

## **Rada Miejska w Suwałkach**

### **Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Suwałk**

**Na podstawie art. 12 a pkt. 3 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Inspekcji Sanitarnej przedkładam Radzie Miejskiej w Suwałkach informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Suwałk za 2014 rok.**

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Suwałkach powstała 01.01.2002 r. w wyniku przekształcenia Miejskiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i funkcjonuje jako państwowa jednostka organizacyjna (jednostka budżetowa) wykonująca zadania na obszarze miasta Suwałk, jako miasta na prawach powiatu i powiatu suwalskiego ziemskiego.

Zadania i zakres działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wynikają głównie z Ustawy o Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (Dz. U nr 12 poz. 49 z późn. zm.) oraz innych przepisów dotyczących ZOZ, państwowych jednostek organizacyjnych i jednostek budżetowych.

### **Obszar działania.**

Terytorialny zakres działania Powiatowej Stacji obejmuje miasto Suwałki oraz gminy: Bakałarzewo, Filipów, Jeleniewo, Przerośl, Raczki, Rutkę Tartak, Suwałki, Szypliszki i Wiżajny.

### **Zadania.**

Do Powiatowej Stacji należy wykonywanie wszelkich czynności związanych z realizacją zadań należących do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach, a w szczególności :

1. Prowadzenie spraw związanych z wykonywaniem czynności kontrolnych i innych czynności wynikających z zadań nałożonych na Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.
2. Pobieranie materiału do analiz i badań laboratoryjnych i przekazywanie do wykonania analiz do laboratorium Granicznej i Wojewódzkiej Stacji.
3. Działanie przeciwepidemiczne.
4. Opracowywanie analiz i ocen epidemiologicznych oraz stanu higieniczno-sanitarnego.
5. Przygotowywanie projektów decyzji i wykonywanie innych czynności w postępowaniu administracyjnym i w postępowaniu egzekucyjnym w administracji.
6. Przygotowywanie wniosków do Sądu Grodzkiego.
7. Przygotowywanie spraw związanych z prowadzeniem dochodzenia oraz wnoszenie i popieranie oskarżenia w postępowaniu uproszczonym według odrębnych przepisów.
8. Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie, prowadzenie i nadzorowanie działalności na rzecz promocji zdrowia.
9. Opracowywanie projektów, planów pracy oraz sprawozdań z działalności Stacji.
10. Prowadzenie postępowania i dokumentacji w sprawie stwierdzania chorób zawodowych.

Czynności kontrolne, funkcje nadzorcze oraz współpraca Powiatowej Stacji obejmuje w szczególności :

1. Zapobieganie i zwalczanie chorób zakaźnych, pasożytniczych i nie zakaźnych mogących szerzyć się epidemicznie.
2. Higienę środowiska naturalnego i środowiska bytowego z uwzględnieniem higieny urządzeń i obiektów użyteczności publicznej.
3. Warunki sanitarne produkcji, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych i używek mających wpływ na zdrowie człowieka.
4. Higienę pracy oraz zapobieganie chorobom zawodowym.
5. Lokalizację inwestycji pod względem wymagań higienicznych.
6. Warunki higieniczne w zakładach nauczania, wychowania i opieki nad dziećmi.

7. Współpracę z innymi instytucjami i organizacjami, jak np. :  
Inspekcją Weterynarii, Inspekcją Pracy, Inspekcją Handlową, Inspekcją Ochrony Środowiska, Policją i Strażą Miejską.

### **Struktura Organizacyjna .**

W skład Powiatowej Stacji wchodzi:

1. Oddział Epidemiologii,
2. Oddział Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku,
3. Oddział Higieny Komunalnej,
4. Oddział Promocji Zdrowia,
5. Oddział Laboratoryjny,
6. Oddział Ekonomiczny i Administracyjny,
7. Samodzielne stanowisko pracy ds. Systemu Jakości,
8. Samodzielne stanowisko pracy ds. Nadzoru Zapobiegawczego,
9. Samodzielne stanowiska pracy ds. Higieny Pracy ,
10. Samodzielne stanowisko pracy ds. Statystyki,
11. Samodzielne stanowisko pracy Radcy Prawnego,
12. Samodzielne stanowisko pracy ds. Kadr,
13. Samodzielne stanowisko pracy Głównego Księgowego,
14. Samodzielne stanowisko pracy ds. Obsługi.

Aktualne zatrudnienie – stan na 31.12.2014 r.- w przeliczeniu na pełne etaty : 61 etatów.

W przedstawianej ocenie omówione zostały wybrane zagadnienia z zakresu nadzoru poszczególnych Oddziałów Powiatowej Stacji Sanitarnej, mające największy wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego miasta Suwałk. Dla oceny stanu sanitarnego istotne znaczenie mają te elementy otoczenia, które w przypadku długotrwałej ekspozycji mogą być źródłem czynników patogennych dla ludności.

Do takich elementów należą między innymi :

- woda wykorzystywana do picia i na potrzeby gospodarcze,
- odpady stałe i ścieki oraz sposób ich utylizacji,
- środowisko pracy dzieci, młodzieży i dorosłych,
- sfera usług socjalnych, zdrowotnych i gastronomicznych,
- żywność – jej jakość, zanieczyszczenie, stan odżywienia ludności,
- występowanie chorób zakaźnych i zatruc.

W każdym z nadzorowanych obiektów działalność Inspekcji Sanitarnej zmierzała do rozpoznania, a następnie eliminowania lub chociażby minimalizowania zagrożeń dla zdrowia mieszkańców miasta.

## Oddział Epidemiologii

Oddział Epidemiologii na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach pełnił nadzór nad :

- zgłaszalnością i opracowywaniem zachorowań na choroby zakaźne,
- przestrzeganiem reżimu sanitarnego w podmiotach leczniczych i praktykach zawodowych,
- wykonawstwem szczepień ochronnych.

Na terenie miasta Suwałki w **2014 roku** zarejestrowano **ogółem 702** zachorowania na choroby zakaźne, w tym **176** zachorowań wymagających opracowania epidemiologicznego i **526** zachorowań podlegających zgłoszeniu i rejestracji.

Porównawcze dane liczbowe roku 2014 do 2013 przedstawia tabela Nr 1 i Nr 2.

Analiza zachorowań na choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu ( które przedstawia tabela Nr 1 ) wykazuje niewielki spadek zachorowań na choroby zakaźne w 2014 roku w stosunku do 2013 roku. I tak w roku 2014 zarejestrowano 526 zachorowań, a w 2013 roku 619 zachorowań.

Spadek zachorowań nastąpił głównie wśród chorób takich jak :

1. wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 z 79 w 2013 r. na 61 w 2014 r.
2. wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone ze 139 w 2013 r. na 122 w 2014 r.
3. różyczka ze 189 w 2013 r. na 1 w 2014 r.

Natomiast wzrost nastąpił wśród zachorowań na :

- 1.ospa wietrzna ze 100 w 2013 r. na 194 w 2014 r.
- 2.płonica z 29 w 2013 r. na 68 w 2014 r.
- 3.wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy z 57 w 2013 r. na 63 w 2014 r.

W pozostałych jednostkach chorobowych nastąpił niewielki wzrost lub spadek zachorowań w stosunku do 2013 r., co przedstawia tabela Nr 1.

Zachorowania na choroby zakaźne wymagające epidemiologicznego opracowania ( które przedstawia tabela Nr 2 ) wykazały ogólnie niewielki wzrost w 2014 r. w stosunku do 2013 r. I tak w roku 2013 zarejestrowano **131** zachorowań a w 2014 r. – **176** zachorowań. Jednak różnie się to kształtowało w poszczególnych jednostkach chorobowych.

Wzrosły zachorowania na :

- 1.boreliozę z 86 w 2013 r. na 123 w 2014 r.

2.szczepienia p/wścieklicznie z 19 w 2013 r. na 24 w 2014 r.

3.wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe z 1 w 2013 r. na 5 w 2014 r.

4.zapalenie opon mózgowych z 3 w 2013 r. na 5 w 2014 r.

Zmniejszyły się natomiast zachorowania na :

1. kleszczowe zapalenie mózgu z 11 w 2013 r. na 7 w 2014 r.

Pozostałe zachorowania zarejestrowane w 2014 r. w omawianej grupie utrzymywały się na podobnym poziomie w stosunku do 2013 r., co przedstawia tabela Nr 2.

W 2014 roku zbiorowych zatruc pokarmowych nie zarejestrowano.

Nadal kontynuowano realizację programu eradykacji poliomyelitis na oddziałach szpitalnych dziecięcych i w podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz program „Sentinel” – nadzór epidemiologiczny nad gripą.

Ponadto Oddział Epidemiologii na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Suwałkach pełnił nadzór nad podmiotami wykonującymi działalność leczniczą i gabinetami prywatnymi.

W 2014 roku Powiatowa Stacja Sanitarnej – Epidemiologicznej w Suwałkach obejmowała nadzorem sanitarnym **151 podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych**, w tym :

- 2 szpitale
- 26 przychodni
- 97 prywatnych gabinetów lekarskich
- 25 innych ( głównie gabinety medyczne w szkołach )

Ogółem przeprowadzono **181 kontroli**, z tego **151 kontroli** kompleksowych.

W podmiotach leczniczych, jak i w praktykach zawodowych uwagę zwracano na :

- stan sanitarno – techniczny placówek,
- sposób przeprowadzania procesów dezynfekcyjnych i dobór środków dezynfekcyjnych,
- przeprowadzanie procesów sterylizacji,
- postępowanie z odpadami medycznymi.

W 2014 roku po kontroli kompleksowej Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach wystawiono 1 decyzję administracyjną. Nadal na szpital prowadzonych jest wiele postępowań administracyjnych, które na wniosek strony w 2014 r. zostały prolongowane. Remonty na oddziałach przeprowadzane są sukcesywnie w miarę możliwości finansowych szpitala. W

2014 roku zakończono remonty i modernizacje oddziału laryngologii, bloku operacyjnego, pomieszczeń endoskopii, onkologii klinicznej i hematologii. Zaplanowana jest przebudowa całego oddziału pediatrycznego, szpital posiada wykonaną dokumentację projektowo-kosztorysową.

W Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach w 2014 r. stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń. Po kontroli kompleksowej decyzji nie wystawiono. Od kilku lat trwa modernizacja obiektu w miarę pozyskiwanych funduszy i możliwości finansowych. W 2014 r. placówka pozyskała fundusze na przebudowę budynku Zakładu Pielęgnacyjno – Opiekuńczego Psychiatrycznego oraz na rozszerzenie jego działalności. W ramach tych funduszy zakład zostanie wyposażony w sprzęt do pielęgnacji i rehabilitacji.

W gabinetach indywidualnej praktyki lekarskiej oraz w przychodniach decyzji również nie wystawiono. Stan sanitarno – techniczny pomieszczeń dobry.

Oddział Epidemiologii zarówno w podmiotach leczniczych, jak i w prowadzonych praktykach zawodowych zwracał szczególną uwagę na przeprowadzane procesy dezynfekcji i sterylizacji, które zapobiegają przenoszeniu się niebezpiecznych zakażeń wirusowych oraz bakteryjnych leczonych pacjentów. Wnioski pokontrolne wskazują na właściwy dobór środków dezynfekcyjnych w placówkach i systematyczne przeprowadzanie procesów myjaco – dezynfekcyjnych. W podmiotach leczniczych, jak i w gabinetach lekarskich stosowano preparaty dezynfekcyjne zarejestrowane i dopuszczone do obrotu. Pod nadzorem inspekcji sanitarnej znajduje się **76** urządzeń sterylizacyjnych. Kontrola procesów sterylizacyjnych w placówkach prowadzona prawidłowo. Rejestry dokumentujące procesy sterylizacyjne prowadzone są na bieżąco i czytelnie. W 2014 r. nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2014 roku nadzorowano również postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi. Zarówno w szpitalach, przychodniach jak i gabinetach lekarskich odpady pochodzące z działalności medycznej zbierane były prawidłowo. Przechowywanie opakowań z odpadami również prawidłowe. Placówki posiadały dowody potwierdzające odbiór odpadów i sposób ich unieszkodliwiania.

Z przeprowadzonej analizy za 2014 rok z wykonawstwa szczepień ochronnych w grupie wiekowej **0 – 19 lat** stan uodpornienia dzieci i młodzieży utrzymuje się na poziomie **99,8 %**. Jest to uodpornienie zadawalające. W zakresie prowadzonej dokumentacji poszczepiennej, przechowywania szczepionek oraz transportu szczepionek do punktów szczepień w 2014 r. nieprawidłowości nie stwierdzono. Do PSSE w Suwałkach w 2014 r. zgłoszono jeden niepożądany odczyn poszczepienny – prawidłowo.

Oddział Epidemiologii w 2014 roku wystosował 13 wystąpień do kierowników podmiotów leczniczych dotyczących zagadnień :

1. zgłaszania chorób zakaźnych
2. zgłaszania przypadków zatrucia alkoholem metylowym oraz dopalaczami
3. zgłaszania biologicznych czynników chorobotwórczych
4. zamówienia szczepionki na 2015 r.
5. lekooporności drobnoustrojów na dostępne antybiotyki
6. zachorowań na leptospirozę
7. postępowania w przypadku zachorowania na gorączkę krwotoczną Ebola
8. nawiązania współpracy z Kurią Ełcką dotyczącą zgłaszania osób powracających z misji z terenów gdzie występują zachorowania na gorączkę krwotoczną Ebola
9. europejskiego tygodnia szczepień.
10. ustaleń z narady roboczej Ministra Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego z Konsultantem Krajowym postępowania w przypadku zachorowań na gorączkę krwotoczną Ebola

Podsumowując działalność nadzorową należy stwierdzić, iż stan sanitarny podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarskich w 2014 roku nie budził większych zastrzeżeń. Stan techniczny nadzorowanych placówek sukcesywnie ulega poprawie.

Tabela Nr 1

**Choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu.**

Jednostka chorobowa		Rok 2013 Liczba zachorowań	Rok 2014 Liczba zachorowań
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe		2	4
Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		1	-
Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	57	63
	wywołane przez norowirusy	2	-
	nieokreślone	139	122
	inne określone	1	-
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		79	61
Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu		-	3

Płonica	29	68
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna - róża	8	2
Kiła	3	1
Nowo wykryte zakażenia HIV	-	1
Rzeżączka	1	-
Ospa wietrzna	100	194
Różyczka	189	1
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	5	3
Grypa ogółem	3	3
Ogółem:	<b>619</b>	<b>526</b>

Tabela Nr 2

**Choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu.**

Jednostka chorobowa		Rok 2013 Liczba zachorowań	Rok 2014 Liczba zachorowań
Salmonellozy	zatrucia pokarmowe	2	3
	posocznica	-	-
	inne zakażenia pozajelitowe	-	-
Krzusiec		1	-
Lamblioza		3	2
Borelioza z Lyme		86	123
Styczność i narażenie na wściekliznę/ potrzeba szczepień		19	24
Kleszczowe zapalenie mózgu		11	7
Zapalenie opon mózgowych		3	5
Wirusowe zapalenie wątroby	typu B ostre	-	-
	typu B przewlekłe	1	5
	typu C (nosiciele HCV)	3	4
	typu C (chorzy)	2	-
Yersinioza		-	-



Ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat	-	1
Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	-	1
Choroba wywołana przez Haemophilus influenzae	-	-
Bąblowica	-	1
<b>Ogółem:</b>	<b>131</b>	<b>176</b>

### Oddział Higieny Komunalnej

Pod nadzorem Higieny Komunalnej znajdowało się 258 obiektów użyteczności publicznej, w tym :

- wodociągi - 2
- kąpieliska - 1
- baseny - 3

W roku 2014 na terenie miasta:

wykonano kontroli sanitarnych - 309  
wydano decyzji administracyjnych - 16, w tym 6 płatniczych  
wydano postanowień - 14  
wydano ocen o jakości wody do spożycia - 4  
wykonano oznaczeń organoleptycznych wody w kąpielisku - 4  
pobrano prób wody do badań laboratoryjnych - **69** w tym: do spożycia w ramach monitoringu jakości wody - 36, wody w basenach - 27, wody ciepłej na obecność bakterii Legionella sp. - 4, ze stacji dializ -1 oraz w ramach kontroli urzędowej z kąpieliska Arkadia - 1 próbę wody do badań mikrobiologicznych.

#### 1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia.

A	Liczba ludności ogółem	69317
B	Liczba ludności korzystającej z wody o kontrolowanej jakości	69317
C	Liczba ludności korzystającej z wody o niekwestionowanej jakości	69317
D	Lista wskaźników jakości wody, dla których stwierdzono wartości nieodpowiadające normatywom	0
E	Liczba ludności korzystającej z wody, dla której jakość była kwestionowana	0
F	Wykaz miejscowości, na terenie których kwestionowano jakość wody	Nie dotyczy
G	Liczba decyzji wydanych w celu uzyskania poprawy jakości wody	0
H	Liczba decyzji zakazujących korzystania z wody dostarczanej ludności	0
I	Liczba komunikatów o pogorszeniu jakości wody	0
J	Liczba wystąpień do organów administracji rządowej i samorząd-	

dowej odpowiedzialnych za eksploatację ujęć wodociągowych w/s poprawy sytuacji w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę	0
--	---

#### Podsumowanie i wnioski:

1. Prowadzenie monitoringów jakości wody w celu zapewnienia przydatności wody do spożycia przez ludzi.

2. Nadzór nad kontrolą wewnętrzną jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzoną przez przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne.

Wodociąg zaopatrujący miasto w wodę administrowany jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Suwałkach, dostarcza wodę dla 69317 osób. W roku sprawozdawczym nie stwierdzono w wodzie żadnych przekroczeń wskaźników mikrobiologicznych ani chemicznych. Terminowo prowadzono kontrolę wewnętrzną.

## 2. Kąpieliska.

Na terenie miasta znajduje się 1 kąpielisko – Zalew „Arkadia”, administrowany przez Ośrodek Sportu i Rekreacji w Suwałkach.

Zalew zasilany przez rzekę Czarną Hańczę spełnia głównie rolę rekreacyjną dla mieszkańców i turystów. Około 15- hektarowy obszar wód i plaż służy rozrywce i czynnemu wypoczynkowi, przyciąga również rzesze amatorów wędkowania. Obok znajduje się OSiR z halą sportową, basenem oraz zapleczem hotelowym.

Kompleks plażowy składa się z: pomostów, zaplecza sanitarnego, pomieszczenia dla ratowników, pomieszczeń gastronomicznych, wypożyczalni sprzętu pływającego, placu zabaw dla dzieci (został przed sezonem letnim znacznie rozbudowany) oraz części sportowo-rekreacyjnej wyposażonej w różnego rodzaju urządzenia do ćwiczeń dla dorosłych. Również w 2014 roku ta część kompleksu została doposażona w kolejne urządzenia rekreacyjne. Nieopodal plaży znajdują się boiska do plażowej piłki siatkowej, korty tenisowe, profesjonalny skatepark. Wokół zalewu znajdują się liczne ścieżki rowerowe, piesze i wiele ławek do siedzenia tuż nad brzegiem wody.

Strefy kąpeli na plaży są wyznaczone i oznakowane. Nieczystości stałe gromadzono w pojemnikach o dobrym stanie technicznym. Woda w kąpielisku przez cały sezon turystyczny nadawała się do kąpeli. Administrator pobierał 4-krotnie wodę do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych, pracownicy inspekcji w ramach kontroli urzędowej pobrali 1 próbę oraz wykonali 4 oznaczenia organoleptyczne wody.

Należy nadmienić, że oznaczenia organoleptyczne obejmowały:

- obecność materiałów smolistych, plam oleju, obecności przedmiotów pływających
- zakwity sinic.

Wydano 5 ocen o jakości wody do kąpeli, woda nadawała się do kąpeli.

Stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń.

W trakcie trwania sezonu żadnych naruszeń nie stwierdzono.

## 3. Baseny.

Pod nadzorem stacji znajdują się 3 baseny:

- przy Ośrodku Sportu i Rekreacji przy ul. Wojska Polskiego w Suwałkach,
- przy Szkole Podstawowej Nr 10 przy ul. Antoniewicza w Suwałkach.,
- AQUA Park w Suwałkach przy ul. Jana Pawła II.

W roku 2014 pobrano 27 prób wody do badań bakteriologicznych. Przekroczeń nie stwierdzono.

Pomieszczenia obiektów utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym, posiadają wydzielone hole, szatnie, sanitariaty, natryski, rozbieralnie, pomieszczenia na składowanie środków chemicznych i sprzętu porządkowego. W wodzie basenowej prowadzone są procesy oczyszczania mechanicznego, koagulacji, filtracji, podgrzewania, napowietrzania i chlorowania, dezynfekcja lampami UV (tylko w AQUA Parku) – procesy monitorowane są przez administratorów obiektu. Średni poziom zachlorowania wody wynosił od 0,3 do 0,9 mg/l wody. Prowadzone są przez administratorów obiektów zapisy dot. poziomu zachlorowania wody basenowej. Należy nadmienić, że AQUA Park cieszy się największym zainteresowaniem zarówno ze strony mieszkańców jak i przyjezdnych, co jest związane z wieloma atrakcjami oferowanymi w obiekcie zarówno dla dzieci, jak i dorosłym.

W wodzie basenowej oznaczano:

1. Ogólna liczba mikroorganizmów w  $36 \pm 2^\circ \text{C}$  w 1 ml wody, po 48 h
2. Liczba bakterii grupy coli
3. Liczba Escherichia coli
4. Liczba gronkowców koagulazododatnich

Przekroczeń nie stwierdzono.

#### **4. Dom Pomocy Społecznej.**

Obiekt reprezentuje bardzo dobry stan sanitarno – techniczny i taki poziom utrzymuje od lat. Pokoje (92) wyposażone są w węzły sanitarne. Obiekt jest wyposażony w pralnię, windę, podłączony do wodociągu miejskiego i kanalizacji. Odpady komunalne usuwane są na bieżąco przez wyspecjalizowaną firmę. Obiekt zamieszkuje 195 osób.

Na terenie Domu Opieki Społecznej zapewniona jest medyczna pomoc doraźna, opiekuńcza, wspomagająca (terapia zajęciowa), bytowa, aktywizowanie mieszkańców, elementy rehabilitacji indywidualnej i grupowej. Teren wokół obiektu jest czysto utrzymany, zagospodarowany.

W obiekcie pobrano również próbkę wody ciepłej do badań laboratoryjnych w kierunku Legionella sp. Przekroczeń nie stwierdzono.

#### **5. Obiekty służby zdrowia.**

Nadzorem objęte są następujące obiekty:

- 24 przychodnie – niepublicznych i publicznych zakładów opieki zdrowotnej ,
- 1 pogotowie ratunkowe,
- 2 medyczne laboratoria diagnostyczne,
- 3 zakłady rehabilitacji leczniczej,
- 2 szpitale,
- 1 zakład opiekuńczo- leczniczy.

Razem: 33 zakłady.

Podczas kontroli zakładów opieki zdrowotnej zwracano szczególną uwagę na postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, odpadami komunalnymi, na gospodarkę wodno-ściekową, postępowanie z bielizną czystą i brudną, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń. Sprawdzano stosowane i niezbędne procedury, dokumentację.

Pobrano do badań laboratoryjnych 3 próbki wody ciepłej ze szpitala wojewódzkiego im L. Rydygiera. Próbkę badano w kierunku Legionella sp., z następujących oddziałów: wewnętrznego, ginekologii i dziecięcego. Nie stwierdzono przekroczeń

## 6. Hotele i inne obiekty noclegowe.

Pod nadzorem znajduje się 9 obiektów, w tym:

- 3 hotele,
- 5 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie,
- 1 eurocamping.

W Suwałkach funkcjonują 3 hotele: „Logos” przy ul. Kościuszki posiadający 2 gwiazdki zaszerogowania ( 66 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych, restaurację ), hotel AKVILON, który otrzymał 3 gwiazdki zaszerogowania ( hotel ten posiada 23 miejsca noclegowe, zespół sal wielofunkcyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację, wypożyczalnię sprzętu turystycznego) oraz hotel VELVET, który w 2013 roku otrzymał 3 gwiazdki - posiada 61 miejsc noclegowych w tym apartament 2-u poziomowy, zespół sal wielofunkcyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację, bar.

Pozostałe nie posiadają kategoryzacji i znalazły się w grupie innych obiektów świadczących usługi noclegowe.

Eurocamping w Suwałkach, przy ul. Zarzecze, położony w pobliżu rzeki Czarna Hańcza, posiada 42 punkty podłączeń do prądu i wody, zlewnię ścieków, wydzielone miejsce do prania ( 2 pralki), suszarnię, prasownię. Teren zagospodarowany.

Podczas kontroli obiektów oceniano stan sanitarny i techniczny pomieszczeń, zaopatrzenie i właściwe przechowywanie bielizny czystej i brudnej, środków do utrzymania czystości i dezynfekcyjnych, zagospodarowanie otoczenia, dostosowanie obiektów dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Należy zauważyć, iż stan sanitarno-techniczny bazy noclegowej oraz komfort zapewniony w hotelach jest bardzo wysoki. Dokonuje się zakupów nowych sprzętów, wyposażenia, jak również zapewnienia właściwego stanu bazy noclegowej, restauracyjnej.

W 2014 roku obiekty te prezentowały bardzo dobry stan sanitarno – techniczny.

## 7. Dworce

Pod nadzorem znajdują się dwa dworce ( PKS, PKP). Obiekty zaopatrzone są w wodę z wodociągu miejskiego Suwałki. Nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej, a z dworca PKP do zbiornika bezodpływowego. Odpady komunalne gromadzone są w kontenerach i pojemnikach, opróżniane na bieżąco przez firmy posiadające wymagane zezwolenia.

Pomieszczenia dworców utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Teren przy stanowiskach i peronach utrzymany czysto. Zapewnione są sanitariaty z kabinami ustępowymi, które posiadają: ściany o powierzchniach zmywalnych i odpornych na działanie wilgoci, posadzki wykonane z materiałów zmywalnych, nienasiąkliwych, miski ustępowe umieszczone w oddzielnych kabinach.

Dworzec PKS w Suwałkach jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

## 8. Zakłady fryzjerskie, fryzjersko – kosmetyczne, tatuażu i odnowy biologicznej.

Na terenie miasta pod nadzorem znajduje się 145 obiektów, w tym:

- 80 zakładów fryzjerskich,
- 16 zakładów , w których jest świadczona łącznie więcej niż jedna usługa,

- 37 zakładów kosmetycznych,
- 10 zakładów odnowy biologicznej,
- 2 salony tatuażu.

Stan sanitarno – techniczny zakładów dobry, względnie bardzo dobry. Zapasy bielizny czystej, odzieży ochronnej, środków dezynfekcyjnych wystarczające. Zachowano segregację odzieży osobistej i ochronnej pracowników, dokumentacja zdrowotna aktualna. Opracowano również procedury dot. wykonywanych zabiegów ( dot. zakładów kosmetycznych ). Odpady komunalne odbierają firmy, które wygrały przetargi, ponadto część zakładów kosmetycznych zawarła umowy na odbiór odpadów medycznych. Obiekty wyposażone są w instalację wodociągową i kanalizacyjną.

### 9. Inne zakłady użyteczności publicznej.

Należą do nich:

- izba wytrzeźwień, areszt śledczy, domy przedpogrzebowe, cmentarze, obiekty sportowe, obiekty kulturalno – widowiskowe, stacje paliw, apteki, szalet publiczny.

W 2014 roku w/w obiekty reprezentowały dobry stan sanitarno – techniczny.

#### Wnioski:

1. Dalsza poprawa stanu sanitarno – technicznego obiektów użyteczności publicznej.
2. Dostosowanie obiektów do aktualnie obowiązujących przepisów prawnych.
3. Zwiększenie nadzoru nad obiektami niespełniającymi wymagań sanitarnych i stwarzających zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi.
4. Konsekwentne prowadzenie nadzoru nad gospodarką odpadami medycznymi niebezpiecznymi.

### Oddział Higieny Pracy

W roku sprawozdawczym **2014** objęto nadzorem sanitarnym w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy **116** zakładów, w których zatrudnionych było **9178** pracowników.

W w/w zakładach przeprowadzono **135** kontroli .

Kontrole przeprowadzane były między innymi w zakresach:

- nadzór nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w przemyśle drzewnym
- nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi niebezpiecznymi
- substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy
- w zakresie bieżącego nadzoru nad warunkami środowiska pracy w zakładach pracy

Podczas przeprowadzania kontroli zweryfikowano zagrożenia zawodowe występujące w środowisku pracy i stwierdzono, że najczęściej występujące czynniki szkodliwe dla zdrowia to:

- hałas słyszalny – **4477** osób - stanowi najliczniejszą grupę osób pracujących w kontakcie z czynnikiem szkodliwym dla zdrowia
- zapylenie ( pyły drewna z wyjątkiem pyłu drewna twardego, taki jak dąb i buk ) - **296** osób,
- drgania mechaniczne o oddziaływaniu ogólnym i miejscowym – **964** osoby,

- szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 i 3 - **2526** osób ,
- czynniki chemiczne – **2848** osób ,
- zapylenie ( pył drewna twardego ) – **14** osób ,
- czynniki rakotwórcze -**158** osób .

W warunkach czynników szkodliwych w **2014** roku pracowało **7204** osób , co stanowiło **78,49%** ogółem osób zatrudnionych.

W roku **2014** w **9** zakładach pracy stwierdzono **przekroczenia** obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia NDN (hałas).

W przekroczeniu obowiązujących norm higienicznych natężenia hałasu pracowały ogółem 242 osoby, co stanowiło 3,36 % ogółu zatrudnionych osób w warunkach czynników szkodliwych .

Zakłady, w których wystąpiły przekroczone normy czynników szkodliwych dla zdrowia:

1. PPMD “ Kruszbet “ S.A. Produkcja Kruszywa ul: Sianożęć 16-400 Suwałki	- <b>2</b>
2.” Animex „ Grupa Drobiarska Sp. z o.o. ul: W. Polskiego 112 A Suwałki	- <b>115</b>
3.’ Stollar” Systemy Okienne Godlewski Sp. J. ul: Północna 50A 16-400 S-ki	- <b>4</b>
4. Decco S.A. ul. Woj. Polskiego 114 N 16-400 Suwałki	- <b>10</b>
5. Salag S. Komandytowa Sp. z o.o. ul: Szafirowa 5 S-ki	- <b>35</b>
6.ZWM Dojnikowscy Sp. J. ul. Majerskiego 816-400 Suwałki	- <b>2</b>
7.Track Tec S.A. W- wa Zakład Produkcyjny ul: M .Hubala 5 S-ki	- <b>64</b>
8. Prefabet Sp. z o.o. ul: Sejneńska 63 S-ki	- <b>8</b>
9. Fabryka Mebli Forte S.A. ul. Północna 16-400 Suwałki	- <b>2</b>

W zakładach , w których stwierdzono ( na podstawie badań środowiska pracy ) przekroczenia obowiązujących norm higienicznych hałasu prowadzone jest postępowanie administracyjno – egzekucyjne .

W roku **2014** w **16** zakładach, stwierdzono zagrożenie czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym .

Zakłady, w których w procesie pracy występował czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zatrudniały **1318 osób**, z tego **158 osób** pracowało w narażeniu na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, co stanowiło **11.98 %** ogółu osób zatrudnionych w tych zakładach .

W ekspozycji na poszczególne czynniki pracowało :

- pył drewna twardego	- <b>14 osób</b>
- benzen	- <b>7 osób</b>
- dichromian potasu	- <b>16 osób</b>
- potasu chromian	- <b>19 osób</b>
- promieniowanie jonizujące	- <b>90 osób</b>
- tlenek etylenu	- <b>4 osoby</b>
- wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne	- <b>1 osoba</b>
- pył azbestu	- <b>10 osób</b>

W roku sprawozdawczym **2014** przeprowadzono **135** kontroli i sporządzono **135** protokołów w nadzorowanych obiektach, w tym ( **4** kontrole z EP i **1** kontrola z HK - protokoły sporządzone spod znaku EP i HK ) w tym **22** protokoły z ujętymi nieprawidłowościami

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał :

- **22** decyzje administracyjne z określonymi nakazami do wykonania
- **25** decyzji płatniczych
- **15** decyzji zmieniających
- **5** decyzji umarzających

Wydane **22** decyzje administracyjne zawierały **76** nakazów :

- dot. przeprowadzenia badań środowiska pracy - **34**
- dot. obniżenia stężeń i natężeń szkodliwych czynników szkodliwych dla zdrowia do norm obowiązujących - **7**
- w zakresie opracowania oceny ryzyka zawodowego - **1**
- poprawę stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń pracy i pomieszczeń węzła sanitarnego - **32**
- brak rejestru czynników szkodliwych - **2**

### **POPRAWA WARUNKÓW PRACY.**

**I.** W roku **2014** uzyskano częściową poprawę warunków pracy w zakładzie poprzez obniżenie NDN ( hałas) do obowiązujących norm higienicznych na skutek podjętych działań organizacyjnych :

1. Fabryka Mebli „ Forte „, S.A ul. Północna S-ki - **30** osób
2. Stollar Systemy Okienne Godlewska Sp. J. ul. Północna 50A S-ki - **8** osób

oraz całkowicie obniżono poziom natężenia hałasu do norm obowiązujących :

1. Suwalskie Kopalnie Surowców Mineralnych Sp. z o.o. ul. Staniszewskiego 65 S-ki – **3** osoby

Razem: **42** osoby

**II.** Ponadto w **2014** roku poprawiono warunki pracy i higieniczno-sanitarne w zakresie doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych lub pomieszczeń higieniczno-sanitarnych w zakładach :

- 1.PPH „ Sofas „, J. Kłoczko – ul. Sejneńska 64 Suwałki – **16** osób
2. Porta KMI Poland Sp. z o.o. S.K. o/Suwałk – **120** osób
- 3.Areszt Śledczy ul. Woj. Polskiego - **140** osób
- 4.Gasstech P.P. Sp. z o. o ul. Diamentowa 4 – **61** osób
- 5.PWiK Sp. z o.o. laboratorium – **5** osób
6. PWiK Sp. z o.o. oczyszczalnia – **24** osoby
7. Suwalska Wytwórnia Win Sp. z o.o. – **5** osób
- 8.Zakład Stolarstwa Budowlanej „ CAL” Z. Cywiński i wspólnicy S.J. – **13** osób
9. ADB Servise Sp. z o. o. – **60** osób
- 10.Heden –Pak Sp. z o.o. ul. Północna - **10** osób

11. Track Tec S.A. ul. Hubala 5 – 178 osób

12. Fabryka Mebli „Forte „ S.A ul. Północna – 600 osób

Razem: 1232 osoby

## **CHOROBY ZAWODOWE**

W 2014 r. Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał ogółem 5 decyzji, w tym:

- 1 decyzja – alergiczne kontaktowe zapalenie skóry
- 1 decyzja – epidemiczne wirusowe zapalenie spojówek lub rogówki
- 1 decyzja – obustronny zespół cieśni w obrębie nadgarstka
- 1 decyzja – zapalenie ścięgna i jego pochewki

oraz :

- 1 decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej - wirusowe zapalenie spojówek

## **WNIOSKI:**

1. W stosunku do roku ubiegłego zmniejszyła się liczba zgłoszonych i stwierdzonych chorób zawodowych.
2. Zwiększyła się liczba zakładów (zmniejszyła się liczba osób), w których na stanowiskach pracy czynniki szkodliwe dla zdrowia przekraczały NDN ( hałas)
3. W dalszym ciągu - słaba kondycja finansowa zakładów oraz brak już możliwości rozwiązań technicznych są problemami pracodawców w dążeniu do wyeliminowania nadmiernego natężenia hałasu ze środowiska pracy.
4. W stosunku do roku ubiegłego poprawiono warunki pracy większej ilości pracowników, poprzez obniżenie do obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia.

## **Oddział Promocji Zdrowia**

### **I. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY - ocena stanu sanitarno – technicznego placówek oświatowo – wychowawczych na terenie miasta Suwałki za 2014 r.**

Zgodnie z zapisami ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (tekst jednolity z 2011 r., Dz. U. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie higieny szkolnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących:

- 1) higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo – wychowawczych, w szkołach wyższych oraz w ośrodkach wypoczynku;
- 2) higieny procesów nauczania.

Sprawowanie nadzoru w podanym wyżej zakresie ma na celu ochronę zdrowia dzieci/uczniów przed ujemnymi zjawiskami związanymi z ich pobytem w szkole/placówce i wyeliminowanie negatywnych czynników w środowisku szkolnym, które wpływają niekorzystnie na ich zdrowie i efektywność nauki. Za stworzenie prawidłowych warunków pobytu i odpowiednią organizację pracy uczniów odpowiedzialny jest dyrektor placówki.



Ocena stanu sanitarnego w zakresie działań Higieny Dzieci i Młodzieży zawiera opis następujących zagadnień:

- wykaz placówek na terenie miasta,
- kontrole placówek, wyniki kontroli,
- informacje o prowadzonym postępowaniu administracyjno – egzekucyjnym,
- podsumowanie, wnioski.

## WYKAZ PLACÓWEK

Na koniec 2014 r. na terenie miasta, zgodnie z ewidencją Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach, działało 60 placówek, w tym:

- żłobki – 4,
- kluby dziecięce – 1,
- przedszkola – 16,
- inne formy wychowania przedszkolnego – 2,
- szkoły podstawowe – 6,
- szkoły specjalne – 1,
- gimnazja – 4,
- zespoły szkół – 9, w tym: 5 zespołów szkół na poziomie nauczania szkoły podstawowej i gimnazjum, 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych, 1 Akademicki Zespół Szkół przy Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. prof. Edwarda F. Szczepanika (liceum ogólnokształcące, szkoła policealna),
- szkoły policealne – 2,
- szkoły wyższe – 1,
- domy studenta – 1,
- bursa szkolna – 1,
- placówki opiekuńczo wychowawcze wsparcia (światlice środowiskowe) – 9,
- placówki pracy pozaszkolnej – 2,
- pozaszkolne placówki specjalistyczne – 1.

Miasto Suwałki jest organem prowadzącym dla 19 placówek (31,6%), tj.:

- żłobki – 1,
- przedszkola – 9,
- szkoły podstawowe – 3 (SP nr 4, SP nr 6, SP nr 9),
- gimnazja – 0,
- zespoły szkół – 5 (ZS nr 3, ZS nr 7, ZS nr 8, ZS nr 9, ZS nr 10),
- placówki pracy pozaszkolnej – 1.

Na terenie miasta w 2014 r. z ewidencji PSSE skreślono 1 placówkę:

- Zespół Kolegiów Nauczycielskich ul. Noniewicza 83.

Na terenie miasta w 2014 r. utworzono:

- 1 żłobek – Żłobek „Jedyneczka” ul. Zastawie 38,
- 1 klub dziecięcy – Klub Dziecięcy „Emelek” ul. Grunwaldzka 19.

W 2014 r. przekształcono następujące placówki:

- Klub Dziecięcy „Emelek” przekształcono na Żłobek „Emelek” (adres bez zmian),

- Punkt Przedszkolny „Koszałkowo” ul. Kościuszki 95/2 przekształcono na Przedszkole Niepubliczne „Koszałkowo” (dodatkowo zwiększono placówkę o 1 salę dla dzieci, adres bez zmian),
- Punkt Przedszkolny „Happy Kids Club” ul. Lutostańskiego 6/13 przekształcono na Przedszkole Niepubliczne „Happy Kids Club” ul. Szkolna 2 (zmiana adresu).

Wszystkie nowoutworzone i przekształcone placówki posiadają pozytywną opinię PPIS w Suwałkach.

## KONTROLE PLACÓWEK

W 2014 r. placówki działające i nowoutworzone na terenie miasta będące pod nadzorem działu Higieny Dzieci i Młodzieży (HDM) zostały skontrolowane wg harmonogramu kontroli na rok 2014; ogółem wykonano 105 kontroli.

Kontrole nad szkołami, innymi placówkami oświatowo - wychowawczymi, szkołami wyższymi, placówkami wypoczynku obejmowały:

1. Ocenę stanu higienicznego, sanitarnego i technicznego placówek oświatowych wraz z oceną zgodności stanu faktycznego z obowiązującymi przepisami prawnymi.
2. Ocenę przygotowania placówek oświatowych do nowego roku szkolnego.
3. Ocenę organizacji i przebiegu wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży szkolnej.

### **Uwaga:**

*Poniższy opis stanu skontrolowanych placówek oświatowo – wychowawczych oraz zebrane dane dotyczą stanu faktycznego w dniu kontroli.*

*Do końca roku sprawozdawczego stan mógł ulec zmianie.*

### **Ad. pkt 1** Ogólna ocena stanu higienicznego, sanitarnego i technicznego placówek.

#### **a) stan sanitarno – techniczny placówek:**

W wyniku przeprowadzonych kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał 4 decyzje administracyjne w placówkach, dla których organem prowadzącym jest Miasto Suwałki, tj.:

- przedszkola - 2 decyzje; wydane zalecenia dotyczyły stanu technicznego stolarki drzwiowej do sal zajęć i pomieszczeń biurowych (Przedszkole nr 3); terakoty w łazienkach, ścianek działowych w sanitariacie oraz podłóg w salach zajęć (Przedszkole nr 6);
- zespoły szkół – 2 decyzje (ZS nr 8, ZS nr 9); wydane zalecenia dotyczyły stanu technicznego podłogi na korytarzu komunikacyjnym i szatni, drzwi w sanitariacie (ZS nr 8); stanu sanitarno – technicznego ścian w sanitariatach (ZS nr 9).

Terminy wykonania nałożonych obowiązków w ramach decyzji administracyjnych zaproponowane przez dyrektorów placówek w 3 przypadkach zostały zatwierdzone przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach.

Termin wykonania zaleceń wskazany przez dyrektora Zespołu Szkół nr 9 (31. 08. 2017 r.) uznano za zbyt odległy i jako termin usunięcia usterek PPIS ustanowił do 31. 08. 2015 r.

**b)** ocena realizacji § 4a Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z dnia 22 stycznia 2003 r.) - w pomieszczeniach szkoły lub placówki dyrektor zapewnia uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

Kontrole wykazały, że dyrektorzy szkół stworzyli wszystkim uczniom możliwość pozostawiania części podręczników i przyborów szkolnych (wydzielono szafy, regały, półki w klasach lekcyjnych).

**c)** ocena rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach – stwierdzono we wszystkich szkołach ułożenie rozkładów zajęć wg zasad higienicznych;

**d)** ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii – kontrole nie wykazały nieprawidłowości, tzn. uczniowie są usadzeni prawidłowo w ławkach szkolnych, ławki i krzesła są prawidłowo zestawione i oznakowane.

Podczas oceny dostosowania mebli szkolnych (stoliki, krzesła) do zasad ergonomii stosowano zasadę, że uczeń siedzący w meblach o numer wyższych siedzi prawidłowo.

**e)** ocena warunków zdrowotnych w pracowniach i warsztatach szkolnych – kontrole nie budziły zastrzeżeń;

**f)** ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w placówkach – niebezpieczne substancje i preparaty chemiczne posiada 5 placówek (ZS nr 3, ZS nr 7, ZS nr 9, ZS nr 10, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa); szkoły prowadzą prawidłowo gospodarkę posiadanymi niebezpiecznymi substancjami i preparatami chemicznymi;

**g)** ocena opieki profilaktycznej i pomocy przedlekarskiej uczniów w szkołach oraz warunków jej realizacji - na terenie miasta Suwałki 11 szkół posiada gabinet opieki profilaktycznej i pomocy przedlekarskiej (Szkoła Podstawowa: nr 4, 6, 9, Niepubliczna Szkoła Podstawowa, Prywatne Gimnazjum, Zespół Szkół: nr 3, 7, 8, 9, 10, ZS CKR).

Stan sanitarno – techniczny gabinetów nie budził zastrzeżeń;

**h)** prowadzenie żywienia zbiorowego w szkołach - żywienie uczniów prowadzone jest w 6 szkołach podstawowych, 1 gimnazjum, 7 zespołach szkół (ZS nr 3, ZS nr 7, ZS nr 8, ZS nr 9, ZS nr 10, ZSSS, ZSCKR).

Liczba uczniów korzystających z posiłków w szkole / liczba uczniów korzystająca z posiłków dofinansowanych:

- szkoły podstawowe – 704 uczniów (38,9%) / 445 (63,2%),
- gimnazja – 25 uczniów (8,1%) / 25 (100%),
- zespoły szkół – 1641 uczniów (32%) / 939 (57,2%).

Wszystkie szkoły podstawowe, dla których miasto Suwałki jest organem prowadzącym uczestniczą w programach:

- „Owoce w szkole” – korzysta 100% uczniów klas 0 – III,
- „Szlanka mleka” – korzysta 100% uczniów klas 0 – VI (z wyłączeniem uczniów, którzy nie piją mleka ze wskazań medycznych);

**i)** ocena posiadania przez placówki oświatowe certyfikatów na meble, sprzęt sportowy oraz place zabaw:

Nazwa szkoły	% certyfikatów na meble	% certyfikatów na sprzęt sportowy/baza do zajęć wf
Przedszkole Nr 1	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 2	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 3	95%	0% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 4	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 5	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 6	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 7	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 8	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Nr 10	100%	100% (plac zabaw)
Niepubliczne Przedszkole Nr 1 „Zielony Zakątek”	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Niepubliczne „Chatka Puchatka”	100%	brak placu zabaw
Akademia Dzieci Ciekawych Świata Niepubliczne Przedszkole	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Niepubliczne „Little Star”	100%	100% (plac zabaw)
Przedszkole Niepubliczne z Oddziałami Integracyjnymi „Słoneczko”	100%	brak placu zabaw
Szkoła Podstawowa nr 4	40%	100%
Szkoła Podstawowa nr 6	70%	80%
Szkoła Podstawowa nr 9	100%	100%
Parafialna Podstawowa Szkoła Polsko – Romska z Oddziałami Integracyjnymi	50%	10%
Państwowa Szkoła Muzyczna I i II stopnia	100%	brak bazy do zajęć wf/brak sprzętu sportowego
Niepubliczna Szkoła Podstawowa	100%	100%
Niepubliczna Terapeutyczna Szkoła Podstawowa „BAJKA”	100%	100%
Publiczne Gimnazjum w Suwałkach	100%	100%
Gimnazjum im. Marii Konopnickiej	100%	brak bazy do zajęć wf/brak sprzętu sportowego
Prywatne Gimnazjum	100%	100%
Gimnazjum Niepubliczne nr 2	100%	100%
VII Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi	100%	baza i sprzęt sportowy PWSZ
Zespół Szkół nr 3	100%	100%
Zespół Szkół nr 7	71%	65%
Zespół Szkół nr 8	36%	20%
Zespół Szkół nr 9	34%	80%
Zespół Szkół nr 10	33%	30%
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach	60%	25%

Zespół Szkół Sióstr Salezjanek im. Jana Pawła II	100%	100%
Akademicki Zespół Szkół przy Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. prof. Edwarda F. Szczepanika w Suwałkach	85%	baza i sprzęt sportowy PWSZ
Ośrodek Kształcenia Zawodowego w Suwałkach	100%	brak bazy i sprzętu sportowego
Suwałsko – Mazurska Szkoła Biznesu i Zarządzania w Suwałkach	100%	brak bazy i sprzętu sportowego
Policealna Szkoła Centrum Nauki i Biznesu „Żak”	100%	brak bazy i sprzętu sportowego

**Ad. pkt 2** Ocena przygotowania placówek oświatowych do nowego roku szkolnego.

Kontrole zostały przeprowadzone we wszystkich szkołach na terenie miasta. W okresie wakacyjnym wszystkie szkoły przeprowadziły prace porządkowe. Część placówek wykonało prace remontowe pomieszczeń (malowanie ścian, lamperii, sufitów, konserwacja/uzupełnianie armatury sanitarnej, remonty łazienek).

Prace remontowe w szerszym zakresie prowadzono i zostały ukończone w następujących placówkach, tj.:

- Przedszkole nr 1 – remont generalny 3 sal dla dzieci (wymiana oświetlenia, wymiana parkietu i wykładzin podłogowych, wymiana osłon na grzejnikach c.o.), malowanie korytarzy na 2 kondygnacjach, prace remontowe w bloku żywienia,
- Przedszkole nr 2 – remonty 2 sal dla dzieci (cyklinowanie i lakierowanie parkietu, wymiana wykładzin podłogowych), korytarza (piętro) i klatki schodowej (parter – piętro) (terakota, struktura żywiczna na lamperiach), prace remontowe w bloku żywienia,
- Przedszkole Niepubliczne „Chatka Puchatka” – adaptacja budynku jednorodzinnego na potrzeby przedszkola (parter i 2 piętra), rozbudowa bazy dydaktycznej na ok. 95 dzieci (w 2013 r. było 28 dzieci); przedszkole mieści się w budynku w zabudowie szeregowej, wykonano niezbędne remonty, oddano do użytku cały budynek, na każdej kondygnacji urządzono sale dla dzieci i zaplecze sanitarne, plac przedszkola ogrodzony, wydzielono plac rekreacyjny. Wyżywienie oparte na cateringu.
- Przedszkole Niepubliczne „Little Star” – adaptowano pomieszczenia zakładu gastronomicznego na potrzeby przedszkola, przedszkole usytuowano na parterze, stanowi wydzieloną funkcjonalnie całość z niezależnym wejściem, pomieszczenia przeznaczono na pobyt dzieci po wykonaniu remontu i adaptacji, przedszkole posiada zaplecze sanitarno - higieniczne dla dzieci i wydzielony ogrodzony plac zabaw (rozbudowa bazy dydaktycznej, w 2013 r. było 28 dzieci, obecnie 80 dzieci). Posiłki przygotowywane w części budynku w kuchni byłej restauracji.
- Niepubliczne Przedszkole nr 1 „Zielony Zakątek” – zwiększono bazę dydaktyczną dla dzieci po adaptacji i wykonaniu remontu generalnego 1 sali (gładź, malowanie, wentylacja grawitacyjna, wymiana lamp oświetleniowych z przeprowadzeniem pomiarów natężenia oświetlenia sztucznego, dla nowej grupy dzieci wydzielono pomieszczenie na szatnię i zaplecze sanitarno – higieniczne), w wydzielonej części budynku przedszkola urządzono kuchnię z zapleczem,
- SP nr 4 w Suwałkach – prace na placu szkoły – wykonanie kanalizacji odwadniająco - deszczowej, utwardzenie placu, budowa tarasu od strony boisk, zamontowanie oświetlenia,

zagospodarowanie terenów zielonych wokół szkoły, wymiana posadzki w pomieszczeniach kuchni,

- SP nr 6 w Suwałkach – przebudowa i modernizacja boiska szkolnego (m.in. wymiana nawierzchni, montaż nowego oświetlenia, monitoringu, ogrodzenia). Przy boisku wybudowano budynek socjalny dla uczniów, w którym mieści się zaplecze sanitarne (szatnie, prysznice, sanitariaty, pokój nauczycielski), termomodernizacja budynku szkoły (ocieplenie, nowa elewacja, malowanie, wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, adaptacja mieszkania służbowego dla oddz. przedszkolnego (sale, łazienka),

- PPS Polsko – Romska w Suwałkach – malowanie ścian, lamperii, sufitów w 5 salach dydaktycznych,

- budynek szkoły przy ul. Młynarskiego 2 w Suwałkach (w budynku działa przedszkole, szkoła podstawowa i gimnazjum) – zakończono trwającą 3 lata modernizację i rozbudowę budynku szkoły; wykonano remont generalny II piętra budynku (13 sal lekcyjnych, zaplecze higieniczno – sanitarne), w piwnicy budynku urządzono blok żywienia, wybudowano blok sportowy (2 sale gimnastyczne),

- Gimnazjum Niepubliczne nr 2 w Suwałkach – zakup mebli szkolnych do wszystkich sal dydaktycznych,

- Publiczne Gimnazjum w Suwałkach – szpachlowanie, malowanie ścian i sufitów w 2 szatniach szkolnych, korytarzu, naprawa i malowanie ogrodzenia,

- ZS nr 3 w Suwałkach – modernizacja i przebudowa „małego” boiska szkolnego (wymiana nawierzchni asfaltowej na poliuretanową) wraz z budową placu zabaw „Planeta Zabaw i Sportu”, szpachlowanie i malowanie ścian, lamperii i sufitów w 4 szatniach (100%) przy bloku sportowym, budowa szybu i montaż windy dla uczniów niepełnosprawnych (piwnica – I piętro), budowa placu zabaw, malowanie pomieszczeń kuchni, stołówki szkolnej/jadalni, remont/wymiana rur instalacji i wentylacji w kuchni, malowanie

- ZS nr 8 – wymiana instalacji i grzejników c.o. w całym budynku szkoły (wymieniono 100% kaloryferów), termomodernizacja budynku (ocieplenie, częściowa wymiana dachu, wymiana rynien, malowanie budynku szkoły), wymiana nawierzchni wokół szkoły, zagospodarowanie terenów zielonych, wymiana części ogrodzenia, malowanie pomieszczeń kuchni, stołówki szkolnej/jadalni, remont/wymiana rur instalacji i wentylacji w kuchni, malowanie,

- ZS nr 9 – generalny remont 2 sal dydaktycznych, biblioteki, świetlicy szkolnej – wymiana instalacji elektrycznej i opraw oświetleniowych, gniazdek, szpachlowanie, malowanie ścian, sufitów, wymiana obudowy grzejników, wymiana wykładziny podłogowej, remont łazienki dla kl. „0”, malowanie pomieszczeń kuchni, stołówki szkolnej/jadalni, remont/wymiana rur instalacji i wentylacji w kuchni, malowanie,

- ZS nr 10 – remont generalny 1 sali komputerowej – szpachlowanie, malowanie, wymiana wykładziny podłogowej, częściowa wymiana dachu (likwidacja miejsc zacieków), malowanie pomieszczeń kuchni, stołówki szkolnej/jadalni, remont/wymiana rur instalacji i wentylacji w kuchni, malowanie

- ZS CKR – malowanie łazienek/sanitariatów dla dziewcząt i chłopców (I, II piętro), wymiana drzwi w kabinach wc u chłopców, wymiana stolarki drzwiowej (10 sal), wymiana posadzki (terakota) w korytarzu, internat – wymiana posadzki (terakota), szpachlowanie, malowanie ścian na korytarzu (I piętro), wymiana stolarki drzwiowej na klatkach schodowych (3 kondygnacje),

- AZS – adaptacja stołówki na 2 sale dydaktyczne (wykonano remont generalny, zakup wyposażenia), utworzono pracownię komputerową na 24 stanowiska, remont szatni (gładź, malowanie ścian, wymiana powierzchni podłogi, nowe wyposażenie), zakup nowych mebli do 2 sal (sala kosmetyczna, sala egzaminacyjna) (certyfikaty na meble - było 30%, obecnie 70%),

- ZSSS – wymiana stolarki drzwiowej w internacie (8 pokoi), zakup mebli szkolnych do 1 sali dydaktycznej.

**Ad. pkt 3** Ocena stanu sanitarnego placówek wypoczynku dzieci i młodzieży.

Wszystkie zgłoszone turnusy zostały objęte bieżącym nadzorem działu HDM; ogółem wykonano 17 kontroli w trakcie trwania wypoczynku.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

a) wypoczynek zimowy odbywał się w następujących placówkach (forma w miejscu zamieszkania):

- Centrum Edukacyjno – Szkoleniowe KursySuwałki.pl Cezary Oberman ul. Kościuszki 76 w Suwałkach – 2 turnusy, liczba uczestników – 17 w wieku 5 – 13 lat,
- Zespół Szkół nr 2 w Suwałkach – 1 turnus, liczba uczestników - 22 w wieku 10 – 11 lat,
- Zespół Szkół nr 3 w Suwałkach – 2 turnusy, liczba uczestników - 42 w wieku 7 – 10 lat,
- Zespół Szkół nr 6 w Suwałkach – 1 turnus, liczba uczestników - 18 w wieku 6 – 8 lat,
- Suwański Ośrodek Kultury – 1 turnus, liczba uczestników – 120 w wieku 6 – 16 lat,

b) wypoczynek letni – w okresie wakacji wypoczynek w mieście odbywał się:

- w formie wyjazdowej – (2 turnusy) - Dom Noclegowy „Wigry” ul. Zarzecze 26 w Suwałkach (1 turnus), liczba uczestników 45, wiek 7-12 lat, uczestnicy – uczniowie z innych województw, Dom Studenta ul. Szkolna 2 w Suwałkach (1 turnus), liczba uczestników 47, wiek 6-12 lat, uczestnicy – uczniowie z innych województw,
- w miejscu zamieszkania - (8 turnusów) – Centrum Edukacyjno – Szkoleniowe KursySuwałki.pl ul. Kościuszki 76 w Suwałkach (4 turnusy), 27 uczestników w wieku 6–13 lat; Centrum Edukacji Paroli Junior Anna Tyczkowska ul. Dmowskiego 2 w Suwałkach, 10 uczestników w wieku 5-12; Dom Studenta ul. Szkolna 2 w Suwałkach (2 turnusy), 80 uczestników w wieku 8-13 lat; Stadion ul. Zarzecze 26 w Suwałkach, 17 uczestników w wieku 6-8 lat.

Oprócz kontroli placówek Oddział Promocji Zdrowia do uczestników zorganizowanego wypoczynku kierował działania edukacyjne w różnych formach (pogadanki, materiały informacyjno – edukacyjne, prezentacje). Edukacja uczestników była pozytywnie przyjęta i oceniana przez organizatorów i wychowawców turnusów wypoczynkowych.

Podczas działań współpracowano z Komendą Miejską Policji w Suwałkach oraz Oddziałem HŻŻ i P.U. Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach.

W ramach zakończenia sezonu letniego w Przedszkolu nr 6 w Suwałkach ul. Kowalskiego 19 we współpracy z Komendą Miejską Policji w Suwałkach, Kuratorium Oświaty Delegatura w Suwałkach, Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym w Suwałkach, Państwową Inspekcją Pracy w Suwałkach odbył się festyn „Pożegnanie Wakacji 2014”. Dzieciom zorganizowano konkursy, gry, zabawy, pokazy.

Dzieci za udział w konkursach i zawodach otrzymywały drobne nagrody, gadżety oraz kolorowanki, owoce i słodczyce ufundowane przez PSSE w Suwałkach.

**INFORMACJE O PROWADZONYM POSTĘPOWANIU ADMINISTRACYJNO – EGZEKUCYJNYM**

W 2014 r. 20 placówek (w tym 13 dla których Miasto Suwałki jest organem prowadzącym) zgłosiło wykonanie decyzji administracyjnych nałożonych przez PPIS w Suwałkach w latach poprzednich. Stanowi to znaczny odsetek toczącego się postępowania.

Część szkół zwróciła się z prośbą o prolongowanie terminu wykonania obowiązków wynikających z decyzji wydanych w latach poprzednich, które nie zostały wykonane terminowo z powodu niewystarczających środków finansowych.

Ogółem w 2014 r. wydano 14 decyzji zmieniających termin, w tym 13 decyzji dla placówek, dla których Miasto Suwałki jest organem prowadzącym. We wszystkich przypadkach wnioski stron o prolongatę terminu wykonania zaleceń zostały rozpatrzone pozytywnie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach.

W części placówek, które wystąpiły z wnioskiem o prolongatę toczy się wieloletnie i już wielokrotnie prolongowane postępowanie:

- Przedszkole nr 3 – decyzja nr 31 z 26. 05. 2004 r., pkt 4 prolongowany 5 razy (ostatnia prolongata do 31. 12. 2015 r.),
- Przedszkole nr 4 – decyzja nr 6 z 17. 06. 2011 r., pkt 2 prolongowany 3 razy (ostatnia prolongata do 31. 08. 2016 r.),
- Szkoła Podstawowa nr 4 – decyzja nr 29 z 06. 11. 2009 r., pkt 2 prolongowany 4 razy (ostatnia prolongata do 31. 10. 2015 r.),
- Zespół Szkół nr 7 – decyzja nr 11 z 18. 05. 2010 r., pkt 3 prolongowany do 31. 08. 2015 r.,
- Zespół Szkół nr 10:
  - decyzja nr 58 z dnia 25. 10. 2005 r., pkt 1 prolongowany 4 razy (ostatnia prolongata do 31. 12. 2016 r.);
  - decyzja nr 19 z dnia 16. 04. 2008 r., pkt 4 prolongowany do 31. 12. 2016 r.;
  - decyzja nr 21 z dnia 28. 10. 2010 r., pkt 2 prolongowany 2 razy (ostatnia prolongata do 31. 12. 2016 r.).

## **PODSUMOWANIE, WNIOSKI**

**1.** Większość szkół na terenie miasta posiada szkolny zespół sportowy z pełnym zapleczem sanitarno – higienicznym. Jednakże podczas kontroli stwierdza się pozamykane, niedostępne dla uczniów prysznice. Dyrektorzy szkół powinni umożliwić uczniom korzystanie z natrysków po zajęciach sportowych oraz upowszechnić nawyk kąpieli po wysiłku fizycznym.

**2.** Dyrektorzy szkół w miarę posiadanych środków finansowych wykonują bieżące remonty pomieszczeń szkolnych (sale lekcyjne, korytarze komunikacyjne, świetlice, sale gimnastyczne, pomieszczenia sanitarne), zakupują meble szkolne i sprzęt sportowy, przez co podnosi się standard placówek oraz bezpieczeństwo i higiena pobytu uczniów w szkole.

**3.** Współpraca z władzami terytorialnymi, dyrektorami szkół, przedszkoli i innych placówek oświatowo – wychowawczych oraz organizatorami wypoczynku dzieci i młodzieży układała się dobrze.

**4.** W 2014 r. do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach nie wpłynęły skargi na działalność szkół oraz warunki pobytu uczniów w szkole.

## **II. DZIAŁANIA W ZAKRESIE PROFILAKTYKI CHOROÓB I PROMOCJI ZDROWIA**

Podstawą działań w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia jest:

1. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 212 z 2011 r., poz. 1263, z późn. zm.),
2. Narodowy Program Zdrowia na lata 2007 – 2015,
3. Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego,
4. Wytyczne Ministerstwa Zdrowia,



## 5. Sytuacja epidemiologiczna oraz problemy zdrowotne występujące na terenie powiatu.

Realizacja działań oświatowo – zdrowotnych w 2014 r. w obszarze zdrowia publicznego kierowana była do dzieci w przedszkolach, uczniów w szkołach wszystkich typów i ogółu społeczeństwa.

### I. Realizowane programy edukacyjne:

1. „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”,
2. Program „Czyste powietrze wokół nas”,
3. Program „Nie pal przy mnie, proszę”,
4. Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”,
5. Program „Trzymaj Formę!”,
6. „Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”,
7. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”,
8. Program „Moje dziecko idzie do szkoły”.

Ad. 1.

**„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”** ma na celu zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa zdrowotnego i zgonów wynikających z palenia tytoniu poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy (czynne i bierne palenie). Działaniami edukacyjnymi objęto ogół społeczeństwa, od dzieci w wieku przedszkolnym, poprzez uczniów szkół wszystkich typów do osób dorosłych.

Działania edukacyjne z zakresu profilaktyki uzależnienia od tytoniu prowadziły wszystkie szkoły w różnym zakresie.

Ad.2.

**Program „Czyste powietrze wokół nas”** – celem jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Program skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Program realizowało 7 przedszkoli i 6 szkół podstawowych.

Ad.3.

**Program „Nie pal przy mnie, proszę”** – celem jest zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu. Adresatami byli uczniowie klas I – III szkół podstawowych. Program realizowało 4 szkoły podstawowe.

Ad.4.

**Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”** – celem jest edukacja uczniów nt. szkodliwości dymu tytoniowego na organizm człowieka. Odbiorcami programu byli uczniowie klas IV – VI szkół podstawowych oraz klas I – III gimnazjów. Program realizowany był w 5 szkołach podstawowych i 5 gimnazjach.

Ad. 5.

**Program „Trzymaj Formę!”** - celem jest edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. Program skierowany jest do uczniów klas V – VI szkół podstawowych i klas I – III szkół gimnazjalnych. W roku szkolnym 2013/2014 program realizowało na terenie miasta 7 szkół podstawowych i 6 szkół gimnazjalnych.

Ad.6.

**„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”** - celem jest ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV i zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS.

Działania edukacyjne dotyczące profilaktyki HIV/AIDS były kierowane do uczniów szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz do ogółu społeczeństwa poprzez następujące kampanie społeczne:

**6.1. „Światowy Dzień Walki z AIDS”** – celem realizowanych działań jest podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS oraz zmniejszenie liczby zakażeń HIV. Działania prozdrowotne były skierowane do ogółu społeczeństwa. Interwencję realizowały zakłady opieki zdrowotnej, gimnazja i szkoły ponadgimnazjalne. Informację o realizowanych działaniach umieszczono na stronie internetowej PSSE ([pssesuwalki.pis.gov.pl](http://pssesuwalki.pis.gov.pl)).

**6.2. Kampania informacyjna ph. „Znam rekomendacje PTN. Zalecam test na HIV”**, była realizowana w latach 2013 – 2014 (PTN - Polskie Towarzystwo Naukowe). Kampania była skierowana do środowisk medycznych: lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej, lekarzy ginekologów, pielęgniarek i położnych a poprzez te grupy zawodowe do ogółu społeczeństwa.

Cel kampanii:

- zwrócenie uwagi pracowników ochrony zdrowia na problem HIV/AIDS oraz uaktualnienie posiadanej wiedzy poprzez popularyzację aktualnych standardów PTN AIDS, aktualnych rekomendacji w zakresie testowania w kierunku HIV, a w szczególności wskazań klinicznych do zalecania pacjentom badania na obecność wirusa,
- przekazanie aktualnych danych epidemiologicznych, które świadczą o zmieniającym się obrazie epidemii,
- przedstawienie skutecznych sposobów komunikacji z pacjentami na temat ryzyka zakażenia i testu diagnostycznego w kierunku HIV,
- wczesne rozpoznanie wskazań do wykonania testu na HIV, a w konsekwencji wczesne rozpoznanie zakażenia, co pozwoli w odpowiednim momencie rozpocząć terapię antyretrowirusową, która ratuje życie oraz ogranicza liczbę nowych zakażeń.

**6.3. Kampania społeczna o charakterze edukacyjno – profilaktycznym „Jeden test. Dwa życia”**. Kampania jest adresowana do kobiet planujących macierzyństwo i będących w ciąży oraz do lekarzy ginekologów. Opracowane materiały informacyjne skierowane do kobiet informowały o celowości wykonania testu w kierunku HIV na etapie planowania ciąży i w trakcie jej trwania. Materiały skierowane do ginekologów zachęcały lekarzy do kierowania pacjentek na badania diagnostyczne oraz przypominały o obowiązku odnotowania w dokumentacji pacjentki, że nie wyraziła ona zgody na wykonanie testu.

W ramach realizowanej kampanii Podlaski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Białymstoku przygotował konkurs literacki skierowany do kobiet w ciąży „Będę mamą! Zrobiłam test na HIV...”, który został rozpropagowany przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Suwałkach w placówkach ochrony zdrowia i gabinetach ginekologicznych.

Ad.7.

**„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”**. Celem Projektu jest ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. Program kierowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Program realizowało 6 szkół ponadgimnazjalnych.

Ad.8.

**Program „Moje dziecko idzie do szkoły”** – działania kierowano do dzieci przedszkolnych w wieku 5 – 6 lat i ich rodziców. Celem programu jest podniesienie poziomu wiedzy rodziców nt. wybranych elementów zdrowego stylu życia, uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych u dzieci oraz przekonanie ich o słuszności działań profilaktycznych podejmowanych w szkole i w domu. Program realizowano w oddziałach przedszkolnych we wszystkich szkołach podstawowych z terenu miasta.

## **II. Realizowane akcje prozdrowotne:**

**1. Światowy Dzień Zdrowia** – w 2014 roku obchodzony był pod hasłem „Choroby wektorowe”. Realizując działania w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia w 2014 roku dążono do tego, aby:

- społeczeństwo mieszkające na terenach najbardziej zagrożonych miało wiedzę, jak należy chronić się przed tymi chorobami,
- władze odpowiedzialne za zdrowie pomagały ludziom w ochronie przed tymi zagrożeniami,
- podróżni mieli świadomość, jakie choroby wektorowe mogą im zagrażać na terenie danego kontynentu/kraju i jakie środki profilaktyczne należy podjąć.

W ramach kampanii opracowano własne materiały informacyjno – edukacyjne, które rozprzaskazywano podczas różnych akcji środowiskowych i na stronie internetowej PSSE.

W Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Suwałkach i Urzędzie Celnym w Suwałkach przeprowadzono akcje prozdrowotne w ramach których pracownicy PSSE wykonali pomiary ciśnienia tętniczego krwi, poziomu cukru we krwi, prowadzili rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych wraz z poradnictwem. Na zaproszenie przedszkoli i szkół prowadzono edukację dzieci wraz z rozdawnictwem materiałów informacyjno – edukacyjnych.

**2. „Światowy Dzień bez Tytoniu”** – w 2014 roku przebiegał pod hasłem „Podnoszenie podatków od tytoniu”.

Celem kampanii było:

- zaangażowanie organizacji społecznych w zachęcenie rządu do zwiększenia podatku od tytoniu do poziomu, który zmniejsza jego spożycie,
- ochrona obecnych i przyszłych pokoleń przed niszczącymi skutkami zdrowotnymi spowodowanymi paleniem tytoniu, konsekwencjami społecznymi, środowiskowymi i ekonomicznymi używania tytoniu i narażenia na dym tytoniowy.

W ramach realizowanej kampanii opracowano własne materiały informacyjno – edukacyjne, które umieszczono na stronie internetowej PSSE oraz wykorzystywano w czasie imprez środowiskowych i prowadzonych działań edukacyjnych w placówkach oświatowych.

**3. „Światowy Dzień Rzucania Palenia”** – kampania była kierowana do osób palących. Celem realizowanych działań było zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki palenia tytoniu, udzielenie wsparcia i pomocy w rzucaniu palenia, zachęcenie palaczy do rzucenia palenia oraz niepalenie w miejscach, w których przebywają dzieci.

W 2014 r. akcję realizowano w zakładach opieki zdrowotnej i placówkach oświatowych.

**4. „Nowe narkotyki – dopalacze”**. Celem interwencji nieprogramowej jest zmniejszenie zagrożeń zdrowotnych i społecznych wynikających z używania substancji psychoaktywnych – dopalaczy. Działania adresowano do dyrektorów szkół, kadry pedagogicznej, uczniów szkół podstawowych, gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych oraz uczestników zorganizowanych form wypoczynku.

## 5. Profilaktyka zatruc metanolem.

Akcja uświadamiająca społeczeństwo przed niebezpieczeństwem zatruc metanolem była realizowana w okresie od listopada 2013 roku września 2014 roku we współpracy z Oddziałem Higieny Pracy. Oddział Higieny Pracy PSSE prowadził działania kontrolne w kwestii produktów zawierających w swoim składzie metanol, natomiast Oddział Promocji Zdrowia prowadził działania edukacyjne w zakresie niebezpieczeństwa zatruc metanolem.

**6. Kampania medialna „Zaszczep w sobie chęć szczepienia”** inicjowana przez Głównego Inspektora Sanitarnego adresowana do wszystkich osób zainteresowanych tematyką szczepień ochronnych, a w szczególności rodziców, opiekunów oraz lekarzy i realizujących szczepienia.

Cel kampanii:

- promocja szczepień ochronnych oraz podniesienie świadomości społeczeństwa w zakresie zapobiegania chorobom zakaźnym.

Szczepienia ochronne okazały się najskuteczniejszym narzędziem zwalczania chorób zakaźnych. Szczepienia ochronne wykonywane są w Polsce w oparciu o Ustawę z dn. 5 grudnia 2008 roku, tekst jednolity (Dz.U. z 2013 roku poz. 947) o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi i zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych, który zawiera listę szczepień obowiązkowych (wykonywanych bezpłatnie) i zalecanych (płatnych).

## Podsumowanie:

1. Pracownicy OPZ oceniali realizację programów realizowanych przez placówki oświatowo – wychowawcze – wykonano 34 wizyty tematyczne.
2. Edukację prowadzono różnorodnymi formami i metodami, dostosowanymi do wieku i poziomu wiedzy odbiorców (wykłady, pogadanki, gry i zabawy, emisja filmów i spotów, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych).
3. Współpraca z podległymi jednostkami realizującymi działania prozdrowotne układała się dobrze.
4. Informacje o realizowanych działaniach prozdrowotnych przekazywano do lokalnych mediów z prośbą o nagłośnienie oraz umieszczano na stronie internetowej PSSE.
5. Na zaproszenie placówek oświatowych, Urzędu Celnego w Suwałkach i Urzędu Miejskiego w Suwałkach Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Suwałkach uczestniczyła w imprezach środowiskowych wykonując badania profilaktyczne (poziom cukru we krwi, ciśnienie tętnicze krwi i poziom CO w wydychanym powietrzu) oraz udzielała wsparcia przeprowadzając edukację dla uczniów (nt. przeciwdziałania paleniu tytoniu, zażywania dopalaczy/narkotyków, narkotyków, chorób wektorowych).
6. Na zaproszenie placówek oświatowych pracownicy PSSE w Suwałkach prowadzili edukację uczniów w zakresie zasad prawidłowego odżywiania, uzależnień od tytoniu, dopalaczy.
7. W realizacji działań współpracowano z:
  - Urzędem Miejskim,
  - Komendą Miejską Policji – Wydział Prewencji,
  - redakcjami lokalnych środków masowego przekazu,
  - Niepublicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ośrodek Medycyny Szkolnej i Promocji Zdrowia „Sanitas”,
  - Klubem Prawidłowego Odżywiania,
  - Urzędem Celnym w Suwałkach,
  - placówkami oświatowymi.

## **Oddział Żywności , Żywienia i Przedmiotów Użytku**

### **Ocena stanu sanitarnego obiektów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.**

W **2014** roku na terenie miasta Suwałki urzędową kontrolą żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto **681 obiektów**: **645** zakładów prowadzących produkcję i wprowadzających do obrotu żywność, **18** zakładów produkcji i obrotu w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością a także **18** zakładów obrotu kosmetykami :

#### **- 46 zakładów produkcji żywności :**

- 2 wytwórnie lodów
- 15 automatów do lodów
- 11 piekarni
- 6 ciastkarni
- 1 przetwórnę owocową
- 1 wytwórnę napojów bezalkoholowych
- 4 zakłady garmazeryjne
- 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego
- 4 inne wytwórnie żywności

#### **- 403 zakłady obrotu żywnością :**

- 183 sklepy spożywcze, w tym 14 supermarketów
- 44 kioski spożywcze
- 33 magazyny hurtowe
- 40 obiektów ruchomych i tymczasowych
- 21 środków transportu żywności
- 82 inne obiekty obrotu żywnością

#### **- 196 zakładów żywienia zbiorowego :**

- 64 zakłady żywienia zbiorowego otwartego
- 75 zakładów małej gastronomii
- 57 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego

#### **- 18 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością**

#### **- 18 zakładów obrotu kosmetykami**

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono ogółem **1058 kontroli** i rekontroli, w tym **76** kontroli interwencyjnych.

W ramach kontroli interwencyjnych rozpatrywano również skargi wpływające do PPIS od klientów, które dotyczyły głównie niewłaściwej jakości oferowanej żywności, złego stanu sanitarnego w zakładach oraz nieodpowiedniego poziomu higieny personelu. Łącznie w 2014 roku wniesiono **44** interwencje, z czego **19 (43,1 %)** uznano za zasadne. Najwięcej interwencji dot. **zakładów obrotu żywnością – 32, tj. 72,3 %** wszystkich interwencji.

W wyniku stwierdzanych podczas kontroli uchybień i nieprawidłowości wydano **110 decyzji** administracyjnych nakazujących ich usunięcie celem spełnienia wymagań zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym **1** decyzję o unieruchomieniu zakładu - sklep spożywczy głównie z uwagi na obecność szkodników ( gryzonie) i niewłaściwy stan sanitarny oraz **2** decyzje o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych ( 2 sklepy spożywcze) w związku z ich zakwestionowaniem, tj. środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia, bez oznakowania - niewiadomego pochodzenia.

Winnych zaniedbań ukarano **74 mandatami karnymi** na sumę **14300,- zł**. **Skierowano 2** wnioski o ukaranie do Sądu Rejonowego w Suwałkach w sprawach wszczętych w 2013 roku. 1 wniosek dot. automatu do lodów w związku z zakwestionowaniem wyników zbadanych próbek lodów pod względem mikrobiologicznym – wymierzono karę grzywny w wysokości 200,- zł, 1 wniosek dot. ciastkarni w związku z niewłaściwym stanem sanitarno-higienicznym w pomieszczeniach produkcyjnych zakładu w tym z obecnością gryzoni i innych szkodników oraz z niewłaściwą higieną personelu – wymierzono karę grzywny w wysokości 1200, - zł.

Sporządzono **1** wniosek o nałożenie kary pieniężnej przez PPWIS w Białymstoku z tytułu prowadzenia przez 1 zakład żywienia zbiorowego typu otwartego działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności bez uzyskania decyzji PPIS o zatwierdzeniu zakładu – PPWIS nałożył karę w wysokości 1000,-zł.

Stan sanitarno – techniczny nadzorowanych obiektów oceniany był wg jednolitych procedur urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, obowiązujących na terenie całego kraju na podstawie zarządzenia Głównego Inspektora Sanitarnego.

W wyniku przeprowadzonej w **2014 roku** oceny zgodności stanu sanitarno – technicznego z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego **4 zakłady** oceniono jako niezgodne z wymaganiami, tj. **2** sklepy spożywcze, **2** zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na rok 2014 w dalszym ciągu jednym z ważniejszych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako organu urzędowej kontroli żywności było kontynuowanie skutecznego nadzoru nad wdrażaniem i stosowaniem przez zakłady żywności i żywienia systemów kontroli wewnętrznej opartych o zasady **GHP** (Dobrej Praktyki Higienicznej), **GMP** (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) oraz zasady **HACCP**, z uwzględnieniem elastycznego podejścia przewidzianego dla niektórych przedsiębiorstw sektora spożywczego.

Ogółem system kontroli wewnętrznej poddano ocenie w **506 zakładach (87,5 %)** produkujących, przetwarzających i wprowadzających żywność do obrotu - nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w **120 (23,7%)** zakładach.

Najwyższe odsetki obiektów z uchybieniami odnotowano w grupie:

- zakłady produkcji żywności – **26,8 %**
- zakłady żywienia zbiorowego – **26,4 %**
- zakłady obrotu żywnością – **23,7 %**.

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły:

- braku kompletnych, adekwatnych do zakresu działalności instrukcji z zakresu dobrej praktyki higienicznej oraz dobrej praktyki produkcyjnej
- nieprzestrzegania w praktyce zasad GHP i GMP oraz HACCP
- braku zapisów potwierdzających realizację zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz monitorowania krytycznych punktów kontroli
- braku należytej kontroli wewnętrznej
- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz higieny personelu.

Poniżej przedstawiono ocenę w poszczególnych grupach obiektów.

### **Zakłady produkcji żywności**

W ww. grupie obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajduje się **46** zakładów, z których skontrolowano **42**.

W roku **2014** przeprowadzono łącznie **81** kontroli, w tym **41** kontroli kompleksowych, podczas których ocenie poddano funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP), Produkcyjnej ( GMP) oraz zasady HACCP.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że **41** zakładów produkujących żywność ( **100 %**) posiada wdrożony system HACCP a zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie. W **3** zakładach zasady systemu nie są jeszcze w pełni wdrożone i właściwie przestrzegane.

W **11** ocenionych zakładach stwierdzano nieprawidłowości ( **26,8 %**).

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami był niewłaściwy stan sanitarno-techniczny obiektów, tj. pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych oraz wyposażenia i sprzętu produkcyjnego. Stwierdzano również nieprawidłowy sposób magazynowania surowców i wyrobów gotowych - niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego, brak segregacji asortymentowej. Działania dot. stosowania i przestrzegania w praktyce zasad GHP, GMP oraz HACCP prowadzone były niesystematycznie, bez należytej kontroli wewnętrznej. Kwestionowano także oznakowanie wytwarzanych środków spożywczych – najczęściej w zakresie podawania na etykiecie składu środka spożywczego oraz oznaczania daty ( terminu przydatności do spożycia).

W każdym przypadku podejmowano działania represyjne w stosunku do osób winnych tych zaniedbań - wydano **14** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości.

Nałożono **5** mandatów karnych na kwotę **800,- zł**.

### **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

Ogółem w ewidencji było **139** zakładów, w tym **75** zakładów małej gastronomii.

Skontrolowano **122** zakłady (**94,6%**), z czego ocenie kompleksowej poddano **112** (**91,8 %**) zakładów, tj. **52** zakłady żywienia zbiorowego otwartego i **60** małej gastronomii.

Funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP), Produkcyjnej ( GMP) oraz zasady HACCP poddano ocenie w **112** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, tj. **91,8%** spośród skontrolowanych.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że w **101** zakładach żywienia zbiorowego (**90,2%**) zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie.

**63** zakłady posiadają wdrożony system **HACCP**.

**11** zakładów, w tym 2 małej gastronomii jest jeszcze na etapie wdrażania systemów kontroli wewnętrznej.

W przypadku **38** zakładów małej gastronomii zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP.

W wyniku przeprowadzonej oceny z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego **2 zakłady** żywienia zbiorowego typu otwartego były **niezgodne** z wymaganiami. Przyczyny dyskwalifikacji to głównie

- niewłaściwe mycie oraz brak dezynfekcji naczyń i sztućców
- nieprawidłowy sposób prowadzenia procesów technologicznych (nieodpowiednie przechowywanie surowców i gotowej żywności w tym brak zachowania łańcucha chłodniczego, brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych)
- zły stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych ( ściany, sufity) oraz ich wyposażenia - maszyny, urządzenia i sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji
- brak stosowania i przestrzegania ustalonych procedur i instrukcji z zakresu GHP i GMP oraz brak systematycznie prowadzonej dokumentacji w tym zakresie.

W **30** ocenionych zakładach stwierdzono nieprawidłowości ( **28,8%**).

W wyniku prowadzonego nadzoru – **242** kontrole i rekontrole - wydano **26** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 1 o zakazie wprowadzania środków spożywczych do obrotu, nałożono **23** mandaty karne na sumę **4900,- zł** ( **20** na sumę **4000,-zł** w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i **3** na sumę **900,- zł** w zakładach małej gastronomii).

### **Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego**

W tej grupie obiektów zaewidencjonowanych było **57 zakładów**, tj. :

- ✓ 1 stołówka pracownicza
- ✓ 5 bufetów przy zakładach pracy
- ✓ 2 bloki żywienia w szpitalach (w tym 1 w systemie cateringowym)
- ✓ 8 stołówek szkolnych ( w tym 2 w systemie cateringowym)
- ✓ 1 stołówka w internatach
- ✓ 1 stołówki w domu opieki społecznej



- ✓ 13 stołówek w przedszkolach (w tym 3 w systemie cateringowym)
- ✓ 3 stołówki w żłobkach (w tym 2 w systemie cateringowym)
- ✓ 8 zakładów usług cateringowych
- ✓ 9 innych zakładów żywienia
- ✓ 6 stołówek zapewniających żywienie uczestników obozów wypoczynkowych (działające w systemie cateringowym)

Skontrolowano **53** zakłady, czyli **92,9%**, z tego **47** zakładów (**88,7%**) podczas kontroli kompleksowej z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. W tej grupie obiektów nie odnotowano zakładów niezgodnych z wymaganiami.

W skontrolowanych kompleksowo **47** zakładach oceniono funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Produkcyjnej (GMP) oraz zasady HACCP. Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że w **47** ocenionych zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (**100%**) zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej były przestrzegane i stosowane właściwie. **31** zakładów posiada wdrożony system **HACCP**.

W przypadku **16** zakładów (prowadzących żywienie w systemie cateringowym) zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP.

W **12** ocenionych zakładach stwierdzano nieprawidłowości (**25,5%**) głównie w zakresie stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

W wyniku prowadzonego nadzoru - **76** kontroli i rekontroli - wydano **9** decyzji administracyjnych nakazujących ich usunięcie. Nałożono **5** mandatów na sumę **1150,- zł.** (1 szpital, 3 zakłady usług cateringowych i 1 inny zakład żywienia: - klub dziecięcy).

Realizując wskazania dot. nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego dokonywano również oceny sposobu i jakości żywienia.

W trakcie kontroli oceniano jadłospisy dekadowe, pobierano materiały do oceny teoretycznej - dekadowe zestawienie zużytych produktów oraz do badań laboratoryjnych pobierano próbki posiłków.

Ogółem oceną żywienia objęto 41 zakładów.

Oceniono **41 jadłospisów** - odnotowano **1** jako nieprawidłowy: stołówka żłobka działająca w systemie cateringowym z uwagi na:

- niewystarczającą w głównych posiłkach ilość produktów o wysokiej zawartości białka, np. kotlet mielony z kapusty, zbyt małą ilość produktów mlecznych, stosowanie w żywieniu małych dzieci zamrożonych przemysłowo, gotowych wyrobów garmażeryjnych typu knedle z serem, pyzy z mięsem, kotlet z ryby
- w większości posiłków: na podwieczorek podawano słodkie bułki lub ciastka.

Nieprawidłowy jadłospis był zaplanowany i realizowany przez zakład żywienia zbiorowego otwartego świadczący usługi cateringowe dla żłobka.

Do oceny teoretycznej w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach pobrano **6 dekad** - Szpital Wojewódzki im. dr Ludwika Rydygiera w Suwałkach, Dom Pomocy Społecznej „KALINA” w Suwałkach oraz 3 przedszkola i Żłobek Miejski w Suwałkach.

**1 dekadę** ze żłobka oceniono jako **nieprawidłową** z uwagi na zaniżoną zawartość wapnia – **71,3 %** zalecanej normy.

Do badań laboratoryjnych w zakresie określenia wartości energetycznej oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów i chlorku sodu ( soli ), które wykonano w Oddziale Laboratoryjnym Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białymstoku , pobrano **22 próbki posiłków** w 12 zakładach:

- **15 próbek posiłków żywienia całodziennego** w 5 zakładach ( w tym 3 zakłady w systemie cateringowym)
- **7 próbek:** obiad w 7 zakładach ( w tym 2 zakłady w systemie cateringowym).

Jako **nieprawidłowe** oceniono **5** całodziennych racji pokarmowych czyli 15 posiłków oraz **3** próbki – obiad.

Przyczyną kwestionowania była:

1. zawartość soli, która była znacznie zawyżona w porównaniu do zaleceń WHO
2. zawartość tłuszczu, która była zawyżona
3. niezgodny z zaleceniami rozkład procentowy energii całodzienniej racji pokarmowej na poszczególne posiłki
4. zaniżony % udział energii z białka
5. zawyżony % udział energii z tłuszczu

W związku z nieprawidłowym żywieniem każdorazowo kierowano wystąpienia do dyrekcji zakładów, w których przedstawiano wyniki oceny wraz z zaleceniami - ogółem 12 wystąpień .

Ponadto skierowano 3 wystąpienia do:

- 2 szpitali i 2 innych zakładów opieki zdrowotnej
- 9 zakładów oświatowo-wychowawczych prowadzących stołówki
- 8 zakładów świadczących catering dla zakładów żywienia zbiorowego w sprawie wymagań i zaleceń w celu zapewnienia właściwej jakości posiłków oferowanych pacjentom oraz dzieciom i uczniom.

### **Zakłady obrotu żywnością**

**W 2014 roku** ogółem nadzorem sanitarnym objęto **403** obiekty obrotu żywnością :

- **183** sklepy spożywcze, w tym **14** supermarketów
- **44** kioski spożywcze
- **33** magazyny hurtowe
- **82** inne obiekty obrotu żywnością
- **21** środków transportu żywności
- **40** obiektów ruchomych i tymczasowych

Ogółem skontrolowano **361** zakładów obrotu żywnością ( **89,6%** ), przeprowadzono łącznie **634** kontrole, z tego **306** kontroli kompleksowych, podczas których ocenie poddano funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP) oraz zasady systemu HACCP.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że zasady dobrej praktyki higienicznej są przestrzegane i stosowane właściwie w **298** zakładach ( **97,4,%** ) a **166** zakładów obrotu żywnością ( **54,2%** ) posiada już wdrożony i stosowany system HACCP.

**8** zakładów (**2,6%**) ( 7 sklepów i 1 hurtownia) jest jeszcze na etapie wdrażania systemu kontroli wewnętrznej .

W przypadku **132** zakładów obrotu (**43,1%**) zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP ( **26** sklepów, **14** hurtowni, **30** kiosków spożywczych, **3** zakłady ruchome i tymczasowe, **14** środków transportu, **45** innych zakładów obrotu żywnością) .

W roku 2014 **2** zakłady obrotu żywnością – 2 sklepy spożywczo-przemysłowe **uzyskały ocenę negatywną** : zakład niezgodny z wymaganiami - głównie ze względu na złą jakość środków spożywczych wprowadzanych do obrotu i obecność szkodników oraz inne liczne nieprawidłowości sanitarno-techniczne wymagające natychmiastowej poprawy.

W **67** ocenionych zakładach obrotu żywnością stwierdzono nieprawidłowości (**21,9%**). Najczęściej stwierdzane w czasie kontroli uchybienia dotyczyły nieprawidłowości we wprowadzaniu do obrotu lub oznakowaniu środków spożywczych oferowanych do sprzedaży luzem, wprowadzania do obrotu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, braku segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, niezachowania ciągłości łańcucha chłodniczego w przechowywaniu środków spożywczych łatwopsujących się, nieprzestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz niewłaściwego stosowania procedur opartych na zasadach HACCP. Ponadto stwierdzano liczne nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i ich wyposażenia oraz zaniedbania dotyczące utrzymania porządku i czystości oraz higieny i zdrowotności personelu.

Uchybienia i nieprawidłowości były przyczyną nałożenia **41 mandatów** na sumę **9750,-zł** , wydano **61** decyzji administracyjnych nakazujących ich usunięcie, w tym 1 o unieruchomieniu sklepu (głównie z uwagi na obecność gryzoni i niewłaściwy stan sanitarny) oraz 2 o zakazie wprowadzania produktów do obrotu w 2 sklepach (środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia).

## **II. Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych produkowanych i wprowadzanych do obrotu na terenie działania PSSE Suwałki – MIASTO .**

W 2014 roku w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego ogółem do badań laboratoryjnych pobrano 379 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 234 próbki
- w ramach monitoringu krajowego pobrano 23 próbki
- w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności jednocześnie pobrano 122 próbki

Spośród w/w próbek :

- ✓ 308 stanowiły próbki środków spożywczych
- ✓ 61 próbek sanitarnych
- ✓ 3 próbki kosmetyków
- ✓ 7 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W/w środki spożywcze były pobierane z następujących grup asortymentowych :

w zakładach produkcyjnych	
~ 0410 lody z udziałem mleka (tradycyjne)	25 próbek
~ 0412 lody z automatu	10 próbek

~	2301 wyroby garmazeryjne i kulinarne mięsne schłodzone	4 próbki
~	0501 ziarno zbóż i przetwory zbożowo mączne	7 próbek
~	0604 ciasta niepoddane obróbce termicznej	5 próbek
~	1601 woda niegazowana	1 próbka
~	21 zioła i przyprawy	8 próbek

#### w zakładach obrotu

-	01 mięso, podroby i produkty mięsne	11 próbek krajowych
-	02 drób, podroby i produkty drobiarskie	12 próbek krajowych
-	03 ryby, owoce morza i ich przetwory	10 próbek krajowych
-	04 mleko i przetwory mleczne	19 próbki (1UE, 18kr.)
-	05 ziarno zbóż i przetwory zbożowo mącz.	11 próbek ( 1UE, 10kr.)
-	06 wyroby cukiernicze i ciastkarskie	29 próbek krajowych
-	08 miód i produkty pszczelarskie	1 próbka krajowa
-	10 warzywa (w tym strączkowe)	10 próbek (4UE, 6kr.)
-	11 owoce	25 próbek (1UE, 1imp., 23kr.)
-	12 grzyby	1 próbka krajowa
-	14 napoje alkoholowe	3 próbki krajowe
-	16 wody mineralne i napoje bezalkoh.	4 (2UE, 2kr)
-	17 tłuszcze roślinne	6 próbek krajowych
-	19 koncentraty spożywcze	4 próbki krajowe
-	20 majonezy	1 próbka krajowa
-	22 kawa, herbata, kakao	6 próbek (4imp., 2kr.)
-	23 wyroby garmazeryjne i kulinarne	9 próbek krajowych
-	24 środki spoż. specj. przezn. żywien.	36 próbek (20UE, 16kr.)
-	26 suplementy diety	19 próbek (8UE, 11kr.)
-	29 sól spożywcza i jej zamienniki	2 próbki krajowe

- pozostałe próbki żywnościowe pochodziły z zakładów żywienia zbiorowego – nie kwestionowano.

W 2014 roku wśród ogółem pobranych do badań laboratoryjnych 379 próbek zdyskwalifikowano 39 próbek, w tym 13 próbek środków spożywczych i 26 próbek sanitarnych .

Zakwestionowane próbki środków spożywczych pochodziły z następujących zakładów produkcyjnych i z placówek obrotu :

- **2** próbki lodów tradycyjnych, z zakładu produkcyjnego (wytwórnia lodów) zlokalizowanego na terenie miasta Suwałki, zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych lodów (brak informacji o składnikach alergennych, nieprawidłowe określenie terminu przydatności, brak funkcji technologicznych zastosowanych substancji dodatkowych). W stosunku do właściciela zakładu wdrożono stosowne postępowanie administracyjne.
- **4** próbki wyrobów garmazeryjnych, z zakładu produkcyjnego (zakład garmazeryjny), zlokalizowanego na terenie miasta Suwałki, zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych wyrobów garmazeryjnych, tj.: brak informacji o składnikach alergennych, nie podano w składzie nazw użytych substancji wzmacniających, mało czytelne użyte w składzie nazwy, brak ilościowej zawartości składników). W stosunku do właściciela zakładu wdrożono stosowne postępowanie administracyjne.

- **3** próbki ciast z kremem, z zakładu produkcyjnego (ciastkarnia), na terenie miasta Suwałki, zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych ciast, tj.: - brak informacji o składnikach alergennych, nie podano funkcji technologicznej stosowanych substancji dodatkowych, nieprawidłowe określenie terminu przydatności do spożycia. Właściciel na piśmie poinformował o wymianie etykiet na zgodne z wymaganiami prawa.
- **2** próbki flaków wołowych pobrane z obrotu, tj.: sklepu spożywczego, zostały zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowań jednostkowych wyrobów garmażeryjnych, tj.: producent wprowadza w błąd konsumenta, zgodnie z jego deklaracją produkty nie zawierają kwasu benzoowego natomiast badania laboratoryjne wykazały jego obecność. Akta kwestionowanych próbek przekazano wg właściwości terytorialnej i rzeczowej Powiatowemu Lekarzowi Weterynaryjnemu w Nysie.
- **1** próbka soli kamiennej spożywczej jodowanej, pobrana z obrotu, tj.: sklepu spożywczego, próbka została zakwestionowana ze względu na zawyżoną zawartość jodku potasu w soli. Akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi w Kole.
- **1** próbka wyrobów cukierniczych pn. Mlekołaki kulki choc, pobrane z obrotu, tj.: sklepu spożywczego zostały zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe znakowanie, tj.: deklarowana przez producenta zawartość żelaza niezgodna z wartością rzeczywistą-laboratoryjną. Akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości miejscowej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Lublinie.

- **26 próbek sanitarnych zakwestionowano w następujących zakładach :**

- **2** próbki pobrane w zakładach obrotu, tj.: w sklepach spożywczych, były to wymazy sanitarne z powierzchni deski do wędlin oraz zmiotki z szuflady na okruchy pod regałem z pieczywem,
- **5** próbek pobranych w zakładach produkcyjnych, tj.: 2 próbki w zakładzie garmażeryjnym i 3 próbki w automatach do lodów, były to wymazy sanitarne z rąk pracowników oraz wymazy sanitarne ze sprzętu produkcyjnego,
- **19** próbek pobranych w zakładach żywienia zbiorowego, tj.: 17 próbek w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i 2 próbki z zakładu gastronomicznego, były to wymazy sanitarne z rąk pracowników, z naczyń stołowych oraz ze sprzętu produkcyjnego.

W związku z powyższym w stosunku do właścicieli zakładów, w których zakwestionowano w/w próbki sanitarne wdrożono stosowne działania zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, opracowano także wystąpienia, a otrzymane informacje o podjętych działaniach wykazały poprawę stanu sanitarnego.

### ***III Ocena jakości zdrowotnej materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków***

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością obejmował zarówno warunki sanitarno-higieniczne produkcji jak i bezpieczeństwo zdrowotne tych materiałów i wyrobów potwierdzone oceną laboratoryjną.

Powyższą tematykę realizowano w trakcie kontroli w 211 obiektach stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz produkujące i wprowadzające materiały do obrotu.

Kontrolą objęto :

- 26 zakładów wytwórczych
- 75 zakładów żywienia zbiorowego stosujących naczynia jednorazowego użycia
- 102 zakłady obrotu żywnością
- 8 placówek obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Podmioty stosujące w/w opakowania i przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością w trakcie 211 kontroli, w większości dysponowały niezbędną dokumentacją informującą o tym, że mogą one kontaktować się z żywnością, tj. deklaracje zgodności, wyniki badań laboratoryjnych, oznakowanie graficzne.

W trakcie w/w kontroli w 39 zakładach stwierdzono szereg nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej. Za stwierdzone uchybienia w 20 zakładach, tj.: 10 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, 4 zakładach małej gastronomii, 1 zakładzie produkcji, 5 zakładach obrotu żywnością, nałożono 20 grzywien w drodze mandatu karnego na sumę 4.450,-zł, wydano 25 decyzji administracyjnych nakazujących zapewnienie właściwych warunków przechowywania opakowań do żywności, przedłożenie pisemnej deklaracji zgodności na stosowane materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz zapewnienie właściwych warunków higienicznych przy ich składowaniu.

Przeprowadzone w w/w obiektach kontrole sprawdzające wykazały usunięcie uchybień.

Wszczęte postępowanie administracyjne zostało zakończone w 2014 roku.

W 2014 roku do badań laboratoryjnych pobrano 7 próbek przedmiotów użytku, tj. :

- 2 próbki, wyrobów z melaminy ( Melamina salaterka „12”, Talerzyk Melaminowy „Miami”, próbki pobrane w ramach u.k.ż., zakres badań znakowanie i oznaczenie migracji specyficznej formaldehydu kraj pochodzenia - Chiny (import),
- 3 próbki, wyroby szklane ( kieliszek X zdobienie greckie o poj.25ml, kieliszek X złoty pasek o poj.25ml, kieliszek X złota spirala o poj. 25ml ) próbki pobrane w ramach urzędowej kontroli i monitoringu jednocześnie, zakres badań oznaczenie migracji metali tj.: ołowiu i kadmu, z obrzeża wyrobu, kraj pochodzenia Polska,
- 1 próbka ,wyroby z poliamidu (Nylonowa łopátka do odwracania), próbkę pobrano w ramach u.k.ż., zakres badań ocena znakowania, migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych, kraj pochodzenia Chiny,
- 1 próbka, wyroby ceramiczne ( zestaw dwóch kubków Royal),próbkę pobrano w ramach u.k.ż. i monitoringu, zakres badań migracja metali tj.: ołowiu i kadmu obrzeża wyrobu, kraj pochodzenia Chiny.

W / w próbki w zakresie zbadanych parametrów odpowiadały wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach prawnych.

W 2014 roku do PPIS w Suwałkach wpłynęło 4 powiadomienia w ramach systemu RASFF dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością .

Powiadomienia obejmowały następujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością :

- „Dino”- miska z melaminy, powiadomienie alarmowe Nr 2013.13. z dnia 24.12.2013 produkcji chińskiej, zakwestionowany ze względu na przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji formaldehydu.
- „Tarka do ziemniaków”, powiadomienie informacyjne Nr 2013.1688 z dnia 18. 12. 2013 r., w sprawie stwierdzenia migracji niklu z w/w wyrobu. Wyrób produkcji polskiej.

- „Cedzak”, powiadomienie alarmowe Nr 2014.043 z dnia 08.07.2014, identyfikacja partii produktu: 111129. Kraj pochodzenia Chiny. Produkt zakwestionowany ze względu na przekroczenie limitu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych.
- „Plastikowe, kwadratowe miseczki” w kolorze różowym pn.: DINO, powiadomienie informacyjne Nr 2014.059 z dnia 07.10.2014 w/s stwierdzenia przekroczenia limitu migracji globalnej. W dniu 27.10.2014 r. odstąpiono od wycofywania z obrotu miseczek, ponownie przeprowadzone badanie nie wykazało migracji globalnej do 3% kwasu octowego.

Przeprowadzone kontrole w / w zakresie wykazały brak lub zwrot kwestionowanych przedmiotów do dostawcy.

Intensyfikacja działań nadzorowych w zakresie prawidłowości wprowadzania do obrotu kosmetyków ze szczególnym uwzględnieniem farb do włosów, kosmetyków dla dzieci oraz henny do tatuażu ciała została dokonana w 13 nadzorowanych obiektach, tj.:

- 11 sklepach kosmetycznych
- 2 hurtowniach kosmetycznych

W trakcie działań kontrolnych w w / w obiektach oceniono :

- prawidłowość znakowania opakowań jednostkowych kosmetyków ze szczególnym uwzględnieniem grupy kosmetyków przeznaczonych dla dzieci oraz farb do włosów,
- warunki eksponowania i magazynowania kosmetyków ze zwróceniem uwagi na okresy trwałości
- czy kontrolowany kosmetyk został zgłoszony do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach, czy kontrolowane kosmetyki są umieszczone w systemie RAPEX (powiadomieni Głównego Inspektora Sanitarnego).

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono 14 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli sporządzono 14 protokołów. W 9 obiektach obrotu kosmetykami dokonano oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w przepisach prawa. Według w / w oceny wszystkie kosmetyki uzyskały ocenę zgodną oraz były zarejestrowane w Centralnym Rejestrze Kosmetyków.

Ponadto dokonano poboru próbek kosmetyków w celu oceny ich zgodności z wymaganiami jakościowymi deklarowanymi przez producenta i określonymi w Ustawie o kosmetykach oraz przepisach wykonawczych.

W celu oceny jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu kosmetyków pobrano do badań laboratoryjnych 6 próbek kosmetyków, w tym 3 próbki (kosmetyków dla dzieci – krem, mleczko i oliwkę do pielęgnacji ciała (producent Włochy). Kosmetyki dla dzieci poddano badaniom fizykochemicznym, tj.: zawartości azotanów oraz badaniom mikrobiologicznym na obecność ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1 g, *Staphylococcus aureus* w 0,1 g, *Pseudomonas aeruginosa* w 0,1 g i *Candida albicans* w 0,1 g. Pozostałe 3 próbki to farby do włosów (producent 2 próbek Francja, 1 próbki Niemcy). W/w próbki zostały poddane badaniom fizykochemicznym na zawartość nadtlenu wodoru oraz wszystkie próbki poddano ocenie znakowania. Żadna z 6 pobranych próbek w zakresie analizowanych parametrów nie była kwestionowana.

W 2014 roku przeprowadzono kontrole w związku z powiadomieniami o umieszczeniu w systemie RAPEX, 1 pozycji kosmetyku mogącego stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów.

W związku z powyższym przeprowadzono 4 kontrole w 4 sklepach kosmetycznych.

W trakcie przeprowadzonych kontroli w w / w obiektach nie stwierdzono w obrocie kosmetyku umieszczonego w powiadomieniu RAPEX.

W 2014 roku w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi Oddział Higieny Żywności Żywienia i P.U. kontynuował postępowanie administracyjne rozpoczęte w 2013 r. dotyczące stwierdzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych w sklepie w Suwałkach. W roku 2013 wspólnie z przedstawicielami Komendy Miejskiej Policji w Suwałkach przeprowadzono kontrole w w/w obiekcie. W trakcie czynności kontrolnych zabezpieczono i przekazano do badań produkty, co do których zachodziło podejrzenie, iż są to środki zastępcze. Badania laboratoryjne potwierdziły, iż zarekwirowane produkty zawierają substancje psychoaktywne pozwalające na zaliczenie ich do grypy środków zastępczych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz.U.2012.124). Ponadto w III kwartale 2014 roku otrzymaliśmy wyniki badań produktów, zatrzymanych podczas kontroli wykonanej przez funkcjonariuszy Policji, które również stwierdziły obecność substancji niedozwolonych. W związku z powyższym PPIS po otrzymaniu wyników badań zabezpieczonych środków wydał w dniu 28 października 2014 r. decyzję zakazującą firmie z siedzibą w Pabianicach wprowadzania do obrotu produktów, które zakwalifikowano jako środki zastępcze i nakazującą wycofanie z obrotu środków zastępczych wymienionych w przedmiotowej decyzji. Ponadto wszczęto postępowanie dotyczące nałożenia kary pieniężnej za wprowadzanie do obrotu środków zastępczych. W omawianym zakresie w 2014 r. prowadzona była ścisła współpraca z Wydziałem Kryminalnym KMP w Suwałkach.