

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Gryfinie**



**OCENA SANITARNA
POWIATU GRYFIŃSKIEGO
za rok 2006**



Gryfino Luty 2007

SPIS TREŚCI

	Strona
1. WSTĘP	4
2. SYTUACJA ZDROWOTNA LUDNOŚCI POWIATU GRYFIŃSKIEGO Z UWZGLĘDNIENIEM WYBRANYCH JEDNOSTEK CHOROBY	9
3. ZAOPATRZENIE W WODĘ PRZEZNACZONĄ DO SPOŻYCIA	13
4. STAN SANITARNY PLACÓWEK SŁUŻBY ZDROWIA	18
4.1. Zakłady stacjonarnej opieki zdrowotnej	18
4.2. Placówki leczenia otwartego	28
4.3. Gabinety indywidualnej praktyki i indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej	34
5. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ	35
5.1. Domy pomocy społecznej	35
5.2. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu	35
5.3. Baseny kąpielowe	38
5.4. Dworce kolejowe i autobusowe	39
5.5. Parkingi	39
5.6. Stan sanitarny środków transportu publicznego	40
5.7. Inne obiekty	40
6. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOSCIĄ ORAZ NADZÓR NAD TRANSPORTEM ŻYWNOSCI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU	41
6.1. Ogólna charakterystyka zakładów	41
6.1.1. Zakłady produkujące żywność	42
6.1.2. Zakłady żywienia zbiorowego	44
6.1.3. Zakłady obrotu żywnością	58
6.2. Transport żywności	63
6.3. Jakość zdrowotna krajowych i importowanych środków spożywczych	63
6.4. Nadzór nad przedmiotami użytku i kosmetykami	64
6.5. Warunki sprzedaży grzybów świeżych i przetworów grzybowych	65
6.6. Inne istotne zagadnienia	66
7. KĄPIELISKA	68
7.1. Jakość wody	68
7.2. Stan sanitarny plaż	68
8. STAN UTRZYMANIA CZYSTOŚCI W MIEJSCOWOŚCIACH	69
8.1. Ogólny stan sanitarno-porządkowy miejscowości	69
8.2. Gospodarka odpadami stałymi i ciekłymi	70
8.3. Ustępy publiczne	70
8.4. Inne zagadnienia	71
9. STAN SANITARNY BAZY NOCLEGOWEJ	72
10. NADZÓR NAD ZAKŁADAMI PRACY	74
10.1. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w środowisku pracy	77
10.2. Nadzór nad substancjami i preparatami niebezpiecznymi, prekursorami oraz produktami biobójczymi	78
10.3. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy	79
11. EPIDEMIOLOGIA CHOROÓB ZAWODOWYCH	82
12. CMENTARZE, PRZEWÓZ ZWŁOK	84
13. SZKOŁY I INNE PLACÓWKI OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZE ORAZ WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY	85

13.1.	Stan techniczny i sanitarny oraz przystosowanie budynków	85
13.2.	Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego	93
13.3.	Opieka medyczna i dożywianie	97
13.4.	Substancje i preparaty chemiczne w szkołach	100
13.5.	Wypoczynek dzieci i młodzieży	100
14.	DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PROMOCJI ZDROWIA I OŚWIATY ZDROWOTNEJ	102
15.	OBIEKTY ODBIERANE PRZEZ PPIS MAJĄCE ISTOTNY WPŁYW NA STAN SANITARNY POWIATU GRYFIŃSKIEGO	111
16.	WSPÓLPRACA Z ADMINISTRACJĄ RZĄDOWĄ, SAMORZĄDOWĄ I INNymi SŁUŻBAMI I INSPEKCJAMI	112
17.	WYNIKI KONTROLI OBIEKTÓW O PODSTAWOWYM ZNACZENIU DLA POWIATU GRYFIŃSKIEGO	118
17.1.	Wykaz obiektów i kryteria ich wyboru	118
17.2.	Liczba kontroli w poszczególnych obiektach	120
17.3.	Wyniki kontroli i podjęte działania przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie	122
18.	PODSUMOWANIE	130
19.	WNIOSKI	133

1. W S T Ę P

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie sprawuje bieżący i zapobiegawczy nadzór w zakresie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie Powiatu Gryfińskiego poprzez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Gryfinie i działa na podstawie:

- 1) Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2007 r., Nr 122, poz. 851 z późniejszymi zmianami) wraz z aktami wykonawczymi;
- 2) Ustawy z dnia 30 sierpnia 1991 r. o zakładach opieki zdrowotnej (Dz. U. z 2007 r., Nr 14, poz. 89 z późniejszymi zmianami) wraz z aktami wykonawczymi;
- 3) Ustawy z dnia 30 czerwca 2005r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005r. Nr 249, poz. 2104 z późniejszymi zmianami) wraz z aktami wykonawczymi;
- 4) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 września 2002 r. w sprawie organizacji i sposobu działania stacji sanitarno – epidemiologicznych (Dz. U. Nr 162, poz. 1342 z późniejszymi zmianami);
- 5) Statutu Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Gryfinie nadanego Zarządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 grudnia 2002 r. (Dz. Urz. MZ. Nr 11, poz. 72 z późniejszymi zmianami).

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Gryfinie w roku 2006 była ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego celem zapobieżenia powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej.

Główne kierunki działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Gryfinie zakresie nadzoru sanitarnego w roku 2006 kształtowały się następująco:

- 1) Opracowanie środków zaradczych i środków interwencyjnych w przypadku wystąpienia pandemii grypy.
- 2) Podejmowanie działań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach łańcucha produkcji żywności, poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń pochodzących z żywności, inicjowanie nadzoru i kontroli zapobiegających zagrożeniom fizycznym, chemicznym i biologicznym.
- 3) Nadzór nad stopniem wdrożenia i dokumentowania zasad systemu HACCP, GHP, GMP u operatorów żywności.
- 4) Doskonalenie funkcjonowania systemu RASFF.
- 5) Wdrażanie zaleceń wynikających z projektu Phare Transition Facility nr 2004/016-829.03.02 Twinnig No PL 2004/IB/EN/02 „System Zarządzania Monitoringiem Jakości Wody Pitnej”.
- 6) Podejmowanie działań ukierunkowanych na tworzenie środowiska fizycznego w szkołach, placówkach oświatowo-wychowawczych oraz wypoczynku, stwarzającego bezpieczne i higieniczne warunki do nauki, pracy, opieki, rekreacji oraz doskonalenia zdrowia.
- 7) Nadzór w zakresie czynników biologicznych w miejscu pracy, w tym kontrola narażenia zawodowego pracowników.
- 8) Kształtowanie zachowań prozdrowotnych, w celu poprawy zdrowotnej jakości życia mieszkańców powiatu gryfińskiego.

W skład Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Gryfinie wchodzi następujące komórki organizacyjne i samodzielne stanowiska pracy:

I. Oddział Nadzoru Sanitarnego;

- 1) Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego;
- 2) Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Epidemiologii;
- 3) Sekcja Higieny Komunalnej;
- 4) Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku;

- 5) Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy;
- 6) Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej;
- 7) Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży.

I. Oddział Laboratoryjny;

- 1) Sekcja Badań Bakteriologicznych i Chemicznych Wody i Ścieków;
- 2) Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Skuteczności Procesów Sterylizacji;
- 3) Samodzielne Stanowisko ds. Badań Środowiskowych

I. Oddział Ekonomiczno - Administracyjny;

II. Samodzielne Stanowisko Pracy Radcy Prawnego;

III. Samodzielne Stanowisko Pracy Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości.

Powiat Gryfiński powstał z dniem 1 stycznia 1999 roku na mocy Ustawy z dnia 24 lipca 1998 r. o wprowadzeniu zasadniczego trójstopniowego podziału terytorialnego państwa (Dz.U.Nr 96, poz. 603 z 1998r. z późniejszymi zmianami).

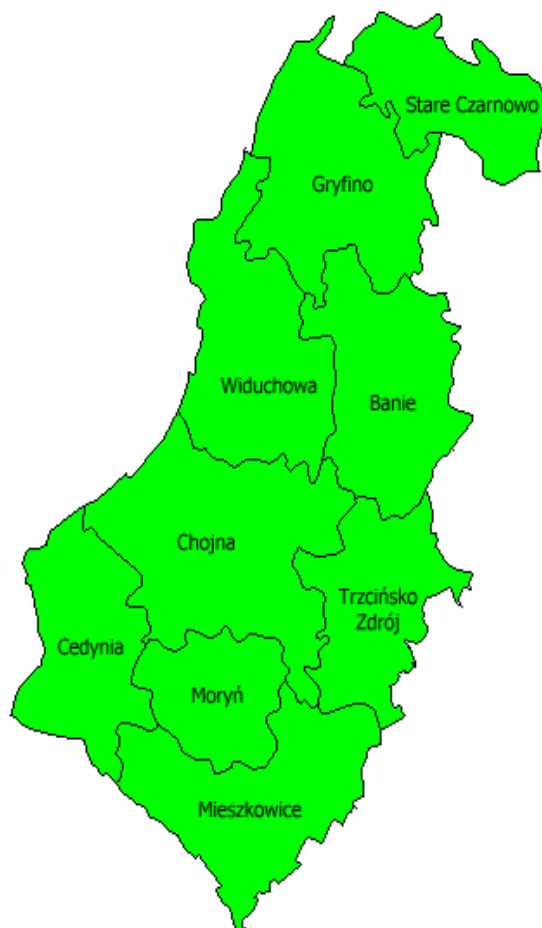
Jest drugim pod względem wielkości obszaru spośród dwudziestu powiatów województwa zachodniopomorskiego.

Położony na południe od Szczecina, rozciąga się wzdłuż rzeki Odry w bezpośrednim sąsiedztwie Niemiec.

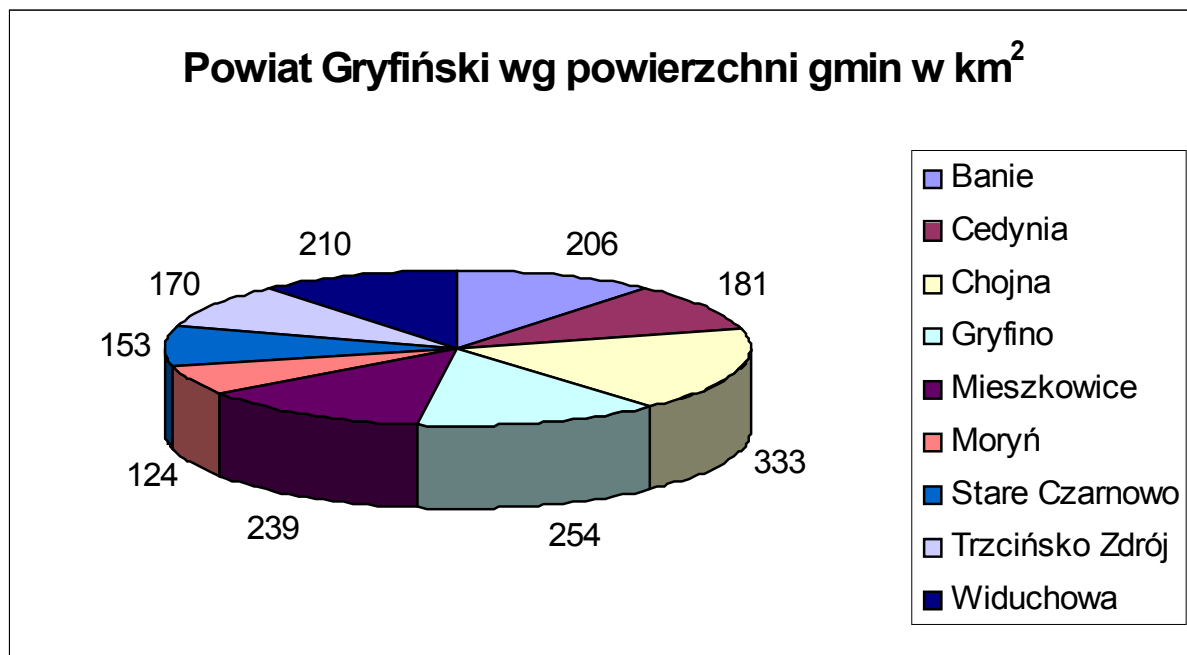
Zajmuje 1870 km² powierzchni z łączną ilością miejscowości 236, a zamieszkuje go 84 210 osób (wg stanu na 31.12.2006r.). W skład powiatu wchodzi 130 sołectw tworzących dziewięć gmin. Sześć z nich - Gryfino, Cedynia, Chojna, Mieszkowice, Moryń i Trzcińsko Zdrój - posiada status miejsko-wiejski. Pozostałe trzy - Banie, Stare Czarnowo i Widuchowa - są gminami wiejskimi.

Poniższe ryciny przedstawiają:

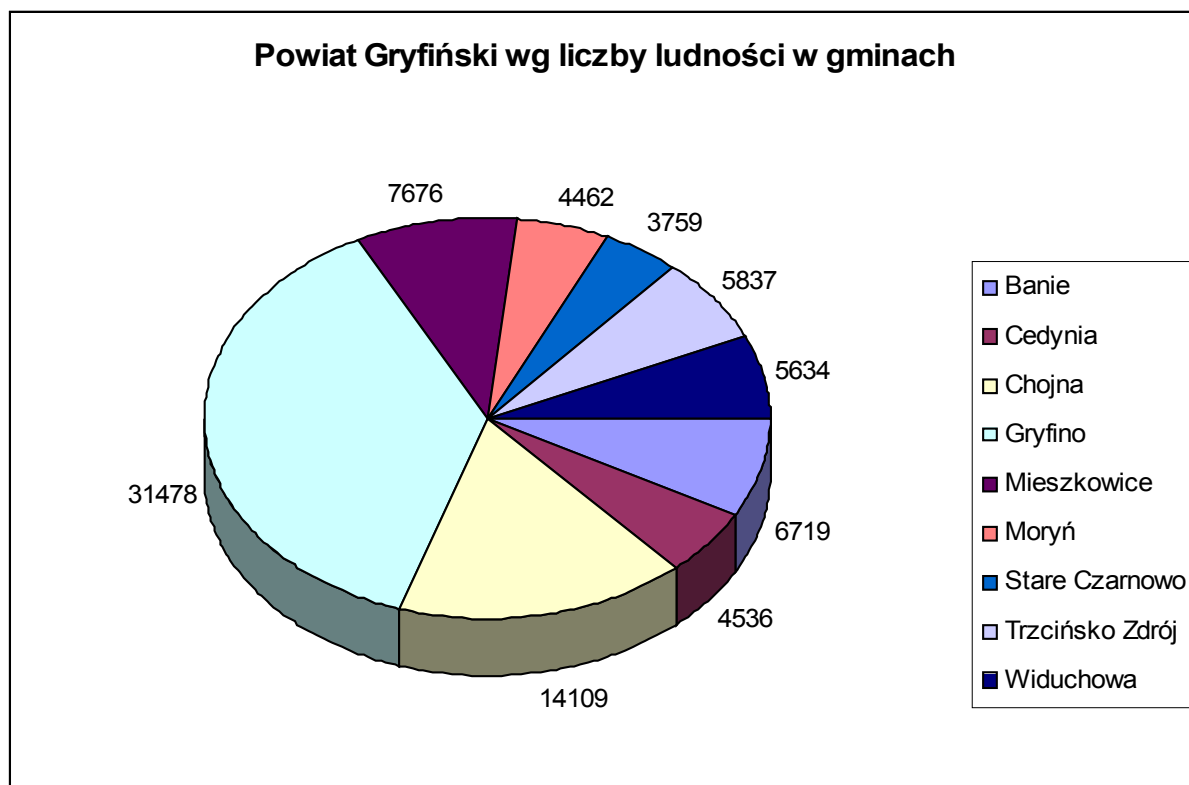
⇒ Usytuowanie Powiatu Gryfińskiego w Województwie Zachodniopomorskim oraz rozmieszczenie gmin w Powiecie Gryfińskim



⇒ Powierzchnia Powiatu Gryfińskiego wg powierzchni gmin w km²



⇒ Liczba ludności w Powiecie Gryfińskim wg gmin – stan na 31.12.2006r.



2. SYTUACJA ZDROWOTNA LUDNOŚCI POWIATU Z UWZGLĘDNIENIEM WYBRANYCH JEDNOSTEK CHOROBYCH

Opracowanie przedstawia dane dotyczące kształtowania się sytuacji epidemiologicznej określonych chorób zakaźnych:

Zarejestrowane i opracowane zachorowania:

- **3** – wirusowe zapalenie wątroby
 - w tym: **1** – WZW typ „B”
 - 2** – WZW typ „C”
- **2** – zapalenie opon mózgowych, wirusowe określone i nieokreślone
- **1** – zapalenie mózgu wirusowe, nieokreślone
- **16** – choroba z Lyme (krętkowica kleszczowa)
- **16** – zatrucia pokarmowe z wyhodowaną pałeczką Salmonelli.
- **5** – wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe
- **3** – biegunka u dzieci do lat 2
- **6** – inne bakteryjne zakażenia pokarmowe u dzieci do lat 2
- **7** – wirusowe i inne określone zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2
- **15** – biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2
- **5** – toksoplazmoza
- **5** – Inne zatrucia
 - w tym: **3** – alkoholem
 - 2** – zatrucia lekami i preparatami farmakologicznymi
- **1** – mononukleoz
- **7** – glistnica
- **1** – cytomegalia
- **1** – malaria
- **2** – inne zakażenia nicieniami przewodu pokarmowego
- **1** – toksokaroza

- 1 – zapalenie opon i/lub mózgu, posocznica
- 1 – zapalenie mózgu, inne i nieokreślone
- Zarejestrowano **28** nosicieli:
 - 17 – HCV
 - 11 – HBs (+)

Wyżej wymienione zachorowania były hospitalizowane w oddziałach zakaźnych lub potwierdzone badaniami serologicznymi w laboratoriach.

Ponadto zarejestrowano:

- 10 – szkarlatyna (płonica)
- 1 – róża
- 161 – ospa wietrzna
- 62 – różyczka
- 3 – świnka
- 10 – świerzb
- 3 – grypa
- 45 – narażonych na zakażenie wścieklizną przez kontakt ze zwierzętami, u 14 osób podjęto szczepienia p/wścieklicznie

Zarejestrowano 9 – nosicieli czasowych salmonelloz, 8 – nosicieli po 3 krotnym ujemnym badaniu skreślono z rejestru.

Odsunięć od pracy nie było.

W roku 2006 zgłoszono 2 ogniska podejrzeń zatrucia pokarmowego:

1) w Domu Dziecka w Binowie

Hospitalizowano 6 dzieci w Samodzielnym Publicznym Wojewódzkim Szpitalu Zespolonym w Szczecinie ul. Arkońska 4, po przeprowadzonych badaniach u dzieci nie wyizolowano pałeczek chorobotwórczych.

Objęto nadzorem personel kuchni i 1 wychowankę zgłaszającą objawy chorobowe, pobrano 3-krotne wymazy na nosicielstwo SS - nie wyhodowano pałeczek chorobotwórczych.

W opracowaniu zgłoszonego podejrzenia zatrucia pokarmowego brały udział: Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Epidemiologii; Sekcja Higieny Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku; Sekcja Higieny Komunalnej; Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży.

Podczas przeprowadzanych czynności dochodzeniowych stwierdzono zły stan techniczny kuchni i pomieszczeń pomocniczych o w/w stanie placówki powiadomiono organ założycielski - Starostwo Powiatowe w Gryfinie.

2) w miejscowości Swobnica – zgłoszono podejrzenie zatrucia pokarmowego u 4 osób (osoby nie hospitalizowane pozostające na leczeniu ambulatoryjnym przez NZOZ „Panaceum” Banie). W opracowaniu zgłoszonego podejrzenia zatrucia pokarmowego brały udział: Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Epidemiologii; Sekcja Higieny Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku.

W toku dochodzenia ustalono, że przyczyną podejrzenia zatrucia pokarmowego było spożycie alkoholu niewiadomego pochodzenia.

O miejscu sprzedaży powiadamiano Komendanta Komendy Powiatowej Policji w Gryfinie oraz podano opis osoby sprzedającej nielegalny alkohol, celem pojęcia działań dochodzeniowych.

Podejrzenia zatruc pokarmowych zostały zgłoszone do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Gryfinie prowadzi nadzór wirusologiczny nad grypą „SENTINEL” i współpracuje w tym zakresie z NZOZ „Chrobry” w Gryfinie ul. Bol. Chrobrego 52 (placówka wyraziła chęć współpracy).

Od osób z objawami grypopodobnymi pobrano 63 wymazy z nosogardzieli. Badania przeprowadziła WSSE w Szczecinie.

Stan zaszczepienia przeciwko chorobą zakaźnym wynikający z programu szczepień na rok 2006 przedstawia się następująco:

1 rok życia – rocznik 2006

- p/gruźlicy – zostało zaszczepionych **813** noworodków
- p/ wirusowemu zapaleniu wątroby typu B zaszczepiono **803** noworodki.
- szczepieniom pierwotnym p/błonicy i tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis zostało poddanych **826** dzieci.

2 rok życia – rocznik 2005

- nie odczytywano blizn.
- szczepieniom p/ wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (dawka przypominająca) poddano **771** dzieci.

6 rok życia – rocznik 2001

- szczepieniom p/błonicy, tężcowi i polio poddano **752** dzieci

10 rok życia – rocznik 1996

- szczepieniom p/odrze, śwince i różyczce poddano **772** dzieci.

14 rok życia – rocznik 1993

- szczepieniom p/błonicy, tężcowi oraz wirusowemu zapaleniu wątroby poddano **1089** dzieci

19 rok życia – rocznik 1988

- szczepieniom p/błonicy i tężcowi poddano **1195** osób
- przed zabiegami operacyjnymi zaszczepiono szczepionką przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby **1714** osób.

3. ZAOPATRZENIE W WODĘ PRZEZNACZONĄ DO SPOŻYCIA

Nadzór na **jakością** wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi obejmuje **109** wodociągów.

Podział obiektów wodociągowych na poszczególne grupy przedstawia się następująco:

WYSZCZEGÓLNIENIE		MIASTA		WSIE	
		Ilość w ewidencji	Skontrolowanych	Ilość w ewidencji	Skontrolowanych
wydajność WODOCIĄGÓW [m ³ /d]	< 100	3	3	75	73
	100 - 1000	7	7	22	22
	1000 - 10 000	2	2	1	1
	10 000 - 100 000	-	-	1	1
STUDNIE	publiczne	5	4	-	-
	inne	1	1	1	1
OGÓŁEM LICZBA NADZOROWANYCH OBIEKTÓW WODNYCH w tym SKONTROLOWANYCH		18	17	100	98

Jak wynika z powyższego zestawienia w okresie sprawozdawczym nie przebadano **3** obiektów wodnych w tym:

1 studnia publiczna – zdemontowano urządzenie, brak możliwości poboru wody.

2 wodociągi:

- **DĘBOGÓRA** – podłączona do sieci wodociągowej **WIDUCHOWA**.

- **BARA** – podłączona do sieci wodociągowej **CHOJNA**.

W ramach prowadzonego monitoringu kontrolnego i przeglądowego pobrane zostały **1622** próbki wody w tym:

- 990** - próbek wody pitnej
- 441** - próbek wody z basenu
- 170** - próbek wody z kąpielisk
- 21** - próbek wody na interwencje.

W związku z przejęciem badań wody z powiatu myśliborskiego, Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryfinie **wykonał ogółem 3543 badania w tym:**

- **BADANIA FIZYCZNE** - **1141**
- **BADANIA CHEMICZNE** - **1141**
- **BADANIE MIKROBIOLOGICZNE** - **1261**

JAKOŚĆ WODY

MIASTA

Na terenie miast w roku 2006 skontrolowano **12 wodociągów i 5 studni.**

- **11 WODOCIĄGÓW** - WODA DOBRA
- **1 WODOCIĄG** - WODA NIEODPOWIEDNIA

Nieodpowiednią jakość wody posiadał wodociąg **STACJA PALIW – CHOJNA**, gdzie stwierdzono duże przekroczenia w składzie chemicznym wody (**Fe – 4,13 mg/l, Mn – 0,15 mg/l, smak oraz zapach – nieakceptowalne**).

W tej sprawie prowadzone jest postępowanie administracyjne. Ponieważ właściciel obiektu wykonał wiele prac mających na celu poprawę

jakości wody a sytuacja nie uległa poprawie, Urząd Miejski w Chojnie zobowiązał się do doprowadzenia sieci wodociągowej do stacji Paliw w pierwszym kwartale 2007r.

W ten sposób rozwiązany zostanie problem nieodpowiedniej wody w tym wodociągu.

Złą jakość wody posiadają wszystkie 4 skontrolowane studnie publiczne na terenie miast, w tym:

- 3 studnie - posiadają nieodpowiednią jakość pod względem chemicznym;
- 1 studnia - posiada nieodpowiednią jakość pod względem bakteriologicznym i chemicznym.

WYKAZ STUDNI ZE ZŁĄ WODĄ PRZEDSTAWIA PONIŻSZE ZESTAWIENIE

ADRES STUDNI	ZŁA JAKOŚĆ	
	CH	B
GRYFINO UL. NIEPODLEGŁOŚCI	X	X
GRYFINO UL. BAŁTYCKA	X	
TRZCIŃSKO ZDR. UL. PL. WOLNOŚCI	X	
TRZCIŃSKO ZDR. UL.CEGLANA	X	

Złą jakość wody pod względem chemicznym i bakteriologicznym posiada również studnia na składowisku odpadów w **GRYFINIE**, zaliczona do studni innych niż publiczne.

WSIE

Na terenie wsi w okresie sprawozdawczym skontrolowano:

- 97 - wodociągów
- 1 - studnię

z tego:

- 91 - wodociągów posiadało odpowiednią jakość wody.
- 6 - wodociągów posiadało nieodpowiednią jakość wody.

WYKAZ OBIEKTÓW POSIADAJĄCYCH NIEODPOWIEDNIĄ JAKOŚĆ WODY.

Lp.	NAZWA URZĄDZENIA WODNEGO	ADRES	PRZYCZYNY NIEODPOWIEDNIEJ JAKOŚCI WODY
1	wodociąg < 100 MŁYN	LUBANOWO	Mn - 2,68 mg/l Fe - 2,36 mg/l
2	< 100 OŚRODEK WYPOCZYNKOWY	WIRÓW	Mn - 0,14 mg/l Fe - 1,09 mg/l
3	WODOCIĄG < 100	BABIN	Fe - 0,70 mg/l
4	WODOCIĄG < 100	STOŁECZNA	Fe - 0,44 mg/l
5	WODOCIĄG < 100	PIASECZNO	Fe - 0,93 mg/l mętność 10,9
6	WODOCIĄG < 100	MACIERZ	zanieczyszczenia bakteriologiczne

W stosunku do wszystkich właścicieli wodociągów produkujących złą wodę prowadzone było postępowanie administracyjne.

Poprawę jakości wody do spożycia w porównaniu do poprzedniego okresu sprawozdawczego uzyskano w niżej wymienionych wodociągach:

- WODOCIĄG < 100 - CHEŁM DOLNY
- WODOCIĄG < 100 - GLINNA OŚRODEK BINOWO - PARK
- WODOCIĄG < 100 - PIASEK
- WODOCIĄG 100 - 1000 - BABINEK

W roku 2006 z eksploatacji wyłączony został wodociąg **BARA**, który w poprzednim okresie zaliczany był do obiektów produkujących złą wodę. Miejscowość **BARA** podłączona została do sieci wodociągu **CHOJNA**.

Podobnie z eksploatacji wyłączono wodociąg **DĘBOGÓRA** a miejscowość podłączono do wodociągu **WIDUCHOWA**.

W roku 2006 przeprowadzono modernizację stacji uzdatniania wody w miejscowości **BORZYM**, gdzie wymieniono filtry wodne, armaturę wodociągową, aerator oraz złoża filtracyjne.

Natomiast w **ZAKŁADZIE PRODUKCJI WODY „MIEDWIE”** wybudowano stację filtrów na złożu węgla aktywnego.

W obu przypadkach właściciele wodociągów wystąpili do tut. Stacji o wyrażenie zgody na stosowanie materiałów, wyrobów i preparatów stosowanych do budowy stacji i przewidzianych do kontaktów z wodą.

Remonty hydroforu przeprowadzone były w niżej wymienionych wodociągach:

- **BIAŁĘGI**
- **BRWCIE**
- **GÓRALICE**
- **STRZELCZYN**
- **WIDUCHOWA**
- **BOLKOWICE**
- **CHWARSTNICA**

Natomiast w wodociągach **PRZYJEZIERZE** i **NAROST** wykonane zostały odstożniki na wody popłuczne

4. STAN SANITARNY PLACÓWEK SŁUŻBY ZDROWIA

4.1. Zakłady stacjonarnej opieki zdrowotnej.

⇒ Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Powiatowy w Gryfinie.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wymagań, jakimi powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej - urządzenia i pomieszczenia nie odpowiadają wymogom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej oraz nie został opracowany i przedstawiony harmonogram naprawczy dla Szpitala.

Przyczyną braku właściwej funkcjonalności są zbyt małe pomieszczenia i brak możliwości wygospodarowania nowych powierzchni.

Stan sanitarno – techniczny

W **oddziale chorób wewnętrznych** pomieszczenia odpowiadają wymogom sanitarno-technicznym. Przy salach chorych znajdują się pomieszczenia wyposażone w kabinę natryskową, w-c, oraz umywalkę do mycia rąk.

Wydzielone jest pomieszczenie do przechowywania sprzętu porządkowego, zapasów środków czyszcząco-myjących, środków dezynfekcyjnych, brodzik do mycia sprzętu porządkowego i umywalki do mycia rąk.

Stwierdza się zagęszczenie na salach chorych (brak dostępu z 3 stron do łóżek z zachowaniem odpowiedniej odległości).

Oddział położniczo-ginekologiczny – stan sanitarny oddziału ginekologicznego zły – sale chorych wymagają remontu. Brak wydzielonych pomieszczeń sanitarnych dla pacjentek (pomieszczenia sanitarne wspólne z miejscem do przechowywania sprzętu do sprzątania, brak brodzika do mycia sprzętu porządkowego).

Sale położnic mają wydzielone pomieszczenie z bidetem, kabiną natryskową, ustępem i umywalką.

Z korytarza oddziału położniczego jest bezpośrednie wejście na blok operacyjny ginekologiczny (pacjentki na zabieg wwożone bezpośrednio na blok przygotowane do zabiegu na sali w oddziale).

W ciągu komunikacyjnym oddziału położniczego wydawane są noworodki.

Bloki operacyjne

Szpital posiada 2 bloki operacyjne:

- jeden usytuowany na parterze w części oddziału chirurgicznego, i drugi na pierwszym piętrze budynku dla oddziału ginekologiczno – położniczego.

Bloki operacyjne składają się z 3 pomieszczeń każdy: sali operacyjnej, pokoju przygotowawczego i gospodarczego.

Brak jest śluz umywalkowo-fartuchowych.

W pomieszczeniu gospodarczym przy blokach operacyjnych przechowywane są zapasy narzędzi medycznych, środków dezynfekcyjno – czystościowych, sprzętu do sprzątnia, odzieży personelu operacyjnego oraz bielizny.

Zachowany jest rozdział ruchu czystego od brudnego.

Pacjenci do zabiegów operacyjnych przygotowani są na salach chorych w oddziałach

Sala obserwacyjna - noworodkowa – Stan sanitarny dobry. Przy sali obserwacyjno – noworodkowej znajduje się pomieszczenie, które pełni funkcję dyżurki pielęgniarskiej, pokoju lekarskiego i przygotowywania mieszanek pokarmowych dla noworodków.

Wejście do sali obserwacyjno-noworodkowej z żadnej ze stron nie prowadzi przez służę umywalkowo-fartuchową.

Sala porodowa – o dobrym stanie technicznym, natomiast stan sanitarny budzi zastrzeżenia do bieżącego przestrzegania reżimu p/epidemicznego.

Oddział chirurgiczny – pod względem technicznym zły, sale chorych wymagają remontu, sale są zagęszczone, brak dostępu do łóżek z 3 stron z zachowaniem wymaganych odległości. W oddziale jest jedno pomieszczenie z ustępem i z kabiną natryskową dla pacjentów w którym wydzielona jest część powierzchni do: przechowywania sprzętu

porządkowego, kaczek i basenów, przeprowadza się również dezynfekcję wymienionego sprzętu.

Brak ustępu dla personelu oddziału chirurgicznego, bloku operacyjnego usytuowanego w części oddziału chirurgicznego. W ciągu komunikacyjnym oddziału chirurgicznego przy izbie przyjęć stwierdza się krzyżowanie dróg pomiędzy personelem oddziału, personelem izby przyjęć a pacjentami oczekującymi na przyjęcie do szpitala.

Szpital posiada **1 – izbę przyjęć** dla całego szpitala z jednym wejściem:

- w izbie przyjęć wydzielona jest część do przyjmowania pacjentek na oddział ginekologiczno-położniczy i oddział chirurgiczny oraz oddział chorób wewnętrznych.
- brak jest przelotowego pomieszczenia dla karettek.
- ruch postępowy jest jednokierunkowy.
- brak poczekalni dla pacjentów – pacjenci oczekują w korytarzu oddziału chirurgicznego.
- brak ustępu dla pacjentów izby przyjęć oraz personelu izby przyjęć.

Funkcjonalność

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakimi powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej, urządzenia i pomieszczenia nie odpowiadają wymogom zmiany nie zostały ujęte w planie naprawczym dla szpitali przedstawione w WSSE w Szczecinie, nie opracowano planu harmonogramu naprawczego.

W roku 2006 na terenie Szpitala Powiatowego w Gryfinie przeprowadzono w miesiącu październiku modernizację węzła ciepłego (roboty wykonano zgodnie z decyzją o pozwoleniu na budowę nr 261/05 wykonawcą w/w prac było Starostwo Powiatowe w Gryfinie). Natomiast w grudniu 2006 roku rozpoczęto remont w oddziale chirurgicznym (1-sala chorych).

Nie utworzono żadnego nowego oddziału.

Szpital nie posiada sterylizatorni oraz nie posiada na swoim wyposażeniu sterylizatorów. Ma podpisaną umowę na sterylizację z zakładem prowadzącym działalność gospodarczą „Usługi Pielęgniarskie – Sterylizacja Narzędzi” – Regina Kamińska Gryfino, ul. Niepodległości 28.

Dwie dyżurki pielęgniarskie pełnią jednocześnie funkcję gabinetów zabiegowych i badań (na oddziale chorób wewnętrznych i ginekologii)

Utrzymanie bieżącej czystości i porządku

Oddziały sprzątają salowe (sanitariuszki). Placówka nie korzysta z usług firm sprzątających.

Wyposażenie w sprzęt porządkowy jest tradycyjny: miotły, mopy, wiadra.

Na wszystkich oddziałach wydzielony jest sprzęt do sprzątania poszczególnych stref czystości, sprzęt jest opisany.

W oddziale chorób wewnętrznych wydzielone jest pomieszczenie do przechowywania sprzętu czystościowego, środków czyszcząco-myjących, brodzik oraz umywalki do mycia rąk.

W oddziale chirurgicznym i ginekologiczno-położniczym brak jest wydzielonego pomieszczenia do przechowywania sprzętu do sprzątania. Wydzielone są miejsca dla zestawów do sprzątania, przeprowadzania mycia i dezynfekcji w ciągu pomieszczeń sanitarnych dla pacjentów.

Sprzęt do sprzątania z bloku operacyjnego, ginekologiczno-położniczego po zakończonym sprzątaniu myje się w oddziale położniczym (w łazience dla pacjentek), z bloku operacyjnego-chirurgicznego sprzęt myty jest w ustępie dla pacjentów w oddziale chirurgicznym.

Na blokach operacyjnych stosuje się jednorazowy sprzęt do sprzątania.

Na każdym oddziale wydzielone są zestawy do sprzątania poszczególnych stref, opracowane są procedury w zakresie higieny szpitala, doboru środków czyszcząco-myjących, środków dezynfekcyjnych oraz częstotliwości przeprowadzania procesów porządkowych.

Czystość bieżąca we wszystkich pomieszczeniach zachowana.

Dezynfekcja

Środki dezynfekcyjne w użyciu: Sekusept Pulwer + aktywator, Cidex, 2% Virkon, Sterydiol, Incidur Spray, Incidin, Medicarina, Domestos, Tytan.

Narzędzia medyczne wielokrotnego użytku poddawane są dezynfekcji i myciu na oddziałach a następnie przekazywane są do sterylizacji.

Każdy oddział, blok operacyjny ma wydzieloną kuwetę do transportu narzędzi do sterylizacji i po sterylizacji na oddziały.

Za sporządzanie roztworów preparatów dezynfekcyjnych odpowiadają oddziałowe, przygotowują pielęgniarki dyżurne na poszczególnych oddziałach oraz sanitariuszki (Medicarinę).

Zapasy środków dezynfekcyjnych przechowywane są w dyżurkach pielęgniarskich i pomieszczeniach gospodarczych.

Stacji łóżek brak, mycie i dezynfekcja przeprowadzana jest na salach chorych.

Pracownia endoskopowa usytuowana jest w pomieszczeniach budynku NZOZ „Intermed” Gryfino ul. Niepodległości 28 działająca na potrzeby Szpitala Powiatowego w Gryfinie oraz NZOZ.

Pracownia endoskopowa zajmuje 2 pomieszczenia, brak jest funkcjonalności ze względu na środkowy gabinet USG.

Pracownia wyposażona jest w myjnię ultradźwiękową i myjnię mechaniczną. Pierwsze czynności ze sprzętem po badaniu wykonywane są w gabinecie (mycie wewnątrz i zewnątrz w Cidezinie, mycie wodą destylowaną z detergentem, mycie wodą destylowaną wewnątrz, mycie szczotką) – wszystkie te czynności wykonywane są w basenie i przenoszone do pomieszczenia myjni przez gabinet USG. Modernizacji w pracowni nie przeprowadzono. Wyposażenie pracowni: 2 endoskopy, kolonoskop, tor wizyjny z monitorem (endoskop i kolonoskop), endoskop oczny.

Stanowiska do mycia rąk personelu

Wszystkie umywalki do mycia rąk mają doprowadzoną bieżącą zimną i ciepłą wodę, ponadto wyposażone są w dozowniki z mydłem

płynnym, dozowniki ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk, podajnikiem na ręczniki jednorazowe oraz wiadro na zużyte ręczniki. Opracowane są instrukcje higienicznego mycia rąk, które znajdują się w widocznych miejscach.

Ocena wyników wymazów czystościowych

Jeden raz w kwartale pobierane są wymazy czystościowe w ramach nadzoru sanitarnego ze sprzętu po dezynfekcji, sterylizacji, bielizny oraz powierzchni roboczej. Pobierane są również w przypadkach podejrzeń o zakażenie wewnątrzszpitalne.

W przypadkach wzrostu liczby zakwestionowanych wymazów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie nakazuje podjęcie czynności mających na celu poprawę stanu sanitarnego i wzmoczenie reżimu p/epidemicznego oraz pisemnej informacji o podjętych, przeprowadzonych działaniach naprawczych.

Szpital	Liczba badań mikrobiologicznych	Liczba badań zakwestionowanych	%
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Powiatowy Gryfino, ul. Parkowa 5	80	27	33,75

Ogólna liczba pobranych wymazów	Liczba zakwestionowanych wymazów po sterylizacji	%	Liczba zakwestionowanych wymazów po dezynfekcji	%
80	1	1,25	24 – po dezynfekcji	30
			2 – po praniu	2,5

Szpital nie posiada komory dezynfekcyjnej.

Pralnictwo szpitalne

Pranie bielizny szpitalnej zlecane jest pralni prowadzonej w ramach działalności gospodarczej przez p. Stanisława Kasjana.

Pralnia nie posiada bariery higienicznej. Dzierżawca dokonał jedynie częściowo rozdziału strony czystej i brudnej poprzez poprawienie funkcjonalności pomieszczeń i wyeliminowanie kontaktu bielizny czystej i brudnej.

Transport bielizny czystej i brudnej na terenie szpitala przedstawia się następująco: bielizna z pralni dostarczona jest do magazynu bielizny czystej usytuowanego w pomieszczeniu piwnicznym szpitala.

Magazyn wyposażony został w zamknięte szafy, gdzie bielizna przechowywana jest do czasu odbioru przez oddziały w szczelnie zamkniętych workach.

Brudna bielizna do czasu przeniesienia do pralni składowana jest w wydzielonych pomieszczeniach (oddział wewnętrzny) lub w wydzielonych miejscach (pozostałe oddziały).

Transport do pralni odbywa się w workach foliowych, szczelnie zamkniętych. Bielizna czysta z pralni przenoszona jest w wypranych workach płóciennych, dodatkowo zabezpieczonych workami foliowymi. Z uwagi na małą powierzchnię dzierżawca nie ma możliwości dostosowania pralni do warunków ujętych w obecnie obowiązującym rozporządzeniu, w tym: zapewnienia bariery higienicznej.

Proces prania oparty jest między innymi na bazie proszku ELTRA.

Gromadzenie i unieszkodliwianie odpadów medycznych.

Gospodarka odpadami stałymi.

Szpital nie posiada uregulowanej gospodarki odpadami w tym:

- brak zezwolenia na wytwarzanie odpadów.
- brak opracowanych procedur postępowania z odpadami.

W tej sprawie prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Odpady komunalne gromadzone są w wydzielonych pojemnikach, wyposażonych w worki foliowe na poszczególnych oddziałach. Pojemniki są trwale oznakowane. Odpady komunalne do czasu odbioru przez Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych sp. z o.o. w Gryfinie gromadzone są w kontenerach usytuowanych w pobliżu budynku szpitala.

Szpital posiada podpisaną umowę na odbiór odpadów. Kontenery okresowo są myte i dezynfekowane.

Ilość kontenerów i ich stan sanitarno – techniczny są odpowiednie.

Szpital nie posiada opracowanych procedur postępowania odpadami niebezpiecznymi. Segregowanie odpadów odbywa się w

miejscu ich wytwarzania. Odpady gromadzone są w odpowiednio oznakowanych pojemnikach zaopatrzonych w worki foliowe i w opakowaniach ulegających rozkładowi termicznemu, uniemożliwiających ich otwarcie po napełnieniu.

Odpady niebezpieczne codzienne z oddziałów przenoszone są do pomieszczenia piwnicznego, gdzie składowane są do czasu odbioru.

Pomieszczenie nie spełnia wymagań sanitarno – technicznych, a mianowicie: brak łatwozmywalności ścian i podłóg, ściany są brudne, ubytki tynku, brak możliwości określenia temperatury.

W pomieszczeniu znajduje się piec, który wcześniej służył do spalania odpadów. W sprawie złego stanu sanitarno – technicznego prowadzone jest postępowanie administracyjne. Odpady odbierane są z w/w miejsca, co drugi dzień przez firmę „HYGEA” w Lubasz, która posiada własny transport.

Nieczystości płynne z budynku szpitala odprowadzone są do sieci kanalizacyjnej miejskiej. Nie stwierdzono niedociągnięć w tym zakresie.

Budynek szpitala podłączony jest do miejskiej sieci ciepłowniczej, skąd zaopatrywany jest w ogrzewanie i ciepłą wodę.

Szpital nie posiada awaryjnej instalacji grzewczej, która mogłaby zaspokoić potrzeby szpitala w przypadku przerw w dopływie ciepła.

Poważny problem w tym zakresie wystąpił w miesiącu październiku 2006r. Starostwo Powiatowe w Gryfinie zleciło modernizację węzła ciepłowniczego przy szpitalu. W ramach prowadzonych prac budynek szpitala pozbawiony został możliwości korzystania z instalacji grzewczej oraz ciepłej wody. Pomimo tego szpital funkcjonował w pełnym zakresie łącznie z prowadzeniem zabiegów operacyjnych.

W związku z zagrożeniem epidemicznym jakie miało miejsce w szpitalu tut. Stacja zwiększyła częstotliwość kontroli i zobowiązała decyzją administracyjną SP ZOZ Szpital Powiatowy w Gryfinie do zapewnienia zastępczego źródła ciepłej wody w ilościach zapewniających utrzymanie właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń oraz ograniczenia do minimum wykonywanie zabiegów wymagających szczególnych warunków i utrzymania czystości.

W wyniku interwencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie w szpitalu zamontowano dodatkowe urządzenia do podgrzewania wody oraz zmniejszono ilość zabiegów operacyjnych. Ponadto interwencja w Starostwie Powiatowym w Gryfinie przyspieszyła remont węzła ciepłowniczego.

Budynek szpitala nie posiada sprawnej wentylacji mechanicznej. Szczególnie uciążliwy brak wentylacji w okresie letnim występuje w salach operacyjnych i pomieszczeniach usytuowanych na poddaszach. Przebiegające przez sale operacyjne kanały nieczynnej wentylacji stanowią siedlisko kurzu i niebezpieczeństwo dla pacjentów.

Szpital w Gryfinie nie posiada prosektorium jak i pomieszczenia do tymczasowego przechowywania zwłok.

W ubiegłych latach szpital posiadał wydzielone pomieszczenie do przechowywania zwłok, które usytuowane było w pomieszczeniach piwnicznych. W związku z rozbudową szatni dla personelu pomieszczenie zostało zlikwidowane. W takiej sytuacji zwłoki osób zmarłych przez 2 godziny przetrzymywane są na salach chorych a po tym okresie odbierane są przez zakłady pogrzebowe.

Ponieważ zabieranie zwłok z poszczególnych sal odbywa się w obecności pacjentów i często osób odwiedzających, wejście pracowników zakładów pogrzebowych wywołuje negatywny wpływ na stan zdrowia pacjentów.

W związku z powyższym wystąpiono do dyrekcji szpitala, aby przeanalizowała możliwość wydzielenia pomieszczenia do przechowywania zwłok osób zmarłych w szpitalu zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Ponieważ zaproponowane miejsce (brudownik na oddziale internistycznym) nie może być przeznaczone na ten cel a innego rozwiązania nie przedstawiono, wystawiona została decyzja administracyjna celem przymuszenia.

Zwłoki osób zmarłych w szpitalu przewożone są do chłodni na cmentarzu komunalnym w Gryfinie, gdzie przygotowywane są do pochówku.

Dezynsekcja i deratyzacja

Zabiegi przeprowadzane były przez pracowników działu technicznego. Konsultowane z przedstawicielem zakładu DDD, p. Wiktor Protas Szczecin ul. Żółkiewskiego 9a/11.

Zabiegi były przeprowadzane 1 raz w kwartale we wszystkich pomieszczeniach piwnicznych szpitala (na gryzonie).

Podczas przeprowadzania kontroli przez przedstawicieli PIS nie stwierdzono uchybień w doborze i stosowaniu preparatów dezynfekcyjnych i deratyzacyjnych

W roku 2006 przeprowadzono: w oddziale chorób wewnętrznych 54 cykle pralnicze na 1 łóżko (materac, poduszka, koc), w oddziale chirurgicznym 80 cykli pralniczych na 1 łóżko (materac, poduszka, koc), w oddziale położniczym 40 cykli pralniczych (koce, poduszki).

Ocena działalności szpitalnych Zespołów ds. Zapobiegania i Zwalczania Zakażeń Szpitalnych

W roku 2006 w placówce, prowadzony był monitoring zakażeń szpitalnych, pobierane były wymazy czystościowe (z ran chorych) w ramach nadzoru wewnętrznego

Placówka nie posiada pracowni bakteriologicznej.

Nie zgłoszono do PSSE w Gryfinie i nie zarejestrowano zakażenia szpitalnego.

Współpraca między zespołem ds. zakażeń zakładowych, a pracownikami PIS układa się dobrze.

W skład zespołu szpitalnego wchodzi:

- przewodnicząca - lek med. Krystyna Wojciechowska – Cuprian

mgr Zdzisława Izdebska – Uszyńska

piel. dypl. mgr spec. epidemiologii – Elżbieta

Okoń

W powiecie poza szpitalem są jeszcze 3 zakłady opieki zdrowotnej

⇒ Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Zakład Psychiatryczny Pielęgnacyjno – Opiekuńczy w Nowym Czarnowie

⇒ Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i Opiekuńczo – Leczniczy w Gryfinie ul. Niepodległości 38

⇒ Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Stara Rudnica 12, 74-520 Cedynia

Kontrolowane zakłady nie budzą większych zastrzeżeń pod względem sanitarno – technicznym.

Dwa zakłady złożyły program naprawczy na poprawę funkcjonalności w Urzędzie Wojewódzkim z określeniem terminu wykonania poprawy zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Niniejsze programy zostały pozytywnie zaopiniowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie w Gryfinie.

4.2.Placówki leczenia otwartego

Ilość obiektów pod nadzorem:

- publicznych zakładów opieki zdrowotnej (przychodnie, poradnie) – **3**;
- niepublicznych ZOZ (przychodnie, poradnie) – **29**;
- indywidualnych praktyk lekarskich – **2**;
- indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich – **47**;
- grupowych praktyk lekarskich – **3**;
- indywidualnych i grupowych praktyk pielęgnarskich – **0**;
- innych obiektów świadczących usługi medyczne – **13**.

Funkcjonalność

W Wojewódzkim Ośrodku Medycyny Pracy Przychodni Kolejowej nr 9 w Chojnie ul. Kościuszki 10, przeprowadzono kapitalny remont wg nowego Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakimi powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej.

W Zakładzie Usług Medycznych „Dolna Odra” przeprowadzono modernizację wentylacji mechanicznej w całym budynku.

W Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej „Vita-Med” Gryfino ul. 9 Maja 8 przeprowadzono remont obejmujący wymianę okien, malowanie, przystosowano ustęp dla potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wydzielono punkt rejestracyjny z podziałem na rejestrację dla dzieci i dorosłych.

Pediatryczno-Internistyczny Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej - przeprowadzono remont części pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, w tym: przystosowano ustęp dla potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo, zmieniono przeznaczenie pomieszczeń w celu usprawnienia organizacji pracy: przeniesiono rejestrację i gabinet lekarski połączono z gabinetem szczepień zgodnie z obowiązującymi przepisami

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Gardnie w gabinecie zabiegowym wymieniono meblsprzęt, przeprowadzono remont w jednym gabinecie lekarskim.

Wydzielono punkt rejestracyjny dla pacjentów w części poczekalni.

Niepubliczny Zakład Fizjoterapii został przeniesiony z ul. Krasińskiego do budynku przy ul. 9 Maja 8 na I piętro, pomieszczenia i urządzenia spełniają wymogi wynikające z Rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wymagań, jakimi powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej.

W w/w budynku prowadzą działalność 3 zakłady, budynek I-piętrowy w roku 2006 zamontowano schodołaz.

Funkcjonalność możemy określić jako dostateczną.

Brak jest wydzielonych filtrów, izolatek dla dzieci z podejrzeniem chorób zakaźnych.

W poradniach chirurgicznych brak jest wydzielonych, urządzonych i osobnych gabinetów zabiegowych septycznych i aseptycznych.

W 3 gabinetach ginekologicznych urządzona jest kabina higieny osobistej (ZUM „Dolna Odra” Nowe Czarnowo, WOMP Przychodnia Kolejowa nr 9 Chojna ul. Kościuszki 10, Indywidualna Praktyka Specjalistyczna Ginekologiczno – Położnicza Gryfino ul. 9 Maja 8).

Pracownia endoskopowa ZUM „Dolna Odra” Nowe Czarnowo wyposażona jest w 2 endoskopy, kolonoskop, 2 myjnie automatyczne, tor wizyjny.

Modernizacji nie przeprowadzano.

Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej złożyły harmonogram naprawy dla swoich placówek pozytywnie zaopiniowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie z określeniem terminu wykonania remontów, modernizacji z dostosowaniem do obowiązujących przepisów.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Salus” Chojna ul. Kościuszki 5 ze względu na złe warunki techniczne będzie przeniesiony do nowego obiektu w chwili obecnej zakład jest w trakcie opracowania dokumentacji.

Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy dla Przychodni Kolejowej nr 10 w Gryfinie ul. Sprzymierzonych 1 jest zainteresowany zakupem obiektu, który będzie przeznaczony na prowadzenie działalności Przychodni Kolejowej nr 10 w Gryfinie.

W roku 2006 nie wystawiono decyzji administracyjnych.

Utrzymanie czystości bieżącej i porządku

W placówkach utrzymaniem czystości i porządku zajmuje się personel oraz firmy prowadzące działalność gospodarczą.

Firma „Usługi porządkowe” – Zofia Łukaszczyk Gryfino ul. Artyleryjska 11 – świadczy usługi w „Pediatriczno – Internistyczny ZOZ s.c. Gryfino, ul. Parkowa 7.

Firma „Wissler – Polonia” sp. z o.o. 70-241 Szczecin ul. Kopernika 3/14 świadczy usługi w Zakładzie Usług Medycznych Dolna Odra sp. z o.o. Nowe Czarnowo.

Firma „Usługi Porządkowe” Izabela Lewandowska Gryfino świadczy usługi NZOZ „Vita-Med.” Gryfino, ul. 9-go Maja 8.

Wszystkie placówki mają wydzielone zamykane pomieszczenia gospodarcze do przechowywania sprzętu do sprzątania oraz zapasy środków czystościowych.

Jest zachowany podział sprzętu do sprzątania dla poszczególnych stref czystości mikrobiologicznej, zestawy są opisane.

Zaopatrzenie w środki czyszcząco-myjące, środki dezynfekcyjne jest wystarczające.

Czystość bieżąca w zakładach opieki zdrowotnej jest zachowana, reżim p/epidemiczny przestrzegany.

Nie nałożono mandatów karnych w roku 2006.

Torby wyjazdowe pielęgniarek środowiskowych wyposażone są w środki opatrunkowe, sprzęt medyczny, posiadają zamykane pojemniki na zużyty sprzęt medyczny (igły strzykawki, rękawiczki) oraz środek do dezynfekcji rąk. Stazy, szpatułki, waciki, gaziki przechowywane są w pojemnikach zamykanych – w pakietach.

Dezynfekcja

W zastosowaniu środki dezynfekcyjne: 2% Virkon, Lizoformina 2000, Aerodezin 3000, Sekusept Pulwer, Incidur Spray, NDO Desytol, Domestos, Manusan.

Roztwory środków dezynfekcyjnych przygotowują pielęgniarki na poszczególnych stanowiskach pracy.

Pojemniki z roztworami środków dezynfekcyjnych są zamykane, opisane datą sporządzenia roztworu, % stężeniem oraz podpisem osoby przygotowującej roztwór.

Jednorazowy zużyty sprzęt medyczny po zużyciu przechowywany w prawidłowych pojemnikach. Do chwili odbioru przez firmę utylizacyjną pojemniki przetrzymywane są w lodówkach w

pomieszczeniach zamkniętych. Wielorazowy sprzęt medyczny po zużyciu poddawany dezynfekcji, myciu i przekazywany do sterylizacji.

Placówki, które dowożą narzędzia medyczne do sterylizacji zaopatrzone są w zamykane stabilne pojemniki.

W laboratoriach, gabinetach lekarskich, zabiegowych, korytarzach są zainstalowane lampy bakteriobójcze – prowadzony jest rejestr ekspozycji lamp.

W gabinetach zabiegowych, lekarskich wyposażenie do mycia rąk jest pełne: tzn. dozowane mydło płynne, dozowany środek dezynfekcyjny do rąk, podajnik z ręcznikami jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte ręczniki, każdy zakład ma opracowaną procedurę mycia i dezynfekcji rąk z którą zapoznany jest personel.

Sterylizacja

Zakłady ambulatoryjnej opieki zdrowotnej	Liczba sterylizatorów		Sterylizatory parowe		Sterylizatory na ciepło suche	
	parowych	suchena ciepło	Liczba badań	Liczba badań zakwestionowanych	Liczba badań	Liczba badań zakwestionowanych
Pod nadzorem PSSE Gryfino	5	0	32	0	0	0

Placówki, które nie posiadają sterylizatorów mają podpisaną umowę z zakładami prowadzącymi usługi w zakresie sterylizacji:

- „Usługi Pielęgniarskie – Sterylizacja Narzędzi” – Regina Kamińska Gryfino, ul. Niepodległości 28;
- „Zakład Usług Medycznych” Dolna Odra sp. z o.o. Nowe Czarnowo 74;
- NZOZ „Salus” Chojna, ul. Kościuszki 5;

- SPZOZ Szpital Powiatowy w Dębnie

Transportem narzędzi do sterylizacji zajmują się osoby upoważnione przez kierowników zakładów, posiadają pojemniki zamykane, stabilne łatwe do utrzymania czystości.

Narzędzia do sterylizacji dostarczane są po uprzedniej dezynfekcji.

Zakład który wykonuje usługi w zakresie sterylizacji odpowiedzialny jest za opakowania pakietowe, każdy pakiet posiada wewnętrzny wskaźnik chemiczny kontroli sterylizacji, datą przeprowadzonej sterylizacji i pieczętką zakładu wykonującego usługę sterylizacji.

Na wszystkich urządzeniach sterylizujących przeprowadza się kontrolę biologiczną na Sporalu A oraz wewnętrzną wskaźnikami chemicznymi w każdym pakiecie.

Kontrolę wewnętrzną skuteczności sterylizacji przeprowadza osoba zajmująca się sterylizacją. Zwracając uwagę na załadunek w komorze, czas przeprowadzonej sterylizacji, temperaturę oraz ciśnienie (zapisy fizycznych parametrów prowadzone przy każdej ekspozycji i dokumentowane).

Z każdego procesu sterylizacji zachowana jest dokumentacja: zapis parametrów fizycznych, wskaźnik wewnętrzny chemicznej kontroli – z zaznaczeniem z jakiego pakietu i składu narzędzi. Do dokumentacji załączane są wyniki kontroli biologicznej na Sporalu A.

Dokumentacja prowadzona jest w jednym rejestrze.

Gospodarka odpadami niebezpiecznymi pochodzenia medycznego

Wszystkie zakłady podpisały umowę na zagospodarowanie odpadów pomedycznych. Prowadzona jest ewidencja ilościowa przekazywanych odpadów. Do chwili odbioru odpady przechowywane są w prawidłowych pojemnikach w lodówkach (pomieszczenia wydzielone, zamykane). Odbiór odpadów odbywa się 1 raz w tygodniu lub 1 raz na 2 tygodnie. W pojemniki na zużyty sprzęt medyczny placówki zaopatrują się we własnym lub zaopatrywane są przez firmę odbierającą odpady.

Odpady stałe – komunalne odbierane przez zakłady usług komunalnych.

43. Gabinety Indywidualnej Praktyki i Indywidualnej Specjalistycznej Praktyki Lekarskiej

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie znajdują się:

47 – Indywidualne Specjalistyczne Praktyki Lekarskie

2 – Indywidualne Praktyka Lekarska

3 – Grupowe Praktyki Lekarskie

- ⇒ W roku 2006 nie stwierdzono większych uchybień w w/w zakładach.
- ⇒ Wszystkie gabinety posiadają narzędzia i materiał opatrunkowy sterylizowany w autoklawach.
- ⇒ **12** zakładów posiada sterylizatory parowe na swoje potrzeby.
- ⇒ Procesy sterylizacji są dokumentowane tj. zapisy parametrów fizycznych, kontrolne wskaźniki chemiczne (opisane) kontrolne badania biologiczne na Sporalu A.
- ⇒ Pozostałe zakłady podpisały umowę z zakładami na przeprowadzanie sterylizacji.
- ⇒ Wszystkie zakłady mają podpisaną umowę z firmami na odbiór i utylizację odpadów pomedycznych. Prowadzona jest dokumentacja ilościowa z danych odpadów. Do chwili odbioru odpady przechowywane w prawidłowych pojemnikach w lodówce (w pomieszczeniach wydzielonych, zamykanych).
- ⇒ Stanowiska do mycia rąk wyposażone w bieżącą zimną i ciepłą wodę z dozownikiem na mydło płynne, z dozownikiem na środek do dezynfekcji rąk, podajnikiem na ręczniki jednorazowe i pojemnik na zużyte ręczniki.
- ⇒ Zaopatrzenie w środki czyszczące - myjące, środki dezynfekcyjne jest wystarczające, dobór prawidłowy.
- ⇒ Czystość bieżąca jest zachowana, reżim sanitarny przestrzegany.
- ⇒ Jest kilka zakładów, które mają podpisaną umowę na usługi pralnicze pozostałe piorą we własnym zakresie.
- ⇒ Wszystkie zakłady posiadają zamontowane lampy bakteriobójcze, prowadzona jest ewidencja czasu ekspozycji.

5. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

W okresie sprawozdawczym skontrolowane zostały wszystkie obiekty użyteczności publicznej.

Stan sanitarny w poszczególnych grupach obiektów przedstawiał się następująco:

5.1 Domy Pomocy Społecznej.

Domy Pomocy Społecznej w minionym okresie utrzymane były na poziomie dobrym.

W ramach obowiązującej standaryzacji poprawiono stan sanitarno – techniczny a tym samym warunki dla pensjonariuszy w Domu Pomocy Społecznej w Trzciesku Zdroju.

Przebudowano tam pomieszczenia sypialne i zwiększono ilość ustępów i natrysków dla pensjonariuszy.

Pomieszczenia sanitarno – higieniczne przystosowano dla osób niepełnosprawnych. W całym budynku wymieniono stolarke drzwiowa i okienna.

W minionym roku 2006 rozpoczęty został remont w Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie. W w/w obiekcie zwiększona została ilość natrysków i ustępów z przystosowaniem ich dla osób niepełnosprawnych. Trwają prace związane z odnowieniem pomieszczeń sypialnych i pomocniczych oraz ciągów komunikacyjnych. Remont zostanie zakończony do końca marca 2007r.

5.2 Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu.

Tutejsza stacja w latach poprzednich wystąpiła do właścicieli wszystkich zakładów fryzjerskich i kosmetycznych z wnioskami o

przeanalizowanie możliwości poprawy warunków świadczenia usług pod kątem obowiązującego obecnie rozporządzenia.

W wyniku prowadzonego nadzoru stwierdzono, że w tego typu obiektach z roku na rok stan sanitarno – techniczny ulega poprawie.

W związku tym, że istnieje duża konkurencja w dziedzinie usług fryzjerskich, właściciele zakładów we własnym zakresie poprawiają warunki świadczenia usług oraz częściowo w ramach możliwości lokalowych dostosowują obiekty do obowiązującego rozporządzenia. Tego typu czynności wykonane zostały w niżej wymienionych obiektach:

⇒ **ZAKŁAD FRYZJERSKI ANNA KORMAN w OSINOWIE DOLNYM** – rozbudowa zakładu – zwiększenie powierzchni salonu, wykonanie nowych ustępów, wydzielenie pomieszczenia socjalnego dla personelu, wykonanie pomieszczenia przeznaczonego na szatnię i poczekalnie dla klientów, zwiększenie wysokości do 3m.

⇒ **ZAKŁAD FRYZJERSKI „BOŻENA” w OSINOWIE DOLNYM** – zwiększenie powierzchni zakładu przez rozbudowę, wydzielenie poczekalni i szatni dla klientów.

⇒ **ZAKŁAD FRYZJERSKI DANIELCZUK w OSINOWIE DOLNYM** -remont zakładu, malowanie pomieszczeń, odnowienie stanowisk pracy.

⇒ **ZAKŁAD FRYZJERSKO – KOSMETYCZNY M. TRAWIŃSKA -MALEC w GRYFINIE** – remont zakładu malowanie pomieszczeń, wymiana sprzętu.

Problemem dla zakładów fryzjerskich i kosmetycznych jest wydzielenie pomieszczeń przeznaczonych na szatnie i poczekalnie dla

klientów. Zakłady istniejące w dniu wejścia nowego rozporządzenia ze względu na warunki lokalowe nie mają takiej możliwości.

Wyznaczone zostały miejsca przeznaczone na te cele, które wyposażone zostały w dostateczną ilość sprzętu dla klientów. Największy problem stanowią zakłady jednoosobowe, które posiadają stosunkowo małe powierzchnie. W celu wyeliminowania do minimum ilości klientów oczekujących na wykonanie usługi właściciele wprowadzili zapisy na ustaloną godzinę.

Taka sytuacja występuje w 7 zakładach fryzjerskich.

Wszystkie nadzorowane przez Sekcję Higieny Komunalnej zakłady posiadają wydzielone ustępy dla klientów z zamontowanymi umywalkami do mycia rąk. Obiekty wieloosobowe posiadają zaplecza socjalne dla zatrudnionego personelu (ustępy, jadalnie, szatnie lub szafy na odzież ochronną i osobistą).

W dwóch zakładach wymagane jest odnowienie pomieszczeń. Prowadzone jest również postępowanie administracyjne.

Do zakładów spełniających wymagania sanitarne i zasługujących na wyróżnienie należą:

- ⇒ **ZAKŁAD FRYZJERSKO – KOSMETYCZNY „FIGARO” – KRAJNIK DOLNY**
- ⇒ **STUDIO ODNOWY BIOLOGICZNEJ „FIT LOOK CLUB” – CHOJNA**
- ⇒ **SALON FRYZJERSKO – KOSMETYCZNY – MARIOLA TRAWIŃSKA – GRYFINO**
- ⇒ **ZAKŁAD FRYZJERSKO – KOSMETYCZNY – JACEK KOPIJ – OSINÓW DOLNY**

Podczas dokonywanych czynności kontrolnych często udzielany jest instruktaż z zakresu dezynfekcji narzędzi i sprzętu. Personel

zatrudniony w omawianych zakładach posiada wiedzę na temat sposobu dezynfekcji.

Pomimo tego zdarzają się przypadki niewłaściwego jej prowadzenia.

Żaden z nadzorowanych zakładów nie prowadzi sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku.

Większość zakładów pracuje na bazie narzędzi jednorazowych, natomiast gabinety kosmetyczne posiadają zawarte umowy z podmiotem specjalizującym się w tym zakresie (STERYLIZACJA NARZĘDZI R. KAMIŃSKA GRYFINO).

Do tych gabinetów należą:

1. GABINET KOSMETYCZNY - p. KWIATEK, UL. PIASTÓW GRYFINO
2. GABINET KOSMETYCZNY - p. BALIKOWSKA GRYFINO
3. GABINET KOSMETYCZNY - RENATA WOJCIECHOWSKA GRYFINO

Narzędzia wykonane z materiałów uniemożliwiających przeprowadzanie sterylizacji poddawane są dezynfekcji środkami o działaniu sporobójczym.

Gabinety kosmetyczne na terenie naszego powiatu wytwarzające odpady niebezpieczne posiadają uregulowane sprawy z tym związane.

5.3 Baseny kąpielowe

Stan sanitarny basenu nie budził zastrzeżeń. Wszystkie powierzchnie pomieszczeń basenowych stale utrzymywane były w bieżącej czystości. Powierzchnie codziennie poddawane były dezynfekcji. Codziennie też usuwane były zanieczyszczenia zbierające się na ścianach niecek basenowych na poziomie styku z powierzchnią wody.

Dwa razy w tygodniu usuwane były za pomocą odkurzaczy wodnych, zanieczyszczenia gromadzące się pod wodą na dnie i ścianach niecek.

W okresie corocznej przerwy eksploatacyjnej centrum wodne poddane było dokładnemu przeglądowi technicznemu i usunięciu stwierdzonych niedociągnięć, np. uzupełnienie brakującej glazury w nieckach i powierzchniach przylegających, odnowienia ścian w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych i uzupełnienie braków w oświetleniu niecek.

5.4 Dworce kolejowe i autobusowe.

Stan sanitarny dworców i stacji kolejowych na koniec roku 2006 był dostateczny.

Problemem dla tut. Stacji jest fakt, że na terenie tego typu obiektów brak jest osób odpowiedzialnych za stan sanitarny. Na terenie tych obiektów działają różne podmioty gospodarcze, w różnym zakresie, np. na terenie dworca **PKP w CHOJNIE** za czystość samego dworca odpowiada osoba prowadząca kiosk spożywczy. Natomiast za czystość peronów inny podmiot.

Tym sposobem ustalenie osoby odpowiedzialnej wymaga znacznej ilości czasu i nie zawsze istnieje możliwość uzyskania pełnych informacji.

5.5 Parkingi

Stan sanitarny parkingów objętych nadzorem sanitarnym nie budził większych zastrzeżeń. Z prowadzonej obserwacji wynika, że na terenie większych miejscowości jest zdecydowanie za mała ilość tych obiektów.

Szczególnie zauważalne jest to na terenie większych osiedli w Gryfinie, gdzie pojazdy osób prywatnych parkowane są na wszystkich wolnych placach łącznie z chodnikami.

Istnieje pilna potrzeba wykonania dostatecznej ilości parkingów oraz planowanie przy nowych inwestycjach budowy miejsc parkowania dla samochodów.

5.6 Stan sanitarny środków transportu publicznego.

W roku 2006 skontrolowano **38** środków transportu w tym:

2 autokary

6 karetek pogotowia

30 samochodów do przewozu zwłok

Stan sanitarny tych pojazdów nie budził zastrzeżeń.

5.7 Inne obiekty

Pokoje gościnne, agroturystyka. Stan sanitarny tej grupy obiektów w roku 2006 nie budził zastrzeżeń.

Składowiska odpadów komunalnych. Składowisko odpadów w GRYFINIE w 95% jest zapełnione. W roku 2006 nastąpiła rozbudowa składowiska i wykonanie nowej kwatery.

W tej sprawie opracowana została dokumentacja i zakończona procedura przetargowa.

Składowisko w Gryfinie obsługuje dodatkowo gminę Banie.

6. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO ZAKŁADÓW PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ ORAZ NADZÓR NAD TRANSPORTEM ŻYWNOŚCI I PRZEDMIOTAMI UŻYTKU

6.1. Ogólna charakterystyka zakładów

Nadzorem sanitarnym na terenie działania PSSE w Gryfinie objęto **849** zakładów:

- łącznie skontrolowano **544** obiektów,
- ocenę zakładów wg arkuszy oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w **55** obiektach,
- ogółem przeprowadzono **695** kontroli sanitarnych,
- w ramach postępowania administracyjnego wydano **87** decyzji, w tym **10** decyzji administracyjnych na stwierdzone uchybienia, **6** decyzji wycofania artykułów spożywczych z obrotu, **71** decyzji-rachunków,
- w **50** przypadkach winnych zaniedbań w zakresie braku przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych ukarano mandatami na sumę **5800 zł**.

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną produktów przebadano laboratoryjnie **290** próbek żywności i przedmiotów użytku (**287** w ramach urzędowej kontroli żywności, **2** w ramach monitoringu i **1** w związku z interwencją). Zakwestionowano **8** próbek.

6. 1. 1. Zakłady produkujące żywność

Automaty do lodów

Zaplanowanych do sprawowania nadzoru sanitarnego w 2006 roku było 5 automatów do lodów. Kontrole zostały przeprowadzone w 4 zakładach. Jeden zakład nie prowadził działalności w roku 2006.

We wszystkich obiektach lody sporządzane są na bazie proszku lodowego i sprzedawane z automatu. Surowce (proszek lodowy, wafle lodowe) przechowywane i oznakowane są prawidłowo. Zakłady są wyposażone w odpowiednią ilość urządzeń chłodniczych, drobnego sprzętu produkcyjnego, środków myjąco-dezynfekcyjnych.

W czasie kontroli zwracano przede wszystkim uwagę na jakość surowców, oznakowanie, stan sanitarny sprzętu produkcyjnego i pomieszczeń, sprawność urządzeń chłodniczych oraz higienę osobista pracowników.

Nie pobierano próbek do badań.

Piekarnie

W 2006 roku nadzorem objętych było 15 piekarni.

W roku sprawozdawczym kontrolowano jakość i pochodzenie surowców stosowanych podczas produkcji oraz ich oznakowanie. Zakłady posiadają odpowiednią dokumentację na substancje dodatkowe stosowane podczas produkcji. Stosowane do produkcji dodatki posiadały prawidłowe oznakowania (zgodnie z obowiązującymi przepisami).

Wszystkie piekarnie posiadają opracowaną dokumentację GHP i GMP. W obiektach przechowywana jest dokumentacja dot. zabiegów deratyzacji przeprowadzanej przez wyspecjalizowane firmy.

We wszystkich obiektach przechowywane są wyniki badania wody, wodę w w/w obiektach bada się ok. raz w roku. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień sanitarnych należały:

- zły stan techniczny ścian, podłóg, okien, drzwi w pomieszczeniach socjalnych, produkcyjnych i ekspedycji;
- zniszczone stoły produkcyjne,
- brak systematycznych zapisów dot. dobrej praktyki higienicznej,

W powyższej grupie obiektów wystawiono 6 decyzji administracyjnych.

W roku 2006 działalność rozpoczęła nowa piekarnia w Trzciniisku Zdrój. Przedsiębiorca planuje tylko wypiek pieczywa.

Cukiernie

W 2006 skontrolowane były 3 ciastkarnie. Działalność ciastkarni w Mieszkowicach została zawieszona z uwagi na długotrwały remont zakładu.

W ciastkarniach kontrolowano pochodzenie surowca i odpowiednią dokumentację z tego zakresu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Stan sanitarny zakładów był zadowalający.

W 2006 nie wystawiono decyzji administracyjnych i nie stosowano sankcji karnych w tej grupie obiektów.

Ogółem pobrano 16 próbek ciastek do badań mikrobiologicznych. Wszystkie wyniki prawidłowe.

Młyn

Na terenie działania Stacji występuje 1 młyn. Młyn produkuje mąkę typu 500, 550, 580, 720, 750, 1850, 2000 oraz otręby na paszę. Produkcja w zakładzie odbywa się w cyklu zamkniętym. W młynie działa laboratorium zakładowe, które bada surowiec i produkty gotowe. Stan sanitarny zakładu nie budził zastrzeżeń.

W roku 2006 przeprowadzono 7 kontroli, w tym cztery związane z poborem próbek w kierunku obecności pestycydów, na parametry fizyczne i biologiczne (żyto, pszenica, otręby i mąka). Łącznie pobrano 12 próbek. Wszystkie wyniki prawidłowe.

Wytwórnia koncentratów spożywczych

Na terenie naszej działalności znajduje się zakład produkcyjny koncentratów spożywczych w Starym Czarnowie.

Zakład ten zajmuje się produkcją i wprowadzaniem do obrotu mieszanek przyprawowych i środków funkcjonalnych dla przemysłu mięsnego. Produkcja jest całkowicie zmechanizowana.

Zakład pracuje w systemie HACCP, posiada opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej. W zakładzie prowadzona jest wnikliwa kontrola wewnętrzna na poszczególnych stanowiskach pracy.

W roku 2006 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w związku z poborem próbek. Ogółem z zakładu pobrano 18 próbek w tym 12 na badania mikrobiologiczne. Ponadto próbki pobierano także w kierunkach: 3-MCPD, metale, parametry fizyczne, parametry biologiczne, barwniki z grupy Sudan. Wyniki pobieranych próbek były prawidłowe.

6. 1. 2. Zakłady żywienia zbiorowego

Żywienie zbiorowe otwarte

Przeprowadzono 55 kontroli zakładów żywienia zbiorowego otwartego (skontrolowano 41 zakładów). Wystawiono 6 decyzji - rachunków. Za niewłaściwe warunki sanitarne ukarano 2 osoby na łączną kwotę 200 zł.

Znaczna część obiektów została w poprzednich latach zmodernizowana, przebudowana od podstaw. W większości obiektów przeprowadzone zostały remonty. Odnowiono pomieszczenia, wymieniono zniszczony sprzęt produkcyjny, doposażono w urządzenia chłodnicze.

W roku 2006 zaobserwowano postępy we wdrażaniu zasad systemu HACCP w dużych zakładach. Zakłady te są w trakcie udoskonalania

systemu. Nowo otwarte obiekty są na etapie opracowywania i wdrażania zasad GHP/GMP.

Pobrano **10** próbek do badań mikrobiologicznych (**5** próbek wyrobów garmażeryjnych, **5** próbek surówek z warzyw). Wyniki badań prawidłowe.

Zakłady Małej Gastronomii

Ogółem skontrolowano **94** obiekty, przeprowadzono **109** kontroli. Wystawiono **10** mandatów karnych.

Na skutek przeprowadzanych remontów i modernizacji w minionym roku zauważono znaczną poprawę warunków sanitarnych i technicznych w zakładach małej gastronomii.

Przeprowadzono **61** kontroli sanitarnych zakładów typu fast-food (w tym **3** kontrole interwencyjne na zły stan sanitarny obiektów).

Do najczęstszych uchybień zaliczono:

- Brak systematycznych zapisów w dokumentacji dobrej praktyki higienicznej,
- Brak właściwej odzieży ochronnej,
- Brak odpowiedniego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego.

Osoby odpowiedzialne za zły stan sanitarny ukarano mandatami karnymi.

Zakłady zaliczane są do przedsiębiorstw małych, często jednoosobowych. Obiekty posiadają odpowiednie urządzenia chłodnicze wyposażone w termometry.

W większości obiektów używane są naczynia jednorazowe – odpowiednio przechowywane w wydzielonych miejscach. Surowce kupowane są na bieżąco.

W grupie tych obiektów łącznie wystawiano **11** decyzji (w tym **1** decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno – technicznego, **1** decyzję zakazu wprowadzania do obrotu art. spożywczych).

W 2006 roku skontrolowano **41 pijalni piwa**, przeprowadzono **45** kontroli sanitarnych.

W obiektach prowadzona jest głównie działalność oparta na wyszynku piwa, sprzedaży napoi oraz artykułów paczkowanych. W części zakładów serwowane są posiłki typu fast-food przygotowywane na bazie półproduktów i mrozonek. Zakłady te są wyposażone w odpowiednią ilość urządzeń chłodniczych, urządzeń do obróbki cieplnej potraw. Dania serwowane są na naczyniach jednorazowego użytku.

W roku sprawozdawczym w ww. grupie obiektów szczególną uwagę zwracano na warunki przechowywania, pochodzenie oraz znakowanie produktów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Stan sanitarny ww. zakładów nie budził zastrzeżeń.

Żywnienie zbiorowe zamknięte

Skontrolowano **46** obiektów, przeprowadzono **57** kontroli. Nie wystawiano decyzji administracyjnych ani mandatów karnych.

Podczas kontroli sanitarnych stołówek szkolnych i przedszkolnych na terenie gminy Gryfino zaobserwowano duże postępy w opracowaniu i wdrażaniu systemu HACCP. Zakłady posiadają opracowaną i wdrożoną dobrą praktykę higieniczną i dobrą praktykę produkcyjną.

W czasie kontroli sprawdzano pochodzenie surowca mięsnego (faktury dostaw i dokument HDI).

Pod nadzorem PSSE w Gryfinie działa 1 **bufet pracowniczy** - Bufet zakładowy „Dolna Odra” w Nowym Czarnowie.

Zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję wyrobów garmażeryjnych do przyzakładowego sklepiku, produkcja posiłków regeneracyjnych, produkcja dań na sprzedaż w stołówce. Pracownicy mają zazwyczaj do wyboru kilka zestawów obiadowych lub sami mogą komponować posiłki z menu na dany dzień.

W zakładzie są opracowane instrukcje GHP. Prowadzony jest monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych. Dokonuje się regularnych zapisów mycia i dezynfekcji pomieszczeń zakładu.

Podczas kontroli sprawdzano pochodzenie mięsa oraz pochodzenie i znakowanie jaj. Właściciel posiada faktury na wszystkie stosowane produkty.

Dokonano teoretycznej, jakościowej analizy serwowanych posiłków regeneracyjnych. Posiłki głównie dwu daniowe z dodatkiem warzyw o dostatecznej wartości kalorycznej dla osób wykonujących ciężką pracę fizyczną. Próbkę posiłków są odkładane, przechowywane prawidłowo.

W 2006 roku na terenie działalności Stacji działały **3 stołówki wczasowe**:

- Stołówka w Kielbiczach,

Stołówka działa sezonowo, prowadzi żywienie całodzienne.

W 2006 roku została zakończona decyzja administracyjna na opracowanie i wdrożenie instrukcji GHP i GMP oraz zapewnienie właściwego stanu technicznego ścian w magazynie chłodniczym.

W roku sprawozdawczym zakład nie prowadził żywienia dla grup zorganizowanych jedynie dla indywidualnych wczasowiczów. Stan sanitarny zakładu nie budził zastrzeżeń.

- Stołówka Stadniny Koni w Bielinie.

Stołówka prowadzi żywienie całodzienne dla zorganizowanych grup (kolonie, obozy, wycieczki) i organizuje imprezy okolicznościowe.

Przeprowadzono **1** kontrole przed rozpoczęciem sezonu turystycznego. Zakład posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Kontrola nie wykazała nieprawidłowości sanitarno – technicznych. Pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne, stołówki zostały odnowione.

Nie wystawiano decyzji i mandatów karnych.

- Stołówka należąca do PSS „Społem” na Wyspie Wełtyń

W roku 2006 stołówka wczasowa PSS „Społem” wznowiła działalność. W stołówce prowadzone było żywienie całodzienne zorganizowanych grup wczasowych.

Stan sanitarno – techniczny oraz bieżącej czystości nie budził zastrzeżeń. W trakcie kontroli sprawdzano także pochodzenie oraz warunki przechowywania środków spożywczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Na terenie powiatu gryfińskiego znajduje się 1 Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Powiatowy w Gryfinie podlegający pod Starostwo Powiatowe w Gryfinie.

Szpital w Gryfinie posiada jedną **kuchnię centralną** (od 2001r. dzierżawioną przez firmę Usługi Gastronomiczne, Pralnicze – Stanisław Kasjan).

Zakład zaopatruje w posiłki kuchenki oddziałowe Szpitala oraz Dom Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie (przewóz posiłków w termosach).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole kuchni centralnej.

Nie wystawiano decyzji administracyjnych i mandatów. Nie pobierano próbek żywności i wymazów sanitarnych z zakładu.

Stan techniczny pomieszczeń kuchni nie budził większych zastrzeżeń, drobne uchybienia ujęto w protokole z kontroli sanitarnej z krótkim terminem wykonania.

Obiekt posiada opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej. Zakład nie posiada w pełni opracowanej dokumentacji HACCP. W obiekcie skontrolowano pochodzenie surowca mięsnego, zakład posiadał handlowe dokumenty identyfikacyjne.

Próbki pokarmowe odkładane i opisane prawidłowo, zgodne z jadłospisem. Zakład prowadzi rejestr próbek pokarmowych, w którym wpisuje się rodzaj potrawy, posiłek, datę, osobę odpowiedzialną za pobieranie próbek.

Podczas kontroli dokonano analizy teoretycznej jadłospisu dekadowego za okres od 11.10.-17.10.2006r. Jadłospis urozmaicony. Wartość energetyczna posiłków oraz zawartość białka zgodna z założeniami diety.

W październiku 2006r. przeprowadzono kontrolę sanitarną pomieszczeń kuchni w związku z nieregularnymi dostawami wody spowodowanymi remontem instalacji ciepłowniczej Szpitala. W okresie remontu, w kuchni centralnej podgrzewano wodę w 40 litrowych kociołkach parowych. Podgrzaną wodą myto sprzęt kuchenny i pojemniki transportowe służące do przewozu posiłków. W czasie kontroli nie stwierdzono zaniedbań sanitarnych, powierzchnie robocze i sprzęt produkcyjny był utrzymany w czystości.

W 2006r. przeprowadzono **3 kontrole kuchenek oddziałowych (1 kompleksowa, 1 tematyczna i 1 sprawdzająca)**. Mandatów nie wystawiano. Wystawiono decyzję administracyjną na stan techniczny kuchenki oddziału chirurgii i oddziału wewnętrznego. Nie pobierano próbek żywności i wymazów sanitarnych z zakładu.

Pracownicy szpitala przenoszą posiłki z kuchni centralnej na oddziały w przykrytych wiaderkach oraz w szczelnie zamykanych naczyniach. Transport posiłków odbywa się korytarzem komunikacyjnym i windą na poszczególne piętra szpitala. W kuchenkach oddziałowych następuje rozdział posiłków na talerze. Pacjenci spożywają posiłki na salach chorych.

Mycie termosów i naczyń do transportu posiłków odbywa się w wyodrębnionym pomieszczeniu kuchni centralnej. Zastawa stołowa pacjentów myta jest na kuchenkach oddziałowych.

W kuchenkach opracowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej, prowadzone są zapisy: mycia i dezynfekcji pomieszczeń, kontroli wewnętrznej, rozmrażania lodówek. Zastawa stołowa myta jest na kuchenkach oddziałowych.

Szpital nie posiada wyodrębnionego pomieszczenia kuchni mlecznej. Noworodki i niemowlęta karmione są przez matki a w przypadku konieczności dokarmiania posiłki przygotowywane są na oddziale noworodków w pomieszczeniu dyżurki pielęgniarek.

Zgodnie z „Procedurą w zakresie karmienia noworodków” opracowaną przez Szpital, do karmienia niemowląt stosuje się mieszanki gotowe (firmy NUTRICIA), jednorazowego użytku. Do karmienia niemowląt nie stosuje się butelek ani smoczków. Noworodki karmi się strzykawkami jałowymi jednorazowego użytku. Buteleczki z mieszanką (100 ml) podgrzewane są w gorącej wodzie. Zużyte buteleczki po mieszankach wyrzucane są do śmieci komunalnych a strzykawki do utylizacji. Niewykorzystane resztki mieszanek wylewane są do ścieków komunalnych. Ściągaczki pokarmu kobiecego są myte, wyparzone i poddawane sterylizacji parowej.

Pod nadzorem stacji w 2006 roku według ewidencji były 4 **bloki żywienia w DPS:**

- Stołówka Domu Pomocy Społecznej w Dębcach,

Stołówka prowadzi żywienie całodzienne dla 72 pensjonariuszy.

Zakład posiada wszystkie pomieszczenia niezbędne do przygotowania i wydawania posiłków. Gotowe posiłki spożywane są przez mieszkańców w wydzielonej jadalni.

Zakład posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Dokonywane są zapisy dot. mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu. Prowadzony jest monitoring temperatur urządzeń chłodniczych. Zakład nie posiada opracowanej dokumentacji systemu HACCP.

- Stołówka Domu Pomocy Społecznej w Moryniu,

Zakład prowadzi żywienie całodzienne dla ok. 120 pensjonariuszy. Dania wydawane są 3 razy dziennie z kuchni centralnej na 7 rodzin. Część mieszkańców korzysta bezpośrednio z jadalni wydzielonej przy kuchni centralnej.

Każda rodzinka posiada wydzielone pomieszczenie, wyposażone w zmywarkę naczyń stołowych, kuchenkę mikrofalową, lodówkę podręczną oraz zlewozmywak.

Zakład posiada opracowaną dokumentację systemu HACCP, prowadzone są systematyczne zapisy, zgodne z instrukcjami. W analizie

zagrożeń nie wyznaczono krytycznych punktów kontroli. System jest na bieżąco udoskonalany i dostosowywany dla potrzeb zakładu.

- Stołówka Domu Pomocy Społecznej w Trzcińsko Zdrój,

Zakład prowadzi żywienie całodzienne dla 81 osób.

Posiłki są sporządzane w kuchni centralnej i transportowane na kuchenki oddziałowe w przeznaczonych do tego celu termosach. Posiłki są rozdzielane w kuchenkach oddziałowych. Pacjentów leżących personel karmi na salach. Pensjonariusze sprawni fizycznie spożywają posiłki na wydzielonej stołówce.

Obiekt posiada opracowane i wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej. Prowadzone są systematyczne zapisy.

Zakład jest na etapie opracowywania dokumentacji systemu HACCP. Gromadzone są niezbędne materiały z tego zakresu oraz przeprowadzane szkolenia personelu.

- Stołówka Domu Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie,

W roku sprawozdawczym zakład nie został skontrolowany.

Na terenie działalności Stacji znajdują się **2 stołówki domów dziecka:**

- Stołówka Domu Dziecka w Binowie,

Zakład prowadził żywienie całodzienne dla **46** wychowanków.

Zakład nie wprowadził systemu żywienia rodzinkowego. Posiada jedną, wspólną jadalnię.

Posiłki wydawane są 5 razy dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja). Próbkę posiłków odkładane i przechowywane prawidłowo.

W związku z powiadomieniem telefonicznym PWIS w Szczecinie o podejrzeniu zatrucia pokarmowego w dniu 18.07.2006r. przeprowadzono kontrolę Domu Dziecka. W dniu kontroli hospitalizowanych było **6** dzieci, narażonych **23** dzieci oraz **5** osób personelu (łącznie **28** osób).

Przeprowadzono kontrolę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu, stan faktyczny oraz uchybienia ujęto w protokole z kontroli.

Dokonano poboru próbek:

- **5** wymazów na nosicielstwo SS (**4** – pracownice, **1** – wychowanka),

- 3 wymazy ze sprzętu kuchennego,
- 3 wymazy z rąk od pracownic (2- kucharki, 1- dietetyk magazynier),
- 3 próbki surowców (jajka, paprykarz szczeciński, wędlina – Mortadela Śmiłowska),
- 4 próbki pokarmowe odłożone przez zakład (zupa pieczarkowa, krokiety, paprykarz szczeciński, wędlina – Mortadela Śmiłowska).
- próbki wody ze zmywalni, kuchni oraz z 2 miejsc z jeziora.

Wszystkie próbki do badań mikrobiologicznych zostały przewiezione do laboratorium WSSE w Szczecinie.

Wyniki badań na nosicielstwo SS (trzykrotnych od 5 – osób) - posiewy w kierunku tlenowo rosnących, chorobotwórczych pałeczek jelitowych, Salmonella Shigella, Yersinia – ujemne.

W próbce wody pobranej do badań w zmywalni i kuchni stwierdzono przekroczenie: mętności, manganu, żelaza.

Wszczęto postępowanie administracyjne w stosunku do właściciela wodociągu Przedsiębiorstwo Usług Wodnych i Sanitarnych Sp. z o.o. ul. 700-Lecia 14/2, 72-200 Nowogard.

Z próbki pokarmowej Mortadela Śmiłowska (próbka odłożona przez zakład) wyhodowano: Staphylococcus aureus wytwarzające enterotoksynę gronkowcową.

Z próbki wymazu z rąk kucharki wyhodowano: bakterie z grupy Coli.

Uwzględniając stan sanitarno – techniczny kuchni wszczęto postępowanie administracyjne. Zgodnie z otrzymanymi wyjaśnieniami dyrektor Domu Dziecka z dnia 25.07.2006r. – planowane było przeniesienie placówki do Ośrodka Szkolno – Wychowawczego w Chojnie. W związku z czym nie prowadzono prac mających na celu modernizację zakładu.

Drobne uchybienia techniczne wykonano w ciągu 10 dni od daty kontroli.

O złym stanie technicznym obiektu oraz wynikającymi z tego zagrożeniami powiadomiony został organ założycielski placówki – Starostwo Powiatowe w Gryfinie.

- Stołówka Domu Dziecka w Trzcińsko Zdrój.

Zaplanowana kontrola nie odbyła się z uwagi na trwającą w tym samym czasie kontrolę innego organu kontrolującego – Państwowa Inspekcja Pracy.

Stołówki szkolne

Nadzorem objętych jest **13** obiektów, które prowadzą żywienie dzieci i młodzieży. Skontrolowano **9** zakładów, nie wystawiano mandatów i decyzji administracyjnych.

Stołówka szkoły podstawowej i gimnazjum w Chojnie wznowiła działalność po zakończonym kompleksowym remoncie pomieszczeń. Pomieszczenia produkcyjne zostały wyposażane w nowe urządzenia i sprzęt produkcyjny.

Stan sanitarny stołówek szkolnych działających pod nadzorem PSSE Gryfino w wyniku sukcesywnych remontów stopniowo ulega poprawie. Drobne uchybienia techniczne ujmowano w protokołach z kontroli sanitarnej oraz wpisem do książki kontroli sanitarnej z nadaniem krótkich terminów wykonania.

Stan sanitarny i techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano szczególną uwagę na technologię sporządzanych posiłków, prawidłowość jadłospisów, sposób odkładania próbek pokarmowych oraz pochodzenie mięsa i jego przetworów.

Wszystkie stołówki posiadają opracowane i wdrożone instrukcje GHP. Prowadzone są systematyczne zapisy kontroli przyjęcia towarów, monitoring temperatur, rejestr mycia i dezynfekcji, monitoring szkodników.

W szkołach na terenie miasta i gminy Gryfino zauważono zaawansowane prace dot. opracowania i wdrożenia dokumentacji systemu HACCP. Zakłady na bieżąco udoskonalają i dostosowują system do potrzeb zakładu.

Część stołówek szkolnych prowadzona jest przez agentów m.in.: stołówka szkolna w Cedyni i stołówka szkolna w Widuchowej.

Poza tym w sezonie letnim i zimowym stołówki szkolne żywiły uczestników obozów i koloni.

Internaty

Nadzorowane są 3 internaty, przeprowadzono 3 kontrole, nie wystawiono mandatów i decyzji administracyjnych.

W obiektach prowadzi się żywienie młodzieży i małej ilości pracowników, wydawane są 3 posiłki dziennie. Zakłady odkładają prawidłowo próbki pokarmowe wszystkich posiłków.

W ZSP w Gryfinie na stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dot. stanu technicznego zostało wszczęte postępowanie administracyjne.

Obiekty mają wdrożone instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Zapisy są prowadzone systematycznie.

Stołówki w przedszkolach

Skontrolowano 10 stołówek, przeprowadzono 11 kontroli. Decyzji administracyjnych i mandatu nie wystawiano.

W związku z zakończeniem decyzji administracyjnej znacznej poprawie uległ stan sanitarno – techniczny stołówki przedszkola w Baniach. Zakład został zmodernizowany, odnowiono pomieszczenia kuchni (ściany, podłogi, okna). Węglowy trzon kuchenny został zlikwidowany. Zakład wyposażono w nowe urządzenia do obróbki termicznej, urządzenia chłodnicze, szafki pomocnicze. Zakład jest w trakcie dostosowywania i udoskonalania zasad GHP.

Znaczna poprawa stanu technicznego nastąpiła także w stołówce przedszkola w Widuchowej. Część sprzętu została wymieniona na nowy (szafki, stoliki). Obiekt wyposażono w nowe zmywarki do naczyń stołowych. Zakład posiada opracowane instrukcje GHP. Prowadzone są systematyczne zapisy z wykonywanych czynności.

W dniu 08.06.2006r przeprowadzono kontrolę w związku z anonimową telefoniczną interwencją, dotyczącą przebywania na terenie Przedszkola nr 4 w Gryfinie dzikich kotów, prawdopodobnie chorych. W trakcie kontroli ustalono, że koty zadomowiły się w pobliżu przedszkola na skutek prowadzonego dożywiania. Pomieszczenia kuchenne były zabezpieczone przed dostępem zwierząt, w oknach pomieszczeń kuchennych zamontowane były siatki. Według oświadczenia dyrektor przedszkola zostało wstrzymane dokarmianie kotów oraz wzmożono nadzór nad dziećmi podczas zabaw na placu przedszkolnym, aby

wyeliminować ewentualne, przypadkowe kontakty dzieci ze zwierzętami.

Większość przedszkoli działających na terenie miasta Gryfina posiada opracowaną dokumentację dot. systemu HACCP, system jest na bieżąco dostosowywany i udoskonalany. W pozostałych placówkach znajdujących się w mniejszych miejscowościach są opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP. Kierujący zakładami są na etapie zbierania informacji i opracowywania dokumentacji dot. systemu HACCP

W części placówek przeanalizowano jadłospisy dekadowe. Jadłospisy są urozmaicone, planowane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dla tej grupy wiekowej. Próbkę pokarmową odkładaną są prawidłowo.

W czasie kontroli zwrócono uwagę na pochodzenie surowca mięsnego i jego przetworów oraz pochodzenie i znakowanie jaj.

Inne zakłady żywienia

Pod nadzorem Stacji jest stołówka **Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego** w Chojnie. W roku 2006 zakończony został gruntowny remont zakładu. Stołówka została zmodernizowana, co przyczyniło się do poprawy funkcjonalności obiektu. Wyposażenie, urządzenia i sprzęt produkcyjny zostały wymienione na nowe wykonane ze stali nierdzewnej.

Prowadzony jest monitoring temperatur urządzeń chłodniczych oraz systematyczne zapisy w rejestrach wykonywanych czynności. Pełna dokumentacja z zakresu GHP i GMP jest w trakcie realizacji.

- Zakład Psychiatryczny Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Nowym Czarnowie.

W październiku 2006r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakresie sposobu żywienia pacjentów. Posiłki do zakładu dostarcza własnym środkiem transportu zakład żywienia zbiorowego otwartego w Gryfinie. Zgodnie z umową pomiędzy zakładami, posiłki dostarczane są dwa razy

dziennie (7³⁰-8⁰⁰ śniadanie, 12⁰⁰ obiad, kolacja i podwieczorek) w termosach należących do Zakładu Psychiatrycznego.

Stan sanitarny zakładu nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenie kuchenki zostały wyremontowane na początku 2006 roku.

Podczas kontroli stwierdzono brak jadłospisów na dietę normalną i diety lecznicze. Z przeprowadzonego wywiadu wynikało, że producent posiłków nie dostarcza jadłospisów systematycznie. Jadłospisy są dostarczane zazwyczaj w dniu przywożenia posiłków ponadto posiłki nie są zgodne z planowanymi jadłospisami. Dostawca często nie uwzględnia zapotrzebowania zakładu na diety chorobowe. Przywożone są wówczas posiłki dla diety normalnej, którymi żywieni są diabetycy i pacjenci z innymi dolegliwościami. Uchybienia ujęto w protokole z kontroli sanitarnej.

Kontrola sprawdzająca, przeprowadzona w grudniu 2006r., wykazała brak poprawy stanu żywienia pacjentów. W dalszym ciągu nie uwzględniano diet chorobowych (wątrobowej i cukrzycowej). Dostawca posiłków nie przysyłał jadłospisów. Dyrektor Zakładu Psychiatrycznego przedłożył pismo wystosowane do producenta posiłków, w którym wzywa do usunięcia zaistniałych nieprawidłowości oraz poprawy w zakresie układania i realizowania jadłospisów.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę sanitarną u dostawcy posiłków, udzielono instruktażu w zakresie prawidłowości żywienia osób chorych. Ponadto zostało wystosowane pismo, w którym zobowiązano zakład do usunięcia uchybień w zakresie żywienia pacjentów Zakładu Psychiatrycznego.

- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy i Opiekuńczo – Leczniczy w Gryfinie

W 2006 roku przeprowadzono kontrolę zakładu w zakresie sposobu żywienia pacjentów. Zakład posiada jedną kuchenkę oddziałową, stan sanitarny zadowalający.

Posiłki przywożone są przez firmę zewnętrzną dwa razy dziennie: 8¹⁵-8³⁰ śniadania, 13⁰⁰-13³⁰ obiad i kolacja. Porcjowanie posiłków na

talerze odbywa się w kuchence oddziałowej. Transport posiłków na talerzach odbywa się na wózku transportowym. Pacjenci spożywają posiłki na salach chorych. Naczynia stołowe pacjentów myte są w kuchence oddziałowej, termosy wstępnie umyte zabierane są przez dostawcę posiłków.

W związku z remontem instalacji ciepłej w Szpitalu Powiatowym w Gryfinie, w dniu kontroli w zakładzie stwierdzono brak ciepłej, bieżącej wody. Zakład doraźnie podgrzewał wodę w kociołkach w kuchence oddziałowej.

Ponadto stwierdzono brak opracowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej. Uchybienia ujęto w protokole z kontroli sanitarnej i książce kontroli sanitarnej.

- Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Starej Rudnicy

Pod koniec 2006r. rozpoczął działalność blok żywienia w Zakładzie Opiekuńczo-Leczniczym w Starej Rudnicy. Pomieszczenia kuchni w dobrym stanie technicznym. W dniu kontroli w zakładzie przebywało 6 pacjentów. Stwierdzono uchybienia m. in.:

- brak opracowanych jadłospisów,
- brak odkładanych próbek pokarmowych,
- brak opracowanych instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.
- brak podłączenia zlewu do bieżącej wody i odpływu kanalizacyjnego,
- sprzęt porządkowy przechowuje się w przypadkowych miejscach,

Na powyższe uchybienia wszczęto postępowanie administracyjne. Udzielono instruktażu w zakresie racjonalnego żywienia, układania jadłospisów, zasad dobrej praktyki higienicznej.

- Stołówka Ochotniczego Hufca Pracy w Trzcińsko Zdrój

Przeprowadzono kontrolę sanitarną zakładu podczas trwającego obozu letniego. Kontrola sanitarna nie wykazała rażących uchybień stanu sanitarnego. Sprawdzano pochodzenie surowca mięsnego, przechowywanie opakowań transportowych. Próbki pokarmowe odkładane prawidłowo.

Zakład posiada opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej. Prowadzone są systematyczne zapisy.

6. 1. 3. Zakłady obrotu żywnością

Sklepy spożywcze

W roku sprawozdawczym skontrolowano **239** sklepów, przeprowadzono **304** kontrole sanitarne. Wystawiono **35** decyzji (**3** decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu środków spożywczych, **3** decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarnego, **29** decyzjo-rachunków.)

Do najczęściej stwierdzanych uchybień zaliczono:

- Zły stan techniczny pomieszczeń (ściany, sufity, okna, drzwi),
- Brak pełnej dokumentacji dobrej praktyki higienicznej,
- Brak systematycznego monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych,
- Nieprawidłowy sposób przechowywania środków myjąco-dezynfekujących oraz sprzętu porządkowego, (przechowywane w przypadkowych miejscach)

Powyższe uchybienia ujęto w protokołach z kontroli sanitarnej oraz wystawiono decyzje administracyjne na poprawę stanu sanitarnego.

Stan sanitarno-techniczny w sklepach ulega sukcesywnej poprawie. Po zaleceniach w roku ubiegłym dotyczących wdrażania i przestrzegania systemów GHP doposażono sklepy w urządzenia chłodnicze z zamontowanymi urządzeniami kontrolno – pomiarowymi, co przyczyniło się do poprawy warunków przechowywania, a tym samym segregacji

miedzy asortymentowej i monitorowania temperatur przechowywanych środków nietrwałych.

W roku sprawozdawczym zaobserwowano postęp we wdrażaniu zasad dobrej praktyki higienicznej w większych sklepach spożywczych. Zapisy w przeważającej części obiektów są prowadzone systematycznie.

Dokumentację systemu HACCP stwierdzono głównie w sieci sklepów firmowych. W mniejszych sklepach nie zauważono postępu w opracowywaniu i wdrażaniu zasad systemu HACCP.

Ponadto w okresie sprawozdawczym pobrano 116 próbek do badań w kierunkach: azotyny, azotany, metale ciężkie, GMO, mikrobiologia.

W roku 2006 przeprowadzono **10** kontroli w związku z interwencjami, które dotyczyły głównie złych warunków sanitarnych w sklepach (**4** interwencje) oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej art. wprowadzonych do obrotu (**6** interwencji).

Na terenie powiatu znajdują się **4 markety**:

- Tropik w Gryfinie
- NETTO w Gryfinie
- Biedronka nr 1510 w Gryfinie
- Biedronka nr 1785 w Osinowie Dolnym

Ogółem w grupie tych obiektów przeprowadzono **16** kontroli. Podczas kontroli tematycznych sprawdzano m.in.:

- prawidłowość znakowania suplementów diety,
- znakowanie i identyfikowalność produktów rybnych,
- pochodzenie produktów mięsnych (faktury dostaw, świadectwa HDI),
- prawidłowość znakowania jaj,
- warunki przechowywania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- występowanie substancji słodzącej,
- prawidłowość znakowania ryby maślanej. Udzielano instruktażu odnośnie właściwości ryby maślanej oraz

obowiązku informowania klientów o możliwości występowania dolegliwości żołądkowych po spożyciu ryby maślanej. Wysłano także ulotkę informacyjną na ten temat.

Najczęstsze uchybienia:

- Brak segregacji art. spożywczych w magazynach
- Niesystematyczne zapisy w rejestrach dobrej praktyki higienicznej;

Ww. uchybienia ujęto w protokołach z kontroli.

Kioski spożywcze

Stacja posiadała na 2006 rok według ewidencji **82** obiekty tej grupy. Większość obiektów zlokalizowana jest na terenach wiejskich. Skontrolowano **23** zakłady.

Kioski prowadzą w większości obrót art. ogólnospożywczych paczkowanych.

W roku sprawozdawczym powstały **2** nowe obiekty:

- Kiosk spożywczy GS w Chojna
- Kiosk piekarniczo – cukierniczy piekarni „Kruszynka” na Targowisku Miejskie w Gryfinie

Do najczęstszych uchybień należą:

- Brak warunków do przechowywania sprzętu porządkowego,
- Brak opracowanych instrukcji GHP;

Uchybienia ujęto w protokołach kontroli sanitarnych i książkach kontroli. Ponadto ukarano mandatami karnymi **2** osoby na łączną kwotę **150 zł**.

Targowiska

Na terenie działania Stacji znajdują się **4** targowiska. Wszystkie zlokalizowane są w miejscowościach przygranicznych (Krajnik Dolny – **1** targowisko, Osinów Dolny – **2** targowiska, Gryfino – Targowisko Miejskie). Wszystkie targowiska zostały skontrolowane.

Targowiska mają utwardzoną nawierzchnię, wydzielone ustępy dla kupujących oraz 2 ustępy dla sprzedawców w tym jeden przeznaczony tylko dla pracowników stoisk spożywczych. Wszystkie targowiska posiadają wydzielone punkty poboru wody oraz właściwe warunki do składowania odpadów.

Najczęściej stwierdzone uchybienia:

- Brak opracowanych i wdrożonych instrukcji GHP
- Brak właściwych warunków do przechowywania art. łatwo psujących się

Stan sanitarny stoisk sukcesywnie ulega poprawie. Wszystkie stoiska spożywcze na targowisku „HAK” w Osinowie Dolnym posiadają bieżącą ciepłą i zimną wodę.

Personel posiada odpowiednią ilość odzieży ochronnej. Stoiska wprowadzające do obrotu artykuły łatwo psujące w większości wyposażone są w sprawne urządzenia chłodnicze. Wydzielone są miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego i odzieży ochronnej.

Za niewłaściwe przechowywanie art. łatwo psujących ukarano dwie osoby mandatami karnymi.

W czasie kontroli zwrócono uwagę na sprzedaż i pochodzenie mięsa, przetworów mięsnych i grzybów. Sprawdzano także znakowanie produktów pochodzenia zwierzęcego (jaj, miodu).

Do zarządzających targowiskami zostały wysłane pisma o warunkach sprzedaży grzybów. Podczas kontroli stwierdzono w obrocie grzyby świeże, na które sprzedawcy posiadali atest klasyfikatora grzybów.

Przeprowadzono 4 kontrole z udziałem Powiatowego Lekarza Weterynarii, podczas których sprawdzano legalność pochodzenia mięsa i produktów mięsnych oraz przestrzegania wymagań sanitarno – weterynaryjnych, przy ich wprowadzaniu do obrotu na terenie targowisk, hal targowych i bazarów. W czasie kontroli nie stwierdzono sprzedaży mięsa. W obrocie znajdowały się jedynie przetwory mięsne (wędliny głównie paczkowane) oraz inne środki pochodzenia zwierzęcego (nabiał, jaja, miód).

Podczas kontroli targowiska „HAK” w Osinowie Dolnym w obrocie stwierdzono przetwory mięsne paczkowane: szaszłyki wieprzowe i wędliny. Na części partii produktów brak było oznakowania informującego o ich rodzaju i pochodzeniu. Sprzedawca okazał etykiety z nazwą producenta i datą przydatności do spożycia (etykiety były przechowywane luzem). Wysłano pismo informujące o wynikach kontroli do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Świebodzinie.

Na jednym ze stoisk w sprzedaży stwierdzono wędliny hermetycznie pakowane, część wędlin była nie oznakowana, wg oświadczenia sprzedawcy pochodziły one od tego samego producenta co pozostałe oznakowane wędliny. Wysłano pismo informujące o powyższej sprawie do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Wolsztynie.

Najczęściej stwierdzanym uchybieniem był brak informacji dostępnej dla klienta dot. źródła pochodzenia jaj - dokumentów potwierdzających ich pochodzenie oraz nieprawidłowości w zakresie znakowania jaj spożywczych oraz miodu.

Do zarządzającego targowiskiem oraz właścicieli stoisk wysłano pisma informujące o obowiązujących przepisach w zakresie znakowania produktów spożywczych oraz podstawowych obowiązkach operatorów żywności.

Ponadto podczas kontroli właścicielom stoisk i/ lub sprzedawcom udzielano instruktażu w zakresie systemu kompleksowego śledzenia pochodzenia surowców (Traceability).

Hurtownie

W roku sprawozdawczym nadzorem objęto **12** hurtowni. Skontrolowano **9** obiektów, w których przeprowadzono **12** kontroli sanitarnych.

Najczęściej występujące uchybienia:

- brak systematycznych zapisów dot. dobrej praktyki higienicznej,
- niewłaściwy stan sanitarny ścian i sufitów

Uchybienia ujęto w protokołach z kontroli oraz książkach kontroli sanitarnych.

Część hurtowni prowadzi sprzedaż wyłącznie napojów bezalkoholowych i alkoholi. W pozostałych hurtowniach najczęściej oferowanymi artykułami są produkty spożywcze paczkowane, nabiał, warzywa, owoce. W hurtowniach zachowana jest segregacja przechowywanego asortymentu.

Wszczęto postępowanie administracyjne w jednym zakładzie.

6. 2. Transport żywności

Skontrolowano 32 środki transportu żywności.

Najczęściej stwierdzane uchybienia:

- brak rejestrów mycia i dezynfekcji środka transportu,
- brak zachowanej segregacji przewożonych artykułów spożywczych;

Powyższe uchybienia ujęto w protokołach z kontroli sanitarnych.

W sezonie letnim przeprowadzono, przy współudziale Policji, 14 kontroli środków transportu. W wyniku kontroli nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200zł za zły stan sanitarny powierzchni ładunkowej i nieprawidłowe warunki przewozu artykułów spożywczych

6. 3. Jakość zdrowotna krajowych i importowanych środków spożywczych

W 2006 roku pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 290 próbek – (w tym 287 w ramach UKŻ i 2 w ramach monitoringu)

Spośród pobranych próbek środków spożywczych przebadano 214 próbek w kierunku mikrobiologii.

W 2006 roku nie badano zmiotek i płynów dezynfekcyjnych.

Pobrano 14 próbek sanitarnych (wymazy ze sprzętu produkcyjnego, z rąk pracowników mających kontakt z żywnością) w związku z kwestionowanym wynikiem badań próbek ciasta (Salmonella). Wyniki prawidłowe.

Na podstawie wyników badań stwierdzono 7 kwestionowanych próbek:

- 5 próbek masła stołowego śmietankowego - drobnoustroje wskaźnikowe (bakterie z grupy coli); przesłano kopię sprawozdania wyników badań oraz pismo informujące do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Łosicach,
- 1 próbkę ciasta „Sen Karaibów” – Salmonella; wzmożony nadzór nad piekarnią p. Oszajca w Mieszkowicach (wymazy sanitarne, próbki surowców),
- 1 próbka winogron ciemnych Red Globe – przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów z grupy benomylu – powiadomienie alarmowe w ramach systemu RASFF.

W 2006 roku pobrano 6 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 2 próbki kosmetyków. Wyniki badań prawidłowe.

Wysłano 7 pism informujących do PPIS oraz PIW dot. uwag do znakowania.

6. 4. Nadzór nad przedmiotami użytku i kosmetykami

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną zakładu produkującego opakowania do żywności („Gryf – Skand” w Gryfinie), 1 kontrolę sanitarną hurtowni materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością „eLTe” sp. z o.o. centrum logistyczne w Kołbaczu.

Stan sanitarny obiektów nie budził zastrzeżeń. Nie wystawiano decyzji administracyjnych ani mandatów.

Pobrano 6 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych i oceny znakowania. W oznakowaniu jednej próbki wyrobów ceramicznych stwierdzono brak precyzyjnej nazwy handlowej produktu. W związku z czym wysłano pismo informujące o wynikach oceny znakowania do PSSE w Katowicach.

Na terenie działania Stacji nie ma zakładów produkujących kosmetyki. W roku sprawozdawczym, nadzór nad kosmetykami prowadzony był w zakładach spożywczo-przemysłowych oferujących do sprzedaży kosmetyki oraz w sklepach kosmetycznych.

Przeprowadzono 6 kontroli w sklepach kosmetycznych:

- w ramach systemu RAPEX, kontrola kwestionowanych kosmetyków,
- pobór próbek do badań chemicznych, oznakowania i składu (farba do włosów, krem do depilacji), wyniki prawidłowe,
- skontrolowanie oznakowania kosmetyków w zakresie testowania na zwierzętach

Ponadto przeprowadzono kontrolę wspólną z Higieną Komunalną w gabinecie kosmetycznym w ramach systemu RAPEX. Nie stwierdzono kwestionowanego kosmetyku.

6. 5. Warunki sprzedaży grzybów świeżych i przetworów grzybowych

Na terenie działalności Stacji nie ma zarejestrowanych zakładów zajmujących się przetwórstwem i skupem grzybów.

Przed rozpoczęciem sezonu grzybowego do wszystkich Urzędów Miast i Gmin, targowisk wystosowano pisma interwencyjne dotyczące zapewnienia właściwych warunków sprzedaży grzybów surowych, dziko rosnących. Urzędy i targowiska wywiesiły informacje dot. warunków sprzedaży grzybów i miejsc do tego wyznaczonych.

W czasie sezonu grzybowego, na tablicy ogłoszeń PSSE, był wywieszony harmonogram dyżurów klasyfikatorów grzybów oraz wykaz adresów klasyfikatorów grzybów i grzyboznawców z terenu województwa zachodniopomorskiego.

Kontrolowano zakłady obrotu żywnością, które oferowały do sprzedaży grzyby suszone, marynowane. Artykuły te były odpowiednio przechowywane (na wydzielonych półkach lub regałach). Prawidłowo oznakowane: nazwa handlowa, adres producenta, numer atestu.

Ponadto skontrolowano warunki sprzedaży grzybów na targowiskach:

- targowisko Miejskie w Gryfinie (nie prowadzono sprzedaży grzybów świeżych),
- targowisko „HAK” w Osinowie Dolnym (sprzedawcy posiadali odpowiednie atesty na grzyby świeże),
- targowisko „Canpol” w Osinowie Dolnym (nie prowadzono sprzedaży grzybów),
- targowisko w Krajniku Dolnym (nie stwierdzono w sprzedaży grzybów świeżych).

6. 6. Inne istotne zagadnienia

W 2006 roku skontrolowano **20** stoisk na targowiskach oraz **4** stoiska spożywcze podczas trwania „Dni Gryfina”. Wystawiono **3** mandaty na łączną sumę **250 zł**.

Sprawdzono stan sanitarny sprzętu, higienę osobistą personelu, pochodzenie surowca. Stan bieżącej czystości nie budził zastrzeżeń. Obiekty te oferowały swój asortyment w opakowaniach jednorazowego użytku dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Naczynia jednorazowe przechowywane były prawidłowo. Kontrole miały głównie charakter instruktażowy.

Kontrolowano również obiekty obrotu żywnością na stacjach benzynowych oraz stragany spożywcze na targowiskach.

Przeprowadzono 4 kontrole na stacjach benzynowych. Dwie kontrole związane były z rozszerzeniem działalności o produkcje dań typu Fast food.

W 2006 roku przeprowadzono 8 teoretycznych ocen jadłospisów. Nie stwierdzono rażących uchybień w analizowanych jadłospisach.

W ramach Urzędowej Kontroli Żywności i Monitoringu w sklepie spożywczym w Gryfinie zostały pobrane próbki winogron do badań w kierunku określenia pozostałości pestycydów. W pobranych próbkach winogron ciemnych stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów z grupy benomylu. Kwestionowane winogrona umieszczono w systemie RASFF (powiadomienie alarmowe nr 2006.01 z dnia 05.07.2006) i podjęto działania kontrolne zgodnie z ustawowymi kompetencjami oraz z obowiązującymi procedurami systemu RASFF.

7. KĄPIELISKA

7.1 Jakość wody.

W roku 2006 prowadzono nadzór sanitarny nad **7 kąpieliskami** w tym:

⇒ kąpieliska zorganizowane – **3 (Wirów, Baniewice, Żelechowo)**

⇒ kąpieliska niezorganizowane – **4 (Gądko, Moryń, Cedynia, Steklno)**

Natomiast kąpieliska **BINOWO** i **WELTYŃ** zostały zlikwidowane. Istniejące wcześniej ośrodki wypoczynkowe przy tych kąpieliskach zostały sprzedane osobom prywatnym a władze gminne nie wyrażają zgody na partycypowanie w kosztach utrzymania kąpielisk.

Jakość wody w nadzorowanych kąpieliskach odpowiadała wymaganiom obowiązującym w tym zakresie.

7.2 Stan sanitarny plaż.

Stan sanitarny plaż w minionym okresie poza plażą w **STEKLNIE** nie budził zastrzeżeń.

Wszystkie plaże wyposażone były w dostateczną ilość koszy na odpadki, opróżnianych systematycznie.

Niedociągnięcia w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych stwierdzono na plaży w **STEKLNIE**.

Z uwagi na bliskość Gryfina i dużą ilość turystów jednodniowych wskazany byłby stały nadzór nad obiektem. W latach wcześniejszych administratorem plaży był PKS Szczecin. W związku ze sprzedażą ośrodka wypoczynkowego osobom indywidualnym, PKS z plaży zrezygnował.

W tej sprawie wystąpiono do władz Gryfina o spowodowanie poprawy stanu sanitarnego. Pod koniec sezonu letniego uzyskano informację, że dla mieszkańców Gryfina plaża została zorganizowana przy kąpielisku w **WIROWIE**.

Niemniej jednak na plaży w **STEKLNIE** ustawiono kontener na odpadki.

8. STAN UTRZYMANIA CZYSTOŚCI W MIEJSCOWOŚCIACH

8.1 Ogólny stan sanitarno – porządkowy miejscowości.

Stan sanitarno – porządkowy miejscowości w powiecie gryfińskim z roku na rok ulega poprawie. Szczególnie zauważalna poprawa nastąpiła na terenie miejscowości o znaczeniu turystycznym i miejscowości przygranicznych.

Odnowiono tam wiele prywatnych budynków mieszkalnych i obiektów użyteczności publicznej. Założono wiele zieleńców i miejsc wypoczynku.

Do takich miejscowości należą:

- OSINÓW DOLNY
- KRAJNIK DOLNY
- OGNICA
- CHOJNA
- GRYFINO
- MORYŃ
- CEDYNIA

Poprawił się również stan sanitarny obiektów zlokalizowanych przy głównych trasach przelotowych jak:

- GRYFINO – CHOJNA
- CHOJNA – CEDYNIA
- CHOJNA – MORYŃ

8.2 Gospodarka odpadami stałymi i ciekłymi.

Każda z gmin powiatu gryfińskiego obsługiwana jest przez profesjonalne przedsiębiorstwa zajmujące się wywożeniem odpadów stałych i ciekłych.

Są to: **PRZEDSIĘBIORSTWA USŁUG KOMUNALNYCH, ZAKŁADY USŁUG KOMUNALNYCH, ZAKŁADY REMONTOWO – BUDOWLANE.**

Poziom świadczonych usług przez w/w zakłady w zakresie częstotliwości i jakości, poprawił się na tyle, że do tut. Stacji nie wpływają monity od niezadowolonych mieszkańców.

Należy zauważyć, że w latach poprzednich interwencja tut. Stacji była stosunkowo częsta. Poprawie uległ również stan taboru służącego do wywozu odpadów stałych i ciekłych.

Do chwili obecnej nie rozwiązano sprawy skanalizowania w całości miasta **GRYFINA**, gdzie kilka ulic odprowadza ścieki do zbiorników bezodpływowych lub bezpośrednio do kanalizacji burzowej.

W roku ubiegłym opracowana została dokumentacja na wykonanie sieci kanalizacyjnej. Natomiast termin rozpoczęcia prac nie jest jeszcze bliżej znany.

8.3 Ustępy publiczne.

W roku 2006 stan sanitarny ustępów publicznych utrzymywał się na poziomie dostatecznym. Ustępy utrzymywane były czysto, dezynfekcja prowadzona właściwie.

Problemem jest jednak brak ustępów publicznych w takich miastach jak: **GRYFINO, CHOJNA.**

Istniejące ustępy zlokalizowane na dworcach PKP nie rozwiązują problemów, gdyż powyższe miejscowości są rozległe.

Od kilku lat zauważalny jest również brak zainteresowania miejscowych władz tą tematyką.

8.4 Inne zagadnienia

W dalszym ciągu problemem zauważalnym jest stan nawierzchni dróg i brak właściwego odprowadzania wód opadowych.

Ten problem jest szczególnie uciążliwy na drodze krajowej od **DALESZEWA** do **GRYFINA**. Przy niesprzyjającej pogodzie przez dłuższy okres na jezdniach utrzymują się duże zastoiny wód opadowych, w których gromadzą się produkty ropopochodne.

Poważnym problemem większych miejscowości np. **GRYFINA** jest brak dostatecznej ilości parkingów samochodowych przy większych osiedlach.

W związku z tym samochody parkowane są w miejscach przypadkowych np. chodniki, zieleńce, posesje przez obiektami użyteczności publicznej.

9. STAN SANITARNY BAZY NOCLEGOWEJ

W roku 2006r. oddano do użytku hotel „Klasztor” w **CEDYNI**. Obiekt posiada wysoki standard a tym samym spełnia obowiązujące wymagania.

Dobry stan sanitarno – higieniczny posiadał **HOTEL „PIAST” w CEDYNI**, który również jest obiektem nowowytbudowanym i w pełni przystosowanym do tego celu.

Niedociągnięć sanitarnych nie stwierdzono również w hotelu „**Fiesta**” w **CHOJNIE**, i „**Relax**” w **CEDYNI**. Zaznaczyć należy, że powyższe obiekty w roku 2007 będą przekwalifikowane na pokoje gościnne.

W dalszym ciągu nie uregulowana została sprawa własności **Hotelu „ROLSPED” w CHOJNIE**. Hotel mieści się w pawilonie wolnostojącym a wcześniej pełnił charakter hotelu robotniczego. Obecny dzierżawca sukcesywnie przeprowadza remonty bieżące w postaci odnawiania pomieszczeń noclegowych i sanitarno – higienicznych. Z uwagi na nieuregulowane sprawy własnościowe nie ma wręcz możliwości przeprowadzenia remontu kapitalnego mającego na celu podniesienie standardu świadczonych usług.

Podobna sytuacja występuje w **PENSJONACIE – CZEPINO**. Właściciel obiektu dzierżawi pensjonat osobom prywatnym, które po stosunkowo krótkim okresie z dzierżawy rezygnują.

Obiekt wymaga remontu kapitalnego a mianowicie: wymiany stolarki drzwiowej i okiennej, naprawy dachu, naprawy lub wymiany podłóg, zmodernizowania pomieszczeń sanitarno – higienicznych. Wykonywane remonty bieżące (odnawianie ścian) przez dzierżawców rozwiązują problem doraźnie.

Prowadzone jest postępowanie administracyjne w stosunku do właściciela hotelu „**MIESZKO**” w **MIESZKOWICACH**, gdzie stwierdzono niewłaściwe przechowywanie pościeli brudnej, brak magazynu na sprzęt porządkowy, brudne ściany i zniszczone podłogi w ciągach komunikacyjnych i magazynach.

Obiekty czasowo – turystyczne.

W omawianym okresie zlikwidowany został ośrodek wypoczynkowy PKS w Steklnie. Obiekt został sprzedany osobom prywatnym.

Ośrodki czasowo – turystyczne w powiecie gryfińskim utrzymane były w należytej czystości. Posiadały wydzielone magazyny na pościel czystą i brudną, sprzęt wchodzący w skład wyposażenia był właściwy.

Z uwagi na jakość świadczonych usług ośrodki czasowe można podzielić na 2 grupy:

1. Obiekty o podwyższonym standardzie, np.:

- Ośr. Wyp. „AGRYF” – BANIEWICE
- Ośr. Wyp. „DOLNA ODRA” - BANIEWICE.
- Ośr. Wyp. „KIEŁBICZE” – ŻELECHOWO
- Ośr. Wyp. „BINOWO – PARK” – BINOWO

2. Pozostałe obiekty posiadające skromne wyposażenie i stosunkowo niski standard świadczonych usług.

10. NADZÓR NAD ZAKŁADAMI PRACY

Nadzór nad zakładami pracy w roku 2006 prowadzony był zgodnie z głównymi kierunkami działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącymi m.in.:

- ⇒ Prowadzenia nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z wejścia w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 grudnia 2004r. w sprawie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy (Dz. U. z 2004r. Nr 280, poz. 2771);
- ⇒ Prowadzenia nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z wejścia w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. Nr 81, poz. 716);
- ⇒ Prowadzenia nadzoru nad przestrzeganiem obowiązków wynikających z wejścia w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 kwietnia 2005r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. Nr 73, poz. 645);
- ⇒ Prowadzenia nadzoru sanitarnego nad zakładami pracy, w których występują czynniki chemiczne zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 30 grudnia 2004r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych (Dz. U. z 2005r. Nr 11, poz. 86);
- ⇒ Prowadzenia nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na gazy anestezjologiczne w szpitalach;

Największe zakłady pracy na terenie Powiatu Gryfińskiego wg ewidencji PSSE Gryfino:

Gmina Banie:

- ⇒ Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Baniach
- ⇒ „Agrowid” Sp. z o.o. w Baniach

Gmina Cedynia:

- ⇒ Szczecińskie Kopalnie Surowców Mineralnych S.A. w Szczecinie Zespół Kopalń Bielinek
- ⇒ Zakład Produkcji Drzewnej „Maciej Świst” w Cedyni
- ⇒ Zakład Remontowo-Budowlany w Cedyni

Gmina Chojna:

- ⇒ Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Chojnie
- ⇒ Nadleśnictwo Chojna
- ⇒ P.U-P. „POMOT” Sp. z o.o. w Chojnie
- ⇒ PUK Sp. z o.o. w Chojnie
- ⇒ WPHU „PROGRES” Sp. z o.o. w Chojnie
- ⇒ Wytwórnia Wyrobów Betonowych „Chojna-Beton” Sp. z o.o. w Chojnie
- ⇒ Piekarnia – Cukiernia „M.A.X.X.” w Chojnie

Gmina Gryfino:

- ⇒ „Fliegel Textilsevice” Sp. z o.o. w Nowym Czarnowie
- ⇒ „Gryfskand” Sp. z o.o. Zakład nr 1 i 2 w Gryfinie
- ⇒ „He-Gru” Sp. z o.o. w Gryfinie
- ⇒ „Jürging” Sp. z o.o. w Pniewie
- ⇒ Dom Pomocy Społecznej w Dębcach
- ⇒ Dom Pomocy Społecznej w Nowym Czarnowie
- ⇒ Fundacja na Rzecz Budowy Obiektów Sportowych w Mieście i Gminie Gryfino
- ⇒ Nadleśnictwo Gryfino
- ⇒ „Alumet” Sp. z o.o.
- ⇒ WKI TEGAFOL Sp. z o.o.
- ⇒ P.U.P. „GOTECH” Sp. z o.o. Nowe Czarnowo
- ⇒ PEC Gryfino
- ⇒ PUK Sp. z o.o. w Gryfinie
- ⇒ Rybacka Spółdzielnia „Regalica” w Gryfinie
- ⇒ Zespół Elektrowni „DOLNA Odra” S.A. w Nowym Czarnowie
- ⇒ WKI ISOLIERTECHNIK Sp. z o.o.

Gmina Mieszkowice:

- ⇒ „JUTAN” Sp. z o.o. Stare Łysogórki
- ⇒ Nadleśnictwo Mieszkowice
- ⇒ PGNiG S.A. Zielonogórski ZGNiG Kopalnia Zielin
- ⇒ PPDHiU „Drewex” Sp. z o.o. w Mieszkowicach
- ⇒ ZUK Sp. z o.o. w Mieszkowicach

Gmina Moryń:

- ⇒ Dom Pomocy Społecznej w Moryniu
- ⇒ Stadnina Koni „BIELIN” Sp. z o.o. w Bielinie

- ⇒ Zakład Rolny „Moryń” Sp. z o.o.
- ⇒ „POL-REK” Sp. z o.o.
- Gmina Stare Czarnowo:**
- ⇒ PHUP „Consult-Food” w Starym Czarnowie
- ⇒ Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki Kołbacz Sp. z o.o. w Kołbaczu
- ⇒ KRIMFO d’ORO Sp. z o.o.
- Gmina Trzcianko Zdrój:**
- ⇒ „Texim” Sp. z o.o. w Trzcianku Zdroju
- ⇒ Dom Pomocy Społecznej w Trzcianku Zdroju
- ⇒ PUHP „Sady” w Trzcianku Zdroju
- ⇒ Spółdzielnia Usług Rolnych „Rol-Bud” w Trzcianku Zdroju
- ⇒ ZPH „PIRO” w Trzcianku Zdroju
- Gmina Widuchowa:**
- ⇒ „POLWOOD” Sp. z o.o. w Krzywiniu
- ⇒ PW „Rojax” Sp. J. w Widuchowej

10.1. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi w środowisku pracy

W nadzorze bieżącym zewidencjonowanych jest 12 zakładów, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

W roku 2006 przeprowadzono kontrolę w 1 zakładzie zajmującym się produkcją elementów gumowych, gumowo-metalowych i gumowo-plastikowych dla przemysłu samochodowego, elektronicznego itp. W procesie pracy występuje narażenie na toluen, ksylen i benzen.

Pozostałe obiekty będące w ewidencji to:

- 4 zakłady w których występuje narażenie na pyły drewna twardego (dąb i buk).
- 4 zakłady w których występuje narażenie na węglowodory które są składnikami paliw (heksan, benzen, toluen, styren).
- 1 zakład w którym występuje narażenie na promieniowanie X.
- 1 zakład w którym występuje narażenie na promieniowanie beta, gamma, X oraz na związki niklu i chromu.
- 1 zakład wykonujący analizy bakteriologiczne i fizykochemiczne wody z wykorzystaniem materiałów zakwalifikowanych jako rakotwórcze lub mutagenne.

W trakcie prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego prowadzone są czynności mające na celu zdiagnozowanie czy w pozostałych zakładach pracy będących w ewidencji nie występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne znajdujące się w wykazach załączonych do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 01.12.2004r.

Ponadto podmioty, które mają obowiązek przesyłania informacji do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie do 15 stycznia każdego roku zgodnie z zapisem § 4.3. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 01.12.2004r. w sprawie substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy, otrzymały pisemne przypomnienie o niniejszym obowiązku.

10.2. Nadzór nad substancjami i preparatami niebezpiecznymi, prekursorami oraz produktami biobójczymi

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi prowadzony jest w oparciu o zapisy Ustawy z dnia 11.01.2001r. o substancjach i preparatach chemicznych wraz aktami wykonawczymi

W ewidencji PSSE sklasyfikowano:

- ⇒ 3 podmioty wprowadzające do obrotu substancje i preparaty chemiczne oraz
- ⇒ 71 podmiotów stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne

W roku 2006 przeprowadzono 2 kontrole podmiotów wprowadzających substancje i preparaty chemiczne do obrotu

- u 1 kontrolowanego stwierdzono brak aktualnego spisu substancji i preparatów niebezpiecznych oraz brak kart charakterystyki dla sprzedawanych substancji i preparatów chemicznych. W związku z powyższym wszczęto postępowanie administracyjne w celu wyegzekwowania usunięcia stwierdzonych uchybień.

W roku 2006 skontrolowano 5 stosujących w działalności zawodowej substancje i preparaty chemiczne. W wyniku przeprowadzonych kontroli:

- zakwestionowano karty charakterystyki dla 3 produktów;
- wydano 1 decyzję administracyjną w zakresie stosowania substancji i preparatów chemicznych;
- u jednego stosującego stwierdzono karty charakterystyki niezgodne z obowiązującym prawem.

Nadzór nad prekursorami prowadzony jest w oparciu o Ustawę z dnia 29.07.2005r. o przeciwdziałaniu narkomanii obowiązującą od 04.10.2005r. wraz z aktami wykonawczymi (w tym rozporządzenia WE).

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzanych w nadzorowanych obiektach w roku 2006 nie stwierdzono wprowadzania do obrotu prekursorów kategorii 2 i 3.

Nadzór nad produktami biobójczymi prowadzony jest w oparciu o Ustawę z dnia 13.09.2002r. o produktach biobójczych wraz z aktami wykonawczymi obowiązującą od 01.12.2002r.

Na terenie Powiatu Gryfińskiego nie zaewidencjonowano w roku 2006 podmiotów odpowiedzialnych za pierwsze wprowadzenie do obrotu produktów biobójczych.

10.3. Nadzór nad szkodliwymi czynnikami biologicznymi w środowisku pracy

Nadzór nad czynnikami biologicznymi w środowisku pracy prowadzony jest w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22.04.2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki obowiązujące od 26.05.2005r.

W ramach nadzoru nad pracownikami narażonymi na działanie czynników biologicznych w zakładach zajmujących się gospodarką odpadami przeprowadzono 5 kontroli i skontrolowano 3 zakłady pracy.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych w 2 zakładach stwierdzono następujące uchybienia:

- nie określono grup zagrożenia w odniesieniu do szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy oraz ich wykazu;
- nie dokonano oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem występowania szkodliwych czynników biologicznych w środowisku pracy;
- nie zastosowano znaku ostrzegającego przed zagrożeniem biologicznym;

- nie opracowano procedur bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi.

W następstwie stwierdzonych uchybień zobowiązano zakłady do ich usunięcia poprzez decyzje administracyjne.

Obydwa zakłady wykonały nałożone obowiązki w ustalonych terminach.

W trzecim skontrolowanym zakładzie nie stwierdzono uchybień w zakresie czynników biologicznych wskazujących na potrzebę wystawienia decyzji administracyjnej w w/w zakresie.

Wszystkie skontrolowane zakłady przeszkoliły pracowników z uwzględnieniem w tematyce szkoleń szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy.

Ponadto:

- prowadzone są rejestry pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia;
- prowadzone są rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 lub 4 zagrożenia;
- pracownikom zapewniono bezpieczne warunki spożywania posiłków i napojów w wydzielonych pomieszczeniach;
- tam gdzie występuje zagrożenie biologiczne zastosowano znak ostrzegający;
- stosowane są środki zapobiegawcze określone w ogólnych przepisach bezpieczeństwa i higieny pracy;
- wykonano dostępne szczepienia przeciw m.in.: wzwB, tężcowi, durowi brzusznemu;
- pracownicy zostali zaopatrzeni w odzież i obuwie robocze i ochronne.

W roku 2006 skontrolowano również 1 obiekt służby zdrowia w którym stwierdzono uchybienia m.in. z zakresu czynników biologicznych w środowisku pracy.

W wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych wydana została decyzja administracyjna, w której z zakresu Higieny Pracy wydano 14 zaleceń dotyczących m.in.:

- Określenia grup szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy;
- Opracowania wykazu szkodliwych czynników biologicznych występujących w środowisku pracy;
- Opracowania oceny ryzyka zawodowego z uwzględnieniem występowania szkodliwych czynników biologicznych na stanowiskach pracy;
- Opracowania procedur bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi;
- oraz liczne zalecenia dotyczące stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń pracy.

11. EPIDEMIOLOGIA CHOROÓB ZAWODOWYCH

Postępowanie dotyczące chorób zawodowych prowadzone jest na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 lipca 2002r. w sprawie wykazu chorób zawodowych, szczegółowych zasad postępowania w sprawach zgłaszania podejrzenia, rozpoznawania i stwierdzania chorób zawodowych oraz podmiotów właściwych w tych sprawach oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie sposobu dokumentowania chorób zawodowych i skutków tych chorób.

Choroba zawodowa jest to choroba spowodowana działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy lub sposobem wykonywania pracy, określona w wykazie chorób zawodowych. Choroby zawodowe występują po dłuższym okresie czasu przebywania w niesprzyjających warunkach a ich przebieg i leczenie jest równie długotrwałe. Choroby zawodowe są zazwyczaj chroniczne i często prowadzą do trwałej utraty zdrowia. Chorobami zawodowymi mogą być zarówno takie, które dotyczą w różnym stopniu całość populacji, jak również istnieją choroby charakterystyczne, występujące tylko (lub głównie) w wybranych grupach zawodowych.

W roku 2006 przeprowadzono **10** postępowań w sprawie chorób zawodowych, z których **6** zakończono wydaniem decyzji w sprawie chorób zawodowych. Wydano **5** decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej i **1** decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Od **2** decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej wniesiono odwołanie do PWIS w Szczecinie – postępowanie w trakcie.

Decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej dotyczyły:

⇒ Astma oskrzelowa (poz. 6 wykazu) – 1 przypadek

- ⇒ Przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym wysiłkiem głosowym trwającym co najmniej 15 lat (poz. 15 wykazu) – 1 przypadek
- ⇒ Choroby skóry (poz. 18 wykazu)- 1 przypadek
- ⇒ Chorób narządu słuchu (poz. 21 wykazu) – 1 przypadek
- ⇒ Borelioza (poz. 26, pkt 2 wykazu) – 1 przypadek

Decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej dotyczyła:

- ⇒ Przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołanych sposobem wykonywania pracy (poz. 20 wykazu) – 1 przypadek

Podstawą do wydawania decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej były negatywne wyniki badań lekarskich w kierunku choroby zawodowej przeprowadzone przez jednostki orzecznicze I i II stopnia.

Ponadto w roku 2006 opracowano:

- 7 kart oceny narażenia zawodowego na potrzeby PPIS w Szczecinie (dotyczyły poz. 1 pkt 43 wykazu);
- 1 kartę oceny narażenia zawodowego na potrzeby PPIS w Myśliborzu (dotyczyła poz. 15 wykazu);
- 1 kartę oceny narażenia zawodowego na potrzeby PPIS w Nowym Dworze Mazowieckim;
- 1 kartę oceny narażenia zawodowego na wniosek osoby zamierzającej ubiegać się o chorobę zawodową (dotyczyła poz. 6 wykazu).

12. CMENTARZE, PRZEWÓZ ZWŁOK

W roku 2006 tut. Stacja skontrolowała:

45 cmentarzy

30 środków do przewozu zwłok

Stan sanitarny cmentarzy utrzymany jest na poziomie dostatecznym. Obiekty wyposażone są w pojemniki lub kontenery na odpadki, które opróżniane są systematycznie.

Nie wszystkie cmentarze posiadają kaplice, w których dokonywane są obrzędy związane z pochówkami oraz chłodnie do przetrzymywania zwłok. Jedynie na terenie cmentarzy w Gryfinie i Chojnie znajdują się chłodnie do przechowywania zwłok.

Nie ma natomiast wydzielonych pomieszczeń do przygotowywania zwłok do pochówków.

Władze miasta Gryfina planują na terenie cmentarza rozbudowę obecnych pomieszczeń i dobudowanie pawilonu, w którym będzie cały kompleks pomieszczeń przeznaczonych do tych celów. Ponieważ budynek istniejący jest obiektem zabytkowym, procedury związane z opracowaniem dokumentacji wymagają dodatkowych ustaleń z konserwatorem zabytków.

Pilnego rozwiązania wymaga również rozbudowa istniejącego cmentarza w **GRYFINIE** lub wyznaczenie innego miejsca na ten cel. Z uzyskanych informacji wynika, że eksploatacja cmentarza przewidywana jest do roku 2008.

Władze miasta planowały rozszerzenie obecnego miejsca o tereny przylegające do cmentarza. Z uwagi na to, że nie zachowana zostanie odległość od osiedla mieszkaniowego sprawa została przesunięta i zostanie załatwiona w terminie późniejszym.

Przeprowadzone kontrole środków transportu do przewozu zwłok wykazały, że wszystkie odpowiadały wymaganiom sanitarno – higienicznym.

13. SZKOŁY I INNE PLACÓWKI OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZE ORAZ WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY

13.1 Stan techniczny i sanitarny oraz przystosowanie budynków

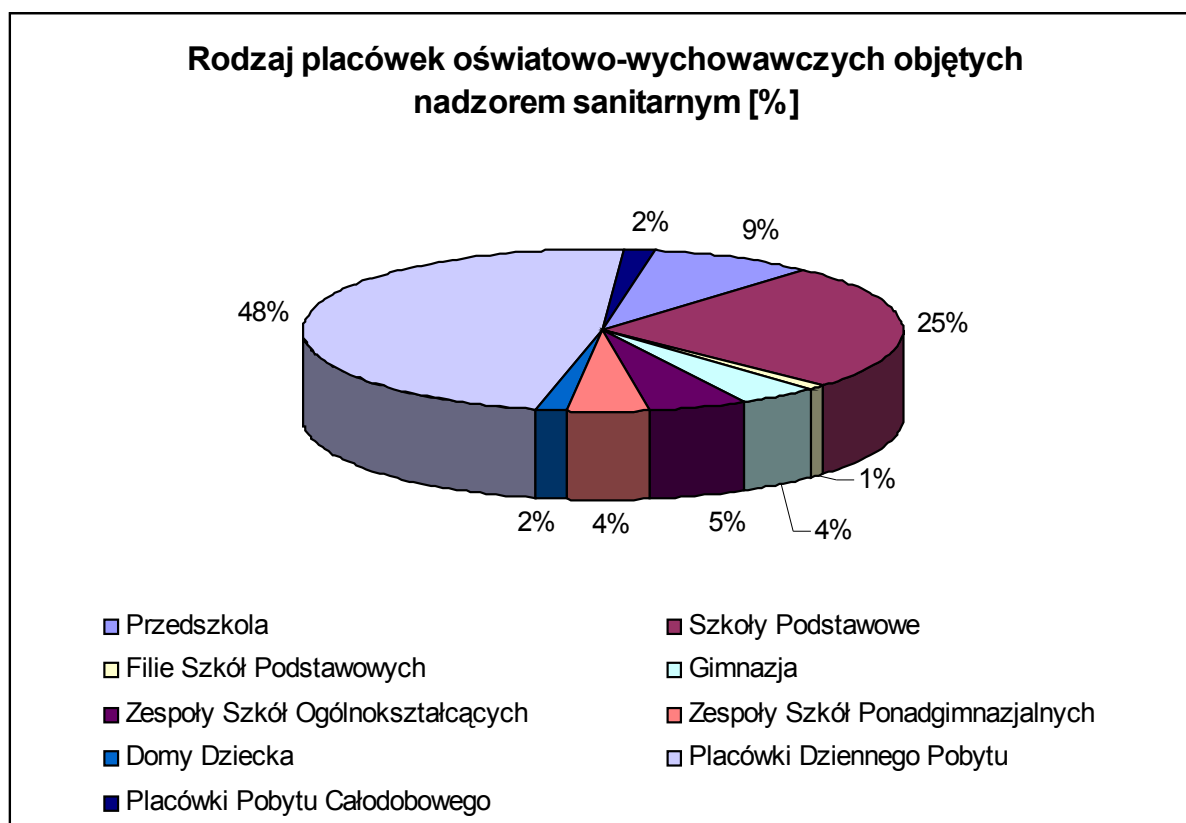
Liczba i rodzaj placówek będących w ewidencji pod nadzorem PSSE Gryfino:

- przedszkola	10
- szkoły podstawowe	29
- filie szkół podstawowych	1
- gimnazja	5
- <u>zespoły szkół ogólnokształcących w tym:</u>	6
_____ szkoła podstawowa + przedszkole	1
_____ szkoła podstawowa + przedszkole +	
_____ gimnazjum	2
szkoła podstawowa + gimnazjum	2
szkoła podstawowa (specj) +	
gimnazjum (specj)	1
- zespoły szkół ponadgimnazjalnych w tym:	5
licea ogólnokształcące	3
licea profilowane	3
licea zawodowe	1
technika	10
szkoły zawodowe	3
warsztaty szkolne	1
internaty	3
- domy dziecka	2
- placówki z pobytem dziennym w tym:	54
światlice środowiskowe i socjoterapeutyczne	51
warsztaty terapii zajęciowej	3
- placówki z pobytem całodobowym w tym:	2
specj. ośrodek szkol-wychow.(szk + internat)	1
ochotn. hufiec pracy (szk+internat+warsztat)	1

Liczba dzieci i młodzieży uczęszczających do w/w placówek:

- przedszkola	1030
- szkoły podstawowe	5423
- Filie szkół podstawowych	35
- gimnazja	2560
- zespoły szkół ogólnokształcących	2151
- zespoły szkół ponadpodstawowych	2292
- domy dziecka	90
- placówki z pobytem dziennym	1227
- placówki z pobytem całodobowym	238

Liczba oraz rodzaj placówek oświatowo-wychowawczych objętych nadzorem sanitarnym.



Liczba oraz rodzaj szkół i innych placówek, w których zajęcia odbywały się w budynkach nieprzystosowanych:

- w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono placówek funkcjonujących w budynkach nieprzystosowanych.

Szkoły i inne placówki funkcjonujące w nieprzystosowanych budynkach
- brak

Liczba oraz rodzaj szkół i innych placówek w złym stanie technicznym:

Przedszkola – w wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, iż 1,75% w stosunku do ogółu placówek jest w złym stanie technicznym (2 przedszkola: - Banie, Mieszkowice). Obiekty posiadają zniszczone powierzchnie podłogowe z ruchomymi elementami parkietu, zniszczone klatki schodowe, zużyte, nieszczelne konstrukcje stolarki okiennej.

Szkoły podstawowe - zły stan techniczny stanowi 4,38% obiektów (5 szkół: - Krzymów gm. Chojna; Piasek, gm. Cedynia; Mieszkowice; Lubanowo gm. Banie; Radziszewo gm. Gryfino). Najczęściej występującymi uchybieniami były brudne ściany i sufity w pomieszczeniach dydaktycznych, komunikacyjnych i sanitarnych, oraz salach gimnastycznych, zły stan techniczny stolarki okiennej i drzwiowej, zniszczone z ubytkami podłogi, brak zabezpieczeń otwartych przestrzeni pomiędzy biegami schodów klatki schodowej, zniszczone ogrodzenie terenu szkoły, zły stan techniczny urządzeń sanitarnych i przegród dzielących kabiny ustępowe.

Gimnazja - w okresie analizowanego roku zły stan techniczny budynków odnosi się do 1,75% placówek oświatowo - wychowawczych (2 gimnazja: - Góralice, Cedynia). Budynki wymagają, częściowego remontu. Powstałe w wyniku eksploatacji szkody to najczęściej pęknięcia ścian i sufitów, uszkodzone podłogi, zużyta, wypaczona stolarka okienna i drzwiowa (dot. Cedyni).

Zespoły szkół ogólnokształcących - zły stan techniczny stanowi 0,9% ogółu placówek (1 zespół – Cedynia). Uchybienia dotyczą przede

wszystkim wypaczonej, uszkodzonej i zniszczonej stolarki okiennej na ciągach komunikacyjnych (znaczna część w pozostałych pomieszczeniach została wymieniona).

Zespoły szkół ponadgimnazjalnych – w stosunku do ogólnej liczby placówek obiekty ponadgimnazjalne w **2,7%** znajdują się w złym stanie technicznym. (*3 zespoły – nr 1 i nr 2 Chojna, Mieszkowice*).

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzone uchybienia techniczne dotyczyły zarówno budynków szkolnych jak i internatów oraz warsztatów szkolnych. Do najczęściej występujących zaniedbań zaliczano: brudne ściany i sufity w większości pomieszczeń, przetartą ubytkami wykładziny podłogowej, zużytą, wypaczoną stolarką okienną, zniszczoną stolarkę drzwiową.

Domy dziecka - Oceniając stan techniczny tej grupy obiektów należy stwierdzić, że w **0,9%** nie przedstawia się najlepiej (*1 obiekt – Binowo*).

Placówka decyzją władz samorządowych zatwierdzona jest do zmiany lokalizacji w terminie do 30.08.2007r. z uwagi na powyższe nie wszczęto postępowania administracyjnego.

Placówki z pobytem całodobowym - **0,9%** w stosunku do ogółu placówek to obiekty o złym stanie technicznym (*1 ośrodek szkolno – wychowawczy*). Stwierdzone uchybienia dotyczą internatu, przede wszystkim zniszczonej stolarki okiennej i drzwiowej.

Liczba decyzji administracyjnych:

Wobec w/w zaniedbań stanu technicznego prowadzone jest postępowanie administracyjne w następujących placówkach:

- przedszkola – **2 decyzje**
 - Banie od 2003 r.
 - Mieszkowice od 2005 r.
- szkoły podstawowe – **6 decyzje**
 - Piasek gm. Cedynia od 2004r.
 - Krzymów gm. Chojna od 2004r.
 - Stołeczna gm. Trzcianko od 2002r.
 - Mieszkowice w 2006r.
 - Radziszewo gm. Gryfino w 2006r.
 - Lubanowo gm. Banie w 2006r.
- gimnazja – **2 decyzje**
 - Góralice gm. Trzcianko od 2002r.
 - Cedynia w 2006r.
- zespół szkół ogólnokształcących – **1 decyzja**
 - Cedynia od 2004r
- zespół szkół ponadgimnazjalnych – **4 decyzje**
 - Z.S.Pg Nr 1 Chojna od 2005r.
 - Z.S.Pg Nr 2 Chojna od 2002r.
 - Warsztaty Z.S.Pg Nr 2 Chojna od 2002r.
 - Z.S.Pg Mieszkowice od 2004r.
- ośrodek szkolno –wychowawczy - **1 decyzja**
 - Chojna od 2002r.

Liczba szkół i innych placówek nie posiadających doprowadzonej bieżącej wody:

brak

Liczba szkół i innych placówek nie posiadających kanalizacji:

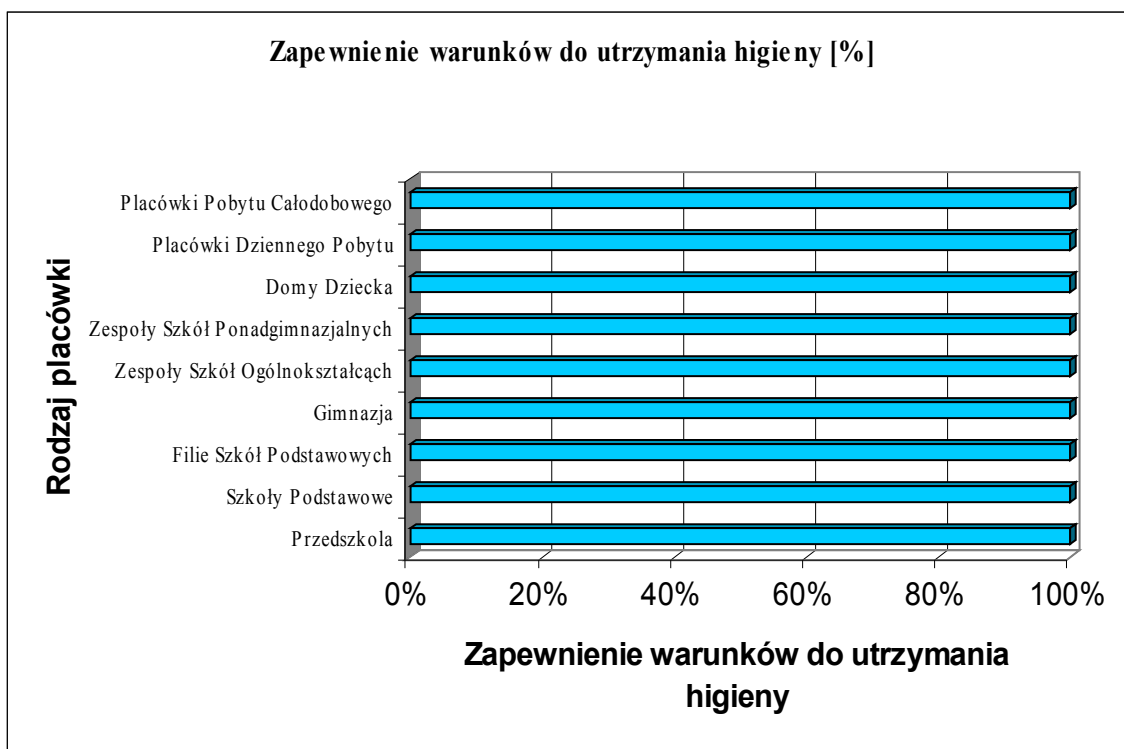
brak

Liczba szkół i innych placówek, w których odnotowano ponadnormatywną liczbę uczniów przypadających na urządzenie ustępowe:

brak

Liczba oraz rodzaj szkół i innych placówek posiadających ustępy zewnętrzne:

brak



Liczba wydanych decyzji administracyjnych dotyczących braku wodociągu i kanalizacji, ponadnormatywnej liczby uczniów na urządzenie ustępowe, posiadanie ustępów zewnętrznych:

brak

Oświetlenie

Pomiary oświetlenia sztucznego przeprowadzone są przez Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Badań Środowiskowych Oddziału Laboratoryjnego tutejszej Stacji.

W analizowanym roku przeprowadzono pomiary w ramach nadzoru sanitarnego na zlecenie wewnętrzne Higieny Dzieci i Młodzieży, w **3** placówkach oświatowo-wychowawczych, mianowicie w:

- **2** przedszkolach (*Mieszkowice; Nr 2 Gryfino*)
- **1** szkole podstawowej (*Nr 2 Chojna*)

W wyniku przeprowadzonych pomiarów nie stwierdzono większych nieprawidłowości.

Ergonomia w szkole

W roku sprawozdawczym skontrolowano dobór mebli do cech antropometrycznych korzystających z nich uczniów ogółem w **86** oddziałach w **25** szkołach

► liczba szkół, w których uczniowie korzystali z mebli niedostosowanych do ich wzrostu:

- szkoły podstawowe – **5** w **9** oddziałach,
co stanowi **45,5 %** niewłaściwych
- filie szkół podstawowych – **1** w **3** oddziałach
nie stwierdzono niewłaściwych
- gimnazja – **1** w **2** oddziałach
co stanowi **9,09 %** niewłaściwych
- szkoły ponadgimnazjalne – **2** w **4** oddziałach
nie stwierdzono niewłaściwych

► przyczyny stwierdzonych nieprawidłowości:

- brak stosowania zalecanej zasady ustawienia trzech kolejnych wielkości mebli, w ilościach dobranych do grup wzrostowych uczniów.
- stosowanie przez szkoły w dalszym ciągu tzw. „systemu gabinetowego”

- niejednokrotnie zdarza się brak zainteresowania sprawą ze strony nauczyciela jak i również nieświadomości ucznia o skutkach dowolnego i przypadkowego usadawiania.
- ▶ liczba szkół posiadających meble z certyfikatem bądź deklaracją zgodności:
- większość wyposażenia sal lekcyjnych w szkołach na terenie naszej działalności stanowią najczęściej meble z „cezasu”, które posiadają atest. Meble, które są obecnie nabywane przez szkoły, są wyłącznie zgodne z normami a to oznacza, że wszystkie szkoły zapewniają uczniom stoliki i krzesła z certyfikatem i deklaracją zgodności.

Rozkłady zajęć szkolnych

Ogółem przeanalizowano tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych w **33** szkołach w **156** oddziałach.

- ▶ Liczba szkół w których odnotowano niezgodność tygodniowego rozkładu lekcji z zasadami higieny.
- szkoły podstawowe – **9** w **27** oddziałach
co stanowi **64%**
 - gimnazja – **6** w **28** oddziałach
co stanowi **42%**
 - szkół ponadgimnazjalnych – **3** w **9** oddziałach
co stanowi **21%**
- ▶ Rodzaj stwierdzonych nieprawidłowości:
- zajęcia rozpoczynają się nie o stałej porze
 - występowanie przedmiotów trudnych na pierwszej i po piątej lekcji
 - łącznie godzin z tego samego przedmiotu w ciągu dnia w bloki kilkugodzinne

- występowanie 5-minutowych przerw międzylekcyjnych

► Przyczyny powstawania w/w nieprawidłowości:

- główną przyczyną zaistniałych uchybień jest dostosowanie rozkładu zajęć lekcyjnych do dowozu uczniów do szkoły

13.2 Infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego

W wyniku przeprowadzonych kontroli najczęściej stwierdzonymi uchybieniami były:

- brudne ściany i sufity sal gimnastycznych i pomieszczeń zaplecza kompleksów sportowych
- zużyty, z przetartą powierzchnią i ruchomymi elementami parkiet w sali gimnastycznej
- zniszczona, zużyta i nieuszczelna stolarka okienna w pomieszczeniach kompleksów sportowych
- zniszczona stolarka drzwiowa
- brak w wyposażeniu sprzętu w przebieralniach dla uczniów (wieszaki, ławeczki)
- brak odpowiednich tablic informacyjnych określających zasady bezpieczeństwa użytkowania sprzętu i urządzeń sportowych na boiskach
- nierówna nawierzchnia boiska i placu rekreacyjnego

Na powyższe zaniedbania wystawiono decyzje administracyjne w placówkach:

- szkoły-podstawowe – 3 (*Mieszkowice, Radziszewo, Lubanowo*)
- gimnazja – 1 (*Góralice*)
- zespoły szkół ogólnokształcących – 1 (*Cedynia*)
- zespoły szkół ponadgimnazjalnych – 2 (*Nr 1 Chojna, Nr 2 Chojna*)

► **liczba oraz rodzaj szkół i placówek posiadających tylko sale gimnastyczne:**

- szkoły podstawowe – 2 tj. **6,9%** tego rodzaju placówek
co stanowi: **4,3%** ogółu skontrolowanych

► **liczba oraz rodzaj szkół i placówek posiadających tylko salę rekreacyjno-zastępczą:**

- szkoły podstawowe – 2 tj. **6,9%** tej grupy placówek
- zespoły szkół ogólnokształcących – 1 tj. **16,6%** tego rodzaju placówek
co stanowi: **6,5%** ogółu skontrolowanych

► **liczba oraz rodzaj szkół i placówek posiadających tylko boisko/boiska:**

- szkoły podstawowe - 7 tj. **24,1%** tego typu szkół
- gimnazja - 1 tj. **20%** tej grupy placówek
co stanowi: **17,4%** ogółu skontrolowanych

► **liczba oraz rodzaj szkół i placówek posiadających tylko basen:**
brak

► **liczba oraz rodzaj szkół i placówek posiadających zarówno salę gimnastyczną, salę rekreacyjno-zastępczą , boisko oraz basen:**
(niżej podano placówki posiadające conajmniej 2 możliwości z wyżej wymienionych)

- szkoły podstawowe – 17 tj. **58,6%** tego rodzaju placówek
- filie szkół podstawowych - 1 tj. **100%** tego typu szkół

- gimnazja - 4 tj. 80 % placówek tego rodzaju
- zespoły szkół ogólnokształcących - 4 tj. 66,6% tej grupy placówek
- zespoły szkół ponadgimnazjalnych - 5 tj. 100% tych placówek

co stanowi 67,3% ogółu skontrolowanych

► liczba oraz rodzaj szkół i placówek nie posiadających sali gimnastycznej, sali rekreacyjno-zastępczej, boiska ani basenu:

- szkoły podstawowe - 8 tj. 27,6% tego typu szkół
- gimnazja - 1 tj. 20% tej grupy placówek
- zespoły szkół ogólnokształcących - 1 tj. 16,6 % tych placówek

co stanowi 21,7 % ogółu skontrolowanych

► liczba oraz rodzaj szkół i placówek z możliwością korzystania z basenu:

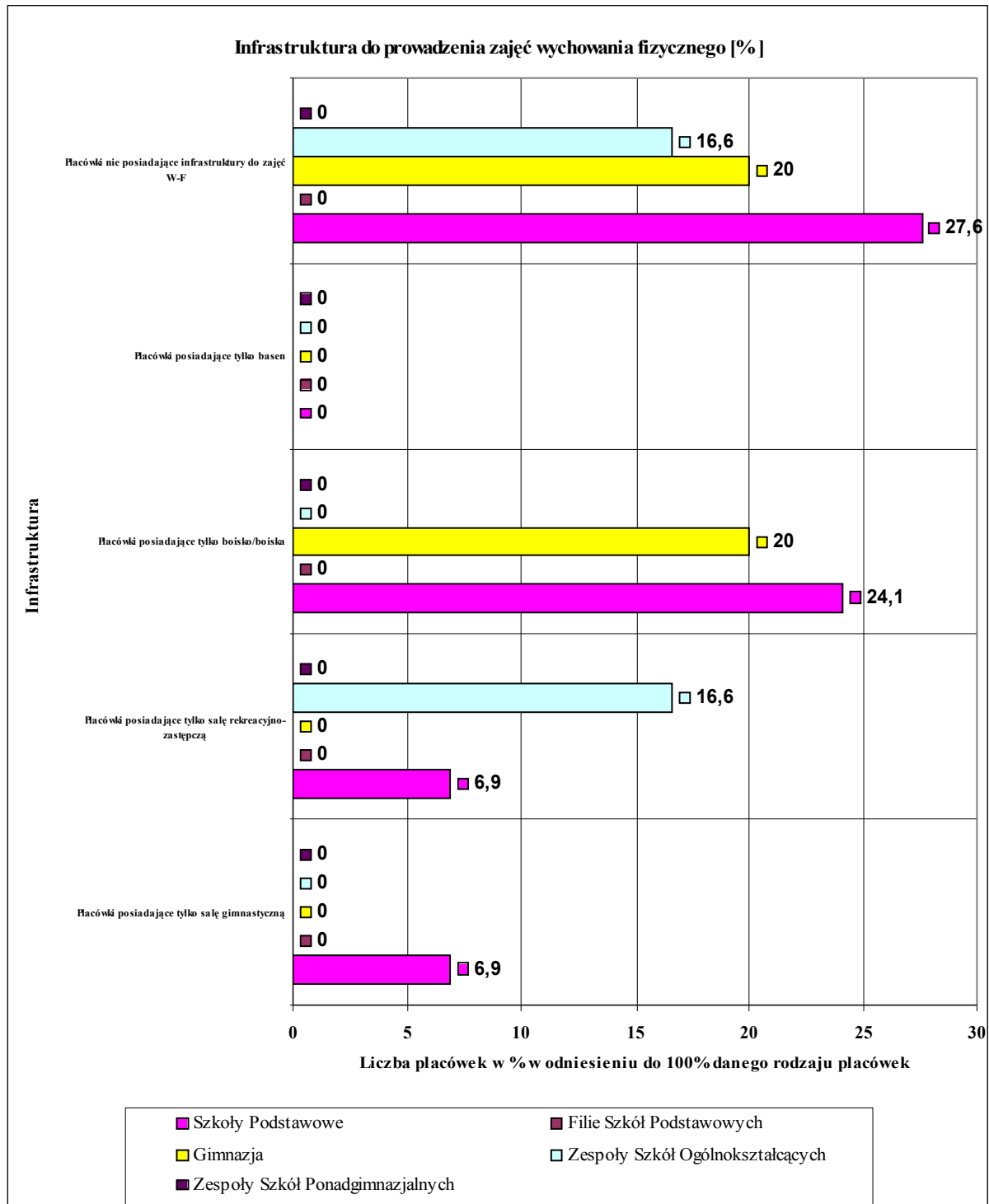
brak

► liczba oraz rodzaj szkół i placówek z możliwością korzystania z hali sportowej:

- gimnazja - 2 tj. 40% tej grupy placówek

co stanowi 4,3% ogółu skontrolowanych

► posiadanie przez szkoły i inne placówki infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego:



13.3 Opieka medyczna i dożywianie.

Opieka medyczna

► **liczba oraz rodzaj innych placówek posiadających gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej:**

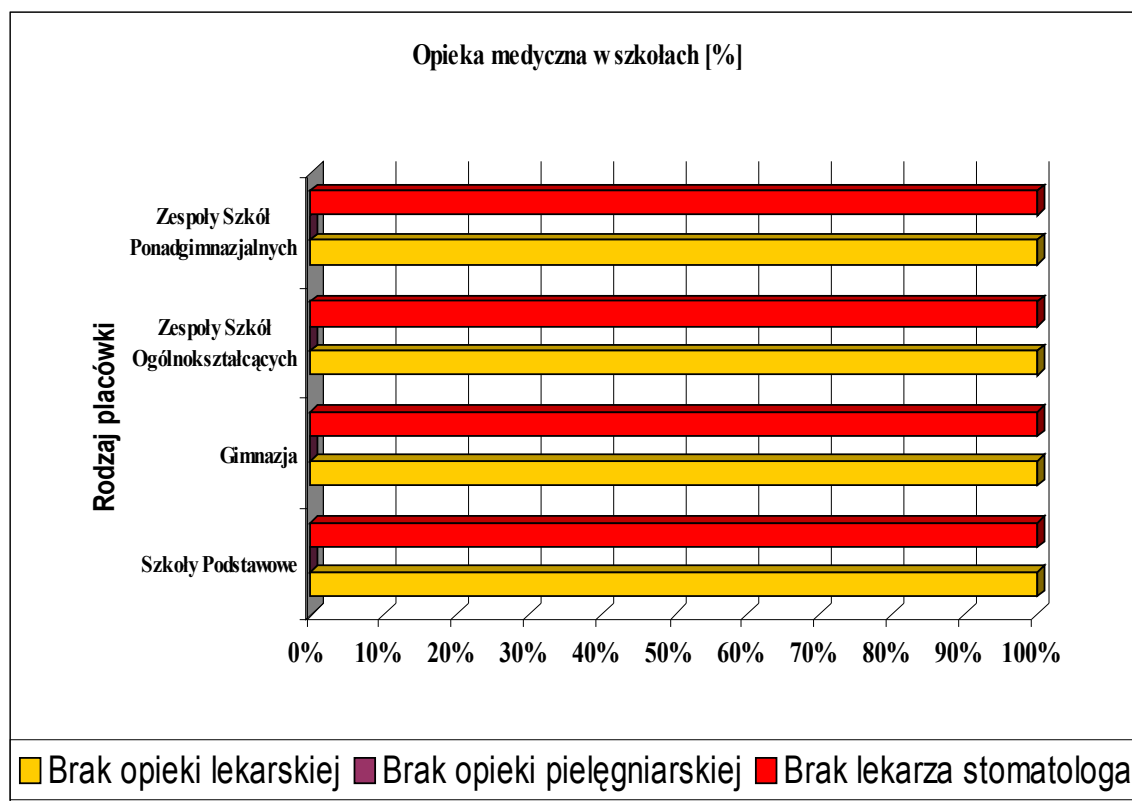
- szkoły podstawowe - 6 tj. 20,6% tego rodzaju placówek
- gimnazja - 4 tj. 80% tej grupy szkół
- zespoły szkół ogólnokształcących - 6 tj. 100% tych szkół
- zespoły szkół ponadgimnazjalnych - 5 tj. 100% tych placówek

co stanowi 45,6 % ogółu skontrolowanych

► **liczba oraz rodzaj szkół i placówek, które nie zapewniły profilaktycznej opieki zdrowotnej:**

brak

Sytuacja w zakresie braku opieki medycznej we wszystkich typach szkół:



► liczba szkół , w których otwarto gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej w 2006r:

brak

Dożywianie

► liczba szkół podstawowych i gimnazjów, które wydawały pełne obiady:

- szkoły podstawowe – 4 tj. 13,7% placówek / korzystających - 683 uczniów
- gimnazja - 3 tj. 60% tych szkół / korzystających - 274 uczniów
- szkoły podstawowe i gimnazja funkcjonujące w zespołach szkół - 5 tj. 83,3 % placówek / korzystających - 289 uczniów

co stanowi 29,3% ogółu skontrolowanych

► liczba szkół podstawowych i gimnazjów, które wydawały posiłek jednodaniowy:

- szkoły podstawowe - 13 tj. 44,8% placówek / korzystających - 698 uczniów
- filie szkół podstawowych – 1 tj. 100% tej grupy / korzystających - 11 uczniów
- gimnazja - 2 tj. 40% tych szkół / korzystających - 186 uczniów
- szkoły podstawowe i gimnazja funkcjonujące w zespołach szkół - 1 tj. 16,6% tej grupy / korzystających -34 uczniów

co stanowi 41,4% ogółu skontrolowanych

► liczba szkół podstawowych i gimnazjów, które organizowały śniadania:

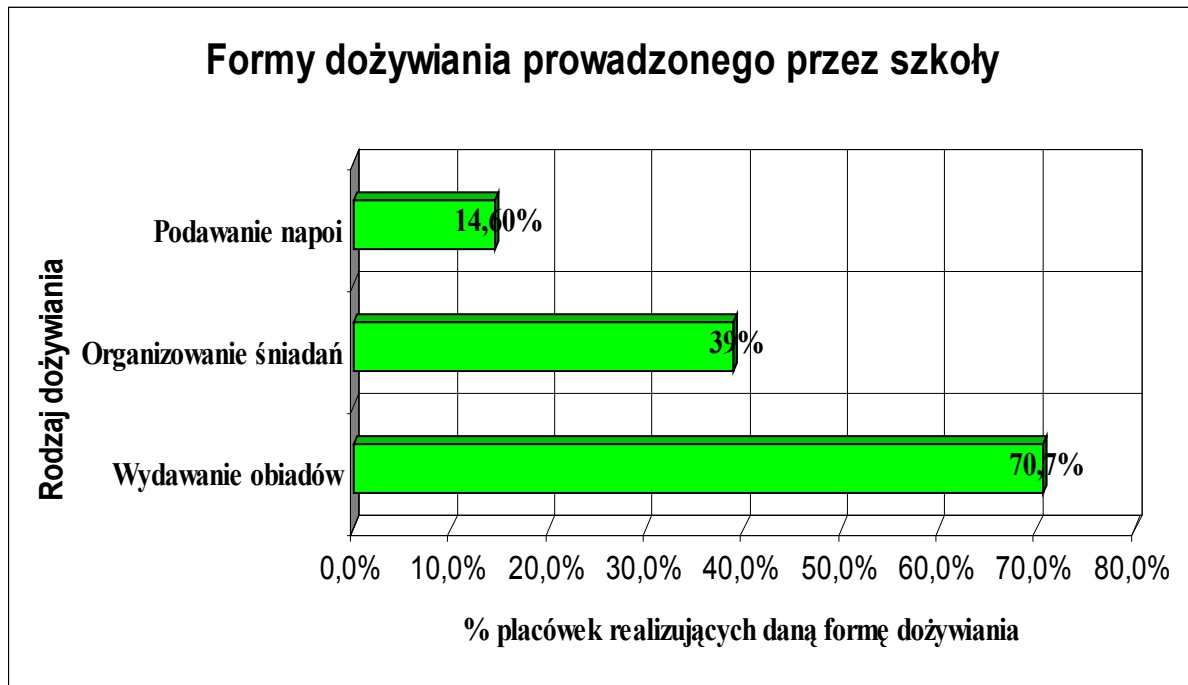
- szkoły podstawowe – 13 tj. 44,8% tych szkół / korzystających - 424 uczniów

- gimnazja - 1 tj. 20 % tych szkół / korzystających - 29 uczniów
- szkoły podstawowe i gimnazja funkcjonujące w zespołach szkół - 2 tj. 33,3% tej grupy / korzystających -103 uczniów
co stanowi 39% ogółu skontrolowanych

► **liczba szkół podstawowych i gimnazjów, które organizowały napoje:**

- szkoły podstawowe – 6 tj. 20,7% placówek / korzystających - 504 uczniów
- gimnazja - brak
co stanowi 14,6% ogółu skontrolowanych

Formy prowadzenia przez szkoły dożywiania:



13.4 Substancje i preparaty chemiczne w szkołach:

► **liczba szkół ogółem posiadających w swych pracowniach chemicznych substancje i preparaty chemiczne:**

- 5 szkół tj. 11,1% spośród skontrolowanych

► **ilość posiadanych przez szkoły substancji i preparatów chemicznych ogółem:**

- substancje i preparaty chemiczne – 205.390 kg
- nie stwierdzono substancji i preparatów chemicznych przeterminowanych

W wyniku prowadzonego nadzoru sanitarnego w roku sprawozdawczym, nie zanotowano nieprawidłowości w gospodarce i przechowywaniu substancji i preparatów chemicznych.

13.5 Wypoczynek dzieci i młodzieży

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zorganizowaną formą wypoczynku dla dzieci i młodzieży w 2006r. zarówno letniego jak i zimowego, były półkolonie, obozy harcerskie, sportowe i rekreacyjne oraz kolonie.

► **liczba skontrolowanych placówek wypoczynkowych dla dzieci i młodzieży:**

- wypoczynek zimowy - 5
- wypoczynek letni – 21

► **liczba uczestników:**

- wypoczynek zimowy – 227
- wypoczynek letni – 1112

Placówki w których zorganizowano wypoczynek:

- wypoczynek w miejscu zamieszkania

- półkolonie zorganizowane przy:
 - szkołach podstawowych z całkowitym dostępem do sal gimnastycznych, komputerowych, świetlic i bibliotek oraz stołówek z dożywianiem / śniadanie + obiad /
 - świetlicach środowiskowych TPD
 - domu kultury
- wypoczynek w formie wyjazdu – obozy i kolonie
 - szkoły
 - internaty
 - ośrodki wczasowe
 - pola namiotowe

Placówki w których stwierdzono:

- zaniedbania porządku i czystości
brak
- złą jakość wody
brak
- nieprawidłowe postępowanie z odpadami stałymi
brak
- nieprawidłowe postępowanie ze ściekami
brak

- wszystkie zgłoszone i zakwalifikowane placówki wypoczynku zapewniły uczestnikom opiekę medyczną.

- pod względem sanitarno-technicznym obiekty były odpowiednio przygotowane do sezonu i utrzymywane w prawidłowym stanie podczas funkcjonowania wypoczynku.

14. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PROMOCJI ZDROWIA I OŚWIATY ZDROWOTNEJ.

- I. W roku 2006 pion promocii zdrowia i oświaty zdrowotnej w Gryfinie w kooperacji z organizatorami oświaty zdrowotnej i pedagogami szkolnymi kontynuował realizację zadań problemowych w oparciu o cele Narodowego Programu Zdrowia, wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego na rok 2006 oraz potrzeby lokalne poszczególnych adresatów. Działalność oświatowo-zdrowotna w 2006 roku kontynuowana była zgodnie z założeniami i dotyczyła realizacji interwencji programowych i nieprogramowych. Większość działań była kontynuacją przedsięwzięć ubiegłorocznych.

Liczba mieszkańców objętych oddziaływaniem – **84, 428**

Ilość gmin – **9**

Zmiany w stosunku do roku poprzedniego - bez zmian.

II. SZKOLENIA

1. Podać ogólną liczbę szkoleń dotyczących tych samych bloków tematycznych wymienionych w punktach 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. (wg poniższej tabeli)

1.1. metodyka i organizacja realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych

1.2. metodyka i organizacja realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych oraz zagadnienia merytoryczne

1.3. zagadnienia merytoryczne

1.4. inne zagadnienia (w tym standardy jakości pracy)

2. ORGANIZOWANE PRZEZ PSSE (wg tematyki podanej w pkt. 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.) zaznaczyć szkolenia, które były przeprowadzone z udziałem pracowników OZ i PZ WSSE – w rubryce „Uwagi”

Lp.	Tematyka	Liczba szkoleń	Liczba godzin	Adresaci	Liczba uczestników	Uwagi
1.	Profilaktyka Wad Cewy Nerwowej	8	8	Pielęgniarki środowiska szkolnego, pedagodzy, pracownicy zakładów pracy i sklepów warzywno-owocowych	66	Pracownik OZ i PZ
2.	Interwencja w zakresie HIV/AIDS związana z kampanią	2	2	Pielęgniarki środowiska szkolnego, pedagodzy	17	<u>Pracownik OZ i PZ</u>
3.	Światowy Dzień Zdrowia	1	1	Pielęgniarki środowiska szkolnego	12	<u>Pracownik OZ i PZ</u>
4.	Realizacja obchodów akcji Rzuć Palenie Razem z Nami	2	2	Pielęgniarki środowiska szkolnego	12	Pracownik OZ i PZ
5.	Profilaktyka Raka Piersi- Różowa Wstążeczka	1	1	Pielęgniarki środowiska szkolnego	5	Pracownik OZ i PZ
6.	Radosny Uśmiech- Radosna Przyszłość	2	2	Pielęgniarki środowiska szkolnego	12	Pracownik OZ i PZ
7.	Profilaktyka WZW typu A i B, HCV	8	8	Pielęgniarki, osoby pracujące w stołówkach szkolnych	47	Pracownik OZ i PZ
8.	Wolność Oddechu- Zapobiegaj Astmie	1	1	Pielęgniarki, nauczyciele	6	Pracownik OZ i PZ
9.	Standardy jakości pracy- dokumentacja obowiązująca w działaniach OZ i PZ	1	1	Pielęgniarki środowiska szkolnego	12	Pracownik OZ i PZ

III. NARADY

1. Podać ogólną liczbę narad dotyczących tych samych bloków tematycznych wymienionych w punktach 1.1., 1.2., 1.3., 1.4. (wg poniższej tabeli)

1.5. metodyka i organizacja realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych

1.6. metodyka i organizacja realizowanych interwencji programowych i nieprogramowych oraz zagadnienia merytoryczne

1.7. zagadnienia merytoryczne

1.8. inne zagadnienia (w tym standardy jakości pracy)

2. ORGANIZOWANE PRZEZ PSSE (wg tematyki podanej w pkt. 1.1., 1.2., 1.3., 1.4.) zaznaczyć narady, które były przeprowadzone z udziałem pracowników OZ i PZ WSSE – w rubryce „Uwagi”

Lp.	Tematyka	Liczba narad	Liczba godzin	Adresaci	Liczba uczestników	Uwagi
1.	Wolność Oddechu- Zapobiegaj Astmie	1	1	Pielęgniarki, nauczyciele	6	Pracownik OZ i PZ
2.	Profilaktyka HIV/AIDS związana z kampanią multimedialną	2	2	Pielęgniarki, pedagodzy, Redaktorzy gazet lok.	10	<u>Pracownik OZ i PZ</u>
3.	Profilaktyka Wad Cewy Nerwowej	2	2	Pielęgniarki, pedagodzy	7	<u>Pracownik OZ i PZ</u>
4.	Obchody Światowego Dnia Zdrowia Akcja Rzuć Palenie Razem z Nami	1	1	pielęgniarki	12	Pracownik OZ i PZ
5.	Profilaktyka WZW typu A i B, HCV, Akcja „Żółty Tydzień”	2	2	Pielęgniarki	12	Pracownik OZ i PZ
6.	Radosny Uśmiech- Radosna Przyszłość	1	1	Pielęgniarki	10	Pracownik OZ i PZ

IV. REALIZACJA INTERWENCJI PROGRAMOWYCH

1. Programy krajowe

1.1. „Radosny Uśmiech - Radosna Przyszłość”

sprawozdanie z realizacji programu w roku szkolnym 2005/06

Ogólna liczba szkół podstawowych – 37

Liczba szkół podstawowych biorących udział w programie – 37 - 100%

Liczba uczniów klas II-gich biorących w programie – 1153 – 100%
Liczba uczniów innych klas łączonych biorących udział w programie – 57

Liczba wizytacji do programu – 8 w tym
Liczba wizytacji z oceną programu - 5
Diagnoza w liczbie – 3

Liczba szkoleń – 2
Adresaci: pielęgniarki w liczbie 15 uczestników
Liczba narad – 1 w liczbie 12 uczestników

Wnioski: brak trudności w realizacji programu, program dobrze oprzyrządowany.

1.2. „Program Pierwotnej Profilaktyki Wrodzonych Wad Cewy Nerwowej”
sprawozdanie z realizacji programu w roku szkolnym 2005/06

Ogólna liczba szkół ponadgimnazjalnych w powiecie – 5
Liczba szkół ponadgimnazjalnych biorących udział w programie – 5 – 100%
Liczba uczestników biorących udział w programie – 540 uczestników – 20%

Liczba uczestników biorących udział w programie w NZOZ – 595 osób – 7%

Liczba uczestników biorących udział w programie w Wizytacje odbyły się bez oceny programu, były instruktażowe.

zakładach pracy – 12 osób – 5,9%

Liczba uczestników biorących udział w programie w sklepach warzywno-owocowych – 40 osób – 50%

Liczba wizytacji do programu – 6

1.3. Profilaktyka HIV/AIDS
sprawozdanie z realizacji działań w 2006 roku

Kampania multimedialna na temat HIV/AIDS. Rozpowszechnienie informacji w prasie lokalnej: Nowe 7 Dni Gryfina

Tygodnik Gryfiński

Gazeta Chojeńska

Ogólna liczba mieszkańców gminy Gryfino – 31,558

Ogólna liczba mieszkańców gminy Chojna – 14,097

Odsetek mieszkańców, do których dotarły informacje na podstawie sprzedanego nakładu wydawniczego ok. 16%

Liczba uczestników biorących udział w interwencji – pielęgniarki środowiska szkolnego 12 – 100%

Liczba uczniów objęta edukacją – 822 – 29,9%

W ramach profilaktyki HIV/AIDS związanej z kampanią multimedialną odbył się konkurs wiedzy pod hasłem: „Rodzina razem przeciw AIDS”. Grupa docelowa: Uczniowie II-gich klas szkół ponadgimnazjalnych w liczbie 15 osób – finał powiatowy

Ramy czasowe : październik, listopad 2006r.

Koordinator : OZ i PZ w PSSE

Partner: ZSP nr 2 w Gryfinie

Nagrody rzeczowe otrzymali wszyscy uczestnicy konkursu.

Fundator nagród – jednostka samorządowa oraz zarząd PCK w Gryfinie

Ogólna liczba wizytacji do programu – 6 w tym, wizytacje były instruktażowe

1.4. „Różowa Wstążeczka”

sprawozdanie z realizacji programu w roku szkolnym 2005/06

Liczba placówek realizujących program: szkoły ponadgimnazjalne w liczbie 5 – 100%

Liczba osób objętych edukacją – 813 – 29%

Wykonawcy programu w szkołach: nauczyciele przedmiotowi – 0,2 %

Wychowawcy klas – 80%

Pedagog szkolny – 80%

Pielęgniarka środowiska szkolnego – 100%

Liczba wizytacji ogółem: 7

Liczba wizytacji z oceną : 3

Liczba instruktaży: 4

Podsumowanie: podczas wizytacji oceny programu stwierdzono, że kolejne edycje interwencji są udoskonalane według własnej inicjatywy(np. sporządzenie scenariusza lekcji)

1.5. „Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”

sprawozdanie z realizacji programu w roku szkolnym 2005/06

Ogólna liczba wytypowanych szkół podstawowych realizujących program – 3 – 100%

Ogólna liczba uczestników programu wytypowanych szkół podstawowych I-III – 739

osób – 100%

Ogólna liczba wizytacji – 8

W pierwszej edycji programu wizytacje odbyły się instruktażowo w liczbie 8.

1.6. „Przedszkolny Program Profilaktyki WZW typu A”

nie należy sporządzać sprawozdania z realizacji ww. programu

1.7. „Program Profilaktyki WZW A w Zakładach Produkujących i Dystrybuujących Żywność”

nie należy sporządzać sprawozdania z realizacji ww. programu

1.8. „Trzymaj Formę!”

nie należy sporządzać sprawozdania z realizacji ww. programu

2. Programy lokalne

Realizowana interwencja dotycząca Przeglądu Sztuk Teatralnych pod hasłem „Porozmawiajmy o AIDS”, która była realizowana na przełomie grudnia i stycznia roku 2005/2006, sprawozdanie przedstawiono w roku 2005.

Wobec powyższego interwencja ta została przesunięta na miesiąc kwiecień 2007 rok. Jest to stały termin kontynuowania programu.

V. REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

1. Zachowania prozdrowotne w środowisku kobiet oraz profilaktyka chorób kobiecych

Cele: rozszerzenie działań związanych z profilaktyką raka piersi, raka szyjki macicy oraz innych nowotworów

Grupa docelowa: pielęgniarki

Zakład Usług Medycznych – Nowe Czarnowo

Ramy czasowe: kwiecień-czerwiec 2006

wrzesień – listopad 2006

Koordynator: OZ i PZ w PSSE

Realizator: pielęgniarki środowiska medycznego

Zasadnicze działania: edukacja pielęgniarek – podstawowe założenia działań: edukacja wraz z badaniami mammograficznymi

Liczba adresatów – pielęgniarki – 12 osób -41%

środowisko kobiet zakładu pracy – 120 osób – 6%

Liczba zakładów opieki zdrowotnej – 2 – 11%

Wnioski: Brak materiałów edukacyjnych oraz do dystrybucji.

2. Profilaktyka WZW typu B, typu C oraz w zakresie profilaktyki grypy.

Cele: szkolenia w placówkach służby zdrowia z dziedziny chorób zakaźnych i epidemiologii założenia „Żółtego tygodnia”

Grupa docelowa: pielęgniarki środowiska medycznego

Ramy czasowe: 2006 r.

Koordynator: OZ i PZ

Realizator: pielęgniarki

Zasadnicze działania: szkolenia pielęgniarek środowiska medycznego edukacja środowiska lokalnego z założeniami profilaktyki szczepień ochronnych.

Liczba adresatów: pielęgniarki – 12 – 20%

Liczba zakładów opieki zdrowotnej – 5 -27%

VI. INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

VII. WSPÓLPRACA NAWIĄZANA PRZEZ PIS NA POZIOMIE POWIATOWYM W ZAKRESIE DZIAŁALNOŚCI OŚWIATOWO-ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

- wewnątrz PIS:
- z innymi jednostkami:
 - ⇒ **jednostka samorządowa (starostwo powiatowe)** - otrzymanie nagród rzeczowych na konkurs wiedzy z zakresu HIV/AIDS
 - ⇒ **zarząd PCK w Gryfinie** – ustalenie współpracy w zakresie działalności OZ i PZ oraz otrzymanie nagród rzeczowych w konkursie plastycznym.
- zakres współpracy PSSE z ww. instytucjami:

VIII. BUDŻET NA DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO-ZDROWOTNĄ i PROMOCJI ZDROWIA W POWIECIE :

1. środki finansowe PSSE

Lp.	PSSE	Kwota	Uwagi
1.		-	-
<i>OGÓŁEM</i>			

2. środki spoza PIS

Lp.	/PSSE	Kwota	Uwagi
1.	PSSE	-	-
<i>OGÓŁEM</i>			

Ogółem:

4. inne nakłady (np. otrzymane wydawnictwa, pomoce, nagrody konkursowe itp.)

Nagrody rzeczowe na konkurs - książki

IX. USYTUOWANIE SAMODZIELNEGO STANOWISKA W STRUKTURACH:

1. PSSE

- podlega bezpośrednio PPIS

- znajduje się w NADZORZE SANITARNYM
- inne umiejscowienie (określić dokładnie)

X. PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI. WNIOSKI

- W realizacji zadań oświatowo-zdrowotnych nadal wspierają nas samorządy lokalne w częściowej realizacji zadań.
- W osiągnięciu celów oświatowo-zdrowotnych i promocji zdrowia na poziomie powiatowym następuje wznowienie współpracy z jednostką pozarządową PCK na terenie powiatu.
- Nadal jest trudna sytuacja odnośnie środków budżetowych w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.
- Przy obsadzie jednoosobowej w pionie OZ i PZ, przy ilości proponowanych programów do realizacji, poważnym utrudnieniem stanowi konieczność podejmowania działań marketingowych w celu pozyskania sponsorów.
- Głównymi partnerami w realizacji planu pracy a zarazem w osiągnięciu celów oświatowych na poziomie powiatowym są placówki oświatowo-zdrowotne.

15. OBIEKTY ODBIERANE PRZEZ PPIS W GRYFINIE MAJĄCE ISTOTNY WPLYW NA STAN SANITARNY POWIATU.

W roku 2006 dokonano m.in. odbiorów następujących obiektów, które mają istotny wpływ na stan sanitarny powiatu:

- Budowa budynku obsługi jazu, przydomowej oczyszczalni ścieków, studni głębinowej wraz z przyłączami w Widuchowej, Międzyodrze
- Rozbudowa warsztatu mechaniki pojazdowej w Gryfinie przy ul. Gen.Wł.Andersa 9
- Przebudowa obiektu byłej rzeźni na pub z dyskoteką w Gryfinie przy ul. Szczecińskiej 37
- Przebudowa pomieszczeń piwnicy na kuchnię z zapleczem socjalnym i stołówkę dla uczniów w Gimnazjum w Chojnie przy ul. Szkolnej 15
- Przebudowa budynku gospodarczego na sklep spożywczo-przemysłowy i punkt apteczny w Widuchowej przy ul. Grunwaldzkiej 29
- Przebudowa stadionu sportowego wielofunkcyjnego przy Gimnazjum w Gryfinie przy ul. Iwaszkiewicza 70
- Przebudowa przychodni i zmiana sposobu użytkowania na aptekę ogólnodostępną w Chojnie przy ul. Kościuszki 10
- Budowa Okręgowej Stacji Kontroli Pojazdów w Chojnie przy ul. Transportowej
- Budowa budynku mieszkalnego 36-rodzinnego w Gryfinie przy ul. ks.J.Popiełuszki 4,6,8
- Budowa centrum odnowy biologicznej z siłownią, fitness, salą rowerów i wiosł, sauną, zakładem fryzjerskim, gabinetem kosmetycznym w Gryfinie przy ul. Targowej 3
- Budowa restauracji wraz z zapleczem w Osinowie Dolnym
- Przebudowa stacji paliw ORLEN w Gryfinie przy ul. Chrobrego/Słowiańskiej i w Mieszkowicach przy ul. Warszawskiej
- Remont mostu nad rzeką Odra Wschodnia w Gryfinie

16. WSPÓŁPRACA Z ADMINISTRACJĄ RZĄDOWĄ, SAMORZĄDOWĄ I INNYMI SŁUŻBAMI I INSPEKCJAMI.

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Gryfinie w 2006 roku w zakresie Higieny Żywności i Żywności i Przedmiotów Użytku współpracowała z:

Inspekcją Weterynaryjną

Zgodnie z treścią porozumienia o współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym a Powiatowym Inspektorem Weterynarii ustalono listę zakładów wspólnie nadzorowanych. Prowadzona jest wymiana informacji przy wszelkich sprawach, które mają istotne znaczenie dla obu Inspekcji (informacje o nowych przepisach prawnych, interpretacji przepisów itp.).

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 18 kontroli z udziałem Powiatowego Lekarza Weterynarii. Skontrolowano stoiska handlowe na targowiskach:

- „HAK” w Osinowie Dolnym,
- „Canpol” w Osinowie Dolnym,
- Targowisko w Krajniku Dolnym,.
- Targowisko Miejskie w Gryfinie.

Podczas kontroli zwracano uwagę na warunki źródło pochodzenia, przechowywania i prawidłowe oznakowanie jajek, miodu, wędlin oraz innych produktów pochodzenia zwierzęcego. W toku czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego:

- Szaszłyki na tackach (etykiety nie przyklejone do opakowań) - wysłano pismo informujące do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Świebodzinie,
- Częściowo nie oznakowana partia wędlin hermetycznie pakowanych – wysłano pismo informujące do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Wolsztynie.

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Gryfinie poinformował o wykryciu i zamknięciu punktu nielegalnego uboju i rozbioru mięsa czerwonego – wieprzowiny w miejscowości Stołeczna, Gm. Trzcińsko Zdrój. W toku postępowania dochodzeniowego Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Gryfinie oraz Policji nie ustalono ewentualnych odbiorców mięsa pochodzącego z ww. punktu uboju. O powyższej sprawie poinformowano pismami wszystkich Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w województwie zachodniopomorskim.

W związku z niezgodnymi z wymaganiami prawa wynikami badań mikrobiologicznych w kierunku drobnoustrojów wskaźnikowych (bakterie z grupy coli) masła stołowego śmietankowego, przesłano kopię sprawozdania wyników badań oraz pismo informujące do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Łosicach.

Wysłano pismo informujące do Powiatowego Inspektora Weterynarii w Świnoujściu dotyczące uwag do znakowania produktu: Złota Rybka filety z mintaja pojedynczo mrożone klasa I, producent: Marines Sp. z o.o. Świnoujście, (uwagi do znakowania: „informację o warunkach przechowywania nie umieszczono obok daty minimalnej trwałości”, „brak informacji o miejscu umieszczenia daty minimalnej trwałości po wyrażeniu słownym *najlepiej spożyć przed ...*”).

Organy administracji samorządowej

Przed sezonem grzybowym do Urzędów Miast i Gmin oraz targowisk zostały wysłane pisma informacyjne w sprawie obrotu grzybami.

Gminy przysyłały informacje dotyczące nowo otwieranych obiektów (wpisy i wykreślenia z ewidencji).

Współpraca z innymi Inspekcjami Sanitarnymi i instytucjami

W związku uwagami do znakowania otrzymanymi w sprawozdaniach z badań laboratoryjnych żywności i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wysłano pisma informujące do:

- PSSE w Obornikach - „nazwa środka spożywczego, data minimalnej trwałości, zawartość netto nie podane w tym samym polu widzenia”, „zamieszczona informacja zawiera substancję słodzącą nie jest umieszczona w tym samym opłu widzenia co nazwa środka spożywczego” – napój gazowany oranżada żółta „Rio”, producent: „HEMIDAR” Sp. z o.o. Rogoźno Wlkp.,
- PSSE w Ożarowie Mazowieckim - „w informacji dotyczącej wartości odżywczej nieprecyzyjnie podano informację dotyczącą zawartości tłuszczu” – Lift jabłkowy. Napój gazowany o smaku jabłkowym, producent: Coca-Cola HBC Polska Sp. z o.o. Warszawa,
- PSSE w Inowrocławiu - „nazwa środka spożywczego, data minimalnej trwałości, zawartość netto nie podane w tym samym polu widzenia” – olej uniwersalny, producent: ZT „Kruszwica” S.A. Kruszwica,
- PSSE w Katowicach - „brak precyzyjnej nazwy handlowej produktu” – miski ceramiczne, kraj pochodzenia: Chiny, importer: PH Saba Katowice,
- PSSE w Szczecinie – część nie oznakowanej partii wędlin pakowanych w folie zgrzewaną (wynik kontroli stoiska spożywczego na targowisku „Canpol” w Osinowie Dolnym), faktura wystawiona przez „MADAR” Dariusz Watral, Szczecin

Współpraca z Policją

Na wniosek Komendanta Powiatowego Policji w Gryfinie przeprowadzono przy współudziale przedstawicieli Policji i pracowników Państwowej Inspekcji Pracy kontrole sanitarne obiektów:

- sklep spożywczo-przemysłowy „Żabka” w Gryfinie ul. Piastów
- Sklep spożywczo-przemysłowy „Żabka” w Gryfinie ul. Łużycka

Skontrolowano dokumentację pracowników mających kontakt z żywnością (zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych). Jedna pracownica nie posiadała książeczki zdrowia ani zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. W związku z powyższym kierujący zakładem zobowiązał się pisemnie do odsunięcia pracownika ze stanowiska pracy. Zgodnie z przedłożoną dokumentacją, wobec pozostałych pracowników nie było przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia/wykonywania prac w procesie produkcji i w obrocie żywnością.

W wyniku przeprowadzonego wywiadu epidemiologicznego dotyczącego zatrucia trzech mężczyzn alkoholem niewiadomego pochodzenia wysłano pismo informujące do Komendanta Powiatowego Policji w Gryfinie. Pracownicy Stacji przeprowadzający wywiad epidemiologiczny zostali przesłuchani przez funkcjonariuszy Policji. Przekazano do Sekcji Kryminalnej kopię dokumentacji z przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego. Prokurator Rejonowy w Gryfinie wydał postanowienie o odmowie wszczęcia dochodzenia w sprawie podejrzenia zatrucia alkoholem niewiadomego pochodzenia.

W sezonie letnim przeprowadzono, przy współudziale Policji, 14 kontroli środków transportu. W wyniku kontroli nałożono 2 mandaty karne na kwotę 200 zł. za zły stan sanitarny powierzchni ładunkowej i nieprawidłowe warunki przewozu artykułów spożywczych

W ramach działalności Higieny Komunalnej prowadzona jest współpraca z:

- STAROSTWO POWIATOWE W GRYFINIE
- URZĘDY MIAST I GMIN
- KOMENDA POWIATOWA STRAŻY POŻARNEJ
- KOMENDA POWIATOWA POLICJI
- WETERYNARYJNY INSPEKTOR SANITARNY
- STRAŻ MIEJSKA

Celem współpracy jest uzyskanie poprawy stanu sanitarnego obiektów nadzorowanych przez Sekcję Higieny Komunalnej oraz pomoc poszczególnych jednostek w zakresie spraw interwencyjnych.

W ramach działalności Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego kontynuowano współpracę z Organami Administracji Rządowej i Samorządowej oraz z Inspekcją Ochrony Środowiska w zakresie uzgadniania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz uzgadniania środowiskowych uwarunkowań zgody na realizację przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko.

W zakresie Higieny Pracy prowadzona była następująca współpraca:
Państwowa Inspekcja Pracy

W okresie sprawozdawczym nie przeprowadzano wspólnych kontroli z Państwową Inspekcją Pracy.

W trakcie wydawania decyzji o chorobach zawodowych 1 egzemplarz rzeczonyj decyzji przekazywany jest do wiadomości do PIP w Szczecinie.

Służba Medycyny Pracy

Regularnie przesyłane są do wiadomości egzemplarze decyzji w sprawie chorób zawodowych. Ponadto na prośbę Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy w Szczecinie przeprowadzane były oceny narażenia i przekazywano informacje dotyczące chorób zawodowych.

Na potrzeby Instytutu Medycyny Pracy w Łodzi przekazano informacje dotyczące narażenia na pyły w latach 2001-2005 z terenu Powiatu Gryfińskiego.

Inne instytucje

W ramach działalności statutowej udzielano informacji z zakresu działalności Higieny Pracy dotyczące m.in. chorób zawodowych, czynników rakotwórczych, czynników biologicznych oraz substancji i preparatów chemicznych podmiotom gospodarczym jak i osobom prywatnym, które zwracały się z zapytaniem do PSSE Gryfino zarówno osobiście jak i telefonicznie.

W ramach działalności Epidemiologicznej zarządzenia Głównego Inspektora Sanitarnego przekazywane za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie dotyczące zabezpieczeń zdrowotnych ludności powiatu gryfińskiego są przekazywane na bieżąco do organów samorządowych do wiadomości i wykorzystania służbowego.

17. WYNIKI KONTROLI OBIEKTÓW O PODSTAWOWYM ZNACZENIU DLA POWIATU

17. 1. Wykaz obiektów i kryteria ich wyboru

⇒ *Sekcja Higieny Komunalnej*

1. WODOCIĄG „TYWA”	-	GRYFINO
2. WODOCIĄG „POMORSKA”	-	GRYFINO
3. WODOCIĄG „BARWICKA”	-	CHOJNA
4. WODOCIĄG	-	MORYŃ
5. WODOCIĄG	-	MIESZKOWICE
6. WODOCIĄG	-	CEDYNIA
7. WODOCIĄG	-	TRZCIŃSKO ZDR.
8. WODOCIĄG	-	KRZYPNICA
9. SZPITAL POWIATOWY	-	GRYFINO
10. CMENATRZ KOMUNALNY	-	
GRYFINO		
11. POGOTOWIE RATUNKOWE	-	
GRYFINO		
12. FILIA ST. POG. RATUNKOWEGO	-	CHOJNA
13. PRALNIA FLIEGEL SERVICE	-	N.
CZARNOWO		
14. BASEN “LAGUNA	-	GRYFINO

Kryteria wyboru.

W przypadku wodociągów istnieje możliwość skażenia bakteriologicznego, wirusowego i substancjami wysoko toksycznymi podczas ataku bioterrorystycznego przy użyciu czynnika biologicznego. Powyższe wodociągi obsługują 83450 ludności, co w skali powiatu nie pozostaje bez znaczenia.

Należy dodać również, że prowadzimy nadzór nad ujęciem powierzchniowym „MIEDWIE” zaopatrującym około 316 tys. ludności.

- SZPITAL POWIATOWY

- STACJE POGOTOWIA RATUNKOWEGO

Powyższe obiekty mają podstawowe znaczenie w przypadku ataku bioterrorystycznego lub zagrożenia niebezpieczną chorobą zakaźną.

- CMENTARZE

Kryteria jak wyżej.

- BASEN LAGUNA

- PRALNIA „FLIEGELSERVICE – N. CZARNOWO”

Ze względu na dużą ilość osób korzystających z usług w/w zakładów istnieje możliwość zagrożenia epidemicznego.

⇒ *Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku*

obiekt	Rodzaj zakładu	Uwagi
Piekarnia „BAGIETKA” Renata Jackowska, Rafał Strąk Sp. j. ul. Szczecińska 19; Gryfino	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Szeroki zasięg dystrybucji – poza teren powiatu
Piekarnia "BACKEREI" P. Kamer Ul. Przemysłowa 2, Pniewo	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia E. Frątczak Czepino, ul. Gryfińska 1; Gryfino	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia GS Ul. Targowa 19, 74-110 Banie	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia Władysława Frątczak Lubanowo 28	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia GS „SCh” Trzcieżsko Zdrój	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia p. Lewandowski Trzcieżsko Zdrój	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych	Dystrybucja na terenie gminy
Piekarnia GS „SCh” Widuchowa Ul. Żeromskiego 8, 74-120 Widuchowa	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia GS Chojna Ul. Ogrodowa 74-500 Chojna	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych	Dystrybucja na terenie powiatu

	i cukierniczych	
Piekarnio-Cukiernia „M.A.X.X.” L. Chełstowski & T. Monkiewicz ul. Przemysłowa 1A; 74 – 500 Chojna	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia „Chrobry” S.Kabat 74 – 506 Nawodna 39	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia A. Plocha, E. Plocha ul. Żymierskiego 41, 74-520 Cedynia Tel. 4144322	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia Kadzikowski Ul. Słowackiego 5, 4-505 Mieszkowice	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia – Cukiernia Ryszard Oszejca ul. Kościuszki 3; Mieszkowice	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
Piekarnia Waldemar Bińkowski Ul. Gryfińska Stare Czarnowo	Zakład produkcyjny wyrobów piekarniczych i cukierniczych	Dystrybucja na terenie powiatu
„Młyn Nad Tywą” Sp. z o.o. 74 - 111Lubanowo	Zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego	Dystrybucja na teren województwa zachodniopomorskiego oraz Niemiec
F.H.U.P „Consult – Food” Piotr Nocoń Zakład Produkcyjny ul. Gryfińska 83 Stare Czarnowo	Wytwórnia koncentratów spożywczych (mieszanki przyprawowe dla przemysłu mięsnego)	Dystrybucja – teren Polski, kraje Unii Europejskiej
Wytw. Torebek „Gryf Skand” Gryfino, ul. Łużycka	Wytwórnia opakowań do żywności	Dystrybucja teren całej Polski

17. 2. Liczba kontroli w poszczególnych obiektach

⇒ *Sekcja Higieny Komunalnej*

Ilość przeprowadzonych kontroli ogółem:		1279
w tym:	obiekty wodne	119
	obiekty użyteczności	573
	akcje specjalne	264
	kontrole przy ekshumacjach	268
	odprawa zwłok	30
	kontrole w ramach interwencji	25
Ilość pobranych prób wody - nadzór		1622
Ilość pobranych prób wody - zlecenia		777

⇒ *Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku*

obiekt	Liczba kontroli	Uwagi
--------	-----------------	-------

Piekarnia „BAGIETKA” Renata Jackowska, Rafał Strak Sp. j. ul. Szczecińska 19; Gryfino	3	
Piekarnia "BACKEREI" P. Kamer Ul. Przemysłowa 2, Pniewo	1	
Piekarnia E. Frątczak Czepino, ul. Gryfińska 1; Gryfino	1	
Piekarnia GS Ul. Targowa 19, 74-110 Banie	3	W tym 1 kontrola interwencyjna na złą jakość pieczywa
Piekarnia Władysława Frątczak Lubanowo 28	1	
Piekarnia GS „SCh” Trzciesko Zdrój	2	
Piekarnia p. Lewandowski Trzciesko Zdrój	2	
Piekarnia GS „SCh” Widuchowa Ul. Żeromskiego 8, 74-120 Widuchowa	2	
Piekarnia GS Chojna Ul. Ogrodowa 74-500 Chojna	2	
Piekarnia-Cukiernia „M.A.X.X.” L. Chełstowski & T. Monkiewicz ul. Przemysłowa 1A; 74 – 500 Chojna	4	
Piekarnia „Chrobry” S.Kabat 74 – 506 Nawodna 39	1	
Piekarnia A. Plocha, E. Plocha ul. Żymierskiego 41, 74-520 Cedynia Tel. 4144322	1	
Piekarnia Kadzikowski Ul. Słowackiego 5, 4-505 Mieszkowice	3	
Piekarnia – Cukiernia Ryszard Oszejca ul. Kościuszki 3; Mieszkowice	8	Kwestionowana próbka ciasta
Piekarnia Waldemar Bińkowski Ul. Gryfińska Stare Czarnowo	1	
„Młyn Nad Tywą” Sp. z o.o. 74 - 111Lubanowo	7	4 kontrole w zakresie poboru próbek
F.H.U.P „Consult – Food” Piotr Nocoń Zakład Produkcyjny ul. Gryfińska 83	5	3 kontrole w związku z poborem próbek

Stare	Czarnowo		
Wytw. Torebek „Gryf Skand” Gryfino, ul. Łużycka	1		

17. 3. Wyniki kontroli obiektów i podjęte działania przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

⇒ *Sekcja Higieny Komunalnej*

w tym:	decyzje administracyjne	27
	decyzje - zakończenie wszczęcia postępowania	13
	decyzje o przedłużeniu terminu	7
	decyzje - ekshumacje	66
	decyzje - przewóz zwłok	7
Ilość wydanych decyzji płatniczych/kwota		53/4859,60zł
Ilość tytułów wykonawczych		6
Ilość i suma nałożonych grzywien		6/9430zł
Ilość i suma ściągniętych grzywien		4/1184zł
Ilość wydanych postanowień ogółem		37
w tym:	o nałożeniu grzywny	6
	przywóz zwłok do kraju	4
	przekazanie spraw wg kompetencji	5
	imprezy masowe	22

⇒ *Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku*

Przeprowadzono 36 kontroli, wystawiono 18 decyzji (6 decyzji administracyjnych, 12 decyzjo-rachunków). Nałożono 2 mandaty karne na sumę 150zł. Pobrano 35 próbek do badań.

Tabela Dane statystyczne dotyczące piekarni

Rok	Liczba obiektów ewidencji	wg	Liczba skontrolowanych obiektów	Liczba obiektów ocenianych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %
2005	14		100	0
2006	15		100	0

W roku sprawozdawczym szczególnym nadzorem objęto piekarnie. Sprawdzano stan sanitarny i techniczny obiektów.

Kontrolowano jakość i pochodzenie surowców stosowanych podczas produkcji oraz ich oznakowanie. Zakłady posiadają odpowiednią dokumentację na substancje dodatkowe stosowane podczas produkcji. Stosowane do produkcji dodatki posiadały prawidłowe oznakowania (zgodnie z obowiązującymi przepisami).

Wszystkie obiekty zalicza się do przedsiębiorstw małych, zatrudniających poniżej 50 osób. W większości zakładów produkuje się pieczywo oraz wyroby piekarnicze typu bułki, rogalce, chałki. Produkcja jest w znacznym stopniu zmechanizowana z małym udziałem pracy ręcznej (m.in. formowanie chleba).

Ponadto w 5 piekarniach prowadzona jest produkcja cukiernicza (ciasta trwałe i deserowe).

Do najczęściej stwierdzanych uchybień sanitarnych należały:

- zły stan techniczny ścian, podłóg, okien, drzwi w pomieszczeniach socjalnych, produkcyjnych i ekspedycji;
- zniszczone stoły produkcyjne,
- brak systematycznych zapisów dot. dobrej praktyki higienicznej,

W powyższej grupie obiektów wystawiono 6 decyzji administracyjnych.

Decyzje wystawiono na: Piekarnię GS w Widuchowej, Piekarnię W. Kadzikowskiego w Mieszkowicach, piekarnię - cukiernię R. Oszejcy w Mieszkowicach, piekarnię GS Chojna, piekarnię „Bagietka” w Gryfinie, Piekarnię – Cukiernię MAXX L. Chełstowskiego w Chojnie. Decyzje w toku postępowania.

W roku sprawozdawczym działalność rozpoczęła nowa piekarnia p. Lecha Lewandowskiego w Trzciniisku Zdrój. Przedsiębiorca planuje tylko wypiek pieczywa. Deklarowana wielkość produkcji: ok. 150 bochenków chleba i 500 szt. bułek na dobę.

W piekarni p. Stanisława Kabata w Nawodnej została zakończona decyzja administracyjna w wyniku której stan sanitarno – techniczny uległ poprawie.

Również w piekarni GS Banie zakończona została decyzja administracyjna.

Zalecenia decyzji zostały wykonane. Stan sanitarno – techniczny uległ poprawie.

Piekarnię w Starym Czarnowie z dniem 13.10.2006 przejął nowy dzierżawca p. Waldemar Bińkowski. Przedsiębiorca nie planuje zmiany charakteru produkcji.

W ramach Urzędowej Kontroli Żywności w piekarni - cukierni R. Oszejcy w Mieszkowicach pobrano 8 próbek ciastek do badań mikrobiologicznych. Próbką ciastka „Sen Karaibów” została zakwestionowana z uwagi na obecność drobnoustrojów chorobotwórczych (Salmonella). Piekarnie objęto szczególnym nadzorem sanitarnym. Skontrolowano wszystkie pomieszczenia cukierni, stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych, warunki przechowywania surowców i gotowych wyrobów. Przeanalizowano proces technologiczny produkcji kwestionowanego ciasta. W ramach próbek rezerwowych pobrano wymazy z rąk pracowników cukierni, z urządzeń i sprzętu oraz próbki surowców używanych do wypieku ciasta a także próbki gotowego wyrobu. Wyniki badań wszystkich pobranych próbek były prawidłowe.

Na stan techniczny ww. piekarni prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W związku z kwestionowanymi pod względem organoleptycznym wynikami badań chleba (próbka pobrana w lipcu w związku z interwencją) przeprowadzono kontrolę sanitarną Piekarni GS Banie. Stan sanitarny pomieszczeń piekarni nie budził zastrzeżeń. Skontrolowano warunki przechowywania surowców i produktów gotowych, występowanie szkodników. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Kierownik we własnym zakresie ustalił i wyeliminował przyczynę złej jakości pieczywa oraz przedłożył prawidłowy wynik badania chleba.

Analiza i ocena wdrożenia GHP, GMP oraz systemu HACCP

Piekarnia p. Władysławy Frątczak w Lubanowie, piekarnia M.A.X.X w Chojnie piekarnia „Kruszynka” w Pniewie oraz piekarnia E. Frątczak w Czepinie posiadają opracowane księgi HACCP. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzano analizy dokumentacji systemu HACCP.

Wszystkie piekarnie posiadają opracowaną dokumentację GHP i GMP. Jednak zapisy nie są prowadzone systematycznie.

W obiektach przechowywana jest dokumentacja dot. zabiegów deratyzacji przeprowadzanej przez wyspecjalizowane firmy.

We wszystkich obiektach przechowywane są wyniki badania wody, wodę w w/w obiektach bada się ok. raz w roku. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej.

W obiektach pozostawiono ulotki informujące dla przedsiębiorcy dot. systemu kompleksowego śledzenia pochodzenia produktów (Traceability) oraz kluczowych obowiązków przedsiębiorców.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

Tabela Dane statystyczne dotyczące zakładu przemysłu zbożowo młynarskiego

Rok	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba skontrolowanych obiektów %	Liczba obiektów ocenianych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %
2005	1	100	0
2006	1	100	0

Na terenie działania Stacji występuje 1 młyn należący do Spółki z o.o. „Młyn nad Tywą” p. L. Białek Trzaski.

Młyn produkuje mąkę typu 500, 550, 580, 720, 750, 1850, 2000 oraz otręby na paszę. Tygodniowo młyn produkuje ok. 170 ton mąki ogółem. Produkcja w zakładzie odbywa się w cyklu zamkniętym. W młynie działa laboratorium zakładowe, które bada surowiec i produkty gotowe. Wyniki badań wpisywane są do dziennika badań laboratoryjnych przez laborantkę.

W dniu 29.03.2006r. przeprowadzono kontrole sprawdzającą wykonania zaleceń ujętych w protokole z kontroli problemowej z udziałem przedstawicieli WSSE z dnia 15.12.2005r.

Wszystkie uchybienia stanu technicznego oraz niezgodności dot. dokumentacji systemu HACCP zostały wykonane min.:

- W „Planie badań i kontroli dostaw” prowadzone są zapisy dot. warunków magazynowania

- w „Analizie zagrożeń” ujęto ewentualne zanieczyszczenie ziarna pozostałościami fumigantów.

Wszystkie zapisy dot. systemu HACCP prowadzone są systematycznie.

W roku sprawozdawczym w sumie przeprowadzono 7 kontroli, w tym cztery związane z poborem próbek w kierunku obecności pestycydów, na parametry fizyczne i biologiczne (żyto, pszenica, otręby i mąka). Łącznie pobrano 12 próbek. Wszystkie wyniki prawidłowe.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Tabela Dane statystyczne dotyczące wytwórnicy koncentratów spożywczych

Rok	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba skontrolowanych obiektów %	Liczba obiektów
			ocenianych jako „zakład niezgodny z wymaganiami” w %
2005	1	100	0
2006	1	100	0

Na terenie naszej działalności znajduje się zakład produkcyjny koncentratów spożywczych w Starym Czarnowie F.H.U.P. „Consalt Food”.

Zakład ten zajmuje się produkcją i wprowadzaniem do obrotu mieszanek przyprawowych i środków funkcjonalnych dla przemysłu mięsnego. Produkcja jest całkowicie zmechanizowana. Cały cykl produkcyjny odbywa się w systemie zamkniętym. Produkcja polega na odważaniu poszczególnych składników wg receptury zakładowej, ich wymieszaniu oraz rozważaniu i opakowaniu gotowej mieszanki.

Zakład pracuje w systemie HACCP, posiada opracowane i wdrożone instrukcje i procedury dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej. Krytycznym punktem kontroli jest przyjęcie surowca dlatego każdy surowiec przed wprowadzeniem do produkcji jest poddawany badaniom mikrobiologicznym, organoleptycznym i fizykochemicznym w zakładowych laboratoriach (laboratorium mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne). Surowce są pochodzenia krajowego lub importowanego z krajów Unii Europejskiej oraz spoza Unii. Produkt gotowy wprowadzany jest na teren całego kraju oraz eksportowany do Niemiec, Ukrainy (okręg lwowski).

W zakładzie stosowana jest prawidłowa odzież ochronna: fartuchy, rękawiczki, maseczki na twarz (przy niektórych stanowiskach maseczki tlenowe), okrycia głowy, odpowiednie obuwie.

W zakładzie prowadzona jest wnikliwa kontrola wewnętrzna na poszczególnych stanowiskach pracy. Pobierane są wymazy z rąk pracowników, prowadzone są analizy mikrobiologiczne i chemiczne produktu wyjściowego oraz analizy na skuteczność środków myjących i dezynfekujących. We własnym zakresie zakład prowadzi badania na zapylenie.

Prowadzony jest monitoring warunków przechowywania surowców i wyrobów gotowych, rejestrowany jest przebieg procesów produkcyjnych w odniesieniu do każdej partii.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 kontroli.

Ogółem z zakładu pobrano 18 próbek w tym 12 na badania mikrobiologiczne. Ponadto próbki pobierano także w kierunkach: 3-MCPD, metale, parametry fizyczne, parametry biologiczne, barwniki z grupy Sudan.

Wyniki pobieranych próbek były prawidłowe.

Wytwórnictwo przedmiotów użytku: opakowań żywności

Stacja obejmuje swoim nadzorem 1 zakład produkujący torebki do pakowania żywności (głównie mąki, kasz, cukru) - „Gryf – Skand” w Gryfinie. Torebki produkowane są na zamówienie producenta żywności, najczęściej przez zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego.

W hali produkcyjnej zakładu znajduje się wydzielona linia produkcji opakowań spożywczych, maszyna do nadruku papieru oraz osobna linia technologiczna do produkcji opakowań do węgla drzewnego.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną zakładu. Skontrolowano magazyn papieru. W pomieszczeniu tym przechowuje się papier przeznaczony do produkcji torebek na środki spożywcze. Role papieru są przechowywane na posadzce i

zabezpieczone przed zanieczyszczeniami potrójną warstwą ochronną papieru.

Wytworzone torebki przechowywane są w pomieszczeniu dystrybucji, na paletach w ofoliowanych opakowaniach zbiorczych (kartonach). Na opakowaniach zbiorczych podana jest nazwa torebki zgodnie z przeznaczeniem, numer partii i data produkcji.

Zakład posiada oświadczenia dostawców dot. parametrów jakościowych papieru oraz stosowanych klejów introligatorskich.

W zakładzie jest zachowany system śledzenia pochodzenia produktu (Traceability). Elementem systemu Traceability jest „Karta obiegu papieru”, która określa rodzaj użytego do produkcji papieru, numer roli według oznaczeń producenta, numer i przeznaczenie torebki, nazwisko drukarza i operatora linii produkcyjnej.

Pracownicy zatrudnieni przy produkcji torebek posiadają właściwą odzież ochronną.

Zakład jest pod stałym monitoringiem firmy doradczej. Posiada umowę na odbiór odpadów z Zakładem Surowców Wtórnych Alicja Klucha, ul. Ludowa 25 Szczecin.

W ww. zakładzie nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

18. PODSUMOWANIE

Reasumując powyższe należy stwierdzić, że stan sanitarny powiatu z roku na rok ulega sukcesywnej poprawie.

Stan sanitarno-techniczny nadzorowanych zakładów pracy oraz warunki pracy ulegają ciągłej poprawie.

Według ogólnej oceny podległych placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu gryfińskiego, stan sanitarny uległ znacznej poprawie, szczególnie zmienia się stan techniczny przedszkoli i szkół podstawowych, na korzyść tych placówek w stosunku do roku ubiegłego. Systematycznie, w miarę posiadanych środków, poprawia się sytuacja budynków gimnazjalnych, pod względem technicznym, natomiast w dalszym ciągu pogarsza się stan techniczny obiektów ponadgimnazjalnych oraz Domu Dziecka w Binowie.

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu nie uległa likwidacji żadna placówka, jedynie zmieniła się struktura organizacyjna Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Bani i powstał Zespół Szkół. Wszelkich starań dokładają gminy w powstawanie nowych świetlic środowiskowych i socjoterapeutycznych na coraz to lepszym poziomie, pod względem warunków sanitarno-technicznych.

Liczba placówek, w których przeprowadzane są remonty - 14 (2 przedszkola; 6 szkół podstawowych; 1 gimnazjum; 5 zespołów ponadgimnazjalnych).

Z zakresu Epidemiologii:

⇒ stwierdza się, że większość nadzorowanych obiektów nie spełnia wymagań jakimi powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej zgodnie z wymaganiami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia.

⇒ Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej złożyły harmonogram poprawy z określeniem terminu wykonania nieprawidłowości w Urzędzie Wojewódzkim parafowane w PSSE w Gryfinie

Podsumowanie działalności w zakresie Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku przedstawiono w poniższych tabelach:

Tabela 1. Liczba wystawionych decyzji administracyjnych w porównaniu do roku 2005

Obiekt	Liczba decyzji w 2005 roku	Liczba decyzji w 2006 roku	
		ilość	% w porów. z 2005r.
Sklepy spożywcze	10	8	80
Piekarnie	7	6	86
Żywnienie zbiorowe otwarte	5	-	-
Magazyny hurtowe	-	-	-
Ciastkarnie	-	-	-
Kioski spożywcze	-	-	-
Inne obiekty obrotu żywnością	14	-	0
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	1	-	0
Zakłady małej gastronomii	-	2	200
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	-	-	-
Zakłady przem. zbożowo-młynarskiego	-	-	-
Automaty do lodów	-	-	-

Tabela 2. Stan sanitarny poszczególnych grup obiektów porównawczo w % obiektów ocenionych w 2005r. i 2006r.

Lp.	Rodzaj obiektów	% „złych” obiektów	
		2006 – zakład niezgodny z wymaganiami*	2005 – zakład niezgodny z wymaganiami
1.	Ciastkarnie	-	-
2.	Kioski spożywcze	-	-
3.	Magazyny hurtowe	-	-

4.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	-	-
5.	Piekarnie	-	-
6.	Sklepy spożywcze	-	0,4
7.	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	-	-
8.	Zakłady małej gastronomii	-	-
9.	Targowiska	-	-
10.	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	-	-

19. W N I O S K I

- 1) Należałoby przyspieszyć prace związane z powiększeniem cmentarza komunalnego w Gryfinie.
- 2) Konieczne jest zaplanowanie budowy ustępów publicznych w Gryfinie i Chojnie.
- 3) Niezbędne jest zwiększenie ilości i odpowiednie zagospodarowanie miejsc parkingowych.
- 4) Przyspieszyć prace związane z budową sieci kanalizacyjnej w Gryfinie (dot. obiektów z których ścieki odprowadzane są do zbiorników przydomowych).
- 5) We wszystkich obiektach produkcyjnych, obrotu i żywienia stan bieżącej czystości oraz techniczny uległ znacznej poprawie.
- 6) Wzmociono współpracę z Powiatową Inspekcją Weterynaryjną w zakresie znakowania produktów pochodzenia zwierzęcego.
- 7) Stwierdzono pogorszenie sposobu żywienia pensjonariuszy Zakładu Psychiatrycznego Pielęgnacyjno-Opiekuńczego w Nowym Czarnowie.
- 8) Podczas kontroli sanitarnych stołówek szkolnych i przedszkolnych na terenie gminy Gryfino zaobserwowano duże postępy w opracowaniu i wdrażaniu systemu HACCP. Zakłady posiadają opracowaną i wdrożoną dobrą praktykę higieniczną i dobrą praktykę produkcyjną.
- 9) Ze względu na małą powierzchnię użytkową szpitala brak jest możliwości dostosowawczych do wymagań wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia.