

**UCHWAŁA Nr . .2014  
RADY POWIATU W SIERPCU  
z dnia ..... 2014 roku**

**w sprawie rozpatrzenia sprawozdania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sierpcu o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Sierpeckiego w 2013 roku**

Na podstawie art. 12 pkt 11 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz. U. z 2013 r. poz. 595 z późn. zm.) oraz art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) - uchwała się, co następuje:

**§ 1.** Przyjmuje się sprawozdanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sierpcu o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Sierpeckiego za rok 2013, stanowiące załącznik do niniejszej uchwały.

**§ 2.** Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

  
**RADCA PRAWNY**  
Jerzy Suski

**UZASADNIENIE**  
**DO PROJEKTU UCHWAŁY Nr . .2014**  
**RADY POWIATU W SIERPCU**  
**z dnia.....2014 roku**

**w sprawie rozpatrzenia sprawozdania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sierpcu o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Sierpeckiego w 2013 roku**

Zgodnie z art. 12a ust. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) - właściwy państwowy powiatowy inspektor sanitarny oraz państwowy wojewódzki inspektor sanitarny przedstawiają przynajmniej raz w roku odpowiednio radzie powiatu albo sejmikowi województwa informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu.

Wobec powyższego przyjęcie sprawozdania przez Radę Powiatu jest zasadne.

*mg*



## Wstęp

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Sierpcu jest zakładem opieki zdrowotnej, której celem działania jest profilaktyka zdrowotna.

Głównym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest:

- ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych,
- zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.



Zadania realizuje poprzez prowadzenie:

**nadzoru zapobiegawczego** - uzgadnianie projektów, planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych;

**nadzoru bieżącego:**

- nad warunkami higieniczno - sanitarnymi w placówkach służby zdrowia,
- nad jakością wody oraz obiektami służącymi do zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia przez ludzi oraz na potrzeby gospodarcze,
- nad warunkami pracy oraz narażenia zawodowego na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy,
- nad warunkami nauki w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz wypoczynku letniego i zimowego,
- nad jakością zdrowotną środków spożywczych, warunkami ich produkcji, dystrybucji oraz transportu;

**działalności edukacyjnej** poprzez kształtowanie zachowań prozdrowotnych wśród mieszkańców powiatu.

## § Przepis karny

- Kto utrudnia lub udaremnia działalność organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej podlega **karze**:



- aresztu (do 30 dni)

- ograniczenia wolności

- grzywny



## Epidemiologia

### Zadania:

- zapobieganie występowania i szerzenia się chorób zakaźnych.

Dla oceny sytuacji epidemiologicznej prowadzony jest monitoring ich występowania.

W 2013 r. w powiecie sierpeckim zarejestrowano 775 przypadków zachorowań na choroby zakaźne, obejmujące 31 jednostek lub zespołów chorobowych, (2012 r. – 567 przypadków w 33 jednostkach chorobowych).



## Epidemiologia

### Choroby szerzące się drogą kropelkową

W roku 2013 zarejestrowano 387 przypadków **ospy wietrznej**.

Zgodnie z kalendarzem szczepień dzieci do 12 roku życia z grup ryzyka oraz z ich otoczenia mogą być szczepione 2 dawkami szczepionki przeciwko ospie wietrznej.

Istnieje również możliwość zaszczepienia dzieci w ramach szczepień zalecanych szczepionką przeciwko ospie wietrznej.

**Różyczka.** Rok 2013 był w powiecie sierpeckim okresem znacznego zwiększenia zachorowań na różyczkę. Zgłoszono **86** przypadków, natomiast w 2012 r. – 7. Zachorowania w większości dotyczyły chłopców urodzonych w latach 1993-1996 ponieważ chłopcy z tych roczników nie byli objęci obowiązkowymi szczepieniami przeciwko odrze, śwince i różyczce.

**Świnka.** W 2013 r. w powiecie sierpeckim na świnkę zachorowało **6** osób, (w 2012 r. zarejestrowano również 6 zachorowań).

**Szkarlatyna (płonica).** W 2013 roku zarejestrowano **83** przypadki płonicy, co daje zapadalność – **155,2** na 100 000 mieszkańców.

**Krzusiec.** W 2013 r. zarejestrowano 1 potwierdzony przypadek zachorowania na krztusiec. W 2012 r. zanotowano 5 przypadków możliwych (nie potwierdzonych badaniami).



## Epidemiologia

### Choroby szerzące się drogą pokarmową

W 2013 r. zaobserwowano spadek liczby zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki z rodzaju **Salmonella**. Odnotowano 7 przypadków zachorowań. W 2012 r. zarejestrowano natomiast 19 zachorowań.

W 2013 roku nie odnotowano ognisk zatruc pokarmowych.

Z innych bakteryjnych zakażeń jelitowych w 2013 roku odnotowano 1 zachorowanie wywołane przez biegunkotwórczą *E. coli*.

W 2013 roku zarejestrowano 39 przypadków wirusowych zakażeń jelitowych wywołanych przez rotawirusy.



## Epidemiologia

### *Zakażenia krwiopochodne - choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek*

#### **Wirusowe zapalenie wątroby typu B**

W 2013 r. odnotowano 12 przypadków na przewlekłego WZW typu B, oraz zarejestrowano 11 nosicieli antygenu HBs.

#### **Wirusowe zapalenie wątroby typu C**

W 2013 r. zgłoszono 6 przypadków zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C i 7 przypadki wykrycia przeciwciał anti-HCV. W stosunku do wzw C brak jest skutecznych środków zapobiegawczych (brak szczepionki), w zapobieganiu epidemii HCV najważniejsza jest edukacja społeczeństwa oraz pogłębienie wiedzy lekarzy i personelu medycznego z zakresu diagnozowania i leczenia HCV. Osobom u których wykryto ww. wirusa przysługuje w ramach Programu Szczepień Ochronnych nieodpłatne szczepienie przeciwko wzw typu B.



## Epidemiologia

### **Choroby odzwierzęce**

#### **Borelioza**

W 2013 roku zarejestrowano 15 zachorowań na boreliozę. W 11 przypadkach zachorowania dotyczyły fazy wczesnej występującej pod postacią rumienia wędrującego.

#### **Wścieklizna**

W 2013r. z terenu powiatu wpłynęły 103 zgłoszenia pokąsań przez zwierzęta, 12 osób zakwalifikowano do szczepień przeciwko wściekliznie, ponadto objęto nadzorem epidemiologicznym 91 osób, które po pogryzieniu nie wymagały przyjęcia szczepień p/wściekliznie. Najczęstszymi sprawcami pokąsań były zwierzęta domowe – głównie psy.

W ramach zapobiegania i zwalczania chorób odzwierzęcych Sekcja Nadzoru Epidemiologii PSSE w Sierpcu ściśle współpracuje z Powiatowym Inspektoratem Weterynarii w Sierpcu.



## *Epidemiologia*

### *Choroby przenoszone drogą płciową.*

Od 2013 roku PPIS prowadzi również rejestr chorób przenoszonych drogą płciową - zarejestrowano 2 przypadki ww. chorób.



## *Epidemiologia*

W 2013 roku w powiecie sierpeckim zarejestrowano 2 zgony z powodu chorób zakaźnych.



## Epidemiologia

### Szczepienia ochronne

W Polsce szczepienia realizuje się zgodnie z corocznymi wytycznymi zawartymi w Programie Szczepień Ochronnych, w którym określa się system szczepień obowiązkowych i zalecanych. Kalendarz szczepień ochronnych obejmuje szczepienia przeciwko takim chorobom jak: gruźlica, wirusowe zapalenie wątroby typu B, błonica, tężec, krztusiec, poliomyelitis, haemophilus influenzae typu b (HIB), odra, świnka i różyczka. Ponadto dzieci z grup ryzyka mogą być szczepione przeciwko ospie wietrznej i przeciwko pneumokokom.

Na terenie powiatu sierpeckiego funkcjonuje 18 placówek realizujących wykonawstwo szczepień ochronnych w ramach PSO.

Uczestniczy również w przekazywaniu do punktów szczepień szczepionek statutowych z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Na terenie powiatu

Monitoruje także występowanie niepożądanych odczynów poszczepiennych. W 2013 roku zarejestrowano 2 przypadki NOP, zakwalifikowane jako łagodne.



## Epidemiologia

### Warunki higieniczno-sanitarne placówek służby zdrowia

W 2013 r. skontrolowano 50 podmiotów leczniczych udzielających świadczeń zdrowotnych (szpital, przychodnie, placówki opiekuńcze oraz indywidualne praktyki lekarskie). Przeprowadzono dodatkowo kontrolę w nowopowstałych placówkach (indywidualne praktyki lekarskie) oraz kontrole doraźne w SPZZOZ Szpitalu Powiatowym w Sierpcu. Przeprowadzono kontrole dotyczące wydania decyzji do celów rejestracyjnych. W 2013 roku wydano 2 decyzje dla placówek służby zdrowia. Ogólnie przeprowadzono 54 kontrole sanitarne w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach badań osób w kierunku nosicielstwa pałeczek SS wydano próbki i wyniki dla około 500 osób.





## *Epidemiologia*

### **Przedmioty kontroli:**

- dostępność i prawidłowość procedur sanitarno-higienicznych zapobiegających zakażeniom zakładowym (higienicznego mycia rąk, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, postępowania po ekspozycji, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną, postępowania z odpadami, kontroli wewnętrznej); sposób wdrożenia i zastosowania,
- używanie sprzętu jednorazowego użycia oraz prowadzenie sterylizacji sprzętu wielokrotnego użytku oraz narzędzi lekarskich,
- postępowanie z odpadami medycznymi w miejscu ich wytwarzania i magazynowania.



## *Higiena Komunalna*

### **Zadania:**

- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia, oraz w basenach i w kąpieliskach,
- przestrzegania przepisów utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz osobowego transportu kolejowego i drogowego.



## Higiena Komunalna

### *Jakość wody do picia*

W 2013 r. 15 wodociągów dostarczało wodę dla 51 099 osób zamieszkujących w powiecie sierpeckim z czego ok. 19000 osób mieszka w Sierpcu, zaś ok. 32099 na wsi. ludności.

Wydano:

- 15 ocen jakości wody o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

W 15 wodociągach pobrano w ramach nadzoru sanitarnego 80 próbek wody do spożycia, na obiektach wodnych przeprowadzono 15 kontroli. Ponadto pobrano do badań 102 próbki wody do spożycia na zlecenie klientów.



## Higiena Komunalna

Dobrą jakość wody pod względem bakteriologicznym i fizyko-chemicznym przez cały 2013 r. notowano w 15 wodociągach 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 z późn. zm.).



## *Higiena Komunalna*

### *Jakość wody w kąpieliskach*

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sierpcu w 2013 roku objęto nadzorem 3 miejsca wykorzystywane do kąpieli : w Bledzewie, Szczutowie i Słupi. Jakość wody kontrolowanych miejsc wykorzystywanych do kąpieli spełniała warunki Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2011 r. Nr 86, poz. 478).



## *Higiena Komunalna*

### *Jakość wody w basenach kąpielowych*

W 2013 roku nadzór sanitarny nad basenem prowadziła WSSE w Warszawie jak w latach ubiegłych. PSSE w Sierpcu pobrało na zlecenie Krytej Pływalni 8 próbek wody basenowej. Z uzyskanych wyników badania wody wynika, iż woda basenowa nadawała się do kąpieli.



## Higiena Komunalna

### *Dworce i transport publiczny*

Nadzorem sanitarnym objęty jest 1 dworzec PKS w Sierpcu – bieżący stan sanitarno – porządkowy dworca PKS nie budzi zastrzeżeń. Na terenie dworca PKS zapewnione są sanitariaty dla podróżnych, w których stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny jest dobry, na bieżąco prowadzona jest także dezynfekcja.

Podczas kontroli dworca PKS skontrolowano również tabor samochodowy (4 autobusów), - w autobusach stwierdzono czystość i porządek. Skontrolowano także autobusy prywatnych firmy (15 autobusów/busów), które nie budziły żadnych zastrzeżeń. Nadzorem sanitarnym objęte są również autobusy przeznaczone do przewozu dzieci w roku szkolnym (13 autobusów), których właścicielami są Urzędy Gmin. Stan sanitarny pojazdów dobry.



## Higiena Komunalna

### *Zakłady kosmetyczne i fryzjerskie*

Oceniając ryzyko wystąpienia chorób zakaźnych, do obiektów, w których jest ono szczególnie duże należy zaliczyć zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, gdzie może dojść do uszkodzenia ciągłości skóry. Używanie brudnych narzędzi, w szczególności ostrych, może spowodować ryzyko zakażenia się wirusami krwiopochodnymi: wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz HIV, bakteriami chorobotwórczymi np.: gronkowcami oraz wszelkimi grzybicami skóry. Dlatego podczas kontroli sanitarnych szczególną uwagę zwracano na postępowanie z narzędziami i przyborami fryzjerskimi.

W roku 2013 w/w obiekty zostały skontrolowane w 100%.



## Higiena Komunalna

### Piaskownice

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sierpcu nadzorem sanitarno-technicznym objętych jest 27 piaskownic. Piaskownice kontrolowane są od maja do końca sierpnia. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż piasek jest wymieniany i większości piaskownic jest zabezpieczonych przed dostępem zwierząt. Stan sanitarno – techniczny jest dobry.



## Higiena Komunalna

### Działalność kontrolno represyjna Sekcji Higieny Komunalnej za 2011 rok

Planowano kontroli – 240, wykonano – 256

Wystawiono:

Decyzji zezwalających na ekshumację i przewóz zwłok – 24

Pobrano w ramach monitoringu próbek wody - 80

Pobrano próbek wody na zlecenie – 102

Pobrano próbek wody basenowej – 8



## Higiena Pracy

### Zadania:

- sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy w zakładach pracy,
- ochrona człowieka przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy,
- zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.



## Higiena Pracy

Nadzór nad zakładami pracy, w których zatrudnieni są pracownicy.

Z zakresu higieny pracy przeprowadzono 123 kontrole w 86 zakładach, w tym 27 kontrole sprawdzających, 10 kontrole tematycznych. Nieprawidłowości stwierdzono w 40 skontrolowanych zakładach, wydano 30 zaleceń i 23 decyzje administracyjne, w tym 50 nakazów nakazując:

- wykonanie badań i pomiarów czynników szkodliwych - w 11 zakładach,
- dokonanie spisu substancji chemicznych i uzyskanie karty charakterystyki – w 1 zakładzie,
- odnowienie pomieszczeń warsztatowych i socjalnych - w 9 zakładach,
- zapewnienie odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniach - w 4 zakładach,
- zapewnienie wystarczającej ilości szafek na odzież – w 1 zakładzie
- udostępnienie ubikacji – w 1 zakładzie,
- wykonanie okresowych badań lekarskich u 5 pracowników - w 3 zakładach,
- poprawienia warunków pracy poprzez obniżenie stężenia pyłów do obowiązujących norm - w 2 zakładach,
- dokonania oceny ryzyka zawodowego – w 1 zakładzie.



## Higiena Pracy

### Czynniki szkodliwe

#### Hałas

W 10 zakładach stwierdzono przekroczenia wartości progowej hałasu (80 dB) – narażonych 220 pracowników. Na stanowiskach pracy 86 osób w 7 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB). Przekroczenia te dotyczą stanowisk pracy: przy maszynach i urządzeniach do obróbki metalu, na stanowiskach pracy w przetwórstwie żywności i napojów.



## Higiena Pracy

### Zapylenie

W 24 zakładach występuje narażenie na działanie pyłów. Zapylenie występuje w zakładach : stolarskich, wytwarzających materiały budowlane (cegły), produkujących maszyny dla przetwórstwa żywności, produkujących odzież i w piekarniach. Przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia występują w 4 zakładach, narażonych 12 pracowników, w tym zakład który wytwarza materiały budowlane - narażonych jest 4 pracowników, piekarni – 7 pracowników, produkcja maszyn – 1 pracownik.



## Higiena Pracy

### **Czynniki chemiczne**

Na działanie czynników chemicznych narażenie pracowników występuje w 43 zakładach, w których stosowane są niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne :

- samodzielne i publiczne zakłady opieki zdrowotnej, w których stosowane są środki dezynfekcyjne,
- laboratoria zakładowe – odczynniki chemiczne,
- drukarnie - farby i lakiery,
- zakłady stolarskie – lakiery,
- zakłady przetwórstwa żywności – środki dezynfekcyjne,
- zakłady mechaniczne – oleje i rozpuszczalniki,
- zakład uzdatniania wody - podchloryn sodu.

W 5 z 43 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości, dot. braku spisu substancji chemicznych i ich mieszanin, braku kart charakterystyki.



## Higiena Pracy

### **Czynniki biologiczne**

Narażenie pracowników na czynniki biologiczne 3 grupy zagrożenia mogących wywoływać ciężkie zakaźne choroby występuje: w niepublicznych i publicznych zakładach opieki zdrowotnej, w zakładzie usług komunalnych zajmującym się odpadami stałymi i płynnymi, w zakładzie zajmującym się zaopatrzeniem ludności w wodę i odprowadzaniem ścieków z kanalizacji miejskiej, w pralniach, w których prana jest bielizna, pościel szpitalna. Ogółem narażonych jest 207 pracowników.

Przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych, w 2 zakładach nakazano sporządzenie i uaktualnienie rejestrów prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia i rejestru pracowników narażonych.





## Higiena Pracy

### **Substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym**

Narażenie występuje w 3 zakładach:

- zakład napraw pojazdów samochodowych, w którym występuje benzen - narażonych jest 2 pracowników
- zakład stolarski, w którym pracownicy narażeni są pyłu drewna twardego – narażonych jest 23 pracowników.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, wydano zalecenia dot. uaktualnienia profilaktycznych badań lekarskich, założenia kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia.



## Higiena Pracy

### **Choroby zawodowe**

Niewielkie uprzemysłowienie powiatu sierpeckiego wiąże się z niewielkim narażeniem pracowników na uciążliwe i szkodliwe czynniki mogące powodować wystąpienie chorób zawodowych, a tym samym niewielką zachorowalność na choroby zawodowe. W 2013 r. wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej. Wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej *Przewlekła choroba obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy* – zespół cieśni w obrębie nadgarstka - u rolnika.



## Higiena Pracy

### **Oznakowanie substancji i mieszanin chemicznych**

Oznakowania te muszą być spójne z kartami charakterystyk, które zawierają informacje o ich niebezpiecznych właściwościach i zagrożeniach.

W kontrolowanych zakładach – 43, nie odnotowano nieprawidłowości w oznakowaniu substancji i mieszanin chemicznych:



## Higiena Pracy

Ponadto w roku 2013 przeprowadzane były kontrole tematyczne dotyczące nadzoru nad:

- warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w warsztatach samochodowych,
- warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym,
- produktami biobójczymi zawierającymi niedozwolone substancje,
- prekursorami narkotyków,
- warunkami pracy przy usuwaniu wyrobów zawierających azbest,
- prawidłowością wprowadzania do obrotu detergentów,
- egzekwowaniem przepisów rozporządzenia REACH i CLP.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

### Zadania:

- nadzór nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych,
- nadzór nad jakością zdrowotną żywności,
- ocena sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego,
- nadzór nad warunkami zdrowotnymi produkcji i obrotu przedmiotów użytku, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kosmetyków.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

W 2013 r. pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku sprawowali nadzór nad 431 obiektami produkcyjnymi, handlowymi, gastronomicznymi, w tym: piekarniami, ciastkarniami, płatkarnią i młynem, magazynami hurtowymi, wytwórnią wód, wytwórnią wyrobów cukierniczych, browarem i słodownią, sklepami i kioskami spożywczymi, zakładami żywienia zbiorowego, firmami transportowymi do przewozu środków spożywczych.

W ww. obiektach przeprowadzono 473 kontrole sanitarne obejmujące: ocenę stanu sanitarnego obiektów zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, sprawdzanie wykonania zaleceń z decyzji administracyjnych, wycofywanie środków spożywczych i kosmetyków w związku z powiadomieniami w systemie wczesnego ostrzegania RASFF i RAPEX; zagadnienia w związku z pismami Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie m. in.: dotyczące znakowanie środków spożywczych w tym suplementów diety oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

W 2013 r. pracownicy Sekcji HŻŻIPU realizowali również plan zasadniczych przedsięwzięć dotyczący m. in.:

1. Stosowanie w nadzorze bieżącym nad obiektami żywności i żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, a także kosmetykami obowiązujących przepisów prawa uwzględniając na bieżąco nowe akty prawne zarówno wspólnotowe jak i krajowe.
2. Prowadzenie oceny posiłków w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie dokumentacji żywieniowej – jadłospisów dekadowych oraz receptur/dziennych raportów żywieniowych.
3. Wzmoczenie nadzoru nad znakowaniem środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem prezentacji i reklamy suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

Podczas przeprowadzania urzędowych kontroli żywności przez pracowników Sekcji HŻŻIPU nałożono 33 mandaty karne na kwotę 6.250,00 zł za niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne w kontrolowanych obiektach, w tym za:

- wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych;
- niewłaściwy stan higienicznych w pomieszczeniach nadzorowanych obiektów.

W związku z nieodpowiednim stanem techniczno – sanitarnym wydano 38 decyzji administracyjnych nakazujące poprawę stanu technicznego sprzętu, urządzeń, powierzchni w obiektach zarówno produkcyjnych, handlowych i gastronomicznych.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

Podczas kontroli w ramach sprawowania nadzoru nad obiektami produkcyjnymi, żywieniowymi i handlowymi pracownicy Sekcji HŻŻIPU w szczególności zwracali uwagę na:

- wdrażanie zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP w ww. obiektach, a także związaną z tym dokumentację,
- stosowanie przez przedsiębiorców zasady identyfikowalności surowców oraz produktów zarówno w obiektach produkcyjnych i handlowych,
- prawidłowość znakowania środków spożywczych i materiałów do kontaktu z żywnością,
- zgodność sposobu żywienia w stołówkach zakładów żywienia zbiorowego z zasadami racjonalnego żywienia,
- warunki higieniczno – sanitarne oraz techniczne kontrolowanych obiektów,
- higienę personelu,
- utrzymanie ciągłości łańcucha chłodniczego dla środków spożywczych łatwo psujących się.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

W ramach porozumienia między Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Sierpcu a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Sierpcu pracownicy Sekcji HŻŻiPU w 2013 r. kontrolowali znakowanie, identyfikację, dokumentację oraz warunki dystrybucji i przechowywania mięsa i przetworów mięsnych, a także ogólny stan higieniczno – sanitarny sklepów wprowadzających do obrotu środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

W 2013 r. pracownicy Sekcji HŻŻiPU przeprowadzili wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej kontrolę hurtowni wprowadzającej do obrotu mięso, drób, przetwory mięsne i wędliny. Podczas kontroli sprawdzano warunki higieniczno – sanitarne w obiektach, higienę personelu, oznakowanie i dokumentację środków spożywczych, warunki przechowywania i sprzedaży przetworów pochodzenia zwierzęcego oraz utrzymanie łańcucha chłodniczego. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

W ramach urzędowej kontroli, monitoringu żywności, a także w związku interwencją pobrano w 2013 r. 89 próbek środków spożywczych. Próbkę te obejmowały m. inn. następujące grupy środków spożywczych: przetwory mleczarskie, przetwory mięsne, napoje chłodzące, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przetwory i produkty owocowe oraz warzywne, zioła i przyprawy, produkty zbożowe, owoce, warzywa.

W 2013 r. był dwie kwestionowane próbki środków spożywczych – ciasto i woda – pobrane z nadzorowanych sklepów spożywczych. Po otrzymaniu wyniku badań laboratoryjnych podjęto natychmiastowe działania w celu ochrony zdrowia konsumentów oraz w celu skontrolowania zakładów produkujących przedmiotowe ciasta. Producenci kwestionowanych środków spożywczych prowadzili działalność na terenach innych powiatów i w związku z tym powiadomiono pisemnie właściwych miejscowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych o wynikach badań.



## Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

### **RASFF i RAPEX**

W 2013 r. podejmowano działania w ramach systemu RASFF i RAPEX. W związku z powiadomieniami alarmowymi w systemie RASFF przeprowadzono 26 kontroli w obiektach handlowych. W siedmiu przypadkach podczas kontroli stwierdzono, że przedmiotowe środki spożywcze oraz materiały i wyroby do kontaktu z żywnością zostały wycofane do dostawców lub zutylizowane.

W ramach systemu RAPEX w 2013 r. przeprowadzono 4 kontrole w sklepach kosmetycznych oraz w sklepach spożywczych sprzedających kosmetyki. W wyniku kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu oraz w obrocie kosmetyków, których notyfikacje umieszczono w systemie RAPEX.

O podjętych działaniach na bieżąco informowano Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Warszawie oraz właściwe Powiatowe Stacje Sanitarne – Epidemiologiczne.



## *Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku*

W 2013 r. w związku z pismem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dotyczącym wprowadzania do obrotu i stosowania do produkcji mleka w proszku w którym wykryto obecność fragmentu opakowania oraz niezidentyfikowanego granulatu – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sierpcu podjął działania kontrolne w wytwórni wyrobów cukierniczych na terenie powiatu sierpeckiego. Podczas kontroli stwierdzono, że przedmiotowe mleko nie zostało wykorzystane do produkcji środków spożywczych oraz zostało prawidłowo zabezpieczone. Przedsiębiorca wycofał mleko do producenta.



## *Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku*

Poprzez właściwy nadzór sanitarny nad podległymi obiektami żywnościowo-żywniowymi na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sierpcu w 2013 r. nie wystąpiło ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego w zakładach żywienia zbiorowego otwartych i zamkniętych.

Poprawił się również stan sanitarno-techniczny w wielu nadzorowanych przez Sekcję HŻŻiPU obiektach. Część zakładów produkcyjnych i gastronomicznych w Sierpcu stosuje zasady systemu HACCP. W większości ocenionych w 2013 r. obiektów produkcyjnych, żywniowych i handlowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP).



## *Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku*

Prowadzona była również merytoryczna współpraca z innymi Sekcjami Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Sierpcu w zakresie oceny przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwem używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Pracownicy Sekcji HŻŻiPU co miesiąc zbierali informacje w tym zakresie w obiektach gastronomicznych.



## *Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku*

Pracownicy Sekcji HŻŻiPU uczestniczyli w 11 szkoleniach organizowanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Warszawie i Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Sierpcu. Szkolenia te przybliżyły wiedzę z zakresu:

- najnowszych regulacji prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności i funkcjonowania Inspekcji Sanitarnej,
- podejmowania działań w systemie RASFF,
- oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych,
- znakowania suplementów diety,
- najnowszych regulacji prawnych dotyczących produkcji pierwotnej,
- przepisów prawnych dotyczących materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.





## *Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku*

### **Ocena jakości żywienia**

W 2013 r. w stołówkach szkolnych i przedszkolnych podczas ośmiu kontroli sprawdzono planowanie jadłospisów dekadowych oraz czy posiłki zawierały białko pełnowartościowe, a także dodatek warzyw i owoców. We wszystkich zakładach prowadzono jadłospisy dekadowe, z których wynikało, że posiłki dostarczały niezbędnych składników odżywczych.



## *Higiena Dzieci i Młodzieży*

### **Zadania:**

**Higiena Dzieci i Młodzieży** sprawuje nadzór nad placówkami oświatowo- wychowawczymi na terenie powiatu sierpeckiego. We wszystkich typach placówek są przeprowadzane kontrole sanitarne pod kątem bezpieczeństwa i higieny.

Głównym celem kontroli sanitarnych w placówkach oświatowo wychowawczych jest ocena stanu sanitarno – technicznego zarówno na zewnątrz budynku, jak i pomieszczeń znajdujących się wewnątrz budynku.

W roku 2013 zaplanowano **63 kontrole**, zrealizowano – **79**, w tym **7** kontroli placówek sezonowych

Procent realizacji planu pracy wynosi – **125%**



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### Postępowanie pokontrolne

Liczba wydanych decyzji administracyjnych w tym zmieniających termin:

- decyzje administracyjne – 8
- w tym zmieniające termin – 3

Liczba wyegzekwowanych decyzji w tym z lat ubiegłych:

- wyegzekwowane decyzje administracyjne – 6
- w tym z lat ubiegłych – 5 (1 z 2007r, 2 z 2009r, 1 z 2011r, 1 z 2012r.)

Liczba wydanych decyzji płatniczych – 7

Liczba upomnień i tytułów wykonawczych – 0

Liczba mandatów karnych na jaką kwotę – 0

Liczba wystąpień pokontrolnych oraz liczba otrzymanych odpowiedzi:

- wystąpienia pokontrolne – 4
- otrzymane odpowiedzi – 3



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### Postępowanie pokontrolne ciąg dalszy:

W 2013 roku wystawiono decyzje administracyjne w następujących placówkach:

• Szkoła Podstawowa w Gozdowie (uchybienia dotyczyły: złego stanu technicznego podłogi na korytarzy szkolnym na parterze – termin realizacji 31.08.2013r. wykonano).

• Szkoła Podstawowa w Osieku (uchybienia dotyczyły: złego stanu technicznego sufitu w sali zabaw dla oddziału zerowego, złego stanu technicznego ścian w łazience dla chłopców, w sali gimnastycznej, złego stanu technicznego podłogi w sali gimnastycznej, złego stanu technicznego ogrodzenia od strony południowej budynku szkolnego – termin realizacji 30.09.2013 r. nie wykonano w związku z czym przedłużono termin wykonania zaleceń do 31.08.2014r.).

• Szkoła podstawowa w Jeżewie (uchybienia dotyczyły: złego stanu sanitarno - technicznego ścian i sufitu w sali lekcyjnej dla klasy drugiej w starej części szkoły na piętrze, złego stanu technicznego podłogi dla klasy drugiej w starej części szkoły na piętrze, złego stanu technicznego chodnika od strony zachodniej budynku szkoły – termin realizacji 31.08.2014r.).

• Szkoła Podstawowa w Zawidzu Kościelnym (uchybienia dotyczyły: złego stanu sanitarno – higienicznego ścian i sufitu na korytarzu prowadzącym do sali gimnastycznej – termin realizacji 31.08.2014r.).

• Miejskie Przedszkole Nr3 w Sierpcu (uchybienia dotyczyły: złego stanu technicznego betonowego chodnika wokół budynku przedszkola – termin realizacji 31.08.2014r.).

• Nadal trwają trudności związane z wydłużającym się terminem realizacji uchybień. Wynika to z ciągle trwającego problemu jakim jest skromny budżet placówek oświatowo – wychowawczych. Dyrektorzy placówek zwracają się z prośbą o przedłużenie terminu wykonania zaleceń, gdyż brak środków finansowych nie pozwala na ich realizację. Często zalecenia wykonywane są etapami, pozostałe prace odkładane są na dalszy termin. W związku dyrektorzy placówek zwracają się z prośbą o przedłużenie terminów wykonania zaleceń, stąd w roku 2013 wystawiono 3 decyzje z terminem przedłużającym wykonanie zaleceń dotyczy to następujących placówek: Szkoła Podstawowa w Zawidzu Kościelnym, Osieku, Gimnazjum w Gozdowie. Również dopiero w 2013 roku wyegzekwowano wykonanie zaleceń z ubiegłych lat dotyczy 5 placówek z czego 1 placówka Szkoła Podstawowa w Jeżewie w 2013 roku zrealizowała zalecenia z 2007 roku, a 2 placówki Szkoła Podstawowa w Leńcach i Mochowie w 2013 roku zrealizowały zalecenia z 2009 roku.



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### Ergonomiczne wyposażenie szkół

Istotnym elementem środowiska szkolnego, mającym wpływ na zdrowie uczniów, a przede wszystkim na prawidłową postawę ciała jest zapewnienie właściwego wyposażenia sal lekcyjnych w meble edukacyjne (stoły i krzesła) dostosowane do wymagań ergonomii. Placówki z roku na rok nabywają nowe ergonomiczne wyposażenie do sal lekcyjnych, co w znacznym stopniu wpływa na poprawę warunków związanych z dostosowaniem mebli edukacyjnych (stołów i krzesel) do wysokości ciała uczniów.

- **Oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii dokonano w następujących placówkach:**
- 19 przedszkoli w tym w 13 innych form wychowania przedszkolnego - nie stwierdzono nieprawidłowości
- 20 szkół podstawowych - nie stwierdzono nieprawidłowości
- 3 gimnazja - nie stwierdzono nieprawidłowości
- 2 zespoły szkół ogólnokształcących - nie stwierdzono nieprawidłowości.



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### Zdrowie psychiczne uczniów

Aby zapewnić komfort pracy umysłowej uczniów bardzo ważne jest uwzględnienie wymogów higieny w organizowanym uczniom rozkładzie dnia, którego najistotniejszą częścią jest rozkład zajęć lekcyjnych. Nadal trwają trudności z wyegzekwowaniem niektórych uchybień dotyczących rozkładu zajęć lekcyjnych. Do najczęściej powtarzających się uchybień należą: nierównomierne rozłożenie zajęć lekcyjnych na przestrzeni tygodnia, rozpoczynanie zajęć lekcyjnych o nie stałej porze na przestrzeni tygodnia. Powyższe uchybienia często są wynikiem tego, iż plan układany jest pod kątem kursu autobusów, pod kątem nauczycieli, którzy pracują w niepełnym wymiarze godzin i uzupełniają etat w innych szkołach oraz pod kątem skromnej bazy lokalowej.

Higieniczną ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono w następujących placówkach:

- 12 szkół podstawowych w 80 oddziałach z czego nieprawidłowości stwierdzono w 2 placówkach, w 14 oddziałach
- 5 gimnazjów, w 32 oddziałach z czego nieprawidłowości stwierdzono w 2 placówkach, w 6 oddziałach
- 2 zespoły szkół ogólnokształcących w 23 oddziałach, nie stwierdzono nieprawidłowości.



## **Higiena Dzieci i Młodzieży**

### **Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach**

Jako właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej należy uznać zapewnienie w pomieszczeniach higieniczno - sanitarnych dostępu do: bieżącej ciepłej wody, mydła w dozownikach, suszarek do rąk lub ręczników jednorazowych, papieru toaletowego przy lub w kabinach wc, a także zapewnienie właściwego stanu technicznego oraz sanitarno – higienicznego pomieszczeń i armatury sanitarnej. Z roku na rok widoczna jest poprawa dotycząca zapewnienia powyższych warunków. Placówki dbają o zapewnienie na bieżąco środków do utrzymania higieny osobistej uczniów oraz o stan techniczny i higieniczny pomieszczeń i ich wyposażenia



## **Higiena Dzieci i Młodzieży**

### **Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach ciąg dalszy:**

W bieżącym roku nie stwierdzono w żadnej ze skontrolowanych placówek niewłaściwych warunków do utrzymania higieny osobistej. W łazienkach zapewniono dostęp do środków do utrzymania higieny osobistej oraz dostęp do ciepłej bieżącej wody. Zgodnie z zaleceniami w niektórych placówkach warunki uległy poprawie np. w Publiczny Przedszkolu w Gozdowie w łazienkach zapewniono dostęp do ciepłej bieżącej wody poza sezonem grzewczym, w Gimnazjum im Biskupa Leona Wetmańskiego w Sierpcu w łazience dla chłopców na pierwszym piętrze - doprowadzono do właściwego stanu technicznego ściany i podłogę (położono płytki na ścianach i na podłodze przez co zapewniono powierzchnie łatwo zmywalne), wymieniono oświetlenie, drzwi do kabin, zamontowano nowy sprzęt sanitarny typu umywalki, muszle sedesowe, krany itp.



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### **Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży**

W czasie ferii zimowych i letnich dzieci i młodzież powiatu sierpeckiego mogą korzystać ze zorganizowanego wypoczynku. Proponowane formy wypoczynku to: wypoczynek w miejscu zamieszkania, oraz wypoczynek w formie wyjazdowej typu obozy pod namiotami, obozy sportowe, wypoczynek w gospodarstwie agroturystycznym.

Miejsca, w których najczęściej organizowany jest wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży to: Stanica Harcerska w Słupi, placówki oświatowo – wychowawcze na terenie powiatu sierpeckiego, w których organizowane są najczęściej obozy sportowe i wypoczynek w miejscu zamieszkania oraz Gospodarstwo Agroturystyczne w Kolczynie gmina Gozdowo „Brzozowy Zagajnik”, które oferuje wypoczynek dla dzieci i młodzieży od 2011 roku.



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### **Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży ciąg dalszy**

- Najpopularniejszą formą wypoczynku w czasie ferii zimowych jest wypoczynek w miejscu zamieszkania tak zwany: „zima w mieście lub na wsi”. W szkołach dla uczniów organizowane są różnego rodzaju zajęcia rekreacyjno - sportowe, zajęcia świetlicowe, wycieczki turystyczno – krajoznawcze oraz zajęcia edukacyjne dotyczące zdrowego i higienicznego stylu życia, jak bezpiecznie spędzić wypoczynek itp.

- Również popularną formą wypoczynku zarówno w czasie letnim jak i zimowym są wycieczki jednodniowe do miejscowości, w których dzieci i młodzież mają zapewnione różnego rodzaju atrakcje turystyczne, krajoznawcze, edukacyjne, rekreacyjne itp..



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### *Nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży ciąg dalszy.*

W roku 2013 z wypoczynku letniego w skontrolowanych placówkach skorzystało: 228 dzieci i młodzieży z czego 49 dzieci i młodzieży wypoczywało w gospodarstwie agroturystycznym w Kolczynie (na 5 zgłoszonych turnusów skontrolowano 2 turnusy), 54 wypoczywało na obozie sportowym w Internacie przy Zespole Szkół Nr 1 w Sierpcu (na 1 zgłoszony turnus skontrolowano 1 turnus), 125 wypoczywało na obozie pod namiotami w Słupi (na 3 zgłoszone turnusy skontrolowano 1 turnus).

W roku 2013 z wypoczynku zimowego w skontrolowanych placówkach skorzystało: 114 dzieci i młodzieży, forma wypoczynku to wypoczynek w miejscu zamieszkania (na 3 zgłoszone turnusy skontrolowano 3 turnusy). Organizatorami wypoczynku były następujące placówki: Szkoła Podstawowa nr 2 w Sierpcu, Szkoła Podstawowa Nr 3 w Sierpcu, Gimnazjum Miejskie w Sierpcu

Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczestnikom właściwe warunki sanitarno – higieniczne.



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### **Warunki do prowadzenia żywienia w placówkach oświatowo - wychowawczych**

#### *Własne warunki do prowadzenia żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych posiadają:*

**Na terenie Gminy Szczutowo:** Szkoła Podstawowa w Szczutowie, Zespół Szkół Ogólnokształcących w Gójsku (placówki przygotowują ciepły posiłek jednodaniowy - zupy),

**Na terenie Gminy Gozdów:** Szkoła Podstawowa w Lelicach, Publiczne Gimnazjum w Gozdowie (placówki przygotowują ciepły posiłek. Szkoła Podstawowa w Lelicach posiłek jednodaniowy – zupy, Publiczne Gimnazjum w Gozdowie posiłek dwudaniowy – obiady pełne),

**Na terenie Gminy Mochowo:** Publiczne Gimnazjum w Mochowie (placówka przygotowuje ciepły posiłek jednodaniowy - zupy),

**Na terenie Gminy Zawidz:** Szkoła Podstawowa w Zawidzu, Szkoła Podstawowa w Jeżewie, Szkoła Podstawowa w Słupi, Szkoła Podstawowa w Osieku, Zespół Szkół Samorządowych w Zawidzu (placówki przygotowują śniadania szkolne – kanapka i ciepły napój),

**Na terenie Gminy Sierpc:** Zespół Szkół – Centrum Kształcenia Rolniczego (placówka przygotowuje ciepły posiłek dwudaniowy – obiady pełne, dodatkowo dla wychowanków internatu przygotowywane są śniadania i kolacje),

**Na terenie Miasta Sierpc:** Szkoła Podstawowa Nr 2, Szkoła Podstawowa Nr 3 w Sierpcu, Gimnazjum Miejskie w Sierpcu (placówki przygotowują ciepły posiłek dwudaniowy – obiady pełne).



## Higiena Dzieci i Młodzieży

Prowadzenie dożywiania w szkołach ciąg dalszy:

**Liczba placówek i liczba uczniów korzystających z ciepłych posiłków w 2013 roku**

- **szkoły podstawowe:** 13 placówek w tym włącznie posiłki jednodaniowe 9 placówek, liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych 677, z obiadów jednodaniowych 686
- **gimnazja:** 9 placówek w tym wyłącznie posiłki jednodaniowe 5 placówek, liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych 189, z obiadów jednodaniowych 142
- **licea ogólnokształcące:** 1 placówka wyłącznie obiady pełne, liczba uczniów korzystających 3
- **zespoły szkół:** 2 placówki w tym wyłącznie obiady jednodaniowe 1 placówka, liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych 63, z posiłków jednodaniowych 117



## Higiena Dzieci i Młodzieży

Prowadzenie dożywiania w szkołach ciąg dalszy:

**Liczba placówek i liczba uczniów korzystających ze śniadań szkolnych w 2013 roku**

- **szkoły podstawowe:** 7 placówek, liczba uczniów korzystających 408
- **gimnazja:** 0 placówek
- **licea ogólnokształcące:** 0 placówek
- **zespoły szkół:** 2 placówki, liczba uczniów korzystających 222

**Liczba placówek i liczba uczniów korzystających z napojów szkolnych w 2013 roku**

- **szkoły podstawowe:** 19 placówek, liczba uczniów korzystających 3541
- **gimnazja:** 0 placówek
- **licea ogólnokształcące:** 0 placówek
- **Zespoły szkół:** 3 placówki, liczba uczniów korzystających 504



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### **Prowadzenie dożywiania w szkołach ciąg dalszy**

- Placówki, które nie mają własnych warunków do prowadzenia dożywiania mogą korzystać z warunków tych placówek, które je posiadają. Dotyczy to przede wszystkim placówek które są usytuowane w tych samych obiektach.
- Do placówek, które nie posiadają własnych warunków do prowadzenia dożywiania i nie mają możliwości korzystania z warunków innych placówek wówczas do tych szkół posiłki są dowożone, przeważnie są to posiłki jednodaniowe, jak zupy, kanapki czy bułki drożdżowe.
- We wszystkich szkołach podstawowych organizowana jest akcja pt. „Szkłanka mleka”, z której uczniowie chętnie korzystają. W związku z czym dla wszystkich uczniów szkół podstawowych wydawane jest mleko w kartonikach.



## Nadzór Zapobiegawczy

### **Zadania:**

- uzgodnienie dokumentacji projektowych inwestycji zarówno w zakresie lokalizacji tj. na etapie uzgodnień projektów miejscowych planów zagospodarowania terenu, przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dla inwestycji zakwalifikowanych do kategorii mogących znacząco oddziaływać na środowisko, dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych.





## *Nadzór Zapobiegawczy*

Zajęto stanowisko w 146 sprawach:

- wydano 8 uzgodnień w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dla terenów gmin Sierpc, Zawidz, Gozdowo, Mochowo.



## *Nadzór Zapobiegawczy*

- wydano 25 opinii w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących znacząco na nie oddziaływać; wnioski dotyczyły budowy, przebudowy i modernizacji zabudowy gospodarczej (52%), elektrowni wiatrowych (24%), warsztatów samochodowych, rozbudowy zakładów produkcyjnych, oczyszczalni odpadów i elektrowni fotowoltaicznych (24%),



## Nadzór Zapobiegawczy

Zajęto stanowisko w 146 sprawach:

- wydano 8 uzgodnień w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dla terenów gmin Sierpc, Zawidz, Gozdowo, Mochowo.



## Nadzór Zapobiegawczy

- wydano 48 opinii w sprawie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko wraz z raportem o oddziaływaniu na środowisko; wnioski dotyczyły budowy, przebudowy i modernizacji zabudowy gospodarczej (31%), elektrowni wiatrowych (23%) dróg gminnych oraz powiatowych (10%), elektrowni fotowoltaicznych (8%), inwestycje dotyczące warsztatów samochodowych, obiektów produkcyjnych, kopalni powierzchniowych kruszywa, sieci wodociągowej i kanalizacyjnej, oczyszczalni odpadów (28%),



## Nadzór Zapobiegawczy

- zaopiniowano pozytywnie 32 dokumentacji projektowych; dotyczyły one obiektów gastronomicznych, gospodarczych, handlowych, usługowych, placówek oświaty, służby zdrowia, gabinetów lekarskich, sieci wodociagowych i kanalizacyjnych.



## Nadzór Zapobiegawczy

- rozpatrzono 33 sprawy związane z dopuszczeniem do użytkowania: obiektów żywnościowych, handlowych, fryzjerskich i kosmetycznych, gabinetów lekarskich, aptek, zakładów opieki zdrowotnej, stacji kontroli pojazdów, zakładów usługowych; sprawdzając zgodność zrealizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem higieniczno - sanitarnym dokumentacją projektową. Najczęściej spotykane usterki podczas dokonywanych odbiorów dotyczyły niewłaściwych rozwiązań instalacji wentylacji w budynkach oraz zmian przeznaczenia pomieszczeń, które są niezbędne dla funkcjonowania obiektu
- wydano 67 decyzji płatniczych



## *Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia*

**Zdrowie** jest podstawowym prawem każdego człowieka.

Wszyscy ludzie bez względu na to kim są, gdzie mieszkają, czym się zajmują, chcą żyć zdrowo i bezpiecznie.

Kierunki działań Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia wynikają z:

- założeń Narodowego Programu Zdrowia
- wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego ( WSSE w Warszawie)
- sytuacji epidemiologicznej
- analizy potrzeb i diagnozy lokalnej

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Sierpcu realizując zadania z zakresu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia oferuje następujące programy prozdrowotne w placówkach oświatowo-wychowawczych:



## *Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia*

### **Ogólnopolskie:**

#### **„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”**

Celem programu jest zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu (choroby układu krążenia, oddechowego, nowotwory itp.) w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy.

W ramach tego programu realizujemy:

- „**Czyste powietrze wokół nas**” – program przedszkolnej edukacji antytytoniowej,
- „**Nie pal przy mnie, proszę**” – program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych,
- „**Znajdź właściwe rozwiązanie**” - program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas IV-VI szkół podstawowych i I\_III szkół gimnazjalnych
- obchody „**Światowego Dnia bez Tytoniu**”,
- obchody „**Światowego Dnia Rzucania Palenia**”,
- zbieranie danych dot. przestrzegania zakazu palenia tytoniu.



## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### Ogólnopolskie:

Celem programu jest m.in. ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV poprzez zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS, tj.: prowadzenie długofalowych programów profilaktyczno-edukacyjnych dla młodzieży, w tym:

- Kampanie Społeczne w zakresie profilaktyki HIV/AIDS, np. „Znam rekomendacje PTN AIDS. Zalecam test na HIV,
- Obchody „Światowego Dnia AIDS”.

- **„Trzymaj Formę!”**

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. Program adresowany jest do uczniów klas V i VI szkół podstawowych oraz szkół gimnazjalnych, ich rodziców, opiekunów.

- **„Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”**



## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### Wojewódzkie:

„Zdrowe piersi są OK!”. Wdrożenie i realizacja programu edukacyjnego w zakresie profilaktyki raka piersi.

Celem programu jest edukacja młodzieży w wieku 16-19 lat oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka piersi, a także zapewnienie kobietom dostępu do badań mammograficznych.

„Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Celem programu jest edukacja młodzieży oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy a także zapewnienie kobietom dostępu do badań skryningowych.

Adresatami działań jest młodzież w wieku 16-19 lat, ich rodzice i nauczyciele ze szkół ponadgimnazjalnych, a także kobiety w wieku 25-59 lat.



## *Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia*

### **Wojewódzkie**

- „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami”

Celem programu

podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych,  
poznanie sposobów zapobiegania chorobom odkleszczowym,  
uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze.

Program adresowany jest do dzieci w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do placówek wychowania przedszkolnego oraz uczniów szkół podstawowych w klasach I - VI na terenie województwa mazowieckiego.



## *Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia*

### **Powiatowe:**

- „Kleszcz mały czy duży – nic dobrego nie wróży”

Celem programu jest zmniejszenie liczby zachorowań na choroby przenoszone przez kleszcze na człowieka – kleszczowe zapalenie opon mózgowych i mózgu oraz boreliozę. Program skierowany był do uczniów szkół gimnazjalnych.

- „Zdrowie na Talerzu”

Celem przedsięwzięcia jest poszerzenie wiedzy w zakresie prawidłowego odżywiania.

- **Profilaktyka chorób zakaźnych**

Celem przedsięwzięcia jest poszerzenie poziomu wiedzy na temat podstawowych zasad higieny pozwalających na uniknięcie zachorowania na choroby zakaźne takie jak wirusowe zapalenia wątroby, salmonellozy, grypa, kleszczowe zapalenie mózgu.



## *Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia*

### **Ogólnopolska:**

- „Festiwal Piosenki o Zdrowiu”,
- „Światowy Dzień Zdrowia”,
- Akcja Letnia,
- Profilaktyka grypy.

### **Wojewódzka:**

- Wystawa grzybów – „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia”,
- Profilaktyka chorób odzwierzęcych,
- Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach,
- Leśne inspiracje – konkurs fotograficzny,
- Ankietyzacja wśród położnic nt: „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”.



## *Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia*

W roku 2013 w ramach realizacji programów i działań profilaktyczno-zdrowotnych zorganizowano 39 porad przeszkolono 177 osób, udzielono 120 porad merytorycznych i metodycznych osobom zainteresowanym i koordynatorom programów.

Zwizytowano 54 placówki po linii Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

Liczba odbiorców do których kierowane były działania profilaktyczno – edukacyjne programowe i nieprogramowe w 2013 roku wynosiła 30,300 osób.



## Systemy Jakości

PPIS w Sierpcu sprawuje bieżący i zapobiegawczy nadzór sanitarny nad warunkami środowiska, prowadzi działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz kształtuje odpowiednie postawy i zachowania zdrowotne ludzi.

Wszystkie działania PIS ukierunkowane są na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwych i uciążliwych warunków środowiska oraz zapobieganie powstawaniu chorób.



## Systemy Jakości

Realizacja tych działań odbywa się poprzez wykonywanie zadań wynikających z ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Aby czynności inspekcyjne gwarantowały wypełnienie zadań PPIS w Sierpcu na najwyższym poziomie, od kilku lat w PSSE Sierpcu w komórkach wykonujących czynności inspekcyjne działa system zarządzania jakością oparty na normie **PN-EN ISO/IEC 17020:2006** „Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek inspekcyjnych”.





## Systemy Jakości

**Nadrzędne cele jakościowe PPIS w Sierpcu stanowią:**

- zapewnienie właściwego nadzoru nad przestrzeganiem warunków higieniczno - sanitarnych w celu ochrony zdrowia i życia ludzkiego,
- sprawne, kompetentne i terminowe załatwianie spraw,
- ciągle doskonalenie komunikacji pomiędzy klientami i pracownikami PIS,
- pozyskanie i utrzymanie zadowolenia i wzrostu zaufania klientów do efektów działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



## Systemy Jakości

**Powyższe cele osiągnąć są poprzez realizację zadań inspekcyjnych oraz innych z nimi związanych z najwyższą zawodową starannością z zapewnieniem w wykonywaniu i dokumentowaniu kontroli:**

- rzetelności, bezstronności i niezależności, zgodności z przepisami prawa, normami oraz udokumentowanymi procedurami,
- zachowania poufności i ochrony praw własności klienta,
- zaangażowania w wykonywanie zadań wykwalifikowanego doświadczonego personelu,
- systematycznego podnoszenia kwalifikacji pracowników przez systematyczne uczestnictwo w szkoleniach.



## Systemy Jakości

Mierzalne cele jakościowe ustalane są co roku podczas przeglądu zarządzania.

Personel Stacji zna, akceptuje i stosuje w praktyce politykę jakości oraz obowiązujące dokumenty systemu zarządzania jakością.

Skuteczność i ciągłe doskonalenie systemu zarządzania jakością są przedmiotem stałej troski zarówno najwyższego kierownictwa jak i wszystkich pracowników.

Czynności inspekcyjne wykonywane są w oparciu o wypracowane i obowiązujące procedury, instrukcje.



## Systemy Jakości

Doskonaląc system jakości Najwyższe kierownictwo w dniu 30.10.2013 r. dokonało przeglądu zarządzania, celem oceny skuteczności funkcjonowania systemu zarządzania jakością w stacji.

Prowadzono audyty wewnętrzne zgodnie z harmonogramem auditów na rok 2013, przeprowadzono 12 auditów.

Realizowano plan obserwacji pracy kontrolerów w terenie.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w SIERPCU  
*mgr inż. Beata Umińska*

*Dziękuję za  
uwagę...*

