



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W ZAWIERCIU



**Ocena stanu sanitarnego
powiatu zawierciańskiego
za 2009 rok**



ZAWIERCIE, LUTY 2010 r.

Zatwierdził:
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Zawierciu

Wiesław Olechnowicz

SPIS TREŚCI

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	5
1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie wybranych chorób zakaźnych powiatu zawierciańskiego w 2009 roku	5
2. Analiza zachorowań na wybrane choroby zakaźne w 2009 roku w powiecie zawierciańskim.....	8
3. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2009 roku w zakresie zakażeń i zatruc pokarmowych	11
4. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2009 roku w zakresie chorób zakaźnych, przeciwko którym prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne	14
5. Szczepienia ochronne	16
6. Wnioski	17
II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej	18
III. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	20
1. Stan sanitarny obiektów żywieniowo-żywnościowych.....	20
2. Ocena sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego	29
3. Akcje	32
4. Jakość zdrowotna środków spożywczych i przedmiotów użytku	34
5. Działania w ramach systemu RASFF i RAPEX	37
6. Wnioski	38
IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia	40
1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	40
V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	47
1. Wody powierzchniowe wykorzystywane do kąpieli i rekreacji	47
2. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	48
3. Wnioski	
VI. Warunki sanit. w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach	54
VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	58
1. Ocena stanu sanitarnego w zakładach pracy	60
2. Choroby zawodowe, ocena narażenia zawodowego	64
VIII. Oświata Zdrowotna i promocja zdrowia	64
IX. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	69

„Zdrowie publiczne jest umiejętnością i sztuką zapobiegania chorobom, przedłużania życia oraz promowania zdrowia i sprawności fizycznej poprzez zorganizowane wysiłki społeczności na rzecz higieny środowiska, kontroli chorób zakaźnych, oświaty dotyczącej zasad higieny osobistej, powoływania i sprawnego funkcjonowania służb medycznych i opiekuńczych w celu wczesnego diagnozowania i zapobiegawczego leczenia chorób oraz na rzecz takiego rozwoju mechanizmów społecznych, który zapewni każdemu członkowi społeczności standard życia umożliwiający zachowanie zdrowia.”

C. E. Winslow

Zdrowie publiczne leży w interesie każdego człowieka. Dlatego w ciągu wieków w społeczeństwach stopniowo powstawały specjalne zawody, instytucje, służby, których celem było tworzenie i wdrażanie strategii poprawy stanu zdrowia obywateli oraz podejmowanie w tym zakresie praktycznych działań.

Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) określa zadania i kompetencje Inspekcji, w art.1 stwierdza:

„Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego”. Ustawa ta konstituuje Państwową Inspekcję Sanitarną, jako instytucję nadzoru w zdrowiu publicznym.

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie wybranych chorób zakaźnych powiatu zawierciańskiego w 2009 roku

Spośród głównych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy wymienić zapobieganie chorobom zakaźnym i ich zwalczanie. Ustawa o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. nr 234, poz.1570 z dnia 05.12.2008 r.) nakłada na lekarzy obowiązek zgłaszania 59 chorób zakaźnych, jednostek i zespołów chorobowych, a na Państwową Inspekcję Sanitarną obowiązek rejestracji tychże chorób. Dane prezentowane w poniższym zestawieniu o zachorowaniach pochodzą z terenu powiatu zawierciańskiego w skład którego wchodzi 10 gmin (liczbę ludności w poszczególnych gminach przedstawiono poniżej).

Liczba ludności w powiecie zawierciańskim – **122 690**
(dane liczbowe z GUS, stan na dzień 30.06.2009 roku)

Liczba ludności w poszczególnych gminach:

		Ludność
2 gminy miejskie:	Miasto Zawiercie	52 171
	Miasto Poręba	8 702
4 gminy miejsko-wiejskie:	Gmina Łazy	15 988
	miasto	7 151
	wieś	8 837
	Gmina Ogrodzieniec	9 477
	miasto	4 448
	wieś	5 029
	Gmina Pilica	8 959
	miasto	2 005
	wieś	6 954
	Gmina Szczekociny	8 166
miasto	3 857	
wieś	4 309	
4 gminy wiejskie:	Irządze	2 776
	Kroczyce	6 321
	Włodowice	5 282
	Żarnowiec	4 848
Liczba dzieci do lat 2 w powiecie zawierciańskim		2 282

W 2009 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu zgłoszono z terenu powiatu zawierciańskiego 1833 przypadki chorób zakaźnych, zakażeń i zatruc podlegających obowiązkowemu zgłaszaniu, 181 osób z powodu chorób zakaźnych było hospitalizowanych. Najwięcej było zachorowań na grypę i choroby grypopodobne, ospę wietrzną, wirusowe zakażenia jelitowe oraz boreliozę.

W działaniach związanych z zapobieganiem chorobom zakaźnym i epidemiom w 2009 r. PSSE w Zawierciu szczególną uwagę zwracała na zagrożenie dla zdrowia publicznego związane z wystąpieniem pandemii grypy wywołanej wirusem A/H1N1v.

W analizowanym okresie sytuację epidemiologiczną powiatu zawierciańskiego w zakresie chorób zakaźnych należy uznać za dobrą. Nie odnotowano zachorowań na choroby zakaźne importowane do Polski z innych krajów. Wśród chorób objętych obowiązkową profilaktyką swoistą ujętą w Programie Szczepień Ochronnych w 2009 r. nie zarejestrowano zachorowań na błonicę, tężec, poliomyelitis, odrę, różyczkę.

Ważnym problemem zdrowotnym w powiecie zawierciańskim jest nadal borelioza, wskaźnik zapadalności na 100 tys. ludności (48) jest wciąż wyższy w stosunku do wskaźnika zapadalności w Polsce (27), na co niewątpliwie ma wpływ specyficzny charakter regionu – tereny leśne stanowią 29,5% ogólnej powierzchni powiatu. Jednocześnie obserwuje się spadek liczby zachorowań w stosunku do roku ubiegłego, co może być wynikiem prowadzonych akcji edukacyjnych.

Analizę zachorowań na wybrane choroby zakaźne w 2009 roku w powiecie zawierciańskim przedstawiono w tabeli 1.

*Tabela 1. Analiza zachorowań na wybrane choroby zakaźne
w powiecie zawierciańskim w 2009 roku*

Lp.	Jednostka chorobowa		A	B
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	16	13,0
		zakażenia pozajelitowe	-	-
2.	Biegunki u dzieci do lat 2		42	184,0*
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		1	0,8
4.	Krzztusiec		3	2,4
5.	Szkarlatyna		15	12,2
6.	Róża		9	7,3
7.	Borelioza z Lyme		59	48,0
8.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień		8	
9.	Ospa wietrzna		474	386,3
10.	Odra		-	-
11.	WZW typu A		3	2,4
12.	Wzw typu B		6	4,8
13.	Wzw typu C		6	4,8
14.	Świnka		12	9,7
15.	Gruźlica		32	26,0

A - liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B - wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100tys. ludności)

B* - wskaźnik zapadalności na biegunki u dzieci do lat 2 (zachorowania/10tys.dzieci do lat 2)

2. Analiza zachorowań na wybrane choroby zakaźne w 2009 roku w powiecie zawierciańskim

Ospa wietrzna

Liczbę zachorowań na ospę wietrzną w latach 1999-2009, z podziałem na grupy wiekowe na terenie nadzorowanym przez PPIS w Zawierciu przedstawia poniższa tabela .

Tabela 2

Wiek (ukończone lata)	Liczba zachorowań na ospę wietrzną										
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
0-4	54	159	117	77	126	125	139	173	81	143	177
5-14	138	396	283	309	236	429	410	477	274	302	240
15-64	27	64	43	27	58	87	74	99	52	61	57
65 i więcej	-	-	-	-	-	1	-	3	0	1	0
Razem	219	619	443	413	420	642	623	752	407	507	474

W 2009 r. w powiecie zawierciańskim stwierdza się spadek liczby zgłoszonych zachorowań.

Szkarlatyna (płonica)

W powiecie zawierciańskim w 2009r. odnotowano 15 przypadków zachorowań na szkarlatynę. Najwięcej zachorowań zarejestrowano w grupie wiekowej 5-14 lat – 10 przypadków.

Stwierdza się wyższą liczbę zachorowań w roku 2009 – 15 przypadków, w roku 2008 – 5 przypadków.

Neuroinfekcje

W 2009 roku spośród 4 przypadków zapaleń mózgu oraz opon mózgowo-rdzeniowych odnotowano 1 schorzenie wywołane przez bakterie oraz 3 wywołane przez wirusy.

Borelioza z Lyme

W powiecie zawierciańskim w 2009 r. zaobserwowano spadek liczby zachorowań na boreliozę. Zachorowania wystąpiły u: emerytów (26), pracowników fizycznych (17), pracowników umysłowych (4), bezrobotnych (3), rencistów (4), uczniów (4) i dziecka w wieku 5 lat. Zachorowania stwierdzono u osób z gmin: miejskich (Zawiercie, Poręba) - 40 osób, gmin miejsko-wiejskich (Ogrodzieniec, Łazy, Pilica) – 17 osób i gmin wiejskich (Kroczyce, Włodowice) – 2 osoby.

Wskaźnik zapadalności na boreliozę z Lyme w powiecie zawierciańskim w latach 2004 - 2009 r. przedstawia poniższa tabela.

Tabela 3. Analiza zachorowań na boreliozę z Lyme w powiecie zawierciańskim, w latach 2004 – 2009

Rok	A	B
2004	20	16,0
2005	30	24,1
2006	32	25,8
2007	60	48,5
2008	88	71,4
2009	59	48,0

A – liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B – wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100 tys. ludności)

Liczby zachorowań na boreliozę z Lyme wg grup wiekowych w powiecie zawierciańskim w latach 2004 – 2009 przedstawia poniższa tabela.

Tabela 4.

Wiek (ukończone lata)	2004 rok	2005 rok	2006 rok	2007 rok	2008 rok	2009 rok
0-4	0	2	-	1	1	-
5-14	3	0	3	1	2	3
15-64	15	21	25	46	68	40
65 i więcej	2	7	4	12	17	16
Razem	20	30	32	60	88	59

Grypa

Do PSSE w Zawierciu w 2009 roku zgłoszono 1077 zachorowań na grypę i choroby grypopodobne (w tym 2 przypadki zachorowań na grypę A/H1N1v potwierdzone laboratoryjnie).

W powiecie zawierciańskim od 31 października 2005 r. do 31.12.2009 r. realizowany był system nadzoru epidemiologicznego nad grypą SENTINEL. W bieżącym roku w systemie tym uczestniczyło 3 lekarzy z 3 zakładów opieki zdrowotnej, a programem systemu objętych było 3940 pacjentów w różnych grupach wiekowych.

W 2009 roku przeciwko grypie zaszczepiło się 3514 mieszkańców powiatu zawierciańskiego (co stanowi 2,9% populacji powiatu). W 2008 r. zaszczepiło się 2319 osób (1,9 % populacji). Liczbę osób, które zaszczepiły się przeciwko grypie z podziałem na grupy wiekowe w latach 2008, 2009 przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 5.

Lata	0-4	5-14	15-64	65 i więcej	Razem
2008	49	158	1198	914	2319
2009	59	249	1922	1284	3514

W kwietniu (26.04.2009 r.) ukazał się Komunikat Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z wystąpieniem przypadków zakażenia wirusem grypy typu A/H1N1v w USA i Meksyku.

Na terenie powiatu zawierciańskiego potwierdzone przypadki zachorowań na gripę typu A/H1N1v. były hospitalizowane w Szpitalu Powiatowym w Zawierciu.

3. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2009 roku w zakresie zakażeń i zatruc pokarmowych

Zakaźne zatrucia pokarmowe

W 2009 roku w powiecie zawierciańskim odnotowano 16 przypadków zatruc pokarmowych pałeczkami Salmonella.

Do PSSE w Zawierciu ogółem zgłoszono 17 zatruc pokarmowych o etiologii bakteryjnej, hospitalizowano 17 osób, w 16 przypadkach zatruc czynnikiem etiologicznym była Salmonella; w 12 przypadkach - S. Enteritidis, w 2 przypadkach – S. Virchow, w 1 przypadku – S. Typhimurium i S. Hadar.

Biegunki u dzieci do lat 2

Od stycznia do końca grudnia 2009 roku odnotowano 42 przypadki biegunek u dzieci do lat 2 (rok 2008 – 31). W 40 przypadkach zachorowania zostały wywołane przez rotawirusy, w 2 przypadkach przez adenowirusy.

Wirusowe zakażenia jelitowe

Ogółem w 2009 roku zgłoszono 69 przypadków zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe (rok 2008 – 70 przypadków), w tym przez rotawirusy 65 przypadków (rok 2008 - 57) oraz 4 przypadki przez adenowirusy (rok 2008 – 13).

W analizowanym okresie nie zarejestrowano zachorowań na: zakażenia bakteryjne jelit, dur brzuszny, dury rzekome, czerwonkę bakteryjną.

Tabela 6. Liczby zachorowań i zapadalności na wybrane choroby zakaźne w powiecie zawierciański w latach 2007-2009

L.p.	Jednostka chorobowa	2007 rok		2008 rok		2009 rok		
		A	-B	A	-B	A	-B	
1.	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	18	14,5	38	30,8	16	13,0
		zakażenia pozajelitowe	-	-	-	-	-	-
2.	Biegunki u dzieci do lat 2	30	143,0*	31	147,2*	42	184,0*	
3.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	8	6,5	3	2,4	1	0,8	
4.	Różycyca	-	-	1	0,8	-	-	
5.	Krztusiec	1	0,8	3	2,4	3	2,4	
6.	Szkarlatyna	7	5,7	5	4,0	15	12,2	
7.	Zapalenia opon mózgowych (ogółem)	2	1,6	1	0,8	2	1,6	
8.	Zapalenie mózgu (ogółem)	5	4,0	1	0,8	2	1,6	
9.	Róża	23	18,6	24	19,5	9	7,3	
10.	Borelioza z Lyme	60	48,5	88	71,4	59	48,0	
11.	Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	10		15		8		
12.	Ospa wietrzna	407	329,1	507	411,1	474	386,3	
13.	Odra	3	2,4	-	-	-	-	
14.	Różyczka	75	60,6	4	3,2	-	-	
15.	Wzw typu A	-	-	-	-	3	2,4	
15.	Wzw typu B	7	5,7	2	1,6	6	4,8	
16.	Wzw typu C	4	3,2	14	11,3	6	4,8	
17.	Wzw B+C (zakażenie mieszane)	-	-	-	-	-	-	
18.	Świnka	9	7,3	7	5,6	12	9,7	
19.	Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę	191	154,4	658	533,6	1077	877,8	
20.	Gruźlica	28	22,6	42	34,0	32	26,0	
21.	Lamblioza /giardioza/	1	0,8	1	0,8	-	-	

A – liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B – wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100tys. ludności)

B* – wskaźnik zapadalności na biegunki u dzieci do lat 2 (zachorowania/10tys.dzieci do lat 2)

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu

Tabela 7. Wybrane choroby zakaźne w powiecie zawierciańskim w 2009 roku

Jednostka chorobowa		Gminy miejskie		Gminy miejsko-wiejskie				Gminy wiejskie				RAZEM	
		Zawiercie	Poręba	Ogro-dzieniec	Łazy	Pilica	Szcze-kociny	Żarno-wiec	Kroczyce	Włodo-wice	Irządze		
Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	A	4	-	2	2	3	1	2	1	-	1	16
		B	7,6	-	21,1	12,5	33,4	12,2	41,2	15,8	-	36,0	13,0
	zakażenia pozajelitowe	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Szkarlatyna	A	6	1	-	1	-	-	-	3	4	-	15	
	B	11,5	11,4	-	6,2	-	-	-	47,4	75,7	-	12,2	
Gruźlica	A	16	1	3	2	1	4	1	1	2	1	32	
	B	30,6	11,4	31,6	12,5	11,1	48,9	20,6	15,8	37,8	36,0	26,0	
Zapalenie opon mózgowych i mózgu	A	-	-	1	-	-	1	1	-	1	-	4	
	B	-	-	10,5	-	-	12,2	20,6	-	18,9	-	3,2	
Róża	A	4	1	1	2	-	-	-	-	1	-	9	
	B	7,6	11,4	10,5	12,5	-	-	-	-	18,9	-	7,3	
Ospa wietrzna	A	211	74	34	72	15	10	1	5	47	5	474	
	B	404,4	850,3	358,7	450,3	167,4	122,4	20,6	79,1	889,8	180,1	386,3	
Różyczka	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Wzw "A"	A	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3	
	B	3,8	-	-	6,2	-	-	-	-	-	-	2,4	
Wzw "B"	A	4	1	-	-	-	-	-	-	1	-	6	
	B	7,6	11,4	-	-	-	-	-	-	18,9	-	4,8	
Wzw "C"	A	5	-	1	-	-	-	-	-	-	-	6	
	B	9,5	-	10,5	-	-	-	-	-	-	-	4,8	
Wzw B+C (zakażenie mieszane)	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Świnka	A	4	1	3	2	-	1	-	-	1	-	12	
	B	7,6	11,4	31,6	12,5	-	12,2	-	-	18,9	-	9,7	
Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień	A	3	-	2	-	1	-	-	1	-	1	8	

A – liczba zachorowań na chorobę zakaźną

B – wskaźnik zapadalności na chorobę zakaźną (zachorowania/100tys. ludności)

4. Sytuacja epidemiologiczna powiatu zawierciańskiego w 2009 r. w zakresie chorób zakaźnych, przeciwko którym prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne

W 2009 roku w powiecie zawierciańskim nie odnotowano zachorowań na: błonicę, tężec, krztusiec, odrę i różyczkę.

Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)

W 2009 r. zarejestrowano 12 przypadków zachorowań na świnkę.

Rozpoznane na podstawie objawów klinicznych przypadki zachorowań na świnkę wystąpiły u 4 osób wcześniej zaszczepionych i u 8 nie zaszczepionych.

Wirusowe zapalenia wątroby typu A

W okresie od 01.01.2009 do 31.12.2009 r. odnotowano 3 przypadki zachorowań na wzv A. Zachorowania wystąpiły u osób dorosłych, nie były powiązane epidemiologicznie.

Wirusowe zapalenia wątroby typu B

W analizowanym okresie odnotowano 2 przypadki ostrego wzv B i 4 przypadki przewlekłego wzv typu B.

Do końca 2009 roku do rejestru nosicieli wirusa HBV prowadzonym w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu na podstawie wyników badań laboratoryjnych wpisanych zostało 27 osób. W rejestrze nosicieli wirusa HBV prowadzonym od 1986 r. znajduje się 866 osób.

Wirusowe zapalenia wątroby typu C

Do 31.12.2009 roku odnotowano 6 przypadków zachorowań (5 przewlekłych, 1 ostre).

Do rejestru nosicieli wirusa HCV prowadzonego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2009 roku wpisano 16 nosicieli wirusa HCV. W rejestrze osób zakażonych wirusem HCV prowadzonym od 1993 r. znajduje się 179 osób.

Gruźlica

W powiecie zawierciańskim w 2009 r. zarejestrowano 32 przypadki zachorowań na gruźlicę; odnotowane zachorowania rozpoznano u 30 osób dorosłych, u 1 dziecka w wieku 8 lat oraz 1 zachorowanie w wieku 17 lat. Analiza zachorowań wg płci wykazała, że wśród osób chorych było 22 mężczyzn i 10 kobiet.

Stwierdza się niższą liczbę przypadków w 2009r.-32, w roku 2008 – 42 przypadki.

Tabela 8.

Wiek (ukończone lata)	2006 rok	2007 rok	2008 rok	2009 rok
0-4	-	-	-	-
5-14	-	-	-	1
15-64	32	17	27	18
65 i więcej	15	11	15	13
Razem	47	28	42	32

5. Szczepienia ochronne

Program Szczepień Ochronnych (PSO) jest corocznie publikowany w formie komunikatu przez Głównego Inspektora Sanitarnego, a organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nadzorują jego realizację.

Na terenie powiatu zawierciańskiego obowiązkowe szczepienia ochronne w roku 2009 wykonywano w 34 punktach szczepień w poradniach podstawowej opieki zdrowotnej, u dzieci i młodzieży w wieku 0 - 20 lat przeciwko chorobom zakaźnym takim jak: wzw typu B, gruźlica,



błonica, tężec, krztusiec, poliomyelitis, odra, świnka i różyczka, zakażeniu Haemophilus influenzae oraz szczepienia przeciw pneumokokom i przeciw ospie wietrznej u dzieci z określonych grup ryzyka.

W ramach nadzoru nad szczepieniami w 2009 r. przeprowadzono 82 kontrole w zakresie oceny prowadzenia i wykonania szczepień ochronnych - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2009 r. nie zostały zgłoszone niepożądane odczyny poszczepienne.

Na podstawie danych od świadczeniodawców – rocznego sprawozdania ze szczepień ochronnych – dokonano analizy stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży w powiecie zawierciańskim w 2009 r., która wykazała wyższy procent wszczepienia dzieci i młodzieży w stosunku do roku 2008r.

Dokonano również analizy wykonawstwa szczepień zalecanych dla dzieci i młodzieży – niefinansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia. Zaobserwowano utrzymujący się wzrost szczepienia dzieci szczepionkami skojarzonymi, wykonywanymi zamiast szczepień objętych PSO oraz wzrost wykonawstwa szczepień szczepionkami zalecanymi przez w PSO.

6. Wnioski

1. Sytuacja epidemiologiczna większości chorób zakaźnych w analizowanym okresie była, podobnie jak w roku ubiegłym, dobra i nie stanowiła zagrożenia zdrowotnego dla mieszkańców powiatu zawierciańskiego. Dokonana analiza wykazała, że w badanym okresie wystąpiły niższe wskaźniki zapadalności na: salmonellozy, boreliozę z Lyme, różę, ospę wietrzną, gruźlicę, oraz wzv typu C w porównaniu do wskaźników zapadalności w 2008 r.
2. Najwięcej było zachorowań na grypę i choroby grypopodobne, ospę wietrzną, wirusowe zakażenia jelitowe oraz boreliozę.
3. Analiza stanu zaszczepienia dzieci i młodzieży w powiecie zawierciańskim w 2009 r., wykazała wyższy procent wszczępienia w stosunku do roku 2008 r.
4. Zaobserwowano utrzymujący się wzrost szczepienia dzieci szczepionkami skojarzonymi, wykonanymi zamiast szczepień objętych PSO oraz wzrost szczepień szczepionkami zalecanymi w PSO.

II. Stan sanitarny zakładów opieki zdrowotnej

Do zakładów opieki zdrowotnej zlokalizowanych na terenie powiatu zawierciańskiego należą: 1 zakład leczenia zamkniętego tj. Szpital Powiatowy w Zawierciu, 1 żłobek oraz 49 zakładów opieki zdrowotnej ambulatoryjnej i 119 prywatnych gabinetów lekarskich. W skład ambulatoryjnych zakładów opieki zdrowotnej wchodzi 67 placówek medycznych. Ponadto na terenie powiatu zawierciańskiego funkcjonuje 10 placówek będących częścią zakładów opieki zdrowotnej zlokalizowanych na innym terenie.

W 2009 roku został utworzony nowy zakład opiekuńczo – leczniczy (21 łóżek) w Rokitnie, gmina Szczekociny udzielający całodobowych świadczeń opiekuńczych i leczniczych. Powstały również dwa zakłady opieki zdrowotnej udzielające świadczeń z zakresu pielęgniarstwa długoterminowego w domu pacjenta.

Nadzór w zakładach opieki zdrowotnej prowadzony jest w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego, oceny czystości bieżącej, postępowania z odpadami medycznymi i komunalnymi, zapobiegania transmisji zakażeń, prowadzenia procesów sterylizacji i dezynfekcji.

Wszystkie skontrolowane zakłady opieki zdrowotnej zaopatrywane są w wodę z sieci wodociągowej, dodatkowo Szpital Powiatowy w Zawierciu posiada własne ujęcie wody. W zakładach opieki zdrowotnej nie stwierdzono braków w zaopatrzeniu w sprzęt jednorazowego użytku, preparaty do dezynfekcji, pracownicy otrzymują odzież ochronną i środki ochrony indywidualnej.

W skontrolowanych zakładach w grupie samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej-ambulatoryjnej oraz niepublicznych zakładów opieki zdrowotnej żaden nie został zakwalifikowany do obiektów o złym stanie sanitarnym.

Ocena skuteczności sterylizacji w 2009 roku w zakładach opieki zdrowotnej, prowadzona była przez państwową inspekcję sanitarną na bieżąco przez cały rok.

Na 68 zainstalowanych autoklawów pracownicy PSSE w Zawierciu skontrolowali skuteczność sterylizacji w 58 urządzeniach. W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieskuteczny proces sterylizacji w jednym urządzeniu (w NZOZ).

W ramach kontroli kompleksowej szpitala skontrolowano stan sanitarny wybranych oddziałów, poradni przyszpitalnych oraz prosektorium, które funkcjonuje w strukturach szpitala. Uchybień sanitarnych nie stwierdzono.



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu

W 2009r. pobierana była woda z ujęcia do badań fizykochemicznych i mikrobiologicznych oraz woda ciepła z instalacji wewnętrznej na obecność bakterii Legionella Sp.

Z ujęcia pobrano 4 próbki, które wykazały przydatność wody do spożycia przez ludzi.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego oraz wewnętrznej kontroli pobrano 13 próbek wody ciepłej, z których 3 nie spełniały wymagań. W związku z przekroczeniami przeprowadzono działania zmierzające do redukcji bakterii (tj. dezynfekcja termiczna i chemiczna wody). Powtórne badania wykazały przydatność wody do spożycia.

Do tutejszej Stacji wpłynęła 1 interwencja dot. złego stanu sanitarnego oddziału chorób wewnętrznych. Przeprowadzona kontrola potwierdziła jej zasadność.

W roku 2009 nie odnotowano ognisk zakażeń zakładowych.

Przeprowadzone kontrole pozwalają określić stan placówki jako dostateczny.

III. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

1. Stan sanitarny obiektów żywieniowo-żywnościowych

Bezpieczeństwo żywności jest jedną z cech wpływających na jakość zdrowotną środków spożywczych. O bezpieczeństwie produktu mówimy wtedy, gdy nie występują w nim jakiegokolwiek zagrożenia chemiczne, mikrobiologiczne czy mechaniczne, które mogą wywołać skutki zdrowotne po jego spożyciu lub spożywaniu przez dłuższy okres. W żywności mogą kumulować się wszystkie związki znajdujące się w powietrzu atmosferycznym, glebie i wodzie. Negatywny wpływ na zdrowie lub życie konsumenta w wyniku działania zagrożeń może powodować też żywność pozyskiwana i przetwarzana w niewłaściwych warunkach. Dopuszczenie do spożycia produktów zepsutych, szkodliwych bądź o innych cechach niewłaściwej jakości zdrowotnej naraża konsumenta na niebezpieczeństwo wywołania zatruc pokarmowych, bądź chorób przewlekłych. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadza kontrole urzędowe w zakładach produkcji i obrotu, dokonuje oceny jakości zdrowotnej żywności, a także działa w oparciu o szybkie mechanizmy reagowania, w sytuacjach stwierdzenia potencjalnego zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów.

W roku 2009 w rejestrze zakładów podlegającej urzędowej kontroli było 1375 zakładów, z czego skontrolowano 754, w tym 6 miejsc obrotu przedmiotami użytku. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 1055 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli w miejscach obrotu przedmiotami użytku. Przeprowadzono 529 kontroli kompleksowych z wykorzystaniem obowiązujących arkuszy ocen stanu sanitarnego, 86 kontroli interwencyjnych, 350 kontroli doraźnych i 90 kontroli sprawdzających.

Stan sanitarno-techniczny zakładów oceniono jednolitą metodą w całym kraju, według arkuszy oceny stanu sanitarnego. 5 zakładów uzyskało ocenę – niezgodny z wymaganiami.

W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 446 próbek: 370 próbek żywności, 8 próbek przedmiotów użytku, 20 próbek zmiotków oraz 48 próbek do badań sanitarnych tj. wymazów czystościowych pobranych ze sprzętu produkcyjnego, naczyń i rąk pracowników.

Przeprowadzono 9 teoretycznych ocen sposobu żywienia zbiorowego zamkniętego w wybranych placówkach szkolnych i szpitalnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że:

- ocenę niedostateczną ze względu na zły stan higieniczny otrzymało 5 obiektów tj. 0,9%,
- zaniedbania w części technicznej stwierdzono w 55 zakładach tj. 10,4%,
- wydano 55 decyzji administracyjnych nakazujących.

W ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego w 2009 r.:

- wydano 125 decyzji zatwierdzających zakład,
- wydano 64 decyzje represyjne, w tym 8 zakazujących wprowadzenia środków spożywczych do obrotu,
- wydano 8 upomnień,
- wydano 328 decyzji umarzających postępowanie administracyjne,
- za uchybienia natury sanitarno-porządkowej osoby odpowiedzialne ukarano 90 grzywnami w drodze mandatu karnego na łączną kwotę 10.070,00 zł.
- w związku z licznymi zapytaniem interesantów osobiście lub przez telefon udzielono łącznie 407 informacji.

W 2009 r. rozpatrzono 33 wnioski na niewłaściwe warunki higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności, niewłaściwą jakość sprzedawanych środków spożywczych oraz sprzedaż artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia. Zasadność uznano w 8 przypadkach, co stanowi 24,2%.

Wszystkie interwencje zostały rozpatrzone rzetelnie i terminowo. W związku z interwencjami na jakość środków spożywczych w ramach kontroli sanitarnych celowanych pobrano 1 próbkę deseru mlecznego, 1 próbkę mleka początkowego dla niemowląt, 1 próbkę posiłku na kaloryczność. Ilość złożonych wniosków w porównaniu z 2008 r. utrzymuje się na tym samym poziomie (w 2008- 34 wnioski), ale zmniejszyła się o połowę liczba wniosków uzasadnionych.

Tabela 1. Liczba zakładów objętych nadzorem w latach 2008 i 2009

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian (+/-)
	2008	2009	
Obiekty ogółem	1387	1375	-
Zakłady produkcji żywności	73	78	+
Obiekty obrotu żywnością	1010	1003	-
w tym: środki transportu	276	297	+
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	201	206	+
w tym: zakłady małej gastronomii	132	133	+
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	97	82	-
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	0	0	-
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	6	6	-/-
Zakłady produkujące, konfekcjonujące kosmetyki	0	0	-
Obiekty obrotu kosmetykami	6	4	-

Wykres 1. Porównanie liczby obiektów według rodzaju działalności w latach 2008–2009

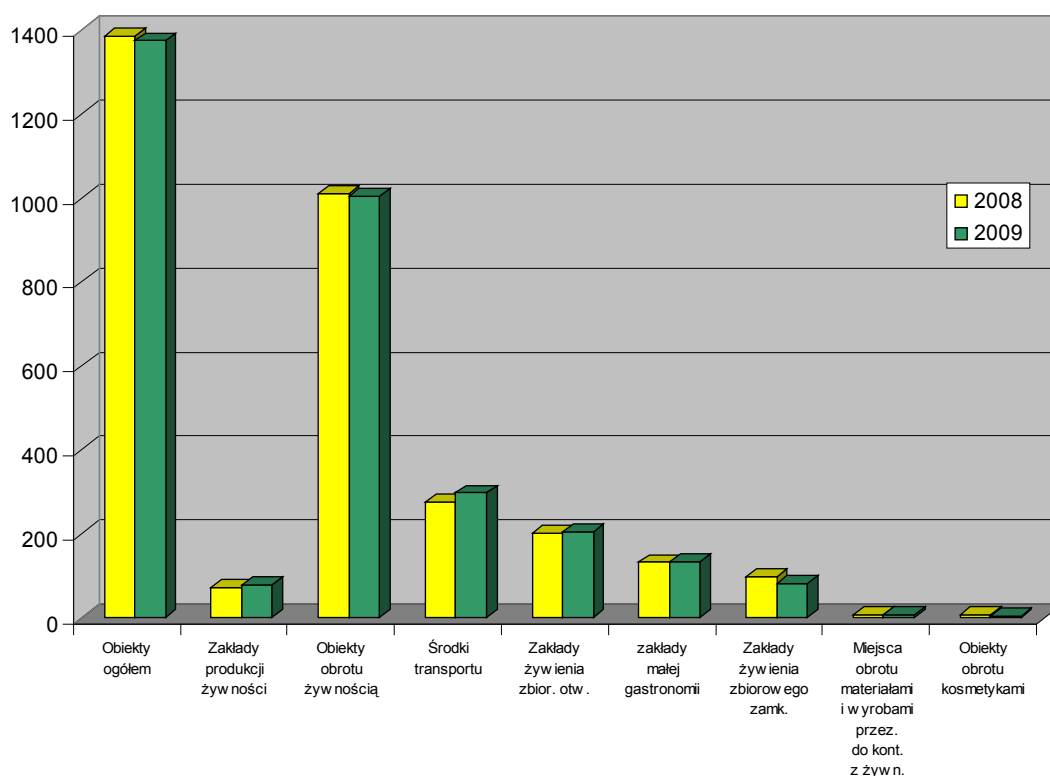


Tabela 2. Działania kontrolne i represyjne w latach 2008-2009 cz. 1

Rok	Liczba obiektów zarejestrowanych	Skontrolowano obiektów	%	Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	%	Obiekty uznane za złe	%	Liczba kontroli	Wskaźnik częstości Kontroli
2008	1393	828	59,4	614	44,0	0	0	1317	0,95
2009	1375	754	55	529	38	5	0,9	1055	0,77

Wykres 2. Działania kontrolne i represyjne w latach 2008-2009 cz. 1

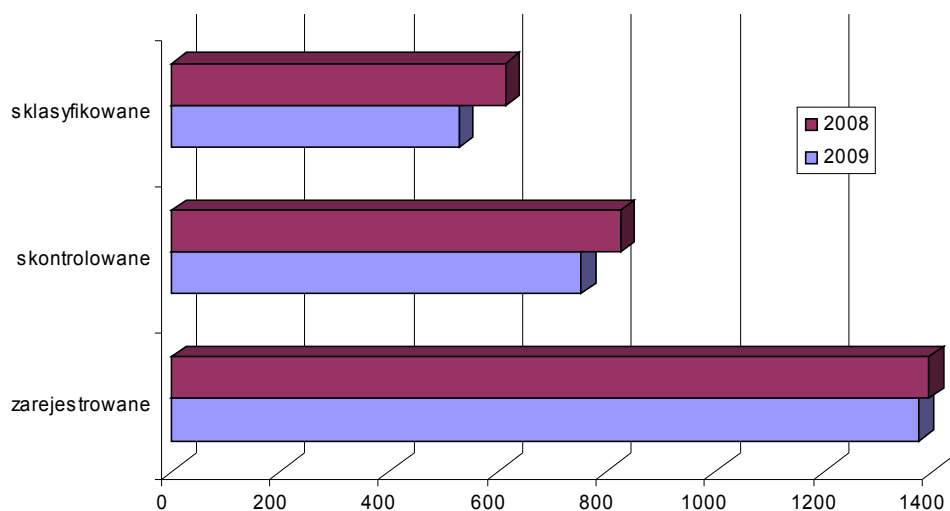
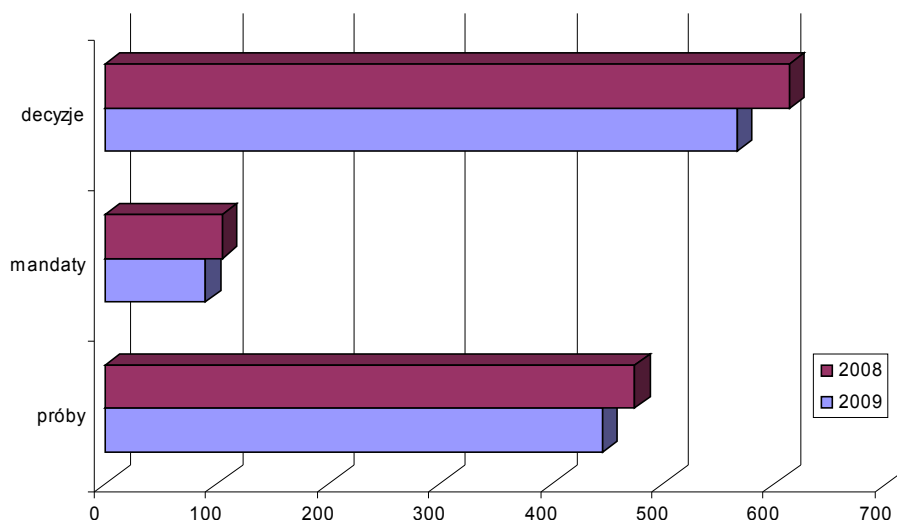


Tabela 3. Działania kontrolne i represyjne w latach 2008-2009 cz. 2

Rok	Decyzje adm.	Mandaty	Kwota ogółem	Kwota Średnia	Próby zbadane	Próby kwest.	%	Próby sanit.	Próby sanit kwest.	%
2008	116	105	14.030,00	133,6	475	28	5,9	29	9	31,0
2009	567	90	10.070,00	112	446	12	2,7	68	2	2,9

Wykres 3. Działania kontrolne i represyjne w latach 2008-2009, cz.2

Zakłady produkcji żywności

W roku 2009 zarejestrowanych było 78 zakładów produkcji tj. 31 piekarni, 17 ciastkarni, 1 wytwórnia lodów, 13 automatów do lodów, 3 przetwornice owocowo-warzywne, 2 wytwórnie naturalnych wód źródlanych, 2 wytwórnie koncentratów spożywczych, 1 browar, 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych, 1 wytwórnia makaronów, 1 wytwórnia substancji dodatkowych, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 4 inne wytwórnie żywności (produkcja żurku, pakowanie słonecznika, wypiek opłatków), z czego skontrolowano 72 zakłady. Zatwierdzono 8 zakładów.

Stan sanitarno-techniczny zakładów oceniono na podstawie obowiązujących arkuszy ocen stanu sanitarnego. Wszystkie zakłady uzyskały ocenę – zgodny z wymaganiami.

Stan sanitarno-higieniczny obiektów produkcji żywności na terenie powiatu zawierciańskiego jest zróżnicowany. Zakłady małe i średnie mieszczące się w budynkach mieszkalnych w zwartych zabudowach miast, w domach jednorodzinnych na wsi, lub w pawilonach gminnych spółdzielni, w większości przypadków pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji (niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów GMP/GHP/HACCP).

Najczęściej stwierdzane uchybienia to m.in.:

- niewłaściwa funkcjonalność i zły stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych,
- brak utrzymania bieżącego stanu czystości i porządku,

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu

W 2009 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano 59 próbek żywności do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych, z czego zdyskwalifikowano 10 próbek żywności, co stanowi 1,7% zbadanych ogółem. Wskaźnik ten jest niższy w stosunku do roku ubiegłego, w którym to zdyskwalifikowano 15 próbek.

W ramach akcji „Bezpieczeństwo żywności – akcja mklik próchniczek” przeprowadzono kontrole sanitarne w 20 piekarniach, pobrano 20 próbek sanitarnych - wytrzeplin z koszyczków.

1 próbkę sanitarną spośród wszystkich zbadanych zdyskwalifikowano ze względu na zanieczyszczenia biologiczne t.j. obecność żywych szkodników zbożowo-mącznych i ich larw. W porównaniu z rokiem ubiegłym stan sanitarny w piekarniach uległ poprawie

W ciastkarniach prowadzona jest identyfikowalność dostawców surowców. Na używane surowce pochodzenia zwierzęcego zakłady posiadają handlowe dokumenty identyfikacyjne. Stan sanitarny ciastkarni ulega systematycznej poprawie poprzez modernizację pomieszczeń, doposażenie zakładów w odpowiednie urządzenia i sprzęt oraz środki transportu do przewozu gotowego wyrobu.

10 próbek lodów pobranych do badań mikrobiologicznych nie spełniało wymagań prawa żywnościowego z uwagi na nadmierną liczbę bakterii Enterobacteriaceae, co świadczyło o nie zachowaniu czystości przy produkcji lodów z automatu.

W wytwórni lodów nie utrzymywano stałych procedur na podstawie zasad HACCP.

W 2009r. zaprzestano działalności w zakładzie przetwórstwa zbożowo-młynarskiego i wytwórni makaronów.

Obiekty obrotu żywnością

W rejestrze znajdują się 1003 zakłady obrotu żywnością, w tym 297 środków transportu. W roku 2009 zatwierdzono 86 zakładów i skontrolowano 425 obiektów prowadzących działalność na terenie powiatu zawierciańskiego w zakresie obrotu środkami spożywczymi.

Tabela 4. Stan sanitarny obiektów obrotu żywnością w roku 2008-2009

Obiekty	Liczba obiektów skontrolowanych w 2008 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2009 roku		
	Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
Sklepy spożywcze	423	-	-	324	4	1,5
Kioski spożywcze	35	-	-	24	-	-
Magazyny hurtowe	30	-	-	41	1	2,44
Obiekty ruchome i tymczasowe	6	-	-	10	-	-
Środki transportu	48	-	-	11	-	-
Inne obiekty obrotu	8	-	-	15	-	-
Obiekty ogółem	550	-	-	425	-	-

Najczęściej występujące nieprawidłowości w zakresie stanu technicznego:

- niewystarczająca powierzchnia sali sprzedaży w stosunku do ilości sprzedawanych środków spożywczych,
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny zapleczy magazynowych.

Nieprawidłowości natury higienicznej to głównie:

- brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego żywności łatwo psującej się,
- brak higieny podczas podawania i/lub pakowania żywności,
- brak prawidłowych zapisów kontroli wewnętrznej,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak czystości i porządku.

Ogółem w miejscach obrotu pobrano do badań 305 próbek żywności, które nie były zdyskwalifikowane.

Stan sanitarny miejsc obrotu żywnością (supermarketów, sklepów, kiosków) ulega systematycznej poprawie z uwagi na doposażenie zakładów w nowoczesne urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, prowadzone prace modernizacyjne oraz przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu

Do większości sklepów i kiosków środki spożywcze dowożone są środkami transportu producentów lub hurtowników, jak również samochodami właścicieli sklepów, które są przystosowane do przewozu środków spożywczych.

W ramach nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych 271 próbek żywności. Wszystkie próbki odpowiadały wymogom prawa żywnościowego.

Najczęściej występujące uchybienia to:

- brak zabezpieczenia żywności bez opakowań jednostkowych przed zanieczyszczeniami,
- nieprawidłowe przechowywanie żywności łatwo psującej się,
- niewłaściwy stan higieny w pomieszczeniach magazynowych i salach sprzedaży,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W szkołach prowadzi działalność 8 kiosków, które oferują uczniom kanapki, pieczywo cukiernicze, chipsy, słodczyce oraz napoje. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń.

Skontrolowano 41 magazynów hurtowych, z czego 35 oceniono na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. 1 zakład otrzymał ocenę- niezgodny z wymaganiami.

Wydano 7 decyzji zarządzających poprawę stanu technicznego zakładów i prawidłowe znakowanie żywności. Zalecenia decyzji zostały wykonane.

Nałożono 5 grzywien w drodze mandatu karnego na kwotę 450 PLN za brak czystości i porządku, nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących przy obrocie żywnością. Większość hurtowni prowadzi dystrybucję środków spożywczych własnym transportem odpowiednio przystosowanym do ich przewozu.

Pobrano 30 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Próbki nie były kwestionowane.

W ramach nadzoru nad obrotem żywnością w systemie targowiskowym i obwoźnym w 2009r. przeprowadzono 28 kontroli miejsc obrotu środkami spożywczymi.

Za niewłaściwe warunki higieniczne przy sprzedaży żywności właścicielka straganu została ukarana grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 100 PLN.

W 2009 roku nadzorem objętych zostało 297 środków transportu żywności. Stan sanitarny i techniczny środków transportu systematycznie się poprawia oraz zwiększa się liczba samochodów – chłodni, przeznaczonych do przewozu żywności wymagających warunków chłodniczych.

Nadzór nad obrotem grzybami

W 2009 r. z uwagi na małą ilość grzybów świeżych, oferowanych do sprzedaży na targowiskach nie stwierdzono nieprawidłowości w czasie kontroli obrotu w/w grzybami. Kontrole w czasie sezonowej sprzedaży grzybów świeżych prowadzono pod kątem posiadania stosownych atestów.

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2009 roku skontrolowano 80 zakładów żywienia zbiorowego. Stan sanitarny zakładów ocenianych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego był zgodny z wymaganiami.

Tabela 5. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego w latach 2008-2009.

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych w 2008 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2009 roku		
		Ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
1.	Zakłady żywienia zbiorowego - typ otwarty	63	-	-	73	-	-
2.	Zakłady małej gastronomii	121	-	-	133	-	-
3.	Zakłady zbiorowego żywienia - typ zamknięty	96	-	-	82	-	-
	Obiekty ogółem	280	-	-	288	-	-

Najczęstsze uchybienia w zakładach żywienia zbiorowego otwartego:

- niewłaściwe przechowywanie żywności łatwo psującej się,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji.

Pobrane w ramach nadzoru w obiektach żywienia zbiorowego próbki środków spożywczych (w ilości 10) – nie podlegały kwestionowaniu.

W 2009 r. skontrolowano 133 zakłady małej gastronomii. Ocena tych zakładów została dokonana w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego i stan sanitarny wszystkich zakładów był zgodny z wymaganiami.

W w/w zakładach produkcja oparta jest na półproduktach lub gotowych wyrobach mrożonych, a potrawy podawane w naczyniach jednorazowego użytku. najczęstsze uchybienia:

- brak skutecznej kontroli wewnętrznej prowadzenia systematycznych wpisów do dokumentacji prowadzonej w ramach GHP i GMP,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń,
- brak procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu żywności nie spełniającej wymagań jakości zdrowotnej.

2. Ocena sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2009 roku przeprowadzono 9 teoretycznych ocen sposobu żywienia zbiorowego zamkniętego w wybranych placówkach szkolnych, przedszkolnych i szpitalnych.

Badanie sposobu żywienia przeprowadzono dla poszczególnych grup dzieci i młodzieży w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (przedszkola, szkoły podstawowe, gimnazja, szpital) na podstawie dekadowych jadłospisów wraz z danymi z raportów magazynowych, z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego WIKT 1.0.

W ocenie teoretycznej ilościowej, w której wzięto pod uwagę wartości średnie z dekad, stwierdzono następujące odchylenia od ustalonych wartości:

1) Gimnazja (grupa wiekowa: dzieci 13-15l):

- wartość energetyczna posiłku obiadowego (realizacja normy 68-83%),
- udział energii z białek (realizacja normy 106-118%), węglowodanów (realizacja normy 82-93%), tłuszczów (realizacja normy 107-126%),
- zawartość chlorku sodu w posiłkach (realizacja normy 310-699%),

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu

– poszczególne składniki, np. wapń (realizacja normy 13-25%), magnez (realizacja normy 75-104%), żelazo (realizacja normy 54-69%), witamina C (realizacja normy 157-205%);

2) Szkoły Podstawowe (grupa wiekowa: dzieci: 7-9l i 10-12l):

– wartość energetyczna posiłku obiadowego (realizacja normy 72-105%),
– udział energii z białek (realizacja normy 84-118%), węglowodanów (realizacja normy 79-101%), tłuszczów (realizacja normy 107-126%),
– zawartość chlorku sodu w posiłkach (realizacja normy 104-212%),
– poszczególne składniki, np. wapń (realizacja normy 22-28%), magnez (realizacja normy 71-88%), żelazo (realizacja normy 57-61%), witamina C (realizacja normy 118-181%);

3) Przedszkola (grupa wiekowa: dzieci: 4-6 l):

– wartość energetyczna posiłku obiadowego (realizacja normy 63-110%),
– udział energii z białek (realizacja normy 72-101%), węglowodanów (realizacja normy 100-108%), tłuszczów (realizacja normy 96-98%),
– zawartość chlorku sodu w posiłkach (realizacja normy 185-435%),
– poszczególne składniki, np. wapń (realizacja normy 35-42%), magnez (realizacja normy 83-127%), żelazo (realizacja normy 41-63%), witamina C (realizacja normy 112-146%);

4) Szpital (grupa wiekowa: dzieci: 1-3 l):

– wartość energetyczna posiłku obiadowego (realizacja normy 169%),
– udział energii z białek (realizacja normy 124%), węglowodanów (realizacja normy 98%), tłuszczów (realizacja normy 91%),
– zawartość chlorku sodu w posiłkach (realizacja normy 483%),
– poszczególne składniki, np. wapń (realizacja normy 82%), magnez (realizacja normy 203%), żelazo (realizacja normy 98%), witamina C (realizacja normy 112%).

Zawartość składników odżywczych w całodzienniej diecie powinna odpowiadać zapotrzebowaniu organizmu w zależności od wieku, płci i aktywności fizycznej. Posiłki podstawowe powinny stanowić główne źródło pełnowartościowego białka,

węglowodanów złożonych, nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz składników mineralnych i witamin.

Sytuacja w zakresie żywienia dzieci i młodzieży z placówek szkolnych szpitalnych, objętych badaniem, pod wieloma względami jest niezadowolająca. W większości badanych posiłków ich wartość energetyczna jest mniejsza od zapotrzebowania, co może prowadzić do niedoboru masy ciała, wskazującego na ryzyko niedożywienia energetyczno-białkowego. Niedobór energii w diecie, często wiąże się z niedoborem innych składników odżywczych, jak wapń, magnez, żelazo. Z kolei niedobór lub nadmiar energii (jak w przypadku ocenianej placówki szpitalnej), powodują zachwianie homeostazy procesów metabolicznych zachodzących w organizmie, co może wpływać nie tylko na samopoczucie ale i stan zdrowia dzieci i młodzieży. Uzyskane dane wskazują również w większości przypadków na zbyt niski udział procentowy energii pochodzących z białek, przy jednoczesnej nadwyżce procentowej energii z tłuszczów. W ogólnej ilości spożywanego tłuszczu duży udział mają kwasy tłuszczowe nasycone, występujące w tłuszczu pochodzenia zwierzęcego, mały zaś kwasy wielonasycone, występujące w olejach roślinnych i rybach. W jadłospisach dzieci i młodzieży pojawiają się również inne tłuszcze zwierzęce, jak smalec i słonina, które praktycznie powinny być wyeliminowane z diety. Większą część posiłków powinny natomiast stanowić potrawy wysokobiałkowe, sporządzone z mięsa, ryb, roślin nasion strączkowych (zwłaszcza drugie danie) oraz mleka i produktów mlecznych.

Poważnym problemem jest nadmiar sodu w pożywieniu dzieci i młodzieży. W każdej grupie wiekowej jego spożycie przekracza nie tylko normę, lecz także górny tolerowany poziom spożycia. Tak wysokie spożycie sodu jest wynikiem dodatku soli kuchennej do większości potraw oraz jej stosowania w wielu procesach przetwarzania żywności. Istnieje zatem konieczność ograniczenia stosowania soli kuchennej w przygotowywanych posiłkach lub zastępować ją aromatycznymi ziołami.

Z drugiej strony należy podkreślić stosunkowo dużą zawartość witaminy C w badanych posiłkach, co wskazuje na znaczny udział warzyw i owoców w codziennej diecie, które są głównym źródłem błonnika pokarmowego oraz witamin i składników mineralnych.

3. Akcje

W 2009 r. przeprowadzono akcje pn:

- 1) „Mklik próchniczek”;
- 2) „Ekspozycja żywności nieopakowanej”;
- 3) „Warunki przechowywania mięsa i wyrobów z mięsa”;
- 4) „Dostępność środków odurzających i psychotropowych tzw. dopalaczy w barach, dyskotekach i pubach”;
- 5) „Ocena warunków produkcji soli kuchennej oraz prawidłowości znakowania soli przyprawowej”;
- 6) „Stop meningokokom”;
- 7) „Urzędowa kontrola żywności”.

Podsumowanie akcji:

„Mklik próchniczek”

Grupę zakładów szczególnie narażonych na infestacje stanowią piekarnie oraz zakład zbożowo-mączny.

W ramach realizacji przedsięwzięcia „Bezpieczeństwo żywności – akcja „mklik próchniczek” pracownicy PSSE w Zawierciu skontrolowali 20 piekarni i pobrali 20 próbek wytrzeplin z koszyczków, z czego 1 próbka była zakwestionowana, w której stwierdzono zanieczyszczenia biologiczne t.j. obecność żywych szkodników zbożowo-mącznych i ich larw.

Stan sanitarno-techniczny zakładów nie budził większych zastrzeżeń. Porównując wyniki badań wytrzeplin z koszyczków przeprowadzonych w 2009 r. z wynikami badań z roku 2008, w którym zakwestionowano 9 próbek na 26 pobranych, można więc zauważyć poprawę stanu higienicznego zakładów.

„Ekspozycja żywności nieopakowanej” - akcja trwała od 06.05.2009 r. do 29.05.2009 r.

Przeprowadzono 24 kontrole doraźne w miejscach obrotu żywnością. Szczególną uwagę zwracano na sposób ekspozycji, magazynowania, pakowania żywności nie opakowanej jednostkowo fabrycznie, posiadanego wyposażenia tj. warunków chłodniczych, dostatecznej ilości gablot, osłon, drobnego sprzętu do nakładania, rękawiczek jednorazowego użytku.

W trzech przypadkach na 24 przeprowadzone kontrole doraźne w miejscach obrotu żywnością stwierdzono nieprawidłowości i nałożono 3 grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 350 PLN. Podsumowując akcję stwierdzono, że generalnie są przestrzegane przepisy dot. bezpieczeństwa żywności.

„Warunki przechowywania mięsa i wyrobów z mięsa”

W ramach akcji w dniu 10.01.2009 r. przeprowadzono 3 kontrole w sklepach mięsno-wędliniarskich, w czasie których nie stwierdzono nieprawidłowości. Przestrzegano rozdziału przy przechowywaniu i sprzedaży mięsa oraz wyrobów wędliniarskich.

„Dostępność środków odurzających i psychotropowych tzw. dopalaczy w barach, dyskotekach i pubach.”

W dniu 10.01.2009 r. i 04.09.2009 r. przeprowadzono 7 kontroli, w czasie których nie stwierdzono w obrocie środków odurzających i psychotropowych.

„Ocena warunków produkcji soli kuchennej oraz prawidłowości znakowania soli przyprawowych”

Przeprowadzono 35 kontroli doraźnych w miejscach obrotu żywnością i 1 kontrolę w zakładzie konfekcjonowania przypraw, pobrano 1 próbkę soli przyprawowej i 1 próbkę soli jodowanej. Wyniki badań laboratoryjnych nie wykazały nieprawidłowości.

„Stop meningokokom”

Akcja z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzona w dniach 06.02.2009 r. - 08.02.2009 r. w godzinach wieczornych i nocnych.

Uczestnicząc w akcji „Stop meningokokom”, przy współudziale pracowników sekcji Oświaty Zdrowotnej, Nadzoru Sanitarnego Higieny Komunalnej i Środowiska przeprowadzono 3 kontrole barów i dyskoteki znajdujące się na terenie miasta, w zakresie przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych, w szczególności bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w aspekcie zagrożeń epidemiologicznych.

Nie stwierdzono uchybień sanitarnych oraz używania przez klientów fajek wodnych.

„Urzędowa kontrola żywności”

Akcja trwała od dnia 02.12.2009r. do 07.12.2009r. Każdego dnia raport z przeprowadzonych kontroli był przesyłany do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Katowicach i Urzędu Celnego w Częstochowie.

Na 8 zakładów skontrolowanych w 3 stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarnej i winnych ukarano grzywnami w drodze mandatu karnego na kwotę 550 PLN.

4. Jakość zdrowotna środków spożywczych i przedmiotów użytku

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W 2009 roku pobrano do badań laboratoryjnych 334 próbki krajowych środków spożywczych z różnego rodzaju obiektów żywieniowo - żywnościowych. Zakres badań obejmował parametry mikrobiologiczne, chemiczne, organoleptyczne, obecność zanieczyszczeń w tym szkodników i ich pozostałości oraz obecność ciał obcych.

Przebadano ogółem:

- pod względem mikrobiologicznym – 188 próbek
- pod względem chemicznym – 93 próbki
- pod względem organoleptycznym – 52 próbki
- pod względem oznakowania – 290 próbek
- pod względem obecności zanieczyszczeń - 5 próbki

Tabela 6. Ocena jakości zdrowotnej krajowych środków spożywczych.

Lp.	Rodzaj artykułu spożywczego	% próbek kwestionowanych		w tym			
		Rok 2008	Rok 2009	M	CH	O	SZ
1.	Ciastka z kremem	-	-				
2.	Napoje alkoholowe	-	-				
3.	Mrożonki z wyjątkiem owoców i warzyw	-	-				
4.	Tłuszcze zwierzęce	-	-				
5.	Wyroby garmażeryjne	-	-				
6.	Przetwory zbożowo-mączne	-	-				
7.	Ryby i przetwory rybne	-	-				
8.	Pieczycwo w tym cukiernicze suche	-	-				
9.	Mięso i przetwory mięsne	-	-				
10.	Owoce, warzywa, grzyby i przetwory	3,8	-				
11.	Masło	-	-				
12.	Napoje bezalkoholowe	100					
13.	Mieszanki tłuszczów zwierzęcych i roślinnych	-	-				
14.	Mleko spożywcze (płynne)	-	-				
15.	Przetwory mleczne	-	-				
16.	Cukier i wyroby cukiernicze	-	-				
17.	Koncentraty	-	-				
18.	Lody	12,5	100	100			
19.	Konserwy owocowe, warzywne, warzywno-mięsne	-	-				
20.	Mieszanki dla niemowląt	-	-				
21.	Używki	-	-				
22.	Konserwy mięsne	-	-				
23.	Mleko w proszku	-	-				
24.	Środki dietetyczne	-	-				
25.	Konserwy rybne	-	-				
26.	Tłuszcze roślinne	-	-				
27.	Odżywki suche	-	-				
28.	Inne artykuły spożywcze	20					
	Ogółem	2,8%	3%	5,3%			

Pod względem parametrów mikrobiologicznych zbadano 188 próbek, zakwestionowano 10 próbek lodów z automatu za nadmierną liczbę bakterii Enterobacteriaceae. Pod względem parametrów fizykochemicznych zbadano 93 próbki. Próbki nie były kwestionowane.

W 2009 roku pod względem znakowania oceniono 290 próbek krajowych, które były zgodne z obowiązującymi przepisami. W ramach urzędowej kontroli żywności (akcja mklik próchniczek) pobrano 20 próbek do badań sanitarnych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych - wytrzepiny z koszyczków w piekarniach-

kwestionowano 1 próbkę, w której stwierdzono obecność szkodników zbożowo-mącznych.

Jakość zdrowotna środków spożywczych z importu

Przebadano 24 próbki żywności z importu, w tym 15 próbek pod względem parametrów chemicznych i 11 pod względem parametrów mikrobiologicznych, 5 organoleptycznie oraz 1 na obecność zanieczyszczeń. Próbki nie podlegały kwestionowaniu.

Tabela 7. Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych w latach 2008-2009.

Zakres badania/kwestionowania próbek	Liczba próbek zbadanych		Liczba próbek kwestionowanych	
	Rok 2008	Rok 2009	Rok 2008	Rok 2009
- cechy mikrobiologiczne	5	11	0	0
- cechy chemiczne	5	15	0	0
- cechy organoleptyczne	5	5	0	0
- oznakowanie		24	0	0
Ogółem	10	24	0	0

Nadzór nad przedmiotami użytku

Tabela 8. Wytwórnice i miejsca obrotu przedmiotami użytku w latach 2008-2009.

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów prowadzących działalność		Kierunek zmian (przybyło/ubyło)
	Rok 2008	Rok 2009	
Wytwórnice ogółem	-	-	-
- wytwórnice kosmetyków	-	-	-
- wytwórnice wyrobów chemii gospodarczej	-	-	-
- wytwórnice opakowań do żywności	-	-	-
- inne	-	-	-
Miejsca Obrotu	6	6	-

W 2009 roku w miejscach obrotu przedmiotami użytku przeprowadzono 11 kontroli. Pobrano przebadano 8 próbek, w tym 6 krajowych i 2 z importu. Próbki nie podlegały kwestionowaniu

Tabela 9. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku w latach 2008–2009.

Próbki	Liczba próbek zbadanych w 2008 roku	Liczba próbek zbadanych w 2009 roku

	Ogółem	zakwestio- nowanych	% kwestionowania	Ogółem	zakwestio- nowanych	% kwestionowania
Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i kosmetyków	15	0		8	0	0

5. Działania w ramach systemu RASFF i RAPEX.

RAPEX obejmuje wszystkie produkty nie żywnościowe przeznaczone dla konsumentów oraz takie, co do których istnieje prawdopodobieństwo, że mogą być przez nich użyte, np. kosmetyki, przedmioty użytku.

W 2009 roku w ramach działającego systemu otrzymano 43 powiadomienia RAPEX i przeprowadzono 20 kontroli w miejscach obrotu kosmetykami.

Produkty wycofywane z obrotu to m. in.: kremy, mleczka kosmetyczne, preparaty do pielęgnacji paznokci, płyny do kąpieli, szampony. W czasie przeprowadzanych kontroli w miejscach obrotu na terenie powiatu zawierciańskiego nie stwierdzono niebezpiecznych produktów.

Wczesne przewidywanie zagrożeń i niezwłoczne stosowanie odpowiednich działań zaradczych zapewnia System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt – funkcjonujący w europejskim systemie RASFF.

System RASFF opiera się na zbieraniu i szybkim przekazywaniu informacji o produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt, będących potencjalnym zagrożeniem dla zdrowia ludzi i zwierząt.

W ramach Systemu dokonywana jest ocena ryzyka zagrożenia zdrowia w wyniku pojawienia się na rynku środków spożywczych szkodliwych dla zdrowia. System informuje także o pojętych w trybie pilnym środkach zaradczych.

W 2009 r. w ramach systemu RASFF wpłynęło 35 powiadomień, w tym: 25 powiadomień alarmowych, w związku z którymi przeprowadzono 37 kontroli i 3 dochodzenia oraz 10 powiadomień informacyjnych, w związku z którymi przeprowadzono 27 kontroli interwencyjnych i 1 dochodzenie. Powiadomienia dotyczyły m. in.: naturalnej wody źródlanej, kaszy gryczanej, pasztetu, kiełbasek

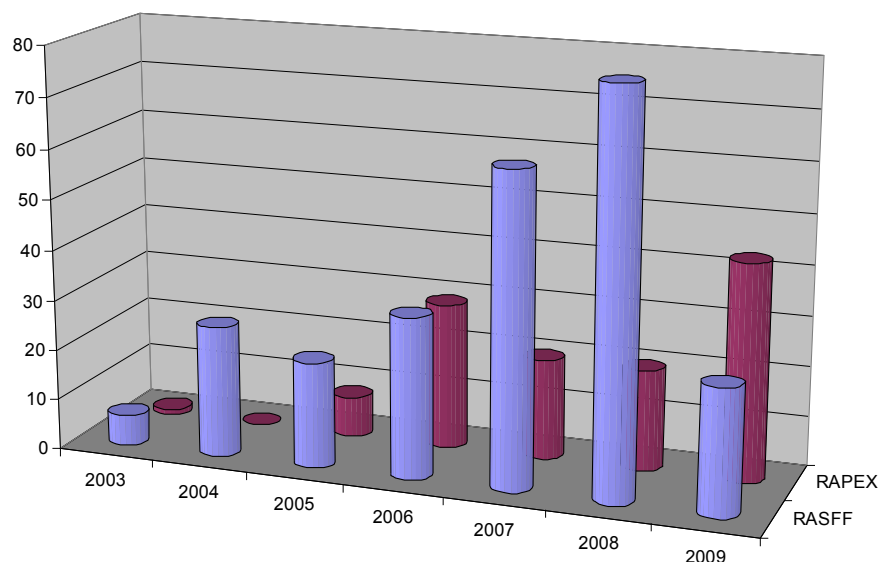
bankietowych, smalcu wieprzowego, masy jajecznej, skrobi, parówek berlińskich, jęczmienia jarego, talerzy, łyżeczek, termosów salatek- pochodzących z Chin.

W ramach systemu RASFF otrzymano również 21 powiadomień typu NEWS dot. orzechów pistacjowych, jadalnych nasion sosny (pini), masła orzechowego, syropu kukurydzianego, wieprzowiny z Litwy, wołowiny z Irlandii, krewetek z Bangladeszu.

Tabela 10. Ilość zgłoszeń produktów w systemie RASFF i RAPEX w poszczególnych latach

Rok	RASFF	RAPEX	Razem
2003	6	1	7
2004	26	-	26
2005	21	8	29
2006	32	29	61
2007	62	20	82
2008	79	20	99
2009	25	43	68

Wykres 4. Porównanie liczby powiadomień w systemie RASFF i RAPEX w latach 2003-2009



6. Wnioski

- 1) Analizując stan sanitarny nadzorowanych obiektów żywnościowo-żywnościowych na terenie powiatu zawierciańskiego, na przestrzeni ostatnich kilku lat, należy stwierdzić, że systematycznie się on poprawia. Niemniej

jednak, są przedsiębiorcy, którzy nadal mają problemy dotyczące wdrażania i dokumentowania systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności, przede wszystkim systemu HACCP. Poprawy wymaga prowadzenie przez nich systemu identyfikalności i monitorowania żywności wprowadzanej do obrotu (system traceability), pozwalający na sprawne wycofywanie z rynku żywności nie spełniającej wymagań prawa żywnościowego. Niejednokrotnie w zakładzie, w którym wcześniej odnotowano już fakt opracowania i wdrożenia instrukcji GHP/GMP, podczas kolejnych kontroli stwierdzano, że rejestry nie są prowadzone.

- 2) Jakość zdrowotna środków spożywczych znajdujących się na terenie powiatu zawierciańskiego od dwóch lat utrzymuje się na podobnym poziomie. Poprawił się stan sanitarno-higieniczny w piekarniach, o czym świadczy zakwestionowana 1 próbka wytrzeplin z koszyczków na 20 próbek pobranych.
- 3) Istnieją sprzedawcy, którzy nie przestrzegają zasad higieny przy przechowywaniu i pakowaniu żywności sprzedawanej luzem. Biorąc to pod uwagę w 2010 roku należy wzmóc nadzór nad zakładami, w których stwierdzono uchybienia w 2009 roku. W czasie przeprowadzania kontroli należy eliminować tego typu zachowania, uświadamiać personel, jakie ryzyko niesie za sobą nie zachowanie właściwych warunków higienicznych przy przechowywaniu, pakowaniu żywności sprzedawanej luzem.
- 4) W 2010 r. w czasie kontroli w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (tj. w przedszkolach i szkołach) należy zwrócić uwagę osobom odpowiedzialnym za wyżywienie na dobór produktów spożywczych do sporządzania posiłków w taki sposób, aby były one urozmaicone i zawierały niezbędne składniki pokarmowych oraz na ograniczenie soli, przypraw oraz tłuszczów pochodzenia zwierzęcego.

IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia

1. Ocena jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Nadzór nad jakością wody przeznaczoną do spożycia prowadzony był w oparciu o Ustawę z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. z 2006 r. Dz. U. Nr 123, poz. 858 ze zm.) oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2007 r. Nr 61, poz. 417).

Na terenie powiatu zawierciańskiego znajdują się 56 ujęcia głębinowe oraz 56 wodociągi (4 z nich zaopatrywane są przez ujęcia znajdujące się poza nadzorowanym terenem – ujęcie w Kluczach – zaopatrywana miejscowość Skałbania; ujęcie w Dąbrówce – zaopatrywana miejscowość Drużykowa; ujęcie w Trzebieszawicach – zaopatrywana miejscowość Chruszczobród; ujęcie Czekańka – miejscowość zaopatrywana Poręba Niwki). W trakcie roku 2009 zostały wyłączone z eksploatacji ujęcia w Zawierciu Borowym Polu, którego funkcje przejęły ujęcia Zawiercie, ul. Stary Rynek oraz Zawiercie Kosowska Niwa oraz ujęcie w Jasięcu, którego funkcje przejęło ujęcie w Solcy. W 2009 r. urządzenia wodociągowe zostały skontrolowane, ich stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń.

Na pięciu ujęciach zainstalowane są stacje uzdatniania wody – na trzech z nich (Wiesiółka, Hutki Kanki, Niegowonice) zastosowano instalacje, których zadaniem jest oczyszczenie wody z ponadnormatywnej zawartości jonów żelaza oraz doprowadzenie jakości wody do obowiązujących norm pod względem barwy i zapachu, na dwóch (Zawiercie – Stary Rynek, Przyłubsko) prowadzone jest stałe chlorowanie wody.

Na terenie powiatu zawierciańskiego ustalonych zostało 129 stałych, monitoringowych punktów kontrolnych pobierania próbek wody, z których pobierana jest woda do badań laboratoryjnych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji-Epidemiologicznej w Zawierciu oraz wewnętrznej kontroli jakości wody przedsiębiorstw wodociągowych i wodociągowo-kanalizacyjnych.

Woda do spożycia, rozprowadzana jest siecią wodociągową o łącznej długości 995,848 km. Produkcja wody dla całego powiatu wynosi 16247,11 m³/dobę, co stanowi średnio 0,12 m³/d/osobę.

Dominującą rolę odgrywają wodociągi o produkcji poniżej 100 m³/dobę – 48,1 %, wodociągi o produkcji wody z przedziału 100 - 1000 m³/dobę stanowią 46,3 %

natomiast wodociągi o produkcji wody z przedziału 1000-10000 m³/dobę stanowią 5,6 % wszystkich obiektów.

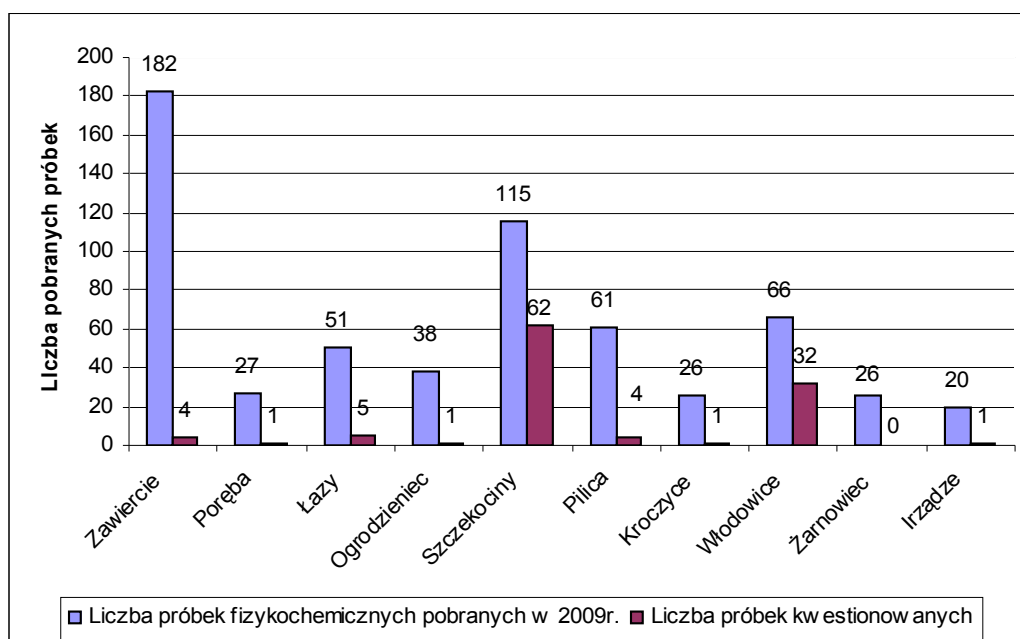
W 2009 r. pobrano w ramach:

- a) bieżącego nadzoru sanitarnego:
 - 339 próbek wody do badań fizykochemicznych,
 - 279 próbek wody do badań mikrobiologicznych,
- b) wewnętrznej kontroli jakości wody:
 - 311 próbek wody do badań fizykochemicznych,
 - 238 próbki wody do badań mikrobiologicznych.

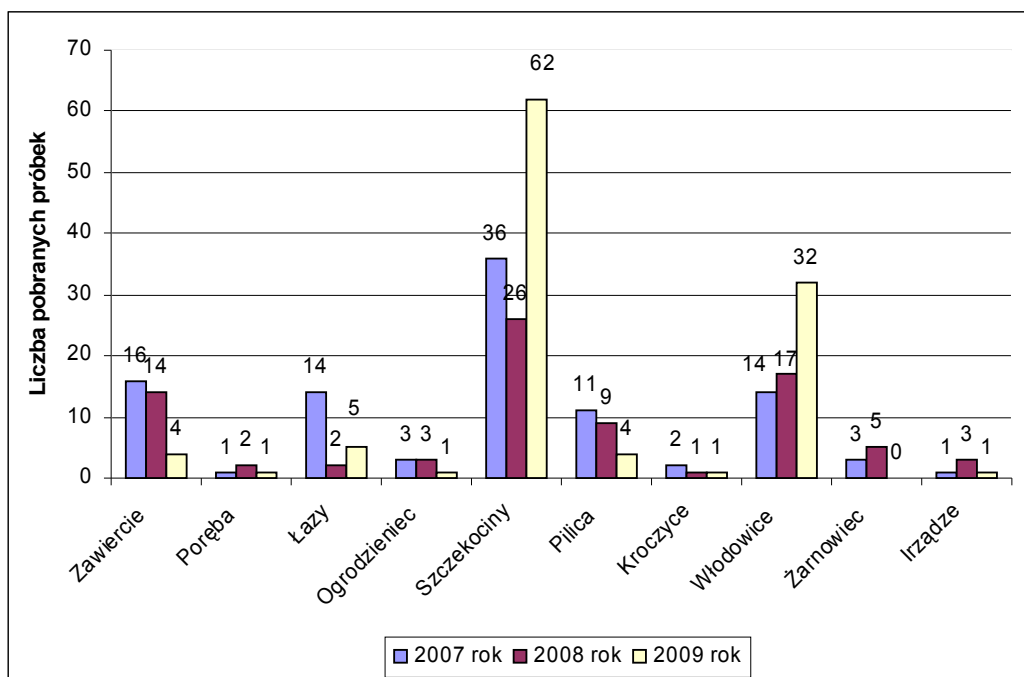
Łącznie w 2009 r. w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego i wewnętrznej kontroli jakości wody pobrano 650 próbek do badań fizykochemicznych, z których 111 nie spełniało wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia oraz 517 próbek do badań mikrobiologicznych, z których 32 nie spełniały wymagań dla wody przeznaczonej do spożycia.

Analiza przekroczeń parametrów fizykochemicznych

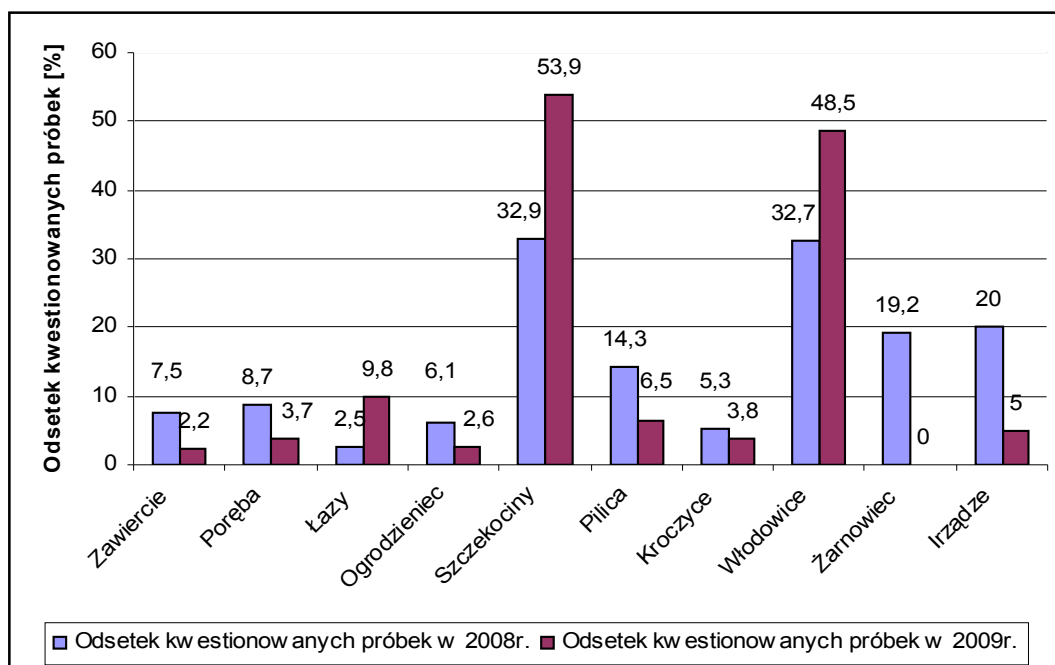
Wykres 1. Porównanie liczby pobranych próbek wody do badań fizykochemicznych do liczby próbek kwestionowanych w 2009r.



Wykres 2. Porównanie liczby kwestionowanych próbek wody pod względem fizykochemicznym w 2007 r., 2008 r., 2009 r.



Wykres 3. Odsetek kwestionowanych próbek wody pod względem fizykochemicznym w 2008r. i 2009r.



We wszystkich gminach powiatu zawierciańskiego woda pod względem fizykochemicznym charakteryzuje się dobrą jakością. Duża liczba kwestionowanych próbek w gminach Szczekociny i Włodowice (wyk. 1, 3) związana jest ze wzmożonym poborem próbek wody z sieci wodociągowej w Morsku oraz ujęcia i sieci

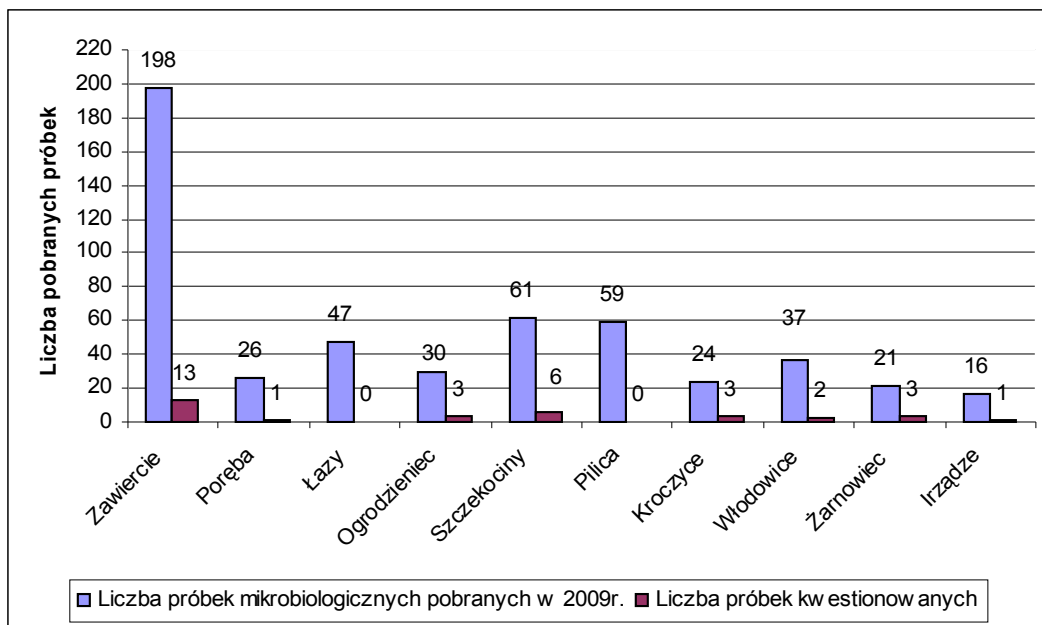
wodociągowej Spółdzielczej Agrofirmy w Szczekocinach. Comiesięczna częstotliwość prowadzenia badań związana jest z wydanymi w 2008r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu zgodami na odstępstwo od dopuszczalnych wartości parametrów wody (Spółdzielnia Agrofirma Szczekociny – żelazo, mętność, zapach, sieć wodociągowa w Morsku – żelazo, mętność, barwa). Ze względu na przyznanie zgody na odstępstwo od dopuszczalnych wymagań, woda pochodząca z ujęcia Spółdzielczej Agrofirmy w Szczekocinach oraz sieci wodociągowej w Morsku jest warunkowo dopuszczona do spożycia. Przyznane zgody na odstępstwo i wzmożona częstotliwość prowadzonych badań mają na celu ochronę ludzi przed możliwymi, negatywnymi skutkami zdrowotnymi jakości wody.

W gminach powiatu zawierciańskiego pod względem fizykochemicznym w przeciągu lat 2007–2009 jakość wody ulega ciągłej poprawie (wykres 2). W analizowanym okresie najwięcej przekroczeń parametrów fizykochemicznych wody dotyczyło jonów żelaza, których głównym źródłem jest stalowa, korodująca sieć wodociągowa, powodująca przedostawanie się do wody zwiększonej ilości jonów żelaza. W związku z faktem, iż wszystkie ujęcia znajdujące się na badanym obszarze oparte są na wodach podziemnych, możliwość ich zanieczyszczenia związkami pochodzenia antropogenicznego jest mniejsza niż wód powierzchniowych.

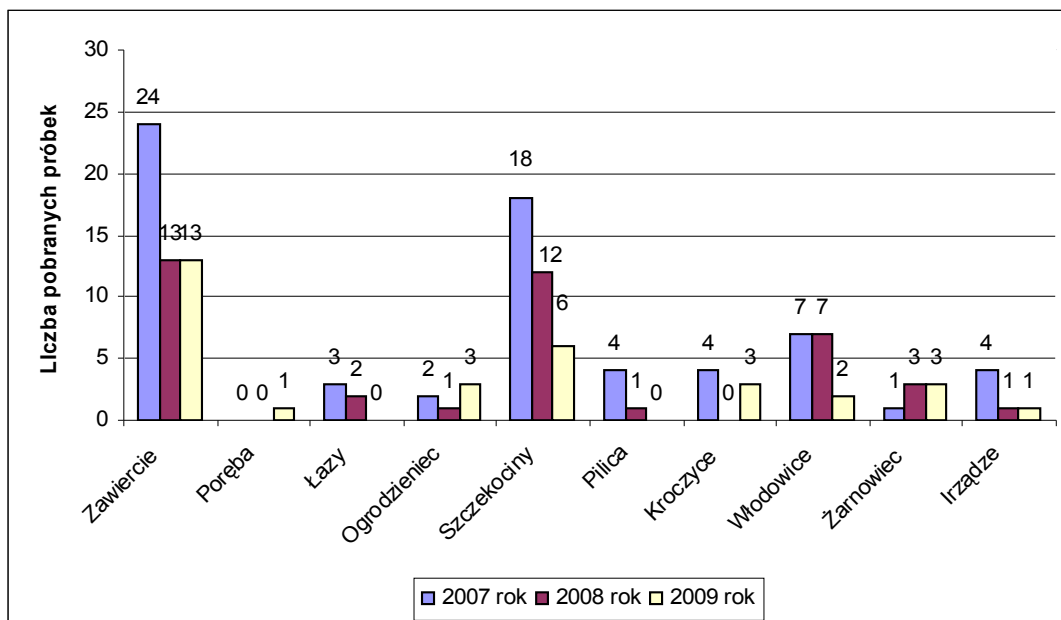
W 2009 r. rozpatrywane były także interwencje dotyczące pogorszenia wskaźników organoleptycznych wody przeznaczonej do spożycia. Interwencje zgłaszane były głównie telefonicznie. Informacje uzyskiwane od właściwych terenowo przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych wskazywały, iż pogorszenie jakości wody związane było najczęściej z wykonywaniem prac modernizacyjnych i krótkotrwałymi przerwami w dostawie wody.

Analiza przekroczeń parametrów mikrobiologicznych

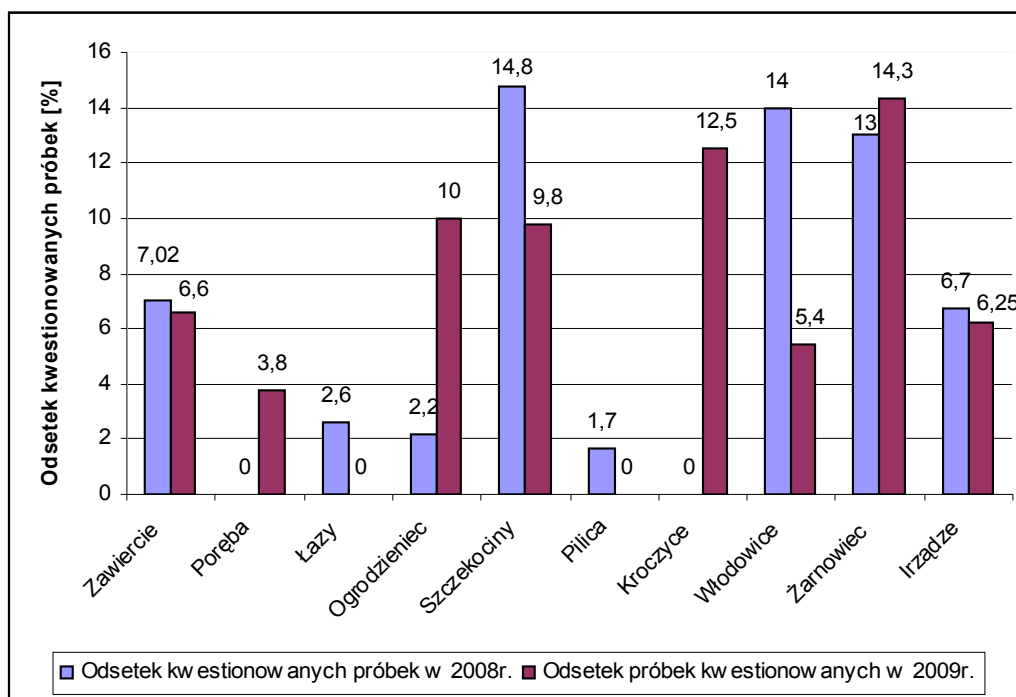
Wykres 4. Porównanie liczby pobranych próbek wody do badań mikrobiologicznych do liczby próbek kwestionowanych w 2009 r.



Wykres 5. Porównanie liczby kwestionowanych próbek wody pod względem mikrobiologicznym w 2007 r., 2008 r. i 2009 r.



Wykres 6. Odsetek kwestionowanych próbek wody pod względem mikrobiologicznym w 2008 r. i 2009 r.



Najwięcej przekroczeń w 2009r. pod względem parametrów mikrobiologicznych odnotowano w wodach gmin Ogrodzieniec, Kroczyce, Żarnowiec i Szczekociny (wykresy 4, 6). Analizując wykresy 5 i 6 można odnotować, iż na przestrzeni lat 2007-2009 nastąpił spadek przekroczeń mikrobiologicznych w wodach gmin Szczekociny, Włodowice, Irządze, Zawiercie, Pilica, Łązy.

O przekroczeniach parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych wody informowano administratorów ujęć i sieci wodociągowych. Podejmowali oni natychmiastowe działania naprawcze, mające na celu poprawę jakości wody (płukanie sieci wodociągowej, dezynfekcja wody). We wszystkich punktach, w których stwierdzono przekroczenie parametrów wody – powtórne badania wykazywały jej przydatność do spożycia przez ludzi. Wskazuje to na fakt, iż spożywana woda była bezpieczna dla naszego zdrowia, nie stanowiła dla konsumenta ryzyka zachorowania na choroby wodopochodne i posiadała odpowiednie właściwości zdrowotne.

W 2009 roku zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2007 r. Nr 61, poz. 417) prowadzono badania wody ciepłej pod kątem obecności bakterii Legionella

w budynkach zamieszkania zbiorowego. Łącznie w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego PSSE w Zawierciu oraz w ramach kontroli wewnętrznej pobrano 50 próbek wody z 7 obiektów. Przekroczenia odnotowano w 12 próbkach z czego 5 w instalacji wewnętrznej Zakładu Poprawczego i Schroniska dla Nieletnich w Zawierciu, po 3 w Szpitalu Powiatowym oraz Domu Seniora w Drużykowej (gm. Szczekociny) oraz 1 przekroczenie odnotowano w Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Rzemieśniczej w Zawierciu. O przekroczeniach natychmiast informowano odpowiednich administratorów obiektów, którzy przeprowadzali działania zmierzające do redukcji bakterii Legionella Sp. tj. między innymi: przegląd techniczny instalacji wodociągowej, podwyższenie temperatury wody w instalacji (tzw. dezynfekcja termiczna), chemiczna dezynfekcja wody. Ponowne badania wykazały przydatność wody do spożycia przez ludzi.

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

1. Wody powierzchniowe, wykorzystywane do kąpieli i rekreacji

a) **Kąpieliska.**

Na terenie powiatu zawierciańskiego znajduje się siedem zbiorników wodnych objętych nadzorem sanitarnym. Jedno z kąpielisk – Siamoszyce jest kąpieliskiem zorganizowanym, wpisanym do rejestru kąpielisk raportowanych do Unii Europejskiej.

Utrzymanie kąpielisk w należyтым stanie, zapewnienie ich dostępności dla ludności i wykonywanie niezbędnych zabezpieczeń należy do zadań właścicieli kąpielisk i władz lokalnych.

W ramach sprawowanego nadzoru, w okresie letnim prowadzono kontrole sanitarne zbiorników wykorzystywanych do kąpieli i rekreacji, oraz pobierano próbki wody do badań, celem zanalizowania wód pod kątem spełniania wymagań fizykochemicznych

i bakteriologicznych. W 2009 roku pobrano 56 próbek wody z kąpielisk do badań fizykochemicznych i 98 do badań bakteriologicznych. Kwestionowano 1 próbkę wody pod względem fizykochemicznym – kąpielisko w Łazach, o czym powiadamiano administratora kąpieliska. Powtórne badania wykazały przydatność wody do kąpieli.

W trakcie pobierania próbek dokonywana jest także ocena organoleptyczna wody w kąpieliskach. Oceniany jest między innymi: zapach, barwa, obecność tłustych plam na powierzchni wody, jej przezroczystość, zakwity sinic. W 2009 r. przeprowadzono łącznie 112 ocen organoleptycznych z czego 110 było pozytywnych. Powodem kwestionowania była barwa wody (kąpielisko Łazy).

W trakcie trwania sezonu kąpielowego 2009 przesyłane były do wiadomości Starostwa Powiatowego w Zawierciu, urzędów miast i gmin na terenie powiatu oraz do lokalnej prasy komunikaty w sprawie stanu sanitarno-higienicznego wody w kąpieliskach i zbiornikach wód powierzchniowych zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli. Powyższe komunikaty zamieszczane były również na stronie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach.

b) **Baseny kąpielowe.**

Baseny objęte są stałym nadzorem sanitarnym, systematycznie pobierana jest woda do badań laboratoryjnych. Nadzorem sanitarnym objętych było 6 basenów

sezonowych
i 6 całorocznych.

W 2009 r. wszystkie baseny kryte i odkryte były kontrolowane zarówno pod względem jakości wody jak i stanu sanitarno – technicznego zaplecza pływalni. Zwracano uwagę na stan wentylacji, postępowanie z odpadami komunalnymi, przechowywanie preparatów do uzdatniania i dezynfekcji wody.

Z basenów krytych i odkrytych w latach 2008 i 2009 pobrano odpowiednio do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych 365 próbek w roku 2008 i 277 próbek w 2009 r. Kwestionowana liczba próbek wynosiła w 2008r. 44 – co stanowiło 12% pobranych próbek, a w 2009r. 20 co stanowiło 7,2%. Analizując liczbę pobieranych w poszczególnych latach próbek do liczby kwestionowanych próbek można zauważyć poprawę jakości wody w nieckach basenowych.

2. Stan sanitarny obiektów komunalnych i użyteczności publicznej

W roku 2009 na terenie powiatu zawierciańskiego bieżącym nadzorem sanitarnym w zakresie higieny komunalnej objętych było 471 obiektów, w tym 336 obiektów użyteczności publicznej, 51 zakładów opieki zdrowotnej i 28 filii zakładów opieki zdrowotnej oraz 56 obiektów wodociągowych. Przeprowadzono 650 kontroli (w tym 319 kontroli – poborów próbek wody), skontrolowano 82,27% obiektów, wydano 182 decyzje merytoryczne, w tym 7 decyzji nakazujących usunięcie uchybień sanitarnych.

Nadzorem sanitarnym objęte były:

- obiekty związane z ochroną zdrowia, takie jak: publiczne i niepubliczne zakłady opieki zdrowotnej otwartej (ambulatoryjnej) oraz inne jednostki udzielające świadczeń zdrowotnych,
- obiekty komunalne i użyteczności publicznej: domy pomocy społecznej, obiekty hotelarskie, wczasowe, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu, odnowy biologicznej, ustępy publiczne, baseny kąpielowe, obiekty kulturalno-widowiskowe i sportowe, cmentarze, dworce i stacje, tereny rekreacyjne oraz środki transportu publicznego.

Zaobserwowano poprawę stanu sanitarnego skontrolowanych obiektów użyteczności publicznej, zwłaszcza zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej. Na dzień 31.12.2009 r. jako niezadowolający oceniono stan

sanitarno-techniczny 3 obiektów (1,01% obiektów skontrolowanych), w tym: 1 obiektu hotelarskiego, 1 zakładu fryzjerskiego i 1 cmentarza parafialnego.

Domy pomocy społecznej

Dom Pomocy Społecznej w Zawierciu przeznaczony jest dla osób z zaburzeniami psychicznymi, przebywają tam 193 osoby. Placówka zapewnia całodobową opiekę, całodzienne wyżywienie oraz rehabilitację i terapię zajęciową. Budynek przystosowany jest dla potrzeb osób niepełnosprawnych, zakład posiada własną pralnię i kuchnię. W obiekcie trwa remont polegający na dostosowaniu pomieszczeń do wymagań obowiązujących przepisów. Większość prac modernizacyjnych już została wykonana.

Dom Seniora w Drużykowej przeznaczony jest dla osób starszych, przystosowany jest dla potrzeb osób niepełnosprawnych, wyposażony w windę. Zdolność zakwaterowania 67 osób.

Stan sanitarny skontrolowanych domów pomocy nie budził zastrzeżeń, nie stwierdzano zaniedbań w utrzymaniu bieżącej czystości placówek i ich otoczenia.

Hotele i inne obiekty hotelarskie

W 2009 r. skontrolowano pięć hoteli i szesnaście innych nie skategoryzowanych obiektów świadczących usługi noclegowe, co stanowiło 84% obiektów tej grupy znajdujących się w ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu. W wyniku przeprowadzonych kontroli negatywnie oceniono jeden obiekt z uwagi na niewłaściwy stan sanitarno – techniczny.

Na terenie powiatu powstają nowe obiekty świadczące usługi noclegowe o wysokim standardzie, znacznie zwiększając bazę noclegową w regionie. W roku 2009 zostało oddane do użytku Centrum Konferencyjno-Hotelowe HOTEL „FAJKIER” w Lgocie Murowanej - obiekt jest skategoryzowany jako „trzy gwiazdkowy”, posiada 90 miejsc noclegowych, sale konferencyjne, zaplecze gastronomiczne i SPA (basen, wanna z hydromasażem, sauna fińska, łaźnia parowa i bicze wodne).

W 2009 roku skontrolowano 7 spośród 22 zewidencjonowanych gospodarstw agroturystycznych. Ich stan sanitarno-porządkowy nie budził zastrzeżeń. Gospodarstwa agroturystyczne spełniały minimalne wymagania dla obiektów świadczących usługi noclegowe.

Bezpieczeństwo imprez masowych organizowanych na terenie powiatu zawierciańskiego

W bieżącym roku weszła w życie nowa Ustawa z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (Dz. U. z 2009 r. Nr 62, poz. 504). Organizator imprezy masowej, nie później niż na 30 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia imprezy, jest obowiązany wystąpić do wójta, burmistrza, prezydenta miasta, właściwego ze względu na miejsce prowadzenia imprezy, z wnioskiem o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie imprezy masowej. Do wniosku, zgodnie z art. 25 ust 1 pkt 2 ww. ustawy, powinien dołączyć między innymi opinię właściwego miejscowo państwowego inspektora sanitarnego.

W omawianym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu wydał 13 postanowień w sprawie organizacji imprez masowych, ponadto do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu wpłynęło 12 zawiadomień o organizowanych imprezach nie będących imprezami masowymi.

Tereny rekreacyjne

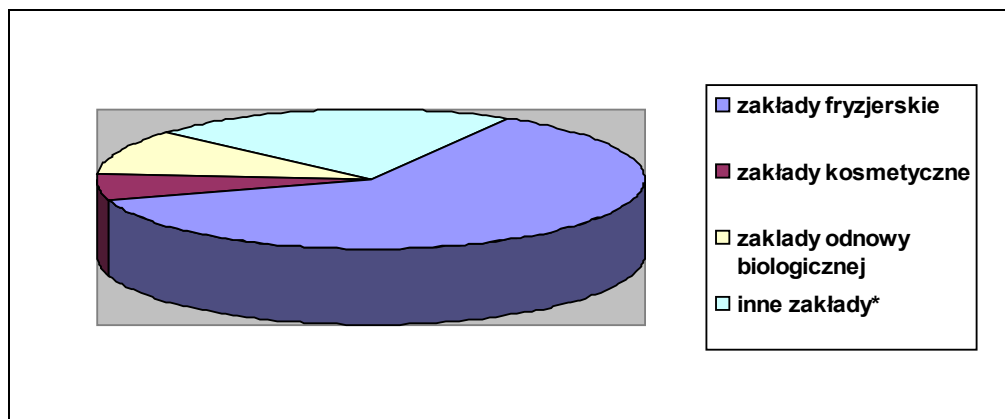
Przed rozpoczęciem sezonu letniego 2009 jak i w trakcie sezonu nadzorowano stan sanitarno-porządkowy obiektów znajdujących się na trasach wzmożonego ruchu turystycznego.

Skontrolowano również stan sanitarny takich obiektów jak: place zabaw dla dzieci, parki miejskie i otoczenie zbiorników wodnych zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli i rekreacji. W trakcie kontroli stwierdzono, że place zabaw dla dzieci zostały prawidłowo przygotowane do sezonu, a urządzenia przeznaczone do zabawy i rekreacji zostały odnowione. W okresie letnim na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego została przeprowadzona Akcja „PIASKOWNICE”. W wyniku tej akcji stwierdzono, że piasek w piaskownicach był kilkakrotnie wymieniany w okresie od wiosny do jesieni, tereny w otoczeniu piaskownic utrzymane były w czystości, problem stanowił jednak brak zabezpieczenia piaskownic przed dostępem zwierząt.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, fryzjersko-kosmetyczne i odnowy biologicznej

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej są najbardziej liczną grupą obiektów użyteczności publicznej objętych nadzorem sanitarnym. W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu znajduje się 97 zakładów, w tym: 60 fryzjerskich, 6 kosmetycznych, 10 odnowy biologicznej i 21 innych zakładów świadczących łącznie więcej niż jedną z w/w usług.

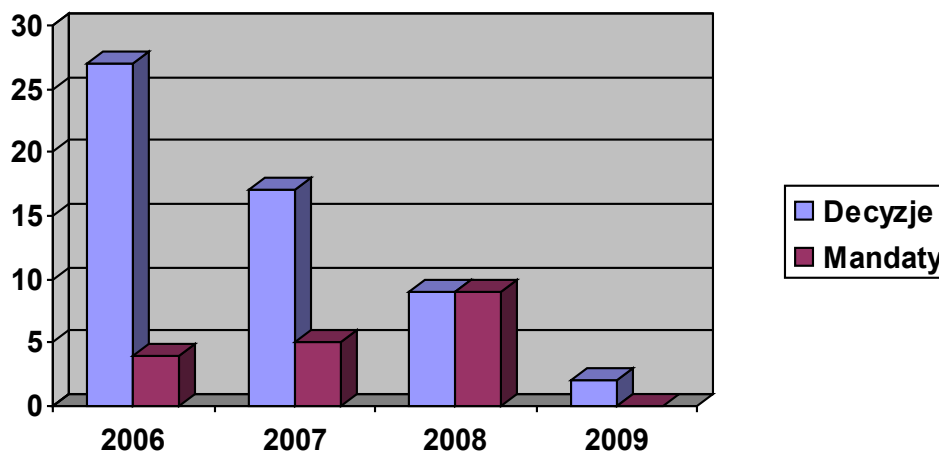
Wykres 1. Rodzaje obiektów świadczących usługi fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej



* inne zakłady – zakłady w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z usług

W 2009 roku skontrolowano 60,8% obiektów. Nieprawidłowości stwierdzono w dwóch zakładach.

Wykres 2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej



Ogólnie warunki świadczenia usług w zakładach fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej zlokalizowanych na terenie powiatu zawierciańskiego w ciągu ostatnich kilku lat uległy poprawie.

Cmentarze i domy przedpogrzebowe

Spośród 38 cmentarzy w 2009 roku skontrolowano 8 - nie stwierdzono uchybień sanitarnych. Skontrolowane cmentarze były ogrodzone, utrzymane czysto, zaopatrzone w bieżącą wodę, wyposażone w urządzenia do gromadzenia odpadów.

Domy przedpogrzebowe zazwyczaj zlokalizowane są w obrębie cmentarzy i przeznaczone jedynie do przeprowadzania ceremonii pogrzebowych, w większości wyposażone są w urządzenia chłodnicze. Łącznie ilość miejsc w chłodniach wynosi 27, w urządzeniach zamrażających 6. Stan sanitarny domów pogrzebowych był dostateczny.

Na wniosek właścicieli zakładów pogrzebowych PPIS w Zawierciu wydał 5 pozytywnych opinii sanitarnych o spełnieniu wymagań sanitarnych do prowadzenia działalności w zakresie przewozu zwłok i szczątków ludzkich (zaopiniowano 8 samochodów).

Jedynе prosektorium na terenie powiatu zawierciańskiego funkcjonuje w strukturach Szpitala Powiatowego w Zawierciu. Posiada 16 miejsc w chłodniach i 2 miejsca w mroźni. Zostało skontrolowane w 2009 roku w ramach kontroli kompleksowej szpitala, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Obiekty sportowe i kulturalno – widowiskowo-rozrywkowe

Stan sanitarny skontrolowanych obiektów sportowych i kulturalno-rozrywkowych oceniono jako dobry. Obiekt wielofunkcyjny, który w okresie zimowym funkcjonuje jako lodowisko a w okresie letnim jako boisko do siatkówki, posiada zaplecze magazynowe i sanitarne i jest dostosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Jako dobry oceniono także stan sanitarno-techniczny Miejskiego Ośrodka Kultury „Centrum” w Zawierciu, który 2008 roku został wyremontowany.

3. Wnioski

1. W omawianym okresie na terenie powiatu zawierciańskiego, podobnie jak w latach ubiegłych, nie stwierdzono występowania zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych dla osób korzystających z urządzeń oraz obiektów użyteczności publicznej.
2. Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zawierciu wpływały interwencje mieszkańców powiatu zawierciańskiego, które najczęściej dotyczyły uciążliwości powodowanych przez zapachy, złej jakości wody do picia, zagrzybienia i zawilgocenia pomieszczeń, niewłaściwego gromadzenia odpadów stałych i płynnych. Wszystkie były wnikliwie rozpatrywane, w ramach interwencji przeprowadzano kontrole, badano próbki wody, wydawano zalecenia.



3. Systematycznie badano próbki wody z basenów całorocznych, sezonowych, kąpieliska zorganizowanego i zbiorników zwyczajowo wykorzystywanych do kąpieli. W razie stwierdzenia niewłaściwej jakości wody niezwłocznie powiadamiano właścicieli tych obiektów, co umożliwiło im podjęcie natychmiastowych działań naprawczych.

VI. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych oraz warunki pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach

W roku 2009 bieżącym nadzorem sanitarnym objętych było 101 placówek oświatowo-wychowawczych oraz 32 placówki wypoczynku dzieci i młodzieży. Przeprowadzono ogółem 166 kontroli, nałożono 1 grzywnę w drodze mandatu karnego na kwotę 100 zł.

W 2009 r. w nowowytbudowanych obiektach uruchomiono 2 wewnętrzne place zabaw dla dzieci oraz Centrum Zabaw „Rodzic pracujący nie mniej kochający” dla 20 dzieci w wieku od 6 miesięcy do 4 lat.

W Zespole Szkół w Wierbce uruchomiono blok żywieniowy, dzięki czemu z ciepłych posiłków dwudaniowych przygotowywanych w szkole korzysta 84 uczniów oraz 42 przedszkolaków.

Przy Szkole Podstawowej Nr 4 w Zawierciu oraz przy Szkole Podstawowej nr 7 w Zawierciu oddano nowe obiekty sportowe „ORLIK”. W zespole Szkół im. St. Staszica zmodernizowano blok sportowy.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nadmiernego zagęszczenia w klasach, wszystkie szkoły prowadzą działalność jednozmiannowo. Podczas przeprowadzanych kontroli dokonywano pomiaru temperatury w salach lekcyjnych i nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie .

W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego nad pracownikami chemicznymi stwierdzono, że na terenie powiatu zawierciańskiego 9 placówek posiada łącznie 72,25kg oraz 40,97 litrów substancji i preparatów chemicznych. Odnotowano poprawę w postępowaniu osób odpowiedzialnych za dysponowanie substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach.

Skontrolowano 74 pracownie komputerowe w 60 placówkach, przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości,

Przeprowadzone kontrole w 2009 roku wykazały, że wszystkie budynki posiadają wewnętrzną instalację wodną i kanalizacyjną oraz urządzenia sanitarne, wszystkie budynki przystosowane do działalności oświatowo-wychowawczej są w dobrym stanie technicznym i sanitarnym.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania ocenia się jako dobre. Jedynie w 6 obiektach są trudności w dostępie do ciepłej wody. W tych placówkach ciepła woda przy umywalkach do mycia rąk dostępna jest wyłącznie przy blokach sportowych lub przy pojedynczych umywalkach na poszczególnych kondygnacjach. Spowodowane jest to brakiem wewnętrznej instalacji ciepłej wody użytkowej, a wyeksponowana instalacja elektryczna uniemożliwia stosowanie elektrycznych podgrzewaczy wody. W minionym roku przeprowadzone kontrole wykazały, że 48 zakładów nauczania (80%) zapewniło gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami.

We wszystkich skontrolowanych placówkach (60 zakładów) opiekę medyczną nad uczniami sprawuje pielęgniarka bądź higienistka szkolna. Kontrole gabinetów nie wykazały uchybień.

Profilaktyczna działalność szkolnej służby zdrowia i kadry pedagogicznej w zakresie upowszechniania zasad racjonalnego żywienia oraz podejmowania działań mających na celu zwiększenie liczby uczniów spożywających ciepłe posiłki sprawia, że coraz więcej uczniów spożywa ciepły posiłek w szkole oraz mleko. Spożywanie przez uczniów mleka przedstawia się następująco: w 2005 było to 1,1%, w 2006 – 0,9%, w 2007 – 5,2% , w 2008 roku – 27,6% natomiast w 2009 roku 41%.

Spożywanie przez uczniów ciepłych posiłków oraz mleka w szkołach na przestrzeni lat 2008 – 2009 kształtowało się następująco:

Tabela 1.

Rok	Uczniowie spożywający posiłek I daniowy	Uczniowie spożywający posiłek II daniowy	Uczniowie spożywający mleko	Uczniowie spożywający posiłek dofinansowany
2009	1320	2775	5962	1276
2008	1072	2239	2473	1305

W 152 oddziałach 0 – III szkół podstawowych 2554 uczniów wspólnie z wychowawcą spożywa II śniadanie własne. Szkoła zapewnia gorący napój.

Badania problemowe przeprowadzono w zakresie analizy dostosowania mebli szkolnych i przedszkolnych do wzrostu uczniów i dzieci oraz ich prawidłowego oznakowania, dokonano pomiarów mebli szkolnych i wzrostu 62 uczniów w 5 oddziałach 2 szkół i 50 przedszkolaków w 2 oddziałach 2 przedszkoli. Analiza dostosowania mebli szkolnych wykazała, że wszyscy uczniowie korzystali z mebli dostosowanych do swojego wzrostu.

W placówkach oświatowo-wychowawczych przeprowadzone kontrole placów zabaw a w szczególności znajdujących się tam piaskownic oraz terenów sportowych i rekreacyjnych wykazały prawidłowe zabezpieczenie przed dostępem zwierząt.

W 2009 roku dokonano analizy tygodniowego rozkładu zajęć 14 oddziałów gimnazjum, 26 oddziałów szkoły podstawowej oraz 15 oddziałów zespołu szkół ponadgimnazjalnych. W wyniku przeprowadzonej analizy stwierdzono, że:

- a) zostały uwzględnione zasady higieny pracy umysłowej w zakresie:
 - równomiernego rozłożenia zajęć dydaktycznych w poszczególnych dniach tygodnia,
 - różnorodności zajęć w każdym dniu,
 - nie łączenia w kilkugodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu,
 - zostały uwzględnione zasady higieny pracy umysłowej w zakresie wypoczynku między lekcjami
- b) nie zostały uwzględnione zasady higieny pracy umysłowej w zakresie:
 - wypoczynku między lekcjami w 15 oddziałach zespołu szkół ponadgimnazjalnych.

Ze względu na odwozy uczniów szkoły organizują przerwy międzylekcyjne 5 minutowe.

Analizowano obciążenie tornistrami/plecakami u 78 uczniów w szkole Podstawowej Nr 7. Wagę tornistra wyższą niż 10% wagi ciała stwierdzono u 17 dzieci.

Przeprowadzone w minionym roku badania problemowe potwierdzają coraz lepsze warunki nauczania i wychowania dzieci i młodzieży. Coraz więcej szkół i przedszkoli posiada nowe, najczęściej regulowane stoliki i krzesła.

W minionym roku wpłynęły 4 anonimowe interwencje dotyczące niewłaściwych warunków żywienia, zakwaterowania oraz utrzymania higieny uczestników obozu szkoleniowego, braku czystości i porządku w wewnętrznym placu zabaw oraz niewłaściwego zabezpieczenia materiałów budowlanych podczas trwającej termomodernizacji budynku szkoły. Przeprowadzone kontrole wykazały zasadność 2 interwencji.



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu

Przeprowadzone kontrole w minionym roku potwierdzają dobry stan techniczny i sanitarny placówek oświatowo-wychowawczych, przeprowadzane modernizacje i rozbudowy placówek oraz budowa nowych bloków sportowych wpływają na coraz korzystniejsze warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach.

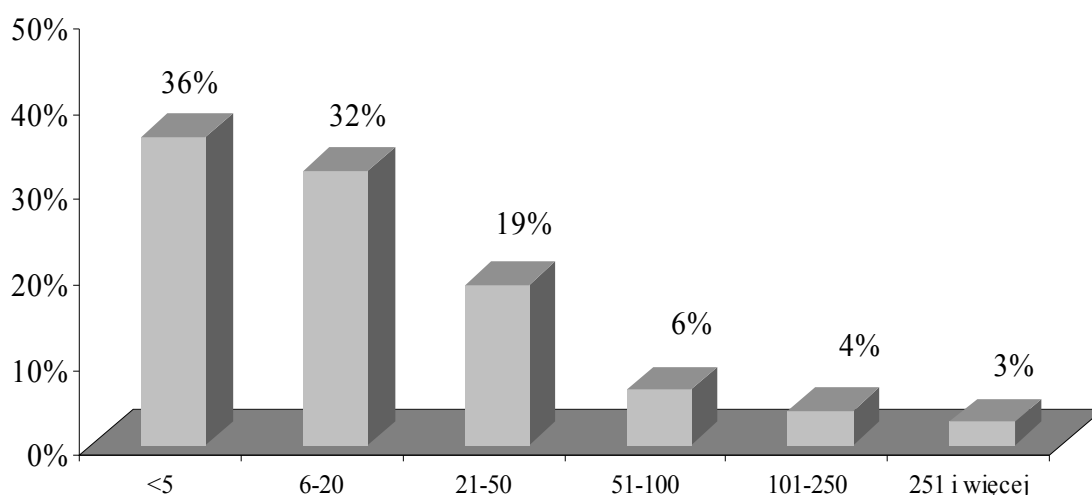
VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

1. Ocena stanu sanitarnego w zakładach pracy

Struktura zatrudnienia

W 2009 r. nadzorem pionu higieny pracy objęto 375 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 14389 pracowników. W ewidencji sekcji przeważały zakłady małe do 50 zatrudnionych – 325 zakładów co stanowi 87 % ogółu wszystkich nadzorowanych zakładów. W grupie zakładów zatrudniających 251 i więcej pracowników w ewidencji pionu higieny pracy pozostawało 10 zakładów.

Rysunek 1. Struktura zatrudnienia w nadzorowanych zakładach pracy



Narażenie na czynniki szkodliwe

W 9 zakładach pracy stwierdzono przekroczenie najwyższych dopuszczalnych stężeń - NDS i najwyższych dopuszczalnych natężeń - NDN czynników szkodliwych dla zdrowia. W narażeniu na pyły oraz hałas pracowało 735 osób, z których część zatrudniona była w narażeniu na więcej niż jeden czynnik szkodliwy.

Bieżący nadzór nad zakładami pracy

Kontrole zrealizowano w 92 zakładach pracy zatrudniających łącznie 7276 pracowników przeprowadzając 153 kontrole sanitarne. Liczba przeprowadzonych kontroli przewyższała liczbę skontrolowanych zakładów, ponieważ niektóre zakłady kontrolowane były więcej niż jeden raz w roku. Wynikało to najczęściej z konieczności przeprowadzenia kontroli sprawdzających realizację obowiązków nałożonych na

pracodawców w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należy zaliczyć:

- 1) brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w 30 zakładach,
- 2) nieodpowiedni stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń w 10 zakładach pracy,
- 3) brak lub niewłaściwą ocenę ryzyka zawodowego w 24 zakładach pracy,
- 4) brak wentylacji w pomieszczeniach produkcyjnych lub higieniczno-sanitarnych w 2 zakładach pracy,
- 5) brak właściwych środków ochrony indywidualnej w 2 zakładach pracy,
- 6) przekroczenie NDN i NDS czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy w 9 zakładach,
- 7) nieprzestrzeganie przepisów prawnych dotyczących;
 - a) substancji i preparatów chemicznych w 4 zakładach,
 - b) czynników biologicznych w 10 zakładach.

Przekroczenia normatywów higienicznych w 2009 roku stwierdzono w 9 zakładach.

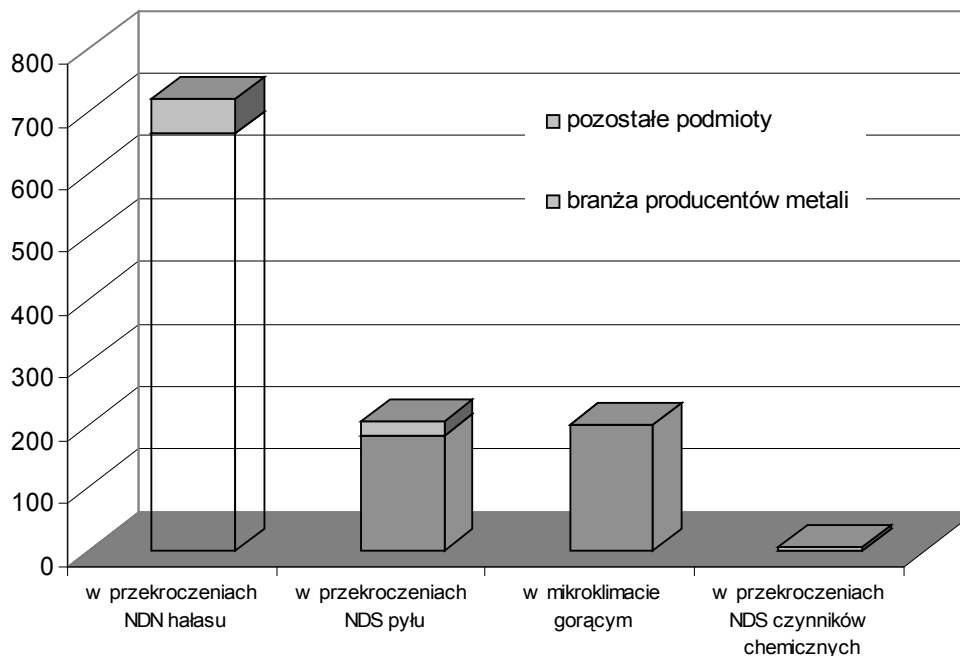
W przekroczeniu normatywów higienicznych pracuje ogółem - 735 osób, co stanowi 5,1 % zatrudnionych w zakładach objętych ewidencją Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu, z czego:

- | | |
|---|------------|
| - w przekroczeniach NDN hałasu | - 719 osób |
| - w przekroczeniach NDS pyłu | - 205 osób |
| - w mikroklimacie gorącym | - 200 osób |
| - w przekroczeniach NDS czynników chemicznych | - 4 osoby |

Część z ww. osób zatrudniona była w warunkach narażenia na więcej niż jeden czynnik szkodliwy.

Największy odsetek pracowników zatrudnionych na stanowiskach pracy, gdzie stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych stanowi branża produkcji metali, w której znajdują się takie zakłady jak huta oraz odlewnie żeliwa.

Rysunek 2. Udział pracowników branży produkcji metali w ogólnej ilości osób zatrudnionych w przekroczeniach NDN i NDS



Celem poprawy warunków pracy wydano 41 decyzji administracyjnych, ogółem zobowiązano strony postępowania do wykonania 135 zarządzeń.

Największy odsetek wydanych decyzji stanowiły decyzje nakładające obowiązki w zakresie przeprowadzenia lub uaktualnienia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy oraz dokonania i udokumentowania oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem wymagań szczegółowych w odniesieniu do narażenia na czynniki chemiczne, biologiczne oraz fizyczne.

Poprawa warunków pracy

W zakresie przekroczeń normatywów higienicznych w 2009 r. poprawiono warunki pracy dla 101 pracowników, zatrudnionych w 8 zakładach.

Dla 37 osób poprawę warunków pracy uzyskano w wyniku podjętych przez pracodawców działań technicznych i organizacyjnych, a dla 64 osób w wyniku likwidacji stanowisk pracy.

W pozostałym zakresie warunki pracy uległy poprawie na skutek:

- wykonania wentylacji w pomieszczeniach pracy
- i pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych

- 19 osób

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu

- wyposażenia pracowników we właściwe środki ochrony indywidualnej - 14 osób
- dostosowania oświetlenia stanowiska pracy do wymagań normy - 39 osób
- właściwego urządzenia oraz wyposażenia pomieszczeń higieniczno-sanitarnych - 194 osób

Wnioski:

Jako przyczyny powstawania uchybień można wskazać:

- nieprawidłowy nadzór służb bhp,
- niewystarczające środki finansowe przeznaczone na poprawę warunków pracy,
- niewłaściwa interpretacja lub nieznamomość przepisów prawnych pracodawców oraz osób odpowiedzialnych za bezpieczne i higieniczne warunki pracy w zakładach.

W 2009 r. występowały trudności z terminowym realizowaniem przez pracodawców zarządzeń pokontrolnych .

Obok 41 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości wydano 23 decyzje zmieniające termin wykonania zarządzeń.

Głównymi przyczynami opóźnień w realizacji nakazów była zdaniem pracodawców trudna sytuacja ekonomiczna podmiotów oraz trudności w dotrzymaniu terminów zakończenia rozpoczętych inwestycji.

W 2009 poza nadzorem bieżącym nad zakładami pracy sekcja higieny pracy realizowała zadania związane z kontrolą przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej. Podstawą działań jest ustawa z dnia 13 września 2002 r. o produktach biobójczych (tj. Dz.U. nr 39, poz.252 ze zm.)

Celem kontroli prowadzonych w 2009 roku było wyeliminowanie z rynku produktów biobójczych zawierających w swym składzie niedozwolone substancje czynne.

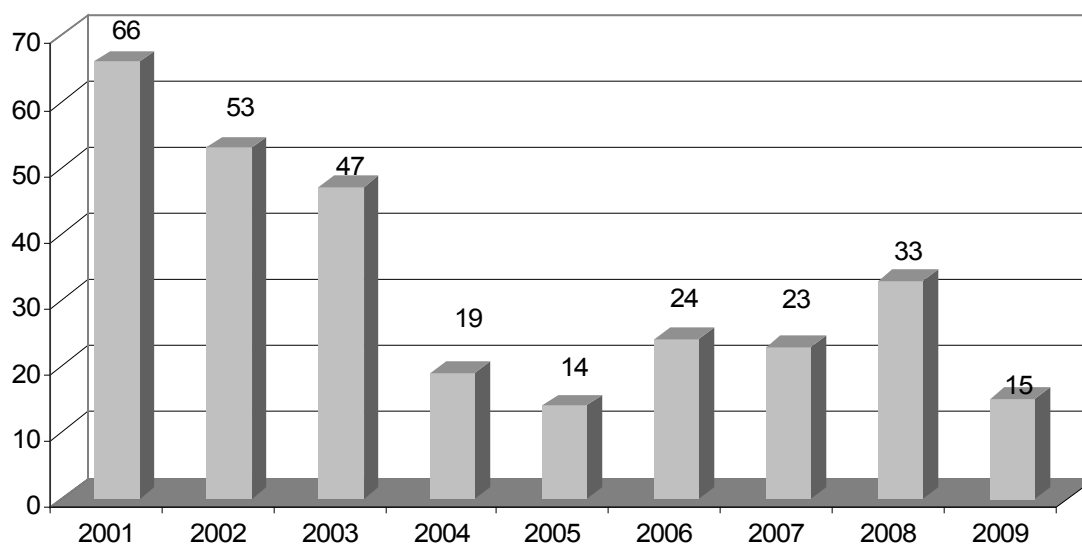
Wśród zakładów nadzorowanych na terenie powiatu zawierciańskiego nie ma producentów produktów biobójczych, w związku z czym kontrolowane były placówki handlowe zajmujące się obrotem ww. produktami Skontrolowano 6 podmiotów wprowadzających do obrotu produktów biobójczych, których odbiorcami byli również konsumenci indywidualni. W trakcie prowadzonych kontroli oceniano skład

oferowanych do sprzedaży produktów pod kątem zawartości substancji zakazanych. Ocenie poddano ogółem 39 produktów. W trakcie prowadzonych działań nie stwierdzono przypadków stosowania zakazanych substancji czynnych.

2. Choroby zawodowe, ocena narażenia zawodowego

Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zawierciu w 2009 r. wpłynęło 69 podejrzeń o chorobę zawodową.

Rysunek 3. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w latach 2001-2009



Prowadzone postępowania wyjaśniające doprowadziły do wydania 15 decyzji (ostatecznych) stwierdzających chorobę zawodową oraz 32 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Wśród stwierdzonych chorób zawodowych dominowały pylice płuc – 6 przypadków.

W ramach współpracy z placówkami orzeczniczymi oraz innymi Powiatowymi Stacjami Sanitarno –Epidemiologicznymi prowadzono dochodzenia mające na celu zebranie materiału dowodowego dotyczącego narażenia zawodowego i przebiegu pracy zawodowej. Wydano 40 ocen narażenia zawodowego oraz sporządzono 63 protokoły przesłuchania strony i świadków.

*Tabela 1. Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w powiecie zawierciański
w latach 2005-2009 wg jednostek chorobowych*

Jednostka chorobowa	2005 r.	2006 r.	2007 r.	2008 r.	2009 r.
	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków	Liczba przypadków
1. Zatrucia ostre albo przewlekłe lub ich następstwa		2			
2. Gorączka metaliczna					
3. Pylice płuc	9	8	5	12	6
4. Choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu		4	3	1	
5. Przewlekłe obturacyjne zapalenie oskrzeli					
6. Astma oskrzelowa			1		
7. Zewnętrzne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych					
8. Ostre uogólnione reakcje alergiczne					
9. Byssinoza					
10. Beryloza					
11. Choroby płuc wywołane pyłem metali twardych					
12. Alergiczny nieżyt nosa			1		
13. Zapalenie obrzękowe krtani o podłożu alergicznym					
14. Przedziurawienie przegrody nosa					
15. Przewlekłe choroby narządu głosu	3	2	2	2	3
16. Choroby wywołane działaniem promieniowania jonizującego					
17. Nowotwory złośliwe		1	2	3	
18. Choroby skóry			1	1	1
19. Przewlekłe choroby układu ruchu			3	1	
20. Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego		4	3	10	2
21. Ubytek słuchu	2	2	2	3	2
22. Zespół wibracyjny		1			1
23. Choroby wywołane pracą w warunkach podwyższonego ciśnienia atmosferycznego					
24. Choroby wywołane działaniem wysokich albo niskich temperatur otoczenia					
25. Choroby układu wzrokowego					
26. Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa					
Razem:	14	24	23	33	15

VIII. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia

W zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia kierunki działań wynikały z wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego, z potrzeb zdrowotnych społeczeństwa oraz sytuacji epidemiologicznej. Podejmowane przedsięwzięcia prozdrowotne miały na celu zapobieganie chorobom zakaźnym oraz kształtowanie właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych wśród społeczeństwa.

W roku szkolnym 2008/09 pracownicy oświaty zdrowotnej inicjowali, organizowali, koordynowali następujące programy edukacyjno-zdrowotne oraz akcje prozdrowotne:

- Trzymaj Formę
- Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej
„Czyste Powietrze Wokół Nas”
- Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu
- Wolność Oddechu - Zapobiegaj Astmie
- Profilaktyka chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka
- Ogólnopolska Multimedialna Kampania Społeczna dot. Profilaktyki HIV/ AIDS
- Światowy Dzień Zdrowia
- Bezpieczne wakacje

1. Program „Trzymaj Formę!”

Program „Trzymaj Formę!” współorganizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz Stowarzyszenie „Polska Federacja Producentów Żywności” w ramach realizacji strategii WHO dotyczącej diety, aktywności fizycznej i zdrowia. Patronat honorowy nad programem objął Starosta Zawierciański

Program adresowany jest do uczniów klas I-III szkół gimnazjalnych oraz uczniów klas V-VI szkół podstawowych. Treści programu dotyczą żywienia młodzieży oraz znaczenia aktywności fizycznej dla zdrowia. Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, dzięki której uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym, opracowują najlepsze i najciekawsze metody propagowania zasad zdrowego stylu życia zarówno w szkole jak i w rodzinie.

W ramach programu odbywały się szkolenia, wykłady, narady, prelekcje, pogadanki, instruktaże, pokazy, konkursy, debaty, ćwiczenia, emisje filmów, gry i zabawy, zawody sportowe, wyjazdy na basen, wycieczki, biesiady rodzinne, prezentacje, degustacje dietetycznych potraw.

W ramach programu „Trzymaj Formę” uczniowie i rodzice brali udział w prezentacjach zdrowego odżywiania oraz różnych imprezach sportowych

W powiecie zawierciańskim program „Trzymaj Formę” realizowało 20 szkół gimnazjalnych, 44 szkoły podstawowe, 3 szkoły ponagimnazjalne i 1 przedszkole. Ogółem w programie uczestniczyło 6680 uczniów.

2. Przedszkolny Program Edukacji Antytytoniowej „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Państwowa Inspekcja Sanitarna we współpracy z Ministerstwem Edukacji Narodowej, Stowarzyszeniem na Rzecz Dzieciństwa Wolnego od Tytoniu i Rzecznikiem Praw Obywatelskich wprowadziła do realizacji Krajowy Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej pt. „Czyste Powietrze Wokół Nas”.

Program ma charakter profilaktyczny i dostosowany jest do możliwości psychofizycznych dzieci 5 i 6 letnich. W wychowaniu zdrowotnym dziecka program ten stanowi pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego.

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.

W powiecie zawierciańskim w roku szkolnym 2008/09 do realizacji programu przystąpiło 7 przedszkoli. Patronat honorowy nad programem objął Prezydenta Miasta Zawiercia.

Dzieci czynnie uczestniczyły w różnych formach zajęć oraz wspólnie z rodzicami brały udział w organizowanych imprezach prozdrowotnych. W przedszkolach odbył się konkurs na przedstawienie edukacyjne najlepiej realizujące założenia programu edukacyjnego pt. „Czyste powietrze wokół nas”.

3. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

W ramach realizacji Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce zorganizowano w dniu 16.05.2009 r. w Ośrodku Sportu i Rekreacji w Zawierciu akcję prozdrowotną z okazji Światowego Dnia Bez Tytoniu.

W czasie Mistrzostw Polski w Kikboksingu wśród zawodników i kibiców prowadzono działania edukacyjne na temat zysków płynących z niepalenia oraz zagrożeń wynikających z czynnego i biernego palenia tytoniu. W hali sportowej wyeksponowano materiały wizualne, rozdawano ulotki, kupony konkursowe. Uczniowie Szkoły Policealnej Województwa Śląskiego w Zawierciu przeprowadzili pokaz ratownictwa medycznego. W imprezie uczestniczyło ok. 350 osób.



W obchody Światowego Dnia Bez Tytoniu włączyło się 35 placówek nauczania i wychowania.

4. Program edukacyjny pt. „Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”

W III edycji programu uczestniczyło 13 szkół podstawowych z powiatu zawierciańskiego. Celem programu jest uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości optymalnej jakości życia. Ogółem program w szkołach realizowało 47 nauczycieli, 12 pielęgniarek środowiska.

5. Profilaktyka chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka

W związku z sytuacją epidemiologiczną na terenie powiatu zainicjowano program adresowany do młodzieży gimnazjalnej oraz do grup narażonych zawodowo na ekspozycję na kleszcze. W ramach „Profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka” podejmowano działania edukacyjne w 12 szkołach gimnazjalnych. Edukacją objęto 2200 uczniów.

W czasie akcji letniej prowadzono edukację w 9 placówkach wypoczynku letniego. Edukacją objęto 490 osób. Nawiązano współpracę z zarządami Związku Emerytów i Rencistów w Zawierciu, Łazach, Porębie. Prowadzono edukację nt. chorób przenoszonych przez kleszcze oraz przekazano materiały edukacyjne dot. boreliozy i kleszczowego zapalenia mózgu.

Edukacją objęto 22 przedstawicieli zarządów.

6. Ogólnopolska Multimedialna Kampania Społeczna dot. Profilaktyki

HIV/ AIDS

Inicjatorem kampanii jest Krajowe Centrum ds. AIDS, a koordynuje ją Państwowa Inspekcja Sanitarna.

W zakresie profilaktyki HIV/AIDS „Wróc bez HIV” podjęto następujące działania: poinformowano o celach i założeniach kampanii organizatorów i uczestników wypoczynku letniego, biura podróży, stacje paliw, Rejonowe Biuro Pracy, zarząd PKP i PKS, PTTK oddział w Zawierciu, samorządy lokalne, zakłady opieki zdrowotnej oraz media lokalne, przeprowadzono wykłady i warsztaty nt. Profilaktyki HIV/AIDS. W zajęciach uczestniczyło 80 osób.

W dniu 15 października 2009r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zawierciu we współpracy z Górnśląskim Stowarzyszeniem „Wspólnota” w Chorzowie, prowadzącym Punkt Konsultacyjno - Diagnostyczny ds. HIV/AIDS oraz Zakładem Lecznictwa Ambulatoryjnego w Zawierciu zorganizowała akcję bezpłatnego, anonimowego testowania w kierunku HIV.

Z badań skorzystało 21 osób.

Z okazji Światowego Dnia AIDS w Miejskim Ośrodku Kultury „Centrum” w Zawierciu odbyła się impreza profilaktyczno-zdrowotna, w której uczestniczyli uczniowie z 7 szkół podstawowych i 4 gimnazjalnych z miasta Zawiercia. Podczas imprezy zdrowotnej odbył się kabareton. Uczniowie w inscenizacjach propagowali zdrowy styl życia. Zasięgiem objęto ok. 400 uczniów.



W szkole policealnej Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sosnowcu, Oddział w Zawierciu zorganizowano imprezę zdrowotną dla młodzieży. Wystawiono sztukę teatralną pt. „Wróc bez HIV” oraz scenki rodzajowe z życia osób zakażonych wirusem HIV przygotowane przez słuchaczy. Pracownik PSSE w Zawierciu przygotował prezentację nt. „ Jak mogę uniknąć zakażenia HIV”. Zasięgiem objęto 104 osoby.

7. Światowy Dzień Zdrowia

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia obchodzonego pod hasłem: „Ratujmy życie! Bezpieczne szpitale w czasie katastrof” zorganizowano

w Warsztatach Terapii Zajęciowej w Łazach imprezę prozdrowotną. Uczestnicy warsztatów mieli możliwość obejrzenia przygotowanej prezentacji multimedialnej pt. „Racjonalne odżywianie” oraz czynnie uczestniczyli w zajęciach warsztatowych pt. „Stan zdrowia, stan choroby”. W imprezie prozdrowotnej uczestniczyli mieszkańcy „Domu Nadziei” i „Centrum Integracji Społecznej” w Łazach.

Dla kobiet z Koła Śląskiej Ligii Walki z Rakiem w Zawierciu zorganizowano szkolenie „Znaczenie prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej w życiu człowieka” oraz warsztaty pt. „Moje zdrowie w moich rękach”.

Ponadto w obchody Światowego Dnia Zdrowia włączyły się 4 szkoły i 3 przedszkola.

8. Profilaktyka grypy

Zorganizowano szkolenie dla pielęgniarek środowiska szkolnego, pedagogów szkolnych i dyrektorów przedszkoli z terenu powiatu zawierciańskiego dot. zapobiegania rozpowszechnianiu się wirusa grypy A/H1N1_v u ludzi.

W ramach akcji edukacyjnej „Grypo nie chcemy cię w naszym domu” ogłoszony został na terenie województwa śląskiego konkurs plastyczny skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym. W powiecie zawierciańskim wyróżniono 10 przedszkoli biorących udział w konkursie.

Z inicjatywy PPIS w Zawierciu opracowano plakaty edukacyjny pt. „Zapobiegaj zarażeniu wirusem grypy!” i „Profilaktyka grypy”.

Prowadzono działania edukacyjne dot. profilaktyki grypy w zakładach nauczania i wychowania, zakładach opieki zdrowotnej, aptekach, zakładach żywnościowych, zakładach pracy, urzędach pocztowych, urzędzie pracy, bankach, bibliotekach publicznych, spółdzielniach mieszkaniowych, na dworcu PKS, autobusach komunikacji miejskiej, domach kultury oraz stacjach paliw.

IX. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zawierciu sprawował zapobiegawczy nadzór sanitarny polegający w szczególności na uzgadnianiu pod względem sanitarno-higienicznym:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego miast i gmin na podstawie ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym oraz w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko na podstawie ustawy o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko;
- zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- warunków realizacji przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- wydawaniu opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- dokumentacji projektowej dotyczącej budowy lub rozbiórki obiektu budowlanego, także adaptacji realizowanych w ramach zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych lub ich części.

Ponadto dokonywano odbiorów pod względem sanitarno-higienicznym przekazywanych do użytkowania obiektów budowlanych i przedsięwzięć.

W 2009 roku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zostało rozpatrzonych łącznie 168 spraw oraz dokonano 52 oględzin i kontroli obiektów.

Działalność zapobiegawczego nadzoru sanitarnego miała na celu zapewnienie właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w nowo realizowanych obiektach takich jak:

- obiekty służby zdrowia i obiekty obrotu środkami farmaceutycznymi,
- obiekty oświatowo-wychowawcze,
- obiekty żywnościowe,

- zakłady pracy (obiekty produkcyjne i usługowe) oraz inne obiekty użyteczności publicznej.

Począwszy od etapu opiniowania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego miast i gmin, a także w postępowaniu dotyczącym uzgadniania przedsięwzięć na etapie decyzji o uwarunkowaniach środowiskowych - w wydawanych opiniach i uzgodnieniach zawierano warunki z zakresu ochrony ziemi, wód powierzchniowych i podziemnych (prowadzenia prawidłowej gospodarki wodno-ściekowej), ochrony przed hałasem, ochrony powietrza, prawidłowej gospodarki odpadami i innych mających na celu wyeliminowanie negatywnych oddziaływań i ewentualnych zagrożeń dla zdrowia i życia ludzi.

Przy uzgadnianiu przedsięwzięć, które mogą znacząco oddziaływać na środowisko zwracano uwagę na zasięg potencjalnego oddziaływania przedsięwzięcia w celu wyeliminowanie przekroczeń standardów jakości środowiska poza terenem, do którego prowadzący inwestycję ma tytuł prawny.

Jednym z ważniejszych elementów w działalności zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest opiniowanie i uzgadnianie miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego pod kątem wpływu projektowanego sposobu zagospodarowania terenu na takie elementy jak: powietrze, wodę, powierzchnię ziemi, klimat, zasoby naturalne, krajobraz, rośliny, zwierzęta oraz ludzi we wzajemnym ich powiązaniu. Podstawą ich uzgodnień są opracowania zawierające analizy i oceny oddziaływania na środowisko tzw. prognozy oddziaływania na środowisko, w tym na zdrowie ludzi.

Mając na uwadze ochronę zdrowia publicznego w uzgodnieniach w/w planów zwracano szczególną uwagę na:

- właściwą gospodarkę wodno-ściekową, w tym zaopatrzenie ludności w wodę do picia i na potrzeby gospodarcze,
- prawidłowe usuwanie, gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów,
- ochronę ludności przed nadmiernym hałasem oraz zanieczyszczeniem powietrza,
- prawdopodobieństwo wystąpienia negatywnych oddziaływań skumulowanych, wystąpienia ryzyka dla zdrowia ludzi lub zagrożenia środowiska przy realizacji postanowień opracowywanego planu.

Ponadto w celu ograniczenia niekorzystnego oddziaływania zabudowy przemysłowej na otoczenie zwracano uwagę na oddzielenie obszarów przeznaczonych

pod budownictwo mieszkaniowe od obszarów przemysłowych, szczególnie intensywnie wykorzystywanych.

W 2009 roku dokonano uzgodnień 6 miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego dotyczących miasta Zawiercia (4 miejscowe plany), gminy Ogrodzieniec oraz miasta i gminy Łazy.

W powiecie zawierciańskim 59 % terenu objętego nadzorem PPIS w Zawierciu posiada obowiązujące plany zagospodarowania przestrzennego.

Dla miasta Zawiercia projekty planów obejmowały obszar o łącznej powierzchni 3430,416 ha i dotyczyły umożliwienia realizacji zabudowy mieszkaniowej wielorodzinnej w strefie zabudowy śródmiejskiej wśród już zainwestowanych terenów mieszkaniowych, umożliwienie realizacji zamierzeń inwestycyjnych i zadań publicznych w strefie śródmiejskiej, a w tym uporządkowanie istniejącej zabudowy, zmiany przeznaczenia części terenów produkcyjnych - „poprzemysłowych” (Odlewnia Żeliwa i Zawierciańska Fabryka Maszyn ZAFAMA) na tereny o funkcji usługowej, uporządkowanie istniejącej zabudowy na obszarze położonym w północno-zachodniej części Zawiercia, a w tym wyznaczenie nowych terenów pod Strefę Aktywności Gospodarczej oraz uporządkowanie istniejącej zabudowy i wyznaczenie nowych terenów pod zabudowę mieszkaniową oraz mieszkaniowo-usługową na terenie dzielnic: Blanowice, Borowe Pole, Kromołów i Warty a także rozwiązanie układu komunikacyjnego w oparciu o istniejące i projektowane drogi publiczne oraz wyznaczenie śladu projektowanej obwodnicy miasta.

Projekt planu zagospodarowania przestrzennego gminy Ogrodzieniec obejmował obszar 11 sołectw i w zakresie dyspozycji funkcjonalnej planu wyznaczał tereny pod zabudowę mieszkaniową jednorodzinną i zagrodową, usługi, w tym usługi o charakterze publicznym oraz tereny dróg publicznych. Miejscowy plan zagospodarowania przestrzennego gminy Łazy dotyczył zmiany trasy rurociągu tlenu do CMC Zawiercie.

Główne kierunki rozwoju i dyspozycji funkcjonalno-przestrzennej terenów objętych pracami planistycznymi w 2009 roku (głównie miasto Zawiercie i gmina Ogrodzieniec) to:

- uporządkowanie istniejącej zabudowy,
- wyznaczenie nowych terenów pod zabudowę mieszkaniową oraz mieszkaniowo-usługową zgodnie z oczekiwaniami właścicielami terenów (zabudowa mieszkaniowa wielorodzinna, jednorodzinna, zagrodowa, zabudowa usługowa),

- rozwiązania układów komunikacyjnych w oparciu o istniejące i projektowane drogi publiczne,
- uporządkowanie istniejącej sieci ulic poprzez nadanie im właściwych parametrów wynikających z ustawy o drogach publicznych,
- wyznaczenie śladu projektowanej obwodnicy,
- wyznaczenie terenów przemysłowych, składów i magazynów w tym terenów stref dużej aktywności gospodarczej,
- inwestycje infrastrukturalne (modernizacja, rozbudowa, budowa) dotyczące sieci wodno-kanalizacyjnych, ogrzewnictwa, zaopatrzenia w gaz oraz w zakresie unieszkodliwiania odpadów,
- usługi komercyjne, w tym usługi turystyczne.

Ponadto wydano 3 opinie o warunkach zabudowy i zagospodarowania terenu dla przedsięwzięć zlokalizowanych na terenach, dla których brak jest planów miejscowych zagospodarowania przestrzennego. Opinie dotyczyły funkcji produkcyjno-magazynowo-usługowych dla inwestycji nie będących przedsięwzięciami, mogącymi znacząco oddziaływać na środowisko.

W 2009 roku na podstawie ustawy o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko dokonano 12 uzgodnień przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach (wydano 6 opinii sanitarnych oraz 6 postanowień w trybie art.153 w/w ustawy). Uzgadniane przedsięwzięcia to między innymi:

- budowa zakładu przemysłowego branży metalowej wraz z infrastrukturą zewnętrzną w Fugasówce, gm.Ogrodzieniec,
- budowa hali przeznaczonej na centrum innowacyjnych technologii laserowych do produkcji kotłów energetycznych w Porębie,
- zbieranie odpadów innych niż niebezpieczne oraz odzysk odpadów z gumy i drewna w Szycach gm.Pilica,
- rozwój selektywnej zbiórki odpadów w Zawierciu poprzez nowe inwestycje,
- budowa kompleksu Centrum Handlowo-Usługowego FOCUS MALL w Zawierciu,
- budowa kanalizacji sanitarnej i oczyszczalni ścieków dla aglomeracji Pilica.

W ramach prowadzonego postępowania ocenowego w zakresie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko - wydano 52 opinie. Z tej liczby wydano 14 opinii o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i ustalono zakres raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

Na w/w etapach postępowania, w ramach prowadzonej oceny, zwracano szczególną uwagę na zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i zdrowotnych, w miejscu zamieszkania i przebywania ludzi na terenach bezpośrednio sąsiadujących lub będących w strefie oddziaływania przedsięwzięć, w zakresie:

- stosowania stref buforowych – pasów zieleni izolującej - oddzielających tereny przemysłowe od terenów chronionych,
- zabezpieczenia ludności przed występującymi uciążliwościami związanymi z emisją hałasu (zakłady przemysłowe i usługowe itp.) poprzez zastosowanie ekranów akustycznych i innych rozwiązań z zakresu izolacji akustycznej;
- zabezpieczenia ludzi przed wpływem emisji zanieczyszczeń do powietrza przez uciążliwe zakłady poprzez zastosowanie odpowiednich emitorów i urządzeń pochłaniających substancje szkodliwe dla zdrowia;
- zapewnienia odpowiednich warunków higieniczno-zdrowotnych przebywania ludzi
w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi poprzez zastosowanie odpowiednich materiałów i wyrobów budowlanych, a także zapewnienia prawidłowej funkcji oraz programu pomieszczeń.

Ze strony mieszkańców nie odnotowano żadnych protestów dotyczących lokalizacji obiektów i zakładów mogących znacząco oddziaływać na środowisko i zdrowie ludzi.

W ramach dokonywanych uzgodnień dokumentacji projektowej wydano 15 uzgodnień w formie opinii sanitarnej (z ewentualnymi zastrzeżeniami). Uzgadniana dokumentacja projektowa dotyczyła nowobudowanych obiektów, a także realizowanych w ramach zmiany sposobu użytkowania istniejących budynków lub ich części.

Dokumentacja dotyczyła:

- sklepów spożywczych i lokali gastronomicznych,
- budynków usługowych, w tym pralni wodnych,
- pawilonów handlowych,

- zakładów opieki zdrowotnej i gabinetów lekarskich, w tym gabinetów stomatologicznych,
- solariów;
- zakładów fryzjerskich i kosmetycznych,
- aptek,
- przedszkola integracyjnego 6-oddziałowego,
- zakładu zbierania odpadów innych niż niebezpieczne oraz odzysku odpadów,
- inne.

W ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 52 kontrole sanitarne. Kontrole obiektów były przeprowadzane, ze szczególnym zwróceniem uwagi na zgodność wykonania inwestycji z zatwierdzonym projektem oraz pod kątem stosowania materiałów i wyrobów, posiadających stosowne atesty i certyfikaty higieniczne.

Uczestniczono w dopuszczeniu do użytkowania 49 obiektów budowlanych lub pomieszczeń w obiektach budowlanych, między innymi:

- obiektów żywnościowo-żywnościowych takich jak sklepy i lokale gastronomiczne,
- gabinetów lekarskich,
- zakładów opieki zdrowotnej,
- aptek ogólnodostępnych i punktów aptecznych,
- budynków z lokalami usługowo-handlowymi,
- ośrodków hotelowo-rekreacyjnych i hoteli,
- hali produkcyjnych i magazynowych,
- pomieszczeń socjalnych dla pracowników,
- innych.

Na etapie uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych prowadzona jest stała współpraca z Powiatowym Inspektorem Nadzoru Budowlanego i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w przypadku obiektów wytwarzających środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

W ramach pracy zapobiegawczego nadzoru sanitarnego prowadzona jest stała współpraca z organami inspekcji weterynaryjnej, nadzoru budowlanego, organami samorządu terytorialnego. Szczególnie dotyczy to rozpatrywania spraw na etapie opiniowania planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadniania uwarunkowań



środowiskowych planowanych przedsięwzięć oraz uzgadniania dokumentacji projektowej, zwłaszcza obiektów użyteczności publicznej i infrastrukturalnych, realizowanych przez gminy ze środków pomocowych UE. Współpraca ta jest prawidłowa.

W trakcie rozpatrywania spraw zwracano szczególną uwagę na przystosowanie obiektów budowlanych i pomieszczeń w zakresie dostępności i możliwości korzystania przez osoby niepełnosprawne.



Osoby odpowiedzialne za opracowanie:

Epidemiologia

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Higiena Komunalna i Środowiska

Higiena Dzieci i Młodzieży

Higiena Pracy

Oświata Zdrowotna

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Ewelina Sergiel-Błaszczyk

Wanda Malecha-Pawlikowska

Małgorzata Machura

Małgorzata Superson

Witold Walczak

Maria Nocek

Justyna Cholewa