

VII Warunki sanitarno – higieniczne w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych.

W 2006 roku Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży skupiła się na zapewnieniu bezpiecznych warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku. Przeprowadzono łącznie 251 kontroli sanitarnych (144 kontrole sanitarne w placówkach stałego pobytu oraz 107 kontroli sanitarnych dotyczących placówek wypoczynku letniego i zimowego). W zakładach tych oceniano bieżący stan higieniczno-sanitarny.

W 2006 roku w oparciu o przepisy określające wymagania higieniczne i zdrowotne mające na celu ochronę zdrowia wystawiono łącznie 15 decyzji dotyczących uchybień higieniczno-sanitarnych. Najczęstsze uchybienia to sprawy techniczne tj. odnowienie powłok malarskich, wymiana wykładzin i inne sprawy budowlane, zabezpieczenie kaloryferów poprzez zakładanie na nie osłon.

Informacja o stanie sanitarnym powiatu inowrocławskiego w 2006r

| RODZAJ PLACÓWEK | LICZBA PLACÓWEK | | LICZBA PRZEPROWADZONYCH KONTROLI PLACÓWEK | LICZBA DZIECI I MŁODZIEŻY W SKONTROLOWANYCH PLACÓWKACH | LICZBA PLACÓWEK SKONTROLOWANYCH, W KTÓRYCH STWIERDZONO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------------|---|--|--|--|----------------|------------------|--|-------------------------|----------------------------|--------------------------|---|-------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|-------|-------------------|---|----------------------------|--------------------------|-------|
| | objętych ewidencją (stan na koniec roku sprawozdawczego) | skontrolowanych | | | BUDYNKI | | | | WARUNKI DO UTRZYMANIA HIGIENY | | | | POSIADANIE INFRASTRUKTURY DO PROWADZENIA ZAJĘĆ WF | | | | MOŻLIWOŚĆ KORZYSTANIA Z | | | POSIADANIE GABINETU PROFILAKTYCZNEJ OPIEKI ZDROWOTNEJ | | | |
| | | | | | w złym stanie | | brak wodociągu | brak kanalizacji | niepełny stan sanitarny w pomieszczeniach na liczbę uczniów na urządzenie sanitarno-ucieczne | brak sali gimnastycznej | sala rekreacyjna/zastępcza | boisko (boiska) sportowe | basen | sala gimnastyczna | sala rekreacyjna/zastępcza | boisko (boiska) sportowe | basen | basen | sala gimnastyczna | | sala rekreacyjna/zastępcza | boisko (boiska) sportowe | basen |
| | | | | | nieprzydatne | wymagające naprawy technicznej oraz porządku i czystości | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | |
| szkolki | 01 | 3 | 1 | 30 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | |
| przedszkola | 02 | 25 | 19 | 20 | 1856 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| szkoły podstawowe | 03 | 72 | 55 | 38 | 7411 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 | - | - | 4 | 8 | 5 | 2 | 13 | |
| filie szkół podstawowych | 04 | 4 | 2 | 1 | 51 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| gimnazja | 05 | 14 | 14 | 19 | 6575 | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | - | 1 | 3 | 3 | 3 | 8 | |
| licea ogólnokształcące | 06 | 4 | 4 | 7 | 2324 | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | 3 | 3 | |
| ZESPÓŁ SZKÓŁ | szkoły podstawowe | 07 | (1)X | (1)X | (1)X | 69 | - | - | - | - | - | - | - | - | (1)X | - | - | (1)X | - | - | - | - | |
| | gimnazja | 08 | (1)X | (1)X | (1)X | 73 | - | - | - | - | - | - | - | - | (1)X | - | - | (1)X | - | - | - | - | |
| | zasadnicze szkoły zawodowe, specjalne, szkoły specjalne | 09 | (10)X | (5)X | (5)X | 1110 | (1)X | - | - | - | - | - | - | - | (1)X | - | - | (1)X | - | - | (2)X | - | |
| | technika (oraz technika uzupełniająca) | 10 | (19)X | (1)X | (1)X | 2162 | (2)X | - | - | - | - | - | - | - | (2)X | - | - | (2)X | - | - | (7)X | - | |
| | licea profilowane | 11 | (5)X | (2)X | (2)X | 336 | (1)X | - | - | - | - | - | - | - | (1)X | - | - | (1)X | - | - | (1)X | - | |
| | licea ogólnokształcące | 12 | (2)X | (1)X | (1)X | 373 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | (2)X | - | |
| | szkoła policealna | 13 | (2)X | (1)X | (1)X | 60 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| OGÓLEM Zespołów Szkół | 14 | 9 | 6 | 6 | 4183 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 2 | - | 3 | 3 | 8 | | |
| CENTRUM KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO | gimnazjum dla dorosłych | 15 | (1)X | (1)X | (1)X | 139 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | szkoła policealna | 16 | (1)X | (1)X | (1)X | 404 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | technikum uzupełniające | 17 | (1)X | (1)X | (1)X | 157 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | licium ogólnokształcące | 18 | (3)X | (3)X | (3)X | 674 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| OGÓLEM C.K.U. | 19 | 1 | 1 | 1 | 1374 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Zespoły Szkół Ogólnokształcących | 20 | 7 | 4 | 4 | 757 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | 1 | |
| Zespół Szkół Katolickich | gimnazja | 21 | (1)X | (1)X | (1)X | 121 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | licea ogólnokształcące | 22 | (1)X | (1)X | (1)X | 56 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| OGÓLEM Z Sz.Kat. | 23 | 1 | 1 | 1 | 177 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 1 | - | 1 | - | - | | |
| szkoła media | liceum ogólnokształcące | 24 | (1)X | (1)X | (1)X | 20 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | liceum ogólnokształcące uzupełniające | 25 | (1)X | (1)X | (1)X | 79 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | studium policealne zawodowe | 26 | (1)X | (1)X | (1)X | 68 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| | technikum multimedialne | 27 | (1)X | (1)X | (1)X | 24 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| OGÓLEM Sz. Media | 28 | 1 | 1 | 1 | 191 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| zasadnicza szkoła zawodowa | 29 | 1 | 1 | 1 | 112 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | | |
| liceum uzupełniające | 30 | 1 | 1 | 1 | 63 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| technikum uzupełniające | 31 | 1 | 1 | 1 | 57 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| szkoła policealna | 32 | 3 | 3 | 3 | 408 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| liczum w/wsze 03+04+05+06+14+19+20+23+28+29+30+31+32 | 33 | 119 | 94 | 84 | 23683 | 3 | - | - | - | - | 2 | - | 2 | - | 8 | - | - | 8 | 12 | 14 | 12 | 33 | |

Informacja o stanie sanitarnym powiatu inowrocławskiego w 2006r

| 0 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|-------------------|----|-----|-----|-----|-------|---|---|---|---|----|----|----|
| Centrum Kształcenia Praktycznego - (dawne warsztaty) | | 34 | 1 | 1 | 3 | 975 | - | - | - | - | - | - | - |
| Placówki | domy dziecka | 35 | 3 | 3 | 3 | 152 | - | - | - | - | - | - | - |
| | internaty i bursy | 36 | 4 | 3 | 4 | 233 | - | - | - | - | - | - | - |
| Razem wiersze 35+36 | | 37 | 7 | 6 | 7 | 385 | - | - | - | - | - | - | - |
| Placówki z pobytem dziennym | | 38 | 32 | 21 | 21 | 1711 | - | - | - | - | - | - | - |
| Placówki pracy pozaszkolnej | | 39 | 11 | 7 | 7 | 225 | - | - | - | - | - | - | - |
| MDK | | 40 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| PMOSiR | | 41 | 1 | 1 | 1 | 800 | - | - | - | - | - | - | - |
| Razem 39+40+41 | | 42 | 13 | 8 | 8 | 1025 | - | - | - | - | - | - | - |
| Razem wiersze 01+02+33+34+37+38+42 | | 43 | 200 | 150 | 144 | 29685 | 7 | - | - | - | - | 2 | - |

Uwagi:

X – placówki objęte ewidencją i kontrolą w ramach Zespołu Szkół

kolumna I

03- doliczono 30 Oddziałów Przedszkolnych gr. 0

04- doliczono II Oddziały Przedszkolne gr.0

14- zespół szkół –liczono(5 zespołów szkół ponadgimnazjalnych w Inowrocławiu,1 zespół szkół ponadgimnazjalnych w Kruszwicy,1 zespół szkół ponadgimnazjalnych w Kobylnikach,1 zespół szkół ponadgimnazjalnych w Kościelcu Kuj., ogółem 8 zespołów szkół ponadgimnazjalnych oraz 1 zespół szkół im. M. Kocińskiego), ogółem 9 zespołów szkół.

20 – zespoły szkół ogólnokształcących (7 szkół podstawowych, 3 gimnazja, 5 przedszkoli, 3 oddziały przedszkolne)

36- internaty(Bursa szkolna Nr1, Zakład Budżetowy ul. Narutowicza34 w Inowrocławiu, Internat przy PMOSiR w Kruszwicy, Internat ZSP w Kościelcu Kuj., Internat ZSP w Kobylnikach).

38 – Świetlice środowiskowe

39 – placówki pracy pozaszkolnej (5 klubów osiedlowych, MDK w Inowrocławiu, IDK w Inowrocławiu, PMOSiR w Kruszwicy, szkoła muzyczna, 2 szkoły językowe, hala sportowa, OSiR w Gniewkowie)

Podstawowym aspektem funkcjonowania szkół jest wystarczająca infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. W 2006 r. na naszym terenie kształtuje się ona następująco:

1. Salę gimnastyczną posiada 8 z 42 szkół podstawowych-(19%); 8 z 14 gimnazjów (57%); 3 z 4 liceów ogólnokształcących-(75%); 2 z 7 zespołów szkół ogólnokształcących(28%); - 6 z 9 zespołów szkół - (66%);

2. Z natrysków korzystano tylko po zajęciach sportowych. W gimnazjach korzystano w 50% placówek posiadających natryski; w liceach ogólnokształcących w 33% wszystkich liceów; w zespołach szkół ogólnokształcących w 50% wszystkich zespołów szkół posiadających natryski; w zespołach szkół ponadgimnazjalnych w 66% placówkach posiadających natryski. Uczniowie szkół podstawowych korzystają z natrysków w 12% placówek posiadających natryski. Kształtowanie się tego wskaźnika przedstawia tabela Nr 13 pt. „Korzystanie z natrysków po zajęciach sportowych”.

Tabela nr 13 - Korzystanie z natrysków po zajęciach sportowych

| RODZAJ PLACÓWEK | Liczba placówek | | | W tym z natryskami: | | |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|---------------------------------|---------------------|--------------------------|---|
| | w ewidencji | skontrolowanych | posiadających salę gimnastyczną | nieczynnymi | czynnymi (z ciepłą wodą) | |
| | | | | | nie używanymi | używanymi tylko po dodatkowych zajęciach sportowych |
| Szkoły podstawowe (bez filii) | 72 | 55 | 8 | - | 3 | 5 |
| Gimnazja (bez filii) | 14 | 14 | 8 | - | 2 | 6 |
| Zasadnicze szkoły zawodowe | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Licea ogólnokształcące | 4 | 4 | 3 | - | 2 | 1 |
| Licea profilowane | - | - | - | - | - | - |
| Licea uzupełniające | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Technika uzupełniające | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Zespoły szkół ogólnokształcących | 7 | 4 | 2 | - | 1 | 1 |
| Zespoły szkół | 9 | 6 | 6 | - | 2 | 4 |
| Centrum Kształcenia Ustawicznego | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Zespół Szkół Katolickich | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Szkoła realna | 1 | 1 | - | - | - | - |
| Szkoły policealne | 3 | 3 | - | - | - | - |
| Razem | 115 | 92 | 27 | - | 10 | 17 |

3. Podobnie jak w roku ubiegłym ze względu na trudną sytuację finansową placówek oświatowych i stosunkowo wysokie opłaty za korzystanie z krytej pływalni niewiele szkół prowadziło zajęcia wychowania fizycznego na krytych pływalniach. Z możliwości chodzenia na basen korzystało 8 z 42 szkół podstawowych; 3 z 14 gimnazjów.

4. Z hali sportowej korzystało w 5 z 42 szkół podstawowych, czyli 12% wszystkich szkół podstawowych; 3 z 14 gimnazjów co stanowi 21% wszystkich gimnazjów; 1 z 7 zespołów szkół ogólnokształcących – czyli w 11% tych placówek; 5 z 9 zespołów szkół, co stanowi 55% wszystkich zespołów szkół; 1 z 4 LO, czyli 25% z tych placówek.

5. Z siłowni fitness skorzystano w 2 szkołach podstawowych, co stanowi 5% wszystkich szkół; w 3 gimnazjach - 21% wszystkich gimnazjów; w 3 zespołach szkół - 25% wszystkich placówek, w 1 szkole zasadniczej zawodowej- 100%; w 3 LO- 75% wszystkich placówek.

6. Boiska sportowe posiadało - 41 szkół podstawowych, co stanowi - 98%; 13 gimnazjów, co stanowi 93% tych placówek; 1 zasadnicza szkoła zawodowa - 100%; 7 zespołów szkół ogólnokształcących, tj. w 100% wszystkich zespołów; 9 zespołów szkół - 100% tego typu placówek.

W 2006 roku Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży skupiła się na zapewnieniu bezpiecznych warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku. Nadzorem objęto łącznie 150 placówek stałego pobytu objętych nadzorem. Przeprowadzono 251 kontroli sanitarnych, w tym 107 kontroli placówek wypoczynku letniego i zimowego. W zakładach tych oceniano bieżący stan higieniczno-sanitarny.

W 2006 roku w oparciu o przepisy określające wymagania higieniczne i zdrowotne mające na celu ochronę zdrowia wystawiono łącznie 15 decyzji dotyczących uchybień higieniczno – sanitarnych.

Wydano m.in. decyzje na dwa licea ogólnokształcące. Decyzje dotyczyły usunięcia ubytków wykładzin podłogowych w salach lekcyjnych, brak osłon na kaloryferach oraz na zniszczonej stolarkę okienną, brudne ściany i sufity w sali rekreacyjno- zastępczej i jej zaplecza sanitarnego. Decyzje administracyjne wydano także na dwa zespoły szkół ponadgimnazjalnych. W jednym zespole stwierdzono zniszczone ogrodzenie szkoły, a w drugim brak zabezpieczenia otwartej przestrzeni pomiędzy biegami schodów oraz zniszczone, brudne ściany w wc dla uczniów.

W czasie kontroli stwierdzono w dwóch liceach ogólnokształcących i w jednym zespole szkół duże ilości przeterminowanych substancji i preparatów chemicznych. O powyższym fakcie PPIS Inowrocławiu powiadomił właściwy organ ochrony środowiska, który zgodnie z kompetencjami zawartymi w Ustawie z dnia 20.07.1991r o Inspekcji Ochrony Środowiska (Dz.U. z 2002r Nr112 poz. 982 z póź.zm.) pełni nadzór nad odpadami w szkołach(środki chemiczne po terminie trwałości są już odpadami, które winny być poddane właściwej utylizacji)

Podczas rutynowych kontroli zbierano także informacje na temat rozpowszechniania się palenia tytoniu wśród uczniów, jak i na temat posiadania wydzielonych palarni dla personelu szkół lub zakazu palenia na terenie placówki. Z przeprowadzonej analizy ilościowej wynika, iż relatywnie w stosunku do roku ubiegłego zwiększyła się liczba gimnazjów, w których całkowicie zabroniono palenia tytoniu personelowi na terenie placówek, co stanowi około 40% tych szkół. Na podobnym poziomie w stosunku do roku ubiegłego utrzymuje się ten wskaźnik w szkołach podstawowych i wynosi około 30%. Natomiast w 64% zespołach szkół oraz w 75% liceów ogólnokształcących funkcjonują palarnie dla personelu.

Z informacji podanych przez dyrektorów szkół wynika, że w znacznym stopniu ograniczono zjawisko palenia papierosów wśród uczniów.

VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

Za podstawowe kierunki działania Sekcji Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku w 2006 roku przyjęto nadzór nad zakładami produkcji i obrotu żywności celem zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Higieniczno-zdrowotna ocena zakładów żywnościowo- żywieniowych jest zróżnicowana w grupach rodzajowych. Ocena poszczególnych grup obiektów produkcji żywności i obrotu żywności przedstawia się następująco:

Automaty do lodów

W trakcie trwania sezonu letniego objęto nadzorem 9 obiektów. W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono 2 kontrole. Nie odnotowano większych zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowotnego wprowadzonych do obrotów środków spożywczych w tej grupie obiektów.

Wytwórnice tłuszczów roślinnych

Na terenie powiatu inowrocławskiego znajdują się 2 zakłady tego typu. W ramach sprawowanego nadzoru przeprowadzono 8 kontroli. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 1 decyzję.

Ogólny stan sanitarno-techniczny skontrolowanych obiektów nie budził większych zastrzeżeń higieniczno-sanitarnych.

Piekarnie

W ewidencji obiektów znajduje się 26 zakładów. Stopniowo odnotowuje się poprawę stanu sanitarnego w tej grupie obiektów, jednakże w wyniku prowadzonego nadzoru bieżącego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 7 decyzji (w tym 1 czasowo wstrzymującą produkcję pieczywa półcukierniczego) i nałożył 4 mandaty karne na kwotę 900 zł.

W czasie kontroli zwracano szczególną uwagę na zminimalizowanie ryzyka zanieczyszczeń wynikających z krzyżowania się dróg czystych z brudnymi oraz doposażenia zakładów w niezbędny sprzęt i urządzenia gwarantujące bezpieczeństwo zdrowotne pieczywa.

Problemem piekarni mieszczących się w starych budynkach jest ograniczenie możliwości ich rozbudowy i modernizacji. Prowadzone prace remontowe nie gwarantują uzyskania w nich trwałej poprawy.

Kontrole wykazały, że w niektórych zakładach zastrzeżenia budził sposób produkcji bułki tartej, a zwłaszcza proces składowania, suszenia i mielenia pieczywa. Ponadto stwierdzono brak właściwej segregacji w pomieszczeniach magazynowych przechowywanych surowców, dodatków do pieczywa i sprzętu pomocniczego. W dalszym ciągu problemem jest niehigieniczny transport pieczywa. Przyczyną tego jest brak w większości piekarni odpowiednich i właściwie wyposażonych myjni pojemników ekspedycyjnych. Większość zakładów nie ma również warunków do mycia środków transportu. Wydane decyzje w roku sprawozdawczym zobowiązały właścicieli piekarni do poprawy stanu sanitarno-technicznego, między innymi w wyżej wymienionym zakresie, jak również zobowiązywały właścicieli obiektów do wdrażania i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.

Ciastkarnie

W ewidencji obiektów objętych nadzorem znajduje się 14 zakładów. Ciastkarnie to obiekty (z wyjątkiem kilku) o małej produkcji, o nierównomiernym cyklu produkcyjnym -wzmóżonym w okresach świątecznych. Głównym mankamentem ciastkarni jest brak zabezpieczenia środków spożywczych; łatwopsujących się surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - szczególnie w okresie zwiększonej produkcji (zbyt mała powierzchnia magazynowa).

Z uwagi na brak właściwych warunków do mycia pojemników ekspedycyjnych, zmywalnie sprzętu produkcyjnego pełnią często w tych zakładach rolę myjni opakowań transportowych. Jednym z najważniejszych problemów technologicznych jest w ciastkarniach brak właściwego usytuowania deserowi i jej wyposażenie, ponadto poszczególne stanowiska pracy nie zawsze są wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Stwierdzono również brak odpowiednich warunków do przebierania się w odzież ochronną przez personel, zły stan sanitarny powierzchni podłóg, ścian i sufitów w pomieszczeniach produkcyjnych.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej wyrobów ciastkarskich w stosunku do skontrolowanych obiektów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny podjął następujące działania: wydał 3 decyzje administracyjne celem usunięcia stwierdzonych uchybień, nałożył 2 kary grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 200 złotych. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano do badań 6 próbek ciastek. Pobrane wyroby spełniały wymagania zdrowotne w zakresie przeprowadzonych badań.

Przetwórnictwo owocowo-warzywne

W ewidencji obiektów znajdują się 2 zakłady. Stan sanitarno-techniczny obiektów jest zróżnicowany. Jeden z nich można ocenić jako dobry. Na taką ocenę wpływa wprowadzony system kontroli wewnętrznej. Drugi zakład wymaga modernizacji. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 1 zakład, nie stwierdzono większych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności.

Zakłady przetwórstwa zbożowo młynarskiego

W ewidencji obiektów objętych nadzorem znajduje się 8 zakładów, kontrole przeprowadzono w dwóch obiektach. W czasie kontroli nie stwierdzono większych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności.

Wytwórnictwo koncentratów spożywczych

W ewidencji obiektów objętych nadzorem znajdują się 2 zakłady. Oba zakłady zostały objęte kontrolą w 2006 r. Łącznie przeprowadzono 65 kontroli, które przede wszystkim wiązały się z importem środków spożywczych przez jeden z zakładów. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości dotyczących znakowania środków spożywczych nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 złotych.

Sklepy spożywcze

Jest to największa grupa obiektów – 731 obiektów objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Inowrocławiu. W wyniku prowadzonego nadzoru wydano 21 decyzji oraz nałożono 15 mandatów karnych w wysokości 1800 zł.

Najczęstsze uchybienia to:

- część obiektów nie spełnia wymagań pod względem funkcjonalnym,
- brak ciągłości łańcucha chłodniczego z powodu braku dostatecznej ilości urządzeń chłodniczych,
- brak monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych,
- brak odpowiednich warunków do magazynowania i wprowadzania do obrotu środków spożywczych między innymi ze względu na:
 - brak dostatecznej ilości regałów i podestów do magazynowania i ekspozycji środków spożywczych,
 - brak wydzielonych pomieszczeń do przechowywania sprzętu porządkowego,
 - brak bieżącej ciepłej wody,
 - małe powierzchnie magazynowe,

- wyposażenie kontrolowanych obiektów nie zawsze gwarantowało odpowiednie warunki do higienicznego mycia i suszenia rąk pracowników (brak środków myjących),
- brak wydzielonych miejsc na odpady,
- niewłaściwy stan sanitarny powierzchni ścian, podłóg i sufitów w pomieszczeniach sklepów,
- w sklepach samoobsługowych stwierdzano przypadki niewłaściwego zabezpieczenia przed bezpośrednim dostępem konsumentów środków spożywczych sprzedawanych luzem.

Lepsze niż w 2005 roku było wyposażenie sal sprzedaży. Coraz więcej sklepów posiada odpowiednią powierzchnię chłodniczą do przechowywania artykułów łatwo psujących się. Poprawia się higiena sprzedaży oraz higiena osobista personelu. Nadal jednak warunki obrotu artykułami spożywczymi budzą zastrzeżenia.

Większość punktów sprzedaży mieści się w pomieszczeniach o zbyt małej powierzchni, co uniemożliwia zachowanie właściwych warunków przyjmowania, magazynowania i sprzedaży artykułów spożywczych. W sklepach wiejskich stan sanitarno-higieniczny jest nieco gorszy niż na terenie miasta. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano do badań 310 próbek znajdujących się w obrocie środków spożywczych. Zakwestionowano 1 próbę, z uwagi na zawyżone parametry mikrobiologiczne.

Kioski spożywcze

W ewidencji objętych nadzorem jest 212 obiektów. W wyniku prowadzonego nadzoru wydano 5 decyzji oraz nałożono 6 mandatów karnych w wysokości 700 zł.

Najczęstsze uchybienia to:

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- brak ciągłości łańcucha chłodniczego,
- brak bieżącej ciepłej wody,
- zbyt mała powierzchnia magazynowa do przechowywania środków spożywczych.

Właściciele kiosków zobowiązano do :

- wyeliminowania ze sprzedaży mięsa mielonego luzem,
- przedstawiania dokumentacji potwierdzającej legalność wprowadzanego do obrotu mięsa.

Stan sanitarny tej grupy obiektów poprawia się nieznacznie, jednak w dalszym ciągu jest niezadowolający. W obiektach tych w większości nie ma możliwości prawidłowego przechowywania artykułów spożywczych z uwagi na bardzo małą powierzchnię, brak właściwej wentylacji i warunków do zapewnienia stałej temperatury przechowywania środków spożywczych. Złą sytuację potęguje to, że właściciele kiosków bardzo często wprowadzają do obrotu zbyt duży asortyment środków spożywczych, warzyw oraz artykułów chemii gospodarczej. W wyniku czego brak jest możliwości do przestrzegania właściwej segregacji tych środków. Brak prawidłowego wyposażenia stanowisk do mycia sprzętu pomocniczego i stanowisk do mycia rąk utrudnia również utrzymanie właściwej higieny pomieszczeń i personelu.

Targowiska

W ewidencji objętych nadzorem jest 5 obiektów. Przeprowadzono 8 kontroli, wydano 1 decyzję administracyjną celem usunięcia stwierdzonych uchybień.

Pracownicy Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Inowrocławiu wraz z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej podobnie jak w roku ubiegłym przeprowadzali wspólne kontrole, które dotyczyły sprzedaży jaj konsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wprowadzania do obrotu mięsa z nielegalnego źródła.

W wyniku przeprowadzonych kontroli właściciele targowisk zobowiązano do :

- zapewnienia właściwych warunków do mycia sprzętu roboczego i wyposażenia należącego do osób prowadzących działalność handlową na targowisku,
- doprowadzenie do właściwego stanu technicznego nawierzchni dróg komunikacyjnych na terenie targowisk,
- segregacji odpadów.

Magazyny hurtowe

W ewidencji objętych nadzorem znajduje się 55 obiektów. Kontrole przeprowadzono w 31 obiektach, wydano 5 decyzji oraz nałożono 3 mandaty karne w wysokości 400 zł. Część tych magazynów charakteryzuje się brakiem funkcjonalności, zbyt małą powierzchnią użytkową. Niektóre z nich nie posiadają warunków do właściwej segregacji środków spożywczych i nie zapewniają właściwych warunków klimatycznych do przechowywania żywności.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W ewidencji objętych nadzorem znajduje się 57 obiektów. Kontrole przeprowadzono w 41 obiektach. Są to obiekty typu restauracje, kawiarnie, bary - o zróżnicowanym stanie sanitarno-technicznym.

Najczęstsze stwierdzone w czasie kontroli niezgodności to: brak wydzielonego pomieszczenia lub boksu do obróbki wstępnej surowców, brak właściwych warunków klimatycznych do przechowywania żywności zgodnie z zaleceniami producenta oraz brak wydzielonych pomieszczeń do przechowywania sprzętu porządkowego oraz środków myjąco-dezynfekcyjnych, a także niewłaściwe wyposażenie stanowisk do higienicznego mycia i suszenia rąk, brak wydzielonego miejsca do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników.

Podstawą działalności gastronomicznej tej grupy obiektów były przede wszystkim imprezy okolicznościowe. W trakcie okolicznościowych imprez organizowanych dla dużej liczby osób, o szerokim asortymencie serwowanych dań ulega pogorszeniu ich stan sanitarny, a także funkcjonalność, gdyż często powierzchnia zaplecza jest niewystarczająca do wielkości produkcji. Brakuje szczególnie urządzeń chłodniczych do zapewnienia ciągłości łańcuch chłodniczego wszystkim produktom i gotowym potrawom. Niektóre obiekty posiadające reprezentacyjną salę konsumpcyjną organizowały imprezy dla zbyt dużej ilości uczestników w stosunku do posiadanej małej powierzchni zaplecza. W wyniku prowadzonych kontroli sanitarnych celem usunięcia stwierdzonych uchybień Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 19 decyzji administracyjnych. Nałożono 12 mandatów karnych w wysokości 2050 zł, mających na celu podniesienie sanitarnego standardu świadczonych usług (dotyczących zwykle przeprowadzenia remontów malarskich, wymiany sprzętu kuchennego, wyposażenie pomieszczeń magazynowych w urządzenia pomiarowe oraz w sprawnie działające wentylacje, zapewniające właściwe warunki klimatyczne do przechowywania środków spożywczych zgodnie z zaleceniami producenta.

Zakłady małej gastronomii

W ewidencji znajduje się 226 obiektów. Skontrolowano 73 obiekty. Jest to grupa obiektów o bardzo zróżnicowanym zakresie działalności, asortymencie i wielkości produkcji. Część z nich prowadzi działalność sezonową. Mała powierzchnia tych zakładów przyczynia się do braku zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno - higienicznych dla personelu. Wydając 15 decyzji administracyjnych i nakładając 9 kar grzywnien w wysokości 1050 zł Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zobowiązał właścicieli obiektów do utrzymania właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, właściwych warunków przechowywania surowców, ich obróbki wstępnej i wykończeniowej oraz zainstalowania tam gdzie jest to niezbędne dostatecznej ilości umywalek do mycia rąk i sprzętu produkcyjnego.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W ewidencji znajdują się 133 obiekty. Stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów jest zróżnicowany. Niektóre znajdują się w starych budynkach, gdzie nie ma możliwości rozbudowy czy poprawienia funkcjonalności tych obiektów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny zobowiązał właścicieli obiektów do utrzymania właściwego stanu sanitarnego pomieszczeń, właściwych warunków przechowywania surowców, ich obróbki wstępnej i wykończeniowej. W wyniku stwierdzonych niezgodności wydano 20 decyzji i nałożono 8 mandatów karnych w wysokości 1050 zł.

Oceniając sposób żywienia w tych zakładach należy stwierdzić, że jakość żywienia uzależniona jest od stawki finansowej, przyzwyczajzeń żywieniowych i fachowości personelu. Nie zawsze jest ona zgodna z zasadami racjonalnego żywienia. Placówki, które posiadają programy komputerowe na bieżąco obliczają wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych oraz procentowy udział energii pochodzącej z białka, tłuszczów i węglowodanów. Dzięki temu korygują błędy żywieniowe. W stosunku do roku ubiegłego notuje się wzrost wiedzy i większej świadomości personelu, co związane jest z podnoszeniem przez nich kwalifikacji zawodowych.

Podsumowując wyniki przeprowadzonych kontroli sanitarnych, wyniki badań laboratoryjnych pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu próbek środków spożywczych oraz biorąc pod uwagę stan zaawansowania wdrażania systemów kontroli wewnętrznej (dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej), a także systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością można zauważyć dalszą nieznaczną poprawę stanu sanitarnego w tych obiektach w stosunku do roku ubiegłego.

Należy podkreślić iż w świetle obowiązującego prawa żywnościowego za jakość zdrowotną żywności odpowiada producent (w praktyce kierownictwo i pracownicy zakładów produkcji i obrotu).

Właściwa praca wszystkich pracowników zatrudnionych w tych obiektach oraz ich świadomość związana jest z systematycznym podnoszeniem ich kwalifikacji.

Bez stałej aktualizacji wiedzy i podnoszenia jej poziomu przez personel nie można oczekiwać prawidłowej organizacji i funkcjonowania zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zapewnienia bezpieczeństwa i wysokiej jakości zdrowotnej produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

IX. Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

Zdrowie określa się jako stan dobrego samopoczucia fizycznego, psychicznego i społecznego, a nie tylko brak choroby lub niepełnosprawności. Zdrowie to także zdolność i umiejętność pełnienia ról społecznych, adaptacja do zmian środowiska i radzenia sobie z tymi zmianami.

Oświata zdrowotna jest to wszechstronna praca edukacyjno – wychowawcza dotycząca kształtowania postaw wobec zdrowia i zdrowotnych zachowań ludności, poprzez swoją działalność służy podniesieniu poziomu zdrowia, zmniejszeniu zachorowalności i umieralności społeczeństwa.

Podstawą działalności oświatowo – zdrowotnej jest promocja zdrowia, a celem strategicznym: „Poprawa poziomu zdrowia i związanej z nim jakości życia ludności”. Jest to podejście zgodne z aktualnymi zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia, zawartymi w strategii „Zdrowie dla wszystkich w XXI wieku”.

W myśl aktualnie obowiązującego ustawodawstwa o działalności oświatowo – zdrowotnej wiodącą rolę w tej dziedzinie spełniają Stacje Sanitarne – Epidemiologiczne. Przekształcanie niekorzystnych zachowań zdrowotnych społeczeństwa wymaga podejmowania przez różne instytucje, organizacje, stowarzyszenia itp. szeregu inicjatyw i przedsięwzięć prozdrowotnych.

Inspekcja Sanitarna inicjuje, organizuje, prowadzi i nadzoruje działalność oświatowo – zdrowotną w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, a w szczególności na bazie aktualnego stanu epidemiologicznego i potrzeb społecznych inicjuje i wytycza kierunki przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzuje zasady higieny i racjonalnego żywienia, metody zapobiegania oraz umiejętności udzielania pierwszej pomocy.

W związku z tym podjęliśmy współpracę i merytorycznie wspieraliśmy działalność prozdrowotną prowadzoną przez placówki oświatowo – wychowawcze, środki masowego przekazu, placówki służby zdrowia, inne zakłady, instytucje i organizacje – udzielając porad i informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

Realizacja tych zadań wymaga podejmowania i wdrażania różnych form działalności: programów edukacyjnych, szkoleń, prelekcji, konkursów i olimpiad wiedzy o zdrowiu, wystaw, audycji radiowych i telewizyjnych, rozdawnictwa materiałów edukacyjnych itp.

Najważniejszymi celami działalności oświatowo – zdrowotnej podejmowanej przez PPIS w Inowrocławiu w 2006r. były:

- zwiększenia aktywności fizycznej społeczeństwa,
- zmiany nawyków żywieniowych i jakości żywności,
- zmniejszenia liczby palaczy tytoniu, zmniejszenia i zmiany struktury spożycia alkoholu, a także zmniejszenia szkód zdrowotnych spowodowanych przyjmowaniem substancji psychoaktywnych,
- ograniczenia czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, życia i nauki człowieka,
- poprawy sytuacji w zakresie profilaktyki chorób, będących głównymi zagrożeniami życia człowieka,
- umiejętności radzenia sobie ze stresem,

- zapobiegania rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych poprzez intensywny nadzór epidemiologiczny i propagowanie szczepień ochronnych.

Działania oświaty zdrowotnej w 2006 roku podporządkowane były priorytetom programowym wynikającym z sytuacji epidemiologicznej, z oceny zagrożeń zdrowia, którym należało przeciwdziałać.

Praca w zakresie promocji zdrowia planowana jest zgodnie z potrzebami społecznymi jak i wytycznymi placówek nadrzędnych.

Główne problemy przyjęte do realizacji w 2006 roku to:

Zwiększenie aktywności fizycznej ludności.

1. Popularyzowanie wiedzy o roli aktywności fizycznej dla zdrowia.

Poprawa sposobu żywienia ludności i jakości żywności.

1. Upowszechnianie podawania kwasu foliowego w celu zapobiegania wadom wrodzonym cewy nerwowej u noworodków.
2. Zapobieganie zatruciom pokarmowym.

Zmniejszenie rozpowszechnienia palenia tytoniu.

1. Akcja „Rzuć palenie razem z nami”.
2. Obchody „Światowego dnia bez tytoniu”.
3. Propagowanie wolnego od nikotyny stylu życia.

Zapobieganie szerzenia się chorób zakaźnych w tym HIV/AIDS

1. włączenie się w kampanię medialną
2. edukacja młodzieży szkolnej i społeczności lokalnej

Edukacja zdrowotna i promocja zdrowia realizowana była w formie programów promocyjnych, będących kompleksowo zaplanowanymi działaniami. Formę i treść programów edukacyjnych dostosowano do poziomu i stanu wiedzy odbiorcy, do którego program był adresowany.

Szczególną uwagę kierowano na zachowania prozdrowotne dzieci i młodzieży szkolnej, ponieważ stanowią one grupę, w której nawyki zdrowotne nie zdążyły się ukształtować i utrwalić, a co za tym idzie jest to grupa najbardziej podatna na oddziaływania oświatowo – edukacyjne.

Praca w zakresie promocji zdrowia była planowana i skoordynowana z innymi sekcjami Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej oraz pozyskanymi partnerami. Na terenie Powiatu inowrocławskiego kontynuowano realizację i wdrażano programy edukacyjne, interwencje programowe i nieprogramowe o zasięgu krajowym i wojewódzkim do których należały:

- **„Radosny uśmiech, radosna przyszłość”**, zapobieganie próchnicy.
Adresat programu – uczniowie klas II szkół podstawowych
Zasięg programu – 41 szkoły,
Wyedukowano 1600 uczniów
- **Zapobieganie HIV/AIDS.**
Adresaci programu – młodzież szkolna, społeczność lokalna
Zasięg – 9 szkół ponadgimnazjalnych, 1 gimnazjum, lokalne media, biura podróży
- **„Zapobieganie WZW A” Program przedszkolny**

- Adresaci – rodzice, opiekunowie dzieci w wieku przedszkolnym
Zasięg – 7 przedszkoli,
Wyedukowano 122 dzieci
- **„Profilaktyka WZWA w zakładach produkujących i dystrybuujących żywność”**
Adresaci – osoby produkujące i dystrybuujące żywność
Zasięg – 4 sanatoria
Wyedukowano 59 osób
 - **„Różowa wstążeczka”.**
Adresaci – uczniowie szkół ponadgimnazjalnych
Zasięg – 7 szkół ponadgimnazjalnych
Wyedukowano 823 uczennice, 447 uczniów, 39 nauczycieli
 - **„Zapobieganie wadom Cewy Nerwowej”**
Adresaci – dziewczęta, przyszłe matki
Zasięg – 7 szkół ponadgimnazjalnych, 1 zakład pracy
Wyedukowano 1166 osób
 - **„Wolność oddechu – zapobiegaj astmie”**
Adresaci – uczniowie klas I – III szkół podstawowych, nauczyciele, rodzice i opiekunowie dzieci
Zasięg – 11 szkół podstawowych
Edukacją zostanie objętych 2566 uczniów
 - **„Trzymaj formę”**
Adresaci – uczniowie klas I – III gimnazjów
Zasięg – 12 gimnazjów
Edukacją zostanie objętych 6010 uczniów

Ponadto w roku 2006 było realizowanych szereg wojewódzkich przedsięwzięć edukacyjnych:

- **„Bezpieczeństwo epidemiologiczne w okresie uroczystości I-komunijnych”**
Adresaci – osoby profesjonalnie związane z obrotem produktami spożywczymi szczególnie konsumenci i osoby przygotowujące uroczystości komunijne
Zasięg – 33 parafie rzymsko-katolickie
14 szkół podstawowych
Wyedukowanych – 385 osób
- **„Jesień w lesie grzyby niesie”- 9 edycja (konkurs wiedzy)**
Adresaci – uczniowie szkół gimnazjalnych
Zasięg – 2 gimnazja
- **„Akcja letnia”(zapobieganie zatruciom pokarmowym)**
Adresaci – uczestnicy wypoczynku letniego ich opiekunowie
Zasięg – 18 półkolonii
Wyedukowanych – 60 osób
- **„Moje czyste podwórko”**
Adresaci – społeczność lokalna, administratorzy osiedli mieszkaniowych, dzieci w wieku przedszkolnym,
Zasięg – 6 przedszkoli
9 osiedli mieszkaniowych
Wyedukowano 198 dzieci

Przedsięwzięcia są poszerzone o działania Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Inowrocławiu do których należą:

- Organizowanie szkoleń, narad mających na celu pozyskiwanie do realizacji programów edukacyjnych z zakresu promocji zdrowia samodzielnych organizatorów przedsięwzięć prozdrowotnych, zorganizowano:
 - 13 szkoleń, wyszkolono 157 osób
 - 34 narady, 182 uczestników
- Inspirowanie i koordynowanie inicjatyw prozdrowotnych podejmowanych przez różne podmioty społeczne, placówki służby zdrowia, placówki oświatowo – wychowawcze.
- Udzielanie pomocy merytorycznej placówkom promującym zdrowie.
- Dokonywanie oceny działalności oświatowo – zdrowotnej prowadzonej przez nadzorowane placówki.
- Prowadzenie wypożyczalni i dystrybucji materiałów edukacyjnych do pracy oświatowo – zdrowotnej.
- Nagłaśnianie i organizowanie obchodów:
 - „Światowy Dzień Zdrowia”,
 - „Światowy Dzień bez Tytoniu”,
 - akcji „Rzuć Palenie Razem z Nami”
 - kampanii multimedialnej „Rodzina Razem Przeciw AIDS”
 - akcji „Żółty Tydzień”,
- Dystrybucja materiałów edukacyjnych.
- Wspieranie i motywowanie samorządów, instytucji, stowarzyszeń, organizacji pozarządowych we wdrażaniu i realizacji programów oraz innych przedsięwzięć prozdrowotnych.
- Organizowanie i włączanie się w realizację konkursów o tematyce prozdrowotnej tak na poziomie krajowym jak i lokalnym.
- Wprowadzanie tematyki prozdrowotnej w ramach wypoczynku letniego i zimowego dzieci, młodzieży i dorosłych.
- Współpraca z lokalnymi mediami w ramach realizacji zadań i programów prozdrowotnych

Osiągnięcia w pracy oświatowo – zdrowotnej to:

- systematyczny wzrost liczby wyedukowanych organizatorów przedsięwzięć z zakresu promocji zdrowia.
- włączenie do pracy z zakresu promocji zdrowia ludzi nie związanych ze służbą zdrowia i promocją zdrowia,
- włączenie do pracy z zakresu promocji zdrowia dużej grupy nauczycieli szkół,
- duże zaangażowanie młodzieży w realizację programów prozdrowotnych, udział w imprezach, konkursach, olimpiadach organizowanych na rzecz zdrowia,
- bardzo dobra współpraca z lokalnymi mediami,
- realizacja zadań związanych z programami prozdrowotnymi z udziałem wszystkich pracowników PSSE.

Zamierzamy w jeszcze większym stopniu realizować zadania w zakresie promocji zdrowia, pozyskiwać nowych „Liderów zdrowia”, aktywizować całą społeczność w zakresie dbania o własne zdrowie i innych.

PODSUMOWANIE

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Inowrocławiu ma na celu ochronę zdrowia oraz dbanie o jak najlepsze warunki sanitarne dla mieszkańców powiatu inowrocławskiego.

Stacja przeciwdziała zagrożeniom takim jak: choroby zakaźne, zawodowe, społeczne i zatrucia pokarmowe.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w/w cele uzyskuje przez promocję zdrowia – propagowanie zachowań prozdrowotnych ludności, szerzenie oświaty zdrowotnej, działalność kontrolno-represyjną, którą obrazuje poniższa tabela.

Działalność kontrolno-represyjna

| Wyszczególnienie | Badania ogółem | Wykonane oznaczenia | | | Liczba pobranych próbek | Kontrole | decyzje | | | | | Postanowienia | Tytuły wykonawcze | Wnioski o ukaranie | Akty oskarżenia | Nalożone mandaty | Kwota nalożonych mandatów w złotych | | |
|---|---|---------------------|----------|------------------|-------------------------|----------|----------------------|-----------|--------------|-----------|----------------------------------|---------------|-------------------|--------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------|------|------|
| | | chemiczne | fizyczne | mikrobiologiczne | | | wydane w I instancji | | | | wydane w II instancji przez PWIS | | | | | | | | |
| | | | | | | | przez PPIS i PGIS | | przez PWIS | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | merytoryczne | płatnicze | merytoryczne | płatnicze | | | | | | | | | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | |
| Ogółem | 1 | 4551 | 5420 | 7568 | 3858 | 1960 | 2905 | 585 | 1137 | - | - | - | 415 | 3 | - | - | 63 | 8750 | |
| Kontrolki organizacyjne stacji sanitarno-epidemiologicznych | komunalna | 2 | 3683 | 5420 | 4261 | 3856 | 1576 | 746 | 90 | 109 | - | - | - | 17 | 1 | - | - | 2 | 200 |
| | żywności, żywienia i przedmiotów użytku | 3 | - | - | - | - | 382 | 838 | 251 | 318 | - | - | - | 9 | - | - | - | 61 | 8550 |
| | pracy | 4 | - | - | - | - | - | 322 | 136 | 121 | - | - | - | 4 | 2 | - | - | - | - |
| | dzieci i młodzieży | 5 | 867 | - | 3307 | - | - | 251 | 11 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | radiacyjna | 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | epidemiologia | 7 | 1 | - | - | 2 | 2 | 704 | 5 | 21 | - | - | - | 16 | - | - | - | - | - |
| | zapobiegawczy nadzór sanitarny | 8 | - | - | - | - | - | 44 | 92 | 564 | - | - | - | 369 | - | - | - | - | - |
| | inne | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

Głównym celem działalności PSSE w Inowrocławiu w 2006r. była ochrona zdrowia mieszkańców powiatu inowrocławskiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobieganie chorobom – w tym zakaźnym i zawodowym poprzez działania umożliwiające zachowanie bezpieczeństwa zdrowotnego ludzi na podstawie identyfikacji i oszacowanie skali zagrożeń, a także kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zbiorowości ludzkiej.

Głównymi kierunkami działania PSSE w Inowrocławiu w 2006r. było:

- Doskonalenie systemu zarządzania jakością, prowadzenie działań zapobiegawczych i korygujących.
- Zakończenie wdrażania systemu jakości w Laboratorium Badania Środowiska Komunalnego.
- Nadzór sanitarny nad zakładami produkcji i obrotu żywności celem zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
- Zapobieganie chorobom zakaźnym i zakażeniom ze szczególnym uwzględnieniem nadzoru nad placówkami świadczącymi szczepienia ochronne w zakresie zasad prowadzenia szczepień ochronnych i gospodarki preparatami szczepionkowymi.
- Nadzór nad przestrzeganiem przez podmioty gospodarcze przepisów prawnych związanych z identyfikacją zagrożeń występujących w środowisku pracy, eliminacją tych zagrożeń i poprawą warunków na stanowisku pracy oraz zapewnienie prawidłowych warunków higienicznych.
- Kontynuowanie monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia ze szczególnym uwzględnieniem analizy i oceny jakości wody w aspekcie ryzyka zdrowotnego jej konsumentów.
- Kształtowanie motywacji, wiedzy i umiejętności zdrowego stylu życia, a także podejmowanie działań na rzecz zdrowia własnego i innych.
- Kontynuowanie działań mających na celu zapewnienie właściwych warunków pracy dla pracowników stacji.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Inowrocławiu w 2006r. realizując zadania zgodnie z wytyczonymi kierunkami, osiągnęła zamierzone cele.

Przewodniczący
Rady Powiatu
Inowrocławskiego
Piotr Czárnolewski
Piotr Czárnolewski

