



**OCENA STANU SANITARNEGO
POWIATU MONIECKIEGO
za 2019r.**



Państwowy Powiatowy

Inspektor Sanitarny

w Mońkach

lek. med. Andrzej Marian Berner



Rys. 1. Mapa powiatu monieckiego

I.p.	Spis treści	Nr strony
I.	WSTĘP	4
II.	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU	5
II.1.	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŹNYCH	5
II.2.	OGNISKA EPIDEMICZNE W PODMIOTACH WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ	26
III.	BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ ORAZ KOSMETYKÓW	32
IV.	WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA PRACY	61
V.	CHOROBY ZAWODOWE	68
VI.	OCENA STANU SANITARNO – HIGIENICZNEGO PLACÓWEK OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH	69
VII.	OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY	75
VII.1.	OCENA ZAOPATRZENIA LUDNOŚCI W WODĘ	75
VII.2.	STAN SANITARNY OBIEKTÓW KOMUNALNYCH	77
VIII.	OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	80

I. WSTĘP

Mam przyjemność przedstawić Państwu corocznie opracowywany w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Mońkach raport pt. „Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego” za rok 2019.

Raport zawiera dane statystyczne wraz z omówieniem najistotniejszych zagadnień z zakresu działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Państwowa Inspekcja Sanitarna pełni kluczową rolę w zapobieganiu i ograniczaniu występowania chorób zakaźnych, w tym zatruc i zakażeń pokarmowych. Prowadzi regularne kontrole w trosce o zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych w obiektach użyteczności publicznej.

Istotnym elementem naszej działalności jest edukacja zdrowotna prowadzona przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w różnych grupach wiekowych począwszy od przedszkolaków po seniorów. Społeczeństwo aktywnie dbające o swoje zdrowie może prowadzić długie życie wolne od chorób i związanych z nimi ograniczeń. Zebrane w niniejszej publikacji informacje będą przydatne dla instytucji publicznych, jednostek samorządu terytorialnego, mediów oraz wszelkich podmiotów zainteresowanych aktualnymi danymi dotyczącymi zdrowia publicznego.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zagrożeń, które by w sposób znaczący rzutowały na bezpieczeństwo sanitarne powiatu monieckiego. Tak jak w roku wcześniejszym, intensyfikowaliśmy działania dotyczące wyegzekwowania obowiązku szczepień ochronnych, promowania zdrowego stylu życia, czuwania nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz wody, zapobiegania 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 2019r. obejmującym główne kierunki działania, zasadnicze zamierzenia oraz harmonogramem nadzoru nad obiektami, a także aktualną sytuacją sanitarno – epidemiologiczną w powiecie monieckim.

Serdecznie zapraszam do lektury raportu o stanie sanitarnym powiatu monieckiego. Mam nadzieję, że zawarte w nim obszernie informacje w wyczerpujący sposób przedstawiają zarówno zasady sprawowanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną nadzoru, jak i efekty naszych działań.

II. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU



II. 1. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŻNYCH

Sytuacja epidemiologiczna w zakresie zgłaszanych i rejestrowanych chorób zakaźnych na terenie powiatu monieckiego w 2019 roku była dobra. Nie obserwowano epidemicznego wzrostu występowania chorób zakaźnych mogących zagrażać zdrowiu publicznemu mieszkańców powiatu.

W roku 2019 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach zgłoszono:

- 375 zachorowania na choroby zakaźne, z czego hospitalizowano 148 przypadków (wg. sprawozdania MZ-56),
- 1477 przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę (wg. sprawozdania MZ-55),
- 9 nowych przypadków gruźlicy,
- 31 przypadków pokąsań przez zwierzęta,
- 1 zgon z powodu chorób zakaźnych.

Ponadto w roku sprawozdawczym przeprowadzono 128 wywiadów epidemiologicznych z osobami zakażonymi, chorymi lub podejrzanymi o zachorowanie lub zakażenie. Czynności te dotyczyły przede wszystkim osób narażonych na zakażenie: wirusem zapalenia wątroby, wirusem wścieklizny (po ryzykownych kontaktach ze zwierzętami), osób z chorobami przenoszonymi drogą pokarmową, chorych na boreliozę, gruźlicę, bąblowicę czy neuroinfekcje.

Na podstawie analizy Mz-56 Sprawozdania o zachorowaniach na choroby zakaźne, zatrucia i zakażenia za rok 2019 odnotowano wzrost o około 16%, w stosunku do roku 2018 zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne i zakażenie. W 2019 roku w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Mońkach zarejestrowano ogółem 375 jednostki chorobowe, w tym 148 hospitalizowano. Natomiast w 2018 roku odnotowano 315 przypadków chorób zakaźnych, z czego 131 przypadków była hospitalizowana.

Dane statystyczne chorób zakaźnych wg. MZ-56 zostały przedstawione w formie tabelarycznej (Tabela nr 1).

Tabela nr 1. Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności dla poszczególnych chorób zakaźnych w latach 2018-2019

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2018		2019	
			liczba	zapadalność	liczba	zapadalność
1	A00	Cholera ^{UE}				
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}				
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}				
4	A02.0	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	5	12,1	3	7,3
5	A02.1	Salmoneloza posocznica ^{PL}				
6	A02.2-8	inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}				
8	A04.0-2	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL 4)}				
9	A04.3	wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}				
10	A04.4	wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5	wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}				
12	A04.6	wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>Yersinia pseudotuberculosis</i>			4	9,8
13	A04.7	wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	16	38,8	16	39,0
14	A04.8	inne określone	3	7,3	6	14,6
15	A04.9	nie określone	4	9,7	1	2,4
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾	3	45,2	1	14,2
17	A05.0	Inne gronkowcowe				
18	A05.1	bakteryjne jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				
19	A05.2	zatrucia wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>				
20	A05.3-8	inne określone				
21	A05.9	nie określone				
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾				
23	A07.1	Giardioza (lamblioza) ^{UE}	1	2,4		
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}				
25	A08.0	Wirusowe wywołane przez rotawirusy	36	87,3	40	97,5
26	A08.1	zakażenia wywołane przez norowirusy	6	14,5		
27	A08.2-3	inne określone	17	41,2	19	46,3
28	A08.4	nie określone	5	12,1	9	21,9
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾	27	406,6	41	617,4
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe - ogółem	5	12,1	4	9,8
31		jelitowe BNO, o prawdopodobnie w tym u dzieci do lat 2	1	15,1		
32	A20	Dżuma ^{UE}				
33	A21	Tularemia ^{UE}				
34	A22	Wąglik ^{UE}				
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}				
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}				
37	A27	Leptospiroza ^{UE}				
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}				
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO				
40	A32	Listerioza ^{UE}				

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2017 liczba	zapadalność	2018 liczba	zapadalność
41	A33-A35	Teżecia				
42	A33	ogółem noworodków				
43	A36	Blonica ^{UE}				
0	1	2	3	4	5	6
1	A00	Cholera ^{UE}				
2	A01.0	Dur brzuszny ^{UE}				
3	A01.1-3	Dury rzekome A, B, C ^{UE}				
4	A02.0	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	2	4,8	5	12,1
5	A02.1	Salmoneloza posocznica ^{PL}				
6	A02.2-8	inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}				
8	A04.0-2	wywołane przez <i>E. coli</i> biegunkotwórczą ^{PL 4)}				
9	A04.3	wywołane przez <i>E. coli</i> enterokrwotoczną ^{UE}				
10	A04.4	wywołane przez <i>E. coli</i> inną i BNO				
11	A04.5	wywołane przez <i>Campylobacter</i> ^{UE}				
12	A04.6	wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub				
13	A04.7	wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	10	24,1	16	38,8
14	A04.8	inne określone	6	14,4	3	7,3
15	A04.9	nie określone	3	7,2	4	9,7
16	A04	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁵⁾	1	15,4	3	45,2
17	A05.0	Inne gronkowcowe				
18	A05.1	jadem kielbasianym (botulizm) ^{UE/PL}				
19	A05.2	wywołane przez <i>Cl. perfringens</i>				
20	A05.3-8	inne określone				
21	A05.9	nie określone				
22	A05	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe u dzieci do lat 2 ⁶⁾				
23	A07.1	Lamblioza (giardioza) ^{UE}	2	4,8	1	2,4
24	A07.2	Kryptosporydioza ^{UE}				
25	A08.0	Wirusowe wywołane przez rotawirusy	34	81,8	36	87,3
26	A08.1	wywołane przez norowirusy			6	14,5
27	A08.2-3	inne określone	11	26,5	17	41,2
28	A08.4	nie określone	9	21,7	5	12,1
29	A08.0-4	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2 ⁷⁾	33	508,5	27	406,6
30	A09	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie w tym u dzieci do lat 2	2	4,8	5	12,1
31		ogółem			1	15,1
32	A20	Dżuma ^{UE}				
33	A21	Tularemia ^{UE}	1	2,4		
34	A22	Wąglik ^{UE}				
35	A23	Bruceloza: nowe zachorowania ^{UE}				
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}				
37	A27	Leptospiroza ^{UE}				
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}				

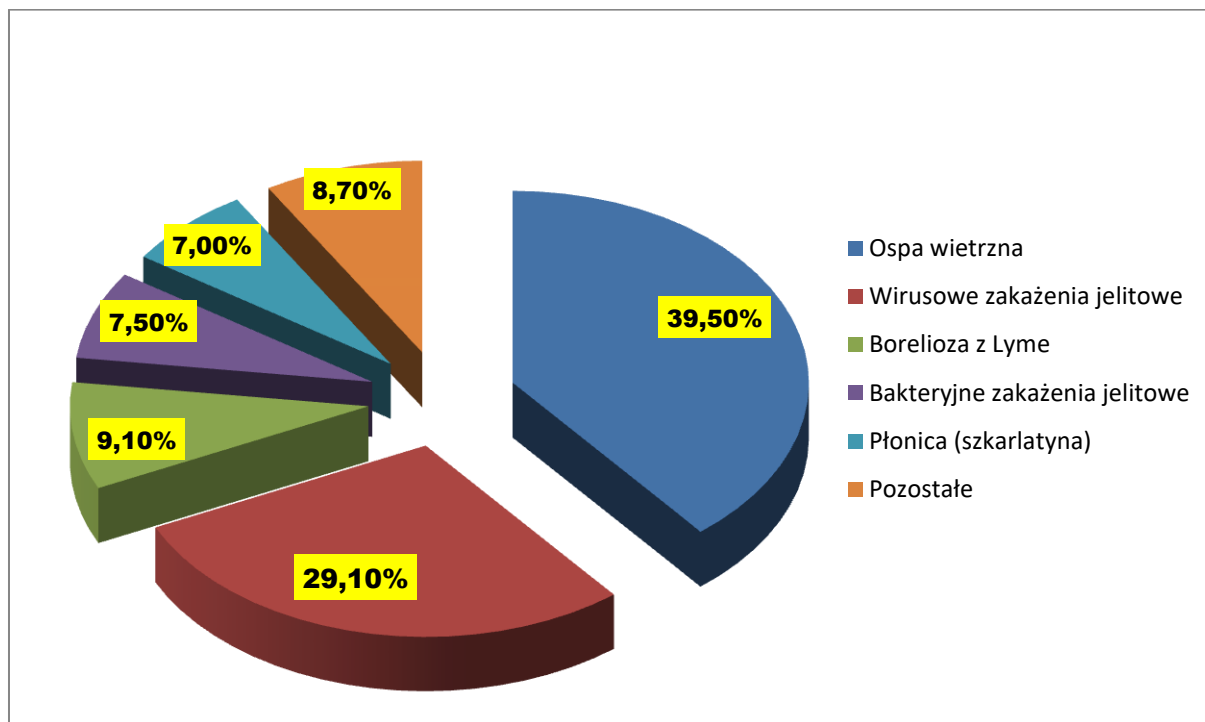
		Ocena stanu sanitarnego powiatu					
39	A31	Mikobakterioza - <i>Mycobacterium tuberculosis</i>					
40	A32	Listerioza ^{UE}					
41	A33-A35	Tężec ^{UE}	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Błonica ^{UE}					
44	A37	Krztusiec ^{UE}	1	2,4			
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}	8	19,3	36	84,8	
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem				
47	A39.0;A39.8		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
48	A39.1-4		posocznica				
49	A39.5-9		inna określona i nie określona				
50	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	ogółem	2	4,8	2	4,8
51	A46		przezróża	2	4,8	2	4,8
52	A48.3	<i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna ^{PL 9)}	zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka płożowa				
54	B95.0/ (...)	inna określona i nie określona ¹⁰⁾					
55	A48.1	Legioneloza	choroba legionistów ^{UE}				
56	A48.2		gorączka Pontiac ^{PL}				
57	A50	Kila ^{UE/PL}	wrodzona i noworodków				
58	A51		wczesna				
59	A52		późna				
60	A53		inne postacie kily i kila nie określona				
61	A54	Rzeżączka ^{UE/PL}					
62	A55	Ziarnica weneryczna wywołana przez <i>Chlamydie</i> ^{UE/PL}					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez ^{UE/PL}					
64	A69.2	Borelioza z Lyme ^{PL}	30	72,2	29	70,3	
65	A70	Ornitozy (zakażenia <i>Chlamydia psittaci</i>)					
66	A75	Dur wysypkowy					
67	A78	Gorączka Q ^{UE}					
68	A77; A79	Gorączka plamista i inne riketsjozy					
69	A80.1-2,4	Poliomyelitis ^{UE/PL}	wywołane dzikim wirusem				
70	A80.0,3-8		wyw. wirusem pochodzenia szczepionkowego				
71	—	Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat			1	-	
72	A81.0	Encefalopatie gąbczaste	choroba Creutzfeldta-Jakoba (CJD) ^{PL}				
73	A81.0		wariant choroby Creutzfeldta-Jakoba (vCJD) ^{UE}				
74	A81		inne i nie określone				
75	A82	Wścieklizna ^{UE}					
76	Z20.3/	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień ¹¹⁾	6	14,4	6	14,5	
77	A84	Kleszczowe zapalenie mózgu ^{PL}	2	4,8			
78	B00.4	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe				
79	A81.1;A83;		inne określone				
80	A86		nie określone				
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹²⁾				
82	A87.0		Wirusowe enterowirusowe			3	7,3
83	B00.3	zapalenie opon mózgowych	opryszczkowe				
84	A87.1-9;B02.1		inne określone i nie określone	2	4,8	2	4,8
85	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹³⁾				
86	A90-1	Gorączka denga (klasyczna lub krwotoczna) ^{PL}					
87	A92.3	Gorączka zachodniego Nilu ^{UE}					

Ocena stanu sanitarnego powiatu							
88	A95	Żółta gorączka ^{UE}					
89	A96.2;A98.3.4	Wirusowe	Ebola, Marburg, Lassa ¹⁴⁾				
90	A92.0;A96.0-1.8-	gorączki	inna określona i nie określona ¹⁴⁾				
91	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy ^{PL}					
92	B01	Ospa wietrzna		106	225,2	94	
93	B03	Ospa prawdziwa ^{UE}					
94	B05	Odra ^{UE}					
95	B06	Różyczka ^{UE}					
96	B08.8	Pryszczycza					
97	B15	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	1	2,4		
98	B16		typu B - ostre				
99	B18.0-1		typu B – przewlekłe i BNO	1	2,4	3	7,3
100	B17.1; B18.2		typu C: wg definicji przypadku - 2014 r.	2	4,8	1	2,4
101	odpowiednio		typu B+C (zakażenie mieszane)				
102	B17.0.2-8; B18.0.0-10		inne i nie określone				
103	B20-B24	AIDS – Zespół nabytego upośledzenia odporności ^{UE/PL}					
104	Z21	Nowo wykryte zakażenia HIV ^{UE, 19)}					
105	B26	Świnka (nagminne zapalenie przyusznicy) ^{UE/PL}		2	4,8	2	
106	B50-B54	Malaria (zimnica) ^{UE}					
107	B67	Bąblowica (echinokokoza) ^{UE}				1	
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)				2,4	
109	B75	Włośnica ^{UE}					
110	wym. niżej	Choroba	ogółem				
111	B95.3/G04.2; G00.1	wywołana przez	zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
112	A40.3	<i>Streptococcus</i>	posocznicy				
113	J13;B95.3/(...)	<i>pneumoniae,</i>	inna określona i nie określona				
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicowy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> ^{UE, 21)}					
115	wym. niżej	Choroba	ogółem				
116	B96.3/G04.2; G00.2	wywołana przez	zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
117	A41.3	<i>Haemophilus</i>	posocznicy				
118	J14;B96.3/(...)	<i>influenzae,</i>	inna określona i nie określona				
119	G01;G04.2; G05.0	Bakteryjne	w innych chorobach objętych MZ-56 ²³⁾				
120	G00.2-8;G04.2	zapalenie	inne określone				
121	G00.9;G04.2	opon mózgowych	inne, nie określone				
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone				1	
123	G04.8-9	Zapalenie mózgu inne i nie określone		1	2,4		
124	J09	Grypa ptaków typu A/H5 lub A/H5N1 u ludzi ^{UE/PL, 24)}					
125	J10-J11	Grypa ^{UE/PL}	ogółem	1	2,4	3	
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	1	-		
127	P35.0	Wrodzone	różyczka wrodzona ^{UE}				
128	P35.1-9	choroby	inne określone i nie określone ¹⁴⁾				
129	P37.1	Inne wrodzone	toksoplazmoza ^{UE}				
130	P37.2	zakażenia	listerioza ^{UE}				
131	P37.3-9	i choroby	inne określone i nie określone ¹⁴⁾				
132	U04	SARS – Zespół ostrej niewydolności oddechowej ^{UE, 24)}					
133	T60	Zatrucia pestycydami – ostre ²⁵⁾					
134	T61	Zatrucia naturalnie	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
135	T62.0	toksycznymi	grzyby				

Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego za 2019r.

I36	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
I37	T64	Ostre zatrucia	mikotoksyny				
I38	-	żywnością skażoną	dioksyny				
I39	-	biologicznie i/lub	polichlorowane bifenylo				
I40	-	chemicznie ²⁵⁾	inne określone i nie określone				
Suma kontrolna / hospitalizacje				282/118	-	315/131	-

Na podstawie sprawozdania MZ-56 w roku sprawozdawczym, podobnie jak w roku 2018 roku ospa wietrzna (B01) była najczęściej rejestrowaną jednostką chorobową. Zarejestrowano 148 przypadków, co stanowiło 39,5% wszystkich zgłoszonych jednostek chorobowych. Na drugim miejscu pod względem zgłaszanych jednostek chorobowych ulokowały się wirusowe zakażenia jelitowe (A08) i stanowiły 29,1 % zgłoszonych jednostek. Zarejestrowano łącznie 109 zachorowań. Na kolejnej pozycji ulokowały się zachorowania na Boreliozę z Lyme (A69.2) – zarejestrowano 34 chorych osób, co stanowi 9,1% ogółu zgłoszonych zachorowań. Również bakteryjne zakażenia jelitowe notowano w większej ilości – zgłoszono 28 zachorowań, co stanowi 7% ogółu jednostek chorobowych zgłoszonych do tutejszej stacji. Płonica (A38) była również często rejestrowaną jednostką chorobową. Zachorowały 23 osoby, co stanowi 6% zgłoszonych chorób. Pozostałe jednostki chorobowe rejestrowano w mniejszych ilościach.



Wykres 1. Procentowy rozkład zachorowań na choroby zakaźne w 2019 roku na terenie powiatu monieckiego wg. MZ-56 za 2019r.

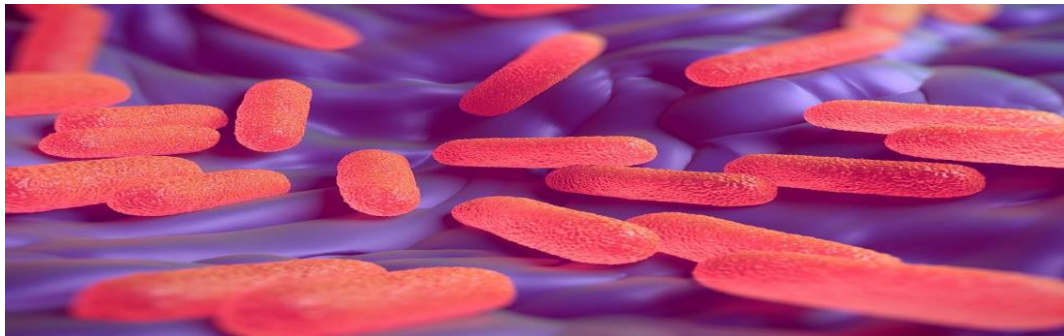
W 2019 roku, w porównaniu z 2018 rokiem zaobserwowano:

- **wzrost liczby zachorowań** na: bakteryjne zakażenia jelitowe inne określone, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, wirusowe zakażenia jelitowe inne określone, wirusowe zakażenia jelitowe nie określone, wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat, ospę wietrzną, wirusowe zapalenie wątroby typu C, bąblowicę;
- **spadek liczby zachorowań** na: salmonellozy-zatrucia pokarmowe, bakteryjne zakażenia jelitowe nie określone, bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2, biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjną, wirusowe zapalenie opon mózgowych enterowirusowe, wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO,
- **taką samą liczbę zachorowań** na: bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat, styczeń i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, grypę,

W 2019 roku w powiecie monieckim **zarejestrowano** następujące jednostki chorobowe, których nie notowano w roku 2018:

- bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica*,
- rzeżączkę,
- bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu inne, nie określone
- toksoplazmozę wrodzoną

CHOROBY SZERZĄCE SIĘ DROGĄ POKARMOWĄ



Salmonellozy - zatrucia pokarmowe (A02.2)

W 2019 roku liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane przez pałeczki *Salmonella* jest mniejsza, w porównaniu do 2018 roku. W roku sprawozdawczym zanotowano 3 zachorowania (współczynnik zapadalności 7,3), w roku 2018 - 5 zachorowań (współczynnik zapadalności 12,1).

Zachorowania były sporadyczne, a miejscem narażenia było środowisko domowe. Zatrucia pokarmowe we wszystkich przypadkach wywołane były szczepem odzwierzęcym *Salmonella Enteritidis*. Głównym źródłem zakażeń było mięso wołowe, jak również jaja kurze i produkty je zawierające. Osoby z kontaktu z chorymi poddano nadzorowi epidemiologicznemu – łącznie 9 osób.

W 2019 roku zarejestrowano 4 osoby, u których wykryto nosicielstwo schorzeń jelitowych. Byli to nosiciele pałeczek *Salmonella Enteritidis* i *Salmonella Typhimurium*. Osoby te zostały zdiagnozowane podczas wykonywania badań do książeczki zdrowia przed podjęciem pracy. Po otrzymaniu trzykrotnie ujemnych wyników badań kału na obecności pałeczek *Salmonella* osoby te zostały wykreślone z rejestru nosicieli.

Bakteryjne zakażenia jelitowe (A04)

W 2019 roku zanotowano wzrost zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe. W roku 2018 zarejestrowano łącznie 23 przypadki, w 2019 o 4 przypadki więcej tj. 27 zachorowań. Z powodu objawów chorobowych hospitalizacji poddano 26 osób.

U wszystkich chorych zostały wykonane badania laboratoryjne, które potwierdziły bakteryjny charakter zachorowań. Zachorowania zostały zakwalifikowane, zgodnie z definicją przypadku, jako bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez:

- *Yersinia enterocolitica* (A04.6) – 4 przypadki,
- *Clostridium difficile* (A04.7) - 16 przypadków,

- inne określone (A04.8) - 6 przypadków,
- inne nieokreślone (A04.9) - 1 przypadek.

Jedno zachorowanie na bakteryjne zakażenia jelitowe wystąpiły u dziecka do lat 2. (w 2018r - 3 zachorowania)

Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Yersinia enterocolitica* zanotowano u 4 dzieci. W 2018r. nie notowano zachorowań tego typu. We wszystkich przypadkach zakażenie wywołane było bakterią *Yersinia enterocolitica* biotyp 4 serotyp 3. Źródło zakażenia nie zostało ustalone. Zastosowana antybiotykoterapia okazała się skuteczna – ponowne badania kału w kierunku obecności bakterii *Yersinia* były ujemne.

Bakteryjne zakażenia wywołane przez *Clostridium difficile* zanotowano u 16 osób, podobnie jak w roku 2018. Zachorowania tego typu notowano najczęściej u osób w zaawansowanym wieku, przebywających często w szpitalach i leczonych długotrwale antybiotykami, zwłaszcza antybiotykami o szerokim spektrum działania.

Wirusowe zakażenia jelitowe (A08)

W roku sprawozdawczym zaobserwowano wzrost liczby zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe, w stosunku do 2018 roku. W 2019 roku zanotowano łącznie 68 zachorowań, w 2018 roku – 64. Około 60 % ogółu zachorowań wystąpiło u dzieci w wieku do lat 2.

Większość zgłoszonych przypadków była hospitalizowana, jedynie 3 osoby leczone były ambulatoryjnie. U osób hospitalizowanych zostały wykonane badania laboratoryjne, które potwierdziły wirusowy charakter zakażenia. Czynnikiem etiologicznym wywołującym zachorowania to w większości przypadków *rotavirus* – 40 zachorowań, co stanowi około 58 % zgłoszonych zakażeń.

Według sprawozdania ze szczepień ochronnych MZ-54 za 2019 rok jedynie 39 niemowląt zostało uodpornionych przeciwko biegunce rotawirusowej. Szczepienie to jest nadal zalecanym szczepieniem w Programie Szczepień Ochronnych.

Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu (A09).

W 2019 roku liczba zgłoszonych przypadków na biegunkę BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu była porównywalna do 2018 roku: 2019r - 4 zachorowań, 2018r - 5 zachorowania. W grupie wiekowej do lat 2 nie notowano zachorowań (w 2018 roku - 1 zachorowania u dziecka do lat 2). Osoby chore były leczone ambulatoryjnie. Nie wykonywano też badań laboratoryjnych w celu ustalenia przyczyny choroby.

**CHOROBY ZAKAŻNE OBJĘTE PRZEZ ŚWIATOWĄ ORGANIZACJĘ ZDROWIA
PROGRAMAMI ERADYKACJI I ELIMINACJI**



Odra

Nie notowano zachorowań

Świnka

Nie notowano zachorowań

Różyczka

Nie notowano zachorowań

Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat

W powiecie moniecki w 2019 roku zarejestrowano 1 przypadek ostrego porażenia wiotkiego u dziecka w wieku 0-14 lat (współczynnik zapadalności 2,4), podobnie jak w roku 2018.

Objawy porażenia kończyn wystąpiły u 5 letniego chłopca, który w przeszłości został uodporniony p/ poliomyelitis - otrzymał 5 dawek szczepionki. Od chorego został pobrany kał do badań na obecność wirusa polio. Wyniki badań nie potwierdziły obecności wirusa polio w badanym materiale.

Gruźlica

W 2019 zarejestrowano ogółem 9 nowych zachorowania na gruźlice wywołaną przez *Mucobacterium tuberculosis*. W porównaniu z rokiem 2018 liczba chorych wzrosła prawie 4 krotnie.

Tabela 2. Sytuacja epidemiologiczna zachorowań na gruźlicę wszystkich postaci w powiecie moniecki w latach 2015-2019

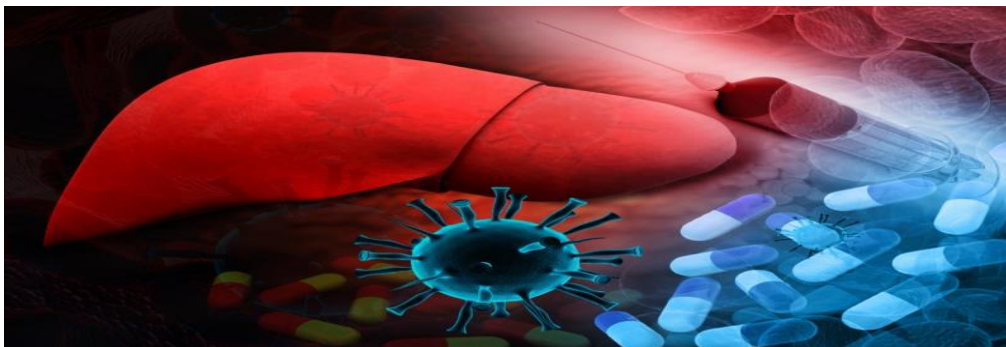
Lata	Ogółem	0-4 lat	5-14 lat	15-19lat	20-44 lat	45-64 lat	65 lat i powyżej
2015	7				3	3	1
2016	5				1	1	3
2017	4				1	2	1
2018	2				1	1	
2019	9	2	1			1	5

Zachorowania wystąpiły zarówno u małych dzieci, jak i u osób dorosłych. Najczęściej chorowały osoby starsze, w wieku powyżej 65 lat i mieszkające samotnie.

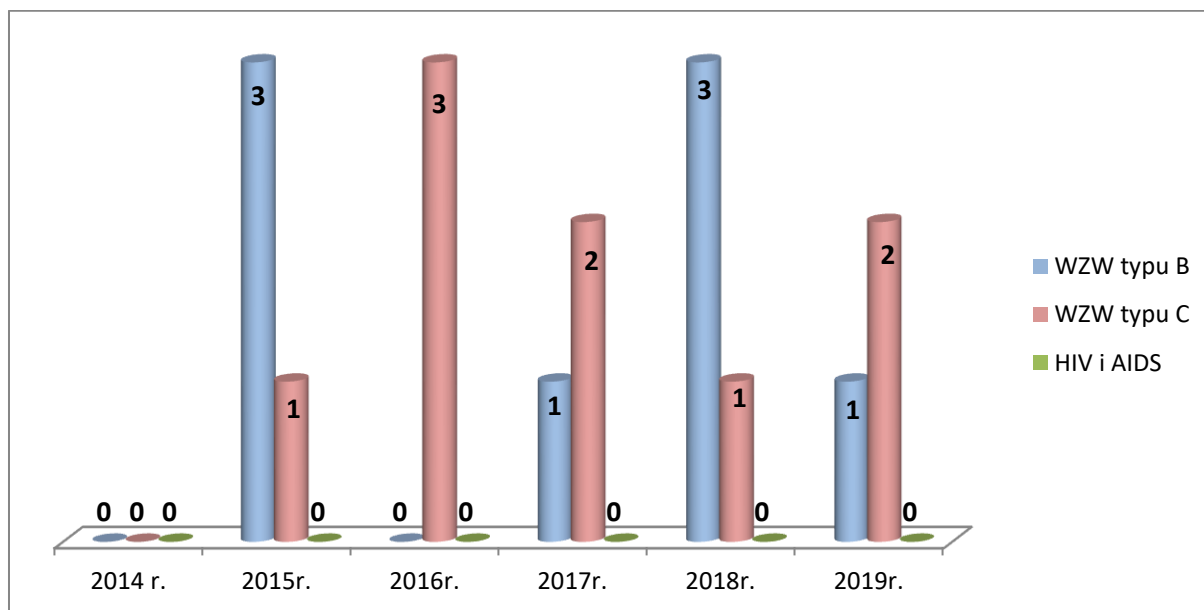
Gruźlica u sześciu osób została wykryta na podstawie objawów chorobowych. Natomiast u trzech osób podczas badań osób ze styczności z chorymi na gruźlicę. Wszystkie osoby chore były hospitalizowane w specjalistycznych placówkach, gdzie zostały poddane badaniom klinicznym i diagnostycznym, które potwierdziły gruźlicę. Najczęściej występująca postacią kliniczną choroby była gruźlica płuc.

Osoby z kontaktu wysokiego ryzyka z chorymi, łącznie 40 osób, zostały objęte nadzorem epidemiologicznym.

CHOROBY KRWIOPOCHODNE



Od kilku lat w powiecie monieckim zachorowania na choroby przenoszone przez krew tj. wirusowe zapalenia wątroby, HIV i AIDS utrzymują się na podobnym poziomie



Wykres 2. Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w latach 2014-2019

W roku 2019 zarejestrowano 3 nowe zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby, w tym:

- 1 wirusowe zapalenie wątroby typu B-przewlekłe i BNO (współczynnik zapadalności 2,4)
- 2 wirusowe zapalenia wątroby typu C (współczynnik zapadalności 4,9)

Wirusowe zapalenie wątroby typu B - przewlekłe i BNO (B18.0-1)

Zachorowanie stwierdzono u mężczyzny w wieku 55 lat. Zachorowania zostało zdiagnozowane po objawach chorobowych tj. podwyższona temperatura, nudności, bóle brzucha, osłabienie oraz krwawienie z przewodu pokarmowego. Ponadto chory miał podwyższone enzymy wątrobowe. Następstwem choroby była marskość oraz niewydolność wątroby.

W przeszłości chory otrzymał 2 dawki szczepionki p/ WZW B. Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia były zabiegi medyczne wykonane w przeszłości.

Osoby z kontaktu z chorym objęto nadzorem i skierowane na szczepienia przeciwko WZW typu B.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C przewlekłe (B18.2)

Zachorowanie rozpoznano u 58-letniej kobiety oraz 28-letniego mężczyzny. Zakażenia wirusem HCV przebiegały bezobjawowo i zostały zdiagnozowane podczas rutynowych badań na zlecenie lekarza POZ oraz badań wykonanych z własnej inicjatywy.

W wywiadzie chorzy podają zabiegi medyczne oraz transfuzję krwi przed 1993r., co mogło być źródłem zakażenia.

Osoby te w przeszłości została uodpornione p/WZW typu B – otrzymały pełny cykl szczepień.

CHOROBY ODKLESZCZOWE



Od wielu lat na terenie powiatu monieckiego notuje się osoby chorujące 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.

Kleszczowe zapalenie mózgu (A84)

W roku sprawozdawczym nie notowano zachorowań na Kleszczowe zapalenie mózgu.

Borelioza z Lyme (A69.2)

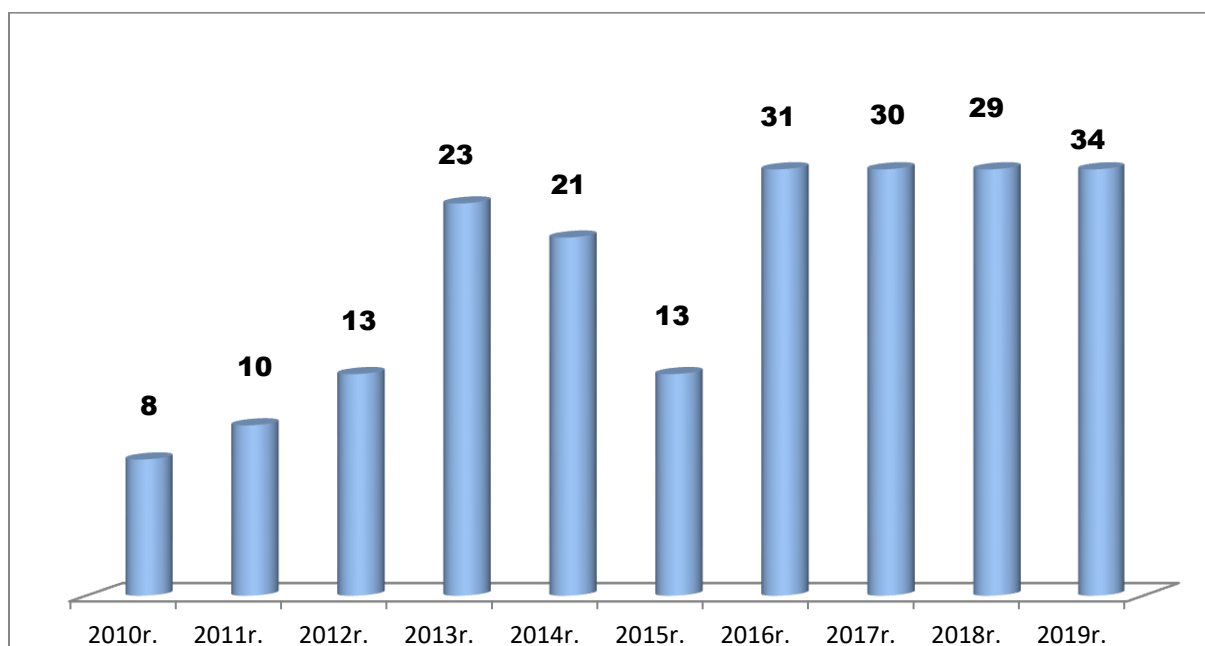
Zachorowania na Boreliozę z Lyme od kilku lat utrzymują się na podobnym poziomie (Wykres nr 2). W roku 2019 zanotowano 34 zachorowań, a w roku 2018 – 29. W roku sprawozdawczym 1 osoba była hospitalizowana z powodu choroby, w roku 2018 - 4.

Boreliozę z Lyme u 16 osób rozpoznano w pierwszym stadium choroby na podstawie zmiany skórnej w miejscu ukłucia - rumień wędrujący. W 18 przypadkach zachorowania zostały rozpoznane na podstawie objawów klinicznych (ból stawów, ból i obrzęk stawów, zapalenie stawów) oraz wykonanych badań laboratoryjnych swoistych przeciwciał dla boreliozy w klasie IgG.

Wszystkie osoby chore w wywiadzie epidemiologicznym potwierdzają kontakt z kleszczem. Do ekspozycji na kleszcze dochodziło w lesie, parku, na łące. U większości osób ekspozycja na kleszcze miała miejsce w trakcie wykonywania pracy zawodowej – rolnicy.

Najwięcej zachorowania odnotowano w miesiącach największej aktywności kleszczy tj. od kwietnia do października. W tym okresie odnotowano 25 zachorowania, co stanowi 74% ogółu zgłoszonych borelioz.

Ilościowy rozkład zachorowań na boreliozę z Lyme w okresie ostatnich 10 lat przedstawia poniższy wykres.



Wykres 3. Rozkład zachorowań na Boreliozę z Lyme w powiecie monieckim w latach 2010-2019.

CHOROBY ODZWIERZĘCE



W grupie chorób odzwierzęcych od kilku lat nie zarejestrowano zachorowań na włośnicę, leptospirozę, listeriozę, brucelozę. Nie zarejestrowano również toksoplazmozy wrodzonej.

Styczność i narażenie na wściekliznę

W 2019 roku na terenie powiatu monieckiego zarejestrowano 31 ryzykownych kontaktów ludzi ze zwierzętami, mogącymi skutkować przeniesieniem zakażenia wirusa wścieklizny poprzez pogryzienie, podrapanie i oślinienie. Podobną liczbę osób narażonych zarejestrowano w 2018r – 33 przypadki .

Wśród tych kontaktów dominowały pogryzienia przez zwierzęta domowe, głównie psy i koty. Zgłoszono również pokąsania przez zwierzę dziko żyjące – kunę i nietoperza. Najwięcej zdarzeń odnotowano w miesiącach letnich tj. w maju i czerwcu. Do pogryzień częściej dochodziło na wsi, niż w mieście. Wśród narażonych były również dzieci- łącznie 11.

W 2019 roku szczepienie p/wściekliznie wykonano u 6 osób. Pełny cykl szczepień (5 dawek) otrzymały 3 osoby. Powodem przerwania cyklu szczepień u pozostałych 3 osób było wykluczenie choroby u zwierząt będących źródłem narażenia oraz wyjazd osoby szczepionej za granicę.

Pozostałe 25 osób zostało zwolnionych ze szczepień p/wściekliznie dzięki wykluczeniu wścieklizny u badanych zwierząt przez lekarzy weterynarii.

Tabela 3. Szczepienia przeciwko wścieklźnie (Z20,3 / Z24,2) w 2019 roku.

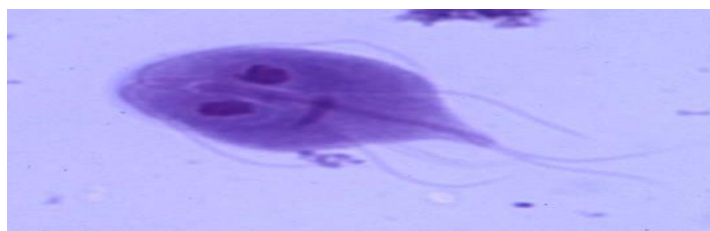
Grupy wiekowe	Płeć			Miejsce narażenia		Podjęte szczepienia				Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	ogółem	miasto	wieś	Pelen cykl	Niepełne cykle				pies	kot	lis	inne
						5 dawek	1	2	3	4				
0-4														
5-9														
10-14	1	1			2		1		1		2			
15-19														
20-29	1			1		1					1			
30-39														
40-49		1		1						1				1
50-59														
60<	1	1			2	2					1			1
Ogółem	3	3		2	4	3	1		1		4			2

Bąblowica (B67)

W roku sprawozdawczym zanotowano 5 zachorowań na bąblowicę (współczynnik zapadalności 12,2). W roku 2018 1 zachorowanie (współczynnik zapadalności 2,4). Jedna osoba była hospitalizowana z powodu choroby.

Wszystkie zachorowania na bąblowicę, zgodnie z kryterium przypadku zostały zakwalifikowane jako przypadki potwierdzone. Rozpoznanie dokonano po objawach chorobowych, jak również badaniach laboratoryjnych tj. wykrycie zmian organów w badaniach TK, USG, wykrycie obecności swoistych przeciwciał przeciw Echinococcus spp. w surowicy krwi. Jako źródło zakażenia chorzy podają w wywiadzie spożywanie w przeszłości niemytych owoców runa leśnego. Ponadto w środowisku zamieszkania chorych znajdują się zwierzęta domowe - psy, koty oraz owce, które mogły być również źródłem zakażenia.

POZOSTAŁE CHOROBY



Ospa wietrzna (B01)

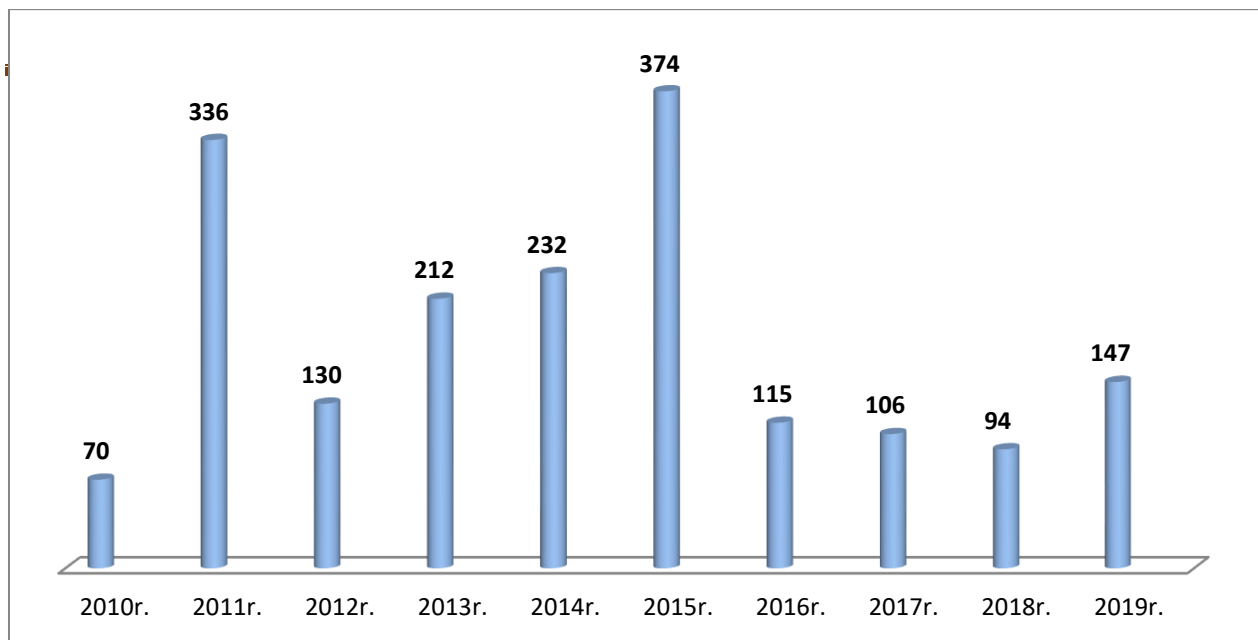
Ospa wietrzna w roku sprawozdawczym była najczęściej notowaną jednostką chorobową, podobnie jak w latach poprzednich. W porównaniu do 2018 roku zanotowano wzrost zachorowań o około 38 %. W 2019 roku zanotowano 148 przypadków (współczynnik zapadalności na wynosił 360,9), natomiast w 2018 roku – 94 zachorowania (współczynnik zapadalności wynosił 225,4).

W 2019 roku najwięcej zgłoszeń o zachorowaniach otrzymano w I półroczu. W tym okresie zgłoszono 89 zachorowań, co stanowi 60 % wszystkich zarejestrowanych przypadków. Miesiąc kwiecień był miesiącem, w którym otrzymano najwięcej zgłoszeń.

Najczęściej chorowały dzieci do 9 roku życia, co stanowiło 93% wszystkich przypadków. Najwięcej zachorowań, stwierdzono w grupie wiekowej 5 - 9 lat - 68 zachorowań, co stanowi 46% zgłoszonych przypadków. Liczba zachorowań wśród dorosłych była znacznie niższa. W grupie wiekowej powyżej 20 roku życia zachorowały jedynie 3 osoby.

Jedna osoba, która zachorowała na ospę wietrzną była uodporniona przeciwko tej chorobie. Osoba ta otrzymała 2 dawki szczepionki. Pozostałe osoby nie były wcześniej uodpornione przeciwko tej chorobie.

Według sprawozdania ze szczepień ochronnych MZ-54 za 2019 rok jedynie 31 dzieci w grupie wiekowej 0-11 lat zostało uodpornionych przeciwko ospie wietrznej.



Wykres 4. Rozkład zachorowań na ospę wietrzną (B01) w powiecie monieckim w latach 2010-2019

Płonica (szkarlatyna) (A38)

Liczba zachorowań na płonicę w 2019 roku była o 13 przypadków mniejsza niż w roku poprzednim. W roku 2019 - 23 (współczynnik zapadalności 56,1), w roku 2018 zarejestrowano 36 zachorowań (współczynnik zapadalności 84,8).

Zachorowania notowano wyłącznie u dzieci. Najwięcej zachorowań odnotowano u dzieci uczęszczających do przedszkoli – 18 zachorowań, co stanowi 78 % wszystkich zgłoszonych zachorowań. Najwięcej zachorowań notowano w okresie od listopada do grudnia. Zgodnie z definicją stosowaną dla celów epidemiologicznych były to przypadki możliwe, rozpoznane przez lekarza na podstawie objawów klinicznych, bez potwierdzenia badaniami laboratoryjnymi.

Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* inwazyjna – róża (A46)

W roku 2019 zanotowano po 1 zachorowania wywołane przez *Streptococcus pyogenes* występujące pod postacią róży. W roku 2018 – 2 zachorowania.

Zgłoszeń dokonały Klinika Dermatologii i Wenerologii USK w Białymstoku. Na podstawie objawów chorobowych oraz badań laboratoryjnych przypadki zostały zakwalifikowane jako przypadek potwierdzony.

Rzeżączka (A54)

W 2019 roku zanotowano 1 zachorowanie na rzeżączkę (współczynnik zapadalności 2,4). W roku 2018 nie notowano zachorowań tego typu.

Rzeżączkę zdiagnozowano u 21-letniego mężczyzny na podstawie objawów chorobowych oraz wymazu z cewki moczowej. Podczas leczenia zastosowano antybiotykoterapię. Choremu przekazano materiały informacyjno-edukacyjne na temat zakażeń przenoszonych drogą płciową. Polecono poinformowanie partnerki seksualnej o chorobie oraz konieczności wykonania badań w kierunku choroby wenerycznej.

Toksoplazmoza wrodzona (P37.1)

W roku 2019 zgłoszono 1 zachorowanie na toksoplazmozę wrodzoną (2018r – 0). Chorobę zdiagnozowano u noworodka, z ciąży powikłanej toksoplazmozą u matki. Badanie serologiczne noworodka w kierunku toksoplazmozy wykazało obecność przeciwciał przeciwko *Toxoplasma gondii* w klasie IgM oraz IgG. Ponadto badanie okulistyczne wykazało zapalenie siatkówki i naczyńówki w przebiegu toksoplazmozy wrodzonej.

ZACHOROWANIA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ



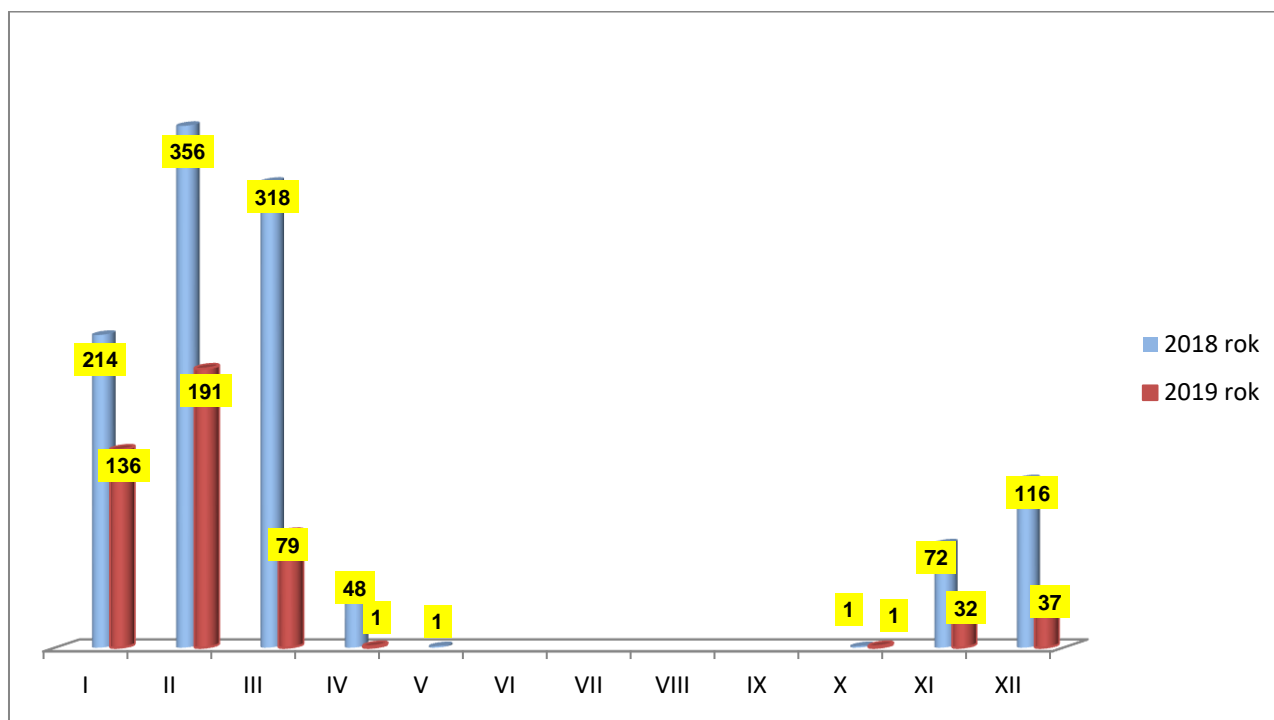
W 2019 roku zachorowania na grypę przebiegały łagodnie, wymagały nadal wzmożonego nadzoru epidemiologicznego. Nadzór i analiza sytuacji epidemiologicznej powiatu monieckiego w zakresie zachorowań na grypę i choroby grypopodobne polegała m.in. na :

- analizie zbiorczych raportów o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę (MZ-55) przekazanych do PSSE w Mońkach przez placówki POZ w sezonie grypowym i poza sezonem,
- analizie zgłoszeń indywidualnych zachorowań potwierdzonych laboratoryjnie,
- sprawowaniu wzmożonego nadzoru nad grypa w ramach „systemu SENTINEL”.

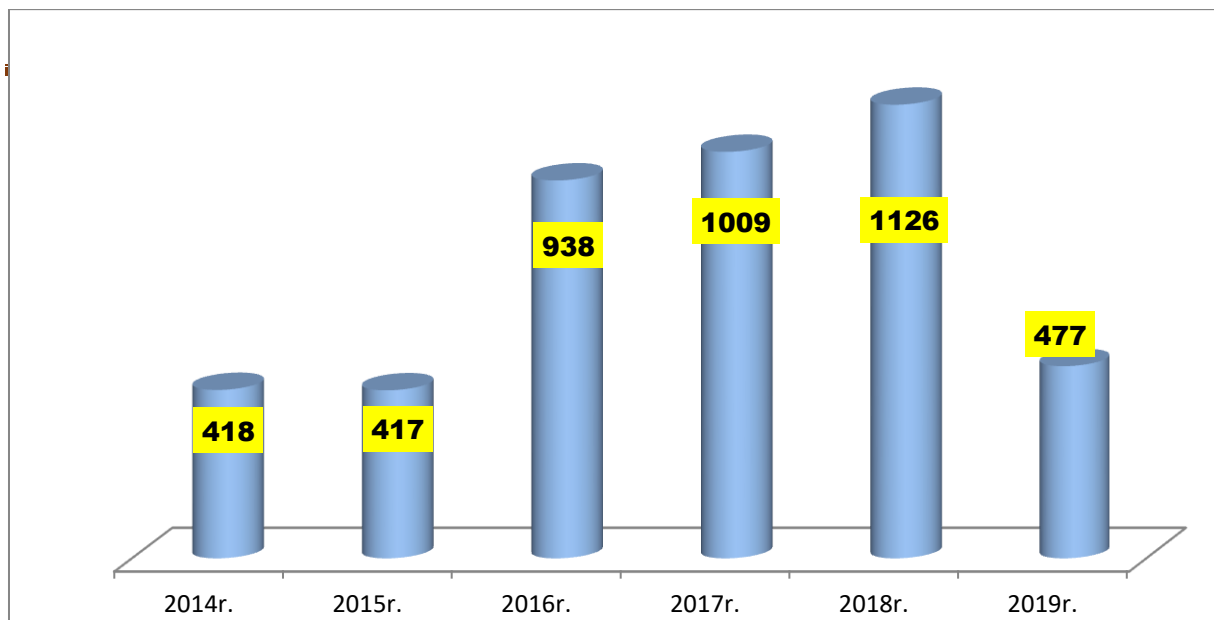
Według sprawozdania Mz-55 o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę otrzymywanych z placówek lekarza POZ w 2019 rok w powiecie monieckim zarejestrowano 477 przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, czyli o około 58 % mniej niż

w roku 2018, gdzie zarejestrowano 1126 przypadków. W roku 2019, podobnie jak w roku 2018 nie notowano osób skierowanych do szpitala z powodu grypy.

W 2019 roku najczęściej zachorowań, podobnie jak w latach ubiegłych, stwierdzono w grupie wiekowej 15 - 64 lat - 238 zachorowań, co stanowi około 50 % ogółu chorych. Szczyt zachorowań, podobnie jak w latach poprzednich odnotowano w I kwartale roku – od stycznia do końca marca zgłoszono 406 zachorowań, co stanowi 85 % zgłoszonych zachorowań. Najwięcej zachorowań obserwowano w lutym – 191 przypadków.



Wykres 5. Rozkład zachorowań na grypę w powiecie monieckim w latach 2018 - 2019 wg miesięcy



Wykres 6. Liczba podejrzeń i zachorowań na grypę na podstawie MZ-55 w latach 2014-2019 (wg. MZ-55)

Ponadto w 2019 roku na formularzu ZLK - 1 zgłoszono zachorowanie na grypę z Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Białymstoku. Zachorowanie zostało potwierdzone laboratoryjnie – badanie metodą PCR potwierdziło obecność wirusa grypy typu A . Pacjent zmarł z powodu powikłań pogrypowych.

W 2019 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Mońkach kontynuowała wzmożony nadzór epidemiologiczno-wirusologiczny nad grypą w ramach systemu SENTINEL. Lekarz biorący udział w „systemie SENTINEL” pobrał do badań wirusologicznych wymazy od 5 osób wykazujących objawy zakażenia wirusem grypy. U dwóch osób w wymazie z nosa i gardła metodą PCR stwierdzono obecność wirusa grypy typu A podtyp A/H1N1.

Na podstawie Roczego sprawozdania ze szczepień ochronnych za 2019 rok przeciwko grypie uodporniło się łącznie 794 osoby. Najwięcej zaszczepionych było w grupie wiekowej powyżej 65 roku życia, najmniej w grupie wiekowej 0-4 lat.

II. 2. OGNISKA EPIDEMICZNE W PODMIOTACH WYKONUJĄCYCH DZIAŁANOSĆ LECZNICZĄ



W 2019 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach zgłoszono 1 szpitalne ognisko epidemiczne. Ognisko miało miejsce w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Mońkach w Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym. Czynnikiem etiologicznym była bakteria *Klebsiella pneumoniae* wytwarzająca karbapenemazy typu New - Delhi (NDM). W zgłoszonym ognisku epidemicznym rozpoznano zakażenia układu moczowego u 1 pacjentów. Ponadto 3 pacjentów było skolonizowanych tym patogenem.

Zespół do spraw zakażeń szpitalnych SP ZOZ w Mońkach, po wystąpieniu ogniska epidemicznego, podjął działania mające na celu szybkie wygaszenie ogniska i zapobieganie szerzenia się czynnika etiologicznego na innych hospitalizowanych. Ognisko jest w trakcie wygaszania.

Podsumowanie

- Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie powiatu monieckiego od kilku lat jest zadowalająca.
- Najważniejszym problemem medycznym i epidemiologicznym było ognisko epidemiczne w podmiocie wykonującym działalność leczniczą oraz liczba osób zakażonych bakterią *Klebsiella pneumoniae* NDM+. Należy podejmować szeroko zakrojone działania zapobiegające rozprzestrzenianiu się tych zakażeń i na bieżąco monitorować sytuację epidemiologiczną w tym zakresie.
- Ospa wietrzna jest nadal najczęściej notowaną jednostką chorobową. Należy promować szczepień ochronnych przeciwko tej chorobie oraz wprowadzać je na większą grupę populacji, niż tą objętą w Programie Szczepień Ochronnych.

- Grypa wymaga nadal stałego nadzoru epidemiologicznego. Prowadzone działania edukacyjno-informacyjne mają na celu zwiększenie odsetka osób zaszczepionych przeciwko grypie. Nadzór epidemiologiczny i wirusologiczny nad grypą oparty na systemie SENTINEL jest niezbędny dla systemu wczesnego ostrzeżenia w sytuacji epidemii czy pandemii grypy.

1. Wykonawstwo szczepień ochronnych

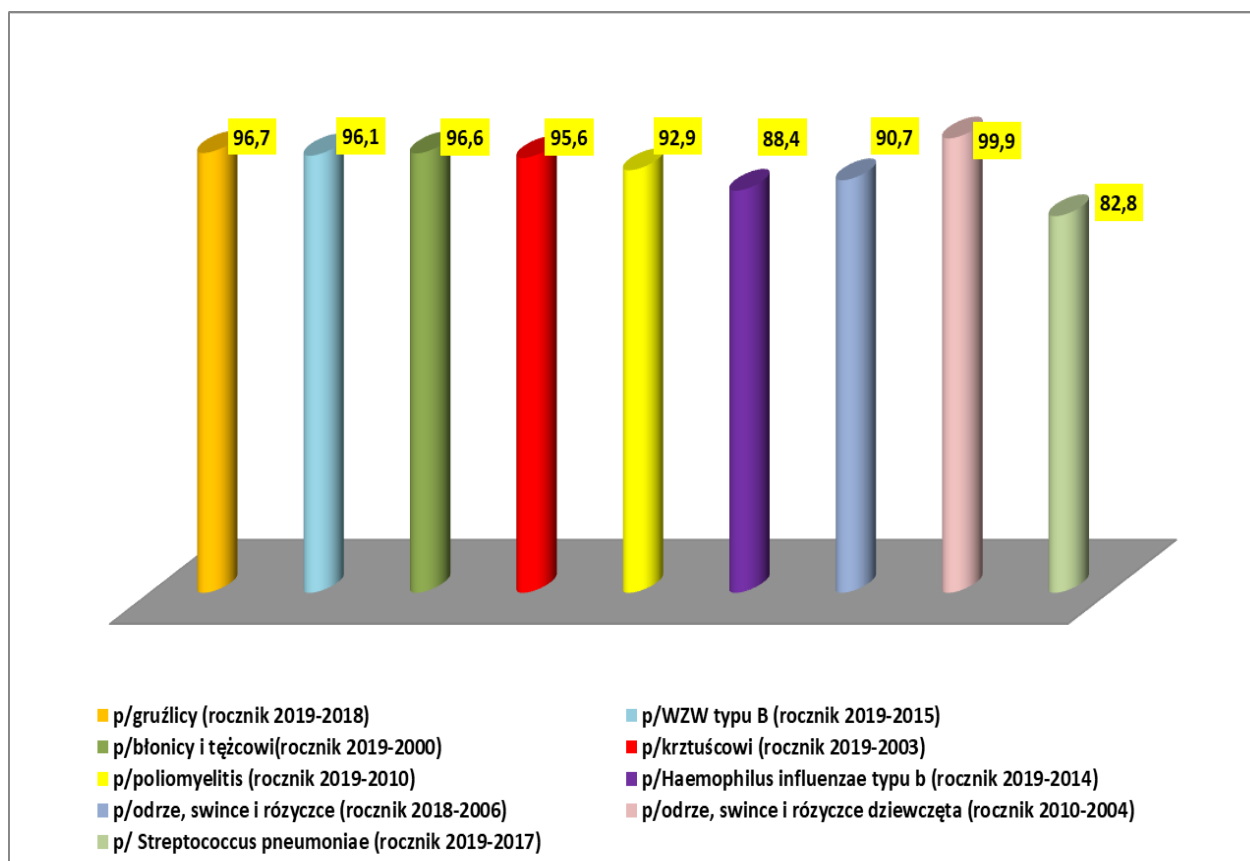


W 2019 roku 5 świadczeniodawców prowadziło szczepienia ochronne na terenie powiatu monieckiego. Szczepienia wykonywano łącznie w 15 placówkach, z czego pod nadzorem PPIS w Mońkach znajdowały się 3 placówki.

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

- a) sposób realizacji szczepień w oparciu o obowiązujący Program szczepień Ochronnych,
- b) opracowanie i wdrożenie przez kierowników zakładów procedur zapobiegających zakażeniom i chorobom zakaźnym zwianych z udzielaniem świadczeń zdrowotnych,
- c) kwalifikacje w zakresie szczepień ochronnych personelu medycznego pracującego w punktach szczepień,
- d) sposób przekazywania kart uodpornienia między świadczeniodawcami,
- e) sposób prowadzenia rejestrów kart uodpornienia osób przybyłych i wybyłych z placówki,
- f) prawidłową gospodarkę szczepionkami,
- g) zachowanie warunków łańcucha chłodniczego,
- h) prawidłową technikę wykonywania szczepień,
- i) prawidłowe dokumentowanie szczepień,

Wykonawstwo szczepień w powiecie monieckim w 2019r na podstawie Roczego sprawozdania z zakresu szczepień ochronnych MZ-54 było stosunkowo wysokie. Średnie wykonawstwo wynosiło 93,3%. Szczegółowe dane przedstawia wykres nr 7.



Wykres 7. Analiza procentowa wykonawstwa szczepień w powiecie monieckim za rok 2019.

W 2019 stwierdzono 26 osób uchylających się od obowiązku szczepień. Są to osoby dorosłe (prawni opiekunowie), którzy nie wyrażają zgody na zaszczepienie swych dzieci. Przyczyną uchylania się od obowiązku szczepień jest obawa o stan zdrowia dziecka po podaniu szczepienia, wpływ ruchów antyszczepionkowych lub środowisk propagujących medycynę alternatywną. W stosunku do tych osób Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie prowadził postępowania administracyjnego.

Ponadto w 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach podejmował inne działania wobec osób nie szczepionych. Przeprowadzono 4 rozmowy instruktażowe w PSSE na temat korzyści płynących ze szczepień oraz 2 rozmowy instruktażowe w miejscu zamieszkania. Efektem tych działań było zaszczepienie 2 dzieci.

3. Ocena stanu sanitarno-technicznego podmiotów wykonujących działalność leczniczą.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2019 roku obejmował nadzorem działalność leczniczą prowadzoną w 36 obiektach, w tym:

- 21 podmiotach leczniczych:
 - 1 szpitalu,
 - 1 zakładzie opiekuńczo-leczniczym,
 - 1 pogotowiu ratunkowym,
 - 18 przychodniach /ośrodkach zdrowia / poradniach /ambulatoriach;

Tabela 4. Podmioty wykonujące działalność leczniczą wg kontroli PIS

Wyszczególnienie				Liczba urządzeń i obiektów						
				według ewidencji na 31 XII	skontrolowanych			ze stwierdzonym złym stanem		
					ogółem	% skontrolowanych	higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym	
Ogółem				<i>1</i>	21	11	53	0	0	1
Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitalne	Szpitala ogółem	<i>2</i>	1	1	100	0	0	1
			- w tym szpitala jednodniowe	<i>3</i>						
			- w tym szpitala uzdrowiskowe	<i>4</i>						
		inne niż szpitalne	Zakłady opiekuńczo-lecznicze	<i>5</i>	1	1	100	0	0	1
			Zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze	<i>6</i>						
			Zakłady rehabilitacji leczniczej	<i>7</i>						
			Sanatoria	<i>8</i>						
			Hospicja	<i>9</i>						
			Inne	<i>10</i>						
			ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki zdrowia , poradnie, ambulatoria z izbą	<i>11</i>	18	8	44	0	0

Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego za 2019r.							
	Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne	¹²					
	Zakłady rehabilitacji leczniczej	¹³					
	Inne ogółem	¹⁴	1	1	100	0	0
	W tym uzdrowiskowe	¹⁵					

➤ 15 praktykach zawodowych:

- 6 indywidualnych praktykach lekarskich, (w tym 6 indywidualnych praktykach lekarzy dentystów),
- 6 indywidualnych specjalistycznych praktykach lekarskich (w tym 4 indywidualnych specjalistycznych praktykach lekarzy dentystów),
- 2 grupowych praktykach lekarskich (w tym 2 grupowych praktykach lekarzy dentystów).
- 1 indywidualnej praktyce pielęgniarskiej

Tabela 5. Praktyki zawodowe wykonujące działalność leczniczą wg kontroli PIS

Wyszczególnienie		Liczba urządzeń i obiektów						
		według ewidencji na 31 XII	Skontrolowanych					
			ogółem	%	Ze stwierdzonym złym stanem			
					higieniczno-sanitarnym i technicznym	tylko higieniczno-sanitarnym	tylko technicznym	
Działalność lecznicza wykonywana przez praktykę zawodową	Ogółem	¹	15	8	53	0	0	0
	Indywidualne praktyki lekarskie ogółem	²	6	5	83	0	0	0
	- w tym indywidualne praktyki lekarzy dentystów	³	6	5	83	0	0	0
	Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem	⁴	6	3	50	0	0	0
	- w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów	⁵	4	3	50	0	0	0

Ocena stanu sanitarnego powiatu mońskiego za 2019 r.							
Grupowe praktyki lekarskie ogółem	6	2	0	0	0	0	0
- w tym grupowe praktyki lekarzy dentyków	7	2	0	0	0	0	0
Indywidualne praktyki pielęgniarek	8	1	0	0	0	0	0
Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek	9						
Grupowe praktyki pielęgniarek	10						
Inne	11						

W 2019 roku na 36 podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych będących w ewidencji PSSE w Mońkach skontrolowano 18 obiektów wykonujących działalność leczniczą, co stanowi 50% ogółu ujętych w ewidencji.

Przeprowadzano łącznie 24 kontrole sanitarne, w tym 16 kontrole kompleksowych, 3 kontrole tematyczne (z zakresu szczepień ochronnych), 3 kontrole sprawdzające oraz 1 kontrolę interwencyjną.

Wydano 6 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzje merytoryczne, 2 decyzje płatnicze oraz 2 decyzje zmieniające.

III. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ



W prowadzonym w 2019 r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS figurowało **385** zakładów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Łącznie spośród wszystkich obiektów ujętych w rejestrze,

skontrolowano 157 obiektów, przeprowadzając 203 kontrole i rekontrole (w tym 36 kontrole interwencyjnych).

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny 87 zakładów w oparciu o kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu, uwzględniającego kategorie ryzyka, na podstawie której stwierdzono 7 zakładów o średnim ryzyku zagrożenia (co stanowi 8 % ogółu ocenionych, a 4,5 % skontrolowanych). Nie stwierdzono zakładów o wysokim ryzyku zagrożenia, tj. niezgodnych z wymaganiami. Pozostałe ocenione obiekty to zakłady o niskim ryzyku.

W wyniku prowadzonych działań kontrolnych stwierdzono, że spośród nadzorowanych zakładów żywności i żywienia oraz materiałów wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością 345 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, natomiast w 71 zakładach kontrola wewnętrzna jest prowadzona w oparciu o procedury systemu HACCP.

W rezultacie prowadzonego w 2019 r. nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wydano 93 decyzje administracyjne, w tym 8 decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu.

Za stwierdzone naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono 7 mandatów karnych na łączną kwotę 2200 zł. Wniosków o ukaranie osób winnych za powstałe zaniedbania do Sądu Grodzkiego, wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku oraz aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury nie kierowano.

Według danych zawartych w druku Mz-48 Dział I w 2019 r. pracownicy pionu bezpieczeństwa żywności i żywienia PSSE w Mońkach do badań laboratoryjnych pobrali łącznie 118 próbek w kontrolowanych zakładach żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym: 115 próbek środków spożywczych, 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 1 próbkę produktów kosmetycznych. Z ogółu próbek pobranych do badań zakwestionowano 1 próbkę, co stanowi 0,8 % ogółu zbadanych próbek. W 2018 r. zakwestionowane próby stanowiły 3,2% ogółu zbadanych próbek. Z otrzymanych danych wynika, iż w porównaniu do roku ubiegłego odsetek kwestionowanych próbek wykazuje znaczną tendencję malejącą (o 2,4 %).

Opis poszczególnych grup obiektów:

1. Zakłady produkcji żywności:

Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego za 2019 r.
znajdowały się 83 zakłady produkcyjne, tj. 1 wytwórnia lodów, 3 automaty do lodów, 3 piekarnie, 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych oraz 72 inne wytwórnie żywności (w tym 36 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną, 32 podmioty zajmujące się dostawami bezpośrednimi, 2 podmioty prowadzące rolniczy handel detaliczny, 1 wytwórnia pieczywa regionalnego i 1 wytwórnia pierogów).

W 2019 r. zatwierdzono 2 obiekty produkcji żywności, tj. 1 automat do lodów i 1 wytwórnię pierogów. Spośród wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w rejestrze skontrolowane zostały 23 obiekty. Ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 16 zakładach produkcyjnych – stwierdzono 1 zakład o średnim ryzyku (również w 2018 r. stwierdzono 1 zakład o średnim ryzyku). Podobnie jak w roku poprzednim, również w 2019 r. nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego.

We wszystkich 83 zarejestrowanych zakładach produkcji wdrożono zasady GHP/GMP, natomiast w 12 zakładach wdrożono system HACCP.

Ogółem w zakładach produkcji żywności przeprowadzono 27 kontroli sanitarnych. Kontroli interwencyjnych nie było.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w zakładach produkcyjnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brak bieżącej kontroli wewnętrznej produkowanych w zakładzie wyrobów w zakresie zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (automat do lodów),
- brak bieżącej kontroli wewnętrznej produkowanych w zakładzie wyrobów w zakresie obecności akryloamidu (piekarnia),
- brak badań przechowalniczych produkowanych i wprowadzanych do obrotu wyrobów, które potwierdzają, że termin przydatności/data minimalnej trwałości jest właściwa (piekarnia).

Stwierdzone nieprawidłowości wynikały z braku wystarczającej wiedzy przedsiębiorcy w zakresie gwarancji bezpieczeństwa produkowanej żywności.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień stwierdzonych w zakładach wydano 6 decyzji administracyjnych. Ponadto wydano 6 decyzji wykreślających obiekty z rejestru (tj.

2 automaty do lodów i 4 gospodarstwa rolne). Przyczyną wydania takich decyzji było zaprzestanie prowadzenia działalności przez przedsiębiorców.

Porównanie danych z oceny stanu sanitarnego, poszczególnych grup obiektów żywności i żywienia w 2019 roku – z danymi z 2018 roku.

W 2019 r. w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny **87** zakładów w oparciu o kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu, uwzględniającego kategorie ryzyka, na podstawie której stwierdzono **7** zakładów o średnim ryzyku zagrożenia (co stanowi 8 % ogółu ocenionych, a 4,5 % skontrolowanych). W 2018 r. dokonano oceny 123 zakładów w oparciu o kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu, uwzględniającego kategorie ryzyka, na podstawie której stwierdzono 8 zakładów o średnim ryzyku zagrożenia (co stanowiło 6,5% ogółu ocenionych, a 4,2 % skontrolowanych).

W 2019 r. nie stwierdzono natomiast zakładów o wysokim ryzyku zagrożenia, tj. niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego. W 2018 r. również nie stwierdzono takich zakładów.

2. Obiekty obrotu żywnością:

W 2019 r. w rejestrze zakładów Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowało się **209** obiektów obrotu żywnością, tj. 123 sklepy spożywcze, 6 kiosków, 1 magazyn hurtowy, 23 obiekty ruchome i tymczasowe, 26 środków transportu i 30 innych obiektów obrotu żywnością (w tym 7 sklepów na stacjach paliw, 14 aptek i punktów aptecznych, 8 urzędów pocztowych oraz 1 punkt informacji turystycznej).

W 2019 r. zatwierdzono 11 obiektów obrotu żywnością, tj. 3 sklepy spożywcze, 1 kiosk, 5 obiektów ruchomych i tymczasowych i 2 sklepy na stacjach paliw.

Spośród omawianej grupy obiektów skontrolowanych zostało 85 obiektów obrotu żywnością. Ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 44 obiektach, w wyniku której stwierdzono 3 obiekty o średnim ryzyku (w 2018 r. stwierdzono 1 zakład o średnim ryzyku). Zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego nie stwierdzono (również w 2018 r. nie stwierdzono takich zakładów).

W 186 obiektach obrotu żywnością wdrożono zasady GHP/GMP, natomiast w 15 obiektach wdrożono system HACCP.

Ogółem w obiektach obrotu żywnością przeprowadzono 116 kontroli sanitarnych, w tym 31 kontroli interwencyjnych (8 kontroli interwencyjnych w celu potwierdzenia zasadności wniesionych skarg, 22 kontrole interwencyjne w związku z powiadomieniami

W wyniku przeprowadzonych kontroli w obiektach obrotu żywnością stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych łatwo psujących się, tj. w temperaturach niezgodnych z zaleceniami producentów,
- brak segregacji asortymentowej przechowywanej żywności w urządzeniach chłodniczych,
- brak zabezpieczenia nieopakowanych środków spożywczych oferowanych do sprzedaży w systemie samoobsługowym przed zanieczyszczeniami ze strony kupujących,
- wprowadzanie do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwie oznakowanych/bez oznakowania,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładów (zniszczone ściany i sufity),
- zniszczony sprzęt, urządzenia i inne elementy/powierzchnie stykające się z żywnością,

Nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń oraz zniszczonego sprzętu i urządzeń związane były z brakiem środków finansowych na remont obiektów. Brak segregacji asortymentowej przechowywanej żywności w urządzeniach chłodniczych oraz przechowywanie środków spożywczych w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producentów wynikały z niedostatecznej ilości urządzeń chłodniczych oraz brakiem świadomości personelu. Przyczynami pozostałych nieprawidłowości były nieodpowiedzialność przedsiębiorców i zaniedbania personelu.

W celu wyegzekwowania usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych w obiektach obrotu żywnością wydano 51 decyzji administracyjnych, w tym 7 decyzji dotyczących zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu. Ponadto wydano 8 decyzji wykreślających obiekty z rejestru – przyczyną wydania takich decyzji było zaprzestanie prowadzenia działalności przez przedsiębiorców.

W toku działań kontrolnych na przedsiębiorców nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1800 zł.

3. Zakłady żywienia zbiorowego:

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W 2019 r. nadzorem sanitarnym PSSE w Mońkach objęte były 33 zakłady żywienia zbiorowego otwartego. W roku sprawozdawczym zatwierdzonych zostało 7 zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 22 obiekty. Ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 11 obiektach, w wyniku której stwierdzono 1 zakład o średnim ryzyku (w 2018r. stwierdzono również 1 zakład o średnim ryzyku). Nie stwierdzono natomiast zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego (również w 2018 r. nie stwierdzono takich zakładów).

W 33 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, natomiast w 24 obiektach wdrożono system HACCP.

Pracownicy PSSE w Mońkach w omawianej grupie obiektów przeprowadzili 29 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z **skargą** konsumenta.

Do najczęściej powtarzających się uchybień w tej grupie obiektów należały:

- brak segregacji asortymentowej przechowywanej żywności w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładów (zniszczone podłogi, ściany),
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia (brudno),
- nie zapewniono warunków do higienicznego mycia rąk dla personelu.
- brak zabezpieczenia przed dostępem owadów.

Nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń związane były z brakiem środków finansowych na remont obiektów. Przyczynami pozostałych nieprawidłowości były nieświadomość personelu oraz zaniedbanie obowiązków przez zatrudniony personel.

W celu wyeliminowania nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli zostało wydanych 19 decyzji administracyjnych. Decyzji unieruchomienia/przerwania działalności zakładu, decyzji dotyczących zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu oraz decyzji cofających zatwierdzenie nie wydawano. Ponadto wydano 3 decyzje wykreślające

obiekty z rejestru. Przyczyną wydania takich decyzji było zaprzestanie prowadzenia działalności przez przedsiębiorców.

Za stwierdzone naruszenie przepisów sanitarnych nałożono 1 mandat karny na kwotę 300 zł.

Wniosków o ukaranie do Sądu, wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PPWIS oraz aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury nie kierowano.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W 2019 r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowało się 50 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (tj. 2 bloki żywienia w szpitalu, 3 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 2 stołówki w żłobkach, 12 stołówek szkolnych, 1 stołówka w internacie, 5 stołówek na koloniach/półkoloniach/zimowiskach, 10 stołówek w przedszkolach, 4 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 2 zakłady usług cateringowych oraz 9 innych zakładów żywienia). W roku sprawozdawczym został zatwierdzony 1 obiekt (1 stołówka w żłobku).

Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 26 zakładów, z czego ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 16 zakładach, wyniku której stwierdzono 2 zakłady o średnim ryzyku (w 2018 r. stwierdzono 3 zakłady o średnim ryzyku). Nie stwierdzono natomiast zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego (również w 2018 r. nie stwierdzono takich zakładów).

W 43 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP, natomiast w 20 obiektach wdrożono system HACCP.

Pracownicy PSSE w Mońkach w omawianej grupie obiektów przeprowadzili 30 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole interwencyjne (2 kontrole przeprowadzono w związku z pismami i 2 kontrole przeprowadzono w związku ze skargami).

W wyniku kontroli w zakładach żywienia stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- nie okazano do wglądu dokumentacji potwierdzającej, że serwowane w szkole/przedszkolu posiłki spełniają odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej (stołówki szkolne i przedszkolne),
- brak opracowanych wykazów z informacjami dostępnymi dla konsumentów, dotyczącymi pełnego składu serwowanych potraw (stołówka szkolna),
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładów, tj. zniszczone ściany, sufity (stołówki szkolne i przedszkolne),

- zniszczone sprzęty, urządzenia i inne elementy/powierzchnie stykające się z żywnością (stołówka przedszkolna),
- używanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia (stołówka w schronisku dla osób bezdomnych).

Przyczyną występowania nieprawidłowości z zakresu złego stanu technicznego pomieszczeń i sprzętu były niewystarczające środki finansowe potrzebne na remonty i modernizację pomieszczeń zakładów. Używanie do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości wynikało z zaniedbania obowiązków przez pracowników. Pozostałe nieprawidłowości związane były z niedostateczną znajomością prawa żywnościowego przez zatrudniony personel.

W celu wyeliminowania nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli wydano 16 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję zakazu wprowadzenia do obrotu. Decyzji unieruchomienia/przerwania działalności zakładu, decyzji cofających zatwierdzenie zakładu oraz decyzji wykreślających obiekty z rejestru nie wydawano.

Za stwierdzone naruszenie przepisów sanitarnych nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł. Wniosków o ukaranie do sądu grodzkiego, wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PPWIS oraz aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury nie kierowano.

Wytwórnice i miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2019 r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowało się 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (są to sklepy przemysłowe). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie ma pod nadzorem wytwórni materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 1 obiekt obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono w nich 1 kontrolę urzędową w zakresie oceny warunków wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sporządzono 1 protokół kontroli sanitarnej – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wydano 1 decyzję wykreślającą obiekt z rejestru. Przyczyną wydania tej decyzji było zaprzestanie prowadzenia działalności przez przedsiębiorcę.

W 2019 r. nie dokonywano wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS żadnych obiektów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Wytwórnice produktów kosmetycznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie ma pod nadzorem zakładów produkujących i konfekcjonujących produkty kosmetyczne. W 2019r. w ewidencji PSSE w Mońkach były 4 sklepy przemysłowe prowadzące sprzedaż produktów kosmetycznych. W 2019r. nie przeprowadzano kontroli w ww. obiektach

Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego.

Jakość i sposób żywienia zostały ocenione w **21** zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego, tj. w:

- 1 bloku żywienia w szpitalu,
- 1 bloku żywienia w domu opieki społecznej,
- 2 stołówkach w żłobkach,
- 5 stołówkach szkolnych (w tym w 1 prowadzącą żywienie w systemie cateringowym),
- 5 stołówkach na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach,
- 6 stołówkach w przedszkolach (w tym w 3 prowadzących żywienie w systemie cateringowym),
- 1 stołówce w zakładzie specjalnym.

Podczas kontroli urzędowych oraz tematycznych w ww. zakładach dokonano oceny **21** jadłospisów dekadowych. Jadłospisy te były kwestionowane:

- brak dostępnych dla konsumentów informacji o składzie przyrządzanych potraw,
- nie okazano do wglądu dokumentacji potwierdzającej, że serwowane w stołówkach posiłki spełniają odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

W oparciu o dekadowe zestawienie produktów i jadłospis oceny dokonano w **2** blokach żywienia prowadzących całodzienne żywienie, tj. w bloku żywienia w szpitalu oraz bloku żywienia w domu opieki społecznej.

W ocenionej dekadzie bloku żywienia w szpitalu wartość energetyczna racji pokarmowej, zawartość żelaza, wit. C oraz wapnia były zgodne ze średnim zapotrzebowaniem danej grupy żywionych. Udział białka, tłuszczu i węglowodanów był właściwy w stosunku do założonych kryteriów.

W ocenionej dekadzie bloku żywienia domu opieki społecznej wartość energetyczna racji pokarmowej, zawartość żelaza były zgodne ze średnim zapotrzebowaniem danej grupy

żywności. Zawartość witaminy C oraz wapnia była nieprawidłowa w stosunku do średniego zapotrzebowania w tej grupie (zbyt niska). Udział białka, tłuszczu i węglowodanów był właściwy w stosunku do założonych kryteriów.

Do badań laboratoryjnych zostało pobranych także 6 próbek posiłków w:

- bloku żywienia w Szpitalu – 3 próbki,
- bloku żywienia w Domu Opieki Społecznej – 3 próbki.

Analiza wyników badań laboratoryjnych próbek posiłków całodziennej racji pokarmowej w bloku żywienia w Szpitalu wykazała:

- nieprawidłowy procentowy rozkład energii dla: śniadania (wyższy niż zalecany), obiadu (niższy niż zalecany) i kolacji (wyższy niż zalecany),
- procentowy udział energii pochodzącej z białek został przekroczony w obiedzie,
- przekroczenie zawartości chlorku sodu w całodziennej racji pokarmowej;
- zbyt wysoka zawartość żelaza oraz wapnia w stosunku do zalecanego dziennego spożycia tych składników.

Natomiast analiza wyników badań laboratoryjnych próbek posiłków całodziennej racji pokarmowej w bloku żywienia Domu Opieki Społecznej wykazała:

- nieprawidłowy procentowy rozkład energii dla: śniadania (wyższy niż zalecany), obiadu (niższy niż zalecany) i podwieczorku z kolacją (wyższy niż zalecany),
- zbyt wysoki procentowy udział energii pochodzącej z białek w śniadaniu i podwieczorku z kolacją,
- zbyt wysoki procentowy udział energii pochodzącej z tłuszczu w śniadaniu i podwieczorku z kolacją,
- zbyt niski procentowy udział energii pochodzącej z węglowodanów w obiedzie,
- zbyt niska zawartość wapnia w stosunku do zalecanego dziennego spożycia tego składnika.

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

Nadzór nad bezpieczeństwem środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, produktów kosmetycznych w odniesieniu do kontroli poziomu zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych, biologicznych i fizycznych produkowanych i wprowadzanych do obrotu na terenie powiatu monieckiego.

W 2019 roku wszystkie próbki pobrano zgodnie z planem. W 2019 roku pobrano 1 dodatkową próbkę „extra” (próbka żywności). Łącznie na terenie powiatu monieckiego

40

niepodległa

POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI

126 próbek (w tym 115 próbek żywności, 2 próbki materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 1 próbkę produktów kosmetycznych, 6 próbek posiłków, 2 jadłospisy dekadowe).

Z ogólnej liczby pobranych próbek zakwestionowano 8 prób, w tym:

- 1 próbkę (sól kuchenna, pobrana w kierunku oznaczania jodu w soli kuchennej).
- 6 próbek posiłków pobranych z zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 1 jadłospis dekadowy.

W poszczególnych grupach obiektów, liczby próbek pobranych i kwestionowanych przedstawiają się następująco:

- **zakłady produkcji żywności** - pobrano 18 próbek żywności (5 próbek w wytwórni lodów, 5 próbek w piekarni, 7 próbek w wytwórni napojów bezalkoholowych, 1 próbkę w innych wytwórniach żywności- produkcja pierwotna). Próbek nie kwestionowano
- **zakłady wprowadzające żywność do obrotu** – pobrano 98 próbek (97 próbek żywności, 1 produkt kosmetyczny), zakwestionowano 1 próbkę żywności z grupy 29: Sól spożywcza i jej zamienniki, ze względu na:
 - przekroczenie zawartości jodu (zawartość jodu na poziomie $4248 \pm 807 \mu\text{g}/100\text{g}$, a zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz.U. z 2010r. Nr 174, poz. 1184) w soli do spożycia przez ludzi zawartość jodku potasu lub jodanu potasu wynosi tyle, aby 100g soli kuchennej zawierało $2,3 (\pm 0,77)$ mg jodu, co odpowiada $30 (\pm 10)$ mg jodku potasu lub $39 (\pm 13)$ mg jodanu potasu w 1 kg soli kuchennej)
 - nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego (na etykiecie nie podano procentowej dziennej referencyjnej wartości spożycia dla osoby dorosłej, co jest niezgodne z art.32 ust.3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)

Przeprowadzono ponowną kontrolę sanitarną w Sklepie w którym pobrano kwestionowaną próbkę. W wyniku kontroli nie stwierdzono na stanie sklepu kwestionowanego produktu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach poinformował o powyższej sprawie właściwych powiatowych inspektorów sanitarnych ze względu na siedzibę dostawcy i producenta soli tj. PPIS w Białymstoku oraz PPIS w Kole.

Produkt zgłoszono do systemu RASFF (ze względu na przekroczenie zawartości jodu).

- **zakłady żywienia zbiorowego** – pobrano 8 próbek (6 posiłków i 2 jadłospisy dekadowe) zakwestionowano 6 próbek posiłków i 1 jadłospis dekadowy.

W wyniku przeprowadzonych badań próbki posiłków (w bloku żywienia w Szpitalu- 3 próbki, w bloku żywienia w Domu Opieki Społecznej – 3 próbki) zostały zakwestionowane z uwagi m.in. na nieprawidłowy procentowy udział energii z białka, tłuszczów i węglowodanów, nieprawidłowa zawartość żelaza oraz wapnia, zbyt duża zawartość soli, nieprawidłowy procentowy rozkład energii dla posiłków.

Zakwestionowano również jadłospis dekadowy pobrany w Domu Opieki Społecznej, ze względu na za niską zawartość witaminy C i wapnia.

Po otrzymaniu wyników o kwestionowanych posiłkach i jadłospisie dekadowym, informację przekazano do stron. Wystosowano wystąpienia pokontrolne, dot. konieczności poprawy w planowaniu żywienia.

- **zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** – pobrano 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, nie były kwestionowane,
- **obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi** – nie pobierano próbek.

Podczas przeprowadzanych kontroli urzędowych pracownicy PSSE w Mońkach dokonywali pomiaru jakości tłuszczu smaźalniczego w poszczególnych zakładach OleoTestem – szybkim testem do badania zawartości związków polarnych w tłuszczach smaźalniczych. W każdym kontrolowanym zakładzie jakość tłuszczu była prawidłowa, w związku z tym nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

W 2019 r. nie było zatruć pokarmowych, nie było też zgłoszeń ze strony przedsiębiorców w zakresie dokonywania oceny żywności importowanej w celu wydania stosownego świadectwa.

Nadzór w zakresie oceny prawidłowości funkcjonowania w zakładach kontroli wewnętrznej opartej o procedury GHP, GMP oraz system HACCP, uwzględniając elastyczne podejście przewidziane dla niektórych przedsiębiorstw sektora spożywczego oraz obowiązki przedsiębiorców w zakresie realizacji badań laboratoryjnych wytwarzanej żywności, określonych w ustawodawstwie żywnościowym.

Działania kontrolne związane z realizacją ww. zadania prowadzone zgodnie z wytycznymi Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku na 2019 rok.

Celem przeprowadzanych działań była ocena stopnia wdrożenia i sposobu funkcjonowania w nadzorowanych zakładach systemów kontroli wewnętrznej opartej o procedury GHP, GMP oraz system HACCP oraz obowiązku weryfikacji prawidłowości funkcjonowania systemów m. in. poprzez spełnienie kryteriów bezpieczeństwa wytwarzanej żywności, w tym kryteriów mikrobiologicznych higieny procesu określonych w ustawodawstwie żywnościowym.

Wyżej wymieniony temat realizowano poprzez:

- ocenę stopnia wdrożenia i sposobu funkcjonowania w zakładach żywności i żywienia systemów kontroli wewnętrznej opartej o zasady GHP, GMP oraz zasady HACCP z uwzględnieniem elastycznego podejścia przewidzianego dla niektórych przedsiębiorstw sektora spożywczego,
- analizę dokumentacji sporządzonej przez pracowników stacji,
- podejmowanie działań w celu wyeliminowania nieprawidłowości,
- prowadzenie postępowania administracyjnego,
- udział pracowników PSSE w szkoleniach obejmujących powyższy zakres.

Powyższe zamierzenia realizowano podczas kontroli urzędowych oraz kontroli tematycznych. W 2019 roku przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w zakresie oceny prawidłowości funkcjonowania w zakładach kontroli wewnętrznej opartej o procedury GHP/GMP oraz systemu HACCP (w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego) oraz 1 kontrolę tematyczną w zakresie oceny realizacji przez przedsiębiorców wymagań rozporządzenia Nr 2073/2005 w kontekście spełnienia kryteriów mikrobiologicznych higieny procesu i kryteriów bezpieczeństwa wytwarzanej żywności (w 1 zakładzie produkcyjnym-automacie do lodów).

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS powiatu monieckiego ujętych było 385 zakładów, w tym: 83 zakłady produkcji żywności (w tym 36 producentów pierwotnych, 32 dostawy bezpośrednie i 2 podmioty rolniczego handlu detalicznego), 209 zakładów obrotu żywnością, 33 zakłady żywienia zbiorowego otwartego, 50 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, oraz 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na przestrzeni roku 2019r., w zakresie objętym ww. tematem, skontrolowano 122 zakłady żywności i żywienia, w których przeprowadzono 123 kontrole, w tym 85 kontroli urzędowych i 38 kontroli tematycznych. Nieprawidłowości stwierdzono w 8 zakładach, co

43

stanowi 66% ogółu skontrolowanych zakładów. Wystawiono 10 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień. Zastosowano jedną grzywnę w drodze mandatu karnego na kwotę 300zł.

W porównaniu do roku 2018 - w roku 2019 procentowy udział zakładów, w których stwierdzono uchybienia w liczbie skontrolowanych zakładów był niższy niż w roku poprzednim.

Zapewnienie prawidłowego funkcjonowania systemu RASFF poprzez współpracę w tym zakresie z innymi jednostkami kontrolnymi w obszarze posiadanych kompetencji, właściwymi miejscowo organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w kraju oraz Podlaskim Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Białymstoku.

Powyższe przedsięwzięcie realizowano m.in. poprzez:

- bieżącą analizę wszelkich wytycznych i poleceń jednostki nadrzędnej dotyczących systemu RASFF,
- pogłębianie i uaktualnianie wiedzy z zakresu systemu RASFF podczas szkoleń,
- bieżącą analizę wyników badań pobranych próbek środków spożywczych pod kątem zagrożenia dla zdrowia ludzi,
- bieżącą analizę otrzymywanych powiadomień w ramach systemu RASFF,
- przeprowadzanie kontroli sanitarnych w nadzorowanych obiektach w związku z otrzymanymi powiadomieniami,
- udzielanie odpowiedzi państwowym inspektorom sanitarnym przesyłającym powiadomienia.

W 2019 roku PPIS w Mońkach łącznie 8 powiadomień, w tym 5 powiadomień alarmowych i 4 powiadomienia informacyjne):

- powiadomienie alarmowe zgłoszone przez MPWIS w Krakowie z dnia 14.12.2018r. dotyczące przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA w suplemencie diety pn. „Propolis Plus x 100 tab., oznaczonym nr partii 83506 oraz datą minimalnej trwałości 12.03.2021, wyprodukowanym przez firmę Farmina Sp. z o.o. ul. Lipska 44, 30-721 Kraków (Zakład Produkcyjny Myślenice, ul. Cegielskiego 2, 32-400 Myślenice);
- powiadomienie alarmowe 2019.02 z dnia 01.03.2019r. LPWIS w Lublinie w związku z przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. „Mąka żytnia do wypieku domowego chleba” oznaczonym numerem partii: 25.05.2019 181126/185 26/11B 08:43, data minimalnej trwałości 25.05.2019, producent Melvita S.A.

- powiadomienie alarmowe nr 2019.0700 (iRASFF 385686) władz Niemiec dotyczące możliwego zanieczyszczenia fragmentami metalu wafli kukurydzianych solonych marki GENUSS PLUS oraz wafli kukurydzianych z solą morską marki enerBIO wyprodukowanych przez firmę RACIO, s.r.o. z Czech.
- powiadomienie alarmowe nr 2019.0756 władz Niemiec dotyczące stwierdzenia szypułek jabłek w proszku z jabłek wyprodukowanym w Austrii, proszek z jabłek zawierający szypułki został dostarczony do niemieckiej firmy Bohlsener Mühle GmbH Co KG, która wyprodukowała z niego m. in. produkt pn. „Babydream Baby-Müsli”, którego odbiorcą w Polsce był Rossmann SDP Sp. z o.o. ul. Św. Teresy 109, 91-222 Łódź;
- powiadomienie alarmowe nr 2019.2451 (iRASFF 397518) przekazane przez punkt kontaktowy RASFF Czech dot. stwierdzenia migracji ołowiu (na poziomie średnio 190 ± 38 mg/wyrób) oraz kadmu (na poziomie średnio $13,0 \pm 2,6$ mg/wyrób) z obszaru obrzeża kubków szklanych pn. „Hrnek skleněný 500ml” z oznaczeniem zawartym na etykiecie: ITEM NO: 231 45 19 oraz kodem kreskowym: 8595249145190, pakowanych po trzy sztuki;
- powiadomienie informacyjne nr 2019.03 z dnia 09.04.2019r. PPWIS w Białymstoku, dotyczące zawyżonej zawartości jodu w produkcie pn. „Kłodawska kamienna sól spożywcza jodowana” 1 kg, oznaczonym nr partii 14 01 20 A datą minimalnej trwałości 14.01.20, wyprodukowanym przez Kopalnia Soli „Kłodawa” S.A. 62-650 Kłodawa, Aleja 1000-lecia 2;
- powiadomienie informacyjne nr 2019.04 z dnia 11.04.2019r. w sprawie podwyższonego poziomu jodanu potasu w produkcie pn. „Sól SOLINO warzona, próżniowa, jodowana” 1 kg, data minimalnej trwałości 12.12.19, nr partii 12.12.19 14, producent: Inowrocławskie Kopalnie soli Solino S.A. ul. Św. Ducha 26a, 88-100 Inowrocław;
- powiadomienie informacyjne nr 2019.2323 wygenerowane przez punkt kontaktowy RASFF Czechy – wykrycie Salmonella Kentucky w produkcie pn. „Filet z piersi indyka” numer partii: R18002, data produkcji 11/06/2019, termin przydatności do spożycia 17/06/2019 pochodzącym z Polski;
- powiadomienie informacyjne nr 2019.08 z dnia 24.09.2019 WPWIS w Poznaniu w sprawie niedeklarowanego składnika alergennego glutenu (mąka pszenna) w produkcie pn. „Alesto, Orzeszki ziemne panierowane w pikantnym cieście o smaku paprykowym”

Pracownicy Sekcji HŻŻ i PU zapoznawali się ze wszystkimi powiadomieniami i ostrzeżeniami. W przypadku, gdy stwierdzano, że na listach dystrybucyjnych są obiekty znajdujące się pod nadzorem PPIS w Mońkach pracownicy HŻŻ i PU przeprowadzali kontrole interwencyjne i kontaktowali się telefonicznie z osobami, które zakupiły produkty objęte powyższymi powiadomieniami.

Łącznie Pracownicy PSSE w Mońkach przeprowadzili 20 kontroli interwencyjnych w 18 sklepach spożywczych i 2 aptekach oraz dokonali oględzin w 1 sklepie oferującym do sprzedaży materiały i wyroby do kontaktu z żywnością w związku ze zgłoszeniami w ramach systemu RASFF. Ponadto przeprowadzono 2 rozmowy telefoniczne w celu poinformowania o konieczności wycofania kwestionowanego produktu (mąka żytnia do wypieku chleba, Sól SOLINO).

Po zakończeniu postępowania przekazywano informacje zwrotne o wynikach podjętych czynności kontrolnych Podlaskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Białymstoku.

W przypadku braku list dystrybucyjnych pracownicy Sekcji HŻŻiPU podczas przeprowadzania bieżących kontroli urzędowych zwracali uwagę na dostępność w obrocie produktów objętych powiadomieniami.

W 2019 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach przekazał do Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku 1 zgłoszenie do systemu RASFF w związku ze stwierdzeniem zawyżonej zawartości jodu w produkcie pn. „Kłodawska kamienna sól spożywcza jodowana”, producent: Kopalnia Soli „Kłodawa” S.A. 62-650 Kłodawa, Aleja 1000-lecia 2 oznaczonym nr partii 14 01 20 A oraz datą minimalnej trwałości 14.01.20.

Pracownicy PSSE w Mońkach w związku z kwestionowanymi próbami przeprowadzili ponowną kontrolę sanitarną w sklepie, w którym pobrano sól. W wyniku kontroli na stanie nie stwierdzono kwestionowanego produktu. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach poinformował o powyższej sprawie właściwych powiatowych inspektorów sanitarnych ze względu na siedzibę dostawcy i producenta soli, tj. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kole.

Nadzór nad prawidłowym znakowaniem środków spożywczych, wytwarzanych i wprowadzanych do obrotu w zakładach funkcjonujących na terenie powiatu

Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego za 2019r.

Prawidłowość znakowania środków spożywczych sprawdzano podczas kontroli sanitarnych w trakcie których dokonywano oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności wytwarzanej i wprowadzanej do obrotu na terenie powiatu monieckiego w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w „Arkuszu oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością (...)”, jak też kontroli tematycznych.

W 2019 roku w powyższym zakresie skontrolowano:

12 zakładów produkcyjnych: przeprowadzono łącznie **13** kontroli, sporządzono **13** protokołów bez uchybień.

Łącznie w zakładach produkcyjnych oceniono oznakowanie **43** partii środków spożywczych, żadna partia nie była oznakowana nieprawidłowo. W roku ubiegłym 1,5% partii było nieprawidłowo oznakowanych.

W skontrolowanych zakładach produkcyjnych nie stwierdzono uchybień w zakresie znakowania środków spożywczych - zarówno wyrobów gotowych jak i surowców używanych do produkcji. Podczas kontroli stwierdzono także, że producenci nie znakują swoich wyrobów oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi.

61 zakładów obrotu żywnością: przeprowadzono łącznie **61** kontroli, sporządzono **61** protokołów, uchybienia stwierdzono podczas **5** kontroli: w **4** sklepach spożywczych oraz w **1** kiosku. W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień wydano **4** decyzje nakazujące oraz **1** decyzję umarzającą z uchybieniem.

Stwierdzane nieprawidłowości w zakresie oznakowania wprowadzanych do obrotu środków spożywczych dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez jakichkolwiek oznakowań (dot. wyrobów cukierniczych, pieczywa, ryb mrożonych),
- nieprawidłowego oznakowania niepakowanego ciasta.

W trakcie przeprowadzonych kontroli w obiektach obrotu żywnością oceniono 14 partii środków spożywczych pod kątem prawidłowości stosowania oświadczeń żywieniowych z grup asortymentowych:

- mleko i przetwory mleczne - 5 partii
- napoje mineralne i napoje bezalkoholowe – 3 partie
- suplementy diety – 2 partie
- ziarno zbóż i przetwory zbożowo – mączne - 5 partii.

Ocena stanu sanitarnego powiatu mońckiego za 2019r.
Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania środków spożywczych oświadczeniami żywieniowymi.

Łącznie w zakładach obrotu oceniono oznakowanie **179** partii środków spożywczych, z czego jako nieprawidłowe uznano oznakowanie **6** partii, to jest 3,35% (w roku ubiegłym 4,50%).

29 zakładów żywienia zbiorowego: przeprowadzono łącznie **29** kontroli. Sporządzono **29** protokołów bez uchybień.

Sumując w zakładach żywienia zbiorowego oceniono oznakowanie **44** partii środków spożywczych, żadna partia nie była oznakowana nieprawidłowo (nieprawidłowości w roku ubiegłym stanowiły 1,16%).

W 2019 roku zakwestionowano 1 próbkę soli spożywczej wzbogaconej jodem ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego (na etykiecie nie podano procentowej dziennej referencyjnej wartości spożycia dla osoby dorosłej, co jest niezgodne z art.32 ust.3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Przeprowadzono ponowną kontrolę sanitarną w Sklepie w którym pobrano kwestionowaną próbkę. W wyniku kontroli nie stwierdzono na stanie sklepu kwestionowanego produktu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach poinformował o powyższej sprawie właściwych powiatowych inspektorów sanitarnych ze względu na siedzibę dostawcy i producenta soli tj. PPIS w Białymstoku oraz PPIS w Kole.

Produkt zgłoszono do systemu RASFF (ze względu na przekroczenie zawartości jodu).

W 2019r. przeprowadzono 2 szkolenia wewnętrzne uwzględniające tematykę znakowania:

- Znakowanie żywności w świetle wymagań rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności – szkolenie warsztatowe.
- Przekazanie informacji ze szkolenia zewnętrznego które odbyło się w dniach 6-7.06.2019r. z zakresu wybranych zagadnień bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców warunków dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej

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 53 zakłady, w tym 5 zakładów produkcji żywności (3 piekarnie, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych), 6 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 3 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, 39 zakładów obrotu żywnością (sklepy spożywcze).

W zakresie objętym ww. tematem przeprowadzono 53 kontrole, sporządzono 53 protokoły. Żaden z protokołów nie zawierał uchybień w zakresie powyższego tematu kontroli. Decyzji w sprawie żywności zmodyfikowanej genetycznie nie wydawano.

Szczególną uwagę zwrócono na piekarnie stosujące do produkcji pieczywa mieszanki wieloziarniste oraz inne dodatki, w tym polepszacze. W obiektach tych przeprowadzono kontrole urzędowe z wykorzystaniem listy pytań kontrolnych pod kątem prawidłowego znakowania na obecność GMO. Dodatkowo pochodzenie używanych surowców przedsiębiorcy potwierdzali stosowną dokumentacją deklarującą i potwierdzającą brak modyfikacji genetycznej. Podczas kontroli w obiektach obrotu żywnością zwracano uwagę na żywność potencjalnie zawierającą składniki modyfikowane genetycznie, zwłaszcza zawierające rzepak, soję lub kukurydzę.

Z przeprowadzonego rozeznania wynika, iż wśród obiektów nadzorowanych przez PSSE w Mońkach nie ma importerów ani dystrybutorów środków spożywczych zawierających lub składających się z GMO oraz wyprodukowanych z GMO. Producenci również nie stosują surowców GMO. Kontrole przeprowadzane w obrocie również nie stwierdzają obecności środków spożywczych zawierających lub składających się z GMO oraz wyprodukowanych z GMO.

W trakcie kontroli w/w zakładów ocenie poddano łącznie 55 partii środków spożywczych, w tym:

- 2 partie środków spożywczych z udziałem soi (m.in. olej sojowy, tofu),
- 16 partii środków spożywczych z udziałem kukurydzy (m.in. kukurydza konserwowa, przetwory kukurydziane - płatki),
- 3 partie ziaren, nasion, pestek (nasiona soi, siemienia lnianego, słonecznika),
- 6 partii preparatów używanych w produkcji piekarniczej i ciastkarskiej, koncentratów spożywczych, w tym polepszacze i preparaty enzymatyczne,
- 28 partii innych produktów mogących potencjalnie zawierać lub być wyprodukowane z GMO (m.in. ryż i przetwory ryżowe, oleje roślinne, przetwory warzywne).

Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego za 2019r.
W trakcie oceny surowców i wyrobów gotowych w kontrolowanych 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.

Do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału zmodyfikowanego genetycznie oraz identyfikacji modyfikacji genetycznej pobrano:

- 1 próbkę z grupy: drób, podroby, produkty drobiarskie; wędliny drobiowe – pierś opiekana z indyka,
- 1 próbka z grupy: środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt – Bebiko mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia.

Próbka nie była kwestionowana.

- 1 rolniczy handel detaliczny

Nadzór nad podmiotami działającymi na rynku spożywczym prowadzącymi działalność w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich oraz rolniczego handlu detalicznego.

Powyższe zamierzenie w powiecie monieckim w 2019 r. realizowano poprzez:

- rejestrację podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie i rolniczy handel detaliczny;
- kontrole podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich, w tym wspólne kontrole z pracownikami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Mońkach oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w Białymstoku w ramach realizacji „Planu działania na 2019 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”;
- przeprowadzanie kontroli zakładów żywności i żywienia celem poznania rynku lokalnego w zakresie prowadzenia dostaw produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich (w ramach oceny identyfikowalności dostaw surowców w zakładach);

- Ocena stanu sanitarnego powiatu mońskiego za 2019 r.
- pobieranie próbek żywności pochodzenia roślinnego i stałej produkcji pierwotnej, do badań laboratoryjnych celem oznaczenia zanieczyszczeń określonych w „Planie pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla województwa podlaskiego na 2019 r.”;
 - informowanie plantatorów, rolników, przedsiębiorców prowadzących punkty skupu o obowiązkach wynikających z przepisów prawa żywnościowego, z wykorzystaniem ulotek opracowanych przez Oddział HŻŻiPU WSSE w Białymstoku;
 - szkolenia pracowników zajmujących się urzędową kontrolą żywności w zakresie przypomnienia wymagań w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich i RHD.

Według „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PPIS w Mońkach” (stan na dzień 31.12.2018 r.) zarejestrowanych było:

- 36 podmiotów zajmujących się produkcją pierwotną, w tym część z nich dostarcza żywność w ramach dostaw bezpośrednich (6- owoce miękkie, 1 – warzywa liściaste, 1 – pomidory, 1 – jabłka, 10 - ziemniaki, 17 - zboża);
- 32 podmioty prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich (1 – jabłka, 1 – pomidory, 30 – ziemniaki i warzywa korzeniowe);
- 2 podmioty prowadzące działalność w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego w zakresie przetwórstwa owocowo-warzywnego (1 podmiot - soki tłoczone, susz roślinny, ocet i 1 – podmiot – dżemy, ogórki kiszone).

W 2019 r. wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej łącznie 8 podmiotów: 7 gospodarstw produkcji pierwotnej i 1 podmiot RHD. W 2019 r. z rejestru zostały wykreślne 4 podmioty (1 podmiot produkcji pierwotnej i 3 podmioty dostaw bezpośrednich).

Pracownicy PSSE w Mońkach w 2019 r. przeprowadzili łącznie 9 kontroli, z czego 7 kontroli przeprowadzono w podmiotach produkcji pierwotnej i 2 kontrole przeprowadzono w podmiotach prowadzących działalność w ramach dostaw bezpośrednich:

- 2 kontrole zostały przeprowadzone w 2 gospodarstwach rolnych (uprawa truskawek i uprawa ogórków) zgodnie z harmonogramem wspólnych kontroli zgodnie z założeniami „Planu działania na 2019 r. dotyczącym produkcji pierwotnej”. Obie kontrole zostały przeprowadzone wraz z pracownikami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Mońkach.
- 1 kontrolę przeprowadzono w gospodarstwie rolnym zajmującym się uprawą borówki,

- Oceena stanu sanitarnego powiatu mońckiego za 2019r.
- 1 kontrolę przeprowadzono w 1 gospodarstwie rolnym zajmującym się uprawą owoców i warzyw (jabłek, śliwek i gruszek, warzyw korzeniowych i ziemniaków),
 - 2 kontrole przeprowadzono w 2 gospodarstwach rolnych zajmujących się uprawą warzyw (kapusty, ogórków, pomidorów),
 - 3 kontrole przeprowadzono w gospodarstwach rolnych zajmujących się produkcją zboża - w bieżącym roku zboże przeznaczone było jedynie na cele paszowe.

W trakcie kontroli jako materiał pomocniczy wykorzystywano „Listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego” – formularz nr F/PK/BŻ/01/12.

Zakres przeprowadzanych kontroli obejmował ocenę warunków higienicznych zbioru, transportu, przechowywania produktów produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego, tj.:

- sprawdzanie przestrzegania zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel lub ostra żółtaczka,
- sprawdzanie czy jest zapewniony dostęp pracowników do toalet oraz dostęp do czystej, bieżącej wody do mycia i suszenia rąk,
- kontrolę jakości używanej wody,
- sprawdzanie czystości, jakości i sposobu przechowywania stosowanych opakowań,
- sprawdzanie przestrzegania przez przedsiębiorców obowiązku identyfikowalności surowców i ich odbiorców,
- sprawdzanie warunków i sposobu przechowywania produktów.

W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ramach produkcji pierwotnej pobrano 1 próbkę borówki do badań w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia. Próbkę nie była kwestionowana.

Ponadto, w celu poznania rynku lokalnego w zakresie prowadzenia produkcji pierwotnej, w tym dostaw bezpośrednich, w trakcie kontroli zakładów żywności i żywienia, zwracano uwagę na identyfikowalność dostarczanych owoców i warzyw.

W trakcie przeprowadzanych przez pracowników PPIS w Mońkach kontroli, dostawy surowców roślinnych, w tym w ramach dostaw bezpośrednich stwierdzono w 3 obiektach, tj. w:

- 1 zakładzie produkcyjnym (zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego) - dostawa zbóż,
- 1 stołówce szkolnej i 1 stołówce przedszkolnej – dostawa ziemniaków.

Pracownicy Sekcji HŻŻ i PU Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Mońkach uczestniczyli w trzech szkoleniach z zakresu omawianego zagadnienia:

- Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego za 2019r.
- W dniu 23.05.2019 r. w siedzibie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku odbyło się szkolenie na temat: „Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia roślinnego, z uwzględnieniem wymagań „pakietu kiełkowego” oraz regulacji prawnych dotyczących RHD.
 - W dniu 18.06.2019r. przeprowadzono szkolenie wewnętrzne nt.: „Produkcja żywności niezwierzęcego pochodzenia w ramach rolniczego handlu detalicznego”
 - W dniu 21.06.2019 r. w ramach wewnętrznego szkolenia kaskadowego pracownikom zostały przekazane informacje ze szkolenia zewnętrznego z dnia 23.05.2019 r.

Ponadto w ramach prowadzenia działalności edukacyjnej w dniu 21.07.2019 r. na jarmarku produktów tradycyjnych i lokalnych w ramach „Dni Moniek”, zorganizowano wspólnie z przedstawicielami KP Policji w Mońkach i pracownikiem Promocji Zdrowia PSSE w Mońkach stoisko informacyjno-edukacyjne, na którym przekazywano m.in. ulotki nt. zaleceń dla plantatorów prowadzących produkcję pierwotną oraz udzielano informacji na temat dokumentów jakie należy złożyć w celu zarejestrowania podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich oraz RHD.

Nadzór nad prawidłowością stosowania przez przedsiębiorców w produkcji i przetwórstwie żywności dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, aromatów i rozpuszczalników ekstrakcyjnych.

W roku sprawozdawczym nadzór obejmujący ww. temat prowadzony był w ramach kontroli urzędowych i tematycznych nadzorowanych zakładów produkcyjnych stosujących substancje dodatkowe.

W czasie kontroli zwracano uwagę na:

- znakowanie substancji dodatkowych i aromatów wykorzystywanych w zakładach produkcji, dokumentację towarzyszącą potwierdzającą ich jakość i pochodzenie,
- znakowanie wyrobów gotowych pod kątem ujęcia w wykazie składników wszystkich użytych dozwolonych substancji dodatkowych, tak aby konsument był w pełni poinformowany o rzeczywistym składzie zakupywanego produktu,
- warunki i terminy przechowywania dozwolonych substancji dodatkowych (odpowiednia temperatura, wilgotność, segregacja asortymentowa substancji dodatkowych oraz surowców, półproduktów i wyrobów gotowych),
- prawidłowość stosowania dozwolonych substancji dodatkowych w zakładach produkcji żywności w tym istnienie w zakładzie procedur opisujących zasady dozowania określonych substancji, analizę instrukcji technologicznych i receptur,

- pobieranie próbek środków spożywczych, do produkcji których w myśl obowiązującego prawa można lub niedozwolonym jest dodawanie określonych substancji dodatkowych.

W 2019 roku skontrolowano w tym zakresie:

4 piekarnie (2 kontrole urzędowe, 1 kontrola tematyczna w zakresie oceny prawidłowości znakowania żywności w odniesieniu do spełnienia wymagań określonych rozporządzeniami, 1 kontrola tematyczna w zakresie przestrzegania przez przedsiębiorców wymagań Rozporządzenia 2017/2158 ustanawiającego środki łagodzące i poziomy odniesienia służące ograniczeniu obecności akryloamidu w żywności),

1 wytwórnię napojów bezalkoholowych (1 kontrola tematyczna w zakresie oceny prawidłowości stosowania substancji dodatkowych),

1 wytwórnię lodów (kontrola urzędowa), 1 wytwórnię koncentratów spożywczych (kontrola urzędowa), 3 automaty do lodów (1 kontrola urzędowa, 1 kontrola tematyczna w zakresie oceny realizacji wymagań w kontekście spełnienia kryteriów mikrobiologicznych higieny procesu, 1 kontrola tematyczna w zakresie oceny stanu sanitarnego oraz jakości zdrowotnej w obiektach zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych).

Nieprawidłowości w zakresie stosowania dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, aromatów i rozpuszczalników ekstrakcyjnych nie stwierdzono.

Dodatkowo w 3 obiektach obrotu żywnością pobrano próbki żywności w kierunku badania zawartości substancji dodatkowych, tj:

w 3 sklepach spożywczych:

- 2 próbki z grupy mleko i przetwory mleczne;
- 1 próbka z grupy wyroby garmażeryjne i kulinarne;
- 2 próbki z grupy owoce

W wytwórni napojów bezalkoholowych pobrano 1 próbkę na parametry czystości substancji dodatkowych.

Próbki nie były kwestionowane.

Nadzór nad jednostkami systemu oświaty w zakresie spełnienia wymagań przepisów rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Realizując powyższe przedsięwzięcie pracownicy sekcji HŻŻ i PU podejmowali takie działania jak przeprowadzanie kontroli bloków żywienia funkcjonujących w jednostkach systemu oświaty ze zwróceniem uwagi m.in. na ocenę planowania i realizacji sposobu żywienia. Oceniano jadłospisy dekadowe używając list wspomagających ocenę żywienia w przedszkolu/szkole pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku. Sprawdzano także jakość surowców wykorzystywanych do produkcji posiłków, identyfikowalność żywności, prawidłowość przechowywania i dystrybucji sporządzanych posiłków. Dokonywano oceny stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, w oparciu o kryteria ustalone w „Arkuszu oceny zakładu” oraz obowiązujące przepisy prawa. Oceniano również m.in.:

- higienę zatrudnionego personelu,
- potwierdzenie udziału personelu w szkoleniach na temat bezpieczeństwa żywności i żywienia,
- prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji naczyń, sprzętu oraz opakowań,
- stopień wdrożenia i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej oraz procedur systemu HACCP, a także sposób dokumentowania prowadzonej kontroli wewnętrznej.

Udzielano osobom odpowiedzialnym za żywienie oraz przygotowującym posiłki, porad i wskazówek dotyczących zasad prawidłowego układania jadłospisu, w tym zgodnie z zasadami zawartymi w obowiązującym rozporządzeniu ustanawiającym wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

Zwracano także uwagę na jakość środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży w sklepikach szkolnych.

W 2019r. w zakresie spełnienia wymagań przepisów rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. skontrolowano:

- 3 sklepiki szkolne (3 kontrole urzędowe),
- 5 stołówek szkolnych (4 kontrole urzędowe, 1 kontrola tematyczna) w tym 1 w systemie cateringowym,

- 6 stołówek przedszkolnych (4 kontrole urzędowe, 1 kontrola tematyczna oraz 1 kontrola interwencyjna w związku z sygnałem dot. podejrzenia niewłaściwej jakości posiłku przedszkolnego), w tym 3 w systemie cateringowym,

- 1 stołówkę w zakładzie specjalnym i wychowawczym (żywienie w systemie cateringowym).

W wyniku kontroli w ww. obiektach stwierdzano uchybienie w zakresie niespełnienia wymagań przepisów rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Uchybienie stwierdzane podczas kontroli ww. zakładów to:

- nie okazano do wglądu dokumentacji potwierdzającej, że serwowane w stołówce posiłki spełniają odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Inne uchybienia dotyczyły braku dostępu dla konsumentów do informacji dotyczącej pełnego składu sporządzonych potraw (1 stołówka przedszkolna w systemie cateringowym) oraz stanu technicznego w 1 stołówce szkolnej (ściana i sufit w pomieszczeniu kuchni) oraz w 2 stołówkach przedszkolnych (ściana w magazynie surowców, ściana w pomieszczeniu przechowywania czystych termosów oraz meble w pomieszczeniu kuchni).

Wydano w sumie 6 decyzji nakazujących usunięcie uchybień, grzywny w drodze mandatu nie stosowano.

W sklepikach szkolnych nie stwierdzono uchybień stanowiących naruszenie przepisów rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W 1 sklepiku szkolnym stwierdzono natomiast:

- niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych tj. bez zachowania segregacji asortymentowej,

- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych bez jakichkolwiek oznakowań.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach w 2019r. wpłynął 1 sygnał (zgłoszony anonimowo) dot. podejrzenia niewłaściwej jakości posiłku przedszkolnego, a w następstwie wystąpienia objawów chorobowych u dziecka (wymioty, biegunka). Wobec powyższych informacji pracownik PSSE w Mońkach przeprowadził rozmowę telefoniczną z lekarzem z Gminnego Ośrodka Zdrowia celem ustalenia źródła oraz zasięgu zachorowań. W

stołówce przedszkolnej przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Sygnał nie został potwierdzony, jednak stwierdzono inne uchybienie (nieprawidłowy stan techniczny ściany w magazynie środków spożywczych). Sporządzono 1 protokół z uchybieniem, wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości. Po pisemnej odpowiedzi Strony o wykonaniu zalecenia z decyzji przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nadzór nad produkcją oraz wprowadzaniem do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nadzór w w/w zakresie realizowano zgodnie z planem zamierzeń na 2019 rok, opracowanym na podstawie wytycznych Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego Białymstoku.

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.

W rejestrze zakładów znajduje się 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (tj.: 10 sklepów przemysłowych). Skontrolowano 1 obiekt obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono w nim 1 kontrolę tematyczną w zakresie oceny warunków wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sporządzono 1 protokół kontroli sanitarnej – uchybień nie stwierdzono.

Podczas kontroli tematycznej dokonano oceny oznakowania 4 partii wprowadzanych do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pobrano do badań 2 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością:

- 1 próbkę wyrobów szklanych- kieliszków dekorowanych w obszarze obrzeża – w ramach monitoringu w kierunku badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- 1 próbkę przyborów kuchennych z poliamidu – w ramach urzędowej kontroli w kierunku badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Próbki nie były kwestionowane.

W powyższym zakresie skontrolowano także:

- 15 zakładów przemysłu spożywczego – 1 wytwórnię lodów, 1 automat do lodów, 3 piekarnie, 1 wytwórnię napojów bezalkoholowych, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnię koncentratów spożywczych, 7 innych wytwórni żywności.

Przeprowadzono 16 kontroli uwzględniających opisywaną tematykę, sporządzono 16 protokołów, oceniono znakowanie 10 partii materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie objętym tematem.

- 62 obiekty obrotu środkami spożywczymi

Przeprowadzono 62 kontrole, sporządzono 62 protokoły kontroli.

Dokonano oceny znakowania 54 partii opakowań do żywności – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie objętym tematem.

- 6 zakładów żywienia zbiorowego otwartego (bez małej gastronomii).

Przeprowadzono 6 kontroli uwzględniających opisywaną tematykę, sporządzono 6 protokołów. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie objętym tematem. Nie oceniono materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością pod względem znakowania.

- 7 zakładów małej gastronomii

Problem uwzględniony był podczas 7 kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach. Sporządzono w nich 7 protokołów, nieprawidłowości nie stwierdzono. Pod względem znakowania oceniono 7 partii materiałów i wyrobów - nie budziły zastrzeżeń.

- 24 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Przeprowadzono 24 kontrole obejmujących tematykę stosowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sporządzono 24 protokoły, nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie oceniono materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością pod względem znakowania.

Łącznie w ramach realizacji zagadnienia skontrolowano 115 obiektów, przeprowadzono w nich 116 kontroli sanitarnych, sporządzono 116 protokołów kontroli, wszystkie bez uchybień. Pod względem znakowania oceniono 75 partii materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Rozpatrywania interwencji, skarg i odwołań.

W 2019 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach wpłynęło 12 sygnałów (w tym 3 anonimowe) dotyczących niespełnienia przez przedsiębiorców postanowień obowiązującego prawa, z czego: 3 otrzymano za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku. Przeprowadzono 11 kontroli interwencyjnych w celu potwierdzenia zasadności wniesionych sygnałów. 1 przedsiębiorcę ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Wydano 6 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości. 1 sprawę przekazano do PPIS w m. st. Warszawie ze względu na właściwość miejscową.

Zgłaszane nieprawidłowości odnosiły się do zakładów:

Obiekty obrotu żywnością:

Sklepy spożywcze: **8** sygnałów dotyczące wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieprawidłowej jakości (w tym 3 anonimowe). 2 sygnały wniesione zostały za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku.

1 z sygnałów dotyczył przekazywania żywności po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości ze sklepu sieci Biedronka do schroniska dla osób bezdomnych – sygnał nie został potwierdzony.

Przeprowadzono 8 kontroli interwencyjnych. Sporządzono 8 protokołów, w tym 4 z uchybieniami. W 5 przypadkach sygnały nie potwierdziły się (w 1 przypadku podczas kontroli stwierdzono inną nieprawidłowość, nie będącą przedmiotem sygnału, tj.: niewłaściwy stan techniczny sufitu na sali sprzedaży). Wydano 4 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości. Po pisemnej odpowiedzi Strony o wykonaniu zalecenia z decyzji przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte:

- **1** sygnał (zgłoszony anonimowo) dot. oferowania konsumentom dań z dziczyzny niewiadomego pochodzenia. Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną z przedstawicielem Inspekcji Weterynaryjnej, sporządzono 1 protokół bez uchybień. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, sygnał nie został potwierdzony.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte:

Stołówki przedszkolne - 1 sygnał (zgłoszony anonimowo) dot. podejrzenia niewłaściwej jakości posiłku przedszkolnego, a w następstwie wystąpienia objawów chorobowych u dziecka (wymioty, biegunka). Wobec powyższych informacji pracownik PSSE w Mońkach przeprowadził rozmowę telefoniczną z lekarzem z Gminnego Ośrodka Zdrowia celem ustalenia źródła oraz zasięgu zachorowań. W stołówce przedszkolnej przeprowadzono kontrolę interwencyjną. Sygnał nie został potwierdzony, jednak stwierdzono inne uchybienie (nieprawidłowy stan techniczny ściany w magazynie środków spożywczych). Sporządzono 1 protokół z uchybieniem, wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości. Po pisemnej odpowiedzi Strony o wykonaniu zalecenia z decyzji przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego- 1 sygnał zgłoszony za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku, dot. nieprawidłowości występujących w schronisku dla bezdomnych oraz przekazywania żywności po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości ze sklepu sieci Biedronka do schroniska. Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w stołówce w schronisku. Sporządzono 1 protokół z uchybieniem, stwierdzono, że do przygotowywania potraw są używane środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości. Osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 100zł. Wydano 1 decyzję nakazującą. Po pisemnej odpowiedzi Strony o wykonaniu zalecenia z decyzji przeprowadzono 1 kontrolę sprawdzającą, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

W związku z powyższym sygnałem przeprowadzono również 1 kontrolę interwencyjną w sklepie sieci Biedronka, co opisano powyżej, w części „obiekty obrotu żywnością”.

Ponadto 1 sygnał został wniesiony listownie dot. nieprawidłowości przy wprowadzania do obrotu na polski rynek suplementu diety. Jednakże PPIS w Mońkach przekazał powyższy sygnał do PPIS w m. st. Warszawie – właściwego ze względu na siedzibę producenta, o czym poinformowano osobę wnoszącą sygnał.

Jak wynika z powyższego we wszystkich przypadkach zgłoszonych sygnałów podejmowane były działania mające na celu weryfikację wnoszonych informacji.

Osobom wnoszącym sygnały, które pozostawiły dane adresowe udzielono pisemnej odpowiedzi.

W związku ze składanymi sygnałami nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności.

W 2019 r. nie było odwołań od decyzji wydanych przez PPIS w Mońkach.

IV. WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA PRACY

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach prowadzi i aktualizuje ewidencję zakładów pracy na podstawie centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, gazet lokalnych, materiałów reklamowych.

Na koniec roku sprawozdawczego w ewidencji obiektów w pionie higieny pracy ujętych jest 138 zakładów pracy.

Przedstawiało się to następująco:

Grupa zagrożeń	2018 rok	2019rok
I	72	71
II	62	61
III	6	6
Suma	140	138

W prowadzonej ewidencji uwzględnia się nazwę i adres zakładu, PKD i regon, liczbę osób zatrudnionych w zakładzie, liczbę osób pracujących w warunkach czynników szkodliwych, liczbę osób pracujących w warunkach poszczególnych czynników szkodliwych, liczbę osób pracujących w przekroczeniach NDS/N.

Ponadto w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Mońkach prowadzony jest rejestr zakładów zamkniętych, zawieszonych, dodanych do ewidencji i zakładów w których nie zatrudnia się pracowników.

W zakładach pracy skontrolowanych w 2019 roku pracowało 819 osób, w tym w warunkach narażenia na czynniki szkodliwe pracowało 531 osób.

W zakładach skontrolowanych należących do III grupy zagrożeń zatrudnionych jest 108 osób, w II grupie zagrożeń pracuje 664 osób, zaś w I 47 osób. W I grupie zagrożeń – pracodawcy przeważnie sami prowadzą usługi lub działalność, najczęściej nie zatrudniają pracowników bądź zatrudniają pracowników na umowy inne niż o pracę. W grupie tej znajdują się również zakłady, w

których podczas wstępnej oceny czynniki szkodliwe nie występują bądź też występują poniżej 0,1 NDS i 0,2 NDN. Są to również zakłady w których odstąpiono od wykonywania pomiarów.

W 2019 roku nie stwierdzono przekroczenia normatywów w badaniach i pomiarach czynników szkodliwych środowiska pracy.

Bieżący nadzór nad warunkami środowiska pracy w zakładach pracy.

W trakcie kontroli sanitarnych sporządzono 20 protokołów ze znakiem HP (sporządzono 3 protokoły ze znakiem EP) w tym 1 protokół kontroli interwencyjnej, 1 protokół w zakresie produktu biobójczego.

W 2019 roku wydano 1 decyzję prolongującą.

W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych w 2019r i wydawanych decyzji administracyjnych uzyskano poprawę warunków sanitarno – technicznych w następujących zakładach:

Kontrola z roku 2018:

- W Zakładzie Produkcji Pelletu „OTOPellet”, ul. Konstytucji 3 Maja 2c, 19-104 Trzcianne, przeprowadzono i okazano do wglądu badania i pomiary środowiska pracy pyłu oraz hałasu na stanowisku pracy wago-pakowarki na linii produkcyjnej pelletu.

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 2019 r. nie kwestionowano stanu sanitarno – technicznego. W skontrolowanych 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.

W 2019 roku przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą niewłaściwego czyszczenia klimatyzatorów . Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS 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. Podczas kontroli w 2019 roku stwierdzono znaczną poprawę warunków. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2019 roku nie stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych hałasu w środowisku pracy .

Ponadto pracownicy narażeni są na następujące czynniki uciążliwe i szkodliwe:

- oświetlenie – 135 osób,
- czynniki chemiczne – 19 osób,
- czynniki rakotwórcze – 33 osób,
- mikroklimat – 66 osób,
- promieniowanie jonizujące – 2 osoby.

W 2019 roku skontrolowano 12 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.

Na terenie powiatu monieckiego w 2019 roku nie zlokalizowano importerów i eksporterów prekursorów kategorii 2 oraz eksporterów prekursorów kategorii 3. Ponadto w trakcie prowadzonego nadzoru stwierdzono, że na terenie powiatu monieckiego znajdują się 3 zakłady, w których stosowane są prekursory kategorii 3 (kwas siarkowy, kwas chlorowodorowy) oraz w 1 z

nich są stosowane prekursory kategorii 2 (nadmanganian potasu) przeznaczone do badań w laboratorium, oraz do procesu technologicznego.

W 2019 roku skontrolowano 2 zakłady, w których stosowane są prekursory kat. 3 do przeprowadzania analiz oraz 1 zakład wprowadzający do obrotu prekursory kat.3 (aceton).

W zakładach prowadzona jest dokumentacja rozchodu substancji i mieszanin niebezpiecznych, pracownicy są przeszkoleni odnośnie bezpiecznej pracy z chemikaliami i zapoznani z kartami charakterystyki. W trakcie kontroli nie stwierdzono uchybień z zakresu prekursorów.

W PSSE w Mońkach prowadzony jest:

- rejestr zakładów wprowadzających do obrotu i stosujących prekursory kategorii 2 i 3 na terenie powiatu monieckiego, zawierający nazwę i adres zakładu, nazwę prekursora kategorii II i III, prowadzoną ewidencję prekursora kategorii II i III, czy dokonywano zmian w ewidencji, informację o transakcjach,
- rejestr importerów i eksporterów prekursorów kat. 2 znajdujących się na terenie powiatu monieckiego,
- rejestr eksporterów prekursorów kat. 3 znajdujących się w powiecie monieckim.

Dotychczas nie wydawano zezwoleń wywozowych podmiotów zajmujących się eksportem bądź tranzytem prekursorów.

W 2019 roku sporządzono 18 protokołów z kontroli sanitarnych w ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, 7 zakładów było kontrolowanych w zakresie wprowadzania do obrotu oraz w 11 zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin.

W Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Mońkach prowadzone są rejestry:

- zakładów stosujących i wprowadzających do obrotu substancje i preparaty chemiczne,
- importerów substancji chemicznych,
- producentów substancji chemicznych,
- podmiotów stosujących substancje i preparaty chemiczne,
- podmiotów stosujących substancje lub preparaty bardzo toksyczne, żrące, ze zwrotem R35 oraz metanol.

Nadzór nad produktami biobójczymi

Obiekty wprowadzające do obrotu produkty biobójcze na terenie powiatu monieckiego:

Liczba zakładów w ewidencji (wprowadzających do obrotu produkty biobójcze)	Liczba skontrolowanych zakładów	Liczba kontroli	Liczba kontroli z uchybieniami	Liczba decyzji	Liczba nakazów
9	3	3 kompleksowych	0	0	0

Obiekty stosujące produkty biobójcze na terenie powiatu monieckiego:

Liczba zakładów w ewidencji (stosujących produkty biobójcze)	Liczba skontrolowanych zakładów	Liczba kontroli	Liczba kontroli z uchybieniami	Liczba decyzji	Liczba nakazów	Liczba zatrudnionych w skontrolowanych zakładach	Liczba osób pracujących w narażeniu
29	11	11 kompleksowych	0	0	0	617	120

W 2019 roku przeprowadzono 3 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu środki biobójcze oraz 11 kontroli w zakresie stosowania środków biobójczych.

Podczas kontroli w 2019 r. nie stwierdzono nieprawidłowości nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych. Pracowników zapoznano z kartami charakterystyki preparatów biobójczych, co potwierdzone jest podpisem na karcie charakterystyki.

W dokumentacji Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Mońkach prowadzony jest rejestr zakładów wprowadzających do obrotu produkty biobójcze.

Nadzór nad realizacją obowiązków wynikających z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 24.07.2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy

Liczba zakładów w ewidencji	6
Liczba zakładów ujętych w planie kontroli na rok 2019	6
Liczba skontrolowanych zakładów	5
Liczba osób zatrudnionych ogółem w zakładach z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi	126
Liczba osób pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi	33
Liczba kontroli	5
Liczba sporządzonych protokołów/ w tym z uchybieniami	5 (5 przez dział higieny pracy/0)
Liczba wydanych decyzji	5 (5 przez dział higieny pracy/0)
Liczba decyzji z uchybieniami	0/0
Liczba nakazów	0
Rodzaj nakazów	-
Liczba osób narażonych na promieniowanie jonizujące	2
Liczba osób narażonych na pył drewna twardego	7
Liczba osób narażonych na benzen	0
Liczba osób narażonych na azbest	0
Liczba osób narażonych na benzynę, olej napędowy (eurodiesel)	24 24
Liczba osób narażonych na tlenek etylenu	0
Liczba osób narażonych na WWA	0
Liczba osób narażonych na formaldehyd	0

W 2019 roku zaplanowano do kontroli 6 zakładów, skontrolowano 5 zakładów pracy z zakresu czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (jeden zakład nie został skontrolowany ze względu na wstrzymanie produkcji - remont , rozbudowa zakładu) . W 2019 roku sporządzono 5 protokołów z kontroli sanitarnych przez pion higieny. Nie wydawano decyzji merytorycznych.

W trakcie kontroli kompleksowych zakładów brano pod uwagę narażenie pracowników na czynniki rakotwórcze występujące w środowisku pracy. Od pracodawców wymagano badań środowiska pracy, imiennego wykazu osób narażonych na czynniki rakotwórcze i ich przeszkolenia w tym zakresie, wykazu stanowisk i procesów technologicznych, a także informacji o czynnikach rakotwórczych przesłanej do PWIS w Białymstoku.

W PSSE w Mońkach prowadzony jest rejestr zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze lub mutagenne na terenie powiatu monieckiego.

Nadzór nad środkami zastępczymi

W 2019 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku przekazał Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Mońkach 1 sprawę do prowadzenia postępowania administracyjnego dotyczącą wprowadzania do obrotu nowych środków psychoaktywnych.

W 2019 roku nie przekazywano informacji o przypadku zatruc środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Poinformowano placówki wykonujące działalność leczniczą znajdujące się na terenie powiatu monieckiego o obowiązku zgłaszania wystąpienia zatruc/podejrzeń zatruc środkami zastępczymi lub nową substancją psychoaktywną albo zgonów, których przyczyną mogło być lub było zatrucie środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną – załączono formularz zgłoszenia przypadku podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną na podstawie art. 30a ust 4 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii.

V. CHOROBY ZAWODOWE

Liczba prowadzonych postępowań	6
Liczba zgłoszonych podejrzeń	5
Liczba decyzji pozytywnych	3
Liczba decyzji negatywnych	0
Liczba postanowień	-
Liczba wydanych kart stwierdzeń	3

W 2019 roku prowadzono 6 postępowań w sprawie chorób zawodowych.

W 2019 roku zgłoszono 5 podejrzeń choroby zawodowej tj:

- „*Borelioza*” poz. 26 (2 postępowanie)
- „*Zespół cieśni w obrębie nadgarstka*” poz. 20.1 (1 postępowanie)
- „*Zewnątrzopochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych*” poz. 7.2 (1 postępowanie)
- „*Astma oskrzelowa*” poz. 6 (1 postępowanie)

W 2019 roku prowadzono 1 postępowanie chorób zawodowych zgłoszone w 2017 roku

- „*Obustronny trwały odbiorczy ubytek słuchu typu ślimakowego lub czuciowo-nerwowego spowodowany hałasem, wyrażony podwyższeniem progu słuchu o wielkości co najmniej 45 dB w uchu lepiej słyszającym, obliczony jako średnia arytmetyczna dla częstotliwości audiometrycznych 1,2 i 3 kHz.*” Poz. 21 (1 postępowanie)

2 postępowania dotyczące „*Boreliozy*” zakończyły się wydaniem decyzji stwierdzającej chorobę zawodową. 1 postępowanie z 2018r dotyczące „*Kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia o etiologii zawodowej*” zakończyło się wydaniem decyzji stwierdzającej chorobę zawodową.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach wydał 3 karty stwierdzeń chorób zawodowych.

VI. OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Obiekty pod nadzorem PSSE w Mońkach, w 2019 roku:

- 10 szkół podstawowych funkcjonujących samodzielnie,
 - 1 liceum ogólnokształcące,
 - 1 żłobek funkcjonujący samodzielnie,
 - 4 przedszkola funkcjonujących samodzielnie,
 - 3 punkty przedszkolne,
 - 6 zespołów szkół,
 - 2 placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego,
 - 2 ogniska pracy pozaszkolnej,
 - 1 szkolne schronisko
 - 1 pozaszkolna placówka specjalistyczna.
- W 2019 roku utworzono Niepubliczne Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych w Mońkach, mieszczące się w pomieszczeniach należących do Szkoły Podstawowej nr 2 w Mońkach ul. Tysiąclecia 17, 19-100 Mońki;
 - W 2019 utworzono Oddział Przedszkolny w istniejącym już Zespole Szkół Ogólnokształcących w Knyszynie ul. Białostocka 36, 19-120 Knyszyn.
 - W 2019 przestało istnieć samodzielne Gimnazjum w Mońkach ul. Leśna 3, 19-100 Mońki.

W 2019 roku liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach wynosi **1700**.

Nadzór sanitarny w ww. placówkach prowadzono poprzez:

Dokonywanie oceny higienicznej tygodniowych rozkładów zajęć w szkołach

Tygodniowe rozkłady zajęć oceniano w trakcie kontroli kompleksowych.

Łącznie oceniono **16** rozkładów zajęć w 6 placówkach:

- Oceniono 10 rozkładów zajęć w 4 placówkach w Szkole Podstawowej;
- Oceniono 6 rozkładów zajęć w 2 placówkach w Zespołach Szkół.

Nieprawidłowości w rozkładach zajęć w 2019 roku nie stwierdzono.

Dokonywanie oceny umebrowania sal lekcyjnych i usadzania dzieci w ławkach.

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

Łącznie oceniono **184** stanowisk, w tym:

- **Przedszkole** – 2 placówki – 35 stanowisk w 3 oddziałach;
- **Szkoła Podstawowa** – 4 placówki - 99 stanowisk, w 9 oddziałach;
- **Zespół Szkół** – 2 placówki - 50 stanowiska, w 5 oddziałach.

W 2019 roku w szkołach podstawowych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dostosowania mebli szkolnych do wzrostu uczniów.

Ocena dożywiania uczniów prowadzonego przez zakłady nauczania i wychowania.

Z dożywiania w skontrolowanych placówkach korzysta łącznie 695 uczniów, z czego z obiadów pełnych korzysta 614 uczniów, natomiast z posiłków jednodaniowych – 81 uczniów. Z posiłków dofinansowanych korzysta łącznie 175 uczniów.

10 szkół wydaje napoje, z których korzysta 590 uczniów – jest to mleko.

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.

Przygotowanie placówek do nowego roku szkolnego

Kontrole doraźne dotyczące przygotowania szkół do nowego roku szkolnego 2019/2020 zostały przeprowadzone w 2 szkołach podstawowych oraz w 1 zespole szkół, tj.: 2 szkoły podstawowe (Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzcianne, Szkoła Podstawowa im. Sybiraków w Dolistowie Starym, Dolistowo Stare 112, 19-124 Jaświły); 1 zespół szkół (Zespół Szkolno-Przedszkolny w Krypnie Kościelnym, Krypno Kościelne 48, 19-111 Krypno)

1. Łącznie prace remontowo-przygotowawcze w okresie wakacyjnym przeprowadzono w szkołach:

a) w 3 placówkach wyremontowano sale lekcyjne:

- pomalowano ściany w salach lekcyjnych (2 placówki – Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzciannie, Szkoła Podstawowa im. Sybiraków w Dolistowie Starym, Dolistowo Stare 112, 19-124 Jaświły),
 - zamontowano tablice multimedialne (2 placówki - Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzciannie, Szkoła Podstawowa im. Sybiraków w Dolistowie Starym, Dolistowo Stare 112, 19-124 Jaświły),
 - wymieniono krany w Sali plastycznej(1 placówka - Szkoła Podstawowa im. Sybiraków w Dolistowie Starym, Dolistowo Stare 112, 19-124 Jaświły).
 - wymieniono świetlówki w salach lekcyjnych (2 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Krypnie Kościelnym, Krypno Kościelne 48, 19-111 Krypno, Szkoła Podstawowa im. Sybiraków w Dolistowie Starym, Dolistowo Stare 112, 19-124 Jaświły).

b) w 1 placówce wyremontowano korytarz szkolny:

- odmalowano ściany i sufit na korytarzu szkoły (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Krypnie Kościelnym, Krypno Kościelne 48, 19-111 Krypno).

c) w 1 placówce wyremontowano stołówkę szkolną:

- odmalowano ściany i sufit w kuchni i stołówce (1 placówka Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzciannie)

d) w 1 placówce wyremontowano pomieszczenia sanitarne

- drobne naprawy w pomieszczeniach sanitarnych (1 placówka - Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzciannie).

e) w 1 placówce wykonano inne prace dotyczące remontów:

- dokonano drobnych napraw instalacji kanalizacyjnej, hydraulicznej, elektrycznej (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Krypnie Kościelnym, Krypno Kościelne 48, 19-111 Krypno).
- utworzono 2 wyjścia ewakuacyjne ze stołówki (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Krypnie Kościelnym, Krypno Kościelne 48, 19-111 Krypno).

- pomalowano ściany w magazynie żywnościowym (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Krypnie Kościelnym, Krypno Kościelne 48, 19-111 Krypno).
- naprawa spękań i malowanie ściany elewacji, gzymsu i cokołu w miejscach zacieków od zewnętrznej strony budynku (1 placówka Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzcianne)
- odmalowano ściany i sufity w 2 pomieszczeniach oddziału przedszkolnego (1 placówka Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzcianne)
- wymieniono rolety w oddziale przedszkolnym (1 placówka - Szkoła Podstawowa im. Św. Franciszka w Trzciannem ul. 3 Maja 9, 19-104 Trzcianne).
- wydzielono i przystosowano 1 pomieszczenie na pokój nauczycielski (1 placówka -, Szkoła Podstawowa im. Sybiraków w Dolistowie Starym, Dolistowo Stare 112, 19-124 Jaświły).
- wymieniono krany w szatni chłopięcej przy Sali gimnastycznej(1 placówka - Szkoła Podstawowa im. Sybiraków w Dolistowie Starym, Dolistowo Stare 112, 19-124 Jaświły).

2. Prace konserwatorsko - porządkowe były wykonane w 3 skontrolowanych szkołach:

- posprzątno pomieszczenia w szkołach,
- umyto okna, podłogi, dywany,
- teren wokół szkół został uporządkowany (skoszono trawę, zgrabiono liście, sprawdzono i ewentualnie zabezpieczono konstrukcje metalowe na placach zabaw i boiskach),
- łazienki zostały zaopatrzone w mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku i papier toaletowy.

Przedstawiając powyższe należy stwierdzić, że zespoły szkół były gotowe do rozpoczęcia nowego roku szkolnego w dniu 1 września 2019 roku.

*Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania -
(porównawczo z latami ubiegłymi)*

Rok	Umeblowanie pomieszczeń do nauki				Tygodniowe rozkłady zajęć			
	Dostosowanie do wzrostu		Meble niedostosowane		Skontrolowano		Niewłaściwe	
	Liczba zbadanych uczniów	Ilość szkół	Liczba uczniów	Ilość szkół	Oddziałów	Ilość szkół	W ilu oddziałach	Ilość szkół
2018	180	8	0	0	28	11	0	0
2019	149	6	0	0	16	6	0	0

Rok	Umeblowanie sal zabaw w przedszkolach			
	Dostosowanie do wzrostu		Meble niedostosowane	
	Liczba zbadanych dzieci	Ilość przedszkoli	Liczba dzieci	Ilość przedszkoli
2018	37	2	0	0
2019	35	2	0	0

Dzieci dojeżdżające autobusami szkolnymi

Na terenie powiatu monieckiego w 2019 roku liczba dzieci dojeżdżających do szkół wyniosła 319, z czego:

✚ do Szkół Podstawowych to 190,

✚ do Zespołów Szkół - 129.

W przypadku wszystkich dowozów dzieci do szkół zapewniona jest opieka oraz miejsce oczekiwania na autobus szkolny (świetlice szkolne).

Najwcześniejszy kurs odbywa się o godzinie 7:10, natomiast najpóźniejszy o 16:40.

Nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży

Skontrolowano 3 wypoczynki dzieci i młodzieży w okresie zimowym

Wypoczynek w obiekcie hotelowym - 1

1. Wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży zorganizowany w Pensjonacie Dworze Dobarz, Dobarz 8/, 19-104 Trzciannie przez Biebrza Eco-Travel Katarzyna Ramotowska, ul. Kościuszki 26/11, 19-110 Goniądz.

- miejsce wypoczynku- Pensjonat Dwór Dobarz, Dobarz 8/9, 19-104 Trzciannie

- organizator - Biebrza Eco-Travel Katarzyna Ramotowska, ul. Kościuszki 26/11, 19-110 Goniądz

1 turnus, forma wyjazdowa; liczba uczestników – 19, wiek uczestników - 8 - 17 lat; czas trwania – 26.01.2019 r. – 02.02.2019 r.; posiłki przyrządzane na miejscu – 4 posiłki (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek, kolacja); brak zachorowań.

Wypoczynek w obiekcie używanym okazjonalnie - 2

1. Wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży zorganizowany w Internacie Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach ul. Tysiąclecia 15a, 19-100 Mońki przez MKS BARRACUDA Białystok, ul. Ciołkowskiego 90, lok.8, 15-516 Białystok.

- miejsce wypoczynku- Internat Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach ul. Tysiąclecia 15a, 19-100 Mońki;

- organizator - MKS BARRACUDA Białystok, ul. Ciołkowskiego 90, lok.8, 15-516 Białystok;

1 turnus; forma wyjazdowa; liczba uczestników – 14; wiek uczestników - 8 - 14 lat; czas trwania – 19.01.2019 r. – 26.01.2019 r.; posiłki zapewnione poza placówką – 3 posiłki (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja)- Restauracja Rubikon, Białostocka 63, 19-100 Mońki (placówka wpisana do rejestru PIS w zakresie prowadzonego żywienia; brak zachorowań.

2. Wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży zorganizowany w Gimnazjum w Mońkach ul. Leśna 3, 19-100 Mońki przez Związek Harcerstwa Polskiego Chorągiew Białostocka, ul. Pałacowa 3/1, 15-042 Białystok

miejsce wypoczynku- Gimnazjum w Mońkach ul. Leśna 3, 19-100 Mońki;

organizator - Związek Harcerstwa Polskiego Chorągiew Białostocka, ul. Pałacowa 3/1, 15-042 Białystok;

1 turnus; forma wyjazdowa; liczba uczestników – 59; wiek uczestników - 7 - 17 lat; czas trwania – 25.01.2019 r. – 29.01.2019 r.; posiłki przyrządzane na miejscu – 3 posiłki (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja); brak zachorowań.

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

Dokumentacja zdrowotna zatrudnionego personelu aktualna. Grzywny w drodze mandatu karnego nie nakładano.

VII. OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY

VII.1 DZIAŁANIA PROWADZONE W RAMACH NADZORU SANITARNEGO NAD JAKOŚCIĄ WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA.

Monitoring i nadzór nad zaopatrzeniem i jakością wody w urządzeniach znajdujących się na terenie powiatu monieckiego prowadzony był na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294). W 2019 roku badania jakości wody wykonywane były przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach z częstotliwością ustaloną w oparciu o wytyczne do planu pracy Głównego Inspektora Sanitarnego. Ponadto, w ramach prowadzonego nadzoru analizowano, weryfikowano oraz gromadzono wyniki kontroli wewnętrznych prowadzonych przez przedsiębiorstwa wodociągowo-kanalizacyjne i inne podmioty zarządzające indywidualnymi urządzeniami zaopatrzenia w wodę, a pozyskane dane przekazywano Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu w systemie WODA Excel.

Monitoring i nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz nadzór wewnętrzny dostawców wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oparty był o sieć stałych punktów poboru wody i harmonogramy badań, w tym plany poboru próbek wody przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych i innych podmiotów, które zostały uzgodnione przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Badania wody dla potrzeb inspekcji sanitarnej wykonywał w 2019r. Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Białymstoku, a przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach dokonywali poboru próbek wody do badań. Natomiast,

administratorzy urzędzeń wodociągowych realizowali kontrole wewnętrzne jakości wody w laboratoriach posiadających zatwierdzenie wydane przez właściwe terenowo organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ilość i częstotliwość badań prowadzonych w ramach Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu monieckiego uzależniona była od jakości i wielkości produkcji ujmowanej wody z poszczególnych wodociągów, stosowanych procesów uzdatniania, ilości mieszkańców zaopatrywanych w wodę oraz od występujących zagrożeń mogących mieć wpływ na jakość wody. Podczas prowadzonego nadzoru uwzględniano bieżące problemy związane z jakością wody, wyniki nadzoru prowadzonego w latach ubiegłych.

Na terenie powiatu monieckiego w 2019 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 Monieckiej Spółdzielni Mleczarskiej w Mońkach).

W 2019 roku nie podłączano nowych wodociągów, nie likwidowano istniejących. Ponadto nie rozbudowywano już istniejących.

Z danych przekazanych przez przedsiębiorstwa wodociągowe wynika, że produkcja wody w stosunku do 2019 roku nieznacznie wzrosła (ok. 23 m³/d w skali całego powiatu), ilość osób korzystających z wodociągu wzrosła (ok. 83 osoby w skali całego powiatu).

Biorąc pod uwagę badania prowadzone w ramach działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz badania wykonywane przez wszystkich producentów wody stwierdzono, że przekroczenia parametrów jakości wystąpiły na 7 wodociągach: Mońki, Downary, Dolistowo, Goniądz, Osowiec, Trzcianne, Krasne Folwarczne. W większości kwestionowane były właściwości organoleptyczne czyli mętność i chemiczne tj. mangan, jon amonowy, żelazo. W Mońkach istnieją dwa wodociągi, gdy występują przekroczenia na jednym z nich, dostarczanie wody następuje z drugiego wodociągu. Parametry mikrobiologiczne w 2019 roku nie były kwestionowane.

Przekroczenia zazwyczaj były krótkotrwałe i każdorazowo podejmowano działania naprawcze. Jedynie w wodociągu Goniądz, Mońki i Osowiec przekroczenia trwały przez dłuższy czas, lecz działania naprawcze dawały co raz lepsze efekty.

Problemy jakości wody w kurkach konsumenckich są problemami złożonymi i mogą wynikać nie tylko ze złej jakości wody dostarczanej przez firmę wodociągową, ale istotna też

tu jest eksploatacja wewnętrznej sieci wodociągowej, jak również jej warunki techniczne (miejsca stagnacji, niewłaściwe materiały itd.).

Producenci wody uzyskiwali poprawę dzięki właściwie prowadzonej eksploatacji ujęć i urządzeń wodociągowych. W dwóch przypadkach wszczęto postępowania i wydano zalecenia odnośnie stanu sanitarno - technicznego budynków i urządzeń technologicznych. Dotyczy to wodociągu w Białosukni oraz Goniądzu. W trakcie 2019r. nie rozpatrywano skarg na jakość wody dostarczanej w zbiorowym zaopatrzeniu na terenie powiatu monieckiego.

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. Konsumenty uzyskują wiedzę nt. jakości wody z tablic informacyjnych lub ze stron BIP poszczególnych Urzędów. Niejednokrotnie konsumenci zwracają się bezpośrednio do producentów wody z prośbą o okazanie sprawozdania z badań wody, ponieważ wiedza ta jest im potrzebna np. do celów komercyjnych.

W celu zapewnienia należytej jakości wody przeznaczonej do spożycia, właściciele wodociągów lub jednostki odpowiedzialne za jej jakość, systematycznie przeprowadzali płukania sieci i okresową dezynfekcję wody (po wskazaniach) oraz na bieżąco poprawiali ich stan sanitarno-techniczny. Działania naprawcze były realizowane na koszt przedsiębiorstw wodociągowych.

VII. 2. STAN SANITARNY OBIEKTÓW KOMUNALNYCH

Dworce PKS I PKP

W 2019r. skontrolowano przystanek PKS w Goniądzu. Posiada on poczekalnię dla podróżujących oraz skanalizowaną toaletę dla podróżnych. W Mońkach skontrolowano przystanek prywatnej linii „Kurier Jankowscy. Obiekt posiada poczekalnię dla podróżnych. Wszystkie obiekty są w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Ustępy publiczne

W Mońkach zlokalizowane przy przystankach PKP i PKS oraz przy placu zabaw (centrum Moniek). Obiekty są w dobrym stanie technicznym, z wodociągowaniem z ciepłą i zimną wodą, przystosowane dla osób niepełnosprawnych.

Baza noclegowa

Bazę noclegową w powiecie monieckim stanowią: pensjonat, inne obiekty w których świadczone są usługi hotelarskie oraz pola biwakowe. Systematycznie podnoszony jest ich standard. Wszystkie obiekty korzystają z wody pitnej właściwej jakości. Obiekty położone w miejscowościach wiejskich których są świadczone usługi hotelarskie, działają głównie na zasadzie agroturystyki. Na terenie powiatu monieckiego nie ma kempingów.

Stan sanitarny skontrolowanych obiektów całorocznej bazy noclegowej oceniono jako dobry. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących gospodarowania 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.

Pole namiotowe w Goniądzu należy do Miejskiego Ośrodka Wypoczynkowego w Goniądzu. Turystom udostępniane są miejsca pod namioty oraz zaplecze sanitarne tj. prysznice, ubikacje, umywalki z wodą ciepłą i zimną. Stan techniczny budynku jest dobry. Teren utrzymany był we właściwym stanie sanitarnym.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria

W 2019 roku skontrolowano łącznie 19 zakładów fryzjerskich i kosmetycznych.

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

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, MPK Pure Home Sp. z o. o. Sp. komandytowa w Ostrołęce).

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 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 nadzorował 1 zakład pn. Pensjonat Rehabilitacyjno-Opiekuńczy w Szpakowie należący do Elżbiety Sokólskiej. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-techniczne.

VIII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Działania podjęte w ramach Promocji Zdrowia w 2019 roku.

Działanie: 20.5.1.3 Profilaktyka i zwalczanie uzależnień		
Cel: Upowszechnianie wiedzy dotyczącej uzależnień		
Lp.	Nazwa programu	Liczba odbiorców
1	„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” (KIK/68)	Prowadzono działania w ramach innych programów i kampanii
2	Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	3493
3	Program „Bieg po zdrowie”	356
4	Program „Czyste powietrze wokół nas”	1350
5	„Podlaski program zwalczania następstw zdrowotnych używania wyrobów tytoniowych i wyrobów powiązanych”	1961
6	Program „Mam wybór ...”	5965
Lp.	Nazwa kampanii/akcji	Liczba odbiorców
1	„Światowy Dzień bez Tytoniu”	7705
2	„Światowy Dzień Rzucania Palenia”	9907
3	Profilaktyka dopalaczy	1554
20.5.1.2. Oświata zdrowotna wykonywana przez państwową inspekcję		
Cel: Upowszechnianie wiedzy dotyczącej profilaktyki chorób i promocji zdrowego trybu życia		
Lp.	Nazwa programu	Liczba odbiorców
1	Program „Trzymaj Formę!”	5767
2	„Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS”	2553
3	Program „Moje dziecko idzie do szkoły”	1270
Lp.	Nazwa kampanii/akcji	Liczba odbiorców
1	Światowy Dzień Zdrowia	1328
2	Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach	2351
3	Światowy Dzień Walki z AIDS	1832
4	Ogólnopolski Dzień Tornistra	62
5	Edukacja zdrowotna w zakresie wszawicy	569
6	Kampania informacyjno-edukacyjna Jasne jak słońce	334
7	Kampania „Oszczędź dziecku ospy”	2
8	„Zimowa Szkoła Bezpieczeństwa”	4556
9	„Letnia Szkoła Bezpieczeństwa”	6773
10	Kampania „Narkotyki i dopalacze zabijają”	1990
11	Profilaktyka grypy	4825
12	Profilaktyka chorób nowotworowych	5107

Ocena stanu sanitarnego powiatu monieckiego za 2019r.		
13	Promocja szczepień ochronnych w tym Zaszczep w sobie chęć szczepienia , Europejski Tydzień Szczepień	2677
14	Profilaktyka WZWA	304
15	Promowanie zdrowego stylu życia i racjonalnego odżywiania	4374
16	Profilaktyka zakażeń pokarmowych w tym zatruc grzybami	652
17	Profilaktyka, promocja zdrowia i promowanie zdrowego stylu życia podczas imprez środowiskowych	765
18	Profilaktyka chorób przenoszonych przez kleszcze	1704
19	Obchody 100-lecia Służb Sanitarnych w Polsce	2544

W 2019r. wszystkimi działaniami profilaktyczno – edukacyjnymi objęto **87%** społeczeństwa powiatu monieckiego.