

***PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
W OLSZTYNIE***

***RAPORT  
O STANIE SANITARNYM  
ROK 2015***

***CZĘŚĆ: B – GMINY POWIATU OLSZTYŃSKIEGO***



*Opracowali: Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Olsztynie*

*Pod kierunkiem: Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie*

Olsztyn 2016 r.

## I. WSTĘP

Szanowni Państwo

Mam przyjemność przedstawić raport o stanie sanitarno – higienicznym powiatu olsztyńskiego. Zawiera on zadania i problemy zdrowotne, nad którymi jako instytucja powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego sprawuje nadzór Państwowa Inspekcja Sanitarna. Sprawujemy nadzór nad warunkami środowiska, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami, higieny w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, nad warunkami higieniczno-sanitarnymi obiektów użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem podmiotów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

Szeroki zakres prowadzonego nadzoru skierowany jest na ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, a także służy zapobieganiu powstawania chorób, zwłaszcza chorób zakaźnych i zawodowych. Do obowiązków Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy również szeroki zakres działalności oświatowo – zdrowotnej i promocji zdrowia, realizowany poprzez programy ogólnopolskie, wojewódzkie, a także lokalne.

Mam nadzieję, że raport będzie podstawą do wyciągnięcia wniosków i podejmowania działań, które pozwolą na dalszą poprawę zdrowia publicznego w naszym powiecie. Liczę też, że raport przyczyni się do lepszego poznania zadań, jakie na rzecz zdrowia publicznego społeczeństwa wykonuje Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Państwowy Powiatowy Inspektor  
Sanitarny w Olsztynie

*Tevesa Pomy*

## II. Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2015 r.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie realizowali ustawowe zadania mające na celu ustalenie stanu faktycznego i jego zgodności z obowiązującymi wymaganiami higienicznymi i zdrowotnymi.

W 2015 r. skontrolowano **3215** podmiotów spośród 6627 objętych nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie.

W ciągu roku przeprowadzono w nadzorowanych obiektach **5036** kontroli, **1023** dochodzenia epidemiologiczne, rozpatrzono **250** wniosków ludności o interwencję. Liczba wniosków ludności o interwencję wzrosła w odniesieniu do 2014 r. o 3,3 % i zwiększa się systematycznie.

Wykorzystanie materiału kontrolnego w działalności administracyjnej i egzekucyjnej w 2015 r. przedstawiało się następująco:

- wystawiono **868** decyzji merytorycznych (postępowanie represyjne),
- wystawiono **1324** decyzje płatnicze,
- nałożono **255** mandatów na sumę: **58.500,00 zł**,
- nałożono 8 kar pieniężnych na kwotę **205.000,00 zł**.

Ponadto wydano **1121** decyzji na wniosek podmiotów, wynikające z zadań ustawowych (na przeprowadzenie ekshumacji, decyzje o zatwierdzeniu zakładów spożywczych i tzw. alkoholowe, o spełnieniu wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, o zatwierdzeniu środków transportu, o uznaniu choroby zawodowej itp.) oraz szereg opinii i innych dokumentów.

Poniżej szczegółowa analiza stanu sanitarno-epidemiologicznego jest przedstawiona przez podstawowe komórki organizacyjne PSSE w części dotyczącej miast i gmin powiatu olsztyńskiego z pominięciem miasta Olsztyna.

## III. Charakterystyka miasta i powiatu olsztyńskiego.

Powiat olsztyński leży w centralnej części województwa warmińsko-mazurskiego. Zajmuje powierzchnię 2.926 km<sup>2</sup>, stanowi to 11,7% powierzchni województwa; jest największy obszarowo w województwie i trzeci co do wielkości w kraju. Obszar ten cechuje nagromadzenie terenów o wysokich walorach przyrodniczych i krajobrazowych, które stanowią o jego atrakcyjności przyrodniczej. Powiat i miasto Olsztyn liczy około 297320 mieszkańców. Należą do niego:

- Olsztyn - największe miasto i stolica województwa warmińsko - mazurskiego, powiat grodzki Olsztyn, stolica powiatu ziemskiego olsztyńskiego. Miasto Olsztyn jest jednym z najpiękniejszych miast Polski, leży w dolinie rzeki Łyny. Ponadto przez miasto przepływają dwie inne rzeki: Wadąg i Kortówka. W swych granicach administracyjnych ma 11 jezior, wiele mniejszych akwenów wodnych, a także duży zwarty kompleks lasu miejskiego. Miasto zajmuje obszar 88 km<sup>2</sup>. Z ogólnej powierzchni miasta jeziora i rzeki zajmują 9,9%, a lasy i zadrzewienia 22,7%. Lasy, parki, jeziora i łąki mają bezpośredni wpływ na atrakcyjność zamieszkania w powiecie olsztyńskim i niewątpliwie są jednym z czynników decydujących o jakości życia.

- Powiat Olsztyński obejmuje obszarem 12 gmin, w tym 5 miejsko-wiejskich tj.: Barczewo, Biskupiec, Dobre Miasto, Jeziorany, Olsztynek i 7 wiejskich: Dywity, Jonkowo, Gietrzwałd, Kolno, Purda, Stawiguda i Świątki.

#### STRUKTURA POWIATU OLSZTYŃSKIEGO

Wyszczególnienie		Powierzchnia Powiatu	Dane demograficzne		
			Ogółem	Mężczyźni	Kobiety
<b>A</b>	<b>Powiat grodzki – miasto Olsztyn</b>	<b>88 km<sup>2</sup></b>	<b>174.083</b>	<b>81.013</b>	<b>93.070</b>
<b>B</b>	<b>Pozostałe miasta i gminy powiatu olsztyńskiego:</b>	<b>2.838 km<sup>2</sup></b>	<b>123.237</b>	<b>60.968</b>	<b>62.269</b>
1	Barczewo	320 km <sup>2</sup>	17.504	8.707	8.797
2	Biskupiec	290 km <sup>2</sup>	19.128	9.293	9.835
3	Dobre Miasto	259 km <sup>2</sup>	16.117	7.914	8.203
4	Dywity	161 km <sup>2</sup>	11.187	5.562	5.625
5	Gietrzwałd	172 km <sup>2</sup>	6.485	3.230	3.255
6	Jeziorany	211 km <sup>2</sup>	7.954	3.905	4.049
7	Jonkowo	169 km <sup>2</sup>	7.133	3.603	3.530
8	Kolno	179 km <sup>2</sup>	3.282	1.647	1.635
9	Olsztynek	372 km <sup>2</sup>	13.999	6.912	7.087
10	Purda	318 km <sup>2</sup>	8.505	4.237	4.268
11	Stawiguda	223 km <sup>2</sup>	7.777	3.823	3.954
12	Świątki	164 km <sup>2</sup>	4.166	2.135	2.031
<b>Razem: Powiat olsztyński ( A + B )</b>		<b>2.926 km<sup>2</sup></b>	<b>297.320</b>	<b>141.981</b>	<b>155.339</b>

Źródło danych: Urząd Statystyczny w Olsztynie. Dane demograficzne – Ludność. Stan i Struktura w Przekroju Terytorialnym. Stan w dniu 30.06.2015 r.

#### IV. Ocena stanu sanitarno-higienicznego – powiat ziemski olsztyński

W 2015 r. skontrolowano **1170** podmiotów spośród 2778 objętych nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie.

W ciągu roku w nadzorowanych obiektach przeprowadzono: **2043** kontrole, **454** dochodzenia epidemiologiczne, rozpatrzono **75** wniosków o interwencję. Liczba wniosków o interwencję wzrosła w odniesieniu do 2014 r. o niemal 25 %, wzrost liczby wniosków o interwencję jest systematyczny.

Wykorzystanie materiału kontrolnego w działalności administracyjnej i egzekucyjnej w 2015 r. przedstawiało się następująco:

- wystawiono **376** decyzji merytorycznych,
- wystawiono **548** decyzji płatniczych,
- nałożono **88** mandatów na sumę: **19.850,00 zł.**

Odnotowano wzrost liczby decyzji oraz liczby nałożonych mandatów.

Ponadto na wnioski podmiotów wydano 381 decyzji wynikających z zadań ustawowych (na przeprowadzenie ekshumacji, decyzje o zatwierdzeniu zakładów spożywczych i tzw. alkoholowe, o spełnieniu wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, o zatwierdzeniu środków transportu, o uznaniu choroby zawodowej itp.) oraz szereg opinii i innych dokumentów.

Szczegółowa analiza stanu sanitarno-epidemiologicznego powiatu ziemskiego jest przedstawiona przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE.

## **1. EPIDEMIOLOGIA**

### **Zadania:**

- Stały nadzór, koordynacja i realizacja szczepień ochronnych w powiecie.
- Sporządzanie ocen i analiz dotyczących wykonawstwa szczepień ochronnych w powiecie.
- Sporządzanie zamówień i dystrybucja szczepionek do terenowych punktów szczepień.
- Nadzór nad transportem i prawidłowym przechowywaniem szczepionek (łańcuch chłodniczy, zachowanie daty ważności).
- Nadzór nad stanem sanitarno-higienicznym oraz przestrzeganiem procedur p/ epidemicznych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.
- Działalność w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych przewodu pokarmowego.
- Działalność p/epidemiczna w zakresie schorzeń przenoszonych poprzez przerwanie ciągłości tkanek.
- Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną na mocy porozumienia.

Liczba obiektów wg ewidencji – 550

Działania przeciwepidemiczne podejmowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie były m.in. po otrzymaniu zgłoszenia o podejrzeniach lub rozpoznanych przypadkach chorób zakaźnych i zakażeń lub zgłoszenia o dodatnich wynikach badań w kierunku czynników chorobotwórczych. Polegały przede wszystkim na ustaleniu źródła zakażeń, mechanizmów, które umożliwiły transmisję czynników chorobotwórczych, dróg którymi się przenosiły, a także ustalenia osób z kontaktu, które były narażone na zakażenie lub zachorowanie. Celem prowadzonych dochodzeń było zapobieżenie rozprzestrzenianiu się chorób, objęcie nadzorem epidemicznym i lekarskim osób chorych i narażonych na zakażenie.

Analizując sytuację epidemiologiczną za rok 2015 w grupie bakteryjnych i wirusowych zakażeń przewodu pokarmowego, zauważamy spadek liczby stwierdzonych salmonelloz oraz nosicieli salmonelloz, biegunek u dzieci do lat 2 oraz zachorowań na nieżyty wywołane przez rotawirusy. Odnotowano wzrost liczby zakażeń jelitowych wywołanych przez *Campylobacter* oraz jeden przypadek zachorowania na czerwonkę. Zmniejszyła się liczba zachorowań na ospę wietrzną, boreliozę, nagminne zapalenie przyusznicy, zapalenie mózgu w tym wirusowe zapalenie mózgu przenoszone przez kleszcze.

Zmniejszyła się liczba pogryzień przez zwierzęta i tym samym liczba osób szczepionych przeciwko wścieklicznie. Zwiększyła się w odniesieniu do 2014 r. liczba zachorowań na krztusiec, płonicę. Wzrosła liczba chorób szerzących się drogą krwi w tym wirusowe zapalenie wątroby typu C. Także wzrosła liczba nowo wykrytych zakażeń HIV oraz liczba zachorowań przenoszonych drogą płciową. W roku 2015 odnotowano znaczny spadek zachorowań na gruźlicę. Na terenie powiatu wystąpiły 2 ogniska zatrucia pokarmowego o nieustalonej etiologii.

Bieżące kontrole sanitarne w placówkach służby zdrowia prowadzone były w oparciu o roczny harmonogram kontroli oraz dodatkowo w zależności od wyników poprzednich kontroli lub aktualnych problemów i potrzeb. Zakres kontroli obejmował stan sanitarno-techniczny, przestrzeganie procedur p/epidemicznych oraz wykonawstwo szczepień zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych. Stan sanitarno-techniczny placówek służby zdrowia ulega poprawie, w 2015 roku przeprowadzono modernizację w 1 obiekcie.

Na terenie powiatu ziemskiego zarejestrowano 5 nowych podmiotów leczniczych.

Program szczepień ochronnych w Polsce opracowywany jest na podstawie badań stanu uodpornienia populacji i w zależności od sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w kraju i na świecie. Uwzględnia on również sugestie Światowej Organizacji Zdrowia, które zawierają programy eradykacji chorób zakaźnych realizowanych przez większość krajów świata. Celem programów jest zredukowanie liczby zachorowań i zgonów z powodu chorób zakaźnych poprzez zaszczepienie przeciw tym chorobom wszystkich dzieci

W grupie szczepień obowiązkowych dzieci i młodzieży poniżej 20 lat przeprowadza się szczepienia przeciw: WZW typu B, gruźlicy, błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, odrze, śwince, różyczce, Haemophilus influenzae typu B.

W grupie osób szczególnie narażonych na zakażenie stosuje się szczepienia obowiązkowe przeciw ospie wietrznej oraz zakażeniom Streptococcus pneumoniae, wścieklicznie, tężcowi, błonicy, gruźlicy, WZW typu B oraz w sytuacjach zagrożenia epidemicznego przeciwko durowi brzuszemu.

Podobnie jak w latach poprzednich tak i w roku 2015 realizacja Programu Szczepień Ochronnych była wysoka, osiągnięto prawie 100% poziom zaszczepienia, wymaganego 95% poziomu zaszczepienia nie udało się osiągnąć dla szczepień ochronnych przeciw odrze, śwince i różyczce u dzieci w drugim roku życia.

Uzasadnione przypadki niezaszczepienia dzieci wiązały się z potwierdzonymi przez lekarzy specjalistów trwałymi lub okresowymi przeciwwskazaniami zdrowotnymi do szczepień, z opóźnieniami z powodu np. pobytu za granicą, zmianą miejsca zamieszkania rodzin i brakiem informacji o tym fakcie w macierzystych przychodniach, które nie miały możliwości przekazania kart szczepień do placówek w nowych miejscach zamieszkania.

Natomiast nieuzasadnione odstępstwa od szczepień najczęściej wynikały z postaw rodziców, którzy nie podali istotnego powodu odmowy. Wobec tych rodziców wszczęto w 2015 r. postępowania administracyjne.

Sekcja epidemiologii ściśle współpracuje z Inspekcją Weterynaryjną w zapobieganiu i zwalczaniu chorób odzwierzęcych. W 2015 r. przekazano 227 meldunków dotyczących obserwacji zwierząt w związku z pokąsaniem ludzi.

## **2. HIGIENA KOMUNALNA**

### **Zadania:**

- Nadzór nad zaopatrzeniem ludności w wodę przeznaczoną do spożycia.
- Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego wody. Kontrola jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz nadzór nad obiektami służącymi do zaopatrzenia ludności w wodę.
- Wydawanie ocen higienicznych dotyczących materiałów kontaktujących się z wodą.

- Pozyskiwanie od przedsiębiorstw wodociągowych wyników badań jakości wody przeprowadzanych w ramach kontroli wewnętrznej.
- Nadzór nad stanem sanitarnym basenów kąpielowych oraz ocena przydatności wody do kąpeli.
- Nadzór nad właściwym przygotowaniem miejsc zabaw dla dzieci z uwzględnieniem badań parazytologicznych piasku z wybranych piaskownic miejskich.
- Opiniowanie zgłaszanych imprez masowych.
- Nadzór nad stanem sanitarnym środków transportu publicznego.
- Ocena jakości wody ciepłej pod kątem obecności bakterii Legionella w szpitalach, hospicjach (zakładach opieki paliatywnej) i zakładach opiekuńczo-leczniczych.
- Nadzór nad postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi tj. przechowywaniem, transportem i ekshumacją.
- Prowadzenie monitoringu jakości wody w kąpieliskach w okresie letnim.
- Wzmoczony nadzór nad bazą noclegową miasta w sezonie turystycznym – kontrole hoteli, pensjonatów, przystani wodnych, pól namiotowych.
- Podejmowanie działań w celu zapobiegania, likwidacji lub minimalizowania nieprawidłowości sanitarno- higienicznych w obiektach użyteczności publicznej.
- Rozpatrywanie podań o interwencję wnoszonych przez obywateli, w szczególności pod względem zagrożeń zdrowotnych występujących w środowisku mieszkalnym np. zawilgocenie i zagrzybenie lokali mieszkalnych.
- Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną na mocy porozumienia oraz z innymi organami w sprawach sanitarnych.

W ewidencji sekcji jest 785 obiektów. Nadzorem w 2015 r. objęto:

- obiekty użyteczności publicznej – 275,
- wodociągi – 105

Na koniec 2015 roku wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym miało 98 wodociągów. W wodzie z 7 obiektów stwierdzono przekroczenia, głównie zawartości związków żelaza i manganu. Oznaczone stężenia tych związków nie stanowiły jednak bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia lub życia, wydano decyzje stwierdzające warunkową przydatność wody do spożycia i nakazujące producentom wody doprowadzenie jej jakości do wymaganych norm określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Podobnie jak w roku ubiegłym, rozbudowano sieci wodociągów publicznych w wielu miejscowościach.

W 2015 r. na terenie powiatu olsztyńskiego zorganizowano 27 miejsc wykorzystywanych do kąpeli, w trakcie sezonu wydano 40 ocen jakości wody potwierdzających jej przydatność do kąpeli. W 2 miejscowościach, w związku z zakwitem sinic w wodzie, wydano stosowne komunikaty o zakazie kąpeli.

Ponadto pracownicy skontrolowali stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej: 80 zakładów fryzjerskich, 32 gabinety kosmetyczne, 18 gabinetów odnowy biologicznej. Stwierdzono uchybienia sanitarne w kilku obiektach, osoby odpowiedzialne ukarano 4 mandatami karnymi lub pouczone. Wydano także decyzje administracyjne zobowiązujące do poprawy warunków technicznych.

Baza noclegowa - hotele, pensjonaty, pola namiotowe, gospodarstwa agroturystyczne systematycznie ulega poprawie stan techniczny, zastrzeżenia dotyczyły głównie obiektów hotelowych działających sezonowo.

W 2015 r skontrolowano również obiekty kulturalne: skansen, świetlice wiejskie, amfiteatry - stan sanitarny w większości odpowiadał wymaganiom, w niektórych trwa postępowanie administracyjne.

Stan sanitarny cmentarzy nie budził zastrzeżeń. Nadzorem sanitarnym objęto także tereny rekreacyjne w okresie letnim m.in. place zabaw dla dzieci, z 8 piaskownic pobrano piasek do



badan na obecność jaj pasożytów, wynik badania ujemny. W obiektach sportowych takich jak 2 orliki i stadion - uchybień nie odnotowano.

Pracownicy Sekcji kontrolują także stan sanitarny w szpitalach i domach pomocy społecznej. W 2015 r. w ramach nadzoru nad jakością wody ciepłej użytkowej pobrano do badań próby wody w 5 obiektach. Nie stwierdzono skażenia wody bakteriami Legionella.

### **3. HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

#### **Zadania**

- Sprawdzanie zgodności funkcjonowania przedsiębiorstw z zasadami obowiązującego prawa w zakresie nadzoru nad żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, kosmetykami.
- Podejmowanie skutecznych i spójnych działań interwencyjnych w przypadku powzięcia informacji o zagrożeniu dla zdrowia/życia konsumenta np. zgłoszenie zatrucia pokarmowego.
- Natychmiastowe podejmowanie działań w systemach wczesnego ostrzegania o produktach niebezpiecznych: RASFF i RAPEX.
- Ocena bezpieczeństwa środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Graniczne kontrole sanitarne żywności pochodzenia niezwierzęcego, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z państw trzecich i wywożonych z terytorium Unii Europejskiej.
- Ocena realizacji wdrożonych przez przedsiębiorców systemów kontroli wewnętrznej opartych na zasadach HACCP, stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w działalności.
- Szkolenia i upowszechnianie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa i higieny żywności w świetle zmieniającego się prawa żywnościowego.
- Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną na mocy porozumienia oraz z innymi organami.
- Informowanie i udostępnianie materiałów edukacyjnych w przypadku pojawienia się nowych zagrożeń.

Nadzorem objęto :

- w roku 2014 – 2709 obiektów ogółem, w tym w gminach - 955,
- w roku 2015 – 2695 obiektów ogółem, w tym w gminach - 1159

W obiektach kontrolowano przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności podczas produkcji, magazynowania, transportu i obrotu (produkcję i obrót w określonym zakresie żywności pochodzenia zwierzęcego nadzoruje Inspekcja Weterynaryjna). Ponadto interesowały nas warunki żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, kosmetyki oraz inne wyroby mogące mieć wpływ na zdrowie ludzi.

Ocena stanu sanitarnego zakładów dokonywana jest na podstawie jednolitych obowiązujących w kraju kryteriów. Zgodnie z obowiązującymi przepisami, kontrole urzędowe w zakresie nadzoru nad żywnością przeprowadza się bez wcześniejszego uprzedzenia podmiotów. Najczęściej występujące nieprawidłowości odnotowywane w skontrolowanych zakładach to: niezachowanie należytego stanu sanitarno-technicznego, zaniedbania w zakresie bieżącej czystości sprzętu, urządzeń, pomieszczeń; wykorzystanie



przestrzeni roboczych niezgodnie z przeznaczeniem; znakowanie wyrobów własnych niezgodne z przepisami prawa żywnościowego; wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia bądź daty minimalnej trwałości; nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne (np. brak dezynfekcji jaj, obróbka warzyw w kuchni); brak segregacji przechowywanych towarów (surowce, półprodukty, wyroby gotowe przechowywane razem); dokumentacja z zakresu dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej niekompletna albo niezgodna ze stanem faktycznym, brak kontroli wewnętrznej. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi, wdrażano również postępowanie administracyjne. W sytuacji stwierdzenia rażących zaniedbań, zagrażających zdrowiu konsumentów wydawane są decyzje o czasowym unieruchomieniu zakładów i/lub wstrzymaniu produkcji (w roku 2014 nie wydano takich decyzji, w roku 2015 – 1 decyzję).

Z każdym rokiem właściciele istniejących obiektów przeprowadzają prace modernizacyjne, dzięki czemu poprawiają warunki higieniczno-zdrowotne w obszarze magazynowania żywności, obróbki wstępnej, stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, funkcjonalności pomieszczeń, itp.

Podczas kontroli zakładów produkcyjnych oceniano wnikliwie oznakowanie produktów w zakresie zgodności informacji na etykietach z wymogami określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), w większości zakładów przedsiębiorcy stopniowo dostosowują się do obowiązujących przepisów. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 piekarni i młynie, dotyczyły nie uwzględnienia w wykazie składników substancji dodatkowych (polepszaczy) użytych do produkcji, braku informacji o substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji itp.

Szczególnym nadzorem objęta jest tzw. żywność prozdrowotna, która cieszy się coraz większym zainteresowaniem, nie tylko ze strony producentów, ale również konsumentów. Do grupy tej należą m.in. środki spożywcze wzbogacone, suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Bardzo ważne jest prawidłowe oznakowanie, które nie może wprowadzać w błąd konsumenta i deklarować np. właściwości leczniczych środka spożywczego. Zakwestionowano 3 suplementy diety z uwagi na nieprawidłowe znakowanie. Przedmiotem kontroli nad żywnością prozdrowotną było również spełnienie przez podmioty obowiązku zgłoszenia do Głównego Inspektoratu Sanitarnego o pierwszym wprowadzeniu lub zamiarze wprowadzenia do obrotu środków spożywczych z tej grupy.

Istotnym tematem realizowanym w 2015 r. było funkcjonowanie zasady tzw. traceability czyli systemu pozwalającego na identyfikację dostawców i odbiorców żywności. Podczas kontroli zakładów szczegółowo analizowano dokumentację towarzyszącą dostawom tj. faktury VAT, handlowe dokumenty identyfikacyjne, dokumenty WZ oraz oznakowanie produktów. Zakłady obrotu, produkcyjne i inne posiadają systemy umożliwiające zidentyfikować żywność, ale w części wymagają dopracowania głównie w zakresie wyodrębnienia konkretnych partii danego produktu, co jest istotne przy podejmowaniu sprawnych działań w przypadkach zawiadomień RASFF.

W minionym roku stwierdzono pojedyncze przypadki podejmowania przez przedsiębiorców działalności w zakresie obrotu/produkcji żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością bez wcześniejszego ustawowego zarejestrowania i/lub zatwierdzenia działalności, w tym również podmioty prowadzące działalność tylko o charakterze logistycznym lub sprzedaż przez Internet, w związku z czym wdrożono postępowanie administracyjne.

Ważnym narzędziem w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności jest realizacja w sposób elastyczny procedur opartych na zasadach systemu HACCP, stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej - GHP, dobrej praktyki produkcyjnej - GMP. Analogicznie do roku poprzedniego, w trakcie prowadzonych kontroli, pracownicy sekcji HŻŻiPU udzielali instruktażu w zakresie funkcjonowania systemu HACCP.

Ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono w ramach: urzędowej kontroli żywności, monitoringu, granicznej kontroli importowanych i eksportowanych towarów.

Próby poddawane są badaniom laboratoryjnym zgodnie z „Harmonogramem rocznym poboru prób”. Wykonuje się badania środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością producentów krajowych (z zakładów produkcji i obrotu), pochodzące z krajów UE i w ramach importu lub eksportu. Ponadto badania żywności lub tzw. próby czystościowe wykonuje się w przypadku działań interwencyjnych, takich jak zatrucie pokarmowe.

W 2015 roku przeprowadzono badania 30 prób środków spożywczych pobranych z placówek na terenie powiatu, nie kwestionowano. W obiekcie, w którym podejrzewano zatrucie pokarmowe w ramach dochodzenia epidemiologicznego, pobrano do badań laboratoryjnych 25 próbek kontrolnych posiłków i 47 wymazów sanitarnych z naczyń, sprzętu i rąk pracowników. Zakwestionowano część wymazów ze względu na ponadnormatywną ilość ogólną bakterii.

Prowadząc działania w zakresie bezpieczeństwa żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków bierzemy czynny udział w pracach sieci:

- Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed),
- Wspólnotowego Systemu Szybkiego Informowania (RAPEX) - najczęściej dotyczy kosmetyków, itp. produktów przeznaczonych dla konsumentów, dostarczonych i udostępnianych im, z wyjątkiem środków farmaceutycznych, niektórych wyrobów medycznych, żywności i pasz.

Systemy te są ustanowione przez prawodawstwo wspólnotowe i służą do szybkiej wymiany informacji pomiędzy państwami członkowskimi a Komisją, w celu określenia środków i działań dotyczących produktów stanowiących poważne zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów. W 2015 r. w ramach systemu RASFF podjęto działania na podstawie 32 powiadomień. Dotyczyły głównie żywności w związku z obecnością m.in: niezadeklarowanych substancji w suplementach diety; przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów substancji o działaniu rakotwórczym; zanieczyszczenia produktów bakteriami chorobotwórczymi lub fragmentami szkła, a także w związku z brakiem na etykiecie informacji o obecności w produkcie składników alergicznych. Otrzymano również zawiadomienia dotyczące produktu z grupy materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością tj. przekroczenia dopuszczalnego limitu migracji substancji o działaniu kancerogennym dla człowieka w nylonowej łyżce oraz w związku ze stwierdzeniem migracji kadmu z obszaru obrzeża kubka.

Państwowa Inspekcja Sanitarna zajmuje się również oceną jakości żywienia. Pod pojęciem żywienia zbiorowego należy rozumieć organizację żywienia pozadomowego większych grup ludności. Głównym celem żywienia zbiorowego jest zaspokajanie potrzeb żywieniowych poszczególnych grup społeczeństwa, np. w placówkach służby zdrowia, zakładach karnych, przedszkolach, żłobkach itp. Racjonalne żywienie jest jednym z najistotniejszych czynników środowiska sprzyjających zachowaniu korzystnego stanu zdrowia i samopoczucia.

Nieracjonalne i niezbilansowane żywienie to czynniki, które odgrywają istotną rolę w etiopatogenezie ok. 80 chorób. Ocenę jakościową planowanych jadłospisów dokonano w: w 2 stołówkach domów wczasowych, 1 stołówce żłobka, 7 stołówkach szkolnych, 4 stołówkach przedszkolnych, 1 stołówce zakładu wychowawczego oraz oceniono 5 jadłospisów podczas wycieczki letniej dzieci i młodzieży. W większości układane były prawidłowo, właściwie skomponowane składniki pod względem smakowym,

kolorystycznym. Stosowano różne techniki kulinarne. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 stołówce w placówce wypoczynku letniego.

Pracownicy stołówek oraz firm cateringowych chętnie uczestniczyli w szkoleniach organizowanych przez PSSE w Olsztynie.

Zaobserwowano również, że personel posiada wiedzę z zakresu racjonalnego żywienia, zdaje sobie sprawę z faktu, że odpowiednio urozmaicona dieta chroni młode organizmy dzieci przed niedoborami składników odżywczych.

Przeprowadzamy także kontrolę graniczną żywności pochodzenia roślinnego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ramach importu oceniono takie produkty jak - puree bananowe, koncentrat jabłkowy, śliwka suszona, rafinowany olej palmowy i eksportu - soki, napoje, nektary i musy owocowo-warzywne, krówka, ocet - różne rodzaje, napoje kawowe, pełnoziarniste płatki, zabielaacz do kawy, cukierki i wyroby czekoladowe.

#### **4. HIGIENA PRACY**

##### **Zadania**

- Nadzór nad przestrzeganiem przez pracodawców przepisów z zakresu higienicznych warunków pracy i narażenia zawodowego występującego na stanowiskach pracy.
- Ocena działań profilaktycznych zapobiegających wystąpieniu schorzeń o podłożu zawodowym w nadzorowanych zakładach.
- Kontrola w zakresie wprowadzania do obrotu przez podmioty produktów biobójczych pod kątem przestrzegania zakazu stosowania substancji czynnych, które nie mogą wchodzić w skład produktów biobójczych, zgodnie z decyzjami Komisji Europejskiej.
- Kontrola przestrzegania przez pracodawców przepisów i zasad bhp podczas usuwania bądź zabezpieczania wyrobów zawierających azbest w ramach realizacji programu „Program Oczyszczania Kraju z Azbestu na lata 2009-2032”.
- Uczestnictwo w realizacji projektu sieci CLEEN (dotyczy projektu Unii Europejskiej odnoszącego się do nadzoru nad chemikaliami).
- Zebranie informacji z zakresu legalnego obrotu prekursorami narkotyków.
- Kontrola w zakresie wprowadzania do obrotu i stosowania w działalności zawodowej substancji i preparatów chemicznych zgodnie z rozporządzeniem WE 1907/2006 – REACH i CLP.
- Kontrola w zakresie wprowadzania do obrotu detergentów i środków powierzchniowo-czynnych przez producentów zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniach Komisji Europejskiej ( WE Nr.907/2006).
- Kontrola warunków pracy i ocena narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach produkujących artykuły spożywcze.
- Kontrola warunków pracy pracowników zatrudnionych w podmiotach leczniczych.
- Kontrola przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że są środkami zastępczymi.
- Rozpowszechnianie zdrowego stylu życia w miejscu pracy.

Na terenie powiatu skontrolowano 82 zakłady pracy. Są to przedsiębiorstwa prowadzące różnorodną działalność: rolniczą, budowlaną, produkcję metalową, meblową, przemysłu spożywczego, produkcję chemii /detergenty, kosmetyki, chemia budowlana/ elementów betonowych, warsztaty samochodowe i inne.

W 2015 r. w trakcie sprawowanego nadzoru bieżącego, w części skontrolowanych zakładów stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych, w związku z tym wydano 5 decyzji administracyjnych nakazujących obniżenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych występujących na stanowiskach pracy. Ważnym aspektem jest również przestrzeganie przez pracodawcę terminów przeprowadzania badań laboratoryjnych w środowisku pracy. Ponadto stwierdzono brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych w 28 zakładach, w związku z powyższym wydano 24 decyzje administracyjne zobowiązujące do przeprowadzenia takich badań. Z tematem tym wiąże się również obowiązek prowadzenia rejestru czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy. Nie wprowadzono takiego rejestru w kilku zakładach spośród skontrolowanych, wdrożono postępowanie administracyjne.

Na terenie powiatu znajduje się 16 zakładów o szczególnym zagrożeniu. Do kategorii tej zalicza się zakłady, w których występują czynniki rakotwórcze jak: benzen, benzo(a)piren, procesy technologiczne /pył drewna twardego/, azbest (prace rozbiórkowe dichromian potasu, chromian potasu (analizy chemiczne), fenoloftaleina (analizy chemiczne), furfural i tlenek arsenu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono kontrole w 8 zakładach. Stwierdzono m.in. że pracodawcy nie przekazują do PWIS obowiązującej informacji o procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, nie prowadzą rejestru prac oraz rejestru pracowników, nie prowadzą okresowych szkoleń pracowników wykonujących prace związane z narażeniem na pył drewna twardego. Pracodawców zobowiązano do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w drodze postępowania administracyjnego.

Również w 2015 roku przeprowadzono 45 kontroli podmiotów, które wprowadzają do obrotu i stosują substancje chemiczne i ich mieszaniny, w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących nadzoru nad chemikaliami. W większości zakładów stwierdzono uchybienia np. brak aktualnych instrukcji stanowiskowych dotyczących stosowania i magazynowania substancji chemicznych i ich mieszanin, brak właściwych środków ochrony indywidualnej, spisu stosowanych substancji i preparatów chemicznych, kart charakterystyki preparatów niebezpiecznych, itp.

Skontrolowano także warunki pracy i ocenę narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach zajmujących się zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest. Na terenie powiatu olsztyńskiego funkcjonują 3 firmy, które usuwają/zabezpieczają wyroby zawierające azbest. Odnotowano nieprawidłowości jak: brak przeszkolenia pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, którzy w związku z wykonywanymi pracami są lub mogą być narażeni na działanie pyłu azbestu; pracodawca nie zgłaszał właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu zamiaru przeprowadzenia prac polegających na zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest z obiektu; brak orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku; nie zorganizowano właściwych pomieszczeń higieniczno-sanitarnych dla pracowników wykonujących prace w narażeniu na azbest itd. W związku z powyższym wdrożono postępowanie administracyjne.

W 2015 r. przeprowadzono 23 postępowania w sprawie chorób zawodowych, uznano chorobę zawodową w 10 przypadkach na terenie powiatu. Ogólna liczba stwierdzonych chorób na terenie nadzorowanym wynosi 15, struktura zachorowań: borelioza, zespół cieśni w obrębie nadgarstka, wirusowe zapalenie opon mózgowych, zespół wibracyjny, alergiczne kontaktowe zapalenie skóry.

## 5. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

### Zadania

- Nadzór nad warunkami do utrzymania higieny w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.
- Nadzór nad warunkami do utrzymania higieny w żłobkach i klubach dziecięcych.
- Nadzór w celu zapobiegania wszelkim zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym wynikającym ze specyfiki pracy ucznia we wszystkich typach szkół, ze zwróceniem szczególnej uwagi na:
  - ocenę zgodności mebli szkolnych z Polską Normą oraz dostosowanie mebli (stoły i krzesła) do wzrostu uczniów,
  - ocenę tygodniowego rozkładu zajęć uczniów,
  - prawidłowe oświetlenie stanowiska pracy ucznia,
  - warunki organizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad dziećmi i młodzieżą,
  - gospodarkę substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach,
  - warunki do prawidłowej organizacji zajęć wychowania fizycznego.
- Nadzór nad placówkami wypoczynku zimowego oraz letniego dzieci i młodzieży.

Liczba obiektów w ewidencji ogółem – 674, w tym 328 sezonowych.

Z tej liczby na terenie powiatu znajdowały się ogółem 333 placówki oświatowo - wychowawczych, w tym: placówki stałe – 132 (również zespoły), obiekty sezonowe – 201 turnusów wypoczynku zimowego i letniego. Skontrolowano 232 placówki, w tym 76 sezonowych (wypoczynek).

Wiele uwagi poświęca się nadzorowi nad placówkami oświatowymi, w tym sprawującymi opiekę nad dziećmi najmłodszymi. Ogółem liczba objętych opieką dzieci w wieku do lat 3 (żłobki) wzrosła z 68 w 2014 r. do 119 w 2015 r., w pozostałych typach placówek utrzymywała się na poziomie zbliżonym do ubiegłorocznego.

Podczas przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości techniczno-sanitarne stwierdzono w 10% nadzorowanych placówkach stałych. Stan sanitarno-techniczny ulega ciągłej poprawie. Samorządy i inne organa prowadzące szkoły przeprowadzają liczne remonty kapitalne, poprawiając warunki funkcjonowania placówek.

Pomimo prowadzenia ciągłych prac modernizacyjnych, w dalszym ciągu istnieje konieczność poprawy warunków sanitarno-technicznych w zakresie: zapewnienia właściwych warunków sanitarno-technicznych pomieszczeń do nauki, sanitariatów, korytarzy szkolnych; zapewnienia właściwych parametrów oświetlenia sztucznego pomieszczeń do nauki w 5 placówkach oświatowych; zapewnienia wentylacji sal dydaktycznych, prawidłowej wysokości i wielkości pomieszczeń do nauki; dostosowania mebli do wzrostu uczniów.

Oceniano także środowisko szkolne pod względem zapewnienia uczniom higienicznych warunków nauki. Warunki pracy ucznia w szkole mają wpływ na jego zdrowie i rezultaty nauczania - uczenia się, dlatego personel szkoły obowiązany jest do stworzenia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia. O prawidłowej konstrukcji tygodniowego rozkładu zajęć ucznia decyduje zasada równomierności rozłożenia zajęć lekcyjnych w ciągu tygodnia nauki. Na ocenę składa się czas rozpoczynania zajęć lekcyjnych oraz różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy dniami tygodnia. W obu przypadkach zalecane jest, aby ta różnica nie była większa niż 1 godzina. Ogółem w 2015 roku dokonano oceny planów lekcji w 1191 oddziałach w 113 szkołach różnych typów, w tym na terenie powiatu w 71. W większości szkół poddane ocenie plany lekcji konstruowane były

prawidłowo, nieprawidłowości stwierdzono w 2 szkołach, które podjęły działania w celu wyeliminowania uchybień.

Wielogodzinne przebywanie uczniów w szkole wymaga zapewnienia im odpowiedniego stanowiska pracy. Dla każdego ucznia o określonym wzroście i określonej wysokości podkolanowej, powinno być dostosowane odpowiednie krzesło i stół. Gdy uczeń siedzi w ławce odpowiednio skonstruowanej i dobranej do wzrostu, może korzystać z oparcia, znacznie odciążając przez to mięśnie tułowia, jak również może wygodnie kłaść oba przedramiona na pulpicie ławki. Pozycja ta stwarza również warunki do optymalnego ułożenia narządów wewnętrznych, zwłaszcza w jamie brzusznej.

Prawidłowość dostosowania mebli do wzrostu uczniów ocenia się na podstawie Polskiej Normy. Obecnie Polska Norma ustala 8 numerów (rozmiarów) mebli. Co roku ocenie poddaje się ok. 15-20% stanowisk pracy przedszkolaka/ucznia. Badaniom podlegają uczniowie szkół podstawowych i gimnazjalnych oraz dzieci przedszkolne. Dostosowanie mebli do wzrostu dzieci utrzymuje się na stałym, dość dobrym poziomie.

Także oświetlenie pomieszczeń szkolnych powinno zapewnić wygodę widzenia, czyli zdolność rozróżniania szczegółów bez nadmiernego zmęczenia wzroku, umożliwić sprawne czytanie, pisanie. Niewłaściwe oświetlenie pomieszczeń może powodować zaburzenia w koncentracji, a także wykształcenie i utrwalanie wad wzroku oraz układu nerwowego człowieka. Ważne jest zatem stworzenie takich warunków dla przekazywania informacji, by praca w pomieszczeniach dydaktycznych była zarówno efektywna jak i przyjemna. Zagwarantowanie prawidłowych warunków do pracy związane jest z zapewnieniem odpowiedniego natężenia oświetlenia.

Zgodnie z zaleceniami Polskiej Normy natężenie oświetlenia sztucznego w polu zadania na płaszczyźnie ławki powinno wynosić co najmniej 300 lx, w polu zadania na płaszczyźnie tablicy co najmniej 500 lx. Wymagana jest też dobra równomierność oświetlenia w polu zadania. Bardzo ważne jest również unikanie efektu olśnienia. Szczególnie istotne jest to w przypadku oświetlania stanowisk z komputerami.

Światło sztuczne stosuje się jako uzupełnienie światła dziennego, które powinno być również właściwe. Nadmierne oświetlenie dzienne należy niwelować przez stosowanie odpowiednich zabezpieczeń (żaluzje itp.). Zaleca się ustawienie stanowiska pracy umożliwiającego naturalne oświetlenie (okna) od lewej strony w stosunku do frontu klasy.

Ocenę oświetlenia sztucznego przeprowadza się według Polskiej Normy. Pomiar wskazuje na konieczność ciągłego monitorowania tego czynnika w salach zajęć dla dzieci. Szkoły posiadają obecnie dość dobre oświetlenie na płaszczyźnie stołów uczniowskich, natomiast więcej problemów stwarza oświetlenie tablic.

We wszystkich placówkach szkolnych Olsztyna zapewniono opiekę pielęgniarską, w tym w 20 szkołach są gabinety, w 53 jest doraźna. W przedszkolach przepisy nie przewidują funkcjonowania gabinetów.

Jednym z problemów higieniczno-zdrowotnych zgłaszanych przez rodziców oraz dyrektorów szkół i przedszkoli jest wszawica. W 2015 r. otrzymano łącznie 15 zgłoszeń przypadków wszawicy w szkole/przedszkolu, w tym 9 na terenie powiatu. Przeprowadzono rozmowy z dyrektorami szkół na temat możliwości i sposobu postępowania w tym przypadku. Poinformowano o problemie również służby medyczne sprawujące opiekę na danym terenie. Na stronie internetowej [www.uz.gov.pl](http://www.uz.gov.pl) urzędu umieszczono materiały instruktażowe dotyczące postępowania w przypadku stwierdzenia obecności tych insektów. Należy tu zaznaczyć, że w świetle obowiązujących przepisów wszawica nie jest zaliczana do chorób zakaźnych ujętych w załączniku do obowiązującej ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2013 r., poz. 947 z późn. zm.), zatem powiatowy inspektor sanitarny nie ma możliwości wydania stosownej decyzji administracyjnej. Działania winny być podjęte przez rodziców, opiekunów lub placówki, w których przebywają dzieci kierując się dobrem dziecka chorego i innych dzieci uczęszczających do szkoły.

Pracownicy sekcji oceniali również warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Wychowanie fizyczne to wszelkie działania mające na celu przygotowanie jednostki do zbiorowego życia: kształtowanie sprawności fizycznej, kształtowanie umiejętności ruchowych, zdobywanie wiedzy o zdrowiu, kształtowanie postaw prospołecznych. W naszej ocenie na terenie powiatu olsztyńskiego tylko 47% szkół posiada w pełni wystarczające warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, w tym 30% szkół podstawowych, 64% gimnazjów, 33% samodzielnych szkół ponadgimnazjalnych i 40% zespołów szkół. W 2015 r. oddano do użytku 1 nowy obiekt sportowy – halę w Zespole Szkół w Kolnie.

Państwowa Inspekcja Sanitarna dbała również o stan bezpieczeństwa podczas ferii zimowych i wypoczynku letniego. Na terenie całego powiatu w 2015 r. zgłoszono ogółem 328 turnusów, w tym w powiecie zorganizowano 201 turnusów. Przeprowadzono 74 kontrole w placówkach, w których wypoczywało 3367 dzieci. Nieprawidłowości odnotowano w 2 placówkach bez stałej infrastruktury /pod namiotami/.

## **V. DZIAŁALNOŚĆ ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO**

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

W ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olsztynie dokonywał uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studium uwarunkowań i kierunków przestrzennych, opiniował projekty ww. dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko.

Ponadto zajmował stanowiska w toku postępowań dotyczących oceny oddziaływania przedsięwzięć kwalifikowanych do mogących znacząco oddziaływać na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przez właściwy organ, o konieczności lub braku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych lub ich części, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olsztynie uzgadniał projekty budowlane i technologiczne inwestycji. Następnie uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania w zakresie spełnienia wymogów higieniczno-sanitarnych.

W 2015 r. wydano 482 stanowiska w formie pisemnej (opinie sanitarne, pisma), przeprowadzono 77 kontroli.

## **VI. OCENA FUNKCJONOWANIA PROMOCJI ZDROWIA I OŚWIATY ZDROWOTNEJ**

### **Zadania**

- Inicjowanie, organizowanie, prowadzenie oraz koordynacja i nadzór nad działalnością oświatowo-zdrowotną w podległych placówkach ze szczególnym uwzględnieniem edukacyjnych programów o tematyce zdrowotnej proponowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Olsztynie.
- Współpraca z władzami lokalnymi, instytucjami i organizacjami pozarządowymi w zakresie promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej.



## **Program edukacyjny pt. „Trzymaj Formę!”**

Program ma na celu edukację w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.

Skierowany do uczniów szkół podstawowych, gimnazjalnych, ich rodziców i nauczycieli.

Koordynatorzy programu uważają, że promowanie idei zdrowego stylu życia jest ważnym elementem edukacji prozdrowotnej. W szkołach realizujących program po raz pierwszy pojawiło się wiele pomysłów dotyczących dalszej realizacji programu, udoskonalenia prowadzonych działań oraz rozszerzenia zasięgu jego oddziaływania. Z kolei w szkołach, które realizowały program przez kolejny rok szkolny zaobserwowano korzystne zmiany w sposobie odżywiania się uczniów. Uczniowie chętniej sięgają po kanapki, jogurty i owoce. Koordynatorzy oceniają program pozytywnie i są przekonani, że powinien być kontynuowany w przyszłym roku szkolnym, dlatego liczba szkół realizujących program w roku 2015/2016 zwiększyła się.



## **Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniom od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.**

Program ma na celu zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat szkodliwego wpływu substancji psychoaktywnych na organizm człowieka.

Działania kierowane były do uczniów, rodziców, nauczycieli, pracowników/opiekunów w placówkach letniego i zimowego wypoczynku oraz ogółu społeczeństwa m.in. podczas imprez prozdrowotnych.

Działania informacyjno-edukacyjne prowadzono w 107 placówkach nauczania i wychowania oraz 50 placówkach służby zdrowia w Olsztynie, objęto nimi 3879 osób.



## **Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce.**

Celem było zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy oraz zwiększenie odsetka osób, które nigdy żadnego papierosa.

Odbiorcy programu:

- dzieci z najmłodszej grupy wiekowej - grupa docelowa 8-10 lat,
- dzieci, które nie eksperymentują z papierosami - grupa docelowa 13-15-lat,
- osoby wchodzące w dorosłe życie – grupa docelowa 20-29 lat.

Ogółem programem objęto ok. 3461 osób.



## **Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”.**

Cele główne programu:

- wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy;
- zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

Cele szczegółowe:

- wykształcenie umiejętności rozpoznawania różnych źródeł dymów,
- wykształcenie umiejętności rozpoznawania różnych dymów, „wydobycie” dymu papierosowego,
- zwiększenie wrażliwości dzieci na szkodliwość dymu papierosowego,
- zwiększenie wiedzy na temat skutków palenia papierosów,
- zwiększenie wrażliwości dzieci na miejsca, w których mogą być narażone na dym.

Program był kierowany do rodziców i dzieci 5-6 letnich w przedszkolach oraz nauczycieli. Ogółem programem objęto 724 dzieci oraz 549 rodziców.

Dzieci nauczyły się, jak sobie radzić w sytuacjach, gdy osoby dorosłe palą w ich obecności, podniosły poziom wiedzy z zakresu szkodliwości dymu oraz biernego palenia na ich zdrowie, deklarowały, że jako osoby dorosłe nie będą paliły papierosów.

Według realizatorów programu nastąpił również wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Rodzice chętnie brali czynny udział w realizacji programu, deklarując nie narażać dzieci na bierne palenie. Realizatorzy i uczestnicy ocenili program pozytywnie.



**Program przedszkolnej  
edukacji antytytoniowej**  
„Czyste powietrze wokół nas”

## **Program edukacji antytytoniowej „Nie pal przy mnie, proszę”.**

Cele szczegółowe programu:

- uporządkowanie i poszerzenie informacji na temat zdrowia,
- kształtowanie u dzieci postaw odpowiedzialności za własne zdrowie,
- uświadomienie dzieciom, że palenie tytoniu jest szkodliwe dla zdrowia,
- uwrażliwienie dzieci na szkodliwe oddziaływanie dymu papierosowego związane z biernym paleniem,
- wykształcenie u dzieci umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, gdy inni ludzie przy nich palą.

Program kierowany był do uczniów kl. I – III szkół podstawowych w Olsztynie oraz ich rodziców. Ogółem programem objęto 1592 uczniów oraz 289 rodziców.

Podczas realizacji programu wzrósł poziom wiedzy uczniów z zakresu szkodliwego wpływu dymu tytoniowego na zdrowie (głównie związane z biernym paleniem). Dowiedzieli się jak sobie radzić w sytuacjach gdy inni ludzie palą przy nich papierosy. Wszyscy realizatorzy widzą potrzebę kontynuacji tematyki w przyszłym roku szkolnym.



## Program profilaktyki palenia tytoniu „Znajdź właściwe rozwiązanie”.

### Cele

- zapobieganie paleniu tytoniu wśród uczniów starszych klas szkół podstawowych i gimnazjum.
- integracja grupy, wyróżnienie liderów, uzasadnienie i wzmocnienie postaw zobowiązujących do nie palenia,
- ukazanie funkcjonowania ludzkiego organizmu i jego potrzeb, a przede wszystkim konieczność odpowiedniego odżywiania i czystego powietrza,
- przekazanie wiadomości o zachowaniach asertywnych, uczenie się rozpoznawania swych zachowań oraz uświadomienie mechanizmów nacisku grupowego wraz z nauczeniem się sposobów odmowy,
- uczenie rozpoznawania odczuć przeżywanych w sytuacjach trudnych, uświadomienie mechanizmów konfliktu, jak również uczenie umiejętności radzenia sobie z problemami,
- uczenie umocnienia poczucia własnej wartości w zbudowaniu pozytywnego myślenia o sobie i kształtowania ważnych umiejętności w kontaktach z ludźmi.

Program kierowany był głównie do uczniów kl. I – III szkół gimnazjalnych ich rodziców. Ogółem programem objęto 863 uczniów oraz 220 rodziców.



## Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV.

**Cel programu:** Ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV.



Program był kierowany do szerokiej grupy odbiorców w tym głównie osób dorosłych, młodzieży oraz pracowników służby zdrowia.

Tematyka wzbudzała zainteresowanie szczególnie w grupie młodzieży tym bardziej, że podczas prowadzonych działań edukacyjnych uwzględniana była również tematyka dotycząca innych chorób przenoszonych drogą płciową oraz profilaktyka wzw typu B i C. Ogółem działaniami objęto 1606 osób.

## Akcja „Moje dziecko idzie do szkoły”.

### **Cel główny programu:**

Ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych uczniów.

### **Cele szczegółowe:**

- podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia,
- uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych dzieci,
- przekonanie rodziców o słuszności działań profilaktycznych podejmowanych w szkole i w domu.

Program był kierowany do rodziców i uczniów kl. I szkół podstawowych.

Ogółem działaniami objęto 1835 osób (w tym między innymi 846 uczniów i 730 rodziców).



## **„Zdrowe wakacje”.**

### **Cel akcji :**

Zwiększenie świadomości dzieci i młodzieży z zakresu zagrożeń wakacyjnych (tematyka: zatrucia pokarmowe, wścieklizna, choroby przenoszone przez kleszcze, bąblowica, dopalacze, profilaktyka HIV/AIDS, Barszcz Sosnowskiego, skutki zdrowotne wynikające z nadmiernego promieniowania ultrafioletowego i inne w zależności od potrzeb).

Objęto nim 53 placówki letniego wypoczynku oraz 12 dyżurujących przedszkoli (VII, VIII 2015 r.) w Olsztynie. Ogółem działaniami objęto 3084 osoby.



## **Profilaktyka grypy.**

**Cel akcji** było zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat zapobiegania grypie sezonowej i antybiotykooporności.

Działania kierowane były do uczniów, nauczycieli, pracowników służby zdrowia, pracowników placówek zimowego wypoczynku oraz ogółu społeczeństwa. Ogółem działaniami objęto 416 osób.

## **Popularyzacja zapisów Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem.**

### **Cel akcji:**

Zapobieganie zachorowaniom na nowotwory złośliwe.

Działania kierowane były głównie do młodzieży, nauczycieli oraz innych osób zainteresowanych.

Działania informacyjno-edukacyjne prowadzono w 22 placówkach nauczania i wychowania.



## VII. ZADANIA DLA PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ NA 2016 ROK.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olsztynie w 2016 r. będzie realizował zadania statutowe i pozastatutowe w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych w środowisku oraz zapobiegania powstawaniu chorób, w tym zakaźnych, społecznych (cywilizacyjnych) i zawodowych.

Prowadzenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego przyczyniło się w 2015 r. do dalszej poprawy stanu sanitarnego powiatu olsztyńskiego.

Pomimo stwierdzonej poprawy stan sanitarny wielu obszarów w powiecie olsztyńskim wciąż nie jest w pełni zadowalający.

### **Do najważniejszych zadań, wymagających zaangażowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy:**

- Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem pacjentów korzystających z usług medycznych w placówkach służby zdrowia na terenie powiatu olsztyńskiego poprzez prowadzenie efektywnej działalności kontrolnej, edukacyjnej i zdrowotnej w kontrolowanych placówkach służby zdrowia w celu zapobiegania zakażeniom zakładowym oraz schorzeniom krwiopochodnym.
- Prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych.
- Sprawowanie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w celu uodpornienia całej populacji zgodnie z kalendarzem szczepień ochronnych.
- Prowadzenie działań dotyczących realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w nadzorowanych podmiotach.
- Podejmowanie działań mających na celu zwiększenie świadomości pracowników w zakresie bezpiecznej pracy.
- Podejmowanie działań mających na celu poprawę warunków pracy, a tym samym zmniejszenie ryzyka zawodowego, szczególnie w przypadku narażenia na występujące w środowisku pracy czynniki rakotwórcze lub mutagenne i biologiczne.
- Nadzór nad chemikaliami, produktami biobójczymi w świetle obowiązujących przepisów.
- Prowadzenie nadzoru nad stałymi i sezonowymi obiektami turystycznymi.
- Prowadzenie nadzoru nad jednostkami zbiorowego zaopatrzenia w wodę w zakresie zapewnienia mieszkańcom wody do spożycia zgodnej z wymaganiami sanitarnymi.
- Kontynuowanie monitoringu jakości wody pitnej i wody w kąpieliskach w celu oceny jej bezpieczeństwa zdrowotnego.
- Podejmowanie działań w celu zapobiegania, likwidacji lub minimalizacji nieprawidłowości sanitarno-higienicznych w obiektach użyteczności publicznej, głównie w obiektach sportowych i świadczących usługi noclegowe.

- Ocenianie zgodności działalności zakładów z zasadami obowiązującego prawa poprzez przeprowadzanie kontroli sanitarnych w zakresie zapewnienia warunków higieniczno-zdrowotnych przy produkcji żywności pochodzenia niezwierzęcego, obrocie żywnością, transporcie środków spożywczych; warunków produkcji/obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.
- Ocenianie bezpieczeństwa środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu a także jakości żywienia w wybranych placówkach.
- Upowszechnianie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa i higieny żywności w świetle zmieniającego się prawa żywnościowego, a w szczególności o obowiązku prowadzenia kontroli wewnętrznej w zakładach produkcji/obrotu żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
- Dążenie do utworzenia właściwych warunków nauczania dzieci i młodzieży w szkołach poprzez zapewnienie właściwych warunków sanitarno technicznych oraz prawidłowo zorganizowanego stanowiska pracy ucznia.
- Podejmowanie działań mających na celu zapewnienie prawidłowych warunków pobytu dzieciom w żłobkach i klubach dziecięcych.
- Kontynuowanie realizacji interwencji programowych i nieprogramowych oraz koordynacja i nadzór nad działalnością oświatowo - zdrowotną w podległych placówkach.
- Współpraca z władzami lokalnymi i organizacjami pozarządowymi oraz instytucjami w zakresie promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej.
- Inicjowanie nowych przedsięwzięć w zakresie zapobiegania negatywnym wpływom czynników i zjawisk na zdrowie ludzi, wdrażanie oraz respektowanie aktualnie obowiązujących wymagań higienicznych i zdrowotnych na etapie powstawania nowych obiektów budowlanych.