

Ocena stanu sanitarnego Powiatu Pajęczańskiego za rok 2017

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej Powiatu Pajęczańskiego w roku 2017 ukierunkowana była na promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie powstawaniu chorób zakaźnych, niezakaźnych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego z zakresu zdrowia publicznego oraz działalności przeciwepidemicznej.

Powiatowa Stacja sprawuje nadzór nad 993 obiektami tj.:

- 526 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku,
- 207 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Komunalna,
- 153 obiektów, w których nadzór sprawuje Higiena Pracy,
- 64 obiekty, w których nadzór sprawuje Epidemiologia,
- 43 obiekty, w których nadzór sprawuje Higiena Dzieci i Młodzieży,

W roku 2017:

- **przeprowadzono 1174 kontrole,**
- **wydano 333 decyzji administracyjnych, 6 postanowień**
- **nałożono 22 mandatów karnych na sumę 4850 zł,**
- **pobrano 2324 prób do badań laboratoryjnych.**

O poprawie stanu sanitarnego powiatu pajęczańskiego świadczą:

- ◀ wzrost liczby zakładów z wdrożonym systemem HACCP oraz zasady dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej.
- ◀ systematycznie poprawiający się stan techniczny podmiotów leczniczych,
- ◀ poprawa warunków świadczenia usług w zakładach fryzjerskich i kosmetycznych

Nadzór Epidemiologiczny łączy pracę trzech działów: epidemiologii, szczepień i ddd.

Sprawuje nadzór nad podmiotami leczniczymi lecznictwa otwartego, których ogółem zarejestrowano 18,

w tym:

- publiczne podmioty lecznicze - 4
- niepubliczne podmioty lecznicze - 14

oraz

- gabinety prywatne i inne - 48

przeprowadzono łącznie 55 kontroli oraz 59 wywiadów epidemiologicznych

Placówki publiczne, niepubliczne oraz prywatne gabinety lekarskie, stosują sprzęt jednorazowego użytku. Zużyty sprzęt jednorazowego użytku składowany jest do wydzielonych pojemników plastikowych lub tekturowych, przechowywany do momentu odbioru w wydzielonych, tylko do tego celu urządzeniach chłodniczych lub pomieszczeniach. Pojemniki odbierane są przez wyspecjalizowane firmy. Placówki posiadają aktualne umowy na odbiór i utylizację odpadów medycznych.

Natomiast sprzęt wielorazowy jest dezynfekowany i sterylizowany. Do dezynfekcji sprzętu, narzędzi lekarskich i laboratoryjnych podległe placówki stosują:

- Lysoformin 3000 – 2% roztwór w czasie 2 godziny
– 4 % roztwór w czasie 1 godziny
- Sekusept Pulver 2% plus aktywator roztwór w czasie 30 min
- Instrumentenbad af - 3% roztwór w czasie 15 minut
- Orocid multisept 2% roztwór w czasie 1 godziny
- Sekudril + aktywator czas działania wg. Instrukcji producenta
- Prosept 2% w czasie 1 godziny

Sterylizacja odbywa się w autoklawach.

Placówki niepubliczne oraz prywatne gabinety zabiegowe wyposażone są w autoklawy lub mają zawarte umowy na sterylizację w autoklawach.

Na nadzorowanym terenie w lecznictwie otwartym jest 1 autoklaw oraz 17 w gabinetach prywatnych.

W roku ubiegłym nie rejestrowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego

W 2017 roku zarejestrowano 85 pokąsań przez zwierzęta, z których 15 osób skierowano do punktu szczepień dla osób pokąsanych przez zwierzęta, celem podjęcia działań zapobiegawczych. W stosunku do roku ubiegłego liczba pokąsań przez zwierzęta nieznacznie się zwiększyła, ale zarejestrowano mniej pokąsań przez nieznanne zwierzęta.

Lista zarejestrowanych chorób w roku 2017 przedstawia się następująco:

Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i zapadalność			
		2016 roku		2017 roku	
		Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys.	Liczba zachorowań	Zapadalność na 100 tys.
1	Salmonelozy - zatrucia pokarmowe	12	23,0	12	23,0
2	Dury Rzekome A, B, C	-	-	-	-
3	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez E. coli inną i BNO	1	1,9	-	-
4	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	2	3,8	15	28,9
5	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe określone i nieokreślone	9	17,3	1	1,9
6	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	6	11,5	-	-
7	Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem	15	28,8	33	63,6
8	Wirusowe i inne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	8	15,3	19	36,6
9	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	29	55,7	28	53,9
10	Krztusiec	2	3,8	-	-
11	Płonica	12	23,0	7	13,5
12	Róża ogółem	2	3,8	-	-
13	Kiła	-	-	1	1,9

14	Pokąsania przez zwierzęta ogółem	70	134,5	85	163,9
15	w tym osoby szczepione	21	40,3	15	28,9
16	Kleszczowe zapalenie mózgu	1	1,9	-	-
17	Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nieokreślone	2	3,8	-	-
18	Ospa wietrzna	267	513,2	350	674,8
19	Różyczka	-	-	-	-
20	Wirusowe zapalenie wątroby typu A – ostre	-	-	1	1,9
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe i BNO	-	-	-	-
22	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	-	-	-	-
23	Świnka	2	3,8	3	5,8
24	Grypa potwierdzona badaniami	-	-	1	1,9
25	Zachorowania i podejrzenia zachorowań na grypę	323	620,8	660	1272,5
26	Gruźlica	12	23,0	13	25,1
27	Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	2	3,8	-	-
28	Borelioza	1	1,9	4	7,7

W roku sprawozdawczym kontynuowano nadzór nad osobami z kontaktu z chorymi na gruźlicę. Zachorowania na gruźlicę utrzymują się na poziomie 12-13 zachorowań w ciągu roku co dla naszego powiatu daje współczynnik zapadalności (25,1) dużo powyżej współczynnika zapadalności dla województwa (16,86).

Wykonawstwo szczepień na naszym terenie utrzymuje się na bardzo wysokim poziomie i wynosi od 96 – 100%. Niewielki odsetek nieszczepionych wynika z przeciwwskazań lekarskich, lub dzieci szczepione są w Poradni Konsultacyjnej w Łodzi.

Tak wysoki odsetek zaszczepienia dzieci w wieku 0 – 19 roku życia osiągnęliśmy dzięki szczepieniom prowadzonym w publicznych i niepublicznych placówkach służby zdrowia oraz gabinetach higieny szkolnej. Wykonawstwo szczepień jest systematycznie kontrolowane.

W roku 2017 rozpoczęto szczepienia p/ Streptococcus Pneumoniae u całej populacji dzieci nowonarodzonych.

Sekcja Higieny Środowiska. Dział Higieny Komunalnej

Nadzorem Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie objęte były w 2017 roku następujące grupy obiektów:

- urządzenia do zaopatrywania w wodę do spożycia przez ludzi (23 wodociągi zbiorowego zaopatrzenia w wodę, 9 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, 1 sieć wodociągu, którego ujęcie zlokalizowane jest na terenie powiatu bełchatowskiego),
- pływalnia kryta (tylko w zakresie urzędowej kontroli jakości wody – pobieranie próbek do badań) – obiekt znajduje się pod nadzorem PWIS w Łodzi
- instalacje wody ciepłej w obiektach zamieszkania zbiorowego.
- pomieszczenia i urządzenia wykorzystywane przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych przez podmioty wykonujące działalność leczniczą (ośrodki zdrowia, laboratoria diagnostyczne, pogotowie ratunkowe, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem, indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentyków, gabinety masażu i rehabilitacji),
- obiekty użyteczności publicznej (obiekty, w których są świadczone usługi hotelarskie, zakłady fryzjerskie, zakłady kosmetyczne, solaria, inne zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, dworzec autobusowy, piaskownice, cmentarze, domy przedpogrzebowe, stadiony, kina, boiska sportowe, stacje paliw, apteki, ustępy publiczne, autobusy komunikacji publicznej, samochody do przewozu chorych, zakłady pogrzebowe wraz z samochodami do przewozu zwłok i szczątków ludzkich).

1. Urządzenia do zaopatrywania w wodę i ocena jakości wody do spożycia przez ludzi :

Liczba ludności w powiecie pajęczańskim w 2017 roku wynosiła 52 320, z tego 52 161 osób korzystało z wody o jakości kontrolowanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Państwowa Inspekcja Sanitarna nie odpowiada za jakość produkowanej przez przedsiębiorstwa wodno – kanalizacyjne wody i stan urządzeń służących do jej produkcji, a jedynie sprawuje nadzór nad przestrzeganiem wymagań w tym zakresie.

Zgodnie z art. 12, ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków z dnia 7 czerwca 2001 roku (Dz. U. z 2017 r., poz. 328 z późniejszymi zmianami),

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje kontrolę nad jakością wody w wodociągach na terenie całego powiatu.

W 2017 roku, sieć wodociągów funkcjonujących na terenie powiatu była systematycznie monitorowana. Woda pobierana była zgodnie z wcześniej ustalonym harmonogramem, w wytypowanych punktach monitoringowych. Prowadzono kontrole wody w zakresie monitoringu kontrolnego i przeglądownego. W nadzorze Higieny Komunalnej PSSE w Pajęcznie w 2017 roku znajdowały się 32 urządzenia zaopatrujące ludność w wodę do spożycia, wodę do celów spożywczych i wodę do celów przemysłowych. W liczbie tej 4 wodociągi zostały zakwalifikowane jako wodociągi raportowane do Komisji Europejskiej – Pajęczno, Działoszyn, Rząśnia i Zamoście. Są to urządzenia produkujące powyżej 1000 m³ /d wody lub zaopatrujące powyżej 5000 osób.

Wszystkie wodociągi zostały skontrolowane. Kontrole dotyczyły jakości wody podawanej wodociągami, stanu sanitarno – technicznego samych urządzeń (studni, hydroforni, stacji uzdatniania wody oraz sieci wodociągowej) oraz nadzór nad prowadzoną przez producentów wody kontroli wewnętrznej zgodnie z art. 5 ust. 1 a ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2017 r., poz. 328 z późniejszymi zmianami).

Lp.	Wydajność wodociągów	Ilość w ewidencji	Ilość skontrolowanych
1.	< 100 m ³ /d	8	8
2.	100 – 1000 m ³ /d	11	11
3.	1000 – 10 000 m ³ /d	4	4
4.	Inne urządzenia do zaopatrywania ludności w wodę	9	9

Poza kontrolą jakości wody prowadzoną przez Państwową Inspekcję Sanitarną w 2017 roku była prowadzona regularna kontrola wewnętrzna dokonywana przez właścicieli urządzeń wodociągowych. Kontrola wewnętrzna odbywała się zgodnie z opracowanymi przez poszczególnych producentów wody harmonogramami poboru, które zostały uzgodnione z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pajęcznie, tak aby terminy badania przeprowadzanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną i przedsiębiorstwa wodno – kanalizacyjne były równomiernie rozłożone w czasie.

W 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie nie wydał żadnej decyzji dotyczącej poprawy jakości wody pod względem mikrobiologicznym. Na koniec roku wszystkie urządzenia służące do zaopatrywania ludności powiatu w wodę nie budziły zastrzeżeń pod względem mikrobiologicznej i fizykochemicznej jakości wody. Ocena została dokonana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie na podstawie wyników badań próbek wody pobranych z w/w urządzeń wodociągowych.

2. Baseny i kąpieliska.

W powiecie pajęczańskim w roku 2017 nie funkcjonowało żadne kąpielisko. Nikt nie zgłosił przed sezonem działalności w tym zakresie. Istnieje tylko Powiatowa Pływalnia w Pajęcznie ul. Sienkiewicza 5, która znajduje się pod nadzorem WSSE w Łodzi. Do zadań PPIS w Pajęcznie należała tylko kontrola jakości wody. Wodę do badania w kontroli urzędowej pobrano 2 razy w roku w miesiącach maju i listopadzie. Badania jakości wody w pływalni obejmowały wszystkie parametry zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016). Ponadto zgodnie z cytowanym wyżej rozporządzeniem Ministra Zdrowia zarządzający Powiatową Pływalnią (Starostwo Powiatowe w Pajęcznie) systematycznie pobierał wodę do badań zgodnie z harmonogramem ustalonym z państwowym inspektorem sanitarnym. Wszystkie pobrane w 2017 roku próby wody odpowiadały wymaganiom.

3. Placówki służby zdrowia.

Nadzorem sanitarnym objęto publiczne i niepubliczne placówki służby zdrowia (11- przychodnie lekarskie i ośrodki zdrowia) oraz gabinety indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej, laboratoria analityczne. Wszystkie w/w obiekty zostały skontrolowane zgodnie z planem na 2017 rok. Ich stan sanitarno-techniczny nie budzi zastrzeżeń. W podmiotach leczniczych w wyniku świadczenia usług medycznych powstają skażone biologiczne odpady medyczne i niebezpieczne zużyte substancje chemiczne. Podczas przeprowadzanych kontroli sprawdzano sposób postępowania z odpadami niebezpiecznymi wymagającymi odizolowania od środowiska i skutecznego unieszkodliwiania. Sprawdzano rodzaj i ilość wytwarzanych odpadów medycznych z podziałem na kody zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, posiadanie przez wytwórcę zgody starosty na wytwarzanie odpadów. We wszystkich placówkach funkcjonują instrukcje postępowania z tego typu odpadami. Są one segregowane i zbierane w miejscu powstawania. Następnie gromadzone w pojemnikach plastikowych lub workach w specjalnie do tego celu przeznaczonych chłodniach stacjonarnych i urządzeniach przenośnych. Odpady zabierane są z placówek służby zdrowia przez firmy specjalistyczne, z którymi placówki mają zawarte odpowiednie umowy.

4. Baza noclegowa.

Nadzorem objęta jest również baza noclegowa. Dominują obiekty o niskim standardzie, dostosowane do możliwości finansowych mniej zamożnego klienta. W powiecie działają 3 pensjonaty dysponujące 114 miejscami noclegowymi, należą do obiektów nieskategoryzowanych. Są to obiekty o dobrym stanie sanitarno-technicznym. Jeden posiada własne ujęcie wody i własną oczyszczalnię ścieków, pozostałe zaopatrywane

są z wodociągów publicznych, a ścieki odprowadzane są do kanalizacji. Obiekty nie budzą zastrzeżeń pod względem sanitarnym. Oprócz tych obiektów w powiecie działa 1 gospodarstwo agroturystyczne. Kontrole przeprowadzone w tym obiekcie wykazały, że pokoje dla gości zostały właściwie wyposażone i utrzymywane są w należytej czystości

5. Obiekty użyteczności publicznej oraz środki transportu publicznego.

Kontrole obejmowały przystanki autobusowe, obiekty transportu (autobusy PKS, samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich., karetki pogotowia do transportu chorych).Większość tych obiektów jest w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

Przeprowadzono kontrole parkingów. Parkingi wyposażone są w kosze na odpadki, z których śmieci usuwane są na bieżąco przez służby komunalne miast i gmin. Stan techniczny koszy i ławek dobry, czystość zachowana.

Skontrolowane zostały również cmentarze , domy przedpogrzebowe oraz kaplice przeznaczone do przechowywania zwłok przed pochówkiem. Na terenie powiatu nie ma cmentarzy komunalnych. Wszystkie istniejące obiekty są zarządzane przez proboszczów parafii.

Największą liczbę obiektów podlegających nadzorowi higieny komunalnej w PSSE w Pajęcznie stanowią zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i solaria. Na nadzorowanym terenie takich obiektów jest 83 .Ich stan sanitarny oceniono jako dobry.

W czasie wykonywania czynności kontrolnych prowadzono niejednokrotnie instruktaż w zakresie dezynfekcji sprzętu, dostępnych na rynku środków i sposobu ich użycia.

W porównaniu do roku ubiegłego stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej uległ poprawie. Warunki wykonywania usług są dobre. We wszystkich zakładach stosowane są środki dezynfekcyjne do używanych narzędzi, a w gabinetach kosmetycznych także do rąk. W zakładach kosmetycznych prowadzona jest sterylizacja narzędzi w pakietach, lub stosowane są narzędzia jednorazowego użytku. Pranie bielizny i odzieży ochronnej z reguły wykonują właściciele zakładu we własnym domu. Stosowana jest także bielizna jednorazowego użytku.

Postępowanie z odpadami w zakładach, w których działalność może powodować naruszenie ciągłości tkanki, jest analogiczne jak w zakładach służby zdrowia. Wszystkie istniejące na terenie powiatu zakłady są dostosowane do obowiązujących wymagań. Zakłady kosmetyczne mają wdrożone procedury zabezpieczenia przeciwepidemicznego.

Obiekty kulturalno - widowiskowe i sportowe na terenie powiatu dwa stadiony sportowe. Ich stan sanitarno – porządkowy jest dobry. Zaplecza dla sportowców korzystających z w/w obiektów utrzymane czysto.

Na terenie powiatu pajęczańskiego brak jest ustępów publicznych. Dopiero w 2010 roku miasto Pajęczno uruchomiło jedyny w całym powiecie taki obiekt. Funkcje toalet publicznych

spełniają po części toalety ogólnodostępne w urzędach, obiektach handlowych, restauracjach, ośrodkach kultury, co wiąże się często z dużymi utrudnieniami w utrzymaniu odpowiedniej czystości i stanu wyposażenia.

W wyniku prowadzonego nadzoru stwierdzono, że stan sanitarno – techniczny obiektów z roku na rok ulega poprawie.

W związku z tym, że istnieje duża konkurencja w dziedzinie usług fryzjerskich i kosmetycznych, właściciele zakładów we własnym zakresie poprawiają warunki świadczenia usług i dostosowują obiekty do obowiązujących przepisów już na etapie projektowania i wyposażania zakładu.

Po wprowadzeniu nowej ustawy dotyczącej gospodarki odpadami została uregulowana sprawa usuwania odpadów komunalnych z terenów gmin. Mieszkańcy mają zawarte umowy z urzędami miast i gmin, które zajmują się gospodarką odpadami komunalnymi.

Powiat pajęczański nie ma całkowicie rozwiązanej sprawy dotyczącej gospodarki ściekowej. Oczyszczalnie ścieków posiada tylko 5 gmin, a dla pozostałych 3 usuwanie ścieków stanowi problem.

Jednym z istotnych problemów dostrzeganych przez Państwową Inspekcję Sanitarną jest problematyka prawidłowego usuwania i unieszkodliwiania odpadów medycznych. W 2017 roku podczas kontroli obiektów służby zdrowia, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pajęcznie zwracali baczna uwagę na gospodarkę odpadami, szczególnie odpadami medycznymi niebezpiecznymi. Należy stwierdzić, że w odniesieniu do lat ubiegłych widać wyraźną poprawę w zakresie właściwego zabezpieczenia osób mających kontakt z odpadami medycznymi – postępowanie zgodne z procedurami od momentu wytworzenia do przekazania odpadów do unieszkodliwienia uprawnionym zakładom.

W 2017 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Pajęcznie prowadziła badanie wody ciepłej w kierunku bakterii z rodzaju Legionella sp.. Bakterie Legionella sp.

występują w wodzie ciepłej. Czynnikiem sprzyjającym ich rozwojowi, namnażaniu jest temperatura wody w zakresie 20 – 48°C. Do zakażenia tymi bakteriami dochodzi na skutek wdychania skażonego aerozolu wodno – powietrznego. Osobami narażonymi są chorzy przebywający w szpitalach, zakładach opiekuńczo – leczniczych, mieszkańcy domów pomocy społecznej i innych obiektów zamieszkania zbiorowego: hotele, domy dziecka, internaty itp. Szczególnie narażone są osoby chore przebywające w stacjonarnych podmiotach leczniczych.

Kontroli podlegała instalacja wody ciepłej w 1 obiekcie-: obiekt zamieszkania zbiorowego Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Działoszynie. Obiekt nadzorowany są przez PWIS w Łodzi. Pobrane próbki wody mieściły się w normie (brak, znikome -poniżej 100). Obiekt posiada własną kotłownię, gdzie produkowana jest ciepła woda na potrzeby własne.

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracana była uwaga nie tylko na przestrzeganie przepisów sanitarnych w obiektach objętych nadzorem, ale również na porządek i estetykę ulic, tras komunikacyjnych, przystanków autobusowych, śmietników osiedlowych itp.

W 2017 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie zgodnie z art. 25 ust.3 ustawy z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (Dz. U. z 2017 r., poz.1160, 799 z późniejszymi zmianami), wydał 4 opinie dotyczące organizacji imprez masowych na terenie powiatu pajęczańskiego. Były to niewielkie imprezy okolicznościowe, o charakterze lokalnym, które nie wymagały szczególnych zabezpieczeń.

Mieszkańcy powiatu korzystają z zasobów wód podziemnych, które charakteryzują się dobrym smakiem oraz stabilnością fizykochemiczną i bakteriologiczną. Dzięki tym cechom nadają się do spożycia bezpośrednio lub po prostych zabiegach uzdatniających.

Na podstawie analizy wyników badań próbek wody pobranej w nadzorowanych wodociągach zarówno w ramach monitoringu PIS jak i wyników kontroli wewnętrznej prowadzonej przez producentów wody można stwierdzić, że zmniejsza się liczba osób korzystających z wody o niewłaściwej jakości, niezgodnej z wymaganiami. Jest to wynikiem dbałości producentów o stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych oraz skutecznych działań naprawczych w przypadku pogorszenia się jakości produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Na terenie powiatu pajęczańskiego konieczne jest zaplanowanie budowy ustępów publicznych.

Niezbędne jest zwiększenie ilości miejsc parkingowych w miastach Pajęczno i Działoszyn.

Budowa nowych oczyszczalni ścieków i sieci kanalizacyjnych.

Zwiększenie kontroli w poszczególnych gminach nad gospodarką odpadami stałymi, aby uniknąć powstawania „dzikich wysypisk śmieci”.

Po przeanalizowaniu wyników badania wody ciepłej w kierunku Legionella sp. pobranej do badania z obiektów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie należy stwierdzić, że im krótsza droga przesyłowa wody od kotłowni do punktów poboru, tym woda ma lepszą jakość.

W celu poprawy zaopatrzenia wszystkich mieszkańców powiatu w dobrą wodę wskazane jest rozbudowanie istniejących wodociągów oraz budowanie nowych wodociągów w rejonach pozbawionych zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

W roku 2017 uległ znacznej poprawie stan sanitarno - techniczny obiektów służby zdrowia. Polepszył się stan zaopatrzenia w sprzęt jednorazowy i środki dezynfekcyjne o szerokim spektrum działania.

Na terenie powiatu brakuje kąpielisk. Inspekcja sanitarna nie nadzoruje wszystkich potencjalnych miejsc, które w świadomości społeczeństwa mogą funkcjonować jako miejsca

tradycyjnie wykorzystywane do kąpieli. Niestety ma to zasadniczy wpływ na bezpieczeństwo osób korzystających z takich miejsc.

Na przestrzeni ostatnich lat stan sanitarny miast, osiedli, terenów wiejskich na terenie powiatu ulega corocznej poprawie.

W 2017 roku całkowicie zmodernizowano ujęcie wody w miejscowości Kiełczygłów. Wybudowano nową hydrofornię, zbiornik wyrównawczy oraz odwiercono dodatkową studnię. Dzięki tej inwestycji poprawie uległa jakość produkowanej wody (nowe odżelaziacze) a także dzięki dodatkowej studni zminimalizowano powstawanie awarii oraz liczbę przerw w dostawie wody dla konsumentów.

Dział Higieny Dzieci i Młodzieży w roku sprawozdawczym 2017 nadzorował ogółem 42 placówki stałe i 1 sezonową.

- 19 szkół podstawowych,
- 11 przedszkoli w tym 1 punkt przedszkolny,
- 3 szkoły gimnazjalne funkcjonujące samodzielnie
- 6 zespołów w skład których wchodzi: 8 szkół podstawowych , 8 przedszkoli,
1 gimnazjum
- 2 kluby dziecięce
1 żłobek
- 1 placówka wypoczynku letniego

W infrastrukturze nadzorowanych placówek nauczania i wychowania powstały zmiany:

Jedno Gimnazjum zostało przekształcone w ośmioletnią Szkołę Podstawową.

Dwa Gimnazja zostały włączone do szkół podstawowych.

Dwa Zespoły Szkolno-Gimnazjalne zostały przekształcone w Szkoły Podstawowe.

Trzy Gimnazja będą funkcjonować samodzielnie do chwili wygaśnięcia.

Oddany został do użytku Żłobek i Klub Dziecięcy

Zamierzenia ujęte w planach pracy zostały zrealizowane w całości.

Wykonano ogółem 70 kontroli sanitarnych

Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach - 5961

Zakładów nieskontrolowanych nie było

Wszystkie placówki skanalizowane i podłączone do sieci wodociągowej.

Przedszkoli typu miejskiego jest - 5, przedszkoli typu wiejskiego – 14

Ogólna liczba dzieci w przedszkolach wynosiła -1374

Zagęszczenie dzieci stwierdzono ogółem w 4 przedszkolach.

We wszystkich skontrolowanych przedszkolach stan sanitarno - higieniczny - techniczny nie budził zastrzeżeń. Zaniedbań czystości i porządku nie stwierdzono.

Sale zabaw dla dzieci, umywalnie, szatnie utrzymane we właściwym stanie. Podłogi, ściany, sufity, stolarka okienna i drzwiowa. w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Meble przedszkolne w dobrym stanie technicznym, oznakowane, przystosowane do wymagań ergonomii.

Zabawki czyste, nieuszkodzone, spełniają wymagania bezpieczeństwa i higieny, posiadają oznakowanie CE

W wszystkich przedszkolach meble edukacyjne posiadają certyfikaty w 100%

Oceniono dostosowanie mebli do zasad ergonomii w 5 przedszkolach w 8 oddziałach tj.45,5% przedszkoli - 139 stanowisk pracy przedszkolaków. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Sprzęt na terenie przedszkoli jak i na placach zabaw spełniał wymagania higieniczno - techniczne i zapewniał bezpieczne użytkowanie.

Wszystkie place zabaw posiadały właściwą ochronę przed zanieczyszczeniem odchodami zwierząt.

W 16 przedszkolach sprzęt i urządzenia na placach zabaw posiadają certyfikaty w 100%, w 1 przedszkolu do 50% w 1 powyżej 50%

Pomieszczenia sanitarne wyposażone w środki higieny osobistej. Standardy dostępności do urządzeń sanitarnych zachowane. Ręczniki w większości przedszkoli jednorazowego użytku. Ręczniki bawełniane wydawane do prania rodzicom lub prane w przedszkolach, wieszane na oznakowanych wieszakach.

Przy umywalkach do mycia rąk bieżąca woda ciepła i zimna. Urządzenia sanitarne sprawne. Przybory do higieny jamy ustnej oznakowane, czyste, przechowywane prawidłowo.

Dzieci z najmłodszych grup leżakują w 4 przedszkolach: w 3 przedszkolach leżakują w przeznaczonych do tego celu sypialniach, w 1 przedszkolu na sali zabaw. Leżaki i pościel przechowywana w sposób gwarantujący bezpieczeństwo zdrowotne dzieci, odległości między leżakami zachowane prawidłowo.

Nie stwierdzono zaniedbań w zakresie utrzymania czystości i porządku, higieny pomieszczeń oraz w higienie osobistej dzieci.

We wszystkich dziewiętnastu przedszkolach prowadzone jest żywienie.

Dzieci spożywają śniadanie, obiad II daniowy i podwieczorek

W większości przedszkoli pomiędzy śniadaniem, a obiadem podawane są napoje, jogurty lub owoce. W pięciu przedszkolach: gdzie występuje brak warunków do prowadzenia żywienia ciepłe posiłki dowożone są przez firmy cateringowe

I

19 szkół podstawowych i 3 gimnazja funkcjonują samodzielnie,

8 szkół podstawowych i 1 gimnazjum w zespołach.

Ogólna liczba uczniów w roku sprawozdawczym 2017 wynosiła - 4531

w tym:

- w szkołach podstawowych - 4012

- w gimnazjach - 519

W 25 szkołach podstawowych i we wszystkich gimnazjach prowadzone jest dożywianie.

Z pełnych obiadów korzysta 502 uczniów, z posiłków jednodaniowych - 1759 osób

Liczba dzieci i młodzieży korzystających z posiłków dofinansowywanych - 692

Herbatę uczniowie piją w 14 szkołach podstawowych – liczba korzystających – 922

W 11 placówkach posiłki dowożone przez firmy cateringowe.

Mleko w kartonikach, owoce i warzywa refundowane dla uczniów szkół podstawowych

w klasach I-V

Meble szkolne utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

W 22 szkołach podstawowych i w 4 gimnazjach meble edukacyjne posiadają certyfikaty w 100%, w pozostałych do 50% i powyżej 50%

Oceniono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów w 5 szkołach w 14 oddziałach - 174 stanowiska pracy ucznia.

W pomieszczeniach do nauki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

Tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych oceniono w 27 szkołach podstawowych i w 4 gimnazjach - w 198 oddziałach t.j. 100% szkół. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Szkolny zespół sportowy z boiskiem posiada 10 szkół podstawowych 3 gimnazja, i 3 zespoły

W czterech szkołach podstawowych nadal brak wystarczających warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Uczniowie tych szkół ćwiczą na holach przystosowanych do wykonywania ćwiczeń gimnastycznych.

Sprzęt i urządzenia sportowe w dobrym stanie technicznym.

W 10 szkołach podstawowych, w 3 gimnazjach i w 3 zespołach szkół sprzęt sportowy posiada certyfikaty w 100% w pozostałych od 25% do 100%

Meble szkolne utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym

Stoliki i krzesła oznakowane, zróżnicowane, ustawione w zalecanej odległości od tablicy

W pomieszczeniach do nauki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

W klasach I – III wydzielona część rekreacyjna

Sale zajęć ruchowych dla najmłodszych dzieci posiada ogółem pięć szkół

Opieka pielęgniarki zapewniona we wszystkich szkołach zadaniowo.

Podczas kontroli sprawdzano przestrzeganie ustawy nikotynowej i stwierdzono, że we wszystkich placówkach nauczania i wychowania w widocznych miejscach umieszczone są odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych i E papierosów.

Na poprawę stanu sanitarnego higienicznego sanitariatów dla uczniów w jednej szkole podstawowej zastała wydana decyzja administracyjna

Wszystkie szkoły skanalizowane, podłączone do sieci wodociągów publicznych.

W pomieszczeniach sanitarnych przy umywalkach do mycia rąk zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda.

Ponadnormatywnej liczby uczniów na urządzenie ustępowe nie stwierdzono. Urządzenia sanitarne sprawne technicznie. Podczas przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono, że w placówkach zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów i przedszkolaków, a placówki utrzymane były we właściwym stanie sanitarno-higienicznym.

Podczas przerwy wakacyjnej przeprowadzono prace remontowe ogółem w 13 szkołach podstawowych, 2 gimnazjach i 4 zespołach szkolno-przedszkolnych.

Wykonane prace remontowe w znacznym stopniu poprawiły wygląd i estetykę tych placówek.

Z roku na rok następuje znaczna poprawa stanu sanitarno-higieniczno-technicznego.

Higiena Pracy prowadzi nadzór sanitarny w celu poprawy warunków pracy i ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy. Nadzór bieżący obejmował w 2017 r. kontrolę przestrzegania przepisów m.in. z zakresu: bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach pracy; wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy; przeprowadzania profilaktycznych badań lekarskich; występowania substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy; występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy; substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych, detergentów oraz prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 a także oceny ryzyka zawodowego.

W roku 2017 w ewidencji Higieny Pracy Inspekcji Sanitarnej Powiatu Pajęczańskiego było 241 podmiotów gospodarczych zatrudniających ogółem 4465 pracowników. Zdecydowaną większość nadzorowanych obiektów stanowią zakłady małe, zatrudniające do 10 osób. (56,0%).

Wiodącymi gałęziami przemysłu w powiecie są w dalszym ciągu: produkcja artykułów spożywczych; produkcja drewna i wyrobów z drewna; handel hurtowy i detaliczny; produkcja wyrobów z surowców mineralnych np. szkła, cementu, kamieni; produkcja odzieży.

W roku 2017 nadzorem objęto 90 obiektów, w których przeprowadzono ogółem 105 kontroli sanitarnych. W wyniku stwierdzenia nieprawidłowości wydano 6 decyzji, które zawierały nakazy z zakresu badań i pomiarów środowiska pracy. Należy podkreślić, że znaczną część stwierdzanych w czasie prowadzonych działań kontrolnych nieprawidłowości podmioty likwidowały w trakcie trwania kontroli lub bezpośrednio po wszczęciu postępowania administracyjnego, jeszcze przed wydaniem decyzji administracyjnych.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych na stanowiskach pracy stwierdza się w 3 zakładach. W warunkach niezgodnych z normatywami higienicznymi pracowało 13 osób – narażenie dotyczy ekspozycji na ponadnormatywny hałas.

W obiektach, w których utrzymuje się hałas ponadnormatywny pracownicy stosują atestowane ochronniki słuchu dobrane do wielkości charakteryzujących hałas i do cech indywidualnych pracowników lub maski przeciwpylowe. Pracodawcy podejmują działania mające na celu zapobieganie ujemnym skutkom działania hałasu poprzez ograniczenie ekspozycji metodami technicznymi, organizacyjno – administracyjnymi czy profilaktyką medyczną. Ocena warunków pracy prowadzona jest w oparciu o badania prowadzone przez laboratoria posiadające certyfikaty akredytacyjne. Podczas prowadzenia kontroli zakładów, w których pracownicy zatrudnieni są w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych zwraca się uwagę pracodawców na sprawowanie szczególnej opieki nad pracującymi w takich warunkach i przyjrzeniu się czy pracownik przestrzega ustalonych przepisów i zasad bezpiecznej pracy.

Prowadzone przez inspekcję sanitarną działania administracyjne spowodowały, że w wyniku podjętych przez pracodawców działań organizacyjno – technicznych obniżono poziom stężeń i natężeń czynników szkodliwych i tym samym uzyskano likwidację przekroczeń normatywów higienicznych (dotyczy 8 pracowników).

Kontrola w zakresie preparatów biobójczych dotyczy ich zastosowania do mycia i dezynfekcji. (dotyczy głównie obiektów służby zdrowia oraz zakładów produkujących żywność).

W większości nadzorowanych pod kątem występowania szkodliwych czynników biologicznych zakładach, pracownicy mieli do czynienia z niezamierzonym występowaniem tych czynników. Dotyczy to prac wykonywanych bezpośrednio z materiałem pochodzenia naturalnego lub organicznego, substancjami pochodzenia zwierzęcego, odpadami, ściekami, żywnością, krwią i płynami ustrojowymi. m.in. przy sortowaniu odpadów, diagnozowaniu próbek (dotyczy m.in. obiektów opieki zdrowotnej, ferm, zakładów związanych z leśnictwem, zakładów zajmujących się oczyszczaniem ścieków czy gospodarowaniem odpadami, zakłady produkujące żywność, zakłady zajmujące się obróbką drewna).

W powiecie pajęczańskim ogółem w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi pracowało 42 pracowników zatrudnionych w 6 zakładach. Największą grupę wśród zatrudnionych w kontakcie z czynnikami kancerogennymi stanowią pracownicy zatrudnieni w narażeniu na pył drewna twardego np. dąb, buk (tartaki, wyrób trumien), promieniowanie jonizujące.

Powiatowy inspektor sanitarny realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy, prowadzi postępowanie administracyjne w sprawie wystąpienia choroby zawodowej. W roku 2017 przeprowadzono 3 postępowania w sprawie choroby zawodowej. Wydano dwie decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Utrzymująca się na podobnym poziomie liczba prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych, spowodowana jest poprawiającymi się warunkami pracy i świadomością pracowników poprzez informowanie ich o ryzyku zawodowym, które wiąże się z wykonywaną pracą oraz zasadach ochrony przed zagrożeniami.

Dokonując oceny stanu sanitarnego warunków pracy należy stwierdzić, że:

- następuje znaczny spadek przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń oraz najwyższych dopuszczalnych natężeń
- utrzymuje się w dalszym ciągu narażenie na hałas ponadnormatywny (cięcie piłą spalinową, cięcie metalu).

Podejmowane przez pracodawców działania: techniczne, organizacyjno – administracyjne, stosowanie przez pracowników środków ochrony indywidualnej, profilaktyka medyczna w znacznym stopniu zapobiegają ujemnym skutkom działania szkodliwych czynników występujących w środowisku pracy.

Podczas prowadzenia kontroli zauważa się zwiększenie ilości pracowników z zagranicy (głównie z Ukrainy). Osoby te zatrudniane są zarówno na podstawie umowy o pracę jak i umowa zlecenie w okresie sezonowym (np. w przetwórstwie owoców i warzyw w okresie letnim). Zwraca się uwagę czy warunki pracy dla obcokrajowców nie odbiegają od ustalonych przepisów.

W wyniku działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej osiągnięto istotną poprawę warunków sanitarnych pomieszczeń produkcyjnych i sanitarno – higienicznych oraz zaopatrzenie pracowników w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

Zauważa się, że zakłady koncentrują swoją aktywność głównie w obszarach poprawy estetyki i wygody pomieszczeń socjalnych czy pomieszczeń pracy czy rozwiązywania problemu palenia tytoniu.

Głównym celem działania nadzoru **Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku** było zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu pajęczańskiego

Na terenie powiatu pajęczańskiego nadzorem objęto 583 zakłady żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, oraz kosmetyków. Do końca 2017 roku zarejestrowano 66 obiektów produkcji pierwotnej. Kontrole przeprowadzono zgodnie z przyjętym na rok 2017 harmonogramem kontroli. Wykonywano także kontrole poza harmonogramem, w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach sanitarnych zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi w związku z realizacją zadań w ramach systemu informowania o produktach niebezpiecznych RASFF, a także na wniosek przedsiębiorców. W 2017r. skontrolowano 240 zakłady, co stanowiło 41,2% wszystkich zakładów będących pod nadzorem. Przeprowadzono 361 kontroli i rekontroli. Wydano 43 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję zakazującą wprowadzenie produktu do obrotu. Skierowano 1 wniosek do Prokuratury Rejonowej w Wieluniu. Zatwierdzono 31 zakładów produkcji i/lub obrotu żywnością.

Nałożono także 22 mandaty karne na łączną kwotę 4850zł. Oprócz działalności kontrolno represyjnej prowadzono także działalność edukacyjną wśród podmiotów działających w branży spożywczej, związaną z udzielaniem informacji przedsiębiorcom o ich podstawowych obowiązkach wynikających z prawa żywnościowego krajowego i unijnego. Zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym obszarze w całej Unii Europejskiej to przedsiębiorcy są zobowiązani do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, poprzez wdrożenie i stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach wdrożonego systemu jakości w działalności kontrolnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa łódzkiego.

Do badań laboratoryjnych pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu 107 prób żywności i kosmetyków. Nie kwestionowano żadnej z pobranych prób. Harmonogram poboru prób został zrealizowany w 100% we wszystkich kierunkach badań.

Interwencje

W 2017 r. zarejestrowano i rozpatrzono 9 interwencji. W związku z powiadomieniami w systemie RASFF rozpatrzono 10 powiadomień.

Interwencji zasadnych było 4 (co stanowi 44 %).

- sprzedaży żywności bez opakowań, w tym wędliny i pieczywa, podczas przeprowadzania remontu w sklepie,
- sprzedaży żywności złej jakości (z oznakami pleśni) oraz po upływie daty minimalnej trwałości,
- brak prowadzonej identyfikacji i nieprawidłowo wypełniana dokumentacja HACCP,
- złej jakości surowca-ogórka, którego używano do produkcji przetworów.

Zgłaszane interwencje dotyczyły następujących grup obiektów:

- Sklepów spożywczych,
- Przetwórni owocowo-warzywnej
- Zakładu żywienia zbiorowego typu zamkniętego w szkole i przedszkolu korzystający z usług cateringowych,

- Innych zakładów produkcji żywności-zakładu konfekcjonowania octu
- Interwencja anonimowa dotycząca niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych podczas sprzedaży art. spożywczych bez opakowań w sklepie, w którym przeprowadzany był remont pomieszczeń. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę, podczas której stwierdzono, że zaplecze sklepowe jest rozbudowywane i modernizowane. W sprzedaży znajdowała się żywność bez opakowań jednostkowych. Używany sprzęt nie był zabezpieczony przed kurzem i pyłem będącym wynikiem przeprowadzanych prac remontowych. Wobec powyższego interwencję uznano za zasadną i zastosowano karanie mandatowe oraz wydano decyzję administracyjną o rygorze natychmiastowej wykonalności dot. zakazu wprowadzania do obrotu handlowego żywności bez opakowań jednostkowych do czasu zakończenia remontów budowlanych.

- Interwencja anonimowa dot. przewożenia posiłków prywatnymi samochodami niedostosowanymi do tego celu. W związku z powyższym pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę w celu wyjaśnienia sposobu dostarczania posiłków. Podczas przedmiotowej kontroli stwierdzono, że posiłki w dniu kontroli zostały dostarczone środkiem transportu, który jest wpisany do rejestru PPIS w Pajęcznie. Kierowca, który dostarczył posiłki okazał książeczkę zdrowia oraz orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Posiłki zostały przywiezione w styropianowym termosie, w którym umieszczony był termos wykonany ze stali kwasoodpornej z przykryciem. Termos znajdował się w wydzielonym miejscu środka transportu na zmywalnej podkładce. Dokonano pomiaru temperatury przywiezionego posiłku: kluski śląskie $T=67^{\circ}\text{C}$. Podczas przeprowadzanej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dot. sposobu dostarczenia posiłku i nie potwierdzono zarzutów wniesionych przez osobę skarżącą. Interwencję uznano za niezasadną.

- Interwencja dot. Gimnazjum, w którym przeprowadzane są remonty niekorzystnie wpływające na zdrowie dzieci i młodzieży (farby i pył, które powodują alergie u dzieci) oraz spożywanie posiłków dostarczanych przez catering, które spożywane są w sali zlokalizowanej przy WC, w nieodpowiednich warunkach sanitarnych.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę wspólnie z Działem Higieny Dzieci i Młodzieży, podczas której stwierdzono, że posiłki dowożone są przez firmę cateringową, będącą pod nadzorem PPIS w Pajęcznie. Podczas kontroli stwierdzono, że posiłki spożywane są w dwóch salach, których stan sanitarno-higieniczny i techniczny jest dostateczny. Ściany i sufity są czyste, posadzki łatwozmywalne, oświetlenie zabezpieczone pokrywami chroniącymi przed rozpryskiem szkła. Wyposażenie: stoły, przy których spożywane są posiłki oraz krzesła są również w dostatecznym stanie higieniczno-technicznym. W przejściu do tych sal znajduje się pomieszczenie higieniczno-sanitarne, w obszarze którego

są 3 natryski, 3 umywalki i WC z przedsionkiem izolującym. Przy wszystkich punktach wodnych znajduje się bieżąca woda ciepła i zimna oraz środki do utrzymania higieny: mydło w płynie i ręczniki papierowe. Stan sanitarno-higieniczny w dniu kontroli był dostateczny. Nie potwierdzono zarzutów osoby wnoszącej interwencję, w związku z powyższym uznano ją jako niezasadną.

- Interwencja wniesiona do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie dot. ciastek z ziarnami słonecznika i sezamu. Według danych z opakowania ciastka zostały wyprodukowane dla Jeronimo Martins Polska S.A., oznakowane datą min. trwałości 19.06.2017 i nr partii B²¹¹⁹. Osoba wnosząca interwencję poinformowała, że zakupiła ww. ciastka w sklepie Biedronka, nie przedstawiając paragonu zakupu. Przyniesione otwarte opakowanie produktu zawierało 3 kawałki ciastek wielkości ok. 1x1cm. Wg wnoszącego interwencję, w jednym kawałku ciastka jest pająk. Przyjmujący interwencję nie byli w stanie określić, co jest przyczepione do ciastka, ponieważ nie mieli w posiadaniu mikroskopu.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę sanitarną interwencyjną w sklepie. Stwierdzono, że ciastek z ziarnami słonecznika i sezamu wyprodukowanych dla Jeronimo Martins Polska S.A., oznakowanych datą min. trwałości 19.06.2017 i nr partii B²¹¹⁹ nie było w obrocie handlowym. W związku z powyższym nie pobrano do badań laboratoryjnych próbki ww. ciastek a sprawę przekazano Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Otwocku, zgodnie z właściwością rzeczową i miejscową ze względu na lokalizację zakładu produkującego w/w ciastka, do dalszego prowadzenia postępowania,

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie otrzymał od PPIS w Otwocku pismo, że podczas kontroli w zakładzie, nieprawidłowości nie stwierdzono. Poinformowano również, że zakład jest systematycznie kontrolowany przez zewnętrzną firmę, która zabezpiecza zakład przed dostępem szkodników. Przeprowadzona ocena organoleptyczna kwestionowanej partii ciastek i partii sąsiednich: AiC (produkowanych w tym dniu) pobranych z magazynu prób kontrolnych, nie wykazała obecności ciał obcych. Przedstawiciele firmy OSKROBA poinformowali kontrolujących, że zwrócili się z prośbą o udostępnienie „wadliwego” produktu, jednak skarżący nie udostępnił materiału do oględzin i szczegółowych badań, w związku z czym na tym etapie nie było możliwe ustalenie rodzaju zanieczyszczenia.

- Interwencja anonimowa dotycząca przetwórci owoców i warzyw do której dostarczono surowiec-ogórek świeży o niewłaściwej jakości: zapleśniały i zgnity. W związku z interwencją przeprowadzono kontrolę, podczas której stwierdzono, że w chłodni przechowywany jest surowiec o zmienionych cechach organoleptycznych - częściowo zgnity i zapleśniały. Zapach surowca-ogórka nie był swoisty dla świeżego ogórka. Surowiec ten podczas kontroli został zabezpieczony celem zakazu używania do produkcji. Podczas kontroli poinformowano o konieczności usunięcia surowca niewłaściwej jakości i przedstawienia PPIS w Pajęcznie sposobu postępowania z surowcem o niewłaściwej jakości. Interwencję uznano za zasadną i zastosowano karanie mandatowe.

- Anonimowa interwencja dot. „nielegalnej produkcji octu drzewnego”. W związku z powyższym pracownicy PSSE w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę. Podczas kontroli dokonano wizji lokalnej posesji, ponieważ zakład był zamknięty i nie było możliwości jego skontrolowania. Stwierdzono, że na podwórku znajdują się drewniane palety, uszkodzone plastikowe butelki, pojemniki po occie. W obszarze posesji nie było pracowników. W tym samym dniu, ponowiono próbę skontrolowania obiektu z udziałem dwóch funkcjonariuszy policji. Zakład w dalszym ciągu był zamknięty.

Następnego dnia podjęto kolejną próbę skontrolowania zakładu. Właściciel wpuścił kontrolujących do budynku, w którym znajdowała się 1 paleta octu w plastikowych butelkach 500ml oraz 2 palety octu w plastikowych butelkach 1000ml oznakowanych etykietą „Ocet spirytusowy 10%” Właściciel zakładu, poinformował kontrolujących, że nie prowadzi produkcji i konfekcjonowania octu, jedynie go magazynuje i sprzedaje gotowy produkt. Oświadczył, że ocet i opakowania zakupuje we własnym zakresie. W dniu kontroli właściciel nie przedstawił innych dokumentów dot. zakupu octu, opakowań oraz faktur sprzedaży.

Za brak identyfikacji został ukarany mandatem karnym.

PPIS w Pajęcznie, w celu wyjaśnienia sprawy zwrócił się pismem do producenta o przedstawienie informacji dot. zakupu octu oraz o wyjaśnienie formy współpracy pomiędzy zakładami. Właściciel poinformował kontrolujących, że od dnia 01.10.2017r. zawiesił działalność. Wg. informacji będących w posiadaniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego działalność została zawieszona w dniu 02.10.2008r. i o ponownym rozpoczęciu działalności miał poinformować PPIS w Pajęcznie. Jednak PPIS w Pajęcznie nie otrzymał informacji o wznowieniu działalności.

W związku z powyższym złożono zawiadomienie do Prokuratury Rejonowej o podejrzeniu popełnienia przestępstwa polegającego na prowadzeniu działalności gospodarczej pomimo oficjalnego zgłoszenia jej zawieszenia.

- Interwencja w sprawie nieprzestrzegania przepisów dotyczących przewozu środków spożywczych, transportu odpadów, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie przeprowadzili kontrole. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości zawartych w skardze. W związku z powyższym uznano ją za bezzasadną.

- Interwencja dot. zakupu złej jakości – z widocznymi śladami zapleśnienia rogalii półfrancuskich. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę sanitarną, podczas której stwierdzono, że w obrocie brak było produktu pn. Rogal półfrancuski. Kierownik sklepu poinformował kontrolujących, że podjął natychmiastowe działania, w obecności drugiego pracownika sprawdził jakość sprzedawanych rogalii i potwierdził ich niewłaściwą jakość – widoczną pleśń w nadzieniu rogalii półfrancuskich. Z przedstawionego podczas kontroli dokumentu: Protokołu wycofania z obrotu towaru niezgodnego wynikało, że wycofano z obrotu i zarejestrowano to w systemie elektronicznym – usunięcie ze sprzedaży 19 sztuk Rogalii półfrancuskich, z uwagi na stwierdzenie w nadzieniu śladów zapleśnienia. Wycofane z obrotu rogalie umieszczono w pojemniku na

odpady. Po przeanalizowaniu dokumentacji stwierdzono, że zaistniała sytuacja najprawdopodobniej była wynikiem sprzedaży Rogali półfrancuskich po upływie terminu przydatności do spożycia. W związku z powyższym na kierownika sklepu nałożono mandat karny uznano skargę za zasadną.

- Interwencja wniesiona do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie dot. nieprawidłowości panujących w sklepie m.in.: zły stan higieniczny zamrażarki, art. spożywcze po upływie daty min. trwałości, brak książeczki zdrowia pracownika. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę sanitarną w sklepie, podczas której nie potwierdzono wniesionych zarzutów i interwencję uznano za bezzasadną.

Celem wyjaśnienia interwencji przeprowadzone zostały każdorazowo kontrole. W uzasadnionych przypadkach interwencji zastosowano karanie mandatowe.

Kontrola prawidłowości znakowania środków spożywczych

W okresie sprawozdawczym w kierunku znakowania środków spożywczych oceniono ogółem 64 próby środków spożywczych krajowych i 6 prób środków spożywczych z importu z czego zakwestionowano 0 prób.

Kwestionowane (przez inne stacje sanitarno-epidemiologiczne i przekazane do załatwienia wg kompetencji do PPIS w Pajęcznie) było znakowanie środków spożywczych wyprodukowanych w zakładach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie. Kwestionowane było oznakowanie następujących produktów:

„Sałatka z buraczków i papryki” zakwestionowana z uwagi na to, że nie podano prawidłowej informacji dotyczącej „masy netto po odsączeniu”, która zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) dla środków spożywczych w stanie stałym, znajdujących się w środowisku płynnym powinna brzmieć „masa netto po odsączeniu” lub „zawartość netto po odsączeniu”, a nie jak podano na etykiecie „masa po odsączeniu zalewy”.

W związku z powyższym PPIS w Pajęcznie poinformował producenta o konieczności poprawienia znakowania produktu pn. „Sałatka z buraczków i papryki”. Producent niezwłocznie zmienił znakowanie w/w produktu i przedstawił PPIS etykietę, na której zawarł prawidłowe informacje.

„Buraczki wiórki” zakwestionowane z uwagi na nieprawidłowe znakowanie, które nie odpowiada wymaganiom Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. z uwagi na fakt, iż podana na opakowaniu wartość energetyczna w 100g produktu jest zaniżona w stosunku do podanej zawartości tłuszczu, węglowodanów i białka. W związku z powyższym PPIS w Pajęcznie poinformował o konieczności poprawienia znakowania produktu pn. „Buraczki wiórki”, tak aby oznakowanie było zgodne z przepisami w/w rozporządzenia. Zakład w ramach wyjaśnienia przedstawił sprawozdanie z badań produktu z którego wynikało, że wartość energetyczna 100g w/w produktu jest identyczna z tą, która podano na etykiecie. Porównano zawartości

składników odżywczych przedstawionych na etykiecie z zawartością składników odżywczych ujętych w sprawozdaniu i stwierdzono, że na etykiecie produktu nie wykazano zawartości błonnika pokarmowego, który występuje w produkcie i uwzględniono go w wyliczeniach wartości energetycznej. Stwierdzono zatem, że wartość energetyczna produktu przedstawiona na etykiecie jest wyliczona zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011. W związku z powyższym nie wszczynano postępowania administracyjnego.

Nie kierowano wniosków do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi o nałożenie kary pieniężnej.

Nadzór nad etykietami jest sprawowany podczas kontroli bieżących zakładów produkcyjnych, lecz duży asortyment produktów i ciągła zmiana etykiet przez właścicieli przetwórci owocowo-warzywnych prowadzi do tego, że pojawiają się nieprawidłowości w znakowaniu przetworów owocowo-warzywnych.

Kontrola prawidłowości stosowania substancji dodatkowych

W roku 2017 pobrano 14 prób środków spożywczych krajowych w kierunku substancji dodatkowych, nie zakwestionowano żadnej próby.

W ramach systemu RASFF nie otrzymano powiadomień alarmowych, w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości w stosowaniu substancji dodatkowych.

Nadzór nad jakością środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego

W 2017r. podczas bieżących kontroli obiektów wprowadzających do obrotu mięso drobiowe i wieprzowe, sprawowano nadzór nad jakością środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Podczas kontroli zwracano uwagę na źródło pochodzenia mięsa (faktury dostawy, karty kontroli przyjęcia towaru, dokumenty towarzyszące), warunki przechowywania i zachowania zasad higieny podczas sprzedaży. Przeprowadzano również wzmożone kontrole obiektów wprowadzających do obrotu środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pod kątem prawidłowości postępowania z tymi środkami spożywczymi. Kontrole te opisano w dalszej części niniejszego sprawozdania.

Nadzór nad prawidłowością postępowania z odpadami kuchennymi i cateringowymi pochodzącymi z obiektów żywienia zbiorowego oraz ubocznymi produktami zwierzęcymi pochodzącymi z obiektów obrotu żywnością

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z odpadami kuchennymi i cateringowymi pochodzącymi z obiektów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego. Nieprawidłowości związane z postępowaniem z odpadami pochodzenia zwierzęcego stwierdzono w 2 obiektach obrotu żywnością. Nieprawidłowości te dotyczyły nie zapewnienia odpowiednich urządzeń służących do przechowywania tychże odpadów. Wydano decyzje administracyjne nakazujące m.in. zapewnienie urządzeń chłodniczych służących do przechowywania odpadów pochodzenia zwierzęcego.

Działania w zakresie funkcjonowania systemu RASFF i RAPEX

W roku 2017 rozpatrzono 6 powiadomień alarmowych w systemie RASFF, które dotyczyły:

1. Powiadomienie dot. suplementu diety pn. „Skrzyp z bambusem + Vit” w postaci tabletek, o.o., ul. Do produkcji w/w suplementu diety użyto ekstraktów z liści pokrzywy i ziela skrzypu polnego wytworzonych z surowców poddanych promieniowaniu jonizującemu w zakładzie nie wymienionym w decyzji komisji 2002/840/WE z dnia 23 października 2002r. przyjmującej wykaz zatwierdzonych jednostek w państwach trzecich w odniesieniu do napromieniowania żywności.

W związku z powyższym przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie przeprowadzili 3 kontrole w aptekach zgodnie z otrzymaną listą dystrybucyjną. Podczas kontroli w obrocie nie stwierdzono produktu pn. „Skrzyp z bambusem + Vit” w postaci tabletek.

2. Powiadomienie dot. suplementu diety pn. „STIMUL 8”, nr partii:0601016, data minimalnej trwałości:05.2018, W związku z otrzymanym powiadomieniem pracownicy PSSE przeprowadzili 1 kontrolę zgodnie z otrzymaną listą dystrybucji. Podczas przeprowadzonej kontroli w sprzedaży nie stwierdzono suplementu diety.

3. Powiadomienie informacyjne dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu - fenpropatryny w rodzynekach, kraj pochodzenia: Iran, masa netto 500g, identyfikacja partii 28.2.2018 (data jest jednocześnie nr partii). Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną.

Na stanie hurtowni nie stwierdzono rodzynek będących przedmiotem powiadomienia.

4. Powiadomienie alarmowe dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA) w produkcie pn. „Rodzynki sułtańskie Bakalnuss” 500g, oznakowanym nr partii: B12/502/141AVZB i datą minimalnej trwałości: 04.2018, Po przeprowadzeniu 2 kontroli zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną brak było rodzynek będących przedmiotem powiadomienia.

5. Powiadomienie alarmowe dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (OTA) w produkcie pn. „Rodzynki sułtańskie Bakalnuss” 500g, oznakowanym nr partii: 1I/3 02/141A i datą minimalnej trwałości: 04.2018. Po przeprowadzeniu 2 kontroli, zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną. W jednym sklepie stwierdzono 5 sztuk produktu pn. „Rodzynki sułtańskie Bakalnuss” 500g, oznakowanym nr partii: 1I/3 02/141A i datą minimalnej trwałości: 04.2018. Zabezpieczony produkt został odebrany przez firmę utylizacyjną.

6. Powiadomienie alarmowe dot. stwierdzenia bakterii Salmonella w próbce (250g) produktu pn. Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade oznakowanego datą min.trwałości 24.03.2019, Podczas przeprowadzonej kontroli w sklepie, nie stwierdzono w obrocie produktu pn. Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade. Kierownik sklepu oświadczył, że został on ściągnięty z półek sklepowych niezwłocznie po otrzymaniu powiadomienia o wycofaniu w/w czekolad. Kontrolujący potwierdzili, że wycofany z obrotu produkt został opisany i zapakowany w celu zwrotu do dostawcy. Potwierdzono,

że wycofano z obrotu: 1 sztukę produktu pn. Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade oznakowanego datą minimalnej trwałości 08.10.2018 i 20 sztuk produktu pn. Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade oznakowanego datą minimalnej trwałości 11.04.2019, które przekazano do magazynu centralnego.

W roku 2017 nie odnotowano zgłoszeń związanych z systemem RAPEX.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną

W 2017r. współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o zawarte Porozumienie ramowe z dnia 10.01.2008r w sprawie współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pajęcznie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wieluniu.

- Wspólnie z przedstawicielami Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej w Wieluniu w 2017r. przeprowadzono 1 kontrolę akcyjną dot. afrykańskiego pomoru świń (ASF). Podczas kontroli nie stosowano karania mandatowego i nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym obiekcie, w związku z czym nie wydawano decyzji administracyjnych.

- W 2017r. nie przeprowadzono kontroli doraźnych, interwencyjnych z udziałem przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej

Nie przeprowadzono kontroli doraźnych w zakresie nieprawidłowych warunków przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego oraz braku stosownej dokumentacji wymaganej przepisami weterynaryjnymi.

- Przeprowadzono 1 wspólną kontrolę akcyjną na targowisku (opisaną w akapicie 1, dotyczącą ASF), w związku z czym dokonywano weryfikacji odnośnie legalności i pochodzenia mięsa i produktów mięsnych oraz przestrzegania wymagań sanitarno weterynaryjnych przy ich wprowadzaniu wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Inspektora Weterynarii w Wieluniu.

- Nie stwierdzono nieprawidłowości w postępowaniu z odpadami kuchennymi i cateringowymi pochodzącymi z handlu detalicznego i hurtowego w związku z czym nie przekazywano informacji w tym zakresie Powiatowemu Inspektorowi Weterynarii w Wieluniu.

Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Wieluniu przekazywano do załatwienia zgodnie z kompetencjami:

- pismo PPIS w Wolsztynie dot. nieprawidłowego znakowania lodów z udziałem mleka
- pismo PPIS w Świdnicy dot. nieprawidłowego znakowania lodów z udziałem mleka

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie w 2017r. nie odnotowano zatruc pokarmowych po spożyciu produktów pochodzenia zwierzęcego.

- Fałszowania świadectw i innych dokumentów nie stwierdzono.
- W ramach systemu RASFF nie przeprowadzono wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną.
- W 2017r. nie uczestniczono we wspólnych szkoleniach z Inspekcją Weterynaryjną.

- Uzgadniano z Inspekcją Weterynaryjną listy zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem oraz harmonogram kontroli zaplanowanych w ww. obiektach.

Kontrole, które były zaplanowane wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną w Wieluniu w 2017r. zrealizowano.

Współpraca z innymi jednostkami kontrolującymi

W 2017r. przeprowadzono 1 wspólną kontrolę z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Gospodarstwie rolnym uprawiającym porzeczki i pomidory. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przeprowadzanej kontroli. Przedstawiciele Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa podczas kontroli pobrali do badań próbę porzeczki czerwonej w kierunku pozostałości pestycydów.

Współpraca z mediami

W 2017r. na prośbę dziennikarza programu Uwaga! TVN, w związku z przygotowywanym materiałem prasowym udzielono informacji dotyczących kontroli przeprowadzonych w drugim półroczu 2015r. w zakładach produkujących żywność.

Współpraca z innymi komórkami organizacyjnymi stacji sanitarno – epidemiologicznej

Współpracowano z działem Oświaty Zdrowotnej: wspólne działanie polegało na: - realizowaniu Projektu "Trzymaj formę". Przeprowadzono wspólnie pogadanki nt. zdrowego odżywiania, w czterech szkołach, w których uczestniczyła młodzież uczęszczająca do tych placówek.

Z działem Higieny Dzieci i Młodzieży przeprowadzono 2 wspólne kontrole w związku ze zgłoszonymi interwencjami, który były bezzasadne.

Realizacja przedsięwzięć PIS terenu woj. łódzkiego zaplanowanych na 2017r.

Kontrola i nadzór nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności

W ramach nadzoru nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności dokonywano oceny prawidłowości znakowania środków spożywczych podczas kontroli bieżących oraz podczas oceny znakowania pobranych do badań prób w ramach urzędowych kontroli żywności. Nie stwierdzono nieprawidłowości w znakowaniu wartością odżywczą tych środków spożywczych.

Pod nadzorem PPIS w Pajęcznie nie ma zakładów produkujących środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementów diety, dlatego oceniano znakowanie wartością zdrowotną produktów znajdujących się tylko w obrocie podczas kontroli bieżących.

Inne działania

Przeprowadzono kontrole i przesyłano meldunki dot. oznakowania suplementów diety, kontroli aflatoksyn, gumy guar, melaminy. Przeprowadzono następujące kontrole akcyjne:

- wzmożone kontrole w sprawie występowania w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń. Sprawowano nadzór nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego;
- środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności,
- nadzoru nad zakładami produkującymi i wprowadzającymi do obrotu środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie;
- nadzoru nad jajami i wyrobami jajecznymi, w tym masą jajową.
- w zakresie nadzoru nad jednostkami systemu oświaty dot. spełniania wymagań przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach przeprowadzono 2 kontrole w sklepikach szkolnych. W sprzedaży nie stwierdzono żywności nieodpowiadającej wymaganiom w/w rozporządzenia. Skontrolowano również 37 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w których podczas kontroli zwracano uwagę na rodzaj żywności, z której przygotowywane były posiłki.

Oświata Zdrowotna

W roku sprawozdawczym w ramach profilaktyki HIV/AIDS objęto edukacją uczniów klasy I- III z Zespołu Szkół w Pajęcznie Liczba uczniów -104

W szkołach gimnazjalnych i podstawowych kontynuowany był program „Trzymaj Formę” którego celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodziców poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

W programie brało udział 9 szkół gimnazjalnych i 21 szkół podstawowych liczba uczniów Realizujących- 1417 ,rodziców - 556

Szkoły realizujące program opracowały projekty edukacyjne, które będą realizować w roku 2018r. W ramach projektów opracowano również ankiety na temat nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej uczniów. Podczas trwania programu uczniowie uczestniczyli

w konkursach plastycznych, przedstawieniach teatralnych, prezentacjach multimedialnych, opracowywaniu jadłospisów, pogadankach, wycieczkach rowerowych. pogadankach n/t chorób układu krążenia, zawodach sportowych

W placówkach szkolnych uczniowie wraz ze szkolnymi koordynatorami przygotowali dla rodziców i opiekunów pokazy przyrządzania dietetycznych potraw, które były połączone z degustacją.

Podczas trwania Akcji Lato w ośrodku obozowo - biwakowym w Kuźnicy Brzeźnickiej zwrócono szczególną uwagę na następujące zagadnienia podczas przeprowadzonych wizytacji: narażenie słoneczne, zwiększenie aktywności fizycznej, narażenie na kleszcze, dbanie o higienę osobistą, profilaktyka dopalaczy .W ramach akcji letniej przeprowadzono 3 wizytacje, ogółem edukacją objęto 157 osób. Podczas przystąpienia do realizacji programu edukacyjnego „ Czyste Powietrze Wokół Nas” pracownik PSSE w Pajęcznie przekazał indywidualne instruktarze koordynatorom i nauczycielom realizującym program.

Na nadzorowanym terenie jest 16 placówek przedszkolnych.

Program był realizowany w 16 placówkach przedszkolnych.

Liczba dzieci uczestniczących w programie 780

Liczba rodziców –780

Zorganizowano również edukacje dla rodziców i zaopatrzone opiekunów w materiały dotyczące profilaktyki antytytoniowej Liczba uczestników 45

We wszystkich placówkach przedszkolnych wykonano gazetki . Dzieci podczas realizacji zajęć uczestniczyły w zorganizowanych przez wychowawców grup zabawach

dzieci uczestniczyły w happeningu ulicznym namawiając mieszkańców do niepalenia

Założeniem programu było wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy, oraz wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy.

Pierwszą z form realizacji programu było zapoznanie rodziców z założeniami programu oraz wyrażenie zgody na udział dziecka w programie.

Koleją formą realizacji programu był cykl zajęć dydaktycznych skierowany do dzieci, składający się z 5 zajęć warsztatowych. Poszczególne zajęcia skoncentrowane są na pobudzeniu oraz stymulacji różnych form aktywności dziecka pięcioletniego i sześcioletniego: zabawy twórczej, tematycznej, grupowej, konstrukcyjnej:

- Wycieczka.
- Co i dlaczego dymi?
- Jak się czuję, kiedy dymi papieros?
- Co się dzieje, gdy ludzie palą papierosy?
- Jak uniknąć dymu papierosowego?

Program „Czyste powietrze Wokół Nas” cieszył się dużym zainteresowaniem dzieci. Chętnie uczestniczyły w zajęciach, łatwo przyswajały informacje na temat problemu dymu tytoniowego oraz jak unikać sytuacji, w których dzieci przebywają w pomieszczeniach zadymionych.

Dzięki tym zajęciom dzieci zwiększyły wiedzę dotyczącą szkodliwości dymu, obserwowały podczas wycieczki źródła dymu, projektowały własny znaczek "Nie pal przy mnie", który wręczały palącym członkom rodziny.

Odbyły się rozmowy na temat skutków palenia papierosów i wpływu na zdrowie ludzi, ćwiczenia oddechowe i relaksacyjne oraz zabawy ilustrujące treści piosenki wspólnie z postacią Dinusia. Wszystkie zajęcia i prace z dziećmi świadczą o ich dużej wrażliwości na zanieczyszczenie powietrza i szkodliwości dymu papierosowego dla zdrowia. Przeprowadzone zajęcia pozwalają na wdrażanie dzieci do zdrowego spędzania wolnego czasu na świeżym powietrzu, z dala od miejsc, w którym się pali papierosy.

W Przedszkolu w Działoszynie został zorganizowany przemarsz ulicami z hasłami promującymi ochronę przyrody i powietrza.

Przeprowadzono 16 wizytacji

Celem programu było zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy.

Program cieszył się dużym zainteresowaniem zarówno ze strony dzieci jak i ich rodziców, opiekunów i osób realizujących program

W poszczególnych grupach dzieci słuchały historyjki o podróży Dinusia pociągiem, śpiewały piosenki o Dinusiu, wykonały samodzielnie plakaty, „Papierosiarki- straszaki” i projektowały znaczki informacyjne „Tu nie wolno palić”, grupy młodsze wykonały Dinusia z masy solnej, kolorowały postać Dinka farbami plakatowymi, ozdabiały go wydzieranką. Dzieci rozdawały także ulotki swoim rodzicom - „List do rodziców”.

Nauczyciele korzystali z przygotowanych scenariuszy, organizując sytuacje edukacyjne prowadzili obserwacje dymiących kominów w domach mieszkalnych i zakładach poprzez pokazy i wycieczki.

Program „Zadbaj o swoje płuca” na terenie powiatu pajęczańskiego był realizowany przez 7 placówek szkolnych w klasach V-VI. Celem programu jest pogłębienie wiedzy o zdrowiu, poznanie zagrożeń wpływających na powstawanie chorób układu oddechowego oraz kształtowanie umiejętności dbania o swoje zdrowie.

W ramach akcji profilaktycznej Światowego Dnia Rzucania Palenia w listopadzie zorganizowano

X edycję pod hasłem „Zbieramy Krew dla Polski PSSE wspólnie z PCK zorganizowała stoisko edukacyjno- informacyjne w zespole Szkół w Pajęcznie. Zachęcano do zdrowego stylu życia wolnego od dymu tytoniowego. Osoby zainteresowane otrzymywały ulotki oraz balony które były rozdawane przez uczniów Zespołu Szkół w Pajęcznie.

Ponadto w roku 2017 realizowano programy edukacyjne które były skierowane do młodzieży szkół ponadgimnazjalnych ARS - jak dbać o miłość Liczba uczniów biorących udział w programie -156. W szkołach gimnazjalnych -„Dopalaczom Mówimy Stop”- są to programy dotyczące profilaktyki uzależnień. Programem zostali objęci uczniowie szkół gimnazjalnych z naszego powiatu. W ramach profilaktyki uzależnień odbyły się prelekcje i przedstawienia teatralne dla uczniów, rodziców „Żyj normalnie i zdrowo bez nałogów” W roku 2017 kontynuowano realizację programu edukacyjnego „Bieg po zdrowie” Program skierowany jest do uczniów Szkół Podstawowych klas IV. Jest to program dotyczący profilaktyki antynikotynowej. Liczba uczniów biorących udział w programie – 142. Liczba rodziców -104 Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia ogólnie realizuje 11 interwencji programowych w placówkach szkolnych i przedszkolnych oraz 10 interwencji akcyjnych w zakładach opieki zdrowotnej i placówkach szkolnych.

Na nadzorowanym terenie przez PSSE realizacja programów profilaktycznych nie stwarza problemów. Placówki chętnie biorą udział w prowadzonych akcjach i programach.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz planowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powodowały one zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

Zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie w 2017r. zajmował stanowisko pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych m.in. w sprawie:

- 25 projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gmin,
- 35 planowanych na terenie Powiatu Pajęczańskiego przedsięwzięć mogących oddziaływać na środowisko,
- 53 opinie wynikające z innych przepisów (np. ustawy *Prawo farmaceutyczne*),
- 43 obiektów budowlanych przed dopuszczeniem ich do użytkowania.

Dokonywana ocena pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczyła takich przedsięwzięć inwestycyjnych, jak elektrownie fotowoltaiczne, oczyszczalnie ścieków, zakłady

zagospodarowania i odzysku odpadów, trasy komunikacyjne, obiekty przemysłowe, usługowe i inne.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie uzgodnił 13 dokumentacji projektowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie, mając na uwadze konieczność zapewnienia mieszkańcom Powiatu Pajęczańskiego zdrowych warunków życia w miejscu ich zamieszkania i pobytu, w ramach sprawowanego zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, zajmował się:

- oddzieleniem obszarów przeznaczonych pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych, w celu ograniczenia ich niekorzystnego oddziaływania na otoczenie,
- zapewnieniem właściwej gospodarki wodno-ściekowej,
- prawidłowym postępowaniem, usuwaniem, gromadzeniem, składowaniem i unieszkodliwianiem odpadów, w sposób który nie zagraża życiu i zdrowiu ludzi,
- zabezpieczeniem ludzi przed uciążliwością związaną z hałasem, poprzez zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych, takich jak osłony akustyczne,
- zagwarantowaniem odpowiednich pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych warunków pobytu ludzi w budynkach, w odniesieniu do funkcji pomieszczeń.

W 2017 roku ogólna liczba stanowisk merytorycznych zajętych w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wyniosła 169. W związku z działalnością kontrolną w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 43 kontroli.

Stanowiska Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wiosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Działalność Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Pajęcznie w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest ściśle związana z liczbą planowanych do realizacji w Powiecie Pajęczno inwestycji.

Podsumowanie:

O poprawie stanu sanitarnego świadczą między innymi następujące fakty:

- utrzymujący się wysoki odsetek dzieci zaszczepionych w szczepieniach obowiązkowych
- systematycznie wzrasta liczba osób zaszczepionych szczepionkami zalecanymi, a zwłaszcza dzieci do lat 2, co świadczy o wzroście świadomości społeczeństwa,
- podmioty lecznicze utrzymują dobry stan sanitarny i techniczny pomieszczeń
- na podstawie analizy wyników badań próbek wody pobranej w nadzorowanych wodociągach zarówno w ramach monitoringu PIS jak i wyników kontroli wewnętrznej prowadzonej przez producentów wody można stwierdzić, że zmniejsza się liczba osób korzystających z wody o niewłaściwej jakości, niezgodnej z wymaganiami. Jest to wynikiem dbałości producentów o stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych oraz skutecznych działań naprawczych w przypadku pogorszenia się jakości produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- mieszkańcy powiatu pajęczańskiego korzystają z zasobów wód podziemnych, które charakteryzują się dobrym smakiem oraz stabilnością fizykochemiczną i bakteriologiczną, dzięki tym cechom nadają się do spożycia bezpośrednio lub po prostych zabiegach uzdatniających.
- w związku z istniejącą dużą konkurencją w dziedzinie usług fryzjerskich i kosmetycznych, właściciele zakładów we własnym zakresie poprawiają warunki świadczenia usług i dostosowują obiekty do obowiązujących przepisów już na etapie projektowania i wyposażania zakładu.
- po wprowadzeniu nowej ustawy dotyczącej gospodarki odpadowej została uregulowana sprawa usuwania odpadów komunalnych z terenów gmin.
- w odniesieniu do lat ubiegłych widać wyraźną poprawę w zakresie właściwego zabezpieczenia osób mających kontakt z odpadami medycznymi – postępowanie zgodne z procedurami od momentu wytworzenia do przekazania odpadów do unieszkodliwienia uprawnionym zakładom,
- podczas przeprowadzanych kontroli pracownicy higieny komunalnej zwracali uwagę nie tylko na przestrzeganie przepisów sanitarnych w obiektach objętych nadzorem, ale również na porządek i estetykę ulic, tras komunikacyjnych, przystanków autobusowych, śmietników osiedlowych itp.,

- systematyczne przeprowadzanie prac remontowych w placówkach nauczania i wychowania,
- urządzenie nowych pomieszczeń dydaktycznych – ekopracowni, świetlic, sal dla oddziałów przedszkolnych
- stan sanitarny zakładów branży spożywczej powoli, ale systematycznie od kilku lat ulega poprawie. Jest to spowodowane wdrażaniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności GHP, GMP HACCP oraz poprawą stanu technicznego zakładów.
- systematycznie poprawia się stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego,
- wzrost liczby obiektów obrotu żywnością wyposażonych w nowoczesne urządzenia chłodnicze z regulacją temperatury i elektronicznym wskaźnikiem temperatury, który miał wpływ na poprawę jakości zdrowotnej środków spożywczych łatwo ulegających zepsuciu.
- egzekwowano obowiązek wprowadzenia systemu identyfikacji środków spożywczych "traceability", który ma na celu monitorowanie ruchu i pochodzenia produktów żywnościowych (partii produkcyjnej) na każdym etapie łańcucha dostaw przez wszystkie przedsiębiorstwa działające w branży żywieniowej (producenci, dystrybutorzy, detaliści) w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Wnioski:

1. Na podstawie analizy wyników badań próbek wody pobranej w nadzorowanych wodociągach zarówno w ramach monitoringu PIS jak i wyników kontroli wewnętrznej prowadzonej przez producentów wody można stwierdzić, że zmniejsza się liczba osób korzystających z wody o niewłaściwej jakości, niezgodnej z wymaganiami. Jest to wynikiem dbałości producentów o stan sanitarno – techniczny urządzeń wodociągowych oraz skutecznych działań naprawczych w przypadku pogorszenia się jakości produkowanej wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
2. Kontynuowanie nadzoru nad gospodarką odpadami w placówkach służby zdrowia ze szczególnym uwzględnieniem odpadów niebezpiecznych.
3. Zwiększenie kontroli w poszczególnych gminach nad gospodarką odpadami stałymi, aby uniknąć powstawania „dzikich wysypisk śmieci”.
4. Po przeanalizowaniu wyników badania wody ciepłej w kierunku Legionella sp. pobranej do badania z obiektów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie należy stwierdzić, że im krótsza droga przesyłowa wody od kotłowni do punktów poboru, tym woda ma lepszą jakość.
5. Niezbędna jest budowa nowych oczyszczalni ścieków i sieci kanalizacyjnych.
Na terenie powiatu brakuje kąpielisk. Inspekcja sanitarna nie nadzoruje wszystkich potencjalnych miejsc, które w świadomości społeczeństwa mogą funkcjonować jako miejsca tradycyjnie wykorzystywane do kąpieli. Niestety ma to zasadniczy wpływ na bezpieczeństwo osób korzystających z takich miejsc.
6. Kontynuacja działań związanych z funkcjonowaniem systemu nadzoru epidemiologicznego i wirusologicznego Sentinel nad grypą zwłaszcza w obszarze diagnostyki mikrobiologicznej. Przesyłanie materiału do badań w kierunku grypy do Krajowego Ośrodka Referencyjnego ds. Grypy w NIZP - PZH.
7. W celu podniesienia świadomości rodziców, kontynuowana będzie współpraca z podmiotami leczniczymi wykonującymi szczepienia ochronne.
8. Doskonalenie działań w ramach systemu RASFF z uwzględnieniem oceny ryzyka zagrożenia środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej.
9. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności będzie kontynuowany nadzór nad obowiązkowym wprowadzaniem systemu identyfikacji środków spożywczych "traceability", którego istotą jest monitorowanie ruchu i pochodzenia produktów żywnościowych (partii produkcyjnej) na każdym etapie łańcucha dostaw przez wszystkie

przedsiębiorstwa działające w branży żywnościowej (producenci, dystrybutorzy, detaliści) w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

10. Kontynuowanie wzmożonego nadzoru nad warunkami produkcji i znakowania przetworów owocowo-warzywnych, wdrażaniem i stosowaniem zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej oraz systemu HACCP w obiektach produkcji i obrotu żywnością.
11. Ochrona pracowników przed szkodliwym działaniem czynników chemicznych, fizycznych i biologicznych występujących w środowisku pracy.
12. Kontynuowanie działań mających na celu ochronę zdrowia dzieci i młodzieży przed niekorzystnym wpływem uciążliwości środowiska nauczania i wychowania oraz kształtowanie pożądanych postaw w tym zakresie.
13. Sprawowanie nadzoru nad warunkami, w szczególności higieny środowiska oraz wypoczynku i rekreacji przy opiniowaniu miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego na podstawie ustawy Prawo ochrony środowiska w trybie określonym w ustawie o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym.
14. Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego nad warunkami higieny: środowiska, pracy, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku, rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, warunkami higieniczno – sanitarnymi, jakie powinny spełniać pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne i inne obiekty budowlane przy wydawaniu opinii, postanowień, decyzji na wniosek organu administracji lub zainteresowanego podmiotu, na poszczególnych etapach realizacji inwestycji, w szczególności objętych nadzorem bieżącym przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
15. Uczestniczenie w opracowaniu projektów aktów prawnych stosowanych w zapobiegawczym nadzorze sanitarnym.
16. Doskonalenie systemu zarządzania jakością wdrożonego w działalności kontrolnej.
17. Racjonalne gospodarowanie środkami finansowymi otrzymanymi z budżetu państwa na realizację zadań PIS.
18. Współpraca z władzami rządowymi, samorządowymi, instytucjami publicznymi organizacjami pozarządowymi i sektorem prywatnym na rzecz edukacji zdrowotnej.