



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W ZAWIERCIU



**Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego
powiatu zawierciańskiego
za 2007r.**



ZAWIERCIE, LUTY 2008 r.

Zatwierdził
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Zawierciu
Wiesław Olechnowicz

Zdrowie publiczne leży w interesie każdego człowieka. Dlatego w ciągu wieków w społeczeństwach stopniowo powstawały specjalne zawody, instytucje, służby, których celem było tworzenie i wdrażanie strategii poprawy stanu zdrowia obywateli oraz podejmowanie w tym zakresie praktycznych działań.

Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) określa zadania i kompetencje Inspekcji, w art.1 stwierdza:

„Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego”. Ustawa ta konstituuje Państwową Inspekcję Sanitarną, jako instytucję nadzoru w zdrowiu publicznym.

Zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu zawierciańskiego wykonuje Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przy pomocy pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu.



Oddział Laboratoryjny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2004 roku został włączony do Zintegrowanego Systemu Badania Wody województwa śląskiego, w którym realizowane są zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie badań jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wód przeznaczonych do kąpieli i rekreacji, wód mineralnych, źródlanych i stołowych.

Laboratorium od dnia 08.07.2005 r. posiada Certyfikat Akredytacji Nr AB 626 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji w zakresie badań wody.

<p>POLSKIE CENTRUM AKREDYTACJI POLISH CENTRE FOR ACCREDITATION</p>  <p>Sygnatariusz EA MLA EA MLA Signatory</p>	
<p>CERTYFIKAT AKREDYTACJI LABORATORIUM BADAWCZEGO ACCREDITATION CERTIFICATE OF TESTING LABORATORY Nr AB 626</p>	
<p>Potwierdza się, że: / This is to confirm that:</p> <p>POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ZAWIERCIU ODDZIAŁ LABORATORYJNY ul. 11 Listopada 15, 42-400 Zawiercie</p> <p>spełnia wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005 <small>meets requirements of the PN-EN ISO/IEC 17025:2005 standard</small></p> <p>Akredytowana działalność jest określona w Zakresie Akredytacji Nr AB 626 <small>Accredited activity is defined in the Scope of Accreditation No AB 626</small></p> <p>Akredytacja pozostaje w mocy pod warunkiem przestrzegania wymagań jednostki akredytującej określonych w kontrakcie Nr AB 626 <small>This accreditation remains in force provided the Laboratory observes the requirements of Accreditation Body defined in the Contract No AB 626</small></p> <p>Certyfikat akredytacji ważny do dnia 07.07.2009 r. <small>The certificate of accreditation is valid until 07.07.2009</small></p> <p>Akredytacji udzielono dnia 08.07.2005 r. <small>Accreditation was granted on 08.07.2005</small></p>	
	<p>DYREKTOR POLSKIEGO CENTRUM AKREDYTACJI</p>  <p>KAROL HAUPTMANN</p>
<p>Warszawa, dnia 11 października 2006 roku</p>	

Akredytowana działalność Laboratorium Badawczego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu jest określona w Zakresie Akredytacji Nr AB 626 wydanie nr 3 z dnia 28.08.2007 r. dostępnym na stronie internetowej www.pca.gov.pl.

Sytuacja demograficzna powiatu zawierciańskiego w 2007 roku

(dane liczbowe z GUS, stan na dzień 30.06.2007 roku)

Powierzchnia powiatu zawierciańskiego – **1 003 km²**.

Powiat zawierciański zajmuje 8,16% powierzchni województwa śląskiego.

Liczba ludności w powiecie zawierciańskim – **123 659**

Liczba ludności w powiecie zawierciańskim stanowi 2,6% ludności województwa śląskiego

Liczba ludności w województwie śląskim – **4 662 302**

Liczba ludności w Polsce – **38 115 967**

W skład powiatu zawierciańskiego wchodzi **10 gmin**:

		Ludność
2 gminy miejskie:	Miasto Zawiercie	52 692
	Miasto Poręba	8 759
4 gminy miejsko-wiejskie:	Gmina Łazy	15 989
	miasto	7 148
	wieś	8 841
	Gmina Ogrodzieniec	9 500
	miasto	4 469
	wieś	5 031
	Gmina Pilica	9 032
	miasto	1 990
	wieś	7 042
	Gmina Szczekociny	8 279
miasto	3 858	
wieś	4 421	
4 gminy wiejskie:	Irządze	2 885
	Kroczyce	6 286
	Włodowice	5 291
	Żarnowiec	4 946
Liczba dzieci do lat 2 w powiecie zawierciańskim		2 098

1. **Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie zawierciańskim w 2007 roku.**

Komórki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Zawierciu w roku 2007 sprawowały nadzór zapobiegawczy i bieżący nadzór sanitarny oraz prowadziły działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych, a także działalność w zakresie promocji zdrowia.

Działania te oparte były na bieżącej analizie sytuacji epidemiologicznej i epizootycznej w Polsce a dotyczyły przede wszystkim: przygotowań do reagowania w ogniskach wysocepatogennej grypy ptaków oraz wystąpienia ognisk zachorowań wywołanych przez *Neisseria meningitidis*.

Ustawa o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz. U. nr 126, poz.1384 ze zm. z dnia 06.09.2001 r.) nakłada na lekarzy obowiązek zgłaszania 78 chorób zakaźnych, jednostek i zespołów chorobowych, a na Państwową Inspekcję Sanitarną obowiązek rejestracji tychże chorób.

W 2007 roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu zgłoszono z terenu powiatu zawierciańskiego 1000 przypadków chorób zakaźnych, zakażeń i zatruc podlegających obowiązkowemu zgłaszaniu, 157 osób z powodu chorób zakaźnych było hospitalizowanych. Najwięcej było zachorowań na grypę i choroby grypopodobne oraz podobnie jak w latach ubiegłych na ospę wietrzną.

W analizowanym okresie sytuację epidemiologiczną powiatu zawierciańskiego w zakresie chorób zakaźnych należy uznać za dobrą.

Biorąc pod uwagę choroby zakaźne rzadko występujące – zarejestrowano jeden przypadek choroby Creutzfeldta-Jacoba. Nie zarejestrowano zachorowań na choroby zakaźne importowane do Polski z innych krajów. Wśród chorób objętych obowiązkową profilaktyką swoistą ujętą w Programie Szczepień Ochronnych, w 2007 r. nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec, poliomyelitis.

Analizę zachorowań na wybrane choroby zakaźne w 2007r. w powiecie zawierciańskim, w województwie śląskim i Polsce przedstawiono w tabeli 1. W analizie posługiwano się danymi z meldunków dwutygodniowych PZH.

Ważnym problemem zdrowotnym w powiecie zawierciańskim są nadal: borelioza oraz zakażenia wirusami HBV i HCV.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w zakresie zapobiegania transmisji zakażeń realizowała zadania wynikające z nadzoru nad prowadzonymi procesami sterylizacji i dezynfekcji w zakładach ochrony zdrowia. Urządzenia sterylizacyjne na suche, gorące powietrze znajdujące się w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej zostały wycofane z użycia. Zakłady zakupiły autoklawy lub zawarły umowę z podmiotami świadczącymi usługi w zakresie sterylizacji parą wodną pod ciśnieniem.

W stacjonarnych zakładach opieki zdrowotnej aktualnie zainstalowanych jest 51 autoklawów. W ramach nadzoru zewnętrznego pracownicy Sekcji Epidemiologii skontrolowali skuteczność sterylizacji testami mikrobiologicznymi w 37 urządzeniach, kontrolując 42 procesy sterylizacyjne. Przeprowadzone badania wykazały prawidłowy przebieg kontrolowanych procesów sterylizacji.

W czasie pełnionego nadzoru nie stwierdzono braków jakościowych i ilościowych zaopatrzenia w środki czystości i preparaty dezynfekcyjne. Zastosowanie preparatów dezynfekcyjnych było odpowiednie do zanieczyszczenia i rodzaju dezynfekowanej powierzchni.

W 2007 roku pracownicy oddziału epidemiologii przeprowadzili 273 kontrole sanitarne w zakładach opieki zdrowotnej. Nie wydano decyzji administracyjnych. Nałożono dwa mandaty karne (w gabinecie stomatologicznym i niepublicznym zakładzie opieki zdrowotnej) z powodu niewłaściwego stanu sanitarno-porządkowego w zakresie sterylizacji i dezynfekcji.

W 2007 r., wzorem lat ubiegłych, urzędy gmin i miast inicjowały wiosenne i jesienne akcje deratyzacyjne.

Tabela 1. Analiza zachorowań na wybrane choroby zakaźne w powiecie zawierciańskim, województwie śląskim i Polsce w 2007 roku

Lp.	Jednostka chorobowa		Powiat zawierciański		Województwo śląskie		Polska	
			A	B	A	B	A	- B
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	18	14,5	838	17,9	11565	30,3
		zakażenia pozajelitowe	-	-	20	0,4	136	0,4
2.	Biegunki u dzieci do lat 2		30	143,0*	2623	312,0*	22683	304,3*
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		8	6,5	832	17,8	3676	9,6
4.	Krzusiec		1	0,8	153	3,3	1984	5,2
5.	Szkarlatyna		7	5,7	2063	44,2	10712	28,1
6.	Róża		23	18,6	445	9,5	b.d.	b.d.
7.	Borelioza z Lyme		60	48,5	1151	24,6	7723	20,3
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		10		635		7061	
9.	Ospa wietrzna		407	329,1	24017	515,1	160089	420,0
10.	Odra		3	2,4	11	0,2	37	0,1
11.	Różyczka: ogółem		75	60,6	5889	126,3	22886	60,0
12.	Wzw typu B		7	5,7	184*	3,9	1460*	3,8
13.	Wzw typu C		4	3,2	301*	6,5	2749*	7,2
14.	Świnka		9	7,3	423	9,1	4146	10,9
15.	Świerzb		48	38,8	1792	38,4	11466	30,1
16.	Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę: ogółem		191	154,4	33835	725,7	374041	981,3
17.	Inne zatrucia	toksyczny efekt kontaktu z jadowitymi zwierzętami	5	4,0	10	0,2	b.d.	b.d.
18.	Gruźlica		28	22,6	b.d.	b.d.	b.d.	b.d.

A - liczba zachorowań na chorobę zakaźną

A* - łącznie z zachorowaniami z koinfekcją HBV/HCV

B - wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100tys. ludności)

B* - wskaźnik zapadalności na biegunki u dzieci do lat 2 (zachorowania/10tys.dzieci do lat 2)

b.d. - brak danych

2. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2007 r. w zakresie chorób zakaźnych przeciwko którym prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne.

Błonica

W 2007 roku w Polsce nie odnotowano zachorowań na błonicę.

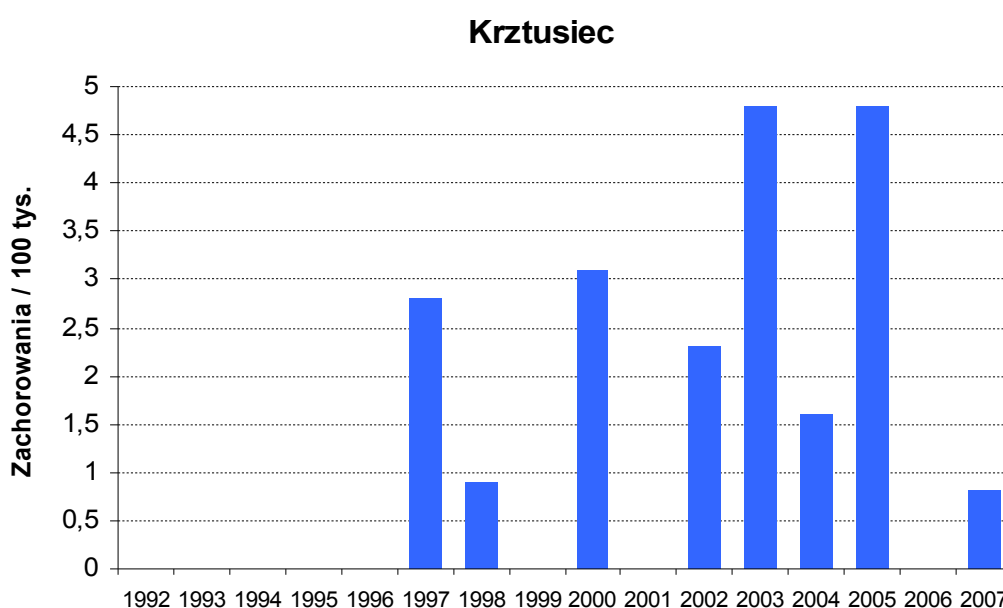
Tęžec

W 2007 roku w powiecie zawierciańskim nie zarejestrowano zachorowań na tęžec, w Polsce odnotowano 19 przypadków zachorowań.

Krztusiec

W powiecie zawierciańskim w analizowanym okresie odnotowano 1 zachorowanie na krztusiec. Zachorowanie wystąpiło u osoby dorosłej z gminy miejsko-wiejskiej Szczekociny. W Polsce odnotowano 1984 przypadki zachorowań na krztusiec, a w województwie śląskim – 153 przypadki. Obserwuje się spadek liczby zachorowań, który może być związany z wprowadzeniem od 2004 roku powszechnych szczepień przypominających przeciw krztuścowi u dzieci w 6. roku życia – szczepionką DTPa (błoniczo-tęžcową z bezkomórkowym składnikiem krztuścowym).

Analizę zachorowań na krztusiec w latach 1992 – 2007 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.



Ostre nagminne porażenie dziecięce (polio) wywołane dzikim wirusem

W Polsce w 2007 roku nie odnotowano zachorowań. W związku z kontynuacją Programu Światowej Organizacji Zdrowia dotyczącego eradykacji zachorowań na poliomyelitis Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi czynny monitoring zachorowań na ostre porażenia wiotkie u dzieci do lat 14 oraz nadzoruje działania profilaktyczne w zakresie wykonania szczepień ochronnych przeciwko poliomyelitis.

W powiecie zawierciańskim w 2007 r. nie odnotowano zachorowań na ostre nagminne porażenie dziecięce i ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat. W Polsce odnotowano 39 przypadków ostrych porażen wiotkich u dzieci w wieku 0-14 lat.

Odra

W Polsce realizowany jest program WHO dotyczący eliminacji odry, w związku z czym monitorowane są wszystkie przypadki podejrzeń zachorowań, pobierane są próbki krwi do badania w kierunku przeciwciał odrowych, a także prowadzony jest szczególny nadzór nad wykonaniem szczepień ochronnych przeciwko odrze.

W powiecie zawierciańskim w 2007 r. odnotowano 3 przypadki zachorowań, które zostały potwierdzone wynikami badań laboratoryjnych. Dane uzyskane z przeprowadzonych wywiadów nie wykazały powiązania epidemiologicznego w w/w przypadkach. Zachorowania wystąpiły u dzieci w wieku: 2, 6 i 8 lat. Dzieci były zaszczepione p/odrze, odstępy czasu od zaszczepienia do zachorowania były zróżnicowane: 1 dziecko zachorowało na odrę po 14 miesiącach od zaszczepienia, 1 dziecko po 5 latach i 10 miesiącach od zaszczepienia, 1 dziecko po 7 latach i 8 miesiącach od zaszczepienia.

W województwie śląskim rozpoznano 11 przypadków zachorowań na odrę, w Polsce - 37.

Różyczka

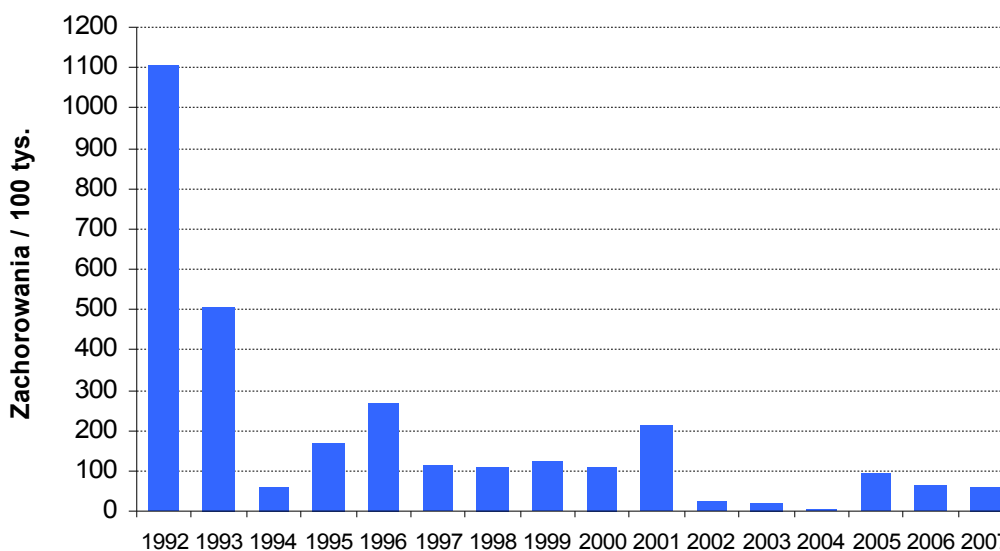
W powiecie zawierciańskim w bieżącym roku nie zarejestrowano przypadków różyczki wrodzonej. Ogółem zarejestrowano 75 przypadków różyczki (44 mężczyzn i 31 kobiet) u osób w wieku 0-44 lat. W 24 przypadkach rozpoznanie różyczki było potwierdzone badaniami laboratoryjnymi, a w 51 przypadkach różyczka była rozpoznana na podstawie objawów klinicznych (w tym u 4 osób wcześniej zaszczepionych).

Odstęp czasu od zaszczepienia do zachorowania były zróżnicowane: 1 dziecko zachorowało na różyczkę po 11 dniach od zaszczepienia, 1 dziecko po 14 miesiącach od zaszczepienia, 1 dziecko po 7 latach od zaszczepienia i 1 dziecko po 11 miesiącach od zaszczepienia.

Najwięcej przypadków zachorowań odnotowano u dzieci w grupie wiekowej 10-14 lat. W województwie śląskim w analizowanym okresie odnotowano ogółem 5889 przypadków zachorowań na różyczkę, a w Polsce 22886.

Analizę zachorowań na różyczkę w latach 1992 – 2007 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.

Różyczka



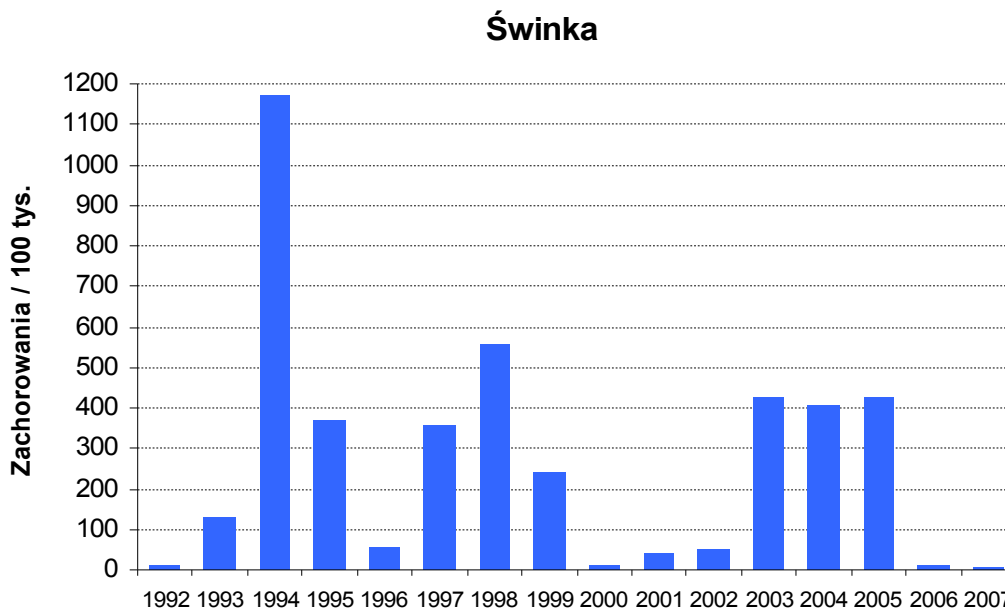
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)

W powiecie zawierciańskim w 2007 r. zarejestrowano 9 przypadków zachorowań na świnkę, w województwie śląskim 423 przypadki, a w Polsce 4146.

Rozpoznane na podstawie objawów klinicznych przypadki zachorowań na świnkę wystąpiły u osób wcześniej nie zaszczepionych.

Od 2006 roku w powiecie zawierciańskim obserwuje się spadek liczby zachorowań na świnkę. Należy spodziewać się dalszej poprawy sytuacji epidemiologicznej w zakresie zachorowań w związku z wprowadzeniem w 2006 r. szczepień ochronnych obowiązkowych u dzieci w 11 i 12 roku życia szczepionką skojarzoną przeciwko odrze, śwince i różyczce.

Analizę zachorowań na świnkę w latach 1992 – 2007 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.

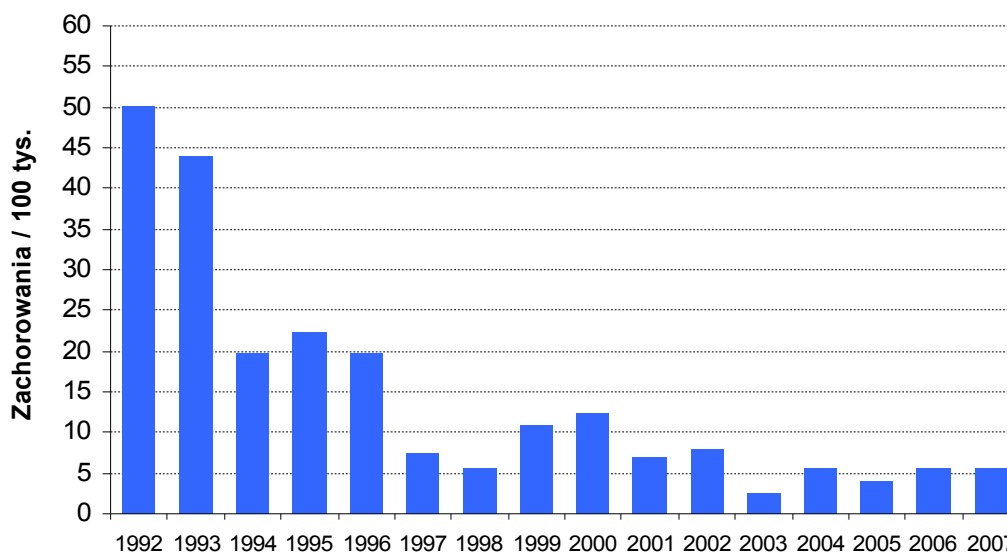


Wirusowe zapalenia wątroby typu B

W analizowanym okresie w Polsce odnotowano (łącznie z zachorowaniami z koinfekcją HBV/HCV) 1460 przypadków zachorowań na wzv typu B, w województwie śląskim 184 a w powiecie zawierciańskim 7; 1 przypadek ostrego wzv B i 6 przypadków przewlekłych wzv typu B.

W 2007 roku do rejestru nosicieli wirusa HBV prowadzonym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu na podstawie wyników badań laboratoryjnych wpisane zostały 34 osoby. W rejestrze nosicieli wirusa HBV prowadzonym od 1986 r. znajduje się 825 osób.

Analizę zachorowań na wzv typu B w latach 1992 – 2007 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.

wzw typu B**Wirusowe zapalenia wątroby typu C**

W 2007 roku w Polsce zarejestrowano (łącznie z zachorowaniami z koinfekcją HBV/HCV) 2749 przypadków zachorowań na wzw typu C, w województwie śląskim 301, a w powiecie zawierciańskim odnotowano 4 przypadki przewlekłych zachorowań na wzw typu C. Wskaźnik zapadalności w powiecie zawierciańskim jest niższy niż w województwie śląskim i w Polsce (tabela 1).

Do rejestru nosicieli wirusa HCV prowadzonego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2007 roku wpisano 36 nosicieli wirusa HCV. W rejestrze osób zakażonych wirusem HCV prowadzonym od 1993 r. znajduje się 147 osób.

Gruźlica

W powiecie zawierciańskim w 2007 r. zarejestrowano 28 przypadków zachorowań na gruźlicę; odnotowane zachorowania rozpoznano u osób dorosłych, nie odnotowano zachorowań na gruźlicę u dzieci i młodzieży, a analiza zachorowań wg płci wykazała, że wśród osób chorych było 23 mężczyzn i 5 kobiet.

Porównując rok 2006 i 2007 stwierdza się niższą liczbę zachorowań w roku 2007 (rok 2006 – 43 przypadki, rok 2007 – 28).

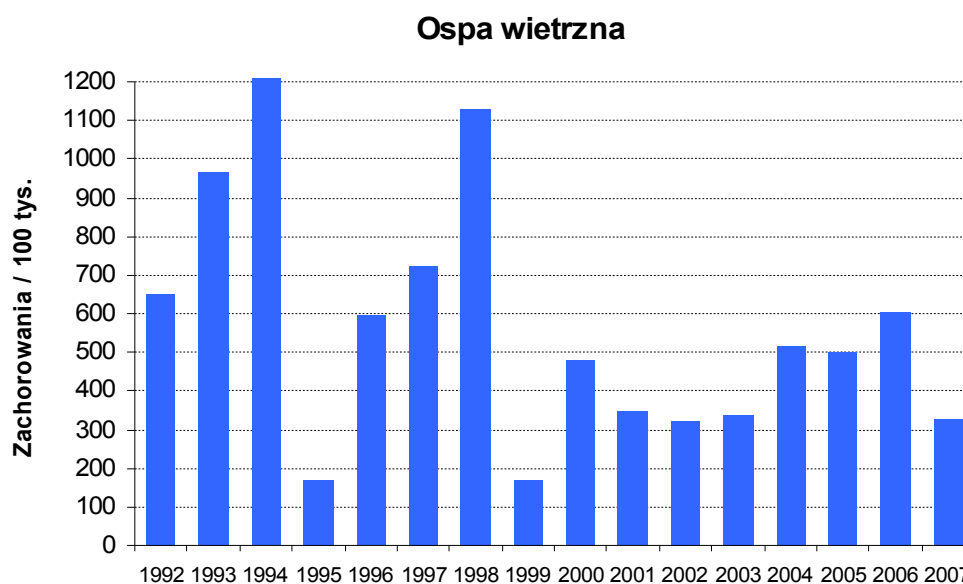
3. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2007 roku w zakresie wybranych chorób zakaźnych.

Ospa wietrzna

Liczbę zachorowań na ospę wietrzną w latach 1999 – 2007, z podziałem na grupy wiekowe na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia poniższa tabela i wykres kołowy.

Tabela 2.

Wiek (ukończone lata)	Liczba zachorowań na ospę wietrzną								
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
0-4	54	159	117	77	126	125	139	173	81
5-14	138	396	283	309	236	429	410	477	274
15-64	27	64	43	27	58	87	74	99	52
65 i więcej	-	-	-	-	-	1	-	3	0
Razem	219	619	443	413	420	642	623	752	407



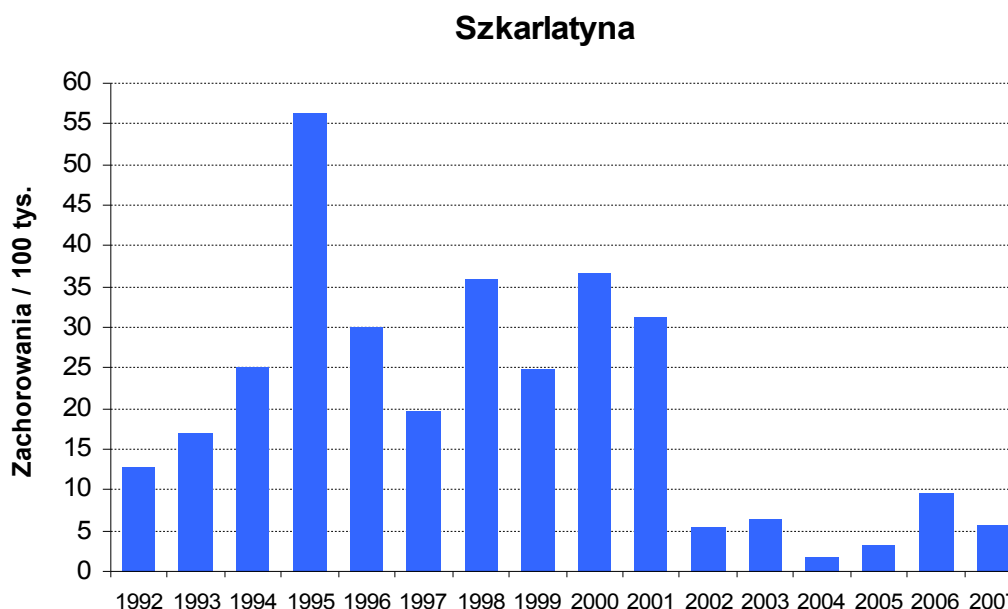
W Polsce 2007 roku odnotowano 160089 zachorowań na ospę wietrzną, w województwie śląskim 24017, a w powiecie zawierciańskim 407.

W 2007 r. w powiecie zawierciańskim stwierdza się spadek liczby zgłoszonych zachorowań oraz niższą zapadalność na ospę wietrzną, niż w województwie śląskim i w Polsce.

Szkarlatyna (płonica)

W Polsce w roku 2007 odnotowano 10712 przypadków zachorowań na szkarlatynę, w województwie śląskim 2063 przypadki, a w powiecie zawierciańskim – 7 przypadków zachorowań.

Analizę zachorowań na szkarlatynę w latach 1992 – 2007 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.



Świerzb

W badanym okresie w Polsce odnotowano 11466 zachorowań na świerzb, w województwie śląskim – 1792, a w powiecie zawierciańskim – 48 przypadków. Wskaźnik zapadalności na świerzb w powiecie zawierciańskim jest wyższy niż w województwie śląskim i w Polsce. W 2007 roku obserwuje się spadek liczby zachorowań na świerzb w stosunku do roku 2006. Najwyższy wskaźnik zapadalności na świerzb wystąpił w gminie miejskiej Zawiercie i wynosił 64,5.

Neuroinfekcje

W 2007 roku w powiecie zawierciańskim odnotowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych spowodowany przez *Staphylococcus aureus*,

1 przypadek wirusowego zapalenia mózgu opryszczkowego, 2 przypadki zapalenia mózgu nie określone i 2 przypadki wirusowych zapaleń mózgu – czynnik etiologiczny przeniesiony przez kleszcze.

Zarejestrowano 1 przypadek zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych wywołany przez *Neisseria meningitidis*. W związku z powyższym pracownicy PSSE w Zawierciu niezwłocznie przystąpili do opracowania zachorowania. Zebrano wywiad epidemiologiczny, ustalono osoby z otoczenia chorego, skierowano osoby z kontaktu do lekarza, prowadzono nadzór nad pobieraniem wymazów z jamy nosowo-gardłowej do badań bakteriologicznych oraz zastosowaniem chemioprophylaktyki. Poinformowano o możliwości szczepień ochronnych. Zabezpieczony materiał biologiczny przekazano do dalszej diagnostyki w Krajowym Ośrodku Referencyjnym ds. Diagnostyki Bakteryjnych Zakażeń Ośrodkowego Układu Nerwowego.

*Tabela 3. Liczba zachorowań i zapadalności na zapalenie mózgu przenoszone przez kleszcze oraz liczba zachorowań i zapadalność na zapalenia mózgu i opon mózgowo-rdzeniowych wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae*, *Neisseria meningitidis*, *Haemophilus influenzae* w powiecie zawierciańskim w latach 2003-2007*

1. Jednostka chorobowa	2003 rok		2004 rok		2005 rok		2006 rok		2007	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
Wirusowe zapalenie mózgu przenoszone przez kleszcze	3	2,4	-	-	-	-	2	1,6	2	1,6
Zapalenie mózgu i opon mózgiwo-rdzeniowych wywołane przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	-	-	2	1,6	1	0,8	-	-	-	-
Zapalenie mózgu i opon mózgowo-rdzeniowych wywołane przez <i>Neisseria meningitidis</i>	-	-	1	0,8	2	1,6	-	-	1	0,8
Zapaleniemózgu i opon mózgowo-rdzeniowych wywołane przez <i>Haemophilus influenzae</i>	-	-	1	0,8	-	-	1	0,8	-	-

A – liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B – wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100 tys. ludności)

Borelioza z Lyme

W 2007 roku w Polsce odnotowano 7723 przypadki zachorowań na boreliozę, w województwie śląskim 1151 przypadków, a w powiecie zawierciańskim 60.

W powiecie zawierciańskim od 2005 roku obserwuje się wzrost liczby zachorowań na boreliozę. Zachorowania w roku 2007 wystąpiły w większości u emerytów/rencistów, jednego rolnika i u jednego leśnika. Zachorowania stwierdzono u osób z gmin: miejskich (Zawiercie, Poręba) – 35 osób, gmin miejsko-wiejskich (Ogrodzieniec, Łazy, Pilica) – 20 osób i gmin wiejskich (Żarnowiec, Kroczyce, Włodowice) – 5 osób.

Wskaźnik zapadalności na boreliozę z Lyme w powiecie zawierciańskim jest wyższy niż województwie śląskim i w Polsce. W związku z powyższym Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu zorganizowała szkolenie „Program profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka w województwie śląskim”, w którym uczestniczyli nauczyciele szkół gimnazjalnych, pielęgniarki środowiska szkolnego oraz pracownicy nadleśnictwa.

Tabela 4. Analiza zachorowań na boreliozę z Lyme w Polsce, województwie śląskim i powiecie zawierciański, w latach 2003 - 2007

	Polska		województwo śląskie		powiat zawierciański	
	A	B	A	B	A	B
2003	3575	9,36	423	9,0	23	18,3
2004	3814	10,0	394	8,4	20	16,0
2005	4409	11,6	535	11,4	30	24,1
2006	6694	17,5	908	19,4	32	25,8
2007	7723	20,3	1151	24,7	60	48,5

A – liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B – wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100 tys. ludności)

Liczby zachorowań na boreliozę z Lyme wg grup wiekowych w powiecie zawierciańskim w latach 2003 – 2007 przedstawia poniższa tabela.

Tabela 5.

Wiek (ukończone lata)	2003 rok	2004 rok	2005 rok	2006 rok	2007 rok
0-4	0	0	2	-	1
5-14	3	3	0	3	1
15-64	18	15	21	25	46
65 i więcej	2	2	7	4	12
Razem	23	20	30	32	60

Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień

W 2007 roku w Polsce rozpoczęto szczepienia u 7061 osób narażonych w związku ze stycznością i narażeniem na wściekliznę, w województwie śląskim u 635 osób, a w powiecie zawierciańskim rozpoczęto szczepienia przeciwko wściekliznie u 10 osób pokąsanych przez zwierzęta.

Grypa

Do PSSE w Zawierciu w 2007 roku zgłoszono 191 zachorowań na grypę i choroby grypopodobne.

W powiecie zawierciańskim od 31 października 2005 r. realizowany jest system nadzoru epidemiologicznego nad grypą SENTINEL, niezbędny do systemu wczesnego ostrzegania w sytuacji epidemii i pandemii wirusa grypy. W systemie tym uczestniczy 5 lekarzy z 5 zakładów opieki zdrowotnej, a programem systemu objęto 7711 pacjentów w różnych grupach wiekowych.

W roku 2007 r. w powiecie zawierciańskim nie stwierdzono występowania wysocepatogennej grypy ptaków wywołanej wirusem H5N1, stwierdzono jednak zachorowania w populacji ptactwa domowego na terenie kraju. Nie stwierdzono przypadków zakażeń u ludzi.

W związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną stanowiącą zagrożenie dla zdrowia publicznego, związaną z wystąpieniem ptasiej grypy na terenie Polski, w PSSE

powołano Zespół który koordynuje działania komórek organizacyjnych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w celu eliminacji zagrożenia.

Zespół Koordynujący Działania w związku z wystąpieniem na terenie Polski przypadków wysocepatogennej grypy ptaków H5N1 u drobiu dokonuje bieżącej oceny sytuacji epidemiologicznej oraz śledzi sytuację epizootyczną na terenie Polski i powiatu zawierciańskiego w kontekście potencjalnego zagrożenia dla zdrowia ludzi jak również realizuje działania mające na celu ochronę zdrowia ludzi, z uwzględnieniem krajowych i międzynarodowych wytycznych, rekomendacji i procedur.

W sezonie grypowym 2007/2008 do końca grudnia 2007 r. zaszczepiło się 1253 osoby – mniej niż w latach poprzednich.

Posocznice

W 2007 roku w powiecie zawierciańskim odnotowano 3 przypadki posocznic: paciorkowcową (*Streptococcus bovis*), gronkowcową (*Staphylococcus aureus*) i 1 wywołaną przez *Neisserię meningitidis*.

W 2007 roku rozpoczęła się społeczna kampania przeciwko meningokokom, mająca na celu zminimalizowanie skutków zagrożenia spowodowanego zakażeniami dwóinką zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych *Neisseria meningitidis*, objęta honorowym patronatem przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

PSSE w Zawierciu aktywnie zaangażowała się w działania edukacyjne i profilaktyczne w tym obszarze – przeprowadzono konferencję szkoleniową dla lekarzy i pielęgniarek POZ, do placówek zdrowotnych przekazane zostały plakaty i ulotki informacyjne.

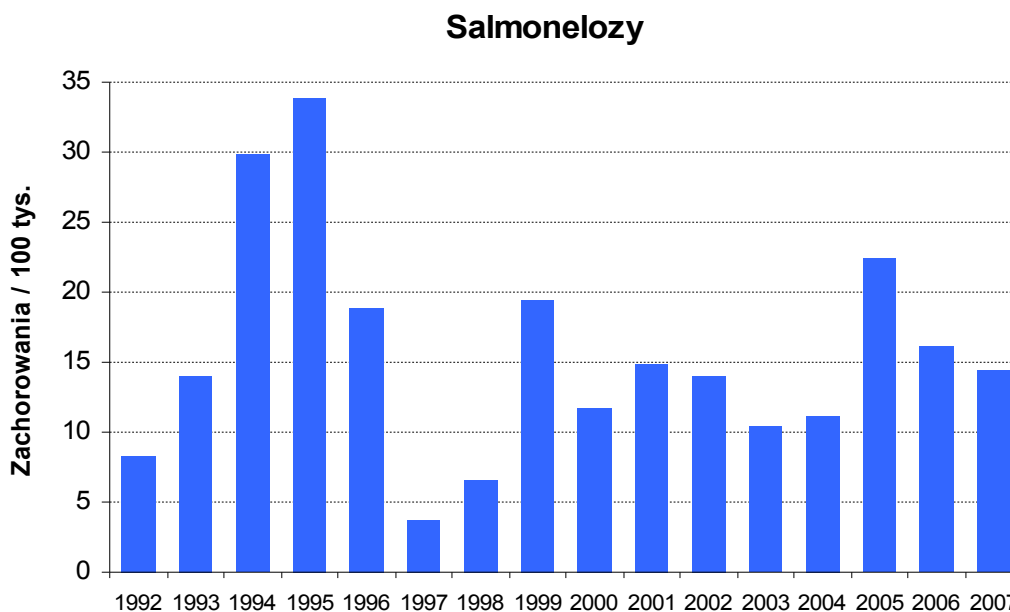
4. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2007 roku w zakresie zakażeń i zatruc pokarmowych.

Zakaźne zatrucia pokarmowe

W 2007 roku w Polsce odnotowano 11565 przypadków zatruc pokarmowych pałeczkami Salmonella, w województwie śląskim – 838 przypadków, a w powiecie zawierciańskim – 18 przypadków.

Do PSSE w Zawierciu ogółem zgłoszono 26 zatruc pokarmowych o etiologii bakteryjnej, hospitalizowano 26 osób, w 18 przypadkach zatruc czynnikiem etiologicznym była Salmonella; w 13 przypadkach – S. Enteritidis, w 1 przypadku – S. Infantisi, w 1 S. Mbandaka i w 3 S. Typhimurium.

Analizę zachorowań na salmonelozę w latach 1992 – 2007 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.



Inne bakteryjne zakażenia jelitowe

W powiecie zawierciańskim w roku 2007 zarejestrowano 1 przypadek zakażenia jelitowego spowodowanego Clostridium difficile.

Dur brzuszny i dury rzekome

W 2007 roku w Polsce zarejestrowano 2 przypadki duru brzuszego
3 przypadki durów rzekomych.

W powiecie zawierciańskim nie zarejestrowano przypadków zachorowań na dur
brzuszny i dury rzekome.

Czerwonka bakteryjna

W 2007 roku w Polsce odnotowano 64 przypadki zachorowań na czerwonkę,
w powiecie zawierciańskim nie odnotowano zachorowań.

Biegunki u dzieci do lat 2

W okresie od 1 stycznia do 31 grudnia w Polsce zarejestrowano 22683 przypadki
biegunek u dzieci do lat 2, w województwie śląskim 2623 przypadki zachorowań,
a w powiecie zawierciańskim 30. W 22 przypadkach zachorowania zostały wywołane
przez rotawirusy, w jednym przez adenowirus.

Wirusowe zapalenia wątroby typu A

W analizowanym okresie w powiecie zawierciańskim nie odnotowano
zachorowań na wzv typu A (w Polsce odnotowano 42 przypadki zachorowań,
a w województwie śląskim – 5).

Tabela 6. Liczby zachorowań i zapadalności na wybrane choroby zakaźne w powiecie zawierciański w latach 2005 -2007

L.p.	Jednostka chorobowa		2005 rok		2006 rok		2007 rok	
			A	B	A	B	A	B
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	28	22,5	20	16,1	18	14,5
		zakażenia pozajelitowe	-	-	1	0,8	-	-
2.	Biegunki u dzieci do lat 2		13	43,3*	16	78,6*	30	143,0*
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		6	4,8	7	5,6	8	6,5
4.	Różycyca		1	0,8	1	0,8	-	-
5.	Krzyszec		6	4,8	-	-	1	0,8
6.	Szkarlatyna		4	3,2	12	9,7	7	5,7
7.	Zapalenia opon mózgowych (ogółem)		3	2,4	2	1,6	2	1,6
8.	Zapalenie mózgu (ogółem)		2	1,6	5	4,0	5	4,0
9.	Róża		25	20,1	24	19,4	23	18,6
10.	Borelioza z Lyme		30	24,1	32	25,8	60	48,5
11.	Styczność i narażenie na wściekliczną/potrzeba szczepień		10		8		10	
12.	Ospa wietrzna		623	500,6	752	606,9	407	329,1
13.	Odra		1	0,8	-	-	3	2,4
14.	Różyczka		119	95,6	78	62,9	75	60,6
15.	Wzw typu B		5	4,0	7	5,6	7	5,7
16.	Wzw typu C		4	3,2	9	7,3	4	3,2
17.	Wzw B+C (zakażenie mieszane)		1	0,8	-	-	-	-
18.	Świnka		528	424,3	12	9,7	9	7,3
19.	Mononukleozą zakaźną		5	4,0	6	4,8	11	8,9
20.	Tasiemczyce		1	0,8	-	-	-	-
21.	Świerzb		83	66,7	85	68,6	48	38,8
22.	Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę		1917	1540,4	561	452,8	191	154,4
23.	Zatrucie naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm	grzybam	2	1,6	-	-	-	-
24.	zatrucia inne zatrucia	lekami, i prep. farmakologicznymi, substancjami biolog.	3	2,4	-	-	1	0,8
		alkoholem	-	-	-	-	-	-
		in. subst., zazwyczaj nie stosowanymi w celach lecznicz.	3	2,4	-	-	-	-
		toksyczny efekt kontaktu z jadowitymi zwierzętami	3	2,4	3	2,4	5	4,0
25.	Toksoplazmoza		-	-	-	-	-	-
26.	Gruźlica		49	39,4	47	37,9	28	22,6
27.	Lamblioza /giardioza/		2	1,6	3	2,4	1	0,8
28.	Posocznica		3	2,4	-	-	3	2,4
29.	Glistnica		2	1,6	6	4,8	3	2,4
30.	Owsica		6	4,8	5	4,0	4	3,2



31.	Zapalenie płuc o etiologii zakaźnej	2	1,6	8	6,4	9	7,3
-----	-------------------------------------	---	-----	---	-----	---	-----

A – liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B – wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100tys. ludności)

B* - wskaźnik zapadalności na biegunki u dzieci do lat 2 (zachorowania/10tys.dzieci do lat 2)

Tabela 7. Wybrane choroby zakaźne w powiecie zawierciańskim w 2007 roku

Jednostka chorobowa			1. Gminy miejskie		2. Gminy miejsko-wiejskie				3. Gminy wiejskie				RAZEM
			Zawiercie	Poręba	Ogrodzieniec	Łazy	Pilica	Szczekociny	Żarnowiec	Kroczyce	Włodowice	Irządze	
Salmonellozy	zatrucia pokarmowe	A	9	1	2	3	-	-	1	-	1	1	18
		B	17,1	11,4	21,0	18,8	-	-	20,2	-	18,9	34,7	14,5
	zakażenia pozajelitowe	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Szkarlatyna		A	3	-	-	2	-	-	-	1	1	-	7
	B	5,7	-	-	12,5	-	-	-	15,9	18,9	-	5,7	
Gruźlica		A	13	1	2	4	1	2	1	2	2	-	28
	B	24,7	11,4	21,0	25,0	11,1	24,1	20,2	31,8	37,8	-	22,6	
Zapalenie opon mózgowych		A	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2
	B	1,9	-	-	-	-	-	-	-	18,9	-	1,6	
Róża		A	10	1	1	4	1	1	2	1	2	-	23
	B	19,0	11,4	10,5	25,0	11,1	12,1	40,4	15,9	37,8	-	18,6	
Ospa wietrzna		A	351	6	9	9	17	3	-	1	10	1	407
	B	666,1	68,5	94,7	56,3	188,2	36,2	-	15,9	189,0	34,7	329,1	
Różyczka		A	32	18	-	22	-	-	-	-	3	-	75
	B	60,7	205,5	-	137,6	-	-	-	-	56,7	-	60,6	
Wzw „B”		A	3	1	1	-	1	-	-	-	-	1	7
	B	5,7	11,4	10,5	-	11,1	-	-	-	-	-	34,7	5,7
Wzw „C”		A	2	-	1	-	-	-	-	-	1	-	4
	B	3,8	-	10,5	-	-	-	-	-	18,9	-	3,2	
Wzw B+C (zakażenie mieszane)		A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Świnka		A	1	-	-	3	-	3	-	1	1	-	9
	B	1,9	-	-	18,8	-	36,2	-	15,9	18,9	-	7,3	
Mononukleoza zakaźna		A	6	-	1	1	-	-	1	-	2	-	11
	B	11,4	-	10,5	6,2	-	-	20,2	-	37,8	-	8,9	
Tasiemczyce		A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Świerzb		A	34	2	-	2	2	1	-	3	4	-	48
	B	64,5	22,8	-	12,5	22,2	12,1	-	47,7	75,6	-	38,8	
Styczność i narażenie na wścieklicznę/potrzeba szczepień		A	6	-	-	3	1	-	-	-	-	-	10



Epidemiologia

A – liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B – wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100tys. ludności)

5. Szczepienia ochronne.

Program Szczepień Ochronnych (PSO) jest corocznie opracowywany na podstawie komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego, zaś organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorują jego realizację.

W 2007 roku szczepienia ochronne przeciwko chorobom zakaźnym prowadzono zgodnie z załącznikiem do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27 marca 2007 r. zmieniającym Komunikat w sprawie zasad przeprowadzania szczepień ochronnych przeciw chorobom zakaźnym w 2006 r. W Programie Szczepień Ochronnych na rok 2007, wprowadzone zostało szczepienie przeciw *Haemophilus influenzae* typu b (Hib) u dzieci w 1. i 2. roku życia. Szczepienia te wcześniej wykonywane były wyłącznie u dzieci z rodzin wielodzietnych i w domach dziecka, tj. w grupach największego ryzyka wystąpienia inwazyjnych zakażeń Hib.



Na terenie powiatu zawierciańskiego obowiązkowe szczepienia ochronne wykonywano w punktach szczepień, w poradniach POZ i szkołach u dzieci i młodzieży w wieku 0 – 20 lat przeciwko chorobom zakaźnym takim jak: wzw typu B, gruźlica, błonica, tężec, krztusiec, poliomyelitis, odra, świnka i różyczka oraz szczepienia przeciw zakażeniu *Haemophilus influenzae*.

Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Zawierciu w 2007 r. nadzorowała wykonanie szczepień ochronnych w 55 punktach szczepień. Na skutek zmian w organizacji wykonywania szczepień liczba nadzorowanych punktów szczepień na terenie powiatu zawierciańskiego uległa zmniejszeniu o 11 w porównaniu do 2006 r., co wynikało z przeniesienia 11 punktów zlokalizowanych w szkołach do poradni POZ (w których zadeklarowani są uczniowie). Nadal utrzymano szczepienia w 19 szkołach.

W ramach nadzoru nad szczepieniami w 2007 r. przeprowadzono 128 kontrole w zakresie oceny prowadzenia i wykonania szczepień ochronnych. W zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2007 r. nie zostały zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne.

Na podstawie posiadanych danych od świadczeniodawców – rocznego sprawozdania ze szczepień ochronnych – dokonano analizy stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży w powiecie zawierciańskim w 2006 r.

Wykazała ona, że wykonanie szczepień ochronnych przeciwko chorobom zakaźnym przebiegało z opóźnieniem u dzieci i młodzieży w pierwszym roku rozpoczynającym cykl danych szczepień ochronnych, oraz fakt niskiego wykonania szczepień ochronnych przeciwko tężcowi i błonicy u młodzieży z rocznika 1987 (rocznik ten jest ostatnim rocznikiem, który w 2006 r. podlegał obowiązkowym szczepieniom ochronnym zgodnie z PSO). W wyniku przeprowadzonego porównania wykonania szczepień ochronnych w powiecie zawierciańskim i województwie śląskim w roku 2006 PSSE w Zawierciu podjęła następujące działania:

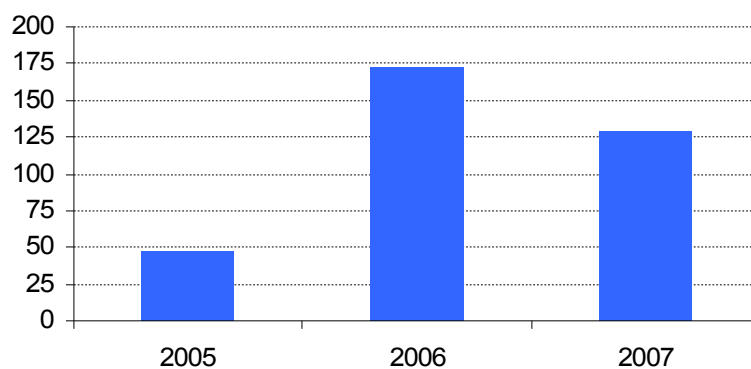
- dokonano szczegółowej analizy wykonania szczepień ochronnych we wszystkich punktach szczepień znajdujących się na terenie powiatu,
- wzmożono nadzór nad wykonawstwem szczepień w zakładach opieki zdrowotnej, w których stwierdzono niższy odsetek wykonania szczepień w 2006 roku niż w roku 2005 (17-cie placówek),
- zorganizowano spotkanie z pracownikami POZ, na którym dokładnie omówiono wykonawstwo szczepień,
- zobowiązano zakłady opieki zdrowotnej do udzielenia informacji pisemnej dotyczącej wyjaśnienia przyczyny niskiego wykonania szczepień w 2006 roku, oraz wdrożenia programu naprawczego.

Przeprowadzone kontrole sanitarne w roku 2007 wykazały wyszczepienie dzieci zaległych roczników.

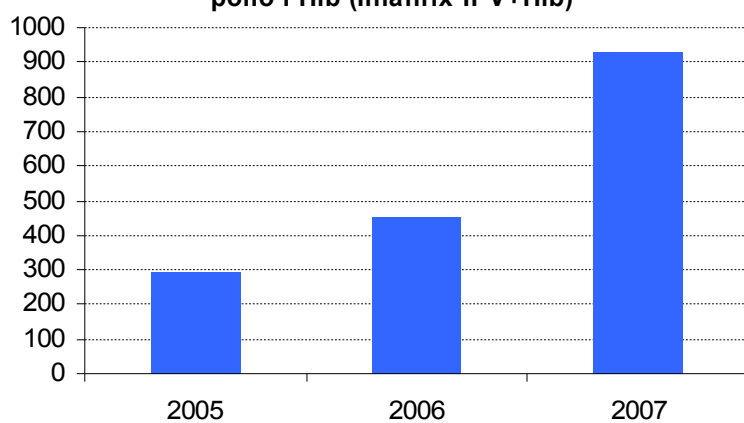
Dokonano również analizy wykonawstwa szczepień zalecanych dla dzieci i młodzieży – niefinansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia. Zaobserwowano znaczny wzrost szczepienia dzieci szczepionkami skojarzonymi, wykonywanymi zamiast szczepień objętych PSO oraz wzrost wykonawstwa szczepień szczepionkami zalecanymi w PSO.

Na wykresach przedstawiono porównanie wykorzystania w/w szczepionek w latach 2005, 2006, 2007.

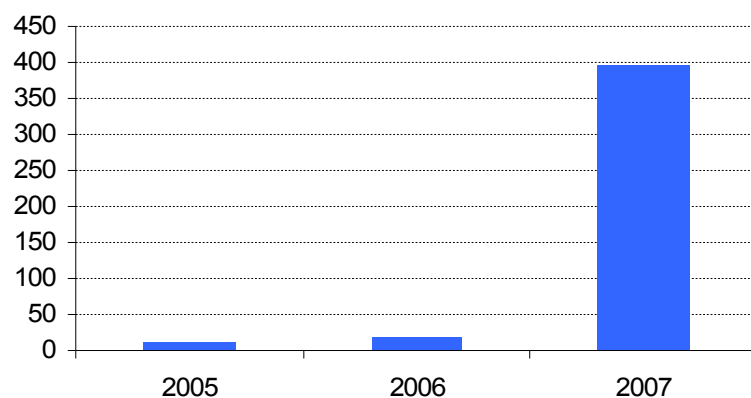
**Szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi
(Infanrix DTPa, Tripacel)**



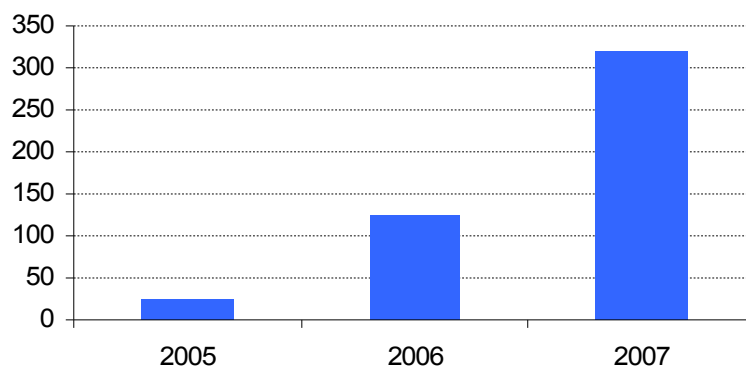
**Szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi,
polio i Hib (Infanrix IPV+Hib)**



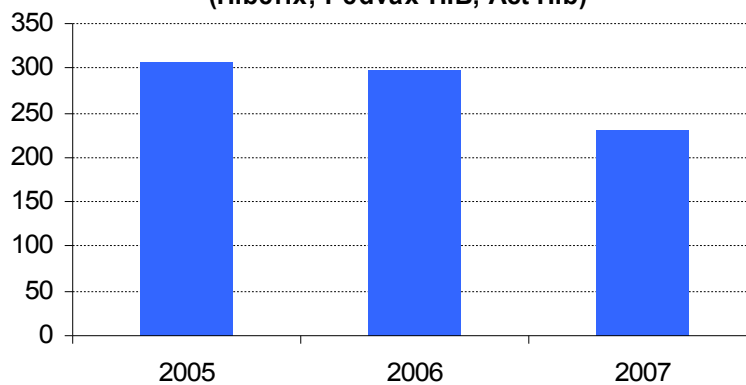
**Szczepionka p/Streptococcus Pneumoniae
(Prevenar, Pneumo 23)**



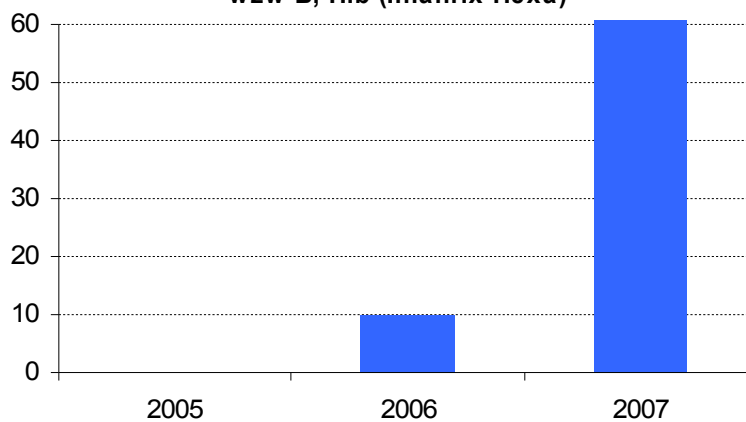
Szczepionka p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, Hib (Pentaxim)



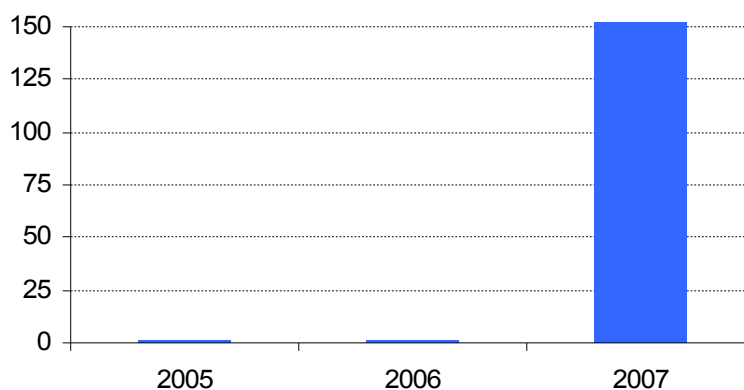
Szczepionka p/ Haemophilus influenzae typu b (Hiberix, Pedvax-HIB, Act-Hib)



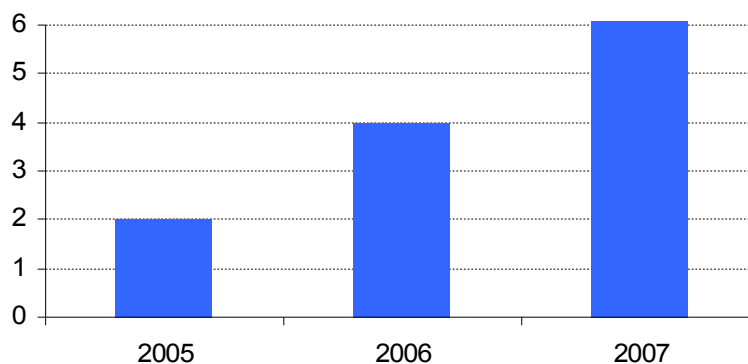
Szczepionka p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, wzv B, Hib (Infanrix Hexa)



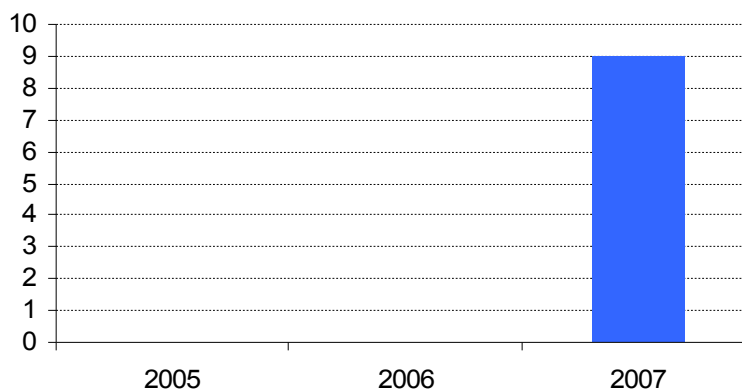
Szczepionka p/ Neisseria Meningitidis (Neis Vac "C")



Szczepionka p/ kleszczowemu zapaleniu mózgu (FSME-IMMUN)



Szczepionka p/ rotawirusom (Rotarix)



6. Wnioski.

1. Sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych w analizowanym okresie była, podobnie jak w roku ubiegłym, dobra i nie stanowiła zagrożenia zdrowotnego dla mieszkańców powiatu zawierciańskiego. Dokonana analiza wykazała, że w powiecie zawierciańskim w badanym okresie wystąpiły wyższe wskaźniki zapadalności na: boreliozę z Lyme, świerzb, różę, odrę i Wzw typu B w porównaniu do wskaźników zapadalności w województwie śląskim i Polsce.
2. W 2007 roku PSSE w Zawierciu aktywnie włączyła się w społeczną kampanię przeciwko meningokokom, mającą na celu zminimalizowanie skutków zagrożenia spowodowanego zakażeniami dwoinką zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych *Neisseria Meningitidis*.
3. Przeprowadzone kontrole sanitarne w zakresie szczepień ochronnych potwierdziły wdrożenie programów naprawczych i wyszczepienie dzieci z zaległych roczników. W związku z tym, że na terenie powiatu zawierciańskiego zostały zlikwidowane punkty szczepień (11 punktów szczepień na terenie szkół), w roku 2007 został wzmożony nadzór nad szczepieniami.
4. Zaobserwowano wzrost szczepienia dzieci szczepionkami skojarzonymi, wykonanymi zamiast szczepień objętych PSO oraz wzrost szczepień szczepionkami zalecanymi w PSO.

1. Stan sanitarny

W roku 2007 w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności znajdowało się 1140 zakładów, z czego skontrolowano 906, w tym 6 miejsc obrotu przedmiotami użytku.

We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 1385 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli w miejscach obrotu przedmiotami użytku.

W 818 zakładach przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego jednolitą metodą w całym kraju, według arkuszy oceny stanu sanitarnego. Wszystkie oceniane zakłady uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami.

Przeprowadzono 138 kontroli interwencyjnych oraz 429 kontroli tematycznych i sprawdzających.

W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 464 próbki żywności oraz 6 próbek przedmiotów użytku. Nie odpowiadały wymogom prawa żywnościowego 3 próbki, tj. 0,6%.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2007 r. wydano:

- 186 decyzji zatwierdzających zakład,
- 83 decyzje zarządzające, w tym 4 zakazujące wprowadzenia środków spożywczych do obrotu,
- 15 upomnień,
- za uchybienia natury sanitarno-porządkowej osoby odpowiedzialne ukarano 138 grzywnami w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 18710,00 PLN.

W związku z licznymi zapytaniem interesantów osobiście lub przez telefon udzielono łącznie 693 informacji.

Tabela 1. Liczba zakładów objętych nadzorem w latach 2006 i 2007

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian (+/-)
	2006	2007	
Obiekty ogółem	1286	1416	+
Zakłady produkcji żywności	77	72	-
Obiekty obrotu żywnością	742	753	+
w tym:			
środkami transportu	197	276	+
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	197	213	+
w tym:			
zakłady małej gastronomii	144	148	-
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	80	96	+
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	0	-
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	8	6	-
Zakłady produkujące, konfekcjonujące kosmetyki	0	0	-
Obiekty obrotu kosmetykami	5	6	+

Wykres 1. Porównanie liczby obiektów według rodzaju działalności w latach 2006 – 2007

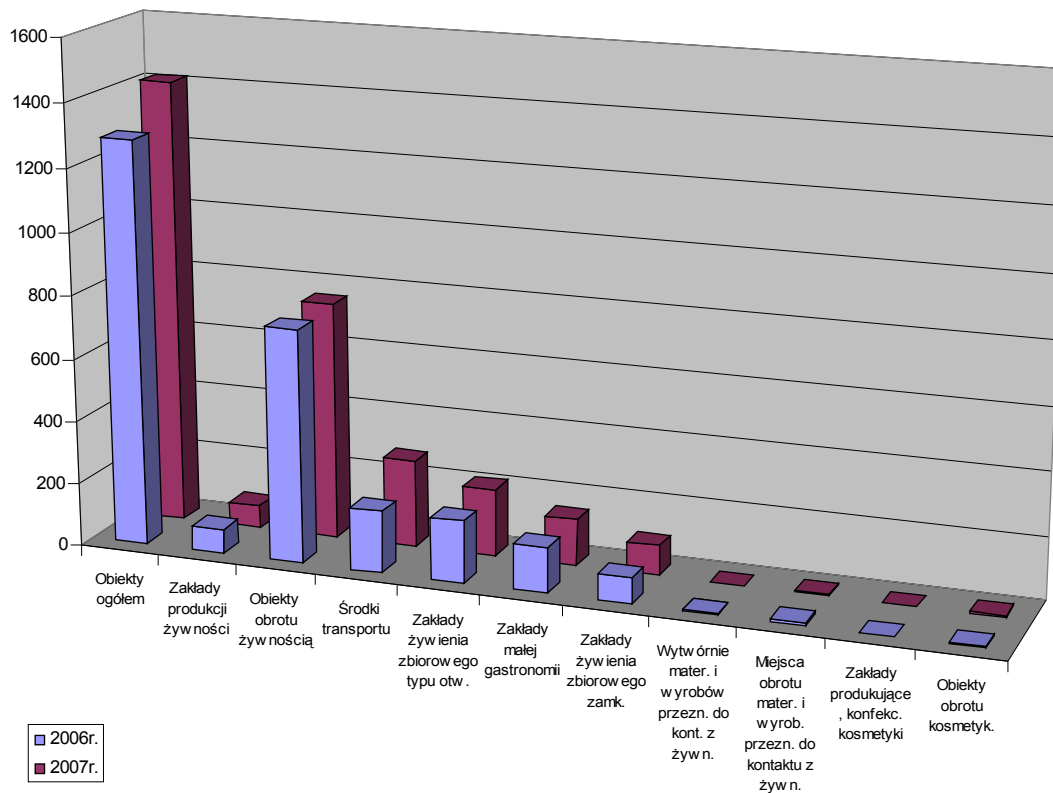


Tabela 2. Działania kontrolne i represyjne w latach 2006 – 2007 cz. 1

Rok	Liczba obiektów zarejestrowanych	Skontrolowano Obiektów	%	Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	%	Obiekty uznane za złe	%	Liczba kontroli	Wskaźnik częstości kontroli
2007	1416	906	64,0	818	57,8	0	0	1375	1,03
2006	1286	904	70,3	744	57,9	1	0,08	1527	1,19

Wykres 2. Działania kontrolne i represyjne w latach 2006 - 2007 cz. 1

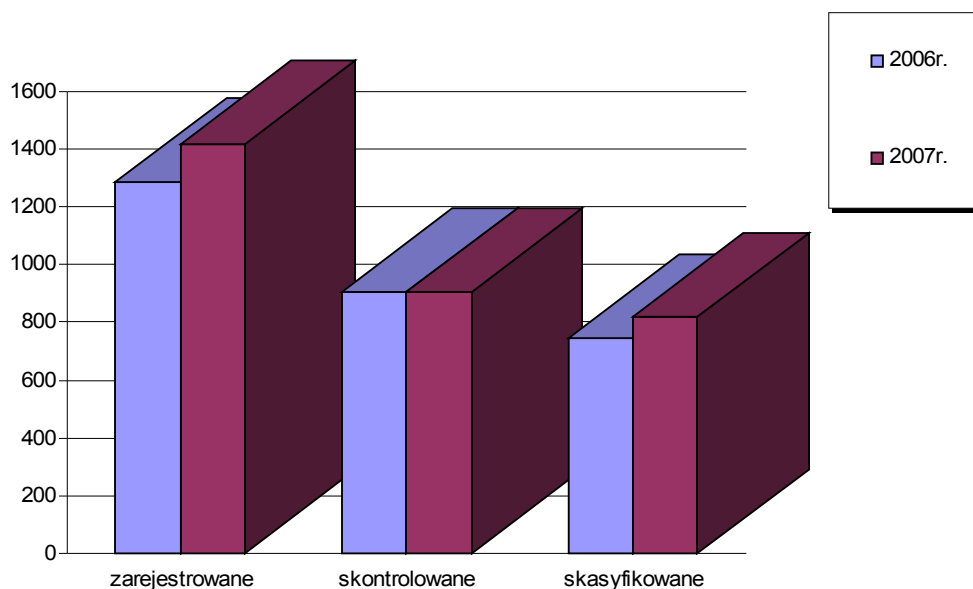
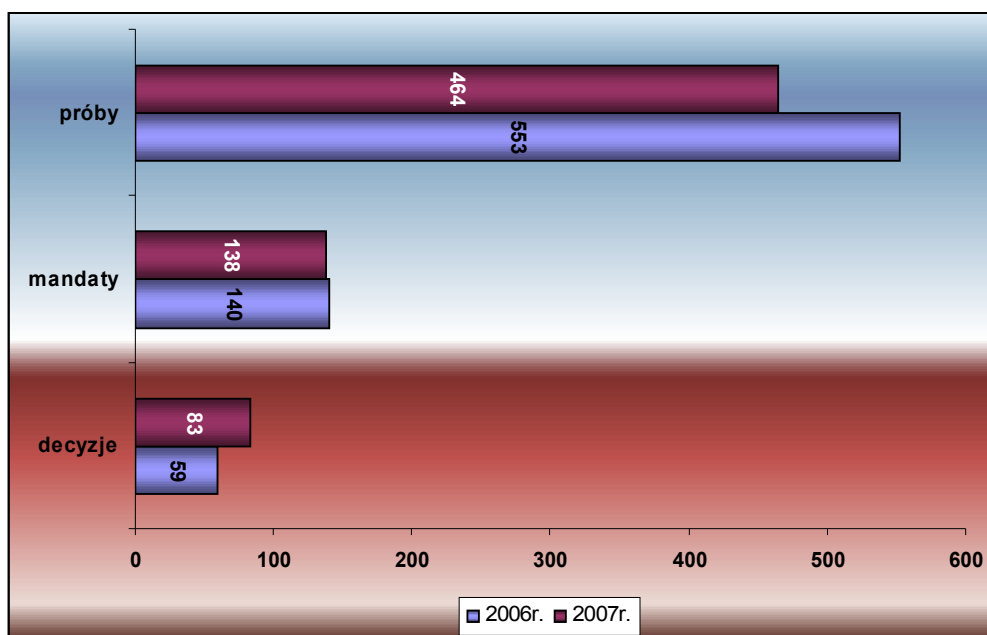


Tabela 3. Działania kontrolne i represyjne w latach 2006– 2007 cz. 2

Rok	Decyzje adm.	Mandaty	Kwota ogółem	Kwota Średnia	Próby zbadane	Próby kwest.	%	Próby sanit.	Próby sanit. kwest.	%
2007	83	138	18710,00	135,6	464	3	0,6	5	-	-
2006	59	140	16170,00	115,5	553	45	8,14	17	-	-

Wykres 3. Działania kontrolne i represyjne w latach 2006 – 2007, cz. 2



Zakłady produkcji żywności

W roku 2007 zarejestrowanych było 77 zakładów produkcji, z czego skontrolowano 75 zakładów. Zatwierdzono 8 zakładów.

Stan sanitarno-techniczny zakładów oceniono na podstawie obowiązujących arkuszy ocen. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami.

Tabela 4. Stan sanitarny zakładów produkujących żywność w roku 2006 i 2007

Lp.	Obiekty	Liczba obiektów skontrolowanych w 2006 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2007 roku		
		ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
1	Wytwórnice Lodów	2	-	-	1	-	-
2	Piekarnie	32	-	-	31	-	-
3	Automaty do lodów	7	-	-	8	-	-
4	Ciastkarnie	17	-	-	17	-	-
5	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	-	-	-	-	-	-
6	Przetwórnice owocowo-warzywne	3	-	-	3	-	-
7	Wytwórnice napojów bezalkoholowych	3	-	-	3	-	-
8	Browary	1	-	-	1	-	-
9	Wytwórnice używek						
10	Zakłady Garmazeryjne	-	-	-	-	-	-
11	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	2	-	-	2	-	-
12	Wytwórnice makaronów	1	-	-	1	-	-
13	Wytwórnice koncentratów spożywczych	2	-	-	2	-	-
14	Wytwórnice środków dietetycznych	-	-	-	-	-	-
15	Inne wytwórnice żywności	5			3	-	-
	Obiekty ogółem	75	-	-	72	-	-

Stan sanitarno-higieniczny obiektów produkcji żywności na terenie powiatu zawierciańskiego jest zróżnicowany. Zakłady małe i średnie mieszczące się w budynkach mieszkalnych w zwartych zabudowach miast, w domach jednorodzinnych na wsi, lub w pawilonach gminnych spółdzielni, w większości przypadków pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji (niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów GMP/GHP/HACCP). Część obiektów (piekarnie) spełnia jedynie niezbędne minimum wymogów sanitarnych, a możliwość ich modernizacji ograniczona jest lokalizacją i małą powierzchnią użytkową.

Najczęściej stwierdzane uchybienia to m.in.:

- niewłaściwa funkcjonalność i zły stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku,

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

- brak opracowanych, wdrożonych procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom przepisów prawa żywnościowego.

W 2007 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano 15 próbek żywności do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Wszystkie próbki spełniały wymogi prawa żywnościowego.

Piekarnie

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli znajduje się 31 piekarni. Wszystkie zostały skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami.

We wszystkich zakładach zostały opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP, zwiększyła się liczba zakładów, które wdrożyły system HACCP.

Wydano 7 decyzji administracyjnych, którymi zobowiązano właścicieli piekarni do poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów: odnowienia pomieszczeń, wymiany zniszczonego sprzętu produkcyjnego, zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników oraz opracowania, wykonania i utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP. Zalecenia decyzji zostały wykonane.

Za stwierdzone uchybienia nałożono 6 grzywien w drodze mandatu karnego. Karanie mandatowe stosowano głównie za brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu, brudny sprzęt produkcyjny oraz brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu zatrudnionego przy produkcji pieczywa.

Ciastkarnie

Na terenie powiatu zawierciańskiego prowadzi działalność 17 ciastkarni. W 2007 r. wszystkie zostały skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego, wszystkie uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami. W zakładach wdrożono zasady GHP/GMP. W 11 ciastkarniach wdrożono system HACCP, a w 6 rozpoczęto jego wdrażanie.

W ciastkarniach prowadzona jest identyfikowalność dostawców surowców. Na używane surowce pochodzenia zwierzęcego zakłady posiadają handlowe dokumenty identyfikacyjne. Stan sanitarny ciastkarni ulega systematycznej poprawie poprzez

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

modernizację pomieszczeń, wyposażenie zakładów w odpowiednie urządzenia i sprzęt oraz środki transportu do przewozu gotowego wyrobu.

Wydano 1 decyzję zarządzającą poprawę stanu technicznego sprzętu i wyposażenia.

Automaty do lodów

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli znajduje się 8 automatów do lodów. Wszystkie zostały skontrolowane. Ich stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. We wszystkich wdrożono zasady GHP/GMP, a w 4 wdrożono system HACCP.

Przetwórnice owocowo-warzywne

W rejestrze znajdują się 3 przetwórnice owocowo-warzywne. Wszystkie zostały skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. We wszystkich wdrożono system HACCP. Stan sanitarno-techniczny przetwórnicy owocowo-warzywnej był zgodny z obowiązującymi przepisami. Pobrano 2 próbki przedmiotów użytku do badań laboratoryjnych. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

Wytwórnice naturalnych wód źródłanych

W rejestrze znajdują się 2 wytwórnice naturalnych wód źródłanych. Zostały one skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego, otrzymały ocenę – zgodny z wymaganiami.

W wytwórnicy tych został wdrożony system HACCP.

Stan sanitarno-techniczny wytwórnicy wód źródłanych nie budził zastrzeżeń. Wytwórnice posiadają zaopiniowane środki transportu do przewozu wyrobu gotowego.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

W rejestrze znajdują się 2 wytwórnice koncentratów spożywczych. Zostały one skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami. Zakłady te mają wdrożony system HACCP.

Wydano 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu i używania do produkcji substancji pomagających w przetwarzaniu po upływie terminu przydatności do spożycia oraz nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego za niewłaściwe warunki higieniczne. Pobrano 10 próbek do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych. Próbkę spełniały wymogi prawa żywnościowego.

Wytwórnice lodów

W rejestrze znajduje się 1 wytwórnia lodów. Została skontrolowana i oceniona na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i otrzymała ocenę – zgodny z wymaganiami.

W wytwórni lodów wdrożono system HACCP.

Stan sanitarno-techniczny wytwórni lodów był zgodny z obowiązującymi przepisami.

Browary

W rejestrze znajduje się 1 browar. Został skontrolowany i oceniony na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Zakład ma wdrożony system HACCP.

Wydano 1 decyzję zarządzającą odnowienie pomieszczeń magazynowych oraz przeprowadzenie dezynsekcji. Nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego za nieprawidłowe warunki przechowywania surowców i obecność w magazynie szkodników zbożowo-mącznych.

Podjęte działania PIS spowodowały poprawę stanu sanitarno-technicznego browaru.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych

W rejestrze znajduje się 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych. Została skontrolowana i oceniona na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego.

Stan sanitarno-techniczny wytwórni nie budził zastrzeżeń.

Zakład ma wdrożony system HACCP.

Wytwórnice makaronów

W rejestrze znajduje się 1 wytwórnia makaronów. Została skontrolowana i oceniona na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego uzyskując ocenę – zgodny z wymaganiami.

Stan sanitarno-techniczny wytwórni nie budził zastrzeżeń. Zakład ma wdrożony system HACCP.

Pobrano 1 próbkę substancji dodatkowych do badań laboratoryjnych fizykochemicznych. Próbkę nie podlegała kwestionowaniu.

Wytwórnice substancji dodatkowych

W rejestrze znajduje się 1 wytwórnia substancji dodatkowych. Zakład został skontrolowany i oceniony na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego uzyskując ocenę – zgodny z wymaganiami.

Wytwórnia ma wdrożony system HACCP.

Inne wytwórnice żywności

W rejestrze znajduje się wytwórnia żurku oraz 2 zakłady pakowania słonecznika. Skontrolowano i oceniono 1 zakład pakowania słonecznika, który uzyskał ocenę – zgodny z wymaganiami. W zakładzie wdrożono zasady GHP/GMP. Stan sanitarno-techniczny zakładu nie budził zastrzeżeń.

Obiekty obrotu żywnością

W rejestrze znajdują się 753 zakłady obrotu żywnością. W roku 2007 zatwierdzono 99 i skontrolowano 501 obiektów prowadzących działalność w zakresie obrotu środkami spożywczymi na terenie powiatu zawierciańskiego.

Tabela 5. Stan sanitarny obiektów obrotu żywnością w roku 2006 i 2007

Obiekty	Liczba obiektów skontrolowanych w 2006 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2007 roku		
	Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
Sklepy spożywcze	379	1	0,26	408	-	-
Kioski spożywcze	33	-	-	36	-	-
Magazyny hurtowe	44	-	-	42	-	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	-	-	-	6	-	-
Środki transportu	83	-	-	49	-	-
Inne obiekty obrotu	16	-	-	9	-	-
Obiekty ogółem	555	1	0,18	550	-	-

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Najczęściej występujące nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego:

- niewystarczająca powierzchnia sali sprzedaży w stosunku do ilości sprzedawanych środków spożywczych,
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny zapleczy magazynowych.

Nieprawidłowości natury higienicznej to głównie:

- brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego żywności łatwo psującej się,
- brak higieny podczas podawania i/lub pakowania żywności,
- brak prawidłowych zapisów kontroli wewnętrznej,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak czystości i porządku.

Ogółem w miejscach obrotu pobrano do badań 436 próbek żywności, z czego zdyskwalifikowano 3 próbki tj. 0,7 %

Niezgodne z wymogami prawa żywnościowego były przetwory owocowo-warzywne z uwagi na przekroczenie dopuszczalnej zawartości substancji konserwujących.

Zastrzeżenia budziły nieprawidłowości natury higienicznej:

- brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego żywności łatwo psującej się,
- brak higieny podczas podawania i/lub pakowania żywności,
- brak prawidłowych zapisów kontroli wewnętrznej,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak czystości i porządku.

Sklepy spożywcze

W rejestrze znajduje się 635 sklepów, w tym 15 supermarketów. Skontrolowano 408 sklepów, 381 oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Wszystkie uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami.

W 384 sklepach wdrożono zasady GHP, a w 291 wdrożono system HACCP, w tym w 15 supermarketach.

Stan sanitarny sklepów ulega systematycznej poprawie z uwagi na doposażenie sklepów w nowoczesne urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, prowadzone prace modernizacyjne oraz wprowadzanie zasad dobrej praktyki higienicznej.

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Do większości sklepów środki spożywcze dowożone są środkami transportu producentów lub hurtowników, jak również samochodami właścicieli sklepów, które są przystosowane do przewozu środków spożywczych.

Wydano 51 decyzji administracyjnych, w tym 3 zakazujące wprowadzenia do obrotu środków spożywczych nie oznakowanych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia. 48 decyzji zostało wykonanych, 3 decyzje zarządzają wykonanie zaleceń w 2008r.

Pobrano do badań laboratoryjnych 361 próbek żywności. 3 próbki nie odpowiadały wymogom prawa żywnościowego. Kwestionowano 1 próbkę kapusty kwaszonej oraz 2 próbki pieczarek z uwagi na przekroczenie ilości substancji konserwujących. Producenci tych środków spożywczych pochodzą spoza powiatu zawierciańskiego. Akta sprawy zostały przekazane do właściwych PPIS.

W wyniku podjętych działań w większości sklepów wyegzekwowano wdrożenie zasad GHP, zainstalowanie umywalek do mycia rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną, prawidłową sprzedaż artykułów bez opakowań jednostkowych.

Nałożono 73 grzywny w drodze mandatu karnego z uwagi na:

- brak zabezpieczenia żywności bez opakowań jednostkowych przed zanieczyszczeniami,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności łatwo psującej się,
- niewłaściwy stan higieny w pomieszczeniach magazynowych i salach sprzedaży,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Kioski spożywcze

W rejestrze znajduje się 51 kiosków, w tym 19 kiosków na targowiskach sprzedające mięso oraz 14 sprzedające inne środki spożywcze na targowiskach.

W 2007 r. zatwierdzono 9 kiosków. Skontrolowano i oceniono zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego 36 kiosków. Wszystkie otrzymały ocenę – zgodny z wymaganiami.

W szkołach prowadzi działalność 6 kiosków, które oferują uczniom pieczywo cukiernicze, chipsy, słodczyce oraz napoje.

Stan sanitarny kiosków ulega systematycznej poprawie z uwagi na wykonanie decyzji wydanych w latach ubiegłych, prowadzone na bieżąco prace modernizacyjne oraz wprowadzane zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Nałożono 4 grzywny w drodze mandatu karnego z uwagi na brak czystości i porządku, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie.

Magazyny hurtowe

W rejestrze znajduje się 49 magazynów hurtowych, oceniono 42 hurtownie. Otrzymały ocenę – zgodny z wymaganiami. Wszystkie hurtownie wdrożyły zasady GHP, a 24 mają wdrożony system HACCP. Wydano 3 decyzje zarządzające doprowadzenie bieżącej wody ciepłej i zimnej przy umywalkach do mycia rąk, odnowienie pomieszczeń oraz wykonania i utrzymania stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP. Zalecenia decyzji zostały wykonane.

Nałożono 9 grzywien w drodze mandatu karnego za brak czystości i porządku, nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących przy obrocie żywnością. Większość hurtowni prowadzi dystrybucję środków spożywczych własnym transportem odpowiednio przystosowanym do ich przewozu.

Obrót żywnością w systemie targowiskowym, obnośnym i obwoźnym.

W 2007 r. nadzorem sanitarnym objęto 7 targowisk. Zgodnie z harmonogramami kontroli targowisk przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej, przy współudziale Policji i Straży Miejskiej 22 kontrole miejsc obrotu środkami spożywczymi na targowiskach.

Wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące m. innymi:

- zapewnienie wody bieżącej ciepłej i zimnej na terenie targowiska,
- wydzielenie toalety dla osób wykonujących prace przy obrocie żywnością,
- zapewnienie właściwych, szczelnie zamykanych pojemników na odpady.

Wszystkie zalecenia decyzji zostały wykonane.

W 2007 r. nie zanotowano interwencji dotyczących handlu obwoźnego w miejscowościach wiejskich.

Nadzór nad obrotem grzybami

W 2007 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w czasie kontroli obrotu grzybów świeżych i suszonych.

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Kontrole w czasie sezonowej sprzedaży grzybów świeżych prowadzono pod kątem posiadania stosownych atestów. Istniała możliwość uzyskania atestów wydawanych przez klasyfikatorów zatrudnionych w PSSE w Zawierciu.

W sezonie letnim udzielano porad grzybiarzom.

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2007 roku skontrolowano i oceniono 280 zakładów żywienia zbiorowego. Stan sanitarny wszystkich zakładów był zgodny z wymaganiami.

Tabela 6. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego w latach 2006 – 2007

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych w 2006 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2007 roku		
		ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
1.	Zakłady żywienia zbiorowego - typ otwarty	53	-	-	63	-	-
2.	Zakłady małej gastronomii	144	-	-	121	-	-
3.	Zakłady zbiorowego żywienia - typ zamknięty	80	-	-	96	-	-
	Obiekty ogółem	277	-	-	280	-	-

Wydano 9 decyzji w celu wyegzekwowania stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody przy umywalkach do mycia rąk. Zalecenia decyzji zostały wykonane.

Nałożono 21 grzywien w drodze mandatu karnego za brak czystości i porządku, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz niewłaściwe przechowywanie żywności łatwo psującej się.

Na terenie powiatu zawierciańskiego prowadzi działalność 40 stołówek szkolnych. Stan higieniczny zakładów nie budził zastrzeżeń. We wszystkich stołówkach wdrożono system HACCP.

W ramach nadzoru w obiektach żywienia zbiorowego pobrano 7 próbek środków spożywczych. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

Mała gastronomia

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

W 2007 r. w ewidencji znajdowało się 148 zakładów małej gastronomii. Skontrolowano i oceniono 121 zakładów. Stan sanitarny był zgodny z wymaganiami.

W w/w zakładach produkcja oparta jest na półproduktach lub gotowych wyrobach mrożonych, a potrawy podawane w naczyniach jednorazowego użytku. Wydano 7 decyzji administracyjnych. Zalecenia decyzji zostały wykonane.

Najczęstsze uchybienia to :

- brak skutecznej kontroli wewnętrznej (zapisów z kontroli wewnętrznej prowadzonej w ramach GHP i GMP),
- poszerzenie działalności o produkcję sałatek oraz dodatków (sałata, pomidor, ogórek) wymagających obróbki wstępnej bez zapewnienia warunków technicznych.

Ocena transportu żywności

W 2007 roku w ewidencji znajdowało się 276 środków transportu żywności, z czego 49 skontrolowano. Przeprowadzono 30 kontroli na wniosek strony, w związku z ubieganiem się o wydanie opinii dopuszczającej dany pojazd do przewozu środków spożywczych.

Współpraca z innymi służbami kontroli

W ramach współpracy z Komisją Bezpieczeństwa i Porządku Starostwa Powiatowego w Zawierciu przeprowadzono kontrole 9 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży, zlokalizowanych na terenie powiatu zawierciańskiego.

Przeprowadzono wspólne kontrole z Policją 2 barów piwnych w Łazach.

Wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii przeprowadzono 126 kontroli w miejscach obrotu znajdujących się na targowiskach oraz w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej – pobór próbek przedmiotów użytku.

Nadzór nad importem / eksportem

W okresie sprawozdawczym na terenie powiatu zawierciańskiego dokonano 3 odpraw eksportowych do krajów znajdujących się poza Unią Europejską, wydając 11 świadectw o przydatności do produkcji substancji pomagających w przetwarzaniu.

Przedmiotem eksportu były aromaty mięsne, stabilizatory oraz hydrolizaty białka roślinnego. Łączna kwota odprowadzona do budżetu państwa z tytułu nadzoru nad eksportem, to 500,00 PLN.

Skontrolowano 5 partii dozwolonej substancji dodatkowej na eksport, o łącznej masie 5000 kg.

2. Jakość zdrowotna środków spożywczych

A. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W 2007 roku pobrano do badań laboratoryjnych 393 próbki krajowych środków spożywczych z różnego rodzaju obiektów żywienia - żywnościowych. Zakres badań obejmował parametry mikrobiologiczne, chemiczne, organoleptyczne, obecność zanieczyszczeń w tym szkodników i ich pozostałości oraz obecność ciał obcych.

Przebadano ogółem:

- pod względem mikrobiologicznym – 235 próbek
- pod względem chemicznym – 138 próbek
- pod względem organoleptycznym – 56 próbek
- pod względem oznakowania – 282 próbki
- pod względem obecności zanieczyszczeń - 30 próbek

Zakwestionowano 3 próbki z uwagi na przekroczenie parametrów chemicznych tj. 2,2% próbek zbadanych chemicznie.

Tabela 7. Ocena jakości zdrowotnej krajowych środków spożywczych

Lp.	Rodzaj artykułu spożywczego	% próbek kwestionowanych		w tym		
		rok 2006		CH	O	SZ
1	Ciastka z kremem	22	-			
2	Napoje alkoholowe	-	-			
3	Mrożonki z wyjątkiem owoców i warzyw	-	-			
4	Tłuszcze zwierzęce	-	-			
5	Wyroby garmażeryjne	-	-			
6	Przetwory zbożowo-mączne	-	-			
7	Ryby i przetwory rybne	-	-			
8	Pieczywo w tym cukiernicze suche	-	-			
9	Mięso i przetwory mięsne	-	-			
10	Owoce, warzywa, grzyby i przetwory	75	2,2		2,2	
11	Masło	-	-			
12	Napoje bezalkoholowe	-	-			
13	Mieszanki tłuszczów zwierzęcych i roślinnych	-	-			
14	Mleko spożywcze (płynne)	100	-			
15	Przetwory mleczne	-	-			
16	Cukier i wyroby cukiernicze	-	-			
17	Koncentraty	-	-			
18	Lody	-	-			
19	Konserwy owocowe, warzywne, warzywno-mięsne	-	-			
20	Mieszanki dla niemowląt	-	-			
21	Używki	-	-			
22	Konserwy mięsne	-	-			
23	Mleko w proszku	-	-			
24	Środki dietetyczne	-	-			
25	Konserwy rybne	-	-			
26	Tłuszcze roślinne	-	-			
27	Odżywki suche	-	-			
28	Inne artykuły spożywcze	-	-			
	Ogółem	8,1	0,8		2,2	

Pod względem parametrów fizykochemicznych kwestionowano:

- przetwory owocowo-warzywne za podwyższoną zawartość substancji konserwujących.

W 2007 roku pod względem znakowania oceniono 261 próbek krajowych środków spożywczych. Wszystkie próbki odpowiadały przepisom dotyczącym znakowania środków spożywczych.

W stosunku do poprzedniego roku procent prób kwestionowanych uległ znacznemu zmniejszeniu, co może być efektem systematycznych działań kontrolnych, a także zwiększonej świadomości producentów żywności.

B. Jakość zdrowotna środków spożywczych z importu

Przebadano 17 próbek żywności z importu, w tym 10 w kierunku parametrów chemicznych, 2 organoleptycznie oraz 2 na obecność zanieczyszczeń. Pod względem zgodności oznakowania z aktualnymi wymogami oceniono 17 próbek.

Próbki nie podlegały kwestionowaniu.

Tabela 8. Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych w latach 2006 – 2007

Zakres badania/kwestionowania próbek	Liczba próbek zbadanych		Liczba próbek kwestionowanych	
	rok 2006	rok 2007	rok 2006	rok 2006
- cechy mikrobiologiczne	16	5		0
- cechy chemiczne	6	10	0	0
- cechy organoleptyczne		2	0	0
- oznakowanie	9	17	0	0
Ogółem	25	25	0	0

3. Nadzór nad przedmiotami użytku

Tabela 9. Wytwórnice i miejsca obrotu przedmiotami użytku w latach 2006 – 2007

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów prowadzących działalność		Kierunek zmian (przybyło/ubyło)
Wytwórnice ogółem	2	-	-
- wytwórnice kosmetyków	-	-	-
- wytwórnice wyrobów chemii gospodarczej	-	-	-
- wytwórnice opakowań do żywności	2	-	-
- inne	-	-	-
Miejsca Obrotu	8	6	-

W 2007 roku w miejscach obrotu przedmiotami użytku przeprowadzono 12 kontroli. Pobrano i przebadano 14 próbek, w tym 13 krajowych. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

Tabela 10. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku w latach 2006 – 2007

Próbki	Liczba próbek zbadanych w 2006 roku			Liczba próbek zbadanych w 2007 roku		
	Ogółem	Zakwestionowanych	% kwestionowania	Ogółem	zakwestionowanych	% kwestionowania
Przedmioty użytku	17	0	0	14	0	0

4. Skargi, wnioski i interwencje

W 2007 r. rozpatrzono 37 interwencji na niewłaściwe warunki higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności, niewłaściwą jakość sprzedawanych środków spożywczych oraz sprzedaż artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia. Zasadność uznano w 11 przypadkach, co stanowi 30%. W 2006 roku rozpatrzono 53 interwencje, 14 było uzasadnionych, co stanowiło 26,4%.

Wszystkie interwencje zostały rozpatrzone rzetelnie i terminowo.

Rozpatrywano interwencje anonimowe, z uwagi na potencjalne ryzyko zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

W związku z interwencjami na jakość środków spożywczych w ramach kontroli sanitarnych celowanych pobrano 14 próbek do badań laboratoryjnych: 1 próbkę wędlin, 5 próbek zmiotków, 4 próbki mąki, 1 próbkę wódki, 1 próbkę piwa oraz 1 próbkę wyrobów cukierniczych.

Rozpatrywanie skarg rzetelne, staranne i zgodne z obowiązującymi przepisami jest zadaniem priorytetowym w działalności PSSE w Zawierciu.

5. Działania w ramach systemu RASFF i RAPEX

RAPEX obejmuje wszystkie produkty nie żywnościowe przeznaczone dla konsumentów oraz takie, co do których istnieje prawdopodobieństwo, że mogą być przez nich użyte, np. kosmetyki, przedmioty użytku.

W omawianym okresie w związku z 23 powiadomieniami RAPEX przeprowadzono 78 kontroli interwencyjnych.

Produkty wycofywane z obrotu to m. innymi: pasta do zębów z Chin, lakiery do paznokci, odżywki do paznokci, balsamy do ciała, szampony, przedmioty użytku (talerzyki, miseczki, kubki).

W czasie przeprowadzanych kontroli w miejscach obrotu na terenie powiatu zawierciańskiego nie stwierdzono niebezpiecznych produktów.

Wczesne przewidywanie zagrożeń i niezwłoczne stosowanie odpowiednich działań zaradczych zapewnia System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt – funkcjonujący w europejskim systemie **RASFF**.

System RASFF opiera się na zbieraniu i szybkim przekazywaniu informacji o produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt, będących potencjalnym zagrożeniem dla zdrowia ludzi i zwierząt.

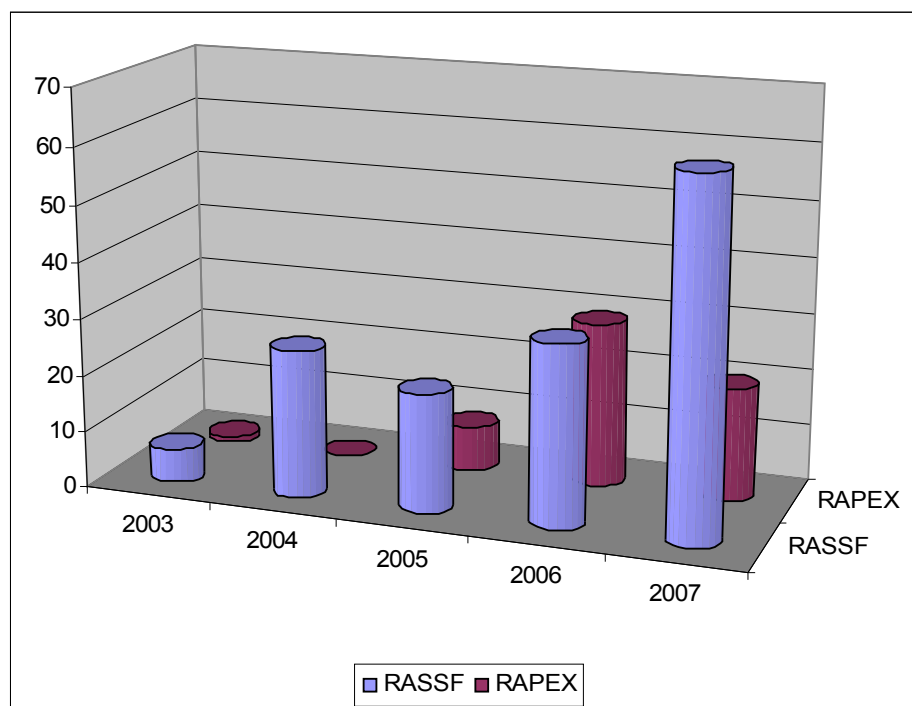
W ramach Systemu dokonywana jest ocena ryzyka zagrożenia zdrowia w wyniku pojawienia się na rynku środków spożywczych szkodliwych dla zdrowia. System informuje także o pojętych w trybie pilnym środkach zaradczych.

W 2007 r. wpłynęły 62 powiadomienia, w związku z którymi przeprowadzono 194 kontrole interwencyjne. Powiadomienia dotyczyły m. innymi: moreli suszonych, szprotów wędzonych, waty cukrowej, popcornu, soku jabłkowego, wody źródlanej, flaczków, maku, tuńczyka, makaronu, przyprawy do zup, płatków śniadaniowych, filetu z pangi, oleju z pestek dyni.

Tabela 11. Ilość zgłoszeń produktów w systemie RASFF i RAPEX w poszczególnych latach

Rok	RASFF	RAPEX	Razem
2003	6	1	7
2004	26	-	26
2005	21	8	29
2006	32	29	61
2007	62	20	82

Wykres 4. Porównanie liczby powiadomień w systemie RASFF i RAPEX w latach 2003 – 2007



Przeprowadzone kontrole w 2007 r. w zakładach żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu zawierciańskiego nie wykazały obecności zagrażających zdrowiu i życiu środków spożywczych.

Ocena stanu zaawansowania wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością

W 2007 r. w nadzorowanych obiektach sprawdzano prawidłowość prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej:

- specyfikacji surowców i materiałów pomocniczych oraz innej dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy,
- poprawność zapisów parametrów głównych procesów technologicznych,
- poprawność zapisów dotyczących temperatury oraz wilgotności magazynowanych surowców,
- realizacji harmonogramu szkoleń pracowników,
- dokumentacji dotyczącej procedur mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu,
- dokumentacji zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej żywności,

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

- innej dokumentacji dotyczącej realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej lub systemu HACCP.

W ramach kontroli dokonywano oceny stosowania zasad systemu HACCP wdrożonego w zakładzie produkcji lub obrocie żywnością ze szczególnym uwzględnieniem:

- prowadzenia analizy potencjalnych zagrożeń,
- identyfikowania krytycznych punktów kontroli i określenia dla nich wartości docelowych i krytycznych,
- monitorowania krytycznych punktów kontroli,
- podejmowania działań korygujących.

Podczas kontroli wnikliwie analizowano opracowane instrukcje GHP/GMP oraz udzielano pouczeń. Uchybienia stwierdzone w trakcie kontroli dotyczyły braku systematycznego prowadzenia rejestrów. Często w zakładach, w których stwierdzono fakt opracowania i wdrożenia instrukcji GHP/GMP, podczas kolejnych kontroli stwierdzano, że rejestry nie są prowadzone.

Tabela 12. Stan zaawansowania wprowadzania zasad systemu HACCP w nadzorowanych obiektach

Rodzaj obiektów	% obiektów, które wdrożyły system HACCP stan na 31.12.2007 r.
Zakłady produkcyjne	64
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	31,5
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	68,75
Obiekty obrotu żywnością	43,4

Największy stopień wdrażania zasad systemu HACCP osiągnęły zakłady żywienia zbiorowego zamknięte, najmniejszy zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakłady małej gastronomii.

Czynniki utrudniające wdrażanie systemu HACCP:

- brak wykwalifikowanego personelu zatrudnionego w zakładzie w celu opracowania dokumentacji,
- brak środków finansowych na zakup przyrządów kontrolno-pomiarowych,



Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

- problemy ze sporządzaniem analizy zagrożeń z uwzględnieniem zagrożeń biologicznych, w tym mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych oraz metod ich kontroli,
- trudności z tworzeniem procedur technologicznych, opisem produktów.
- trudności w praktycznym wdrażaniu systemu w małych zakładach, z uwagi na obsadę 1 lub 2 osobową,
- zatrudnianie osób bez przygotowania zawodowego i nie przeszkolonego w zakresie podstawowych zasad higieny.

6. Ocena i wnioski końcowe

1. Stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku na terenie powiatu zawierciańskiego jest zróżnicowany. Zakłady małe i średnie mieszczące się w budynkach mieszkalnych w zwartych zabudowach miast, w domach jednorodzinnych na wsi, lub w pawilonach gminnych spółdzielni, w większości przypadków pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji (niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów GMP/GHP/HACCP). Część obiektów (piekarnie) spełnia jedynie niezbędne minimum wymogów sanitarnych, a możliwość ich modernizacji ograniczona jest lokalizacją i małą powierzchnią użytkową. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku na terenie powiatu zawierciańskiego oraz jakość zdrowotna środków spożywczych uległ poprawie w stosunku do roku ubiegłego (procent próbek zakwestionowanych w 2007r. – 0,80%, a w roku 2006 – 8,10%).
2. W 2007r. poprawie uległy warunki sanitarno-techniczne na targowiskach powiatu zawierciańskiego między innymi z uwagi na podłączenie bieżącej ciepłej i zimnej wody, wydzielenie toalety dla osób wykonujących prace przy obrocie żywnością oraz zapewnienie właściwych, szczelnie zamykanych pojemników na odpady. W ramach realizacji współpracy z Inspekcją Weterynaryjną wspólnie przeprowadzone kontrole sanitarne przyczyniły się do poprawy warunków sprzedaży środków spożywczych na targowiskach.
3. W dalszym ciągu szczególnej uwagi wymagają kontrole wdrażania przez zakłady produkcji i obrotu żywnością systemów kontroli wewnętrznej, w tym przestrzegania zasad zawartych w instrukcjach GHP i GMP oraz zasad HACCP. Niejednokrotnie w zakładzie, w którym wcześniej odnotowano już fakt opracowania i wdrożenia instrukcji GHP/GMP, podczas kolejnych kontroli stwierdzano, że rejestry nie są prowadzone.

1. Nadzór nad jakością wody

Wodą przeznaczoną do spożycia – jak określa Prawo Wodne (Dz. U. Nr 239, poz. 2019 z późn. zm.) – nazywamy wodę w stanie pierwotnym lub po uzdatnieniu, przeznaczoną do picia, przygotowania żywności lub innych celów domowych, niezależnie od jej pochodzenia i od tego, czy jest dostarczana z sieci dystrybucyjnej, cystern, w butelkach lub pojemnikach oraz wodę wykorzystywaną przez przedsiębiorstwo produkcji żywności do wytworzenia, przetworzenia, konserwowania lub wprowadzania do obrotu produktów albo substancji przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia prowadzony był w oparciu o Ustawę o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków z dnia 7 czerwca 2001r. (tekst jednolity z 2006 r. Dz. U. Nr 123, poz. 858) oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2007 r. Nr 61, poz. 417).

W skład powiatu wchodzi 10 gmin, na terenie których znajduje się 65 ujęć głębinowych, oraz dwie studnie publiczne (Szczekociny). Na terenie powiatu zawierciańskiego znajduje się 65 wodociągów, 4 z nich zaopatrywane są przez ujęcia znajdujące się poza nadzorowanym terenem.

Na sześciu ujęciach zainstalowane są stacje uzdatniania wody – na czterech z nich (Wiesiółka, Hutki Kanki, Niegowonice, Szczekociny, ul. Krakowska 44) zastosowano instalacje, których zadaniem jest oczyszczenie wody z ponadnormatywnej zawartości jonów żelaza oraz doprowadzenie jakości wody do obowiązujących norm pod względem barwy i zapachu, na dwóch (Zawiercie – Stary Rynek, Przyłubsko) prowadzone jest stałe chlorowanie wody.

Woda do spożycia, rozprowadzana jest siecią wodociagową o łącznej długości 998,67 km. Średnia produkcja wody w 2007r. dla całego powiatu wynosiła 15186,1165 m³/dobę co stanowi średnio 0,12 m³/dobę/osobę. Dominującą rolę odgrywają wodociągi o produkcji poniżej 100 m³/dobę.

Poniższe tabele (tabela 1 i 2) przedstawiają poszczególne grupy wodociągów, według ewidencji na 31.12.2007 r.

Higiena Komunalna i Środowiska

Tabela 1. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na terenie miasta.

Wyszczególnienie		Liczba urządzeń		Liczba urządzeń dostarczających wodę			Liczba zaopatrywanej ludności [tys.]		Liczba próbek wody	
		Według ewidencji za 2007r.	skontrolowanych	Odpowiadająca wymaganiom	Nie odpowiadająca wymaganiom		Odpowiadająca wymaganiom	Nie odpowie-dająca wymaganiom	Zbadanych ogółem	Nie odp. wymaganiom
					razem	W tym pod względem mikrobiolo-gicznym				
Wodociągi o produkcji [m ³ /d]	<100	12	12	11	1	0	2,897	0,015	31	9
	100 – 1000	11	11	10	1	0	19,929	0,800	180	53
	1000 - 10000	4	4	4	0	0	60,484	0	151	17
	10000 - 100000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	>100000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
studnie	Publiczne	2	2	2	0	0	0,042	0	11	10
	Inne	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabela 2. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi na terenie wsi.

Wyszczególnienie		Liczba urządzeń		Liczba urządzeń dostarczających wodę			Liczba zaopatrywanej ludności [tys.]		Liczba próbek wody	
		Według ewidencji za 2007r.	skontrolowanych	Odpowiadająca wymaganiom	Nie odpowiadająca wymaganiom		Odpowiadająca wymaganiom	Nie odpowie-dająca wymaganiom	Zbadanych ogółem	Nie odp. wymaganiom
					razem	W tym pod względem mikrobiolo-gicznym				
Wodociągi o produkcji [m ³ /d]	<100	27	27	27	0	0	15,382	0	171	28
	100 – 1000	11	11	10	1	0	27,776	0,302	159	32
	1000 - 10000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	10000 - 100000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	>100000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
studnie	Publiczne	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Inne	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Na terenie powiatu zawierciańskiego ustalonych zostało 153 stałych, monitoringowych punktów kontrolnych pobierania próbek wody, z których pobrano w 2007 r. łącznie 1013 próbek wody do badań fizykochemicznych i bakteriologicznych.

Higiena Komunalna i Środowiska

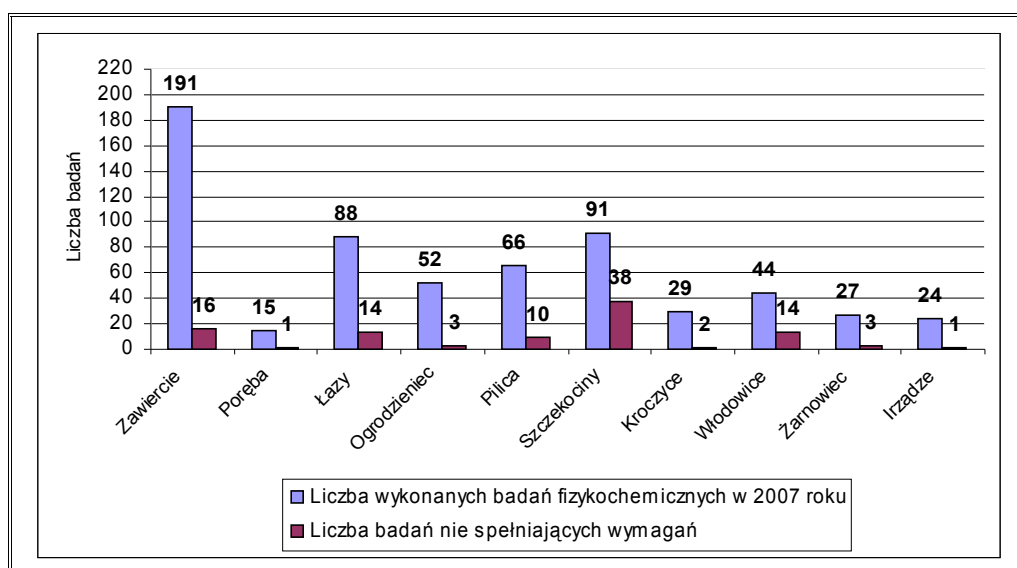
Wykonane badania wykazały, że w niektórych punktach parametry wody przekraczały dopuszczalne normy fizykochemiczne i bakteriologiczne dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Najwięcej przekroczeń odnotowano w wodach gmin Szczekociny – 56, Zawiercie – 40 oraz Włodowice – 20.

Woda miasta Poręba charakteryzowała się najlepszą jakością w 2007 r., stwierdzono tutaj jednorazowe przekroczenie parametrów fizykochemicznych (żelazo).

Wody gminy Ogrodzieniec, Żarnowiec, Irządze i Kroczyce charakteryzowały się dobrą jakością. W badanym okresie odnotowywano jedynie sporadyczne przekroczenia parametrów bakteriologicznych i fizykochemicznych. W wodach występujących na terenie pozostałych gmin stwierdzono zarówno przekroczenia parametrów bakteriologicznych jak i fizykochemicznych (Pilica, Łazy) (wykres 1, wykres 2).

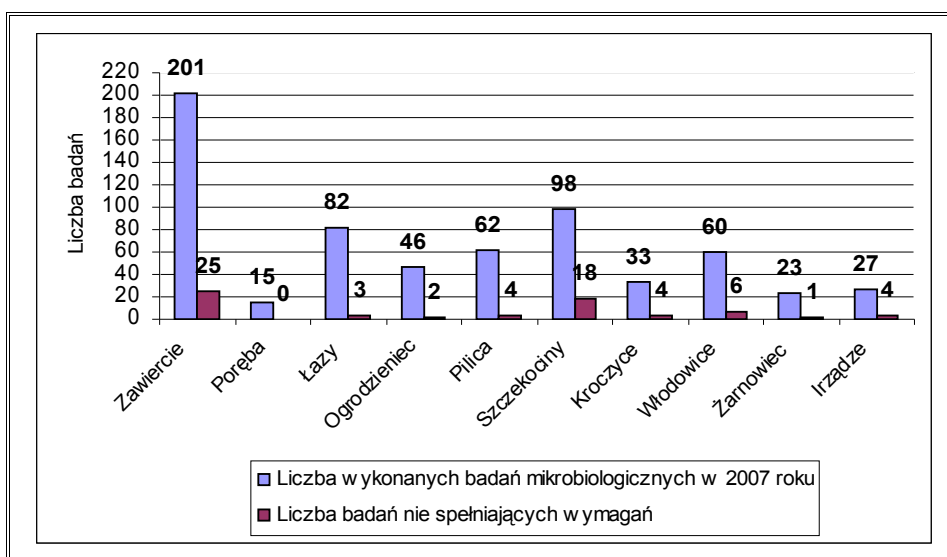
O przekroczeniach parametrów bakteriologicznych i fizykochemicznych wody informowano administratorów ujęć i sieci wodociągowych. Podejmowali oni natychmiastowe działania naprawcze, mające na celu poprawę jakości wody (płukanie sieci wodociągowej, dezynfekcja wody). We wszystkich punktach, w których stwierdzono przekroczenie parametrów wody - powtórne badania wykazywały jej przydatność do spożycia przez ludzi.

Wykres 1. Zestawienie liczby wykonanych badań fizykochemicznych oraz liczby badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów



Higiena Komunalna i Środowiska

Wykres 2. Zestawienie liczby wykonanych badań mikrobiologicznych oraz liczby badań w których stwierdzono przekroczenia parametrów



W 2007 r. w powiecie zawierciańskim 99,12% mieszkańców zaopatrywanych było w wodę o prawidłowych parametrach fizykochemicznych i mikrobiologicznych co w stosunku do roku ubiegłego (97,5%) stanowi znaczną poprawę jakości wody.

Na rozpatrywanym obszarze najczęściej przekroczeń dotyczy jonów żelaza, których głównym źródłem jest stalowa, korodująca sieć wodociągowa, powodująca przedostawanie się do wody zwiększonej ilości jonów żelaza. W związku z faktem, iż wszystkie ujęcia występujące na badanym obszarze oparte są na wodach podziemnych, możliwość ich zanieczyszczenia związkami pochodzenia antropogenicznego jest mniejsza niż wód powierzchniowych.

2. Wody powierzchniowe, wykorzystywane do kąpiel i rekreacji

Podstawę prawną oceny stanu wód przeznaczonych do kąpiel stanowi: Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 października 2002 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda w kąpieliskach (Dz. U. 2002 Nr 183, poz. 1530).

Na terenie powiatu zawierciańskiego znajduje się osiem zbiorników wodnych objętych nadzorem sanitarnym. Jedno z kąpielisk – Siamoszyce jest kąpieliskiem zorganizowanym, wpisanym do rejestru kąpielisk raportowanych do Unii Europejskiej.

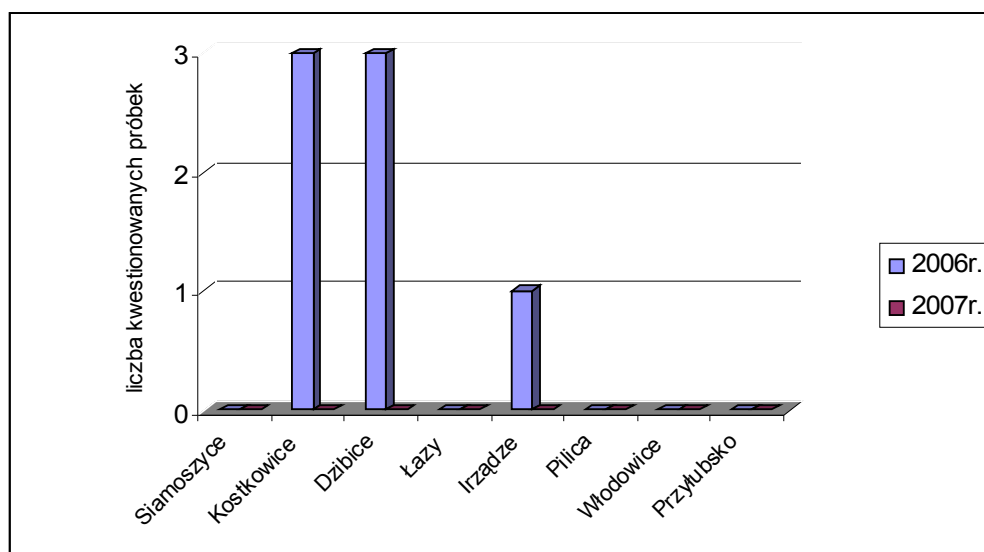
W ramach sprawowanego nadzoru, w okresie letnim prowadzono kontrole sanitarne zbiorników wykorzystywanych do kąpiel i rekreacji, oraz pobierano próbki wody do badań, celem zanalizowania wód pod kątem spełniania wymagań fizykochemicznych i bakteriologicznych. W 2007 roku pobrano 69 próbek wody

Higiena Komunalna i Środowiska

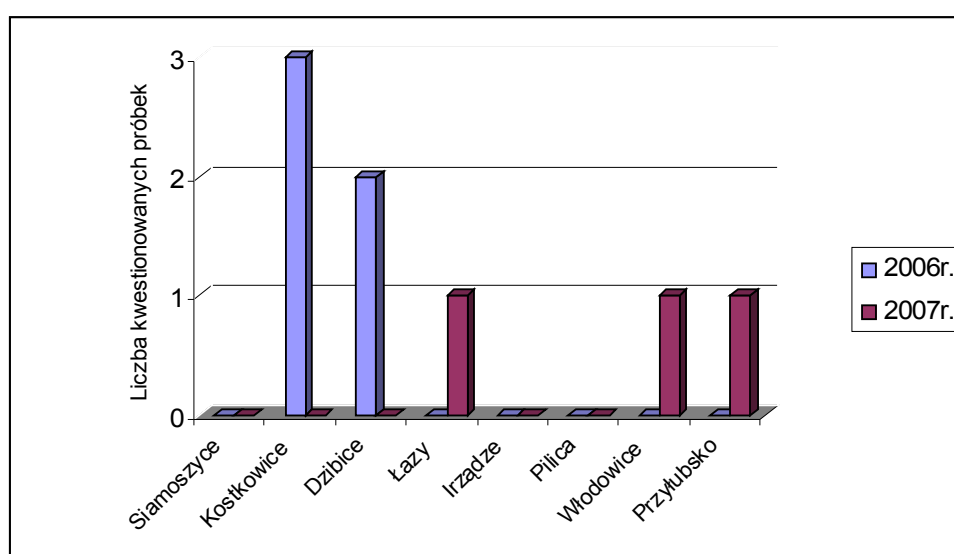
z kąpielisk do badań fizykochemicznych i 128 próbek do badań bakteriologicznych. Kwestionowano 3 próbki wody pod względem mikrobiologicznym, o czym powiadamiano administratorów kąpielisk. Powtórne badania wykazywały przydatność wody do kąpieli.

Porównanie jakości wody w 2006 i 2007 roku przedstawiają poniższe wykresy.

Wykres 3. Zestawienie liczby kwestionowanych próbek wody pod względem fizykochemicznym w 2006 r. i 2007 r.



Wykres 4. Zestawienie liczby kwestionowanych próbek wody pod względem bakteriologicznym w 2006 r. i 2007 r.

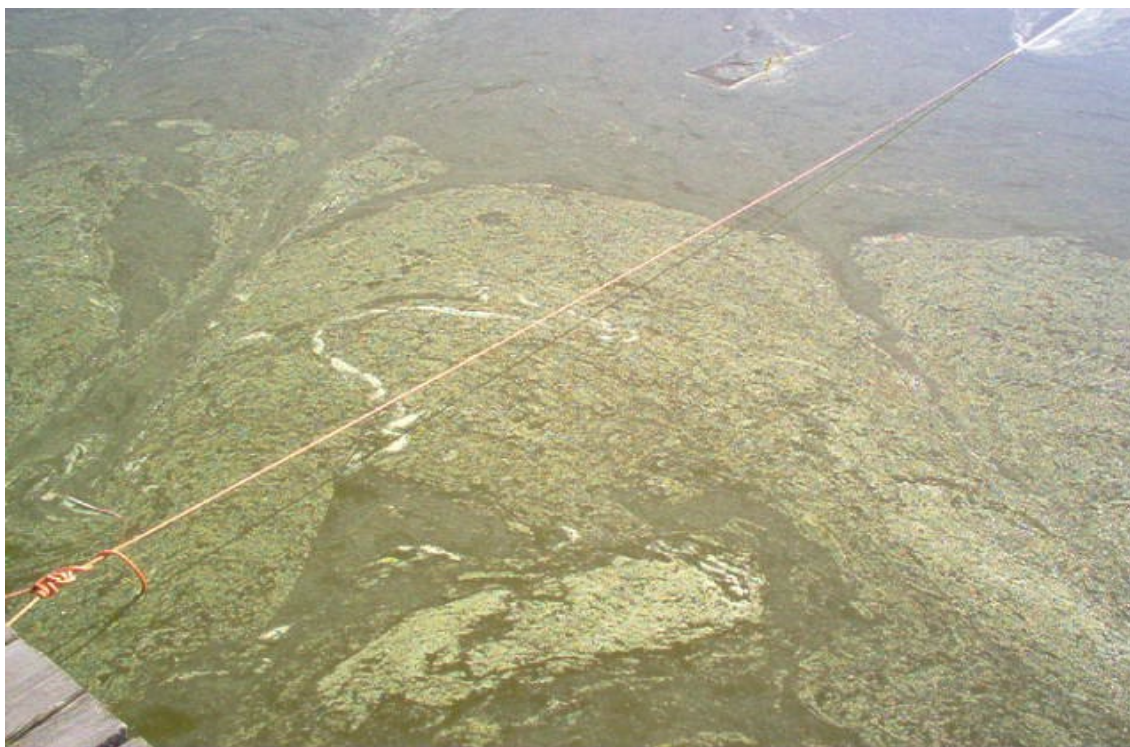


Higiena Komunalna i Środowiska

W 2007 r. nie prowadzono kontroli jakości wody w kąpielisku w Pilicy. Urząd Miasta i Gminy w Pilicy poinformował, iż w sezonie 2007r. kąpielisko w Pilicy ze względu na brak administratora będzie nieczynne oraz że wystawione zostały tablice o zakazie kąpieli.

W dniu 16.07.2007 r. na kąpielisku w Łazach przeprowadzono ocenę organoleptyczną wody w której stwierdzono zakwity sinic na całej powierzchni zbiornika (ryc. 1), co czyniło ją nieprzydatną do kąpieli. O zaistniałej sytuacji powiadomiono Starostę Zawierciańskiego, Burmistrza Miasta i Gminy Łazy oraz Gazetę Zawierciańską „Jura”. Administrator zbiornika w Łazach umieścił tablice o zakazie kąpieli. Urząd Miasta i Gminy w Łazach zlecił wykonanie badań wody ze zbiornika w Instytucie Oceanografii Uniwersytetu Gdańskiego. Badania te wykazały, iż w wodach zbiornika w Łazach nie występują gatunki toksycznych i zarazem niebezpiecznych dla zdrowia człowieka sinic. W dniu 30.07.2007 r. ponownie przeprowadzono ocenę organoleptyczną wody ze zbiornika oraz pobrano próbki do badań które wykazały przydatność wody do kąpieli – zakwitów sinic nie stwierdzono.

Ryc. 1. Kąpielisko Łazy – 23.07.2007 r.



Higiena Komunalna i Środowiska

W trakcie trwania sezonu kąpielowego 2007 przesyłane były do wiadomości Starostwa Powiatowego w Zawierciu, urzędów miast i gmin na terenie powiatu oraz do lokalnej prasy komunikaty w sprawie stanu sanitarno – higienicznego wody w kąpieliskach i zbiornikach wód powierzchniowych zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli. Powyższe komunikaty zamieszczane były również na stronie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach.

Baseny kąpielowe.

Baseny objęte są stałym nadzorem sanitarnym, systematycznie pobierana jest woda do badań laboratoryjnych. Nadzorem sanitarnym objętych było 6 basenów sezonowych i 3 całoroczne. Przed rozpoczęciem sezonu letniego zostały przeprowadzone kontrole stanu sanitarno – technicznego basenów odkrytych. W latach 2006 i 2007 głównym problemem w basenach sezonowych był brak automatycznej dezynfekcji wody co negatywnie wpływa na jej jakość.

W 2007 r. w basenach krytych i odkrytych kwestionowano 26 próbek wody pod względem bakteriologicznym i 13 pod względem fizykochemicznym. W roku 2006 prób kwestionowanych pod względem bakteriologicznym było 9, a pod względem fizykochemicznym 4. Właściciele obiektów byli natychmiast powiadamiani o przekroczeniach, w związku z tym mogli niezwłocznie podjąć działania naprawcze, takie jak: wymiana wody w basenie, mycie i dezynfekcja niecki basenowej.

Baseny sezonowe oparte na wodzie wodociągowej tj. basen OSiR w Zawierciu, basen na terenie OR Morsko i basen MOSiR w Porębie posiadały zaplecze sanitarne: natryski, ustępy i przebieralnie. Stan sanitarny tych obiektów nie budził zastrzeżeń.

Baseny sezonowe zaopatrywane w wodę powierzchniową : basen OSiR w Zawierciu – Blanowicach i basen w Kroczykach nie posiadają doprowadzonej bieżącej wody wodociągowej, w związku z tym zapewniono kabiny ustępowe TOI TOI z umywalkami i pojemniki na odpady. Czystość i porządek otoczenia basenów sezonowych nie budziły zastrzeżeń.

Basen dla dzieci na terenie Ośrodka Rekreacyjnego Krępa w Ogrodzieńcu został zgłoszony 17.08.2007 r., przeprowadzona kontrola wykazała, że stan sanitarny obiektu jest dostateczny, po okazaniu niekwestionowanych wyników badania wody został dopuszczony do użytkowania.

W 2007 roku zamieszczane były na stronie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach informacje o jakości wody w basenach kąpielowych.

Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej

Na terenie powiatu zawierciańskiego bieżącym nadzorem sanitarnym w zakresie higieny komunalnej objętych było 427 obiektów (w tym urządzenia wodociągowe).

W okresie od stycznia do grudnia 2007 roku przeprowadzono 399 kontroli, wydano 17 decyzji nakazujących usunięcie uchybień sanitarnych, w przypadku braku zachowania właściwego reżimu sanitarnego nakładano mandaty karne.

Nadzorem sanitarnym objęte były:

- obiekty związane z ochroną zdrowia, takie jak: publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej otwartej (ambulatoryjnej) oraz inne jednostki udzielające świadczeń zdrowotnych,
- obiekty komunalne i użyteczności publicznej: hotelarskie, wczasowe, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej, ustępy publiczne, baseny kąpielowe, obiekty kulturalno-widowiskowe i sportowe, cmentarze, dworce i stacje, tereny rekreacyjne oraz środki transportu publicznego.

Najczęściej stwierdzano nieprawidłowości w grupie zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej, podobnie jak w latach ubiegłych.

Zakłady opieki zdrowotnej ambulatoryjnej

W dniu 10 listopada 2006 roku ukazało się Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568).

Kierownicy zakładów zobowiązani byli do przedstawienia do dnia 30 czerwca 2007 r., programu dostosowania zakładu opieki zdrowotnej do obowiązujących wymagań zaopiniowanego pozytywnie przez właściwego inspektora sanitarnego, organowi prowadzącemu rejestr.

W związku z powyższym, na wniosek poszczególnych zakładów opieki zdrowotnej, Państwowy Powiatowy inspektor Sanitarny w Zawierciu wydał 38 opinii w formie postanowienia o spełnieniu bądź braku spełnienia w tych placówkach wymagań określonych w/w rozporządzeniem (w tym 13 o spełnieniu wymagań) oraz 20 opinii o programach dostosowania sporządzonych przez te zakłady (wszystkie pozytywne).

Higiena Komunalna i Środowiska

Najczęściej pojawiające się i ujmowane w programach dostosowania zakładów opieki zdrowotnej niezgodności z wymogami ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia dotyczyły między innymi:

- braku dostosowania obiektów dla osób niepełnosprawnych,
- nieprawidłowych warunków sterylizacji,
- nieprawidłowej powierzchni gabinetów lekarskich i zabiegowych.

Hotele i inne obiekty hotelarskie.

W roku 2007 skontrolowano jeden hotel oraz 14 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (motel, obiekty wczasowo-turystyczne, obiekty świadczące usługi noclegowe bez kategoryzacji, schronisko młodzieżowe i pola namiotowe), oraz 12 gospodarstw agroturystycznych. Wydano jedno zalecenie pokontrolne dotyczące poprawy funkcjonalności zaplecza gospodarczego obiektu hotelarskiego. Zalecenie zostało wykonane, a stan sanitarno-porządkowy tego obiektu na dzień 31.12.2007 r. oceniono jako dobry.

Wydano również zalecenie, które dotyczyło doprowadzenia bieżącej wody i zamontowania umywalk w sanitariatach dla osób korzystających z pola namiotowego. Zalecenie zostało wykonane w wyznaczonym terminie.

Nie budził zastrzeżeń stan sanitarno-porządkowy gospodarstw agroturystycznych skontrolowanych w trakcie sezonu letniego 2007. Spełniały one minimalne wymagania określone przepisami dla obiektów świadczących usługi noclegowe. Pokoje i łazienki były utrzymane czysto, pościel dla klientów była czysta i przechowywana w higienicznych warunkach.

W trakcie sezonu letniego przeprowadzono dwie kontrole objazdowe obiektów wypoczynkowych wspólnie z przedstawicielami Starostwa i Policji w ramach akcji „Bezpieczne Wakacje 2007” zorganizowanej przez Starostwo Powiatowe w Zawierciu.

Stan sanitarno-techniczny i porządkowy obiektów wypoczynkowych nie zmienił się w stosunku do stanu w roku 2006.

Tereny rekreacyjne.

W 2007 roku skontrolowano stan sanitarny takich obiektów jak: place zabaw dla dzieci, park miejski i Zamek Ogrodzieniecki w Podzamczu. W trakcie kontroli stwierdzono, że place zabaw i piaskownice zostały prawidłowo przygotowane do sezonu, a stan techniczny urządzeń przeznaczonych do zabawy i rekreacji nie budził zastrzeżeń.

Higiena Komunalna i Środowiska

Powiat zawierciański położony jest na terenie Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej w jednym z najpiękniejszych regionów Polski, pośród ostańców skalnych, licznych zbiorników wodnych i okazów przyrody.

Ryc. 2. Zamek Ogrodzieniecki w Podzamczu źródło www.zamkipolskie.com



Tutaj przebiegają liczne szlaki turystyczne prowadzące na tzw. Szlak Orlich Gniazd chętnie odwiedzany przez turystów z uwagi na możliwość zwiedzania ruin wielu potężnych zamków warowno – obronnych, np. ruin Zamku Ogrodzienieckiego w Podzamczu czy ruin zamku w Morsku i w Smoleniu. W związku z tym w sezonie letnim nadzorowano stan sanitarno-porządkowy obiektów znajdujących się na trasach wzmożonego ruchu turystycznego. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że stan sanitarny Zamku Ogrodzienieckiego w Podzamczu, udostępnionego dla zwiedzających w okresie od kwietnia do października, był dobry.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, fryzjersko-kosmetyczne i odnowy biologicznej.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej to bardzo liczna grupa obiektów komunalnych, charakteryzująca się największym zróżnicowaniem pod względem technicznym: od obiektów bardzo małych z jednoosobową obsługą, poprzez obiekty średniej wielkości, po firmowe salony fryzjersko-kosmetyczne, wyposażone w sprzęt najnowszej generacji.

W roku 2007 skontrolowano 80% obiektów, z czego negatywnie pod względem sanitarno-technicznym oceniono 13,4% zakładów, w roku ubiegłym zakłady ocenione negatywnie stanowiły 28% skontrolowanych.

W 2004 r. ukazało się rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 lutego 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej (Dz. U. Nr 31, poz. 273).

Higiena Komunalna i Środowiska

Na dzień 31.12.2006 r. wykazano, że jeszcze 17 zakładów jest niedostosowanych do wymogów ww. rozporządzenia, w związku z tym wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie uchybień. Najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- brak pomieszczenia lub miejsca na sprzęt porządkowy,
- niezmywalne powierzchnie ścian przy umywalkach i zlewach,
- brak oddzielnych i odpowiednio oznakowanych szaf na czystą bieliznę, odzież roboczą lub ochronną,
- brak wydzielonego w zakładzie pomieszczenia sanitarno-higienicznego dla osób korzystających z usług i zatrudnionych w zakładzie.

W razie stwierdzenia złego stanu sanitarno-porządkowego nakładano mandaty.

Ilość zakładów ocenionych jako dobre wynosił 12% obiektów skontrolowanych. W stosunku do 2006 roku stan sanitarny zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej uległ poprawie, liczba wydanych decyzji administracyjnych jest mniejsza niż w roku ubiegłym, a ich zwiększona ilość w stosunku do lat 2004 – 2005 wynika ze zmiany przepisów sanitarnych.

Środki transportu publicznego.

Skontrolowane w 2007 roku autobusy PKS Zawiercie S.A., zarówno turystyczne jak i komunikacji publicznej, utrzymane były czysto, a ich stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

Skontrolowano 7 samochodów do przewozu chorych. Karetki były utrzymane w dobrym stanie sanitarno-porządkowym, w pojazdach stosuje się bieliznę jednorazowego użycia, środki do dezynfekcji powierzchni o szerokim spektrum działania. Samochody były wyposażone w sprzęt jednorazowego użycia, środki ochrony osobistej, pojemniki na odpady medyczne.

Rozpatrywanie interwencji

W roku 2007 zostało rozpatrzonych 8 interwencji mieszkańców powiatu. Najczęściej interwencje dotyczyły posesji i otoczenia budynków, a w szczególności sposobu gromadzenia odpadów stałych i usuwania nieczystości płynnych. Pojedyncze interwencje dotyczyły uciążliwości spowodowanych przez hałas, uciążliwych zapachów, złej jakości wody do picia, awarii kanalizacji. Problematyka poruszana przez mieszkańców powiatu jest bardzo podobna od lat, jednak ciągle zmniejszająca się ilość wnoszonych do PPIS w Zawierciu interwencji może świadczyć o poprawie stanu sanitarnego w tym zakresie.

3. Zanieczyszczenie powietrza w powiecie zawierciańskim

Na terenie powiatu zawierciańskiego znajduje się jedna stacja pomiarowa zanieczyszczeń pyłowych w Zawierciu przy ul. Piłsudskiego 47 (Dzienny Dom Pomocy Społecznej). Do pomiarów zanieczyszczeń pyłowych w 2007 roku stosowano aparaturę konstrukcji własnej WSSE – aspiratory zasysające duże ilości powietrza (typu HVS) wyposażone w dwa filtry:

- do pobierania próbki pyłu PM 10,
- do pobierania próbki pyłu o średnicy aerodynamicznej ziaren powyżej 10 μm .

Łącznie pobierana jest próbka do oznaczenia stężenia pyłu zawieszonego ogółem (TSP).

Dopuszczalne wartości stężeń poszczególnych substancji występujących w powietrzu atmosferycznym oraz wartości uzyskane w latach 2005, 2006 oraz 2007 dla Zawiercia przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 3. Dopuszczalne wartości stężeń poszczególnych substancji występujących w powietrzu atmosferycznym oraz wartości uzyskane w latach 2005 - 2007 dla Zawiercia

Lp.	Nazwa substancji	Wartości dopuszczalne średnioroczne D_a	Wartości uzyskane w 2005 r. dla Zawiercia	Wartości uzyskane w 2006 r. dla Zawiercia	Wartości uzyskane w 2007 r. dla Zawiercia
1.	Benzo(a)piren [ng/m^3]	1	7,6	5,2	0,96
2.	Chrom [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	0,4	0,009	0,004	0,010
3.	Kadm [ng/m^3]	10	1,5	2,3	3,25
4.	Mangan [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	1	0,072	0,077	0,071
5.	Miedź [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	0,6	0,261	0,261	0,067
6.	Nikiel [ng/m^3]	25	1,9	3,1	4,7
7.	Ołów [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	0,5	0,17	0,194	0,235
8.	Pył zawieszony ogółem TSP [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	75	74	57	brak danych
9.	Pył zawieszony PM 10 [$\mu\text{g}/\text{m}^3$]	40	64	49	39,68

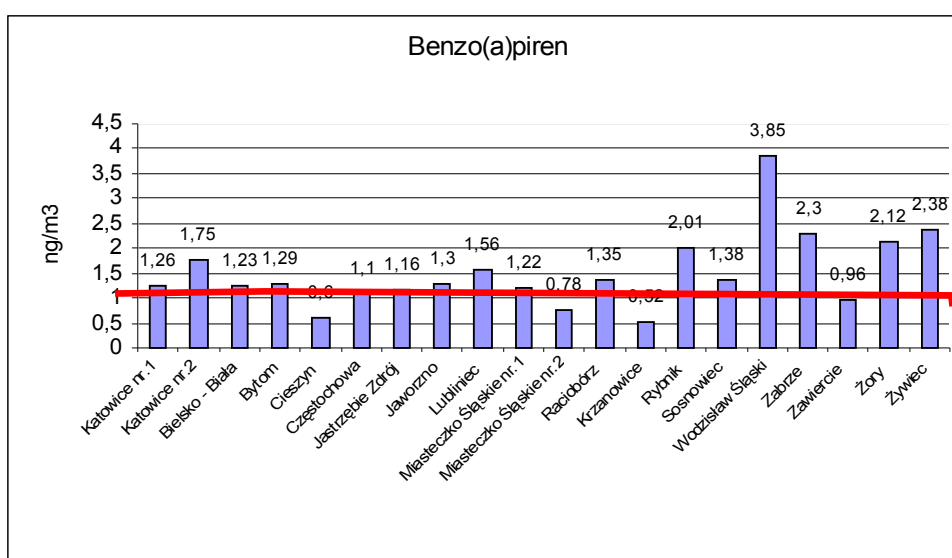
D_a - dopuszczalne stężenie średnioroczne,

Higiena Komunalna i Środowiska

Benzo(a)piren. Jedna z kilkunastu odmian wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Może powodować podrażnienie oczu, kaszel. Benzo(a)piren ma także działanie mutagenne i rakotwórcze. Zawartość benzo(a)piranu w powietrzu atmosferycznym Zawiercia w latach 2005 – 2007 wykazywała tendencję spadkową z 7,6 ng/m³ w 2005 r. do wartości 0,96 ng/m³ w roku 2007.

Porównanie zawartości benzo(a)piranu w powietrzu atmosferycznym Zawiercia oraz innych miast województwa śląskiego przedstawia wykres poniżej (wykres 5).

Wykres 5. Stężenia benzo(a)piranu w powietrzu województwa śląskiego w 2007 r.



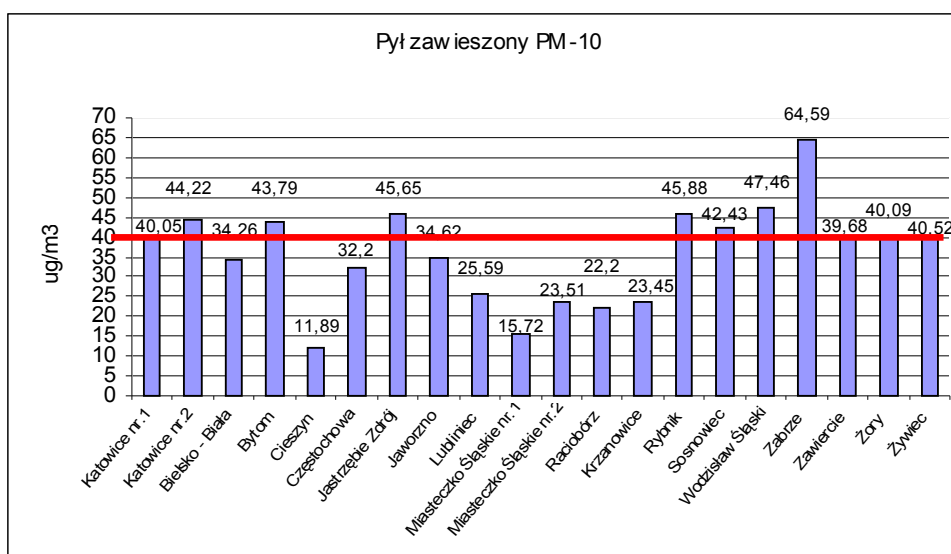
— - dopuszczalna wartość średnioroczna (1ng/m³)

Pył zawieszony może być emitowany przez liczne źródła naturalne oraz antropogeniczne takie jak: transport drogowy, procesy spalania paliw oraz tzw. „niska emisja”. Palenie tytoniu jest także istotnym źródłem pyłu zawieszonego w pomieszczeniach zamkniętych, co stwarza dodatkowe narażenie zdrowia ludności. Za najbardziej szkodliwe uważa się pyły, które mogą przedostać się do pęcherzyków płucnych.

W obrębie pyłu zawieszonego wydzielono dwie grupy ze względu na wielkość cząstek: pył zawieszony ogółem oraz pył zawieszony PM 10.

Pył zawieszony PM 10 jest to pył w którym średnica aerodynamiczna ziaren jest mniejsza niż 10 μm . Zawartość pyłu zawieszonego PM 10 w powietrzu atmosferycznym Zawiercia w 2005r wynosiła 64 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ natomiast w 2007r. zawartość PM 10 w powietrzu wynosiła 38,96 $\mu\text{g}/\text{m}^3$. Obserwując wartości osiągnięte w poszczególnych latach można zauważyć znaczną tendencję spadkową.

Wykres 6. Stężenia pyłu zawieszonego PM-10 w powietrzu województwa śląskiego w 2007 r.



— - dopuszczalna wartość średnioroczna (40 $\mu\text{g}/\text{m}^3$)

Chrom. Chrom występujący w stanie naturalnym jest prawie zawsze w postaci trójwartościowej, chrom sześciowartościowy w środowisku pochodzi w całości jako skutek działalności człowieka i ma silne działanie toksyczne, mutagenne i kancerogenne. Źródłem chromu w powietrzu są przede wszystkim zakłady przemysłowe spalające paliwa płynne oraz odpady.

Zawartość chromu w powietrzu atmosferycznym Zawiercia kształtowała się na podobnym poziomie. W 2005r wynosiła 0,009 $\mu\text{g}/\text{m}^3$ natomiast w 2007r. zawartość chromu w powietrzu wynosiła 0,01 $\mu\text{g}/\text{m}^3$.

Kadm. Zanieczyszczenie kadmem związane jest głównie z przemysłem metali nieżelaznych, zwłaszcza cynku, ołowiu i miedzi. Kadm uznany został za czynnik skażenia środowiska o znaczeniu międzynarodowym. Wchłanianie kadmu do organizmu powoduje uszkodzenie układu oddechowego oraz czynności nerek. Zawartość kadmu w powietrzu atmosferycznym Zawiercia wykazywała tendencję wzrostową. Od 2005r - 1,5 ng/m^3 wzrosła do 3,25 ng/m^3 w 2007r. Osiągnięte wartości nie przekraczają dopuszczalnego stężenia kadmu w powietrzu.

Higiena Komunalna i Środowiska

Mangan. Mangan do środowiska emitowany jest głównie w trakcie odlewania i rafinacji, przeróbki żelaza oraz spawania i cięcia metalu. Według opinii WHO stężenie manganu poniżej $0,3 \text{ mg/m}^3$ nie powinno wywoływać szkodliwych skutków zdrowotnych. Zawartość manganu w powietrzu atmosferycznym Zawiercia kształtowała się na podobnym poziomie. W 2005r wynosiła $0,072 \text{ }\mu\text{g/m}^3$ natomiast w 2007r. zawartość manganu w powietrzu wynosiła $0,071 \text{ }\mu\text{g/m}^3$.

Miedź. Zawartość miedzi w powietrzu atmosferycznym powiatu zawierciańskiego w latach 2005 i 2006 wynosiła $0,261 \text{ }\mu\text{g/m}^3$ – natomiast w 2007 roku osiągnęła wartość $0,067 \text{ }\mu\text{g/m}^3$.

Nikiel. Podstawowym źródłem emisji niklu do powietrza jest spalanie węgla, ropy naftowej, odpadów, oleju napędowego w silnikach Diesla, a także przy produkcji stali, cementu i azbestu. Może być przyczyną schorzeń górnych dróg oddechowych.

Zawartość niklu w powietrzu atmosferycznym Zawiercia wykazywała tendencję wzrostową. Od 2005r - $1,9 \text{ ng/m}^3$ wzrosła do $4,7 \text{ ng/m}^3$ w 2007r. Osiągnięte wartości nie przekraczają dopuszczalnego stężenia niklu w powietrzu.

Ołów. Związki ołowiu stosowane są jako środek przeciwstukowy do benzyn silnikowych, które są głównym źródłem emisji ołowiu do atmosfery.

Ołów przedostaje się do powietrza atmosferycznego już podczas wydobywania, wytopu i oczyszczania rud ołowiu. Ołów jest trucizną kumulującą się w organizmie ok. 30% osadza się w płucach.

Może prowadzić do niedokrwistości, chorób nerek i płuc. Zawartość ołowiu w powietrzu atmosferycznym Zawiercia wykazywała tendencję wzrostową. Od 2005r - $0,17 \text{ }\mu\text{g/m}^3$ wzrosła do $0,235 \text{ }\mu\text{g/m}^3$ w 2007r. Osiągnięte wartości nie przekraczają dopuszczalnego stężenia ołowiu w powietrzu.

Od dnia 01.01.2008 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu nie będzie prowadziła nadzoru nad jakością powietrza atmosferycznego, ponieważ zostaje zlikwidowane stanowisko pomiarowe zanieczyszczeń pyłowych.

W związku z powyższym Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu nie będzie mogła dokonywać ocen dotyczących zanieczyszczenia powietrza na terenie powiatu zawierciańskiego.

4. Podsumowanie

W omawianym okresie na terenie powiatu zawierciańskiego, podobnie jak w latach ubiegłych, nie stwierdzono występowania zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych dla osób korzystających z urządzeń oraz obiektów użyteczności publicznej.

Do obiektów, których stan sanitarny nie budził zastrzeżeń zaliczono apteki, obiekty hotelarskie, kwatery i pokoje gościnne, obiekty sportowe i domy kultury.

Szczególnym nadzorem sanitarnym objęte były obiekty zlokalizowane w miejscowościach turystyczno-wypoczynkowych jak: baseny kąpielowe całoroczne i sezonowe, obiekty wczasowo-turystyczne, kąpieliska zorganizowane i zwyczajowo – wykorzystywane do kąpieli, parkingi znajdujące się przy trasach i szlakach turystycznych, ustępy publiczne, place zabaw dla dzieci i parki.

W analizowanym okresie na terenach gmin Szczekociny, Zawiercie i Włodowice stwierdzano przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych w wodach przeznaczonych do spożycia. Przyczyną zanieczyszczenia wód podziemnych ujmowanych do picia może być brak kanalizacji sanitarnej na terenach wielu małych miejscowości we wszystkich gminach powiatu zawierciańskiego oraz skorodowana sieć wodociągowa powodująca podwyższenie zawartości jonów żelaza w wodzie.

Systematycznie badano próbki wody z basenów całorocznych, sezonowych, kąpieliska zorganizowanego i zbiorników zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli. W razie stwierdzenia niewłaściwej jakości wody niezwłocznie powiadamiano właścicieli tych obiektów, co umożliwiała im podjęcie natychmiastowych działań naprawczych.

Otoczenie akwenów zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli wymaga ze strony samorządów większej dbałości o utrzymanie odpowiedniej czystości i porządku.

Uchybienia sanitarne najczęściej stwierdzano, podobnie jak w ubiegłych latach, w zakładach świadczących usługi fryzjerskie i kosmetyczne. Były to zarówno uchybienia natury sanitarno-porządkowej jak i nie dostosowanie zakładów w ustawowym terminie (28.05.2006 r.) do przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.02.2004 roku w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej.



Higiena Komunalna i Środowiska

Ochrona stanu sanitarnego atmosfery wymaga zainicjowania działań proekologicznych. Priorytetowym zadaniem jest ograniczenie niskiej emisji ze źródeł komunalnych oraz emisji komunikacyjnej, powstającej ze spalania paliw w silnikach pojazdów samochodowych. Bezwzględnie nie należy w nieprzystosowanych piecach spalać śmieci zwłaszcza zawierających odpady z tworzyw sztucznych, gdyż podczas niskotemperaturowego spalania śmieci, przy niepełnym dostępie powietrza powstają bardzo toksyczne związki chemiczne (np. dioksyny) silnie rakotwórcze i uszkodzające system odpornościowy człowieka.

Higiena Dzieci i Młodzieży

Stanowisko pracy d.s. Higieny Dzieci i Młodzieży w roku 2007 obejmowało bieżącym nadzorem sanitarnym 102 placówki oświatowo – wychowawcze oraz 23 placówki wypoczynkowe.

Tabela 1. Liczbę nadzorowanych obiektów oraz liczbę kontroli w latach 2005 – 2007 przedstawia poniższa tabela:

Rok	Liczba nadzorowanych obiektów stałych	Liczba nadzorowanych obiektów sezonowych	Liczba przeprowadzonych kontroli
2007	102	23	157
2006	107	31	200
2005	117	30	196

Przeprowadzone kontrole uwzględniały następujące zagadnienia środowiska dziecięco młodzieżowego:

**1. Warunki sanitarne obiektów, w których funkcjonują szkoły,
a w szczególności:**

- a) stan podstawowych urządzeń sanitarnych:
 - stan techniczny podstawowych urządzeń sanitarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych nie budzi zastrzeżeń;
- b) warunki do utrzymania czystości uczniów:
 - warunki do utrzymania higieny uczniów ocenia się jako dobre;
- c) warunki do przechowywania i korzystania z niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych w szkołach:
 - w wyniku przeprowadzonych kontroli, zarówno w latach ubiegłych jak i w roku 2007, stwierdzono, iż posiadane przez placówki szkolne odczynniki chemiczne są właściwie przechowywane, oznakowane i zewidencjonowane, stwierdzone podczas kontroli w 2007 roku substancje i preparaty chemiczne po upływie terminu ważności zostały przekazane do utylizacji tuż po kontroli;
- d) bezpieczne użytkowanie bloków sportowych i terenowych urządzeń sportowych, korzystanie przez uczniów z natrysków po zajęciach sportowych:
 - wg. oświadczeń dyrektorów szkół nauczyciele wychowania fizycznego, zobowiązani są do systematycznego przeglądu użytkowanego sprzętu i urządzeń sportowych;

Tabela 2. Przeprowadzone w latach 2005 – 2007 kontrole wykazały:

Rok	Liczba placówek skontrolowanych posiadających sale gimnastyczną	Liczba placówek z natryskami nieczynnymi	Liczba placówek z natryskami używanymi tylko po dodatkowych zajęciach sportowych	Liczba placówek z natryskami nieużywanymi
2007	40	-	16	16
2006	50	-	17	24
2005	73	-	51	-

e) zapewnienie odpowiednich wymagań fizjologicznych, ergonomicznych i higienicznych na stanowiskach pracy ucznia w sali lekcyjnej oraz przy monitorach ekranowych:

- skontrolowano 58 pracowni komputerowych w 52 szkołach, przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości,
- oceniono dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków:

Tabela 3.

Nazwa zakładu	Ogólna liczba			skontrolowanych			zmiierzonych			siedzących nieprawidłowo		
	2007	2006	2005	2007	2006	2005	2007	2006	2005	2007	2006	2005
Przedszkola	17	18	18	3	2	-	310	150	-	15	14	-
Szkoły Podstawowe	36	36	38	2	6	4	228	542	374	12	24	52
Gimnazja	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Razem	64	54	56	5	8	4	538	692	374	27	38	52

Zestawienie i oznakowanie mebli nie budzi zastrzeżeń.

- dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć:

Tabela 4.

Nazwa zakładu	Ogólna liczba			skontrolowanych			skontrolowanych oddziałów			stwierdzono nieprawidłowych		
	2007	2006	2005	2007	2006	2005	2007	2006	2005	2007	2006	2005
Szkoły Podstawowe	36	36	38	2	6	4	16	21	19	-	-	-
Gimnazja	11	12	13	2	1	4	18	6	26	-	-	-
Szkoły ponadgimnazjalne	13	13	14	1	1	-	15	16	-	-	-	-
Razem	60	51	65	5	8	8	49	43	45	-	-	-

- pomiary oświetlenia:

Tabela 5.

Nazwa zakładu	Ogólna liczba	badanych	badanych pomieszczeń	stwierdzono nieprawidłowych
Szkoły Podstawowe	36	2	50	49
Gimnazja	-	-	-	-
Szkoły ponadgimnazjalne	-	-	-	-
Razem	36	2	50	49

2. Profilaktyczną działalność szkolnej służby zdrowia i kadry pedagogicznej w zakresie upowszechniania zasad racjonalnego żywienia oraz podejmowania działań mających na celu zwiększenie liczby uczniów spożywających ciepłe posiłki:

W 2007 roku uruchomiono 1 stołówkę w szkole podstawowej wydającą ciepłe posiłki jednodaniowe.

- spożywanie przez uczniów posiłków oraz mleka w szkołach na przestrzeni lat 2005 – 2007 kształtowało się następująco:

Tabela 6.

Rok	Uczniowie spożywający posiłek I daniowy	Uczniowie spożywający posiłek II daniowy	Uczniowie spożywający II śniadanie	Uczniowie spożywający mleko	Uczniowie spożywający posiłek dofinansowany
2007	1307	3010	613	725	1659
2006	1243	3097	341	155	1950
2005	1205	3210	256	282	2503

Ponadto w latach 2005 - 2007 roku, na terenie powiatu zawierciańskiego, oddano do użytkowania 5 nowowytbudowanych budynków, 3 hale sportowe i 2 szkoły.

W 2007 roku zgłoszono ogółem 23 placówki wypoczynku dzieci i młodzieży. W 18 placówkach dla 2054 uczestników zorganizowano wypoczynek letni natomiast 5 placówek dla 259 uczestników zorganizowało wypoczynek zimowy.

W 2006 roku zgłoszono ogółem 31 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży. W 24 placówkach dla 2892 uczestników zorganizowano wypoczynek letni natomiast 7 placówek dla 269 uczestników zorganizowało wypoczynek zimowy.

W 2005 roku zgłoszono ogółem 30 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży. W 24 placówkach dla 2577 uczestników zorganizowano wypoczynek letni natomiast 6 placówek dla 252 uczestników zorganizowało wypoczynek zimowy.

Kontrole czynnych placówek wypoczynkowych, zarówno pod względem higieny wypoczynku dzieci i młodzieży jak również w zakresie higieny żywienia, nie wykazały nieprawidłowości.

3. Działalność kontrolno-represyjna na przestrzeni minionych lat:

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w 2005 roku:

- a) przeprowadzono 196 kontroli;
- b) wystawiono 2 rachunki na kwotę 225,00 zł.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w 2006 roku:

- a) przeprowadzono 200 kontroli;
- b) wystawiono 4 rachunki na kwotę 400,00 zł.
- c) nałożono 1 mandat w wys. 100,00 zł.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w 2007 roku:

- a) przeprowadzono 157 kontroli;

- b) wystawiono 1 rachunek na kwotę 75,00 zł.

4. Wnioski:

1. Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu zawierciańskiego są dobre.
2. Chociaż coraz mniejszy, ale nadal aktualny pozostaje problem dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu dzieci i młodzieży. W celu poprawienia sytuacji w tym zakresie niezbędny jest wzmożony nadzór pedagogiczny nad prawidłowym rozsadzeniem dzieci i uczniów.
3. Nastąpiła poprawa w postępowaniu osób odpowiedzialnych za gospodarkę substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach. Przeteterminowane substancje i preparaty chemiczne oddawane są do utylizacji i potwierdzone stosownymi dokumentami.
4. W dalszym ciągu należy podejmować działania zmierzające do zapewnienia posiłku w szkole jak największej liczbie uczniów. Coraz większa liczba uczniów spożywa w szkołach mleko.
5. Mając na uwadze, że aktywność fizyczna wpływa nie tylko na wydolność fizyczną organizmu, ale również wzmacnia układ nerwowy oraz zwiększa zdolność do pracy umysłowej dzieci i młodzieży, zastrzeżenia budzi fakt istnienia 2 szkół nie posiadających ani sali gimnastycznej, ani zastępczej, które stanowią podstawowy element bloku sportowego w szkołach. Poważnym problemem pozostaje utrzymanie higieny po zajęciach z wychowania fizycznego. Pomimo zapewnionych właściwych warunków uczniowie szkół nie korzystają z pomieszczeń z natryskami po zajęciach w-f wpisanych do planów lekcji. Główną przyczyną takiego stanu jest postawa nauczycieli wychowania fizycznego wobec korzystania przez uczniów z natrysków.

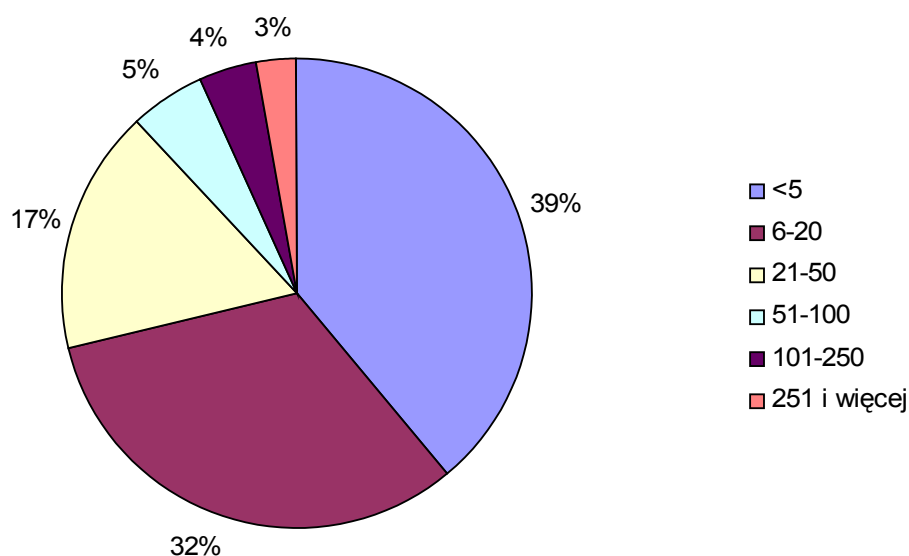
W związku ze stwierdzeniem niewłaściwych warunków oświetlenia na stanowiskach pracy oraz nauki uczniów, w Miejskiej Szkole Podstawowej Nr 9 oraz Miejskiej Szkole Podstawowej Nr 4 w Zawierciu, planuje się w 2008 roku przeprowadzić wspólne kontrole sanitarne z sekcją Higieny Pracy.

1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego

Struktura zatrudnienia.

W 2007 r. nadzorem pionu higieny pracy objęto 409 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 14723 pracowników. W ewidencji sekcji przeważały zakłady małe do 100 zatrudnionych – 382 zakładów co stanowi 93,4 % ogółu wszystkich zakładów w ewidencji.

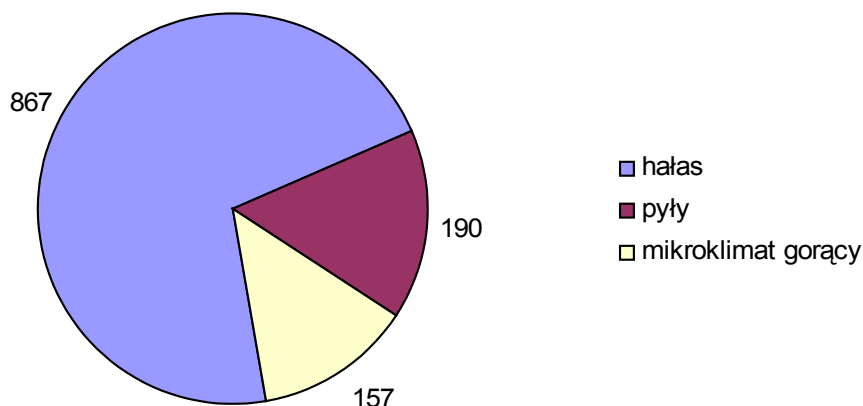
Wykres 1. Struktura zatrudnienia w nadzorowanych zakładach pracy



Narażenie na czynniki szkodliwe.

W roku sprawozdawczym w 13 zakładach pracy stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych stężeń – NDS i najwyższych dopuszczalnych natężeń – NDN. W ponadnormatywnych stężeniach i natężeniach czynników szkodliwych pracowały 897 osoby, z których część zatrudniona była w narażeniu na więcej niż jeden czynnik szkodliwy.

Wykres 2. Liczba pracowników pracujących w przekroczeniach NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia



Bieżący nadzór nad zakładami pracy.

Kontrole przeprowadzono w 118 zakładach pracy zatrudniających łącznie 7070 pracowników przeprowadzając 242 kontrole sanitarnych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 87 decyzji administracyjnych, z których 34 dotyczyły poprawy warunków pracy, ogółem zobowiązano strony do wykonania 323 zarządzeń.

Nieprawidłowości stwierdzane w trakcie kontroli dotyczyły:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych - 42 zakłady,
- nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń - 22 zakłady,
- brak oceny ryzyka zawodowego - 18 zakładów,
- brak rejestru czynników szkodliwych - 10 zakładów,
- brak wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych - 7 zakładów,
- brak właściwych środków ochrony indywidualnej - 2 zakłady,
- przekroczenie na stanowiskach pracy NDN i NDS czynników szkodliwych dla zdrowia - 13 zakładów
- nieprzestrzeganie przepisów prawnych dotyczących:
 - a) substancji i preparatów chemicznych - 12 zakładów,
 - b) czynników biologicznych - 17 zakładów.

W wyniku realizacji decyzji w 2007 r. poprawie uległy warunki pracy dla 1072 pracowników. Poprawa warunków pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych nastąpiła w 4 zakładach i dotyczyła ogółem 62 pracowników.

Obniżenie NDS i NDN uzyskano na skutek podjętych działań:

- organizacyjno-technicznych - 1 zakład,
- technicznych - 3 zakłady.

Poprawę warunków pracy uzyskano też w wyniku:

- wykonania wentylacji w pomieszczeniach pracy - 65 osób
- wykonania wentylacji w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych - 67 osób
- wyposażenia pracowników we właściwe środki ochrony indywidualnej - 113 osób
- zapewnienia równej, niepylącej posadzki w pomieszczeniach pracy - 15 osób
- właściwego urządzenia oraz wyposażenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych - 791 osób
 - 9 zakładów jadalnie
 - 6 zakładów szatnie
 - 2 zakłady ubikacje

W wyniku realizacji zarządzeń PPIS w nadzorowanych zakładach odnowiono też powłoki ścienne:

- 3 zakłady w pomieszczeniach pracy,
- 4 zakłady w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych.

W związku z występowaniem w środowisku pracy szkodliwych dla zdrowia czynników biologicznych przeprowadzono 39 kontroli sanitarnych, skontrolowano 17 zakładów.

Nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli dotyczyły:

- braku szatni przepustowych dla pracowników pracowni mikrobiologicznych mających kontakt z substancjami zakaźnymi,
- nie oznakowania miejsca przechowywania środków ochrony indywidualnej,
- braku oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej narażenie na czynniki biologiczne,
- braku środków ochrony indywidualnej dla pracowników,
- braku odpowiednich warunków do spożywania posiłków przez pracowników,
- braku właściwych pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych dla pracowników.

Celem poprawy warunków higieniczno-sanitarnych wydano 18 decyzji administracyjnych.

W roku sprawozdawczym oceniano też warunki pracy pracowników narażonych w środowisku pracy na czynniki rakotwórcze oraz mutagenne.

Ustalono, że 115 pracowników, w tym 60 kobiet zatrudnionych w 10 zakładach pracy narażonych było na czynniki rakotwórcze w środowisku pracy.

Pracownicy naszego powiatu mają kontakt z następującymi czynnikami i procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym:

- z substancjami i preparatami chemicznymi: azbest, tlenek arsenu (III), związki chromu VI wartościowego, hydrazyna,
- z czynnikami fizycznymi: promieniowanie jonizujące,
- z procesami technologicznymi, w których dochodzi do uwalniania substancji, preparatów lub czynników rakotwórczych oraz mutagennych: praca z narażeniem na pył drewna twardego (dąb, buk).

Skontrolowano 3 zakłady pracy, w których stwierdzono uchybienia dotyczące braku rejestru prac oraz rejestru pracowników zawodowo narażonych na czynniki rakotwórcze, nie przekazywania przez pracodawców corocznej informacji do PWIS, braku aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia.

W zakładach, w których w środowisku pracy występują czynniki rakotwórcze, pracownicy są informowani o występujących zagrożeniach i ryzyku zawodowym podczas szkoleń z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.

W roku 2007 stwierdzono 2 przypadki choroby zawodowej (nowotwór złośliwy) u byłych pracowników, narażonych na czynnik rakotwórczy - pył azbestu.

W roku sprawozdawczym kontynuowano nadzór nad podmiotami stosującymi substancje i preparaty niebezpieczne. Przeprowadzono łącznie 76 kontroli w tym:

- 51 kontroli w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych,
- 25 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych.

Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości, najczęstsze z nich to:

- brak kart charakterystyki,
- brak spisu stosowanych substancji i/lub preparatów niebezpiecznych,
- brak oznakowania miejsc przechowywania niebezpiecznych produktów chemicznych,
- brak środków ochrony indywidualnej,
- brak wentylacji miejscowej.

W celu wyeliminowania nieprawidłowości zostało wydanych 12 decyzji administracyjnych.

Sekcja higieny pracy realizując nadzór w zakresie wprowadzania do obrotu niebezpiecznych produktów chemicznych, podejmowała działania mające na celu wyeliminowanie z obrotu produktów zagrażających konsumentom detalicznym.

Stworzony w roku 1984 system RAPEX ma na celu ochronę konsumentów przed niebezpiecznymi produktami poprzez szybką wymianę informacji między państwami członkowskimi. Dzięki niemu urzędy krajowe mogą zgłaszać Komisji, że na rynku europejskim dostępne są niebezpieczne produkty nieżywnościowe. Prowadzi to do zakazu sprzedaży produktów niebezpiecznych lub dopuszczenia jej na ściśle określonych warunkach.

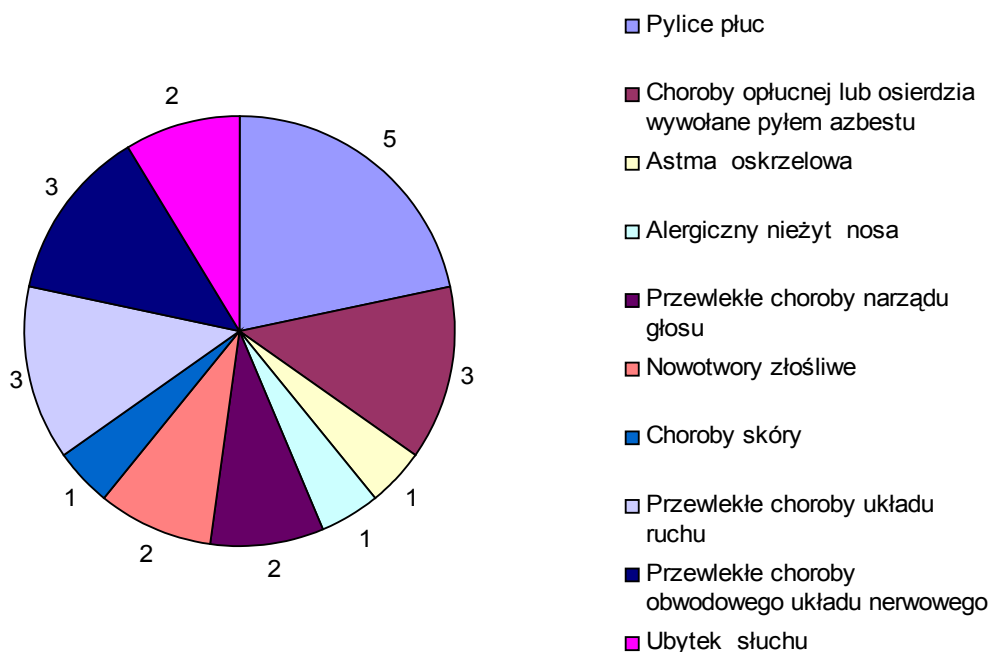
W związku z informacją o umieszczeniu w systemie RAPEX następujących produktów: Atom Colour Green, Atom Colour Yellow, Atom Colour Blaze Orange, Pax rubber cement, Fahrrad Filk set, Imperial / Miele 'CC' Decalcifier, Farba olejna Kremser White, Puliwater lime scale removers, Lime scale remover przeprowadzono 25 kontroli tematycznych.

W wyniku podjętych działań na terenie powiatu zawierciańskiego nie ujawniono wprowadzania do obrotu ani stosowania ww. preparatów niebezpiecznych.

2. Choroby zawodowe, ocena narażenia zawodowego

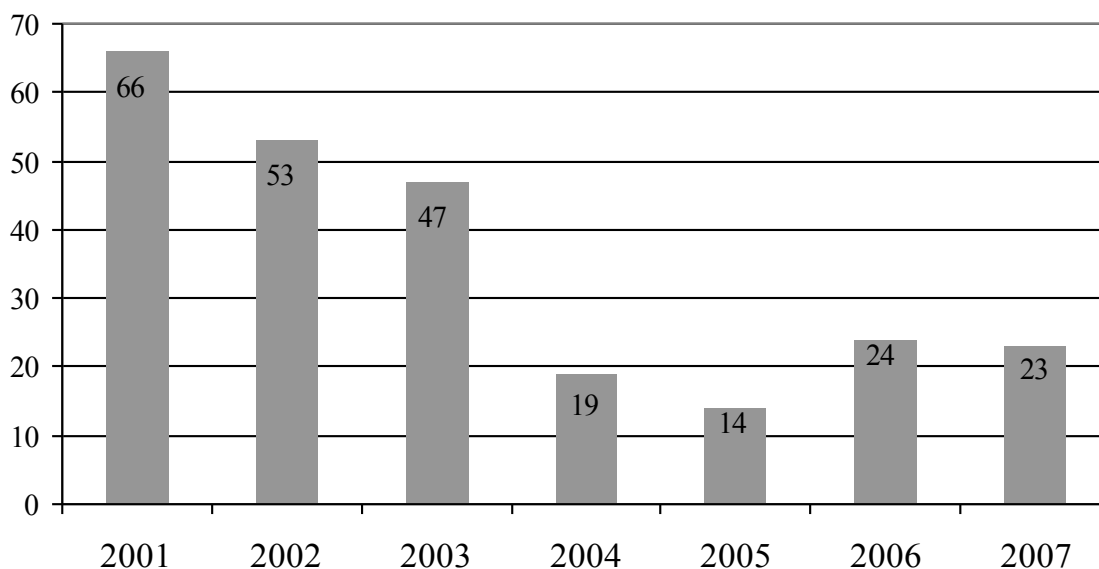
W roku 2007 w powiecie zawierciańskim stwierdzono 23 przypadki chorób zawodowych.

Wykres 3. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie zawierciańskim



Połowę przypadków chorób zawodowych powstało po 15 letnim i dłuższym okresie pracy w narażeniu na czynnik, który był przyczyną zachorowania. Najwięcej zachorowań wystąpiło w grupach wieku 40-49 lat, 60 lat i więcej co stanowi odpowiednio 30,4%, 34,8% ogółu przypadków.

Wykres 4. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2001 – 2007



W porównaniu z rokiem 2006 liczba stwierdzonych chorób zawodowych zmniejszyła się o 1 przypadek.

Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2007 roku wpłynęło 37 podejrzeń o chorobę zawodową. W celu zebrania pełnego materiału dowodowego dotyczącego przebiegu zatrudnienia i narażenia zawodowego pracownika lub byłego pracownika sporządzono 25 kart oceny narażenia zawodowego, przeprowadzono 24 wizytacji w zakładach pracy w ramach prowadzonych postępowań wyjaśniających, sporządzono 24 protokoły przesłuchania strony, świadków.

Poza decyzjami o stwierdzeniu choroby zawodowej w 2007 r wydano 22 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

W ramach współpracy z placówkami orzeczniczymi oraz innymi Powiatowymi Stacjami Sanitarno-Epidemiologicznymi prowadzono dochodzenia mające na celu zebranie materiału dowodowego dotyczącego narażenia zawodowego i przebiegu pracy zawodowej. Wydano 39 ocen narażenia zawodowego oraz sporządzono 21 protokołów przesłuchania strony i świadków.

Tabela 1. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie zawierciańskim w latach 2003 – 2007 wg jednostek chorobowych

Jednostka chorobowa	2004 r.	2005 r.	2006 r.	2007 r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków
1. Zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa			2	
2. Gorączka metaliczna				
3. Pylice płuc	3	9	8	5
4. Choroby opłucnej lub osierdza wywołane pyłem azbestu	2		4	3
5. Przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli				
6. Astma oskrzelowa				1
7. Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych	1			
8. Ostre uogólnione reakcje alergiczne				
9. Byssinoza				
10. Beryloza				
11. Choroby płuc wywołane pyłem metali twardych				
12. Alergiczny nieżyt nosa				1
13. Zapalenie obrzękowe krtani o podłożu alergicznym				
14. Przedziurawienie przegrody nosa				
15. Przewlekłe choroby narządu głosu	2	3	2	2
16. Choroby wywołane działaniem promieniowania jonizującego				
17. Nowotwory złośliwe			1	2
18. Choroby skóry	3			1
19. Przewlekłe choroby układu ruchu	2			3
20. Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego	3		4	3
21. Ubytek słuchu	3	2	2	2
22. Zespół wibracyjny			1	
23. Choroby wywołane pracą w warunkach podwyższonego ciśnienia atmosferycznego				
24. Choroby wywołane działaniem wysokich albo niskich temperatur otoczenia				
25. Choroby układu wzrokowego				
26. Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa				
Razem:	19	14	24	23

W 2007 r. w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia kierunki działań wynikały z wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego, z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej. Podejmowane przedsięwzięcia prozdrowotne miały na celu zapobieganie chorobom zakaźnym oraz kształtowanie właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych wśród społeczeństwa. Pracownicy pionu oświaty zdrowotnej inicjowali, organizowali, koordynowali następujące programy edukacyjno-zdrowotne oraz akcje prozdrowotne:

1. Program edukacyjny pt. „Radosny Uśmiech – Radosna Przyszłość”

Program edukacyjny dot. higieny jamy ustnej pt. „Radosny Uśmiech – Radosna Przyszłość” adresowany jest do uczniów klas II szkół podstawowych. Celem programu jest dostarczenie dzieciom wiedzy na temat zdrowia jamy ustnej i wyrobienie właściwych nawyków higienicznych wśród dzieci. Uczniowie uczestniczący w programie otrzymali zestawy higieniczne. W roku szkolnym 2006/07 program realizowany był w 50 szkołach podstawowych.

Edukacją objęto 1260 uczniów.

2. Program edukacyjny pt. „Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”

W roku szkolnym 2006/07 w II edycji programu uczestniczyło 7 szkół podstawowych z powiatu zawierciańskiego. Celem programu jest dostarczenie wiedzy na temat astmy i uczenie umiejętności obserwacji objawów chorobowych u dzieci.

Edukacją objęto uczniów klas I – III i ich rodziców, nauczycieli i pielęgniarki środowiska szkolnego w szkołach podstawowych.

Pracownicy PSSE w Zawierciu przeprowadzili szkolenie dla koordynatorów programu oraz pielęgniarek środowiska szkolnego. Koordynatorom szkolnym przekazano założenia programowe, pakiety z materiałami wydawniczymi i pomoce dydaktyczne. Przeprowadzone badania ankietowe wśród rodziców wykazały, że większość zna czynniki wywołujące astmę i potrafi rozpoznać objawy astmy oskrzelowej u dzieci.



W realizację programu włączyli się lekarze podstawowej opieki zdrowotnej. Edukacją objęto 638 uczniów, 607 rodziców oraz 131 nauczycieli.

3. Program edukacyjny pt. „Pierwotna Profilaktyka Wad Cewy Nerwowej”

Program kontynuowany był w roku szkolnym 2006/07. Edukacją objęto uczniów szkół ponadgimnazjalnych, kobiety w wieku rozrodczym w zakładach opieki zdrowotnej, pary wstępujące w związek małżeński oraz pracownice w zakładzie pracy IL-TEX – producent artykułów pościelowych.

Prowadzone działania edukacyjne miały na celu przekazanie wiedzy na temat zapobiegania wadom wrodzonym cewy nerwowej u noworodków i propagowanie przyjmowania kwasu foliowego przez kobiety, a także kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych (wzbogacenie diety w produkty z dużą zawartością folianów).

W ramach realizacji programu współpracowano ze Stowarzyszeniem Chorych z Przepukliną Oponowo-Rdzeniową Oddział w Katowicach.

Edukacją objęto 1800 osób.

4. Program edukacyjny pt. „Trzymaj Formę”

Wychodząc naprzeciw zaleceniom strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety, aktywności fizycznej w roku szkolnym 2006/07 wdrożono w 20 szkołach gimnazjalnych w powiecie zawierciańskim ogólnopolski program edukacyjny pt. „Trzymaj formę”. Realizacja programu przewidziana jest na okres trzech lat.

Głównym celem programu jest zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Zawierciu przeprowadziła szkolenie dla koordynatorów programu, pielęgniarek środowiska szkolnego, nauczycieli oraz dla przedstawicieli Zakładu Lecznictwa Ambulatoryjnego i PTTK w Zawierciu.

Uczniowie i nauczyciele opracowywali własne projekty edukacyjne dot. zdrowego żywienia i aktywności fizycznej.



Oświata Zdrowotna

Środowiska szkolne, rodzice, samorządy lokalne zaangażowały się w realizację programu i wykazały dużą pomysłowość przy doborze tematyki i form realizacji.

Podsumowanie I edycji programu pt. „Trzymaj formę” w powiecie zawierciańskim odbyło się w Zespole Szkół w Rokitnie z udziałem uczniów, szkolnych koordynatorów, nauczycieli, dyrektorów szkół gimnazjalnych, rodziców, przedstawicieli Urzędu Miasta i Gminy Szczekociny, pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach oraz Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu.



W roku szkolnym 2006/07 edukacją objęto 4003 uczniów, na realizację programu poświęcono 661 godzin lekcyjnych.

5. Program edukacyjny pt. „Profilaktyka chorób odkleszczowych”

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa śląskiego w związku ze wzrostem zachorowań na boreliozę oraz kleszczowe zapalenie mózgu i opon mózgowo-rdzeniowych wdrożyła do realizacji program edukacyjny pt. „Profilaktyka chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka”.

Program adresowany jest do młodzieży gimnazjalnej oraz do grup narażonych zawodowo na ekspozycję na kleszcze. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu zorganizowała szkolenie, w którym uczestniczyli nauczyciele szkół gimnazjalnych oraz pracownicy nadleśnictwa: Siewierz, Olkusz, Konięcpol.



W roku 2007 edukacją objęto 765 uczniów ze szkół gimnazjalnych.

W czasie akcji letniej organizatorzy wypoczynku letniego i zarządy działkowe otrzymały materiały edukacyjne ulotki pt. „Borelioza”, „Kleszczowe Zapalenie Mózgu”.



6. Program edukacyjny pt. „Profilaktyka chorób nowotworowych”

Celem programu jest zapobieganie występowaniu nowotworów poprzez odpowiednie zachowania prozdrowotne oraz wczesne wykrywanie już powstałych zmian poprzez badania profilaktyczne.

Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Zawierciu Pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia we współpracy z Śląskim Wojewódzkim Ośrodkiem Koordynującym Program oraz Urzędem Miasta i Gminy Ogrodzieniec zorganizowała dla mieszkańców gminy w miesiącu sierpniu konferencję pod hasłem: „Chronię życie przed rakiem szyjki macicy. Lepiej zapobiegać niż leczyć!”



Na stronie internetowej PSSE Zawiercie zamieszczono informację o organizowanej konferencji oraz o możliwości skorzystania z bezpłatnych badań cytologicznych w zakładach opieki zdrowotnej.

Wykładowcami podczas konferencji byli lekarze z Centrum Onkologii – Instytut Gliwice oraz lek. ginekolog Pan Bogdan Kuśnierski z Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Ogrodzieńcu. Uczestnikom konferencji przekazano materiały edukacyjne przygotowane przez Śląski Wojewódzki Ośrodek Koordynujący Program.█



W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia w Przychodni Specjalistycznej w Zawierciu i Ogrodzieńcu pracownicy oświaty zdrowotnej propagowali profilaktykę antynowotworową „5 razy dziennie warzywa i owoce”, udzielano porad dietetycznych związanych z racjonalnym żywieniem, rozdawano materiały edukacyjne oraz przygotowano stoisko z surówkami, sałatkami. Zasięgiem oddziaływania objęto ok. 670 mieszkańców.

W 4 szkołach ponadgimnazjalnych realizowany był program edukacyjny pt. „Różowa Wstążeczka”. Edukację w szkołach prowadzili: nauczyciele, pielęgniarki środowiska szkolnego, pedagodzy szkolni. Podczas realizacji programu wykorzystano film edukacyjny, plakat, ulotki dot. samobadania piersi. Zasięgiem objęto 630 uczniów.

7. Ogólnopolska Multimedialna Kampania Społeczna dot. profilaktyki HIV/ AIDS

Inicjatorem kampanii jest Krajowe Centrum ds. AIDS, a koordynuje ją Państwowa Inspekcja Sanitarna. Celem kampanii jest promocja związków, zarówno formalnych jak i nieformalnych, w których partnerzy rozmawiają o przeszłości i unikają ryzykownych zachowań seksualnych.

W tegorocznej kampanii metaforą związku dwojga ludzi jest taniec. To właśnie w tańcu zmieniamy partnerów, to taniec jest pierwszym bliskim kontaktem z drugą osobą.

W ramach prowadzonej kampanii przeciwko HIV/AIDS pracownicy pionu oświaty zdrowotnej, Pełnomocnik Prezydenta Miasta Zawiercie ds. Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, nauczyciele zorganizowali w Miejskim Ośrodku Kultury w Zawierciu imprezę profilaktyczno-zdrowotną, w której uczestniczyli uczniowie szkół gimnazjalnych i podstawowych.

Oświata Zdrowotna

W obchodach uczestniczył Zastępca Prezydenta Miasta Zawiercia Pani Barbara Łada, Pełnomocnik Prezydenta Miasta Zawiercie ds. Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Naczelnik Wydziału Edukacji Urzędu Miejskiego w Zawierciu, Pełnomocnik Burmistrza Miasta i Gminy Łazy ds. Rozwiązywania Problemów Alkoholowych oraz pracownicy PSSE w Zawierciu. Podczas imprezy zdrowotnej podsumowano I Powiatowy Konkurs Wiedzy o AIDS oraz odbył się konkurs tańca hip-hop nawiązujący do hasła kampanii. Oprawę muzyczno-poetycką przygotował zespół muzyczny „Fatamorgana”.



Na ekranie wyświetlano spot TV pt. „W życiu jak w tańcu, każdy krok ma znaczenie” oraz numer telefoniczny Całodobowego Telefonu Zaufania AIDS.

Ponadto w ramach kampanii i obchodów Światowego Dnia AIDS prowadzono następujące działania:

- w Miejskim Ośrodku Kultury Centrum w Zawierciu uczniowie szkół ponadgimnazjalnych obejrzeni spektakl profilaktyczno-edukacyjny pt. „Droga”. Pracownicy Oświaty Zdrowotnej PSSE Zawiercie prowadzili edukację wśród uczniów oraz rozdawali ulotki dot. problematyki HIV/AIDS.
- zorganizowano dla uczniów szkół gimnazjalnych I Powiatowy Konkurs Wiedzy o AIDS pt. „Od niewiedzy jest tylko krok do nietolerancji”.



- na terenie powiatu zawierciańskiego inicjowano działania edukacyjne w zakładach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, w świetlicach środowiskowych. Odbyły się pogadanki, inscenizacje słowno-muzyczne, konkursy, wyeksponowano formy wizualne, rozdawano ulotki.
- w Zespole Szkół im. Hugona Kołłątaja w Zawierciu lekarz ginekolog przeprowadził prelekcję dla uczniów nt. „Zakażona wirusem HIV kobieta”.

ciężarna, a rozwój płodu. Metody zapobiegania ciąży w kontekście zakażeń wirusem HIV”.

- w Szpitalu Powiatowym w Zawierciu Ordynator Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego dr n. med. Halina Ciszowska-Bogdał przeprowadziła prelekcję dla lekarzy i pielęgniarek.
- w 4 gazetach lokalnych ukazały się artykuły prasowe dot. ogólnopolskiej multimedialnej kampanii społecznej w zakresie profilaktyki HIV/AIDS. Zasięgiem oddziaływania objęto 8350 osób.

8. Obchody Światowego Dnia Zdrowia

Światowy Dzień Zdrowia w 2007 r. obchodzony był pod hasłem „Inwestujmy w zdrowie, budujmy bezpieczniejszą przyszłość”. W obchody włączyły się placówki nauczania i wychowania, zakłady opieki zdrowotnej, władze lokalne.

W ramach realizacji interwencji edukacja w szkołach związana była z tematyką racjonalnego odżywiania, aktywności fizycznej, współczesnych chorób cywilizacyjnych, higieny osobistej, narkomanii, HIV/AIDS, ptasiej grypy. Odbywały się konkursy wiedzy o zdrowiu oraz pokazy udzielania pierwszej pomocy.

W ramach realizacji interwencji zorganizowano 3 imprezy prozdrowotne.

W Przychodni Rejonowo Specjalistycznej w Zawierciu odbyła się akcja profilaktyczna, której organizatorami byli: Starostwo Powiatowe, Zakład Lecznictwa Ambulatoryjnego, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu oraz Szkoła Policealna Województwa Śląskiego w Zawierciu.

Podczas akcji mieszkańcy powiatu zawierciańskiego mogli skorzystać z bezpłatnych badań diagnostycznych: okulistyczne w kierunku jaskry, audiometryczne badanie słuchu, pomiar ciśnienia i poziomu cukru we krwi oraz badania cytologiczne w ramach profilaktyki raka szyjki macicy. Ponadto prowadzono edukację zdrowotną nt. profilaktyki wad



cewy nerwowej, profilaktyki antytytoniowej, propagowano akcję „Jedz 5 razy dziennie warzywa i owoce”. Zainteresowanym osobom udzielano porad dietetycznych związanych z racjonalnym odżywianiem oraz obliczano wskaźnik masy ciała.

W Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Ogrodzieńcu wykonywano bezpłatne badania: poziom cukru, cholesterolu we krwi, pomiar ciśnienia krwi. Pracownik Stacji prowadził edukację w zakresie prawidłowego odżywiania, profilaktyki antytytoniowej oraz profilaktyki wad cewy nerwowej.

W obchodach Światowego Dnia Zdrowia uczestniczyło około 1780 osób w tym 1080 uczniów.

9. Kampania antytytoniowa

W ramach Światowego Dnia bez Tytoniu obchodzonego 31 maja pod hasłem „Żyjmy w świecie wolnym od dymu tytoniowego” inicjowano działania edukacyjne. Partnerami w podejmowanych działaniach byli: Fundacja „Promocja Zdrowia”, Centrum Onkologii - Instytut M. Curie-Skłodowskiej w Warszawie, Zakład Lecznictwa Ambulatoryjnego w Zawierciu, Pełnomocnik Prezydenta Miasta Zawiercie ds. Rozwiązywania Problemów Alkoholowych, Szkoła Policealna Województwa Śląskiego w Zawierciu, zakłady opieki zdrowotnej, zakłady nauczania i wychowania, samorządy lokalne, domy kultury.

W szkołach odbywały się happeningi antytytoniowe, konkursy plastyczne, inscenizacje, pogadanki, apele, debaty, zabawy plenerowe, sportowe. Uczniowie rozgrywali zawody rzucania do celu „balonowymi papierosami”. Zawody miały na celu zwrócenie uwagi na trudności w rzuceniu palenia tytoniu. Na terenie placów szkolnych uczniowie malowali hasła antytytoniowe.



Oświata Zdrowotna

Pracownicy Stacji pionu oświaty zdrowotnej we współpracy z Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Ogrodzieńcu zorganizowali imprezę prozdrowotną. Wykonywano bezpłatne badania spirometryczne, pomiar ciśnienia krwi, udzielano porad lekarskich pacjentom oraz prowadzono edukację



nt. szkodliwości palenia tytoniu.

W ramach obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu w Supermarkecie INTERMARCHE w Zawierciu w pasażu handlowym w dniu 15 listopada 2007 r. odbyła się akcja prozdrowotna pod hasłem „Żyjmy w Świecie Wolnym od Dymu Tytoniowego”. Pasaż handlowy został oznakowany plakatami informującymi o prowadzonej akcji i wykonywanych bezpłatnych badaniach. W czasie akcji pracownicy Stacji oraz słuchacze Szkoły Policealnej Województwa Śląskiego w Zawierciu w pasażu prowadzili edukację nt. szkodliwości palenia tytoniu, zachęcali do rzucenia palenia, „przeszkadzali klientom” – rozdawali ulotki, kupony konkursowe.

Ponadto wykonywano bezpłatne badania pomiaru ciśnienia krwi, masy ciała, obliczano BMI, udzielano porad dietetycznych.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w ramach nadzoru bieżącego ocenili sytuację w zakresie przestrzegania zakazu palenia w 333 zakładach: zakłady nauczania i wychowania, zakłady opieki zdrowotnej, zakłady pracy, zakłady gastronomiczne.

Zasięgiem kampanii antytytoniowej objęto ok. 15400 osób.

10. Podsumowanie

- 1) W prowadzonych akcjach prozdrowotnych chętnie uczestniczyli adresaci tych akcji, co świadczyło o ich zainteresowaniu sprawami zdrowia.
- 2) Realizacja programów edukacyjnych i akcji prozdrowotnych odbywała się przy współudziale zakładów nauczania i wychowania oraz zakładów opieki zdrowotnej. Duże zaangażowanie wykazali: Zakład Lecznictwa Ambulatoryjnego w Zawierciu, Pełnomocnik Prezydenta Miasta Zawiercie ds. Rozwiązywania Programów Alkoholowych, Szkoła Policealna Województwa Śląskiego w Zawierciu, Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Ogrodzieńcu oraz samorządy lokalne.
- 3) Realizacja I edycji programu edukacyjnego pt. „Trzymaj Formę” w szkołach gimnazjalnych w powiecie zawierciańskim wzbudziła ogromne zainteresowanie wśród uczniów i ich rodziców, nauczycieli oraz społeczności lokalnej.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu sprawował zapobiegawczy nadzór sanitarny polegający w szczególności na uzgadnianiu pod względem sanitarno-higienicznym:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz wydawaniu opinii sanitarnych do studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin;
- warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody;
- wydawaniu opinii w sprawie obowiązku sporządzania raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko i jego zakresu dla przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko;
- dokumentacji projektowej dotyczącej budowy lub rozbiórki obiektu budowlanego, a także adaptacji realizowanych w ramach zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych lub ich części.

Ponadto dokonywano odbiorów pod względem sanitarno-higienicznym przekazywanych do użytkowania przedsięwzięć.

W 2007 roku zostało w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego rozpatrzonych łącznie 122 spraw oraz dokonano 47 oględzin i kontroli obiektów.

Tabela 1.

Rodzaj działalności		Liczba opinii	
		ogółem	w tym pozytywne
Ogółem: rodzaje wydanych decyzji, postanowień, opinii przez Państwową Inspekcję Sanitarną	razem	223	199
	dot. uwarunkowań środowiskowych	24	24
	dotyczące dokumentacji projektowej, koncepcji	27	26
	odbioru obiektów	41	41
	dotyczące miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego	7	7
	dotyczące konieczności wykonania raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	23	-
	decyzje płatnicze	101	-
Kontrole i oględziny lokalne	ogółem	47	-
	w tym obiektów w trakcie budowy	-	-

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych obiektach takich jak:

- obiekty służby zdrowia,
- oświatowo-wychowawcze,
- obiekty żywnościowe,
- zakłady pracy oraz inne obiekty użyteczności publicznej.

Począwszy od etapu uzgadniania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin a także w postępowaniu dotyczącym uzgadniania przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach realizacji przedsięwzięcia, w wydawanych opiniach zawarto warunki z zakresu ochrony ziemi, wód powierzchniowych i podziemnych (prowadzenia prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej), ochrony przed hałasem, ochrony powietrza, prawidłowej gospodarki odpadami i innych mających na celu wyeliminowanie ewentualnych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

Przy uzgadnianiu przedsięwzięć, które mogą znacząco oddziaływać na środowisko zostały zawarte zastrzeżenia mające na celu wyeliminowanie przekroczenia standardów jakości środowiska poza terenem, do którego prowadzący ma tytuł prawny.

Jednym z ważniejszych elementów w działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Podstawą ich uzgodnień są opracowania – prognozy skutków wpływu ustaleń planu na środowisko i zdrowie ludzi.

Mając na uwadze ochronę zdrowia publicznego w uzgodnieniach w/w planów zwracano szczególną uwagę na:

- właściwą gospodarkę wodno-ściekową, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do picia i na potrzeby gospodarcze,
- prawidłowe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów,
- ochronę ludności przed nadmiernym hałasem oraz zanieczyszczeniem powietrza.

Ponadto w celu ograniczenia niekorzystnego oddziaływania zabudowy przemysłowej na otoczenie zwracano uwagę na oddzielenie obszarów przeznaczonych pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych.

W 2007 roku dokonano uzgodnień 7 miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dotyczących miasta Zawiercie (5 miejscowych planów) oraz Ogrodzieńca i Poręby.

W projektach wyznaczono między innymi obszary o następujących przeznaczeniach:

- tereny usług – publicznych, komercyjnych, wypoczynku i rekreacji, kultu religijnego, oświatowo-wychowawcze, turystyki,
- tereny zabudowy letniskowej i rezydencjonalnej,
- tereny cmentarzy,
- tereny usług kultury,
- tereny rolnicze, lasy, wody powierzchniowe,
- tereny obsługi produkcji w gospodarstwach rolnych,
- tereny zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej, wielorodzinnej i zagrodowej,
- tereny obiektów produkcyjnych, wytwórczości i magazynów,
- tereny specjalnej aktywności gospodarczej,
- tereny stacji paliw,
- tereny parkingów, dróg publicznych i wewnętrznych.

Projekty planów ponadto zawierały ustalenia odnośnie przyjętych zasad ochrony środowiska, przyrody i krajobrazu kulturowego, granice i sposoby zagospodarowania terenów podlegających ochronie oraz wymagania wynikające z potrzeb kształtowania przestrzeni publicznej.

Określano także zasady modernizacji, rozbudowy i budowy systemów komunikacji i systemów infrastruktury technicznej.

Zmiany w planach głównie dotyczyły wyznaczenia i wykorzystania nowych obszarów dotychczas nie użytkowanych na tereny przeznaczone pod zabudowę mieszkaniową z pełną infrastrukturą techniczną oraz wyznaczenia nowych terenów pod usługi komercyjne i usługi turystyczne.

W 2007 roku na podstawie ustawy Prawo ochrony środowiska dokonano 24 uzgodnień przed wydaniem decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych zgody na realizację przedsięwzięcia, wydanych w formie postanowienia.

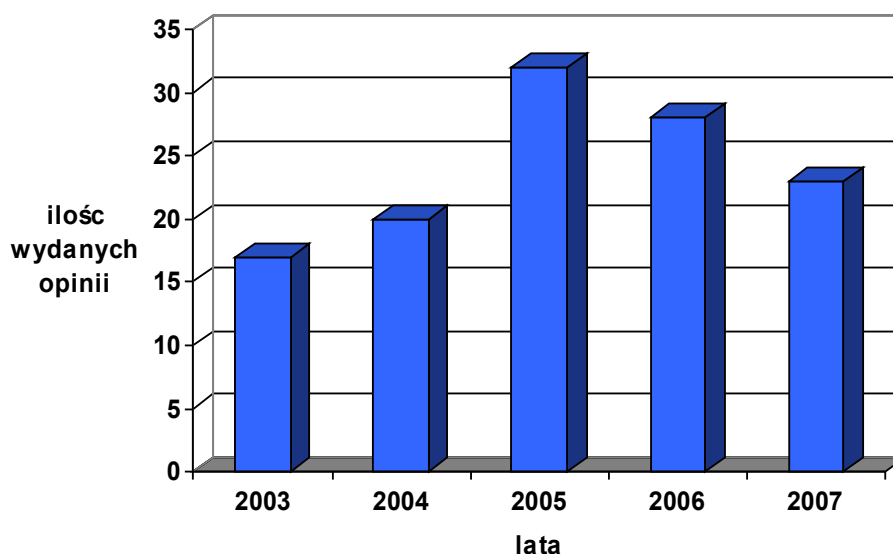
W ramach kwalifikacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko w sprawie sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko, wydano 23 opinie. Z tej liczby 11 przedsięwzięć zostało zakwalifikowanych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, wymagających sporządzenia raportu.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Na w/w etapach postępowania zwracano szczególną uwagę na zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych, w miejscu zamieszkania i przebywania ludzi w zakresie:

- zabezpieczenia ludności przed występującymi uciążliwościami hałasu (zakłady przemysłowe i usługowe itp.) poprzez zastosowanie ekranów akustycznych i innych rozwiązań z zakresu izolacji akustycznej;
- zabezpieczenia ludzi przed wpływem emisji zanieczyszczeń do powietrza przez uciążliwe zakłady poprzez zastosowanie odpowiednich emitorów i urządzeń pochłaniających substancje szkodliwe dla zdrowia;
- zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-zdrowotnych pobytu ludzi w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi poprzez zastosowanie odpowiednich materiałów i wyrobów budowlanych a także zapewnienia prawidłowej funkcji oraz programu pomieszczeń.

Wykres 1. Postępowanie ocenowe w sprawie kwalifikacji przedsięwzięć do sporządzenia raportu – przedstawienie graficzne



Ponadto zostało wydanych 26 uzgodnień (z ewentualnymi zastrzeżeniami) dokumentacji projektowej, wydanych w formie opinii sanitarnej. W jednym przypadku PPIS wydał negatywną opinie sanitarną dotyczącą przedstawionego projektu (obiekt gastronomiczny) z uwagi na poważne błędy w technologii.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Uzgodniana dokumentacja projektowa dotyczyła nowobudowanych obiektów także realizowanych w ramach zmiany sposobu użytkowania istniejących budynków lub ich części.

Dokumentacja dotyczyła:

- sklepów spożywczych i lokali gastronomicznych
- obiektów agroturystycznych;
- stołówki szkolnej;
- budynków usługowych;
- gabinetów lekarskich;
- solariów;
- zakładów fryzjerskich i kosmetycznych;
- oczyszczalni ścieków;
- i innych.

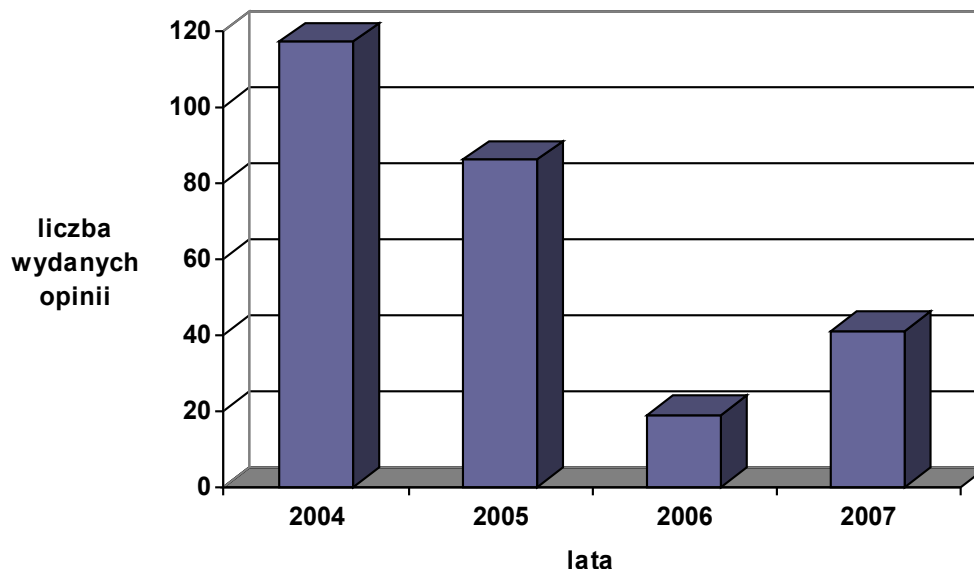
Przedstawiana do uzgodnienia dokumentacja projektowa bardzo często nie spełniała obowiązujących przepisów (w tym rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 03.07.2003 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego), w związku z czym zwracano ją do uzupełnienia.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych. Kontrole obiektów były przeprowadzane, ze szczególnym zwróceniem uwagi na zgodność wykonania inwestycji z zatwierdzonym projektem oraz pod kątem stosowania materiałów i wyrobów, posiadających stosowne atesty i certyfikaty higieniczne.

Uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania 41 obiektów budowlanych lub pomieszczeń w obiektach budowlanych, między innymi:

- obiektów żywnościowo-żywnościowych takich jak sklepy i lokale gastronomiczne, piekarni,
- ubojni zwierząt rzeźnych,
- aptek,
- punktów aptecznych,
- budynków z lokalami usługowo-handlowymi,
- przedszkola i gimnazjum,
- hali produkcyjnych,
- solariów i gabinetów odnowy biologicznej,
- sieci kanalizacyjnych,
- innych.

Wykres 2. Oddanie do użytku obiektów budowlanych –przedstawienie graficzne



Za wykonanie czynności w związku ze sprawowaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2007 roku zostało wydanych 101 decyzji – rachunków płatniczych. Na etapie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych prowadzona jest stała współpraca z Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w przypadku obiektów wytwarzających środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

Najczęściej występującym problemem przy odbiorach była niezgodność wykonania obiektów z projektem budowlanym, w związku z czym uwagi te były wpisywane do protokołu oględzin a następnie do wydawanych decyzji i opinii sanitarnych w formie warunków z terminem ich realizacji. Kopie decyzji przekazane zostały do odpowiedniej sekcji nadzoru bieżącego, uczestniczącego w odbiorze.

W ramach pracy zapobiegawczego nadzoru sanitarnego prowadzona jest stała współpraca z organami inspekcji weterynaryjnej, nadzoru budowlanego, organami samorządu terytorialnego. Szczególnie dotyczy to rozpatrywania spraw na etapie opiniowania planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadniania uwarunkowań środowiskowych oraz uzgadniania dokumentacji projektowej. Współpraca ta jest prawidłowa.

Rozpatrywane sprawy były konsultowane w poszczególnych sekcjach nadzoru bieżącego a kontrole przeprowadzane były wspólnie przez pracownika zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wraz z pracownikami poszczególnych sekcji nadzoru bieżącego PSSE w Zawierciu.



Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

W trakcie rozpatrywania spraw zwracano szczególną uwagę na przystosowanie obiektów budowlanych w zakresie dostępności i możliwości korzystania przez osoby niepełnosprawne.

**Osoby odpowiedzialne za opracowanie:****Epidemiologia****Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku****Higiena Komunalna i Środowiska****Higiena Dzieci i Młodzieży****Higiena Pracy****Oświata Zdrowotna****Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny****Oddział Laboratoryjny****Ewelina Sergiel-Błaszczyk****Wiesława Hamerlik****Małgorzata Machura****Małgorzata Superson****Witold Walczak****Regina Michalska****Justyna Cholewa****Jadwiga Kowalska**