

Podział obiektów na poszczególne grupy

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów
Obiekty produkcji / tj. zakłady produkujące żywność: wytwórnie lodów, automaty do lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnie owocowo – warzywne i grzybowe, wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa, zakłady garmazeryjne, wytwórnie makaronów, wytwórnie wyrobów cukierniczych, wytwórnie koncentratów spożywczych, wytwórnie środków dietetycznych, wytwórnie substancji dodatkowych, wytwórnie używek, inne / oraz środki transportu	366
Obiekty obrotu / tj. sklepy, magazyny, kioski / oraz środki transportu	2974
Zakłady żywienia zbiorowego /tj. restauracje, bary, punkty małej gastronomii / oraz środki transportu	1423
Zakłady żywienia zbiorowego /tj. stołówki pracownicze, stołówki w przedszkolach, szkołach i żłobkach, domach wczasowych, bufety / oraz środki transportu	693
Zakłady produkcji i obrotu kosmetykami i przedmiotami użytku	66
Ogółem	5522

Zakłady obrotu

W 2008 roku w ewidencji znajdowały się 2806 obiektów obrotu środkami spożywczymi oraz 168 środków transportu, z czego 1292 skontrolowano. Przeprowadzono na terenie miasta Poznania 2258 kontroli, w tym 168 kontroli środków transportu.

Sklasyfikowano 866 obiektów, z których 20 uznano za niezgodne z obowiązującymi wymaganiami. Głównym powodem uzyskania takiej oceny było przede wszystkim:

- 1) brak bieżącej wody oraz brak podłączenia do kanalizacji,
- 2) zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich,
- 3) anty-sanitarne warunki sprzedaży,
- 4) ślady szkodników,
- 5) zły stan techniczny pomieszczeń, ścian, sufitów, podłóg,
- 6) sprzedaż środków spożywczych niewłaściwej jakości,
- 7) brak segregacji żywności,
- 8) nieprawidłowe warunki przechowywania artykułów łatwo psujących się,
- 9) przerwanie ciągłości łańcucha chłodniczego,
- 10) wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

Z uwagi na stwierdzone uchybienia natury sanitarno-higienicznej nałożono:

- 1) 197 mandatów karnych na łączną sumę 36 730 złotych,
- 2) wydano 108 decyzji zobowiązujących właścicieli obiektów do poprawy w nich stanu sanitarno-technicznego, w tym:
 - 6 o unieruchomieniu zakładu,
 - 1 o zakazie wprowadzania produktu do obrotu.

Wystąpiono do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu z 17 wnioskami o nałożenie kar pieniężnych, głównie za prowadzenie działalności żywnościowej bez zezwolenia.

W 2008 roku wstrzymano działalność w następujących zakładach:

- 1) Sklep piekarniczo-cukierniczy Krzysztof Czaprański, Poznań ul. Kościuszki 65 - z uwagi na brak bieżącej wody ciepłej i zimnej oraz brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej,
- 2) Kiosk warzywa-owoce Krzysztof Maczan, Poznań ul. Winogrody/Ozimina - z powodu braku bieżącej wody oraz brak podłączenia do sieci kanalizacyjnej, braku porządku i czystości w sklepie, używania do sprzedaży brudnego sprzętu i urządzeń,
- 3) Magazyn CDC ERDE, Poznań ul. H. Szafran 10 - obecność szkodników - ślady gryzoni,
- 4) Sklep cukierniczy „Goplana”, Poznań pl. Wolności 10 - niewykonanie poleceń zawartych w decyzji zatwierdzającej warunkowo dotyczy braku warunków do mycia sprzętu pomocniczego i braku wentylacji,
- 5) Kiosk piekarniczo-cukierniczy Liczbańscy, ul. Urbanowska 1 - targowisko Poznań - brak bieżącej wody oraz brak podłączenia do kanalizacji,

- 6) Sklep spożywczy „Iza”, Poznań ul. Wierzbicice 24B - znaczne ilości środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, brak porządku i czystości a także sprzedaż środków spożywczych niewłaściwej jakości.

Ponadto w Sklepie „Piotr i Paweł”, Poznań ul. Zamenhofs 133 wydano zakaz wprowadzania do obrotu mleka „Bebilon Junior 4” wyprodukowanego w Unii Europejskiej dla NUTRICIA Polska sp. z o.o. ul. Bobrowiecka 6, 00-728 Warszawa z uwagi na stwierdzenie obecności szkodników.

Najczęściej powtarzające się uchybienia sanitarne

- 1) brak higieny sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych,
- 2) brak należytej czystości obiektów,
- 3) brak oznakowania art. spożywczych w języku polskim,
- 4) zbyt duża ilość towarów w magazynach i sali sprzedaży,
- 5) sprzedaż środków niewłaściwej jakości - przeterminowanych,
- 6) nieprawidłowe znakowanie,
- 7) brak segregacji oferowanej do sprzedaży żywności,
- 8) nieprawidłowe gromadzenie odpadów,
- 9) obecność śladów bytowania szkodników,
- 10) zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich,
- 11) brak prawidłowej odzieży ochronnej,
- 12) brak bieżącej wody oraz brak podłączenia do kanalizacji,
- 13) używanie przy sprzedaży brudnego sprzętu pomocniczego,
- 14) brak warunków do mycia sprzętu pomocniczego,
- 15) zły stan techniczny pomieszczeń ścian, sufitów, podłóg,
- 16) brak wdrożenia i przestrzegania systemów jakości.

Zakłady produkcyjne

W 2008 roku przeprowadzono na terenie miasta Poznania 327 kontroli sanitarnych w zakładach produkujących środki spożywcze oraz skontrolowano 103 środki transportu (łącznie 430 kontroli sanitarnych). Sklasyfikowano 196 obiektów.

W roku sprawozdawczym 2008 żadnego z kontrolowanych obiektów nie sklasyfikowano jako „niezgodnego z wymaganiami”.

Z uwagi na stwierdzone uchybienia natury sanitarno-higienicznej nałożono 6 mandatów karnych na łączną kwotę 1030 złotych. Wydano 37 decyzji restrykcyjnych-merytorycznych zobowiązujących właścicieli obiektów do poprawy w nich stanu sanitarno – technicznego, w tym 1 decyzję wstrzymującą działalność produkcyjną.

Najczęściej występujące uchybienia w zakładach produkujących środki spożywcze:

- 1) brak opracowania i wdrożenia czy nieprzestrzeganie systemów jakości,
- 2) ogólnie niezadowalający stan sanitarno-techniczny (brudne i zniszczone ściany, sufity oraz posadzki),
- 3) obecność szkodników zbożowo-mącznych,
- 4) brudne pomieszczenia zakładów, urządzenia, sprzęt,
- 5) nieodpowiednia higiena produkcji,
- 6) brak warunków do mycia sprzętu oraz surowców używanych do produkcji,

- 7) znakowanie produktów gotowych niezgodne z obowiązującymi przepisami.

Działalność produkcyjna została wstrzymana w zakładzie - Piekarnia Teodora Sperzyńska, 60-644 Poznań ul. Sokoła 8.

W trakcie kontroli przeprowadzonej w zakładzie stwierdzono rażące naruszenie wymagań higieniczno-sanitarnych i technicznych:

- 1) silnie zagrzybione i pokryte pleśnią powierzchnie ścian i sufitów,
- 2) pomieszczenia zakładu nie zachowane w należytej czystości,
- 3) brudny, niedomyty, uszkodzony sprzęt i urządzenia produkcyjne,
- 4) brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk przy wszystkich umywalkach do mycia rąk w zakładzie,
- 5) brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
- 6) produkcja żywności odbywała się w zakresie niezgodnym z decyzją zezwalającą,
- 7) niesprawne wszystkie urządzenia chłodnicze w zakładzie,
- 8) wyroby gotowe nie opakowane przechowywane na blachach i w koszach bezpośrednio na podłodze.

Z uwagi na to, iż powyższy stan nie zapewniał prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych wymaganych przy prowadzeniu tego typu działalności, co stanowi zagrożenie dla zdrowia konsumentów, wydano decyzję o zamknięciu zakładu produkcyjnego, a przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym na kwotę 300 złotych.

Zakłady żywienia

Ogółem zarejestrowanych jest 2116 zakładów żywienia, w tym 156 środków transportu. Przeprowadzono 1094 kontrole.

Sklasyfikowano ogółem 471 zakładów, spośród których 12 zostało zdyskwalifikowanych ze względu na :

- 1) brak warunków do dezynfekcji naczyń stołowych,
- 2) brak aktualnych badań lekarskich pracowników,
brak ciągłości łańcucha chłodniczego.

W ramach działalności represyjnej nałożono 89 mandatów na kwotę 22750 złotych.

Wystosowano 9 wniosków o nałożenie kary pieniężnej do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu głównie za prowadzenie działalności żywnościowej bez zezwolenia.

Wydano 55 decyzji zobowiązujących głównie do poprawy stanu sanitarnego oraz zapewnienia systemów, jakości w zakładach. W ciągu całego roku zamknięto 5 zakładów w związku z anty-sanitarnymi warunkami panującymi w trakcie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności.

1. Restauracja Sioux ul. Stary Rynek 93, Poznań - zakład został zamknięty w związku z obecnością szkodników w zakładzie, niewłaściwym stanem sanitarno-higienicznym pomieszczeń i sprzętu produkcyjnego, brakiem segregacji w urządzeniach chłodniczych, wykorzystywaniem przy produkcji potraw żywności o zmienionych cechach organoleptycznych. Nałożono dwa mandaty kredytowe na kwotę 700 złotych.

2. Bistro Ahmed ul. Jaroczyńskiego 22 D, Poznań z powodu niezgodności wyżej wymienionych, a ponadto braku badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, braku systemów jakości oraz nieskutecznej wentylacji.
3. Pub Biały Kruk, Stary Rynek 53/54, Poznań - ze względu na brak bieżącej wody w zakładzie, nieprawidłowe składowanie odpadów komunalnych.
4. Obiekt ruchomy – samochód żuk nr rej PO 2829 J – sprzedaż kurczaków z rożna u zbiegu ul. Piekary i Św. Marcin – działający pomimo braku wody przeznaczonej do spożycia, braku zatwierdzenia i aktualnych badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, złego stanu sanitarno-higienicznego powierzchni roboczych.
5. Mała Gastronomia ul. Wyścigowa 1, Poznań –działalność prowadzona była przy braku warunków do obróbki wstępnej warzyw, przechowywania żywności mrożonej, mycia rąk .

Najczęściej występujące uchybienia w zakładach żywienia:

- 1) produkowanie posiłków w warunkach narażających żywność na wtórne zanieczyszczenie,
- 2) brak dokumentacji potwierdzającej wdrożenie i wykonywanie czynności w ramach systemów jakości.

Zakłady produkcji i obrotu kosmetykami i przedmiotami użytku

Skontrolowano 10 zakładów produkcji kosmetyków, oraz 8 hurtowni zajmujących się obrotem kosmetykami. Nie stwierdzono uchybień w zakresie zarówno warunków produkcji jak i w dokumentacji. Natomiast w zakresie znakowania produktów kosmetycznych w 6 zakładach stwierdzono nie- zgodności z wymaganiami (m.in. brak terminów ważności, zły skład surowcowy, brak zastosowania kosmetyku). Wydano odpowiednie polecenia. Pobrano do badań 3 próbki kosmetyków – nie zostały zakwestionowane.

Przeprowadzono także 6 kontroli w wytwórniach przedmiotów użytku a także w 31 hurtowniach. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Pobrano do badań 34 próbki - zakwestionowano 1 – był to czajnik importowany z Chin, w którym woda po zagotowaniu wydzielala nieprawidłowy smak i zapach. Przeprowadzono odpowiednie działania w celu wyeliminowania tego przedmiotu użytku z obrotu.

Nadzór nad importem środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością

W ramach prowadzonego nadzoru nad importem środków spożywczych oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wydano:

- 1) 2353 świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczający granicę, w tym oględzinom poddano 50 partii przywożonych towarów; do badań laboratoryjnych pobrano 7 prób (ananas, rodzynki, orzechy laskowe prażone, pasta orzechowa),
- 2) 474 decyzje płatnicze (obejmowały one koszt wydania świadectw oraz koszt oględzin, koszt badań, jeśli były takowe przeprowadzone),

Kontrola obejmowała przede wszystkim zgodność wniosków o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego/materiału lub wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością z dokumentami takimi jak: faktura, list przewozowy. Wymagano przedstawienia certyfikatów bądź deklaracji zgodności producenta. Szczególną uwagę zwracano na wyniki badań na obecność ochratoksyny A w orzechach, aflatoksyn w suszonych owocach, barwników: para-red i Sudanu w produktach zawierających paprykę i chili oraz zawartość ołowiu i kadmu w wyrobach ceramicznych i formaldehydu w wyrobach melaminowych.

Kontrolą w zakresie oględzin objęto szczególnie nowych importerów oraz produkty po raz pierwszy importowane na rynek krajowy.

W czasie kontroli, oprócz sprawdzenia zgodności towaru z załączoną dokumentacją, zwracano uwagę na oznakowanie opakowania jednostkowego, warunki sanitarno-higieniczne transportu lub magazynów importera oraz temperaturę panującą w kontenerach chłodniczych.

Pobrano do badań próby:

- 1) orzechów laskowych, pasty orzechowej na zawartość aflatoksyn, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami (5% wszystkich dostaw w roku); pobory

przeprowadzono w: Kraft Foods Polska S.A., Oddział w Jankowicach ul. Poznańska 50, 62-080 Tarnowo Podgórne (18.02.08, 03.10.08, 07.10.08, 11.12.08) oraz w magazynie celnym Raben Polska sp.z o.o. ul.Poznańska 71, Gądkki k/Poznania (24.01.08),

- 2) b) rodzynek na zawartość mikotoksyn - firma Kraft Foods Polska S.A., Oddział w Jankowicach ul. Poznańska 50 62-080 Tarnowo Podgórne (19.03.08),
- 3) ananasów w puszcze na obecność metali ciężkich - Urząd Celny ul. Wichrowa 4 w Poznaniu (17.01.08).

Miasto Poznań	Ilość obiektów zarejestrowa- nych	Ilość obiektów skontrolowa- nych	Ilość sklasyfikowanych obiektów	Obiekty sklasyfiko- wane- niezgodne	Ilość kontroli	Ilość decyzji represyjnych	Mandaty: ilość, kwota (w złotych)
zakłady obrotu środków spożywczych	2974	1292	866	20	2258	108	197/ 36730
zakłady produkujące środki spożywcze	366	339	196	0	430	37	6/1030
zakłady żywienia	2116	947	471	12	1094	55	89/22750
Zakłady produkcji i obrotu kosmetykami i przedmiotami użytku	66	55	34	7	55	1	0
RAZEM	5522	2633	1567	39	3837	201	292/60510

WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

Działalność nadzorowa

W 887 zakładach pracy, zatrudniających 51 939 osób, przeprowadzono 1270 kontroli. Kontrole dotyczyły oceny realizacji wymogów głównie w zakresie :

1) substancji i preparatów niebezpiecznych	836
2) substancji i preparatów o działaniu rakotwórczym	94
3) czynników biologicznych	16
dochodzeń epidemiologicznych w związku z chorobami zawodowymi	117

W wyniku kontroli stwierdzono:

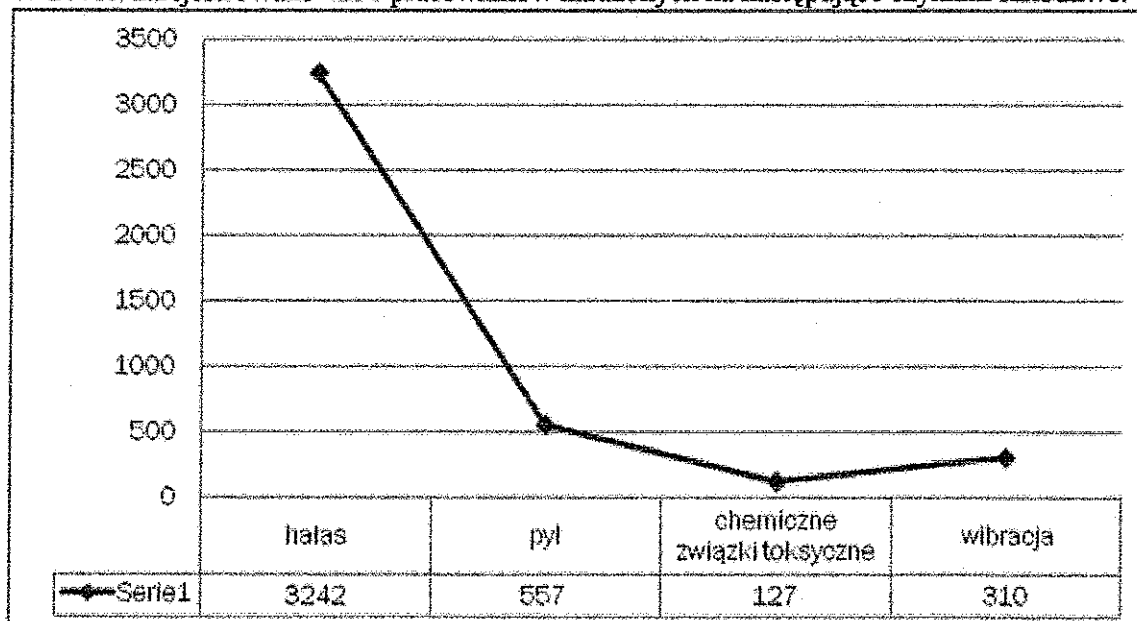
- 1) przekroczenia wartości normatywnych czynników szkodliwych na stanowiskach pracy w 194 zakładach,
- 2) brak pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy w 106 zakładach,
- 3) brak aktualnych badań profilaktycznych pracowników w 21 zakładach,
- 4) w 35 zakładach zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń.

Konsekwencją stwierdzonych nieprawidłowości było wydanie 148 decyzji w celu ich usunięcia. Ponadto wystawiono 154 rachunki na kwotę 29 173 zł za kontrole, podczas których stwierdzono naruszenie obowiązujących przepisów.

Realizując główne zamierzenia na rok 2008 przeprowadzono kontrole w zakładach zajmujących się odlewnictwem i dokonano oceny narażenia zawodowego. W wyniku 11 kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 1 zakładzie i wydano decyzję na obniżenie stężenia i natężenia czynników szkodliwych.

Narażenie zawodowe

W 2008r. zarejestrowano 4236 pracowników narażonych na następujące czynniki szkodliwe:



Pracownicy ci stanowili 9% zatrudnionych w skontrolowanych zakładach pracy.

Narażenie na czynniki rakotwórcze

W 85 zakładach odnotowano występowanie czynników rakotwórczych, w tym w 52 stacjach paliw. Liczba osób pracujących w kontakcie z czynnikiem rakotwórczym wynosi 427.

Przeprowadzone kontrole wykazały, że pracownicy są zapoznani z oceną ryzyka zawodowego, kartami charakterystyk i ogólnymi zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Najczęstsze uchybienia dotyczyły braku:

- 1) przeprowadzenia pomiarów środowiskowych,
- 2) rejestru prac i rejestru pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze.

Stwierdzono 1 chorobę zawodową spowodowaną czynnikami rakotwórczymi w galwanizerni.

Narażenie na czynniki biologiczne

Skontrolowano 12 zakładów, w których zatrudnionych jest łącznie 9866 pracowników. Najczęstsze uchybienia dotyczyły: oznakowania miejsc, w których występują zagrożenia biologiczne wyposażenia stanowisk pracy w prawidłowe instrukcje stanowiskowe, braku oceny ryzyka zawodowego.

Czynniki biologiczne spowodowały 4 choroby zawodowe:

2 przypadki wirusowego zapalenia wątroby typu C i 2 przypadki gruźlicy.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi

Oddział Higieny Pracy kontroluje producentów i dystrybutorów (w tym importerów) chemikaliów. Przeprowadzono łącznie 329 kontroli w 140 zakładach.

Najczęstsze uchybienia dotyczyły: nieprawidłowych kart charakterystyk substancji i preparatów niebezpiecznych, złego oznakowania, braku spisu substancji niebezpiecznych. Celem ich zlikwidowania wydano 53 decyzje administracyjne.

Ponadto na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzono 10 kontroli dotyczących umieszczonych w systemie RAPEX (ogółośeuropejski rejestr produktów chemicznych stwarzających zagrożenie dla życia i zdrowia człowieka) preparatów:

1. Work star – podręczny zestaw do naprawy rowerów nr notyfikacji 0446/08,
2. Senzor – zestaw do naprawy rowerów nr notyfikacji 0526/08,
3. Drzewko zapachowe nr notyfikacji A110008/08.

Przeprowadzono również 5 kontroli pralni chemicznych stosujących GBL (γ -butyrolakton, CAS: 96-48-0) jako wybielacz do płam, który może być użyty jako prekursor do produkcji GHB – narkotyku o działaniu euforyzującym.

Dokonano przeglądu zakładów wprowadzających do obrotu Metronidazol, Colistynę i Lincomycynę (kontrole – 2). Nie stwierdzono wyżej wymienionych produktów w ofercie kontrolowanych obiektów.

Uczestniczono w projekcie: Cohesion – nadzór nad obrotem bezwodnika octowego i nadmanganianu potasu (kontrole – 4).

W ramach przeglądu zakładów zajmujących się produkcją, stosowaniem i wprowadzaniem do obrotu chloru przeprowadzono 2 kontrole i wydano 2 decyzje.

W związku z oceną przestrzegania przepisów rozporządzenia WE nr 1907/2006 REACH skontrolowano 27 producentów i 68 dystrybutorów.

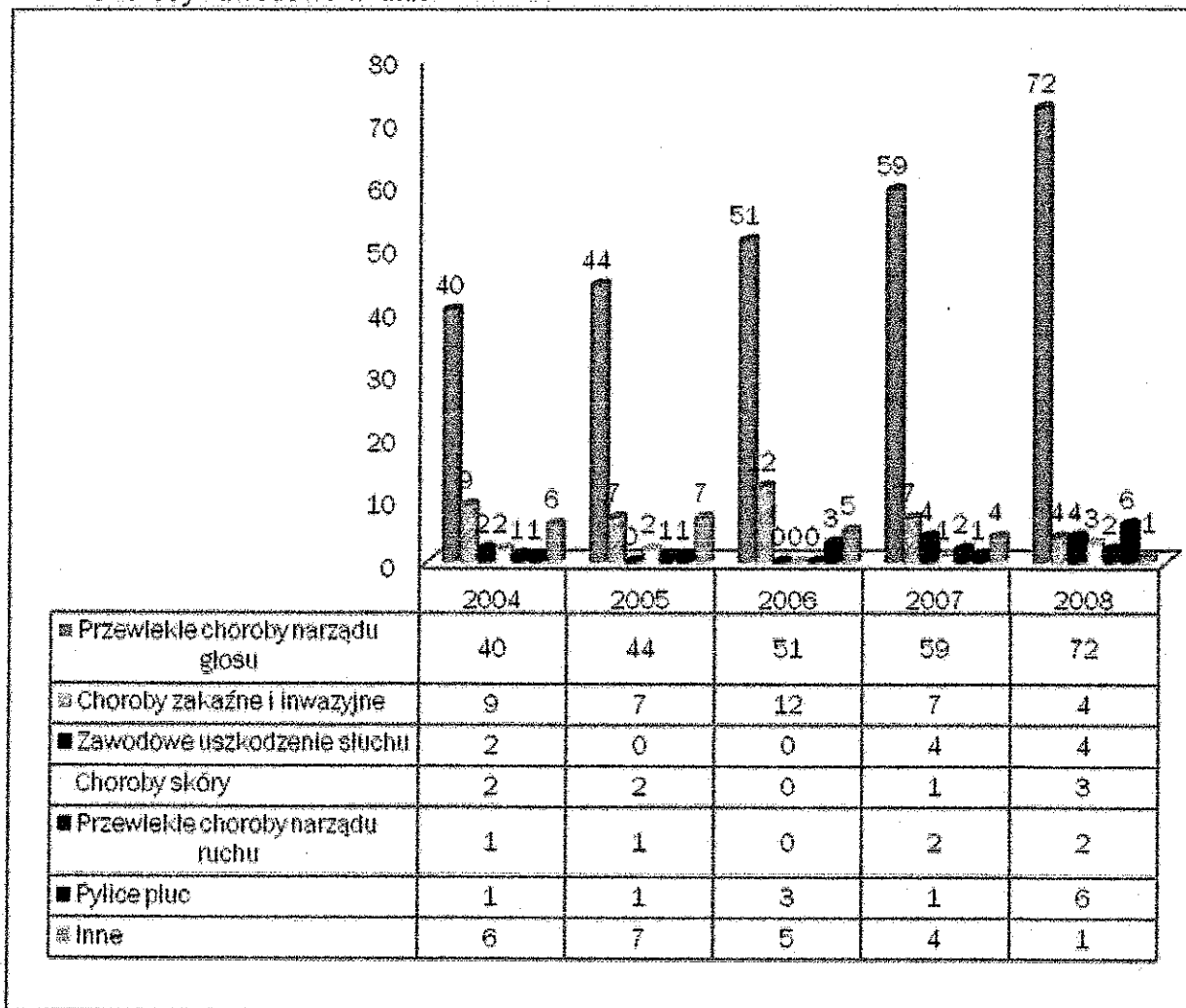
W 41 przypadkach stwierdzono błędne karty charakterystyk lub ich brak.

Dokonano również oceny realizacji przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Skontrolowano 42 produkty, a w związku z uchybieniami wydano 9 decyzji.

Choroby zawodowe

Wydano 92 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej.

Choroby zawodowe w latach 2004-2008



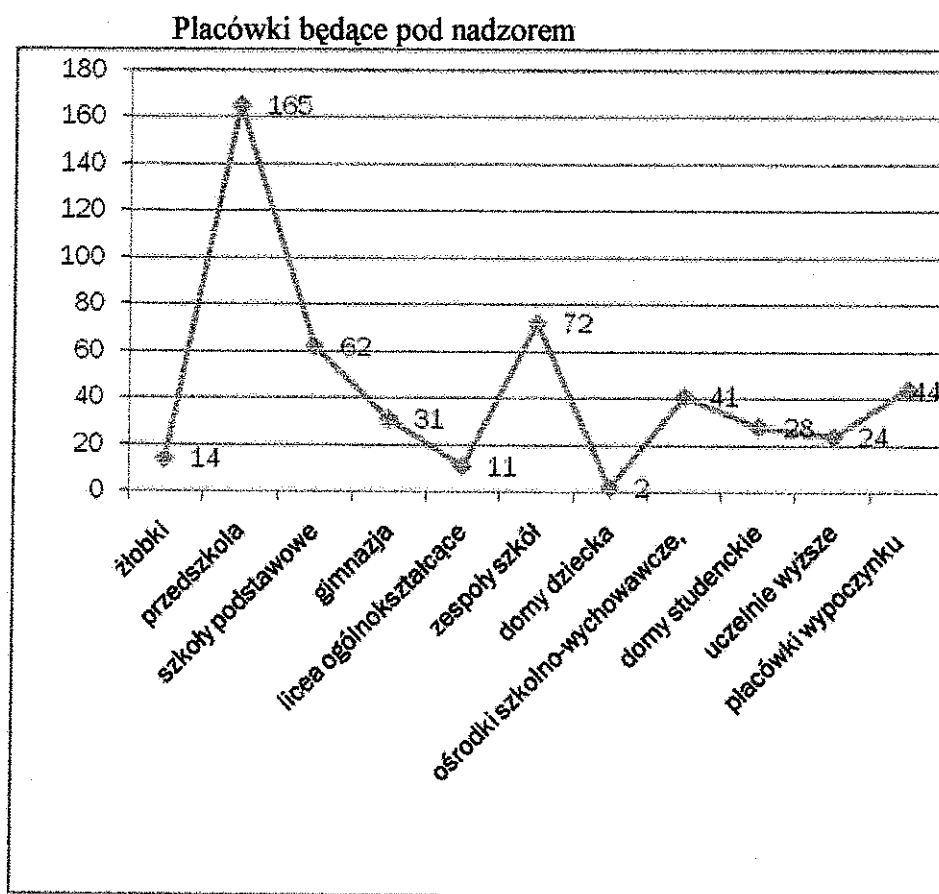
Decyzji o braku podstaw do uznania choroby zawodowej wydano 25.

Wnioski

1. Najczęstszą chorobą zawodową są nadal schorzenia narządu głosu u nauczycieli (78 %)
2. Wzrosła liczba osób pracujących w hałasie.
3. W związku z wdrożeniem przepisów dotyczących oceny i nadzoru nad chemikaliami REACH oraz międzynarodowego systemu oceny i nadzoru nad chemikaliami GHS należy w 2009r. wzmocnić kontrole zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu niebezpieczne substancje i produkty chemiczne.

OBIEKTY NAUCZANIA I WYCHOWANIA

W 2008 roku objęto nadzorem 494 obiekty nauczania i wychowania, wypoczynku zimowego i letniego dla dzieci i młodzieży oraz uczelni wyższych na terenie miasta Poznania. Wykonano 492 kontrole.

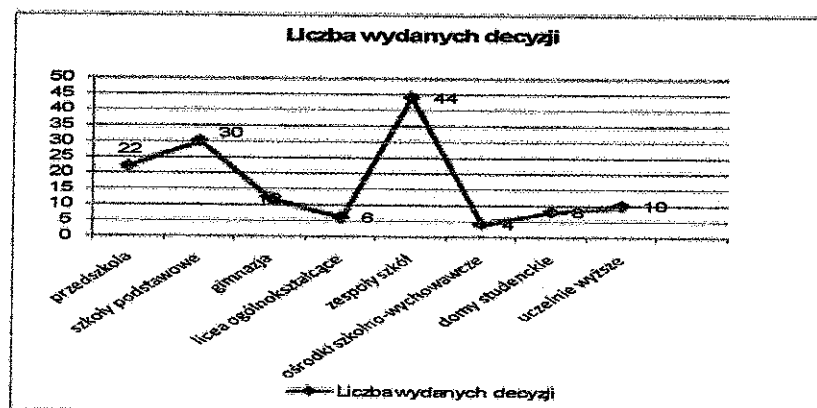


Decyzje administracyjne

W 2008 roku w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych wydano 136 decyzji administracyjnych.

Najczęstsze uchybienia, na które zostały wydane decyzje:

zły stan sanitarno-techniczny sanitariatów, brudne ściany i sufity, zniszczone podłogi, nieszczelna, zniszczona stolarka okienna, zły stan sanitarno-techniczny otoczenia budynków.



W 12 przypadkach organ prowadzący nie wywiązał się z wykonania decyzji w określonym czasie. W konsekwencji tego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poznaniu nałożył 12 grzywien w kwocie 3000 złotych.

W ostatnich latach stwierdza się wzrost realizacji decyzji w wyznaczonych terminach.

Analiza planów lekcji

Podczas kompleksowych kontroli sanitarnych dokonano analizy rozkładu zajęć lekcyjnych w 30 szkołach w 197 oddziałach. W 32 stwierdzono nieprawidłowości, dotyczące głównie nierównomiernego rozłożenia ilości lekcji w poszczególnych dniach tygodnia. Obserwuje się stałą poprawę analizowanych planów lekcyjnych. Procent kwestionowanych planów lekcji zmniejszył się z 37% w 2006 r. do 16% w roku ubiegłym. Ponadto przy każdej kontroli, w czasie której nie jest dokonywana szczegółowa analiza, sprawdza się zgodność planu lekcji z takimi parametrami jak: równomierne obciążenie zajęciami podczas tygodnia, różnicowanie lekcji w tym samym dniu, zasadę nie łączenia w kilku godzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu.

Analiza dostosowania mebli do wzrostu dzieci

W 2008 r. dokonano pomiarów dostosowania mebli do wzrostu dzieci w 26 oddziałach. Wykonane pomiary wykazały nieprawidłowości w 3 skontrolowanych oddziałach, polegające na niedostosowaniu mebli szkolnych do wzrostu ucznia. Na stwierdzone nieprawidłowości wydano polecenia, które szkoły wykonały w terminie.

Należy dodać, że placówki systematycznie wymieniają stare meble na nowe. Przy każdej kontroli kompleksowej placówki, przy której nie dokonywano pomiarów dostosowania mebli do wzrostu dzieci, zwracano uwagę na właściwy dobór ławek oraz ich stan techniczny.

Nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach

W 2008 r. skontrolowano 61 szkolnych pracowni chemicznych. Stwierdzono, że substancje i preparaty chemiczne były prawidłowo przechowywane i oznakowane. Szkoły posiadały karty charakterystyki substancji i preparatów niebezpiecznych zgodne z obowiązującymi przepisami. W 2 przypadkach stwierdzono brak aktualnego spisu substancji i preparatów chemicznych. Wydano polecenia a szkoły nadesłały wykazy w wyznaczonym terminie.

Wypoczynek dzieci i młodzieży

W 2008 roku na terenie miasta Poznania zgłoszono 44 placówki wypoczynku dla dzieci i młodzieży (obozów, kolonii i półkolonii), w których wykonano 68 kontroli. Zarówno przed rozpoczęciem wakacji jak i w czasie ich trwania, kontrole sanitarne nie wykazały większych nieprawidłowości. Nałożono 1 mandat za brak utrzymania czystości bieżącej w obiekcie na kwotę 300 zł na organizatora półkolonii.

We wrześniu 2008 r. w ramach akcji „Kilogramy w tornistrze ucznia” dokonano pomiarów ciężaru tornistrów uczniów poznańskich szkół. Akcja przeprowadzona była we współpracy z mediami poznańskimi. Badania wykazały, że zdecydowana większość dzieci nosi zbyt ciężkie plecaki.

W szkołach podstawowych dotyczy to 70% dzieci, w gimnazjach 67%, a w liceach 44%. Badania przeprowadzono wśród grupy 311 uczniów w wieku od 6 do 18 lat. Ciężar tornistra ucznia nie powinien przekraczać 8-10% wagi dziecka. Powyższe dane zostały umieszczone na stronie internetowej oraz zostały przekazane do Wydziału Oświaty i Rady Miasta Poznania.

W 2008 r. stwierdzono, że na terenie szkół, których organem założycielskim jest miasto Poznań, istnieje 9 punktów przedszkolnych prowadzonych przez Fundację „Familijny Poznań”. Placówki te nie spełniają warunków rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2008 r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania (Dz. U. Nr 7 poz. 38 z późn. zm.) i nie posiadają pozytywnej opinii sanitarnej. O zaistniałej sytuacji poinformowano dyrektora Wydziału Oświaty Urzędu Miasta Poznania.

Wnioski

- 1) Warunki nauczania i wychowania oraz stan sanitarny obiektów ulegają stałej poprawie.
- 2) Stwierdza się wzrost realizacji decyzji w wyznaczonych terminach.
- 3) Zmniejszył się odsetek kwestionowanych planów lekcji oraz liczba mebli niedostosowanych do wzrostu uczniów.
- 4) Szkoły prawidłowo postępują z substancjami i preparatami chemicznymi.

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Choroby szerzące się drogą pokarmową

Sytuacja epidemiologiczna chorób szerzących się drogą pokarmową w Poznaniu w porównaniu z rokiem 2007 nie uległa szczególnej zmianie.

Wśród chorób szerzących się drogą pokarmową podlegających zgłaszaniu nie odnotowano zachorowań na dur brzuszny i dur rzekomy od 2000 roku.

W roku 2008, kolejny już rok z rzędu, nie zarejestrowano zatruc spowodowanych enterotoksyną gronkowcową.

Również w minionym roku nie odnotowano żadnego zatrucia jadem kiełbasianym.

W porównaniu z rokiem 2007, w którym odnotowano 1 przypadek, zwiększyła się liczba zachorowań na czerwonkę bakteryjną. W roku 2008 zarejestrowano 2 przypadki zachorowania.

W roku 2008 nastąpił wzrost liczby zachorowań w kategorii bakteryjnych zatruc pokarmowych, gdzie wz – wyniósł 16,08/100.000 i w porównaniu z rokiem poprzednim gdzie wz – 12,4/100.000 wzrósł o 33%. Dominującym czynnikiem etiologicznym, który izolowano od chorych była *Salmonella enteritidis*, tj. 87, 7% wszystkich zachorowań.

W 2008 roku odnotowano 2 ogniska zatruc pokarmowych, wśród których w jednym przypadku czynnikiem etiologicznym wywołującym zachorowanie była *Salmonella enteritidis*. W drugim przypadku przyczyna zachorowania nie została określona.

Nadal, podobnie jak w 2007 roku, zarejestrowano zwiększoną liczbę zachorowań w kategorii biegunki u dzieci do lat 2. W porównaniu z rokiem 2007 liczba ta wzrosła o 210 przypadków, co stanowi 34% ogółu zachorowań.

Odsetek dzieci hospitalizowanych z powodu biegunki wyniósł 77%

W roku 2008 liczba przeprowadzonych badań diagnostycznych mających na celu ustalenie czynnika etiologicznego odpowiedzialnego za wystąpienie biegunki utrzymywała się na poziomie podobnym do poprzedniego roku.

Odsetek zbadanych dzieci przekroczył 74, 4% wszystkich zgłoszonych biegunek. Jednak należy zaznaczyć, że wykonane badania dotyczyły głównie dzieci hospitalizowanych, gdzie czynnikiem wywołującym zachorowanie w większości przypadków były Rotawirusy.

Od 2008 roku nie zarejestrowano zachorowań spowodowanych przez enterotoksynę gronkowcową i jad kiełbasiany.

Zachorowania na choroby zakaźne przenoszone drogą pokarmową w Poznaniu

Jednostka chorobowa		2008		2007	
		Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności (wz)	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności (wz)
Czerwonka		2	0,35	1	0,33
Zatrucia pokarmowe wywołane przez:	<i>Salmonella</i>	90	16,0	70	12,4
	gronkowce	–	–	–	–
	jad kiełbasiany	–	–	–	–
Bakteryjne zakażenie jelit wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i>		3	0,34	8	1,42

Jednostka chorobowa	2008		2007	
	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności (wz)	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności (wz)
Biegunki dzieci do lat 2	603	5425,1	393	3656,5
wzw typu A	4	0,46	3	0,53

W 2008 roku zarejestrowano 4 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A. Były to osoby po powrocie z Egiptu. Żadna z nich nie była szczepiona przeciwko wzw A – wszystkie zachorowania zostały potwierdzone badaniami HAV.



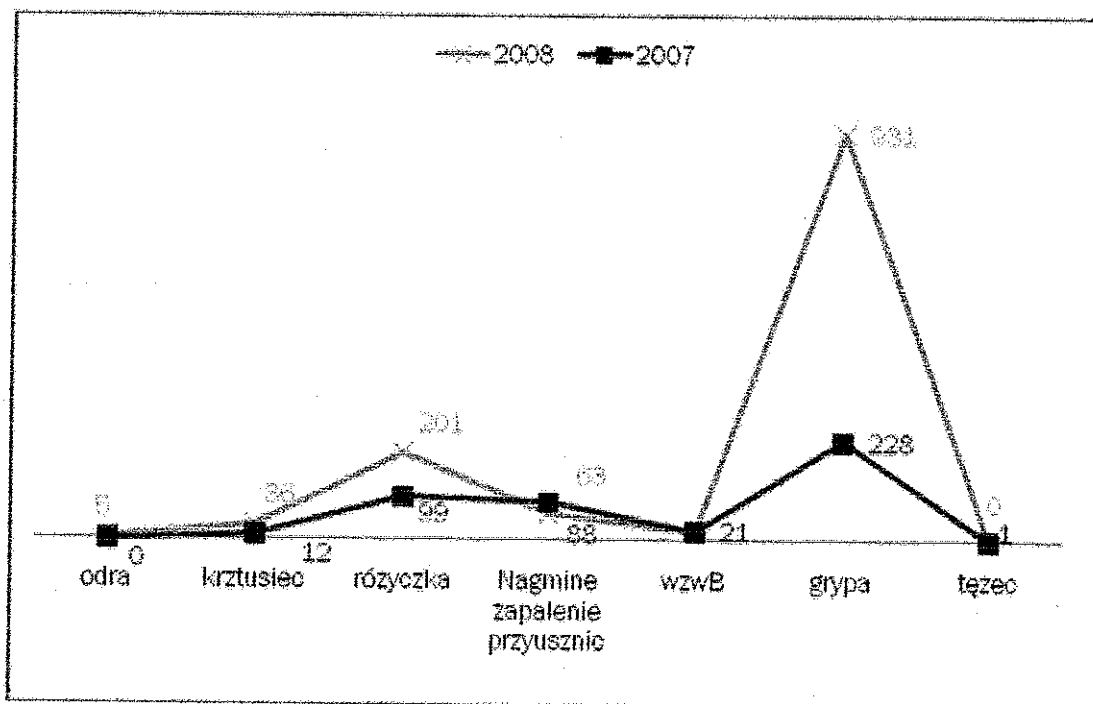
Wirusowe zapalenie wątroby typu A w Poznaniu latach 2003-2008		
Rok	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności (wz)
2003	14	2,43
2004	4	0,70
2005	2	0,35
2006	9	1,6
2007	3	0,53
2008	4	0,71

W omawianym roku zarejestrowano 3 przypadki bakteryjnego zakażenia jelit spowodowanego odzwierzęcą bakterią *Yersinia enterocolitica* wz – 0,34/100.000. W porównaniu do roku poprzedniego liczba uległa zmniejszeniu o ponad połowę. Należy zaznaczyć, że dopiero w roku 2006 zaczęto rozpowszechniać diagnostykę w kierunku tych drobnoustrojów, co pozwala na wykorzystanie jej w ustaleniu czynnika chorobotwórczego odpowiedzialnego za zachorowania, które we wcześniejszych latach były rejestrowane, jako nieokreślone.

Choroby, przeciw którym stosuje się szczepienia ochronne

Zachorowania na choroby zakaźne w Poznaniu

Jednostka chorobowa	2008		2007	
	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności (wz)	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności (wz)
odra	5	0,89	-	-
krztusiec	36	6,43	12	2,13
różyczka	201	35,92	99	17,55
Nagmine zapalenie przyusznic	63	11,2	88	15,6
wzwb	21	4,7	21	3,72
grypa	931	166,4	228	40,4
tęžec	-	-	1	0,33



W roku 2008 zarejestrowano 5 zachorowań na odrę, z których 4 potwierdzono badaniem serologicznym, a jedno zachorowanie zostało wykazane tylko na podstawie objawów klinicznych. Zapadalność na odrę wynosiła 0,89/100.000.

W roku 2008 w porównaniu do roku poprzedniego nastąpił 3-krotny wzrost zachorowań na krztusiec, wz wyniósł 6,43/100.000. W 86% zachorowanie zostało potwierdzone badaniem serologicznym, natomiast pozostałe 14% to zachorowania wykazane tylko na podstawie objawów klinicznych. Wśród ogółu zarejestrowanych w roku 2008 przypadków odnotowano 1 ognisko zachorowania, które wystąpiło w środowisku domowym. Pozostałe przypadki to zachorowania pojedyncze.