmioty wykonujące działalność leczniczą.....	7
1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych.....	8
1.3. Szczepienia ochronne.....	15
II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA.....	18
2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	19
2.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych.....	25
2.3. Interwencje.....	26
2.4. Podsumowanie.....	26
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY.....	29
IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ.....	35
4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.....	35
4.2. Obiekty użyteczności publicznej.....	36
V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY.....	40
5.1. Placówki oświatowo-wychowawcze.....	40
5.2. Zmiany w regulacjach prawnych dotyczących żywienia dzieci i młodzieży.....	45
VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO.....	47
VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA.....	53
7. 1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.....	53
7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.....	57
7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych.....	58
7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS.....	59
7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz profilaktyka chorób zakaźnych.....	60
VIII. SYSTEM JAKOŚCI.....	65
IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE.....	69
PODSUMOWANIE.....	70



## **Wstęp**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie przekazuje raport o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rzeszowskiego za rok 2015, który został opracowany na podstawie informacji zebranych z poszczególnych komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie.

Państwowa Inspekcja Sanitarna, jako instytucja powołana do realizacji zadań z zakresu ochrony zdrowia publicznego, w 2015 r. zajmowała się profilaktyką chorób, w tym w szczególności chorób zakaźnych i zawodowych, realizacją krajowych i lokalnych programów prozdrowotnych, a także nadzorem sanitarnym nad: warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia, higieny pracy w zakładach pracy, warunkami sanitarno-higienicznymi w obiektach użyteczności publicznej, w tym zwłaszcza w zakładach, w których udzielane są świadczenia zdrowotne, warunkami higieny środowiska oraz higieny procesów nauczania, wychowania, wypoczynku i rekreacji.

Organy Inspekcji Sanitarnej realizują zadania mające na celu zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, poprzez monitorowanie sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych oraz działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną.

Na terenie powiatu rzeszowskiego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie sprawował zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadził działalność w zakresie promocji zdrowia.

Biorąc pod uwagę skalę realnych i potencjalnych zagrożeń epidemicznych podejmowano decyzję o kierunkach działań mających na celu ich eliminację lub ograniczenie negatywnego wpływu na zdrowie i jakość życia ludzi.

W 2015 na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 2116 obiektów, w których przeprowadzono 1300 kontroli oraz 736 dochodzeń epidemiologicznych. Kontrole te skutkowały wydaniem 131 decyzji administracyjnych oraz 49 mandatów karnych na łączną kwotę 8150 złotych za stwierdzone uchybienia.

Przedkładając Radzie Powiatu kolejny raport o stanie sanitarnym pragnę zapewnić, że bezpieczeństwo zdrowotne obywateli w obszarach odpowiedzialności objętych działaniami Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest utrzymane na odpowiednim poziomie, a powierzone Inspekcji zadania realizowane są w sposób rzetelny i kompleksowy.

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**  
**w Rzeszowie**  
**Jaromir Ślęczka**

## I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII

Głównym celem działalności Oddziału Epidemiologii jest sprawowanie bieżącego nadzoru sanitarnego, zapobieganie oraz zwalczanie zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, rozpoznawanie i monitorowanie sytuacji epidemiologicznej, podejmowanie działań przeciwepidemicznych i zapobiegawczych.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pracownicy Oddziału Epidemiologii przeprowadzają kontrole w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, udzielających stacjonarnych i całodobowych oraz ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych. Podczas kontroli zwracana jest szczególna uwaga na podejmowanie przez kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych działań zmierzających do zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Działania te obejmują w szczególności opracowanie, wdrożenie i nadzór nad procedurami zapobiegającymi zakażeniom i chorobom zakaźnym, związanymi z udzielaniem świadczeń zdrowotnych.

W zakresie zapobiegania oraz zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi Oddział Epidemiologii współpracuje ściśle z lekarzami oraz kierownikami laboratoriów, których obowiązkiem jest zgłaszanie właściwemu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu zachorowań na choroby zakaźne, podejrzeń zachorowań, zgonów z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej oraz dodatnich wyników badania w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych. Obowiązek ten wynika z ustawy z dnia 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2013 r., poz. 947, ze zm.).

Istotnym zadaniem Oddziału Epidemiologii jest również nadzór nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych u dzieci i młodzieży. Pracownicy Oddziału Epidemiologii przeprowadzając kontrole w podmiotach leczniczych, w których wykonywane są obowiązkowe szczepienia ochronne sprawdzają: stan uodpornienia dzieci i młodzieży, zgodność kwalifikacji lekarskiej do szczepienia z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych, sposób przeprowadzania szczepień i prowadzenia gospodarki preparatami szczepionkowymi, rzetelność prowadzenia dokumentacji medycznej dotyczącej szczepień ochronnych. Ponadto pracownicy Oddziału Epidemiologii sporządzają zbiorcze sprawozdania kwartalne i roczne dotyczące: ilości kart uodpornienia w podmiotach leczniczych, zużycia preparatów szczepionkowych, wykorzystania preparatów wielodawkowych, stanu uodpornienia dzieci i młodzieży.

Pracownicy Oddziału Epidemiologii prowadzą w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej magazyn szczepionek, z którego wydawane są preparaty szczepionkowe do podmiotów leczniczych, w których przeprowadzane są obowiązkowe szczepienia ochronne. Gospodarka szczepionkami w magazynie odbywa się przy wykorzystaniu Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek.

### **1.1. Podmioty wykonujące działalność leczniczą**

W 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego było 264 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym:

- 1 szpital specjalistyczny,
- 1 szpital jednodniowy,
- 3 zakłady opiekuńczo – lecznicze,
- 148 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 110 prywatnych praktyk lekarzy,
- 11 indywidualnych praktyk pielęgniarских.

W czasie kontroli sprawdzano:

- spełnianie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą odpowiednio do zakresu świadczonych usług medycznych, podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych oraz wykonawstwa szczepień ochronnych;
- bezpieczeństwo i warunki zdrowotne środowiska pracy oraz stosowanie niebezpiecznych substancji i ich mieszanin, realizację wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, występowanie w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki oraz stosowania leków cytostatycznych;
- gospodarkę odpadami komunalnymi i medycznymi;
- warunki produkcji i obrotu żywnością.

Podczas przeprowadzonych kontroli tych podmiotów nie stwierdzono usterek z dziedziny utrzymania czystości i porządku, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz higieny środków spożywczych.

Współpracowano z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych przy monitorowaniu ognisk zakażeń szpitalnych i patogenów alarmowych oraz prowadzono działalność przeciwepidemiczną w zakresie opracowania ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, oddechową i kontaktową. Monitoring zakażeń zakładowych jest prowadzony na bieżąco. W analizowanym okresie nie notowano ognisk epidemicznych.

## **1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych**

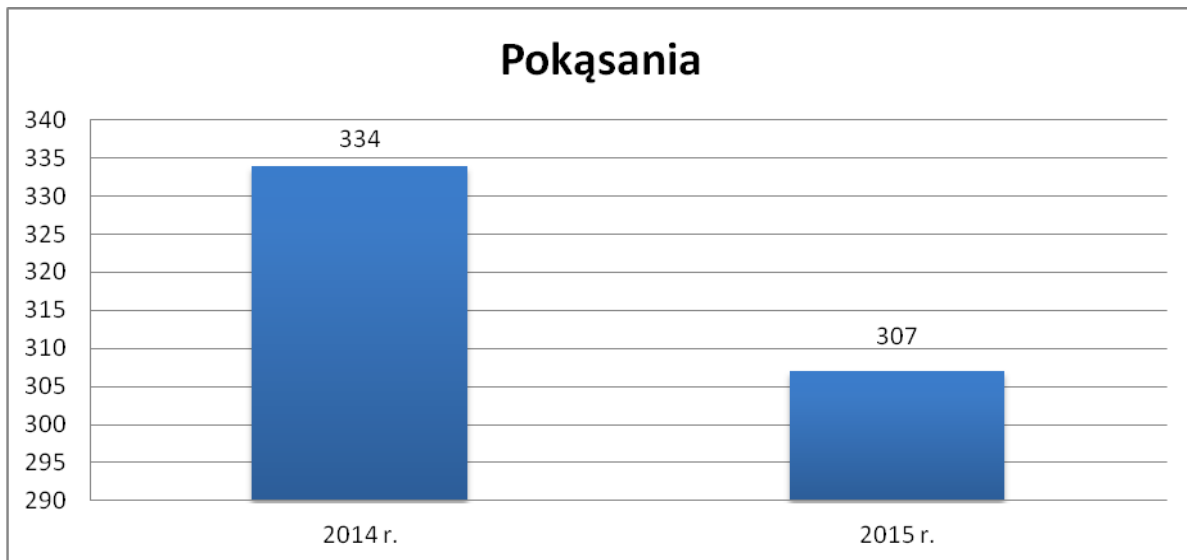
Oddział Epidemiologii w 2015 r. w zakresie zwalczania chorób zakaźnych:

- Kontynuował bieżącą działalność przeciwepidemiczną oraz prowadził nadzór epidemiologiczny w zakresie zapobiegania, a także zwalczania zakażeń i chorób zakaźnych wymienionych w ustawie z dnia 5.12.2008 r. „o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi”(Dz. U. z 2013r, poz.947, z późn. zm.);
- Realizował bieżącą działalność przeciwepidemiczną w szczególności w zakresie chorób występujących ogniskowo, stanowiących szczególny problem zdrowotny w kontekście sytuacji epidemiologicznej na terenie kraju, krajów UE oraz państw trzecich;
- Współpracował z zespołami kontroli zakażeń szpitalnych przy monitorowaniu ognisk zakażeń szpitalnych, czynników alarmowych oraz prowadził działalność przeciwepidemiczną w zakresie nadzoru nad opracowaniem ognisk chorób przenoszonych drogą pokarmową, oddechową, kontaktową, w podmiotach wykonujących działalność leczniczą;
- Koordynował działania mające na celu przygotowanie struktur PIS na wypadek pojawienia się w kraju osoby chorej na chorobę wysoce zakaźną np. gorączkę EBOLA;
- Kontynuował współpracę z zakresu nadzoru epidemiologicznego nad chorobami zakaźnymi i zakażeniami z innymi służbami m.in. z Inspekcją Weterynaryjną, Komendą Miejską Policji, Prokuraturą Rejonową.

W zakresie nadzoru nad chorobami zakaźnymi w roku 2015, w Oddziale Epidemiologii przeprowadzono na terenie powiatu rzeszowskiego łącznie 771 dochodzeń epidemiologicznych w ogniskach chorób zakaźnych. W poniższym opracowaniu zestawiono na wykresach liczbę zachorowań w latach 2014, 2015.



W 2015 r. zarejestrowano 307 przypadków pokąsań ludzi przez zwierzęta, z czego 68 osób zakwalifikowano do szczepień przeciwko wścieklicznie.



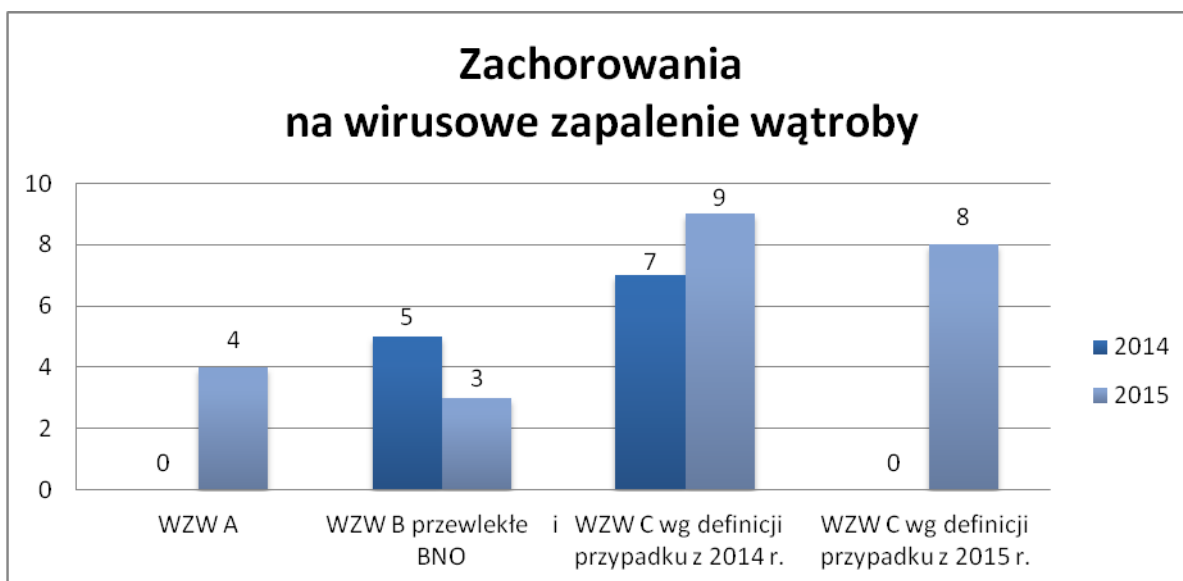
Wyk. 1. Liczba pokąsań ludzi przez zwierzęta w roku 2014 i 2015.



Rys. 1. Rana powstała na skutek pogryzienia przez psa.

W 2015 r. ogółem zarejestrowano 12 zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby, w tym:.

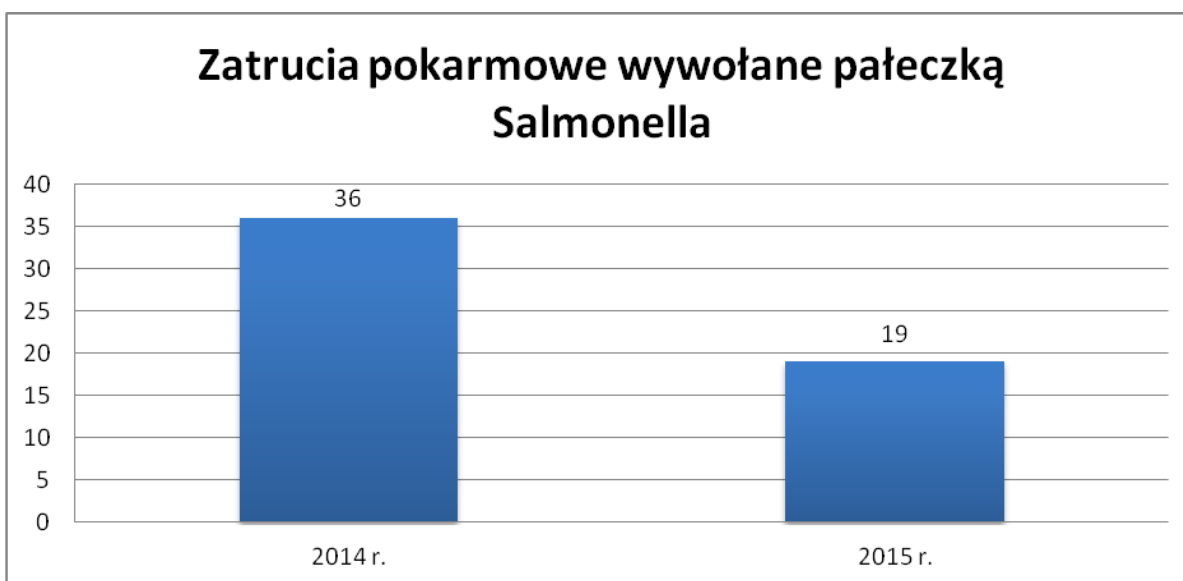
- zachorowania na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu B – 5 przypadków,
- zachorowanie na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C – 7 przypadków.



Wyk. 2. Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w roku 2014 i 2015.

W grupie chorób szerzących się drogą pokarmową w 2015 r. zarejestrowano:

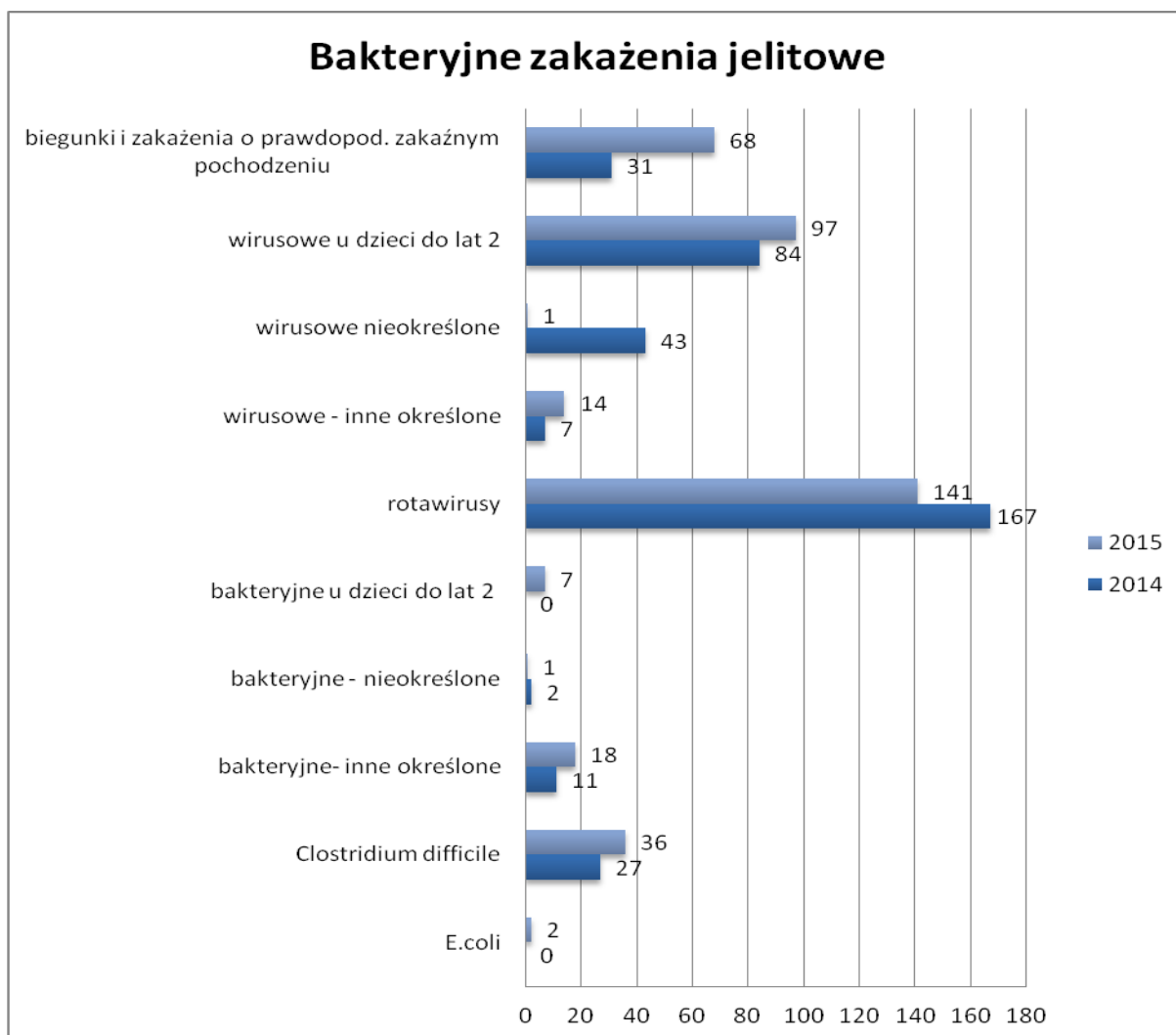
- 19 przypadków zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonella, nadzorem objęto 51 osób z otoczenia,
- 23 nosicieli salmonelloz.



Wyk. 3. Liczba zatruc pokarmowych wywołanych pałeczką Salmonelli w roku 2014 i 2015.

Zarejestrowano także inne bakteryjne zakażenia jelitowe:

- wywołane przez *Escherichia coli* inną – 2 przypadki,
- wywołane przez *Clostridium difficile* – 36 przypadków,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe - inne określone – 18 przypadków,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe – nieokreślone – 1 przypadek,
- inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – 7 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy – 141 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – inne określone – 14 przypadków,
- wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone – 1 przypadek,
- wirusowe zakażenia jelitowe dzieci do 2 lat – 97 przypadków,
- biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe
  - o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – 68 przypadków
  - (w tym u dzieci do lat 2 – 46 przypadków).



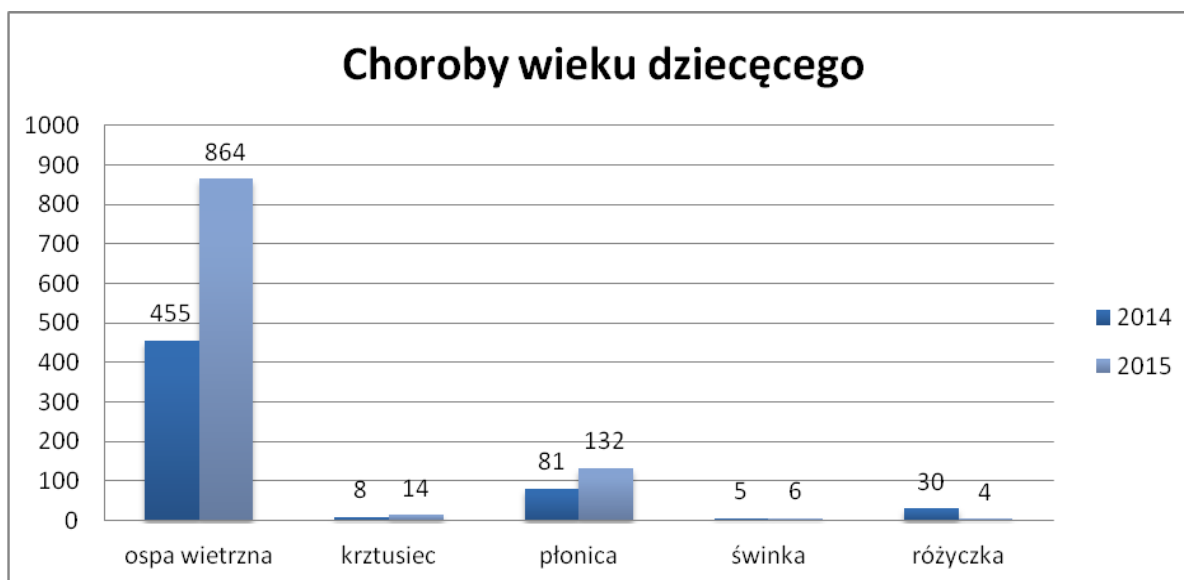
Wyk. 4. Liczba zachorowań na inne bakteryjne zakażenia jelitowe w roku 2014 i 2015.

Zarejestrowano także:

- listerioza – 1 przypadek,
- jersinioza pozajelitowa – 2 przypadki.

W grupie chorób wieku dziecięcego zanotowano zachorowania na następujące choroby:

- ospa wietrzna – 864 zachorowań,
- krztusiec – 14 zachorowań,
- płonica – 132 zachorowań,
- świnka – 6 zachorowań,
- różyczka – 4 zachorowania.

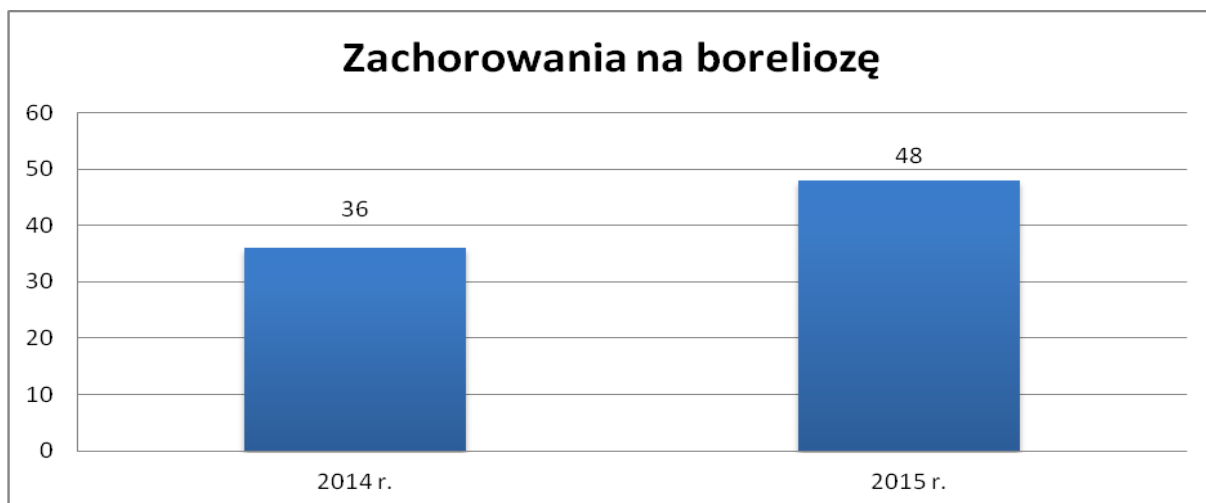


Wyk. 5. Liczba zachorowań w grupie chorób dziecięcych w roku 2014 i 2015.

W 2015 r. zarejestrowano 48 przypadków zachorowań na boreliozę:

- 46 przypadków potwierdzonych – są to zachorowania, w których wystąpił charakterystyczny objaw wczesnej fazy boreliozy, tzw. rumień wędrujący albo zachorowania z objawami późnej fazy potwierdzone odpowiednimi badaniami laboratoryjnymi,
- 2 przypadki prawdopodobne – są to zachorowania z objawami późnej fazy boreliozy, przy których nie przeprowadzono pełnej diagnostyki laboratoryjnej.

W porównaniu z rokiem 2014 nastąpił wzrost liczby zachorowań na boreliozę. Może to być wynikiem częstszej i łatwiej dostępnej diagnostyki w kierunku boreliozy, jak również większej świadomości pacjentów.



Wyk. 6. Liczba zachorowań na Boreliozę w roku 2014 i 2015.

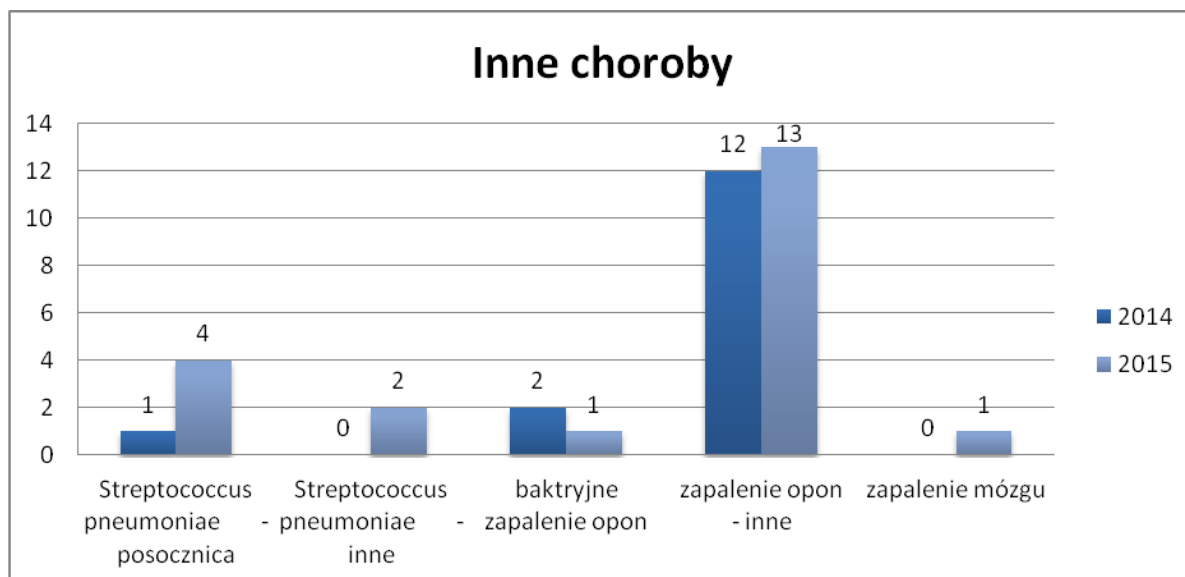


Rys. 2. Rumień po ukąszeniu kleszcza, będący objawem zainfekowania boreliozą.

Zanotowano również:

- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* – posocznica – 4 przypadki,
- chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae*  
– inna określona i nieokreślona – 2 przypadki,
- bakteryjne zapalenia opon mózgowych – inne określone – 1 przypadek,
- zapalenia opon mózgowych – inne i nieokreślone – 13 przypadków,
- zapalenia mózgu – inne i nieokreślone – 1 przypadek,
- grypa – 1986

przypadków zachorowań  
i podejrzeń zachorowań na grypę  
(w tym w 8 przypadkach była to  
grypa typu B, a w 3 grypa typu A).



Wyk. 7. Liczba zachorowań na inne choroby w 2014 i 2015.

Prowadzono rejestr zgłoszeń dodatnich wyników badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych podlegających zgłoszeniu - na terenie powiatu rzeszowskiego zarejestrowano 275 czynników dodatnich.

Nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec i odrę. Dzięki wysokiemu wykonawstwu szczepień dzieci w 1 i 2 roku życia, sytuacja epidemiologiczna dotycząca tych chorób jest bardzo dobra.

W 2015 r. zarejestrowano 30 przypadków zachorowania na gruźlicę. W każdym przypadku zgłoszenia zachorowania przeprowadzono dochodzenia epidemiologiczne. Osoby z kontaktu z chorym (106) objęto nadzorem epidemiologicznym, pouczone o przestrzeganiu higieny osobistej i otoczenia. W 2015 r. zarejestrowano przypadek zachorowania na gruźlicę prątkującą dziecka uczęszczającego do przedszkola (w popłuczynach żołądkowo-jelitowych wyhodowano *Mycobacterium tuberculosis* – prątek gruźlicy). W ramach dochodzenia epidemiologicznego nadzorem objęto 27 dzieci z jednej grupy ze względu na wspólne zajęcia oraz uczących ich nauczycieli. Przesłano także informację do Kliniki Pediatrii i Gastroenterologii Dziecięcej Klinicznego Szpitala Wojewódzkiego nr 2 w Rzeszowie, ul. Lwowska 60, celem objęcia nadzorem medycznym personel oddziału, który miał styczność z chorym. Rodzice oraz nauczyciele zostali poinformowani o konieczności zgłoszenia się do lekarza rodzinnego.

W zakresie prowadzonego nadzoru kontynuowano współpracę ze specjalistycznymi placówkami właściwymi w zakresie leczenia gruźlicy i chorób płuc, celem prawidłowego opracowania ognisk zachorowań na gruźlicę.

### 1.3. Szczepienia ochronne

#### Działania Oddziału Epidemiologii w 2015 r. w obszarze realizacji Programu Szczepień Ochronnych:

- Sprawowanie nadzoru nad uodpornieniem populacji w ramach obowiązkowych szczepień ochronnych;
- Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem przez lekarzy obowiązku rzetelnego prowadzenia dokumentacji medycznej dotyczącej obowiązkowych szczepień ochronnych oraz zgłaszania organom PIS przypadków uchylania się od obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby prawnie do tego zobowiązane;
- Sprawowanie nadzoru nad spełnieniem przez lekarzy na podległym terenie obowiązku zgłaszania organom PIS niepożądanych odczynów poszczepiennych;
- Dystrybucja szczepionek z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej do podmiotów leczniczych, opracowanie raportu ze stanu magazynowego preparatów szczepionkowych;
- Sprawowanie nadzoru i monitorowanie procesu dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek.

W 2015 r. na podległym terenie sprawowano nadzór nad 54 podmiotami wykonującymi szczepienia ochronne. Kontrole podległych podmiotów leczniczych przeprowadzono w zakresie oceny wykonawstwa szczepień ochronnych, prowadzenia dokumentacji oraz gospodarki preparatami szczepionkowymi.



Rys. 3. Szczepienie ochronne dziecka.

Z przeprowadzonych kontroli w zakresie wykonawstwa szczepień wynika, że szczepienia ochronne i zalecane u dzieci, młodzieży i osób dorosłych wykonywane są zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych. Dzieci i młodzież wzywana jest do szczepień systematycznie i na bieżąco. Do szczepień na terenie powiatu rzeszowskiego podlega 23 728 dzieci i młodzieży. Podczas przeprowadzonych kontroli na terenie powiatu rzeszowskiego nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie terminowego wykonywania szczepień i racjonalnego wykorzystywania preparatów szczepionkowych. Intensywny nadzór nad podmiotami wykonującymi szczepienia ochronne przyczynił się do uzyskania wysokiego odsetka zaszczepionych osób, co skutecznie zapobiega szerzeniu się zachorowań na choroby zakaźne również u tych osób, które ze względu na przeciwwskazania zdrowotne nie mogą być przeciw nim szczepione lub osób, które pomimo prawidłowego przeprowadzenia szczepienia nie wykształciły odporności immunologicznej.

W 2015 r. odnotowano 28 niepożądanych odczynów poszczepiennych; 26 łagodnych oraz 2 poważne. W przypadku łagodnych odczynów poszczepiennych najczęściej występowały objawy: zaczerwienienia w miejscu wstrzyknięcia, gorączka, pokrzywka, wysypka i wymioty. Poważne odczyny poszczepienne charakteryzowały się następującymi objawami: gorączką, wymiotami, zapaleniem jamy ustnej, dreszczami, bólem kończyn dolnych i napadem drgawek.



Wyk. 8. Liczba niepożądanych odczynów poszczepiennych w 2015 r.

Podjęto działania mające na celu egzekwowanie ustawowego obowiązku szczepień wobec osób uporczywie uchylających się od szczepień. Prowadzono 5 postępowań, w 2 przypadkach dzieci zostały zaszczepione, dwoje dzieci nie zaszczepiono ze względu na przeciwwskazania lekarskie, jedno dziecko skierowano na konsultację.



W 2015 r. Oddział Epidemiologii prowadził dystrybucję szczepionek z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej do podmiotów leczniczych. Na terenie powiatu rzeszowskiego przedstawiała się ona następująco:

Tab.1. Dystrybucja szczepionek z PSSE do podmiotów leczniczych na terenie powiatu rzeszowskiego w 2015 r.

<b>Rodzaj szczepionki</b>	<b>Ilość wydanych dawek</b>	<b>Kwota wydanej szczepionki</b>
p/ gruźlicy	36	576,00 zł
p/ wirusowemu zapaleniu wątroby typu B dla dzieci	3980	15017,51 zł
p/ wirusowemu zapaleniu wątroby typu B dla dorosłych	51	318,50 zł
p/ Haemophilus influenzae	2303	48650,16 zł
p/ odrze, śwince, różyczce	3819	79390,71 zł
p/ błonicy, tężcowi	2803	8238,90 zł
p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi	3819	87272,95 zł
p/ poliomyelitis (szczepionka zabita)	2021	40188,95 zł
p/ poliomyelitis (szczepionka żywa)	406	15022,00 zł
p/ pneumokokom	925	117814,00 zł
p/ tężcowi	668	2738,80 zł
p/ ospie wietrznej	374	51612,00 zł
p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi, Haemophilus influenzae, poliomyelitis (skojarzona 5 w 1)	495	43372,96 zł
p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis (skojarzona 4 w 1)	20	1100,00 zł

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

Numer telefonu alarmowego jest udostępniony podmiotom leczniczym, celem umożliwienia bezpośredniego kontaktu i powiadomienia podejrzanych zachorowań wymagających podjęcia niezwłocznych działań przeciwepidemicznych w dni robocze poza godzinami pracy i w dni wolne od pracy.

## II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

Podstawowym kierunkiem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. Realizowany jest on poprzez kontrole sanitarne w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórniach i miejscach obrotu wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym producent zobligowany jest do udokumentowania organom kontrolnym, że spełnia nałożone na niego obowiązki, szczególnie w aspekcie:

- prowadzenia wewnętrznej kontroli w zakładzie pozwalającej na zapewnienie odpowiedniego nadzoru w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- zapewnienia identyfikowalności swoich wyrobów,
- zapewnienia możliwości wycofania z rynku lub od konsumenta (z łańcucha dystrybucji), produktów nie spełniających wymagań, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta.

W 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji obiektów Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 1053 zakładów żywnościowo-żywnościowych oraz zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

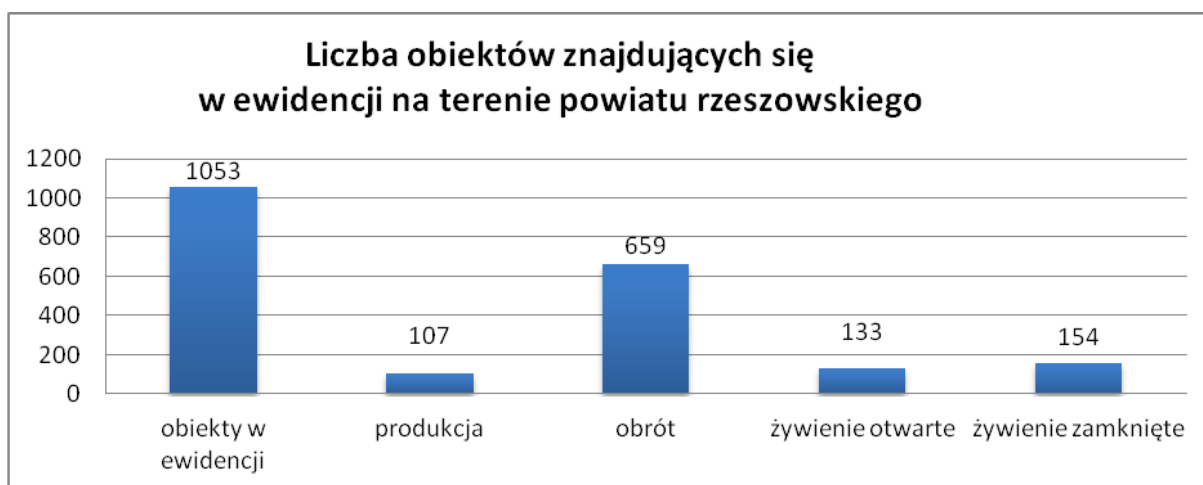
W 422 obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne, co stanowi 40,07% wszystkich obiektów. Kontrole te zostały przeprowadzone zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Przy planowaniu uwzględniono:

- rodzaj zakładu, jego strukturę i stan techniczny (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe),
- rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych,
- znaczenie zakładu i zasięg działalności,
- wyniki ostatnich kontroli, ocenę stanu sanitarnego z lat poprzednich (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności),
- własne systemy kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP),
- ocenę potencjalnego ryzyka, na które narażona może być żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu rzeszowskiego przeprowadzono również kontrole nieuwzględnione w planie. W 2015 r. ich suma wyniosła 279. Kontrole pozaplanowe to:

- kontrole na wniosek strony (np. nowo otwierane obiekty, zmiana podmiotu prowadzącego działalność),
- kontrole interwencyjne w związku z sygnałami dotyczącymi nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek,
- kontrole tematyczne związane z pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych,
- kontrole w związku z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego,
- kontrole w ramach funkcjonowania systemu RASFF i RAPEX,
- rekontrole.



Wyk. 9. Liczba obiektów znajdujących się w ewidencji w 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2015 r. wydano 48 decyzji administracyjnych, nakazujących poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów oraz dostosowanie procedur systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności. Ponadto za uchybienia sanitarno-higieniczne nałożono 49 mandatów karnych na łączną kwotę 8150 zł.

## 2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów

### a) Zakłady produkcji żywności

W 2015 r. na terenie powiatu Rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 107 zakładów produkcji żywności, do których zaliczają się:

- 19 automatów do lodów,
- 30 piekarni,
- 23 ciastkarnie,

- 5 przetwórní owocowo-warzywnych i grzybowych,
- 2 wytwórnie napojów bezalkoholowych,
- 2 wytwórnie wód mineralnych,
- 6 zakładów garmazeryjnych,
- 5 zakładów przemysłu zbożowo – młynarskiego,
- 2 wytwórnie makaronów,
- 1 wytwórnia środków spożywczych specjalnego przeznaczenie żywieniowego,
- 12 innych wytwórni żywności.

Do największych zakładów znajdujących się na terenie powiatu rzeszowskiego należy wymienić:

- wytwórnię napojów bezalkoholowych Chmielnik Zdrój w Chmielniku 146,
- wytwórnię wód mineralnych Rzeszowianka w Borku Starym 333,
- zakład ALBATROS w Trzebusce 17a,
- przetwórnię owocowo-warzywną FENETRA w Mrowli 66,
- zakład garmazeryjny JARO w Niechobrze 856 a,
- piekarnię GS „Sch” w Głogowie Małopolskim, ul. Wąska 2,
- piekarnię GREMEX w Trzcianie 268b,
- wytwórnię lodów tradycyjnych oraz ciastkarnię R. Raka w Zaczerniu 955,
- wytwórnię środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (dla sportowców) Fit Best Line w Tyczynie, ul. Rynek 15.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów przeprowadzono 78 kontroli, co stanowi 72,90 % zakładów produkcyjnych znajdujących się w ewidencji.



Rys. 4. Wytwórnia napojów bezalkoholowych „Chmielnik Zdrój S.A.” w Chmielniku.



Rys. 5. Zakład „Albatros” w Trzebusce, zajmujący się produkcją wyrobów rybnych.

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

- Stanu technicznego: usytuowanie zakładu, stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu, ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń, ochrona zakładu przed szkodnikami, kanalizacja zakładu, umywalki do mycia rąk, ustępy, systemy wentylacyjne, oświetlenie pomieszczeń, szatnie dla pracowników, rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe), podłogi, ściany, połączenia ścian i podłóg, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji, urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia, warunki do mycia żywności, urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się żywnością, przechowywanie i usuwanie odpadów;
- Zaopatrzenia zakładu w wodę: jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, instalacja wody do celów gospodarczych, woda technologiczna, lód stykający się z żywnością, para wodna stykająca się z żywnością;
- Personelu zakładu: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- Higieny produkcji: jakość surowców i składników, magazynowanie surowców i składników, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, rozmrażanie żywności, magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń do obróbki cieplnej

i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej, chłodzenie żywności po obróbce cieplnej, zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem, proces ciągły obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej;

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

W zakładach produkcji żywności znajdujących się na terenie powiatu rzeszowskiego najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej stałej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz stan techniczny koszyków do wypieku chleba,
- brak lub w nieprawidłowy sposób działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak wdrożonego i utrzymanego systemu HACCP.

W 2015 r. w zakładach produkcji żywności na terenie powiatu rzeszowskiego wydano 13 decyzji administracyjnych w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz nakazujących opracowanie procedury systemu HACCP w zakresie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, a także nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 1100 zł.

#### **b) Zakłady obrotu żywnością**

W bieżącym roku sprawozdawczym w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła 659, w tym m.in.:

- 569 sklepów spożywczych,
- 6 kiosków,

- 32 magazyny hurtowe,
- 24 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 11 inne obiekty obrotu żywnością,
- 17 środki transportu.

W grupie zakładów obrotu żywnością skontrolowano 138 obiektów, co stanowi 20,94% zakładów znajdujących się w ewidencji.

Kontrole prowadzone w zakładach obrotu żywnością poza oceną stanu technicznego zakładu, zaopatrzenia zakładu w wodę, higieny personelu oraz dokumentacji zakładowej obejmują także:

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

W zakładach obrotu żywnością na terenie powiatu rzeszowskiego stwierdzono podczas kontroli następujące nieprawidłowości:

- przechowywanie artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie w nieprawidłowych warunkach (poza urządzeniami chłodniczymi),
- brak zachowania właściwej segregacji żywności,
- brak czystości na sali sprzedaży i w magazynach,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi,
- zły stan techniczny powierzchni wyposażenia (półki, regały),
- brak lub nieprawidłowa odzież ochronna pracowników,
- sprzedaż artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia,
- nie zachowana higiena sprzedaży,
- brak bieżącej kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym brak wdrożonego i utrzymanego systemu HACCP.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w roku 2015 wydano 16 decyzji administracyjnych w celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych obiektów. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu porządku i czystości nałożono 37 grzywien w drodze mandatów karnych na kwotę 6050 zł.

#### c) Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2015 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wyniosła 133. Ogółem przeprowadzono 116 kontroli, co stanowi 87,21 % obiektów z ewidencji.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego otwartego obejmuje zakres tak jak w powyższych grupach: stan techniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, higiena oraz stan zdrowia personelu zakładu, prawidłowość prowadzenia dokumentacji dotyczącej kontrolowanych zakładów oraz:

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

W omawianej grupie najczęściej stwierdzone nieprawidłowości to:

- brak informacji i składnikach alergennych występujących w wyprodukowanych posiłkach,
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładów,
- brak prawidłowej odzieży ochronnej pracowników,
- brak zachowania segregacji żywności.



Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno-technicznych wydano w powyższej grupie zakładów 18 decyzji administracyjnych. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 800 zł.

#### d) Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 154 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. Kontrole przeprowadzono w 91 obiektach, co stanowi to 59,09% obiektów z ewidencji. Zakres kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje tak jak w zakładach żywienia zbiorowego otwartego następujące aspekty: stan techniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, personel zakładu, higiena produkcji, dystrybucja i dokumentacja zakładu.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego najczęściej stwierdzanymi uchybieniami i nieprawidłowościami były:

- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi.

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajduje się 1 Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny, w którym żywienie odbywa się w systemie cateringowym.



Rys. 6. Szpital Specjalistyczny im. Św. Rodziny w Rudnej Małej.

## 2.2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

W ramach urzędowej kontroli żywności oraz w związku z interwencjami konsumentów na terenie powiatu rzeszowskiego pobrano 19 próbek środków spożywczych. Żadna z powyższych próbek nie została zakwestionowana.

Z kontroli i monitoringu środków spożywczych produkowanych i oferowanych do sprzedaży wynika, że jakość zdrowotna produktów spożywczych, mając na uwadze zakres prowadzonych badań, jest zadowalająca.



Rys. 7. Próbkki środków spożywczych pobranych do badań.

### 2.3. Interwencje

W roku 2015 z terenu powiatu rzeszowskiego przyjęto i rozpatrzono 41 interwencji, w tym:

- 22 interwencji w zakładach obrotu żywnością,
- 11 w zakładach żywienia zbiorowego otwartego,
- 1 w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 7 w zakładach produkcji żywności.

Interwencje dotyczyły złej jakości zdrowotnej żywności oraz niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w zakładzie.

### 2.4. Podsumowanie

Stan sanitarno-techniczny obiektów usytuowanych na terenie powiatu rzeszowskiego, na podstawie danych zebranych w trakcie zeszłorocznych kontroli można uznać za zadowalający.

Przeprowadzone kontrole sanitarne były skuteczne ze względu na podejmowanie natychmiastowych działań w przypadkach występowania ryzyka zagrożenia dla zdrowia ludzkiego. Działania podejmowane przez inspekcję sanitarną oraz konkurencja na rynku żywnościowym spowodowała wzrost świadomości konsumentów i przedsiębiorców, a tym samym wymusiły na podmiotach prowadzących zakłady poprawę warunków sanitarno-technicznych obiektów oraz wzrost higieny produkcji i obrotu środków spożywczych.

Najwięcej uchybień sanitarnych występuje w obiektach obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego otwartego. Jest to spowodowane najczęściej dużą rotacją zatrudnionego personelu, a co za tym idzie brakiem dostatecznego doświadczenia i wiedzy pracowników na temat wymagań higieniczno-sanitarnych obowiązujących w zakładach branży spożywczej.

W kontrolowanych zakładach coraz częściej przestrzega się segregacji asortymentowej żywności w urządzeniach chłodniczych oraz prowadzi monitoring temperatur, co ma znaczenie zwłaszcza przy przechowywaniu i wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych łatwo ulegających zepsuciu, nietrwałych mikrobiologicznie (wyroby ciastkarskie, garmażeryjne). Placówki prowadzą wymaganą dokumentację dla środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, a także identyfikację dostawców żywności.

Zadowolająca jest jakość środków spożywczych, o czym świadczy mała ilość próbek kwestionowanych w stosunku do liczby pobieranych do badań. Jest to wynikiem poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek, przestrzegania ogólnych zasad higieny w produkcji, obrocie, transporcie, wdrożenia i funkcjonowania w coraz większej ilości zakładów systemów kontroli wewnętrznej i zewnętrznej, sprawowanej przez PIS w ramach urzędowej kontroli żywności. Problemem pozostaje w dalszym ciągu wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub po upływie daty minimalnej trwałości.



Wyk. 10. Liczba obiektów, liczba nałożonych mandatów karnych oraz wydanych decyzji administracyjnych w 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie:

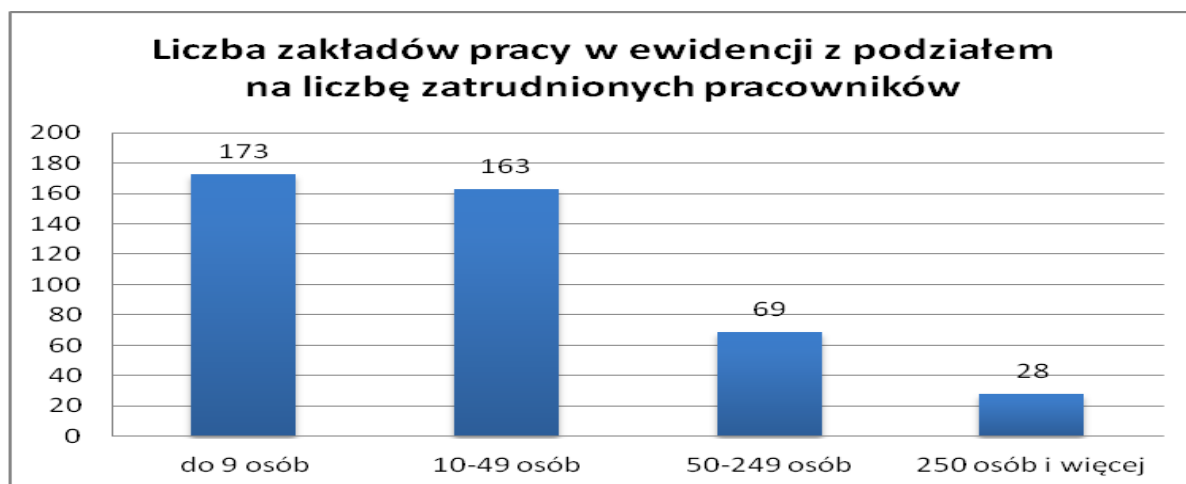
- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej – systemu HACCP wraz z niezbędną dokumentacją;
- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się;
- poprawy funkcjonalności obiektów;
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji;
- prawidłowego znakowania wyrobów;
- właściwego stosowania substancji dodatkowych;
- zachowania higieny osobistej i higieny miejsca pracy;
- identyfikowalności surowców i produktów.

### III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY

Do zadań Oddziału Higieny Pracy w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola stanu sanitarnego nad stanem sanitarnym i higieną w zakładach oraz miejscach pracy, prowadzenie postępowania i dokumentacji w sprawach chorób zawodowych, kontrola przestrzegania przez pracodawców przepisów z zakresu higieny pracy, nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi, nadzór nad prekursorami narkotyków grupy 2 i 3, sprawowanie kontroli nad czynnikami biologicznymi występującymi w środowisku pracy, nadzór nad produktami biobójczymi, nadzór nad czynnikami rakotwórczymi w środowisku pracy, nadzór nad zakazem wprowadzania do obrotu produktów co do których zachodzi podejrzenie, że są środkami zastępczymi, nadzór nad detergentami, egzekwowanie od pracodawców bezpiecznych warunków pracy przez kontrolowanie wyników pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, wykonywanych przez laboratoria uprawnione do prowadzenia takich badań.

Zgodnie z wytycznymi GIS na 2015 r., nadzór w dziedzinie higieny pracy był prowadzony m.in. w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy, postępowań administracyjnych w zakresie chorób zawodowych oraz nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykułu spożywcze, jak również nadzoru nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników narażonych na rtęć i jej związki.

W 2015 r. w ewidencji obiektów na terenie powiatu rzeszowskiego pozostających pod nadzorem Oddziału Higieny Pracy pozostawało 415 zakładów, z których skontrolowanych zostało 122, zatrudniających 3078 osób. Przeprowadzonych zostało 132 kontrole, w wyniku których wydanych zostało łącznie 20 decyzji administracyjnych.



Wyk. 11. Liczba zakładów pracy znajdujących się w 2015 r. z podziałem na ilość osób zatrudnionych.

W 122 skontrolowanych zakładach stwierdzono, że nieprawidłowości wystąpiły w 20 zakładach. Dotyczyły one m.in. przekroczeń normatywów higienicznych na stanowiskach pracy, w których 23 pracowników wykonywało pracę w nadmiernym hałasie, 2 osoby pracowało w warunkach przekroczenia normatywów drgań mechanicznych ogólnych i miejscowych, 10 pracowników pracowało w przekroczeniu normatywów pyłów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydane zostały decyzje administracyjne nakazujące obniżenie przekroczeń normatywów higienicznych do wartości określonych normą, które nie będą zagrażać zdrowiu pracowników. Wyegzekwowano poprawę warunków pracy poprzez obniżenie NDN (Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia) hałasu i NDS (Najwyższego Dopuszczalnego Stężenia) pyłów oraz drgań ogólnych i miejscowych dla 35 pracowników. Na stanowiskach pracy, gdzie warunki technologiczne i techniczne nie pozwoliły na całkowite usunięcie przekroczeń natężenia hałasu, nakazano zaopatrzenie pracowników w odpowiednio dobrane ochronniki słuchu.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2015 roku stwierdzono następujące naruszenia wymogów higieniczno-sanitarnych:

- przekroczenie NDS, NDN poziomu ekspozycji pyłów, hałasu, drgań,
- brak pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy (hałas, zapylenie, tlenek węgla, drgania o działaniu miejscowym i ogólnym), przez laboratorium uprawnione do wykonywania pomiarów,
- brak wpisu pomiarów w rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia oraz w kartę badań i pomiarów,
- brak poinformowania pracowników narażonych na oddziaływanie czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy o aktualnych wynikach badań i pomiarów czynników szkodliwych oraz udostępnienia im tych wyników,
- przekroczenie Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy, na jaki narażeni są pracownicy na stanowiskach pracy: operator zgrzewarek, monter podzespołów mechanicznych maszyn sitodrukowych,
- brak warunków do higienicznego przechowywania odzieży własnej (domowej), roboczej i ochronnej,
- brak odpowiednich warunków do higienicznego spożywania posiłków dla pracowników,
- brak do wglądu udokumentowanej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy uwzględniającej narażenie pracowników na czynniki chemiczne) oraz dokumentu potwierdzającego zapoznanie pracowników z tą oceną,

- brak środków ochrony indywidualnej,
- brak dostatecznego oświetlenia dziennego w pomieszczeniach hali produkcji okien i drzwi drewnianych w zakładzie produkcyjnym,
- brak odpowiedniego wyposażenia zlewozmywaka i umywalki w pomieszczeniach jadalni i szatni dla pracowników w zakładzie produkcyjnym,
- brak możliwości stałego korzystania ze stanowiskowych instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie produkcyjnym,
- brak prawidłowego oznakowania pojemników jednostkowych zawierających denaturat w zakładzie produkcyjnym,
- brak dostępu przez pracowników narażonych na oblanie substancjami i produktami żrącymi do natrysku ratunkowego (prysznic bezpieczeństwa) do obmywania ciała oraz natrysku do przemywania oczu w pomieszczeniu, w którym występuje niebezpieczeństwo oblania pracowników środkami żrącymi.



Rys. 8. Przykładowe środki ochrony indywidualnej pracowników.

Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w 5 zakładach. Inne uchybienia (brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, przekroczenia normatywów higienicznych) stwierdzono w 15 zakładach, których usunięcie nakazano w drodze ww. decyzji administracyjnych.

Każdego dnia wielu pracowników narażonych jest w swoim środowisku pracy na kontakt na kontakt z różnymi czynnikami biologicznymi.

Czynniki biologiczne definiuje się jako:

- drobnoustroje komórkowe oraz jednostki bezkomórkowe zdolne do replikacji lub przenoszenia materiału genetycznego (bakterie, grzyby, wirusy),
- drobnoustroje zmodyfikowane genetycznie,
- hodowle komórkowe,
- pasożyty wewnętrzne człowieka,
- priony;

które mogą być przyczyną zakażenia, alergii (uczulenia) lub zatrucia. Ze względu na stopień zagrożenia czynniki biologiczne dzieli się na 3 grupy. Podstawą podziału są ich właściwości zakaźne. Kryteriami zaklasyfikowania czynników biologicznych do poszczególnych grup zagrożenia są:

- zdolność do wywoływania choroby u człowieka oraz ciężkości jej przebiegu,
- możliwość rozprzestrzenienia się choroby w populacji,
- możliwość zastosowania skutecznej profilaktyki i leczenia.

Na terenie powiatu rzeszowskiego występują czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 1, 2 i 3 grupy zagrożenia.

W ubiegłym roku w 106 zakładach pracowało ogółem 1627 osób narażonych na działanie czynników biologicznych; w tym w kategorii 2 – 1242 osoby, oraz 385 osób narażonych na działanie czynników biologicznych kategorii 3. Były to m.in. zakłady produkujące żywność, jednostki ochrony zdrowia, zakłady gospodarki odpadami i oczyszczania ścieków oraz pływalnie. Przeprowadzone kontrole stwierdziły realizację przez pracodawców wymogów w zakresie ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.



Wyk. 12. Liczba pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w 2015 r. w kategorii 2 i 3.



Na terenie powiatu rzeszowskiego objętym nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w środowisku pracy występowały substancje i mieszaniny oraz procesy przemysłowe o udowodnionym działaniu rakotwórczym lub mutagennym na organizm pracownika. W 2015 r. w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracowało 105 osób w 12 zakładach.

Najczęściej stwierdzanymi czynnikami rakotwórczymi były: promieniowanie rentgenowskie w jednostkach ochrony zdrowia, chromiany, kwas niklowy, tlenek kadmu, pyły drewna twardego takie jak dąb, buk, jawor, jesion, brzoza, olcha, czereśnia, w procesach produkcyjnych, związki niklu, benzen, dwuchloroetan, tlenek arsenu oraz odczynniki chemiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wykorzystywane w analizach chemicznych w laboratoriach zakładowych i badawczych.

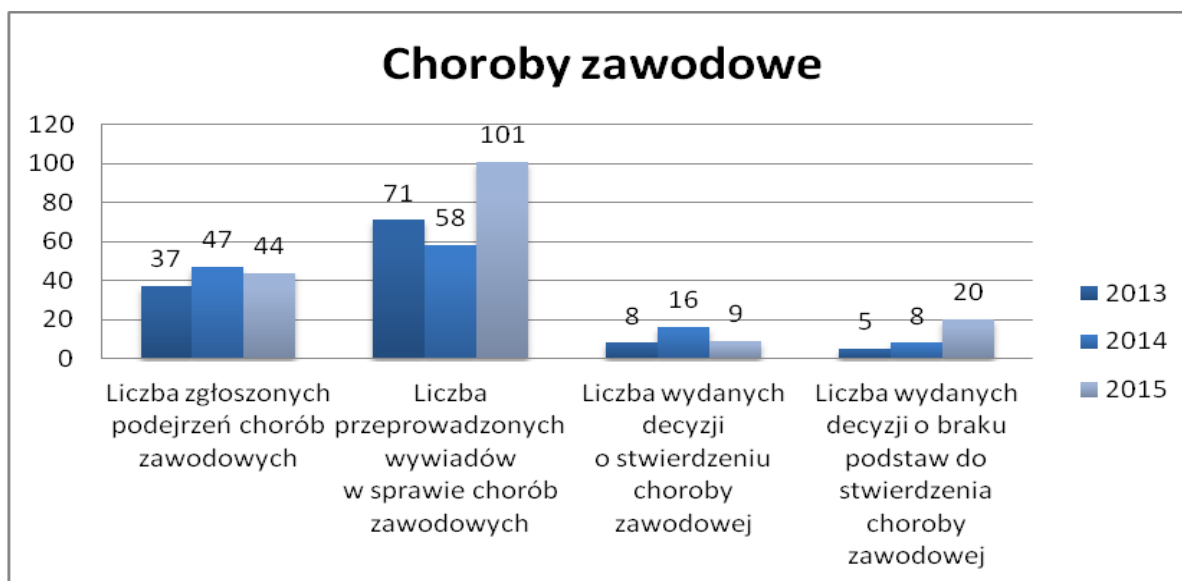
W 2015 r. do Oddziału Higieny Pracy wpłynęły 2 skargi dotyczące funkcjonowania zakładów pracy mieszczących się na terenie powiatu rzeszowskiego. Dotyczyły one warunków pracy (uciążliwość dotycząca emisji światła laserowego z czytnika cen), a także potencjalnego zagrożenia narażeniem na opary rtęci w wynikających z wykonywania pracy w pomieszczeniach wynajmowanych od firm zlokalizowanych na terenie byłego zakładu Rzeszowskich Zakładów Lamp Wyładowczych Polam w Pogwizdowie Nowym. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili 5 kontroli, w wyniku których została wydana 1 decyzja administracyjna dotycząca nieprawidłowości związana z obsługą czytnika cen.

Praca w narażeniu zawodowym, tj. w kontakcie z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, występującymi w środowisku pracy, a także praca w związku ze sposobem wykonywania pracy, a także sposób wykonywania pracy może w konsekwencji prowadzić do wystąpienia chorób zawodowych.

W roku 2015 z terenu powiatu rzeszowskiego zgłoszono 15 podejrzeń chorób zawodowych:

- 2 podejrzania dotyczyły pylicy płuc,
- 1 podejrzenie dotyczyło zewnątrzpochodnego alergicznego zapalenia pęcherzyków płucnych,
- 1 podejrzenie dotyczyło astmy oskrzelowej,
- 1 podejrzenie dotyczyło przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat,
- 4 podejrzania dotyczyły chorób skóry,
- 1 podejrzenie dotyczyło przewlekłej choroby układu ruchu wywołanej sposobem wykonywanej pracy,
- 1 podejrzenie dotyczyło obustronnego trwałego odbiorczego ubytku słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem,

- 4 podejrzenia dotyczyły chorób zakaźnych lub pasożytniczych albo ich następstw.



Wyk. 13. Zestawienie danych dotyczących chorób zawodowych w latach 2013,2014 i 2015.

W 2015 r. PPIS w Rzeszowie nie wydawał decyzji w sprawie chorób zawodowych u pracowników zatrudnionych na terenie powiatu. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili 17 kontroli w związku ze zgłoszonymi podejrzeniami. Wszystkie postępowania w sprawie podejrzeń chorób zawodowych w toku.

## **IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ**

Pracownicy oddziału higieny komunalnej kontrolują pod względem sanitarno-higienicznym obiekty użyteczności publicznej do których należą: hotele, domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, dworce autobusowe, pływalnie kryte oraz odkryte oparte na wodzie wodociągowej, miejsca wykorzystywane do kąpieli oraz ustępy publiczne.

W ramach nadzoru nad wodociągami kontrolowane są stacje uzdatniania wody, pobierane próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wydawane oceny o przydatności wody do spożycia. Pobierane są również próby wody w zakresie badania mikrobiologicznego z pływalni oraz miejsc wykorzystywanych do kąpieli.

Pracownicy biorą też udział wspólnie z pracownikami administracji osiedli, strażą miejską w oględzinach nieruchomości, które związane są z interwencjami mieszkańców osiedli na niewłaściwy stanem sanitarny i porządkowy wymienionych miejsc.

### **4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie realizuje monitoring jakości wody, w ramach którego prowadzi rejestr wodociągów oraz punktów pobierania próbek wody z wodociągów, gromadzi, weryfikuje, analizuje i ocenia jakość wody oraz informuje starostów, wójtów albo burmistrzów o wynikach badań monitoringowych. Ponadto przeprowadza kontrole sanitarne i techniczne nadzorowanych wodociągów. W przypadku złego stanu technicznego wydaje decyzje nakazujące ich poprawę.

Do urzędzeń dostarczających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie należą wodociągi o produkcji:

- poniżej 100 m<sup>3</sup> na dobę – 5 wodociągów,
- od 100 – 1000 m<sup>3</sup> na dobę – 16 wodociągów,
- od 1000 – 10 000 m<sup>3</sup> na dobę – 5 wodociągów.

Łącznie w 2015 r. we wszystkich wodociągach wydano 22 wszczęcia postępowania w zakresie pogorszenia jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych (nieznaczne przekroczenia manganu, żelaza, mętności, jonu amonowego) oraz mikrobiologicznych (pojedyncze bakterie grupy coli). Wszystkie postępowania po uzyskaniu poprawy wskazanych parametrów zostały umorzone. W roku 2015 nie wydawano decyzji o nieprzydatności wody w zakresie mikrobiologicznym, w badanych próbkach nie stwierdzono obecności bakterii *Escherichia coli* oraz

Enterokoków. Jakość wody w zakresie mikrobiologicznym w porównaniu z rokiem 2014 z tych wodociągów uległa poprawie.

W dalszym ciągu obowiązuje udzielona Gminie Chmielnik zgoda na odstępstwo od maksymalnego dopuszczalnego stężenia parametru bor w wodzie w wodociągu Chmielnik z terminem do 31.12.2016 r.

Stan techniczny stacji uzdatniania wody wodociągów nie budzi zastrzeżeń, za wyjątkiem wodociągu w Krasnem. Została wydana decyzja na uzupełnienie ubytków obsypki ziemnej zbiorników wody na terenie stacji uzdatniania wody w terminie do 31.12.2015 r.

## **4.2. Obiekty użyteczności publicznej**

### **a) Kryte pływalnie**

W 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego nadzorowano 8 pływalni krytych, wydano 11 decyzji unieruchamiających baseny w terminie natychmiastowym, ze względu na zanieczyszczenia mikrobiologiczne wody. Obiekty na które nałożono decyzje to:

- basen kąpielowy w Hotelu „Nowy Dwór” w Świlczy 146E (całoroczny) – 3 decyzje,
- basen kąpielowy WODNIK w Głogowie Małopolskim, ul Parkowa 15 (całoroczny) – 1 decyzja,
- basen kąpielowy w Hotelu „ODEON” w Boguchwale, ul. Techniczna 1 (całoroczny) – 2 decyzje,
- basen kąpielowy w Hotelu „Splendor” w Siedliskach 495 (całoroczny) – 4 decyzje,
- basen kąpielowy w hotelu „Antyczny Dwór” w Rudnej Małej 400 (całoroczny) – 1 decyzja.

Stan techniczny opisanych obiektów nie budził zastrzeżeń.



Rys. 9. Basen kąpielowy w Hotelu „Splendor” w Siedliskach.

### b) Baseny odkryte (sezonowe)

W 2015 r. nadzorowano 2 obiekty tego rodzaju: basen Centrum Promocji Sportu i Oświaty gminy Boguchwała przy ul. Kolejowej 15b w Boguchwale oraz basen przy hotelu OSTOYA w Jasionce 1A. Stan techniczny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Z uwagi na pogorszenie jakości wody w zakresie mikrobiologicznym basenu w Boguchwale, nakazano jego wyłączenie w terminie natychmiastowym.



Rys. 10. Basen Centrum Promocji Sportu i Oświaty w Boguchwale.

### c) Miejsca wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2015 r. nadzorowano 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli w Bratkowicach. Wydano 2 oceny bieżącej jakości wody, w których stwierdzono przydatność wody do kąpieli.



Rys. 11. Kąpielisko w Bratkowicach.

**d) Ustępy publiczne:**

- Błazowa, ul. Armii Krajowej,
- Sokołów Małopolski, Rynek,
- Dynów, ul. Plażowa,
- Głogów Małopolski, Rynek 1.

Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń, ulega on systematycznej poprawie. Ustępy zaopatrzone są w wystarczającą ilość środków dezynfekcyjnych, papieru toaletowego oraz mydła.

**e) Domy Pomocy Społecznej całodobowe i dzienne**

Na terenie powiatu rzeszowskiego istnieje 10 obiektów przeznaczonych dla osób w podeszłym wieku, niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie oraz przewlekle chorych. W związku z interwencją dotyczącą obecności świerzbowca w Domu Spokojnej Starości ZŁOTE LIŚCIE w Zarzeczcu, po przeprowadzonej kontroli wydano decyzję na zapewnienie środków piorących do prania odzieży pensjonariuszy umożliwiających jej dezynfekcję, zapewnienie właściwego sposobu prania odzieży robotniczej personelu, zapewnienie indywidualnych środków pielęgnacyjnych dla każdego pensjonariusza, zapewnienie właściwego sposobu postępowania ze sprzętem w terminie natychmiastowym, oraz na zapewnienie powierzchni krzesła oraz kanapy o powierzchni łatwej do utrzymania w czystości i do dezynfekcji (decyzja wykonana).

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w pozostałych obiektach nie budził zastrzeżeń.

**f) Dworce PKS**

W 2015 r. PPIS w Rzeszowie nadzorował następujące obiekty zlokalizowane na terenie powiatu rzeszowskiego:

- w Błazowej,
- w Dynowie,
- w Sokołowie Małopolskim.

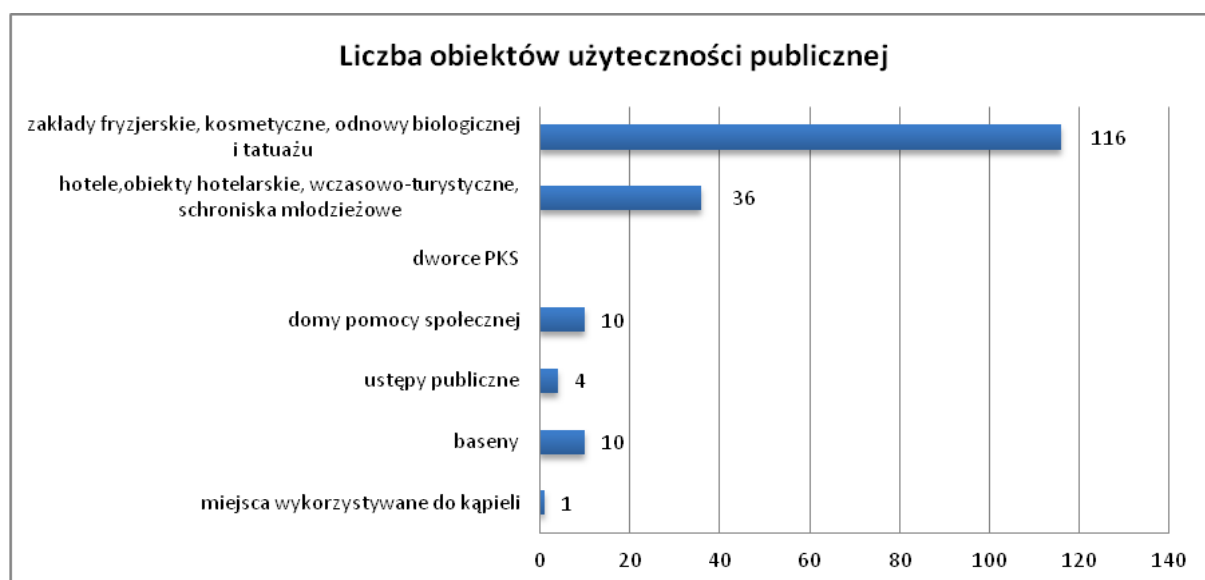
W roku 2015 r. przeprowadzono 4 kontrole. Obiekty wyposażone są w ławki dla podróżnych, kosze na odpadki stałe opróżniane są na bieżąco. Wydano 1 decyzję na dworzec autobusowy w Dynowie, nakazującą odnowienie poczekalni dla podróżnych oraz dyżurki kierowców. Decyzja została wykonana. Stan sanitarno-higieniczny tych obiektów ocenia się jako dobry.

**g) Hotele, obiekty hotelarskie oraz wczasowo-turystyczne, schroniska młodzieżowe**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 36 obiektami, których stan sanitarny i techniczny nie budzi zastrzeżeń. Podłączone są do wodociągów oraz kanalizacji. Odpady stałe gromadzone są w kontenerach wywożonych przez istniejące zakłady gospodarki komunalnej. Zespoły higieniczno-sanitarne wyposażone są prawidłowo. Zaopatrzenie w środki czystościowe i dezynfekcyjne w wystarczającej ilości. Obiekty dysponują wydzielonymi pomieszczeniami do składowania bielizny czystej i brudnej – jakość prania nie budzi zastrzeżeń.

**h) Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu**

PPIS w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 116 obiektami, świadczącymi usługi związane z pielęgnacją ludzkiego ciała. W ciągu 2015 r., po przeprowadzonych kontrolach, wydano 1 decyzje nakazującą poprawę stanu technicznego zakładu. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan sanitarno-higieniczny w tej grupie obiektów uległ poprawie.

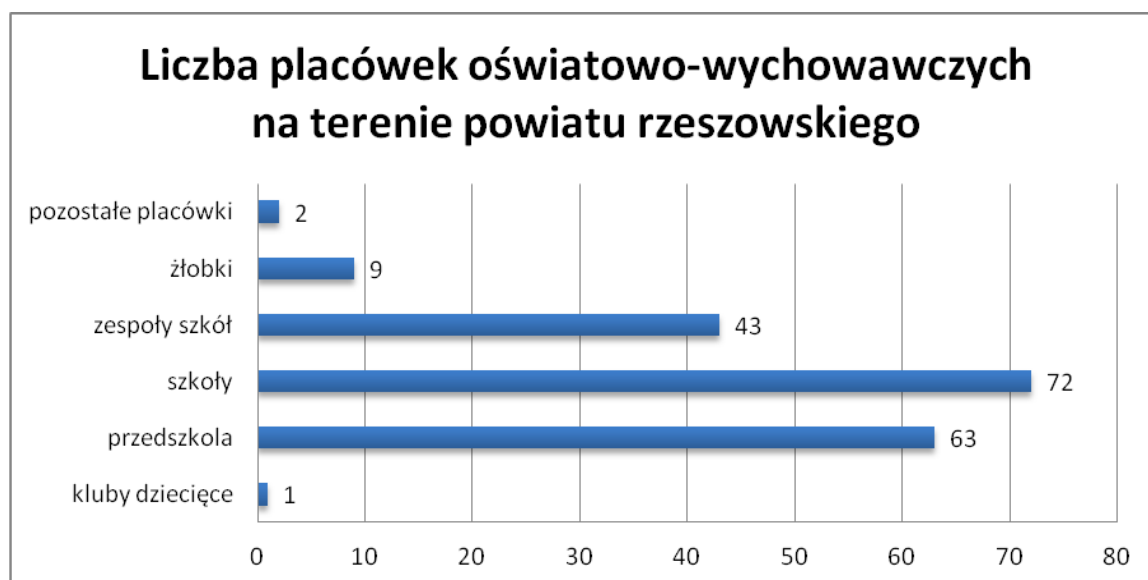


Wyk. 14. Liczba obiektów użyteczności publicznej w 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

## V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży zajmuje się nadzorem nad placówkami nauczania i wychowywania dzieci i młodzieży, wyższymi uczelniami oraz placówkami letniego i zimowego wypoczynku. Kontrole tych placówek obejmują zagadnienia związane z warunkami higieniczno-sanitarnymi placówek, higieną procesu nauczania (dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu dziecka, właściwym ułożeniem podziałów godzin uczniów). Ważnym zagadnieniem jest jakość posiłków dostarczanych dziecku w ramach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz rodzaj i jakość artykułów spożywczych znajdujących się w obrocie handlowym w szkołach.

W 2015 r. w ewidencji pionu higieny dzieci i młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 190 placówek stałych oraz 25 turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży.



Wyk. 15. Liczba placówek oświatowo-wychowawczych znajdujących się w ewidencji w 2015 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

Pracownicy oddziału przeprowadzili w placówkach stałych 96 kontrole, w tym: 5 kontrole w żłobkach, 1 w klubie dziecięcym, 28 w przedszkolach, 31 w szkołach, 28 w zespołach szkół i 3 w pozostałych placówkach, uzyskując następujący obraz stanu sanitarno-technicznego:

### 5.1. Placówki oświatowo-wychowawcze

#### a) Żłobki i kluby dziecięce

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w 2015 r. pełnił nadzór nad 9 żłobkami i 1 klubem dziecięcym, w których przebywało 144 dzieci w wieku do lat trzech.

Nowopowstałe obiekty to: żłobek gminny w Brzezówce, żłobek gminny w Rogoźnicy



i prywatny żłobek w Nosówce.

We wszystkich placówkach zapewnione były higieniczne warunki pobytu dzieci. Zabawki były czyste, nieuszkodzone oraz posiadały wymagane certyfikaty. Mycie i dezynfekcja sprzętu odbywała się w sposób prawidłowy. We wszystkich żłobkach zapewnione było wyżywienie w formie śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków. W żłobku gminnym w Trzcianie oraz w parafialnym żłobku „U Dominkanek” w Zaczerniu posiłki przygotowywane były na miejscu, natomiast w placówkach prywatnych korzystano z usług cateringowych.

Przeprowadzone kontrole w żłobkach oraz w firmach dostarczających posiłki do żłobków prywatnych wykazały, że w większości z nich przygotowanie, wydawanie i podawanie posiłków dzieciom odbywało się w higienicznych warunkach z zachowaniem zasad GHP, GMP i HACCP. W trakcie kontroli zwracano uwagę na prawidłowe układanie jadłospisów oraz udzielano instruktaży i wydawano zalecenia odnośnie prawidłowego żywienia dzieci w wieku żłobkowym.



Rys. 12. Jedna z sal prywatnego żłobka w Nosówce.

#### **b) Przedszkola**

Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2015 r. znajdowało się 63 przedszkola (38 funkcjonujących samodzielnie oraz 25 wchodzących w skład zespołów). Zlikwidowano dwa stare przedszkola w Łukawcu oddając do użytku nowe przedszkole z blokiem żywienia (wchodzi ono w skład zespołu szkolno-przedszkolnego).

W obiektach tych stwierdzono, że dzieci mają zapewnione właściwe warunki pobytu. Sale zabaw, sanitariaty oraz pozostałe pomieszczenia z których korzystały przedszkolaki były utrzymane w czystości i porządku. Szczególną uwagę zwracano na warunki przechowywania pościeli,

dostosowanie stolików i krzeseł do wzrostu dzieci oraz na prawidłowość mycia zabawek i sprzętu. Pracownicy Stacji zwracali uwagę na bezpieczeństwo dzieci uczestniczących w zabawach na świeżym powietrzu, a w szczególności sprawdzano zabezpieczenie piaskownic przed zanieczyszczeniami oraz realizowanie wymogu wymiany piasku. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w większości obiektów nie budził zastrzeżeń.

We wszystkich placówkach prowadzone było dożywianie dzieci. Posiłki były przygotowywane na miejscu lub dowożone przez firmy cateringowe. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych dokonywano także oceny jadłospisów dekadowych metodą punktową oraz z punktu widzenia ich urozmaicenia oraz udziału poszczególnych grup środków spożywczych. Szczególną uwagę zwracano, by obiady zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego, warzywa i owoce w tym w postaci surowej oraz kasze, pieczywo razowe i rośliny strączkowe.

### c) Szkoły

W 2015 r. pod nadzorem Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Rzeszowie znajdowało się 115 szkół, w tym 61 szkół podstawowych, 9 gimnazjów, 2 licea ogólnokształcące oraz 43 zespoły szkół. Pod nadzorem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie było 6 szkół.

Oceniając stan techniczny i sanitarny obiektów szkolnych należy stwierdzić, że na terenie powiatu rzeszowskiego nie występują placówki, które nie zapewniają właściwych warunków technicznych i higienicznych. W wielu placówkach prowadzone są modernizacje i remonty kapitalne. W 6 szkołach przedłużono wykonanie decyzji administracyjnych dotyczących odnowienia ścian i sufitów w salach lekcyjnych, podłóg, ścian i sufitów w salach gimnastycznych oraz remontu toalet.

Czystość i porządek w placówkach szkolnych nie budziły zastrzeżeń. Sanitariaty wyposażone były w środki higieny osobistej tj. mydło i papier toaletowy a w większości szkół również w ręczniki papierowe lub suszarki.

Nie wszystkie szkoły były podłączone do wodociągu publicznego, 22 posiadało własne wodociągi lokalne. W 2015 roku dokonano poboru wody w ramach monitoringu przeglądowego w 10 obiektach. Niewłaściwą jakość wody stwierdzono w 4 szkołach (Szkoła Podstawowa w Lecce, Szkoła Podstawowa nr 2 w Dynowie, Szkoła Podstawowa w Laskówce, Szkoła Podstawowa nr 2 w Dynowie-Bartkówce). W związku z tym wydano decyzje administracyjne nakazujące doprowadzenie wody do właściwych parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych. W placówkach w których stwierdzono niewłaściwe parametry mikrobiologiczne nakazano poinformować w sposób skuteczny odbiorców wody o jej braku

przydatności do spożycia przez ludzi oraz zapewnić użytkownikom wodę przydatną do spożycia, konfekcjonowaną lub z awaryjnego źródła zaopatrzenia. Szczególnie zła sytuacja w zakresie zaopatrzenia szkoły w wodę o dobrej jakości jest w Szkole Podstawowej Nr 2 w Dynowie. Obydwie studnie zaopatrujące dwa budynki szkoły nie spełniają wymagań w zakresie wody dla ludzi. Woda z nich wykorzystywana jest jedynie do celów sanitarnych a produkcja posiłków obiadowych dla uczniów (w dużej części dofinansowywanych w ramach MOPS-u a więc dla dzieci najbardziej potrzebujących) prowadzona jest w oparciu o wodę dowożoną.

W szkołach oceniono także warunki do pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych, jako ważny element przeciwdziałania wadom rozwojowym dzieci i młodzieży (profilaktyka wad postawy i skolioz). Wszystkie skontrolowane szkoły podstawowe gwarantowały uczniom najmłodszym możliwości pozostawiania w szkole tych podręczników i przyborów szkolnych, które nie będą potrzebne dziecku w domu, obniżając tym samym ciężar tornistra. W przypadku gimnazjów możliwość pozostawienia części podręczników zapewniono tylko w tych szkołach, w których szatnie wyposażone są w indywidualne szafki na odzież.

Ocenie poddano również żywienie uczniów w szkołach podstawowych i gimnazjalnych, jako czynnika mającego istotny wpływ na rozwój zarówno fizyczny jak i umysłowy młodego pokolenia. Wydawanie ciepłych posiłków prowadzone było w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych. Posiłki przygotowywane były na miejscu lub dowożone z innych placówek oświatowych z terenu gminy.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że produkcja i wydawane posiłków odbywało się w higienicznych warunkach. Surowce i półprodukty wykorzystywane do przygotowania obiadów były prawidłowo przechowywane a ich termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości były aktualne.

W szkołach oceniano jadłospisy metodą punktową, w przypadku uchybień udzielano instruktażu odnośnie ich prawidłowego układania oraz przypomniano, że zróżnicowany sposób żywienia jest podstawowym warunkiem dobrego zdrowia.

Za pozytywne zjawisko należy uznać udział większości szkół w programach „owoce i warzywa w szkole”, „5 porcji warzyw, owoców lub soku”, oraz „szklanka mleka” dofinansowanych przez Agencję Rynku Rolnego ze środków UE. Warunki prowadzenia tych akcji oraz dystrybucja żywności odbywały się w sposób prawidłowy.

#### **d) Placówki z pobytem całodobowym**

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajdują się 2 domy dziecka – Fundacja Pomocy Młodzieży „Wzrastanie” w Dynowie oraz Dom Dziecka w Łące, a także Dom Pomocy Społecznej w Łące. Przeprowadzone w tych placówkach kontrole wykazały, że stan sanitarno-higieniczny był

dobry. Wyposażenie pokoi znajdowało się w dobrym stanie technicznym. Wychowankom zapewniono środki do utrzymania higieny osobistej oraz dobre warunki pobytu.

Mieszkańcy korzystali z wyżywienia w formie śniadań, obiadów i kolacji przygotowywanych przez pracowników pionu kuchennego

#### e) Wypoczynek letni i zimowy

Oprócz stałych placówek nauczania i wychowania pion Higieny Dzieci i Młodzieży Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował swoim nadzorem również sezonowe turnusy wypoczynku organizowanego dla dzieci i młodzieży w okresie letnim i zimowym.

Podstawę do podejmowania czynności kontrolnych stanowiły dane zawarte w elektronicznej bazie danych Podkarpackiego Kuratora Oświaty.

Wypoczynek był zorganizowany w formach wyjazdowych tj. kolonie, obozy sportowe oraz w miejscu zamieszkania. Łącznie zorganizowanych było 25 turnusów w 17 placówkach (Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy „Maraton” w Lubeni, Ludowy Klub Jeździecki „ZABAJKA” w Zabajce, Stadnina Koni „Leśna Wola” w Głogowie Młp., Zespół Szkół w Trzebusce, Akademik WSiZ w Kielnarowej, Zespół Szkół nr 2 w Harcie, NTB Active Club w Głogowie Młp., Miejsko – Gminny Dom Kultury w Głogowie Młp. Szkoła Podstawowa w Zgłobniu, Szkoła Podstawowa w Krasne, Zespół Szkół w Wólce Podleśnej, Szkoła Podstawowa w Kamieniu, Szkoła Podstawowa w Bratkowicach, Szkoła Podstawowa w Błazowej, Zespół Szkół w Stobiernej. Uczestnicy mieli zapewnione dobre warunki zakwaterowania, utrzymania higieny osobistej oraz prowadzenia zajęć rekreacyjnych.



Rys. 13. Centrum Turystyki i Rekreacji w Kielnarowej.

Na większości turnusach uczestnicy mieli zorganizowane dożywianie w formie obiadów jedno-

lub dwudaniowych natomiast na koloniach pełne wyżywienie składające się ze śniadań, obiadów dwudaniowych z deserem oraz kolacji. Placówki sezonowe były dobrze przygotowane i zapewniały uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku.

## **5.2. Zmiany w regulacjach prawnych dotyczących żywienia dzieci i młodzieży**

W dniu 26 sierpnia 2015 r. Minister Zdrowia wydał rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (a więc w przedszkolach i szkołach) oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Rozporządzenie to reguluje zasady żywienia eliminując z diety posiłki zawierające nadmierne ilości soli, cukru i tłuszczu.

Pracownicy PSSE w Rzeszowie przeprowadzili liczne szkolenia dla osób zajmujących się produkcją posiłków w stołówkach szkolnych i przedszkolnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie nakazał od września 2015 r. zintensyfikowanie kontroli w jednostkach systemu oświaty pod kątem przestrzegania wymagań zawartych w tym rozporządzeniu.

W celu oceny jakości posiłków szkolnych w trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych dokonywano oceny organoleptycznej produkowanych posiłków i jakościowej oceny jadłospisów dekadowych z punktu widzenia ich urozmaicenia oraz udziału poszczególnych grup środków spożywczych w przygotowywanych potrawach obiadowych. Szczególną uwagę zwracano, by obiady zawierały produkty będące źródłem pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego, warzywa i owoce w tym w postaci surowej oraz kasze, makarony i pieczywo razowe. Ważnym punktem nowego rozporządzenia jest zapewnienie raz w tygodniu porcji ryby. Zwracano także uwagę czy rodzaj obróbki cieplnej dobierany jest odpowiednio do potrawy i czy nie jest zbyt dużo potraw smażonych.

Podczas kontroli szczególnie nacisk kładziono na surówki typu kapusta kiszona, ogórki kwaszone i inne surówki umożliwiające spożywanie warzyw w postaci surowej.

Najbardziej problematycznym zagadnieniem w myśl nowego rozporządzenia są napoje przygotowywane dla uczniów. Kawa, herbata, kakao (naturalne) może być słodzone tylko miodem naturalnym. Kompoty, tak popularne w tego typu placówkach, nie mogą być słodzone niczym. W niektórych stołówkach szkolnych i przedszkolnych pracownicy PSSE w Rzeszowie spotkali się z niezrozumieniem, przez pracujący personel bloku żywienia, intencji ustawodawcy o niestosowaniu soli po procesie przygotowania posiłku i praktycznie nie używali jej podczas procesu technologicznego. Wyjaśnienia i właściwa interpretacja rozporządzenia pozwalała na

właściwe przyprawianie potraw i uniknięcie zmniejszania się liczby osób korzystających z tak niesmacznie przygotowanych obiadów.

Należy podkreślić, że wiele zagadnień opisanych w tym rozporządzeniu nadaje nowy kierunek zapewnienia dzieciom i młodzieży żywności zdrowszej niż dotychczas. Pomijając nieliczne przypadki nadinterpretacji rozporządzenia w złym kierunku, stołówki szkolne stosują się do nowych wymogów.

PPIS w Rzeszowie podczas szkoleń i późniejszych kontroli przeprowadzanych od września 2015 zachęcał do stosowania oliwy extra vergine do surówek i sałatek warzywnych oraz właściwych tłuszczów smażalniczych.

Nowe wymagania żywnościowe zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. powodują radykalną zmianę w zakresie stosowania lub ograniczania niektórych rodzajów żywności (zakaz koncentratów spożywczych, za wyjątkiem naturalnych, ograniczenie soli, tłuszczu, eliminowanie cukru z napojów itp.). Kierunek tych zmian jest z pewnością właściwy ale radykalność niektórych zapisów budzi wątpliwości (np. zakaz słodzenia kompotów) i może powodować przypadki sprzeciwu wśród młodych konsumentów. Rodzi to przypadki przynoszenia ze sobą niektórych przypraw (sól, cukier) przez młodzież do stołówek szkolnych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie przeprowadzając kontrole tych obiektów w zakresie nowych wymagań stara się aby proces pozytywnych zmian był jak najbardziej skuteczny, bez konieczności przypadków rezygnacji dzieci i młodzieży korzystającej z tych posiłków.

Równie trudnym zagadnieniem jest zakres sprzedawanej żywności w sklepikach szkolnych. Nowe przepisy radykalnie wyeliminowały tzw. śmieciowe żywienie. Ograniczenie zakresu sprzedawanych artykułów spożywczych spowodowało liczne przypadki rezygnacji z prowadzonej działalności handlowej przez podmioty gospodarcze. Jednak niektórzy ajenci sklepików szkolnych potrafili dostosować się do nowych wymagań i przejmują sklepiki rezygnujących. Producenci żywności coraz częściej dostosowują swoje produkty w zakresie zawartości soli, cukru i tłuszczu co pozwala urozmaicać oferowany asortyment artykułów spożywczych w tych kioskach.

W roku 2015 pracownicy PSSE w Rzeszowie przeprowadzili również szkolenia dla osób zatrudnionych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (żłobki, przedszkola, stołówki szkolne) w zakresie znakowania jadłospisów substancjami lub produktami powodującymi alergię lub reakcje nietolerancji. Efektem tych szkoleń jest pełna informacja, w jadłospisach wywieszanych w tych placówkach, o tego rodzaju substancjach lub produktach. Może to zapobiegać przed spożyciem przez konsumentów potraw z zawartością nietolerowanych alergenów.

## VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

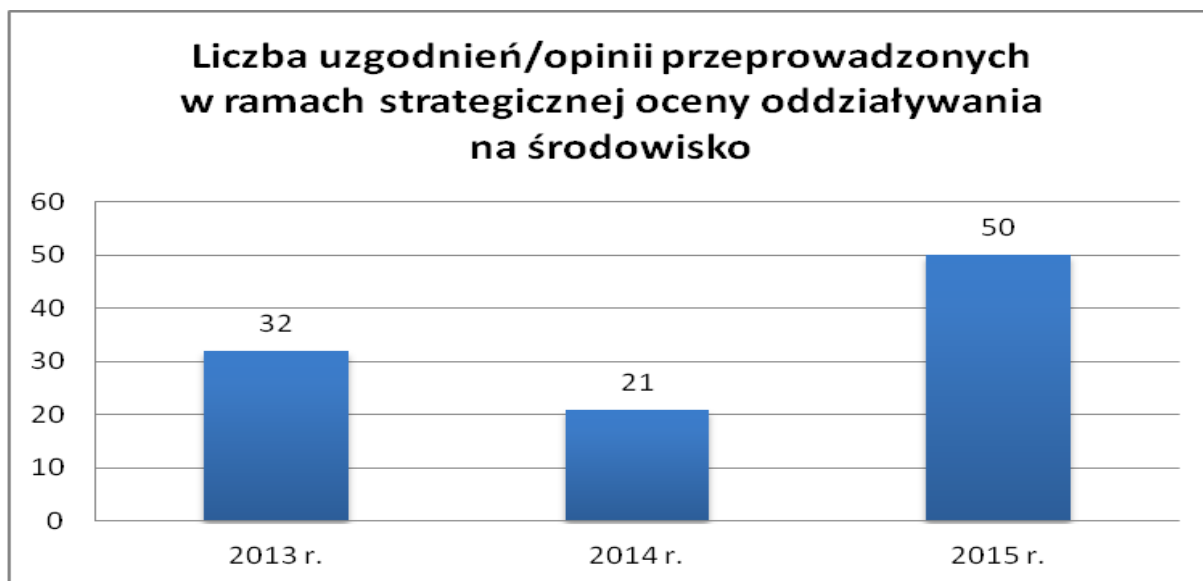
Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, dotyczy zakresu określonego w art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412). Działania podejmowane były na wniosek organów administracji samorządowej lub inwestorów i miały na celu eliminowanie nieprawidłowości natury sanitarnej na różnych etapach procesu inwestycyjnego między innymi poprzez:

- uzgadnianie i opiniowanie:
  - miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gminy,
  - warunków zabudowy i zagospodarowania terenu,
  - dokumentacji projektowych dotyczących budowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- wyrażanie zgody na odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów,
- opiniowanie na etapie oceny oddziaływania na środowisko,
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej, przedsięwzięć realizowanych przy pomocy środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej,
- udzielanie porad w zakresie postępowania administracyjnego Państwowej Inspekcji Sanitarnej, udzielanie informacji o podstawowych wymaganiach sanitarno-higienicznych ze wskazaniem właściwych aktów prawnych.

W 2015 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie wydał dla powiatu rzeszowskiego 50 opinii i uzgodnień w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, w tym 14 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 12 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, 14 dotyczyło uzgodnienia zapisów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i 10 zapisów projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

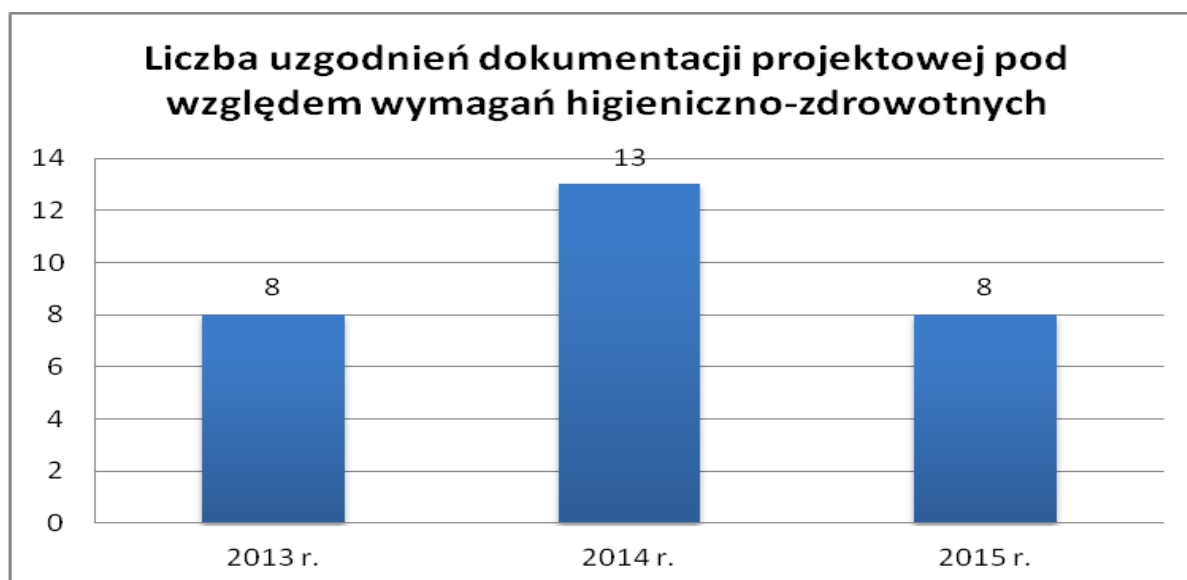
Wszystkie opracowania obejmowały sporządzanie nowych jak i zmianę istniejących dokumentów i dotyczyły m.in. określenia sposobu zagospodarowania terenu czy wprowadzenia

rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych oraz zakazów i nakazów gwarantujących prawidłowe funkcjonowanie w celu ochrony i zabezpieczenia środowiska naturalnego w którym żyją ludzie.



Wyk. 16. Liczba uzgodnień/opinii przeprowadzonych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w latach 2013, 2014 i 2015.

W 2015 r. dokonano 8 uzgodnień pod względem wymagań higieniczno-sanitarnych dokumentacji projektowej i koncepcji. Dotyczyły one między innymi budowy cukierni w miejscowości Wysoka Głogowska i miejscowości Łowisko, technologii uzdatniania wody basenowej w miejscowości Boguchwała, budowy kanalizacji sanitarnej w miejscowości Górno czy budowy sklepu spożywczo-przemysłowego w miejscowości Nienadówka.



Wyk. 17. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych w latach 2013, 2014 i 2015.



W ramach zadania nałożonego przez zapisy ustawy Prawo budowlane, tutejszy Inspektor zajął stanowisko w sprawie dopuszczenia do użytkowania 107 obiektów budowlanych. W ramach tych czynności dokonywano szczegółowego przeglądu obiektu i jego otoczenia, pod kątem zgodności z dokumentacją projektową pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych. Zaobserwowano, że nowe obiekty użyteczności publicznej dostosowane są do potrzeb osób niepełnosprawnych poprzez wykonywanie wind, podjazdów i odpowiednich toalet oraz że obiekty w większości przypadków realizowane były zgodnie z zatwierdzonymi projektami budowlanymi. Wprowadzane w niektórych obiektach w trakcie realizacji zmiany, nie miały wpływu na warunki higieniczno-zdrowotne.



Wyk. 18. Liczba zajętych stanowisk w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

Pośród większych obiektów przekazanych do użytkowania były: budynek usługowo-produkcyjny firmy Elcont w Trzebownisku, dwie hale produkcyjne Inkubatora Technologicznego wraz z Centrum Obsługi Podkarpackiego Parku Naukowo-Technologicznego RARR w Jasionce, budynek biurowy z halą produkcyjno-magazynowa firmy D. A. Glass w Rogoźnicy, kościół w Lecce, budynek produkcyjno-magazynowy firmy Boland w Łące, budynek magazynowo-produkcyjny firmy PlastSystem w Rogoźnicy, sklep spożywczo-przemysłowy stokrotka w Głogowie Małopolskim i Delikatesy Centrum w Krasnem, zakład produkcyjno-laboratoryjny Elmat i LM System w Zaczerniu, stacja kontroli pojazdów w Wólce Niedźwieckiej, salon sprzedaży i serwis wózków widłowych w Łące, salon samochodowy marki Skoda w Świlczy, budynek usługowy (konsumpcyjno-taneczno-konferencyjny) Złoty Pałac w Rudnej Małej, Przedszkole w Łukawcu, hala produkcyjna firmy Styrobud w Trzebosi.



Rys. 14. Budynek usługowy (konsumpcyjno-taneczno-konferencyjny) Złoty Pałac w Rudnej Małej.



Rys. 15. Hala produkcyjna Inkubatora Technologicznego wraz z Centrum Obsługi Podkarpackiego Parku Naukowo-Technologicznego RARR w Jasionce.



Rys. 16. Budynek produkcyjny z częścią biurowo-socjalną i laboratorium badawczym w Zaczerniu.

W 2015 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zajął 8 stanowisk dotyczących spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych przez lokale przeznaczone do prowadzenia w nich

apteki ogólnodostępnej lub punktu aptecznego oraz wydał 1 zaświadczenie dotyczące spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych w obiektach przeznaczonych na wykonywanie w nich działalności związanej z wytwarzaniem i obrotem bronią, amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym i policyjnym.



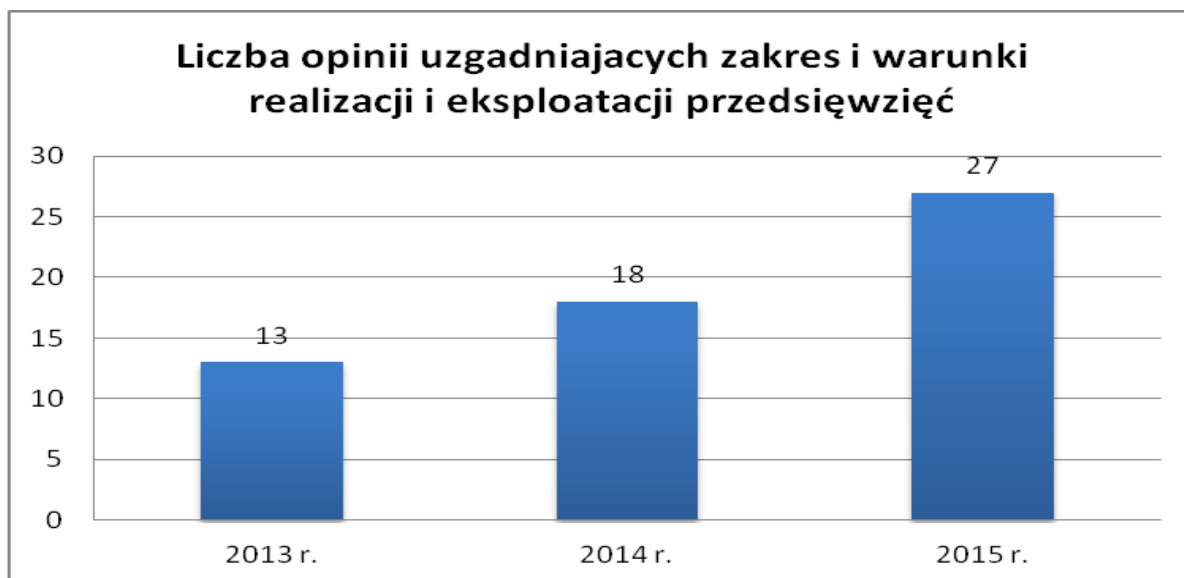
Wyk. 19. Liczba opinii wydanych dla obiektów zajmujących się obrotem lekami.

W 51 przypadkach zajęto stanowisko w przedmiocie stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia oceny o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko. W 5 przypadkach, tutejszy Inspektor opowiedział się za potrzebą przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w których uznano za zasadne sporządzenie raportu z uwagi na potencjalne zagrożenie ponadnormatywną emisją hałasu, wpływem substancji złośliwych i zanieczyszczeń gazowych na zdrowie ludzi. Były to przedsięwzięcia dotyczące m.in.: budowy punktu zbierania odpadów w Bratkowicach, budowa węzła betoniarskiego w Lipiu i wytwórni mas bitumicznych w Rudnej Małej, rozbudowa fermy drobiu w Malawie.



Wyk. 20. Liczba stanowisk w przedmiocie stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia oceny o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko w latach 2013, 2014 i 2015.

Dokonując analizy przedstawionych przez inwestorów raportów o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko, zaproponowanych rozwiązań technologicznych i zabezpieczeń minimalizujących wpływ na tereny z zabudową mieszkaniową, uzgodniono zakres oraz warunki realizacji i eksploatacji 27 przedsięwzięć.



Wyk. 21. Liczba opinii uzgadniających zakres i warunki realizacji i eksploatacji przedsięwzięć w latach 2013, 2014 i 2015.

Dodatkowo uzgodniono 1 decyzje o warunkach zabudowy, która dotyczyła budowy budynku usługowego w Tyczynie oraz wydano 1 opinię co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej, przedsięwzięć realizowanych przy pomocy środków pochodzących z funduszy Unii europejskiej. Dotyczyła ona budowy budynku usługowego w Łowisku.

Podsumowując działania podejmowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy stwierdzić, że liczba spraw załatwiona w 2015 roku jest większa lub kształtuje się na podobnym poziomie co w latach wcześniejszych. Zauważono, rosnącą świadomość w zakresie ochrony zdrowia i życia ludzkiego zarówno inwestorów prywatnych jak i instytucji projektujących i oddających do użytkowania obiekty budowlane oraz organów prowadzących postępowania w zakresie zagospodarowania przestrzennego czy ochrony środowiska.

## VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia skierowana do społeczności powiatu rzeszowskiego w 2015 r. wynikała z:

- Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z 14 marca 1985 roku,
- Narodowego Programu Zdrowia na lata 2007-2015,
- zaleceń Ministerstwa Zdrowia oraz Światowej Organizacji Zdrowia,
- sytuacji epidemiologicznej na świecie, w Polsce oraz oceny zagrożeń zdrowotnych mieszkańców naszego regionu.

Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia realizowali działania, których celem było inicjowanie, organizowanie, prowadzenie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia, pobudzanie aktywności prozdrowotnej jednostki i społeczeństwa na rzecz zdrowia, propagowanie zasad zdrowego stylu życia, a co za tym idzie zmniejszenie zagrożeń zdrowotnych z uwzględnieniem przede wszystkim potrzeb środowiska lokalnego.

Dominujące problemy zdrowotne społeczeństwa, problemy środowiska szkolnego skłaniały do realizacji długofalowych programów edukacyjnych, kampanii, akcji i innych działań ukierunkowanych na wychowanie, kształcenie, zrozumiałe przekazywanie wiedzy, kształtowanie postaw i zachowań społecznie akceptowanych oraz na podejmowanie właściwych prozdrowotnych decyzji.

Szczegółowe działania podejmowane w ramach programów i innych przedsięwzięć roku 2015 ilustruje poniższe zestawienie:

### **7. 1. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu**

#### **a) Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”**

Adresaci programu: Dzieci w wieku przedszkolnym i ich rodzice

Program profilaktyki tytoniowej stanowi dla dzieci pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego. Łączy się to również z poznawaniem sposobów radzenia sobie w tych sytuacjach codziennych, w których dziecko narażone jest na szkodliwe zwyczaje osób palących.

Zapobieganie podejmowaniu palenia w wieku rozwojowym jest nieodzownym warunkiem skuteczności przeciwdziałania epidemii chorób odtytoniowych, a edukacja antytytoniowa staje się

niezbędnym elementem wychowania zdrowotnego, od najmłodszych lat zważywszy na szczególnie niekorzystne zjawisko biernego palenia.

Podjęte działania:

- Pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- Organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na terenie powiatu rzeszowskiego,
- Monitorowanie realizacji programu,
- Ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji,
- Rozszerzenie programu o dodatkowe działania – organizacja **II Festiwalu Bajek Antytytoniowych** dla przedszkoli realizujących program, w tym ufundowanie atrakcyjnych nagród dla Przedszkoli biorących udział w Festiwalu oraz upominków dla dzieci.

W programie brało udział 17 przedszkoli – 720 dzieci i ich rodziców.



Rys. 17. II Festiwalu Bajek Antytytoniowych w 2015 r.

Laureatem II Festiwalu Bajek Antytytoniowych została Szkoła Podstawowa w Straszydłu. W tej szkole odbyło się uroczyste wręczenie nagród oraz przegląd nagrodzonych spektakli.

**b) Program „Nie pal przy mnie proszę”**

Adresaci programu: Dzieci rozpoczynające naukę w szkole i ich rodzice

Dziecko w tym wieku pozostaje wciąż pod dużym wpływem rodziców, ale będąc już uczniem staje się uczestnikiem życia w grupie szkolnym kolegów. Niestety, oprócz zachowań pozytywnych, dzieci obserwują także zachowania, które są niewłaściwe. Uczniowie klas młodszych jeszcze nie

sięgają po pierwszego papierosa, ale mogą utwierdzić się w przekonaniu, że palenie papierosów świadczy o dorosłości oraz pozwala na przynależność do grupy starszych kolegów.

Według danych szacunkowych, co roku ok 4 mln polskich dzieci narażonych jest na mimowolne wdychanie dymu tytoniowego, czyli na palenie bierne. Bierne palenie ułatwia wprowadzenie dziecka w życie, w którym palenie papierosów jest normą. Istnieje więc duże zapotrzebowanie na program edukacji antytytoniowej dla dzieci należących właśnie do tej grupy wiekowej.

Podjęte działania:

- Pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- Organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na terenie powiatu rzeszowskiego,
- Monitorowanie realizacji programu,
- Ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 15 szkół podstawowych – 1400 dzieci i ich rodziców.

c) Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Adresaci programu: Uczniowie klas IV-VI oraz gimnazjum oraz ich rodzice

Program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum. W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po raz pierwszy zapalić papierosa. Niektórzy młodzi ludzie najpierw palą okazjonalnie, a potem czynią to w regularnych odstępach czasu, wkraczając na drogę pełnego uzależnienia od nikotyny.

Podjęte działania:

- Pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- Organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół na terenie powiatu rzeszowskiego,
- Monitorowanie realizacji programu,
- Ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 12 szkół – 624 uczniów i ich rodziców.

d) Kampania Światowego Dnia Bez tytoniu (31 maj) oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu (listopad)

Adresaci działań w kampaniach: populacja ogólna – mieszkańcy powiatu rzeszowskiego



Rys. 18. Kampania Światowego Dnia Bez tytoniu w 2015 r.

#### Podjęte działania:

- Przesłanie informacji o obchodach do podległych 54 placówek służby zdrowia powiatu rzeszowskiego,
- Nagłośnienie obchodów w lokalnym radiu, lokalnej prasie i portalach internetowych,
- Organizacja porad ze współorganizatorami działań,
- Organizacja konkursu plastycznego na plakat „ *Jestem OK!- Nie palę!*” związany z obchodami Światowego Dnia Rzucania Palenia oraz pokonkursowa wystawa prac plastycznych w Galerii Miejskiej w Rzeszowie,
- Stoisko informacyjno-edukacyjne w NFZ wraz z prowadzeniem pomiarów: ciśnienia tętniczego, cukru we krwi, CO w wydychanym powietrzu,
- Udzielenie wywiadów do lokalnych mediów : Radio Via, Radio Rzeszów.

Bezpośrednią informacją objęto 157 szkół powiatu rzeszowskiego oraz 54 placówki służby zdrowia. Kampanią medialną objęto 10 tys. osób.

Laureatami konkursu plastycznego „Jestem OK, Nie Palę” zostali uczniowie Zespołu Szkół w Dynowie, Liceum Ogólnokształcącego w Dynowie, Liceum Ogólnokształcącego w Tyczynie oraz Zespołu Szkół Techniczno – Weterynaryjnych w Trzcianie.



## **7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych**

### **a) Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”**

Program adresowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, a jego celem jest pogłębienie wiedzy na temat konsekwencji używania substancji psychoaktywnych m. in. alkoholu, narkotyków czy papierosów.

Podjęte działania:

- Pozyskanie placówek do realizacji programu,
- Zaproszenie i nadzór nad przebiegiem zgłoszeń koordynatorów szkolnych na szkolenie metodyczne organizowane przez WSSE,
- Monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- Ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów,
- W ramach programu zorganizowano:
  - 3 happeningi w szkołach z wykorzystaniem alko gogli,
  - Zajęcia warsztatowe w 18 klasach z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli.

W programie brało udział 7 szkół ponadgimnazjalnych powiatu rzeszowskiego – 434 uczniów.

### **b) Kampania społeczna „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu”**

Celem kampanii jest zwiększenie wiedzy na temat skutków zdrowotnych używania substancji psychoaktywnych, a także ograniczenie ich stosowania.

Podjęte działania:

- Udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- Organizacja i przeprowadzenie powiatowego **Przeglądu Małych Form Teatralnych** – do przeglądu zaproszono 48 szkół powiatu rzeszowskiego,
- Promocja projektu podczas imprez i festynów :
  - event „ Sobota ze zdrowiem” w Centrum Handlowym Nowy Świat,
  - udział w Międzynarodowych Targach Edukacyjnych Edu- Salon,
  - event „Przywitanie szkoły” w Centrum Handlowym Millenium Hall;
- Działania informacyjne i edukacyjne w 10 poradniach rodzinnych NZOZ Medyk,
- Działania informacyjne i edukacyjne w NZOZ Femina w Rzeszowie , 7 poradni „K”,
- Działania informacyjno-edukacyjne wśród uczniów i rodziców w szkołach ponadgimnazjalnych i wychowanków internatów,
- Współpraca z klubami nocnymi miasta Rzeszowa w celu wzmocnienia czujności na dostępność spożywania środków psychoaktywnych wśród młodzieży,

- Kampania informacyjna wśród przedstawicieli mediów lokalnych i wojewódzkich (współpraca z 2 kwartalnikami, 7 miesięcznikami , 3 lokalnymi radiami, 3 rzeszowskimi portalami internetowymi ).

Bezpośrednią informacją objęto 157 szkół powiatu rzeszowskiego oraz 54 placówki służby zdrowia. Materiały informacyjne wydano do 17 poradni rodzinnych. Kampanią medialną objęto 17 500 tys. osób.

### 7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych

#### a) Program edukacyjny „Co każda kobieta wiedzieć powinna”

Adresaci programu: kobiety w wieku 18 lat i więcej

Program przekazujący wiedzę dotyczącą nowotworów sutka. W trakcie zajęć prowadzone są ćwiczenia uczące samobadania z wykorzystaniem fantomu piersi – promujące prawidłowe zachowania zdrowotne kobiet.

Podjęte działania:

- Udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- Ścisła współpraca z placówkami służby zdrowia w ZOZ II,
- Prowadzenie szkoleń i warsztatów w szkołach ponadgimnazjalnych z wykorzystaniem fantomu piersi,
- Współorganizacja eventu „Sobota ze zdrowiem” w galerii handlowej Nowy Świat,
- Dystrybucja materiałów informacyjnych do 54 placówek służby zdrowia na terenie powiatu rzeszowskiego.

Przeszkolono 494 kobiety.



Rys.19. Program edukacyjny „Co każda kobieta wiedzieć powinna” w 2015 r.

#### b) Program edukacyjny „Wybierz życie, pierwszy krok”

Adresaci programu: uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz rodzice uczniów

Program edukacyjny obejmujący tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Stwarza świadomość zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywołanych zakażeniem wirusem HPV u młodych ludzi. Kształtuje świadomość na temat czynników zwiększających ryzyko raka szyjki macicy.

Podjęte działania:

- Pozyskanie placówek do realizacji programu,
- Organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- Monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- Ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W programie brało udział 4 szkoły ponadgimnazjalne – 232 odbiorców.

#### **7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS**

- a) Kampania „Jeden test Dwa Życia”
- b) Kampania „Coś Was Łączy – zrób Test na HIV”
- c) Kampania „Mój Walenty jest the best – idzie ze mną zrobić test”
- d) Światowy Dzień AIDS

Głównym celem wszystkich kampanii było upowszechnienie informacji na temat HIV/AIDS oraz zachęcenie do poznania swojego statusu serologicznego. Osoba, która wie, że jest zakażona HIV, ma szansę zadbać o zdrowie swoje i swoich bliskich. Działania skierowane były również na umożliwienie bezpłatnego i anonimowego wykonania testu diagnostycznego w kierunku HIV jak największej liczbie osób.

Podjęte działania:

- Udział w poradach z partnerami i współorganizatorami działań,
- Emisja dwóch artykułów prasowych w lokalnych mediach,
- Nagłośnienie obchodów Światowego dnia AIDS, kampanii – „Jeden test – dwa życia”, kampanii ” Coś was łączy – zrób test na HIV”” Mój Walenty jest the Best” w placówkach służby zdrowia, uczelniach wyższych i akademikach, lokalnym radiu, lokalnej prasie i portalach internetowych,
- Organizacja stoiska informacyjno- edukacyjnego w szpitalu MSWiA,
- Organizacja działań edukacyjno- informacyjnych oraz dystrybucja materiałów edukacyjno- informacyjnych w:
  - placówkach nauczania i wychowania powiatu rzeszowskiego,
  - szpitalach i placówkach służby zdrowia,
  - akademikach studenckich;

- Dystrybucja materiałów o tematyce HIV/ AIDS osobom zgłaszającym się do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rzeszowie wraz z poradnictwem metodycznym,
- Informacja na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie o obchodach Światowego Dnia AIDS oraz kampaniach,
- Zaproszenie szkół ponadgimnazjalnych do udziału w konkursie plastycznym *”Porozmawiajmy o AIDS”* organizowanym przez WSSE w Rzeszowie.

W bezpośrednich działaniach wzięło udział 950 odbiorców. Kampanią medialną objęto 12 400 osób.

### **7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz profilaktyka chorób zakaźnych**

#### **a) Program edukacyjny „Trzymaj Formę”**

Adresaci programu: młodzież gimnazjów i ich rodzice

Głównym celem programu edukacyjnego jest trwale kształtowanie prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

Podjęte działania:

- Organizacja i przeprowadzenie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu,
- Organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół,
- Monitoring realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- Ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów szkolnych i przeprowadzonych wizytacji,
- W ramach realizacji programu zorganizowano i współorganizowano:
  - Turniej Piłki Siatkowej Chłopców,
  - Turniej Tenisa Stołowego,
  - Wiosenny Bieg Uliczny,
  - Powiatowy Konkurs Fotograficzny *„Zbożowe Produkty dla zdrowia w obiektywie”*,
  - Pokonkursową wystawę fotografii,
  - Seminarium naukowe dla młodzieży szkół gimnazjalnych w ramach Międzynarodowych Targów Żywności „Ekogala”.

W programie wzięło udział 15 szkół powiatu rzeszowskiego – 1454 uczniów i 363 rodziców.



Rys. 20. Program edukacyjny „Trzymaj Formę” w 2015 r.

#### b) Program edukacyjny „Moje dziecko idzie do szkoły”

Program edukacyjno – informacyjny skierowany do rodziców, którym proponuje się działania w zakresie potrzeb zdrowotnych dziecka rozpoczynającego naukę w szkole. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, i ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.

Podjęte działania:

- Pozyskanie placówek do realizacji programu,
- Organizacja poradnictwa, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- Przekazanie materiałów edukacyjnych do placówek,
- Monitorowanie realizacji programu w przedszkolach i szkołach (wizytacje programowe),
- Ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W programie wzięło udział 7 placówek powiatu rzeszowskiego– 289 odbiorców.

#### c) Bezpieczny wypoczynek podczas wakacji i ferii zimowych

Podstawowym celem działań było propagowanie prozdrowotnego stylu życia, aktywnego wypoczynku oraz unikanie zachowań ryzykownych dla zdrowia wśród dzieci przebywających na półkoloniach, koloniach i obozach letnich.

Podjęte działania:

- Udział w naradach z partnerami i współorganizatorami działań,
- Przekazanie do organizatorów wypoczynku informacji o rozpoczynającym się sezonie wypoczynku wraz z materiałami edukacyjno- informacyjnymi dot. bezpiecznych zachowań, profilaktyki chorób,

- Prowadzenie zajęć edukacyjnych, warsztatów i zabaw w miejscach pobytu dzieci. Poruszana tematyka:
  - Letnie zatrucia pokarmowe – zasady bezpiecznego spożywania surowych warzyw i owoców,
  - Rozsądnie korzystaj ze słońca – zdrowotne konsekwencje spowodowane promieniowaniem UV,
  - Bezpieczeństwo w lesie – kleszcze, jak się przed nimi chronić. Bezpieczne zrywanie grzybów i owoców leśnych,
  - Bezpieczeństwo – podstawowe zasady bezpieczeństwa na drodze. Kontakt ze zwierzętami.
- Przygotowano i umieszczono na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie materiałów edukacyjno-informacyjnych nt. bezpieczeństwa podczas wypoczynku.

W zajęciach wzięło udział 215 dzieci. Informacją internetową objęto 6 tys. odbiorców.



Rys. 21. Bezpieczny wypoczynek podczas wakacji i ferii zimowych w 2015 r.

#### **d) Kampania profilaktyki grypy**

Celem głównym Kampanii było ograniczenie zakażeń i zachorowań na grypę.

Podjęte działania:

- Przekazanie materiałów informacyjnych i edukacyjnych wraz ze spotem edukacyjnym drogą elektroniczną do placówek:
  - służby zdrowia,
  - placówek oświatowo – wychowawczych,
  - lokalnym mediom,
- Propagowanie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie,

- Przekazanie materiałów informacyjnych do placówek służby zdrowia powiatu rzeszowskiego za pośrednictwem ZOZ II,
- Przekazywanie materiałów informacyjnych w placówkach wypoczynku zimowego.

Szacunkowa liczba odbiorców 15 tys osób.

#### e) Kampania profilaktyczna „Nie Dla Meningokoków”

Celem kampanii była edukacja społeczeństwa na temat zakażeń meningokokami. Ważnym elementem było zwrócenie uwagi na profilaktykę – zachowania, które pozwalają uniknąć tych zakażeń wśród młodych ludzi.

Podjęte działania:

- Przekazanie materiałów informacyjnych i edukacyjnych do placówek:
  - służby zdrowia,
  - placówek oświatowo – wychowawczych,
  - lokalnym mediom,
- Propagowanie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie.

Szacunkowa liczba odbiorców – 6 tys. osób.

#### f) Kampania profilaktyczna „Wygraj z kleszczem – aktywne bezpieczeństwo”

Celem kampanii była edukacja społeczeństwa na temat zakażeń wektorowych.

Podjęte działania:

- Przekazanie materiałów informacyjnych i edukacyjnych do placówek:
  - służby zdrowia,
  - placówek oświatowo – wychowawczych,
  - lokalnym mediom,
- Propagowanie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie.

Szacunkowa liczba odbiorców – 6 tys. osób.

#### g) Obchody Światowego dnia Zdrowia

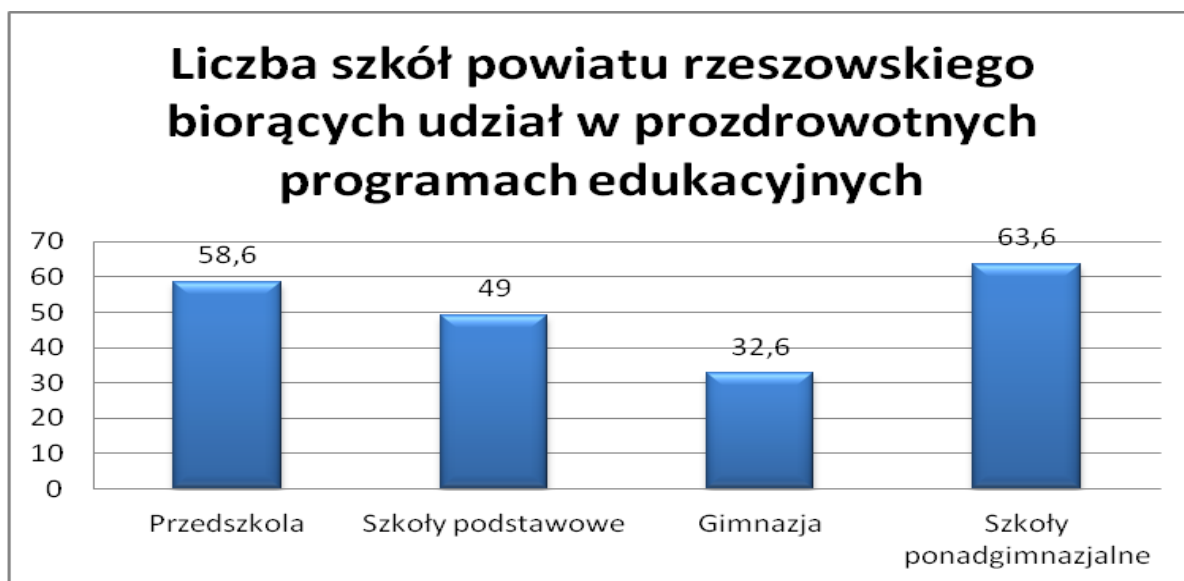
Hasłem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia w 2015 roku było „Bezpieczeństwo Żywności”. Był okazją do przypomnienia roli jaką każdy (zarówno producent, sprzedawca jak i klient) odgrywa w zapewnieniu bezpieczeństwa tego co trafia „z pola na stół”.

#### Podjęte działania:

- Przesłanie wytycznych dotyczących hasła roku oraz materiałów edukacyjnych do placówek:
  - oświatowo- wychowawczych,
  - służby zdrowia,
  - domów kultury,
  - internatów szkół;
- Umieszczenie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,
- Nagłośnienie obchodów w lokalnym radiu, prasie i portalach internetowych,
- Opracowanie i przekazanie podczas szkoleń materiałów edukacyjnych „5 kroków do bezpiecznej żywności” pracownikom bloku żywienia w przedszkolach i żłobkach.

Bezpośrednią informację wraz z materiałami informacyjnymi przekazano drogą elektroniczną wszystkim szkołom powiatu oraz placówkom służby zdrowia.

Szacunkowy zasięg medialny – 6 tys. osób.



Wyk. 22. Liczba szkół powiatu rzeszowskiego biorących udział w prozdrowotnych programach edukacyjnych w 2015 r.



## VIII. SYSTEM JAKOŚCI

Jakość jest podstawowym kryterium działań podejmowanych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie przy wykonywaniu obowiązków ustawowych jak i prowadzonej działalności usługowej.

Wychodząc naprzeciw wymaganiom zawartym w regulacjach prawnych i normalizacyjnych Unii Europejskiej, dążąc do publicznego podkreślenia kompetencji w zakresie prowadzonych inspekcji i badań, umacniając wiarygodność i rzetelność w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rzeszowie został wdrożony w 2004 roku i jest nadal utrzymywany system zarządzania spełniający wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17020 „Ocena zgodności. Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”, z uwzględnieniem dokumentów Polskiego Centrum Akredytacji.

Niniejsza Norma Międzynarodowa zawiera wymagania dotyczące kompetencji jednostek przeprowadzających inspekcję oraz bezstronności i spójności ich działań inspekcyjnych. Ma zastosowanie do jednostek inspekcyjnych typu A, B lub C, jak zdefiniowano w niniejszej Normie Międzynarodowej i jest stosowana na każdym etapie inspekcji.

Personel Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie stale podnosi swoje kwalifikacje. W swojej działalności gwarantuje zachowanie poufności informacji uzyskiwanych od klienta i ochronę jego praw własności. Nie angażuje się w jakąkolwiek działalność, która mogłaby zmniejszyć zaufanie do jego bezstronności i rzetelności. Personel jest niezależny od jakichkolwiek nacisków finansowych, handlowych i innych ze strony klienta mogących mieć wpływ na jego osąd.

Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rzeszowie ustanowił cele polityki zarządzania uwzględniające następujące kierunki działań:

- poprawę stanu zdrowia mieszkańców miasta Rzeszowa i powiatu rzeszowskiego poprzez działania zapobiegawcze i bieżące określone, w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i wytycznych do działań na dany rok ustalonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego;
- działania własne ustalone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w oparciu o stan sanitarno-higieniczny i sytuację epidemiologiczną powiatu rzeszowskiego i miasta Rzeszowa ze szczególnym zwróceniem uwagi na obiekty nie spełniające wymagań sanitarnych;
- działania wynikające z zadań Prezydenta Miasta Rzeszowa i Starostę Rzeszowskiego;
- realizację wymagań rozporządzeń, dyrektyw dotyczących dostosowania sprawowanego nadzoru sanitarnego do wymogów prawa Unii Europejskiej;
- podnoszenie kwalifikacji i skuteczności działania personelu;
- szkolenie pracowników w zakresie działalności struktur Unii Europejskiej zajmujących się ochroną zdrowia publicznego;

- utrzymanie systemu jakości działalności kontrolnej w PSSE w dotychczasowym zakresie;
- ocenianie okresowe pracowników w ramach doskonalenia systemu zarządzania i zapewnienia właściwego nadzoru nad personelem;
- oszczędną gospodarkę środkami finansowymi.

Równocześnie Dyrektor Stacji deklaruje:

- zapewnienie środków finansowych na realizację celów jakościowych w PSSE w Rzeszowie;
- zachowanie poufności wyników kontroli i badań oraz ochronę danych dotyczących klientów;
- bezstronność i niezależność prowadzenia kontroli sanitarnych i badań;
- stosowanie łącznie z personelem PSSE w Rzeszowie zasad opisanych w dokumentacji księgi jakości obowiązującej w PSSE w Rzeszowie;
- podnoszenie świadomości personelu co do istoty i ważności działań związanych z realizacją celów systemu jakości;
- zachowanie zgodności z przywoływanymi normami;
- doskonalenie procesów komunikacyjnych z uwzględnieniem komunikacji dotyczącej skuteczności systemu jakości;
- zaangażowanie w procesy ciągłego doskonalenia wdrożonych systemów jakości i ciągłego doskonalenia ich skuteczności.

Cały personel zna politykę jakości i dokumentację systemu zarządzania oraz zobowiązał się do jej stosowania w swojej codziennej pracy. Pracownicy są świadomi istoty i ważności swoich zadań i tego jak przyczyniają się do osiągnięcia celów systemu zarządzania.

Podstawowym celem naszej działalności jest ochrona zdrowia ludzkiego poprzez działania kontrolne, badawcze, oświatowe, prowadzone w środowisku pracy, zamieszkiwania, wychowania i wypoczynku. Kierunki działań określone są szczegółowo każdego roku i zawarte w tzw. planie zasadniczych przedsięwzięć na dany rok.

Plan zasadniczych przedsięwzięć dla PPIS w Rzeszowie zatwierdzany jest przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie i uzgadniany z Prezydentem Miasta Rzeszowa, Starostą Rzeszowskim i Podkarpackim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym. Jest on zbiorem celów jakościowych wymiernych rozliczanych kwartalnie.

Ponadto po przeglądach zarządzania formułowane są ustalenia zawierające mierzalne cele jakościowe na kolejny rok oraz wytyczne i zalecenia dotyczące doskonalenia skuteczności wdrożonych systemów.

Pod pojęciem działalności inspekcyjnej należy rozumieć sprawowanie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przez upoważnionych pracowników Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, przeprowadzających kontrole przestrzegania przepisów higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych, jak też prowadzący działalność oświatowo-zdrowotną.

Dokumentacja systemu zarządzania w działalności inspekcyjnej PSSE w Rzeszowie obejmuje:

- Księgę Jakości,
- Procedury ogólne systemu jakości,
- Instrukcje ogólne,
- Procedury kontroli/kontrolne/techniczne,
- Instrukcje kontroli/kontrolne.

Pozostałą dokumentację systemu zarządzania stanowią:

- *Zarządzenia Głównego Inspektora Sanitarnego,*
- *Zarządzenia Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/ Granicznego Inspektora Sanitarnego,*
- *Zarządzenia Dyrektora Wojewódzkiej/Powiatowej/Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,*
- *Statut i Regulamin organizacyjny,*
- *Regulamin pracy,*
- *Instrukcje p. pożarowe,*
- *Instrukcje bhp,*
- *Instrukcje obsługi urządzeń itp.,*
- *Przepisy prawa,*
- *Normy,*
- *DA-01 Opis systemu akredytacji,*
- *DA-02 Zasady stosowania symboli akredytacji PCA,*
- *DA-06 Polityka dotycząca zapewnienia spójności pomiarowej,*
- *DA-08 Prawa i obowiązki akredytowanego podmiotu,*
- *DAK-07 Akredytacja jednostek inspekcyjnych. Wymagania szczegółowe,*
- *Dokumenty akredytacyjne,*
- *Rejestry oprogramowania,*
- *Rejestry skarg i wniosków, odwołań i zażaleń,*
- *Zapisy.*

W celu utrzymania Systemu Jakości co roku planowane są przez Kierownika Jakości audyty poszczególnych komórek organizacyjnych Stacji jak i audyt zewnętrzny przeprowadzany przez audytorów powołanych przez Dyrektora Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. W 2015 roku przeprowadzono trzy audyty dwa wewnętrzne i jeden zewnętrzny. Ponadto w PSSE w Rzeszowie przeprowadzona była kontrola kompleksowa oraz jedna kontrola problemowa w Oddziale Higieny Żywności i Żywienia. Ponadto Wojewódzki Inspektorat Farmaceutyczny w Rzeszowie skontrolował magazyn szczepionek, przeprowadzona została również rekontrola OHŻiŻ przez Najwyższą Izbę Kontroli. Dodatkowo odbyły się dwie kontrole Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży związane z akcjami letnią i zimową oraz kontrola zakładowego archiwum wykonana przez Archiwum Państwowe w Rzeszowie.

W wyniku przeprowadzonych audytów i ww. kontroli stwierdzono jedną niezgodność polegającą na braku zastępcy Kierownika Technicznego w Sekcji Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w związku z czym zaplanowano działań korygujące, które na dzień dzisiejszy zostały zakończone.

W Stacji prowadzony jest ponadto rejestr skarg i wniosków w którym zarejestrowano dwie skargi na działalność PPIS w Rzeszowie dotyczące niezachowania terminowości w postępowaniu administracyjnym, które po rozpatrzeniu uznano za bezzasadne oraz jedna na pracownika w sprawie sposobu przeprowadzania kontroli w jednym z sklepów znajdującym się pod nadzorem PPIS w Rzeszowie. Skarga ta po rozpatrzeniu sprawy została uznana za częściowo zasadną.

## IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE

Struktura zatrudnienia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie

Oddział/Sekcja	Liczba zatrudnionych pracowników	Pracownicy z wyższym wykształceniem/stanowiska	Pracownicy mający ukończone specjalizacje lub studia podyplomowe	Pracownicy ze średnim wykształceniem
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, Dyrektor PSSE	1	TAK	TAK	-
Z-ca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego	1	TAK	TAK	-
Oddział Epidemiologii	8	kierownik – 1 asystent – 2 młodszy asystent – 2 stażysta – 1	3	2
Oddział Higieny Komunalnej	6	kierownik – 1 asystent – 3 stażysta – 1	4	1
Oddział Higieny Pracy	6	kierownik – 1 starszy asystent – 1 asystent – 2 stażysta – 1	5	1
Oddział Higieny Żywności i Żywienia	14	kierownik – 1 starszy asystent – 3 asystent – 2 młodszy asystent – 2 stażysta – 2	6	4
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży	2	młodszy asystent – 1	1	1
Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	2	asystent – 2	2	0
Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	2	kierownik – 1 asystent – 1	2	0
Stanowisko pracy statystyka medycznego	1	młodszy asystent – 1	1	0
Pracownicy administracyjni (sekcja adm., sekcja ekonom., obsługa prawna)	13/6,63 etatu	8	0	5
Suma	56	42	26	14

W 2015 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie dysponowała budżetem w kwocie 2 193 500zł, w tym na wynagrodzenia dla pracowników 1 603 695zł.

Średnie wynagrodzenie miesięczne pracowników to 2 451zł brutto (1 664 netto).

## PODSUMOWANIE

Dokonując oceny stanu sanitarnego powiatu rzeszowskiego, wzięto pod uwagę wszystkie aspekty i obszary działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Analizując wyniki nadzoru uznać należy, iż dzięki podejmowanym w ciągu całego roku kompleksowym działaniom kontrolnym, profilaktycznym i oświatowym bezpieczeństwo sanitarne, w różnych obszarach działalności podmiotów w powiecie rzeszowskim jest na zadawalającym poziomie.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie sprawuje nadzór nad największą ilością obiektów w województwie podkarpackim. W stosunku do innych stacji województwa liczba obiektów przypadająca na jednego pracownika jest największa. Ilość i wielkość obiektów na terenie powiatu, liczba spraw oraz nowe problemy (np. "dopalacze") napotykanne w bieżącym nadzorze jest nieporównywalna w stosunku do innych stacji.

W 2015 r. zakupiono, na potrzeby Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie, nowe urządzenia chłodnicze do przechowywania szczepionek (duża wartość przechowywanych szczepionek stwarza realne zagrożenie strat finansowych spowodowanych awarią urządzenia), rozpoczęto wymianę stolarki drzwiowej w budynku, zakupiono kilka nowych komputerów.

W realizacji swoich zadań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie współpracował aktywnie ze Starostą Rzeszowskim, Burmistrzami i Wójtami w szczególności w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, działań antykryzysowych oraz promocji zdrowia.

Ponadto rozwijano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Rzeszowie, Komendantem Policji, oraz innymi przedstawicielami służb i inspekcji na terenie powiatu rzeszowskiego.