

OCENA STANU BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO

POWIATU WROCŁAWSKIEGO W ROKU 2010 r.

Wrocław, Luty 2011 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Wrocławiu przedkłada informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego Powiatu Wrocławskiego.

Ocenę stanu sanitarnego Powiatu Wrocławskiego opracowano w oparciu o dokumentację i materiały powstałe w wyniku wykonywania ustawowych zadań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w 2010 r.

SPIS TREŚCI

1. Sytuacja epidemiologiczna.
2. Warunki zdrowotne środowiska.
3. Warunki sanitarne środowiska pracy.
4. Warunki sanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych.
5. Stan sanitarny zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.
6. Działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.
7. Wychowanie zdrowotne i promocja zdrowia.

1. Sytuacja epidemiologiczna

Sytuacja epidemiologiczna niektórych chorób zakaźnych w Powiecie Wrocławiu w 2010 roku

Jednostka chorobowa	Liczba przypadków		Zapadalność na 100 tysięcy			
	2009 r.	2010 r.	Powiat Wrocławski	Województwo Dolnośląskie	Polska	
Salmonelozы	6	25	22,19	12,34	25,00	
Biegunki u dzieci do lat 2 (*)	15	20	80,41	257,28	363,98	
Krztusiec	2	1	0,88	1,60	3,33	
Płonica (szkarlatyna)	45	55	48,83	24,06	36,47	
Neuroinfekcje bakteryjne	1	-	-	1,77	2,12	
Neuroinfekcje wirusowe	1	1	0,88	1,98	3,03	
Róża	3	1	0,88	2,05	8,17	
Borelioza z Lyme	29	26	23,08	19,47	23,62	
Ospa wietrzna	26	719	638,35	478,72	480,49	
Odra	-	-	-	-	0,04	
Różyczka	16	7	6,21	21,38	11,00	
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	1	1	0,88	0,31	0,41
	typu B	2	6	5,32	3,96	4,27
	typu C	5	11	9,76	19,18	10,78
Choroba wywołana przez HIV	1	1	0,88	1,15	0,40	
Świnka	8	10	8,87	5,49	7,20	
Grypa	816	42	37,28	1995,88	1443,05	
Szczepienia przeciw wścieklicznie	5	9	7,99	8,62	19,65	

(*) - zapadalność na 10.000 dzieci do lat 2

W 2010 roku sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych, pomimo większej liczby rejestrowanych zachorowań w obrębie poszczególnych, monitorowanych jednostek chorobowych była dobra – większość współczynników zachorowalności kształtowała się podobnie, do rejestrowanych dla obszaru kraju lub była wielokrotnie niższa.

W związku z pandemią grypy, prowadzono wzmożony nadzór epidemiologiczny nad gripą, a także działalność informacyjno-szkoleniową z podmiotami współpracującymi z Państwową Inspekcją Sanitarną, oraz placówkami służby zdrowia. Do czasu wyraźnej stabilizacji sytuacji epidemiologicznej, dotyczącej pandemii grypy w Powiecie Wrocławskim, na stronach internetowych PSSE we Wrocławiu regularnie, cotygodniowo przedstawiano analizy epidemiologiczne nowozarejestrowanych przypadków grypy, wywołanej przez wirus A(H1N1)v. W 2010 roku zarejestrowano 42 zgłoszenia podejrzeń o zachorowanie/zachorowań na gripę, infekcje grypopodobne (ILI) i ostre zakażenia układu oddechowego (ARI), z wyraźną tendencją wygasającą od przełomu 8/9 tygodnia 2010 roku. Zapadalność na 100 tys. osób, wynosiła 37,28 (wobec 1443,05 określonej, jako średnia zapadalności dla Polski), i była wielokrotnie niższa wobec rejestrowanej dla Powiatu Wrocławskiego za rok 2009 - 149,93. Zdecydowana większość potwierdzonych zachorowań miała przebieg stosunkowo łagodny. Od momentu ogłoszenia przez WHO pandemii grypy, do końca 2010 roku zarejestrowano jeden zgon mieszkańca powiatu.

Niskie, chociaż przekraczające wartości z 2009 roku, były liczby zachorowań na choroby, których rozpowszechnienie związane jest z szeroko pojętym stanem sanitarnym. Dotyczy to zatruc pokarmowych, salmoneloz i biegunek u dzieci.

Nie rejestrowano rodzimych zachorowań na czerwonkę, dur brzuszny, dury rzekome i wirusowe zapalenie wątroby typu A.

Ponownie odnotowano, bardzo dobrą sytuację epidemiologiczną chorób, przeciw którym prowadzone są szczepienia ochronne. Wprowadzenie dawki przypominającej szczepionki DTP u sześciolatków, praktycznie doprowadziło do eliminacji zachorowań na krztusiec, szczególnie częstych w latach minionych, u dzieci starszych.

W 2010 roku, zarejestrowano w stosunku do 2009 roku, zwiększoną liczbę zachorowań na płonicę i ospę wietrzną, dla których współczynniki zapadalności przekroczyły o ok. 30% średnie współczynniki zapadalności określone dla kraju. Odnotowano mniejszą od rejestrowanej w 2009 roku liczbę zachorowań na boreliozę z Lyme. Rejestrowaną niską zapadalność na świnkę i różyczkę oraz eliminację zachorowań na odrę utrzymano dzięki wysokiemu wykonawstwu szczepień dzieci w 2 roku życia szczepionką skojarzoną przeciw odrze, śwince i różyczce (MMR II). Wyszczepienie tej grupy wiekowej odnotowano na poziomie 98%.

Programem szczepień ochronnych objętych było 25.363 dzieci i młodzieży do 19 roku życia. Realizowany był on przez 33 podmioty, a wykonawstwo szczepień, podobnie jak w latach poprzednich, było wysokie, osiągając 97-98%. Zarejestrowano i opracowano 3 przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), dotyczących głównie poliwalentnych szczepionek z grupy szczepionek zalecanych i alternatywnych.

Realizując na przestrzeni 2010 roku, nałożony decyzją DPWIS we Wrocławiu obowiązek rejestracji i prowadzenia pełnego nadzoru epidemiologicznego nad gruźlicą, PPIS we Wrocławiu podjął działania nadzorowo-administracyjne, dotyczące zgłoszeń zachorowań na gruźlicę, które wpłynęły do PSSE we Wrocławiu, w wyniku których nadzorem epidemiologicznym objęto 4 szkoły.

W 2010 roku w Powiecie Wrocławskim zarejestrowano 37 pokąsań ludzi przez zwierzęta podejrzane o wściekliwość. Najczęściej psy (28) i koty (5). W 9 przypadkach poddano osoby pokąsane szczepieniom przeciw wścieklicznie, w tym 8 osób zaszczepiono pięcioma dawkami. U jednej szczepienia przerwano w związku z ujemnym wynikiem obserwacji zwierzęcia.

Podobnie jak w latach minionych, poważniejszym w powiecie problemem epidemiologicznym było, utrzymujące się rozpowszechnienie zakażeń HBV i HCV.

W ubiegłym roku współczynniki zachorowalności dla zakażeń, wywoływanych przez wirusy wirusowego zapalenia wątroby typu B i typu C, po trwającym od 2006 roku wolnym trendzie spadkowym, ponownie wzrosły, przekraczając w zakresie wzv typu B o ok. 25%, a w zakresie wzv typu C zbliżając się do średniego poziomu współczynników rejestrowanych dla Polski. Ponad połowa zakażeń była przypuszczalnie następstwem zabiegów medycznych. W minionym roku ponownie zarejestrowano 1 przypadek „choroby wywołanej przez HIV” (AIDS), co przełożyło się na osiągnięcie współczynnika zapadalności, przeszło 2-krotnie wyższego, od odnoszącego się do wartości ogólnopolskiej.

Okres ogłoszonego na przełomie maja i czerwca alarmu powodziowego nie wpłynął na pogorszenie się sytuacji epidemiologicznej w Powiecie Wrocławskim – pozostawała ona korzystna. Nie zarejestrowano w tym czasie zwiększonej liczby zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne, a zwłaszcza na choroby zakaźne przenoszone drogą pokarmową. Nie stwierdzono również, występowania ognisk zatruc pokarmowych. Dla osób uczestniczących w akcji przeciwpowodziowej i usuwaniu skutków powodzi, uruchomiono w wydzielonych placówkach służby zdrowia punkty profilaktyki przeciwwężcovej.

W Powiecie Wrocławskim usługi medyczne świadczone są przez 50 zakładów (10 – publicznych i 40 – niepublicznych) w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej i opieki ambulatoryjnej, 3 zakłady opiekuńczo – lecznicze (ZOL) oraz przez 104 indywidualne praktyki lekarskie i dentystyczne. W I półroczu 2010 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Wrocławiu, w wyniku prowadzonych czynności kontrolnych zaopiniował pierwszy na terenie powiatu niepubliczny zakład opieki zdrowotnej o profilu szpitala - NZOZ ORTHOS-SPORT Centrum Ortopedii i Rehabilitacji w Komorowicach przy ul. Wrocławskiej 2A - który po uzyskaniu kontraktu z NFZ podejmie działalność leczniczą.

W 2010 roku przeprowadzono 24 kontrole, w najważniejszych z punktu widzenia bezpieczeństwa epidemiologicznego placówkach, świadczących usługi medyczne. W kontrolowanych zakładach nie stwierdzono poważnych uchybień w zakresie utrzymania bieżącej czystości i porządku. Niemal wszystkie mają prawidłowo rozwiązany problem gromadzenia i utylizacji odpadów medycznych. Jednak nadal, niepokój budzi dalej postępująca dekapitalizacja zakładów opieki zdrowotnej (szczególnie publicznych), w których stwierdza się zły stan techniczny i funkcjonalny obiektów. W części zakładów realizowane są prace remontowe i modernizacyjne.

Najczęściej występującymi w zakładach opieki zdrowotnej nieprawidłowościami, stwierdzanymi po raz kolejny, w toku prowadzonych czynności kontrolnych były:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów i podłóg,
- brak wentylacji grawitacyjnej,
- niedostosowanie obiektów dla osób niepełnosprawnych (brak węzłów sanitarnych, poręczy, uchwytów),
- brak pomieszczeń higieniczno-sanitarnych dla pracowników (pokoje śniadań, szatnie),
- brak bezpośredniego połączenia kabiny higieny osobistej z gabinetem badań,
- brak właściwie zorganizowanych punktów sterylizacji,
- brak pomieszczeń porządkowych lub wyposażenia w/w pomieszczeń w armaturę czerpalną i zlew,
- zniszczony sprzęt meblowy.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę zakładów zlokalizowanych w Powiecie Wrocławskim są wodociągi sieciowe w poszczególnych gminach. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego, woda w gminnych wodociągach sieciowych objęta jest monitoringiem. Oceniana jakość wody odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

W realizacji rozporządzenia Ministra Zdrowia z 10 listopada 2006 roku dotyczącego wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładów opieki zdrowotnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1568 z późn. zm.), kolejne nie spełniające wymagań zakłady opieki zdrowotnej, przedstawiły programy dostosowania zakładu do wymagań treści rozporządzenia. Do chwili obecnej programy takie przedstawiło 28 zakładów, w tym pozytywnie zaopiniowane programy dostosowania posiadają wszystkie Zakłady Opiekuńczo-Lecznicze.

2. Warunki zdrowotne środowiska.

Nadzorem sanitarnym objęto obiekty użyteczności publicznej oraz urządzenia produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

Ogółem w 2010 roku:

- przeprowadzono 319 kontroli,
- wydano 118 decyzji.

Zaopatrzenie w wodę do spożycia przez ludzi

Nadzór nad zaopatrzeniem ludności w wodę oraz jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, był jednym z podstawowych zadań w działalności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia była woda produkowana i rozprowadzona z 48 wodociągów sieciowych.

Nadzorem terenowo – laboratoryjnym objęte były wszystkie wodociągi oraz „Źródélko Sulistrowiczki” w gminie Sobótka.

Nadzór terenowo-laboratoryjny nad wodociągami obejmował kontrolę stanu technicznego ujęć, urządzeń do uzdatniania i rozprowadzania wody oraz kontrolę jakości produkowanej i dostarczanej odbiorcom wody.

W 2010 roku zbadano 242 próbki mikrobiologiczne i 264 próbki chemiczne wody.

Próbki wody do badań laboratoryjnych rozmieszczono w miejscach urządzeń wodociągowych pozwalających ocenić jakość produkowanej i rozprowadzanej wody oraz stan sanitarny rozprowadzającej sieci wodociągowej.

Próbki kontrolne pobierano: ze stacji uzdatniania wody, z punktów na sieci rozdzielczej oraz z miejsc czerpania wody zlokalizowanych bezpośrednio u konsumentów.

W kontrolnych próbkach wody uzdatnionej oznaczane były wartości parametrów mikrobiologicznych, parametrów fizyko-chemicznych i organoleptycznych w zakresie monitoringu przeglądowego, kontrolnego oraz wyznaczonym zakresie dla nadzoru sanitarnego

W przypadkach stwierdzonych mikrobiologicznych zanieczyszczeń wody na zarządców wodociągów nakładano obowiązek natychmiastowego zapewnienia jakości wody zgodnej z wymaganiami sanitarnymi.

Przy stwierdzeniu w badaniach laboratoryjnych niezgodności w zakresie parametrów chemicznych zobowiązywano zarządcę do podjęcia działań naprawczych w celu doprowadzenia składu chemicznego wody do obowiązujących norm.

Z ogólnej liczby 242 wykonanych badań mikrobiologicznych wody 25 próbek nie spełniało wymagań sanitarnych, z ogólnej liczby 264 wykonanych badań chemicznych – 53 nie spełniały wymagań sanitarnych.

Na podstawie przeprowadzonej analizy uzyskanych wyników badań laboratoryjnych próbek kontrolnych wody uzdatnionej, pobranej z wodociągów sieciowych funkcjonujących na obszarze powiatu wrocławskiego (poza wodociągiem sieciowym Bratowice) stwierdzono przydatność wody do spożycia przez ludzi.

Woda produkowana i dostarczana odbiorcom z wodociągu sieciowego Bratowice w gminie Żórawina w 2010 r. była przydatna do spożycia warunkowo, z zastrzeżeniem dotyczącym przekroczonego parametru – poziomu manganu. Zarządcę wodociągu sieciowego w Bratowicach, decyzją administracyjną określającą warunkową przydatność wody do spożycia, w zakresie przekraczającego parametru chemicznego – poziomu manganu, zobowiązano do doprowadzenia jakości wody do obowiązujących norm sanitarnych zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 z późn. zm.).

W październiku 2010 r., w wodzie z wodociągu sieciowego w Tapadłach, pobranej w punkcie: Ośrodek „Hala” w Tapadłach stwierdzono przekroczenie parametrów fizykochemicznych, organoleptycznych oraz zanieczyszczenie bakteriologiczne wody przeznaczonej do spożycia. Ze względu na ochronę zdrowia ludzkiego zarządca wodociągu – Grupa Turystyczna „Mieszko i Jagienka”, ul. Asnyka 28/2, Wrocław otrzymał decyzję administracyjną zakazującą wykorzystywania wody produkowanej przez wodociąg sieciowy Tapadła do celów spożywczych. Badania kontrolne próbek wody pobranych w grudniu 2010 r. wykazały, iż woda jest zgodna z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 z późn. zm.).

W 2010 r. kontynuowano nadzór na jakością wody ciepłej użytkowej w wewnętrznej instalacji wodnej, w obiektach użyteczności publicznej.

Pobrano do badań próbki kontrolne wody ciepłej użytkowej. Badania zostały wykonane w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej we Wrocławiu.

Próbki do analiz pobierano z wewnętrznej instalacji wody ciepłej użytkowej w uzależnieniu od temperatury wody, mierzonej podczas pobierania próbek w wytypowanych do badań punktach. Próbki pobierano tylko z tych instalacji, w których temperatura wody ciepłej wynosiła co najmniej 50°C .

Na podstawie uzyskanych wyników badań laboratoryjnych próbek kontrolnych wody ciepłej użytkowej, dokonano oceny jakości wody ciepłej użytkowej w zakresie wymagań mikrobiologicznych dotyczących bakterii *Legionella* sp.

W Powiecie Wrocławskim w 2010 roku przeprowadzono badania wody ciepłej użytkowej w budynku użyteczności publicznej prowadzącym działalność hotelarską – Zamku Górka w Sobótce. W obiekcie tym jakość wody ciepłej nie spełniała wymagań w zakresie parametru mikrobiologicznego (bakterii z rodzaju *Legionella*).

Zarządcę obiektu zobowiązano do podjęcia działań naprawczych celem doprowadzenia instalacji wewnętrznej wody ciepłej, do stanu odpowiadającego wymaganiom sanitarnym.

Ocena wybranych obiektów użyteczności publicznej

Hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe

Na terenie Powiatu Wrocławskiego znajdują się 3 hotele skategoryzowane, 3 ośrodki wypoczynku świątecznego, 1 kemping, 2 schroniska oraz 11 obiektów świadczących usługi noclegowe.

Stałym i sezonowym nadzorem sanitarnym w 2010 r. objęto 16 obiektów.

Zły stan sanitarny stwierdzono w 3 obiektach:

- - Hotel „Bielany”, Bielany Wrocławskie, ul. Klecinska 3, gmina Kobierzyce,
- - Usługi Noclegowe „Kąty Center”, Kąty Wrocławskie, ul. Mareckiego 6,
- - Ośrodek Wypoczynku Świątecznego „Sulistrowice”, Sobótka, ul. św. Anny 12.,

Najczęściej występujące usterki techniczne to: brudne ściany i sufity pomieszczeń oraz zniszczona stolarka drzwiowa i okienna.

Stacje i przystanki PKP

W 2010 roku skontrolowano 5 z 8 istniejących w powiecie stacji i przystanków kolejowych.

Zły stan techniczny, brak koszy na odpadki oraz składowanie dużej ilości worków ze śmieciami stwierdzono na przystanku osobowym w Mietkowie.

3. Warunki sanitarne środowiska pracy.

W ewidencji i nadzorze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu w roku 2010 znajdowało się 266 zakładów zatrudniających 18116 osób. Były to zakłady o zróżnicowanej liczbie zatrudnionych:

- do 5 osób – 95 zakładów
- 6 -20 osób – 74 zakłady
- 21 – 50 osób – 51 zakładów
- 51 -100 osób – 18 zakładów
- 101 – 250 osób - 11 zakładów
- Powyżej 250 osób – 17 zakładów

W 2010 roku objęto nadzorem 51 zakładów zatrudniających 9726 osób, co stanowiło ok. 53,6% ogółu zatrudnionych. Były to zakłady gdzie istniały zagrożenia zawodowe tzn. pracownicy mieli kontakt z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia. Do tych czynników należały:

- czynniki chemiczne – dymy spawalnicze zawierające aerozole metali (żelazo, mangan, miedź, chrom, nikiel), gazy (tlenki azotu, tlenek węgla), mieszaniny rozpuszczalników organicznych zawierające węglowodory aromatyczne wykazujące działanie rakotwórcze;
- czynniki fizyczne – hałas, wibracja ogólna i miejscowa
- czynniki uciążliwe – ruchy monotypowe i wymuszona pozycja ciała
- pyły – zawierające wolną krystaliczną krzemionkę, pyły drewna twardego, pyły organiczne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,

W związku z powyższym przeprowadzono 78 kontroli. Na podstawie prowadzonego nadzoru oraz przeprowadzonych badań i pomiarów środowiska pracy stwierdzono, że w warunkach przekroczenia NDS lub NDN czynników szkodliwych dla zdrowia pracowało 0,1% ogółu zatrudnionych. Przekroczenia dotyczyły głównie hałasu i pyłu zawierającego wolną krzemionkę. Występowały one najczęściej w przemyśle wydobywczym i spożywczym.

W prowadzonym nadzorze nad warunkami pracy szczególną uwagę zwracano na występowanie czynników rakotwórczych. W kontakcie z tymi czynnikami pracowało ok. 0,4% ogółu zatrudnionych.

Czynniki rakotwórcze to:

- pyły drewna twardego (buk, dąb) –produkcja mebli
- wirusy WZW B i C – służba zdrowia
- wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne – transport, budowa dróg
- produkty ropy naftowej – handel paliwami

Najczęściej stosowanymi zabezpieczeniami pracowników przed działaniem czynników szkodliwych dla zdrowia były:

- hermetyzacja procesów,
- wentylacja ogólna i miejscowa,
- stosowanie ochron osobistych z certyfikatem Centralnego Instytutu Ochrony Pracy,
- właściwa organizacja pracy (rotacja pracowników)

Warunki sanitarno –higieniczne kontrolowanych zakładów były bardzo zróżnicowane. Istniały zakłady, w których nie było zastrzeżeń. Były to głównie obiekty o nowoczesnej technologii, nowopowstałe lub zmodernizowane. Zły stan sanitarno –higieniczny stwierdzono w starych podupadających zakładach.

W związku ze stwierdzonymi uchybieniami tj. brakiem badań środowiska pracy, badań lekarskich, kart charakterystyki stosowanych preparatów chemicznych, złym stanem sanitarno – technicznym, wydano stosowne decyzje i zalecenia. Nadal poważnym problemem było wyegzekwowanie obowiązków wynikających z przepisów prawnych Kodeksu Pracy. Było to podyktowane trudną sytuacją finansową kontrolowanych firm. Jednocześnie należy stwierdzić, że pracownicy w większości objęci byli profilaktyczną opieką lekarską oraz zapoznani z oceną ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy.

Skutkami biologicznymi narażenia zawodowego na czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy były choroby zawodowe. W 2010 roku z terenu Powiatu Wrocławskiego zgłoszono 16 spraw dotyczących chorób zawodowych. W 6 przypadkach wydano decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej – 3 przypadki obustronnego trwałego odbiorczego ubytku słuchu typu ślimakowego lub czuciowo - nerwowego spowodowany hałasem, wyrażonego podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczonego jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2 i 3 kHz (operator obrabiarki; operator koparki, ładowarki; stolarz, operator wózka widłowego), 1 przypadek przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy (pracownik produkcji), 1 przypadek pylicy płuc (kamieniarz) i 1 przypadek wirusowego zapalenia wątroby typu B (ładowacz nieczystości stałych.)

4. Warunki sanitarne w placówkach oświatowo - wychowawczych.

Na terenie Powiatu Wrocławskiego w 2010 r. skontrolowano 42 placówki, w tym:

- 8 przedszkoli,
- 12 punktów przedszkolnych,
- 11 szkół podstawowych,
- 1 gimnazjum,
- 4 zespoły szkół,
- 6 placówek sezonowych.

Przedmiotem oceny w czasie kontroli sanitarnych były :

- stan techniczny i sanitarny pomieszczeń,
- ilość i jakość urządzeń sanitarnych,
- prawidłowe meble dostosowane do wzrostu dzieci i młodzieży,
- posiadanie przez placówki atestów /certyfikatów na sprzęt meblowy i sportowy,
- tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych,
- oświetlenie sztuczne,
- posiadanie infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego,
- opieka medyczna,
- prowadzenie dożywiania dzieci i młodzieży,
- funkcjonalność bloków żywienia.

Charakterystyka poszczególnych grup obiektów

Przedszkola, punkty przedszkolne

W 2010 r. skontrolowano 8 przedszkoli i 12 punktów przedszkolnych na 40 objętych ewidencją. W skontrolowanych placówkach opieką i nauką objętych było 704 dzieci. W placówkach tych nie odnotowano budynków nieprzystosowanych i w złym stanie technicznym. Ogółem przeprowadzono 22 kontrole.

W 2010 r. utworzono 4 placówki przedszkolne: Niepubliczne Przedszkole w Bielaniach Wrocławskich ul. Magnoliowa 13/15, Przedszkole w Długołęce ul. Robotnicza 44, Niepubliczne Przedszkole „EDUKOLE” Kiełczówek 4b, Przedszkole „Akademia Przedszkolaka” w Sobótce ul. Orzechowa 2 oraz 16 punktów przedszkolnych. Utworzenie tych placówek zwiększyło w znacznym stopniu liczbę miejsc w placówkach publicznych i niepublicznych odpowiadając na duże zapotrzebowanie społeczne w tym zakresie.

W Przedszkolu Publicznym w Żernikach Wrocławskich ul. Kolejowa 2 stwierdzono niewłaściwe oświetlenie sztuczne w pomieszczeniach stałego pobytu dzieci. Wszczęto postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji.

W trakcie kontroli oceniono dostosowanie mebli do wzrostu dzieci w 9 przedszkolach i punktach przedszkolnych; w 14 oddziałach skontrolowano 137 stanowisk. Nieprawidłowości nie odnotowano.

Na 20 skontrolowanych przedszkoli i punktów przedszkolnych 18 posiadało prawidłowo urządzone i zabezpieczony teren rekreacyjny.

W 2010r. przeprowadzono ogółem 23 kontrole stołówek w przedszkolach, w tym 9 kontroli stołówek zależnych, wydających do konsumpcji dzieciom gotowe posiłki dostarczane z firm cateringowych, które posiadają warunki do produkcji oraz transportu posiłków.

Posiłki wydawane dzieciom do konsumpcji przygotowywane były na podstawie jadłospisów dekadowych układanych przez personel bloków żywienia, tj. intendentki i kucharki oraz przez dietetyków- pracowników firm cateringowych. Podczas kontroli poddano

ocenie jadłospisy dekadowe. Stwierdzono, że układane były w oparciu o zasady racjonalnego żywienia.

W zakładach tych zostały opracowane oraz wdrożone procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej (GHP), a produkcja posiłków odbywała się zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). W 58% stołówek w przedszkolach i punktach przedszkolnych wdrożony został system HACCP (analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli). Większość zakładów posiadała certyfikaty wydane na podstawie audytów przeprowadzonych przez uprawnionych pracowników zakładów lub firmy zewnętrzne.

W punktach przedszkolnych funkcjonowały stołówki- wydawalnie posiłków. Do tych zakładów gotowe posiłki, wyporcjowane dla każdego dziecka dostarczane były w opakowaniach jednostkowych przez firmy cateringowe lub zakłady gastronomiczne. W placówkach, które nie posiadały wydzielonych i wyposażonych zmywalni naczyń stołowych posiłki dla dzieci wydawano w naczyniach jednorazowego użytku. Zakłady te również wdrażały procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

Szkoły podstawowe, gimnazja, szkoły ponadgimnazjalne

Spośród 63 objętych ewidencją szkół wszystkich rodzajów skontrolowano 16 placówek. Ogółem przeprowadzono 22 kontrole.

Do 11 skontrolowanych szkół podstawowych uczęszczało 2128 uczniów. Zły stan sanitarno-techniczny stwierdzono w Szkole Podstawowej w Kobierzynach ul. Parkowa 7.

Uchybienia dotyczyły w szczególności:

- wyeksploatowanej stolarki drzwiowej,
- braku pomiarów oświetlenia sztucznego,
- złego stanu sanitarno-technicznego sprzętu sportowego,
- złego stanu technicznego ogrodzenia i nawierzchni boiska szkolnego.

Wszczęto postępowanie administracyjne.

W trakcie kontroli oceniono dostosowanie mebli do wzrostu dzieci w 6 szkołach podstawowych; w 14 oddziałach skontrolowano 182 stanowiska. Dokonano również oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w 9 szkołach, w 29 oddziałach. W obu ocenianych obszarach nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2010 r. na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego dokonano oceny higieny procesów nauczania w szkołach podstawowych. Ocenę przeprowadzono w oparciu o Poradnik do oceny higieny procesu nauczania – uczenia się w szkole podstawowej i dołączone formularze. Analiza procesu nauczania wykazała dobre i bardzo dobre warunki pobytu i nauki w ocenianych szkołach.

W skontrolowanych szkołach podstawowych 3 posiadały teren rekreacyjny, a 8 teren sportowy i rekreacyjny. W 1 placówce stan techniczny ogrodzenia terenu był niewłaściwy. 4 skontrolowane szkoły podstawowe posiadały gabinety profilaktyki zdrowotnej. Stan sanitarno-techniczny tych pomieszczeń był prawidłowy.

Wśród 11 skontrolowanych szkół 5 wydawało ciepłe posiłki dla 506 uczniów. 148 uczniów korzystało z posiłków dofinansowanych.

W skontrolowanym gimnazjum naukę pobierało 228 uczniów.

Stan sanitarno-techniczny budynku nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzona w trakcie kontroli ocena tygodniowego rozkładu zajęć w 3 oddziałach nie wykazała nieprawidłowości. Placówka ta posiadała teren sportowy – prawidłowo zabezpieczony.

Do 4 skontrolowanych zespołów szkolno-przedszkolnych uczęszczało 972 uczniów.

Jako pozytywne przykłady poprawy warunków pobytu i nauki należy wskazać:

- Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 1 w Żórawinie ul. Urzędnicza 4 gdzie przeprowadzono kapitalny remont węzłów sanitarnych, sal stałego pobytu dzieci w budynku przedszkola i jego otoczenia,

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Mirkowie gdzie ukończono remont kapitalny boiska szkolnego, co w znacznym stopniu poprawiło infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Jako negatywny przykład braku poprawy warunków nauki należy wskazać Zespół Szkolno-Przedszkolny w Węgrach, który ze względu na przechodnie sale lekcyjne i brak toalet na każdej kondygnacji jest placówką nieprzystosowaną. Odnotowano tu również zły stan sanitarno-techniczny stolarki drzwiowej w całym budynku, ścian i sufitów klatki schodowej, szatni i sanitariatów uczniowskich, sali gimnastycznej oraz podłóg i posadzek w pomieszczeniach dydaktycznych, szatni i sanitariatach uczniowskich. Placówka ta wymaga kapitalnego remontu wraz z modernizacją. W celu poprawy istniejącego stanu prowadzone jest postępowanie administracyjne.

W 1 zespole szkolno-przedszkolnym przeprowadzono ocenę dostosowania mebli do wzrostu uczniów. Skontrolowano 19 stanowisk w 1 oddziale; uchybień nie stwierdzono. Dokonano też oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w 2 placówkach, w 7 oddziałach, nie odnotowując nieprawidłowości.

Żaden skontrolowany zespół szkolno-przedszkolny nie posiadał gabinetu profilaktyki zdrowotnej.

We wszystkich zespołach szkolno-przedszkolnych teren rekreacyjny i sportowy był właściwie zabezpieczony.

4 zespoły szkolno-przedszkolne wydawały ciepłe posiłki dla 285 uczniów; 37 uczniów korzystało z posiłków dofinansowanych.

W ramach programu rządowego w szkołach podstawowych i zespołach szkolno-przedszkolnych prowadzona była akcja „szklanka mleka” dla 900 dzieci. Od niedawna placówki szkolne wprowadzają również akcję „owoce i warzywa w szkole”.

W 2010r. skontrolowano 3 stołówki szkolne, w tym dwie nowoutworzone: w Zespole Szkół w Łozinie oraz w Szkole Podstawowej w Kiełczowie. W zakładach tych były produkowane i wydawane do konsumpcji dzieciom posiłki obiadowe.

W stołówkach prowadzono dokumentację dotyczącą identyfikacji producentów i dostawców środków spożywczych. We wszystkich obszarach były wdrażane i przestrzegane procedury i instrukcje GHP/GMP i HACCP.

Posiłki dla dzieci przygotowywane były w oparciu o jadłospisy dekadowe, które oceniano w trakcie kontroli sanitarnych.

Domy dziecka, zakłady szkolno-wychowawcze

Dom dziecka i 2 zakłady szkolno-wychowawcze zostały skontrolowane wyłącznie w obszarze żywienia. Przeprowadzono ogółem 5 kontroli, które wykazały, że we wszystkich zakładach opracowana była dokumentacja pod kątem wdrożenia zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Placówki sezonowe.

W 2010 r. zgłoszono 10 placówek wypoczynku dzieci i młodzieży. W 6 placówkach przeprowadzono 8 kontroli, których przedmiotem była ocena stanu sanitarno-technicznego budynku, pomieszczeń mieszkalnych lub stałego pobytu, węzłów sanitarnych, zapewnienie opieki medycznej, warunków do uprawiania sportu i rekreacji i dożywianie. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W placówkach wypoczynku dzieci i młodzieży skontrolowano 3 bloki żywienia z całodziennym wyżywieniem. Zakłady te były prawidłowo przygotowane do żywienia dzieci i młodzieży; posiadały wdrożone procedury i instrukcje GHP i GMP.

5. Stan sanitarny zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

Na terenie Powiatu Wrocławskiego w 2010 r. objęto nadzorem sanitarnym 588 zakładów w tym:

- 87 zakładów produkcji żywności,
- 226 zakładów obrotu detalicznego żywnością,
- 43 zakłady obrotu hurtowego żywnością,
- 80 zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
- 41 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego
- 105 środków transportu
- 6 wytwórni i miejsc obrotu wyrobami i materiałami do kontaktu z żywnością

W zakładach tych przeprowadzono 812 kontroli w tym 82 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami alarmowymi lub informacyjnymi Głównego Inspektora Sanitarnego w ramach systemu RASFF (systemu szybkiego powiadamiania o produktach niebezpiecznych) oraz w związku z interwencjami konsumentów i klientów. W celu poprawy stanu sanitarnego wydano 121 decyzji administracyjnych. Za zaniedbania sanitarno-porządkowe nałożono 46 mandatów.

Procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) wdrożono w 682 zakładach tj. w 65,6 % zakładów wpisanych do rejestru zakładów pod nadzorem PPIS (w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PPIS we Wrocławiu w 2010 r. - 1039 zakładów). Zasady systemu HACCP (analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) wdrożono w 343 zakładach tj. w 33 % w stosunku do zakładów wpisanych do rejestru.

Z zakładów produkcyjnych, miejsc obrotu detalicznego i hurtowego pobrano do badań laboratoryjnych 48 próbek żywności, z których zdyskwalifikowano 5 oraz 5 próbek wyrobów do kontaktu z żywnością - próbki prawidłowe w zakresie badanych parametrów.

Krótką charakterystyka skontrolowanych zakładów

Zakłady produkcji środków spożywczych

Piekarnie

Na terenie powiatu najliczniejszą grupą zakładów produkujących żywność są piekarnie. W 28 zakładach przeprowadzono 39 kontroli, za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 3 mandaty. W celu poprawy stanu sanitarnego wydano 21 decyzji administracyjnych.

W wszystkich skontrolowanych piekarniach wdrożono procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). W zakładach tych pobrano 3 próbki wyrobów ciastkarskich przekładanych łatwo psującymi się kremami lub masami do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych – próbki prawidłowe.

Najczęściej spotykanymi nieprawidłowościami były:

- brak funkcjonalności pomieszczeń,
- brak prowadzenia kontroli własnej producentów lub jej dokumentowania w tym brak wyników badań laboratoryjnych,
- brak pomieszczeń do ekspedycji gotowych wyrobów,
- urządzenia produkcyjne i sprzęt produkcyjny częściowo zniszczony, nie wymieniany sukcesywnie na nowy,
- pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalno-sanitarne w złym stanie technicznym

Ciastkarnie

Nadzorem objęto 11 ciastkarni. Przeprowadzono w nich 22 kontrole, w celu poprawy stanu sanitarnego wydano 12 decyzji administracyjnych. Do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych pobrano 3 próbki wyrobów ciastkarskich przekładanych łatwo psującymi się kremami lub masami – próbki prawidłowe.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości:

- brak możliwości zapewnienia prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń,
- zły stan techniczny ścian, sufitów lub posadzek,
- brak zachowania segregacji surowców od półproduktów i gotowych wyrobów w urządzeniach chłodniczych,
- brak wyników badań gotowych produktów,
- brak dokumentowania kontroli wewnętrznej lub jej brak.

We wszystkich skontrolowanych zakładach wdrożono procedury i instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP.

Przetwórnice owocowo-warzywne

Do tej grupy zakładów należą głównie kwaszarnie kapusty i ogórków. Zlokalizowane na terenie prywatnych posesji właścicieli, w adoptowanych do tej działalności pomieszczeniach, zatrudniające głównie członków rodzin.

W 2010 r. nadzorem objęto 7 zakładów, w których przeprowadzono 9 kontroli, wydano 9 decyzji administracyjnych. Procedury i instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP wdrożono we wszystkich zakładach.

Najczęściej spotykane nieprawidłowości:

- brak prawidłowej funkcjonalności pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych,
- brak prawidłowego zaplecza socjalnego,
- brak wyników badań laboratoryjnych gotowych wyrobów,
- nieprawidłowe znakowanie gotowych wyrobów.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

Na terenie powiatu funkcjonuje 7 wytwórni wyrobów cukierniczych, w których przeprowadzono 9 kontroli w tym 1 interwencyjną, wydano 1 decyzję administracyjną.

Do tej grupy należą zakłady o bardzo dobrym stanie sanitarno-technicznym, które systematycznie modernizują linie produkcyjne i rozszerzają asortyment produkowanych wyrobów. We wszystkich zakładach wdrożono procedury i instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. W wielu zakładach wdrożono ponadto systemy zapewnienia jakości zgodnie z normami PN-EN-ISO. W zakładach tych systemy jakości i bezpieczeństwa są certyfikowane i audytowane przez upoważnione do tego firmy zewnętrzne.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

Nadzorem objęto 6 zakładów, przeprowadzono w nich 8 kontroli, wydano 3 decyzje administracyjne.

We wszystkich zakładach wdrożono procedury i instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. W młynie firmy Cargill (Polska) Sp. z o.o. w Bielanach Wrocławskich ul. Mac Millan 1 wdrożono ponadto systemy zarządzania jakością i zarządzania środowiskowego zgodnie z normami PN-EN-ISO. Wszystkie systemy certyfikowane i audytowane przez upoważnione firmy.

Za wyjątkiem 2 młynów tj. Newcorn w Siechnicy ul. Polna 8a specjalizującym się w przemiale ziarna kukurydzy i w Cargill prowadzącym przemiał pszenicy dla własnych zakładów - są to zakłady małe świadczące głównie usługi w zakresie przemiału zbóż dla gospodarstw indywidualnych na ich własne potrzeby. Zboże do przemiału pochodzi z upraw krajowych, głównie z terenów województw dolnośląskiego i opolskiego.

Zakłady garmażeryjne

Nadzorem objęto 5 zakładów, w których przeprowadzono 12 kontroli, wydano 4 decyzje. Tylko w 4 zakładach są opracowane i wdrożone zasady GHP /GMP oraz system HACCP.

Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości:

- brak funkcjonalności pomieszczeń
- brak urządzeń do szybkiego wychładzania półproduktów i wyrobów po obróbce cieplnej
- urządzenia i sprzęt produkcyjny częściowo wyeksploatowane
- brak zachowanej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych
- brak wyników badania laboratoryjnego wyrobów
- nieprawidłowe znakowanie wyrobów garmażeryjnych

Wytwórnice lodów i automaty do lodów

W tej grupie obiektów nadzorem objęto 4 zakłady w tym 1 wytwórnię lodów i 3 automaty do lodów, w których przeprowadzono 4 kontrole, wydano 2 decyzje administracyjne. We wszystkich zakładach tej grupy wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Wytwórnice koncentratów spożywczych

Nadzorem objęto 2 zakłady tj. Credin w Sobótce ul. Czysta 6 - zakład produkujący mieszanki koncentratów, polepszacze do wypieku pieczywa i wyrobów ciastkarskich z udziałem preparatów enzymatycznych oraz zakład produkcji proszku lodowego i gofrowego w Kielczowie ul. Wiosenna 21.

W zakładach tych przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 interwencyjną w związku z powiadomieniem alarmowym w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (RASFF) dotyczącym wprowadzenia do obrotu nieautoryzowanego genetycznie zmodyfikowanego siemienia lnianego pochodzącego z Kanady. Do badań laboratoryjnych chemicznych pobrano 6 próbek koncentratów do wypieku pieczywa - próbki prawidłowe.

Produkcja w obu zakładach oparta na wdrożonych procedurach i instrukcjach GMP/GHP oraz zasadach systemu HACCP. W obu zakładach ponadto wdrożono systemy zapewnienia jakości wg normy EN-ISO 9001:2001. Systemy bezpieczeństwa i jakości certyfikowane przez upoważnione firmy zewnętrzne.

Wytwórnice suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

Na terenie powiatu funkcjonują 2 wytwórnice suplementów diety tj. zakład Oleofarm w Pietrzykowicach ul. Fabryczna 16 i zakład Przedsiębiorstwa Produkcji Farmaceutycznej „Hasco-Lek” S.A. ul. Kwiatowa 9 w Siechnicach oraz 1 wytwórnia środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego produkująca głównie odżywki dla sportowców Hi Tec Nutrition w Siechnicach ul. Opolska 30. W zakładach tych w 2010 r. przeprowadzono 5 kontroli, nałożono 4 decyzje administracyjne.

Zakłady te produkują środki spożywcze w oparciu o procedury i instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP, a także systemy jakości wg normy PN-EN-ISO. Systemy bezpieczeństwa i jakości produktów certyfikowane przez uprawnione firmy zewnętrzne.

Pozostałe zakłady produkcji żywności:

- zakład produkcji syropów skrobiowych i preparatów pochodnych,
- zakład konfekcjonowania ryżu i kasz,
- zakład produkcji wafli ryżowych ,
- zakład konfekcjonowania wyrobów cukierniczych,
- zakład produkcji pomady cukrowej, cukru pudru,
- gorzelnia,
- winiarnia
- wytwórnia naturalnych wód źródlanych i napojów bezalkoholowych,
- wytwórnice tłuszczów roślinnych.

W 14 ww. zakładach przeprowadzono 39 kontroli, wydano 7 decyzji administracyjnych.

W 14 zakładach wdrożono procedury i instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Ponadto w wielu zakładach wdrożono systemy zapewnienia jakości wg normy PN-EN-ISO, certyfikowane przez firmy zewnętrzne.

Miejsca obrotu środkami spożywczymi

Sklepy, kioski spożywcze i inne obiekty obrotu żywnością

Skontrolowano 221 sklepów spożywczych (w tym 8 hipermarketów), w których przeprowadzono 291 kontroli w tym 58 interwencyjnych w ramach systemu RASFF w związku z powiadomieniami alarmowymi lub informacyjnymi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz interwencjami klientów. Wydano 26 decyzji administracyjnych, nałożono 23 mandaty.

Procedury i instrukcje GHP wdrożono w 336 sklepach tj. w 80 % zakładów (w rejestrze - 417 sklepów). Zasady systemu HACCP wdrożono tylko w 76 tj. w 17 % w stosunku do wpisanych do rejestru.

Ponadto skontrolowano 1 obiekt ruchomy, 4 inne zakłady obrotu żywnością tj. sklepy na stacjach paliwowych. Przeprowadzono w nich 5 kontroli.

Do badań laboratoryjnych pobrano 21 próbek, zdyskwalifikowano 5 za złe znakowanie opakowań jednostkowych.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości:

- żywność łatwo psująca przechowywana poza urządzeniami chłodniczymi lub brak przestrzegania segregacji asortymentowej na regałach i w urządzeniach chłodniczych
- brak opracowanych i wdrożonych procedur i instrukcji GHP.

- niedostateczne działania w zakresie wdrożenia zasad systemu bezpieczeństwa żywności HACCP,
- brak prawidłowo dokumentowanej kontroli własnej prowadzonej przez właścicieli w tym zapisów z monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych,
- brak szkolenia pracowników w zakresie procedur GHP i podstawowych zasad higieny
- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń lub wyposażenia.

Magazyny hurtowe

Skontrolowano 43 magazyny hurtowe, w których przeprowadzono 49 kontroli w tym 6 interwencyjnych w związku z powiadomieniami alarmowymi lub informacyjnymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

Procedury i instrukcje GHP wdrożono w 33 zakładach tj. w 55 % wpisanych do rejestru. Tylko w 13 zakładach tj. w 24 % zarejestrowanych wdrożono zasady systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.

Do badań laboratoryjnych z magazynów hurtowych pobrano 15 próbek żywności, wszystkie prawidłowe.

Środki transportu

Nadzorem objęto 105 samochodów do transportu żywności. Wyposażenie kontrolowanych samochodów zgodne z wymaganiami dla transportu konkretnych rodzajów środków spożywczych. Nieprawidłowości co do stanu higienicznego lub warunków transportu nie stwierdzono.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

Skontrolowano 80 zakładów gastronomicznych: restauracje, kawiarnie, bary, zakłady małej gastronomii. Przeprowadzono 139 kontroli w tym 6 w związku z interwencjami. Wydano 17 decyzji administracyjnych, nałożono 16 mandatów. Procedury i instrukcje GHP/GMP wdrożono w 157 zakładach tj. w 76 % w stosunku do zarejestrowanych (do rejestru wpisano – 207 zakładów.) Zasady systemu HACCP wdrożono w 127 zakładach tj. w 61 %.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości:

- nieprawidłowy stan sanitarny w pomieszczeniach zakładów
- brak lub nieprawidłowe warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- brudne wnętrza urządzeń chłodniczych
- brak prawidłowo prowadzonych zapisów z monitoringu punktów kontrolnych
- brak wdrożenia procedur i instrukcji GHP i GMP oraz zasad systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2010 r. z tej grupy zakładów tj. stołówek i bufetów pracowniczych w zakładach pracy, bloków żywienia w szpitalach i domach opieki społecznej, szkołach i przedszkolach - skontrolowano 41 zakładów. Przeprowadzono w nich 64 kontrole w tym 1 w związku z interwencją, wydano 14 decyzji administracyjnych, nałożono 1 mandat w zakładzie z grupy stołówek pracowniczych.

Procedury i instrukcje GHP/GMP wdrożono w 57 zakładach tj. w 52 % w stosunku do 109 wpisanych do rejestru. W 40 zakładach tj. w 37 % wdrożono zasady systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.

6. Działania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Do zadań Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego należy podejmowanie działań mających na celu zapobieganie negatywnym skutkom wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na środowisko w tym na zdrowie ludzi na etapie planowania, projektowania i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych - poprzez realizację zasadniczych działań wynikających z zapisów ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) oraz obowiązujących przepisów prawnych, w tym m. in.: ustawy z dnia 07 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2010 r. Nr 243, poz.1623), ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. Nr 199, poz. 1227 z późn. zm.), ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. Nr 80, poz. 717 z późn. zm.)

Warunki sanitarne nadzorowane są m. in. poprzez:

- uzgadnianie, w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- opiniowanie, w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy oraz projektów „miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego
- uczestniczenie, na wniosek organu samorządowego, w postępowaniu w sprawie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko:
 - wydawanie opinii w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko a w przypadku stwierdzenia obowiązku przeprowadzenia tej oceny, określenia zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko
 - wydawanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko dla przedsięwzięć zaliczanych do mogących zawsze znacząco oddziaływać na środowisko
 - opiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia
- opiniowanie warunków zabudowy oraz lokalizacji inwestycji celu publicznego
- opiniowanie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących budowy oraz przebudowy obiektów budowlanych lub ich części
- wydawanie opinii o zgodności z warunkami sanitarnymi określonymi przepisami Unii Europejskiej przedsięwzięć, których realizacja jest wspomagana przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ze Środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej
- wydawanie zgody na włączenie do eksploatacji urządzeń wodociągowych oraz stosowanie materiałów, wyrobów i preparatów, użytych w instalacjach i urządzeniach służących do uzdatniania i przesyłania wody
- kontrole obiektów w trakcie budowy, na wniosek strony (inwestora, wykonawcy)
- uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów nowo wybudowanych lub w których wykonano prace budowlane związane z rozszerzeniem działalności lub ze zmianą sposobu użytkowania obiektu lub lokalu (obiekty użyteczności publicznej, obiekty przemysłowe, obiekty służby zdrowia, oświaty i wychowania, obiekty nauki,

lokale gastronomiczne, handlowe, apteki, zakłady kosmetyczne, fryzjerskie i odnowy biologicznej, obiekty usługowe różnego przeznaczenia)

- wyrażenie zgody w oparciu o rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 roku w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 z późn. zm.)

Wydane opinie sanitarne, postanowienia, decyzje, uzgodnienia, wystąpienia miały na celu zapobieganie negatywnym wpływom czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na środowisko w tym na zdrowie ludzi oraz kontrolę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i sanitarne.

W 2010 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Wrocławiu w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał łącznie 652 opinie, decyzji i postanowień dotyczących Powiatu Wrocławskiego, w tym między innymi:

- 6 opinie dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- 53 opinie dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 64 opinie dotyczące potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym 11 opinii o potrzebie przeprowadzenia oceny
- 16 opinii dotyczących środowiskowych uwarunkowań zgody na realizację przedsięwzięcia,
- 4 opinie dotyczące dokumentacji projektowej,
- 170 opinii oraz 32 decyzje dotyczące dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych,

Wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny we Wrocławiu przeprowadził 99 kontrole obiektów budowlanych.

Do większych inwestycji zlokalizowanych na terenie Powiatu Wrocławskiego, mających znaczenie dla naszego regionu, dla których przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu wydawane były opinie i uzgodnienia, zaliczyć można m.in.

na etapie dopuszczenia obiektu budowlanego do użytkowania:

- sala widowiskowo – sportowa wraz z aulą szkolną wraz z zagospodarowaniem terenu przy ul. Brzozowej 4 w Kątach Wrocławskich (m. in. sala widowiskowo – sportowa z trybunami dla kibiców na 500 osób, aula szkolna, sale do ćwiczeń aerobiku, sauna sucha)
- przedszkole wraz z zagospodarowaniem terenu przy ul. Drzymały 4 w Kątach Wrocławskich (obiekt dla 200 dzieci w 8 oddziałach)
- budynek administracyjny przeznaczony dla Urzędu Gminy Długołęka przy ul. Robotniczej 12 w Długołęce
- zespół dziewięciu budynków usługowo-mieszkalnych wielorodzinnych (sześciu wolnostojących i trzech w zabudowie szeregowej), usytuowanych przy ul. Opolskiej w miejscowości Groblice, gmina Święta Katarzyna
- stacja serwisowa obsługi samochodów wraz z infrastrukturą techniczną: parkingami, zjazdem z drogi publicznej, w Siechnicach, gm. Siechnice (m.in. hala warsztatowa z 16 stanowiskami obsługi pojazdów, w tym serwis mechaniczny,

stacja kontroli pojazdów, serwis blacharski, myjnia samochodów, serwis lakierniczy)

- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Kamieniec Wrocławski” - ośrodek zdrowia przy ul. Cichy Kącik 8 w Kamieńcu Wrocławskim (poradnia POZ dla dzieci, poradnia POZ dla dorosłych)

na etapie postępowania w sprawie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko:

- budowa i modernizacja wałów przeciwpowodziowych w dolinie rzeki Odry powyżej m. Wrocławia (obejmuje 10 obiektów: Blizanowice-Trestno, Kotowice-Siedlce, Radwanice (etap II), Siechnice, Nowy Dom, Opatowice, Janowice, Jeszkowice, Kamieniec Wrocławski-Wojnow, Międzyrzeczka)
- budowa Zakładu Produkcji Granulatu Energetycznego w Jordanowie Śląskim,
- budowa instalacji waloryzacji popiołów odpadowych na Składowisku popiołów i żużla w miejscowości Kamień, gmina Długołęka (terenu o powierzchni ok. 10 000m², wydzielony z części składowiska o powierzchni 49,65 ha, przeznaczonego do składowania popiołów i żużla z Zespołu Elektrociepłowni Wrocławskich)
- wydobywanie kopaliny: granitu ze złoża „Pagórki Zachodnie” metodą odkrywkową, przy użyciu materiałów wybuchowych” obręb Sobótka Strzeblów oraz obręb Chwałków gmina Sobótka (wydobycie granitu w ilości do 200.000 m³/rok)
- uruchomienie eksploatacji złoża serpentynitu „Jordanów” obręb Jordanów Śląski (eksploatacja złoża serpentynitu metodą odkrywkową, przy użyciu materiałów wybuchowych w ilości od 250-300 tys. Mg w ciągu roku)
- budowa instalacji BIOKO - blok kogeneracyjny węglowo - biomasowy 120 MWe /150 MWt przy ul. Fabrycznej 22 w Siechnicach na terenie Elektrociepłowni Czechnica (blok mocy elektrycznej brutto 120MW, wielkość produkcji ciepła w gorącej wodzie dla systemu ciepłowniczego 150MW, nominalna wydajność cieplna kotła fluidalnego wyniesie 260,8MW)
- budowa drogi wojewódzkiej Żerniki Wrocławskie – Siechnice (nowe połączenie komunikacyjnego pomiędzy miejscowościami o długości ok. 5,365 km, w tym m.in. budowa wiaduktu nad linią kolejową nr 276 Wrocław – Międzylesie, budowa estakady nad liniami kolejowymi nr 132 Wrocław – Bytom i 349 Św. Katarzyna – Kuźniki, budowa wiaduktu nad linią kolejową nr 277 Opole Groszowice – Wrocław Brochów i nr 764 Wrocław – Siechnice – Wrocław Brochów, budowa przepustów na rowach melioracyjnych i ciekach wodnych)

7. Wychowanie zdrowotne i promocja zdrowia.

W 2010 r. programy i akcje oświatowo-zdrowotne, podobnie jak w latach ubiegłych, adresowano głównie do środowisk nauczania i wychowania (przedszkola, szkoły różnego typu i szczebla). Realizując i koordynując programy prozdrowotne o zasięgu ogólnopolskim i lokalnym, skoncentrowano się głównie na:

- promowaniu zdrowego stylu życia, ze szczególnym uwzględnieniem racjonalnej diety, aktywności fizycznej, niepalenia tytoniu,
- profilaktyce chorób zakaźnych ze szczególnym uwzględnieniem profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV).

Działania podejmowane w roku sprawozdawczym w wyżej wymienionych obszarach zostały zrealizowane dzięki współpracy różnych instytucji; także gmin Powiatu Wrocławskiego. Różnorodne formy wsparcia uzyskane od partnerów reprezentujących samorząd i inne jednostki oraz współrealizacja zadań pozwoliły nam na bogatszą i efektywniejszą realizację działań w obszarze promocji zdrowia i profilaktyki.

Pierwsze półrocze 2010 r. to intensywne działania na rzecz profilaktyki raka szyjki macicy podejmowane we współpracy z różnymi podmiotami:

- w partnerstwie z Fundacją Edukacji Społecznej, Fundacją MSD Dla Zdrowia Kobiet oraz we współpracy z Wojewódzką Stacją Sanitarno- Epidemiologiczną we Wrocławiu zrealizowano I edycję programu z zakresu profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz życie – pierwszy krok”, adresowanego do uczniów klas I szkół ponadgimnazjalnych oraz ich rodzin. Program ma na celu poszerzenie świadomości na temat czynników zwiększających ryzyko zachorowania na raka szyjki macicy, dostarczenie wiedzy o roli wirusa HPV w jego powstawaniu, motywowanie kobiet do regularnego poddawania się obowiązującym badaniom profilaktycznym przez całe życie. W zajęciach uczestniczyło 5643 uczniów z 39 szkół (w tym 69 uczniów z 2 szkół ponadgimnazjalnych w Powiecie Wrocławskim- Sobótka i Długołęka). W opinii wielu realizatorów prowadzone zajęcia były okazją do dyskusji na ważne dla młodzieży tematy, wszyscy podkreślali atrakcyjność materiałów programowych przygotowanych dla uczniów i ich rodziców. Szkolni realizatorzy uznali, iż przygotowane narzędzia pozwoliły im na prowadzenie ciekawych, interesujących odbiorców zajęć,
- współrealizowano akcję, zainicjowaną przez Dolnośląskie Centrum Onkologii, Dolnośląski Oddział NFZ, Miasto Wrocław, promującą wśród kobiet badania cytologiczne pod hasłem „Badajcie się Drogie Mamy, bo my dzieci Was kochamy”. Akcję realizowano w 2-ch przedszkolach Powiatu Wrocławskiego z okazji Dnia Matki (Przedszkole w Żórawinie – prelekcja onkologa, zaproszenia na badania - laurki dla mam, Przedszkole w Smolcu – zaproszenia na badania - laurki dla mam).

Po raz czwarty podjęto współorganizację Wrocławskich Dni Promocji Zdrowia, których elementem była rekreacyjna impreza plenerowa w Parku Juliusza Słowackiego pod hasłem Bieg po zdrowie „Rakowi nie”- Trzymaj formę! - inaugurująca V edycję programu „Trzymaj formę”, inicjowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną, promującego aktywność fizyczną i zbilansowaną dietę wśród dzieci i młodzieży oraz popularyzację zaleceń profilaktycznych Kodeksu Walki z Rakiem. Współpraca z Wydziałem Zdrowia oraz Wydziałem Edukacji UM Wrocławia, Dolnośląskim Centrum Onkologii, Urzędem Marszałkowskim Województwa Dolnośląskiego i Wrocławskim Szkolnym Związkiem Sportowym pozwoliła na zorganizowanie atrakcyjnego dla młodzieży podsumowania działań edukacyjnych prowadzonych w szkołach uczestniczących w programie „Trzymaj formę!” promując różnorodne formy aktywnego spędzania czasu wolnego oraz spożywanie prawidłowo zbilansowanych posiłków, w tym drugich śniadań w szkole. W imprezie wzięły udział tylko trzy szkoły z powiatu (gimnazja z Czernicy, Kątów Wrocławskich, Mietkowa). Dla wielu dyrektorów poważnym utrudnieniem było zabezpieczenie zorganizowanego przejazdu młodzieży do Wrocławia.

Jak co roku zostały przesłane pisma intencyjne do dziewięciu gmin w Powiecie Wrocławskim prezentujące ideę obchodów Światowego Dnia Zdrowia oraz zachęcające samorządy do podjęcia/zintensyfikowania działań edukacyjno-informacyjnych kierowanych do lokalnych społeczności, dotyczących konieczności sprzątnięcia po swoich czworonogach, aby przestrzeń wspólnych terenów zielonych w małych miejscowościach jak i w miastach była dostępna mieszkańcom do aktywnego, bezpiecznego wypoczynku.

Koordynowane i współrealizowane przez PSSE we Wrocławiu ogólnokrajowe i lokalne przedsięwzięcia prozdrowotne w roku 2010 to także:

- czwarta edycja ogólnopolskiego programu edukacyjnego „Trzymaj formę”, adresowanego do gimnazjalistów uczniów klas V-VI szkół podstawowych, który ma na celu kształtowanie prozdrowotnych nawyków poprzez promocję zasad zbilansowanej diety i aktywności fizycznej.

W przedsięwzięciu tym wzięło udział 9 placówek z Powiatu Wrocławskiego (1241 uczniów z 8 gimnazjów i 65 uczniów ze szkoły podstawowej). W ocenie szkolnych realizatorów programu przedsięwzięcie to przyczyniło się do wzrostu wiedzy i świadomości młodzieży dotyczącej wpływu stylu żywienia i aktywności fizycznej na ich kondycję zdrowotną obecnie a także w przyszłości.

- lokalne działania w ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce;

- program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas” o zasięgu ogólnopolskim, w których aktywny udział wzięły 4 placówki przedszkolne z Powiatu Wrocławskiego (w Kobierzycach, Bielanych Wrocławskich, Mirkowie i Smolcu); działaniami objęto 149 dzieci oraz ich rodziców i opiekunów – 148 osób. Przedsięwzięcie to miało na celu zwiększenie świadomości osób dorosłych na temat szkodliwości biernej inhalacji dzieci dymem tytoniowym oraz promowanie stylu życia wolnego od dymu tytoniowego, wzrost świadomości dzieci w zakresie szkodliwości dymu tytoniowego. Zaproszenie do udziału w programie i szkoleniu dla przedszkolnych realizatorów działań skierowano do wszystkich przedszkoli w powiecie, w szkoleniu uczestniczyli przedstawiciele 7 placówek, zaś zrealizowały, tak ważny ze względów zdrowotnych i społecznych projekt, jedynie 4 przedszkola,
- program szkolnej edukacji antytytoniowej dla uczniów klas I-III szkoły podstawowej „Nie pal przy mnie, proszę”- pilotaż zrealizowany w dwóch szkołach podstawowych we Wrocławiu i jednej w Powiecie Wrocławskim (Szkoła Podstawowa w Gniechowicach). W zajęciach wzięło udział 210 uczniów oraz ich rodzice ok. 120 osób (w Powiecie Wrocławskim program realizowało 24 uczniów, rodzice nie brali udziału w tych działaniach),
- program szkolnej edukacji antytytoniowej dla uczniów starszych klas szkoły podstawowej i uczniów gimnazjum „Znajdź właściwe rozwiązanie”- pilotaż zrealizowany w szkole podstawowej i gimnazjum we Wrocławiu oraz w gimnazjum w Powiecie Wrocławskim. Działaniami programowymi objęto 759 uczniów (w tym w powiecie 48 uczniów z Publicznego Gimnazjum nr 1 w Czernicy). Program zachęca środowisko szkolne do zintensyfikowania działań antytytoniowych, wzmacniając często już wdrożone w placówkach modele edukacji zdrowotnej, czy systemowe rozwiązania wobec uczniów palących tytoń. Promowanie prozdrowotnych postaw wobec palenia tytoniu jest bardzo istotnym elementem w edukacji zdrowotnej młodzieży gimnazjalnej, szczególnie że już w tak młodym wieku niektórzy uczniowie palą papierosy z dużą częstotliwością, pomimo świadomości szkodliwego oddziaływania tytoniu na organizm człowieka,

Przygotowano i popularyzowano informacje dotyczące zagrożeń dla zdrowia występujących w sezonie letnio – jesiennym (borelioza, kleszczowe zapalenie mózgu, tężec, bąblowica, włośnica, toksokaroza, zatrucia pokarmowe; w tym zatrucia grzybami), między innymi na stronach internetowych PSSE we Wrocławiu.

Skuteczność działań w zakresie edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia adresowanych do środowiska nauczania i wychowania w dużej mierze zależała od zaangażowania i wkładu pracy Dyrektorów oraz Kadry Pedagogicznej szkół i przedszkoli. Współpracujące z nami placówki szkolne najchętniej podejmują działania, do realizacji których przekazujemy oprzyrządowanie pozwalające na atrakcyjne i efektywne prezentowanie adresatom treści prozdrowotnych.

Priorytetami w kolejnych latach pracy będą:

- działania w zakresie promocji wśród dzieci i młodzieży aktywności ruchowej i zbilansowanej diety w celu zmiany dotychczasowych nawyków na bardziej korzystne dla wzmacniania i budowania zasobów zdrowotnych pokolenia przyszłych dorosłych,
- edukacja antytytoniowa na różnych poziomach kształcenia w celu: ochrony najmłodszych przed negatywnymi skutkami wymuszonej ekspozycji na dym tytoniowy, wzmacniania decyzji młodzieży o niepodejmowaniu palenia jak również motywowania młodych palących do zaprzestania,
- profilaktyka chorób zakaźnych oraz nowotworowych.

Gmina Wrocław po raz pierwszy w roku 2010 podjęła realizację programu profilaktyki zakażeń wirusem brodawczaka ludzkiego - działania edukacyjne adresowane do rodziców / opiekunów oraz uczniów w pierwszych klasach gimnazjów / ośrodków szkolno-wychowawczych, a także szczepienia wśród dziewcząt z rocznika 1997 – mieszkanek Wrocławia. Bezpośrednimi uczestnikami działań informacyjno-edukacyjnych byli także rodzice uczniów i sami trzynastolatki (zarówno dziewczęta jak i chłopcy), którzy mieszkają na terenie gmin okalających Wrocław. Trzynastoletnie dziewczęta uczące się we Wrocławiu, a zamieszkałe poza jego granicami, nie mogły skorzystać z oferty bezpłatnych szczepień przeciw HPV, oferowanych w programie przez samorząd. Wielu rodziców tych dziewcząt wyrażało swoje niezadowolenie, wskazując na pewnego rodzaju dyskryminację ich dzieci. Otrzymały one bowiem w szkole wiedzę na temat istotnych czynników ryzyka rozwoju raka szyjki macicy, możliwych sposobów przeciwdziałania, również poprzez szczepienie ochronne przeciw wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV), ale ze względów formalnych nie mogły być bezpłatnie zaszczepione w ramach programu tak, jak ich koleżanki z klasy. W kolejnych edycjach tej prozdrowotnej inicjatywy samorządu Wrocławia warto rozważyć możliwość rozszerzenia działań edukacyjnych jak również finansowania szczepień przeciw HPV dla dziewcząt, angażując do współpracy wszystkie gminy Powiatu Wrocławskiego oraz Starostwo Powiatowe we Wrocławiu, tym bardziej, że niektóre z gmin w powiecie podjęły działania w obszarze pierwotnej profilaktyki raka szyjki macicy dużo wcześniej niż Wrocław i kontynuują je nadal.

W 2010 roku Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w trakcie kolejnej oceny w nadzorze potwierdził spełnienie kompetencji technicznych w zakresie metod akredytowanych.

Certyfikat akredytacji Oddziału Laboratoryjnego nr AB 489 wydany przez Polskie Centrum Akredytacji w 2010 roku posiadał w zakresie akredytacji 70 metod. Zakres akredytacji obejmował:

- chemiczne badania żywności i żywienia,
- mikrobiologiczne i fizykochemiczne badania wody,
- badania fizykochemiczne w zakresie szkodliwości i uciążliwości w środowisku w tym również na stanowiskach pracy.

Utrzymywany w Oddziale Laboratoryjnym system zarządzania którego zgodność z dokumentami odniesienia potwierdza PCA w trakcie kolejnych ocen pozwala wykonywać na odpowiednim poziomie zadania w ramach istniejących struktur zintegrowanej bazy laboratoryjnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej.