



PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

INFORMACJA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO O STANIE BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO KOSZALINA ZA ROK 2010

Koszalin, dnia 29 marca 2011r.

STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO KOSZALINA ZA ROK 2010

I. Ocena stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej Koszaliny za rok 2010:

Wstęp:

Głównym celem Państwowej Inspekcji Sanitarnej była ochrona zdrowia ludzkiego przed szkodliwym wpływem środowiska oraz zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.

W zadaniach Państwowej Inspekcji Sanitarnej mieścił się obszar ochrony zdrowia publicznego obejmujący nadzór nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach, procesów nauczania i wychowania, a także higieny wypoczynku i rekreacji oraz sprawowanie pieczy nad warunkami sanitarno- higienicznymi zakładów opieki zdrowotnej i bezpieczeństwem żywności.

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie w roku 2010 kontynuowała realizację przedsięwzięć podjętych w roku 2009, mając na celu poprawę stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej na nadzorowanym terenie. Na sytuację zdrowotną ludności wpływały podejmowane działania profilaktyczne oraz prawidłowo prowadzone działania przeciwepidemiczne.

Mimo poprawy sytuacji epidemiologicznej w niektórych chorobach, między innymi grypa, choroby zakaźne nadal stanowiły problem do rozwiązania m.in.ospa wietrzna, płonica.

Od 2009 roku obowiązuje nowa ustawa o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi, która znowelizowała wykaz chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania.

W ramach sprawowanego bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego oraz podejmowanych działań oświatowo- zdrowotnych i promocji zdrowia na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie, pozostaje wiele spraw do rozwiązania, które założono jako cele do wykonania w roku 2011.

1.Nadzór nad chorobami zakaźnymi:

W 2010 roku na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną w Koszalinie zarejestrowano 776 przypadków zachorowań na choroby zakaźne i zatrucia oraz 3759 przypadków grypy i zakażeń grypopodobnych. Rejestrację zgłaszanych przypadków zachorowań prowadzono

zgodnie z obowiązującymi definicjami przyjętymi w Unii Europejskiej, czyli poszczególne przypadki rejestrowano jako przypadki:

- możliwe -178 zachorowań,
- prawdopodobne - 3 zachorowania,
- potwierdzone - 38 zachorowań.

Hospitalizowano ogółem 175 osób. W ogniskach chorób zakaźnych w ramach epidemiologicznego opracowywania przeprowadzono 372 wywiady epidemiologiczne. W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego

w zgłoszonych ogniskach pobrano 281 wymazów do badań laboratoryjnych w kierunku schorzeń pałeczek jelitowych. Zarejestrowano 11 czasowych nosicieli pałeczek Salmonella. W roku sprawozdawczym odnotowano dwa ogniska zbiorowych zachorowań z objawami ze strony przewodu pokarmowego. Zachorowania wystąpiły w prywatnych mieszkaniach. Czynnikiem etiologicznym w obu przypadkach była pałeczka Salmonella Enteritidis.

Pierwsze ognisko zachorowań z objawami ze strony przewodu pokarmowego wystąpiło wśród uczestników przyjęcia rodzinnego. Zachorowaniu uległo 13 osób, w tym 2 dzieci do lat 14, na narażonych 15 osób. Hospitalizowano 2 osoby, w tym 1 dziecko do lat 14.

Źródłem zakażenia były jaja kurze użyte do potraw bez procesu ich mycia i dezynfekcji oraz nieprawidłowy sposób obróbki potraw, tj. zbyt długie przetrzymywanie potraw poza urządzeniami chłodniczymi, nieprawidłowy transport potraw i półproduktów.

Drugie ognisko zbiorowego zachorowania z objawami ze strony układu pokarmowego dotyczyło uczestników obiadu rodzinnego, gdzie narażone były 3 osoby, w tym 1 dziecko do lat 14. Zachorowaniu uległy 2 osoby, w tym dziecko do lat 14. Czynnikiem wspomagającym było użycie jaj bez uprzedniego mycia i dezynfekcji oraz nieprawidłowy sposób obróbki termicznej.

Ponadto w roku 2010 na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie zarejestrowano:

- 1 przypadek malarii zawleczony z Afryki,
- 1 zachorowanie na listeriozę,
- 1 zachorowanie na tężec zarejestrowane jako przypadek prawdopodobny.

Nie odnotowano natomiast zachorowań na:

- grypę wywołaną wirusem A/H1N1/,
- czerwonkę bakteryjną,
- inwazyjną chorobę meningokokową ,
- ostre porażenie wiotkie.

Od 2000r. na nadzorowanym terenie nie występują zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A.

Tabela nr.1

Liczba zarejestrowanych chorób zakaźnych zgłaszanych do PSSE w latach 2009/2010r.

Jednostka chorobowa	Rok 2009	Rok 2010
	Liczba zachorowań	Liczba Zachorowań
Zatrucia pokarmowe- Salmoneloza	8	27
Bakteryjne zakażenia jelitowe	22	1
Czerwonka bakteryjna	1	0
Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem:	36	39
- rotawirusy		33
- adenowirusy		3
- nieokreślone		3
Biegunki i zapalenia żołądkowo –jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	33	37
Wirusowe zapalenie wątroby typu C- przewlekłe	6	2
Wirusowe zapalenie wątroby typu B- ostre	0	1
Wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe	4	1
Ospa wietrzna	282	392
Różyczka	15	15
Świnka	4	10
Płonica / szkarlatyna/	38	129
Grypa sezonowa	9878	3759
Grypa wywołana nowym wirusem A(H1N1)	2	0
Bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych i mózgu	0	1
Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych	1	3
Wirusowe zapalenie mózgu	2	2
Inwazyjna choroba meningokokowa	0	0
Borelioza z Lyme	1	5
Malaria	0	1
Listerioza	0	1
Tężec	0	1
Styczność, narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	22	17

W dalszym ciągu problem epidemiologiczny stanowią choroby przenoszone drogą pokarmową. W roku 2010 odnotowano wzrost liczby zachorowań w poszczególnych jednostkach w stosunku do roku 2009.

W zatruciach pokarmowych salmonellozowych zarejestrowano wzrost liczby zachorowań z 8 w 2009r. do 27 w 2010r. Czynnikiem etiologicznym tych zachorowań była:

- w 23 przypadkach pałeczka *Salmonella Enteritidis*,
- w 3 przypadkach pałeczka *Salmonella Virchow*,
- w 1 przypadku pałeczka *Salmonella Mbandaka*.

Analizując zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe należy stwierdzić, że w 2010r. nastąpił nieznaczny wzrost zachorowań /o 3 przypadki / w stosunku do 2009r.

Na ogólną liczbę 39 zachorowań czynnikiem etiologicznym były:

- w 33 przypadkach rotawirusy,
- w 3 przypadkach adenowirusy,
- w 3 przypadkach nie określono czynnika etiologicznego.

Na ogólną liczbę 39 zachorowań, 32 przypadki dotyczyły dzieci do lat 2.

Zarejestrowano również wzrost zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, z 33 przypadków w 2009r. do 37 przypadków w 2010 roku. W 29 przypadkach zachorowania dotyczyły dzieci do lat 2. W zachorowaniach tych nie wykonano badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych.

Zaobserwowano trzykrotny wzrost liczby zachorowań na szkarlatynę .

Z 38 przypadków w 2009r. do 129 przypadków w 2010r. Zachorowania te dotyczyły dzieci w przedziale wiekowym 1-14 lat. Okresowo co 8-12 lat występuje w kraju epidemiczny wzrost zachorowań na płonicę.

Tendencję wzrostową wykazują również zachorowania na boreliozę. W 2009r. zarejestrowano 1 przypadek, zaś w 2010- 5 przypadków. Trzy dorosłe osoby hospitalizowano. U jednej z hospitalizowanych osób, na podstawie objawów klinicznych i badań laboratoryjnych, w których stwierdzono obecność we krwi i płynie mózgowo-rdzeniowym przeciwciał boreliozy, rozpoznano: neuroboreliozę pod postacią zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i obustronnego porażenia mięśni twarzy.

Nastąpił niewielki wzrost liczby zachorowań na nieokreślone wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych z jednego w 2009r. do trzech przypadków w 2010r.

Natomiast analizując zachorowania na wirusowe zapalenie mózgu stwierdzono, że w 2010 roku podobnie jak w 2009r., zarejestrowano 2 zachorowania.

W obu przypadkach czynnikiem etiologicznym był wirus opryszczki typu 1. Zachorowania dotyczyły osób dorosłych.

Analizując zachorowania na wirusowe zapalenia wątroby stwierdzono, że w roku 2010 zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na przewlekłe zapalenie wątroby typu C , tj. o 4 przypadki mniej niż w 2009r.

Rozpoznane i zarejestrowane przypadki przewlekłego zapalenia wątroby typu C to zdiagnozowani nosiciele p/ciał anty HCV.

Natomiast w zarejestrowanych przypadkach wirusowego zapalenia wątroby typu B stwierdzono:

- 1 ostre wirusowe zapalenie wątroby typu B,
- 1 przewlekłe zapalenie wątroby typu B.

W porównaniu z rokiem 2009, w roku 2010 jest o 3 zachorowania mniej.

Obowiązkowe podstawowe szczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce wprowadzone dla wszystkich dzieci w 13 miesiącu życia i zastosowanie dawki przypominającej w 7 roku życia znacznie poprawiły sytuację epidemiologiczną zachorowań na te choroby.

W roku 2010 w stosunku do roku 2009 zachorowania na:

- różyczkę utrzymywały się na tym samym poziomie 15 zachorowań / dotyczyły dzieci do lat 14/,
- nastąpił niewielki wzrost zachorowań na świnkę, z 4 do 10 przypadków /w tym 4 dorosłych nie szczepionych/,
- nie rejestrowano zachorowań na odrę.

Stwierdzono znaczny wzrost liczby zachorowań na ospę wietrzną z 282 przypadków w 2009r. do 392 przypadków w 2010 roku.

Z powodu powikłań hospitalizowano 4 osoby, w tym 3 dzieci do lat 14 i jedną osobę dorosłą. Wprowadzone szczepienia przeciw ospie wietrznej do programu szczepień ochronnych nie dotyczą całości populacji tylko osób, u których stwierdzono wybrane jednostki chorobowe i osób z ich otoczenia.

W roku sprawozdawczym na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną w Koszalinie wystąpiły również choroby, które rozpoznawane są rzadko. Dotyczy to **malarii , listeriozy i tężca.**

Malaria rozpoznano u 46- letniego mężczyzny mieszkańca Koszalina. Do zachorowania doszło w związku z miesięcznym pobytem pacjenta na terenie Afryki Zachodniej /Mauretania, Mali, Ghana, Togo/. Zachorowanie na malarię jest wynikiem nie stosowania odpowiednich leków przez pacjenta przebywającego w strefie malarycznej. Choroba zakończyła się wyzdrowieniem.

Listerioze pod postacią ropnego zapalenia opon mózgowo- rdzeniowych rozpoznano u 49 letniego mężczyzny. Przebieg choroby bardzo ciężki ze względu na obciążenie pacjenta innymi ciężkimi chorobami.

Tęžec rozpoznano u 63 letniej kobiety, mieszkanki Koszalina. Do zakażenia doszło na działce, na skutek stąpnienia na wystającą śrubę z obramowania szklarni. Przebieg zachorowania ciężki. Choroba zakończona wyzdrowieniem. Pacjentka nie posiadała odporności p/tężcowej ze względu na brak wykonanych podstawowych szczepień przeciw tężcowi.

Na grypę endemiczną w 2010r. zachorowaniu uległo 3759 osób.

W stosunku do roku 2009 jest to dwu i pół krotny spadek liczby zachorowań. Zachorowania na grypę wystąpiły u osób w następujących grupach wiekowych i kształtowało się to następująco:

- 0 - 4 lat - 1268 przypadków,
- 5 - 14 lat - 931 przypadków,
- 15 - 64 lat - 1360 przypadków,
- powyżej 65 lat - 200 przypadków.

Nie rejestrowano zachorowań na gripę A/H1N1/.

Nastąpił niewielki spadek liczby osób pokąsanych przez zwierzęta podejrzone o wściekliznę i zakwalifikowanych do szczepień przeciw wściekliznie. Ogółem w 2010 roku pokąsaniu uległo 150 osób w roku 2009 - 168 osób, w tym 132 osoby dorosłe i 18 dzieci do lat 14-tu. Szczepieniom p/wściekliznie poddano ogółem 17 osób, w tym 1 dziecko do lat 14-tu.

2.Szczepienia ochronne:

W roku sprawozdawczym liczba placówek nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koszalinie nie uległa zmianie, nadal obejmowano 26 podmiotów wykonujących szczepienia ochronne. Przeprowadzono w nich 35 kontroli planowanych, w tym 1 kontrolę doraźną. Przedmiotem kontroli były następujące zagadnienia:

- terminy realizacji szczepień,
- dokumentacja wykonanych szczepień obowiązkowych i zalecanych,
- sprawozdawczości dotyczącej szczepień,
- dystrybucja szczepionek.

Stwierdzone uchybienia omawiano i korygowano na bieżąco.

Dla pielęgniarek wykonujących szczepienia ochronne zorganizowano w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie szkolenia, podczas których omówiono:

- wyniki kontroli sanitarnych przeprowadzonych w podległych placówkach dotyczących wykonawstwa szczepień ochronnych oraz dystrybucji szczepionek,
- zasady sporządzania kwartalnych sprawozdań i przesyłania ich na obowiązujących drukach sprawozdawczych,
- aktualne problemy wynikające z pracy bieżącej placówek, „Silgard-szczepionka stosowana w ramach zapobiegania zakażenia HPV” oraz „Rotawirusy – nadal groźne”.

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wzorem lat ubiegłych również w roku 2010 propagowali szczepienia zalecane.

W roku sprawozdawczym 2010 nie zarejestrowano niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Przeciw grypie zaszczepiło się ogółem 7898 osób, w tym w grupach wiekowych:

- 0 - 4 lat - 191 dzieci,
- 5 - 14 lat - 149 dzieci,

15 - 64 lat - 3195 osoby,

powyżej 65 lat - 4363 osoby.

Liczba zaszczepionych wg choroby, przeciw której wykonywano szczepienie i wieku szczepionych przedstawia się następująco:

1. dur brzuszny- 24 osoby,

2. kleszczowe zapalenie mózgu 97 osób w tym:

- 0-19 lat - 57 osób,

- 20 i powyżej - 40 osób.

3. ospa wietrzna - 76 osób w tym:

- 0 -19 lat - 67 osób,

- 20 i powyżej- 9 osób.

4. Zakażenie Neisseria Meningitidis- 74 osoby w tym:

- 0 -19 lat - 69 osób,

- 20 i powyżej -5 osób.

5. Zakażenie Haemophilus influenzae typu b-

- 5-14 lat - 41 osób.

6. Wirusowe zapalenie wątroby typu A- 83 osoby w tym:

- 0- 9 lat - 12 dzieci,

- 10-14 lat- 2 dzieci,

- 15-19 lat- 3 osoby,

- 20 i powyżej- 66 osoby.

7. Zakażenie Streptococcus pneumoniae- 643 osoby:

- 0- 4 lat - 623 dzieci,

- 5-14 lat- 2 dzieci,

- 15-19 lat- 3 osoby,

- 20 i powyżej - 15 osób.

8. Biegunka rota wirusowa- 268 niemowląt.

9. Zakażenie wirusem brodawczaka ludzkiego - ogółem 380 osób,

w tym 318 dziewczynek, zostało zaszczepionych w ramach realizacji programu zdrowotnego pod nazwą „Szczepienia profilaktyczne przeciwko rakowi szyjki macicy – wirus HPV”. Organizatorem i sponsorem programu, drugi rok z rzędu, był Urząd Miasta Koszalina, a wykonawcą Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Koszalinie. Wybrany roczniki to dziewczynki urodzone w roku 1997.

W ramach programu zakupiono dostępne na rynku polskim szczepionki.

W zakresie szczepień obowiązkowych wykonawstwo szczepień kształtowało się na poziomie:

- odra, świnka różyczka – 99,4%-99,9%,

- wirusowe zapalenie wątroby typu „B”- 99,9%-100%,

- błonica, tężec, krztusiec – 99,9%-100%,

- polio- 99,9%0100%,

- haemophilus influenzae typy b- 99,8%-99,9%,

- gruźlica- 99,9%-100%.

W roku sprawozdawczym na terenie miasta, świadczeniodawcy wykonujący szczepienia ochronne obowiązkowe zgodnie z „Programem szczepień ochronnych”, zgłosili do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie 19 środowisk opornych. Rodzice świadomie uchylają się od szczepień obowiązkowych argumentując to informacjami uzyskanymi z Internetu. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie wszczął postępowanie administracyjne.

OCENA SYTUACJI ZDROWOTNEJ LUDNOŚCI KOSZALINA:

1. Ocena stanu sanitarnego placówek służby zdrowia:

Na koniec roku 2010, na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie, w ewidencji znajdowały się 103 placówki służby zdrowia w tym:

- 16 publicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 87 niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej,
- 1 zakład opieki hospicyjno-paliatywnej,
- 1 zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy,
- 225 indywidualnych praktyk lekarskich.

Nadal w grupie indywidualnych praktyk lekarskich dominowały gabinety stomatologiczne, ginekologiczne i okulistyczne. Ilość placówek lecznictwa zamkniętego zlokalizowanych w Koszalinie zwiększyła się o Oddział Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej „URO-MED” Koszalin ul. Głowackiego 7.

Obecnie w Koszalinie znajduje się ogółem 5 szpitali w tym:

A) publiczne

1. Szpital Wojewódzki w Koszalinie.
2. Specjalistyczny Zespół Gruzlicy i Chorób Płuc w Koszalinie.

B) niepubliczne

1. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „URO-MED” Koszalin
2. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” w Koszalinie.
3. Prywatna Lecznica Chirurgiczna „PRAXIS” Koszalin.

Przedmiotowe szpitale prowadziły specjalistyczne usługi medyczne o profilu:

- a/ pulmonologicznym,
- b/ psychiatrycznym,
- c/ chirurgicznym,
- d/ urologicznym.

- 1 szpital o działalności diagnostyczno-leczniczej wielospecjalistycznej.

We wszystkich jednostkach ochrony zdrowia przeprowadzono ogółem 317 kontroli sanitarnych. Kontrole skuteczności procesów sterylizacji prowadzone

były na podstawie dokumentacji w placówkach posiadających urządzenia sterylizujące.

W omawianym okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie wydał ogółem 32 decyzje administracyjne, w tym:

- 8 decyzji przedłużających termin ich wykonania,
- 1 decyzję niewyrażającą zgody na przedłużenie terminu jej wykonania,
- 2 decyzje dotyczące poprawy stanu technicznego,
- 1 decyzja umarzająca postępowanie administracyjne,
- 2 decyzje, rachunki.

2.Stan techniczny placówek:

a/ Szpitale:

Na przestrzeni kilku już lat, sukcesywnie poprawia się stan techniczny pomieszczeń Oddziałów Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie. W czerwcu zakończono modernizację Oddziału Patologii Ciąży i Położnictwa Septycznego z Blokiem Operacyjno - Porodowym oraz Neonatologii Septycznej. Oddział zorganizowany jest w systemie korespondencyjnym. Przeprowadzono kapitalny remont wraz z modernizacją Odcinka Dziecięcego Oddziału Obserwacyjno-Zakaźnego. Rozpoczęto zgodnie z programem dostosowawczym do wydanych przepisów rozbudowę i dalszą modernizację Oddziałów Szpitala Wojewódzkiego.

W pierwszej kolejności będzie to budowa Szpitalnego Oddziału Ratunkowego z Izbą Przyjęć Ogólną. Oddział ten powstanie w miejscu dotychczasowej Izby Przyjęć Ogólnej, po byłych Poradniach Specjalistycznych i Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii Medycznej dla Dorosłych. Dodatkowo w ramach inwestycji zostanie wykonane zadaszone wejście umożliwiające podjazd dla co najmniej jednego pojazdu. Oddział Ratunkowy sąsiadować będzie z Oddziałem Intensywnej Terapii Dorosłych. Ze względu na usytuowanie zakładów diagnostycznych i oddziałów szpitalnych w różnych budynkach zostaną wybudowane łączniki, które pozwolą na szybsze przewiezienie pacjenta do Zintegrowanego Bloku Operacyjnego lub do Zakładu Diagnostyki Radiologicznej. Dodatkowo system wind skróci czas dotarcia do oddziałów zabiegowych. W wyniku tej inwestycji wyodrębniony zostanie obszar diagnostyczny oraz zostanie zorganizowany obszar dekontaminacji osób przyjętych po kontakcie z substancjami chemicznymi i biologicznymi.

W Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie nadal odnowienia wymagają pomieszczenia laboratorium, a szczególnie pomieszczenie zmywalni brudnej jak również stolarka okienna we wszystkich pomieszczeniach zlokalizowanych po stronie zmywalni. Na poprawę stanu technicznego pomieszczeń laboratorium Państwowy Powiatowy Inspektor

Sanitarny w Koszalinie wydał decyzję z terminem realizacji do dnia 20.02.2011 roku.

W placówce uległ poprawie stan sanitarno- techniczny. Drobne prace remontowe wykonywano na bieżąco. W czasie kontroli kompleksowej uchybień nie stwierdzono.

W prywatnej Lecznicy Chirurgicznej „PRAXIS” stan poszczególnych pomieszczeń zastrzeżeń nie budził.

W 2010 roku rozpoczął działalność Oddział Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej „URO-MED” w Koszalin. Oddział ten, posiada 15 łóżek.

Obie placówki spełniają aktualnie obowiązujące przepisy.

Zakres świadczonych usług obejmuje udzielanie świadczeń zdrowotnych z zakresu urologii, chirurgii jednego dnia - ginekologii, okulistyki, chirurgii ogólnej, ortopedii i traumatologii narządu ruchu oraz wielospecjalistycznych poradni. Wszystkie w/w szpitale pracują w systemie zarządzania jakością ISO.

W Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” w Koszalinie uległ poprawie stan sanitarno-techniczny. Drobne prace remontowe wykonywane były na bieżąco. W czasie kontroli kompleksowej uchybień nie stwierdzono. W szpitalach opracowane są rekomendacje, standardy, instrukcje i procedury redukcji ryzyka endemicznych i epidemicznych zakażeń szpitalnych u pacjentów i pracowników. Wszystkie szpitale pracują w systemie zarządzania jakością ISO.

b/ Zakłady Otwartej Opieki Zdrowotnej:

Poprawie uległ stan sanitarno - techniczny niektórych placówek poprzez zmianę ich lokalizacji. Do nich należy Poradnia Specjalistyczna - Poradnia Zdrowia Psychicznego wchodząca w skład Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” w Koszalinie. Została ona przeniesiona do nowych pomieszczeń zlokalizowanych w Koszalinie przy ulicy Zwycięstwa 119. Poradnia Dermatologiczna, dotychczas zlokalizowana przy ulicy Kościuszki 7, została przeniesiona do pomieszczeń przy Dziecięcej Izbie Przyjęć Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie przy ulicy Chałubińskiego 7. W roku sprawozdawczym rozpoczęły w Koszalinie działalność nowoutworzone placówki: Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „OCULUS” oraz Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „CLINIKA”. Zakłady te, spełniają wymagania dla podstawowej i specjalistycznej opieki zdrowotnej.

Na bazie istniejących niepublicznych zakładów otwartej opieki powstały nowe placówki, świadczące usługi medyczne w domu pacjenta. Działalność ta, dotyczy usług pielęgniarstwa. Nowoutworzone jednostki ochrony zdrowia oraz te, które zlokalizowane są w budynkach, których administratorem jest samorząd zostały dostosowane w pełni do udzielania świadczeń w ramach zakładów opieki zdrowotnej.

Nadal przepisom nie odpowiadają - ze względu na:

a/ brak podjazdu dla niepełnosprawnych to:

- NZOZ „Na Skarpie” w Koszalinie,
- NZOZ „Elkap” w Koszalinie.
- Lekarska Spółdzielnia Pracy w Koszalinie.

b/ zbyt wąski korytarz- poczekalnię:

- NZOZ „Na Skarpie” w Koszalinie.

c/ istniejące schody w ciągu komunikacyjnym:

- ZOZ „Elkap” w Koszalinie.

d/ brak dźwigu osobowego:

- Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Koszalinie.

3. Indywidualne praktyki lekarskie:

Działalność indywidualnych praktyk lekarskich prowadzona była w wydzielonych pomieszczeniach zlokalizowanych w domkach jednorodzinnych, zaadaptowanych pomieszczeniach w blokach mieszkaniowych lub w wynajmowanych pomieszczeniach w niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej. W skład tych praktyk wchodziły pomieszczenia: gabinety, poczekalnie oraz WC, zazwyczaj wspólne dla pacjentów i personelu. Sprzęt do sprzątania przechowywano w wydzielonych szafach gospodarczych zlokalizowanych przy poczekalniach lub sporadycznie w odrębnych pomieszczeniach. Stan sanitarno-techniczny placówek podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie budził zastrzeżeń.

4. Utrzymanie bieżącej czystości i porządku:

W placówkach zamkniętej opieki zdrowotnej sprzątaniami zajmował się Zespół Higieny Szpitalnej i personel pomocniczy. W Szpitalu Wojewódzkim, Zespół Higieny, posiadał wydzielone pomieszczenia, odrębne dla pionu dziecięcego i centralnego budynku szpitala. Zakres pracy zespołu podzielono na strefy- dotykową i bezdotykową. Po zakończonej pracy w oddziałach sprzęt przechowywano w brudownikach lub łazienkach.

Nadal w pomieszczeniach Zespołu Higieny Szpitalnej odbywała się dezynfekcja i pranie mopów oraz ścierek. W pomieszczeniach tych prane były również mopy dla innych firm świadczących usługi dla Szpitala.

Placówka posiadała opracowane procedury dekontaminacji osobne dla oddziałów, bloków operacyjnych, sal porodowych oraz izolatek.

W Specjalistycznym Zespole Gruźlicy i Chorób Płuc, Prywatnej Lecznicy Chirurgicznej „Praxis” w Koszalinie sprzątaniami zajmował się personel

pomocniczy, natomiast w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „MEDiSON”- Oddziale Psychiatrycznym w Koszalinie utrzymaniem czystości zajmowała się firma „Jantar”.

Pracę personelu w placówkach zamkniętych dzielono na obszary dezynfekcji niskiego i średniego stopnia oraz obszar mycia na 4 strefy:

- I strefa „ciągłej czystości (magazyny zasobów czystych, materiałów sterylnych),
- II strefa „ogólnej czystości medycznej” (biura, korytarze itp.),
- III strefa „czystości zmiennej” obszary wysokiego ryzyka – bloki operacyjne, porodowe, laboratoria ogólne, izolatki),
- IV strefa „ciągłego skażenia” (toalety, brudowniki, laboratoria mikrobiologiczne itp.).

Utrzymaniem czystości w zakładach świadczących usługi medyczne w ramach podstawowej opieki zdrowotnej zajmowały się:

a/ firmy profesjonalne,

b/ personel pomocniczy zatrudniony w zakładach.

W każdym zakładzie wydzielano pomieszczenia porządkowe służące do przechowywania sprzętu do sprzątania oraz środków czystości.

W budynkach, których właścicielem był Zarząd Budynków Mieszkalnych w Koszalinie, pomieszczenia ogólnodostępne tzn. ciągi komunikacyjne i węzły sanitarne sporadycznie gabinety lekarskie i zabiegowe, z którymi, kierownicy zakładów opieki zdrowotnej zawarli umowy, sprzątanie wykonywała firma wyodrębniona przez Zarząd w drodze przetargu. W pozostałych jednostkach ochrony zdrowia oraz w indywidualnych praktykach lekarskich usługi porządkowe świadczył personel pomocniczy lub wykonywane były w ramach własnych.

5. Sterylizacja:

W Szpitalu Wojewódzkim metody sterylizacji nie uległy zmianie. Sterylizację metodą gazową i pary wodnej w nadciśnieniu prowadzono w osobnych pomieszczeniach. Monitoring obu metod sterylizacji prowadzono na bieżąco.

W przypadku sterylizacji parą wodną w nadciśnieniu prowadzono wskaźnikami biologicznymi, z częstotliwością 2 x w tygodniu, a wskaźnikami chemicznymi każdy cykl. Proces sterylizacji tlenkiem etylenu kontrolowano wskaźnikami biologicznymi oraz chemicznymi, każdorazowo w każdym pakiecie. Do wewnętrznej kontroli procesów sterylizacji stosowano wskaźniki firmy 3M.

W Prywatnej Lecznicy Chirurgicznej „Praxis” w Koszalinie, monitoring procesów skuteczności sterylizacji prowadzono wskaźnikami chemicznymi każdego cyklu i biologicznymi 1 x w miesiącu. Materiał termolabilny wyjaławiano tlenkiem etylenu w Szpitalu Wojewódzkim w Koszalinie.

Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie na własne potrzeby drobne narzędzia wyjaławiał w autoklawie znajdującym się na wyposażeniu

Pracowni Endoskopowej zlokalizowanej na parterze budynku. Kontrolę procesów skuteczności sterylizacji prowadzono 2 x w tygodniu wskaźnikami biologicznymi. Wskaźnikami chemicznymi kontrolowano każdy cykl. Badanie testów biologicznych wykonywano we własnym laboratorium. Sprzęt termolabilny z wszystkich placówek wyjaławiano w Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” Spółka z o.o Oddział Psychiatryczny w Koszalinie pracował na bazie jałowego sprzętu jednorazowego użytku.

W zakładach otwartej opieki zdrowotnej wyjaławianie odbywało się metodą:

- pary wodnej w nadciśnieniu,
- suchym, gorącym powietrzem.

Narzędzia wielorazowe poddawane sterylizacji parowej pakowano w rękawy papierowo –foliowe bądź jednostkowo. Każdy pakiet oznakowywano datą sterylizacji i ważności. Sterylne narzędzia przechowywano na półkach, w szafkach lekarskich lub w szufladach. Układano je asortymentowo i według dat ważności. Narzędzia metodą suchego gorącego powietrza wyjaławiano sporadycznie, w rękawach z folii poliamidowej. Urządzenia te znajdowały się głównie na wyposażeniu Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej „MULTIMED” w Koszalinie. Placówki, w ramach kontroli wewnętrznej prowadziły kontrolę skuteczności procesów sterylizacji tylko wskaźnikami chemicznymi wieloparametrowymi. Wyniki tych kontroli odnotowywano w założonych do tego celu rejestrach.

Prywatne gabinety lekarskie na swoim wyposażeniu posiadały wyłącznie sterylizatory parowe. Te, które ich nie miały korzystały z usług Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego.

W czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2010 roku, bieżących uchybień sanitarnych nie stwierdzono. Pomimo wydanego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 maja 2010 roku w sprawie zakresu, sposobu i częstotliwości prowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych / Dz. U. Nr 100, poz.646/ tylko nieliczne placówki prowadzą pełne kontrole z zakresu skuteczności procesu sterylizacji.

Większość placówek działała w oparciu o jałowy sprzęt jednorazowy, który po użyciu usuwano do pojemników BOM lub EKOPAK.

6. Dezynfekcja:

W zakładach stacjonarnej opieki zdrowotnej stosowano środki zaakceptowane i ustalane przez Zespoły ds. Zakażeń Zakładowych. Zasady doboru preparatów dezynfekcyjnych uzależniano od rodzaju powierzchni, stopnia zabrudzenia, możliwości organizacyjnych, kompatybilności ze środkiem dezynfekcyjnym. Zabiegi dezynfekcji stosowano we wszystkich obszarach mających kontakt z materiałem organicznym.

Dezynfektanty używano w postaci:

- środka gotowego do użycia,
- koncentratu,
- koncentratu z dodatkiem aktywatora.

Zazwyczaj stosowano roztwory gotowe z uwagi na najmniejsze ryzyko popełnienia błędu oraz ze względu na specyfikę wykonywanych usług.

Środki gotowe do użycia sporządzano na bieżąco, opisywano datą sporządzenia, nazwą środka i jego procentowością oraz nazwiskiem osoby sporządzającej roztwór. Zapas preparatów dezynfekcyjnych przechowywano w wydzielonych, zamykanych szafkach umieszczonych w łazienkach lub brudownikach. W szafkach tych znajdowały się aktualne instrukcje sporządzania prawidłowych stężeń.

W zakładach otwartej opieki zdrowotnej stosowano:

- do małych powierzchni i powierzchni trudnodostępnych roztwory gotowe i w aerozolu,
- do powierzchni takich jak: podłogi, glazura i węzły sanitarne stosowano preparaty oparte przede wszystkim na bazie chloru.

Powierzchnie skażone materiałem biologicznym dekontaminowane były odpowiednio wyższym stężeniem preparatów zalecanym przez producentów. Preparaty robocze sporządzano na bieżąco w miarę potrzeb, a pojemniki oznakowywano datą sporządzenia, procentowością środka oraz nazwiskiem osoby sporządzającej środek. Stanowiska do higienicznego mycia rąk wyposażone były w antyseptyk. Zapas preparatów przechowywano w wydzielonych zamykanych szafkach. Nieprawidłowości w zakresie stosowania chemicznych środków dezynfekcyjnych nie stwierdzono. Przy doborze preparatów brano pod uwagę poziomy ryzyka:

- niskiego stopnia- procesy redukcji wegetatywnych form bakterii i grzybów (B i F),
- średniego stopnia - proces redukcji wegetatywnych form bakterii, grzybów, wirusów (B, F, V, Tbc),
- wysokiego stopnia - proces redukcji wszystkich wegetatywnych form biologicznych czynników chorobotwórczych (B, F, V, Tbc, S).

II. STAN SANITARNO- PORZĄDKOWY URZĄDZEŃ I OBIEKTÓW KOMUNALNYCH:

1. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia:

Zbiorowe zaopatrzenie w wodę na terenie Koszalina realizowane jest z jednego wodociągu zarządcą, którego są Miejskie Wodociągi i Kanalizacja w Koszalinie. Stacja wodociągowa posiada wydzieloną bezpośrednią strefę ochrony sanitarnej. W strefie tej znajdują się urządzenia i zabudowa związana

z pracą stacji wodociągowych. Obszar ten jest zamknięty i oznakowany. Badania jakości próbek wody prowadzone były przez laboratoria posiadające decyzję Państwowych Inspektorów Sanitarnych dopuszczającą do prowadzenia badań wody przeznaczonej do spożycia.

1. Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę:

Liczba wodociągów czynnych z podziałem na produkcje wody:

- poniżej 100m³/d - 0,
- o wydajności 100 – 1000 m³/d - 0,
- o wydajności 1000 0 10 000 m³/d – 0,
- o wydajności 10.000 – 100.000m³/d – 1.

Analiza przekroczeń:

Skontrolowano jeden wodociąg o wydajności 10.000 – 100.000m³/d.

W 2010r. prowadzono badania jakości wody w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądownego. Do badań laboratoryjnych pobrano 85 próbek wody przeznaczonej do spożycia. W trakcie prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w 2010r., nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych w badanych próbkach wody i nie stwierdzono przekroczeń parametrów fizyko-chemicznych wody. Na koniec 2010 roku jakość wody przeznaczonej do spożycia odpowiadała stawianym jej wymaganiom.

Ocena jakości wody:

Na terenie Koszalina występują studnie głębinowe, z których ujmowana jest woda do : spożycia. Ujmowana woda charakteryzuje się stabilnym składem fizyko-chemicznym ponadnormatywna zawartość żelaza i manganu. W związku z powyższym procesami napowietrzanie w celu usunięcia zawyżonej zawartości żelaza i manganu w wodzie. F surowej prowadzone w ramach monitoringu kontrolnego.

W aspekcie zabezpieczenia zdrowia publicznego przekroczenia tych parametrów w wodzie i życia jej konsumentów. Niezależnie od powyższego, w celu doprowadzenia jakości w wymaganiach, prowadzone jest jej uzdatnianie. Analizując prowadzony monitoring jakości jakość wody w ciągu całego 2010 roku nie była kwestionowana. Nadzór prowadzony b monitoringu kontrolnego i przeglądownego zgodnie z obowiązującymi przepisami rozporz sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi /Dz. U. Nr 61 z 2007 rozszerzeniem monitoringu kontrolnego i obejmuje parametry: akryloamid, antymon, ars chlorek winylu, chrom, cyjanki, 1,2-dichloroetan, epichlorohydryna, fluorki, kadm, miedź Σ tri chloroetanu i tetra chloroetanu, Σ wielopierścieniowych węglowodorów aromatyczn (czterochlorek węgla). Σ trichlorobenzenów . 2,4,6-trichlorofenol. trichlorometan (chlor

obejmują badania Izotopu Cezu.

Wymagania mikrobiologiczne obejmują:

Bakterie grupy coli. Ogólna liczba mikroorganizmów w $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ po 72, Escherichia coli, enterokoków. Badania w zakresie monitoringu kontrolnego i przeglądowego prowadzone są również przez zarządcę wodociągu Miejskie Wodociągi i Kanalizacja w Koszalinie w ramach kontroli wewnętrznej. Częstotliwość badań określona jest w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi /Dz. U. Nr 61 z 2007r. poz. 417ze zm./i w skali roku wynosiła 85 poborów próbek wody.

Naprzemiennie po wcześniejszym wzajemnym uzgodnieniu z tą samą częstotliwością prowadzone były badania przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Jakość wody w Koszalinie nie wymaga stosowania procesów ciągłego jej chlorowania. Dezynfekcja prowadzona jest tylko w sytuacjach skażenia wody zanieczyszczonej.

Badania wody użytkowej:

Poprawiła się jakość wody ciepłej badanej w kierunku występowania bakterii z rodzaju Legionella. Zarządcy obiektów prowadzą działania zapobiegawcze poprzez wpisywanie do karty pomiarów. Na terenie Koszalina objęto kontrolą jakości wody użytkowej obiekty szpitalne. W kierunku występowania bakterii z rodzaju Legionella rozpoczęto w 2008r. W tym czasie w każdej badanej próbce występowania Legionelli wszczęto postępowanie administracyjne, w celu podjęcia działań naprawczych z uwagi na wykrycie bakterii legionella w wodzie użytkowej. Zarządcy obiektów zwracając uwagę na okresowe dezynfekcje termiczne sieci.

Awarie:

Zarządca wodociągu zgłasza awarie, jednakże odcięcia są krótkotrwałe. Odcięcia wykonywane przyłączy.

Ważniejsze zmiany, modernizacje:

W 2010r. nastąpiło przyłączenie wsi Jamno w granice administracyjne Koszalina. Realizowane było z lokalnej stacji uzdatniania wody zlokalizowanej w Jamnie, zarządzanej przez Gminny Zarząd Zmian Administracyjnych zarządcą przedmiotowej stacji uzdatniania wody zostały i będą. Zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia dla ludzi realizowane jest w dalszym ciągu.

z przedmiotowego SUW, ale docelowo sieć wodociągowa połączona ma być z miejską siecią wodociagową Koszalina podłączoną do ujęć w Koszalinie i Mostowie.

2. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej:

Domy pomocy społecznej:

Na terenie Koszalina liczba obiektów objętych kontrolą nie uległa zmianie i wynosi - 2. W skontrolowanych obiektach nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu:

W roku 2010 nadzorem sanitarnym objęto 109 zakładów fryzjerskich, 50 zakładów kosm biologicznej i 31 innych zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług. Nieprzestrzeganie wymagań sanitarnych przy świadczeniu usług w zakładach fryzjerskich i kosmetycznych stwierdzono w 5 przypadkach, nałożono na nakładane były głównie za brak dezynfekcji narzędzi, brak środków dezynfekcyjnych o brudną. W pozostałych obiektach stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. W sterylizacja narzędzi wielokrotnego użytku prowadzona była w autoklawach. Nie znaczy Wyjściem stało się korzystanie z usług Centralnej Sterylizatorni Szpitala Wojewódzkiego przeglądane były umowy na sterylizację oraz sposób przechowywania i pakietowania narzędzi. Odpady medyczne z gabinetów kosmetycznych i tatuażu odbierane były przez firmy wyspecjalizowane do spalarni Szpitala Wojewódzkiego zakładów nie wydano decyzji na zły stan sanitarno – techniczny oraz dostosowanie do obo

Baseny kąpielowe:

Nadzorem powiązany z badaniem jakości wody basenowej objęty jest jeden basen publiczny w Koszalinie. Jest to basen zamknięty o działalności całorocznej, w którym jakość wody kontrolowana jest tygodniowo. Próbkę wody do badań pobierane były po dwie z brodzika i basenu dużego oraz wody basenowej do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Badania mikrobiologiczne: liczba bakterii w temp. $36 \pm 2^{\circ} \text{C}$, liczbę bakterii grupy coli w 100ml, liczbę bakterii koagulazododatnich w 100ml, liczbę bakterii *Pseudomonas aeruginosa* w 100 ml. Badania fizykochemiczne: mętność wody, barwę, stężenie jonów wodoru, amonowy jon, chlor wolny i pozostały chlor użyteczny.

W ciągu roku jakość wody basenowej kwestionowana była tylko w jacuzzi usytuowanej przy basenie. W jacuzzi stwierdzono ogólną liczbę bakterii powyżej 300 jk.

W związku z tym zarządca obiektu wyłączał z użytkowania jacuzzi i przystąpił do podjęcia działań naprawczych nad jakością wody basenowej jest utrudnione z uwagi na brak uregulowań prawnych. Od czasu wyłączenia jacuzzi Bieżący stan sanitarny zaplecza basenu nie był kwestionowany. Kontrole takie prowadzone były w zależności od liczby osób korzystających z kąpielni.

W okresie sezonu letniego zarządca basenu przeprowadzał w nim przerwy technologiczne

basenowych.

Dworce kolejowe i autobusowe:

W grupie tej znajduje się jeden dworzec autobusowy i jeden kolejowy w Koszalinie. Kontrole bieżące dworca PKP w Koszalinie wykazały brak bieżącej czystości (brudne cokoliki wzdłuż ścian, zalegająca woda w kratkach ściekowych, murek nad schodami). Brak zachowania bieżącej czystości skutkowało nałożeniem mandatu karnego na osoby w sytuacji, gdy firma prowadząca usługi w zakresie utrzymania porządku na dworcu PKP zwinęła w godzinach rannych, popołudniowych i nocnych.

W ramach prowadzonego nadzoru kontrolą objęto również ustępy publiczne zlokalizowane sanitarno – porządkowy ustępów nie budził zastrzeżeń.

3. Stan sanitarny środków transportu publicznego:

W okresie sprawozdawczym środki transportu publicznego nie były kontrolowane.

4. Inne obiekty:

W 2010 r. przeprowadzono 3 kontrole zakładów pogrzebowych. Wszystkie kontrolowane do obowiązujących procedur postępowania ze zwłokami ludzkimi.

W ramach poprawy warunków lokalowych w Zakładzie Pogrzebowym Przedsiębiorstwo przeprowadziło modernizację sali wykorzystywanej do wykonywania toalety pośmiertnej i sporadycznie dokonywania sekcji zwłok.

Zastosowano wykończenie ścian i posadzek trwałe, zmywalne, wykonano służbę umywalni potrzeb osób tam pracujących. Przeprowadzone kontrole zastrzeżeń do tych obiektów nie wykazały. W grupie inne obiekty użyteczności publicznej na usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych na Areszt Śledczy w Koszalinie.

5. Gospodarka odpadami stałymi i ciekłymi:

Odpady stałe gromadzone były głównie w pojemnikach o pojemności 1100l. i 240l. usytuowanych na utwardzonym terenie. Nie notowano przepełnień pojemników, a stałych prowadzony był głównie przez Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej w Koszalinie Spółka z o.o. ul. Komunalna 5 i osoby fizyczne posiadające koncesje do przewożenia.

6. Ustępy publiczne:

Na terenie miasta czynne były 4 ustępy publiczne. Nie notowano zastrzeżeń higienicznych bieżącą ciepłą wodę, mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku i papier.

7. Inne zagadnienia:

Tereny rekreacyjne - w związku z decyzją Głównego Inspektora Sanitarnego w celu poprawy bezpieczeństwa dzieci korzystających z piaskownic przeprowadzone były przedszkolach i na placach ogólnodostępnych oraz wyrywkowo wykonano badania par: piaskownicach. Wyniki mikrobiologicznego badania piasku nie wykazały obecności bal obecności jaj pasożytów jelitowych zwierząt.

8. Stan sanitarny bazy noclegowej:

W 2010 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 5 hoteli. W stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów posiadający kategorię potwierdzoną decyzją wojewody zwiększyła się. Jeden motel w Koszalinie zn hotelarskich nie notowano zastrzeżeń do stanu sanitarno- porządkowego.

Motele:

Przekwalifikowano jeden motel na hotel. Pod nadzorem Stacji pozostał jeden obiekt. Stan

Inne obiekty, w których świadczone były usługi hotelarskie - w roku 2010 pod nadzo stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarnego. Standard bazy noclegowej w tej grupie uległ

9. Cmentarze i przewóz zwłok:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie był jeden ustępem stałym ustawione były 4 biotoalety. Toalety typu TOI- TOI czyszczone były prze reprezentowane przez Przedsiębiorstwo w Koszalinie. W roku sprawozdawczym wybudov W zakresie świadczenia usług przewozu zwłok, w związku ze zmianą przepisów, odstą Państwową Inspekcje Sanitarną. Czynności te wykonują firmy świadczące usługi. D posiadają wymagane specjalistyczne środki transportu. Nie notowano zastrzeżeń sai nieprawidłowości w tych obiektach.

III. STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWIENIOWO- ŻYWNOŚCIOWYCH:

1.Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku:

W roku 2010 nadzorem sanitarnym na terenie Koszalina objętych było 1009 obiektów żywnościowo- żywieniowych w tym:

- 30 zakładów produkcji żywności (wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, browary, zakłady garmażeryjne, konfekcjonowania grzybów suszonych),
- 475 zakładów obrotu żywnością (sklepy spożywcze, kioski spożywcze, hurtownie spożywcze, ruchome obiekty obrotu żywnością),
- 268 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (bary i drink- bary, restauracje, kawiarnie, punkty małej gastronomii, pijalnie piwa),

- 75 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówki szkolne oraz w bursach i internatach, stołówki przedszkolne i w żłobkach, stołówki w zakładach specjalnych, karnych i stołówki w szpitalach),
- 1 zakład prowadzący produkcję materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Skontrolowano w 2010r. 819 zakładów. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono łącznie 1240 kontroli sanitarnych. Osoby winne zaniedbań stwierdzonych podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych karano mandatami karnymi. Nałożono 85szt. mandatów karnych na sumę 22300 zł.

Najczęściej powtarzające się uchybienia sanitarne, w wyniku, których nakładano mandaty karne to: brak zachowania czystości i porządku, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych, brak środków do dezynfekcji rąk, poszerzenie działalności bez uzgodnienia z Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Koszalinie.

W celu usunięcia nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej, mających wpływ na jakość zdrowotną żywności produkowanej, magazynowanej i sprzedawanej wydano 235 decyzji administracyjnych.

Decyzjami najczęściej egzekwowano:

- poprawę stanu technicznego pomieszczeń, w tym ścian, posadzek,
- poprawę stanu technicznego urządzeń i sprzętu,
- opracowanie i wdrożenie zasad systemu HACCP.

Ponadto wydano 186 decyzji zatwierdzających zakłady.

W okresie sprawozdawczym zarejestrowano 86 wniosków interwencyjnych. Dotyczyły one niewłaściwej jakości środków spożywczych, złego stanu sanitarnego w zakładach obrotu i produkcji żywności, sposobu żywienia w stołówkach. W przypadku potwierdzenia się interwencji, osoby winne karano mandatami karnymi, a osobę wnoszącą interwencję powiadamiano pisemnie o sposobie załatwienia sprawy. Stan sanitarny kontrolowanych obiektów poprawił się. Widoczna była także poprawa stanu technicznego obiektów. Zmiana ta związana była z wyposażaniem obiektów w coraz to nowocześniejszy, wysokiej jakości sprzęt i urządzenia. W sposób właściwy rozwiązana była również gospodarka odpadami poprodukcyjnymi i komunalnymi. Wszystkie zakłady posiadały podpisane umowy ze specjalistycznymi firmami. Część zakładów żywienia zbiorowego posiadała zainstalowane młynki koloidalne w celu eliminacji odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych. Podejmowane działania nadzorowe w roku 2010 w poszczególnych grupach obiektów przedstawia się następująco:

2. Zakłady produkcji żywności:

Wytwórnice lodów:

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie w 2010r. znajdowały się 3 wytwórnie lodów, w tym jedna wytwórnia produkująca lody na skalę przemysłową. Skontrolowano wszystkie zakłady przeprowadzając ogółem 6 kontroli. Wydano 1 decyzję administracyjną. Na jeden z zakładów decyzją administracyjną nałożono obowiązki dotyczące poprawy stanu technicznego. Do badania laboratoryjnego pobrano 15 próbek lodów, z których 5 zakwestionowano z powodu przekroczenia dopuszczalnej liczby bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae*. W roku 2010 r. nie zgłoszono interwencji dotyczących działalności wytwórni lodów. Nałożono 1 mandat karny w wysokości 200 zł. w związku z nieprawidłowo prowadzonymi zabiegami mycia i dezynfekcji, co potwierdzono negatywnymi wynikami badań próbek lodów.

Automaty do lodów:

W roku 2010 liczba automatów do lodów będąca pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie wyniosła wg ewidencji- 4. Produkcja w tych zakładach, oparta była o gotowe mieszanki lub proszki – odbywała się w cyklu zamkniętym z udziałem pracy ręcznej. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Nie wydawano decyzji administracyjnych. W 2010 roku nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek lodów.

Piekarnie:

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 8 zakładów. Skontrolowano 8 zakładów, w których przeprowadzono 32 kontrole sanitarne. W efekcie kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie wydał 4 decyzje administracyjne. Dotyczyły one: poprawy stanu technicznego ścian, posadzek, sufitów, regałów. W roku 2010 w piekarniach pobrano do badania w ramach urzędowej kontroli 8 próbek, w tym 1 próbka chleba żytniego w kierunku poziomu metali ciężkich i 7 z puli rezerwowej (zmiotki). Pięć próbek kwestionowano, ze względu na obecność szkodników zbożowo-mącznych żywych i martwych w zmiotkach. Po przeprowadzonych zabiegach dezynsekcji i dezynfekcji wszystkich pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych oraz ponownym poborze próbek sanitarnych w zakładzie wznowiono produkcję.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarnymi w tej grupie obiektów nałożono 3 mandaty karne na kwotę 700 zł. Uchybienia dotyczyły nie przestrzegania podstawowych zasad higieny na stanowiskach pracy. W 2010 r. nie zgłaszano interwencji odnośnie działalności piekarń.

Ciastkarnie:

W 2010 r. w ewidencji znajdowało się 6 zakładów produkujących wyroby ciastkarskie. Są to zakłady małe produkujące wyroby ciastkarskie trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie. Skontrolowano wszystkie ciastkarnie przeprowadzając ogółem 27 kontroli sanitarnych.

W 2010 r. wydano w tej grupie obiektów 4 decyzje administracyjne, w tym:

- doprowadzenia do należytego stanu technicznego drzwi w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni sprzętu, półek w piecu do wypieku ciast,
- doprowadzenia do należytego stanu technicznego ścian, sufitów, posadzek i regałów w komorze chłodniczej,
- doprowadzenia do należytego stanu technicznego szafek odzieżowych.

W okresie sprawozdawczym, do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano ogółem 25 próbek ciasta z kremem poddanym i nie poddanym obróbce termicznej. Próbek nie kwestionowano. Próbek sanitarnych nie pobierano. Badania wykonywane były w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Nie zdyskwalifikowano żadnej próbki. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarnymi w tej grupie obiektów nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1000 zł. Uchybienia dotyczyły nie przestrzegania podstawowych zasad higieny na stanowiskach pracy: braku czystości na stanowiskach pracy, brudnego sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, a także stosowania przedterminowych surowców do produkcji, braku segregacji żywności w magazynie spożywczym.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe:

Pod nadzorem sanitarnym w analizowanym roku znajdował się 1 zakład konfekcjonowania grzybów suszonych. W obiekcie tym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Decyzji administracyjnych nie wydawano i mandatów karnych nie nakładano. Do badań w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano w okresie sprawozdawczym 1 próbkę grzybów. Badania wykonano w kierunku określenia poziomu metali ciężkich, próbki nie zdyskwalifikowano.

Browary i słodownie:

Aktualnie na podległym terenie znajdują się dwa browary. Piwo produkowane jest na potrzeby piwiarni „U Kowala”. W niewielkich ilościach piwo butelkowane dystrybuowane jest na rynku lokalnym. Drugi browar prowadzi

produkcję piwa butelkowego, w kebach i puszkach. Jest to przedsiębiorstwo średniej wielkości. Charakter produkcji: wielkoprzemysłowa w cyklu zamkniętym. Zakład posiada system zapewnienia jakości ISO 9001 oraz wdrożone zasady systemu HACCP. Woda używana do produkcji, pozyskiwana jest z własnego ujęcia będącego pod stałym nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Koszalinie.

W 2010 roku w browarach przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Wydano 1 decyzję administracyjną. Obowiązki zawarte w decyzji zostały wykonane. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. Nie nakładano mandatów karnych.

Zakłady garmażeryjne:

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie znajdowały się 4 zakłady garmażeryjne. Wszystkie zostały skontrolowane. Zakłady garmażeryjne zlokalizowane w mieście pracują w oparciu o sieci miejskie. Zakłady garmażeryjne mają opracowane i wdrożone zasady systemu HACCP. Zakresem systemu HACCP objęto produkcję całości asortymentu, od etapu przyjęcia surowców poprzez produkcję żywności, jej dystrybucję do transportu zewnętrznego. Wszystkie zakłady zostały skontrolowane, przeprowadzono w nich 10 kontroli sanitarnych. Wydano 2 decyzje na poprawę stanu technicznego tj. ścian, sufitów, posadzek, wymiany zniszczonego sprzętu. Nie odnotowano interwencji dotyczących zakładów garmażeryjnych. Pobrano do badań laboratoryjnych 20 próbek żywności, z czego zakwestionowano 10 próbek ze względu na stwierdzenie obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w pierogach ruskich.

Właściciel zakładu został ukarany mandatem karnym w wysokości 300 zł. oraz wstrzymał produkcję do czasu przeprowadzenia skutecznych zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń, powierzchni, sprzętu pomocniczego w zakładzie. Natomiast mandat karny w wysokości 400 zł. został nałożony w związku z nie przestrzeganiem podstawowych zasad higieny w zakładzie. Ogółem w tej grupie obiektów nałożono dwa mandaty karne na kwotę 700 zł.

Inne wytwórnie żywności:

Na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koszalinie znajdują się 2 zakłady zaliczane do tej grupy: rozlewnia oleju i mieszalnia polepszaczy. Zlikwidowany został zakład pakowania próżniowego kiełbasek. Przeprowadzono w nich ogółem 2 kontrole sanitarne.

Wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego w mieszalni polepszaczy. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł. za zły stan sanitarny w mieszalni polepszaczy. Nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca tej grupy zakładów.

3.Zakłady obrotu żywnością:

Sklepy spożywcze:

W 2010 roku nadzorem sanitarnym objęto 301 sklepów spożywczych położonych na terenie Koszalina. Skontrolowano 275 sklepów , w których przeprowadzono łącznie 372 kontrole sanitarne, w tym 128 kontroli sanitarnych przeprowadzono w super i hipermarketach.

Wydano 59 decyzji administracyjnych, w tym 2 decyzje na super i hipermarkety. Decyzje te dotyczyły wdrożenia zasad systemu HACCP. Nie wstrzymywano działalności handlowej w zakładach i nie wydawano zakazu wprowadzania żywności do obrotu.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień sanitarnych należały:

- brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych,
- brak higieny przy sprzedaży artykułów spożywczych nie opakowanych jednostkowo,
- brudne urządzenia chłodnicze,
- oferowanie żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- przechowywanie poza urządzeniami chłodniczymi żywności nietrwałej mikrobiologicznie.

W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli uchybieniami sanitarnymi nałożono ogółem 32 mandaty karne na kwotę 7500 zł., w tym w supermarketach 11 mandatów karnych na kwotę 2600 zł.

Rozpatrzono 32 interwencje w sklepach i 7 w supermarketach, dotyczące przede wszystkim niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu, niehigienicznej sprzedaży żywności. Pobrano łącznie do badań żywności 133 próbki żywności, w tym 12 próbek związanych z interwencjami konsumentów: były to daktyle tunezyjskie, ziemniaki, mleko początkowe dla niemowląt, cukier, mąka. Jedną próbkę (daktyli tunezyjskich) zakwestionowano ze względu na obecność martwych szkodników. Zakwestionowano również próbkę hamburgerów drobiowych pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności z uwagi na obecność bakterii Salmonella. Po otrzymaniu negatywnych wyników badań pobrano 5 próbek hamburgerów drobiowych z innej partii , z uwagi na brak hamburgerów z partii kwestionowanej. Próbki te nie były kwestionowane.

Super, hipermarkety:

W 2010 roku nadzorem sanitarnym objęto 27 supermarketów. W roku sprawozdawczym powstał jeden supermarket i został zlikwidowany jeden.

Wszystkie super i hiper - markety zostały skontrolowane . Przeprowadzono ogółem 128 kontroli, w tym 7 kontroli związanych z interwencjami konsumentów. Pobrano do badań laboratoryjnych 107 próbek, 2 próbki zakwestionowano. Jedną z uwagi na obecność martwych dorosłych i larwalnych form owadów w daktylach tunezyjskich i jedną z uwagi na obecność pałeczek Salmonella w hamburgerach drobiowych. Wydano 2 decyzje administracyjne dotyczące poprawy stanu technicznego. Dotyczyły one doprowadzenia do należytego stanu technicznego urządzeń pomocniczych, ścian, posadzek . W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w super i hipermarketach nałożono 11 mandatów karnych na kwotę 2600 zł.

Mandaty nałożono za:

- niewłaściwe przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie, poza urządzeniem chłodniczym (tuszycy),
- niehigieniczną sprzedaż pieczywa,
- brak zabezpieczenia żywności (ryb, owoców suszonych) przed wpływem czynników zewnętrznych,
- brak środków myjących i dezynfekujących przy umywalkach do mycia rąk.

We wszystkich supermarketach przeprowadzono kontrole tematyczne.

W 6 supermarketach należących do sieci działają punkty przetwórstwa mięsa, nadzorowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie. Prowadzona jest w nich produkcja białej kiełbasy i porcji mięsnych kulinarnych. We wszystkich zakładach odbywała się sprzedaż kurczaków i ich elementów z rożna.

Sprzedaż mięsa, wędlin, serów żółtych krojonych, wyrobów garmażeryjnych odbywała się na wydzielonych stanowiskach, w systemie tradycyjnym.

Kioski spożywcze:

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie były 93 kioski. Skontrolowano 70 kiosków, w których przeprowadzono 112 kontroli sanitarnych. Wydano 15 decyzji administracyjnych, dotyczących poprawy stanu technicznego obiektów oraz wdrożenia zasad systemu HACCP. Nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 1600 zł. Nie stwierdzono interwencji konsumenckich dla tej grupy obiektów.

W 2010 r. w kioskach spożywczych nie pobierano próbek żywności do badania laboratoryjnego.

Kioski sprzedające mięso na targowiskach:

Działalność handlowa w kioskach prowadzona była w oparciu o decyzje zatwierdzające obrót żywnością w zakresie sprzedaży mięsa, wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie.

Wszystkie kioski zaopatrzone były w punkty poboru wody bieżącej zimnej i ciepłej, której źródłem były elektryczne podgrzewacze wody. Woda bieżąca doprowadzona była z wodociągu publicznego. Obiekty posiadały aktualne wyniki badania wody. Ścieki odprowadzane były do kanalizacji miejskiej. Nieczystości stałe, gromadzone były w kontenerach, usytuowanych na targowisku, usuwanie ich następowało w ramach umowy dzierżawy gruntu.

Zaplecze socjalno-sanitarne dla personelu kiosków zostało zorganizowane w ramach targowiska. W 2010 r. pod nadzorem Sekcji było 12 kiosków, zlokalizowanych na targowisku miejskim w Koszalinie, w których prowadzona była sprzedaż mięsa świeżego schłodzonego. Skontrolowano 12 kiosków, łącznie przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych. Wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej skontrolowano 3 kioski ze sprzedażą mięsa na targowisku w Koszalinie. W wyniku kontroli wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu technicznego (zły stan techniczny urządzenia chłodniczego) i wdrożenia zasad systemu HACCP. Oferowane do sprzedaży mięso, było oznakowane i pochodziło z legalnych źródeł zakupu. Właściciele kiosków posiadali faktury i Handlowe Dokumenty Identyfikacyjne pozwalające zidentyfikować partię, wysyłającego i odbiorcę tej partii. W kioskach obrotu mięsem nie opakowanym, w widocznym dla konsumenta miejscu umieszczona była informacja dotycząca pochodzenia mięsa. W analizowanym okresie interwencji dotyczących działalności kiosków nie było. Próbek do badań laboratoryjnych nie pobierano. Wniosków do sądu nie kierowano.

Kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze:

W 2010 r. na targowisku miejskim w Koszalinie było 9 kiosków sprzedających inne środki spożywcze, takie jak: ryby świeże schłodzone, wędzone i przetwory, wędliny, pieczywo cukiernicze, jaja i inne artykuły spożywcze pakowane jednostkowo. Sprzedaż w kioskach odbywała się w dni targowe, dwa razy w tygodniu. W kioskach tych zapewniony był dopływ bieżącej wody zimnej i ciepłej z podgrzewaczy elektrycznych.

Skontrolowano 6 kiosków, przeprowadzając 7 kontroli sanitarnych.

We wszystkich skontrolowanych kioskach została wdrożona dobra praktyka higieniczna, opracowano instrukcje, procedury i prowadzone są zapisy. Wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej skontrolowano 2 kioski ze sprzedażą ryb oraz jaj. W wyniku kontroli wydano 2 decyzję dotyczące wdrożenia zasad systemu HACCP.

W związku ze złym stanem sanitarnym nałożono 1 mandat karny w wysokości 100 zł. Próbek do badania nie pobierano. Aktualnie w 7 obiektach wdrożono zasady systemu HACCP.

Hurtownie spożywcze:

W ewidencji znajdują się 72 hurtownie. W objętych nadzorem zakładach prowadzona była sprzedaż mięsa i wędlin, nabiału, tłuszczów, napojów, warzyw i owoców, substancji dodatkowych, alkoholu.

W 2010 r. skontrolowano 42 magazyny hurtowe. Łącznie przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych i sprawdzających. Wydano 12 decyzji administracyjnych, w większości dotyczących poprawy stanu technicznego zakładów: doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, wdrożenia zasad systemu HACCP. Nałożono 7 mandatów karnych na kwotę 1700 zł. W 2010 r. odnotowano 4 interwencje, dotyczące złego stanu sanitarnego toalety dla klientów oraz niewłaściwej jakości środków spożywczych (interwencje nie potwierdziły się). W okresie sprawozdawczym, w omawianej grupie obiektów pobrano do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu 48 próbek żywności, żadnej nie zakwestionowano.

Hurtownie suplementów diety:

Na terenie powiatu działają 2 hurtownie suplementów diety. Jedna z hurtowni dystrybuuje oryginalne ekstrakty kwiatowe Bacha, dostarczane z Anglii. Druga z nich dystrybuuje trzy rodzaje suplementów diety, sprowadzanych z Holandii, a także zajmuje się sprowadzaniem suplementów na indywidualne zamówienie klientów. Obydwa zakłady skontrolowano przeprowadzając dwie kontrole sanitarne. Wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą przedłużenia terminu wykonania decyzji wydanej w 2009 roku, związanej z wdrożeniem zasad systemu HACCP. Decyzja została wykonana. Mandatów karnych nie nakładano, nie pobierano także próbek suplementów diety w skontrolowanych hurtowniach.

Obiekty ruchome i tymczasowe:

W grupie tej ujęto obiekty handlu określonego, auto- sklepy, stragany stanowiące oddzielne obiekty usytuowane na targowiskach, giełdzie spożywczej i poza nimi. W okresie sprawozdawczym, ujęto w tej grupie 7 obiektów, skontrolowano wszystkie obiekty, łącznie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. W tej grupie obiektów odnotowano dwie interwencje. Interwencje dotyczyły niehigienicznej sprzedaży kiszzonej kapusty na targowisku. Jedna

z interwencji potwierdziła się. W związku z powyższym nałożono jeden mandat karny na kwotę 100 zł. Nie wydawano decyzji. Próbek do badania laboratoryjnego nie pobierano. We wszystkich obiektach wdrożono zasady systemu HACCP.

Środki transportu:

W okresie sprawozdawczym nadzorem objętych było 79 środków transportu do przewozu żywności. Skontrolowano 42 środki transportu. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarnymi (brudna część ładunkowa), nałożono ogółem jeden mandat karny na kwotę 200 zł.

Inne obiekty obrotu żywnością:

W ewidencji znajdują się 24 inne obiekty obrotu żywnością np. kioski na stacjach benzynowych, apteki i hurtownie farmaceutyczne. Skontrolowano 20 obiektów przeprowadzając łącznie 54 kontrole sanitarne, w tym 29 kontroli związanych z powiadomieniem RASFF. Pobrano do badania 10 próbek:

- dziewięć próbek suplementów diety,
- jedną próbkę środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Próbek nie kwestionowano. Nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów karnych.

W roku sprawozdawczym wpłynęła jedna interwencja dotycząca niewłaściwego zapachu suplementu diety (spiruliny). W ślad za tym pobrano do badań trzy próbki spiruliny. Nie potwierdzono zasadności interwencji. Pozostałe kontrole interwencyjne związane były z powiadomieniami RASFF.

4. ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO:

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego:

Według ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 238 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, takich jak: kawiarnie, bary, restauracje, drink-bary i punkty małej gastronomii: smażalnie, „fast-foody”, pijalnie piwa.

Skontrolowano 195 zakładów, w których przeprowadzono 227 kontroli sanitarnych, w tym kontrolę interwencyjną dotyczącą niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłków serwowanych w barze. Interwencja nie potwierdziła się.

Wydano ogółem 50 decyzji administracyjnych. Decyzje dotyczyły przede wszystkim:

- doprowadzenia do należytego stanu technicznego podłóg, ścian, wyposażenia,
- odnowienia zniszczonych drzwi, stolarki okiennej,
- opracowania i wdrożenia zasad systemu HACCP.

Nałożono ogółem 17 mandatów karnych na kwotę 3800 zł.

W omawianej grupie obiektów do badań w ramach urzędowej kontroli żywności, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano 5 próbek środków spożywczych, (próbki ciastek z kremem nie poddanym obróbce termicznej). Jakość próbek nie budziła zastrzeżeń.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego:

Stołówki pracownicze:

Wg ewidencji, w tej grupie obiektów znajduje się 5 stołówek pracowniczych. W stołówkach tych przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Nie nakładano mandatów karnych. Próbek do badań nie pobierano, nie odnotowano interwencji. We wszystkich zakładach wdrożono zasady systemu HACCP.

Bufety przy zakładach pracy:

W 2010 r. pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie, znajdowało się 35 bufetów. Skontrolowano 11 obiektów, w których łącznie przeprowadzono 32 kontrole sanitarne i sprawdzające. Przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w ślad za powiadomieniem alarmowym RASFF, dotyczącym niezidentyfikowanego płynu zawartego w patyku do lizaka „GLOW POP” produkcji chińskiej. Wycofano i zniszczono 258 szt. lizaków.

W omawianej grupie obiektów wydano 7 decyzji administracyjnych dotyczących opracowania i wdrożenia zasad systemu HACCP oraz poprawy stanu technicznego. Nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 300 zł. Nie odnotowano interwencji. Próbek do badań laboratoryjnych nie pobierano.

Bloki żywienia w szpitalach:

W 2010 r. nadzorem sanitarnym objęto bloki żywienia w czterech szpitalach:

1. Szpital Wojewódzki w Koszalinie.

Blok żywienia obejmował:

- a) kuchnię centralną,
- b) kuchenki oddziałowe.

Kuchnia funkcjonuje w systemie tradycyjnym; przygotowane posiłki są przez zatrudnionych pracowników szpitala i przekazywane do kuchenek oddziałowych.

2. Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie.

Blok żywienia obejmował:

- a) kuchnię centralną,
- b) kuchenki oddziałowe.

Kuchnia funkcjonuje w systemie tradycyjnym, przygotowane posiłki przekazywane były do kuchenek oddziałowych. Posiłki przygotowywane były przez Firmę „EWMAR” w Koszalinie.

3. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” Oddział Psychiatryczny w Koszalinie, ul. Słoneczna 15.

Pion żywienia obejmował wydawalnię gotowych posiłków przygotowywanych i dostarczanych z kuchni zakładu gastronomicznego zlokalizowanego przy szpitalu, a prowadzonego przez Przedsiębiorstwo Gastronomiczno-Handlowe w Koszalinie.

4. Prywatna Lecznica Chirurgiczna „Praxis” Sp. z o. o. w Koszalinie.

Pion żywienia składał się z kuchenki, w której:

- przygotowywane były dania na bazie półproduktów gotowych, kanapki oraz napoje,
- dostarczane posiłki obiadowe wydawane były w ramach cateringu. Posiłki dostarczane były samochodem firmowym, w naczyniach jednorazowego użytku, przewożone w zbiorczych opakowaniach transportowych.

Stan techniczny i sanitarny:

W roku 2010 dokonano oceny stanu sanitarnego w czterech objętych nadzorem blokach żywienia, wszystkie uznano za zgodne z wymaganiami.

Kontrole sanitarne wykazały, że we wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady systemu HACCP. Dokumentacja dotycząca zasad systemu HACCP obejmowała procedury i instrukcje:

- procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- stanu zdrowia i higieny osobistej osób biorących udział w procesie produkcji,
- kwalifikacji zawodowych i szkoleń pracowników,
- zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników i kontroli obecności

szkodników,

- usuwania odpadów, w tym pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych, zgodnie z podpisanymi umowami z właściwymi firmami,
- kontroli warunków dostaw i jakości dostarczanych do zakładów surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Kontrolowano: stan sanitarny środka transportu, higienę pracowników, temperaturę wewnątrz skrzyni ładunkowej w przypadku dostaw żywności nietrwałej mikrobiologicznie, stan opakowań, dokumentację towarzyszącą dostawom. Oceniano również wizualnie jakość dostarczanej żywności oraz jej oznakowanie, a także warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. We wszystkich zakładach badania wody przeprowadzane były raz w roku.

W skontrolowanych zakładach, czynności wykonywane w obszarze dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej były dokumentowane w sposób systematyczny i prawidłowy.

W stołówce Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP.

Kuchnie centralne:

Szpital Wojewódzki w Koszalinie:

W 2010 r. w zakładzie przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną – ocenę stanu sanitarnego pionu żywienia: kuchni centralnej oraz kuchenek oddziałowych. Wydano decyzję administracyjną, dotyczącą poprawy stanu technicznego i wyposażenia kuchenki Oddziału Zakaźnego. Decyzja została wykonana.

Higiena osobista personelu była prawidłowa, wszyscy pracownicy zatrudnieni w kuchni posiadali właściwą odzież ochronną. Zapewniono prawidłowe warunki do mycia i dezynfekcji rąk. Stan zdrowia pracowników nie budził zastrzeżeń, książeczki zdrowia były aktualne. Bieżący stan czystości i porządku

w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych i socjalno-sanitarnych oraz stan wyposażenia pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budziły zastrzeżeń.

Sposób przygotowywania i przechowywania próbek pokarmowych jest prawidłowy. Transport posiłków na oddziały: do kuchenek oddziałowych w budynku głównym posiłki dostarczane były w bemarkach, do kuchenek oddziałów położonych poza budynkiem głównym - w oznakowanych termosach i pojemnikach.

Mycie i dezynfekcja opakowań odbywała się zgodnie z opracowaną instrukcją, w której opisano sposób mycia, stosowane środki, sposób suszenia.

Skontrolowano kuchenki oddziałowe na oddziałach: zakaźnym, położniczym, patologii ciąży, patologii noworodka i wcześniaka, dermatologii, kardiologii, urologii, chirurgii urazowo- ortopedycznej, chirurgii dziecięcej i urazowo – ortopedycznej, chirurgii ogólnej, dziecięcym, wewnętrznym „B” z pododdziałem nefrologicznym, wewnętrznym „C” z pododdziałem

diabetologicznym, onkologii i chemioterapii, neurologii, okulistycznym, anestezjologii i intensywnej terapii dziecięcej i neonatologicznej, laryngologii, dziecięcym, pododdziale ginekologii z blokiem operacyjnym. Wszystkie kuchenki utrzymane są w dobrym stanie technicznym i sanitarnym. Nie nakładano mandatów karnych, nie wydawano decyzji administracyjnych. Kuchenki posiadają opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, okazano prowadzone na bieżąco zapisy z przeprowadzanych czynności mycia i dezynfekcji oraz monitoringu obecności szkodników.

Specjalistyczny Zespół Gruźlicy i Chorób Płuc w Koszalinie:

W 2010 r. przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną kompleksową. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne, które umorzono ze względu na przejęcie stołówki przez nowego dzierżawcę. Ze względu na nieprawidłowości techniczne nowy dzierżawca otrzymał decyzję warunkowo zatwierdzającą stołówkę do dnia 31 stycznia 2011 roku. Wydano decyzję nakazującą usunięcie wszystkich uchybień technicznych.

Posiłki przygotowane w kuchni głównej przewożone były w pojemnikach bemaowych windą do kuchenek oddziałowych. Mycie pojemników transportowych odbywało się w wydzielonym pomieszczeniu przy kuchni głównej. Sposób przygotowywania i przechowywania próbek pokarmowych – prawidłowy. Higiena produkcji posiłków oraz higiena osobista i stan zdrowia pracowników – zachowane.

Skontrolowano kuchenki na oddziale męskim i damskim oraz na oddziale opiekuńczym. Pomieszczenia i wyposażenie wszystkich kuchenek utrzymane są w dobrym stanie technicznym. Stan sanitarny bez zastrzeżeń. W związku z powyższym nie karano oraz nie wydawano decyzji administracyjnych. Zapisy wynikające z GHP prowadzone są systematycznie.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „MEDiSON” Oddział Psychiatryczny w Koszalinie, ul. Słoneczna 15:

W roku 2010 przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną: nie stwierdzono nieprawidłowości. W zakładzie prowadzona była działalność w zakresie wydawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) przygotowywanych i dostarczanych przez Przedsiębiorstwo Gastronomiczno-Handlowe. Produkcja posiłków odbywała się w pomieszczeniach kuchni szpitalnej, dzierżawionych przez tę firmę. Kontrola kompleksowa, przeprowadzona w wymienionym wyżej zakładzie wykazała zły stan techniczny ścian w zmywalni naczyń kuchennych, magazynie podręcznym i wydawalni posiłków. W zakładzie

opracowano i wdrożono instrukcje GHP/GMP i zasady systemu HACCP w pełnym zakresie. Skontrolowano również punkt wydawania posiłków. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – technicznego. Nie wszczęto postępowania administracyjnego.

Prywatna Lecznica Chirurgiczna „Praxis” Sp. z o.o. w Koszalinie, ul. Armii Krajowej 7:

W 2010 r. w wydawalni posiłków wymienionego zakładu przeprowadzono kontrolę kompleksową. Nie stwierdzono nieprawidłowości w stanie technicznym pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia i sprzętu, ani higieniczno-sanitarnym. Nie prowadzono postępowania administracyjnego ani mandatu. W zakładzie opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP. Określono krytyczny punkt kontroli na etapie przyjęcia środków spożywczych. Żywnienie pacjentów obejmowało śniadania i kolacje przygotowywane w kuchni lecznicy oraz obiady produkowane i dostarczane w ramach cateringu przez zakład gastronomiczny. Posiłki dostarczano do lecznicy środkiem transportu znajdującym się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie i wydawane pacjentom w naczyniach jednorazowego użytku.

Kuchnie niemowlęce:

Kuchnia niemowlęca prowadzona jest przez Szpital Wojewódzki w Koszalinie we własnym zakresie. Zorganizowano ją przy Oddziale Dzieci Młodszych. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w ramach kontroli kompleksowych szpitala, mandatów karnych nie nakładano, decyzji administracyjnych nie wydawano. Stan techniczno-sanitarny pomieszczeń bez zastrzeżeń.

W wyżej wymienionym obiekcie opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP. Przeprowadzono analizę zagrożeń i porzeczano na warunkach wstępnych.

Stołówki w żłobkach i domach małego dziecka:

W 2010 roku, nadzorem objęte były 4 stołówki znajdujące się w żłobkach, skontrolowano 4 , przeprowadzono 4 kontrole sanitarne. Wydano jedną decyzję dotyczącą poprawy stanu technicznego (powierzchni ścian i sufitów) w pomieszczeniu kuchenki mlecznej i w pomieszczeniu magazynowym żłobka. We wszystkich stołówkach stwierdzono wdrożenie zasad systemu HACCP. W analizowanej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych, nie wstrzymywano działalności. W okresie sprawozdawczym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych, nie wpłynęła też żadna interwencja.

Stołówki szkolne:

W ewidencji było 18 stołówek, w tym 1 prowadząca żywienie w systemie cateringowym. Wszystkie stołówki były prowadzone przez agentów prywatnych. Skontrolowano 9 stołówek, w których przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych. W 9 obiektach dokonano oceny stanu sanitarnego na podstawie arkusza oceny. Wszystkie zakłady były zgodne z wymogami. W 9 obiektach opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP, oparte na identyfikacji, ocenie zagrożeń, kontroli i eliminowaniu tych zagrożeń.

W wyniku kontroli wydano 2 decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarno- technicznego, dotyczące opracowania dokumentacji i wdrożenia zasad systemu HACCP oraz doprowadzenia do należytego stanu technicznego regałów, ścian, podłóg, sufitów. W związku z nie wykonaniem obowiązków decyzji wydane zostało upomnienie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie dotyczące Szkoły Podstawowej nr 17 w Koszalinie.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 700 zł. w związku z nieprawidłowym przechowywaniem żywności, nieporządkiem, brakiem realizacji zabiegów mycia i dezynfekcji. Interwencji nie odnotowano, próbek żywności nie pobierano.

W tym: żywienie w systemie cateringowym:

W analizowanym okresie nie przeprowadzono kontroli w punktach wydawania posiłków w systemie cateringowym.

Stołówki w internatach:

Nadzorem objęto 3 stołówki. Skontrolowano 3 obiekty, natomiast na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 3 placówki, łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych. Próbek żywności do badań laboratoryjnych nie pobierano. Interwencji dotyczące tej grupy obiektów nie odnotowano. Nie nakładano mandatów karnych. Wszystkie zakłady mają wdrożony system HACCP.

Stołówki w przedszkolach w tym żywienie w przedszkolach w systemie cateringowym:

W 2010 roku pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie znajdowało się 19 stołówek zlokalizowanych w przedszkolach. Skontrolowano 11 stołówek, przeprowadzając łącznie 21 kontroli sanitarnych. Zakłady oceniono jako zgodne z obowiązującymi wymaganiami. We wszystkich stołówkach przedszkolnych prowadzona była dobra praktyka produkcyjna i higieniczna oraz opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP.

W roku sprawozdawczym wydano 2 decyzje administracyjne. W przedszkolu nr 34 w Koszalinie, ul. Bema 8, decyzja dotyczyła poprawy stanu technicznego (doprowadzenia do należytego stanu technicznego ścian i wyposażenia). W przedszkolu nr 13 w Koszalinie ul. Franciszkańska 120 obowiązkiem zawartym w decyzji nakazano zapewnić prawidłowe warunki transportu posiłków z kuchni macierzystej przedszkola do punktu wydawania posiłków w filii przedszkola. Mandatów karnych nie nakładano. Próbek żywności do badań laboratoryjnych nie pobierano.

W roku sprawozdawczym 3 przedszkola prowadziły żywienie dzieci w systemie cateringowym, skontrolowano 3 przedszkola. We wszystkich przedszkolach prowadzących żywienie w systemie cateringowym opracowano i wdrożono zasady systemu HACCP. Mandatów karnych nie nakładano. Wydano 1 decyzję administracyjną w przedszkolu działającym w systemie cateringowym, dotyczącą opracowania i wdrożenia zasad systemu HACCP.

Stołówki studenckie:

W 2010 roku pod nadzorem była jedna stołówka studencka, posiadająca decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora w Koszalinie na prowadzenie działalności w zakresie produkcji dań mięsnych, rybnych, drobiowych, surówek, kanapek oraz sprzedaży wyrobów cukierniczych w opakowaniach jednostkowych i napojów. W okresie sprawozdawczym nie była kontrolowana.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych:

Na terenie miasta Koszalina znajdują się 2 ośrodki szkolno-wychowawcze, w tym jeden od 2010r. nadzorowany był przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

W Młodzieżowym Ośrodku Adaptacji Społecznej w Koszalinie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. W wyniku kontroli wydano jedną decyzję administracyjną dotyczącą opracowania wdrożenia i utrzymania zasad systemu HACCP. Obowiązki zostały wyegzekwowane. W opisywanej grupie obiektów nie nakładano mandatów karnych. Nie wpłynęły żadne interwencje dotyczące tej grupy obiektów.

Zakłady usług cateringowych:

Brak w ewidencji zakładów zajmujących się wyłącznie cateringiem.

Inne zakłady żywienia:

W ewidencji ujęto 4 zakłady. Do tej grupy obiektów zaliczono stołówki prowadzone przez Caritas i inne organizacje pożytku społecznego, w zakładzie karnym i areszcie śledczym.

Skontrolowano 4 zakłady przeprowadzając w nich 5 kontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne. Interwencje dotyczyły:

- zbyt kwaśnego smaku zupy ogórkowej w Areszcie Śledczym – interwencja nie potwierdziła się,
- niewłaściwej jakości pieczywa w Areszcie Śledczym – interwencja nie potwierdziła się,

Decyzji administracyjnych nie wydawano. Mandatów karnych nie nakładano. Próbek żywności nie pobierano do badań laboratoryjnych.

Wytwórnice przedmiotów użytku:

Na terenie podległym tutejszej Stacji, znajdują się 2 zakłady ujęte w omawianej grupie:

- Zakład Produkcji Opakowań z Tworzyw Sztucznych,
- Zakład Produkcji Świeczek Urodzinowych.

Skontrolowano dwa zakłady i oceniono je na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Przeprowadzono ogółem 2 kontrole sanitarne. W wyżej wymienionej grupie zakładów nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nałożono mandatów karnych oraz nie odnotowano interwencji. Próbek do badań laboratoryjnych nie pobierano.

5. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością:

Hurtownie:

W 2010 r. pod nadzorem były 6 hurtowni. Skontrolowano 4 hurtownie. Ogółem przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole związane z poborem próbek, a 4 kontrole związane z powiadomieniem RASFF. Nie wydawano decyzji administracyjnych.

Pobrano 5 próbek do badań laboratoryjnych:

- 4 próbki wyrobów z melaminy w kierunku migracji specyficznej formaldehydu, migracji globalnej oraz oceny znakowania;
 - 1 próbka w kierunku migracji kadmu i ołowiu w wyrobach kryształowych
- Pobrane próbki nie były kwestionowane.

Sklepy:

W analizowanym roku, wg rejestru Stacji, pod nadzorem było 19 sklepów, będących miejscami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do

kontaktu z żywnością. Skontrolowano 17 obiektów, w których przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych. Decyzji administracyjnych nie wydawano. Nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

Zakłady produkcji kosmetyków:

W ewidencji ujęty jest jeden zakład produkujący i konfekcjonujący kosmetyki, znajdujący się w Koszalinie. Na rynek polski produkuje się mydło w płynie i kosmetyki do pielęgnacji włosów i ciała. Produkty takie jak: żele, szampony, odżywki do włosów, wody toaletowe, płyny po goleniu, balsamy do włosów i ciała, produkowane są na rynek Unijny, głównie szwedzki.

Przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną, w zakresie oceny warunków produkcji, zgodności dokumentacji oraz zgodności oznakowania opakowań jednostkowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie. Produkcja kosmetyków prowadzona jest w systemie ISO 9001. Zakład posiada opracowany plan szkoleń dla pracowników i jest on realizowany na bieżąco. Dostawy surowców i opakowań są rejestrowane (rejestracja surowców zawiera informacje pozwalające na ich identyfikację). Zakład posiada opracowane receptury kosmetyków oraz dokładne przepisy produkcyjne dla każdego etapu produkcji kosmetyków (wytwarzania, konfekcjonowania, pakowania) oraz posiada i realizuje odpowiednie procedury przestrzegania właściwych warunków higienicznych celem eliminowania ryzyka mikrobiologicznych zanieczyszczeń produktu na różnych etapach produkcji. Ponadto posiada ustalony system jakości, karty charakterystyk substancji i preparatów niebezpiecznych stosowanych w zakładzie i na wyroby własne.

Nadzór nad kosmetykami:

W roku 2010 wg ewidencji pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie było 10 obiektów obrotu kosmetykami: 2 hurtownie i 8 sklepów. Skontrolowano wszystkie obiekty, w których przeprowadzono łącznie 12 kontroli. Pobrano do badań laboratoryjnych 4 próbki (nie kwestionowano próbek). W roku sprawozdawczym nie wydawano decyzji administracyjnych, nie nakładano mandatów.

Hurtownie:

W roku sprawozdawczym w hurtowniach obrotu kosmetykami przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym jedną związaną z poborem próbek (2 próbki szamponów do włosów), a trzy kontrole związane z funkcjonowaniem systemu RAPEX. Próbek nie kwestionowano. Nie wydawano zaleceń.

Sklepy:

W trakcie trwania roku sprawozdawczego przeprowadzono 8 kontroli w zakładach wprowadzających do obrotu kosmetyki, które ukierunkowane były na sprawdzenie występowania w obrocie handlowym kosmetyków objętych notyfikacjami systemu RAPEX. Pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki, których nie kwestionowano.

6. System wczesnego ostrzegania o kosmetykach stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów – RAPEX:

Po uzyskaniu informacji, przekazywanych w systemie RAPEX od Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, dotyczących kosmetyków uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów, prowadzono działania kontrolne w sklepach kosmetycznych, fryzjerskich i supermarketach. W roku sprawozdawczym przeprowadzono w obiektach kontrole tematyczne związane z produktami kosmetycznymi oraz przemysłowymi zgłaszanymi w ramach systemu RAPEX w zakładach obrotu kosmetykami. Przeprowadzono ogółem 12 kontroli sanitarnych.

W trakcie kontroli nie stwierdzono występowania w obrocie handlowym kosmetyków zgłoszonych do systemu RAPEX. W jednym przypadku – farb do włosów o nazwie „Perfect Color Intensive Creme Gold Quality Colour” oraz „Henna Color/Herbat Colouring Balm with henna extract”, zawierających w wykazie składników na etykiecie składniki niedozwolone do stosowania w farbach do włosów – producent w porozumieniu z dystrybutorem dokonał zmiany w oznakowaniu farb do włosów informując o powyższym Państwową Inspekcję Sanitarną. We wszystkich przypadkach stwierdzenia, iż na rynek lokalny nie trafiła kwestionowana partia kosmetyków z konkretnym numerem serii i datą minimalnej trwałości, kończono postępowanie.

7. System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach-RASFF:

W roku sprawozdawczym otrzymano 11 powiadomień alarmowych dotyczących:

- limitu migracji ołowiu i kadmu z powierzchni obrzeża kubków szklanych 220 ml produkcji chińskiej,
- przekroczenia limitu migracji ołowiu i kadmu z powierzchni obrzeża kubków szklanych 220 ml zdobionych kalkomanią,
- występowania niezidentyfikowanego płynu zawartego w patyku do lizaka „Glow Pop” produkcji chińskiej, powodującego podrażnienie oczu,
- dotyczące przekroczenia limitu migracji formaldehydu z łyżki wazowej z melaminy;

- przekroczenia dozwolonego limitu migracji formaldehydu do 3% kwasu octowego w miseczkach z melaminy, importowanych z Chin (2 powiadomienia);
- kaw rozpuszczalnych Nescafe w związku z powtarzającymi się skargami konsumenckimi dotyczącymi wykrywania obecności fragmentów szkła w produktach,
- stwierdzenia obecności w kielbasie surowej długo dojrzewającej pn. „PIKOK” bakterii Salmonella;
- przekroczenia zawartości syntetycznego barwnika organicznego czerwien allura w dietetycznym środku specjalnego przeznaczenia medycznego pod nazwą Omega Med.,
- przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji ołowiu w talerzach płaskich „Baron-Lazur” 22,5 cm produkcji chińskiej,
- przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji ołowiu i kadmu w kubkach szklanych.

W przypadkach otrzymania powiadomienia alarmowego dotyczącego produktu zagrażającego zdrowiu lub życiu bezzwłocznie ustalano, czy w obrocie handlowym znajduje się kwestionowana żywność. Przeprowadzono kontrole w hurtowniach, sklepach, w trakcie których sprawdzono czy na stanie znajduje się kwestionowana partia żywności oraz gdzie została rozprowadzona. W sytuacjach gdy stwierdzano, iż na rynek lokalny nie trafiła kwestionowana partia żywności z konkretnym numerem serii i datą minimalnej trwałości, kończono postępowanie.

8. Tytoń:

Podczas kontroli w obiektach gastronomicznych pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie, zwracali uwagę na przestrzeganie zakazu palenia tytoniu w zakładach gastronomicznych.

9. Nadzór nad obrotem grzybami świeżymi i przetworami grzybowymi:

W 2010 r., w sezonie grzybowym przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych na targowiskach i w miejscach sprzedaży grzybów w ramach nadzoru nad obrotem grzybami. W wyniku kontroli stwierdzono, że osoby handlujące grzybami nie miały trudności z uzyskaniem atestu na grzyby, dzięki poprawnej organizacji pracy klasyfikatorów (stwierdzono, że atest taki był możliwy do uzyskania na targowisku miejskim w godzinach 7⁰⁰-15⁰⁰, natomiast na placach targowych zlokalizowanych na terenie Koszalina można było uzyskać atest na grzyby leśne w godzinach 11⁰⁰-12⁰⁰). Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Sprzedawcy we wszystkich punktach sprzedaży posiadali atesty wystawione przez uprawnionego klasyfikatora.

10. Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych:

W roku 2010 zbadano 243 próbki żywności, 7 próbek sanitarnych (zmiotki z piekarni), 7 próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 2 próbki kosmetyków. Zakwestionowano 17 próbek środków spożywczych oraz 5 próbek sanitarnych.

Zakwestionowano:

- 5 próbek lodów, z uwagi na przekroczenie dopuszczalnej liczby bakterii Enterobacteriaceae,
- 10 próbek wyrobów garmazeryjnych z uwagi na obecność bakterii *Listeria monocytogenes*,
- 1 próbkę przetworu drobiowego z uwagi na obecność bakterii *Salmonella* spp.,
- 1 próbkę daktyli z uwagi na obecność martwych szkodników.

Zakwestionowano również 5 próbek zmiotek pobranych w piekarni, z uwagi na obecność żywych i martwych szkodników.

11. Współpraca z innymi inspekcjami, instytucjami i środkami masowego przekazu:

Inspekcja Weterynaryjna:

W 2010 roku przeprowadzono wspólnie 3 kontrole kiosków spożywczych na targowisku miejskim z mięsem, rybami i jajami z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Koszalinie. Mandatów karnych nie nakładano. Na wniosek Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie przeprowadzono wspólną kontrolę działu mięsnego sklepu Intermarche w Koszalinie (dział mięsny znajduje się pod stałym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej).

Inspekcja Handlowa:

W 2010 roku nie przeprowadzano wspólnych kontroli z przedstawicielami Inspekcji Handlowej. W związku z przysyłaniem okresowych sprawozdań opisujących wyniki kontroli przedstawicieli Inspekcji Handlowej – szczegółowo je analizowano, a wnioski wykorzystano w pracy bieżącej oraz w planowaniu kontroli na 2011 rok.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa:

W 2010 roku nie odnotowano wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Również nie kierowano

pism i nie przekazywano interwencji do Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Inspekcja Farmaceutyczna:

W 2010 roku nie odnotowano wspólnych kontroli z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej w zakładach żywności i żywienia. Również nie kierowano pism i nie przekazywano interwencji do Inspekcji dotyczących zakładów żywieniowo-żywnościowych.

Inspekcja Handlowa Jakości Artykułów Rolno – Spożywczych:

W przypadku uwag dotyczących znakowania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego przekazywano pisemną informację do wykorzystania służbowego. Otrzymywano informacje od właściwego IHJARS informację o sposobie załatwienia sprawy.

Organy administracji samorządowej:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie współpracuje z organami administracji samorządowej różnego szczebla zarówno w zakresie sprawozdawczości (roczne sprawozdania o stanie sanitarnym miasta) jak i w zakresie tematycznym (akcyjnym). Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie korzystali z pomocy Policji w ramach porozumienia w akcji dotyczącej wycofywania z obrotu „dopalaczy”. W ramach ogólnopolskiej akcji dotyczącej likwidacji sprzedaży tzw. dopalaczy w okresie od 02.10 do 31.12.2010r., przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych. Na podstawie decyzji Głównego Inspektora Sanitarnego wstrzymano działalność 11 obiektów: sklepów ze sprzedażą dopalaczy. W trakcie całej akcji na bieżąco współpracowano z Policją. Współpraca obejmowała: asystę przedstawicieli Policji podczas kontroli sanitarnych, konwoju Policji podczas transportu próbek do tutejszej Stacji, informowaniu o zerwanych plombach i asyście Policji przy powtórnych plombowaniu obiektów.

Pobrano do badania laboratoryjnego 38 próbek dopalaczy. Natomiast zabezpieczono, a następnie przekazano do Izby Celnej w Szczecinie 5018 sztuk dopalaczy jako prób pobranych, a nie przekazanych do badań. Ogółem sporządzono 21 adnotacji służbowych związanych z wykonywaniem dodatkowych czynności takich jak powtórne plombowanie obiektów.

W jednym przypadku odnotowano odwołanie od decyzji wstrzymania działalności w sklepie z dopalaczami przy ul. Drzymały 23 w Koszalinie oraz wniosek o stwierdzenie nieważności decyzji wstrzymującej działalność i ponowne rozpatrzenie sprawy oraz uchylenie rygoru natychmiastowej wykonalności decyzji, skierowany do Głównego Inspektora Sanitarnego.

W akcji związanej ze wstrzymaniem sprzedaży dopalaczy uczestniczyło 15 osób.

Środki masowego przekazu:

W dniu 09-10.01.2010- w „Głosie Koszalińskim” ukazał się artykuł „Sprzedają starą żywność”, dotyczący sprzedaży przeterminowanej żywności w sklepie prowadzonym przez PCK. W artykule opisano działania Inspekcji Handlowej oraz przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie. Informacji udzielił Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie.

W dniu 25.01.2010 w tygodniku „Miasto” ukazał się artykuł „Na tanie zakupy w nowym wnętrzu”, który dotyczył odbioru sanitarnego sklepu PCK przez przedstawicieli PSSE Koszalin.

W dniu 04.10.2010 r. w „Głosie Koszalińskim” ukazał się artykuł „Atak w strefy śmierci” opisujący działania przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie związana ze wstrzymaniem działalności sklepów ze sprzedażą dopalaczy.

W dniu 04.10.2010 r. Rzecznik Prasowy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie udzieliła wywiadu redakcji Telewizji Kablowej MAX oraz rozgłośni Radia Koszalin na temat dopalaczy.

W dniu 05.10.2010 r. Rzecznik Prasowy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie udzieliła wywiadu TVP Szczecin na temat dopalaczy.

W dniu 05.10.2010 r. ukazał się artykuł pod tytułem „Wojna z dopalaczami”, w którym wypowiedział się Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie na temat przeprowadzonej akcji przeciw dopalaczom.

W dniu 22-28.10.2010 w tygodniku „Miasto” ukazała się notatka ze spotkania z rodzicami w szkole „Czapłówka” na temat dopalaczy, w którym uczestniczyła Rzecznik Prasowy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie.

W dniu 18.11.2010 r. ukazały się artykuły „Jak groźne są dopalacze” i „Stop dopalaczom”. Artykuły dotyczyły konferencji na temat przeciwdziałania pladze uzależnień i jak uchronić dzieci przed groźnymi substancjami. Jednym z prelegentów była z-ca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie.

IV. OCENA STANU SANITARNEGO I WARUNKÓW PRACY

1. Charakterystyka ogólna:

W 2010 roku w ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajdowało się 396 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 20536 pracowników. W narażeniu zawodowym pracowały 643 osoby.

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należał nadzór oraz kontrola w zakresie:

- przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych w zakładach pracy,
- przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy o substancjach i preparatach chemicznych, cytostatykach, środkach ochrony roślin, produktach biobójczych, detergentach i prekursorach narkotyków kategorii 2 i 3,
- narażenia pracowników na czynniki o działaniu rakotwórczym i szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy.

W 2010 roku skontrolowano 116 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 6015 pracowników.

Stwierdzone nieprawidłowości w czasie kontroli :

- brak opracowanej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy - w 7 zakładach,
- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – w 27 zakładach,
- brak aktualnych zaświadczeń lekarskich pracowników – w 9 zakładach,
- brak opracowanych stanowiskowych instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy w 3 zakładach,
- nieodpowiedni sposób przechowywania substancji i preparatów chemicznych niebezpiecznych – w 1 zakładzie,
- nieodpowiedni stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych dla pracowników – w 7 zakładach,
- przekroczenie normatywów higienicznych stężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy – w 7 zakładach.

Wydano 43 decyzje administracyjne dotyczące, m.in.:

- prowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych,
- wprowadzania do obrotu produktów biobójczych,
- doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń produkcyjnych i higieniczno-sanitarnych,
- narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy,
- wprowadzenia środków technicznych, zmian technologicznych i organizacyjnych wpływających na ograniczenie stężenia czynników szkodliwych dla zdrowia.

W 2010 r. wykonano 38 decyzji administracyjnych, natomiast pozostałych pięć decyzji ma termin wykonania do końca I i II kwartału 2011r.

2.Narażenie zawodowe na czynniki szkodliwe w środowisku pracy:

Na podstawie wyników pomiarów środowiskowych ustalono liczbę pracowników pracujących w przekroczeniach normatywów higienicznych czynników szkodliwych występujących w zakładach pracy na terenie Koszalina.

W porównaniu z rokiem ubiegłym przedstawia się to następująco:

Rok	Liczba osób pracujących w przekroczeniach normatywów higienicznych ogółem	Hałas	Pył	Substancje chemiczne	Drgania mechaniczne
2009	741	741	11	0	28
2010	643	639	9	4	87

Z powyższych danych wynika, że w 2010 roku w przekroczeniach normatywów higienicznych pracowały 643 osoby, co oznacza, że liczba narażonych pracowników zmniejszyła się w stosunku do 2009 roku. Jest to wynikiem:

- zakupu nowych urządzeń emitujących hałas nie przekraczający wartości najwyższych dopuszczalnych natężeń,
- usprawnienia systemów wentylacyjnych i dostosowanie tej instalacji do wymagań wynikających z procesu produkcyjnego w przypadku przekroczeń norm higienicznych czynników pyłowych,
- zmniejszenia zatrudnienia w zakładach pracy, w których występują przekroczenia natężenia hałasu.

Wzrost liczby osób pracujących w przekroczeniach wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń czynników chemicznych (4 osoby) był skutkiem nieodpowiedniego stanu technicznego urządzeń produkcyjnych.

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych czynników pyłowych i chemicznych wydano siedem decyzji dotyczących poprawy warunków pracy, które zostały wykonane.

Na drgania mechaniczne narażonych było 87 pracowników, którzy zostali wyposażeni w środki ochrony indywidualnej – rękawice antywibracyjne posiadające certyfikat bezpieczeństwa oraz deklarację zgodności z normami.

3.Środki ochrony roślin:

Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Koszalinie znajdowało się 8 obiektów prowadzących działalność w zakresie magazynowania i sprzedaży środków ochrony roślin, w tym 6 hurtowni i 2 sklepy.

Kontrolę przeprowadzono w 3 zakładach, podczas których stwierdzono, że w kontakcie ze środkami ochrony roślin pracowało 6 osób, w tym 4 kobiety.

Pracownicy posiadali aktualne badania lekarskie o braku przeciwwskazań do pracy, przeszkolenia z zakresu BHP dotyczące stosowania środków ochrony roślin, wyposażeni byli w odzież roboczą i ochronną.

W magazynach znajdowały się stanowiskowe instrukcje BHP, spisy magazynowanych środków ochrony roślin, apteczki pierwszej pomocy oraz instrukcje udzielania pierwszej pomocy, odpowiednie regały (bądź palety) do przechowywania środków ochrony roślin, wentylacje mechaniczne wyciągowe oraz grawitacyjne.

W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. Substancje i preparaty chemiczne, w tym produkty biobójcze, leki cytostatyczne i prekursorzy narkotyków:

W 2010 roku w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i preparatów chemicznych przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli dotyczyło sprzedaży produktów biobójczych. W jednym zakładzie stwierdzono brak pozwolenia na obrót produktem biobójczym. W związku z tym wydana została decyzja administracyjna, która została wykonana.

W 2010 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie znajdowały się 44 zakłady stosujące w działalności zawodowej prekursorzy narkotyków kategorii 3 oraz 6 zakładów wprowadzających do obrotu prekursorzy narkotyków kategorii 2 i 3, z czego 5 zakładów zajmowało się sprzedażą wyłącznie prekursorów narkotyków kategorii 3.

W zakresie wprowadzania do obrotu prekursorów narkotyków przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Szczegółowej kontroli w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych zostały poddane zakłady pracy, które zatrudniały pracowników na stanowisku spawaczy, a także zakład posiadający pływalnię krytą (basen).

W zakładach tych przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, z czego jedna dotyczyła stosowania produktów biobójczych. Podczas kontroli w jednym zakładzie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnych pomiarów środowiskowych substancji chemicznych,
- brak opracowanej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy,
- nieodpowiednie przechowywanie preparatów niebezpiecznych, niezgodne z zasadami zawartymi w kartach charakterystyk tych preparatów.

W związku z tym wydana została decyzja administracyjna. Osoby pracujące w kontakcie z preparatami niebezpiecznymi posiadały aktualne orzeczenia lekarskie bez przeciwwskazań do pracy na zajmowanym stanowisku, wyposażone były w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej, a także odbyły szkolenia w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. Pracownicy zapoznani zostali z kartami charakterystyk preparatów niebezpiecznych.

Ponadto przeprowadzono kontrole w zakresie stosowania preparatów niebezpiecznych i leków cytostatycznych w dwóch zakładach opieki

zdrowotnej. W jednym zakładzie stwierdzono nieodpowiednie przechowywanie preparatów niebezpiecznych, niezgodne z kartami charakterystyk. W związku z tym wydana została decyzja administracyjna z terminem wykonania do końca czerwca 2011 r.

Podczas kontroli dotyczących leków cytostatycznych stwierdzono, że:

- wydzielone były pomieszczenia do przygotowywania leków cytostatycznych wyposażone w jednym zakładzie w łóżę laminarne i dygestorium, a w drugim w łóżę laminarną,
- w pomieszczeniach do przygotowywania i przechowywania leków cytostatycznych znajdowały się oznakowane pojemniki na zużyte środki ochrony indywidualnej,
- wywieszone były szczegółowe instrukcje BHP dotyczące przygotowywania i podawania leków cytostatycznych,
- w oddziałach prowadzone były rejestry podawanych leków cytostatycznych,
- personel przygotowujący leki cytostatyczne stosował środki ochrony indywidualnej,
- sprzęt medyczny używany do podawania leków cytostatycznych był jednorazowego użytku,
- pracownicy posiadali aktualne zaświadczenia lekarskie, nie stwierdzono przeciwwskazań do pracy z cytostatykami.

5. Ocena narażenia zawodowego na czynniki rakotwórcze:

W 2010 roku pod nadzorem Sekcji było 26 zakładów pracy, w których występowało narażenie na czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym. Ogółem narażone były 224 osób, w tym 43 kobiety i 181 mężczyzn. Narażenie zawodowe na czynniki rakotwórcze występowało w kontakcie z chromianami i dichromianami, benzenem, związkami niklu, epoksyetanem, pyłem drewna twardego i promieniowaniem jonizującym.

W zakresie tym przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych, podczas których stwierdzono, że:

- prowadzone były rejestry prac i rejestry pracowników narażonych na działanie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy,
- pracodawcy przekazywali do Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Szczecinie coroczną informację o narażeniu na czynniki rakotwórcze, opracowali stanowiskowe instrukcje BHP oraz instrukcje postępowania na wypadek awarii,
- pracownicy posiadali aktualne zaświadczenia lekarskie bez przeciwwskazań do pracy, wyposażeni byli w odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej, jak również byli poinformowani o narażeniu na czynniki rakotwórcze.

6. Choroby zawodowe:

W roku sprawozdawczym wydano 15 decyzji dotyczących chorób zawodowych. Tylko w czterech przypadkach stwierdzono następujące choroby zawodowe tj.:

- w dwóch przypadkach obustronny zespół cieśni w obrębie nadgarstka,
- w jednym przypadku przewlekłe zapalenie nadkłykcia bocznego kości ramiennej ,
- w jednym przypadku chorobę narządu słuchu.

W jedenastu przypadkach nie rozpoznano chorób zawodowych. W związku z tym wydane zostały decyzje o braku podstaw do stwierdzenia chorób zawodowych.

7. Działania profilaktyczne:

Zakłady pracy miały podpisane umowy z lekarzami posiadającymi uprawnienia do wykonywania badań profilaktycznych pracowników.

Przeciwwskazań do prac na zajmowanych stanowiskach nie stwierdzono. Pracownicy wyposażeni byli w odzież roboczą oraz środki ochrony indywidualnej zgodnie ze sporządzonymi tabelami przydziału na danym stanowisku.

V. NADZÓR NAD WARUNKAMI HIGIENY W SZKOŁACH I INNYCH PLACÓWKACH OŚWIATOWO- WYCHOWAWCZYCH:

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koszalinie zajmuje się zagadnieniami higienicznymi środowiska szkolnego. Prowadzi działalność ukierunkowaną na ochronę zdrowia dzieci i młodzieży przed nieprawidłowościami środowiska w szkołach i placówkach oświatowo-wychowawczych. Działalność kontrolna obejmuje ocenę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń obiektu kontrolowanego, w tym również ocenę oświetlenia pomieszczeń, mikroklimatu (temperatura, wentylacja), jak również ocenę sanitarną sprzętu oraz urządzeń będących na wyposażeniu, ocenę stanowiska pracy przedszkolaka i ucznia pod względem wymagań ergonomii, ocenę higieniczną tygodniowego rozkładu zajęć lekcyjnych.

Charakterystyka ogólna:

W 2010r. na terenie Koszalina objęto nadzorem sanitarnym 106 placówek oświatowo - wychowawczych. Skontrolowano 72 placówki prowadzące całoroczną działalność - żłobki, przedszkola, szkoły, internaty, szkoły wyższe, świetlice, placówki pracy pozaszkolnej, warsztaty szkolne. Łącznie

przeprowadzono na terenie Koszalina 118 kontroli sanitarnych placówek oświatowo-wychowawczych, w tym 17 kontroli w okresie wycieczek dzieci i młodzieży.

Wykaz placówek oświatowo-wychowawcze objętych nadzorem przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie w 2010 r.

L.p.	Rodzaj placówki	Liczba placówek	
		2009	2010
1.	Żłobki	4	4
2.	Przedszkola	22 (w tym 1 filia)	26
3.	Szkoły – ogółem*	38	33
4.	Warsztaty	3	0
5.	Internaty i bursy	4	0
6.	Domy Studenta	3	3
7.	Placówki z pobytem dziennym (świetlice profilaktyczne, warsztaty terapii zajęciowej)	12	10
8.	Placówki z pobytem całodobowym (Młodzieżowy Ośrodek Adaptacji Społecznej)	1	1
9.	Placówki z pobytem dziennym i całodobowym (Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy ul.Rzeczna1)	1	0
10.	Placówki pracy pozaszkolnej (Pałac Młodzieży, Warsztaty Dziennikarskie przy Radiu Koszalin)	2	1
11.	Schronisko Młodzieżowe	1	1
12.	Szkoły wyższe	3	3

13.	Całoroczne kluby osiedlowe	0	7
14.	Obiekty sezonowe (półkolonie letnie i zimowe, obozy)	20	17
	Razem:	114	106

* W grupie szkoły wyodrębnia się:

- a) szkoły podstawowe - 12
- b) gimnazja - 7
- c) zespoły szkół - 8
- d) licea ogólnokształcące – 3
- e) ponadgimnazjalna szkoła zawodowa -1
- f) szkoły policealne -2

W 2010r.odnotowaliśmy pewne zmiany w liczbie nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną placówek. Powstały placówki w nowo oddanych obiektach, jak również w budynkach już istniejących, część placówek została zlikwidowana.

W związku z reorganizacją w Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w 2010r. pod bezpośredni nadzór sanitarny Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie zostało przekazanych 13 placówek, dla których organem prowadzącym jest powiat grodzki. Są to:

- 2 licea ogólnokształcące: I LO i II LO,
- 7 zespołów szkół : ZS nr 1,2,3,7,8,9,10,
- 1 Bursa Międzyszkolna,
- 1 Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy,
- 1 Pałac Młodzieżowy,
- 1 Miejska Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna.

Spośród nowo powstałych na terenie miasta placówek oświatowo-wychowawczych skontrolowano:

1. Przedszkole Prywatne w Koszalinie przy ul. Gierczak.
2. Przedszkole Prywatne w Koszalinie przy ul. St. Dąbka.
3. Punkt Przedszkolny w Koszalinie przy ul. Ruszczyca.
4. Technikum Informatyczne „Computer College” w Koszalinie przy ul. H. Modrzejewskiej.
5. Gdańska Wyższa Szkoła Humanistyczna w Gdańsku Filia w Koszalinie.

Zlikwidowano 2 placówki :

1. Bałtycką Wyższą Szkołę Humanistyczną w Koszalinie.
2. Społeczną Szkołę „Nasza Szkoła” w Koszalinie(na jej bazie powstały dwie odrębne placówki (Społeczna Szkoła Podstawowa „Nasza Szkoła” i Społeczne Gimnazjum Językowe „ Nasza Szkoła”).

Kontrolą sanitarną objęto 3 uczelnie wyższe działające na terenie Koszalina: Politechnikę Koszalińską, Państwową Wyższą Szkołę Zawodową w Koszalinie oraz Gdańską Wyższą Szkołę Humanistyczną w Gdańsku Filia w Koszalinie.

W 2010r. decyzją Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 18.08.2008r. zlikwidowano Bałtycką Wyższą Szkołę Humanistyczną w Koszalinie (z terminem ważności pozwolenia na funkcjonowanie do 30.09.2010r.). Dotychczasowi studenci BWSH w Koszalinie zadeklarowali chęć przeniesienia się do utworzonej przez GWSH w Gdańsku Filii w Koszalinie (łącznie 710 studentów) , która powstała 23.07.2010r. Kształcenie studentów odbywa się w pomieszczeniach szkolnych na terenie miasta (Zespół Szkół nr 2 w Koszalinie, Zespół Szkół Sportowych Koszalinie, II Liceum Ogólnokształcące w Koszalinie, Zespół Szkół nr 7 w Koszalinie).

Na przestrzeni kilku lat stwierdza się znaczną poprawę stanu sanitarno-technicznego Politechniki Koszalińskiej. Prowadzone są bieżące remonty istniejących budynków, ponadto trwa ciągła rozbudowa uczelni o nowe obiekty. Baza lokalowa uczelni zapewnia swoim studentom wysoki standard sanitarny i techniczny.

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Koszalinie rozpoczęła swoją działalność dydaktyczną od 1.10.2009r. i kształci na poziomie licencjatu. Mieści się w pomieszczeniach Policealnej Szkoły Medycznej w Koszalinie oraz Zespołu Kolegiów Nauczycielskich w Koszalinie. Obie szkoły zaprzestają kształcenia na poziomie szkół policealnych z dniem 30.06.2011r. Uczelnia zapewnia dobry standard sanitarny i techniczny.

Warunki sanitarno-techniczne placówek:

W ciągu ostatnich lat zauważa się znaczną poprawę stanu sanitarno-technicznego placówek oświatowo-wychowawczych w Koszalinie.

W większości szkół zmodernizowano zaplecze sanitarne poprzez wymianę glazury, terakoty, armatury sanitarnej. Poprawił się stan techniczny sal dydaktycznych i ciągów komunikacyjnych. Szkoły posiadają dobrze zorganizowane i wyposażone sale komputerowe. Większość szkół wymieniła lub jest w trakcie wymiany stolarki okiennej, w dużej części szkół zmieniono wykładziny podłogowe. Z uwagi na zwiększoną eksploatację instalacji elektrycznej (montaż podgrzewaczy przepływowych w sanitariatach, dostosowanie do zwiększonych wymagań odnośnie oświetlenia pomieszczeń,

doposażenie w nowy sprzęt), przeprowadzana była w części placówek sukcesywna wymiana starej instalacji elektrycznej. Nareszcie stwierdza się również poprawę stanu sanitarno-technicznego żłobków i przedszkoli.

Z uwagi na zwiększone zapotrzebowanie na miejsca w ww. placówkach, w części, zostały zaadaptowane pomieszczenia na dodatkowe sale zajęć.

Wszystkie skontrolowane szkoły i inne placówki oświatowo-wychowawcze zapewniły prawidłowy stan czystości i porządku. W większości skontrolowanych szkół podstawowych, zapewniona została zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi (następuje to sukcesywnie), możliwość pozostawienia przez dzieci podręczników i przyborów w szafkach szkolnych. Docelowo ma to rozwiązać problem noszenia przez uczniów zbyt obciążonych tornistrów.

W skontrolowanych w 2010r. placówkach zakończono remont generalny:

- Przedszkolu nr19 w Koszalinie ul. H. Sawickiej,
- Przedszkolu nr 20 w Koszalinie ul. Piaskowa,
- Szkole Podstawowej nr 4 w Koszalinie ul. Podgórna,
- Oddano do użytku nowo wybudowane boisko wielofunkcyjne przy Szkole Podstawowej nr 13 w Koszalinie, ul. Rzemieślnicza.

Podobnie jak w roku ubiegłym, przeprowadzono zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego 3 akcje kontrolne:

1. W zakresie kontroli częstości wymiany piachu z piaskownic przedszkolnych i zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem odchodami zwierząt.
2. W związku z prowadzonym monitoringiem zachorowań na grypę przeprowadzone były dodatkowe kontrole sprawdzające warunki do utrzymania higieny osobistej uczniów.
3. Kontroli obciążenia uczniów ciężarem noszonych tornistrów oraz zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w placówce - badaniem objęto ogółem 38 uczniów klasy I f i IV f Szkoły Podstawowej nr 17 w Koszalinie. Kontrola wykazała, że na 38 zbadanych uczniów u 24 (63,1%) stwierdzono cięższy tornister, przekraczający 10% masy ciała dziecka.

Dzięki kontrolom bieżącym, jak również w/w kontrolom akcyjnym, a także dobrej współpracy z dyrektorami placówek stwierdzono, iż we wszystkich skontrolowanych szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych był zapewniony prawidłowy stan czystości i porządku. W 2010r. kontrole wykazały, iż w w/w placówkach normą jest dostęp do bieżącej wody ciepłej i zimnej, mydła w płynie, papieru toaletowego, coraz częściej zapewnia się ręczniki jednorazowego użytku lub elektryczne suszarki do rąk.

Dyrektorzy przedszkoli stosują się do zaleceń, w zakresie wymiany piachu i zabezpieczania piaskownic przed odchodami odzwierzęcymi (przykrywanie piaskownic w sposób uniemożliwiający dostęp kotów i psów). Szkoły

zapewniają uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w wydzielonych szafkach oraz w indywidualnych teczkach w sali dydaktycznej.

W 2010r. zgłoszone zostały z terenu Koszalina 3 interwencje na niewłaściwe warunki sanitarne w placówce i dotyczyły one: szkoły, przedszkola oraz sali zabaw dziecięcych. Przeprowadzone kontrole sanitarne w tychże obiektach nie potwierdziły zasadności wniesionych interwencji.

W 2010 i 2009r. w zakresie niezachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarnych odnotowano tylko 1 placówkę - Gimnazjum nr 9 w Koszalinie. Nieprawidłowość powyższa powstała wskutek zdemontowania będących na wyposażeniu placówki zepsutych urządzeń sanitarnych. W celu wyeliminowania w/w nieprawidłowości wdrożone zostało postępowanie administracyjne.

W 2010r. skontrolowano większość znajdujących się w ewidencji placówek oświatowo- wychowawczych. Były to kontrole sanitarne obejmujące swym zakresem przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące pomieszczeń placówki oraz wymagań w stosunku do sprzętu używanego w danej placówce. W trakcie kontroli dokonuje się ocenę stanu sanitarno – technicznego całej placówki, uszczegółowioną ocenę pracowni chemicznych, ocenę pracowni komputerowych, higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych w wybranych oddziałach oraz ocenę dostosowania mebli szkolnych/ przedszkolnych do wzrostu uczniów/przedszkolaków. Poza kontrolami bieżącymi, wynikającymi z harmonogramu pracy, w placówkach przeprowadzone były również kontrole sprawdzające realizację wydanych doraźnych zaleceń pokontrolnych, kontrole interwencyjne oraz kontrole obowiązków nałożonych decyzjami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie. W celu poprawy stanu sanitarno-technicznego placówek stałych na terenie Koszalina w 2010 roku wydano 6 decyzji administracyjnych.

W 2010r. decyzje administracyjne nałożone zostały na następujące placówki:

1. Przedszkole nr 23 w Koszalinie, ul. Limanowskiego (31.03.2010 wykonano)- dostosowanie mebli przedszkolnych do wzrostu przedszkolaków zgodnie z wymogami ergonomii.
2. Zespół Szkół Sportowych w Koszalinie, ul. Zwycięstwa 117 (przedłużony termin do 31.08.2011r.)- wymiany stolarki okiennej.
3. Szkołę Podstawową nr 6 w Koszalinie, ul. Gnieźnieńska 3 (przedłużony termin do 20.08.2011r.) - doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego szafek na odzież wierzchnią dla uczniów.
4. Szkołę Podstawową nr 10 w Koszalinie, ul. F. Chopina 42 (31.08.2011r.) – doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłogi oraz dachu w pomieszczeniu oranżerii zlokalizowanej w holu szkolnym.
5. Gimnazjum nr 9 w Koszalinie, ul. St. Staszica 6 (przedłużony termin do 31.08.2011r.) - doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego

urządzeń sanitarnych znajdujących się na wyposażeniu sanitariatów, w celu zapewnienia standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla uczniów w szkole.

6. Zespół Państwowych Szkół Muzycznych w Koszalinie, ul. Fałata 32 (6.05.2010r. wykonano) – doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego stolarki okiennej i podłóg w holach szkolnych.

Na Szkole Podstawowej nr 17 w Koszalinie ul. Wańkowicza 1 ciąży decyzja z 13.06.2008r. nakazująca doprowadzenie do należytego stanu sanitarno-technicznego podłogi w dwóch salach z terminem wykonania 31.08.2011r.

Postępowanie administracyjne wdrażane było wówczas, gdy remont obejmował duży zakres prac oraz wiązał się z dużymi nakładami finansowymi, a także koniecznością wyłączenia placówki z zajęć lekcyjnych, (miedzy innymi wymiana całej stolarki okiennej, malowanie ścian w całym obiekcie, wymiana posadzki). Stąd terminy wykonania wyznaczane były głównie na koniec wakacji. W przypadku uchybień, których usunięcie nie wymagało większych środków finansowych, odstępowano od wszczęcia postępowania administracyjnego, na rzecz wydania doraźnych zaleceń pokontrolnych. Poprawę taką placówki mogły uzyskać dzięki przeprowadzeniu prac remontowych stanowiących bieżącą konserwację np. drobne uzupełnienie glazury, doraźna naprawa posadzki, naprawa armatury sanitarnej, doraźne pomalowanie ścian. Obowiązujące przepisy prawne pozwalają Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydawać decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarnego w dosyć wąskim zakresie, nie nakazują one nigdy przeprowadzenia gruntownego remontu placówki.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami za każdą „negatywną” kontrolę sanitarną placówkę obciążano decyzją-rachunkiem. W 2010r. na placówki oświatowo-wychowawcze na terenie miasta nałożono 7 decyzji-rachunków na łączną kwotę 639,50 zł.

Na przestrzeni kilku lat zauważalna jest znaczna poprawa stanu sanitarno-technicznego szkół.

2. Stan czystości i porządku w placówkach:

W roku sprawozdawczym 2010 nie stwierdzono większych zastrzeżeń, co do stanu sanitarnego placówek. Szkoły i placówki oświatowo - wychowawcze utrzymane były w bieżącej czystości, urządzenia sanitarne będące w różnym stanie technicznym, były sprawne. W związku z prowadzeniem monitoringu zachorowań na gripę w placówkach szkolnych i przedszkolnych wzmożony był nadzór nad zabezpieczeniem właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej przez uczniów/przedszkolaków. W skontrolowanych placówkach zapewniona była bieżąca woda ciepła i zimna, ręczniki papierowe bądź suszarki

elektryczne do rąk, mydło płynne, wyłożony papier toaletowy w kabinach ustępowych. Pomieszczenia sanitarne oraz urządzenia były na bieżąco myte i dezynfekowane. Placówki posiadały zapas środków myjąco-dezynfekcyjnych. W 2010r. na żadną z placówek oświatowo – wychowawczych znajdujących się na terenie Koszalina nie nałożono mandatu karnego za brak czystości porządku.

3. Ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania:

Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego:

Odnotowujemy pewną poprawę w infrastrukturze szkół do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego. W roku 2009, oddano od użytku dwa boiska ogólnodostępne typu „Orlik 2012” przy Szkole Podstawowej nr 10 i 17 w Koszalinie. Część placówek będąca na terenie miasta Koszalina posiadała pełnowymiarowe sale oraz boiska szkolne, jak również miała w swej infrastrukturze do prowadzenia zajęć, pełne zaplecze sanitarne w postaci natrysku, szatni, sanitariatów. W porównaniu z latami ubiegłymi stan sanitarno-techniczny pomieszczeń do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego utrzymywał się na tym samym poziomie. Wszystkie szkoły podstawowe na terenie naszego miasta posiadały w swojej infrastrukturze sale do prowadzenia zajęć sportowych. Cztery Gimnazja tj. nr 2, 6, 7 i 11 posiadały sale pełnowymiarowe i boiska szkolne. Bez zmian pozostaje infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w 3 szkołach. Są to:

1. Zespół Szkół Sportowych, ul. Zwycięstwa 117- pomimo, że jest to szkoła o profilu sportowym, to placówka ta ma bardzo ubogą infrastrukturę do prowadzenia zajęć: nie posiada boiska, posiada tylko małą siłownię, dwie sale (w tym jedną rekreacyjną), bez odpowiedniego zaplecza sanitarnego (brak natrysków).
2. Zespół Szkół nr 9, ul. Jedności 9 – placówka nie posiadała sali gimnastycznej oraz boiska szkolnego.
3. Zespół Państwowych Szkół Plastycznych, ul. Raclawicka 9 – placówka nie posiadała sali gimnastycznej i boiska szkolnego.
Sali gimnastycznej również nie posiada Szkoła Podstawowa nr 22 w Koszalinie (dawnie w Jamnie).

Młodzież z ww. szkół korzystała z sal i boisk innych placówek lub Miejskich Obiektów Sportowych tj. hal sportowych i basenu KOSiR-u, stadionu „Bałtyk”, sali sportowej przy ul. Orlej. Obiekty te są oddalone od placówek szkolnych, co było nie tylko dużym utrudnieniem organizacyjnym dla samych szkół, ale przede wszystkim było niewłaściwe pod względem utrzymania zdrowia i higieny uczniów. Jednocześnie należy zauważyć, że nic się od lat nie zmienia, jeżeli chodzi o korzystanie przez uczniów z natrysków po zakończeniu zajęć z wychowania fizycznego w placówkach posiadających zaplecze sanitarne przy

kompleksie sportowym, co winno stanowić elementarną zasadę higieny. Przyczyną nie korzystania z natrysków jest:

- brak wyrobionych nawyków higienicznych,
- brak możliwości organizacyjnych (krótkie przerwy międzylekcyjne, brak miejsca na pozostawienie mokrego ręcznika i stroju gimnastycznego).

Większość szkół posiadała na swoim wyposażeniu stary sprzęt sportowy oraz wyeksploatowane urządzenia sportowe. Wymagają one sukcesywnej wymiany na nowe, które powinny posiadać wymagane przepisami atesty i certyfikaty bezpiecznego użytkowania.

Ocena higieniczna rozkładów zajęć lekcyjnych:

W ramach swoich statutowych zadań Państwowa Inspekcja Sanitarna w Koszalinie dokonywała oceny higienicznego procesu nauczania, poddając sprawdzeniu tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych. W porównaniu do 2009r. w 2010r. higienicznej ocenie poddano znacznie większą liczbę planów lekcji. W 2010r. ocenę rozkładów lekcji pod kątem higieny pracy umysłowej ucznia dokonano w 26 szkołach (2009r. – 20). Ogółem ocenie poddano rozkłady zajęć lekcyjnych w 220 oddziałach, wykonując 660 oznaczeń. Nieprawidłowości stwierdzono w 29 oddziałach. Najczęściej występujące nieprawidłowości w planach lekcji dotyczyły:

- przekroczenia dopuszczalnej maksymalnej liczby godzin w poszczególnych dniach na przestrzeni tygodnia,
- występowania różnicy 2 godzin lekcyjnych i więcej pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia.

Występowanie ww. nieprawidłowości najczęściej wiąże się z poszerzonej oferty edukacyjnej szkoły o innowacyjne programy opracowane przez nauczycieli danej szkoły. Powyższe z reguły spotyka się z uznaniem rodziców i akceptacją organu prowadzącego, ponieważ szkoły te uzyskują z reguły bardzo dobre wyniki w egzaminach końcowych. Przy stwierdzaniu nieprawidłowości w ocenianych rozkładach zajęć lekcyjnych każdorazowo udzielany był instruktaż oraz wydawane były zalecenia z określonym terminem usunięcia nieprawidłowości. Strony po weryfikacji planów lekcyjnych w placówkach zobowiązane były przedłożyć je celem ponownej oceny.

Ergonomia:

Placówki oświatowo-wychowawcze powinny posiadać sprzęt dostosowany do wymagań ergonomii. Nowo nabywane wyposażenie musi posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty bezpiecznego użytkowania. Odpowiednie dostosowanie stolików i krzeseł do wzrostu uczniów jest bardzo ważne z punktu widzenia higieny procesu nauczania. Ma ono bowiem wpływ na postawę i zdrowie ucznia

(prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa, prawidłowe funkcjonowanie narządów wewnętrznych). Konieczne jest utrwalenie w świadomości ucznia znaczenia właściwego doboru mebli do wzrostu, wyrobienie właściwego nawyku oraz samokontroli. Zdecydowanie większą wagę do tego zagadnienia przywiązuje się w przedszkolach i w klasach I-III szkół podstawowych. Wychowawcy na początku roku po kontroli wzrostu dziecka i odnotowaniu w dzienniku, zestawiają odpowiednie do wzrostu krzesło i stolik.

W stosunku do roku ubiegłego w 2010r. kontrole wykazały poprawę w dostosowaniu mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu dzieci. W 2010r. oceniono dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków ogółem w 42 placówkach. Ocenie poddano 1009 stanowisk, i tylko w 1 placówce przedszkolnej stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie (dotyczyło 8 stanowisk). W celu wyeliminowania ww. uchybienia wydano 1 decyzję administracyjną, którą wykonano w terminie. Dla porównania w 2009r. nieprawidłowości w zakresie ergonomii stanowisk pracy ucznia odnotowano w 5 placówkach, w 23 oddziałach (35 stanowisk). Należy jednak pamiętać, że ocena stanowisk pracy ucznia/przedszkolaka dokonywana jest zawsze wybiórczo.

Opieka medyczna w placówkach:

W 2010r. podobnie jak w latach poprzednich opieka medyczna w szkołach zapewniona była tylko w formie zadaniowej opieki pielęgniarskiej. Taką opiekę sprawuje nad uczniem lekarz podstawowej opieki zdrowotnej. Opiekę stomatologiczną zapewniono w 3 placówkach.

Do Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie docierają, niestety ostatnio dosyć liczne, sygnały od rodziców dzieci uczęszczających do przedszkoli jak i samej dyrekcji tychże placówek informujące o występowaniu wśród dzieci wszawicy. W placówkach tych częstokroć wszawica po podjętych działaniach powraca. Zgodnie z § 2 rozporządzenia MENiS z 31.12.2002r.

w sprawie bezpieczeństwa higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, dyrektor zapewnia bezpieczne i higieniczne warunki pobytu w szkole lub placówce, w związku z czym musi on powiadomić osoby odpowiedzialne za prowadzenie profilaktycznej opieki zdrowotnej w danej placówce. W oparciu o obowiązujące przepisy prawne wszawica nie jest zaliczana do chorób zakaźnych. W związku z czym nie istnieje obowiązek zgłoszenia przez lekarza tego faktu właściwemu ze względu na miejsce zachorowania powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, który w przypadku choroby zakaźnej mógł wdrożyć z urzędu postępowanie na drodze administracyjnej. Według przepisów o organizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad dziećmi i młodzieżą sprawujący opiekę lekarz podstawowej opieki zdrowotnej oraz pielęgniarka szkolna mają obowiązek współpracy

między sobą, jak również z opiekunami prawnymi lub faktycznymi dziecka. Przy powtarzających się nawrotach wszawicy, co wskazuje na problemy w środowisku rodzinnym dziecka, winien zostać powiadomiony gminny ośrodek pomocy społecznej w celu udzielenia pomocy rodzinie w zakresie opiekuńczo-wychowawczym.

Dożywianie uczniów w szkołach:

Zdrowie dziecka, jego prawidłowy rozwój psychofizyczny, dobra dyspozycja do nauki zależy m.in. od racjonalnego odżywiania, w tym spożywania w ciągu dnia posiłku, co 4 godziny. Natomiast pobyt większości uczniów w szkole wynosił, co najmniej 5-7 godzin, a uczniów dojeżdżających nawet do 8- 10 godzin. Ponadto w przypadku dzieci pochodzących z rodzin ubogich, posiłek szkolny powinien być uzupełnieniem niedoborów w żywieniu u tych dzieci. Na podstawie uzyskanych podczas kontroli informacji od dyrektorów szkół na terenie Koszalina dożywianie uczniów prowadzone było głównie w formie obiadów dwudaniowych.

W 21 skontrolowanych placówkach obiady wydawane były w stołówkach szkolnych prowadzonych przez agentów. Według informacji uzyskanych podczas kontroli, z obiadów skorzystało 1020 uczniów. Część obiadów sfinansowana była przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej. Tylko Katolicka Szkoła Podstawowa, Gimnazjum i Liceum Ogólnokształcące zapewniały swoim uczniom drugie śniadanie (opłata w ramach czesnego). Ponadto w ramach programu unijnego „Szlanka mleka” we wszystkich skontrolowanych szkołach, dzieci otrzymywały mleko białe w kartonie.

Bezpieczeństwo chemiczne w szkołach:

W roku 2010 r. w ramach bezpieczeństwa chemicznego kontynuowano w szkołach kontrole nad sposobem postępowania z przeterminowanymi odczynnikami chemicznymi występującymi w szkolnych pracowniach i laboratoriach. Dyrektorzy szkół wywiązali się z wydanych wcześniej zaleceń. W 11 skontrolowanych szkołach (gimnazjach i zespołach szkół) na stanie pracowni chemicznych znajdowało się 89,28 kg substancji i preparatów niebezpiecznych. Nie stwierdzono przeterminowanych niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych. Większość szkół dokonała zakupu nowych substancji i odczynników chemicznych w postaci specjalnych zestawów.

4. Wypoczynek dzieci i młodzieży:

Wypoczynek zimowy:

W 2010r. w Koszalinie w ramach ferii zimowych zgłoszono organizację wypoczynku w formie wyłącznie półkolonii zimowych i „otwartych drzwi”.

Wypoczynek w formie półkolonii zimowych prowadzony był w 4 klubach osiedlowych Koszalińskiej Spółdzielni Mieszkaniowej „Przylesie”, w 2 klubach osiedlowych Koszalińskiej Spółdzielni Mieszkaniowej „Na Skarpie”

i w 4 świetlicach Towarzystwa Przyjaciół Dzieci Oddział w Koszalinie.

Wszystkie kluby osiedlowe zapewniały drugie śniadanie oraz obiady dwudaniowe. Z przedstawionej formy dożywiania skorzystało 104 dzieci, to jest 100% uczestników. Koszty posiłków pokrywali rodzice. Wszystkie posiłki obiadowe i drugie śniadania zapewnione były w pobliskich obiektach żywieniowych. Półkolonie zimowe organizowane są rokrocznie w klubach osiedlowych, które posiadają bardzo dobre warunki sanitarno – techniczne.

W placówkach prowadzonych przez Towarzystwo Przyjaciół Dzieci dożywianie w formie drugiego śniadania zapewnione było w 3 placówkach. Z takiej formy dożywiania skorzystało ogółem 139 dzieci. Fundatorem śniadań był Bank Żywności oraz prywatni przedsiębiorcy. W ramach przygotowania do wypoczynku dla dzieci i młodzieży skontrolowane zostały 2 dworce

w Koszalinie (PKP i PKS). Kontrolą objęto hale, poczekalnie, miejsca postojowe, perony i ustępy – nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno – porządkowego obiektów. W ramach wypoczynku zimowego kontroli poddano 2 hale sportowe w Koszalinie przy ul. Głowackiego 7 i ul. Orlej 14 – nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno – porządkowego i sanitarno – technicznego obiektów.

Skontrolowano zaplecze basenu w Koszalinie będącego pod Zarządem Obiektów Sportowych w Koszalinie, ul. Jedności 4 – stan sanitarno – porządkowy był zachowany. Jakość wody w basenie odpowiadała obowiązującym normom. Skontrolowano ponadto Lodowisko w Koszalinie przy ul. Fałata 34 – nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu sanitarno – porządkowego.

Wypoczynek letni:

Z uwagi na zmiany wprowadzone do obowiązującego od 1 marca 2010r. znowelizowanego rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 1997r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania (Dz. U z 1997r. Nr 12, poz. 67 z późn. zm.), nie były prowadzone kontrole kwalifikujące obiekt na wypoczynek. Informacje odnośnie zorganizowanego na terenie nadzorowanym przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Koszalinie wypoczynku dla dzieci i młodzieży pochodziły z ogólnopolskiej elektronicznej bazy wypoczynku znajdującej się na stronie internetowej MEN.

Przed rozpoczęciem letniego sezonu turystycznego w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie zorganizowana została narada dla organizatorów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Tematem narady było „Bezpieczeństwo i higiena w placówkach wypoczynku letniego w sezonie 2010r.”. Poza przedstawicielami obiektów, w których odbywa się wypoczynek letni, udział wzięli przedstawiciele Komendy Miejskiej Policji ds. Prewencji w Koszalinie oraz Straży Pożarnej w Koszalinie.

Na terenie Koszalina z roku na rok coraz rzadziej jest organizowany dla dzieci przyjezdnych wypoczynek letni w oparciu o istniejącą bazę (np. szkoły, internaty). W 2010r. na terenie Koszalina zorganizowana została tylko jedna forma wypoczynku tzw. wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie - szkole. Był to obóz sportowy w ramach Ogólnopolskiego Festiwalu Minikoszykówki zorganizowany przez Polski Związek Koszykówki w Koszalinie „Żak”. Odbywał się, podobnie jak w latach ubiegłych, w Zespole Szkół nr 11 w Koszalinie przy ul. Jabłoniowej 23. W roku minionym na obozie wypoczywało 480 uczestników. W szkole zakwaterowanych było 412 uczestników, 32 dzieci wraz z opiekunami zapewnione miały noclegi w internacie Zespołu Kolegiów Nauczycielskich w Koszalinie ul. Leśna, 36 uczestników było z Koszalina (zapewniony miały wyłącznie obiad). Nieprawidłowości nie stwierdzono. Tak jak co roku, dla dzieci pozostających w mieście, kluby osiedlowe oraz niektóre świetlice środowiskowe w tym TPD, zorganizowały wypoczynek w formie tzw. półkolonii. Kluby te posiadają bardzo dobre warunki sanitarno-techniczne.

a). W trakcie trwania półkolonii kontrolowane są również obiekty (bary, stołówki), w których żywią się dzieci. Są to obiekty całoroczne znajdujące się pod stałym nadzorem sanitarnym Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W bieżącym sezonie nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości na tego rodzaju wypoczynku. Przeprowadzone w ww. placówkach kontrole sanitarne (6), objęły one nadzorem 211 uczestników wypoczynku.

W okresie letnim skontrolowane zostało działające całorocznie Szkolne Schronisko Młodzieżowe przy ul. Gnieźnieńskiej w Koszalinie. Schronisko ma bardzo dobre warunki sanitarno-techniczne.

VI. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Realizacja działań w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia na terenie Koszalina.

Kierunki działań Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w roku 2010 wynikały z wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, zapisów Narodowego Programu Zdrowia oraz diagnozy sytuacji zdrowotnej i epidemiologicznej ludności w regionie.

Do priorytetowych zamierzeń należało:

1. Popularyzowanie zasad zdrowego stylu życia mieszkańców poprzez:
 - zapobieganie nadwadze i otyłości,
 - zapobieganie następstwom palenia tytoniu,
 - propagowanie zdrowego sposobu żywienia,
 - rozwijanie aktywności fizycznej,
 - zapobieganie chorobom przewlekłym w tym nowotworom.
2. Zapobiegania HIV/AIDS poprzez edukację i kształtowanie umiejętności w zakresie szacowania ryzyka w zachowaniach.
3. Zapobiegania chorobom zakaźnym poprzez propagowanie szczepień ochronnych oraz unikanie ryzykownych zachowań zdrowotnych.
4. Realizacji kampanii społecznej w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych inicjowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny.

1. Interwencje programowe realizowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

1.1. Program prozdrowotny „Trzymaj Formę”:

Celem programu była edukacja w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród dzieci i młodzieży szkolnej poprzez naukę zasad zbilansowanej diety i aktywnego stylu życia w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Program przeznaczony dla uczniów klas I- III szkół gimnazjalnych i uczniów klas V- VI szkół podstawowych.

Ogólna liczba szkół realizujących program -12.

Liczba szkół gimnazjalnych w Koszalinie realizujących program- 5 w tym w Zespołach Szkół- 3.

Liczba szkół podstawowych w Koszalinie realizujących program- 3, w tym w Zespołach Szkół- 3.

W dniu 09 listopada 2010r., Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej w Koszalinie zorganizowała i przeprowadziła konkurs prozdrowotny pt. „II Mini Targi o Zdrowym Stylu Życia” dla szkół realizujących program „Trzymaj Formę”. Do udziału w targach z terenu Koszalina zgłosiło się Gimnazjum nr 11, Gimnazjum nr 6 i „Nasza Szkoła”. Głównym celem „mini targów” było przedstawienie różnorodnych form zdrowego stylu życia ze szczególnym zwróceniem uwagi na

wykorzystanie warzyw i owoców w codziennym żywieniu oraz ukazanie aktywnych form spędzania czasu wolnego.

Szkoły biorące udział w targach miały za zadanie przygotować po trzy potrawy z wylosowanego wcześniej owocu i warzywa oraz własne stoisko (plakaty i ulotki tematyczne przygotowane przez uczestników). Na zakończenie uczniowie przedstawiali inscenizację na temat aktywnego spędzania czasu wolnego.

Podczas trwania konkursu gościnnie wystąpili tancerze ze Szkoły Tańca Astra w Koszalinie, zawodnicy Centralnego Ośrodka Szkolenia Dzieci i Młodzieży Taekwondo z Koszalina, oraz uczennice klasy baletowej Szkoły Podstawowej nr 9 w Koszalinie. Prezentacje te miały na celu ukazanie aktywnych form spędzania czasu wolnego.

Na zakończenie konkursu odbył się pokaz pierwszej pomocy przedmedycznej pod hasłem „Wypalacze- Dopalacze- Śmierć” przedstawiony przez przedstawicieli Stowarzyszenia „Młodych Demokratów” w Koszalinie.

W ramach realizacji programu w szkołach zwracano szczególną uwagę na dożywianie uczniów w stołówkach szkolnych, na spożywanie przez nich drugiego śniadania oraz urozmaicanie i wzbogacanie sklepików szkolnych zdrową żywnością. W większości szkół w Koszalinie ograniczono lub całkowicie wyeliminowano chipsy i napoje słodzone, a wprowadzono jogurty, owoce, soki owocowo-warzywne i świeże kanapki.

1.2. „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”:

Celem programu było ukazanie zysków płynących z niepalenia oraz zagrożeń wynikających z czynnego i biernego palenia tytoniu. Program ten służył motywowaniu palaczy, a przede wszystkim młodzieży do zaprzestania palenia tytoniu i prób rzucania palenia.

Program adresowany był do mieszkańców Koszalina.

W ramach prowadzonych działań Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Koszalinie zorganizowała konferencję prasową w ramach obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” oraz happening uliczny dla uczniów szkół gimnazjalnych, podczas którego przeprowadzono konkurs na najlepszą inscenizację pt. Palisz – Płacisz – Zdrowie Tracisz”. W happeningu udział wzięło Gimnazjum nr 2, Gimnazjum nr 6, Gimnazjum nr 9, Gimnazjum nr 11 i Szkoła Podstawowa nr 13 w Koszalinie.

Dla dzieci przedszkolnych realizujących program edukacji antytytoniowej pt. „Czyste powietrze wokół nas” zorganizowano i przeprowadzono konkurs na najlepszą inscenizację pt. „Nie pal przy mnie, proszę”. W konkursie udział wzięło Przedszkole nr 12, Przedszkole nr 13

i Przedszkole nr 14 w Koszalinie.

Dla uczniów Gimnazjum nr 9 w Koszalinie w ramach obchodów „Światowego Dnia Rzucania Palenia” zorganizowano konkurs plastyczny zachęcający do rzucenia palenia tytoniu. Udział w konkursie wzięło 16 uczniów. Nagrody ufundowane były przez Urząd Miejski w Koszalinie.

Dzieci i młodzież chętnie uczestniczą w konkursach i happeningach organizowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Koszalinie. Motywuje je do tego chęć zmuszenia swoich rodziców i rodzeństwa do rzucenia palenia tytoniu.

Monitoring programu odbywał się również poprzez comiesięczne przedkładanie sprawozdania dotyczącego oceny w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w zakładach objętych nadzorem bieżącym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie tj. placówki nauczania i wychowania, zakłady opieki zdrowotnej, zakłady pracy, zakłady gastronomiczne.

1.3. „Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”:

Celem programu było zwrócenie uwagi społeczeństwa lokalnego na ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń wirusa HIV oraz zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Program adresowany był do mieszkańców Koszalina z ukierunkowaniem na uczniów szkół ponad gimnazjalnych i podopiecznych Miejskiego Ośrodka Adaptacji Społecznej w Koszalinie.

W ramach realizacji programu w dniu 01.12.2010r. w Rozgłośni Radia Koszalin został przeprowadzony i rozstrzygnięty quiz pt. „Co wiem o HIV?”. Wyłoniono pięciu laureatów. Sponsorem nagród był Urząd Miejski w Koszalinie.

W dniu 29.11.2010r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie zorganizowała konferencję prasową w ramach obchodów „Światowego Dnia AIDS” i ogólnopolskiej multimedialnej kampanii społecznej przebiegającej pod hasłem: „Daj szansę swojemu dziecku. Nie daj szansy AIDS” i kampanii „Wiedza ratuje życie. Zrób test na HIV. Niezależnie od wyniku masz szansę na normalne życie”.

Emisja spotu dotyczącego kampanii „Wiedza ratuje życie. Zrób test na HIV. Niezależnie od wyniku masz szansę na normalne życie” w lokalnych mediach.

Całoroczne promowanie anonimowego i bezpłatnego wykonywania testu w kierunku HIV w Punkcie Konsultacyjno – Diagnostycznym w Koszalinie.

Zorganizowanie i przeprowadzenie konkursu literackiego dla uczniów szkół ponad gimnazjalnych na opowiadanie pt. „Żyję w świecie HIV”. Opowiadanie laureata miejsca I zostało zamieszczone na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie.

Organizacja szkoleń dla podopiecznych Miejskiego Ośrodka Adaptacji Społecznej w Koszalinie i uczniów Zespołu Szkół nr 1 w Koszalinie.

1.4. Program edukacyjny „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”:

Celem głównym programu było zmniejszenie występowania umieralności na raka szyjki macicy, poprzez edukację młodych osób. Kształtowanie prozdrowotnych postaw i zachowań wśród populacji regionu zachodniopomorskiego poprzez motywowanie kobiet do regularnych badań profilaktycznych oraz unikania czynników ryzyka raka szyjki macicy. Program adresowany był do uczniów klas I szkół ponad gimnazjalnych. Realizowany przez 7 szkół ponad gimnazjalnych w Koszalinie tj. Zespół Szkół nr 1, Zespół Szkół nr 2, Zespół Szkół nr 3, Zespół Szkół nr 7 , Zespół Szkół nr 9 i II Liceum Ogólnokształcące.

W ramach realizacji programu w dniu 05 marca 2010 roku dla szkolnych koordynatorów programu „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” z terenu powiatu koszalińskiego, sławieńskiego, białogardzkiego i kołobrzeskiego zorganizowane zostało szkolenie. W programie szkolenia był m. in. wykład medyczny dr ginekologii z zakresu zakażenia HPV oraz zajęcia warsztatowe z przedstawicielami Fundacji Edukacji Społecznej w Warszawie.

W dniu 05.11.2011r. Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała i przeprowadziła konkurs plastyczny dla uczniów szkół ponad gimnazjalnych na plakat z hasłem, zachęcającym do wykonywania badań profilaktycznych. Do udziału w konkursie zgłosił się Zespół Szkół nr 2 w Koszalinie.

Program na terenie powiatu koszalińskiego cieszył się dużym zainteresowaniem. Uczniowie dzięki realizacji programu byli świadomi zagrożeń i czynnie brali udział w zajęciach. Program wyrobił u młodzieży większe poczucie odpowiedzialności za zdrowie własne i swoich najbliższych.

2. Interwencje nieprogramowe realizowane przez Sekcję Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

2.1. „Bezpieczne grzybobranie”:

Celem akcji było poznanie grzybów jadalnych, niejadalnych i trujących oraz zapobieganie zatruciom spowodowanym zjedzeniem grzybów. Działania adresowane były do mieszkańców Koszalina.

W ramach realizacji interwencji Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała wystawkę atrap gatunków grzybów jadalnych, niejadalnych i trujących w witrynie Księgarni Naukowej w Koszalinie połączoną z opisem grzybów.

Wystawka grzybów cieszyła się w tym roku dość dużym zainteresowaniem zarówno wśród dzieci jak i osób dorosłych. Po obejrzeniu wystawki wielu grzybiarzy mających wątpliwości przynosiło swoje okazy do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie w celu zbadania grzybów i rozwiania swoich wątpliwości.

2.2 „Profilaktyka grypy”:

Celem działań było zmniejszenie zakażeń nową grypą A(H1N1) i grypą sezonową, poznanie przez społeczeństwo objawów grypy oraz sposobów jej zapobiegania.

Działania adresowane były do mieszkańców Koszalina.

W ramach prowadzonych działań pracownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał rozmowy instruktażowe z dyrekcją i kadrami pedagogicznymi placówek z zakresu profilaktyki grypy. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie na bieżąco zamieszczane były informacje dotyczące grypy, w wizytowanych placówkach szkolno - wychowawczych prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych. Podczas prowadzonych spotkań w obiektach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży pracownik Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał narady z kierownikami i kadrami pedagogicznymi placówek z zakresu profilaktyki grypy. Informowano dyrekcję i kadrę pedagogiczną placówek o możliwości obejrzenia spotu dotyczącego profilaktyki grypy na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie.

Nauczyciele oraz opiekunowie posiadają wiedzę na temat profilaktyki grypy, ale chętnie uczestniczyli w instruktażach udzielanych przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie. Dzieci i młodzież znają zasady, jakie należy przestrzegać, aby zapobiec zakażeniu grypą sezonową i nową grypą A(H1N1). Zauważyć też można wzrost zainteresowania szczepieniami przeciw grypie.

2.3. „Profilaktyka meningokokowa”:

Celem akcji było zapobieganie zakażeniom wywoływanym przez meningokoki.

Działania adresowane do dzieci, młodzieży, rodziców, opiekunów i nauczycieli.

W ramach prowadzonych działań zamieszczono informację na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie na temat zapobiegania meningokokom. Całorocznie prowadzona była dystrybucja materiałów edukacyjnych na temat profilaktyki meningokokowej.

Profilaktyka meningokokowa przynosi korzyści. Można zaobserwować szczególnie u dzieci przedszkolnych, które poznały ogólne zasady, jak zapobiegać zakażeniu się meningokokami.

2.4. „Profilaktyka zażywania tzw. dopalaczy i innych środków psychoaktywnych”:

Celem akcji było zapobieganie uzależnieniom, zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości zażywania tzw. dopalaczy i innych środków psychoaktywnych.

Działania adresowane do uczniów i kadry pedagogicznej szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponad gimnazjalnych.

W ramach realizacji interwencji z-ca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie był jednym z prelegentów na konferencji pt. „Stop dopalaczom” zorganizowanej dla dyrekcji, pedagogów i kadry pedagogicznej szkół.

Współorganizacja z Towarzystwem Zapobiegania Narkomanii szkolenia dla rodziców i kadry pedagogicznej pt. „Metody uchronienia uczniów przed dopalaczami” w Zespole Szkół Niepublicznych „Czapłówka” w Koszalinie.

Podczas przebiegu konkursu dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych pt. „II Mini Targi o Zdrowym Stylu Życia”, na zaproszenie PSSE w Koszalinie Stowarzyszenie „Młodych Demokratów” w Koszalinie przedstawiło inscenizację pod hasłem „Dopalacze – Wypalacze – Śmierć”.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie na bieżąco zamieszczano informację na temat kampanii edukacyjnych prowadzonych w zakresie przeciwdziałania skutkom zażywania tzw. dopalaczy.

2.5 „Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach”:

Celem akcji było zwrócenie uwagi na częstość stosowania antybiotyków oraz ukazanie sposobu leczenia bez antybiotyków.

Działania adresowane były do mieszkańców Koszalina.

W ramach akcji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie na bieżąco zamieszczano informację na temat „Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach”.

Prowadzono dystrybucję plakatów i ulotek do zakładów opieki zdrowotnej oraz lokalnych aptek w Koszalinie.

Podjęmowane działania w ramach „Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach” są bardzo potrzebne, ponieważ zwracają uwagę społeczeństwa lokalnego na zbyt częste zażywanie antybiotyków nawet przy lekkim przeziębieniu.

2.6. „Profilaktyka promieniowania UV”:

Celem akcji było zmniejszenie korzystania przez młodzież szkolną ze szkodliwego działania promieniowania ultrafioletowego (UV) w solariach, kształtowanie postaw i zachowań zdrowotnych ludności, związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych w okresie letnim. Działania adresowane były do mieszkańców Koszalina.

W ramach prowadzonej akcji Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia opracowała ulotkę pt. „Czy warto być tanorektyczką?”. Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie, na bieżąco zamieszczane były informacje dotyczące szkodliwego korzystania z promieniowania UV, gazetka informacyjna zamieszczona na sali konferencyjnej PSSE w Koszalinie.

2.7. „Obchody Dni Zdrowia Publicznego”:

Celem akcji było promowanie zdrowego stylu życia. Działania adresowane były do mieszkańców Koszalina.

W ramach akcji Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała stoisko promujące zdrowy styl życia w Centrum Handlowo – Rozrywkowym „Forum” w Koszalinie, połączone z udzielaniem porad prozdrowotnych oraz degustacją zdrowej żywności.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie zamieszczona została informacja dotycząca obchodów „Dni Zdrowia Publicznego”.

W ramach obchodów „Dni Zdrowia Publicznego” zorganizowano stoisko promocji zdrowia w trakcie, którego oprócz porad prozdrowotnych

i rozdawnictwa materiałów edukacyjnych przygotowana była degustacja zdrowej żywności. Stoisko prozdrowotne było chętnie odwiedzane przez społeczność lokalną. Odwiedzający chętnie zasięgaliby porad prozdrowotnych z zakresu profilaktyki grypy, cukrzycy, chorób serca oraz profilaktyki palenia tytoniu oraz nowotworowej.

2.8. „Europejski Tydzień Szczepień”:

Celem akcji było zapobieganie chorobom zakaźnym oraz popularyzacja szczepień ochronnych.

Działania adresowane były do mieszkańców Koszalina.

W ramach akcji przeprowadzano narady robocze z pielęgniarkami środowiska szkolnego, na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie zamieszczono informację o „Europejskim Tygodniu Szczepień”.

Prowadzono całoroczną dystrybucję materiałów edukacyjnych dotyczących szczepień ochronnych.

Działania edukacyjne prowadzone w ramach popularyzacji szczepień ochronnych cieszyły się dużym zainteresowaniem ze strony mieszkańców powiatu koszalińskiego.

2.9. „Zachowania zdrowotne kobiet w ciąży”:

Celem prowadzonych badań było określenie zachowań zdrowotnych kobiet w ciąży oraz ich wpływu na zdrowie potomstwa.

Ankietyzację przeprowadzono na oddziale położniczo- ginekologicznym Szpitala Wojewódzkiego w Koszalinie. Udział w badaniu wzięły pacjentki przebywające na oddziale.

3.0. „Światowy Dzień Zdrowia”:

Akcja przebiegająca pod hasłem „Człowiek i miasto”.

Działania adresowane były do mieszkańców Koszalina.

W ramach akcji Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała i przeprowadziła konkurs plastyczny dla uczniów klas IV-VI szkół podstawowych. Do udziału w konkursie zgłosiła się Szkoła Podstawowa nr 7 i Szkoła Podstawowa nr 17 w Koszalinie. Wystosowano pisma informacyjne dotyczące aktualnego hasła „Światowego Dnia Zdrowia” do władz samorządowych, szkół podstawowych i gimnazjalnych oraz zakładów opieki zdrowotnej. Na stronie internetowej PSSE w Koszalinie zamieszczono informacje na temat „Światowego Dnia Zdrowia”.

3.1. „V Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu”:

W roku 2010 Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała „V Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu”.

Głównym celem konkursu było zainteresowanie dzieci, młodzieży i ich opiekunów tematyką zdrowia, zainspirowanie uczestników do poszukiwań treści prozdrowotnych i nowych form wyrazu oraz aktywizacja środowisk szkolnych w zakresie działań prozdrowotnych.

Konkurs skierowany był do dzieci przedszkolnych, uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych.

Festiwal odbywał się pod patronatem Prezydenta Miasta Koszalina i Starosty Powiatowego, którzy byli głównymi fundatorami nagród dla uczestników. Podczas imprezy obecny był przedstawiciel Wydziału Edukacji Urzędu Miejskiego w Koszalinie.

Przebieg i rozstrzygnięcie „V Ogólnopolskiego Festiwalu Piosenki o Zdrowiu” miał miejsce w Tatrze Variette Muza w Koszalinie. Profesjonalnie poprowadzony został przez dziennikarza Radia VOX /FM, które objęło patronat medialny nad imprezą. W komisji konkursowej zasiedli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie, nauczyciele muzyki z Zespołu Państwowych Szkół Muzycznych w Koszalinie oraz przedstawiciel Stowarzyszenia „Młodych Demokratów” w Koszalinie, (którzy byli fundatorami drobnych upominków dla dzieci).

W Festiwalu udział wzięło 7 przedszkoli, 3 szkoły podstawowe i 1 gimnazjum.

Wszystkie przedszkola biorące udział w konkursie zajęły miejsca I; w kategorii szkół podstawowych II miejsce Szkoła Podstawowa nr 6 w Koszalinie, w kategorii gimnazjum I miejsce Gimnazjum nr 11 w Koszalinie. Gimnazjum nr 11 w Koszalinie zakwalifikowane zostało do etapu wojewódzkiego, który miał miejsce w dniu 01.06.2010r. w Szczecinie. Zespół z Gimnazjum nr 11 zajął miejsce I i został zakwalifikowany do etapu centralnego, który miał miejsce dnia 16.06.2010r. w Warszawie. Zespół zajął III miejsce.

3.2. „Bezpieczne Ferie 2010”:

Celem akcji było uświadamianie i szerzenie wiedzy z zakresu profilaktyk: palenia tytoniu, meningokokowej, stomatologicznej, profilaktyki HIV/AIDS, grypy sezonowej i nowej grypy A/H1N1/.

Liczba obiektów objętych edukacją OZ i PZ- 12.

W ramach realizacji działań edukacyjnych pracownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał narady dla kierowników i kadry pedagogicznej z zakresu profilaktyki: grypy, palenia tytoniu, meningokokowej, higieny jamy ustnej, profilaktyki HIV/AIDS, zapobiegania zatruciom

pokarmowym, zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Informowano kierowników i kadre pedagogiczną obiektów o możliwości skorzystania ze spotów dot. profilaktyki grypy ze strony internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie.

3.3. „Bezpieczne Wakacje 2010”:

W ramach akcji propagowano wśród dzieci i młodzieży zasady zdrowego odżywiania z uwzględnieniem spożywania sezonowych warzyw i owoców z nastawieniem na ograniczanie konserwowanej żywności. Zachęcano do aktywności fizycznej, kształtowania prawidłowych nawyków higienicznych, zapobiegania nałogom, propagowano profilaktykę HIV/AIDS i utrwalano zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.

Akcja skierowana była do dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 23 roku życia. Liczba obiektów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży objętych edukacją OZ i PZ- 3.

W ramach prowadzonych działań Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia współuczestniczyła w Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Koszalinie w naradzie dla organizatorów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. Pracownik Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzał rozmowy instruktażowe z kierownikami i kadra pedagogiczną obiektów wypoczynku letniego z zakresu profilaktyk: palenia tytoniu, meningokokowej, higieny jamy ustnej, profilaktyki HIV/AIDS, zapobiegania zatruciom pokarmowym, zasad udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Na miejscu pozostawiano materiały oświatowo- zdrowotne na temat w/w profilaktyk.

3.4. Międzynarodowa wystawa planszowa WHO- „Siła komunikacji antytytoniowej”:

Wystawa planszowa przedstawiająca obrazkowe ostrzeżenia na paczkach papierosów, produkowanych na całym świecie. Skierowana była do osób, podejmujących antyzdrowotne zachowania, jakim jest palenie tytoniu. Działania adresowane były do mieszkańców miasta Koszalina.

W ramach realizacji akcji Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia zorganizowała wystawę w Centrum Handlowo- Rozrywkowym „Forum” w Koszalinie od 13 do 19 lipca 2010r. oraz w Hotelu Meduza w Mielnie od 19 do 23 lipca 2010r. Wystosowano pisma do lokalnych mediów z informacją o organizacji wystawy oraz zamieszczono na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie informacje z przebiegu wystaw.

3. Podjęta współpraca w realizowanych przedsięwzięciach z samorządem lokalnym:

Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Koszalinie w roku 2010 nawiązała współpracę z:

- Urzędem Miejskim w Koszalinie- partner i sponsor przy organizacji działań prozdrowotnych (konkursy, quizy), przekazywanie pism informacyjnych i materiałów oświatowo- zdrowotnych,

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie, działania oświatowo – zdrowotne prowadzi w większości przedszkolach, szkołach i placówkach szkolno – wychowawczych realizując interwencje programowe jak i nieprogramowe. Dyrekcja, kadra pedagogiczna, pielęgniarki aktywnie włączają się w realizację programów i chętnie zgłaszają się do wzięcia udziału w nowych programach proponowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Koszalinie.

W roku 2010 zorganizowała szereg konkursów z zakresu profilaktyki palenia tytoniu, profilaktyki HIV/AIDS i profilaktyki nadwagi i otyłości.

W dniu 09 listopada 2010r. został zorganizowany konkurs międzyszkolny pt. „II Mini Targi o Zdrowym Stylu Życia” dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych realizujących program prozdrowotny „Trzymaj Formę”.

W ramach organizacji konkursu nawiązano współpracę ze Stowarzyszeniem „Młodych Demokratów” w Koszalinie, którzy przedstawili inscenizację pt. „Wypalacze= Dopalacze= Śmierć”. Gościnnie wystąpili również tancerze ze Szkoły Tańca Astra w Koszalinie, zawodnicy Centralnego Ośrodka Szkolenia Dzieci i Młodzieży Taekwondo z Koszalina, oraz uczennice klasy baletowej Szkoły Podstawowej nr 9w Koszalinie.

W dniu 31 maja 2010r. został przeprowadzony happening uliczny w ramach obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” zorganizowany dla uczniów szkół gimnazjalnych, w przemarszu udział wzięło około 400 osób. Happening miał na celu zwrócenie uwagi na problem palenia tytoniu w naszym mieście.

VII. ODDZIAŁ LABORATORYJNY:

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie wykonuje na rzecz Koszalina badania próbek wody, powietrza, żywności, kosmetyków, materiału klinicznego, osadów ściekowych, piasku w zakresie oznaczeń chemicznych, fizycznych oraz mikrobiologicznych. Przeprowadza także badania i pomiary komunalne oraz w środowisku pracy. Badania wykonywane przez cały rok 2010 obejmowały zarówno działalność nadzorową (wynikającą z ustawowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej) jak i usługową na rzecz wielu klientów zewnętrznych.

1.Badania próbek żywności:

W roku 2010 w ramach tzw. urzędowej kontroli żywności i monitoringu żywności oraz bieżącego nadzoru sanitarnego Oddział Laboratoryjny zbadał 207 próbek środków spożywczych oraz 8 tzw. „zmiotek”. Ogółem wykonano 562 badań i 1426 oznaczeń (chemiczne, fizyczne, mikrobiologiczne, biologiczne, organoleptyczne oraz oceny znakowania). Oznaczano m.in. zawartość metali ciężkich (ołowiu, kadmu, rtęci, arsenu), konserwantów (kwasów: sorbowego i benzoowego oraz ich soli, azotanów i azotanów sodu i potasu, dwutlenku siarki), substancji słodzących (sacharyny i jej soli, aspartamu, acesulfamu K) oraz poziomy zanieczyszczeń azotynami i azotanami. Pod względem fizyko - chemicznym badano mięso, podroby i przetwory mięsne, drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja, ziarno zbóż i przetwory zbożowo – mączne, owoce i warzywa oraz ich przetwory, grzyby, drożdże, napoje alkoholowe, ocet, zioła, przyprawy, kawę, herbatę, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, suplementy diety oraz inne produkty zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

Mikrobiologiczne badania ukierunkowane były głównie na wykrywanie obecności drobnoustrojów chorobotwórczych (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*) oraz tzw. wskaźnikowych (*E.coli*, *Enterobacteriaceae*), świadczących o niezachowaniu reżimu sanitarnego podczas produkcji i obrotu. Pod kątem zanieczyszczenia mikrobiologicznego badane były głównie takie produkty jak mleko i przetwory mleczne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, wyroby garmazeryjne i kulinarne, mięso, podroby, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia. Przeprowadzono również badania na zlecenie producentów. Zbadano 31 próbek. Wykonano ogółem 80 badań i 156 oznaczeń.

2.Badania próbek wody:

W ramach monitoringu wody do spożycia zbadano 85 próbek, w których wykonano 595 oznaczeń fizyko-chemicznych oraz 250 mikrobiologicznych.

W celu wykrycia bakterii *Legionella spp.* w ciepłej wodzie, w budynkach użyteczności publicznej przebadano 18 próbek. Podczas kontroli czystości wody w basenach kąpielowych na terenie miasta Koszalina zbadano 93 próbki (wykonano 465 oznaczeń fizyko – chemicznych oraz 465 mikrobiologicznych). W ramach działalności usługowej dla klientów zewnętrznych, zbadano 480 próbek wody do spożycia (675–oznaczeń fizyko – chemicznych oraz 1920 mikrobiologicznych).

3.Badania piaskownic:

W ramach akcji kontroli piaskownic zbadano w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz parazytologicznych 16 próbek piasku, w których wykonano 32 oznaczenia.

4.Środowisko pracy:

Laboratoria fizyko-chemiczne wykonują wiele pomiarów i badań środowiska pracy w ramach nadzoru na zlecenia pracodawców. W roku 2010 wykonano ok. 430 oznaczeń czynników chemicznych oraz ok. 50 oznaczeń fizycznych (zapylenie). Do najczęściej oznaczanych szkodliwości, występujących w środowisku pracy należą: pyły, tlenki metali i niemetalu, oleje mineralne, substancje organiczne itp. Laboratoria przeprowadzają badania i pomiary w różnego typu zakładach tj. spawalniach, lakierniach, stolarniach, galwanizerniach, odlewniach, szpitalach, szkołach, na basenach, pralniach chemicznych, zakładach przemysłu spożywczego, zakładach karnych oraz w wielu innych miejscach, w których pracownicy są narażeni na substancje szkodliwe występujące w środowisku pracy. Na wnioski mieszkańców Koszalina pracownicy przeprowadzali często pomiary tlenków niemetalu w ich lokalach mieszkalnych. Laboratorium Badań Fizycznych wykonywało pomiary hałasu (434 oznaczenia), wibracji (63), oświetlenia (614–oznaczeń), a także przeprowadzało ocenę środowisk termicznych (wykonywano 43 badania mikroklimatu).

5.Diagnostyka mikrobiologiczna:

Laboratorium prowadzi badania diagnostyczne z zakresu mikrobiologii ludzkiej. W roku 2010 przebadano 1645 osób w kierunku nosicielstwa pałeczek *Salmonella*, *Shigella* wykonując około 4935 badań. W ramach nadzoru wykonano 576 badań (osoby chore, ozdrowieńcy, osoby z kontaktu z chorym) oraz zbadano 163 uczniów wykonując 489 badań. Prowadzona była także mikrobiologiczna kontrola skuteczności procesów sterylizacji w gabinetach lekarskich i kosmetycznych. Wykonano 58 badań nadzorowych i 375 zleconych przez klientów zewnętrznych. Przeprowadzono 74 badania wymazów

czystościowych z powierzchni i sprzętu w oddziałach szpitalnych w ramach prac zleconych.

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pracuje w Systemie Zarządzania, od roku 2005 posiada certyfikat akredytacyjny Polskiego Centrum Akredytacyjnego na zgodność z normą 17025.

WNIOSKI:

1. Utrzymywać ścisłą współpracę z Zarządcą wodociągu Miejskimi Wodociągami i Kanalizacje w Koszalinie w ramach prowadzonego monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia.
2. Zwiększyć nadzór nad zakładami o złym stanie sanitarnym, w stosunku do których wpływały interwencje konsumenckie.
3. Kontynuować współpracę z Inspekcją Weterynaryjną i Inspekcją Farmaceutyczną w ramach zadań bieżących i systemu RASFF.
4. Egzekwować nową ustawę o zakazie palenia tytoniu w zakładach gastronomicznych i żywienia zbiorowego.
5. Kontynuować wymianę w szkołach mebli starego typu (stolików i krzeseł) oraz starego sprzętu sportowego nieposiadającego certyfikatów bezpiecznego użytkowania.
6. Umożliwić pozostawianie części podręczników i przyborów szkolnych w szkole, celem zmniejszenia wagi tornistra.
7. Podjąć działania zmierzające do poprawy infrastruktury szkół do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego.

