

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Ostrołęce**



**Stan bezpieczeństwa sanitarnego miasta
Ostrołęki za rok 2007**

Ostrołęka, luty 2008 r.

Spis treści:

- I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.
- II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- III. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.
- IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.
- V. Stan sanitarno - higieniczny zakładów opieki zdrowotnej.
- 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.

Poniższe dane pochodzą z rocznego sprawozdania MZ-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach.

Choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

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

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

W roku poprzednim odnotowano jedynie 1 zachorowanie na wirusowe zapalenie wątroby typu B.

Antygen HbsAg (świadczący o zakażeniu wirusem zapalenia wątroby typu B) wykryto w roku 2007 u 7 osób.

Przeciwciała anti-HCV (świadczące o zakażeniu wirusem zapalenia wątroby typu C) wykryto u 10 nowych osób.

Inne choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wścieklizna

Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na profilaktycznym szczepieniu osób narażonych na zakażenie. Za podejrzane o zakażenie uważa się m.in. osoby pokąsane przez zwierzęta domowe podejrzane o wściekliznę.

W roku 2007 zarejestrowano 36 osób pokąsanych przez zwierzęta, najczęściej psy.

Spośród tych osób - 14 poddano w Poradni Chorób Zakaźnych szczepieniom przeciwko wściekliznie.

Choroby szerzące się drogą pokarmową

Salmonelozy

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

Zdecydowaną większość zachorowań, podobnie jak w ostatnich latach, wywołała pałeczka *S.Enteritidis*.

W 2006r. odnotowano 19 zachorowań, z tego 14 osób hospitalizowano.

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

Zbiorowe zatrucia pokarmowe

W roku 2007 zarejestrowano 2 ogniska zatrucia/zakażenia pokarmowego w Oddziale Płucnym (6 osób) i Oddziale Neurologicznym (8 osób) w Samodzielnym Zespole Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej im.dr J.Psarskiego w Ostrołęce.

Przebieg zachorowań wskazywał na infekcję wirusową, badania potwierdziły zakażenie norowirusowe.

Inne zatrucia, w tym zatrucia związkami chemicznymi

W roku 2007 zarejestrowano 6 zatruć, w tym 2 alkoholem; w roku ubiegłym odnotowano 2 zatrucia związkami chemicznymi.

Posocznice

W roku 2007 odnotowano 1 przypadek posocznicy o nieokreślonej etiologii.

Neuroinfekcje

Zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych i/lub mózgu – nie zarejestrowano w roku 2007 żadnego przypadku.

Zapalenia mózgu

W roku 2007 zarejestrowano 1 przypadek wirusowego zapalenia mózgu przeniesionego przez kleszcze .

Inne choroby

Choroba zakaźna	2007 rok		2006 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	38	68,4	18	32,6
Biegunka i zapalenie żołą.-jelit. o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	3	5,4	1	1,8
Różyczka	1	1,8	-	-
Krztusiec	1	1,8	-	-
Płonica	4	7,2	24	43,5
Borelioza	2	3,6	8	14,5
Róża	4	7,2	8	14,5
Ospa wietrzna	372	670,0	44	79,8
Różyczka	2	3,6	3	5,4
Świnka	5	9,0	3	5,4
Mononukleoza zakaźna	5	9,0	1	1,8
Grzybice skóry i inne grzybice	43	77,4	15	27,2
Glistnica	1	1,8	-	-
Owsica	33	59,4	5	9,0
Wszawica	1	1,8	-	-
Świerzb	20	36,0	4	7,2
Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	1	1,8	-	-
Zapalenie płuc o etiologii zakaźnej	3	5,4	4	7,2

Liczba ludności – stan na dzień 31.12.2007r. – 55.515
stan na dzień 31.12.2006r. – 55.137

WNIOSKI:

1. Pomimo obowiązku zgłaszania chorób zakaźnych i zakażeń oraz działań inspekcji ukierunkowanych na poprawienie zgłaszalności należy mieć na uwadze fakt, iż dane przytoczone powyżej nie odzwierciedlają rzeczywistej sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych.
2. Na terenie miasta obserwuje się, podobnie jak w całym kraju, bardzo korzystną sytuację w zakresie zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B (sytuację poprawiło wprowadzenie w populacji dzieci i młodzieży obowiązkowych szczepień ochronnych oraz wszelkiego rodzaju kampanie nakłaniające do szczepień przeciwko WZW typu B). Nie odnotowuje się także zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu C.
3. Niepokoi coraz większa liczba zgłoszeń pokąsań przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę – najczęściej są to psy, często bezpańskie, ale również mające właścicieli, których niefrasobliwość naraża inne osoby (głównie dzieci) na agresywne zachowanie zwierząt.
4. Na terenie miasta nie odnotowano dużego ogniska zakażenia/zatrucia pokarmowego. Ogniska wykryte w szpitalu ograniczyły się do kilku osób i zostały szybko wygaszone.
5. W przypadku neuroinfekcji w roku 2007 również nie odnotowano wzrostu zachorowań. Nie odnotowano wzrostu liczby posocznic – zarejestrowano 1 przypadek.
6. Wśród „innych chorób” zaobserwowano wzrost liczby zachorowań na ospę wietrzną – jednak okresowy wzrost liczby zachorowań (co 4-5 lat) jest typowy dla tej choroby.

Wzrost liczby zarejestrowanych grzybic jest najprawdopodobniej wynikiem poprawy zgłaszalności, a nie niespodziewanym wzrostem zachorowań. Podobnie jeśli chodzi o zachorowania na owsicę czy świerzb, jak i wirusowe zakażenie jelit.

II. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W roku 2007 w ewidencji na terenie miasta Ostrołęki znajdowało się 3 urządzenia wodociągowe, które zostały skontrolowane. Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę mieszkańców Ostrołęki jest miejskie urządzenie wodociągowe, które zaopatruje około 90,7 % 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.

Zakłady pracy: Elektrownia, Spółdzielnia Mleczarska „Ostrołęka”, „Xella”, Proszkownia Mleka, posiadają własne urządzenia wodociągowe, które zostały wyłączone z ewidencji i bieżącego nadzoru, ponieważ ich celem i zadaniem jest zaopatrzenie w wodę tylko i wyłącznie dla własnych potrzeb.

Tabela Nr 1. Urządzenia wodociągowe do zaopatrzenia ludności w wodę w latach 2006-2007

rodzaj urządzeń		rok	Powiat grodzki	
			liczba urządzeń wodociągowych	Liczba zaopatrywanej ludności (tys.)
urządzenia wodociągowe				
urządzenia wodociągowe o produkcji [m ³ /d]	<100 [m ³ /d]	2007	1	310
		2006	-	-
	100- 1000 [m ³ /d]	2007	1	1.500
		2006	7	4600
	1000-10000 [m ³ /d]	2007	1	49.132
		2006	1	49000
razem urządzenia wodociągowe		2007	3	50942
		2006	8	53600

W dniu 29 marca 2007 zaczęło obowiązywać rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, zgodnie z którym prowadzony był nadzór nad urządzeniami wodociągowymi.

W roku 2007 przeprowadzono 12 kontroli urządzeń wodociągowych.

W roku 2007 na terenie miasta wybudowano 4,804 km sieci wodociągowej do istniejących urządzeń wodociągowych w: Grabowie i Ostrołęce.

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 dobra. W roku 2007 w ramach bieżącego nadzoru pobrano i zbadano pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym 9 próbek 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	przydatna do spożycia

Jakość wody produkowanej przez to urządzenie była dobra. W roku 2007 w ramach bieżącego nadzoru pobrano i zbadano pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym 12 próbek wody. W miesiącu marcu 2007 roku urządzenie wodociągowe w Grabowie rozpoczęło dostawę wody do istniejącej sieci wodociągowej w miejscowości 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, Nowa Wieś Wsch.) należących do gminy Rzekuń.

Lp.	Nazwa urządzenia wodociągowego	Jakość wody
	Miasto	
1.	Ostrołęka	warunkowo przydatna

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

Woda z tego urządzenia odbiega od wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ze względu na ponadnormatywną zawartość amonowego jonu.

W celu wyeliminowania ponadnormatywnych 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) państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wdrożył postępowanie administracyjne z terminem wykonania do 31 października 2008r.

Na podstawie danych zawartych w protokołach z pobrania prób wody oraz wyników badań laboratoryjnych, PPIS w roku 2007 wydał 6 ocen o jakości wody, stwierdził jej przydatność do spożycia. Należy również nadmienić, że w roku 2007 do PSSE w Ostrołęce wpłynęła interwencja dotycząca nie akceptowalnego zapachu i smaku wody zimnej i ciepłej.

W związku z tym została pobrana do badań próbka wody. Na podstawie wykonanych badań laboratoryjnych pod względem fizykochemicznym, stwierdzono przydatność wody do spożycia zgodnie załącznikami nr 3 i 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61 poz. 417).

W roku 2007 zbadano 49 próbek wody, w tym 2 w zakresie monitoringu przeglądownego.

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 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.

Hałas.

W roku 2007 do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrołęce wpłynęła interwencja na hałas komunalny w mieszkaniu prywatnym w bloku, wytwarzany przez obiekt usługowo – handlowy (sklep mięsny, sąsiadujący bezpośrednio z mieszkaniem).

W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce zlecił badanie hałasu komunalnego Oddziałowi Laboratoryjnemu PSSE w Ostrowi Maz. Pomiary wykazały przekroczenia maksymalnego poziomu dźwięku o 13dB.

Właściciel sklepu mięsnego wykonał szereg prac techniczno-budowlanych, które wyeliminowały hałas w mieszkaniu.

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 2006	Liczba pomiarów w roku 2007	Wynik średnioroczny rok 2006	Wynik średnioroczny rok 2007	Najwyższa dopuszczalna wartość
1.	Dwutlenek siarki	246	28	2,1 µ/m ³	0,9 µ/m ³	30,0 µ/m ³
2.	Formaldehyd	246	218	5,7 µ/m ³	4,8 µ/m ³	4,0 µ/m ³
3.	Dwutlenek azotu	246	245	24,8µ/m ³	15,6µ/m ³	46,0 µ/m ³
4.	Pył zawieszony	239	218	11,0 µ/m ³	6,8 µ/m ³	40,0 µ/m ³

Zanieczyszczenia gazowe.

Dwutlenek siarki

W roku 2007 wykonano 28 pomiarów dwutlenku siarki, wynik średnioroczny wynosił - 0,9 µ/m³. Wynik ten był niższy niż w roku 2006, nie przekroczył on najwyższej dopuszczalnej wartości.

Dwutlenek azotu

Liczba pomiarów dwutlenku azotu w roku 2007 wynosiła – 245. Z przedstawionej tabelki wynika, że nie było przekroczeń najwyższej dopuszczalnej wartości NO₂ w latach 2006 – 2007.

Formaldehyd

Z przedstawionej wyżej tabeli wynika, że w 2006 i 2007 roku przekroczona została najwyższa dopuszczalna wartość formaldehydu.

Zanieczyszczenia pyłowe – pył zawieszony BS i PM10

W roku 2006 i 2007 nie odnotowano przekroczeń pyłu zawieszonego. Wynik średnioroczny w 2007 roku wynosił – 6,8 μm^3 , przy najwyższej dopuszczalnej wartości - 40,0 μm^3 .

W roku 2007 w stacji pomiarowej w Ostrołęce ul. Kościuszki 29 wystąpiła przerwa w pomiarach formaldehydu w okresie od 01.09.2007r. do 09.10.2007r. z powodu awarii aparatury. Aparat został naprawiony oraz poddany wzorcowaniu.

W dniu 10.10.2007r. aparat został włączony do monitoringu powietrza.

III. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

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 sprawowała nadzór sanitarny polegający w szczególności na uzgadnianiu lub opiniowaniu pod względem sanitarno-higienicznym

- Studiów uwarunkowań i kierunków 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

Ponadto pracownicy sekcji ZNS dokonywali odbiorów pod względem higieniczno-sanitarnym przekazywanych do użytkowania inwestycji.

W 2007r w wyżej wymienionym zakresie:

- wydano ogółem 28 pozytywnych opinii sanitarnych
- wydano 22 postanowienia uzgadniające środowiskowe uwarunkowania
- wydano 23 postanowienia co do konieczności sporządzenia raportu oddziaływania na środowisko i jego zakresu
- Wydano 27 decyzji do pozwoleń na użytkowanie zrealizowanych inwestycji oraz przeprowadzono 23 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:

- budynek handlowo-usługowy PLUS DISCOUNT w Ostrołęce ul. Steyera
- zmodernizowany budynek internatu ZSZ Nr 1 w Ostrołęce
- rozbudowany budynek administracyjno- produkcyjny P.S.T Szyby Termoizolacyjne w Ostrołęce ul. Westerplatte
- budynek handlowo-usługowy LIDL w Ostrołęce ul. Targowa, Witosa, Zielona
- hurtownia materiałów budowlanych firmy ROBUD w Ostrołęce
- zakład gastronomiczny FHPU Barbara Jaskólska w Ostrołęce ul. Bernardyńska
- stacja dializ w SZPZOZ w Ostrołęce ul. Jana Pawła II
- instalacja odsiarczania spalin dla bloku 1-3 Elektrowni w Ostrołęce ul. Elektryczna 5

Do najczęściej występujących nieprawidłowości na etapie odbiorów i przekazywania obiektów do użytkowania w 2007r należy zaliczyć:

- brak pełnego zagospodarowania z wykonaniem utwardzonych dojazdów, placów manewrowych w tym dostosowania dla osób niepełnosprawnych
- braki w pełnym wyposażeniu technologicznym
- nieprawidłowości w wentylowaniu pomieszczeń zgodnie z uzgodnionym projektem budowlanym

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.

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. W 2007 r w związku z działalnością kontrolną prowadzoną przez sekcję zapobiegawczego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 23 kontrole w trakcie budowy oraz wydano 27 decyzji do pozwoleń na użytkowanie zrealizowanych obiektów.

IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

Wprowadzenie

W roku 2007 na terenie miasta Ostrołęki skontrolowano 176 obiektów użyteczności publicznej tj. 86,3 % ogółu obiektów. Najliczniejszą grupę obiektów stanowią zakłady fryzjerskie i kosmetyczne oraz place zabaw dla dzieci.

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. Agentka ustępu publicznego w Ostrołęce ul. Prądzyńskiego przeprowadziła kapitalny remont – odnowiła ściany, wymieniła wykładzinę podłogową.

Baseny kąpielowe i kąpieliska

Pływalnia Kryta w Ostrołęce, w której znajdują się dwa baseny tradycyjne - całoroczne zaopatrywana jest w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce. Kontrola jakości wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym odbywała się co dwa tygodnie. W miesiącu lipcu i sierpniu na basenie dużym stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne w wodzie - gronkowce koagulazo - dodatnie i w maju 1 przypadek zawyżonego chloru w wodzie basenowej.

Po wykonaniu czynności czyszcząco – dezynfekujących pobrano ponownie próbki wody. Badania laboratoryjne potwierdziły, że woda odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

W miesiącu czerwcu dokonano remontu bieżącego pomieszczeń obiektu m.in. uzupełniano brakujące płytki glazury w necie basenowej basenu dużego, odnowiono ściany w szatniach, pomalowano ławki dla kibiców na basenie dużym.

W pływalni krytej w roku 2007 przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych.

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

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

W sezonie turystycznym dla plażowiczów były zainstalowane ustępy przenośne typu Toy-Toy.

Po przeprowadzeniu badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych w roku 2007 dopuszczono do kąpieli: 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 7 komunikatów o dopuszczeniu kąpielisk do kąpieli. Komunikaty te zostały wysłane do lokalnych mediów oraz urzędów miast i gmin, na terenie których znajdowały się kąpieliska.

Prezydent Miasta Ostrołęki po otrzymaniu komunikatu nr 5 z dnia 24.07.2007r., z którego wynikało, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stwierdził

nieprzydatność wody do kąpieli w kąpielisku zorganizowanym w Ostrołęce ze względu na obecność salmonelli, zlecił badanie wody na swój koszt.

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

Jakość wody z kąpielisk na terenie powiatu ostrołęckiego była monitorowana, zaś informacje na temat badań przekazywane były drogą elektroniczną w formie cotygodniowych raportów - 21 do Oddziału Higieny Komunalnej w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Warszawie.

Podczas trwania sezonu turystycznego przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych kąpielisk.

W miesiącu grudniu opracowano raport przekroczonych parametrów na potrzeby Raportu Kąpieliskowego dla UE za 2007 rok i przesłano go do WSSE w Warszawie (dotyczyło kąpieliska zorganizowanego w m. Ostrołęka).

Domy pomocy społecznej

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrołęce znajdują się 2 domy pomocy społecznej całodobowe i w roku 2007 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 chłodziarkę na 2 miejsca, lampę bakteriobójczą oraz niezbędne środki dezynfekcyjne. Pomieszczenia przeznaczone na pobyt ludzi – pokoje w/w obiektach utrzymane są 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 w Ostrołęce ul. Przemysłowa 1 był powodem wystosowania wystąpienia.

Dokonano kapitalnego remontu noclegowni - pomalowano ściany w pokojach, kuchni, łazienkach i świetlicy. Ponadto odnowiono stolarkę okienną i drzwiową.

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 również przeprowadzony został bieżący remont - odnowiono stolarkę okienną i drzwiową, pomalowano ściany w pokojach.

Hotele

W ewidencji w roku 2007 było 5 hoteli.

Na terenie m. Ostrołęki przybył 1 hotel - hotel „Energetyk” w Ostrołęce ul. I AWP 30.

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 regałach w magazynach bielizny czystej, brudna zaś prana w pralniach lub we własnym zakresie. Pracownicy zatrudnieni w tych obiektach posiadali zaświadczenia o stanie zdrowia.

Przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych.

Zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej i tatuażu

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Ostrołęce znajduje się 102 w/w zakłady.

Wykonawstwo kontroli w roku 2007 poszczególnych rodzajów zakładów tej grupy:

Rodzaj zakładu	Liczba zakładów wg. ewidencji	Liczba kontroli w zakładach w 2007r.
Zakłady fryzjerskie	50	96
Zakłady kosmetyczne	13	26
Zakłady odnowy biologicznej	9	18
Inne zakłady, w których są świadczone więcej niż jedna z usług: fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej, tatuażu	14	28
R a z e m	86	168

W świetle przepisów rozporządzenia zakłady kontrolowane przez pracowników Sekcji Nadzoru Higieny Komunalnej PSSE w Ostrołęce wykazały nieprawidłowości, na które zostały wdrożone postępowania administracyjne.

W roku 2007 w skontrolowanych zakładach fryzjerskich zły stan techniczny był przedmiotem prowadzonych 13 postępowań administracyjnych.

Nastąpiła poprawa stanu sanitarnego zakładów fryzjerskich.

Nastąpiła poprawa stanu sanitarnego zakładów fryzjerskich. W roku 2007 nie stosowano mandatów karnych.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 lutego 2004r. w sprawie szczegółowych wymagań sanitarnych, jakim powinny odpowiadać zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej w roku 2007 dokonano 4 odbiorów nowopowstałych zakładów fryzjerskich i kosmetycznych w mieście Ostrołęka.

Dworce autobusowe i kolejowe

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

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

Tereny rekreacyjne

W ewidencji PSSE w Ostrołęce znajdują się 43 obiekty, z których skontrolowano 27.

W ramach akcji „posesja” w miesiącu marcu przeprowadzono kontrole: ulic, parków, terenów rekreacyjnych, w tym placów zabaw na osiedlach w mieście Ostrołęka. Przeprowadzone kontrole nie wykazały zaniedbań w zakresie czystości i porządku. W miesiącu kwietniu kontynuowano kontrole placów zabaw. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości związane z zabezpieczeniem urządzeń rekreacji codziennej, jak: piaskownice, huśtawki, drabinki. Urządzenia te, a w szczególności piaskownice przeznaczone dla dzieci niezabezpieczone były przed dostępem zwierząt domowych(psów) tak, aby nie stwarzały zagrożenia przeniesienia na ludzi chorób zakaźnych i zakażeń. Wystosowano wystąpienie do Administracji Spółdzielni Mieszkaniowej w Ostrołęce, która podjęła się wykonania zaleceń w następnym roku.

Stan sanitarny pozostałych skontrolowanych obiektów m.in. parków, stadionów, hal sportowych nie budził zastrzeżeń.

Inne obiekty użyteczności publicznej

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Ostrołęce znajduje się 57 obiektów w powiecie grodzkim (apteki, cmentarze, domy pogrzebowe, pralnie, pokoje gościnne, areszt śledczy, parkingi, zakład poprawczy, urzędy poczty).

Zgodnie z harmonogramem kontroli w roku 2007 przeprowadzono 109 kontroli.

Przeprowadzona kontrola Aresztu Śledczego w Ostrołęce wykazała wiele uchybień natury sanitarno – technicznej, co było powodem wystosowania wystąpienia (termin wykonania 30 kwietnia 2008r.). Za uchybienia sanitarne udzielono upomnienia, nie stosowano mandatów karnych. W roku 2007 przeprowadzono również kontrolę w ramach skargi na złe warunki sanitarne w łaźni (budynek nr 9) znajdującej się w Areszcie Śledczym w Ostrołęce ul. Traugutta 19 – skarga nie była uzasadniona.

Wystosowano wystąpienie do p. Pawła Ostaszewskiego właściciela pokoi hotelowych w Ostrołęce ul. Głowackiego na stan sanitarno –techniczny obiektu m.in. zapewnienie podłogi łatwo zmywalnej w pralni, zapewnienie dezynfekcji koców, kołder i poduszek.

W pokojach gościnnych przy Al. Jana Pawła II w Ostrołęce rozpoczęto remonty – odnawianie ścian w pokojach noclegowych.

Stan sanitarny obiektów i środków transportu pasażerskiego

W roku 2007 skontrolowano autobusy komunikacji publicznej (PKS, MZK i autobusy prywatne); 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 17 kontroli sanitarnych.

Podsumowanie

Przeprowadzone kontrole sanitarne pozwalają stwierdzić, że z roku na rok poprawia się stan sanitarny i techniczny obiektów użyteczności publicznej oraz stan czystości i porządku na terenie miasta Ostrołęki.

W roku 2007 przeprowadzono także kontrole interwencyjne związane ze skargami i interwencjami mieszkańców. Skargi te dotyczyły m.in.: złej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi – smak i zapach z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce; hałasu komunalnego w mieszkaniu prywatnym wytwarzanego przez sklep mięsny przy ul. Gorbatowa; na złe warunki sanitarne w łaźni znajdującej się w Areszcie Śledczym w Ostrołęce.

W roku 2007 na terenie powiatu grodzkiego pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Komunalnej ogółem przeprowadzili 379 kontroli, w tym:

- urządzenia wodociągowe – 12
- kąpieliska – 5
- basen – 5
- studnie publiczne – 8
- obiekty użyteczności publicznej – 181
- zakłady fryzjerskie i kosmetyczne – 168

V. Stan sanitarno - higieniczny zakładów opieki zdrowotnej.

W roku 2007 podczas przeprowadzonych na terenie miasta 93 kontroli placówek ochrony zdrowia - nie stwierdzono poważniejszych zaniedbań w zakresie spełnienia wymagań higienicznych przez objęte nadzorem zakłady opieki zdrowotnej jak i indywidualne praktyki lekarskie. Do 3 placówek skierowano wystąpienia pokontrolne. W wystąpieniach zwrócono szczególną uwagę na fakt niedostosowania obiektów do wymagań sanitarnych ujętych w odpowiednich przepisach.

W roku 2007 – 11 placówek otrzymało opinie sanitarne dla celów rejestracji.

Niestety 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).

Zakłady posiadają wymagane „Programy dostosowawcze”, jednak termin usunięcia nieprawidłowości określony w w/w rozporządzeniu upływa z dniem 31.12.2008r., a ponieważ tylko nieliczne rozpoczęły działania zmierzające do dostosowania pomieszczeń do wymagań sanitarnych, istnieją poważne obawy, co do dotrzymania terminu.

SZCZEPIENIA OCHRONNE

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

Wykonawstwo szczepień:

p/błonicy, tężcowi, krztuścowi, polio	98,0 % (2 latki)
p/śwince, odrze, różyczce	99,3 % (2 latki)
p/zakażeniom wywołanym Haemophilus influenzae	75,8 % (2 latki)
p/błonicy, tężcowi, krztuścowi	92,3 % (6 latki)
p/śwince, odrze, różyczce	32,7 % (10 latki)
p/ wirusowemu zapaleniu wątroby typu B i tężcowi	98,2 % (14 latki)
p/tężcowi	94,5% (19 latki)

Słaba wyszczepialność świnki, odry i różyczki spowodowana była nieterminowym otrzymaniem preparatów szczepionkowych w ciągu roku.

Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2007 zgłoszono 3 Niepożądane Odczyny Poszczepienne, z czego dwa wystąpiły po szczepieniu p/ wirusowemu zapaleniu wątroby typu B (szczepionkami Engerix i Euvax) i jeden po szczepieniu p/błonicy, tężcowi i krztuścowi (szczepionką DTP).

Nieprawidłowości stwierdzane podczas kontroli

Nieprawidłowości, na które zwrócono szczególną uwagę podczas sprawowanego nadzoru nad szczepieniami ochronnymi to: niekompletna kartoteka szczepień (brak kart uodpornienia); nie zgłoszony niepożądany odczyn poszczepienny oraz brak odpowiednich kwalifikacji lekarza

REALIZACJA KAMPANII PRZECIWKO ZAKAŻENIOM MENINGOKOKOWYM

Z uwagi na występujące zakażenia meningokokowe przebiegające zarówno pod postacią posocznicy lub zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych, albo pod obiema postaciami wspólnie – przeprowadzono szkolenia dla personelu medycznego, spotkania z uczniami i nauczycielami, rodzicami i innymi osobami, którym przekazywano informacje na temat tychże zakażeń, objawów choroby, sposobów leczenia i spodziewanej współpracy pomiędzy inspekcją sanitarną a placówkami ochrony zdrowia.

W spotkaniach uczestniczyło łącznie 269 osób, które podczas ich trwania otrzymywały między innymi materiały informacyjne w postaci ulotek.

Ponieważ temat zakażeń meningokokowych jest stale obecny i aktualny – kampania i działania inspekcji będą prowadzone stale w ramach nadzoru nad chorobami zakaźnymi.

VI. Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy.

W roku 2007 Sekcja Nadzoru Higieny Pracy obejmowała nadzorem bieżącym 283 zakładów pracy. Liczba podmiotów gospodarczych pozostających w ewidencji sekcji higieny pracy zwiększyła się w stosunku do 2006 roku o 21 tj. 8,0 %.

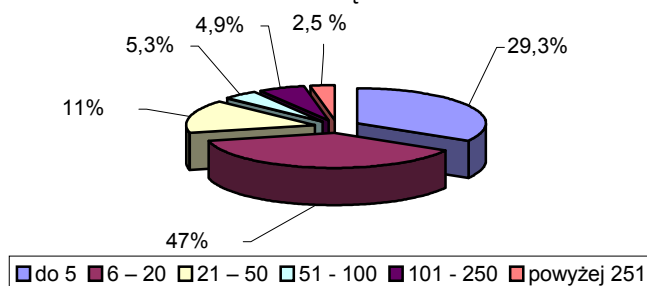
Większość nadzorowanych przedsiębiorstw stanowią nadal zakłady zatrudniające od 6 do 20 osób, co stanowi 47% wszystkich zakładów nadzorowanych przez sekcję higieny pracy.

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	133	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 Ostrołęki



W nadzorowanych zakładach pracownicy sekcji higieny pracy przeprowadzili 179 kontroli.

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 2007 roku wydano 36 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 2007 roku wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej tj.:

- pylica krzemowa płuc

Podsumowanie

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

W 2007 r. stwierdzono przekroczenia NDS i N w 2,5 % nadzorowanych zakładów, brak aktualnych wyników pomiarów czynników szkodliwych w 7,5 % zakładów. Jednak na podkreślenie zasługuje fakt, że w 2007 roku nie wydano żadnej decyzji o unieruchomieniu zakładu czy stanowiska pracy.

VII. Warunki zdrowotne w placówkach nauczania i wychowania

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2007r 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.

W 2007r w placówkach nauczania i wychowania przeprowadzono 120 kontroli sanitarnych (kompleksowych, sprawdzających i tematycznych), wydano 19 decyzji administracyjnych na poprawę warunków higieniczno – sanitarnych w placówkach oświatowo – wychowawczych oraz 45 decyzji przedłużających termin wykonania obowiązków. Wystosowano również 30 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).

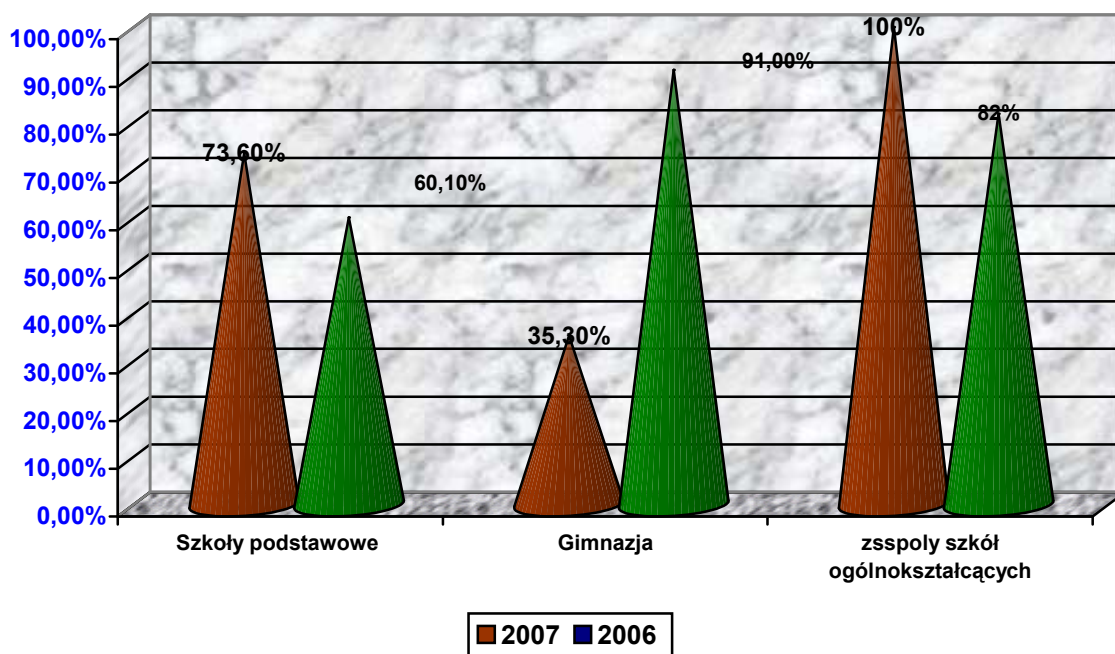
Higienizacja procesów nauczania

W 2007r 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	4	38	4	28
Gimnazja	2	17	1	6
Zespoły szkół ogólnokształcących	3	18	3	18
ogółem	9	73	8	52

Wykres 1. Nieprawidłowe rozkłady zajęć lekcyjnych w poszczególnych typach szkół



Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości podczas oceny tygodniowego rozkładu zajęć:

- rozpoczynanie zajęć o różnych porach,
- przekroczenie maksymalnej liczby godzin w danym dniu, dopuszczonej dla poszczególnych grup wiekowych,
- zbyt krótkie przerwy międzylekcyjne,
- brak zajęć z elementami ruchu w dniu, w którym występuje maksymalna liczba godzin.

Prawidłowe rozłożenie zajęć w ciągu dnia i tygodnia ma duże znaczenie dla zdrowia uczniów,

więc biorąc pod uwagę dobro uczniów należy zrobić wszystko, by były one ułożone w taki sposób, aby sprzyjały właściwemu psychofizycznemu rozwojowi dziecka.

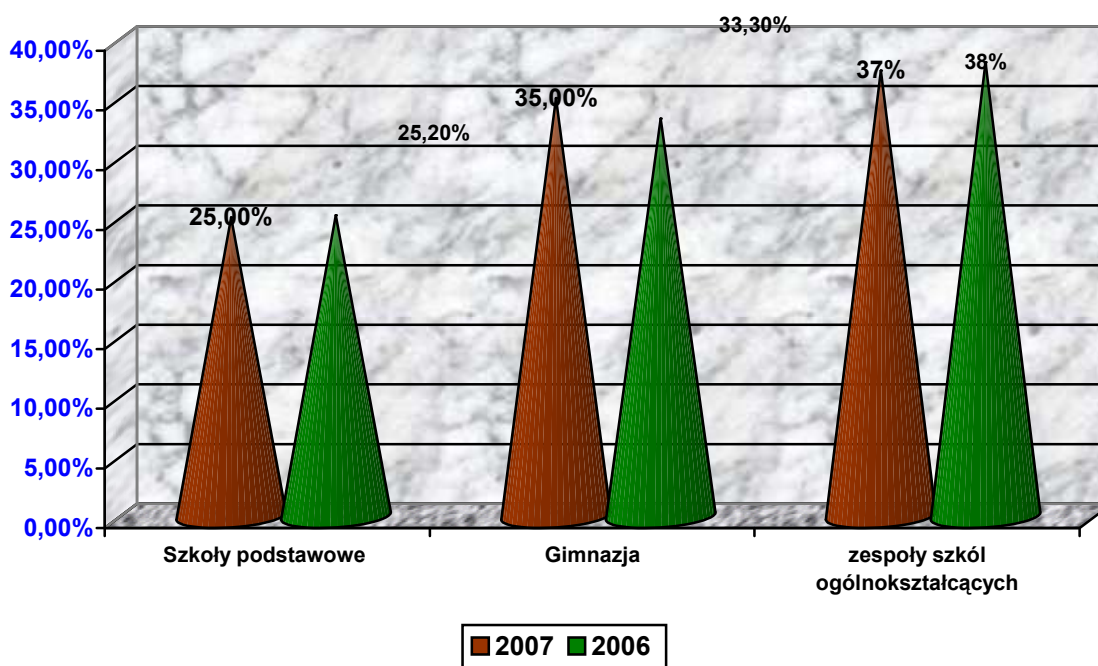
Dostosowanie mebli szkolnych do wzrostu uczniów

Prawidłowo dobrane meble składające się na stanowisko pracy ucznia mają istotny wpływ na jego postawę i zdrowie, prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa oraz funkcjonowanie narządów wewnętrznych,

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	4	9	3	6
Gimnazja	1	3	1	3
Zespoły szkół ogólnokształcących	2	8	2	5
ogółem	7	20	6	14

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 2007r, w porównaniu do 2006r, odsetek uczniów siedzących w niedostosowanych do swojego wzrostu meblach szkolnych nie zmienił się. Nadal co czwarty uczeń szkoły podstawowej i co trzeci uczeń gimnazjum i zespołu szkół ogólnokształcących 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.

W części szkół meble (stoliki i krzesła uczniowskie) są zniszczone i stanowiska pracy uczniów nie zapewniają ich ergonomicznego użytkowania.

Wymiana lub naprawa mebli szkolnych wskazana jest w następujących placówkach:

- Szkoła Podstawowa Nr 1 (w części sal niekompletne zestawy stolików i krzeseł),
- Szkoła Podstawowa Nr 2 (w 8 salach lekcyjnych meble zniszczone i uszkodzone),
- Gimnazjum Nr 2 (w 7 salach lekcyjnych meble zniszczone i uszkodzone),
- Zespół Szkół Nr 3 (w 3 salach lekcyjnych meble zniszczone i uszkodzone),
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 3 (w 7 salach lekcyjnych meble zniszczone i uszkodzone).

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 sprzęty z których korzystają osoby pozostające pod opieką szkoły lub placówki dostosowuje się do wymagań ergonomii, a w myśl ust. 3. szkoły i placówki nabywają wyposażenie posiadające odpowiednie atesty i certyfikaty (w przypadku mebli i urządzeń rekreacyjno-sportowych są to certyfikaty). Oznacza to obowiązek wyposażania szkół w sprzęt bezpieczny, odpowiadający wymaganiom norm oraz obowiązek żądania od producenta lub dostawcy - wyrobu bezpiecznego, dobrej jakości - potwierdzonego certyfikatem.

W 2007r przeprowadzona została praca problemowa zlecona przez GIS dotycząca stanuumeblowania przedszkoli i szkół w meble posiadające certyfikaty oraz wyposażenia szkół w sprzęt sportowy posiadający certyfikaty. Wyniki powyższych badań przedstawiają się następująco:

Ocena mebli szkolnych i przedszkolnych w skontrolowanych placówkach

Rodzaj placówek	Liczba placówek skontrolowanych, w których meble posiadają certyfikaty				Liczba placówek posiadających meble bez certyfikatu
	do 25% mebli posiadających certyfikaty	do 50% mebli posiadających certyfikaty	powyżej 50% mebli posiadających certyfikaty	100% mebli posiadających certyfikaty	
przedszkola			3	5	
szkoły podstawowe	1	1			1
gimnazja	1	1			
LO	1				1
zespoły szkół ogólnokształcących	2		1		
zespoły szkół ponadpodstawowych	1	1			1
ogółem	6	3	4	5	3

Spełnienie wymagań w stosunku do urządzeń i sprzętu sportowego

Rodzaj placówek	Liczba placówek skontrolowanych, w których urządzenia i sprzęt posiadają certyfikaty				Liczba placówek posiadających urządzenia i sprzęt sportowy bez certyfikatów
	do 25% urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty	do 50% urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty	ponad 50% urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty	100% urządzeń i sprzętu sportowego posiadających certyfikaty	
szkoły podstawowe	1	1			1
gimnazja	1		1		
LO					1
zespoły szkół ogólnokształcących	1		1		1
zespoły szkół ponadpodstawowych	2				1
ogółem	5	1	2	0	4

W 3 szkołach (Gimnazjum Nr 1, ZSZ Nr 2, ZS STO) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce prowadzi postępowanie administracyjne zobowiązujące dyrektora szkoły do uzyskania certyfikatów na nowo zakupione meble szkolne (stoliki i krzesła uczniowskie) i sprzęt sportowy.

Stan techniczny placówek nauczania i wychowania

Placówki w których stwierdzono potrzebę przeprowadzenia większego zakresu prac remontowych mających wpływ na warunki higieniczno – sanitarne dzieci i młodzieży to:

- Szkoła Podstawowa Nr 1 (wymiana lamp oświetleniowych w części sal lekcyjnych oraz na korytarzach szkolnych, zapewnienie ciepłej bieżącej wody w łazienkach dla uczniów, remont natrysków przy sali gimnastycznej, remont nawierzchni boiska szkolnego),
- Szkoła Podstawowa Nr 2 (remont podłogi w sali gimnastycznej i remont natrysków oraz zapewnienie w nich ciepłej bieżącej wody),
- Szkoła Podstawowa Nr 5 (malowanie ścian w łazienkach, wymiana drzwi do kabin ustępowych w łazienkach),
- Szkoła Podstawowa Nr 6 (naprawa podłóg w większości sal lekcyjnych, remont nawierzchni boiska, malowanie ścian i sufitów części sal, lekcyjnych oraz w sali gimnastycznej rekreacyjnej, zapewnienie ciepłej bieżącej wody w łazienkach dla uczniów),
- Zespół Szkół Nr 3 – (remont kapitalny łazienek dla uczniów, naprawa podłogi w „małej” sali gimnastycznej, wymiana drzwi do sal lekcyjnych na piętrze, remont schodów w budynku szkoły),
- Zespół Szkół Nr 4 (naprawa ogrodzenia terenu szkoły, zapewnienie ciepłej bieżącej wody w łazienkach dla uczniów oraz natryskach, częściowy remont pomieszczeń w budynku szkolnym dla dzieci z autyzmem),
- Gimnazjum Nr 1 (remont natrysków przy sali gimnastycznej, wymiana opraw oświetleniowych w salach lekcyjnych, remont nawierzchni boiska),
- Gimnazjum Nr 2 (wymiana stolarki okiennej w budynku szkoły, naprawa podłóg w 12 salach lekcyjnych i na części korytarzy, remont sali gimnastycznej - malowanie ścian i sufitu, wymiana okien, wymian krat w oknach, remont podłogi, remont natrysków przy sali gimnastycznej, wymiana drzwi do łazienek dla uczniów, remont nawierzchni boiska szkolnego, placu rekreacyjnego, schodów zewnętrznych oraz ogrodzenia szkoły),
- I Liceum Ogólnokształcące (naprawa podłóg w 3 salach lekcyjnych, malowanie ścian i sufitu w sali gimnastycznej),
- Internat ZSZ Nr 2 (remont kapitalny łazienek dla uczniów i bloku żywieniowego, zapewnienie osłon na punktach świetlnych w pokojach sypialnych),
- Internat I Liceum Ogólnokształcącego - (naprawa szaf ubraniowych w pokojach sypialnych),
- Żłobek Miejski - (wydzielenie terenu żłobka i naprawa urządzeń na placu zabaw, remont kapitalny łazienki dla dzieci, zapewnienie sedesów dla dzieci oraz wydzielonego miejsca do splukiwania pieluch i nocników, remont pralni),
- Przedszkole Miejskie Nr 16 – (remont nawierzchni tarasów, schodów wejściowych do przedszkola oraz chodnika prowadzącego do budynku)

- Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 – (remont połogi w sali gimnastycznej, wymiana drzwi do 6 sal lekcyjnych); ponadto pomieszczenia znajdujące się w budynku warsztatowym, przeznaczone do prowadzenia zajęć dydaktycznych dla uczniów ZSZ Nr 1 nie spełniają obowiązujących norm higienicznych o czym informował PPIS w Ostrołęce w wystąpieniu pokontrolnym nr HDiM. 6308w-54/07 z dnia 23.10.2007r,
- 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, naprawa podłóg w 10 salach lekcyjnych),
- Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 – (malowanie ścian w szatni dla uczniów oraz na klatce schodowej, naprawa podłogi w sali gimnastycznej),
- Centrum Kształcenia Praktycznego, ul. 11 Listopada – (zapewnienie dostatecznej ilości umywalk w zespołach sanitarnych dla uczniów),
- Centrum Kształcenia Praktycznego, ul. Kamieńskiego – (malowanie ścian i odnowienie ram okiennych w pomieszczeniach warsztatowych, zapewnienie dostatecznej ilości umywalk w zespołach sanitarnych dla uczniów),
- Wielofunkcyjna Placówka Opiekuńcza – Wychowawcza (remont kapitalny łazienek dla wychowanków, naprawa ogrodzenia terenu placówki, remont nawierzchni schodów wejściowych, chodników na placu, tarasów i nawierzchni boiska),
- Specjalny Ośrodek – Szkolno Wychowawczy – (remont podłogi w sali gimnastycznej, malowanie ścian i sufitów w kabinach natryskowych, remont nawierzchni schodów wejściowych i placu rekreacyjnego). 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.

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.

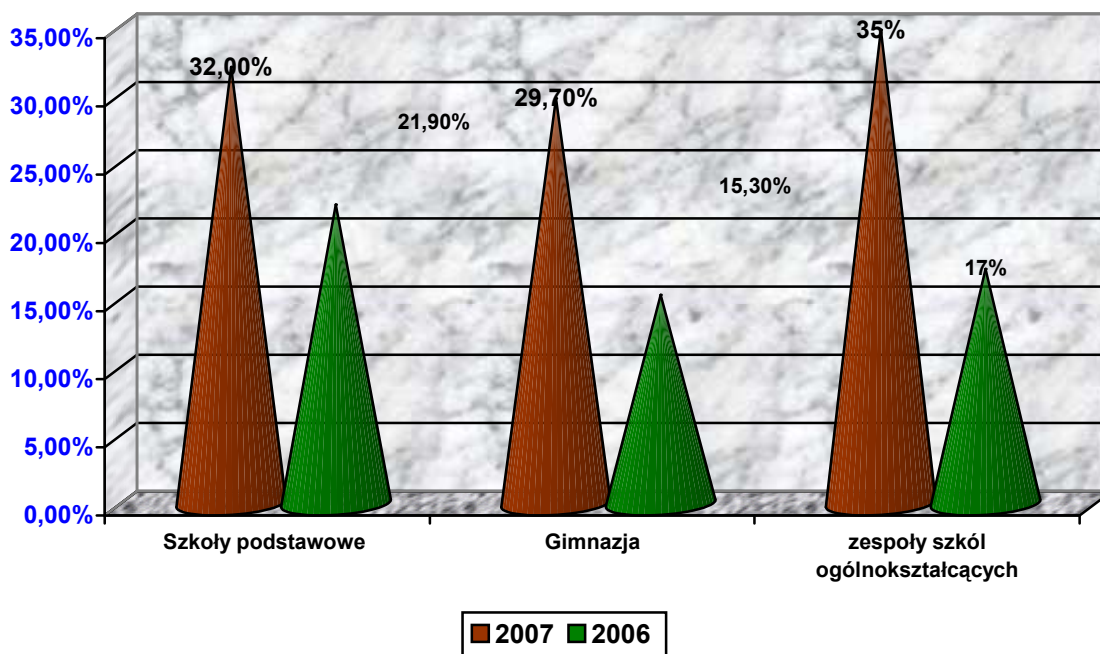
Warunki do prowadzenia żywienia aktualnie posiada:

- 80 % szkół podstawowych,
- 50 % gimnazjów,
- 75% zespołów szkół ogólnokształcących.

W pozostałych typach szkół warunki takie nie istnieją.

W 2007r z dożywiania w formie obiadu korzystało 36,8% uczniów w tym z posiłków dofinansowanych korzystało 13% uczniów.

Wykres 3. Uczniowie korzystający z obiadów w szkołach wydających posiłki



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.

Własne bloki sportowe, tzn. salę gimnastyczną z pełnym zapleczem socjalno – sanitarnym posiada 50 % szkół na terenie miasta.

Taką bazą dysponuje:

- 80% szkół podstawowych,
- 100 % gimnazjów,
- 40 % liceów ogólnokształcących,
- 75% zespołów szkół ogólnokształcących,
- 33,3% zespołów szkół ponadpodstawowych,

Sytuacja w tym zakresie nie zmieniła się od 2004r.

Istniejące przy salach gimnastycznych natryski nie są wykorzystywane przez dzieci i młodzież po lekcjach wychowania fizycznego, a nawet po dodatkowych, pozalekcyjnych zajęciach sportowych. Główną przyczyną jest zły stan techniczno – sanitarny tych pomieszczeń i brak ciepłej bieżącej wody w części szkół, brak wyrobionego nawyku korzystania z natrysków przez uczniów oraz 10 – minutowe przerwy po lekcjach wychowania fizycznego uniemożliwiające wzięcie kąpiele.

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 2007r w 6 szkołach prowadzona była gospodarka substancjami i preparatami niebezpiecznymi. W szkołach tych znajduje się łącznie 59,827kg substancji i preparatów niebezpiecznych. Przeteterminowane substancje i preparaty chemiczne stwierdzono w 1 szkole, które po wydaniu decyzji przez PPIS w Ostrołęce zostały przekazane do utylizacji.

W pozostałych szkołach nie stwierdzono przeteterminowanych substancji i preparatów chemicznych, 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,
- nieprawidłowe ustawienie monitora i klawiatury względem siebie.

Warunki do utrzymania higieny osobistej

We wszystkich szkołach na terenie miasta spełnione są wymogi dostępności uczniów do ustępów i umywalek w zespołach sanitarnych. Jedynie w Centrum Kształcenia Praktycznego, ul. 11 Listopada i Centrum Kształcenia Praktycznego, ul. Kamieńskiego nie zapewniona jest dostateczna ilość umywalek dla uczniów.

Wyposażenie łazienek dla uczniów w środki do utrzymania higieny osobistej nie zawsze jest wystarczające. Często brakuje nich mydła, papieru toaletowego, ręczników jednorazowego użytku lub suszarek do rąk chociaż sytuacja w tym zakresie w porównaniu do 2006r uległa

znacznej poprawie. Ale nadal w 2 szkołach podstawowych i 1 zespole szkół ogólnokształcących brak jest ciepłej wody w łazienkach dla uczniów.

Podsumowanie

1. 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. Zadawalającym jest fakt, że w porównaniu do 2006r zwiększyła się liczba uczniów spożywających obiady w szkole.
2. Z punktu widzenia higieny osoby odpowiedzialne za kształtowanie środowiska szkolnego powinny stworzyć warunki do prawidłowego rozwoju psychofizycznego ucznia. Jednak w dalszym ciągu stwierdza się, że przy ustalaniu tygodniowych rozkładów zajęć często nie uwzględnia się zasad higieny pracy umysłowej ucznia.
3. Nadal aktualny jest problem wyposażania szkół w ergonomiczne meble posiadające certyfikaty zgodności oraz prawidłowy dobór tych mebli do cech antropometrycznych korzystających z nich uczniów.
4. Uporządkowana została gospodarka substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach, m.in. uaktualniono spisy posiadanych substancji i preparatów chemicznych niebezpiecznych, wprowadzono karty charakterystyk substancji i preparatów chemicznych, zadbano o właściwe oznakowanie oraz warunki przechowywania substancji i preparatów chemicznych.
5. Ze względu na zagrożenia zdrowotne występujące w pracowniach komputerowych należy dążyć zapewnienia w nich właściwego mikroklimatu który wywiera wpływ na samopoczucie ucznia, jego sprawność fizyczną i umysłową oraz na wydajność pracy.

VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2007 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce znajdowało się **564** obiekty żywieniowo-żywnościowe funkcjonujące na terenie miasta Ostrołęki, w tym:

- 25 zakładów produkcji żywności,
- 353 zakłady obrotu żywnością, wśród których najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze (225),
- 115 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (w tym 70 zakładów małej gastronomii),
- 38 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 25 firm przewożących środki spożywcze,
- 1 wytwórnia opakowań do żywności,
- 11 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 21 miejsc obrotu kosmetykami.

Biorąc pod uwagę ocenę ryzyka skontrolowano w 2007 r. 325 obiektów, w tym:

- 100% obiektów produkcji żywności,
- 45,3% obiektów obrotu żywnością,
- 50,8% obiektów żywienia zbiorowego otwartego (w tym 91,6 % restauracji),
- 67,6% zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

Przeprowadzono w nich 738 kontroli sanitarnych. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 177 decyzji administracyjnych zobowiązujących do poprawy stanu sanitarno-technicznego oraz za stwierdzone w czasie kontroli uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 17 mandatów karnych na kwotę 1880 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 2007 liczba nałożonych mandatów karnych w porównaniu do roku 2006 zmniejszyła się. Wśród obiektów, w których nakładano mandaty karne były: 9 sklepów spożywczych, 2 piekarnie, 3 hurtownie artykułów spożywczych, 2 zakłady żywienia zbiorowego otwarte, 1 kiosk. Średnia wysokość mandatu karnego w 2007 r wyniosła 110,60 zł.

PPIS w Ostrołęce wydał w ubiegłym roku 102 decyzje zatwierdzające 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 2007 dokonano oceny stanu sanitarnego części obiektów na podstawie arkuszy oceny. W stosunku do liczby ocenianych obiektów 12,5% zakładów otrzymało ocenę „zakład niezgodny z wymaganiami”, (w 2006 r – 17,4 % 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 <u>wdrożonym</u> systemem HACCP oraz zakres prowadzonej działalności
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melvit S.A. – Zakład Konfekcjonowania Artykułów Spożywczych Ostrołęka ul. Przemysłowa 1 – konfekcjonowanie środków spożywczych w opakowania jednostkowe
Sklepy spożywcze	<ol style="list-style-type: none"> 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. Witosa 7 – sprzedaż środków spożywczych 3. PLUS Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Steyera 2d – sprzedaż środków spożywczych
W tym: super- i hipermarkety	<ol style="list-style-type: none"> 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. Witosa 7 – sprzedaż środków spożywczych 3. PLUS Sp. z o.o. Ostrołęka ul. Steyera 2d – sprzedaż środków spożywczych
Magazyny hurtowe	<ol style="list-style-type: none"> 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 jednego automatu.

Funkcjonująca w Ostrołęce jedna **wytwórnia napojów** – Zakład Produkcji Wody Sodowej „Borys-Woda” produkuje okresowo, głównie w sezonie letnim wodę sodową gazowaną. Otrzymała ocenę „zakład niezgodny z wymaganiami” ze względu na zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Ponadto w czasie kontroli stwierdzono liczne uchybienia z zakresu stanu sanitarno-technicznego, w związku, z czym PPIS w Ostrołęce wydał decyzję administracyjną nakazującą usunięcie tych uchybień. Zakład zaprzestał w drugiej połowie roku działalności.

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 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 zakładach tych został wdrożony i jest utrzymywany system bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP. System ten jest certyfikowany.

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 2007 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 14 dużych placówek handlowych (sklepów) oraz 3 duże hurtownie dystrybucyjne. Obiekty te są urządzone i wyposażone odpowiednio do rodzaju prowadzonej działalności. Trzy supermarkety oraz jedna hurtownia posiadają opracowany i wdrożony system HACCP.

W obiektach obrotu żywnością pobrano do badań laboratoryjnych w ramach Urzędowej Kontroli Żywności 310 prób środków spożywczych, z czego zakwestionowano ze względu na zmienione cechy organoleptyczne 7 prób. W 32 próbkach stwierdzono błędy w oznakowaniu opakowań jednostkowych. Nieprawidłowości dotyczyły głównie: podawania składu produktu, oznakowania wartością odżywczą, wartością energetyczną, brak lub nieprawidłowy numer weterynaryjny.

W roku 2007 w ramach programu oświatowego „Trzymaj Formę” oraz w związku z interwencją rodzica ucznia jednej z ostrołęckich szkół przeprowadzono kontrole sanitarne w sklepikach szkolnych funkcjonujących na terenie szkół podstawowych i gimnazjalnych w Ostrołęce, pod kątem asortymentu sprzedawanych w nich artykułów spożywczych. W

czasie kontroli stwierdzono, że w sklepikach, szczególnie w szkołach podstawowych, sprzedawane są przede wszystkim słodycze, chipsy, napoje gazowane. Ekspozowane są w sposób zachęcający je do kupowania zamiast produktów wartościowych pod względem żywieniowym. Niektóre z oferowanych wyrobów cukierniczych nie posiadały oznakowania w języku polskim, a także swoim kształtem mogły wprowadzać kupujących w błąd, np. „dezodorant do lizania”. O wynikach kontroli powiadomiono dyrektorów szkół oraz organy prowadzące szkoły (wysłano 37 wystąpień pokontrolnych).

W ciągu całego roku 2007 prowadzony był również nadzór nad **zakładami żywienia zbiorowego otwartego**. W ewidencji PPIS w Ostrołęce znajduje się **45 restauracji, barów oraz 70 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,
- zapisy wynikające z opracowanych procedur GHP/GMP nie prowadzone na bieżąco.

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. Nie stwierdzano w nich istotnych uchybień sanitarnych.

Wiele zastrzeżeń budzi natomiast stan sanitarno-techniczny **bloku żywienia w ostrołęckim szpitalu**. Nie zmienił się w porównaniu do lat ubiegłych, gdyż planowane jest w roku 2008 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 niefunkcjonalnie 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. W części kuchenek oddziałowych ściany i sufity wymagają odnowienia, szafki kuchenne zniszczone - z

ubytkami okleiny, zlewozmywak z ubytkami emalii w kuchenkach, brak wentylacji w trzech kuchenkach oddziałowych. 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, zaopatrzonych w środki do mycia i dezynfekcji rąk i ręczniki jednorazowego użytku. Część naczyń służących do transportu posiłków na oddziały miała uszkodzoną, obitą emalię.

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.

Stołówka żłobka w Ostrołęce pod względem stanu sanitarno-technicznego została oceniona jako zgodna z wymaganiami, jednak PPIS w Ostrołęce wydał decyzję administracyjną zobowiązującą do poprawy funkcjonalności, ponieważ ze względu na ograniczenie ilości pomieszczeń żłobka wprowadzono niekorzystne zmiany, dotyczące drogi wydawania potraw.

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 z Gimnazjum nr 2 w Ostrołęce. W SP nr 10 przygotowane są i wyposażone właściwie 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. Prowadzone jest postępowanie administracyjne zobowiązujące do zapewnienia właściwych warunków do mycia termosów w kuchni SP nr 6.

W **7 stołówkach szkolnych** ilość pomieszczeń i ich wyposażenie jest odpowiednia 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 2007 r jako zgodne z wymaganiami, posiadają odpowiednią przestrzeń roboczą i odpowiednie wyposażenie. Wdrożono w nich zasady GHP, zapisy potwierdzające wykonywanie czynności wynikających z opracowanych instrukcji prowadzone są na bieżąco.

W **Stołówce w Wielofunkcyjnej Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej** w Ostrołęce stwierdzono zły stan techniczny ścian, sufitów, podłóg w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych. Prowadzone jest postępowanie administracyjne zobowiązujące do poprawy tego stanu. W stołówce wdrożono zasady GHP.

W roku 2007 wznowił działalność **Punkt Żywienia Ligi Kobiet Polskich** w Ostrołęce, który w nowej siedzibie posiada dostateczną ilość właściwie urządzonych i wyposażonych pomieszczeń. Spełnia wymagania zarówno w zakresie stanu technicznego jak i bieżącego stanu sanitarnego.

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. I

Armii Wojska Polskiego 21, która produkuje papier pakowy i workowy z masy celulozowej własnej, przeznaczony do pakowania środków spożywczych.

W 2007 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.

PPIS w Ostrołęce w roku 2007 dokonał **oceny sposobu żywienia** na podstawie jadłospisów oraz zużycia produktów wg. dekadowych raportów żywieniowych w 11 obiektach, wśród których były: stołówka szpitala, stołówki domów pomocy społecznej, stołówce Domu Dziecka, żłobka, internatu oraz stołówki szkolne i przedszkolne.

Najwięcej uwag do stosowanego modelu żywienia odnotowano w następujących placówkach: Żłobek Miejski w Ostrołęce, Internat ZSZ Nr 2 w Ostrołęce oraz Blok Żywienia w SZPZOZ w Ostrołęce.

Najczęściej dotyczyły one:

- małego zróżnicowania posiłków,
- zbyt niskiego spożycia mleka i jego przetworów,
- zbyt niskiego spożycia owoców i warzyw, a także produktów białkowych pochodzenia roślinnego z grupy nasion strączkowych,
- nadmiaru artykułów z rodzaju cukrów i ich produktów,
- zbyt wysoka lub zbyt niska wartość energetyczna racji pokarmowych.

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 2007 otrzymał i podjął działania w związku z 22 powiadomieniami alarmowymi w ramach **Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych RASFF**. Powiadomienia te dotyczyły między innymi owoców suszonych porażonych szkodnikami lub zanieczyszczonych aflatoksynami, ze zmienionymi cechami organoleptycznymi, 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 74 kontrole sanitarne, wycofano z obrotu 600 opakowań jednostkowych zakwestionowanych środków spożywczych oraz 459 szt zakwestionowanych naczyń.

Podsumowanie:

1. Następuje poprawa stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywieniowych, szczególnie tych, w których przestrzega się zasad Dobrej Praktyki Higienicznej lub utrzymywany jest system HACCP. Zmniejsza się z roku na rok liczba i kwota nakładanych mandatów karnych oraz grzywien, liczba decyzji administracyjnych. 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 2007 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) Higiena jamy ustnej i profilaktyka próchnicy – zgodnie z zapisami ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia .
- 3) 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.
- 4) 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.

- 5) Zmniejszanie rozpowszechniania palenia tytoniu – zadania wynikające z ustawy z 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
- 6) Propagowanie zasad zachowania bezpieczeństwa:
 - Zapobieganie urazom (szczególnie urazom kręgosłupa) i wypadkom,
 - Bezpieczeństwo wypoczynku letniego
- 7) Profilaktyka wad cewy nerwowej poprzez upowszechnienie przyjmowania kwasu foliowego;
- 8) Profilaktyka astmy poprzez uświadomienie rodzicom i opiekunom dzieci znaczenia wczesnej profilaktyki astmy oraz stworzenie dzieciom zagrożonym chorobą możliwości normalnego życia i rozwoju;
- 9) Profilaktyka chorób układu krążenia;
- 10) Prowadzenie działań w ramach realizacji hasła roku „Inwestujmy w zdrowie – budujmy lepszą przyszłość”, ogłoszonego przez Światową Organizację Zdrowia na 2007 rok, ze szczególnym uwzględnieniem obchodów „Światowego Dnia Zdrowia”.

2. 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. Społeczność lokalna.

IV. INTERWENCJE PROGRAMOWE

W 2007 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 szkół gimnazjalnych.

Cel główny programu to:

Zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie.

Cele szczegółowe:

- Pogłębienie wiedzy w zakresie znaczenia zbilansowanej diety i aktywności fizycznej dla organizmu człowieka ;
- Kształtowanie zmiany postaw i zachowań związanych z prawidłowym żywieniem, odpowiednią jakością zdrowotną żywności i aktywnością fizyczną;
- Dostarczenie wiedzy i umiejętności korzystania z informacji zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych.

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.

Wdrożenie programu zainaugurowało szkolenie dla nauczycieli – koordynatorów, przedstawicieli administracji samorządowej, przedstawicieli Kuratorium Oświaty, które odbyło się w dniu 12.03.2007r.

Edukacją objęto 744 uczniów z 5 gimnazjów na terenie miasta Ostrołęka.

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 8 szkół podstawowych z terenu miasta Ostrołęka. Edukacją objęto 612 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 uczeń Szkoły Podstawowej nr 10 z Ostrołęki zajął III miejsce na szczeblu powiatowym.

„Wolność Oddechu – Zapobiegaj Astmie”

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.

W ramach programu, we współpracy z Poradnią Leczenia Alergii zorganizowano szkolenie dla szkolnych koordynatorów (nauczycieli i pielęgniarek) dotyczące zarówno istoty choroby, objawów, leczenia, profilaktyki jak też treści dotyczących metodyki realizacji programu w szkole. Przedstawiciele szkół prowadzących program otrzymali materiały niezbędne do jego realizacji - plakaty, przewodniki dla koordynatorów, płyty CD, ulotki oraz materiały dla uczniów - zakładki, naklejki, kolorowanki

Realizację program kontynuowało w 2007r. 7 szkół podstawowych z terenu miasta. Programem objęto 644 uczniów .

Czas dla serca”

Cel główny programu:

Poprawa stanu zdrowia i związanej z nim jakości życia mieszkańców Ostrołęki.

Cele operacyjne:

- podnoszenie poziomu wiedzy z zakresu promocji zdrowia i prewencji chorób układu krążenia wśród mieszkańców Ostrołęki, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży,
- stworzenie mieszkańcom Ostrołęki możliwości wczesnego wykrywania wybranych czynników ryzyka chorób układu krążenia, tj. nadciśnienia, nadwagi, podwyższonego poziomu cholesterolu,
- zwiększenie możliwości uprawiania czynnego wypoczynku przez mieszkańców Ostrołęki.

Adresat programu: mieszkańcy Ostrołęki ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży.

Formy i metody realizacji:

1. Organizacja punktów pomiarowo - informacyjnych „Biała niedziela” w Hali widowiskowo - sportowej, Festyn osiedlowy przy ulicy Hallera, impreza „Nie jesteśmy sami” w Hali widowiskowo - sportowej im. A.Gołasia

W punktach tych tym dokonywano:

- pomiaru tlenu węgla w wydychanym powietrzu - 211 pomiarów,
- prowadzono rozdawnictwo materiałów edukacyjnych o tematyce prozdrowotnej,
- udzielano porad na temat zdrowego stylu życia,
- przeprowadzono konkursy wiedzy nt. zdrowego stylu życia – 34 dzieci zostały nagrodzone.

2. Współorganizacja Olimpiady „Zdrowego Stylu Życia” dla uczniów ze szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych z terenu miasta - 25 uczestników.

3. W ramach realizacji programu we współpracy z Urzędem Miasta oraz Samodzielnym

Zespołem Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej zorganizowano:

- na antenie „Radia OKO” cykl prelekcji na temat czynników chorób układu krążenia (PSSE - zasady prawidłowego żywienia, skutki niewłaściwego odżywiania) dla radiosłuchaczy,

- konkurs na formę plastyczną na temat prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej dla uczniów szkół gimnazjalnych z terenu miasta - nagrodzono 15 uczniów,
- konkurs wiedzy nt. odżywiania i aktywności fizycznej dla uczniów gimnazjum nr 2 - wzięło udział 31 osób, nagrodzono 3 uczestników

Program Pierwotnej Profilaktyki Wad Cewy Nerwowej.

Celem programu jest:

- upowszechnienie w Polsce nawyku codziennego przyjmowania kwasu foliowego przez dziewczęta i młode kobiety w wieku 16-24 lata,
- przekazanie wiedzy dotyczącej roli kwasu foliowego dla prawidłowego funkcjonowania organizmu i zdrowia człowieka oraz w zapobieganiu wadom cewy nerwowej u płodu,
- umożliwienie młodym ludziom zrozumienia własnej roli jako przyszłych rodziców w stwarzaniu szans na zdrowie i dobrą jakość życia swojego dziecka (kształtowanie postaw).

Program adresowany jest do dziewcząt i kobiet w wieku rozrodczym. Ponadto odbiorcami działań programowych byli: szkolni realizatorzy programu (pielęgniarki, nauczyciele biologii), pielęgniarki i położne z poradni położniczo-ginekologicznych.

Zasięg: na terenie miasta Ostrołęka program realizowało 5 szkół ponadgimnazjalnych oraz 4 poradnie położniczo - ginekologiczne , 1 Oddział położniczo - ginekologiczny.

V. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

„ Zapobieganie HIV/AIDS”

Ogólnopolska Kampania Społeczna w zakresie HIV/AIDS przebiegała w 2007 roku pod hasłem **„W życiu jak w tańcu .Każdy krok ma znaczenie”**

Główne cele tej kampanii to :

- Pokazanie, że należy budować odpowiedzialne związki oparte na partnerstwie, gdzie rozmawia się o swojej przeszłości, gdzie unika się ryzykownych zachowań seksualnych,
- Uświadomienie, że zagrożenie HIV dotyczy każdego z nas,

- Pokazanie, jak uchronić się przed zakażeniem,
- Poinformowanie, jak poznać swój status serologiczny (wykonanie testu w kierunku HIV).

W ramach kampanii zorganizowano:

- szkolenie dla nauczycieli i pielęgniarek,
- szkolenie dla pracowników socjalnych, opiekunów i wychowawców placówek pomocy społecznej,
- konferencję prasową dla lokalnych mediów – wzięło udział 7 osób,
- konkurs plastyczny dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych z terenu miasta - wzięło udział 24 osoby (nagrodzono 8 osób) - nagrody ufundował Urząd Miasta.

W trakcie trwania kampanii radio „OKO” emitowało spot radiowy tematycznie związany z hasłem kampanii.

Kampanie antytytoniowe:

1) „ Dzień bez papierosa”

Celem akcji edukacyjnej, która przebiegała pod hasłem **„Żyjmy w Świecie Wolnym od Dymu Tytoniowego”** było propagowanie wiedzy o zdrowotnych następstwach używania tytoniu i zachęcanie do wyboru zdrowego stylu życia, wolnego od dymu tytoniowego.

Adresatem jest ogół społeczeństwa.

Przedsięwzięcie realizowane jest tradycyjnie na terenie miasta Ostrołęka. W realizację włączyły się placówki nauczania i wychowania, Niepubliczne Zakłady Opieki Zdrowotnej oraz Miejski Zakład Komunikacji.

1. Zorganizowano 2 punkty pomiarowo - informacyjne podczas imprez masowych, gdzie dokonywano pomiarów tlenku węgla w wydychanym powietrzu (ogółem 211 pomiarów) oraz prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych o tematyce antynikotynowej.
2. Zorganizowano ekspozycje wizualne w autobusach MZK związane z powyższą tematyką.
3. W dniu Światowego Dnia Rzucania Palenia odbył się konkurs „na żywo” na antenie radia „OKO” nt. szkodliwości palenia tytoniu.
4. Wygłoszono 2 prelekcje nt. szkodliwości palenia tytoniu dla aresztantów w zakładzie karnym i osadzonych w areszcie śledczym - 36 osób.

5. Na bieżąco przekazywano materiały edukacyjne o tematyce antynikotynowej do NZOZ ów i placówek oświatowo-wychowawczych.

2) „Rzuć palenie razem z nami”

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 „**Rzuć palenie razem z nami**” wspólnie z SZPZOZ i Szkołą Promocji Zdrowia w Przychodni Specjalistycznej w Ostrołęce w dn. 15.11.2007r. zorganizowano punkt pomiarowo - informacyjny, gdzie dokonywano pomiarów ciśnienia tętniczego, cukru, cholesterolu, tlenu węgla w wydychanym powietrzu, masy ciała, obliczanie BMI, rozdawano materiały o tematyce antynikotynowej oraz udzielano porad.

W Zespole Placówek Opiekuńczo - Wychowawczych zorganizowano 2 konkursy związane z tematyką antynikotynową:

- Plastyczny - na plakat zachęcający do zaprzestania palenia tytoniu,
- Konkurs wiedzy o tematyce antynikotynowej.

W konkursach wzięło udział 40 osób.

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

II Ogólnopolski Festiwal Piosenki o Zdrowiu 2007

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 Ośrodku Kultury wzięły udział 3 ostrołęckie szkoły (SP Nr 2, SP Nr 5, SP Nr 10). Spośród 11 zespołów ze szkół podstawowych i gimnazjalnych, jakie wzięły udział tym etapie Festiwalu - I miejsce zajął zespół „Schron” ze Szkoły Podst. Nr 5 w Ostrołęce kwalifikując się do etapu wojewódzkiego.

„ 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 zorganizowano 1 naradę oraz 1 konferencję prasową ogółem dla 11 osób. Do wszystkich placówek oświatowo - wychowawczych w mieście przekazano materiały edukacyjne - ulotki - w ilości 2700 oraz plakaty - w ilości 61.

Profilaktyka nowotworowa.

W ramach profilaktyki nowotworowej prowadzono 2 kampanie edukacyjne :

1. „Wybierz życie – pierwszy krok ”
2. „ Od samobadania piersi do mamografii”

W obu tych kampaniach 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 powyższych kampanii przeprowadzono 2 szkolenia dla pielęgniarek i nauczycieli. Prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych.

„ 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”,
- Konkurs wiedzy ,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych.

Działaniami objęto 80 uczestników letniego wypoczynku, nagrodzono 34 osoby.

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 2007 roku odbyło się 9 szkoleń, 19 narad, 1 konferencja prasowa. Odbiorcami szkoleń są przede wszystkim: szkolni realizatorzy programów (nauczyciele i pedagodzy), pracownicy służby zdrowia, pracownicy socjalni.

W 2007 r. pracownicy Pionu OZ i PZ w Ostrołęce udzielili 18 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 2007 r. prowadziła wizytacje działalności oświatowo – zdrowotnej i promocji zdrowia w Placówkach Oświatowo – Wychowawczych. Pracownicy odwiedzili 50 % placówek.

Wizytacje przeprowadzane są w oparciu o Procedurę Kontroli (PK/PZ/01) opracowaną w Głównym Inspektoracie Sanitarnym.

VIII. WSPÓŁPRACA

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 Obywatelskich Urzędu Miejskiego,
10. Okręgową Izbą Pielęgniarek i Położnych w Ostrołęce,
11. Radami Osiedli Mieszkaniowych,
12. Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Osób Niepełnosprawnych,
13. Kuratorium Oświaty – Oddział w Ostrołęce,
14. Wojewódzkim Ośrodkiem Ruchu Drogowego w Ostrołęce,
15. Ostrołęcką Spółdzielnią Mleczarską,
16. Mazowieckim Samorządowym Centrum Kształcenia Nauczycieli,
17. Aresztem Śledczym w Ostrołęce,
18. Ostrołęcką Spółdzielnią Mieszkaniową,
19. Poradnią Leczenia Alergii.