



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W SUWAŁKACH

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

Suwałki, 24. 02. 2020 r.

Rada Miasta w Suwałkach

Informacja o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Suwałki za 2019 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 Miasta w Suwałkach informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Suwałki za 2019 rok.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Suwałkach
mgr Elżbieta Bednarko

URZĄD MIEJSKI W SUWAŁKACH
BIURO RADY MIEJSKIEJ
WPŁYNĘŁO

Data: 25.02.2020 podpis: *[signature]*
poz. 126

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. (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 t.j.) 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, Raczek, Rutkę-Tartak, Suwałki, Szypliszki i Wizajny.

Zadania i zakres działania.

Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego nad warunkami:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny radiacyjnej,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- higieniczno – sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Sprawowanie nadzoru ww. zakresie ma na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Do zadań Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej należy wykonywanie wszelkich czynności związanych z realizacją zadań z zakresu zdrowia publicznego 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 Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Suwałkach oraz Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Białymstoku.
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 Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku,
 - Oddział Higieny Komunalnej,
 - Oddział Promocji Zdrowia,
 - Oddział Laboratoryjny,
 - Samodzielne stanowisko pracy ds. Nadzoru Zapobiegawczego,
 - Samodzielne stanowiska pracy ds. Higieny Pracy.

2. Samodzielne stanowiska pracy:

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

Aktualne zatrudnienie – stan na 31.12.2019 r.- 60 osób, w przeliczeniu na pełne etaty: 59,5 etatu.

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 2019 roku zarejestrowano **ogółem 806** zachorowań na choroby zakaźne, w tym **151** zachorowań wymagających opracowania epidemiologicznego i **655** zachorowań podlegających zgłoszeniu i rejestracji.

Porównawcze dane liczbowe roku 2019 do 2018 przedstawia tabela Nr 1 i Nr 2.

Analiza zachorowań na choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu (które przedstawia tabela nr 1) wykazuje wzrost zachorowań na choroby zakaźne w 2019 r. w stosunku do 2018r. W roku 2019 zarejestrowano 655 zachorowań, a w 2018 r. 405 zachorowań.

Nastąpił wzrost wśród zachorowań na:

1. Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone z 29 w 2018 r. na 41 w 2019 r.
2. Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 z 93 w 2018 r. na 108 w 2019 r.
3. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile* z 0 w 2018 r. na 18 w 2019 r.
4. Płonica z 10 w 2018 r. na 13 w 2019 r.
5. Nowo wykryte zakażenia HIV z 2 w 2018 r. na 5 w 2019 r.
6. AIDS z 0 w 2018 r. na 3 w 2019 r.
7. Ospa wietrzna z 72 w 2018 r. na 282 w 2019 r.
8. Grypa z 1 w 2018 r. na 6 w 2019 r.

Spadek zachorowań nastąpił głównie wśród chorób:

1. Inne bakteryjne zakażenia jelitowe z 10 w 2018 r. na 0 w 2019 r.
2. Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu z 15 w 2018 r. na 4 w 2019 r.

W pozostałych jednostkach chorobowych nastąpił niewielki wzrost lub spadek zachorowań w stosunku do 2018 r., co przedstawia tabela Nr 1.

Zachorowania na choroby zakaźne wymagające epidemiologicznego opracowania (tabela Nr 2) wykazały wzrost zachorowań w 2019 r. w stosunku do 2018 r. W roku 2018 r. zarejestrowano **132** zachorowania, a w 2019 r. – **151** zachorowań. Jednak w poszczególnych jednostkach chorobowych poziom zachorowań kształtował się różnie.

Wzrost zachorowania na:

1. Kleszczowe zapalenie mózgu z 3 w 2018 r. na 8 w 2019 r.
2. Odra z 0 w 2018 r. na 26 w 2019 r.
3. Wirusowe zapalenie wątroby typu C z 4 w 2018 r. na 10 w 2019 r.

Spadek zachorowań na :

1. Zatrucia pokarmowe z 6 w 2018 r. na 2 w 2019 r.
2. Boreliozę z 87 w 2018 r. na 74 w 2019 r.
3. Wirusowe zapalenie wątroby typu B z 6 w 2018 r. na 2 w 2019 r.

Pozostałe zachorowania zarejestrowane w 2019 r. w omawianej grupie utrzymywały się na podobnym poziomie w stosunku do 2018 r. (tabela Nr 2).

W 2019 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 2019 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach obejmowała nadzorem sanitarnym **142 podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarzy**, w tym:

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

Ogółem przeprowadzono **102 kontrole**, w tym **98 kontroli** kompleksowych, 1 kontrola tematyczna, 3 kontrole sprawdzające. Ponadto przeprowadzono 14 monitoringów ostrych porażen wiotkich.

W podmiotach leczniczych i w praktykach zawodowych lekarzy zwracano szczególną uwagę 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 2019 r. w czasie kontroli kompleksowej po raz pierwszy nie stwierdzono nieprawidłowości mających znaczny wpływ na bezpieczeństwo pacjentów i personelu. Nadal w szpitalu prowadzone są postępowania administracyjne, które na wniosek strony są prolongowane. Remonty na oddziałach przeprowadzane są sukcesywnie w miarę możliwości finansowych szpitala. W roku 2019 rozpoczęto remonty i całkowitą modernizację pomieszczeń oddziału reumatologii

i dermatologii. W 2020 roku planowane są do remontu kolejne oddziały szpitalne (neurologii i dwa oddziały internistyczne).

W Specjalistycznym Psychiatrycznym Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach w 2019 r. stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Przeprowadzono kontrolę tematyczną na oddziale dziennym psychiatrycznym i oddziale dziennym terapii nerwic. 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 przychodniach i gabinetach praktyk lekarskich w 2019 r. decyzji administracyjnych nie wystawiono. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń jest dobry.

Oddział Epidemiologii zarówno w podmiotach leczniczych i w 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 myjąco – dezynfekcyjnych. W podmiotach leczniczych i w gabinetach lekarskich stosowano preparaty dezynfekcyjne zarejestrowane i dopuszczone do obrotu. Pod nadzorem inspekcji sanitarnej znajdują się 84 urządzenia sterylizacyjne. Kontrola procesów sterylizacyjnych w placówkach prowadzona była prawidłowo. Rejestry dokumentujące procesy sterylizacyjne prowadzono na bieżąco i czytelnie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2019 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 medycznych.

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 2019 r. 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 2019 r. nieprawidłowości nie stwierdzono. Do PSSE w Suwałkach w 2019 r. zgłoszono cztery niepożądane odczyny poszczepienne – prawidłowo.

Oddział Epidemiologii w 2019 r. wystosował 12 wystąpień do kierowników podmiotów leczniczych dotyczących m.in. zagadnień:

- zgłaszania chorób zakaźnych,
- zapotrzebowania na szczepionki na rok 2020,
- w sprawie braku zgłoszeń zachorowań na choroby zakaźne,
- w sprawie szczepionek wysoce skojarzonych,
- w sprawie szczepień osób uchylających się,
- ochrony pracowników przed zachorowaniem na odrę w miejscu pracy,
- szczepień ochronnych przeciw odrze.

Podsumowując działalność nadzorczą, należy stwierdzić, iż stan sanitarny podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych lekarskich w 2019 r. 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 2018 Liczba zachorowań	Rok 2019 Liczba zachorowań
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe		10	-
Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe		-	-
Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	65	64
	wywołane przez norowirusy	1	4
	nieokreślone	105	105
	inne określone	29	41
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		93	108
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile		-	18
Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu		15	4
Płonica		10	13
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna - róża		1	-
Kiła		1	-
Nowo wykryte zakażenia HIV		2	5
AIDS		-	3
Ospa wietrzna		72	282
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		-	2
Grypa ogółem		1	6
Ogółem:		405	655

Tabela Nr 2

Choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu.

Jednostka chorobowa		Rok 2018 Liczba zachorowań	Rok 2019 Liczba zachorowań
Salmonellozy	zatrucia pokarmowe	6	2
	posocznica	-	1
	inne zakażenia pozajelitowe	-	1
Krzusiec		-	-
Choroba meningokokowa inwazyjna - posocznica		-	1
Lamblioza		-	-
Borelioza z Lyme		87	74
Styczność i narażenie na wściekliznę/ potrzeba szczepień		14	14
Kleszczowe zapalenie mózgu		3	8
Zapalenie mózgu		-	2
Zapalenie opon mózgowych		6	6
Odra		-	26
Różyczka		-	1
Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	-	1
	typu B przewlekłe	6	2
	typu C	4	10
Yersinioza		-	-
Ostre porażenie wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat		-	-
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>		4	2
Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i>		-	-
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> – zespół wstrząsu toksycznego		1	-
Tokso plazmoza		1	-
Ogółem:		132	151

Oddział Higieny Komunalnej

Pod nadzorem Oddziału Higieny Komunalnej znajdowało się **321** obiektów użyteczności publicznej, w tym:

- wodociągi – **2**, w tym 1 produkujący wodę na potrzeby szpitala,
- kąpieliska – **1**,
- baseny – **3**.

W roku 2019 na terenie miasta:

- wykonano **207** kontroli sanitarnych,
- sporządzono **186** protokołów kontroli,
- wydano **9** decyzji administracyjnych, w tym 1 płatnicza,
- wydano **24** postanowienia,
- wydano **12** ocen o jakości wody do spożycia,
- wydano **14** opinii sanitarnych,
- wykonano **4** oznaczenia w wodzie powierzchniowej,
- pobrano **28** prób wody do badań laboratoryjnych, w tym: 6 prób w ramach monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, 19 prób wody w basenach, 2 próby wody ciepłej w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp., 1 próbę wody z kąpieliska.

1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia

Wodociąg zaopatrujący miasto Suwałki w wodę przeznaczoną do spożycia administrowany jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością w Suwałkach. Dostarcza wodę dla 69827 osób. Drugi wodociąg administrowany przez Szpital Wojewódzki dostarcza wodę na potrzeby szpitala.

W roku sprawozdawczym nie stwierdzono w wodzie 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 przeprowadzaną przez przedsiębiorstwo wodociągowo – kanalizacyjne prowadzono wzorowo. Kontrole wewnętrzne jakości wody wykonywano zgodnie z harmonogramem, sprawozdania przekazywano terminowo, informowano ludzi o jakości wody.

2. Kąpieliska

W 2019 r. na zalewie Arkadia zostało zorganizowane kąpielisko administrowane przez Ośrodek Sportu i Rekreacji w Suwałkach.

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

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 skate park, a także Street Workout i Parkour Park. Wokół zalewu ciągną się ścieżki rowerowe i piesze.

W 2017 r. zagospodarowano wyspę, która znajduje się na środku zalewu Arkadia. Wyspa połączona jest z lądem pomostem. Cały teren jest oświetlony, pojawiły się elementy małej infrastruktury: ławki, kosze na śmieci, stojaki na rowery, trybuna na ok. 30 osób z widokiem na kąpielisko.

Strefy kąpeli na plaży wyznaczono i oznakowano. Nieczystości stałe gromadzono w pojemnikach o dobrym stanie technicznym. Woda w kąpielisku w sezonie turystycznym odpowiadała normom stawianym w rozporządzeniu o jakości wody do kąpeli. Przekroczeń nie stwierdzono.

Łącznie wydano 4 bieżące oceny jakości wody stwierdzające przydatność wody do kąpeli. W związku z tym, że kąpielisko jest obiektem, który w ostatnich latach funkcjonował jako miejsce wykorzystywane do kąpeli i brakiem zestawu danych obejmujących cztery sezony kąpielowe, nie przeprowadzono klasyfikacji wody w kąpielisku.

3. Baseny

Pod nadzorem PSSE w Suwałkach znajdują się 3 baseny:

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

W roku 2019 pobrano 19 prób wody do badań laboratoryjnych. Zbiorcze roczne oceny na pływalniach były pozytywne. Stwierdzone przekroczenia były niewielkie i występowały sporadycznie.

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. Prolongaty decyzji związane były z brakiem środków finansowych.

W wodzie basenowej prowadzone są procesy oczyszczania mechanicznego, koagulacji, filtracji, podgrzewania, napowietrzania i chlorowania – procesy monitorowane są przez administratorów obiektu. Administratorzy prowadzą także zapisy dotyczące poziomu zachlorowania wody basenowej oraz inne zapisy wynikające z 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.

W 2019 r. odnotowano 1 interwencję dotyczącą obecności insektów w AQUAPARKU. Kontrola wykazała niezasadność interwencji.

4. Dom Pomocy Społecznej

Obiekt reprezentuje bardzo dobry stan sanitarno-techniczny i taki poziom utrzymuje od wielu lat. Pokoje wyposażone są w węzły sanitarne. Obiekt jest wyposażony w windę, podłączony do wodociągu miejskiego i kanalizacji. Odpady komunalne usuwane są na bieżąco przez wyspecjalizowaną firmę. Obiekt zamieszkuje ok. 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 i zagospodarowany. Ogród jest miejscem spacerów, spotkań i zajęć rehabilitacyjnych na świeżym powietrzu.

5. Podmioty lecznicze

Nadzorem objęte są następujące obiekty:

- 25 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: 35 zakładów.

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

Pobrano 2 próbki wody ciepłej do badań laboratoryjnych w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp.: 1 próbkę w szpitalu psychiatrycznym (przekroczeń nie stwierdzono) oraz 1 próbkę w szpitalu wojewódzkiego im L. Rydygiera (przekroczeń nie stwierdzono).

6. Hotele i obiekty hotelarskie

Pod nadzorem znajduje się 16 obiektów, w tym:

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

W Suwałkach funkcjonuje 5 hoteli trzygwiazdkowych. Są to:

- hotel **AKVILON**, ul. Kościuszki 4 (posiada od 21 do 24 miejsc noclegowych (3 dostawki), zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację oraz wypożyczalnię sprzętu turystycznego),
- hotel **VELVET**, ul. Kościuszki 128 (posiada 63 miejsca noclegowe, w tym apartament 2-u poziomowy, zespół sal wielofunkcyjnych, szkoleniowych, odnowy biologicznej, restaurację oraz bar),
- **Hotel Szyszko**, ul. Innowacyjna 3 (posiada 140 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, klubowych, odnowy biologicznej),
- hotel **Villa Eden & Spa**, ul. Noniewicza 37 (posiada 61 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych),
- hotel **LOFT**, ul. Pułaskiego 24K (posiada 131 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych, klubowych, odnowy biologicznej).

Na terenie miasta funkcjonuje także dwugwiazdkowy hotel **LOGOS**, mieszczący się przy ul. Kościuszki 120, posiadający 66 miejsc noclegowych, zespół sal wielofunkcyjnych, konferencyjnych oraz restaurację.

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

Eurocamping w Suwałkach, przy ul. Zarzecze 26, położony w pobliżu rzeki Czarna Hańcza. Obiekt posiada 22 punkty podłączeń do prądu i wody, zlewnię ścieków, wydzielone miejsce do prania (2 pralki), suszarnię, prasownię oraz zagospodarowany teren.

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.

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

Na terenie miasta pod nadzorem sanitarnym znajduje się 201 obiektów, w tym:

- 87 zakładów fryzjerskich,
- 13 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna usługa,
- 82 zakłady kosmetyczne,
- 15 zakładów odnowy biologicznej,
- 4 salony tatuażu.

Stan sanitarno-techniczny zakładów jest dobry, zapasy bielizny czystej, odzieży ochronnej, środków dezynfekcyjnych wystarczające. Zachowano segregację odzieży osobistej i ochronnej pracowników, dokumentacja zdrowotna pracowników aktualna. Procedury dotyczące wykonywanych zabiegów opracowane były prawidłowo (dotyczy zakładów kosmetycznych). Odpady komunalne odbierają firmy, które wygrały przetargi, ponadto część zakładów kosmetycznych zawarła umowy na odbiór odpadów medycznych.

W 2019 r. odnotowano 1 interwencję na złej jakości środki kosmetyczne stosowane w salonie kosmetycznym. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

9. Inne zakłady użyteczności publicznej

Do innych zakładów użyteczności publicznej należy 55 zakładów, takich jak:

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

W 2019 roku większość skontrolowanych obiektów reprezentowało dobry stan sanitarno-techniczny. Odnotowano 2 interwencje dotyczące złego stanu sanitarnego pomieszczeń w areszcie śledczym. Przeprowadzone kontrole wykazały brak pomieszczenia fryzjerskiego (termin realizacji 01.11.2020 r.). Innych nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nadal aktualne jest postępowanie dotyczące cmentarza w Zielonym Kamedulskim dot. braku ustępów ogólnodostępnych oraz punktów czerpalnych wody (termin realizacji 30.09.2020 r.).

10. Obiekty małej infrastruktury sportowo – rekreacyjnej

Na terenie miasta w 2019 r. zostały objęte nadzorem obiekty małej infrastruktury sportowo – rekreacyjnej. Należą do nich:

- **skate park** przy zalewie Arkadia. Obiekt jest przeznaczony do uprawiania sportów ekstremalnych, np.: do wyczynowej jazdy na deskorolce i rolkach. Na torze znajdują się przeszkody do pokonywania oraz cztery ścianki wspinaczkowe.
- **siłownia plenerowa i plac zabaw** przy zalewie Arkadia. W skład siłowni wchodzi następujące urządzenia: orbitek, biegacz, wioślarz, drabinka, ławka i wiele innych. W skład placu zabaw wchodzi atestowane urządzenia dla dzieci (huśtawki, karuzela, ścianka wspinaczkowa, zjeżdżalnia i piaskownica) oraz ławki dla dorosłych.

- **Street Workout i Parkour Park** przy zalewie Arkadia. Kompleks wyposażony jest w sprzęt najwyższej jakości, m.in. wszelkiego rodzaju drążki, poręcze, murki i inne przeszkody umożliwiające rozwój fizyczny.

- **teren rekreacji przy Aquaparku.** W skład obiektu wchodzi: plac zabaw (siatka zabawowa, huśtawki, piramida wspinaczkowa, karuzela), strefa dla seniora (stoliki do gry w szachy, zestaw sprawnościowy) oraz zestaw sprawnościowy dla młodzieży i parkour park.

- **teren rekreacji „Kaczy Dolek”** przy ul. Młynarskiego obejmuje siłownię plenerową (biegacz, odbitek, wioślarz, wahadło, rowerek) oraz plac zabaw (karuzela, zjeżdżalnie, bujak sprężynowy, domek do zabaw, huśtawki oraz piaskownica).

Stan sanitarno-techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Na terenie obiektów sportowo - rekreacyjnych znajdują się regulaminy korzystania z urządzeń. Urządzenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Tereny obiektów są utrzymane czysto. kosze na odpady nieprzepełnione, teren placów zabaw ogrodzony, piasek w piaskownicach wymieniany corocznie na wiosnę oraz w razie potrzeby.

Wnioski:

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

Sporządziła: Emilia Czyżewska

Oddział Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

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

W 2019 roku na terenie miasta Suwałki urzędową kontrolą żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto **413 obiektów**: **399** zakładów prowadzących produkcję żywności i wprowadzających ją do obrotu, **8** zakładów obrotu w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a ponadto **6** zakładów obrotu kosmetykami:

❖ 45 zakładów produkcji żywności:

- 4 wytwórnie lodów,
- 9 automatów do lodów,
- 1 wytwórnia tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi,
- 6 piekarni,
- 11 ciastkarni,
- 2 przetwórnice owocowe,
- 1 browar,
- 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych,
- 4 zakłady garmażeryjne,
- 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego,
- 4 wytwórnie żywności.

❖ 223 zakłady obrotu żywnością:

- 135 sklepów spożywczych, w tym 17 supermarketów,
- 15 kiosków spożywczych,
- 23 magazyny hurtowe,
- 5 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 17 środków transportu żywności,
- 28 innych obiektów obrotu żywnością.

❖ 131 zakładów żywienia zbiorowego:

- 77 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 26 zakładów małej gastronomii,
- 54 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

❖ 8 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością,

❖ 6 zakładów obrotu kosmetykami.

W nadzorowanych obiektach przeprowadzono ogółem **638 kontroli (624 kontrole dot. żywności, 8 kontroli dot. materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz 6 kontroli dot. kosmetyków)**, w tym **90 kontroli interwencyjnych (dot. żywności)**.

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 znakowania produktów. Łącznie w 2019 roku wniesiono **49 skarg**, z czego **21** uznano za zasadne. Najwięcej interwencji dotyczyło **zakładów obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego otwartego**.

W wyniku stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowości i uchybień wydano **150 decyzji** administracyjnych nakazujących ich usunięcie, celem spełnienia wymagań zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym wydano **9 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 (1 w zakładzie produkcji żywności, 7 obiektów obrotu żywnością, 1 zakład żywienia zbiorowego zamkniętego). Winnych zaniedbań ukarano **77 mandatami karnymi** na sumę **24 850 zł**.

W 2019 r. złożono 1 wniosek do Sądu Rejonowego w Suwałkach o ukaranie przedsiębiorcy:

- 1 wniosek z tytułu prowadzenia produkcji bułki tartej w niewłaściwych warunkach sanitarno – technicznych w pomieszczeniach, dla których przedsiębiorca nie uzyskał zatwierdzenia PPIS Suwałkach (wniosek o ukaranie złożono na podstawie art. 111§2 k.w.) – Sąd Rejonowy uznał przedsiębiorcę za winnego popełnienia zarzucanego mu czynu i wymierzył na mocy ww. paragrafu karę w wysokości 3000 zł.

Ponadto w 2019 r. złożono 1 zawiadomienie do prokuratury o popełnieniu przestępstwa:

- Zawiadomienie o podejrzeniu przestępstwa polegającego na wprowadzaniu do obrotu zafałszowanych, szkodliwych dla zdrowia i życia ludzkiego środków spożywczych, tj. suplementów diety zawierających substancję THC, która jest zaliczana do grupy substancji psychotropowych – postępowanie w toku.

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 **2019 roku** oceny zgodności stanu sanitarno – technicznego z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, **żadnego** zakładu nie oceniono jako niezgodnego z wymaganiami.

Zakłady produkcji żywności

W ww. grupie obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajdowało się **61 zakładów**.

W 2019 roku skontrolowano **45** obiektów. Przeprowadzono łącznie **60** kontroli, w tym 44 kontrole kompleksowe, podczas których ocenie poddano stan sanitarno – techniczny oraz funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Produkcyjnej (GMP) oraz zasady HACCP.

Wszystkie zakłady produkcyjne, tj. 61 zakładów (wg rejestru zakładów), posiadają wdrożony system HACCP.

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

- obecność środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- brak powiadomienia PSSE w Suwałkach o stwierdzonej niezgodności w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń w zakładzie,
- niewłaściwe znakowanie wyrobów – nie podano wykazu składników składnika złożonego, brak wyróżnienia składników alergennych,
- prowadzenie produkcji sękaczy w pomieszczeniu, które nie uzyskało decyzji PPIS w Suwałkach o zatwierdzeniu,
- przechowywanie zbędnych rzeczy w pomieszczeniach zakładu,
- brak części kart produkowanych wyrobów ciastkarskich, brak regularnych zapisów instrukcji GHP/GMP i HACCP.

W każdym przypadku podejmowano działania represyjne w stosunku do osób winnych tych zaniedbań – wydano **24** decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości. Nałożono **5 mandatów** karnych na kwotę **1900 zł**.

Nieprawidłowości stwierdzono w **15** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **33,3 %** wszystkich zakładów skontrolowanych z tej grupy obiektów.

Zakłady obrotu żywnością

W 2019 roku nadzorem sanitarnym objęto 474 obiektów obrotu żywnością. Ogółem skontrolowano **223** zakłady obrotu żywnością, przeprowadzono łącznie **352** kontroli, z czego **159** 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 **179** obiektach, co stanowi **38%** 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 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP.

W wyniku przeprowadzonej oceny z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością nie oceniono żadnego zakładu obrotu żywnością jako niezgodny. Nieprawidłowości stwierdzono w **48** ocenionych przedsiębiorstwach, co stanowi **21,5%** obiektów skontrolowanych w tej grupie zakładów.

Najczęściej stwierdzane w czasie kontroli uchybienia dotyczyły:

- 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,
- 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,
- obecność różnych form szkodników w środkach spożywczych oraz obecność martwych i żywych moli spożywczych,
- wprowadzanie do obrotu żywności nie posiadającej 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 **36 mandatów** na sumę **10400 zł**, wydano łącznie **61 decyzji administracyjnych** nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień, w tym 1 decyzję o unieruchomieniu zakładu obrotu żywnością oraz 7 decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Ogółem w ewidencji było **207** zakładów, w tym **50** zakładów małej gastronomii. Skontrolowano **77** przedsiębiorstw, przeprowadzono łącznie **129** kontroli, z czego ocenie kompleksowej poddano **67** obiektów. Przeprowadzono Prawie wszystkie podmioty (119 obiektów) w tej grupie posiadały wdrożone systemy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Produkcyjnej (GMP), system HACCP również został wprowadzony w **105** zakładach.

W stosunku do pozostałych 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 stwierdzono, że żaden zakład żywienia zbiorowego nie został oceniony jako niezgodny.

Nieprawidłowości stwierdzono w **29** ocenianych zakładach, co stanowi **37,6%** wszystkich obiektów skontrolowanych z tej grupy.

Najczęściej powtarzającymi się uchybieniami w omawianej grupie zakładów były:

- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń,
- niewłaściwy stan sanitarny i techniczny sprzętu produkcyjnego,
- 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 dezynfekcji jaj,
- brak właściwego opracowania i przestrzegania procedur GHP/GMP/HACCP w tym brak szkoleń pracowników,
- niewłaściwe warunki przechowywania opakowań jednorazowych – brak wyznaczonego miejsca, brak właściwej ochrony przed zanieczyszczeniami,
- brak orzeczeń do celów sanitarno–epidemiologicznych pracowników.

W wyniku prowadzonego nadzoru wydano **42 decyzje** administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 2 decyzje o unieruchomieniu zakładu. Nałożono **28 mandatów** karnych na łączną sumę **9550 zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W tej grupie obiektów zaewidencjonowanych było **88 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,
- 10 stołówek w żłobkach,
- 10 stołówek szkolnych (w tym 4 w systemie cateringowym),
- 2 stołówki w internacie,
- 9 stołówek na obozach i koloniach,
- 27 stołówek w przedszkolach (w tym 15 w systemie cateringowym),
- 2 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- 12 zakładów usług cateringowych,
- 6 innych zakładów żywienia.

Skontrolowano **54** obiekty, czyli **61,4%** wszystkich zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzono **83** kontrole, w tym **29** kontroli kompleksowych 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 **38** obiektach.

Nieprawidłowości stwierdzono w **16** ocenionych zakładach, co stanowi **29,6%** wszystkich skontrolowanych obiektów.

Najczęściej powtarzającymi się uchybieniami były:

- niewłaściwy stan sanitarno- techniczny pomieszczeń,
- niewłaściwy stan sanitarny i techniczny sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwe lub brak oznakowania wyrobów/potraw 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 wydano **23** decyzje administracyjne nakazujące usunięcie uchybień. Nałożono 8 mandatów karnych na łączną sumę **3000 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 2019 roku oceny sposobu żywienia dokonano w **58** zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego z terenu działania PSSE Suwałki.

Do oceny teoretycznej pobrano 63 jadłospisy w następujących zakładach:

- 1 dom wczasowy,
- 3 bloki żywienia w szpitalu w systemie cateringowym,
- 1 dom opieki społecznej,
- 2 żłobki,
- 12 stołówki szkolne (w tym 4 w systemie cateringowym),
- 1 burzę / internat,
- 26 półkolonie, kolonie, zimowiska i obozy,
- 12 stołówek w przedszkolach, w tym 5 w systemie cateringowym,
- 3 zakłady usług cateringowych,
- 2 inne zakładach żywienia.

Wśród ocenionych jadłospisów zakwestionowano 14, tj.:

1. Bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym – 3,
2. Stołówki w przedszkolach – 7 (3 w systemie cateringowym),
3. Zakłady usług cateringowych – 2,
4. Inne zakłady żywienia – 2.

Nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli usuwane były na bieżąco, co potwierdzano w trakcie kontroli sprawdzających bądź na drodze wydawanych decyzji administracyjnych nakazujących zapewnić prawidłowo opracowany jadłospis. Wydano 6 decyzji administracyjnych (4 w przedszkolach – w tym 3 w systemie cateringowym oraz 2 w zakładach usług cateringowych).

Do oceny teoretycznej pobrano 1 dekadę w Domu Pomocy Społecznej. Dekada została oceniona jako prawidłowa. Oceny dokonał Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach.

Do badań laboratoryjnych w zakresie określenia wartości energetycznej oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów i chlorku sodu (soli), wykonanych w Oddziale Laboratoryjnym Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białymstoku, pobrano 21 próbek posiłków w 6 zakładach, w tym 6 poza planem pobrania prób (3 w kuchenkach oddziałowych szpitala wojewódzkiego w Suwałkach oraz 3 w zakładzie usług cateringowych w ramach żywienia dzieci):

- 18 próbek posiłków żywienia całodziennego w 5 zakładach (w tym w 4 zakładach żywienie prowadzone w systemie cateringowym),
- 3 próbki (śniadanie, obiad i podwieczorek pobrane w zakładzie usług cateringowych w ramach żywienia dzieci).

Wszystkie posiłki zostały ocenione jako nieprawidłowe. Przyczyną kwestionowania była:

- zawyżona zawartość soli w porównaniu do zaleceń WHO,
- zbyt niska wartość energetyczna całodzienniej racji pokarmowej,
- zawyżony udział energii z tłuszczu,
- zaniżona bądź zawyżona zawartość wapnia i żelaza,
- zawyżony bądź zaniżony procentowy udział energii z białka.

W związku z nieprawidłowym żywieniem każdorazowo kierowano wystąpienia do dyrekcji zakładów, w których przedstawiano wyniki oceny wraz z zaleceniami – ogółem 7 wystąpień.

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

W 2019 roku w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego ogółem do badań laboratoryjnych pobrano 332 próbki, odpowiednio:

- 321 próbek żywności – 290 zgodnie z planem, 31 poza planem (66 z zakładów produkcji, 254 z zakładów obrotu, 1 z zakładów żywienia) – w tym 14 próbek kwestionowano,

- 5 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – próby niekwestionowane,
- 3 próbki sanitarne – zgodnie z planem z zakładu żywienia zbiorowego – próby niekwestionowane,
- 3 próbki produktów kosmetycznych (pobrano ze sklepów spożywczych) – próby niekwestionowane.

Z ogólnej liczby pobranych prób zakwestionowano 14, tj. 4,13%, w tym:

A. 14 próbek żywności (13 z zakładów wprowadzających żywność do obrotu oraz 1 z zakładu żywienia zbiorowego)

- 1 próbka z grupy **01 Produkty pochodzenia roślinnego w tym owoce i warzywa** (tylko świeże i mrożone) **0101 Pomidor - „Pomidor gałązka luz”**; Dostawca Grupa Producentów warzyw ZDUNEK Sp z o.o. Ludwina 9, 63-300 Pleszew - kwestionowana z uwagi na przekroczony NDP (spiroksamina).

Przeprowadzono ponowną kontrolę w miejscu pobrania prób. Przekazano informację o stwierdzonym przekroczeniu do:

- PPIS we Wrocławiu (ze względu na główną siedzibę sieci sklepu, w którym pobrano próby),
- PPIS w Bydgoszczy (ze względu na miejsce dystrybucji kwestionowanych pomidorów),
- PPIS w Pleszewie (ze względu na siedzibę dostawcy),
- WIORIN w Poznaniu oddział w Pleszewie.

Kwestionowaną próbkę „Pomidor gałązka luz” zgłoszono do systemu RASFF. Podjęto procedury wycofywania produktu z obrotu (brak produktu w obrocie z uwagi na już przekroczony termin ważności).

- 1 próbka z grupy **01 Mięso, podroby, produkty mięsne 0103. Wędliny wędzone pozostałe - Baleron Mazurski Karkówka wieprzowa, wędzona, parzona**; Producent Zakład masarski Kumiała 2, 16-140 Korycin – kwestionowana z uwagi na przekroczenie najwyższej dopuszczalnej ilości sumy benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(a)fluorantenu i chryzenu.

Przekazano informację o stwierdzonym przekroczeniu do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sokółce oraz do producenta wyrobu. Brak dalszych działań (wycofania z obrotu) ze względu na koniec terminu przydatności do spożycia, a tym samym brak produktu w obrocie.

- 1 próbka pobrana z grupy **19 Koncentraty spożywcze, 1906 soków spożywczych „Syrop owocowy o smaku pomarańczowym z witaminami C i D, pasteryzowany”**; Producent Herbapol – Lublin S.A. ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin – kwestionowana z uwagi na niewłaściwe znakowanie opakowania jednostkowego:
 - zawartość wit. C podana na etykiecie wyrobu niezgodna z zawartością oznaczoną laboratoryjnie, co wprowadza konsumenta w błąd i stanowi naruszenie art. 7 ust. 1a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. U. L. 304 z 22.11.2011 r z późn. zm.).

Przekazano informację o stwierdzonym przekroczeniu do PPIS w Lublinie oraz do producenta produktu.

- 1 próbka z grupy **Potrawy (dania) bezglutenowe serwowane w zakładach żywienia zbiorowego „Pulpeciki z kurczaka z sosem słodko kwaśnym i placuszkami ryzowymi i kolendrą”**; Producent Zakładu usług cateringowych ul. Minkiewicza 4 16-400 Suwałki prowadzony przez Julita Joanna Górską Kredens Smaku ul. Lityńskiego 10B/21 16-400 Suwałki – kwestionowana z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego limitu zawartości glutenu w produktach oferowanych jako bezglutenowe.

Wystosowanie wystąpienia do producenta kwestionowanego produktu – w konsekwencji zaprzestanie przez producenta określania wyprodukowanych dań jako bezglutenowych.

- 10 próbek pobranych z **Grupy 05 Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne**:
 - „Ryz czerwony pobrany z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” brak identyfikacji (brak etykiety) – kwestionowana z uwagi na obecność żywych szkodników zbożowo – mącznych oraz ich pozostałości (oprzędów moli),
 - „Ryz sushi pobrany z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” brak identyfikacji (brak etykiety) – kwestionowana z uwagi na obecność żywych i martwych szkodników zbożowo – mącznych,
 - „Mąka ryżowa pobrana z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” brak identyfikacji (brak etykiety) – kwestionowana z uwagi na obecność martwych szkodników zbożowo-mącznych,
 - „Mąka jaglana pobrana z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” F.H.U. CEZETPOL Zbigniew Ciupa Godziszów Trzeci 72, 23-302 Godziszów - kwestionowana z uwagi na obecność żywych i martwych gąsienic (larw) szkodników zbożowo – mącznych oraz ich pozostałości (oprzędów moli),
 - „Mąka żytnia pełnoziarnista pobrana z opakowania zbiorczego” H-U „RAFAŁEK” Henryk Płoński Pułazie Świeże 21, 18-210 Szepietowo – kwestionowana z uwagi na obecność pozostałości szkodników zbożowo – mącznych (oprzędów moli),
 - „Mąka orkiszowa pobrana z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” brak identyfikacji (brak etykiety) – kwestionowana z uwagi na obecność pozostałości szkodników zbożowo – mącznych (oprzędów moli).
 - „Płatki jaglane pobrane z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” brak identyfikacji (brak etykiety) – kwestionowana z uwagi na obecność żywych szkodników zbożowo – mącznych,
 - „Kasza jaglana pobrana z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” F.H.U. CEZETPOL Zbigniew Ciupa Godziszów trzeci 72, 23-302 Godziszów - kwestionowana z uwagi na obecność żywych gąsienic (larw) szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości (oprzędów moli).
 - „Kasza orkiszowa pobrana z pojemnika zbiorczego ekspozycyjnego na sali sprzedaży” F.H.U. CEZETPOL Zbigniew Ciupa Godziszów trzeci 72, 23-302

Godziszów – kwestionowana z uwagi na obecność martwych szkodników zbożowo - mącznych oraz ich pozostałości (oprzędów moli).

Wszystkie wymienione powyżej środki spożywcze zostały objęte postanowieniem o zabezpieczeniu środków spożywczych celem wycofania ich ze sprzedaży. Wydano decyzję o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych objętych postanowieniem o zabezpieczeniu oraz decyzję o unieruchomieniu zakładu do momentu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (obecność szkodników w zakładzie). Zakład, po usunięciu nieprawidłowości, został ponownie uruchomiony w drodze administracyjnej wydanej przez PPIS w Suwałkach.

B. Próbek sanitarnych nie kwestionowano.

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

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,
- dostępność deklaracji zgodności do każdej partii wyrobu wprowadzanego do obrotu.

Zgodnie z prowadzonymi rejestrami zakładów na nadzorowanym terenie funkcjonuje 27 zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, przy czym 8 hurtowni i 19 sklepów. Przeprowadzono łącznie 8 kontroli, w tym 5 w sklepach oraz 3 w hurtowniach.

Powyższą tematykę realizowano w trakcie kontroli w 88 zakładach stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, kontrolą objęto:

- 8 placówek obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 12 zakłady przemysłu spożywczego (produkcyjne),
- 29 zakładów obrotu żywnością,
- 47 zakładów żywienia zbiorowego, w tym:
 - 11 zakładów małej gastronomii,
 - 23 zakłady żywienia zbiorowego otwartego,
 - 13 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

W trakcie przeprowadzanych kontroli w w/w obiektach poddano ocenie 147 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, oznakowanie graficzne.

W 2019 roku do badań laboratoryjnych pobrano **5 prób przedmiotów użytku**, tj.:

- wyroby szklane, wyroby kryształowe, niedekorowane – **1 próba „kryształowy kieliszek”** – próbka pobrana w miejscu obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, zakres badań: migracja ołowiu i kadmu – wnętrze,
- wyroby z melaminy – **1 próba „zestaw zoo talerz i miska”** – próbka pobrana w obiekcie obrotu środkami spożywczymi, zakres badań: migracja specyficzna formaldehydu,
- wyroby ceramiczne naczynia do picia (kubki, filiżanki) dekorowane w obszarze obrzeża – **1 próba „kubek ceramiczny 490 ml”** – próbka pobrana w miejscu obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, zakres badań: migracja ołowiu i kadmu, migracja ołowiu i kadmu obrzeże,
- materiały i wyroby z tworzyw sztucznych – **1 próba „sztucce dla dzieci”** – próbka pobrana w miejscu obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, zakres badań: migracja globalna,
- lakierowane, metalowe puszki do żywności – **1 próba „Puszka 99/96x47 przewężana i wieczko 99E0”** – próba pobrana w zakładzie przemysłu spożywczego, zakres badań: migracja specyficzna bisfenolu A.

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

W 2019 roku do PPIS w Suwałkach wpłynęło **3 powiadomienia** w ramach systemu **RASFF** dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powiadomienia obejmowały następujące wyroby:

- Łyżka kuchenna „Sella Odelo” z nylonu i stali nierdzewnej, pochodząca z Chin, powiadomienie alarmowe nr 2019.10 z dnia 02.07.2019 r. – migracja sumy pierwszorzędowych amin aromatycznych,
- Kubki szklane pn. „Hrnek skleneny 500 ml”, powiadomienie alarmowe nr 2019.2451 dot. stwierdzenia migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża,
- Kubek do kawy z melaminy „to go” z włóknami bambusa, wyprodukowany w Chinach, powiadomienie alarmowe nr 2019.10 z dnia 02.08.2019 r., zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie migracji formaldehydu.

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 2019.

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 13 obiektów obrotu kosmetykami wg ewidencji, skontrolowano 6 sklepów obrotu kosmetykami. W w/w obiektach przeprowadzono 6 kontroli, w żadnym przypadku nie odnotowano nieprawidłowości. W każdym skontrolowanym obiekcie obrotu kosmetykami dokonano oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartych 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 3 próby kosmetyków, t.j.:**

- farba do włosów – próbę pobrano ze sklepu spożywczego i poddano badaniom na zanieczyszczenia fizyko-chemiczne,
- krem do twarzy – próbę pobrano z apteki i poddano badaniom na zanieczyszczenia fizyko-chemiczne,
- krem do twarzy – próbę pobrano z supermarketu i poddano badaniom mikrobiologicznym.

W/w próby nie były kwestionowane w zakresie ocenianych parametrów.

W 2019 r. do PPIS w Suwałkach wpłynęły 2 powiadomienia dot. zakwestionowanych produktów kosmetycznych znajdujących się w obrocie. Powiadomienia obejmowały następujące kosmetyki:

- produkt do farbowania włosów henna khadi, dystrybutor firmy Nitai, zakwestionowany ze względu na niewłaściwą jakość mikrobiologiczną produktu,
- żel pod prysznic z gliceryną i ekstraktem z dzikiej róży pn. „Bevola żel pod prysznic Wild Rose 500 ml”, wyprodukowany w Niemczech, produkt wycofywany przez producenta ze względu na zwiększoną ilość bakterii rodzaju *Pluralibacter gergoviae*.

W związku z powyższym przeprowadzono kontrole interwencyjne w 2 sklepach znajdujących się na listach dystrybucji. Podczas kontroli nie stwierdzono w sprzedaży zakwestionowanych kosmetyków – przedsiębiorcy zostali powiadomieni o wycofywaniu kosmetyków od dostawców/producentów.

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

Sporządziła: Agnieszka Tumialis

Oddział Higieny Pracy

W roku sprawozdawczym **2019** objęto nadzorem sanitarnym, w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy **68** zakładów, w których zatrudnionych było **5407** pracowników.

W w/w zakładach przeprowadzono **69** kontroli.

Kontrole przeprowadzane były między innymi w zakresach:

- nadzoru sanitarnego nad warunkami środowiska pracy,
- nadzoru nad warunkami pracy pracowników zatrudnionych w zakładach stosujących leki cytostatyczne, 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,
- nadzoru nad warunkami pracy w zakładach z występującym czynnikiem biologicznym,
- realizacji programów realizowanych na terenie Unii Europejskiej – BPR – EN – FORCE – 1, dotyczącym wprowadzania do obrotu produktów poddanych działaniu produktów biobójczych.

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** – **2431** osób, co stanowi najliczniejszą grupę osób pracujących, w kontakcie z czynnikiem szkodliwym dla zdrowia,
- **czynniki pyłowe** (pył drewna, pył cementu portlandzkiego, pył mąki, pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające poniżej 10% wolnej krystalicznej krzemionki, pyły niesklasyfikowane ze względu na toksyczność, inne nietrujące pyły przemysłowe zawierające wolną krystaliczną krzemionkę w ilości poniżej 2%) - **1341** osób,
- drgania mechaniczne o działaniu ogólnym i miejscowym na organizm człowieka – **715** osób,
- szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 i 3 zagrożenia – **1218** osób,
- czynniki chemiczne (m. in. dymy spawalnicze, pary rozpuszczalników organicznych, pył szkła kwarcowego – kwarc, krystobalit, tlenek węgla, metylenobis, cyna) – **375** osób,
- czynniki rakotwórcze łącznie **389** osób:
 - pył drewna twardego – **241** osób,
 - pył azbestu – **3** osoby,
 - czynniki chemiczne (chromian potasu, fenoloftaleina, formaldehyd, tlenek etylenu, leki cytostatyczne) – **38** osób,
 - wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne – **2** osoby,

- promieniowanie jonizujące – **105 osób**.

W warunkach czynników szkodliwych w **2019** roku pracowało **4012** osób, co stanowiło **74,20%** ogółem osób zatrudnionych.

W roku **2019** w **8** zakładach pracy stwierdzono **przekroczenia** obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia NDN (hałas) oraz NDS (pył drewna twardego – czynnik rakotwórczy, mangan we frakcji respirabilnej oraz tlenków żelaza w przeliczeniu na żelazo – stężenie chwilowe)

W przekroczeniu obowiązujących norm higienicznych natężenia hałasu, zapylenia oraz czynników chemicznych na koniec 2019 r. w skontrolowanych zakładach pracowało ogółem **123 pracowników**, co stanowiło **3,07%** ogółu zatrudnionych osób w warunkach czynników szkodliwych. We wszystkich zakładach znajdujących się w prowadzonej ewidencji na koniec 2019 r. **341 osób** pracuje w warunkach przekroczenia obowiązujących normatywów higienicznych natężenia hałasu oraz stężenia zapylenia i czynników chemicznych.

Zakłady, w których wystąpiły przekroczone normy czynników szkodliwych dla zdrowia (dot. zakładów skontrolowanych w 2019 r.):

1. Novigo Sp. z o. o. Sp. K., ul. Wojska Polskiego 118E, 16-400 Suwałki – **80 osób** hałas, **18 osób** pył drewna twardego;
2. Padma 3.0 Sp. z o. o. S. K., ul. Brylantowa 7, 16 – 400 Suwałki – **6 osób** hałas;
3. Salag Sp. z o.o., ul. Szafirowa 5, 16 – 400 Suwałki – **2 osoby** hałas;
4. Decco S.A., ul. Wojska Polskiego 114N, 16 – 400 Suwałki – **2 osoby** hałas;
5. Stollar Systemy Okienne Godlewska Sp. J., ul. Północna 50A, 16 – 400 Suwałki – **3 osoby** hałas;
6. Prefabet Sp. z o. o., ul. Sejneńska 63, 16 – 400 Suwałki – **8 osób** hałas;
7. ZWM Dojnikowscy Sp. J., ul. Majerskiego 8, 16 – 400 Suwałki – **2 osoby** dymy spawalnicze (2 osoby Mangan, 1 osoba Żelazo), **1 osoba** hałas;
8. ZWM Waraksa, ul. Przytorowa 3, 16 – 400 Suwałki – **1 osoba** dymy spawalnicze (Mangan) – na koniec 2019 r. przekroczenie zostało zlikwidowane.

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

W roku **2019** 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 **2846 osób**, z tego **389 osób** pracowało w narażeniu na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym co stanowiło **13,67%** ogółem osób zatrudnionych w tych zakładach.

W ekspozycji na poszczególne czynniki pracowało osób:

- pył drewna twardego – **241 osób**;
- promieniowanie jonizujące – **105 osób**;
- potasu chromian – **3 osoby**;

- fenoloftaleina – **2 osoby**;
- formaldehyd – **23 osoby**;
- tlenek etylenu – **5 osób**;
- leki cytostatyczne – **5 osób**;
- azbest chryzotylowy – **3 osoby**;
- wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne – **2 osoby**.

W roku sprawozdawczym **2019** przeprowadzono **69** kontroli, sporządzono **69** protokołów kontroli w nadzorowanych obiektach. Sporządzono **19** protokołów z ujętymi nieprawidłowościami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach w **2019** r. po przeprowadzeniu kontroli w zakładach pracy, wydał ogółem **64** decyzje, w tym:

- **18** decyzji administracyjnych z określonymi obowiązkami do wykonania – **103** nakazy,
- **2** decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności – **5** nakazów,
- **1** decyzja z odmową zmiany wykonania terminu określonych w przedmiotowej decyzji,
- **7** decyzji umarzających (obowiązki pokontrolne zostały wykonane przed wydaniem decyzji),
- **12** decyzji zmieniających,
- **2** decyzje wygaszające,
- **22** 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 tlenków żelaza w przeliczeniu na żelazo we frakcji respirabilnej (stężenie chwilowe);
- przekroczony wskaźnik NDS manganu i jego związków nieorganicznych w przeliczeniu na mangan we frakcji respirabilnej;
- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – hałas, czynniki pyłowe, czynniki chemiczne, drgania mechaniczne o działaniu ogólnym oraz miejscowym na organizm człowieka, czynniki rakotwórcze;
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy;
- brak kart badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy;
- brak szczepień ochronnych pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne zakwalifikowane do 3 gr. narażenia – wirus KZM;
- wadliwie lub brak opracowanego ryzyka zawodowego;
- brak opracowanego ryzyka zawodowego przy narażeniu pracowników na działanie hałasu;

- brak aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywanej pracy;
- zły stan sanitarny/techniczny pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń socjalnych;
- złe oznakowanie mieszanin chemicznych zaklasyfikowanych jako niebezpieczne oraz miejsc ich przechowywania;
- nie zapewnione środki higieny osobistej;
- brak lub nieaktualne karty charakterystyk stosowanych lub wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych zaklasyfikowanych jako niebezpieczne.

POPRAWA WARUNKÓW PRACY.

W 2019 r. uzyskano poprawę warunków pracy w zakładach poprzez obniżenie NDN hałasu do obowiązujących norm higienicznych. Poprawę uzyskano wskutek prowadzonych i monitorowanych działań organizacyjno – technicznych w **2** zakładach pracy łącznie dla **3** pracowników:

	Zakład pracy	Czynnik szkodliwy dla zdrowia	Liczba osób
1.	Decco S.A.	Hałas	2
2.	ZWM Waraksa	Mangan fr. respirabilna	1

Ponadto w skontrolowanych w 2019 r. zakładach zostały poprawione warunki socjalne dla **116** pracowników w zakresie odnowienia pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno – sanitarnych:

	Zakład pracy	Liczba osób
1.	Podlaskie Zakłady Zbożowe S.A.	9
5.	Atlas Sp. z o.o.	11
6.	Spółdzielnia „KOMINIARZ”	2
7.	PKS Nova S.A. O/Suwałki	94

CHOROBY ZAWODOWE

W **2019** r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał ogółem **2** decyzje w/s chorób zawodowych, w tym:

- **1** decyzja pozytywna: borelioza poz. 26 wykazu chorób zawodowych, PKD 2 – Nadleśnictwo Suwałki, ul. Wojska Polskiego 1, 16 – 400 Suwałki;
- **1** decyzja pozytywna: choroby opłucnej lub osierdzia wywołane pyłem azbestu – rozległe zgrubienia opłucnej poz. 4.1. wykazu chorób zawodowych, PKD 45 – INSTAL Białystok S. A. w restrukturyzacji, ul. E. Orzeszkowej 32, 15 – 084 Białystok.

WNIOSKI

1. W stosunku do roku ubiegłego liczba zgłoszonych chorób zawodowych oraz liczba stwierdzonych chorób zawodowych utrzymuje się na zbliżonym poziomie.
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 mniejszej ilości pracowników, w mniejszej liczbie zakładów, poprzez obniżenie do obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia oraz wykonanie niezbędnych remontów pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno – sanitarnych.

Sporządziła: Magdalena Masłowska

Oddział Promocji Zdrowia w zakresie higieny dzieci i młodzieży

Na koniec 2019 r. na terenie miasta, zgodnie z ewidencją Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Suwałkach, działało **79** placówek, w tym:

- żłobki – 16,
- przedszkola – 28,
- szkoły podstawowe – 11,
- szkoły specjalne – 2,
- liceum ogólnokształcące – 2,
- zespoły szkół – 4, w tym: 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych, 1 Akademicki Zespół Szkół przy Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. prof. Edwarda F. Szczepanika (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 – 3.

Miasto Suwałki jest organem prowadzącym dla 21 placówek (27,3%), tj.:

- żłobki – 3,
- 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 2019 r. z ewidencji PSSE skreślono 4 placówki:

- Publiczne Gimnazjum w Suwałkach ul. Paca 4, 16-400 Suwałki,
- Gimnazjum im. Marii Konopnickiej ul. Kościuszki 47B, 16-400 Suwałki,
- Gimnazjum Niepubliczne nr 2 w Suwałkach ul. Kościuszki 58, 16-400 Suwałki,
- Prywatne Gimnazjum ul. Młynarskiego 2, 16-400 Suwałki.

Na terenie miasta w 2019 r. utworzono 7 placówek:

- Żłobek „Zielony Zakątek” ul. Sportowa 10, 16-400 Suwałki,
- Żłobek „Biedroneczka” Paweł Chalecki ul. Gałaja 3, 16-400 Suwałki,
- Żłobek Miejski ul. Kościuszki 6, 16-400 Suwałki
- Przedszkole Niepubliczne „Koszałkowo” w Suwałkach, ul. Suzina 1A, 16-400 Suwałki,
- Przedszkole Niepubliczne „Kropka”, ul. Muzyczna 14, 16-400 Suwałki,
- Przedszkole Niepubliczne „Skrzacik” ul. Grunwaldzka 19, 16-400 Suwałki,
- Placówka Wsparcia Dziennego „Zbuntowane Anioły” ul. Noniewicza 91, 16-400 Suwałki.

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

KONTROLE PLACÓWEK

W 2019 r. 48 placówek (60,7%) działających i nowoutworzonych na terenie miasta, będących pod nadzorem działu Higieny Dzieci i Młodzieży (HDM) zostało skontrolowanych (wg harmonogramu kontroli na rok 2019), ogółem wykonano 67 kontroli.

1. W trakcie kontroli sprawdzano następujące zagadnienia:

a) stan sanitarno – techniczny placówek:

W wyniku przeprowadzonych kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał 2 decyzje administracyjne w placówkach, dla których organem prowadzącym jest Miasto Suwałki, tj.:

- Szkoła Podstawowa nr 7 w Suwałkach – decyzja dotyczy nieprawidłowego stanu technicznego urządzenia na placu zabaw,
- Szkoła Podstawowa nr 4 im. ks. Kazimierza Aleksandra Hamerszmity w Suwałkach – decyzja dotyczy nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego parkietu w salach lekcyjnych nr I1, I2, I3, I4, III1, III2, III3, III4, III5, I5, stanu technicznego podgrzewaczy wody w łazience chłopców w pawilonie I, II, III i łazience dziewcząt w pawilonie I, braku osłon ochraniających przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzejnym na grzejnikach centralnego ogrzewania w łazience chłopców w pawilonie I, w łazience dziewcząt w pawilonie I, na półpiętrze, na korytarzu komunikacyjnym na I piętrze, braku osłon chroniących przed nadmiernym nasłonecznieniem na oknach w sali lekcyjnej P2;

b) prowadzenie żywienia zbiorowego w szkołach:

Żywienie uczniów prowadzone jest w 7 szkołach podstawowych (SP nr 2, SP nr 4, SP nr 5, SP nr 6, SP nr 7, SP nr 10, SP nr 11, Niepubliczna Szkoła Podstawowa), 2 zespołach szkół (ZSSS, ZS CKR).

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

- szkoły podstawowe – 2050 uczniów (41,9%) / 402 (19,6%),
- zespoły szkół – 128 uczniów (25,9%) / 30 (23,4%).

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

- „Owoce w szkole”,
- „Szklanka mleka”,
- „Program dla szkół” (owoce, mleko).

c) ocena dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii:

Pracownicy HDM we współpracy z pracownikami OPZ na zlecenie Najwyższej Izby Kontroli Delegatura w Białymstoku (pismo nr LBI.4121.019.2019 P/19/078 z dnia 04. 11. 2019 r.) w dwóch szkołach podstawowych (SP nr 5, SP nr 10) zbadali zgodność stanowisk pracy uczniów z wymogami ergonomii (267 uczniów). Meble niedostosowane stwierdzono na 127 stanowiskach pracy ucznia.

d) obciążenie tornistrów/plecaków szkolnych:

Na zlecenie Najwyższej Izby Kontroli Delegatura w Białymstoku pracownicy HDM we współpracy z pracownikami OPZ przeprowadzili badanie obciążenia tornistrów/plecaków szkolnych u 266 uczniów.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących następujących zagadnień:

- zapewnienia uczniom przez dyrektorów szkół możliwości pozostawienia części podręczników,
- oceny rozkładów zajęć lekcyjnych w szkołach,
- 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 10 szkołach na terenie miasta. W okresie wakacyjnym wszystkie szkoły przeprowadziły prace konserwatorsko - porządkowe. Prace prowadzono w następujących placówkach:

- SP nr 2 - malowanie 6 sal dydaktycznych, dobudowa klatki schodowej, wymiana wykładziny na korytarzu przy sali gimnastycznej, wymiana drzwi wejściowych do 3 sal dydaktycznych, adaptacja pomieszczenia po szatni na 4 sale do integracji sensorycznej
- SP nr 4 - gruntowny remont 4 szatni uczniowskich na bloku sportowym, malowanie ścian w 6 ciągach komunikacyjnych, malowanie sufitów w 9 łazienkach uczniowskich i personelu, malowanie ścian, sufitu balustrady klatki schodowej, malowanie ścian i sufitów w 2 pomieszczeniach administracyjnych, odnowienie pomieszczenia woźnej, odnowienie ścian w szatni szkolnej;
- SP nr 5 - remont generalny 3 sal lekcyjnych (wymiana wykładziny, położenie gresu na ścianach, szpachlowanie i malowanie ścian, zamontowanie umywalek), malowanie 4 części korytarzy komunikacyjnych, remont pomieszczenia sanitarnego (montaż 4 sanitariatów i 3 umywalek, położenie glazury, terakoty, malowanie ścian i sufitu), modernizacja szatni poprzez zlikwidowanie boksów z siatek i wstawienie indywidualnych szafek dla uczniów, odświeżenie (malowanie) świetlicy, wymiana posadzki i malowanie łącznika do klas I-III;
- SP nr 6 - malowanie szatni chłopców i dziewczęcej przy dużej sali gimnastycznej, malowanie ścian, układanie paneli w 2 salach przy sali gimnastycznej, malowanie korytarza przy małej sali gimnastycznej, malowanie korytarza przy szatniach chłopców i dziewczęcej przy dużej sali gimnastycznej, malowanie 6 łazienek na I, II, III piętrze, malowanie ścian i ułożenie paneli w pokoju kierownika gospodarczego, malowanie stołówki;

- SP nr 7 - remont stołówki szkolnej (malowanie, wymiana płytek i terakoty, murowanie ściany i wstawienie nowych drzwi wejściowych do stołówki), nowa instalacja ppoż (położenie nowej instalacji wraz z wymianą hydrantów, malowanie korytarza głównego, malowanie korytarza na segmencie F, wymiana 4 tablic kredowych na suchościeralne, malowanie 6 łazienek, położenie gumoleum w 3 salach lekcyjnych;
- SP nr 10 - remont generalny szatni (położenie wykładziny, szpachlowanie, malowanie ścian, likwidacja boksów z siatki, wstawienie szafek indywidualnych dla uczniów), malowanie 4 szatni na basenie, generalny remont i adaptacja pomieszczenia na oddział „0”, generalny remont i adaptacja pomieszczenia na pomieszczenie sanitarne, malowanie 3 sal dydaktycznych, malowanie trybun na basenie, malowanie pomieszczenia warsztatu, wymiana głównego zaworu wody, położenie nowej wykładziny na klatce schodowej i na korytarzu komunikacyjnym;
- Wielozawodowa Szkoła Branżowa I Stopnia - uzupełnienie ubytków tynku, malowanie ścian w 2 salach lekcyjnych, naprawa ławek i krzeseł w 2 salach lekcyjnych, uzupełnienie świetlenia w 2 salach lekcyjnych, wymiana baterii i umywalek w 1 łazience;
- ZS Sióstr Salezjanek - modernizacja sieci elektrycznej w 2 sekretariatach, bibliotece, pracowni komputerowej, pracowni krawieckiej, montaż 10 nowych wejść elektrycznych do maszyn przemysłowych w technikum przemysłu mody, uzupełnienie ubytków na lamperkach, w kratkach okiennych, odmalowano łazienkę uczniów, montaż 6 rzutników w klasach i na holu szkoły.

Tylko prace konserwatorsko – porządkowe prowadzone były w Niepublicznej Szkole Podstawowej, ZS Centrum Kształcenia Rolniczego w Suwałkach.

3. Ocena stanu sanitarnego placówek wypoczynku dzieci i młodzieży.

Zgłoszone turnusy zostały objęte bieżącym nadzorem działu HDM; ogółem wykonano 12 kontroli w trakcie trwania wypoczynku.

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

a) wypoczynek zimowy odbywał się w następujących placówkach:

- Dom Studenta w Suwałkach ul. Szkolna 2,
- Internat ZS CKR w Suwałkach ul. Ogrodowa 49,
- Zespół Szkół Sióstr Salezjanek w Suwałkach ul. Sejneńska 10,
- Ośrodek Sportu i Rekreacji w Suwałkach ul. W. Polskiego 2,
- Szkoła Podstawowa nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi ul. Szpitalna 66 w Suwałkach,
- Niepubliczna Terapeutyczna Szkoła Podstawowa „Bajka” w Suwałkach,
- Hotel LOFT 1898 ul. Pułaskiego 24K w Suwałkach,

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

- Hostel „Wigry” ul. Zarzecze 26 w Suwałkach,
- Hostel „Wigry” oraz Zajazd „Private”,
- Bursa Szkolna w Suwałkach ul. Szkolna 2,
- Internat ZS CKR w Suwałkach ul. Ogrodowa 49,
- Szkoła Podstawowa nr 11 w Suwałkach,

- Zespół Szkół Sióstr Salezjanek w Suwałkach,
- Ośrodek Sportu i Rekreacji w Suwałkach,
- obiekty OSiR,
- Hotel LOFT 1898 ul. Pułaskiego 24K w Suwałkach,
- Suwalski Ośrodek Kultury,
- Niepubliczna Terapeutyczna Szkoła Podstawowa „Bajka” w Suwałkach.

Uczestnikami wycieczki były dzieci i młodzież w wieku szkolnym z innych województw oraz z terenu powiatu suwalskiego (623 uczestników).

Oprócz kontroli placówek Oddział Promocji Zdrowia do uczestników zorganizowanego wycieczki kierował działania edukacyjne w różnych formach (pogadanki, materiały informacyjne – edukacyjne, prezentacje).

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 Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach.

INFORMACJE O PROWADZONYM POSTĘPOWANIU ADMINISTRACYJNO – EGZEKUCYJNYM

W 2019 r. 3 placówki, dla których Miasto Suwałki jest organem prowadzącym zgłosiło wykonanie 3 decyzji administracyjnych nałożonych przez PPIS w Suwałkach:

- Przedszkole nr 4 w Suwałkach - decyzja nr 1 z 2012 r.,
- Przedszkole nr 6 w Suwałkach - decyzja nr 2 z 2018 r.,
- Szkoła Podstawowa nr 10 w Suwałkach - decyzja nr 11 z 2015 r.

W 2019 r. wydano 2 decyzje zmieniające 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.

- Przedszkole nr 4 w Suwałkach - decyzja nr 1 z dnia 27. 02. 2017 r. - prolongata do 31. 08. 2020 r.,
- Szkoła Podstawowa nr 7 w Suwałkach – decyzja nr 10 z dnia 31. 10. 2017 r.- prolongata do 30. 08. 2021 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 2019 r. Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach otrzymała 2 monity dotyczące placówek na terenie Suwałk:

- Żłobek Miejski w Suwałkach ul. Kamedulska 3 - brak kwalifikacji pielęgniarki oraz wiedzy nt. wszawicy. Pracownicy skontaktowali z dyrektorem żłobka ws. odbioru materiałów edukacyjnych

nt. wszawicy, oraz wystosowali pismo do zainteresowanego ws. braku podstaw do podjęcia interwencji;

- Szkoła Podstawowa nr 7 w Suwałkach - nieprzyjemny zapach odzwierzęcy w szatniach szkolnych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprzyjemnego zapachu w szatniach szkolnych. Nie stwierdzono również śladów obecności gryzoni w pomieszczeniach szkoły.

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

Sporządziła: Ilona Gryszkiewicz

Oddział Promocji Zdrowia w zakresie profilaktyki chorób 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 (t.j. 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 2019 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 „Bieg po Zdrowie”,
4. Program „Trzymaj Formę!”,
5. „Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”,
6. „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”, w tym „ARS, czyli jak dbać o miłość?”,
7. „Mam wybór... wybieram rozsądek”,
8. „Podstępne WZW”,

9. „Znamie! Znam je?”
10. „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”.

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 zjawisk w społeczeństwie.
6. Zwiększenie liczby osób rzucających palenie.

Działaniami edukacyjnymi objęto ogół społeczeństwa, od dzieci w wieku przedszkolnym, poprzez uczniów szkół wszystkich typów do osób dorosłych.

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

Ad.2.

Program „Czyste powietrze wokół nas” – celem jest wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy. Program skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Program realizowało 6 przedszkoli i 3 oddziały przedszkolne szkół podstawowych.

Ad.3.

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 3 szkoły podstawowe.

Ad.4.

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 2018/2019 program realizowano na terenie miasta w 3 szkołach podstawowych i 1 gimnazjum w zespole szkół.

Ad.5.

„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 ponadpodstawowych/ponadgimnazjalnych, gimnazjalnych oraz do ogółu społeczeństwa.

5.1. **„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.6.

„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 2 szkoły.

Ad.7.

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.

Ad. 8.

„Podstępne WZW” - jest to interwencja programowa o zasięgu wojewódzkim, adresowana do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu B i C. Propozycję udziału w realizacji programu złożono wszystkim szkołom ponadpodstawowym. Chęć realizacji zgłosiły 2 szkoły.

Ad.9.

„Znamię! Znam je?” jest to interwencja programowa o zasięgu wojewódzkim, adresowana do uczniów szkół ponadpodstawowych. Celem jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Propozycję udziału w realizacji programu złożono wszystkim szkołom ponadpodstawowym. Chęć realizacji zgłosiły 2 szkoły.

Ad.10.

„Skąd się biorą produkty ekologiczne ?” – program skierowany do dzieci przedszkolnych w wieku 5 – 6 lat oraz ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Zajęcia w programie realizowane będą poprzez wykorzystanie dedykowanej dzieciom publikacji i filmu animowanego, jak również opracowanego scenariusza zajęć dla nauczycieli i lekcji pokazowej. W pierwszej edycji programu do realizacji przystąpiło 6 przedszkoli z terenu miasta.

II. Realizowane interwencje nieprogramowe:

1. Światowy Dzień Zdrowia – w 2019 roku obchodzony był pod hasłem **„Uniwersalny dostęp do opieki zdrowotnej”**. Kampania ta miała na celu pomóc ludziom lepiej zrozumieć, co oznacza powszechny zakres ochrony zdrowia – jakie usługi i wsparcie powinno być dostępne i gdzie. Kluczem do osiągnięcia tego było zapewnienie, że każdy może uzyskać potrzebną opiekę, kiedy jej potrzebuje.

Kampania stanowiła okazję dla ministrów zdrowia i innych polityków do zobowiązania się do podjęcia działań w celu wyeliminowania luk w powszechnym dostępie do opieki zdrowotnej w swoich krajach, a także podkreślenia tego co zostało dotychczas osiągnięte w tym zakresie.

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

Chętnym pracownikom PSSE wykonano badania poziomu cukru we krwi, zmierzono ciśnienie tętnicze krwi i udzielono instruktażu.

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 2019 roku przebiegał pod hasłem „Tytoń i zdrowie płuc”.

Celem kampanii było zwrócenie uwagi na rolę płuc w organizmie człowieka oraz podniesienie świadomości społeczeństwa na temat zdrowotnych skutków używania tytoniu i narażenia na bierne palenie w kontekście funkcjonowania układu oddechowego.

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

Na zaproszenie szkoły podstawowej i Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Suwałkach 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.

Z badań wynika, że nadal potrzebne są działania prowadzące do ograniczenia palenia tytoniu oraz informowanie społeczeństwa o zgubnych skutkach zdrowotnych palenia. W związku z tym opracowano informację dot. Światowego Dnia Rzucania Palenia, umieszczono ją na stronie internetowej PSSE i przekazano do lokalnych mediów z prośbą o emisję.

4. „Profilaktyka grypy”. Grypa to zespół objawów klinicznych związanych z ostrym zakażeniem układu oddechowego przez wirusa grypy. Jest chorobą zakaźną przenoszącą się drogą kropelkową a czasami także przez kontakt z zakażoną powierzchnią. Zachorowania na grypę występują sezonowo w okresie zimy (od późnej jesieni do wczesnej wiosny). Oprócz sezonowych epidemii możliwe są także pandemie grypy, tzn. zachorowania występujące co kilkanaście lub kilkadziesiąt lat w postaci epidemii obejmujących cały świat, wywołane przez nowe, nieznane do tej pory u ludzi rodzaje wirusa grypy o wysokiej patogenności.

Najskuteczniejszym sposobem zapobiegania infekcjom i powikłaniom powodowanym przez wirusa grypy są szczepienia. Są one szczególnie ważne dla osób o wysokim ryzyku występowania poważnych powikłań pogrypowych, a także dla ludzi z otoczenia osób z grupy wysokiego ryzyka oraz ich opiekunów. WHO zaleca szczepienia przeciwko grypie sezonowej:

- kobietom w ciąży (zalecenia o najwyższym priorytecie),
- dzieciom w wieku 6 – 59 miesięcy,
- osobom starszym, przewlekle chorym,
- pracownikom służby zdrowia.

W ramach realizacji interwencji prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych do podmiotów leczniczych.

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.

6. Oszczęść dziecku ospy. Jest to ogólnopolska kampania edukacyjna inicjowana przez Polskie Towarzystwo Higieniczne, którego misją jest kształtowanie opinii społecznej w sprawie higieny, oświaty zdrowotnej, zdrowia publicznego oraz oddziaływanie na poprawę zdrowia ludności i warunków zdrowotnych środowiska. Celem kampanii jest zwiększenie świadomości społeczeństwa na temat zagrożenia tą chorobą i możliwości ochrony przed nią. Uważana jest powszechnie za łagodną chorobę wieku dziecięcego, w związku z tym wielu rodziców ją bagatelizuje. Tymczasem zakażenie może powodować poważne konsekwencje zdrowotne, a w pojedynczych przypadkach zakończyć się zgonem.

Badania naukowe jednoznacznie wskazują, że najbardziej skuteczną metodą profilaktyki chorób zakaźnych, w tym ospy, są szczepienia ochronne. Szczepienie przeciwko ospie wietrznej przysługuje bezpłatnie dzieciom przebywającym w żłobkach i klubach dziecięcych, a to właśnie w grupie dzieci do 4 r.ż. notuje się najwięcej zachorowań.

W ramach realizacji kampanii do wszystkich żłobków i klubów dziecięcych na terenie miasta dostarczono materiały edukacyjno – informacyjne w postaci ulotek i plakatów.

7. 100 – lecie Służb Sanitarnych w Polsce. W 2019 roku obchodzono 100 – lecie Służb Sanitarnych. Z tej okazji podjęto szereg działań mających na celu zaznaczenie obecności inspekcji sanitarnej w przestrzeni publicznej, wzmocnienie wizerunku inspekcji, jako instytucji wiodącej w działalności na rzecz zdrowia publicznego w Polsce:

- a) sporządzono szatę graficzną w budynku PSSE,
- b) opracowano informację o Służbie Sanitarnej w Polsce i umieszczono ją na stronie internetowej PSSE,
- c) przygotowano projekt i zakupiono baner z logo „100 lat Służb Sanitarnych w Polsce”,
- d) przesłano do lokalnych serwisów informacyjnych pismo z prośbą o umieszczeniu na stronie internetowej artykułu o historii Służb Sanitarnych wraz z logo,
- e) zorganizowano Dzień Otwarty dla uczniów szkół podstawowych w PSSE w Suwałkach,
- f) zorganizowano i przeprowadzono konkurs wiedzy nt. zdrowia dla uczniów kl. VII i VIII szkół podstawowych.

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).

2. Dystrybucja materiałów edukacyjno – informacyjnych:

- związanych z Europejskim Dniem Wiedzy o Antybiotykach do podmiotów leczniczych będących pod nadzorem PSSE,
- nt. cukrzycy (szkoły podstawowe),
- nt. profilaktyki wszawicy (przedszkola i szkoły podstawowe),
- związanych z kampanią „Jasne jak słońce”,
- profilaktyki chorób nowotworowych.

Podsumowanie:

1. Pracownicy OPZ oceniali sposób realizacji programów realizowanych przez placówki oświatowo – wychowawcze – wykonano 33 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 pracownicy OPZ udzielali wsparcia przeprowadzając edukację dla uczniów (nt. przeciwdziałania paleniu tytoniu, zażywania dopalaczy/narkotyków, zasad zdrowego odżywiania, profilaktyki wszawicy).
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.

Opracowała: Ewa Chlebus