

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W RZESZOWIE

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a, e-mail: psse.rzeszow@pis.gov.pl, www.psserzeszow.pl



Raport
o stanie bezpieczeństwa sanitarnego
powiatu rzeszowskiego
w 2018 roku

niepodległa

POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI



100 LAT SŁUŻB SANITARNYCH W POLSCE

Spis treści

Wstęp.....	5
I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII.....	7
1.1. Nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą	7
1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych – nadzór epidemiologiczny indywidualny i zbiorczy.....	9
1.3. Szczepienia ochronne.....	14
II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA.....	23
2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów.....	25
2.2. Działania podejmowane w ramach produkcji pierwotnej	30
2.3. Interwencje	31
2.4. Działania podejmowane w ramach ASF	32
2.5. Podsumowanie	33
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY	35
IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ	43
4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	43
4.2. Obiekty użyteczności publicznej	44
V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY	49
5.1. Ocena stanu sanitarnego placówek oświatowo-wychowawczych	49
VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO.....	55
VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA.....	62
7. 1. Profilaktyka palenia tytoniu	62
7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych	65
7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych	66
7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS	67
7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety i profilaktyka chorób zakaźnych	68
VIII. SYSTEM JAKOŚCI.....	72
IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE.....	76
PODSUMOWANIE	77

Wstęp

Inspekcja Sanitarna została powołana w celu ochrony zdrowia przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych, zwłaszcza w celu zapobiegania powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych. W związku z tym zajmuje się ona nadzorem i kontrolą nad warunkami:

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

W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie nadzorował na terenie powiatu rzeszowskiego 2167 obiektów stałych i 64 turnusy letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzając 1321 kontroli oraz 705 wywiadów epidemiologicznych związanych z chorobami zakaźnymi. Kontrole te skutkowały wydaniem 100 decyzji administracyjnych i 197 opinii sanitarnych oraz 26 mandatów karnych na łączną kwotę 4900 złotych za stwierdzone uchybienia.

Nadal w stosunku do innych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa podkarpackiego brakuje, z powodu szczupłego budżetu, ponad 20 osób do sprawowania bieżącego nadzoru. Ilość i wielkość obiektów na terenie powiatu, liczba spraw oraz nowe problemy napotymane w bieżącym nadzorze jest nieporównywalna w stosunku do innych powiatów województwa podkarpackiego. Niestety nie idzie to w parze z możliwościami kadrowymi Stacji.

Poniżej przedstawiam informację na temat zebranych w 2018 roku danych w zakresie stanu sanitarnego Powiatu Rzeszowskiego.

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
Jaromir Ślączka**

I. ODDZIAŁ EPIDEMIOLOGII

Oddział Epidemiologii, działając na podstawie przepisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej, realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego, mające na celu zapobieganie chorobom zakaźnym i ochronę zdrowia ludzkiego. Wykonywanie powyższych zadań polega na sprawowaniu zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzeniu działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych.

W dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pracownicy Oddziału Epidemiologii udzielają porad i konsultacji w zakresie przydatności pomieszczeń do prowadzenia w nich działalności leczniczej oraz współuczestniczą w uzgadnianiu dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Zadania Oddziału Epidemiologii w obszarze bieżącego nadzoru sanitarnego obejmują kontrole podmiotów leczniczych udzielających stacjonarnych i ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych w zakresie spełniania warunków, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia takiego podmiotu oraz w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne.

Ponadto Oddział Epidemiologii prowadzi szerokie działania mające na celu zwalczanie chorób zakaźnych, oparte w szczególności na sprawowaniu nadzoru epidemiologicznego polegającego na stałym, systematycznym gromadzeniu i analizowaniu informacji o zachorowaniach, jak również na sprawowaniu nadzoru indywidualnego, polegającego na analizie i interpretacji informacji o okolicznościach i skutkach zakażenia oraz podejmowaniu działań mających na celu przerwanie dróg szerzenia się choroby zakaźnej.

Profilaktyka chorób zakaźnych wiąże się między innymi z prowadzeniem nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych oraz dystrybucją preparatów szczepionkowych do podmiotów leczniczych udzielających świadczeń zdrowotnych w zakresie obowiązkowych szczepień ochronnych.

1.1. Nadzór sanitarny nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą

W 2018 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie znajdowało się 236 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, działających na terenie powiatu rzeszowskiego, w tym 7 podmiotów udzielających stacjonarnych świadczeń zdrowotnych oraz 229 podmiotów udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych.

Tab. 1. Podmioty lecznicze w powiecie rzeszowskim.

Rodzaj podmiotów leczniczych	Rodzaj udzielanych świadczeń zdrowotnych	Liczba podmiotów	Liczba kontroli	% skontrolowanych podmiotów
Podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych świadczeń zdrowotnych	Stacjonarne i całodobowe świadczenia szpitalne (szpitale, w tym, szpitale jednodniowe)	1	1	100 %
	Stacjonarne i całodobowe świadczenia inne niż szpitalne (m.in. zakłady opiekuńczo – lecznicze, zakłady pielęgnacyjno – opiekuńcze, hospicja)	6	6	100 %
Podmioty lecznicze udzielające ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych	Podmioty lecznicze	115	21	18 %
	Praktyki zawodowe lekarzy i lekarzy dentyków	106	96	91 %
	Praktyki zawodowe pielęgniarek i położnych	8	2	40 %

W sumie w 2018 roku skontrolowano 126 wyżej wymienionych podmiotów leczniczych, co stanowi 53 % całkowitej ich liczby.

Podczas kontroli prowadzonych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, w oparciu o przepisy ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi oraz akty wykonawcze do tej ustawy, pracownicy Oddziału Epidemiologii sprawdzali spełnianie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą odpowiednio do zakresu świadczonych usług zdrowotnych oraz podejmowanie przez kierowników podmiotów działań zmierzających do zapobiegania szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Kontrole szpitali prowadzone były w formie kompleksowej przez upoważnionych pracowników Oddziału Epidemiologii, Oddziału Higieny Pracy, Oddziału Higieny Komunalnej oraz Oddziału Higieny Żywności i Żywienia. Zakres tych kontroli wynikał z działań prowadzonych przez każdy z oddziałów. Nie stwierdzono uchybień w zakresie stanu sanitarnego i technicznego.



Fot. 1. Szpital Specjalistyczny im. Św. Rodziny w Rudnej Małej k. Rzeszowa.

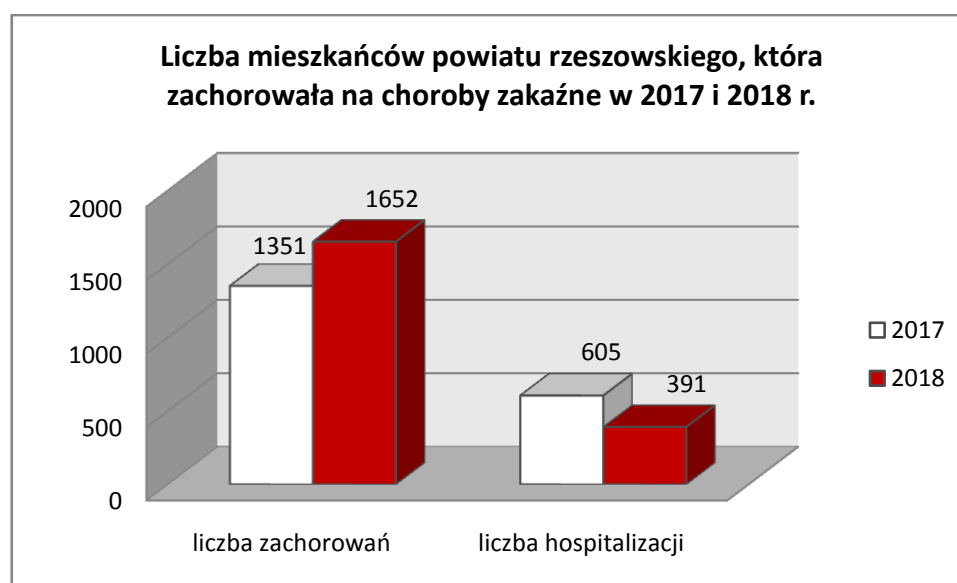
W toku kontroli w Nowych Technikach Medycznych Szpitalu Specjalistycznym im. Św. Rodziny Sp. z o. o. w Rudnej Małej 600 – jedynym podmiocie leczniczym udzielającym stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych typu szpitalnego w powiecie rzeszowskim, dokonano oceny wdrożenia i funkcjonowania systemu zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych – nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie zgłoszono ognisk epidemicznych.

W 2018 r. w dwóch podmiotach leczniczych udzielających ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych przeprowadzono kontrole sprawdzające – stwierdzono, że obowiązki nałożone decyzjami PPIS w Rzeszowie w 2017 r. zostały wykonane.

1.2. Zwalczanie chorób zakaźnych – nadzór epidemiologiczny indywidualny i zbiorczy

Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi określa wykaz zakażeń i chorób zakaźnych, które podlegają zgłoszeniu do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego w przypadku ich podejrzenia lub rozpoznania przez lekarza, względem miejsca rozpoznania. W 2018 r. do PPIS w Rzeszowie wpłynęło w sumie 2011 zgłoszeń różnorodnych zakażeń i chorób zakaźnych.

W 2018 roku wśród mieszkańców powiatu rzeszowskiego zarejestrowano 1652 przypadki zachorowań na choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu, z czego 391 osób wymagało hospitalizacji. Liczba zachorowań wzrosła o 22 %, natomiast liczba hospitalizacji zmniejszyła się o 35 % w stosunku do roku 2017.



Wyk. 1. Liczba mieszkańców powiatu rzeszowskiego, która zachorowała na choroby zakaźne w 2017 i 2018 r.

1.2.1. Zakażenia jelitowe i zatrucia pokarmowe

W roku 2018 odnotowano blisko dwukrotny wzrost zachorowań na salmonellozę przy jednoczesnym porównywalnym spadku zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe. Sytuacja ta związana była z wystąpieniem w powiecie rzeszowskim dwóch dużych ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella enteritidis*.

Tab. 2. Liczba zakażeń jelitowych i zatruc pokarmowych w latach 2017 i 2018.

Jednostka chorobowa		2017 rok		2018 rok	
		Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji	Liczba zachorowań	Liczba hospitalizacji
Salmoneloza		54	34	101	43
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem:	43	31	37	29
	w tym u dzieci do 2 lat:	4	3	3	2
Wirusowe zakażenia jelitowe (rota-, norowirusowe, inne)	ogółem:	213	200	100	95
	w tym u dzieci do 2 lat:	124	121	64	64
Biegunka o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem:	53	32	81	22
	w tym u dzieci do 2 lat:	26	26	34	19

1.2.2. Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową

W 2018 r. zarejestrowano w Oddziale Epidemiologii 4 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych. Nadzorem objęto w sumie 173 osoby podejrzane o zakażenie ze wspólnego źródła. Dochodzenia prowadzono przy współpracy Oddziału Higieny Żywności i Żywnienia:

- ognisko wywołane przez bakterie *Salmonella enteritidis* w domu prywatnym w Dynowie – objawy chorobowe ze strony układu pokarmowego takie, jak biegunka, gorączka i bóle brzucha miało 13 uczestników przyjęcia urodzinowego, w tym jedno dziecko. Trzy osoby były hospitalizowane. Na przyjęciu została podana sałatka jarzynowa z majonezem domowej roboty na surowych żółtkach. Przyjęcie miało miejsce w okresie letnim, w czasie dużych upałów, co z pewnością przyczyniło się do namnożenia bakterii w sałatce. U 10 chorych potwierdzono zakażenie bakterią *Salmonella enteritidis*,
- ognisko salmonellozy wśród 150 uczestników wesela w Domu OSP w Futomie – objawy chorobowe ze strony układu pokarmowego wystąpiły u 33 osób, u 9 gości potwierdzono zakażenie bakterią *Salmonella enteritidis*. Nie ustalono nośnika zakażenia. W związku z ogniskiem Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie wydał 3 decyzje odsunięcia osób zakażonych od pracy w kontakcie z żywnością do czasu uzyskania trzech ujemnych wyników badania,

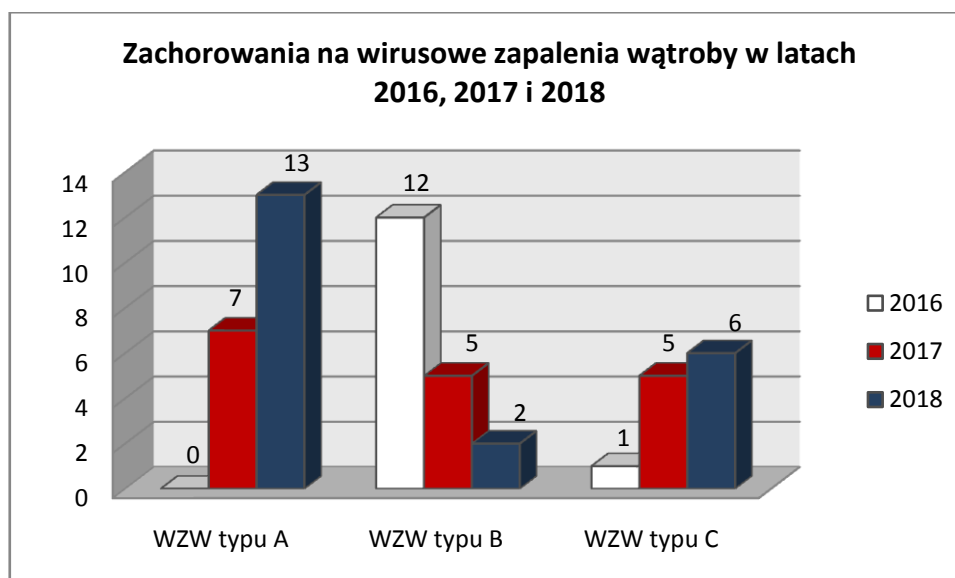
- ognisko wywołane przez wirus *Norwalk* w mieszkaniu prywatnym – w sumie u 4 domowników (w tym dwoje dzieci) wystąpiły objawy chorobowe, tj.: biegunka, bóle brzucha, odwodnienie. Dzieci wymagały hospitalizacji,
- ognisko wywołane przez bakterię *Salmonella enteritidis* w mieszkaniu prywatnym w Rzeszowie – u 2 domowników (w tym 1 dziecko), którzy spożyli jajka sadzone wystąpiły: biegunka, bóle brzucha i gorączka. Obie osoby były hospitalizowane. Przyczyną zachorowania była najprawdopodobniej niedostateczna obróbka termiczna potrawy.

Dochodzenia epidemiologiczne oraz informacje z nadzoru nad osobami narażonymi na zakażenie w ognisku są opracowywane i szczegółowo analizowane w ogólnopolskim scentralizowanym systemie elektronicznym „Rejestr Ognisk Epidemicznych”.

1.2.3. Zachorowania na wirusowe zapalenia wątroby

W roku 2018 w Rzeszowie zaobserwowano znaczny spadek zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, w porównaniu do roku 2017, pomimo utrzymującej się w dalszym ciągu w Polsce zwiększonej zachorowalności na tę chorobę.

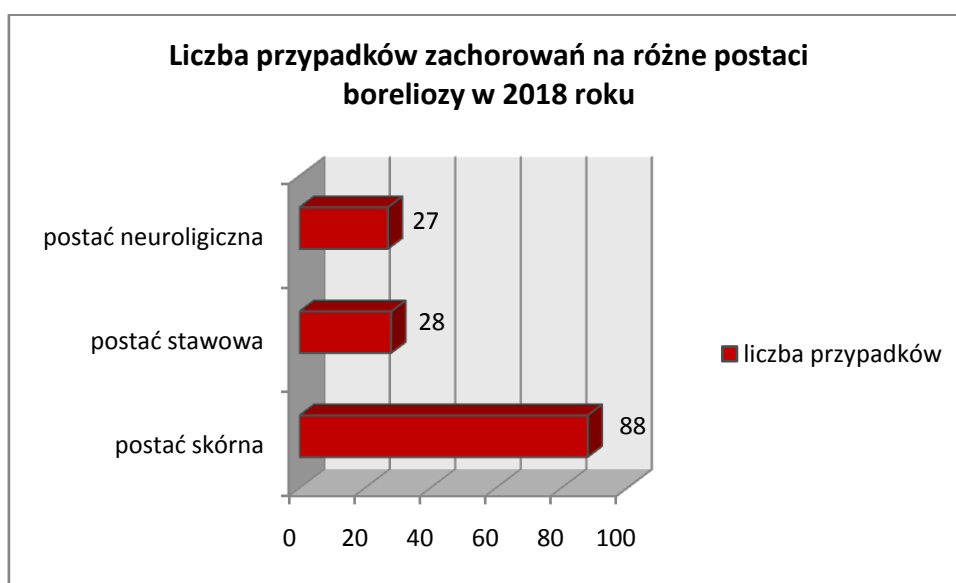
Zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B utrzymują się na stałym poziomie. Natomiast liczba zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C nieznacznie wzrosła, ale nadal jest o połowę niższa niż w roku 2016.



Wyk. 2. Zachorowania na wirusowe zapalenia wątroby w latach 2016, 2017 i 2018.

1.2.4. Borelioza

Odnotowano wzrost zachorowań na boreliozę ze 104 przypadków w 2017 roku do 143 przypadków w roku 2018. W większości przypadków borelioza miała postać skórą w postaci tzw. rumienia wędrującego, który jest objawem charakterystycznym dla tej jednostki chorobowej i nie wymaga potwierdzenia zachorowania badaniami laboratoryjnymi. W przypadku rozpoznania przez lekarza tego objawu boreliozy niezwłocznie wdrażana jest antybiotykoterapia. Inne późniejsze postaci boreliozy w zależności od układu zaatakowanego przez krętek *Borrelia* to: postać stawowa lub neurologiczna – rozpoznanie tego typu boreliozy wymaga szczegółowej diagnostyki laboratoryjnej.



Wyk. 3. Liczba przypadków zachorowań na różne postaci boreliozy w 2018 roku.

1.2.5. Odra

W 2018 r. zarejestrowano 2 przypadki zachorowań na odrę w powiecie rzeszowskim – jedna osoba wymagała hospitalizacji.

Jeden potwierdzony przypadek zachorowania na odrę wystąpił u 3-letniego dziecka, które nie było szczepione przeciwko odrze, śwince i różyczce. Szczepienie było przesuwane ze względu na częste infekcje górnych dróg oddechowych u dziecka.

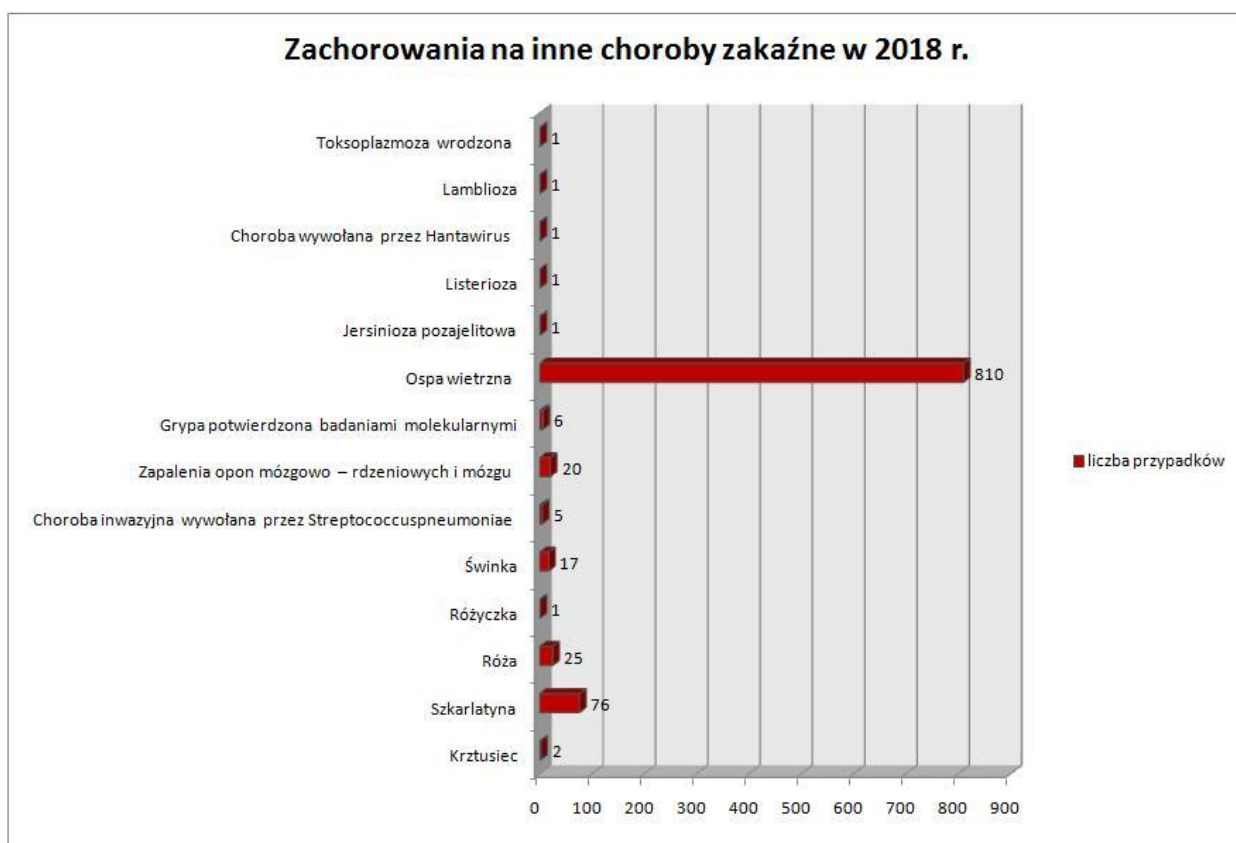
Drugie zachorowanie zarejestrowano u 6-letniego dziecka, ale nie było potwierdzone badaniami serologicznymi, ze względu na brak zgody na wykonanie badania krwi. Na podstawie objawów klinicznych przypadek zakwalifikowano jako możliwy. Dziecko było szczepione przeciwko odrze, śwince i różyczce dwoma dawkami we Francji.

1.2.6. Gruźlica

W 2018 roku do Oddziału Epidemiologii wpłynęło 16 zgłoszeń zachorowań na gruźlicę. Podczas prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych pracownicy obejmują nadzorem osoby z najbliższego otoczenia chorego (wspólne zamieszkanie, miejsce pracy), kierując ich do lekarza rodzinnego celem diagnostyki w kierunku gruźlicy. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w 2018 r. wydał 1 osobie chorej na gruźlicę decyzję nakazującą poddanie się ambulatoryjnemu leczeniu, do czasu uznania jej przez lekarza prowadzącego za osobę zdrową.

1.2.7. Inne choroby zakaźne

Ponadto w powiecie rzeszowskim w 2018 roku odnotowano zachorowania na następujące choroby zakaźne:



Wyk. 4. Zachorowania na inne choroby zakaźne w 2018 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

1.2.8. Styczność i podejrzenie narażenia na wściekliznę

Pracownicy Oddziału Epidemiologii przeprowadzili 339 dochodzeń, w związku ze zgłoszeniem przez lekarzy pokąsań lub innych ekspozycji na ślinę zwierząt. W celu wykluczenia wścieklizny u zwierzęcia współpracowano ściśle z Powiatowymi Lekarzami Weterynarii.

W przypadkach kiedy obserwacja weterynaryjna nie była możliwa, osoby pokąsane kierowane były do kwalifikacji do szczepienia przeciwko wścieklicznie. W 2018 roku zaszczepionych zostało 65 mieszkańców powiatu rzeszowskiego. Szczepienia odbywały się w Centrum Medycznym w Łańcucie Sp. z o. o., ul. Paderewskiego 5.



Rys. 1. Plakat informacyjny odnośnie wściekliczyny.

1.2.9. Ćwiczenia na wypadek pojawienia się osoby chorej na chorobę wysoce zakaźną

W 2018 roku Oddział Epidemiologii brał udział w ćwiczeniu Krajowego Systemu Wykrywania Skażeń i Alarmowania „PATROL-18”, sprawdzającym mechanizmy i procedury współdziałania podmiotów sfery cywilnej i wojska w sytuacji wystąpienia rozległych skażeń, uwzględniającym wspólne reagowanie według jednolitych procedur na zagrożenia skażeniami chemicznymi, biologicznymi i promieniotwórczymi.

Na terenie działania PPIS w Rzeszowie rozgrywany był epizod zagrożenia epidemiologicznego, związany z lądowaniem na lotnisku w Jasionce samolotu rejsowego, na pokładzie którego znajdował się pasażer z objawami choroby zakaźnej szczególnie niebezpiecznej i wysoce zakaźnej (podejrzenie gorączki krwotocznej wywołanej przez wirus *Ebola*).

1.3. Szczepienia ochronne

Oddział Epidemiologii sprawuje nadzór nad wykonawstwem szczepień w podmiotach leczniczych, w których przeprowadzane są obowiązkowe szczepienia ochronne, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 753). W Polsce szczepieniami obowiązkowymi objęte są dzieci i młodzież do ukończenia 19 roku życia oraz osoby w sposób szczególnie narażone na zakażenie.

Nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych opiera się na 4 podstawowych zagadnieniach, tj:

- dystrybucji szczepionek do podmiotów leczniczych;
- kontroli tych podmiotów w zakresie przeprowadzania sesji szczepiennych, prowadzenia właściwej i rzetelnej dokumentacji medycznej oraz przestrzegania wymagań higieniczno-sanitarnych;
- rejestracji i opracowywania niepożądanych odczynów poszczepiennych;
- prowadzenia sprawozdawczości i sporządzania analiz ze stanu uodpornienia i zużycia szczepionek.

1.3.1. Dystrybucja szczepionek

Pracownicy Oddziału Epidemiologii prowadzą magazyn preparatów szczepionkowych, służących do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych, zakupionych przez Ministra Zdrowia zgodnie z przepisami o zamówieniach publicznych. Szczepionki transportowane są sukcesywnie z Centralnej Bazy Rezerw Sanitarno-Przeciwepidemicznych w Porębach do magazynów wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych, a następnie dystrybuowane do podległych powiatowych stacji zgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem.

W 2018 r. do magazynu Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rzeszowie dostarczono preparaty szczepionkowe na łączną kwotę 2 368 102,94 złote.

Szczepionki magazynowane są w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie w dwóch urządzeniach chłodniczych, wyposażonych w ciągły system monitorowania temperatury z powiadamianiem typu Efento. Powiadamianie o przekroczeniu bezpiecznego zakresu temperatur oraz przerwach w dopływie prądu odbywa się poprzez wiadomości SMS wysyłane do 2 pracowników oraz poprzez wiadomości e-mail.

W 2018 r. w magazynie PSSE w Rzeszowie wystąpiła jedna awaria lodówki ze szczepionkami – dzięki systemowi powiadamiania, odpowiednio wdrożonej procedurze i właściwej reakcji pracowników nie nastąpiło przerwanie łańcucha chłodniczego i nie było potrzeby utylizacji preparatów szczepionkowych.

W minionym roku opracowano i wdrożono w Oddziale Epidemiologii nową procedurę transportu, magazynowania i dystrybucji do podmiotów leczniczych preparatów szczepionkowych przeznaczonych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych.

Wydawanie szczepionek z magazynu Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie odbywa się przy wykorzystaniu ogólnopolskiego Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek.

Tab. 3. Wydania szczepionek z magazynu PSSE w Rzeszowie w 2018 roku.

Rodzaj preparatu	Nazwa szczepionki	Liczba wydanych dawek
przeciwno Haemophilus influenzae	Act – Hib	6138
przeciwno gruźlicy	BCG a 10	2847
przeciwno wirusowemu zapaleniu wątroby typu B dla dzieci	Euvax B 0,5 ml	15 000
przeciwno wirusowemu zapaleniu wątroby typu B dla dorosłych	Euvax B 1 ml	154
przeciwno wirusowemu zapaleniu wątroby typu B dla osób dializowanych	Engerix B 1 ml	365
przeciwno błonicy, tężcowi i krztuścowi	DTP	5920
przeciwno poliomyelitis	Imovax Polio	5465
przeciwno błonicy, tężcowi i krztuścowi (acelularny)	Infanrix DTPa	825
przeciwno błonicy, tężcowi i krztuścowi (acelularny) – do szczepienia uzupełniającego	Boostrix, Adacel, Tdap	2681
przeciwno błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis	Tetraxim	2597
przeciwno błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i Haemophilus influenzae	Pentaxim, Infanrix IPV + Hib	1652
przeciwno odrze, śwince, różyczce	Priorix, MMR vax Pro	7868
przeciwno ospie wietrznej	Varilrix, Varivax	987
przeciwno pneumokokom 10-walentna	Synflorix	11 492
przeciwno pneumokokom 13-walentna	Prevenar 13	929
przeciwno tężcowi	Tetana	6735
przeciwno błonicy i tężcowi	Clodivac	2868
przeciwno meningokokom	NeisVax C	350

1.3.2. Podmioty lecznicze przeprowadzające obowiązkowe szczepienia ochronne

Na terenie Rzeszowa w 2018 r. funkcjonowało w sumie 53 podmioty realizujące obowiązkowe szczepienia ochronne w ramach udzielania świadczeń z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej.

W toku kontroli podmiotów w zakresie wykonawstwa szczepień ochronnych pracownicy Oddziału Epidemiologii dokonywali szczegółowej analizy dokumentacji dotyczącej szczepień, sprawdzali sposób prowadzenia gospodarki preparatami szczepionkowymi, znajomość przepisów prawa oraz przestrzeganie wymagań higienicznych i sanitarnych podczas sesji szczepiennych.

Kierownicy podmiotów leczniczych sukcesywnie zaopatrują urządzenia chłodnicze, w których są przechowywane szczepionki w ciągły monitoring temperatur z powiadamianiem w przypadku przekroczenia progów alarmowych. W placówkach, w których pomiar temperatur

przeprowadzał w dni robocze personel, pracownicy Oddziału Epidemiologii zalecali wprowadzenie systemu całodobowego monitorowania.

W 2018 roku pracownicy Oddziału Epidemiologii przeprowadzili 6 kontrole doraźnych w podmiotach leczniczych na terenie powiatu rzeszowskiego, w zakresie przechowywania preparatów szczepionkowych i wykonawstwa szczepień ochronnych:

- kontrola w Gminnym Ośrodku Zdrowia w Hyżnem, prowadzonym przez Zespół Opieki Zdrowotnej Nr 2 w Rzeszowie, w związku z brakiem dostawy prądu do urządzenia chłodniczego, w którym przechowywane były preparaty szczepionkowe – szczepionki zostały wstrzymane w obrocie, a następnie zutyliczowane. Po zdarzeniu w podmiocie leczniczym zamontowany został monitoring temperatur ciągły z powiadamianiem o przekroczeniu bezpiecznego zakresu temperatur,
- kontrola w Wiejskim Ośrodku Zdrowia w Borku Starym, prowadzonym przez Zespół Opieki Zdrowotnej Nr 2 w Rzeszowie, w związku z brakiem dostawy prądu do urządzenia chłodniczego, w którym przechowywane były preparaty szczepionkowe – szczepionki zostały wstrzymane w obrocie, a następnie zutyliczowane. Zalecono podczas kontroli wprowadzenie monitorowania temperatur w lodówce za pomocą systemu elektronicznego z powiadamianiem,
- kontrola w Przychodni Rejonowej w Sokołowie Małopolskim w zakresie wykonawstwa szczepień ochronnych – stwierdzono nieprawidłowości w zakresie nierzetelnego i niestarannego prowadzenia dokumentacji dotyczącej szczepień, za które ukarano pielęgniarkę szczepiącą mandatem karnym w wysokości 300 złotych,
- kontrola w Gminnym Ośrodku Zdrowia w Lubeni, prowadzonym przez Zespół Opieki Zdrowotnej Nr 2 w Rzeszowie, dotycząca nieprawidłowego zakwalifikowania i zaszczepienia dziecka – w wyniku nieporozumienia między lekarzem pediatrą i pielęgniarką szczepiącą dziecko zostało omyłkowo zakwalifikowane i zaszczepione po raz drugi przeciwko odrze, śwince i różyczce. Nie wystąpił niepożądany odczyn poszczepienny. Pouczono personel przeprowadzający szczepienia o konieczności dokładnego sprawdzania dokumentacji medycznej pacjenta przed szczepieniem oraz przekazano informację o możliwości skierowania dziecka do Poradni Chorób Zakaźnych celem konsultacji,
- kontrola w Gminnym Ośrodku Zdrowia w Chmielniku, prowadzonym przez Zespół Opieki Zdrowotnej Nr 2 w Rzeszowie, w związku z brakiem dostawy prądu do urządzenia chłodniczego, w którym przechowywane były preparaty szczepionkowe – pomimo monitorowania temperatury w lodówce za pomocą systemu Efento i otrzymania powiadomienia o braku dopływu prądu do urządzenia, nie podjęto interwencji ze względu na

brak możliwości przyjazdu i obawy pielęgniarki przed wejściem samej do budynku w godzinach wieczornych. Szczepionki zostały wstrzymane w obrocie, a następnie zutylizowane. Poinformowano personel, że w przypadku podobnego zdarzenia należy niezwłocznie zgłosić ten fakt przełożonemu, który podejmie odpowiednie działania,

- kontrola w Przychodni Rejonowej w Tyczynie, prowadzonej przez Zespół Opieki Zdrowotnej Nr 2 w Rzeszowie – podczas kontroli stwierdzono liczne nieprawidłowości w zakresie wykonawstwa szczepień ochronnych, m. in. zaszczepienie 23 osób (17 dzieci i 6 osób w 19. roku życia) preparatami szczepionkowymi po upływie terminu ważności, zaszczepienie 2 osób bez wcześniejszej kwalifikacji lekarskiej oraz siedmiorga dzieci w 6 roku życia podwójną dawką preparatu przeciw poliomyelitis, co wskazywało na brak znajomości charakterystyki produktu leczniczego. Ponadto stwierdzono niestaranne i nierzetelne prowadzenie dokumentacji dotyczącej szczepień i nieprawidłowe prowadzenie gospodarki preparatami szczepionkowymi. Pielęgniarka szczepiąca została ukarana mandatem karnym w wysokości 500 złotych. W związku z zaistniałą sytuacją Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie zawiadomił Prokuraturę Okręgową w Rzeszowie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa, poinformował Starostę Rzeszowskiego i Wojewodę Podkarpackiego, jako organy odpowiednio nadzorujący i rejestrujący Zespół Opieki Zdrowotnej Nr 2 w Rzeszowie, współpracował z Okręgowym Rzecznikiem Odpowiedzialności Zawodowej Pielęgniarek i Położnych w Rzeszowie, Podkarpackim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym oraz Pełnomocnikiem Terenowym Rzecznika Praw Obywatelskich w Katowicach. Sprawa wywołała duże zainteresowanie mediów. Na bieżąco udzielano informacji wyjaśniających oraz współpracowano z przedstawicielami Zespołu Opieki Zdrowotnej Nr 2 w Rzeszowie, którzy przeprowadzali szczegółowy audyt w Przychodni Rejonowej w Tyczynie.

W związku z licznymi nieprawidłowościami, jakie stwierdzano podczas kontroli punktów szczepień, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie wystosował do kierowników podmiotów leczniczych, w których są prowadzone obowiązkowe szczepienia ochronne pismo nakazujące przeprowadzenie audytów wewnętrznych w zakresie wykonywania szczepień ochronnych i prowadzenia dokumentacji w tym zakresie. Ponadto przeprowadzono dla personelu szczepiącego szkolenia pt.: „Szczepienia ochronne w praktyce lekarza i pielęgniarki podstawowej opieki zdrowotnej”.

O każdym przypadku stwierdzenia niezgodności w zakresie gospodarki i przechowywania preparatów szczepionkowych, w ramach współpracy informowano Podkarpackiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego.

1.3.3. Niepożądane odczyny poszczepienne

Zgodnie z definicją niepożądany odczyn poszczepienny to niepożądany objaw chorobowy pozostający w związku czasowym z wykonanym szczepieniem ochronnym – w większości przypadków jest to okres 4 tygodni. Art. 21 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi nakłada na lekarza, który podejrzewa lub rozpoznaje niepożądany odczyn poszczepienny obowiązek zgłoszenia tego faktu właściwemu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu.

Zgłaszalność niepożądanych odczynów poszczepiennych do PPIS w Rzeszowie sukcesywnie wzrastała i jest obecnie na bardzo wysokim poziomie. Jest to zasługa w dużej mierze pracowników Oddziału Epidemiologii, którzy systematycznie w tym zakresie edukowali personel przeprowadzający szczepienia ochronne.

W 2018 r. do PPIS w Rzeszowie wpłynęło 56 zgłoszeń niepożądanych odczynów, które wystąpiły u dzieci szczepionych w sumie 99 preparatami szczepionkowymi. W tej liczbie 46 odczynów miało charakter łagodny w postaci objawów miejscowych (m. in. obrzęk w miejscu wstrzyknięcia, wysypka, ropna krosta) oraz ogólnoustrojowych (gorączka, wymioty, płacz, drgawki, biegunka). Osiem odczynów zgłoszono jako odczyny poważne (po szczepieniu preparatami Infanrix IPV+Hib, Synflorix, Hexacima, Prevenar 13, Act-Hib, BCG a 10, Euvax B 0,5 ml, Rotarix). Dwa odczyny lekarze zakwalifikowali jako ciężkie. Czworo dzieci w związku z wystąpieniem odczynu poszczepiennego wymagało hospitalizacji.



Fot. 2. Obrzęk w miejscu ukłucia po szczepieniu BCG.

Tab. 4. Odsetek niepożądanych odczynów poszczepiennych w przeliczeniu na rodzaj szczepionki.

Nazwa szczepionki	Rodzaj preparatu	Liczba zaszczepionych dzieci	Ilość odczynów poszczepiennych	Odsetek odczynów poszczepiennych
Tetraxim	przeciwno błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis	1071	7	0,65 %
Synflorix Prevenar 13	przeciwno pneumokokom	4660	14	0,3 %
Infanrix IPV+Hib	przeciwno błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i Haemophilus influenzae	338	7	2,07 %
BCG	przeciwno gruźlicy	3355	8	0,23 %
Priorix MMR vax Pro	przeciwno odrze, śwince i różyczce	3214	12	0,37 %
DTP	przeciwno błonicy, tężcowi i krztuścowi	2554	10	0,39 %
Euvax B 0,5 ml	przeciwno wirusowemu zapaleniu wątroby typu B	5501	9	0,16 %
Act – Hib	przeciwno Haemophilus influenzae	2481	8	0,32 %
Pentaxim	przeciwno błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis i Haemophilus influenzae	294	4	1,36 %
Imovax Polio	przeciwno poliomyelitis	2066	4	0,19 %
NeisVax C	przeciwno meningokokom	135	1	0,74 %
Varilrix	przeciwno ospie wietrznej	386	2	0,51 %

Analiza poniższych danych pozwala wysunąć wniosek, że odsetek niepożądanych odczynów, jakie występują po szczepieniach ochronnych jest bardzo niski – są to w przeważającej większości odczyny o charakterze łagodnym, miejscowym. Szczepionki, tak jak każdy produkt leczniczy, mogą powodować działania niepożądane. Jednakże ryzyko ich wystąpienia w porównaniu z ryzykiem związanym z chorobą, której zapobiegamy poprzez szczepienie (ryzyko zachorowania, ryzyko wystąpienia powikłań) jest zdecydowanie mniejsze.

Każde zgłoszenie niepożądanego odczynu poszczepiennego jest w Oddziale Epidemiologii analizowane, opracowywane i przekazywane do właściwych podmiotów, tj.: Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, Państwowego Zakładu Higieny oraz Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, celem ostatecznego zakwalifikowania lub ewentualnego wykluczenia niepożądanego odczynu poszczepiennego.

1.3.4. Analiza stanu uodpornienia dzieci i młodzieży

W 2018 roku obowiązkowym szczepieniom ochronnym podlegało 30 197 dzieci i młodzieży do 19 roku życia, których karty uodpornienia znajdowały się w podmiotach leczniczych na terenie powiatu rzeszowskiego.

Szczepienia ochronne podlegają corocznie szczegółowej analizie i sprawozdawczości w następującym zakresie:

- stanu uodpornienia trzech pierwszych roczników dzieci podlegających obowiązkowi szczepień;
- stanu uodpornienia dzieci, młodzieży i osób dorosłych;
- liczby kart uodpornienia przechowywanych przez podmioty przeprowadzające obowiązkowe szczepienia ochronne;
- zużycia preparatów szczepionkowych wybieranych z magazynu PSSE w Rzeszowie;
- osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych;
- prowadzenia rejestru osób szczepionych przeciwko wścieklicznie.

Tab. 5. Analiza stanu uodpornienia dzieci w 3. roku życia w latach 2015, 2016, 2017 i 2018.

Rok analizy	Stan uodpornienia dzieci w 3. roku życia przeciwko:				
	wirusowemu zapaleniu wątroby typu B	blonicy, tężcowi i krztuścowi	poliomyelitis	Haemophilus influenzae	odry, śwince i różyczce
2015	99,67 %	99,17 %	99,14 %	99,14 %	95,52 %
2016	99,65 %	99,10 %	99,10 %	99,10 %	94,76 %
2017	99,19 %	98,55 %	98,55 %	98,55 %	90,50 %
2018	98,70 %	97,01 %	96,97 %	96,97 %	89,78 %

Analizy stanu uodpornienia dzieci i młodzieży za rok 2015, 2016, 2017 i 2018 z przynoszą niepokojący wniosek, że wyszczepialność dzieci sukcesywnie z roku na rok maleje. Jest to trend ogólnopolski, związany z coraz śmielej działającymi ruchami antyszczepionkowymi i malejącym zaufaniem rodziców dzieci do bezpieczeństwa szczepień. W przypadku odry, świnki i różyczki, stopień zaszczepienia dzieci w 2018 roku znajduje się już dość znacznie poniżej bezpiecznej granicy 95%, uznawanej przez ekspertów za dolną granicę gwarantującą odporność zbiorowiskową.

Odra – choroba, którą dzięki wprowadzeniu szczepień ochronnych już niemal udało się wyeliminować, w ostatnich latach przypominała o sobie z całą mocą. Rok 2018 przyniósł również w Polsce znaczący wzrost zachorowań. A nie powinno do tego dojść w przypadku choroby na którą istnieje skuteczna szczepionka.

Odmowa szczepień nie dotyczy tylko odry, świnki i różyczki. Jest to problem narastający i coraz więcej jest rodziców, którzy nie wyrażają zgody na szczepienie dziecka od pierwszych dni jego życia, już w szpitalu. Bez wątpienia należy przedsięwziąć kompleksowe działania w celu zwiększenia zaufania do szczepień i polepszenia stanu uodpornienia dzieci

Tab. 6. Uodpornienie populacji do 19 roku życia przeciwko odrze, śwince i różyczce.

Rok urodzenia	Stopień uodpornienia		
2017	63,7 %		
2016	89,8 %		
2015	94,2 %		
2014	94,4 %		
2013	98,6 %		
2012	98,3 %		
2011	98,9 %		
2010	99,3 %		
Roczniki od 10 roku życia	Ogółem	1 dawką	2 dawkami
2009	99,8 %	62,8 %	37 %
2008	99,8 %	16,4 %	83,4 %
2007	100 %	9,2 %	90,8 %
2006	99,7 %	6,5 %	93,2 %
2005	99,4 %	4,6 %	94,8 %
2004	99,6 %	---	99,6 %
2003	99,8 %	---	99,8 %
2002	99,7 %	---	99,7 %
2001	99,8 %	---	99,8 %
2000	99,8 %	---	99,8 %

1.3.5. Akcja „Wiosna bez pneumokoków”

Oddział Epidemiologii w 2018 r. brał udział w ogólnopolskiej akcji „Wiosna bez pneumokoków”, organizowanej przez Główny Inspektorat Sanitarny, w ramach której przeprowadzono bezpłatne dobrowolne szczepienia preparatem 10-walentnym Synflorix, przeciwko zakażeniom pneumokokowym. Schemat szczepienia składał się z dwóch dawek podawanych w odstępie dwóch miesięcy, u dzieci do lat pięciu, które wcześniej nie były szczepione przeciwko pneumokokom. Akcja cieszyła się dużym zainteresowaniem rodziców – zaszczepionych zostało w sumie 964 dzieci.

Szczepienia przeciwko pneumokokom są obowiązkowe dla dzieci urodzonych po 31.12.2016 r. Stopień uodpornienia przeciwko tej chorobie dzieci z rocznika 2017 wyniósł 92,78 %.



Rys. 2. Plakat akcji „Wiosna bez pneumokoków”.

II. ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów. Do opracowania niniejszej informacji wykorzystano dane określone w:

- harmonogramie urzędowych kontroli żywności zaplanowanych na rok 2018,
- planie pobierania próbek do badań żywności w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym oraz
- w związku z koniecznością przeprowadzania innych zadań podejmowanych na bieżąco, a wynikających z pojawiającymi się nowymi zagrożeniami dla bezpieczeństwa żywności.

Sprawując w roku 2018 nadzór sanitarny nad obiektami trudniącymi się produkcją, przetwórstwem i obrotem środków spożywczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie podejmował i prowadził działania kontrolne z zakresu zarówno zapobiegawczego, jak i bieżącego nadzoru sanitarnego. Dodatkowo pobierano do badań laboratoryjnych próbki produkowanej i oferowanej do sprzedaży żywności, których wyniki stanowiły podstawę rozstrzygającą czy żywność nadaje się do spożycia przez ludzi, czy też nie może być sprzedawana zgodnie z przeznaczeniem.

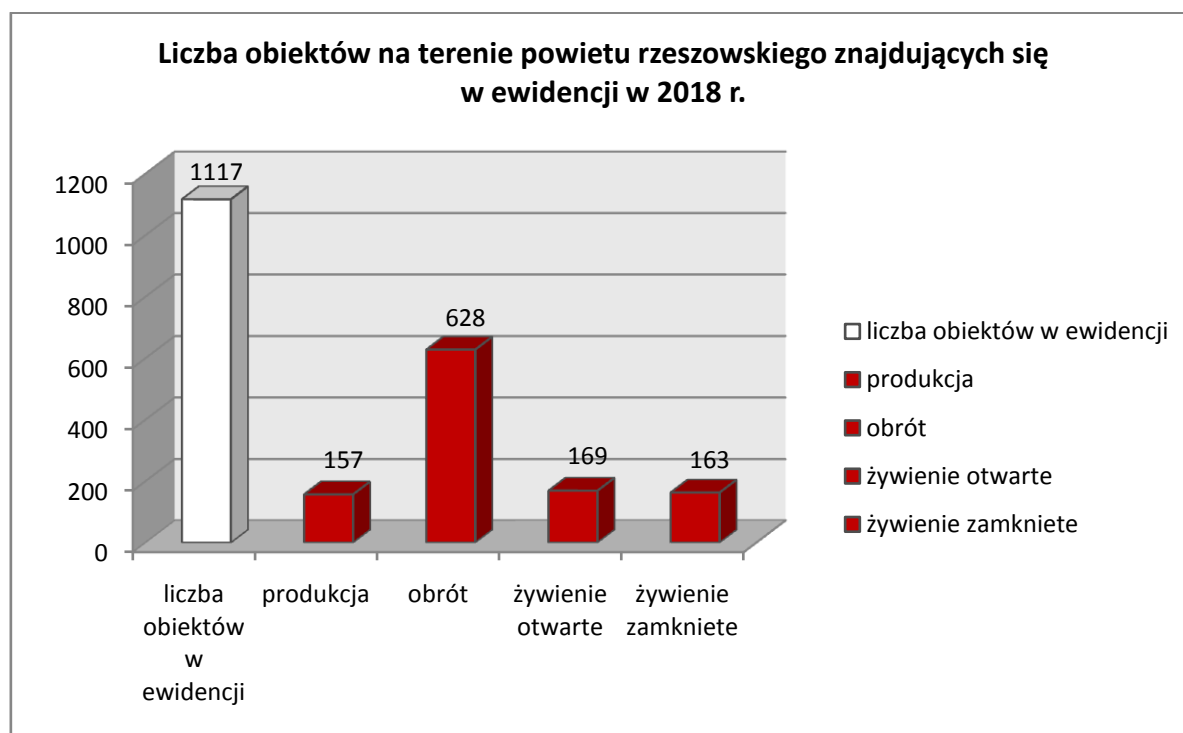
W 2018 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji obiektów Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 1117 zakładów żywnościowo-żywnościowych.

W 588 obiektach przeprowadzono kontrole sanitarne, co stanowi 32% wszystkich obiektów. Przy planowaniu uwzględniono:

- rodzaj zakładu, jego strukturę i stan techniczny (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe),
- rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych,
- znaczenie zakładu i zasięg działalności,
- wyniki ostatnich kontroli, ocenę stanu sanitarnego z lat poprzednich (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności),
- własne systemy kontroli wewnętrznej,
- ocenę potencjalnego ryzyka, na które narażona może być żywność w procesie produkcji lub w obrocie.

W ramach sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego na terenie powiatu rzeszowskiego przeprowadzono również kontrole nieuwzględnione w planie. W 2018 r. ich suma wyniosła 220. Kontrole pozaplanowe to:

- kontrole interwencyjne w związku z sygnałami dotyczącymi nieprawidłowości w funkcjonowaniu placówek,
- kontrole sprawdzające wykonanie wydanych decyzji administracyjnych,
- kontrole na wniosek strony,
- kontrole tematyczne związane z pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych,
- kontrole zadaniowe, np. realizacja planu kontroli zakładów produkcji pierwotnej
- kontrole w związku z poleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, lub Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.



Wyk. 5. Liczba obiektów znajdujących się w ewidencji w 2018 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2018 r. wydano 22 decyzje administracyjne, nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego obiektów, 6 nakazujących wycofanie z obrotu produktu spożywczego niewłaściwej jakości oraz 1 decyzję nakazującą wstrzymanie działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością. Ponadto za uchybienia sanitarno-higieniczne nałożono 22 mandaty karne na łączną kwotę 3700 zł.

2.1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładów

2.1.1. Zakłady produkcji żywności

W 2018 r. na terenie powiatu Rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 157 zakładów produkcji żywności, do których zaliczają się:

- 4 wytwórnie lodów,
- 22 automaty do lodów,
- 25 piekarni,
- 33 ciastkarnie,
- 6 przetwórní owocowo-warzywnych i grzybowych,
- 2 wytwórnie wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i stołowych,
- 7 zakładów garmazeryjnych,
- 2 wytwórnie makaronów,
- 1 wytwórnia suplementów diety,
- 55 innych wytwórni żywności, w tym zakłady produkcji pierwotnej.

Do największych zakładów znajdujących się na terenie powiatu rzeszowskiego zaliczyć należy:

- wytwórnię napojów bezalkoholowych Chmielnik Zdrój w Chmielniku 146,
- wytwórnię wód mineralnych Rzeszowianka w Borku Starym 333,
- zakład ALBATROS w Trzebusce 17a,
- zakład garmazeryjny JARO w Niechobrze 856 a,
- wytwórnię suplementów diety Fit Best Line w Tyczynie, ul. Rynek 15.

W roku sprawozdawczym w analizowanej grupie obiektów skontrolowano 97 obiektów, co stanowi 61,8 % zakładów produkcyjnych znajdujących się w ewidencji.

Wytwórnia napojów bezalkoholowych „Chmielnik Zdrój” w Chmielniku 146 jest dostawcą wody źródlanej, napoi niegazowanych oraz soków pod marką „Alfred”.

Wytwórnia wód mineralnych Rzeszowianka w Borku Starym 333, produkuje naturalną wodę mineralną w wersji niegazowanej, gazowanej czy lekko gazowanej. Na jej bazie powstaje ponadto bogaty asortyment gazowanych napojów smakowych w 13 rodzajach.



Rys. 3. Butelki z wodą „Alfred” oraz „Rzeszowianka”.

Przedsiębiorstwo "ALBATROS" przez pierwsze lata opierało swą działalność na produkcji sałatek jarzynowych i śledziowych. Z biegiem czasu wprowadzane były nowe produkty, głównie marynaty śledziowe, które obecnie stanowią główny profil produkcji.



Rys. 4. Opakowania z sałatkami firmy „ALBATROS”.

Ocena stanu sanitarnego podczas kontroli w zakładach produkcji żywności obejmuje następujący zakres:

- stan sanitarno-techniczny i porządkowy (otoczenia zakładu, pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, maszyn, urządzeń, linii produkcyjnych, środków transportu),
- pochodzenie środków spożywczych ze szczególnym zwróceniem uwagi na dostawców ,
- warunki przechowywania (surowców, półproduktów, innych składników żywności),
- prawidłowość i skuteczność przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń, sprzętu,
- warunki magazynowania i ekspedycji produktów gotowych,

- stan higieny i zdrowotności pracowników biorących udział w procesie produkcji lub obrocie żywnością,
- prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad GHP,
- sposób postępowania ze szkodnikami, systemy kontroli wewnętrznej,
- sposób postępowania z odpadami pochodzenia zwierzęcego kat. 3,
- znakowanie gotowych wyrobów, ze szczególnym uwzględnieniem informacji na temat składników alergicznych i wartości odżywczej.

W zakładach produkcji żywności znajdujących się na terenie powiatu rzeszowskiego najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładu,
- zły stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu,
- brak skutecznej stałej dezynsekcji wszystkich pomieszczeń zakładu oraz stan techniczny koszyków do wypieku chleba,
- brak lub w nieprawidłowy sposób działająca kontrola wewnętrzna, w tym brak wdrożonego i utrzymanego systemu HACCP.

W 2018 r. w zakładach produkcji żywności na terenie powiatu rzeszowskiego wydano 14 decyzji administracyjnych w celu wyegzekwowania poprawy stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz w związku z uchybieniami sanitarnymi nałożono 1 mandat karny na kwotę 500 zł. Ponadto w ubiegłym roku wydano 1 decyzję nakazującą wstrzymanie działalności Piekarni Lubenia.

2.1.2. Zakłady obrotu żywnością

W bieżącym roku w grupie zakładów obrotu żywnością liczba zewidencjonowanych obiektów wynosiła 628, w tym m.in.:

- 428 sklepów spożywczych,
- 8 kiosków,
- 50 magazynów hurtowych,
- 3 obiekty ruchome i tymczasowe,
- 78 innych obiektów obrotu żywnością,
- 61 środków transportu.

W grupie zakładów obrotu żywnością skontrolowano 248 obiektów, co stanowi 39,5 % zakładów znajdujących się w ewidencji.



Fot. 3. Wnętrze nowopowstałego sklepu „Delikatesy Centrum” w Malawie.

Kontrole prowadzone w zakładach obrotu żywnością poza oceną stanu technicznego zakładu, zaopatrzenia zakładu w wodę, higieny personelu oraz dokumentacji zakładowej obejmują także ocenę higieny sprzedaży: jakość żywności, magazynowanie żywności, ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi, obecność szkodników, sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami, ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się, segregacja żywności, przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, wyposażenie kontrolno – sterujące urządzeń chłodniczych, monitorowanie temperatury i dokonywanie zapisów z tej czynności, sprzedaży produktów nieopakowanych, znakowanie żywności, transport żywności.

Do najczęściej spotykanych nieprawidłowości stwierdzanych podczas przeprowadzania czynności kontrolnych należą:

- przechowywanie środków spożywczych niezgodnie z zaleceniami producenta,
- artykuły spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej ora po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości,
- brak należytej czystości w pomieszczeniach sklepu,

- brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- zły stan sanitarno-higieniczny obiektu (brudne ściany, sufity, podłogi),
- zły stan sanitarno-techniczny sprzętu pozostającego w kontakcie z żywnością,
- brak prowadzonej na bieżąco dokumentacji wynikającej z zapisów systemem HACCP oraz instrukcji GHP,
- sprzedaż środków spożywczych narażonych na zanieczyszczenia zewnętrzne.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami i nieprawidłowościami sanitarno-technicznymi w roku 2018 wydano 4 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych obiektów. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie bieżącego stanu porządku i czystości nałożono 17 grzywien w drodze mandatów karnych na kwotę 2400zł.

2.1.3. Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W roku 2018 w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego liczba zewidencjonowanych obiektów wyniosła 169. Ogółem przeprowadzono 138 kontroli, co stanowi 81,5 % obiektów z ewidencji.

W omawianej grupie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach,
- niedomyty lub nieprawidłowo zdezynfekowany sprzęt produkcyjny i opakowania transportowe,
- brak prawidłowego wyparzania naczyń stołowych,
- nieprawidłowo prowadzone procesy technologiczne,
- stwierdzenie środków spożywczych po upływie terminu przydatności, o zmienionych cechach organoleptycznych,
- brak zachowania prawidłowej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
- przechowywanie środków łatwo ulegających zepsuciu poza ochroną łańcucha chłodniczego,
- brak środków higienicznych i dezynfekcyjnych,
- brak bieżących zapisów z działań w zakresie kontroli wewnętrznej,
- brak aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych.

Za stwierdzone uchybienia i nieprawidłowości w zakresie wymagań sanitarno-technicznych wydano w powyższej grupie zakładów 4 decyzje administracyjne na poprawę stanu technicznego oraz jedna decyzje nakazującą wstrzymanie działalności w zakresie produkcji

i obrotu żywnością w zakładzie usług cateringowych w Malawie. Ponadto w wyniku stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – higienicznych nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 800 zł.

2.1.4. Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2018 r. na terenie powiatu rzeszowskiego w ewidencji znajdowało się 163 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. Kontrole przeprowadzono w 105 obiektach, co stanowi to 64,4% obiektów z ewidencji. Zakres kontroli zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego obejmuje tak jak w zakładach żywienia zbiorowego otwartego następujące aspekty: stan techniczny, zaopatrzenie zakładu w wodę, personel zakładu, higiena produkcji, dystrybucja i dokumentacja zakładu.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego najczęściej stwierdzanymi uchybieniami i nieprawidłowościami były:

- zniszczony sprzęt i wyposażenie zakładu,
- zły stan techniczny powierzchni podłóg, ścian, sufitów oraz drzwi
- niewłaściwe warunki sanitarne panujące w zakładzie.

W wyniku podjętych czynności w przedmiotowej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajduje się 1 Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny, w którym żywienie odbywa się w systemie cateringowym. W 2018 r. został skontrolowany także zakład Lider w Głogowie Małopolskim, który produkuje posiłki do szpitala. Podczas kontroli bloku żywienia w szpitalu oraz kontroli firmy cateringowej nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

2.2. Działania podejmowane w ramach produkcji pierwotnej

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajduje się 55 zakładów produkcji pierwotnej oraz 3 punkty skupu. Niniejsi producenci pierwotni zajmują się głównie produkcją owoców miękkich (maliny, truskawki, borówki amerykańskiej, porzeczki), warzyw (sałaty, rzodkiewki, pomidorów, ogórków, fasolki szparagowej, kapusty), zbóż, rzepaku, ziemniaków.

W 2018 r. zgodnie z realizacją „Planu działań na 2018 r. w województwie podkarpackim dotyczący produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowany w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa

produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” zaplanowano do kontroli 7 obiektów, tym 4 przeprowadzono wspólnie z pracownikiem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. W ramach kompetencji Inspekcji Sanitarnej kontrola obejmowała higienę uprawy, zbiorów i transportu.

W 2018 r. pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę pomidorów oraz 1 owoców miękkich (aronia) w kierunku obecności metali ciężkich, a także 2 próbki warzyw liściastych (szpinak i rukola) w kierunku obecności azotanów i azotynów. Żadna z powyższych próbek nie została zakwestionowana.

Z dniem 1 stycznia 2017 roku weszły w życie przepisy Ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. poz.1961).

W ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) rolnicy mogą sprzedawać żywność wyprodukowaną we własnym gospodarstwie. Zainteresowani tego typu sprzedażą zobowiązani są do urzędowej rejestracji na najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Wniosek w formie pisemnej należy złożyć odpowiednio:

- do Powiatowego Lekarza Weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności – w przypadku zamiaru sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów zawierających zarówno produkty zwierzęce jak i roślinne (tzw. żywność złożona);
- do Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności – w przypadku zamiaru sprzedaży żywności pochodzenia niezwierzęcego.

Ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu ma stanowić co najmniej 50% składu tego produktu, z wyłączeniem wody. Rolnicy sprzedający żywność wyprodukowaną we własnym gospodarstwie przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej) zobowiązani są do spełnienia wymagań rozporządzenia (WE) nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, określonych w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne).

Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2018 r. zarejestrowano tylko 2 działalności w zakresie rolniczego handlu detalicznego.

2.3. Interwencje

W roku 2018 z terenu powiatu rzeszowskiego przyjęto i rozpatrzono 25 interwencji, w tym:

- 17 interwencji w zakładach obrotu żywnością,
- 4 w zakładach żywienia zbiorowego,
- 4 w zakładach produkcji żywności.

Interwencje dotyczyły najczęściej:

- wprowadzania do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub niewłaściwej jakości,
- obecności w środkach spożywczych różnego typu zanieczyszczeń,
- nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładów spowodowanego brakiem czystości,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo – jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,
- niewłaściwej jakości wód lub napoi (nieprawidłowy smak lub zapach),

Nie wszystkie interwencje były zasadne, niemniej jednak natychmiast po uzyskaniu takich informacji, podejmowane były czynności kontrolne.

2.4. Działania podejmowane w ramach ASF - Afrykańskiego Pomoru Świń

Afrykański pomór świń (African swine fever, ASF) znajduje się na liście chorób Międzynarodowego Urzędu ds. Zdrowia Zwierząt (World Organisation for Animal Health, OIE) podlegających obowiązkowi zgłaszania i urzędowego zwalczania. Jest to wyjątkowo groźna, nieuleczalna, wysoce zakaźna i zaraźliwa, wirusowa choroba świń domowych wszystkich ras oraz dzików. Rezerwuarem wirusa mogą być dziki europejskie, dzikie świnie afrykańskie (bush pigs), guźce (wart hogs) oraz kleszcze z gatunku Ornithodoros. Pozostałe gatunki zwierząt są na zakażenie wirusem i Asfivirus (ASFV) niewrażliwe.



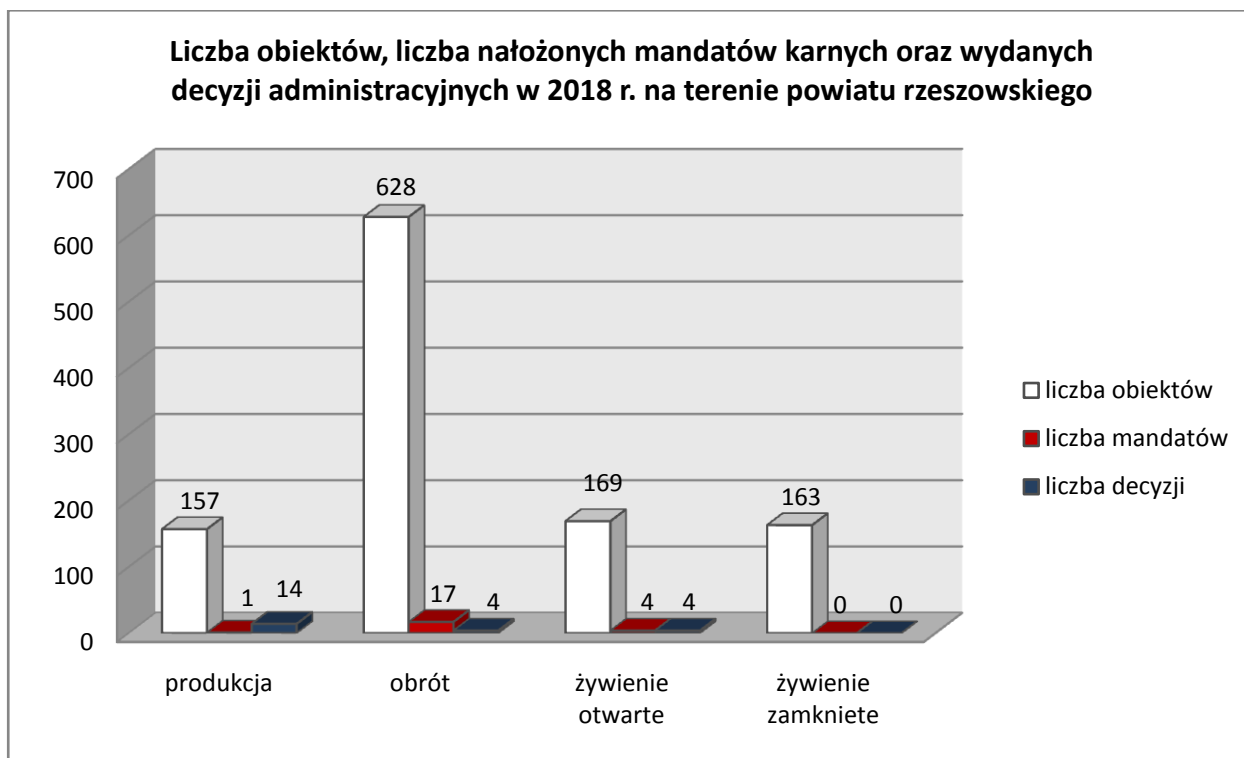
Rys. 5. Znak „ASF alarm”.

Postępowanie przy podejrzeniu ASF reguluje ustawodawstwo krajowe i unijne. Dotychczas nie opracowano szczepionki przeciw ASF. Aktualnie zwalczanie choroby odbywa się wyłącznie metodami administracyjnymi poprzez wybijanie zwierząt chorych oraz znajdujących się w strefie zapowietrzonej. Ponadto niezbędny jest niezwykle ścisły nadzór nad przejściami granicznymi, w portach i na lotniskach. Należy również konfiskować i unieszkodliwiać żywność oraz odpadki pokonsumpcyjne w samolotach, statkach i wagonach restauracyjnych oraz żywność przewożoną przez wschodnią granicę w bagażu podróżnych oraz bezwzględnie przestrzegać zakazu stosowania zlewek kuchennych w żywieniu świń.

Ze względu na przypadki nielegalnych i negatywnych praktyk i czynności w zakresie przemieszczania świń, mięsa wieprzowego i innych produktów pozyskanych od świń podjęto współpracę z Inspekcją Weterynaryjną, w celu wykrycia i eliminacji procederu wprowadzania do obrotu mięsa niewiadomego pochodzenia, w szczególności dziczyzny. W związku z powyższym w 2018 r. w trakcie każdej kontroli sanitarnej sprawdzano pochodzenie mięsa, w szczególności dziczyzny oraz zagospodarowanie odpadów kat. 3. Ponadto przeprowadzono 4 kontrole targowisk wspólnie z pracownikami Inspektoratu Weterynaryjnego w Rzeszowie. W trakcie powyższych kontroli nie stwierdzono w obrocie dziczyzny niewiadomego pochodzenia, odnotowano natomiast przypadki niewłaściwego zagospodarowania odpadami kategorii 3.

2.5. Podsumowanie

1. Stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności i żywienia w roku 2018 utrzymał się na dobrym poziomie. Dominowały obiekty spełniające wymagania sanitarno-higieniczne.
2. Poprawa stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności osiągnięta jest poprzez modernizację obiektów oraz przez wprowadzanie systemów zapewnienia jakości.
3. Znajdująca się w obrocie handlowym jak również produkowana na nadzorowanym terenie żywność, staje się coraz bardziej bezpieczna dla zdrowia.
4. Zakłada się przez stały nadzór spowodować dalszą poprawę bezpieczeństwa żywności a przede wszystkim stanu sanitarnego placówek.
5. Koniecznym staje się zapewnienie prawidłowych warunków transportu żywności w całym łańcuchu – od producenta do odbiorcy końcowego.
6. Należy poprawić, poprzez egzekwowanie systematycznych szkoleń, świadomość osób wykonujących prace przy żywności, w celu zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego.



Wyk. 6. Liczba obiektów, liczba nałożonych mandatów karnych oraz wydanych decyzji administracyjnych w 2018 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

7. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:

- wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
- poprawy funkcjonalności obiektów,
- prawidłowego znakowania wyrobów,
- właściwego stosowania substancji dodatkowych,
- zachowania i przestrzegania higieny osobistej i higieny miejsca pracy oraz identyfikowalności surowców i produktów,
- monitorowania ruchu żywności,
- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.

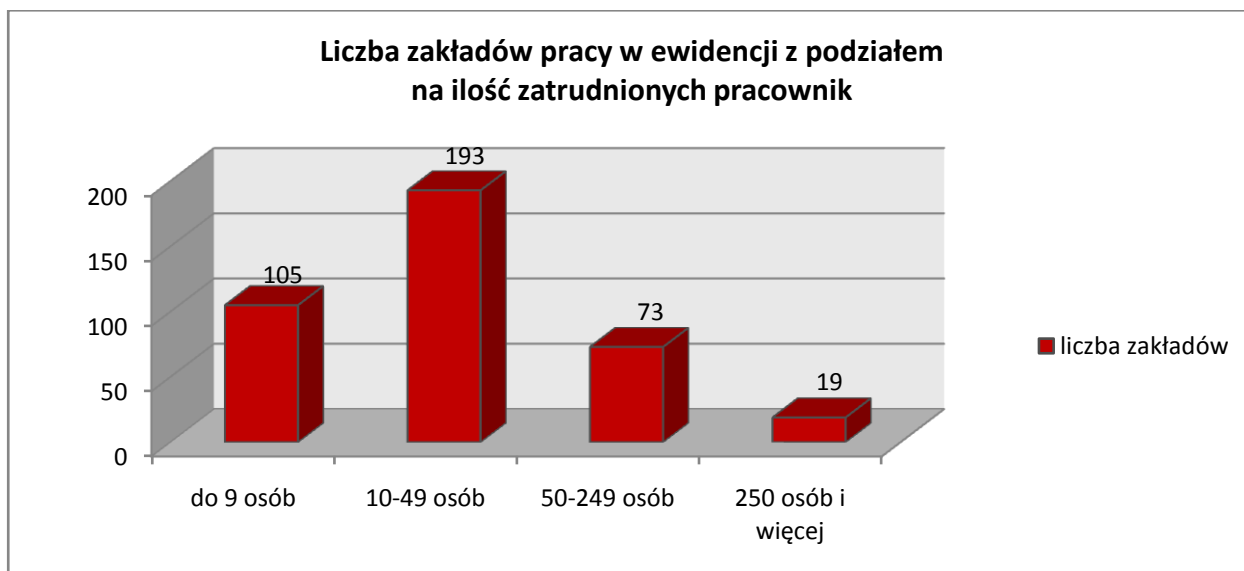
III. ODDZIAŁ HIGIENY PRACY

Do zadań Oddziału Higieny Pracy w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy nadzór nad stanem sanitarnym i higieną w zakładach oraz miejscach pracy, prowadzenie postępowania i dokumentacji w sprawach chorób zawodowych, kontrola przestrzegania przez pracodawców przepisów z zakresu higieny pracy, nadzór nad substancjami i mieszaninami chemicznymi, nadzór nad prekursorami narkotyków grupy 2 i 3, sprawowanie kontroli nad czynnikami biologicznymi występującymi w środowisku pracy, nadzór nad produktami biobójczymi, nadzór nad czynnikami rakotwórczymi w środowisku pracy, nadzór nad zakazem wprowadzania do obrotu produktów co do których zachodzi podejrzenie, że są środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi, nadzór nad detergentami, egzekwowanie od pracodawców bezpiecznych warunków pracy przez kontrolowanie wyników pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy, wykonywanych przez laboratoria uprawnione do prowadzenia takich badań.

Zgodnie z wytycznymi GIS na 2018 rok, nadzór w dziedzinie higieny pracy był prowadzony głównie w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy, postępowań administracyjnych dotyczących chorób zawodowych, nadzoru nad warunkami pracy oraz wypełnianiem przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach przemysłu tworzyw sztucznych, przestrzegania przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy związanych z usuwaniem bądź zabezpieczaniem wyrobów zawierających azbest, kontroli warunków pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami.

W 2018 roku w ewidencji obiektów na terenie powiatu rzeszowskiego pod nadzorem Oddziału Higieny Pracy pozostawało 375 zakładów, z których skontrolowanych zostało 226, zatrudniających 11278 osób.

W nadzorze z zakresu higieny pracy znajdują się również duże zakłady pracy zatrudniające 250 i więcej osób. Takie obiekty wymagają większej ilości czasu na przeprowadzenie kontroli, a tematyka występujących w nich zagadnień jest bardzo różnorodna. Dotyczy nie tylko tematyki higieny pracy, lecz również pozostałych zagadnień będących w zakresie Inspekcji Sanitarnej.



Wyk. 7. Liczba zakładów pracy w ewidencji z podziałem na ilość zatrudnionych pracowników w powiecie rzeszowskim w 2018 roku.

W ramach prowadzonego nadzoru w 2018 roku przeprowadzono 249 kontroli, w wyniku których wydano 34 decyzje administracyjne oraz 1 upomnienie.

W 13 skontrolowanych zakładach na terenie powiatu rzeszowskiego stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków higieny pracy. Do najczęściej stwierdzanych uchybień należały:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy (mikroklimat gorący, zapylenie natężenie hałasu, stężenia pyłów, stężenia związków toksycznych, natężenia drgań ogólnych przenoszonych na organizm pracownika przy obsłudze wózków widłowych oraz natężenia oświetlenia) przeprowadzonych przez laboratorium uprawnione do wykonania pomiarów,
- brak dostatecznego oświetlenia światłem elektrycznym zgodnego z wymogami normy PN-EN 12464-1:2012,
- zły stanu techniczny powierzchni ścian i sufitów w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych,
- zły stan techniczny szafek na odzież oraz zły stan podłóg w pomieszczeniu szatni dla pracowników,
- brak pomieszczenia do higienicznego spożywania posiłków,
- brak oceny ryzyka zawodowego na stanowisku pracownik biurowy i grafik komputerowy,
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia oraz karty badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy,
- zły stan techniczny natrysków ratunkowych do przemywania ciała oraz natrysków ratunkowych do przemywania oczu umożliwiający natychmiastowe ich użycie,

- brak procedur zapewniających utrzymanie właściwego stanu technicznego natrysków ratunkowych do przemywania ciała oraz natrysków ratunkowych do przemywania oczu będącego na wyposażeniu Hali Produkcji Umywalek, w których będą dokumentowane wyniki przeprowadzonych przeglądów technicznych ww. sprzętu,
- brak w dokonanej ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku pracownik obsługi form narażenia na włókno szklane występujące przy pracach związanych z modelowaniem form,
- brak w dokonanej ocenie ryzyka zawodowego na stanowisku operator pras mimośrodowych narażenia na mikroklimat gorący występujący podczas rozgrzewania detali do 750⁰C,
- brak aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy u pracowników,
- brak programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,
- brak aktualnego spisu stosowanych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w procesie produkcyjnym oraz ich kart charakterystyki,
- brak oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny na stanowisku ślusarz, uwzględniający (niebezpieczne właściwości czynnika chemicznego, dane z kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin, rodzaj, poziom i czas trwania narażenia, wartości dopuszczalnych stężeń w miejscu pracy).

Ponadto w 12 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące przekroczeń normatywów higienicznych na stanowiskach pracy, na których 158 pracowników wykonywało pracę w przekroczonym poziomie ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy, 47 osób pracowało w warunkach przekroczenia normatywów drgań mechanicznych o działaniu ogólnym na organizm człowieka, a 21 osób w przekroczeniu najwyższego dopuszczalnego stężenia związków chemicznych (tj. 13 osób pracowało w przekroczeniu na mangan, 6 osób w przekroczeniu na styren, zaś 2 osoby pracowały w przekroczeniu na propan-2ol).

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydane zostały decyzje administracyjne, nakazujące obniżenie przekroczeń normatywów higienicznych do wartości określonych normą, które nie będą zagrażać zdrowiu pracowników. Wyegzekwowano poprawę warunków pracy poprzez obniżenie NDN (Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia) hałasu dla 48 pracowników, drgań o działaniu ogólnym na organizm człowieka dla 18 pracowników oraz obniżono przekroczenie normatywów związków chemicznych dla 25, pracowników, w tym 17 pracownikom obniżono NDS (Najwyższego Dopuszczalnego Stężenia) manganu,

2 pracownikom obniżono NDS propan2-olu, zaś 6 pracownikom zniwelowano przekroczenie styrenu.

Na stanowiskach pracy, gdzie warunki technologiczne i techniczne nie pozwoliły na całkowite usunięcie przekroczeń natężenia hałasu, nakazano zaopatrzenie pracowników w odpowiednio dobrane ochronniki słuchu.

Na terenie powiatu rzeszowskiego wielu pracowników w swoim środowisku pracy narażonych było na kontakt z różnymi szkodliwymi czynnikami biologicznymi, mogącymi być przyczyną zakażenia, alergii (uczulenia) lub zatrucia, a także choroby zawodowej. Definiuje się je jako:

- drobnoustroje komórkowe oraz jednostki bezkomórkowe zdolne do replikacji lub przenoszenia materiału genetycznego (bakterie, grzyby, wirusy),
- drobnoustroje zmodyfikowane genetycznie,
- hodowle komórkowe,
- pasożyty wewnętrzne człowieka,
- priony.

Ze względu na stopień zagrożenia czynniki biologiczne dzielone się na 4 grupy, a podstawą podziału są ich właściwości zakaźne. Kryteriami zaklasyfikowania czynników biologicznych do poszczególnych grup zagrożenia są:

- zdolność do wywoływania choroby u człowieka oraz ciężkości jej przebiegu,
- możliwość rozprzestrzenienia się choroby w populacji,
- możliwość zastosowania skutecznej profilaktyki i leczenia.

Tab. 7. Klasyfikacja czynników biologicznych według grup zagrożenia.

Grupa zagrożenia	Wystąpienie choroby	Możliwość rozprzestrzenienia w populacji	Profilaktyka i/lub leczenie
Grupa zagrożenia 1	mało prawdopodobne	bez znaczenia	nie jest wymagane
Grupa zagrożenia 2	możliwe	mało prawdopodobne	zazwyczaj możliwe
Grupa zagrożenia 3	istotne zagrożenie pracowników ciężką chorobą	wysoce prawdopodobne	zazwyczaj możliwe
Grupa zagrożenia 4	istotne zagrożenie pracowników ciężką chorobą	wysoce prawdopodobne	zazwyczaj niemożliwe

Na terenie powiatu rzeszowskiego występują czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 1, 2 i 3 grupy zagrożenia. W ubiegłym roku w 92 zakładach pracowało ogółem 2025 osób narażonych na działanie czynników biologicznych zaklasyfikowanych do kategorii 2, w tym 350 osób narażonych na działanie czynników biologicznych zaklasyfikowanych do kategorii 3. Były to m.in. zakłady produkujące żywność, jednostki ochrony zdrowia, zakłady gospodarki odpadami, oczyszczalnie ścieków oraz pływalnie. Przeprowadzone kontrole stwierdziły realizację przez pracodawców wymogów w zakresie ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki.

Na terenie powiatu rzeszowskiego, objętym nadzorem przez PPIS w Rzeszowie, występowały w środowisku pracy substancje, mieszaniny oraz procesy przemysłowe o udowodnionym działaniu rakotwórczym lub mutagennym na organizm pracownika. W 2018 roku w narażeniu na czynniki rakotwórcze pracowało 607 osób w 18 skontrolowanych zakładach. Najczęściej występującymi czynnikami rakotwórczymi były: promieniowanie rentgenowskie w jednostkach ochrony zdrowia; związki chromu, niklu, kadmu, formaldehyd oraz pyły drewna twardego w procesach produkcyjnych; jak również odczynniki chemiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym wykorzystywane w analizach chemicznych w laboratoriach zakładowych i badawczych, a także w stosowanych procesach technologicznych.

W trakcie prowadzonych kontroli higieny pracy w 2018 roku, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki, takie jak:

- brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy – stężenie zapylenia (pyły drewna twardego oraz związki toksyczne: formaldehyd),
- brak rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawiania w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym (pył drewna twardego, związki toksyczne: formaldehyd),
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie czynnika o działaniu rakotwórczym (pył drewna twardego, związki toksyczne: formaldehyd),

Na stwierdzone nieprawidłowości zostały wydane decyzje administracyjne nakazujące usunięcie uchybień.

W 2018 roku do Oddziału Higieny Pracy wpłynęło 3 skargi dotyczące funkcjonowania zakładów pracy mieszczących się na terenie powiatu rzeszowskiego. Dotyczyły one między innymi: uciążliwej działalności zakładu, tzn. emisji pyłów i zanieczyszczenia powietrza

pochodzącego z kotłowni zakładu, hałasu pochodzącego od przyjeżdżających samochodów dostawczych, zanieczyszczenia gruntów środkami myjącymi do samochodów, uciążliwego cięcia drzewa piłami spalinowymi, niszczenia drogi prowadzącej do domków jednorodzinnych przez jeżdżące samochody oraz rozprzestrzeniania się insektów (prusaków). W wyniku przeprowadzonych kontroli potwierdzono nieprawidłowości na jednym obiekcie, w którym podjęto natychmiastowe środki eliminujące zagrożenie. Skarga dotyczyła rozprzestrzeniania się insektów (prusaków). Firma świadcząca usługi DDD przeprowadziła dezynsekcję hali produkcyjnej oraz terenu całego zakładu. Kontrolę przeprowadzono wraz z oddziałem higieny komunalnej.

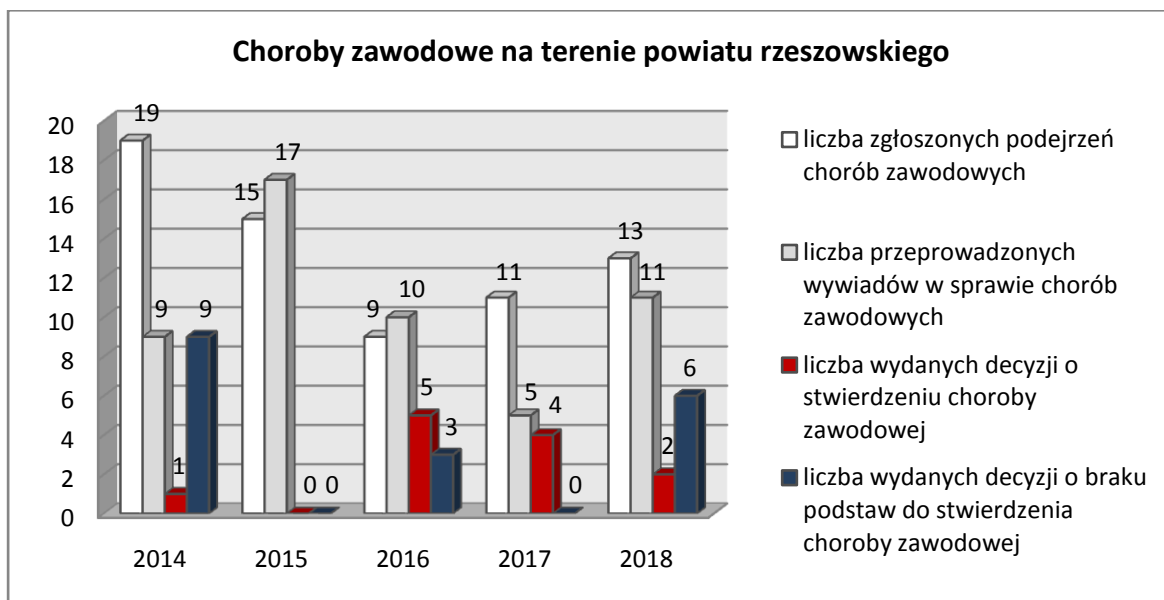
W ramach prowadzonego nadzoru, przeprowadzono również kontrolę nad pracami podczas usuwania i transportu pryzm wyrobów zawierających azbest z budynku mieszkalnego. Przeprowadzona kontrola realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy podczas usuwania wyrobów zawierających azbest nie wykazała nieprawidłowości.

Praca w narażeniu zawodowym, tj. w kontakcie z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, występującymi w środowisku pracy, a także praca w związku ze sposobem wykonywania pracy, jak również sposób wykonywania pracy, może w konsekwencji prowadzić do wystąpienia chorób zawodowych. W roku 2018 z terenu powiatu rzeszowskiego zgłoszono 13 podejrzeń chorób zawodowych. Pracownicy Oddziału Higieny Pracy przeprowadzili na terenie powiatu rzeszowskiego 11 dochodzeń w związku ze zgłoszonymi podejrzeniami w sprawach chorób zawodowych. W wyniku prowadzonego postępowania wydano 2 decyzje stwierdzające chorobę zawodową. Stwierdzone choroby zawodowe dotyczyły następujących schorzeń:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza – u 1 osoby,
- zespół wibracyjny: postać kostno – stawowa – u 1 osoby.

W bieżącym roku wydano 6 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej dotyczyły chorób:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa: borelioza – u 2 osób,
- przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka – u 1 osoby,
- zespół wibracyjny: postać naczyniowo-nerwowa – u 1 osoby,
- astma oskrzelowa – u 1 osoby,
- choroby skóry: alergiczne kontaktowe zapalenie skóry – u 1 osoby.



Wyk. 8. Choroby zawodowe w powiecie rzeszowskim w 2018 roku.

W oparciu o dane uzyskiwane od współpracujących z Państwową Inspekcją Sanitarną w tym zakresie jednostek m.in. Policji, Służb Celnych ustalono, że na terenie powiatu rzeszowskiego w 2018 r. nie funkcjonowały stacjonarne punkty handlowe, które miałyby w swojej ofercie produkty, co do których zachodziło podejrzenie, że są środkami zastępczym. Handel tymi produktami prowadzony był przez internet. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie kontynuuje współpracę z odpowiednimi organami w zakresie przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie prowadzi wspólnie z organami policji monitoring rynku substancji psychoaktywnych. Prowadzenie działań rozpoznawczych i czynności kontrolnych ma na celu identyfikację podmiotów, co do których istnieje uzasadnione podejrzenie, że wytwarzają lub wprowadzają do obrotu te środki. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie prowadzi działania edukacyjne i szkoleniowe dotyczące strategii rozwiązywania problemów wynikających z używania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych.



Fot. 4. Przykładowe opakowanie środka zastępczego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie monitoruje sytuację epidemiologiczną w zakresie używania środków zastępczych i nowych substancji psychoaktywnych., zbiera i analizuje dane statystyczne dotyczące przypadków zatruc tymi środkami.

W 2018 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie zgłoszono 10 przypadków podejrzeń zatruc środkami zastępczymi w przedziale wiekowym 15 - 33 lata. Po przeprowadzeniu wywiadów z tymi osobami nie uzyskano informacji, skąd mieli „dopalacze”. Większość z nich nie ujawniła źródła nabycia środków zastępczych, zasłaniając się niewiedzą. W dwóch przypadkach młodociani zeznali, że zostali poczęstowani papierosem od nieznajomej osoby.

IV. ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

Pracownicy oddziału higieny komunalnej kontrolują pod względem sanitarno-higienicznym obiekty użyteczności publicznej do których należą: hotele, domy pomocy społecznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu, dworce autobusowe, pływalnie kryte oraz odkryte oparte na wodzie wodociągowej, miejsca wykorzystywane do kąpieli oraz ustępy publiczne.

W ramach nadzoru nad wodociągami kontrolowane są stacje uzdatniania wody, pobierane próbki wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wydawane oceny o przydatności wody do spożycia.

4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie realizuje monitoring jakości wody, w ramach którego prowadzi rejestr wodociągów oraz punktów pobierania próbek wody z wodociągów, gromadzi, weryfikuje, analizuje i ocenia jakość wody oraz informuje starostów, wójtów albo burmistrzów o wynikach badań monitoringowych. Ponadto przeprowadza kontrole sanitarne i techniczne nadzorowanych wodociągów. W przypadku złego stanu technicznego wydaje decyzje nakazujące ich poprawę.

Po każdorazowym badaniu wody zostaje wydana ocena okresowa jakości wody. Tzw. ocena obszarowa obejmująca rok 2018 zostanie wydana w terminie do końca I kwartału 2019 r.

Do urządzeń dostarczających wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w powiecie należą wodociągi o produkcji:

- poniżej 100 m³ na dobę – 4 wodociągi,
- od 100 – 1000 m³ na dobę – 16 wodociągów,
- od 1000 – 10 000 m³ na dobę – 5 wodociągów.

Łącznie w 2018 r. we wszystkich wodociągach wydano 7 decyzji wszczęcia postępowania z uwagi na pogorszenie jakości wody w zakresie parametrów fizykochemicznych (nieznaczne przekroczenia manganu, żelaza, mętności, jonu amonowego) oraz mikrobiologicznych (pojedyncze bakterie grupy coli). Wszystkie postępowania po uzyskaniu poprawy wskazanych parametrów zostały umorzone. W roku 2018 wydano 3 decyzje o nieprzydatności wody w zakresie mikrobiologicznym w wodzie dostarczanej przez wodociągi: Kamień, Dylągówka oraz wodociąg Domu Spokojnej Starości w Kąkolówce.

Po przeprowadzonych działaniach naprawczych jakość wody uległa poprawie – decyzje umorzono.



Fot. 5. Elementy instalacji w stacji uzdatniania wody w Turzy.

W roku 2018 została wydana decyzja na odstępstwo w związku z przekroczeniem parametru bor w wodzie z wodociągu Chmielnik (na poziomie 2,0 mg/litr), z terminem do 06.04.2021 r. Dopuszczalna wartość tego parametru według obowiązującego rozporządzenia wynosi 1,0 mg/litr.

Przeprowadzono 25 kontrole sanitarne ww. wodociągów.

Stan techniczny stacji uzdatniania wody 3 wodociągów budził zastrzeżenia. W związku z czym wydane zostały 3 decyzje na odnowienie korytarzy, pomieszczeń socjalnych, sanitarno-higienicznych, poprawę ogrodzeń studni na wodociągach Bachórz, Głogów Małopolski, Chmielnik.

4.2. Obiekty użyteczności publicznej

4.2.1. Baseny kąpielowe

W 2018 r. na terenie powiatu rzeszowskiego tut. Inspektor nadzorował 9 pływalni, w tym 7 krytych oraz 2 odkryte. Przeprowadzono 8 kontroli stanu sanitarnego. Podczas kontroli nie stwierdzono naruszeń przepisów sanitarno-higienicznych. Wydano 1 decyzję (w zakresie poprawy stanu technicznego) na zapewnienie powierzchni posadzek wokół niecek basenowych na basenie krytym WODNIK w Głogowie Małopolskim z terminem realizacji do 31 marca 2019 r.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9.11.2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016) właściciele lub zarządcy pływalni mają obowiązek prowadzenia kontroli wewnętrznej nad jakością wody

basenowej. Kontrola ta obejmuje bieżącą obserwację wody, monitoring parametrów fizycznych wody (prowadzony co 4 godziny) oraz pobór prób wody przez akredytowane laboratorium zgodnie z harmonogramem ustalonym z PPIS w Rzeszowie.



Fot. 6-9. Kryta pływalnia WODIK w Głogowie Małopolskim.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie po analizie kontroli wewnętrznej prowadzonej przez właścicieli pływalni, a także wyników badań wody basenowej wykonanych z nadzoru sanitarnego, dokonał zbiorczej rocznej oceny wody w 9 pływalniach na terenie powiatu rzeszowskiego.

4.2.2. Miejsca wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2018 r. nadzorowano 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli w Bratkowicach. Wydano 2 oceny bieżącej jakości wody, w których stwierdzono przydatność wody do kąpieli oraz przeprowadzono 1 kontrolę.



Fot. 10. Kąpielisko w Bratkowicach.

4.2.3. Ustępy publiczne:

- Błażowa, ul. Armii Krajowej,
- Sokołów Małopolski, Rynek,
- Dynów, ul. Plażowa.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, które wykazały dobry stan sanitarno-higieniczny oraz wyposażenie w środki czystości i środki dezynfekcyjne. Ustęp w Głogowie Małopolskim został zamknięty, a wydaną decyzję nakazującą zlikwidowanie ubytków w ścianach wewnątrz budynku, odnowienie stolarki drzwiowej i okiennej, zlikwidowanie ubytków w posadzce podłogowej, wymianę zniszczonej miski ustępowej oraz naprawę części niesprawnych pisuarów z terminem do 31.05.2018 r. umorzono. Gmina poinformowała, że budowa toalet ogólnodostępnych jest przewidziana w roku 2019 na terenie gruntów planowanego dworca autobusowego w Głogowie Małopolskim.

4.2.4. Domy Pomocy Społecznej całodobowe i dzienne

Na terenie powiatu rzeszowskiego istnieje 14 obiektów przeznaczonych dla osób w podeszłym wieku, niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie oraz przewlekle chorych. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w tych obiektach nie budził zastrzeżeń.

4.2.5. Dworce PKS

W 2018 r. PPIS w Rzeszowie nadzorował następujące obiekty zlokalizowane na terenie powiatu rzeszowskiego:

- w Błażowej,
- w Dynowie,
- w Sokołowie Małopolskim.

W roku 2018 r. przeprowadzono 1 kontrolę. Obiekt wyposażony w ławki dla podróżnych, kosze na odpady stałe, opróżniane na bieżąco. Ustęp dla podróżnych utrzymany w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, wyposażony w papier toaletowy, mydło, ręczniki jednorazowego użytku.

4.2.6. Hotele, obiekty hotelarskie oraz wczasowo-turystyczne, schroniska młodzieżowe, noclegownie i domy dla bezdomnych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 35 obiektami. Kontroli w tych obiektach nieprzeprowadzano.

4.2.7. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu

PPIS w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 124 obiektami, świadczącymi usługi związane z pielęgnacją ludzkiego ciała. W ciągu 2018 r., przeprowadzono 81 kontroli sanitarnych. Wydano 13 decyzji, które dotyczyły m. in. poprawy stanu technicznego zakładów. Punkty decyzji nakazywały: odnowienie brudnych, z odpryskami farby ścian w pomieszczeniach usługowych zakładu, zainstalowanie umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz odprowadzeniem ścieków do kanalizacji przy stanowisku świadczenia usług, opracowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami i chorobami zakaźnymi przy świadczeniu usług, zapewnienie wyposażenia zakładu o powierzchniach gładkich, zmywalnych i odpornych na wilgoć i środki dezynfekcyjne.

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 400 zł za wielokrotne stosowanie sprzętu jednorazowego użytku.

4.2.8. Agroturystyka

PPIS w Rzeszowie sprawuje nadzór nad 7 obiektami. W roku 2018 kontroli w tej grupie nie przeprowadzono.



Fot. 11. Agroturystyka „Boska Dolina” w Dylągówce.

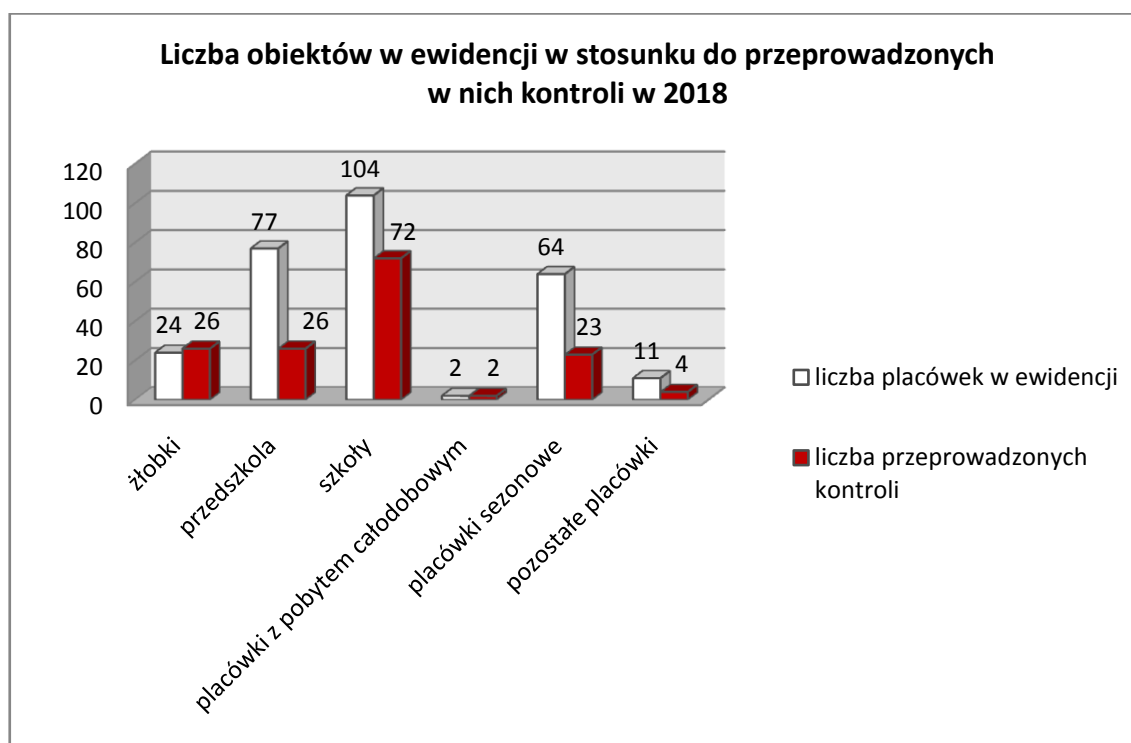


Wyk. 8. Liczba obiektów użyteczności publicznej w 2018 r. na terenie powiatu rzeszowskiego.

V. ODDZIAŁ HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

5.1. Ocena stanu sanitarnego placówek oświatowo-wychowawczych na terenie powiatu rzeszowskiego

W 2018 roku w ewidencji pionu Higieny Dzieci i Młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie znajdowało się 192 placówki stałe oraz 64 turnusy letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży. Obiekty objęte nadzorem to: żłobki, przedszkola, szkoły funkcjonujące samodzielnie, zespoły szkół, placówki z pobytem całodobowym i inne.



Wyk. 9. Liczba obiektów w ewidencji w stosunku do przeprowadzonych w nich kontroli w 2018 r.

Pracownicy oddziału przeprowadzili w placówkach stałych i sezonowych 144 kontrole, w tym: 16 kontroli w żłobkach, 26 w przedszkolach, 72 w szkołach, 23 w obiektach sezonowych w ramach letniego i zimowego wypoczynku oraz 7 w pozostałych placówkach, uzyskując następujący obraz stanu sanitarno-technicznego:

5.1.1. Żłobki

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w 2018 r. pełnił nadzór nad 24 żłobkami. Skontrolowanych zostało 16 żłobków, w których przebywało 346 dzieci w wieku do trzech lat.

Na terenie powiatu rzeszowskiego powstało 6 nowych żłobków tj.: żłobek w Nienadówce, Sołonce, Bratkowicach, Dynowie, Krasnem oraz zespół żłobkowo-przedszkolny „Music Garden” w Krasnem.



Fot. 12. Gminny żłobek w Krasnem – sala zabaw.

We wszystkich placówkach zapewnione były higieniczne warunki pobytu dzieci. Zabawki były czyste, nieuszkodzone oraz posiadały wymagane certyfikaty. Mycie i dezynfekcja sprzętu odbywała się w sposób prawidłowy. We wszystkich żłobkach zapewnione było wyżywienie w formie śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków.

Przeprowadzone kontrole bloków kuchennych w żłobkach wykazały, że posiłki były przygotowane i podawane dzieciom w higienicznych warunkach z zachowaniem zasad GHP, GMP i HACCP. W trakcie kontroli zwracano także uwagę na prawidłowe układanie jadłospisów oraz udzielano instruktaży i wydawano zalecenia odnośnie prawidłowego żywienia dzieci w wieku żłobkowym.

5.1.2. Przedszkola

Na terenie powiatu rzeszowskiego w 2018 roku znajdowało się 77 przedszkoli, w tym 51 funkcjonujących samodzielnie i 26 wchodzących w skład zespołów szkół.

W 2018 r. powstały 2 nowe przedszkola tj. Przedszkole w Woli Cichej i Niepubliczne Przedszkole „Zuzia” w Boguchwale. Pracownicy PSSE w Rzeszowie przeprowadzili 26 kontroli.

W obiektach tych stwierdzono, że dzieci mają zapewnione właściwe warunki pobytu. Sale zabaw, sanitariaty oraz pozostałe pomieszczenia z których korzystały przedszkolaki były utrzymane w czystości i porządku. Szczególną uwagę zwracano na warunki do przechowywania indywidualnych szczoteczek i kubków do mycia zębów, przechowywania pościeli, dostosowanie stolików i krzeseł do wzrostu dzieci oraz na prawidłowość mycia zabawek i sprzętu. Pracownicy Stacji zwracali uwagę na bezpieczeństwo dzieci uczestniczących w zabawach na świeżym powietrzu, a w szczególności sprawdzano zabezpieczenie piaskownic przed zanieczyszczeniami i odchodami zwierząt oraz realizowanie wymogu wymiany piasku. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny w większości obiektów nie budził zastrzeżeń. W jednym z przedszkoli toczy się postępowanie administracyjno-egzekucyjne wszczęte w 2017 r. odnośnie doprowadzenia do należytego stanu podłogi w sali zabaw oraz zapewnienia oświetlenia zgodnego z PN.

We wszystkich placówkach prowadzone było dożywianie dzieci. Posiłki były przygotowywane na miejscu lub dowożone przez firmy cateringowe. W trakcie przeprowadzonych kontroli sanitarnych dokonywano także oceny jadłospisów dekadowych z punktu widzenia ich urozmaicenia oraz udziału poszczególnych grup środków spożywczych. Ponadto pracownicy PSSE przypominali o konieczności stosowania środków dezynfekujących do rąk i powierzchni o spektrum działania nie tylko bakteriobójczym i grzybobójczym ale i wirusobójczym w ramach profilaktyki zapobiegania chorobom bakteryjnym i wirusowym.

Zalecano stosowanie takich środków nie tylko w blokach żywienia ale także do przeprowadzania takiej dezynfekcji w salach zabaw dzieci a zwłaszcza stolików przy których dzieci spożywają posiłki oraz uczą się a także klamek, nocników, klocków i innych zabawek które można poddawać myciu i dezynfekcji.

Szczególną uwagę zwracano posiłki były układane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. Wymagano m. in. aby w każdym tygodniu podawana była porcja ryby, aby na przestrzeni tygodnia nie było więcej niż dwie potrawy smażone, oraz każdego dnia była podana porcja z grupy mięso, jajo, orzechy lub nasiona roślin strączkowych oraz podawane były warzywa lub owoce do każdego posiłku.

Na podstawie ocenionych jadłospisów można uznać żywienie dzieci w przedszkolach za dobre.

5.1.3. Szkoły

W 2018 r. pod nadzorem PPIS w Rzeszowie znajdowały się 104 szkoły. Pracownicy PSSE w Rzeszowie przeprowadzili w tych placówkach 72 kontrole.

Oceniając stan techniczny i sanitarny obiektów szkolnych należy stwierdzić, że na terenie powiatu rzeszowskiego nie występują placówki, które nie zapewniają właściwych warunków technicznych i higienicznych. W wielu placówkach prowadzone są modernizacje i remonty kapitalne.

W sześciu szkołach wydano decyzje administracyjne obejmujące odnowienie podłóg w sali gimnastycznej oraz salach lekcyjnych, odnowienie ścian i sufitów w salach lekcyjnych, ciągach komunikacyjnych i szatniach. W 5 szkołach przedłużono wykonanie decyzji administracyjnych dotyczących wydanych w latach ubiegłych.

Czystość i porządek w placówkach szkolnych nie budziły zastrzeżeń. Sanitariaty wyposażone były w środki higieny osobistej tj. mydło i papier toaletowy a w większości szkół również w ręczniki papierowe lub suszarki.

Jako ważny element przeciwdziałania wadom rozwojowym dzieci i młodzieży (profilaktyka wad postawy) skontrolowano zapewnienie uczniom możliwości pozostawiania przyborów i pomocy naukowych w szkole oraz właściwe dostosowanie mebli szkolnych (stolików i krzeseł) do wzrostu uczniów. Wszystkie skontrolowane szkoły podstawowe gwarantowały uczniom najmłodszym możliwości pozostawiania w szkole podręczników i przyborów szkolnych, w przypadku oddziałów gimnazjalnych możliwość pozostawienia części podręczników zapewniono tylko w tych szkołach, w których szatnie wyposażone są w indywidualne szafki na odzież.

Ponadto przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów tornistrami i plecakami. Pomiaru dokonano w 15 oddziałach wśród 250 uczniów Zespołu Szkół w Zaczerniu. Obliczono normy obciążenia ciała ciężarem tornistra (za niską uznaje się jeśli ciężar plecaka nie przekracza 10% masy ciała ucznia oraz wysoką tj. do 15% masy ciała ucznia). Optymalną tj. 10% normę obciążenia ciężaru ciała wagą tornistra uzyskało 40% uczniów, normę wysoką do 18% wagi ciała uzyskało 42% uczniów, natomiast u pozostałych 19% badanych uczniów odnotowano wagę tornistra powyżej 15% masy ciała.

Zauważono, że na przekroczenie dopuszczalnej wagi tornistrów mają wpływ przede wszystkim: obciążenie podręcznikami i zeszytami z przedmiotów, które nie były ujęte w programie nauczania w danym dniu, noszenie dodatkowych słowników i książek, noszenie rzeczy niezwiązanych bezpośrednio z programem nauczania, takich jak: pamiętniki, albumy, zabawki, butelki z napojami, nieodpowiedni materiał, z jakiego został wykonany tornister lub

plecak (waga pustego tornistra waha się od 0,5 do 2 kg), niewystarczający nadzór rodziców i opiekunów oraz nauczycieli nad zawartością tornistrów.

Ocenie poddano również żywienie uczniów w szkołach podstawowych jako czynnika mającego istotny wpływ na rozwój zarówno fizyczny jak i umysłowy młodego pokolenia.

Wydawanie ciepłych posiłków prowadzone było w formie obiadów jednodaniowych lub dwudaniowych. Posiłki przygotowywane były na miejscu lub dowożone z innych placówek oświatowych z terenu gminy.

Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Produkcja i wydawane posiłków odbywało się w higienicznych warunkach. Surowce i półprodukty wykorzystywane do przygotowania obiadów były prawidłowo przechowywane a ich termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości były aktualne.

W szkołach oceniano jadłospisy oraz przypominano, że zróżnicowany sposób żywienia jest podstawowym warunkiem dobrego zdrowia. Wymagano aby zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 każdym tygodniu podawana była porcja ryby, aby w ciągu tygodnia nie było podawanych więcej niż dwie potrawy smażone, by w każdym posiłku podawana była porcja owoców lub warzyw oraz każdego dnia była podana porcja z grupy mięso, jajo, orzechy lub nasiona roślin strączkowych.

Za pozytywne zjawisko należy uznać udział większości szkół w programach „owoce i warzywa w szkole”, „5 porcji warzyw, owoców lub soku”, oraz „szklanka mleka”. Warunki prowadzenia tych akcji oraz dystrybucja żywności odbywały się w sposób prawidłowy.

Równie trudnym zagadnieniem jest zakres sprzedawanej żywności w sklepikach szkolnych. Nowe przepisy radykalnie wyeliminowały tzw. śmieciowe żywienie. Ograniczenie zakresu sprzedawanych artykułów spożywczych spowodowało liczne przypadki rezygnacji z prowadzonej działalności handlowej przez podmioty gospodarcze. Jednak niektórzy ajenci sklepików szkolnych potrafili dostosować się do nowych wymagań i przejmują sklepiki rezygnujących. Producenci żywności coraz częściej dostosowują swoje produkty w zakresie zawartości soli, cukru i tłuszczu co pozwala urozmaicać oferowany asortyment artykułów spożywczych w tych kioskach.

5.1.4. Placówki z pobytem całodobowym

Na terenie powiatu rzeszowskiego znajdują się 2 domy dziecka – Dom Dziecka

w Dynowie prowadzony przez Fundację Pomocy Młodzieży „Wzrastanie” oraz Dom Dziecka w Łące. Przeprowadzone w tych placówkach kontrole wykazały, że stan sanitarno-higieniczny był dobry. Wyposażenie pokoi znajdowało się w dobrym stanie technicznym. Wychowankom zapewniono środki do utrzymania higieny osobistej oraz dobre warunki pobytu.

Mieszkańcy korzystali z wyżywienia w formie śniadań, obiadów i kolacji przygotowywanych przez pracowników pionu kuchennego.

5.1.5. Wypoczynek letni i zimowy

Oprócz stałych placówek nauczania i wychowania pion Higieny Dzieci i Młodzieży Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmował swoim nadzorem również sezonowe turnusy wypoczynku organizowanego dla dzieci i młodzieży w okresie letnim i zimowym.

W elektronicznej bazie danych Podkarpackiego Kuratora Oświaty na terenie powiatu rzeszowskiego zgłoszone były 64 turnusy letniego i zimowego wypoczynku.

Wypoczynek był zorganizowany w formach wyjazdowych tj. kolonie, obozy sportowe oraz w miejscu zamieszkania.

Skontrolowane zostały 23 turnusy, w których uczestniczyło łącznie 845 dzieci i młodzieży.

Najbardziej popularną formą wypoczynku na terenie powiatu był wypoczynek w poza miejscem zamieszkania. Zorganizowany był m. in. w

Przeprowadzone kontrole warunków sanitarno-higienicznych nie wykazały nieprawidłowości. Organizatorzy zapewnili uczestnikom dobre warunki pobytu, utrzymania higieny osobistej, dożywiania, prowadzenia zajęć rekreacyjnych oraz zakwaterowania. Wyżywienie na turnusach turnusów w miejscu zamieszkania było zorganizowane w formie obiadów jedno- lub dwudaniowych, natomiast uczestnicy kolonii i obozów otrzymywali śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje. Dokonane oceny jadłospisów wykazały, że dzieci i młodzież otrzymywali posiłki ułożone prawidłowo, urozmaicone.

Placówki sezonowe były właściwie przygotowane i zapewniały uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki wypoczynku.

VI. SEKCJA ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, bierze udział w procesie inwestycyjnym na etapach: planistycznym, projektowym oraz odbiorowym przedsięwzięć znajdujących się na terenie powiatu rzeszowskiego.

Celem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego jest zapewnienie na etapie planowania przestrzennego oraz projektowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów, nie występowały zagrożenia i uciążliwości dla zdrowia i życia ludzi, a także dla środowiska naturalnego.

Stanowiska państwowego powiatowego inspektora sanitarnego w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu.

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego zgodnie z art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59) należy:

- uzgadnianie i opiniowanie:
 - miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania gminy,
 - zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko,
 - warunków zabudowy i zagospodarowania terenu,
 - dokumentacji projektowych dotyczących budowy lub zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
 - planów i projektów technologicznych dostosowania istniejących lokali usługowych do nowej funkcji,
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- wyrażanie zgody na odstąpienia od wymagań obowiązujących przepisów,
- opiniowanie na etapie oceny oddziaływania na środowisko,
- udzielanie pisemnej odpowiedzi na zapytania interesantów w sprawach zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego,

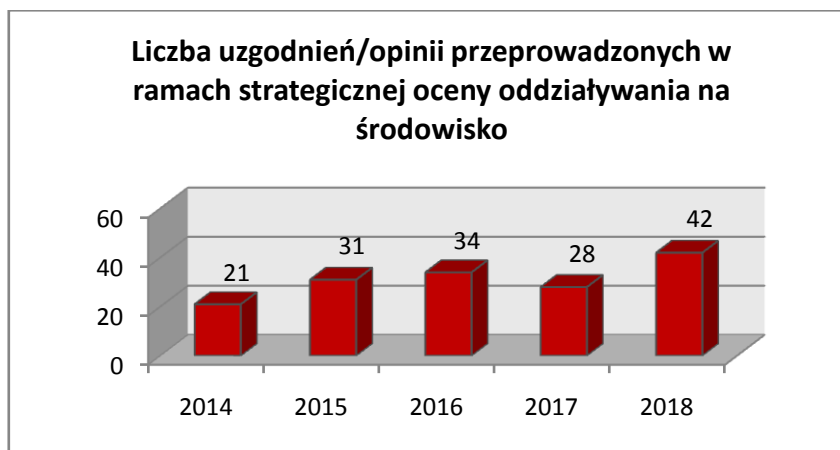
- wydawanie opinii co do zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej, przedsięwzięć realizowanych przy pomocy środków pochodzących z funduszy Unii europejskiej,
- udzielanie konsultacji i porad w sprawach z zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, bezpośrednio (przyjęcia interesantów) lub telefonicznie ze wskazaniem właściwych aktów prawnych.

W roku 2018 zaobserwowano zwiększone w stosunku do ubiegłych lat, działania w sferze gospodarki przestrzennej gmin powiatu, które mają na celu wprowadzenie ładu przestrzennego na polu społecznym, gospodarczym i ekologicznym.

W roku sprawozdawczym w ramach planowania urbanistycznego, wydano 42 opinie i uzgodnienia w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko:

- 13 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 7 dotyczyło wydania opinii co do zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 14 dotyczyło uzgodnienia zapisów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 4 dotyczyło uzgodnienia zapisów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego,
- 3 dotyczyło uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w odniesieniu do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego,
- 1 dotyczyło uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w odniesieniu do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego

Opracowania obejmowały sporządzanie nowych jak i zmianę istniejących dokumentów planistycznych. Dotyczyły m.in. określenia sposobu zagospodarowania terenu, wprowadzenia rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych, zakazów i nakazów gwarantujących prawidłowe funkcjonowanie w celu ochrony i zabezpieczenia środowiska naturalnego, w którym żyją ludzie.



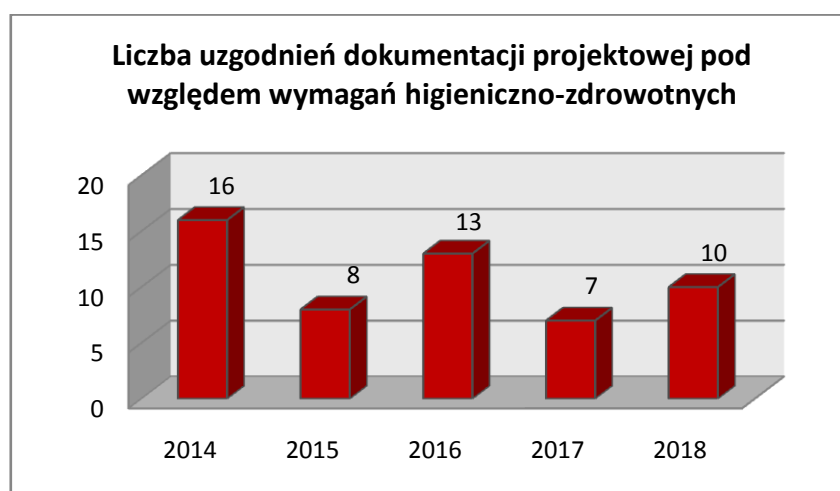
Wyk. 10. Liczba uzgodnień/opinii przeprowadzonych w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwoleniu na budowę, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie, uzgadniał projekty budowlane i technologiczne tych inwestycji.

Opiniując dokumentację projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, właściwą technologię, właściwe wyposażenie, prawidłowo zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno-sanitarne oraz zgodność zaprojektowania z obowiązującymi przepisami i normami.

Projekty dotyczyły m.in. przebudowy budynku mieszkalnego na przedszkole i żłobek w miejscowości Matysówka, przebudowy budynku na poradnię rehabilitacyjną w miejscowości Kielnarowa, przebudowy budynku domu ludowego na potrzeby przedszkola w miejscowości Wola Cicha, budowy zakładu fryzjerskiego w miejscowości Sokołów Małopolski, adaptacji istniejących pomieszczeń na sale lekcyjne w miejscowości Bratkowice.

W sumie zaopiniowano pozytywnie 10 dokumentacji projektowych.



Wyk. 11. Liczba uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higieniczno-zdrowotnych.

W ramach zadania nałożonego przez zapisy ustawy Prawo budowlane, tutejszy Inspektor zajął stanowisko w sprawie dopuszczenia do użytkowania 76 obiektów budowlanych.

Na tym etapie, sprawdzana jest zgodność wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym oraz obowiązującymi przepisami i normami. W ramach tych czynności dokonywano szczegółowego przeglądu obiektu i jego otoczenia. Wśród nich istotną rolę posiada odpowiednie wyposażenie i wykończenie pomieszczeń, zachowanie odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt osób, właściwego oświetlenia itp.

Najczęściej spotykanymi nieprawidłowościami w trakcie przeprowadzanych kontroli były niewłaściwe rozwiązania instalacji wentylacji w budynkach.

Po usunięciu nieprawidłowości, wszystkie sprawy związane z dopuszczeniem do użytkowania, zostały ostatecznie pozytywnie rozpatrzone.

Pośród większych obiektów przekazanych do użytkowania były: przedszkole w miejscowości Krasne i miejscowości Wola Cicha, przychodnia lekarska w miejscowości Sokołów Małopolski, sklep spożywczy Gminnej Spółdzielni Samopomoc Chłopska w miejscowości Budy Głogowskie i miejscowości Lutoryż, rozbudowa szkoły podstawowej w miejscowości Stobierna, hala produkcyjna zakładu Vidok w miejscowości Rudna Mała, budynek żłobka w miejscowości Nienadówka, budynek Aeroklubu Rzeszowskiego w miejscowości Jasionka, rozbudowa budynku OSP i ośrodka kultury w miejscowości Niechobrz, zakład produkcyjny artykułów szkolnych i biurowych Leniar w miejscowości Rogoźnica, rozbudowa zakładu produkcji śrub w miejscowości Łąka, basen zewnętrzny przy hotelu Blue Diamond w miejscowości Nowa Wieś oraz szereg budynków mieszkalnych wielorodzinnych przy miejscowości Maława, Trzebownisko i Boguchwała.

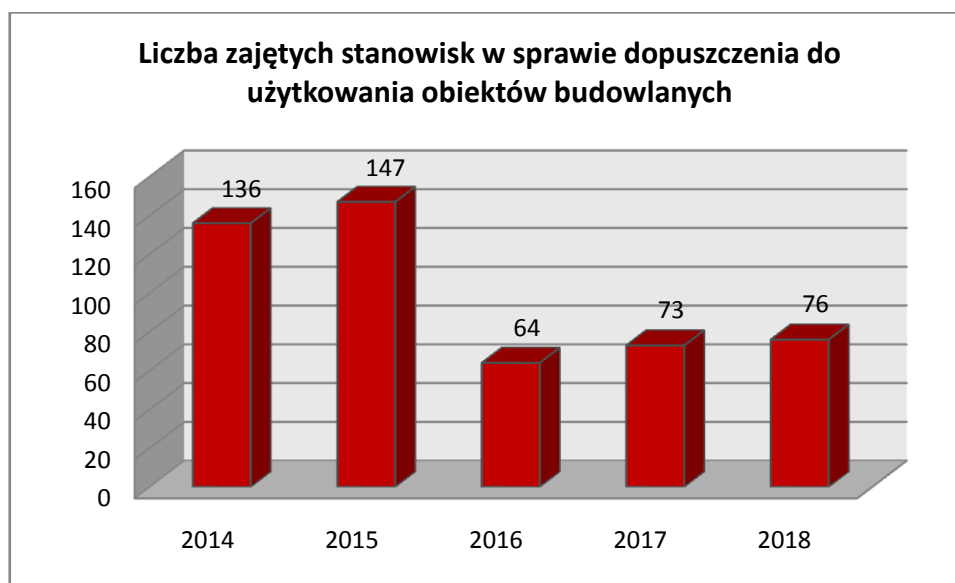
Podsumowując rok 2018 należy stwierdzić, iż nowo powstające obiekty budowlane zaprojektowane są w sposób respektujący wymagania ochrony środowiska oraz w sposób zapewniający zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych dla pracowników.



Fot. 13. Zakład produkcyjny artykułów szkolnych i biurowych Leniar w miejscowości Rogoźnica.



Fot. 14. Przedszkole w miejscowości Krasne.

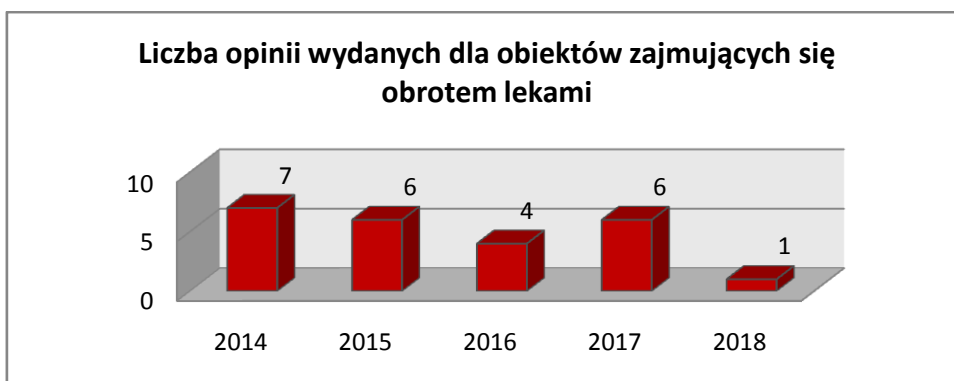


Wyk. 12. Liczba zajętych stanowisk w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych.

W 2018 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, wydał 1 opinię w formie decyzji w sprawie odstępstwa od wymagań obowiązujących przepisów i dotyczyła ona usytuowania wyrzutni powietrza pracującej na potrzeby wentylacji zaplecza biurowo-socjalnego budynku produkcyjno-magazynowego w miejscowości Łowisko.

W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zajął 1 stanowisko w formie postanowienia dotyczących spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych przez lokale przeznaczone do prowadzenia w nich punktu aptecznego oraz 2 zaświadczenia na podstawie art.

12 ust. 2 punkt 10 ustawy z dnia 22 czerwca 2001 r. o wykonywaniu działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i obrotu materiałami wybuchowymi, bronią, amunicją oraz wyrobami i technologią o przeznaczeniu wojskowym i policyjnym (Dz. U. z 2018 r., poz. 2037).

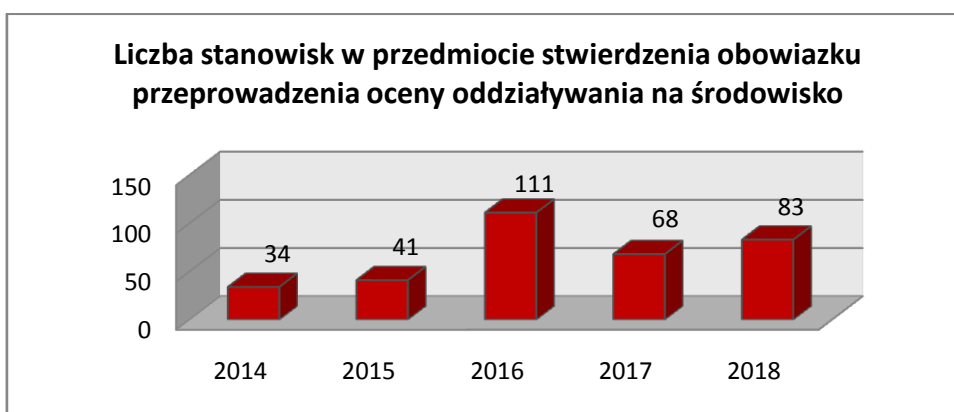


Wyk. 13. Liczba opinii wydanych dla obiektów zajmujących się obrotem lekami.

W 2018 roku w 83 przypadkach zajęto stanowisko w przedmiocie przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

Potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i wykonania raportu o oddziaływaniu na środowisko tut. Inspektor Sanitarny orzekał dla tych przedsięwzięć, których podstawowe dane charakteryzujące inwestycję, skala inwestycji oraz rodzaj planowanej technologii wskazywały na duże prawdopodobieństwo wystąpienia uciążliwego lub szkodliwego oddziaływania na środowisko, zdrowie, warunki i życie ludzi, w związku z czym w 5 przypadkach, tutejszy Inspektor uznał za zasadne potrzebę wykonania raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko.

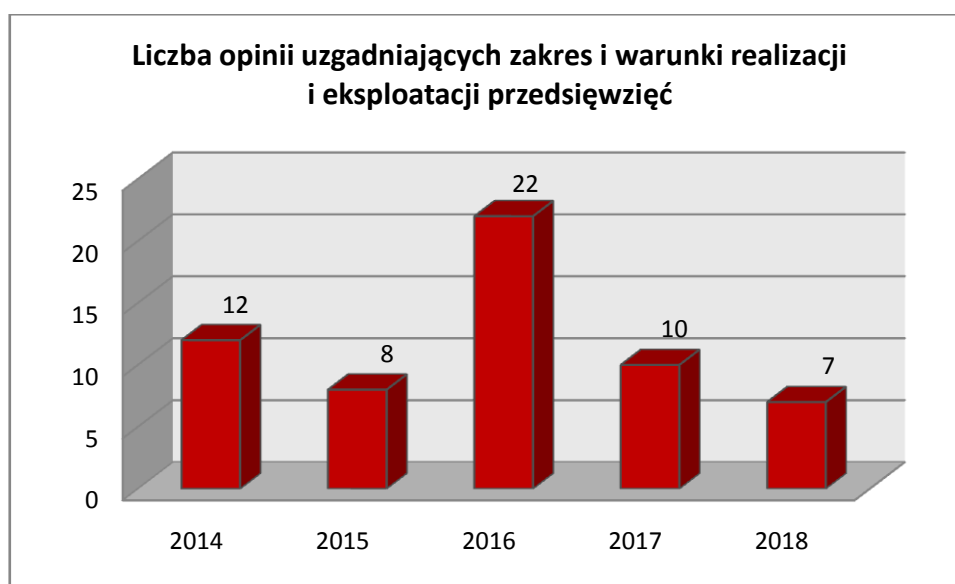
Były to przedsięwzięcia dotyczące m.in.: rozbudowy drogi wojewódzkiej w miejscowości Jasionka, budowy instalacji do przetwarzania odpadów w miejscowości Świlcza, budowy podstacji trakcyjnej w miejscowości Budy Głogowskie.



Wyk. 14. Liczba stanowisk w przedmiocie stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

Dokonując analizy przedstawionych przez inwestorów raportów o oddziaływaniu przedsięwzięć na środowisko, zaproponowanych rozwiązań technologicznych i zabezpieczeń minimalizujących wpływ na tereny z zabudową mieszkaniową, uzgodniono zakres oraz warunki realizacji i eksploatacji 7 przedsięwzięć.

Opinie odnosiły się do budowy takich obiektów jak: zakład kamieniarski w miejscowości Przewrotne, farma fotowoltaiczna w miejscowości Łubno, rozbudowa drogi wojewódzkiej w miejscowości Trzebowniko i Jasionka, zakład ciśnieniowej impregnacji drewna w miejscowości Hyżne.



Wyk. 15. Liczba opinii uzgadniających zakres i warunki realizacji i eksploatacji przedsięwzięć.

Ponadto, udzielano wielu konsultacji i porad w formie przyjęć interesantów, rozmów telefonicznych w sprawach dotyczących zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego oraz udzielano pisemnej odpowiedzi na zapytania interesantów w sprawach zakresu działania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

VII. SEKCJA OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w Państwowej Inspekcji Sanitarnej działa na podstawie zapisów Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, celów i zadań operacyjnych Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020 oraz aktualnej sytuacji epidemiologicznej.

Pracownicy Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie realizowali, koordynowali i monitorowali realizację programów edukacyjnych, projektów i kampanii społecznych w obszarze promocji zdrowia, profilaktyki chorób oraz profilaktyki uzależnień.

Ważnym elementem działań było pobudzanie aktywności społecznej do działań na rzecz zdrowia, propagowanie zasad zdrowego stylu życia oraz nawiązywanie współpracy z władzami lokalnymi, instytucjami i organizacjami pozarządowymi realizującymi zadania w zakresie zdrowia publicznego.

Współczesne epidemie chorób zakaźnych i cywilizacyjnych, potrzeby środowiska lokalnego oraz problemy środowiska szkolnego skłaniały do realizacji działań edukacyjnych ukierunkowanych na zrozumiałe przekazywanie wiedzy, kształtowanie postaw i zachowań społecznie akceptowanych oraz na podejmowanie właściwych prozdrowotnych decyzji.

Szczegółowe działania podejmowane w ramach programów i innych przedsięwzięć roku 2018 ilustruje poniższe zestawienie.

7. 1. Profilaktyka palenia tytoniu

7.1.1. Program „Czyste Powietrze Wokół Nas”

Adresaci programu: Dzieci w wieku przedszkolnym i ich rodzice

Program profilaktyki tytoniowej stanowi dla dzieci pierwszy etap nabywania wiedzy na temat szkodliwości dymu tytoniowego. Łączy się to również z poznawaniem sposobów radzenia sobie w tych sytuacjach codziennych, w których dziecko narażone jest na szkodliwe zwyczaje osób palących.

Zapobieganie podejmowaniu palenia w wieku rozwojowym jest nieodzownym warunkiem skuteczności przeciwdziałania epidemii chorób odtytoniowych, a edukacja antytytoniowa staje się niezbędnym elementem wychowania zdrowotnego od najmłodszych lat zważywszy na szczególnie niekorzystne zjawisko biernego palenia.

Podjęte działania:

- pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,

- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na terenie Rzeszowa,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji

W programie brało udział 7 przedszkoli – 654 dzieci i ich rodziców.

7.1.2. Program „Nie pal przy mnie proszę”

Adresaci programu: Dzieci rozpoczynające naukę w szkole i ich rodzice

Dziecko w tym wieku pozostaje wciąż pod dużym wpływem rodziców, ale będąc już uczniem staje się uczestnikiem życia w grupie szkolnych kolegów. Niestety, oprócz zachowań pozytywnych, dzieci obserwują także zachowania, które są niewłaściwe. Uczniowie klas młodszych jeszcze nie sięgają po pierwszego papierosa, ale mogą utwierdzić się w przekonaniu, że palenie papierosów świadczy o dorosłości oraz pozwala na przynależność do grupy starszych kolegów.

Według danych szacunkowych, co roku ok. 4 mln polskich dzieci narażonych jest na mimowolne wdychanie dymu tytoniowego, czyli na palenie bierne. Bierne palenie ułatwia wprowadzenie dziecka w życie, w którym palenie papierosów jest normą. Istnieje więc duże zapotrzebowanie na program edukacji antytytoniowej dla dzieci należących właśnie do tej grupy wiekowej.

Podjęte działania:

- pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom szkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na terenie Rzeszowa,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 6 szkół podstawowych – 430 dzieci i ich rodziców.

7.1.3. Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”

Adresaci programu: Uczniowie klas IV-VI i gimnazjum oraz ich rodzice

Program profilaktyki palenia tytoniu dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i gimnazjum. W tym okresie nauki gwałtownie wzrasta liczba dzieci i młodzieży próbujących po raz pierwszy zapalić papierosa. Niektórzy młodzi ludzie najpierw palą okazjonalnie, a potem

czynią to w regularnych odstępach czasu, wkraczając na drogę pełnego uzależnienia od nikotyny.

Podjęte działania:

- pozyskanie przedszkoli do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do przedszkoli na terenie Rzeszowa,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji.

W programie brało udział 2 szkoły podstawowe i 210 uczniów i ich rodziców.

7.1.4. Program „ Bieg po zdrowie”

Adresaci programu: dzieci 9-10 lat i ich rodzice.

Istotnym celem programu jest t zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Program ten jest źródłem rzetelnej wiedzy na temat problematyki palenia tytoniu, ukazuje korzyści wynikające z niepalenia papierosów, czyni to zjawisko mniej pożądanym i mniej akceptowalnym. Zajęcia są realizowane za pomocą zróżnicowanych metod aktywizujących.

Podjęte działania:

- pozyskanie szkół do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo metodyczne, instruktaże indywidualne udzielanie koordynatorom przedszkolnym programu,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół na terenie powiatu,
- pomoc metodyczna w realizacji programu,
- ewaluacja programu,
- monitorowanie realizacji programu,
- ocena realizacji na podstawie sprawozdań od koordynatorów i przeprowadzonych wizytacji

W programie brało udział 9 szkół podstawowych – 560 dzieci i ich rodziców.

7.1.5. Kampania Światowego Dnia Bez tytoniu (31 maj) oraz Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu (listopad)

Adresaci działań w kampaniach: populacja ogólna – mieszkańcy powiatu rzeszowskiego

Podjęte działania:

- przesłanie informacji o obchodach do podległych placówek nauczania i wychowania i placówek zakładów opieki zdrowotnej,
- nagłośnienie obchodów w lokalnym radiu, prasie i portalach internetowych,
- organizacja narad ze współorganizatorami działań,
- organizacja punktów edukacyjno- informacyjnych , rozdawnictwo materiałów oświatowo-zdrowotnych, prowadzenie pomiarów : ciśnienia tętniczego, cukru we krwi, CO w wydychanym powietrzu,
- stoisko informacyjno-edukacyjne w NFZ,

7. 2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

7.2.1. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość”

Program adresowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, a jego celem jest pogłębienie wiedzy na temat konsekwencji używania substancji psychoaktywnych m. in. alkoholu, narkotyków czy papierosów.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W programie brało udział 5 szkół ponadgimnazjalnych – 830 uczniów.

7.2.2. Działania edukacyjne i imprezy środowiskowe w ramach profilaktyki uzależnień

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współpartnerami działań,
- zajęcia edukacyjne z wykorzystywaniem alkogogli i narkogogli w szkołach ponadgimnazjalnych,
- organizacja i przeprowadzenie powiatowego **Przeglądu Małych Form Teatralnych**,
- Festyny rodzinne - na osiedlach Nowe Miasto, „Miłocin Załęże, Mieszka I, Monte Casino,
- Stoiska-informacyjno-edukacyjne w szpitalu MSWiA, NFZ oraz bulwarach rekreacyjnych miasta Rzeszowa,
- zajęcia aktywizujące wśród studentów Wydziału Zdrowia Publicznego WSiZ z wykorzystaniem alkogogli i narkogogli oraz emisja filmu „Wieczne dziecko”,
- kampania informacyjna wśród przedstawicieli mediów lokalnych i wojewódzkich,

W bezpośrednich działaniach brało udział 2229 osób. Przeprowadzono 320 badań tlenku węgla w wydychanym powietrzu, 2200 osób wzięło udział w zajęciach z wykorzystaniem alkohologli i narkogogli. Kampanią medialną objęto 10 500 tys. osób.

7.3. Profilaktyczny program w zakresie zwalczania chorób nowotworowych

7.3.1. Program edukacyjny „Co każda kobieta wiedzieć powinna”

Adresaci programu: kobiety w wieku 18 lat i więcej

Program przekazujący wiedzę dotyczącą nowotworów sutka. W trakcie zajęć prowadzone są ćwiczenia uczące samobadania z wykorzystaniem fantomu piersi – promujące prawidłowe zachowania zdrowotne kobiet.

Podjęte działania:

- udział w poradach z partnerami i współpartnerami działań,
- ścisła współpraca z placówkami służby zdrowia w ZOZ II,
- stoisko informacyjno-edukacyjne w galerii handlowej Nowy Świat,
- organizacja i przeprowadzenie szkoleń z zakresu profilaktyki piersi oraz pokazów samobadania piersi na fantomie w szkołach ponadgimnazjalnych,
- dystrybucja materiałów informacyjnych.

7.3.2. Program edukacyjny „Wybierz życie, pierwszy krok”

Adresaci programu: uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz rodzice uczniów

Program edukacyjny obejmujący tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Stwarza świadomość zagrożenia rakiem szyjki macicy i innych chorób wywołanych zakażeniem wirusem HPV u młodych ludzi. Kształtuje świadomość na temat czynników zwiększających ryzyko wystąpienia raka szyjki macicy.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów

W programie brało udział 6 szkół ponadgimnazjalne – 325 odbiorców.

7.3.3. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”

Adresaci programu: uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz ich rodzice

Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed groźnym nowotworem skóry. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów

W programie brało udział 2 szkoły ponadgimnazjalne – 280 odbiorców.

7.3.4. Program edukacyjny „Podstępne WZW”

Adresaci programu uczniowie szkół ponadgimnazjalnych oraz ich rodzice

Program ten poprzez popularyzację profilaktyki, prezentuje skuteczne metody zabezpieczania się przed zakażeniami WZW. Celem głównym programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki zakażeń wirusowego zapalenia wątroby.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- monitorowanie realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów

W programie brało udział 2 szkoły ponadgimnazjalne – 286 odbiorców.

7. 4. Krajowy program zapobiegania HIV i zwalczania AIDS

7.4.1. Kampania „ Mam czas rozmawiać”

7.4.2. Światowy Dzień AIDS

Głównym celem wszystkich kampanii było przypomnienie, że problem HIV/AIDS może dotyczyć każdego, podjęcie dialogu międzypokoleniowego, oraz zachęcenie do poznania swojego statusu serologicznego. Działania skierowane były również na umożliwienie bezpłatnego i anonimowego wykonania testu diagnostycznego w kierunku HIV jak największej liczbie osób.

Podjęte działania:

- udział w poradach z partnerami i współorganizatorami działań,
- emisja dwóch artykułów prasowych w lokalnych mediach,

- nagłośnienie obchodów Światowego dnia AIDS, kampanii „Mam czas rozmawiać” w placówkach służby zdrowia, uczelniach wyższych, placówkach nauczania i wychowania, akademikach, lokalnym radiu, prasie oraz portalach internetowych,
- organizacja stoiska informacyjno- edukacyjnego w szpitalu MSWiA,
- organizacja działań edukacyjno- informacyjnych oraz dystrybucja materiałów edukacyjno- informacyjnych w:
 - placówkach nauczania i wychowania powiatu rzeszowskiego,
 - gabinetach higieny szkolnej,
 - szpitalach i placówkach służby zdrowia,
- dystrybucja materiałów o tematyce HIV/ AIDS osobom zgłaszającym się do Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Rzeszowie,
- informacja na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Rzeszowie o obchodach Światowego Dnia AIDS oraz aktualnych kampaniach społecznych zaproszenie szkół ponadgimnazjalnych do udziału w konkursie plastycznym *”Porozmawiajmy o AIDS”* organizowanym przez WSSE w Rzeszowie.

W bezpośrednich działaniach wzięło udział 785 odbiorców. Kampanią medialną objęto 11400 osób

7.5. Promowanie zasad aktywnego stylu życia, zbilansowanej diety oraz profilaktyka chorób zakaźnych

7.5.1. Program edukacyjny „Trzymaj Formę”

Adresaci programu: młodzież gimnazjów i ich rodzice

Głównym celem programu edukacyjnego jest trwale kształtowanie prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej i ich rodzin poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

Podjęte działania:

- organizacja i przeprowadzenie szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- dystrybucja materiałów edukacyjnych do szkół,
- monitoring realizacji programu w szkołach (wizytacje programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów szkolnych i przeprowadzonych wizytacji.

W ramach realizacji programu zorganizowano i współorganizowano: Wiosenny Bieg Uliczny. W programie wzięło udział 15 szkół powiatu rzeszowskiego.

7.5.2. Program edukacyjny „Moje dziecko idzie do szkoły”

Program edukacyjno-informacyjny skierowany do rodziców, którym proponuje się działania w zakresie potrzeb zdrowotnych dziecka rozpoczynającego naukę w szkole. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, i ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci.

Podjęte działania:

- pozyskanie placówek do realizacji programu,
- organizacja porad, poradnictwo, instruktaże indywidualne udzielane koordynatorom,
- przekazanie materiałów edukacyjnych do placówek,
- monitorowanie realizacji programu w przedszkolach (wizyty programowe),
- ocena realizacji programu na podstawie sprawozdań od koordynatorów.

W programie wzięło udział 5placówki powiatu –205 odbiorców .

7.5.3. Bezpieczny wypoczynek podczas wakacji i ferii zimowych

Podstawowym celem działań było propagowanie prozdrowotnego stylu życia, aktywnego wypoczynku oraz unikanie zachowań ryzykownych dla zdrowia wśród dzieci przebywających na półkoloniach, koloniach i obozach letnich.

Podjęte działania:

- udział w naradach z partnerami i współorganizatorami działań,
- przesłanie do organizatorów wypoczynku informacji o rozpoczynającym się sezonie wypoczynku wraz z materiałami edukacyjno-informacyjnymi,
- prowadzenie zajęć edukacyjnych, warsztatów i zabaw w miejscach pobytu dzieci

Poruszana tematyka:

- Letnie zatrucia pokarmowe – zasady bezpiecznego spożywania surowych warzyw i owoców,
- Rozsądne korzystanie ze słońca – zdrowotne konsekwencje spowodowane promieniowaniem UV,
- Bezpieczeństwo w lesie – kleszcze, jak się przed nimi chronić. Bezpieczne zrywanie grzybów i owoców leśnych,
- Bezpieczeństwo – podstawowe zasady bezpieczeństwa na drodze. Kontakt ze zwierzętami.

- przygotowanie i umieszczenie na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie materiałów edukacyjno-informacyjnych nt. bezpieczeństwa podczas wypoczynku.

W zajęciach wzięło udział 90dzieci. Informacją internetową objęto 6 tys. odbiorców.

7.5.4. Kampania profilaktyki grypy

Celem głównym Kampanii było ograniczenie zakażeń i zachorowań na grypę.

Podjęte działania:

- przekazanie materiałów informacyjnych i edukacyjnych wraz ze spotem edukacyjnym drogą elektroniczną do placówek: służby zdrowia, placówek oświatowo-wychowawczych, lokalnym mediom;
- propagowanie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie,
- przekazywanie materiałów informacyjnych w placówkach wypoczynku zimowego.

Szacunkowa liczba odbiorców 15 tys osób.

7.5.5. Obchody Światowego Dnia Zdrowia

Hasłem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia w 2018 roku było „Zdrowie dla wszystkich”



Fot. 16. Zajęcia z seniorami o racjonalnym żywieniu.

Działania Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia:

- przesłanie wytycznych dotyczących hasła roku oraz materiałów edukacyjnych do placówek:
 - oświatowo-wychowawczych,
 - służby zdrowia,

- domów kultury,
- internatów szkół;
- umieszczenie informacji na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,
- bezpośrednią informację wraz z materiałami informacyjnymi przekazano drogą elektroniczną wszystkim szkołom powiatu oraz placówkom służby zdrowia.

VIII. SYSTEM JAKOŚCI

Jakość jest podstawowym kryterium działań podejmowanych przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie przy wykonywaniu obowiązków ustawowych jak i prowadzonej działalności usługowej.

Wychodząc naprzeciw wymaganiom zawartym w regulacjach prawnych i normalizacyjnych Unii Europejskiej, dążąc do publicznego podkreślenia kompetencji w zakresie prowadzonych inspekcji i badań, umacniając wiarygodność i rzetelność w PSSE w Rzeszowie został wdrożony w 2004 roku i jest nadal utrzymywany system zarządzania spełniający wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17020 „Ocena zgodności. Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”, z uwzględnieniem dokumentów Polskiego Centrum Akredytacji. Niniejsza Norma Międzynarodowa zawiera wymagania dotyczące kompetencji jednostek przeprowadzających inspekcję oraz bezstronności i spójności ich działań inspekcyjnych. Ma zastosowanie do jednostek inspekcyjnych typu A, B lub C, jak zdefiniowano w niniejszej Normie Międzynarodowej i jest stosowana na każdym etapie inspekcji.

Personel Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie stale podnosi swoje kwalifikacje. W swojej działalności gwarantuje zachowanie poufności informacji uzyskiwanych od klienta i ochronę jego praw własności. Nie angażuje się w jakąkolwiek działalność, która mogłaby zmniejszyć zaufanie do jego bezstronności i rzetelności. Personel jest niezależny od jakichkolwiek nacisków finansowych, handlowych i innych ze strony klienta mogących mieć wpływ na jego osąd.

Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie ustanowił cele polityki zarządzania uwzględniające następujące kierunki działań:

- poprawę stanu zdrowia mieszkańców miasta Rzeszowa i powiatu rzeszowskiego poprzez działania zapobiegawcze i bieżące określone, w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i wytycznych do działań na dany rok ustalonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego;
- działania własne ustalone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w oparciu o stan sanitarno-higieniczny i sytuację epidemiologiczną powiatu rzeszowskiego i miasta Rzeszowa ze szczególnym zwróceniem uwagi na obiekty nie spełniające wymagań sanitarnych;
- działania wynikające z zadań Prezydenta Miasta Rzeszowa i Starostę Rzeszowskiego;
- realizację wymagań rozporządzeń, dyrektyw dotyczących dostosowania sprawowanego nadzoru sanitarnego do wymogów prawa Unii Europejskiej;
- podnoszenie kwalifikacji i skuteczności działania personelu;

- szkolenie pracowników w zakresie działalności struktur Unii Europejskiej zajmujących się ochroną zdrowia publicznego;
- utrzymanie systemu jakości działalności kontrolnej w PSSE w dotychczasowym zakresie;
- ocenianie okresowe pracowników w ramach doskonalenia systemu zarządzania i zapewnienia właściwego nadzoru nad personelem;
- oszczędną gospodarkę środkami finansowymi.

Równocześnie Dyrektor Stacji deklaruje:

- zapewnienie środków finansowych na realizację celów jakościowych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie;
- zachowanie poufności wyników kontroli i badań oraz ochronę danych dotyczących klientów;
- bezstronność i niezależność prowadzenia kontroli sanitarnych i badań;
- stosowanie łącznie z personelem Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Rzeszowie zasad opisanych w dokumentacji księgi jakości obowiązującej w PSSE w Rzeszowie;
- podnoszenie świadomości personelu co do istoty i ważności działań związanych z realizacją celów systemu jakości;
- zachowanie zgodności z przywoływanymi normami;
- doskonalenie procesów komunikacyjnych z uwzględnieniem komunikacji dotyczącej skuteczności systemu jakości;
- zaangażowanie w procesy ciągłego doskonalenia wdrożonych systemów jakości i ciągłego doskonalenia ich skuteczności.

Cały personel zna politykę jakości i dokumentację systemu zarządzania oraz zobowiązał się do jej stosowania w swojej codziennej pracy. Pracownicy są świadomi istoty i ważności swoich zadań i tego jak przyczyniają się do osiągnięcia celów systemu zarządzania.

Podstawowym celem naszej działalności jest ochrona zdrowia ludzkiego poprzez działania kontrolne, badawcze, oświatowe, prowadzone w środowisku pracy, zamieszkiwania, wychowania i wypoczynku. Kierunki działań określone są szczegółowo każdego roku i zawarte w tzw. planie zasadniczych przedsięwzięć na dany rok.

Plan zasadniczych przedsięwzięć dla PPIS w Rzeszowie zatwierdzany jest przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie i uzgadniany z Prezydentem Miasta Rzeszowa, Starostą Rzeszowskim i Podkarpackim Państwowym

Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym. Jest on zbiorem celów jakościowych wymiernych rozliczanych kwartalnie.

Ponadto po przeglądach zarządzania formułowane są ustalenia zawierające mierzalne cele jakościowe na kolejny rok oraz wytyczne i zalecenia dotyczące doskonalenia skuteczności wdrożonych systemów.

Pod pojęciem działalności inspekcyjnej należy rozumieć sprawowanie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przez upoważnionych pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, przeprowadzających kontrole przestrzegania przepisów higieniczno-sanitarnych i zdrowotnych, jak też prowadzący działalność oświatowo-zdrowotną.

Dokumentacja systemu zarządzania w działalności inspekcyjnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie obejmuje:

- Księgę Jakości,
- Procedury ogólne systemu jakości,
- Instrukcje ogólne,
- Procedury kontroli/kontrolne/techniczne,
- Instrukcje kontroli/kontrolne.

Pozostałą dokumentację systemu zarządzania stanowią:

- *Zarządzenia Głównego Inspektora Sanitarnego,*
- *Zarządzenia Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/ Granicznego Inspektora Sanitarnego,*
- *Zarządzenia Dyrektora Wojewódzkiej/Powiatowej/Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej,*
- *Statut i Regulamin organizacyjny,*
- *Regulamin pracy,*
- *Instrukcje p. pożarowe,*
- *Instrukcje bhp,*
- *Instrukcje obsługi urządzeń itp.,*
- *Przepisy prawa,*
- *Normy,*
- *Polityka bezstronności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie,*
- *Polityka Bezpieczeństwa Informacji Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie,*
- *DA-06 Polityka dotycząca zapewnienia spójności pomiarowej,*

- *DAK-07 Akredytacja jednostek inspekcyjnych. Wymagania szczegółowe,*
- *ILAC-P15:07/2016 Zastosowanie ISO/IEC 17020:2012 w akredytacji jednostek inspekcyjnych,*
- *Rejestry oprogramowania,*
- *Rejestry skarg i wniosków, odwołań i zażaleń,*
- *Zapisy.*

W celu utrzymania Systemu Jakości co roku planowane są przez Kierownika Jakości audyty poszczególnych komórek organizacyjnych Stacji jak i audyt zewnętrzny przeprowadzany przez audytorów powołanych przez Dyrektora Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

W 2018 roku przeprowadzono dwa audyty wewnętrzne i jeden audyt zewnętrzny. W wyniku przeprowadzonych audytów nie stwierdzono niezgodności oraz negatywnych spostrzeżeń. Ponadto w PSSE w Rzeszowie przeprowadzono jedną kontrolę problemową i jedną kontrolę Akcji Zimowej w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży, kontrolę ZUS, kontrolę przeprowadzoną przez Archiwum Państwowe oraz kontrolę kompleksową Stacji w wyniku której odnotowano 13 zaleceń pokontrolnych, które zostały skorygowane w 1 kwartale 2018r. W Stacji prowadzony jest ponadto rejestr skarg i wniosków w którym zarejestrowano jedną skargę na pracownika Oddziału Higieny Żywności i Żywienia dotyczącą sposobu przeprowadzania kontroli sanitarnej w związku z zbiorowym zatruciem, które miało miejsce w jednej z pod Rzeszowskich restauracji. Po przeanalizowaniu skargi oraz po zapoznaniu się z wyjaśnieniami pracownika biorącego udział w ww. zdarzeniu Dyrektor PSSE w Rzeszowie nie znalazł podstaw do uznania zarzutów skarżącego.

IX. KADRY I FINANSE PSSE W RZESZOWIE

Tab. . Struktura zatrudnienia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie w 2018 r.

Oddział/Sekcja	Liczba zatrudnionych pracowników	Pracownicy z wyższym wykształceniem/ stanowiska	Pracownicy mający ukończone specjalizacje lub studia podyplomowe	Pracownicy ze średnim wykształceniem lub zawodowym
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, Dyrektor PSSE	1	TAK	TAK	-
Z-ca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego	1	TAK	TAK	-
Oddział Epidemiologii	10	kierownik – 1 starszy asystent – 2 młodszy asystent – 5	3	2
Oddział Higieny Komunalnej	5	kierownik – 1 starszy asystent – 3 stażysta - 1	4	-
Oddział Higieny Pracy	6	kierownik – 1 starszy asystent – 3 młodszy asystent – 1 stażysta - 1	4	-
Oddział Higieny Żywności i Żywienia	14	kierownik – 1 starszy asystent – 4 młodszy asystent – 7 stażysta – 1	6	1
Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży	3	starszy asystent – 1 asystent – 1 młodszy asystent - 1	3	-
Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	2	starszy asystent – 2	2	0
Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia	2	starszy asystent – 2	2	0
Stanowisko pracy statystyka medycznego	1	asystent – 1	1	0
Pozostali pracownicy działalności podstawowej	6/4,63 etatu	obsługa prawna – 2 starszy informatyk - 1	1	3
Pracownicy administracyjni (sekcja adm., sekcja ekonom.),	6/5,5 etatu	4	1	2
Suma	57	49	28	8

W 2018 r. PSSE w Rzeszowie dysponowała budżetem w kwocie 3 160 641,97 zł w tym na wynagrodzenia dla pracowników 2 065 778,29 zł. Średnie wynagrodzenie miesięczne na pracownika wynosiło 3027,32 zł.

PODSUMOWANIE

Dokonując oceny stanu sanitarnego Powiatu Rzeszowskiego, wzięto pod uwagę wszystkie aspekty i obszary działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Analizując wyniki nadzoru uznać należy, iż dzięki podejmowanym w ciągu całego roku kompleksowym działaniom kontrolnym, profilaktycznym i oświatowym bezpieczeństwo sanitarne, w różnych obszarach działalności podmiotów w powiecie jest na zadawalającym poziomie. Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Rzeszowie sprawuje nadzór nad największą ilością obiektów w województwie podkarpackim. W stosunku do innych stacji województwa liczba obiektów przypadająca na jednego pracownika jest największa.

W 2018 r. wykonano system zabezpieczeń przeciwpożarowych w budynku i kontynuowano wymianę stolarki drzwiowej oraz modernizację innych elementów mających wpływ na poprawę warunków pracy pracowników stacji i poprawę jakości obsługi interesantów. Zakupiono nowy samochód umożliwiający prowadzenie skuteczniejszej kontroli na terenie podległym PPIS w Rzeszowie.

W realizacji swoich zadań, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rzeszowie współpracował aktywnie ze Starostą Powiatu Rzeszowskiego oraz z poszczególnymi Wydziałami, w szczególności w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, działań antykryzysowych i promocji zdrowia.

Ponadto rozwijano współpracę z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Rzeszowie, Komendantem Policji oraz innymi przedstawicielami służb i inspekcji działającymi na terenie działalności PPIS w Rzeszowie.