

STAN SANITARNO-HIGIENICZNY
POWIATU SANOCKIEGO

ZA 2019 ROK



POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W SANOKU

Spis treści

WSTĘP	3
OCENA JAKOŚCI WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI.....	4
OCENA OBSZAROWA JAKOŚCI WODY	5
Gmina Miasta Sanoka	5
Miasto i gmina Zagórz	6
Gmina Sanok	6
Gmina Besko	6
Gmina Zarszyn.....	6
Gmina Bukowsko.....	7
Gmina Komańcza	7
Gmina Tyrawa Wołoska.....	8
OCENA OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ	8
POSTĘPOWANIE ZE ZWŁOKAMI I SZCZĄTKAMI LUDZKIMI:	9
ŻYWNOŚĆ I ŻYWIENIE.....	10
ŚRODOWISKO PRACY	14
PLACÓWKI NAUCZANIA I WYCHOWANIA	15
OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.....	16
ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY	18
ANALIZA SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ NA TERENIE POWIATU SANOCKIEGO W ZAKRESIE ZAREJESTROWANYCH CHOROÓB ZAKAŻNYCH.....	18
ZAKŁADY SŁUŻBY ZDROWIA - OCENA STANU SANITARNEGO PLACÓWEK LECZNICTWA OTWARTEGO I ZAMKNIĘTEGO.....	25
PODSUMOWANIE	29

Spis tabel i wykresów

Tabela 1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia	4
Tabela 2. Działalność z zakresu Higieny Komunalnej w liczbach	9
Tabela 3. Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności na salmonelozę. 19	
Tabela 4. Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności zachorowań dla wirusowych zakażeń jelitowych - ogółem.....	19
Tabela 5. Zestawienie tabelaryczne wg liczby zachorowań na wzv B, wzv C.	20
Tabela 6. Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności i liczby zachorowań na boreliozę.	20
Tabela 7. Szczepienia podejmowane były ze wskazań klinicznych.	20
Tabela 8. Współczynniki zapadalności na ospę wietrzną	21
Tabela 9. Sprawozdanie o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia.	22

Wstęp

Działania Inspekcji Sanitarnej wynikają z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U. z 2019 r., poz.59) i dotyczą ochrony zdrowia publicznego poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także prowadzenie działalności oświatowo-zdrowotnej.

Realizację zadań w 2019 roku prowadzono w oparciu o plany pracy uwzględniając szacunek ryzyka oraz wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie.

Znaczną część działań stanowiły też interwencje i „działania akcyjne” nieplanowane, wynikające z potrzeb bieżącej sytuacji epidemiologicznej.

W ocenie stanu sanitarnego ujęto sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych oraz wyniki nadzoru sanitarnego prowadzonego przez poszczególne oddziały, sekcje i stanowiska pracy PSSE w Sanoku.

Ocena Jakości Wody Przeznaczonej Do Spożycia Przez Ludzi

W ramach nadzoru nad jakością wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku weryfikował wywiązywanie się podmiotów z obowiązku realizacji badań wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem na rok 2019 oraz pobierał próby wody do badań celem potwierdzenia zgodności z wymaganiami. W roku 2019 mieszkańcy powiatu sanockiego (tj. ok. 60 tys. osób) zaopatrywani byli w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 16 wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę. Ponadto nadzorem Powiatowego Inspektora Sanitarnego objętych było 7 innych podmiotów zaopatrujących w wodę, są to szkoły, przedszkola itp. oraz jedna studnia publiczna zlokalizowana w Rzepedzi. Wodociągi te objęto stałym monitoringiem jakości wody, w których przeprowadzono łącznie 54 kontrole oraz pobrano do badań 173 próbki wody.

Tabela 1. Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia

Lp.	Nazwa zarządcy	Nazwa Wodociągu	Ilość zaopatrywanych osób	Produkcja wody [m ³ /d]
1.	SPGK Spółka z o. o., ul. Jana Pawła II 59, 38-500 Sanok	Wodociąg Sanok Zasław	12216	1001-10000
2.		Wodociąg Sanok Trencza	36434	1001-10000
3.	Gmina Bukowsko, 38-505 Bukowsko 220	Wodociąg Wola Sękowa	1658	101-1000
4.	Zakład Gospodarki Komunalnej w Zarszynie, ul. Cicha 21, 38-530 Zarszyn	Sieć rozdzielcza Zarszyn	2840	101-1000
5.	Zakład Gospodarki Komunalnej w Besku, ul. Starowiejska 99 38-524 Besko	Sieć rozdzielcza Besko	3200	101-1000
6.	Spółka Wodna II "BUKOWICA" 38-505 Bukowsko 301	Wodociąg "BUKOWICA"	965	101-1000
7.	SANOK RUBBER COMPANY SPÓŁKA AKCYJNA, ul. Przemyska 24, 38-500 Sanok	Wodociąg Sanok Rubber	350	≤100
8.	Spółdzielnia Mieszkaniowa w Szczawnem	Wodociąg Szczawne Krzyżówka	250	≤100
9.	Spółka Wodna „POSTĘP” 38-504 Niebieszczany	Wodociąg Prusiek	400	≤100
10.	Gminne Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Komańczy	Wodociąg Szczawne	20	≤100
11.		Wodociąg Wisłok Wielki	324	≤100
12.		Wodociąg Rzepedź Jawornik	1000	≤100
13.		Wodociąg Wysoczany	40	≤100
14.		Wodociąg Nowy Łupków	416	≤100
15.	Zakład Usług Technicznych Sp. z o.o. ul. Bieszczadzka 5 38-540 Zagórz	Wodociąg Kalnica	114	≤100
16.		Wodociąg Średnie Wielkie	200	≤100

Ocena obszarowa jakości wody

Gmina Miasta Sanoka

zaopatrywana była w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z 3 wodociągów sieciowych objętych stałym monitoringiem jakości wody tj.

1. wodociąg **Sanok-Trepcza** o produkcji wody od 1000-10000 m³/dobę, zaopatrujący w wodę przeznaczoną do spożycia ponad 36 tys. mieszkańców.
2. wodociąg **Sanok-Zasław** o produkcji wody od 1000-10000 m³/dobę, zaopatrujący w wodę przeznaczoną do spożycia ponad 12 tys. mieszkańców.

Z wodociągów Trepcza oraz Zasław woda do badań laboratoryjnych pobierana jest w każdym miesiącu zgodnie z zakresem i częstotliwością określoną w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294, z późn. zm.) Przeprowadzone analizy pobranych próbek wykazały, że jakość wody w badanym zakresie spełnia wymagania określone w rozporządzeniu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydawał co kwartał okresowe oceny jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dostarczanej przez w/w wodociągi, w których potwierdzał, że jakość wody dostarczana odbiorcom odpowiada wymaganiom rozporządzenia.

SPGK Sp. z o.o. w Sanoku, ul. Jana Pawła II 59, 38-500 Sanok zwróciło się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sanoku z wnioskiem o zmianę terminu wykonania decyzji z dnia 15.07.2014 r. w pkt. 1 dot. remontu budynku filtrów i pompowni na SUW w Zasławiu na dzień 31.12.2021 r. uzasadniając, że termin ten jest podyktowany decyzją o stopniowym wygaszaniu z eksploatacji SUW w Zasławiu, której funkcję przejmie Stacja Uzdatniania Wody w Trepczy.

PPIS w Sanoku przychylił się do wniosku strony.

3. wodociąg **Sanok-RUBBER** o produkcji wody do 100 m³/dobę, który zaopatruje w wodę przede wszystkim Zakład Sanok Rubber Company S.A. oraz indywidualnych odbiorców /ok. 350 osób/.

Próbki wody odpowiadają warunkom określonym w rozporządzeniu. W związku z powyższym Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku wydał decyzje stwierdzające przydatność wody do spożycia.

Miasto i gmina Zagórz zaopatrywane w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 3 wodociągi sieciowe objęte przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sanoku stałym monitoringiem jakości wody.

1. **Kalnica** o produkcji wody <100 m³/dobę, który zaopatruje w wodę 114 osób
2. **Średnie Wielkie** o produkcji wody <100 m³/dobę, który zaopatruje w wodę 200 osób
3. **Sanok-Zasław** o produkcji wody od 1000-10000 m³/dobę, który zaopatruje w wodę mieszkańców Miasta i Gminy Zagórz (5703 osób) oraz miasto Sanok (6513 osób).

W ramach nadzoru nad jakością wody PPIS w Sanoku weryfikował wywiązywanie się podmiotów z obowiązku realizacji badań wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem na rok 2019.

Na terenie Miasta i Gminy Zagórz znajdują się obiekty, które są objęte stałym monitoringiem jakości wody z uwagi na prowadzone w nich żywienie:

- Szkoła Podstawowa w Czaszynie i Szkoła Podstawowa w Tarnawie Dolnej.

Gmina Sanok zaopatrywana w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 2 wodociągi sieciowe objęte stałym monitoringiem jakości wody.

1. **Sanok-Trepcza** o produkcji wody od 1000-10000 m³/dobę, który zaopatruje w wodę 6513 osób – mieszkańców gminy Sanok
2. **Prusiek** (wodociąg Spółki Wodnej „POSTĘP”) o produkcji wody <100 m³/dobę, który zaopatruje w wodę 400 osób – mieszkańców miejscowości Prusiek.

Próbki wody odpowiadają warunkom określonym w rozporządzeniu.

Gmina Besko zaopatrywana w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez wodociąg sieciowy Sieniawa nadzorowany przez PSSE w Krośnie, z którego zaopatrywanych jest w wodę 3200 osób w gminie Besko. Parametry jakości wody produkowanej przez wodociąg w Sieniawie, wykazały zgodność z wymaganiami rozporządzenia.

Gmina Zarszyn zaopatrywana w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez wodociąg objęty przez Państwową Inspekcję Sanitarną stałym monitoringiem jakości wody - wodociąg Sieniawa nadzorowany przez PSSE w Krośnie, którego sieć rozdzielcza dla gminy Zarszyn zaopatruje w wodę 2840 osób. Parametry jakości wody

produkowanej przez wodociąg w Sieniawie zaopatrującego w wodę mieszkańców gminy Zarszyn wykazały zgodność z wymaganiami rozporządzenia.

Gmina Bukowsko zaopatrywana w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 2 wodociągi sieciowe:

1. Wodociąg **Wola Sękowa** o produkcji wody od 100-1000 m³/dobę, zaopatrujący ok. 1658 osób

Stwierdzono przekroczenie stężenia trichlorometanu – 0,05 mg/l. W oparciu o wyniki wydano decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. Trwają działania naprawcze i na wniosek Urzędu Gminy Bukowsko termin wykonania decyzji przedłużono do dnia 31 stycznia 2020 r.

2. Wodociąg Spółki Wodnej II "**BUKOWICA**" o produkcji wody od 100-1000 m³/dobę, zaopatrujący ok. 965 osób.

Gmina Komańcza zaopatrywana w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi przez 6 wodociągów sieciowych:

- Wysoczany (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*)

- Nowy Łupków (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*)

Wodociągi produkowały wodę o zmiennych parametrach, wydane były decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi oraz decyzja o braku przydatności wody (wod.N.Łupków) do spożycia przez ludzi z rygorem natychmiastowej wykonalności. W trakcie egzekwowania są decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi z uwagi na przekroczenie wskaźnika: mętność .

- Szczawne-Krzyżówka (*administrator: Spółdzielnia Mieszkaniowa -Szczawne*)

- Rzepedź- Jawornik (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*)

- Szczawne (Baza GPGK) (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*)

- Wisłok Wielki (dawny wodociąg Czystogarb) (*administrator: GPGK Sp. z o.o. w Komańczy*) każdy o produkcji wody <100 m³/dobę, zaopatrujące w wodę łącznie ok. 2200 osób.

Wodociągi sieciowe produkowały wodę o zmiennych parametrach. Po działaniach naprawczych przedsiębiorstwo wykonało ponowne badanie wody – wydano decyzje stwierdzającą przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Na terenie Gminy Komańcza znajdują się również podmioty objęte przez PIS stałym nadzorem z uwagi na prowadzone w tych obiektach żywnie:

- Szkoła Podstawowa w Wisłoku Wielkim - wodociąg produkował wodę o zmiennych parametrach fizykochemicznych. Wydano decyzje o warunkowej przydatności wody do spożycia przez ludzi. do dnia 10.01.2020 r. ze względu na podwyższoną mętność
- Szkoła Podstawowa w Komańczy
- "Oaza ciszy i wypoczynku" Dom Rekolekcyjny w Rzepedzi.

Ponadto pod nadzorem PPIS w Sanoku znajduje się jedyna w powiecie studnia publiczna zlokalizowana w Rzepedzi na Osiedlu „C” – awaryjne źródło zaopatrzenia w wodę - badane próbki wody odpowiadały warunkom określonym w rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Gmina Tyrawa Wołoska - na terenie gminy Tyrawa Wołoska brak wodociągów sieciowych nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Mieszkańcy tych terenów zaopatrywani są w wodę przeznaczoną do spożycia z własnych, indywidualnych lub grupowych ujęć, której jakość określana jest przez Państwową Inspekcję Sanitarną jako niepewna, ponieważ nie jest kontrolowana.

Ocena Obiektów Użyteczności Publicznej

Na terenie powiatu sanockiego znajduje się jedna pływalnia funkcjonująca pod nazwą Centrum Rehabilitacji i Sportu w Sanoku znajdująca się na terenie Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Sanoku przy ulicy Królowej Bony 4.

W ramach nadzoru pobrano próbki wody do badania z wyznaczonych punktów niecek basenów krytych, cyrkulacji oraz z natrysków w szatniach. W niektórych próbkach wody /niecki basenowe, cyrkulacji/ stwierdzono obecność *pseudomonas aeruginosa* oraz przekroczenie stężenia trichlorometanu. Po działaniach naprawczych oraz powtórny badaniu wody potwierdzono jej jakość zgodną z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Od dnia 13.07.2019r obiekt nie prowadził działalności z uwagi na zalanie wodami opadowymi - obiekt był wyłączony z użytkowania. Wydano jedną roczną ocenę sanitarną pływalni krytej.

Basen odkryty oraz wanna jacuzzi w Hotelu „BONA”, ul. Białogórska w Sanoku nie były udostępniane dla klientów.

Postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi:

Pod nadzorem Stacji znajduje się jeden dom przedpogrzebowy, zlokalizowany na Cmentarzu Centralnym w Sanoku. Administratorem zarówno cmentarzy komunalnych, jak i domu przedpogrzebowego jest SPGM Sp. z o.o., ul. Konarskiego 22. W roku 2019 przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała uchybienia nieprawidłowości, w związku z tym została wydana decyzja administracyjna na poprawę stanu technicznego- sanitarnego. Decyzja jest w trakcie egzekwowania. Na koniec roku wykazano jako obiekt z nieodpowiednim stanem technicznym.

Objętych nadzorem sanitarnym było 26 cmentarzy komunalnych, skontrolowanych zostało 10 – nie stwierdzono uchybień sanitarnych.

Usługi w zakresie transportowania zwłok na terenie powiatu sanockiego świadczone są przez podmioty gospodarcze, które dysponują środkami transportu oznakowanymi zgodnie z przeznaczeniem, zarejestrowanymi jako samochody specjalne. Na terenie nadzorowanym przez PSSE w Sanoku objętych nadzorem sanitarnym było 13 samochodów do przewozu zwłok.

Postępowanie ze zwłokami i szczątkami:

W roku 2019 r. wydano:

- 54 decyzje na ekshumację zwłok,
- 15 postanowień na sprowadzenie zwłok z zagranicy,
- 1 postanowienie na wywóz zwłok za granicę.

Tabela 2. Działalność z zakresu Higieny Komunalnej w liczbach

Lp.	Plan	Planowane	Wykonane
1)	Ilość kontroli	244	221
2)	Ilość pobranych próbek wody	170	173
3)	Ilość wykonanych oznaczeń wolnego chloru w wodzie	-	88
4)	Ilość wydanych decyzji merytorycznych	-	222
5)	Ilość wydanych opinii	-	16
6)	Ilość wydanych postanowień (w tym na imprezy masowe)	-	4
7)	Ilość wydanych upomnień	-	0
8)	Ilość wydanych tytułów wykonawczych	-	0
9)	Ilość wydanych decyzji płatniczych	-	12
10)	Ilość nałożonych mandatów / na kwotę	-	1/200 zł
11)	Ilość przyjętych skarg (interwencji)	-	17

Żywność i żywienie.

W 2019 r. na terenie powiatu działalność prowadziło 686 zarejestrowanych obiektów zajmujących się produkcją i obrotem środkami spożywczymi, materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami. Zdecydowaną większość stanowiły zakłady obrotu żywnością (sklepy, hurtownie, kioski, środki transportu). Natomiast zakłady produkcyjne, prowadzące produkcję żywności wyłącznie na potrzeby rynku lokalnego to zaledwie 4 % wszystkich nadzorowanych obiektów.

Ponadto nadzorem objętych było 28 lokalnych producentów żywności pochodzenia roślinnego, zajmujących się głównie uprawą owoców i warzyw, głównie malin, borówek, ziemniaków oraz zbóż na cele spożywcze i paszowe.

Przeprowadzono ogółem 686 kontroli sanitarnych i rekontroli, w tym 333 kontroli planowanych ujętych w harmonogramie kontroli, pozostałe to: 148 kontrole sprawdzające w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym, 44 kontrole interwencyjne w związku z wnoszonymi przez konsumentów skargami na niewłaściwą jakość oferowanych do sprzedaży środków spożywczych lub niewłaściwymi warunkami sanitarnymi w obiektach oraz w związku z powiadomieniami RASFF, 69 kontroli akcyjnych, pozostałe 92 to odbiory, kontrole tematyczne przeprowadzane w związku ze zmianą właściciela, kontrole środków transportu, oraz inne wynikające z potrzeb bieżącego nadzoru Sanitarnego, nie ujęte w planie kontroli.

W stosunku do roku ubiegłego liczba kontroli interwencyjnych nieznacznie zmniejszyła się.

Wydano 83 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu techniczno-sanitarnego obiektów, w tym 9 decyzji dotyczących wycofania z obrotu niewłaściwej jakości środków spożywczych oraz 4 wstrzymujące działalność zakładów w związku z niespełnieniem wymagań higieniczno-sanitarnych oraz stwierdzeniem obecności szkodników.

Skierowano 3 wnioski o ukaranie do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w związku ze sprzedażą w sklepikach szkolnych środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52 c ust. 6 pkt 1, nie spełniających

wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz z prowadzeniem sprzedaży „na odległość” suplementów diety nie posiadających prawidłowego oznakowania zgodnie z przepisami prawa oraz prowadzącego działalność bez wymaganego wpisu w tym zakresie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Inspekcji Sanitarnej.

Ponadto skierowano 1 wniosek do prokuratury o podejrzeniu popełnienia czynu zabronionego określonego w art. 96 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w związku z wystąpieniem zbiorowego zatrucia pokarmowego w Samorządowym Przedszkolu Publicznym Nr 3 w Sanoku ul. Podgórze 26 oraz jego Oddziale w Sanoku ul. Kochanowskiego 2, polegającego na wyprodukowaniu wprowadzeniu do obrotu posiłków, w których stwierdzono bakterie Salmonella Enteritidis, co spowodowało liczne zachorowania i stanowiło niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia dużej liczby dzieci oraz personelu.

Za naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono 75 mandatów karnych na kwotę 17800 zł, wydano 3 postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na łączną kwotę 1300 zł.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły niewłaściwego stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń i urządzeń, niewłaściwych procesów mycia, nieprawidłowych warunków przechowywania oraz braku segregacji środków spożywczych, stwierdzanych w obrocie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, niehigienicznej sprzedaży artykułów spożywczych z narażeniem na wtórne zanieczyszczenie, nieskutecznej ochrony zakładów przed szkodnikami, nieprawidłowego transportu środków spożywczych, sprzedażą w sklepikach szkolnych środków spożywczych niezgodnych z rozporządzeniem, braku zapisów bieżących dotyczących monitoringu temperatur oraz utrzymania czystości pomieszczeń wyposażenia, wynikających z procedur systemu HACCP oraz braku orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego do badań laboratoryjnych pobrano ogółem 331 próbek żywności, w tym 274 w ramach urzędowej kontroli i monitoringu zgodnie z planem poboru próbek, 5 do badań radiochemicznych, 52 poza harmonogramem. Zakwestionowano 5 próbek, w czterech wykryto bakterie z grupy

salmonella enteritidis, jedną zakwestionowano ze względu na nieprawidłowe oznakowanie produktu.

Pobrane próbki żywności badane były w Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Rzeszowie, w Pracowni w Sanoku i Tarnobrzegu, gdyż Stacja nie posiada własnego laboratorium.

W ramach nadzoru nad suplementami diety i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi w witaminy lub składniki mineralne, w tym żywności dla niemowląt i małych dzieci, przeprowadzono 16 pozytywnych kontroli sanitarnych. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności pobrano łącznie 21 próbek w kierunku prawidłowości znakowania i analityki - próbki nie kwestionowane. Ponadto w związku z interwencją dotyczącą wprowadzania do obrotu przez Firmę JUVENTAS z siedzibą w Srogowie Górnym 172, suplementu diety pn. Mleczko pszczele APINI 100 gr. nie posiadającego prawidłowego oznakowania zgodnie z przepisami prawa żywnościowego oraz prowadzącego działalność bez wymaganego wpisu w tym zakresie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Inspekcji Sanitarnej przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w w/w sprawie.

W zakładach żywienia zamkniętego przeprowadzano ocenę jakości żywienia oraz jadłospisów, ze szczególnym uwzględnieniem żywienia dzieci i młodzieży w żłobkach, przedszkolach i świetlicach szkolnych. Ocenę żywienia przeprowadzono w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W skontrolowanych placówkach przestrzegano ww. wytycznych i nie stwierdzono uchybień. Na podstawie przeprowadzanej analizy jadłospisów uznano, że posiłki były urozmaicane, zawierały składniki z różnych grup środków spożywczych. Produkcja posiłków prowadzona była głównie z użyciem przypraw ziołowych, przy zmniejszonej ilości soli oraz zastosowaniu naturalnych koncentratów. Zwiększono ilość i częstotliwość podawania owoców i warzyw, a do picia podawano wodę, niesłodzone naturalne soki lub napoje słodzone miodem, co przyczyniało się do wprowadzania zdrowych nawyków żywieniowych u dzieci. Jadłospisy były udostępnione i zawierały pełny skład posiłków oraz informację o możliwości wystąpienia alergenów lub substancji mogących wywoływać alergię o reakcje nietolerancji.

W sezonie letnim kontynuowano nadzór nad obiektami gastronomicznymi oraz handlowymi zlokalizowanymi przy trasach turystycznych i w miejscowościach o nasilonym ruchu turystycznym oraz obiektami wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu. Kontrole przeprowadzono również w godzinach popołudniowych i dniach wolnych od pracy. W ramach akcji letniej przeprowadzono 69 kontroli. W 5 przypadkach za rażące nieprawidłowości sanitarno-higieniczne właścicieli i organizatorów wypoczynku ukarano mandatami na łączną kwotę 1100 zł. Najczęściej stwierdzone uchybienia dotyczyły nieprawidłowych warunków przechowywania środków spożywczych, używania surowców do produkcji posiłków po upływie terminu przydatności do spożycia, braku środków do dezynfekcji oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń.

W okresach przedświątecznych wzmożono nadzór nad dużymi sklepami spożywczymi w zakresie jakości oferowanych środków spożywczych, szczególnie łatwopsujących się oraz sposobu ich przechowywania. Kontrolą objęto również sezonową sprzedaż ryb świeżych (karpia), gdzie między innymi sprawdzano warunki przetrzymywania żywych ryb i ich higieniczną sprzedaż.

Na targowiskach i w miejscach obrotu skontrolowano handel grzybami świeżymi i suszonymi, które mogą być sprzedawane konsumentowi finalnemu pod warunkiem uzyskania atestu na grzyby świeże lub na grzyby suszone wydanego przez osobę posiadającą uprawnienia klasyfikatora grzybów albo grzyboznawcy. Na stronie internetowej Stacji informowano o bezpiecznej sprzedaży grzybów i przestrzegano przed zakupem grzybów suszonych niewiadomego pochodzenia, nie posiadających atestu. Nawiązano współpracę ze Strażą Miejską w Sanoku w zakresie eliminacji sprzedaży nieatestowanych grzybów na targowiskach i poza mini.

W związku z pojawieniem się w Polsce przypadków występowania wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF) w 2019 r. na terenie powiatu sanockiego prowadzono cykliczne działania w celu wykrycia i eliminacji procederu wprowadzania do obrotu mięsa dzików lub jego produktów niewiadomego pochodzenia na placach targowych oraz innych miejscach handlowych. Czynności kontrolne prowadzono wspólnie z przedstawicielami Policji i Inspekcji Weterynaryjnej. Na terenie powiatu nie odnotowano nielegalnej sprzedaży mięsa i przetworów.

W zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w zakładach żywieniowych przeprowadzono 261 kontroli pod kątem oznakowania oraz przestrzegania zakazu palenia. Za brak informacji

o zakazie palenia oraz za nieprzestrzeganie zakazu palenia nałożono 2 mandaty karne na łączną kwotę 350 zł.

Dzięki prowadzonym w szerokim zakresie działaniom kontrolno-represyjnym i instruktażowym, stan techniczno-sanitarny zakładów żywnościowych utrzymywany jest na dobrym poziomie, co zwiększenia bezpieczeństwa zdrowotne żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu.

Środowisko Pracy

Oddział Higieny Pracy w 2019 r. objął ewidencją 224 zakładów pracy zatrudniających ogółem 13 038 pracowników. Pracownicy przeprowadzili 97 kontrole u 72 pracodawców, zatrudniających łącznie 4 852 pracowników.

W 43 skontrolowanych zakładach stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły:

- braku aktualnych pomiarów czynników szkodliwych – 23 zakłady;
- przekroczeń NDS/NDN czynników szkodliwych dla zdrowia - 28 zakładów w tym: 21 hałasu (18 zakładów, 182 stanowiska), drgań mechanicznych (4 zakłady, 18 stanowisk), pyłów drewna - 5 zakładów, 21 stanowisk), pyłów mąki (2 zakłady – 5 stanowisk), czynników chemicznych, tj. związków chromu VI (1 zakład, 12 stanowisk), styrenu (2 zakłady, 6 stanowisk)
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń pracy – 12 zakładów,
- braku lub nieprawidłowej oceny ryzyka zawodowego – 8 zakładów,
- nieprawidłowości w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin – 3 zakłady,
- braku rejestru czynników szkodliwych – 8 zakładów;
- nieprawidłowości w zakresie szkodliwych czynników biologicznych – w 1 zakładzie,
- czynników rakotwórczych – rejestrów (2 zakłady),
- wyposażenia pracowników w odpowiednią odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej stosownie do rodzaju i stopnia narażenia – 3 zakłady.

W wyniku prowadzonych postępowań administracyjno-egzekucyjnych, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wydano 43 decyzje administracyjne zawierające 84 nakazy dotyczące likwidacji stwierdzonych uchybień oraz

1 upomnienie. W oparciu o obowiązujące przepisy kontynuowano nadzór nad substancjami i preparatami niebezpiecznymi. Kontrolą w tym zakresie objęto 27 obiektów. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: brak spisu stosowanych substancji niebezpiecznych (2 zakłady), brak karty charakterystyki stosowanego produktu (1 zakład). Nie odnotowano na terenie powiatu wprowadzania do obrotu środków zastępczych, nie zgłoszono zatruc tymi środkami.

W 2019 r. przeprowadzono 1 kontrolę przedsiębiorstwa zajmującego się usuwaniem wyrobów zawierających azbest. Kontrola była przeprowadzana w trakcie wykonywanych prac w terenie i potwierdziła, że zarówno środowisko jak i pracownicy byli właściwie chronieni przed uwalnianiem się pyłu azbestu.

W 2019 r. wpłynęło łącznie 7 podejrzeń o chorobę zawodową. W wyniku przeprowadzonych postępowań wyjaśniających celem zebrania informacji dotyczącej przebiegu i warunków pracy zawodowej oraz oceny narażenia zawodowego wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Z przeprowadzonej analizy wynika, że dominującą chorobą zawodową była borelioza rozpoznawana w grupie zawodowej rolników i leśników.

Podczas kontroli sanitarnych prowadzono także działania edukacyjne dotyczące potencjalnych skutków zdrowotnych wynikających z narażenia na czynniki szkodliwe oraz nieprzestrzegania przepisów prawa z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, pozostawiano ulotki opracowane w języku polskim i ukraińskim dot. działań profilaktycznych oraz szczepień ochronnych szczególnie w zakładach gdzie znajdują zatrudnienie obywatele Ukrainy.

Podjęte działania przyczyniły się do poprawy warunków pracy pracowników w zakresie higieny, bezpieczeństwa oraz stanu sanitarno-porządkowego.

Placówki Nauczania i Wychowania

W 2019 roku objęto nadzorem 184 placówki w tym 118 placówek nauczania i wychowania oraz 66 placówek zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Przeprowadzono łącznie 184 kontrole sanitarne. Poprawę stanu techniczno – sanitarnego w przypadku stwierdzonych nieprawidłowości egzekwuje się poprzez wydanie decyzji nakazowych. Ogółem w 2019 r. wydano 31 decyzji administracyjnych.

W 2019 r. w powiecie sanockim utworzono 1 przedszkole, nie oddano do użytku żadnego gabinetu profilaktycznej opieki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Nadal około 58% szkół nie posiada warunków do sprawowania przez pielęgniarki opieki medycznej. W takim przypadku pielęgniarki wykonują swoje zadania w gabinecie dyrektora, klasie lekcyjnej, ewentualnie dzieci dowożone są do pobliskich przychodni.

Dyrektorzy placówek (w zależności od posiadanych środków finansowych) sukcesywnie wymieniają stare wyeksploatowane meble na nowe dostosowane do wzrostu uczniów i posiadające certyfikaty zgodności z obowiązującą PN. Pomiary mebli szkolnych przeprowadzane w placówkach oświatowych powodują poprawę dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów oraz wzrost świadomości uczniów w zakresie korzystania z ławek dostosowanych do indywidualnego wzrostu.

Również w wyniku systematycznie zleczanych badań oświetlenia sztucznego i egzekwowania poprawy 99,8% placówek posiada oświetlenie sztuczne zgodne z PN.

W zakresie higieny pracy umysłowej ucznia, w przeprowadzonych w 2019 roku ocenach tygodniowych planów lekcji nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dożywianie dzieci w postaci ciepłych posiłków prowadzono w 39 szkołach, w 42 szkołach podawano napoje. Liczba dzieci i młodzieży korzystających z wszystkich form dożywiania wynosiła 5259 (obiady jednodaniowe 878; obiady pełne –1808, mleko w szkole - 2573).

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w nadzorowanych placówkach ocenia się jako zadowalające. W 2019 r. tak jak w latach ubiegłych w większości szkół podstawowych realizowano programy „Mleko w szkole” oraz „Owoce i warzywa w szkole” adresowany do uczniów klas od I - V, w ramach którego uczniowie otrzymywali owoce i warzywa lub sok. Akcje te promują zdrowy styl życia, mają duże znaczenie w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych u dzieci i młodzieży.

Oświata Zdrowotna i Promocja Zdrowia

W ramach realizacji 26 interwencji programowych i nieprogramowych podejmowano szereg różnorodnych działań na rzecz poprawy zdrowia i jakości życia mieszkańców powiatu sanockiego. Przeprowadzono 105 wizytacji.

Realizowano i koordynowano działania w zakresie następujących zagadnień:

- promowania zdrowego stylu życia
- profilaktyki w zakresie HIV/AIDS,
- profilaktyki chorób odkleszczowych, grypy, odry, ospy wietrznej, WZW,
- profilaktyki w zakresie chorób nowotworowych,
- promowania racjonalnego odżywiania,
- profilaktyki uzależnień od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych,
- profilaktyki wszawicy, bezpiecznego opalania

Działania koncentrowały się na realizacji programów profilaktyczno-edukacyjnych, akcji i kampanii, konkursów wiedzy, plastycznych oraz organizacji imprez prozdrowotnych połączonych z udzielaniem porad oraz rozdawnictwem materiałów oświatowych.

Zorganizowano 6 konferencji, w których uczestniczyło ogółem ponad 500 osób:

- Jubileuszowa Konferencja państwowej inspekcji sanitarnej z okazji 100-lecia Służb Sanitarnych w Polsce. Konferencja adresowana była do pracowników służb sanitarnych oraz przedstawicieli instytucji współpracujących z Państwową Inspekcją Sanitarną.
- „Szczepienia ochronne w praktyce lekarza i pielęgniarki w POZ”- warsztaty zorganizowane przy współdziałaniu firmy Pfizer Polska sp z oo oraz WSSE w Rzeszowie skierowane do pielęgniarek POZ.
- „Zdrowe piersi” – konferencja szkoleniowa (2 edycje) dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych zorganizowana przy współdziałaniu Uczelni Państwowej w Sanoku.
- Konferencja „Dezynfekcja, mycie, sterylizacja w gabinetach kosmetycznych, salonach fryzjerskich, tatuażu i odnowy biologicznej” – zorganizowana była przy współpracy firmy Medilab., skierowana do właścicieli i pracowników zakładów fryzjerskich, kosmetycznych.
- Konferencja szkoleniowa „Substancje psychoaktywne - trend czy zagrożenie” zorganizowana przy współpracy WSSE w Rzeszowie i Jarosławskiego Towarzystwa Oświaty Zdrowotnej skierowana była do pracowników placówek oświatowo-wychowawczych oraz przedstawicieli instytucji współpracujących z PSSE.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Wpłynęło 114 wniosków dotyczących spraw związanych z działalnością zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Wnioski dotyczyły uzgadniania dokumentacji projektowych, uzgadniania miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, opiniowania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadniania uwarunkowań środowiskowych zgody na realizację inwestycji, zapytania o konieczność i zakres sporządzania raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, opiniowania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego, odbiorów nowych obiektów. Uzgadnianie dokumentacji projektowych dotyczyło modernizacji oczyszczalni ścieków w Zagórzcu, aneksu do projektu żłobka w Nowosielcach, projektu wodociągu w Strachocinie, przebudowy budynku produkcyjnego w Sanoku, budowy zespołu domków letniskowych w Lalinie, rozbudowy sklepu spożywczego w Czaszynie oraz budowy Dziennego Domu Pomocy Osobom Niepełnosprawnym w Besku natomiast odbiory - nowych obiektów branży spożywczej i żywieniowej oraz obiektów komunalnych, szkolnych, służby zdrowia i zakładów produkcyjnych. Pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych standard obiektów przekazywanych do użytkowania nie budził zastrzeżeń.

W odniesieniu do roku ubiegłego zwiększyła się ilość uzgodnionych dokumentacji projektowych oraz wydanych opinii dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko.

Do większych obiektów przekazanych do użytkowania w roku 2019 należy zaliczyć :

- hala produkcyjno – magazynowa SIGMA w Czerteżu
- Centrum Rehabilitacji i Sportu w Sanoku – II etap
- Dworzec Multimodalny w Sanoku

Analiza sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu sanockiego w zakresie zarejestrowanych chorób zakaźnych

Zachorowania na salmonelozę - zatrucia pokarmowe.

Analiza porównawcza współczynników zapadalności na salmonelozę od roku 2010 do roku 2017 potwierdza niski poziom współczynników zapadalności. W roku 2018 zbiorowych zatruc pokarmowych, których czynnikiem etiologicznym były pałeczki

Salmonella nie rejestrowano a zachorowania dotyczyły pojedynczych osób w środowiskach domowych. W roku 2018 współczynnik zapadalności był dwukrotnie wyższy w stosunku do roku 2017 i wyniósł 59,8 a w roku 2019 wzrósł aż o wartości 298,2 głównie z przyczyną wystąpienia dwóch zbiorowych zatruc pokarmowych.

1. Przyjęciu okolicznościowe z okazji chrztu świętego - data wystąpienia 28.08.2019 r. Zachorowaniu uległo 11 osób po spożyciu tortu orzechowego pochodzącego z produkcji własnej.

2. Zatrucia pokarmowego wśród dzieci uczęszczających do Samorządowego Przedszkola Publicznego Nr 3 w Sanoku, oraz jego pracowników – data wystąpienia 24.10.2019 r.

Zachorowaniu uległo ogółem - 236 osób, dzieci – 192, personelu - 44.

Przyczyną zachorowań wśród uczestników ogniska było spożycie w dniu 23.10.2019 r. sałatki jarzynowej, surówki z marchwi i jabłka oraz napoju kawa inka z mlekiem zakażonych pałeczkami Salmonella Enteritidis.

Tabela 3. Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności na salmonelozę.

Współczynniki zapadalności zachorowań dla salmoneloz w latach									
2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
37,4	24,1	7,2	17,9	24,2	40,9	40,9	23,1	59,8	298,2

Wirusowe zakażenia jelitowe.

W tej grupie rejestrowane są zachorowanie o etiologii rotawirusowej, adenowirusowej i innej wirusowej. Stanowią one problem epidemiologiczny i zdrowotny z uwagi na znaczący udział w tych zakażeniach dzieci do lat 2.

Wyliczony współczynnik zapadalności dla dzieci do lat 2 (l. zach. na 10 tys. mieszkańców) wyniósł – rok 2014 - 135,7, rok 2015 – 243,7, rok 2016 – 106,3, rok 2017 64,0, rok 2018 – 332,5 rok 2019 – 365,4. W latach 2018- 2019 zarejestrowano znaczący wzrost zachorowań dla wirusowych zakażeń jelitowych ogółem (dzieci i dorośli).

Tabela 4. Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności zachorowań dla wirusowych zakażeń jelitowych - ogółem.

Współczynniki zapadalności zachorowań dla wirusowych zakażeń jelitowych w latach-ogółem									
2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
69,7	172,2	38,1	35,7	60,9	39,9	52,5	64,0	114,5	147,0

Zachorowania na choroby zakaźne, tzw. krwiopochodne wzv typ B, wzv typ C.

Zachorowania na choroby zakaźne, tzw. krwiopochodne występowały w ilości nie stanowiącej problemu epidemicznego co obrazuje tabela.

Wszystkie zachorowania rozpoznano jako przypadki przewlekłe.

Tabela 5. Zestawienie tabelaryczne wg liczby zachorowań na wzv B, wzv C.

Rok	Liczba zachorowań wzv typ B	Liczba zachorowań wzv typ C
2013	2	4
2014	4	6
2015	4	8
2016	2	7
2017	1	7
2018	4	3
2019	1	2

Zachorowania na boreliozę.

Sytuacja epidemiologiczna dla tej jednostki na przestrzeni lat utrzymuje się na średnim stabilnym poziomie.

Tabela 6. Zestawienie tabelaryczne współczynników zapadalności i liczby zachorowań na boreliozę.

Rok	Liczba zachorowań	Współczynniki zapadalności
2013	29	30,5
2014	22	23,1
2015	31	32,5
2016	28	29,4
2017	54	56,7
2018	53	55,6
2019	32	33,6

Pokąsanie osób przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę, u których podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie.

Ilość podejmowanych szczepień przeciwko wściekliznie na przestrzeni ostatnich lat utrzymuje się na podobnym poziomie co obrazuje zestawienie tabelaryczne.

Tabela 7. Szczepienia podejmowane były ze wskazań klinicznych.

Rok	Liczba ekspozycji na zakażenie
2013	60
2014	33
2015	43
2016	39
2017	37
2018	37
2019	35

Inne zachorowania.

Zakażenie Hantawirusem przebiegające pod postacią gorączki krwotocznej, tzw. zespołem nerkowym HFRS - ogółem w latach 2007 - 2013 zarejestrowano 22 zachorowania. W roku 2014 – 27 w roku 2015 – 1 w roku 2016 – 2, w roku 2017 – 4, w roku 2018 – 2, rok 2019 - 2. Dane świadczą o niekorzystnej sytuacji epidemiologicznej dla tej jednostki chorobowej. Analiza wywiadów epidemiologicznych potwierdza bezpośredni kontakt chorych z gryzoniami lub narażenie na ich wydaliny. Teren powiatu Sanok jest terenem endemiczny dla tej jednostki chorobowej.

Krztusiec – w 2019 roku nie rejestrowano zachorowań.

Ospa wietrzna - tendencja wzrostu zachorowań zarejestrowana w roku 2011 utrzymywała się nadal. Współczynniki zapadalności są wysokie co potwierdzają dane w tabeli.

Tabela 8. Współczynniki zapadalności na ospę wietrzną

Rok	Współczynniki zapadalności
2013	153,3
2014	258,3
2015	260,4
2016	173,3
2017	121,8
2018	99,7
2019	176,4

Grypa - W roku 2017 zarejestrowano wzrost zachorowań na grypę sezonową (877 zachorowań w tym dzieci do lat 14 -186) oraz potwierdzono 5 zachorowań na grypę typu A.

W roku 2018 zarejestrowano dalszy wzrost zachorowań na grypę sezonową- zarejestrowano 1135 zachorowań w tym dzieci do lat 14 - 370 oraz potwierdzono 4 zachorowań na grypę typu B. W roku 2019 liczba zachorowań znacząco spadła i wyniosła 328 w tym dzieci do lat 14 - 114.

Czerwonka bakteryjna (Shigella sonnei) – zachorowań w roku 2019 nie rejestrowano.

Współczynniki zapadalności dla pozostałych jednostek chorobowych utrzymywały się na poziomie niskim i nie stanowiły problemu epidemiologicznego co obrazuje zestawienie „Sprawozdanie o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia”.

Stan uodpornienia dzieci i młodzieży (PSO).

W zakresie szczepień kalendarzowych na przestrzeni lat uodpornienie utrzymuje się na bezpiecznym wysokim poziomie w granicach 95% - 98,3%.

W dalszym ciągu problemem w realizacji szczepień ochronnych u dzieci jest wzrost liczby opornych rodziców, opiekunów prawnych. Liczba takich osób w 2019 r. wyniosła 58.

Tabela 9. Sprawozdanie o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażenia i zatrucia.

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa		Liczba przypadków rok 2019	Wsp. zapadalności rok 2019	Liczba przypadków rok 2018	Wsp. zapadalności rok 2018
1	A00	Cholera					
2	A01.0	Dur brzuszny					
3	A01.1-A01.3	Dury rzekome A.B.C.					
4	A02.0	Salmonelozy	zatrucia pokarmowe	284	298,2	57	59,8
5	A02.1-A02.9		zakażenia pozajelitowe	1	1,0		
6	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja)		0	0	75	78,8
7	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe	ogółem	40	42,0	29	30,5
8			w tym dzieci do lat 2 *	5	29,0	12	70,0
9	A05.0	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	gronkowcowe				
10	A05.1		jadem kiełbasianym (botulizm)				
11	A05.2		<i>Clostridium perfringens</i>				
12	A05.3.-A05.8		inne określone				
13	A05.9		nie określone				
14	A06.0	Pełzakowa czerwonka ostra					
15	A08	Wirusowe zakażenia jelitowe	ogółem	140	147,0	109	114,5
16			w tym dzieci do lat 2*	63	365,4	57	332,5
17	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	3	3,2	3	3,2
			w tym dzieci do lat 2*	1	5,8	1	5,8
18	A20	Dżuma					
19	A21	Tularemia					
20	A22	Wąglik					
21	A23	Bruceloza	ogółem				
22			w tym nowe zachorowania				
23	A24.0	Nosacizna					

24	A26	Różycyca					
25	A27	Leptospiroza					
26	A30	Trąd					
27	A32, P37.2	Listerioza	ogółem	0	0	1	1,0
28	P37.2		w tym wrodzona (rozsziana)			0	0
29	A33-A35	Tężec	ogółem				
30	A33		w tym noworodków				
31	A36	Błonica					
32	A37	Krzusiec		0	0	0	0
33	A48	zgorzel gazowa					
34	A38	Szkarlatyna (płonica)		23	24,2	13	13,6
35	A39.1-4	Posocznica					
36	A39.0	Zapalenie opon mózgowych	ogółem			2	2,1
37	G00.0		wywołane przez <i>Haemophilus influenzae</i>				
38	G00.1-G0 0.9		inne bakteryjne, określone i nie określ.	1	1,0		
39	A87, B00.3, B02.1		wirusowe, określone i nie określone			1	1,0
40	G03		inne i nie określone	1	1,0	1	1,0
41	A39.8	Zapalenie mózgu	meningokokowe				
42	G04.2		wywołane przez <i>Haemophilus influenzae</i>				
43	G04.2		inne bakteryjne, określone i nie określ.				
44	A84		wirusowe, przenoszone przez kleszcze				
45	A83, A85, B00.4, B02.0, B25.8		inne wirusowe, określone				
46	A86		wirusowe, nie określone				
47	G04.0		poszczepienne				
48	G04.8-G0 4.9		inne i nie określone	0	0	2	2,1
49	A46, O86.8	Róża	ogółem	6	6,3	6	12,3
50	O86.8		w tym po porodzie i w półgu	0	0	0	0
51	A48.8	Twardziel					
52	A68	Gorączka powrotna					
53	A69.2	Choroba z Lyme (krętkowica kleszczowa)		32	33,6	53	55,6

54	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
55	A71	Jaglica					
56	-	Pokąsanie osób przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę lub zanieczyszczenie śliną tych zwierząt, po		35	36,8	37	38,8
57	A90-A99	Żółta gorączka i inne wirusowe gorączki krwotoczne					
58	B01	Ospa wietrzna		168	176,4	95	99,7
59	B05	Odra		0	0	0	0
60	B06,	Różyczka	ogółem			1	1,0
61	P35.0		w tym wrodzony zespół różyczkowy	0	0	0	0
62	B08.8	Pryszczycyca					
63	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A			1	1,0
64	B16, B18.0-B1		typu B	1	1,0	4	4,2
65	B17.1,		typu C	2	2,1	3	3,1
66	B16, B18.0-B1 8.1 + B17.1		typu B+C				
67	B17.0, B17.2-B1 7.8, B18.0-B1		inne i nieokreślone				
68	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności		1	1,0	0	0
69	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV		3	3,1	1	1,0
71	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy)		2	2,1	2	2,1
72	A81.0	Choroba Creutzfelda-Jakoba (CDJ)					
73	B35	Grzybice skóry (dermatofitozy)					
74	B50-B54, P37.3-P3	Zimnica	ogółem				
75	P37.3-P3		w tym wrodzona				
76	B58,	Toksoplazmoza	ogółem				
77	P37.1		w tym wrodzona				
78	B67	Tasiemczyce	bąblowica				
79	B69		wągrzyca				
80	B68.1		<i>Taenia saginata</i>				
81	B68.0, B68.9,		inna i nie określona				
82	B75	Włośnica					
84	J02.0, J03.0	Paciorkowcowe zapalenie gardła i/lub migdałków					
85	J10, J11	Grypa (typ A, B)	ogółem	1	1,0	4	4,2
			dzieci do l. 14			2	-
		Grypa AH1N1	ogółem				

			dzieci do l. 14				
		Grypa sezonowa	ogółem	328	344,4	1135	1191,7
			Dzieci dol.14	114	-	370	-
87	T62.0	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako żywność	grzybami				
88	T62.1-T62.2		jagodami, innymi częściami roślin				
89	T61		rybą, skorupiakiem, innymi produktami morza				
90	T62.8-T62.9		innymi substancjami szkodliwymi jako pokarm				
91	T64		afla- i mykotoksynami w produktach spożywczych				
92	T60	Inne zatrucia	pestycydami				
93	T36-T50		lekami i preparatami farmakologicznymi				
94	T52-T59		innymi substancjami zazwyczaj nie stosowanymi w celach				
95	T65		substancjami innymi i nieokreślonymi				
96	A98,5	Gorączka krwotoczna HFRS		2	2,1	2	2,1

Zakłady służby zdrowia - Ocena stanu sanitarnego placówek lecznictwa otwartego i zamkniętego.

Ocena procesów dezynfekcji i sterylizacji w placówkach opieki zdrowotnej za rok 2019.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Twoje Zdrowie” w Jurowcach
Ośrodek Zdrowia w Jurowcach 38-507 Jurowce 102.

Wydano decyzję z dnia 09.05.2018 r., dotyczącą podłóg z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję w gabinetach lekarskich, diagnostyczno-zabiegowych, poczekalni i korytarzu oraz zlikwidowania pęknięć na ścianach oraz odmalowania sufitów i ścian w gabinetach lekarskich, diagnostyczno-zabiegowych, poczekalni i korytarzu. Termin wykonania decyzji: 31.12.2019 r.

Dobór środków dezynfekcyjnych prowadzony jest zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi z uwzględnieniem stężenia, czasu i spektrum działania preparatu.

Roztwory robocze przygotowywane są przez personel medyczny bezpośrednio przed użyciem, zgodnie z opracowanymi procedurami. Zabiegi dezynfekcyjne są prowadzone metodami tradycyjnymi, poprzez zanurzanie narzędzi w roztworze, przemywanie powierzchni oraz metodą opryskową.

W 36 gabinetach stomatologicznych do dezynfekcji narzędzi używane są myjki ultradźwiękowe.

Sterylizacja:

Przychodnie podległe SPM ZPOZ w Sanoku, Prywatny Gabinet Chirurgiczny „FLEBOSAN”, Prywatny Gabinet Laryngologiczny, Zakład Medycyny Pracy korzystają z usług Punktu Sterylizacji Szpitala Specjalistycznego w Sanoku.

Pozostałe podmioty wykorzystujące sprzęt wielokrotnego użycia, prowadzą sterylizację w oparciu o własne Stanowiska lub Punkty Sterylizacji, urządzone w miejscu udzielania świadczeń. W sterylizatorniach zapewniony jest jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego.

Do pakietowania materiałów stosowane są rękawy i torebki papierowo-foliowe, papier krepowy lub włóknina.

Sterylizacja oparta jest wyłącznie na wykorzystaniu ciepła wilgotnego. Na stanie gabinetów znajduje się 66 autoklawów, z których 17 posiada zapis lub wydruk parametrów cyklu.

Kontrola chemiczna przeprowadzana jest testami chemicznymi wieloparametrowymi klasy 4 sprawdzany jest każdy pakiet/wsad.

W 6 gabinetach stomatologicznych do kontroli chemicznej wsadu stosuje się testy STEAM CONTROL 5 w wybranych pakietach.

Kontrola skuteczności procesu sterylizacji wskaźnikami biologicznymi wykonywana jest 1 raz w miesiącu (spora A).

Sprzęt sterylny przechowywany jest w wydzielonych, zamykanych i oznakowanych szafach lub pojemnikach.

Postępowanie z odpadami medycznymi:

Odpady medyczne pozostałe (kod 180101, 180104) zbierane są do koszy wyłożonych workami foliowymi i po dniu pracy wynoszone do miejsca składowania.

Odpady medyczne specjalne (kod 180106, 1801010) są gromadzone w żółtych workach, umieszczanych w pojemnikach.

Wyżej wymienione odpady magazynowane są w wydzielonych, zabezpieczonych pomieszczeniach.

Odpady medyczne zakaźne (kod 180103) o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych typowych pojemników, wymienianych na nowe nie rzadziej niż co 72 godziny lub po napełnieniu do 2/3 objętości pojemnika.

Odpady medyczne zakaźne miękkie zbierane są do czerwonych worków umieszczanych w stelażach lub koszach pedałowycy, usuwane po zakończeniu pracy. Każdy pojemnik i worek z odpadami medycznymi posiada widoczne oznakowanie identyfikujące.

Do transportu pojemników/worków z miejsca wytwarzania do miejsca wstępnego magazynowania odpadów wykorzystywane są przenośne pojemniki transportowe, poddawane procesowi mycia i dezynfekcji po użyciu.

Wytwórcy odpadów medycznych zakaźnych wstępnie magazynują odpady w przenośnych urządzeniach chłodniczych, stacjonarnym urządzeniu lub pomieszczeniu chłodni. W ww. urządzeniach znajdują się termometry.

Magazynowanie odpadów zakaźnych odbywa się w temperaturze poniżej 10° C.

Odpady medyczne są przekazywane uprawnionym odbiorcom co 14 lub co 30 dni.

PCISN NZOZ w Sanoku

Podkarpackie Centrum Interwencji Sercowo-Naczyniowych w Sanoku - organ prowadzący G.V.M. Carint Sp. z o.o., ul. Miechowska 5b/6, 30-055 Kraków

Podkarpackie Centrum Interwencji Sercowo-Naczyniowych N ZOZ w Sanoku jest zlokalizowane w budynku Szpitala Specjalistycznego SP ZOZ w Sanoku przy ul. 800-lecia 26. W ramach PCISN funkcjonuje Oddział Hemodynamiki i Kardiologii z Pracownią Elektrokardiologii oraz Poradnia Kardiologiczna, Wad Serca i Nadciśnienia Tętniczego. Oddział Hemodynamiki posiada 16 łóżek i 1 stanowisko intensywnej terapii. Stan funkcjonalny oraz sanitarno-higieniczny pomieszczeń Oddziału nie budzi zastrzeżeń. Opracowane są i wdrożone procedury zapobiegające zakażeniom i chorobom zakaźnym. Prowadzona jest dokumentacja realizacji tych procedur oraz skuteczności ich wykonania. Kontrolę wewnętrzną w obszarze profilaktyki zakażeń i chorób zakaźnych przeprowadza się systematycznie.

Transport, magazynowanie i przekazywanie odpadów medycznych odbiorcy realizuje w ramach umowy SP ZOZ w Sanoku.

NZOZ „DIAVERUM” Polska Sp. z o.o. Stacja Dializ w Sanoku.

Stacja Dializ w Sanoku jest zlokalizowana w budynku na terenie Szpitala Specjalistycznego SP ZOZ w Sanoku przy ul. 800-lecia 26.

Najczęściej wykonywane świadczenia to: hemodializa, hemofiltracja, hemodiafiltracja.

Stacja Dializ posiada 29 aparatów do dializ, działające na 21 stanowiskach dializacyjnych w tym 23 na stanowiskach dla pacjentów nie zakażonych, 5 dla pacjentów z HBV i HCV dodatnich oraz 1 stanowisko „ostre”.

Według harmonogramu przeprowadzana jest dezynfekcja aparatów dializacyjnych: chemiczna, cytro-termiczna i termiczna. W oparciu o środki: podchloryn sodu i kwas cytrynowy.

Stan funkcjonalny i sanitarno-higieniczny pomieszczeń Stacji zapewnia przestrzeganie procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym. Kontrola wewnętrzna w obszarze profilaktyki zakażeń i chorób zakaźnych przeprowadzana jest w Zakładzie systematycznie, co 6 miesięcy.

W oddziale realizowane były szczepienia dializowanych w zakresie wzv B jako szczepienia z grup ryzyka. Kontrolny poziomu przeciwciał u dializowanych jest wykonywany w odstępie 6 - miesięcznym.

Odpady medyczne zakaźne ostre gromadzone są w sztywnych pojemnikach, miękkie w koszach pedałowycy wyłożonych czerwonym workiem. Magazynowanie odpadów odbywa się w kontenerze chłodni na zewnątrz budynku. Odpady medyczne przekazywane są odbiorcy raz w tygodniu.

N ZOZ im Św. Brata Alberta Zakład Pielęgnacyjno- Opiekuńczy w Sanoku.

N ZOZ świadczy usługi w zakresie opieki pielęgniarskiej długoterminowej.

Zakład posiada 29 łóżek oraz salę jednostanowiskową dla pacjentów wentylowanych mechanicznie z pielęgnacją długoterminową.

Stan funkcjonalny i sanitarno-higieniczny pomieszczeń Zakładu zapewnia przestrzeganie procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym. W zakładzie systematycznie przeprowadzano kontrolę wewnętrzną w obszarze profilaktyki zakażeń i chorób zakaźnych. Mycie powierzchni prowadzone jest w oparciu o środki firmy VOIGT i system automatycznego dozowania – HD Floor VC 247, NANO SAN VC 112.

Postępowanie z odpadami medycznymi:

Odpady medyczne zakaźne o ostrych końcach i krawędziach zbierane są do sztywnych typowych pojemników. Odpady magazynowane są w przenośnym urządzeniu chłodniczym, przekazywane uprawnionemu odbiorcy raz w tygodniu.

Podsumowanie

W Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Sanoku zatrudnionych było 30 osób (28,25 etatu) w tym w nadzorze z uwzględnieniem PPIS i Z-cy – 23,25 , pracownicy ekonomiczno-administracyjni wraz z pracownikami obsługi -5osób.

PSSE w Sanoku w roku 2019 objęła nadzorem 1615 obiektów, w których przeprowadzono 2161 kontroli sanitarnych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli:

- wydano łącznie 843 decyzji w tym:
 - 471 decyzje administracyjne oraz 372 decyzji płatniczych;
- wydano 48 postanowień;
- wydano 23 tytułów wykonawczych;
- wydano 92 zaświadczenia;
- nałożono 77 mandatów karnych na kwotę 18.100 zł;
- pobrano 619 prób w ramach nadzoru sanitarnego (wykonano 85 oznaczeń chemicznych, 446 fizycznych i 88 oznaczeń mikrobiologicznych).

„Ocena stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu sanockiego w roku 2019” jest dostępna na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej : <http://psse-sanok.pl>

Na podstawie dokonanej analizy sprawowanego nadzoru, działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Sanoku ukierunkowane będą na następujące problemy:

- Monitorowanie zachorowań na choroby zakaźne w tym chorób szczególnie niebezpiecznych w celu likwidacji zagrożeń epidemicznych populacji powiatu.
- Utrzymywanie wysokiego wskaźnika uodpornienia populacji poprzez nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych.
- Podejmowanie działań szczególnie oświatowych wobec osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych w celu ich wyegzekwowania.
- Nadzorowanie warunków higieniczno- sanitarnych jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.
- Nadzorowanie warunków higieniczno-sanitarnych oraz higieny procesów nauczania w obiektach edukacji, opieki, wychowania dzieci i młodzieży, w tym w szkołach, przedszkolach, innych formach wychowania przedszkolnego, placówkach oświatowo- wychowawczych, żłobkach, klubach dziecięcych, szkołach wyższych a także wypoczynku rekreacji dzieci i młodzieży.

- Wzmocnienie działań zmierzających do rozwiązywania problemów dzieci i młodzieży związanych z warunkami higieniczno-sanitarnymi w placówkach oświatowo - wychowawczych.
- Wzmocnienie ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.
- Wypełnianie przez pracodawców obowiązków wynikających z oceny ryzyka zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach.
- Przestrzeganie wymogów w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin, produktów biobójczych i prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 w oparciu o obowiązujące przepisy.
- Współpraca z instytucjami i organizacjami, które zajmują się przeciwdziałaniem dystrybucji substancji psychoaktywnych.
- Kontynuacja zadań w zakresie kształtowania postaw i zachowań zdrowotnych dotyczących prawidłowego żywienia i aktywności fizycznej.
- Kontynuacja programów edukacji antytytoniowej oraz programów w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych.
- Kontynuacja zadań w obszarze edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia zgodnie z aktualną sytuacją epidemiologiczną oraz potrzebami społeczeństwa.
- Prowadzenie dalszych działań mających na celu zwiększenie bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach produkcji, magazynowania, transportu i obrotu środkami spożywczymi oraz jakości żywienia w zakładach zamkniętego żywienia zbiorowego.
- Przestrzeganie wymogów techniczno-sanitarnych w obiektach produkcji obrotu żywnością oraz wzmożenie nadzoru nad producentami żywności pochodzenia roślinnego, zajmujących się głównie uprawą owoców i warzyw.
- Kontynuacja wspólnych działań z Inspekcją Weterynaryjną i Policją w celu wykrycia i eliminacji procederu wprowadzania do obrotu mięsa dzików lub jego produktów niewiadomego pochodzenia, w związku z przypadkami występowania wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF) na terenie Polski.
- Ocena jakości żywienia dzieci i młodzieży w placówkach szkolno-wychowawczych.
- Monitoring suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych

wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

- Kontynuacja nadzoru nad jakością wody w „małych” wodociągach zgodnie z Dyrektywą Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.