





**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W PRZEMYŚLU**

ul. Mariacka 4
37-700 Przemyśl

Nr sprawy: PSI. 0342-4/19
PSI.0341-4/19

19951.2019.P


Komisia Rozwija


Starostwo Powiatowe w Przemyślu
Biuro Obsługi Gminy i Zarządu Powiatu
Wpłynęło dnia 01.10.2019
L.dz. _____ Podpis 

Przemyśl, dnia 30 września 2019 r.

Sz. Pan Ryszard Adamski
Przewodniczący Rady Powiatu

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu zgodnie z planem zasadniczych zamierzeń Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu przedkłada w załączeniu opracowanie dotyczące stanu sanitarnego miasta i powiatu przemyskiego za okres I – VIII br.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Przemyślu

mgr inż. Barbara Honicka

Otrzymują:

① Adresat

2. a/a



Ocena stanu sanitarnego miasta i powiatu przemyskiego

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyśle przy pomocy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej realizuje zadania z zakresu zdrowia publicznego.

Głównym celem naszej działalności jest promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych.

Niniejsze opracowanie przedstawia ocenę bezpieczeństwa sanitarnego miasta Przemyśla i powiatu przemyskiego za okres od 1 stycznia do 30 sierpnia 2019 r.

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna monitoruje sytuację epidemiologiczną na podległym terenie w zakresie chorób określonych ustawą o zapobieganiu i zwalczaniu chorób zakaźnych i zakażeń.

Obecnie sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych na terenie miasta i powiatu oceniamy jako stabilną i dobrą.

Łącznie zarejestrowano w roku bieżącym 1059 przypadków zachorowań lub podejrzeń o zachorowanie na chorobę zakaźną.

Tzw. grypa sezonowa nadal stanowi najliczniejszą pozycję wśród zgłaszanych chorób zakaźnych. W Polsce jako przypadki zachorowań na grypę rejestruje się jako infekcje grypopodobne lub ostre zakażenia górnych dróg oddechowych, które w większości przypadków są potwierdzane na podstawie objawów klinicznych.

Szczyt zachorowań przypada na miesiące od października do marca. W roku 2019 zarejestrowano 1411 zgłoszeń.

W Polsce prowadzony jest program nadzoru nad grypą tzw. sentinel, w którym mogą uczestniczyć lekarze POZ. Na naszym terenie tylko jeden lekarz POZ uczestniczy w tym programie i w ramach tego programu pobiera od pacjentów próbki do badań w kierunku wykrycia wirusa grypy. W roku 2019 u 8 osób potwierdzono materiał genetyczny wirusów grupy A.

W roku bieżącym odnotowano już 445 zachorowań na ospę wietrzną. Chorują głównie dzieci w wieku do 14 roku życia.

Pałeczki z rodzaju Salmonella były przyczyną 85 zachorowań. Szczyt zachorowań przypada na miesiące letnie tj. czerwiec - sierpień. Podczas prowadzonych dochodzeń epidemiologicznych najczęstszą przyczynę wskazuje się spożycie jaj, ale do zachorowania dochodzi również na skutek braku higieny osobistej lub bezpośredniego kontaktu z drobiem hodowanym w gospodarstwie domowym. W kilku przypadkach stwierdzono wśród domowników nosicielstwo pałeczek salmonella co mogło również przyczynić się do zachorowania wśród pozostałych domowników. W roku 2019 zarejestrowano 3 ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego. Pierwszy przypadek dotyczył rodzeństwa, u dwójki dzieci potwierdzono obecność pałeczek Salmonella gr D w badaniach laboratoryjnych. Do zachorowania mogło dojść wskutek spożycia żywności wtórnie skażonej bakteriami lub wskutek kontaktu z drobiem w gospodarstwie.

W połowie sierpnia tego roku wystąpiło drugie ognisko zatrucia pokarmowego w związku z przyjęciem weselnym, które odbyło się na terenie gminy Krasieczyn. Objawy chorobowe wystąpiły u 44 osób - uczestników wesela, 15 z nich trafiło do szpitala w Przemyślu na oddział obserwacyjno - zakaźny. U 37 osób potwierdzono badaniami, że przyczyną zachorowań były bakterie Salmonella gr. D enteritidis. Łącznie przebadano 110 osób, w tym 102 gości weselnych i 8 osób przygotowujących posiłki. Wyniki ujemne uzyskano u 62 osób. Pod koniec sierpnia wystąpiło 3 ognisko zatrucia pokarmowego u rodziny, w której zachorowały 2 dorosłe osoby oraz dziecko. Przyczyną zachorowania były bakterie Salmonella gr. D enteritidis. Prawdopodobną przyczyną zachorowania były naleśniki z serem z dodatkiem surowego żółtka.

W roku bieżącym zarejestrowano 27 potwierdzonych przypadków zachorowań na Boreliozę z Lyme. Wśród zgłoszonych zachorowań zdecydowanie przeważała postać stawowa związana z objawami ze strony układu kostno-stawowego.

W roku 2018 w Polsce jak i w województwie odnotowano wzrost zachorowań na odrę. Na terenie naszego powiatu odnotowaliśmy również wzrost zachorowań na odrę wśród naszych mieszkańców. Było to 30 przypadków zachorowań. W pierwszym miesiącu tego roku odnotowano 14 potwierdzonych przypadków zachorowań, w kolejnych miesiącach nie było zgłoszeń zachorowania na odrę. Przyczyną takiej sytuacji jest zawlekanie choroby z terenów innych krajów, w których obserwuje się wzrost zachorowań na odrę.

Rejestracji podlegają również wirusowe zapalenie wątroby typu A, B i C.

W roku 2019 zarejestrowano 1 zachorowanie na WZW A. Zarejestrowano 4 zachorowania na WZW B u osób nie szczepionych wcześniej przeciw WZW B. Do zakażenia mogło dojść podczas zabiegów naruszających ciągłość tkanki ludzkiej, prawdopodobną przyczyną zakażenia były zabiegi medyczne. W 2019 r nie zanotowano zachorowań na wzw C ostre lub przewlekłe.

W bieżącym roku zarejestrowaliśmy 16 zachorowań na gruźlicę, chorzy to osoby dorosłe, głównie mężczyźni. Wśród chorych zarejestrowano 5 osób chorych powiązanych z pobytem w Schronisku Brata Alberta w Przemyślu. Jedna z tych osób zmarła, jednak bezpośrednią przyczyną nie była gruźlica.

Monitoringiem objęte są również choroby odzwierzęce. Wścieklizna jest to ostra odzwierzęca choroba zakaźna ośrodkowego układu nerwowego, objawiająca się zapaleniem mózgu i rdzenia, prowadząca do zgonu. W roku 2019 zarejestrowano 163 pogryzień przez zwierzęta, głównie przez psy i koty, do szczepień poekspozycyjnych p/ wściekliznie zakwalifikowanych zostało 49 osób.

Nadzór nad jakością wody do spożycia oraz obiektami publicznymi

Na terenie miasta i powiatu znajduje się 20 gminnych wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę oraz wodociąg miejski PWIK, wodociąg własny Wojewódzkiego Szpitala w Przemyślu oraz wodociąg własny Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Żurawicy. Oprócz przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych istnieją również inne podmioty które produkują wodę na własne potrzeby. Są to szkoły (Grochowce, Ujkowice, Fredropol. Huwniki, Przedmieście Dubieckie), DPS Huwniki, piekarnia Dubiecko, Zamek Dubiecko, NZOZy na terenie gm. Krzywca, sklepy spożywcze gm. Krzywca.

Wszyscy mieszkańcy korzystają z wody spełniającej wymagania rozporządzenia w sprawie jakości wody do spożycia zarówno pod względem fizyko-chemicznym jak i mikrobiologicznym. Nadzór nad jakością wody do spożycia odbywa się w oparciu o zatwierdzone roczne harmonogramy poboru wody, które określają częstotliwość i miejsca poboru wody.

Jednorazowe przekroczenia parametrów mikrobiologicznych i fizyko - chemicznych tj. OLM, mętność, chloroform wystąpiły w gminie Medyka oraz w gminie Dubiecko, jednak natychmiastowe działania ze strony Inspekcji Sanitarnej jak i właściciela wodociągu spowodowały doprowadzenie wody do odpowiedniej jakości i w konsekwencji nie wpłynęło to na końcową ocenę jakości wody.

Prowadzony jest również przez PIS nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii Legionella. W roku bieżącym pobrano 4 próby z Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Żurawicy, 4 próby w Wojewódzkim Szpitalu w Przemyślu. 2 próby wykazały skażenie sieci w stopniu średnim i wysokim na oddziale Neonatologii i Onkologii, podjęto działania polegające na czyszczeniu i dezynfekcji sieci oraz na wyłączeniu pryszniców z użytkowania, kolejne badania wykazały właściwą jakość ciepłej wody.

Przedstawiciele tut. Inspektora pobrali również 2 próby wody w kierunku wykrycia pałeczek Legionella sp. z Wodnego Placu Zabaw przy ul. Sanocka w Przemyślu. Przeprowadzone badania wykazały, iż jakość ciepłej wody użytkowej w badanym zakresie odpowiadała wymogom sanitarnym, a system ciepłej wody użytkowej jest pod kontrolą i nie wymaga podejmowania działań naprawczych.

Ciepła woda użytkowa wykorzystywana przy natryskach została pobrana również na Krytej Pływalni w Przemyślu, w Przedszkolu w Buszkowicach przy basenie, oraz w kompleksie Spa w Hotelu Gloria. Jakość wody była dobra.

Jakość wody do kąpieli monitorowana jest przez PIS w oparciu o wyniki badań wody określone w rocznym harmonogramie na Krytej Pływalni w Przemyślu, na basenie w Hotelu Gloria oraz na basenie w Przedszkolu w Buszkowicach oceniono pozytywnie.

W bieżącym roku nastąpiło nieznaczne pogorszenie jakości wody z uwagi na podwyższoną wartość parametru chloroform powyżej normy 0,03mg/l na basenie w Hotelu Gloria

w Przemyślu. Awaria systemu nastąpiła w miesiącu lipcu i do tej pory nie udało się obniżyć wartości tego parametru. Pozostałe parametry łącznie z parametrami mikrobiologicznymi są w normie.

W minionym sezonie wakacyjnym funkcjonowało na naszym terenie kąpielisko zorganizowane na Plaży ostrów. Obiekt ten był pod nadzorem inspekcji sanitarnej zarówno pod względem infrastruktury jak i wody przeznaczonej do kąpieli. Woda w kąpielisku poddawana była badaniom w zakresie mikrobiologicznym (e.coli, enterokoki) zgodnie z opracowanym harmonogramem, który przewidywał 4 próby. Otrzymane wyniki badań potwierdziły właściwą jakość wody przeznaczonej do kąpieli. Stan sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń.

W roku 2019 do Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Przemyślu wpłynęło 35 interwencji mieszkańców. Dotyczyły one głównie: niewłaściwego stanu sanitarnego nieruchomości oraz środków transportu publicznego, uciążliwości związanych z hałasem komunalnym, zalegania padłych gołębi i ich odchodów, wykładania truczyny na szczury w sposób nieprawidłowy.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrole wskazanych nieruchomości. Niektóre ze spraw interwencyjnych przeprowadzane były wraz z przedstawicielami innych jednostek organizacyjnych, kilka spraw skierowano do innych podmiotów celem rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami.

Jak co roku prowadzono wzmożone kontrole obiektów noclegowych i hotelowych. Uchybienia natury sanitarnej stwierdzono w 5 obiektach. Uchybienia dotyczyły głównie brudnych, zniszczonych ścian, podłóg w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt turystów.

Higiena środowiska pracy

Nadzór nad warunkami pracy sprawuje Oddział Higieny Pracy. Nadzorem sanitarnym w okresie sprawozdawczym objętych zostało 99 podmiotów. Łącznie przeprowadzono 78 kontroli w 57 zakładach pracy, w których zatrudnionych jest 2486 pracowników, z czego 1861 pracowników bezpośrednio związanych z cyklem produkcyjnym.

W ramach nadzoru nad środowiskiem pracy w okresie sprawozdawczym wykonano kontrolne pomiary czynników szkodliwych w 10 zakładach pracy m.in. w zakładach pozyskujących

drewno oraz prowadzących obróbkę drewna, w zakładach obróbki kamienia i obróbki metalu /w zakresie czynników fizycznych i pyłów/, w zakładach zbierania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów /w zakresie czynników fizycznych i szkodliwych dla zdrowia czynników biologicznych/, w zakładach służby zdrowia i branży motoryzacyjnej /w zakresie czynników fizycznych i chemicznych/. Pomiary i badania środowiskowe przeprowadzone zostały przez akredytowane laboratorium WSSE w Rzeszowie Pracownie w Przemysłu oraz w Rzeszowie.

Na podstawie wyników badań stwierdzono narażenie pracowników na ponadnormatywne poziomy stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy, w tym:

- w narażeniu na hałas słyszalny - 28 pracowników,
- w narażeniu na drgania mechaniczne – 14
- w narażeniu na zapylenie – 4 pracowników.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w zakładach pracy dla stwierdzonych nieprawidłowości wydano ogółem 19 decyzji administracyjnych dotyczących poprawy warunków higieniczno – sanitarnych środowiska pracy. Do najczęściej powtarzających się nieprawidłowości należały: brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, przekroczone dopuszczalne poziomy czynników szkodliwych w środowisku pracy, brak aktualnej oceny ryzyka zawodowego.

W okresie sprawozdawczym do PPIS w Przemysłu wpłynęło 11 zgłoszeń podejrzenia chorób zawodowych dot. indywidualnych gospodarstw rolnych oraz zakładów pracy zlokalizowanych na terenie miasta i powiatu, które miały wynikać z wieloletniego zatrudnienia w warunkach narażenia na działanie szkodliwych dla zdrowia czynników środowiska pracy. Przeprowadzono 12 postępowań w sprawach chorób zawodowych u pracowników i byłych pracowników zakładów pracy na nadzorowanym terenie. Dotyczyły one chorób narządu słuchu, uczulenia, chorób zakaźnych (boreliozy) oraz chorób narządu ruchu wywołanych sposobem wykonywania pracy (zespołu cieśni w obrębie nadgarstka). Dotychczas nie otrzymano w odniesieniu do tych spraw orzeczeń lekarskich rozpoznających lub też nie choroby zawodowej. W sprawach rozpoczętych w latach ubiegłych otrzymano od jednostek uprawnionych do orzekania w sprawach chorób zawodowych orzeczenia lekarskie dotyczące 4 przypadków chorób zawodowych i wydano 4 decyzje administracyjne o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej narządu głosu oraz narządu ruchu.

Higiena procesu nauczania

W ramach nadzoru nad warunkami sanitarnymi i higieną procesu nauczania w placówkach oświatowo – wychowawczych przeprowadzono łącznie 230 kontroli.

Prowadzone kontrole w roku 2019 dotyczyły oceny stanu sanitarno - higienicznego placówek oraz higieny procesu nauczania tj. możliwości utrzymania czystości osobistej uczniów, właściwego rozkładu zajęć i przerw w celu niedopuszczenia do przemęczenia, zapewnienia odpowiednich ławek do wzrostu poszczególnych uczniów, dbania o właściwe oświetlenie oraz ogrzewanie i wietrzenie sal szkolnych.

Na poprawę istniejącego stanu sanitarno-higienicznego wydano łącznie 40 decyzji. Ponadto w placówkach miejskich nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 400 zł za brak wywiązania się z obowiązku utrzymania placówek w czystości i porządku.

Wydawane decyzje nakazowe dotyczyły m.in: naprawy urządzeń na placach zabaw, odmalowania sufitów i ścian, dostosowania siedzisk do zasad ergonomii, zamontowania osłon w oknach zapewniających ochronę przed nadmiernym nasłonecznieniem w pomieszczeniach klasowych, naprawy podłóg w korytarzach szkolnych i salach lekcyjnych, salach gimnastycznych, wyposażenia obiektów w apteczki I pomocy, zapewnienia centralnych mieszaczy wody, wentylacji mechanicznej w sanitariatach, wymiany stolarki okiennej, a także oznakowania i dostosowania do wzrostu uczniów mebli szkolnych oraz doprowadzenia ich do właściwego stanu sanitarno – higienicznego.

Działania dotyczące bezpiecznego wypoczynku w okresie letnim i zimowym dzieci i młodzieży oraz dorosłych obejmowały kontrole sanitarne obiektów stanowiących bazę wypoczynku letniego i zimowego. Podczas kontroli zwracano uwagę na stan sanitarno-higieniczny poszczególnych pomieszczeń, w tym warunków sanitarnych podczas przygotowywania posiłków, prowadzono również pogadanki i prelekcje dla dzieci w różnych grupach wiekowych z udziałem przedstawiciela Policji nt. bezpiecznego wypoczynku nad wodą, zagrożeń ze strony cyberprzestrzeni, ochrony przed kleszczami i zasad higieny osobistej.

Higiena żywności i żywienia

W nadzorowanych obiektach żywienia żywnościowych zlokalizowanych na terenie miasta i powiatu przemyskiego przeprowadzono łącznie 292 kontroli sanitarnych.

Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości natury sanitarno - higienicznej zaliczyć należy: przechowywanie produktów nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniem chłodniczym, brak segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych, oferowanie do sprzedaży środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, niewłaściwe sposoby gromadzenia i usuwania odpadów, brak dostępu do umywalk do mycia rąk i brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk, niewłaściwy stan techniczny urządzeń i wyposażenia zakładu, brak prawidłowo utrzymanego systemu Dobrej Praktyki Higienicznej oraz HACCP.

W związku z rażącymi zaniedbaniami natury sanitarno - higienicznej i ich bezpośrednim wpływem na zdrowie i życie człowieka wstrzymano działalność produkcyjną i handlową w 4 zakładach branży spożywczej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemysłu w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) w analizowanym okresie prowadził wzmożony nadzór nad legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w celu wykrycia i eliminacji nielegalnego wprowadzania do obrotu mięsa dzików niewiadomego pochodzenia. Obszary objęte kontrolą to m.in.: targowiska, miejsca obrotu żywnością pochodzenia zwierzęcego oraz obiekty żywienia zbiorowego. W ramach tych działań na targowisku miejskim w Przemysłu ogółem przeprowadzono 14 kontroli. Podczas jednej z kontroli wykryto proceder wprowadzania do obrotu handlowego wyrobów z mięsa nieznanego pochodzenia bez wymaganej decyzji Powiatowego Lekarza Weterynarii, zabezpieczono 8,60 kg wyrobów wędliniarskich i nakazano ich utylizację. Ponadto przeprowadzono 88 kontroli w obiektach żywienia zbiorowego, domach weselnych, sklepach. W obiektach tych nie stwierdzono wprowadzania wyrobów wędliniarskich niewiadomego pochodzenia.

W okresie sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemysłu sprawował nadzór nad blokami żywienia w 59 przedszkolach, 6 żłobkach, 56 szkołach, 1

bursie szkolnej, 2 zakładach karnych, 2 szpitalach, 2 Domach Pomocy Społecznej, 1 Niepublicznym Zakładzie Opiekuńczo – Lecznicznym i Opieki Paliatywnej.

W ramach realizacji planu zasadniczych przedsięwzięć Oddział Higieny Żywności i Żywnienia PSSE w Przemyślu przeprowadził 8 kontroli w przedszkolach, 4 kontrole w szkołach podstawowych, 2 kontrole w szpitalach, 2 kontrole w żłobkach, 1 kontrolę w DPS, 1 kontrolę w Niepublicznym Zakładzie Opiekuńczo – Lecznicznym i Opieki Paliatywnej.

W ramach realizacji „Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków” poddano ocenie 2 jadłospisy dekadowe (dieta podstawowa) w Szpitalu Wojewódzkim w Przemyślu i w Niepublicznym Zakładzie Opiekuńczo – Lecznicznym i Opieki Paliatywnej w Przemyślu w celu oceny jakościowej całodziennego żywienia przy pomocy a

rkusza oceny dekadowej jadłospisów –rekomendowanego przez GIS w ramach realizacji w/w programu. Ponadto w Szpitalu Wojewódzkim w Przemyślu pobrano próbę żywnościową obiadu celem określenia wartości energetycznej i składników pokarmowych. W wyniku kontroli (z uwagi na brak przepisów prawnych) zalecono dostosować wielkość porcji do zapotrzebowania energetycznego pacjentów, zwiększyć częstotliwość serwowania mleka i przetworów mlecznych w tym napojów fermentowanych, zwiększyć ilość i wielkość porcji warzyw i owoców w dziennej racji pokarmowej, zwiększyć ilość białka pełnowartościowego (zwierzęcego lub strączkowego) w głównych posiłkach.

Analizując jakościowo i ilościowo jadłospisy w kontrolowanych placówkach systemu oświaty stwierdzono znaczącą poprawę w żywieniu dzieci i młodzieży poprzez zwiększenie częstotliwości podawania mleka i przetworów mlecznych, warzyw i owoców, ryb, pieczywa pełnoziarnistego, a także poprzez ograniczone oferowanie potraw smażonych, słodczy, soli, cukru. Dodatkowo wielkość porcji posiłków dostosowana jest do zapotrzebowania energetycznego dzieci, poprzez obliczanie wartości energetycznych i odżywczych produkowanych posiłków.

W czerwcu przeprowadzono anonimowa ankietę w 13 sklepikach szkolnych znajdujących się na terenie miasta Przemyśla. Celem ankiety było poznanie preferencji uczniów w zakresie dokonywanych zakupów środków spożywczych z oferty asortymentowej sklepiku oraz aktualnej sytuacji sklepików szkolnych. W wyniku przeprowadzonej ankiety stwierdzono, że

w dalszym ciągu dużym zainteresowaniem cieszą się kanapki, drożdżówki, woda mineralna, soki owocowe, natomiast znikomy jest popyt na warzywa, sałatki i surówki, napoje zastępujące mleko typu napój sojowy itp., koktajle owocowe i warzywne.

W siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Przemyślu można uzyskać konsultacje w sprawie oceny gatunków grzybów świeżych. W miesiącach od maja do końca sierpnia bieżącego roku przeprowadzono 2 oceny klasyfikujące grzyby świeże. W ocenianych gatunkach grzybów nie stwierdzono gatunków grzybów trujących. Ogółem oceniono 49 sztuk grzybów, wszystkie sklasyfikowane grzyby należą do gatunków grzybów jadalnych.

W 2019 roku Oddział Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Przemyślu otrzymał łącznie 19 powiadomień o produktach spożywczych, które nie spełniały wymagań przepisów prawa krajowego. Powiadomienia dotyczyły następujących produktów:

Suplementy diety :

Ekstrakt z karczoch i ostropestu pn. „Moja wątroba”, u który był niedopuszczony do obrotu z powodu błędnego oznakowania, „Propolis Plus i Propolis Forte”, w których stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA, „Bamboo Natural”, pochodzący z Chin, w którym stwierdzono przekroczenie migracji specyficznej formaldehydu.

Środki spożywcze:

- Mąka żytnia do wypieku domowego produkcji krajowej, zakwestionowana z powodu przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A,
- Paszтет rybny – szprot wędzony pn. Książęcy Paszтет Rybny, produkcji polskiej, w którym stwierdzono przekroczenie benzo[a]pirenu i sumy WWA,
- Musli owocowe pn. Babydream Baby-Musli, produkt pochodzący z Austrii, w którym stwierdzono obecność niedopuszczalnego składnika tj. sproszkowanych szypulek z jabłek suszonych,
- Wafle kukurydziane pn. Gennuss Plus i EnerBio, wyprodukowane w Czechach, które zakwestionowana z powodu możliwego zanieczyszczenia fragmentami metali,

- Ser wyprodukowany z mleka surowego, krowiego, pn. Sant Felicien oraz Sant Marcellin pochodzący z Francji, wycofanym z rynku z powodu stwierdzenia po spożyciu podejrzenia wystąpienia przypadków zespołu Hemolityczno-mocznicowego,
- „Żytnie płatki błyskawiczne pełnoziarniste” produkcji krajowej, wycofane z obrotu handlowego z powodu stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczanego poziomu ochratoksyny A ,
- Woda źródlana niegazowana pn. Nestle PURE LIFE, wyprodukowana w Polsce, wycofanej z obrotu handlowego z powodu stwierdzenia obecności bakterii z grupy coli,
- „Gorczyca biała cała” wyprodukowana w Polsce, zakwestionowanej z powodu stwierdzenia w produkcie obecności bakterii Salmonella Typhimurium,
- Kebab surowy wołowo-drobiowy głęboko mrożony, wyprodukowany w Polsce, zakwestionowanej z powodu stwierdzenia w produkcie obecności bakterii Salmonella Typhimurium,
- Ser żółty „GOUDA” wyprodukowany w Polsce, wycofany z obrotu handlowego z powodu stwierdzenia obecności bakterii Listeria monocytogenes.

Materiały do kontaktu z żywnością:

Kubki szklane pochodzące z Czech, pn. „Hrnek skleney”, zakwestionowane z powodu stwierdzenia migracji Ołowiu.

W związku z otrzymanymi powiadomieniami podejmowano działania kontrolne w obiektach, w których stwierdzono ww. produkty, w celu wycofania kwestionowanych produktów z obrotu handlowego. Łącznie przeprowadzono 38 kontroli. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Przemyślu wydał 1 decyzję dotyczące wycofania z obrotu produktów niebezpiecznych dla zdrowia zgłoszonych w systemie RASFF. W pozostałych przypadkach nie stwierdzono kwestionowanych produktów w obrocie handlowym.

Działalność oświatowa

W ramach akcji letniej Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Przemyślu zorganizowała wraz z Przemyskim Ośrodkiem Sportu i Rekreacji piknik profilaktyczny „Przemyśl zdrowo na sportowo”. Podczas tego wydarzenia zaprezentowano dostępne formy

wypoczynku, dzięki którym można aktywnie spędzić czas, prowadzono edukację na temat grzybów, udzielano porad w zakresie profilaktyki środków psychoaktywnych – dopalaczy, zaprezentowano zdrowe posiłki, przeprowadzono anonimowe i darmowe testy na HCV oraz promowano i udzielano poradnictwa w zakresie profilaktyki wad postawy.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Przemyślu wzięła również udział w „Święcie Miodu” podczas obchodów patrona miasta Przemyśla oraz w pikniku profilaktycznym „Bezpieczne Wakacje”. Oba wydarzenia odbyły się na Rynku Starego Miasta, podczas których zaprezentowano stoiska profilaktyczne, mające na celu edukację w zakresie profilaktyki środków psychoaktywnych, szczepień ochronnych i ochrony przed kleszczami.

W bieżącym roku na terenie miasta Przemyśla i powiatu przemyskiego realizowane są następujące programy profilaktyczne:

- „Czyste Powietrze Wokół Nas”- program przedszkolnej edukacji antytytoniowej;
- „Nie Pal Przy Mnie Proszę”- program profilaktyki palenia tytoniu dla klas 1-3;
- „Bieg po Zdrowie”-program antytytoniowy edukacji zdrowotnej dla klas 4;
- „Znajdź Właściwe Rozwiązanie”- program profilaktyki palenia tytoniu dla szkół podstawowych, klas 6-8 oraz szkół ponadpodstawowych;
- „Trzymaj Formę”- realizowany od 13 lat w szkołach podstawowych na temat racjonalnego żywienia i aktywności fizycznej;
- „ARS, czyli jak dbać o miłość”- profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniom od alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych;
- „Znamię? Znam je!”- program edukacyjny w zakresie profilaktyki czerniaka;
- „Podstępne WZW”- program edukacyjnych;
- „Moje Dziecko Idzie do Szkoły”;
- „Wybierz Życie Pierwszy Krok”- program profilaktyki zakażeń wirusem HPV;
- „Krajowy program zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV”;
- „Zawsze Razem”- program profilaktyki w zakresie chorób zakaźnych;
- „Zapobieganie HIV i AIDS oraz chorobom przenoszonym drogą płciową”- program edukacyjny.

W działaniach edukacyjnych nt. nowych substancji psychoaktywnych Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Przemyślu prowadziła działania edukacyjne, podczas których przekazywano informacje na temat trendów i stylu życia młodego pokolenia.

Po raz XI zorganizowano Powiatowy Przegląd Małych Form Teatralnych pt: „Porozmawiajmy o uzależnieniach”. Konkurs był szansą dla młodych ludzi na wyrażenie tego co uważają za ważne i warte uwagi oraz pokazać w jaki sposób postrzegają problem uzależnień. Konkurs miał również pokazać zachowania patologiczne oraz promocję alternatywnego postępowania wobec patologii. Konkurs od lat cieszy się bardzo dużym zainteresowaniem szkół na naszym terenie.

Podsumowanie:

W ramach monitoringu sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, z prowadzonego rejestru zakażeń i chorób zakaźnych wynika, że sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie miasta i powiatu jest stabilna i nie budzi niepokoju.

Jakość wody do spożycia dostarczana konsumentom naszego miasta i powiatu jest dobra i spełnia wymagania higieniczne. Jednorazowe przekroczenia parametrów fizykochemicznych i mikrobiologicznych nie stanowiły zagrożenia dla zdrowia konsumentów.

Stan sanitarny obiektów żywienia zbiorowego ocenia się pozytywnie.

Analiza jakościowa i ilościowa jadłospisów w kontrolowanych placówkach systemu oświaty potwierdza znaczącą poprawę w żywieniu dzieci i młodzieży poprzez zwiększenie częstotliwości podawania mleka i przetworów mlecznych, warzyw i owoców, ryb, pieczywa pełnoziarnistego, a także poprzez ograniczone oferowanie potraw smażonych, słodczy, soli, cukru. Wśród uczniów w dalszym ciągu dużym zainteresowaniem cieszą się kanapki, drożdżówki, woda mineralna, soki owocowe, natomiast znikomy jest popyt na warzywa, sałatki i surówki, napoje zastępujące mleko, koktajle owocowe i warzywne.

Pomimo nieprawidłowości stwierdzanych w zakładach pracy, stwierdzić należy iż warunki pracy pracowników zatrudnionych na nadzorowanym terenie w każdym roku ulegają poprawie.

