



# OCENA STANU SANITARNEGO POWIATU MONIECKIEGO ZA 2014 ROK



Opracowali: Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Mońkach  
pod kierunkiem: Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach Andrzeja Bernera

<b>I. WSTĘP.....</b>	<b>3</b>
<b>II. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU.....</b>	<b>4</b>
<b>II. 1. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH.....</b>	<b>4</b>
<b>II. 2. OCENA STANU SANITARNEGO PODMIOTÓW WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ.....</b>	<b>23</b>
<b>III. OCENA STANU SANITARNEGO W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ KOSMETYKÓW.....</b>	<b>27</b>
<b>III. 1. CHARAKTERYSTYKA STANU SANITARNEGO OBIEKTÓW.....</b>	<b>27</b>
<b>III. 2. OCENA JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH PRODUKOWANYCH I WPROWADZANYCH DO OBROTU.....</b>	<b>31</b>
<b>III. 3. OCENA STOPNIA WDROŻENIA I FUNKCJONOWANIA W ZAKŁADACH ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA SYSTEMÓW BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI.....</b>	<b>35</b>
<b>III. 4. OCENA NADZORU NAD ŚRODKAMI SPOŻYWCZYMI SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA ŻYWIENIOWEGO, ŻYWNOŚCIĄ WZBOGACONĄ, SUPLEMENTAMI DIETY ORAZ PRZESTRZEGANIEM PRZEPISÓW ROZPORZĄDZENIA NR 1924/2006 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY Z DNIA 20.12.2006R. W SPRAWIE OŚWIADCZEŃ ŻYWIENIOWYCH I ZDROWOTNYCH DOTYCZĄCYCH ŻYWNOŚCI.....</b>	<b>37</b>
<b>III. 5. OCENA DZIAŁALNOŚCI PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W ZAKRESIE REALIZACJI WYMAGAŃ PRZEPISÓW PRAWA DOTYCZĄCYCH REJESTRACJI ORAZ ZATWIERDZANIA, WARUNKOWEGO ZATWIERDZANIA, PRZEDŁUŻANIA WARUNKOWEGO ZATWIERDZANIA, ZAWIESZANIA ORAZ COFANIA ZATWIERDZANIA ZAKŁADÓW ŻYWNOŚCIOWYCH.....</b>	<b>37</b>
<b>III. 6. WYNIKI NADZORU NAD ŻYWNOŚCIĄ ZMODYFIKOWANĄ GENETYCZNIE.....</b>	<b>38</b>
<b>III. 7. OCENA NADZORU NAD WARUNKAMI PRODUKCJI I SPRZEDAŻY ORAZ JAKOŚCIĄ ZDROWOTNĄ NATURALNYCH WÓD MINERALNYCH, ŹRÓDLANYCH I STOŁOWYCH.....</b>	<b>39</b>
<b>III.8. OCENA NADZORU NAD ŻYWNOŚCIĄ EKOLOGICZNĄ I TRADYCYJNĄ ORAZ DZIAŁALNOŚCIĄ W ZAKRESIE DOSTAW BEZPOŚREDNICH.....</b>	<b>40</b>
<b>III. 9. NADZÓR NAD DZIAŁALNOŚCIĄ W ZAKRESIE DOSTAW BEZPOŚREDNICH.....</b>	<b>40</b>
<b>III. 10. WYNIKI NADZORU NAD WARUNKAMI PRODUKCJI PRZETWORÓW GRZYBOWYCH, SKUPEM I WPROWADZANIEM DO OBROTU GRZYBÓW</b>	

I PRZETWORÓW GRZYBOWYCH, HANDLEM OBWOŻNYM, PUNKTAMI SKUPU – RUNA LEŚNEGO I OWOCÓW SEZONOWYCH .....	41
<b>III. 11. WYNIKI NADZORU NAD MATERIAŁAMI I WYROBAMI PRZEZNACZONYMI DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ.....</b>	<b>42</b>
<b>III. 12. OCEN NADZORU NAD BEZPIECZEŃSTWEM KOSMETYKÓW .....</b>	<b>43</b>
<b>III.13. SPRAWOWANIE NADZORU NAD REALIZACJĄ PRZEPISÓW PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO W ZAKRESIE OBOWIĄZKU ZAPEWNIENIA IDENTYFIKOWALNOŚCI.....</b>	<b>43</b>
<b>IV. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA PRACY.....</b>	<b>45</b>
<b>IV. 1. BIEŻĄCY NADZÓR NAD WARUNKAMI ŚRODOWISKA PRACY W ZAKŁADACH PRACY.....</b>	<b>45</b>
<b>IV. 2. CHOROBY ZAWODOWE.....</b>	<b>51</b>
<b>V. OCENA STANU SANITARNO – HIGIENICZNEGO PLACÓWEK OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH.....</b>	<b>52</b>
<b>VI. OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY.....</b>	<b>58</b>
<b>VI. 1. OCENA ZAOPATRZENIA LUDNOŚCI W WODĘ.....</b>	<b>58</b>
<b>VI. 2. KĄPIELISKA I MIEJSCA WYKORZYSTYWANE DO KĄPIELI.....</b>	<b>61</b>
<b>VI. 3. STAN SANITARNY OBIEKTÓW KOMUNALNYCH.....</b>	<b>61</b>
<b>VII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA.....</b>	<b>65</b>
<b>VIII. WNIOSKI.....</b>	<b>68</b>

## **I. WSTĘP**

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2014 roku było promowanie zdrowego stylu życia, czuwanie nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz wody, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej. Realizacja zadań statutowych odbywała się zgodnie z planem zasadniczych przedsięwzięć na rok 2014r. obejmującym główne kierunki działania, zasadnicze zamierzenia oraz harmonogramem nadzoru nad obiektami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach przy pomocy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizuje zadania na terenie powiatu monieckiego z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

- higieny środowiska;
- higieny pracy w zakładach pracy;
- higieny procesów nauczania i wychowania;
- higieny wypoczynku i rekreacji;
- zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku;
- higieniczno – sanitarnymi, jakie powinny spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

## II. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU.

### II. 1. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Choroby zakaźne są ciągle istotnym problemem zdrowia publicznego stąd zapobieganie i zwalczanie chorób zakaźnych i zakażeń wśród ludzi jest jednym z podstawowych zadań realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

W roku sprawozdawczym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach zgłoszono:

- 425 zachorowań na choroby zakaźne, z czego hospitalizowano 123 przypadki,
- 418 przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę,
- 3 przypadki gruźlicy,
- 18 przypadków pokąsania przez zwierzęta,
- 1 zgon z powodu choroby zakaźnej.

Ponadto w 2014 roku przeprowadzono 87 dochodzeń epidemiologicznych w przypadkach zgłoszonych podejrzeń lub wystąpień chorób zakaźnych. Dochodzenia przeprowadzane były w jednostkach chorobowych, w których wymagane jest:

- ustalenie źródła zakażenia,
- wykrycie czynnika etiologicznego powodującego zachorowanie,
- objęcie nadzorem osób kontaktujących się z chorym lub podejrzanym o zakażenie,
- ustalenie stanu zdrowia zwierzęcia podejrzanego o zakażenie wścieklizną w celu podjęcia ostatecznej decyzji dotyczącej szczepień osoby pogryzionej przez zwierzę,
- przeprowadzenie kwalifikacji zachorowań zgodnie z definicjami przypadków chorób zakaźnych dla potrzeb nadzoru epidemiologicznego.

Prowadzony nadzór epidemiologiczny miał na celu pozyskanie informacji o charakterze występujących zagrożeń, ich rozmiarach i zaobserwowanych trendach.

W 2014 roku zarejestrowano 1 nosiciela antygenu HBV oraz 2 nosicieli antygenu HCV.

Z badań bakteriologicznych pobranych prób od osób chorych, ozdowieńców po przebytej chorobie, osób ze styczności z chorym oraz z badań do książeczek zdrowia zarejestrowano 9 nosicieli odzwierzęcych pałeczek z rodzaju *Salmonella*.

W 2014 roku odnotowano wzrost o około 25%, w stosunku do 2013 roku, zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne i zakażenie.

W 2014 roku w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Mońkach zarejestrowano ogółem 425 przypadków chorób zakaźnych, w tym 123 hospitalizacji.

Natomiast w 2013 roku odnotowano 339 przypadków chorób zakaźnych, z czego 71 przypadków było hospitalizowanych. Dane statystyczne chorób zakaźnych zostały przedstawione w formie tabelarycznej (Tabela nr 1).

**Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2013-2014**

Lp.	Jednostka chorobowa	2013		2014		
		liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność	
0	2	3	4	5	6	
1	Cholera					
2	Dur brzuszny					
3	Dury rzekome A, B, C					
4	Salmonelloza	zatrucie pokarmowe	8	18,7	5	11,8
5		posocznica			1	2,4
6		inne zakażenie pozajelitowe				
7	Czerwonka bakteryjna (szigelozja)					
8	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą				
9		wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwtoczną				
10		wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BLIŻEJ NIEOKREŚLONE				
11		wywołane przez <i>Campylobacter</i>				
12		wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i>				
13		wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>			8	18,9
14		inne określone	6	14,0	7	16,5
15		nie określone	3	7,0		
16	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2			1	14,7	
17	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	gronkowcowe				
18		jadem kiełbasianym (botulizm)				
19		wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>				
20		inne określone			1	2,4
21	nie określone					
22	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2					
23	Lamblioza (giardioza)			2	4,7	
24	Kryptosporidioza					
25	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	23	53,8	20	47,2
26		wywołane przez norowirusy			4	9,4
27		inne określone	4	9,4	8	18,9
28		nie określone	9	21,1	14	33,0
29	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	18	238,1	26	383,5	
30	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe	ogółem	2	4,7	10	23,6
31	BLIŻEJ NIEOKREŚLONE, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	w tym u dzieci do lat 2	1	13,2	8	118,0
32	Dżuma					
33	Tularemia					
34	Wąglik					

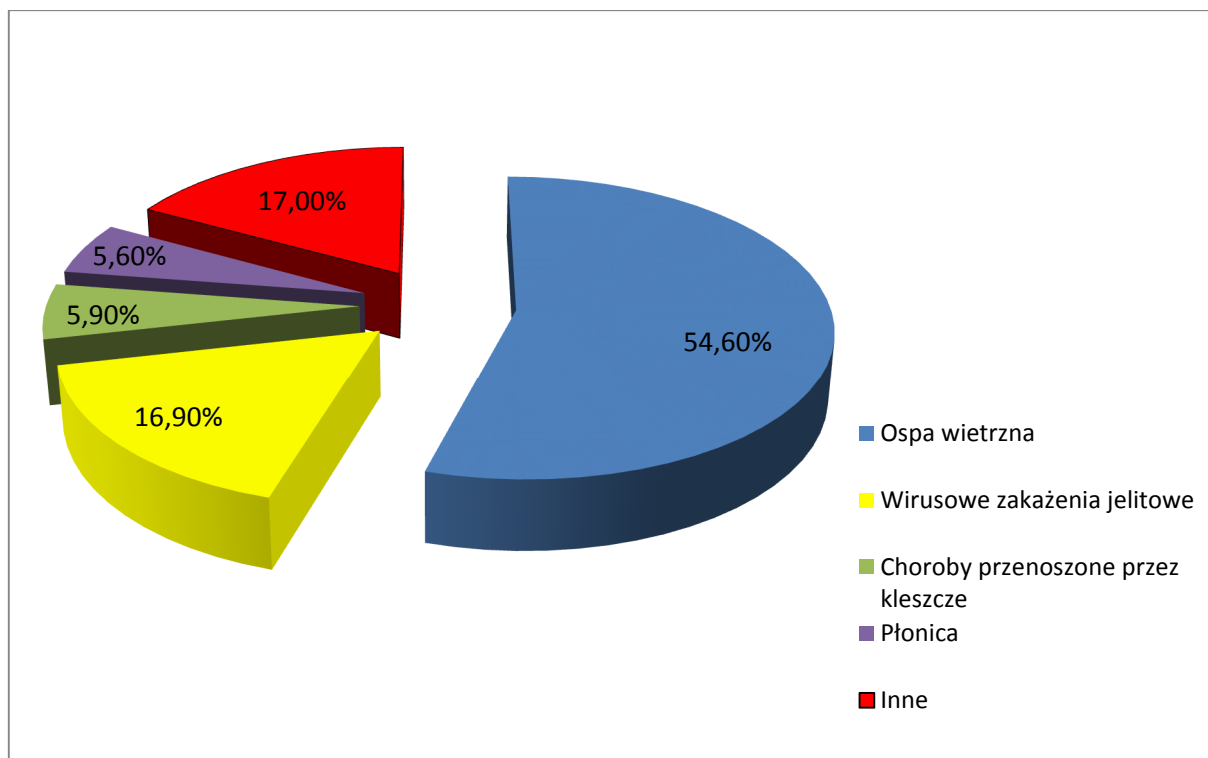
35	Bruceloza: nowe zachorowania					
36	Nosacizna					
37	Leptospiroza					
38	Jersinioza pozajelitowa					
39	Mikobakteriozy - inne i BLIŻEJ NIEOKREŚLONE					
40	Listerioza					
41	Tężec	ogółem				
42		noworodków				
43	Błonica					
44	Krzusiec		2	4,7	3	7,1
45	Płonica (szkarlatyna)		11	25,7	24	56,6
46	Choroba meningokokowa, inwazyjna	ogółem				
47		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
48		posocznica				
49		inna określona i nie określona				
50	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	ogółem				
51		róża				
52		zespół wstrząsu toksycznego				
53		gorączka połogowa				
54		inna określona i nie określona				
55	Legioneloza	choroba legionistów	1	2,3		
56		gorączka Pontiac				
57	Kiła	wrodzona i noworodków				
58		wczesna				
59		późna				
60		inne postacie kiły i kiła nie określona				
61	Rzeżączka					
62	Ziarnica weneryczna wywołana przez Chlamydie					
63	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie		1	2,3		
64	Borelioza z Lyme		23	53,8	21	49,5
65	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i> )					
66	Dur wysypkowy					
67	Gorączka Q					
68	Gorączka plamista i inne riketsjozy		1	2,3		
69	Poliomyelitis	wywołane dzikim wirusem				
70		wywołane wirusem pochodzenia szczepionkowego				
71	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat					
72	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD)				
73		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD)				
74		inne i nie określone				
75	Wścieklizna					
76	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień		3	7,0	6	14,2
77	Kleszczowe zapalenie mózgu		2	4,7	4	9,4
78	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
79		inne określone				
80		nie określone				

81		w innych chorobach objętych MZ-56				
82	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe			3	7,1
83		opryszczkowe			3	7,1
84		inne określone i nie określone				
85		w innych chorobach objętych MZ-56				
86	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna)					
87	Gorączka zachodniego Nilu					
88	Żółta gorączka					
89	Wirusowe gorączki krwotoczne	Ebola, Marburg, Lassa				
90		inna określona i nie określona				
91	Choroba wywołana przez hantawirusy					
92	Ospa wietrzna		212	496,0	232	547,4
93	Ospa prawdziwa					
94	Odra					
95	Różyczka		2	4,7	2	4,7
96	Pryszczycza					
97	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A				
98		typu B - ostre				
99		typu B - przewlekłe				
100		typu C: wg definicji przypadku - 2009 r.				
101		typu C: wg definicji przypadku - 2005 r.				
102		typu B+C (zakażenie mieszane)				
103		inne i nie określone				
104	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności					
105	Nowo wykryte zakażenia HIV				1	2,4
106	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		2	4,7	2	4,7
107	Malaria (zimnica)					
108	Bąblowica (echinokokoza)				1	2,4
109	Wągrzyca (cysticerkoza)					
110	Włośnica					
111	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna <sup>·20)</sup>	ogółem			1	2,4
112		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu			1	2,4
113		posocznica				
114		inna określona i nie określona				
115	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i>					
116	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna <sup>UE/PL</sup>	ogółem				
117		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
118		posocznica				
119		inna określona i nie określona				
120	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56			1	2,4
121		inne określone				
122		inne, nie określone				



123	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone				5	11,8
124	Zapalenie mózgu inne i nie określone					
125	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi					
126	Grypa	ogółem	5	11,7		
127		u dzieci w wieku 0-14 lat				
128	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona				
129		inne określone i nie określone				
130	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza				
131		listerioza				
132		inne określone i nie określone				
133	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej					
134	Zatrucia pestycydami – ostre					
135	Zatrucia naturalnie toksycznymi substancjami spożytymi jako pokarm	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
136		grzyby				
137		jagody i inne części roślin				
138	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie	mikotoksyny				
139		dioksyny				
140		polichlorowane bifenyle				
141		inne określone i nie określone				
	<b>339</b>	-	<b>425</b>	-		

W roku sprawozdawczym, podobnie jak w 2013 roku ospa wietrzna była najczęściej rejestrowaną jednostką chorobową. Zarejestrowano 232 przypadki, co stanowiło 54,6% wszystkich zgłoszonych jednostek chorobowych. Na drugim miejscu pod względem zgłaszanych jednostek chorobowych ułożyły się wirusowe zakażenia jelitowe - stanowiły 16,9 % zgłoszonych jednostek. Zarejestrowano łącznie 72 zachorowania. Z uwagi na to, że powiat moniecki jest terenem endemicznym chorób przenoszonych przez kleszcze w 2014 roku zarejestrowano łącznie 25 osób z chorobami odkleszczowymi tj. boreliozą z Lyme lub kleszczowym zapaleniem mózgu, co stanowiło 5,9% zgłaszanych przypadków. Na kolejnej pozycji ułożyły się zachorowania na płonicę - zgłoszono 24 zachorowania, co stanowiło 5,6% ogółu zgłoszonych chorób zakaźnych. Pozostałe jednostki chorobowe rejestrowano w mniejszej ilości.



**Wykres 1. Procentowy rozkład zachorowań w 2014 roku**

Wśród innych chorób zakaźnych rejestrowanych w roku 2014 należy wymienić:

- Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO (bliżej nie określone), o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – 4,2%
- Bakteryjne zakażenia jelitowe – 3,8%
- Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień – 1,4%
- Wirusowe zapalenia opon mózgowych – 1,4%
- Zapalenia opon mózgowych nie określone – 1,2%
- Salmonellozy – zatrucia pokarmowe – 1,2%
- Krztusiec – 0,7%
- Lamblioza – 0,5%
- Różyczka – 0,5%
- Świnka – 0,5%
- Choroba wywołana przez *Streptococcus pneumoniae*- 0,5%
- Bakteryjne zapalenie opon mózgowych inne – 0,2%
- Bąblowica - 0,2%
- Salmonelloza – posocznica – 0,2%
- Bakteryjne zatrucie pokarmowe, inne określone – 0,2%
- Nowo wykryte zakażenia HIV – 0,2%.

W 2014 roku w porównaniu z 2013 rokiem zaobserwowano:

- **wzrost liczby zachorowań** na : inne określone bakteryjne zakażenia jelitowe, inne określone i nie określone wirusowe zakażenia jelitowe, wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2, biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO (bliżej nie określone) o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, w tym u dzieci do lat 2, krztusiec, płonic, styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, kleszczowe zapalenie mózgu, ospę wietrzna,
- **spadek liczby zachorowań** na: zatrucia pokarmowe wywołane pałeczkami *Salmonella*, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, boreliozę z Lyme,
- **stabilizacje ilości zachorowań** na: różyczkę i świnkę.

W roku 2014 w powiecie monieckim **zarejestrowano** następujące jednostki chorobowe, których nie notowano w roku 2013:

- posocznica wywołana pałeczkami *Salmonella*,
- bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2,
- lamblioza,
- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy,
- wirusowe zapalenia opon mózgowych,
- zakażenia HIV,
- bąblowica,
- zapalenie opon mózgowych wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*,
- zapalenie opon mózgowych inne i nie określone.

Choroby, które nie były notowane w 2014 roku, a które zgłoszone były w 2013 roku to:

- innych określonych bakteryjnych zakażeń jelitowych,
- legionellozy,
- chorób przenoszonych drogą płciową wywołanych przez Chlamydie,
- gorączek płamistych i innych riketsjioz,
- grypy potwierdzonej laboratoryjnie.

## CHOROBY SZERZĄCE SIĘ DROGĄ POKARMOWĄ

W roku sprawozdawczym, tak jak w latach poprzednich, nie zarejestrowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu A, dury brzuszne, dury rzekome i czerwonkę bakteryjną ani też zatruc pokarmowych wywołanych przez gronkowce, jad kiełbasiany i grzyby.

### Zatrucia pokarmowe – Salmonellozy

W 2014 roku zarejestrowano 5 pojedynczych zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami *Salmonella* (współczynnik zapadalności 11,8), a więc o 3 przypadki mniej niż w 2013 roku, gdy zachorowało 8 osoby (współczynnik zapadalności 18,7). Wszystkie przypadki były hospitalizowane. Na salmonellozę zachorowało 2 dzieci (w wiek 9 miesięcy i 9 lat) oraz 3 osoby dorosłe. Zachorowania wystąpiły w miesiącu styczeń - 2 zachorowania oraz w miesiącu lipiec - 3 zachorowania. Wszystkie przypadki miały charakter spontanicznych zakażeń i nie były powiązane ze sobą. W próbkach kału pobranych od osób chorych wyhodowano typ serologiczny *Salmonella Enteritidis*.

Przyczyna zachorowań to przede wszystkim nie przestrzeganie podstawowych zasad higieny oraz brak znajomości norm przechowywania żywności i jej ochrony przed zanieczyszczeniem mikrobiologicznym.

W 2014 roku zarejestrowano 9 osób, u których wykryto nosicielstwo schorzeń jelitowych. Byli to nosiciele pałeczek *Salmonella Enteritidis*. Po leczeniu i otrzymaniu trzykrotnie ujemnych wyników badań kału na obecności pałeczek *Salmonella* osoby te zostały wykreślone z rejestru nosicieli.

### Salmonelloza – posocznica

W 2014 roku otrzymano 1 zgłoszenie zachorowania na posocznice wywołana pałeczkami *Salmonella*. W 2013 roku nie notowano posocznicy salmonellozowych.

Zachorowanie wystąpiło u 81 letniego mężczyzny przewlekle chorego (nadciśnienie, niedokrwienie kończyn dolnych, zakrzepowe zapalenie żył). Bakterię *Salmonella enteritidis* została stwierdzona we krwi pacjenta podczas hospitalizacji z powodu planowanej operacji tętniaka tętnicy biodrowej. Z wywiadu ustalono, iż około 2 tygodnie przed zachorowaniem chory miał biegunkę oraz gorączkował. Osoby z bliskiego otoczenia zostały objęte nadzorem epidemicznym - nie wskazywały objawów chorobowych, badanie kału bez bakterii chorobotwórczych.

### **Bakteryjne zakażenia jelitowe**

W 2014 roku zarejestrowano wzrost zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe, w porównaniu do 2013 roku. W roku sprawozdawczym zanotowano ogółem 15 zachorowań, w 2013 roku – 9.

Osoby chore były hospitalizowane. U wszystkich chorych zostały wykonane badania laboratoryjne, które potwierdziły obecność bakterii chorobotwórczych. Zachorowania zostały zakwalifikowane, zgodnie z definicją przypadku, jako bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez:

- bakterie *Clostridium difficile* - 8 przypadków,
- inne określone – 7 przypadków.

Jedno zachorowanie na bakteryjne zakażenia jelitowe wystąpiło u dziecka do lat 2. W 2013 roku nie notowano zachorowań u dzieci do lat 2.

### **Bakteryjne zatrucia pokarmowe**

W 2014 roku zanotowano 1 bakteryjne zatrucie pokarmowe. Zatrucie wystąpiło u czterdziestoletniej kobiety. Wykonane podczas hospitalizacji badania laboratoryjne oraz objawy chorobowe zakwalifikowały chorobę jako bakteryjne zatrucie pokarmowe inne określone.

Bakteryjnych zatruc pokarmowych nie notowano w 2013 roku.

### **Wirusowe zakażenia jelitowe**

W roku sprawozdawczym liczba zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe w stosunku do 2013 roku wzrosła o około 33% (2013 rok - 54 zachorowania, 2014 rok - 72 zachorowania).

Wszystkie zgłoszone przypadki były poddane hospitalizacji. U osób chorych zostały wykonane badania laboratoryjne, które potwierdziły wirusowy charakter zakażenia.

Czynnik etiologiczny wywołujący zachorowania to w większości przypadków rotawirus - 20 zachorowań. Pozostałe zachorowania zostały wywołane przez norowirusa – 4 zachorowania oraz inne określone i nieokreślone wirusy - 12 zachorowań.

Ponadto połowa zgłoszonych zachorowań wystąpiła u dzieci do lat 2.

### **Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO (bliżej nie określone) o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.**

W 2014 roku w porównaniu do 2013 roku zaobserwowano znaczny wzrost zachorowań na biegunkę i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO (bliżej nie określone) o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu. W 2014 roku zanotowano 10 zachorowań, a w roku 2013 jedynie 2 zachorowania.

W roku sprawozdawczym 80% zachorowań wystąpiło u dzieci do lat 2.

Rozpoznania lekarze dokonywali jedynie po objawach chorobowych, nie wykonywano żadnych badań laboratoryjnych w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych. Większość osób chorych była leczona ambulatoryjnie, jedynie 4 osoby z powodu choroby były hospitalizowane.

## **CHOROBY W ZAKRESIE KTÓRYCH PROWADZI SIĘ SZCZEPIENIA OCHRONNE, W TYM CHOROBY OBJĘTE PROGRAMEM ELIMINACJI.**

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na błonicę, tężec, odrę, nagminne porażenie dziecięce oraz zakażenia wywołane przez *Haemophilus influenzae*.

### **Krztusiec**

W roku sprawozdawczym zanotowano o 1 zachorowanie na krztusca więcej niż w 2013 roku. Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach zgłoszono 3 zachorowania, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców wynosił 7,1.

Na krztusca zachorowało 1 dziecko w wieku 4 miesięcy oraz 2 osoby dorosłe ( 49 i 70 lat). Chore dziecko zostało uodpornione przeciwko krztuścowi - otrzymało jedną dawkę skojarzonej szczepionki p/ błonicy, tężcowi i krztuścowi DTP. Pozostałe osoby te nie posiadały danych o przeprowadzonych szczepieniach p/krztuścowi.

### **Różyczka**

W roku 2014, podobnie jak w roku 2013 zarejestrowano 2 zachorowania na różyczkę. Zachorowania wystąpiły u osób w grupie wiekowej 15-19 lat. Na różyczkę zachorowała 1 kobieta w wieku 15 lat oraz 1 mężczyzna w wieku 19 lat. Mężczyzna nie był uodporniony p/różyczce, natomiast kobieta nie posiada danych dotyczących historii szczepień p/różyczce. Przypadki zostały zakwalifikowane jako możliwe.

### **Nagminne zapalenie przyusznic- świnka**

W 2014 roku ilość zachorowań na świnkę nie uległa zmianie w stosunku do 2013 roku- odnotowano 2 zachorowania.

W roku bieżącym zachorowały 2 osoby: roczna dziewczynka oraz czteroletni chłopak. Obie osoby były uodpornione przeciwko śwince – otrzymały po jednej dawce skojarzonej szczepionki p/odrze, śwince i różyczce. Oba zachorowania zostały zakwalifikowane jako przypadki możliwe.

**NEUROINFEKCJE ORAZ CHOROBY WYWOŁANE  
PRZEZ *NEISSERIA MENINGITIDIS*, *STREPTOCOCCUS PNEUMONIAE*,  
ORAZ *HAEMOPHILUS INFLUENZAE***

W roku sprawozdawczym do tutejszej stacji sanitarnej zgłoszono łącznie 11 zachorowań na zapalenie opon mózgowych, w tym:

- 1 bakteryjne zapalenie opon mózgowych wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*,
- 3 wirusowe zapalenia opon mózgowych wywołane przez eneterowirusy,
- 3 wirusowe zapalenia opon mózgowych nie określone,
- 5 zapaleń opon mózgowych nie określonych.

Na bakteryjne zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych zachorował 46 mężczyzna – zawodowy kierowca TIR-a w transporcie międzynarodowym. Przed zachorowaniem przebywał poza granicami państwa (Rosja, Ukraina, Białoruś). Do kraju powrócił z objawami chorobowymi. Chory w ciężkim stanie został przyjęty na SOR z powodu wysokiej gorączki (40° C) i zaburzeń świadomości. Rozpoznano u chorego bakteryjne zapalenie opon mózgowo – rdzeniowych (*streptococcus pneumoniae*). Pomimo leczenia chory zmarł w drugiej dobie po hospitalizacji.

Osoby z bliskiego kontaktu z chorym zostały objęte nadzorem epidemiologicznym przez lekarza Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

Na eneterowirusowe zapalenie opon mózgowych łącznie zachorowały 3 osoby. Były to dzieci i młodzież w wieku w wieku 13, 14 i 17 lat. Wszystkie przypadki hospitalizowano. U wszystkich osób badanie płynu mózgowo-rdzeniowego potwierdziło obecność enerowirusów – wynik PCR dodatni. U jednej osoby wytypowano wirus ECHO typ 30. Zachorowania miały miejsce w miesiącach letnich tj. od czerwca do lipca. Osoby chore potwierdzają w wywiadzie kontakt z osobami które miały objawy zapalenia opon.

Wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych nie określone wystąpiło u 3 osób. Były to pojedyncze zachorowania. Zachorowały 2 osoby dorosłe (21 i 55 lat) oraz 1 w wieku 17 lat. Wszystkie przypadki były hospitalizowane. U wszystkich osób wykonywano posiew płynu w kierunku bakterii chorobotwórczych. Nie wykonywano badania płynu mózgowo-rdzeniowego na obecność wirusów. Zachorowania miały miejsce w miesiącach letnich tj. w czerwcu i lipcu.

Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych, nie określone rozpoznano u 5 osób. Zachorowało dziecko w wieku 5 lat oraz 4 osoby w wieku 12-18 lat. Wszystkie osoby z powodu choroby były poddane hospitalizacji.

U osób tych nie wykonywano badań na obecność enterowirusów. Wykonano jedynie posiew płynu mózgowo-rdzeniowy na obecność bakterii. Badanie płynu mózgowo-rdzeniowego nie wykazało obecności bakterii chorobotwórczych. Zachorowania wystąpiły w miesiącach letnich tj. w czerwcu – 1 zachorowanie, w lipcu – 1 zachorowanie oraz w sierpniu – 3 zachorowania.

W 2013 roku nie notowano neuroinfekcji oraz chorób wywołanych przez *Streptococcus pneumoniae*, *Neisseria meningitidis* oraz *Haemophilus influenzae*.

## **CHOROBY KRWIPOCHODNE**

W 2014 roku, podobnie jak w 2013 roku nie notowano zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby typu B oraz wirusowe zapalenie wątroby typu C.

W 2014 roku zarejestrowano 1 bezobjawowego nosicieli antygeny HBV. Antygen wykryto u osoby dorosłej zmagającej się od wielu lat z chorobą nowotworową (białaczka) podczas pobytu na oddziale hematologii. Osoba ta nie była szczepiona p/WZW typu B. Osoby z bliskiego kontaktu z nosicielem zostały objęte nadzorem epidemiologicznym i uodpornione p/ WZW typu B.

W roku sprawozdawczym zarejestrowano również 2 bezobjawowych nosicieli antygeny HCV. Nosicielstwo antygeny HCV wykryto u 72 letniej kobiety chorej na białaczkę podczas badań na oddziale onkologicznym. Osoba ta z uwagi na chorobę jest często hospitalizowana oraz poddawana iniekcjom, miała również przetaczaną krew.

Kolejne nosicielstwo antygeny HCV wykryto u 51 kobiety podczas rutynowych badań przed zabiegiem chirurgicznym. Obie pacjentki znajdują się pod opieką specjalistycznej poradni. Osoby te w przeszłości były uodpornione pełnym cyklem szczepień przeciwko WZW typu B.

## **CHOROBY ODKLESZCZOWE**

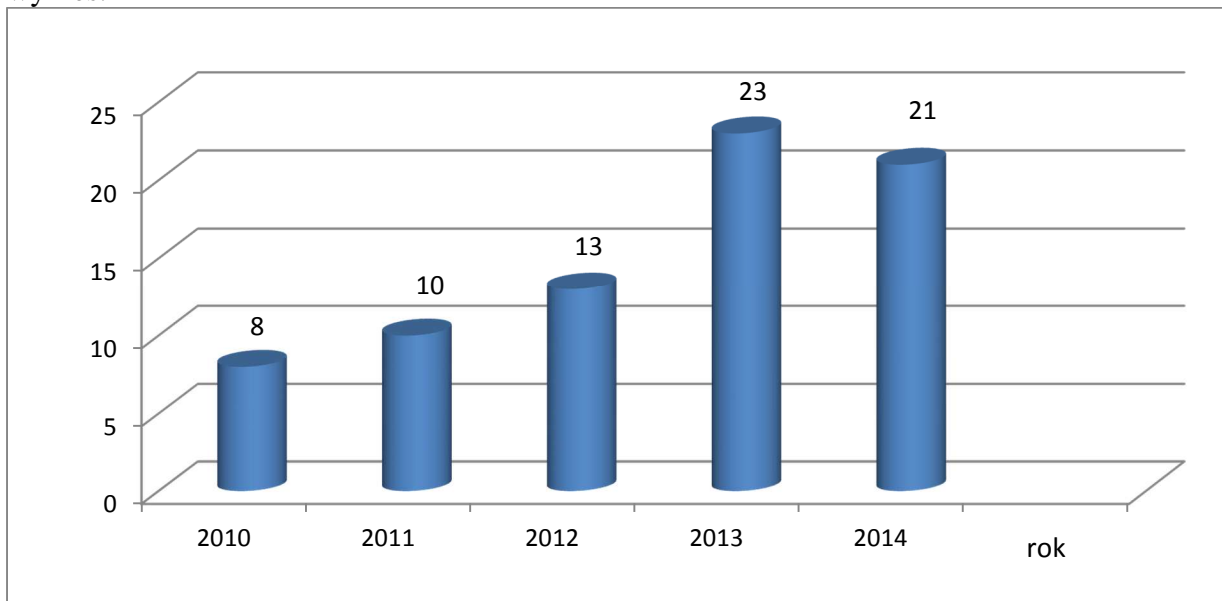
Od kilku lat na terenie powiatu monieckiego wzrasta liczba osób chorujących na Boreliozę z Lyme, kleszczowe zapalenie mózgu oraz inne choroby odkleszczowe (np. anaplazmozę). Obecność Puszczy Knyszyńskiej oraz Narodowego Parku Biebrzańskiego sprzyja zachorowaniom na tego typu jednostki chorobowe.

### **Borelioza z Lyme**

W roku 2014 liczba zachorowań na Boreliozę z Lyme jest mniejsza o 2 przypadki w porównaniu do roku 2013. W roku 2013 do Inspekcji Sanitarnej w Monkach zgłoszono 23 zachorowania, natomiast w roku sprawozdawczym 21 zachorowań. Dwie osoby z powodu choroby były hospitalizowane. Pozostałe osoby leczono ambulatoryjnie



Ilościowy rozkład zachorowań na Boreliozę z Lyme w okresie ostatnich 5 lat przedstawia poniższy wykres.



**Wykres 2. Zachorowania na Boreliozę z Lyme w powiecie monieckim w latach 2010-2014.**

Na boreliozę chorowały osoby dorosłe w wieko od 21 do 74 lat. Zachorowania występowały częściej u osób mieszkających na wsi (15 zachorowań), niż w mieście (6 zachorowań).

Boreliozę z Lyme u 9 osób rozpoznano w pierwszym stadium choroby na podstawie zmiany skórnej w miejscu ukłucia - rumień wędrujący, natomiast 11 przypadków zachorowań zostały potwierdzone badaniami laboratoryjnymi i zostały zakwalifikowane jako postać stawowa boreliozy. Jedno zachorowanie przebiegało pod postacią zapalenia opon mózgowych.

Wszystkie osoby chore w wywiadzie epidemiologicznym potwierdzają kontakt z kleszczem. Do ekspozycji na kleszcze dochodziło na terenie powiatu monieckiego - w lesie, parku, na łące. U większości osób ekspozycja na kleszcze miała miejsce w trakcie wykonywania pracy zawodowej - rolnicy, leśnicy, drwale, strażnicy leśni.

Najwięcej zachorowania odnotowano w miesiącach największej aktywności kleszczy tj. od marca do października.

#### **Kleszczowe zapalenie mózgu.**

W roku sprawozdawczym zanotowano 4 zachorowania na kleszczowe zapalenie mózgu, czyli o dwa przypadki więcej niż w roku 2013. Zachorowania wystąpiły u osób dorosłych. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że osoby te zamieszkują tereny Puszczy Knyszyńskiej, a styl życia tych osób wiąże się z częstym przebywaniem w lesie lub polu (rolnicy, drwal-pilarz oraz myśliwy). Oboje chore podają w wywiadzie pokłucie przez kleszcza. Żadna z tych osób nie była wcześniej szczepieni przeciwko kleszczowemu zapaleniu opon mózgowych.

## CHOROBY ODZWIERZĘCE

W roku sprawozdawczym nie odnotowano żadnego przypadku włośnicy, toksokarozy, leptospirozy, toksoplazmozy wrodzonej.

### **Bąblowica**

W roku 2014 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Monkach zgłoszono 1 zachorowanie na bąblowice. Zachorowań takich nie notowano na terenie powiatu monieckiego od ponad 10 lat.

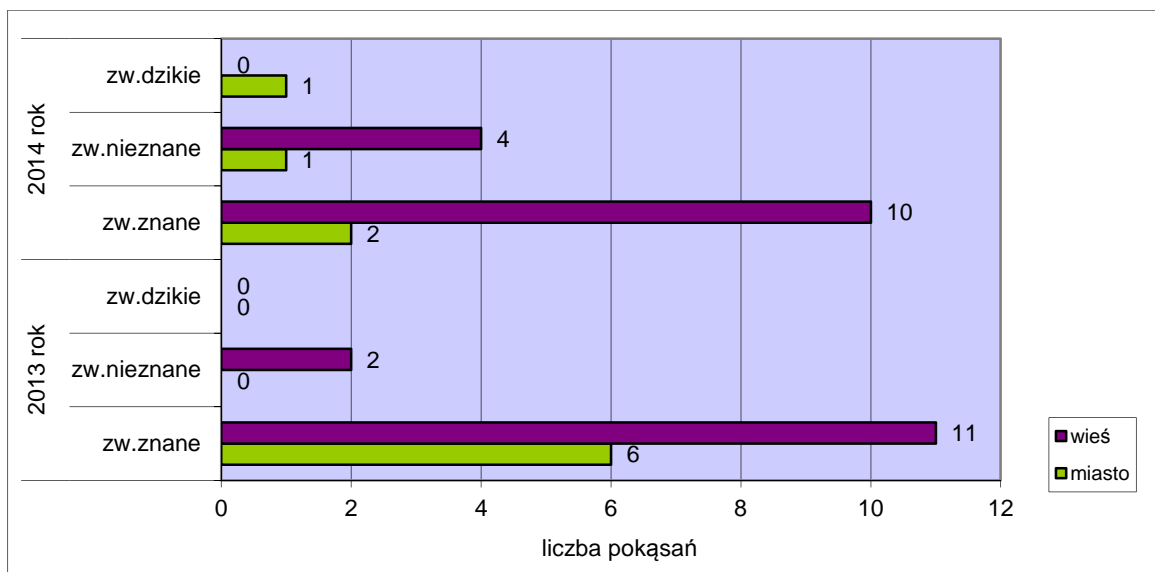
Bąblowicę stwierdzono u 60-letniej kobiety podczas pobytu w szpitalu z powodu choroby refluksowej żołądka. Wykonane podczas hospitalizacji badanie USG jamy brzusznej wykazało w 7 segmencie wątroby torbiel bąblowca ze zwapnieniem. Pacjentkę skierowano na dalszą diagnostykę. Wykonane badanie tomografem komputerowym potwierdziło obecność torbieli bąblowca w wątrobie. Również badanie serologiczne krwi w kierunku swoistych przeciwciała przeciw *Echinococcus spp.* potwierdziło diagnozę. Pacjentka jest pod stałą opieką Poradni chorób zakaźnych w Białymstoku.

### **Styczność i narażenie na wściekliznę**

W 2014 roku w porównaniu z rokiem wcześniejszym zmniejszyła się o 1 osobę liczba pokąsanych przez zwierzęta. W 2014 roku zarejestrowano 18 takich zdarzeń, natomiast w 2013 roku było ich 19.

Osoby pokąsane to w większości osoby dorosłe. Tylko 3 dzieci zostało pogryzionych przez zwierzęta.

W okresie wakacyjnym tj. w miesiącach czerwiec i sierpień odnotowano najwięcej pokąsań przez zwierzęta. Podobnie jak w 2013 roku w 2014 roku do pokąsań częściej dochodziło na terenie wsi niż miast.



**Wykres 3 . Pokąsania w powiecie monieckim w latach 2013 i 2014.**

W roku 2014 w przypadku pokąsań przez zwierzęta nieznane lub dzikie 6 osób zostało profilaktycznie zaszczepionych p/wścieklicznie. W roku 2013 szczepienia p/wścieklicznie wykonano u 2 osób.

**Tabela 2. Szczepienia przeciwko wścieklicznie w 2014 roku.**

Grupy wiekowe	Płeć			Miejsce narażenia		Podjęte szczepienia				Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	ogółem	M	W	Pełen cykl	Niepełne cykle				pies	kot	lis	inne
							5 dawek	1	2	3				
0-4														
5-9														
10-14														
15-19		1	1		1	1					1			
20-29														
30-39	1		1		1	1					1			
40-49		1	1	1		1					1			
50-59	1	2	3	1	2	2		1			2		1	
60<														
<b>SUMA</b>	2	4	6			5		1			5		1	
<b>ogółem</b>	6					5	1				6			

## INNE CHOROBY

### **Lamblioza (giardioza)**

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 2 zachorowania na lambliozę. W roku 2013 nie notowano zachorowań na lambliozę.

Lambliozę stwierdzono u 5 letniego chłopca oraz u 38 letniego mężczyzny. Rozpoznanie dokonano na podstawie obecności cyst *Giardia lamblia* w kale.

### **Płonica (szkarlatyna)**

W 2014 roku, w porównaniu do 2013 roku znacznie wzrosła liczba zgłoszonych zachorowań na płonicę. W 2014 roku zgłoszono 24 zachorowania, czyli o 13 więcej niż w 2013 roku (11 zachorowań).

Zachorowania występowały u dzieci uczęszczających do przedszkoli i szkoły podstawowej. Najwięcej zachorowań notowano w grupie wiekowej 5 - 9 lat – 42 % ogółu zachorowań.

### **Ospa wietrzna**

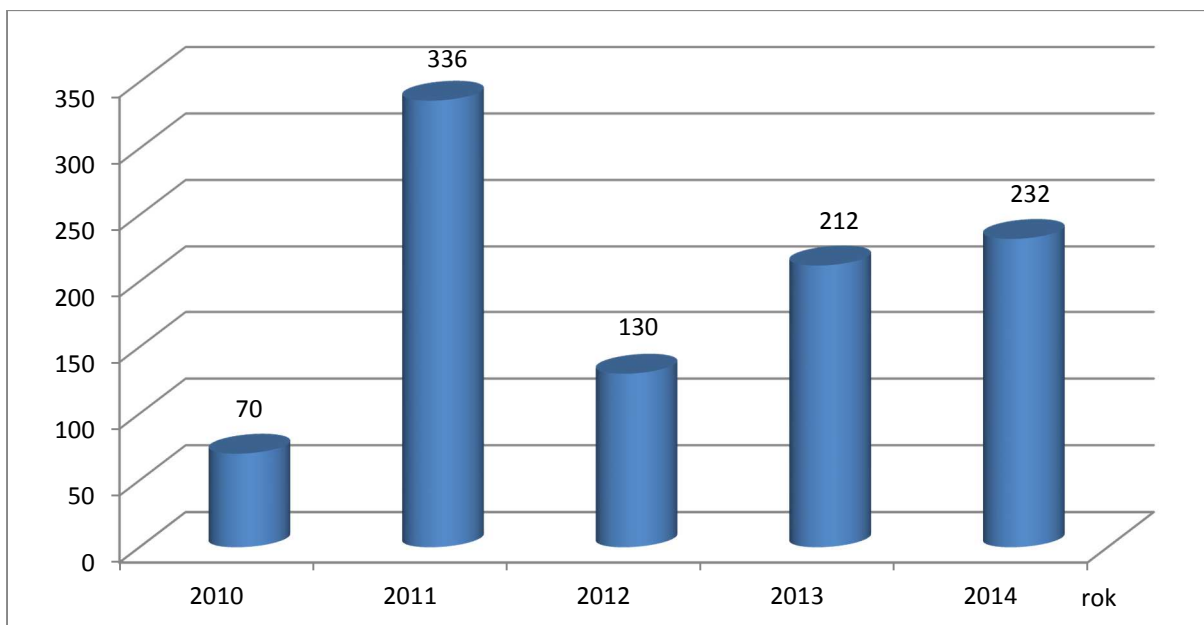
Ospa wietrzna w roku sprawozdawczym była najczęściej notowaną jednostką chorobową, podobnie jak w latach poprzednich. W porównaniu do 2013 roku zanotowano wzrost zachorowań o 9%. W 2013 roku zanotowano 212 przypadków, współczynnik zapadalności na 100 tysięcy mieszkańców powiatu wynosił 496,0 natomiast w 2014 roku zanotowano 232 zachorowania, współczynnik zapadalności wynosił 547,4.

Ospa wietrzna w porównaniu do roku 2013 przebiegała łagodnie, bez powikłań. Nie było osób hospitalizowanych z powodu choroby. W roku 2013 – 4 osoby były hospitalizowane z powodu choroby.

Szczyt zachorowań w 2013 roku przypadał na późną wiosnę i lato i trwał od marca do czerwca. W tym okresie łącznie zachorowało 157 osób, co stanowi 68% wszystkich zarejestrowanych zachorowań. Czerwiec był miesiącem, w którym rozpoznano najwięcej zachorowań – 42.

Najczęściej chorowały dzieci do 14 roku życia, co stanowiło 96% wszystkich przypadków. Najwięcej zachorowań stwierdzono w grupie wieku 5-9 lat – 114 zachorowań. Liczba zachorowań wśród dorosłych była znacznie niższa. W grupie powyżej 20 roku życia zachorowały łącznie 3 osoby.

Osoby które zachorowały na ospę wietrzna nie były wcześniej uodpornione przeciwko tej chorobie.



**Wykres 4. Zachorowania na ospę wietrzną (B01) w powiecie monieckim w latach 2010-2014**

#### **Nowo wykryte zakażenia HIV**

W 2014 roku zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach 1 zakażenie wirusem upośledzenia odporności HIV. Zakażeń HIV nie notowano w latach poprzednich.

Zakażenie wykryto u 32 letniego mężczyzny mieszkańca powiatu monieckiego.

#### **GRUŹLICA**

W 2014 roku zarejestrowano ogółem 3 przypadki nowych zachorowań na gruźlicę. W 2013 roku odnotowano 4 zachorowania. Wszystkie zachorowania dotyczyły osób dorosłych. Nie odnotowano przypadków zachorowań u dzieci i młodzieży do 18 roku życia.

Na gruźlicę chorowali mężczyźni w wieku 36 lat, 42 lata, 59 lat. Osoby te nie pracowały zawodowo (bezrobotni, renta chorobowa). Dwie osoby chore pochodziły z Goniądza, jedna z Dolistowa Nowego.

Wszystkie przypadki gruźlicy były hospitalizowane w specjalistycznych placówkach. Osobom chorym zostały wykonane badania diagnostyczne (RTG klatki piersiowej oraz posiew bakteriologiczny płwociny), które to potwierdziły gruźlicę. We wszystkich przypadkach była to gruźlica płuc.

Osoby z kontaktu wysokiego ryzyka z chorymi (łącznie 9 osób) zostały objęte nadzorem przez lekarzy Podstawowej Opieki Zdrowotnej.

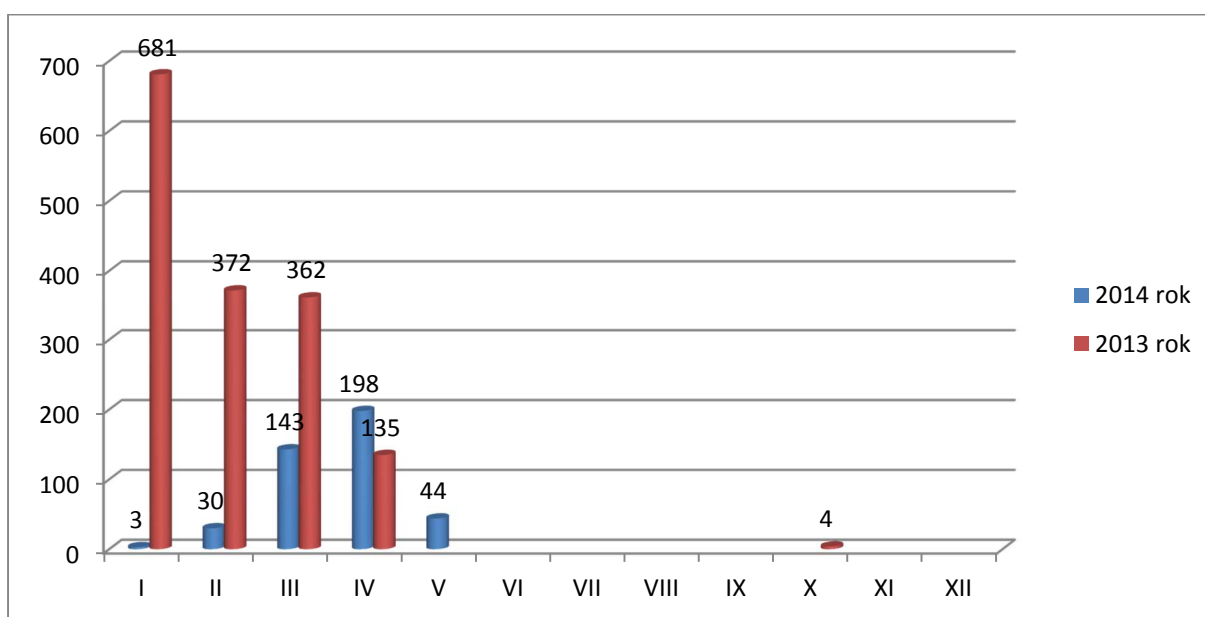
## GRYPA

W 2014 roku zachorowania na grypę przebiegały łagodnie, wymagały nadal wzmożonego nadzoru epidemiologicznego. Nadzór i analiza sytuacji epidemiologicznej powiatu monieckiego w zakresie zachorowań na grypę i choroby grypopodobne polegała m.in. na :

- analizie zbiorczych raportów o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę przekazanych do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Mońkach przez placówki Podstawowej Opieki Zdrowotnej w sezonie grypowym i poza sezonem,
- sprawowaniu wzmożonego nadzoru nad grypa w ramach „systemu SENTINEL”.

W 2014 roku w porównaniu z rokiem 2013 zaobserwowano znaczny spadek zachorowań na grypę (o około 74%). W 2013 roku w powiecie monieckim zarejestrowano 1554 przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, podczas gdy w roku 2014 zgłoszono zaledwie 418 zachorowań i podejrzeń o zachorowanie. W 2013 roku z powodu nasilonych objawów chorobowych 23 osoby zostały skierowane do szpitala. W 2014 roku nie hospitalizowano osób z powodu grypy.

W 2014 roku najwięcej zachorowań stwierdzono w grupie wiekowej 15 - 64 lat - 171 zachorowań, co stanowi 42% ogółu chorych. Szczyt zachorowań odnotowano wczesną wiosną, w miesiącach marzec i kwiecień. Najwięcej zachorowań obserwowano w miesiącu kwiecień – 198 przypadków, co stanowi 47% ogółu odnotowano zachorowań.



**Wykres 5. Rozkład zachorowań na grypę w powiecie monieckim latach 2013 i 2014 wg miesięcy.**

W 2014 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Mońkach kontynuowała wzmożony nadzór epidemiologiczno-wirusologiczny nad grypą w ramach systemu SENTINEL. Tak zorganizowany system nadzoru epidemiologicznego zwiększa szansę wcześniejszego wykrycia i identyfikacji szczepu wirusa odpowiedzialnego za epidemiczne zachorowania i ma na celu przeprowadzenie w wybranej placówce podstawowej opieki zdrowotnej diagnostyki wszystkich chorych i podejrzanych o zachorowanie na grypę. W roku 2014 lekarz biorący udział w „systemie SENTINEL” nie pobierał próbek wymazów z nosa i gardła do badań wirusologicznych.

## II. 2. Ocena stanu sanitarno-technicznego podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2014 obejmował nadzorem działalność leczniczą wykonywaną w 38 podmiotach, w tym w:

- 19 podmiotach leczniczych:
  - 1 szpitalu,
  - 1 zakładzie opiekuńczo-leczniczym,
  - 1 pogotowiu ratunkowym,
  - 16 przychodniach, ośrodkach zdrowia, poradniach.

**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							
Podmioty lecznicze	Ogółem		19	19	100	1	1	
	stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitalne	Szpitalne – ogółem	1	1	100	1	1
			w tym szpitale uzdrowiskowe	-	-	-	-	-
		inne niż szpitalne	Zakłady opiekuńczo-lecznicze	1	1	100	0	0
			Zakłady pielęgnacyjno - opiekuńcze	-	-	-	-	-
			Zakłady rehabilitacji leczniczej	-	-	-	-	-
			Sanatoria	-	-	-	-	-
			Hospicja	-	-	-	-	-
			Inne	-	-	-	-	-
			Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria z izba chorych, lecznice		16	16	100	0
	Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne		-	-	-	-	-	
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		-	-	-	-	-	
	Inne- Pogotowie ratunkowe		1	1	100	0	0	
	ambulatoryjne świadczenia zdrowotne							

- 19 praktykach zawodowych:
  - 9 indywidualnych praktykach lekarskich,
  - 8 indywidualnych specjalistycznych praktykach lekarskich,
  - 2 grupowych praktykach lekarskich.



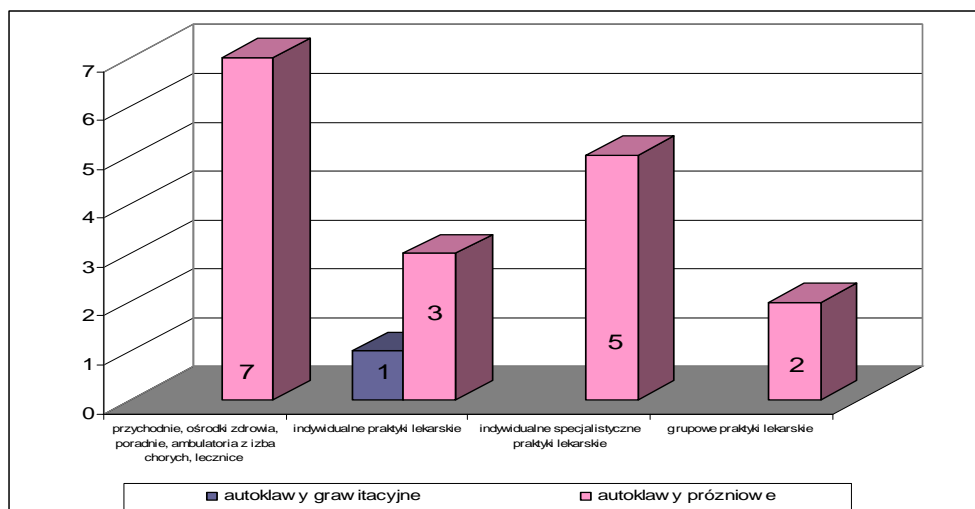
**Tabela 2. Praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą wg kontroli PIS**

wyszczególnienie		Powiat moniecki				
		wg ewidencji na 31.XII	skontrolowanych	%	ze złym stanem sanitarnym	
					razem	w tym technicznym
Praktyka zawodowa	Ogółem	19	19	100	0	0
	Indywidualne praktyki lekarskie ogółem	9	9	100	0	0
	<i>w tym indywidualne praktyki lekarzy dentystów</i>	9	9	100	0	0
	Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem	8	8	100	0	0
	<i>w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów</i>	6	6	100	0	0
	Grupowe praktyki lekarskie ogółem	2	2	100	0	0
	<i>w tym grupowe praktyki lekarzy dentystów</i>	2	2	100	0	0
	Indywidualne praktyki pielęgniarek	-	-	-	-	-
	Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek	-	-	-	-	-
	Grupowe praktyki pielęgniarek	-	-	-	-	-

W nadzorowanych podmiotach leczniczych przeprowadzono łącznie 50 kontroli, w tym 38 kontroli kompleksowych, 3 kontrole doraźne z zakresu szczepień ochronnych oraz 9 kontroli sprawdzających. Wydano łącznie 48 decyzji administracyjnych, w tym 38 decyzji umarzających postępowanie, 3 decyzje nakazujące, 4 decyzje płatnicze oraz wydano 2 decyzje prolongujące i 1 decyzję dotyczącą opiniowania programu dostosowawczego. Wystosowano również 2 upomnienie. W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli uchybieniami wystosowano do właścicieli placówek 1 wystąpienie pokontrolne.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach w 2014 roku znajdowało się łącznie 38 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Obiekty wykonujące działalność leczniczą łącznie wyposażone są w 18 urządzeń sterylizacyjnych na suche gorące powietrze (autoklawów), z czego 17 to autoklawy próżniowe, 1 autoklaw grawitacyjny.

Wyposażenie obiektów w urządzenia sterylizacyjne, w rozbiciu na poszczególne rodzaje przedstawia poniższy wykres:



Wykres 6. Wyposażenie obiektów wykonujących działalność leczniczą w urządzenia sterylizacyjne w 2014r.

Wiek większości urządzeń sterylizacyjnych nie przekracza 10 lat. Najstarsze urządzenie sterylizacyjne wyprodukowano w 1979r., najmłodsze 2014r. Najnowsze autoklawy funkcjonują w niepublicznych przychodniach i poradniach. Powyższe informacje przedstawia Tabela nr 2.

Podczas kontroli w obiektach wykonujących działalność leczniczą stwierdzono, że urządzenia sterylizacyjne poddawane są regularnej kontroli wewnętrznej, zgodnie z opracowanymi procedurami. Placówki prowadzi dokumentację potwierdzającą prowadzenie kontroli wewnętrznej urządzeń tj. rejestry z kontroli, protokoły kontroli, wydruki z urządzeń. Wyniki kontroli są archiwizowane. Każde urządzenie jest kontrolowane przy użyciu wskaźników biologicznych (minimum od 1x w miesiącu do 1x w kwartale), wskaźników chemicznych (każdy proces) oraz wskaźników fizycznych (każdy proces). Większość autoklawów próżniowych przed rozpoczęciem w danym dniu cyklu sterylizacji kontrolowana jest testem Bowiego - Dicka.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przygotowania materiału i sprzętu do sterylizacji. Stosuje się właściwe systemy opakowań sterylizacyjnych. Przechowywanie wysterylizowanego sprzętu i materiałów medycznych nie budzi zastrzeżeń.

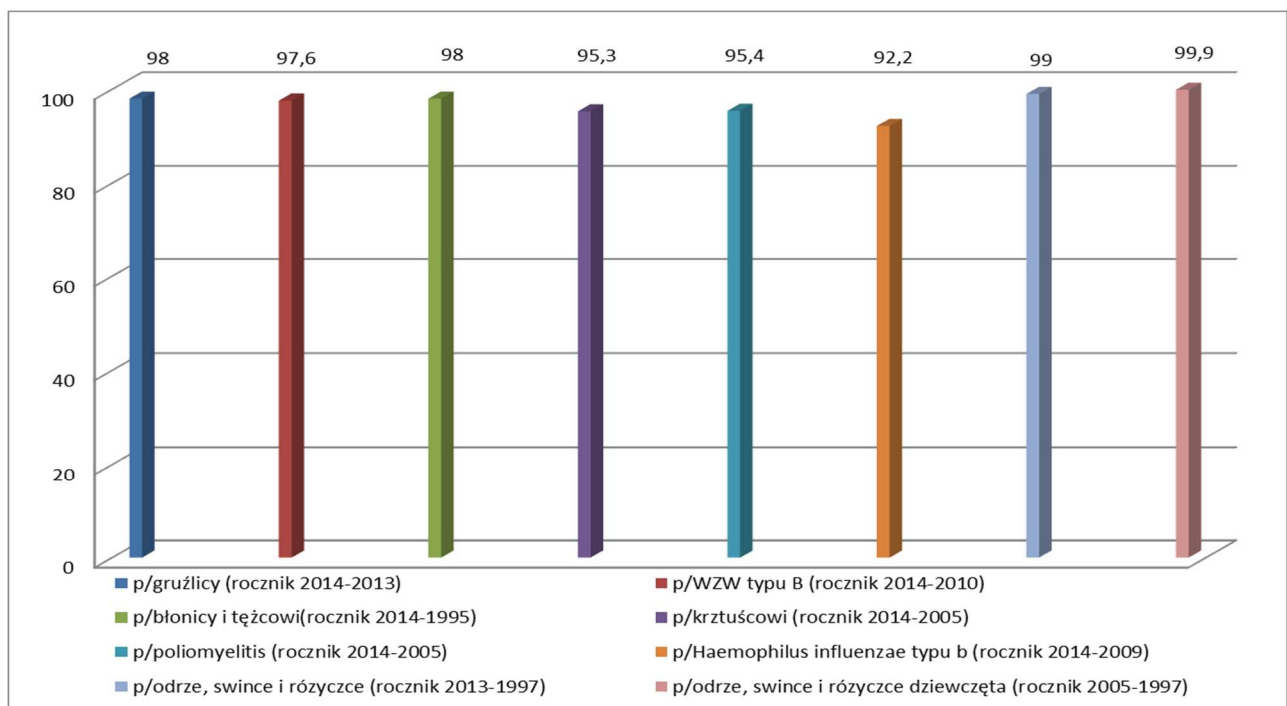
Ponadto urządzenia sterylizacyjne regularnie poddawane są przeglądowi technicznemu. Przeglądu dokonują firmy specjalizujące się w tym zakresie. Każdy przegląd jest potwierdzony dokumentem, w którym wskazana jest data wykonania kolejnego przeglądu.

### I. 3. Ocena w zakresie szczepień ochronnych

W 2014 roku 5 świadczeniodawców prowadziło szczepienia ochronne na terenie powiatu monieckiego. Szczepienia wykonywano łącznie w 15 placówkach, z czego pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach znajdowały się 3 placówki.

W trakcie wykonywania czynności kontrolnych w placówkach podległych nadzorowi pracownicy zwracali uwagę na:

- opracowanie i wdrożenie przez kierowników zakładów procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym zwianych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych,
- kwalifikacje w zakresie szczepień ochronnych personelu medycznego pracującego w punktach szczepień,
- sposób przekazywania kart uodpornienia między świadczeniodawcami,
- sposób prowadzenia rejestrów kart uodpornienia osób przybyłych i wybyłych z placówki,
- prawidłową gospodarkę szczepionkami,
- zachowanie warunków łańcucha chłodniczego,
- prawidłową technikę wykonywania szczepień,
- prawidłowe dokumentowanie szczepień,
- wykorzystanie preparatów szczepionkowych wysoce skojarzonych do szczepień zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. Podczas kontroli na bieżąco prowadzony był instruktaż w zakresie szczepień ochronnych. Wykonawstwo szczepień w powiecie monieckim w 2014 roku było stosunkowo wysokie i utrzymywała się na poziomie lat ubiegłych.



Wykres 7. Analiza procentowa wykonawstwa szczepień w powiecie monieckim za rok 2014.

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

#### **III.1. Charakterystyka stanu sanitarnego kontrolowanych obiektów.**

Państwowa Inspekcja Sanitarna powiatu monieckiego w 2014 roku w ewidencji miała zarejestrowanych 331 zakładów produkcji i obrotu żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W 2014 roku zatwierdzono 24 nowe obiekty (o 3 więcej niż w roku poprzednim). Łącznie przeprowadzono w nadzorowanych obiektach 311 kontroli.

W rezultacie prowadzonego w 2014 roku nadzoru sanitarnego w zakresie bezpieczeństwa żywności wydano 127 decyzji administracyjnych w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 11 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu.

Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono 23 mandaty karnych na łączną kwotę 3650 zł.

Wniosków o ukaranie osób winnych stwierdzanych zaniedbań do Sądu, wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku oraz aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury nie kierowano.

W 2014 roku do badań laboratoryjnych w kontrolowanych obiektach żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków pobrano i zbadano łącznie 91 próbek.

Jako niespełniające wymagań obowiązującego prawa zakwestionowano 2 próbki, co stanowi 2,2 % ogółu zbadanych próbek (w roku poprzednim 6,7%).

#### **Sklepy spożywcze.**

W 2014 roku na terenie powiatu monieckiego prowadziło działalność 141 sklepów spożywczych.

Najczęściej powtarzające się uchybienia:

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych nieprawidłowo oznakowanych lub bez jakichkolwiek 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),

- brak procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia,
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalkach do mycia rąk,
- porcjowanie, pakowanie w opakowania jednostkowe, a następnie zamrażanie i sprzedaż bez jakichkolwiek oznakowań mięsa dostarczanego do sklepu jako świeże,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu.

### **Zakłady żywienia zbiorowego otwarte.**

W 2014 roku nadzorem sanitarnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Mońkach objętych było 37 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 24 zakłady małej gastronomii. Skontrolowano 32 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, w tym 22 zakłady małej gastronomii. W zakładach żywienia zbiorowego otwartego do najczęściej odnotowywanych nieprawidłowości należały:

- nieaktualne treści i założenia systemu HACCP funkcjonującego w zakładzie,
- brak dokumentacji potwierdzającej, że deklarowany termin przydatności do spożycia/ data minimalnej - trwałości produkowanych wyrobów jest właściwa,
- przechowywanie zamrożonych potraw własnej produkcji.

W zakładach małej gastronomii najczęstszymi uchybieniami były:

- brak zachowanej segregacji asortymentowej środków spożywczych,
- nieprawidłowości w opracowaniu/założeniach zasad systemu HACCP (nieaktualne treści) oraz brak zapisów potwierdzających wdrożenie systemu HACCP,
- brak jakichkolwiek oznakowań środków spożywczych używanych do produkcji,
- brak dokumentacji potwierdzającej sposób postępowania z zużytym tłuszczem smażalniczym,
- przechowywanie zamrożonych potraw własnej produkcji.

### **Wytwórnice napojów bezalkoholowych.**

W 2014 roku nadzorem sanitarnym objęty był jeden zakład. Przeprowadzono w nim 4 kontrole.

W wyniku kontroli w zakładzie stwierdzono następujące nieprawidłowości, m.in.:

- brak dokumentacji potwierdzającej, że deklarowana data minimalnej trwałości wody źródlanej gazowanej i niegazowanej jest właściwa,

- nieprawidłowości w zakresie znakowania napoju gazowanego o smaku kwasu chlebowego wyprodukowanego w zakładzie,
- treści i założenia funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP nie są zgodne z zastosowanymi metodami i praktykami oraz wymaganiami higieny zawartymi w przepisach prawa,
- brak prowadzonego systemu identyfikacji produktu,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i urządzeń w zakładzie.

### **Obiekty ruchome i tymczasowe.**

W 2014 roku w rejestrze znajdowało się 6 obiektów ruchomych i tymczasowych które zostały skontrolowane - łącznie przeprowadzono 7 kontroli, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w obiektach ruchomych i tymczasowych to:

- brak decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającej działalność w zakresie sprzedaży żywności z obiektów ruchomych lub tymczasowych,
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych.

### **Piekarnie.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2014 roku obejmowała nadzorem sanitarnym 4 zakłady piekarnicze, które oprócz produkcji pieczywa prowadziły także produkcję wyrobów ciastkarskich.

Wszystkie piekarnie zostały skontrolowane. Ogółem w zakładach piekarniczych przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

W piekarniach stwierdzono następujące uchybienia, m.in.:

- niewłaściwe warunki przechowywania artykułów spożywczych używanych do produkcji,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu produkcyjnego w zakładzie,
- brak zapisów potwierdzających funkcjonowanie systemu HACCP w zakładzie,
- nie przedstawiono do wglądu dokumentacji potwierdzającej, że deklarowany termin przydatności do spożycia wyprodukowanych w zakładzie wyrobów jest właściwy.

### **Wytwórnice koncentratów spożywczych.**

Pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach znajdował się 1 zakład (produkcja koncentratów do lodów). Przeprowadzono w nim 2 kontrole.

W wyniku kontroli w zakładzie stwierdzono następujące uchybienia, m.in.:

- nie przedstawiono do wglądu dokumentacji potwierdzającej, że deklarowany termin przydatności do spożycia wyprodukowanych w zakładzie wyrobów, jest właściwy,
- niewłaściwe oznakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu koncentratów do lodów,

- treści i założenia funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP nie są zgodne z zastosowanymi metodami i praktykami oraz wymaganiami higieny zawartymi w przepisach prawa,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu.

#### **Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego.**

Na terenie powiatu monieckiego w 2014 roku nadzorem sanitarnym objęty był 1 zakład zbożowo – młynarski. Przeprowadzono w nim 1 kontrolę.

Podczas kontroli stwierdzono następujące uchybienia, m.in.

- nieaktualne treści i założenia systemu HACCP funkcjonującego w zakładzie,
- brak oznakowania mąki wprowadzanej do obrotu,
- brak dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie odbiorców mąki.

#### **Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2014 roku nadzorował 43 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. Skontrolowano 39 zakładów. W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono łącznie 42 kontrole.

Stwierdzane uchybienia to m. in.:

- nieaktualne treści i założenia systemu HACCP funkcjonującego w zakładzie,
- brak aktualnego sprawozdania z badania jakości wody,
- zakup surowców (warzyw i owoców) pochodzących z produkcji pierwotnej u dostawcy, który nie ma wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

#### **Wytwórnice lodów.**

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

W wyniku kontroli w zakładzie stwierdzono następujące uchybienie, m.in.:

- nie okazano dokumentacji potwierdzającej opracowanie, wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP.

#### **Kioski spożywcze.**

Nadzorem obejmowano 11 kiosków spożywczych: 1 kiosk sprzedaży lodów i 10 kiosków funkcjonujących w szkołach. W kioskach przeprowadzono 11 kontroli.

W wyniku kontroli w kioskach stwierdzono nieprawidłowości, m.in.:

- brak wyposażenia do kontroli temperatury w urządzeniu chłodniczym,
- brak zapisów potwierdzających monitorowanie temperatury w urządzeniu chłodniczym.

### **Inne obiekty obrotu żywnością**

W 2014 roku w rejestrze było 71 obiektów z tej grupy. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 1 obiekt. Skontrolowano 9 obiektów (5 punktów sprzedaży środków spożywczych na stacji paliw i 4 obiekty sprzedaży bezpośredniej). Łącznie przeprowadzono 9 kontroli. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień.

### **Magazyny hurtowe**

W 2014 roku nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach objęto 2 magazyny hurtowe. W magazynach hurtowym przeprowadzono 1 kontrolę. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Automaty do lodów**

W 2014 roku nadzorem objęte były 2 zakłady. Zakłady funkcjonowały tylko w okresie letnim. W obiektach przeprowadzono 2 kontrole. W kontrolowanych obiektach nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Wytwórnice wyrobów cukierniczych**

Nadzorem sanitarnym objęty był 1 zakład. Przeprowadzono w nim 1 kontrolę, nieprawidłowości nie stwierdzono.

## **III. 2. Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych produkowanych i wprowadzanych do obrotu na terenie będącym pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach.**

W 2014 roku do badań laboratoryjnych w kontrolowanych obiektach żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobrano łącznie 91 próbek.

Próbki te pobierane były w następujących grupach obiektów:

### **Wytwórnice lodów**

Pobrano 5 próbek z grupy "mleko i przetwory mleczne", wszystkie pochodzenia krajowego, w tym:

- 5 próbek lodów z udziałem mleka (tradycyjne). Próbki nie były kwestionowane.

### **Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa.**

Pobrano łącznie 6 próbek pochodzenia krajowego z grupy „wody mineralne i napoje bezalkoholowe” w tym:

- 2 próbki napojów niegazowanych.

- 4 próbki napojów bezalkoholowych niegazowanych.



Badane próbki nie były kwestionowane.

Ponadto w zakładzie pobrano zgodnie z planem 3 wymazy sanitarne, w tym:

- 1 próbka wymazów sanitarnych z podajnika do nalewaka,
- 1 próbka wymazów sanitarnych z nalewaka urządzeń produkcyjnych,
- 1 próbka wymazów sanitarnych z rąk pracownika zakładu.

Wymazy sanitarne pobrane z rąk pracownika zostały zakwestionowane ze względu na obecność ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych. W związku z powyższym właściciel zakładu we własnym zakresie pobrał wymazy z rąk pracownika - nieprawidłowości w badanym zakresie nie stwierdzono, co udokumentowano okazanym do wglądu wynikiem badań laboratoryjnych.

### **Zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego**

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę pochodzenia krajowego z grupy: „ziarna zbóż i przetwory zbożowe mączne”. Próbka nie była kwestionowana.

### **Sklepy spożywcze**

W ramach sprawowanego nadzoru pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pobrali w sklepach do badań laboratoryjnych 67 próbek, w tym: 63 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego, 2 próbki pochodzące z UE oraz 2 próbki pochodzące z Indii.

Wśród pobranych próbek kwestionowano 1 (śliwki suszone) ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu zawartości kwasu sorbowego. Ilość zakwestionowanych próbek stanowi 1,5 % ogólnej liczby próbek pobranych w sklepach spożywczych (w roku poprzednim 0,00%).

Pobrane w sklepach próbki środków spożywczych z poszczególnych grup to:

### **Mięso, podroby i przetwory mięsne**

- 2 próbki pochodzenia krajowego (danie tatarskie).

### **Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory**

- 4 próbki pochodzenia krajowego (2 próbki innych produktów drobiowych, 2 próbki mięsa drobiowego).

### **Mleko i przetwory mleczne**

- 2 próbki pochodzenia krajowego (sery dojrzewające).

### **Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne**

- 2 próbki pochodzenia krajowego - przekąski typu snack (z wyłączeniem kukurydzianych).

### **Ziemniaki**

- 1 próbka ziemniaków pochodzenia krajowego do badań w kierunku pozostałości pestycydów.

### **Wyroby cukiernicze i ciastkarskie**

- 13 próbek pochodzenia krajowego (galanteria ciastkarska - 2 próbki, wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce termicznej – 9 próbek, wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce – 2 próbki).

### **Warzywa**

Pobrano 8 próbek wszystkie pochodzenia krajowego, w tym:

- 2 próbki przetworów warzywnych,
- 5 próbek warzyw świeżych,
- 1 próbkę konserw warzywnych.

### **Owoce**

Pobrano 6 próbek pochodzenia krajowego, w tym:

- 4 próbki owoców suszonych - pochodzenia z krajów trzecich,
- 2 próbki przetworów i produktów owocowych.

Jedną próbkę zakwestionowano („śliwki suszone”) ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu zawartości kwasu sorbowego. Informację o przekroczeniu kwasu sorbowego ww. produktu przekazano Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Skierniewicach, który nadzoruje producenta kwestionowanego środka spożywczego.

### **Ryby, owoce morza i ich przetwory**

- pobrano 2 próbki pochodzenia krajowego (przetwory rybne i owoce morza).

### **Wyroby garmażeryjne i kulinarne**

- pobrano 4 próbki pochodzenia krajowego (mączne schłodzone - 2 próbki, inne wyroby garmażeryjne - 2 próbki).

### **Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego**

- 6 próbek, w tym 2 próbki z grupy środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty przetworzone i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do trzech lat, a 5 z grupy uzupełniające produkty i inne środki spożywcze dla niemowląt i małych dzieci. Wszystkie próbki pochodzenia krajowego.

### **Suplementy diety**

Pobrano 4 próbki pochodzenia krajowego, w tym:

- 1 próbki witaminy C,
- 1 próbka magnezu,
- 2 próbki suplementów z różnych kategorii.

### **Koncentraty spożywcze**

- pobrano 1 próbkę koncentratu obiadowego - pochodzenia krajowego.

### **Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe**

Łącznie do badań laboratoryjnych pobrano 6 próbek, w tym:

- 4 próbki pochodzenia krajowego,
- 2 próbki herbaty pochodzenie poza UE (kierunek badań oznaczenie pozostałości pestycydów).

### **Tłuszcze jadalne**

Pobrano 2 próbki pochodzące z UE (oliwa z oliwek).

### **Wody mineralne i napoje bezalkoholowe**

Pobrano 2 próbki pochodzenia krajowego – naturalne wody źródlane niegazowane.

### **Kosmetyki**

Pobrano 2 próbki kosmetyków do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Badane kosmetyki ocenione zostały również pod względem prawidłowości oznakowania.

Pobrany asortyment stanowiły 1 próbka farb do włosów oraz 1 próbka kosmetyków dla dzieci. Próbki wyrobów kosmetycznych nie były kwestionowane zarówno pod względem mikrobiologicznym, fizykochemicznym, jak również ze względu na znakowanie.

### **Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte**

Łącznie w zakładach żywienia zbiorowego otwartego pobrano 6 próbek posiłków.

Posiłki pobrano w :

- bloku żywienia w Domu Opieki nad Osobami Starszymi – 3 próbki,
- bloku żywienia w Szpitalu – 3 próbki.

Analiza wyników badań laboratoryjnych próbek posiłków całodiennej racji pokarmowej pacjentów szpitala wykazała nieprawidłowy procentowy rozkład energii na poszczególne posiłki, tj.: procent energii wyliczony dla kolacji jest wyższy niż zalecany, dla obiadu natomiast jest niższy niż zalecany. Udział energii z tłuszczu dla śniadania i obiadu jest wyższy niż zalecany. W analizowanej całodiennej racji pokarmowej udział energii z węglowodanów jest niższy dla śniadania i obiadu niż zalecany. Oznaczona laboratoryjnie zawartość chlorku sodu dwukrotnie przekracza zalecane dzienne spożycie. Oznaczona zawartość wapnia jest za wysoka w stosunku do zalecanego dziennego spożycia tego składnika, a oznaczona zawartość żelaza jest za niska w stosunku do zalecanego dziennego spożycia tego składnika.

Analiza wyników badań laboratoryjnych próbek posiłków całodziennej racji pokarmowej pobranych w bloku żywienia w Domu Opieki nad Osobami Starszymi wykazała nieprawidłowy procentowy rozkład energii na poszczególne posiłki, tj.: procent energii wyliczony dla kolacji jest wyższy niż zalecany.

Udział energii z białka wyliczony dla całodziennej racji pokarmowej jest prawidłowy. Udział energii z tłuszczu dla śniadania, obiadu i kolacji jest wyższy niż zalecany. W analizowanej całodziennej racji pokarmowej udział energii z węglowodanów jest niższy niż zalecany. Ponadto w całodziennej racji pokarmowej oznaczona laboratoryjnie zawartość chlorku sodu przekracza zalecane dzienne spożycie. Oznaczona zawartość żelaza i witaminy C jest za niska w stosunku do zalecanego dziennego spożycia tych składników.

Do zakładów skierowano wystąpienia, w którym polecono podjąć działania w celu wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości.

#### **Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością**

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę pochodzenia krajowego z grupy „materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością”. Próbką nie była zakwestionowana.

#### **Obiekty obrotu żywnością (sprzedaż bezpośrednia).**

Do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki pochodzenia krajowego (maliny) z grupy: „owoce świeże”, pochodzące z gospodarstwa rolnego. Pobranych próbek nie kwestionowano.

### **III. 3. Ocena stopnia wdrożenia i funkcjonowania w zakładach żywności i żywienia systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz zasady Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP), z uwzględnieniem elastycznego podejścia przewidzianego dla niektórych przedsiębiorstw sektora spożywczego.**

Celem przeprowadzanych działań była ocena stopnia wdrożenia i przestrzegania w nadzorowanych zakładach procedur bezpieczeństwa żywności opartych o zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych (HACCP).

W powyższym zakresie w 2014 roku skontrolowano ogółem 238 zakładów żywności i żywienia, co stanowi ok. 74 % ogółu obiektów nadzorowanych, w tym:

- 11 zakładów produkcyjnych,
- 71 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 39 typu zamkniętego, 10 typu otwartego (bez małej gastronomii) oraz 22 punkty małej gastronomii,

- 156 placówki obrotu żywnością, w tym 136 sklepów spożywczych, 1 hurtownia spożywcza, 10 kiosków spożywczych oraz 9 innych obiektów obrotu żywnością.

Celem urzędowej weryfikacji stopnia wdrożenia i efektywności funkcjonowania systemów autokontroli na gruncie zakładów, łącznie w 2014 roku przeprowadzono 226 kontroli, w 57 obiektach stwierdzono nieprawidłowości.

Celem likwidacji stwierdzonych nieprawidłowości i zobligowania przedsiębiorców do prowadzenia skutecznie funkcjonującej kontroli wewnętrznej, wdrożono stosowne działania administracyjno – egzekucyjne. Łącznie wydano 60 decyzji administracyjnych i nałożono 5 mandatów karnych na sumę 900 zł.

Stwierdzane nieprawidłowości w tym zakresie:

**W piekarniach:**

- nie prowadzono w zakładzie kontroli wewnętrznej uwzględniającej aspekty higieny i systemu HACCP.

**W wytwórni napojów bezalkoholowych:**

- nie zapewniono, aby treści i założenia funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP były aktualne, kompletne i poprawne, zgodne ze stosowanymi metodami i praktykami oraz wymaganiami zawartymi w przepisach prawa.

- nie prowadzono w zakładzie kontroli wewnętrznej uwzględniającej aspekty higieny i systemu HACCP,

- brak prowadzonych na bieżąco zapisów z przeprowadzanych czynności wynikających z opracowanych instrukcji.

**W zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego:**

- nie zapewniono, aby treści i założenia funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP były aktualne, kompletne i poprawne, zgodne ze stosowanymi metodami i praktykami oraz wymaganiami zawartymi w przepisach prawa.

**W wytwórni koncentratów spożywczych:**

- nie zapewniono, aby treści i założenia funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP były aktualne, kompletne i poprawne, zgodne ze stosowanymi metodami i praktykami oraz wymaganiami zawartymi w przepisach prawa.

**W zakładach żywienia zbiorowego:**

- nie zapewniono, aby treści i założenia funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP były aktualne, kompletne i poprawne, zgodne ze stosowanymi metodami i praktykami oraz wymaganiami zawartymi w przepisach prawa,

- brak przestrzegania wdrożonej instrukcji GHP w zakresie zaopatrzenia w wodę.

**W obiektach obrotu żywnością:**

- nie zapewniono warunków do higienicznego osuszania sprzętu pomocniczego,
- nie przestrzegano zasad Instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej,
- brak zapisów z monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych,
- nieprawidłowe usuwanie odpadów, w tym pochodzenia zwierzęcego,
- nie udokumentowano, że woda używana w sklepie jest dobrej jakości,
- nie zapewniono bieżącej ciepłej wody przy umywalce,
- brak zapewnionych prawidłowych warunków do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej.

**III. 4. Ocena nadzoru nad środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywnością wzbogacaną, suplementami diety oraz przestrzeganiem przepisów rozporządzenia Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20.12.2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.**

Na terenie powiatu monieckiego nie ma zakładów prowadzących produkcję, dystrybucję lub import suplementów diety, produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego: preparatów do początkowego żywienia niemowląt oraz środków spożywczych uzupełniających, a także środków spożywczych wzbogacanych. Nie ma też żłobków i domów małego dziecka. Nadzór nad w/w grupami środków spożywczych sprawowano przede wszystkim w obiektach sprzedaży detalicznej. W trakcie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

**III. 5. Ocena działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie realizacji wymagań przepisów prawa dotyczących rejestracji oraz zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzenia, zawieszania oraz cofania zatwierdzenia zakładów żywnościowych.**

Na przestrzeni 2014 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach dokonał zatwierdzenia 24 nowych obiektów żywności i żywienia. W roku sprawozdawczym zatwierdzono:

- 1 magazyn,
- 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych,
- 10 sklepów spożywczych,
- 1 kiosk,
- 8 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (małej gastronomii),

2 obiekty ruchome i tymczasowe,  
1 inny obiekt obrotu żywnością (sklep na stacji paliw).

Ponadto w 2014 roku do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpisano:

1 gospodarstwo agroturystyczne,  
1 producent w ramach produkcji pierwotnej,  
12 gospodarstw w ramach sprzedaży bezpośredniej.

### **III. 6. Wyniki nadzoru nad żywnością zmodyfikowaną genetycznie poprzez ocenę skuteczności egzekwowania od nadzorowanych podmiotów przestrzegania warunków określonych w rozporządzeniach nr 1829/2003 i nr 1830/2003, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym.**

Nadzór w w/w zakresie realizowano głównie w ramach kontroli urzędowych zakładów, w których do produkcji mogą być stosowane surowce potencjalnie zawierające lub składające się z organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz zakładów, w których mogłyby znajdować się powyższe środki spożywcze w obrocie handlowym. Zaplanowano także nadzór nad tym zagadnieniem w ramach kontroli tematycznych dotyczących oceny znakowania środków spożywczych.

Łącznie w ramach realizacji ww. zagadnienia skontrolowano 136 zakładów, w tym 5 zakładów produkcji żywności (4 piekarnie, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego), 7 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 18 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, 106 zakładów obrotu żywnością (sklepy, kioski).

Przeprowadzono w nich 137 kontroli, sporządzono 137 protokołów. Żaden z protokołów nie zawierał uchybień w zakresie powyższego tematu kontroli. Decyzji w sprawie żywności zmodyfikowanej genetycznie nie wydawano.

Uwagę zwrócono na piekarnie stosujące do produkcji pieczywa mieszanki wieloziarniste oraz inne dodatki, w tym polepszacze. Natomiast podczas kontroli w obiektach obrotu zwracano uwagę na żywność potencjalnie zawierającą składniki modyfikowane genetycznie, zwłaszcza zawierające rzepak, soję lub kukurydzę.

W trakcie oceny surowców i wyrobów gotowych w skontrolowanych zakładach, na podstawie informacji zawartych w oznakowaniu oraz dokumentacji towarzyszącej nie stwierdzono produktów wyprodukowanych z surowców genetycznie modyfikowanych. Konwencjonalne pochodzenie używanych surowców przedsiębiorcy potwierdzali stosowną dokumentacją deklarującą brak modyfikacji produktu.

### **III. 7. Ocena nadzoru nad warunkami produkcji i sprzedaży oraz jakością zdrowotną naturalnych wód mineralnych, źródłanych i stołowych.**

Działania kontrolne prowadzono głównie w okresie zwiększonego zapotrzebowania na wody i napoje chłodzące, uwzględniającym sezon letni, tj. V – IX 2014r.

W ramach realizacji tego zagadnienia zaplanowano kontrole w zakresie warunków produkcji i obrotu napojami w nadzorowanej wytwórni oraz w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, zakładach małej gastronomii oraz sklepach spożywczych.

Na terenie powiatu monieckiego nie ma hurtowni prowadzących obrót w/w asortymentem żywności, ani hurtowni napojów. Działa natomiast 1 zakład prowadzący produkcję napojów gazowanych i niegazowanych, zapraw do napojów oraz wody źródlanej. W w/w obiekcie w 2014 roku przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę kompleksową; 2 kontrole tematyczne oraz 1 sprawdzającą.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono m. in. następujące nieprawidłowości:

- nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny (ścian, sufitów, umywalki do mycia rąk) zakładu,
- brak prowadzonego systemu identyfikacji produktu,
- procesy mycia i dezynfekcji prowadzone niezgodnie z opracowaną dokumentacją oraz brak zapisów potwierdzających przeprowadzenie czynności mycia i dezynfekcji linii produkcyjnej,
- treści i założenia funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP nie są zgodne z zastosowanymi metodami i praktykami oraz wymaganiami higieny zawartymi w przepisach prawa,
- brak dokumentacji z badań przechowalniczych wody źródlanej gazowanej i niegazowanej potwierdzających, że data minimalnej trwałości ww. produktu jest prawidłowa (wyznaczona na okres 8 miesięcy),
- nieprawidłowości w zakresie oznakowania napoju gazowanego o smaku kwasu chlebowego wyprodukowanego w zakładzie.



W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowościami prowadzono jest postępowanie administracyjne. W w/w zakładzie do badań laboratoryjnych pobrano 6 próbek produkowanych napojów:

- 2 niegazowane w kierunku zawartości substancji dodatkowych,
- 2 niegazowane w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych,
- 2 gazowane w kierunku zawartości substancji dodatkowych.

Wszystkie pobrane próbki napojów ocenione zostały również w zakresie cech organoleptycznych i prawidłowości oznakowania. Próbek nie zakwestionowano.

Nadzorem w zakresie jakości i warunków wprowadzania do obrotu napojów i naturalnych wód źródłanych i mineralnych objęto również obiekty, w których wprowadzane są one do obrotu – uchybień nie stwierdzono.

W zakładach obrotu żywnością (sklep spożywczy) do badań laboratoryjnych w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych pobrano 2 próbki niegazowanej wody źródlanej. Próbek nie kwestionowano.

### **III. 8. Ocena nadzoru nad żywnością ekologiczną i tradycyjną oraz działalnością w zakresie dostaw bezpośrednich.**

Na terenie działania Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Mońkach nie ma specjalistycznych sklepów z żywnością określoną jako zdrowa, ekologiczna, czy tradycyjna. W zakładach żywienia zbiorowego oraz w zakładach małej gastronomii nie serwuje się potraw, do produkcji których stosowano surowce deklarowane jako ekologiczne.

W ramach nadzoru nad żywnością ekologiczną i tradycyjną skontrolowano 123 zakładów, w tym:

- 101 sklepów spożywczych,
- 4 zakłady produkcyjne,
- 8 zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
- 7 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 3 kioski spożywcze.

W 2 sklepach spożywczych stwierdzono żywność deklarowaną jako ekologiczna, m.in.: płatki owsiane Bio producent Vitanatura, wafelki ryżowe dla dzieci Bio producent Babydream.

### **III. 9. Nadzór nad działalnością w zakresie dostaw bezpośrednich**

Powyższe zamierzenie w powiecie monieckim realizowano poprzez:

dokonywanie rejestracji podmiotów gospodarczych, które prowadzą dostawy bezpośrednie, przeprowadzanie kontroli urzędowych zakładów żywności i żywienia celem poznania rynku lokalnego w zakresie prowadzenia dostaw bezpośrednich (szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego w ramach oceny dostawców), przeprowadzanie kontroli podczas akcji kontrolnych na targowiskach – m. in. sprawdzanie posiadania zaświadczenia o wpisie do rejestru.

Aktualnie w Rejestrze wpisanych jest 39 podmiotów, które zgłosiły prowadzenie działalności w ramach dostaw bezpośrednich, w tym 12 zarejestrowanych w 2014 roku.

Ponadto w Rejestrze widnieje 12 pozycji podmiotów działających w ramach produkcji pierwotnej (w 2014r. zarejestrowano 1 podmiot).

### **III. 10. Wyniki nadzoru nad warunkami produkcji przetworów grzybowych, a także skupem i wprowadzaniem do obrotu grzybów świeżych i przetworów grzybowych handlem obwoźnym, punktami skupu – runa leśnego i owoców sezonowych, środkami transportu żywności, w tym zwłaszcza do przewozu żywności łatwo psującej się.**

Nadzór realizowano podczas kontroli urzędowych oraz tematycznych w sklepach oraz w zakładach żywienia zbiorowego. Skontrolowano w tym zakresie 23 obiektów, w tym:

19 sklepów spożywczych,

3 zakłady żywienia zbiorowego otwartego,

1 zakład żywienia zbiorowego zamkniętego.

Podczas akcji kontrolnych przeprowadzonych na targowiskach zwrócono uwagę na handel grzybami. Łącznie przeprowadzono 2 akcje kontrolne na 2 targowiskach - nie stwierdzono sprzedaży grzybów.

W sklepach spożywczych przeprowadzono 19 kontroli, w których ujęto warunki wprowadzania do obrotu grzybów i przetworów grzybowych. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie. Skontrolowano 20 partii grzybów i innych środków spożywczych zawierających w składzie grzyby.

Były to:

grzyby świeże – 2 partii,

grzyby suszone – 3 partie,

grzyby mrożone - 2 partie,

przetwory i produkty grzybowe (sosy, zupy) - 5 partii,

inne środki spożywcze z udziałem grzybów (pizza mrożona, pierogi z kapustą i grzybami) - 8 partii.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego przeprowadzono 3 kontrole obejmujące warunki wprowadzania do obrotu potraw z udziałem grzybów. Oceniono 4 partie grzybów, w tym: przetwory i produkty grzybowe (sosy, zupy) - 1 partia, inne środki spożywcze z udziałem grzybów (pizza mrożona, zapiekanka mrożona) – 3 partie. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego przeprowadzono 1 kontrolę, oceniono 1 partię grzybów, w tym przetwory i produkty grzybowe (sosy, zupy) - 1 partia.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Mońkach w okresie zbioru grzybów zapewniono możliwość konsultacji dla społeczeństwa.

Obiekty ruchome i tymczasowe kontrolowano podczas akcji kontrolnych przeprowadzanych na targowiskach funkcjonujących w powiecie monieckim, a także podczas imprez lokalnych.

W 2014 roku w rejestrze znajdowało się sześć obiektów ruchomych. W obiektach ruchomych i tymczasowych przeprowadzono łącznie 6 kontroli – w tym 1 interwencyjna.

Skontrolowano 2 obiekty ruchome przedsiębiorców zamieszkałych poza terenem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach - 1 obiekt ruchomy przedsiębiorcy zamieszkującego na terenie powiatu grajewskiego (sporządzono protokół bez uchybień) oraz 1 obiekt ruchomy przedsiębiorcy zamieszkującego na terenie powiatu białostockiego (akta sprawy zostały przekazane do dalszego prowadzenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Białymstoku).

Najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- brak decyzji PPIS zatwierdzającej działalność w zakresie sprzedaży żywności z obiektów ruchomych lub tymczasowych,
- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych,
- brak zapewnionej bieżącej wody w miejscu sprzedaży.

### **III. 11. Wyniki nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie ma pod nadzorem zakładów produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Nadzór realizowano w zakładach stosujących materiały i wyroby oraz w zakładach, które wprowadzają je do obrotu.

Skontrolowano 1 obiekt obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W zakładzie tym przeprowadzono 1 kontrolę, sporządzono 1 protokół kontroli sanitarnej – uchybień nie stwierdzono.

Ponadto problem wprowadzanych do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniony był także podczas kontroli sanitarnych sklepów spożywczo-przemysłowych, w których do obrotu wprowadzane są materiały i wyroby do kontaktu z żywnością.

Stwierdzone nieprawidłowości m. in. to:

- brak prawidłowych warunków do suszenia sprzętu pomocniczego który ma kontakt z żywnością,
- niewłaściwe warunki przechowywania sprzętu produkcyjnego i opakowań przeznaczonych do żywności,
- nie przeznaczony do kontaktu drobny sprzęt pomocniczy używany do produkcji potraw.

### **III. 12. Ocena nadzoru nad bezpieczeństwem kosmetyków, ze szczególnym uwzględnieniem kosmetyków dla dzieci.**

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Mońkach nie ma pod nadzorem zakładów produkujących kosmetyki. Nie ma też na swoim terenie importerów kosmetyków ani sklepów specjalistycznych z kosmetykami. W ewidencji było 7 sklepów przemysłowych i 1 hurtownia prowadzące sprzedaż artykułów kosmetycznych.

Na bieżąco reagowano na powiadomienia otrzymywane za pośrednictwem Państwowego Podlaskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku o kosmetykach zgłoszonych do systemu RAPEX (Wspólnotowy System Szybkiej Informacji).

W związku z notyfikacją w systemie RAPEX przeprowadzono 3 kontrole: 2 kontrole w obiektach obrotu kosmetykami, 1 kontrola w obiekcie obrotu żywnością oferującym do sprzedaży szeroki asortyment kosmetyków. Na terenie powiatu monieckiego nie stwierdzono kosmetyków objętych notyfikacją w systemie RAPEX.

Przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową (w zakładzie obrotu żywnością oferującym szeroki asortyment kosmetyków) w trakcie której dokonano oceny znakowania, warunków przechowywania i terminów ważności kosmetyków. W ramach kontroli dokonano oceny oznakowania wybranych kosmetyków (2 asortymentów), a także sprawdzono czy są one zgłoszone do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **III. 13. Sprawowanie nadzoru nad realizacją przepisów prawa żywnościowego w zakresie obowiązku zapewnienia identyfikowalności.**

Nadzór w tym zakresie pełniono w ramach kontroli kompleksowych nadzorowanych obiektów żywności i żywienia przeprowadzanych na bieżąco.

Skontrolowano w tym zakresie 196 zakładów, w tym: 10 zakładów produkcyjnych, 141 obiektów obrotu i 45 zakładów żywienia zbiorowego.

Większość zakładów posiada wdrożone systemy zapewnienia identyfikowalności produktów. W zakładach produkcyjnych i żywienia zbiorowego zasady te ujęte są w Instrukcjach Dobrej Praktyki Produkcyjnej i dokumentacji systemu HACCP. W zakładach obrotu funkcjonują Instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej, instrukcje przyjęcia towarów, w których zawarta jest m. in. zasada nie przyjmowania towarów bez możliwości ich zidentyfikowania.

W nadzorowanych zakładach prowadzona jest także dokumentacja z kontroli dostaw, w której znajdują się między innymi dane dotyczące dostawców żywności, jak też kontroli prawidłowości oznakowania.

Uchybienia w zakresie zapewnienia identyfikowalności wprowadzanych do obrotu środków spożywczych stwierdzono w 5 obiektach obrotu żywnością.

W zakładach obrotu żywnością stwierdzono następujące uchybienia:

- nie okazano do wglądu dokumentów identyfikujących pochodzenie środków spożywczych wprowadzanych do obrotu (głównie świeże mięso),
- brak jakichkolwiek oznakowań ryb oraz surowego mięsa, co uniemożliwia ich identyfikację.

#### IV. 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. 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 zakładach pracy skontrolowanych w 2014 roku pracowało 1346 osób, w tym w warunkach narażenia na czynniki szkodliwe pracowało 935 osób.

##### IV.1. Bieżący nadzór nad warunkami środowiska pracy w zakładach pracy.

W trakcie kontroli sanitarnych sporządzono 65 protokołów w tym 10 protokołów zawierających uchybienia sanitarne i techniczne. W 2014 roku wydano 8 decyzji zawierających nakazy z higieny pracy.

Lp.	PKD	Liczba decyzji wydanych w 2014 r.	Liczba nakazów	Rodzaje nakazów
1.	16	2	7	1. Okazać do wglądu aktualne wyniki badań i pomiarów hałasu słyszalnego na stanowisku stolarza w pomieszczeniu obróbki maszynowej – (1). 2. Poinformować pracowników o aktualnych wynikach w/w pomiarów i badań; udostępnić im te wyniki oraz wyjaśnić ich znaczenie – (1). 3. Uzupełnić i prowadzić na bieżąco rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia – (1).

				<p>4. Uzupełnić i prowadzić na bieżąco karty badań i pomiarów czynników szkodliwych – (1).</p> <p>5. Prowadzić rejestr chorób zawodowych – (1).</p> <p>6. Doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia higieniczno-sanitarne – (2).</p>
2.	24	1	1	<p>1. Okazać do wglądu aktualne zaświadczenie o ukończeniu szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy dla pracownika zatrudnionego na stanowisku robotniczym – (1).</p>
3.	23	1	2	<p>1. Okazać do wglądu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach aktualne wyniki badań i pomiarów hałasu na stanowisku operatora wężła betoniarskiego oraz na stanowisku wibroprasy – (1).</p> <p>2. Zapoznać pracowników z aktualnymi wynikami badań i pomiarów; udostępnić im te wyniki, wyjaśnić ich znaczenie oraz udokumentować, że zostali zapoznani z wynikami badań i pomiarów – (1).</p>
4.	45	1	3	<p>1. Doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia higieniczno – sanitarne – (3).</p>
5.	46	1	1	<p>1. Wyposażyć stację w instrukcję pierwszej pomocy w razie wypadku.</p>
6.	47	2	6	<p>1. Okazać do wglądu aktualną kartę charakterystyki – (1).</p> <p>2. Okazać do wglądu aktualne zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy dla 3 pracowników na stanowiskach robotniczych – (1).</p> <p>3. Okazać do wglądu aktualne wyniki badań i pomiarów wibracji ogólnej i miejscowej na stanowisku kierowcy samochodu – (1).</p> <p>4. Udokumentować że pracownicy zostali przeszkoleni w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy – (1).</p> <p>5. Udokumentować, że pracownicy zostali zapoznani z oceną ryzyka zawodowego – (1).</p> <p>6. Zapoznać pracowników z aktualnymi wynikami badań i pomiarów; udostępnić im te wyniki, wyjaśnić ich znaczenie oraz udokumentować, że zostali zapoznani z wynikami badań i pomiarów – (1).</p>

7.	86	2	9	<p>7. Okazać do wglądu rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia – (1).</p> <p>8. Okazać do wglądu karty badań i pomiarów czynników szkodliwych – (1).</p> <p>9. Okazać do wglądu aktualne zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy dla 3 lekarzy oraz 1 osoby na stanowisku administracyjnym – (1).</p> <p>10. Okazać do wglądu rejestr chorób zawodowych – (1).</p> <p>11. Okazać do wglądu ocenę ryzyka zawodowego – (1).</p> <p>12. Okazać do wglądu ocenę ryzyka zawodowego w zakresie czynników biologicznych – (1).</p> <p>13. Okazać do wglądu ocenę ryzyka zawodowego w zakresie zranienia ostrymi narzędziami oraz przeniesienia zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny – (1).</p> <p>14. Wyposażyć zakład w apteczkę – (1).</p> <p>15. Wyposażyć zakład w instrukcję pierwszej pomocy w razie wypadku – (1).</p>
<b>RAZEM</b>				
		<p><b>10 decyzji nakazujących (w tym 8 ze znakiem HP, 2 ze znakiem EP)</b></p>	<p><b>29 nakazów ogółem z czego:</b></p> <p><b>- 20 nakazów w decyzjach ze znakiem HP</b></p> <p><b>- 9 nakazów z zakresu HP, w decyzjach ze znakiem EP</b></p> <p>Nakazy z decyzji wydanych przez dział epidemiologii z zakresu higieny pracy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - PKD 86 (2 decyzje).</li> </ul>	

W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych i wydawanych decyzji administracyjnych uzyskano poprawę warunków sanitarno – technicznych w zakładach, w tym w poszczególnych:

- Uzupełniono rejestry czynników szkodliwych dla zdrowia oraz karty badań i pomiarów czynników szkodliwych. Ponadto założono rejestr chorób zawodowych. Doprowadzono do należytego stanu sanitarno – technicznego pomieszczenia higieniczno – sanitarne.
- Wykonano badania i pomiary hałasu słyszalnego na stanowisku stolarza w pomieszczeniu obróbki maszynowej. Wyniki tych badań, jak również listę podpisów pracowników zapoznanych z tymi wynikami przedstawiono do wglądu pracownikowi higieny pracy.



- Okazano do wglądu aktualne zaświadczenie o ukończeniu szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy pracownika zatrudnionego na stanowisku robotniczym – pracownika malarni proszkowej.
- Wykonano i okazano wyniki badań i pomiarów hałasu słyszalnego na stanowisku operatora wężła betoniarskiego oraz na stanowisku wibroprasy. Pracownicy zostali zapoznani z aktualnymi wynikami tych badań, co potwierdzili własnoręcznym podpisem.
- Doprowadzono do należytego stanu sanitarno-technicznego pomieszczenia higieniczno-sanitarne, tj. oświetlenie sufitowe w toalecie wyposażono w żarówkę, skrzydło okienne w toalecie wyposażono w sprawnie działającą klamkę okienną, właściwie zorganizowano pokój socjalny.
- Opracowano instrukcję pierwszej pomocy w razie wypadku, którą umiejscowiono przy apteczce pierwszej pomocy.
- Wykonano pomiary wibracji ogólnej i miejscowej na stanowisku kierowcy samochodu, zaś pracowników zapoznano z tymi wynikami, potwierdzili to własnoręcznym podpisem.
- Wyniki tych badań oraz listę pracowników okazano do wglądu. Okazano również aktualne zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy dla 3 pracowników na stanowiskach robotniczych. Udokumentowano również, że pracownicy zostali przeszkoleni w tej dziedzinie, jak również w dziedzinie oceny ryzyka zawodowego.
- Okazano do wglądu uzupełnione rejestry czynników szkodliwych a także uzupełnione karty badań i pomiarów.
- Opracowano i okazano do wglądu aktualne zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy dla 3 lekarzy oraz 1 osoby na stanowisku administracyjnym. Okazano również inne dokumenty takie jak: ocenę ryzyka zawodowego, ocenę ryzyka zawodowego w zakresie czynników biologicznych, ocenę ryzyka zawodowego w zakresie zranienia ostrymi narzędziami oraz przeniesienia zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny. Poradnię wyposażono w brakującą apteczkę a także instrukcję I pomocy w razie wypadku.

W trakcie kontroli sanitarnych nie stwierdzono przesunięć pracowników na stanowiskach pracy ze względu na ich stan zdrowia. Badania okresowe przeprowadzają uprawnieni do tego lekarze. Przestrzegane są też przepisy prawne dotyczące zatrudniania młodocianych pracowników – uczniów zawodu i kobiet.

Podczas przeprowadzonych kontroli w 2014 roku kwestionowano stan sanitarno – techniczny w dwóch zakładach pracy. W pozostałych zakładach pracodawcy dbają o stan sanitarno-techniczny, który oprócz zapewnienia higienicznych warunków pracy, wpływa na wizerunek firmy. Większość zakładów wykonuje remonty sukcesywnie i we własnym zakresie.

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach, pracownicy zatrudnieni w zakładach stosujących preparaty chemiczne, wyposażeni są w maseczki, okulary kwasoodporne, rękawice kwasoodporne, fartuchy kwasoodporne. Wszystkie środki ochrony indywidualnej posiadają certyfikaty bezpieczeństwa lub deklaracje zgodności. W szpitalach, przychodniach i ośrodkach zdrowia pracownicy wyposażeni są w rękawiczki lateksowe/gumowe z przedłużonym rękawem.

W 2014 roku nie stwierdzono przekroczeń normatywów higienicznych w środowisku pracy.

Hałas					Drgania o działaniu miejscowym					Drgania o działaniu ogólnym				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,2	0,2-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,2	0,2-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,2	0,2-0,5	0,5-1	>1
440	238	90	112	0	186	27	109	50	0	190	16	109	66	0
<b>Pyły zawierające wolną (krystaliczną) krzemionkę od 2% do 50% - pył całkowity</b>					<b>Pyły węgla kamiennego i brunatnego [-] zawierające wolną krystaliczną krzemionkę od 2% do 10%- pył całkowity</b>					<b>Pyły węgla kamiennego i brunatnego [-] zawierające wolną krystaliczną krzemionkę od 2% do 10% - pył respirabilny</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
21	0	21	0	0	11	0	11	0	0	11	0	11	0	0
<b>Pyły węgla kamiennego i brunatnego [-] zawierające wolną krystaliczną krzemionkę poniżej 2% - pył całkowity</b>					<b>pyły drewna twardego, takiego jak buk i dąb - pył całkowity</b>					<b>pyły drewna, z wyjątkiem pyłów drewna twardego, takiego jak buk i dąb - pył całkowity</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
1	1	0	0	0	7	0	7	0	0	31	3	28	0	0
<b>Inne nietrujące pyły przemysłowe - w tym zawierające wolną (krystaliczną) krzemionkę poniżej 2% [-] - pył całkowity</b>					<b>pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające poniżej 10% wolnej krzemionki - pył respirabilny</b>					<b>pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające poniżej 10% wolnej krzemionki - pył całkowity</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1

12	7	5	0	0	133	0	118	15	0	136	55	55	26	0
<b>Chlor [7782-50-5]</b>					<b>Ditlenek siarki [7446-09-5]</b>					<b>Etanol (alkohol etylowy) [64-17-5]</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
9	9	0	0	0	86	55	20	11	0	17	17	0	0	0
<b>Formaldehyd [50-00-0]</b>					<b>Kwas siarkowy(VI) [7664-93-9]</b>					<b>Siarkowódór</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
71	26	17	28	0	12	12	0	0	0	1	1	0	0	0
<b>Tlenek węgla [630-08-0]</b>					<b>Tlenek azotu</b>					<b>Miedź</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
164	143	21	0	0	147	98	49	0	0	4	4	0	0	0
<b>Tlenki żelaza</b>					<b>Spaliny silnika Diesla [-] - pył respirabilny</b>					<b>Benzen [71-43-2]</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
2	2	0	0	0	27	0	27	0	0	21	21	0	0	0
<b>Ditlenek azotu [10102-44-0]</b>					<b>Heksan (n-heksan) [110-54-3]</b>					<b>Ksylen - mieszanina izomerów (1,2-, 1,3- 1,4-) [95-47-6; 108-38-3;</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
86	37	35	14	0	17	17	0	0	0	1	1	0	0	0
<b>Toluen [108-88-3]</b>					<b>Mangan [7439-96-5] i jego związki nieorganiczne - w przeliczeniu na Mn</b>					<b>BENZYNA BEZOŁOWIOWA (GASOLINE) CAS 86290-81-5 WE 289-220-8</b>				
Liczba osób					Liczba osób					Liczba osób				
ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1	ogółem	0-0,1	0,1-0,5	0,5-1	>1
18	18	0	0	0	2	2	0	0	0	21	21	0	0	0

Ponadto pracownicy narażeni są na następujące czynniki uciążliwe i szkodliwe:

- oświetlenie – 102 osób,
- czynniki chemiczne – 208 osób,
- czynniki rakotwórcze – 60 osób,
- mikroklimat – 114 osób,
- promieniowanie jonizujące – 1.

W 2014 roku skontrolowano 35 zakładów w których występują czynniki biologiczne, m.in. w tartakach i zakładach przetwórstwa drewna, fermach drobiu, zakładach hodowli zwierząt, służbie zdrowia i innych.

Stwierdzono, że pracownicy zostali przeszkoleni odnośnie występujących w środowisku pracy czynników biologicznych, czego potwierdzeniem są listy osób obecnych w trakcie szkoleń oraz harmonogram przebiegu szkolenia. Pracownikom zatrudnionym w narażeniu na czynniki biologiczne udostępnione są pomieszczenia do spożywania posiłków, szatnie, umywalnie i inne. 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.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Mońkach prowadzony jest rejestr pracowników narażonych na czynniki biologiczne występujące w środowisku pracy z podziałem na: nazwę i adres zakładu, nazwę mikroorganizmów, grupę zagrożenia, liczbę zatrudnionych w kontakcie ogółem i liczbę kobiet, ryzyko zawodowe i prowadzenie rejestru wymagane dla 3 i 4 grupy zagrożenia.

#### **IV. 2. Choroby zawodowe.**

W 2014 roku prowadzono 11 postępowań w sprawach chorób zawodowych, z czego:

- 2 postępowania rozpoczęte w 2012r. (jedno zawieszono a drugie zakończono decyzją negatywną,
- 1 postępowanie rozpoczęte w 2013r. (zakończono decyzją pozytywną w 2014r.),
- 8 postępowań rozpoczętych w 2014r. (3 postępowania zawieszono na wniosek Strony, 3 postępowania zakończone decyzją pozytywną, 2 postępowania zakończone decyzją negatywną).

Decyzje stwierdzające choroby zawodowych dotyczyły chorób:

- borelioza – 3,
- alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych – 1.

W 2014 roku zgłoszono 8 podejrzeń chorób zawodowych tj:

- „*Borelioza z Lyme*” (2 zgłoszenia),
- „*Alergiczne zapalenie spojówek*” (2 zgłoszenia),
- „*Alergiczny nieżyt nosa*” (2 zgłoszenia),
- „*Astma oskrzelowa*” (1 zgłoszenie),
- *Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych pochodzenia zawodowego, postać przewlekła* (1 zgłoszenie).

## V. OCENA STANU SANITARNO – HIGIENICZNEGO PLACÓWEK OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH.

Na początku 2014 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach znajdowały się 33 placówki nauczania i wychowania - w trakcie roku sprawozdawczego zlikwidowano 1 punkt przedszkolny w Górze, gm. Krypno mieszczący się w Niepublicznej Szkole Podstawowej w Górze. Na koniec 2014 r. w ewidencji zarejestrowano 32 placówki – 11 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie, 2 gimnazja funkcjonujące samodzielnie, 3 przedszkola funkcjonujące samodzielnie, 4 punkty przedszkolne, 7 zespołów szkół, 2 placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego, 1 - ognisko pracy pozaszkolnej, 1 szkolne schronisko i 1 pozaszkolna placówka specjalistyczna.

### **Przeprowadzono 57 kontroli:**

- przedszkola – 8 (w tym punkty przedszkolne – 4),
- szkoły podstawowe – 13,
- gimnazja – 2,
- zespoły szkół – 12,
- pozaszkolna placówka specjalistyczna – 1,
- placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego – 2,
- placówka pracy pozaszkolnej ogniska pracy pozaszkolnej – 1,
- schronisko młodzieżowe – 1,
- wypoczynek letni – 11,
- wypoczynek zimowy – 6.

Wydano:

- **53 decyzji umarzających** (4- placówki wsparcia dziennego, 2 - placówki pracy pozaszkolnej, 13 - szkoły podstawowe, 1- gimnazjum, 5 - zespoły szkół, 9 - przedszkola i punkty przedszkolne, 1 – pozaszkolna placówka specjalistyczna, 1 – schronisko, 6 - wypoczynek zimowy, 11 - wypoczynek letni,
- **5 decyzji nakazujących** (4 - zespoły szkół, 1- gimnazjum),
- **5 decyzji płatniczych** (4 - zespoły szkół, 1- gimnazjum),
- **1 postanowienie** (1 - zespół szkół).

W 5 placówkach kontrola sanitarna wykazała uchybienia.

Decyzje nakazujące pionu Higieny Dzieci i Młodzieży wydane w 2014 roku:

1 decyzja wydana na Gimnazjum w Mońkach:

- decyzja dotyczyła złego stanu sanitarno-technicznego: drzwi prowadzących do łazienki dziewcząt na parterze budynku, ścian na korytarzu na parterze budynku, ścian na korytarzu na I piętrze budynku, podłogi w sali lekcyjnej.

4 decyzje wydane na zespoły szkół:

- Zespół Szkół w Knyszynie (decyzja dotyczyła złego stanu sanitarno-technicznego ścian na korytarzu II piętra budynku szkoły),
- Zespół Szkół w Goniądzu (decyzja dotyczyła złego stanu sanitarno-technicznego ścian w szatni uczniów-oddziału przedszkolnego oraz braku zabezpieczenia punktu świetlnego w łazience chłopców na parterze budynku),
- Zespół Szkół w Krypnie (decyzja dotyczyła złego stanu sanitarno-technicznego: sufitu w łazience na II piętrze, drzwi w łazience chłopców na parterze, braku klamki w drzwiach do kabiny wc w łazience chłopców na I piętrze, braku szyby w drzwiach do łazienki na II piętrze szkoły, braku drzwi do łazienki chłopców na parterze).
- Zespół Szkół w Jaświłach (decyzja dotyczyła złego stanu sanitarno-technicznego: ścian na korytarzu Na II piętrze, ścian oraz sufitu w czytelnicy, braku osłon na punkty świetlne na korytarzu komunikacyjnym na I piętrze budynku szkoły, na korytarzu komunikacyjnym na II piętrze budynku szkoły, w salach lekcyjnych (łącznie 17 sal lekcyjnych).

W 2014 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie wydawał decyzji nakazujących zamknięcie, unieruchomienie, lub wyłączenie z użytku obiektów lub ich części.

#### **Nadzór nad placówkami oświatowo – wychowawczymi. realizowano poprzez:**

Dokonywanie oceny higienicznej tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Dokonywanie oceny 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 2014 roku nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Ocena dożywiania uczniów prowadzonego przez zakłady nauczania i wychowania.

Na 11 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie 2 posiadają własne kuchnie, gdzie obiady przygotowywane są na miejscu. Są to obiady składające się z zupy i drugiego dania (SP Nr 2 w Mońkach - **157** uczniów, SP Trzciannie – **162** uczniów).

Obiady dwudaniowe są również w SP w Downarach (korzysta **32** uczniów), w Górze (korzysta **13** uczniów), w Dolistowie (korzysta **55** uczniów). Łącznie z obiadów dwudaniowych korzysta **419** uczniów. Natomiast obiady jednodaniowe podawane są w 1 szkole (SP Długołęka – **33** uczniów). Do SP Downary, SP Długołęka, SP Dolistowo, SP Góra obiady są dowożone.

2 gimnazja posiadają stołówki, w których podawane są pełne obiady (zupa plus drugie danie). Łącznie korzysta z nich **223** uczniów.

7 zespołów szkół posiada stołówkę, w których podawane są obiady. W 5 są to obiady składające się z dwóch dań (Goniądz- 202 tj. SP-113, G- 27, P-62 , Knyszyn - 213 tj. SP-160, G- 53; Jaświły – 261 tj. SP-182, G- 79; Jasionówka – 263 tj. SP-127, G- 60, P-76 ; Krypno –256 tj. SP-115, G- 51, P-90 , Mońki – 197). Tylko w jednej ze szkół podawana jest wyłącznie zupa (Kalinówka Kościelna – **84** uczniów tj. SP-62, G- 22;).

Podsumowując – z obiadów pełnych korzysta **2034** uczniów, z posiłków jednodaniowych - **117** uczniów.

5 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie organizuje śniadania swoim uczniom (śniadanie w formie bułeczki, jogurtu). Liczba korzystających – **107**.

16 szkół wydaje napoje, z których korzysta **1384** uczniów – jest to mleko bądź herbata. Ponadto prowadzona jest akcja „owoce w szkole”. W 10 szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie korzysta 644 uczniów, w 1 gimnazjum korzysta 10 uczniów, w 5 zespołach szkół korzysta 730 uczniów i to są uczniowie z szkoły podstawowej.

Po dokonaniu analizy stwierdzono, iż 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.

#### Działalność w celu zapewnienia właściwego wypoczynku zimowego/ letniego dzieci i młodzieży.

Kontrole wypoczynku zimowego:

Kontrole w obiektach całorocznych usług hotelarskich: **1** - kontrola w *Gospodarstwie Agroturystycznym „Wilcza Jama” Downary Plac 24, 19-110 Goniądz* – 1 turnus, 13 uczestników w wieku od 12 do 16 lat, **1** – kontrola w *Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowym „Bartłowizna”* - 1 turnus, liczba uczestników 20, w wieku od 7 do 13 lat. Łącznie – 20 uczestników. Wydano 2 decyzje umarzające.

Kontrole w obiektach sezonowych: **1** - kontrola w *Gimnazjum w Mońkach ul. Leśna 3, 19-100 Mońki* - 1 turnus, 149 uczestników w wieku od 6 do 18 lat; **1** - kontrola w *Gimnazjum w Mońkach ul. Leśna 3, 19-100 Mońki* - 2 turnus, 98 uczestników w wieku od 7 do 17 lat; **1** - kontrola w *Szkole Podstawowej im. św. Franciszka w Trzciannem, ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzcianna* - 1 turnus, 91 uczestników w wieku od 9 do 18 lat. Łącznie – 338 uczestników. Wydano 3 decyzje umarzające.

Organizatorem wycieczki w miejscu zamieszkania był *Zespół Szkół w Jaświłach* – 1 turnus, 54 uczestników w wieku od 5 do 16 lat – 1 kontrola. Wydano 1 decyzję umarzającą. 1 zgłoszony wycieczek wędrowny - nie kontrolowano.

Nieprawidłowości w trakcie trwania półzimowisk i zimowisk nie stwierdzono. Organizatorzy zapewnili właściwe warunki sanitarno - higieniczne i odpowiednio wykwalifikowaną kadrę pedagogiczną.

Kontrole wycieczki letniego:

Kontrole w obiektach całorocznych usług hotelarskich:

1 - kontrola w *Dworze Dobarz Dobarz 8/9 , 19-104 Trzcianne* – 1 turnus, 31 uczestników w wieku od 7 do 16 lat,

1 – kontrola w *Dworze Dobarz Dobarz 8/9 , 19-104 Trzcianne* - 2 turnus, liczba uczestników 30, w wieku od 8 do 15 lat,

1 - kontrola w *Zajeździe Zalesie ul. Sportowa 1, 19-100 Mońki* – 1 turnus, 29 uczestników w wieku od 6 do 14 lat,

1 - kontrola w *Hotelu Zbyszko w Goniądzu ul. Św. Rozalii 13, 19-110 Goniądz* – 1 turnus, 53 uczestników w wieku od 14 do 17 lat,

1 - kontrola w *Hotelu Zbyszko w Goniądzu ul. Św. Rozalii 13, 19-110 Goniądz* – 2 turnus, 53 uczestników w wieku od 14 do 17 lat,

1 - kontrola w *Hotelu Zbyszko w Goniądzu ul. Św. Rozalii 13, 19-110 Goniądz* – 1 turnus, 25 uczestników w wieku od 10 do 13 lat,

1 - kontrola w *Dworze Dobarz Dobarz 8/9 , 19-104 Trzcianne* – 1 turnus, 28 uczestników w wieku od 7 do 14 lat. Łącznie – 249 uczestników. Wydano 7 decyzji umarzających.

Kontrole w obiektach sezonowych:

1 - kontrola w *Szkolnym Schronisku Młodzieżowym w Goniądzu ul. Konstytucji 3 Maja 18, 19-110 Goniądz* - 1 turnus, 41 uczestników w wieku od 7 do 18 lat;

1 - kontrola w *Internacie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach ul. Tysiąclecia 15, 19-100 Mońki* - 1 turnus, 20 uczestników w wieku od 15 do 18 lat. Łącznie – 61 uczestników. Wydano 2 decyzje umarzające.

Kontrole wycieczki w miejscu zamieszkania:

1 organizatorem wycieczki w miejscu zamieszkania był *Zespół Szkół w Jaświłach* – 1 turnus, 45 uczestników w wieku od 6 do 15 lat – 1 kontrola, 2 organizatorem wycieczki w miejscu zamieszkania był *Związek Młodzieży Wiejskiej zorganizowany w Szkole Podstawowej im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzcianne* – 1 turnus, 50 uczestników w wieku od 6 do 16 lat – 1 kontrola Wydano 2 decyzje umarzające.



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

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2014 roku stwierdzono stosowanie substancji i preparatów chemicznych w 5 placówkach szkolnych na terenie powiatu monieckiego.

Terminy ważności środków chemicznych 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.

Przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego. Kontrole doraźne dotyczące przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2014/2015 zostały przeprowadzone w 4 szkołach, dokonano 4 kontroli tj.:

- 2 szkoły podstawowe (Szkoła Podstawowa w Downarach, Downary 52 gm. Goniądz, Szkoła Podstawowa w Kuleszach, Kulesze 144 gm. Mońki),
- 2 zespołach szkół (Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce ul. Knyszyńska 21, gm. Jasionówka, Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej, Kalinówka Kościelna 36 gm. Knyszyn).

Kontrole doraźne dotyczące przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2014/2015 zostały przeprowadzone w 2 szkołach podstawowych i 2 zespołach szkół tj.:

- 2 szkoły podstawowe (Szkoła Podstawowa w Downarach, Downary 52 gm. Goniądz, Szkoła Podstawowa w Kuleszach, Kulesze 144 gm. Mońki),
- 2 zespołach szkół (Zespół Szkolno - Przedszkolny w Jasionówce ul. Knyszyńska 21, gm. Jasionówka, Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej, Kalinówka Kościelna 36 gm. Knyszyn).

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

- pomalowano ściany i sufity w klasach lekcyjnych (1 placówka - Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej),
- wymieniono podłogę na nową w sali lekcyjnej (1 placówka - Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej),
- pomalowano ściany i sufity oraz krzeselka, ławki, regały w salach przedszkola (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce),

- wymieniono ławki i krzesła, regały w sali lekcyjnej (2 placówki - Szkoła Podstawowa w Kuleszach, Szkoła Podstawowa w Downarach),
- w magazynie warzyw i owoców wymieniono podesty (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce),
- w pomieszczeniu obieralni ułożono płytki ceramiczne przy punkcie wodnym (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce),
- odmalowano ściany i sufit w łazienkach uczniów (Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce),
- łazienki zostały zaopatrzone w podajniki na ręczniki jednorazowego użytku (Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce).
- odmalowano ściany i sufity na korytarzu dolnym szkoły (1 placówka - Szkoła Podstawowa w Kuleszach),
- odmalowano wyposażenie placu zabaw (2 placówki - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce, Szkoła Podstawowa w Downarach),
- wyłożono kostką brukową podjazd do budynku szkoły dla niepełnosprawnych (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce),
- odmalowano ściany, sufit oraz szafki w szatni uczniów (1 placówka - Szkoła Podstawowa w Kuleszach),
- odmalowano ściany, sufit w przedsionku do szkoły (1 placówka - Szkoła Podstawowa w Kuleszach),
- wyłożono schody zewnętrzne do szkoły gresem (2 placówki - Szkoła Podstawowa w Kuleszach, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jasionówce ),
- wyrównano nawierzchnię betonową przy wejściu głównym do budynku szkoły (1 placówka - Szkoła Podstawowa w Downarach).

## **VI. OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY.**

### **VI.1. Ocena zaopatrzenia ludności w wodę.**

Głównym celem prowadzonego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przeznaczonej do spożycia jest ochrona zdrowia konsumentów i zapewnienie użytkownikom wodociągów wody o prawidłowych parametrach fizykochemicznych, organoleptycznych mikrobiologicznych. Woda dostarczana do odbiorców poprzez urządzenia zbiorowego zaopatrzenia oceniana jest na podstawie wyników badań laboratoryjnych w oparciu o wymogi zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 z późn. zm.).

Przy opracowaniu niniejszej oceny wykorzystano wyniki badań wykonanych w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego nad jakością wody przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Mońkach oraz wyniki badań wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonej przez przedsiębiorstwa wodociągowo - kanalizacyjne.

Woda jest podstawowym składnikiem niezbędnym do funkcjonowania człowieka więc może stanowić potencjalne źródło zanieczyszczeń chemicznych jak i mikrobiologicznych, dlatego wymaga nadzoru sanitarnego gwarantującego dostarczenie konsumentom i użytkownikom wody o odpowiedniej jakości zdrowotnej. Na obszarze powiatu monieckiego wszystkie wodociągi produkujące wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi są zaopatrywane z ujęć podziemnych, czwarto i trzeciorzędowych. Wszystkie ujęcia mają wyznaczoną, zagospodarowaną oraz zabezpieczoną strefę ochrony bezpośredniej.

W 2014 roku czynnych było 18 wodociągów publicznych - 3 w miastach i 15 w miejscowościach wiejskich oraz 2 wodociągi lokalne (przy Zakładzie Produkcji Spożywczej BETEX w Knyszynie i MSM Mońki). W III kwartale 2014 roku wyłączono z użytku wodociąg w Zajkach, gmina Trzciannne, a w IV kwartale wodociąg w Rybakach i wodociąg w Boguszewie, gmina Mońki Były to wodociągi produkujące małe ilości wody (np. Zajki 8m/dobę), przy czym badania próbek wody wykazywały często przekroczenia. Miejscowości przez nie zaopatrywane zostały podłączone do: wodociągu w Mońkach.

Z danych przekazanych przez przedsiębiorstwa wodociągowe wynika, że produkcja wody w stosunku do 2013 roku nieznacznie rośnie, przy czym na ilość osób korzystających z wodociągu utrzymuje się na tym samym poziomie. Nowa linia wodociągu w Trzciannem wyniosła 13,321 m, a podłączyło się do niej tylko 16 osób.

Nadal najślabiej zwodociągowaną jest gmina Goniądz – 75 % mieszkańców spożywało wodę, której jakość była kontrolowana. Największy odsetek mieszkańców korzystających z kontrolowanej wody jest w gminie Krypno – ponad 99%.

Na dzień 31 grudnia 2014 roku żaden wodociąg nie dostarczał wody o kwestionowanej jakości. W trakcie roku sprawozdawczego jakość wody była kwestionowana w 5 wodociągach.

Głównymi przyczynami negatywnej oceny były przekroczenia wskaźników fizykochemicznych, 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 przekroczenia dopuszczalnych poziomów:

manganu – w 4 wodociągu (zaopatruje 14,588 osób),

żelaza – w 2 wodociągach ( 12,488 osób),

mętności – w 2 wodociągach (zaopatrują 12,488 osób),

jonu amonowego – w 2 wodociągach (2480 osób),

ogólnej liczby mikroorganizmów w 22 ±2°C po 72h – w 1 wodociągu (300 osób – po otrzymaniu telefonogramu z laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Białymstoku o przekroczeniach sieć przełączono na inną stację uzdatniania wody),

bakterii grupy coli – w 2 wodociągach (12,488 osób – wodociąg publiczny w Mońkach po otrzymaniu telefonogramu z laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Białymstoku o przekroczeniach przełączono na inną stację uzdatniania wody, w wodociągu w Osowcu włączono dezynfekcję wody).

Opisane powyżej problemy z jakością wody wynikają z mocnego wyeksploatowania obecnie funkcjonujących urządzeń uzdatniających wodę. W stosunku do 2013 roku ilość wodociągów dostarczających kwestionowaną wodę zmniejszyła się – wyłączono wodociągi które dostarczały taką wodę (Zajki, Boguszewo), w innych ustalono właściwe uzdatnianie (wodociąg Downary, wodociąg Wroceń). Pomimo że największe problemy wykazują wodociągi gminy Goniądz (kwestionowana woda w przeciągu roku w wodociągu w Goniądzu i w wodociągu w Osowcu) to jednocześnie Gmina ta w 2014 roku wykonała największą pracę w celu poprawy zaopatrzenia w wodę, bo po wielu latach ustabilizowano jakość wody w wodociągu Downary i wodociągu Wroceń. Przekroczenia norm w wodzie dostarczanej przez wodociąg w Rudzie wynikały najprawdopodobniej z modernizacji stacji uzdatniania wody przeprowadzonej pod koniec 2013 roku. Wg pracowników Urzędu Gminy w Krypnie wykonawca miał problem z ustabilizowaniem uzdatniania.

Pomimo podejmowanych działań naprawczych nie zawsze udało się administratorom doprowadzić ich jakości do zgodnej z obowiązującymi normami.

Mając na względzie zdrowie mieszkańców oraz stwierdzając brak możliwości alternatywnego zaopatrzenia w wodę Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach dopuścił podwyższoną zawartość ww. substancji w wodzie nakazując jednocześnie doprowadzenie jakości wody do obowiązujących przepisów.

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 roku sprawozdawczym nie oddawano do eksploatacji nowych wodociągów.

Stan sanitarno - techniczny stacji uzdatniania wody i urządzeń wodnych kwestionowano w 4 wodociągach na terenie powiatu monieckiego – (zniszczone, z odpadającą farbą ściany wewnątrz suw).

Celem poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano **4 decyzje administracyjne**. W 3 przypadkach stwierdzone uchybienia zostały wykonane w ustalonym terminie (1 decyzja termin wykonania do 30.06.2015 roku).

Działania naprawcze podejmowane przez przedsiębiorstwa wodociągowe to głównie większa częstotliwość płukania filtrów, zwiększenie efektywności napowietrzania, doraźne płukanie sieci wodociągowej. Działania naprawcze były realizowane na koszt przedsiębiorstw wodociągowych.

Wszyscy producenci wody funkcjonujący na terenie powiatu monieckiego prowadzili kontrole wewnętrzne jakości wody. Badania były wykonywane w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Białymstoku, w laboratorium J.S. Hamilton Poland Ltd. sp. z o. o. w Katowicach oraz SGS EKO-PROJEKT Sp. z o. o Pszczynie.

W przypadku pogorszenia jakości wody (przekroczenia norm) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach jest informowany o tym telefonicznie. Ponadto kopie wszystkich sprawozdań z badań wody w ramach kontroli wewnętrznej są przesyłane do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach.

Stałe punkty poboru wody i harmonogram zostały uzgodnione pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Mońkach i przedstawicielami poszczególnych administratorów wodociągów.

Kwestię istotną dla stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu monieckiego stanowi zabezpieczenie awaryjnych źródeł zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi lub zapasu wody na wypadek wystąpienia sytuacji awaryjnych. Na terenie powiatu nie ma studni publicznych, brak też cystern które mogłyby być wykorzystywane do zaopatrzenia ludzi w wodę przeznaczoną do spożycia w sytuacji awaryjnej.

W związku z tym należy uznać, że zabezpieczenie awaryjne w razie skażenia mikrobiologicznego wody lub awarii ujęć wody jest niezadowalające. Kwestia ta została przedstawiona przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach na posiedzeniu Powiatowego Zespołu Zarządzania Kryzysowego.

W 2014 roku nie stwierdzono chorób i zatruc wodo zależnych na terenie powiatu monieckiego. Wykrycie jakichkolwiek nieprawidłowości w jakości wody spowodowało podjęcie kroków w celu poprawy jej jakości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach wydawał decyzje, w których nakazywał podmiotom odpowiedzialnym za jakość wody doprowadzenie jej do odpowiedniej jakości. A prawidłowość tych działań weryfikował poprzez pobieranie próbek kontrolnych.

## **VI.2. Kąpieliska i miejsca wykorzystywane do kąpieli.**

Na terenie powiatu monieckiego nie zorganizowano w 2014 roku kąpielisk spełniających wymogi ustawy z dnia 18 lipca 2001 roku Prawo wodne (Dz. U. z 2012r., poz. 145). W sezonie letnim 2014 objęto nadzorem 2 miejsca wykorzystywane do kąpieli (Goniądz i Dolistowo). Próbkę wody z miejsc wykorzystywanych do kąpieli pobierano w ramach kontroli wewnętrznych zleczanych przez organizatorów. Jakość wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli spełniała wymagania mikrobiologiczne określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 kwietnia 2011r. w sprawie prowadzenia nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. 2011r., Nr 86 poz. 478). W trakcie bieżącej oceny wizualnej nie stwierdzono zakwitów sinic oraz obecności innych zanieczyszczeń (materiały smoliste, szkło, guma, inne odpady). Organizatorzy miejsca wykorzystywanego do kąpieli zapewnili tablice informacyjne usytuowane w obrębie plaży, zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi. Skontrolowane plaże pod względem stanu sanitarnego nie budziły zastrzeżeń.

## **VI.3. Stan sanitarny obiektów komunalnych.**

### Dworce PKS I PKP

Na terenie powiatu monieckiego funkcjonują 2 dworce PKP (Knyszyn i Osowiec) oraz 2 dworzec PKS – w Goniądzu i Mońkach.

Żaden z ww. obiektów nie posiada skanalizowanej toalety dla podróżnych (w Mońkach w pobliżu dworców znajduje się toaleta publiczna), natomiast w Osowcu i Goniądzu ubikacje nie skanalizowane.

Na dworzec PKP w Osowcu prowadzono postępowanie administracyjne (brak było zamknięcia drzwi do ustępu), które zostało zakończone przed sezonem turystycznym. Aktualnie wszystkie obiekty są w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

### Ustępy publiczne

W 2014 roku na terenie powiatu monieckiego funkcjonowały trzy ustępy publiczne - dwa w Mońkach i jeden w Trzciannym. Ustępy są zwodociągowane, z ciepłą i zimną wodą, przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Na ustępy w Mońkach było prowadzone postępowanie administracyjne w związku z brakiem bieżącej ciepłej wody do mycia rąk i niewłaściwego stanu technicznego (ubytki glazury) – usterki usunięto.

Obecnie wszystkie ustępy publiczne są w bardzo dobrym stanie technicznym. Należy dążyć do tego, aby tego typu obiekty powstawały we wszystkich miejscowościach.

### Baza noclegowa

Bazę noclegową w powiecie monieckim stanowią: 1 pensjonat, 5 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie oraz 1 pole biwakowe. 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 pitnej właściwej jakości. Obiekty płożone w miejscowościach wiejskich (w Jasionówce i w Dawidowiznie), w których są świadczone usługi hotelarskie, działają na zasadzie agroturystyki. Oba pensjonaty utrzymane są w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Na terenie powiatu monieckiego nie ma kempingów.

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. Budynek i ich wyposażenie posiadają bardzo niski standard. 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 odpowiadała prywatna osoba, która kosi trawę i sprząta obiekt na bieżąco.

#### Zakłady pogrzebowe i środki transportu do przewozu zwłok

W 2014 roku skontrolowano 2 podmioty gospodarcze zajmujące się tą działalnością.

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 2014 roku) prowadziło działalność: **24 zakłady fryzjerskie**, świadczące usługi w zakresie fryzjerstwa damskiego i męskiego, **6 gabinetów kosmetycznych** oraz **2** zakłady w których świadczone są usługi fryzjerskie i kosmetyczne, oraz **1** zakład odnowy biologicznej.

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.



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 należący do Elżbiety Sokólskiej.

W trakcie kontroli przeprowadzonej w związku z interwencją stwierdzono nieprawidłowości techniczne (niesprawne spłuczki sedesowe w dwóch łazienkach, nierówna z ubytkami podłoga w jednym pokoju, brak zabezpieczenia gniazdek elektrycznych w części pokoi pensjonariuszy). Wydano decyzję administracyjną - nakazy zostały wykonane.

## VII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

### Działalność i kompetencje

1. Inicjowanie przedsięwzięć zmierzających do zaznajomienia społeczeństwa z czynnikami szkodliwymi dla zdrowia, popularyzowania zasad higieny i racjonalnego żywienia, metod zapobiegania chorobom.
2. Wprowadzanie programów edukacyjnych do placówek szkolno-wychowawczych, ocena działalności zdrowotnej prowadzonej przez placówki wychowawcze, zakłady opieki zdrowotnej, inne instytucje i organizacje oraz udzielanie im pomocy w prowadzeniu tej działalności.
3. Organizacja konkursów: plastycznych, wiedzy, i sprawności dotyczących zdrowego stylu życia.
4. Organizacja działań akcyjnych przy współpracy innych instytucji w kwestii zdrowia publicznego społeczności lokalnej.

Działania profilaktyczne realizowane są zgodnie z założeniami wprowadzonych programów zdrowotnych zawartych w Narodowym Programie Zdrowia.

Dzieci i młodzież chętnie uczestniczą w organizowanych interwencjach programowych i nieprogramowych, wykazując się nie tylko wiedzą, ale też pomysłowością w interpretowaniu zagadnień zdrowotnych.

Realizacja zagadnień problemowych przebiegała następująco:

Lp.	Tytuł programu	Zasięg programu	Rodzaj/Liczba podmiotów realizujących	Grupa docelowa/Liczba odbiorców
	0	1	2	3
1.	„Trzymaj Formę!”	krajowy	Szkoły podstawowe- 4 gimnazja -5 / 9	Uczniowie gimnazjum- <b>313</b> Uczniowie szkół podstawowych klas V i VI- <b>231</b> Rodzice - <b>70/614</b>
2.	„Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu w Polsce”, w tym: (suma 2a, 2b, 2c)	krajowy	Placówki służby zdrowia - <b>10</b> placówki oświatowo – wychowawcze- <b>20/30</b>	Pacjenci - <b>4529</b> Uczniowie- <b>1303</b> <b>/5832</b>
2a.	„Czyste powietrze wokół nas”	krajowy	Przedszkola- <b>3</b> oddziały przedszkolne- <b>1/4</b>	Dzieci przedszkolne – <b>353</b> Rodzice - <b>254/607</b>
2b.	„Znajdź właściwe rozwiązanie”	krajowy	Uczniowie klas V-VI szkół podstawowych- 1 i klas I-III Gimnazjum- 3 / 4	Uczniowie- <b>414</b> Rodzice- <b>68/482</b>

2c.	„Nie pal przy mnie, proszę”	krajowy	Klasy I-III szkół podstawowych-4/4	Uczniowie klas I-III- <b>144</b> Rodzice- <b>70/214</b>
3.	„Krajowy Program Zwalczenia AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”	krajowy	Placówki służby zdrowia-10 i placówki oświatowo – wychowawcze-20/ <b>30</b>	Pacjenci- <b>2284</b> Uczniowie- <b>210/2494</b>
4.	Inne (jakie?) ”Moje dziecko idzie do szkoły”	wojewódzki	Przedszkola-3 i oddziały przedszkolne (5 i 6-latk) -1/4	Dzieci przedszkolne- <b>600</b> Rodzice- <b>56/656</b>
5.	„ARS czyli jak dbać o miłość”	krajowy	Szkoły ponadgimnazjalne- <b>2/2</b>	Uczniowie klas I- <b>104</b> Uczniowie innych klas i rodzice- <b>657/761</b>
6.	„Higiena osobista Warunkiem Zdrowia”	lokalny	Placówki oświatowo-wychowawcze/ <b>20</b>	Uczniowie- <b>1620</b> Rodzice - <b>221/1841</b>
Ogółem:		-	<b>107</b>	<b>13501</b>

#### B. INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE

Lp.	Rodzaj i tytuł interwencji w zakresie:	Zasięg interwencji	Rodzaj/Liczba podmiotów realizujących	Grupa docelowa/Liczba odbiorców
	0	1	2	3
1.	profilaktyki palenia tytoniu, w tym:	Krajowa	Placówki służby zdrowia-10 i oświatowo – wychowawcze- 20- <b>30</b>	PACJENCI- <b>2546</b> UCZNIOWIE- <b>1983/4529</b>
2.	<b>profilaktyki używania alkoholu</b>	Krajowa	Urzędy Miejskie, Gminy, Starostwo Powiatowe-9, lokalne media-3/ <b>12</b>	Internauci- <b>2521</b> Nakład gazety - <b>8000/10521</b>
3.	<b>profilaktyki używania narkotyków, w tym środków zastępczych</b>	Krajowa	Placówki oświatowo – wychowawcze-17, lokalne media-3 - <b>20</b>	uczniowie/ <b>850</b>
4.	<b>profilaktyki zakażeń HIV i zachorowań na AIDS</b>	Wojewódzka	Placówki służby zdrowia-7, lokalne media -3- <b>10</b>	pacjenci/ <b>210</b>
5.	profilaktyki grypy	Krajowa	Placówki oświatowo-wychowawcze-20, lokalne media-3- <b>23</b>	Nakład gazety - <b>6000</b> Uczniowie- <b>2315/8315</b>
6.	promocji higieny jamy ustnej, w tym profilaktyki próchnicy i chorób przyzębia	Lokalna	Placówki oświatowo – wychowawcze- <b>20</b>	<b>Uczniowie /221</b>
7.	promocji szczepień ochronnych	Krajowa	Placówki służby zdrowia-10, lokalne media -3- <b>13</b>	Internauci – 386 Pacjenci- 1695/ <b>2081</b>

8.	<b>bezpieczeństwa dzieci podczas wypoczynku letniego i zimowego</b>	Krajowa	Placówki zorganizowanego wypoczynku dzieci i młodzieży - <b>17</b>	dzieci i młodzieży <b>/850</b>
9.	inne (jakie?) <b>zalecenia Europejskiego Kodeksu Walki z Rakiem</b>	Lokalna	gimnazja- <b>8</b>	uczniowie/ <b>221</b>
10.	<b>Europejski Dzień Wiedzy o antybiotykach</b>	Krajowa	lokalna prasa- 1 Strony internetowe urzędów - 6	Internauci- <b>4142</b> Społeczeństwo - <b>8000</b> (nakład gazety)/ <b>12142</b>
Ogółem:		-	<b>165</b>	<b>39940</b>

## VIII. WNIOSKI

1. Sytuacja epidemiologiczna na terenie województwa podlaskiego w roku 2014 w zakresie chorób zakaźnych była dość niepokojąca, z uwagi na wystąpienie w okresie letnim zachorowań na zapalenie opon mózgowych. W związku z tym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach podejmował następujące działania:

- w środowiskach zachorowania udzielano instruktażu odnośnie sposobów zapobiegania zachorowaniom (mycie rąk, unikanie kontaktów),
- na lokalnej stronie internetowej zamieszczono informacje dotyczącą zachorowań na enterowirusowe zapalenie opon mózgowych,
- podczas wypoczynku letniego organizowanego na terenie powiatu monieckiego udzielano instruktażu organizatorom/wychowawcom odnośnie zapobiegania zachorowaniom na choroby zakaźne, w tym zapalenie opon mózgowych, przekazano materiały edukacyjne, (ulotki),
- prowadzono monitoring jakości wody w miejscach przeznaczonych do kąpeli nad rzeką Biebrza w Dolistowie oraz w Goniądzu (jakość wody w obu kąpieliskach była dobra).

Na terenie powiatu monieckiego nie wystąpiły jednostki chorobowe wymagające uruchomienia systemu wczesnego ostrzegania stanowiące zagrożenie dla zdrowia publicznego.

2. Podobnie jak w latach poprzednich istotnym problemem stwierdzanym w obiektach żywnościowych jest wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwie oznakowanych, jak też po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Często problemem są również nieprawidłowości dotyczące zamrażania surowego mięsa, które zostało dostarczone do obiektu obrotu żywnością świeże. W związku z powyższym konieczne jest kontynuowanie wzmożonego nadzoru w przedmiotowym zakresie oraz podejmowanie bardziej skutecznych działań represyjnych w stosunku do osób winnych zaniedbań.

3. Sposób żywienia w obiektach żywienia zbiorowego, w porównaniu do roku poprzedniego nie zmienił się znacząco i wymagał poprawy. W związku z powyższym wskazane jest wzmocnienie nadzoru nad zakładami w zakresie jakości żywieniowej posiłków.

4. Należy wzmocnić działalność informacyjną o istniejącym obowiązku rejestracji podmiotów prowadzących działalność w ramach dostaw bezpośrednich i produkcji pierwotnej.

5. Podsumowując wyniki przeprowadzonych działań kontrolnych należy stwierdzić, iż jakość wyrobów kosmetycznych wprowadzanych do obrotu w 2014 roku nie budziła zastrzeżeń.

- 6.** Brak jest studni publicznych, które służyłyby jako awaryjne źródło zaopatrzenia w wodę oraz planów zaopatrzenia w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w sytuacjach awaryjnych.
- 7.** Niezbędnie jest także unowocześnianie istniejących technologii w zakresie uzdatniania wody, tak aby gwarantowały one na trwale odpowiednią jakość wody - jakość wody w stosunku do 2012 roku pogorszyła się - większy procent ludności korzystało z wody o kwestionowanych parametrach (ok. 1.5 % więcej).
- 8.** Nadal istotnym problemem jest brak ustępów publicznych w większości gmin. Obiekty takie znajdują się jedynie w Mońkach i w Trzciannem.
- 9.** Zalecane byłoby dalsze rozbudowywanie sieci wodociągowych w celu podłączenia miejscowości niezwodociągowanych.