

**JAVNO ZDRAVSTVENA KONTROLA OBJEKATA
PU “DEČJA RADOST” PANČEVO
u 2010. godini**



Prim. dr Dubravka Nikolovski
Zavod za javno zdravlje Pančevo

14.02.2011.

Gradska uprava grada Pančevo

Cilj

Ciljevi sprovođenja programa javno-zdravstvene kontrole:

unapređenje školske sredine i zdravlja dece
sprečavanje i suzbijanje bolesti putem
unapređenja zdravlja

preduzimanje preventivnih protivepidemijskih
mera, kao i mera u slučaju pojave bolesti
unapređenje lične higijene dece i osoblja

formiranje baze podataka o higijensko-
sanitarnim karakteristikama objekta

izdvajanje prioriteta od interesa za očuvanje i
unapređenje zdravlja učenika.



Kontrola higijene u objektima



- ∅ Kontrola mikrobiološkog stanja radnih površina, posudja i ruku osoblja zaposlenog u predškolskim kuhinjama
- ∅ Ispitivanje zdravstvene ispravnosti namirnica u Centralnoj kuhinji
- ∅ Kontrola vode za piće
- ∅ Zdravstveni pregledi vaspitača, sestara na preventivi, servirki i drugih zaposlenih koji podležu obaveznom zdravstvenom pregledu
- ∅ Dezinsekcija i deratizacija

Kontrola higijene u objektima

- ∅ Ocenjivanje higijenskog stanja objekata je bilo dvostepeno: zadovoljava i ne zadovoljava.
- ∅ Svi objekti higijenski **zadovoljavaju**.



- ∅ Broj predloženih mera u odnosu na 2009. godinu (58 mera) se nije promenio što ukazuje da se u toku 2010. godine ulagalo u poboljšanje uslova boravka dece u vrtićima, ali da nisu svi prioriteti rešeni. Higijena se u svim objektima održava na visokom nivou i primedbe se uglavnom odnose na probleme održavanja objekata.

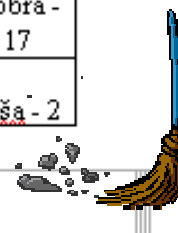
Kontrola higijene u objektima

objekat	stanje zgrade*	san cvor**	smetiste**	dvoriste**	sobe**	sala**	kuhinja**
Bambi	2	2 ↓	1	1	1		1
Bubamara	1	1	1	1	1	1	1
Weverica	3	1	1	1	2		1
Lane	1 ↑	1 ↑	1		1		1 ↑
Lasta	1	1	1	1	1		1
Leptirić	2	1	1	1	1		1
Lilijan	1	1	1	1	1		1
Kekec	1	1	1	1	1		2 ↓
Kolibri	1	1	1		1		1
Neven	1	1	1	1	1		1
Petar Pan	1	1	1	1	1	1	1
Pupoljak	1	1	1	1	1		1
Slavuji	1	2	1		1		2
Sunce	1	1	1	1	1		1
Cvrčak	1	1	1		1		1
Čuperak	1	1	1		1		1
Švrca	1	1	1	1	1		1
Kuhinja	2	1	1	2			1
Ukupno:	zadovoljava - 14, delimično zadovoljava - 3 ne zadovoljava - 1	dobra - 16 loša - 2	dobra - 18	dobra - 12 loša - 1	dobra - 16 loša - 1	dobra - 2	dobra - 17 loša - 2

* Ocena:

*1- zadovoljava, 2-delimično zadovoljava, 3-ne zadovoljava

**1-dobra, 2-loša



Kontrola vode za piće

Svi objekti su priključeni na centralni gradski vodovod.

Rezultati pokazuju da su od 36 uzoraka 33 bili mikrobiološki i fizičko-hemijski ispravni.

U jednom uzorku vode za piće iz Centralne kuhinje nađena je povećana koncentracije rezidualnog hlora, dok su još dva uzorka iz objekta »Lasta« i Lane« uočene mikrobiološke neispravnosti (povećana koncentracija aerobno mezofilnih bakterija i *Pseudomonasa aeruginosae*).



Uklanjanje otpadnih materija

Čvrsti otpad se odlaže u kontejnere.

Higijensko stanje sanitarnih čvorova u objektima je dobro.

Svi sanitarni čvorovi zahtevaju obavezno godišnje krećenje.

U izvesnom broju objekata u ovim prostorijama se odlaže pribor za održavanje higijene, kao i radni materijal.



Dvorišta u vrtićima

Neophodno je uređenje svih dvorišta, organizovanje zelenila, cveća i uređivanje staza.



Fiskultura

- ∅ Neophodno je da svaki objekat ima namensku prostoriju za održavanje nastave fiskulture.
- ∅ Redovno raditi vežbe za pravilno držanje tela i prevenciju deformiteta stopala dece. Obrazovati i roditelje za rad kod kuće s decom.



Sobe za boravak dece



- ∅ Sanirati vlagu.
- ∅ Osvetljenje – održavati u funkciji i zaštititi svetleća tela.
- ∅ Redovno održavati podne obloge.
- ∅ Popraviti stolariju.
- ∅ Redovno vršiti zamenu starog i dotrajalog nameštaja.

Grejanje



Većina objekata ima centralno grejanje.

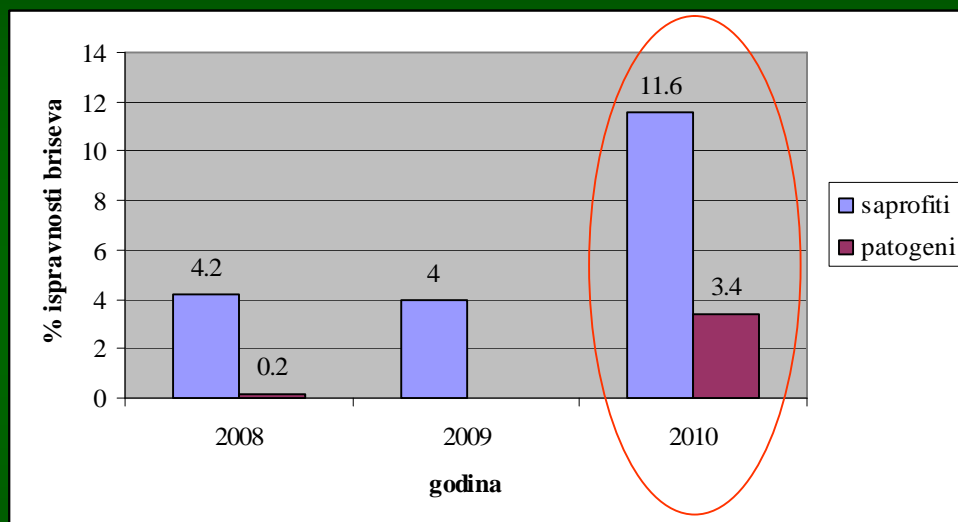
“Sunce” - TA peći,

“Lane” kombinovano na čvrsto gorivo i električnu struju,

“Lasta” - klima uređaji.

Kuhinje

kontrola mikrobiološkog stanja radnih površina,
posuđa i ruku osoblja



Ukupno je analizirano 396
briseva (204 iz
distributivnih i 192 iz
centralne kuhinje) 4 puta
godišnje u svakom objektu,
a iz RJ "Kuhinja" na svakih
15 dana.

Rezultati ispitivanja pokazuju da je od 396 briseva,
337 (85.1%) bilo sterilno,
u 46 (11.6%) uzoraka su izolovani saprofitne bakterije,
u 13 (3.4%) uzoraka su izolovane patogene bakterije.

Kuhinje



Predlog mera:

- Redovno koristiti sredstva za dezinfekciju ruku, posuđa i radnih površina.
- Zameniti sredstvo za dezinfekciju. Prethodnih godina su korišćene „Safe“ granule koje su se pokazale efikasnim. Do potrošnje zaliha novog sredstva, „Ekosteril extra plus“, koje je uvedeno u upotrebu u celoj ustanovi u 2010. godini obavezno jednom nedeljno u Centralnoj kuhinji, odnosno bar jednom mesečno u distributivnim kuhinjama izvršiti dezinfekciju pomoću „Safe“ granula.
- Hitno sanirati uzrok vlaženja zidova u Centralnoj kuhinji. Vlažna sredina pogoduje razvoju bakterija i buđi i remeti mikroklimu prostora.
- Edukovati zaposlene u kuhinji o pravilnoj upotrebi dezinfekcionih sredstava i merama lične higijene.

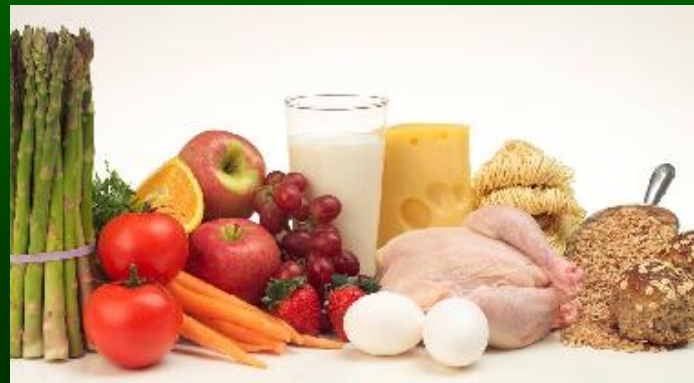


Kuhinje

ispitivanje zdravstvene ispravnosti namirnica

Ukupno je uzorkovano i analizirano 120 namirnica.

Od tog broja, 117 (97.5%) je bilo bakteriološki ispravno, a 3 (2.5%) je bilo bakteriološki neispravno. Neispravne namirnice su u jednom slučaju bile testenine, a u druga dva crvena mlevena začinska paprika.





Kuhinje

ispitivanje energetske vrednosti obroka

Početak nove školske godine uvedena je još jedna užina, što je u skladu sa Pravilnikom.

Rezultati pokazuju da je od ukupno ispitanih 20 obroka na energetska vrednost samo jedan bio sa smanjenim procentom masti i u manjoj meri sa povećanim procentom ugljenih hidrata u odnosu na norme Pravilnika o normativu društvene ishrane dece u ustanovama za decu (Sl. glasnik RS 50/94).

Prema energetska vrednosti obroka od ukupno ispitanih 20 obroka samo jedan je imao neodgovarajuću energetska vrednost za decu uzrasta od 5-7 godina.



Zdravstveni pregledi zaposlenih

Obavljeno je ukupno 606 sanitarna pregleda (303 osoba).

Bilo je 30 pozitivna nalaza brisa nosa na piogeni stafilokok. Prema ovim licima je preduzeta mera isključenja iz procesa rada do obesklječenja.

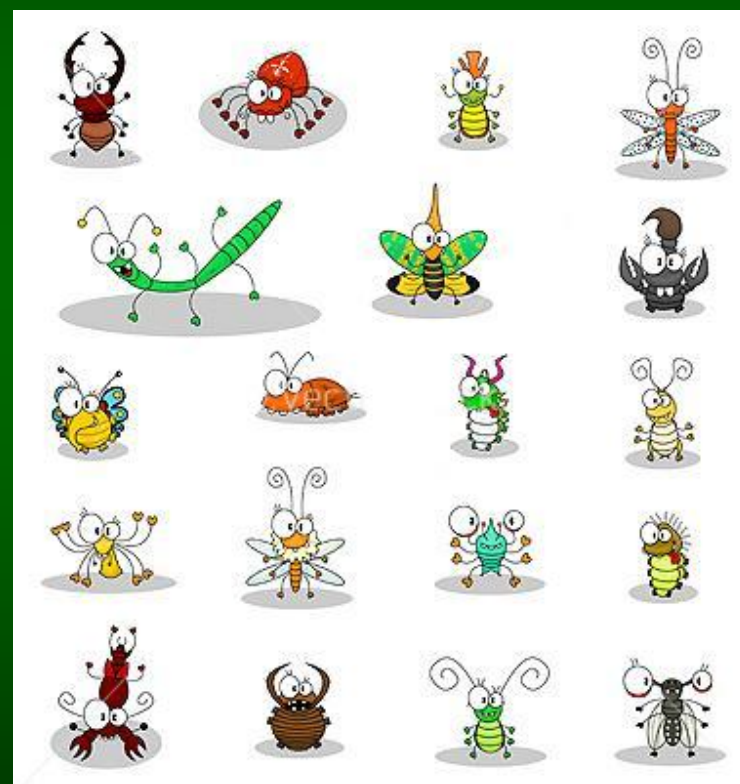




Dezinsekcija i deratizacija

Plan je bio sačinjen u skladu sa planom iz 2006. godine, kada je u funkciji bio objekat „Zeka“ koji je u međuvremenu zatvoren i izgrađen je novi objekat „Petar Pan“ čija je površina višestruko veća.

Iz ovih razloga realizovano je 1177m² više usluga deratizacije i 278m² dezinsekcije objekata.



Zaključak



Higijena u predškolskim objektima PU “Dečja radost” je održana na visokom nivou, kao i u toku 2009. godine. Potrebno je redovno održavanje svih objekata radi obezbedjenja zdravih uslova za rad i boravak najmlađe populacije.