



**Ocena
stanu sanitarnego powiatu monieckiego
za 2012 rok**

SPIS TREŚCI

- SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŻNYCH 3
- REALIZACJA SZCZEPIEŃ OBOWIĄZKOWYCH9
- STAN SANITARNY OBIEKTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ.....10
- OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ KOSMETYKÓW.....23
- WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA PRACY44
- OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY 48
- OCENA STANU SANIATRNEGO I HIGIENY PROCESÓW NAUCZANIA W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH..... 58
- DZIAŁANIA PODEJMOWANE W RAMACH PROMOCJI ZDROWIA CELEM ZMNIEJSZENIA SKUTKÓW ZAGROŻEŃ DLA ZDROWIA MIESZKAŃCÓW.....65
- WNIOSKI.....79

SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Sytuację epidemiologiczną zachorowań i współczynniki zapadalności za okres ostatnich 2 lat (2011 – 2012) przedstawia **załącznik nr 1**

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych podlegających obowiązkowi zgłaszania i rejestracji w powiecie monieckim w 2012 roku była stabilna. Odnotowano spadek współczynnika zapadalności większości jednostek chorobowych, współczynniki zapadalności innych chorób nieznacznie wzrosły. Nie obserwowano zjawisk epidemicznych mogących stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa społeczeństwa.

W 2012 roku, w porównaniu do 2011 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach zgłoszono o 40% mniej przypadków chorób zakaźnych i zatruc podlegających zgłoszeniu (wykaz stanowi załącznik Nr 1 do ustawy z dnia 05.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych (Dz. U. Nr 234, poz. 1570 ze zm.). W roku 2011 zgłoszono 472 zachorowania, w roku 2012 – 286. Nie notowano zgonów z powodu chorób zakaźnych.

Na terenie powiatu monieckiego w roku 2012 roku podobnie jak w roku ubiegłym, dominowały choroby przenoszone drogą kropelkowo-powietrzną (ospa wietrzna, zachorowania grypopodobne), drogą pokarmową (bakteryjne zatrucia pokarmowe, bakteryjne i wirusowe zakażenia jelitowe) oraz choroby odkleszczowe (borelioza, kleszczowe zapalenie mózgu). Stanowiły one łącznie 90% wszystkich zgłoszonych chorób.

W roku 2012 odnotowano spadek zachorowań w następujących jednostkach chorobowych:

- wirusowe zakażenia jelitowe, wywołane przez rotawirusy – z 63 przypadków w 2011r. do 13 przypadków w 2012r.,

- wirusowe zakażenia jelitowe, inne określone – z 4 przypadków w 2011r. do 2 przypadków w 2012r.,
- wirusowe i inne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 – z 44 przypadków w 2011r. do 12 przypadków w 2012r.,
- biegunka i zapalenie żołądowo-jelitowe bliżej nieokreślone o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – z 8 przypadków w 2011r, do 4 przypadków w 2012r.,
- ospa wietrzna – z 336 przypadków w 2011r. do 130 przypadków w 2012r.

Niewielki wzrost zachorowań obserwowano w następujących jednostkach chorobowych:

- salmonellozy-zatrucia pokarmowe – z 2 przypadków w 2011r. do 4 przypadków w 2012r.
- krztusiec – z 2 przypadków w 2011r. do 5 przypadków w 2012r.
- borelioza z Lyme - z 10 przypadków w 2011r. do 13 przypadków w 2012r.
- świnka – z 1 przypadku w 2012r. do 2 przypadków w 2012r.,

W 2012 roku zanotowano również choroby które nie wystąpiły w roku 2011.

Sklasyfikowano je w następujących kategoriach:

- bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2,
- inne bakteryjne zatrucia pokarmowe, inne określone,
- choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* inwazyjna – róża,
- zapalenie opon mózgowych pneumokokowe,
- bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu – inne określone,
- zapalenie opon mózgowych inne i nie określone,
- gorączka plamista i inne riketsjozy – anaplazmoza.

Choroby przeciw którym prowadzone są obowiązkowe szczepienia ochronne

Błonica

Nie notowano zachorowań.

Tężec

Nie notowano zachorowań.

Gruźlica:

Nie notowano zachorowań.

wzw typ B:

Nie notowano zachorowań.

Krztusiec:

W 2012 roku w porównaniu do 2011 roku liczba zachorowań na krztusiec zwiększyła się. W 2011 roku zgłoszono 2 zachorowania, w 2012 roku – 5.

Zachorowały 2 osoby dorosłe (wiek: 24l, 52l), oraz 3 dzieci (w wieku 3l, 11l, 14l).

Czworo chorujących było uodpornionych p/krztuścowi.

Wszystkie przypadki zostały zakwalifikowane jako przypadki możliwe. U osób chorych nie wykonano badań stwierdzających wzrost miana swoistych przeciwciał przeciw *Bordetella pertusis*.

Poliomyelitis:

Nie notowano zachorowań.

Zakażenia *Haemophilus influenzae* typu b oraz *Streptococcus pneumoniae*:

Nie notowano zachorowań.

Odra:

Nie notowano zachorowań.

Świnka :

W 2012 roku zanotowano 2 zachorowania na świnkę. W roku poprzednim 1 zachorowanie. Na świnkę zachorowała 24-letnia kobieta, która nie była uodporniona przeciwko śwince, oraz 10 letni chłopak, który był uodporniony przeciwko śwince – otrzymał dwie dawki skojarzonej szczepionki p/odrze, śwince i różyczce. Zgłoszone zachorowanie na świnkę zostały zakwalifikowane jako przypadki możliwe.

Różyczka:

W 2012 roku, podobnie jak w 2011 zanotowano 1 zachorowanie na różyczkę. Zachorował 15 letni chłopak, który był uodporniony dwiema dawkami skojarzonej szczepionki p/odrze, śwince i różyczce. Ostatnią dawkę szczepionki otrzymał w 2010 roku.

Ospa wietrzna:

W porównaniu do roku ubiegłego nastąpił znaczny spadek zachorowań na ospę wietrzną. W 2011 roku zanotowano 336 przypadków, w 2012r. - 130.

Ospa wietrzna w większości przypadków przebiegała łagodnie, bez powikłań. Dwie osoby były hospitalizowane z powodu choroby, co stanowiło 1,5% wszystkich przypadków.

Szczyt zachorowań w 2012 roku przypadła na późną wiosnę i lato i trwał od maja do lipca. W tym okresie łącznie zachorowało 78 osób, co stanowi 60% wszystkich zarejestrowanych zachorowań. Czerwiec był miesiącem, w którym stwierdzono najwięcej zachorowań – 39.

Najczęściej chorowały dzieci i młodzież do 15 roku życia. Zachorowania w tej grupie wieku – 124 stanowiły 95 % wszystkich przypadków. Najwięcej zachorowań stwierdzono w grupie wieku 5-9 lat – 65 zachorowań. Liczba zachorowań wśród dorosłych była znacznie niższa. W grupie powyżej 20 roku życia zachorowały łącznie 3 osoby.

Dwie osoby, nie były wcześniej szczepione p/ospie wietrznej, u pozostałych 127 osób brak jest danych dotyczących szczepień.

Szkarlatyna (płonica):

Liczba zachorowań na szkarlatynę w roku 2012 i 2011 utrzymywała się na tym samym poziomie – zachorowało 10 osób.

Chorowały dzieci w wieku 2-7 lat, uczęszczające do przedszkoli i szkół.

Wszystkie przypadki zachorowań na szkarlatynę zostały zakwalifikowane jako możliwe.

Zatrucia pokarmowe

Salmonellozy

W 2012r. zarejestrowano 4 zatrucia pokarmowe wywołane przez pałeczki *Salmonella*. W stosunku do 2011r. (2 zachorowań) liczba zachorowań wzrosła.

Były to zachorowania pojedyncze. Wszystkie 4 zachorowania zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi - z kału osób chorych wyizolowano pałeczki *Salmonella Enteritidis*.

Na salmonellozę zachorowało 4 dzieci w wieku 4 - 11 lat, oraz 1 osoba dorosła w wieku 58 lat.

Z wywiadów przeprowadzonych w środowiskach domowych wynika, że przyczyną zatruc było spożycie potraw przygotowywanych bez właściwej obróbki termicznej, i bez zachowania prawidłowych warunków sanitarnych jak również spożycie środków spożywczych niewłaściwie przechowywanych.

Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe – inne określone

W 2012 roku zanotowano 1 zatrucie pokarmowe wywołane bakterią *Proteus sp.* Zachorowała 43-letnia kobieta. Przyczyną zatrucia było najprawdopodobniej spożycie żywności przechowywanej niewłaściwie, posiadającej oznaki zepsucia.

Określonych bakteryjnych zatruc pokarmowych nie notowano w 2011r.

Zakażenia jelitowe

Bakteryjne zakażenia jelitowe

Liczba bakteryjnych zakażeń jelitowych w porównaniu do ubiegłego roku zmniejszyła się. W 2011 roku zanotowano 9 zachorowań - w 2012 roku - 6.

U wszystkich chorych zostały wykonane badania laboratoryjne, a zachorowania zakwalifikowano jako inne określone bakteryjne zakażenia jelitowe. Bakteryjne zakażenia jelitowe stwierdzana głównie u młodzieży i osób dorosłych. Tylko 1 zachorowanie wystąpiło u dziecka do lat 2.

Wirusowe zakażenia jelitowe

Wyraźnie zmniejszyła się liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe z 83 przypadków notowanych w 2011 roku do 31 w 2012 roku.

W 2012 roku wszystkie zgłoszone przypadki były potwierdzone badaniami laboratoryjnymi - 13 zachorowań wywołały rotawirusy, 2 adenowirusy, w pozostałych 16 przypadkach nie określono rodzaju wirusa. Chorowały głównie dzieci do 5 roku życia. 12 zachorowań wystąpiło u dzieci do lat 2.

Nosicielstwo pałeczek jelitowych

W 2012 roku do rejestru nosicieli wpisano 4 nosicieli bezobjawowych. Byli to nosiciele pałeczek *Salmonella Enteritidis*.

Trzech nosicieli w 2012 roku zostało wykreślonych z rejestru po uzyskaniu 3 ujemnych wyników z badań kału.

Biegunka i zapalenie żołądkowo jelitowe bliżej nieokreślone, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu

W porównaniu do 2011 roku zmniejszyła się liczba zachorowań. W 2011r. zanotowano 8 zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym 1 zachorowanie u dzieci do lat 2. W roku sprawozdawczym zanotowano 4 przypadki, w tym wszystkie zachorowania wystąpiły u dzieci do lat 2.

Były to zachorowania, w których nie wykonywano żadnych badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych. Ponadto osoby chore były leczone ambulatoryjnie.

Neuroinfekcje

W 2012 roku zgłoszono 6 przypadków neuroinfekcji - w 2011 roku -4 zachorowania co oznacza nieznaczny wzrost.

W 2012 roku zgłoszono 2 kleszczowe zapalenie opon mózgowych (w 2011r. - 2), 1 wirusowe zapalenie opon mózgowych, nie określone (w 2011r. - 1), 1 zapalenie

opon mózgowych pneumokokowe, 1 zapalenie opon mózgowych paciorkowcowe, 1 zapalenie opon mózgowych nie określone (w 2011r. – nie notowano tego typu zachorowań).

Zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu wystąpiły u 59-letniej kobiety i 39 -letniego mężczyzny. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że osoby te zamieszkują tereny wiejskie, a styl życia tych osób wiąże się z częstym przebywaniem w lesie lub polu (kobieta jest rolnikiem, mężczyzna rolnikiem, sezonowo wykonuje prace jako drwal). Osoby te były wielokrotnie pokłute przez kleszcza, ponadto spożywały niepasteryzowane surowe mleko.

Oboje nie byli wcześniej szczepieni przeciwko kleszczowemu zapaleniu opon mózgowych. Jeden przypadek został zakwalifikowany jako potwierdzony, drugi jako prawdopodobny.

Na wirusowe zapalenie opon mózgowych zachorowała 80 letnia kobieta. Pobrany do badań laboratoryjnych płyn mózgowo-rdzeniowy nie wykazał izolacji wirusów. Zachorowanie zostało zakwalifikowane jako wirusowe zapalenie opon mózgowych nie określone.

Zapalenie opon mózgowych pneumokokowi wystąpiło u 4 letniego dziecka. Objawy chorobowe to: gorączka, bóle głowy, wymioty, objawy oponowe. Badanie płynu mózgowo-rdzeniowego testem Lateks na obecność bakterii *Streptococcus pneumoniae* w 3 kolejnych badaniach dało wynik dodatni. Dziecko nie było wcześniej szczepione przeciwko zakażeniom wywołanym przez *Streptococcus pneumoniae*.

Zapalenie opon mózgowych paciorkowcowe wystąpiło u dziecka, u którego rozpoznano również zapalenie opon mózgowych pneumokokowe (opisane powyżej). Posiew mikrobiologiczny płynu mózgowo-rdzeniowego wykazał obecność bakterii *Streptococcus epidermidis* wrażliwych na gentamycynę i vankomecynę.

Zapalenie opon mózgowych inne nie określone wystąpiło u 45 letniej kobiety. Przeprowadzone badania laboratoryjne płynu mózgowo-rdzeniowego nie wykazały obecności chorobotwórczych bakterii i wirusów.

Zakażenia krwiopochodne

W okresie sprawozdawczym na terenie powiatu monieckiego nie zanotowano przypadków zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby.

W 2012 roku do rejestru nosicieli HBS i HCV nie wpisano nowych osób.

Na koniec 2012 roku w rejestrze nosicieli HBS znajdowało się łącznie 198 nosicieli, z czego 126 to osoby zakażone bezobjawowo, 72 to nosiciele pochorobowi. W rejestrze nosicieli HCV figuruje 18 osób.

Choroby odzwierzęce

Borelioza

W 2012 roku liczba zachorowań na boreliozę w porównaniu do 2011 roku nieznacznie zwiększyła się. Zanotowano 13 zachorowań (w 2011r. – 10 zachorowań).

Charakterystyczny dla tej choroby rumień wędrujący wystąpił w 5 przypadkach. W pozostałych przypadkach diagnoza opierała się na objawach klinicznych oraz badaniach laboratoryjnych polegających na izolacji krętków *Borrelia spp.* z materiału klinicznego lub stwierdzeniu wysokiego miana swoistych przeciwciał IgG. Postać stawową rozpoznano u 7 osób, postać neurologiczną u 1 osoby. Wszystkie chore osoby potwierdziły kontakt z kleszczem, a jako miejsce narażenia podały pobyt w lesie, parku lub na łące.

Inne określone riketsjozy – anaplazmoza

Zachorowanie wystąpiło u 59 - letniej kobiety, która w wywiadzie podaje częste pokłucia przez kleszcza. Ostatnie pokłucie miało miejsce w czerwcu 2012 roku. Rozpoznanie choroby dokonano w oparciu o wynik badania mikrobiologicznego krwi – wyhodowano bakterie *Anaplasma phagocytophilum*, co zostało potwierdzone badaniem PCR. Ponadto u chorej stwierdzono wysoką leukopenię.

Styczność i narażenie na wściekliznę

W 2012 roku sporządzono 26 wywiadów dotyczących narażenia ludzi na wściekliznę - pogryzienia przez zwierzęta. Najwięcej narażeń na wściekliznę miało miejsce w okresie wakacyjnym. Obserwacji weterynaryjnej poddano łącznie 25 psów. W związku z pokąsaniem przez nieznane zwierzęta podjęto szczepienia przeciwko wściekliznie u 1 osoby. Kolejna osoba otrzymała tylko 1 dawkę szczepionki p/wściekliznie – wynik obserwacji weterynaryjnej psa wykluczył zachorowanie psa na wściekliznę i w związku z tym przerwano szczepienia.

Choroby pasożytnicze

W 2012 roku nie notowano zachorowań na choroby pasożytnicze.

Grypa

W roku 2012 w porównaniu do roku 2011 liczba zgłoszonych podejrzeń zachorowań na gripę wyraźnie się zmniejszyła (o około 85%). Zgłoszono zaledwie 68 przypadków, w roku 2011 – 441.

Spośród 68 podejrzeń zachorowania na gripę, 17 wystąpiło w grupie wiekowej 0-4, 16 w grupie wiekowej 5-14, 29 w grupie wiekowej 15-64 oraz 6 podejrzeń zachorowań w grupie wiekowej 65 i więcej. Zachorowania nie wymagały hospitalizacji.

REALIZACJA SZCZEPIEŃ OBOWIĄZKOWYCH

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach w 2012 roku znajdowały się 3 podmioty lecznicze, w których wykonywano szczepienia ochronne.

Nadzorowane podmioty lecznicze to:

- SP ZOZ Przychodnia Rejonowa w Knyszynie ul. Grodzieńska 96,
- Praktyka Lekarza Rodzinnego w Trzciannem, ul. Wojska Polskiego 12,
- N ZOZ „Medyk” Poradnia lekarza rodzinnego w Mońkach, ul. Tysiąclecia 21/1.

W 2012 roku placówki należące do SP ZOZ w Mońkach nadzorował Podlaski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Białymstoku. Natomiast nadzór nad N ZOZ „Ośrodek Zdrowia” w Dolistowie Starym 142 sprawował Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Augustowie.

Obowiązkowe szczepienia dzieci i młodzieży zapobiegające błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis, gruźlicy, odrze, nagminnemu zakażeniu przyusznicy (śwince), różyczce, inwazyjnemu zakażeniu *Haemophilus influenzae* typu b, inwazyjnym zakażeniom *Streptococcus pneumoniae*, ospie wietrznej, wirusowemu zapaleniu wątroby typu B oraz wściekliznie finansowane ze środków publicznych przez Ministerstwo Zdrowia były realizowane zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2012 rok.

W porównaniu z 2011 rokiem procent wykonawstwa szczepień utrzymywał się na tym samym poziomie np. przeciw WZW typu B w 2 roku życia. Nieznacznej poprawie uległy szczepienia przeciw gruźlicy wśród noworodków, przeciwko odrze, śwince i różyczce u dzieci w 10 roku życia oraz u dzieci od 11 do 15 roku życia.

Natomiast pogorszenie wykonawstwa szczepień obserwowano u dzieci w 2 roku życia - przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, poliomyelitis p/*Haemophilus influenzae* typu B (2011 rok – uodpornionych 99,4%; w 2012 roku – 97,1%) oraz odrze, śwince i różyczce (2011 rok – uodpornionych 89,6%; w 2012 roku – 86%). Odnotowano również spadek wykonawstwa szczepień przeciwko błonicy tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis w 6 roku życia (2011 rok – uodpornionych 92,6%; w 2012 roku – 87,3%), przeciwko błonicy i tężcowi w 14 (2011 rok – uodpornionych 95,5%; w 2012 roku – 94,5%) i 19 roku życia 14 (2011 rok – uodpornionych 88,5%; w 2012 roku – 94,5%).

W 2012 roku na terenie powiatu monieckiego nie notowano niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Zaobserwowano niepokojące zjawisko rozwoju ruchów antyszczepiennych wśród rodziców, co jest jedną z głównych przyczyn spadku poziomu szczepień

u małych dzieci i należy wzmóc działania propagujące tą formę uodpornienia przeciwko chorobom zakaźnym.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2012 roku nadzorował działalność 41 podmiotów, w tym:

- 19 podmiotów leczniczych:
 - 1 szpital,
 - 1 zakład opiekuńczo-leczniczy,
 - 16 przychodni i poradni
 - 1 innym podmiocie leczniczym tj. pogotowie ratunkowe.

Tabela 1. Podmioty wykonujące działalność lecznicza wg kontroli PIS

wyszczególnienie			Powiat moniecki				
			wg ewidencji na 31.XII	skontrolowanych	% skontrolowanych	ze złym stanem sanitarnym	
						razem	w tym technicznym
Ogółem			19	19	100	2	1
	szpitalne	Szpitalne – ogółem	1	1	100	1	0
		w tym szpitalne uzdrowiskowe	-	-	-	-	
		Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	1	100	1	1

działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	inne niż szpitalne						
			Zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze	-	-	-	-	-
			Zakłady rehabilitacji leczniczej	-	-	-	-	-
			w tym sanatoria	-	-	-	-	-
			Hospicja	-	-	-	-	-
			Inne	1	1	100	0	0
	ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izbą chorych, lecznice	16	16	100	0	0	
		Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne	-	-	-	-	-	
		Zakłady rehabilitacji leczniczej	-	-	-	-	-	
		inne	-	-	-	-	-	

➤ 22 praktykach zawodowych:

- 2 indywidualnych praktykach lekarskich,
- 1 specjalistycznej praktyce lekarskiej,
- 1 grupowej praktyce lekarskiej,
- 13 indywidualnych praktykach lekarzy dentyków,
- 3 specjalistycznych praktykach lekarzy dentyków,
- 2 grupowych praktykach lekarzy dentyków.

Tabela 2. Praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą wg kontroli PIS

	Powiat moniecki		
			% ze złym stanem sanitarnym

wyszczególnienie		wg ewidencji na 31.XII	skontrolowanych	skontrolowanych	razem	w tym technicznym
działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	Ogółem	22	22	100	0	0
	Indywidualne praktyki lekarskie	2	2	100	0	0
	Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie	1	1	100	0	0
	Grupowe praktyki lekarskie	1	1	100	0	0
	Indywidualne praktyki lekarzy dentystów	13	13	100	0	0
	Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów	3	3	100	0	0
	Grupowe praktyki lekarzy dentystów	2	2	100	0	0
	Indywidualne praktyki pielęgniarek	-	-	-	-	-
	Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek	-	-	-	-	-
	Grupowe praktyki pielęgniarek	-	-	-	-	-

W nadzorowanych podmiotach leczniczych przeprowadzono łącznie 48 kontroli. Wydano łącznie 52 decyzje administracyjne, w tym 40 decyzji umarzających postępowanie, 4 decyzje merytoryczne, 5 decyzji płatniczych oraz wydano 3 decyzje zmieniające. Wystosowano również 1 upomnienie.

Obiekty wykonujące działalność leczniczą wyposażone są w 19 urządzeń sterylizacyjnych – autoklawów, z czego 3 urządzenia to autoklawy grawitacyjne, 16 to autoklawy próżniowe.

Wyposażenie podmiotów w urządzenia sterylizacyjne



Wyposażenie poszczególnych podmiotów w urządzenia sterylizacyjne



SZPITAL

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach znajduje się Szpital w Knyszynie. Szpital w Knyszynie należy do Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej im. dr E. Jelskiego w Knyszynie.

Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak dostępu do łóżek z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych,
- modularna szerokość niektórych pokoi łóżkowego nie pozwala za swobodne wyprowadzanie każdego z łóżek,

- brak izolatki dla osób chorych na chorobę zakaźną, brak śluzu umywalkowo – farmaceutycznej,
- brak zamkniętej przestrzeni ładunkowej środka transportu bielizny i zwłok,
- brak pomieszczenia przeznaczonego do mycia i dezynfekcji w szczególności środków przeznaczonych do transportu,
- brak sprawnego rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę, agregat prądotwórczy nie posiada funkcji autostartu,

- w pomieszczeniu brudownik brak urządzenia płuczko-dezynfektor. Nieprawidłowości zostały ujęte w programie dostosowawczym, pozytywnie zaopiniowanym przez PPIS w Mońkach.

Ponadto podczas kontroli stwierdzono:

- brak dozowników z mydłem w płynie oraz ręczników jednorazowego użycia na salach chorych,
- brak dozowników z preparatem do dezynfekcji rąk oraz podajników z ręcznikami jednorazowego użytku przy punktach mycia rąk w laboratorium diagnostycznym, pracowni ultrasonograficznej, pomieszczeniu porządkowym
- brak odpowiedniej wielkości, szczelnie zamykanego pojemnika służącego do dezynfekcji kaczek i basenów na oddziale wewnętrznym,
- brak pojemnika służącego do transportu odpadów z laboratorium diagnostycznego i oddziału wewnętrznego do magazynu odpadów niebezpiecznych,
- brak zamykanych opakowań zbiorczych służących do transportu materiału biologicznego do laboratorium,
- brak odpowiednich pojemników na roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych przeznaczonych na narzędzia wielokrotnego użytku,
- brak odpowiednich pojemników służących do transportu materiałów sterylnych i skażonych między sterylizatornią i szpitalem,

- w opracowanych procedurach zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych brak wskazanego terminu opracowania poszczególnych procedur, autora oraz potwierdzonego wdrożenia,
- brak przeprowadzanych kontroli wewnętrznych dotyczących realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych,
- brak powołanego w szpitalu zespołu i komitetu kontroli zakażeń szpitalnych

Na wyżej wymienione nieprawidłowości zostało wszczęte postępowanie administracyjne mające na celu wyeliminowanie nieprawidłowości. Większość nieprawidłowości usunięto do dnia 31.12.2012 roku.

Szpital posiada opracowane i wdrożone procedury dotyczące sprzątania i dezynfekcji sprzętu i pomieszczeń szpitalnych.

Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości z zakresu dezynfekcji:

- brak prawidłowej dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku (stosowano niewłaściwe pojemniki przeznaczone na roztwory użytkowe preparatów służących do dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku),
- brak prawidłowej dezynfekcji kaczek i basenów (stosowano niewłaściwe pojemniki na roztwory użytkowe preparatów służących do dezynfekcji kaczek i basenów),
- brak wyposażenia stanowiska mycia rąk personelu w laboratorium diagnostycznym, pracowni USG, pomieszczeniu porządkowym w dozownik z preparatem dezynfekcyjnym do rąk.

Na stwierdzone nieprawidłowości do dyrekcji szpitala wystosowano wystąpienie oraz wszczęto postępowanie administracyjne.

Szpital w Knyszynie nie posiada własnej sterylizatorni. Narzędzia i sprzęt medyczny sterylizowany jest w sterylizatorni należącej do Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Białymstoku ul. M. Skłodowskiej Curie 24 A, z którą SP ZOZ w Knyszynie ma podpisaną umowę.

Podczas kontroli stwierdzono brak odpowiednich pojemników służących do transportu materiałów sterylnych i skażonych między sterylizatornią i szpitalem – wszczęto postępowanie administracyjne.

Szpital w Knyszynie nie posiada własnej pralni. Zleca usługi pralnicze firmie zewnętrznej – Prywatnej Pralni „Baxter” sp. j. w Tykocinie, ul. Bernardynska 10.

Szpital w Knyszynie posiada opracowane i wdrożone procedury dotyczące postępowania z odpadami medycznymi i odpadami komunalnymi oraz instrukcje stanowiskowe dotyczące zasad selektywnego zbierania odpadów.

W szpitalu w Knyszynie prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów medycznych z podziałem na odpady zakaźne, specjalne i odpady pozostałe.

Podczas kontroli stwierdzono brak wydzielonych i oznakowanych zbiorczych pojemników do transportu odpadów medycznych z laboratorium i oddziału wewnętrznego do magazynu odpadów niebezpiecznych - zostało wszczęte postępowanie administracyjne.

Odpady medyczne odbierane są raz w tygodniu przez firmę PPHU „Czyścioch” sp. z o.o. w Białymstoku do utylizacji.

ZAKŁAD OPIEKUŃCZO-LECZNICZY

Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Knyszynie należy do Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej im. dr E. Jelskiego w Knyszynie, mieści się w budynku Szpitala w Knyszynie.

Głównymi usterkami natury sanitarno-technicznej stwierdzonymi podczas kontroli w 2012 roku były: zniszczone powierzchnie ścian i sufitu w salach chorych, brudowniku, gabinecie usprawniania manualnego, ubytki płytek ceramicznych w łazience. Ponadto sale chorych nie były wyposażone w mydło i ręczniki jednorazowego użytku. Stwierdzono również: brak odpowiedniej wielkości, szczelnie zamykanego pojemnika służącego do dezynfekcji kaczek i basenów, brak zamykanych środków transportu przeznaczonych na bieliznę, brak wydzielonego

i oznakowanego pojemnika transportowego na odpady medyczne, brak zamykanych opakowań zbiorczych służących do transportu materiału biologicznego do laboratorium.

Na stwierdzone nieprawidłowości zostało wszczęte postępowanie administracyjne w celu wyeliminowania nieprawidłowości.

W związku z niespełnieniem wymagań ujętych w obowiązującym rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą - Zakład Opiekuńczo-Lecznicy posiada opracowany program dostosowawczy, pozytywnie zaopiniowany przez PPIS w Mońkach w którym ujęto:

- brak dostępu do łóżek pacjentów z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych,
- modułarna szerokość niektórych pokoi łóżkowych nie pozwala na swobodne wyprowadzanie każdego z łóżek,
- brak zamkniętej przestrzeni ładunkowej środka transportu bielizny i zwłok,
- brak pomieszczenia przeznaczonego do mycia i dezynfekcji w szczególności środków przeznaczonych do transportu,
- w pomieszczeniu brudownik brak urządzenia płuczko-dezynfektor.

Podczas kontroli stwierdzono niewłaściwą dezynfekcję kaczek i basenów - pojemniki na roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych nie posiadały szczelnych pokryw a ilość używanego środka była niewystarczająca by w całości pokryć dezynfekowane przedmioty. Na stwierdzone uchybienie wystosowano wystąpienie do dyrekcji SP ZOZ w Knyszynie oraz wszczęto postępowanie administracyjne. Dobór i stężenie preparatów dezynfekcyjnych w placówce nie budzi zastrzeżeń.

W zakładzie opiekuńczo-leczniczym większość używanego sprzętu medycznego to sprzęt jednorazowego użytku. Również materiały opatrunkowe są sterylne, pakowane firmowo.

Nieliczne narzędzia wielokrotnego użytku są poddawane sterylizacji. Sterylizacja sprzętu odbywa się, podobnie jak we wszystkich placówkach należących do SP ZOZ w Knyszynie w sterylizatorni należącej do Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Białymstoku.

Postępowanie z odpadami medycznymi w zakładzie jest zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Stwierdzono jedynie brak wydzielonego i oznakowanego pojemnika transportowego na odpady medyczne – wszczęto postępowanie administracyjne.

POGOTOWIE RATUNKOWE

Nadzorowany podmiot leczniczy to Zakład Pomocy Doraźnej w Mońkach należący do Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego w Białymstoku.

Stan sanitarno-techniczny oraz funkcjonalny pomieszczeń zakładu jest dobry. Zakład na bieżąco wykonuje remonty i prace naprawcze.

Wnętrze karetek pogotowia jest sprzątane i dezynfekowane po każdym przewozie pacjenta oraz w miarę potrzeb, w przypadku zabrudzenia. Z zewnątrz mycie karetek wykonywane jest w myjni publicznej.

W zakładzie wdrożone są procedury dotyczące dezynfekcji. Dobór i stężenie roztworów użytkowych nie budzi zastrzeżeń. Karetki pogotowia dezynfekowane są 1 raz dziennie (zgodnie z obowiązującą procedurą) oraz po każdym transporcie pacjenta. Zabiegi dezynfekcyjne karetek wykonują kierowcy lub ratownicy medyczni.

Zakład pracuje w większości na sprzęcie jednorazowego użytku i materiałach opatrunkowych fabrycznie pakowanych. Nieliczny sprzęt medyczny wielokrotnego użytku z uwagi na układ optyczny nie może być sterylizowany. Jest on jedynie poddawany dezynfekcji przy użyciu odpowiedniego preparatu.

Sprzęt medyczny i materiały medyczne przechowywane są w odpowiednio przystosowanym do tego celu pomieszczeniu magazynowym znajdującym się

w budynku zakładu. Natomiast w karetkach pogotowia sprzęt i materiały medyczne przechowywane są w zamykanych szafkach i zamykanych pojemnikach. Terminy ważności sprzętu medycznego i materiałów opatrunkowych zachowane

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury postępowania z brudną i czystą bielizną. Jest ona prana w Zakładzie Pralniczy „Femina” Spółdzielnia Pracy w Białymstoku, ul. Hetmańska 12.

Odpady medyczne powstające w karetkach pogotowia przechowywane są w wydzielonych i oznakowanych pojemnikach z tworzywa sztucznego szczelnie zamykanych.

Pojemniki na bieżąco przenoszone są do pomieszczenia porządkowego znajdującego się w budynku zakładu. W pomieszczeniu porządkowym znajduje się urządzenie chłodnicze przeznaczone o magazynowania odpadów niebezpiecznych. Odpady medyczne (co 14 dni) odbierane są do utylizacji przez z firmą „Emka” Handel-Usługi Krzysztof Rdest z Żyrardowa, ul. Grota Roweckiego 6.

AMBULATORYJNE ŚWIADCZENIA ZDROWOTNE

Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne wykonywane były w 16 podmiotach. Podmioty prowadziły działalność z zakresu: stomatologii – 9 podmiotów, ginekologii – 2 podmioty, podstawowej opieki zdrowotne – 3 podmioty, neurologii – 1 podmiot i rehabilitacji – 1 podmiot.

Skontrolowane podmioty były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Nie wnoszono uwag odnośnie funkcjonowania i wyposażenia placówek.

Są to placówki w pełni dostosowane do wymogów zawartych w rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.

We wszystkich skontrolowanych niepublicznych placówkach nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresu utrzymania bieżącej czystości i porządku.

W kontrolowanych zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości z zakresu dezynfekcji. Placówki posiadają wdrożone procedury dotyczące m.in. dezynfekcji rąk, dezynfekcji, mycia narzędzi i sprzętu medycznego, sprzątnia i dezynfekcji pomieszczeń, bezpiecznego sporządzania roztworów preparatów dezynfekcyjnych.

Na 16 podmiotów wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne 8 posiada na stanie własne urządzenia sterylizujące. Są to sterylizatory parowe - autoklawy. Pozostałe placówki zlecają sterylizację innym podmiotom wykonującym sterylizację (posiadają podpisane umowy) lub pracują wyłącznie na sterylnym sprzęcie jednorazowego użytku.

Sterylny sprzęt i materiały opatrunkowe przechowywane są w wydzielonych szafkach i szufladach oraz zamykanych pojemnikach, termin ważności jałowego materiału i sprzętu był zachowany.

Postępowanie z odpadami w skontrolowanych zakładach jest zgodne z obowiązującymi przepisami.

PRYWATNA PRAKTYKA LEKARSKA (PRAKTYKA ZAWODOWA)

Podczas kontroli nie wnoszono uwag dotyczących stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń w których, wykonywana jest praktyka zawodowa oraz ich funkcjonowania i wyposażenia.

We wszystkich podmiotach panuje należyty porządek i czystość. Prawidłowe jest zaopatrzenie w środki czystości oraz postępowanie ze sprzętem po zakończeniu sprzątnia. W każdej placówce wydzielone są również pomieszczenia lub miejsca służące do przechowywania sprzętu do sprzątnia i środków czystości.

Zabiegi dezynfekcyjne w podmiotach wykonywane były preparatami dezynfekcyjnymi zarejestrowanymi przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.

Podczas kontroli obiektów stwierdzono:

- placówki posiadają opracowane i stosowane procedury higieniczne, dotyczące dezynfekcji,
- punkty wodne w gabinetach wyposażone są w ciepłą i zimną wodę, dozowniki z mydłem płynnym, preparatem dezynfekcyjnym i ręcznikiem jednorazowego użytku;
- stężone preparaty dezynfekcyjne przechowywane w oryginalnych opakowaniach, zgodnie z zaleceniem producenta;
- roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych przygotowywane wg zaleceń producenta;
- osoby przygotowujące roztwory preparatów dezynfekcyjnych zaopatrzone w środki ochrony osobistej;
- pojemniki na roztwory użytkowe preparatów dezynfekcyjnych oznakowane prawidłowo;
- dobór i zastosowanie preparatów dezynfekcyjnych był zgodny z zaleceniem producenta.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania procedur sterylizacyjnych. 11 gabinetów posiada na stanie własne urządzenia sterylizacyjne – autoklawy. Pozostałe gabinety mają podpisane umowy z placówkami służby zdrowia świadczącymi usługi sterylizacyjne bądź pracują na sprzęcie jednorazowego użytku.

Nie stwierdzono uchybień z zakresu postępowania z odpadami medycznymi i komunalnymi. Podmioty mają podpisane umowy na odbiór odpadów medycznych i komunalnych z odpowiednimi firmami.

Większość używanej w gabinetach bielizny jest jednorazowego użytku. Bielizna wielokrotnego użytku (fartuchy personelu) jest prana na bieżąco we własnym zakresie przez personel placówek. Część z nich korzysta z usług prywatnych pralni znajdujących się w Białymstoku.

**Sytuacja epidemiologiczna zachorowań i współczynnik zapadalności
za okres ostatnich 2 lat (2011-2012r.) Sytuacja epidemiologiczna zachorowań i
współczynnik zapadalności
za okres ostatnich 2 lat (2011-2012r.)**

Nr (kod)	Jednostka chorobowa	2011		2012	
		liczba zachorowań	współczynnik zapadalności	liczba zachorowań	współczynnik zapadalności
4	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	2	4,7	4	9,5
5	Salmonellozy – posocznica	1	2,4	-	-
13	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe – inne określone	6	14,2	6	14,3
14	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe – nie określone	3	7,1		
15	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	-	-	1	13,6
19	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe	-	-	1	2,4
22	Lamblioza (gardioza)	1	2,4		
24	Wirusowe zakażenia jelitowe –wywołane przez rotawirusy	63	149,2	13	31,0
26	Wirusowe zakażenia jelitowe – inne określone	4	9,5	2	4,8
27	Wirusowe zakażenia jelitowe – nie określone	16	37,9	16	38,1
28	Wirusowe i inne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	44	573,7	12	163,7
29	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu - ogółem	8	19,0	4	9,5
30	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – dzieci do lat 2	1	13,0	4	54,6
43	Krztusiec	2	4,7	5	11,9
44	Płonica (szkarlatyna)	10	23,7	10	23,8
45	Choroba meningokokowa inwazyjna – ogółem	1	2,4		
47	Choroba meningokokowa inwazyjna -posocznica	1	2,4		
49	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> inwazyjna - ogółem	-	-	2	4,8
50	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> inwazyjna - róża	-	-	2	4,8
56	Borelioza z Lome	10	23,7	13	31,0
60	Gorączką plamista i inne riketsjozy			1	2,4
68	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	2	4,7	2	4,8
69	Kleszczowe zapalenie mózgu	2	4,7	2	4,8
76	Wirusowe zapalenie opon mózgowych - inne określone i nie określone	1	2,4	1	2,4
84	Ospa wietrzna	336	796,0	130	309,6
87	Różyczka	1	2,4	1	2,4
98	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	1	2,4	2	4,8
103	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> inwazyjna – ogółem	-	-	1	2,4
104	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> inwazyjna - zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	-	-	1	2,4
113	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu - inne określone	-	-	1	2,4
114	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu – inne, nie określone	1	2,4	-	-
115	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone	-	-	1	2,4
118	Grypa – ogółem	1	2,4	-	-
119	Grypa – u dzieci w wieku 0-14	1	-	-	-

OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ KOSMETYKÓW

Ustalając częstotliwość kontroli nadzorowanych obiektów zwracano uwagę w szczególności na ich stan sanitarny, położenie oraz zasięg. Zwracano uwagę na fakt, czy w danym obiekcie były interwencje ze strony klientów na jakość żywności. Ponadto uwzględniano również: rodzaj asortymentu i przeznaczenie żywnościowe produktów będących przedmiotem produkcji lub obrotu, ocenę realizacji zasad GHP, GMP i systemu HACCP. Przy ustalaniu harmonogramu kontroli nadzorowanych obiektów wzorowano się również przedstawionym przez ekspertów NIZP – PZH dokumentem propozycji ustalania częstotliwości kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka.

Do kontroli po 3 razy w roku wytypowano 1 zakład produkcyjny, który produkuje szeroki asortyment środków spożywczych, a zasięg jego działania przekracza granice powiatu monieckiego. Ponadto w latach poprzednich stwierdzane tam były liczne nieprawidłowości w zakresie znakowania. Wytypowano także 2 obiekty obrotu żywnością w którym w roku ubiegłym stwierdzono nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny. W obiektach tych do obrotu detalicznego wprowadzane były także środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia oraz nieprawidłowo oznakowane.

Do kontroli 2 razy w roku wytypowano obiekty w których stwierdzano nieprawidłowości w roku poprzednim, produkujące lub wprowadzające do obrotu szeroki asortyment środków spożywczych. Wśród nich były obiekty położone na trasach turystycznych, obiekty wprowadzające do obrotu żywność dla specjalnej grupy konsumenckiej oraz obiekty będące jedynym lub znaczącym źródłem zaopatrzenia w żywność ludności w danej miejscowości, osiedlu.

W pozostałych zakładach zaplanowano po 1 kontroli.

W 2012 roku przeprowadzono ogółem 92 kontrole akcyjne (interwencyjne) oraz 18 kontroli innych specjalnych (np. RAPEX, RASFF, kontrole dotyczące suplementów diety).

Działania kontrolne:

Rodzaj obiektu	Kontrole akcyjne	Kontrole specjalne
Obiekty obrotu żywnością:		
sklepy spożywczo - przemysłowe	70	5
inne obiekty obrotu żywnością	-	8
magazyny hurtowe	2	-
Razem obiekty obrotu żywnością	72	13
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego:		
żywienie zbiorowe otwarte	8	-
mała gastronomia	5	-
Razem zakłady żywienia zbiorowego	13	-
Zakłady produkcyjne:		
piekarnie	7	-
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością:		
Sklepy przemysłowe	-	4
Obiekty obrotu kosmetykami:		
Sklepy przemysłowe	-	1
Ogółem	92	18

Kontrole akcyjne były podejmowane na polecenia jednostki nadrzędnej i były to:

Działania kontrolne podejmowane w związku z stwierdzeniem nieprawidłowości zaistniałych przy produkcji żywności na bazie suszu jajecznego.

W nadzorowanych zakładach produkcyjnych oraz zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono kontrole mające na celu sprawdzenie czy w zakładach tych używany jest susz jajeczny pochodzący z nielegalnej produkcji oraz produkty wytworzone z udziałem ww. kwestionowanego proszku jajecznego.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne, w tym 2 w małej gastronomii.

W powyższym zakresie skontrolowano również 1 piekarnię. Powyższy problem uwzględniono również podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w innych obiektach żywnościowych zlokalizowanych na terenie powiatu monieckiego.

Nie stwierdzono, aby w skontrolowanych zakładach stosowany był susz jajeczny lub inne produkty wytworzone na jego bazie.

Działania kontrolne podejmowane w związku z wprowadzaniem do obrotu, jako środka spożywczego soli o przeznaczeniu technicznym.

W związku z wprowadzaniem do obrotu soli przemysłowej jako soli spożywczej skontrolowano 34 sklepy spożywczo – przemysłowe, 4 piekarnie, 1 magazyn hurtowy oraz 4 zakłady żywienia zbiorowego otwartego. W 4 sklepach spożywczo – przemysłowych stwierdzono w obrocie peklosól pochodzącą od przedsiębiorców objętych postępowaniem prokuratorskim. Wydane zostały decyzje nakazujące zaprzestania wprowadzania do obrotu ww. peklosoli. Ww. peklosól została także zabezpieczona przez Policję. Powyższy problem uwzględniono także podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w innych obiektach żywnościowych zlokalizowanych na terenie powiatu monieckiego.

Wzmoczone działania kontrolne w związku z informacjami o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie oznakowania wyrobów ciastkarskich znajdujących się w obrocie.

W 3 obiektach, tj. w magazynie hurtowym, sklepie spożywczym oraz piekarni przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne - nieprawidłowości w znakowaniu nie stwierdzono. Nieprawidłowości stwierdzono jedynie w piekarni – w trakcie kontroli nie przedstawiono do wglądu badań przechowalniczych stanowiących podstawę do ustalenia dat minimalnej trwałości/ terminów przydatności do spożycia 3 wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej oraz 1 wyrobu ciastkarskiego z kremem poddanym obróbce.

Powyższy problem uwzględniono także podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w innych obiektach żywnościowych zlokalizowanych na terenie powiatu monieckiego.

Działania kontrolne realizowane w związku z podejrzeniem wprowadzania do obrotu napojów alkoholowych pochodzących z Czech, powyżej 20% zawartości alkoholu zanieczyszczonych metanolem.

W powyższym zakresie skontrolowano 35 sklepów spożywczo – przemysłowych oraz 6 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 3 zakłady małej gastronomii. W sprzedaży nie stwierdzono skażonych alkoholem metylowym napojów spirytusowych pochodzących z Republiki Czeskiej. Podczas bieżącego nadzoru sanitarnego sprawdzano również czy w obrocie dostępne są ww. napoje alkoholowe.

Działania kontrolne dotyczące niezgodnego z prawem użycia przez przedsiębiorców branży spożywczej, szczególnie piekarniczej i cukierniczej, olejów mineralnych jako środków smarujących w maszynach i urządzeniach przemysłu spożywczego.

W dniu 23.08.2012r. przeprowadzono poza planem kontrolę tematyczną w 1 piekarni, sporządzono 1 protokół z kontroli, bez uchybień. Powyższy problem uwzględniono również w bieżącym nadzorze, tj. podczas planowej kontroli tematycznej w automacie do lodów. Ponadto wystosowano pisma do zakładów produkcyjnych działających na terenie powiatu monieckiego (3 piekarni i 1 wytwórni napojów) z prośbą o podanie informacji jakie środki smarujące są stosowane w zakładzie. Z uzyskanych informacji wynika, że w maszynach w tzw. „strefie spożywczej” są stosowane środki smarne mające atest dopuszczenia do kontaktu z żywnością.

W ramach systemu RASFF przeprowadzono 12 kontroli specjalnych w związku ze zgłoszeniami w ramach systemu RASFF. Były one związane z:

- Wykryciem bakterii z rodzaju Cronobacter sakazaki w produkcie pn. „Mleko Bebilon HA1”, kraj pochodzenia: Holandia – 2 kontrole. Nie stwierdzono, aby mleko Bebilon HA 1 było wprowadzane do obrotu w skontrolowanych sklepach.

- Stwierdzeniem obecności ciał obcych – elementów metalowych i drewnianych w ozdobach do tortów (kwiatek 5 - płatkowy, kwiat kalia niebieska) – przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną we wskazanym na liście odbiorców sklepie. Kontrola wykazała, że kwestionowane produkty wycofano z obrotu. Okazano do wglądu dowód zwrotu towaru.

- Stwierdzeniem przekroczenia dopuszczalnego limitu ochratoksyny A w produkcie pn. „Rodzynki Sułtańskie Bakallino”, pochodzącym z Afganistanu – w związku z otrzymanym powiadomieniem przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Powyższy problem uwzględniono również w bieżącym nadzorze. W obrocie nie stwierdzono ww. środka spożywczego – nie był dostarczany do sklepów wskazanych w liście odbiorców.

- Stwierdzeniem przekroczenia poziomu zawartości siarczynów w produkcie pn. „Herbatniki PettiBeurre Premium Biscuits – Dokonano kontroli interwencyjnej we wskazanym na liście odbiorców sklepie spożywczo - przemysłowym. Przeprowadzona kontrola wykazała, że w obrocie znajdowało się łącznie 120 opakowań ww. herbatników (64 opakowania o masie 300 g oraz 56 opakowań o masie 150 g). Okazano do wglądu dokumenty dostaw potwierdzających ilość przyjętego towaru. Do czasu kontroli wyprzedano 24 opakowania klientom indywidualnym na paragon. Właściciel sklepu został zobowiązany do wycofania z obrotu w/w herbatników. Kwestionowany produkt został zwrócony dostawcy.

- Stwierdzeniem w suplemencie diety „NoEnd” oraz „BeMan” obecności substancji niedozwolonych, które mogą stanowić potencjalne zagrożenie zdrowia

i życia obywateli. W związku z otrzymanym powiadomieniem przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne w aptekach. Powyższe zagadnienie uwzględniono także w bieżącej działalności nadzorczej – w obrocie nie stwierdzono ww. suplementów.

- Nie nadzorowanej produkcji proszku jajecznego firmy Handlowo Produkcyjnej „OVOMAR” Marcin Kubik oraz firmy FHU VIGA – 4 kontrole. W związku z otrzymanym powiadomieniem w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 3 kontrole interwencyjne, w tym 2 w małej gastronomii. W powyższym zakresie skontrolowano również 1 piekarnię.

Powyższy problem uwzględniono również podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w innych obiektach żywnościowych zlokalizowanych na terenie powiatu monieckiego. Nie stwierdzono, aby w skontrolowanych zakładach stosowany był susz jajeczny lub inne produkty wytworzone na jego bazie.

W ramach systemu RASFF przeprowadzono 4 kontrole specjalne w sklepach przemysłowych stanowiących miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przeprowadzone kontrole związane były z:

- Przekroczeniem dopuszczalnego limitu migracji ołowiu w wyrobie ceramicznym pn. „Talerz duży Premium” – W związku z otrzymanym powiadomieniem przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną we wskazanym na liście odbiorców sklepie. Kontrola wykazała, że wszystkie kwestionowane wyroby (tj. 36 sztuk talerzy) zostały wycofane z obrotu. Okazano do wglądu dowód wycofania produktu oraz protokół utylizacji.

- Stwierdzeniem wysokiej migracji ołowiu i kadmu z obszaru wyrobów pn. „jabłko 7- elementowy komplet do soków” oraz „cytryna 7- elementowy komplet do soków” – dokonano kontroli interwencyjnej we wskazanym na liście odbiorców sklepie przemysłowym. W trakcie kontroli stwierdzono, że do sklepu dostarczono 5 kompletów kwestionowanego wyrobu - 2 komplety zostały wyprzedane klientom indywidualnym na paragon, zaś 3 komplety zwrócono dostawcy.

- Stwierdzeniem wysokiej migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża wyrobu „Pomarańcz 7 –elementowy komplet do soków” – dokonano kontroli interwencyjnej we wskazanym na liście odbiorców sklepie przemysłowym – stwierdzono, że ww. wyroby zostały zwrócone dostawcy okazano do wglądu protokół reklamacyjny.

- Powiadomieniem informacyjnym nr 2012.02 z dnia 17.02.2012r. dotyczącym wyrobu – kubek szklany numer NGM 10584, z którego w normalnych warunkach użytkowania może dochodzić do migracji szkodliwych składników poprzez usta użytkownika – przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną we wskazanym na liście odbiorców sklepie.

Przeprowadzona kontrola wykazała, że ww. produkt był dostępny w sprzedaży, został dostarczony do sklepu w ilości 12 sztuk - 11 sztuk kwestionowanego towaru wycofano z obrotu, 1 wcześniej została sprzedana indywidualnemu klientowi na paragon.

Charakterystyka stanu sanitarnego kontrolowanych obiektów

Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu monieckiego w 2012 roku w ewidencji miała zarejestrowanych 277 zakładów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W 2012 roku zatwierdzono 16 nowych obiektów (o 2 mniej niż w roku poprzednim).

Łącznie spośród obiektów ujętych w ewidencji skontrolowano 249 to jest 90% (w roku poprzednim skontrolowano 85,56%).

Ocenię stanu sanitarnego według arkusza oceny stanu sanitarnego poddano 213 obiektów co stanowi 85,54% obiektów skontrolowanych (w roku poprzednim 90,40%).

Na podstawie ocen stanu sanitarnego, dokonanych w oparciu o jednolite kryteria, pomimo stwierdzanych uchybień w 2012 roku nie sklasyfikowano żadnego obiektu jako „niezgodnych z wymaganiami prawa” (w 2011 roku 1 obiekt zakwalifikowany był jako niezgodny z wymaganiami prawa).

W wyniku prowadzonego nadzoru stwierdzono, że 239 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, natomiast 45 system HACCP.

Łącznie przeprowadzono w nadzorowanych obiektach 494 kontroli i rekontroli, w tym 114 kontroli interwencyjnych. Sporządzono 468 protokołów kontroli (bez protokołów kontroli sprawdzających).

W rezultacie prowadzonego w 2012 roku nadzoru sanitarnego w zakresie bezpieczeństwa żywności wydano 137 decyzji administracyjnych w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 9 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu.

Łącznie w 2012 roku wydano 628 decyzji, w tym 155 decyzji płatniczych i 473 decyzji merytorycznych. Z decyzji merytorycznych 250 to decyzje umarzające, wydane po kontrolach podczas których nie stwierdzono uchybień.

Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono 25 mandatów karnych na łączną kwotę 4250 zł. Wniosków o ukaranie osób winnych stwierdzanych zaniedbań do Sądu Grodzkiego nie kierowano, nie kierowano też aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury. Nie kierowano też wniosków do PPWIS w Białymstoku o nałożenie kar pieniężnych.

W 2012 roku do badań laboratoryjnych w kontrolowanych obiektach żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kosmetyków pobrano i zbadano łącznie 143 próbki.

Jako niespełniające wymagań obowiązującego prawa zakwestionowano 3 próbki, co stanowi 2,10 % ogółu zbadanych próbek (w roku poprzednim 1,29%).

4/B Porównanie danych dotyczących stanu sanitarnego poszczególnych grup obiektów żywności i żywienia w 2012 roku do danych z 2011 roku (w kolejności od najgorszych do najlepszych) .

Lp.	Grupa obiektów	Odsetek obiektów ocenionych jako nie spełniające wymagań (w stosunku do liczby zakładów skontrolowanych).		
		Spadek (↓) wzrost (↑)		
		rok 2011	rok 2012	Różnica
1	sklepy spożywcze	0,72	0	↓ 0,72
2	obiekty ruchome i tymczasowe	0	0	-
3	zakłady żywienia zbiorowego otwartego	0	0	-
4	piekarnie	0	0	-
5	zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	0	0	-
6	wytwórnie napojów bezalkoholowych	0	0	-
7	inne obiekty obrotu żywnością	0	0	-
8	magazyny hurtowe	0	0	-
9	zakłady przemysłu zbożowo - młynarskiego	0	0	-
10	kioski	0	0	-
11	automaty do lodów	0	0	-
12	wytwórnie lodów	0	0	-
13	środki transportu żywności	0	0	-

Jak wynika z powyższych danych w 2012 roku w żadnej grupie nie odnotowano obiektów z oceną „niezgodny z wymaganiami”.

Opis grup obiektów w kolejności – od zakładów o najgorszym stanie sanitarnym do obiektów ocenionych pozytywnie.

Sklepy spożywcze

W 2012 roku zgodnie w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego na terenie powiatu prowadziło działalność 150 sklepów spożywczych, w tym 6 sklepów zatwierdzonych w roku sprawozdawczym.

W 150 sklepach wdrożono zasady GHP, co stanowi 100% skontrolowanych i 100% poddanych ocenie, system HACCP, natomiast wdrożono w 3 sklepach, co stanowi 0,02 % skontrolowanych oraz 0,02 % poddanych ocenie stanu sanitarnego.

Do najczęściej odnotowywanych nieprawidłowości należały:

- nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych nieprawidłowo oznakowanych lub bez jakichkolwiek oznakowań,
- porcjowanie, pakowanie w opakowania jednostkowe, a następnie zamrażanie i sprzedaż bez jakichkolwiek oznakowań mięsa dostarczanego do sklepu jako świeże,
- prowadzenie praktyki rozważania, pakowania w opakowania jednostkowe i sprzedaży środków spożywczych bez odpowiednich oznakowań,
- przechowywanie środków spożywczych w niewłaściwych warunkach, tj. w temperaturach niezgodnych z deklaracją producenta i narażenie tej żywności na zanieczyszczenie,
- brak zachowanej segregacji asortymentowej środków spożywczych (głównie w urządzeniach chłodniczych),
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia,
- nie zapewnienie właściwych warunków do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej w zakładzie,
- prowadzenie działalności w zakresie samoobsługi bez uzyskania zgody właściwego PPIS,

- brak dokumentacji z zakresu zasad Dobrej Praktyki Higienicznej.

Nieprawidłowości w większości zależą od zachowań personelu. Przyczyn w/w nieprawidłowości można upatrywać częściowo w braku świadomości zatrudnionego personelu, a częściowo także w braku właściwego ich zaangażowania. Czasem zadecydowały o nich niedopatrzona właściciela jak i pracowników, częściowo również niekorzystna sytuacja finansowa przedsiębiorcy nie pozwalająca na częste remonty lub wymianę zużytego wyposażenia czy sprzętu.

W omawianej grupie obiektów przeprowadzono 306 kontroli, w tym 81 kontroli interwencyjnych. W celu wyegzekwowania od przedsiębiorców usunięcia stwierdzonych naruszeń prawa wydano 95 decyzji administracyjnych, w tym 6 decyzji dotyczących zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Decyzje zakazu wprowadzania produktu do obrotu dotyczyły głównie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości, niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i wyposażenia obiektów oraz soli wprowadzanej na rynek przez firmy objęte postępowaniem prokuratorskim w związku z podejrzeniem wprowadzania do obrotu soli technicznej jako kuchennej.

Ponadto przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych w związku ze skargami klientów.

Liczba zarejestrowanych sklepów w stosunku do roku poprzedniego zmniejszyła się o 9. Stan sanitarny w nieznaczny sposób poprawił się.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2012 roku w ewidencji znajdowało się 13 takich zakładów. Skontrolowano 13 obiektów, w których łącznie przeprowadzono 14 kontroli (w tym: 11 kontroli tematycznych, w 2 obiektach dokonano zmian i 1 zatwierdzono). Kontroli interwencyjnych nie było.

Najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- nie okazano do celów sanitarno-epidemiologicznych osób pozostających w bezpośrednim kontakcie z żywnością,
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu,
- nie okazano do wglądu decyzji zatwierdzającej działalność w zakresie sprzedaży żywności z obiektów ruchomych i tymczasowych wydanej przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Przyczyny powyższych nieprawidłowości to, w znacznej mierze lekceważenie wymagań przez przedsiębiorców, którzy prowadząc działalność z obiektów ruchomych nie sądzili, że objęci będą kontrolą, a także brak świadomości przedsiębiorców.

W sprawie usunięcia stwierdzonych uchybień wydano 7 decyzji administracyjnych.

Na osoby nie przestrzegające obowiązujących przepisów prawnych nałożono 3 grzywny w drodze mandatu karnego w wysokości 350 zł.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W 2012 roku nadzorem objętych było 30 zakładów, w tym 14 zakładów małej gastronomii. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 5 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 2 zakłady małej gastronomii. Skontrolowano 25 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 14 zakładów małej gastronomii.

Wszystkie skontrolowane zakłady żywienia zbiorowego otwartego (30) miały wdrożone zasady GHP/GMP (w tym 14 zakładów małej gastronomii), 12 obiektów miało wdrożony system HACCP (w tym 3 zakłady małej gastronomii).

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego najczęściej powtarzały się uchybienia:

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wyposażenia zakładu,
- niewłaściwe przechowywanie półproduktów i surowców,
- prowadzenie działalności niezgodnej z decyzją zatwierdzającą wydana przez PPIS w Mońkach,

- używanie do produkcji sprzętu nie przeznaczonego do kontaktu z żywnością,
- przechowywanie znacznych ilości mrożonych wyrobów kulinarnych własnej produkcji – przygotowywanie potraw „na zapas”.

Przyczyną powyższych niezgodności częściowo był brak bieżących remontów w zakładach, brak świadomości personelu, a także oszczędność kierownictwa.

Najistotniejsze niezgodności, które mogą mieć znaczny wpływ na zdrowie ludzi stwierdzone w zakładach żywienia zbiorowego to:

- prowadzenie działalności niezgodnej z decyzją zatwierdzającą wydana przez PPIS w Mońkach,
- niewłaściwe przechowywanie półproduktów i surowców,
- nieprawidłowe warunki rozmrażania mięsa w zakładach,
- brak identyfikowalności surowców używanych do produkcji potraw,
- brak zabezpieczenia zakładu przed latającymi owadami,
- nieprawidłowe przechowywanie odpadów żywnościowych,
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń żywnościowych,
- nieprawidłowe znakowanie produktów garmażeryjnych produkowanych w zakładzie.

Powyższe uchybienia występowały sporadycznie, aczkolwiek stwarzały zagrożenie spożycia żywności nie spełniającej wymagań zdrowotnych.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 67 kontroli (w tym 36 w zakładach małej gastronomii). Kontrole interwencyjne przeprowadzono w 13 zakładach (w tym 5 w zakładach małej gastronomii). Wydano 17 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień (w tym 10 w zakładach małej gastronomii).

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 2 mandaty karne w łącznej wysokości 600 złotych. Decyzji przerwania produkcji lub unieruchomienia zakładów oraz wniosków o ukaranie osób winnych stwierdzonych zaniedbań do Sądu Grodzkiego nie kierowano. Nie było też wniosków do PPWIS w Białymstoku o nałożenie kar pieniężnych ani aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Skierowano 1 wystąpienie do właściciela obiektu, które dotyczyło nieprawidłowości w zakresie przygotowywania posiłków (nie okazano jadłospisu dekadowego).

W grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego oceniono zakłady małej gastronomii.

W tej kategorii skontrolowano 14 obiektów, 11 z nich oceniono według arkusza oceny stanu sanitarnego. Stan sanitarny wszystkich ocenionych zakładów był zgodny z wymaganiami. Wszystkie zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP, system HACCP wdrożyły 3 zakłady.

Wydano 10 decyzji administracyjnych dotyczących tych zakładów. Decyzji przerwania produkcji lub unieruchomienia zakładów oraz wniosków o ukaranie osób winnych stwierdzonych zaniedbań do Sądu Grodzkiego nie kierowano. Nie było też wniosków do PPWIS w Białymstoku o nałożenie kar pieniężnych ani aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Najczęściej powtarzały się uchybienia:

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wyposażenia w zakładzie,
- prowadzenie działalności niezgodnej z decyzją zatwierdzającą wydana przez PPIS w Mońkach,
- nieprzestrzeganie segregacji asortymentowej środków spożywczych,
- brak jakichkolwiek oznakowań środków spożywczych używanych do produkcji.

Przyczyny występujących nieprawidłowości to przede wszystkim niedopatrzenia właścicieli zakładów, a także brak zaangażowania personelu.

Piekarnie

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Mońkach w 2012 roku obejmowała nadzorem sanitarnym 4 zakłady piekarnicze, które oprócz produkcji pieczywa prowadziły także produkcję wyrobów ciastkarskich.

Nadzorowano trzy piekarnie w Mońkach oraz jedną w Knyszynie. Wszystkie piekarnie zostały skontrolowane i poddane ocenie według arkusza oceny stanu

sanitarnego zakładu produkcji żywności. Ogółem w zakładach piekarniczych przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli interwencyjnych.

W piekarniach stwierdzono m.in. następujące uchybienia:

- niewłaściwy stan sanitarno - techniczny pomieszczeń piekarni (zniszczona podłoga, brudny sufit, ściany z zaciekami – 2 obiekty),
- niewłaściwe warunki przechowywania opakowań do żywności,
- wykorzystywanie do produkcji sprzętu, który nie był przeznaczony do kontaktu z żywnością oraz niewłaściwy jego stan sanitarno-techniczny,
- nie okazano do wglądu deklaracji zgodności na używaną w zakładzie folię spożywczą.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień stwierdzonych w piekarniach wydano 5 decyzji administracyjnych. Za stwierdzone uchybienia sanitarne zastosowano 1 mandat karny w wysokości 200 złotych.

W roku sprawozdawczym wystosowano 2 wystąpienia do właścicieli piekarni – jedno zalecające podjęcie stosowanych działań mających na celu potwierdzenie, że produkowane w zakładzie wyroby ciastkarskie spełniają odpowiednie kryteria bezpieczeństwa żywności w ciągu całego deklarowanego przez producenta okresu przydatności do spożycia, drugie natomiast wystosowano w związku z otrzymanym kwestionowanym wynikiem wymazów sanitarnych.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Pod nadzorem PSSE w Mońkach w 2012 roku były 32 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

Trzy zakłady zostały zatwierdzone w roku sprawozdawczym. Skontrolowano 32 zakłady, w tym poddano ocenie według arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego 29 zakładów. Wszystkie skontrolowane zakłady posiadały wdrożone zasady GHP/GMP, zaś 21 zakładów wdrożyło system HACCP.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono łącznie 40 kontroli, nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych.

Stwierdzane uchybienia to m. in.:

- nieprawidłowości w opracowaniu/założeniach zasad systemu HACCP,
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny wyposażenia (2 obiekty),
- nieprzestrzeganie wdrożonego w zakładzie systemu HACCP,
- nieprawidłowe warunki przechowywania naczyń stołowych,
- nieprawidłowo urządzone stanowisko do mycia naczyń stołowych – brak naświetlacza do dezynfekcji naczyń.

Przyczyny powyższych uchybień to brak remontów (głównie z powodu braku środków finansowych), a także w niektórych przypadkach niewłaściwe zaangażowanie pracowników.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień sanitarnych wydano 8 decyzji administracyjnych. Nie stosowano mandatów karnych.

Wniosków o ukaranie osób winnych stwierdzanych zaniedbań do Sądu Grodzkiego nie kierowano. Nie było też wniosków do PPWIS w Białymstoku o nałożenie kar pieniężnych, ani aktów oskarżenia i zawiadomienia do prokuratury.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego wyodrębnia się:

Bloki żywienia w szpitalach

W 2012 roku nadzorem objęty był 1 blok żywienia w szpitalu. Obiekt ten został skontrolowany i oceniony według arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego. Obiekt posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożony system HACCP.

Szpital ma własną kuchnię, w której przygotowywane są posiłki dla pacjentów szpitala. W bloku żywienia w szpitalu w Knyszynie przeprowadzono 2 kontrole, kontroli interwencyjnych nie przeprowadzono. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości naruszających przepisy obowiązującego prawa żywnościowego.

Bloki żywienia w domach opieki społecznej

Nadzorem objęty był 1 zakład – Blok Żywienia w Domu Opieki Nad Osobami Starszymi. W skontrolowanym zakładzie wdrożono zasady GHP/GMP oraz wdrożono system HACCP.

Przeprowadzono w nim 3 kontrole, kontroli interwencyjnych nie było.

Stwierdzone uchybienia podczas kontroli to min.:

- nieprzestrzeganie systemu HACCP,
- brak powierzchni ociekowej przy stanowisku mycia sprzętu kuchennego,
- niewłaściwie urządzone stanowisko do mycia naczyń stołowych – brak naświetlacza do dezynfekcji naczyń,
- niewłaściwe warunki przechowywania naczyń kuchennych (garnków) – narażone na zanieczyszczenia.

Na osoby nie przestrzegające obowiązujących przepisów prawnych nie nakładano grzywien w drodze mandatu karnego. Wniosków do sądu o ukaranie ani do PPWIS o nałożenie kar pieniężnych nie kierowano.

W celu wyegzekwowania usunięcia stwierdzonych uchybień wydano 2 decyzje administracyjne. W 2012 roku Strona złożyła wniosek o zatwierdzenie zakładu w zakresie przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do wyrobu gotowego. W związku z powyższym PPIS w Mońkach wydał decyzję zatwierdzającą zatwierdzenie zakładu w w/w zakresie. Postępowanie we wszystkich sprawach zostało zakończone.

Stołówki szkolne

Łącznie nadzorowano 14 stołówek szkolnych, w tym 6 z żywieniem cateringowym. W 14 stołówkach wdrożone są zasady GHP/GMP, a w 8 system HACCP.

W stołówkach szkolnych przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych, kontroli interwencyjnych nie przeprowadzano.

Stwierdzone uchybienia sanitarne w stołówkach szkolnych:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny regału na czyste naczynia oraz okapu kuchennego,
- nieprzestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej w zakresie mycia i dezynfekcji naczyń,
- zniszczony drobny sprzęt pomocniczy.

Przyczyną wystąpienia w/w nieprawidłowości były: częściowo brak właściwego zaangażowania zatrudnionego personelu, a także brak środków finansowych.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień wydano 5 decyzji administracyjnych. Decyzji wstrzymania produkcji lub unieruchomienia zakładu nie wydawano. Za stwierdzone uchybienia sanitarne mandatów karnych nie nakładano. Wniosków do sądu o ukaranie jak też do PPWIS nie było.

W roku sprawozdawczym wystosowano 10 wystąpień do Dyrektorów zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym: 2 – jedno dotyczące wyników pobranych próbek żywności, zaś drugie w związku z otrzymanym kwestionowanym wynikiem wymazów sanitarnych oraz 8 dotyczących asortymentu środków spożywczych dostępnych w sklepikach szkolnych.

Stołówki w przedszkolach

W ewidencji zarejestrowano 8 stołówek przedszkolnych. Podsumowując: cztery stołówki prowadzą żywienie w systemie cateringowym, pozostałe to zakłady samodzielne. Skontrolowane stołówki miały wdrożone zasady GHP/GMP. System HACCP wdrożyły 4 stołówki.

Łącznie w stołówkach przedszkolnych przeprowadzono 8 kontroli, kontroli interwencyjnych nie było.

W stołówce przedszkolnej stwierdzono dwa uchybienia, tj. :

- niewłaściwe warunki do przechowywania sprzętu pomocniczego,
- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny szafy do przechowywania naczyń stołowych.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybienia wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie stwierdzonego uchybienia. Decyzji wstrzymania produkcji lub unieruchomienia zakładów nie wydawano. Wniosków

do sądu ani do PPWIS o ukaranie nie kierowano. Sankcji karnych w postaci mandatów nie stosowano.

Inne zakłady żywienia

W 2012 roku pod nadzorem znajdowała się 1 stołówka w Zakładzie Opiekuńczo Leczniczym. Zakład prowadzi żywienie w systemie cateringowym.

Ponadto zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP, system HACCP nie jest wdrożony. Przeprowadzono w nim 1 kontrolę sanitarną. Uchybień nie stwierdzono. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych

Nadzorem objęty był jeden zakład, który prowadzi produkcję napojów, zapraw do napojów i soków owocowych słodzonych. Jest to zakład, w którym zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożony został także system HACCP.

W wytwórni napojów bezalkoholowych przeprowadzono 4 kontrole. Kontroli interwencyjnych nie przeprowadzano.

W wyniku kontroli w zakładzie stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- nie przedstawiono do wglądu dokumentów potwierdzających, że używane w zakładzie materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego,
- oznakowania poszczególnych opakowań jednostkowych produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów nie są zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przyczyn tych niezgodności należy upatrywać w dążeniu właściciela zakładu do ograniczenia kosztów prowadzenia działalności (m.in. poprzez wykorzystywanie starych i nieaktualnych etykiet).

Wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień. Decyzji przerwania produkcji lub unieruchomienia zakładu nie było. Na osoby nieprzestrzegające obowiązujących przepisów prawnych nie nakładano

grzywien w drodze mandatu karnego. Decyzji przerwania produkcji lub unieruchomienia zakładów oraz wniosków o ukaranie osób winnych stwierdzonych zaniechań do Sądu Grodzkiego nie kierowano. Nie było też wniosków do PPWIS w Białymstoku o nałożenie kar pieniężnych ani aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury.

Inne obiekty obrotu żywnością

W 2012 roku w rejestrze było 21 obiektów z tej grupy. Skontrolowano 13 obiektów (7 punktów sprzedaży środków spożywczych na stacji paliw, 5 aptek oraz 1 punkt sprzedaży środków spożywczych przy punkcie skupu mleka). Skontrolowano i oceniono według arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością 8 obiektów (punkty sprzedaży środków spożywczych na stacji paliw oraz punkt sprzedaży środków spożywczych przy punkcie skupu mleka).

W celu wyegzekwowania usunięcia stwierdzonych uchybień wydano 1 decyzję administracyjną. Wniosków o ukaranie do sądu oraz PPWIS nie było. Sankcji karnych nie stosowano.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego

Na terenie powiatu monieckiego w 2012 roku nadzorem sanitarnym objęty był 1 zakład zbożowo – młynarski. Jest to zakład, który posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP. Przeprowadzono w nim 1 kontrolę. Kontroli interwencyjnych nie było.

Przeprowadzona kontrola wykazała następujące nieprawidłowości:

- w zakładzie nie jest prowadzona na bieżąco kontrola wewnętrzna produkowanej mąki żytniej w zakresie zanieczyszczeń,
- procedura zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej jest opracowana pobieżnie – nie zawiera pełnych informacji o sposobie postępowania z produktem o niewłaściwej jakości.

Wydano 1 decyzję administracyjną, sankcji karnych nie stosowano.

Kioski spożywcze

Nadzorem obejmowano 10 kiosków spożywczych. Nadzorowane kioski to: jeden kiosk sprzedaży lodów i 9 kiosków funkcjonujących w szkołach.

Wszystkie skontrolowane obiekty miały wdrożone zasady GHP, a system HACCP nie był w nich wdrożony. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Decyzji administracyjnych w w/w obiektach nie wydawano. W roku sprawozdawczym wystosowano 4 wystąpienia do przedsiębiorców odnośnie asortymentu środków spożywczych dostępnych w sklepikach szkolnych, a zwłaszcza słodyczy zawierających barwniki z grupy Southampton. Wszystkie zakłady oceniono jako „zgodne z wymaganiami”.

Automaty do lodów

W 2012 roku nadzorem objęte były 2 zakłady w Mońkach. Zakłady funkcjonowały tylko w okresie letnim. Skontrolowano i oceniono według arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności oba zakłady – uzyskały one ocenę „zgodny z wymaganiami”. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP oraz system HACCP.

W obiektach przeprowadzono 4 kontrole. W kontrolowanych obiektach nieprawidłowości nie stwierdzono. Decyzji administracyjnych nie wydawano. Grzywnien w drodze mandatu karnego nie nakładano. W porównaniu do roku poprzedniego liczba obiektów nie zmieniła się.

Wytwórnice lodów

Nadzorem sanitarnym objęty był 1 zakład produkcji lodów. Zakład prowadził produkcję lodów tzw. tradycyjnych, pracował sezonowo - w okresie letnim.

Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Przeprowadzono w nim 2 kontrole. Kontroli interwencyjnych nie było. Uchybień nie stwierdzono, decyzji administracyjnych nie wydano. Sankcji karnych nie stosowano.

Środki transportu żywności

W 2012 roku w rejestrze zakładów nadzorowanych figurował 1 środek transportu żywności (został zatwierdzony w roku sprawozdawczym). Przeprowadzono w nim 1 kontrolę. Kontroli interwencyjnych nie było. Nieprawidłowości nie stwierdzono, decyzji administracyjnych nie wydano. Sankcji karnych nie stosowano.

WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA PRACY

Ważnym obszarem działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest nadzór nad środowiskiem pracy - w tym między innymi identyfikacja zagrożeń występujących na stanowiskach pracy, wykonywania pomiarów i badań stężeń i natężeń czynników szkodliwych w środowisku pracy oraz podejmowanie działań minimalizowania niekorzystnego wpływu w/w czynników na zdrowie pracujących.

W 2012 r. w ewidencji pionu higieny pracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowało się 146 zakładów. Do kontroli ujęto 62 podmioty, skontrolowano 52, w których pracowało 1134 osób.

Głównym celem nadzoru sprawowanego przez pion higieny pracy jest ustalenie rodzaju czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia człowieka, źródeł ich

powstawania oraz stopniowa eliminacja ze środowiska pracy, a w przypadku braku takich możliwości znaczące ograniczenie ich wpływu na zdrowie zatrudnionych, celem zapobieżenia powstawania chorób zawodowych i parazawodowych. Celem kontroli zakładów pracy jest ocena stanu sanitarnego uwzględniająca między innymi pomieszczenia pracy, organizację i stopień zabezpieczenia stanowisk pracy przed oddziaływaniem czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia, zaplecze higienicznosanitarne, wyposażenie pracowników w odzież roboczą i sprzęt ochrony osobistej oraz promocja zdrowia w zakresie kształtowania właściwych zachowań prozdrowotnych.

W 2012 roku wydano 22 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę warunków zdrowotnych środowiska pracy. Na pracodawców nie nakładano grzywnien w drodze mandatu karnego. W 2012 roku w nadzorowanych zakładach pracy nie stwierdzono występowania przekroczeń normatywów higienicznych.

Czynniki rakotwórcze

Na terenie powiatu monieckiego znajduje się 5 zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze, mutagenne. W kontakcie z czynnikami rakotwórczymi pracuje 27 osób.

Czynniki rakotwórcze występujące w środowisku pracy to: pył drewna twardego takiego jak dąb i buk, promieniowanie rentgenowskie i benzyna. Wydawano 2 decyzje związane z czynnikami rakotwórczymi (decyzje dotyczyły przeprowadzenia pomiarów i badań czynników rakotwórczych w środowisku pracy na stanowiskach pracy).

Na terenie powiatu monieckiego w 2012 roku nie zlokalizowano importerów i eksporterów prekursorów kategorii 2 oraz importerów i eksporterów prekursorów kategorii 3. Występują natomiast zakłady (3) wprowadzające do obrotu prekursory narkotyków (acetonu, kwasu siarkowego) oraz stosujące prekursory tj.: kategorii 3 (kwas siarkowy, kwas solny, aceton) oraz kategorii 2 (nadmanganian potasu).

Czynniki biologiczne

W 2012 roku skontrolowano 30 zakładów w których występują czynniki biologiczne, m.in. w tartaki i zakłady przetwórstwa drewna, fermy drobiu, piekarnie, zakłady usług leśnych oraz zakładach hodowli zwierząt.

Stwierdzono, że pracownicy nadzorowanych zakładów zostali przeszkoleni odnośnie występujących w środowisku pracy czynników biologicznych. Pracownikom zatrudnionym w narażeniu na czynniki biologiczne udostępnione są pomieszczenia do spożywania posiłków, szatnie, umywalnie i itp. Zapewnia się także środki do udzielania pomocy, środki ochrony indywidualnej, mydła dezynfekcyjne bądź preparaty do dezynfekcji rąk oraz środki ochrony zbiorowej. Miejsca z występującym czynnikiem biologicznym są oznakowane znakiem ostrzegającym przed zagrożeniem biologicznym.

Czynniki chemiczne

W 2012 roku skontrolowano 40 zakładów zajmujących się obrotem substancji i preparatów chemicznych bądź stosujących ww. W zakładach stwierdzono uchybienia - wydano 11 decyzji administracyjnych. Nakazy dotyczyły: przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy; poinformowania pracowników o wynikach pomiarów i badań, udostępnienia im tych wyników oraz wyjaśnienia ich znaczenie; udostępnienia pracownikom instrukcji BHP na stanowiskach: obsługi linii galwanicznej, obsługi automatycznej linii cynkowania, obsługi automatycznej linii fosforowania, obsługi malarni proszkowej, obsługi wózka widłowego, obsługi zgrzewarki; sporządzenia rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowiskach pracy, sporządzenia kart badań i pomiarów; sporządzenia rejestru chorób zawodowych oraz rejestru zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej; opracowania oceny ryzyka zawodowego; opracowania oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników biologicznych; spisu stosowanych substancji niebezpiecznych, mieszanin niebezpiecznych, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających

zagrożenie; uaktualnienia kart charakterystyki substancji niebezpiecznej, mieszaniny niebezpiecznej, substancji stwarzających zagrożenie lub mieszanin stwarzających zagrożenie; sporządzenia instrukcji bhp stanowiskowych uwzględniające informacje zawarte w kartach charakterystyki.

Choroby zawodowe

W 2012 roku zgłoszono 9 podejrzeń chorób zawodowych tj:

- „Przewlekła choroba narządu głosu spowodowana nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych – krtani”,
- „Obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1, 2 i 3 kHz”,
- „Niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głóśni i trwałą dysfonią”,
- „Borelioza z Lyme” (4 zgłoszenia),
- „Brodawki wirusowe rąk”,
- „Kleszczowe zapalenie mózgu”.

W trakcie prowadzonego postępowania wyjaśniającego wydano 2 decyzje administracyjne - 1 stwierdzająca występowanie choroby zawodowej ujętej w wykazie chorób zawodowych pod nazwą „borelioza z lyme”, oraz 1 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej „zespół cieśni w obrębie nadgarstka lewego”.

W pozostałych przypadkach toczy się postępowanie administracyjne podejrze-
nia choroby zawodowej.

OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY

Zaopatrzenie w wodę

Na terenie powiatu monieckiego w 2012 roku czynnych było 20 wodociągów publicznych - 3 w miastach i 17 w miejscowościach wiejskich. Zaopatrywały one w wodę 35.682 mieszkańców powiatu tj. 83,47 % ogółu ludności (w stosunku do 2011 roku wzrost o 4%).

Nadal najslabiej zwodociagowaną jest gmina Goniądz – 74,52 % mieszkańców spożywało wodę której jakość była kontrolowana. Największy odsetek mieszkańców korzystających z kontrolowanej wody jest w gminie Krypno – 98%.

Na dzień 31 grudnia 2012 roku 2 wodociągi dostarczały wodę o kwestionowanej jakości tj. wodociąg w Osowcu (zaopatruje w wodę 680 osób) i wodociąg w Zajkach (zaopatruje w wodę 50 osób). Stanowi to ok. 1,7% ludności powiatu monieckiego i 2 % ludności korzystającej z wody o kontrolowanej jakości. W trakcie roku sprawozdawczego jakość wody była kwestionowana także w innych wodociągach (liczba dni trwającego przekroczenia w tabeli nr 4). W sumie w 2012 roku jakość wody była kwestionowana w 8 wodociągach.

Głównymi przyczynami negatywnej oceny były przekroczenia, często nieznaczne, wskaźników fizyko-chemicznych, określonych w wymaganiach dodatkowych jakości wody do spożycia, głównie mętności, manganu oraz jonu amonowego, jak też przekroczonej zawartości żelaza.

Szczegółowa analiza parametrów i wskaźników jakości wody wykazała, że nadal wśród najczęstszych przyczyn kwestionowania jakości wody do spożycia były:

mętności – w 8 wodociągach (zaopatrują 17988 osób),

jonu amonowego – w 3 wodociągach (1380 osób),

żelaza – w 2 wodociągach (2000 osób),

manganu – w 1 wodociągu (zaopatruje 50 osób),

bakterii grupy coli – w 1 wodociągu (50 osób – przez 8 dni).

Problemy z jakością wody wynikają z mocnego wyeksploatowania obecnie funkcjonujących urządzeń uzdatniających wodę. Na niektórych ujęciach wody brak jest urządzeń uzdatniających.

Drobne działania naprawcze przeprowadzane we własnym zakresie przez przedsiębiorstwa wodociągowo – kanalizacyjne nie zawsze przynoszą oczekiwane efekty.

Zauważalna poprawa jakości wody nastąpi prawdopodobnie po przeprowadzeniu modernizacji urządzeń produkujących wodę, wiąże się to jednak najczęściej z dużymi nakładami finansowymi, które nie zawsze są w posiadaniu producentów wody.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach sporządza kwartalne oceny jakości wody które są przekazywane do właścicieli wodociągów oraz producentów wody w celu poinformowania konsumentów. Do wiadomości właścicieli przekazywane są również wystąpienia dot. jakości wody oraz decyzje administracyjne nakazujące zapewnienie dobrej wody do spożycia.

W celu poprawy jakości wody przeznaczonej do spożycia Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach podejmował następujące działania:

1. Wydał 3 **decyzje** w celu uzyskania poprawy jakości wody przeznaczonej do spożycia.
2. Wystosował 4 **wystąpienia** do organów administracji rządowej i samorządowej oraz do jednostek odpowiedzialnych za eksploatację ujęć wodociągowych w sprawie poprawy sytuacji w zakresie zaopatrzenia w wodę.
3. Liczba decyzji zakazujących korzystania z wody dostarczanej ludności – nie wydawano.
4. Liczba komunikatów o pogorszeniu jakości wody – nie wydawano.
5. Liczba i długość nowych odcinków wodociągowych włączonych do eksploatacji: 4386 metrów nowych odcinków wodociągowych (tj. wodociąg w Długołęce).

W roku sprawozdawczym nie oddawano do eksploatacji nowych wodociągów, wyłączono z eksploatacji 2 wodociągi – w Rudzie gmina Krypno i w Mońkach (należący do Zespołu Szkół w Mońkach) .

W 2012 roku nie było skarg ludności na jakość wody przeznaczoną do spożycia przez ludzi.

Stan sanitarno - techniczny stacji uzdatniania wody i urządzeń wodnych kwestionowano w 1 wodociągu na terenie powiatu monieckiego – (zniszczone, z odpadającą farbą ściany wewnątrz suw). Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano **1 decyzje administracyjną**. Stwierdzone uchybienia zostały wykonane w ustalonym terminie.

Wybrane wskaźniki, w których notowane były przekroczenia dopuszczalnej zawartości w wodzie przeznaczonej do spożycia przez ludzi w wodociągach

w powiecie monieckim

Żelazo – wpływa na smak i wygląd wody powodując czerwonobrazowe jej zabarwienie, sprzyja wzrostowi „bakterii żelazowych”, które tworzą maziste osady pokrywające przewody wodociągowe, powodując plamienie prania i urządzeń sanitarnych. Najwyższa dopuszczalna zawartość w wodzie przeznaczonej do spożycia wynosi 200 µg/l. Nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumentów.

Mangan – powoduje powstanie osadów w sieci dystrybucyjnej, które mogą odrywać się jako czarne zawiesiny, wpływa na smak, zapach i mętność wody, powoduje brudzenie prania i urządzeń.

Najwyższa dopuszczalna zawartość w wodzie przeznaczonej do spożycia wynosi 50 µg/l. Większe ilości manganu działają trująco, podrażniają ośrodkowy układ nerwowy oraz powodują marskość wątroby.

W przypadku ponadnormatywnej zawartości żelaza i manganu uciążliwość stanowią odkładające się w sieciach dystrybucyjnych wytrącone z wody tlenki żelaza i manganu, tworzące warstwy osadów gromadzących się wewnątrz przewodów. Osady te, w wyniku zakłóceń przepływu wody w sieci, są uruchamiane i przedostają się do odbiorców wody. Sytuacje takie, oprócz pogorszenia walorów estetycznych,

prowadzić mogą do uszkodzenia armatury sanitarnej: zatykanie zaworów i zmniejszenia średnicy przewodów.

Amoniak - pochodzi zwykle z biochemicznego rozkładu organicznych związków azotowych roślinnych lub zwierzęcych, takich jak białko i produkty jego rozpadu – mocznik. Źródłem amoniaku są też zrzuty ścieków przemysłowych i miejskich. Zanieczyszczenie wody amoniakiem może również pochodzić z cementowych wykładzin przewodów wodociągowych. Naturalne stężenia amoniaku w wodach podziemnych i powierzchniowych zazwyczaj nie przekraczają 0,2 mg/litr. Zawartość amoniaku w wodzie jest wskaźnikiem możliwego zanieczyszczenia wody bakteriami, ściekami lub odchodami zwierzęcymi. Jego zawartość w wodzie do picia nie ma bezpośredniego znaczenia dla zdrowia, może jednak zmniejszyć skuteczność dezynfekcji wody, przyczyniać się do powstania azotynów w sieci wodociągowej, utrudniać usuwanie manganu, a także powodować zmiany smaku i zapachu wody.

Najwyższa dopuszczalna zawartość wynosi 0,50 mg/l.

Barwa – zależy od zawartości żelaza i manganu w wodzie, które są naturalnym składnikiem wody, lub może być podwyższona w wyniku korozji przewodów, przez które płynie woda. Może również pochodzić z zanieczyszczenia wody przez ścieki. Barwa ma być akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.

Zapach – może pochodzić z obecności w wodzie gazów (siarkowodór), zanieczyszczeń chemicznych (żelazo, mangan) lub tworzyć się w wyniku uzdatniania wody (np. chlorowanie). Zapach może również powstać w trakcie magazynowania i dystrybucji wody. Zapach ma być akceptowalny przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian.

Mętność – jest wywołana drobnymi cząsteczkami stałymi, które mogą znajdować się w wodzie do picia na skutek nieodpowiedniego uzdatniania lub z powodu unoszenia cząsteczek pochodzących z osadów w sieci wodociągowej. Woda o wysokiej mętności może chronić mikroorganizmy przed działaniem dezynfekcyjnym

i może powodować wzrost bakterii. Woda dezynfekowana musi mieć mętność jak najniższą, aby dezynfekcja mogła być skuteczna. Najwyższa dopuszczalna zawartość w wodzie przeznaczonej do spożycia wynosi 1 NTU.

Odczyn (pH) – jest bardzo istotnym parametrem, chociaż jego zmiany nie są odczuwane przez konsumenta. Kontrola jego powinna być na wszystkich etapach podczas uzdatniania wody, aby zapewnić jej prawidłowe oczyszczanie i dezynfekcję. Odczyn w wodzie do picia mieści się w granicach od 6,5 do 9,5, ekstremalne wartości pH mogą być powodowane dopływami zanieczyszczeń, pogorszeniem uzdatniania wody lub nieodpowiednim stanem wykładzin rur. Dla pH wody do picia nie podaje się zalecanej dopuszczalnej wartości opartej na przesłankach zdrowotnych, przy wartościach pH wyższych niż 11 występuje podrażnienie oczu i nasilenie schorzeń skóry. Dopuszczalne zakresy wartości stężenia jonów wodoru mieszczą się w granicach: 6,5-9,5.

Obiekty użyteczności publicznej

Miejsca wykorzystywane do kąpieli

W 2012 roku były czynne 2 miejsca wykorzystywane do kąpieli tj.:

- „Nad Biebrzą” w Goniądzu zlokalizowane na Biebrzy przy ulicy Demokratycznej w Goniądzu.
- w Dolistowie, gmina Jaświły – zlokalizowane na Biebrzy.

Przed sezonem zostały wystosowane wystąpienia do Burmistrza Goniądza i Wójta Gminy w Jaświłach informujące o kompetencjach organizatora miejsca wykorzystywanego do kąpieli. Właściciele miejsc wykorzystywanych do kąpieli (Urząd Miejski w Goniądzu i Urząd Gminy w Jaświłach) przeprowadzali badania jakości wody w ramach kontroli wewnętrznej (bakteriologiczne). Analizy wykazywały, że woda w zakresie wykonanych badań nadawała się do kąpieli i uprawiania sportów wodnych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny opublikował komunikaty o jakości wody w kąpieliskach w Internecie na stronie

www.e-monki.pl oraz przekazywał wiadomości miejscowym władzom, właścicielom bądź zarządcom.

W Dolistowie istnieje zaplecze dla klientów w postaci skanalizowanych i zwodociągowanych toalet, pryszniców, zadaszonych wiat. Dla turystów udostępniono salę do spożywania posiłków (z kominkiem) oraz zadaszoną wiatę z grillem, parking dla samochodów, miejsce do zabawy dla dzieci.

W lecie znajduje się tu punkt gastronomiczny. Teren wyposażony jest w odpowiednią ilość pojemników na nieczystości. Obiekt sprzątany jest codziennie.

W Goniądzu przeprowadzono modernizację miejsca wykorzystywanego do kąpieli – wykonano nowe podesty (pływające), boisko do koszykówki, siatkówki piłki plażowej, plac zabaw. Na miejscu wypożyczyć można kajaki, rozbić namiot na polu biwakowym. Na plaży znajduje się także punkt gastronomiczny.

Obok plaży znajduje budynek sanitarny w którym znajdują się skanalizowane toalety; z wodą bieżącą (ciepłą i zimną), prysznice, miejsce do spożywania posiłków. Obiekt przystosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych. Nieprawidłowości porządkowo-technicznych nie stwierdzono, natomiast brak było oznakowania tablicą informacyjną obu miejsc wykorzystywanych do kąpieli - w Goniądzu i w Dolistowie (PPIS w Mońkach wydał 2 decyzje administracyjne).

Dworce PKS i PKP

Na terenie powiatu monieckiego funkcjonują 2 dworce PKP (Knyszyn i Osowiec) oraz 1 dworzec PKS – w Goniądzu. Obiekty są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Żaden z obiektów nie ma doprowadzonej wody bieżącej. Ponadto w ww. obiektach nie ma stałej obsługi.

Ustępy publiczne

W 2012 roku na terenie powiatu monieckiego funkcjonowały 3 szalety publiczne - 2 w Mońkach – przy przystankach PKP i PKS (1) oraz przy placu zabaw (centrum Moniek - 1).

Obiekty są w bardzo dobrym stanie technicznym, zwodociągowane, z ciepłą i zimną wodą, przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Ustęp publiczny

w Trzciannem usytuowany jest w centrum miejscowości, w sąsiedztwie przystanku PKS. Na ustęp składają się trzy kabiny z przedsionkami (dla kobiet, dla mężczyzn i dla osób niepełnosprawnych) w których zainstalowane są umywalki do mycia rąk wyposażone w bieżącą ciepłą wodę.

Jednakże tylko w 2-ch miejscowościach na terenie powiatu znajdują się ustępy publiczne (tj. Mońki i Trzcianne) – w pozostałych Wójtowie jako główny problem blokujący budowę szaletów wykazują brak zgody mieszkańców na proponowane lokalizacje tego typu obiektu.

Pracownik higieny komunalnej przeprowadził kontrolę imprezy masowej w Mońkach (Dni Moniek) min. pod kątem wyposażenia imprezy w toalety – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Baza noclegowa

Bazę noclegową w powiecie monieckim stanowią 2 hotele, 1 pensjonat, 1 zajazd – są to obiekty całoroczne. Ponadto od 1 lipca do 30 sierpnia działa Ośrodek Wypoczynkowy „Nad Biebrzą” w Goniądzu. W obiektach prowadzone są liczne prace remontowe i modernizacyjne. Systematycznie podnoszony jest ich standard: wymieniane jest wyposażenie, a wymagania higieniczne w zakresie zaopatrzenia w wodę, usuwania nieczystości, przechowywania pościeli, stanu sanitariatów są przestrzegane. Wszystkie obiekty korzystają z wody o właściwej jakości. Działają też 2 dwa inne obiekty (Kompleks Restauracyjno-Wypoczynkowy HACJENDA w Jasionówce i Dworek „Baranówka” w Dawidowiznie), w których świadczone są usługi hotelarskie. Obiekty te działają przez cały - utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Stan sanitarny skontrolowanych obiektów całorocznej bazy noclegowej oceniono jako dobry. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących zaopatrzenia w wodę, gospodarkę odpadami stałymi i płynnymi oraz gospodarki bielizną.

W większości są to obiekty reprezentujące wysoki standard świadczonych usług, czystość utrzymywana jest na bieżąco, tereny wokół uporządkowane.

Ośrodek Wypoczynkowy „NAD BIEBRZĄ” w Goniądzu funkcjonował w okresie lipiec – sierpień. Składa się z drewnianych dwu - i trzyosobowych domków kempingowych. Są to budynki o niskim standardzie, bez pomieszczeń sanitarno-higienicznych i wody bieżącej, zwynajmowane głównie przez młodzież. Zakwestionowano stan techniczny domków (ściany i sufity). Uchybienia usunięto przed wydaniem decyzji administracyjnej. Teren obiektu był utrzymany czysto, zadbane, ogrodzony, wyposażony w pojemniki na odpady stałe.

Pole namiotowe w Osowcu – należy do Biebrzańskiego Parku Narodowego – turystom udostępniane są miejsca pod namioty oraz zaplecze sanitarne tj. prysznice, ubikacje, umywalki z wodą ciepłą i zimną oraz wydzielone stanowisko do mycia sprzętu kuchennego. Stan techniczny budynku jest dobry.

Teren utrzymany był we właściwym stanie sanitarnym. Za stan porządkowy odpowiada prywatna osoba, która kosi trawę i sprząta obiekt na bieżąco.

Zakłady pogrzebowe i środki transportu do przewozu zwłok

W powiecie monieckim znajdują się 2 podmioty gospodarcze zajmujące się tą działalnością. Oba zostały skontrolowane.

Kompleksowe Usługi Pogrzebowe w Mońkach należące do Pani Aliny Radomskiej to obiekt w którym mieszczą się 2 sale do wystawiania zwłok, sala do oględzin, pomieszczenie chłodnicze do przechowywania zwłok, zaplecze socjalne.

Kompleksowe Usługi Pogrzebowe w Knyszynie należące do Pani Edyty Budnej też wyposażone są w pomieszczenie przechowywania zwłok i zaplecze socjalne. Oba zakłady posiadają odpowiednią wentylację - mechaniczną, zabezpieczone są przed dostępem osób niepowołanych oraz zwierząt i owadów. Stan techniczny i porządkowy pomieszczeń jest dobry. Wszystkie pojazdy do przewozu zwłok utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Są trwale oznakowane, posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczonej na przewóz zwłok, po każdorazowym przewiezieniu zwłok lub szczątków ludzkich przeprowadza się dezynfekcję środka transportu w części

przeznaczonej na ich umieszczenie. Do dezynfekcji używane są preparaty o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym.

Stan sanitarno - techniczny dobry. Zabiegi mycia i dezynfekcji prowadzone są we własnym zakresie w oparciu o zatwierdzone procedury.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria

Zakłady Fryzjerskie, Kosmetyczne i Odnowy Biologicznej - na terenie powiatu monieckiego (na koniec 2012 roku) prowadzi działalność: **23 zakłady fryzjerskie**, świadczące usługi w zakresie fryzjerstwa damskiego i męskiego, **6 gabinetów kosmetycznych oraz 1** zakłady w których świadczone są usługi fryzjerskie i kosmetyczne oraz **1** gabinet masażu gdzie stosowany jest masaż leczniczy i relaksacyjny).

Stan sanitarno-techniczny w/w obiektów ulega sukcesywnej poprawie i w obecnej chwili można je określić jako dobry. W większości są to obiekty nowe, funkcjonujące od kilku lat, podnoszące standard świadczonych usług.

W 2012 roku zakwestionowana stan techniczny 1 zakładu – zły stan techniczny sufitu i ścian w łazience – PPIS prowadził postępowanie administracyjne – uchybienia usunięto.

Odpady niebezpieczne, powstające w gabinetach kosmetycznych, są gromadzone w przeznaczonych do tego celu pojemnikach, odpowiednio oznakowanych i zaopatrzonych w worki foliowe.

Odpady te odbierane są przez specjalistyczne firmy (np. PUH „MPO” Sp. z o. o. w Białymstoku, PPHU „CZYŚCIOCH” Białystok).

W zakresie dezynfekcji przyborów i narzędzi używanych podczas wykonywania usług nieprawidłowości nie stwierdzono. Właściciele zakładów posiadają przybory w większych ilościach i przechowywane w warunkach higienicznych. Narzędzia dezynfekowane są środkami i preparatami dopuszczonymi do obrotu. Właściciele sterylizują narzędzia we własnych sterylizatorach tj. GERMIX NEW, STERILL BOX, w wyspecjalizowanych firmach (SP ZOZ MSWiA w Białymstoku) lub w placówkach które posiadają autoklawy

(np. gabinety stomatologiczne). W gabinetach kosmetycznych używa się w większości narzędzi jednorazowego użytku.

Domy Pomocy Społecznej

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nadzoruje zakład pn. Opieka Nad Osobami Starszymi w Szpakowie nal. do Elżbiety Sokólskiej.

Stan techniczny i sanitarno-porządkowy obiektu nie budził zastrzeżeń, stwierdzono natomiast nieprawidłowości w prowadzeniu dokumentacji związanej z gospodarką odpadami medycznymi, oraz nie okazano procedur postępowania z brudną bielizną, sprzątaniami i dezynfekcji pomieszczeń oraz postępowania z odpadami medycznymi i komunalnymi. Wydano decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybień.

Inne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2012 roku przeprowadzał kontrole sanitarne placów zabaw z piaskownicami istniejących na nadzorowanym terenie. Przed sezonem zostały wystosowane wystąpienia do wszystkich Burmistrzów i Wójtów jak również Prezesów Spółdzielni Mieszkaniowych i Zakładów Komunalnych w przedmiotowej sprawie. Pracownicy higieny komunalnej skontrolowali 4 place zabaw przy osiedlach mieszkaniowych w Goniądzu, Mońkach i Knyszynie.

Podczas kontroli sprawdzono bezpieczeństwo urządzeń na placach zabaw, oraz utrzymanie porządku i czystości na terenie rekreacji, w tym odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. W trakcie kontroli nie stwierdzano uchybień sanitarno-technicznych. Pracownikowi inspekcji sanitarnej okazano do wglądu dokumenty

potwierdzające właściwą częstotliwość wymiany piasku w piaskownicach. Piaskownice osiedlowe nie są na noc zabezpieczane przed dostępem zwierząt.

Skargi i wnioski

W 2012 roku wpłynęły 2 skargi:

- Skarga anonimowa dotycząca „dzikiego” wysypiska śmieci w miejscowości Klewianka, gmina Goniądz.

- Pismo przysłane przez Burmistrza Moniek dotyczące niewłaściwego postępowania z odpadami powstającymi w trakcie uboju świń na prywatnej posesji w Mońkach.

W obu przypadkach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach uznał, że nie jest organem właściwym do prowadzenia postępowania i przekazał je do organu właściwego zgodnie z kompetencją.

OCENA STANU SANITARNEGO I HIGIENY PROCESÓW NAUCZANIA W PLACÓWKACH OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH

Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu monieckiego w 2012 roku obejmowała nadzorem 42 placówek nauczania i wychowania, w tym 8 placówek sezonowych wypoczynku dzieci i młodzieży. W 2012 roku przeprowadzono 56 kontroli, podczas których dokonano oceny:

- stanu sanitarnego i technicznego placówek,
- umeblowania sal zabaw/lekcyjnych i usadzenia uczniów zgodnie z wymogami ergonomii,
- przestrzegania zasad higieny przy układaniu tygodniowych rozkładów zajęć,

- przestrzegania przepisów ustawy z dnia 11 stycznia 2001r. o substancjach i preparatach chemicznych w szkołach.

Ponadto zbierano dane statystyczne na temat liczby dzieci korzystających z różnych form dożywiania prowadzonych przez szkoły.

Ocena tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach

Tygodniowe rozkłady zajęć oceniano w trakcie kontroli kompleksowych. Nieprawidłowości w rozkładach zajęć w 2012 roku nie stwierdzono.

W 2012 roku w Szkołach Podstawowych funkcjonujących samodzielnie rozkłady zajęć oceniono w **29** oddziałach (łącznie w **12** placówkach). Nieprawidłowości nie stwierdzono. Podobnie w obu Gimnazjach funkcjonujących samodzielnie rozkłady zajęć nie budziły zastrzeżeń (oceniono **6** oddziałów w **2** placówkach). W roku sprawozdawczym w Szkołach Podstawowych funkcjonujących w Zespołach Szkół tygodniowe rozkłady zajęć oceniono w **16** oddziałach – w **7** szkołach, nieprawidłowości nie stwierdzono. Natomiast w Gimnazjach należących do w/w zespołów tygodniowe rozkłady zajęć oceniono w **13** oddziałach w **6** gimnazjach, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocena umeblowania sal lekcyjnych i usadzania dzieci w ławkach.

W trakcie nadzoru nad zakładami nauczania i wychowania weryfikowano stan techniczny umeblowania sal lekcyjnych oraz dostosowanie ławek do wzrostu uczniów.

W 2012 roku w szkołach podstawowych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów (podobnie jak w 2011 roku). Ogółem dostosowanie mebli do wzrostu oceniono w: **12** szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie zbadano **121** uczniów, w **13** oddziałach.

W 2 samodzielnych gimnazjach zbadano 28 uczniów, w 2 oddziałach dwóch placówek. Nieprawidłowości w zakresie usadzania uczniów w ławkach nie stwierdzono.

W 2 przedszkolach funkcjonujących samodzielnie zbadano 22 dzieci w 2 oddziałach. Usadzenie dzieci nie budziło zastrzeżeń.

Ocena dożywiania uczniów prowadzonego przez zakłady nauczania i wychowania.

Ze względu na długi okres pobytu dzieci w szkole, często wydłużony o czas dojazdu, spożywanie posiłku w szkole staje się koniecznością. Dane liczbowe zebrane w 2012 roku na temat korzystania uczniów z różnych form dożywiania prowadzonego przez szkoły podstawowe (samodzielne i wchodzące w skład zespołów szkół) oraz gimnazjalne (samodzielne oraz wchodzące w skład zespołów szkół) przedstawiają się następująco:

- na 12 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, 2 z nich posiadają stołówki, gdzie obiady przygotowywane są na miejscu, są to obiady składające się z zupy i drugiego dania (SP Nr 2 w Mońkach - 188 uczniów, SP Trzciannie - 174 uczniów). Obiady dwudaniowe są również w SP w Downarach - korzysta 28 uczniów. Łącznie obiady dwudaniowe je 390 uczniów.

- obiady jednodaniowe podawane są w 5 szkołach (SP Nr 2 w Mońkach - 4 uczniów, SP Downary - 1 uczeń, SP Trzciannie- 16 uczniów, SP Długoleka - 65 uczniów, SP Dolistowo - 65 uczniów). Łącznie- 151. Do SP Downary, SP Długoleka, SP Dolistowo obiady są dowożone.

- 2 gimnazja posiadają stołówki, w których podawane są obiady (zupa plus drugie danie). Łącznie korzysta a nich 172 uczniów. Dodatkowo w Gimnazjum w Trzciannie 39 uczniów je posiłek jednodaniowy (14 - drugie danie, 25 - zupa).

- 6 zespołów szkół posiada stołówkę, w których podawane są obiady. W 5 są to obiady składające się z dwóch dań (Knyszyn - SP-26, Gimnazjum - 28; Jaświły - SP-135, Gimnazjum - 102; Jasionówka - SP - 118, Gimnazjum - 71, Przedszkole - 47; Krypno- SP-3, Gimnazjum - 4, Przedszkole – 58, Mońki – SP - 212). W pięciu zespołach szkół uczniowie jedzą tylko jeden posiłek: Jasionówka – SP-7, Gimnazjum - 2; Jaświły – SP - 82, Gimnazjum – 28; Knyszyn – SP-115, Gimnazjum -27, Krypno – SP - 62, Gimnazjum - 67. Tylko w jednej ze szkół podawana jest wyłącznie zupa (Kalinówka Kościelna – SP- 54 uczniów, Gimnazjum- 28 uczniów, oddział przedszkolny - 12). Do jednej ze szkół obiady są dowożone (zupa plus drugie danie) - Goniądz – SP-84 uczniów, Gimnazjum - 46uczników, Przedszkole – 75. Podsumowując – z obiadów pełnych korzysta 993 uczniów, z posiłków jednodaniowych - 484 uczniów.

- 7 szkół organizuje śniadania swoim uczniom (śniadanie w formie bułeczki, jogurtu). Liczba korzystających – 260. 18 szkół wydaje napoje, z których korzysta 1620 uczniów – jest to mleko bądź herbata. Ponadto prowadzona jest akcja „owoce w szkole”. Udział bierze 11 szkół. Liczba uczniów korzystających – 917.

Posiłki dofinansowane – to zwykle obiady dwudaniowe, 3 szkoły dofinansowują posiłek jednodaniowy (Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej, Szkoła Podstawowa w Długołęce, Szkoła Podstawowa w Dolistowie Starym).

Dekadowy jadłospis w każdej placówce zapewniał odpowiednią ilość pełnowartościowego białka, porcję warzyw i owoców, a także był zróżnicowany, zarówno pod względem smakowym, jak i kolorystycznym.

Ocena przestrzegania przepisów Ustawy z dnia 25 lutego 2011 roku o substancjach i ich mieszaninach

W 2012 roku substancje i preparaty chemiczne stosowano w 7 placówkach szkolnych na terenie powiatu monieckiego. Substancji i preparatów chemicznych nie

posiada gimnazjum w Mońkach, w kwietniu 2012 roku zutylizowano posiadające substancje (kopia dokumentu dołączona do sprawy podczas kontroli).

Terminy ważności środków były zachowane. We wszystkich szkołach odczynniki chemiczne przetrzymywane są w wydzielonych szafach, znajdujących się na zapleczu pracowni chemicznych. Szafy są odpowiednio zabezpieczone przed dostępem osób postronnych. Uczniowie nie mają bezpośredniego kontaktu z odczynnikami chemicznymi, gdyż wszystkie doświadczenia wykonywane są przez nauczycieli, którzy posiadają odpowiednie środki ochrony. Oznakowania opakowań substancji i preparatów niebezpiecznych są zgodne z kartami charakterystyk i obowiązującymi przepisami.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania.

W ciągu roku wydano 4 decyzje dotyczące niewłaściwych warunków do utrzymania higieny osobistej w zespołach szkół (1 dotyczyła braku ciepłej wody, 1 niewłaściwego stanu technicznego drzwi, w 2 niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu). Zalecenia dwóch placówek zostały wykonane, zalecenia dwóch kolejnych do 31.08.2013r.

Każda placówka nauczania i wychowania na terenie powiatu monieckiego posiada łazienkę, w której znajdują się umywalki do mycia rąk oraz kabiny ustępowe. Łazienki są oddzielnie dla chłopców i dziewcząt oraz dla personelu szkolnego. Przy umywalkach do mycia rąk zapewnione jest mydło (w większości w płynie) oraz ręczniki papierowe (w przedszkolach są to ręczniki wielokrotnego użytku – każdy uczeń ma swój ręcznik).

W kabinach ustępowych znajduje się papier toaletowy oraz kosz na śmieci (w łazienkach damskich w każdej kabinie, w łazienkach męskich jeden na całą łazienkę). W łazienkach zapewniona jest także bieżąca ciepła i zimna woda.

Według oświadczeń dyrektorów szkół ciągłym problemem dotyczącym właściwych warunków higienicznych jest zapewnienie papieru toaletowego. Jest to

związane z wybrykami chuligańskimi uczniów (wrzucają całe rolki papieru toaletowego do muszli klozetowej).

Łącznie prace remontowo-przygotowawcze w okresie wakacyjnym przeprowadzono w 4 szkołach:

a) w 4 placówkach wyremontowano sale lekcyjne:

- pomalowano ściany i sufity w klasach lekcyjnych (4 placówki),
- zakupiono nowe meble do sali lekcyjnej (1 placówka);

b) w 1 placówce wyremontowano stołówkę szkolną:

- pomalowano ściany i sufit (1 placówka);

c) w 4 placówkach wyremontowano zaplecze sanitarne:

- odmalowano ściany i sufit w łazience uczniów, zabezpieczono kratki ściekowe, zaopatrzone punkty świetlne w osłony, wymieniono drzwi, ułożono glazurę i terakotę, obudowano grzejniki (4 placówki),

d) w 3 placówkach wykonano inne prace remontowe:

- odmalowano ściany i sufity na korytarzach (2 placówki),
- odremontowano szatnię przy sali gimnastycznej dla uczniów (1 placówka),
- odmalowano ściany i lamperie w świetlicy (1 placówka),
- przygotowano salę dla oddziału przedszkolnego (pomalowano ściany, wymieniono okna, wyłożono wykładzinę) – 1 placówka;

Dodatkowe informacje dotyczące warunków pobytu dzieci i młodzieży

w placówkach oświatowo-wychowawczych

W powiecie monieckim tylko jedna szkoła podstawowa funkcjonująca samodzielnie prowadzi zajęcia w systemie dwuzmianowym (Szkoła Podstawowa nr 1 w Mońkach). W pozostałych placówkach zajęcia organizowane są w jednozmianowym systemie.

Mikroklimat w pomieszczeniach, w których przebywali uczniowie nie budził zastrzeżeń.

W 2012 roku do 12 szkół (do 4 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, do 6 zespołów szkół ogólnokształcących oraz do 2 gimnazjów) uczniowie dowożeni byli szkolnymi autobusami. Liczba uczniów dojeżdżających autobusami szkolnymi do szkół wynosi ok. 336 (szkoły podstawowe samodzielne) oraz ok. 1235 (zespoły szkół ogólnokształcących). Do 2 gimnazjów funkcjonujących samodzielnie dojeżdża 260 osób. Ogółem do szkół autobusami szkolnymi dojeżdża ok. 1831 osób. Opiekę nad bezpieczeństwem dojeżdżających sprawowali opiekunowie zatrudniani przez szkoły i gminy.

Istotnym problemem na terenie szkół w powiecie monieckim jest zjawisko wszawicy. Informacje o wszawicy otrzymano telefonicznie. Problem dotyczył placówek znajdujących się na wsiach. W związku z powyższym nawiązano współpracę z pielęgniarkami i higienistkami szkolnymi w celu rozwiązania problemu wszawicy w szkołach. Prowadzono także rozmowy z dyrekcją. W trakcie rozmów z rodzicami uczniów, higienistki szkolne wskazywały konieczność, a także sposoby usunięcia zauszenia. Ponadto rozdysponowano w szkołach ulotki informacyjne na temat profilaktyki wszawicy. Na stronie internetowej zamieszczono pismo dot. Stanowiska Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące profilaktyki i zwalczania wszawicy.

We wszystkich skontrolowanych szkołach istniała możliwość pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych, co ma na celu odciążenie uczniów od noszenia zbyt ciężkich tornistrów/plecaków.

Podręczniki i przybory szkolne przechowywane są:

- w salach lekcyjnych: w indywidualnych szafkach lub wydzielonych miejscach w szafach (półki, szuflady),
- w przypadku gdy szkoła dysponuje indywidualnymi zamykanymi szafkami w szatni, istnieje możliwość pozostawienia tam podręczników bądź przyborów szkolnych,

- w przypadku posiadania przez daną klasę własnej, zamkniętej sali lekcyjnej istnieje możliwość pozostawiania podręczników, bądź przyborów szkolnych bezpośrednio na pulpitach stolików.

Należy stwierdzić, że uczniowie klas IV – VI oraz gimnazjów rzadko korzystają z tej możliwości ponieważ podręczniki potrzebne im są podczas odrabiania prac domowych.

W pomieszczeniach szkoły lub placówki zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych (Dz.U.03.6.69 ze zm.) §4a	Liczba szkół w ewidencji	Liczba szkół skontrolowanych	Liczba szkół które zapewniły warunki zgodnie z rozporządzeniem MEN	Liczba szkół które zapewniły warunki wszystkim uczniom
Szkoly podstawowe*	19	19	19	19
Gimnazja*	8	8	8	8
Szkoly ponadgimnazjalne*	0	0	0	0
Razem	27	27	27	27

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach włączył się w obchody Roku Janusza Korczaka podejmując liczne działania mające na celu stworzenie w szkołach i innych placówkach środowiska sprzyjającego zdrowiu dzieci oraz uświadomienie społeczności szkolnej i lokalnej o konieczności poszanowania praw dziecka do dorastania w czystym i przyjaznym środowisku.

DZIAŁANIA PODEJMOWANE W RAMACH PROMOCJI ZDROWIA CELEM ZMNIEJSZENIA SKUTKÓW ZAGROŻEŃ DLA ZDROWIA MIESZKAŃCÓW

PROFILAKTYKA NADWAGI I OTYŁOŚCI

Jak wskazują wyniki badań prowadzonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, ponad 50% osób dorosłych cierpi na nadwagę bądź otyłość. Problemy z wagą w coraz większym stopniu dotyczą także dzieci i młodzież - wystąpiły one u 13,3% młodzieży w wieku 13-15 lat i mają tendencję wzrostową. Równie alarmujące są dane dotyczące aktywności fizycznej - zaledwie 30% młodzieży uprawia aktywność ruchową w czasie wolnym od zajęć, co przyczynia się do pogorszenia jej sprawności fizycznej. Tymczasem nadmierna masa ciała lub w połączeniu ze znikomą aktywnością fizyczną stanowią czynnik ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych (chorób układu krążenia, cukrzycy typu II, kamicy żółciowej, niektórych nowotworów, schorzeń układu kostno-stawowego). Dlatego zapobieganie nadwadze, otyłości i przewlekłym chorobom niezakaźnym stało się obecnie priorytetem.

Program edukacyjny promujący zdrowe odżywianie się i aktywność fizyczną pn.

Trzymaj Formę!

W 2012 roku realizowana była VI edycja tego ogólnopolskiego programu, którego celem jest motywowanie do zmiany nawyków żywieniowych poprzez racjonalizację żywienia i ograniczenie spożycia produktów powodujących przyrost masy ciała, przy jednoczesnym zwiększeniu aktywności fizycznej.

ZASIĘG PROGRAMU

	Liczba	%
A. Zasięg programu w gimnazjach		
Ogólna liczba gimnazjów	8	X
Ogólna liczba oddziałów klas I-III w gimnazjach	46	X
Ogólna liczba uczniów w gimnazjach	1950	X
Gimnazja biorące udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby gimnazjów)	7	87
Oddziały klas I-III w gimnazjach biorące udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby oddziałów klas I-III w gimnazjach)	39	85
Uczniowie gimnazjów biorący udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby uczniów w gimnazjach)	942	48
Gimnazja, które oddały wypełnione formularze „Informacji z realizacji programu Trzymaj Formę” (% w stosunku do liczby gimnazjów biorących udział w programie)	5	60
B. Zasięg programu w szkołach podstawowych		
Ogólna liczba szkół podstawowych	20	X
Ogólna liczba oddziałów klas V-VI w szkołach podstawowych	56	X
Ogólna liczba uczniów w klasach V i VI szkół podstawowych	1830	X
Szkoły podstawowe biorące udział w programie (% w stosunku ogólnej liczby szkół podstawowych)	8	40
Oddziały klas V-VI w szkołach podstawowych biorących udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby oddziałów klas V-VI w szkołach podstawowych)	35	62
Uczniowie klas V i VI w szkołach podstawowych biorących udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby uczniów w klasach V-VI szkół podstawowych)	720	39
Szkoły podstawowe, które oddały wypełnione formularze „Informacji z realizacji programu Trzymaj Formę” (% w stosunku do liczby szkół podstawowych biorących udział w programie)	5	60
C. Zasięg programu ogółem		
Łączna liczba gimnazjów i szkół podstawowych biorących udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby gimnazjów i szkół podstawowych)	15	54
Łączna liczba oddziałów biorących udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby oddziałów klas I-III w gimnazjach i klas V-VI w szkołach podstawowych)	74	72
Łączna liczba uczniów gimnazjów i szkół podstawowych biorących udział w programie (% w stosunku do ogólnej liczby uczniów w klasach I-III gimnazjów i klasach V-VI szkół podstawowych)	3780	44
Łączna liczba gimnazjów i szkół podstawowych, które oddały wypełnione formularze „Informacji z realizacji programu Trzymaj Formę” (% w stosunku do liczby gimnazjów i szkół biorących udział w programie)	5	60

Gimnazja i szkoły podstawowe w których wizytowano program (% w stosunku do liczby gimnazjów i szkół podstawowych biorących udział w programie)	6	100
Liczba uczniów sporadycznie uczestniczących w działaniach realizowanych w ramach programu np. apel, festyn, konkurs, film, przedstawienie, zajęcia informatyczne itp., uczących się w klasach nie realizujących całości programu	37	X
Liczba rodziców uczestniczących w spotkaniach, na których przedstawiono założenia lub treści programu	206	X

Pracownicy PZ i HŻŻiPU przeprowadzili 3 prelekcje w szkołach gimnazjalnych powiatu monieckiego dla uczniów klas I-III.

PROFILAKTYKA HIV/AIDS

Głównymi działaniami przy realizacji interwencji było:

- wysłanie pism intencyjnych do podległych placówek w powiecie monieckim /placówki oświatowo – wychowawcze, placówki służby zdrowia/
 - narady z partnerami i realizatorami przedsięwzięcia w powiecie monieckim
- dalsze działania to głównie działania edukacyjne w formie:
- dystrybucji materiałów – 3 (podczas narad a także podczas spektakli),
 - wspólnie z Gminną Komisją Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w Mońkach oraz Monieckim Ośrodkiem Kultury zorganizowano spektakle „Teatru Narwał” Pt. „W pułapce AIDS” (2) dla uczniów gimnazjum i liceum (wybrane klasy), w szkoleniu udział wzięło 140 osób.
 - zorganizowano etap powiatowy Wojewódzkiej olimpiady wiedzy o HIV/AIDS dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych (1), w której udział wzięło 11 osób.

Placówki oświatowo – wychowawcze realizowały zagadnienie poprzez:

- pogadanki zarówno dla uczniów jak i rodziców
- emisję filmów,
- apele - w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Jasionówce koordynatorzy opracowali scenariusz obchodów Światowego Dnia Walki z AIDS.

Obchody polegały na przygotowaniu przez uczniów plakatów, które następnie przedstawiono w formie wystawy.

W placówkach służby zdrowia działania profilaktyczne prowadzono głównie poprzez pogadanki (68), którymi objęto 4215 pacjentów.

B) Łącznie informacją oraz edukacją objęto 4396 osób w powiecie monieckim.

Zauważono potrzebę oddziaływań na młodych ludzi poprzez teatr. Przedstawienia „Teatru Narwal” spotkały głośny i szeroki oddźwięk wśród młodzieży, ale także pedagodzy zgłaszali potrzebę rozszerzenia działań na inne – młodsze klasy.

PROFILAKTYKA PALENIA TYTONIU I CHORÓB ODTYTONIOWYCH

Działania podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną realizowane były w oparciu o zapisy Krajowego Programu Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu na lata 2010 – 2013 i miały na celu:

- a) zmianę klimatu społecznego i zachowań w stosunku do palenia tytoniu poprzez wielopłaszczyznowe populacyjne działania informacyjno-edukacyjne,
- b) zapobieganie paleniu tytoniu przez dzieci i młodzież poprzez realizację programów propagujących modę na niepalenie,
- c) upowszechnianie programów edukacyjnych i interwencyjnych w zakładach pracy i placówkach użyteczności publicznej oraz nadzór nad przestrzeganiem przepisów ustawy antytytoniowej.

Antytytoniowe inicjatywy skierowane były do różnorodnych grup odbiorców, co służyło zwiększaniu zasięgu prozdrowotnych oddziaływań.

Interwencja programowa: „Czyste powietrze wokół nas” – skierowana do dzieci przedszkolnych

1.	Zasięg programu	
	Ogólna liczba przedszkoli /oddziałów przedszkolnych w powiecie	5/20
	Liczba przedszkoli/oddziałów przedszkolnych biorących udział w programie	4/1
	Odsetek przedszkoli /oddziałów przedszkolnych biorących udział w programie	80/5
	Liczba przedszkoli/oddziałów przedszkolnych, które oddały wypełnione „Informacje z realizacji programu...”	4/1
	Ogólna liczba dzieci 5-letnich w powiecie	319
	Liczba uczniów 5- letnich biorących udział w programie	166
	Odsetek dzieci 5-letnich biorących udział w programie (w stosunku do ogólnej liczby dzieci 5-letnich w powiecie)	52
	Ogólna liczba dzieci 6-letnich w powiecie	295
	Liczba dzieci 6-letnich biorących udział w programie	171
	Odsetek dzieci 6-letnich biorących udział w programie (w stosunku do ogólnej liczby dzieci 6-letnich w powiecie)	58
	Liczba przedszkoli/oddziałów przedszkolnych, w których wizytowano program	4
	2.	Uwagi i wnioski. Ogólna ocena przedsięwzięcia
	Program spotkał się z dużym zainteresowaniem dzieci i rodziców. Wychowankowie z zaangażowaniem uczestniczyli w zajęciach.	

Interwencja programowa: „Nie pal przy mnie proszę”- skierowana do dzieci klas I – III szkół podstawowych

Wskaźniki	Typ szkoły	Liczba	Uwagi
1) Liczba zajęć ¹ edukacyjnych o tematyce antytytoniowej realizowanych w szkołach podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych w ramach szkolnego programu profilaktyki problemów dzieci i młodzieży;	A. Szkoły podstawowe	5	
	B. Gimnazja	-	
	C. Szkoły ponadgimnazjalne	-	
	D. Razem	5	
2) Liczba uczniów uczestniczących w programach profilaktycznych o tematyce antytytoniowej realizowanych w szkołach podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych;	A. Szkoły podstawowe	395	
	B. Gimnazja	-	
	C. Szkoły ponadgimnazjalne	-	
	D. Razem	395	
3) Liczba spotkań dla rodziców i opiekunów uczniów organizowanych w jednostkach systemu oświaty w ramach tworzenia atmosfery wsparcia dla procesu edukacji zdrowotnej dzieci i młodzieży dotyczącej warunków ich ochrony przed wymuszonym wdychaniem dymu tytoniowego;		2	
4) Liczba rodziców uczestniczących w tych spotkaniach;		15	
5) Liczba szkoleń dla kadry pedagogicznej dotycząca prowadzenia działań profilaktycznych o tematyce antytytoniowej w ramach szkolnych programów profilaktyki;		1	

¹ To znaczy godzin lekcyjnych

6) Liczba przeszkolonych nauczycieli, wychowawców i katechetów przygotowanych do realizacji programów profilaktyki palenia tytoniu w szkołach;	5	
7) Liczba uczestników akcji prozdrowotnych organizowanych na terenie szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych;	410	
8) Liczba szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, w których przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu (w liczbach jednostkowych i odsetek w stosunku od ogółu wszystkich jednostek systemu oświaty);	Liczba szkół, w których przestrzegany jest zakaz palenia	
	A. Szkoły podstawowe	5
	B. Gimnazja	-
	C. Szkoły ponadgimnazjalne	-
	D. Razem	5
9) liczba pozyskanych lokalnych partnerów, sojuszników, darczyńców na rzecz realizacji działań programowych.	2	

Interwencja programowa: „Znajdź właściwe rozwiązanie”- skierowana do uczniów klas IV-VI szkół podstawowych i klas I-III szkół gimnazjalnych

Wskaźniki	Typ szkoły	Liczba	Uwagi
1) Liczba zajęć ² edukacyjnych o tematyce antytytoniowej realizowanych w szkołach podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych w ramach szkolnego programu profilaktyki problemów dzieci i młodzieży;	A. Szkoły podstawowe	1	
	B. Gimnazja	5	
	C. Szkoły ponadgimnazjalne	-	
	D. Razem	6	
2) Liczba uczniów uczestniczących w programach profilaktycznych o tematyce antytytoniowej realizowanych w szkołach podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych;	A. Szkoły podstawowe	34	
	B. Gimnazja	343	
	C. Szkoły ponadgimnazjalne	-	
	D. Razem	377	
3) Liczba spotkań dla rodziców i opiekunów uczniów organizowanych w jednostkach systemu oświaty w ramach tworzenia atmosfery wsparcia dla procesu edukacji zdrowotnej dzieci i młodzieży dotyczącej warunków ich ochrony przed wymuszonym wdychaniem dymu tytoniowego;		2	
4) Liczba rodziców uczestniczących w tych spotkaniach;		44	
5) Liczba szkoleń dla kadry pedagogicznej dotycząca prowadzenia działań profilaktycznych o tematyce antytytoniowej w		1	

² To znaczy godzin lekcyjnych

ramach szkolnych programów profilaktyki;		
6) Liczba przeszkolonych nauczycieli, wychowawców i katechetów przygotowanych do realizacji programów profilaktyki palenia tytoniu w szkołach;	5	
7) Liczba uczestników akcji prozdrowotnych organizowanych na terenie szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych;	262	
8) Liczba szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych, w których przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu (w liczbach jednostkowych i odsetek w stosunku od ogółu wszystkich jednostek systemu oświaty);	Liczba szkół, w których przestrzegany jest zakaz palenia	
	A. Szkoły podstawowe	1 (8%)
	B. Gimnazja	5 (62%)
	C. Szkoły ponadgimnazjalne	-
	D. Razem	6 (26%)
9) liczba pozyskanych lokalnych partnerów, sojuszników, darczyńców na rzecz realizacji działań programowych.	3	<ul style="list-style-type: none"> - Moniecki Ośrodek Kultury - sala na szkolenie - Poradnia medycyny szkolnej - pomoc w realizacji zadań w szkołach - portal www.e-monki.pl

2.1. Higiena Osobista Warunkiem Zdrowia

Program miał na celu uświadomienie rodzicom i opiekunom problemu wynikającego z szerzenia się świerzbu i wszawicy w przedszkolu i szkole oraz kształtowanie prawidłowych postaw i nawyków higienicznych wśród dzieci i młodzieży.

W ramach interwencji podjęto następujące działania:

Przeprowadzono szkolenie (1), w którym udział wzięli koordynatorzy szkolni, personel medyczny (17), a także narady (2) w celu pozyskania lokalu na szkolenie oraz dotyczącą inauguracji działań profilaktycznych w powiecie (1), w której udział wzięło 7 osób, przeprowadzono 3 wizytacje w placówkach realizujących interwencję, w której występowało ognisko wszawicy. Przeprowadzono także działania edukacyjne w formie pogadanki (10) dla uczniów szkół podstawowych (729), przeprowadzono konkursy plastyczne (3), w których udział wzięło 223 osób. Przeprowadzono 51 rozmów indywidualnych z dziećmi. Ponadto przeprowadzono 17 akcji kontroli czystości, podczas których skontrolowano 1841 uczniów

Współpraca

Podjęto współpracę z:

- Monieckim Ośrodkiem Kultury, który udostępnił bezpłatnie salę na szkolenie koordynatorów,
- Poradnią Medycyny Szkolnej w Mońkach, która prowadziła kontrole czystości wśród dzieci i młodzieży,
- lokalnymi stronami internetowymi.

Liczba adresatów oraz stosunek procentowy:

działaniami objęto 1841 osób co stanowi 35% dzieci w szkołach powiatu monieckiego.

Liczba jednostek (szkół, zakładów opieki zdrowotnej lub innych jednostek objętych oddziaływaniem) oraz stosunek procentowy – 17 placówek oświatowo – wychowawczych objęto działaniami co stanowi 42% wszystkich placówek.

Liczba wizytowanych jednostek oraz stosunek procentowy – przeprowadzono 3 wizytacje co stanowiło 18% placówek objętych działaniami.

Wnioski, napotkane problemy, trudności, uwagi - Bardzo trudne do realizacji przedsięwzięcie zważywszy na ograniczenia prawne. Nie wszyscy rodzice wyrazili zgodę na przeprowadzanie systematycznej oceny czystości u ich dzieci co jest niezbędne w wyeliminowaniu zjawiska świerzbu i wszawicy. Interwencja spotkała się z zadowoleniem kadry pedagogicznej pracującej na co dzień z dziećmi.

Zadowolenie przekładało się na aktywne włączanie się wychowawców i nauczycieli z pozyskiwaniem zgody od rodziców, a także pomocą dla szkolnego personelu medycznego podczas prowadzenia akcji.

2.2. „Moje dziecko idzie do szkoły”

W ramach interwencji podjęto następujące działania:

Przeprowadzono szkolenie (1), w którym udział wzięli koordynatorzy szkolni, personel medyczny (17), a także narady (5) dotyczące inauguracji działań profilaktycznych w powiecie, w których udział wzięło 8 osób, przeprowadzono 3 wizytacje w placówkach realizujących interwencję. Przeprowadzono także działania edukacyjne w formie pogadanki (300), przeprowadzono konkursy plastyczne (3), w których udział wzięło 223 osób, zamieszczono informację na lokalnej stronie internetowej (2). Łączna liczba odbiorców 300 osób.

Współpraca

Podjęto współpracę z:

- Monieckim Ośrodkiem Kultury, który udostępnił bezpłatnie salę na szkolenie koordynatorów,
- Poradnią Medycyny Szkolnej w Mońkach- lokalnymi stronami internetowymi,
- lokalne media.

Liczba adresatów oraz stosunek procentowy:

działaniami objęto **300** osób co stanowi **59%** dzieci w szkołach powiatu monieckiego.

Liczba jednostek (szkół, zakładów opieki zdrowotnej lub innych jednostek objętych oddziaływaniem) oraz stosunek procentowy – **5** placówek oświatowo – wychowawczych objęto działaniami co stanowi **33%** wszystkich placówek.

Liczba wizytowanych jednostek oraz stosunek procentowy – przeprowadzono **3** wizyty co stanowiło **60%** placówek objętych działaniami.

Wnioski, napotkane problemy, trudności, uwagi – tak jak każdy nowy program i ten przyjęty został z dystansem. Po przeprowadzonych działaniach rodzice którzy zdecydowali się uczestniczyć w programie wyrazili swoje zadowolenie.

Broszury zawierające podstawowe informacje okazały się być hitem dla rodziców, którzy nieraz nie zdają sobie sprawy jak prawidłowe oświetlenie czy stanowisko pracy poprawia jakość nauki dzieci i ich samopoczucie. Mamy nadzieję, iż roku szkolnym 2012/2013 wszyscy rodzice zechcą uczestniczyć w programie dla dobra ich dzieci.

REALIZACJA INTERWENCJI NIEPROGRAMOWYCH

„Profilaktyka grypy”

Celem podejmowanych inicjatyw było zmniejszenie liczby zachorowań na gripę sezonową poprzez podniesienie poziomu wiedzy nt. zasad higieny oraz znaczenia szczepień w profilaktyce chorób zakaźnych, a także propagowanie zaleceń dotyczących zdrowego stylu życia i postępowania w przypadku zachorowania. nauczyciele, personel medyczny.

W ramach profilaktyki grypy przeprowadzono **2** narady, podczas których pozyskano partnerów (Gminna Komisja Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w Mońkach) i realizatorów (pracownicy Epidemiologii, Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Mońkach) przedsięwzięcia, podczas których rozdzielono zadania. Pracownik PZ Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Mońkach przygotował oraz

przeprowadził 4 pogadanki dla 197 uczestników zimowego wypoczynku, a także 2 prelekcje dla uczniów klas I-III Szkoły Podstawowej nr 2 w Mońkach.

Pozostałe działania opierały się głównie na dystrybucji materiałów do szkół głównie podstawowych (12 co stanowi 100% tych placówek) i placówek służby zdrowia (10 co stanowi 100% tych placówek) przez pracowników HDM, EP PSSE w Mońkach. Część materiałów pochodziła z WSSE natomiast większość opracowana została we własnym zakresie przez pracownika PZ. Materiały dystrybuowano również jako „wkładki” do gazety gminnej „Wieści Monieckie”.

Na lokalnych stronach internetowych umieszczano także ulotki informacyjne o trybie postępowania w przypadku zachorowania na grypę.

Wystosowano pisma intencyjne a także przekazano materiały edukacyjno – informacyjne do placówek służby zdrowia i placówek oświatowo- wychowawczych.

Wnioski, napotkane problemy, trudności, uwagi:

Zbyt krótki czas realizacji zadań w tym zakresie, zbyt mało materiałów edukacyjno – informacyjnych, które pozyskiwane były we własnym zakresie choć akcja nie była akcją lokalną. Bardzo duże zainteresowanie społeczeństwa tematyką profilaktyki grypy.

INNE PRZEDSIĘWZIĘCIA

„Zachowania Zdrowotne w ciąży”

Na oddziale położniczo –ginekologicznym w powiecie monieckim przeprowadzono ankietyzację wśród kobiet tam przebywających. Na oddziale przebywały łącznie 4 pacjentki, z których 4 po zapoznaniu się z ankietą zgodziła się udzielić odpowiedzi na zadane w niej pytania.

Jednakże kilka pytań pozostało bez odpowiedzi ponieważ wg Pań traktowały o zbyt osobistych sferach życia.

Dzień Wiedzy o Antybiotykach

Działaniami objęto 7 placówek służby zdrowia. Przesłano pisma intencyjne a także przeprowadzono dystrybucje materiałów (2), umieszczono także informacje na lokalnych stronach internetowych, ulotki (1000 szt.) włożono także do gazety gminnej „*Więści monieckie*”, która dystrybuowana jest na cały powiat moniecki. W placówkach oświatowych personel medyczny prowadził edukację rodziców poprzez pogadanki oraz rozmowy indywidualne natomiast w placówkach służby zdrowia lekarze POZ podczas diagnozy informowali pacjentów nt. stosowania antybiotyków. Działaniami objęto ok. 4000 osób.

Profilaktyka zatruc alkoholem metylowym

We współpracy z sekcją HŻŻiPU PSSE w Mońkach przeprowadzono działania profilaktyczne dotyczące zatruc alkoholem metylowym.

Pracownik PZ przeprowadził 2 kontrole tematyczne związane z identyfikacją alkoholi wysokoprocentowych w sklepach, opracował artykuł do lokalnej gazety „*Więści monieckie*” (nakład 9000 szt.) z przeprowadzonych działań oraz profilaktyki zatruc, wysłał na lokalne strony internetowe informacje dotyczące alkoholu metylowego i zatruc z nim związanych.

Promocja zdrowia psychicznego

We współpracy z placówkami służby zdrowia a także lokalną gazetą „*Więści monieckie*” (nakład 9000szt) przeprowadzono dystrybucję materiałów informacyjno – edukacyjnych dotyczących zdrowia psychicznego. Ponadto na zaproszenie Poradni Medycyny Szkolnej uczestniczono w konferencji dotyczącej Autyzmu, podczas której prowadzono dystrybucję materiałów dotyczących autyzmu.

„Europejski Tydzień Szczepień”

W ramach realizacji Europejskiego Tygodnia Szczepień pracownik Promocji Zdrowia we współpracy z pracownikami Epidemiologii zorganizowali akcję

informacyjną w Przedszkolu w Mońkach skierowaną do rodziców i opiekunów. Zorganizowano kącik informacyjny, gdzie prowadzono dystrybucję materiałów edukacyjnych, udzielano informacji i instruktaży.

Działaniami informacyjnymi bezpośrednio objęto **42** rodziców. W pozostałych placówkach oświatowo - wychowawczych oraz placówkach służby zdrowia profilaktykę chorób poprzez szczepienia przedstawiały formy wizualne, a także działania w formie pogadarek czy instruktaży. Informacją za pomocą środków masowego przekazu (strony www.e-monki.pl; „Wieści monieckie”) objęto pozostałą część społeczeństwa. Łącznie działaniami bezpośrednimi objęto **500** osób.

Wnioski:

1. Sprawowanie przez Państwową Inspekcję Sanitarną zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego przyczyniło się do stabilizacji sytuacji sanitarnej w powiecie - stan sanitarny w 2012 był dobry. Nie odnotowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych, a obserwowany wzrost zachorowań na wybrane choroby zakaźne był kontynuacją trendów wieloletnich, nie zwalnia nas to jednak z prowadzenia aktywnego nadzoru epidemiologicznego oraz działań prowadzonych ustawicznie i z dużym zaangażowaniem na rzecz promocji zdrowia.
2. Prowadzone badania monitoringowe jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi wskazywały, że głównym powodem kwestionowania jej jakości była mętność, ponadnormatywna zawartości żelaza i/lub manganu. Badania wody wodociągowej nie wykazały obecności w niej pestycydów i ich metabolitów oraz metali ciężkich i zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Praktyka pokazuje, że gruntowna i trwała poprawa jakości wody w większości wodociągów jest ograniczona bieżącymi

możliwościami technologicznymi stacji uzdatniania w zakresie filtrowania wody i jest możliwa tylko poprzez zmiany obecnej technologii uzdatniania, które uwzględniałyby nowe realia takie jak rozbudowa sieci wodociągowych, zwiększone i nierównomierne zużycie dobowe wody.

3. Nadal brak jest studni publicznych, które służyłyby jako awaryjne źródło zaopatrzenia w wodę.

4. W 2012 roku w kontrolowanych zakładach pracy nie stwierdzano przekroczeń czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia (tj. np. hałas, zapylenie, wibracje). Większość uchybień stwierdzanych w zakładach pracy dotyczyła podstawowych obowiązków, jakie nakłada na pracodawców Kodeks Pracy i akty wykonawcze do Kodeksu Pracy.

5. Najwięcej chorób zawodowych (borelioza i kleszczowe zapalenie mózgu) stwierdza się wśród rolników, co jest konsekwencją kontaktu tej grupy zawodowej z kleszczami podczas wykonywania pracy na terenie gospodarstw rolnych.

6. W zakresie higieny procesów nauczania i wychowania należy stwierdzić, że stan sanitarno-techniczny większości szkół jest zadowalający, jednak w celu jego poprawy należy na bieżąco planować i przeprowadzać remonty pomieszczeń szkolnych.

7. Posiłek w szkole stanowi niezbędny element racjonalnego żywienia warunkujący prawidłowy rozwój dziecka, jego dobre samopoczucie i zdolność do pracy. Dlatego konieczne jest kontynuowanie działań zmierzających do zapewnienia przynajmniej jednego posiłku w szkole jak największej liczbie uczniów.

8. W wyniku wspólnych działań podejmowanych przez pracowników inspekcji sanitarnej, dyrektorów szkół na terenie powiatu monieckiego uporządkowano gospodarkę substancjami i preparatami chemicznymi zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

9. Stan sanitarno-techniczny obiektów żywności i żywienia funkcjonujących na terenie powiatu utrzymał się na poziomie roku ubiegłego. Istotnym problemem jest na-

tomiast handel obwoźny funkcjonujący nadal na terenie większości gmin. Handel prowadzony jest w większości bez uzyskania zgody właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na taką działalność, w miejscach niedozwolonych i bez zachowania jakichkolwiek zasad higieny. Taka forma sprzedaży cieszy się przy tym dużą aprobatą społeczeństwa.

10. Mamy do czynienia z narastającym problemem uchylania się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Niezbędna jest w związku z tym stała edukacja społeczeństwa dotycząca skuteczności i bezpieczeństwa szczepień.

11. Istnieje potrzeba ciągłej edukacji na rzecz podniesienia świadomości społeczeństwa w kontekście prawidłowych zachowań prozdrowotnych oraz troski o zdrowie własne i innych.