

UCHWAŁA NR 182.XXXI. 2013
RADY POWIATU W SIERPCU
z dnia 25 stycznia 2013 roku

w sprawie rozpatrzenia sprawozdania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sierpcu

Na podstawie art. 12 pkt 11 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz. U. z 2001 r. Nr 142, poz. 1592 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 2012, stanowiące załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

PRZEWODNICZĄCY RADY

Juliusz Gorzkos

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Sierpcu

**„Informacja o stanie bezpieczeństwa
sanitarnego powiatu sierpeckiego
w 2012 roku”**

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.

I. Sekcja Higieny Komunalnej.

Zadania:

- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia oraz jakość wody w basenach i w kąpieliskach,
- przestrzegania przepisów utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz osobowego transportu kolejowego i drogowego,
- wzmożony nadzór w okresie trwania EURO 2012 nad obiektami służącymi obsłudze podróżnych tj. miejsca noclegowe, stacje paliw, parkingi leśne.

Jakość wody do picia

W 2012 r. 15 wodociągów dostarczało wodę dla ponad 52 000 osób zamieszkujących w powiecie sierpeckim, z czego ok. 18 368 osób mieszka w Sierpcu, zaś ok. 34 500 na wsi.

Z końcem 2012 r. wydano:

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

W 15 wodociągach pobrano w ramach nadzoru sanitarnego 89 próbek wody do spożycia, na obiektach wodnych przeprowadzono 15 kontroli. Ponadto pobrano 141 próbek wody na zlecenie.

Dobrą jakość wody pod względem bakteriologicznym i fizyko-chemicznym przez cały 2012 r. notowano w 13 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.).

W dwóch wodociągach publicznych tj. Mochowo (podwyższona zawartość **żelaza**) i Ligowo (podwyższona zawartość **ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 stopniach celsjusza po 72h w 1 ml**) w trakcie roku w związku z w/w rozporządzeniem stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi.

W trakcie roku 2012 podwyższone parametry doprowadzono do wymaganych w obowiązujących przepisach.

Jakość wody w kąpieliskach

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sierpcu w 2012 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).

Jakość wody w basenach kąpielowych

W 2012 roku nadzór sanitarny nad basenem prowadziła WSSE w Warszawie. PSSE w Sierpcu zgodnie z ustalonym harmonogramem pobierała na zlecenie próbki wody z dużej i małej niecki basenowej. Z każdej niecki basenowej pobrano do badań laboratoryjnych po 5 próbek wody.

Z uzyskanych wyników badania wody wynika, iż woda basenowa nadawała się do kąpieli.

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 (7 autobusów), - w autobusach stwierdzono czystość i porządek. Skontrolowano także autobusy prywatnych firm (20 autobusów i 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.

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 2012 w/w obiekty zostały skontrolowane w 100%.

Stan sanitarno – techniczny zakładów ogółem nie budził zastrzeżeń.

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.

Działalność kontrolno represyjna Sekcji Higieny Komunalnej za 2012 rok

Planowano kontroli – 230, wykonano – 293

Wystawiono:

- Decyzji merytoryczne – 19
- Decyzje płatnicze – 2
- Postanowienia - 8

Pobrano w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego próbek wody - 89

Pobrano próbek wody na zlecenie – 141

Pobrano próbek wody basenowej – 10

II. Sekcja Epidemiologii

Zadania:

- zapobieganie występowania i szerzenia się chorób zakaźnych.

Dla oceny sytuacji epidemiologicznej prowadzony jest monitoring ich występowania.

W 2012 r. w powiecie sierpeckim zarejestrowano 576 przypadków zachorowań na choroby zakaźne, obejmujące 33 jednostki lub zespoły chorobowe, (2011 r. – 856 przypadków w 21 jednostkach chorobowych).

Choroby szerzące się drogą pokarmową

W 2012 r. zaobserwowano spadek liczby zatruc pokarmowych wywołanych przez pałeczki z rodzaju *Salmonella*. Odnotowano 19 przypadków zachorowań. W 2011 r. zarejestrowano natomiast 24 zachorowania. Po kilku latach przerwy w roku 2012 odnotowano 1 przypadek ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową. Do zbiorowego zatrucia pokarmowego doszło w maju podczas przyjęcia komunijnego. Z 22 osób biorących udział w uroczystości zachorowało 11, a 5 wymagało hospitalizacji. Za wywołanie zachorowania odpowiedzialne były bakterie z rodzaju *Salmonella*, serotyp Enteritidis. Z innych bakteryjnych zakażeń jelitowych w 2012 roku odnotowano 2 zachorowania wywołane przez biegunkotwórczą *E. coli*. Natomiast notuje się tendencję wzrostową zachorowań pokarmowych o etiologii wirusowej, tzw. *grypę żołądkową*. Chorobę wywołują głównie rotawirusy. Zgłoszono 34

tego typu zachorowań. Ponadto zgłoszono 2 przypadków zachorowań - biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.

Zakażenia krwiopochodne - choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wirusowe zapalenie wątroby typu B

W 2012 r. odnotowano 2 przypadki zachorowania ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B, 5 przypadków na przewlekłego WZW typu B, oraz zarejestrowano 7 nosicieli antygenu HBs.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C

W 2012 r. zgłoszono 3 przypadki zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C i 4 przypadki wykrycia antygenemii HCV.

W stosunku do wzv C brak jest skutecznych środków zapobiegawczych i leczniczych (brak szczepionki), w zapobieganiu epidemii HCV najważniejsza jest edukacja społeczeństwa oraz pogłębienie wiedzy lekarzy i personelu medycznego z zakresu diagnozowania i leczenia HCV.

Choroby odzwierzęce

Wścieklizna

Zarówno w 2012 szczepieniom ochronnym p/wściekliznie poddało się 9 osób, ponadto objęto nadzorem epidemiologicznym 57 osób, które po pogryzieniu przez różne zwierzęta (pies, kot) nie wymagały przyjęcia szczepień p/wściekliznie. Szczepienia przeciwko wściekliznie odbywają się w Por. Chorób Zakaźnych w Płocku ul. Medyczna 19.

W 2012 roku nie zarejestrowano w powiecie sierpeckim zgonów z powodu chorób zakaźnych.

Warunki higieniczno-sanitarne placówek służby zdrowia

W 2012 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 2012 roku wydano 22 decyzje dla placówek służby zdrowia. Ogólnie przeprowadzono 59 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach badań osób w kierunku nosicielstwa pałeczek SS wydano próbki i wyniki dla około 550 osób.

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

III. Sekcja Higieny Żywności, Żywności 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 oraz innych wyrobów mogących mieć wpływ na zdrowie ludzi.

W 2012 r. pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku sprawowali nadzór nad 407 obiektami produkcyjnymi, handlowymi, gastronomicznymi, w tym: wytwórnią lodów, piekarniami, ciastkarniami, płatkarnią i młynem, magazynami hurtowymi, wytwórnią wód, zakładem produkcji czekolady i art. cukierniczych, browarem i słodownią, sklepami i kioskami spożywczymi, smażalniami i pijalniąmi piwa, kawiarniami, barami, stołówkami, stoiskami spożywczymi, firmami transportowymi do przewozu środków spożywczych.

W ww. obiektach przeprowadzono 528 kontroli sanitarnych obejmujących: 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.

W 2012 r. pracownicy Sekcji HŻŻiPU realizowali również plan zasadniczych przedsięwzięć dotyczący m. in.:

1. Stosowania 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. W związku z turniejem EURO 2012 wzmocnienia nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, szczególnie w miejscowościach, w których odbywać się będą imprezy lub zlokalizowana będzie baza noclegowa EURO 2012.

3. Nadzorowania przestrzeganie przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.

4. Wzmocnienia nadzoru nad znakowaniem środków spożywczych, ze szczególnym uwzględnieniem prezentacji i reklamy suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Podczas przeprowadzania urzędowych kontroli żywności przez pracowników Sekcji HŻŻiPU nałożono 29 mandatów karnych na kwotę 4.650,00 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 44 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu technicznego sprzętu, urządzeń, powierzchni w obiektach zarówno produkcyjnych, handlowych i gastronomicznych.

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,
- realizację systemu kontroli wewnętrznej w nadzorowanych obiektach,
- 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,
- utrzymywanie ciągłości łańcucha chłodniczego dla środków spożywczych łatwo psujących się.

W ramach porozumienia między Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Sierpcu a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Sierpcu pracownicy Sekcji HŻŻiPU w 2012 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 2012 r. pracownicy Sekcji HŻŻiPU przeprowadzili wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej dwie kontrole hurtowni wprowadzających 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.

W ramach urzędowej kontroli, monitoringu żywności, a także w związku interwencją oraz ogniskiem zbiorowego zatrucia pokarmowego pobrano w 2012 r. 91 próbek środków spożywczych. Próbkami 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 2012 r. były dwie kwestionowane próbki środków spożywczych pobrane w związku z wystąpieniem ogniska zatrucia pokarmowego. Surowce oraz produkty kwestionowane pochodziły z prywatnej hodowli i produkcji. Oprócz tego były dwie kwestionowane próbki środków spożywczych – ciast – 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 ciast prowadzili działalność na terenach innych powiatów i w związku z tym powiadomiono telefonicznie oraz na piśmie właściwych miejscowo Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

Na podstawie informacji zwrotnych stwierdzono podjęcie działań w celu wyeliminowania czynników ryzyka w zakładach produkcyjnych, z których pochodziły kwestionowane ciasta. Na terenie powiatu sierpeckiego nie wystąpiły zatrucia pokarmowe w wyniku spożycia przedmiotowych ciast.

W 2012 r. nie pobierano próbek kosmetyków do badań.

W wyniku oceny pobranych do badania próbek żywności laboratorium przesłało uwagi dotyczące błędów w znakowaniu ocenianych środków spożywczych lub nieprzestrzegania higieny produkcji. W przypadku takich uwag dotyczących produktów pochodzących z zakładów nie objętych nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Sierpcu przesyłano informacje do właściwego - według miejsca produkcji środka spożywczego – Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Inspektora Weterynarii.

RASFF i RAPEX

W 2012 r. podejmowano działania w ramach systemu RASFF i RAPEX. W związku z powiadomieniami alarмовymi w systemie RASFF przeprowadzono 26 kontroli w obiektach handlowych. W trzech 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 2012 r. przeprowadzono 3 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 Sanitarno – Epidemiologiczne.

W związku z EURO 2012 wzmocniono nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w obiektach żywienia zbiorowego otwartego znajdujących się przy trasie wzmożonego ruchu turystów. Przeprowadzono 36 kontroli, podczas których sprawdzono warunki higieniczno-sanitarne i dokumentację w wytyczonych obiektach. PPIS w Sierpcu wydał trzy decyzje nakazujące usunięcie uchybień oraz nałożył dwa mandaty karne w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami. Nieprawidłowości zostały usunięte w wytyczonych terminach. Nie wystąpiło zatrucie pokarmowe w nadzorowanych obiektach.

W związku z pismem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie dotyczącym wprowadzania do obrotu i stosowania do produkcji soli wypadowej – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sierpcu podjął działania kontrolne w zakładach produkcyjnych oraz obiektach obrotu na terenie powiatu sierpeckiego. Podczas dwudziestu kontroli zakładów nie stwierdzono wprowadzania do obrotu i stosowania do produkcji soli wypadowej.

W 2012 r. pracownicy Sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 63 kontrole, a także dostarczyli do 136 obiektów obrotu hurtowego i detalicznego napojami alkoholowymi oraz zakładów żywienia zbiorowego decyzję Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie z dnia 16 września 2012 r. nr GIS PR-073-35/MB/12 w sprawie wstrzymania wprowadzania do obrotu napojów alkoholowych powyżej 20 % alkoholu wyprodukowanych na terytorium Republiki Czeskiej. Osiem z wymienionych wyżej kontroli przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Policji.

Podczas kontroli zabezpieczono w dwóch sklepach 25 butelek alkoholu wyprodukowanego lub nalewanego w Republice Czeskiej. Zabezpieczone butelki alkoholu

posiadały banderole akcyzowe oraz przedstawiono do wglądu faktury na ich zakup potwierdzające, że pochodzą od zidentyfikowanych dostawców. Na podstawie pisemnych informacji z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie stwierdzono, że zabezpieczony alkohol nie należał do grupy produktów kwestionowanych ze względu na nielegalne źródło pochodzenia oraz zawartość metanolu. Na podstawie wytycznych z WSSE w Warszawie nie pobierano próbek alkoholu do badań laboratoryjnych.

W dniu 9 października 2012 r. Główny Inspektor Sanitarny wydał decyzję nr GIS PR-073-44/MB/12 uchylającą decyzję z dnia 16 września 2012 r. w sprawie wstrzymania wprowadzania do obrotu napojów alkoholowych powyżej 20 % alkoholu wyprodukowanych na terytorium Republiki Czeskiej. O powyższej decyzji poinformowano dwa sklepy z zabezpieczonym alkoholem. W 2012 r. na terenie powiatu sierpeckiego nie było zgłoszeń ognisk zatruc pokarmowych po spożyciu napojów alkoholowych.

Poprzez właściwy nadzór sanitarny nad podległymi obiektami żywnościowo-żywnościowymi na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Sierpcu w 2012 r. nie wystąpiło ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego. Ognisko zbiorowego zatrucia pokarmowego zostało opracowane jedynie w domy prywatnym po święcie rodzinnym.

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 2012 r. obiektów produkcyjnych, żywieniowych i handlowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP).

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.

Pracownicy Sekcji HŻŻiPU uczestniczyli w 9 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 dopalaczy,
- przepisów prawnych dotyczących materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Ocena jakości żywienia

W 2012 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.

IV. Stanowisko Higieny 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 2012 zaplanowano **57 kontroli**, zrealizowano – **77**, w tym **6** kontroli placówek sezonowych

Procent realizacji planu pracy wynosi – **135%**

Postępowanie pokontrolne

Liczba wydanych decyzji administracyjnych w tym zmieniających termin:

- decyzje administracyjne – **8**
- w tym zmieniające termin – **6**

Liczba wyegzekwowanych decyzji w tym z lat ubiegłych:

- wyegzekwowane decyzje administracyjne – **3**
- w tym z lat ubiegłych – **2**

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 – **22**
- otrzymane odpowiedzi – **14**

W 2012 roku wystawiono decyzje administracyjne w następujących placówkach:

Przedszkole w Gozdowie (uchybień dotyczyły braku ciepłej wody w pomieszczeniach higieniczno sanitarnych poza sezonem grzewczym, termin realizacji do końca kwietnia 2013 roku)

Gimnazjum w Gozdowie (uchybień dotyczyły złego stanu sanitarno – higienicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach przylegających do hali sportowej – zacieki na suficie i ścianach – zalecenia wykonano do końca września 2012 roku).

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. Do tych placówek należą: Szkoła Podstawowa w Szczutowie, w Jeżewie, w Zawidzu, w Mochowie, Lelicach oraz Gimnazjum w Gozdowie.

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:**
- 18 przedszkoli w tym w 12 innych formach wychowania przedszkolnego, nieprawidłowości stwierdzono w 1 placówce (punkt przedszkolny w Mochowie) w 1 oddziale dla 16 dzieci
- 20 szkół podstawowych, nie stwierdzono nieprawidłowości
- 2 gimnazja, nie stwierdzono nieprawidłowości
- 2 zespoły szkół ogólnokształcących, nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

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.

Higieniczną ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono w następujących placówkach:

12 szkół podstawowych w 86 oddziałach z czego nieprawidłowości stwierdzono w 3 placówkach, w 6 oddziałach 6 gimnazjów, w 36 oddziałach z czego nieprawidłowości stwierdzono w 3 placówkach, w 11 oddziałach 1 zespół szkół ogólnokształcących w 11 oddziałach, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Warunki 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 jednak zdarzają się również nieprawidłowości, które wystąpiły w następujących typach placówek:

Na 20 skontrolowanych szkół podstawowych stwierdzono nieprawidłowości w 2 placówkach (szkoła podstawowa w Gozdowie – uchybienia dotyczą złego stanu sanitarno higienicznego sufitu w jednej łazience dla chłopców – zacieki na suficie, Szkoła Podstawowa w Osieku – uchybienia dotyczą złego stanu technicznego ścian w łazience dla chłopców – ubytki płytek na ścianach) Na 9 skontrolowanych gimnazjów stwierdzono nieprawidłowości w 2 placówkach, które wynikają z lat ubiegłych (gimnazjum leonium w Sierpcu - uchybienia wynikają z roku 2009 i dotyczą złego stanu technicznego ścian i podłóg w dwóch łazienkach – ściany i podłogi trudne do utrzymania w czystości, powierzchnie trudno zmywalne, oraz gimnazjum w Mochowie - uchybienia wynikają z roku 2011 i dotyczą złego stanu sanitarno-higienicznego ścian w jednej łazience dla dziewcząt – brudne ściany nad glazurą

Na 18 skontrolowanych przedszkoli stwierdzono nieprawidłowości w 1 placówce (brak ciepłej wody poza sezonem grzewczym – Publiczne Przedszkole w Gozdowie).

Na 4 skontrolowane zespoły szkół, nie stwierdzono nieprawidłowości

W roku 2012 nastąpiła również poprawa warunków do utrzymania higieny osobistej w następujących placówkach:

- Szkoła Podstawowa w Gozdowie - poprawa dotyczyła zapewnienia ciepłej wody w łazienkach poza sezonem grzewczym
- Publiczne Gimnazjum w Gozdowie - poprawa dotyczyła zapewnienia ciepłej wody w łazienkach poza sezonem grzewczym

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, których najczęściej organizowany jest wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży to: Stanica Harcerska w Słupi oraz Szkoły Podstawowe, w których organizowane są najczęściej obozy sportowe, wypoczynek w miejscu zamieszkania oraz Gospodarstwo Agroturystyczne w Kolczynie gmina Gozdowo „Brzozowy Zagajnik”, które oferuje wypoczynek dla dzieci i młodzieży od 2011 roku.

Najpopularniejszą formą wypoczynku w czasie ferii zimowych jest wypoczynek w miejscu zamieszkania tak zwany zima w mieście 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..

W roku 2012 z wypoczynku letniego skorzystało: 304 dzieci i młodzieży z czego 46 dzieci i młodzieży wypoczywało w gospodarstwie agroturystycznym w Kolczynie, 31 wypoczywało na obozie sportowym w Szkole Podstawowej w Jeżewie, 227 wypoczywało na obozie pod namiotami w Słupi (liczba wypoczywających uczestników dotyczy skontrolowanych turnusów).

Liczba zgłoszonych turnusów:

- gospodarstwo agroturystyczne w Kolczynie – 4 turnusy, skontrolowano 2 turnusy
- obóz sportowy w Jeżewie – 1 turnus, skontrolowano 1 turnus
- obóz pod namiotami w Słupi – 3 turnusy, skontrolowano 2 turnusy
- wypoczynek w miejscu zamieszkania: 2 wycieczki, których organizatorem była Szkoła Podstawowa Nr 3 w Sierpcu i Gimnazjum Miejskie w Sierpcu (wypoczynek w

formie wycieczek nie podlega kontroli) oraz wypoczynek w Szkole Podstawowej w Mochowie dla uczniów tej szkoły – 1 turnus, skontrolowano 0 turnusów. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniły uczestnikom właściwe warunki sanitarno – higieniczne.

W roku 2012 z wypoczynku zimowego skorzystało: 7 dzieci i młodzieży, które korzystały z wypoczynku w miejscu zamieszkania. Organizatorem wypoczynku tkz. „zima w mieście” było Gimnazjum Miejskie w Sierpcu.

Liczba zgłoszonych turnusów

- wypoczynek w miejscu zamieszkania dla uczniów Miejskiego Gimnazjum w Sierpcu – 1 turnus, skontrolowano 1 turnus.
- Wypoczynek został zorganizowany w formie dni otwartych. Oferta obejmowała dwa rodzaje zajęć: zajęcia pod hasłem „ferie z egzaminem”, zajęcia sportowe. Dodatkową atrakcją były wycieczki do atrakcyjnych miejscowości, między innymi do Torunia, do Parku Wodnego w Pluskach.

Prowadzenie dożywiania w szkołach

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)
- ❖ Na terenie Gminy Gozdowo: Szkoła Podstawowa w Lelicach, Publiczne Gimnazjum w Gozdowie placówki przygotowują ciepły posiłek)
- ❖ Na terenie Gminy Mochowo: Publiczne Gimnazjum w Mochowie (placówka przygotowuje ciepły posiłek)
- ❖ 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)
- ❖ Na terenie Gminy Rościszewo: brak własnych warunków do prowadzenia żywienia (placówki korzystają z posiłków dowożonych)
- ❖ Na terenie Miasta Sierpc: Szkoła Podstawowa Nr2, Nr3 w Sierpcu, Gimnazjum Miejskie w Sierpcu (placówki przygotowują ciepły posiłek)

Liczba placówek i liczba uczniów korzystających z ciepłych posiłków w 2012 roku

- szkoły podstawowe: 13 placówek w tym włącznie posiłki jednodaniowe 9 placówek, liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych 465, z obiadów jednodaniowych 681
- gimnazja: 8 placówek w tym wyłącznie posiłki jednodaniowe 5 placówek, liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych 148, z obiadów jednodaniowych 196
- licea ogólnokształcące: 1 placówka wyłącznie obiady pełne, liczba uczniów korzystających 2
- zespoły szkół: 2 placówki w tym wyłącznie obiady jednodaniowe 1 placówka, liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych 41, z posiłków jednodaniowych 122

Liczba placówek i liczba uczniów korzystających ze śniadań szkolnych w 2012 roku

- szkoły podstawowe: 7 placówek, liczba uczniów korzystających 400
- gimnazja: 0 placówek
- licea ogólnokształcące: 0 placówek
- zespoły szkół: 2 placówki, liczba uczniów korzystających 244

Liczba placówek i liczba uczniów korzystających z napojów szkolnych w 2012 roku

- szkoły podstawowe: 17 placówek, liczba uczniów korzystających 3285
- gimnazja: 0 placówek
- licea ogólnokształcące: 0 placówek
- Zespoły szkół: 3 placówki, liczba uczniów korzystających 518

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 prowadzeni 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.

V. Stanowisko Higieny 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.

Nadzór nad zakładami pracy, w których zatrudnieni są pracownicy.

Z zakresu higieny pracy przeprowadzono 114 kontroli w 88 zakładach, w tym 25 kontroli sprawdzających. Nieprawidłowości stwierdzono w 42 skontrolowanych zakładach, wydano 49 zaleceń i 18 decyzji administracyjnych, w tym 47 nakazów nakazując:

- wykonanie okresowych badań lekarskich u 21 pracowników - w 4 zakładach,
- wykonanie badań i pomiarów czynników szkodliwych - w 9 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 2 zakładach,
- zapewnienie umywalki w jadalni - w 2 zakładach,
- Zapewnienie pomieszczenia jadalni – w 1 zakładzie,
- uzupełnienie instrukcji bhp na stanowiskach pracy - w 7 zakładach.

Czynniki szkodliwe

Hałas

W 7 zakładach stwierdzono przekroczenia wartości progowej hałasu (80 dB) – narażonych 201 pracowników. Na stanowiskach pracy 60 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.

Zapylenie

W 25 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 1 zakładzie, który wytwarza materiały budowlane - narażonych jest 4 pracowników.

Czynniki chemiczne

Na działanie czynników chemicznych narażenie pracowników występuje w 49 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 16 z 49 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości, dot. braku spisu substancji/mieszanin chemicznych i kart charakterystyki, braku oznakowania miejsc, w których przechowywane są substancje/mieszanki chemiczne.

Czynniki biologiczne

Narażenie pracowników na czynniki biologiczne 3 grupy zagrożenia mogącym 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 268 pracowników.

Przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych, w 2 zakładach nakazano sporządzenie rejestrów prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia i rejestru pracowników narażonych.

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

Narażenie występuje w 2 zakładach:

- zakład napraw pojazdów samochodowych, w którym występuje benzen - narażonych jest 4 pracowników (na podstawie przesłanych informacji o narażeniu do PWIS w W-wie),
- zakład stolarski, w którym pracownicy narażeni są pyły drewna twardego – narażonych jest 6 pracowników.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, nie wydano zaleceń.

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 2012 r. nie wpłynęły zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej. Wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej *Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy - u szwaczki.* (zgłoszenie podejrzenia 2011 r.).

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 – 53, nie odnotowano nieprawidłowości w oznakowaniu substancji i mieszanin chemicznych:

Ponadto w roku 2012 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 zakładach poligraficznych,
- preparatami biobójczymi zawierającymi niedozwolone substancje,
- warunkami pracy przy usuwania wyrobów zawierających azbest,
- prawidłowością wprowadzania do obrotu detergentów,
- egzekwowanie przepisów rozporządzenia REACH i CLP.

VI. Stanowisko Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

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.

Zajęto stanowisko w 138 sprawach:

- wydano 4 uzgodnienia w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego głównie dla terenów miasta Sierpc i gminy Gozdowo,
- wydano 27 opinii w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących znacząco na nie oddziaływać; wnioski dotyczyły budowy, przebudowy i modernizacji zabudowy gospodarczej (18%), dróg gminnych oraz powiatowych, stawów karpiowych, stacji paliw, punktów zbierania odpadów metali i złomu, obiektów produkcyjnych (38%), elektrowni wiatrowych (22%), warsztatów

mechaniki pojazdowej (11%), kopalni powierzchniowych kruszywa (7%), sieci wodociągowej i kanalizacyjnej (4%),

- zaopiniowano pozytywnie 38 dokumentacji projektowych; dotyczyły one obiektów gastronomicznych, gospodarczych, handlowych, usługowych, placówek oświaty, służby zdrowia, gabinetów lekarskich, sieci wodociągowych i kanalizacyjnych.
- rozpatrzono 69 spraw związanych 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
- przeprowadzono 48 oględzin obiektów budowlanych pod kątem wymogów higieniczno – sanitarnych
- wydano 84 decyzji płatniczych

VII. Stanowisko Oświaty Zdrowotnej i Promocji 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.

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.

- „Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”

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. „Wróć bez 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.

Wojewódzkie:

- Program edukacyjny - „Pierwszy dzwonek” - „Nie dla meningokoków” skierowany jest do rodziców dzieci małych, nastolatków oraz samej młodzieży szkolnej, a także do środowiska medycznego. Jej celem jest promowanie szczepień ochronnych przeciwko zakażeniom meningokokami grupy C oraz wykształcenie nawyku przestrzegania zasad higieny osobistej oraz unikania ryzykownych zachowań, takich jak: picie z jednej butelki, dzielenie się kanapkami, słodyczami itp.

- Wdrożenie i realizacja pilotażowej edycji wojewódzkiego programu edukacyjnego w zakresie profilaktyki raka piersi pod hasłem „Zdrowe piersi są OK!”

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.

- „Od samobadania piersi do mammografii”

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

- „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.

Lokalne:

- „Zdrowie na Talerzu”- przedsięwzięcie lokalne realizowane w przedszkolach miejskich we współpracy z Agencją Rynku Rolnego w Warszawie. 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.

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”.

Powiatowa:

- Bezpieczeństwo i zdrowie – wspólnie z Policją, Strażą Pożarną, PCK,
- Profilaktyka zatruc pokarmowych

W roku 2012 w ramach realizacji programów i działań profilaktyczno-zdrowotnych przeszkolono 93 osoby, udzielono 212 porad merytorycznych i metodycznych osobom zainteresowanym i koordynatorom programów. Zwizytowano 43 placówki po linii Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

Liczba odbiorców do których kierowane były działania profilaktyczno – edukacyjne programowe i nieprogramowe w 2012 roku wynosiła 81,669 osób.

W roku 2012 w ramach realizacji programów i działań profilaktyczno-zdrowotnych przeszkolono 93 osoby, udzielono 212 porad merytorycznych i metodycznych osobom zainteresowanym i koordynatorom programów. Zwizytowano 43 placówki po linii Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

Liczba odbiorców do których kierowane były działania profilaktyczno – edukacyjne programowe i nieprogramowe w 2012 roku wynosiła 81,669 osób.

VIII. 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.

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”.

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,
- ciągłe doskonalenie komunikacji pomiędzy klientami i pracownikami PIS,
- pozyskanie i utrzymanie zadowolenia i wzrostu zaufania klientów do efektów działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Powyższe cele osiągane 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.

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.

Doskonaląc system jakości Najwyższe kierownictwo w dniu 07.12.2012 r. dokonało przeglądu zarządzania, celem oceny skuteczności funkcjonowania systemu zarządzania jakością w stacji.

Prowadzono audyty wewnętrzne zgodnie z harmonogramem auditów na rok 2012, przeprowadzono 10 auditów.

Realizowano plan obserwacji pracy kontrolerów w terenie.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W SIERPIEJU
mgr inż. Eżena Umińska