



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W SUWAŁKACH

16-400 Suwałki ul. Utrata 9A Tel. (087) 565-28-60 Fax. (087) 565-28-61

Rada Miejska w Suwałkach

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie Miasta Suwałki

Na podstawie art. 12a pkt. 3 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej przedkładam Radzie Miejskiej w Suwałkach informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie Miasta Suwałki za 2015 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 Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 ze zm.) oraz innych przepisów dotyczących ZOZ, państwowych jednostek organizacyjnych i jednostek budżetowych.

Obszar działania.

Terytorialny zakres działania Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach obejmuje miasto Suwałki oraz gminy: Bakalarzewo, Filipów, Jeleniewo, Przerośl, Raczki, Rutka Tartak, Suwałki, Szypliszki i Wiżajny.

Zadania.

Do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej 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 Sanitarno – Epidemiologicznej.
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 oraz w placówkach wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży szkolnej.
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 Higieny 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 Rady 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. 2015 r. – w przeliczeniu na pełne etaty: 60,6 etatów.

W przedstawianej ocenie omówione zostały wybrane zagadnienia z zakresu nadzoru poszczególnych Oddziałów Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach, 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 zatruć.

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 **2015** roku zarejestrowano **ogółem 680** zachorowań na choroby zakaźne, w tym **217** zachorowań wymagających opracowania epidemiologicznego i **463** zachorowania podlegające zgłoszeniu i rejestracji.

Porównawcze dane liczbowe roku 2015 do 2014 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 2015 roku w stosunku do 2014 roku. I tak w roku 2015 zarejestrowano 463 zachorowania, a w 2014 roku 526 zachorowań.

Spadek zachorowań nastąpił głównie wśród chorób takich jak :

1. wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy z 63 w 2014 r. na 54 w 2015 r.,
2. wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone z 122 w 2014 r. na 108 w 2015 r.,
3. płonica z 68 w 2014 r. na 26 w 2015 r.

Natomiast wzrost nastąpił wśród zachorowania na ospę wietrzną z 194 w 2014 r. na 203 w 2015 r.

W pozostałych jednostkach chorobowych nastąpił niewielki wzrost lub spadek zachorowań w stosunku do 2014 r., co przedstawia tabela Nr 1.

Zachorowania na choroby zakaźne wymagające epidemiologicznego opracowania (które przedstawia tabela Nr 2) wykazały ogólnie wzrost zachorowań w 2015 r. w stosunku do 2014 r. I tak w roku 2014 zarejestrowano **176** zachorowań, a w 2015 r. – **217** zachorowań. Jednak różnie się to kształtowało w poszczególnych jednostkach chorobowych.

Wzrosły zachorowania na :

1. boreliozę z 123 w 2014 r. na 143 w 2015 r.,
2. zatrucia pokarmowe (salmonella) z 3 w 2014 r. na 6 w 2015 r.,
3. wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe z 5 w 2014 r. na 9 w 2015 r.,

4. wirusowe zapalenie wątroby typu C z 4 w 2014 r. na 19 w 2015 r.,
5. chorobę wywołaną przez streptococcus pneumoniae z 1 w 2014 r. na 4 w 2015 r.

Nieznacznie zmniejszyły się zachorowania na :

1. kleszczowe zapalenie mózgu z 7 w 2014 r. na 6 w 2015 r.,
2. bąblowica z 1 w 2014 r. na 0 w 2015 r.,
3. ostre porażenie wiotkie u dzieci z 1 w 2014 r. na 0 w 2015 r.

Pozostałe zachorowania zarejestrowane w 2015 r. w omawianej grupie utrzymywały się na podobnym poziomie w stosunku do 2014 r., co przedstawia tabela Nr 2.

W 2015 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 grypą.

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

W 2015 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach obejmowała nadzorem sanitarnym **152 podmioty lecznicze i praktyki zawodowe lekarzy**, w tym :

- 3 szpitale,
- 27 przychodni,
- 96 prywatnych gabinetów lekarskich,
- 26 inne (głównie gabinety medyczne w szkołach).

Ogółem przeprowadzono **174 kontroli**, z tego **152 kontroli** kompleksowych.

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

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

W 2015 roku po kontroli kompleksowej Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach wystawiono 1 decyzję administracyjną.

Nadal w szpitalu prowadzonych jest wiele postępowań administracyjnych, które na wniosek strony w styczniu 2016 r. zostały prolongowane. Remonty na oddziałach przeprowadzane są sukcesywnie w miarę możliwości finansowych szpitala. W 2015 roku zakończono remont i modernizację oddziału onkologii klinicznej i hematologii z Pododdziałem Chemioterapii wraz z wyposażeniem w 17 foteli podawczych i 5 łóżek do chemioterapii. Wyremontowano także poczekalnię Poradni Specjalistycznych i jeden odcinek Oddziału Pediatricznego. Ponadto utworzono nową Poradnię Lekarza Rodzinnego, działającą w ramach podstawowej opieki zdrowotnej i będącą w strukturach szpitala.

W Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach w 2015 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 szpitalu trwa realizacja rozpoczętego w 2014 r. przedsięwzięcia o wartości 12 mln złotych dotycząca nowych form aktywnej terapii pacjentów, przebudowy budynku zakładu pielęgnacyjno - opiekuńczego psychiatrycznego i rozszerzenia jego działalności. Dodatkowo placówka w ramach tych funduszy wyposażona jest w najnowszy sprzęt do pielęgnacji i rehabilitacji chorych, trwa także uzupełnianie sprzętu medycznego w urządzenia wielofunkcyjne, łóżka specjalistyczne oraz zestawy do opieki długoterminowej.

W 2015 r. w budynku szpitala wojewódzkiego został utworzony Oddział Kardiologii Inwazyjnej, który wchodzi w struktury PRO CARDIA Sp. z o.o. Augustów. Obiekt spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2012 r., stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bardzo dobry.

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 myjąco – dezynfekcyjnych. W podmiotach leczniczych, jak i w gabinetach lekarskich stosowano preparaty dezynfekcyjne zarejestrowane i dopuszczone do obrotu. Pod nadzorem inspekcji sanitarnej znajduje się 79 urządzeń sterylizacyjnych.

Kontrola procesów sterylizacyjnych w placówkach prowadzona jest prawidłowo. Rejestry dokumentujące procesy sterylizacyjne prowadzone są na bieżąco i czytelnie. W 2015 r. nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2015 roku nadzorowano również postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi. Nieprawidłowe przechowywanie odpadów medycznych niebezpiecznych stwierdzono w Szpitalu Wojewódzkim w Suwałkach (do czasu odbioru przez firmę, worki z odpadami medycznymi na niektórych oddziałach przetrzymywane bezpośrednio na posadzce podłogi w brudownikach). Na wyżej wymienione nieprawidłowości została wydana decyzja administracyjna. W pozostałych podmiotach, tj. przychodniach, 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 2015 rok z wykonawstwa szczepień ochronnych w grupie wiekowej **0 – 19 lat** stan uodpornienia dzieci i młodzieży utrzymuje się na podobnym poziomie od wielu lat **99,8 %**. Jest to uodpornienie zadawalające. W zakresie prowadzonej dokumentacji poszczepiennej, przechowywania szczepionek oraz transportu szczepionek do punktów szczepień w 2015 r. nieprawidłowości nie stwierdzono. Do PSSE w Suwałkach w 2015 r. zgłoszono jeden niepożądany odczyn poszczepienny – prawidłowo. Ponadto w jednym NSZOZ w gabinecie szczepień założono całodobowy monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych.

Oddział Epidemiologii w 2015 roku wystosował 18 wystąpień do kierowników podmiotów leczniczych dotyczących następujących zagadnień:

1. zgłaszania zachorowań na choroby zakaźne,
2. zgłaszania zachorowań na gruźlicę,
3. zgłaszania przypadków zatrucia alkoholem metylowym oraz dopalaczami,
4. eliminacji odry i różyczki,
5. badań w kierunku odry i różyczki,
6. zapotrzebowania na szczepionki na 2016 r.,
7. realizacji szczepień w 6 roku życia.

Podsumowując działalność nadzorową należy stwierdzić, iż stan sanitarny podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarskich w 2015 roku nie budził większych zastrzeżeń. Stan techniczny nadzorowanych placówek sukcesywnie ulega poprawie.

W 2016 r. należy podjąć działania zmierzające do wyeliminowania nieprawidłowości stwierdzonych w 2015 r. w Szpitalu Wojewódzkim w Suwałkach.

W załączeniu: tabela Nr 1 i Nr 2.

Tabela Nr 1

Choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu.

Jednostka chorobowa		Rok 2014 Liczba zachorowań	Rok 2015 Liczba zachorowań
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe		4	5
Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		-	-
Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	63	54
	wywołane przez norowirusy	-	1
	nieokreślone	122	108
	inne określone	-	-
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		61	58
Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu		3	-
Płonica		68	26
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna - róża		2	2
Kiła		1	-
Nowo wykryte zakażenia HIV		1	2
Rzeżączka		-	-
Ospa wietrzna		194	203
Różyczka		1	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		3	4
Grypa ogółem		3	-
Ogółem:		526	463

Tabela Nr 2

Choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu.

Jednostka chorobowa		Rok 2014 Liczba zachorowań	Rok 2015 Liczba zachorowań
Salmonellozy	zatrucia pokarmowe	3	6
	posocznica	-	-
	inne zakażenia pozajelitowe	-	1
Krzusiec		-	-
Lamblioza		2	1
Borelioza z Lyme		123	143
Styczność i narażenie na wściekliznę/ potrzeba szczepień		24	23
Kleszczowe zapalenie mózgu		7	6
Zapalenie opon mózgowych		5	4
Wirusowe zapalenie wątroby	typu B ostre	-	-
	typu B przewlekłe	5	9
	typu C	4	19
Yersinioza		-	-
Ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		1	-
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>		1	4
Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>		-	1
Bąblowica		1	-
Ogółem:		176	217

ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

Pod nadzorem Higieny Komunalnej znajdowało się **267** obiektów użyteczności publicznej, w tym :

- wodociągi - **2**,
- kąpieliska - **1**,
- baseny - **3**.

W roku 2015 na terenie miasta:

- wykonano kontrole sanitarnych - **317**,
- wydano decyzji administracyjnych - **17**, w tym 8 płatniczych,
- wystawiono mandat karny - **1** na 150 złotych,
- wydano postanowień - **11**,
- wydano ocen o jakości wody do spożycia - **8**,
- wykonano oznaczeń organoleptycznych wody w kąpielisku - **3**,
- pobrano prób wody do badań laboratoryjnych - **71**, w tym w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego jakości wody do spożycia - **36**, wody w basenach - **27**, wody ciepłej na obecność bakterii Legionella sp. - **5**, ze stacji dializ szpitala wojewódzkiego - **1** oraz w ramach kontroli urzędowej z kąpieliska Arkadia - **2** próby wody do badań mikrobiologicznych; skierowano wystąpień do administratorów obiektów, urzędów gmin - **13**.

1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia.

A	Liczba ludności ogółem	69316
B	Liczba ludności korzystającej z wody o kontrolowanej jakości	69316
C	Liczba ludności korzystającej z wody o niekwestionowanej jakości	69316
D	Lista wskaźników jakości wody dla których stwierdzono wartości nie odpowiadające 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	0

	ludności	
I	Liczba komunikatów o pogorszeniu jakości wody	0
J	Liczba wystąpień do organów administracji rządowej i samorządowej odpowiedzialnych za eksploatację ujęć wodociągowych w/s poprawy sytuacji w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę	0

Podsumowanie:

1. Prowadzenie monitoringów jakości wody w celu zapewnienia przydatności wody do spożycia przez ludzi odbywało się bez jakichkolwiek problemów.
2. Nadzór nad kontrolą wewnętrzną jakości wody do spożycia przez ludzi prowadzoną przez przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne prowadzono na bieżąco. Terminowo prowadzono kontrolę wewnętrzną.

Wodociąg zaopatrujący miasto w wodę administrowany jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Suwałkach, dostarcza wodę dla 69316 osób. Drugi wodociąg administrowany jest przez Szpital Wojewódzki. W roku sprawozdawczym nie stwierdzono w wodzie żadnych przekroczeń wskaźników mikrobiologicznych, ani fizykochemicznych.

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 plaży służy rozrywce i czynnemu wypoczynkowi, przyciąga również 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 oraz części sportowo - rekreacyjnej wyposażonej w różnego rodzaju urządzenia do ćwiczeń dla dorosłych. Nieopodal plaży znajdują się boiska do plażowej piłki siatkowej, kort tenisowe, profesjonalny skatepark. Wokół zalewu znajdują się ścieżki rowerowe, piesze i ławki 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 (oceniało: liczba E. Coli., liczba enterokoków w jtk/100 ml), pracownicy inspekcji w ramach kontroli urzędowej pobrali 2 próby do badań mikrobiologicznych oraz wykonali 3 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 na 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 2015 pobrano 27 prób wody do badań bakteriologicznych. Przekroczeń nie stwierdzono.

Pomieszczenia w 2 obiektach utrzymane są w dobrym stanie sanitarno – ktechnicznym, posiadają wydzielone hole, szatnie, sanitariaty, natryski, rozbieralnie, pomieszczenia na składowanie środków chemicznych i sprzętu porządkowego. Decyzja administracyjna wystawiona w 2013 roku dot. pływalni przy Szkole Podstawowej nr 10 dot. złego stanu technicznego posadzek, ścian i wpustów przy niecce basenowej ma termin realizacji 31.12.2017 – brak środków finansowych.

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 dorosłych.

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 w 100 ml,
3. liczba *Escherichia coli* w 100 ml,
4. liczba gronkowców koagulazododatnich w 100 ml,
5. liczba *Pseudomonas aeruginosa* w 100 ml.

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. Stwierdzono przekroczenia, wystawiono decyzję administracyjną dot. poprawy jakości wody ciepłej, zalecenia zrealizowano w terminie.

5. Obiekty służby zdrowia.

Nadzorem objęte są następujące obiekty:

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

Razem: 37 zakładów.

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 stosowne i niezbędne procedury, dokumentację.

Pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wody ciepłej na obecność bakterii Legionella sp. ze Szpitala Wojewódzkiego im L. Rydygiera (przekroczeń nie stwierdzono) oraz 1 próbkę ze szpitala psychiatrycznego, stwierdzono przekroczenia, wystawiono decyzję administracyjną, którą zrealizowano w wyznaczonym terminie.

6. Hotele i inne obiekty noclegowe.

Pod nadzorem znajduje się 12 obiektów, w tym:

- 4 hotele,
- 7 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie,
- 1 eurocamping.

W Suwałkach funkcjonują 4 hotele:

- „Logos” przy ul. Kościuszki posiadający 2 gwiazdki zaszeregowania (66 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych, restaurację),
- hotel AKVILON, który otrzymał 3 gwiazdki zaszeregowania (hotel ten posiada 23 miejsca noclegowe, zespół sal wielofunkcyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację, wypożyczalnię sprzętu turystycznego),
- 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,
- Hotel Szyszko przy ul. Innowacyjnej 3, który otrzymał również 3 gwiazdki zaszeregowania.

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.

W 2015 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 posiadający 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 154 zakłady, w tym:

- 75 zakładów fryzjerskich,
- 15 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna usługa,
- 47 zakłady kosmetyczne, (3 nieskontrolowane ze względu na urlopy macierzyńskie właścicierek),
- 15 zakładów odnowy biologicznej,
- 2 salony tatuażu.

Stan sanitarno – techniczny zakładów jest 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 oraz pralnia, gdzie

ukarano współwłaściciela mandatem w wysokości 150 złotych (brudne pomieszczenie w strefie czystej), ponowna kontrola wykazała dobry stan sanitarny obiektu.

W 2015 roku pozostałe 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 **2015** objęto nadzorem sanitarnym w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy **94** zakłady, w których zatrudnionych było **8842** pracowników.

W w/w zakładach przeprowadzono **97** 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 – **4365** osób. stanowi to najliczniejszą grupę osób pracujących, w kontakcie z czynnikiem szkodliwym dla zdrowia,
- zapylenie (pyły drewna z wyjątkiem pyłu drewna twardego, taki jak dąb i buk) - **634** osoby,
- drgania mechaniczne o oddziaływaniu ogólnym i miejscowym – **875** osób,

- szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 i 3 – **2543** osoby,
- czynniki chemiczne – **3115** osób,
- zapylenie (pył drewna twardego) – **117** osób,
- czynniki rakotwórcze – **249** osób.

W warunkach czynników szkodliwych w **2015** roku pracowało **6861** osób, co stanowiło **77.59 %** ogółem osób zatrudnionych.

W roku **2015** w **11** zakładach pracy stwierdzono **przekroczenia** obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia NDN (hałasu + drgania mechaniczne o działaniu ogólnym oraz NDS (pył drewna twardego)).

W przekroczeniu obowiązujących norm higienicznych natężenia hałasu, drgań mechanicznych o działaniu ogólnym i zapylenia pracowało ogółem **342 osoby**, co stanowiło **4.98 %** ogółu zatrudnionych osób w warunkach czynników szkodliwych.

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

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. PPM D “Kruszbet” S.A. Produkcja Kruszywa ul: Sianożęć 16-400 Suwałki | - 2 |
| 2.” Animex „, Grupa Drobiarska Sp. z o. o. ul: W. Polskiego 112 A Suwałki | - 113 |
| 3. Novigo sp. z o. o. sp. k. ul. Wojska Polskiego 118E 16-400 Suwałki | - 84 |
| (36 hałas + 48 pył drewna twardego) | |
| 4. Decco S. A. ul. Woj. Polskiego 114 N 16-400 Suwałki | - 4 |
| 5. Salag S. Komandytowa Sp. z o. o. ul: Szafirowa 5 S-ki | - 22 |
| 6. Przedsiębiorstwo Ortis Sp. J. ul. Platynowa 5 | - 17 |
| 7.Track Tec S. A. W- wa Zakład Produkcyjny ul: M. Hubala 5 S-ki | - 39 |
| 8. Prefabet Sp. z o. o. ul: Sejneńska 63 S-ki | - 8 |
| 9. Fabryka Mebli Forte S. A. ul. Północna 16-400 Suwałki | - 22 hałas + 2 drgania - 24 |
| 10. Zakład Stolarki Budowlanej Cal ul. Piaskowa 5 16 – 400 Suwałki | - 8 |
| 11. Padma ART. Sp. z o. o. S. k. ul. Woj. Polskiego 118E 16 – 400 Suwałki | - 21. |

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

W roku **2015** w zakładach stwierdzono zagrożenie czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Zakłady, w których w procesie pracy występował czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zatrudniały **1939 osób**, z tego **249 osób** pracowało w narażeniu na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, co stanowiło **12.8 %** ogółem osób zatrudnionych w tych zakładach.

W ekspozycji na poszczególne czynniki pracowało :

- | | |
|-----------------------------|--------|
| - pył drewna twardego | - 117, |
| - benzen | - 11, |
| - dichromian potasu | - 11, |
| - potasu chromian | - 14, |
| - promieniowanie jonizujące | - 86, |
| - tlenek etylenu | - 4, |
| - fenoloftaleina | - 14, |
| - pył azbestu | - 7, |
| - benzyna ekstrakcyjna | - 18. |

W roku sprawozdawczym **2015** przeprowadzono **97** kontroli, sporządzono **95** protokołów w nadzorowanych obiektach oraz **1** kontrola z Oddziałem Epidemiologii i **1** kontrola z Oddziałem Higieny Pracy (protokoły sporządzone spod znaku E i HK), w tym **22** protokoły z ujętymi nieprawidłowościami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach w 2015 r., po przeprowadzeniu kontroli w zakładach pracy, wydał ogółem **65** decyzji w tym:

- **17** decyzji administracyjnych z określonymi obowiązkami do wykonania (*ogółem – 169 nakazów*),
- **5** decyzji umarzających (wykonano obowiązki pokontrolne przed wydaniem decyzji),
- **13** decyzji zmieniających,
- **8** decyzji wygaszających,
- **22** decyzji płatniczych.

Podczas przeprowadzania kontroli stwierdzono w zakładach naruszenia wynikające z obowiązujących przepisów prawnych.

Naruszenia ujęte w protokołach kontroli:

- brak aktualnych pomiarów,
- niekompletna ocena ryzyka zawodowego,
- przekroczenia NDN hałasu i drgań mechanicznych o działaniu ogólnym,
- przekroczenia NDS zapylenia (pył drewna twardego),

- zły stan pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,
- zły stan pomieszczeń pracy,
- brak rejestru czynników szkodliwych,
- brak oceny ryzyka zawodowego,
- brak zaświadczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do zatrudnienia.

Poprawa warunków pracy:

W 2015 roku uzyskano poprawę warunków pracy w zakładach poprzez obniżenie **NDN (hałas)** do obowiązujących norm higienicznych na skutek podjętych działań organizacyjnych dla **46** osób w **5** zakładach:

1. Salag Sp. z o. o. Sp. k. ul. Szafirowa 5 – 13 osób,
2. Stollar Systemy Okienne Godlewska Sp. J. ul. Północna 50A – 4 osoby,
3. Animex Foods Sp. z o. o. Sp. k. o/Suwałki ul. Wojska Polskiego – 2 osoby,
4. ZWM Dojnikowscy Sp. j ul. Majerskiego – 2 osoby,
5. Track Tec S. A. ul. Hubala 5 – 25 osób

oraz **NDS (pył drewna twardego)**

1. Porta KMI - 3 osoby.

Ponadto w 2015 roku poprawiono warunki pracy w zakresie:

Odnowiono pomieszczenia higieniczno – sanitarne i pracy w następujących zakładach:

1. Track Tec S. A. ul. Hubala 5 – 100 osób
2. Zakład stolarski E-Meble s. c ul. Bakalarzewska – 8 osób
3. F.H Jerzy Przekop ul. Waryńskiego 26 – 1 osoba
4. PDM S. A. Wytwórnia Mas ul. Bakalarzewska 27 – 9 osób
5. PPHU Laktopol Sp. z o. o. ul. Woj. Polskiego 110C – 98 osób
6. PPHU Halina, Jerzy Małaszko ul. 1-go Maja 35 – 10 osób
7. Stollar Systemy Okienne Godlewska Sp. J. ul. Północna 50A – 120 osób
8. ZWM Dojnikowscy Sp. j ul. Majerskiego – 20 osób
9. Animex Foods Sp. z o. o. Sp. k. o/Suwałki ul. Wojska Polskiego – 371 osoby
10. PP-H „Imbud” R. Góral ul. Buczka 100 – 3 osoby
11. PKS w Suwałkach S. A. ul. Woj. Polskiego – 20 osób
12. Salag Sp. z o. o. Sp. k. ul. Szafirowa 5 – 40 osób.

Razem: **800** osób.

Choroby zawodowe.

W 2015 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał ogółem 9 decyzji w/s chorób zawodowych w tym :

- 4 decyzje pozytywne: borelioza – Nadleśnictwo Suwałki,
- 5 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

WNIOSKI:

1. W stosunku do roku ubiegłego zwiększyła się liczba zgłoszonych chorób, a liczba stwierdzonych chorób zawodowych pozostała na tym samym poziomie.
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 możliwości rozwiązań technicznych są problemami pracodawców w dążeniu do wyeliminowania nadmiernego natężenia hałasu na stanowiskach 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 nauczania, wychowania i opieki oraz placówek wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży szkolnej na terenie miasta Suwałki za 2015 r.

Na koniec 2015 r. na terenie miasta, zgodnie z ewidencją Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach, działało 61 placówek nauczania, wychowania i opieki, w tym:

- żłobki – 6,
- kluby dziecięce – 1,
- przedszkola – 17,
- szkoły podstawowe – 6,

- szkoły specjalne – 1,
- gimnazja – 4,
- licea ogólnokształcące – 1,
- 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 (świetlice środowiskowe) – 9,
- placówki pracy pozaszkolnej – 2,
- pozaszkolne placówki specjalistyczne – 1.

Miasto Suwałki jest organem prowadzącym dla 19 placówek (31,1%), 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 2015 r. z ewidencji PSSE skreślono 3 placówki:

- Punkt Przedszkolny „Tomek i Przyjaciele” ul. Północna 26,
- Punkt Przedszkolny „Promyczek” ul. Konińska 6,
- Świetlica Osiedlowa Suwalskiej Spółdzielni Mieszkaniowej ul. Kowalskiego 17.

W 2015 r. do ewidencji wpisano następujące placówki:

- 2 żłobki – Niepubliczny Żłobek „Chatka Puchatka” ul. Minkiewicza 2, Żłobek „Mały Żak” ul. Szkolna 2,
- Przedszkole Niepubliczne „Omnibusek” ul. Północna 26,
- Prywatne Liceum Ogólnokształcące ul. Młynarskiego 2,

- Salezjańską Świetlicę Środowiskową im. św. Dominika Savio ul. Wyszyńskiego 3.

W 2015 r. powiększono liczbę pomieszczeń w celu możliwości przyjęcia większej liczby dzieci w następujących placówkach:

- Żłobek „Jedyneczka” ul. Zastawie 38 – oddano do użytku 1 salę,
- Żłobek Miejski ul. Andersa 10 – oddano do użytku 1 salę,
- Przedszkole Niepubliczne „Little Star” – dobudowano 1 piętro (oddano do użytku 4 sale wraz z zapleczem sanitarnym).
- Niepubliczna Poradnia Psychologiczno – Pedagogiczna „Jesteśmy Razem” w Suwałkach ul. Sikorskiego 4 (zmiana siedziby w 2015 r. - aktualny adres).

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

Kontrole placówek.

W 2015 r. wszystkie placówki działające i nowoutworzone na terenie miasta będące pod nadzorem działu Higieny Dzieci i Młodzieży (HDM) zostały skontrolowane wg harmonogramu kontroli na rok 2015; ogółem wykonano 110 kontroli.

W trakcie kontroli sprawdzano następujące zagadnienia:

1. Ogólna ocena stanu higienicznego, sanitarnego i technicznego placówek oświatowych, wychowawczych i opieki.

a) stan sanitarno – techniczny placówek:

W wyniku przeprowadzonych kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał 5 decyzji administracyjnych w placówkach, dla których organem prowadzącym jest Miasto Suwałki, tj.:

- przedszkola – 2 decyzje; wydane zalecenia dotyczyły stanu technicznego ścian i sufitu oraz wykładziny na sali rekreacyjnej, stolarki okiennej w sali dydaktycznej, szatni oraz w pomieszczeniach gospodarczych (Przedszkole nr 1); parkietu w sali grupy 3 i 4 – latków (Przedszkole nr 2);
- szkoła podstawowa – 1 decyzja; wydane zalecenia dotyczyły stanu technicznego ścian, sufitu, posadzki w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym na parterze przy pokoju pedagoga (SP nr 6);

- zespoły szkół – 2 decyzje (ZS nr 9, ZS nr 10); wydane zalecenia dotyczyły stanu technicznego schodów wejściowych do zespołu szkół oraz do gimnazjum, ścian, parkietu oraz zapewnienia wentylacji na sali gimnastycznej gimnazjum (ZS nr 9), stanu technicznego płytek PCV na podłodze w szatni po stronie szkoły podstawowej oraz w siłowni (ZS nr 10).

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

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących następujących zagadnień:

- zapewnienia uczniom przez dyrektorów szkół możliwości pozostawienia części podręczników,
- oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach,
- oceny dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii,
- oceny warunków zdrowotnych w pracowniach i warsztatach szkolnych,
- oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin w placówkach,
- oceny opieki profilaktycznej i pomocy przedlekarskiej uczniów w szkołach oraz warunków jej realizacji,
- oceny posiadania przez placówki oświatowe certyfikatów na meble, sprzęt sportowy oraz sprzęt placów zabaw,

b) prowadzenie żywienia zbiorowego w szkołach - żywienie uczniów prowadzone jest w 6 szkołach podstawowych, 2 gimnazjach, 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 – 991 uczniów (35,4%) / 406 (41%),
- gimnazja – 38 uczniów (6,5%) / 25 (65,8%),
- zespoły szkół – 1790 uczniów (22,8%) / 853 (47,7%).

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

- „Owoce w szkole” – korzysta 100% uczniów klas 0 – III,

- „Szkłanka mleka” – korzysta 100% uczniów klas 0 – VI (z wyłączeniem uczniów, którzy nie piją mleka ze wskazań medycznych).

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 sal lekcyjnych oraz pomieszczeń sanitarnych (malowanie ścian, lamperii, sufitów, konserwacja/uzupełnianie/wymiana armatury sanitarnej, wykładzin podłogowych, części okien, drzwi, opraw oświetleniowych, zakup mebli szkolnych i przedszkolnych).

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

- Przedszkole nr 1 w Suwałkach – remont generalny korytarza (parter) (wymiana posadzki, stolarki drzwiowej i oświetlenia, malowanie), adaptacja i remont 1 pomieszczenia gospodarczego na łazienkę dla dzieci (terakota, armatura sanitarna, malowanie), wymiana pokrycia dachu, wymiana wentylacji w kuchni,
- Przedszkole nr 6 w Suwałkach – adaptacja i remont generalny 1 pomieszczenia pomocniczego na łazienkę dla dzieci (nowa glazura, terakota, armatura sanitarna, montaż wentylacji mechanicznej),
- Niepubliczne Przedszkole nr 1 „Zielony Zakątek” – malowanie 3 sal zabaw, doposażenie 2 sal w meble, zabawki, sprzęt audiowizualny, częściowa wymiana stolarki okiennej, termomodernizacja budynku, wymiana ogrodzenia, doposażenie placu zabaw w sprzęt, malowanie pomieszczeń kuchni i doposażenie w sprzęt, podłączenie ogrzewania budynku do miejskiej sieci ciepłowniczej,
- ZS nr 9 – wybudowano i oddano do użytku boisko wielofunkcyjne (siatkówka, koszykówka, piłka nożna, tenis), wykonano prace budowlane przy nowym boisku (ogrodzenie, chodniki, oświetlenie, zagospodarowanie terenów zielonych), przebudowa schodów do wejścia głównego szkoły, częściowa wymiana stolarki okiennej (12 sztuk), adaptacja 1 pomieszczenia na szatnię dla klas drugich, generalny remont 2 łazienek (wymiana glazury, terakoty, sanitariatów, ścianek działowych w WC, malowanie),
- ZS nr 10 - wymiana stolarki okiennej w całym budynku szkoły, całkowita wymiana pokrycia dachu, malowanie 2 sal lekcyjnych,
- ZS CKR w Suwałkach – adaptacja sali zastępczej na aulę szkolną po wykonaniu remontu generalnego (szpachlowanie i malowanie ścian, cyklinowanie podłogi, wymiana stolarki

drzwiowej, zakup wyposażenia – krzesła, sprzęt multimedialny, nagłośnienie), przebudowa i generalny remont III piętra internatu – oddano do użytku 12 pokoi 2 – osobowych z łazienkami, 2 świetlice, po wykonaniu remontu (szpachlowanie i malowanie, terakota, armatura sanitarna, nowa wykładzina podłogowa w pokojach, nowe wyposażenie pokoi, wyposażenie świetlic), I i II piętro internatu – na każdym piętrze oddano do użytku po 4 pokoje 2 – osobowe z łazienkami (remont i wyposażenie jak piętro III), naprawa pokrycia dachu budynku szkoły.

3. Ocena stanu sanitarnego placówek wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży szkolnej.

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

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

Wypoczynek zimowy odbywał się w następujących placówkach:

- *forma wyjazdowa (w obiektach hotelarskim):*

- Hotel „Wigry” w Suwałkach ul. Zarzecze 26 (1 turnus), liczba uczestników - 12 w wieku 10 – 15 lat,

- *forma w miejscu zamieszkania:*

- Dom Studenta PWSZ w Suwałkach ul. Szkolna 2 (1 turnus), liczba uczestników - 26 w wieku 8 – 13 lat,
- Centrum Edukacyjno – Szkoleniowe KursySuwałki.pl Cezary Oberman ul. Kościuszki 76 w Suwałkach (2 turnusy), liczba uczestników – 20 w wieku 5 – 10 lat,
- Przedszkole Niepubliczne „Happy Kids Club” w Suwałkach (1 turnus), liczba uczestników - 15 w wieku 3 – 8 lat,
- Zespół Szkół nr 3 w Suwałkach (1 turnus), liczba uczestników - 34 w wieku 9 – 10 lat,
- Zespół Szkół nr 6 w Suwałkach (2 turnusy), liczba uczestników - 47 w wieku 5 – 8 lat.

Wypoczynek letni – w okresie wakacji wypoczynek w mieście odbywał się:

- *forma wyjazdowa (6 turnusów), uczestnicy – dzieci i młodzież z innych miejscowości:*

- Dom Noclegowy „Wigry” ul. Zarzecze 26 w Suwałkach (3 turnusy), liczba uczestników 123, wiek 6 – 13 lat,
- Dom Studenta ul. Szkolna 2 w Suwałkach (2 turnusy), liczba uczestników 45, wiek 8 – 16 lat,

- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Suwałkach (1 turnus) – liczba uczestników 19, wiek 11 – 13 lat;

- *forma w miejscu zamieszkania* (4 turnusy), uczestnicy – uczniowie z terenu miasta Suwałki:
 - Centrum Edukacyjno – Szkoleniowe KursySuwalki.pl ul. Kościuszki 76 w Suwałkach (2 turnusy), 17 uczestników w wieku 5 – 15 lat,
 - Ośrodek Sportu i Rekreacji w Suwałkach ul. Zarzecze 26 (1 turnus), 21 uczestników wiek 7 – 10 lat;
 - budynek PWSZ w Suwałkach ul. Ogrodowa 53C (1turnus), 25 uczestników, wiek 7 – 11 lat.

Oprócz kontroli placówek wypoczynku i rekreacji 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 powyższych działań współpracowano z Komendą Miejską Policji w Suwałkach, Strażą Graniczną w Rutce Tartak, Państwową Inspekcją Pracy w Suwałkach, Kuratorium Oświaty w Białymstoku Delegatura w Suwałkach, Powiatowym Inspektoratem Nadzoru Budowlanego Powiatu Ziemskiego Suwałki, Suwalskim Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym, Państwową Strażą Pożarną, Oddziałem HŻŻ i P.U. Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach.

W 2015 roku podczas wakacji na terenie Miasta Suwałki odbył się festyn nad Zalewem Arkadia w Suwałkach. Głównym organizatorem była Komenda Miejska Policji w Suwałkach. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach aktywnie uczestniczyła w organizacji tego festynu.

Informacje o prowadzonym postępowaniu administracyjno – egzekucyjnym.

W 2015 r. 6 placówek (Miasto Suwałki jest organem prowadzącym) zgłosiło wykonanie 8 decyzji administracyjnych nałożonych przez PPIS w Suwałkach w latach poprzednich.

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 2015 r. wydano 11 decyzji zmieniających termin, w tym 10 decyzji dla 7 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, nadal toczy się wieloletnie i już wielokrotnie prolongowane postępowanie:

- Przedszkole nr 3 – decyzja nr 31 z 26. 05. 2004 r., pkt 4 (dot. wymiany stolarki okiennej w budynku przedszkola) prolongowany 6 razy (ostatnia prolongata do 31. 12. 2016 r.); zalecenie z decyzji wykonywane jest sukcesywnie w miarę posiadanych środków finansowych,
- Szkoła Podstawowa nr 4 – decyzja nr 14 z dnia 07. 11. 2011 r., pkt 1 (dot. doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego lamperii na sali gimnastycznej) prolongowany 3 razy (ostatnia prolongata do dnia 30. 10. 2016 r.),
- Zespół Szkół nr 7 – decyzja nr 7 z dnia 16. 06. 2011 r. pkt 3 (dot. stanu sanitarno – technicznego ścian w łazienkach na I i II piętrze w segmencie C) prolongowany 2 razy (ostatnia prolongata do 31. 08. 2016 r.),
- Zespół Szkół nr 10 – decyzja nr 7 z dnia 05. 11. 2012 r. pkt 5 (dot. doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego parkietów na „małych” salach gimnastycznych) prolongowany do dnia 31. 12. 2017 r.

PODSUMOWANIE, WNIOSKI:

1. 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 zwiększa się liczba urzędzeń posiadających atesty i certyfikaty.

2. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach otrzymywała monity od rodziców w sprawie braku środków czystości w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych dla uczniów w niektórych szkołach. Zgodnie z § 8.1 oraz § 8.2 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 października 2010 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2010 r., Nr 215, poz. 1408) dyrektorzy mają obowiązek zapewnienia uczniom ciągłego zaopatrzenia pomieszczeń sanitarnych w środki higieny osobistej oraz utrzymywania ich w czystości i pełnej sprawności technicznej.

3. Podjęto szeroko zakrojoną współpracę z Komendą Miejską Policji w Suwałkach Wydziałem Prewencji oraz innymi podmiotami w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa dzieci i młodzieży przebywających na wypoczynku zimowym oraz letnim. Prowadzono edukację dzieci przed rozpoczęciem ferii zimowych w szkołach oraz podczas trwania wypoczynku w zgłoszonych placówkach wypoczynku.
4. W 2015 r. świetlice środowiskowe, które nie posiadały opinii sanitarnej wystąpiły do PPIS w Suwałkach z wnioskiem o zaopiniowanie lokalu pod względem spełnienia wymogów sanitarnych i zdrowotnych. Wszystkie placówki otrzymały pozytywną opinię.
5. Współpraca z władzami samorządu terytorialnego, dyrektorami szkół, przedszkoli i innych placówek oświatowo – wychowawczych oraz organizatorami wypoczynku dzieci i młodzieży układała się dobrze.

II. DZIAŁANIA W ZAKRESIE PROFILAKTYKI CHOROÓB I PROMOCJI ZDROWIA na terenie miasta Suwałki w 2015 r.

Podstawą działań w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia jest:

1. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412, ze 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 miasta.

Realizacja działań oświatowo – zdrowotnych w 2015 r. w obszarze zdrowia publicznego kierowana była do dzieci w przedszkolach, uczniów w szkołach wszystkich typów i ogółu społeczeństwa.

Realizowane programy edukacyjne w 2015 r.

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”,
9. Program ochrony zdrowia psychicznego mieszkańców Suwałk na lata 2011 – 2015,
10. Program Zwalczania Chorób Nowotworowych.

Ad. 1.

„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” ma na celu ograniczenie ekspozycji na dym tytoniowy (w odniesieniu do czynnego i biernego palenia tytoniu) w społeczeństwie polskim.

Cele szczegółowe:

1. Zapobieganie zwiększaniu się liczby osób rozpoczynających palenie.
2. Zapobieganie wzrostowi narażenia na dym tytoniowy w miejscach użyteczności publicznej.
3. Tworzenie odpowiednich regulacji prawnych umożliwiających realizację skutecznej polityki ograniczania używania tytoniu w Polsce.
4. Zwiększenie wiedzy na temat szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych wśród dzieci i młodzieży.
5. Zmiana postaw wobec palenia tytoniu, zmierzająca w kierunku marginalizacji tego zjawiska w społeczeństwie.
6. Zwiększenie liczby osób rzucających 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 7 oddziałów przedszkolnych 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 5 szkół podstawowych.

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 4 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 2014/2015 program realizowało na terenie miasta 8 szkół podstawowych i 6 gimnazjów.

Ad.6.

„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS” – celem realizowanych działań edukacyjnych jest:

- promocja zdrowego stylu życia w zakresie przeciwdziałania zakażeniom HIV,
- profilaktyka w zakresie HIV/AIDS,
- promowanie odpowiednich zachowań oraz dbanie o zdrowie własne i zdrowie partnera,
- propagowanie rzetelnych i aktualnych informacji w zakresie problematyki HIV/AIDS,
- minimalizowanie czynników ryzyka,
- ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV poprzez zapewnienie społeczeństwu dostępu do informacji i edukacji w zakresie zakażeń wirusem HIV i choroby AIDS.

Działania edukacyjne dotyczące profilaktyki HIV/AIDS były kierowane do uczniów szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz do ogółu społeczeństwa poprzez 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 dot. Światowego Dnia Walki z AIDS umieszczono na stronie internetowej PSSE (pssesuwalki.pis.gov.pl).

6.2. Akcja „**Mój Walenty jest the best, idzie ze mną zrobić test**” została ogłoszona przez Krajowe Centrum ds. AIDS z okazji dnia zakochanych. Akcja miała na celu zachęcenie młodych, ale pełnoletnich osób do wykonania testu w kierunku HIV. Informację na ww. temat umieszczono na stronie internetowej PSSE.

Ad.7.

„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” (KIK/68).

Celem Projektu jest ograniczenie używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. Program kierowany jest do osób dorosłych i uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Program realizowało 8 szkół.

W ramach realizowanych działań podczas imprez środowiskowych promowano Projekt KIK/68 poprzez:

- prezentację banera,
- wykonywanie badania tlenku węgla w wydychanym powietrzu,
- demonstrowanie upośledzenia zmysłów występujących po spożyciu alkoholu za pomocą alkogogli,
- rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych.

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.

Ad. 9.

Program ochrony zdrowia psychicznego mieszkańców Suwałk na lata 2011 – 2015 – celem programu jest promocja zdrowia psychicznego i zapobieganie zaburzeniom psychicznym.

W ramach realizowanych działań pracownicy OPZ PSSE w Suwałkach edukowali uczniów z zakresu wpływu środków psychoaktywnych na młodzież i prowadzili rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych podczas imprez środowiskowych.

Ad. 10.

Program Zwalczania Chorób Nowotworowych – celem programu jest upowszechnienie w społeczeństwie wiedzy o czynnikach i stylu życia, które mają związek przyczynowy z zachorowaniami na nowotwory.

W ramach realizowanych działań pracownicy OPZ dwukrotnie uczestniczyli w konferencjach zorganizowanych przez Instytut Ochrony Zdrowia Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Suwałkach. Prowadzili edukację uczniów szkół gimnazjalnych nt. profilaktyki chorób nowotworowych w ramach realizacji „Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem” (pogadanki, emisja filmów). Podczas festynów środowiskowych wykonywali badania tlenu węgla w wydychanym powietrzu, ciśnienia tętniczego krwi, poziomu cukru we krwi oraz prowadzili rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych.

Realizowane interwencje nieprogramowe w 2015 r.

1. Światowy Dzień Zdrowia – w 2015 roku obchodzony był pod hasłem „Bezpieczeństwo żywności”. Hasło obchodów Światowego Dnia Zdrowia było jednocześnie tematem przewodnim całorocznych działań w zakresie działań prozdrowotnych.

Realizując działania w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia dążono do:

- zachęcenia rządów do poprawy bezpieczeństwa żywności poprzez przeprowadzenie kampanii zwiększających świadomość ogółu społeczeństwa oraz zwracanie uwagi na bieżące działania podejmowane w tym zakresie,
- zachęcenia konsumentów do sprawdzania, czy znajdujący się na ich talerzach posiłek jest bezpieczny (sprawdzanie etykiet, przestrzeganie zasad higieny).

W ramach realizacji działań prozdrowotnych w Urzędzie Celnym w Suwałkach przeprowadzono akcję prozdrowotną. 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.

Opracowano informację nt. obchodów Światowego Dnia Zdrowia i umieszczono ją na stronie internetowej PSSE.

2. „Światowy Dzień bez Tytoniu” – w 2015 roku przebiegał pod hasłem „Stop nielegalnemu obrotowi wyrobami tytoniowymi”.

Celem kampanii było:

- uświadomienie zagrożeń, które niesie za sobą nielegalny obrót wyrobami tytoniowymi, zwłaszcza wśród młodzieży i ludzi o niskich dochodach, w związku ze zwiększoną dostępnością tych produktów ze względu na ich niską cenę,
- zwrócenie uwagi na fakt, że nielegalny obrót wyrobami tytoniowymi prowadzi do gromadzenia wielkiego majątku przez zorganizowane grupy przestępcze, które używają go do finansowania innych czynności przestępczych, takich jak handel narkotykami, ludźmi i bronią, a także terroryzmu.

W ramach realizowanej kampanii odbyły się imprezy środowiskowe, m.in. w Komendzie Miejskiej Policji w Suwałkach. Uczestnicy spotkania mieli możliwość zmierzenia poziomu tlenu węgla w wydychanym powietrzu, poziomu cukru we krwi oraz ciśnienia tętniczego krwi. Poza tym chętni mogli skorzystać z badania ostrości wzroku i sprawdzić swoje możliwości po założeniu alkoholigli, w których otoczenie postrzega się oczyma osoby nietrzeźwej. Prowadzono rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych wraz z poradnictwem.

Opracowano informację nt. obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu i umieszczono ją na stronie internetowej PSSE.

3. „Światowy Dzień Rzucania Palenia” – kampania była kierowana do biernych palaczy, osób palących w obecności innych oraz świadków palenia w obecności innych.

Celem kampanii jest trwała zmiana zachowań zdrowotnych poprzez zwrócenie uwagi na problem nieprzestrzegania zakazu palenia w miejscach użyteczności publicznej oraz braku poszanowania prawa osób niepalących do przebywania w środowisku wolnym od dymu tytoniowego.

W 2015 r. akcję realizowano w zakładach opieki zdrowotnej i placówkach oświatowych. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych.

Opracowano informację nt. obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia i umieszczono ją na stronie internetowej PSSE.

4. „Nowe narkotyki – dopalacze”. Celem interwencji nieprogramowej jest zmniejszenie zagrożeń zdrowotnych i społecznych wynikających z używania substancji psychoaktywnych

– dopalaczy. W ramach realizowanych działań Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach we współpracy z Urzędem Miejskim zorganizowała szkolenie „Stare i nowe narkotyki a młodzież” dla nauczycieli, pedagogów szkolnych, psychologów oraz pielęgniarek środowiska szkolnego. W szkoleniu uczestniczyło 59 osób. Inne działania (pogadanki, rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych, emisja filmów) adresowano również do uczniów szkół podstawowych, gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych oraz uczestników zorganizowanych form wypoczynku.

Inne działania.

1. Podpisanie lokalnej koalicji przez Zespół ds. realizacji programów edukacyjnych (Profilaktycznego program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i środków psychoaktywnych oraz Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu). Podpisane powyższe porozumienie ułatwia współpracę w realizacji działań prozdrowotnych.

Do koalicji przystąpiły następujące podmioty:

- Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach,
- Urząd Miejski w Suwałkach,
- Komenda Miejska Policji w Suwałkach,
- Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Suwałkach,
- NZOZ Ośrodek Medycyny Szkolnej i Promocji Zdrowia „Sanitas” w Suwałkach.

2. Udział pracowników OPZ PSSE w festynie „Dzień bez samochodu” (obsługa punktu informacyjno – edukacyjnego: badanie tlenku węgla w wydychanym powietrzu, badanie ciśnienia tętniczego krwi, badanie poziomu cukru we krwi, demonstracja upośledzenia zmysłów występujących po spożyciu alkoholu za pomocą alkogogli, rozdawnictwo ulotek).

3. Prowadzenie działań edukacyjnych skierowanych do uczestników wypoczynku zimowego/letniego (pogadanki, emisje filmów, rozdawnictwo ulotek nt. profilaktyki uzależnień od substancji psychoaktywnych, alkoholu, tytoniu i dopalaczy, zasad zdrowego odżywiania, higieny osobistej oraz zasad bezpieczeństwa w domu i poza nim).

4. Pracownicy OPZ oceniali realizację programów realizowanych przez placówki oświatowo – wychowawcze – wykonano 43 wizytacje tematyczne.

PODSUMOWANIE I WNIOSKI:

1. 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).
2. Współpraca z podległymi jednostkami realizującymi działania prozdrowotne układała się dobrze.
3. Informacje o realizowanych działaniach prozdrowotnych umieszczano na stronie internetowej PSSE i KMP.
4. Na zaproszenie placówek oświatowych, Komendy Miejskiej Policji w Suwałkach 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, zasad zdrowego odżywiania).
5. W realizacji działań współpracowano z:
 - Urzędem Miejskim w Suwałkach,
 - Komendą Miejską Policji – Wydział Prewencji w Suwałkach,
 - Strażą Graniczną w Rutce Tartak,
 - Niepublicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ośrodek Medycyny Szkolnej i Promocji Zdrowia „Sanitas” w Suwałkach,
 - Klubem Prawidłowego Odżywiania,
 - Urzędem Celnym w Suwałkach,
 - Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Suwałkach – Poradnią Leczenia Uzależnień,
 - Kuratorium Oświaty w Białymstoku Delegatura w Suwałkach,
 - Państwową Wyższą Szkołą Zawodową w Suwałkach,
 - placówkami oświatowymi.

ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

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

W 2015 roku na terenie miasta Suwałki urzędową kontrolą żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto **710 obiektów**: **672** zakładów prowadzących produkcję i wprowadzających do obrotu żywność, **20** zakładów produkcji i obrotu w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a także **18** zakładów obrotu kosmetykami:

❖ 51 zakładów produkcji żywności:

- 2 wytwórnie lodów,
- 17 automatów do lodów,
- 11 piekarni,
- 8 ciastkarni,
- 1 przetwórnę owocową,
- 1 wytwórnę napojów bezalkoholowych,
- 5 zakładów garmażeryjnych,
- 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego,
- 4 inne wytwórnie żywności;

❖ 425 zakładów obrotu żywnością:

- 195 sklepów spożywczych, w tym 14 supermarketów,
- 38 kiosków spożywczych,
- 33 magazyny hurtowe,
- 42 obiekty ruchome i tymczasowe,
- 27 środków transportu żywności,
- 90 innych obiektów obrotu żywnością;

❖ 196 zakładów żywienia zbiorowego:

- 71 zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
- 69 zakładów małej gastronomii,
- 56 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego;

❖ 20 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością;

❖ 18 zakładów obrotu kosmetykami.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono ogółem **883 kontroli** i rekontroli, w tym **80** 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 2015 roku wniesiono **56** interwencji, z czego **26** uznano za zasadne. Najwięcej interwencji dotyczyło **zakładów obrotu żywnością** – **35** wszystkich interwencji.

W wyniku stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowości i uchybień wydano **158 decyzji** administracyjnych nakazujących ich usunięcie, celem spełnienia wymagań zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym wydano **1** decyzję o unieruchomieniu zakładu - supermarketu z uwagi na obecność szkodników (gryzonie) oraz **3** decyzje o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych (3 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 **69 mandatami karnymi** na sumę **14950 zł**.

Sporządzono **1 zawiadomienie do Prokuratury Rejonowej w Suwałkach** o podejrzeniu popełnienia przestępstwa, przez sprzedawcę działającego na portalu internetowym allegro, polegającego na wprowadzaniu do obrotu niebezpiecznych środków spożywczych – suplementów diety o nieznanym pochodzeniu, o niewiadomym składzie, co skutkuje naruszeniem przepisu art. 98 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.).

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 2015 roku** oceny zgodności stanu sanitarno – technicznego z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego **3 zakłady oceniono jako niezgodne z wymaganiami**, tj. **1** piekarnię, **1** supermarket, **1** zakład żywienia zbiorowego typu otwartego.

Zakłady produkcji żywności.

W ww. grupie obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajdowało się **51** zakładów, skontrolowano **48** obiektów.

W roku **2015** przeprowadzono łącznie **85** kontroli, w tym **47** kontroli kompleksowych, podczas których ocenie poddano stan sanitarno – techniczny oraz funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Produkcyjnej (GMP) oraz zasady HACCP.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że **51** zakładów produkujących żywność (**100 %**) posiada wdrożony system HACCP.

Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami było:

- niewłaściwie oznakowanie produkowanych wyrobów,
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny drobnego sprzętu i narzędzi produkcyjnych,
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny sufitów, ścian i podłóg w pomieszczeniach zakładu,
- niewłaściwy stan techniczny drzwi w magazynach,
- brak systematycznych zapisów dokumentujących realizację GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W każdym przypadku podejmowano działania represyjne w stosunku do osób winnych tych zaniedbań – wydano **12** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości.

Nałożono **8** mandatów karnych na kwotę **1150 zł**.

Nieprawidłowości stwierdzono w **17** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **33,3 %** wszystkich zakładów z tej grupy obiektów.

Zakłady obrotu żywnością.

W **2015 roku** nadzorem sanitarnym objęto **425** obiektów obrotu żywnością:

- **195** sklepów spożywczych, w tym **14** supermarketów,
- **38** kiosków spożywczych,
- **33** magazyny hurtowe,
- **42** obiekty ruchome i tymczasowe,
- **27** środków transportu żywności,
- **90** innych obiektów obrotu żywnością.

Ogółem skontrolowano **327** zakładów obrotu żywnością (**76,5%**), przeprowadzono łącznie **515** kontroli, z czego **264** 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 były przestrzegane i stosowane we wszystkich zakładach obrotu żywnością, natomiast system HACCP został wdrożony w 185 obiektach, co stanowi **43,6%** wszystkich zakładów z tej grupy.

W przypadku **240** 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 (co stanowi: **37** sklepów, **14** hurtowni, **33** kioski spożywcze, **42** zakłady ruchome i tymczasowe, **27** środków transportu, **87** innych zakładów obrotu żywnością).

W roku 2015 **1** zakład obrotu żywnością – 1 sklep spożywczo-przemysłowy **uzyskał ocenę negatywną**: zakład niezgodny z wymaganiami – ze względu na wprowadzanie do obrotu środków spożywczych z oznakami zepsucia oraz po upływie daty minimalnej trwałości, bądź terminu przydatności do spożycia.

Nieprawidłowości stwierdzono w **49** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **11,5%** obiektów w tej grupie zakładów.

Najczęściej stwierdzane w czasie kontroli uchybienia dotyczyły:

- braku systematycznych zapisów dokumentujących przestrzeganie ustalonych zasad GHP i systemu HACCP,
- niewłaściwego znakowania żywności wprowadzanej do obrotu,
- niewłaściwych warunków przechowywania żywności – przeładowane chłodnie, niewłaściwa segregacja asortymentowa w urządzeniach chłodniczych,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych z oznakami zepsucia oraz po upływie daty minimalnej trwałości bądź terminu przydatności do spożycia,
- złego stanu sanitarno - technicznego urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością wykorzystywanego w zakładzie,

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego ścian, podłóg i drzwi w pomieszczeniach,
- niewłaściwej ochrony zakładu przed szkodnikami,
- niewłaściwego przechowywania opakowań do żywności.

Nieprawidłowości były przyczyną nałożenia **37 mandatów** na sumę **7500 zł.**, wydano łącznie **32 decyzje administracyjne** nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień, w tym **1** decyzję o unieruchomieniu supermarketu (z uwagi na obecność gryzoni i niewłaściwy stan sanitarny) oraz **3** decyzje o zakazie wprowadzania produktów do obrotu w 3 sklepach spożywczo-przemysłowych (środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia).

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego.

Ogółem w ewidencji było **140** zakładów, w tym **69** zakładów małej gastronomii. Skontrolowano **117** przedsiębiorstw (**83,6%**), z czego ocenie kompleksowej poddano **97** obiektów (**69,3 %**), tj. **55** zakładów żywienia zbiorowego otwartego i **55** małej gastronomii. Wszystkie przedsiębiorstwa w tej grupie obiektów posiadały wdrożone systemy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Produkcyjnej (GMP), natomiast system HACCP został wprowadzony w **79** zakładach.

W przypadku **58** 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 **1 zakład** żywienia zbiorowego typu otwartego oceniono jako **niezgodny** z wymaganiami.

Przyczyny dyskwalifikacji to przede wszystkim:

- brak orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych jednego z pracowników,
- przechowywanie rzeczy osobistych na terenie pomieszczeń produkcyjnych,
- brak zapisów z realizacji instrukcji GHP/GMP oraz HACCP,
- niewłaściwe warunki przechowywania opakowań jednorazowych oraz sprzętu produkcyjnego – na parapecie, na podłodze, pod blatem roboczym,
- brak siatek ochronnych w otwieranych oknach na terenie kuchni właściwej,

- wykorzystywanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- wykorzystywanie zlewów niezgodnie z przeznaczeniem – mycie warzyw w zlewie do mycia sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwe warunki rozmrażania żywności,
- zakres działalności zakładu wykraczał poza zakres wymieniony w decyzji zatwierdzającej zakład.

Nieprawidłowości stwierdzono w **32** ocenianych zakładach, co stanowi 22,8% wszystkich obiektów z tej grupy.

W wyniku prowadzonego nadzoru (**195** kontroli i rekontroli) wydano **12 decyzji** administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym **2** o zakazie wprowadzania środków spożywczych do obrotu. Nałożono **22** mandaty karne na łączną sumę **5600 zł** (**16** mandatów na sumę **3800 zł** w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i **6** mandatów na sumę **1800 zł** w zakładach małej gastronomii).

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

W tej grupie obiektów zaewidencjonowanych było **56 zakładów**, tj.:

- 1 stołówka pracownicza,
- 6 bufetów przy zakładach pracy,
- 2 bloki żywienia w szpitalach (w tym 2 w systemie cateringowym),
- 1 stołówka w domu opieki społecznej,
- 3 stołówki w żłobkach (w tym 2 w systemie cateringowym),
- 9 stołówek szkolnych (w tym 2 w systemie cateringowym),
- 1 stołówka w internacie,
- 2 stołówki zapewniające żywienie uczestników obozów wypoczynkowych (działające w systemie cateringowym),
- 15 stołówek w przedszkolach (w tym 6 w systemie cateringowym),
- 9 zakładów usług cateringowych,
- 7 innych zakładów żywienia.

Skontrolowano **48** przedsiębiorstw, czyli **85,7%** wszystkich zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. W **43** zakładach (76,8%) przeprowadzono kontrolę kompleksową

z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. W tej grupie obiektów nie odnotowano zakładów niezgodnych z wymaganiami. Na **56** zarejestrowanych obiektów, **55** zakładów posiadało wdrożone systemy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Produkcyjnej (GMP), natomiast system HACCP został wprowadzony w **34** zakładach.

W przypadku **21** zakładów 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.

Nieprawidłowości stwierdzono w **5** ocenionych zakładach, co stanowi **8,9%** wszystkich obiektów.

Najczęściej powtarzającymi się uchybieniami były:

- niewłaściwy stan sanitarny oraz techniczny pomieszczeń, sprzętu, wyposażenia,
- niewłaściwe wykorzystywanie pomieszczeń zakładu, zanieczyszczenia krzyżowe żywności,
- niewłaściwa ochrona zakładu przed szkodnikami, obecność pozostałości szkodników w zakładzie,
- brak warunków do zapewnienia właściwej higieny personelu – brak właściwego wyposażenia umywalek do mycia rąk,
- brak systematycznych zapisów dokumentujących realizację GHP, GMP oraz HACCP.

W wyniku prowadzonego nadzoru (**70** kontroli i rekontroli) wydano **5** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień. Nałożono **2** mandaty na sumę **700 zł**.

Realizując wskazania dotyczące 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 pobierano próbki posiłków do badań laboratoryjnych.

Ogółem oceną żywienia objęto 40 zakładów.

Oceniono **40 jadłospisów**, w tym w 9 stwierdzono nieprawidłowości:

- w 1 bloku żywienia w szpitalach (żywienie prowadzone w systemie cateringowym),
- w 3 stołówkach szkolnych,

- w 4 stołówkach przedszkolnych (w jednej stołówce żywienie prowadzone w systemie cateringowym),
- w 1 zakładzie usług cateringowych.

Jadłospis dekadowy przygotowany dla pacjentów szpitala oceniono jako nieprawidłowy z uwagi na:

- ☐ mało urozmaicone posiłki np. podawanie tylko białego pieczywa (brak razowego), brak różnorodności surówek serwowanych do obiadu, zbyt mała ilość porcji ryb,
- ☐ brak dodatku warzyw/owoców do śniadań i kolacji.

W jadłospisach dekadowych przygotowanych i zrealizowanych w **blokach żywienia w szkołach (stałówki szkolne)** stwierdzono 1 nieprawidłowość:

- ☐ w posiłkach obiadowych nie została uwzględniona zasada zapewnienia 3 różnych produktów z kategorii „produkty zbożowe i ziemniaki” w ciągu tygodnia (dominują ziemniaki).

W jadłospisach dekadowych przygotowanych i zrealizowanych w **blokach żywienia w przedszkolach** stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- ☐ w posiłkach obiadowych nie została uwzględniona zasada zapewnienia 3 różnych produktów z kategorii „produkty zbożowe i ziemniaki” w ciągu tygodnia (dominują ziemniaki),
- ☐ w analizowanym jadłospisie nie zostały uwzględnione dwie porcje nabiału w ciągu dnia,
- ☐ rozkład posiłków (śniadanie 8.30, II śniadanie 11.00, obiad 13.45) nie gwarantował dzieciom przebywającym w przedszkolu do 5 godzin, dwóch głównych posiłków: śniadania i obiadu,
- ☐ dodatek warzyw i owoców nie został uwzględniony we wszystkich posiłkach obiadowych,
- ☐ w żywieniu dzieci używane były produkty zawierające zbyt duży dodatek cukru,
- ☐ stosowano kompot z dodatkiem cukru,
- ☐ zbyt duża ilość potraw smażonych z grupy „mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona”,

w tym, z żywieniem w systemie cateringowym:

- w posiłkach obiadowych nie zapewniono dodatku owocu,
- nie przestrzegano zasady podawania dwóch porcji nabiału w ciągu dnia,

- w jednym tygodniu nie uwzględniono potrawy z ryb,
- nie zapewniono dodatku warzyw lub owoców do każdego posiłku,
- nie we wszystkich posiłkach zaplanowano dodatek z grupy produktów dostarczających pełnowartościowego białka,
- w jednym tygodniu zaplanowano dwie potrawy smażone z grupy „mięso”.

Do oceny teoretycznej w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach pobrano **3 dekady**: w Domu Pomocy Społecznej "KALINA", w Żłobku Miejskim oraz w Zakładzie usług cateringowych przygotowującym i dostarczającym posiłki do Szpitala Wojewódzkiego im. dr Ludwika Rydygiera oraz SP SP ZOZ w Suwałkach. **Dwie dekady** pobrane w żłobku miejskim i w zakładzie usług cateringowych zostały ocenione jako **nieprawidłowe** z uwagi na zaniżoną wartość energetyczną. Dodatkowo w dekadzie pobranej w zakładzie usług cateringowych odnotowano zaniżoną zawartość wapnia, żelaza i witaminy C, natomiast w żłobku stwierdzono zaniżoną zawartość wapnia.

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 **19 próbek posiłków** w 9 zakładach:

- **15 próbek posiłków żywienia całodziennego** w 5 zakładach (w tym, w 4 zakładach żywienie prowadzone w systemie cateringowym),

- **4 próbki: obiad** w 4 zakładach (w tym, w 3 zakładach żywienie prowadzone w systemie cateringowym).

Wszystkie pobrane próbki posiłków zostały ocenione jako **nieprawidłowe**.

Przyczyną kwestionowania było:

1. zawyżona zawartość soli w porównaniu do zaleceń WHO,
2. zbyt mała zawartość wapnia i żelaza w porównaniu do zaleceń WHO,
3. niewłaściwy procentowy udział poszczególnych składników odżywczych w diecie,
4. zbyt niska wartość energetyczna całodzienniej racji pokarmowej,
5. niezgodny z zaleceniami rozkład procentowy energii całodzienniej racji pokarmowej na poszczególne posiłki.

W związku z nieprawidłowym żywieniem każdorazowo kierowano wystąpienia do dyrekcji zakładów, w których przedstawiano wyniki oceny wraz z zaleceniami – ogółem 18 wystąpień.

Ponadto skierowano 3 wystąpienia do:

- **47 dyrekcji placówek oświatowych** na terenie Suwałk i powiatu suwalskiego, w których prowadzone jest żywienie dzieci i młodzieży. Wystąpienie dotyczyło grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży,
- **142 placówek oświatowych, zakładów żywienia otwartego i zamkniętego.** Wystąpienie dotyczyło obowiązkowego przekazywania informacji na temat składników powodzących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywoścì,
- **16 placówek przedszkolnych** - dot. wymagań jakie powinny być spełnione w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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

W **2015 roku** w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego ogółem do badań laboratoryjnych pobrano **317** próbek w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano **202** próbki,
- w ramach monitoringu krajowego pobrano **18** próbek,
- w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności jednocześnie pobrano **97** próbek.

Spośród w/w próbek :

- 247 stanowiło próbki środków spożywczych,
- 59 stanowiło próbki sanitarne,
- 5 stanowiło próbki kosmetyków,
- 6 stanowiło próbki 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) 5 próbek krajowych,
- 2301 wyroby garmazeryjne i kulinarne mięsne schłodzone 4 próbki krajowe,
- 0501 ziarno zbóż i przetwory zbożowo mączne 2 próbki krajowe,
- 0604 ciasta niepoddane obróbce termicznej 6 próbek krajowych,
- 1102 suszone owoce 1 próbka krajowa,
- 22 kawa 2 próbki z importu,
- 09 orzechy, w tym arachidy 1 próbka krajowa;

w zakładach obrotu:

- 01 mięso, podroby i produkty mięsne, wędliny 14 próbek krajowych,
- 02 drób, produkty drobiarskie i jajeczne 11 próbek (2 UE, 9 kr),
- 03 ryby, owoce morza i ich przetwory 4 próbki (2 imp, 2 kr),
- 04 mleko i przetwory mleczne 14 próbek krajowych,
- 05 ziarno zbóż i przetwory zbożowo mącz. 7 próbek (2 UE, 5 kr),
- 06 wyroby cukiernicze i ciastkarskie 23 próbki (2 UE, 21 kr),
- 08 miód i produkty pszczelarskie 1 próbka krajowa,
- 09 orzechy w tym arachidy 2 próbki (1 UE, 1 kr),
- 10 świeże i mrożone warzywa 40 próbek krajowych,
- 11 owoce świeże, suszone i przetwory 18 próbek (14 UE, 2 imp, 2 kr),
- 14 wyroby winiarskie i napoje spryt. 5 próbek krajowych,
- 17 tłuszcze roślinne 4 próbki krajowe,
- 19 koncentraty spożywcze 3 próbki krajowe,
- 20 majonezy 1 próbka krajowa,
- 22 kawa, herbata 9 próbek (6 imp, 3 UE),
- 24 środki spoż. specj. przezn. żyw. 44 próbki (33 UE, 11 kr),
- 26 suplementy diety 14 próbek (6 UE, 8 kr),
- 29 sól spożywcza i jej zamienniki 2 próbki krajowe;

- ❖ pozostałe próbki żywności w ilości 10 szt. pochodziły z **zakładów żywienia zbiorowego**
 - nie kwestionowano.

W 2015 roku wśród ogółem pobranych do badań laboratoryjnych **247** próbek żywności **zdyskwalifikowano 36 próbek**, w tym **13** próbek środków spożywczych i **23** próbek sanitarnych.

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

- **3 próbki lodów tradycyjnych**, z zakładu produkcyjnego, zakwestionowane ze względu na przekroczoną liczbę **bakterii** z rodzaju *Enterobacteriaceae* w 1g w temp. inkubacji $37 \pm 1^{\circ}\text{C}$. Powiadomiono właściciela o wynikach badań laboratoryjnych. Od producenta uzyskano informacje, iż podjęto działania naprawcze, uzyskując pozytywne wyniki próbek lodów oraz wymazów sanitarnych ze sprzętu i urządzeń produkcyjnych,
- **1 próbka czarnej porzeczki** świeżej pobrana z zakładu obrotu na terenie miasta Suwałki została zakwestionowana ze względu na przekroczenie dopuszczalnej wartości **pestycydów** tj.: *NDP flusilazolu*. W trakcie prowadzonego dochodzenia ustalono, iż partia czarnej porzeczki została zużyta do badań laboratoryjnych. W związku z powyższym system RASFF nie został unieruchomiony. Za niedopełnienie obowiązku identyfikowalności środka spożywczego właściciela stoiska sprzedaży ukarano grzywną w drodze mandatu karnego,
- **1 próbka konserwy rybnej** pn.: książęce szprotki wędzone w oleju roślinnym, pobrana z obrotu tj. hurtowni rybnej, na terenie miasta Suwałki, została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego wyrobu - wykaz składników ma poprzedzać nagłówek składający się z wyrazu „*składniki*” lub wyrażenia zawierającego ten wyraz, a na etykiecie producent podał określenie „*skład*”;
Akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości miejscowej i rzeczowej Powiatowemu Lekarzowi Weterynaryjnemu w Mrągowie.
- **1 próbka surowego wyrobu mięsnego** pn. farsz klopsowy, pobrana z obrotu, tj. sklepu spożywczego, została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** opakowania jednostkowego:
 - a) wykaz składników ma poprzedzać nagłówek składający się z wyrazu „*składniki*” lub wyrażenia zawierającego ten wyraz, na etykiecie podano określenie „*skład*”,

b) wszystkie przyprawy w ilości nieprzekraczającej wagowo 2% środka spożywczego mogą być oznaczone nazwą tej kategorii „przyprawy” lub „mieszanka przypraw”, na etykiecie podano „przyprawy naturalne”,

c) składniki alergenne obecne w produkcie (białko sojowe) powinny być wyrażone np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła,

d) brak ilości netto żywności;

Akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości rzeczowej Powiatowemu Lekarzowi Weterynaryjnemu w Suwałkach.

- **1 próbka soli warzonej, próżniowej, jodowanej**, pobrana z obrotu, tj. sklepu spożywczego, próbka została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** – producent soli nie podał na opakowaniu jednostkowym informacji referencyjnej wartości spożycia dla jodu (w tabeli wartości odżywczej podał jedynie odnośnik dotyczący jodu bez jego wyjaśnienia oraz nie podał dodatkowego komunikatu „referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej 8400kj/2000kcal”).

Akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi w Inowrocławiu.

- **4 próbki suplementów diety**, pobrane z obrotu, tj. hurtowni spożywczej i apteki zostały zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** – producent nie podał referencyjnej wartości spożycia dla witamin deklarowanych w składzie, w przeliczeniu na 100 g produktu, niewłaściwie sformułowano treści zastosowanych na opakowaniach jednostkowych oświadczeń zdrowotnych.

Akta kwestionowanych próbek przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Ostrowi Mazowieckiej i w Warszawie.

- **2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego**, pobrane z obrotu, ze sklepu z odżywkami, zostały zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** – niewłaściwie podana informacja o wartości odżywczej oraz niewłaściwa kolejność nazwy dodatków do żywności wymienionych w wykazie środka spożywczego.

Akta sprawy przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gdyni.

⇒ **23 próbki sanitarne zakwestionowano w następujących zakładach:**

- **13** próbek pobrano w zakładach **obrotu**, tj. w sklepach spożywczych; były to: wymazy sanitarne z powierzchni krajalnicy i noży do wędlin oraz mięsa, wymazy sanitarne z rąk pracowników oraz zmiotki z posadzek w stoisku piekarniczym, w magazynie artykułów suchych i magazynie podręcznym,
- **4** próbki pobrane w **zakładach produkcyjnych**, tj. 3 próbki w zakładzie garmazeryjnym i 1 próbka w piekarni; były to wymazy sanitarne z rąk pracownika, wymazy sanitarne ze sprzętu produkcyjnego oraz zmiotki z szafki pod zlewem do mycia rąk w pomieszczeniu produkcyjnym,
- **6** próbek pobranych w **zakładach żywienia zbiorowego**, tj. 5 próbek w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i 1 próbka z zakładu żywienia zbiorowego otwartego; były to wymazy sanitarne z rąk pracowników, z naczyń stołowych, ze sprzętu produkcyjnego oraz zmiotki z regału w magazynie na środki czystości i opakowania jednorazowe.

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 przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.

Nadzór sanitarny nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi 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 **312 zakładach** stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz produkujące i wprowadzające materiały do obrotu.

Kontrolą objęto:

- 32 zakłady wytwórcze,
- 95 zakładów żywienia zbiorowego stosujących naczynia jednorazowego użycia,
- 175 zakładów obrotu żywnością,

- 9 placówek obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 1 zakład zajmujący się produkcją opakowań do żywności.

Podmioty stosujące w/w opakowania i przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością, w trakcie **343 kontroli**, w większości przypadków 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 **36 zakładach** stwierdzono szereg nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej. Za stwierdzone uchybienia w **26 zakładach**, tj.: w 2 zakładach produkcji (ciastkarni i garmazerni), w 10 zakładach obrotu żywnością (sklepach), w 14 zakładach żywienia zbiorowego nałożono **26 grzywien** w drodze mandatu karnego na sumę **6750 zł**, wydano **11 decyzji administracyjnych** nakazujących zapewnienie właściwych warunków przechowywania opakowań do żywności, zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych do przetrzymywania nabiału, wędlin oraz osłony przy maszynie do mielenia mięsa, zapewnienia właściwej powierzchni desek produkcyjnych. Przeprowadzone w w/w obiektach kontrole sprawdzające wykazały usunięcie uchybień. Wszczęte postępowania administracyjne zostały zakończone w 2015 roku.

W 2015 roku do badań laboratoryjnych pobrano **6 próbek przedmiotów użytku**, tj.:

- 2 próbki, wyrobów z melaminy (Taca melaminowa 44 x 28cm - pobrana w sklepie spożywczym TESCO i Talerzyk melaminowy Miami pobrany w sklepie przemysłowym, próbki pobrane w ramach u.k.ż., zakres badań znakowanie i oznaczenie migracji specyficznej formaldehydu, kraj pochodzenia - Chiny (import),
- 2 próbki, wyroby szklane (kieliszek X zdobienie greckie o poj.25ml, kieliszek X złoty pasek o poj.25ml) próbki pobrane w ramach monitoringu, ze sklepu przemysłowego zakres badań oznaczenie migracji metali tj.: ołowiu i kadmu, z obrzeża wyrobu, kraj pochodzenia Chiny (import),
- 1 próbka wyrobu z poliamidu (Nylonowa łopatka szumówka LUX czarna), próbkę pobrano w ramach u.k.ż., z hurtowni przemysłowej, zakres badań ocena znakowania, migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych, kraj pochodzenia Chiny,

- 1 próbka - wyroby ceramiczne (kubek Iwonka 030), próbkę pobrano w ramach u.k.ż. i monitoringu, ze sklepu przemysłowego, zakres badań migracja metali, tj.: ołowiu i kadmu z obrzeża wyrobu, kraj pochodzenia Polska.

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

W 2015 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:

- „Tesco Nylonowa łyżka” - powiadomienie alarmowe Nr 2015.01. z dnia 02.03.2015 produkcji chińskiej, dotyczące stwierdzenia migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z w/w wyrobu;
- „Kubek szklany wzór PUU 236465”, powiadomienie alarmowe Nr 2015.02 z dnia 05. 05 .2015 r., w sprawie stwierdzenia migracji metali ciężkich, tj.: ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża w/w wyrobu. Kraj pochodzenia Chiny;
- „Łopatka do przewracania ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego”, powiadomienie alarmowe Nr 2015.08 z dnia 30.10.2015. Kraj pochodzenia Chiny. Produkt zakwestionowany ze względu na przekroczenie limitu migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu;
- „Kieliszek zdobiony do szampana F 573903018010060, Nr partii MF 018001. Kraj pochodzenia Polska. Powiadomienie alarmowe Nr 2015.03 z dnia 04.09.2015 w/s stwierdzenia wysokiej migracji ołowiu z obszaru obrzeża w/w wyrobu.

Przeprowadzone kontrole często wykazywały brak zakwestionowanego towaru w obiekcie. Jeśli produkty będące przedmiotem powiadomienia były na stanie zakładu, zostawały zwrócone dostawcy.

Intensyfikacja działań **nadzorowych** w zakresie prawidłowości **wprowadzania do obrotu kosmetyków**, ze szczególnym uwzględnieniem kosmetyków przeznaczonych dla dzieci oraz wybielaczy do zębów, została dokonana w **9** nadzorowanych obiektach, tj.:

- 7 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 wybielaczy do zębów,
- 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 (powiadomienie Głównego Inspektora Sanitarnego).

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono **9 kontroli**. W wyniku przeprowadzonych kontroli sporządzono 9 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 **5 próbek kosmetyków**, w tym:

- ☞ 2 próbki (kosmetyków dla dzieci – krem i oliwkę pielęgnacyjną (producent: Polska). Kosmetyki dla dzieci pobrano w sklepie kosmetycznym, poddano je badaniom fizykochemicznym na zawartość 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,
- ☞ 2 próbki wybielających past do zębów (producent: Słowacja, Niemcy), pobrane w sklepie kosmetycznym i spożywczym (Sklep Rossmann). W/w próbki poddano badaniom fizykochemicznym na zawartość fluoru,
- ☞ próbkę kremu koloryzującego do włosów (producent: Polska), pobrano w sklepie kosmetycznym, poddano ją badaniom fizyko – chemicznym na zawartość nadtlenu wodoru.

Wszystkie próbki poddano ocenie znakowania. Żadna z 5 pobranych próbek w zakresie analizowanych parametrów nie była kwestionowana.

W 2015 roku nie przekazywano informacji o umieszczeniu kosmetyków w systemie **RAPEX**. W związku z powyższym nie prowadzono działań kontrolnych związanych z powyższą tematyką.