

POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
16-400 Suwałki, ul. Utrata 9A  
tel. 087 565 28 60, fax 087 565 28 61

## **Rada Miejska w Suwałkach**

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

**Na podstawie art. 12 a pkt. 3 Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Inspekcji Sanitarnej przedkładam Radzie Miejskiej w Suwałkach informację o stanie bezpieczeństwa sanitarnego na terenie miasta Suwałk za 2011 rok.**

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W SUWAŁKACH

*lek. med. Ryszard Masłowski*

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Suwałkach powstała 1.01.2002 r. w wyniku przekształcenia Miejskiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i funkcjonuje jako państwowa jednostka organizacyjna (jednostka budżetowa) wykonująca zadania na obszarze miasta Suwałk, jako miasta na prawach powiatu i powiatu suwalskiego ziemskiego.

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

### **Obszar działania.**

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

### **Zadania.**

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

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

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

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

6. Warunki higieniczne w zakładach nauczania , wychowania i opieki nad dziećmi.
7. Współpracę z innymi instytucjami i organizacjami, jak np. :  
Inspekcją Weterynarii, Inspekcją Pracy, Inspekcją Handlową, Inspekcją Ochrony Środowiska, Policją i Strażą Miejską.

### **Struktura Organizacyjna .**

W skład Powiatowej Stacji wchodzi:

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

Aktualne zatrudnienie – stan na 31.12.2010 r.- w przeliczeniu na pełne etaty : 63 etaty.

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

Do takich elementów należą między innymi :

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

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

## Oddział Epidemiologii

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

- zgłaszalnością i opracowywaniem zachorowań na choroby zakaźne,
- wykonawstwem szczepień ochronnych,
- placówkami służby zdrowia w zakresie przestrzegania reżimu sanitarnego.

Na terenie miasta Suwałk w **2011 roku** zarejestrowano **ogółem 574** zachorowania na choroby zakaźne, w tym **132** zachorowania wymagające opracowania epidemiologicznego i **442** zachorowania podlegające zgłoszeniu i rejestracji.

Porównawcze dane liczbowe roku 2011 do 2010 przedstawia tabela Nr 1 i Nr 2.

Analiza zachorowań na choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu ( które przedstawia tabela Nr 1 ) wykazuje znaczny wzrost zachorowań na choroby zakaźne w 2011 roku w stosunku do 2010 roku. I tak w roku 2011 zarejestrowano **442** zachorowania, a w 2010 roku **291** zachorowań.

Wzrost zachorowań nastąpił głównie wśród chorób takich jak :

1. wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy z **13 w 2010 r. na 82 w 2011 r.**
2. wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 z **50 w 2010r. na 63 w 2011 r.**
3. płonica z **6 w 2010 r. na 11 w 2011 r.**
4. ospa wietrzna z **68 w 2010 r. na 149 w 2011 r.**
5. grypa wywołana wirusem A (H1N1) z **0 w 2010 r. na 4 w 2011 r.**

Spadek w tej grupie nastąpił wśród zachorowań na :

1. zachorowania grypopodobne z **16 w 2010 r. na 0 w 2011 r.**
2. wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone ze **129 w 2010 r. na 120 w 2011 r.**

W pozostałych jednostkach chorobowych nastąpił niewielki wzrost lub spadek zachorowań w stosunku do 2010 r., które przedstawia tabela Nr 1.

Zachorowania na choroby zakaźne wymagające epidemiologicznego opracowania ( które przedstawia tabela Nr 2 ) wykazały ogólnie spadek zachorowań w 2011 r.

w stosunku do 2010 r. I tak w roku 2010 zarejestrowano **156 zachorowań** a w 2011 r. – **132**. Jednak różnie się to kształtowało w poszczególnych jednostkach chorobowych.

Zmniejszyły się zachorowania na :

1. salmonellozy z **22 w 2010 r. na 13 w 2011 r.**
2. boreliozę z **91 w 2010 r. na 80 w 2011 r.**
3. nosiciele nowozarejestrowani WZW typu C – z **14 z 2010 r. na 2 w 2011 r.**
4. zapalenie opon mózgowych z **6 w 2010 r. na 2 w 2011 r.**

Wzrosły natomiast zachorowania na :

1. szczepienia p / wścieklicznie z **15 w 2010 r. na 22 w 2011 r.**
2. WZW typu C z **1 w 2010 r. na 3 w 2011 r.**

Pozostałe zachorowania zarejestrowane w 2011 r. w omawianej grupie utrzymywały się na podobnym poziomie w stosunku do 2010 r., co przedstawia tabela Nr 2.

W 2011 roku zbiorowych zatruc pokarmowych nie zarejestrowano.

Nadal kontynuowano realizację programu eradykacji poliomyelitis na oddziałach szpitalnych dziecięcych i w zakładach opieki zdrowotnej oraz program „Sentinel” – nadzór epidemiologiczny nad gripą.

Z przeprowadzonej analizy za 2011 rok z wykonawstwa szczepień ochronnych w grupie wiekowej **0 – 19 lat** stan uodpornienia dzieci i młodzieży utrzymuje się na poziomie **99,8 %**. Jest to uodpornienie zadawalające. W zakresie prowadzonej dokumentacji poszczepiennej, przechowywania szczepionek oraz transportu szczepionek do punktów szczepień w 2011 r. nieprawidłowości nie stwierdzono. Placówki również nie zgłosiły niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Ponadto Oddział Epidemiologii na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach pełnił nadzór nad placówkami służby zdrowia.

W 2011 roku Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Suwałkach obejmowała nadzorem sanitarnym **150 obiektów** służby zdrowia, w tym :

- 2 szpitale
- 23 zakłady opieki zdrowotnej
- 101 gabinetów lekarskich prywatnych
- 24 inne ( głównie gabinety medyczne w szkołach )

Ogółem przeprowadzono **178 kontroli**, z tego **150 kontroli** kompleksowych.

W czasie kontroli uwagę zwracano głównie na :

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

W każdym roku po kontroli kompleksowej Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach wystawiana jest decyzja administracyjna na usterki natury technicznej. Ogółem wystawionych jest **7 decyzji** administracyjnych. Szpital usuwa usterki wymagające małych nakładów finansowych . Usterki wymagające dużych nakładów finansowych są nadal prolongowane na wniosek strony.

W 2011 roku kapitalny remont został przeprowadzony na Oddziale Chirurgii Ogólnej oraz przeniesiono Oddział Nefrologii ze Stacją Dializ do wyremontowanych pomieszczeń szpitala.

Specjalistyczny Psychiatryczny Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej w Suwałkach w latach wcześniejszych wykonywał decyzje w dużym zakresie. W 2011 roku stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń – decyzji nie wystawiano.

W gabinetach indywidualnej praktyki lekarskiej oraz w niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej decyzji również nie wystawiano. Stan sanitarno – techniczny dobry.

Oddział Epidemiologii w czasie kontroli zarówno w otwartej opiece jak i zamkniętej zwracał uwagę na przeprowadzane procesy dezynfekcji i sterylizacji, które zapobiegają przenoszeniu się zakażeń.

W placówkach stosowano preparaty dezynfekcyjne zarejestrowane i dopuszczone do obrotu w zakładach opieki zdrowotnej. Pod nadzorem inspekcji znajduje się **77** urządzeń sterylizacyjnych. Kontrola procesów sterylizacyjnych w placówkach prowadzona jest prawidłowo. Rejestry dokumentujące procesy sterylizacyjne prowadzone są na bieżąco i czytelnie.

W 2011 roku nadzorowano również postępowanie z odpadami niebezpiecznymi pochodzenia medycznego. W zakładach opieki zdrowotnej, jak i w gabinetach indywidualnej praktyki lekarskiej odpady pochodzące z działalności medycznej zbierane były prawidłowo, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia, natomiast w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Wojewódzkim w Suwałkach stwierdzono nieprawidłowości :

- brak oznakowania identyfikującego rodzaj odpadów,
- do odpadów o ostrych końcówkach i krawędziach stosuje się pojemniki po płynach dializacyjnych,
- do odpadów medycznych o różnych kodach stosowane są worki jednorazowego użycia w kolorze czerwonym.

Ponadto Oddział Epidemiologii w 2011 roku wystosował 7 wystąpień do dyrektorów szpitali, lekarzy pracujących w niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej i gabinetach indywidualnej praktyki dotyczące zagadnień :

1. zgłaszania chorób zakaźnych.
2. zamówień na szczepionki na 2012 r.
3. Escherichia coli – informacje dla lekarzy
4. postępowania w związku z przypadkami grypy A( H1N1 )
5. szczepionki Synflorix

Podsumowując działalność nadzorową należy stwierdzić, iż stan sanitarny obiektów służby zdrowia w 2011 roku nie budził większych zastrzeżeń.

W 2012 roku należy podjąć działania zmierzające do wyeliminowania nieprawidłowości stwierdzonych w 2011 roku w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Wojewódzkim w Suwałkach .

W załączeniu :

- 1) tabela Nr 1 i tabela Nr 2 .

Tabela Nr 1

Choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu.

| <b>Jednostka chorobowa</b>                    |                           | <b>Rok 2010<br/>Liczba zachorowań</b> | <b>Rok 2011<br/>Liczba zachorowań</b> |
|---|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Wirusowe zakażenia jelitowe                   | wywołane przez rotawirusy | 13                                    | 82                                    |
|   | nieokreślone              | 129                                   | 120                                   |
|   | inne określone            | -                                     | 2                                     |
| Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 |                           | 50                                    | 63                                    |
| Płonica                                       |                           | 6                                     | 11                                    |

|   |            |            |
|---|------------|------------|
| Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna - róża | 5          | -          |
| Ospa wietrzna   | 68         | 149        |
| Różyczka  | 1          | 1          |
| Nowo wykryte zakażenia HIV                                      | 1          | 2          |
| Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)                          | 1          | 2          |
| Grypa ogółem  | -          | 4          |
| Grypa wywołana nowym wirusem A (H1N1)                           | -          | 4          |
| Zachorowania grypopodobne                                       | 16         | -          |
| AIDS –zespół nabytego upośledzenia odporności                   | 1          | 2          |
| <b>Ogółem:</b>  | <b>291</b> | <b>442</b> |

**Tabela Nr 2** Choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu.

| Jednostka chorobowa   |                             | Rok 2010<br>Liczba zachorowań | Rok 2011<br>Liczba zachorowań |
|---|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Listerioza  |                             | -                             | 1                             |
| Salmonella  | zatrucia pokarmowe          | 22                            | 13                            |
|   | posocznica                  | -                             | 1                             |
|   | inne zakażenia pozajelitowe | -                             | 1                             |
| Krzusiec  |                             | -                             | -                             |
| Borelioza z Lyme  |                             | 91                            | 80                            |
| Styczność i narażenie na wściekliznę/<br>potrzeba szczepień |                             | 15                            | 22                            |
| Kleszczowe zapalenie mózgu                                  |                             | 6                             | 7                             |
| Zapalenie opon mózgowych                                    |                             | 6                             | 2                             |
| Wirusowe zapalenie wątroby typu C (nosiciele)               | typu C ostre                | 1                             | -                             |
|   | typu C (nosiciele HCV)      | 14                            | 2                             |
|   | typu C (chorzy)             | 1                             | 3                             |
| <b>Ogółem:</b>  |                             | <b>156</b>                    | <b>132</b>                    |

## Oddział Higieny Komunalnej

Pod nadzorem Higieny Komunalnej znajdowały się 234 obiekty, w tym:

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| użyteczności publicznej   | - 226          |
| wodociągi                 | - 4            |
| kąpieliska                | - 1            |
| baseny                    | - 3            |
| decyzji administracyjnych | - 9            |
| mandat                    | - 1 na 150 zł. |

Decyzje dotyczyły: złego stanu sanitarno – technicznego zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, solarium, ekshumacji i przewozu zwłok oraz przekroczenia liczby bakterii Legionella w ciepłej wodzie w SPSzW w Suwałkach .

W mieście wykonano **347** kontroli, pobrano następujące ilości próbek do badań laboratoryjnych:

- 38 prób wody w ramach programu monitoringu kontrolnego i przeglądowego wody przeznaczonej do spożycia
- 6 próbek do badań mikrobiologicznych wody w kierunku wykrycia Legionella Sp.
- 2 próby wody do badań mikrobiologicznych wody z kąpieliska
- 16 próbek wody do badań mikrobiologicznych wody z basenów.

Nie stwierdzono przekroczeń w próbkach wody do spożycia i w wodzie do kąpieli i w basenach.

Natomiast stwierdzono przekroczenia w 2 próbkach wody ciepłej badanej w kierunku Legionella Sp., pobranych z Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach z niżej wymienionych oddziałów :

1. Oddział chirurgii ogólnej
2. Oddział pediatriczny

Wystawiono decyzje administracyjne. Zalecenia wykonano – doprowadzono wodę w instalacji wody ciepłej do wymagań zawartych w rozporządzeniu.

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

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| A | Liczba ludności ogółem  | 69800       |
| B | Liczba ludności korzystającej z wody o kontrolowanej jakości                                | 68792       |
| C | Liczba ludności korzystającej z wody o niekwestionowanej jakości                            | 68792       |
| D | Lista wskaźników jakości wody, dla których stwierdzono wartości nieodpowiadające normatywom | 0           |
| E | Liczba ludności korzystającej z wody, dla której jakość była kwestionowana                  | 0           |
| F | Wykaz miejscowości, na terenie których kwestionowano jakość wody                            | Nie dotyczy |
| G | Liczba decyzji wydanych w celu uzyskania poprawy jakości wody                               | 0           |
| H | Liczba decyzji zakazujących korzystania z wody dostarczonej ludności                        | 0           |
| I | Liczba komunikatów o pogorszeniu jakości wody   | 0           |

|   |  |   |
|---|--|---|
| J | Liczba wystąpień do organów administracji rządowej i samorządowej odpowiedzialnych za eksploatację ujęć wodociągowych w/s poprawy sytuacji w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę | 0 |
|---|--|---|

### Podsumowanie i wnioski

Wodociąg Suwałki zaopatrujący miasto w wodę administrowany jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Suwałkach, który zaopatruje 68562 osoby.

Ponadto na terenie miasta istnieją 2 inne wodociągi zaopatrujące ludność w wodę. Są to :

1. Wodociąg TRAC TEC - 150 osób
2. Wodociąg Animex - 80 osób.

W roku 2011 wodociąg suwalski został rozbudowany o 4800 m.

Ludność miasta zaopatrywana przez wyżej wymienione wodociągi korzysta z wody przydatnej do spożycia.

### 2. Kąpieliska.

Na terenie miasta znajduje się 1 kąpielisko – Zalew „Arkadia”. Stan sanitarno – techniczny nie budził zastrzeżeń. Kompleks plażowy składa się z : pomostów, zaplecza sanitarnego, pomieszczenia dla ratowników, pomieszczeń gastronomicznych, wypożyczalni sprzętu pływającego. Strefy kąpieli są wyznaczone i oznakowane. Nieczystości stałe gromadzono w pojemnikach o dobrym stanie technicznym. Woda w kąpielisku przez cały sezon turystyczny nadawała się do kąpieli.

Pobrano 2 próby w ramach kontroli urzędowej do badań bakteriologicznych. Administrator pobierał w ramach kontroli wewnętrznej (raz w miesiącu) próbki wody do badań mikrobiologicznych. Woda przydatna do kąpieli.

Ponadto dokonywano oznaczeń organoleptycznych, takich jak:

- materiały smoliste, przedmioty typu szkło, guma itp.
- zakwity sinic.

W sezonie turystycznym pracownicy inspekcji wykonali 12 oznaczeń organoleptycznych.

W trakcie trwania sezonu żadnych naruszeń nie stwierdzono.

### 3. Baseny.

Pod nadzorem PSSE Suwałki na terenie miasta funkcjonowały 3 baseny:

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

W roku 2011 pobrano 16 prób wody do badań bakteriologicznych. Przekroczeń nie stwierdzono.

Pomieszczenia obiektów utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym, posiadają wydzielone hole, szatnie, sanitariaty, natryski, rozbieralnie, pomieszczenia na składowanie środków chemicznych i sprzętu porządkowego. W wodzie basenowej prowadzone są procesy oczyszczania mechanicznego, koagulacji, filtracji, podgrzewania, napowietrzania i chlorowania – procesy monitorowane są przez administratorów obiektu. Średni poziom

zachlorowania wody wynosił od 0,3 do 0,5 mg/ l wody. Prowadzone są zapisy dot. poziomu zachlorowania wody basenowej.

#### **4. Dom Pomocy Społecznej.**

Obiekt reprezentuje bardzo dobry stan sanitarno – techniczny i stan ten utrzymuje od 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. Teren wokół obiektu jest czysto utrzymany, zagospodarowany.

#### **5. Obiekty służby zdrowia.**

Nadzorem objętych jest 29 obiektów, w tym:

- 21 przychodni
- 1 pogotowie ratunkowe
- 2 medyczne laboratoria diagnostyczne
- 2 zakłady rehabilitacji medycznej
- 2 szpitale
- 1 zakład opiekuńczo- leczniczy

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

W odniesieniu do wymagań powierzchniowych i wyposażenia zakłady opieki zdrowotnej opracowały programy dostosowawcze, których realizacja ma nastąpić do roku końca 2016.

Postępowanie administracyjne – egzekucyjne prowadzi oddział Epidemiologii

#### **6. Hotele i inne obiekty noclegowe.**

Pod nadzorem znajduje się 6 obiektów w tym :

1 hotel oraz 5 innych obiektów , w których świadczone są usługi hotelarskie.

Skategoryzowany jest tylko hotel Dom Nauczyciela, który uzyskał 2 gwiazdki. Pozostałe nie posiadają kategoryzacji i znalazły się w grupie innych obiektów świadczących usługi noclegowe.

Podczas kontroli 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 z roku na rok stan techniczny bazy noclegowej podwyższa się. Dokonuje się zakupów nowych sprzętów, wyposażenia, jak również odnowienia pokoi.

W 2011 roku obiekty te prezentowały dobry stan sanitarno – techniczny.

#### **7. Dworce**

W ewidencji 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, opróżnianych na bieżąco. Obiekty posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmami posiadającymi 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. Ponadto dworzec PKS w Suwałkach jest przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

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

Na terenie miasta pod nadzorem znajduje się 136 obiektów, w tym:

- 70 zakładów fryzjerskich
- 18 zakładów , w których jest świadczona łącznie więcej niż jedna usługa
- 33 zakłady kosmetyczne,
- 14 zakładów odnowy biologicznej
- 1 salon tatuażu

Wystawiono 5 decyzji, z których wykonano 4. Decyzje dotyczyły między innymi : wyposażenia zakładu w meble posiadające gładką , niewchłaniającą wody i kurzu powierzchnię, odporną na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie środków dezynfekcyjnych, zapewnienia zlewu w składziku porządkowym , doprowadzenia obiektu do należytego stanu sanitarno-technicznego , zapewnienie właściwej wentylacji.

W 2011 roku nałożono 1 mandat na sumę 150 zł , dotyczący złego stanu sanitarnego zakładu fryzjerskiego. Dokonano rekontroli. Usterki sanitarne zostały usunięte.

W pozostałych stan sanitarno – techniczny obiektów należy uznać jako dobry. Zapasy bielizny czystej, odzieży ochronnej, środków dezynfekcyjnych były wystarczające. Wszystkie obiekty posiadają umowy na odbiór odpadów komunalnych z firmami posiadającymi wymagane zezwolenia , a zakłady kosmetyczne dodatkowo umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych. Zachowana jest segregacja odzieży osobistej i ochronnej pracowników. Obiekty wyposażone są w instalację wodociagową i kanalizacyjną.

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

Należą do nich:

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

W 2011 roku w/w obiekty reprezentowały dobry stan sanitarno – techniczny z wyjątkiem aresztu śledczego, gdzie jest prowadzone postępowanie administracyjne dot. odnowienia cel i łazienek w pawilonach A i C oraz pomieszczeń magazynowych.

#### **Wnioski:**

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

## Oddział Higieny Pracy

W roku sprawozdawczym 2011 nadzorem sanitarnym w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy objęto ( skontrolowano ) ogółem **132** zakłady, w których zatrudnionych było **9111** pracowników.

W w/w zakładach przeprowadzono **165** kontroli.

Kontrole przeprowadzane były między innymi w zakresach:

- nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi niebezpiecznymi – 115
- substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 17
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi - 43
- w zakresie bieżącego nadzoru nad warunkami środowiska pracy w zakładach pracy – 132

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

- hałas słyszalny ,
- zapylenie ( pyły drewna z wyjątkiem pyłu drewna twardego, takiego jak dąb i buk ) ,
- drgania mechaniczne o oddziaływaniu ogólnym,
- drgania mechaniczne o oddziaływaniu miejscowym,
- szkodliwe czynniki biologiczne zaliczane do grupy 2 i 3,
- czynniki chemiczne.

W warunkach czynników szkodliwych w 2011 roku pracowało **6259** osób , co stanowiło **68,69 %** ogółu osób zatrudnionych.

Liczba osób pracujących w warunkach czynników szkodliwych dla zdrowia :

- w hałasie słyszalnym - **3868** osób ( stanowi to najliczniejszą grupę osób pracujących w czynnikach szkodliwych dla zdrowia ).

W roku 2011 w **10** zakładach pracy stwierdzono **przekroczenia** obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia.

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

W przekroczeniu obowiązujących norm higienicznych czynników szkodliwych pracowało ogółem 316 osób, co stanowiło 5,04 % ogółu zatrudnionych osób w warunkach czynników szkodliwych .

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

|   |      |
|---|------|
| 1. PPMD "Kruszbet" S.A. Produkcja Kruszywa ul: Sianożęć 16-400 Suwałki                | - 3  |
| 2." Animex „ Grupa Drobiarska Sp. z o.o. ul: W. Polskiego 112 A Suwałki               | - 60 |
| 3. Zakład Stolarki Budowlanej „ Cal” Z. Cywiński ,E. Antonik S.J. ul: Piaskowa 5 S-ki | - 3  |
| 4."Stollar" Systemy Okienne Godlewski Sp. J. ul: Północna 50A 16-400 S-ki             | - 18 |
| 5. Salag S. Komandytowa Sp. z o.o. ul: Szafirowa 5 S-ki                               | - 77 |
| 6. Track Tec S.A. W- wa Zakład Produkcyjny ul: M .Hubala 5 S-ki                       | - 91 |
| 7. Prefabet Sp. z o.o. ul: Sejneńska 63 S-ki  | - 10 |
| 8." Paszkiewicz" Katarzyna Paszkiewicz ul: Majerskiego 9 S-ki                         | -1   |
| 9. Fabryka Mebli Forte S.A. Oddział w Suwałkach ul: Północna 30 S-ki                  | -49  |
| 10. Aqual Sp. z o.o. Dubowo II nr 35 16-400 Suwałki                                   | - 4  |

W roku 2011 w **18** zakładach stwierdzono zagrożenie czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym .

Zakłady, w których w procesie pracy występował czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zatrudniały 2466 osób, w tym **978 ( z tego - 804 kobiety )** pracowało w narażeniu na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, co stanowiło **39,65 %** ogółu osób zatrudnionych w tych zakładach .

Z tego w ekspozycji na :

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| - pył drewna twardego       | - 16 ( z tego 9 kobiet), |
| - benzen                    | - 7 ( 5 k ),             |
| - dichromian potasu         | - 15 ( 6 k ),            |
| - chromian potasu           | - 15 ( 5 k ),            |
| - promieniowanie jonizujące | - 79 ( 52 k ),           |
| - tlenek etylenu            | - 4 ( 4 k ),             |
| - wirus wzw typ B i C       | - 842 ( 729 k ),         |
| - pył azbestu               | - 10 , w tym 0 kobiet .  |

W roku sprawozdawczym 2011 przeprowadzono **165** kontroli w nadzorowanych obiektach ( w tym 6 kontroli przeprowadzono z EP i HK - protokoły zostały sporządzone spod znaku EP i HK ) .

Ogółem sporządzono **165** protokołów, w tym **22** z ujętymi nieprawidłowościami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał :

- **20 decyzji administracyjnych** z określonymi obowiązkami do wykonania ( **186 obowiązków**),
- **24 decyzje płatnicze**.

Wydane decyzje zawierały nakazy :

- dot. przeprowadzenia badań środowiska pracy - 89
- dot. obniżenia stężeń i natężeń szkodliwych czynników szkodliwych dla zdrowia do norm obowiązujących - 53
- w zakresie opracowania oceny ryzyka zawodowego - 11
- poprawę stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń pracy i pomieszczeń

- węzła sanitarnego – 27
- brak rejestru prac i pracowników narażonych na działanie czynników biologicznych – 2
- brak rejestru czynników szkodliwych – 1
- szczepienie p/kleszczowemu zapaleniu mózgu - 1
- analiza stanu zdrowia pracowników narażonych powyżej NDN (hałas) - 2

### **POPRAWA WARUNKÓW PRACY.**

I. W roku 2011 uzyskano poprawę warunków pracy w zakładach poprzez obniżenie NDN/NDS do obowiązujących norm higienicznych na skutek podjętych działań organizacyjnych :

- 1) Zakład Usług Komunalnych – 4 osoby (hałas),
- 2) Zakład Stolarstwa Budowlanej „Cal” Z. Cywiński, E. Antonik S. J. ul. Piaskowa 5 16-400 Suwałki - 8 osób (hałas).
- 3) „STOLLAR” Systemy Okienne Godlewski Sp. J ul. Północna 50 A, 16-400 Suwałki – 13 osób (hałas),
- 4) Suwalskie Kopalnie Surowców Mineralnych S-ki – 6 osób ( hałas)
- 5) GASSTECH Przedsiębiorstwo Produkcyjne Sp. z o.o. ul. Diamentowa 4, 16-400 Suwałki – 24 osoby ( hałas) i 2 osoby( pył)
- 6) PORTA KMI Poland Sp. z o.o. Oddział w Suwałkach - 8 osób (drgania mechaniczne)
- 7) PDM S.A. ul: Przytorowa S-ki – 3 osoby (hałas) i 2 osoby (drgania mechaniczne)
- 8) Paszkiewicz ul: Wojska Pol. S-ki – 2osoby (hałas)
- 9) Fabryka Mebli „ Forte” S.A. – 8 osób (hałas)

Razem warunki poprawiono 76 osobom.

II. Ponadto w 2011 roku poprawiono warunki pracy w zakresie:

*odnowiono pomieszczenia produkcyjne:*

- a) Zakład Produkcyjno - Usługowy Kazimierz Janik Zakład DECCO 04-247 Warszawa ul. Chełmżyńska 1 Zakład w Suwałkach ul. W. Polskiego 114N – 6 os.
- b) PGK Sp. z o.o. ul: Sejneńska S-ki - 7 osób

Ogółem w 2011 roku poprawiono :

- warunki pracy - 13 osobom,
- warunki higieniczno – sanitarne - 89 osobom.

## **CHOROBY ZAWODOWE**

W 2011 r. Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał :

- 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (borelioza w Nadleśnictwie S-ki).

## **WNIOSKI**

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

### **Oddział Promocji Zdrowia w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży**

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

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

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

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

- wykaz placówek na terenie miasta,

- zakres czynności wykonanych w ramach kontroli,
- inne działania,
- wykaz najważniejszych aktów prawnych mających zastosowanie w dziale HDM,
- podsumowanie i wnioski.

#### WYKAZ PLACÓWEK

W 2011 r. na terenie miasta Suwałk działały 52 placówki oświatowo – wychowawcze:

- żłobki – 1,
- kluby dziecięce – 1,
- przedszkola – 10,
- inne formy wychowania przedszkolnego - 5,
- szkoły podstawowe – 6,
- szkoły specjalne – 1,
- gimnazja – 3,
- zespoły szkół – 7, w tym: 3 zespoły szkół na poziomie nauczania szkoły podstawowej i gimnazjum, 3 zespoły szkół ponadgimnazjalnych, 1 Akademicki Zespół Szkół przy Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. prof. Edwarda F. Szczepanika,
- szkoły policealne – 3,
- szkoły wyższe – 3,
- domy studenta – 1,
- placówki opiekuńczo wychowawcze wsparcia (świetlice środowiskowe) – 10,
- placówki pracy pozaszkolnej -1.

Miasto Suwałki jest organem prowadzącym dla 19 placówek (36.5%), tj.:

- żłobki – 1,
- przedszkola – 9,
- szkoły podstawowe – 5 (SP nr 4, SP nr 6, SP nr 7, SP nr 9, SP nr 11),
- gimnazja – 1 (Gimnazjum nr 6)
- zespoły szkół – 3 (ZS nr 8, ZS nr 9, ZS nr 10).

Jednocześnie przypomina się, że od 01.01.2010 roku na mocy Ustawy z dnia 23.01.2009 r. o zmianie niektórych ustaw w związku ze zmianami w organizacji i podziale zadań administracji publicznej w województwie (Dz.U. z 2009 r., Nr 92, poz. 753, z późn. zm.) bieżący nadzór nad 14 placówkami oświatowymi na terenie miasta Suwałk, które do końca roku 2009 były pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach, sprawuje Podlaski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Białymstoku, tj.:

- 6 zespołów szkół (ZS nr 1, ZS nr 2, ZS nr 3, ZS nr 4, ZST, ZS nr 6),
- I LO,
- Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy nr 1,
- Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy nr 2,
- Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza,
- Bursa Szkolna,
- Młodzieżowy Dom Kultury,
- Poradnia Psychologiczno – Pedagogiczna,
- Centrum Kształcenia Praktycznego.

## KONTROLE PLACÓWEK

W 2011 r. wszystkie placówki działające na terenie miasta będące pod nadzorem działu Higieny Dzieci i Młodzieży (HDM) zostały skontrolowane; ogółem wykonano 69 kontroli.

Nie dokonano kontroli w Państwowej Szkole Muzycznej I i II st. w Suwałkach. W 2011 roku w planie kontroli nie ujęto tej szkoły. Placówka jest wyłączona z użytkowania na okres lipiec 2010 r. – grudzień 2012 r. z powodu trwającego remontu generalnego/przebudowy. Na okres planowanych prac budowlanych uczniowie realizujący obowiązek szkolny w zakresie szkoły podstawowej uczęszczają do Szkoły Podstawowej nr 2 w Zespole Szkół nr 8 w Suwałkach. Zajęcia praktyczne w zakresie nauki gry na instrumentach odbywają się w 2 lokalach zastępczych (nie budowanych na cele oświatowe), tj. w lokalu przy ul. Sejneńskiej 13 oraz w lokalu przy ul. Noniewicza 91.

Zakres wykonanych kontroli obejmował:

- 1) ogólną ocenę stanu higienicznego, sanitarnego i technicznego placówek wraz z oceną:
  - warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych w szkołach,
  - dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii (dot. szkół podstawowych i gimnazjalnych),
  - rozkładów zajęć lekcyjnych (dot. szkół podstawowych, gimnazjalnych, liceów ogólnokształcących),
  - warunków do praktycznej nauki zawodu (dot. szkół ponadgimnazjalnych),
  - realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych,
  - ponadto zbierano dane dotyczące realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej, prowadzonego żywienia w szkołach, kontroli czystości osobistej uczniów pod kątem występowania wszawicy,
- 2) badanie ciężaru tornistrów uczniów,
- 3) ocenę higieny procesów nauczania – uczenia się w szkołach podstawowych,
- 4) ocenę przygotowania szkół do rozpoczęcia nowego roku szkolnego,
- 5) ocenę stanu sanitarnego placówek wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży szkolnej.

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

Uwaga:

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

Do końca roku sprawozdawczego stan mógł ulec zmianie (np. poprawie).

W wyniku przeprowadzonych kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał 10 decyzji administracyjnych placówkom, dla których organem prowadzącym jest Miasto Suwałki, tj.:

- przedszkola - 3 decyzje (P. nr 1, P. nr 2, P. nr 4); wydane zalecenia dotyczyły stanu technicznego ogrodzenia posesji, osłon na grzejnikach oraz stanu technicznego podłóg i mebli w szatni,
- szkoły podstawowe – 4 decyzje (SP nr 4, SP nr 7, SP nr 9, SP nr 11),
- gimnazja – 1 decyzja (G. nr 6),
- zespoły szkół – 2 decyzje (ZS nr 8, ZS nr 10).

Ponadto wydano 4 decyzje administracyjne dla pozostałych placówek na terenie miasta (Niepubliczne Przedszkole nr 1 ul. Sportowa 10, Publiczne Gimnazjum ul. Paca 4, ZS CKR ul. Ogrodowa 49, Warsztat Terapii Zajęciowej ul. Utrata 9).

Wydane decyzje w szkołach głównie dotyczyły stanu technicznego ścian, podłóg, lamperii w pomieszczeniach użytkowanych przez uczniów, tj salach lekcyjnych, pracowniach szkolnych (pracownia chemiczna, komputerowa), sanitariatach szkolnych. W jednej szkole decyzja dotyczyła również stanu technicznego mebli szkolnych (ławki, krzesła).

Część szkół zwróciła się z prośbą o prolongowanie terminu wykonania obowiązków wynikających z decyzji wydanych w latach poprzednich, które nie zostały wykonane terminowo z powodu niewystarczających środków finansowych. We wszystkich przypadkach wnioski stron zostały rozpatrzone pozytywnie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Suwałkach. Ogółem w 2011 r. wydano 10 decyzji zmieniających termin, w tym 5 decyzji dla placówek, dla których Miasto Suwałki jest organem prowadzącym.

Ponadto wyniki kontroli wykazały:

- nieprawidłowości w tygodniowych rozkładach zajęć lekcyjnych w 2 szkołach podstawowych (SP nr 11 – 7 oddziałów, Parafialna Podstawowa Szkoła Polsko - Romska – 3 oddziały); do dyrektorów szkół wystosowano wystąpienia z zaleceniem naniesienia korekty w tygodniowych rozkładach zajęć lekcyjnych,

- niebezpieczne substancje i preparaty chemiczne posiada 6 placówek (Gimnazjum nr 6, ZS nr 8, ZS nr 9, ZS nr 10, ZS Centrum Kształcenia Rolniczego, Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa); szkoły prowadzą prawidłowo gospodarę posiadanymi niebezpiecznymi substancjami i preparatami chemicznymi,

- żywienie uczniów (obiad 2 – daniowy) prowadzone jest we wszystkich szkołach podstawowych, 1 gimnazjum (G. nr 6), 3 zespołach szkół (ZS nr 8, ZS nr 9, ZS nr 10).

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

- szkoły podstawowe – 1186 uczniów (41,2%) / 519 (43,8%),
- gimnazjum – 62 uczniów (21,8%) / 47 (75,8%),
- zespoły szkół – 998 uczniów (34,5%) / 635 (63,6%)

- kontrole czystości osobistej uczniów były przeprowadzane w przedszkolach i szkołach na wniosek wychowawcy lub rodziców. Kontrolą objęto tylko tych uczniów, których rodzice wyrazili pisemną zgodę. Kontrole przeprowadzono w 2 szkołach podstawowych, przegładem objęto tylko 814 uczniów, u 8 uczniów stwierdzono wszawicę.

W zakresie pozostałych kontrolowanych zagadnień nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ad. pkt. 2 Ocena/badanie ciężaru tornistrów uczniów.

Zgodnie z wytycznymi Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białymstoku ocenę przeprowadzono wśród uczniów klas I - III szkół podstawowych zaplanowanych do kontroli w miesiącu wrześniu 2011 r., a badaniem objęto losowo wybraną grupę uczniów stanowiącą 25 % klasy na każdym poziomie nauczania. Badanie polegało na zważeniu ucznia, tornistra ucznia z zawartością w danym dniu i tornistra pustego. Jako normę przyjmuje się, że dopuszczalny ciężar tornistra ucznia nie może przekraczać 10 % ciężaru ciała ucznia.

Badaniem objęto 1 szkołę, która była zaplanowana do kontroli w miesiącu wrześniu (Szkoła Podstawowa nr 2 w Zespole Szkół nr 8 w Suwałkach). Uzyskane wyniki badań wykazały, że ciężar uczniowskich tornistrów nie przekraczał zalecanych norm.

Ad. pkt. 3 Ocena higieny procesu nauczania – uczenia się.

Powyższa ocena jest prowadzona w szkołach podstawowych od 3 lat. Corocznie kontrole wykonuje się w min. 10 % szkół w powiecie wybranych losowo. W 2011 r. kontrole wykonano w 1 szkole w mieście (SP nr 7) oraz w 3 szkołach wiejskich.

W trakcie kontroli wypełnia się stosowne arkusze oceny higieny procesu nauczania – uczenia się na poziomie nauczania: dla dzieci 5 – 6 letnich, dla klas I – III, dla klas IV – VI oraz arkusz oceny warunków ogólnoszkolnych, arkusz pytań do dyrektora szkoły, arkusz podsumowujący kontrolę.

Arkusze ocen zawierają ocenę następujących zagadnień:

- przestrzeń dla dzieci młodszych i starszych (wydzielenie dla dzieci młodszych oddzielnej części szkoły, np. kondygnacji, korytarza lub inne rozwiązania, powierzchni sali zabaw przypadająca na 1 dziecko, wydzielenie szatni, możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych w klasie, przydzielenie sali lekcyjnej dla każdej klasy, oświetlenie naturalne i sztuczne w szkole, zieleń w budynku szkoły),
- tygodniowy i dzienny rozkład zajęć lekcyjnych (zmianowość, przerwy śródlekcyjne, równomierność rozłożenia zajęć),
- posiłki w szkole (liczba organizowanych posiłków, posiadanie stołówki szkolnej, wydzielenie stolików dla dzieci młodszych, czas przeznaczony na spożycie posiłku),
- warunki do rekreacji i zajęć wychowania fizycznego w szkole (sala zabaw dla dzieci młodszych, możliwość i częstotliwość korzystania z sali gimnastycznej, boiska i placu rekreacyjnego, spędzanie przerw na świeżym powietrzu),
- stan higieniczno – sanitarny toalet szkolnych (czystość, stan techniczny, dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody, wyposażenie w środki czystości, papier toaletowy, ręczniki papierowe/suszarki do rąk),
- sklepik szkolny (oferowany do sprzedaży asortyment artykułów spożywczych, np. soki, owoce i warzywa, napoje niegazowane, itp.).

Wynik kontroli: kontrolowana szkoła otrzymała ocenę bardzo dobrą.

Ad. pkt. 4 Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego.

Kontrole zostały przeprowadzone we wszystkich szkołach na terenie miasta.

W okresie wakacyjnym większość kontrolowanych szkół wykonała prace remontowe pomieszczeń podnoszące ich standard (malowanie ścian, konserwacja/wymiana instalacji elektrycznej i lamp oświetleniowych, częściowa wymiana stolarki okiennej i drzwiowej, wymiana/ naprawa urządzeń sanitarnych, położenie glazury, terakoty, przegląd/naprawa lub zakup mebli szkolnych do części sal lekcyjnych.

Prace w szerszym zakresie prowadzono i zostały ukończone w 3 szkołach, tj.

- Szkoła Podstawowa nr 9 – przy boisku szkolnym oddano do użytku samodzielny budynek z zapleczem sanitarnym (szatnia, natryski, pomieszczenia sanitarno – higieniczne),
- szkoła specjalna – Niepubliczna Terapeutyczna Szkoła Podstawowa „Bajka” – szkoła rozpoczęła działalność w roku szkolnym 2010/2011 bez wyposażenia w meble szkolne (ławki, krzesła). W b.r. szkolnym szkoła już posiada meble szkolne (stanowiska 1 – osobowe, z regulowaną wysokością), wykonano pomiary natężenia oświetlenia sztucznego, w ramach projektu „Radosna Szkoła” oddano do użytku salę zabaw,

- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego – oddano do użytku nowowwybudowany budynek, tzw. budynek socjalno – dydaktyczny, w którym zlokalizowano część pracowni dydaktycznych i szkolnych pracowni nauki zawodu.

#### Ad. pkt. 5 Ocena stanu sanitarnego placówek wypoczynku dzieci i młodzieży

Wszystkie zgłoszone turnusy zostały objęte bieżącym nadzorem działu HDM; ogółem wykonano 9 kontroli w trakcie trwania wypoczynku.

Część kontroli wykonano z pracownikami działu HŻŻ i P.U. PSSE w Suwałkach (kontrola bloku żywienia) i Wydziału Prewencji Komendy Miejskiej Policji w Suwałkach (kontrola obiektu i warunków bezpieczeństwa).

Kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

- wypoczynek zimowy – w okresie ferii zimowych wypoczynek w mieście odbywał się w formie wypoczynku w miejscu zamieszkania w następujących placówkach:
  - Szkoła Podstawowa nr 6, Zespół Szkół nr 10, Świetlica Środowiskowego Hufca Pracy, ul. Noniewicza 3; liczba uczestników 147, wiek 7-18 lat, uczestnicy - uczniowie szkół z terenu miasta Suwałk,
- wypoczynek letni – odbywał się w następujących placówkach:
  - formy w miejscu zamieszkania – Szkoła Podstawowa nr 6, Szkoła Podstawowa nr 11; liczba uczestników 93, wiek 7-13 lat, uczestnicy: uczniowie szkół z terenu miasta Suwałk,
  - formy wyjazdowe - internat Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego – z tej formy korzystali uczniowie innych województw; liczba uczestników 84, wiek 13 – 18 lat.

#### INNE DZIAŁANIA

- realizacja ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych z dnia 9 listopada 1995 r. (Dz.U. z 1995 r., Nr 10, poz. 55 z późn. zm. oraz Dz.U. z 2010 r., Nr 81, poz. 529) – podczas kontroli placówek zbierano dane dot. przestrzegania zakazu palenia tytoniu w placówkach oświatowych,
- profilaktyka grypy – w okresie styczeń – marzec 2011 r. prowadzono tygodniowy monitoring absencji chorobowej dzieci/uczniów przedszkoli, szkół podstawowych, gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych; placówki przesyłały dane dot. absencji pow. 40% w przedszkolach i 20% w szkołach; z terenu miasta nie wpłynęły zgłoszenia absencji powyżej podanych norm,
- profilaktyka wszawicy – na stronie internetowej PSSE Suwałki zamieszczono informację nt. profilaktyki wszawicy ([psse-suwalki.pis.gov.pl](http://psse-suwalki.pis.gov.pl)),
- działania prewencyjne w okresie wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży szkolnej - do uczestników zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży szkolnej były kierowane działania edukacyjne w różnych formach (pogadanki, prezentacje multimedialne, emisja filmów, spotów, materiały informacyjno – edukacyjne); do współpracy przystąpiła lokalna prasa publikując nieodpłatnie informacje i artykuły na temat zasad bezpiecznego wypoczynku, które były opracowywane przez pracownika działu Promocji Zdrowia,
  - działania profilaktyczne w zakresie poprawy warunków sanitarno – higienicznych w placówkach oświatowych – w związku z wejściem w życie od 01.09.2011 r. Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18.10.2010 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 2010 r. Nr 215, poz. 1408) w okresie przedwakacyjnym do organów prowadzących i dyrektorów placówek wystosowano wystąpienie przypominające o obowiązku zapewnienia środków czystości w toaletach, utrzymania czystości i pełnej sprawności urządzeń sanitarnych.

## AKTY PRAWNE, NORMY

1. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty.  
Dz. U. z 2004 r. Nr 256, poz.2572, z późn. zm.
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.  
Dz. U. z 2003 r. Nr 6, poz. 69, z późn. zm.
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 października 2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (obowiązuje od 1.09.2011 r.).  
Dz.U. z 2010 r. Nr 215, poz. 1408
4. Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie.  
Dz. U. z 2002 r. Nr 75, poz. 690, z późn. zm.
5. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.  
Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650, z późn. zm.
6. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 1 grudnia 1998 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy stanowisk wyposażonych w monitory ekranowe.  
Dz. U. z 1998 r. Nr 149, poz. 973
7. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2010 r. w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania.  
Dz. U. z 2010 r. Nr 161, poz.1080
8. Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych.  
Dz. U. z 2011 r. Nr 69, poz. 367
9. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno – epidemiologicznych.  
Dz. U. z 2006 r. Nr 25, poz.191
10. Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi.  
Dz. U. z 2008 r. Nr 234, poz. 1570
11. Ustawa z dnia 11 stycznia 2001 r. o substancjach i preparatach chemicznych.  
Dz. U. z 2001 r. Nr 11, poz. 84, z późn. zm.
12. Ustawa z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach.  
Dz. U. z 2011 r. Nr 63, poz. 322
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.  
Dz. U. z 2007 r. Nr 61, poz. 417
14. Ustawa z dnia 24 sierpnia 1991 r. o ochronie przeciwpożarowej.  
Dz. U. z 2002 r. Nr 147, poz. 1229, z późn. zm.
15. Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 21 kwietnia 2006 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów.  
Dz. U. z 2006 r. Nr 4, poz. 84, z późn. zm.
16. Ustawa z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach.  
Dz. U. z 2005 r. Nr 236, poz. 2008 – j. t.
17. Ustawa z dnia 26 stycznia 1982 r. Karta Nauczyciela.  
Dz. U. z 2006 r. Nr 97, poz. 674 z późn. zm.

18. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 12 lutego 2002 r. w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych.  
Dz. U. z 2002 r. Nr 15, poz. 142, z późn. zm.
19. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 23 grudnia 2008 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół.  
Dz. U. z 2009 r. Nr 4, poz. 17
20. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 marca 1998 r. w sprawie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w szkołach wyższych.  
Dz. U. z 1998 r. Nr 37, poz. 209
21. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 9 grudnia 2009 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków, jakie muszą spełnić organizatorzy wypoczynku dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania.  
Dz. U. z 2009 r. Nr 218, poz. 1696
22. PN – EN 1729 – 1:2007. Meble – krzesła i stoły do instytucji edukacyjnych.  
Część 1: Wymiary funkcjonalne, PKN, Warszawa 2007.
23. PN – EN 1729 – 2:2007. Meble – krzesła i stoły do instytucji edukacyjnych.  
Część 2: Wymagania bezpieczeństwa i metody badań, PKN, Warszawa 2007.

#### PODSUMOWANIE i WNIOSKI:

1. Dyrektorzy szkół w miarę posiadanych środków finansowych wykonują bieżące remonty pomieszczeń szkolnych (sale lekcyjne, korytarze komunikacyjne, świetlice, sale gimnastyczne), przez co podnosi się standard placówek oraz bezpieczeństwo i higiena nauki i pobytu uczniów w szkole.

W okresie wakacyjnym szczególny nacisk położono na bieżące remonty i modernizację sanitariatów szkolnych (wymiana armatury sanitarnej, remonty posadzek i ścian, wyposażenie w suszarki elektryczne).

Podczas kontroli stwierdzono znaczną poprawę w wyposażeniu sanitariatów szkolnych w środki czystości (mydło, papier toaletowy).

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

3. Z uwagi na częste telefoniczne monity rodziców o występowaniu wszawicy wśród dzieci i uczniów, szczególnie w przedszkolach i szkołach podstawowych, należałoby podjąć radykalne działania, by umożliwić dyrektorom placówek zmuszenie rodziców do wyleczenia wszawicy u ich dzieci (np. obowiązkowe kontrole czystości wszystkich dzieci/uczniów, obowiązkowa absencja dziecka w placówce na czas zlikwidowania problemu, po powrocie dziecka przegląd czystości).

Obecnie dyrektor szkoły, personel i pielęgniarki mają bardzo ograniczone możliwości działania poprzez obwarowanie przepisami prawnymi w/w tematu, tj. przeglądu czystości osobistej ucznia można dokonać wyłącznie po wyrażeniu pisemnej zgody rodzica, pielęgniarka nie może podać dyrektorowi szkoły danych personalnych dziecka, u którego stwierdzi wszawicę (ochrona danych osobowych), nie posiada narzędzi przymusu wobec rodziców (tylko prośba).

W związku z tym w przypadku stwierdzenia wszawicy u dziecka możliwości rozwiązania problemu przez szkołę są znikome lub żadne, najczęściej z powodu braku chęci współpracy ze strony rodziców (pielęgniarka powiadamia tylko rodzica o problemie, co najczęściej nie przynosi efektu, ponieważ źródłem zakażenia są ciągle te same dzieci).

Zgłoszenia wpływają wyłącznie od rodziców dzieci „czystych”, które zaraziły się wszawicą.

### **Oddział Promocji Zdrowia w zakresie Oświaty Zdrowotnej**

Podstawą działań w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia jest:

1. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity z 2011r. Dz. U. Nr 212, poz. 1263.),
2. wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego,
3. Narodowy Program Zdrowia na lata 2007 – 2015,
3. wytyczne WSSE w Białymstoku,
4. sytuacja epidemiologiczna oraz problemy zdrowotne występujące na terenie powiatu.

Zgodnie z zapisami art. 6 w/w Ustawy Państwowa Inspekcja Sanitarna inicjuje, organizuje, prowadzi, koordynuje i nadzoruje działalność oświatowo – zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, a w szczególności:

- inicjuje i wytycza kierunki przedsięwzięć zmierzających do zaznajamiania społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzuje zasady higieny i racjonalnego żywienia, metody zapobiegania chorobom oraz umiejętności udzielania pierwszej pomocy,
- pobudza aktywność społeczną do działań na rzecz własnego zdrowia,
- udziela porad i informacji w zakresie zapobiegania i eliminowania negatywnego wpływu czynników i zjawisk fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi,
- ocenia działalność oświatowo – zdrowotną prowadzoną m.in. przez szkoły i inne placówki oświatowo – wychowawcze, zakłady opieki zdrowotnej, udziela im pomocy w prowadzeniu tej działalności.

Szkoły, pozostałe placówki oświatowo wychowawcze, zakłady opieki zdrowotnej i inne podmioty przystępują do realizacji programów inicjowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną dobrowolnie.

Tematyka działań oświatowo – zdrowotnych inicjowanych w 2011 r. przez PIS prowadzona była poprzez realizację niżej wymienionych programów edukacyjnych w przedszkolach, szkołach wszystkich typów oraz zakładach opieki zdrowotnej.

Działania realizowane w powiecie przez PIS i podległe placówki były nagłaśniane przez lokalne media.

1. „Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu”,
2. „Odświeżamy nasze miasta. TOB3CIT (Tobacco Free Cities)”,
3. „Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”,
4. „Trzymaj Formę!”,
5. „Kleszcz mały czy duży - nic dobrego nie wróży”,
6. „Nie! Dla meningokoków”,
7. „Moje dziecko idzie do szkoły”,

8. „Narodowy Program Zwalczenia Chorób Nowotworowych”,
  9. „Stop! HCV”
- oraz innych działań:
10. profilaktyka grypy,
  11. profilaktyka uzależnień od narkotyków i dopalaczy,
  12. promocja zasad zdrowego stylu życia.

#### Ad. 1

„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” ma na celu zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa zdrowotnego i zgonów wynikających z palenia tytoniu poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy (czynne i bierne palenie).

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

W ramach „Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu” w podległych placówkach realizowano następujące programy, interwencje nieprogramowe i kampanie społeczne:

1. „Czyste powietrze wokół nas” – program był skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów. Realizowało go 6 przedszkoli i 4 szkoły podstawowe.
2. „Nie pal przy mnie, proszę” – uczestnikami programu byli uczniowie klas I – III szkół podstawowych. Program realizowały 3 szkoły podstawowe.
3. „Znajdź właściwe rozwiązanie” – uczestnikami programu byli uczniowie klas IV – VI szkół podstawowych oraz klas I – III gimnazjów. Program realizowany był w 6 zespołach szkół (3 szkołach podstawowych i 4 gimnazjach).
4. „Światowy Dzień bez Tytoniu” corocznie jest obchodzony 31 maja. Tematyka tegorocznych działań edukacyjnych dotyczyła biernego palenia i była skierowana głównie do rodziców i opiekunów dzieci. Działania prozdrowotne realizowały zakłady opieki zdrowotnej i szkoły.
5. „Światowy Dzień Rzucania Palenia” corocznie jest obchodzony w 3-ci czwartek listopada. W Polsce akcja jest organizowana od początku lat 90. Celem realizowanych przedsięwzięć, które są adresowane do osób dorosłych, jest zwrócenie uwagi społeczeństwa na skutki palenia tytoniu, udzielenie wsparcia i pomocy w rzucaniu palenia, zachęcenie palaczy do rzucenia palenia oraz niepalenie w miejscach, w których przebywają dzieci.
6. Kampania społeczna „Miasta wolne od dymu tytoniowego” – celem tej kampanii było przypomnienie społeczeństwu znowelizowanej ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych z dnia 08.04.2010 r. (obowiązującej od 15.11.2011 r.) i praw osób niepalących. Kampania trwała w dniach 15.11. – 14.12.2011 r.. Działaniami objęto ogół społeczeństwa poprzez środki masowego przekazu, internet (strona internetowa PSSE w Suwałkach – [psse.suwalki@pis.gov.pl](mailto:psse.suwalki@pis.gov.pl)) oraz na szkoleniach koordynatorów programów tytoniowych.

## Ad. 2

Ogólnopolski projekt „Odświeżamy nasze miasta. TOB3CIT (Tobacco Free Cities)”, którego celami są:

- wzmocnienie realizacji ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 1996 r., Nr 10, poz 55 z późn. zm.) poprzez szkolenia dla funkcjonariuszy Policji i Strażników Miejskich odpowiedzialnych za egzekucję zapisów ustawy w zakresie przestrzegania zakazu palenia, oznakowania stref bezdymnych, oraz przygotowanie i dystrybucję podręcznika dla funkcjonariuszy PIS odpowiedzialnych za nadzór bieżący,
- wzmocnienie przestrzegania ustawy poprzez kampanię społeczną informującą o obowiązujących regulacjach w zakresie miejsc wolnych od dymu tytoniowego oraz konsekwencjach zdrowotnych używania tytoniu (czynne i bierne palenie) kieruje się wyłącznie do osób dorosłych.

Realizację projektu planuje się w okresie październik 2011 r. – wrzesień 2013 r..

Współrealizatorami są władze samorządowe miasta, Policja, Straż Miejska i lokalne media.

## Ad. 3

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

Działania edukacyjne dotyczące profilaktyki HIV/AIDS były podejmowane poprzez następujące interwencje nieprogramowe i kampanie społeczne:

1. „Światowy Dzień Walki z AIDS” – obchodzony od 1988 r.. Celem realizowanych przedsięwzięć było podniesienie poziomu wiedzy na temat HIV/AIDS oraz zmniejszenie liczby zakażeń HIV. Działania prozdrowotne były skierowane do ogółu społeczeństwa. Interwencję realizowały zakłady opieki zdrowotnej, gimnazja i szkoły ponadgimnazjalne. Tematyka została nagłośniona w lokalnych mediach („Radio 5”, lokalna prasa) oraz poprzez internet (strona internetowa PSSE – psse.suwalki@pis.gov.pl). Działania prozdrowotne realizowały zakłady opieki zdrowotnej i szkoły.

2. Kampania społeczna „Wiedza ratuje życie” – trwała w dniach 01.11.2010 r. – 30.05.2011 r.. Miała na celu promowanie wykonywania testów w kierunku HIV.

Działania były kierowane głównie do studentów, uczniów gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych oraz osób dorosłych. Tematyka została nagłośniona poprzez internet (strona internetowa PSSE). Działania prozdrowotne realizowały zakłady opieki zdrowotnej oraz szkoły ponadgimnazjalne i wyższe.

3. Kampania społeczna „Zrób test na HIV” - stanowi kontynuację i wzmocnienie kampanii „Wiedza ratuje życie” i jest realizowana w okresie czerwiec 2011 r. – maj 2012 r..

Kampania koncentruje się na promowaniu wykonywania w punktach konsultacyjno-diagnostycznych testów, które są anonimowe, bezpłatne oraz połączone z poradnictwem okołotestowym.

Działaniami objęto ogół społeczeństwa poprzez internet (strona internetowa PSSE w Suwałkach) oraz edukację uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Działania prozdrowotne realizowały zakłady opieki zdrowotnej i szkoły ponadgimnazjalne.

## Ad. 4

„Trzymaj Formę!” - celem programu jest kształtowanie postaw i zachowań w zakresie prawidłowego żywienia i uprawiania aktywności fizycznej wśród młodzieży szkolnej.

Program skierowany jest do uczniów klas V – VI szkół podstawowych i klas I – III szkół gimnazjalnych. W roku szkolnym 2011/2012 program realizowało na terenie miasta 5 szkół podstawowych i 5 szkół gimnazjalnych.

Ad. 5

„Kleszcz mały czy duży – nic dobrego nie wróży” – celem programu jest edukacja w zakresie profilaktyki chorób wywoływanych przez kleszcze. Działania były kierowane do uczniów klas II szkół gimnazjalnych i ich rodziców. W roku szkolnym 2010/2011 w programie uczestniczyło 8 szkół.

Ad.6

„Nie! Dla meningokoków” – program mający na celu edukację na temat zakażeń wywoływanych przez meningokoki typu C, profilaktyki i szczepień ochronnych. Działaniami byli objęci uczniowie 10 szkół ponadgimnazjalnych z terenu miasta.

Ad.7

„Moje dziecko idzie do szkoły” – działania kierowano do dzieci przedszkolnych i rodziców dzieci 5-6 letnich. Jest interwencją mającą na celu podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych dzieci oraz przekonanie ich o słuszności działań profilaktycznych podejmowanych w szkole i w domu. Działaniami objęto 9 przedszkoli z terenu miasta.

Ad. 8

„Narodowy Program Zwalczenia Chorób Nowotworowych” - realizowany był w zakładach opieki zdrowotnej i szkołach ponadgimnazjalnych.

Ad. 9

„Stop! HCV” – w 2011 r. realizowano edycję pilotażową programu profilaktyki zakażeń HCV, której celem było zwiększenie wiedzy o epidemiologii, czynnikach ryzyka, obrazie chorobowym oraz profilaktyce zakażeń HCV wśród młodzieży. Program był realizowany w 1 szkole ponadgimnazjalnej z terenu miasta.

Ad. 10

Profilaktyka grypy sezonowej i grypy AH1N1 – kontynuowano działania podjęte w roku 2010 poprzez:

- zamieszczenie materiałów informacyjno – edukacyjnych na temat profilaktyki grypy na stronie internetowej PSSE,
- prowadzenie edukacji uczestników wypoczynku zimowego i letniego (współpraca z Komendą Miejską Policji),
- dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych do placówek oświatowo – wychowawczych oraz do placówek wypoczynku zimowego i letniego.

Ad. 11

Profilaktyka uzależnień od narkotyków i dopalaczy – działania były adresowane do dyrektorów szkół, kadry pedagogicznej i uczniów gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych. Dla kadry pedagogicznej przeprowadzono szkolenie „Nowe narkotyki – tzw. dopalacze”, szkoły otrzymały pakiety informacyjno – edukacyjne oraz na stronie internetowej PSSE w Suwałkach zamieszczono informację „Co to są dopalacze”.

## Ad. 12

Promocja zasad zdrowego stylu życia:

Oprócz realizowanych w/w programów podejmowano działania edukacyjne w placówkach wypoczynku zimowego i letniego oraz na indywidualną prośbę szkół. Tematyka działań prozdrowotnych była różnorodna, ale głównie dotyczyła propagowania zdrowego stylu życia w szkole, w domu i środowisku pozaszkolnym, tj. profilaktyki uzależnień – tytoń, alkohol, narkotyki, propagowania form aktywnego wypoczynku, profilaktyki chorób zakaźnych, zasad udzielania I-ej pomocy.

**Podsumowanie:**

1. Pracownicy OPZ oceniali realizację programów w placówkach oświatowo – wychowawczych i zakładach opieki zdrowotnej – dokonano 36 wizytacji tematycznych.
2. Edukację prowadzono różnorodnymi formami i metodami, dostosowanymi do wieku i poziomu wiedzy odbiorców (wykłady, pogadanki, gry i zabawy, emisja filmów i spotów, dystrybucja materiałów informacyjno – edukacyjnych).
3. Szkolenia dla uczniów organizowano w szkołach na zaproszenie dyrektorów szkół.
4. Współpraca z podległymi jednostkami realizującymi działania prozdrowotne układała się dobrze.
5. Do wszelkich działań edukacyjnych chętniej przystępowały placówki oświatowo – wychowawcze niż zakłady opieki zdrowotnej.
6. Zasięg oraz różnorodność form i metod działań prozdrowotnych uzależnione są od posiadanych środków finansowych.
7. Duży wkład w promowanie zdrowego stylu życia wniosły lokalne media docierając do szerokiego i zróżnicowanego grona odbiorców.  
Na prośbę PPIS w Suwałkach lokalna prasa nieodpłatnie publikowała informacje i artykuły o tematyce prozdrowotnej opracowane przez OPZ.  
Rozgłośnia „Radio 5” nieodpłatnie włączyła się do działań realizowanych przez OPZ (nagłaśnianie tematyki prowadzonych działań).
8. W realizacji działań współpracowano z: Komendą Miejską Policji – Wydział Prewencji, redakcjami lokalnych środków masowego przekazu, Centrum Aktywności Społecznej „Pryzmat” oraz Marią Sadłowską (Dyrektor Publicznego Gimnazjum w Suwałkach) - Certyfikowany Lider Profilaktyki HIV/AIDS.

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

### **Ocena bezpieczeństwa zdrowotnego żywności**

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

W 2011 roku na terenie miasta Suwałk urzędową kontrolą żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto **684 obiekty**: **663** zakłady prowadzące produkcję lub wprowadzające do obrotu żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz **21** zakładów obrotu kosmetykami :

- 41 zakładów produkcji żywności :

- 2 wytwórnie lodów
- 12 automatów do lodów
- 9 piekarni
- 7 ciastkarni
- 1 przetwórnię owocową
- 1 wytwórnię napojów bezalkoholowych
- 2 zakłady garmazeryjne
- 2 zakłady przemysłu zbożowo – młynarskiego
- 1 wytwórnię suplementów diety ( zakład pakowania herbat owocowo-ziołowych)
- 4 inne wytwórnie żywności

- 432 zakłady obrotu żywnością :

- 204 sklepy spożywczych, w tym 12 supermarketów
- 51 kiosków spożywczych
- 37 magazynów hurtowych
- 36 obiektów ruchomych i tymczasowych
- 51 środków transportu
- 53 inne obiekty obrotu żywnością

- 165 zakładów żywienia zbiorowego :

- 39 zakładów żywienia zbiorowego otwartego
- 82 zakłady małej gastronomii
- 44 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

- 25 zakładów obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością

- 21 zakładów obrotu kosmetykami

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, które wprowadzono w roku 2006 zarządzeniem nr 35 /06 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 28 października 2006 roku.

W nadzorowanych obiektach ogółem przeprowadzono **1187 kontroli** i rekontroli, w tym **137 kontroli interwencyjnych**. W wyniku stwierdzanych uchybień i nieprawidłowości, które miały miejsce w **135 zakładach (22,2%)**, wydano **112 decyzji** administracyjnych nakazujących ich usunięcie celem spełnienia wymagań zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym **1 decyzję** o unieruchomieniu zakładu ( dot. piekarni ), sporządzono **13 postanowień** o zabezpieczeniu środków spożywczych w związku z zakwestionowaniem środków spożywczych tj. środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia, bez oznakowania - niewiadomego pochodzenia.

Winiących zaniedbań ukarano **72 mandatami karnymi** na sumę **10650,- zł** skierowano **1** wniosek o ukaranie do Sądu Rejonowego w Suwałkach. Sporządzono także 2 wnioski o nałożenie kar pieniężnych przez PPWIS w Białymstoku z tytułu prowadzenia przez 2 zakłady małej gastronomii działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności niezgodnie z uzyskaną decyzją PPIS o zatwierdzeniu zakładu. W przypadku 1 wniosku nałożono karę 1500,-zł, drugi jest jeszcze w trakcie rozpatrywania.

Na podstawie przeprowadzonej w **2011 roku** oceny zgodności stanu sanitarno – technicznego z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego **6 zakładów** oceniono jako niezgodne z wymaganiami, tj. **2** sklepy spożywcze, **3** zakłady małej gastronomii i **1** zakład ruchomy (handel obwoźny).

W ramach prowadzonego nadzoru rozpatrywano również interwencje wpływające do PPIS od klientów, które dotyczyły głównie niewłaściwej jakości oferowanej żywności, złego stanu sanitarnego w zakładach oraz nieodpowiedniego poziomu higieny personelu. Łącznie w 2011 roku wniesiono **50** interwencji z czego **13 (26%)** uznano za zasadne. Najwięcej interwencji dotyczyło **zakładów obrotu żywnością – 32, tj. 64%** wszystkich interwencji.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na rok 2011 w dalszym ciągu jednym z ważniejszych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako organu urzędowej kontroli żywności było kontynuowanie skutecznego nadzoru nad wdrażaniem i stosowaniem przez zakłady żywności i żywienia systemów kontroli wewnętrznej opartych o zasady **GHP** (Dobrej Praktyki Higienicznej), **GMP** (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) oraz zasady **HACCP**, z uwzględnieniem elastycznego podejścia przewidzianego dla niektórych przedsiębiorstw sektora spożywczego.

Ogółem system kontroli wewnętrznej poddano ocenie w **531** zakładach (**88,9%**), nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w **127 (23,9%)** zakładach.

Najwyższe odsetki obiektów z uchybieniami odnotowano w grupie:

- zakłady produkcji żywności – **48,6%**,
- zakłady żywienia zbiorowego – **31,3%**,
- zakłady obrotu żywnością – **18,2%**,

Najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły:

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

Poniżej przedstawiono ocenę w poszczególnych grupach obiektów.

### **Zakłady produkcji żywnością**

W ww. grupie obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajduje się **41** zakładów, z których skontrolowano **39**.

W roku **2011** przeprowadzono łącznie **95** kontroli, w tym **37** kontroli kompleksowych, podczas których ocenie poddano funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa

żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP), Produkcyjnej ( GMP) oraz zasady HACCP.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że **29** zakładów produkujących żywność ( **78,4%**) posiada wdrożony system HACCP a zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie. W **8** zakładach zasady systemu nie są jeszcze w pełni wdrożone i przestrzegane .

W **18** ocenianych zakładach stwierdzono nieprawidłowości (**48,6%**) .

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

W każdym przypadku podejmowano działania represyjne w stosunku do osób winnych tych zaniedbań - wydano **15** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości w tym **1** decyzję o unieruchomieniu zakładu ( piekarnia ze względu na obecność szkodników). Nałożono **6** mandatów karnych na kwotę **800,- zł** .

### Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Ogółem w ewidencji było **121** zakładów , w tym **82** zakłady małej gastronomii . Skontrolowano **118** zakładów ( **97,5%**) , z czego ocenie kompleksowej poddano **106** ( **89,8%**) zakładów, tj. **36** zakładów żywienia zbiorowego otwartego i **70** małej gastronomii.

W wyniku przeprowadzonej oceny z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego **3** zakłady małej gastronomii były niezgodne z wymaganiami – w 2 brak było odpowiednich warunków do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych a w 1 nieodpowiednio przechowywano środki spożywcze łatwopsujące się ( nie zachowano ciągłości łańcucha chłodniczego).

Funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP), Produkcyjnej ( GMP) oraz zasady HACCP poddano ocenie w **106** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, tj. **89,8%** spośród skontrolowanych.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że w **82** zakładach żywienia zbiorowego ( **77,4%**) zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie. **49** zakładów posiada wdrożony system HACCP. W przypadku **35** zakładów w tym **31** 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 . **21** zakładów jest jeszcze na etapie wdrażania systemów kontroli wewnętrznej a **2** zakłady nie podjęły wystarczających działań w celu ich wdrożenia i stosowania

W **31** ocenionych zakładach stwierdzono nieprawidłowości (**29,2%**).

W wyniku prowadzonego nadzoru – **229** kontroli i rekontroli - wydano **30** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości , nałożono **19**

mandatów karnych na sumę **3900,- zł** ( 4 na sumę **850,-zł** w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i **15** na sumę **3050,- zł** w zakładach małej gastronomii).

### Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W tej grupie obiektów zaewidencjonowane były **44 zakłady** :

- ✓ 1 stołówka pracownicza
- ✓ 5 bufetów przy zakładach pracy
- ✓ 2 bloki żywienia w szpitalach
- ✓ 8 stołówek szkolnych
- ✓ 1 stołówka w internatach
- ✓ 1 stołówka w domu opieki społecznej
- ✓ 10 stołówek w przedszkolach
- ✓ 7 zakładów usług cateringowych
- ✓ 9 innych zakładów żywienia

W roku 2011 wrócił pod nadzór PPIS w Suwałkach **jako organu I instancji** Dom Pomocy Społecznej Suwałkach .

Skontrolowano **44** zakłady czyli **100%** , z tego **41** zakładów (**93,2%**) podczas kontroli kompleksowej z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Zakładów niezgodnych z wymaganiami w tej grupie obiektów nie odnotowano.

W skontrolowanych kompleksowo **41** zakładach oceniono funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP), Produkcyjnej ( GMP) oraz zasady HACCP . Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że w **39** ocenionych zakładach żywienia zbiorowego ( **95,1%**) zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie. **29** zakładów posiada wdrożony system **HACCP**. W przypadku **10** zakładów (prowadzących żywienie w systemie cateringowym) zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP.

W **15** ocenionych zakładach stwierdzano nieprawidłowości (**36,6%** ), głównie w zakresie stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

W wyniku prowadzonego nadzoru - **82** kontrole i rekontrole - wydano **14** decyzji administracyjnych nakazujących ich usunięcie. Nałożono **8** mandatów na sumę **1750,- zł**.

Realizując wskazania dot. nadzoru nad zakładami żywienia zbiorowego dokonywano również oceny sposobu i jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego m.in. szpitali, internatów, przedszkoli, szkół oraz kolonii i obozów .

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

Ogółem oceniono **34 jadłospisy** - odnotowano **3** nieprawidłowe ze względu na niewystarczającą ilość dodatków warzyw / owoców przy większości posiłków : śniadanie/ kolacja , niską zawartość pełnowartościowego białka w posiłkach obiadowych . Dotyczy to żywionych dzieci w 2 prywatnych punktach opieki nad dziećmi w Suwałkach i

podopiecznych MOPS w Suwałkach korzystających z usług 2 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego świadczących usługi cateringowe .

Do oceny teoretycznej w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach pobrano 2 dekady ( 1 SP Szpital Wojewódzki , 1 Dom Pomocy Społecznej) . Zakwestionowanych dekad nie odnotowano.

Dodatkowo do badań laboratoryjnych pobrano także 11 próbek posiłków : 9 wchodzących w skład całodzienniej racji pokarmowej - pacjentów SP Szpitala Wojewódzkiego , Specjalistycznego Psychiatrycznego SP ZOZ oraz mieszkańców internatu Z. SZ. S. Salezjanek a także 2 posiłki obiadowe: 1 ze stołówki szkolnej SP nr 6 i 1 z zakładu żywienia zbiorowego typu otwartego świadczącego usługi cateringowe m.in. dla podopiecznych MOPS . Badania w zakresie określenia wartości energetycznej oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów i chlorku sodu ( soli ) wykonano w Oddziale Laboratoryjnym Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białymstoku .

Wszystkie zbadane próbki zostały zakwestionowane - wyniki tych ocen nie mieszczą się w dopuszczalnej granicy odchyień od obliczeń teoretycznych głównie ze względu na :

- zaniżoną wartość energetyczną
- nieprawidłową zawartość tłuszczu
- nieprawidłową zawartość białka
- nieprawidłowy procentowy rozkład energii całodziennych racji pokarmowych na poszczególne posiłki

Ponadto w analizowanych racjach pokarmowych oznaczono zawartość chlorku sodu ( soli ), która była zawyżona we wszystkich badanych próbkach.

### Zakłady obrotu żywnością

W 2011 roku ogółem nadzorem sanitarnym objęto 432 obiekty obrotu żywnością :

- 204 sklepów spożywczych, w tym 12 supermarketów
- 51 kiosków spożywczych
- 37 magazynów hurtowych
- 53 inne obiekty obrotu żywnością
- 51 środków transportu żywności
- 36 obiektów ruchomych i tymczasowych

Ogółem skontrolowano 406 zakładów obrotu żywnością ( 94%), przeprowadzono łącznie 720 kontroli, z tego 347 kontroli kompleksowych, podczas których ocenie poddano funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP) oraz zasady HACCP.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że zasady dobrej praktyki higienicznej są przestrzegane i stosowane właściwie w 310 zakładach ( 89,3%) a 176 zakładów obrotu żywnością ( 84,6%) posiada już wdrożony i stosowany system HACCP.

W przypadku 139 zakładów obrotu (37,9%) zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP ( 26 sklepów, 9 hurtowni, 39

kiosków spożywczych, 19 zakładów ruchomych i tymczasowych, 29 środków transportu, 17 innych zakładów obrotu żywnością).

34 zakłady ( 9,8%) są jeszcze na etapie wdrażania systemu kontroli wewnętrznej a 3 zakłady nie podjęły odpowiednich działań w celu jego opracowania i wdrożenia.

W 63 ocenionych zakładach obrotu żywnością stwierdzono nieprawidłowości (18,25%).

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

Uchybienia i nieprawidłowości były przyczyną nałożenia 39 mandatów na sumę 4200,-zł , wydano 53 decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie .

W roku 2011 3 zakłady obrotu żywnością – 2 sklepy spożywczo-przemysłowe i 1 zakład ruchomy – handel obwoźny uzyskały ocenę negatywną : zakład niezgodny z wymaganiami - głównie ze względu na złą jakość środków spożywczych wprowadzanych do obrotu i nieprzestrzeganie ciągłości łańcucha chłodniczego oraz inne liczne nieprawidłowości sanitarno-techniczne wymagające natychmiastowej poprawy.

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

W 2011 roku w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego ogółem do badań

laboratoryjnych pobrano 238 próbek, w tego zakwestionowano 22, co stanowi 9,24% ogółu.

W tym : - w ramach urzędowej kontroli żywności 186 próbek

- w ramach monitoringu krajowego 26 próbek

- w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności jednocześnie 26 próbek

Spośród w/w próbek :

- ✓ 201 stanowiły próbki żywności ( w tym 20 zakwestionowanych, co stanowi 9,95% )
- ✓ 19 próbek sanitarnych ( w tym 2 zakwestionowane, co stanowi 10,5% )
- ✓ 10 próbek kosmetyków
- ✓ 8 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Wśród **20** zdyskwalifikowanych próbek żywności :

- **2** próbki lodów z automatu zostały zakwestionowane ze względu na przekroczenie wskaźników mikrobiologicznych
- **5** próbek z grupy asortymentowej wyroby cukiernicze i ciastkarskie, zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe znakowanie
- **2** próbki z grupy asortymentowej mięso drobiowe, zakwestionowane za nieprawidłowe znakowanie
- **11** próbek posiłków pobranych z zakładów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego .Wyniki z oceny w/w posiłków nie mieszczą się w dopuszczalnej granicy odchyień od obliczeń teoretycznych w badanych parametrach.

W stosunku do zakładów znajdujących się na terenie działania PPIS w Suwałkach, w których zakwestionowano pobrane do badań laboratoryjnych próbki, tj. 20szt, wystosowano **14** wystąpień, wstrzymano produkcję lodów z automatu do czasu uzyskania pozytywnych wyników, opracowano **1** wniosek do Sądu oraz **1** pismo do terenowo odpowiedzialnego Powiatowego Lekarza Weterynaryjnego w Brzesku.

W 2011 roku przeprowadzono badania żywności m.in. w następujących kierunkach :

- określenie poziomu pestycydów w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego zbadano **w 12 próbkach :**

- 1 próbka, ogórek szklarniowy świeży, kraj pochodzenia Hiszpania
- 1 próbka, truskawka świeża, kraj pochodzenia Maroko
- 2 próbki krajowe wątroby wieprzowej
- 2 próbki papryki świeżej (kraj i Hiszpania)
- 2 próbki krajowe fasoli szparagowej świeżej
- 2 próbki krajowe soku pomarańczowego
- 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (kraj i Czechy)

- zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia ( ołów, kadm, arsen ) zbadano **w 19 próbkach :**

- 3 próbki krajowe , z grupy asortymentowej ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne
- 2 próbki krajowe z grupy przetwory i produkty warzywne
- 2 próbki suszone owoce, kraj pochodzenia Kanada i Chiny
- 2 próbki krajowe z grupy napoje alkoholowe
- 4 próbki krajowe, z grupy asortymentowej środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- 4 próbki krajowe z grupy asortymentowej przetwory mięsne i drobiowe
- 2 próbki z grupy asortymentowej ryby i owoce morza , kraj pochodzenia Chiny

- w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych poddano analizie **115 próbek**, w tym m.in. :

- ✓ 42 próbki krajowe z gr. asortymentowej mleko i przetwory mleczne

- ✓ 29 próbek krajowych, wyroby cukiernicze i ciastkarskie
- ✓ 11 próbek krajowych, drób i produkty drobiarskie
- ✓ 10 próbek krajowych z grupy asortymentowej środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- ✓ 9 próbek krajowych z grupy asortymentowej mięso i produkty mięsne
- ✓ 4 próbki z grupy asortymentowej ryby owoce morza, kraj pochodzenia Holandia i Ekwador
- ✓ 4 próbki owoce i warzywa (w tym 2 kraj, USA, Turcja)
- ✓ 2 próbki zioła i przyprawy, kraj pochodzenia Wietnam
- ✓ 2 próbki krajowe wyroby garmażeryjne i kulinarne
- ✓ 2 próbki krajowe, kakao

- zbadano **5 próbek** w kierunku wykrywania mikotoksyn ( ochratoksyny A; toksyn Fusarium-DON i ZEA ):

3 próbki krajowe z grupy środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żyw.

2 próbki z krajów UE z grupy suszone owoce.

- w kierunku obecności materiału zmodyfikowanego genetycznie :

**2 próbki** krajowe , z grupy asortymentowej galanteria ciastkarska

- w kierunku wybranych parametrów, tj. znakowanie, zawartości białka, witamin i składników mineralnych zbadano:

**4 próbki** krajowe żywność wzbogacana

- w kierunku oznaczenia zawartości Furanu - zbadano :

**1 próbkę** krajową z grupy asortymentowej konserwy warzywno- mięsne

- w kierunku zawartości akrylamidu - zbadano **1 próbkę** z grupy asortymentowej wyroby garmażeryjne i kulinarne, kraj pochodzenia Niemcy

- w kierunku skażeń promieniotwórczych zbadano **7** w tym, m. in. :

- 2 próbki krajowe z grupy owoce świeże
- 2 próbki krajowe mięso wieprzowe i drobiowe
- 1 próbka krajowa jajka kurze
- 1 próbka krajowa żyto
- 1 próbka krajowa ryby

- w kierunku określenia jodu w soli:

- **2 próbki** krajowe soli spożywczej jodowanej

- w kierunku zanieczyszczenia histaminą:

- **1 próbkę** z importu ryb i przetworów rybnych

- w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń benzo (a) piranem zbadano

- **2 próbki** krajowe, przetwory rybne

- w kierunku oznaczenia substancji dodatkowych, tj. zawartości sztucznych barwników, substancji słodzących i konserwujących, zbadano **17 próbek**, m.in.:

- ✓ 3 próbki krajowe - suplementy diety
- ✓ 3 próbki krajowe –majonez
- ✓ 3 próbki krajowe – produkty drobiarskie
- ✓ 3 próbki krajowe – wyroby cukiernicze i ciastkarskie
- ✓ 2 próbki krajowe – koncentraty spożywcze
- ✓ 3 próbki krajowe - owoce

- w kierunku napromieniania zbadano **2 próbki krajowe** z grupy asortymentowej owoce i **11 próbek** posiłków z zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego poddane badaniom w zakresie określenia wartości energetycznej oraz zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów i chlorku sodu (soli).

W kontrolowanych obiektach oceniono również skuteczność mycia i dezynfekcji sprzętu, urządzeń a także rąk pracowników . Badaniom laboratoryjnym poddano próbki sanitarne, tj. wymazy :

- z powierzchni rąk – **5 próbek**, w tym 1 zakwestionowano ( 20% )
- wymazy z urządzeń , sprzętu – **8 próbek** nie kwestionowano
- zmiotki - **6 próbek**, w tym 1 zakwestionowano (16,7 %)

W 2011 roku ogółem zbadano **19 próbek sanitarnych**, z czego zdyskwalifikowano 2, tj. 10,52 % ( w 2010 – 19,35% ). Powyższe świadczy o nieznacznej poprawie w przestrzeganiu przez personel zasad higieny podczas prowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji prowadzonych w zakładach na terenie miasta .

Do właścicieli obiektów, w których próbki sanitarne kwestionowano opracowano wystąpienia oraz pobrano ponownie próbki uzyskując pozytywne wyniki.

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

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

W 2011 roku do badań laboratoryjnych pobrano **8 próbek** przedmiotów użytku:

- **1** próbkę wyrobu ze szkła ( kieliszki – kryształ ), próbka pobrana w ramach monitoringu krajowego, zakres badań oznaczenie migracji ołowiu i kadmu z wnętrza, producent Włochy,
- **2** próbki z tworzyw sztucznych ( poliwęglanu ) tj. butelki do karmienia niemowląt, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu jednocześnie, zakres badań oznaczenie migracji specyficznej bisfenolu A oraz ocena organoleptyczna, producent Tajlandia i Polska,
- **2** próbki wyrobów z melaminy, tj. salatek głębokich dekorowanych, próbki pobrane w ramach urzędowej kontroli żywności, zakres badań – znakowanie oraz migracja specyficzna formaldehydu, producent Chiny,
- **1** próbkę przyborów kuchennych z poliamidu, tj. łyżkę cedzakową koloru czarnego, próbka pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności, zakres badań – migracja specyficzna pierwszorzędowych amin aromatycznych, producent Chiny

- 2 próbki wyroby ceramiczne ( naczynia głębokie ), tj. salaterki - próbki pobrane w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu jednocześnie, zakres badań oznaczenie migracji ołowiu i kadmu z obrzeża i wnętrza, producent Chiny.

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

W 2011 roku dokonano również oceny prawidłowości wprowadzania do obrotu kosmetyków. Pobrano do badań laboratoryjnych **10 próbek kosmetyków** , w tym 5 próbek (2 próbki kosmetyków dla dzieci – kremy; 3 próbki past do zębów ,produkcji krajowej i z Niemiec ) poddano badaniom mikrobiologicznym na obecność :

- ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych w 1 g
- Staphylococcus aureus w 0,1 g
- Pseudomonas aeruginosa w 0,1 g
- Candida albicans w 1 g

i 5 próbek kosmetyków ( w tym 2 próbki farb do włosów poddane badaniom fizykochemicznym na zawartość nadtlenu wodoru i 3 próbki past do zębów na zawartość fluoru ) oraz wszystkie próbki, tj. 10 sztuk poddano ocenie oznakowania. Żadna z pobranych próbek w zakresie analizowanych parametrów nie była kwestionowana .

Jednym z priorytetowych zagadnień podczas przeprowadzonych kontroli w obiektach obrotu kosmetykami była ocena oznakowania opakowań jednostkowych kosmetyków . W świetle kryteriów zawartych w arkuszu „oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych” stwierdzono zgodność z wymaganiami ustawy z 30.03.2001r. o kosmetykach (Dz. U. nr 42, poz. 473, z późn. zm.).

Ponadto w ramach prowadzonego nadzoru nad obrotem kosmetyków o niewłaściwej jakości umieszczonych w Systemie Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych – **RAPEX** w 2011 roku, na terenie MIASTA przeprowadzono kontrole w **103** obiektach ( 12 w sklepach kosmetycznych, 4 w hurtowniach chemiczno - kosmetycznych, 85 w sklepach spożywczo – przemysłowych z wydzielonym stoiskiem kosmetycznym, 2 kontrole w aptekach). Przeprowadzone kontrole w w / w zakresie nie wykazały w obrocie kosmetyków będących przedmiotem powiadomień w systemie RAPEX.

PAŃSTWOWY BOWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W SUWAŁKACH

*Ryszard Masłowski*  
lek. med. Ryszard Masłowski