



## POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W ZAWIERCIU



### Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu zawierciańskiego w 2008 roku



ZAWIERCIE, WRZESIEŃ 2009 r.

p.o. Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Zawierciu  
*lek. med. Wiesław Olechnowicz*  
*specjalista zdrowia publicznego*

<b>I. Epidemiologia .....</b>	<b>6</b>
1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie zawierciańskim. w 2008 roku .....	7
2. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2008 roku w zakresie chorób zakaźnych przeciwko którym prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne .....	10
3. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2008 roku w zakresie wybranych chorób zakaźnych .....	16
4. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2008 roku w zakresie zakażeń i zatruc pokarmowych .....	21
5. Szczepienia ochronne .....	27
6. Wnioski .....	32
<b>II. Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku .....</b>	<b>33</b>
1. Stan sanitarny .....	33
2. Akcje .....	45
3. Jakość zdrowotna środków spożywczych .....	47
4. Skargi i wnioski .....	50
5. Działania w ramach systemu RASFF i RAPEX .....	50
6. Ocena i wnioski końcowe .....	52
<b>III. Higiena Komunalna i Środowiska .....</b>	<b>54</b>
1. Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi .....	54
2. Wody powierzchniowe wykorzystywane do kąpieli i rekreacji .....	59
3. Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej .....	62
4. Interwencje .....	68
5. Wnioski .....	68
<b>IV. Higiena Dzieci i Młodzieży .....</b>	<b>69</b>
<b>V. Higiena Pracy .....</b>	<b>74</b>
1. Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego .....	74
2. Choroby zawodowe, ocena narażenia zawodowego .....	78
<b>VI. Oświata Zdrowotna .....</b>	<b>80</b>
<b>VII. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny .....</b>	<b>88</b>

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.

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej na rzecz poprawy stanu zdrowia mieszkańców określają zapisy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz założenia Narodowego Programu Zdrowia na lata 2007-2015.

Na ocenę bezpieczeństwa sanitarnego w zakresie warunków życia, pracy, nauczania i wychowania oraz wypoczynku składają się wyniki prowadzonych kontroli w większości poparte dowodami w postaci przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez akredytowane laboratoria.

W oparciu o analizę uzyskanych danych należy stwierdzić sukcesywną poprawę warunków higieniczno-sanitarnych oraz korzystną sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń

Ponadto podejmowane działania z zakresu promocji zdrowia dedykowane są wszystkim grupom wiekowym mieszkańców powiatu zawierciańskiego, co wynika z potrzeb obserwowanych w codziennych działaniach.



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.



Akredytowana działalność Laboratorium Badawczego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu jest określona w Zakresie Akredytacji Nr AB 626 wydanie nr 5 dnia 19.06.2009 r. dostępnym na stronie internetowej [www.pca.gov.pl](http://www.pca.gov.pl). W roku 2008 zakres akredytacji został rozszerzony o badanie liczby gronkowców koagulazododatnich w wodzie.

Sytuacja demograficzna powiatu zawierciańskiego w 2008 roku  
(dane liczbowe z GUS, stan na dzień 31.12.2007 roku)

Powierzchnia powiatu zawierciańskiego – **1 003 km<sup>2</sup>**.

Powiat zawierciański zajmuje 8,16% powierzchni województwa śląskiego.

Liczba ludności w powiecie zawierciańskim – **123 316**

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

Liczba ludności w województwie śląskim – **4 654 115**

Liczba ludności w Polsce – **38 115 641**

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

		<b>Ludność</b>
2 gminv miejskie:	<b>Miasto Zawiercie</b>	<b>52 435</b>
	<b>Miasto Poreba</b>	<b>8 768</b>
4 gminv miejsko-wiejskie:	<b>Gmina Łazy</b>	<b>15 975</b>
	miasto	7 144
	wieś	8 831
	<b>Gmina Ogrodzieniec</b>	<b>9 508</b>
	miasto	4 471
	wieś	5 037
	<b>Gmina Pilica</b>	<b>8 985</b>
	miasto	1 984
	wieś	7 001
	<b>Gmina Szczekocin</b>	<b>8 250</b>
miasto	3 849	
wieś	4 401	
4 gminv wiejskie:	<b>Irządze</b>	<b>2 860</b>
	<b>Kroczyce</b>	<b>6 306</b>
	<b>Włodowice</b>	<b>5 291</b>
	<b>Żarnowiec</b>	<b>4 938</b>
Liczba dzieci do lat 2 w powiecie zawierciańskim		2 105
Liczba dzieci do lat 2 w województwie śląskim		85 905
Liczba dzieci do lat 2 w Polsce		7 58 840

## 1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie zawierciańskim w 2008 roku

Do jednych z najważniejszych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy ochrona zdrowia mieszkańców przed wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych, zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych oraz ich zwalczanie. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008r.o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi nakłada na lekarzy obowiązek zgłaszania 59 chorób zakaźnych, jednostek i zespołów chorobowych, a na Państwową Inspekcję Sanitarną obowiązek rejestracji tych chorób. Prezentowane dane pochodzą z meldunków dwutygodniowych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny.

W 2008 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu zgłoszono z terenu powiatu zawierciańskiego 16013 przypadków chorób zakaźnych, zakażeń i zatruc podlegających obowiązkowemu zgłaszaniu, 226 osób z powodu chorób zakaźnych było hospitalizowanych. Najwięcej było zachorowań na grypę i choroby grypopodobne, ospę wietrzną, boreliozę, świerzb i gruźlicę. Wzrost zachorowań na wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe (rok 2008 – 70 przypadków, rok 2007 – 34 przypadki) jest najprawdopodobniej spowodowany poprawą zgłaszalności – co potwierdza przeprowadzona analiza zgłoszeń czynników chorobotwórczych w stosunku do zgłoszonych zachorowań.

Nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę oraz nie zarejestrowano zachorowań na choroby zakaźne importowane do Polski z innych krajów. Wśród chorób objętych obowiązkową profilaktyką swoistą ujętą w Programie Szczepień Ochronnych w 2008 r. nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec, odrę.

Analizę zachorowań na wybrane choroby zakaźne w 2008 roku w powiecie zawierciańskim, w województwie śląskim i Polsce przedstawiono w tabeli 1.

Nadzorem objęto 203 obiekty, w których udzielane są świadczenia lecznicze. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 339 kontroli, z czego 40 wykazało nieprawidłowości.

Nałożono dwie grzywny w drodze mandatu karnego w gabinetach stomatologicznych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami dotyczącymi

pakowania sprzętu medycznego do sterylizacji i niewłaściwym stanem sanitarno-porządkowym.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie sterylizacji, dezynfekcji, postępowania z odpadami medycznymi i bieżącego stanu sanitarno-higienicznego nałożono 5 grzywien w drodze mandatu karnego w Niepublicznych Zakładach Opieki Zdrowotnej. Niewłaściwy stan sanitarno-porządkowy oraz zaniedbania w zakresie przestrzegania podstawowych procedur medycznych w oddziale szpitalnym Szpitala Powiatowego w Zawierciu skutkowały nałożeniem grzywny w drodze mandatu karnego i wydaniem decyzji administracyjnej.

Wydano 4 decyzje administracyjne dot. postępowania z odpadami medycznymi zgodnie z obowiązującymi wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 23 sierpnia 2007 r. w sprawie szczegółowego postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. Nr 162, poz. 1153) oraz 2 decyzje dot. opracowania i stosowania stosownych procedur medycznych.

W zakładach opieki zdrowotnej zainstalowanych jest w lecznictwie zamkniętym i ambulatoryjnym zainstalowanych jest 71 autoklawów. W 2008 r. przebadano 46 urządzeń sterylizacyjnych do sterylizacji parą wodną pod ciśnieniem.

Wszystkie wykazały skuteczny przebieg procesu sterylizacji. W Szpitalu Powiatowym w Zawierciu przebadano 3 procesy dezynfekcji w komorze dezynfekcyjnej - 2 okazały się nieskuteczne, co wiązało się z wydaniem decyzji nakazującej przeprowadzenie prawidłowych procesów dezynfekcji.

W kontrolowanych zakładach nie stwierdzono braków jakościowych i ilościowych zaopatrzenia w środki czystości i preparaty dezynfekcyjne. Roztwory preparatów dezynfekujących przygotowywane były na bieżąco, zależnie od potrzeb, a preparaty stężone przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Zastosowanie preparatów dezynfekcyjnych było odpowiednie do zanieczyszczenia i rodzaju dezynfekowanej powierzchni. Nadal w większości przypadków dezynfekcja narzędzi medycznych przeprowadzana jest ręcznie a nie maszynowo.

W dniu 15 lutego 2008 roku ukazało się Rozporządzenie Ministra Zdrowia zmieniające rozporządzenie w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. 08, Nr 30, poz. 187).





Zgodnie z treścią § 53 ust. 1 w/w rozporządzenia zakłady opieki zdrowotnej wymienione w pkt. 1 i 2 niespełniające wymagań w/w rozporządzenia mają czas do końca 2012 roku na dostosowanie swoich pomieszczeń i urządzeń. Termin obowiązuje wszystkie zakłady wymienione w pkt. 1 i 2, także te, które złożyły już programy dostosowania według poprzedniego terminu. Obecnie wszystkim zakładom opieki zdrowotnej przysługuje również prawo do złożenia nowego programu dostosowania w terminie do końca czerwca 2012 roku.

W okresie od stycznia do 31 grudnia 2008 roku PPIS w Zawierciu wydał 9 opinii o spełnieniu wymagań w/w rozporządzenia Ministra Zdrowia, oraz 4 opinie o programach dostosowania zakładów opieki zdrowotnej do wymagań obowiązującego rozporządzenia.

W związku z uruchomieniem działalności w zakresie udzielania świadczeń medycznych przez lekarzy w ramach indywidualnej praktyki lekarskiej wydano 17 postanowień dotyczących spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych w gabinetach.

W 2008 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 2008 roku*

Lp.	Jednostka chorobowa		Powiat zawierciański		Województwo śląskie		Polska	
			A	B	A	B	A	B
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	38	30,8	808	17,3	9473	24,8
		zakażenia pozajelitowe	-	-	25	0,5	132	0,3
2.	Biegunki u dzieci do lat 2		31	147,2*	3404	396,2*	29188	384,6*
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		3	2,4	814	17,4	2742	7,1
4.	Krzusiec		3	2,4	189	4,1	2167	5,6
5.	Szkarlatyna		5	4,0	2033	43,6	11170	29,3
6.	Róża		24	19,5	476	10,2	b.d.	b.d.
7.	Borelioza z Lyme		88	71,4	1491	32,0	8248	21,6
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		15		636		6887	
9.	Ospa wietrzna		507	411,1	16119	346,3	129545	339,8
10.	Odra		-	-	36	0,7	97	0,2
11.	Różyczka: ogółem		4	3,2	903	19,4	13143	34,5
12.	Wzw typu B		2	1,6	172*	3,6	1337*	3,5
13.	Wzw typu C		14	11,3	287*	6,1	2355*	6,2
14.	Świnka		7	5,6	453	9,7	3273	8,6
15.	Świerzb		71	57,6	1652	35,4	11056	29,0
16.	Grypa i podejrzenia zachorowań na grype: ogółem		658	533,6	31162	669,5	227346	596,4
17.	Inne zatrucia	toksyczny efekt kontaktu z jadowitymi zwierzętami	2	1,6	6	0,1	b.d.	b.d.
18.	Gruźlica		42	34,0	1381	29,6	8081	21,2

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

- Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2008 r. w zakresie chorób zakaźnych przeciwko którym prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne

### **Błonica**

W 2008 roku w Polsce nie odnotowano zachorowań na błonicę.

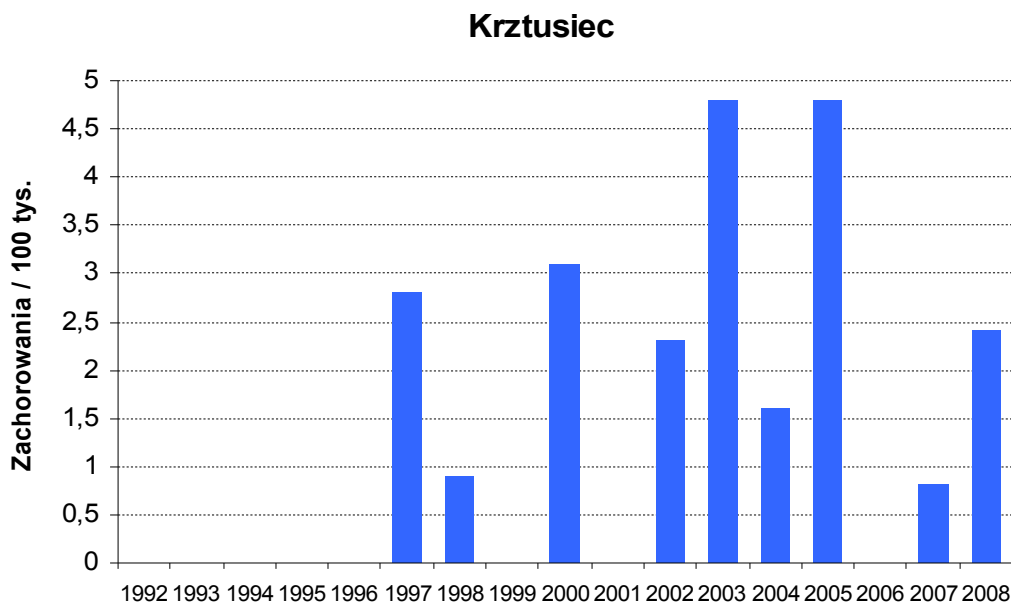
### **Tęžec**

W 2008 roku w powiecie zawierciańskim nie zarejestrowano zachorowań na tęžec, w województwie śląskim odnotowano 3 przypadki zachorowań, w Polsce 14 przypadków.

### **Krztusiec**

W powiecie zawierciańskim w analizowanym okresie odnotowano 3 zachorowania na krztusiec. Zachorowania wystąpiły u dzieci zaszczepionych (podstawowo – dwoje dzieci- 5 i 3 lata, jedno po szczepieniu uzupełniającym- 9 lat ) z gminy miejskiej Zawiercie i gminy wiejskiej Żarnowiec. W województwie śląskim odnotowano 189 przypadków zachorowań na krztusiec, a w Polsce 2167 przypadków.

Analizę zachorowań na krztusiec w latach 1992-2008 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.



### **Ostre nagminne porażenie dziecięce (polio) wywołane dzikim wirusem**

Od momentu kiedy w Kopenhadze 21 czerwca 2001 roku został podpisany certyfikat stwierdzający eradykację poliomyelitis na rejon europejski Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi czynny monitoring zachorowań na ostre porażenie wiotkie

u dzieci do lat 14 oraz nadzoruje działania profilaktyczne w zakresie wykonywania szczepień ochronnych przeciwko poliomyelitis.

### **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 2008 r. nie odnotowano zachorowań.

W województwie śląskim rozpoznano 36 przypadki zachorowań na odrę, w Polsce 97.

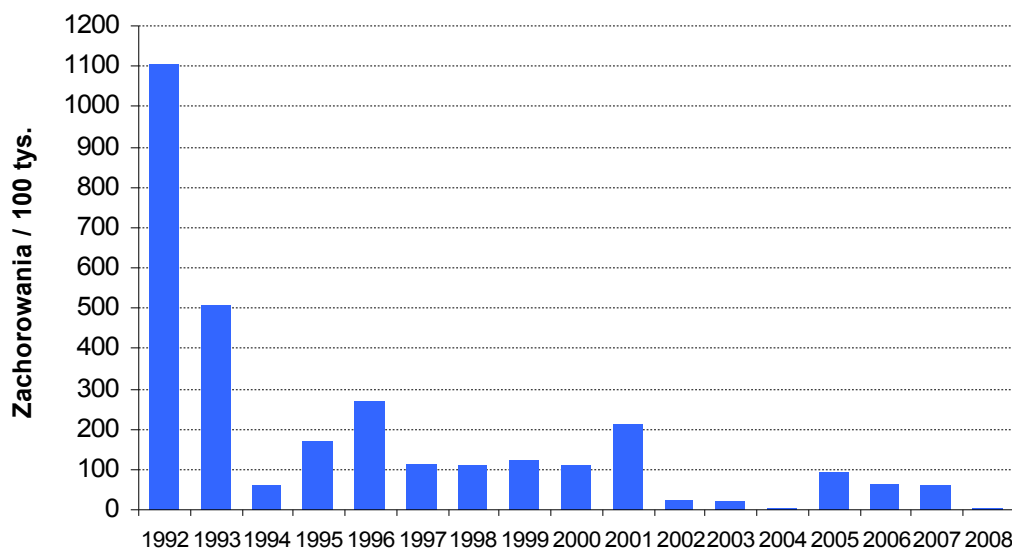
### **Różyczka**

W powiecie zawierciańskim w roku 2008 nie zarejestrowano przypadków różyczki wrodzonej. Ogółem zarejestrowano 4 przypadki różyczki u osób w wieku 0-13 lat. We wszystkich przypadkach różyczka była rozpoznana na podstawie objawów klinicznych (w tym u 1 osoby wcześniej zaszczepionej – dziecko zachorowało na różyczkę po 3 latach i 3 miesiącach od dniach zaszczepienia).

W województwie śląskim w analizowanym okresie odnotowano ogółem 903 przypadki zachorowań na różyczkę, w Polsce 13143.

Analizę zachorowań na różyczkę w latach 1992-2008 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.

### Różyczka



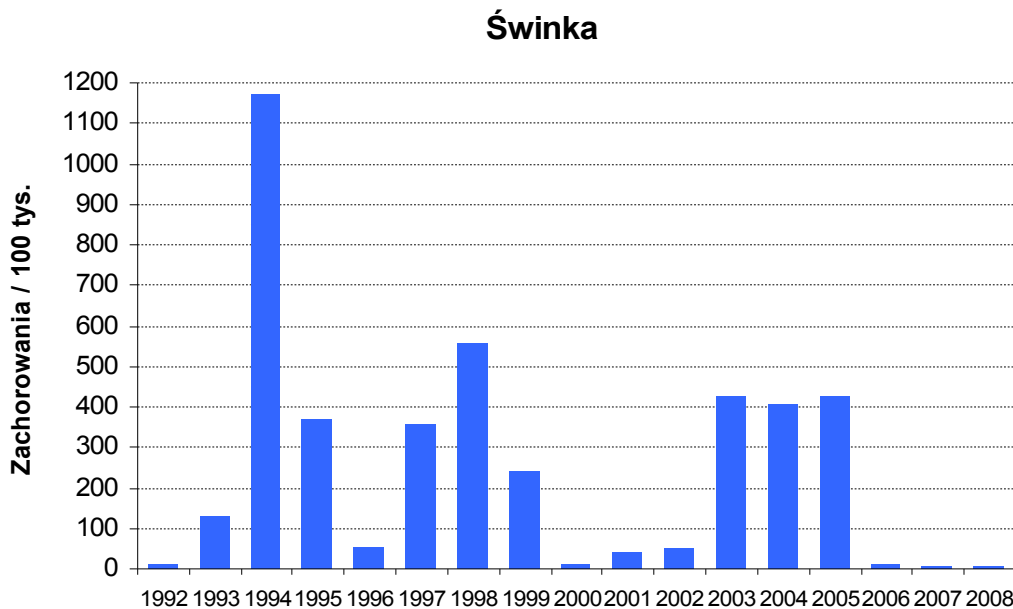
### Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)

W powiecie zawierciańskim w 2008 roku zarejestrowano 7 przypadków zachorowań na świnkę, w województwie śląskim 453, w Polsce 3273.

Rozpoznane na podstawie objawów klinicznych przypadki zachorowań na świnkę wystąpiły u 4 osób wcześniej zaszczepionych (po 4 latach od zaszczepienia – 2 osoby, 1 po 5 latach od zaszczepienia i 1 osoba po 2 latach od szczepienia).

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 1992-2008 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.

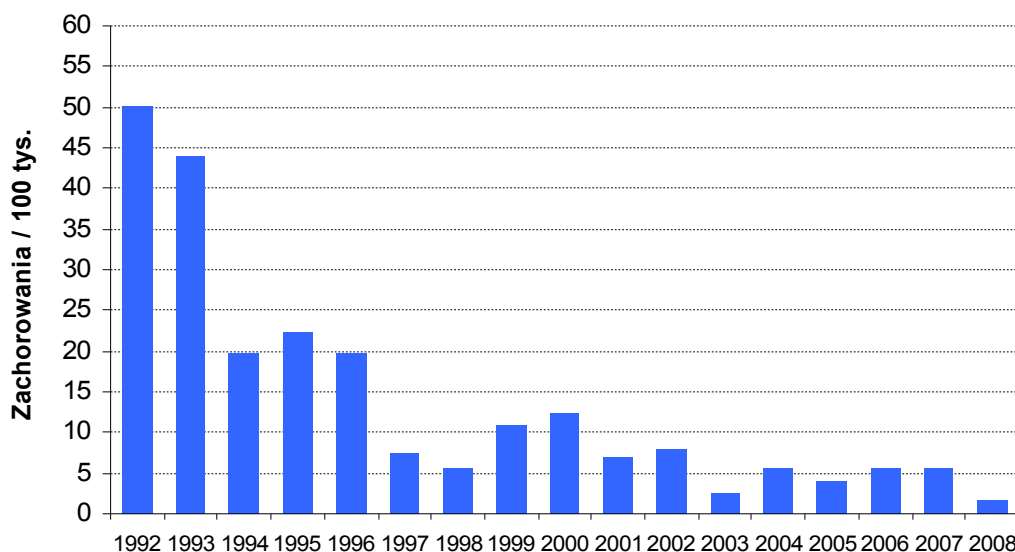


### **Wirusowe zapalenia wątroby typu B**

W analizowanym okresie w Polsce odnotowano (łącznie z zachorowaniami z koinfekcją HBV/HCV) 1337 przypadków zachorowań na wzv typu B, w województwie śląskim 172, a w powiecie zawierciańskim 2; 1 przypadek ostrego wzv B i 1 przypadek przewlekłego wzv typu B.

Do końca 2008 roku do rejestru nosicieli wirusa HBV prowadzonym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu na podstawie wyników badań laboratoryjnych wpisanych zostało 14 osób. W rejestrze nosicieli wirusa HBV prowadzonym od 1986 r. znajduje się 839 osób.

Analizę zachorowań na wzv typu B w latach 1992 – 2008 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.

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

Do końca 2008 roku w województwie śląskim zarejestrowano (łącznie z zachorowaniami z koinfekcją HBV/HCV) 287 przypadków zachorowań na wzw typu C, a w powiecie zawierciańskim odnotowano 14 przypadków zachorowań (11 przewlekłych, 3 ostre). W Polsce 2355 przypadków zachorowań.

Wskaźnik zapadalności w powiecie zawierciańskim jest wyższy niż w województwie śląskim (tabela 1).

Do rejestru nosicieli wirusa HCV prowadzonego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2008 roku wpisano 17 nosicieli wirusa HCV. W rejestrze osób zakażonych wirusem HCV prowadzonym od 1993 r. znajduje się 163 osób.

**Gruźlica**

W powiecie zawierciańskim w 2008 roku zarejestrowano 42 przypadki 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 30 mężczyzn i 12 kobiet.

Porównując rok 2007 i 2008 stwierdza się wyższą liczbę zachorowań w roku 2008 (rok 2007 – 28 przypadki, rok 2008 – 42).

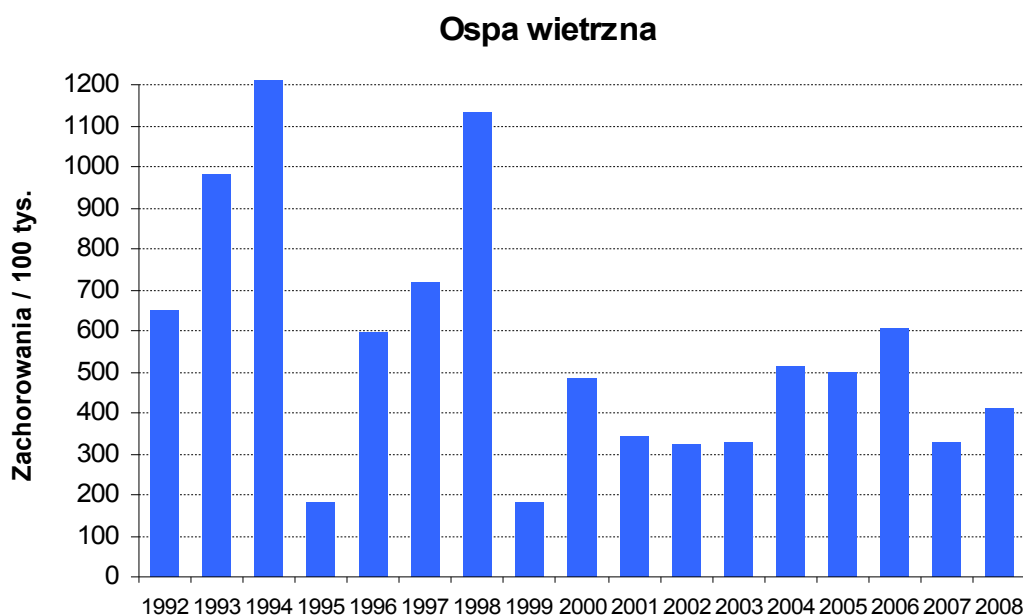
3. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2008 roku w zakresie wybranych chorób zakaźnych

**Ospa wietrzna**

Liczbę zachorowań na ospę wietrzną w latach 1999-2008, z podziałem na grupy wiekowe na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia poniższa tabela i wykres.

*Tabela 2.*

Wiek (ukończone lata)	Liczba zachorowań na ospę wietrzną									
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
0-4	54	159	117	77	126	125	139	173	81	143
5-14	138	396	283	309	236	429	410	477	274	302
15-64	27	64	43	27	58	87	74	99	52	61
65 i więcej	-	-	-	-	-	1	-	3	0	1
<b>Razem</b>	<b>219</b>	<b>619</b>	<b>443</b>	<b>413</b>	<b>420</b>	<b>642</b>	<b>623</b>	<b>752</b>	<b>407</b>	<b>507</b>



W Polsce odnotowano 129545 zachorowań na ospę wietrzną, w województwie śląskim 16119, a w powiecie zawierciańskim 507.

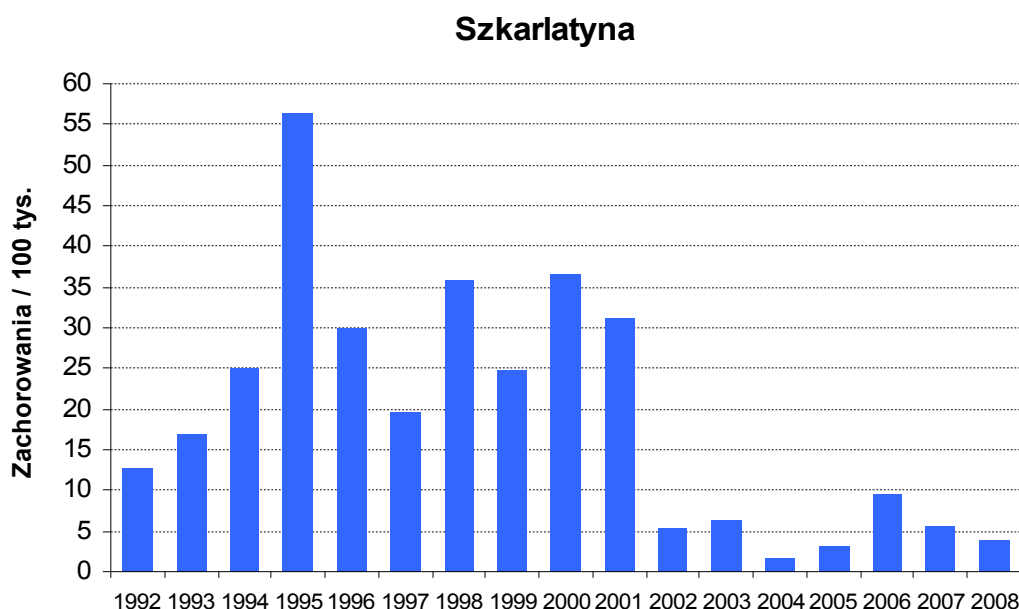


W 2008 r. w powiecie zawierciańskim stwierdza się wzrost liczby zgłoszonych zachorowań oraz wyższą zapadalność na ospę wietrzną, niż w województwie śląskim.

### **Szkarlatyna (plonica)**

W Polsce w 2008 roku odnotowano 11170 przypadków zachorowań na szkarlatynę, w województwie śląskim 2033, a w powiecie zawierciańskim – 5 przypadków zachorowań.

Analizę zachorowań na szkarlatynę w latach 1992-2008 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.



### **Świerzb**

W badanym okresie w Polsce odnotowano 11056 zachorowań na świerzb, w województwie śląskim – 1652, a w powiecie zawierciańskim – 71 przypadków. Wskaźnik zapadalności na świerzb w powiecie zawierciańskim jest wyższy niż w województwie śląskim. W 2008 roku obserwuje się wzrost liczby zachorowań na świerzb w stosunku do roku 2007. Najwyższy wskaźnik zapadalności wystąpił w gminie miejskiej Poręba i wynosił 239,5.

### **Neuroinfekcje**

W 2008 roku w powiecie zawierciańskim odnotowano 1 przypadek zachorowania na wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych nieokreślone i 1 zachorowanie na wirusowe zapalenie mózgu (opryszczkowe).

*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 2003-2008*

Jednostka chorobowa	2003 rok		2004 rok		2005 rok		2006 rok		2007 rok		2008 rok	
	A	B	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 Streptococcus pneumoniae	-	-	2	1,6	1	0,8	-	-	-	-	-	-
Zapalenie mózgu i opon mózgowo-rdzeniowych wywołane przez Neisseria meningitidis	-	-	1	0,8	2	1,6	-	-	1	0,8	-	-
Zapaleniemózgu i opon mózgowo-rdzeniowych wywołane przez Haemophilus influenzae	-	-	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 2008 roku w Polsce odnotowano 8248 przypadków zachorowań na boreliozę, w województwie śląskim 1491, a w powiecie zawierciańskim 88.

W powiecie zawierciańskim od 2005 roku obserwuje się wzrost liczby zachorowań na boreliozę. Zachorowania w roku 2008 wystąpiły u: emerytów (38), pracowników fizycznych (15), pracowników umysłowych (8), bezrobotnych (12), rencistów (7), uczniów (4), rolników (1), leśników (2) i dziecka w wieku 1 rok i 4 miesiące. Zachorowania stwierdzono u osób z gmin: miejskich (Zawiercie, Poręba) – 53 osoby, gmin miejsko-wiejskich (Ogrodzieniec, Łazy, Pilica) – 24 osób i gmin wiejskich (Żarnowiec, Kroczyce, Włodowice) – 11 osób.

W 2008 r. wskaźnik zapadalności na boreliozę z Lyme w powiecie zawierciańskim – 71,4 jest wyższy niż w Polsce- 21,6 i wyższy niż województwie śląskim- 32,0.

*Tabela 4. Analiza zachorowań na boreliozę z Lyme w Polsce, województwie śląskim i powiecie zawierciański, w latach 2003-2008*

Rok	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	7735	20,3	1151	24,7	60	48,5
2008	8248	21,6	1491	32,0	88	71,4

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 2003-2008 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 5.*

Wiek (ukończone lata)	2003 rok	2004 rok	2005 rok	2006 rok	2007 rok	2008 rok
0-4	0	0	2	-	1	1
5-14	3	3	0	3	1	2
15-64	18	15	21	25	46	68
65 i więcej	2	2	7	4	12	17
<b>Razem</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>60</b>	<b>88</b>

### **Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień**

W 2008 roku w Polsce rozpoczęto szczepienia u 6887 osób narażonych w związku ze stycznością i narażeniem na wściekliznę, w województwie śląskim 636, a w powiecie zawierciańskim u 15 osób.

### **Grypa**

Do PSSE w Zawierciu w 2008 roku zgłoszono 658 zachorowań na grypę i choroby grypopodobne.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu bierze czynny udział w programie „Sentinel”. Program ten dotyczy monitorowania zachorowań na grypę i badań w tym kierunku.

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 8120 pacjentów w różnych grupach wiekowych.

W sezonie grypowym 2008/2009 do końca października 2008 r. zaszczepiło się 2319 osób – więcej niż w latach poprzednich.

### **Posocznice**

W 2008 roku w powiecie zawierciańskim odnotowano 3 przypadki posocznic: 1 enterokokową (*Enterococcus faecalis*) i 2 wywołane przez bakterie gram-ujemne.

W trosce o bezpieczeństwo mieszkańców naszego powiatu została utworzona przez Starostwo Powiatowe w Zawierciu rezerwa antybiotyków, zdeponowana w szpitalu powiatowym.

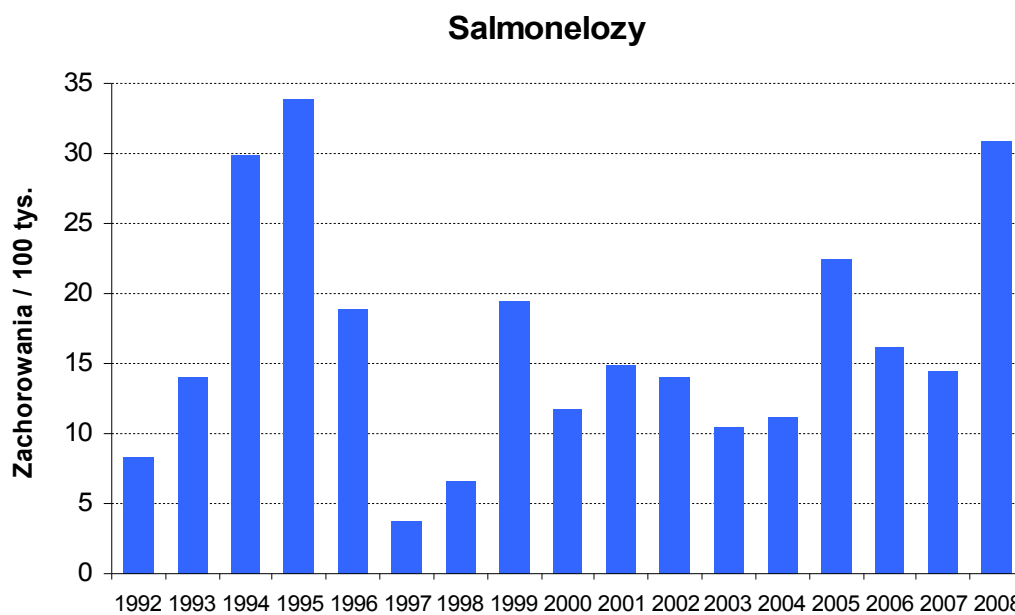
#### 4. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2008 roku w zakresie zakażeń i zatruc pokarmowych

##### Zakaźne zatrucia pokarmowe

W 2008 rok w Polsce odnotowano 9473 przypadki zatruc pokarmowych pałeczkami Salmonella, w województwie śląskim – 833, a w powiecie zawierciańskim – 38 przypadków.

Do PSSE w Zawierciu ogółem zgłoszono 41 zatruc pokarmowych o etiologii bakteryjnej, hospitalizowano 41 osób, w 38 przypadkach zatruc czynnikiem etiologicznym była Salmonella; w 37 przypadkach - S. Enteritidis, w 1 przypadku – S. Virchow.

Analizę zachorowań na salmonelozę w latach 1992-2008 na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia wykres.



##### Zbiorowe zatrucia pokarmowe

Według dyrektywy 2003/99/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 listopada 2003 roku – „ognisko zatrucia/zakażenia pokarmowego” oznacza wystąpienie, w określonych warunkach, dwóch lub więcej przypadków zachorowań ludzi na tę samą chorobę i/lub zakażenia osób tym samym czynnikiem, lub sytuacji, w której obserwowana liczba przypadków zachorowań przekracza liczbę oczekiwaną

i przypadki te są powiązane z jednym źródłem pokarmu, lub istnieje prawdopodobieństwo takiego związku.

W 2008 r. w powiecie zawierciańskim wystąpiły 3 ogniska zatruc pokarmowych: 2 w środowiskach domowych oraz 1 w ośrodku wypoczynkowym.

Do wystąpienia ognisk zatruc pokarmowych przyczyniło się nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny podczas przygotowywania posiłków oraz nieprawidłowa obróbka termiczna potraw.

W dwóch przypadkach czynnikiem etiologicznym była Salmonella, w trzecim przypadku nie potwierdzono etiologii bakteryjnej zatruc/zakażeń.

### **Inne bakteryjne zakażenia jelitowe**

W powiecie zawierciańskim w analizowanym okresie zarejestrowano jedno zakażenie bakteryjne jelit nieokreślone u rocznego dziecka.

### **Duru brzuszny i dury rzekome**

W 2008 roku w Polsce zarejestrowano 5 przypadków duru brzuszego 2 przypadki durów rzekomych.

W województwie śląskim nie zarejestrowano tak jak i w powiecie zawierciańskim duru brzuszego i durów rzekomych.

Na terenie powiatu zawierciańskiego zarejestrowanych jest 2 stałych nosicieli duru brzuszego.

### **Czerwonka bakteryjna**

W 2008 roku w Polsce odnotowano 32 przypadki zachorowań na czerwonkę, w powiecie zawierciańskim nie odnotowano zachorowań. W województwie śląskim odnotowano 3 przypadki.

### **Biegunki u dzieci do lat 2**

W okresie od stycznia do 31 grudnia 2008 roku w województwie śląskim zarejestrowano 3404 przypadki biegunek u dzieci do lat 2, w powiecie zawierciańskim 31 przypadków. W 24 przypadkach zachorowania zostały wywołane przez rotawirusy, w dwóch przypadkach przez adenowirus. W Polsce odnotowano 29188 zachorowań.



### **Wirusowe zapalenia wątroby typu A**

W analizowanym okresie w powiecie zawierciańskim nie odnotowano zachorowań na wzv typu A (w województwie śląskim odnotowano 17 przypadków zachorowań, w Polsce - 209).

*Tabela 6. Liczby zachorowań i zapadalności na wybrane choroby zakaźne w powiecie zawierciański w latach 2005 -2008*

L.p.	Jednostka chorobowa		2006 rok		2007 rok		2008 rok	
			A	B	A	B	A	B
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	20	16,1	18	14,5	38	30,8
		zakażenia pozajelitowe	1	0,8	-	-	-	-
2.	Biegunki u dzieci do lat 2		16	78,6*	30	143,0*	31	147,2*
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		7	5,6	8	6,5	3	2,4
4.	Różycyca		1	0,8	-	-	1	0,8
5.	Krzztusiec		-	-	1	0,8	3	2,4
6.	Szkarlatyna		12	9,7	7	5,7	5	4,0
7.	Zapalenia opon mózgowych (ogółem)		2	1,6	2	1,6	1	0,8
8.	Zapalenie mózgu (ogółem)		5	4,0	5	4,0	1	0,8
9.	Róża		24	19,4	23	18,6	24	19,5
10.	Borelioza z Lyme		32	25,8	60	48,5	88	71,4
11.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		8		10		15	
12.	Ospa wietrzna		752	606,9	407	329,1	507	411,1
13.	Odra		-	-	3	2,4	-	-
14.	Różyczka		78	62,9	75	60,6	4	3,2
15.	Wzw typu B		7	5,6	7	5,7	2	1,6
16.	Wzw typu C		9	7,3	4	3,2	14	11,3
17.	Wzw B+C (zakażenie mieszane)		-	-	-	-	-	-
18.	Świnka		12	9,7	9	7,3	7	5,6
19.	Mononukleozą zakaźną		6	4,8	11	8,9	10	8,1
20.	Tasiemczyce		-	-	-	-	-	-
21.	Świerzb		85	68,6	48	38,8	71	57,6
22.	Grypa i podejrzenia zachorowań na grype		561	452,8	191	154,4	658	533,6
23.	Zatrucie naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm	grzybam	-	-	-	-	-	-
24.	zatrucia	lekami, i prep. farmakologicznymi, substancjami biolog.	-	-	1	0,8	-	-
		Alkoholem	-	-	-	-	-	-
		in. subst., zazwyczaj nie stosowanymi w celach lecznicz.	-	-	-	-	-	-
		toksyczny efekt kontaktu z jadowitymi zwierzętami	3	2,4	5	4,0	2	1,6
25.	Toksooplazmoza		-	-	-	-	-	-
26.	Gruźlica		47	37,9	28	22,6	42	34,0
27.	Lamblioza /giardioza/		3	2,4	1	0,8	1	0,8
28.	Posocznica		-	-	3	2,4	3	2,4
29.	Glistnica		6	4,8	3	2,4	2	1,6
30.	Owsica		5	4,0	4	3,2	-	-





31.	Zapalenie płuc o etiologii zakaźnej	8	6,4	9	7,3	7	5,7
-----	-------------------------------------	---	-----	---	-----	---	-----

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 2008 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	3	-	2	1	-	29	-	-	3	-	<b>38</b>
		B	5,7	-	21,0	6,2	-	351,5	-	-	56,7	-	<b>30,8</b>
	zakażenia pozajelitowe	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Szkarlatyna	A	-	3	-	1	-	-	-	-	1	-	<b>5</b>	
	B	-	34,2	-	6,2	-	-	-	-	18,9	-	<b>4,0</b>	
Gruźlica	A	22	3	2	1	-	2	2	3	3	4	<b>42</b>	
	B	41,9	34,2	21,0	6,2	-	24,2	40,5	47,5	56,7	139,8	<b>34,0</b>	
Zapalenie opon mózgowych	A	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	
	B	-	-	-	6,2	-	-	-	-	-	-	<b>0,8</b>	
Róża	A	15	-	3	3	-	-	-	1	1	1	<b>24</b>	
	B	28,6	-	31,5	18,8	-	-	-	15,8	18,9	34,9	<b>19,5</b>	
Ospa wietrzna	A	242	61	17	45	13	91	-	24	7	7	<b>507</b>	
	B	461,5	695,7	178,8	281,6	144,6	1103,0	-	380,5	132,3	244,7	<b>411,1</b>	
Różyczka	A	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>4</b>	
	B	5,7	11,4	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>3,2</b>	
Wzw „B”	A	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>	
	B	-	-	-	12,5	-	-	-	-	-	-	<b>1,6</b>	
Wzw „C”	A	7	-	1	3	1	2	-	-	-	-	<b>14</b>	
	B	13,3	-	10,5	18,8	11,1	24,2	-	-	-	-	<b>11,3</b>	
Wzw B+C (zakażenie mieszane)	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Świnka	A	1	1	1	-	-	1	1	1	1	-	<b>7</b>	
	B	1,9	11,4	10,5	-	-	12,1	20,2	15,8	18,9	-	<b>5,6</b>	
Mononukleozą zakaźną	A	8	-	-	1	-	-	-	1	-	-	<b>10</b>	
	B	15,2	-	-	6,2	-	-	-	15,8	-	-	<b>8,1</b>	
Tasiemczyce	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Świerzb	A	33	21	5	4	3	1	1	1	2	-	<b>71</b>	
	B	62,9	239,5	52,5	25,0	33,3	12,1	20,2	15,8	37,8	-	<b>57,6</b>	
Styczność i narażenie na wściekliczną/potrzeba szczepień			A	7	-	2	1	1	3	1	-	-	<b>15</b>

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 2008 roku szczepienia ochronne przeciwko chorobom zakaźnym prowadzono zgodnie z załącznikiem do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 20 marca 2008 r. zmieniającym Komunikat w sprawie zasad przeprowadzania szczepień ochronnych przeciw chorobom zakaźnym w 2008 r. oraz na podstawie Komunikatu Głównego



Inspektora Sanitarnego z dnia 25 września 2008 r. w sprawie zasad przeprowadzania szczepień ochronnych przeciw chorobom zakaźnym w 2008 r. w którym wprowadzone zostało szczepienie przeciw pneumokokom i przeciw ospie wietrznej u dzieci z określonych grup ryzyka.

Na terenie powiatu zawierciańskiego obowiązkowe szczepienia ochronne wykonywano w punktach szczepień, w poradniach POZ 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 2008 r. nadzorowała wykonanie szczepień ochronnych w 53 punktach szczepień. Na skutek zmian w organizacji wykonywania szczepień liczba nadzorowanych punktów szczepień na terenie powiatu zawierciańskiego uległa zmniejszeniu o 2 w porównaniu do 2007 r.

W ramach nadzoru nad szczepieniami w 2008 r. przeprowadzono 107 kontroli w zakresie oceny prowadzenia i wykonania szczepień ochronnych. W zakresie transportu, przechowywania i przestrzegania terminów ważności szczepionek stwierdzono nieprawidłowości w dwóch punktach szczepień co skutkowało nałożeniem mandatu karnego i decyzji płaćniczych.

W 2008 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 2007 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, fakt niskiego wykonania szczepień ochronnych przeciwko wzv B w 14 roku życia oraz szczepień przeciw odrze, śwince i różyczce w 10, 11 i 12 roku życia.

W wyniku przeprowadzonego porównania wykonania szczepień ochronnych w powiecie zawierciańskim i województwie śląskim w roku 2007 Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu podjęła następujące działania:

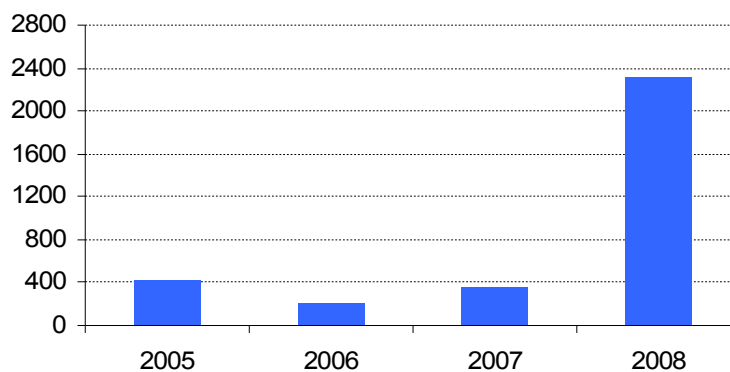
- dokonano szczegółowej analizy wykonania szczepień ochronnych we wszystkich punktach szczepień znajdujących się na terenie powiatu,
- wzmociono nadzór nad wykonawstwem szczepień w zakładach opieki zdrowotnej, w których stwierdzono niższy odsetek wykonania szczepień w 2007 roku niż w roku 2006 (14 placówek),
- zobowiązano zakłady opieki zdrowotnej do udzielenia informacji pisemnej dotyczącej wyjaśnienia przyczyny niskiego wykonania szczepień w 2007 roku, oraz wdrożenia programu naprawczego
- zorganizowano spotkanie z pracownikami POZ, na którym dokładnie omówiono wykonawstwo szczepień.

Przeprowadzone kontrole sanitarne w roku 2008 wykazały wyszczepienie dzieci zaległych roczników.

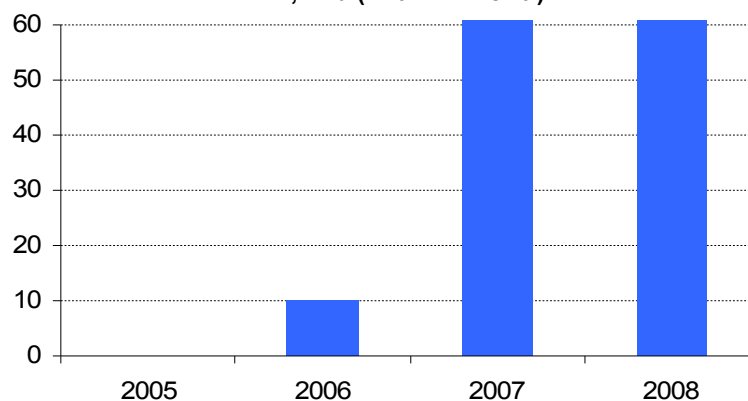
Dokonano również analizy wykonawstwa szczepień zalecanych dla dzieci i młodzieży – niefinansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia. Zaobserwowano utrzymujący się wzrost szczepienia dzieci szczepionkami skojarzonymi, wykonywanymi zamiast szczepień objętych PSO oraz wzrost wykonawstwa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

Na wykresach przedstawiono porównanie wykorzystania w/w szczepionek w latach 2005-2008.

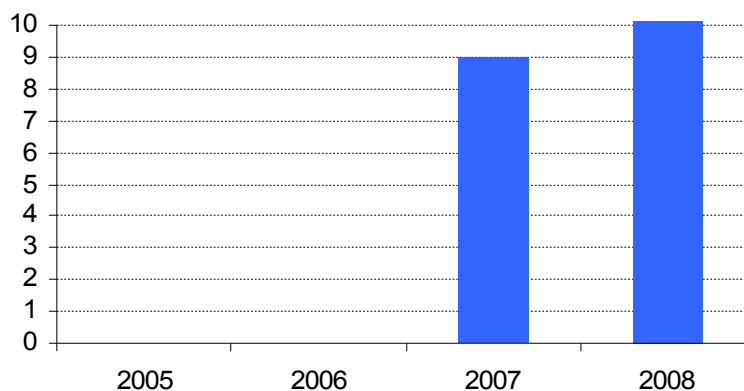
**Szczepienie p/grypie (Vaxigrip, Influvac, Fluarix )**



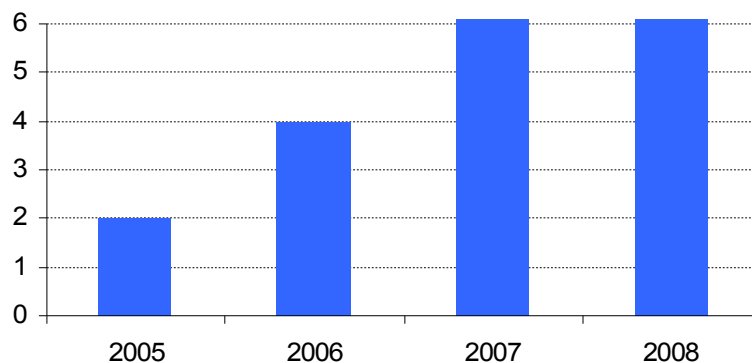
**Szczepionka p/ błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio, wzw B, Hib (Infanrix Hexa)**



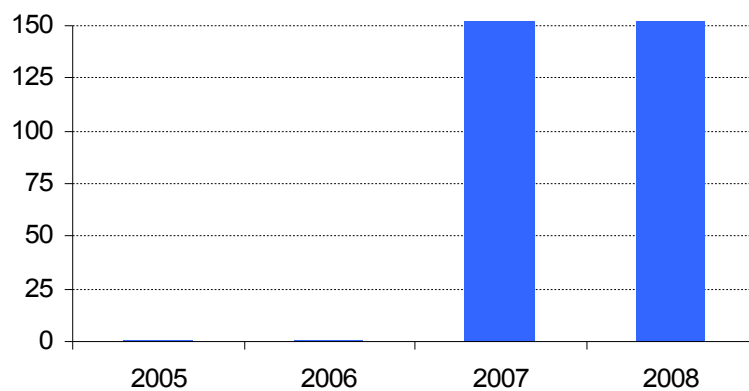
**Szczepionka p/ rotawirusom (Rotarix)**



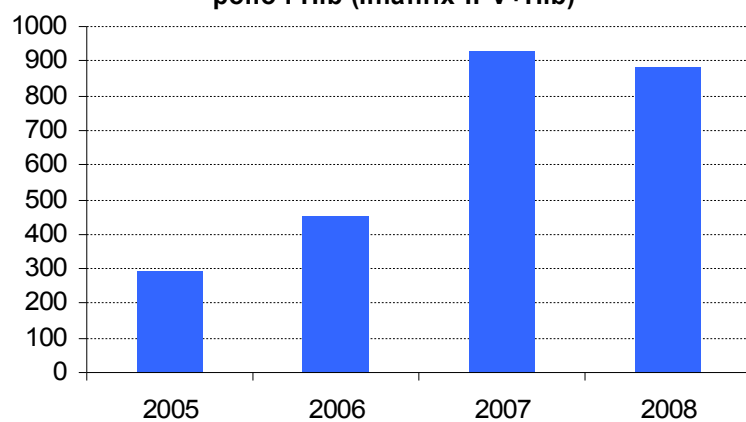
**Szczepionka p/ kleszczowemu zapaleniu mózgu (FSME-IMMUN)**



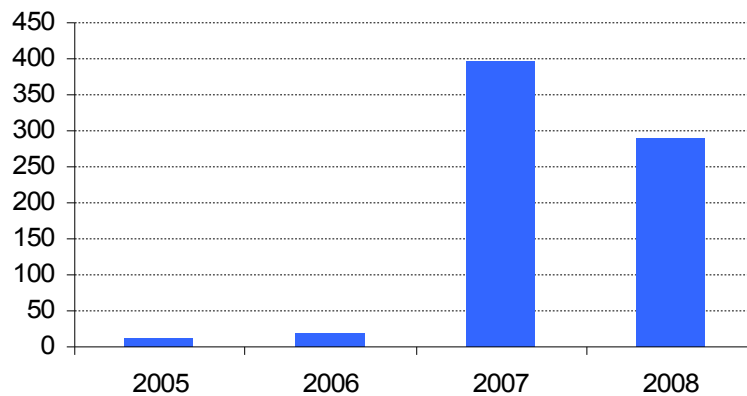
**Szczepionka p/ Neisseria Meningitidis (Neis Vac "C")**



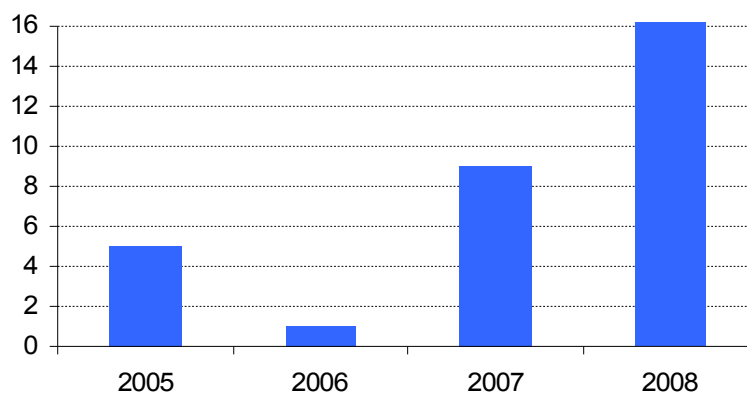
**Szczepionka p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio i Hib (Infanrix IPV+Hib)**



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



**Szczepionka p/ospie wietrznej Varilix**



## 6. Wnioski

1. Analiza sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w 2008r. wykazała wzrost zapadalności w porównaniu do 2007r. na: gruźlicę (34,0 – 2008 r.; 22,6 – 2007 r.), boreliozę z Lyme (71,4 – 2008 r.; 48,5 – 2007 r.) , ospę wietrzną (411,1 – 2008 r.; 329,1 – 2007 r.), wzw typu C (11,3 – 2008 r.; 3,2 – 2007 r.), świerzb (57,6 – 2008 r.; 38,8 – 2007 r.), salmonellozy (30,8 – 2008 r.; 14,5 – 2007 r.) i biegunki u dzieci do lat 2 (147,2-2008r.;143,0-2007r.). Jednocześnie należy zaznaczyć iż zaobserwowano poprawę zgłaszalności chorób zakaźnych w porównaniu do lat ubiegłych. Wzrost zachorowań na Salmonellozy spowodowany był wystąpieniem dwóch ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, w środowiskach domowych, na terenie powiatu zawierciańskiego. W związku ze wzrostem liczby zachorowań na boreliozę podjęto działania opisane na str. 80.
2. W związku z analizą sytuacji epidemiologicznej zachorowań wywołanych przez dwoinkę zapalenia opon mózgowych na Śląsku, w 2008r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu aktywnie kontynuowała działania edukacyjne mające 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. Analiza wykonawstwa szczepień za rok 2008 zostanie wykonana po otrzymaniu od świadczeniodawców rocznego sprawozdania MZ 54 za rok 2008.
4. Zaobserwowano utrzymujący się wzrost szczepienia dzieci szczepionkami skojarzonymi, wykonanymi zamiast szczepień objętych PSO oraz wzrost szczepień szczepionkami zalecanymi w PSO.



## 1. Stan sanitarny

Bezpieczeństwo żywności jest jedną z cech charakteryzujących jej zdrowotność. O bezpieczeństwie produktu mówimy wtedy, gdy nie występują w nim jakiegokolwiek zagrożenia chemiczne, mikrobiologiczne czy mechaniczne, które mogą wywołać skutki zdrowotne po jego spożyciu lub spożywaniu przez dłuższy okres. W żywności mogą kumulować się wszystkie związki znajdujące się w powietrzu atmosferycznym, glebie i wodzie. Negatywny wpływ na zdrowie lub życie konsumenta w wyniku działania zagrożeń może powodować też żywność pozyskiwana i przetwarzana w niewłaściwych warunkach. Dopuszczenie do spożycia produktów zepsutych, szkodliwych bądź o innych cechach niewłaściwej jakości zdrowotnej naraża konsumenta na niebezpieczeństwo wywołania zatruc pokarmowych, bądź chorób przewlekłych. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadza kontrole urzędowe w zakładach produkcji i obrotu, dokonuje oceny jakości zdrowotnej żywności, a także działa w oparciu o szybkie mechanizmy reagowania, w sytuacjach stwierdzenia potencjalnego zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów.

W roku 2008 w rejestrze zakładów podlegającej urzędowej kontroli znajdowały się 1393 zakłady, z czego skontrolowano 882, w tym 6 miejsc obrotu przedmiotami użytku.

We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 1317 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli w miejscach obrotu przedmiotami użytku. Przeprowadzono 614 kontroli kompleksowych z wykorzystaniem obowiązujących arkuszy ocen stanu sanitarnego, 139 kontroli interwencyjnych i 564 kontroli tematycznych i sprawdzających.

Stan sanitarno-techniczny zakładów oceniono jednolitą metodą w całym kraju, według arkuszy oceny stanu sanitarnego. Wszystkie oceniane zakłady uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami.

W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 475 próbek: 401 próbek żywności, 9 próbek kosmetyków, 6 próbek przedmiotów użytku, 29 próbek zmiotków oraz 23 próbki w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego.

Nie odpowiadało wymogom prawa żywnościowego 28 próbek tj. 5,9 %.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2008 r.:

- wydano 226 decyzji zatwierdzających zakład,

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

- wydano 116 decyzje zarządzające, w tym 9 zakazujących wprowadzenia środków spożywczych do obrotu,
- wydano 15 upomnień,
- za uchybienia natury sanitarno-porządkowej osoby odpowiedzialne ukarano 105 grzywnami w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 14030,00 zł.
- w związku z licznymi zapytaniami interesantów osobiście lub przez telefon udzielono łącznie 407 informacji.

*Tabela 1. Liczba zakładów objętych nadzorem w latach 2007 i 2008*

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian (+/-)
	2007	2008	
Obiekty ogółem	1416	<b>1393</b>	-
Zakłady produkcji żywności	72	<b>73</b>	+
Obiekty obrotu żywnością	1029	<b>1010</b>	-
w tym: środki transportu	276	<b>299</b>	+
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	213	<b>201</b>	-
w tym: zakłady małej gastronomii	148	<b>132</b>	-
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	96	<b>97</b>	+
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	0	<b>0</b>	-
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	6	<b>6</b>	-
Zakłady produkujące, konfekcjonujące kosmetyki	0	<b>0</b>	-
Obiekty obrotu kosmetykami	6	<b>6</b>	-

Wykres 1. Porównanie liczby obiektów według rodzaju działalności w latach 2007 – 2008

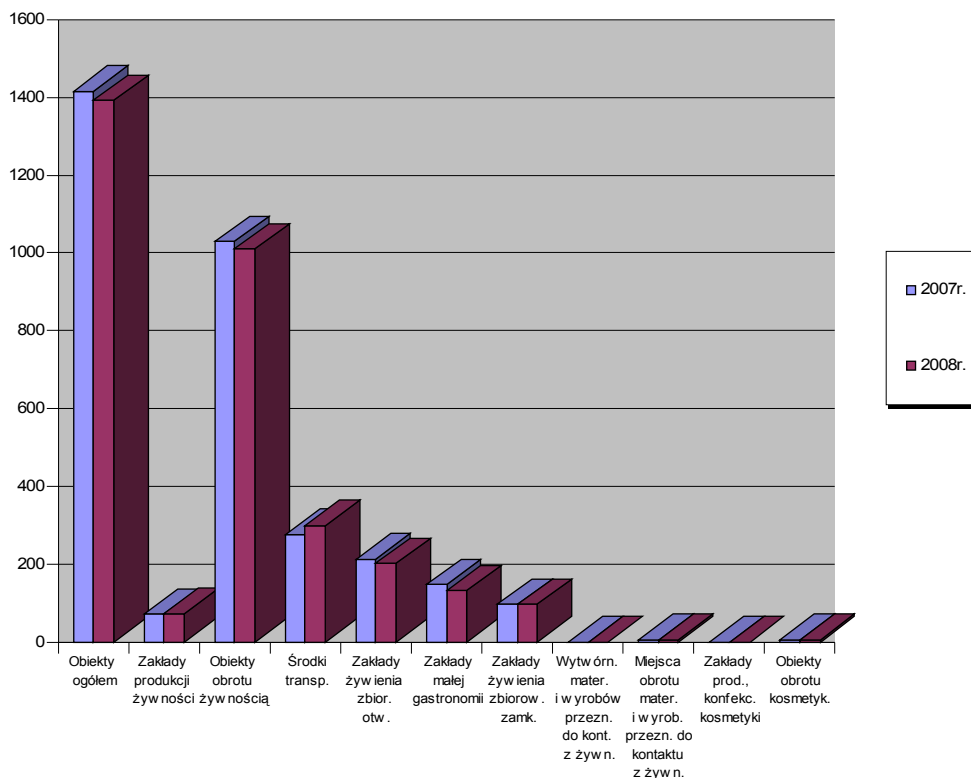


Tabela 2. Działania kontrolne i represyjne w latach 2007 – 2008 cz. 1

Rok	Liczba obiektów zarejestrowanych	Skontrolowano obiektów	%	Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	%	Obiekty uznane za złe	%	Liczba kontroli	Wskaźnik częstości kontroli
2008	1393	828	59,4	614	44,0	0	0	1317	0,95
2007	1416	906	64,0	818	57,8	0	0	1375	0,97

Wykres 2. Działania kontrolne i represyjne w latach 2007 – 2008 cz. 1

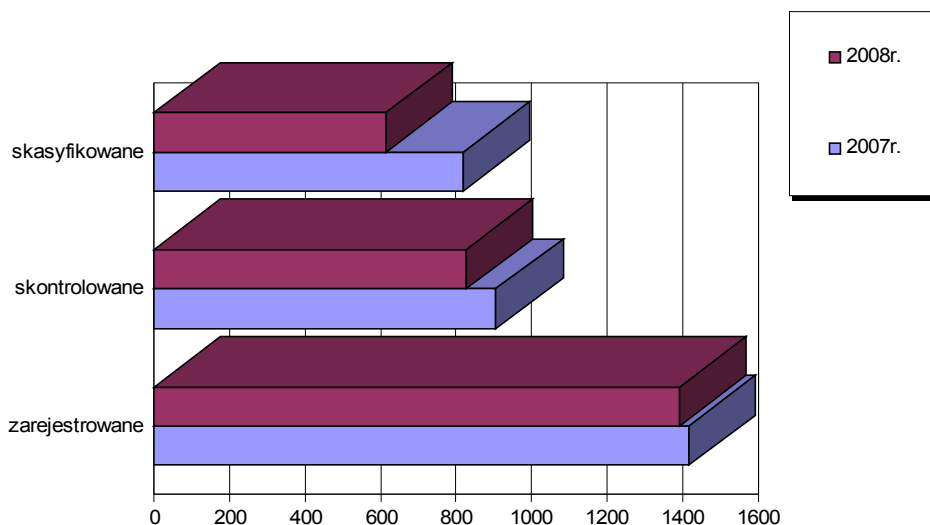
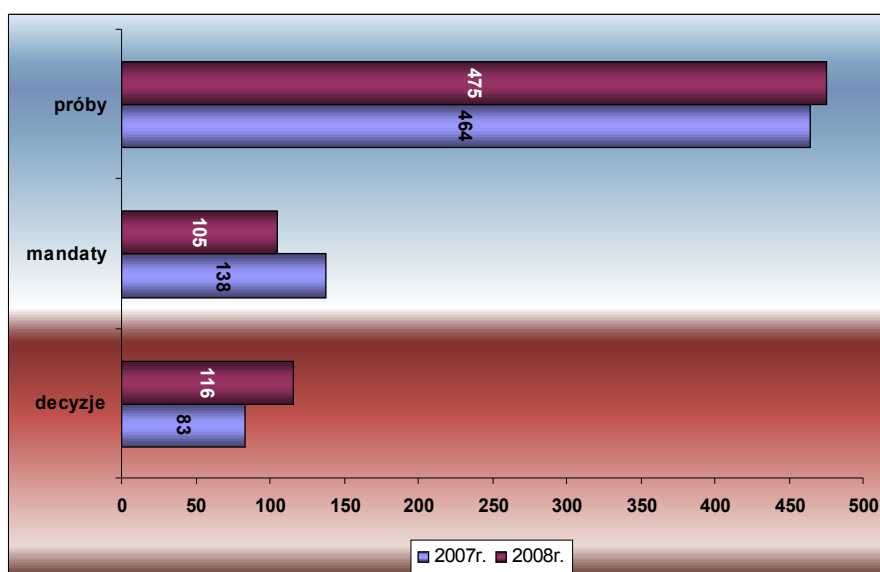


Tabela 3. Działania kontrolne i represyjne w latach 2007 – 2008 cz. 2

Rok	Decyzje adm.	Mandaty	Kwota ogółem	Kwota Średnia	Próby zbadane	Próby kwest.	%	Próby sanit.	Próby sanit. kwest.	%
2008	116	105	14030,00	133,6	475	28	5,9	29	9	31,0
2007	83	138	18710,00	135,6	464	3	0,6	5	-	-

Wykres 3. Działania kontrolne i represyjne w latach 2007 – 2008, cz.2



### **Zakłady produkcji żywności**

W roku 2008 zarejestrowane były 73 zakłady produkcji, z czego skontrolowano 69 zakładów. Zatwierdzono 8 zakładów.

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

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).

Najczęściej stwierdzane uchybienia to m.in.:

- niewłaściwa funkcjonalność i zły stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku,
- brak opracowanych, wdrożonych procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom przepisów prawa żywnościowego.

W 2008 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano 39 próbek żywności do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych, z czego 15 próbek nie spełniało wymogów prawa żywnościowego.

### **Piekarnie**

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli znajduje się 30 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.

W ramach akcji „Bezpieczeństwo żywności – akcja mklik próchniczek” przeprowadzono kontrole sanitarne w 28 piekarniach, pobrano 52 próbki, w tym 23 próbki mąki i 29 próbek sanitarnych - wytrzeplin z koszyczków.

9 próbek sanitarnych spośród wszystkich zbadanych zdyskwalifikowano ze względu na zanieczyszczenia biologiczne t.j. obecność żywych i/lub martwych szkodników zbożowo-mącznych i ich larw.

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

W związku z tym wydano 7 decyzji odnośnie wykonania skutecznej dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu w zakładach o rygorze natychmiastowej wykonalności, oraz pobrano powtórnie 7 próbek sanitarnych, których analiza nie wykazała zanieczyszczeń biologicznych.

Łącznie wydano 17 decyzji administracyjnych, którymi zobowiązano właścicieli piekarni do poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów: doprowadzenia pomieszczeń produkcyjno-magazynowych do właściwego stanu sanitarnego-przeprowadzenia skutecznej dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu, 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 2008 r. skontrolowano i oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 16 ciastkarni, wszystkie uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami. We wszystkich ciastkarniach wdrożono system HACCP.

W ciastkarniach prowadzona jest identyfikowalność dostawców surowców. Na używane surowce pochodzenia zwierzęcego zakłady posiadają handlowe dokumenty identyfikacyjne. Stan sanitarny ciastkarni ulega systematycznej poprawie poprzez modernizację pomieszczeń, wyposażenie zakładów w odpowiednie urządzenia i sprzęt oraz środki transportu do przewozu gotowego wyrobu.

Wydano 2 decyzje zarządzające poprawę stanu technicznego sprzętu i wyposażenia.

Pobrano 18 próbek ciastek do badań mikrobiologicznych. Wszystkie próbki spełniały wymogi prawa żywnościowego.

### **Automaty do lodów**

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli znajduje się 9 automatów do lodów. Wszystkie zostały skontrolowane. Ich stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. We wszystkich wdrożono system HACCP.

Pobrano 10 próbek lodów do badań mikrobiologicznych – z uwagi na nadmierną liczbę bakterii Enterobacteriaceae 5 próbek nie spełniało wymogów prawa żywnościowego.

### **Przetwórnice owocowo-warzywne**

W rejestrze znajdują się 3 przetwórnice owocowo-warzywne. Wszystkie zostały skontrolowane i ocenione na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Wydano 2 decyzje administracyjne zarządzające odnowienie pomieszczeń. We wszystkich wdrożono system HACCP. Stan sanitarno-techniczny przetwórnicy owocowo-warzywnych był zgodny z obowiązującymi przepisami.

### **Wytwórnice naturalnych wód źródlanych**

W rejestrze znajdują się 2 wytwórnice naturalnych wód źródlanych. 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 źródlanych nie budził zastrzeżeń. Wytwórnice te 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.

W ramach systemu RASFF wydano 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu i używania do produkcji substancji dodatkowej – cebuli suszonej oraz pobrano 1 próbkę do badań laboratoryjnych. Próbkę spełniała wymogi prawa żywnościowego.

### **Wytwórnice lodów**

W rejestrze znajduje się 1 wytwórnica lodów. Została skontrolowana i oceniona na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i otrzymała ocenę – zgodny z wymaganiami. W wytwórnicy 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 GHP/GMP i wdraża HACCP. Stan sanitarno-techniczny wytwórni nie budził zastrzeżeń.

### **Wytwórnice napojów bezalkoholowych**

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

Wydano 1 decyzję zarządzającą poprawę stanu technicznego pomieszczeń.

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 5 próbek makaronów do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych. Próbkę spełniały wymogi prawa żywnościowego.

### **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.

Wytwórnica ma wdrożony system HACCP.

### **Inne wytwórnice żywności**

W rejestrze znajduje się wytwórnia żurku, wypiek opłatków oraz 2 zakłady pakowania słonecznika. Skontrolowano i oceniono zakład pakowania słonecznika oraz wypiek opłatków, zakłady uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami.



### Obiekty obrotu żywnością

W rejestrze znajdują się 1010 zakładów obrotu żywnością, w tym 299 środków transportu. W roku 2008 zatwierdzono 131 i skontrolowano 516 obiektów prowadzących działalność w zakresie obrotu środkami spożywczymi na terenie powiatu zawierciańskiego.

*Tabela 4. Stan sanitarny obiektów obrotu żywnością w roku 2007 i 2008*

Obiekty	Liczba obiektów skontrolowanych w 2007 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2008 roku		
	Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
Sklepy spożywcze	408	-	-	<b>423</b>	-	-
Kioski spożywcze	36	-	-	<b>35</b>	-	-
Magazyny hurtowe	42	-	-	<b>30</b>	-	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	6	-	-	<b>6</b>	-	-
Środki transportu	49	-	-	<b>48</b>	-	-
Inne obiekty obrotu	9	-	-	<b>8</b>	-	-
Obiekty ogółem	550	-	-	<b>550</b>	-	-

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.

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Ogółem w miejscach obrotu pobrano do badań 348 próbek żywności, z czego zdyskwalifikowano 4 próbki tj. 1,1 %.

### **Sklepy spożywcze**

W rejestrze znajduje się 598 sklepów, w tym 17 supermarketów. Zatwierdzono 76 sklepów. Skontrolowano 423 sklepy, 262 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.

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 54 decyzje administracyjne, w tym 6 zakazujących wprowadzenia do obrotu środków spożywczych nie oznakowanych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia.

Pobrano do badań laboratoryjnych 308 próbek żywności. 3 próbki nie odpowiadały wymogom prawa żywnościowego. Kwestionowano 1 próbkę kapusty kwaszonej z uwagi na przekroczenie ilości substancji konserwujących, 1 próbkę wody źródlanej pobranej w ramach interwencji oraz 1 próbkę soli jodowanej. Producenci tych środków spożywczych pochodzą spoza powiatu zawierciańskiego. Akta sprawy zostały przekazane do właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

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 54 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 39 kiosków, w tym 17 kiosków na targowiskach sprzedających mięso oraz 12 sprzedających inne środki spożywcze na targowiskach.

W 2008 r. zatwierdzono 5 kiosków. Skontrolowano i oceniono zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego 35 kiosków. Wszystkie otrzymały ocenę – zgodny z wymaganiami.

W szkołach prowadzi działalność 10 kiosków, które oferują uczniom kanapki, 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.

Nałożono 1 grzywę w drodze mandatu karnego z uwagi na brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

### **Magazyny hurtowe**

W rejestrze znajduje się 49 magazynów hurtowych, oceniono 30 hurtowni. Otrzymały ocenę – zgodny z wymaganiami. Wydano 8 decyzji 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 4 grzywny 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.

Pobrano 20 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych; 1 próbka – przetwór owocowo-warzywny – ogórki kiszone kwestionowano z uwagi na obecność środków konserwujących.

### **Obrót żywnością w systemie targowiskowym, obnośnym i obwoźnym.**

W 2008 r. nadzorem sanitarnym objętych było 7 targowisk. Przeprowadzono 23 kontrole miejsc obrotu środkami spożywczymi na targowiskach. W 2008 r. nie zanotowano interwencji dotyczących handlu obwoźnego w miejscowościach wiejskich.

### Nadzór nad obrotem grzybami

W 2008 r. nie stwierdzono nieprawidłowości w czasie kontroli obrotu grzybów świeżych i suszonych. Kontrole w czasie sezonowej sprzedaży grzybów świeżych prowadzono pod kątem posiadania stosownych atestów. Istniała możliwość uzyskania atestów wydawanych przez klasyfikatorów zatrudnionych w Powiatowej Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej w Zawierciu. W sezonie letnim udzielano porad grzybiarzom.

### Zakłady żywienia zbiorowego

W 2008 roku skontrolowano 231 zakładów żywienia zbiorowego. Stan sanitarny wszystkich zakładów był zgodny z wymaganiami.

*Tabela nr 5. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego w latach 2007 – 2008.*

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych w 2007 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2008 roku		
		Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
1.	Zakłady żywienia zbiorowego - typ otwarty	63	-	-	<b>61</b>	-	-
2.	Zakłady małej gastronomii	121	-	-	<b>88</b>	-	-
3.	Zakłady zbiorowego żywienia - typ zamknięty	96	-	-	<b>82</b>	-	-
	Obiekty ogółem	280	-	-	<b>231</b>	-	-

Najczęstsze uchybienia w zakładach żywienia zbiorowego otwartego:

- brak termicznej dezynfekcji naczyń stołowych,
- niewłaściwe przechowywanie żywności łatwo psującej się,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji.

W ramach nadzoru w obiektach żywienia zbiorowego pobrano 20 próbek środków spożywczych – nie podlegały kwestionowaniu.

### **Mała gastronomia**

W 2008 r. skontrolowano 88 zakładów małej gastronomii. Stan sanitarny wszystkich zakładów był zgodny z wymaganiami.

W w/w zakładach produkcja oparta jest na półproduktach lub gotowych wyrobach mrożonych, a potrawy podawane w naczyniach jednorazowego użytku. Nałożono 23 grzywny w drodze mandatu karnego. Wydano 20 decyzji administracyjnych zarządzających poprawę stanu sanitarnego, w tym 1 zakazującą wprowadzenia żywności do obrotu.

Najczęstsze uchybienia:

- brak skutecznej kontroli wewnętrznej prowadzenia systematycznych wpisów do dokumentacji prowadzonej w ramach GHP i GMP,
- poszerzenie działalności o produkcję sałatek oraz dodatków wymagających obróbki wstępnej bez zapewnienia warunków technicznych,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń,
- brak procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu żywności nie spełniającej wymagań jakości zdrowotnej.

### **Ocena transportu żywności**

W 2008 roku nadzorem objętych zostało 299 środków transportu żywności, z czego 48 skontrolowano. Przeprowadzono 34 kontrole na wniosek strony, w związku z ubieganiem się o wydanie opinii dopuszczającej dany pojazd do przewozu środków spożywczych.

## **2. Akcje**

W 2008 r. przeprowadzono następujące akcje:

### **„Stop meningokom”**

Z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego w dniach 11-13 stycznia w godzinach wieczornych i nocnych przeprowadzono kontrole doraźne w barach i dyskotekach na terenie powiatu zawierciańskiego. Przeprowadzono 4 kontrole w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych, w szczególności bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w aspekcie zagrożeń epidemiologicznych, bezpieczeństwa żywności i żywienia i higieny środowiska.

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Z danych uzyskanych w trakcie nadzoru epidemiologicznego wynika, że najważniejszymi przyczynami zakażeń wywołanych *Neisseria meningitidis* jest zarówno bezpośredni kontakt z osobami zakażonymi lub nosicielami bakterii, jak też z przedmiotami mającymi kontakt z wydzieliną z nosogardzieli tych osób. Najczęściej wymienianymi czynnikami ryzyka zakażenia jest używanie wspólnych sztućców, picie z jednej butelki, palenie tego samego papierosa. W czasie kontroli sprawdzano prawidłowość mycia i dezynfekcji naczyń wielokrotnego użytku, prawidłowego postępowania z odpadami, funkcjonowanie wentylacji.

Stwierdzono nieprawidłowości w 3 obiektach - właściciele zostali ukarani grzywnami w drodze mandatu karnego.

Przeprowadzono rozmowy edukacyjne z młodzieżą i rozdawano ulotki „Stop meningokokom”.

### **„Przechowywanie żywności w czasie upałów”**

W związku z występującymi wysokimi temperaturami, w dniach od 29 lipca do 8 sierpnia z inicjatywy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu została przeprowadzona akcja „Przechowywanie żywności w czasie upałów”.

Pracownicy sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku przeprowadzili 20 kontroli w kioskach na targowiskach i małych sklepach na terenie powiatu zawierciańskiego.

W czasie kontroli sprawdzano temperaturę i segregację żywności w urządzeniach chłodniczych oraz higienę sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych. Zwracano również uwagę na warunki przechowywania czekolad i słodyczy w polewach.

W 19 przypadkach warunki przechowywania żywności nie budziły zastrzeżeń, właściciel 1 sklepu został ukarany grzywną w drodze mandatu karnego za przechowywanie żywności łatwopsującej się poza urządzeniami chłodniczymi.

W okresie upałów (do dnia 8.08.2008 r.) nie zanotowano żadnej interwencji mieszkańców na niewłaściwe warunki sanitarne przy obrocie środkami spożywczymi.

### **„Bezpieczeństwo żywności – akcja mklik próchniczek”**

Akcja została przeprowadzona z inicjatywy Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Katowicach. Od 9 kwietnia do 14 listopada 2008 r.

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

przeprowadzono kontrole w 28 piekarniach. Pobrano do badań laboratoryjnych 52 próbki, w tym 23 próbek mąki i 29 próbek sanitarnych – wytrzeplin z koszyczków.

9 próbek sanitarnych spośród wszystkich zbadanych zdyskwalifikowano ze względu na zanieczyszczenia biologiczne t.j. obecność żywych i/lub martwych szkodników zbożowo-mącznych i ich larw.

W związku z tym wydano 7 decyzji odnośnie wykonania skutecznej dezynsekcji pomieszczeń i sprzętu w zakładach oraz pobrano powtórnie próbki sanitarne, których analiza nie wykazała zanieczyszczeń biologicznych.

W celu zwiększenia świadomości przedsiębiorców Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu zorganizował szkolenie „Ochrona piekarni, ciastkarni oraz zakładów przemysłu zbożowo-młynarskiego przed szkodnikami”. W w/w szkoleniu uczestniczyło 14 przedsiębiorców spośród 30 zaproszonych.

### **Współpraca z innymi służbami kontroli**

Współpraca z Powiatowym Lekarzem Weterynarii realizowana jest zgodnie z porozumieniem ramowym z dnia 28.02.2008 r. zawartym pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Zawierciu a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Zawierciu o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

## 3. Jakość zdrowotna środków spożywczych

### **Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych**

W 2008 roku pobrano do badań laboratoryjnych 381 próbek krajowych środków spożywczych z różnego rodzaju obiektów żywieniowo-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 – 204 próbki
- pod względem chemicznym – 92 próbki
- pod względem organoleptycznym – 58 próbek
- pod względem oznakowania – 247 próbek
- pod względem obecności zanieczyszczeń – 33 próbki

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano 204 próbki, kwestionowano 5 próbek lodów z automatu za nadmierną liczbę bakterii Enterobacteriaceae.

Pod względem parametrów fizykochemicznych zbadano 92 próbki, kwestionowano 2 próbki przetworów owocowo-warzywnych (kiszonki w woreczkach foliowych) za podwyższoną zawartość substancji konserwujących oraz 1 próbkę soli jodowanej za niedobór jodku potasu w soli (monitoring).

W 2008 roku pod względem znakowania oceniono 247 próbek krajowych środków spożywczych, niezgodne z obowiązującymi przepisami były 2 próbki.

W ramach urzędowej kontroli żywności (akcja mklik próchniczek) oraz urzędowych kontroli żywności celowanych pobrano 29 próbek do badań sanitarnych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych – wytrzepany z koszyczków w piekarniach – kwestionowano 9 próbek.

W ramach prowadzonych dochodzeń w ognisku zatrucia pokarmowego w Bonowicach pobrano 16 próbek do badań mikrobiologicznych, z czego 10 próbek podlegało kwestionowaniu.

W ognisku podejrzenia zatrucia pokarmowego (Podlesice) pobrano 7 próbek do badań sanitarnych mikrobiologicznych – wymazy ze sprzętu i rąk pracowników – próbki nie podlegały kwestionowaniu.

W ramach kontroli interwencyjnej celowanej pobrano 2 próbki wody źródlanej Tymbark do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych. Ze względu na niewłaściwe parametry chemiczne 1 próbka była kwestionowana.

W ramach działania systemu RASFF pobrano 1 próbkę substancji dodatkowej (Agro Food Pilica) do badań w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia – ołów. Próbka nie podlegała kwestionowaniu.

### **Jakość zdrowotna środków spożywczych z importu**

Przebadano 10 próbek żywności z importu: koncentraty spożywcze – 4 próbki w kierunku organoleptyki i znakowania; 1 próbkę przypraw (znakowanie, organoleptyka, zanieczyszczenia) oraz 5 próbek owoców – badania mikrobiologiczne.

Próbki nie podlegały kwestionowaniu.

### **Nadzór nad przedmiotami użytku**





## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

W 2008 roku w miejscach obrotu przedmiotami użytku przeprowadzono 6 kontroli. Pobrano i przebadano 15 próbek, w tym 11 krajowych i 4 z importu. Próbkę nie podlegały kwestionowaniu.

#### 4. Skargi i wnioski

W 2008 r. rozpatrzono 34 interwencje 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 16 przypadkach, co stanowi 47%, i jest porównywalna z latami ubiegłymi.

Wszystkie interwencje zostały rozpatrzone rzetelnie i terminowo.

W związku z interwencjami na jakość środków spożywczych w ramach kontroli sanitarnych celowanych pobrano 2 próbki wody źródlanej do badań laboratoryjnych – próbka nie spełniała wymagań prawa żywnościowego.

#### 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 20 powiadomieniami RAPEX przeprowadzono 101 kontroli. Produkty wycofywane z obrotu to m. in.: pasta do zębów z Chin, preparaty do paznokci, płyny do kąpieli, kremy, szampony. 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 2008 r. wpłynęło 79 powiadomień, w tym 47 powiadomień alarmowych, w związku z którymi przeprowadzono 334 kontrole. Powiadomienia dotyczyły m. in.: naturalnej wody źródlanej – 4 powiadomienia, szprot w oleju – 2 powiadomienia,

## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

herbatki owocowe – 5 powiadomień, olej – 3 powiadomienia, talerze, kubki, szklanki, miski z melaminy z Chin – 8 powiadomień, kasza gryczana – 2 powiadomienia, czekolada – 2 powiadomienia, pieczarki marynowane, mięso wieprzowe i przetwory mięsne – 5 powiadomień oraz jaja spożywcze, morele, figi, cebula suszona, czajnik, galaretka owocowa.

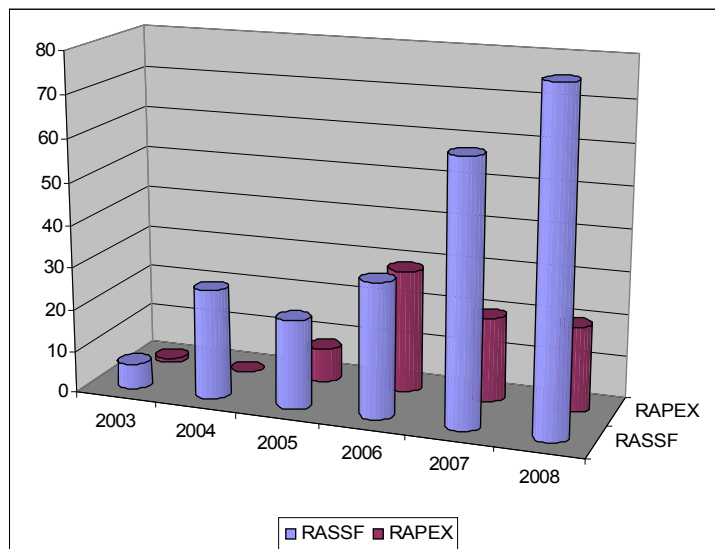
W działaniach podjętych w ramach systemu RASFF wycofano z zakładu produkcyjnego i miejsc obrotu powiatu zawierciańskiego następujące produkty:

- cebula suszona mielona, kraj pochodzenia Chin, przekroczony został najwyższy dopuszczalny poziom ołowiu – wycofano 342,5 kg,
- mrożony filet z mintaja pochodzący z Chin – stwierdzono podwyższoną ilość wielofosforanów – wycofano 40,236 kg,
- smalec wieprzowy – w związku ze stwierdzeniem obecności dioksyn wycofano z obrotu 7 szt.,
- dziecięcy zestaw obiadowy z melaminy z Chin – wycofano z hurtowni 63 sztuki.

**Tabela 6. 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
2008	79	20	99

Wykres 4. Porównanie liczby powiadomień w systemie RASSF i RAPEX w latach 2003 – 2008



## 6. Ocena i wnioski końcowe

1. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu zawierciańskiego systematycznie się poprawia. Niemniej jednak, właściciele obiektów nadal mają problemy dotyczące wdrażania i dokumentowania systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności, przede wszystkim systemu HACCP. Często poprawy wymaga prowadzenie przez nich systemu identyfikacji i monitorowania żywności wprowadzanej do obrotu (system traceability), pozwalający na sprawne wycofywanie z rynku żywności nie spełniającej wymagań prawa żywnościowego. Niejednokrotnie w zakładzie, w którym wcześniej odnotowano już fakt opracowania i wdrożenia instrukcji GHP/GMP, podczas kolejnych kontroli stwierdzano, że rejestry nie są prowadzone.
2. Jakość zdrowotna środków spożywczych znajdujących się na terenie powiatu zawierciańskiego od dwóch lat utrzymuje się na podobnym poziomie. Jednak w stosunku do ubiegłego roku jakość zdrowotna obniżyła się (0,8% w 2007 r.; 7,9% w 2008 r.) w związku z wystąpieniem zbiorowego zatrucia pokarmowego w gospodarstwie domowym w Bonowicach – w pobranych do badań próbkach żywności stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne – pałeczki z grupy Salmonella oraz przeprowadzoną akcją „Bezpieczeństwo żywności – akcja mikrobio-techniczna” – kwestionowano próbki wytrzepek z koszyków z uwagi na obecność szkodników zbożowo-mącznych.



## 1. Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi

Na terenie powiatu zawierciańskiego znajduje się 56 ujęć głębinowych oraz 56 wodociągów (4 z nich zaopatrywane są przez ujęcia znajdujące się poza nadzorowanym terenem). W 2008 r. wszystkie urządzenia wodociągowe zostały skontrolowane, ich stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń.

W trakcie roku sprawozdawczego gmina Szczekociny wyłączyła z eksploatacji dwie studnie publiczne w Szczekocinach.: przy ulicy Śląskiej 91 oraz przy ulicy Żeromskiego 60. W obu przypadkach zostały wyznaczone zastępcze punkty czerpalne wody.

Na pięciu ujęciach zainstalowane są stacje uzdatniania wody – na trzech z nich (Wiesiółka, Hutki Kanki, Niegowonice) 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 wodociągową o łącznej długości 995,842 km. Produkcja wody dla całego powiatu wynosi 15585,34 m<sup>3</sup>/dobę, co stanowi średnio 0,12 m<sup>3</sup>/d/osobę.

Dominującą rolę odgrywają wodociągi o produkcji poniżej 100 m<sup>3</sup>/dobę – 57%, wodociągi o produkcji wody z przedziału 100 - 1000 m<sup>3</sup>/dobę stanowią 36% natomiast wodociągi o produkcji wody z przedziału 1000-10000 m<sup>3</sup>/dobę stanowią 7% wszystkich obiektów.

Na terenie powiatu zawierciańskiego ustalone zostały 130 stałe, monitoringowe punkty kontrolne pobierania próbek wody, z których pobierana jest woda do badań laboratoryjnych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Zawierciu oraz wewnętrznej kontroli jakości wody przedsiębiorstw wodociągowo – kanalizacyjnych.

Zgodnie z art. 5 ust 1a – Ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę oraz zbiorowym odprowadzaniu ścieków oraz § 4 - Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne zostały zobligowane do przeprowadzania wewnętrznej kontroli jakości wody. Na spotkaniach przeprowadzonych w grudniu 2007 r. z przedstawicielami przedsiębiorstw wodociągowo – kanalizacyjnych, ustalono harmonogramy pobierania próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej na 2008 r.

## Higiena Komunalna i Środowiska

Terminy badań zostały ustalone tak, aby badania wykonywane przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Zawierciu i przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne były równomiernie i naprzemiennie rozłożone w czasie. W grudniu 2008 r. przesłano przedsiębiorstwom wodociągowo – kanalizacyjnym harmonogramy pobierania próbek wody na 2009 r.

W 2008 r. pobrano w ramach:

- a) bieżącego nadzoru sanitarnego:
  - 346 próbek wody do badań fizykochemicznych,
  - 340 próbek wody do badań mikrobiologicznych,
- b) wewnętrznej kontroli jakości wody:
  - 246 próbek wody do badań fizykochemicznych,
  - 234 próbki wody do badań mikrobiologicznych.

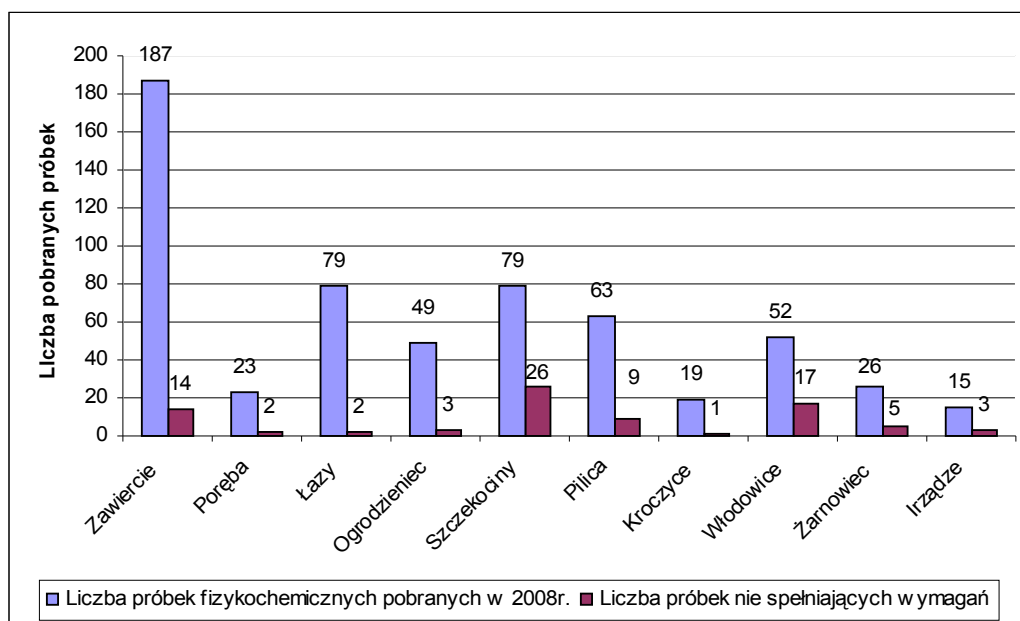
Łącznie w 2008 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego i wewnętrznej kontroli jakości wody pobrano 592 próbki do badań fizykochemicznych, z których 82 nie spełniały wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia oraz 574 próbki do badań mikrobiologicznych, z których 40 nie spełniało wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia. Najwięcej przekroczeń odnotowano w wodach gmin Szczekociny, Zawiercie i Włodowice.

Woda w mieście Poręba oraz gminie Kroczyce pod względem mikrobiologicznym spełniała wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia. Odnotowano jedynie przekroczenia parametrów fizykochemicznych (zapach, mętność).

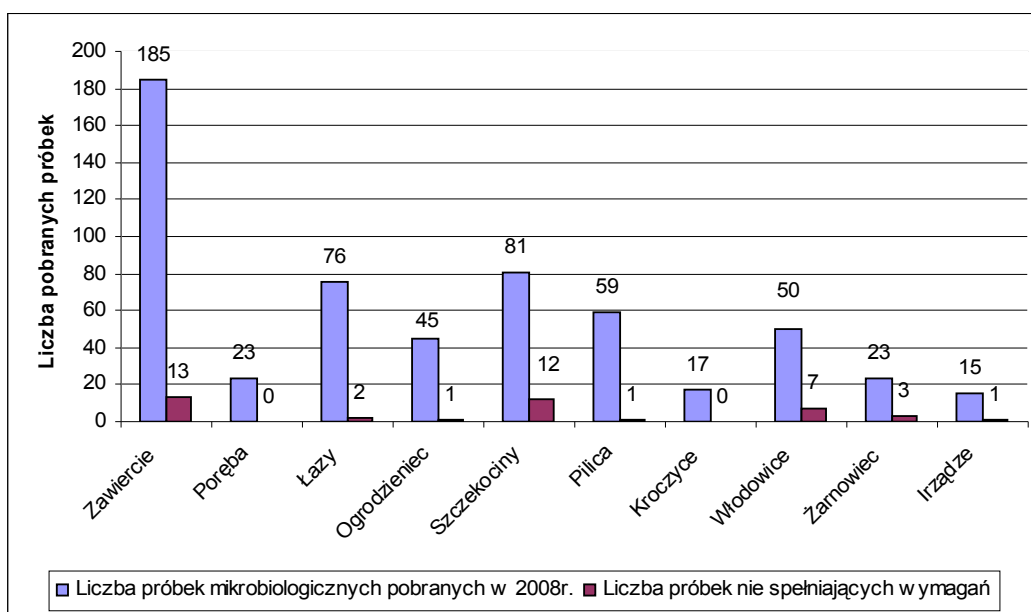
W wodach występujących na terenie pozostałych gmin stwierdzano zarówno przekroczenia parametrów mikrobiologicznych jak i fizykochemicznych (patrz wykres 1, 2).

## Higiena Komunalna i Środowiska

**Wykres 1. Porównanie liczby pobranych próbek wody do badań fizykochemicznych do liczby próbek kwestionowanych w 2008 r.**



**Wykres 2. Porównanie liczby pobranych próbek wody do badań mikrobiologicznych do liczby próbek kwestionowanych w 2008 r.**



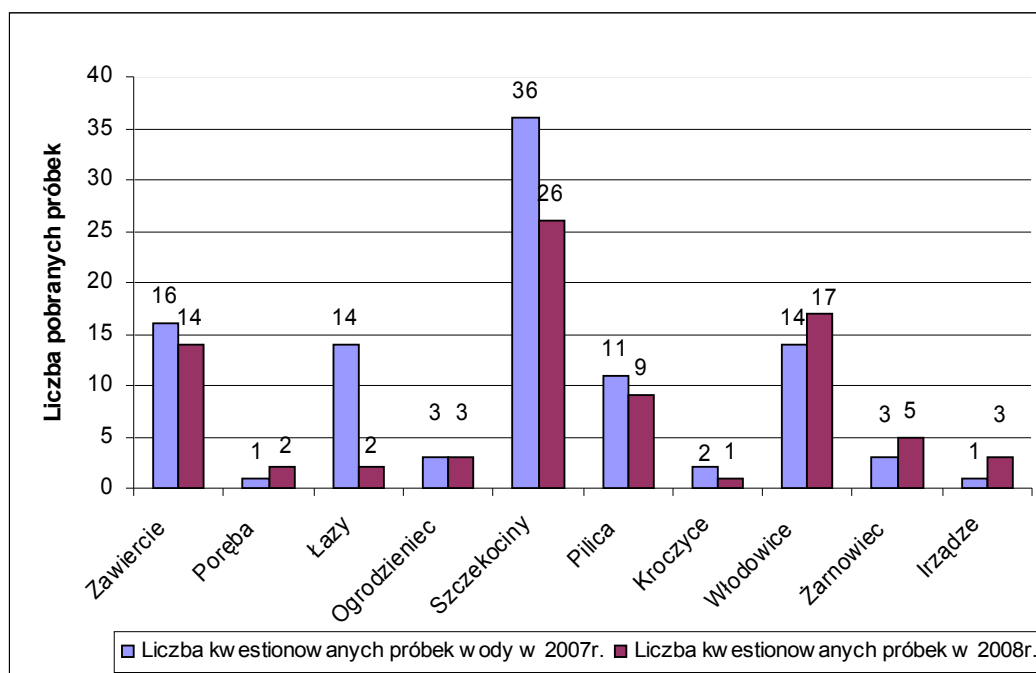
O przekroczeniach parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody informowano administratorów ujęć i sieci wodociągowych. Podejmowali oni natychmiastowe działania naprawcze, mające na celu poprawę jakości wody (płukanie sieci wodociągowej, dezynfekcja wody). We wszystkich punktach, w których stwierdzono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



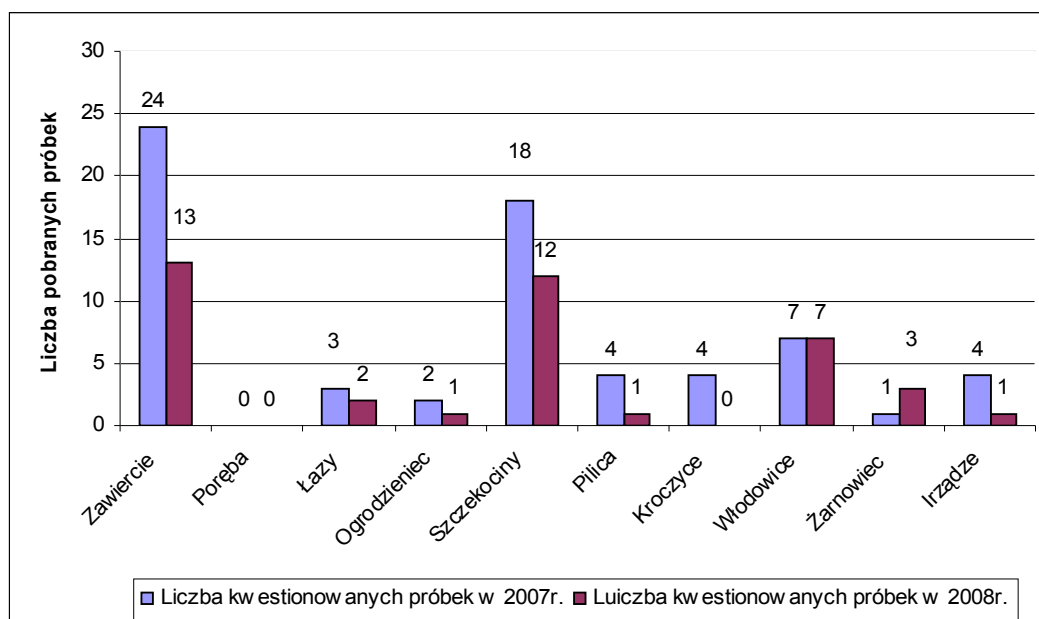
## Higiena Komunalna i Środowiska

Porównanie liczby kwestionowanych próbek pobranych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego i wewnętrznej kontroli jakości wody w latach 2007 i 2008 przedstawiają poniższe wykresy 3, 4.

**Wykres 3. Porównanie liczby kwestionowanych próbek wody pod względem fizykochemicznym w 2007 r. i 2008 r.**



**Wykres 4. Porównanie liczby kwestionowanych próbek wody pod względem mikrobiologicznym w 2007 r. i 2008 r.**



## Higiena Komunalna i Środowiska

Analizując zamieszczone powyżej wykresy można zauważyć poprawę jakości wody we wszystkich gminach powiatu zawierciańskiego za wyjątkiem wód gmin Irządze gdzie w porównaniu do poprzedniego okresu sprawozdawczego nastąpił wzrost liczby kwestionowanych próbek pod względem fizykochemicznym (mętność) oraz gminie Żarnowiec, gdzie w porównaniu do poprzedniego okresu sprawozdawczego nastąpił wzrost liczby kwestionowanych próbek zarówno pod względem fizykochemicznym (mętność, zapach, żelazo) i mikrobiologicznym.

Od stycznia 2008 roku zgodnie z rozporządzeniem 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) rozpoczęto badania wody ciepłej pod kątem obecności bakterii Legionella w budynkach zamieszkania zbiorowego. Łącznie pobrano 45 próbek wody z 8 obiektów. Przekroczenia odnotowano w 11 próbkach z czego 5 w instalacji wewnętrznej Zakładu Poprawczego i Schroniska dla Nieletnich w Zawierciu, po 3 w Szpitalu Powiatowym oraz Domu Seniora w Drużykowej (gm. Szczekociny) oraz 1 przekroczenie odnotowano w Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Rzemieślniczej w Zawierciu. O przekroczeniach natychmiastowo informowano odpowiednich administratorów obiektów, którzy przeprowadzali działania zmierzające do redukcji bakterii tj. między innymi: przegląd techniczny instalacji wodociągowej, zwiększenie temperatury wody w instalacji (tzw. dezynfekcja termiczna), chemiczna dezynfekcja wody. Ponowne badania wykazały przydatność wody do spożycia przez ludzi.

W analizowanym okresie najwięcej przekroczeń parametrów fizykochemicznych wody dotyczyło 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.

W 2008 r. wydane zostały przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu dwie zgody na odstępstwo od dopuszczalnych wartości parametrów wody dotyczące:

- 1) sieci wodociągowej w Morsku gm. Włodowice, decyzja numer NS/HŚ/AP-4560-16/08 - odstępstwo od dopuszczalnych wartości parametrów wody w zakresie żelaza, barwy i mętności do dnia 31.10.2011 r.

## Higiena Komunalna i Środowiska

- 2) studni głębinowych nr 30/VI i 38 na terenie Spółdzielczej Agrofirmy Szczekociny w Szczekocinach, decyzja numer NS/HŚ/AP-4560-17/08 – odstępstwo od dopuszczalnych wartości parametrów wody w zakresie żelaza, zapachu i mętności do dnia 30.12.2011 r.

W 2008 r. rozpatrywane były także interwencje dotyczące pogorszenia wskaźników organoleptycznych wody przeznaczonej do spożycia. Interwencje zgłaszane były głównie telefonicznie. Informacje uzyskiwane od właściwych terenowo przedsiębiorstw wodociągowo – kanalizacyjnych wskazywały, iż pogorszenie jakości wody związane było najczęściej z wykonywaniem prac modernizacyjnych i krótkotrwałymi przerwami w dostawie wody.

## 2. Wody powierzchniowe, wykorzystywane do kąpeli i rekreacji.

### a) Kąpieliska.

Na terenie powiatu zawierciańskiego znajduje się siedem zbiorników wodnych objętych nadzorem sanitarnym. Jedno z kąpielisk – Siamoszyce jest kąpieliskiem zorganizowanym, wpisanym do rejestru kąpielisk raportowanych do Unii Europejskiej, pozostałe kąpieliska to zbiorniki wodne zwyczajowo wykorzystywane do kąpeli i rekreacji.

Utrzymanie kąpielisk w należyтым stanie, zapewnienie ich dostępności dla ludności i wykonywanie niezbędnych zabezpieczeń należy do zadań właścicieli kąpielisk i władz lokalnych.

W ramach sprawowanego nadzoru przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Zawierciu, w okresie letnim przeprowadzono kontrole sanitarne zbiorników wykorzystywanych do kąpeli i rekreacji, ich stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Jakość wody oceniana była przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego i następnie w trakcie jego trwania co dwa tygodnie. Pobierano próbki wody do badań, celem zanalizowania jakości wód pod kątem spełniania wymagań fizykochemicznych i bakteriologicznych. W 2008 roku pobrano 73 próbki wody z kąpielisk do badań fizykochemicznych i 120 do badań bakteriologicznych.

W trakcie pobierania próbek dokonywana jest także ocena organoleptyczna wody w kąpieliskach. Oceniany jest między innymi: zapach, barwa, obecność tłustych plam na powierzchni wody, jej przezroczystość, zakwity sinic. W 2008 r.

## Higiena Komunalna i Środowiska

przeprowadzono łącznie 138 ocen organoleptycznych (tj. 1104 oznaczenia) z czego 128 (92.7%) było pozytywnych. Powodem kwestionowania jakości wody były zakwity sinic (kąpielisko Łazy) oraz zaśmiecenie wody (kąpielisko Dzibice IV – nazwa zwyczajowa Kostkowice).

W kąpielisku Włodowice kwestionowano 2 próbki wody pod względem bakteriologicznym, o czym powiadamiano administratora kąpieliska. Powtórne badania wykazywały przydatność wody do kąpieli.

W sezonie 2008 r. kąpielisko w Pilicy ze względu na brak administratora było nieczynne, wystawione zostały tablice o zakazie kąpieli.

W dniu 16.06.2008 r. na kąpielisku w Łazach przeprowadzono ocenę organoleptyczną wody w której stwierdzono żółto – zielone smugi na całej powierzchni zbiornika mające cechy wskazujące na rozwój sinic. Wydano orzeczenie o nieprzydatności wody do kąpieli. O zaistniałej sytuacji powiadomiono Starostę Zawierciańskiego, Burmistrza Miasta i Gminy Łazy oraz Gazetę Zawierciańską „Jura”. Na terenie kąpieliska umieszczono tablice o zakazie kąpieli. Oceny organoleptyczne przeprowadzane w kolejnych dniach wykazały powyżej opisane cechy. W związku z powyższym, administrator zdecydował o zamknięciu kąpieliska. Od dnia otrzymania informacji nie prowadzono kontroli jakości wody kąpieliska w Łazach.

W trakcie trwania sezonu kąpielowego 2008 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 ([www.bip.wsse.katowice.pl](http://www.bip.wsse.katowice.pl)) w zakładce <PSSE Zawiercie>.

### **b) Baseny kąpielowe**

Baseny objęte są stałym nadzorem sanitarnym, systematycznie pobierana jest woda do badań laboratoryjnych. Nadzorem sanitarnym objętych było 6 basenów sezonowych i 6 całorocznych. W analizowanym okresie włączono pod nadzór 3 nowe baseny całoroczne, tj: kryta pływalnia w Łazach, basen przy Hotelu Centuria oraz basen rehabilitacyjny w Żarnowcu

W 2008 r. wszystkie baseny kryte i odkryte były kontrolowane zarówno pod względem jakości wody jak i stanu sanitarno – technicznego zaplecza pływalni.

## Higiena Komunalna i Środowiska

Zwracano uwagę na stan wentylacji, postępowanie z odpadami komunalnymi, przechowywanie preparatów do uzdatniania i dezynfekcji wody.

Dwa baseny całoroczne tj. basen przy Gimnazjum nr 1 w Zawierciu i basen rehabilitacyjny w Żarnowcu nie posiadały zautomatyzowanego systemu oczyszczania i cyrkulacji wody, co odzwierciedlało się w wynikach badań wody. Pozostałe kryte pływalnie są obiektami nowoczesnymi, posiadającymi systemy cyrkulacji wody i jej oczyszczania co pozwala na stałą kontrolę parametrów jakości wody oraz automatyczne dozowanie środków dezynfekcyjnych. W basenach sezonowych głównym problemem był brak automatycznej dezynfekcji wody co negatywnie wpływało na jej jakość oraz uniemożliwiało ustalenie dawki chloru na stałym, zalecanym poziomie.

. Baseny sezonowe oparte na wodzie wodociągowej tj. basen OSiR w Zawierciu, brodzik przy OW Krępa, basen na terenie OR Morsko i basen MOSiR w Porębie posiadały zaplecze sanitarne: natryski, ustępy i przebieralnie.

Baseny sezonowe oparte na wodzie powierzchniowej: basen OSiR w Zawierciu – Blanowicach i basen w Kroczykach nie posiadają doprowadzonej bieżącej wody wodociągowej. Dla osób korzystających z basenów zapewniono kabiny ustępowe TOI TOI z umywalkami i pojemniki na odpady.

Z basenów krytych i odkrytych w latach 2007 i 2008 pobrano odpowiednio do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych 142 próbki w 2007r. i 365 próbek w roku 2008- zwiększona liczba próbek z uwagi na objęcie nadzorem 3 nowych obiektów. Kwestionowana liczba próbek wynosiła w 2007r – 33, co stanowiło 23,2 % pobranych próbek, w 2008r – 44 – co stanowiło 12% pobranych próbek. Analizując liczbę pobieranych w poszczególnych latach próbek do liczby kwestionowanych próbek można zauważyć poprawę jakości wody w nieckach basenowych.

W przypadku stwierdzanych przekroczeń administratorzy obiektów byli natychmiast powiadamiani, w związku z tym mogli niezwłocznie podjąć działania naprawcze, takie jak: wymiana wody w basenie, mycie i dezynfekcja niecki basenowej. W punktach, w których stwierdzono przekroczenie parametrów wody – powtórne badania wykazywały jej przydatność do kąpieli.

### 3. Nadzór nad obiektami użyteczności publicznej

W roku 2008 na terenie powiatu zawierciańskiego bieżącym nadzorem sanitarnym w zakresie higieny komunalnej objętych było 454 obiekty, w tym 320 obiektów użyteczności publicznej, 49 zakładów opieki zdrowotnej i 27 filii zakładów opieki zdrowotnej oraz 58 obiektów wodociągowych. Przeprowadzono 426 kontroli, skontrolowano 75,5% obiektów, wydano 15 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.

W porównaniu z 2007 rokiem odsetek obiektów objętych kontrolą zwiększył się o 5%. Jednocześnie zaobserwowano poprawę stanu sanitarnego skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej, zwłaszcza zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej (odsetek obiektów o złym stanie sanitarnym zmniejszył się o 0,79%).

Zarówno w latach ubiegłych jak i w omawianym okresie najczęściej stwierdzano nieprawidłowości w grupie zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej. Na dzień 31.12.2008 r. jako niezadowolający oceniono stan sanitarno-techniczny 8 obiektów (2,53% obiektów skontrolowanych), w tym: 4 zakładów opieki zdrowotnej, 2 zakładów fryzjerskich i 2 zakładów odnowy biologicznej.

#### **Zakłady opieki zdrowotnej**

Do zakładów opieki zdrowotnej zlokalizowanych na terenie Powiatu Zawierciańskiego należą: 1 zakład leczenia zamkniętego tj. Szpital Powiatowy w Zawierciu oraz 42 zakłady opieki zdrowotnej ambulatoryjnej. W skład ambulatoryjnych zakładów opieki zdrowotnej wchodzi 60 placówek medycznych.

## Higiena Komunalna i Środowiska

Ponadto na terenie Powiatu Zawierciańskiego funkcjonuje 9 filii będących częścią zakładu opieki zdrowotnej zlokalizowanego na terenie działalności innego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Nadzór prowadzony jest w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego, oceny czystości bieżącej, jak również postępowanie z odpadami medycznymi i komunalnymi.

Wszystkie samodzielne publiczne zakłady opieki zdrowotnej zostały skontrolowane, żaden nie został zakwalifikowany do obiektów o złym stanie sanitarnym. Jako dobry oceniono stan sanitarny jednej przychodni lekarskiej. Samodzielne publiczne zakłady opieki zdrowotnej nie spełniają wymagań obowiązującego rozporządzenia, posiadają programy dostosowania do wymagań rozporządzenia pozytywnie zaopiniowane przez PPIS w Zawierciu.

Na terenie działalności Stacji funkcjonuje 35 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej ambulatoryjnej (w mieście 31 obiektów, na wsi 4). W 2008 roku skontrolowano wszystkie obiekty.

Podczas kontroli sanitarnych w czterech zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami medycznymi lub usterki natury sanitarno-technicznej.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami wydano decyzje administracyjne z terminem wykonania w 2009 roku.

W roku 2008 nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu karnego za zły bieżący stan sanitarno-porządkowy tj. nie oznakowane i brudne pojemniki na odpady, brudne umywalki w gabinetach lekarskich.

W 2007 roku weszło w życie Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 sierpnia 2007 r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz. U. Nr 162, poz. 1153), w związku z tym w grupie zakładów opieki zdrowotnej zwiększyła się ilość decyzji administracyjnych nakazujących dostosowanie sposobu postępowania z odpadami do obowiązujących przepisów.

Decyzje dotyczyły:

- zapewnienia prawidłowego sposobu transportowania odpadów do miejsca magazynowania,
- zapewnienia odpowiedniego pomieszczenia lub wydzielonego chłodzonego miejsca do przechowywania odpadów medycznych niebezpiecznych,
- opracowania aktualnej procedury i instrukcji postępowania z odpadami medycznymi.



## Higiena Komunalna i Środowiska

W Szpitalu Powiatowym w Zawierciu stwierdzono, niewłaściwe magazynowanie odpadów, w związku z tym zobowiązano stronę do usunięcia nieprawidłowości.

### **Noclegownie dla bezdomnych**

Do tej grupy obiektów wliczono Noclegownię dla bezdomnych w Zawierciu – Żerkowicach ul. Jurajska 121, „Dom Nadziei” w Łazach ul. Brzozowa 19 i Ośrodek Wsparcia Dziecka i Rodziny Zawierciu ul. Obrońców Poczty Gdańskiej 48. Wszystkie zostały skontrolowane. Stan sanitarny tych obiektów oceniono jako dostateczny.

### **Hotele i inne obiekty hotelarskie**

W 2008 r. skontrolowano cztery hotele, jeden motel i piętnaście innych obiektów świadczących usługi noclegowe, co stanowiło 83% obiektów tej grupy znajdujących się w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu. Większość obiektów hotelarskich (62,5%) znajduje się na terenie wsi. Podstawowymi elementami uwzględnianymi przy ocenie stanu sanitarnego tych obiektów było: zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia, odprowadzenie ścieków bytowo-gospodarczych, gospodarka odpadami komunalnymi, sprawność wentylacji pomieszczeń, zaopatrzenie w środki czystości i preparaty dezynfekcyjne, dbałość o stan bieżącej czystości pomieszczeń mieszkalnych i sanitariatów oraz terenu wokół obiektów. Stan sanitarno-porządkowy tych obiektów był dobry. Na terenie powiatu powstają nowe obiekty świadczące usługi noclegowe o wysokim standardzie, znacznie zwiększając bazę noclegową w regionie. W roku 2008 powstały: Hotel „ZAWIERCIE” w Zawierciu, Hotel „CENTURIA” w Ogrodzieńcu ul. Centuria oraz „GAMA” w Ogrodzieńcu ul. Kościuszki.

W 2008 roku skontrolowano 9 spośród 22 zewidencjonowanych gospodarstw agroturystycznych. Ich stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. Gospodarstwa agroturystyczne spełniały minimalne wymagania dla obiektów świadczących usługi noclegowe. Pokoje i łazienki były utrzymane czysto, pościel dla klientów była czysta i przechowywana w higienicznych warunkach.

W omawianym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 13 postanowień w sprawie organizacji imprez masowych, ponadto do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu wpłynęło 20 zawiadomień o organizowanych imprezach nie będących imprezami masowymi z uwagi na liczbę uczestników.



### **Tereny rekreacyjne**

Powiat zawierciański położony jest na terenie Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej w jednym z najpiękniejszych regionów Polski, wśród ostańców skalnych, licznych zbiorników wodnych i okazów przyrody. 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 Ogrodzenieckiego 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. Stan sanitarny w.w. obiektów nie budził zastrzeżeń.

Skontrolowano również stan sanitarny takich obiektów jak: place zabaw dla dzieci, parki miejskie i otoczenie zbiorników wodnych zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli i rekreacji. W trakcie kontroli stwierdzono, że place zabaw i piaskownice zostały prawidłowo przygotowane do sezonu, a urządzenia przeznaczone do zabawy i rekreacji zostały odnowione. Stan sanitarny kąpielisk był zróżnicowany. Kąpielisko zorganizowane w Siamoszycach na terenie Ośrodka Wypoczynkowego „Ciechan-Zdrój” utrzymane było w należyтым stanie sanitarno-porządkowym. Kąpieliska niezorganizowane były wyposażone w pojemniki na odpady, stwierdzono jednak niewystarczająca dbałość samorządów o stan bieżącej czystości i porządku otoczenia kąpielisk.

### **Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, fryzjersko-kosmetyczne i odnowy biologicznej**

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej są najbardziej liczną grupą obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym. W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu znajduje się 89 zakładów, w tym: 60 fryzjerskich, 3 kosmetyczne, 8 odnowy biologicznej i 18 innych zakładów świadczących łącznie więcej niż jedną z w/w usług. W 2008 roku skontrolowano 79,8% obiektów. Spośród skontrolowanych zakładów 15,6% oceniono jako dobre pod względem sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

Coraz więcej zakładów spełnia wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 lutego 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej. Niektóre zakłady, głównie zlokalizowane w starych budynkach, nie zostały dotychczas dostosowane do wymagań w/w rozporządzenia z uwagi na trudności techniczne.

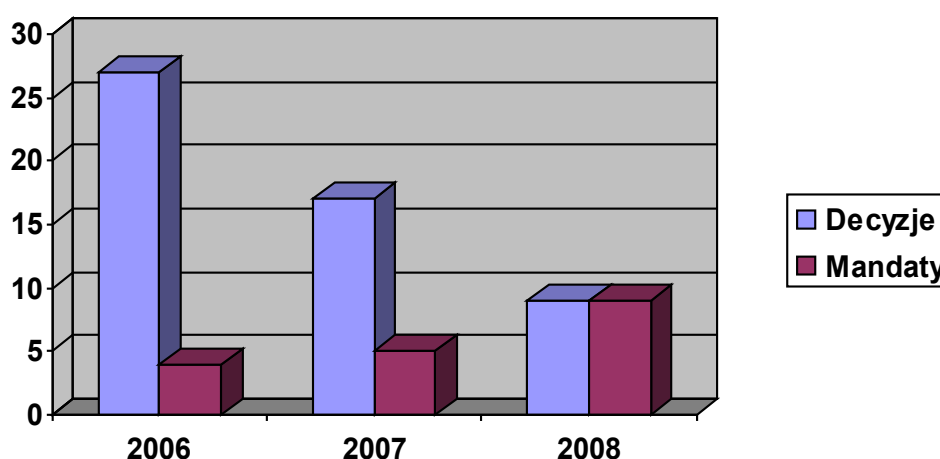
## Higiena Komunalna i Środowiska

W 2008 roku wydano 9 decyzji administracyjnych, nakazujących usunięcie uchybień. Najczęściej stwierdzano:

- brak pomieszczenia lub miejsca do przechowywania sprzętu do utrzymania czystości,
- brak pomieszczenia sanitarno-higienicznego dla personelu i klientów,
- brak wentylacji mechanicznej w pomieszczeniu solarium,
- brak instrukcji postępowania z odpadami.

W porównaniu do lat poprzednich ilość wydanych decyzji znacznie zmalała (w roku 2006 wydano 27 decyzji, w roku 2007 wydano ich 17), wzrosła natomiast ilość nałożonych mandatów karnych, co świadczy o poprawie stanu technicznego obiektów natomiast pogorszeniu bieżącego stanu higienicznego.

*Wykres 5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej.*



Na dzień 31.12.2008 r. wymogów w/w rozporządzenia nie spełniały 4 zakłady, co stanowiło 4,2% wszystkich tego typu obiektów. Ogólnie warunki świadczenia usług w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej zlokalizowanych na terenie powiatu zawierciańskiego w ciągu ostatnich kilku lat uległy poprawie.

### **Cmentarze i domy przedpogrzebowe**

Spośród 38 cmentarzy w 2008 roku skontrolowano 5. Skontrolowane cmentarze oceniono dostatecznie pod względem sanitarno – porządkowym i technicznym. Wszystkie były ogrodzone, utrzymane czysto, zaopatrzone w bieżącą wodę, odpady komunalne gromadzono w kontenerach usytuowanych przy ogrodzeniu cmentarzy.

Domy przedpogrzebowe zazwyczaj zlokalizowane są w obrębie cmentarzy i przeznaczone jedynie do przeprowadzania ceremonii pogrzebowych, w większości

## Higiena Komunalna i Środowiska

wyposażone są w urządzenia chłodnicze. Łącznie ilość miejsc w chłodniach wynosi 27, w urządzeniach zamrażających 6. Przeprowadzone kontrole wykazały, że obiekty były wyposażone w wystarczającą ilość środków do utrzymania czystości i do dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń.

Jedynym prosektorium na terenie powiatu zawierciańskiego funkcjonuje w strukturach Szpitala Powiatowego w Zawierciu. Posiada 16 miejsc w chłodniach i 2 miejsca w mroźni. Zostało skontrolowane w 2008 roku w ramach kontroli kompleksowej szpitala.

Skontrolowano 13 samochodów do przewozu zwłok należących do różnych zakładów pogrzebowych, przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Samochody utrzymane były w dostatecznym stanie sanitarnym. Na wniosek siedmiu zakładów pogrzebowych z terenu działalności Stacji wydano 8 pozytywnych opinii sanitarnych o spełnieniu wymagań sanitarnych do prowadzenia działalności w zakresie przewozu zwłok i szczątków ludzkich.

### **Obiekty sportowe**

W ewidencji sekcji higieny komunalnej i środowiska znajdują się 3 obiekty, skontrolowano 2 (Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zawierciu ul. Moniuszki 10 i Obiekt wielofunkcyjny w Zawierciu przy ul. Wierzbowej), stan sanitarny skontrolowanych obiektów oceniono jako dobry. Obiekt Wielofunkcyjny w okresie zimowym funkcjonuje jako lodowisko a w okresie letnim jako boisko do siatkówki. Posiada zaplecze magazynowe i sanitarne. Jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

### **Obiekty kulturalno – widowiskowo-rozrywkowe**

W 2008 roku skontrolowane zostały 2 obiekty. Jako dobry oceniono stan sanitarno – techniczny Miejskiego Ośrodka Kultury „Centrum” w Zawierciu ul. Piastowska 1. W 2008 roku obiekt został wyremontowany, odnowiono sale wielofunkcyjne oraz sanitariaty, wymieniono stolarkę okienną. MOK w Porębie oceniono dostatecznie, obiekt posiada salę kinową, sale konferencyjne i wielofunkcyjne oraz sanitariaty z umywalkami z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną.

#### 4. Interwencje

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu wpływały interwencje mieszkańców powiatu zawierciańskiego, które najczęściej dotyczyły uciążliwości powodowanych przez zapachy, złej jakości wody do picia, zagrzybienia i zawilgocenia pomieszczeń, niewłaściwego gromadzenia odpadów stałych i płynnych. Wszystkie były wnikliwie rozpatrywane, w ramach interwencji przeprowadzano kontrole, badano próbki wody, wydawano zalecenia, nawiązano współpracę ze spółdzielnią mieszkaniową. W przypadku uznania, iż dotyczą one spraw pozostających poza kompetencjami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu, przekazywane były do rozpatrzenia właściwym organom lub urzędom.

#### 5. Wnioski

1. 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.
2. Do obiektów, których stan sanitarny nie budził zastrzeżeń zaliczono apteki, obiekty hotelarskie, kwatery i pokoje gościnne, obiekty sportowe i domy kultury.
3. 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.
4. Otoczenie akwenów zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli wymaga ze strony samorządów większej dbałości o utrzymanie odpowiedniej czystości i porządku.
5. 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 r. w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej.

## Higiena Komunalna i Środowiska

Stanowisko pracy d.s. Higieny Dzieci i Młodzieży w roku 2008 obejmowało bieżącym nadzorem sanitarnym 101 placówek oświatowo-wychowawczych oraz 27 placówek wypoczynkowych.

Liczbę nadzorowanych obiektów oraz liczbę kontroli w latach 2006 - 2008 przedstawia poniższa tabela:

Rok	Liczba nadzorowanych obiektów stałych	Liczba nadzorowanych obiektów sezonowych	Liczba przeprowadzonych kontroli
2008	101	27	165
2007	102	23	157
2006	107	31	200

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 2008, stwierdzono, iż posiadane przez placówki szkolne odczynniki chemiczne są właściwie przechowywane, oznakowane i zewidencjonowane, stwierdzone podczas kontroli w 2008 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;

Przeprowadzone w latach 2006 – 2008 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
2008	37	1	11	15
2007	40	-	16	16
2006	50	-	17	24

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

- skontrolowano 58 pracowni komputerowych w 51 szkołach, przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości,
- oceniono dostosowanie mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków:

Nazwa zakładu	Ogólna liczba			skontrolowanych			zmiierzonych			siedzących nieprawidłowo		
	2008	2007	2006	2008	2007	2006	2008	2007	2006	2008	2007	2006
Przedszkola	<b>17</b>	17	18	<b>1</b>	3	2	<b>128</b>	310	150	<b>15</b>	15	14
Szkoły podstawowe	<b>35</b>	36	36	<b>1</b>	2	6	<b>97</b>	228	542	-	12	24
Gimnazja	<b>11</b>	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Razem	<b>63</b>	64	54	<b>2</b>	5	8	<b>225</b>	538	692	<b>15</b>	27	38

- zestawienie i oznakowanie mebli nie budzi zastrzeżeń,

## Higiena Dzieci i Młodzieży

– dokonano higienicznej oceny rozkładów zajęć:

Nazwa zakładu	Ogólna liczba			skontrolowanych			skontrolowanych oddziałów			stwierdzono nieprawidłowych		
	2008	2007	2006	2008	2007	2006	2008	2007	2006	2008	2007	2006
Rok	<b>2008</b>	2007	2006	2008	2007	2006	2008	2007	2006	<b>2008</b>	2007	2006
Szkoły Podstawowe	<b>35</b>	36	36	5	2	6	15	16	21	-	-	-
Gimnazja	<b>11</b>	11	12	1	2	1	13	18	6	-	-	-
Szkoły ponadgimnazjalne	<b>13</b>	13	13	1	1	1	11	15	16	-	-	-
Razem	<b>59</b>	60	51	7	5	8	39	49	43	-	-	-

– pomiary oświetlenia:

Nazwa zakładu	Ogólna liczba		badanych		badanych pomieszczeń		stwierdzono nieprawidłowych	
	2008	2007	2008	2007	2008	2007	2008	2007
Rok	<b>2008</b>	2007	<b>2008</b>	2007	<b>2008</b>	2007	<b>2008</b>	2007
Szkoły Podstawowe	<b>35</b>	36	<b>2</b>	2	<b>34</b>	50	<b>9</b>	49
Gimnazja	<b>11</b>	11	<b>1</b>	-	<b>25</b>	-	<b>14</b>	-
Szkoły ponadgimnazjalne	<b>13</b>	13	-	-	-	-	-	-
Razem	<b>59</b>	60	<b>3</b>	2	<b>59</b>	50	<b>23</b>	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 2008 roku uruchomiono 1 stołówkę w gimnazjum wydającą ciepłe posiłki jednodaniowe.

## Higiena Dzieci i Młodzieży

Spożywanie przez uczniów posiłków oraz mleka w szkołach w latach 2006 - 2008 kształtowało się następująco:

Rok	Uczniowie spożywający posiłek I daniowy	Uczniowie spożywający posiłek II daniowy	Uczniowie spożywający II śniadanie	Uczniowie spożywający mleko	Uczniowie spożywający posiłek dofinansowany
2008	1072	2239	717	2473	1305
2007	1307	3010	613	725	1659
2006	1243	3097	341	155	1950

Ponadto w latach 2006-2008, na terenie powiatu zawierciańskiego, oddano do użytkowania 3 nowowytbudowane budynki: 2 hale sportowe i basen.

W 2008 roku zgłoszono ogółem 27 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży. W 19 placówkach dla 2632 uczestników zorganizowano wypoczynek letni natomiast 8 placówek dla 317 uczestników zorganizowało wypoczynek zimowy.

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.

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



### Działalność kontrolno-represyjna

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego w 2008 roku przeprowadzono 165 kontroli i wystawiono 2 decyzje płańnicze. W roku 2007 przeprowadzono 157 kontroli oraz wystawiono 1 decyzję płańniczą, natomiast w roku 2006 przeprowadzono 200 kontroli, wystawiono 4 decyzje płańnicze i nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu karnego.

### Wnioski

1. Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach nauczania i wychowania na terenie powiatu zawierciańskiego są dobre.
2. 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 rozsądzeniem 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. Coraz większa liczba uczniów spożywa w szkołach mleko, w 2005 było to 1,1%, w 2006 – 0,9% , w 2007 – 5,2% a w 2008 roku – 27,6%. W dalszym ciągu należy podejmować działania zmierzające do zapewnienia posiłku w szkole jak największej liczbie uczniów.
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 sali gimnastycznej ani sali zastępczej. Uczniowie tych szkół zmuszeni są odbywać zajęcia z wychowania fizycznego w halach sportowych innych obiektów. 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.
6. W związku ze stwierdzeniem niewłaściwych warunków oświetlenia na stanowiskach pracy oraz nauki uczniów wydano decyzje terminowe zmierzające do poprawy warunków oświetlenia w tych placówkach.

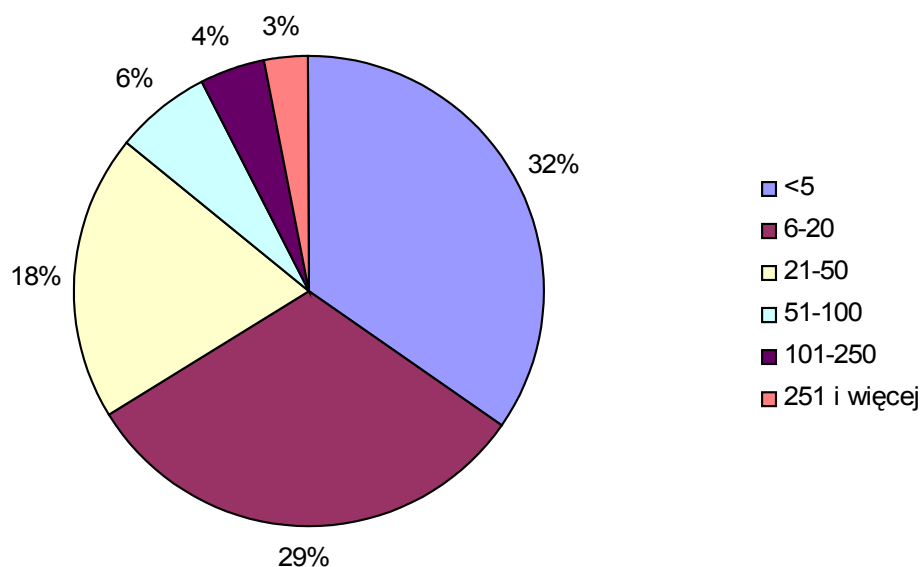
## 1. Ocena stanu sanitarnego w zakładach pracy

### Działalność kontrolna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

#### Struktura zatrudnienia.

W 2008 r. nadzorem pionu higieny pracy objęto 374 zakłady pracy, w których zatrudnionych było 14956 pracowników. W ewidencji sekcji przeważały zakłady małe do 100 zatrudnionych – 346 zakładów – co stanowi 92,5 % ogółu wszystkich zakładów w ewidencji.

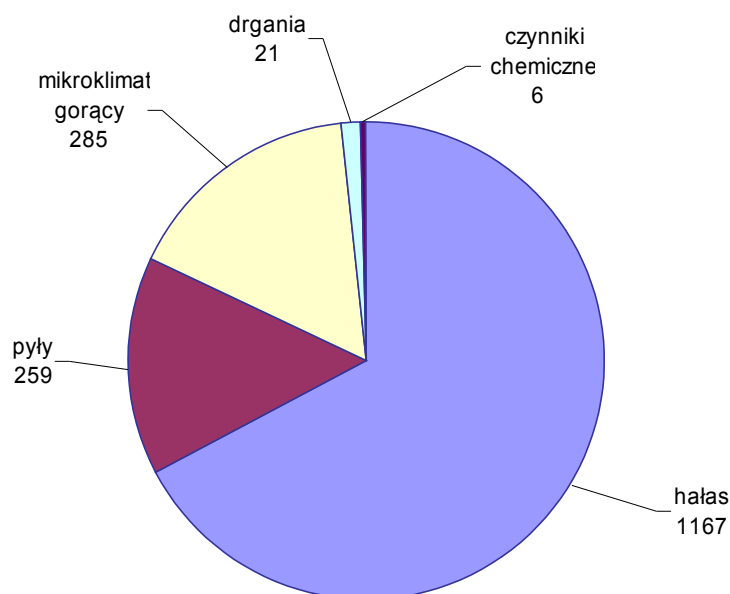
Rys. 1. Struktura zatrudnienia w nadzorowanych zakładach pracy



#### Narażenie na czynniki szkodliwe.

W roku sprawozdawczym w 22 zakładach pracy stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych stężeń – NDS i najwyższych dopuszczalnych natężeń – NDN. W ponadnormatywnych stężeniach i natężeniach czynników szkodliwych pracowały 1534 osoby, z których część zatrudniona była w narażeniu na więcej niż jeden czynnik szkodliwy.

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



## Bieżący nadzór nad zakładami pracy.

Kontrole przeprowadzono w 116 zakładach pracy zatrudniających łącznie 7858 pracowników przeprowadzając 216 kontroli sanitarnych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 82 decyzje administracyjne, z których 40 dotyczyło poprawy warunków pracy, ogółem zobowiązano strony do wykonania 243 zarządzeń.

Nieprawidłowości stwierdzane w trakcie kontroli:

- |   |                |
|---|----------------|
| – brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych                                  | - 40 zakładów, |
| – nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń                            | - 32 zakłady,  |
| – brak lub niewłaściwą ocenę oceny ryzyka zawodowego                              | - 31 zakładów, |
| – brak rejestru czynników szkodliwych   | - 8 zakładów,  |
| – brak właściwych środków ochrony indywidualnej                                   | - 2 zakłady,   |
| – przekroczenie na stanowiskach pracy NDN i NDS czynników szkodliwych dla zdrowia | - 22 zakłady,  |
| – nieprzestrzeganie przepisów prawnych dotyczących:                               |                |
| a) substancji i preparatów chemicznych  | - 21 zakładów, |
| b) czynników biologicznych  | - 5 zakładów.  |

## Higiena Dzieci i Młodzieży

Poprawa warunków pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych nastąpiła w 3 zakładach i dotyczyła ogółem 54 pracowników. Obniżenie NDS i NDN uzyskano na skutek podjętych działań technicznych.

Poprawę warunków pracy uzyskano też w wyniku:

- wykonania wentylacji w pomieszczeniach pracy - 15 osób
- wykonania wentylacji w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych - 15 osób
- wyposażenia pracowników we właściwe środki ochrony indywidualnej - 2 osoby
- właściwego urządzenia oraz wyposażenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych - 319 osób
  - a) jadalnie - 11 zakładów
  - b) szatnia - 1 zakład

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

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

W związku z występowaniem w środowisku pracy szkodliwych dla zdrowia czynników biologicznych przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych, skontrolowano 8 zakładów.

Nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli dotyczyły:

- braku oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej narażenie na czynniki biologiczne,
- braku instrukcji i szkoleń dla pracowników,
- nie zapewnienia właściwych warunków prania odzieży roboczej pracowników,
- braku właściwych pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych dla pracowników.

Celem poprawy warunków higieniczno-sanitarnych wydano 5 decyzji administracyjnych.

W roku sprawozdawczym oceniano też warunki pracy pracowników narażonych w środowisku pracy na czynniki rakotwórcze oraz mutagenne. Ustalono, że 97 pracowników, w tym 55 kobiet zatrudnionych w 9 zakładach pracy narażonych było na czynniki rakotwórcze w środowisku pracy.

## Higiena Dzieci i Młodzieży

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 1 zakład pracy. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli dotyczyły: nie umieszczenia aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy, ocena ryzyka zawodowego nie spełniała wymagań aktualnie obowiązujących przepisów. Wydano 1 decyzję.

W roku 2008 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 67 kontroli w tym:

- 60 kontroli w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych,
- 7 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych.

Przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości, najczęstsze z nich to:

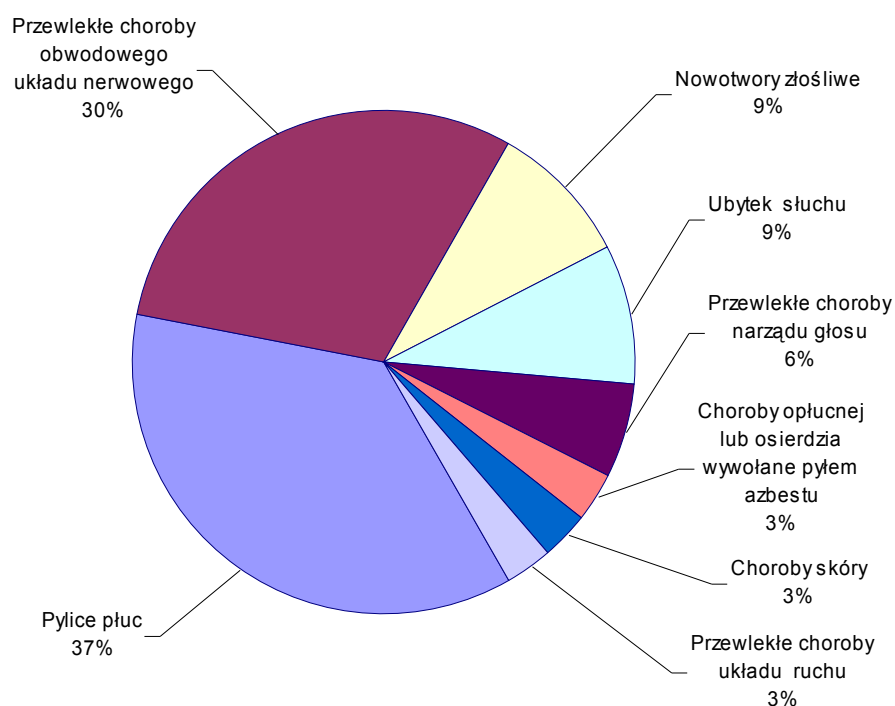
- brak kart charakterystyki,
- brak spisu stosowanych substancji i/lub preparatów niebezpiecznych,
- brak oznakowania miejsc przechowywania niebezpiecznych produktów chemicznych,
- brak środków ochrony indywidualnej,
- brak natrysku ratunkowego.

W celu wyeliminowania nieprawidłowości zostało wydanych 21 decyzji administracyjnych.

## 2. Choroby zawodowe, ocena narażenia zawodowego

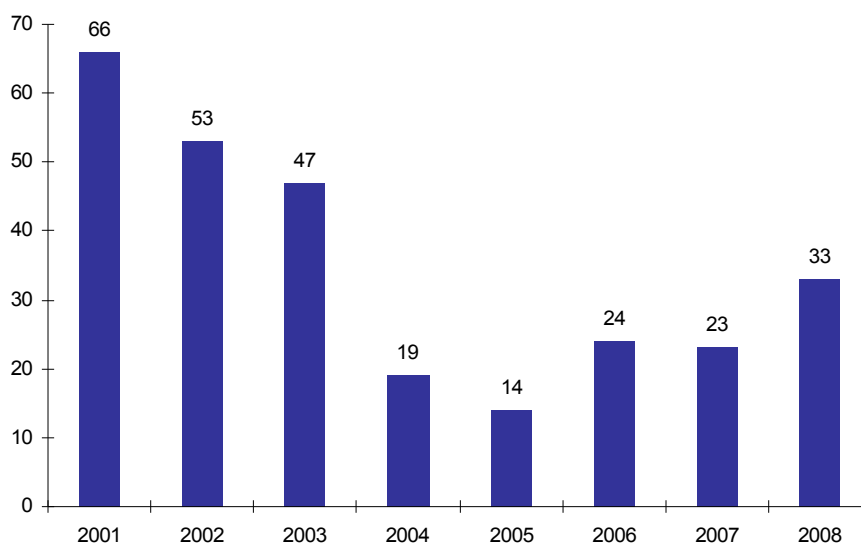
W roku 2008 w powiecie zawierciańskim stwierdzono 33 przypadki chorób zawodowych.

*Rys. 3. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie zawierciańskim*



Ponad 75% 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 50-59 lat, 60 lat i więcej co stanowi odpowiednio 27,3%, 45,4% ogółu przypadków.

*Rys. 4. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2001-2008*



W porównaniu z rokiem 2007 liczba stwierdzonych chorób zawodowych zwiększyła się o 10 przypadków.

Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2008 roku wpłynęło 66 podejrzeń o chorobę zawodową. W celu zebrania pełnego materiału dowodowego dotyczącego przebiegu zatrudnienia i narażenia zawodowego pracownika lub byłego pracownika sporządzono 33 karty oceny narażenia zawodowego, przeprowadzono 39 wizytacji w zakładach pracy w ramach prowadzonych postępowań wyjaśniających, sporządzono 37 protokoły przesłuchania strony, świadków.

Poza decyzjami o stwierdzeniu choroby zawodowej w 2008 r. wydano 25 decyzji 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 54 oceny narażenia zawodowego.

**Tabela 1. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie zawierciański w latach 2004 – 2008 wg jednostek chorobowych**

Jednostka chorobowa	2005 r.	2006 r.	2007 r.	2008 r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków
1. Zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa		2		
2. Gorączka metaliczna				
3. Pylice płuc	9	8	5	12
4. Choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu		4	3	1
5. Przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli				
6. Astma oskrzelowa			1	
7. Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych				
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	3	2	2	2
16. Choroby wywołane działaniem promieniowania jonizującego				
17. Nowotwory złośliwe		1	2	3
18. Choroby skóry			1	1
19. Przewlekłe choroby układu ruchu			3	1
20. Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego		4	3	10
21. Ubytek słuchu	2	2	2	3
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				
<b>Razem:</b>	<b>14</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>33</b>

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. W roku szkolnym 2007/08 pracownicy oświaty zdrowotnej inicjowali, organizowali, koordynowali następujące programy edukacyjno-zdrowotne oraz akcje prozdrowotne:

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

Jest to program edukacyjny dotyczący profilaktyki higieny jamy ustnej i próchnicy zębów. 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 (pasta i szczoteczka do zębów). W roku szkolnym 2007/08 program realizowany był w 48 szkołach podstawowych w powiecie zawierciańskim. Edukacją objęto ok. 1190 uczniów klas II i klas łączonych.

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

W roku szkolnym 2007/08 w III edycji programu uczestniczyło 10 szkół podstawowych z powiatu zawierciańskiego.

Celem programu jest uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości optymalnej jakości życia.

Edukacją objęto: 563 uczniów klas I-III, 448 rodziców, 122 nauczycieli i pielęgniarki środowiska szkolnego.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Zawierciu przeprowadzili szkolenie dla koordynatorów programu oraz pielęgniarek środowiska szkolnego. Koordynatorom szkolnym przekazano założenia programowe, pakiety z materiałami wydawniczymi i pomoce dydaktyczne.

W realizację programu włączyli się lekarze podstawowej opieki zdrowotnej.

### **3. Program edukacyjny pt. „Trzymaj Formę”**

Wychodząc naprzeciw zaleceniom strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety oraz aktywności fizycznej w roku szkolnym 2007/08 kontynuowana jest realizacja ogólnopolskiego programu edukacyjnego pt. „Trzymaj formę” w szkołach

w powiecie zawierciańskim. W Zawierciu program realizowany był w 20 szkołach gimnazjalnych, 16 szkołach podstawowych, 12 szkołach ponadgimnazjalnych i 1 przedszkolu należącym do Sieci Przedszkoli Promujących Zdrowie.

Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

W dniu 26.11.2008 r. w Starostwie Powiatowym w Zawierciu odbyła się konferencja podsumowująca II edycję programu. Wykłady przeprowadzili: prof. Jan Ślężyński z Akademii Wychowania Fizycznego w Katowicach oraz lekarz psychiatra Krystyna Bednarz-Półtorak z Kliniki Psychiatrii i Psychoterapii SUM w Katowicach.



Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, dzięki któremu uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami, opiekunami i środowiskiem lokalnym, opracowują własne sposoby i formy propagowania zasad zdrowego stylu życia, zarówno w szkole jak i w swojej rodzinie. Edukacją objęto 6880 uczniów, 3800 rodziców oraz 150 dzieci przedszkolnych w powiecie zawierciańskim.



## 4. 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 realizowała program edukacyjny pt. „Profilaktyka chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka”

Program adresowany był do młodzieży gimnazjalnej oraz do grup narażonych zawodowo na ekspozycję na kleszcze. W roku szkolnym 2007/08 program realizowany był w 14 szkołach gimnazjalnych. Edukacją objęto 2515 uczniów.

## 5. Program edukacyjny pt. „Profilaktyka chorób nowotworowych”

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu we współpracy z Centrum Onkologii – Instytut im. M. Skłodowskiej-Curie Oddział w Gliwicach zorganizował w Gminie Szczekociny konferencję na temat: „Programu Profilaktyki i wczesnego wykrywania raka szyjki macicy”



Ponadto w Miejskim Ośrodku Kultury w Zawierciu odbyło się szkolenie nt. „Prewencji pierwotnej nowotworów”. W szkoleniu uczestniczyli uczniowie z 9 szkół ponadgimnazjalnych z miasta Zawiercia oraz nauczyciele. Wykładowcami byli lekarze z Centrum Onkologii w Gliwicach.



## 6. Ogólnopolska Multimedialna Kampania Społeczna dot. profilaktyki HIV/ AIDS

Inicjatorem kampanii jest Krajowe Centrum ds. AIDS, a koordynuje ją Państwowa Inspekcja Sanitarna. W 2008 roku kampania przebiegała pod hasłem „Wróć bez HIV”.

Celem kampanii było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS oraz zmniejszenie liczby nowych zakażeń HIV drogą seksualną.

Kampania skierowana była do osób podróżujących w kraju i za granicę, zarówno w celach turystycznych jak i zawodowych. Hasło kampanii „Wróć bez HIV” miało na celu zwrócenie uwagi, że problem HIV/AIDS może dotyczyć każdego z nas, zachęcić do podejmowania bezpieczniejszych zachowań, a także do poznania swojego statusu serologicznego poprzez zrobienie testu w kierunku HIV.

O celach i założeniach kampanii informowano biura podróży, stacje paliw, biuro pracy, zarządy PKP, PKS, gazety lokalne. Akcja zakończyła się 1 grudnia wraz z obchodami Światowego Dnia AIDS. W Miejskim Ośrodku Kultury w Zawierciu odbyła się impreza profilaktyczno-zdrowotna, w której uczestniczyli uczniowie z 3 szkół gimnazjalnych i 14 podstawowych.

Ponadto w szkołach gimnazjalnych odbył się Wojewódzki Konkurs Wiedzy o AIDS pt. „Żyję bez ryzyka”. W ogólnopolską kampanię w zakresie profilaktyki HIV/AIDS włączyło się 36 szkół z powiatu zawierciańskiego, 17 placówek użyteczności publicznej, media lokalne.



Działania podjęte ramach realizacji kampanii: szkolenie dla nauczycieli ze szkół gimnazjalnych z powiatu zawierciańskiego, imprezy zdrowotne, konkursy plastyczne, multimedialne, wiedzy o zdrowiu, dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych o tematyce HIV/AIDS.



Współpracowano z mediami lokalnymi, ukazały się 2 artykuły prasowe oraz informacja na stronie internetowej Niezależnego Serwisu Informacyjnego Miasta Zawiercie. Zasięgiem oddziaływania objęto 11250 osób.



### 7. Światowy Dzień Zdrowia obchodzony był pod hasłem: „Chrońmy zdrowie przed wpływem zmian klimatycznych”

W obchody Światowego Dnia Zdrowia włączyły się szkoły podstawowe, gimnazjalne, przedszkola oraz zakłady opieki zdrowotnej. W zakładach nauczania i wychowania zorganizowano imprezy prozdrowotne, konkursy plastyczne, wiedzy, zgaduj zgadula. Odbyły się inscenizacje teatralne, apele, pokazy mody, prezentacje filmów ekologicznych, prezentacje multimedialne, eksponowano formy wizualne. Ponadto prowadzono edukację nt. segregacji odpadów, zbiórkę zużytych baterii, sadzenie drzewek.

W ramach realizacji interwencji pracownicy Oświaty Zdrowotnej uczestniczyli w imprezach prozdrowotnych organizowanych w szkołach, przedszkolach. W Poradni dla Dzieci oraz Poradni Ginekologiczno-Położniczej w Zawierciu ul. Niedziałkowskiego 15 odbyła się akcja profilaktyczna pod hasłem „Sobota dla Zdrowia”. Organizatorami akcji byli: Starostwo Powiatowe i Zakład Lecznictwa Ambulatoryjnego.█

Podczas akcji mieszkańcy powiatu zawierciańskiego mogli skorzystać z bezpłatnych badań diagnostycznych: audiometryczne badanie słuchu u dzieci, badanie w kierunku wad postawy, konsultacje pediatryczne i ortopedyczne, badania cytologiczne, USG piersi.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu prowadzili edukację zdrowotną dot. profilaktyki chorób zakaźnych i chorób nowotworowych.



### 8. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

Głównym celem programu jest zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu (choroby układu krążenia, oddechowego, nowotwory itp.) w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy. W ramach realizacji programu organizowano kampanie antytytoniowe:

- Światowy Dzień bez Tytoniu pod hasłem „Młodość Wolna Od Papierosa” – 31 maja 2008 r.
- Światowy Dzień Rzucania Palenia – 20 listopad 2008 r.

W ramach Ogólnopolskiej Kampanii Społecznej „**Młodość wolna od papierosa**” w dniu 29.04.2008 r. pracownicy PSSE w Zawierciu uczestniczyli w imprezie zdrowotnej w Ośrodku Sportu i Rekreacji w Zawierciu.

Podczas Ogólnopolskiego Turnieju Tenisa Stołowego prowadzili edukację na temat zysków płynących z niepalenia oraz zagrożeń wynikających z czynnego i biernego palenia tytoniu. Uczniowie Szkoły Policealnej Województwa Śląskiego w Zawierciu przeprowadzili pokaz ratownictwa medycznego. W imprezie uczestniczyło ok. 380 osób.



Z okazji Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu w dniu 20 listopada 2008 r. zorganizowano akcję prozdrowotną w Supermarkecie INTERMARCHE w Zawierciu. W pasażu handlowym pracownicy Stacji oraz słuchacze Szkoły Policealnej Województwa Śląskiego w Zawierciu prowadzili edukację



nt. szkodliwości palenia tytoniu, zachęcali do rzucenia palenia, „przeszkadzali klientom” – rozdawali ulotki, kupony konkursowe.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2008 roku w ramach nadzoru bieżącego ocenili sytuację w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w 359 zakładach w tym:

- 163 placówkach nauczania i wychowania,
- 59 zakładach opieki zdrowotnej,
- 53 zakładach pracy,
- 84 zakładach gastronomicznych.

Zakaz palenia tytoniu przestrzegany był w 330 zakładach, w 29 zakładach zakaz palenia nie jest respektowany z powodu tolerancyjności pracodawcy. Osoby kontrolujące zakłady zwracały uwagę pracodawcom o konieczności przestrzegania przepisów zawartych w ustawie o ochronie przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

### 9. Akcja „Bezpieczne wakacje”

W ramach akcji „**Bezpieczne wakacje**” pracownicy PSSE w Zawierciu prowadzili edukację nt. profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka, zatruc pokarmowych, zapobiegania zakażeniom meningokokami wśród uczestników wypoczynku letniego w świetlicach środowiskowych, na koloniach i obozach, w Ośrodku Sportu i Rekreacji w Łazach.



### 10. Społeczna Kampania Przeciwko Meningokokom

W ramach kampanii prowadzono działalność edukacyjną w zakładach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, pubach, wśród uczestników wypoczynku letniego. Przekazywano materiały edukacyjne: plakaty, ulotki dla ogółu społeczeństwa, ulotki dla pracowników służby zdrowia, płyty DVD pt. „Meningokoki – Podstępny Wróg”.



## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

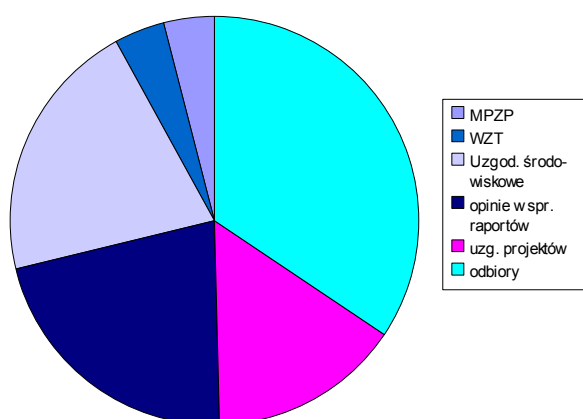
Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu sprawował zapobiegawczy nadzór sanitarny polegający w szczególności na uzgadnianiu pod względem sanitarno-higienicznym:

- 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 2008 roku zostało w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego rozpatrzonych łącznie 132 spraw oraz dokonano 53 oględzin i kontroli obiektów.

Tytuł główny





## 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 (obiekty produkcyjne i usługowe) oraz inne obiekty użyteczności publicznej.

Począwszy od etapu uzgadniania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego miast i 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 negatywnych oddziaływań i ewentualnych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

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

Jednym z ważniejszych elementów w działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego pod kątem wpływu projektowanego sposobu zagospodarowania terenu na takie elementy jak: powietrze atmosferyczne, wody powierzchniowe i podziemne, powierzchnia ziemi łącznie z glebą, klimat akustyczny, ludzie oraz krajobraz we wzajemnym ich powiązaniu. Podstawą ich uzgodnień są opracowania zawierające analizy oddziaływania na środowisko tzw. 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.

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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

W 2008 roku dokonano uzgodnień 5 miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dotyczących miasta Zawiercie (3 miejscowe plany) i miasta i gminy Łazy oraz uzgodniono 1 zmianę studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta i gminy Łazy dla rurociągu tlenu do Huty CMC Zawiercie.

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 infrastruktury technicznej – rurociąg tlenu,
- 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 przemysł, usługi komercyjne i usługi turystyczne.

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Ponadto wydano 5 opinii o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu dla przedsięwzięć zlokalizowanych na terenach, dla których brak jest planów miejscowych zagospodarowania przestrzennego, w tym m. in. dla:

- zmiany sposobu użytkowania budynku i adaptacji pomieszczeń na przychodnię weterynaryjną dla małych zwierząt w Zawierciu,
- rozbudowy hali i uruchomieniu pieców odlewniczych w istniejącej odlewni żeliwa w Zawierciu,
- budowy budynku produkcyjnego sprzętu medycznego w Zawierciu,
- zmiany sposobu użytkowania budynku na zakład przetwórstwa mięsnego w Porębie.

W 2008 roku na podstawie ustawy Prawo ochrony środowiska dokonano 26 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 27 opinii. Z tej liczby 8 przedsięwzięć zostało zakwalifikowanych do przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, wymagających sporządzenia raportu. Są to przedsięwzięcia:

- budowa obory na 120 DJP wraz z infrastrukturą towarzyszącą w Brzezinach gm. Żarnowiec,
- budowa węzła betoniarskiego w m. Fugasówka, w gm. Ogrodzieniec,
- budowa wyciągów narciarskich wraz z instalacją zasilania w Smoleniu, gm. Pilica,
- budowa drogi do Strefy Aktywności Gospodarczej w Zawierciu,
- budowa rurociągu tlenu z tlenowni Alkat na terenie huty Mittal Steel Poland w Dąbrowie Górniczej do Huty CMC Zawiercie,
- budowa instalacji do powierzchniowej obróbki substancji, przedmiotów i produktów z wykorzystaniem rozpuszczalników organicznych, instalacji do produkcji i montowania pojazdów, sprzętu mechanicznego i silników, instalacji związanych z odzyskiem i unieszkodliwianiem odpadów w Niegowonicach, gm. Łazy,
- zbieranie odpadów i odzysk odpadów z gumy i drewna w Szycach, gm. Pilica,
- budowa hali przeznaczonej na centrum innowacyjnych technologii laserowych do produkcji nowoczesnych ekologicznych kotłów energetycznych w Porębie.

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Na w/w etapach postępowania, w ramach prowadzonej oceny, zwracano szczególną uwagę na zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych, w miejscu zamieszkania i przebywania ludzi na terenach bezpośrednio sąsiadujących lub będących w strefie oddziaływania przedsięwzięć, 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 przebywania ludzi w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi poprzez zastosowanie odpowiednich materiałów i wyrobów budowlanych, a także zapewnienia prawidłowej funkcji oraz programu pomieszczeń.

Przed przystąpieniem do kwalifikacji przedsięwzięcia, mogącego znacząco oddziaływać na środowisko i każdorazowo przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia – sekcja NZ przeprowadza wewnętrzne uzgodnienia międzysekcyjne (HP, HŚ, HŻ, HD) zbierając wnioski, opinie i propozycje odnoszące się do ewentualnego wymogu sporządzenia raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz ustalenia konkretnych warunków realizacyjnych w aspekcie spełnienia wymogów obowiązującego prawa.

Ponadto zostało wydanych 19 uzgodnień (z ewentualnymi zastrzeżeniami) dokumentacji projektowej, wydanych w formie opinii sanitarnej.

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

Dokumentacja dotyczyła:

- sklepów spożywczych i lokali gastronomicznych;
- budynków usługowych, w tym pralni wodnych;
- pawilonów handlowych;
- zakładów opieki zdrowotnej i gabinetów lekarskich, w tym gabinetów stomatologicznych;
- solariów;
- zakładów fryzjerskich i kosmetycznych;

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

- basenów hotelowych;
- apteki;
- 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 53 kontrole sanitarne. 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 43 obiektów budowlanych lub pomieszczeń w obiektach budowlanych, między innymi:

- obiektów żywnościowo-żywnościowych takich jak sklepy i lokale gastronomiczne,
- domów pomocy społecznej,
- zakładów opieki zdrowotnej, w tym 2 stacji dializ,
- gabinetów lekarskich, w tym gabinetów stomatologicznych,
- hurtowni farmaceutycznej, aptek i punktów aptecznych,
- sklepów medycznych,
- budynków z lokalami usługowo-handlowymi,
- ośrodków hotelowo-rekreacyjnych i hoteli,
- pływalni krytej,
- hali produkcyjnych i magazynowych,
- pomieszczeń socjalnych dla pracowników,
- solariów i gabinetów odnowy biologicznej,
- sieci kanalizacyjnych,
- stacji paliw płynnych i stacji obsługi samochodów,
- budynków pralni wodnych,
- innych.

Za wykonanie czynności w związku ze sprawowaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2008 roku zostało wydanych 70 decyzji płatniczych. Na etapie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych prowadzona jest

## Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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 Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu.

W trakcie rozpatrywania spraw zwracano szczególną uwagę na przystosowanie obiektów budowlanych i pomieszczeń 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**

**Aleksander Jędrzejczak**