

NEWSLETTER

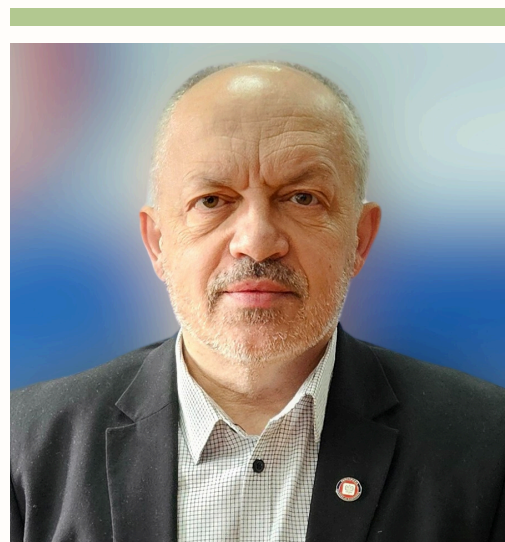
WOJEWÓDZKIEJ STACJI
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RZESZOWIE



Szanowni Państwo,

Z radością oddajemy w Państwa ręce kolejny numer kwartalnika podsumowującego działalność Inspekcji Sanitarnej województwa podkarpackiego w pierwszych miesiącach roku. Styczeń, luty i marzec to czas intensywnej pracy na wielu polach – od nadzoru epidemiologicznego, przez kontrole sanitarne, aż po działania edukacyjne i profilaktyczne.

Wiosna, która symbolizuje odnowę i nowe możliwości, jest doskonałym momentem, by podkreślić znaczenie zdrowego stylu życia i dbałości o bezpieczeństwo sanitarne. W tym wydaniu przybliżamy najważniejsze działania Inspekcji, przedstawiamy aktualne wyzwania oraz dzielimy się dobrymi praktykami, które służą ochronie zdrowia mieszkańców naszego regionu.



**Podkarpacki Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny
dr Adam Sidor**

Program Interreg NEXT Polska – Ukraina 2021-2027

Interreg



Współfinansowany
przez Unię Europejską

WaterWatch

NEXT Polska – Ukraina

Program Interreg NEXT Polska-Ukraina został przyjęty przez Komisję Europejską 30 listopada 2022 r. Jego ogólnym celem jest wsparcie transgranicznych procesów rozwojowych na pograniczu Polski i Ukrainy. Program skierowany jest do polskich i ukraińskich regionów przygranicznych oraz wszystkich instytucji non-profit działających na tym obszarze. Unia Europejska przeznaczyła na jego realizację 235,9 mln EUR (z tego minimum 214,4 mln EUR na projekty), a jego całkowity budżet to ponad 262 mln EUR.

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie, w partnerstwie z State Institution „Lviv Oblast Center for Diseases Control and Prevention of the Ministry of Health of Ukraine” przygotowała i złożyła w czerwcu 2024 r. projekt w ramach Programu Interreg Next Polska-Ukraina 2021-2027.

Projekt pn. **“Monitorowanie jakości wody surowej wykorzystywanej do produkcji wody pitnej i rekreacyjnej pod kątem zagrożeń chemicznych i mikrobiologicznych, w tym czynników wywołujących choroby zakaźne wynikające z działalności człowieka”** dotyczy monitorowania zanieczyszczeń wynikających z działalności człowieka w wodzie surowej wykorzystywanej do produkcji wody pitnej oraz monitorowania wód powierzchniowych wykorzystywanych do rekreacji. W ramach realizacji programu zaplanowano także organizację wspólnych szkoleń dotyczących zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, pobierania próbek, metod badań, logistyki i dokumentacji.

Ideą projektu jest monitorowanie zanieczyszczeń wynikających z działalności człowieka w wodzie surowej wykorzystywanej do produkcji wody pitnej oraz monitorowanie wód powierzchniowych wykorzystywanych do rekreacji. Monitoring będzie prowadzony poprzez poszerzenie dotychczasowego zakresu standardowych parametrów badania wód o zakres zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych będących determinantami problemów zdrowotnych występujących w związku z wykorzystywaniem wód rzek Szkło i Wisznia przepływających z terenu Ukrainy do Polski oraz rzek Wiatr i Strwiąż przepływających z terenu Polski do Ukrainy.

Program Interreg NEXT Polska – Ukraina 2021-2027

W ramach projektu WaterWatch Laboratorium Analiz Instrumentalnych WSSE w Rzeszowie planuje zakup specjalistycznego wyposażenia pomiarowego:

Chromatografu cieczowego połączonego z tandemową spektrometrią mas i modulem przygotowania próbek **online SPE LC-MS/MS**.

Jest to urządzenie oferujące wysoką czułość i selektywność. Umożliwi precyzyjną identyfikację i ilościowe oznaczenie zanieczyszczeń chemicznych wody na bardzo niskich poziomach stężeń, co jest niezbędne do skutecznego monitorowania obecności związków stanowiących istotne zagrożenie dla zdrowia.

W ramach projektu opracowane zostaną metodyki badawcze w zakresie oznaczania bisfenolu A oraz mikrocystyny-LR w wodzie surowej, która ma zastosowanie do produkcji wody do spożycia oraz wykorzystywanej do celów rekreacyjnych.

Konferencja otwierająca Projekt WaterWatch.



W dniu 21 marca 2025 roku w Zespole Zamkowo – Parkowym w Krasieczynie odbyła się konferencja otwierająca projekt WaterWatch w ramach Programu Interreg NEXT Polska – Ukraina 2021-2027 pn. **„Monitorowanie jakości wody surowej używanej do produkcji wody pitnej i rekreacyjnej pod kątem zagrożeń chemicznych i mikrobiologicznych, w tym czynników wywołujących choroby zakaźne wynikające z działalności człowieka”**.



pitnej oraz monitorowania wód powierzchniowych wykorzystywanych do rekreacji.

Ten niezwykle ważny projekt, którego Beneficjentem jest Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Rzeszowie i Lwowskie Obwodowe Centrum Kontroli i Zapobiegania Chorobom Ministerstwa Zdrowie Ukrainy, dotyczy monitorowania zanieczyszczeń w wodzie surowej wykorzystywanej do produkcji wody

Łącznie w konferencji udział wzięło 257 osób (126 osób stacjonarnie oraz 131 osób online).

Podsumowanie "Bezpiecznych ferii" w województwie podkarpackim



W tym roku ferie zimowe w województwie podkarpackim rozpoczęły się 17 lutego. Jak co roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzili działania kontrolne, bowiem niezależnie od formy wypoczynku, organizatorzy mają za zadanie zapewnić dzieciom zdrowe, bezpieczne i higieniczne warunki pobytu.

Podczas tegorocznych ferii zimowych w województwie podkarpackim organizatorzy zgłosili do bazy wypoczynku prowadzonej przez Ministerstwo Edukacji Narodowej 426 wypoczynków, w tym:

- 144 w obiektach hotelowych lub innych obiektach świadczących usługi hotelarskie
- 31 w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku
- 251 form w miejscu zamieszkania (półkolonii).

Zgłoszone turnusy odbyły się w 229 obiektach.

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa podkarpackiego w ramach nadzoru nad wypoczynkiem zimowym dzieci i młodzieży, skontrolowali 270 turnusów odbywających się w 197 obiektach, łącznie przeprowadzając w nich 339 kontroli.

Z wypoczynku na skontrolowanych turnusach skorzystało 9 043 dzieci i młodzieży w tym na formach wyjazdowych 4 304, natomiast w miejscu zamieszkania 4 739).

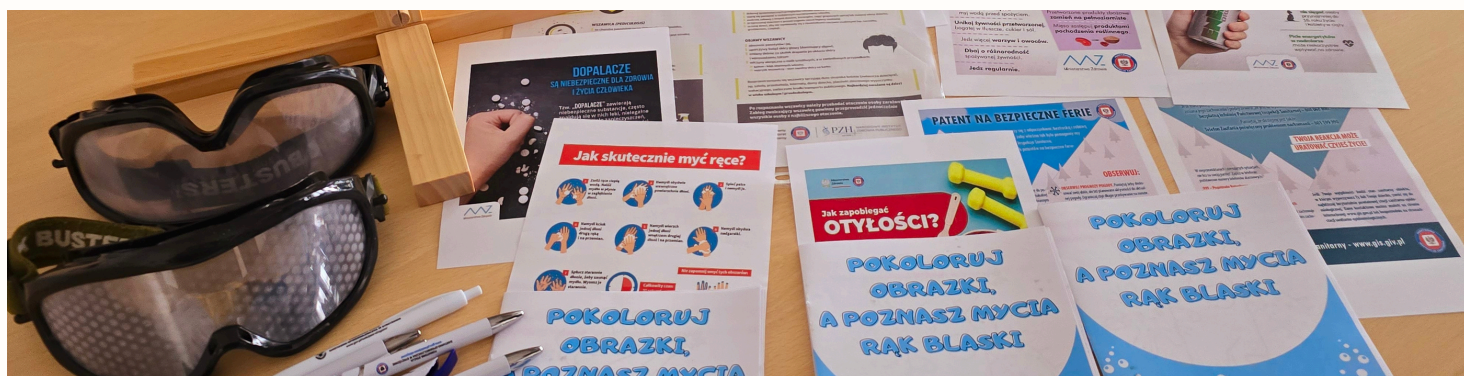
Miejsca pobytu dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych były przygotowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Organizatorzy zapewnili uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu w trakcie trwania zimowego wypoczynku.

Pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie podkarpackim poprowadzili liczne zajęcia edukacyjne z zakresu zdrowego stylu życia, bezpiecznego wypoczynku, higieny osobistej oraz specyfiki pracy Inspekcji Sanitarnej.

Ponadto w ramach wspólnych działań na rzecz bezpiecznego wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Policji i Straży Pożarnej działania edukacyjno- kontrolne na 14 turnusach wypoczynku zimowego.



Działania edukacyjne w ramach akcji "Bezpieczne ferie"



W ramach akcji "Bezpieczne ferie" pracownicy Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych województwa podkarpackiego w Sanoku kontrolowali miejsca wypoczynku dla dzieci i młodzieży zorganizowanego w formie wyjazdowej oraz typu „otwarte drzwi”.

Pracownicy przeprowadzali dla uczestników i organizatorów pogadanki na temat bezpiecznego zimowego wypoczynku.

Poruszono m.in. kwestię profilaktyki chorób zakaźnych, zasad higieny, promocji zdrowego stylu życia, profilaktyki uzależnień (napoje energetyczne, tytoń, e-papierosy, woreczki nikotynowe, środki zastępcze). Najmłodsi brali aktywny udział w grze wielkoformatowej „Wyścig do zdrowia” oraz w praktycznych zajęciach z prawidłowego mycia rąk przy pomocy narzędzia szkoleniowego z lampą UV.



Warto wspomnieć



Rozbudowa naszej edukacyjnej wystawy grzybów!

Od lat w ramach akcji **Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia** organizujemy wystawy edukacyjne, które towarzyszą wydarzeniom prozdrowotnym na terenie województwa podkarpackiego. Nasza kolekcja, licząca dotychczas 48 modeli grzybów, cieszy się dużym zainteresowaniem i stanowi cenne narzędzie w edukacji na temat bezpiecznego grzybobrania.

Z radością informujemy, że w marcu do naszej wystawy dołączyło 11 nowych, realistycznych modeli grzybów, które jeszcze lepiej pozwolą odwiedzającym rozpoznawać gatunki jadalne i trujące. Jak zawsze, podczas organizowanych wystaw będzie można skorzystać z porad wykwalifikowanych klasyfikatorów grzybów, którzy chętnie podzielą się swoją wiedzą.

Wyniki I etapu szkolnego Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia "Trzymaj Formę!". Sukcesy na terenie województwa.

Decyzją Komisji Konkursowej, do **II etapu konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia "Trzymaj formę!"** zakwalifikowanych zostało **16 uczniów z 11 szkół** z terenu województwa podkarpackiego. II Etap Konkursu zostanie przeprowadzony w formie testu wiedzy online w dniu 11 kwietnia 2025r.

Trzymamy kciuki!

Konkurs organizowany jest przez Główny Inspektorat Sanitarny, Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców oraz Wojewódzkie Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne jako inicjatywa towarzysząca Ogólnopolskiemu Programowi Edukacyjnemu "Trzymaj Formę!"

Konkurs adresowany jest do uczniów klas VI, VII i VIII szkół podstawowych zainteresowanych zdobyciem i pogłębianiem wiedzy z zakresu zdrowego stylu życia, a w szczególności uwzględniającej tematykę zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

Warto wspomnieć

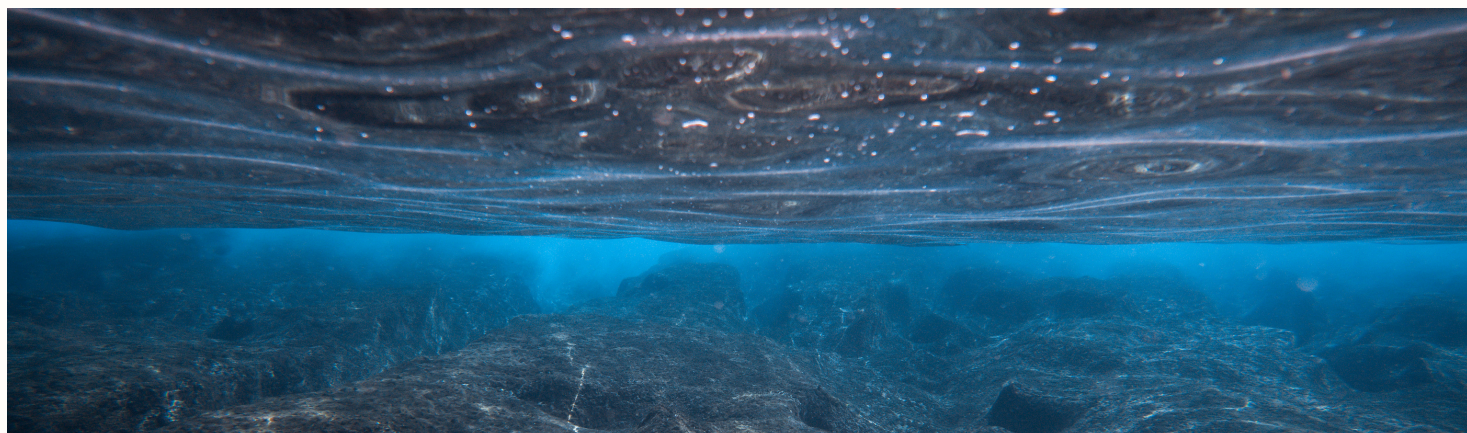
Raport o stanie higieniczno-sanitarnym województwa podkarpackiego za rok 2024



Pod koniec marca zaprezentowany został raport o stanie sanitarno-higienicznym naszego województwa, przygotowany na podstawie analiz, informacji i sprawozdań zarówno własnych jak i nadesłanych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych.

Publikacja ta jest kompendium wiedzy na temat działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie naszego województwa. Mamy nadzieję, że będzie przydatna dla innych instytucji publicznych, jednostek samorządu terytorialnego oraz innych podmiotów zainteresowanych aktualnymi danymi w zakresie zdrowia publicznego

Legionella – ukryte zagrożenie w systemach wodnych



Bakterie z rodzaju *Legionella* towarzyszą nam od dawna i występują powszechnie na całym świecie w naturalnych i sztucznych środowiskach wodnych. Do zakażenia dochodzi poprzez wdychanie aerozolu wodno-powietrznego o wielkości kropli 2-5 μm zawierającego *Legionella pneumophila* oraz przypadkową aspirację zanieczyszczonej wody tą bakterią.

Legionella wywołuje legionelozowe zapalenie płuc i gorączkę Pontiac.

Głównym źródłem występowania bakterii *Legionella* jest środowisko wodne. Bakterie te w środowisku naturalnym występują w wodach śródlądowych (rzekach, jeziorach, potokach) i morskich, sztucznych zbiornikach wodnych, zwłaszcza zawierających muł i osad denny, a także w wilgotnej glebie.

W naturalnych warunkach bakteria *Legionella* nie stwarza dla nas zagrożenia epidemiologicznego. Sytuacja staje się niebezpieczna, gdy przedostaje się do sztucznych systemów wodnych i posiada optymalne warunki do rozwoju.

Należy zatem dołożyć wszelkich starań, aby zminimalizować lub wykluczyć potencjalne źródła narażenia. Szczególną rolę odgrywają w tej kwestii odpowiedzialni użytkownicy budynków i urządzeń, świadomi zagrożeń i sposobów ich zapobiegania oraz stała kontrola wewnętrznych systemów wodociągowych.



Legionella – ukryte zagrożenie w systemach wodnych

Aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownikom, konieczne jest wdrożenie odpowiednich działań prewencyjnych:

- regularne mycie detergentami, usuwanie kamienia i dezynfekcja, zgodnie z zaleceniami producenta, urządzeń wytwarzających aerozole wodno-powietrzne (np. krany, głowice prysznicowe, nawilżacze powietrza, wanny z hydromasażem),
- cykliczne przeglądy z dezynfekcją systemów wodnych w tym urządzeń grzewczych – usuwanie osadów, biofilmu i korozji poprzez okresowe płukanie i czyszczenie zgodnie z zaleceniami producenta,
- zapobieganie stagnacji wody – zapewnienie odpowiedniego przepływu, okresowe czyszczenie zbiorników na wodę (mechaniczne usuwanie kamienia, rdzy i dezynfekcja), unikanie długotrwałego przechowywania wody, w przypadku niekorzystania z wewnętrznej instalacji wodociągowej przez dłuższy czas, przy ponownym użyciu, należy odkręcić wodę i spuszczać, aż uzyska ona niższą temperaturę tj. ok. 12°C-14°C,
- dezynfekcja systemów wodnych - okresowe podgrzewanie wody do temperatury powyżej 60°C,
- właściwe utrzymanie i eksploatacja klimatyzacji zarówno w budynkach jak i urządzeniach przeznaczonych do transportu (samochody, autobusy) poprzez zapewnienie okresowych przeglądów, czyszczenia i dezynfekcji.



Brak odpowiedniej kontroli i konserwacji może prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych. Świadomość zagrożenia oraz właściwa profilaktyka mogą znacząco zmniejszyć ryzyko rozprzestrzeniania się Legionelli, chroniąc tym samym zdrowie ludzi oraz zapewniając bezpieczeństwo w naszym najbliższym otoczeniu.

Jakość powietrza w szkołach, a zdrowie uczniów i nauczycieli – wyniki badań w województwie podkarpackim



Nieprawidłowe warunki środowiskowe a zwłaszcza zła jakość powietrza w placówkach oświatowych może być przyczyną problemów zdrowotnych uczniów i nauczycieli, a także wpływać na komfort nauki i pracy. Ocena skutków zdrowotnych wynikających z nieprawidłowej jakości powietrza w pomieszczeniach budynków szkolnych jest trudna z uwagi na równoległe działanie wielu substancji szkodliwych, często o małych stężeniach, utrzymujących się przez długi czas.

W ramach prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie kontroli powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz higieny procesów nauczania w roku 2024 podjęto decyzję o objęciu pomiarami 15 szkół z terenu województwa podkarpackiego. Kontrolą objęto placówki, w których wykonywane były wcześniej prace remontowe ponieważ istotnym źródłem zanieczyszczeń mogły być zastosowane materiały budowlane i wykończeniowe, m.in. farby, tapety, materiały ociepleniowe, wykładziny podłogowe oraz wyposażenie wnętrz. Badanie przeprowadzone przez Laboratorium Higieny i Laboratorium Analiz Instrumentalnych - Pracownie w Tarnobrzegu zakończono w I kwartale bieżącego roku.

W celu otrzymania wiarygodnych wyników oznaczenia substancji chemicznych realizowane były z wykorzystaniem nowoczesnych technik chromatograficznych: chromatografii gazowej sprzężonej z detekcją mas i wyposażonej dodatkowo w system do desorpcji termicznej. Termodesorpcja próbek umożliwia wielokrotne obniżenie granicy oznaczoności lotnych i półlotnych związków organicznych, natomiast spektrometria mas identyfikację nieznaną substancji organicznych.

W ramach prowadzonego monitoringu w badanych pomieszczeniach określono stężenia takich substancji jak: octan butylu, ksylen, trimetylobenzen formaldehyd, octan etylu, butan-1-ol, etylobenzen, styren, benzenu, toluenu. W badaniu jakościowym wykryto obecność licznych substancji organicznych. Przekroczenia wartości dopuszczalnych stwierdzono w jednej placówce oświatowej.



Oznaczenie substancji chemicznych w pomieszczeniach chromatograf z detektorem mas i płomieniowo-jonizacyjnym oraz termodesorberem zakupiony w ramach projektu REACT-EU.

Nie marnuj jedzenia w święta.

Kilka prostych sposobów na rozsądne zakupy i wykorzystanie resztek



Święta Wielkanocne to czas rodzinnych spotkań, pysznych potraw i... często również nadmiaru jedzenia. Wielu z nas kupuje i przygotowuje więcej, niż jest w stanie zjeść, a potem część jedzenia ląduje w koszu. Jak temu zapobiec? Wystarczy kilka prostych zasad.

Planuj zakupy

Zanim wyruszysz do sklepu, przygotuj listę produktów. Sprawdź, co już masz w domu, aby nie kupować niepotrzebnie kolejnych rzeczy. Staraj się nie ulegać promocjom typu „kup więcej, zapłać mniej”, jeśli wiesz, że nie zużyjesz tych produktów.

Gotuj z umiarem

Tradycyjne potrawy wielkanocne, takie jak żurek, sałatka jarzynowa czy pieczone mięsa, są pyszne, ale warto przygotować ich tyle, ile rzeczywiście zjemy. Zastanów się, ilu gości przyjdzie i dostosuj ilość jedzenia do liczby osób.

Wykorzystuj resztki

Jeśli po świętach zostanie Ci dużo jedzenia, nie wyrzucaj go. Możesz:

- Zrobić pasty kanapkowe z jajek i wędlin,
- Przerobić warzywa z sałatki na zupę krem,
- Upiec zapiekankę z resztek mięsa i warzyw,
- Zamrozić niektóre potrawy na później.

Podziel się z innymi

Jeśli masz za dużo jedzenia, podziel się nim z rodziną, sąsiadami lub znajomymi. W wielu miastach działają także jadłodzielnie – specjalne lodówki, do których można oddać nadwyżki jedzenia dla potrzebujących. W Rzeszowie lodówka, w której można umieszczać jedzenie, znajduje się w budynku Stowarzyszenia Zupełne Dobro przy ulicy Sondej 8, niedaleko dworca Rzeszów Staroniwa.

Święta to czas radości i wspólnego świętowania, ale nie muszą oznaczać marnowania jedzenia. Planując zakupy i rozsądnie gospodarując jedzeniem, oszczędzamy nie tylko pieniądze, ale i dbamy o środowisko. Smacznego i niemarnujących świąt!