



# POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W SUWAŁKACH

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

WYKONAWCZĄCY  
Kierownik Stacji  
Miejski Inspektor Sanitarny  
16-400 Suwałki ul. Utrata 9A  
Tel. (087) 565-28-60 Fax. (087) 565-28-61

## Rada Miejska w Suwałkach

*Komisja SS:B*  
*Pa ul G. Herbacińska*  
*09.03.2017*  
*P.M. Seymucha*  
*10.03.2017*

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Suwałkach

### Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie Miasta Suwałki

Na podstawie art. 12 a 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 2016 rok.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Suwałkach

*[Signature]*  
mgr Elżbieta Bednarka

*[Signature]*  
16.03.2017  
p. 1013



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Suwałkach powstała 1.01.2002 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, Rutkę Tartak, Suwałki, Szypliszki i Wiżajny.

#### **Zadania.**

Do zadań 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 o ukaranie do Sądu Rejonowego w Suwałkach.
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 stwierdzenia chorób zawodowych.

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

1. Zapobieganie i zwalczanie chorób zakaźnych, pasożytniczych i niezakaźnych 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. Lokalizacje inwestycji pod względem wymagań higienicznych.
6. Warunki higieniczne w zakładach nauczania, wychowania i opieki nad dziećmi.
7. Współpracę z innymi instytucjami i organizacjami, jak np.:  
Inspekcją Weterynarii, Inspekcją Pracy, Inspekcją Handlową, Inspekcją Ochrony Środowiska, Komendą Miejską Policji i Strażą Miejską.

### **Struktura Organizacyjna.**

W skład Powiatowej Stacji podmiotu leczniczego niebędącego przedsiębiorcą wchodzi:

1. Zakład leczniczy – Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Suwałkach z następującymi komórkami:

- Medyczne Laboratorium Diagnostyczne z Sekcją Badań Mikrobiologicznych (jednostka organizacyjna Zakładu leczniczego),
- Oddział Epidemiologii,
- Oddział Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku,
- Oddział Higieny Komunalnej,
- Oddział Promocji Zdrowia,
- Oddział Laboratoryjny,
- Samodzielne stanowisko pracy ds. Nadzoru Zapobiegawczego,
- Samodzielne stanowiska pracy ds. Higieny Pracy.

2. Samodzielne stanowiska pracy:

- Oddział Ekonomiczny i Administracyjny,
- Samodzielne stanowisko pracy ds. Systemu Jakości Laboratorium,
- Samodzielne stanowisko pracy ds. Statystyki,
- Samodzielne stanowisko pracy Radcy Prawnego,
- Samodzielne stanowisko pracy ds. Kadr,
- Samodzielne stanowisko pracy Głównego Księgowego,
- Samodzielne stanowisko pracy ds. Obsługi.

Aktualne zatrudnienie – stan na 31.12.2016 r. - w przeliczeniu na pełne etaty: 61,96 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. 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,
- sferę usług socjalnych, zdrowotnych i gastronomicznych,
- żywność -- jej jakość, zanieczyszczenie, stan odżywienia ludności,
- występowanie chorób zakaźnych i zatruc.

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

## Oddział Epidemiologii

Ocena stanu sanitarnego miasta Suwałki za 2016 r.

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 2016 roku zarejestrowano **ogółem 632** zachorowania na choroby zakaźne, w tym **215** zachorowań wymagających opracowania epidemiologicznego i **417** zachorowań podlegających zgłoszeniu i rejestracji.

Porównawcze dane liczbowe roku 2016 do 2015 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 2016 roku w stosunku do 2015 roku. I tak w roku 2016 zarejestrowano 417 zachorowań, a w 2015 roku 463 zachorowania.

Spadek zachorowań nastąpił głównie wśród chorób takich jak :

1. wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy z 54 w 2015r. na 37 w 2016r.
2. wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone ze 108 w 2015r. na 96 w 2016r.
3. płonica z 26 w 2015r. na 4 w 2016r.
4. świnka z 4 na 2 przypadki w 2016r.

Natomiast wzrost nastąpił wśród zachorowania na ospę wietrzną z 203 w 2015r. na 207 w 2016 r., kiłę z 0 na 4 przypadki w 2016 r. oraz inne bakteryjne zakażenia jelitowe z 5 na 12 w 2016 r.

W pozostałych jednostkach chorobowych nastąpił niewielki wzrost lub spadek zachorowań w stosunku do 2015r., co przedstawia tabela Nr 1.

Zachorowania na choroby zakaźne wymagające epidemiologicznego opracowania (które przedstawia tabela Nr 2) wykazały ogólnie podobną liczbę zachorowań w 2016 r. w stosunku do 2015 r. I tak w roku 2015 zarejestrowano **217** zachorowań, a w 2016 r. – **215** zachorowań. Jednak różnie się to kształtowało w poszczególnych jednostkach chorobowych.

Wzrosły zachorowania na:

1. boreliozę ze 143 w 2015r. na 154 przypadki w 2016r.
2. zatrucia pokarmowe (salmonella) z 6 w 2015r. na 14 w 2016r.
3. bąblowicę z 0 w 2015r. na 3 w 2016r.

Nieznacznie zmniejszyły się zachorowania na :

1. kleszczowe zapalenie mózgu z 6 w 2015 r. na 5 w 2016 r.
2. wirusowe zapalenie wątroby typu B przewlekłe z 9 w 2015 r. na 4 w 2016 r.

3. wirusowe zapalenie wątroby typu C z 19 w 2015 r. na 10 w 2016 r.
4. choroba wywołana przez streptococcus pneumoniae z 4 w 2015 r. na 2 w 2016 r.

Pozostałe zachorowania zarejestrowane w 2016 r. w omawianej grupie utrzymywały się na podobnym poziomie w stosunku do 2015 r., co przedstawia tabela Nr 2.

W 2016 roku zbiorowych zatruc pokarmowych nie zarejestrowano.

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

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

W 2016 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach obejmowała nadzorem sanitarnym **146 podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarzy**, w tym :

- 3 szpitale
- 27 przychodni
- 89 gabinetów praktyk lekarskich
- 21 inne ( głównie gabinety medyczne w szkołach )

Ogółem przeprowadzono **100 kontroli**, w tym **86 kontroli kompleksowych** i 14 monitoringów ostrych porażień wiotkich.

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

- procedury w zakresie zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych i zakażeń oraz ich aktualizację,
- stan sanitarno – techniczny placówek,
- sposób przeprowadzania procesów dezynfekcyjnych i dobór środków dezynfekcyjnych,
- przeprowadzanie procesów sterylizacji oraz bieżącą dokumentację tych procesów,
- postępowanie z odpadami medycznymi,
- postępowanie z odzieżą ochronną personelu i pacjentów,
- orzeczenia pracowników do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- zgłaszalność chorób zakaźnych zgodnie z Ustawą o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z dnia 5 grudnia 2008 roku.

W Szpitalu Wojewódzkim w Suwałkach w roku 2016 r. stwierdzono naruszenia:

- ❖ zniszczona, z ubytkami materiału, popękana tapicerka na fotelach w punkcie pielęgniarskim (Oddział Chorób Wewnętrznych i Kardiologii),
- ❖ ciemne, czarne wykwity na suficie i ścianach powyżej glazury w natrysku męskim przy gabinecie lekarskim (Oddział Dermatologii),

- ❖ niewłaściwy stan sanitarny sufitu i ścian w tunelu komunikacyjnym, służącym do transportu bielizny szpitalnej i zwłok – sufit i ściany łuszczące się, z zaciekami, zawilgocone, przez co tworzą się kałuże na posadzce,
- ❖ brak oświetlenia w tunelu, w którym odbywa się transport zwłok na odcinku za wejściem do pralni,
- ❖ zły stan techniczny nawierzchni drogi komunikacyjnej, którą transportowane są zwłoki ze szpitala do prosektorium na odcinku zewnętrznym – nawierzchnia posiada liczne wyboje i wyżłobienia, a także nierówności spowodowane zastygniętymi grudami betonu.

Po kontroli kompleksowej Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach wystawiono 1 decyzję administracyjną. Nadal w szpitalu prowadzonych jest wiele postępowań administracyjnych, które na wniosek strony są prolongowane.

Remonty na oddziałach przeprowadzane są sukcesywnie w miarę możliwości finansowych szpitala. Szpital Wojewódzki w Suwałkach posiada nowoczesny i wyposażony w nowe urządzenia Dział Centralnej Sterylizacji. W 2016 roku zakończono remonty i całkowitą modernizację pomieszczeń Oddziału Pediatrycznego i Oddziału Neonatologii. Na rok 2017 planowane są do remontu kolejne oddziały szpitalne. Ponadto utworzono nową Poradnię Lekarza Rodzinnego, działającą w ramach p.o.z. i będącą w strukturach Szpitala.

W Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach w 2016 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 - 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 itd.

Oddział Kardiologii Inwazyjnej, który wchodzi w struktury PRO CARDIA Sp. z o.o. Augustów, a znajduje się na terenie szpitala w Suwałkach – spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2012 r., stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bardzo dobry.

W gabinetach praktyk lekarskich oraz w przychodniach decyzji nie wystawiono. Stan sanitarno – techniczny pomieszczeń był dobry.

Oddział Epidemiologii, zarówno w podmiotach leczniczych jak i w prowadzonych praktykach zawodowych lekarzy, zwracał szczególną uwagę na wykonywane procesy dekontaminacji narzędzi zabiegowych, sprzętów medycznych oraz sprzątnięcia i dezynfekcji powierzchni pomieszczeń, które zapobiegają przeniesieniu się niebezpiecznych zakażeń wirusowych oraz bakteryjnych wśród 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 76 urządzeń sterylizacyjnych. Kontrola procesów



sterylizacyjnych w placówkach prowadzona była prawidłowo. Rejestry dokumentujące procesy sterylizacyjne prowadzono na bieżąco i czytelnie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2016 roku nadzorowano również postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi. W obiektach wytwarza się odpady medyczne o kodach: 180103, 180104, 180102, 180110 i 180108. Są one segregowane w miejscu powstania, przetrzymywane w urządzeniach chłodniczych i przekazywane firmom uprawnionym do odbioru odpadów. Przechowywanie odpadów medycznych niebezpiecznych i postępowanie z odpadami w szpitalach i pozostałych podmiotach, to jest w przychodniach i gabinetach praktyk lekarskich było zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2010 r. Placówki posiadały dokumentację potwierdzającą odbiór odpadów i sposób ich unieszkodliwiania.

W obiektach znajdują się opracowane i wymagane ustawą procedury sanitarno – higieniczne :

- ❖ higienicznego mycia rąk,
- ❖ dezynfekcji rąk,
- ❖ mycia, dezynfekcji narzędzi i sprzętów medycznych,
- ❖ postępowania po ekspozycji zawodowej,
- ❖ sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń,
- ❖ postępowania z brudną bielizną,
- ❖ postępowania z odpadami medycznymi,
- ❖ izolacji pacjenta z zakażeniem lub chorobą zakaźną (dotyczy szpitali).

Z przeprowadzonej analizy za 2016 rok z wykonawstwa szczepień ochronnych w grupie wiekowej 0 – 19 lat stan uodpornienia dzieci i młodzieży utrzymuje się na podobnym poziomie od wielu lat i wynosi 99,8 %. Jest to uodpornienie zadawalające. W zakresie prowadzonej dokumentacji poszczepiennej, przechowywania szczepionek oraz transportu szczepionek do punktów szczepień w 2016 r. nieprawidłowości nie stwierdzono. Do PSSE w Suwałkach w 2016 r. zgłoszono cztery niepożądane odczyny poszczepienne – prawidłowo. Zdarzają się przypadki nieprawidłowych rozpoznań i zgłoszeń odczynów przez lekarzy w przychodniach, co wymaga dodatkowego postępowania i wyjaśnień prowadzonych przez pracowników Oddziału Epidemiologii.

Oddział Epidemiologii w 2016 roku wystosował 23 wystąpienia do kierowników podmiotów leczniczych dotyczących m.in. zagadnień:

- zgłaszania chorób zakaźnych, w tym grypy oraz chorób przenoszonych drogą płciową,
- meldunków zatruc dopalaczami,
- komunikatów Ministra Zdrowia w sprawie OPV i IPV oraz utylizacji OPV,
- szczepień preparatem dTaP dzieciom w 6 – tym roku życia,
- szczepień dzieci przeciwko pneumokokom,
- szczepień dzieci oraz dostaw preparatów Boostrix i Tetraxim,
- zapotrzebowania na szczepionki na rok 2017 oraz Kalendarza Podstawowych Szczepień Ochronnych,
- sprawozdawczości w zakresie szczepień ochronnych,
- programu WHO,

- stanowisk i oświadczeń Głównego Inspektora Sanitarnego, dotyczących osób uchylających się od szczepień, przekazywania kart uodpornienia do podmiotów leczniczych oraz zaświadczeń o badaniu kwalifikacyjnym do szczepień,
- zgłaszania przypadków legionellozy oraz dochodzenia epidemiologicznego,
- szczepień dzieci z przeciwwskazaniami,
- propagowania szczepień przeciwko grypie wśród pracowników służby zdrowia,
- dopuszczenia nowego preparatu szczepionkowego Refortrix,
- rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie odry.

Podsumowując działalność nadzorczą, należy stwierdzić, iż stan sanitarny podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarskich w 2016 roku nie budził większych zastrzeżeń. Stan techniczny nadzorowanych placówek sukcesywnie ulega poprawie.

W 2017 r. należy podjąć działania zmierzające do wyeliminowania nieprawidłowości stwierdzonych w 2016 r. w Szpitalu Wojewódzkim w Suwałkach. Jednak jest to obiekt bardzo duży i w miarę posiadanych funduszy jego stan z każdym kolejnym rokiem poprawia się.

W załączeniu: tabela Nr 1 i Nr 2

Tabela Nr 1

## Choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu.

Jednostka chorobowa		Rok 2015 Liczba zachorowań	Rok 2016 Liczba zachorowań
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe		5	12
Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		-	-
Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	54	37
	wywołane przez norowirusy	1	1
	nieokreślone	108	96
	inne określone	-	2
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		58	47
Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu		-	4
Płonica		26	4
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna - róża		2	1
Kiła		-	4
Nowo wykryte zakażenia HIV		2	-
Rzeżączka		-	-
Ospa wietrzna		203	207
Różyczka		-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		4	2
Grypa ogółem		-	-
<b>Ogółem:</b>		<b>463</b>	<b>417</b>

Tabela Nr 2

## Choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu.

Jednostka chorobowa		Rok 2015 Liczba zachorowań	Rok 2016 Liczba zachorowań
Salmonellozy	zatrucia pokarmowe	6	14
	posocznica	-	-
	inne zakażenia pozajelitowe	1	1
Krzusiec		-	-
Lamblioza		1	-
Borelioza z Lyme		143	154
Styczność i narażenie na wściekliznę/ potrzeba szczepień		23	18
Kleszczowe zapalenie mózgu		6	5
Zapalenie opon mózgowych		4	3
Wirusowe zapalenie wątroby	typu B ostre	-	-
	typu B przewlekłe	9	4
	typu C	19	10
Yersinioza		-	-
Ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		-	-
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>		4	2
Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>		1	-
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> – zespół wstrząsu toksycznego		-	1
Bąblowica		-	3
<b>Ogółem:</b>		<b>217</b>	<b>215</b>

Rok	2015	2016
<b>Wszystkich chorób ogółem</b>	680	632

## ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

Ocena stanu sanitarnego miasta Suwałki za 2016 rok

Pod nadzorem Higieny Komunalnej znajdowało się **275** obiektów użyteczności publicznej, w tym :

- wodociągi - **2** - w tym 1 produkujący wodę na potrzeby szpitali,
- kąpieliska - **1**
- baseny - **3**

W roku 2016 na terenie miasta:

- wykonano kontroli sanitarnych - **327**
- sporządzono protokołów kontroli - **288**
- wydano decyzji administracyjnych - **16**, w tym 2 płatnicze
- wystawiono mandat karny - **1** na 100 złotych
- wydano postanowień - **13**
- wydano ocen o jakości wody do spożycia - **8**
- wydano ocen o jakości wody w kąpielisku - **6**
- wykonano oznaczeń organoleptycznych wody w kąpielisku - **16**
- przyjęto interwencji ludności - **6**
- wydano opinii - **14**

pobrano prób wody do badań laboratoryjnych - **50** w tym: w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego jakości wody do spożycia - 22, wody w basenach - 19, wody cieplej na obecność bakterii Legionella sp. - 7 oraz w ramach kontroli urzędowej z kąpieliska Arkadia - 2 próby wody do badań mikrobiologicznych.

skierowano wystąpień do administratorów obiektów - **8**.

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

Wodociąg zaopatrujący miasto w wodę administrowany jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Suwałkach, dostarcza wodę dla 69370 osób. Drugi wodociąg administrowany przez Szpital Wojewódzki – dostarcza wodę na potrzeby szpitali. Skierowano 2 wystąpienia w sprawie prowadzenia monitoringu jakości wody, w tym na obecność substancji promieniotwórczych w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W roku sprawozdawczym nie stwierdzono w wodzie żadnych przekroczeń wskaźników mikrobiologicznych ani fizyko-chemicznych.

Podsumowanie i wnioski

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 wodociągowe – kanalizacyjne prowadzono na bieżąco. Terminowo przeprowadzono kontrole wewnętrzne.

## 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, piasek i ławki do siedzenia tuż nad brzegiem wody.

Strefy kąpielii na plaży są wyznaczone i oznakowane. Nieczystości stale gromadzono w pojemnikach o dobrym stanie technicznym. Woda w kąpielisku w sezonie turystycznym nie nadawała się do kąpielii ze względu na masowy zakwit sinic.

Administrator pobierał 4-krotnie wodę do badań laboratoryjnych mikrobiologicznych (ocniano liczbę E. Coli., liczbę enterokoków w jtk/100 ml).

W trakcie trwania sezonu stwierdzono zakwity sinic w toni wodnej, co spowodowało wydanie zakazu kąpielii. Zakaz obowiązywał przez cały sezon kąpielowy. Należy nadmienić, iż administrator zaplanował w roku 2017 proces naprawy polegający na oczyszczeniu zbiornika.

Pracownicy inspekcji w ramach kontroli urzędowej pobrali 2 próby wody do badań mikrobiologicznych oraz wykonali 16 oznaczeń organoleptycznych obejmujących:

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

Wydano 6 ocen o jakości wody do kąpielii (1 o przydatności – przed sezonem turystycznym oraz 5 ocen o nieprzydatności wody do kąpielii - w trakcie sezonu turystycznego). Wykonano 9 kontroli, wystawiono 1 decyzję administracyjną dotyczącą zakazu kąpielii.

## 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 2016 pobrano 19 prób wody do badań bakteriologicznych. Przekroczeń mikrobiologicznych nie stwierdzono.

Pomieszczenia w 2 obiektach utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym, posiadają wydzielone halle, szatnie, sanitariaty, natryski, rozbieralnie, pomieszczenia na składowanie środków chemicznych i sprzętu porządkowego. Nadal obowiązuje decyzja administracyjna wystawiona w 2013 roku dot. pływalni przy Szkole Podstawowej nr 10 dot.

złego stanu technicznego posadzek, ścian i wpustów przy niecce basenowej z terminem realizacji 31.12.2017r.

W wodzie basenowej prowadzone są procesy oczyszczania mechanicznego, koagulacji, filtracji, podgrzewania, napowietrzania i chlorowania – 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 oraz inne wynikające z nowego rozporządzenia. 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.

#### **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 1 próbkę wody ciepłej do badań laboratoryjnych w kierunku *Legionella* sp. Nie stwierdzono przekroczeń.

#### **5. Obiekty służby zdrowia**

Nadzorem objęte są następujące obiekty:

- 26 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 : 36 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 stosowane i niezbędne procedury, dokumentację dot. odpadów medycznych.

Pobrano próbki wody ciepłej do badań laboratoryjnych w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp. : 1 próbkę ze szpitala psychiatrycznego (przekroczeń nie stwierdzono) oraz 4 próbki ze szpitala wojewódzkiego im L. Rydygiera, stwierdzono przekroczenia, wystawiono 1 decyzję administracyjną, którą zrealizowano w wyznaczonym terminie.

## 6. Hotele i obiekty hotelarskie

Pod nadzorem znajduje się 15 obiektów, w tym :

- 6 hoteli.
- 8 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie,
- 1 eurocamping.

W Suwałkach funkcjonuje 6 hoteli:

1. „Logos” przy ul. Kościuszki posiadający 2 gwiazdki zaszczergowania ( 66 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych, restaurację ),

2. **AKVILON**, który otrzymał 3 gwiazdki (hotel ten posiada 23 miejsca noclegowe, zespół sal wielofunkcyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację, wypożyczalnię sprzętu turystycznego),

3. **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

4. **Hotel Szyszko** przy ul. Innowacyjnej 3, który otrzymał 3 gwiazdki,

5. **Villa Eden & Spa** Suwałki przy ul. Noniewicza 37 – 3 gwiazdki i

5. **LOFT** przy ul. Pułaskiego 24K w Suwałkach, który również otrzymał 3 gwiazdki.

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 2016 roku wszystkie obiekty 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, nienasiąkliwe, miski ustępowe umieszczone w oddzielnych kabinach.



Pomieszczenia dworca PKS w Suwałkach są przystosowane dla osób niepełnosprawnych.

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

Na terenie miasta pod nadzorem znajduje się 159 obiektów, w tym:

- 78 zakładów fryzjerskich,
- 15 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna usługa,
- 48 zakładów kosmetycznych,
- 15 zakładów odnowy biologicznej,
- 3 salony tatuażu.

Stan sanitarno – techniczny w/w zakładów dobry, względnie bardzo dobry, z wyjątkiem jednego salonu fryzjerskiego, gdzie za zły stan sanitarny nałożono mandat karny w wysokości 100 złotych. 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 instalacje wodociągową i kanalizacyjną.

### **9. Inne zakłady użyteczności publicznej**

Należą do nich takie obiekty jak :

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

W 2016 roku w/w obiekty reprezentowały dobry stan sanitarno – techniczny, naruszeń nie stwierdzono.

#### **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 nie - bezpiecznymi.

## ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego żywności na terenie miasta Suwałki za 2016 r.

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

W 2016 roku na terenie miasta Suwałki urzędową kontrolą żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto **724 obiektów**: **686** 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:**

- 3 wytwórnie lodów,
- 13 automatów do lodów,
- 11 piekarni,
- 10 ciastkarni,
- 1 przetwórnictwo owocowe,
- 1 wytwórnictwo napojów bezaalkoholowych,
- 6 zakładów gastronomicznych,
- 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego,
- 4 inne wytwórnie żywności;

#### ❖ **436 zakładów obrotu żywnością:**

- 193 sklepów spożywczych, w tym 14 supermarketów,
- 35 kiosków spożywczych,
- 33 magazyny hurtowe,
- 46 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 35 środków transportu żywności,
- 94 innych obiektów obrotu żywnością;

#### ❖ **199 zakładów żywienia zbiorowego:**

- 131 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 62 zakłady małej gastronomii,
- 68 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego;

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

#### ❖ **18 zakładów obrotu kosmetykami.**

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono ogółem **875 kontroli** i rekontroli, w tym **88 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 nieodpowiednich warunków przechowywania artykułów spożywczych. Łącznie w 2016 roku wniesiono **44 skarg**, z czego **18** uznano za zasadne. Najwięcej interwencji dotyczyło **zakładów obrotu żywnością** – 37 wszystkich interwencji.

W wyniku stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowości i uchybień wydano **87 decyzji administracyjnych** nakazujących ich usunięcie, celem spełnienia wymagań zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym wydano 11 decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych w związku z ich zakwestionowaniem, tj. środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia, przechowywane w niewłaściwych warunkach, bez oznakowania - niewiadomego pochodzenia (8 obiektów obrotu żywnością, 2 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, 1 zakład usług cateringowych).

Winnych zaniedbań ukarano **59 mandatami karnymi** na sumę **14550 zł**.

Sporządzono **1 zawiadomienie do Prokuratury Rejonowej w Suwałkach** o podejrzeniu popełnienia przestępstwa przez dwoje przedsiębiorców wprowadzających do obrotu środki spożywcze niewiadomego źródła pochodzenia i posługiwania się dokumentacją księgową - fakturami, w których jako sprzedający, tj. źródło pochodzenia środka spożywczego wpisany był podmiot gospodarczy nicistniejący, co stanowiło podstawę do przyjęcia, że mogły to być środki spożywcze powszechnie spożywane szkodliwe dla zdrowia lub życia człowieka, tj. naruszenie art. 96 ust. 1 i ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz art. 270 i art. 275 kk.

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 **2016 roku** oceny zgodności stanu sanitarno – technicznego z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego **6 zakładów oceniono jako niezgodne z wymaganiami**, tj. 1 zakład usług cateringowych oraz 3 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym 2 zakłady małej gastronomii.

### **Zakłady produkcji żywności**

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

W roku **2016** przeprowadzono łącznie **75 kontroli**, w tym **45 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:

- niewłaściwe przechowywanie produktów spożywczych,
- niewłaściwe oznakowanie produkowanych wyrobów,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia w zakładzie,
- brak właściwego wyposażenia punktów do mycia rąk.

W każdym przypadku podejmowano działania represyjne w stosunku do osób winnych tych zaniedbań - wydano **12** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości. Nałożono **5** mandatów karnych na kwotę **1300 zł**.

Nieprawidłowości stwierdzono w **11** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **21,6%** wszystkich zakładów z tej grupy obiektów.

### Zakłady obrotu żywnością

W **2016 roku** nadzorem sanitarnym objęto **436** obiektów obrotu żywnością:

- **193** sklepy spożywcze, w tym **14** supermarketów,
- **35** kiosków spożywczych,
- **33** magazyny hurtowe.
- **46** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **35** środków transportu żywności,
- **94** innych obiektów obrotu żywnością.

Ogółem skontrolowano **325** zakładów obrotu żywnością (**74,5%**), przeprowadzono łącznie **491** kontroli, z czego **279** kontroli kompleksowych, podczas których oceniono 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 **177** obiektach, co stanowi **40,6%** wszystkich zakładów z tej grupy.

W przypadku **259** zakładów obrotu (**59,4%**) zastosowano podejście elastyczne - przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP (co stanowi: **42** sklepy, **15** hurtowni, **30** kiosków spożywczych, **46** zakładów ruchomych i tymczasowych, **35** środków transportu, **91** innych zakładów obrotu żywnością).

Nieprawidłowości stwierdzono w **55** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **12,6%** obiektów w tej grupie zakładów.

Najczęściej stwierdzane w czasie kontroli uchybienia dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych i drobnego sprzętu pomocniczego,
- niewłaściwego przechowywania opakowań do żywności,
- składowania zbędnych przedmiotów w pomieszczeniach zakładu,
- oferowania do sprzedaży środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości bądź terminu przydatności do spożycia,
- braku systematycznych zapisów dokumentujących przestrzeganie ustalonych zasad GHP i systemu HACCP.

Nieprawidłowości były przyczyną nałożenia **30 mandatów** na sumę **6950 zł**, wydano łącznie **38 decyzji administracyjnych** nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, w tym **8 decyzji** o zakazie wprowadzania produktów do obrotu w 6 sklepach spożywczo-przemysłowych (środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia) oraz w 2 punktach handlowych (wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewiadomego źródła pochodzenia).

#### **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

Ogółem w ewidencji było **131** zakładów, w tym **62** zakłady małej gastronomii. Skontrolowano **110** przedsiębiorstw (**84%**), z czego ocenie kompleksowej poddano **102** obiekty (**77,9%**), tj. **58** zakładów żywienia zbiorowego otwartego i **44** małej gastronomii. **129** podmiotów w tej grupie obiektów posiadało wdrożone systemy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Produkcyjnej (GMP), natomiast system HACCP został wprowadzony w **78** zakładach.

W przypadku **51** 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” **3** zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym **2** obiekty małej gastronomii oceniono jako **niezgodne** z wymaganiami. Przyczyny dyskwalifikacji to przede wszystkim:

- niewłaściwe warunki sanitarne pomieszczeń, urządzeń i sprzętu mającego kontakt z żywnością wykorzystywanego w zakładzie,
- nieodpowiednie warunki przechowywania żywności – brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych, przechowywanie artykułów spożywczych niezgodnie z zaleceniami producentów, w brudnych szafkach i urządzeniach chłodniczych,
- wykorzystywanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

- obecność szkodników na terenie zakładu,
- brak zapisów z realizacji instrukcji GHP/GMP oraz HACCP.

Nieprawidłowości stwierdzono w 37 ocenianych zakładach, co stanowi 28,2% wszystkich obiektów z tej grupy.

W wyniku prowadzonego nadzoru (199 kontroli i rekontroli) wydano 25 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 2 o zakazie wprowadzania środków spożywczych do obrotu. Nałożono 21 mandatów karnych na łączną sumę 5400 zł (17 mandatów na sumę 4500 zł w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i 4 mandaty na sumę 900 zł w zakładach małej gastronomii).

### Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W tej grupie obiektów zaewidencjonowanych było 68 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,
- 5 stołówek w żłobkach,
- 10 stołówek szkolnych (w tym 3 w systemie cateringowym),
- 1 stołówka w internacie,
- 6 stołówek zapewniających żywienie uczestników obozów wypoczynkowych (działających w systemie cateringowym),
- 17 stołówek w przedszkolach (w tym 8 w systemie cateringowym),
- 10 zakładów usług cateringowych,
- 9 innych zakładów żywienia.

Skontrolowano 64 placówki, czyli 94,1% wszystkich zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. W 54 zakładach (79,4%) przeprowadzono kontrolę kompleksową z wykorzystaniem „Arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego”. Wszystkie podmioty w tej grupie obiektów posiadały wdrożone systemy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Produkcyjnej (GMP), natomiast system HACCP został wprowadzony w 34 obiektach. W przypadku 30 zakładów zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP.

W wyniku przeprowadzonej oceny, z wykorzystaniem „Arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością”, 1 zakład usług cateringowych oceniono jako niezgodny z wymaganiami. Przyczyny dyskwalifikacji to przede wszystkim:

- wykorzystywanie do produkcji potraw, środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń, regałów, szafek, sprzętu pomocniczego, a także pojemników i termosów do żywności,
- nieodpowiednie warunki przechowywania produktów spożywczych,
- brak identyfikowalności wyrobów gotowych i surowców,
- brak ciepłej wody w punktach wodnych,
- brak orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno - epidemiologicznych zatrudnionych osób,
- brak zapisów z realizacji instrukcji GHP/GMP oraz HACCP.

Nieprawidłowości stwierdzono w 12 ocenionych zakładach, co stanowi 17,6% wszystkich obiektów.

Najczęściej powtarzającymi się uchybieniami były:

- niewłaściwy stan sanitarny oraz techniczny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia,
- przygotowywanie posiłków w placówkach oświatowych niezgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących w 2016 r. Rozporządzeniach Ministra Zdrowia w sprawie 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 w tych jednostkach,
- wykorzystywanie do produkcji środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia,
- brak systematycznych zapisów dokumentujących realizację GHP/ GMP oraz HACCP.

W wyniku prowadzonego nadzoru (85 kontroli i rekontroli) wydano 12 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień, w tym 1 decyzję o zakazie wprowadzania środków spożywczych do obrotu. Nałożono 3 mandaty karne na łączną sumę 900 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 53 zakłady.

Oceniono 53 jadłospisy. Nieprawidłowości stwierdzono w 6 z nich:

- w 3 stołówkach szkolnych,
- w 1 stołówce przedszkolnej (żywienie prowadzone w systemie cateringowym),
- w 1 zakładzie usług cateringowych.

- w 1 Samodzielnym Publicznym Zespole Opieki Paliatywnej (żywienie prowadzone w systemie cateringowym).

3 jadłospisy dekadowe przygotowane dla dzieci i młodzieży stołującej się w **placówkach szkolnych** oceniono jako nieprawidłowe z uwagi na niedostosowanie ich do wynogów określonych w obowiązujących w 2016 r. Rozporządzeniach Ministra Zdrowia w sprawie 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 w tych jednostkach.

- ☒ w posiłkach obiadowych nie została uwzględniona zasada zapewnienia 3 różnych produktów z kategorii „produkty zbożowe i ziemniaki” w ciągu tygodnia (dominowały ziemniaki),
- ☒ nie wszystkie śniadania, obiady i kolacje zawierały porcję produktów zbożowych,
- ☒ dodatek warzyw i/lub owoców nie został uwzględniony we wszystkich posiłkach,
- ☒ porcja ryby była podawana raz na 2 tygodnie,
- ☒ w żywieniu dzieci używane były produkty zawierające duży dodatek cukru.

W jadłospisie dekadowym przygotowanym i zrealizowanym w **bloku żywienia w przedszkolu** stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- ☒ brak dodatku warzyw lub owoców do większości II posiłków,
- ☒ brak dodatku warzyw do niektórych posiłków obiadowych,
- ☒ w posiłkach obiadowych nie została uwzględniona zasada zapewnienia 3 różnych produktów z kategorii „produkty zbożowe i ziemniaki” w ciągu tygodnia (dominowały ziemniaki).

Jadłospis dekadowy opracowany w **zakładzie usług cateringowych** na potrzeby żywienia młodzieży w internatach i w bursie szkolnej oceniono jako nieprawidłowy z uwagi na zbyt dużą ilość potraw smażonych w grupie mięso, ryby, jaja. Potrawy smażone wystąpiły 2 razy w tygodniu.

Jadłospis dekadowy przygotowany dla pacjentów **Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Paliatywnej** oceniono jako nieprawidłowy, gdyż nie uwzględniał diet zaleconych przez lekarza, np. lekkostrawna, cukrzycowa, bezmleczna.

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. **Jedna dekada** pobrana w zakładzie usług cateringowych została oceniona jako **nieprawidłowa** z uwagi na zaniżoną wartość energetyczną, a także zaniżoną zawartość żelaza i witaminy C.



Do badań laboratoryjnych w zakresie określenia wartości energetycznej oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów i chlorku sodu (soli), wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym Wojewódzkiej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Białymstoku, pobrano 16 próbek posiłków w 6 zakładach:

- 15 próbek posiłków żywienia całodziennego w 5 zakładach (w tym, w 4 zakładach żywienie prowadzone w systemie cateringowym),
- 1 próbka: obiad w żłobku.

13 spośród 16 pobranych próbek posiłków zostało ocenionych jako **nieprawidłowe**. Przyczyną kwestionowania była:

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 kierowano wystąpienia do dyrekcji zakładów, w których przedstawiano wyniki oceny wraz z zaleceniami - ogółem 6 wystąpień.

Ponadto skierowano 3 wystąpienia do:

- ☒ 29 dyrekcji placówek oświatowych na terenie Suwałk i powiatu suwalskiego oraz do 9 urzędów gminy informując o zmianie przepisów dotyczących 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 młodzieży;
- ☒ 60 dyrekcji placówek oświatowych z terenu Suwałk i powiatu suwalskiego oraz 3 zakładów usług cateringowych przygotowujących posiłki dla szkół, żłobków i przedszkoli. Wystąpienie dotyczyło sposobu przechowywania i serwowania potraw w placówkach systemu oświaty;
- ☒ Dyrektora Zespołu Szkół Nr 10 w Suwałkach w sprawie przebywania uczniów na terenie zaplecza stołowej szkolnej (zmywalni naczyń stołowych).

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

W 2016 roku w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego ogółem do badań laboratoryjnych pobrano 369 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 220 próbek,
- w ramach monitoringu krajowego pobrano 16 próbek,
- w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności jednocześnie pobrano 133 próbek.

Spośród w/w próbek:

- 306 stanowiło próbki środków spożywczych,
- 54 stanowiło próbki sanitarne,
- 3 stanowiły 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**

- |   |                    |
|---|--------------------|
| - ziarno zbóż   | 3 próbki krajowe   |
| - lody z udziałem mleka (tradycyjne)                  | 5 próbek krajowych |
| - przekąski typu snack                                | 1 próbka krajowa   |
| - soja i przetwory                                    | 1 próbka UE        |
| - wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obr. term. | 5 próbek krajowych |
| - wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obr. term.    | 5 próbek krajowych |
| - galanteria ciastkarska                              | 5 próbek krajowych |
| - suszone owoce                                       | 3 próbki imp.      |
| - wyroby winiarskie                                   | 2 próbki krajowe   |
| - wyroby garmaż. i kulinarne mięsne                   | 5 próbek krajowych |
| - kawa  | 1 próbka imp.      |

❖ **w zakładach obrotu . 13 kr)**

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| - drób, produkty drobiarskie i jajeczne | 19 próbek krajowych              |
| - ryby, owoce morza i ich przetwory     | 2 próbki (1 UE, 1 imp.)          |
| - mleko i przetwory mleczne             | 14 próbek (12 kr, 2 UE)          |
| - ziarno zbóż i przetwory zboż.-mączne  | 3 próbki UE                      |
| - wyroby cukiernicze i ciastkarskie     | 31 próbki (4 UE, 27 kr)          |
| - świeże i mrożone warzywa              | 10 próbek (2 UE, 7 kr, 1 imp.)   |
| - owoce świeże, suszone i przetwory     | 22 próbki (5 UE, 7 imp, 10 kr)   |
| - grzyby suszone                        | 2 próbki imp.                    |
| - wyroby winiarskie i napoje spryt.     | 2 próbki imp.                    |
| - wody mineralne i źródlane             | 12 próbek krajowych              |
| - koncentraty spożywcze                 | 5 próbek krajowych               |
| - majonezy                              | 2 próbki krajowe                 |
| - zioła, przyprawy                      | 10 próbek (5 imp., 5 kr.)        |
| - kawa, herbata                         | 12 próbek (5 imp., 6 UE, 1 kr)   |
| - wyroby garmażeryjne i kulinarne       | 5 próbek krajowych               |
| - środki spoż. specj. przezn. żyw.      | 69 próbek (34 UE, 35 kr)         |
| - suplementy diety                      | 21 próbki (8 UE, 1 imp., 12 kr.) |
| - sól spożywcza i jej zamienniki        | 2 próbki krajowe                 |

❖ pozostałe próbki żywności w ilości 13 szt. pochodziły z zakładów żywienia zbiorowego.

W 2016 roku spośród pobranych 369 próbek do badań laboratoryjnych zdyskwalifikowano 15 próbek środków spożywczych i 15 próbek sanitarnych.

Zakwestionowane próbki żywności pochodziły z zakładu małej gastronomii, z zakładów produkcyjnych oraz z obrotu:

⇒ 5 zakwestionowanych próbek lodów z udziałem mleka zostało pobranych w zakładzie małej gastronomii. Próbki zakwestionowano ze względu na przekroczoną liczbę bakterii *Enterobacteriaceae* w 1g.

Akta kwestionowanych próbek przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Elku.

⇒ 2 zakwestionowane próbki żywności zostały pobrane w zakładach produkcyjnych, tj.:

- 1 próbka daktyli suszonych pobrana z zakładu konfekcjonowania środków spożywczych została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego wyrobu - producent określił w wartości odżywczej zawartość sodu, powinien określić zawartość soli.

Wyniki badań laboratoryjnych przesłano do producenta wraz z decyzją opłatową. Wydano także decyzję administracyjną na zapewnienie odpowiedniego znakowania produktów konfekcjonowanych w zakładzie.

- 1 próbka lodów z udziałem mleka (tradycyjnych) pn. Deser lodowy „ELA” pobrana w wytwórni lodów została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego wyrobu.
  - producent podał dwa różne sformułowania poprzedzające datę minimalnej trwałości: na etykiecie jest „Najlepiej spożyć przed: data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej”, natomiast na opakowaniu: „Najlepiej spożyć do 05.01.2018r.”,
  - na opakowaniu nie podano informacji, w którym miejscu opakowania znajduje się data min. trwałości,
  - zabrakło także informacji, że substancja dodatkowa „barwnik E124” może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie u dzieci.

Wyniki badań laboratoryjnych przesłano do właściciela wraz z decyzją administracyjną na zapewnienie odpowiedniego znakowania.

⇒ 8 zakwestionowanych próbek artykułów spożywczych zostało pobranych w placówkach obrotu żywnością, tj.:

- 1 próbka świeżych kiełków rzodkiewki pobrana z hipermarketu, została zakwestionowana ze względu na obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella* Virchow w 25g. O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono producenta, natomiast akta

kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Częstochowie.

- **1 próbka metki tatarskiej (wołowy, surowy wyrób mięsny)** pobrana z hurtowni spożywczej została zakwestionowana ze względu na obecność pateczek z rodzaju *Salmonella Typhimurium* w 25g. O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono producenta, natomiast akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości miejscowej i rzeczowej Powiatowemu Lekarzowi Weterynaryjnemu w Łukowie,
- **1 próbka suplementu diety pn. „Multipack Sport Day Night formula”** pobrana z punktu sprzedaży suplementów diety w klubie kulturystycznym została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** opakowania jednostkowego wyrobu:
  - deklarowany przez producenta dodatek ekstraktu z guarany nie został uwzględniony w znakowaniu jako źródło kofeiny,
  - na etykiecie nie podano obowiązkowego w tym przypadku komunikatu „zawiera kofeinę; nie zaleca się stosowania u dzieci i kobiet w ciąży”,
  - przy określeniu zawartości miedzi użyto niewłaściwej jednostki wagi (mg zamiast µg).

O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono producenta, natomiast akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi w Gdyni.

- **3 próbki suplementów diety pn.: „Peipa koa antiox”, „Reactive housediet”, „Levanat plus”** pobrane z punktu sprzedaży suplementów diety zostały zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** opakowań jednostkowych w/w produktów:
  - producent użył niepoprawnej nazwy składnika (wit. C - kwas askorbinowy) oraz podał niewłaściwe określenie kategorii funkcji technologicznej jednego ze składników (konserwant),
  - nie zamieścił obowiązkowego komunikatu „zawiera źródło fenyloalaniny”, który powinien być stosowany w przypadku występowania w składzie soli acesulfamu,
  - zawartość poszczególnych substancji aktywnych zalecanej dziennej porcji powinna być zapisana rozdzielnie z wykazem składników.

O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono dystrybutora, natomiast akta kwestionowanych próbek przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi w Łodzi.

- **1 próbka suplementu diety pn. „PUMP IT”** pobrana z punktu sprzedaży suplementów diety została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** opakowania jednostkowego wyrobu:
  - producent użył niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących: beta-alaniny, tyrozyny, argininy oraz cytruliny.

- zastosował oświadczenie zdrowotne dotyczące kreatyny nie spełniając warunków stosowania tego oświadczenia. Oświadczenie może być stosowane wyłącznie w przypadku zalecanego dziennego spożycia równoważnego 3 g kreatyny. Zalecana przez producenta dzienna porcja produktu dostarczała tylko 2 g kreatyny.

O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono producenta, natomiast akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi w Bochni.

- **1 próbka suplementu diety pn. „Tymianek – Podbiał plus, syrop ziołowy”** pobrana z apteki została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe **znakowanie** opakowania jednostkowego wyrobu:

- wykaz składników poprzedzono niewłaściwym nagłówkiem składającym się z wyrazu „skład”, winno być „składniki”;
- producent użył niedozwolonego oświadczenia zdrowotnego, tzn. użyte oświadczenie nie znajduje się w obowiązującym rejestrze unijnym.

O wynikach badań laboratoryjnych powiadomiono producenta, natomiast akta kwestionowanej próbki przekazano wg właściwości terytorialnej Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi we Wrocławiu.

W 2016 roku pobrano do badań laboratoryjnych **54 wymazy sanitarne**, z czego **15** zostało zakwestionowanych:

- 3 próbki pobrano w **sklepach spożywczych** - zakwestionowano wymaz sanitarny z powierzchni ostrza krajalnicy do wędlin i serów oraz zmiotki z magazynu mąki przy piekarni,
- **12 próbek** pobrano w **zakładach żywienia zbiorowego**, tj.: 9 próbek w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i 3 próbki w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego. Zakwestionowane zostały wymazy sanitarne z rąk pracowników, z łyżek do spożywania posiłków i porcjowania surówek, z noża do krojenia gotowych mięs oraz zmiotki z szafy w barze służącej do przechowywania drobnego sprzętu i środków spożywczych.

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 **270 zakładach** stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz produkujące i wprowadzające materiały do obrotu.

Kontrolą objęto:

- 23 zakłady wytwórcze,
- 78 zakładów żywienia zbiorowego stosujących naczynia jednorazowego użycia,
- 158 zakładów obrotu żywnością,
- 11 placówek obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Podmioty stosujące w/w opakowania i przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością, w trakcie **270 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 **24 zakładach** stwierdzono szereg nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej. Za stwierdzone uchybienia w **17 zakładach** tj.: w 1 zakładzie produkcji (ciastkarni), w 6 zakładach obrotu żywnością (sklepach), w 9 zakładach żywienia zbiorowego nałożono **17 grzywn** w drodze mandatu karnego na sumę **4700 zł**, wydano **16 decyzji administracyjnych** nakazujących zapewnienie właściwych warunków przechowywania opakowań do żywności, zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego urządzeń chłodniczych, zapewnienia właściwej powierzchni desek produkcyjnych. Przeprowadzone w w/w obiektach kontrole sprawdzające wykazały usunięcie uchybień. Wszczęte postępowania administracyjne zostały zakończone w 2016 roku.

W 2016 roku do badań laboratoryjnych pobrano **6 próbek przedmiotów użytku** tj.:

- 1 próbkę *naczynia do kiełkowania Bio-natura* - próbka pobrana w sklepie spożywczym, w ramach urzędowej kontroli żywności, zakres badań: organoleptyka, kraj pochodzenia Chiny (import);
- 1 próbkę *HELSINKI Freezer pojemnik do zamrażarki* - próbka pobrana z hurtowni przemysłowej w ramach urzędowej kontroli żywności (kraj), kierunek badań: migracja globalna, znakowanie;
- 1 próbkę *wyroby ceramiczne (kubek)*, pobrane z hurtowni przemysłowej w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, kraj pochodzenia Chiny (import), zakres badań: migracja metali (1003 migracja ołowiu, 1004 migracja kadmu);

- 1 próbkę *przybory kuchenne z poliamidu (nylonowa łyżka)*, kraj pochodzenia Chiny (import), próbę pobrano z hurtowni przemysłowej w ramach urzędowej kontroli żywności, zakres badań: 1002 migracja specyficzna pierwszorzędnych amin aromatycznych. znakowanie;
- 2 próbki - *miska i talerz z melaniny*, próby pobrano ze sklepu inne obiekty obrotu żywnością, kraj pochodzenia Chiny (import), próby pobrano w ramach urzędowej kontroli, zakres badań: 1002 migracja specyficzna formaldehydu, znakowanie.

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

W 2016 roku do PPIS w Suwałkach wpłynęły **3 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:

- *"Kubek szklany kwadraty 350 ml"*, wyprodukowany w Chinach, powiadomienie alarmowe nr 2016.2 z dn. 01.03.2016 r. dotyczyło stwierdzenia migracji kadmu i ołowiu z obrzeża wyrobu;
- *„Miska dekoracyjna 13\*5,3 cm”*, wyprodukowana w Chinach, powiadomienie alarmowe nr 2016.1356 z dnia 04.10.2016 r. dotyczyło stwierdzenia migracji specyficznej formaldehydu;
- *Zestawy śniadaniowe „Minnie Mouse oraz Hello Kitty”*, wyprodukowane w Chinach, powiadomienie alarmowe nr 2016.0685 z dnia 27.05.2016 r. dotyczyło stwierdzenia migracji kobaltu i kadmu z ceramicznego zestawu śniadaniowego (kubek, miseczka, talerz).

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 **10 nadzorowanych obiektach**, tj.:

- 8 sklepach kosmetycznych,
- 2 hurtowniach kosmetycznych.

W trakcie działań kontrolnych w w/w obiektach oceniono:

- prawidłowość znakowania wprowadzanych do obrotu opakowań jednostkowych kosmetyków;
- warunki eksponowania i magazynowania produktów kosmetycznych, a także zwrócono uwagę na okresy trwałości;
- sprawdzano czy kontrolowany kosmetyk został zgłoszony do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach;
- czy kontrolowane kosmetyki są umieszczone w systemie RAPEX (powiadomienie Głównego Inspektora Sanitarnego).

W 2016 roku przeprowadzono **10 kontroli**, sporządzono 10 protokołów. W 10 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 **3 próbki kosmetyków**, w tym:

- **2 próbki wybielających past do zębów** (producent: Niemcy), pobrane w hurtowni kosmetycznej. Próbki poddano badaniom fizykochemicznym na zawartość fluoru;
- **1 próbkę kosmetyków dla dzieci – balsam nawilżający na słońce** (producent: Niemcy) pobrano w hurtowni kosmetycznej. Próbkę poddano badaniom fizykochemicznym (tj.: zawartości azotanów) oraz 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).

Wszystkie próbki poddano ocenie znakowania. Żadna z 3 pobranych próbek w zakresie analizowanych parametrów nie była kwestionowana.

W 2016 roku nie przekazywano informacji o umieszczeniu kosmetyków w systemie RAPEX. W związku z powyższym nie prowadzono działań kontrolnych związanych z powyższą tematyką.

#### Wyjaśnienie pojęć:

1. HACCP – systemowa procedura identyfikacji i szacowania zagrożeń bezpieczeństwa żywności pod względem jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji.



2. **RASFF** europejski system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywności (obowiązujący we wszystkich krajach UE).
3. **RAPEX** – system wczesnego ostrzegania w zakresie produktów nieżywnościowych.

### **Oddział Higieny Pracy**

#### Ocena stanu sanitarnego miasta Suwałki za 2016 rok

W roku sprawozdawczym 2016 objęto nadzorem sanitarnym w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy 70 zakładów, w których zatrudnionych było 6780 pracowników.

W/w zakładach przeprowadzono 71 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 kontroli zweryfikowano zagrożenia zawodowe występujące w środowisku pracy. Stwierdzono, że najczęściej występujące czynniki szkodliwe dla zdrowia to:

- hałas słyszalny – 3681 osób, co stanowi najliczniejszą grupę osób pracujących w kontakcie z czynnikiem szkodliwym dla zdrowia,
- zapylenie (pyły drewna z wyjątkiem pyłu drewna twardego taki jak dąb i buk) - 417 osób,
- drgania mechaniczne o oddziaływaniu ogólnym i miejscowym – 479 osób,
- szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 i 3 - 1938 osób,
- czynniki chemiczne – 2232 osoby,
- zapylenie (pył drewna twardego) – 126 osób,
- czynniki rakotwórcze - 258 osób .

W warunkach czynników szkodliwych w 2016 roku pracowało 5168 osób, co stanowiło 76,22 % ogółem osób zatrudnionych.

W roku 2016 w 12 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 388 osób, co stanowiło 7,5 % ogółu zatrudnionych osób w warunkach czynników szkodliwych.

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

1. PPMD "Kruszbet" S. A. Produkcja Kruszywa ul. Sianożęć, Suwałki - 1 osoba
2. „Animex” Grupa Drobiarska Sp. z o. o. ul. W. Polskiego 112 A, Suwałki - 129 osób

3. Novigo sp. z o. o. sp. k. ul. Wojska Polskiego 118 E, 16-400 Suwałki (36 hałas + 48 pył drewna twardego)	- 84 osoby
4. Decco S. A. ul. Woj. Polskiego 114 N, Suwałki	- 4 osoby
5. Salag S. Komandytowa Sp. z o. o. ul. Szafirowa 5, Suwałki	- 20 osób
6. Przedsiębiorstwo Ortis Sp. J. ul. Platynowa 5, Suwałki	- 17 osób
7. Track Tec S. A. W- wa Zakład Produkcyjny ul. M. Hubala 5, Suwałki	- 31 osób
8. Prefabet Sp. z o. o. ul. Sejneńska 63, Suwałki	- 8 osób
9. Fabryka Mebli „Forte” S. A. ul. Północna 30, Suwałki (22 hałas + 2 drgania)	- 59 osób
10. Zakład Stolarki Budowlanej Cał ul. Piaskowa 5, Suwałki	- 8 osób
11. Padma ART. Sp. z o. o. S. k. ul. Woj. Polskiego 118E, Suwałki	- 21 osób
12. Zarząd Dróg Powiatowych ul. Ogrodowa, Suwałki	- 6 osób.

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

W roku 2016 w zakładach stwierdzono zagrożenie czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Zakłady, w których w procesie pracy występował czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zatrudniały 1709 osób, z tego 258 osób pracowało w narażeniu na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, co stanowiło 15,09 % ogółem osób zatrudnionych w tych zakładach.

W ekspozycji na poszczególne czynniki pracowała następująca liczba osób :

- pył drewna twardego	- 116
- benzen	- 3
- dichromian potasu	- 8
- potasu chromian	- 9
- promieniowanie jonizujące	- 100
- tlenek etylenu	- 4
- fenoloftaleina	- 14
- pył azbestu	- 4
- cytostatyki	- 3.

W roku sprawozdawczym 2016 przeprowadzono 71 kontroli (w tym 3 kontrole z Oddziałem Epidemiologii - protokoły sporządzone spod znaku E), sporządzono 71 protokołów pokontrolnych w nadzorowanych obiektach, w tym 6 protokołów z ujętymi nieprawidłowościami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach w 2016 r., po przeprowadzeniu kontroli w zakładach pracy, wydał ogółem 24 decyzje, w tym:

- 5 decyzji administracyjnych z określonymi obowiązkami do wykonania (ogółem – 28 nakazów),
- 1 decyzję umarzającą (wykonano obowiązki pokontrolne przed wydaniem decyzji).
- 8 decyzji zmieniających,

- 4 decyzje wygaszające,
- 6 decyzji płatniczych.

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

Naruszenia ujęte w protokołach kontroli:

- przekroczenia NDN hałasu i drgań mechanicznych o działaniu ogólnym,
- przekroczenia NDS zapylenia (pył drewna twardego),
- zły stan pomieszczeń higieniczno-sanitarnych.

### **POPRAWA WARUNKÓW PRACY**

W 2016 roku uzyskano poprawę warunków pracy w zakładach poprzez obniżenie NDN (hałas) do obowiązujących norm higienicznych na skutek podjętych działań organizacyjnych dla 13 osób w 4 zakładach:

- |   |            |
|---|------------|
| 1. Salag Sp. z o.o. Sp. k. ul. Szafirowa 5            | – 2 osoby  |
| 2. PPMD „Kruszbeł” S.A. ul. Bakalarzewska 86          | – 1 osoba  |
| 3. Track Tec S.A. ul. Hubala 5                        | – 8 osób   |
| oraz NDN ( drgania mechaniczne o działaniu ogólnym ): |            |
| 4. Fabryka Mebli „Forte,, S.A. ul. Północna 30        | – 2 osoby. |

Ponadto w 2016 roku poprawiono warunki pracy dla 218 osób w zakresie - odnowiono pomieszczenia higieniczno – sanitarne w 6 zakładach:

- |  |            |
|--|------------|
| 1. Track Tec S.A. ul. Hubala 5                               | – 118 osób |
| 2. PPH Sofas J. Kłoczko ul. Sejneńska 64                     | – 18 osób  |
| 3. Podlaskie Zakłady Zbożowe ul. Sejneńska 65D               | – 8 osób   |
| 4. ZWM Waraksa ul. Przytorowa 3                              | – 10 osób  |
| 5. Stollar Systemy Okienne Godłewska Sp. J. ul. Północna 50A | – 14 osób  |
| 6. Fabryka Mebli „Forte,, S.A. ul. Północna 30               | – 50 osób. |

### **CHOROBY ZAWODOWE**

W 2016 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał ogółem 7 decyzji w/s chorób zawodowych, w tym :

- 2 decyzje pozytywne : borelioza – Nadleśnictwo Suwałki
- 1 decyzja pozytywna : borelioza – Poczta Polska
- 4 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

### **WNIOSKI**

1. W stosunku do roku ubiegłego zmniejszyła się liczba zgłoszonych chorób i liczba stwierdzonych chorób zawodowych.

2. Zwiększyła się liczba zakładów (zwiększyła 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 mniejszej ilości pracowników, poprzez obniżenie do obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia.

Sporządziła: Teresa Syryca

## ODDZIAŁ PROMOCJI ZDROWIA

### **I. HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY - ocena stanu sanitarno – technicznego placówek oświatowo – wychowawczych na terenie miasta Suwałki za 2016 r.**

Na koniec 2016 r. na terenie miasta, zgodnie z ewidencją Powiatowej Stacji Sanitarno

- Epidemiologicznej w Suwałkach, działały 64 placówki, w tym:
  - żłobki - 7,
  - kluby dziecięce – 1,
  - przedszkola – 18,
  - szkoły podstawowe – 6,
  - szkoły specjalne – 2,
  - 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 wsparcia dziennego (światlice środowiskowe) – 7,
  - placówki pracy pozaszkolnej – 2,
  - pozaszkolne placówki specjalistyczne – 2.

Miasto Suwałki jest organem prowadzącym dla 19 placówek (29,7%), 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 2016 r. z ewidencji PSSiE skreślono 2 placówki:

- Świetlica Środowiskowa „Uśmiech Dziecka” ul. Waryńskiego 9
- Świetlica Osiedlowa Suwalskiej Spółdzielni Mieszkaniowej ul. Korozaka 2A.

Na terenie miasta w 2016 r. utworzono:

- 2 żłobki - Żłobek Miejski w Suwałkach ul. Kamedulska 3, Niepubliczny Żłobek „Biedroneczka” Paulina Chalecka ul. Wesola 12,
- 1 przedszkole - Niepubliczne Przedszkole „Mali Odkrywcy” Brygida Brzozowska ul. Modrzewiowa 23,
- 1 gimnazjum - Niepubliczne Terapeutyczne Gimnazjum „Prolog” w Suwałkach ul. Marii Skłodowskiej - Curie 5,
- 1 placówka wsparcia dziennego - Niepubliczna Poradnia Psychologiczno - Pedagogiczna „EDUSA” w Suwałkach ul. Klonowa 40 lok. 5

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

## KONTROLE PLACÓWEK

W 2016 r. placówki działające i nowoutworzone na terenie miasta będące pod nadzorem działu Higieny Dzieci i Młodzieży (HDM) zostały skontrolowane wg harmonogramu kontroli na rok 2016; ogółem wykonano 92 kontrole.

### I. Ogólna ocena stanu higienicznego, sanitarnego i technicznego placówek.

W trakcie kontroli sprawdzano następujące zagadnienia:

#### a) stan sanitarno - techniczny placówek:

W wyniku przeprowadzonych kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał 3 decyzje administracyjne w placówkach, dla których organem prowadzącym jest Miasto Suwałki, tj.:

- przedszkola - 2 decyzje; wydane zalecenia dotyczyły stanu technicznego ścian, glazury i sufitów w pomieszczeniach higieniczno - sanitarnych, ścian i sufitów w salach, parkietów w salach, ścian w szatni (Przedszkole nr 3); terakoty oraz kratki ściekowych w pomieszczeniach higieniczno - sanitarnych (Przedszkole nr 6);
- zespoły szkół - 1 decyzja (ZS nr 8); wydane zalecenia dotyczyły stanu sanitarno - technicznego ścian w szatniach bloku sportowego oraz zabezpieczenia grzejników na sali gimnastycznej.

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

**b)** prowadzenie żywienia zbiorowego w szkołach - żywienie uczniów prowadzone jest w 6 szkołach podstawowych (SP nr 4, SP nr 6, SP nr 9, Parafialna Podstawowa Szkoła Polsko Romiska, Państwowa Szkoła Muzyczna, Niepubliczna Szkoła Podstawowa), 2 gimnazjach (Prywatne Gimnazjum, Gimnazjum Niepubliczne nr 2), 7 zespołach szkół (ZS nr 3, ZS nr 7, ZS nr 8, ZS nr 9, ZS nr 10, ZSSS, ZS CKR).

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

- szkoły podstawowe – 789 uczniów (42,5%) / 235 (12,7%),
- gimnazja - 27 uczniów (39,7%) / 17 (25%),
- zespoły szkół – 1630 uczniów (33,5%) / 650 (13,4%).

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

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

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, warsztatach szkolnych i internatach,
- 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 place zabaw.

## 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 konserwatorsko - 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.:

- SP nr 4 - malowanie lamperii i ścian na sali gimnastycznej, generalny remont 3 łazienek dla uczniów (budowa ścianek działowych, ułożenie glazury i terakoty, całkowita wymiana armatury sanitarnej), malowanie ścian i sufitów na 3 korytarzach komunikacyjnych,
- SP nr 6 - ułożenie terakoty w szatni,
- SP nr 9 - malowanie punktu wydawania posiłków i zaplecza, udrożnienie kanalizacji w 3 pomieszczeniach higieniczno – sanitarnych, malowanie korytarza komunikacyjnego na parterze, zakup nowych mebli do 3 sal lekcyjnych,
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa - zakup mebli oraz doposażenie w pomoce naukowe,
- Prywatne Gimnazjum - doposażenie szkoły w meble szkolne (stoliki, krzesła) oraz pomoce naukowe,
- Prywatne Liceum - doposażenie szkoły w meble szkolne (stoliki, krzesła) oraz pomoce naukowe,
- ZS nr 3 - budowa bieżni ze skoczną w dal oraz klatki do rzutu kulą, malowanie lamperii w szatniach w części sportowej, likwidacja zacieków w małej sali gimnastycznej oraz na korytarzach i w przedsionku, szpachlowanie i malowanie „murku” oddzielającego widownię od dużej hali, malowanie 10 łazienek, szpachlowanie i malowanie ścian we wszystkich szatniach szkolnych, remont części dachu oraz częściowa wymiana rynien, likwidacja zacieków w 2 pracowniach i na korytarzach, szpachlowanie i malowanie kolumn przed wejściem głównym do szkoły,
- ZS nr 7 - malowanie obieralni, malowanie korytarza komunikacyjnego, klatki schodowej i pomieszczenia świetlicy,
- ZS nr 9 - malowanie 2 korytarzy komunikacyjnych, wykonanie nowych schodów wejściowych do bloku klas I-III, modernizacja monitoringu szkolnego, naprawa wszystkich zniszczonych elementów drewnianych na placu zabaw, wymiana sprzętu komputerowego w pracowni informatycznej, utworzenie radiowęzła w gimnazjum, wykonanie nowego przejścia z polbruku na plac zabaw z bloku klas I-III,
- ZS nr 10 - generalny remont kuchni, w tym: wymiana oświetlenia, ułożenie glazury i terakoty na ścianach i podłodze, zapewnienie wentylacji, wymiana drzwi, całościowa wymiana sprzętu kuchennego i zastawy stołowej, malowanie szatni przy basenie, remont niecki basenowej (wymiana płytek i haków do lin torowych), generalny remont boiska (wymiana nawierzchni z trawiastej na sztuczną, utworzenie bieżni, nabiegu i piaskownicy do skoku w dal, boisko do piłki siatkowej oraz boisko wielofunkcyjne, oświetlenie, trybuny, budynek socjalny z szatniami), malowanie 2 sanitariatów, malowanie ciągów komunikacyjnych (5) z klatkami schodowymi w gimnazjum, wymiana i malowanie balustrad na korytarzach,
- ZS Sióstr Salezjańek - malowanie parkietu na sali gimnastycznej, malowanie korytarza komunikacyjnego na parterze, wymiana dachu na budynku internatu,
- ZS CKR - generalny remont 2 łazienek (wymiana terakoty, glazury, armatury sanitarnej), generalny remont korytarza (wymiana instalacji elektrycznej, wykonanie nowych tynków i lamperii), generalny remont 8 pokoi wraz z zapleczem sanitarnym w budynku internatu (pokoje z węzłem sanitarnym), adaptacja 1 pracowni na pracownię komputerową (wyposażenie

w meble i sprzęt komputerowy), rozbiórka garaży na placu szkolnym, poprawa nawierzchni parkingu dla uczniów,

### 3. Ocena stanu sanitarnego placówek wypoczynku dzieci i młodzieży.

Wszystkie zgłoszone turnusy zostały objęte bieżącym nadzorem działu HDM; ogółem wykonano 20 kontroli w trakcie trwania wypoczynku. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

a) wypoczynek zimowy odbywał się w następujących placówkach:

- forma w obiekcie hotelarskim:
  - Dom Noclegowy „Wigry” w Suwałkach ul. Zarzecze 26 – 2 turnusy, liczba uczestników - 24,
  - w obiekcie używanym okazjonalnie
    - Internat ZS CKR – 1 turnus, liczba uczestników – 13,
    - Dom Studenta PWSZ w Suwałkach ul. Szkolna 2 - 1 turnus, liczba uczestników – 29,
  - forma w miejscu zamieszkania:
    - Zespół Szkół nr 6 w Suwałkach - 1 turnus, liczba uczestników - 29,
    - Laboratorium Symulacji Medycznych – 2 turnusy, liczba uczestników 54,

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

- w obiekcie hotelarskim – (1 turnus) - Dom Noclegowy „Wigry” ul. Zarzecze 26 w Suwałkach, liczba uczestników - 15,
- w budynku używanym okazjonalnie – (5 turnusów) – Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Suwałkach (4 turnusy), liczba uczestników - 86, Bursa Szkolna w Suwałkach ul. Szkolna 2 (1 turnus), liczba uczestników – 75,
- w miejscu zamieszkania - (7 turnusów) – Laboratorium Symulacji Medycznych (3 turnusy), liczba uczestników - 78, plaża przy Zalewie Arkadia (2 turnusy), liczba uczestników – 19, Dom Noclegowy „Wigry” ul. Zarzecze 26 w Suwałkach (2 turnusy), liczba uczestników – 75.

Uczestnikami wypoczynku były dzieci i młodzież w wieku przedszkolnym i szkolnym z innych województw oraz z terenu powiatu suwalskiego.

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

Podczas działań współpracowano z Komendą Miejską Policji w Suwałkach, Strażą Graniczną w Rutce Tartak, Państwową Inspekcją Pracy w Suwałkach, Kuratorium Oświaty w Białymstoku Delegatura w Suwałkach, Suwalskim Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym, Państwową Strażą Pożarną, Oddziałem HŻŻ i P.U. Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Suwałkach.



W 2016 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 2016 r. 7 placówek (w tym 6 dla których Miasto Suwałki jest organem prowadzącym) zgłosiło wykonanie 9 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 2016 r. wydano 7 decyzji zmieniających termin dla placówek, dla których Miasto Suwałki jest organem prowadzącym. We wszystkich przypadkach wnioski stron o prolongatę terminu wykonania zaleceń zostały rozpatrzone pozytywnie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach.

W części placówek, które wystąpiły z wnioskiem o prolongatę nadal toczy się wieloletnie postępowanie:

- Przedszkole nr 4 – decyzja nr 1 z dnia 05. 03. 2012 r. (dot. zapewnienia osłon na grzejnikach w pomieszczeniach przedszkola),
- Przedszkole nr 2 – decyzja nr 2 z 06. 10. 2014 r. (dot. stolarki drzwiowej do sal zajęć, pomieszczeń biurowych),
- Zespół Szkół nr 9 – decyzja nr 1 z dnia 14. 04. 2014 r. (dot. ścian w łazience dziewcząt na I piętrze szkoły podstawowej),
- Szkoła Podstawowa nr 6 - decyzja nr 2 z dnia 30. 03. 2015 r. (dot. ściany, sufitu, posadzki w pomieszczeniu higieniczno – sanitarnym na parterze),
- Zespół Szkół nr 7 – decyzja nr 7 z dnia 16. 06. 2011 r. (dot. ścian w łazienkach na I i II piętrze w segmencie C),
- Zespół Szkół nr 7 – decyzja nr 13 z dnia 06. 12. 2012 r. (dot. ścian i podłóg w szatni F4 i F5 na I piętrze bloku sportowego),
- Zespół Szkół nr 9 – decyzja nr 1 z dnia 14. 04. 2014 r. (dot. ścian w łazience dziewcząt na I piętrze szkoły podstawowej).

## **PODSUMOWANIE, WNIOSKI**

1. Corocznie podnosi się standard placówek oraz bezpieczeństwo i higiena nauki i pobytu uczniów w szkole. Dyrektorzy szkół podejmują wiele starań, aby warunki higieniczno - zdrowotne w placówkach ulegały stałej poprawie.

2. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach otrzymywała 2 monity od rodziców dot. Szkoły Podstawowej nr 9 w budynku przy ul. Kamedulskiej 3 w sprawie

uciążliwych warunków nauki spowodowanych remontem (zbyt niska temperatura w salach lekcyjnych, hałas, zapylenie, zapach gazu z piecyków, brak ciepłej wody w sanitariacie). Po kontrolach interwencyjnych stwierdzono brak ciepłej wody w sanitariacie, w 2 salach lekcyjnych stwierdzono temperaturę 17°C, na korytarzu 14,3°C. Nie stwierdzono zapachów klejów i farb, hałasów. Wydano zalecenia zapewnienia odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach szkoły oraz zapewnienia ciepłej wody w sanitariacie. Zalecenia pokontrolne zostały wykonane.

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 oraz podczas trwania wypoczynku w zgłoszonych placówkach.

4. Współpraca z władzami terytorialnymi, dyrektorami szkół, przedszkoli i innych placówek oświatowo – wychowawczych oraz organizatorami wypoczynku dzieci i młodzieży układała się dobrze. Prowadzone działania przyjęte były pozytywnie, nie napotkano trudności podczas prowadzonych działań.

Sporządziła: Ilona Gryszkiewicz

## **II. DZIAŁANIA W ZAKRESIE PROFILAKTYKI CHOROÓB I PROMOCJI ZDROWIA na terenie miasta za 2016 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),
2. Narodowy Program Zdrowia na lata 2016 – 2020,
3. Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego,
4. Wytyczne Ministerstwa Zdrowia,
5. Sytuacja epidemiologiczna oraz problemy zdrowotne występujące na terenie miasta.

Realizacja działań oświatowo – zdrowotnych w 2016 r. w obszarze zdrowia publicznego kierowana była do dzieci w przedszkolach, uczniów w szkołach wszystkich typów i ogółu społeczeństwa.

### **I. Realizowane programy edukacyjne:**

1. „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”,
2. Program „Czyste powietrze wokół nas”,
3. Program „Nie pal przy mnie, proszę”,
4. Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”,
5. Program „Trzymaj Formę!”,
6. „Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”,

7. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”.
8. Program „Moje dziecko idzie do szkoły”.
9. 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 6 przedszkoli i 4 oddziały przedszkolne 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. Na terenie miasta programu nie realizowała żadna szkoła.

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 realizowała 1 szkoła podstawowa.

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 2015/2016 program realizowało na terenie miasta 8 szkół podstawowych i 6 gimnazjów.

Ad.6.

**„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania 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 placówki ochrony zdrowia, gimnazja i szkoły ponadgimnazjalne.

W ramach obchodów kampanii na zaproszenie Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Suwałkach pracownicy OPZ, PSSE uczestniczyli w festynie prozdrowotnym. Prowadzone działania to:

- badanie poziomu cukru we krwi,
- pomiary ciśnienia tętniczego krwi,
- badania tlenu węgla w wydychanym powietrzu,
- demonstracja upośledzenia zmysłów po spożyciu alkoholu za pomocą algologii,
- quiz wiedzy nt. HIV/AIDS,
- rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych.

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 7 szkół.

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

- prezentację banera,
- wykonywanie pomiarów tlenu 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 3 oddziałach przedszkolnych szkół podstawowych z terenu miasta.

Ad. 9.

**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 podczas festynów środowiskowych wykonywali badania tlenku węgla w wydechanym powietrzu, ciśnienia tętniczego krwi, poziomu cukru we krwi oraz prowadzili rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych.

## II. Realizowane interwencje nieprogramowe:

**1. Światowy Dzień Zdrowia** – w 2016 roku obchodzony był pod hasłem „Pokonaj cukrzycę”. 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:

- zwiększenia poziomu wiedzy o rosnącym rozpowszechnianiu się cukrzycy, ogromnym obciążeniu tą chorobą i jej poważnych następstwach, zwłaszcza w krajach o niskich i średnich dochodach,
- podjęcia działań w walce z chorobą, które obejmować będą profilaktykę, diagnozę, leczenie i opiekę nad osobami chorymi na cukrzycę.

Placówkom będącym pod nadzorem PSSE przesłano wytyczne dot. realizowanej interwencji. Opracowano informację nt. obchodów Światowego Dnia Zdrowia i umieszczono ją na stronie internetowej PSSE.

**2. „Światowy Dzień bez Tytoniu”** – w 2016 roku przebiegał pod hasłem „Jednolite opakowania wyrobów tytoniowych – fakty i wyzwania”.

Celem kampanii było:

- podkreślenie roli jednolitych opakowań jako części całościowego i wielosektorowego podejścia do ograniczania palenia tytoniu na świecie,
- dostarczenie rzetelnych i przekonujących informacji nt. jednolitych opakowań,

- zachęcenie państw członkowskich do wzmocnienia działań związanych z pakowaniem i ctykietowaniem opakowań, a także ograniczenie reklamowania, promowania i sponsorowania wyrobów tytoniowych,

- wspieranie państw członkowskich przed ingerencją przemysłu tytoniowego w procesy polityczne związane z ujednolicaniem opakowań.

Do podległych placówek prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych w wersji elektronicznej i papierowej.

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

**3. „Światowy Dzień Rzucania Palenia”** – kampania była okazją dla osób palących do rozpoczęcia walki z nałogiem tytoniowym.

W ramach obchodów kampanii na zaproszenie Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Suwałkach pracownicy OPZ PSSE uczestniczyli w festynie prozdrowotnym. Prowadzone działania to:

- badania tlenku węgla w wydychanym powietrzu,
- demonstracja upośledzenia zmysłów po spożyciu alkoholu za pomocą alkogogli,
- quiz wiedzy nt. szkodliwości palenia tytoniu,
- rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych.

Na zaproszenie Szkoły Podstawowej nr 7 w Suwałkach pracownicy OPZ PSSE przeprowadzili edukacje uczniów nt. szkodliwych skutków palenia tytoniu.

W 2016 r. akcję realizowano w placówkach ochrony zdrowia i placówkach oświatowych.

Poza ww. działaniami 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 Komendą Miejską Policji w Suwałkach przeprowadziła 5 szkoleń „Dopalacze – nowe narkotyki” dla uczniów szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. W szkoleniach uczestniczyło 569 osób.

Inne działania adresowano również do uczestników zorganizowanych form wypoczynku.

#### **Inne działania:**

1. 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).

2. 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).

#### **Podsumowanie:**

1. Pracownicy OPZ oceniali sposób realizacji programów realizowanych przez placówki oświatowo wychowawcze – wykonano 26 wizytacji tematycznych.
2. Edukację prowadzono różnorodnymi formami i metodami, dostosowanymi do wieku i poziomu wiedzy odbiorców (wykłady, pogadanki, gry i zabawy, emisja filmów i spotów, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych).
3. Współpraca z podległymi jednostkami realizującymi działania prozdrowotne układała się dobrze.
4. Informacje o realizowanych działaniach prozdrowotnych umieszczano na stronie internetowej PSSE i KMP.
5. Na zaproszenie placówek oświatowych, Komendy Miejskiej Policji 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).
6. W realizacji działań współpracowano z:
  - Urzędem Miejskim w Suwałkach,
  - Komendą Miejską Policji – Wydział Prewencji w Suwałkach,
  - Placówką Straży Granicznej w Rutce Tartak,
  - Niepublicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Ośrodek Medycyny Szkolnej i Promocji Zdrowia „Sanitas” w Suwałkach,
  - Centrum Rehabilitacji „Melius” w Suwałkach,
  - Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Suwałkach – Poradnią Leczenia Uzależnień,
  - Państwową Wyższą Szkołą Zawodową w Suwałkach,
  - placówkami oświatowymi.

Opracowała:  
Ewa Chlebus