

**UCHWAŁA NR 106.XIX.2012**  
**RADY POWIATU W SIERPCU**  
z dnia 27 stycznia 2012 roku

**w sprawie rozpatrzenia sprawozdania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sierpcu**

Na podstawie art. 12 pkt 11 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz. U. z 2001 r. Nr 142, poz. 1592 z późn. zm.) oraz art. 12a ust 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) - uchwała się, co następuje:

**§ 1.**

Przyjmuje się sprawozdanie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sierpcu o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Sierpeckiego za rok 2011, stanowiące załącznik do niniejszej uchwały.

**§ 2.**

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

PRZEWODNICZĄCY RADY

*Juliusz Gorzkos*



**„Informacja o stanie bezpieczeństwa  
sanitarnego powiatu sierpeckiego  
w 2011 roku”**

**Powiatowa Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna  
w Sierpcu**



## Wstęp

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Sierpcu jest zakładem opieki zdrowotnej, której celem działania jest profilaktyka zdrowotna.

Głównym zadaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest:

- ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych,
- zapobieganie powstawaniu chorób zakaźnych i zawodowych.



Zadania realizuje poprzez prowadzenie:

**nadzoru zapobiegawczego** - uzgadnianie projektów, planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianie warunków zabudowy i zagospodarowania terenu pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych;

**nadzoru bieżącego:**

- nad warunkami higieniczno - sanitarnymi w placówkach służby zdrowia,
  - nad jakością wody oraz obiektami służącymi do zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia przez ludzi oraz na potrzeby gospodarcze,
  - nad warunkami pracy oraz narażenia zawodowego na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy,
  - nad warunkami nauki w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz wypoczynku letniego i zimowego,
  - nad jakością zdrowotną środków spożywczych, warunkami ich produkcji, dystrybucji oraz transportu;
- działalności edukacyjnej** poprzez kształtowanie zachowań prozdrowotnych wśród mieszkańców powiatu.



## Przepis karny

- Kto utrudnia lub udaremnia działalność organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej podlega **karze**:



- **aresztu** (do 30 dni)

- **ograniczenia wolności**

- **grzywny**

3



## *Epidemiologia*

### Zadania:

- zapobieganie występowania i szerzenia się chorób zakaźnych.

Dla oceny sytuacji epidemiologicznej prowadzony jest monitoring ich występowania.

W 2011 r. w powiecie sierpeckim zarejestrowano **856** przypadków zachorowań na choroby zakaźne, obejmujące 21 jednostek lub zespołów chorobowych, (2010 r. – 729 przypadków w 23 jednostkach chorobowych).



## Epidemiologia

### **Choroby szerzące się drogą kropelkową**

Zarejestrowano 509 przypadków *ospy wietrznej*.

Od 2008 r. zgodnie z kalendarzem szczepień włączono szczepienie p/ospie jako obowiązkowe dla dzieci z grup ryzyka oraz dzieci z ich otoczenia (dzieci do 12 roku życia). Od października 2011r. została dodana jeszcze jedna grupa dzieci narażonych ze względów środowiskowych.

Istnieje możliwość zaszczepienia dzieci w ramach szczepień zalecanych szczepionką przeciwko ospie wietrznej.

**Różyczka.** Rok 2011 był w powiecie sierpeckim okresem znacznego zmniejszenia zachorowań na różyczkę. Zgłoszono tylko 2 przypadki, natomiast w 2010 r. - 5.

**Świnka.** W 2011 r. w powiecie sierpeckim na świnkę zachorowały tylko 3 osoby, (w 2010 r. zarejestrowano 8 zachorowań) co świadczy o znikomej zapadalności.

Zmniejszenie zachorowań na różyczkę i świnkę związane jest z wprowadzeniem szczepień przeciwko tym chorobom u dzieci w wieku 13 -14 miesięcy i drugim przypominającym u dzieci w 10 roku życia.

**Szkarlatyna (płonica).** W 2011 roku zarejestrowano 32 przypadki płonicy, co daje zapadalność - 60,6 na 100 000, (2010 r. - 27 przypadków).

**Krztusiec.** W 2011 i 2010 r. nie zanotowano przypadków krztuśca.



## Epidemiologia

### **Choroby szerzące się drogą pokarmową**

W 2011 r. zaobserwowano pewną stabilizację jeśli chodzi o zatrucia pokarmowe wywołane przez pałeczki z rodzaju **Salmonella**. W 2011 i 2010 r. zarejestrowano 24 przypadki zachorowań na salmonellozy, wszyscy pacjenci byli hospitalizowani; nie odnotowano ogniska salmonellozowego zatrucia pokarmowego.

Z innych bakteryjnych zakażeń jelitowych w 2011 roku odnotowano 6 zachorowań wywołanych przez biegunkotwórczą *E. coli*.

Natomiast notuje się tendencje wzrostową zachorowań pokarmowych o etiologii wirusowej, tzw. **grypę żołądkową**. Chorobę wywołują głównie rotawirusy. Zgłoszono 82 tego typu zachorowań.

Ponadto zgłoszono 70 przypadków zachorowań - biegunki o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.



## **Epidemiologia**

### **Zakażenia krwiopochodne - choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek**

#### **Wirusowe zapalenie wątroby typu B**

W 2011 r. odnotowano 1 przypadek zachorowania na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu B, oraz zarejestrowano 9 przypadków antygenemii HBs.

#### **Wirusowe zapalenie wątroby typu C**

W 2011 r. zgłoszono 3 przypadki zachorowań na przewlekłe wirusowe zapalenie wątroby typu C i 9 przypadków wykrycia antygenemii HCV. W stosunku do wzv C brak jest skutecznych środków zapobiegawczych i leczniczych (brak szczepionki), w zapobieganiu epidemii HCV najważniejsza jest edukacja społeczeństwa oraz pogłębienie wiedzy lekarzy i personelu medycznego z zakresu diagnozowania i leczenia HCV. Dwie placówki wzięły udział w programie „STOP HCV”.



## **Epidemiologia**

### **Choroby odzwierzęce**

#### **Wścieklizna**

Zarówno w 2011 i 2010 roku szczepieniom ochronnym p/wściekliznie poddało się 6 osób, ponadto objęto nadzorem epidemiologicznym 83 osoby, które po pogryzieniu przez różne zwierzęta (pies, kot, szczur) nie wymagały przyjęcia szczepień p/wściekliznie.

Szczepienia przeciwko wściekliznie odbywają się w Por. Chorób Zakaźnych w Płocku ul. Medyczna 19.



## **Epidemiologia**

**W 2011 roku nie odnotowano w powiecie sierpeckim zgonów z powodu chorób zakaźnych.**



## **Epidemiologia**

### **Szczepienia ochronne**

W Polsce szczepienia realizuje się zgodnie z corocznymi wytycznymi zawartymi w Programie Szczepień Ochronnych, w którym określa się system szczepień obowiązkowych i zalecanych.

Inspekcja Sanitarna nadzoruje wykonywanie szczepień obowiązkowych i zalecanych w 16 placówkach POZ.

Uczestniczy również z przekazywaniu do punktów szczepień szczepionek statutowych z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

Monitoruje także występowanie niepożądanych odczynów poszczepiennych.

W 2011 roku zarejestrowano 1 przypadek NOP. Zakwalifikowany jako łagodny.



## **Epidemiologia**

### **Warunki higieniczno-sanitarne placówek służby zdrowia**

W 2011 r. skontrolowano 46 na 46 istniejących placówek służby zdrowia (szpitale, przychodnie, placówki opiekuńcze oraz indywidualne praktyki lekarskie). Przeprowadzono dodatkowo kontrolę w nowopowstałych placówkach (indywidualne praktyki lekarskie) oraz kontrole tematyczne w SPZZOZ Szpitalu Powiatowym w Sierpcu. Przeprowadzono kontrole dotyczące wydania decyzji do celów rejestracyjnych. W 2011 roku wydano 5 decyzji dla placówek służby zdrowia. Ogólnie przeprowadzono 57 kontroli. W ramach badań osób w kierunku nosicielstwa pałeczek SS wydano próbki i wyniki dla około 550 osób.



## **Epidemiologia**

### **Przedmioty kontroli:**

- dostępność i prawidłowość procedur sanitarno-higienicznych zapobiegających zakażeniom zakładowym (higienicznego mycia rąk, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, postępowania po ekspozycji, sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z brudną bielizną); sposób wdrożenia i zastosowania,
- używanie sprzętu jednorazowego użycia oraz prowadzenie sterylizacji sprzętu wielokrotnego użytku oraz narzędzi lekarskich,
- postępowanie z odpadami medycznymi w miejscu ich wytwarzania i magazynowania.





## **Higiena Komunalna**

### **Zadania:**

- przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia oraz jakość wody w basenach i w kąpieliskach,
- przestrzegania przepisów utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej oraz osobowego transportu kolejowego i drogowego.



## **Higiena Komunalna**

### **Jakość wody do picia**

W 2011 r. 15 wodociągów dostarczało wodę dla ponad 52 000 osób zamieszkujących w powiecie sierpeckim, z czego ok. 18 368 osób mieszka w Sierpcu, zaś ok. 34 500 na wsi.

Wydano:

- 14 ocen jakości wody o przydatności wody do spożycia przez ludzi,
- 1 ocenę o warunkowej przydatności do spożycia.

W 15 wodociągach pobrano w ramach nadzoru sanitarnego 97 próbek wody do spożycia, na obiektach wodnych przeprowadzono 15 kontroli.



## **Higiena Komunalna**

Dobłą jakość wody pod względem bakteriologicznym i fizyko-chemicznym przez cały 2011 r. notowano w 14 wodociągach zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2007 r. Nr 61, poz. 417 z późn. zm.).

W jednym wodociągu publicznym w Choczniu w związku z podwyższoną zawartością manganu zgodnie z w/w rozporządzeniem stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi.



## **Higiena Komunalna**

### ***Jakość wody w kąpieliskach***

Na terenie Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Sierpcu w 2011 roku objęto nadzorem 3 miejsca wykorzystywane do kąpeli : w Bledzewie, Szczutowie i Słupi. Jakość wody kontrolowanych miejsc wykorzystywanych do kąpeli spełniała warunki Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011 r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpeli (Dz. U. z 2011 r. Nr 86, poz. 478). Ogółem na zlecenie właścicieli pobrano 10 próbek wody z kąpielisk i przekazano do badań Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Sierpcu oraz w Płocku.



## **Higiena Komunalna**

### ***Jakość wody w basenach kąpielowych***

W 2011 roku nadzór sanitarny nad basenem przejęła WSSE w Warszawie. PSSE w Sierpcu była upoważniona przez PWIS w Warszawie do poboru prób wody basenowej, pobrano 16 próbek wody.

Z uzyskanych wyników badania wody wynika, iż woda basenowa nadawała się do kąpieli.



## **Higiena Komunalna**

### ***Dworce i transport publiczny***

Nadzorem sanitarnym objęty jest 1 dworzec PKS w Sierpcu – bieżący stan sanitarno – porządkowy dworca PKS nie budzi zastrzeżeń. Na terenie dworca PKS zapewnione są sanitariaty dla podróżnych, w których stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny jest dobry, na bieżąco prowadzona jest także dezynfekcja.

Podczas kontroli dworca PKS skontrolowano również tabor samochodowy ( 4 autobusów), - w autobusach stwierdzono czystość i porządek.

Skontrolowano także autobusy prywatnych firm (15 autobusów), które nie budziły żadnych zastrzeżeń. Nadzorem sanitarnym objęte są również autobusy przeznaczone do przewozu dzieci w roku szkolnym ( 13 autobusów), których właścicielami są Urzędy Gmin. Stan sanitarny pojazdów dobry.



## **Higiena Komunalna**

### **Zakłady kosmetyczne i fryzjerskie**

Oceniając ryzyko wystąpienia chorób zakaźnych, do obiektów, w których jest ono szczególnie duże należy zaliczyć zakłady fryzjerskie i kosmetyczne, gdzie może dojść do uszkodzenia ciągłości skóry. Używanie brudnych narzędzi, w szczególności ostrych, może spowodować ryzyko zakażenia się wirusami krwiopochodnymi: wirusowego zapalenia wątroby typu B i C oraz HIV, bakteriami chorobotwórczymi np.: gronkowcami oraz wszelkimi grzybicami skóry. Dlatego podczas kontroli sanitarnych szczególną uwagę zwracano na postępowanie z narzędziami i przyborami fryzjerskimi. W roku 2011 w/w obiekty zostały skontrolowane w 100%. Stan sanitarno – techniczny zakładów ogółem nie budził zastrzeżeń.



## **Higiena Komunalna**

### **Piaskownice**

Na terenie działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sierpcu nadzorem sanitarno-technicznym objętych jest 27 piaskownic. Piaskownice kontrolowane są od maja do końca sierpnia. Z przeprowadzonych kontroli wynika, iż piasek jest wymieniany i większości piaskownic jest zabezpieczonych przed dostępem zwierząt. Stan sanitarno – techniczny jest dobry.



## **Higiena Komunalna**

### **Działalność kontrolno represyjna Sekcji Higieny Komunalnej za 2011 rok**

Planowano kontroli – 229, wykonano – 267

Wystawiono:

- Decyzji zezwalających na ekshumację i przewóz zwłok – 27

Pobrano w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądownego próbek wody -  
97

Pobrano próbek wody na zlecenie – 115

Pobrano próbek wody z miejsc wykorzystywanych do kąpieli – 10

Pobrano próbek wody basenowej – 16



## **Higiena Pracy**

Zadania:

- sprawowanie nadzoru nad warunkami pracy w zakładach pracy,
- ochrona człowieka przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy,
- zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.



## **Higiena Pracy**

Nadzór nad zakładami pracy, w których zatrudnieni są pracownicy. Z zakresu higieny pracy przeprowadzono 97 kontroli w 97 zakładach oraz 27 kontroli sprawdzających. Nieprawidłowości stwierdzono w 45 skontrolowanych zakładach. Wydano 25 zaleceń i 20 decyzji administracyjnych nakazując:

- wykonanie okresowych badań lekarskich u 4 pracowników - w 2 zakładach,
- opracowanie oceny ryzyka zawodowego - w 2 zakładach,
- wykonanie badań i pomiarów czynników szkodliwych - w 10 zakładach,
- poprawę warunków pracy poprzez obniżenie stężenia pyłów do obowiązujących norm - w 2 zakładach,
- dokonanie spisu substancji chemicznych i uzyskanie karty charakterystyki – w 2 zakładach,
- odnowienie pomieszczeń warsztatowych i socjalnych - w 7 zakładach,
- zapewnienie odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniach - w 3 zakładach,
- zapewnienie umywalki w jadalni i wystarczającej ilości szafek - w 2 zakładach,
- uzupełnienie instrukcji bhp na stanowiskach pracy - w 1 zakładzie.



## **Higiena Pracy**

### **Czynniki szkodliwe**

#### **Hałas**

W 6 zakładach stwierdzono przekroczenia wartości progowej hałasu (80 dB) – narażonych 154 pracowników. Na stanowiskach pracy 96 osób, w 6 zakładach pracy stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB). Przekroczenia te dotyczą stanowisk pracy: przy maszynach i urządzeniach do obróbki metalu, na stanowiskach pracy w przetwórstwie żywności i napojów.



## Higiena Pracy

### Zapylenie

W 26 zakładach występuje narażenie na działanie pyłów. Zapylenie występuje w zakładach: stolarskich, wytwarzających materiały budowlane (cegły), produkujących maszyny dla przetwórstwa żywności, produkujących odzież i w piekarniach.

Przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia występują w 3 zakładach (piekarnie i zakład produkujący części do maszyn), narażonych jest 26 pracowników.



## Higiena Pracy

### Czynniki chemiczne

Na działanie czynników chemicznych narażenie pracowników występuje w 39 zakładach, w których stosowane są niebezpieczne substancje i mieszaniny chemiczne:

- samodzielne i publiczne zakłady opieki zdrowotnej, w których stosowane są środki dezynfekcyjne,
- laboratoria zakładowe – odczynniki chemiczne,
- drukarnie - farby i lakiery,
- zakłady stolarskie – lakiery,
- zakłady przetwórstwa żywności – środki dezynfekcyjne,
- zakłady mechaniczne – oleje i rozpuszczalniki,
- zakład uzdatniania wody - podchlóryn sodu.

W 18 z 39 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości, dot. braku spisu substancji i kart charakterystyki, braku instrukcji bhp/stanowiskowej.



## Higiena Pracy

### **Czynniki biologiczne**

Narażenie pracowników na czynniki biologiczne 3 grupy zagrożenia mogących wywoływać ciężkie zakaźne choroby występuje: w niepublicznych i publicznych zakładach opieki zdrowotnej, w zakładzie usług komunalnych zajmującym się odpadami stałymi i płynnymi, w zakładzie zajmującym się zaopatrzeniem ludności w wodę i odprowadzaniem ścieków z kanalizacji miejskiej, w pralniach, w których prana jest bielizna, pościel szpitalna. Ogółem narażonych jest 165 pracowników.

Przeprowadzono 13 kontroli sanitarnych, w 1 zakładzie nakazano sporządzenie rejestrów prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 zagrożenia i rejestru pracowników narażonych.



## Higiena Pracy

### **Substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym**

Narażenie występuje w 6 zakładach:

- zakład napraw pojazdów samochodowych, w którym występuje benzen - narażonych jest 4 pracowników ( na podstawie przesłanych informacji o narażeniu do PWIS w W-wie),
- publiczne i niepubliczne zakłady służby zdrowia - wirusy wywołujące wzw - narażonych jest 75 pracowników.

Przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w 1 zakładzie pracy wydano zalecenie dot. przekazywania właściwemu PWIS informacji o narażeniu.





## Higiena Pracy

### **Choroby zawodowe**

Niewielkie uprzemysłowienie powiatu sierpeckiego wiąże się z niewielkim narażeniem pracowników na uciążliwe i szkodliwe czynniki mogące powodować wystąpienie chorób zawodowych, a tym samym niewielką zachorowalność na choroby zawodowe. W 2011 r. wpłynęło 1 zgłoszenie podejrzenia choroby zawodowej: *Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy* - u szwaczki. Została wydana 1 decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: *Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa* - u rolnika (zgłoszenie w 2010 r.).



## Higiena Pracy

### **Oznakowanie substancji i preparatów chemicznych**

Oznakowania te muszą być spójne z kartami charakterystyk, które zawierają informacje o ich niebezpiecznych właściwościach i zagrożeniach.

W 17 przypadkach (na 39) odnotowano nieprawidłowości w stosowaniu substancji i preparatów chemicznych:

- w 17 zakładach brak karty charakterystyki i brak wykazu stosowanych chemikaliów.



## **Higiena Pracy**

Ponadto w roku 2011 przeprowadzane były kontrole tematyczne dotyczące nadzoru nad:

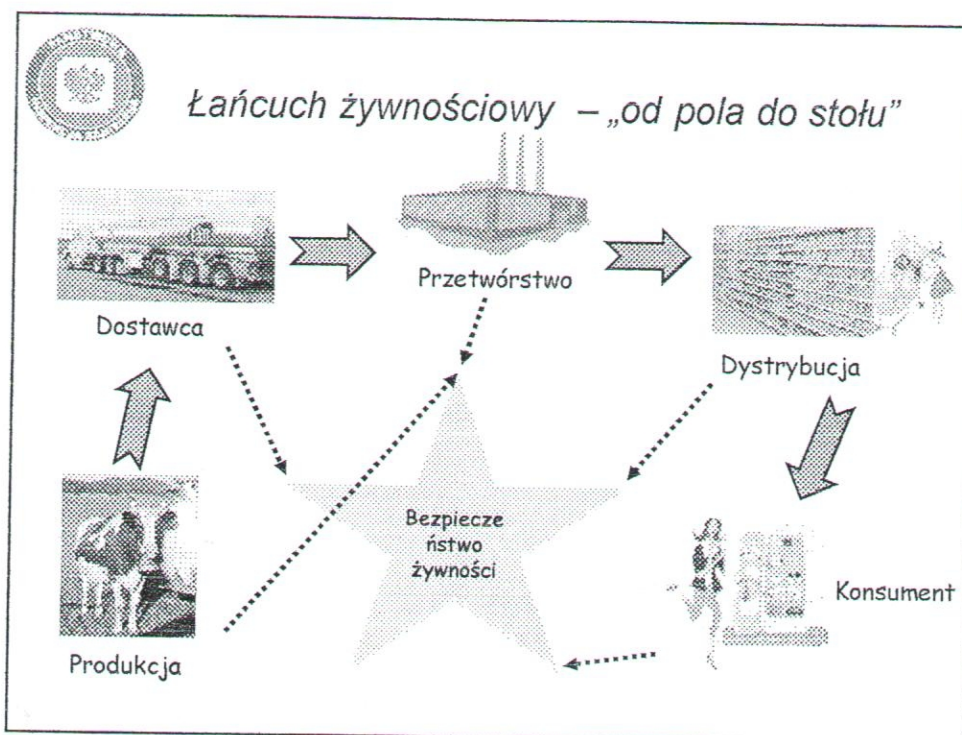
- warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach opieki zdrowotnej,
- preparatami biobójczymi zawierającymi niedozwolone substancje,
- warunkami pracy przy usuwania wyrobów zawierających azbest,
- prawidłowością wprowadzania do obrotu detergentów.



## **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

Zadania:

- nadzór nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych,
- ocena sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego,
- zajmowanie się jakością materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i kosmetyków znajdujących się w obrocie.



### Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku

W 2011 r. pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku sprawowali nadzór nad 389 obiektami produkcyjnymi, handlowymi, gastronomicznymi, w tym: wytwórnią lodów, piekarniami, ciastkarniami, płatkarnią i młynem, magazynami hurtowymi, wytwórniami wód, zakładem produkcji czekolady i art. cukierniczych, browarem i słodownią, sklepami i kioskami spożywczymi, smażalniami i pijalniami piwa, kawiarniami, barami, stołówkami, stoiskami spożywczymi, firmami transportowymi do przewozu środków spożywczych. W ww. obiektach przeprowadzono 464 kontrole sanitarne obejmujące: ocenę stanu sanitarnego obiektów zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, sprawdzenie wykonania zaleceń z decyzji administracyjnych, wycofywanie środków spożywczych i kosmetyków w związku z powiadomieniami w systemie wczesnego ostrzegania RASFF i RAPEX, zagadnienia w związku z pismami Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.



## **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

Podczas przeprowadzania urzędowych kontroli żywności przez pracowników Sekcji HŻŻiPU zostało nałożonych 26 mandatów karnych na sumę 4.950,00 zł za niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne w kontrolowanych obiektach, w tym za:

- wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych;
- przechowywanie poza urządzeniami chłodniczymi środków spożywczych łatwo psujących się;
- niewłaściwy stan higieniczny w pomieszczeniach nadzorowanych obiektów.

W związku z nieodpowiednim stanem techniczno – sanitarnym wydano 30 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu technicznego sprzętu, urządzeń, powierzchni w obiektach zarówno produkcyjnych, handlowych i gastronomicznych.



## **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

Podczas kontroli w ramach sprawowania nadzoru nad obiektami produkcyjnymi, żywieniowymi i handlowymi pracownicy Sekcji HŻŻiPU w szczególności zwracali uwagę na:

- wdrażanie zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP w ww. obiektach, a także związaną z tym dokumentację,
- realizację systemu kontroli wewnętrznej w nadzorowanych obiektach,
- stosowanie przez przedsiębiorców zasady identyfikowalności surowców oraz produktów zarówno w obiektach produkcyjnych i handlowych,
- posiadaną, przez personel kontrolowanych obiektów, wiedzę nabytą podczas szkoleń wewnętrznych i zewnętrznych,
- prawidłowość znakowanie środków spożywczych w tym suplementów diety, kosmetyków i materiałów do kontaktu z żywnością,
- zgodność sposobu żywienia w stołówkach zakładów żywienia zbiorowego z zasadami racjonalnego żywienia,
- warunki higieniczno – sanitarne oraz techniczne kontrolowanych obiektów,
- higienę personelu,
- utrzymywanie ciągłości łańcucha chłodniczego dla środków spożywczych łatwo psujących się.



### **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

W ramach porozumienia między Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Sierpcu a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Sierpcu pracownicy Sekcji HŻŻIPU w 2011 r. kontrolowali znakowanie, identyfikację, dokumentację oraz warunki dystrybucji i przechowywania mięsa i przetworów mięsnych, a także ogólny stan higieniczno – sanitarny sklepów wprowadzających do obrotu środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

W 2011 r. pracownicy Sekcji HŻŻIPU przeprowadzili 2 kontrole hurtowni wprowadzających do obrotu mięso, przetwory mięsne, wędliny wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej. Podczas kontroli sprawdzano warunki higieniczno – sanitarne w obiektach, higienę personelu, oznakowanie i dokumentację środków spożywczych, warunki przechowywania i sprzedaży przetworów pochodzenia zwierzęcego oraz utrzymanie łańcucha chłodniczego. W wyniku tych kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sierpcu wydał jedną decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień sanitarno – technicznych. Podmiot odpowiedzialny za prowadzenie działalności w ww. hurtowni wywiązał się z nałożonych obowiązków w wytyczonym terminie.



### **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

W ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu żywności pobrano, zgodnie z harmonogramem na 2011 r., 93 próbki środków spożywczych. Próbkami te obejmowały m. inn. następujące grupy środków spożywczych: przetwory mleczarskie, przetwory mięsne, naturalne wody mineralne, naturalne wody źródlane, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przetwory i produkty owocowe oraz warzywne, zioła i przyprawy, lody, produkty zbożowe.

W 2011r. nie było kwestionowanych próbek produktów spożywczych.

W 2011r. nie pobierano próbek kosmetyków do badań.

W wyniku oceny pobranych do badania próbek żywności laboratorium przesłało uwagi dotyczące błędów w znakowaniu ocenianych środków spożywczych. W przypadku takich uwag dotyczących produktów pochodzących z zakładów nie objętych nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Sierpcu przesyłano postanowienie do właściwego - według miejsca produkcji środka spożywczego – Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Inspektora Weterynarii.



### **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

#### **RASFF**

W związku z powiadomieniami alarmowymi w systemie RASFF przeprowadzono 18 kontroli w obiektach handlowych. W czterech przypadkach podczas kontroli stwierdzono, że przedmiotowe środki spożywcze oraz materiały i wyroby do kontaktu z żywnością zostały wycofane do dostawców. O podjętych działaniach na bieżąco informowano Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Warszawie oraz właściwe Powiatowe Stacje Sanitarno - Epidemiologiczne.



### **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

#### **RAPEX**

W ramach systemu RAPEX w 2011 r. przeprowadzono 16 kontroli w sklepach kosmetycznych oraz w sklepach spożywczych sprzedających kosmetyki. W wyniku kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu oraz w obrocie kosmetyków, których notyfikacje umieszczono w systemie RAPEX.



### **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

W związku ze wzrostem zachorowań na zespół hemolityczno – mocznicowy w maju 2011r. na terenie Niemiec – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sierpcu podjął działania nadzorowo – oświatowe mające na celu uniknięcie podobnych zachorowań na terenie powiatu sierpeckiego.

W tym celu wzmożone zostały kontrole w obiektach handlowych wprowadzających do obrotu świeże owoce i warzywa. Kontrole te dotyczyły sprawdzania źródeł pochodzenia owoców i warzyw, ich znakowania oraz warunków higieniczno – sanitarnych w obiektach. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości naruszających obowiązujące przepisy prawa.

Pobrano do badań w kierunku mikrobiologii próbki warzyw z obiektu handlowego. Próbkę tę nie zostały zakwestionowane pod względem jakości zdrowotnej.

Oprócz tego umieszczono na stronie internetowej PSSE w Sierpcu „Komunikat Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 30.05.2011r.” oraz ulotkę „5 kroków do bezpieczniejszej żywności”, aby poinformować konsumentów o zachowaniu właściwych zasad higieny w celu uniknięcia ewentualnego zachorowania.

Również do szkół i przedszkoli prowadzących żywienie zbiorowe w systemie zamkniętym rozesłane zostały pocztą e-mailową ww. ulotki.



### **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

Poprzez właściwy nadzór sanitarny nad podległymi obiektami żywnościowo-żywnościowymi na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Sierpcu w 2011 r. nie wystąpiło zbiorowe zatrucie pokarmowe.

Poprawił się również stan sanitarno – techniczny w wielu nadzorowanych przez Sekcję HŻiPU obiektach. Część zakładów produkcyjnych i gastronomicznych w Sierpcu stosuje zasady systemu HACCP. W większości ocenionych w 2011 r. obiektów produkcyjnych, żywnościowych i handlowych stosowane są zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP).



## **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

Prowadzona była również merytoryczna współpraca z innymi Sekcjami Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Sierpcu w zakresie oceny przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwem używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Pracownicy Sekcji HŻŻiPU co miesiąc zbierali informacje w tym zakresie w obiektach gastronomicznych.



## **Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów użytku**

### **Ocena jakości żywienia**

W 2011 r. w stołówkach szkolnych i przedszkolnych podczas siedmiu kontroli sprawdzono planowanie jadłospisów dekadowych oraz czy posiłki zawierały białko pełnowartościowe, a także dodatek warzyw i owoców. We wszystkich zakładach prowadzono jadłospisy dekadowe, z których wynikało, że posiłki dostarczały niezbędnych składników odżywczych.





## Higiena Dzieci i Młodzieży

### Postępowanie pokontrolne ciąg dalszy

Decyzje administracyjne wystawiono w Szkole Podstawowej w Szczutowie, Zawidzu (2 decyzje w tym jedna przedłużająca termin), Bledzewie (decyzja przedłużająca termin), Jeżewie (decyzja przedłużająca termin), Lelicach (decyzja przedłużająca termin), oraz w Gimnazjum w Gozdowie.

Decyzje dotyczyły: złego stanu sanitarno – higieniczno – technicznego ścian, sufitów, podłóg w salach lekcyjnych, korytarzach szkolnych, pomieszczeniach higieniczno sanitarnych, złego stanu technicznego stolarki okiennej w sali gimnastycznej, braku ogrodzenia wokół boiska szkolnego.

Nadal trwają trudności związane z wydłużającym się terminem realizacji uchybień. Wynika to z ciągle trwającego problemu jakim jest skromny budżet placówek oświatowo – wychowawczych. Dyrektorzy placówek zwracają się z prośbą o przedłużenie terminu wykonania zaleceń, gdyż brak środków finansowych nie pozwala na ich realizację. Często zalecenia wykonywane są etapami. Pozostałe prace odkładane są na dalszy termin. Stąd są placówki, które nie są w stanie wykonać zaleceń z lat ubiegłych, jak np. Szkoła Podstawowa Nr 2 w Sierpcu (dotyczy złego stanu technicznego stolarki okiennej w starej części szkoły), Szkoła podstawowa w Mochowie i Bledzewie (dotyczy braku ogrodzenia wokół boiska szkolnego), Szkoła Podstawowa w Zawidzu (dotyczy złego stanu technicznego ścian na korytarzu prowadzącym do sali gimnastycznej), Szkoła Podstawowa w Lelicach (dotyczy złego stanu sanitarnego ścian w salach lekcyjnych).



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### Ergonomiczne wyposażenie szkół

Istotnym elementem środowiska szkolnego, mającym wpływ na zdrowie uczniów, a przede wszystkim na prawidłową postawę ciała jest zapewnienie wyposażenia sal lekcyjnych w meble (stoły i krzesła) dostosowane do wysokości ciała ucznia. Placówki z roku na rok nabywają nowe ergonomiczne wyposażenie do sal lekcyjnych, ale nadal zdarzają się nieprawidłowości co przedstawiają poniższe dane dotyczące oceny dostosowania mebli edukacyjnych do wzrostu uczniów i przedszkolaków.

- W 12 przedszkolach, w 16 oddziałach oceniono 325 stanowisk z czego nieprawidłowości stwierdzono w 4 placówkach w 7 oddziałach dla 53 stanowisk.
- W 20 szkołach podstawowych, w 47 oddziałach oceniono 698 stanowisk z czego nieprawidłowości stwierdzono w 4 placówkach, w 6 oddziałach dla 42 stanowisk



## **Higiena Dzieci i Młodzieży**

### **Zdrowie psychiczne uczniów**

Aby zapewnić komfort pracy umysłowej uczniów bardzo ważne jest uwzględnienie wymogów higieny w organizowanym uczniom rozkładzie dnia, którego najistotniejszą częścią jest rozkład zajęć lekcyjnych. Nadal trwają trudności z wyegzekwowaniem niektórych uchybień dotyczących rozkładu zajęć lekcyjnych. Do najczęściej powtarzających się uchybień należą: skracanie przerw między lekcjami najczęściej do 5 minut, nierównomierne rozłożenie zajęć, przekroczenie limitu godzin, brak zajęć z elementami ruchu w dniu, w którym występuje maksymalna liczba godzin.

Powyższe uchybienia często są wynikiem tego, iż plan układany jest pod kątem kursu autobusów, pod kątem nauczycieli, którzy pracują w niepełnym wymiarze godzin i uzupełniają etat w innych szkołach.

Higieniczną ocenę rozkładu zajęć lekcyjnych przeprowadzono w 5 szkołach podstawowych w 25 oddziałach z czego nieprawidłowości stwierdzono w 5 placówkach, w 10 oddziałach oraz w 2 gimnazjach, w 13 oddziałach z czego nieprawidłowości stwierdzono w 2 placówkach, w 10 oddziałach.



## **Higiena Dzieci i Młodzieży**

### **Warunki utrzymania higieny osobistej w szkołach**

Jako właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej należy uznać sanitariaty uczniów, w których jest dostęp do: bieżącej ciepłej wody, mydła w dozownikach, suszarek do rąk lub ręczników jednorazowych, papieru toaletowego przy lub w kabinach wc, a także zapewniony jest właściwy stan techniczny oraz sanitarno – higieniczny pomieszczeń i armatury sanitarnej.

Z roku na rok widoczna jest poprawa dotycząca zapewnienia powyższych warunków. Placówki dbają o zapewnienie na bieżąco środków do utrzymania higieny osobistej uczniów oraz o stan techniczny i higieniczny pomieszczeń i ich wyposażenia jednak zdarzają się również nieprawidłowości, które wystąpiły w następujących typach placówek:



## **Higiena Dzieci i Młodzieży**

### **Warunki do utrzymania higieny osobistej w szkołach ciąg dalszy:**

Na 20 skontrolowanych szkół podstawowych 2 placówki nie zapewniły właściwych warunków (brak ciepłej wody poza sezonem grzewczym – Szkoła Podstawowa w Gozdowie, zły stan techniczny ścian - ubytki glazury, brak ręczników jednorazowych – Szkoła Podstawowa w Osieku W dwóch łazienkach).

Na 9 skontrolowanych gimnazjów 4 placówki nie zapewniły właściwych warunków (brak ciepłej wody poza sezonem grzewczym – Gimnazjum w Gozdowie we wszystkich łazienkach, zły stan techniczny sufitów – zacieki na suficie Gimnazjum Miejskie w Sierpcu w dwóch łazienkach, zły stan techniczny ścian – brudne ściany nad glazurą – Gimnazjum w Mochowie w jednej łazience, zły stan techniczny ścian i podłóg – ściany i podłogi trudne do utrzymania w czystości, powierzchnie trudno zmywalne – gimnazjum Leonium w Sierpcu w dwóch łazienkach).

.Na 12 skontrolowanych przedszkoli 1 placówka nie zapewniła właściwych warunków (brak ciepłej wody poza sezonem grzewczym – Publiczne Przedszkole w Gozdowie we wszystkich łazienkach).



## **Higiena Dzieci i Młodzieży**

### **Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży**

W czasie ferii zimowych i letnich dzieci i młodzież powiatu sierpeckiego mogą korzystać ze zorganizowanego wypoczynku. Proponowane formy wypoczynku to: wypoczynek w miejscu zamieszkania, oraz wypoczynek w formie wyjazdowej typu obozy pod namiotami, obozy sportowe, wypoczynek w gospodarstwie agroturystycznym.

Miejsca, których najczęściej organizowany jest wypoczynek letni dla dzieci i młodzieży to: Stanica Harcerska w Słupi oraz Szkoły Podstawowe w Jeżewie, Szczutowie i Szkoła Podstawowa Nr2 w Sierpcu, w których organizowane są obozy sportowe. W roku 2011 swoją działalność zgłosiło Gospodarstwo Agroturystyczne w Kolczynie „Brzozowy Zagajnik”.



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### **Nadzór nad warunkami wypoczynku dzieci i młodzieży ciąg dalszy**

Najpopularniejszą formą wypoczynku w czasie ferii zimowych jest wypoczynek w miejscu zamieszkania tak zwany zima w mieście na wsi. W szkołach (najczęściej są to Szkoły Podstawowe: Nr2, Nr3, w Sierpcu, Gimnazjum Miejskie w Sierpcu) dla uczniów organizowane są różnego rodzaju zajęcia rekreacyjno - sportowe, zajęcia świetlicowe, wycieczki turystyczno – krajoznawcze oraz zajęcia edukacyjne dotyczące zdrowego i higienicznego stylu życia, jak bezpiecznie spędzić wypoczynek itp.

W roku 2011 z wypoczynku letniego skorzystało 374 dzieci (dotyczy skontrolowanych turnusów), natomiast z wypoczynku zimowego 130 dzieci (dotyczy skontrolowanych turnusów).

Wszystkie skontrolowane placówki zarówno formy wyjazdowe, jak i w miejscu zamieszkania zapewniły uczestnikom właściwe warunki sanitarno – higieniczne.



## Higiena Dzieci i Młodzieży

### **Prowadzenie dożywiania w szkołach**

Własne warunki do prowadzenia żywienia w placówkach oświatowo – wychowawczych posiadają:

Na terenie Gminy Szczutowo: Szkoła Podstawowa w Szczutowie, Zespół Szkół Ogólnokształcących w Gójsku.

Na terenie Gminy Gozdowo: Szkoła Podstawowa w Lelicach, Publiczne Gimnazjum w Gozdowie.

Na terenie Gminy Mochowo: Publiczne Gimnazjum w Mochowie

Na terenie Gminy Zawidz: Szkoła Podstawowa w Zawidzu, Szkoła Podstawowa w Jeżewie, Zespół Szkół Samorządowych w Zawidzu.

Na terenie Gminy Sierpc: Zespół Szkół – Centrum Kształcenia Rolniczego.

Na terenie Gminy Rościszewo: brak własnych warunków do prowadzenia żywienia

Na terenie Miasta Sierpc: Szkoła Podstawowa Nr2, Nr3 w Sierpcu, Gimnazjum Miejskie w Sierpcu.



## **Higiena Dzieci i Młodzieży**

### ***Prowadzenie dożywiania w szkołach ciąg dalszy***

Placówki, które nie mają własnych warunków do prowadzenia dożywiania w mogą korzystać z warunków tych placówek, które je posiadają. Dotyczy to przede wszystkim placówek, które są usytuowane w tych samych obiektach.

Do placówek, które nie posiadają własnych warunków do prowadzenia dożywiania i nie mają możliwości korzystania z warunków innych placówek wówczas do tych szkół posiłki są dowożone, przeważnie są to posiłki jednodaniowe, jak zupy, kanapki czy bułki drożdżowe.

We wszystkich szkołach podstawowych organizowana jest akcja pt. „Szlanka mleka”, z której uczniowie chętnie korzystają. W związku z czym dla wszystkich uczniów szkół podstawowych wydawane jest mleko w kartonikach.



## **Nadzór Zapobiegawczy**

### **Zadania:**

- uzgodnienie dokumentacji projektowych inwestycji zarówno w zakresie lokalizacji tj. na etapie uzgodnień projektów miejscowych planów zagospodarowania terenu, przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dla inwestycji zakwalifikowanych do kategorii mogących znacząco oddziaływać na środowisko, dopuszczenie do użytkowania obiektów budowlanych.



## **Nadzór Zapobiegawczy**

Zajęto stanowisko w 134 sprawach:

- wydano 3 uzgodnienia w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego głównie dla terenów gminy Gozdowo,



## **Nadzór Zapobiegawczy**

- wydano 47 opinii w sprawie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących znacząco na nie oddziaływać; wnioski dotyczyły budowy, przebudowy i modernizacji zabudowy gospodarczej (43%), dróg gminnych oraz powiatowych, urządzeń do poboru wody, boisk sportowych, stacji gazu, warsztatów samochodowych, elektrowni wiatrowych, obiektów produkcyjnych (37%), kopalni powierzchniowych kruszywa (8%), sieci wodociągowej i kanalizacyjnej (6%), oczyszczalni odpadów (6%),



### **Nadzór Zapobiegawczy**

- zaopiniowano pozytywnie 26 dokumentacji projektowych; dotyczyły one obiektów gastronomicznych, gospodarczych, handlowych, usługowych, placówek oświaty, służby zdrowia, gabinetów lekarskich, sieci wodociągowych i kanalizacyjnych. 4 zostały zwrócone do uzupełnienia i poprawienia,



### **Nadzór Zapobiegawczy**

- rozpatrzono 20 spraw związanych z dopuszczeniem do użytkowania: obiektów żywnościowych, handlowych, fryzjerskich i kosmetycznych, gabinetów lekarskich, aptek, zakładów opieki zdrowotnej, stacji kontroli pojazdów, zakładów usługowych; sprawdzając zgodność zrealizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem higieniczno - sanitarnym dokumentacją projektową. Najczęściej spotykane usterki podczas dokonywanych odbiorów dotyczyły niewłaściwych rozwiązań instalacji wentylacji w budynkach oraz zmian przeznaczenia pomieszczeń, które są niezbędne dla funkcjonowania obiektu
- przeprowadzono 38 oględzin obiektów budowlanych pod kątem wymogów higieniczno – sanitarnych
- wydano 58 decyzji płatniczych



## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

**Zdrowie** jest podstawowym prawem każdego człowieka.

Wszyscy ludzie bez względu na to kim są, gdzie mieszkają, czym się zajmują, chcą żyć zdrowo i bezpiecznie.



## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### Ogólnopolskie:

- **„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”**

Celem programu jest zmniejszanie zachorowań, inwalidztwa i zgonów wynikających z palenia tytoniu (choroby układu krążenia, oddechowego, nowotwory itp.) w Polsce poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy.

W ramach tego programu realizujemy:

- „Czyste powietrze wokół nas” – program przedszkolnej edukacji antytytoniowej,
- „Nie pal przy mnie, proszę” – program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkół podstawowych,
- „Znajdź właściwe rozwiązanie” - program edukacji antytytoniowej dla uczniów klas IV-VI szkół podstawowych i I\_III szkół gimnazjalnych
- obchody „Światowego Dnia bez Tytoniu”,
- obchody „Światowego Dnia Rzucania Palenia”,
- zbieranie danych dot. przestrzegania zakazu palenia tytoniu.





## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### Ogólnopolskie:

- **„Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”**  
Celem programu jest m.in. ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV poprzez zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS, tj.: prowadzenie długofalowych programów profilaktyczno-edukacyjnych dla młodzieży, w tym:
  - Kampanie Społeczne w zakresie profilaktyki HIV/AIDS, np. „Wróć bez HIV”,
  - obchody „Światowego Dnia AIDS”.

### „Trzymaj Formę!”

Celem programu jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. Program adresowany jest do uczniów klas V i VI szkół podstawowych oraz szkół gimnazjalnych, ich rodziców, opiekunów.



## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### Wojewódzkie:

- Kampania edukacyjna **„Powiedz nie trądzikowi”** – przeznaczona dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Jej celem jest zwiększenie świadomości ucznia, że trądzik jest chorobą, którą należy i można leczyć; ukształtowanie nawyku korzystania z konsultacji dermatologa, poprawienie umiejętności w zakresie pielęgnacji skóry oraz obalenie mitów powstałych wokół trądziku.
- Program edukacyjny - **„Pierwszy dzwonek”** - **„Nie dla meningokoków”** skierowany jest do rodziców dzieci małych, nastolatków oraz samej młodzieży szkolnej, a także do środowiska medycznego. Jej celem jest promowanie szczepień ochronnych przeciwko zakażeniom meningokokami grupy C oraz wykształcenie nawyku przestrzegania zasad higieny osobistej oraz unikania ryzykownych zachowań, takich jak: picie z jednej butelki, dzielenie się kanapkami, słodyczami itp.



## **Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia**

### **Wojewódzkie**

- **„Wybierz Życie – Pierwszy Krok”**

Celem programu jest edukacja młodzieży oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy a także zapewnienie kobietom dostępu do badań skryningowych.

Adresatami działań jest młodzież w wieku 16-19 lat, ich rodzice i nauczyciele ze szkół ponadgimnazjalnych, a także kobiety w wieku 25-59 lat.

- **„Od samobadania piersi do mammografii”**

Celem programu jest edukacja młodzieży w wieku 16-19 lat oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka piersi, a także zapewnienie kobietom dostępu do badań mammograficznych.



## **Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia**

### **Wojewódzkie c.d.**

- **„Kleszcz mały czy duży – nic dobrego nie wróży”**

Celem programu jest zmniejszenie liczby zachorowań na choroby przenoszone przez kleszcze na człowieka – kleszczowe zapalenie opon mózgowych i mózgu oraz boreliozę Program skierowany był do uczniów szkół gimnazjalnych.



## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### **Lokalne:**

- **„Pierwotna Profilaktyka Wad Cewy Nerwowej”**

Program „Pierwotna Profilaktyka Wad Cewy Nerwowej” adresowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych (w szczególności dziewcząt). Celem programu jest zapobieganie wczesnym wadom cewy nerwowej u noworodków poprzez wprowadzenie nawyku suplementacji diety kobiet w okresie rozrodczym odpowiednią dzienną dawką kwasu foliowego.

- **Profilaktyka chorób zakaźnych**

Celem przedsięwzięcia jest poszerzenie poziomu wiedzy na temat podstawowych zasad higieny pozwalających na uniknięcie zachorowania na choroby zakaźne takie jak wirusowe zapalenia wątroby, salmonellozy, grypa, kleszczowe zapalenie mózgu.



## Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

### **Ogólnopolska:**

- „Festiwal Piosenki o Zdrowiu”,
- „Światowy Dzień Zdrowia”,
- Akcja Letnia,
- Profilaktyka grypy.

### **Wojewódzka:**

- Wystawa grzybów – „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia”,
- Profilaktyka chorób odzwierzęcych,
- Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach.

### **Powiatowa:**

- Zdrowie na Talerzu
- Bezpieczeństwo i zdrowie
- Profilaktyka zatruc pokarmowych



## **Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia**

W roku 2011 w ramach realizacji programów i działań profilaktyczno-zdrowotnych przeszkolono 234 osoby, udzielono 219 porad merytorycznych i metodycznych osobom zainteresowanym.

Liczba odbiorców do których kierowane były działania profilaktyczno – edukacyjne w 2011 roku wynosiła 40,256 osób.

**Dziękuję za  
uwagę...**

