

UCHWAŁA Nr 274.XLV.2014
RADY POWIATU W SIERPCU
z dnia 31 stycznia 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.

PRZEWODNICZĄCY RADY

Juliusz Gorzkoś

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Sierpcu

**„Informacja o stanie bezpieczeństwa
sanitarnego powiatu sierpeckiego
w 2013 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 Epidemiologii:

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).

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.

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 wzv 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 wzv typu B.

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 wścieklicznie, ponadto objęto nadzorem epidemiologicznym 91 osób, które po pogryzieniu nie wymagały przyjęcia szczepień p/wścieklicznie. 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 Inspektorem Weterynarii w Sierpcu.

Choroby przenoszone drogą płciową.

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

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

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 z 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.

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.

Przedmioty kontroli:

- dostępność i prawidłowość procedur sanitarno-higienicznych zapobiegających zakażeniom zakładowym (higienicznego mycia rąk, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, postępowania po ekspozycji, sprzątanania 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.

II. Sekcja Higieny Komunalnej:

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.

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. 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.).

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 miejsca wykorzystywane 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 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.

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.

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%.

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 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

III. Higiena Prac:

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 123 kontroli w 86 zakładach, w tym 27 kontroli sprawdzających, 10 kontroli tematycznych. Nieprawidłowości stwierdzono w 40 skontrolowanych zakładów, 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.

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.

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.

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.

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 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.

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 pyły 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.

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.

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:

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 usuwania wyrobów zawierających azbest,
- prawidłowością wprowadzania do obrotu detergentów,
- egzekwowanie przepisów rozporządzenia REACH i CLP.

IV. Sekcja Higieny 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.

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 RASFFi 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 2013 r. pracownicy Sekcji HŻŻiPU realizowali również plan zasadniczych przedsięwzięć dotyczący m. in.:

- 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.
- Prowadzenie oceny posiłków w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie dokumentacji żywieniowej – jadłospisów dekadowych oraz receptur/dziennych raportów żywieniowych.

- Wzmocnienie 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 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.

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,
- 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 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.

W ramach urzędowej kontroli, monitoringu żywności, a także w związku interwencją pobrano w 2013 r. 89 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 warzywa, ziola i przyprawy, produkty zbożowe, owoce, warzywa.

W 2013 r. były 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.

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 zutilizowane.

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 Sanitarno – Epidemiologiczne.

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.

Poprzez właściwy nadzór sanitarny nad podległymi obiektami żywnościowo-żywnościowymi 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, 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 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.

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.

V. 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%**

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**

W 2013 roku wystawiono decyzje administracyjne w następujących placówkach:

- Szkoła Podstawowa w Gozdowie (uchybień dotyczyły: złego stanu technicznego podłogi na korytarzy szkolnym na parterze – termin realizacji 31.08.2013r. wykonano),
- Szkoła Podstawowa w Osieku (uchybień 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 (uchybień 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 (uchybień dotyczyły: złego stanu sanitarno – higienicznego ścian i sufitu na korytarzu prowadzącym do sali gimnastycznej – termin realizacji 31.08.2014r.),
- Miejskie Przedszkole Nr3 w Sierpcu (uchybień 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 Lelicach i Mochowie w 2013 roku zrealizowały zalecenia z 2009 roku.

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.

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.

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

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.

Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży :

- 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..

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.

Prowadzenie dożywiania w szkołach :

- 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.

VI. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

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 146 sprawach:

- wydano 8 uzgodnień w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dla terenów gmin Sierpc, Zawidz, Gozdowo, Mochowo.
- 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%),
- wydano 8 uzgodnień w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dla terenów gmin Sierpc, Zawidz, Gozdowo, Mochowo.
- zaopiniowano pozytywnie 32 dokumentacji projektowych; dotyczyły one obiektów gastronomicznych, gospodarczych, handlowych, usługowych, placówek oświaty, służby zdrowia, gabinetów lekarskich, sieci wodociagowych i kanalizacyjnych.
- 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

VII. 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:

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.

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

- Obchody „Światowego Dnia AIDS”.

- „Krajowy Program Zwalczania 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:

- „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:

- „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.

- „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.

- „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.

Ogólnopolska:

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

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”.

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.

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 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.

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.

Doskonając 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.

DYREKTOR
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Sierpcu
mgr inż. *Bożena Umińska*