



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W SUWAŁKACH

16-400 SUWAŁKI, UL. UTRATA 9A
tel. sekr. (87) 565-28-60, fax. (87) 565-28-61,
e-mail: psse.suwalki@pis.gov.pl, www.pssesuwalki.pis.gov.pl

Rada Miejska

w Suwałkach

**Informacja o stanie bezpieczeństwa
sanitarnego na terenie Miasta Suwałki w 2018 r.**

Na podstawie art. 12 a pkt. 3 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 59) przedkładam Radzie Miejskiej w Suwałkach informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie Miasta Suwałki w 2018 rok.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Suwałkach
mgr Elżbieta Belska

niepodległa

POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI



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

Zadania i zakres działań Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wynikają głównie z Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 59) oraz innych przepisów dotyczących podmiotów leczniczych, 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 stwierdzania 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. Lokalizację inwestycji pod względem wymagań higienicznych.
6. Warunki higieniczne w zakładach nauczania, wychowania i opieki nad dziećmi.
7. Współpracę z innymi instytucjami i organizacjami, jak np.:
Inspekcją Weterynarii, Inspekcją Pracy, Inspekcją Handlową, Inspekcją Ochrony Środowiska, 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 Higieny Żywności, Żywienia 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. 2018 r.- 61 osób, w przeliczeniu na etaty: 60,5 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,
- sfera usług socjalnych, zdrowotnych i gastronomicznych,
- żywność – jej jakość, zanieczyszczenie, stan odżywienia ludności,
- występowanie chorób zakaźnych i zatruć.

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

Oddział Epidemiologii

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

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

Na terenie miasta Suwałki w 2018 roku zarejestrowano **ogółem 537** zachorowań na choroby zakaźne, w tym **132** zachorowania wymagające opracowania epidemiologicznego i **405** zachorowań podlegających zgłoszeniu i rejestracji.

Porównawcze dane liczbowe roku 2018 do 2017 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 2018 r. w stosunku do 2017 r. I tak w roku 2018 zarejestrowano 405 zachorowań, a w 2017 r. 410 zachorowań.

Spadek zachorowań nastąpił głównie wśród chorób takich jak :

1. Ospa wietrzna z 181 w 2017 r. na 72 w 2018 r.
2. Płonica z 15 w 2017 r. na 10 w 2018 r.

Natomiast wzrost nastąpił wśród zachorowań na:

1. Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy z 51 w 2017 r. na 65 w 2018 r.
2. Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 z 61 w 2017 r. na 93 w 2018 r.
3. Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone z 67 w 2017 r. na 105 w 2018 r.
4. Wirusowe zakażenia jelitowe określone z 2 w 2017 r. na 29 w 2018 r.
5. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO z 6 w 2017 r. na 15 w 2018 r.

W pozostałych jednostkach chorobowych nastąpił niewielki wzrost lub spadek zachorowań w stosunku do 2017 r., co przedstawia tabela Nr 1.

Zachorowania na choroby zakaźne wymagające epidemiologicznego opracowania (które przedstawia tabela Nr 2) wykazały ogólnie spadek zachorowań w 2018 r. w stosunku do 2017 r. I tak w 2017 r. zarejestrowano **174** zachorowania, a w 2018 r. – **132** zachorowania. Jednak różnie się to kształtowało w poszczególnych jednostkach chorobowych.

Wzrosły zachorowania na:

1. Zapalenie opon mózgowych z 4 w 2017 r. na 6 w 2018 r.
2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B z 3 w 2017 r. na 6 w 2018 r.

Znacznie zmniejszyły się zachorowania na:

1. Boreliozę z 109 w 2017 r. na 87 w 2018 r.
2. Kleszczowe zapalenie mózgu z 10 w 2017 r. na 3 w 2018 r.
3. Styczność i narażenie na wściekliznę/potrzeba szczepień z 33 w 2017 r. na 14 w 2018r.

Pozostałe zachorowania zarejestrowane w 2018 r. w omawianej grupie utrzymywały się na podobnym poziomie w stosunku do 2017 r., co przedstawia tabela Nr 2.

W 2018 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 2018 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach obejmowała nadzorem sanitarnym **141 podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarzy**, w tym:

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

Ogółem przeprowadzono **76 kontroli**, z tego **71 kontroli kompleksowych**, 1 kontrola tematyczna, 2 kontrole sprawdzające i 2 kontrole interwencyjne. Ponadto przeprowadzono 16 monitoringów ostrych porażeń wiotkich (5 w szpitalu i 11 w NZOZ).

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 2018 r. w czasie kontroli kompleksowej stwierdzono usterki natury technicznej na oddziale chirurgii ogólnej, okulistycznym i laryngologicznym. Wydano decyzję administracyjną i decyzję płatniczą.

Nadal na szpital prowadzonych jest wiele postępowań administracyjnych, które na wniosek strony są prolongowane. Remonty na oddziałach przeprowadzane są sukcesywnie w miarę możliwości finansowych szpitala. W roku 2018 zakończono remonty i całkowitą modernizację pomieszczeń oddziału pulmonologii, oddziału położniczego z blokiem porodowym, oddziału ortopedyczno-urazowego. Ponadto zmodernizowano oddział chirurgii dziecięcej. W wyremontowanym oddzielnym budynku utworzono nowe pracownie histopatologii, które znajdują się obok budynku zakładu anatomii. Na rok 2019 planowane są do remontu kolejne oddziały szpitalne.

W Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach w 2018 r. stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzono kontrolę kompleksową na oddziale pielęgnacyjno - opiekuńczo - psychiatrycznym. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podlaskie Centrum Sercowo-Naczyniowe sp. z o. o., które znajduje się na terenie szpitala w Suwałkach ul. Szpitalna 60, spełnia wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 2012 r., stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bardzo dobry.

W gabinetach praktyk lekarskich w 2018 r. wystawiono 1 decyzję administracyjną na stan sanitarno-techniczny oraz 2 decyzje płatnicze. 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 sprzątania i dezynfekcji powierzchni pomieszczeń, które zapobiegają przenoszeniu się niebezpiecznych zakażeń wirusowych oraz bakteryjnych wśród leczonych pacjentów. Wnioski pokontrolne wskazują na właściwy dobór środków dezynfekcyjnych w placówkach i systematyczne przeprowadzanie procesów myjaco – dezynfekcyjnych. W podmiotach leczniczych, jak i w gabinetach lekarskich stosowano preparaty dezynfekcyjne zarejestrowane i dopuszczone do obrotu. Pod nadzorem inspekcji sanitarnej znajduje się 77 urządzeń sterylizacyjnych. Kontrola procesów sterylizacyjnych w placówkach prowadzona była prawidłowo. Rejestry dokumentujące procesy sterylizacyjne prowadzono na bieżąco i czytelnie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2018 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 przychodniach i gabinetach praktyk lekarskich było zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2017 r. Placówki posiadały dokumentację potwierdzającą odbiór odpadów i sposób ich unieszkodliwiania poza jednym gabinetem indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej. Na gabinet została wystawiona decyzja administracyjna i decyzja płatnicza.

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,
- ❖ sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń,
- ❖ postępowania z brudną bielizną,
- ❖ postępowania z odpadami medycznymi,
- ❖ izolacji pacjenta z zakażeniem lub chorobą zakaźną (dotyczy szpitali).

Z przeprowadzonej analizy za 2018 rok z wykonawstwa szczepień ochronnych w grupie wiekowej **0 – 19 lat** stan uodpornienia dzieci i młodzieży utrzymuje się na podobnym poziomie i wynosi **99,7%**. Jest to uodpornienie zadawalające. W zakresie prowadzonej dokumentacji poszczepiennej, przechowywania szczepionek oraz transportu szczepionek do punktów szczepień w 2018 r. nieprawidłowości nie stwierdzono. Do PSSE w Suwałkach w 2018 r. zgłoszono trzy niepożądane odczyny poszczepienne.

Oddział Epidemiologii w 2018 roku wystosował 22 wystąpienia do kierowników podmiotów leczniczych dotyczących m.in. zagadnień:

- zgłaszania chorób zakaźnych,
- meldunków zatruc dopalaczami,
- szczepień preparatem *Streptococcus pneumoniae*,
- zapotrzebowania na szczepionki na rok 2019,
- akcji „Wiosna bez pneumokoków”,
- zachowania łańcucha chłodniczego przy dystrybucji i przechowywaniu szczepionek,
- w sprawie braku zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne,
- w sprawie szczepionek wysoce skojarzonych,
- w sprawie szczepień osób uchylających się,
- w sprawie transmisji grzybów *Candida auris* w placówkach ochrony zdrowia w Europie,
- w sprawie Projektu KIK/35-zapobieganie zakażeniom HCV.

Podsumowując działalność nadzorczą należy stwierdzić, iż stan sanitarny podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarskich w 2018 roku nie budził większych zastrzeżeń. Stan techniczny nadzorowanych placówek sukcesywnie ulega poprawie.

W 2019 roku należy nadal podejmować działania zapobiegające chorobom zakaźnym i zakażeniom.

W załączeniu: tabela Nr 1 i Nr 2

Tabela Nr 1

Choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu.

Jednostka chorobowa		Rok 2017 Liczba zachorowań	Rok 2018 Liczba zachorowań
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe		19	10
Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		-	-
Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	51	65
	wywołane przez norowirusy	1	1
	nieokreślone	67	105
	inne określone	2	29
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		61	93
Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO, o prawdopodobnym zakaźnym pochodzeniu		6	15
Płonica		15	10
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna - róża		1	1
Kiła		3	1
Nowo wykryte zakażenia HIV		-	2
Ospa wietrzna		181	72
Różyczka		-	-
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		3	-
Grypa ogółem		-	1
Ogółem:		410	405

Tabela Nr 2

Choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu.

Jednostka chorobowa		Rok 2017 Liczba zachorowań	Rok 2018 Liczba zachorowań
Salmonellozy	zatrucia pokarmowe	6	6
	posocznica	-	-
	inne zakażenia pozajelitowe	-	-
Krzusiec		-	-
Lamblioza		-	-
Borelioza z Lyme		109	87
Styczność i narażenie na wściekliznę/ potrzeba szczepień		33	14
Kleszczowe zapalenie mózgu		10	3
Zapalenie opon mózgowych		4	6
Wirusowe zapalenie wątroby	typu B ostre	-	-
	typu B przewlekłe	3	6
	typu C	5	4
Yersinioza		-	-
Ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		-	-
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>		3	4
Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>		-	-
Choroba wywołana przez <i>Septococcus pyogenes</i> – zespół wstrząsu toksycznego		-	1
Toksooplazmoza		-	1
Rzeżączka		1	-
Ogółem:		174	132

ODDZIAŁ HIGIENY KOMUNALNEJ

Pod nadzorem Oddziału Higieny Komunalnej znajdowało się **300** obiektów użyteczności publicznej, w tym:

- wodociągi - **2** - w tym 1 produkujący wodę na potrzeby szpitali,
- miejsce wykorzystywane do kąpieli - **1**
- baseny - **3**.

W roku 2018 na terenie miasta:

- wykonano kontroli sanitarnych - **177**
- sporządzono protokołów kontroli - **157**
- wydano decyzji administracyjnych - **14**, w tym 1 płatnicza
- wystawiono mandaty karne - **2** na 400 złotych
- wydano postanowień - **13**
- wydano ocen o jakości wody do spożycia - **12**
- wydano opinii - **12**
- wykonano oznaczeń w wodzie powierzchniowej - **2**
- pobrano prób wody do badań laboratoryjnych - **32** w tym: w ramach monitoringu kontrolnego jakości wody do spożycia – 8, wody w basenach - 22, wody ciepłej na obecność bakterii Legionella sp. – 2
- skierowano wystąpień do administratorów obiektów – **19**.

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 69554 osób. Drugi wodociąg administrowany przez Szpital Wojewódzki – dostarcza wodę na potrzeby szpitali. 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 wodociągowo – kanalizacyjne prowadzono na bieżąco. Terminowo przeprowadzono kontrole wewnętrzne.

2. Miejsce wykorzystywane do kąpieli.

Na terenie miasta funkcjonowało 1 miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli administrowane przez Ośrodek Sportu i Rekreacji w Suwałkach, zorganizowane na zalewie Arkadia.

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, korty tenisowe, profesjonalny skatepark. Wokół zalewu znajdują się ścieżki rowerowe, piesze i ławki do siedzenia tuż nad brzegiem wody.

Strefy kąpieli na plaży wyznaczono i oznakowano. Nieczystości stałe gromadzono w pojemnikach o dobrym stanie technicznym. Woda w miejscu kąpieli w sezonie turystycznym odpowiadała normom stawianym w rozporządzeniu o jakości wody do kąpieli (pobierana przez administratora obiektu). Przekroczeń nie stwierdzono.

Wydano 3 oceny o dobrej jakości wody do kąpieli.

3. Baseny.

Pod nadzorem stacji znajdują się 3 baseny:

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

W roku 2018 pobrano 22 próby wody do badań laboratoryjnych. Przekroczeń mikrobiologicznych nie stwierdzono.

Pomieszczenia w 2 obiektach utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym, posiadają wydzielone hole, szatnie, sanitariaty, natryski, rozbieralnie, pomieszczenia na składowanie środków chemicznych i sprzętu porządkowego. Nadal obowiązuje decyzja administracyjna wystawiona w 2014 roku dot. pływalni przy Szkole Podstawowej nr 10 dot. złego stanu technicznego posadzek, ścian i wpustów przy necce basenowej z terminem realizacji 31. 12. 2020 r. (brak środków finansowych).

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.

5. Podmioty lecznicze.

Nadzorem objęte są następujące obiekty:

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

Razem: 36 zakładów.

Podczas kontroli podmiotów leczniczych 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 1 próbkę ze szpitala wojewódzkiego im L. Rydygiera (przekroczeń nie stwierdzono).

6. Hotele i obiekty hotelarskie.

Pod nadzorem znajduje się 17 obiektów, w tym:

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

W Suwałkach funkcjonuje 6 hoteli: „Logos” przy ul. Kościuszki posiadający 2 gwiazdki zaszeregowania (66 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych, restaurację), hotel **AKVILON**, który otrzymał 3 gwiazdki (hotel ten posiada 23 miejsca noclegowe, zespół sal wielofunkcyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację, wypożyczalnię sprzętu turystycznego), hotel **VELVET**, który otrzymał 3 gwiazdki - posiada 61 miejsc noclegowych w tym apartament 2-u poziomowy, zespół sal wielofunkcyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację, bar oraz **Hotel Szyszko** przy ul. Innowacyjnej 3, który otrzymał 3 gwiazdki, podobnie jak **Villa Eden & Spa** Suwałki przy ul. Noniewicza 37 – 3 gwiazdki i hotel **LOFT** przy ul. Pułaskiego 24K w Suwałkach, który również otrzymał 3 gwiazdki.

Pozostałe obiekty nie posiadają kategoryzacji i znalazły się w grupie innych obiektów świadczących usługi noclegowe. W tej grupie zakładów właściciel Hostelu Next za zły stan

sanitarny otoczenia został ukarany mandatem karnym (300 złotych) – nieprawidłowości dot. przepełnionych pojemników i porwanych worków do gromadzenia odpadów komunalnych (niedostateczna ilość pojemników). Wydano zalecenia, które zostały wykonane.

Eurocamping w Suwałkach, przy ul. Zarzecze, położony w pobliżu rzeki Czarna Hańcza, posiada 22 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.

7. Dworce.

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

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

Pomieszczenia dworca PKS w Suwałkach są przystosowane dla osób niepełnosprawnych.

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

Na terenie miasta pod nadzorem sanitarnym znajdują się 182 obiekty, w tym:

- 80 zakładów fryzjerskich,
- 14 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna usługa,
- 71 zakładów kosmetycznych,
- 13 zakładów odnowy biologicznej,
- 4 salony tatuażu.

Stan sanitarno – techniczny zakładów dobry, względnie bardzo dobry z wyjątkiem jednego salonu fryzjerskiego, gdzie za zły stan sanitarny (brudne pojemniki i narzędzia pracy) nałożono 1 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.

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 (ogółem 44 zakłady).

W 2018 roku większość w/w obiektów reprezentowało dobry stan sanitarno – techniczny. Naruszenia stwierdzono jedynie w areszcie śledczym, gdzie stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny drzwi do toalet i kabin wc w pawilonie D (wydano decyzję administracyjną - termin realizacji 30. 06. 2019).

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 medycznym niebezpiecznymi.

ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

W 2018 roku na terenie miasta Suwałki urzędową kontrolą żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto **715 obiektów**: **690** zakładów prowadzących produkcję i wprowadzających do obrotu żywność, **25** zakładów obrotu w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a ponadto **16** zakładów obrotu kosmetykami:

❖ 55 zakładów produkcji żywności:

- 5 wytwórnie lodów
- 16 automatów do lodów
- 9 piekarń
- 11 ciastkarni
- 1 przetwórnia owocowa
- 1 browar
- 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych
- 4 zakładów garmazeryjnych
- 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego
- 5 wytwórni żywności

❖ 426 zakładów obrotu żywnością:

- 197 sklepy spożywcze, w tym 16 supermarketów
- 31 kiosków spożywczych
- 34 magazyny hurtowe, w tym 1 hurtownia suplementów diety
- 36 obiektów ruchomych i tymczasowych
- 31 środków transportu żywności
- 97 innych obiektów obrotu żywnością

❖ 209 zakładów żywienia zbiorowego:

- 130 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 59 zakładów małej gastronomii
- 79 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego

❖ 25 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością

❖ 16 zakładów obrotu kosmetykami.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono ogółem **591 kontroli** i rekontroli, w tym **78 kontroli interwencyjnych**.

W ramach kontroli interwencyjnych rozpatrywano również skargi wpływające do PPIS od klientów, które dotyczyły głównie sprzedaży środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, nieodpowiednich warunków sanitarno-technicznych zakładów, braku przestrzegania procedur higienicznych w zakładach żywienia, szkodników

w środkach spożywczych, niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych oraz nieodpowiedniego znakowanie produktów. Łącznie w 2018 roku wniesiono **42** skargi, z czego **19** uznano za zasadne. Najwięcej interwencji dotyczyło **zakładów obrotu żywnością** oraz **zakładów żywienia zbiorowego otwartego**.

W wyniku stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowości i uchybień wydano **58 decyzji** administracyjnych nakazujących ich usunięcie, celem spełnienia wymagań zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym wydano **7** decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych w związku z ich zakwestionowaniem tj. stosowaniem środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz bez oznakowania (6 obiektów obrotu żywnością, 1 zakład żywienia zbiorowego zamkniętego).

Winnych zaniedbań ukarano **67 mandatami karnymi na sumę 17850 zł**.

W 2018 r. złożono 1 wniosek do Sądu Rejonowego w Suwałkach o ukaranie przedsiębiorcy za niewłaściwe warunki sanitarno-techniczne przy sprzedaży mięsa i wyrobów mięsnych (wniosek o ukaranie złożono na podstawie art. 111 §1 pkt. 1 i §2 k. w.) oraz 1 zawiadomienie do prokuratury dotyczące sprzedaży mięsa o niewiadomym składzie i nieznanym pochodzeniu.

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 **2018 roku** oceny zgodności stanu sanitarno – technicznego z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, **2 zakłady oceniono jako niezgodne z wymaganiami** tj. **1** sklep spożywczy i **1** zakład żywienia zbiorowego typu otwartego.

Zakłady produkcji żywności

W ww. grupie obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajdowało się **55 zakładów**.

W 2018 roku skontrolowano **41** obiektów. Przeprowadzono łącznie 55 kontroli, w tym 29 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 **55** zakładów produkujących żywność (**100%**) posiada wdrożony system HACCP.

Najczęściej powtarzające się uchybienia odnotowywane w tej grupie obiektów, to m.in.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń w zakładzie,
- niewłaściwe warunki przechowywania materiałów opakowaniowych oraz wyrobów gotowych,
- przechowywanie zbędnych rzeczy w pomieszczeniach zakładu,
- brak regularnych zapisów instrukcji GHP/GMP i HACCP,
- brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W każdym przypadku podejmowano działania represyjne w stosunku do osób winnych tych zaniedbań - wydano **8** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości. Nałożono **7 mandatów** karnych na kwotę **1350 zł**.

Nieprawidłowości stwierdzono w **11** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **20%** wszystkich zakładów z tej grupy obiektów.

Zakłady obrotu żywnością

W **2018 roku** nadzorem sanitarnym objęto 426 obiektów obrotu żywnością. Ogółem skontrolowano **213** zakładów obrotu żywnością, przeprowadzono łącznie **270** kontroli, z czego **132** kontroli kompleksowych, podczas których ocenie poddano funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasady systemu HACCP.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że zasady dobrej praktyki higienicznej były przestrzegane i stosowane we wszystkich zakładach obrotu żywnością, natomiast system HACCP został wdrożony w **225** obiektach, co stanowi **52,8%** wszystkich zakładów z tej grupy. W stosunku do pozostałych zakładów (kioski, handel obwoźny, transport) 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 utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP.

W wyniku przeprowadzonej oceny z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością, **1 sklep spożywczy** oceniono jako **niezgodny**. Przyczyną negatywnej oceny sklepu spożywczego było stwierdzenie nieprawidłowości dyskwalifikujących zakład, tj.:

- Brak identyfikowalności wyrobów mięsnych oferowanych w sprzedaży,
- Oferowanie wyrobów przeterminowanych – po upływie daty przydatności do spożycia,
- Brak przestrzegania zasad GHP, w tym procedury wycofywania żywności z obrotu,
- Prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu sklepu,
- Prowadzenie działalności w wolnostojącym lokalu bez uzyskania decyzji PPIS w Suwałkach o zatwierdzeniu.

Nieprawidłowości stwierdzono w **36** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **12,3%** obiektów w tej grupie zakładów.

Najczęściej stwierdzane w czasie kontroli uchybienia dotyczyły:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny zakładu,
- niewłaściwy stan sanitarny wózków dla klientów,
- niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych, brak segregacji asortymentowej,
- brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi i szkodnikami,
- wprowadzanie do obrotu żywności nieposiadającej dokumentacji towarzyszącej,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości bądź terminu przydatności do spożycia,

- brak systematycznych zapisów dokumentujących realizację instrukcji GHP i HACCP,
- brak znakowania produktów nieopakowanych (brak informacji o składzie, składnikach alergennych, pochodzeniu).

Nieprawidłowości były przyczyną nałożenia **11 mandatów** na sumę **8700 zł**, wydano łącznie **33 decyzje administracyjne** nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień, w tym **6** decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Ogółem w ewidencji było **130** zakładów, w tym 59 zakładów małej gastronomii. Skontrolowano **64** przedsiębiorstwa (**49,2%**), z czego ocenie kompleksowej poddano **46** obiektów. Prawie wszystkie podmioty (129 obiektów) w tej grupie posiadały wdrożone systemy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Produkcyjnej (GMP), system HACCP również został wprowadzony w **129** zakładach.

W przypadku **59** zakładów małej gastronomii zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP.

W wyniku przeprowadzonej oceny z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego, **1 zakład** żywienia zbiorowego typu otwartego, oceniono jako **niezgodny** z wymaganiami. Przyczyny dyskwalifikacji to przede wszystkim:

- Niewłaściwy stan sanitarny sprzętu,
- Brak odzieży ochronnej u pracowników,
- Brak zapisów z realizacji zasad GHP/GMP,
- Niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych (przerwanie łańcucha chłodniczego),
- Nieprawidłowo prowadzone procesy mycia,
- Środki spożywcze niewłaściwej jakości - po upływie daty minimalnej trwałości bądź terminu przydatności do spożycia,
- Brak dezynfekcji jaj,
- Brak informacji o składnikach potraw i składnikach alergennych w produkowanych potrawach,
- Brak identyfikowalności i oznakowania dot. wyrobów gotowych zamrożonych.

Nieprawidłowości stwierdzono w **19** ocenianych zakładach, co stanowi **14,6%** wszystkich obiektów z tej grupy.

Najczęściej powtarzającymi się uchybieniami w omawianej grupie zakładów były:

- niewłaściwy stan sanitarno- techniczny pomieszczeń
- niewłaściwe warunki magazynowania – brak segregacji asortymentowej, niewłaściwe warunki temperaturowe, przechowywanie w niewłaściwym miejscu,
- niewłaściwe lub brak oznakowania wyrobów/potraw produkowanych i przechowywanych w zakładzie,

- brak odpowiedniego wyposażenia przy umywalkach do mycia rąk personelu,
- brak właściwego opracowania i przestrzegania procedur GHP/GMP/HACCP w tym brak szkoleń pracowników,
- brak orzeczeń do celów sanitarno–epidemiologicznych pracowników.

W wyniku prowadzonego nadzoru (102 kontrole i rekontrolę) wydano **10 decyzji** administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Nałożono **19 mandatów** karnych na łączną sumę **5000 zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W tej grupie obiektów zaewidencjonowanych było **79 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,
- 8 stołówek w żłobkach,
- 10 stołówek szkolnych (w tym 4 w systemie cateringowym),
- 3 stołówki w internacie,
- 3 stołówki na obozach i koloniach,
- 24 stołówki w przedszkolach (w tym 13 w systemie cateringowym),
- 1 stołówka w domu dziecka,
- 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 11 zakładów usług cateringowych,
- 7 innych zakładów żywienia.

Skontrolowano **44 placówek**, czyli **55,7%** wszystkich zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. W **32 zakładach (40,5%)** 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 **36 obiektach**.

Nieprawidłowości stwierdzono w **9 ocenionych zakładach**, co stanowi **11,4%** wszystkich obiektów.

Najczęściej powtarzającymi się uchybieniami były:

- niewłaściwy stan sanitarno- techniczny pomieszczeń
- niewłaściwy stan sanitarny i techniczny sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwe lub brak oznakowania wyrobów/potrav produkowanych i przechowywanych w zakładzie,
- brak dezynfekcji jaj,
- brak właściwego opracowania i przestrzegania procedur GHP/GMP/HACCP,
- brak orzeczeń do celów sanitarno–epidemiologicznych pracowników.

W wyniku prowadzonego nadzoru (67 kontroli i rekontroli) wydano 7 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień. Nałożono 10 mandatów karnych na łączną sumę 2300 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.

W 2018 roku oceny sposobu żywienia dokonano w 35 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego z terenu działania PSSE Suwałki.

Ocenie poddano 35 jadłospisów w następujących zakładach:

- 1 dom wczasowy,
- 1 blok żywienia w szpitalu w systemie cateringowym,
- 1 dom opieki społecznej,
- 3 żłobki,
- 5 stołówki szkolne,
- 7 półkolonie, kolonie, zimowiska i obozy,
- 11 stołówki w przedszkolach w tym 4 w systemie cateringowym,
- 4 zakłady usług cateringowych,
- 2 inne zakładach żywienia.

Wśród ocenionych jadłospisów zakwestionowano 9:

1. Bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym – 1,
2. Stołówki w żłobkach – 2,
3. Zakłady usług cateringowych - 4,
5. Inne zakłady żywienia – 2.

Nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli usuwane były w trybie natychmiastowym. Poprawki w jadłospisie były nanoszone na bieżąco. Usterki wynikały z niewiedzy personelu kuchennego oraz z niewłaściwej interpretacji zapisów rozporządzenia.

Do oceny teoretycznej w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach pobrano 2 dekady: w Domu Pomocy Społecznej "KALINA" oraz w zakładzie usług cateringowych przygotowującym i dostarczającym posiłki do 4 zakładów opieki zdrowotnej: Szpitala Wojewódzkiego im. dr Ludwika Rydygiera, Specjalistycznego Psychiatrycznego SP ZOZ w Suwałkach, SP Zespół Opieki Paliatywnej w Suwałkach, SP ZOZ Ośrodek Rehabilitacji w Suwałkach. Jedna dekada pobrana w zakładzie usług cateringowych została oceniona jako nieprawidłowa z uwagi na zaniżoną zawartość żelaza i wapnia.

Do badań laboratoryjnych w zakresie określenia wartości energetycznej oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów, składników odżywczych (żelaza i wapnia) oraz chlorku sodu (soli), wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym Wojewódzkiej Stacji

Sanitarно – Epidemiologicznej w Białymstoku, pobrano 20 próbek posiłków z 8 zakładów, w tym 3 poza planem pobrania prób (kuchenki oddziałowe szpitala wojewódzkiego w Suwałkach):

- ☐ 18 próbek posiłków żywienia całodziennego w 6 zakładach (w tym, w 6 zakładach żywienie prowadzone w systemie cateringowym),
- ☐ 2 próbki: obiad w przedszkolu oraz w zakładzie usług cateringowych.

15 spośród 20 pobranych próbek posiłków zostało ocenionych jako nieprawidłowe. Przyczyną kwestionowania była:

- ☐ zawyżona zawartość soli w porównaniu do zaleceń WHO,
- ☐ niewłaściwy procentowy udział poszczególnych składników odżywczych w diecie,
- ☐ zbyt niska wartość energetyczna całodzienniej racji pokarmowej,
- ☐ zawyżony udział energii z tłuszczu,
- ☐ zaniżona zawartość wapnia i żelaza,
- ☐ zaniżona zawartość białka.

W związku z nieprawidłowym żywieniem każdorazowo kierowano wystąpienia do dyrekcji zakładów, w których przedstawiano wyniki oceny wraz z zaleceniami - ogółem 15 wystąpień.

II. Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych produkowanych i wprowadzanych do obrotu

W 2018 roku w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego ogółem do badań laboratoryjnych pobrano 317 próbek odpowiednio:

- 298 próbek żywności - 293 zgodnie z planem, 5 poza planem (21 z zakładów produkcji, 261 z zakładów obrotu, 16 z zakładów żywienia) – w tym 15 próbek kwestionowano;
- 6 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 12 próbki sanitarne – 12 zgodnie z planem (9 pobrano z zakładów produkcji, 3 z zakładów żywienia zbiorowego) – w tym 4 próbki kwestionowano;
- 1 próbka produktów kosmetycznych (pobrano ze sklepu spożywczego).

Z ogólnej liczby pobranych próbek zakwestionowano 19, tj. 5,7 %, w tym:

A. 15 próbek żywności (10 z zakładów wprowadzających żywność do obrotu oraz 5 z zakładu żywienia zbiorowego)

- 5 próbek z grupy 04. Mleko i przetwory 0410. Lody z udziałem mleka (tradycyjne) „Lody Gałkowe śmietankowe” producent: WLP K. Kadarowski Spółka Jawna ul. Lipowa 32 lok. 106 15-427 Białystok - kwestionowane z uwagi na przekroczoną liczbę Enterobacteriaceae w 1 g w 5 próbach.

Informację o uzyskanych wynikach przekazano do producenta lodów oraz do właściwego ze względu na siedzibę zakładu PPIS.

- 5 próbek z grupy 0201 Mięso drobiowe „podudzie kurczące” producent Michał Galiński PPH Galpol ul. Sejneńska 41 16-400 Suwałki – kwestionowane z uwagi na zapach obcy, nietypowy dla mięsa z kurczaka (kwestionowane cechy organoleptyczne).

Pobrano ponownie próby z tej samej partii produktu. Badania laboratoryjne nie wykazały nieprawidłowości w zakresie oceny cech organoleptycznych i mikrobiologicznych.

- 1 próbka z grupy 26 suplementy diety „Witaminy i Minerale Super Complex” suplement diety, producent: NATURE’S SUNSHINE PRODUCTS, INC 2500 West Executive Parkway, Suite#100, Lehi, Utah 84043, USA, Dystrybutor: NATURE’S SUNSHINE PRODUCTS POLAND Sp. z o.o. ul. Olkulska 7, 02-604 Warszawa – kwestionowana z uwagi na niewłaściwe znakowanie opakowania jednostkowego:

- Nieprawidłowo podane formy chemiczne składników mineralnych, które mogą być stosowane w produkcji suplementów diety. Producent zadeklarował obecność: selenu, manganu i molibdenu ogólnie w postaci chylatu aminokwasowego, a powinien podać konkretną formę wskazaną w załączniku 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 09.10.2007 r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety.

Informację nt. niewłaściwego znakowania przekazano do producenta suplementu diety oraz do właściwego ze względu na siedzibę zakładu PPIS.

- 1 próbka z grupy 26 suplementy diety „Magnez Retard 400 na stres i przemęczenie” suplement diety producent: Queisser PHARMA Schleswiger Str. 74 24941 Flensburg Niemcy - kwestionowana z uwagi na niewłaściwe znakowanie opakowania jednostkowego:

- Nieprawidłowo podana informacja dot. glutenu, producent podał „Preparat może być stosowany przez osoby chore na cukrzycę oraz z nietolerancją laktozy lub glutenu”. Powinien użyć konkretnych sformułowań, które zawarto w załączniku do niżej wymienionego rozporządzenia oraz zgodnie z warunkami określonymi w załączniku rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014 z dn. 30.07.2014.

Informację nt. niewłaściwego znakowania przekazano do producenta suplementu diety oraz do właściwego ze względu na siedzibę zakładu PPIS.

- 1 próbka z grupy 26 suplementy diety „Doppel herz na skurcze” suplement diety, producent: Queisser PHARMA Schleswiger Str. 74 24941 Flensburg Niemcy - kwestionowana z uwagi na niewłaściwe znakowanie opakowania jednostkowego:

- Oznakowanie wprowadza konsumenta w błąd poprzez przypisywanie żywności właściwości zapobiegania lub leczenia chorób ludzi, bądź też odwoływanie się do takich właściwości. Użyte przez producenta określenie „na skurcze” jest właśnie takim komunikatem, biorąc pod uwagę fakt, że skurcze mogą być objawem stanów chorobowych, takich jak niedobory witamin i składników mineralnych.

Informację nt. niewłaściwego znakowania przekazano do producenta suplementu diety oraz do właściwego ze względu na siedzibę zakładu PPIS.

- 1 próbkę z grupy 26 suplementy diety „Vigor up Naturalna energia, suplement diety” wyprodukowano w USA dla: USP Zdrowie Sp. z o.o. ul. Poleczki 35, 02-822 Warszawa - kwestionowana z uwagi na niewłaściwe znakowanie opakowania jednostkowego:
 - Nieprawidłowe nazewnictwo witamin – podano witamina B1, a należy znakować jako „tiamina”, podano witamina B2, a należy podać „ryboflawina”, podano witaminę K1 – powinno być „witamina K”.
 - Użyto nieprawidłowego oświadczenia zdrowotnego powinno być „Witamina C pomaga w utrzymaniu prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego (...)” a na opakowaniu producent podał „wzmacnia odporność”.

Informację nt. niewłaściwego znakowania przekazano do producenta suplementu diety oraz do właściwego ze względu na siedzibę zakładu PPIS.

- 1 próbkę z grupy 26 suplementy diety „Witamina C – kwas L - askorbinowy” suplement diety, producent: Intenson Europe Sp. z o.o. Całowanie 94 G 05-480 Karczew Polska - kwestionowana z uwagi na niewłaściwe znakowanie opakowania jednostkowego:
 - Użyto nieprawidłowego oświadczenia zdrowotnego powinno być „Witamina C pomaga w utrzymaniu prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego, witamina C pomaga w prawidłowej produkcji kolagenu (...)” a na opakowaniu producent podał „zwiększa produkcję kolagenu, wzmacnia odporność”.

Informację nt. niewłaściwego znakowania przekazano do producenta suplementu diety oraz do właściwego ze względu na siedzibę zakładu PPIS.

B. 4 próbki sanitarne (4 próbki wymazów sanitarnych z powierzchni przedmiotów i rąk pracowników).

- 2 kwestionowane próbki wymazów sanitarnych pobrano w zakładach produkcyjnych
- 2 kwestionowane próbki wymazów sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego

W 2018 r. w zakładach żywnościowych pobrano 12 prób wymazów sanitarnych (wszystkie zgodnie z planem), z czego 9 prób w zakładach produkcji (2 wymazy zakwestionowano), 3 w zakładach żywienia zbiorowego (2 wymazy zakwestionowano). Wymazy sanitarne kwestionowano (4 próbki) głównie z powodu przekroczonej ogólnej liczby bakterii tlenowych, oraz bakterii z grupy coli.

W związku z zakwestionowanymi próbkami sanitarnymi w stosunku do właścicieli zakładów,

w których zakwestionowano próbki sanitarne wdrożono stosowne działania zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, m.in. opracowywano wystąpienia, stosowane były sankcje karne. Podmioty organizowały dodatkowe szkolenia dla pracowników nt. procesów mycia i dezynfekcji wyposażenia i pomieszczeń w zakładzie, zmieniały używane przez siebie środki myjąco-dezynfekujące. Z zakwestionowanych obszarów pobierały we własnym zakresie wymazy sanitarne, a wyniki z badań laboratoryjnych przedstawiały w PSSE Suwałki. Podjęte działania wykazywały poprawę stanu sanitarnego.

C. Próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków nie kwestionowano.

III. Ocena jakości zdrowotnej materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków

W trakcie prowadzenia czynności kontrolnych w miejscach obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością dokonywano oceny:

- znakowania materiałów i wyrobów,
- warunków magazynowania.

Zgodnie z prowadzonymi rejestrami zakładów na nadzorowanym terenie funkcjonuje 25 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, przy czym 8 hurtowni i 17 sklepów.

Powyższą tematykę realizowano w trakcie kontroli w 142 zakładach stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, kontrolą objęto:

- 5 placówek obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 22 zakłady przemysłu spożywczego (produkcyjne),
- 63 zakładów obrotu żywnością
- 51 zakładów żywienia zbiorowego, w tym:
 - 12 zakłady małej gastronomii,
 - 27 zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
 - 12 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

W trakcie przeprowadzanych kontroli w w/w obiektach poddano ocenie 225 partii stosowanych opakowań oraz innych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Podmioty stosujące opakowania i przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością w większości dysponowały niezbędną dokumentacją informującą o tym, że mogą one kontaktować się z żywnością tj. deklaracje zgodności, wyniki badań laboratoryjnych, oznakowanie graficzne.

Podczas kontroli zakładów produkcyjnych i obrotu żywnością oraz w zakładach żywienia zbiorowego najczęściej występowały nieprawidłowości:

- niewłaściwe warunki przechowywania opakowań jednokrotnego użycia,
- niewłaściwy stan sanitarny pojemników mających kontakt z żywnością,
- niewłaściwy stan sanitarny sprzętu produkcyjnego tj. miski, deski, łopatki mające bezpośredni kontakt z żywnością;
- stosowanie niewłaściwych pojemników do żywności.

Za powyższe nieprawidłowości w 15 zakładach tj.: w 3 zakładach produkcyjnych, w 2 zakładach obrotu żywnością, w 10 zakładach żywienia zbiorowego nałożono **13 grzywien** w drodze mandatu karnego na sumę **3100 zł**. Wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą zapewnienie właściwego stanu technicznego pojemników do przechowywania pieczywa. Przeprowadzone w w/w obiektach kontrole sprawdzające wykazały usunięcie uchybień. Wszczęte postępowanie administracyjne zostało zakończone w 2018 roku.

W 2018 roku do badań laboratoryjnych pobrano 6 **próbek przedmiotów użytku, tj.:**

- przybory kuchenne z poliamidu (nylonu) w różnych kolorach – **1 próbka „łopatka z tworzywa sztucznego do patelni”** – próbka pobrana w supermarkecie, w ramach urzędowej kontroli żywności, zakres badań: migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych;
- wyroby szklane dekorowane naczynia do picia – **1 próbka „szklanki zielone”** – próbka została pobrana w inne obiekty obrotu żywnością w ramach monitoringu, zakres badań: migracja ołowiu i kadmu;
- wyroby z poliwęglanu w tym przeznaczone dla małych dzieci – **2 próbki „Butelka 250 ml (BAA 0%)” oraz „kubeczek antypoślizgowy (170ml, 12m+)”** – próbki pobrano w supermarkecie w ramach monitoringu, zakres badań: migracja specyficzna bisfenolu A;
- wyroby z melaminy przeznaczone do kontaktu z żywnością z dodatkiem biosubstancji, w tym wyroby z bambusa – **1 próbka „kubek bambusowy”** – próbkę pobrano w inne obiekty obrotu żywnością, w ramach monitoringu, zakres badań: migracja specyficzna formaldehydu;
- wyroby z melaminy przeznaczone do kontaktu z żywnością – **1 próbka „Zestaw ZOO talerz i miska”** - pobrana w inne obiekty obrotu żywnością, w ramach urzędowej kontroli żywności, zakres badań: migracja specyficzna formaldehydu.

W/w próbki w zakresie zbadanych parametrów odpowiadały wymaganiom określonym w obowiązujących przepisach prawnych. Próby nie były kwestionowane.

W 2018 roku do PPIS w Suwałkach wpłynęło **5 powiadomień** w ramach systemu **RASFF** dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powiadomienia obejmowały następujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością:

- Miska z włókien bambusa pn.: **„Bambo fibre bowl KIK”**, pochodząca z Chin, powiadomienie informacyjne nr 2017.1674 z dnia 11.10.2017 r. w sprawie stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji formaldehydu
- Wyrób do kontaktu z żywnością pn.: **„Trinbecher aus Bambusfasern”** – uzupełniające w/w powiadomienie informacyjne z dnia 28.02.2018 r. – wycofanie produktu o innym numerze partii
- **„Szczypce kuchenne z nylonu”** pochodzące z Chin, powiadomienie alarmowe nr 2018.02 z dnia 27.04.2018 r. w sprawie stwierdzenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych

- „Łyżka cedzakowa z nylonu ażurowa z tworzywa sztucznego” barwy czarnej z metalowym uchwytem, kraj pochodzenia: Chiny – powiadomienie alarmowe nr 2018.15 w sprawie stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu
- „Łyżka wazowa”, kraj pochodzenia: Bangladesz – powiadomienie alarmowe nr 2018.27 z dnia 15.11.2018 r. – wyrób zakwestionowany ze względu na stwierdzenie migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych sumy PAA (analiny, 4,4 – diaminodifenylometanu).

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

Poniższe działania nadzorujące prawidłowości wprowadzanych do obrotu kosmetyków były realizowane zgodnie z obowiązującym planem zasadniczym przedsięwzięć Oddziału Żywności Żywienia i P.U. Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach w roku 2018.

Podczas inspekcji w placówkach obrotu produktami kosmetycznymi dokonano:

- oceny warunków ekspozycji i magazynowania produktów kosmetycznych pod kątem spełnienia wymagań określonych w ustawodawstwie wspólnotowym, zwrócono również uwagę na okresy trwałości oferowanych do sprzedaży produktów;
- oceny oznakowania wprowadzanych do obrotu produktów kosmetycznych z wykorzystaniem obowiązującej „Listy pytań kontrolnych dotyczącej oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa”;
- czy kontrolowane kosmetyki są umieszczone w systemie RAPEX (powiadomienie Głównego Inspektora Sanitarnego).

W ramach prowadzonych działań kontrolnych spośród 16 obiektów obrotu kosmetykami wg ewidencji skontrolowano 7, w tym:

- 1 hurtownię kosmetyczną
- 6 sklepów specjalistycznych

W w/w obiektach przeprowadzono 7 kontroli, w żadnym przypadku nie odnotowano nieprawidłowości. W każdym skontrolowanym obiekcie obrotu kosmetykami dokonano oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w przepisach prawa. Wszystkie oceniane 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 **1 próbę kosmetyku – pasty wybielające do zębów**. Próbę pobrano ze sklepu spożywczego i poddano badaniom na zanieczyszczenia mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne. Próba nie była kwestionowana w zakresie ocenianych parametrów.

W 2018 roku otrzymano 1 pismo z systemu RAPEX dot. produktu kosmetycznego stwarzającego zagrożenie dla zdrowia ludzi.

Podsumowując wyniki przeprowadzonych działań kontrolnych należy stwierdzić, iż jakość produktów kosmetycznych wprowadzanych do obrotu nie budziła zastrzeżeń.

HIGIENA PRACY

W roku sprawozdawczym **2018** objęto nadzorem sanitarnym w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy **90** zakładów, w których zatrudnionych było **4921** pracowników.

W w/w zakładach przeprowadzono **93** kontroli.

Kontrole przeprowadzane były między innymi w zakresach:

- nadzoru sanitarnego nad warunkami środowiska pracy,
- nadzoru nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki odpadami i ściekami,
- nadzoru nad substancjami i mieszaninami chemicznymi niebezpiecznymi, w tym nadzór nad wprowadzaniem do obrotu detergentów, prekursorów narkotyków kat. 2 i 3, produktów biobójczych,
- nadzoru na warunkami pracy w zakładach z występującym czynnikiem rakotwórczym, tj. substancjami, mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

Podczas kontroli zweryfikowano zagrożenia zawodowe występujące w środowisku pracy na poszczególnych stanowiskach pracy.

Najczęściej występujące w środowisku pracy czynniki szkodliwe dla zdrowia to:

- **hałas słyszalny** – **3069** osób, co stanowi najliczniejszą grupę osób pracujących, w kontakcie z czynnikiem szkodliwym dla zdrowia,
- **czynniki pyłowe** (pyły drewna z wyjątkiem pyłu drewna twardego takiego jak dąb i buk, pył drewna twardego, pył drewna mieszanego, pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające poniżej 10% wolnej krystalicznej krzemionki, inne nietrujące pyły przemysłowe zawierające wolną krystaliczną krzemionkę w ilości 2 – 50% oraz poniżej 2%) - **1239** osób,
- drgania mechaniczne o działaniu ogólnym i miejscowym na organizm człowieka – **722** osoby,
- szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 i 3 zagrożenia – **1381** osób,
- czynniki chemiczne (m. in. dymy spawalnicze, pary rozpuszczalników organicznych) – **155** osób,
- czynniki rakotwórcze:
 - pył drewna twardego – **86** osób,
 - pył azbestu – **4** osoby,
 - czynniki chemiczne (chromian potasu, fenoloftaleina, benzyna niskowrząca) – **56** osób,
 - wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne – **1** osoba.

W warunkach czynników szkodliwych w **2018** roku pracowało **3883** osób, co stanowiło **78,91%** ogółem osób zatrudnionych.

W roku **2018** w **9** zakładach pracy stwierdzono **przekroczenia** obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia NDN (hałas) oraz NDS (pył drewna

twardego – czynnik rakotwórczy, pył organiczny pochodzenia zwierzęcego zawierający wolną krystaliczną krzemionkę w ilości poniżej 10%).

W przekroczeniu obowiązujących norm higienicznych natężenia hałasu i zapylenia pracowało ogółem **299 osób**, co stanowiło **7,7%** 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 15, 16-400 Suwałki – **1 osoba** hałas;
2. „Animex” Foods Sp. z o. o. Sp. K., ul: W. Polskiego 112 A Suwałki – **113 osób** hałas, **17 osób** pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające wolną krystaliczną krzemionkę w ilości poniżej 10%;
3. Novigo Sp. z o. o. Sp. K., ul. Wojska Polskiego 118E, 16-400 Suwałki – **55 osób** hałas, **33 osoby** pył drewna twardego;
4. Zakład Stolarki Budowlanej Cal Z. Cywiński i wspólnicy Sp. J., ul. Piaskowa 5, 16 – 400 Suwałki – **10 osób** hałas;
5. Padma ART. Sp. z o. o. S. K., ul. Woj. Polskiego 118E, 16 – 400 Suwałki – **6 osób** hałas;
6. Track Tec S. A. Warszawa Zakład Produkcyjny w Suwałkach, ul: Hubala 5, 16 – 400 Suwałki – **35 osób** hałas;
7. Prefabet Sp. z o. o., ul. Sejneńska 63, 16 – 400 Suwałki – **8 osób** hałas;
8. Fabryka Mebli „Forte” S. A. w Ostrowi Mazowieckiej, Oddział w Suwałkach, ul. Północna 30, 16 – 400 Suwałki – **55 osób** hałas;
9. Zarząd Dróg i Zieleni w Suwałkach, ul. Sejneńska 84, 16 – 400 Suwałki – **4 osoby** hałas.

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

W roku **2018** w skontrolowanych zakładach, stwierdzono zagrożenie czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym.

Zakłady, w których w procesie pracy występował czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zatrudniały **1822 osób**, z tego **147 osób** pracowało w narażeniu na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym co stanowiło **8,07%** ogółem osób zatrudnionych w tych zakładach.

W ekspozycji na poszczególne czynniki pracowało osób:

- pył drewna twardego – **86 osób**,
- potasu chromian – **1 osoba**,
- fenoloftaleina – **14 osób**,
- benzyna niskowrząca – **41 osób**,
- azbest chryzotylowy – **4 osoby**,
- wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne – **1 osoba**.

W roku sprawozdawczym **2018** przeprowadzono **93** kontrole, sporządzono **93** protokoły kontroli w nadzorowanych obiektach, w tym (**1** kontrola z działem Epidemiologii – protokół sporządzony spod znaku **EP**). Sporządzono **17** protokołów z ujętymi nieprawidłowościami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach w **2018** r. po przeprowadzeniu kontroli w zakładach pracy, wydał ogółem **50** decyzji w tym:

- **12** decyzji administracyjnych z określonymi obowiązkami do wykonania (*ogółem – 80 nakazów*),
- **4** decyzje umarzające (wykonano obowiązki pokontrolne przed wydaniem decyzji);
- **14** decyzji zmieniających,
- **4** decyzje wygaszające,
- **16** decyzji płatniczych.

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

Naruszenia ujęte w protokołach kontroli:

- przekroczony wskaźnik NDN hałasu;
- przekroczony wskaźnik NDS pyłu drewna twardego;
- przekroczony wskaźnik NDS pyłu drewna;
- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – hałas, czynniki pyłowe, czynniki chemiczne – dymy spawalnicze, drgania mechaniczne o działaniu ogólnym oraz miejscowym na organizm człowieka;
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy;
- brak kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy;
- wadliwie opracowane ryzyko zawodowe;
- brak opracowanego ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynniki biologiczne;
- zły stan sanitarny pomieszczeń pracy;
- złe oznakowanie mieszaniny chemicznej zaklasyfikowanej jako niebezpieczna;

POPRAWA WARUNKÓW PRACY.

W 2018r. uzyskano poprawę warunków pracy w zakładach poprzez obniżenie NDN hałasu i drgań mechanicznych o działaniu ogólnym na organizm człowieka. Poprawę uzyskano wskutek prowadzonych i monitorowanych działań organizacyjno – technicznych w **3** zakładach pracy łącznie dla **86** pracowników:

	Zakład pracy	Czynnik szkodliwy dla zdrowia	Liczba osób
1.	Animex	Pył organiczny pochodzenia zwierzęcego zawierający wolną krystaliczną krzemionkę poniżej 10% Drgania mechaniczne o działaniu ogólnym na organizm człowieka	3 3
2.	Padma 3.0	Hałas	15
3.	Novigo Sp. z o.o. Sp. K.	Pył drewna twardego	62

Ponadto w skontrolowanych w 2018 r. zakładach zostały poprawione warunki socjalne dla **912** pracowników w zakresie odnowienia pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno – sanitarnych:

	Zakład pracy	Liczba osób
1.	Wamar	2
2.	Hedan – Pak Sp. z o.o.	14
3.	Va – Varuste Sp. z o.o.	37
4.	Track Teck S.A.	169
5.	Forte S.A.	690

CHOROBY ZAWODOWE

W **2018** r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał ogółem **3** decyzje w/s chorób zawodowych w tym:

- **1** decyzja pozytywna: borelioza poz. 26 wykazu chorób zawodowych, PKD 43 – Przedsiębiorstwo Budowlane TAREM Tadeusz Sienkiewicz, ul. Wiśniowa 6, 16 – 400 Suwałki;
- **1** decyzja pozytywna: gruźlica płuc poz. 26 wykazu chorób zawodowych, PKD 86 – Szpital Wojewódzki i. dr L. Rydygiera w Suwałkach, ul. Szpitalna 60, 16 – 400 Suwałki;
- **1** decyzja o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, tj. Przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat (guzki głosowe twarde; wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych; niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią), poz. 15.1, 15.2, 15.3 wykazu chorób zawodowych, PKD 85 (nauczyciel).

WNIOSKI

1. W stosunku do roku ubiegłego zmniejszyła się liczba zgłoszonych chorób zawodowych oraz liczba stwierdzonych chorób zawodowych.
2. Zmniejszyła się liczba zatrudnionych osób pracujących w warunkach czynników szkodliwych dla zdrowia, w tym w warunkach przekraczających dopuszczalne normy NDN oraz NDS czynników szkodliwych dla zdrowia.
3. W dalszym ciągu słaba kondycja finansowa zakładów oraz brak możliwości rozwiązań technicznych są problemami pracodawców w dążeniu do wyeliminowania nadmiernego natężenia hałasu na stanowiskach pracy.
4. W stosunku do roku ubiegłego poprawiono warunki pracy większej ilości pracowników, ale w mniejszej liczbie zakładów, poprzez obniżenie do obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia oraz wykonanie niezbędnych remontów pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno – sanitarnych.

ODDZIAŁ PROMOCJI ZDROWIA

I. W zakresie HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

Na koniec 2018 r. na terenie miasta, zgodnie z ewidencją Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach, działało **75** placówek, w tym:

- żłobki – 13,
- przedszkola – 25,
- szkoły podstawowe – 11,
- szkoły specjalne – 2,
- gimnazja – 4,
- liceum ogólnokształcące – 1,
- zespoły szkół – 4, w tym: 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych, 1 Akademicki Zespół Szkół przy Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. prof. Edwarda F. Szczepanika (liceum ogólnokształcące, szkoła policealna),
- zasadnicza szkoła zawodowa – 1,
- szkoła wyższa – 1,
- dom 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 20 placówek (27,3%), tj.:

- żłobki – 2,
- przedszkola – 9,
- szkoły podstawowe – 7 (SP nr 2, SP nr 4, SP nr 5, SP nr 6, SP nr 7, SP nr 10, SP nr 11),
- placówki pracy pozaszkolnej – 2.

Na terenie miasta w 2018 r. z ewidencji PSSE skreślono 2 placówki:

- Żłobek „Bajlandia” przy Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. prof. Edwarda F. Szczepanika w Suwałkach ul. Szkolna 2, 16-400 Suwałki
- Żłobek Niepubliczny „Mały Żak” Maja Galińska ul. Szkolna 2, 16-400 Suwałki.

Na terenie miasta w 2018 r. utworzono 12 placówek:

- Żłobek Niepubliczny „Mały Żak” Maja Galińska ul. Szkolna 2, 16-400 Suwałki,
- Żłobek „Emelek” D. Wolski, M.A. Wolska ul. Klonowa 8, 16-400 Suwałki,
- Żłobek „Emelek” D. Wolski, M.A. Wolska ul. Chopina 6, 16-400 Suwałki,
- Żłobek „Emelek” D. Wolski, M.A. Wolska ul. Staszica 40, 16-400 Suwałki,
- Niepubliczny Dwujęzyczny Żłobek KIDS&Co ul. Północna 34A, 16-400 Suwałki
- Zespół Placówek Opiekuńczo - Edukacyjnych „Przystanek Malucha” Żłobek „Pszczółka” ul. Sejneńska 11, 16-400 Suwałki,
- „Klub Dziecięcy Małe Gwiazdy” w Suwałkach ul. Sportowa 8, 16-400 Suwałki,
- Przedszkole Niepubliczne „Little Star” ul. Sportowa 8, 16-400 Suwałki,

- Przedszkole Niepubliczne „Omnibusek” w Suwałkach ul. Pułaskiego 65A, 16-400 Suwałki,
- Autorski Punkt Przedszkolny „OGRÓDECZEK” ul. Nowomiejska 3A, 16-400 Suwałki,
- Niepubliczne Dwujęzyczne Przedszkole KIDS&Co ul. Północna 34A 16-400 Suwałki,
- Zespół Placówek Opiekuńczo - Edukacyjnych „Przystanek Malucha” Przedszkole „MAJA” ul. Sejneńska 11, 16-400 Suwałki.

Żłobek „Emelek” ul. Grunwaldzka 19, 16-400 Suwałki

- został przeniesiony na ul. Pułaskiego 30E, 16-400 Suwałki.

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

KONTROLE PLACÓWEK

W 2018 r. 66,6% placówek działających i nowoutworzonych na terenie miasta, będących pod nadzorem działu Higieny Dzieci i Młodzieży (HDM) zostało skontrolowanych (wg harmonogramu kontroli na rok 2018), ogółem wykonano **75** kontroli.

1. 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 sanitarno-technicznego parkietów, w salach pobytu dzieci (Przedszkole nr 3 im. Ojca Świętego Jana Pawła II w Suwałkach); stanu sanitarno-technicznego terakoty w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym (Przedszkole nr 6);
- szkoły podstawowe – 1 decyzja; wydane zalecenia dotyczyły stanu sanitarno-technicznego podłóg w salach lekcyjnych oraz na korytarzu komunikacyjnym, ścian w pomieszczeniach higieniczno - sanitarnych, zlikwidowania przyczyn zacieków w salach lekcyjnych oraz na korytarzach komunikacyjnych szkoły (Szkoła Podstawowa nr 7 w Suwałkach).

b) prowadzenie żywienia zbiorowego w szkołach - żywienie uczniów prowadzone jest w 8 szkołach podstawowych (SP nr 2, SP nr 4, SP nr 5, SP nr 6, SP nr 7, SP nr 10, SP nr 11, Parafialna Podstawowa Szkoła Polsko – Romska), 1 gimnazjum (Gimnazjum Niepubliczne nr 2), 2 zespołach szkół (ZSSS, ZS CKR).

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

- szkoły podstawowe – 2648 uczniów (42,7%) / 834 (31,5%),
- gimnazja – 2 uczniów (10%) / 2 (100%),
- zespoły szkół – 92 uczniów (24,4%) / 21 (22,8%).

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

- „Owoce w szkole”,
- „Szklanka mleka”,
- „Program dla szkół”.

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 w 82% szkół na terenie miasta.

W okresie wakacyjnym wszystkie szkoły przeprowadziły prace konserwatorsko - porządkowe.

Prace prowadzono w następujących placówkach:

- SP nr 2 - przygotowanie sal na potrzeby oddziałów przedszkolnych (malowanie 3 sal, wyposażenie w krzeselka i stoliki, przygotowanie jadalni dla dzieci, wyposażenie w indywidualne szafki ubraniowe, zakup naczyń stołowych i sztućców), rozbudowa bloku żywieniowego o magazyn owoców i warzyw oraz magazyn produktów suchych i chłodni, zakup stosownego sprzętu (półki magazynowe, szafy chłodnicze), odmalowanie korytarza łącznika (budynek łączący szkołę z salą gimnastyczną), odmalowanie 3 sale dydaktycznych oraz wyposażenie 3 sal w regulowane krzesła i stoły, naprawa dachu (uszczelnienie);
- SP nr 4 - remont generalny 5 pomieszczeń do nauki na II pawilonie (wymiana podłóg, malowanie ścian), remont generalny klasopracowni komputerowej, remont generalny klasopracowni biologicznej i geograficznej, remont generalny sekretariatu, remont generalny pomieszczenia archiwum, remont klasopracowni języka angielskiego, odnowienie ciągów

komunikacyjnych (malowanie emulsyjne, olejne), odnowienie sanitariatów, wymiana rozdzielni elektrycznej, wymiana lamp oświetleniowych, rozbudowa wentylacji w pomieszczeniach kuchennych;

- SP nr 5 - przekształcenie biblioteki na klasę lekcyjną, remont sali 110 (malowanie, położenie gresu na ścianie), malowanie sali 310, 312, 313 i położenie gresu na ścianie, generalny remont sali 123 (wymiana wykładziny, szpachlowanie, malowanie ścian, położenie gresu), wymiana okien w sali gimnastycznej nr 135 (obróbka wewnętrzna, zewnętrzna, wymiana parapetów zewnętrznych), odświeżenie powłok malarskich we wszystkich sanitariatach;

- SP nr 6 - malowanie ścian w sali nr 9, malowanie sufitu i ścian w sali gimnastycznej dużej, łatanie ubytków, wyrównywanie ścian w pomieszczeniu kuchni oraz piwnicy, remont tarasu przy świetlicy (układanie płytek, wyrównywanie);

- SP nr 7 - rozbiórka i wybrukowanie z nowymi drzwiami nowej ściany w klasie A13, remont 2 łazienek na II piętrze segmentu C, malowanie ścian w 4 klasach segmentu P13, wstawienie zmywarki kapturowej i zlewu w zmywalni;

- SP nr 10 - malowanie ścian w klasie 218, wymiana dywanu w klasie 216, wymiana oświetlenia, wymiana dywanu, malowanie podestu, wymiana mebli w klasie 301, wycięcie kraty w gabinecie psychologa, malowanie filarów w klasie 106, zamontowanie wieszaków w szatni dla 50 dzieci, wymiana 90 blatów w 6 klasach, montaż rolet w 11 klasach, wymiana filtra w źródleku, malowanie i naprawa ubytków na ścianach przy auli, odnowienie kompleksowe korytarza (wymiana drzwi, malowanie, szpachlowanie), wymiana manometrów (3 szt.) na basenie, wymiana stacji dawkowania chloru i ph na basenie, wymiana rury wodnej, spawanie filtra, wymiana bezpieczników w 3 skrzynkach, założenie nowych trawników, wypuszczenie kranu z wodą, malowanie masztów, mocowanie stojaków na rowery, strzyżenie drzewek, montaż tablic interaktywnych i rzutników w 9 klasach, remont pomieszczenia ratownika (naprawa prysznic, remont pomieszczenia sterylizacji);

- SP nr 11 - malowanie poręczy, uzupełnienie ubytków w tynkach, wymiana żarówek na hali sportowej, odnowienie 4 szatni na bloku sportowym, odnowienie 8 sanitariatów (malowanie ścian, sufitów), odmalowanie, szpachlowanie 2 pracowni szkolnych (kompleksowe), urządzenie pracowni komputerowej w pomieszczeniu po bibliotece, wymiana rolet i wertikali w 4 salach lekcyjnych, wymiana stolików i krzesełek w 2 oddziałach przedszkolnych, odnowienie filarów i daszków przy wejściach do szkoły i holu głównym szkoły, naprawa dachu, likwidacja przecieków, malowanie lamperii na korytarzu, uzupełnienie glazury w zmywalni, odmalowanie pomieszczenia socjalnego;

- Parafialna Podstawowa Szkoła Polsko-Romska w Suwałkach - odnowienie ścian w 2 klasach;

- Szkoła Podstawowa im. M. Konopnickiej, Gimnazjum im. M. Konopnickiej - malowanie ścian i grzejników w 2 salach lekcyjnych, malowanie ścian i grzejników na korytarzach komunikacyjnych, malowanie 3 łazienek, malowanie szafek szatniowych;

- VII Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi w Suwałkach - malowanie ścian w 6 salach dydaktycznych, malowanie ścian w sali dydaktyczno-sportowej;

- Wielozawodowa Szkoła Branżowa I Stopnia - odnowienie ścian w 1 sali;

- Ośrodek Kształcenia Zawodowego - uzupełnienie ubytków farby na ścianach w 10 salach lekcyjnych;
- ZS Sióstr Salezjanek - ocieplenie ściany od zewnątrz, położenie płytek PCV, odmalowanie krat w oknach w sekretariacie;
- ZS CKR - docieplenie budynku internatu, szkoły, warsztatów szkolnych i budynku dydaktyczno-ćwiczeniowego nr 1, wymiana centralnego ogrzewania w budynku internatu, szkoły, warsztatów szkolnych i budynku dydaktyczno-ćwiczeniowego nr 1, zamontowanie pomp ciepła i ogniw fotowoltaicznych.

Tylko prace konserwatorsko - porządkowe prowadzone były w Państwowej Szkole Muzycznej I i II Stopnia, Publicznym Gimnazjum, Gimnazjum Niepublicznym nr 2.

3. Ocena stanu sanitarnego placówek wypoczynku dzieci i młodzieży.

Zgłoszone turnusy zostały objęte bieżącym nadzorem działu HDM; ogółem wykonano 19 kontroli w trakcie trwania wypoczynku. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

a) wypoczynek zimowy odbywał się w następujących placówkach:

- 1 turnus w obiekcie hotelarskim:
 - Hotel LOGOS Suwałki ul. Kościuszki 120, liczba uczestników – 38,
- 1 turnus w obiekcie używanym okazjonalnie
 - Bursa Szkolna w Suwałkach ul. Szkolna 2, liczba uczestników – 27,
- 4 turnusy w miejscu zamieszkania:
 - Zespół Szkół nr 6 w Suwałkach – 2 turnusy, liczba uczestników - 46,
 - Szkoła Podstawowa nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi ul. Szpitalna 66 w Suwałkach, liczba uczestników - 15,
 - Hotel LOFT 1898 ul. Pułaskiego 24K w Suwałkach, liczba uczestników - 18;

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

- 4 turnusy w obiekcie hotelarskim:
 - Hostel „Wigry” ul. Zarzecze 26 w Suwałkach, liczba uczestników - 133,
- 4 turnusy w budynku używanym okazjonalnie:
 - Bursa Szkolna w Suwałkach ul. Szkolna 2, (2 turnusy), liczba uczestników – 80,
 - Dom Studenta w Suwałkach ul. Szkolna 2, (2 turnusy), liczba uczestników – 47,
- 8 turnusów w miejscu zamieszkania:
 - Szkoła Podstawowa nr 11 w Suwałkach, liczba uczestników – 19,
 - Zespół Szkół Sióstr Salezjanek w Suwałkach, liczba uczestników – 43,
 - Specjalny Ośrodek Szkolno - Wychowawczy nr 1 w Suwałkach, liczba uczestników – 45,
 - obiekty OSiR, liczba uczestników – 42,
 - Hotel LOFT 1898 ul. Pułaskiego 24K w Suwałkach (zgłoszono 4 turnusy, 1 kontrola), liczba uczestników - 20.

Uczestnikami wypoczynku były dzieci i młodzież w wieku 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, Suwalskim Wodnym Ochotniczym Pogotowiem Ratunkowym, Państwową Strażą Pożarną, Oddziałem HŻŻ i P.U. Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Suwałkach.

W 2017 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 Sanitarnej – Epidemiologicznej w Suwałkach aktywnie uczestniczyła w organizacji tego festynu.

INFORMACJE O PROWADZONYM POSTĘPOWANIU ADMINISTRACYJNO – EGZEKUCYJNYM

W 2018 r. 6 placówek, dla których Miasto Suwałki jest organem prowadzącym zgłosiło wykonanie 7 decyzji administracyjnych nałożonych przez PPIS w Suwałkach:

- Przedszkole nr 1 w Suwałkach - decyzja nr 4 z 2015 r., decyzja nr 3 z 2017 r.,
- Przedszkole nr 2 w Suwałkach - decyzja nr 2 z 2014 r.,
- Przedszkole nr 3 w Suwałkach - decyzja nr 1 z 2018 r.,
- Przedszkole nr 6 w Suwałkach - decyzja nr 2 z 2016 r.,
- Szkoła Podstawowa nr 6 w Suwałkach - decyzja nr 4 z 2017 r.,
- Szkoła Podstawowa nr 7 w Suwałkach - decyzja nr 7 z 2011 r.

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

Ogółem w 2018 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 toczy się wieloletnie postępowanie:

- Przedszkole nr 4 w Suwałkach - decyzja nr 1 z dnia 05. 03. 2012 r. - prolongata do 31. 08. 2019 r.,
- Szkoła Podstawowa nr 5 im. Alfreda Wierusz-Kowalskiego w Suwałkach – decyzja nr 1 z dnia 14. 04. 2014 r. - prolongata do 31. 08. 2020 r., decyzja nr 3 z 07. 04. 2015 r. - prolongata do 31. 08. 2020 r., decyzja nr 5 z 18. 04. 2017 r.- prolongata do 31. 08. 2019 r.,

- Szkoła Podstawowa nr 7 w Suwałkach – decyzja nr 13 z dnia 06. 12. 2012 r.- prolongata do 31. 08. 2020 r.,
- Szkoła Podstawowa nr 10 w Suwałkach - decyzja nr 11 z dnia 11. 12. 2017 r. - prolongata do 31. 12. 2020 r.

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. W 2018 r. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach nie otrzymała monitów dotyczących złego stanu sanitarnego placówek.
3. Podjęto szeroko zakrojoną współpracę z Wydziałem Prewencji Komendy Miejskiej Policji w Suwałkach 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.

II. W ZAKRESIE PROFILAKTYKI CHOROÓB I PROMOCJI ZDROWIA

Podstawą działań w zakresie profilaktyki chorób i promocji zdrowia jest:

1. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 59),
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 2018 r. w obszarze zdrowia publicznego kierowana była do dzieci w przedszkolach, uczniów w szkołach wszystkich typów i ogółu społeczeństwa.

I. Realizowane programy edukacyjne:

1. „Podlaski program zwalczania następstw zdrowotnych używania wyrobów tytoniowych i wyrobów powiązanych”,

2. „Program „Czyste powietrze wokół nas”
3. Program „Nie pal przy mnie, proszę”
4. Program „Znajdź właściwe rozwiązanie”
5. Program „Bieg po Zdrowie”
6. Program „Trzymaj Formę!”
7. „Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS”
8. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”, w tym „ARS, czyli jak dbać o miłość?”
9. „Mam wybór... wybieram rozsądek”.

Ad.1.

„Podlaski program zwalczania następstw zdrowotnych używania wyrobów tytoniowych i wyrobów powiązanych” 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 realizowały 3 przedszkola i 7 oddziałów przedszkolnych szkół podstawowych.

Ad.3.

Program „Nie pal przy mnie, proszę” – celem jest zmniejszenie narażenia dzieci na bierne palenie tytoniu. Adresatami byli uczniowie klas I – III szkół podstawowych. Na terenie miasta program realizowały 3 szkoły podstawowe.

Ad.4.

Program „Znajdź właściwe rozwiązanie” – celem jest edukacja uczniów nt. szkodliwości dymu tytoniowego na organizm człowieka. Odbiorcami programu byli uczniowie klas IV –

VIII szkół podstawowych oraz klas III gimnazjów. Program realizowały 3 szkoły podstawowe i 1 gimnazjum.

Ad.5.

Program „Bieg po Zdrowie” – celem jest zwiększenie wiedzy i umiejętności uczniów nt. zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów. Odbiorcami programu byli uczniowie klas IV szkół podstawowych. Program realizowały 2 szkoły podstawowe.

Ad.6.

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 – VIII szkół podstawowych i III klas gimnazjalnych. W roku szkolnym 2017/2018 program realizowano na terenie miasta w 6 szkołach podstawowych, 1 gimnazjum samodzielne, 2 gimnazja (oddziały gimnazjalne) w szkołach podstawowych i 2 gimnazja w zespołach szkół.

Ad.7.

„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.

7.1. **„Światowy Dzień Walki z AIDS”** – w ramach tej interwencji realizowana była kampania edukacyjna Krajowego Centrum ds. AIDS „Mam czas rozmawiać (#mamczasrozmawiac)”.

Cel kampanii to promocja dialogu międzypokoleniowego o zdrowiu, a zwłaszcza o tematach trudnych, takich jak choroby przenoszone drogą płciową, w tym HIV. Działania prozdrowotne były skierowane do uczniów i nauczycieli szkół wszystkich typów i ogółu społeczeństwa za pośrednictwem pracowników podmiotów leczniczych. O realizowanej kampanii informację umieszczono na stronie internetowej PSSE.

Ad.8.

„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” (KIK/68) w tym „ARS, czyli jak dbać o miłość?”.

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 realizowały 4 szkoły.

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

- prezentację banera,
- demonstrowanie upośledzenia zmysłów występujących po spożyciu alkoholu za pomocą alkogogli,
- rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych.

Ad.9.

Program „Mam wybór...wybieram rozsądek” – program o zasięgu wojewódzkim.

Cel ogólny:

- wzrost wiedzy w zakresie zagrożeń związanych z używaniem środków psychoaktywnych oraz zapobieganiem i zwalczaniem zjawiska demoralizacji w środowisku dzieci i młodzieży.

Cele szczegółowe:

- zwiększenie świadomości rodziców/opiekunów prawnych w zakresie zagrożeń związanych ze środkami psychoaktywnymi,
- zwiększenie świadomości dzieci i młodzieży dotyczącej odpowiedzialności prawnej nieletnich w zakresie popełniania czynów karalnych i demoralizacji,
- edukacja kadry pedagogicznej w zakresie procedur postępowania nauczycieli w przypadku ujawnienia ucznia będącego pod wpływem środków psychoaktywnych bądź posiadającego takie środki,
- zwiększenie wykrywalności nieletnich ujawnionych pod wpływem środków psychoaktywnych oraz czynów z kategorii przestępczości narkotykowej popełnianych przez nieletnich.

Adresatami programu są:

- dzieci i młodzież z terenu woj. podlaskiego,
- rodzice/opiekunowie prawni woj. podlaskiego,
- kadra pedagogiczna placówek oświatowych/opiekuńczych.

Bezpośrednim realizatorem działań projektu są funkcjonariusze Komendy Wojewódzkiej Policji w Białymstoku/ KMP/KPP woj. podlaskiego.

Pracownicy PIS są współrealizatorami działań informacyjno – edukacyjnych.

II. Realizowane interwencje nieprogramowe:

1. Światowy Dzień Zdrowia – w 2018 roku obchodzony był pod hasłem „**Zdrowie dla wszystkich**”. Celem Światowego Dnia Zdrowia było skupienie uwagi na konieczność zapewnienia powszechnej opieki zdrowotnej i możliwych do osiągnięcia zyskach płynących z tego faktu.

W ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia odbyła się narada z pielęgniarkami środowiska nauczania i wychowania NZOZ „Sanitas w celu podjęcia wspólnych działań.

W Komendzie Miejskiej Policji w Suwałkach zorganizowano punkt informacyjno – edukacyjny, w którym prowadzono pomiary RR, pomiary poziomu cukru we krwi, poradnictwo, instruktaż i rozdawnictwo materiałów.

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 2018 roku przebiegał pod hasłem „Tytoń i choroby serca”.

Cel kampanii:

- ukazanie związku pomiędzy paleniem tytoniu i występowaniem chorób sercowo – naczyniowych, które są wiodącą przyczyną śmierci ludzi na całym świecie,
- zwiększenie świadomości na temat wpływu na zdrowie czynnego i biernego palenia tytoniu, a szczególnie funkcjonowanie układu krwionośnego,
- wspieranie działań mających na celu zmniejszenie konsumpcji wyrobów tytoniowych i wyrobów powiązanych oraz ochronę ludzi przed występowaniem chorób niezakaźnych.

W ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu na zaproszenie Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Suwałkach i szkół ponadgimnazjalnych przeprowadzono edukację skierowaną do młodzieży.

Do podległych placówek i lokalnych mediów przesłano informację nt. obchodów interwencji oraz umieszczono ją na stronie internetowej PSSE.

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

W 2018 roku Światowy Dzień Rzucania Palenia, zgodnie z propozycją fundacji „Promocja Zdrowia”, był ukierunkowany na rodziny spodziewające się dziecka.

Cel kampanii:

- trwała zmiana zachowań zdrowotnych poprzez zwrócenie uwagi na problem nieprzestrzegania zakazu palenia tytoniu w miejscach użyteczności publicznej oraz braku poszanowania prawa osób niepalących do przebywania w środowisku wolnym od dymu tytoniowego,
- zmniejszenie liczby osób palących w obecności dzieci i kobiet w ciąży,
- zmniejszenie liczby osób będących biernymi palaczami,
- eliminowanie zdrowotnych skutków biernego palenia,
- edukacja osób palących nt. stref objętych zakazem palenia tytoniu oraz motywowanie ich do niepalenia w miejscach nie wyszczególnionych w Ustawie (np. na klatkach schodowych, na plaży, w parku, przy wejściach do budynków, na przejściach dla pieszych),
- zwrócenie uwagi na fakt, że palenie w otoczeniu niepalących może być odbierane jako brak szacunku oraz brak poszanowania prawa tych osób do życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego.

W ramach obchodów kampanii na zaproszenie Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Suwałkach przeprowadzono szkolenie adresowane do studentów uczelni.

W 2018 r. interwencję realizowano w podmiotach leczniczych i placówkach oświatowych.

Poza tym prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych. Opracowano informację nt. obchodów Światowego Dnia Rzucania Palenia i umieszczono ją na stronie internetowej PSSE.

4. „Światowy Dzień Walki z Rakiem” jest okazją do rozpropagowania wśród społeczeństwa informacji nt. chorób nowotworowych i zachowań sprzyjających troszczeniu się o własne zdrowie i zdrowie najbliższych. Należy też przypomnieć, jak ważne w zapobieganiu chorobom nowotworowym jest wykonywanie badań profilaktycznych takich jak: cytologia, kolonoskopia, mammografia, które są najskuteczniejszym sposobem na wczesne wykrycie nowotworu oraz zapobieganie zachorowaniom na raka.

Obecnie głównym powodem wysokiej liczby chorych, którzy umierają na raka, jest zbyt późne wykrycie choroby. Rośnie także liczba zachorowań na nowotwory złośliwe.

W ramach interwencji zorganizowano event w Szpitalu Wojewódzkim w Suwałkach (poradnictwo, instruktaż, rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych), opracowano informację nt. profilaktyki chorób nowotworowych i przekazano ją do lokalnych mediów i na stronę internetową PSSE.

5. „Zimowa i Letnia Szkoła Bezpieczeństwa”. Celem interwencji jest propagowanie zasad bezpiecznego wypoczynku i zdrowego stylu życia. Pracownicy Oddziału Promocji Zdrowia do uczestników zorganizowanych form wypoczynku kierowali działania edukacyjne w różnych formach (pogadanki, rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych, prezentacje). Edukacja uczestników była pozytywnie przyjęta i oceniana przez organizatorów i wychowawców turnusów wypoczynkowych.

Inne działania:

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

Podsumowanie:

1. Pracownicy OPZ oceniali sposób realizacji programów realizowanych przez placówki oświatowo – wychowawcze – wykonano 34 wizytacje tematyczne.
2. Edukację prowadzono różnorodnymi formami i metodami, dostosowanymi do wieku i poziomu wiedzy odbiorców (wykłady, pogadanki, gry i zabawy, emisja filmów i spotów, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych).
3. Współpraca z podległymi jednostkami realizującymi działania prozdrowotne układała się dobrze.
4. Informacje o realizowanych działaniach prozdrowotnych umieszczano na stronie internetowej PSSE.
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) 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,
- Państwową Wyższą Szkołą Zawodową w Suwałkach,
- placówkami oświatowymi.