

**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 2010 rok.

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, Raczek, Rutkę Tartak, Suwałki, Szypliszki i Wiżajny.

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 stwierdzania chorób zawodowych.

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

1. Zapobieganie i zwalczanie chorób zakaźnych, pasożytniczych i nie zakaźnych mogących szerzyć się epidemicznie.
2. Higienę środowiska naturalnego i środowiska bytowego z uwzględnieniem higieny urządzeń i obiektów użyteczności publicznej.

3. Warunki sanitarne produkcji, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych i używek mających wpływ na zdrowie człowieka.
4. Higienę pracy oraz zapobieganie chorobom zawodowym.
5. Lokalizację inwestycji pod względem wymagań higienicznych.
6. Warunki higieniczne w zakładach nauczania, wychowania i opieki nad dziećmi.
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 gospodarcze,
- odpady stałe i ścieki oraz sposób ich utylizacji,
- środowisko pracy dzieci, młodzieży i dorosłych,
- sfera usług socjalnych, zdrowotnych i gastronomicznych,
- żywność – jej jakość, zanieczyszczenie, stan odżywienia ludności,
- występowanie chorób zakaźnych i zatruć.

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

Oddział Epidemiologii

W 2010 r. na terenie miasta Suwałki zarejestrowano ogółem 447 zachorowań na choroby zakaźne, w tym 156 zachorowań wymagających opracowania epidemiologicznego i 291 zachorowań podlegających zgłoszeniu i rejestracji.

Porównawcze dane liczbowe roku 2010 do 2009 przedstawia tabela Nr 1 (choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu) i tabela Nr 2 (choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu).

Analiza zachorowań na choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu (które przedstawia tabela Nr 1) wykazuje znaczny spadek zachorowań na choroby zakaźne w 2010 r. w stosunku do roku 2009. I tak w roku 2010 zarejestrowano 291 zachorowań, a w 2009 r. – 2222. Przyczyną takiego stanu był duży spadek zachorowań na zakażenia grypopodobne.

Spadek zachorowań nastąpił głównie wśród chorób, takich jak:

1. Zakażenia grypopodobne z 1650 w 2009 r. na 16 w 2010 r.
2. Grypa wywołana wirusem A(H1N1) z 5 w 2009 r. na 0 w 2010 r.
3. Płonica z 13 w 2009 na 6 w 2010 r.
4. Ospa wietrzna z 310 w 2009 r. na 68 w 2010 r.
5. Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone ze 149 w 2009 r. na 129 w 2010 r.
6. Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 z 64 w 2009 r. na 50 w 2010 r.
7. Różyczka z 7 w 2009 r. na 1 w 2010 r.

W pozostałych jednostkach chorobowych nastąpił niewielki wzrost lub spadek zachorowań w stosunku do 2009 r., co przedstawia tabela Nr 1.

Zachorowania na choroby zakaźne wymagające epidemiologicznego opracowania (które przedstawia tabela Nr 2) ogólnie utrzymywały się na podobnym poziomie i tak w roku 2009 zarejestrowano 168 przypadków, a w roku 2010 - 156 zachorowań. Niewielki wzrost zachorowań nastąpił w jednostkach chorobowych, takich jak:

1. salmonelloza- z 19 w 2009 r. na 22 w 2010 r.
2. nosiciele nowozarejestrowani WZW typu C - z 7 w 2009 r. na 14 w 2010 r.

Natomiast spadek odnotowano w zachorowaniach na:

1. szczepienia p / wściekliznie z 24 w 2009 r. na 15 w 2010 r.
2. kleszczowe zapalenie mózgu z 10 w 2009 r. na 6 w 2010 r.
3. borelioza z 96 w 2009 r. na 91 w 2010 r.

Pozostałe zachorowania zarejestrowane w 2010 r. utrzymywały się na podobnym poziomie w stosunku do 2009 r., co przedstawia tabela Nr 2.

W 2010 r. zarejestrowano jedno zbiorowe zatrucie pokarmowe. Narażonych było 12 osób. Prawdopodobnym źródłem zakażenia mogły być osoby przygotowujące potrawy, które popełniły błędy technologiczne w trakcie produkcji potraw oraz nie zachowały podstawowych zasad higieny, na co wskazują wyniki badań. W wymazach sanitarnych z rąk 3 osób przygotowujących potrawy przekroczono ogólną liczbę drobnoustrojów na powierzchni badanej. Ponadto w 1 przypadku stwierdzono również obecność gronkowców chorobotwórczych oraz bakterii z grupy coli, także w wymazie sanitarnym z łyżki do sałatek, łopatką do smażenia- przekroczono ogólną liczbę drobnoustrojów na powierzchni badanej.

W zakładach opieki zdrowotnej nadal kontynuowano realizację programu eradykacji poliomyelitis na oddziałach szpitalnych dziecięcych oraz program „Sentinel” - nadzór epidemiologiczny nad grypą.

Ponadto Oddział Epidemiologii na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Suwałkach pełnił nadzór nad placówkami służby zdrowia oraz wykonawstwem szczepień ochronnych.

W 2010 r. Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna obejmowała nadzorem sanitarnym 145 obiektów służby zdrowia, w tym: 2 szpitale, 21 zakładów opieki zdrowotnej, 98 gabinetów lekarskich prywatnych i 24 inne (głównie gabinety medyczne w szkołach). Ogółem przeprowadzono 175 kontroli . W czasie kontroli uwagę zwracano na:

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

W 2010 r. po kontroli kompleksowej na SP Szpital Wojewódzki w Suwałkach wystawiono decyzję administracyjną. Decyzje wystawione w latach wcześniejszych są realizowane w małym zakresie. Jednak należy podkreślić, że w 2010 r. przeprowadzono całkowitą modernizację pomieszczeń Działu Centralnej Sterylizacji. Z projektu sfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego – program województwa podlaskiego na lata 2007 – 2013 możliwe będzie przeprowadzenie prac remontowych. W 2010 r. rozpoczął się również kapitalny remont Oddziału Chirurgii Ogólnej – także z funduszy unijnych.

Decyzje wystawione na Specjalistyczny Psychiatryczny Samodzielny Publiczny ZOZ w Suwałkach zostały zrealizowane w 2010 r. w całości. W ramach środków finansowych z Unii Europejskiej zakończone zostały remonty łazienek, malowanie ścian w salach chorych i na korytarzach komunikacyjnych oraz w pomieszczeniach piwnicznych, zakończono wymianę stolarki okiennej.

Stan sanitarno – techniczny zakładów opieki zdrowotnej nie budził większych zastrzeżeń. Znacznej poprawie uległ w Przychodni przy ul. Putry 9. Administrator przychodni – Zarząd Budynków Mieszkalnych w Suwałkach przeprowadził remont obiektu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Wykonano: remont sanitariatów z dostosowaniem dla osób niepełnosprawnych, pomalowano ściany i położono nową posadzkę podłogową.

W gabinetach indywidualnej specjalistycznej praktyki lekarskiej decyzji administracyjnych nie wydano. Stan techniczny i sanitarny gabinetów nie budził zastrzeżeń.

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 .

Wnioski pokontrolne wskazują na właściwy dobór środków dezynfekcyjnych w placówkach służby zdrowia oraz systematyczne przeprowadzanie procesów myjąco – dezynfekcyjnych. Pod nadzorem inspekcji sanitarnej znajduje się 77 urządzeń sterylizacyjnych. Kontrola procesów sterylizacyjnych w placówkach prowadzona prawidłowo. Rejestry dokumentujące procesy sterylizacji prowadzone są na bieżąco i czytelnie.

W 2010 r. nadzorowano również postępowanie z odpadami niebezpiecznymi pochodzenia medycznego. Zarówno w szpitalach jak i w zakładach opieki zdrowotnej odpady pochodzące z działalności medycznej w miejscu wytwarzania zbierane były prawidłowo. Zda-

rzały się jednak niedociągnięcia głównie w NZOZ – ach dotyczące niedostosowania procedur do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia.

Z przeprowadzonej analizy za 2010 r. z wykonawstwa szczepień ochronnych w grupie wiekowej 0-19 lat stan uodpornienia dzieci i młodzieży utrzymuje się na poziomie 99,9%. Jest to uodpornienie zadowalające. W zakresie prowadzonej dokumentacji poszczepiennej, przechowywania szczepionek oraz transportu szczepionek do punktów szczepień w 2010 r. nieprawidłowości nie stwierdzono. Placówki również nie zgłosiły niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Ponadto Oddział Epidemiologii w 2010 r. wystosował 10 wystąpień do dyrektorów szpitali, lekarzy pracujących w niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej i gabinetach prywatnych dotyczących zagadnień:

1. Zgłaszania chorób zakaźnych,
2. Krztuśca – informacje dla lekarzy POZ,
3. Pobierania próbek w programie „Sentinel,”
4. Dawek przypominających p / WZW typu B dla pracowników medycznych,
5. Wykonania badań przy zachorowaniach na różyczkę i WZW typu B,
6. Wykonawstwa badań w kierunku oznaczania p/ ciał anty *Mycoplasma pneumoniae*,
7. Ciągłości łańcucha chłodniczego preparatów szczepionkowych i zasad postępowania,
8. Wstrzymania i ponownego wprowadzania szczepionek Synflorix, Roterix,
9. Stosowania szczepionki Td – pur.

Podsumowując działalność nadzorową należy stwierdzić, iż stan sanitarny obiektów służby zdrowia w 2010 r. nie budził większych zastrzeżeń, natomiast stan techniczny sukcesywnie ulega poprawie.

Tabela Nr 1

Choroby zakaźne podlegające zgłoszeniu.

Jednostka chorobowa		Rok 2009 Liczba zachorowań	Rok 2010 Liczba zachorowań
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe nieokreślone		1	-
Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	4	13
	nieokreślone	149	129
Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		64	50
Płonica		13	6
Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inwazyjna - róża		7	5
Ospa wietrzna		310	68
Różyczka		7	1
Nowowykryte zakażenia HIV		1	1
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		5	1
Grypa ogółem		6	-
Grypa wywołana nowym wirusem A(H1N1)		5	-
Zakażenia grypopodobne		1650	16
Aids –zespół nabytego upośledzenia odporności		-	1
Ogółem:		2222	291

Tabela Nr 2

Choroby zakaźne podlegające opracowaniu epidemiologicznemu.

Jednostka chorobowa		Rok 2009 Liczba zachorowań	Rok 2010 Liczba zachorowań
Salmonelloza - zatrucia pokarmowe		19	22
Krzusiec		3	-
Borelioza z Lyme		96	91
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień		24	15
Kleszczowe zapalenie mózgu		10	6
Zapalenie opon mózgowych		7	6
Wirusowe zapalenie wątroby	typu B ostre	2	1
	typu C (nosiciele HCV)	7	14
	typu C (chorzy)	-	1
O g ó ł e m :		168	156

Oddział Higieny Komunalnej

Pod nadzorem Higieny Komunalnej znajdowało się 246 obiektów, w tym:

użyteczności publicznej	- 238
wodociągi	- 4
kąpieliska	- 1
baseny	- 3

Ogółem wystawiono 19 decyzji administracyjnych. Decyzje dotyczyły : złego stanu sanitarno – technicznego zakładów fryzjerskich, kosmetycznych, solarium, ekshumacji i przewozu zwłok oraz przekroczenia liczby bakterii Legionella w ciepłej wodzie .

W mieście wykonano **407** kontroli, pobrano następujące ilości próbek do badań laboratoryjnych:

- wody przeznaczonej do spożycia - 35 prób wody w ramach programu monitoringu kontrolnego i przeglądownego
- wody w kierunku wykrycia Legionella Sp. – 20 próbek do badań mikrobiologicznych
- wody z kąpieliska – 6 prób wody do badań fizyko - chemicznych i mikrobiologicznych
- wody z basenów - 7 próbek wody do badań mikrobiologicznych.

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

Natomiast stwierdzono przekroczenia w 6 próbkach wody ciepłej badanej w kierunku Legionella Sp., pobranych z Samodzielnego Publicznego Szpitala Wojewódzkiego w Suwałkach z niżej wymienionych oddziałów :

1. Oddział onkologii klinicznej i hematologii
2. Oddział pulmonologiczny
3. Oddział nefrologiczny
4. Oddział chorób wewnętrznych, gastroenterologii i diabetologii
5. Oddział pediatriczny
6. Oddział chorób wewnętrznych i kardiologii

Wystawiono 3 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	70694
B	Liczba ludności korzystającej z wody o kontrolowanej jakości	68717
C	Liczba ludności korzystającej z wody o niekwestionowanej jakości	68717
D	Lista wskaźników jakości wody, dla których stwierdzono wartości nieodpowiadające normatywowom	0
E	Liczba ludności korzystającej z wody, dla której jakość była kwestionowana	0
F	Wykaz miejscowości, na terenie których kwestionowano jakość wody	Nie dotyczy

G	Liczba decyzji wydanych w celu uzyskania poprawy jakości wody	0
H	Liczba decyzji zakazujących korzystania z wody dostarczanej ludności	0
I	Liczba komunikatów o pogorszeniu jakości wody	0
J	Liczba wystąpień do organów administracji rządowej i samorządowej odpowiedzialnych za eksploatację ujęć wodociągowych ws. poprawy sytuacji w zakresie zaopatrzenia ludności w wodę	2

Podsumowanie i wnioski

Wodociąg Suwałki zaopatrujący miasto w wodę administrowany jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Suwałkach, który zaopatruje 68487 osób. Ponadto na terenie miasta istnieją 2 wodociągi dodatkowo zaopatrujące ludność w wodę. Są to następujące wodociągi:

1. Wodociąg Kolbet - 150 osób
2. Wodociąg Animex - 80 osób.

Ludność miasta zaopatrywana przez wyżej wymienione wodociągi korzysta z wody dobrej 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 kąpiei są wyznaczone i oznakowane. Nieczystości stałe gromadzono w pojemnikach o dobrym stanie technicznym. Woda w kąpielisku przez cały sezon turystyczny nadawała się do kąpiei.

Pobrano 6 prób do badań monitoringowych bakteriologicznych i fizykochemicznych wody powierzchniowej.

Ponadto na miejscu poboru wody dokonywano przy każdym poborze wody oznaczeń organoleptycznych takich, jak:

- barwa
- zapach
- oleje mineralne
- substancje powierzchniowo czynne
- obecność związków fenoli
- przeźroczystość
- osady smoliste
- przedmioty pływające
- zakwity sinic.

W sezonie turystycznym wykonano 54 oznaczenia organoleptyczne.

Oceniano również warunki meteorologiczne: temperatura powietrza, opady, nasłonecznienie.

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,
- przy Szkole Podstawowej Nr 10 przy ul. Antoniewicza,

- AQUA Park Suwałki przy ul. Jana Pawła II (otwarty 21.12.10)

Basen Mini Spa Suwałki ul. Przytorowa 8 został przekazany pod nadzór WSSE Białystok. W grudniu 2010 r. został oddany do użytku Aquapark .Woda do kąpieli została pobrana na zlecenie wykonawcy przy udziale pracownika PSSE .Kontroli obiektu nie przeprowadzono ze względu na termin oddania obiektu (ostatnie dni roku).

W roku 2010 pobrano 7 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 zwracano szczególną uwagę na postępowanie z odpadami medycznymi niebezpiecznymi, odpadami komunalnymi, na gospodarkę wodno - ściekową, postępowanie z bielizną czystą i brudną, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń. Sprawdzano stosowne i niezbędne procedury, dokumentację.

W odniesieniu do wymagań powierzchniowych i wyposażenia, zakłady opieki zdrowotnej opracowały programy dostosowawcze, których realizacja ma nastąpić do roku końca 2012.

Postępowanie administracyjno – 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 nie-

pełnosprawnych. Należy zauważyć, iż z roku na rok stan techniczny bazy noclegowej podwyższa się. Dokonuje się zakupów nowych sprzętów, wyposażenia, jak również odnowienia pokoi.

Przed sezonem wystosowano 6 wystąpień dotyczących właściwego przygotowania obiektów do sezonu.

W 2010 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 znajdują się 153 obiekty, w tym:

- 79 zakładów fryzjerskich
- 16 zakładów, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna usługa
- 35 zakładów kosmetycznych
- 22 zakładów odnowy biologicznej
- 1 salon tatuażu

Wystawiono 13 decyzji, z których wykonano 4; 2 decyzje umorzono z powodu likwidacji zakładów. 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 2010 roku nałożono 1 mandat na sumę 100 zł, dotyczący złego stanu sanitarnego zakładu fryzjerskiego. Usterki sanitarne zostały usunięte natychmiast.

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 wodociągową i kanalizacyjną.

9. Inne zakłady użyteczności publicznej.

Należą do nich:

- Izba wytrzeźwień
- Areszt śledczy

- Domy przedpogrzebowe
- Cmentarze
- Obiekty sportowe
- Obiekty kulturalno – widowiskowe
- Stacje paliw
- Apteki
- Szalet publiczny

W 2010 roku w/w obiekty reprezentowały dobry stan sanitarno – techniczny z wyjątkiem Aresztu Śledczego, gdzie jest prowadzone postępowanie administracyjne dotyczące 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 2010 nadzorem sanitarnym w zakresie warunków zdrowotnych środowiska pracy objęto (skontrolowano) ogółem **101** zakładów, w których zatrudnionych było **6536** pracowników.

W w/w zakładach przeprowadzono **105** kontroli.

Kontrole przeprowadzane były między innymi w zakresach:

- nadzoru nad substancjami i preparatami chemicznymi niebezpiecznymi – 60,
- substancji, preparatów, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy - 12,
- nadzoru nad czynnikami biologicznymi - 25,
- w zakresie bieżącego nadzoru nad warunkami środowiska pracy w zakładach pracy – 105.

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 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 2010 roku pracowało **4201** osób , co stanowiło **64,3 %** ogółu osób zatrudnionych.

Liczba osób pracujących w warunkach czynników szkodliwych dla zdrowia najczęściej występujących :

- w hałasie słyszalnym - **2477** os.(stanowi to najliczniejszą grupę osób pracujących w czynnikach szkodliwych dla zdrowia).

W roku 2010 w **12** 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 229 osób, co stanowiło 3,5 % ogółu zatrudnionych osób w warunkach czynników szkodliwych .

Najczęściej występujące przekroczone normy czynników szkodliwych dla zdrowia :

- hałas (w przekroczonym NDN pracowało 219 osób) ,
- czynniki chemiczne (tj. ołów i jego związki nieorganiczne) - 4 osoby,
- pył drewna z wyjątkiem drewna twardego takiego jak dąb i buk - 2 osoby,
- drgania mechaniczne o oddziaływaniu miejscowym - 10 osób .

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

lp	Nazwa zakładu	<i>Liczba osób pracujących w przekroczonych normach czynników szkodliwych dla zdrowia</i>			
		Hałas	Zapylenie	Związki ołowiu	Wibracja (m)
1	SKSM sp. z o.o. Suwałki	4			
2	PORTA KMI POLAND				8
3	„PASZKIEWICZ” Katarzyna Paszkiewicz	2			
4	„ CAL”	4			
5	„SALAG”	9		4	
6	„STOLLAR” Systemy Okienne	63			
7	TRACK TEC S.A	40			
8	PDM S.A				2
9	AQUAEL Sp. z o. o.	5			
10	Fabryki MEBLI „FORTE” S.A	57	2		

11	DECCO	13			
12	GASSTECH PP Sp. z o.o.	22			

W roku 2010 w **15** zakładach stwierdzono zagrożenie czynnikami o działaniu rakotwórczym lub mutagennym .

Zakłady, w których w procesie pracy występował czynnik o działaniu rakotwórczym lub mutagennym zatrudniały **1943 osoby**, w tym **918 osób (z tego - 751 kobiet)** pracowało w narażeniu na czynniki o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, co stanowiło **47,2 %** ogółu osób zatrudnionych w tych zakładach .

Z tego pracowało w ekspozycji na :

- promieniowanie jonizujące - 72 os. (z tego 52 kobiety),
- tlenek etylenu - 3 os. (3 kobiety)
- WZW typ B i C - 858 os. (749 kobiet)
- benzen - 4 os. (4 kobiety)
- dichromian potasu - 6 os. (6 kobiet)
- chromian potasu - 6 os. (5 kobiet)
- pył drewna twardego - 22 os. (12 kobiet)
- pył włókien azbestu - 8 os. (0 kobiet)

W roku sprawozdawczym 2010 przeprowadzono **105** kontroli w nadzorowanych obiektach (w tym 5 wspólnych kontroli z Oddziałem Epidemiologii).

Ogółem sporządzono **100** protokołów, w tym **19** z ujętymi nieprawidłowościami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Suwałkach wydał :

- **17 decyzji administracyjnych** z określonymi obowiązkami do wykonania (**117 obowiązków**),
- **19 decyzji płatniczych** .

Wydane decyzje zawierały najczęściej nakazy :

- dot. przeprowadzenia badań środowiska pracy - 34,
- dot. obniżenia stężeń i natężeń szkodliwych czynników szkodliwych dla zdrowia do norm obowiązujących - 49,
- w zakresie opracowania oceny ryzyka zawodowego - 11,
- poprawy stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń pracy i pomieszczeń wężła sanitarnego - 12.

Wystawione także zostały **3** postanowienia o nałożeniu grzywny - na kwotę: 5500 zł .

Poprawa warunków pracy.

I. W roku 2010 dla 92 osób uzyskano poprawę warunków pracy w zakładach poprzez obniżenie NDN/NDS do obowiązujących norm higienicznych na skutek podjętych działań organizacyjnych :

- 1) MISPOL S. A. ul. Szafirowa 17, 16-400 Suwałki – **24** osoby (hałas słyszalny),

- 2) EUROHEAT HQ Sp. z o.o w Suchym Dworze ul. Szkolna 24 81-198 Kosakowo Zakład Produkcyjny Dubowo II nr 32 Suwałki – **1** osoba (hałas słyszalny),
- 3) MALOW Sp. z o. o. ul. Wojska Polskiego 114 A 16-400 Suwałki - **2** osoby (pyły drewna, z wyjątkiem pyłów drewna twardego),
- 4) Zakład Usług Komunalnych – **1** osoba (drgania mech. o działaniu miejscowym),
- 5) AQUAEL Sp. z o.o. Dubowo II nr 35, 16-400 Suwałki – **5** osób (hałas słyszalny),
- 6) SP Szpital Wojewódzki ul. Szpitalna 60, 16-400 Suwałki – **1** osoba (mikroklimat gorący),
- 7) Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej ul. Sejneńska 83, 16-400 Suwałki – **2** osoby (hałas), **13** osób (drgania mechaniczne o działaniu ogólnym), **2** osoby (drgania mechaniczne o działaniu miejscowym). OGÓŁEM - **17** osób.
- 8) Zakład Stolarki Budowlanej „Cal” Z. Cywiński, E. Antonik S. J. ul. Piaskowa 5 16-400 Suwałki - **2** osoby (hałas).
- 9) „STOLLAR” Systemy Okienne Godlewski Sp. J ul. Północna 50 A, 16-400 Suwałki – **37** osób (hałas),
- 10) Przedsiębiorstwo Produkcji Materiałów Drogowych „KRUSZBET” S.A. Suwałki ul. Bakałarzewska – **2** osoby (hałas).

II. Ponadto w 2010 roku poprawiono warunki pracy w zakresie:

odnowiono pomieszczenia produkcyjne:

- 1) HEDAN PAK Sp. z o. o. ul. Północna 50 A, 16-400 Suwałki – **6** os.
- 2) GASSTECH Przedsiębiorstwo Produkcyjne Sp. z o.o. ul. Diamentowa 4, 16-400 Suwałki – **38** os.
- 3) Zakład Produkcyjno - Usługowy Kazimierz Janik Zakład DECCO 04-247 Warszawa ul. Chełmżyńska 1 Magazyn w Suwałkach ul. W. Polskiego 114N – **31** os.
- 4) SALAG Spółka Komandytowa Sp. z o.o., ul. Szafirowa 5, 16-400 Suwałki – **58** osób.
- 5) Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego SP ZOZ 16-400 Suwałki ul. Mickiewicza 11 – **40** os

rozbudowano pomieszczenia produkcyjne lub wybudowano halę produkcyjną

- 1) PADMA ART. S.J. ; Jarosław Burkiet, Dominika Krupa Suwałki ul. Wojska Polskiego 118E – **30** os.
- 2) MALOW Sp. z o. o. ul. Wojska Polskiego 114 A 16-400 Suwałki – **120** os.

odnowiono pomieszczenia sanitarno-socjalne:

- 1) PORTA KMI Poland Sp. z o.o. Oddział w Suwałkach ul. W. Polskiego 114B – **415** osób.

- 2) PH-U-P MOTOZBYT Sp. z o.o. ul. Sejneńska 91, 16-400 Suwałki – **5** osób,
- 3) GASSTECH Przedsiębiorstwo Produkcyjne Sp. z o.o. ul. Diamentowa 4, 16-400 Suwałki – **38** os.
- 4) POGOTOWIE Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego SP ZOZ 16-400 Suwałki ul. Mickiewicza 11 – **40** os.

Ogółem w 2010 roku poprawiono :

- warunki pracy - 415 osobom,
- warunki higieniczno – sanitarne - 493 osobom.

CHOROBY ZAWODOWE

W 2010 r. do tutejszego Inspektora Sanitarnego wpłynęło 1 orzeczenie lekarskie o rozpoznaniu choroby zawodowej (borelioza).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał :

- **1** decyzję stwierdzającą chorobę zawodową (boreliozę u pracownika PEC Sp. z o. o).
- **1** decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (borelioza w Nadleśnictwie).

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 większej liczbie 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

W związku z wejściem w życie z dniem 1 stycznia 2010 r. 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. Nr 92, poz. 753 z późn. zm.) 17 placówek oświatowo – wychowawczych nadzorowanych przez dział HDM przekazano pod nadzór Podlaskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Białymstoku, w tym 14 placówek z terenu miasta Suwałki i 3 placówki z terenu powiatu.

W 2010 r. na terenie miasta Suwałki powstało 6 nowych placówek oświatowo -wychowawczych, z których 5 działa:

- 2 niepubliczne szkoły podstawowe przy ulicy M. Skłodowskiej – Curie 5 w budynku Wyższej Szkoły Suwalsko – Mazurskiej:

- Niepubliczna Terapeutyczna Szkoła Podstawowa „Bajka” - przeznaczona dla dzieci opóźnionych lub nieharmonijnie rozwijających się intelektualnie, z autyzmem lub innymi specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, sprawnych ruchowo i fizycznie,
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa Nr 1 – nie działa z powodu braku naboru uczniów,

- 4 inne formy wychowania przedszkolnego, tzw. Małe przedszkola (działalność gospodarcza):

- Punkt Przedszkolny „Chatka Puchatka”, ul. Minkiewicza 2,
- Klub Przedszkolaka „Koszałkowo”, ul. Noniewicza 34,
- Klub Przedszkolaka „Kraina Smerfów”, ul. Szpitalna 67B,
- Punkt Przedszkolny, ul. Lutostańskiego 6/13.

W 2010 r. w ewidencji działu HDM znajdowało się **49 placówek oświatowo –wychowawczych :**

- przedszkola – 9,
- inne formy wychowania przedszkolnego, tzw. Małe Przedszkola – 4,
- szkoły podstawowe – 8,
- gimnazja samodzielne – 3,
- zespoły szkół ogólnokształcących – 3,
- zespoły szkół ponadgimnazjalnych – 3,
- szkoły policealne – 3,
- szkoły wyższe – 3,
- internaty – 1,
- placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia (świetlice, ośrodki wsparcia) - 11,
- placówki pracy pozaszkolnej – 1.

Urząd Miejski w Suwałkach jest organem prowadzącym dla 19 placówek (39,6%).

W 2010 r. skontrolowano 46 placówek, wykonano 69 kontroli.

Nie dokonano kontroli w 3 Małych Przedszkolach z powodu wpisu do ewidencji w IV kwartale 2010 r..

Wykonane kontrole dotyczyły:

1. ogólnej oceny stanu sanitarnego placówek oświatowo - wychowawczych wraz z oceną:
 - warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych,
 - oceną warunków do praktycznej nauki zawodu,
 - oceną realizacji wymogów w zakresie stosowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych,
 - higieniczną oceną rozkładów zajęć lekcyjnych,
 - oceną dostosowania mebli edukacyjnych do zasad ergonomii,
 - prowadzonego żywienia,
2. posiadania przez szkoły certyfikowanego sprzętu, mebli i sprzętu sportowego,
3. oceny higienicznej procesów nauczania – uczenia się w szkołach podstawowych,
4. oceny przygotowania szkół do nowego roku szkolnego,
5. pobranie próbek piasku z piaskownic do badań mikrobiologicznych,
6. oceny stanu sanitarnego placówek wypoczynku dzieci i młodzieży.

Ad. 1 Ogólna ocena stanu sanitarnego placówek:

a) wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym 11 decyzji dla placówek finansowanych przez Urząd Miejski:

- przedszkola – 5,
- szkoły podstawowe – 3,
- gimnazja – 1,
- zespoły szkół ogólnokształcących – 2,
- internaty – 1,
- placówki opiekuńczo – wychowawcze wsparcia – 1.

Wydane decyzje dotyczyły głównie doprowadzenia do należytego stanu sanitarno – technicznego: powierzchni ścian, podłóg, sufitów, stolarki drzwiowej w salach do nauki, korytarzach komunikacyjnych, salach gimnastycznych/rekreacyjnych, powierzchni chodników i dróg dojścia, pomieszczeń i armatury sanitarnej w sanitariatach.

W 2010 r. wydano, na wniosek dyrektorów placówek, 10 decyzji zmieniających termin wykonania zaleceń (przedszkola – 3, szkoły podstawowe – 5, zespoły szkół – 2).

b) nieliczne pracownie komputerowe w szkołach posiadają część mebli nienormatywnych, niedostosowanych do zasad ergonomii. Ponadto w niektórych szkołach sukcesywnie dostawia się stanowiska komputerowe, przez co zmniejsza się uczniom dostateczną przestrzeń do nauki.

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31.12.2001r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych placówkach (Dz.U. Nr 6 z dnia 22.01.2003r., poz. 69) § 9.2,

- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 1.12.1998r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach wyposażonych w monitory ekranowe (Dz.U. Nr 148 z dnia 10.12.1998r., poz. 973), Załącznik 1 „Minimalne wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii, jakie powinny spełniać stanowiska pracy wyposażone w monitory ekranowe” pkt. 5.1, pkt. 8.1, pkt. 8.2.

c) przeprowadzona ocena w zakresie tygodniowych rozkładów zajęć lekcyjnych wykazała nieprawidłowości w 2 szkołach podstawowych; wydano zalecenia dot. naniesienia korekty w planach lekcyjnych.

d) kontrole pozostałych zagadnień nie wykazały naruszeń.

e) żywienie w szkołach jest prowadzone w:

- 6 szkołach podstawowych - 1029 uczniów (pełny obiad),
- 2 gimnazjach – 93 uczniów (pełny obiad),
- 3 zespołach szkół ogólnokształcących – 914 uczniów (pełny obiad),
- 2 zespołach szkół ponadgimnazjalnych – 23 uczniów (pełny obiad).

Ad. 2 Ocena posiadania przez szkoły certyfikowanego sprzętu, mebli i sprzętu sportowego

Państwowa Inspekcja Sanitarna, kontrolując realizację przez placówki nauczania i wychowania zapisu **§ 9 ust. 3 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31.12.2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach** (Dz. U. Nr 6 z dnia 22.01.2003 r., poz. 69) sprawdza posiadanie certyfikatów zgodności z PN lub atestów. Spełnieniem wymogów w/w rozporządzenia jest posiadanie certyfikatu na zakupione przez placówki wyposażenie, tj. meble szkolne, urządzenia rekreacyjno – sportowe, wyposażenie placów zabaw, itp., natomiast atesty higieniczne dotyczą materiałów pochodzenia chemicznego, np. kredy, wykładzin podłogowych, środków czyszczących, itp..

Powyższa ocena, zgodnie z wytycznymi WSSE, począwszy od roku 2010 będzie przeprowadzana w szkołach podstawowych, gimnazjach i zespołach szkół co 5 lat.

Wyniki dokonanych ocen w 2010 r.:

- 100% mebli szkolnych z certyfikatami posiadają:
 - 2 szkoły podstawowe (SzP nr 6, SzP nr 11),
 - 2 gimnazja (Gimnazjum im. M. Konopnickiej, Publiczne Gimnazjum),
 - 1 zespół szkół (Zakład Doskonalenia Zawodowego),
 - 100% urządzeń sportowych z certyfikatami posiada:
 - 1 gimnazjum (Publiczne Gimnazjum),
 - brak certyfikatów:
 - na meble szkolne – 1 szkoła podstawowa (Parafialna Podst. Szkoła Romska),
 - na sprzęt sportowy – 1 szkoła podstawowa (SzP nr 6), 1 zespół szkół (ZS nr 9).
- Pozostałe szkoły posiadają certyfikaty na część mebli szkolnych i sprzętu sportowego.

Ad. 3 Ocena higieniczna procesów nauczania – uczenia się w szkołach podstawowych

Powyższą ocenę przeprowadzono, zgodnie z wytycznymi WSSE, w 10% szkół podstawowych w powiecie. Ocenę przeprowadzono w szkołach wybranych losowo, tj. w 2 szkołach w mieście i w 2 szkołach wiejskich.

W trakcie oceny wypełniono stosowne arkusze ocen, tj. arkusz oceny higieny procesu nauczania – uczenia się dla dzieci przedszkolnych, uczniów klas I-III, uczniów klas IV-VI oraz arkusz pytań do dyrektora szkoły.

Arkusze ocen zawierają pytania dot. warunków ogólnych i przestrzennych w szkole (oddzielne wejście i wydzielona kondygnacja dla dzieci młodszych, wydzielona szatnia, świetlica, stan higieniczno-sanitarny toalet), zmianowości, wyposażenia sal edukacyjnych, planów lekcji dziennych i tygodniowych oraz przerw międzylekcyjnych, asortymentu produktów spożywczych w sklepiku szkolnym, prowadzonego żywienia (posiadanie stołówki, wydzielenie stolików dla dzieci młodszych, ilość posiłków, dostęp do wody pitnej lub innego napoju), zagospodarowania czasu wolnego, prowadzenie zajęć ruchowych (możliwość prowadzenia zajęć i zabaw na świeżym powietrzu, wydzielone pomieszczenie/część sali na zabawę dla młodszych dzieci).

Wyniki ocen: na podstawie zebranej ogólnej punktacji szkoły otrzymały ocenę dobrą i bardzo dobrą.

Ad. 4 Ocena przygotowania szkół do nowego roku szkolnego.

Większość szkół w okresie wakacyjnym wykonała prace remontowe podnoszące standard (malowanie pomieszczeń, wymiana stolarki drzwiowej i okiennej w części pomieszczeń, położenie glazury, terakoty, wymiana urządzeń sanitarnych) oraz prace konserwatorsko – porządkowe.

Prace w szerszym zakresie prowadzono/ukończono:

- Szkoła Podstawowa nr 9 - zmodernizowano boisko szkolne i oddano do użytku boisko „Orlik 2012”,
- Szkoła Podstawowa nr 4 – zmiana lokalizacji gabinetu profilaktyki zdrowotnej – powierzchnia gabinetu nie spełniała wymogów (poniżej 12 m²); w okresie wakacyjnym wykonano remont pomieszczenia o powierzchni spełniającego standardy i przeniesiono gabinet medyczny,
- rozpoczęto rozbudowę i modernizację budynku Państwowej Szkoły Muzycznej – planowany termin ukończenia prac 31.12.2012 r.. W okresie trwania prac budowlanych nauka odbywać się będzie w Zespole Szkół nr 8 (pion oświatowy) oraz w 2 budynkach zastępczych, nie budowanych na cele oświatowe (nauka gry na instrumentach),
- w Zespole Szkół nr 9 w ramach projektu „Radosna Szkoła” ukończono budowę placu zabaw.

Placówki, na które nałożono decyzje wykonały lub kontynuowały remonty w zakresie pozwalającym na wykorzystanie otrzymanych środków finansowych.

Ad. 5 Kontrole piaskownic i pobranie próbek piasku do badań mikrobiologicznych

Podjęte w roku 2009 działania w kierunku nadzoru nad piaskownicami w przedszkolach i szkołach podstawowych w większości doprowadziły do poprawy warunków higienicznych i bezpieczeństwa dzieci.

Kontrole w 2010 r. wykazały, że wszystkie przedszkola zakupiły plandeki zabezpieczające piaskownice przed dostępem do nich zwierząt, piasek w piaskownicach jest wymieniany co najmniej jeden raz przed rozpoczęciem sezonu (na wiosnę). Część przedszkoli w okresie wiosenno – letnim wymienia piasek 2- krotnie.

W okresie sezonu piaskownice są zakrywane, natomiast poza sezonem są odkryte – dyrektorzy placówek tłumaczą to niszczeniem i obawą przed kradzieżami plandek.

Piasek w piaskownicach przy szkołach podstawowych jest wymieniany tylko na wiosnę, piaskownice nie posiadają zabezpieczenia. W okresie powakacyjnym dzieci nie korzystają z piaskownic.

W okresie wakacyjnym pobrano próbki piasku do badań mikrobiologicznych z 3 piaskownic przedszkoli. Wyniki badań wykazały w próbach piasku w 2 przedszkolach przekroczenie miana niektórych bakterii. W związku z tym wystosowano wystąpienia do dyrektorów placówek z zaleceniem wymiany piasku przed rozpoczęciem roku szkolnego. Zalecenia zostały wykonane .

Ad. 6 Nadzór nad placówkami wypoczynku dzieci i młodzieży

Wypoczynek zorganizowany na terenie miasta odbywał się tylko w okresie ferii zimowych. Wypoczynek odbywał się w Zespole Szkół nr 8, Zespole Szkół nr 10 oraz w internacie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego. Ogółem uczestniczyło 295 osób.

We wszystkich placówkach wykonano kontrole kwalifikacyjne oraz kontrole w czasie trwania wypoczynku (ogółem 6 kontroli). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas trwania wypoczynku do uczestników skierowano działania edukacyjne, które prowadzili pracownicy Oddziału Promocji Zdrowia i Komendy Miejskiej Policji.

Inne działania

1. Profilaktyka grypy sezonowej i grypy AH1N1

- placówki oświatowo – wychowawcze otrzymały materiały informacyjno – edukacyjne,
- w czasie przeprowadzanych kontroli wzmożono nadzór nad zapewnieniem i utrzymaniem właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach, przestrzeganiem reżimu sanitarnego, stałego zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody w sanitariatach, mydła wraz dozownikami, suszarek do rąk lub ręczników jednorazowego użytku, papieru toaletowego, prawidłowego sprzątania i dezynfekcji oraz wietrzenia pomieszczeń.

- do 30. 03. 2010 r. kontynuowano, rozpoczęty w 2009 r., tygodniowy monitoring absencji chorobowej uczniów w przedszkolach i szkołach oraz zamykania szkół z powodu wysokiej absencji. Zgłaszanie tygodniowej absencji obowiązywało w przypadku nieobecności powyżej 40% dzieci w przedszkolach i powyżej 20% uczniów w szkołach.

Wnioski z otrzymanych raportów:

- w okresie styczeń – marzec 2010 r. nie zgłoszono przypadku zamknięcia placówki oświatowo – wychowawczej z powodu wysokiej absencji uczniów, żadna placówka nie zgłosiła też absencji powyżej podanego progu procentowego.

Wnioski:

1. Dążąc do poprawy stanu sanitarnego placówek oświatowo – wychowawczych i bezpieczeństwa przebywających w nich dzieci i uczniów konieczne jest zapewnienie przez dyrektorów placówek właściwych warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów.

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18.10.2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. Nr 215, z dnia 16.11.2010 r., poz. 1408) § 8 ust. 1 i ust.2.

2. Na nabywane przez szkoły meble, sprzęt szkolny i sportowy istnieje obowiązek posiadania odpowiednich certyfikatów i atestów.

3. W minionym roku stwierdzono prawidłową gospodarkę posiadanymi przez szkoły niebezpiecznymi preparatami i substancjami chemicznymi.

4. Współpraca z władzami samorządowymi i dyrektorami placówek oświatowo – wychowawczych układała się dobrze.

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 (z późn. zm.),
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.

Tematyka działań oświatowo – zdrowotnych prowadzonych w 2010 r. dotyczyła:

1. profilaktyki uzależnień od tytoniu,
2. profilaktyki chorób nowotworowych,
3. profilaktyki chorób zakaźnych:
 - profilaktyka HIV/AIDS,
 - profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka,
 - profilaktyka grypy,
5. zasad prawidłowego odżywiania,
6. zasad zdrowego stylu życia.

Wymienione zagadnienia były realizowane w ramach interwencji programowych i nieprogramowych.

Ad. 1

Tematykę uzależnień od tytoniu realizowano w ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Celem programu jest 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 skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów – program realizowało 6 przedszkoli,
2. „Nie pal przy mnie, proszę” – uczestnikami programu byli uczniowie klas I – III szkół podstawowych; w 2010 r. edycję pilotażową realizowały 3 szkoły podstawowe.
3. „Znajdź właściwe rozwiązanie” – uczestnicy programu - uczniowie klas IV – VI szkół podstawowych oraz klas I – III gimnazjów; w 2010 r. w edycji pilotażowej wzięły udział 2 zespoły szkół (2 szkoły podstawowe i 2 gimnazja),
4. „Światowy Dzień bez Tytoniu” i kampania „Plec a tytoń” – działania edukacyjne kierowano do matek, młodych kobiet planujących macierzyństwo oraz ich partnerów; działania zdrowotne realizowały zakłady opieki zdrowotnej i szkoły,

5. „Światowy Dzień Rzucania Palenia” – w Polsce akcja jest organizowana od początku lat 90; celem realizowanych przedsięwzięć 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 medialna na temat nowelizacji **Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych** (Dz.U. Nr 81 z dnia 14. 05.2010 r., poz. 529).

Cel kampanii – dostarczenie społeczeństwu informacji na temat zmian w prawie, które weszły w życie 15 listopada 2010 r. Kampania trwała od 15 listopada do 31.12.2010 r.; o wprowadzonych zmianach w znowelizowanej ustawie społeczeństwo poinformowano poprzez środki masowego przekazu, internet (strona internetowa PSSE w Suwałkach – pssesuwalki.pis.gov.pl) oraz na szkoleniach koordynatorów programów tytoniowych.

Działania edukacyjne do ogółu społeczeństwa kierowane były poprzez lokalne środki masowego przekazu:

- Rozgłośnie „Radio 5”,
- lokalną prasę,
- internet (strona internetowa PSSE w Suwałkach – pssesuwalki.pis.gov.pl).

Ad. 2

Problematyka chorób nowotworowych była realizowana w ramach Narodowego Programu Zwalczania Chorób Nowotworowych głównie w zakładach opieki zdrowotnej, szkołach ponadgimnazjalnych, szkołach policealnych i wyższych.

Ad. 3 Profilaktyka chorób zakaźnych

A. Profilaktyka HIV/AIDS:

Działania edukacyjne dotyczące profilaktyki HIV/AIDS były podejmowane w ramach „Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV” oraz „Światowego Dnia Walki z AIDS”.

Działania edukacyjne skierowano głównie do studentów, słuchaczy szkół policealnych, uczniów szkół ponadgimnazjalnych oraz osób dorosłych. Powyższa tematyka została nagłośniona w lokalnych mediach („Radio 5”, lokalna prasa) oraz poprzez internet (strona internetowa PSSE).

B. Profilaktyka chorób przenoszonych przez kleszcze na człowieka.

Działania edukacyjne były realizowane poprzez program „Kleszcz mały czy duży – nic dobrego nie wróży” i były kierowane do uczniów klas II szkół gimnazjalnych i ich rodziców. W programie uczestniczyło 7 szkół.

C. Profilaktyka grypy sezonowej i grypy AH1N1.

Kontynuowano działania podjęte w roku 2009:

- na stronie internetowej PSSE zamieszczono materiały informacyjno - edukacyjne na temat profilaktyki grypy,
- prowadzono edukację uczestników wypoczynku zimowego i letniego (współpraca z Komendą Miejską Policji),
- przekazano materiały informacyjno – edukacyjne do placówek oświatowo – wychowawczych oraz do placówek wypoczynku zimowego i letniego.

Ad. 4 Zasady prawidłowego odżywiania.

Tematyka dotycząca zasad prawidłowego odżywiania była realizowana głównie w oparciu o program edukacyjny „Trzymaj Formę!”. Celem programu jest kształtowanie wśród młodzieży szkolnej postaw i zachowań w zakresie prawidłowego żywienia i uprawiania aktywności fizycznej. Program skierowany jest do uczniów klas V – VI szkół podstawowych i klas I – III szkół gimnazjalnych. W roku szkolnym 2009/2010 program realizowało na terenie miasta 5 szkół podstawowych i 6 szkół gimnazjalnych.

Ad. 5 Zasady 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 (profilaktyka uzależnień – tytoń, alkohol, narkotyki, propagowanie form aktywnego wypoczynku, profilaktyka chorób zakaźnych, zasady udzielania I-ej pomocy).

Podsumowanie:

1. Pracownicy OPZ oceniali realizację programów w placówkach oświatowo – wychowawczych i zakładach opieki zdrowotnej – dokonano 25 wizytacji tematycznych.
2. Edukację prowadzono różnorodnymi formami i metodami, dostosowanymi do wieku i poziomu wiedzy odbiorców (wykłady, pogadanki, konkursy, gry i zabawy, emisja filmów i spotów, rozdawnictwo materiałów informacyjno – edukacyjnych).
3. Szkolenia dla uczniów organizowano w szkołach, aby umożliwić jak największej liczbie osób dostęp do edukacji.
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. Ponadto dziennikarze uczestniczyli w imprezach prozdrowotnych na zaproszenie PSSE i szkół; relacje publikowano w prasie. Rozgłośnia „Radio 5” również nieodpłatnie włączyła się do działań realizowanych przez OPZ (nagłaśnianie tematyki prowadzonych działań, akcji prozdrowotnych, przeprowadzanie konkursów wiedzy dla radiosłuchaczy).
8. W realizacji działań współpracowano z: Urzędem Miejskim w Suwałkach, Komendą Miejską Policji – Wydział Prewencji, Poradnią Antynikotynową w Suwałkach (lek. med. Joanna Adamska, plg. Bożena Wróblewska), redakcjami lokalnych środków masowego przekazu, Centrum Aktywności Społecznej „Pryzmat”, Centrum Edukacji Nauczycieli w Suwałkach, Klubem Prawidłowego Odżywiania, NZOZ Ośrodek Medycyny Szkolnej i Promocji Zdrowia „Sanitas”, Okręgową Izbą Pielęgniarek i Położnych w Suwałkach.
Wykłady dla uczniów wygłosili : lek. med. Lech Chatkowski, lek. med. Andrzej Niedźwiecki, Maria Sadłowska - Certyfikowany Lider Profilaktyki HIV/AIDS.

Oddział Żywności , Żywienia i Przedmiotów Użytku

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

W 2010 roku na terenie miasta Suwałki urzędową kontrolą żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej objęto **699 obiektów**: **678** zakładów prowadzących produkcję lub wprowadzających do obrotu żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz **21** zakładów obrotu kosmetykami :

- 35 zakładów produkcji żywności :

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

- 449 zakładów obrotu żywnością :

- 225 sklepów spożywczych, w tym 11 supermarketów
- 57 kiosków spożywczych
- 34 magazyny hurtowe
- 25 obiektów ruchomych i tymczasowych
- 64 środki transportu
- 44 inne obiekty obrotu żywnością

- 171 zakładów żywienia zbiorowego :

- 42 zakłady żywienia zbiorowego otwartego
- 85 zakładów małej gastronomii
- 44 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

- 23 zakłady 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 **1327 kontroli** i rekontroli, w tym 179 kontroli interwencyjnych. W wyniku stwierdzanych uchybień i nieprawidłowości wydano **155 decyzji** administracyjnych nakazujących ich usunięcie celem spełnienia wymagań zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym **3** decyzje o unieruchomieniu części zakładu (2 dot. piekarni i 1 dot. supermarketu), sporządzono **22** postanowienia o zabezpieczeniu środków spożywczych, wydano **1** decyzję o zakazie wprowadzania do obrotu zakwestionowanych środków spożywczych, tj. środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, z oznakami zepsucia, bez oznakowania - niewiadomego pochodzenia.

Winnych zaniedbań ukarano **121 mandatami karnymi** na sumę **17900,- zł**, skierowano **2** wnioski o ukaranie do Sądu Rejonowego w Suwałkach oraz **2** zawiadomienia do Prokuratury Rejonowej w Suwałkach o podejrzeniu popełnienia przestępstwa.

Na podstawie przeprowadzonej w **2010 roku** oceny zgodności stanu sanitarno – technicznego z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego **6 zakładów** oceniono jako niezgodne z wymaganiami, tj. **2** piekarnie i **4** sklepy spożywcze.

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 2010 roku wniesiono **43** interwencje, z czego **15 (34,9 %)** uznano za zasadne. Najwięcej interwencji dotyczyło. **zakładów obrotu żywnością** – 35, tj. **81,4%** wszystkich interwencji.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego na rok 2010 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 **555 zakładach (84,6%)**, nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w **131 zakładach (23,6%)**.

Najwyższe odsetki obiektów z uchybieniami odnotowano w grupie:

- zakłady produkcji żywności – **55,9 %**,
- zakłady obrotu żywnością – **24,2 %**,
- zakłady żywienia zbiorowego – **17,4 %**.

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 żywności

W ww. grupie obiektów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego znajduje się **35** zakładów - skontrolowano wszystkie.

W roku **2010** przeprowadzono łącznie **96** kontroli, w tym **34** kontrole kompleksowe, 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 (**85,3 %**) posiada wdrożony system HACCP a zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie. **5** zakładów jest na etapie wdrażania systemu.

W **19** ocenionych zakładach stwierdzono nieprawidłowości.

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 **27** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości, w tym **2 decyzje** unieruchomieniu części zakładu (2 piekarnie ze względu na obecność szkodników), nałożono **14** mandatów karnych na kwotę **2300,-zł.**, skierowano 2 wnioski o ukaranie do Sądu Rejonowego w Suwałkach .

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Ogółem w ewidencji było **127** zakładów , w tym **85** zakładów małej gastronomii. Skontrolowano **121** zakładów (**95,3 %**) , z czego ocenie kompleksowej poddano **110** zakładów, tj. **42** zakłady żywienia zbiorowego otwartego i **68** małej gastronomii. W wyniku przeprowadzonej oceny z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego zakładów niezgodnych z wymaganiami nie odnotowano.

Funkcjonowanie systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Produkcyjnej (GMP) oraz zasady HACCP poddano ocenie w **110** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, tj. **90,9 %** spośród skontrolowanych.

Na podstawie uzyskanych danych stwierdzono, że w **86** zakładach żywienia zbiorowego (**78,2%**) zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie. **60** zakładów posiada wdrożony system HACCP. W przypadku **27** zakładów małej gastronomii zastosowano podejście elastyczne – przestrzeganie zasad GHP/GMP uznano za równoważne ze spełnieniem art.5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 dot. obowiązku opracowania, wdrożenia i utrzymania stałej procedury na podstawie zasad HACCP . **21** zakładów jest jeszcze na etapie wdrażania systemów kontroli wewnętrznej a **2** zakłady nie podjęły wystarczających działań w celu ich wdrożenia.

W **43** ocenionych zakładach (**39,1%**) stwierdzono nieprawidłowości.

W wyniku prowadzonego nadzoru - **268** kontroli i rekontroli - wydano **30** decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, nałożono **26** mandatów karnych na sumę **4950,- zł** (**8** na sumę **2500,- zł** w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego i **18** na sumę **2450,- 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
- ✓ 1 kuchnia niemowlęca
- ✓ 8 stołówek szkolnych
- ✓ 2 stołówki w bursach i internatach
- ✓ 1 stołówka na półkoloniach , obozach, zimowiskach
- ✓ 9 stołówek w przedszkolach
- ✓ 6 zakładów usług cateringowych
- ✓ 9 innych zakładów żywienia

W roku 2010 w związku ze zmianami w organizacji i podziale zadań administracji publicznej w województwie, w 5 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego z terenu miasta Suwałki (Dom Pomocy Społecznej , Bursa Szkolna, Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza, Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 1 , Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 2) nadzór **jako organ I instancji** prowadził Podlaski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Białymstoku .

Skontrolowano **44** zakłady czyli **100%** , z tego **39** zakładów (**88,6%**) 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 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 (**100%**) zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej są przestrzegane i stosowane właściwie. **32** zakłady posiadają wdrożony system **HACCP**. W przypadku **7** 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 **16** ocenionych zakładach (**41%**) stwierdzano nieprawidłowości głównie w zakresie stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

W wyniku prowadzonego nadzoru - **73** kontrole i rekontrole - wydano **19** decyzji administracyjnych nakazujących ich usunięcie. Nałożono **7** mandatów na sumę **700,- 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 **26 jadłospisów** - odnotowano **1** nieprawidłowy ze względu na niewystarczającą ilość dodatków warzyw / owoców przy większości posiłków: śniadanie, kolacja oraz niską zawartość pełnowartościowego białka w posiłku obiadowym. Dotyczy to żywionych pacjentów Specjalistycznego Psychiatrycznego SP ZOZ w Suwałkach - zakład korzysta z usług firmy cateringowej.

Do oceny teoretycznej w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Suwałkach pobrano **2** dekady (1 SP Szpital Wojewódzki, 1 internat Z. Sz. S. Salezjanek). Zakwestionowano **2 dekady** ze względu na:

- zaniżoną zawartość żelaza – 83,2% zalecanej normy (SP Szpital Wojewódzki)
- zaniżoną zawartość wapnia – 1 (internat) – 71,9 % zalecanej normy (Z. Sz. S. Salezjanek).

Pozostałe parametry oceny laboratoryjnej: udział energii z białka i tłuszczu, zawartość witaminy C oraz wartość energetyczna w obu przypadkach nie odbiegały znacząco od zalecanych norm.

Dodatkowo do badań laboratoryjnych pobrano także **10** 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 1 posiłek obiadowy ze stołówki szkolnej w Zespole Szkół Nr 8. 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.

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 2010 roku ogółem nadzorem sanitarnym objęto **449** obiektów obrotu żywnością:

- 225 sklepów spożywczych, w tym 11 supermarketów
- 57 kiosków spożywczych
- 34 magazyny hurtowe
- 44 inne obiekty obrotu żywnością w tym
- 64 środki transportu żywności
- 25 obiektów ruchomych i tymczasowych

W wyniku realizacji zapisów „Porozumienia o współpracy Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie podlaskim” w roku 2010 wpisano, (na wniosek podmiotów prowadzących), do rejestru zakładów – inne zakłady obrotu żywnością - **24 obiekty (23 apteki i 1 hurtownię farmaceutyczną)**, które wprowadzają do obrotu suplementy diety oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Ogółem skontrolowano **433** zakłady obrotu żywnością (**96,4%**), przeprowadzono łącznie **830** kontroli, z tego **356** kontroli kompleksowych, podczas których oceniono 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 **316** zakładach (**73,0%**) a **188** zakładów obrotu żywnością (**52,8%**) posiada już wdrożony system HACCP.

W przypadku **135** 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 (27 sklepów, 7 hurtowni, 35 kiosków spożywczych, 16 zakładów ruchomych i tymczasowych, 34 środki transportu, 16 inne zakłady obrotu żywnością) .

36 zakładów (**10,1 %**) jest na etapie wdrażania systemu kontroli wewnętrznej a **4** zakłady nie podjęły jeszcze odpowiednich działań w celu jego opracowania i wdrożenia.

W **86** ocenionych zakładach obrotu żywnością (24,2%) stwierdzono nieprawidłowości.

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 **74 mandatów** na sumę **9950,- zł**, wydano **79** decyzji administracyjnych nakazujących ich usunięcie w tym **1** decyzja dotyczyła unieruchomienia części zakładu (supermarket ze względu na obecność szkodników) i **1** zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu (sklep spożywczy ze względu na przeterminowane, bez oznakowania środki spożywcze). Sporządzono **2** zawiadomienia do Prokuratury Rejonowej w Suwałkach o podejrzeniu popełnienia przestępstwa .

W roku 2010 **4** zakłady obrotu żywnością – sklepy spożywczo-przemysłowe 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.

W 2010 roku prowadzono również działania w związku z decyzją Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 02.10.2010 r. w sprawie wycofania z obrotu na terenie całego kraju wyrobów o nazwie „ Tajfun” oraz wszystkich podobnych wyrobów

(tzw. dopalaczy) , mogących mieć wpływ na bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi oraz nakazania zaprzestania działalności w obiektach służących produkcji, obrotowi hurtowemu i detalicznemu tych wyrobów .

Na terenie miasta Suwałki funkcjonowały **3 sklepy** oferujące w sprzedaży detalicznej w/w produkty, które zostały skontrolowane i **na mocy decyzji GIS zamknięte**. Kontrolowano również inne zakłady (np. siłownie, zakłady żywienia zbiorowego) w tym temacie. Ogółem przeprowadzono **29** kontroli w tym **9 w 3 sklepach z dopalaczami** i 20 w innych zakładach.

W trakcie kontroli 3 sklepów z dopalaczami pobrano **98 sztuk** opakowań próbek do badań laboratoryjnych przez Narodowy Instytut Leków . Pozostałe odebrane właścicielom sklepów 293 sztuki opakowań dopalaczy przekazano do depozytu.

W związku z uzyskanymi wynikami badań laboratoryjnych próbek z jednego sklepu, w których stwierdzono środki odurzające , substancje psychoaktywne i inne substancje skierowano **1 zawiadomienie do Prokuratury Rejonowej** w Suwałkach o podejrzeniu popełnienia przestępstwa.

W realizacji decyzji Głównego Inspektora Sanitarnego uczestniczyli również przedstawiciele Komendy Miejskiej Policji w Suwałkach.

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

W 2010 roku w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego ogółem do badań laboratoryjnych **pobrano 261 próbek**, w tym zakwestionowano **17**, co stanowi 6,51% ogółu.

W tym : - w ramach urzędowej kontroli żywności 193 próbki;

- w ramach monitoringu krajowego 29 próbek

- w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności jednocześnie 39 próbek

Spośród w/w próbek :

- ✓ **205** stanowiły próbki żywności (w tym 11 zakwestionowanych, co stanowi 5,37%)
- ✓ **31** próbek sanitarnych (w tym 6 zakwestionowanych, co stanowi 19,35%)
- ✓ **10** próbek kosmetyków
- ✓ **15** próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Wśród **11** zdyskwalifikowanych próbek żywności :

- 7 z grupy asortymentowej kasze i ryż, zakwestionowano ze względu na obecność żywych szkodników i ich pozostałości
- 4 z grupy asortymentowej mięso i podroby drobiowe , zakwestionowano ze względu na przekroczenie wskaźników mikrobiologicznych

W stosunku do zakładów obrotu żywnością wydano **1 decyzję** o wstrzymaniu działalności obiektu, opracowano **1 zawiadomienie** do Prokuratury o podejrzenie popełnienia przestępstwa oraz **3 wystąpienia** do terenowo odpowiedzialnych Powiatowych Lekarzy Weterynaryjnych w Sokółce i Suwałkach.

W 2010 roku przeprowadzono badania żywności m.in. w następujących kierunkach :

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

- 2 próbki krajowe – por
- 1 próbka krajowa – ziemniaki
- 1 próbka krajowa – truskawka
- 2 próbki krajowe – papryka
- 2 próbki z importu – banan
- 4 próbki (2 UE i 2 kraj) - bakłażan

- zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia (ołów, kadm, arsen) zbadano **w 18 próbkach** :

- 3 próbki krajowe , z grupy asortymentowej produkty warzywne
- 1 próbka z UE, 1 z importu z grupy asortymentowej - przetwory owocowe
- 4 próbki krajowe , grupa ryby i owoce morza
- 1 próbka krajowa lody z automatu
- 2 próbki z krajów UE z grupy asortymentowej soja i przetwory
- 3 próbki z krajów UE z grupy asortymentowej wędliny
- 1 próbka krajowa z grupy asortymentowej sery dojrzewające
- 3 próbki krajowe z grupy asortymentowej wyroby winiarskie

- zanieczyszczenia azotanami zbadano **w 2 próbkach** krajowych z grupy środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt i małych dzieci

- w kierunku badania substancji dodatkowych (konserwujących - benzoesan sodu) - poddano analizie **17 próbek** :

- ✓ 5 próbek (w tym 2 imp., 3 kraj) – przetwory i produkty warzywne
- ✓ 6 próbek krajowych – środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- ✓ 4 próbki krajowe wyrobów garmazeryjnych
- ✓ 2 próbki krajowe przetworów mlecznych

- w kierunku zanieczyszczeń 3 – MCPD (3 Monochloro – 1,2 – Propanodiol)

- 1 próbka krajowa – koncentraty spożywcze

- zbadano **4 próbki** w kierunku wykrywania mikotoksyn (ochratoksyny A; toksyn Fusarium-DON i ZEA) :

- 2 próbki z importu (kukurydza i przetwory)
- 2 próbki z krajów UE z grupy napoje alkoholowe

- w kierunku zanieczyszczenia metanolem i cyjanowodorem :

- 1 próbka krajowa napojów alkoholowych
- w kierunku obecności materiału zmodyfikowanego genetycznie :
 - 3 próbki (2 krajowe, 1 UE) – wyroby cukiernicze i piekarskie
- w kierunku wybranych parametrów, tj. znakowanie, zawartości białka, witamin i składników mineralnych – zbadano:
5 próbek (w tym 3 UE, 2 krajowe) - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywność wzbogacana
- w kierunku oznaczenia zawartości Furanu (związku toksycznego w właściwościach rakotwórczych) - zbadano **1 próbkę** krajową kawy ziarnistej
- w kierunku zawartości akrylamidu - zbadano **1 próbkę** krajową z grupy asortymentowej kawa mielona (mielona lub w ziarnach) .
- w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych – zbadano **103 próbki**, w tym m.in. :
 - 28 próbek (2 UE, 26 kraj) przetworów mlecznych
 - 25 próbek (3 UE, 22 kraj) wyrobów ciastkarskich
 - 18 próbek krajowych - mięso i przetwory mięsne
 - 12 próbek (w tym 5 UE, 7 krajowych) środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego
 - 11 próbek krajowych – wyroby garmazeryjne
 - 9 próbek (w tym 3 UE, 3 im., 3 kraj) – przetwory rybne
- w kierunku skażeń promieniotwórczych:
 - 1 próbka krajowa mleka i przetworów mlecznych
- w kierunku określenia jodu w soli:
 - 2 próbki krajowe soli spożywczej jodowanej
- w kierunku zanieczyszczenia histaminą:
 - 1 próbka z importu ryb i przetworów rybnych
- w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń benzo (a) piranem zbadano **4 próbki**:
 - 2 próbki krajowe – suplementy diety
 - 2 próbki krajowe – herbatki owocowe i ziołowe
- w placówkach żywienia zbiorowego oceniono 17 posiłków i 4 dekady

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 – **7**, w tym 2 zakwestionowano (28,57%)
- ☐ wymazy z urządzeń , sprzętu – **20**, w tym 4 zakwestionowano (20%)
- ☐ zmiotki - **4 próbki**

W 2010 roku ogółem zbadano **31 próbek sanitarnych**, z czego zdyskwalifikowano 6, tj. 19,35% (w 2009 – 15,1%). Powyższe świadczy o nieznacznym pogorszeniu przestrzegania 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 2010 roku ocenie poddano **15 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** :

- 5 próbek wyrobów z tworzyw sztucznych (producent kraj, imp., UE)
- 2 próbki wyrobów ceramicznych (UE, imp.)
- 4 próbki talerze i salaretki z melaminy (producent Chiny)
- 1 próbka szkła barwionego w masie (imp.)
- 3 próbki wyrobów z innych materiałów (papier, tektura – kraj)

W wyniku dokonanej oceny laboratoryjnej stwierdzono, iż w / w próbki były właściwej jakości zdrowotnej. Nie odnotowano nadmiernej migracji globalnej, migracji specyficznej formaldehydu oraz migracji metali ciężkich (ołowiu i kadmu), a cechy organoleptyczne były zgodne z obowiązującymi wymogami prawa .

W 2010 roku dokonano również oceny prawidłowości wprowadzania do obrotu kosmetyków. Pobrano do badań laboratoryjnych **10 próbek kosmetyków** , w tym 5 próbek (oliwki, kremy dla dzieci i do cery dojrzałej) 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 (szampony, płyny do kąpieli dla dzieci oraz pasty do zębów) poddano badaniom fizykochemicznym na zawartość formaldehydu , metali szkodliwych. Żadna z pobranych próbek w zakresie analizowanych parametrów nie była kwestionowana .

Jednym w 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 30.03.2001 r. 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 przeprowadzono kontrolę w 73 obiektach (19 w sklepach kosmetycznych, 1 w hurtowni chemiczno - kosmetycznej, 1 w Biurze Regionalnym ORIFLAME, 52 w sklepach

spożywczo – przemysłowych z wydzielonym stoiskiem kosmetycznym). Przeprowadzone kontrole w w / w zakresie nie wykazały w obrocie kosmetyków będących przedmiotem powiadomień w systemie RAPEX.