



**Powiatowa  
Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna  
w Kłobucku**

**OCENA STANU SANITARNEGO I SYTUACJI  
EPIDEMIOLOGICZNEJ  
W POWIECIE KŁOBUCKIM  
W ROKU 2018**

## SPIS TREŚCI:

WSTĘP .....	3
I. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ W POWIECIE KŁOBUCKIM.....	4
II. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU .....	18
III. OCENA STANU SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEGO OBIEKTÓW SŁUŻBY ZDROWIA ORAZ OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ.....	39
IV. OCENA JAKOŚCI WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA .....	47
V. OCENA SANITARNA KĄPIELISK .....	47
VI. OCENA STANU SANITARNO – TECHNICZNEGO I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ W ZAKŁADACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA .....	48
VII. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE NADZORU NAD WARUNKAMI PRACY W ZAKŁADACH PRACY .....	51
VIII. OCENA STANU SANITARNEGO MIAST I GMIN W ZAKRESIE DZIAŁALNOŚCI ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO.....	53
IX. DZIAŁALNOŚĆ OŚWIATOWO –ZDROWOTNA W 2018 ROKU .....	57

## WSTĘP



Powiat kłobucki położony jest na północy województwa śląskiego, na Wyżynie Krakowsko-Wieluńskiej.

Łączna powierzchnia powiatu wynosi 889 km<sup>2</sup>. Jest oddalony od Katowic – stolicy województwa – o ok. 100 km.

W skład powiatu wchodzi 9 jednostek administracyjnych (2 miasta/gminy – Kłobuck i Krzepice oraz 7 gmin – Panki, Przystajń, Wręczyca, Miedźno, Opatów, Lipie, Popów). Powiat liczy obecnie ok. 85 tysięcy mieszkańców.

W ewidencji obiektów nadzorowanych przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Kłobucku znajdowało się wg stanu na dzień 31.12.2018 r. – 1339 obiektów podlegających kontrolom sanitarnym.

**Głównym celem działalności Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kłobucku jest ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych oraz prowadzenie działalności oświatowo- zdrowotnej na terenie powiatu kłobuckiego.**

Realizacja powyższego celu następuje poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku,
- higieniczno sanitarnymi jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt i pomieszczenia w których są udzielane świadczenia zdrowotne

- wykonywanie powyższych zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego.

# I. OCENA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ W POWIECIE KŁOBUCKIM

## 1. Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie kłobuckim w 2018 roku

W 2018 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kłobucku prowadziła nadzór nad profilaktyką oraz zwalczaniem chorób zakaźnych poprzez analizę zgłoszeń i zachorowań na choroby zakaźne. Czynnie brała udział w realizacji programu profilaktyki zakażeń szpitalnych prowadząc kompleksowy nadzór bieżący nad działaniami przeciwepidemicznymi prowadzonymi w zakładach opieki zdrowotnej w celu ustalenia źródeł i dróg transmisji drobnoustrojów. W odniesieniu do chorób zakaźnych i infekcyjnych, którym można zapobiegać poprzez czynne uodpornienie populacji stosowane były obowiązkowe i zalecane szczepienia ochronne wynikające z Programu Szczepień Ochronnych realizowane w punktach szczepień nadzorowanych przez inspekcję sanitarną. W związku z odnotowywaniem zachorowań na groźne choroby zakaźne oraz wobec nadal aktualnych innych zagrożeń epidemiologicznych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kłobucku opracował nowe formy współpracy z Powiatowym Centrum Zarządzania Kryzysowego, Policją, Strażą Pożarną oraz Inspekcją Weterynaryjną.

Analizę sytuacji epidemiologicznej powiatu kłobuckiego w 2018 roku przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane choroby zakaźne figurujące w rejestrach Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Kłobucku. Wykorzystano również raporty o zachorowaniach na niektóre choroby zakaźne oraz dane z druków MZ 55 dotyczące zachorowań na grypę. W 2018 roku zarejestrowano 3418 zachorowań na choroby zakaźne objęte obowiązkiem zgłaszania. W porównaniu z rokiem 2017 (2991 zachorowań) nastąpił wzrost liczby zachorowań o 14,3%. Wzrost ten dotyczył przede wszystkim zachorowań na grypę.

Szczegółowe dane liczbowe dotyczące wybranych chorób zakaźnych w latach 2009-2018 zostały przedstawione w poniższej tabeli

### Zachorowania na wybrane choroby zakaźne w latach 2009-2018

Lp	Jednostka chorobowa	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
1	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	13	15	23	14	8	26	19	20	8	26
	- posocznica	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
2	Salmonellozy – zakażenia pozajelitowe	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
3	Czerwonka bakteryjna	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
4	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe - ogółem	16	32	23	28	35	31	35	35	36	41
	- w tym dzieci do lat 2	8	21	9	14	12	12	19	14	10	10
5	Wirusowe zakażenia jelitowe - ogółem	83	87	74	76	77	108	94	101	109	89
	- w tym dzieci do lat 2	36	48	37	33	31	41	50	42	41	28
6	Biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu- ogółem	1	15	5	18	36	39	35	77	52	45
	w tym dzieci do lat 2	1	5	1	6	5	8	6	10	7	8

7	Krztusiec	15	5	16	9	2	16	7	9	6	7
8	Szkarlatyna	23	10	21	23	25	18	15	19	34	19
9	Zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu w tym wywołane przez:										
	- inne bakteryjne	0	2	2	1	1	4	1	3	6	1
	-wirusowe	0	2	2	4	3	2	0	1	1	4
10	Inwazyjna choroba meningokokowa- w tym-	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	-zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	-posocznica	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
	-inna określona i nie określona	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Borelioza ( choroba z Lyme )	11	14	27	25	26	28	15	20	20	26
12	Pokąsanie przez zwierzęta ilość osób zaszczepionych p/wściekliznie	2	10	10	8	15	10	14	7	9	11
13	Ospa wietrzna	514	612	411	594	458	867	308	366	591	491
14	Różyczka	10	0	2	4	170	24	8	12	7	1
15	WZW typu A	1	1	0	0	0	0	0	0	6	38
	WZW typu B przewlekłe, ostre	1	1	0	2	1	16	10	9	9	10
	WZW typu C potwierdzone	2	5	2	0	3	12	18	14	20	17
	WZW mieszane B+C	0	0	0	3	0	0	0	1	0	0
16	Świnka	6	3	9	7	11	11	7	8	2	9
17	Tęžec	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Gruźlica	26	22	23	23	20	27	20	12	10	8
19	Zachorowania grypopodobne	2569	18	538	70	1361	72	1071	459	1972	2489
20	Grypa A/H1N1 ogółem w tym dzieci 0-14 lat	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
21	Listerioza	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0
22	Ostre porażenie wiotkie u dzieci do lat 14	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
23	Odra	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0

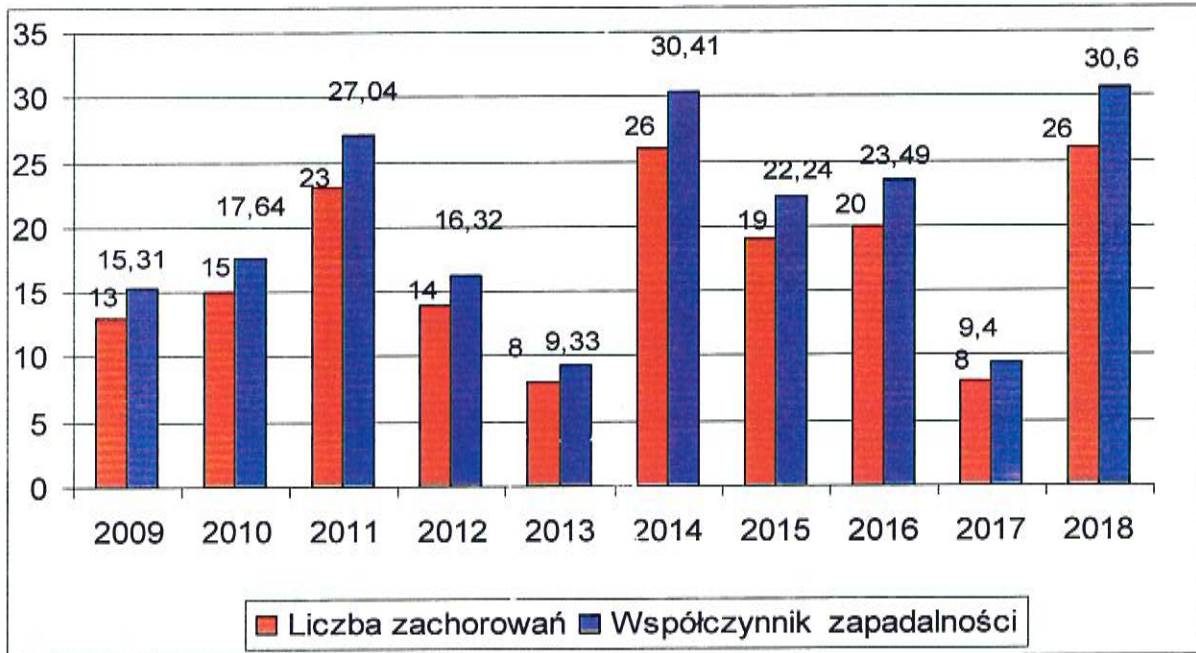
## Choroby układu pokarmowego



Do chorób szerzących się drogą pokarmową należą między m.in.: salmonellozy, bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Escherichia coli*, *Campylobacter*, *Clostridium difficile* oraz wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, adenowirusy i norowirusy. Różnorodność czynników etiologicznych to efekt poprawiającej się diagnostyki laboratoryjnej chorób układu pokarmowego.

W 2018r. zarejestrowano wzrost liczby zachorowań na salmonellozy – z 8 przypadków w 2017 r. do 26 zachorowań w 2018 r. Były to zachorowania rozproszone, nie zarejestrowano ognisk zbiorowego zatrucia pokarmowego.

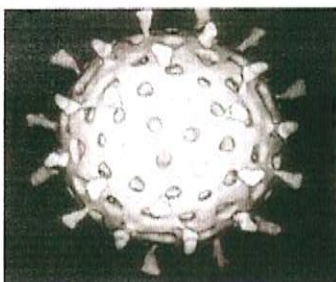
#### ANALIZA ZACHOROWAŃ NA SALMONELLOZY W LATACH 2009-2018



( Zapadalność liczona na 100 000 mieszkańców na wybrane choroby zakaźne w latach 2009-2018 przedstawiono w formie wykresów graficznych).

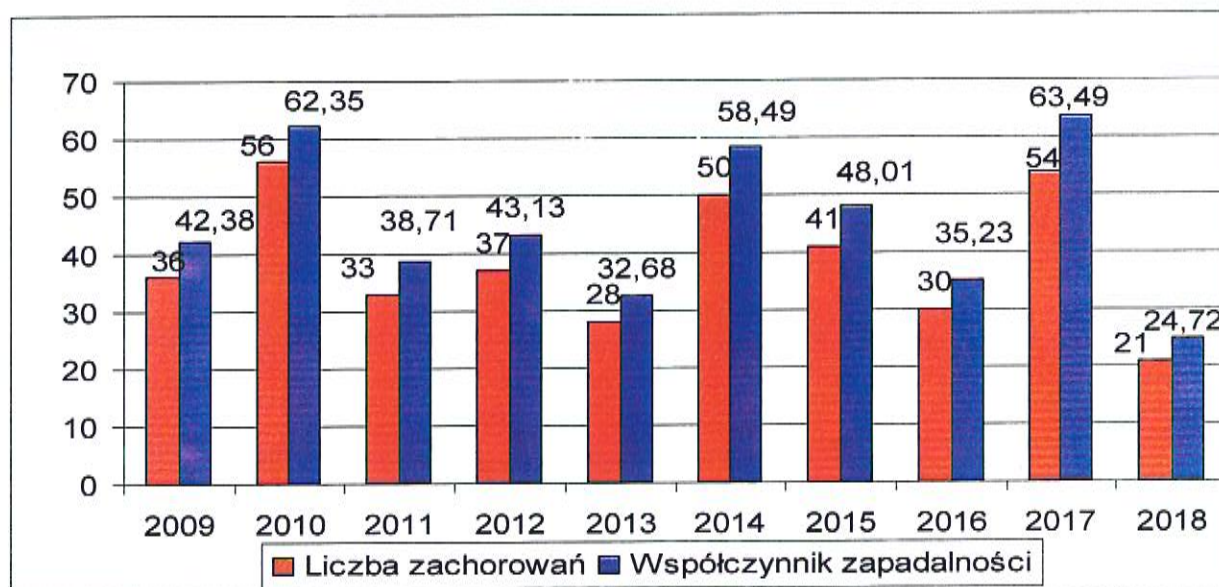
Dominującym serotypem zakażeń pokarmowych była *Salmonella enteritidis*. Zachorowania te stanowiły 88,46 % wszystkich salmonelloz. Innym serotypem, który stwierdzono w 2018r. była *Salmonella typhimurium*, *derby* i *infantis*. Odsetek hospitalizowanych osób zakażonych odzwierzęcymi pałeczkami *Salmonella* był wysoki i wynosił 62,5%.

Ponadto wg stanu na dzień 31.12.2018 roku zarejestrowanych było 6 osób będących nosicielami odzwierzęcych pałeczek *Salmonella*. Wszystkie zarejestrowane przypadki są nosicielami *Salmonella enteritidis*.



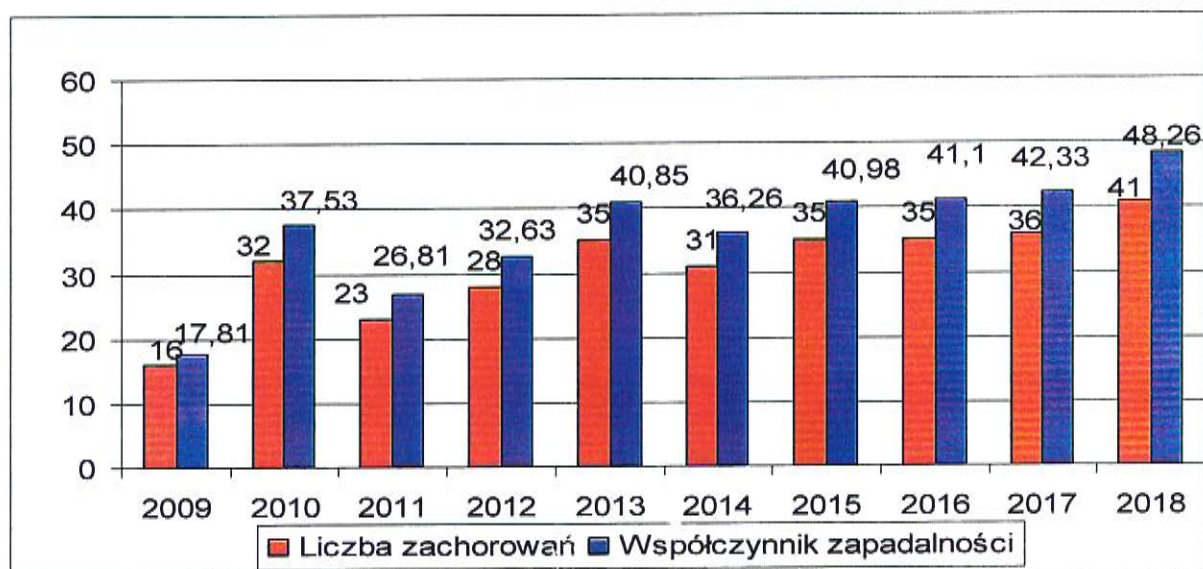
W roku 2018 zaobserwowano spadek liczby zakażeń jelitowych wywołanych przez wirusy, z 109 w 2017 r. do 89 w 2018 r. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane były między innymi przez rotawirusy. Zachorowania te stanowiły 23,6 % wszystkich jelitowych zakażeń wirusowych.

## ANALIZA ZACHOROWAŃ WYWOŁANYCH PRZEZ ROTAWIRUSY W LATACH 2009-2018



Wzrosła liczba zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe, były one spowodowane głównie przez *Escherichia coli* (1 przypadek), *Clostridium difficile* (24 zachorowania), *Yersinia enterocolitica* (2 zachorowania) i *Campylobacter* (1 zachorowanie). W 10 zgłoszonych przypadkach nie określono czynnika chorobotwórczego.

## ANALIZA ZACHOROWAŃ WYWOŁANYCH PRZEZ INNE BAKTERYJNE ZAKAŻENIA JELITOWE W LATACH 2009-2018



Ponadto zgłoszono 45 biegunek i zapalenia żołądkowo - jelitowych o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu. Do zakażeń i zatruc pokarmowych zarówno u dorosłych jak i dzieci do lat 2 o etiologii wirusowej, bakteryjnej i nieustalonej dochodziło najczęściej w środowisku domowym.

## Choroby zakaźne wieku dziecięcego

Do tej grupy chorób zalicza się m.in.: ospa wietrzna, nagminne zapalenie przyusznicy (świnka), krztusiec, odra, różyczka, płonica czyli choroby przenoszone drogą kropelkową. Przeciwno wielu chorobom zakaźnym wieku dziecięcego prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne.

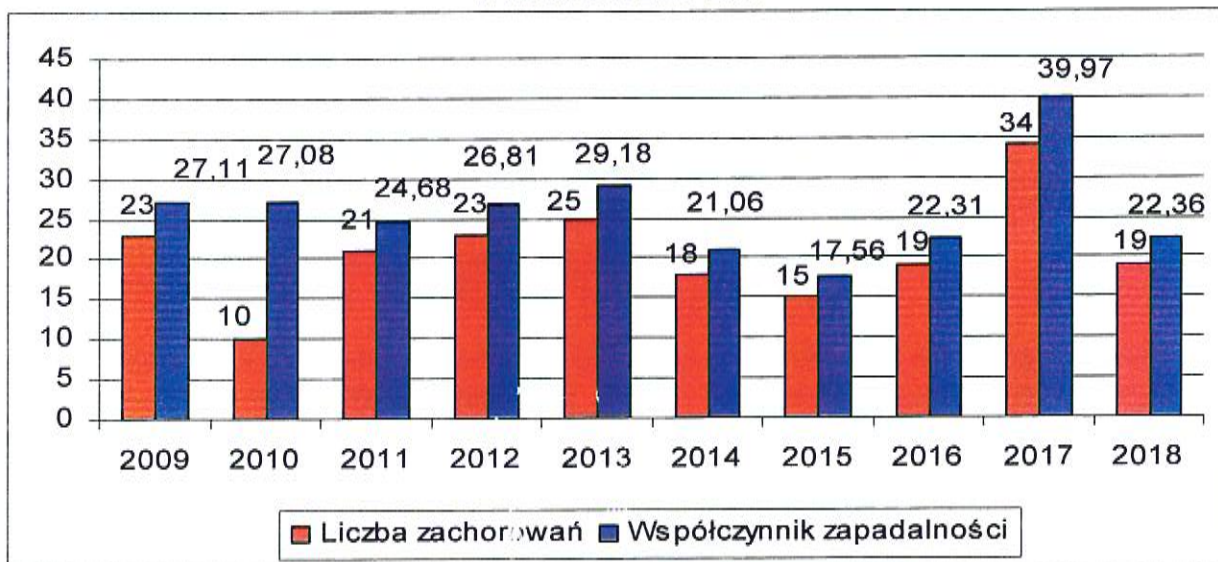
### ANALIZA ZACHOROWAŃ NA OSPĘ WIETRZNĄ W LATACH 2009-2018



W 2018 r. nastąpił spadek zachorowań na ospę wietrzną z 591 zachorowań w 2017 r. na 491 zachorowań w 2018 r. gdzie współczynnik zapadalności wyniósł 578,05. Zdecydowana większość zachorowań dotyczyła osób do 14 roku życia. Z powodu powikłań w wyniku zachorowania na ospę wietrzną hospitalizowano 3 osoby.

Po znacznym wzroście zachorowań na płonice w 2017 r. nastąpił spadek zachorowań z 34 na 19 w 2018 gdzie współczynnik zapadalności wyniósł 22,36.

### ANALIZA ZACHOROWAŃ NA PŁONICĘ W LATACH 2009-2018





W 2018 r. odnotowano nieznaczny wzrost liczby zachorowań na krztusiec z 6 przypadków 2017r. na 7 w roku sprawozdawczym. Strategia zwalczania krztuśca polega na prowadzeniu powszechnych szczepień u dzieci i młodzieży zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. W 2016r. do obowiązkowych szczepień przeciwko krztuścowi wprowadzono drugą dawkę przypominającą dla młodzieży w 14 roku życia.

Liczby zachorowań pozostałych chorób zakaźnych wieku dziecięcego tj.:

- **świnka** – 9 zachorowań w 2018r., 2 przypadki w 2017r., w 2016r. - 8 zachorowań.
  - **odra** – w 2018 r. zarejestrowano 2 podejrzenia zachorowań na odrę, nie rejestrowano zachorowań w 2016 i w 2017 roku.
  - **różyczka** - 1 zachorowanie w 2018r., 7 zachorowań w 2017r., w 2016r. – 12 przypadków.
- Odra i różyczka to choroby objęte przez Światową Organizacją Zdrowia programem eliminacji.

### **Wirusowe zapalenie wątroby (wzw A, wzw B, wzw C)**

Na terenie Polski od stycznia 2017r. obserwuje się gwałtowny i niepokojący wzrost liczby zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW A). W kraju w okresie od 01 stycznia do 31 grudnia 2017r. odnotowano 3072 przypadki zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, a w województwie śląskim 545 przypadków, w tym 6 zachorowań zarejestrowanych w powiecie kłobuckim. Dla porównania w 2016 roku odnotowano 35 zachorowań w całej Polsce, w województwie śląskim 3, a w naszym powiecie 0.

**Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typ A**

Lata	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Polska	71	48	76	49	35	3072	Brak danych
Śląsk	16	4	9	7	3	545	810
Kłobuck	0	0	0	0	0	6	38

W 2018 na terenie powiatu kłobuckiego na wirusowe zapalenie wątroby typu A zachorowało 38 osób; 22 mężczyzn i 16 kobiet, w tym czwórka dzieci w wieku 0, 2, 9 i 11 lat. Chorzy zgłaszali następujące objawy: podwyższoną temperaturę, ciemny mocz, odbarwiony stolec, bóle brzucha, złe samopoczucie, osłabienie, zażółcenie. Spośród wszystkich zachorowań 84,21% było hospitalizowanych. Podczas hospitalizacji wykonano badania potwierdzające zakażenie HAV. Zachorowania najczęściej występowały w miesiącach: maju, lipcu oraz wrześniu. Podczas przeprowadzania dochodzeń epidemiologicznych wśród zgłoszonych zachorowań ustalono 5 ognisk w środowisku domowym. Osoby z kontaktu objęto nadzorem lekarskim.

**Pamiętajmy** - Wirusowe Zapalenie Wątroby typu A to choroba zakaźna potocznie zwana żółtaczką pokarmową lub **chorobą brudnych rąk**. Czynnikiem etiologicznym jest wirus zapalenia wątroby typu A (HAV). Rezerwuarem wirusa i źródłem zakażenia jest człowiek. Wirus wydalany jest z kałem. Początek choroby jest nagły i jej przebieg zależy w dużym stopniu od wieku i stanu zdrowia osoby zakażonej. Symptomy choroby to głównie objawy grypopodobne i dyspeptyczne (zmęczenie, gorączka, bóle brzucha, brak apetytu, nudności, wymioty) oraz zażółcenie skóry. Żółtaczka utrzymuje się od jednego do kilku tygodni, towarzyszy jej powiększenie wątroby. Leczenie swoiste nie istnieje. Powrót do zdrowia najczęściej następuje w okresie 3 – 6 miesięcy od czasu wystąpienia objawów. Przebieg zakażenia u małych dzieci w ponad 90% jest bezobjawowy.



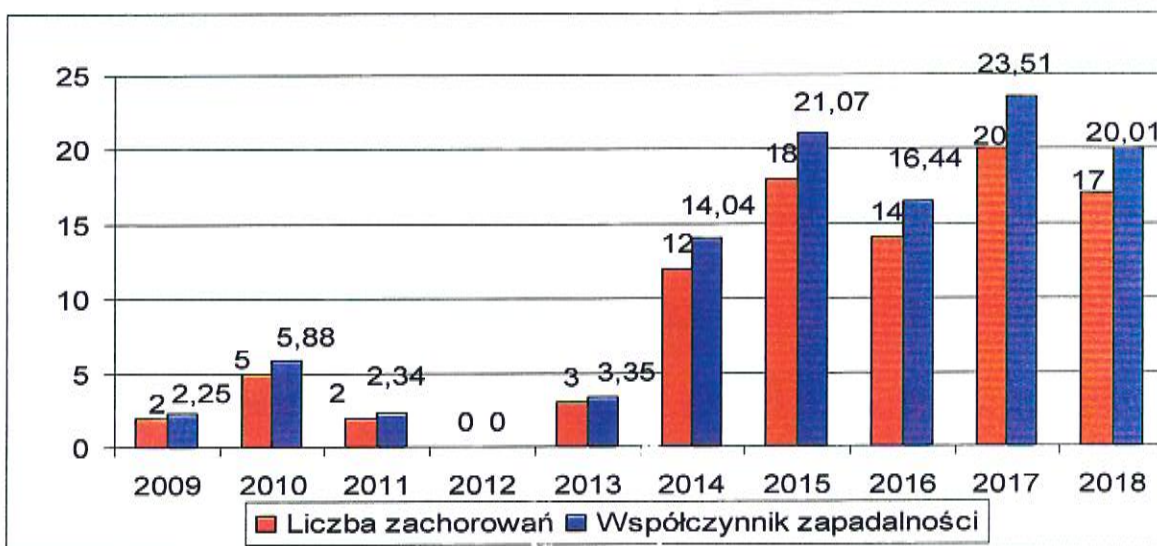
**Drogi szerzenia:**

- głównie drogą pokarmową poprzez spożycie skażonych produktów żywnościowych, zwłaszcza nieumytych warzyw i owoców oraz skażonej wody,
- kontakt bezpośredni z osobą zakażoną np. przeniesienie wirusa poprzez nieumyte ręce po wyjściu z toalety,
- kontakty seksualne (nie tylko analne), w tym przez bezpośredni kontakt oralno-analny, jak i poprzez kontakt oralny z częściami ciała oraz powierzchniami, na których znajduje się wirus.

Podstawą w zapobieganiu zakażeniom wirusowego zapalenia wątroby typu A jest bezwzględne przestrzeganie zasad higieny, także przy przygotowywaniu i spożywaniu posiłków. Skuteczną formą zapobiegania są również szczepienia ochronne przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu A.

Wirusowe zapalenie wątroby typ B i C szerzą się głównie poprzez krew (wskutek zabiegów medycznych: przetaczania krwi, przeszczepów narządów, zabiegów niemedycznych takich jak: tatuaże, przekłuwanie uszu, akupunktura) oraz drogą seksualną. Wirusowe zapalenie wątroby typ C od 2009 roku do 2014 r. zgodnie z definicjami przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego klasyfikowane były wg definicji z 2005 (objawowe) oraz wg definicji z 2014 (bezobjawowe, p/ciała HCV potwierdzone testem). Od 2015 roku w meldunku MZ 56 wykazywane są tylko przypadki zachorowań spełniające definicję z 2014 roku czyli posiadające potwierdzenie testem laboratoryjnym molekularnym.

## ANALIZA ZACHOROWAŃ WZW TYP C WG DEFINICJI Z 2014 ROKU W LATACH 2009-2018



Z analizy wykresu obserwujemy wzrost zachorowań od 2014 r. na wirusowe zapalenie wątroby typ C wg definicji z 2014 spowodowany wprowadzeniem obowiązku zgłaszania dodatnich wyników badań przez laboratoria analityczne w 2013 r.

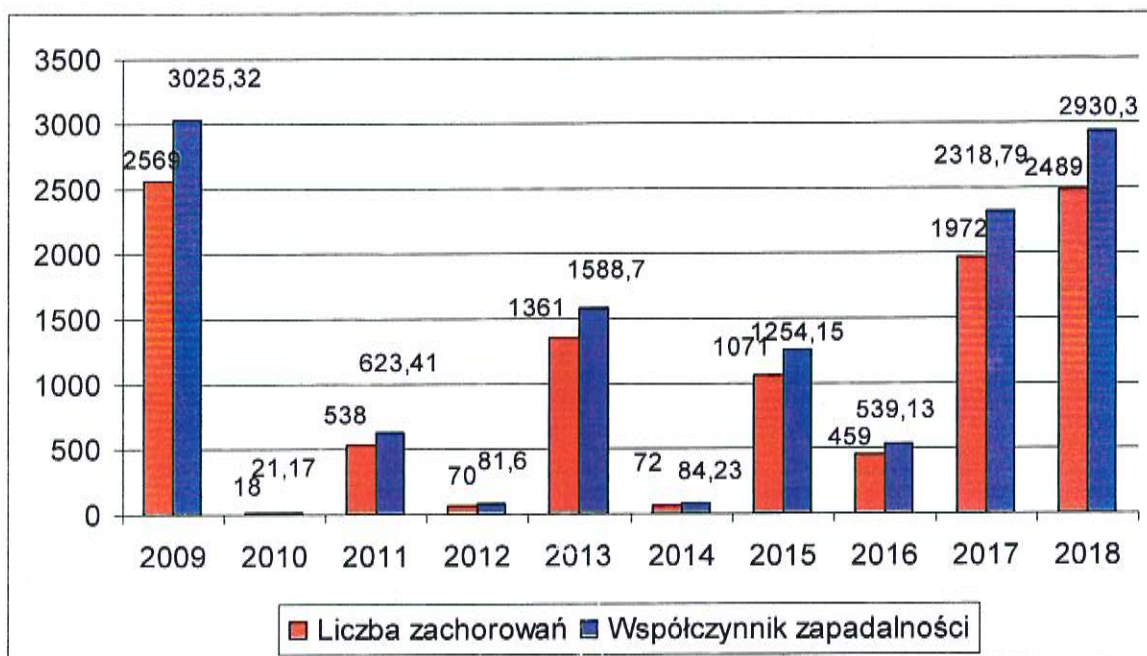
HCV są rozpoznawane często w trakcie przesiewowych badań laboratoryjnych wykonywanych z innych powodów (krwiodawcy, kobiety w ciąży). Zidentyfikowane przypadki to także konsekwencja szerszej diagnostyki serologicznej tych zakażeń. Z uwagi na brak metod zapobiegania zakażeniom HCV w drodze szczepień ochronnych szerzeniu się zakażeń można zapobiec na drodze wdrażania i utrzymania wysokich standardów higieniczno-sanitarnych wykonywanych świadczeń zdrowotnych oraz zabiegów o charakterze niemedyceznym przebiegającym z naruszeniem ciągłości tkanek. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kłobucku prowadzi nadzór nad nosicielami wirusa wzw typu B i C. W 2018 r. zarejestrowano 10 nosicieli HBV podobnie jak w 2017, 2016 i 2015 roku. Osoby z otoczenia nosicieli HBV, a także osoby zakażone wirusem HCV kierowane były na szczepienia przeciwko wzw typu B.

### Zachorowania na grypę i zakażenia grypopodobne

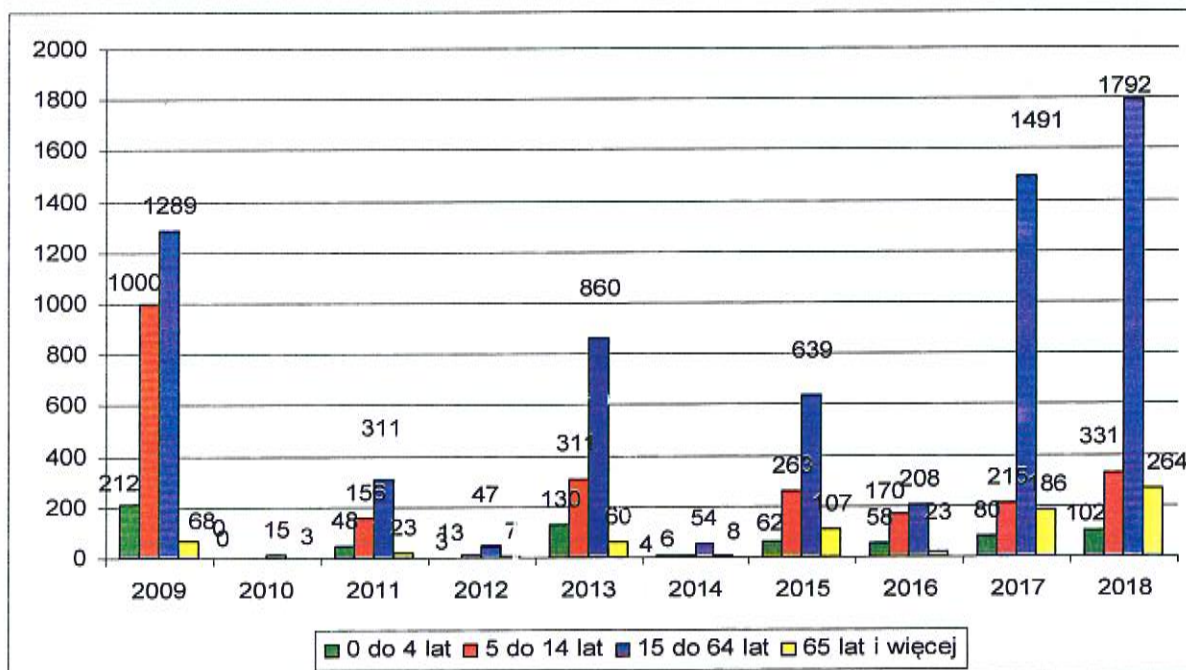
Na terenie powiatu kłobuckiego monitorowana jest sytuacja epidemiologiczna zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne na podstawie raportów przysyłanych przez placówki medyczne. Na całkowitą liczbę zachorowań na grypę oraz infekcje grypopodobne składają się zachorowania występujące szczególnie w okresie jesienno-zimowym oraz zimowo-wiosennym należące odpowiednio do jednego sezonu epidemicznego.

W powiecie kłobuckim w 2018 r. zarejestrowano (wg MZ 55) 2489 przypadki zachorowań na grypę współczynnik zapadalności wyniósł 2930,30. W porównaniu z rokiem 2017 nastąpił wzrost zachorowań z 1972 zachorowań na 2489.

## ANALIZA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ W LATACH 2009-2018

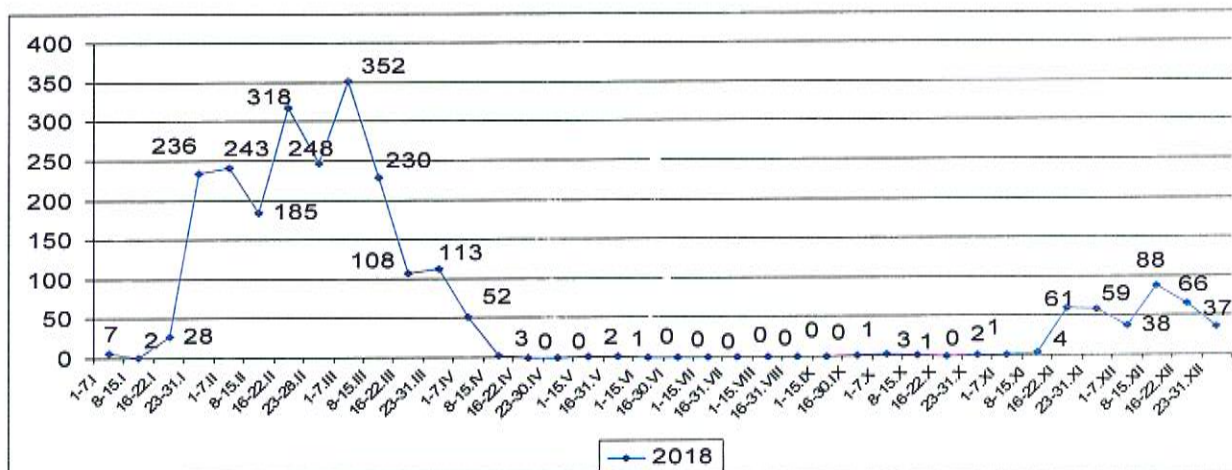


## ZACHOROWANIA NA GRYPĘ W LATACH 2009-2018 ROKU PRZEDSTAWIONE LICZBOWO W POSZCZEGÓLNYCH GRUPACH WIEKOWYCH



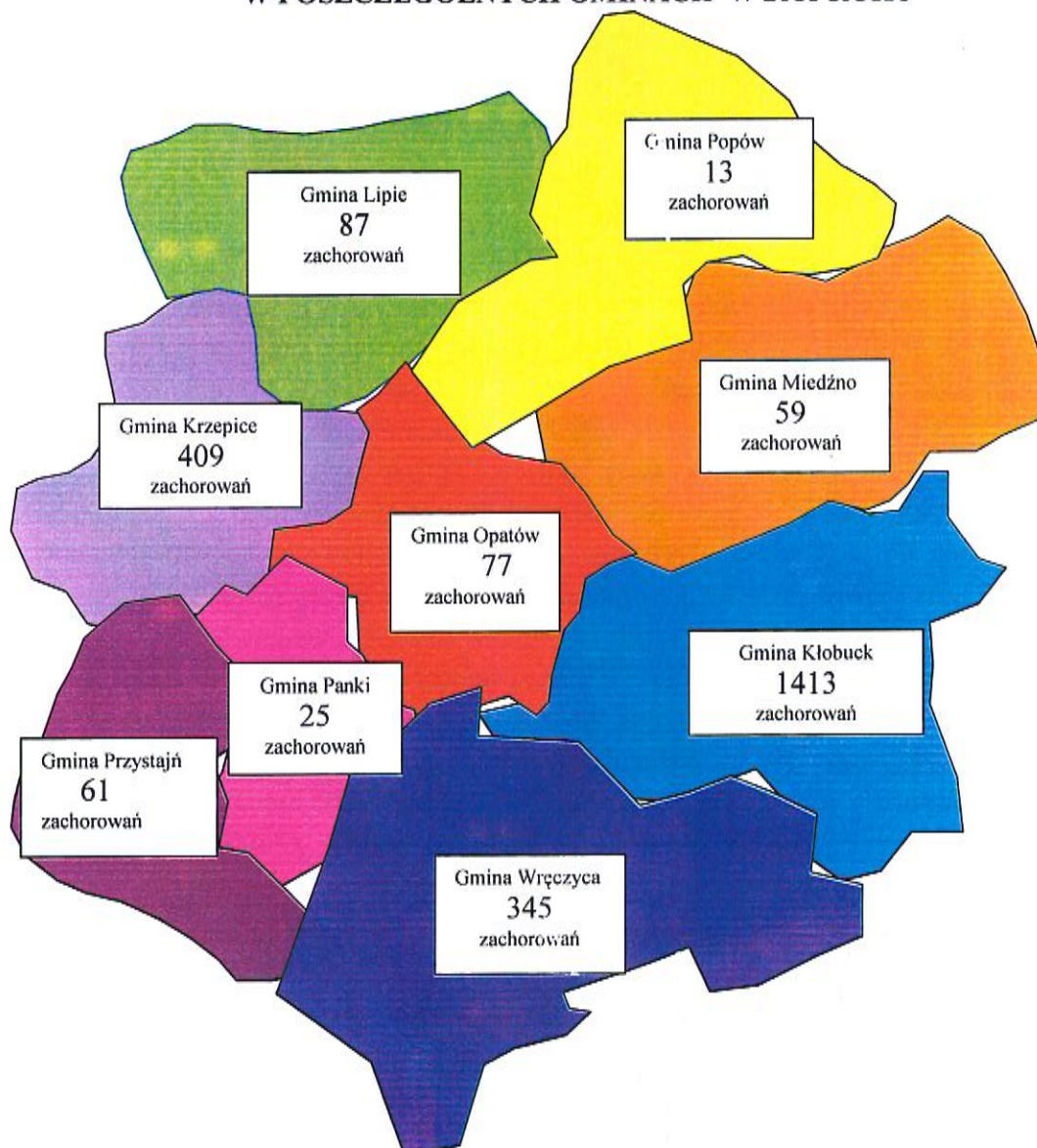
Analizując zachorowania na grypę w grupach wiekowych od 2009 roku, obserwujemy w 2010 r. brak zachorowań wśród dzieci do lat 14, natomiast największy procent zachorowań w tym przedziale obserwujemy 2016 rok 49,6%. W roku 2018 roku zachorowało najwięcej osób w przedziale wiekowym od 15-64 lat co stanowiło 71,99% ogółu zachorowań.

## SEZONOWA LICZBA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ W POWIECIE KŁOBUCKIM W 2018 ROKU



W 2018 roku szczyt zachorowań zanotowano od 16.02.2018-7.03.2018 wówczas zarejestrowano 918 zachorowań podejrzeń zachorowań na grypę, co stanowiło 37,% ogółu zachorowań.

## ANALIZA LICZBOWA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ W POSZCZEGÓLNYCH GMINACH W 2018 ROKU

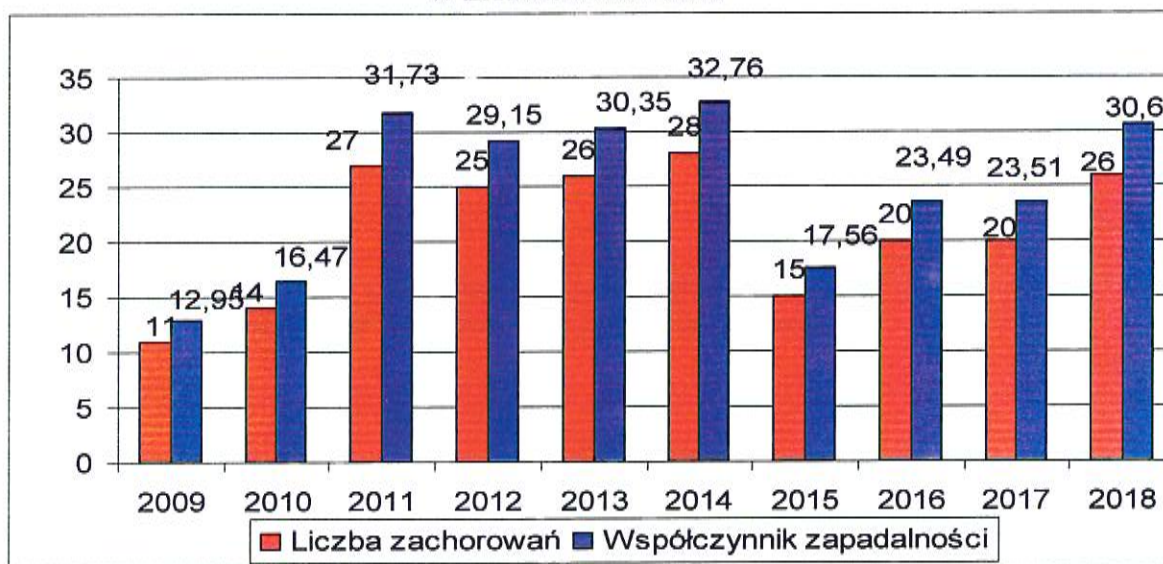


Z analizy danych wynika, że najczęściej zachorowań na grypę i przypadki grypopochodne wystąpiło wśród mieszkańców gminy Kłobuck, Krzepice oraz Wręczyca. 9 przypadków wymagały hospitalizacji. Powodem hospitalizacji były objawy ze strony układu oddechowego, układu krążenia. Pozostałe zachorowania przeszły łagodnie.

### Inne choroby zakaźne

Nastąpił wzrost zachorowań na boreliozę z 20 zachorowań w 2017 na 26 w 2018r. współczynnik zapadalności 30,60.

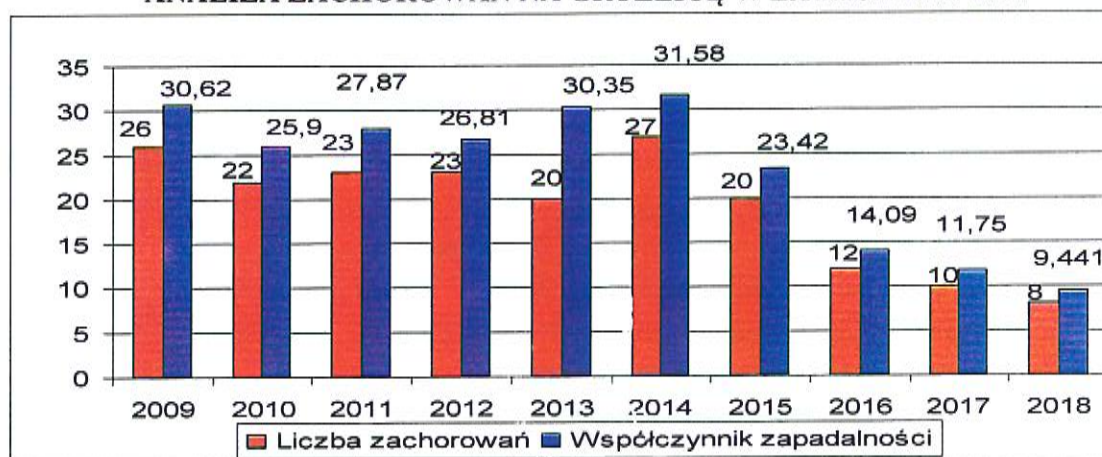
**ANALIZA ZACHOROWAŃ NA BORELIOZĘ  
W LATACH 2009-2018**



W 2018 r. w powiecie kłobuckim zarejestrowano 26 potwierdzonych zachorowań na boreliozę – współczynnik zapadalności 30,6. Objawy charakterystyczne dla wczesnej fazy boreliozy- rumień wędrujący wystąpiły u 26 osób. Wszystkie zachorowania na boreliozę nie wymagały hospitalizacji, pacjenci pozostają w leczeniu ambulatoryjnym. Należy podkreślić, iż nie wszystkie przypadki zarejestrowane jako borelioza w 2018 roku kwalifikowały się do wykazania w meldunku MZ 56, gdyż po przeprowadzeniu 24 dochodzeń epidemiologicznych objawy boreliozy nie spełniały definicji przypadku prawdopodobnego ani potwierdzonego

Od roku 2002 Państwowa Inspekcja Sanitarna czynnie uczestniczy w realizacji Narodowego Programu Zwalczania Gruźlicy poprzez rejestrację zgłoszeń podejrzeń i zachorowań na tę chorobę, opracowanie ognisk gruźlicy, dokładne ustalanie kontaktów, a przede wszystkim pełnienie nadzoru epidemiologicznego nad osobami chorymi i osobami z kontaktu. W 2018r. w porównaniu do roku 2017r. nastąpił spadek zachorowań z 10 do 8 współczynnik zapadalności wyniósł 9,41. U 2 chorych potwierdzono badaniem bakteriologicznym bezpośrednim (BK+). W pozostałych 6 przypadkach została potwierdzona gruźlica nie prątkująca. Było to 5 mężczyzn oraz 3 kobiety. Wszystkie zachorowania na gruźlicę były hospitalizowane. Osoby z kontaktu z chorymi są obejmowane nadzorem przez lekarzy podstawowej opieki.

## ANALIZA ZACHOROWAŃ NA GRUŻLICĘ W LATACH 2009-2018



### Dopalacze

Ze względu na obserwowane niepokojące zjawisko nadmiernego korzystania z dopalaczy przez młodzież od 2010 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kłobucku prowadzi systematyczne wzmożone działania edukacyjne pod hasłem Dopapalacze- Wypalacze-groźne narkotyki. Sekcja epidemiologii od 2013 roku współpracuje z podmiotami leczniczymi zgłaszającymi do PSSE w Kłobucku podejrzenia zatruc środkami zastępczymi- dopalaczami.

W 2013 roku nie odnotowano zatruc środkami zastępczymi.

W 2014 roku zarejestrowano 2 podejrzenia zatruc środkami zastępczymi u mężczyzny lat 16 oraz kobiety lat 20.

W 2015 r. zgłoszono 6 zatruc środkiem zastępczymi: 6 zatruc u mężczyzn lat 16,17,18,22,31,32.

W 2016 r. zgłoszono 2 zatrucia środkami zastępczymi: 2 zatrucia mężczyzn mających po 20 lat.

W 2017 r. zgłoszono 9 zatruc środkami zastępczymi: 8 zatruc byli to mężczyźni lat 21,21,23,24,25,25,26,33 oraz kobieta lat 14.

**W 2018 r. zgłoszono 11 zatruc środkami zastępczymi** byli to mężczyźni w wieku,15,19,19,21,21,21,22,25,25,34,34 lata.

### Wnioski wynikające z analizy sytuacji epidemiologicznej:

Analizę aktualnej sytuacji epidemiologicznej powiatu kłobuckiego przeprowadzono w oparciu o zgłoszone i zarejestrowane choroby zakaźne figurujące w rejestrach Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kłobucku. Z analizy wynika, że w porównaniu z rokiem 2017 wzrosła ogólna liczba zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne z 2991 zachorowań na 3418 zachorowań w 2018r. Wzrost ten spowodowany jest wzrostem zachorowań na grype z 1972 na 2489.

Grypa to poważna choroba wirusowa, której nie należy lekceważyć, ponieważ niesie za sobą powikłania. Do najbardziej narażonych grup na wystąpienie powikłań pogrypowych należą dzieci i osoby po 50 roku życia oraz osoby obciążone współistniejącymi chorobami.

W związku z powyższym pracownicy Sekcji Epidemiologii i Oświaty Zdrowotnej prowadzą intensywne działania edukacyjne w zakresie profilaktyki grypy kierowane do lokalnej społeczności. W roku 2018 przeciwko sezonowej grypie zaszczepiło się 1258 osób z czego dzieci do lat 4 tylko 5.

Od stycznia 2017r. na terenie Polski obserwuje się wzrost zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A (WZW A). W roku 2018 również na terenie powiatu kłobuckiego problem nadal jest aktualny zarejestrowano **38** przypadków.

W zapobieganiu chorób zakaźnych niewątpliwie istotna jest edukacja zdrowotna, która realizowana jest systematycznie przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Kłobucku. Od wielu lat we współpracy ze Starostwem Powiatowym i jednostkami samorządu terytorialnego Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kłobucku podejmuje działania promujące postawy prozdrowotne w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych placówkami nauczania i wychowania oraz podmiotami leczniczymi.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kłobucku od wielu lat bierze udział w akcji propagowania szczepień profilaktycznych wśród mieszkańców powiatu. Szczególnie intensywne działania w tym zakresie prowadzono podczas EUROPEJSKIEGO TYGODNIA SZCZEPIEŃ w okresie od 23.04.2018-29.04.2018 r. W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kłobucku zorganizowano punkt informacyjny, w którym promowano szczepienia ochronne, udzielano porad, prowadzono indywidualne rozmowy oraz dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych w zakresie szczepień ochronnych i profilaktyki chorób zakaźnych. W ramach akcji pracownicy Sekcji Epidemiologii i Oświaty Zdrowotnej prowadzili działania adresowane do jednostek samorządu terytorialnego, placówek służby zdrowia oraz do lokalnej społeczności. Zamieszczono na stronie internetowej Powiatu kłobuckiego oraz Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Kłobucku informacje nt. szczepień ochronnych oraz obowiązujący w 2018 rok Program Szczepień Ochronnych.

Pracownicy Sekcji Epidemiologii i Oświaty Zdrowotnej 19.06.2018r. uczestniczyli w Konferencji Naukowo Szkoleniowej pt. „Zaszczep się – Bądź zdrow” zorganizowanej przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, Śląski Oddział Polskiego Towarzystwa Higienicznego oraz Śląską Izbę Lekarską.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kłobucku z inicjatywy Ministra Zdrowia realizowała akcję „Wiosna bez pneumokoków”. Grupą celowaną akcji były dzieci z roczników 2013-2016, które nie zostały zaszczepione przeciwko pneumokokom. Podjęto współpracę z podmiotami leczniczymi wykonującymi szczepienia, jednostkami samorządu terytorialnego oraz placówkami oświatowymi (przedszkole, żłobki).

Ze względu na niepokojące zjawisko nadmiernego korzystania z dopalaczy przez młodzież, od 2010 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna w Kłobucku prowadzi systematyczne działania edukacyjne pod hasłem „Dopalacze - Wypalacze groźne narkotyki”. Akcja realizowana jest w obiektach zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, placówkach opiekuńczo-wychowawczych oraz placówkach szkolnych. Celem akcji jest profilaktyka uzależnień i przeciwdziałanie rozprzestrzeniania psychoaktywnych środków w środowisku młodzieży. Pion Oświaty Zdrowotnej prowadzi działania informacyjne ze szczególnym uwzględnieniem problemów zdrowotnych wynikających z używania dopalaczy. Sekcja Epidemiologii współpracuje z podmiotami leczniczymi zgłaszającymi do PSSE w Kłobucku podejrzenia zatruc środkówami zastępczymi - dopalaczami.



Ocena sytuacji epidemiologicznej powiatu kłobuckiego przeprowadzona była po dokonaniu analizy chorób zakaźnych oraz danych z nadzoru epidemiologicznego i weryfikacji zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia. Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne odbywała się w oparciu o aktualne definicje przypadków chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego opracowane przez NIZP PZH. Należy nadmienić, iż nie wszystkie zgłoszone zachorowania są wykazywane w sprawozdaniu MZ-56, każdy przypadek rozpatrywany jest indywidualnie zgodnie z definicjami, które nie wszystkie zachorowania spełniają. Od wielu lat kontynuowane są przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Kłobucku działania instruktażowe kierowane do pracowników służby zdrowia celem dopełnienia obowiązku zgłaszalności chorób zakaźnych podlegających rejestracji, tym samym poprawy czujności nadzoru epidemiologicznego. W ramach działań wysyłane są pisma przypominające o zgłaszalności chorób zakaźnych oraz zatruc środków psychoaktywnymi czy też zachorowań na grypę lub grypopodobne. Przekazywane i omawiane są aktualne druki, na których należy zgłaszać zachorowania podejrzenia zachorowań. Przypomniano o stosowaniu obowiązujących kodów zgodnie z międzynarodową klasyfikacją chorób zakaźnych ICD 10. Działania te skutkują zwiększoną liczbą zgłoszeń, a tym samym dają możliwość oceny rzeczywistej sytuacji epidemiologicznej, w tym zagrożeń zdrowotnych populacji.

Powiatowa Stacja Sanitarно Epidemiologiczna w Kłobucku prowadzi działania edukacyjne w zakresie profilaktyki chorób zakaźnych i innych zagrożeń zdrowia publicznego, które mają wpływ na poziom wiedzy społeczeństwa oraz kształtowanie właściwych zachowań prozdrowotnych w aspekcie indywidualnej i zbiorowej odpowiedzialności za zdrowie własne i bliskich.

## **II. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU**

### **Charakterystyka obiektów nadzorowanych**

Obiekty znajdujące się pod nadzorem PSSE w Kłobucku zlokalizowane są na całym terenie powiatu kłobuckiego. Charakterystyczna dla powiatu kłobuckiego jest duża liczba małych i średnich zakładów przetwórstwa owocowo – warzywnego, piekarni, ciastkarni oraz wytwórni makaronów. Na terenie objętym nadzorem sanitarnym nie ma sklepów wielkopowierzchniowych, natomiast znajduje się 15 supermarketów: 4 sieci „BIEDRONKA”, 2 sieci „FRESHMARKET”, 1 sieci „NETTO”, 3 sieci POLOMARKET, 3 sieci DINO i 2 sieci WAFELEK. Ponadto w Kłobucku znajduje się Centrum Logistyczne POLOMARKET oraz duża liczba niewielkich sklepów i kiosków. Hurtownie spożywcze są nieduże i znajdują się głównie w Kłobucku.

### **Ocena stanu sanitarnego - ogólna**

W roku 2018 w rejestrze zakładów znajdowało się 809 obiektów, w tym 55 środków transportu lub firm transportowych. Kontroli poddano 331 obiektów. Przeprowadzono ogółem 438 kontroli sanitarnych w ramach nadzoru bieżącego oraz wykonano 15 kontroli importu/eksportu.

W trakcie bieżącego nadzoru sanitarnego pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 499 prób, w tym 9 próbek kosmetyków (2 próby pasty do zębów z fluorem, 1 płyn do płukania jamy ustnej, 1 płyn do demakijażu i 5 próbek szamponów do mycia włosów mikrobiologicznie), 7 próbek materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym 3 próby puszek), 463 próby żywności oraz 20 próbek sanitarnych - zmiotków mąki. 449 próbek pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności, natomiast 153 próby w ramach monitoringu zgodnie z harmonogramem poboru próbek do badania żywności i przedmiotów użytku w ramach urzędowej kontroli dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa śląskiego w 2018r.

Zakwestionowano ogółem 20 próbek, w tym 5 próbek za stwierdzone zanieczyszczenia mikrobiologiczne (obecność Salmonelli w 25 g w 4 z 5 próbek świeżych piersi z kurczaka), 6 próbek za stwierdzone zanieczyszczenia biologiczne (6 próbek zmiotków mąki za obecność szkodników zbożowo - mącznych), 8 próbek za nieprawidłowe znakowanie oraz 1 próbkę pieczarek marynowanych za przekroczenie zawartości substancji konserwującej: SO<sub>2</sub>.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nie oceniono żadnego obiektu jako niezgodnego.

Wydano ogółem 184 decyzje administracyjne, w tym 73 decyzje płatnicze opiewające na łączną kwotę 11 563,00 PLN oraz 112 decyzji merytorycznych, w tym: 16 decyzji terminowych, 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu, 2 decyzje zmieniające (termin wykonania zaleceń lub treść wcześniejszej decyzji), 55 decyzji zatwierdzających (w tym 11 decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, 3 decyzje zatwierdzające warunkowo) oraz 37 decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru. Winnych uchybień ukarano 4 mandatami na łączną kwotę 600,00 PLN.

### Liczba obiektów objętych nadzorem w latach 2017 - 2018

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		• Kierunek zmian (+/-)
	2018	2019	
Obiekty ogółem	826	<b>809</b>	-
<b>Zakłady produkcji żywności</b>	104	<b>107</b>	+
Obiekty obrotu żywnością	542	<b>525</b>	-
w tym: środki transportu żywności	59	<b>55</b>	-
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	100	<b>99</b>	-
w tym: zakłady "małej gastronomii"	75	<b>74</b>	-
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	73	<b>66</b>	-
Wytwornie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	<b>4</b>	+
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	5	<b>8</b>	+
Zakłady produkujące, konfekcjonujące kosmetyki	-	-	-
Obiekty obrotu kosmetykami	1	<b>1</b>	+

### Ocena stanu sanitarnego - szczegółowa

#### Zakłady produkcji żywności

W roku 2018 w rejestrze znajdowały się 107 zakładów z tej grupy obiektów, z czego skontrolowano 57. Przeprowadzono łącznie 82 kontrole sanitarne. Specyficzna dla terenu powiatu kłobuckiego jest duża liczba przetwórci warzyw i owoców (23) oraz piekarni (20) i ciastkarni (10). 2 przetwórcze warzyw i owoców posiadają linie do produkcji dżemów, octu

spirytusowego oraz octu winnego, 1 przetwórnia posiada wydział produkcji majonezu, sosów majonezowych oraz musztardy. W kilku przetwórniach konfekcjonuje się koncentrat pomidorowy, przyprawy do zup w płynie, olej i ocet. Na terenie powiatu kłobuckiego znajduje się ponadto 6 wytwórni makaronów, w których produkuje się makaron bez udziału jaj oraz na bazie jaj (w tym 1 na bazie jaj przepiórczych), proszku jajecznego lub masy jajowej, 5 zakładów przemysłu zbożowo- młynarskiego produkujących mąkę żytnią, 2 wytwórnie wyrobów cukierniczych- jedna produkująca m.in. gumę do żucia oraz suplementy diety w formie gum do żucia, druga m.in. żelki oraz suplementy diety w formie żelków, galaretki, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych (produkcja i konfekcjonowanie m.in. przypraw, suszy warzywnych oraz mieszanek), 1 wytwórnia lodów tradycyjnych, 1 zakład garmażeryjny produkujący wyroby kulinarne mączne schłodzone (pierogi, krostki, gołąbki), 1 wytwórnia żurku, 1 rozlewnia syropów glukozowych i skrobiowych oraz 25 obiektów produkcji pierwotnej (w tym 6 pieczarkarni).

W związku z poleceniem ŚPWIS zawartym w piśmie z dnia 07.05.2014r. znak NS-HŻŻ i PU.021.15.1.2014 prowadzono kontrole u producentów pod kątem weryfikacji działań podejmowanych przez przetwórców w celu zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego surowców przeznaczonych do przetwórstwa, identyfikowalności/ śledzenia surowców i produktów, badań właścicielskich.

Na podstawie Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. dot. współdziałania organów urzędowej kontroli w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego oraz Planu Działania na 2018r. przeprowadzono wspólnie z WIORIN oraz WIOŚ 4 kontrole sanitarne w gospodarstwach rolnych, w trakcie których pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania metali ciężkich 3 próbki ogórków i 1 próbkę truskawek. Zbadane próbki były prawidłowe. Ponadto przeprowadzono i kontrolę sanitarną kompleksową zgodnie z harmonogramem kontroli.

Lp	PSSE	Produkcja pierwotna/ zbiór		Skup		Transport		Przechowywanie/ przetwórstwo	
		Liczba wg ewidencji	Skontrolo- wanych	Liczba wg ewidencji	Skontrolo- wanych	Liczba wg ewidencji	Skontrolo- wanych	Liczba wg ewidencji	Skontrolo- wanych
1.	Kłobuck	25	5	0	0	0	0	23	14

Lp.	Etap	Najczęściej stwierdzone niezgodności	Działania następcze
1.	Produkcja pierwotna/ zbiór	Nie stwierdzono	---
2.	Skup	---	---
3.	Transport	---	---
4.	Przechowywanie/ przetwórstwo	Zły stan sanitarno – techniczny ścian, sufitów i podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalnych	2 decyzje administracyjne

## Stan sanitarny zakładów produkujących żywność w roku 2017 i 2018

Lp.	Obiekty	Liczba obiektów skontrolowanych w 2017 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2018 roku		
		ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
1	Wytwórnice Lodów	1	0	0	0	0	0
2	Piekarnie	18	0	0	15	0	0
3	Automaty do lodów	2	0	0	8	0	0
4	Ciastkarnie	1	0	0	3	0	0
5	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	0	0	0	1	0	0
6	Przetwórnice owocowo-warzywne	9	0	0	14	0	0
7	Wytwórnice napojów bezalkoholowych	-	-	-	-	-	-
8	Browary	-	-	-	-	-	-
9	Wytwórnice używek	-	-	-	-	-	-
10	Zakłady garmazeryjne	1	0	0	-	0	0
11	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	3	0	0	4	0	0
12	Wytwórnice makaronów	3	0	0	4	0	0
13	Wytwórnice koncentratów spożywczych	0	0	0	1	0	0
14	Wytwórnice środków dietetycznych	-	-	-	-	-	-
15	Inne wytwórnice żywności	5	0	0	7	0	0
	<b>Obiekty ogółem</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Najczęściej stwierdzane uchybienia i nieprawidłowości to m.in.:

- szatnie, pomieszczenia higieniczno-sanitarne w złym stanie technicznym,
- zły stan techniczny posadzek, ścian, sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,
- zły stan techniczny wyposażenia,
- nieprawidłowe znakowanie wyrobu gotowego.

Wydano ogółem 3 decyzje administracyjne w przetwórniach owocowo - warzywnych, w tym 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu i zniszczenie wyrobu i 2 decyzje nakazujące. Wydane decyzje terminowe dotyczyły m.in.: doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, socjalnych (pomalowanie i uzupełnienie ubytków płytek w lamperii ściennej); doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego posadzki na hali przygotowywania koncentratu pomidorowego, zamontowania nowej umywalki do mycia rąk na hali produkcji kompotów, zweryfikowania i poprawienia etykiety na „Pieczarki marynowane” masa netto 290g w zakresie: podania nazwy kategorii dodatków do żywności wraz z podaniem ich szczegółowej nazwy lub numeru E (przeciwutleniacz – kwas cytrynowy lub E 330; substancja konserwująca – pirosiarczyn sodu lub E 223).

W piekarniach wydano ogółem 2 decyzje terminowe administracyjne, które dotyczyły m.in.: pomalowania ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych: w hali produkcyjnej, w wydawalni pieczywa, w magazynie dodatków, w pomieszczeniu mielenia bułki, pomieszczeniu ekspedycji oraz w zapleczu socjalnym męskim i damskim; zainstalowania wyciągu elektrycznego nad stanowiskiem smażenia pączków.

W zakładzie produkującym paluszki wydano decyzję nakazującą pomalowanie ścian i sufitów w hali produkcyjnej, w ciągu komunikacyjnym oraz szatni damskiej.

W 2018 roku w nadzorowanych zakładach produkujących żywność pobrano ogółem 102 próby żywności do badań mikrobiologicznych, organoleptycznych, fizykochemicznych, w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń biologicznych, fizycznych oraz znakowania.

Zdyskwalifikowano 8 próbek, w tym 6 próbek zmiotków mąki pobranych w piekarniach, 1 próbkę pieczarek marynowanych za obecność substancji konserwującej SO<sub>2</sub> oraz 1 próbkę makaronu za nieprawidłowe oznakowanie na etykietach, co stanowi 7,8 % zbadanych ogółem. W piekarniach zostały przeprowadzone zabiegi DDD przez wyspecjalizowane firmy.

### **Obiekty obrotu żywnością**

Na terenie powiatu kłobuckiego nie ma sklepów wielko-powierzchniowych, natomiast znajduje się 15 supermarketów: 4 sieci „BIEDRONKA”, 2 sieci „FRESHMARKET”, 1 sieci „NETTO”, 3 sieci POLOMARKET, 3 sieci DINO i 2 sieci WAFELEK. Ponadto jest duża liczba niewielkich sklepów (308) i kiosków (28). Hurtownie spożywcze w liczbie 17 są nieduże i znajdują się głównie w Kłobucku. W 2011r. powstało w Kłobucku Centrum Logistyczne POLOMARKET.

W roku 2018 skontrolowano 173 obiektów z 470 prowadzących działalność handlową na terenie powiatu oraz 5 środków transportu (z 55 znajdujących się w rejestrze). Przeprowadzono ogółem 243 kontrole sanitarne.

## Stan sanitarny obiektów obrotu żywnością w roku 2017 i 2018

Obiekty	Liczba obiektów skontrolowanych w 2017 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2018 roku		
	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
Sklepy Spożywcze	208	1	0,5	134	0	0
Kioski Spożywcze	8	0	0	10	0	0
Magazyny Hurtowe	8	0	0	9	0	0
Obiekty ruchome i tymczasowe	2	0	0	4	0	0
Inne obiekty Obrotu	13	0	0	16	0	0
Środki transportu	7	0	0	5	0	0
<b>Obiekty ogółem</b>	<b>250</b>	<b>1</b>	<b>0,4</b>	<b>178</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Do uchybień najczęściej występujących w obiektach obrotu żywnością należą:

- zły stan sanitarno- techniczny sufitów, podłóg, drzwi oraz ścian w pomieszczeniach magazynowych, socjalnych, na sali sprzedaży oraz w korytarzach komunikacyjnych,
- zły stan sanitarno – techniczny wyposażenia,
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej- przeterminowane lub nieprawidłowo oznakowane,
- brak prawidłowego zabezpieczenia środków spożywczych sprzedawanych luzem przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi oraz wewnętrznymi.

Wydano ogółem 7 decyzji administracyjnych, w tym 6 decyzji nakazujących, 1 decyzję zmieniającą termin wykonania zarządzeń. Wydane decyzje terminowe dot. m.in.: doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno – technicznego (pomalować) ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektów (sala sprzedaży, pomieszczenia magazynowe, pomieszczenia socjalne, pomieszczenia przyjęć towaru); zapewnienia prawidłowego przechowywania środków do mycia i dezynfekcji w pomieszczeniu porządkowym – doposażenia w regał lub szafkę; zapewnienia prawidłowego przechowywania środków spożywczych oraz przemysłowych, asortymentu chemicznego z zachowaniem segregacji asortymentowej, poza ciągami komunikacyjnymi i zgodnie z opracowaną instrukcją, asortyment ilościowo dostosowany do powierzchni magazynowej, doposażenia części magazynowej w regały; doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego lub wymiany na nowe wyposażenia będącego w złym stanie sanitarno-technicznym usytuowanego w chłodniach na zapleczu

magazynowym (regały z widocznymi oznakami korozji i z ubytkami powłoki zabezpieczającej); doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego ścianek wewnątrz chłodni na warzywa i owoce (ścianki z widocznymi oznakami korozji); doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego płytek podłogowych na sali sprzedaży (wymiana na nowe uszkodzonych płytek podłogowych oraz uzupełnienie ubytków płytek podłogowych); doprowadzenia do dobrego stanu technicznego lub wymiany na nowy brodzika (stanowisko mycia pojemników i koszy dla klientów); doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego lub wymiany na nowe regałów w chłodni nabiałowej oraz w chłodni warzywno-owocowej; doprowadzenia do dobrego stanu-technicznego lub wymiany na nowy kłoc do ćwiartowania mięsa.

Nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę 400 PLN za stwierdzone uchybienia sanitarne: zły stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń i wyposażenia (brudna umywalka do mycia rąk na zapleczu socjalnym, zlewozmywak, muszla sedesowa, brodzik do mycia pojemników), brudna posadzka w magazynie i w pomieszczeniu przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego, zły stan sanitarno – higieniczny szafki do przechowywania naczyń jednorazowych, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, sprzedaż po obniżonych cenach artykułów spożywczych przeterminowanych.

Ogółem w miejscach obrotu pobrano do badań laboratoryjnych 355 próbek żywności i kosmetyków. Zakwestionowano 12 prób, w tym 5 za obecność Salmonelli enteritidis w 25 g oraz 7 za nieprawidłowe znakowanie.

### **Obrót żywnością w systemie targowiskowym, obnośnym i obwoźnym**

Na terenie powiatu kłobuckiego funkcjonują 2 targowiska. W 2004r. na terenie targowiska w Kłobucku rozpoczęto budowę pawilonów handlowych dostosowanych do obowiązujących wymogów sanitarnych, które w połowie 2006r. uzyskały decyzje PPIS w Kłobucku zezwalające na prowadzenie działalności handlowej w zakresie sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych, drobiu, pieczywa oraz ryb. Aktualnie na targowisku w Kłobucku funkcjonuje 10 pawilonów sprzedających mięso i jego przetwory oraz 5 sprzedających inne środki spożywcze.

W 2018r. skontrolowano 4 pawilony sprzedające mięso i przetwory mięsne oraz 3 pawilony sprzedające inne środki spożywcze. Stan sanitarny obiektów dobry.

### **Nadzór nad obrotem grzybami**

Na targowiskach w Kłobucku i Krzepicach handel grzybami świeżymi jest zakazany zgodnie z regulaminem tych targowisk.



## Zakłady żywienia zbiorowego

W 2018 roku skontrolowano 92 zakłady żywienia zbiorowego ze 165 znajdujących się w rejestrze. Przeprowadzono 109 kontroli sanitarnych. Wydano ogółem 9 decyzji administracyjnych, w tym 5 na zakłady żywienia zbiorowego otwartego i 4 na zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

### Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego w latach 2017 - 2018

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba obiektów skontrolowanych w 2017 roku			Liczba obiektów skontrolowanych w 2018 roku		
		ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych	ogółem	o złym stanie sanitarnym	% obiektów złych
1.	Zakłady żywienia zbiorowego - typ otwarty	12	0	0	13	0	0
2.	Zakłady małej gastronomii	22	0	0	37	0	0
3.	Zakłady zbiorowego żywienia - typ zamknięty	53	0	0	42	0	0
	Obiekty ogółem	87	0	0	92	0	0

### Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W 2018r. skontrolowano 42 obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego na 66 znajdujących się w ewidencji. Przeprowadzono 50 kontroli sanitarnych. Wydano ogółem 4 decyzje administracyjne (2 decyzje terminowe, 2 zatwierdzające warunkowo).

Najczęstsze uchybienia :

- nieprawidłowe zaprojektowanie i rozplanowanie pomieszczeń produkcyjnych i socjalnych (zanieczyszczenia krzyżowe)
- niewystarczająca przestrzeń robocza- brak przygotowalni wstępnych, zmywalni naczyń stołowych i kuchennych, magazynów
- nieprawidłowe pomieszczenia higieniczno- sanitarne
- zły stan sanitarno- techniczny sufitów, podłóg, ścian oraz drzwi
- brak dostatecznej ilości umywalk do mycia rąk w strefie produkcyjnej
- brak prawidłowych warunków do mycia żywności
- brak odpowiedniej ilości stanowisk- powierzchni roboczych
- brak wydzielonego miejsca do przechowywania urządzeń do mycia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia

Na 34 funkcjonujące stołówki przedszkolne 9 prowadzi żywienie w systemie cateringowym. W 2018r. skontrolowano 18 stołówek przedszkolnych. Przeprowadzono 22 kontrole sanitarne. Zatwierdzono 5 stołówek przedszkolnych, w tym 2 w zakresie żywienia w formie cateringu. Wydano 2 decyzje administracyjne (warunkowe zatwierdzenie). W czerwcu 2018r. zatwierdzono warunkowo, z uwagi na niezgodność stanu faktycznego z dokumentacją projektową oraz braki w dokumentacji GHP/GMP/HACCP, stołówkę przedszkolną

w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Parzymiechach w zakresie żywienia dzieci w formie cateringu (śniadania, obiady i podwieczorki), po czym w październiku 2018r. zatwierdzono ostatecznie w/w stołówkę w zakresie żywienia w formie cateringu (posiłki obiadowe) oraz przygotowywania śniadań i podwieczorków na miejscu. Druga decyzja warunkowego zatwierdzenia została wydana w grudniu 2018r. na stołówkę przedszkolną w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Ostrowach nad Okszą po przebudowie i rozbudowie istniejącej stołówki, w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego w pełnym zakresie. W tym przypadku również przedstawiona dokumentacja GHP/GMP/HACCP wymaga poprawy i uzupełnienia.

W 2018 r. zostało wykonanych kilka decyzji terminowych wydanych w latach 2004-2006r., które były wcześniej kilkakrotnie prolongowane. Stołówki zostały zmodernizowane, przebudowane lub wybudowane zupełnie od początku. I tak w 2018r. zatwierdzono po przebudowie i modernizacji stołówkę w Oddziale Przedszkolnym w Pile I w zakresie żywienia zbiorowego w pełnym zakresie. Podobnie w sierpniu 2018r. zatwierdzono stołówkę w Przedszkolu z Oddziałem Integracyjnym we Wręczycy Wielkiej, również w pełnym zakresie (od surowca do wyrobu gotowego). W marcu 2018r. wykonano decyzję terminową wydaną na stołówkę przedszkolną w Węglowicach. Tam również nastąpiła przebudowa oraz rozbudowa istniejącej placówki. Stołówka szkolno-przedszkolna w Gminnym Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 3 w Rębielicach Królewskich również została zmodernizowana poprzez wydzielanie pomieszczenia do obróbki wstępnej surowców, wyposażenie w urządzenia do mycia jaj oraz warzyw, wydzielanie stanowisk do mycia i obróbki mięsa, wydzielanie zmywalni naczyń stołowych, zainstalowanie umywalki do mycia rąk w przygotowalni wstępnej i w zmywalni naczyń stołowych. Tym samym decyzja wydana w 2004r. została wykonana w całości.

W listopadzie 2018r. powstała nowa stołówka przedszkolna w Oddziale Przedszkola w Nowej Wsi, w której żywienie odbywa się na zasadzie cateringu.

Wszystkie skontrolowane stołówki mają opracowane oraz wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Na terenie działania PSSE w Kłobucku funkcjonują 24 stołówki szkolne. W 2018r. skontrolowano 16 stołówek, gdzie przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych ( w tym 14 kompleksowych kontroli, 3 kontrole sprawdzające). Wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące dot. doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektu (jadalnia, magazyn, przygotowalnia, przedsiónek przed przygotowalnią i zmywalnią).

Dwie stołówki szkolne zostały ponownie zatwierdzone w związku z rozszerzeniem zakresu prowadzonej działalności o świadczenie usług cateringowych dla innych placówek. Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej nr 1 w Kłobucku została w sierpniu zatwierdzona w związku z rozszerzeniem zakresu działalności o świadczenie usług cateringowych dla Gminnego Żłobka w Kłobucku (nastąpiła zmiana podmiotu świadczącego usługi cateringowe). Natomiast w listopadzie 2018r. stołówka szkolna w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Kamyku została ponownie zatwierdzona w związku z rozszerzeniem zakresu działalności o świadczenie usług cateringowych dla Oddziału Przedszkola w Nowej Wsi.

W 2 skontrolowanych stołówkach szkolnych stwierdzono po 1 przypadku występowania nietolerancji pokarmowej u uczniów (jeden na mleko i przetwory mleczne, drugi na gluten). Posiłki obiadowe dla tych uczniów przygotowywane są w taki sposób, aby nie zawierały substancji lub produktów powodujących reakcje nietolerancji.

Wszystkie skontrolowane stołówki mają opracowane oraz wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

We wrześniu 2018r. powstał nowy zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego – stołówka w Żłobku Gminnym w Lipiu. Obiekt uzyskał zatwierdzenie w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego prowadzonego w systemie cateringowym na zasadzie przyjmowania, porcjowania i wydawania posiłków tj. śniadań, obiadów dwudaniowych, podwieczorków dostarczanych do obiektu w termosach i termoportach przez zewnętrzną firmę, a także przygotowywania i podawania na miejscu mieszanek mlecznych, kaszek oraz napojów gorących.

W 2018r. w ramach realizacji akcji letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzono łącznie 5 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole w czasie zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży oraz 3 kontrole w czasie letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Skontrolowano zimowiska zorganizowane w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Ostrowach nad Okszą oraz w Stajni Hiromancja w Lgocie. W sezonie letnim skontrolowano: Stołówkę Ośrodka ZHP w Zawadach, gdzie zorganizowano 3 formy wypoczynku dzieci i młodzieży (kolonia i półkolonia organizowana przez ZHP Chorągiew Śląska, Hufiec Kłobuck dla 75 uczestników oraz półkolonia zorganizowana przez Częstochowskie Stowarzyszenie Rozwoju Małej Przedsiębiorczości dla 35 uczestników); restaurację „Pod Grzybkiem” w Zawadach, gdzie zorganizowano obóz sportowy dla 60 uczestników; stołówkę w Szkole Podstawowej w Węglowicach, gdzie zorganizowano obóz sportowy dla 70 uczestników. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2018r. skupiono się na ocenie jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, kierując się ogólnymi zasadami prawidłowości układania jadłospisów oraz wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W kontrolowanych obiektach udzielano porad i instruktarzy dot. realizacji ww. rozporządzenia. Podczas kontroli analizowano jadłospisy tygodniowe pod kątem stosowania

kryteriów określonych w § 2 ww rozporządzenia i stwierdzono, że planowane jadłospisy w większości placówek są urozmaicone pod względem smaku, zapachu, barwy, konsystencji oraz stosowanych technik kulinarnych. Posiłki zawierały produkty z różnych grup środków spożywczych. Potrawy były sporządzane z naturalnych składników lub z koncentratów spożywczych produkowanych z naturalnych składników (koncentrat pomidorowy). Ograniczono zużycie soli i cukru. W ciągu tygodnia podawane były nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, a min. raz w tygodniu podawano ryby. Jadłospisy były dostępne i zawierały informacje o produktach powodujących alergię i reakcje nietolerancji. Najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością w zakresie sporządzania jadłospisów była niedostateczna podaż owoców i warzyw. Podsumowanie wyników kontroli zamieszczono w Tabeli „KŁOBUCK-nadzór nad sklepikami szkolnymi”.

W Ośrodku Terapii Uzależnień w Parzymiechach żywienie odbywa się w systemie cateringowym. Posiłki są dowożone w termosach i porcjowane na miejscu. Mycie i wyparzanie naczyń stołowych odbywa się na miejscu. W 2008r. stołówka Ośrodka Uzależnień została przebudowana i zmodernizowana i spełnia obecnie wszystkie wymogi sanitarne niezbędne do żywienia w systemie cateringowym. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości pod względem wymagań sanitarnych.

### **Zakłady żywienia zbiorowego otwarte – restauracje**

W 2018r. skontrolowano 50 zakładów żywienia zbiorowego otwartego z 99 znajdujących się w rejestrze, w tym 13 restauracji i 37 zakładów małej gastronomii. Przeprowadzono 59 kontroli sanitarnych, w tym 17 kontroli w restauracjach i 42 kontrole w zakładach małej gastronomii. Wydano 5 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje nakazujące i 1 prolongatę terminu wykonania zarządzeń. Decyzje wydane w restauracjach dotyczyły m.in.; doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w kuchni głównej, w magazynie produktów suchych, w magazynie urządzeń chłodniczych, w zmywalni naczyń stołowych, w rozdzielni kelnerskiej, w pomieszczeniu obieralni warzyw oraz w toalecie męskiej dla konsumentów.

### **Mała gastronomia**

W 2018r. skontrolowano 37 obiektów małej gastronomii z 74 znajdujących się w rejestrze. Należą do nich kawiarnie, smażalnie ryb, pijalnie piwa, przyczepy gastronomiczne, sezonowe ogródki itp. Przeprowadzono ogółem 42 kontrole sanitarne.

Stan sanitarny tych obiektów sukcesywnie poprawia się. Najczęstsze uchybienia to:

- zły stan techniczny pomieszczeń,
- zły stan techniczny wyposażenia.

Wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 1 prolongatę terminu wykonania zarządzeń oraz 2 decyzje nakazujące dot. m.in.: doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach obiektu (kuchnia właściwa, wypiek pizzy,

magazyn opakowań, WC dla personelu, szatnia, magazyn jaj, komora dostaw, magazyn artykułów suchych, zmywalnia, magazyn napojów, magazyn odpadów, WC dla klientów z przedsionkiem izolującym, sala konsumpcyjna z wydzielonym barem); doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego lub wymiany na nowe wyposażenia będącego w złym stanie sanitarno-technicznym usytuowanego w pomieszczeniach obiektu (lodówki z widocznymi oznakami korozji i uszkodzoną uszczelką, półkę w lodówce z ubytkami powłoki oraz oznakami korozji); doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego lub wymiany na nową umywalki w magazynie jaj; zapewnienia bieżącej zimnej wody przy umywalce; doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego lub wymiany na nowe regałów/mebli w magazynie artykułów suchych, pomieszczeniu porządkowym oraz części barowej; doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego lub wymiany na nowy kaloryfera usytuowanego w WC dla personelu, doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-technicznego lub wymiany na nowe drzwi do chłodni.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 200 zł za stwierdzone uchybienia sanitarno – porządkowe: zły stan sanitarno – higieniczny posadzki w pomieszczeniu napojów alkoholowych, magazynie odpadów, WC dla klientów; zły stan sanitarno – higieniczny kratki wentylacyjnych w toaletach.

#### **D. Ocena sposobu żywienia**

Sekcja HŻŻ i PU PSSE w Kłobucku w ramach realizacji polecenia Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dokonała oceny teoretycznej jadłospisu dekadowego uwzględniając normy zlecane przez Instytut Żywności i Żywienia oraz pobrała do badania laboratoryjnego próbkę posiłku obiadowego w Gminnym Żłobku w Kłobucku.

Nieprawidłowości stwierdzone w wyniku przeprowadzonej oceny żywienia na podstawie jadłospisu dekadowego:

- zbyt wysoka kaloryczność posiłków stanowiąca 148 % normy zalecanej
- zbyt wysoka podaż białka stanowiąca 507 % normy zalecanej, węglowodanów stanowiąca 147 % normy zalecanej oraz tłuszczu stanowiąca 149 % normy
- zbyt wysoka zawartość sodu w posiłkach stanowiąca 177 % normy zalecanej oraz fosforu stanowiąca 230 % normy zalecanej
- zbyt wysoka zawartość witamin oraz składników mineralnych stanowiąca 200-400 % norm zalecanych
- niska zawartość wapnia w posiłkach stanowiąca 72 % normy zalecanej
- analiza zestawienia grup produktów wykazała bardzo niskie spożycie produktów zbożowych stanowiące ok. 4 % normy (mąki, makarony, kasze, ryż, płatki śniadaniowe), natomiast spożycie ziemniaków stanowiło 44 % normy, spożycie mleka stanowiło 77 % normy, a przetworów mlecznych stanowiło 28 % normy, spożycie mięsa i drobiu 60 % normy, ryb tylko 34 % normy, natomiast spożycie owoców i warzyw stanowiło 570-602 % normy,
- struktura pochodzenia energii z białka, tłuszczów i węglowodanów wynosiła odpowiednio 126,0, 106,0, i 89,0 %.

Nieprawidłowości stwierdzone na podstawie przeprowadzonej analizy wyników badania posiłku obiadowego:

- wartość kaloryczna wyniosła 333 kcal (przy uwzględnieniu mnożnika normy 0,3 dla obiadu wartość kaloryczna powinna wynosić 300 kcal), natomiast procentowy udział energii z białka, tłuszczu i węglowodanów kształtował się następująco: 24,8; 8,1; 67,1. Oznaczona zawartość chlorku soli wyniosła 3 g, przy zalecanej ilości 0,56 g.

- obliczona teoretycznie wartość kaloryczna posiłku obiadowego na podstawie wypisu z raportu magazynowego powinna wynosić 359 kcal, natomiast procentowy udział energii z białka, tłuszczu i węglowodanów powinien kształtować się następująco: 24,2; 36,7; 39,0.

W/w nieprawidłowości zostały uwzględnione w wystosowanym do dyrektora placówki piśmie, w którym został zobligowany do stosowania zasad racjonalnego żywienia, właściwego doboru produktów oraz wyeliminowania błędów żywieniowych.

### **E. Ocena transportu żywności**

W 2018 roku pod nadzorem PSSE w Kłobucku znajdowało się 55 środków transportu żywności, będących w posiadaniu firm transportowych, z czego 5 skontrolowano. Stan sanitarny środków transportu żywności nie budził zastrzeżeń.

### **F. Akcje/współdziałanie**

W 2017r. Sekcja HŻŻ i PU uczestniczyła w 6 akcjach, programach i dodatkowych działaniach, które były realizowane samodzielnie, we współpracy z innymi komórkami PSSE w Kłobucku lub instytucjami.

- Akcja "Wypoczynek letni i zimowy dzieci i młodzieży w 2018r." – we współpracy z Higieną Dzieci i Młodzieży oraz Oświatą Zdrowotną prowadzono nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Na terenie powiatu kłobuckiego skontrolowano 2 obiekty wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży, w których realizowano żywienie w systemie cateringowym oraz 3 obiekty letniego wypoczynku. Skontrolowano zimowiska zorganizowane w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Ostrowach nad Okszą oraz w Stajni Hiromancja w Lgocie. W sezonie letnim skontrolowano: Stołówkę Ośrodka ZHP w Zawadach, gdzie zorganizowano 3 formy wypoczynku dzieci i młodzieży (kolonia i półkolonia organizowana przez ZHP Chorągiew Śląska, Hufiec Kłobuck dla 75 uczestników oraz półkolonia zorganizowana przez Częstochowskie Stowarzyszenie Rozwoju Małej Przedsiębiorczości dla 35 uczestników); restaurację „Pod Grzybkiem” w Zawadach, gdzie zorganizowano obóz sportowy dla 60 uczestników; stołówkę w Szkole Podstawowej w Węglowicach, gdzie zorganizowano obóz sportowy dla 70 uczestników. Nie stwierdzono nieprawidłowości.
- Akcja „Mklik próchniczek”- w ramach kontynuacji akcji skontrolowano łącznie 10 piekarni, pobrano do badań laboratoryjnych 20 prób zmiotków mąki (zmiotki z podłogi, wytrzepki z koszyczków) oraz 10 prób mąki w kierunku oznaczania zanieczyszczeń biologicznych. Zakwestionowano 6 prób zmiotków mąki z uwagi na obecność szkodników zbożowo – mącznych. W piekarniach zostały przeprowadzone zabiegi DDD.

- W związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przeprowadzono w zakładach żywienia zbiorowego oraz w miejscach obrotu żywnością pochodzenia zwierzęcego wzmożone kontrole pod kątem zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego oraz pochodzenia mięsa wprowadzanego do obrotu. W okresie od 02.01.2018r. do 31.12.2018r. przeprowadzono łącznie 115 kontroli, w tym 42 kontrole w obiektach żywienia zbiorowego oraz 73 kontrole w obiektach obrotu (w tym 1 pawilon na targowisku w Kłobucku). Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Z prowadzonych działań kontrolnych sporządzano raporty.
- Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu oraz projekt „Odświeżamy nasze miasta. TOB3CIT/Tobacco Free Cities”- w związku z realizacją zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996r. Nr 10, poz. 55 z późn. zm.) w 2018r. we współpracy z komórką Oświaty Zdrowotnej sekcja HŻŻ i PU realizowała program podczas działań kontrolnych prowadzonych w ramach nadzoru bieżącego pod kątem przestrzegania zakazu palenia tytoniu oraz poprzez dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych (ulotki, znaki zakazu palenia). Skontrolowano ogółem 253 obiekty. Z prowadzonych działań kontrolnych w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu w podległych placówkach składano miesięczne raporty.
- W związku z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego nr GIS-BŻ-UE-4323—53/JF/17/10 w 2018r. prowadzono wzmożoną akcją kontrolną pod kątem przestrzegania wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów. Z prowadzonych działań kontrolnych składano kwartalne raporty. Przeprowadzono łącznie 199 kontroli, w tym 10 kontroli w sklepach wielko-powierzchniowych, 115 kontroli w pozostałych sklepach spożywczych, 2 kontrole w piekarniach, 40 kontroli w zakładach żywienia otwartego i 32 kontrole w zakładach żywienia zamkniętego. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.
- W związku z pismem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego znak NS-HŻŻiPU.021.17.3.2018 z dnia 11.05.2018r. prowadzono akcję kontrolną pod kątem pochodzenia warzyw i owoców giełd towarowych oraz na etapie sprzedaży detalicznej. Łącznie w okresie od kwietnia do sierpnia 2018r. skontrolowano pod tym kątem 3 przetwornie owocowo – warzywne, 10 obiektów żywienia otwartego, 2 obiekty żywienia zamkniętego, 23 sklepy spożywcze oraz 1 hurtownię. Z prowadzonych działań składano tygodniowe raporty.
- W związku z pismem Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego znak NS-HŻŻiPU.9011.29.1.2018 z dnia 09.03.2018r. od marca 2018r. prowadzono akcję kontrolną w placówkach oświatowo – wychowawczych w zakresie identyfikowania podmiotów zaopatrujących w/w obiekty w ziemniaki. Skontrolowano 18 obiektów, w których zidentyfikowano 13 dostawców ziemniaków. Z działań kontrolnych składano dwutygodniowe raporty.
- W ramach realizacji Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska oraz Planu działania na 2018r. dotyczącego produkcji pierwotnej

żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono wspólnie z inspekcją ochrony środowiska 4 kontrole sanitarne w gospodarstwach rolnych na terenie powiatu kłobuckiego. W ramach przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzono warunki sanitarno – higieniczne przy uprawie truskawek, malin i ogórków, pobrano do badań laboratoryjnych próbę malin oraz 3 próby ogórków w kierunku oznaczania metali ciężkich. Wyniki badań były prawidłowe.

### **G. Współpraca z innymi służbami kontroli**

Działając w oparciu o Porozumienie ramowe z dnia 7 marca 2008r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Kłobucku i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kłobucku o współdziałaniu i współpracy organów PIS i organów IW w związku z niekorzystną sytuacją dot. niekontrolowanego rozprzestrzeniania się afrykańskiego pomoru świń Powiatowy Lekarz Weterynarii wystosował 2 pisma dot. współpracy obu inspekcji i podjęcia wspólnych działań kontrolnych.

W dniu 15 listopada 2018r. po wcześniejszym uzgodnieniu treści zawarto nowe Porozumienie Pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kłobucku o współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej.

Ponadto w ramach realizacji planu poboru próbek na 2018r. wystosowano 8 pism do właściwych miejscowo PPIS w sprawie nieprawidłowości w oznakowaniu zbadanych prób środków spożywczych oraz 3 pisma do właściwych miejscowo PLW w sprawie nieprawidłowości w oznakowaniu zbadanych próbek środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, a także stwierdzonej Salmonelli w świeżym filecie z kurczaka.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kłobucku współpracuje z Komisją Ochrony Zdrowia oraz Komisją Porządku Publicznego przy Radzie Powiatu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kłobucku przedstawia Staroście Powiatu oraz Radzie Powiatu corocznie informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego powiatu kłobuckiego.

### **H. Nadzór nad importem/eksportem**

W związku z prowadzeniem nadzoru nad jakością zdrowotną żywności i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2018r. przeprowadzono łącznie 15 granicznych kontroli sanitarnych, w trakcie których oceniono: 3 partie importu wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (maszyny do przetwórstwa warzyw i owoców), 11 partii żywności w miejscu docelowego przeznaczenia oraz 21 partii w zakładzie eksportera. Nie pobierano prób do badań laboratoryjnych. Wydano 19 świadectw jakości zdrowotnej. Wydano 15 decyzji administracyjnych opłatowych.

### **JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH**



W 2018 roku pracownicy PSSE w Kłobucku pobrali do badań laboratoryjnych ogółem 498 próbek, w tym 482 próbki żywności, 9 próbek kosmetyków, 7 próbek materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na 482 pobrane próbki żywności, 457 próbek to środki spożywcze krajowe, 23 próbki pochodziły z Unii Europejskiej i 2 próbki z importu. Zakres badań obejmował parametry mikrobiologiczne, fizykochemiczne, organoleptyczne, obecność zanieczyszczeń, w tym szkodników i ich pozostałości, obecność ciał obcych oraz ocenę znakowania.

Przebadano ogółem:

- pod względem mikrobiologicznym – 255 próbek,
- pod względem chemicznym – 126 próbek,
- pod względem organoleptycznym – 65 próbek,
- pod względem oznakowania – 291 próbek,
- pod względem obecności zanieczyszczeń – 30 próbek
- radiologicznie- 3 próbki

Zdyskwalifikowaniu uległo 20 próbek krajowych, z czego 9 próbek za niewłaściwe oznakowanie ( % zbadanych w kierunku znakowania), 6 próbek zmiotków mąki za obecność szkodników zbożowo- mącznych (20 % zbadanych w tym kierunku), 1 próbka za przekroczenie dopuszczalnej zawartości substancji konserwującej: SO<sub>2</sub> (0,8 % zbadanych w kierunku chemicznym) oraz niewłaściwe oznakowanie, 5 próbek za zanieczyszczenia mikrobiologiczne: obecność Salmonelli enteritidis z grupy DO w 25 g (1,9 % zbadanych próbek w kierunku mikrobiologii).

## JAKOŚĆ ZDROWOTNA KRAJOWYCH ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

### Ocena jakości zdrowotnej krajowych środków spożywczych

Lp.	Rodzaj artykułu spożywczego	% próbek kwestionowanych		w tym			
		Rok 2017	Rok 2018	M	CH	O	SZ
1	Ciastka z kremem	0	0				
2	Napoje alkoholowe	0	0				
3	Mrożonki z wyjątkiem owoców i warzyw	0	0				
4	Tłuszcze zwierzęce	0	0				
5	Wyroby garmażeryjne	0	0				
6	Przetwory zbożowo-mączne	26,3	0				
7	Ryby i przetwory rybne	0	0				
8	Pieczywo w tym cukiernicze suche	0	0				

9	Mięso i przetwory mięsne (mięso drobiowe, jaja)	0	1,9	1,9			
10	Owoce, warzywa, grzyby i przetwory	5,3	0,8		0,8		
11	Masło	0	0				
12	Napoje bezalkoholowe	0	0				
13	Mieszanki tłuszczów zwierzęcych i roślinnych	0	0				
14	Mleko spożywcze (płynne)	0	0				
15	Przetwory mleczne	0	0				
16	Cukier i wyroby cukiernicze	36,8	0				
17	Koncentraty	0	0				
18	Lody	0	0				
19	Konserwy owocowe, warzywne, warzywno-mięsne, grzybowe	0	0				
20	Mieszanki dla niemowląt	0	0				
21	Użytki	0	0				
22	Konserwy mięsne	0	0				
23	Mleko w proszku	6	0				
24	Środki dietetyczne	0	0				
25	Konserwy rybne	0	0				
26	Tłuszcze roślinne	0	0				
27	Odżywki suche	0	0				
28	Inne artykuły spożywcze ( sól)	0	0				
29	Zmiotki	21	30				30
	Ogółem	4,2	4,0				

Przyczynami kwestionowania środków spożywczych były:

*pod względem obecności szkodników zbożowo- mącznych:*

- obecność żywych i martwych szkodników oraz wylinek w 6 próbkach zmiotków i wytrzępek z koszyczków,

*mikrobiologicznie:*

- 5 próbek świeżego mięsa drobiowego z uwagi na obecność *Salmonelli enteritidis* w 25 g,

*pod względem oceny znakowania:*

- 9 próbek, w tym: 1 próbka suszonych owoców, 2 próbki makaronu, 1 próbka suplementu diety (baton zbożowy), 2 próbki wyrobów garmazeryjnych (kurczak wieprzowina w galarecie), 2 próby miodów, 1 próbka pieczarek marynowanych

pod względem przekroczenia dopuszczalnej zawartości substancji konserwującej: SO<sub>2</sub>  
 - 1 próbka pieczarek marynowanych (kwestionowana również za oznakowanie)

## JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH Z IMPORTU

W 2018r. PSSE w Kłobucku pobrała do badań laboratoryjnych 2 próbki środków spożywczych z importu, w tym 1 próbkę owoców w kierunku WWA i 1 próbkę ziół w kierunku mykotoksyn.

### Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych w latach 2017 - 2018

Zakres badania/kwestionowania próbek	Liczba próbek zbadanych		Liczba próbek kwestionowanych	
	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2017	Rok 2018
- cechy mikrobiologiczne	5	0	0	0
- cechy chemiczne	5	2	1	0
-cechy organoleptyczne	4	0	0	0
-oznakowanie	13	1	3	0
-zanieczyszczenia	3	0	0	0
Ogółem	15	2	4	0

## JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH Z UNII EUROPEJSKIEJ

W 2018 r. PSSE w Kłobucku pobrała do badań laboratoryjnych 23 próbki środków spożywczych z UE.

Pod względem zgodności oznakowania z aktualnymi wymogami oceniono 21 próbek.

### Jakość zdrowotna środków spożywczych z UE w latach 2017 - 2018

Zakres badania/kwestionowania próbek	Liczba próbek zbadanych		Liczba próbek kwestionowanych	
	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2017	Rok 2018
- cechy mikrobiologiczne	5	5	0	0
- cechy chemiczne	5	13	1	0
-cechy organoleptyczne	4	5	0	0
-oznakowanie	13	21	3	0
-zanieczyszczenia	3	0	0	0
Ogółem	15	23	4	0

## NADZÓR NAD PRZEDMIOTAMI UŻYTKU

### Wytwórnie i miejsca obrotu przedmiotami użytku w latach 2017 - 2018

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów prowadzących działalność		Kierunek zmian (przybyło/ubyło)
	Rok 2017	Rok 2018	
Wytwórnie ogółem	2	4	+
w tym:			
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	0	2	+
- produkcji, konfekcjonowania kosmetyków	0	0	0
- wytwórnice opakowań do żywności	2	2	0
- inne	0	0	0
Miejsca obrotu ogółem	2	8	+
w tym:			
- materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	3	8	+
- kosmetykami	0	0	0

W 2018 r. pobrano do badań laboratoryjnych 9 próbek kosmetyków, w tym 4 próby w kierunku badań chemicznych (2 pasty do zębów, 1 płyn do demakijażu, 1 płyn do trwałej ondulacji) oraz 5 prób szamponu w kierunku mikrobiologii. W 9 próbkach oceniono również znakowanie. Próbki nie były kwestionowane. Ponadto pobrano 7 próbek materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: 3 próbki lakierowanych metalowych puszek (1 krajowa, 2 z UE), 1 próbka kieliszków szklanych zdobionych z UE, 1 próbka miseczek tworzywowych, 1 próbka talerzy ceramicznych zdobionych z importu i 1 próbka łopatkki z wałeczkiem do naleśników z importu. W 3 próbkach oceniono znakowanie. Próbki nie były kwestionowane.

### Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków w latach 2017 - 2018

Próbki	Liczba próbek zbadanych w 2017 roku			Liczba próbek zbadanych w 2018 roku		
	ogółem	zakwestionowanych	% kwestionowania	ogółem	zakwestionowanych	% kwestionowania
Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków	4	0	0	7	0	0

#### 4. SKARGI I WNIOSKI

W roku 2018 w sekcji HŻŻ i PU rozpatrzono ogółem 8 interwencji (1 anonimowa), w tym 4 interwencje złożone w siedzibie stacji, 1 pisemnie, 1 interwencja zgłoszona telefonicznie, 2 zgłoszone drogą elektroniczną. W przypadku 5 interwencji nie potwierdzono zarzutów w wyniku przeprowadzonych czynności kontrolnych, w 2 przypadkach potwierdzono zarzuty, wydano decyzję administracyjną oraz wydano doraźne zalecenia pokontrolne. Nałożono 1 mandat w wys. 200 zł. W 1 przypadku częściowo potwierdzono zarzuty dot. złego stanu sanitarno – technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalnych, w związku z czym wydano decyzję administracyjną. Zgłoszone interwencje dotyczyły m.in.:

- pisemna interwencja dot. wprowadzania do obrotu przeterminowanych art. spożywczych oraz składowania towaru na posadzce w sali sprzedaży. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zarzutów
- interwencja zgłoszona w siedzibie stacji dot. stwierdzenia obcego posmaku oraz złego samopoczucia po spożyciu ciastek owsianych zakupionych w sklepie POLOmarket w Kłobucku. W trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku organoleptyki 5 próbek ciastek owsianych z tej samej partii. Wyniki badań laboratoryjnych były prawidłowe.
- interwencja zgłoszona w siedzibie stacji dot. złego samopoczucia po spożyciu zakupionych w Delikatesach CENTRUM w Kłobucku bułek typu „Pizzerini”. W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono na stanie przedmiotowych bułek, nie stwierdzono nieprawidłowości przy przechowywaniu produktów mrożonych, rozmrażaniu i wypiekaniu pieczywa, a następnie ekspozycji do sprzedaży oraz postępowaniu z pieczywem nie sprzedanym.
- telefoniczna interwencja dot. wprowadzania do obrotu art. spożywczych przeterminowanych w sklepie spożywczym w Kłobucku. Przeprowadzona kontrola sanitarna potwierdziła zarzuty dot. wprowadzania do obrotu art. spożywczych po terminie ważności oraz wykazała proceder sprzedaży art. spożywczych przeterminowanych po promocyjnych cenach. Osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wys. 200 zł oraz wydano doraźne zalecenia pokontrolne.
- anonimowa interwencja dot. złego stanu sanitarno – higienicznego sklepu spożywczego w Kłobucku oraz braku zachowania higieny przy sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych (pieczywo). Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zarzutów.
- interwencja zgłoszona w siedzibie stacji dot. zakupu w sklepie BIEDRONKA mleka spożywczego UHT z oznakami zepsucia. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie wykazała na stanie tej samej partii mleka. Pobrano do badań

laboratoryjnych w kierunku organoleptyki z innej partii 5 próbek mleka spożywczego UHT. Wyniki badań były prawidłowe.

- interwencja zgłoszona w siedzibie stacji dot. stwierdzenia obecności kawałka drutu miedzianego w zakupionym w Delikatesach CENTRUM w Krzepicach chlebie maślanym, wyprodukowanym przez Piekarnię „Kraft – Pol” w Parzymiechach. Przeprowadzona w piekarni kontrola sanitarna wykazała brak urządzenia do przesiewania mąki, niezgodnie z funkcjonująca w zakładzie dokumentacja systemową. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną nakazującą wyposażenie zakładu w urządzenie do przesiewania mąki i stosowanie przesiewania mąki na etapie przygotowania surowców zgodnie z opracowaną dokumentacją systemową.
- interwencja zgłoszona drogą elektroniczną dot. złych warunków sanitarnych oraz technicznych w zakładzie produkującym paluszki. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła powtórnego stosowania do produkcji zmielonych przeterminowanych paluszków i zebranych z podłogi odpadków, natomiast wykazała zły stan sanitarno – techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalnych. Została wydana decyzja administracyjna.

### **III. OCENA STANU SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEGO PODMIOTÓW LECZNICZYCH I OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ**

#### **1. Podmioty lecznicze wykonujące całodobowe świadczenia zdrowotne:**

##### **NZOZ OŚRODEK TERAPII UZALEŻNIEŃ SP. Z O. O. W PARZYMIECHACH**

W skład obiektu wchodzi: Pawilon Nr 1 (Oddział Leczenia Alkoholowych Zespołów Abstynencyjnych, Oddział Terapii Uzależnień, Rehabilitacyjny Całodobowy Oddział Podwójnej Diagnostyki), Pawilon Nr 2 (Oddział Terapii Uzależnień, Hostel), Medyczne Laboratorium Diagnostyczne (realizujące zadania z zakresu pobierania próbek do analiz medycznych i wykonujące badania diagnostyczne tylko dla własnych potrzeb), budynek laboratorium wspólny ze stołówką, magazynem bielizny z wyodrębnionymi wejściami. Poradnia Terapii Uzależnień, Magazyn odpadów medycznych, Dział Farmacji Szpitalnej. Obiekt skontrolowany, przeprowadzono 2 kontrole. Obiekt zakwalifikowano jako dobry - wszystkie pomieszczenia i urządzenia odpowiadają wymaganiom. W ośrodku przestrzegana jest segregacja bielizny czystej i brudnej. Bielizna brudna z sal chorych, pokoi zbierana jest do worków foliowych, transportowana wydzielonym wózkiem do brudowników, a następnie gromadzona w wydzielonym pomieszczeniu (magazynie bielizny brudnej). Brudna bielizna na podstawie zawartej umowy odbierana jest przez firmę „WOD-CHEM” z siedzibą w Częstochowie (pralnia pod nadzorem PSSE w Częstochowie). Bielizna czysta przechowywana jest w oznakowanych szafach w wydzielonym pomieszczeniu. Czystość bieżąca oraz stan techniczny magazynu czystej i brudnej bielizny bez zastrzeżeń.

W/w obiekt posiada wydzielone pomieszczenie (magazyn) do przechowywania odpadów medycznych. Odpady medyczne gromadzone są w specjalistycznych pojemnikach plastikowych, opisanych i odpowiednio oznakowanych, dostarczanych przez uprawnioną firmę, posiadającą wymagane zezwolenie, która odbiera odpady na podstawie zawartej umowy. Transport wewnętrzny odpadów z miejsca powstawania do miejsca magazynowania odbywa się specjalistycznym zamykanym wózkiem transportowym. Placówka posiada opracowaną i wdrożoną procedurę postępowania z odpadami medycznymi. Gospodarka odpadami medycznymi prowadzona – prawidłowo.

Odpady komunalne gromadzone są w firmowych pojemnikach, kontenerach odbieranych przez upoważnioną firmę. Pojemniki i kontenery w dobrym stanie sanitarno - technicznym.

#### **2. Podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne:**

**2.1.** Na terenie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłobucku znajduje się :

- 13 obiektów (przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie),
- 18 filii podmiotów leczniczych ( których siedziby mieszczą się na terenie innych powiatów).

Skontrolowano 28 podmiotów, w których przeprowadzono 35 kontroli. Skontrolowane obiekty zakwalifikowano jako dobre – obiekty spełniają wymagania, są dostosowane dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Większość podmiotów zlokalizowana jest w budynkach należących do Zakładu Opieki Zdrowotnej w Kłobucku. Na 1 obiekt tj. Punkt Pobrań Analiz Lekarskich w Przystajni, wydano decyzję administracyjną w dniu 08.10.2018 r. z terminem wykonania do dnia 30.09.2019 r. dot. doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego ścian i podłogi pomieszczeń ubikacji dla pacjentów i personelu oraz do dnia 25.05.2019 r. dot. wyznaczenia i właściwego urządzenia miejsca przeznaczonego do dezynfekcji, mycia i przechowywania pojemnika wielokrotnego użycia, służącego do transportu wewnętrznego odpadów medycznych. Przestrzegana jest segregacja bielizny czystej i brudnej. Bielizna brudna gromadzona jest w wydzielonych pomieszczeniach w workach foliowych i na bieżąco odwożona do pralni (transportem z pralni), z którymi jednostki mają podpisane stosowne umowy na pranie oraz transport bielizny czystej i brudnej. Uprawniony zakład do prania bielizny z placówek służby zdrowia z którym jednostki mają podpisane umowy - Pralnia „WOD-CHEM” w Częstochowie.

Skontrolowane obiekty posiadają wydzielone pomieszczenia magazynowania odpadów lub miejsca (lodówka) do przechowywania odpadów medycznych. Odpady medyczne gromadzone są w specjalistycznych plastikowych pojemnikach bądź workach, odpowiednio oznakowanych, dostarczanych przez uprawnioną firmę posiadającą stosowne zezwolenie, która odbiera odpady na podstawie zawartych umów. Placówki posiadają opracowaną i wdrożoną procedurę postępowania z odpadami medycznymi. Gospodarka odpadami medycznymi prowadzona – prawidłowo. Odpady komunalne gromadzone są w firmowych pojemnikach odbieranych przez specjalistyczne firmy. Pojemniki i kontenery w dobrym stanie sanitarnym. Na 1 NZOZ, który posiadał program dostosowawczy, wydano postanowienie o braku spełnienia wymagań o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej. Oceniono że brak spełnienia wymagań nie ma wpływu na bezpieczeństwo pacjentów.

### **2.2 Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne:**

Zakwalifikowano 1 obiekt w którym przeprowadzono 1 kontrolę tj. NZOZ „BRASMED” w Kłobucku (diagnostyka laboratoryjna). Do zadań podmiotu należy przyjmowanie materiału do badań analitycznych oraz wykonywanie badań podstawowych z zakresu analizy moczu. Dla swoich potrzeb wynajmują 2 pomieszczenia na działalność z zakresu laboratorium. Pozostałe pomieszczenia tj. pokój socjalny, wc, składzik porządkowy, pomieszczenie na odpady oraz poczekalnia są użytkowane wspólnie z innymi podmiotami leczniczymi mieszczącymi się w budynku. W laboratorium wykorzystywany jest wyłącznie sprzęt jednorazowy. Postępowanie z bielizną oraz odpadami prawidłowe. Właściciel posiada umowę odnośnie prania bielizny i unieszkodliwiania odpadów medycznych.

### **2.3 Zakłady Rehabilitacji Leczniczej**

Zakwalifikowano 1 obiekt w którym przeprowadzono 1 kontrolę tj. Ośrodek Rehabilitacji Leczniczej „Troniny” w Troninach – obiekt świadczy usługi w zakresie: kinezyterapii oraz fizjoterapii, oceniony jako dobry. Przestrzegana jest segregacja bielizny czystej i brudnej. W większości stosowana jest bielizna jednorazowego użycia. Bielizna czysta przechowywana jest w wydzielonych zamkniętych szafkach. Bielizna brudna gromadzona jest w wydzielonym



pomieszczeniu (składziku porządkowym) w koszu z workiem foliowym i na bieżąco odwożona do pralni na podstawie zawartej umowy.

Placówka posiada wydzielone miejsce do przechowywania odpadów medycznych. Odpady gromadzone są w specjalistycznych pojemnikach opisanych i odpowiednio oznakowanych, dostarczanych przez uprawnioną firmę, która odbiera odpady na podstawie stosownej umowy. Odpady komunalne gromadzone są w firmowych pojemnikach odbieranych przez firmę posiadającą stosowne zezwolenie. Pojemniki w dobrym stanie sanitarno - higienicznym. Gospodarka odpadami prowadzona prawidłowo.

#### **2.4 Inne (pracownie protetyki, stomatologii i ortodontji)**

Zakwalifikowano 1 obiekt, tj. ZOZ „PROTETYK” w Kłobucku, w którym przeprowadzono 1 kontrolę. Obiekt zakwalifikowano jako dobry. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała dostateczną ilość sprzętu jednorazowego użytku, odzieży ochronnej oraz środków ochrony indywidualnej. Przestrzegana jest segregacja bielizny czystej i brudnej. W większości używana jest bielizna jednorazowego użytku. Na pranie odzieży roboczej obiekt posiada podpisaną umowę z pralnią zlokalizowaną w Częstochowie.

Obiekt posiada wydzielone miejsce do przechowywania odpadów medycznych. Odpady medyczne gromadzone są w specjalistycznych pojemnikach opisanych i odpowiednio oznakowanych, dostarczanych przez uprawnioną firmę, która odbiera odpady na podstawie stosownych umów. Odpady komunalne gromadzone są w firmowych pojemnikach odbieranych przez wyspecjalizowane firmy. Pojemniki i kontenery w dobrym stanie sanitarnym.

#### **2.5 Gabinety Prywatne**

PSSE w Kłobucku nadzoruje 72 podmioty lecznicze w tym:

- 59 gabinetów lekarskich,
- 1 gabinet indywidualnej praktyki pielęgniarek i położnych,
- 12 innych obiektów świadczących usługi medyczne.

Skontrolowano 39 placówek przeprowadzając 39 kontroli sanitarnych. Obiekty oceniono jako bardzo dobre i dobre. Zaopatrzenie w środki dezynfekcyjne, środki ochrony osobistej oraz sprzęt odpowiednio do potrzeb prowadzonych praktyk.

W gabinetach zabiegowych oraz NZOZ-ach zainstalowane są łącznie 42 urządzenia sterylizujące wykonujące sterylizacje narzędzi wielokrotnego użytku. Kontrole skuteczności procesów sterylizacji wykonywane są w ramach kontroli wewnętrznej przez właścicieli gabinetów.

### **3. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ**

#### **3.1. Ustępy publiczne – ogółem wg ewidencji 8.**

- **Ustępy publiczne stale** – 4, skontrolowane - 3, 2 oceniono jako dobre. Obiekty dostosowane dla osób niepełnosprawnych, posiadają ściany i podłogi wykonane z materiałów gładkich, łatwo zmywalnych, utrzymanych czysto. Szatnie wyposażone w umywalki z dostateczną ilością bieżącej zimnej i ciepłej wody z wodociągu publicznego, zapewnione mydło w płynie, ręczniki jednorazowe, papier toaletowy oraz środki czystościowe i dezynfekcyjne typu: Domestos, Tytan. Ścieki odprowadzane do kanalizacji

sanitarnej. Obiekty posiadają stałą obsługę.

1 obiekt – Ustęp Publiczny w Kłobucku, oceniono jako zły, ze względu na stwierdzone uchybienia stanu technicznego i wydaną w dniu 12.12.2017 r. decyzję administracyjną z terminem realizacji do dnia 31.12.2018 r., w której nakazano: zapewnić ciepłą bieżącą wodę, doprowadzić do dobrego stanu sanitarno-higienicznego ściany, sufity, podłogi, zapewnić pokrycie podłóg materiałami łatwo zmywalnym w części kabin ustępowych, wydzielić odpowiednie miejsce bądź pomieszczenie na sprzęt porządkowy oraz środki czystościowe i dezynfekujące. W dniu 11.12.2018 r., wpłynęło pismo z prośbą o prolongatę w/w decyzji w związku z remontem targowiska w Kłobucku i planowanym jego zakończeniem w 2019 r., co wiąże się również z zakupem nowej toalety przez władze Gminy Kłobuck. Prośbę wnioskodawcy uwzględniono i wyznaczono nowy termin wykonania niniejszej decyzji na dzień 31.12.2019 r.

- **Ustępy publiczne tymczasowe** – 4. Skontrolowane – 3 (2 skanalizowane, 1 nie skanalizowany), czynne tylko w okresie letnim. Przeprowadzono – 3 kontrole. Skontrolowane toalety oceniono jako dobre. Obiekty urządzone w samodzielnych budynkach w pobliżu zbiorników wodnych z wydzielonymi kabinami ustępowymi dla kobiet, mężczyzn i osób niepełnosprawnych. Posiadają zapewnione środki higieniczne (mydło w płynie, papier toaletowy, ręczniki papierowe jednorazowe) oraz dezynfekcyjne. Na odpady komunalne zapewnione kosze z wkładami foliowymi oraz pojemniki. Odpady odbierane przez upoważnioną firmę. Teren wokół w/w toalety utrzymany czysto. Mandatów karnych nie nałożono.

**3.2 Pływalnie kryte** – wg ewidencji – 2. Obiekty skontrolowano tj.: Kryta Pływalnia OSSW w Kulach i Kryta Pływalnia OSiR w Kłobucku. W obiektach zostały przeprowadzone 2 kontrole.

Zarówno Kryta pływalnia OSSW w Kulach jak i Kryta Pływalnia OSiR w Kłobucku charakteryzowały się dobrym stanem sanitarno-higienicznym. Szatnie, węzły sanitarne wyłożone płytkami ceramicznymi odpornymi na mycie i dezynfekcję. Zarządcy obu obiektów prowadzą wewnętrzną kontrolę jakości wody na pływalniach. Dezynfekcja i filtracja wody basenowej prowadzona automatycznie. Kryta Pływalnia OSSW w Kulach od lipca 2018 r., wyłączona jest z użytkowania z powodu prowadzonych prac remontowych, związanych ze zmianą technologii uzdatniania wody.

**3.3. Pływalnie odkryte** – 1, przeprowadzonych kontroli – 1.

Basen sezonowy przy Zespole Szkół w Węglowicach. Stan sanitarno-higieniczny dobry. Basen ogrodzony, otoczenie niecki basenowej wyłożone antypoślizgową kostką betonową. Przy niecce w ramach ogrodzenia zlokalizowano natrysk dla osób korzystających z basenu. Dozowanie środków chemicznych służących do dezynfekcji i zwalczania glonów odbywa się automatycznie. Zarządca prowadził wewnętrzną kontrolę jakości wody w basenie. Mandatów nie nałożono.

**3.4 . Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie**

Do tej kategorii zakwalifikowano 13 obiektów. Skontrolowano - 11 obiektów, w których przeprowadzono 11 kontroli.

Stan sanitarno – techniczny skontrolowanych obiektów oceniono jako dobry tj:

- **4 Pokoje gościnne.** Obiekty posiadają węzły sanitarne przy pokojach z kabinami natryskowymi oraz węzły sanitarne znajdują się w wydzielonej części korytarza dla mężczyzn i kobiet wraz z kabinami natryskowymi. W obiektach przestrzegana jest właściwa segregacja bielizny czystej i brudnej poprzez przechowywanie ich w wydzielonych odrębnych magazynach. W przypadku trzech obiektów - pokoi gościnnych w Kłobucku, Wilkowiecku i Troninach, bielizna oddawana jest do prania w pralni na podstawie zawartej umowy. W pozostałym obiekcie pranie odbywa się we własnym zakresie w wydzielonych, odpowiednio urządzonych pomieszczeniach w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Bieliznę prasują osoby obsługujące pokoje gościnne.

- **1 Hotel „WENECKA”** – obiekt nie posiadający kategoryzacji. Charakteryzujący się wysokim standardem, zlokalizowany jest na 2 piętrze. W skład hotelu wchodzi 33 miejsca noclegowe. Pokoje wyposażone są w nowe meble, podłogi łatwo zmywalne. Każdy pokój posiada nowoczesnie wyposażony zespół higieniczno – sanitarny. Wydzielone są magazyny do przechowywania bielizny brudnej i czystej oraz składzik porządkowy. Pranie odbywa się w pralni na podstawie zawartej umowy.

- **Ośrodek Szkoleniowy Służby Więziennej w Kulach.**

Ośrodek zlokalizowany jest w lesie w pobliżu rzeki „Warty” w budynku wielokondygnacyjnym, wolnostojącym z krytą pływalnią. Bielizna pościelowa prana jest w pralni w Częstochowie. Teren Ośrodka uporządkowany, właściwie zagospodarowany. Na terenie obiektu stwierdzono odpowiednią ilość pojemników z workami na odpady. Obiekt posiada własne ujęcie wody, które jest pod stałym nadzorem tut. Stacji. W 2018 r. pobrano próbki wody do badań, przeprowadzone analizy wykazały, iż spełniają one wszystkie wymagania stawiane wodzie do spożycia w związku z czym jakość wody oceniono jako dobrą.

- **3 Ośrodki Wczasowe tj: „ Pod Grzybkiem” w Zawadach, „DAWPOL” w Zawadach, „Nasz Praca” w Zawadach.**

Ośrodki Wczasowe posiadają domki skanalizowane, wyposażone w natryski z wodą bieżącą ciepłą i zimną. OW „DAWPOL” posiada wodę z własnego ujęcia. Własną oczyszczalnię ścieków posiada OW „DAWPOL” oraz OW „Nasza Praca”. W 1 pozostałym ośrodku, ścieki odprowadzane do sieci kanalizacyjnej. Badana woda z ujęcia lokalnego w roku sprawozdawczym nie wykazywała odchylenia od wymaganej jakości. Gospodarka odpadami komunalnymi prowadzona prawidłowo.

W OW „Pod Grzybkiem” w Zawadach bielizna prana jest w obiekcie w wydzielonych pomieszczeniach, których stan sanitarno- higieniczny nie budzi zastrzeżeń, zachowane funkcje pomieszczeń z podziałem na część czystą i brudną. W pozostałych ośrodkach brudna bielizna oddawana jest do pralni na podstawie stosownych umów.

Teren ośrodków uporządkowany, właściwie zagospodarowany.

- **Pozostałe 2 obiekty sezonowe: Ośrodek Wczasowy „KRECIK” w Zawadach, Ośrodek Wczasowy „U Balcerka” w Zawadach.** Zlokalizowane są w lesie, czynne tylko w sezonie letnim od 15 czerwca do 15 września. Obiekty posiadają domki kempingowe, których stan sanitarno-higieniczny jest zadowalający. Domki, istniejące od wielu lat, nie posiadają zespołów sanitarno – higienicznych i wymagają na bieżąco likwidowania wszelkich usterek. Woda bieżąca z wodociągu publicznego znajduje się na placu ośrodka, a węzły sanitarne w budynku wolnostojącym. Ściany i podłogi wykonane są z materiałów łatwo zmywalnych, sanitariaty utrzymane czysto, na bieżąco dezynfekowane. Ośrodki zaopatrywane są w wodę

z wodociągu publicznego, na wywóz nieczystości płynnych właściciele mają podpisane umowy z uprawnioną firmą. Zachowana jest segregacja bielizny czystej i brudnej. Teren ośrodków uporządkowany, utrzymany czysto, zaopatrzone w odpowiednią ilość koszy z workami foliowymi. Gospodarka odpadami komunalnymi prawidłowa.

### **3.5. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej, tatuażu i solaria oraz zakłady, w których świadczone są łącznie więcej niż jedna z w/w usług.**

Ogółem wg ewidencji pod nadzorem jest 125 zakładów, z czego skontrolowano 43 obiekty, w których przeprowadzono 43 kontrole.

Ocena sanitarno – higieniczna obiektów:

- 32 zakłady oceniono jako dobre. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń (są to obiekty nowe lub takie, w których zostały przeprowadzone kapitalne remonty). Posiadają toalety dla klientów, sanitaryzatory w zakładach fryzjerskich oraz sterylizatory parowe – autoklawy do sterylizacji narzędzi w niektórych gabinetach kosmetycznych.

- 11 obiektów posiada zadowalający stan sanitarno-higieniczny. Są to zakłady, które istnieją od wielu lat, posiadają stare wyposażenie, charakteryzują się ogólną ciasnotą pomieszczeń dot. zakładów fryzjerskich.

We wszystkich skontrolowanych obiektach właściciele posiadają uregulowaną gospodarkę dot. postępowania z odpadami komunalnymi, w gabinetach kosmetycznych umowy dot. unieszkodliwiania odpadów medycznych.

Wydano 1 decyzję prolongującą termin wykonania na *Salon Kosmetyczny w Krzepicach* (z terminem wykonania do dnia 30.09.2018 r.) dot. doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego ścian i sufitu oraz doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego pokrycia foteli dla klientów. Decyzja w/w została wykonana w całości w związku z powyższym obiekt oceniono jako dobry.

**3.6. Dworce, stacje kolejowe** - wg ewidencji 2 obiekty, skontrolowano – 2 obiekty, ilość przeprowadzonych kontroli – 4.

Obiekty posiadają tylko 1 funkcjonujące pomieszczenie tj. poczekalnia dla podróżnych.

Ze względu na brak węzłów sanitarnych oraz starą budowlę, skontrolowane obiekty oceniono jako dostateczne. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów bez uchybień, na odpady komunalne kosze, opróżniane przez upoważnioną firmę komunalną.

### **3.7. Tereny rekreacyjne**

- wg ewidencji 2 obiekty tj. Zarząd Dróg i Gospodarki Komunalnej w Kłobucku do którego należy 9 piaskownic i Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Pankach do którego należy teren rekreacyjny z piaskownicą. Skontrolowano w/w obiekty, w których przeprowadzono 2 kontrole.

Obiekty zakwalifikowano jako dobre. Obudowy piaskownic są w dobrym stanie technicznym, piasek wymieniany jest co roku, teren wokół piaskownic utrzymany w dobrym stanie sanitarno – porządkowym. Na odpady komunalne są zapewnione kosze metalowe zamocowane na stelażach opróżniane przez upoważnioną firmę.

### **3.8. Cmentarze** – wg ewidencji 32.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzono 1 kontrolę.

Obiekt oceniono jako dobry. Zarządca cmentarza posiadał umowę na wywóz odpadów

komunalnych. Teren cmentarza utrzymany czysto, zapewnione kosze na śmieci, alejki utwardzone.

**3.9. Domy Przedpogrzebowe** – wg ewidencji 5. W roku sprawozdawczym skontrolowano – 1, oceniono jako dobry - Kaplica przedpogrzebowa w Rębelicach Królewskich. Obiekt nowopowstały podległy Parafii Rzymsko-Katolickiej w Rębelicach Królewskich. Zlokalizowany w odrębnym budynku na przeciwko kościoła parafialnego. Zabezpieczony przed dostępem osób niepowołanych, zwierząt i owadów, posiada odpowiednią wentylację, podłogi wyłożone płytkami ceramicznymi, ściany murowane, tynkowane i zmywalne do wys. ok. 2 m w pomieszczeniu przechowywania zwłok. Toalety ogólnodostępne, pomieszczenie gospodarcze na sprzęt porządkowy i środki myjące, dezynfekcyjne. Bieżący stan sanitarno – porządkowy obiektu bez zastrzeżeń.

Obiekt wyposażony w odpowiednie pojemniki na odpady komunalne (odbierane przez upoważnioną firmę na podstawie zawartej umowy). Odpadów niebezpiecznych, jak również własnych środków transportu w/w obiekt nie posiada.

### **3.10. INNE OBIEKTY**

Wg ewidencji 109 obiektów, skontrolowanych – 29, przeprowadzonych kontroli – 29 tj.:

**Apteki** – wg ewidencji - 34 obiekty, skontrolowano 6, przeprowadzonych kontroli - 6,

**Obiekty sportowe** – wg ewidencji 11 obiektów, skontrolowano – 8 obiektów, przeprowadzonych kontroli - 8,

**Obiekty kulturalno – widowiskowe** – zakwalifikowano 4 obiekty, skontrolowano – 2, w których dokonano – 2 kontrole. 1 oceniono jako dobry. Drugi (Gminny Ośrodek Kultury w Lipiu) jako zły pod względem stanu technicznego i wydaną decyzję administracyjną w dniu 08.10.2018 r., dot. doprowadzenia do dobrego stanu sanitarno-higienicznego podłóg, ścian i sufitów w sali widowiskowej i na klatce schodowej z terminem wykonania do dnia 31.12.2019 r. Mandatów nie nałożono.

**Stacje Paliw** – wg ewidencji 19, skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 6 kontroli,

**Parking** – ilość wg ewidencji - 1, skontrolowano, przeprowadzono 1 kontrolę,

**Punkty Apteczne** – wg ewidencji – 13, skontrolowane – 4, przeprowadzono 4 kontrole,

**Przystanki PKP** – wg ewidencji – 5, skontrolowano – 1, przeprowadzono 1 kontrolę. Na pozostałych przystankach PKP zawiesiło ruch do odwołania.

**Sklep Medyczny** – wg ewidencji – 2, skontrolowano – 1, przeprowadzono 1 kontrolę.

Ogólny stan sanitarno – higieniczny wszystkich skontrolowanych obiektów poza 1 Gminnym Ośrodkiem Kultury w Lipiu, na który wydano decyzję administracyjną opisaną jw., nie budził zastrzeżeń. W obiektach wydzielone są miejsca do przechowywania czystej i brudnej bielizny. Pojemniki i kontenery na odpady komunalne w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Odpady odbierane przez upoważnioną firmę z którą właściciel obiektu bądź Gmina ma zawartą umowę. Dodatkowo w aptekach przeterminowane leki przekazywane są do utylizacji na podstawie umów specjalistycznym podmiotom.

#### **4. STAN SANITARNY ŚRODKÓW TRANSPORTU**

##### **Charakterystyka skontrolowanych środków transportu**

Sekcja HK i Ś w roku bieżącym skontrolowała 1 podmiot, który posiada 4 środki transportu do przewozu zwłok i szczątków ludzkich. Samochody trwale oznakowane w sposób wskazujący na ich przeznaczenie i zarejestrowane jako pojazdy specjalne. Posiadają kabiny kierowców odizolowane od części przeznaczonej na umieszczenie zwłok, odpowiednie zabezpieczenia przed przesuwaniem się trumny, łatwo zmywalne i odporne na działanie środków dezynfekcyjnych podłogi w części przeznaczonej na umieszczenie trumny. Mają wydzielone miejsca na przechowywanie środków dezynfekcyjnych, higienicznych, sprzętu porządkowego, jednorazowych rękawic ochronnych i worków foliowych (gromadzonych w wyspecjalizowanych plastikowych pojemnikach, odbieranych na podstawie zawartej umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych). Mycie i dezynfekcja w/w środków prowadzona przez wyspecjalizowaną firmę. Prowadzone są zapisy przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji. Właściciel podmiotu posiada opracowane instrukcje dot. mycia i dezynfekcji środków transportu. Stan sanitarno-higieniczny samochodów dobry.

#### **5. INTERWENCJE**

W roku sprawozdawczym ogółem wpłynęły 2 interwencje:

- 1 dot. złego stanu sanitarno-porządkowego prywatnej posesji,
- 1 interwencja dot. niewłaściwego stanu sanitarnego lokalu mieszkalnego.

Wszystkie w/w interwencje zostały przekazane bez wstępnego rozpoznania do załatwienia do Wójta Gminy, Burmistrza Krzepice i Wspólnoty Mieszkaniowej.

#### **6. INNE INFORMACJE ORAZ WNIOSKI**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kłobucku w zakresie działalności Sekcji HK i Ś wydał w 2018 r.,

- 10 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji zwłok,
- 10 postanowień wydanych na wniosek Starostwa Powiatowego dot. przywozu zwłok z zagranicy,
- 8 opinii sanitarnych dot. regulaminu utrzymania czystości i porządku w gminach,
- 2 opinie dot. imprezy masowej,
- 2 opinie dot. aptek.

W okresie sprawozdawczym w kilku skontrolowanych obiektach, stwierdzono uchybienia dot. stanu sanitarno – higienicznego, na które wydano decyzje administracyjne (dot. obiektów starych, istniejących od wielu lat).

W pozostałych standard świadczonych usług jest na podobnym poziomie i znacznie lepszym niż w roku ubiegłym, wynikającym z konkurencji na rynku oraz wymagań klientów. Szczególnie istotny jest stan sanitarny, zakres świadczonych usług, wyposażenie (nowocześnie urządzone zakłady) oraz zaopatrzenie w odpowiednie środki dezynfekcyjne wymagane przez klientów.

#### **IV. OCENA JAKOŚCI WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA**

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kłobucku znajduje się 29 ujęć wód podziemnych. Wszystkie obiekty skontrolowano i oceniono jako dobre. Ze wszystkich obiektów pobrano ogółem 142 próby wody wodociągowej do badań fizyko – chemicznych i mikrobiologicznych oraz dodatkowo 18 prób wody do badań rozszerzonych w monitoringu przeglądowym. Ponadto przeprowadzono w 21 wodociągach badania laboratoryjne w kierunku występowania pestycydów chloroorganicznych. Analizy wykazały, że w każdej badanej próbce wody suma pestycydów chloroorganicznych mieściła się poniżej normy.

Przeprowadzono również badania ciepłej wody użytkowej w kierunku występowania bakterii z rodzaju Legionella sp. Łącznie pobrano 16 prób ciepłej wody. Badania wykazały, że w obiektach, w których pobierano próbki (tj. Szpital w Kłobucku i OTUA w Parzymiechach) wystąpiły przekroczenia dopuszczalnej ilości bakterii z rodzaju Legionella sp. Na obiekty wydano decyzje administracyjne nakazujące podjęcie działań zmierzających do doprowadzenia wody do dobrej jakości. Kolejne badania wykonane przez podmioty lecznicze po wykonaniu odpowiednich działań woda odpowiadała wymaganiom rozporządzenia.

#### **V. OCENA SANITARNA KĄPIELISK**

W roku 2018 tutejsza Stacja nadzorowała 1 kąpielisko zorganizowane (Zalew „ZAKRZEW”). Obiekt w sezonie letnim 2018 skontrolowano. Zalew „Zakrzew” w Kłobucku był dopuszczony do kąpeli od 24 czerwca do 8 sierpnia 2018 r. W związku z zakwitaniem sinic w dniu 09.08.2018 r. wydano decyzję administracyjną o zakazie kąpeli, która obowiązywała do końca sezonu kąpieliskowego tj. do 31.08.2018 r. Z obiektu w ramach kontroli urzędowej pobrano 1 próbę wody do badań.

Resztę badań wykonał organizator kąpieliska w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej. Wyniki badań były przekazywane Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu, który na ich podstawie wydawał orzeczenia o jakości wody. Ogółem wydano 5 ocen ( 3 o przydatności wody i 2 o braku przydatności wody do kąpeli ( z uwagi na zakwit sinic ).

Miejsce zwyczajowo wykorzystywane do kąpeli, tj. zalew „BORÓWKA” w 2018 zostało wyłączone z użytkowania do odwołania.

## **VI. OCENA STANU SANITARNO – TECHNICZNEGO I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ W ZAKŁADACH NAUCZANIA I WYCHOWANIA**

W roku 2018 pod nadzorem Stanowiska Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży znajdowało się ogółem 95 obiektów, w tym 77 placówek stałych oraz 18 różnych form letniego i zimowego wypoczynku dla dzieci i młodzieży. Przeprowadzono ogółem 68 kontroli, w tym 9 kontroli turnusów wypoczynku. Skontrolowano ogółem 56 placówek.

Wydano ogółem 15 decyzji administracyjnych i 7 decyzji płatniczych, mandatów karnych nie nakładano.

Wydane decyzje administracyjne dotyczyły między innymi:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego ścian i sufitów oraz podłóg w pomieszczeniach, w tym w pomieszczeniach sanitariatów, szatni oraz korytarzy,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego ścian i sufitów oraz wyposażenia w gabinecie profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej,
- braku zabezpieczenia grzejników centralnego ogrzewania,
- złego stanu technicznego schodów wejściowych do placówki.

Na prośbę Dyrektorów placówek wydano 7 decyzji prolongujących wykonanie zarządzeń. Prolongaty wynikały z trudności finansowych placówek i organów prowadzących, niemniej jednak chociaż z opóźnieniem, ale zarządzenia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłobucku są wykonywane. Stan techniczny obiektów ulega systematycznej aczkolwiek powolnej poprawie.

Skontrolowane w roku sprawozdawczym zakłady nauczania i wychowania funkcjonowały w budynkach typowych lub przystosowanych dla potrzeb określonego typu placówek. Nie stwierdzono placówek w złym stanie sanitarno - higienicznym, tj. z brakiem wodociągu, kanalizacji czy też placówek z ustępami zewnętrznymi.

Ulegają poprawie warunki do utrzymania higieny osobistej. Wszystkie skontrolowane placówki zapewniały bieżącą ciepłą wodę przy wszystkich umywalkach, co jest konsekwencją wykonania wydanych wcześniej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłobucku decyzji. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostępności do urządzeń sanitarnych. Środki do utrzymania higieny osobistej były dostępne w pomieszczeniach sanitarnych. W 1 placówce stwierdzono niewłaściwe warunki do utrzymania higieny osobistej (niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń), co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej w tym zakresie. Higiena osobista w zakładach nauczania i wychowania była zadowalająca. Odnotowano pojedyncze przypadki wszawicy. Nie zgłaszano zatruc pokarmowych.

Do poprawy warunków sanitarno - higienicznych i technicznych w placówkach przedszkolnych przyczyniły się nowo wybudowane obiekty oraz generalne remonty bądź przebudowy i rozbudowy placówek już istniejących (Przedszkole we Wręcycy Wielkiej,



Przedszkole w Węglowicach, Przedszkole w Pile, Przedszkole w Ostrowach nad Okszą oraz Przedszkole w Parzymiechach).

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nadmiernego zagęszczenia w klasach, zajęcia w szkołach odbywają się w systemie jednozmianowym. Zauważa się natomiast zagęszczenie w niektórych przedszkolach.

Podczas kontroli zwracano uwagę na wyposażenie pracowni komputerowych i organizację stanowiska pracy przy monitorach ekranowych. Wzrasta liczba pracowni komputerowych wyposażonych w nowoczesny sprzęt, praktycznie każda placówka oświatowa posiada pracownię komputerową i w zdecydowanej większości są to pracownie urządzone zgodnie z wymogami higienicznymi.

We wszystkich skontrolowanych szkołach zapewniona była podstawowa opieka zdrowotna, zdecydowana większość (93% skontrolowanych) szkół posiadała gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej urządzone i wyposażone zgodnie z wymogami sanitarnymi. Tylko w dwóch placówkach (7% skontrolowanych) podstawowa opieka zdrowotna zapewniona była w pomieszczeniach zastępczych na terenie szkoły. Opieka medyczna sprawowana była przez pielęgniarkę szkolną. W jednym gabinecie stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-higieniczny i techniczny ścian i sufitów oraz wyposażenia, co skutkowało wydaniem decyzji administracyjnej, w pozostałych gabinetach nie odnotowano zastrzeżeń sanitarnych i technicznych.

Systematycznie poprawia się infrastruktura do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego w zakresie posiadania przez placówki nowoczesnych boisk sportowych. W roku 2018 oddano do użytku 1 nowe boisko wielofunkcyjne ze sztuczną nawierzchnią przy Zespole Szkolno - Przedszkolnym w Kalei (w 2017r.- 1, w 2016 -2 ). Nie mniej jednak nadal 3 skontrolowane w roku sprawozdawczym szkoły nie posiadają sali gimnastycznej bądź sali rekreacyjno - zastępczej. Zajęcia z wychowania fizycznego w tych placówkach odbywają się na korytarzach szkolnych i na boisku w okresie letnim. Szkoły, które nie posiadają wystarczającej infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego organizują zajęcia w obiektach sportowych poza placówką, takich jak hala sportowa, basen czy boiska sportowe miejscowych klubów sportowych.

Ważnym elementem rozwoju i zdrowia dziecka jest zapewnienie zgodnego z wymogami higienicznymi stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka. W roku sprawozdawczym dokonano oceny dostosowania mebli przedszkolnych i szkolnych do wzrostu dzieci. Ogółem skontrolowano 11 oddziałów w 3 placówkach tj. w 2 Szkołach Podstawowych oraz w 1 Zespole Szkolno - Przedszkolnym - w Szkole Podstawowej. Oceniono 121 stanowisk pracy. Nieprawidłowości stwierdzono w 1 oddziale przedszkolnym, gdzie z mebli niedostosowanych do wzrostu korzystało 8 przedszkolaków, co stanowi 7% w stosunku do wszystkich zbadanych. Podczas oceny mebli w placówkach oświatowych zwracano uwagę na dostosowanie parametrów funkcjonalnych mebli do wzrostu dzieci i uczniów, oznakowanie mebli, odpowiednie zestawienie mebli i ich stan techniczny oraz posiadanie przez nie certyfikatu. W miarę możliwości w szkołach i przedszkolach dokonuje się wymiany ławek i krzesełek na nowe posiadające stosowne certyfikaty.

Z informacji uzyskanych podczas przeprowadzonych kontroli wynika, że 86% skontrolowanych w roku sprawozdawczym szkół zapewniło ciepłe posiłki dla uczniów

(w większości w formie obiadów jednodaniowych). Posiłki przygotowywane są na miejscu w stołówkach szkolnych (64% skontrolowanych placówek) bądź dowożone są przez firmy cateringowe (36% skontrolowanych placówek).

Na uwagę zasługuje fakt, że wszystkie skontrolowane szkoły podstawowe brały udział w "Programie dla szkół" adresowanym do dzieci klas I-V" w ramach którego uczniowie otrzymywali bezpłatnie owoce, warzywa, a także mleko (produkty mleczne).

Podczas przeprowadzanych kontroli zwracano także uwagę na przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. We wszystkich placówkach obowiązuje i jest przestrzegany całkowity zakaz palenia tytoniu, w widocznych miejscach umieszczone były odpowiednie oznaczenia słowne i graficzne informujące o zakazie palenia.

W roku 2018 na terenie powiatu kłobuckiego funkcjonowało 18 różnych form letniego i zimowego wypoczynku, skontrolowano 9 turnusów. W porównaniu z rokiem ubiegłym liczba form wypoczynku kształtuje się na porównywalnym poziomie (16 w 2017 r., 18 w 2018 r.). Przyczyną tego stanu rzeczy mogą być koszty wypoczynku i mała atrakcyjność terenu. Turnusy były krótkie 5-7 dniowe. Organizatorom wypoczynku dla dzieci i młodzieży przekazywano materiały dotyczące bezpiecznego wypoczynku i zachęcano do wzięcia udziału w konkursie plastycznym. Przekazywano również materiały edukacyjne dot. profilaktyki chorób zakaźnych i zatruc (m.in. WZW A), profilaktyki uzależnień oraz chorób nowotworowych, a zwłaszcza czerniaka skóry. We wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono dobre warunki do utrzymania higieny osobistej. Nie zgłaszano skarg i interwencji.

## VII. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE NADZORU NAD WARUNKAMI PRACY W ZAKŁADACH PRACY

W roku 2018 Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kłobucku obejmowała nadzorem sanitarnym **187 zakładów pracy** zatrudniające łącznie **7793 osoby** w różnych branżach. W roku 2018 skontrolowano **74 zakłady**.

W 9 zakładach stwierdzono przekroczenie dopuszczalnych NDN<sup>1</sup> :

➤ **214 pracowników** pracuje w natężeniach hałasu przekraczających NDN.

Rzeczywista liczba podmiotów zatrudniających pracowników i narażenie może znacznie różnić się od objętych ewidencją z uwagi na to, że pracodawcy nie mają obowiązku zgłaszania prowadzonej przez siebie działalności.

**Przez cały rok realizowano przedsięwzięcia związane z :**

- oceną nad warunkami pracy, w tym kontynuacja kontroli oceny ryzyka zawodowego pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych w zakładach przetwórstwa tworzyw oraz oczyszczalniach ścieków,
- analizą realizacji obowiązków wynikających z przepisów prawnych przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorsy narkotyków kategorii 2 i 3,
- oceną realizacji nadzoru nad zakładami pracy, w których w środowisku pracy występują substancje, preparaty, czynniki lub procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym,
- oceną i analizą aktualizacji ewidencji zakładów pracy wymagających nadzoru nad warunkami pracy,
- oceną i analizą zgłaszanych przypadków chorób zawodowych oraz intensyfikacją działań w tym zakresie.

Kontrole przeprowadzone w obiektach stosujących, wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne jak również prekursorsy kategorii 2 i 3 nie wykazały nieprawidłowości obowiązujących w tym zakresie przepisów prawnych, które uległy zmianie i są dostosowane do dyrektyw unijnych.

Stan sanitarny nadzorowanych zakładów na przestrzeni ostatnich lat uległ znacznej poprawie. Modernizacja istniejących zakładów, oddawanie do użytku nowo wybudowanych lub adaptowanych pomieszczeń zgodnie z obowiązującymi przepisami zdecydowanie poprawiło warunki pracy zatrudnionych pracowników.

Na poprawę warunków pracy ma wpływ również wprowadzanie nowych technologii, automatyzacja procesów produkcyjnych, zakup nowych linii technologicznych, znaczny wzrost świadomości pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, jak również realizacja nakazów jednostek kontrolujących, w tym Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W ostatnich latach nastąpił spadek zachorowań na choroby zawodowe. 01.07.2009 r. weszło w życie nowe rozporządzenie w sprawach chorób zawodowych, w związku z czym jednostki orzecznicze wydały orzeczenia badanych w ostatnich latach chorych – niejednokrotnie diagnostyka orzeczonych zachorowań była prowadzona na przestrzeni ostatnich lat. Z uwagi

---

<sup>1</sup> Najwyższe Dopuszczalne Natężenie

na zmianę uwarunkowań prawnych w/w jednostki wydały wszystkie zaległe orzeczenia na starych zasadach.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kłobucku wszczął z urzędu postępowania administracyjne i wydał 4 decyzje stwierdzające choroby zawodowe.

**Tabela przedstawiająca liczbowe zestawienie dotyczące chorób zawodowych w latach 2008 – 2018**

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Liczba zgłoszonych podejrzeń o chorobę zawodową</b>	8	19	15	15	15	14	12	12	14	10	10
<b>Liczba stwierdzonych chorób zawodowych</b>	6	15	12	12	5	4	7	6	3	2	4

## **VIII. OCENA STANU SANITARNEGO MIAST I GMIN W ZAKRESIE DZIAŁALNOŚCI ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO**

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w powiecie kłobuckim dokonuje analizy, pod kątem wpływu na zdrowie i warunki życia ludzi, projektowanych działań planistycznych oraz inwestycyjnych na obszarze gmin powiatu, a także przyjętych rozwiązań techniczno-budowlanych obiektów i infrastruktury. Analizą objęte są miejsca przebywania i zamieszkiwania ludzi, a także miejsca pracy, nauki, wychowania, sportu, rekreacji, wypoczynku, świadczenia usług dla ludności, działalności leczniczej i opieki nad osobami niepełnosprawnymi, chorymi oraz starszymi.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego gmin oraz projektowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w środowisku oraz w obiektach w taki sposób, aby w trakcie użytkowania nie powstawały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, spowodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami. Analiza projektowanych rozwiązań w szczególności przeprowadzana jest w aspekcie oceny ryzyka narażenia ludności na czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne oraz warunki uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia człowieka, w miejscu ich przebywania.

W ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2018 roku zajęto stanowiska pod względem spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych m.in. w sprawie:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poszczególnych gmin w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- planowanych przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko na etapie oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych dotyczących budowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów lub ich części,
- opinii wynikających z przepisów prawnych tj. ustawy o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym dotyczących warunków zabudowy i zagospodarowania terenu oraz ustawy Prawo budowlane dotyczących spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych podczas uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko polegało na dokonaniu:

- uzgodnień dotyczących zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko projektów dokumentów strategicznych - projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w gminach: Kłobuck – teren w Kamyku, Popów – teren w m. Kamięńszczyzna oraz obszarów w gminie Wręczyca Wielka,

W roku szkolnym 2017/2018 program realizowały ogółem **32** szkoły powiatu kłobuckiego - **19** gimnazjów i **13** szkół podstawowych. Programem objęto **2403** uczniów klas I-III szkół gimnazjalnych i klas V-VI szkół podstawowych. Promowano i koordynowano Konkurs wiedzy o zdrowym stylu życia „Trzymaj Formę!” dla szkół gimnazjalnych. Działania edukacyjne prowadzono również wśród rodziców i opiekunów, którzy również zaangażowali się w realizację działań w środowisku szkolnym np. imprezy, uroczystości szkolne, festyny, pikniki. Łączna liczba odbiorców programu - **3133**.

W realizacji programu wykorzystywano różnorodne formy przekazu, które pozwalały na uzyskanie zamierzonych celów, jak również były okazją do prezentacji osiągnięć, umiejętności np. tanecznych, sportowych i efektów programowych. Program sukcesywnie powoduje zmiany w nawykach żywieniowych dzieci i młodzieży oraz zachęca do aktywności ruchowej i współzawodnictwa sportowego. Uczy odpowiedzialności oraz świadomych wyborów dotyczących własnego zdrowia jak również bliskich osób.

## **2. Wojewódzki projekt „Klub Zdrowego Przedszkolaka”**

Celem projektu jest wspieranie prawidłowego rozwoju dzieci poprzez propagowanie zdrowego stylu życia w placówkach przedszkolnych. Działania realizowane w ramach projektu mają na celu wzbogacenie wiedzy dzieci na temat zdrowia, wykształcenie u nich postawy prozdrowotnej, nabycie określonych umiejętności oraz przyswojenie prawidłowych przyzwyczajzeń i nawyków higieniczno-zdrowotnych.

Projekt adresowany do dyrektorów, nauczycieli wychowania przedszkolnego, dzieci w wieku przedszkolnym oraz rodziców i opiekunów dzieci. Projekt realizowali koordynatorzy projektu – nauczyciele wychowania przedszkolnego. Zorganizowano szkolenie dla koordynatorów, podczas którego przedstawiono założenia i metodykę realizacji projektu – liczba uczestników – **27** osób.

W roku szkolnym 2017/2018 program realizowały **29** placówki przedszkolne powiatu kłobuckiego. Programem objęto **831** dzieci w wieku przedszkolnym. Działania edukacyjne kierowano do kadry pedagogicznej, rodziców i opiekunów, którzy zaangażowali się w realizację działań w środowisku przedszkolnym np. imprezy prozdrowotne, uroczystości przedszkolne, festyny, pikniki. Łączna liczba odbiorców programu – **2158**.

W programie przygotowano Konkurs na najlepsze przedstawienie ph. **„Jak wstąpić do Klubu Zdrowego Przedszkolaka”** adresowany do nauczycieli wychowania przedszkolnego oraz dzieci z placówek przedszkolnych realizujących projekt. Do konkursu przystąpiły **3** przedszkola, oceniono nadesłane, z których jedną przesłano na etap wojewódzki konkursu. Przedszkola uczestniczące w konkursie otrzymały dyplomy.

W realizacji programu wykorzystywano różnorodne formy przekazu, które pozwalały na uzyskanie zamierzonych celów. Projekt w znacznym stopniu przyczynia się do promowania zdrowego stylu życia wśród dzieci i ich rodziców. Realizacja projektu stopniowo powoduje zmiany w nawykach żywieniowych dzieci oraz zachęca do aktywności ruchowej, obserwuje się poprawę jakości serwowanych posiłków w placówkach przedszkolnych.

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

Profilaktyka antytytoniowa realizowana jest w oparciu o **Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce**, którego celem jest zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa zdrowotnego i zgonów wynikających z palenia tytoniu poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy zarówno podczas czynnego jak i biernego palenia. W ramach programu realizowano interwencje programowe i nieprogramowe: „Bieg po zdrowie”, „Światowy Dzień bez Tytoniu”, „Światowy Dzień Rzucania Palenia”.

#### **„ Bieg Po Zdrowie”**

W roku szkolnym 2017/2018 realizowano II edycję Programu Antytytoniowej Edukacji Zdrowotnej pt. „**Bieg po zdrowie**” adresowanego do uczniów klas IV szkół podstawowych oraz rodziców i opiekunów.

Celem programu jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i e-papierosów.

Realizacja programu przebiegała pod kierunkiem szkolnych koordynatorów programu, którzy zostali zapoznani z założeniami i metodyką realizacji interwencji programowej podczas szkolenia – liczba uczestników szkolenia **15** osób. Program realizowało **15** szkół podstawowych powiatu kłobuckiego, programem objęto **301** uczniów klas IV. Działania edukacyjne prowadzono również wśród rodziców i opiekunów podczas np. zebrań i uroczystości szkolnych – liczba odbiorców – **298**. Łączna liczba odbiorców programu - **614**.

Program odbierany pozytywnie przez dyrektorów szkół, koordynatorów programu. Podobną opinię wyrażają rodzice, którzy uczestniczą w realizacji pomagając w zadaniach domowych uwzględnionych w scenariuszach zajęć edukacyjnych. Metodyka programu umożliwia przeprowadzenie atrakcyjnych zajęć edukacyjnych, które pobudzają kreatywność i aktywność uczniów.

### **4. Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV**

Celem podejmowanych działań jest podniesienie świadomości i poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS w zakresie unikania zachowań ryzykownych, ograniczenie rozprzestrzeniania się nowych zakażeń HIV oraz kształtowanie właściwych postaw wobec żyjących z HIV i chorych na AIDS.

W roku szkolnym 2017/2018 realizowano **Projekt „HIV/AIDS – jestem świadomy, nie ryzykuję!”** skierowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Projekt realizowało **8** szkół ponadgimnazjalnych, koordynatorzy szkolni uczestniczyli w szkoleniu z zakresu metodyki realizacji Projektu. Zgodnie z założeniami prowadzono zajęcia edukacyjne dla młodzieży, w których uczestniczyło **561** uczniów szkół ponadgimnazjalnych. W Projekcie przygotowano Konkurs na plakat ph. „HIV/AIDS – jestem świadomy, nie ryzykuję!”, do którego udział zgłosiło **5** szkół. Nadesłano **11** prac konkursowych, z których Komisja wybrała **1** na etap wojewódzki zgodnie z regulaminem konkursu.

Promowano w środkach masowego przekazu, podmiotach leczniczych, placówkach nauczania kampanię społeczną „Mam czas rozmawiać”, której celem było zachęcenie społeczeństwa do badań na obecność wirusa HIV oraz podjęcie dialogu międzypokoleniowego o zdrowiu. Działania z zakresu profilaktyki HIV/AIDS prowadzono podczas akcji profilaktycznych, lokalnych oraz szkolnych imprez, uczestnicy korzystali z poradnictwa w zakresie profilaktyki HIV/AIDS i materiałów edukacyjnych. Działania w zakresie profilaktyki HIV/AIDS intensyfikowano z okazji obchodów Światowego Dnia AIDS.

Liczba osób objętych oddziaływaniem w zakresie profilaktyki HIV/AIDS - **1920** osób co stanowi **2,2%** liczby mieszkańców powiatu kłobuckiego.

## **5. Program profilaktyki wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C „Podstępne WZW”**

W roku 2017/2018 realizowano wojewódzki Program Profilaktyki Zakażeń Wirusowego Zapalenia Wątroby „**Podstępne WZW**” adresowany do uczniów klas II szkół ponadgimnazjalnych.

Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży szkół ponadgimnazjalnych wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C.

Do realizacji programu przystąpiło **8** szkół ponadgimnazjalnych powiatu kłobuckiego, programem zostało objętych **419** uczniów klas II. Działaniami informacyjno-edukacyjnymi objęto rodziców oraz kadre pedagogiczną. Łączna liczba odbiorców programu - **669**.

Interwencję programową realizowali szkolni koordynatorzy programu, którzy uczestniczyli w szkoleniu z zakresu problematyki i metodyki programu.

W ramach programu pracownicy Oświaty Zdrowotnej i Higieny Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku przeprowadzili działania edukacyjne w środowisku szkolnym ph. „Zdrowie dla wszystkich – Podstępne WZW A, B, C”. Odbiorcami prowadzonych działań byli uczniowie objęci programem, a w szczególności uczniowie klas o specjalności kucharz i fryzjer. Omówiono zakażenia wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C, zagrożenia w zakładach żywieniowych, salonach fryzjerskich i kosmetycznych, właściwe zachowania zdrowotne zmniejszające ryzyko zakażenia w kontekście wykonywanych zawodów kucharz czy fryzjer. W ramach profilaktyki zakażeń wirusowego zapalenia wątroby typu A i B Podczas prowadzonych działań przedstawiono aktualną sytuację epidemiologiczną zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A w odniesieniu do naszego województwa i powiatu kłobuckiego oraz promowano profilaktyczne szczepienia ochronne. Dla uczestników przygotowano materiały informacyjno-edukacyjne, liczba odbiorców – 120 osób.

Realizacja programu nie sprawiała trudności, założenia wpisują się w podstawę programową. Z analizy wynika, że świadomość uczniów dotycząca zakażeń wirusami HBV i HCV oraz zapobiegania tym zakażeniom wzrosła, nie jest to jednak znaczący wzrost, dlatego zachodzi konieczność kontynuowania działań w tym zakresie.



## **6. Program profilaktyki nowotworów skóry „Znamię! Znam Je?”**

W roku szkolnym 2017/2018 realizowano program edukacyjny „Znamię! Znam je?”. Celem programu jest upowszechnienie wiedzy o nowotworze złośliwym skóry, budowanie świadomości młodzieży w zakresie profilaktyki czerniaka oraz odpowiedzialnych zachowań i prozdrowotnych postaw.

Program adresowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Na terenie naszego powiatu do programu przystąpiło 8 szkół ponadgimnazjalnych, realizacją objęto 722 uczniów. W ramach realizacji prowadzono działania informacyjno-edukacyjne skierowane do rodziców, opiekunów, kadry pedagogicznej. Ogółem liczba odbiorców – 1097. Realizacja programu przebiegała pod kierunkiem szkolnych koordynatorów programu, którzy zostali zapoznani z założeniami i sposobem realizacji interwencji programowej podczas szkolenia.

Program „Znamię! Znam je?” pozytywnie oceniony przez realizatorów, młodzież jak również rodziców. Działania edukacyjne mają wpływ na wzrost wiedzy i świadomości na temat zagrożeń wynikających z zachorowalności na czerniaka. Program kształtuje postawy prozdrowotne młodzieży, uczy umiejętności rozpoznawania czerniaka oraz samobadania skóry, a tym samym odpowiedzialności za własne zdrowie.

## **7. Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – Pierwszy krok”**

W roku szkolnym 2017/2018 realizowano wojewódzki program edukacyjny „Wybierz życie – Pierwszy krok”. Cele programu to upowszechnienie wiedzy na temat raka szyjki macicy i czynników zwiększających ryzyko jego wystąpienia, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym, a tym samym zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i umieralności na tę chorobę.

Program adresowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Do programu przystąpiło 8 szkół ponadgimnazjalnych, realizacją objęto 266 uczniów. W ramach realizacji prowadzono działania informacyjno-edukacyjne skierowane do rodziców, opiekunów, kadry pedagogicznej. Ogółem liczba odbiorców – 521. Realizacja programu przebiegała pod kierunkiem szkolnych koordynatorów programu, którzy zostali zapoznani z założeniami i sposobem realizacji interwencji programowej podczas szkolenia. Program realizowano przy pielęgniarce położnej oraz pielęgniarek środowiskowych w miejscu nauczania i wychowania.

Program „Wybierz życie – Pierwszy krok” pozytywnie oceniony przez realizatorów, młodzież jak również rodziców. Działania edukacyjne mają wpływ na wzrost wiedzy i świadomości w zakresie profilaktyki zachorowań na raka szyjki macicy, kształtuje zachowania prozdrowotne młodzieży i dorosłych oraz uczy odpowiedzialności za zdrowie własne i bliskich. Program pozwala przygotować młode dziewczęta do pierwszej wizyty u lekarza ginekologa i badań ginekologicznych, przełamuje strach i wstyd towarzyszące podczas tych wizyt.

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

W roku 2018 kontynuowano realizację Projektu KIK/68 „**Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych**” współfinansowanego w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy. Celem projektu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych. Grupą docelową są kobiety w wieku prokreacyjnym między 15 a 49 rokiem życia, a także ogół społeczeństwa będący adresatem kampanii społecznej. W ramach projektu realizowano kampanię społeczną „Nie pozwól odlecieć swojemu szczęściu!”. Działania kampanijne prowadzono podczas akcji profilaktycznych podejmowanych w środowisku szkolnym i lokalnym. Organizowano punkty informacyjno-edukacyjne, w których prowadzono dystrybucję materiałów, pomiary tlenu węgla w wydychanym powietrzu osób palących oraz testowanie reakcji, zachowań z wykorzystaniem alko i narkogogli. Projekt promowany jest na stronach internetowych powiatu kłobuckiego oraz Stacji.

W ramach Projektu KIK/68 „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” oddziaływaniem objęto ogółem **620** osób co stanowi **0,72%** liczby mieszkańców powiatu kłobuckiego.

### **„ARS, czyli jak dbać o miłość?”**

W roku szkolnym 2017/2018 akces uczestnictwa w programie „**ARS, czyli jak dbać o miłość?**” zgłosiło **8** szkół ponadgimnazjalnych powiatu kłobuckiego. Program skierowany do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez młodzież. Program realizowali przeszkoleni koordynatorzy (pedagodzy szkolni). Realizacją programu edukacyjnego „ARS, czyli jak dbać o miłość?” objęto **347** uczniów. Działania informacyjno-edukacyjne prowadzono również wśród rodziców. Ogółem liczba odbiorców – **597**.

Program pozytywnie przyjęty przez dyrektorów, koordynatorów i realizatorów programu. Metodyka programu stwarza realizatorom możliwość przeprowadzenia atrakcyjnych zajęć edukacyjnych dla młodzieży oraz zachęca do aktywnego uczestnictwa w realizacji. Program cieszył się dużym zainteresowaniem młodzieży, a prezentowane treści programowe wywołały dużo emocji i dyskusji. Program ma pozytywny wpływ na kształtowanie prawidłowych zachowań zdrowotnych w zakresie profilaktyki uzależnień.

## **9. Program profilaktyki uniwersalnej „Smak życia, czyli debata o dopalaczach”**

W roku szkolnym 2017/2018 realizowano program profilaktyki uniwersalnej „**Smak życia, czyli debata o dopalaczach**”. Program realizowany z inicjatywy Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz Śląskiego Kuratora Oświaty.

Celem programu jest edukacja zmierzająca do uświadomienia młodym ludziom kwestii zagrożeń, jakie stanowią dla ich życia i zdrowia substancje psychoaktywne, profilaktyka uzależnień i przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku dzieci i młodzieży.

Program adresowany do uczniów klas VII szkół podstawowych oraz klas II i III oddziałów gimnazjalnych, program realizowało 21 szkół. Realizacją programu objęto 1721 uczniów. Realizacja programu przebiegała pod kierunkiem szkolnych koordynatorów programu, którzy zostali zapoznani z założeniami i sposobem realizacji interwencji programowej podczas szkolenia, liczba uczestników – 26 osób. Edukacją objęto również rodziców, opiekunów, liczba odbiorców - 1168 osób. Ogółem liczba odbiorców – 2915 .

W działaniach programowych korzystano z form wzmacniających i aktywizujących np. emisje filmów edukacyjnych, pokazy i testowanie narkogogli, konkursy plastyczne, akcje, happeningi. Metodyka programu ma wpływ na zaangażowanie i aktywność młodzieży. Forma anonimowości podczas zajęć pozwala na swobodne wypowiedzianie się, prezentowanie swojego zdania. Program dostarcza młodym ludziom informacji nt. dopalaczy i konsekwencji wynikających z ich zażywania oraz uczy ostrożności w kontaktach z tymi produktami.

#### **10. Akcja edukacyjna „Dopalacze - Wypalacze groźne narkotyki”**

Cele akcji to profilaktyka uzależnień i przeciwdziałanie rozprzestrzenianiu psychoaktywnych środków zastępczych w środowisku młodzieży i zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne i zagrożenia wynikające z zażywania „dopalaczy” dla zdrowia dzieci i młodzieży oraz intensyfikacja działań informacyjno-edukacyjnych w tym zakresie. Działania informacyjno-edukacyjne prowadzono dla społeczności lokalnej ze szczególnym uwzględnieniem młodzieży szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych oraz placówek wypoczynku letniego i zimowego.

W realizacji działań współpracowano ze szkołami gimnazjalnymi i ponadgimnazjalnymi, placówkami opiekuńczo – wychowawczymi, policją, jednostkami samorządowymi, placówkami wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży, zakładami opieki zdrowotnej, podmiotami użyteczności publicznej np. ośrodki kultury, obiekty rekreacyjne, biblioteki.

Działania informacyjno - edukacyjne realizowano podczas akcji profilaktycznych, prelekcji, imprez w środowisku szkolnym. Prowadzono poradnictwo w zakresie profilaktyki uzależnień, problemów zdrowotnych wynikających z zażywania dopalaczy, gdzie szukać pomocy oraz dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych. Akcję promowano w środkach masowego przekazu, na stronach internetowych powiatu kłobuckiego i Stacji.

Liczba osób objętych oddziaływaniem - 938 co stanowi 1,1% liczby mieszkańców powiatu kłobuckiego.

#### **11. Akcja informacyjno - edukacyjna „ Brązowo, ale czy zdrowo?”**

Celem interwencji było zwrócenie uwagi na problem zdrowotny związany z nadmierną ekspozycją na promieniowanie ultrafioletowe w solariach, ze szczególnym uwzględnieniem zagrożenia dla zdrowia dzieci i młodzieży. Działania podejmowane w ramach realizacji interwencji w szczególności dotyczyły edukacji społeczeństwa w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych oraz zabiegów opalających w solariach jako kluczowego zagrożenia

dla zdrowia, a w szczególności dzieci i młodzieży. Podczas prowadzonych działań promowano bezpieczne zachowania podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Partnerzy interwencji: organizatorzy wypoczynku letniego, jednostki samorządu terytorialnego, ośrodki kultury, sportu i rekreacji, administratorzy basenów, kąpielisk, pielęgniarki w środowisku nauczania i wychowania, kadra pedagogiczna i opiekuńcza.

Działania informacyjno - edukacyjne realizowano podczas akcji profilaktycznych, prelekcji, imprez w środowisku szkolnym. Udzielano porad w zakresie bezpiecznego korzystania z kąpiele słonecznych, konsekwencji zdrowotnych nieodpowiedzialnego korzystania z promieniowania ultrafioletowego (UV) oraz zalecanych środków chroniących skórę oraz zasad bezpieczeństwa podczas letniego wypoczynku. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych. Akcję promowano w środkach masowego przekazu, na stronie internetowej Stacji.

Liczba osób objętych oddziaływaniem **910** osób co stanowi **1,0%** liczby mieszkańców powiatu kłobuckiego.

## **12. Akcja „Bezpieczne ferie 2018”**

Celem interwencji było stworzenie bezpiecznych warunków wypoczynku dzieci i młodzieży poprzez prowadzenie działań informacyjno-edukacyjnych, zwłaszcza w zakresie bezpiecznych zachowań zdrowotnych. Działania podejmowane w ramach interwencji w szczególności dotyczyły edukacji w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych związanych z bezpieczeństwem dzieci i młodzieży w okresie trwania ferii zimowych.

Partnerzy interwencji: organizatorzy wypoczynku zimowego, jednostki samorządu terytorialnego, ośrodki kultury, sportu i rekreacji, pielęgniarki w środowisku nauczania i wychowania, kadra pedagogiczna i opiekuńcza.

Działania informacyjno - edukacyjne prowadzono podczas akcji profilaktycznych, prelekcji, pogadanek w środowisku szkolnym i placówkach wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych. Akcję promowano w środkach masowego przekazu, na stronie internetowej Stacji.

Liczba osób objętych oddziaływaniem **438** osób co stanowi **0,51%** liczby mieszkańców powiatu kłobuckiego.

## **13. Akcja „Bezpieczne wakacje 2018”**

Celem interwencji było zwrócenie uwagi na problem zdrowotny związany z nadmierną ekspozycją na promieniowanie ultrafioletowe w solariach, ze szczególnym uwzględnieniem zagrożenia dla zdrowia dzieci i młodzieży. Działania podejmowane w ramach realizacji interwencji w szczególności dotyczyły edukacji społeczeństwa w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych związanych z bezpieczeństwem korzystania z promieni słonecznych oraz zabiegów opalających w solariach jako kluczowego zagrożenia dla zdrowia, a w szczególności dzieci i młodzieży. Podczas prowadzonych działań promowano bezpieczne zachowania podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży.

Partnerzy interwencji: organizatorzy wypoczynku letniego, jednostki samorządu terytorialnego, ośrodki kultury, sportu i rekreacji, administratorzy basenów, kąpielisk, pielęgniarki w środowisku nauczania i wychowania, kadra pedagogiczna i opiekuńcza.

Działania informacyjno - edukacyjne realizowano podczas akcji profilaktycznych, prelekcji, imprez w środowisku szkolnym i placówkach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Udzielano porad w zakresie bezpiecznego korzystania z kąpeli słonecznych, konsekwencji zdrowotnych nieodpowiedzialnego korzystania z promieniowania ultrafioletowego (UV) oraz zalecanych środków chroniących skórę oraz zasad bezpieczeństwa podczas letniego wypoczynku. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych. Akcję promowano w środkach masowego przekazu, na stronie internetowej Stacji.

Liczba osób objętych oddziaływaniem 540 osób co stanowi 0,63% liczby mieszkańców powiatu kłobuckiego.

#### **14. Kampania społeczna „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”**

Kampania społeczna „Zaszczep w sobie chęć szczepienia” zorganizowana z inicjatywy Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach Projektu „Zdrowe dziecko – zdrowy dorosły – zdrowa rodzina” kierowana do ogółu społeczeństwa.

Kampania ma na celu promocję szczepień ochronnych jako najskuteczniejszej formy zapobiegania chorobom zakaźnym, wzrost świadomości społeczeństwa dotyczącej korzyści wynikających ze szczepień ochronnych, a tym samym zwiększenie liczby osób poddających się szczepieniom profilaktycznym.

Partnerzy interwencji: jednostki samorządu terytorialnego, podmioty lecznicze, placówki szkolne, przedszkolne, żłobki, pielęgniarki w środowisku nauczania i wychowania, kadra pedagogiczna.

Działania informacyjno - edukacyjne realizowano podczas akcji profilaktycznych, prelekcji, pogadanek, imprez w środowisku szkolnym, przedszkolnym i lokalnym. Organizowano punkty informacyjno-edukacyjne, w których prowadzono poradnictwo w zakresie obowiązkowych i zalecanych szczepień profilaktycznych oraz dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych. W placówkach przedszkolnych prowadzono akcję czytania bajki pt. „Przygody dzielnego niedźwiadka Szczepana” realizowanej w ramach wojewódzkiego projektu „Klub Zdrowego Przedszkolaka”. W ramach kampanii promowano Europejski Tydzień Szczepień oraz akcję zainicjowaną przez Ministra Zdrowia p. „Wiosna bez pneumokoków”. Działania realizowano we współpracy z Sekcją Epidemiologii.

Kampanię promowano w lokalnej prasie, na stronach internetowych powiatu kłobuckiego i Stacji.

Liczba osób objętych oddziaływaniem 1170 osób co stanowi 1,3% liczby mieszkańców powiatu kłobuckiego.

### **13. Inne Przedsięwzięcia**

- Prowadzono działania edukacyjne mające na celu zwrócenie uwagi na problem antybiotykooporności oraz nadużywania i niewłaściwego stosowania antybiotyków. Przekazano materiały informacyjno-edukacyjne zakładom opieki zdrowotnej oraz placówkom nauczania i wychowania.
- Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne dotyczące bezpiecznego grzybobrania i profilaktyki zatruc grzybami.
- Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie zapobiegania wirusowego zapalenia wątroby typu A. Działania promowano w prasie lokalnej, na stronie internetowej Stacji.
- Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie profilaktyki chorób nowotworowych w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia oraz akcji „Badam się mam pewność”.
- Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie profilaktyki wszawicy. Przekazano materiały jednostkom samorządów terytorialnych, placówkom opiekuńczym, organizatorom wypoczynku letniego i zimowego dzieci i młodzieży oraz placówkom nauczania i wychowania.
- Prowadzono działania informacyjno-edukacyjne w zakresie profilaktyki grypy, promowano profilaktyczne szczepienia ochronne oraz prowadzono dystrybucję materiałów. Działania promowano w prasie lokalnej, na stronach internetowych powiatu kłobuckiego i Stacji.

Podjęmowane działania w ramach interwencji programowych i nieprogramowych na poziomie powiatu w roku 2018, realizowano przy współpracy i wsparciu wielu instytucji np. :

- Starostwo Powiatowe
- Urzędy Gmin
- Poradnia Profilaktyki i Terapii Uzależnień „MONAR”
- Miejski Ośrodek Kultury
- NZOZ „NOVO – MED” Centrum Profilaktyki i Lecznictwa
- Zespół Opieki Zdrowotnej
- Komenda Powiatowa Policji
- Powiatowa Poradnia Psychologiczno - Pedagogiczna
- Gazeta Kłobucka
- Ośrodki opiekuńczo - wychowawcze
- Placówki nauczania i wychowania
- Placówki wypoczynku letniego i zimowego

Realizowane działania mają wpływ na wzrost świadomości i wiedzy w aspekcie wciąż aktualnych zagrożeń zdrowotnych. Odgrywają istotną rolę w kształtowaniu postaw i zachowań prozdrowotnych dzieci, młodzieży i mieszkańców naszego powiatu.