

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Ostrołęce**



**Stan bezpieczeństwa sanitarnego miasta
Ostrołęki za rok 2008**

Ostrołęka, luty 2009 r.

Spis treści:

- I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.
- II. Stan sanitarno - higieniczny zakładów opieki zdrowotnej.
- III. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.
- V. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.
- VI. Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy.
- VII. Warunki zdrowotne w placówkach nauczania i wychowania.
- VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.
- IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.

Dane o zachorowaniach pochodzą z rocznego sprawozdania MZ-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach, opracowanego na podstawie sporządzanych w ciągu roku meldunków dwutygodniowych.

Choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wirusowe zapalenie wątroby typu B (WZW B) i wirusowe zapalenie wątroby typu C (WZW C)

W roku 2008, podobnie jak w 2007, nie zarejestrowano żadnego przypadku zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu B, ani też wirusowego zapalenia wątroby typu C.

Niewątpliwie na tak korzystną sytuację mają wpływ powszechne obowiązkowe szczepienia p/WZW typu B dzieci i młodzieży, a w przypadku WZW typu C, gdzie brak jest możliwości zapobiegania poprzez szczepienia ochronne, wdrażanie i utrzymywanie standardów higieniczno-sanitarnych wykonywania świadczeń medycznych i innych.

Inne choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wścieklizna

Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na profilaktycznym szczepieniu osób narażonych na zakażenie.

W roku 2008 zarejestrowano 35 osób pokąsanych przez zwierzęta, najczęściej psy, z tego 19 osób poddano szczepieniom przeciwko wściekliznie.

W poprzednim roku zarejestrowano 36 osób pokąsanych przez zwierzęta, spośród tych osób - 14 poddano w Poradni Chorób Zakaźnych szczepieniom przeciwko wściekliznie.

Choroby szerzące się drogą pokarmową

Salmonelozy

Na przestrzeni 2008 roku salmonelozę rozpoznano u 21 osób, z tego 12 zachorowań dotyczyło dzieci do 14 r.ż. Z powodu ciężkiego przebiegu choroby, hospitalizowano 20 osób. Zdecydowaną większość zachorowań, podobnie jak w ostatnich latach, wywołała pałeczka *S. Enteritidis*.

W roku 2007 odnotowano 21 przypadków zachorowań, z tego 17 osób, z uwagi na ciężki przebieg choroby, wymagało hospitalizacji.

Na terenie miasta nie ma osób będących nosicielami duru brzuszego lub rzekomego.

Zbiorowe zatrucia pokarmowe

W roku 2008 nie zarejestrowano ognisk zatruc/zakażeń pokarmowych

Posocznice

W roku 2008 zarejestrowano 2 posocznice w przebiegu choroby meningokokowej oraz 5 zarejestrowanych jako „inna określona i nieokreślona” o etiologii bakteryjnej.

W roku 2007 odnotowano 1 przypadek posocznicy o nieokreślonej etiologii.

Kontynuowano akcję edukacyjną - kampanię przeciwko meningokokom. Już w roku poprzednim materiały edukacyjne zostały przekazane do szkół, ośrodków wychowawczych, a także placówek opieki zdrowotnej. W roku 2008, prowadzono spotkania z młodzieżą w ZSZ nr 2 w Ostrołęce, Zespole Szkół nr 5 w Ostrołęce oraz z osadzonymi w Areszcie Śledczym w Ostrołęce, a także z pielęgniarkami lecznictwa otwartego.

Na uwagę zasługuje dobra współpraca pomiędzy zakładami ochrony zdrowia, w tym szpitalem, a inspekcją sanitarną w nadzorze nad posocznicami.

Neuroinfekcje

Zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu – nie zarejestrowano w roku 2007 żadnego przypadku; w roku 2008 zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia opon mózgowych oraz 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych i/lub mózgu w przebiegu listeriozy.

Zapalenia mózgu

W roku 2007 zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia mózgu przenieszonego przez kleszcze, w roku 2008 – nie odnotowano zachorowań.

Inne choroby

Choroba zakaźna	2008 rok		2007 rok	
	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób
Bakteryjne zakażenia jelitowe, w tym dzieci do lat 2	-	-	2	3,6
Wirusowe zakażenia jelit, w tym dzieci do lat 2	4	7,2	38	68,4
Biegunka i zapalenie żołą.-jelit. o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	-	-	3	5,4
Różycza	-	-	1	1,8
Krztusiec	-	-	1	1,8
Płonica	10	18,1	4	7,2
Borelioza	13	23,5	2	3,6
Róża	8	14,4	4	7,2
Ospa wietrzna	303	548,2	372	670,0
Różyczka	70	126,6	2	3,6
Świnka	5	9,0	5	9,0
Mononukleozą zakaźną	3	5,4	5	9,0
Grzybnice skóry i inne grzybnice	13	23,5	43	77,4
Glistnica	1	1,8	1	1,8
Owsica	54	97,7	33	59,4
Wszawica	-	-	1	1,8
Świerzb	9	16,2	20	36,0
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	-	-	1	1,8
Zapalenie płuc o etiologii zakaźnej	1	1,8	3	5,4
Listerioza	1	1,8	-	-

Liczba ludności – stan na dzień 31.12.2008r. – 55. 269
stan na dzień 31.12.2007r. – 55. 515

Grypa sezonowa

Od stycznia do maja 2007 roku zarejestrowano 2517 podejrzeń zachorowań na grypę, natomiast w analogicznym okresie 2008 roku nie zarejestrowano żadnego zachorowania. Nie rejestrowano podejrzeń zachorowań na grypę w sezonie jesienno-zimowym w roku 2007 ani też w roku 2008. Pierwsze zgłoszenia wpłynęły w II połowie stycznia w roku 2009. Lekarze POZ na terenie miasta nie biorą udziału w nadzorze epidemiologicznym typu sentinel nad gripą sezonową – nie są pobierane próby do badań wirusologicznych, nie jest prowadzona weryfikacja wirusologiczna szczepów odpowiedzialnych za zachorowania.

WNIOSKI:

1. Na terenie miasta nie odnotowano żadnego ogniska zakażenia/zatrucia pokarmowego, co jest wynikiem przestrzegania standardów higieniczno-sanitarnych zarówno w środowiskach domowych, jak i w zakładach żywienia zbiorowego (restauracje, bary itp.).
2. Obserwuje się bardzo korzystną sytuację w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B oraz wirusowe zapalenie wątroby typu C. Nie odnotowano zachorowań.
3. Liczba zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta (najczęściej psy) podejrzane o wściekliznę jest niemal identyczna jak w roku poprzednim. Zwierzęta są często bezpańskie, przeważnie jednak mają właścicieli, którzy jednak nie przestrzegają obowiązków wynikających z posiadania psa.
4. Rejestrowane posocznice, to poza posocznicami meningokokowymi, które wystąpiły u osób dotychczas zdrowych i podlegają wzmożonemu nadzorowi epidemiologicznemu, również przypadki zachorowań u osób długotrwale hospitalizowanych w Oddziale Intensywnej Terapii, z wieloma obciążeniami zdrowotnymi.
5. Wśród „innych chorób” obserwowano zwiększoną liczbę zachorowań na ospę wietrzną- było to wynikiem pojawienia się okresowego wzrostu zachorowań (typowego dla tej choroby) w roku 2007 i przesunięciem się fali zachorowań na rok następny.
6. Wzrosła liczba zarejestrowanych zachorowań na boreliozę, jako wynik ukąszenia przez zakażonego kleszcza. Rejony, w których dochodziło do ukąszeń to lasy w okolicach miasta. Jak wynika z dochodzeń – osoby nie stosowały zabezpieczenia przed ukąszeniem – nie były stosowane repelenty (środki odstrasżające kleszcze).
7. W roku 2008 wzrosła liczba zachorowań na różyczkę. Spośród 70 osób, u których rozpoznano różyczkę – 41 było wcześniej szczepionych przeciwko tej chorobie. Jednakże zgłoszenia dokonywane były na podstawie obrazu klinicznego – nie potwierdzano zachorowań badaniami immunoserologicznymi.
8. Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych na terenie miasta należy uznać za korzystną. Nie obserwowano gwałtownego i nieprzewidzianego wzrostu zachorowań na żadną z chorób zakaźnych.

II. Stan sanitarno - higieniczny zakładów opieki zdrowotnej.

W roku 2008 nie stwierdzono poważniejszych zaniedbań w zakresie spełnienia wymagań higienicznych przez objęte nadzorem zakłady opieki zdrowotnej jak i indywidualne praktyki lekarskie, pielęgniarские i położnych oraz grupowe praktyki lekarskie i pielęgniarские. Wykonano 109 kontroli w/w zakładów dokonując oceny stanu higieniczno-sanitarnego. Nie wydano żadnej decyzji, sporządzano wystąpienia pokontrolne.

Wszystkie skontrolowane placówki miały zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami, uprawnionymi do odbioru i utylizacji odpadów medycznych, odpady – do czasu odbioru, przechowywane są w urządzeniach chłodniczych.

Zdecydowana większość placówek została wyposażona w autoklawy do sterylizacji narzędzi, co gwarantuje właściwą ich sterylizację. Jedyne jeden zakład dysponował w roku 2008 urządzeniem na suche gorące powietrze- podjęto działania do zaprzestania użytkowania tego urządzenia.

Nadal większość zakładów opieki zdrowotnej, w tym budynek szpitala przy ulicy Sienkiewicza nie odpowiada wymaganiom sanitarnym jakie zostały określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006r. w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213 poz.1568 z późn. zmianami) – m.in. w otwartej opiece zdrowotnej nie jest zapewniona dostępność dla osób niepełnosprawnych (brak podjazdów, dźwigów); zaś niezgodności w stanie sanitarnym szpitala dotyczą bardzo szerokiego zakresu.

Zakłady posiadają wymagane „Programy dostosowawcze”, termin usunięcia nieprawidłowości określony w zmianie do w/w rozporządzenia upływa z dniem 31.12.2012r.

W roku 2008 wydano 5 opinii sanitarnych o programach dostosowawczych oraz 21 opinii sanitarnych w formie postanowienia dla celów rejestracji placówek przez Mazowieckie Centrum Zdrowia Publicznego, Izby Lekarskie i Izby Pielęgniarek i Położnych.

SZCZEPIENIA OCHRONNE

Szczepienia ochronne dzieci i młodzieży realizowane są w 20 placówkach w oparciu o Program Szczepień Ochronnych potocznie zwany kalendarzem szczepień. Program Szczepień Ochronnych jest rokrocznie ogłaszany w Komunikacie Głównego Inspektora Sanitarnego.

Jak wynika ze sprawozdań GUS- obowiązujące szczepienia dzieci i młodzieży wykonano w stopniu zadowalającym – wykonawstwo powyżej 95%.

Mieszkańcy miasta poddawali się także szczepieniom zalecanym, w tym:

p/grypie – zaszczepiono 2 665 osób tj. 4,8% ogółu mieszkańców

p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A – 30 osób, co daje jedynie 0,05% ogółu mieszkańców

p/zakażeniami *Streptococcus pneumoniae* – 208 osób, co daje 0,37% ogółu mieszkańców

p/ zakażeniami meningokokowym – 165 osób, co stanowi 0,29% ogółu mieszkańców

W świetle art.17 ust.9 ustawy z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. Nr 234 poz.1570 z dnia 30 grudnia 2008r.) - „obowiązkiem lekarza sprawującego profilaktyczną opiekę zdrowotną jest powiadomienie osoby obowiązanej do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym (...) o obowiązku poddania się tym szczepieniom, a także poinformowanie o szczepieniach zalecanych”. W dziedzinie szczepień zalecanych jest więc jeszcze wiele do zrobienia m.in. w sferze informacyjno-edukacyjnej.

W roku 2008 wprowadzono obowiązkowe szczepienia przeciw pneumokokom oraz przeciw ospie wietrznej dla dzieci z wybranych grup ryzyka zagrożonych szczególnie ciężkim przebiegiem tych zakażeń.

Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2008 zarejestrowano 2 Niepożądane Odczyny Poszczepienne u dzieci po szczepieniach przeciwko gruźlicy.

WNIOSKI:

1. Stan sanitarno-higieniczny placówek ochrony zdrowia sukcesywnie się poprawia, zakłady realizują programy dostosowawcze, dostosowują wyposażenie do wymagań. Pracownicy, w szczególności pielęgniarki uczestniczą w szkoleniach organizowanych przez pracowników inspekcji sanitarnej. W czasie kontroli nie stwierdzono rażących zaniedbań w stanie sanitarnym placówek.
2. Jak wynika z nadzoru nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych, są one wykonywane na poziomie zadowalającym. Pielęgniarki realizujące szczepienia uczestniczą we wszystkich organizowanych przez pracowników inspekcji szkoleniach.

III. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W roku 2008 w ewidencji na terenie miasta Ostrołęki znajdowały się 3 urządzenia wodociągowe, które zostały skontrolowane. Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę mieszkańców Ostrołęki jest miejskie urządzenie wodociągowe, które zaopatruje około 97,9 % ogółu mieszkańców miasta.

Mieszkańcy osiedla Leśna korzystają z wody z urządzenia wodociągowego w Grabowie, zaś mieszkańcy osiedla „Krańcowa” podłączeni są do zakładowego urządzenia wodociągowego PGO w Ostrołęce.

Tabela Nr 1. Urządzenia wodociągowe do zaopatrzenia ludności w wodę w latach 2007-2008

rodzaj urządzeń	rok	Powiat grodzki		
		liczba urządzeń wodociągowych	Liczba zaopatrywanej ludności (tys.)	
urządzenia wodociągowe				
urządzenia wodociągowe o produkcji [m³/d]	<100 [m ³ /d]	2008	1	310
		2007	1	310
	100- 1000 [m ³ /d]	2008	1	3452
		2007	1	1500
	1000-10000 [m ³ /d]	2008	1	49516
		2007	1	49132
razem urządzenia wodociągowe		2008	3	53278
		2007	3	50942

W roku 2008 przeprowadzono 7 kontroli urządzeń wodociągowych.

W roku 2008 na terenie miasta wybudowano 2.921 km sieci wodociągowej do istniejącego urządzenia wodociągowego w Ostrołęce. Ogółem w mieście Ostrołęka sieć wodociągowa liczy 145,82 km sieci.

Urządzenia wodociągowe o produkcji < 100 m³/dobę

W grupie tej znajduje się 1 urządzenie wodociągowe.

Lp.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Jakość wody
	Miasto	
1.	PGO	przydatna do spożycia

Jakość wody produkowanej przez to urządzenie była przydatna do spożycia. W roku 2008 w ramach bieżącego i wewnętrznego nadzoru pobrano i zbadano pod względem mikrobiologicznym i fizyko-chemicznym 5 prób wody.

Urządzenia wodociągowe o produkcji od 100 do 1000 m³/dobę.

W grupie tej zaewidencjonowano i skontrolowano 1 urządzenie wodociągowe.

Lp.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Jakość wody
	Miasto	
1.	Grabowo ul. Leśna	warunkowo przydatna do spożycia

Jakość wody produkowanej przez to urządzenie była warunkowo dopuszczona do spożycia przez ludzi ze względu na ponadnormatywną zawartość amonowego jonu.

W roku 2008 w ramach bieżącego nadzoru pobrano i zbadano pod względem mikrobiologicznym i fizyko-chemicznym 10 próbek wody. Od marca 2007 roku urządzenie wodociągowe w Grabowie zasila w wodę miejscowość Olszewo – Borki.

Urządzenia wodociągowe o produkcji od 1000 do 10000 m³/dobę

W powiecie grodzkim znajduje się 1 urządzenie wodociągowe zaopatrujące mieszkańców m. Ostrołęki oraz ościennych miejscowości (Ławy, Goworki, Laskowiec) należących do gminy Rzekuń.

Lp.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Jakość wody
	Miasto	
1.	Ostrołęka	przydatna do spożycia

Jakość wody z urządzenia wodociągowego monitorowana jest systematycznie. Przeprowadzane były badania w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądownego w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

W 2008r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce prowadził postępowanie administracyjne mające na celu wyeliminowanie ponadnormatywnej zawartości amonowego jonu z wody z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce doprowadzając jej jakość do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. (Dz. U. Nr 61 poz.417).

Na podstawie danych zawartych w protokołach z pobrania próbek wody oraz wyników badań laboratoryjnych, PPIS w roku 2008 wydał 2 oceny o jakości wody i stwierdził jej przydatność do spożycia. Należy również nadmienić, że w roku 2008 do PSSE w Ostrołęce wpłynęła interwencja dotycząca nieakceptowanego zapachu i smaku wody zimnej w jednym z mieszkań przy ul. Kolberga w Ostrołęce. Interwencja była uzasadniona. Ponowne badania wody z trzech punktów wykazały, że zapach i smak wody jest akceptowalny i woda odpowiada wymaganiom w/w rozporządzenia.

W roku 2008 zbadano 57 próbek wody z urządzenia wodociągowego – Ostrołęka.

Studnie publiczne.

Skontrolowano i przebadano wodę z 8 studni publicznych – awaryjnych usytuowanych na terenie m. Ostrołęki, woda z 5 studni odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Woda z trzech studni tj. przy ul. Modrzejewskiej, Kolberga i Konopnickiej wykazywała zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce poinformował pisemnie OPWiK w Ostrołęce, że w przypadku wykorzystania tych źródeł jako awaryjnych źródeł zaopatrzenia ludności w wodę nakazuje przeprowadzić dezynfekcję studni.

Powietrze wewnątrz pomieszczeń.

W roku 2008 do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrołęce wpłynęła interwencja dotycząca zbadania m.in. powietrza w mieszkaniu (budynku) prywatnym w Ostrołęce przy ul. Traugutta. W związku z powyższym upoważnieni pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dokonali pomiaru tlenku węgla (czadu) w powietrzu atmosferycznym w pokojach nr 1, 2, i 3. Na podstawie przeprowadzonych pomiarów stwierdzono, że stężenie tlenku węgla we wszystkich trzech pokojach było poniżej dopuszczalnej zawartości.

O wynikach badań osoba składająca interwencję została poinformowana na piśmie.

Stan zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego.

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrołęce obsługiwali punkt pomiarowy w Ostrołęce ul. Kościuszki 19 w ramach monitoringu jakości powietrza atmosferycznego – próbki w zakresie SO₂, NO₂, BS, HCHO dostarczali do badań laboratoryjnych do PSSE w Ostrowi Maz.

Lp.	Nazwa zanieczyszczenia	Liczba pomiarów w roku 2007	Liczba pomiarów w roku 2008	Wynik średnioroczny rok 2007	Wynik średnioroczny rok 2008	Najwyższa dopuszczalna wartość
1.	Dwutlenek siarki	28	252	0,9 µ/m ³	3,3 µ/m ³	20,0 µ/m ³
2.	Formaldehyd	218	252	4,8 µ/m ³	3,9±0,57 µ/m ³	4,0 µ/m ³
3.	Dwutlenek azotu	245	252	15,6µ/m ³	17,5/m ³	44,0 µ/m ³
4.	Pył zawieszony	218	252	6,8 µ/m ³	7,0 µ/m ³	40,0 µ/m ³

Zanieczyszczenia gazowe.

Dwutlenek siarki

W roku 2008 wykonano 252 pomiary dwutlenku siarki, wynik średnioroczny wynosił - 3,3 µ/m³. Wynik ten był wyższy niż w roku 2007 ze względu na mniejszą liczbę pomiarów (uszkodzony aparat), jednak nie przekroczył on najwyższej dopuszczalnej wartości.

Dwutlenek azotu

Liczba pomiarów dwutlenku azotu w roku 2008 wynosiła – 252. Z przedstawionej tabelki wynika, że nie było przekroczeń najwyższej dopuszczalnej wartości NO₂ w latach 2007 - 2008.

Formaldehyd

Z przedstawionej wyżej tabeli wynika, że w 2008 roku nie przekroczona została najwyższa dopuszczalna wartość formaldehydu.

Zanieczyszczenia pyłowe – pył zawieszony BS i PM10

W roku 2007 i 2008 nie odnotowano przekroczeń pyłu zawieszonego. Wynik średnioroczny w 2008 roku wynosił – 7,0 µ/m³, przy najwyższej dopuszczalnej wartości - 40,0 µ/m³.

IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

Wprowadzenie

W roku 2008 na terenie miasta Ostrołęki skontrolowano 161 obiektów użyteczności publicznej tj. 80 % ogółu obiektów. Najliczniejszą grupę obiektów stanowią zakłady fryzjerskie i kosmetyczne.

Stan sanitarny wybranych obiektów i urzędzeń:

Ustępy publiczne

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Ostrołęce znajdują się 2 ustępy publiczne, które utrzymane były w należytym stanie sanitarnym.

Szalet miejski w Ostrołęce przez cały sezon turystyczny utrzymywany był w dobrym stanie sanitarno-technicznym, agentka tego obiektu zapewniała niezbędne środki czystościowe, sanitariaty były dezynfekowane na bieżąco.

Baseny kąpielowe i kąpieliska

Pływalnia Kryta w Ostrołęce, w której znajdują się dwa baseny – całoroczne, zaopatrywana jest w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce. Kontrola jakości wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym z basenu dużego i małego odbywała się co dwa tygodnie – w r. 2008 pobrano 96 próbek wody.

W miesiącu czerwcu dokonano remontu bieżącego pomieszczeń obiektu m.in., odnowiono ściany i sufity, wymieniono suszarki, baterie w łazienkach, pomalowano ławki dla kibiców na basenie dużym itp. W Pływalni Krytej w roku 2008 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

Na terenie powiatu grodzkiego funkcjonowało jedno kąpielisko zorganizowane i jedno miejsce tradycyjnie wykorzystywane do kąpeli.

Plaża miejska była właściwie zagospodarowana - utrzymana w dobrym stanie sanitarnym.

W sezonie turystycznym dla plażowiczów ustawiono 2 toalety przenośne typu Toy - Toy, zamontowano nowy drewniany pomost, postawiono nowe przebieralnie, zwiększono ilość pojemników na odpady komunalne

Po przeprowadzeniu badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych w roku 2008 dopuszczono do kąpeli: Ostrołęka na rzece Narew ul. Nadnarwiańska - kąpielisko zorganizowane, Ostrołęka na rzece Narew ul. Łęczysk (przy moście kolejowym).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce podczas minionego sezonu wydał 6 komunikatów o dopuszczeniu kąpielisk do kąpeli. Komunikaty te zostały wysłane do lokalnych mediów oraz Prezydenta Miasta Ostrołęka.

Prezydent Miasta Ostrołęka, po otrzymaniu komunikatu nr 2 z dnia 16.07.2008r., z którego wynikało, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stwierdził nieprzydatność wody do kąpeli w kąpielisku zorganizowanym w Ostrołęce ze względu na przekroczoną dopuszczalną wartość bakterii grupy coli, zlecił badanie wody na swój koszt.

Zgodnie ze zleceniem woda została pobrana i zbadana w Oddziale Laboratoryjnym w Ostrowi Maz. (woda była przydatna do kąpeli).

W czasie trwania sezonu turystycznego Prezydent Miasta Ostrołęka pismem z dnia 24.07.2008r. nr KST.4224-8/08 zwrócił się z prośbą do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce o wyłączenie z nadzoru sanitarnego jakości wody w kąpielisku tradycyjnie wykorzystywanym do kąpeli na wysokości ul. Łęczysk (przy moście kolejowym)

Jakość wody z kąpielisk była monitorowana, zaś informacje na temat badań przekazywane były drogą elektroniczną w formie cotygodniowych raportów - 18 do Oddziału Higieny Komunalnej w Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Warszawie.

Podczas trwania sezonu turystycznego przeprowadzono 4 kontrole sanitarne kąpielisk, pobrano do badań 24 próbki wody.

W miesiącu listopadzie opracowano raport przekroczonych parametrów na potrzeby Raportu Kąpieliskowego dla UE za 2008 rok i przesłano go do WSSE w Warszawie (dotyczyło kąpieliska zorganizowanego w m. Ostrołęka).

Domy pomocy społecznej

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Ostrołęce znajdują się 2 domy pomocy społecznej całodobowe i w roku 2008 zostały skontrolowane. Zapewniały mieszkańcom dobre warunki pobytu oraz zajęcia rehabilitacyjne i terapeutyczne. Dom Pomocy Społecznej w Ostrołęce, ul. Rolna 27 posiada pomieszczenie „pro-morte”, które wyposażone jest w chłodnię na 2 miejsca, lampę bakteriobójczą oraz niezbędne środki dezynfekcyjne.

W DPS PCK przy ul. I AWP 32 wymieniono stolarkę okienną oraz tapczaniki i szafki przyłóżkowe.

Pomieszczenia przeznaczone na pobyt ludzi – pokoje oraz węzły sanitarne w w/w obiektach utrzymane były w dobrym stanie sanitarno - technicznym.

Dla osób przebywających w tych placówkach zapewnione jest całodzienne wyżywienie przygotowywane na miejscu w blokach żywieniowych.

Noclegownie

Na terenie działania tut. Stacji istnieją i funkcjonują dwie placówki, które świadczą pomoc dla osób bezdomnych.

Zły stan sanitarno - techniczny noclegowni PKPS w Ostrołęce ul. Przemysłowa 1 -był powodem wystosowania wystąpienia oraz ukarania mandatem karnym Kierownika placówki.

W 2008r. dokonano remontu pomieszczeń noclegowni - pomalowano i odgrzybiono ściany w pokojach i łazienkach . Ponadto wymieniono grzejniki w świetlicy, uzupełniono ubytki wykładziny i zapewniono nowe termy do podgrzewania wody.

Po wystosowanym wystąpieniu i przeprowadzeniu kontroli sprawdzających stwierdzono poprawę w tym obiekcie, co przyczyniło się do poprawy warunków dla osób korzystających z tego obiektu.

W drugiej placówce przy ul. Sienkiewicza 46 i 48 – Schronisko MOPR w Ostrołęce, również przeprowadzony został bieżący remont - pomalowano ściany w pokojach.

Hotele

W ewidencji w roku 2008 było 5 hoteli.

Obiekty hotelowe na terenie miasta zaopatrywane były w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce, nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

W wyżej wymienionych obiektach podczas kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na postępowanie z pościelą czystą i brudną. Pościel czysta przechowywana była w magazynach bielizny czystej, brudna zaś prana w pralniach lub we własnym zakresie.

Po wystosowanych wystąpieniach dot. dezynfekcji koców, kołder, poduszek i narzut na łóżka do właścicieli hoteli: „Nad Narwią” i „Relaks” w Ostrołęce, dokonano kontroli sprawdzających, które wykazały, że zalecenia zostały wykonane.

Pracownicy zatrudnieni w tych obiektach posiadali aktualną dokumentację zdrowotną.

Przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej i tatuażu

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Ostrołęce znajdują się 92 w/w zakłady.

Wykonawstwo kontroli w roku 2008 poszczególnych rodzajów zakładów tej grupy:

Rodzaj zakładu	Liczba zakładów wg. ewidencji	Liczba kontroli w zakładach w 2008r.
Zakłady fryzjerskie	45	102
Zakłady kosmetyczne	16	29
Zakłady odnowy biologicznej	14	31
Inne zakłady, w których są świadczone więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	17	34
R a z e m	92	196

W świetle przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 lutego 2004r. w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej, w zakładach kontrolowanych przez pracowników Sekcji Nadzoru Higieny Komunalnej PSSE w Ostrołęce stwierdzono nieprawidłowości, na które zostały wdrożone postępowania administracyjne.

W roku 2008 w skontrolowanych zakładach zły stan techniczny był przedmiotem prowadzonych 9 postępowań administracyjnych.

Na niewłaściwy stan sanitarny w zakładach fryzjerskich w 2008r. nałożono 2 mandaty karne, ale należy stwierdzić, że stan sanitarny zakładów fryzjerskich i kosmetycznych uległ poprawie.

Zgodnie z w/w rozporządzeniem Ministra Zdrowia dokonano 8 odbiorów nowopowstałych zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej w mieście Ostrołęka.

Dworce autobusowe i kolejowe

Pod nadzorem Powiatowej Stacji znajdują się: 1 dworzec autobusowy i 1 dworzec PKP.

Podczas przeprowadzonych kontroli (4 kontrole) nie stwierdzono uchybień natury sanitarno – technicznej, nie wydano decyzji oraz nie nakładano mandatów karnych.

Tereny rekreacyjne

W 2008r. skontrolowano 7 obiektów- parki, stadiony, hale sportowe, plaża miejska.

Stan sanitarny skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. Ogółem przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych.

W 2008r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wezwał Ostrołęcką Spółdzielnię Mieszkaniową ul. Hallera 13 do przedstawienia harmonogramu prac związanych z zabezpieczeniem placów zabaw (piaskownice, huśtawki, drabinki) przed dostępem zwierząt, aby nie stwarzały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi – zgodnie z Art. 5 ust.1 pkt.1; 66 ust.1 pkt. 2 Ustawy z dnia 7 lipca 1994r. Prawo Budowlane (tekst jednolity Dz.U. Nr 156, poz.1118 z późn. zm.) oraz Art. 13 ust. 1 Ustawy z dnia 6 września 2001r. o chorobach zakaźnych i zakażeniach (Dz.U. Nr 126, poz. 1384 z późn.zm.), przy budynkach ul. Jaracza 4A i ul. Prądzyńskiego 1 w Ostrołęce. Niewłaściwe zabezpieczenie placów zabaw dla dzieci było przedmiotem postępowania w roku 2007 i OSM zadeklarowała wówczas usunięcie nieprawidłowości w 2008r.

Ostrołęcka Spółdzielnia Mieszkaniowa poinformowała pisemnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce (pismo z dnia 04.09.2008r. nr EA 2/1866/08), że prace zostaną wykonane i zakończone do końca 2008r.

Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce znajdują się 52 obiekty w powiecie grodzkim (apteki, cmentarze, domy pogrzebowe, pralnie, pokoje gościnne, areszt śledczy, parkingi, stacje paliw, urzędy poczty).

Zgodnie z harmonogramem kontroli w roku 2008 przeprowadzono 54 kontrole.

W miesiącu maju 2008r. w Areszcie Śledczym w Ostrołęce przeprowadzono kontrolę sprawdzającą dotyczącą zaleceń zawartych w wystąpieniu pokontrolnym z 2007r. Zalecenie dotyczyło odnowienia ścian i sufitów w 5 celach i w całości zostało wykonane.

W wyniku przeprowadzonych prac remontowych (m.in. malowanie ścian w pokojach noclegowych, remont podłóg) poprawił się stan sanitarno-techniczny w pokojach gościnnych przy Al. Jana Pawła II oraz w pokojach gościnnych u Pana Pawła Ostaszewskiego przy ul. Głowackiego.

Stan sanitarny obiektów i środków transportu pasażerskiego

W roku 2008 skontrolowano autobusy komunikacji publicznej (PKS i MZK); samochody do przewozu chorych; samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich; wagony w pociągach osobowych . Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono zaniedbań w zakresie czystości i porządku.

Ogółem przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych.

Podsumowanie

Przeprowadzone kontrole sanitarne pozwalają stwierdzić, że z roku na rok poprawia się stan sanitarny i techniczny obiektów użyteczności publicznej .

W miesiącach: lipiec, sierpień i wrzesień z polecenia Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzono kontrole ustępów publicznych i ogólnodostępnych tj. na dworcach PKS i PKP, w stacjach paliw, na parkingach, w parku miejskim, na plaży miejskiej itp. zlokalizowanych na terenie miasta Ostrołęka. Ogółem przeprowadzono 40 kontroli.

W roku 2008 przeprowadzono także kontrole interwencyjne związane ze skargami i interwencjami mieszkańców. Skargi te dotyczyły m.in.: niezgodności formalno-prawnych budynków socjalnych przy ul. Sienkiewicza 46 i 48; złej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – smak i zapach z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce; zalewania piwnic przez ścieki kanalizacyjne w blokach; zatrucia czadem i złej jakości wody ze studni kopanej w mieszkaniu na posesji prywatnej przy ul. Traugutta ; bezpiecznych gołębi na Osiedlu Łęczysk.

W roku 2008 na terenie powiatu grodzkiego pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej ogółem przeprowadzili 399 kontroli, w tym:

- urządzenia wodociągowe – 7
- kąpieliska – 4
- baseny – 2
- studnie publiczne – 8
- obiekty użyteczności publicznej – 182
- zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej – 196

V. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego PSSE w Ostrołęce realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie ochrony zdrowia publicznego poprzez opiniowanie lub uzgadnianie pod względem sanitarno-higienicznym planu zagospodarowania przestrzennego miasta, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta, dokumentacji projektowych inwestycji w szczególności projektów budowlanych oraz wniosków dotyczących konieczności wykonania raportu oddziaływania inwestycji na środowisko i jego zakresu oraz uzgadniania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Na podstawie art.3 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej/ Dz.U nr 122 z 2006r poz.851 z późn.zmianami / sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Ostrołęce w 2008 roku sprawowała nadzór sanitarny polegający w szczególności na uzgadnianiu lub opiniowaniu pod względem sanitarno-higienicznym

- Studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki
- Projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- dokumentacji projektowych inwestycji i przedsięwzięć w szczególności projektów budowlanych
- wniosków dotyczących konieczności wykonania raportu oddziaływania na środowisko
- uzgodnień warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach
- udział w odbiorach końcowych zrealizowanych inwestycji i przekazywanych do użytkowania

W 2008r w wyżej wymienionym zakresie:

- wydano 3 postanowienia uzgadniające projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki
- wydano 1 postanowienie uzgadniające studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki
- wydano ogółem 24 pozytywne opinie sanitarne o projektach budowlanych
- wydano 14 postanowień uzgadniających środowiskowe uwarunkowania
- wydano 12 opinii sanitarnych co do konieczności sporządzenia raportu oddziaływania na środowisko i jego zakresu , w dwóch przypadkach stwierdzono konieczność sporządzenia raportu o oddziaływaniu na środowisko: 1/ Baza magazynowo-produkcyjna firmy KREX sp. z o.o przy ulicy Warszawskiej 27A w Ostrołęce, 2/ Zakład produkcji gipsu w Ostrołęce ul. Łużycka
- Wydano 30 decyzji do pozwoleń na użytkowanie zrealizowanych inwestycji oraz przeprowadzono 42 kontrole w trakcie budowy

Do głównych obiektów, które zostały zgłoszone do PPIS w Ostrołęce zgodnie z art.56 Prawa Budowlanego, na które wydano decyzje do pozwoleń na użytkowanie należą:

- Rozbudowa budynku magazynowego i hali produkcyjnej firmy Elektrotermex sp. z o.o w Ostrołęce
- Zakład gastronomiczny „KWADRANS” w Ostrołęce ul. Stacha Konwy
- Budynek produkcyjny z częścią socjalno-biurową „Pabich” sp. z o.o w Ostrołęce ul. Bohaterów Westerplatte 10

- Budynki zaplecza technicznego Samodzielnego Zespołu Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej w Ostrołęce
- Dwie hale magazynowe z łącznikiem przedsiębiorstwa Starglass sp. z o.o
- Sala bankietowa Wioletta w Ostrołęce ul. Rolna
- Instalacja cięcia papierówki STORA ENSO POLAND S.A w Ostrołęce
- Budynek handlowo-usługowy „POLO-MARKET” sp. zo.o w Ostrołęce
- Blok C /oddziały szpitalne/ w SZPZOZ w Ostrołęce ul. Jana Pawła II
- Budynek przeznaczony do prowadzenia usług medycznych w Ostrołęce ul. 11 Listopada

Do najczęściej występujących nieprawidłowości na etapie odbiorów i przekazywania obiektów do użytkowania w 2008r należy zaliczyć:

- brak pełnego zagospodarowania terenu z wykonaniem utwardzonych dojazdów, dojazdów, placów manewrowych
- braki w kompletnym na dzień oględzin wyposażeniu technologicznym
- nieprawidłowości w wentylowaniu pomieszczeń w stosunku do uzgodnionego projektu budowlanego oraz brak przeprowadzonych pomiarów skuteczności działania wentylacji w obiektach

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny na bieżąco współpracował z Wydziałem Budownictwa Urzędu Miejskiego w Ostrołęce na etapie wydawania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko dla których raport może być wymagany.

W zakresie zaopatrzenia w wodę i odprowadzenia nieczystości ciekłych zrealizowano nowe odcinki sieci wodociągowej oraz sieci kanalizacji sanitarnej w mieście Ostrołęka z wykorzystaniem funduszy UE.

W zakresie drogownictwa zrealizowany został kolejny odcinek drogi krajowej nr 61 Warszawa – Augustów oraz nowe odcinki ulic w mieście.

VI. Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy.

W roku 2008 Sekcja Nadzoru Higieny Pracy obejmowała nadzorem bieżącym 282 zakłady pracy. Liczba podmiotów gospodarczych pozostających w ewidencji sekcji higieny nie zmieniła się w stosunku do 2007 roku.

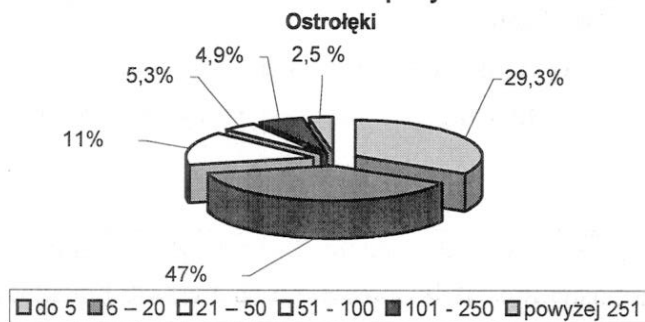
Większość nadzorowanych przedsiębiorstw stanowią nadal zakłady zatrudniające od 6 do 20 osób, co stanowi 47% wszystkich zakładów nadzorowanych przez sekcję higieny pracy.

Dominacja zakładów małych obserwowana jest od kilku lat.

W pierwszej kolejności kontrolom poddawane są przede wszystkim zakłady, w których występują czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy.

Liczba zatrudnionych w zakładach pracy	Liczba zakładów	Odsetek całkowitej liczby zakładów nadzorowanych przez HP w Ostrołęce
do 5	83	29,3%
6 – 20	132	47,0 %
21 – 50	31	11,0 %
51 - 100	15	5,3 %
101 - 250	14	4,9%
powyżej 251	7	2,5 %

Struktura zatrudnienia w zakładach pracy na terenie miasta



W nadzorowanych zakładach pracownicy sekcji higieny pracy przeprowadzili 162 kontrole.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stosuje zasady różnicowania intensywności sprawowanego bieżącego nadzoru w zależności od oceny poziomu ryzyka w zakładach pracy. Pod uwagę brane są przede wszystkim następujące kryteria:

- występowanie czynników szkodliwych i uciążliwych na stanowiskach pracy,
- występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- obecność czynników rakotwórczych,
- zatrudnienie młodocianych,
- zatrudnienie inwalidów,
- występowanie w zakładzie chorób zawodowych,
- produkcja substancji lub preparatów chemicznych.

Przyjęto podział na trzy podstawowe typy zakładów pracy:

I grupa: zakłady, w których podczas wstępnej oceny nie stwierdzono występowania czynników szkodliwych dla zdrowia,

II grupa: zakłady, w których występują czynniki szkodliwe, ale ich stężenia i natężenia nie przekraczają dopuszczalnych poziomów,

III grupa: zakłady, w których stwierdzone są przekroczenia dopuszczalnych poziomów czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia lub występują w nich czynniki rakotwórcze.

W celu poprawy warunków pracy w zakładach skontrolowanych na terenie miasta w 2008 roku wydano 35 decyzji administracyjnych.

Przyczyny wydanych decyzji to:

- przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia,
- brak aktualnych badań środowiskowych,
- brak aktualnych zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do zatrudnienia na zajmowanych stanowiskach,
- brak udokumentowanej informacji o ryzyku zawodowym,
- zły stan sanitarno – techniczny pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno – sanitarnych,

Środowisko pracy, w zależności od rodzaju technologii i zabezpieczeń, jest źródłem czynników działających pośrednio lub bezpośrednio na zdrowie pracujących. Skutkiem pracy w narażeniu na działanie czynników szkodliwych oraz uciążliwości i niewłaściwej profilaktycznej opieki lekarskiej są choroby zawodowe.

W 2008 roku wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej tj.: gruźlicy płuc oraz 3 decyzje w sprawie braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Podsumowanie

Sekcja nadzoru higieny pracy realizując obowiązki ustawowe i zadania obejmuje nadzorem bieżącym ponad 280 zakładów zatrudniających ponad 11 tys. pracowników.

W 2008 r. stwierdzono przekroczenia NDS i N w 2,5 % nadzorowanych zakładów, brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych w 8 % zakładów.

Jednak na podkreślenie zasługuje fakt, że w 2008 roku nie wydano żadnej decyzji o unieruchomieniu zakładu czy stanowiska pracy.

VII. Warunki zdrowotne w placówkach nauczania i wychowania

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2008r w zakresie higieny dzieci i młodzieży miała na celu zapewnienie bezpiecznych warunków i odpowiedniego standardu higienicznego nauki, pobytu i wypoczynku dzieci i młodzieży w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania, wychowania i wypoczynku koncentrowała się na egzekwowaniu przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w celu ochrony zdrowia dzieci i młodzieży przed niekorzystnym wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych środowiska szkolnego, a w szczególności nad:

- wymaganiami w stosunku do pomieszczeń i sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych,
- higieną procesów nauczania, wychowania i wypoczynku,
- warunkami zdrowotnymi środowiska fizycznego placówek oświatowo-wychowawczych,
- ergonomią stanowisk pracy ucznia,
- higieną pracy umysłowej ucznia,
- oceną przygotowania szkół do nowego roku szkolnego,
- warunkami organizowania wypoczynku dla dzieci i młodzieży.

W 2008r w placówkach nauczania i wychowania przeprowadzono 142 kontrole sanitarne (kompleksowe i tematycznych), wydano 13 decyzji administracyjnych na poprawę warunków higieniczno – sanitarnych w placówkach oświatowo – wychowawczych oraz 35 decyzji przedłużających termin wykonania obowiązków. Wystosowano również 40 wystąpień pokontrolnych skierowanych do dyrektorów szkół, w których zawarto nieprawidłowości dotyczące higieny procesów nauczania (m.in. nieprawidłowo ułożonych tygodniowych rozkładów zajęć, niewłaściwego doboru stanowisk pracy uczniów, niewłaściwego oświetlenia sal lekcyjnych).

Higienizacja procesów nauczania

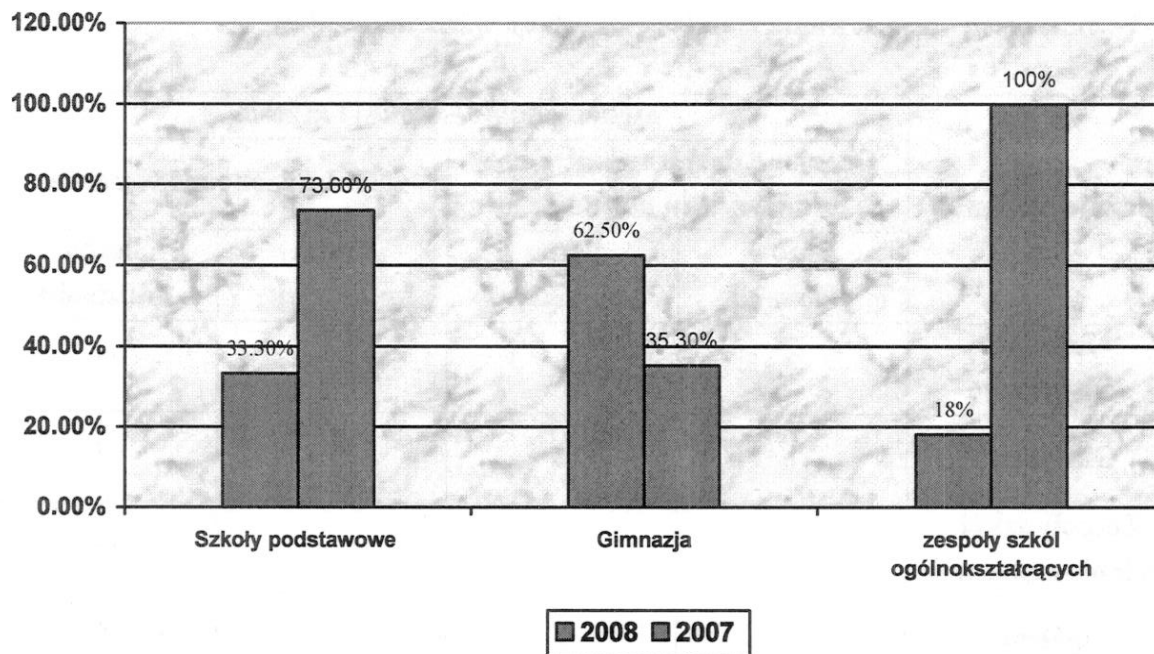
W 2008r w ramach nadzoru bieżącego oceniono tygodniowe rozkłady zajęć pod kątem zachowania zasad higieny oraz dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów.

Wyniki oceny tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach

Rodzaje placówek	Tygodniowy rozkład zajęć			
	Liczba skontrolowanych		Liczba niezgodnych z normą	
	placówek	oddziałów	placówek	oddziałów
Szkoły podstawowe	3	24	2	8
Gimnazja	2	16	2	10

Zespoły szkół ogólnokształcących	2	22	1	4
ogółem	7	62	5	52

Wykres 1. Nieprawidłowe rozkłady zajęć lekcyjnych w poszczególnych typach szkół



Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości podczas oceny tygodniowego rozkładu zajęć:

- zmienna godzina rozpoczęcia zajęć lekcyjnych w ciągu tygodnia,
- przekroczenie maksymalnej liczby godzin w danym dniu, dopuszczanej dla poszczególnych grup wiekowych,
- różnica liczby godzin lekcyjnych pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia 2 godziny i więcej,
- zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne,
- brak zajęć z elementami ruchu w dniu, w którym występuje maksymalna liczba godzin.

Niewłaściwa organizacja pracy umysłowej ucznia w systemie lekcyjnym powoduje często występowanie objawów zmęczenia i znużenia w wyniku czego obniża się sprawność układu nerwowego i mięśniowego. Za właściwe przygotowanie planów lekcji odpowiedzialny jest dyrektor szkoły. Zdarza się jednak często, że najważniejszą sprawą jest spełnienie wymogów programów nauczania, a dopiero na drugim miejscu uwzględniane są wymagania higieniczne.

Dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów

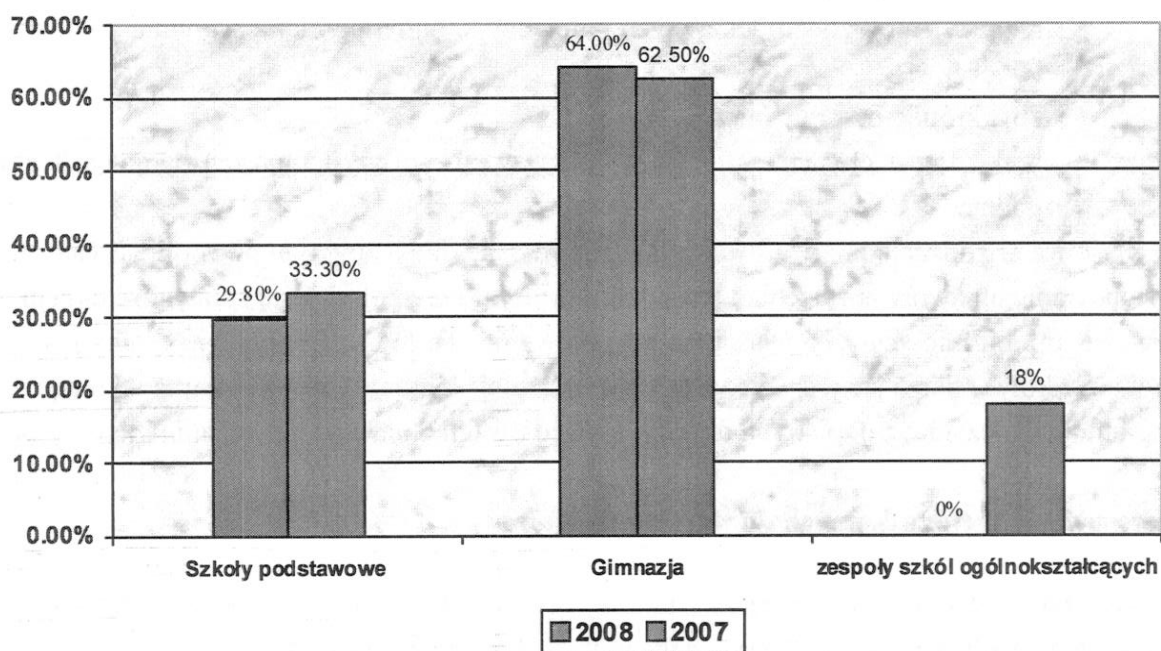
Ławka szkolna, w której uczeń spędza znaczną część czasu w szkole, ma istotny wpływ na jego postawę i zdrowie (prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa, prawidłowe funkcjonowanie narządów wewnętrznych). Utrwalenie w świadomości dzieci i młodzieży znaczenia

właściwego doboru mebli dla ich zdrowia będzie znacznym sukcesem, jeśli prowadzi się do wyrobienia prawidłowych nawyków i do samokontroli. Uświadomienie młodemu pokoleniu, np. na lekcjach wychowawczych, zagrożeń dla zdrowia wynikających z niestosowania się do niżej przedstawionych zaleceń jest tak samo ważne, jak roztoczenie opieki nadzoru przez nauczycieli i rodziców nad stosowaniem prawidłowo dopasowanego sprzętu do wzrostu uczniów.

Wyniki oceny dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów

Rodzaje placówek	Meble szkolne – stoliki i krzesła			
	Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów		Stwierdzono niewłaściwe	
	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba placówek	liczba oddziałów
Szkoły podstawowe	2	5	1	2
Gimnazja	1	2	1	2
Zespoły szkół ogólnokształcących	-	-	-	-
ogółem	3	7	2	5

Wykres 2. Uczniowie korzystający z mebli niedostosowanych do wzrostu



Przyczyny niewłaściwego dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów

- przemieszczanie się uczniów z sal dydaktycznych (brak własnych klas, przeznaczonych tylko dla jednego oddziału),
- meble niezróżnicowane pod względem rozmiarów (np. tylko jeden numer mebli szkolnych w sali lekcyjnej),
- częsta zmiana stanowisk pracy,
- brak odpowiednich nawyków i samokontroli uczniów,
- nieprzestrzeganie prawidłowego doboru mebli w klasie przez nauczycieli,
- obecność na wyposażeniu szkół starych mebli.

W porównaniu do 2007r, odsetek uczniów siedzących w niedostosowanych do swojego wzrostu meblach szkolnych nie zmienił się. Nadal co czwarty uczeń szkoły podstawowej i co trzeci uczeń gimnazjum siedzi w ławce zbyt wysokiej lub zbyt niskiej w stosunku do swojego wzrostu.

Stwierdzono, że w większości szkół istniejące meble szkolne nie pokrywają zapotrzebowania wynikającego ze wzrostu uczniów. Zbyt dużo jest mebli za wysokich, a za mało niższych numerów krzeseł i stołów.

Zdarza się jednak, że dyrektorzy szkół chcąc dostosować wysokość mebli szkolnych do wzrostu uczniów samowolnie skracają nogi ławek i krzeseł co jest niedopuszczalne. Zgodnie z § 9 ust. 2 Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach. (Dz.U. Nr 6 z dnia 22 stycznia 2003r., poz. 69) - na podstawie ustawy o systemie oświaty z dnia 7 września 1991r wszystkie meble szkolne powinny posiadać certyfikaty zgodności. Skrócone poprzez obcięcie nóg ławki i krzesła będą zapewne wpływać na pogłębianie wad postawy u dzieci, i powinny być wycofane z użytkowania.

Wymiana lub naprawa mebli szkolnych wskazana jest w następujących placówkach:

- Gimnazjum Nr 2
- Zespół Szkół Nr 3
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 2

Stan techniczny placówek nauczania i wychowania

Warunki sanitarno - techniczne w placówkach oświatowo – wychowawczych systematycznie poprawiają się. Do poprawy stanu technicznego obiektów przyczyniły się prace remontowe przeprowadzone w 2008r, głównie w czasie trwania wakacji. Pomimo wykonania prac remontowych nadal jednak część budynków wymaga przeprowadzenia większego zakresu prac remontowych mających wpływ na warunki higieniczno – sanitarne placówek:

- Szkoła Podstawowa Nr 1 (**wymiana lamp oświetleniowych w części sal lekcyjnych oraz na korytarzach szkolnych, zapewnienie ciepłej bieżącej wody w łazienkach dla uczniów, remont nawierzchni boiska szkolnego**),
- Szkoła Podstawowa Nr 2 (**remont podłogi w sali gimnastycznej i malowanie lamperii w 3 salach lekcyjnych**),

- Szkoła Podstawowa Nr 6 (**malowanie ścian i sufitów w sali gimnastycznej rekreacyjnej, remont nawierzchni boiska szkolnego**),
- Zespół Szkół Nr 3 – (**remont kapitalny łazienek dla uczniów, wymiana drzwi do sal lekcyjnych na piętrze, remont schodów w budynku szkoły, remont nawierzchni boiska sportowego** ,
- Zespół Szkół Nr 4 (**naprawa ogrodzenia terenu szkoły, zapewnienie ciepłej bieżącej wody w łazienkach dla uczniów oraz w natryskach**),
- Gimnazjum Nr 1 (**remont natrysków przy sali gimnastycznej, wymiana opraw oświetleniowych w salach lekcyjnych, remont nawierzchni boiska**),
- Gimnazjum Nr 2 (**naprawa podłóg w części sal lekcyjnych i na części korytarzy, remont natrysków przy sali gimnastycznej, zapewnienie opraw oświetleniowych w salach lekcyjnych i na korytarzach, remont nawierzchni boiska szkolnego, placu rekreacyjnego**),
- II Liceum Ogólnokształcące – (**zapewnienie ciepłej bieżącej wody przy wszystkich umywalkach dla uczniów w zespołach sanitarnych, zapewnienie właściwej wentylacji w części pomieszczeń sportowych**). Na poddaszu w budynku szkoły zaadaptowano dwa pomieszczenia na sale lekcyjne nie spełniające wymagań sanitarno – technicznych w zakresie wysokości i oświetlenia naturalnego. Ponadto dwie pracownie komputerowe znajdują się w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej terenu urządzonego przy budynku.
- Internat ZSZ Nr 2 (**remont kapitalny łazienek dla uczniów**),
- Internat I Liceum Ogólnokształcącego - (**naprawa szaf ubraniowych w pokojach sypialnych**),
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 – (**remont podłogi w sali gimnastycznej, remont nawierzchni na placu szkolnym od strony budynku warsztatowego**),postępowanie administracyjne dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego powierzchni podłogi w dolnej sali gimnastycznej prowadzone jest od roku 2001.
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 (**remont kapitalny łazienek dla uczniów – wymiana glazury, terakoty, armatury sanitarnej, przywrócenie do użytkowania łazienek dla uczniów na II piętrze, malowanie ścian i sufitów w sali gimnastycznej**),
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 – (**malowanie ścian na klatce schodowej**),
- Centrum Kształcenia Praktycznego, ul. Kamińskiego – (**malowanie ścian i odnowienie ram okiennych w pomieszczeniach warsztatowych**),
- Wielofunkcyjna Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza (**naprawa ogrodzenia terenu placówki, remont nawierzchni schodów wejściowych, chodników na placu, tarasów i nawierzchni boiska**),
- Specjalny Ośrodek – Szkolno Wychowawczy – **Ośrodek ten od lat boryka się z problemami lokalowymi. Norm higienicznych nie spełnia część mieszkalna ośrodka gdyż występuje nadmierne zagęszczenie w salach sypialnych, biblioteka znajdująca się w pomieszczeniu bez okien oraz sala do religii gdzie oświetlenie naturalne jest niewystarczające, brak prawidłowo urządzonej pralni, brak**

wydzielonych pomieszczeń przepierek i suszenia mokrej odzieży w pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych),

- Poradnia Psychologiczno – Pedagogiczna – (**zapewnienie wentylacji w części pomieszczeń, malowanie ścian i sufitów w zespołach sanitarnych i w 1 sali terapeutycznej, wydzielenie zespołów sanitarnych dla dziewcząt i chłopców korzystających z usług poradni, zapewnienie szatni na odzież wierzchnią, wymiana wykładzin podłogowych w salach terapeutycznych),**
- Przedszkole Miejskie Nr 16 – (**remont nawierzchni tarasów, schodów wejściowych do przedszkola oraz chodnika prowadzącego do budynku)**
- Przedszkole Miejskie Nr 5 – (**zapewnienie prawidłowych warunków sanitarno – higienicznych i funkcjonalnych w zaadaptowanych pomieszczeniach),**
- Przedszkole Miejskie Nr 7 - **zapewnienie prawidłowych warunków sanitarno – higienicznych i funkcjonalnych w zaadaptowanych pomieszczeniach),**

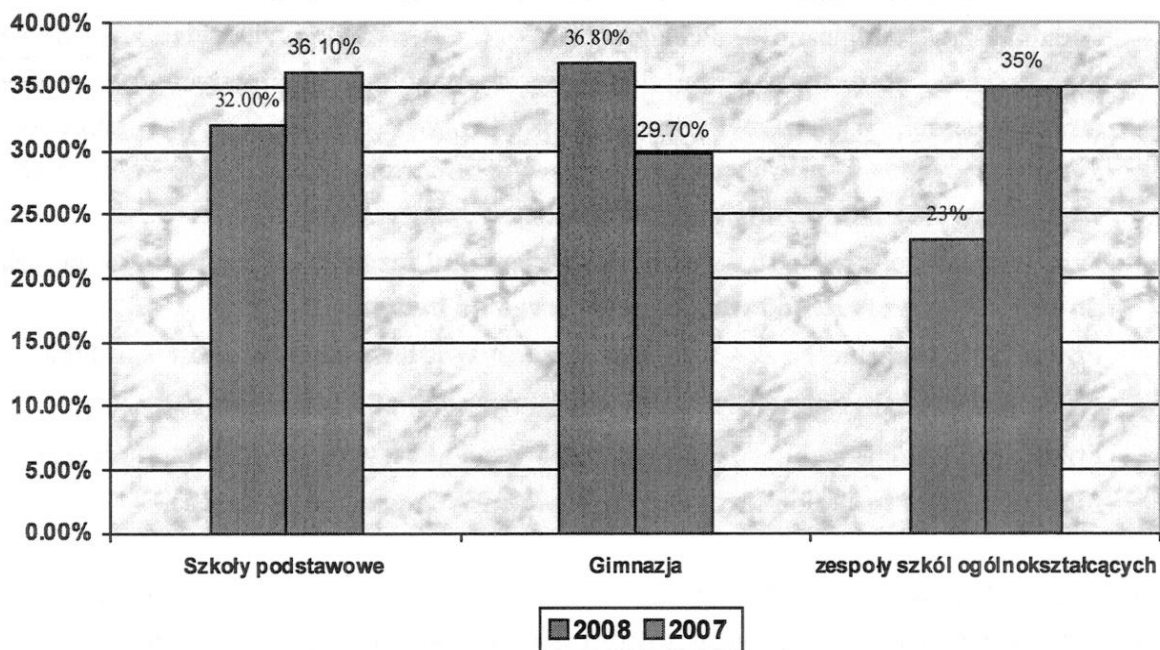
W Przedszkolu Miejskim Nr 5 i Nr 7 pomieszczenia mieszkalne znajdujące się w budynkach przedszkoli zaadaptowano bez uzyskania stosownych uzgodnień na pomieszczenia do zajęć dla dzieci. Pomieszczenia te nie spełniają wymagań sanitarnych i funkcjonalnych, są zbyt małe w stosunku do liczby dzieci tam przebywających w związku z czym nie zachowany jest właściwy wskaźnik powierzchni przypadający na dziecko. Zaadaptowane pomieszczenia nie są właściwie wentylowane, zespoły sanitarne dla dzieci są urządzone nieprawidłowo, brak jest też prawidłowo urządzonych szatni dla dzieci.

Warunki do prowadzenia dożywiania

Obiady szkolne spełniają ważną rolę jako źródło najważniejszych składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej ucznia. W odniesieniu do uczniów, którym dom nie zapewnia właściwego odżywiania, posiłki te liczą się szczególnie.

W 2008, w porównaniu do 2007r zmniejszyła się liczba uczniów korzystających z dożywiania. W 2008r 32,0% uczniów korzystało z dożywiania w formie pełnych obiadów natomiast w 2007r obiady spożywało 36,8% uczniów. w tym z posiłków dofinansowanych korzystało 12% uczniów w 2008r i 13% uczniów w 2007r.

Wykres 3. Uczniowie korzystający z obiadów w szkołach wydających posiłki



Uczniowie mieli również możliwość zakupu produktów spożywczych w sklepikach działających na terenie szkół. Jednakże sklepiki szkolne oferowały w znacznej mierze asortyment produktów zgodny z upodobaniami uczniów, nie zawsze sprzyjający właściwemu odżywianiu, w nielicznych tylko sklepikach uczniowie mogli kupić produkty mleczne, soki owocowe i owoce.

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego

Oceniając placówki pod względem posiadania infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono, że wszystkie szkoły na terenie miasta posiadają warunki do prowadzenia tych zajęć we własnych salach gimnastycznych lub też w miejskich halach sportowych.

Istniejące przy salach gimnastycznych natryski nie są wykorzystywane przez dzieci i młodzież po lekcjach wychowania fizycznego, a nawet po dodatkowych, pozalekcyjnych zajęciach sportowych.

Oświetlenie sztuczne pomieszczeń

Jednym z bardzo ważnych elementów środowiska przedszkolnego i szkolnego jest oświetlenie sztuczne pomieszczeń. W 2008r i w styczniu 2009r w ramach nadzoru sanitarnego nad placówkami oświatowo – wychowawczymi dokonano pomiarów oświetlenia we wszystkich przedszkolach znajdujących się na terenie miasta oraz w Zespole Szkół Nr 3 w Ostrołęce i Zespole Szkół Zawodowych Nr 2 w Ostrołęce

Przeprowadzone pomiary oświetlenia elektrycznego wykazały niezgodne z wymaganiami normy - PN-EN 12464-1:2004 "Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach" natężenie oświetlenia w następujących placówkach:

- Przedszkole Miejskie Nr 1 – w 4 salach zajęć
- Przedszkole Miejskie Nr 5 – w 4 salach zajęć
- Przedszkole Miejskie Nr 7 – w 6 salach zajęć
- Przedszkole Miejskie Nr 15 – w 1 sali zajęć
- Zespół Szkół Nr 3 w Ostrołęce – w 6 salach lekcyjnych
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 w Ostrołęce - w 14 salach lekcyjnych

Niewłaściwe oświetlenie sztuczne sal zajęć dla dzieci i sal lekcyjnych sprzyja osłabieniu narządu wzroku i pojawieniu się lub pogłębianiu wad wzroku oraz układu nerwowego dzieci i młodzieży.

Nadzór nad substancjami i preparatami niebezpiecznymi

Nadzór nad substancjami i preparatami niebezpiecznymi prowadzony był przez cały rok w formie kontroli sanitarnych pracowni chemicznych w placówkach nauczania.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad pracowniami chemicznymi i klasopracowniami w szkołach zwracano uwagę na:

- aktualny spis posiadania niebezpiecznych substancji i niebezpiecznych preparatów,
- sposób oznakowania niebezpiecznych substancji i niebezpiecznych preparatów
- sposób przechowywania substancji i preparatów chemicznych
- posiadanie instrukcji bhp w pracowniach i klasopracowniach,
- termin ważności substancji i preparatów chemicznych
- zapewnienie odpowiedniej ilości środków do udzielania I – ej pomocy w razie wypadku,
- zapoznanie uczniów z kartami charakterystyk niebezpiecznych substancji i niebezpiecznych preparatów,
- zainstalowanie zlewów z bieżącą wodą w pomieszczeniach, w których występuje niebezpieczeństwo obłania się środkami żrącymi.

W 2008r w 5 szkołach prowadzona była gospodarka substancjami i preparatami niebezpiecznymi. W szkołach tych znajduje się łącznie 49,824kg substancji i preparatów niebezpiecznych. Przetkniętych substancji i preparatów chemicznych nie stwierdzono, nie stwierdzono też nieprawidłowości w stosowaniu i przechowywaniu substancji i preparatów chemicznych.

Warunki zdrowotne w pracowniach komputerowych

Dokonano oceny warunków zdrowotnych we wszystkich pracowniach komputerowych znajdujących się w szkołach. Najczęściej występujące uchybienia to:

- zbyt duże zagęszczenie uczniów w pracowni,
- nieodpowiednie oświetlenie sztuczne, brak opraw rastrowych eliminujących olśnienie,

Warunki do utrzymania higieny osobistej

We wszystkich szkołach na terenie miasta spełnione są wymogi dostępności uczniów do ustępów i umywalek w zespołach sanitarnych. Wyposażenie łazienek dla uczniów w środki do utrzymania higieny osobistej nie zawsze jest wystarczające. Często brakuje w nich mydła, papieru toaletowego, ręczników jednorazowego użytku lub suszarek do rąk chociaż sytuacja w tym zakresie w porównaniu do 2007r uległa znacznej poprawie. W 2008r doprowadzono ciepłą wodę bieżącą do łazienek w Szkole Podstawowej Nr 6, natomiast brak jest nadal ciepłej bieżącej wody w Zespole Szkół Nr 4, Szkole Podstawowej Nr 1 i II Liceum Ogólnokształcącym (przy części umywalek).

W 2008r występowanie wszawicy wśród dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym nasiliło się przed wszystkim wśród dzieci młodszych, które nie posiadają jeszcze umiejętności samodzielnego dbania o higienę osobistą. Należy zatem pamiętać o obowiązkach i zadaniach spoczywających na dyrektorze placówki - zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69) oraz na pielęgniarce/higienistce szkolnej w myśl - rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22.12.2004 r. w sprawie zakresu i organizacji opieki zdrowotnej nad dziećmi i młodzieżą (Dz. U. Nr 282, poz. 2814). Istotne w tej sprawie jest również stanowisko Instytutu Matki i Dziecka z dnia z dnia 29.11.2004 r. w sprawie kontroli czystości uczniów przez pielęgniarki i higienistki szkolne, w którym Zakład Medycyny Szkolnej przedstawił standardy postępowania pielęgniarki/higienistki przy rozpoznawaniu problemów zdrowotnych i społecznych uczniów, w tym m. in. w zakresie higieny osobistej.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

Tak, jak w latach poprzednich najbardziej popularną formą wypoczynku na terenie miasta był wypoczynek w miejscu zamieszkania tj. zima / lato w mieście. W 2008r 878 dzieci i młodzieży skorzystało z tego rodzaju wypoczynku. Pod względem sanitarnym placówki te były dobrze przygotowane. zaniedbań czystości i porządku nie stwierdzono.

Inne formy wychowania przedszkolnego

Przepisy wprowadzone nowelizacją ustawy o systemie oświaty, uchwaloną 7 września 2007r (Dz. U. Nr 181, poz. 1292) i wydane na ich podstawie rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2008r w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania (Dz. U. Nr 7 poz. 38) dały gminom oraz innym osobom prawnym, a także fizycznym możliwość organizowania od stycznia 2008r wychowania przedszkolnego w formach innych niż przedszkola i oddziały przedszkolne w szkołach podstawowych. Zgodnie z w/w obowiązującymi przepisami prawa w celu zarejestrowania innej formy wychowania przedszkolnego w jednostce samorządu terytorialnego należy uzyskać opinię Państwowego Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogów sanitarnych określonych w przepisach.

W miesiącu wrześniu 2008r do ewidencji szkół i placówek niepublicznych prowadzonej przez Miasto Ostrołęka wpisano Punkt Przedszkolny „Chatka Puchatka” , którego organem prowadzącym jest Agencja Partner Małgorzata Lewandowska , Ostrołęka ul. Wiejska 11. Powyższego wpisu dokonano z naruszeniem prawa bez uzyskania opinii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Podsumowanie

1. Prawidłowe rozłożenie zajęć w ciągu dnia i tygodnia ma duże znaczenie dla zdrowia uczniów, biorąc pod uwagę dobro uczniów należy zrobić wszystko, by były one ułożone w taki sposób, aby sprzyjały właściwemu psychofizycznemu rozwojowi dziecka.
2. Posiłek w szkole stanowi niezbędny element racjonalnego żywienia warunkujący prawidłowy rozwój dziecka, jego dobre samopoczucie i zdolność do pracy. Dlatego konieczne jest kontynuowanie działań zmierzających do zapewnienia przynajmniej jednego posiłku w szkole jak największej liczbie uczniów.
3. W sklepikach szkolnych należy rozpowszechnić sprzedaż produktów mlecznych, owoców, warzyw, wód mineralnych niegazowanych, a ograniczyć sprzedaż słodczy i modnych „Fastfoodów”. W związku z tym dyrektorzy szkół przed podpisaniem umów z agentami prowadzącymi sklepiki szkolne powinni negocjować asortyment produktów żywnościowych sprzedawanych w sklepikach.
4. We wszystkich placówkach oświatowo – wychowawczych należy zapewnić natężenie oświetlenia sztucznego zgodne z wymaganiami normy - PN-EN 12464-1:2004 "Oświetlenie miejsc pracy. Część 1: Miejsca pracy we wnętrzach".
5. Nadal aktualny jest problem wyposażania szkół w ergonomiczne meble posiadające certyfikaty zgodności oraz prawidłowy dobór tych mebli do cech antropometrycznych korzystających z nich uczniów.
6. Ze względu na zagrożenia zdrowotne występujące w pracowniach komputerowych należy dążyć do zapewnienia w nich właściwego mikroklimatu który wywiera wpływ na samopoczucie ucznia, jego sprawność fizyczną i umysłową oraz na wydajność pracy.
7. Przed dokonaniem wpisu innych form wychowania przedszkolnego do ewidencji szkół i placówek niepublicznych prowadzonej przez Miasto Ostrołęka należy żądać od organu prowadzącego placówkę opinii Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
8. Wszawica to problem wstydlivy, który może dotyczyć wszystkich niezależnie od pozycji społecznej. W związku z tym należy uświadamiać i edukować rodziców i nauczycieli w tym zakresie.

VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2008 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce znajdowało się **618** obiekty żywieniowo-żywnościowe funkcjonujące na terenie miasta Ostrołęki, w tym:

- 22 zakładów produkcji żywności,
- 391 zakładów obrotu żywnością, wśród których najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze (252),
- 122 zakłady żywienia zbiorowego otwartego (w tym 76 zakładów małej gastronomii),
- 38 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 16 firm przewożących środki spożywcze,
- 1 wytwórnia opakowań do żywności,
- 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 19 miejsc obrotu kosmetykami.

Biorąc pod uwagę ocenę ryzyka skontrolowano w 2008 r. 335 obiektów, w tym:

- 100% obiektów produkcji żywności,
- 47,8% obiektów obrotu żywnością,
- 59,8% obiektów żywienia zbiorowego otwartego (w tym 93,5% restauracji),
- 92,1% zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

Przeprowadzono w nich 844 kontrole sanitarne. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 120 decyzji administracyjnych zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz za stwierdzone w czasie kontroli uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 24 mandaty karne na kwotę 3220 zł. Do uchybień, za które nakładano mandaty karne należały:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach, w których prowadzona była produkcja lub obrót,
- brak segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych,
- niedokładnie myte urządzenia i sprzęt produkcyjny.

W roku 2008 liczba nałożonych mandatów karnych w porównaniu do roku 2007 zwiększyła się. Wśród obiektów, w których nakładano mandaty karne były: 8 sklepów spożywczych, 3 piekarnie, 2 hurtownie artykułów spożywczych, 8 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 2 kioski, 1 automat do lodów.

PPIS w Ostrołęce wydał w ubiegłym roku wydał 81 decyzji zatwierdzających w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w trybie artykułu 62 ust 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. dla obiektów z terenu miasta Ostrołęki.

W roku 2008 dokonano oceny stanu sanitarnego części obiektów na podstawie arkuszy oceny. W stosunku do liczby ocenianych obiektów 9,95% zakładów otrzymało ocenę „zakład niezgodny z wymaganiami”, (w 2007r.– 12,6% obiektów). Odsetek obiektów ocenionych niedostatecznie zmniejszył się, co świadczy o tym, że dalszej poprawie ulega stan sanitarny nadzorowanych obiektów. Na poprawę stanu sanitarnego wpłynęło systematyczne instruowanie w zakresie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz konsekwentne egzekwowanie przez Państwową Inspekcję

Sanitarną ich opracowania i wdrożenia, uruchamianie nowych obiektów, spełniających wymagania w zakresie prawa żywnościowego, a także wdrażanie systemu bezpieczeństwa zdrowotnego HACCP w dużych obiektach.

Zestawienie danych w zakresie wdrożenia systemu HACCP

Rodzaj obiektu	Nazwa i adres obiektu z wdrożonym systemem HACCP oraz zakres prowadzonej działalności
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1. Agrana Fruit Polska Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Ławska 1 – Zakład Produkcji Preparatów Owocowych – produkcja wsadów owocowych do produkcji środków spożywczych 2. Agrana Fruit Polska Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Ławska 1 – Zamrażalnia - mrożenie owoców i warzyw
Inne wytwórnice żywności	1. Melvit S.A. – Zakład Konfekcjonowania Artykułów Spożywczych Ostrołęka ul. Przemysłowa 1 – konfekcjonowanie środków spożywczych w opakowania jednostkowe
Sklepy spożywcze	1. Billa Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Jana Pawła II – sprzedaż środków spożywczych 2. LIDL Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Witosza 7 – sprzedaż środków spożywczych 3. PLUS Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Steyera 2d – sprzedaż środków spożywczych
W tym: super- i hipermarkety	1. Billa Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Jana Pawła II – sprzedaż środków spożywczych 2. LIDL Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Witosza 7 – sprzedaż środków spożywczych 3. PLUS Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Steyera 2d – sprzedaż środków spożywczych
Magazyny hurtowe	1. SPS Handel S.A Ostrołęka ul. Targowa 34 - sprzedaż hurtowa środków spożywczych

Charakterystyka grup obiektów

W Ostrołęce funkcjonują **3 wytwórnice lodów**, z których jedna produkuje wyłącznie na bazie gotowych komponentów i dodatków smakowych, jedna oprócz ww. surowców produkuje na bazie mleka płynnego i mleka w proszku oraz jedna wytwórnia lodów tradycyjnych - na bazie jaj, mleka, cukru i dodatków smakowych, produkująca okresowo w sezonie letnim. Zakłady te produkują na rynek lokalny. Jedna z wytwórni posiada niedostateczną przestrzeń roboczą, wszystkie posiadają odpowiednie wyposażenie w sprzęt i urządzenia oraz wdrożone zasady GHP/GMP. Pobrane do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności próby lodów w tych wytwórniach nie były kwestionowane.

Lody w sezonie letnim produkowane są i sprzedawane także z automatów do lodów. W czasie kontroli przeprowadzonych w sezonie letnim ustalono, że obiekty te spełniają wymagania sanitarno-techniczne, nie zakwestionowano również prób lodów pobranych z dwóch automatów.

Liczną grupę wśród zakładów produkcyjnych stanowią **piekarnie i ciastkarnie**, produkujące również na rynek lokalny. Do najczęściej stwierdzanych uchybień w tych grupach obiektów należały:

- zawilgocone, pokryte pleśnią ściany i sufity w pomieszczeniach zakładu,
- uszkodzone powierzchnie wyposażenia będące w kontakcie z żywnością i niedokładnie myty sprzęt produkcyjny i urządzenia,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,
- brak systematycznych wpisów do dokumentacji GHP.

W czterech ciastkarniach oraz jednej piekarni pobrano do badań laboratoryjnych próby wyprodukowanych ciast, próby te nie były kwestionowane.

W Ostrołęce prowadzą działalność **dwie przetwornie owocowe**: zamrażalnia owoców i zakład produkcji preparatów owocowych. Posiadają one prawidłowy ciąg technologiczny oraz dostateczną ilość pomieszczeń właściwie urządzonych i wyposażonych.

Zakłady te produkują i sprzedają wyroby na rynek krajowy, wspólnotowy i do krajów trzecich. W zakładzie tym, zarówno w części dotyczącej produkcji preparatów owocowych jak i zamrażalni został wdrożony system Jakości ISO 22000 od 28.02.2008r. – certyfikat ważny do 26.02.2011r.

W ewidencji PPIS w Ostrołęce znajduje się również **zakład konfekcjonujący** artykuły spożywcze: cukier, ryż, kasze, kakao itp. Sprzedaje swoje wyroby na rynek krajowy, wspólnotowy i do krajów trzecich. Zakład spełnia wymagania sanitarno-techniczne oraz funkcjonuje w oparciu o zasady HACCP.

Najliczniejszą grupę obiektów nadzorowanych przez PPIS w Ostrołęce stanowią obiekty obrotu żywnością tj. **sklepy i kioski oraz magazyny hurtowe**.

W czasie kontroli sanitarnych tych obiektów w roku 2008 stwierdzano następujące uchybienia:

- brak bieżącego porządku i czystości oraz niedostateczna przestrzeń robocza,
- ściany i sufity w pomieszczeniach sklepów i magazynów wymagające odnowienia, podłogi brudne, trudne do utrzymania w czystości
- brak bieżących zapisów potwierdzających monitorowanie warunków przechowywania artykułów spożywczych łatwopsujących się,
- brak bieżących i systematycznych zapisów wynikających z opracowanych instrukcji GHP,
- brak zapisów wynikających z opracowanych procedur ochrony obiektów przed szkodnikami.

Najwięcej uchybień stwierdzano w małych sklepach, gdzie powierzchnia sali sprzedaży i zaplecza nie jest wystarczająca w stosunku do oferowanego asortymentu. Za uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego wobec osób odpowiedzialnych stosowano sankcje karne. Wydawano również decyzje administracyjne zobowiązujące do poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz opracowania i wdrożenia brakujących procedur.

W Ostrołęce prowadzi działalność z zakresu obrotu środkami spożywczymi 17 dużych placówek handlowych (sklepów) oraz 30 hurtowni. Obiekty te są urządzone i wyposażone odpowiednio do rodzaju prowadzonej działalności. Trzy supermarkety oraz jedna hurtownia posiadają opracowany i wdrożony system HACCP.

W obiektach produkcji, obrotu żywnością oraz w zakładach żywienia zbiorowego pobrano do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności 377 prób środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z czego zakwestionowano ze względu na zmienione cechy organoleptyczne oraz przekroczoną zawartość ołowiu 2 próby żywności. Stwierdzano również błędy w oznakowaniu opakowań jednostkowych. Nieprawidłowości dotyczyły głównie: podawania składu produktu, oznakowania wartością odżywczą, wartością energetyczną, brak lub nieprawidłowy numer weterynaryjny.

W ciągu całego roku 2008 prowadzony był również nadzór nad **zakładami żywienia zbiorowego otwartego**. W ewidencji PPIS w Ostrołęce znajduje się **46 restauracji, barów** oraz **76 zakładów malej gastronomii (typu Fast-food, pijalnie piwa)**. Stan sanitarny tej grupy obiektów w porównaniu do roku ubiegłego nie zmienił się. W czasie kontroli sanitarnych zakładów żywienia zbiorowego otwartego stwierdzano najczęściej:

- zły stan techniczny pomieszczeń - ściany, sufity, podłogi wymagają odnowienia,
- brak porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych, niedokładnie myty sprzęt produkcyjny i wyposażenie,
- niewłaściwa ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi,
- brak zachowanej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych,
- brak systematycznych zapisów wynikających z opracowanych instrukcji i procedur.

Stwierdzone uchybienia wynikały często ze zbyt rozszerzonego zakresu działalności, niedostosowanego do warunków lokalowych. Nie pozwalało to na higieniczne prowadzenie procesu produkcji. Za stwierdzone uchybienia sanitarne z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 2 mandaty karne na kwotę 250 zł.

W tej grupie obiektów pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 10 prób potraw kulinarnych, próby nie były kwestionowane.

Nadzorem PPIS w Ostrołęce objętych jest również **38 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego**.

Funkcjonujące w zakładach pracy **2 stołówki pracownicze** oraz **4 bufety** spełniają wymagania sanitarne w zakresie urządzenia i wyposażenia. W jednym obiekcie stwierdzono niewłaściwe warunki mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i szkła bufetowego.

Wiele zastrzeżeń budzi natomiast stan sanitarno-techniczny **bloku żywienia w ostrołęckim szpitalu**. Nie zmienił się w porównaniu do lat ubiegłych, gdyż planowane jest w marcu 2009 roku przeniesienie obiektu do nowo wybudowanego budynku szpitala.

Działalność w zakresie żywienia pacjentów prowadzi firma zewnętrzna "IN-PAK" Sp. z o.o. Lublin ul. Kraśnicka 100, której szpital wydzierżawił pomieszczenia kuchni głównej. Posiłki przygotowywane są w kuchni w pełnym zakresie i rozdzielane na oddziały oraz dowożone do rozdzielni posiłków w nowym budynku szpitala. Blok żywienia nie spełnia wymagań sanitarnych w części dotyczącej stanu technicznego tzn.:

- szatnia dla personelu jest нефункционально usytuowana,
- urządzenia i sprzęt stykające się z żywnością – zniszczone,
- zły stan techniczny pomieszczeń: podłóg, ścian, sufitów, drzwi, powierzchni wykorzystywanych w procesie produkcji,
- brak prawidłowo urządzonej zmywalni opakowań transportowych – termosów.

Kuchenki oddziałowe szpitala nie zostały wydzierżawione firmie zewnętrznej - za ich stan sanitarno-techniczny odpowiada szpital. W kuchenkach odbywa się ewentualne podgrzewanie posiłków dla pacjentów oddziałów oraz zmywanie naczyń stołowych. Nieprawidłowy jest transport posiłków z kuchni na oddziały – brak wózków – bemałów utrzymujących właściwą temperaturę posiłków.

We wszystkich kuchenkach oddziałowych brak jest umywalek do mycia rąk: do tego celu przeznaczono jedną komorę zlewozmywaków, zaopatrzonej w środki do mycia i dezynfekcji rąk i ręczniki jednorazowego użytku. Sprzęt i wyposażenie kuchenek jest częściowo uszkodzone - nasiąkliwe, trudne do utrzymania w czystości powierzchnie szafek kuchennych, uszkodzone powierzchnie zlewozmywaków, naczynia do transportu posiłków z ubytkami emalii. Stwierdzano ubytki płytek na ścianie i podłodze .

W Ostrołęce funkcjonują **2 domy opieki społecznej**. Bloki żywienia w tych obiektach pod względem ilości pomieszczeń, ich funkcjonalności oraz wyposażenia spełniają wymagania prawa żywnościowego, nie stwierdzano w nich również żadnych istotnych uchybień sanitarnych.

PPIS w Ostrołęce w stołówce złołka w 2008r. wyegzekwował poprawę stanu sanitarno-technicznego

Nadzorem PPIS w Ostrołęce objętych jest 22 stołówki w placówkach oświatowo-wychowawczych: **9 stołówek szkolnych, 10 stołówek przedszkolnych, 2 stołówki w internatach, 1 stołówka w Wielofunkcyjnej Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej.**

Wśród **stołówek szkolnych** w jednej - w stołówce Szkoły Podstawowej nr 10 w Ostrołęce - prowadzone jest żywienie w systemie cateringowym. Obiady dowożone są w termosach.. W SP nr 10 przygotowane są i wyposażone właściwe pomieszczenia do rozdzielania i wydawania posiłków oraz zmywalnia naczyń stołowych. W Szkole Podstawowej nr 6 w Ostrołęce ze względu na ograniczoną powierzchnię kuchni gotowane są tylko zupy, natomiast drugie dania dowożone są w termosach z Gimnazjum nr 1 w Ostrołęce. W **7 stołówkach szkolnych** ilość pomieszczeń i ich wyposażenie jest odpowiednie do zakresu działalności tj. do produkcji posiłków na bazie surowców.

Wśród **stołówek przedszkolnych** tylko stołówka Przedszkola nr 1 w Ostrołęce nie posiada odpowiedniej powierzchni, brak jest dostatecznej ilości pomieszczeń funkcjonalnie względem siebie usytuowanych. W pozostałych 9 placówkach bloki żywienia spełniają wymagania prawa żywnościowego. Na podkreślenie zasługuje fakt, że zarówno w stołówkach szkolnych jak i przedszkolnych nie stwierdzano uchybień z zakresu bieżącego stanu sanitarnego. Wszędzie wdrożono zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Stołówki w **dwóch internatach** w Ostrołęce zostały ocenione w 2008 r. jako zgodne z wymaganiami, posiadają odpowiednią przestrzeń roboczą i odpowiednie wyposażenie. Wdrożono w nich zasady GHP, jednak zapisy potwierdzające wykonywanie czynności wynikających z opracowanych instrukcji procedur nie są prowadzone na bieżąco.

W **Stołówce w Wielofunkcyjnej Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej** w Ostrołęce wyegzekwowano poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń.

W ewidencji PSSE w Ostrołęce znajduje się jedna wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością „Stora Enso Poland” S.A. w Ostrołęce ul. Armii Wojska Polskiego 21, która produkuje papier pakowy i workowy z masy celulozowej własnej, przeznaczony do pakowania środków spożywczych..

W 2008 r. podobnie jak w latach ubiegłych, na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zakład ten oceniono jako „zgodny z wymaganiami”.

Obiekt posiada opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP.

Pobrano do badań laboratoryjnych 4 próby produkowanego w zakładzie papieru przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Próby nie były kwestionowane.

PPIS w Ostrołęce w roku 2008 dokonał **oceny sposobu żywienia** na podstawie jadłospisów oraz zużycia produktów wg. dekadowych raportów żywieniowych w 9 obiektach, wśród których były: stołówka szpitala, stołówki domów pomocy społecznej, stołówka Domu Dziecka, stołówka żłobka, stołówki w internatach oraz stołówki szkolne i przedszkolne.

Najwięcej uwag do stosowanego modelu żywienia odnotowano w następujących placówkach: Blok Żywienia w SZPZOZ w Ostrołęce, Dom Pomocy Społecznej – PCK w Ostrołęce, Internat ZSZ Nr 2 w Ostrołęce, Internat I LO w Ostrołęce.

Najczęściej dotyczyły one:

- małego zróżnicowania posiłków,
- zbyt niskiego spożycia owoców i warzyw, mleka i jego przetworów,
- nadmiaru artykułów z rodzaju cukrów i ich produktów,

Oceny przesłano do placówek, których dotyczyły, wnioskując jednocześnie o przeanalizowanie uwag do realizacji żywienia, zawartych w ocenie oraz o podjęcie działań zmierzających do poprawy sposobu żywienia.

PPIS w Ostrołęce w roku 2008 otrzymał i podjął działania w związku z 35 powiadomieniami alarmowymi w ramach **Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych RASFF**. Powiadomienia te dotyczyły między innymi owoców

suszonych porażonych szkodnikami, produktów wyprodukowanych z surowca wieprzowego z Irlandii zanieczyszczonego dioksynami, naczyń ceramicznych lub z melaniny importowanych z Chin, w których stwierdzono w wyniku badań przekroczony limit migracji ołowiu lub formaldehydu. Przeprowadzono w związku z powyższymi zgłoszeniami kontrole sanitarne, wycofano z obrotu 14973 opakowania jednostkowe zakwestionowanych środków spożywczych, w tym 6968 opakowań orzecha włoskiego konfekcjonowanego przez zakład konfekcjonowania środków spożywczych w Ostrołęce i 7788 pasztetów firmy PROFI wprowadzonych do obrotu przez hurtownie i sklepy w Ostrołęce oraz 13 szt. zakwestionowanych naczyń.

Podsumowanie:

1. Następuje poprawa stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywnościowych, szczególnie tych, w których przestrzega się zasad Dobrej Praktyki Higienicznej lub utrzymywany jest system HACCP. Właściciele obiektów coraz częściej usuwają uchybienia stwierdzone w czasie kontroli w ciągu kilkunastu dni, zanim wydana zostanie decyzja administracyjna. Nowo uruchamiane obiekty spełniają wymagania prawa żywnościowego, są odbierane w oparciu o zaopiniowane pod względem sanitarno-higienicznym projekty i zatwierdzone .
2. PPIS w Ostrołęce kontynuował będzie ocenę sposobu żywienia w placówkach szkolnych, przedszkolnych, szpitalu, domach opieki społecznej, by uzyskać poprawę w zakresie stosowanego modelu żywienia.
3. W dalszym ciągu bez zbędnej zwłoki podejmowane będą działania w ramach systemu RASFF.
4. W oparciu o ustalenia z kontroli z lat poprzednich, kontynuowany będzie wzmożony nadzór nad obiektami, które wykazują zły stan sanitarno-higieniczny.

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.

1. ZADANIA I KIERUNKI DZIAŁAŃ

Zadania Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej na terenie miasta Ostrołęka w 2008 roku wynikały przede wszystkim z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.98.90.575 z późn.zm.) i polegały na inicjowaniu, organizowaniu, prowadzeniu, koordynowaniu i nadzorowaniu działalności oświatowo-zdrowotnej w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych. Kierunki Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej wynikały z założeń Narodowego Programu Zdrowia, wytycznych WHO, programów krajowych, wojewódzkich i lokalnych, a także sytuacji epidemiologicznej oraz potrzeb zdrowotnych mieszkańców na terenie miasta Ostrołęka. Działalność oświatowo-zdrowotna była planowana, realizowana i monitorowana zgodnie z systemem jakości, w oparciu o standardy pracy i procedury kontroli.

TEMATYKA DZIAŁALNOŚCI OŚWIATOWO-ZDROWOTNEJ.

- 1) Promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej zgodnie ze stanowiskiem Rządu w sprawie Zielonej Księgi „Promowanie zdrowego żywienia i aktywności fizycznej: europejski wymiar zapobiegania nadwadze, otyłości i chorobom przewlekłym”.
- 2) Program ograniczania zdrowotnych następstw palenia tytoniu – zadania wynikające z ustawy z 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
- 3) Higiena jamy ustnej i profilaktyka próchnicy – zgodnie z zapisami ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia .
- 4) Usprawnienie wczesnej diagnostyki i zwiększenie efektywności leczenia nowotworów wynikającej z ustawy z dnia 2 sierpnia 2005 r. o ustanowieniu programu wieloletniego „ Narodowy program zwalczania chorób nowotworowych” na lata 2006 – 2015 oraz trzeciej edycji „Europejskiego kodeksu walki z nowotworami złośliwymi”, przyjętym przez Unię Europejską w 2003 roku.
- 5) Zapobieganie HIV/AIDS oraz kształtowanie właściwych postaw wobec osób żyjących z HIV i chorych na AIDS - na mocy ustawy z dnia 6 września 2001 roku o chorobach zakaźnych i zakażeniach oraz Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 13 września 2005 roku w sprawie Krajowego Programu Zwalczania AIDS i zapobiegania Zakażeniom HIV.
- 6) Propagowanie zasad zachowania bezpieczeństwa:
 - Zapobieganie urazom (szczególnie urazom kręgosłupa) i wypadkom,
 - Bezpieczeństwo wypoczynku letniego
- 7) Profilaktyka astmy poprzez uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości normalnego życia i rozwoju;
- 8) Kampania przeciwko meningokokom

9)Prowadzenie działań w ramach realizacji hasła roku „Chrońmy zdrowie przed wpływem zmian klimatycznych”, ogłoszonego przez Światową Organizację Zdrowia na 2008 rok.

ADRESACI PODEJMOWANYCH DZIAŁAŃ

1. Uczniowie szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych,
2. Nauczyciele, wychowawcy i pedagodzy szkolni,
3. Dyrektorzy szkół,
4. Rodzice i opiekunowie dzieci w wieku szkolnym,
5. Kierownicy i wychowawcy kolonii letnich.
6. Kobiety w wieku rozrodczym,
7. Pracownicy służby zdrowia (lekarze, pielęgniarki, położne),
8. Osadzeni w areszcie śledczym,
9. Społeczność lokalna.

IV. INTERWENCJE PROGRAMOWE

W 2008 roku Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Ostrołęce koordynowała i realizowała programy proponowane przez Główny Inspektorat Sanitarny, zmierzające do podniesienia wiedzy i wykształcenia prawidłowych postaw w różnych dziedzinach zdrowotnych i sanitarnych. Programy edukacyjne realizowane były w placówkach oświatowo-wychowawczych, zakładach opieki zdrowotnej i w środowiskach lokalnych.

„ Trzymaj formę” .

Program skierowany jest do uczniów klas V, VI szkół podstawowych i I – III szkół gimnazjalnych oraz ich rodziców i opiekunów.

Głównym celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety, w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki. Program promuje zdrowy styl życia, zachęca do refleksji nad stylem własnego życia, daje możliwość zmiany i poprawy zachowań w kierunku pożądanym dla zdrowia.

Program realizowany jest według jednolitych założeń merytorycznych, metodycznych i organizacyjnych w szkołach podstawowych i gimnazjach, w szerokiej współpracy międzyresortowej, regionalnej i lokalnej oraz ze wsparciem władz samorządowych i organizacji pozarządowych,

Realizacja programu oparta jest na metodzie projektu, dzięki której uczniowie wspólnie z nauczycielami, rodzicami i środowiskiem lokalnym opracowują własne metody propagowania zasad zdrowego stylu życia, zarówno w szkole, jak i w swojej rodzinie.

Czas trwania programu - 2006 – 2009 rok.

W ramach programu odbyło się szkolenie dla rodziców / 15 osób/ w Gimnazjum nr 2, akcja edukacyjna dla pacjentów Oddziału Dziecięcego i ich rodziców, personelu i pacjentów SzPZOZ w Ostrołęce, szkolenie dla rodziców / 64 osoby / w Szkole Podst. nr 10 w Ostrołęce,

Olimpiada Zdrowego Stylu Życia w ZSZ nr 1 dla młodzieży ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z terenu Ostrołęki.

28.10. 2008 r. w Urzędzie Miasta w Ostrołęce uczniów za odbyło się szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu – nauczycieli i pielęgniarek z gimnazjów, a także koordynatorów programu ze szkół podstawowych.

W 2008 r. edukacją objęto 1685 uczniów z 4 gimnazjów na terenie miasta .

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Kampanie antytytoniowe:

1. „Światowy Dzień bez Tytoniu”

Celem akcji edukacyjnej, która przebiegała pod hasłem „Młodość wolna od papierosa” była edukacja młodzieży w zakresie zysków płynących z niepalenia oraz zagrożeń wynikających z czynnego i biernego palenia tytoniu.

Grupa docelowa to młodzież w wieku 16 – 19 lat.

W ramach akcji zorganizowano:

- Prelekcję dla osadzonych w areszcie śledczym (20 osób),
- Szkolenie dla 24 pielęgniarek,
- Zorganizowano 2 punkty pomiarowo – informacyjne podczas imprez masowych, gdzie dokonywano pomiarów tlenu węgla w wydychanym powietrzu, pomiarów ciśnienia (ogółem 95 pomiarów) oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych o tematyce antynikotynowej,
- Na bieżąco przekazywano materiały edukacyjne o tematyce antynikotynowej do NZOZ – ów i placówek oświatowo – wychowawczych.

2. „ Światowy Dzień Rzucania Palenia Tytoniu”

Celem akcji przypadającej corocznie w trzeci czwartek listopada jest propagowanie wiedzy o zdrowotnych następstwach używania tytoniu i zachęcanie do wyboru zdrowego stylu życia, a także stwarzanie osobom chcącym rzucić palenie odpowiednich ku temu warunków. Adresatem jest ogół społeczeństwa, w szczególności osoby chcące zerwać z nałogiem. W ramach akcji zorganizowano 2 punkty pomiarowo – informacyjne:

- dla pracowników zakładu „ STORA- ENSO”(u 28 osób zbadano ciśnienie, u 15 osób dokonano pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu), rozdawnictwo materiałów edukacyjnych, udzielanie poradnictwa,
- Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży OHP w Ostrołęce (u 15 osób zmierzono ciśnienie, u 11 osób dokonano pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu), rozdawnictwo materiałów edukacyjnych, udzielano poradnictwa.

W ramach powyższej akcji na bieżąco prowadzono rozdawnictwo materiałów do NZOZ – ów oraz do Placówek Oświatowo – Wychowawczych.

Radosny uśmiech – Radosna przyszłość

Program profilaktyki próchnicy zębów. Cele programu to:

- kształtowanie umiejętności prawidłowego szczotkowania zębów,

- utrzymanie zainteresowania higieną jamy ustnej przez cały rok szkolny,
- kształtowanie pozytywnego nastawienia do wizyt u stomatologa,
- podniesienie wśród dzieci odpowiedzialności za higienę jamy ustnej,
- zachęcanie rodziców do współdziałania z dziećmi na rzecz profilaktyki próchnicy zębów i chorób przyzębia.

Program skierowany jest do uczniów klas II szkół podstawowych. Do realizacji programu przystąpiło 7 szkół podstawowych z terenu miasta Ostrołęka. Edukacją objęto 577 uczniów.

Program realizowano zgodnie z założeniami programowymi, współpracowano z dyrektorami szkół, nauczycielami, pielęgniarkami szkolnymi, podczas wizytacji udzielano instruktażu na temat realizacji programu. Treści programu oceniane są przez realizatorów bardzo wysoko.

W ramach programu ostrołęckie szkoły podstawowe przystąpiły do konkursu pt. „Zęby myj, radośnie żyj”, którego organizatorem był Główny Inspektor Sanitarny.

Główny cel konkursu to promowanie i upowszechnienie wśród dzieci szkół podstawowych zasad higieny jamy ustnej, ze szczególnym uwzględnieniem dbałości o zęby.

W konkursie tym uczennica Szkoły Podstawowej nr 6 z Ostrołęki zajęła I miejsce na szczeblu powiatowym.

„Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”

Program – dotychczas ogólnopolski - od 2008 r. realizowany jest jako program wojewódzki. Celem głównym programu jest uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości optymalnej jakości życia.

Natomiast cele szczegółowe programu to:

- edukacja rodziców i opiekunów dzieci w zakresie umiejętności obserwacji objawów astmy;
- zmiana percepcji dziecka z astmą jako osoby z pełnymi możliwościami rozwojowymi.
- Adresaci programu to:
- rodzice i opiekunowie uczniów klas I-III;
- nauczyciele klas I-III;
- uczniowie klas I-III, a zwłaszcza często chorujący na infekcje górnych dróg oddechowych;
- pielęgniarki środowiska szkolnego.

Realizację program kontynuowało w 2008r. 3 szkoły podstawowe z terenu miasta. Programem objęto 517 uczniów.

Profilaktyka nowotworowa

W ramach profilaktyki nowotworowej prowadzono:

- program **”Wybierz życie – pierwszy krok”**
- kampanię **„Od samobadania piersi do mamografii”**.

Zarówno w programie jak i w kampanii celem głównym była edukacja młodzieży w wieku 16 – 19 lat oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy i

profilaktyki raka piersi. Zapewnienie kobietom dostępu do badań skryningowych (bezpłatnego wymazu cytologicznego) oraz badań mamograficznych.

Cele szczegółowe:

- Przekazanie wiedzy na temat raka szyjki macicy i raka piersi;
- Zwiększenie poziomu wiedzy o istnieniu czynników ryzyka raka szyjki macicy i raka piersi oraz uwrażliwienie młodych kobiet na profilaktykę;
- Podanie informacji o możliwościach profilaktyki pierwotnej i wtórnej;
- Informacja o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne i badania mamograficzne.
- Wyrobienie nawyku wykonywania badań profilaktycznych przez całe życie. Kształtowanie postaw zdrowotnych (samokontrola organizmu, możliwość identyfikacji znaków ostrzegawczych);
- Motywowanie przez wyedukowaną młodzież najbliższego otoczenia (rodzinę, znajomych) do badań profilaktycznych.
- Adresaci kampanii:
- Uczniowie szkół ponadgimnazjalnych (dziewczęta i chłopcy);
- Rodzice uczniów;
- Kadra pedagogiczna szkół.

W ramach programu „Wybierz życie – pierwszy krok” zorganizowano szkolenie inauguracyjne dla nauczycieli i pielęgniarek / 30 osób/,
Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

V. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

„Zapobieganie HIV/AIDS”

Ogólnopolska Kampania Społeczna w zakresie HIV/AIDS rozpoczęła się w 2008 r. i trwa do marca 2009r. Jej hasło brzmi : „Wróć bez HIV” Hasło to ma uświadomić jej odbiorcom, że HIV/AIDS może dotyczyć każdego.

Osoby młode są najbardziej mobilne, Jaki wynika z badań Głównego Urzędu Statystycznego, najliczniejszą grupą osób wyjeżdżających z Polski na co najmniej 2 miesiące stanowią osoby między 18 a 35 rokiem życia, stanu wolnego, mające co najmniej średnie wykształcenie i wyjeżdżające zarówno w celach zarobkowych (ponad 80%) jak i turystycznych. Grupę tę charakteryzuje duża aktywność seksualna i gotowość do poszukiwania lub zmiany partnera seksualnego. Często wyjazd oznacza rozłąkę ze stałym partnerem. Przekazy kampanii są skierowane także do osób przemieszczających się na terenie kraju.

- W ramach kampanii przekazano do lokalnych mediów materiały edukacyjno – informacyjne pod hasłem „Wakacje marzeń, HIV gratis”
- Rozpropagowano w 2 Biurach Podróży na terenie miasta kampanii Społecznej „Wróć bez HIV”
- Organizacja konkursu na plakat o tematyce AIDS/HIV dla szkół gimnazjalnych w mieście Ostrołęka – liczba placówek realizujących konkurs – 10 , nagrody ufundował UM w Ostrołęce

„Płytką wyobraźnia to kalectwo” (w ramach Akcji Letniej).

Cel - podniesienie świadomości wśród dzieci i młodzieży na temat niebezpieczeństw związanych ze skokami do wody - profilaktyka urazów kręgosłupa.

Tematyka realizowana poprzez:

- Ekspozycje wizualne,
- Projekcja filmu „Płytką wyobraźnia to kalectwo”,
- Akcja edukacyjna,
- Konkurs plastyczny,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych.

Działaniami objęto 28 uczestników

III Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu 2008

Celem Festiwalu jest zainteresowanie dzieci i młodzieży i ich opiekunów tematyką zdrowia, zainspirowanie uczestników do poszukiwania treści prozdrowotnych i nowych form wyrazu i aktywizacja środowisk szkolnych w zakresie działań prozdrowotnych.

W etapie powiatowym Festiwalu, który odbył się w Ostrołęckim Centrum Kultury wzięła udział 1 ostrołęcka szkoła – Gimnazjum nr 1 im. Janusza Kusocińskiego.

„Kampania przeciwko meningokokom”.

Celem kampanii jest profilaktyka zakażeń meningokokowych (sepsa). W ramach kampanii poruszano problematykę dotyczącą:

- Ryzykownych zachowań sprzyjających zakażeniu sepsą,
- Objawów zakażeń meningokokowych,
- Zapobieganiu zakażeniom.

W trakcie kampanii przeprowadzono 2 wizytacje dyskotek - w restauracji „Kiss” i Domu Biesiadnym „Stara Chata”, szkolenie w Zespole Szkół nr 5 im. Unii Europejskiej w Ostrołęce, akcję edukacyjną w ZSZ NR 2 w Ostrołęce, szkolenie dla 24 pielęgniarek, prelekcję dla 23 osadzonych w areszcie śledczym w Ostrołęce, akcję edukacyjną na Półkolonii Letniej w Ostrołęckiej Sółdzielni Mieszkaniowej, szkolenie dla 25 nauczycieli w Urzędzie Miasta. Do wszystkich placówek oświatowo- wychowawczych w mieście przekazano materiały edukacyjne- ulotki – w ilości 1380 oraz plakaty – w ilości -52

Profilaktyka wszawicy.

- Zorganizowano 1 szkolenie w SP nr 10 dla rady pedagogicznej – uczestniczyło 45 osób
- Organizacja szkolenia dla nauczycieli w UM w Ostrołęce - uczestniczyło 25 osób
- Rozdawnictwo materiałów edukacyjnych – ulotek do placówek nauczania i wychowania

VI. Działalność edukacyjno – szkoleniowa.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej organizuje i prowadzi szkolenia, narady i konferencje.

Ogółem na terenie miasta Ostrołęka w 2008 roku odbyło 12 szkoleń, 19 narad , 1 konferencja prasowa. Odbiorcami szkoleń są przede wszystkim : szkolni realizatorzy programów (nauczyciele i pedagodzy), pracownicy służby zdrowia.

W 2008 r. pracownicy Pionu OZ i PZ w Ostrołęce udzielili 11 porad (merytorycznych, metodycznych i organizacyjnych) głównie dla koordynatorów i realizatorów programów i interwencji nieprogramowych prowadzonych w szkołach, partnerów podejmowanych przedsięwzięć, osób zainteresowanych.

VII Działalność kontrolna.

Sekcja Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Ostrołęce w 2008 r. prowadziła wizytacje działalności oświatowo – zdrowotnej i promocji zdrowia w Placówkach Oświatowo – Wychowawczych. Pracownicy odwiedzili 25 % placówek. w mieście Wizytacje przeprowadzane są w oparciu o Procedurę Kontroli (PK/PZ/01) opracowaną w Głównym Inspektoracie Sanitarnym.

VIII. WSPÓLPRACA

Działania oświatowo-zdrowotne były realizowane we współpracy z :

1. Urzędem Miasta
2. Ostrołęckim Centrum Kultury,
3. Miejskim Zakładem Komunikacji,
4. Samodzielnym Zespołem Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej,
5. Zarządem Rejonowym PCK,,
6. Lokalnymi Mediami,
7. Placówkami Oświatowo – Wychowawczymi,
8. Zakładami Opieki Zdrowotnej,
9. Miejskim Centrum Zarządzania Kryzysowego, Ochrony Ludności i Spraw
10. Obywatelskich Urzędu Miejskiego,
11. Okręgową Izbą Pielęgniarek i Położnych w Ostrołęce,
12. Kuratorium Oświaty – Oddział w Ostrołęce,
13. Wojewódzkim Ośrodkiem Ruchu Drogowego w Ostrołęce,
14. Ostrołęcką Spółdzielnią Mleczarską,
15. Mazowieckim Samorządowym Centrum Kształcenia Nauczycieli,
16. Aresztem Śledczym w Ostrołęce,
17. Ostrołęcką Spółdzielnią Mieszkaniową,
18. Hurtownia "BOS SA"
19. Przychodnią, Rodzina" w Ostrołęce
20. Biurami Podróży w Ostrołęce