

Wszystko w porządku

dok. ze str. 4

azotanów i azotynów. Według WHO (Światowej Organizacji Zdrowia), mogą one zwiększyć ryzyko chorób nowotworowych i z diety powinno się je eliminować. Jednak z drugiej strony – dodaje się je do mięsa i wędlin nie tylko dla polepszenia smaku i wyglądu (różowa szynka czy polędwica ma na pewno te związki), ale i dla konserwacji – i nie da się ich zastąpić niczym innym. W ten sposób mięso chroni się przed rozwojem jadu kielbasianego.

W październiku przeprowadzono również badania mikrobiologiczne żywności: pod kątem obecności *Salmonelli* (źródło zakażenia: jaja, mięso, drób, ryby - przenoszona na żywność przez muchy, gryzonie lub pasze (stąd jaja i mięso), mleko zakażone kałem zwierząt, ludzi chorych lub nosicieli), *Bacillus cereus* (źródłem zakażenia są: potrawy mączne - bo skrobia sprzyja rozwojowi tej bakterii, budynie, zupy, warzywa, przyprawy, wyroby garmażeryjne, kielbasy, mięsa) oraz *Listeria monocytogenes* (źródło zakażenia: mleko, sery, lody, surowe warzywa, kielbasa, drób, mięso, ryby). Ta bakteria, może być groźna zwłaszcza dla osób o obniżonej odporności - kobiet w ciąży - może być przyczyną poronienia lub uszkodzenia płodu, a także dla osób starszych. *Listeria* bywa też nazywana bakterią „lodówkową” – niska temperatura jej nie szkodzi, w dodatku ma w chłodziarkach doskonałe warunki rozwoju.

Inspektorzy ze strzeleckiego PSSE badali też zawartość metali szkodliwych dla zdrowia w żywności: na szczęście nie stwierdzono ani jednego przypadku przekroczenia norm, a wśród kontrolowanych produktów była nawet... kawa i herbata. Obecność metali szkodliwych dla zdrowia w sałacie, marchwi czy grzybach może nie dziwić (pola mogły być usytuowane w pobliżu drogi, a spaliny stanowią doskonałe „źródło” metali szkodliwych dla zdrowia), ale kawa?! Herbata?! Okazuje się, że metale szkodliwe dla zdrowia mogą do nich przeniknąć w procesie suszenia!

Próbki do badań pobiera się zgodnie z wyznaczoną listą, ale staramy się, by wśród kontrolowanych artykułów znalazły się i te „rodzimej” produkcji: jeśli nie pochodzące od producentów z terenu powiatu, to przynajmniej województwa – dopowiada J. Żołniercz. - Na przykład w wyroby cukiernicze pochodzące z ciastkarni znajdujących się na terenie powiatu badane były w kierunku obecności bakterii *Salmonella*, *Bacillus cereus* oraz *Listeria monocytogenes* – wszystkie spełniały wymagania pod względem badanych parametrów. Ponadto wyroby ciastkarskie kontrolowano pod względem zawartości substancji dodatkowych takich jak: konserwanty, barwniki i substancje słodzące. Pod tym względem także nie stwierdziliśmy żadnych zastrzeżeń.

Gwoli ścisłości dodać trzeba, że PSSE kontroluje nie tylko jakość produktów żywnościowych, ale także sposób ich transportu i przechowywania. Jednak o kilka rzeczy – zupełnie oczywistych – musimy zadbać sami. Cokolwiek kupujemy – sprawdzamy datę przydatności do spożycia: w sklepach, niestety, ciągle można natrafić na produkty przeterminowane.

Zwracamy również uwagę na wskazane warunki przechowywania. Jeśli producent na opakowaniu pisze: przechowywać w chłodnym miejscu lub wręcz wskazuje temperaturę – nie dajmy się skusić np. margarynom wystawionym na tzw. „wyspach”: kostkach ułożonych na paletach lub w zgrabne piramidy na środku sali sprzedaży, ale – poza lodówkami, co właściwie powinno dyskwalifikować sprzedawcę. I jeszcze jedno: czytamy wszystko, co znajduje się na etykietach. Nawet najdrobniejszy druk. To jedyny sposób, by dowiedzieć się, co tak naprawdę zjemy.

A o tajemnicach etykietach, wszystkich „dobrych” i „złych” E, o konserwantach itp. – w następnych numerach naszego dwutygodnika.

m.g.

Zarząd Powiatu Strzeleckiego zaprasza
PRZEDSIĘBIORCÓW
na bezpłatne szkolenie:

prowadzone przez pracowników
Opolskiego Centrum Rozwoju Gospodarki

„Regionalny Program Operacyjny
Województwa Opolskiego (RPO WO)
jako instrument wspierania przedsiębiorczości”

20 listopada, godzina 16:00,

Sala Narad Strzeleckiego Starostwa

Szkolenie obejmuje zagadnienia:

JAK I GDZIE POZYSKIWAĆ ŚRODKI FINANSOWE
dla przedsiębiorstw w ramach RPO WO

JAKIE PROCEDURY OBOWIĄZUJĄ PRZY
APLIKOWANIU
o środki z RPO WO

ZGŁOSZENIA - Wydział Promocji Powiatu
tel. 077 4401 713

e-mail: pcieg@powiatstrzelecki.pl

Zabraknie lekarzy?

Od stycznia 2008 roku wejdą unijne przepisy ograniczające u nas czas pracy lekarzy do 48 godzin tygodniowo. To katastrofa, nie będzie miał kto leczyć – taka alarmistyczna w tonie wieść pojawiła się na łamach dziennika „Polska” 6 listopada. Zauważono jednak, że nowe prawo daje dyrektorom szpitali furtkę, którą mogą się ratować: tzw. klauzulę opt-out. Lekarze, którzy ją podpiszą, będą mogli pracować do 72 godzin tygodniowo przez trzy miesiące, z możliwością przedłużenia tego okresu. Tyle, że domagają się oni w zamian większych zarobków. A dyrektorom szpitali brakuje pieniędzy – można było przeczytać na łamach gazety.

Nic dziwnego, że po takiej lekturze z pytaniem, jak nowe znajdzie to w sytuacji naszego szpitala – zwróciłam się do dyrektora Beaty Czempiel.

- To prawda, że z dniem 1 stycznia 2008 roku wchodzi w życie nowe przepisy, dotyczące ograniczenia czasu pracy lekarzy. Opisana sytu-

acja, czyli brak lekarzy w placówce w efekcie nowych przepisów i konieczność zwiększenia zatrudnienia, mogłaby dotknąć również nasz szpital. Ale nasz szpital nie powinien odczuć tego problemu – odpowiada dyrektor strzeleckiego ZOZ.

- Jesteśmy wyjątkiem?

- Gdyby w naszym szpitalu wszyscy medycy pracowali jedynie na podstawie umów o pracę, jak i w przypadku wprowadzenia tzw. systemu pracy zmianowej dotknąłby nas problem ich braku. Rozwiązaniem, zresztą dotychczas już stosowanym, jest zatrudnianie lekarzy na podstawie umów cywilno-prawnych. Do końca roku będziemy nad tym intensywnie pracować.

- Rozpoczęły się negocjacje z NFZ na przyszły rok? Kontrakty będą większe, a wycena punktu podskoczy z 10 zł do 12 zł? Starczy na podwyżki dla lekarzy i pielęgniarek?

- Bieżący miesiąc upływa pod znakiem negocjacji przyszłorocznego kontraktu z NFZ.

Ale i tu następuje komplikacja, ze względu na zmianę zasad kontraktowania od maja przyszłego roku, kiedy to system rozliczeń świadczeń zdrowotnych ma zostać zmieniony. Jak widać - aktualne negocjacje dotyczą jedynie czterech pierwszych miesięcy roku 2008. Na drugi okres rozliczeniowy: maj – grudzień 2008, zostaną ogłoszone nowe konkursy. Oczywiście liczymy na zwiększenie wyceny punktu rozliczeniowego. Mówi się o wzroście do 12.00 zł, ale czy tak będzie rzeczywiście? Jak na razie z rozmów prowadzonych z NFZ wynika, że będzie to kwota co najmniej 11,30 zł.

- Starczy na podwyżki dla lekarzy i pielęgniarek?

- Pielęgniarki aktualnie przedstawiły mi swoje propozycje podwyżek na rok przyszły.

Podwyżki w roku 2008 dla wszystkich pracowników szpitala uzależnione są od negocjowanego właśnie kontraktu na przyszły rok. Trudno mi wyrokować i obiecywać cokolwiek na tym etapie.

Rozmawiała M. Górka

PNEUMOKOKI

Szczepić się czy nie?

Wiele ostatnio słyszeliśmy o meningokokach, ale wielu rodziców spotkało się również z propozycją zaszczepienia dziecka przeciwko pneumokokom.

Co to są pneumokoki ?

Pneumokoki (*Streptococcus pneumoniae*) to powszechnie występujące bakterie chorobotwórcze, mogące atakować różne narządy człowieka. Zwykle występują w jamie nosowej i gardle dzieci i zdrowych dorosłych. Szczególnie u małych dzieci bardzo łatwo dochodzi do zasiedlenia (nosicielstwo) śluzówki nosa i gardła pneumokokami, ponieważ dzieci mają niedojrzały układ odpornościowy i nie produkują wystarczającej ilości przeciwciał odpornościowych przeciw tymbakteriom. Chociaż nie u wszystkich osób, u których stwierdza się obecność pneumokoków dochodzi do zachorowania, każdy nosiciel potencjalnie może zakażać innych drogą kropelkową, np. w czasie kaszlu, kichania czy przez bezpośredni kontakt.

Na zetknięcie z pneumokokiem narażone są zwłaszcza dzieci, a w szczególności dzieci do 2 roku życia oraz starsze przebywające w żłobkach, przedszkolach, domach dziecka. Spędzanie co najmniej 4 godzin dziennie w skupiskach rówieśników zwiększa ryzyko zasiedlenia dróg oddechowych pneumokokiem i tym samym ryzyko choroby pneumokokowej. W skupiskach dzieci (żłobki, przedszkola, szkoły, domy dziecka) nosicielstwo pneumokoków jest wysokie. Polskie dane szacują tę wartość na 62% u dzieci chodzących do żłobka. Nawet u dzieci wychowywanych w domu jest wysokie i wynosi 22%. Nosicielstwo pneumokoków stwierdza się u 5-70% zdrowych dorosłych (ale tylko u 5-10% dorosłych, którzy nie mają dzieci). Pneumokoki wywołują poważne zakażenia. Do najgroźniejszych należą:

- zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych,
- bakteriemia (bakteryjne zakażenie krwi, bez wyraźnych objawów chorobowych)
- posocznica, inaczej sepsa (bakteryjne zakażenie krwi z występującymi objawami uogólnionego zakażenia i objawami ze strony różnych narządów),

dok. na str 9

Jakimi jesteśmy konsumentami?

Czy lubisz robić zakupy? To dla Ciebie forma relaksu, czy stres? Jesteś entuzjastą zakupów, miłośnikiem reklam, a może tym, który zwraca uwagę wyłącznie na cenę?

Na zlecenie Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów przeprowadzono badania dotyczące postaw polskich konsumentów. Jak pokazuje analiza TNS OBOP - większość Polaków uważa się za świadomych uczestników rynku, ponieważ potrafi ocenić jakość produktów i racjonalnie podjąć decyzję o zakupie. W praktyce jednak powszechnie jest zapominanie o wzięciu paragonu czy nieczytanie podpisywanych umów. Prawie wszyscy pamiętają o sprawdzeniu ceny (robi to 95 proc. z nas).

Co więcej, dla blisko 80 proc. jest ona najważniejszym kryterium, które ma wpływ na decyzje.

Jak wynika z badań, prawie połowa Polaków nie lubi robić zakupów. Główną przyczyną zazwyczaj jest trudna sytuacja materialna. **Co trzeci badany to tzw. niepewny siebie przeciętniak, czyli osoba, która ze względów finansowych nie lubi zakupów i rzadziej je robi.** Ponadto ta grupa konsumentów na rynku czuje się niepewnie i chociaż coraz lepiej zna swoje prawa nie korzysta z nich. Wiedzą na temat przepisów oraz fascynacją zakupami nie mogą pochwalić się również przedstawiciele grupy **konsumentów wycofanych** - aż 15 proc. dorosłych Polaków. Należą do niej osoby głównie po sześćdziesiątym roku życia, z wykształceniem podstawowym, które nie interesują się zakupami i naby-

wają tylko najpotrzebniejsze produkty.

Wielu z nas dysponuje ograniczonym budżetem domowym i nie może sobie pozwolić na kupowanie pod wpływem chwili, dlatego jak pokazują badania aż 75 proc. decyduje się jedynie na rzeczy znajdujące się na wcześniej przygotowanej liście. Badania wskazują, że wśród osób dbających o zawartość portfela **jest coraz więcej takich, które oprócz ceny przywiązują wagę również do takich czynników jak jakość i marka towarów, skład czy metoda produkcji.** Są to przede wszystkim osoby z wykształceniem wyższym i w dobrej sytuacji materialnej.

Pozytywnym wynikiem badania jest informacja, że **jedna trzecia z nas to tzw. świadomi entuzjastki, którzy lubią zakupy, znają swoje prawa i konsekwentnie rozliczają z ich egzekwowania przedsiębiorców.** Przedstawiciele tej grupy przywiązują dużą wagę do marki produktu jej wizerunku, ale przede wszystkim jakości.

Jedna czwarta z nas uważa, że towar markowy jest lepszy od innych. Znak handlowy ma największe znaczenie przy wyborze sprzętu RTV-AGD, kosmetyków oraz kawy i herbaty. Kobiety częściej niż mężczyźni zwracają uwagę na markę kosmetyków, środków czystości i artykułów żywnościowych. Dla

dok. na str 9

Wyrazy głębokiego współczucia

dla Pani

Małgorzaty Łoskot

z powodu śmierci

MATKI

składają

Rada Powiatu
oraz Zarząd Powiatu Strzeleckiego