



l.p.	Treść	Nr strony
I.	WSTĘP	3
II.	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA POWIATU	4
II.1.	SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH	4
II.2.	OGNISKA EPIDEMICZNE W PODMIOTACH WYKONUJĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ	22
III.	BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ KOSMETYKÓW	27
IV.	WARUNKI ZDROWOTNE ŚRODOWISKA PRACY	57
V.	CHOROBY ZAWODOWE	64
VI.	OCENA STANU SANITARNO – HIGIENICZNEGO PLACÓWEK OŚWIATOWO – WYCHOWAWCZYCH	65
VII.	OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY	68
VII.1.	OCENA ZAOPATRZENIA LUDNOŚCI W WODĘ	68
VII.2.	STAN SANITARNY OBIEKTÓW KOMUNALNYCH	70
VIII.	OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA	73

I. WSTĘP

Mam przyjemność przedstawić Wysokiej Radzie informację na temat stanu sanitarnego powiatu monieckiego w 2018 roku. Raport dotyczy sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych, stanu zaszczepienia podległej populacji, bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa zdrowotnego wody do spożycia i w miejscach wykorzystywanych do kąpieli, bezpieczeństwa i higieny pracy, oceny warunków higienicznych i zdrowotnych w placówkach oświatowo-wychowawczych, oraz stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem placówek medycznych. Odrębną część opracowania stanowi sprawozdanie z działalności oświatowo - zdrowotnej, prowadzonej przy wydajnej współpracy podmiotów samorządowych.

W roku sprawozdawczym nie odnotowano zagrożeń, które by w sposób znaczący rzutowały na bezpieczeństwo sanitarne powiatu. Tak jak w roku wcześniejszym, intensyfikowaliśmy działania dotyczące wyegzekwowania obowiązku szczepień ochronnych, promowanie 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 2018r. 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 CHOROÓB ZAKAŻNYCH



Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych na terenie powiatu monieckiego w 2018 roku, oceniana na podstawie zarejestrowanych chorób zgłoszonych do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zgodnie z obowiązującymi przepisami, była zadawalająca.

Nie obserwowano epidemicznego występowania chorób zakaźnych mogących zagrażać zdrowiu publicznemu mieszkańców powiatu.

W roku 2018 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach zgłoszono:

- 315 zachorowań na choroby zakaźne, z czego hospitalizowano 131 przypadków (wg. sprawozdania MZ-56),
- 1126 przypadków podejrzeń i zachorowań na grypę (wg. sprawozdania MZ-55),
- 2 nowe przypadki gruźlicy,
- 33 przypadki pokąsań przez zwierzęta,
- 1 zgon z powodu choroby zakaźnej.

Ponadto w roku sprawozdawczym przeprowadzono 132 wywiady epidemiologiczne 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), zatrucia przenoszone drogą pokarmową oraz w środowisku chorych na neuroinfekcje czy gruźlicę.

W 2018 roku odnotowano wzrost o około 10 %, w stosunku do 2017 roku, zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne i zakażenie. W 2018 roku w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Mońkach zarejestrowano ogółem 315 jednostek chorobowych, w tym 131 hospitalizowano. Natomiast w 2017 roku odnotowano 281 przypadków chorób zakaźnych, z czego 118 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 2017-2018

Lp.	Kod wg ICD-10	Jednostka chorobowa	2017		2018		
			liczba zachorowań	zapadalność	liczba zachorowań	zapadalność	
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	Salmoneloza	zatrucie pokarmowe ^{UE/PL}	2	4,8	5	12,1
5	A02.1		posocznica ^{PL}				
6	A02.2-8		inne zakażenie pozajelitowe ^{PL}				
7	A03	Czerwonka bakteryjna (szigelozja) ^{UE}					
8	A04.0-2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	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>pseudotuberculosis</i> ^{UE}				
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 bakteryjne zatrucia pokarmowe (ogółem)	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	Kryptosporidioza ^{UE}					
25	A08.0	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	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 zakaźnym pochodzeniu	ogółem	2	4,8	5	12,1
31			w tym u dzieci do lat 2			1	15,1
32	A20	Dżuma ^{UE}					
33	A21	Tularemia ^{UE}	1	2,4			
34	A22	Wąglik ^{UE}					
35	A23	Brucelozja: nowe zachorowania ^{UE}					
36	A24.0	Nosacizna ^{PL}					
37	A27	Leptospiroza ^{UE}					
38	A28.2	Jersinioza pozajelitowa ^{PL}					

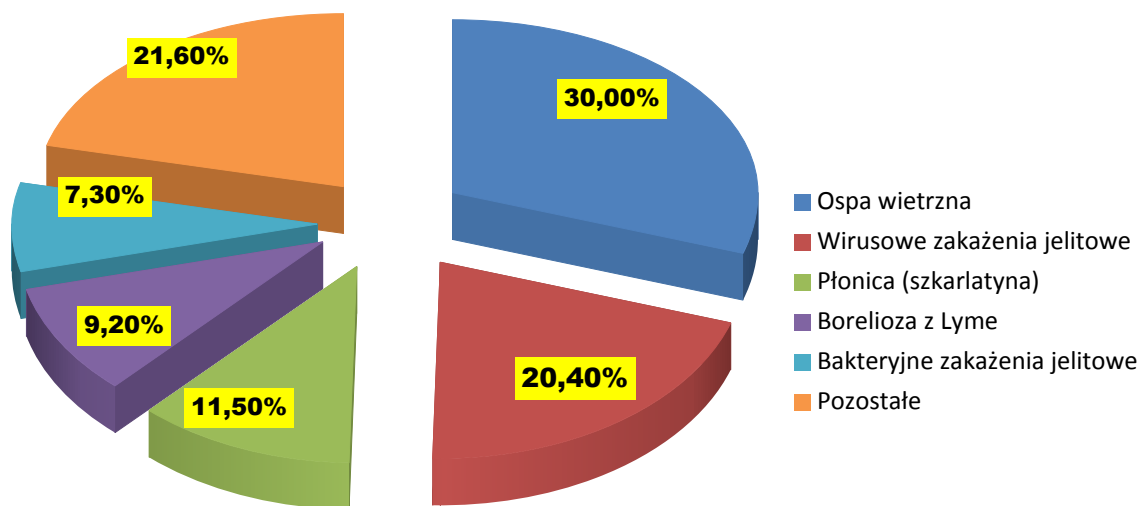
39	A31	Mikobakteriozy - inne i BNO					
40	A32	Listerioza ^{UE}					
41	A33-A35	Tężec ^{UE}	ogółem				
42	A33		noworodków				
43	A36	Blonica ^{UE}					
44	A37	Krzusiec ^{UE}		1	2,4		
45	A38	Płonica (szkarlatyna) ^{PL}		8	19,3	36	84,8
46	A39	Choroba meningokokowa, inwazyjna ^{UE/PL 8)}	ogółem				
47	A39.0;A39.8		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		róża	2	4,8	2	4,8
52	A48.3		zespół wstrząsu toksycznego				
53	B95.0/O85		gorączka płożowa				
54	B95.0/ (...)		inna określona i nie określona ¹⁰⁾				
55	A48.1	Legionelloza	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 Chlamydie ^{UE/PL}					
63	A56	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie ^{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/ Z24.2;Z28	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; A85;B02.0		inne określone				
80	A86		nie określone				
81	—		w innych chorobach objętych MZ-56 ¹²⁾				
82	A87.0	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe			3	7,3
83	B00.3		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}					
88	A95	Żółta gorączka ^{UE}					

89	A96.2;A98.3-4	Wirusowe gorączki krwotoczne UE	Ebola, Marburg, Lassa ¹⁴⁾				
90	A92.0;A96.0-1,8-9;A98.0-2,5-8,A99		inna określona i nie określona ¹⁴⁾				
91	A98.5	Choroba wywołana przez hantawirusy PL					
92	B01	Osipa wietrzna		106	225,2	94	225,4
93	B03	Osipa 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; B18.8-9;B19		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	4,8
106	B50-B54	Malaria (zimnica) UE					
107	B67	Bąblowica (echinokokoza) UE				1	2,4
108	B69	Wągrzyca (cysticerkoza)					
109	B75	Włośnica UE					
110	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> , inwazyjna UE, 20)	ogółem				
111	B95.3/G04.2; G00.1		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
112	A40.3		posocznica				
113	J13;B95.3/(...)		inna określona i nie określona				
114	B96.2/D59.3	Zespół hemolityczno-mocznicy w przebiegu zak. <i>E. coli</i> UE, 21)					
115	wym. niżej	Choroba wywołana przez <i>Haemophilus influenzae</i> , inwazyjna UE/PL 22)	ogółem				
116	B96.3/G04.2; G00.0		zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu				
117	A41.3		posocznica				
118	J14;B96.3/(...)		inna określona i nie określona				
119	G01;G04.2; G05.0;	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ-56 ²³⁾				
120	G00.2-8;G04.2		inne określone				
121	G00.9;G04.2		inne, nie określone				
122	G03	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone				1	2,4
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	7,3
126			u dzieci w wieku 0-14 lat	1	-		
127	P35.0	Wrodzone choroby wirusowe	różyczka wrodzona UE				
128	P35.1-9		inne określone i nie określone ¹⁴⁾				
129	P37.1	Inne wrodzone zakażenia i choroby pasożytnicze	toksoplazmoza UE				
130	P37.2		listerioza UE				
131	P37.3-9		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 toksycznymi substancjami spożytymi	ryby, skorupiaki i inne produkty morza				
135	T62.0		grzyby				

136	T62.1-2		jagody i inne części roślin				
137	T64	Ostre zatrucia żywnością skażoną biologicznie i/lub chemicznie ²⁵⁾	mikotoksyny				
138	-		dioksyny				
139	-		polichlorowane bifenyle				
140	-		inne określone i nie określone				
Suma kontrolna / hospitalizacje				282/118	-	315/131	-

W roku sprawozdawczym, podobnie jak w 2017 roku ospa wietrzna (B01) była najczęściej rejestrowaną jednostką chorobową. Zarejestrowano 94 przypadki, co stanowiło 30% wszystkich zgłoszonych jednostek chorobowych. Na drugim miejscu pod względem zgłaszanych jednostek chorobowych ułożyły się wirusowe zakażenia jelitowe (A08) i stanowiły 20,4 % zgłoszonych jednostek. Zarejestrowano łącznie 64 zachorowań. Na kolejnej pozycji ułożyła się płonica (A38) – zarejestrowano 36 osób, co stanowiło 11,5% ogółu zgłoszonych zachorowań. Z uwagi na to, że powiat moniecki jest terenem endemicznym chorób przenoszonych przez kleszcze, w 2018 roku zarejestrowano 29 borelioz, co stanowiło 9,2% zgłaszanych przypadków. Również bakteryjne zakażenia jelitowe notowano w większej ilości – zgłoszono 23 przypadki, co stanowi 7,3% ogółu jednostek chorobowych zgłoszonych do tutejszej stacji. Pozostałe jednostki chorobowe rejestrowano w mniejszych ilościach.

Rozkład zachorowań na choroby zakaźne w 2018 roku



Wykres 1. Procentowy rozkład zachorowań na choroby zakaźne w 2018 roku na terenie powiatu monieckiego

W 2018 roku, w porównaniu z 2017 rokiem zaobserwowano:

- **wzrost liczby zachorowań** na: salmonellozy-zatrucia pokarmowe, bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez *Clostridium difficile*, bakteryjne zakażenia jelitowe nie określone, bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2, wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy, wirusowe zakażenia jelitowe inne określone, biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, płonicę, wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO, grypę potwierdzoną laboratoryjnie.
- **spadek liczby zachorowań**: bakteryjne zakażenia jelitowe inne określone, lambliozę, wirusowe zakażenia jelitowe nie określone, wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2, boreliozę z Lyme, ospę wietrzną, wirusowe zapalenie wątroby typu C.
- **stabilizację ilości zachorowań**: chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes* – inwazyjną, styczość i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień, wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nie określone, świnkę.

W 2018 roku w powiecie monieckim **zarejestrowano** następujące jednostki chorobowe, których nie notowano w roku 2017:

- wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy,
- ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat,
- wirusowe zapalenie opon mózgowych enterowirusowe,
- bąblowicę,
- zapalenie opon mózgowych inne i nie określone

CHOROBY SZERZĄCE SIĘ DROGĄ POKARMOWĄ



W roku sprawozdawczym, tak jak w latach poprzednich, nie zarejestrowano zachorowań na dury brzuszne, dury rzekome i czerwonkę bakteryjną, ani też zatruc pokarmowych wywołanych przez gronkowce, jad kiełbasiany czy grzyby. Nie wystąpiły również zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby typu A (w roku 2017 – 1 zachorowanie).

Nie notowano także zbiorowych zatruc pokarmowych.

Salmonellozy - zatrucia pokarmowe

W 2018 roku, w porównaniu do 2017 liczba zachorowań na zatrucia pokarmowe wywołane przez pałeczki *Salmonella* nieznacznie wzrosła. W roku sprawozdawczym zanotowano 5 zachorowań (współczynnik zapadalności 12,1), w roku 2017 - 2 zachorowania (współczynnik zapadalności 4,8).

Na salmonellozę zachorowało 1 dziecko w wieku 13 lat oraz 4 osoby dorosłe. Z powodu objawów chorobowych osoby te były poddane hospitalizacji. Zatrucia wywołane były szczepem *Salmonella Enteritidis* u 3 osób, *Salmonella Infantis* u 1 osoby oraz *Salmonella Typhimurium* u 1 osoby. Osoby z kontaktu z chorymi poddano nadzorowi epidemiologicznemu – łącznie 11 osób. Zachorowania były sporadyczne a miejscem narażenia było środowisko domowe. Prawdopodobnym powodem zatrucia było niezachowanie podstawowych zasad higieny podczas przygotowywania posiłków.

W 2018 roku zarejestrowano 4 osoby, u których wykryto nosicielstwo schorzeń jelitowych. Byli to nosiciele pałeczek *Salmonella Enteritidis* i *Salmonella Infantis*. Dwie osoby to nosiciele pochorobowi, pozostali nosiciele zostali wykryci podczas badań osób z kontaktu z chorymi na salmonellozę. Po otrzymaniu trzykrotnie ujemnych wyników badań kału na obecności pałeczek *Salmonella* osoby te zostały wykreślone z rejestru nosicieli.

Bakteryjne zakażenia jelitowe

W 2018 roku zanotowano nieznaczny wzrost zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe. W roku 2017 zarejestrowano łącznie 19 przypadków, w 2018 o 4 przypadki więcej tj. 23. W związku z zachorowaniem 22 osoby poddano hospitalizacji.

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:

- *Clostridium difficile* (A04.7) - 16 przypadków,
- inne określone (A04.8) - 3 przypadki,
- inne nieokreślone (A04.9) - 4 przypadki.

Trzy zachorowania na bakteryjne zakażenia jelitowe wystąpiły u dzieci do lat 2. W roku 2017 zachorowało jedno dziecko do lat 2.

Należy zwrócić uwagę na wzrost zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe powodowane przez *Clostridium difficile*. W roku 2016 zgłoszono 9 zachorowań, (współczynnik zapadalności 21,5), w roku 2017 – 10 (współczynnik 24,1), natomiast w roku sprawozdawczym aż 16 (współczynnik zapadalności 38,8). 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

W roku sprawozdawczym zaobserwowano wzrost liczby zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe o około 15 % w stosunku do 2017 roku. W 2018 roku zanotowano łącznie 64 zachorowania na wirusowe zakażenia jelitowe, w 2017 roku – 54. Około 42 % ogółu zachorowań wystąpiło u dzieci w wieku do lat 2 – 33 zachorowania (współczynnik zapadalności - 406,6).

Większość zgłoszonych przypadków była hospitalizowana, jedynie 5 osób leczonych była ambulatoryjnie. U osób leczonych w szpitalu zostały wykonane badania laboratoryjne, które potwierdziły wirusowy charakter zakażenia. Czynnikiem etiologicznym wywołującym zachorowania był w większości przypadków *rotawirus* – 36 zachorowań, co stanowi około 56 % zgłoszonych zakażeń. *Norowirus* był przyczyną zachorowań u 6 osób, a inne określone wirusy (głównie *adenowirusy*) u 17 osób. W pozostałych 5 przypadkach nie zidentyfikowano czynnika chorobotwórczego, a zachorowania zakwalifikowano jako nie określone.

Według sprawozdania ze szczepień ochronnych MZ-54 za 2018 rok jedynie 41 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

W 2018 roku liczba zgłoszonych przypadków na biegunkę BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu była większa o 3 przypadki, w porównaniu do 2017 roku. W 2018 roku- 5 zachorowań, 2017 rok - 2 zachorowania. W grupie wiekowej do lat 2 zanotowano 1 zachorowanie (w 2017 roku - 0 zachorowań).

Osoby chore były leczone ambulatoryjnie. Nie wykonywano też badań laboratoryjnych w celu ustalenia przyczyny choroby.

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



W roku sprawozdawczym nie odnotowano zachorowań na błonicę, tężec, krztusiec poliomyelitis oraz odrę i różyczkę.

Krztusiec

W roku 2018 nie notowano zachorowań. W roku poprzedzającym sprawozdanie zarejestrowano 1 zachorowanie na krztuśca.

Nagminne zapalenie przyusznic- świnka

W 2018 roku, podobnie jak w roku poprzedzającym sprawozdanie zanotowano 2 zachorowania na świnkę (współczynnik zapadalności 4,8). Zgłoszeń zachorowań dokonano w oparciu o objawy chorobowe.

Na świnkę zachorowało dwóch mężczyzn w wieku 18 lat i 53 lat. Osoby te nie były szczepione w przeszłości przeciwko śwince.

Neuroinfekcje

W roku sprawozdawczym zanotowano 6 zakażenia ośrodkowego układu nerwowego, natomiast w roku 2017 – 3.

Zakażenia układu nerwowego miały charakter wirusowy - 5 zachorowań oraz inny i nie określony – 1 zachorowanie.

Wirusowe zapalenie opon mózgowych

W 2018 roku zanotowano łącznie 5 zachorowań na wirusowe zapalenie opon mózgowych, w tym:

- 3 wywołane przez enterowirusy (A87.0)
- 2 inne określone i nie określone (A89.9)

Na enterowirusowe zapalenie opon mózgowych zachorowało troje dzieci w wieku 15 lat, 4 lat oraz 8 lat. W roku 2017 nie notowano tej jednostki chorobowej. Wszystkie osoby z powodu objawów chorobowych były poddane hospitalizacji. U osób tych wykonano badanie płynu mózgowo-rdzeniowego, które potwierdziło wirusowy charakter zachorowań – metodą PCR stwierdzono obecność enterowirusa.

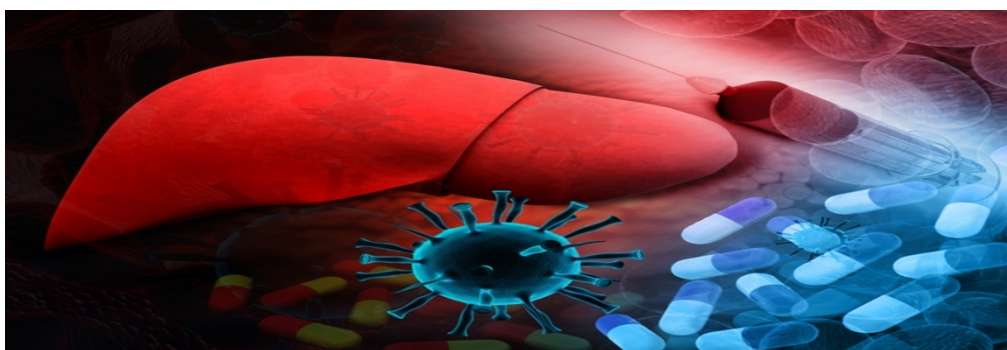
Na zapalenie opon mózgowych inne i nie określone w 2018 r. zachorowały 2 dorosłe osoby (współczynnik zapadalności 4,8), podobnie jak w 2017r. Osoby te były poddane

hospitalizacji. Badanie płynu mózgowo-rdzeniowego wykazało cechy zapalne, nie wyizolowano jednak patogenów chorobotwórczych.

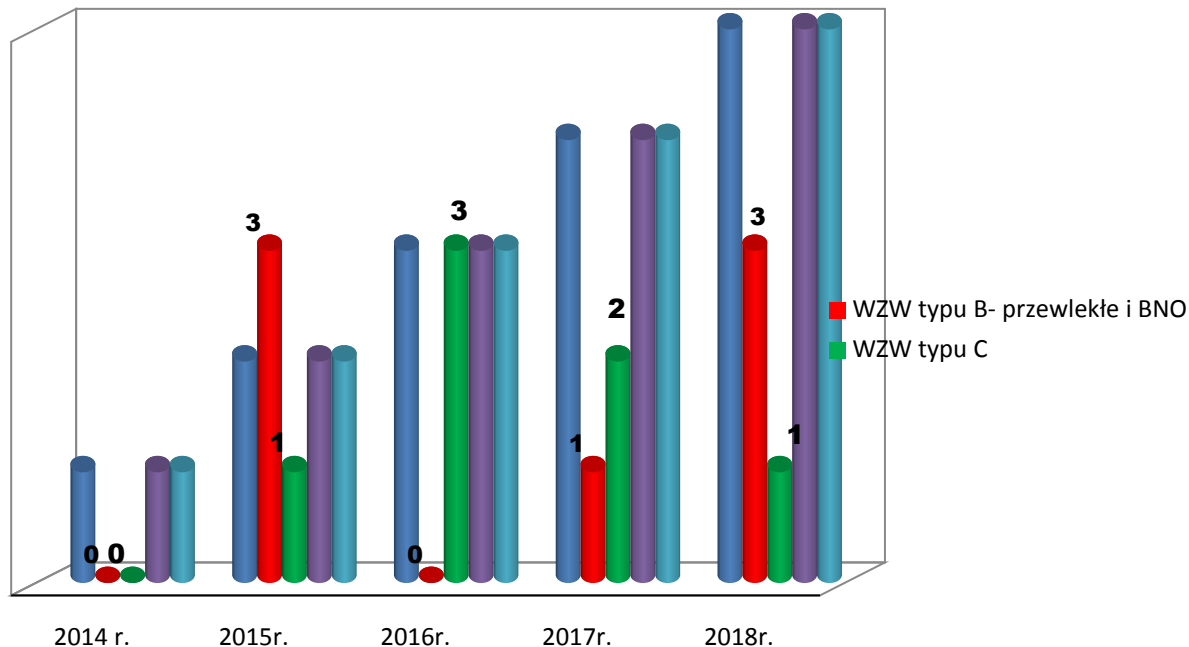
Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone (G03)

Zachorowanie rozpoznano u 17 – letniego chłopaka. Osoba ta z powodu objawów chorobowych była poddana hospitalizacji. Badanie mikrobiologiczne płynu mózgowo-rdzeniowego wykazała obecności wirusa ospy wietrznej. W roku 2017 nie notowano tej jednostki chorobowej.

CHOROBY KRWIOPOCHODNE



Od kilku lat w powiecie monieckim zachorowania na wirusowe zapalenia wątroby utrzymują się na podobnym poziomie (Wykres nr 2)



Wykres 2. Liczba zachorowań na wirusowe zapalenie wątroby w latach 2014-2018

W roku 2018 zarejestrowano 4 nowe zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby, w tym:

- 3 wirusowe zapalenie wątroby typu B-przewlekłe i BNO (współczynnik zapadalności 7,3)

- 1 wirusowe zapalenia wątroby typu C (współczynnik zapadalności 2,4)

W roku 2017 odnotowano 3 zachorowania na wirusowe zapalenie wątroby, w tym 1 zachorowanie na WZW typu B - przewlekłe i BNO oraz 2 zachorowania na WZW typu C.

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

Zachorowanie stwierdzono u 2 mężczyzn w wieku 24 i 49 lat oraz u kobiety w wieku 26 lat. Zachorowania przebiegały bezobjawowo i zostały wykryte podczas badań przesiewowych u krwiodawcy, diagnostyki POZ oraz badania u kobiety w ciąży. Dwie osoby w przeszłości były uodpornione p/WZW typu B.

Najbardziej prawdopodobną drogą zakażenia w dwóch przypadkach były zabiegi medyczne, w jednym zabiegi pozamedyczne (tatuaż).

Osoby z kontaktu z chorym, łącznie 6 osób zostały objęte nadzorem i skierowane na szczepienia przeciwko WZW typu B.

Wirusowe zapalenie wątroby typu C (B18.2)

Zachorowanie wystąpiło u 31 letniego mężczyzny. Zachorowanie miało bezobjawowy przebieg i zostało wykryte w CKiK w Białymstoku u dawcy krwi. W wywiadzie chory podaje małe zabiegi chirurgiczne oraz tatuaż wykonany w warunkach domowych, co mogło być źródłem zakażenia. W przeszłości mężczyzna ten został uodporniony p/WZW typu B – otrzymał 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

W roku sprawozdawczym nie notowano zachorowań na Kleszczowe zapalenie mózgu. W roku 2017 natomiast zachorowały 2 osoby.

Borelioza z Lyme

Zachorowania na Boreliozę z Lyme od kilku lat utrzymują się na podobnym poziomie (Wykres nr 3). W roku 2018 zanotowano 29 zachorowań a w roku 2017 – 30. W roku sprawozdawczym 4 osoby hospitalizowano z powodu choroby, w roku 2017 - 0.

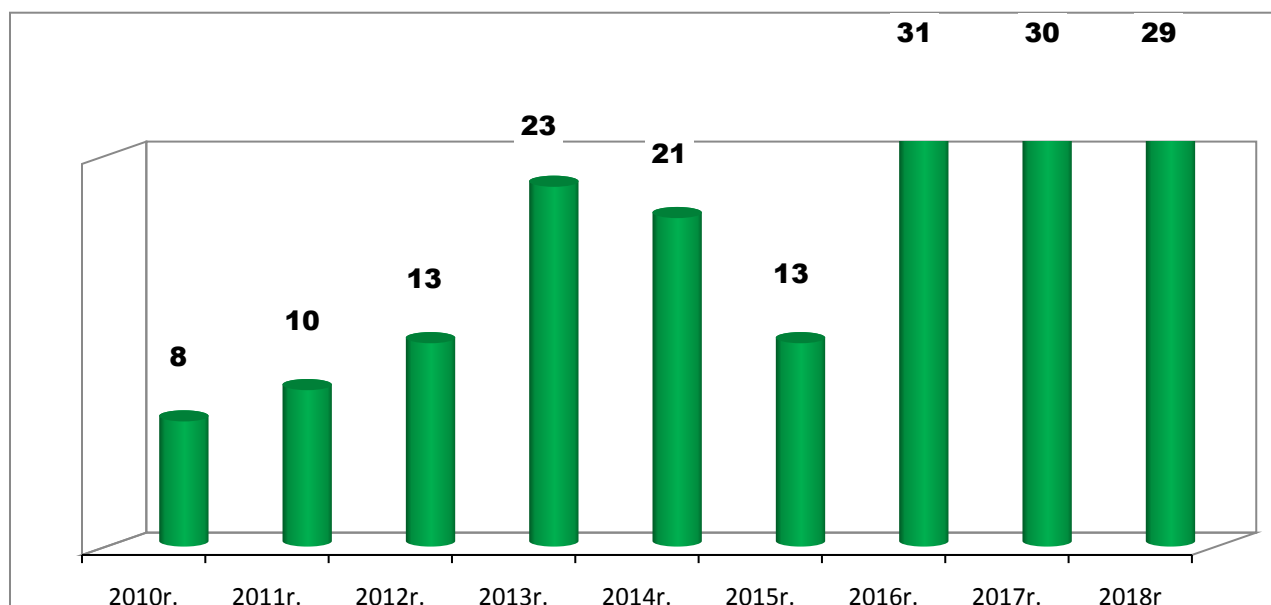
Na boreliozę chorowały najczęściej osoby dorosłe w wieku 28-79. Boreliozę rozpoznano również u 2 dzieci, w wieku 6 i 7 lat. Zachorowania występowały częściej u osób mieszkających na wsi (16 zachorowań), niż w mieście (13 zachorowań).

Boreliozę z Lyme u 19 osób rozpoznano w pierwszym stadium choroby na podstawie zmiany skórnej w miejscu ukłucia - rumień wędrujący. U 8 z tych osób dodatkowo wykonano badanie laboratoryjne, które potwierdziły boreliozę. W 10 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.

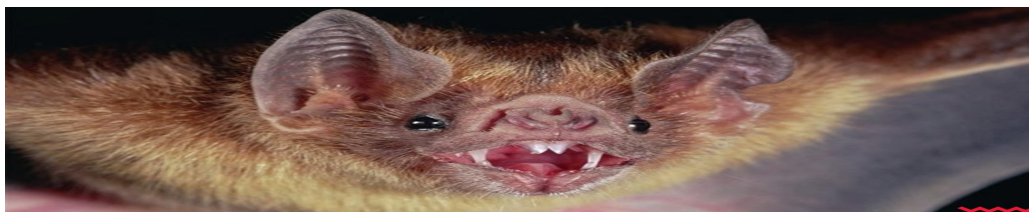
Najwięcej zachorowania odnotowano w miesiącach największej aktywności kleszczy tj. od kwietnia do października. W tym okresie odnotowano 20 zachorowania, co stanowi 68% ogółu zgłoszonych borelioz.

Ilościowy rozkład zachorowań na boreliozę z Lyme w okresie ostatnich 9 lat przedstawia poniższy wykres. (Wykres nr 3)



Wykres 3. Rozkład zachorowań na Boreliozę z Lyme w powiecie monieckim w latach 2010-2018.

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 2018 roku na terenie powiatu monieckiego zarejestrowano 33 ryzykowne kontakty ludzi ze zwierzętami, mogące skutkować przeniesieniem zakażenia wirusa wścieklizny poprzez pogryzienie, podrapanie i oślinienie. Podobną liczbę osób narażonych zarejestrowano w 2017r - 30 .

Wśród tych kontaktów dominowały pogryzienia przez zwierzęta domowe, głównie koty i psy. Zgłoszono również pokąsanie przez zwierzę dziko żyjące – szczura.

Najwięcej zdarzeń odnotowano w miesiącach letnich tj. od kwietnia do września. Do pogryzień częściej dochodziło na wsi, niż w mieście. Wśród narażonych były również dzieci – łącznie 13.

W 2018 roku szczepienie p/wściekliznie wykonano u 6 osób, podobnie jak w roku poprzedzającym sprawozdanie. Pozostałe 27 osób zostało zwolnionych ze szczepień p/wściekliznie dzięki wykluczeniu wścieklizny u badanych zwierząt przez lekarzy weterynarii.

Tabela 2. Szczepienia przeciwko wściekliznie (Z20,3 / Z24,2) w 2018 roku.

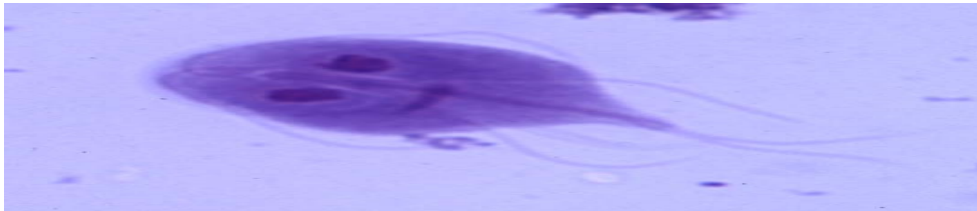
Grupy wiekowe	Płeć			Miejsce narażenia		Podjęte szczepienia				Kontakt ze zwierzęciem				
	M	K	ogółem	M	W	Pelen cykl 5 dawek	Niepełne cykle				pies	kot	lis	inne
							1	2	3	4				
0-4														
5-9														
10-14	1	1	2		2	2				1	1			
15-19	1		1		1	1				1				
20-29		1	1	1		1				1				
30-39	1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

Bąblowica

W roku sprawozdawczym 2018 zanotowano 1 przypadku bąblowicy. W roku 2017 nie notowano tej jednostki chorobowej.

Bąblowice rozpoznano u 83-letniego mężczyzny mieszkającego na wsi. Rozpoznanie dokonano po objawach chorobowych - bóle w prawym podżebrzu i mdłości. Badania laboratoryjne surowicy krwi IgG oraz badanie USG jamy brzusznej i TK jamy brzusznej potwierdziły diagnozę. Zachorowanie zgłoszono jako Bąblowica wątroby nie określona (B67.8). Jako źródło zakażenia chory podają w wywiadzie spożywanie w przeszłości niemytych owoców runa leśnego. Ponadto w środowisku zamieszkania znajdują się zwierzęta domowymi- psy, koty oraz owce, które mogły być również źródłem zakażenia.

POZOSTAŁE CHOROBY



Lamblioza (giardioza)

W roku sprawozdawczym zarejestrowano 1 zachorowania na lambliozę, w roku 2017 2 zachorowanie.

Lambliozę stwierdzono u rocznego dziecka. Rozpoznanie dokonano na podstawie objawów chorobowych oraz wykrycia antygenu i cyst *Giardia lamblia* w kale. Źródła zakażenia nie ustalono.

Płonica (szkarlatyna)

W 2018 roku zachorowania na płonicę, w porównaniu do 2017 roku wzrosło ponad 4 krotnie. W roku 2017 zarejestrowano 8 (współczynnik zapadalności 19,3) zachorowań, a w roku 2017 - 36 (współczynnik zapadalności 84,8).

Zachorowania notowano wyłącznie u dzieci. Najmłodsze chorujące dziecko miało skończony roczek, najstarsze 15 lat. Najwięcej zachorowań odnotowano u dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej – 18 zachorowań, co stanowi 50 % wszystkich zgłoszonych zachorowań. Kolejną grupą dzieci, u których notowano płonicę uczęszczała do przedszkola – 14 dzieci, co stanowiło 39 % ogółu chorujących. Najwięcej zachorowań notowano wczesną wiosną tj. od marca do maja. Zgodnie z definicją stosowaną dla celów epidemiologicznych były to przypadki możliwe, rozpoznane przez lekarza na podstawie objawów klinicznych, bez potwierdzenia badaniami serologicznymi.

Choroba wywołana przez *Streptococcus pyogenes* inwazyjna – róża

W roku 2018 podobnie jak w roku 2017 zanotowano po 2 zachorowania wywołane przez *Streptococcus pyogenes* występujące pod postacią róży.

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

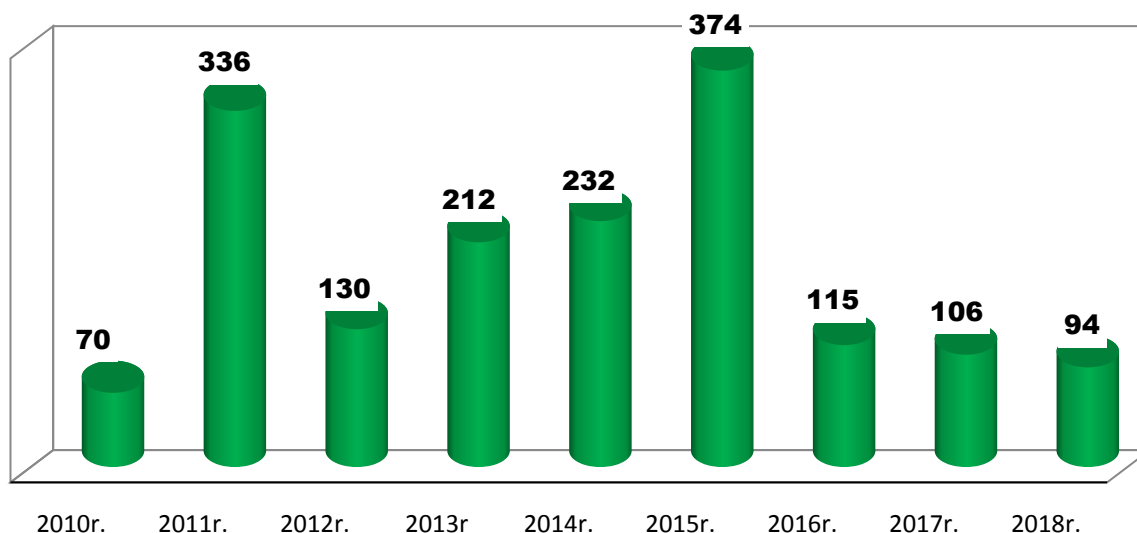
Ospa wietrzna

Ospa wietrzna w roku sprawozdawczym była najczęściej notowaną jednostką chorobową, podobnie jak w latach poprzednich. W porównaniu do 2017 roku zanotowano spadek zachorowań o około 11,4 %. W 2017 roku zanotowano 106 przypadków (współczynnik zapadalności na wynosił 225,2), natomiast w 2018 roku – 93 zachorowania (współczynnik zapadalności wynosił 225,4). Z powodu powikłań lub też ciężkiego przebiegu choroby hospitalizacji poddano 1 osobę (w roku 2017– 2 osoby).

W 2018 roku najwięcej zgłoszeń o zachorowaniach otrzymano w I półroczu. W tym okresie zgłoszono 81 zachorowań, co stanowi 86 % wszystkich zarejestrowanych przypadków. Miesiąc marzec był miesiącem w którym otrzymano najwięcej zgłoszeń.

Najczęściej chorowały dzieci do 9 roku życia, co stanowiło 91,3% wszystkich przypadków. Najwięcej zachorowań, podobnie jak w latach poprzednich stwierdzono w grupie wiekowej 1 - 4 lat - 46 zachorowań, co stanowi 49,4% zgłoszonych przypadków. Liczba zachorowań wśród dorosłych była znacznie niższa. W grupie wiekowej powyżej 20 roku życia zachorowały jedynie 4 osoby.

Osoby które zachorowały na ospę wietrzna nie były wcześniej uodpornione przeciwko tej choroby. Według sprawozdania ze szczepień ochronnych MZ-54 za 2018 rok jedynie 21 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 2010-2018

Ostre porażenia wiotkie u dzieci w wieku 0-14 lat

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. Zachorowanie zgłoszono jako Polineuriopatia zapalna – zespół Guillain-Barre (G61.0).

Gruźlica

Zachorowania na gruźlice na terenie powiatu monieckiego na przestrzeni ostatnich pięciu lat utrzymują się na podobnym poziomie (Tabela 3)

Tabela 3. Sytuacja epidemiologiczna zachorowań na gruźlicę wszystkich postaci w powiecie moniecki w latach 2014-2018

Lata	Ogółem	0-4 lat	5-14 lat	15-19lat	20-44 lat	45-64 lat	65 lat i powyżej
2014	3				1	2	
2015	7				3	3	1
2016	5				1	1	3
2017	4				1	2	1
2018	2				1	1	

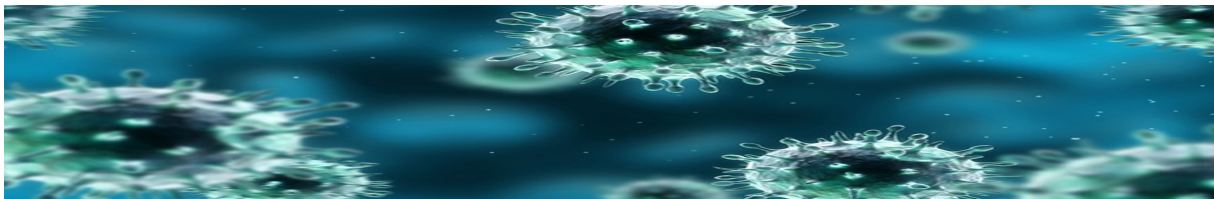
W 2018 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach obejmował nadzorem osoby chorujące na gruźlice na terenie powiatu. Zarejestrowano ogółem 2 nowe zachorowania.

Wszystkie zachorowania dotyczyły osób dorosłych. Nie odnotowano przypadków zachorowań u dzieci i młodzieży do 18 roku życia. Osoby chore nie pracowały zawodowo.

Gruźlica została wykryta na podstawie objawów chorobowych u jednej osoby, natomiast drugi przypadek wykryto w badaniach z grup ryzyka. Osoby chore były hospitalizowane w specjalistycznych placówkach, gdzie zostały wykonane badania diagnostyczne (RTG klatki piersiowej oraz posiew bakteriologiczny płwociny), które to potwierdziły gruźlicę. U wszystkich osób rozpoznano gruźlicę płucną BK+.

Osoby z kontaktu wysokiego ryzyka z chorymi, łącznie 16 osób, zostały objęte nadzorem epidemiologicznym oraz nadzorem przez lekarzy POZ.

ZACHOROWANIA I PODEJRZENIA ZACHOROWAŃ NA GRYPĘ

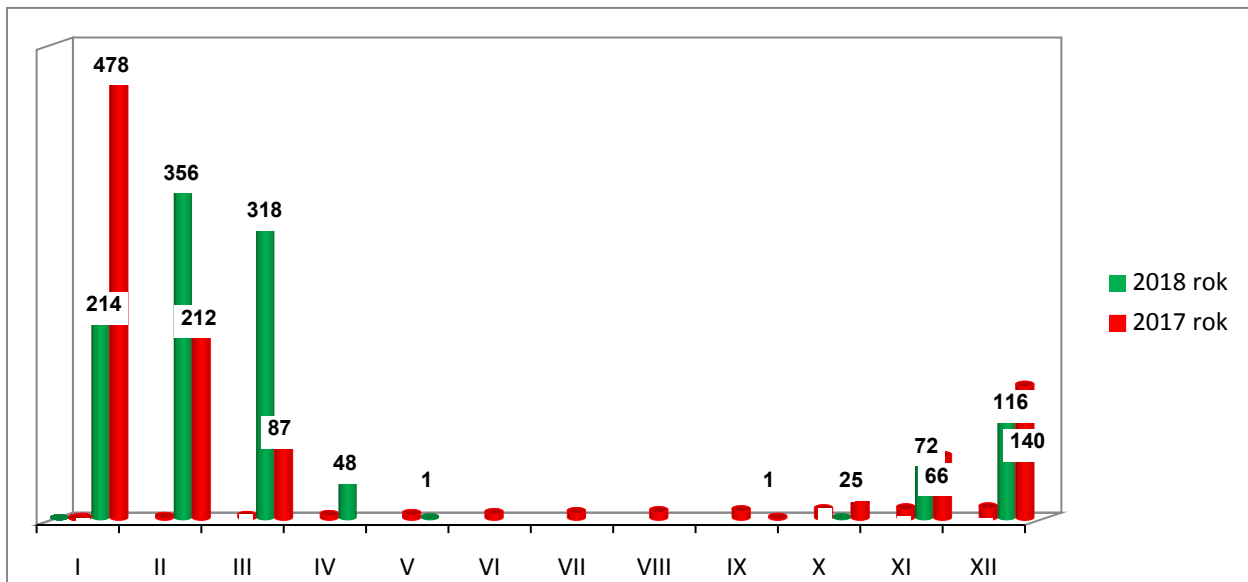


W 2018 roku zachorowania na grypę przebiegały łagodnie, wymagały nadal wzmożonego nadzoru epidemiologicznego. Nadzór i analiza sytuacji epidemiologicznej powiatu monieckiego w zakresie zachorowań na grypę i choroby grypopodobne polegała m.in. na :

- 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”.

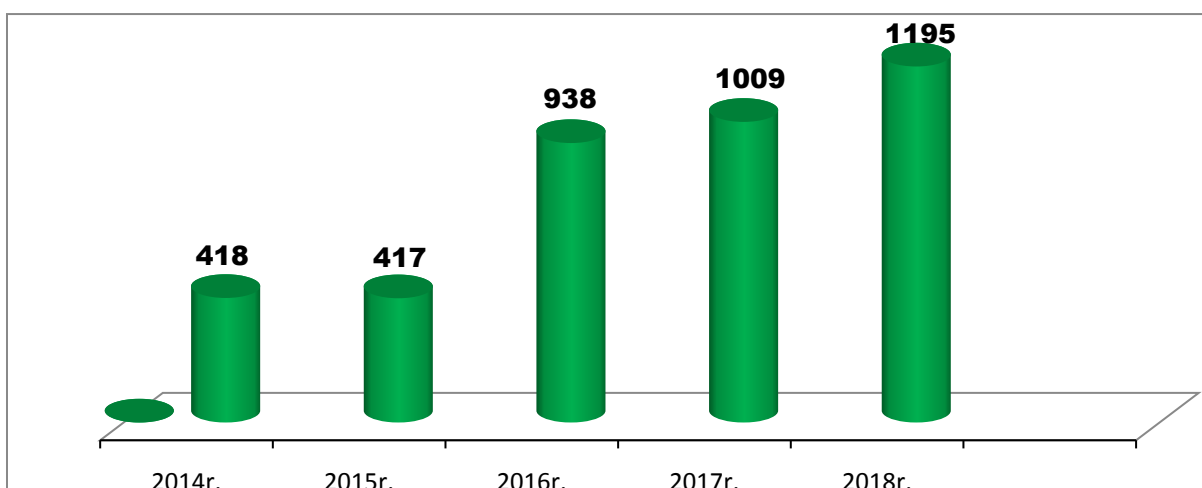
Według sprawozdania Mz-55 o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę otrzymywanych z placówek lekarza POZ w 2018 rok w powiecie monieckim zarejestrowano 1126 przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, czyli o około 1,5% więcej niż w roku 2017 (1009 zgłoszeń). W roku 2018, podobnie jak w roku 2017 nie notowano osób skierowanych do szpitala z powodu grypy.

W 2018 roku najwięcej zachorowań, podobnie jak w latach ubiegłych, stwierdzono w grupie wiekowej 15 - 64 lat - 548 zachorowań, co stanowi 48,6 % ogółu chorych. Szczyt zachorowań odnotowano w I kwartale roku – od stycznia do końca marca zgłoszono 888 zachorowań, co stanowi 78,8 % zgłoszonych zachorowań. Najwięcej zachorowań obserwowano w lutym – 318 przypadków.



Wykres 5. Rozkład zachorowań na gripę w powiecie monieckim w latach 2017 - 2018 wg miesięcy

Na podstawie sprawozdań MZ-55 otrzymywanych od placówek medycznych od 2014 roku notuje się wzrost zachorowań i podejrzeń zachorowań na gripę, co przedstawia poniższy wykres.



Wykres 6. Liczba podejrzeń i zachorowań na gripę na podstawie MZ-54 w latach 2014-2018.

W 2018 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Mońkach kontynuowała wzmożony nadzór epidemiologiczno-wirusologiczny nad gripą w ramach systemu SENTINEL. Lekarz biorący udział w „systemie SENTINEL” pobrał do badań wirusologicznych wymazy od 6 osób wykazujących objawy zakażenia wirusem grypy. U dwóch osób w wymazie z nosa i gardła metodą PCR stwierdzono obecność wirusa grypy typu B.

Na podstawie Roczno sprawozdania ze szczepień ochronnych za 2018 rok przeciwko grypie uodporniło się łącznie 741 osób. Najwięcej zaszczepionych było w grupie wiekowej 65 lat i powyżej, najmniej w grupie wiekowej 0-4 lat – 8 osób.

II. 2. OGNISKA EPIDEMICZNE W PODMIOTACH WYKONUJĄCYCH DZIAŁANOSĆ LECZNICZĄ



W 2018 roku na terenie powiatu monieckiego nie notowano ognisk epidemicznych zakażeń szpitalnych w podmiotach prowadzących działalność leczniczą.

W 2018 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach zgłoszono 33 nowe zakażenia wywołane przez *Klebsiella pneumoniae* MBL (+). Zgłoszenie otrzymano z oddziałów szpitalnych SP ZOZ w Mońkach (29 zgłoszeń), oddziału szpitalnego SP ZOZ im dr E. Jelskiego w Knyszynie (1 zgłoszenie), Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Białymstoku (1 zgłoszenie) oraz poradni lekarza POZ (2 zgłoszenia).

Podsumowanie

- Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych na terenie powiatu monieckiego od kilku lat jest zadowalająca.
- Najważniejszym problemem medycznym i epidemiologicznym była liczba pacjentów szpitala zakażonych bakterią *Klebsiella pneumoniae* NDM+. Należy podejmować szeroko zakrojone działania zapobiegające rozprzestrzenianiu się tych zakażeń i na bieżąco monitorować sytuację epidemiologiczną w tym zakresie.
- Brak szczepień ochronnych zapobiegających zakażeniom HCV, wymusza działania polegające na wdrażaniu i utrzymywaniu wysokich standardów higieniczno-sanitarnych wykonywania świadczeń medycznych oraz innych usług pozamedycznych przebiegających z naruszeniem ciągłości tkanek. Niezbędna jest również edukacja w tym zakresie.
- Chorobą wymagającą stałego nadzoru epidemiologicznego jest grypa. 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

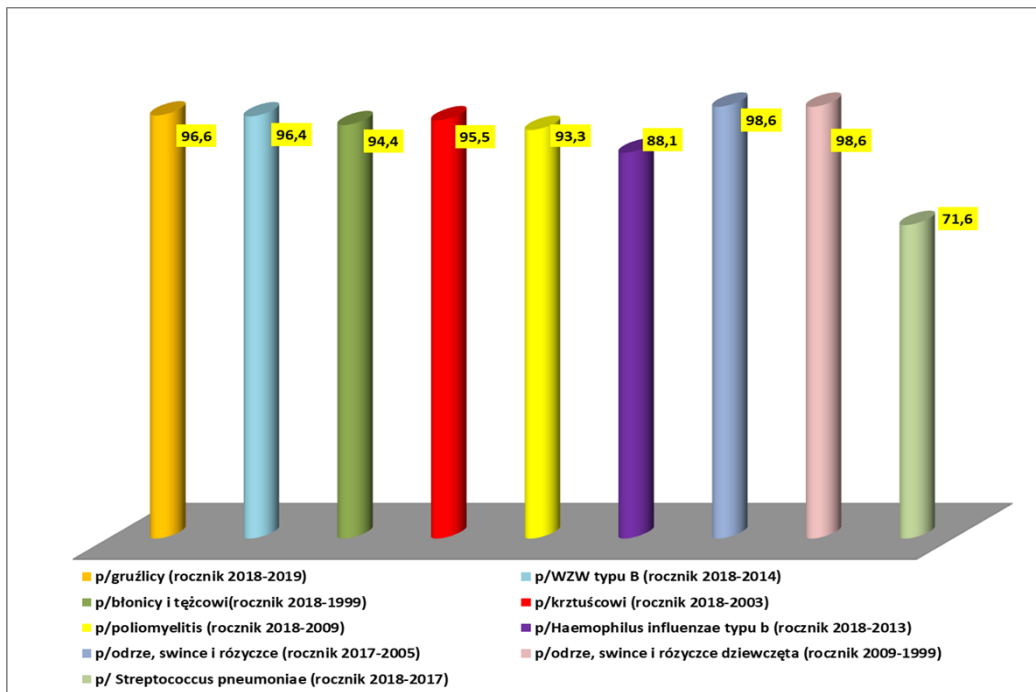


W 2018 roku 5 świadczeniodawców prowadziło szczepienia ochronne na terenie powiatu monieckiego. Szczepienia wykonywano łącznie w 15 placówkach, z czego pod nadzorem PPIS w Mońkach znajdowały się 3 placówki.

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 2018r na podstawie Roczego sprawozdania z zakresu szczepień ochronnych MZ-54 było stosunkowo wysokie. Średnie wykonawstwo wynosiło 95,1%. Szczegółowe dane przedstawia wykres nr 7.



Wykres 7. Analiza procentowa wykonawstwa szczepień w powiecie monieckim za rok 2018.

W 2018 zidentyfikowano 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 u większości wpływ ruchów antyszczepionkowych, oraz środowisk propagujących medycynę alternatywną.

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2018 roku obejmował nadzorem działalność leczniczą prowadzoną w 37 obiektach, w tym:

- 20 podmiotach leczniczych:
 - 1 szpitalu,
 - 1 zakładzie opiekuńczo-leczniczym,
 - 1 pogotowiu ratunkowym,
 - 17 przychodniach, ośrodkach zdrowia, poradniach;

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>	20	11	64,7	0	0	0
Działalność lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze	stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitalne	Szpitalne ogółem	<i>2</i>	1	0	0	0	0	0
			- w tym szpitale jednodniowe	<i>3</i>						
			- w tym szpitale uzdrowskowe	<i>4</i>						
	inne niż szpitalne	Zakłady opiekuńczo-lecznicze	<i>5</i>	1	0	0	0	0	0	
		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 chorych, lecznice	<i>11</i>	17	11	64,7%	0	0	0	
Zakłady badań diagnostycznych i medyczne laboratoria diagnostyczne		<i>12</i>								
Zakłady rehabilitacji leczniczej		<i>13</i>								
Inne ogółem		<i>14</i>	1	0	0	0	0	0		
W tym uzdrowskowe		<i>15</i>								

➤ **16** praktyk zawodowych:

- **8** indywidualnych praktykach lekarskich,
 - w tym 8 indywidualnych praktykach lekarzy dentyków,
- **6** indywidualnych specjalistycznych praktykach lekarskich,
 - w tym 4 indywidualnych specjalistycznych praktykach lekarzy dentyków,
- **2** grupowych praktykach lekarskich,
 - w tym 2 grupowych praktykach lekarzy dentyków.

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	<i>1</i>	16	8	50	0	0	1
	Indywidualne praktyki lekarskie ogółem	<i>2</i>	8	1	12,5	0	0	0
	- w tym indywidualne praktyki lekarzy dentystów	<i>3</i>	8	1	12,5	0	0	0
	Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie ogółem	<i>4</i>	6	5	83,3	0	0	1
	- w tym indywidualne specjalistyczne praktyki lekarzy dentystów	<i>5</i>	4	3	75,0	0	0	1
	Grupowe praktyki lekarskie ogółem	<i>6</i>	2	2	100	0	0	0
	- w tym grupowe praktyki lekarzy dentystów	<i>7</i>	2	2	100	0	0	0
	Indywidualne praktyki pielęgniarek	<i>8</i>	0	0	0	0	0	0
	Indywidualne specjalistyczne praktyki pielęgniarek	<i>9</i>	0	0	0	0	0	0
	Grupowe praktyki pielęgniarek	<i>10</i>	0	0	0	0	0	0
	Inne	<i>11</i>	0	0	0	0	0	0

W nadzorowanych podmiotach leczniczych przeprowadzono łącznie 24 kontrole, w tym 19 kontroli kompleksowych oraz 3 kontrole tematyczne (z zakresu zakażeń szczepień ochronnych) oraz 2 kontrole sprawdzające.

Wydano łącznie 24 decyzje administracyjne, w tym 21 decyzji umarzających postępowanie, 1 decyzję merytoryczną oraz 2 decyzje płatnicze.

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



W prowadzonym w 2018 r. przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS figurowało **377** zakładów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Łącznie spośród wszystkich obiektów ujętych w rejestrze, skontrolowano 190 obiektów, przeprowadzając 216 kontroli i rekontroli (w tym 16 kontroli interwencyjnych).

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych 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 stanowi 6,5% ogółu ocenionych, a 4,2 % 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 **302** zakłady posiadają wdrożone zasady **GHP/GMP**, natomiast w **68** zakładach kontrola wewnętrzna jest prowadzona w oparciu o procedury systemu **HACCP**.

W rezultacie prowadzonego w 2018 r. nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wydano **109** decyzji administracyjnych, w tym **9** decyzji zakazujących wprowadzania produktu do obrotu.

Za stwierdzone naruszenia przepisów prawa żywnościowego nałożono **5** mandatów karnych na łączną kwotę **600 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.

W 2018 r. pracownicy pionu bezpieczeństwa żywności i żywienia PSSE w Mońkach do badań laboratoryjnych pobrali łącznie **125** próbek w kontrolowanych zakładach żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym: 120 próbek środków spożywczych, 3 próbki wymazów sanitarnych i 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Z ogółu próbek pobranych do badań zakwestionowano 4 próby, co stanowi 3,2 % ogółu zbadanych próbek. W 2018 r. zakwestionowane próby stanowiły 8,20% ogółu zbadanych próbek. Z otrzymanych danych wynika, iż w porównaniu do roku ubiegłego odsetek kwestionowanych próbek wykazuje znaczną tendencję malejącą (o 5%).

Opis poszczególnych grup obiektów:

1. Zakłady produkcji żywności:

W 2018 r. w rejestrze zakładów Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowały się **43** zakłady produkcyjne, tj. 1 wytwórnia lodów, 4 automaty do lodów, 3 piekarnie, 1 wytwórnia napojów bezalkoholowych, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia wyrobów cukierniczych, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych oraz 31 innych wytwórni żywności (w tym 29 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną, 1 podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny i 1 wytwórnia pieczywa regionalnego). W 2017 r. w rejestrze znajdowało się 38 zakładów produkcji żywności.

W 2018 r. zatwierdzono 1 obiekt produkcji żywności, tj. 1 automat do lodów. Spośród wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w rejestrze skontrolowanych zostało 15 obiektów. Ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 5 zakładach produkcyjnych – stwierdzono 1 zakład o średnim ryzyku. Porównując dane z roku 2018 do danych z roku 2017 należy wskazać, że nastąpił wzrost odsetka zakładów o średnim ryzyku.

Nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego (również w 2017 r. nie stwierdzono takich zakładów).

Ogółem w zakładach produkcji żywności przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień stwierdzonych w zakładach wydano 13 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję dotyczącą zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu.

Wytwórnice lodów

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

W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę urzędową. Kontroli interwencyjnych nie było. Zakład w 2018 r. nie został skontrolowany w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP

Automaty do lodów

Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Mońkach w 2018r. były 4 automaty do lodów. Zakłady funkcjonowały tylko w okresie letnim. W 2018 r. zatwierdzono 1 obiekt. Wszystkie 4 zakłady zostały skontrolowane, z czego 2 obiekty zostały ocenione w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu, na podstawie czego stwierdzono wszystkie zakłady o niskim ryzyku. Nie stwierdzono zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego (również w 2017 r. nie stwierdzono takich zakładów).

We wszystkich 4 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP, co stanowi 100% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku.

We wszystkich automatach do lodów przeprowadzono łącznie 5 kontroli. Kontroli interwencyjnych nie było.

W wyniku kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości, tj.:

- 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.

Stwierdzona nieprawidłowość wynikała z braku wystarczającej wiedzy przedsiębiorcy w zakresie gwarancji bezpieczeństwa produkowanej żywności.

W celu wyegzekwowania usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości wydano 3 decyzje administracyjne.

Piekarnie

W 2018 r. na terenie powiatu monieckiego funkcjonowały 3 piekarnie, które prowadzą produkcję pieczywa oraz wyrobów ciastkarskich. Wszystkie piekarnie zostały skontrolowane, z czego w 2 piekarniach przeprowadzono kontrolę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu, na podstawie których stwierdzono 1 piekarnię o średnim ryzyku. Porównując dane z roku 2018 do danych z roku 2017 należy wskazać, że nastąpił wzrost odsetka zakładów o średnim ryzyku.

We wszystkich 3 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP oraz system HACCP, co stanowi 100% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku.

Ogółem w zakładach piekarniczych przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku ze skargą wniesioną przez konsumenta.

Do najczęściej powtarzających się uchybień w tej grupie obiektów należały:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładu (ściany, sufity),
- brak skutecznej wentylacji w pomieszczeniach zakładu.

Stwierdzone nieprawidłowości związane były z brakiem środków finansowych przeznaczonych na remonty i modernizację zakładu.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień stwierdzonych w zakładach wydano 6 decyzji administracyjnych. Grzywnien w drodze mandatu karnego nie stosowano.

Wytwórnice napojów bezalkoholowych

W 2018 r. na terenie powiatu monieckiego nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej był objęty 1 zakład, który został skontrolowany w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu.

W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Przeprowadzono w nim 1 kontrolę. Kontroli interwencyjnych nie było.

W wyniku kontroli w zakładzie stwierdzono następującą nieprawidłowość:

- brak prawidłowego znakowania wyrobów gotowych.

Stwierdzona nieprawidłowość wynikała z braku wystarczającej wiedzy przedsiębiorcy w zakresie prawidłowego znakowania produkowanych wyrobów.

W celu wyegzekwowania usunięcia nieprawidłowości stwierdzonej w zakładzie wydano 2 decyzje administracyjne. Grzywnien w drodze mandatu karnego nie stosowano.

Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego.

Na terenie powiatu monieckiego w 2018 roku nadzorem sanitarnym objęty był 1 zakład zbożowo – młynarski. Zakład w 2018 r. nie został skontrolowany w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu.

W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

W zakładzie przeprowadzono 2 kontrole urzędowe, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z kwestionowanymi próbkami mąki pobranej w ramach urzędowej kontroli żywności. W wyniku przeprowadzonych kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono,

PPIS w Mońkach wystawił na właściciela zakładu 2 decyzje administracyjne:

- 1 decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności zakazującą wprowadzania produktu do obrotu, tj. kwestionowanej Mąki żytniej typ 720 ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A;
- 1 decyzję płatniczą obciążającą opłatą za pobranie w ramach urzędowej kontroli żywności próbek do badań laboratoryjnych oraz za wykonanie badań laboratoryjnych w związku z kwestionowanymi próbkami.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych.

W 2018 r. w rejestrze PIS na terenie powiatu monieckiego znajdował się 1 zakład, w którym w roku sprawozdawczym kontroli nie przeprowadzano. Według oceny przeprowadzonej w 2017 r. w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu zaplanowano w nim kontrolę na 2019 r.

Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

Wytwórnice koncentratów spożywczych.

Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Mońkach w 2018r. był 1 zakład. Obiekt w 2018 r. nie został skontrolowany w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu.

W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP/GMP oraz system HACCP.

W zakładzie przeprowadzono 2 kontrole urzędowe, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Goleniowie nr PS-N.HŻ-076-38/2018 z dnia 24.08.2018 r. dotyczącym nieprawidłowości w zakresie znakowania wytwarzanego przez zakład produktu.

W wyniku kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

Inne wytwórnice żywności.

W 2018 r. zgodnie z rejestrem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu monieckiego znajdowało się 31 innych wytwórni żywności (tj. 29 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną, 1 podmiot prowadzący Rolniczy Handel Detaliczny i 1 wytwórnia pieczywa regionalnego). W 2018 r. dokonano wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej 4 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną i 1 podmiot Rolniczego Handlu Detalicznego.

We wszystkich 31 obiektach zostały wdrożone zasady GHP/GMP, co stanowi 100% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku.

Spośród wszystkich zakładów produkcji żywności ujętych w rejestrze skontrolowane zostały 4 obiekty produkcji pierwotnej. Przeprowadzono w nich 4 kontrole sanitarne, w wyniku których uchybień nie stwierdzono. Kontroli interwencyjnych nie było. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

2. Obiekty obrotu żywnością:

W 2018 r. w rejestrze zakładów Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowało się **240** obiektów obrotu żywnością, tj. 124 sklepy spożywcze, 6 kiosków, 1 magazyn hurtowy, 18 obiektów ruchomych i tymczasowych, 26 środków transportu i 65

innych obiektów obrotu żywnością (w tym 7 sklepów na stacjach paliw, 14 aptek i punktów aptecznych, 8 urzędów pocztowych, 1 punkt informacji turystycznej i 35 podmiotów prowadzących dostawy bezpośrednio). W 2018 r. zatwierdzono 18 obiektów obrotu żywnością.

Spośród omawianej grupy obiektów skontrolowane zostały 122 obiekty obrotu żywnością. Ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 87 obiektach, w wyniku której stwierdzono 3 obiekty o średnim ryzyku, co stanowiło 1,25% ogółu skontrolowanych (w 2017 r. stwierdzono 2 obiekty o średnim ryzyku, co stanowiło 0,80% ogółu skontrolowanych). Porównując dane z roku 2017 do danych z 2018 r. należy wskazać, że nastąpił nieznaczny wzrost odsetka zakładów o średnim ryzyku o 0,45%. Zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego nie stwierdzono (również w 2017 r. nie stwierdzono takich zakładów).

W 182 obiektach obrotu żywnością wdrożono zasady GHP/GMP (co stanowi 75,83% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku), natomiast w 13 obiektach wdrożono system HACCP (co stanowi 5,42% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

Ogółem w obiektach obrotu żywnością przeprowadzono 141 kontroli sanitarnych, w tym 12 kontroli interwencyjnych.

W celu wyegzekwowania usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych w obiektach obrotu żywnością wydano 74 decyzje administracyjne, w tym 8 decyzji dotyczących zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu.

W toku działań kontrolnych nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 500 zł. Wniosków o ukaranie do Sądu, wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PPWIS oraz aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury nie kierowano.

Sklepy spożywcze

Na terenie powiatu monieckiego w 2018 r., zgodnie z rejestrem, działalność w zakresie obrotu środkami spożywczymi prowadziło 124 sklepy spożywcze. W 2018 r. dokonano zatwierdzenia 11 sklepów spożywczych. Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 103 sklepy spożywcze, z czego ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 81 obiektach - stwierdzono 3 sklepy spożywcze o średnim ryzyku, co stanowi 2,91 % ogółu skontrolowanych (w 2017 r. stwierdzono 2 obiekty o średnim ryzyku, co stanowiło 2,56% ogółu skontrolowanych). Porównując dane z roku 2017 do danych z 2018 r. należy wskazać, że nastąpił minimalny wzrost odsetka zakładów o średnim ryzyku o 0,35%.

W 124 sklepach spożywczych wdrożono zasady GHP/GMP (co stanowi 100% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku), natomiast w 11 obiektach wdrożono system HACCP (co stanowi 8,87 % wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

Pracownicy PSSE w Mońkach w 2018 r. w omawianej grupie obiektów przeprowadzili 121 kontroli sanitarnych, z czego 12 kontrole interwencyjnych (2 kontrole interwencyjne w związku ze skargami wniesionymi przez konsumentów, 8 kontroli interwencyjnych w związku z powiadomieniami systemu RASFF, 1 kontrola interwencyjna w związku z powiadomieniem systemu RAPEX i 1 kontrola interwencyjna w związku z kwestionowanymi próbkami brokuł).

Do najczęściej powtarzających się nieprawidłowości w tej grupie obiektów należały m.in.:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładów (zniszczone ściany i sufity, ubytki terakoty),
- zniszczony sprzęt, urządzenia i inne elementy/powierzchnie stykające się z żywnością,
- brak zabezpieczenia nieopakowanych środków spożywczych oferowanych do sprzedaży w systemie samoobsługowym przed zanieczyszczeniami ze strony kupujących,
- brak segregacji asortymentowej przechowywanej żywności w urządzeniach chłodniczych,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych łatwo psujących się, tj. w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producentów,
- wprowadzanie do obrotu żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- brak systematycznych zapisów dokumentujących realizację GHP lub nieprzestrzeganie przez personel ustalonych zasad GHP,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwie oznakowanych/bez oznakowania,
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk.

Nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń oraz zniszczonego sprzętu, 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 od przedsiębiorców usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości wydano 70 decyzji administracyjnych, w tym 8 decyzji dotyczących zakazu wprowadzania środków spożywczych do obrotu. Decyzje zakazu wprowadzania do obrotu wydawano z uwagi na niewłaściwą jakość zdrowotną środków spożywczych (tj. głównie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości) oraz niewłaściwe znakowanie/brak oznakowania środków spożywczych. W toku działań kontrolnych nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 500 zł.

Kioski spożywcze

W 2018 r. w rejestrze zakładów na terenie powiatu monieckiego znajdowało się 6 kiosków spożywczych.. Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 3 kioski, z czego ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 1 obiekcie. Wszystkie ocenione obiekty to zakłady o niskim ryzyku.

We wszystkich 6 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP (co stanowi 100% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

W omawianej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole, w wyniku których uchybień nie stwierdzono. Kontroli interwencyjnych nie było. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

Magazyny hurtowe

Pod nadzorem sanitarnym PPIS w Mońkach w 2017r. był 1 zakład, który został skontrolowany i oceniony w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu. W zakładzie zostały wdrożone zasady GHP.

W zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę, w wyniku której nieprawidłowości nie stwierdzono.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W 2018 roku w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego ujęto 18 obiektów ruchomych i tymczasowych. W roku sprawozdawczym zatwierdzono 3 takie obiekty. Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 9 obiektów ruchomych i tymczasowych. Oceny w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu nie przeprowadzono.

W 18 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP co stanowi 100% zarejestrowanych zakładów.

Ogółem w obiektach ruchomych i tymczasowych przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Kontroli interwencyjnych nie było.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych łatwo psujących się, tj. w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producentów,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych z narażeniem na zanieczyszczenie,
- niewłaściwy stan techniczny obiektu (podłogi i ściany zniszczone),
- zniszczony sprzęt, urządzenia i inne elementy/powierzchnie stykające się z żywnością.

Nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego oraz zniszczonego sprzętu, urządzeń związane były z brakiem środków finansowych. Przyczyną wystąpienia pozostałych niezgodności były zaniedbanie ze strony personelu oraz zbyt mała ilość urządzeń chłodniczych.

W celu wyegzekwowania od przedsiębiorcy usunięcia stwierdzonych uchybień wydano 4 decyzje administracyjne. Grzywnien w drodze mandatu karnego nie stosowano.

Środki transportu

W 2018 roku w rejestrze zakładów na terenie powiatu monieckiego znajdowało się 26 środków transportu, z czego 3 obiekty zostały zatwierdzone w roku sprawozdawczym. Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 3 środki transportu. Oceny w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu nie przeprowadzano.

We wszystkich obiektach wdrożono zasady GHP (co stanowi 100 % wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

W omawianej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole, w wyniku których nieprawidłowości nie stwierdzono. Kontroli interwencyjnych nie było. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

Inne obiekty obrotu żywnością

W 2018 roku w rejestrze PIS powiatu monieckiego znajdowało się łącznie 65 innych obiektów obrotu żywnością (w tym 7 sklepów na stacjach paliw, 14 aptek i punktów aptecznych, 8 urzędów pocztowych, 1 punkt informacji turystycznej i 35 obiektów zajmujących się dostawami bezpośrednimi). W roku sprawozdawczym zatwierdzono 1 obiekt (był to sklep na stacji paliw).

Skontrolowano 6 punktów sprzedaży środków spożywczych na stacjach paliw. Ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 5 obiektach. Wszystkie ocenione obiekty to zakłady o niskim ryzyku.

W 7 innych obiektach obrotu żywnością wdrożono zasady GHP/GMP (co stanowi 10,77 % wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku), natomiast w 2 obiektach wdrożono system HACCP (co stanowi 3,08 % wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

W omawianej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli, w wyniku których nieprawidłowości nie stwierdzono. Kontroli interwencyjnych nie było. Decyzji administracyjnych nie wydawano.

3. Zakłady żywienia zbiorowego:

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte

W 2018 r. nadzorem sanitarnym PSSE w Mońkach objętych było 31 zakładów żywienia zbiorowego otwartego. W roku sprawozdawczym zatwierdzony został 1 zakład żywienia zbiorowego otwartego. Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 14 obiektów. Ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 11 obiektach, w wyniku której stwierdzono 1 zakład o średnim ryzyku, co stanowi 7,14 % ogółu skontrolowanych (w 2017r. stwierdzono 2 zakłady o średnim ryzyku, co stanowiło 7,69 % ogółu skontrolowanych). Nie stwierdzono natomiast zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego (również w 2017 r. nie stwierdzono takich zakładów). Porównując dane z roku 2017 do danych z 2018 r. należy wskazać, że nastąpił minimalny spadek odsetka zakładów o średnim ryzyku o 0,55%.

W 31 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP (co stanowi 100 % wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku), natomiast w 18 obiektach wdrożono system HACCP (co stanowi 58,06% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

Pracownicy PSSE w Mońkach w omawianej grupie obiektów przeprowadzili 16 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,
- wykorzystywanie w produkcji żywności środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładów (zniszczone ściany i sufit),
- nieaktualne treści i założenia opracowanego systemu HACCP,
- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, tj. w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producentów.

Nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń związane były z brakiem środków finansowych na remont obiektów. Nieaktualne treści założenia systemu HACCP wynikały z zaniedbania właściciela zakładu. Przyczynami pozostałych nieprawidłowości były nieświadomość personelu oraz zaniedbanie obowiązków przez zatrudniony personel.

W celu wyeliminowania nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli zostało wydanych 13 decyzji administracyjnych. Za stwierdzone naruszenie przepisów sanitarnych nałożono 1 mandat karny na kwotę 100 zł.

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

Zakłady małej gastronomii

W 2018 r. w rejestrze ujęto 15 zakładów małej gastronomii, z czego 1 został zatwierdzony w roku sprawozdawczym. Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 7 obiektów, z czego ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 5 obiektach.

W 15 zakładach małej gastronomii wdrożono zasady GHP/GMP (co stanowi 100% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku), natomiast w 7 obiektach wdrożono system HACCP (co stanowi 46,7 % wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

W omawianej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Kontroli interwencyjnych nie było.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, tj. w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producentów.

W celu wyegzekwowania od przedsiębiorców usunięcia uchybień stwierdzonych w zakładach małej gastronomii wydano 4 decyzje administracyjne. Grzywnien w drodze mandatu karnego nie stosowano.

Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

W 2018 r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowały się 53 zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (tj. 2 bloki żywienia w szpitalu, 3 bloki żywienia w domu opieki społecznej, 1 stołówka w żłobku, 12 stołówek szkolnych, 1 stołówka w internacie, 10 stołówek na koloniach/półkoloniach/zimowiskach, 10 stołówek w przedszkolach, 4 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 1 zakład usług cateringowych oraz 9 innych zakładów żywienia). W roku sprawozdawczym zostały zatwierdzone 2 obiekty (1 stołówka w zakładzie specjalnym i wychowawczym i 1 zakład usług cateringowych).

Spośród obiektów ujętych w rejestrze skontrolowano 34 zakłady, z czego ocenę w oparciu o obowiązujące kryteria zawarte w arkuszu oceny zakładu przeprowadzono w 19 zakładach, wyniku której stwierdzono 3 zakłady o średnim ryzyku, co stanowi 5,66 % ogółu skontrolowanych (w 2017r. zakładów o średnim ryzyku nie stwierdzono). Nie stwierdzono

natomiast zakładów niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego (również w 2017 r. nie stwierdzono takich zakładów). Porównując dane z roku 2017 do danych z 2018 r. należy wskazać, że nastąpił wzrost zakładów o średnim ryzyku o 5,66%.

W 46 obiektach wdrożono zasady GHP/GMP (co stanowi 86,79%) wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku), natomiast w 25 obiektach wdrożono system HACCP (co stanowi 47,17% wszystkich wykazanych w rejestrze zakładów w ciągu roku).

Pracownicy PSSE w Mońkach w omawianej grupie obiektów przeprowadzili 34 kontrole sanitarne. Kontroli interwencyjnych nie było.

W wyniku kontroli w stołówkach szkolnych i przedszkolnych stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładów (odpryski farby, zniszczone ściany i sufity),
- do sporządzania zup używane są koncentraty spożywcze,
- w sporządzonym jadłospisie dekadowym porcja ryby uwzględniona jest rzadziej niż 1 raz w tygodniu.

Przyczyną występowania nieprawidłowości z zakresu złego stanu technicznego pomieszczeń były niewystarczające środki finansowe potrzebne na remonty i modernizację pomieszczeń zakładów. Pozostałe nieprawidłowości związane były z niedostateczną znajomością prawa żywnościowego przez zatrudniony personel.

W celu wyeliminowania nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli wydano 9 decyzji administracyjnych. Grzywnien w drodze mandatu karnego nie stosowano. Wniosek 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 materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2018 r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowało się 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (tj.: są to sklepy przemysłowe). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie ma pod nadzorem wytwórni materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono w nich 2 kontrole urzędowe w zakresie oceny warunków wprowadzania do obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością, sporządzono 2 protokoły kontroli sanitarnej – nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2018 r. dokonano wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS 2 obiektów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Wytwórnice produktów kosmetycznych.

W 2018r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu monieckiego znajdowały się 4 obiekty obrotu kosmetykami (sklepy przemysłowe). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie ma pod nadzorem zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 obiekty obrotu kosmetykami. Przeprowadzono w nich 2 kontrole urzędowe w zakresie oceny znakowania kosmetyków wprowadzanych do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego.

Jakość i sposób żywienia zostały ocenione w **30** zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego, tj. w:

- 1 bloku żywienia w szpitalu,
- 1 bloku żywienia w domu opieki społecznej,
- 11 stołówkach szkolnych (w tym w 3 prowadzących żywienie w systemie cateringowym),
- 10 stołówkach na koloniach, półkoloniach, obozach i zimowiskach,
- 7 stołówkach w przedszkolach (w tym w 3 prowadzących żywienie w systemie cateringowym).

Podczas kontroli urzędowych oraz tematycznych w ww. zakładach dokonano oceny **30** jadłospisów dekadowych. Jadłospisy te nie były kwestionowane.

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.

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:

- procentowy udział energii pochodzącej z białek oraz tłuszczu został przekroczony w obiedzie,
- udział energii z węglowodanów w obiedzie był zbyt niski,
- przekroczenie zawartości chlorku sodu w całodziennej racji pokarmowej;
- zbyt niską zawartość żelaza oraz za wysoką zawartość wapnia w stosunku do zalecanego dziennego spożycia tych składników.

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

- nieprawidłowy procentowy rozkład energii dla: obiadu (niższy niż zalecany) i podwieczorku (wyższy niż zalecany),
- zbyt wysoki procentowy udział energii pochodzącej z białek w obiedzie i podwieczorku z kolacją,
- zbyt niski udział energii z węglowodanów dla obiadu,
- przekroczenie zawartości chlorku sodu w całodziejnej racji pokarmowej,
- zbyt niską zawartość żelaza oraz wapnia w stosunku do zalecanego dziennego spożycia tych składników.

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

Nadzór nad obiektami produkcji i konfekcjonowania kosmetyków

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie ma pod nadzorem zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki. W 2018r. w ewidencji PSSE w Mońkach były 4 sklepy przemysłowe prowadzące sprzedaż produktów kosmetycznych. W 2018r. przeprowadzono 2 kontrole w ww. obiektach- jedną kontrolę w związku z notyfikacją z systemu RAPEX (dot. obecności włókna azbestu w produktach kosmetycznych Claire's- zestaw cieni oraz puder) i jedną kontrolę tematyczną w zakresie oceny znakowania kosmetyków wprowadzanych do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Podczas kontroli tematycznej pobrano 1 próbkę kosmetyku (oliwki dla dzieci) w kierunku badania mikrobiologicznego i fizykochemicznego (zawartość azotanów (III)) i znakowania opakowania jednostkowego. Próbka nie była kwestionowana.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, nie wydawano decyzji administracyjnych

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 2018 roku wszystkie próbki pobrano zgodnie z planem. W 2018 roku pobrano 1 dodatkową próbkę „extra” (próbka żywności). Łącznie na terenie powiatu monieckiego pobrano 132 próbki (w tym 120 próbek żywności, 3 próbki sanitarne, 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 1 próbkę produktów kosmetycznych oraz 6 próbek posiłków).

Z ogólnej liczby pobranych próbek zakwestionowano 10 próby, w tym:

- 4 próbki żywności (1 pobraną z zakładu produkcji, 3 z zakładów wprowadzających żywność do obrotu),
- 6 próbek posiłków pobranych z zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

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

- **zakłady produkcji żywności** - pobrano 15 próbek żywności (5 próbek w piekarni, 5 próbek w wytwórni napojów bezalkoholowych, 3 próbki w zakładzie przemysłu zbożowo-młynarskiego (w tym 1 pobrano poza planem) – 1 próbkę kwestionowano, 2 próbki w innych wytwórniach żywności (produkcja pierwotna).

Z ww. próbek zakwestionowano 1 próbkę mąki żytniej typ 720 ze względu na przekroczoną zawartość ochratoksyny A. Po otrzymaniu z Działu Laboratoryjnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku wyników badań próbki ww. mąki przeprowadzono rozmowę telefoniczną właścicielem Młyna, w której ustalono, że kwestionowana mąka nie została sprzedana. Pouczono właściciela zakładu, aby odpowiednio zabezpieczył mąkę. Wydano decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu kwestionowanej partii mąki z rygorem natychmiastowej wykonalności oraz wystosowano wystąpienie do właściciela zakładu z poleceniem podjęcia skutecznych działań w celu weryfikacji procedur wdrożonych w zakładzie dotyczących dostaw surowca, magazynowania surowca, procesu produkcji mąki oraz magazynowania wyrobu gotowego. W ramach urzędowej kontroli żywności celowanej ponownie pobrano próbkę mąki do badań w kierunku ochratoksyny A (poza planem) – próbka nie była kwestionowana.

- **zakłady wprowadzające żywność do obrotu** – pobrano 106 próbek (105 żywności, 1 materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością), zakwestionowano 3 próbki żywności. 1 próbka pomidorów do badań w kierunku skażeń promieniotwórczych jest w trakcie badania.

Zakwestionowano 2 próbki suplementu diety pobrane w kierunku oceny prawidłowości znakowania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia i suplementów diety oraz oznaczania zawartości witamin, składników mineralnych i innych składników wykazujących efekt odżywczy lub fizjologiczny w suplementach diety. Próbki zakwestionowano ze względu na niespełnienie wymagań odnośnie znakowania opakowania jednostkowego. 1 kwestionowana próbka wprowadzała konsumenta w błąd poprzez sugerowanie zastosowaną grafiką obecności owoców cytryny w składzie. W rzeczywistości w produkcie końcowym nie ma elementów pochodzących z cytryny. W drugiej zaś komunikat umieszczony na opakowaniu „antyskurcz” sugerował, że produkt ma właściwości zapobiegania lub leczenia chorób ludzi, ponieważ skurcze mogą być objawem stanów chorobowych, takich jak

niedobory witamin i składników mineralnych. Po otrzymaniu z Działu Laboratoryjnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku wyników badań poszczególnych próbek PPIS w Mońkach przekazał informację o kwestionowanej próbce PPIS- właściwemu ze względu na siedzibę producenta.

Kolejną zakwestionowaną próbką były brokuły, pobrane w kierunku pestycydów. Została zakwestionowana z względu na przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości NDP chlorpiryfosu. o 0,45 mg/kg. Informację o kwestionowanej próbce przekazano PPIS- właściwemu ze względu na siedzibę producenta. Również przekazano do Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku zgłoszenie informacyjne do systemu RASFF. Przeprowadzono ponowną kontrolę sanitarną w sklepie w którym wcześniej pobrano kwestionowaną próbkę.

- **zakłady żywienia zbiorowego** - pobrano 9 próbek (6 posiłków, 3 sanitarne) zakwestionowano 6 próbek posiłków.

Do badań laboratoryjnych pobrano 6 próbek posiłków (śniadania, obiady, kolacje): w bloku żywienia w Szpitalu- 3 próbki, w bloku żywienia w Domu Opieki Społecznej.

W wyniku przeprowadzonych badań wyżej wymienione 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. W każdym przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, zarówno w trakcie czynności kontrolnych jak i w przypadku przeprowadzonych badań laboratoryjnych były podejmowane czynności mające na celu ich wyeliminowanie. W trakcie kontroli na bieżąco były one omawiane z osobami odpowiedzialnymi za żywienie w placówkach.

- **zakłady produkcji i wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** – pobrano 1 próbki, nie były kwestionowane,
- **obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi** – pobrano 1 próbkę, nie były kwestionowane.

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

W 2018 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. zagadnienia prowadzono zgodnie z wytycznymi Podlaskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku na 2018 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 2018 roku przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w zakresie oceny prawidłowości funkcjonowania w zakładach kontroli wewnętrznej opartej o procedury GHP/GMP oraz systemu HACCP (w zakładzie produkcyjnym- wytwórni lodów) oraz 2 kontrole tematyczne w zakresie oceny realizacji przez przedsiębiorców wymagań rozporządzenia Nr 2073/2005 w kontekście spełnienia kryteriów mikrobiologicznych higieny procesu i kryteriów bezpieczeństwa wytwarzanej żywności (w 2 zakładach produkcyjnych-automatach do lodów).

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS powiatu monieckiego ujętych było 367 zakładów, w tym: 14 zakładów produkcji żywności, 29 producentów

pierwotnych, 240 zakładów obrotu żywnością, 53 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, 31 zakładów żywienia zbiorowego otwartego oraz 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na przestrzeni roku 2018r., w zakresie objętym ww. tematem, skontrolowano 144 zakłady żywności i żywienia, w których przeprowadzono 145 kontrole, w tym 122 kontrole urzędowe i 23 kontrole tematyczne. Nieprawidłowości stwierdzono w 14 zakładach, co stanowi 9,7% ogółu skontrolowanych zakładów. Wystawiono 14 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień. Zastosowano jedną grzywnę w drodze mandatu karnego na kwotę 100zł.

W porównaniu do roku 2017 - w roku 2018 procentowy udział zakładów, w których stwierdzono uchybienia w liczbie skontrolowanych zakładów był wyższy niż w roku poprzednim. W roku 2017 w 9 zakładach na 126 skontrolowanych stwierdzono uchybienia w ww. zakresie (co stanowiło 7,14% skontrolowanych).

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 2018 roku PPIS w Mońkach otrzymał łącznie z Wojewódzkiego Punktu Kontaktowego systemu RASFF w WSSE w Białymstoku 6 powiadomień alarmowych:

- powiadomienie alarmowe władz niemieckich nr 2017.2155 z dnia 13.12.2017 r. dotyczące obecnością bakterii Salmonella w produkcie pn. Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade (czekolada biała z jagodami), wyprodukowanym przez Zakład Wyrobów Cukierniczych "Millano" Krzysztof Kotas, ul. Wysogotowska 15, 62-081 Przeźmierowo dla Dirk Rossmann GmbH, Germany;

- powiadomienie alarmowe 2017.2095 z dnia 04.12.2017 władz francuskich oraz uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2017.2095-fup41 władz francuskich w związku z zatruciem bakterią Salmonella Agona u niemowląt w wieku poniżej 6 m-cy związanego ze spożyciem mleka początkowego dla niemowląt wyprodukowanego w zakładzie Lactalis International we Francji;
- powiadomienie alarmowe nr 2018.0607 z dnia 08.03.2018 r. władz Irlandii przekazane do systemu RASFF w związku ze stwierdzeniem wysokiego poziomu niedozwolonej substancji 1,3-dimetyloamylaminy (1,3-DMAA) oraz obecności niedozwolonego sterydu anaboliczno-androgennego metasteronu w suplementach diety: Falcon Labs SUPERCLEN, Falcon Labs OXYBURNPRO i Falcon Labs SUPERDRIVE;
- powiadomienie alarmowe nr 2018.16 z dnia 10.08.2018 r. DPWIS we Wrocławiu w związku z wykryciem obecności bakterii Pseudomonas aeruginosa (>100 jtk w 250 ml wody) w produkcie pn. Żywiec Zdrój niegazowany, Krystaliczna górską wodą źródlaną, 1,5 l, producent: Żywiec Zdrój S. A., Cięcina, ul. Św. Katarzyny 187, 34-350 Węgierska Górka;
- powiadomienie alarmowe z dnia 27.11.2018r. Małopolskiego PWIS dotyczące obecności ciała obcego w postaci fragmentu metalu w produkcie pn.: Precelki Chrupkie, 130 g, producent: Lajkonik Snacks Sp. z o. o., ul. Piłsudskiego 1, 32-050 Skawina
- powiadomienia alarmowego nr 2018.22 z 26.10.2018 r. PPWIS w Gdańsku dotyczącego stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu rtęci na poziomie $14,2 \pm 2,7$ mg/kg (NDP nie więcej niż 1 mg/kg) w barwniku spożywczym indygotyna E132, masa netto: 50g, producent: Vipul Organics Ltd., 102, Andheri Industrial Estate, Off Veera Desai Road, Andheri (W), Mumbai – 400053, India.

Pracownicy PSSE w Mońkach przeprowadzili 8 kontroli interwencyjnych w 8 sklepach spożywczych w związku ze zgłoszeniami w ramach systemu RASFF oraz przeprowadzono 1 rozmowę telefoniczną i wystosowano pismo do osoby prywatnej, w celu poinformowania o konieczności wycofania kwestionowanego produktu (barwnika pn. indygotyna E132).

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 2018 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 przekroczenia najwyższej dopuszczalnej pozostałości NDP chlorpiryfosu na poziomie $0,50 \pm 0,25$ mg/kg (NDP wynosi 0,05 mg/kg) w produkcie pn. Brokuły świeże o nr partii 07.10.2018 r., dostawca: ELGO PLUS Stanisław Zajkowski, Fasty, ul. Szosa Knyszyńska 17, lok. 121, 15-694 Białystok, producent: Grecki Łukasz, Moczydły Stanisławowięta 18, 18-210 Szepietowo.

Pracownicy PSSE w Mońkach w związku z kwestionowanymi próbami przeprowadzili ponowną kontrolę sanitarną w sklepie, w którym pobrano brokuły. 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 brokuł, tj. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wysokiem Mazowieckiem.

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

W 2018 roku w powyższym zakresie skontrolowano:

11 zakładów produkcyjnych: przeprowadzono łącznie **12** kontroli, sporządzono **12** protokołów, w tym **1** z uchybieniami w zakresie znakowania. W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień wydano **1** decyzję nakazującą.

Łącznie w zakładach produkcyjnych oceniono oznakowanie **67** partii środków spożywczych, z czego **1** partia oznakowana była nieprawidłowo, co stanowi 1,5% sprawdzonych partii.

W roku ubiegłym 17% partii było nieprawidłowo oznakowanych.

Uchybienia w zakresie znakowania produkowanych wyrobów stwierdzono w 1 wytwórni napojów bezalkoholowych, tj. na etykiecie syropu malina podano nieprawidłową kolejność kategorii i nazwy w odniesieniu do regulatora kwasowości (kwasu cytrynowego), barwnika (karmelu) i substancji konserwującej (benzoesanu sodu).

W pozostałych 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.

88 zakładów obrotu żywnością: przeprowadzono łącznie **88** kontroli, sporządzono **88** protokołów, uchybienia stwierdzono podczas **3** kontroli w **3** sklepach spożywczych. W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień wydano **3** decyzje nakazujące.

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

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez jakichkolwiek oznakowań (dot. galanterii ciastkarskiej i cukierków, nabiału, ryb mrożonych)

W trakcie przeprowadzonych kontroli w obiektach obrotu żywnością oceniono 2 partie środków spożywczych ogólnego spożycia pod kątem prawidłowości stosowania oświadczeń żywieniowych z grup asortymentowych:

- przetwory mleczarskie - 2 partie.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania środków spożywczych oświadczeniami żywieniowymi.

Łącznie w zakładach obrotu oceniono oznakowanie **308** partii środków spożywczych, z czego jako nieprawidłowe uznano oznakowanie **14** partii to jest 4,50% (w roku ubiegłym 7,40%).

34 zakłady żywienia zbiorowego: przeprowadzono łącznie **34** kontrole. Sporządzono **34** protokoły, w tym **1** z uchybieniami w zakresie znakowania.

W **1** obiekcie żywienia zbiorowego otwartego – zakładzie małej gastronomii stwierdzono używanie do produkcji surowców (bułek hamburgerowych) bez jakichkolwiek oznakowań.

W celu wyegzekwowania usunięcia uchybień wydano **1** decyzję administracyjną.

Sumując w zakładach żywienia zbiorowego oceniono oznakowanie **86** partii środków spożywczych, z czego nieprawidłowości dotyczyły **1** partii to jest 1,16 % (w roku ubiegłym 6,25%).

W 2018 roku zakwestionowano 2 próbki suplementów diety ze względu na nieprawidłowe znakowanie opakowania jednostkowego, tj:

- Jedna próbka -wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez sugerowanie zastosowaną grafiką obecności owoców cytryny w składzie. W rzeczywistości w produkcie końcowym nie ma elementów pochodzących z cytryny. Informację o kwestionowanej próbce przekazano PPIS w Mielcu - właściwemu ze względu na siedzibę producenta (producent spoza województwa podlaskiego).
- Jedna próbka- komunikat umieszczony na opakowaniu „antyskurcz” sugeruje, że produkt ma właściwości zapobiegania lub leczenia chorób ludzi, ponieważ skurcze mogą być objawem stanów chorobowych, takich jak niedobory witamin i składników mineralnych. Informację o kwestionowanej próbce przekazano PPIS w Białymstoku- właściwemu ze względu na siedzibę producenta (producent z województwa podlaskiego).

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 91 zakładów, w tym 5 zakładów produkcji żywności (3 piekarnie, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnia koncentratów spożywczych), 8 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 4 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, 74 zakłady obrotu żywnością (sklepy spożywcze).

W zakresie objętym ww. tematem przeprowadzono 91 kontroli, sporządzono 91 protokołów. 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 94 partie środków spożywczych, w tym:

- 3 partie środków spożywczych z udziałem soi (m.in. sos sojowy, kotlety sojowe),
- 32 partie środków spożywczych z udziałem kukurydzy (m.in. kukurydza konserwowa, przetwory kukurydziane - chrupki),

- 5 partii nasion, pestek, ziaren (nasiona soi, słonecznika, siemienia lnianego),
- 8 partii preparatów używanych w produkcji piekarniczej i ciastkarskiej, koncentratów spożywczych, w tym polepszacze i preparaty enzymatyczne,
- 46 partii innych produktów mogących potencjalnie zawierać lub być wyprodukowane z GMO (m.in. ryż i przetwory ryżowe, oleje roślinne, przetwory warzywne).

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

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

- 1 próbkę pochodzenia krajowego z grupy ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne – płatki kukurydziane

Próbka nie była kwestionowana.

Nadzór w zakresie stosowania się przedsiębiorców do zapisów obowiązującego prawa żywnościowego, w zakresie wymagań dotyczących rejestracji oraz zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzenia, zawieszania oraz cofania zatwierdzenia zakładów

Na przestrzeni 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach realizując zapisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dokonał zatwierdzenia 23 nowych obiektów żywności i żywienia oraz 4 zatwierdzeń dotyczących rozszerzenia działalności. W roku sprawozdawczym zatwierdzono następujące zakłady:

- 1 automat do lodów
- 12 sklepów spożywczych (w tym sklep na stacji paliw)
- 3 obiekty ruchome i tymczasowe
- 3 środków transportu
- 1 zakład żywienia zbiorowego otwartego (w tym 1 zakład małej gastronomii).
- 2 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (punkt wydawania posiłków, 1 zakład usług cateringowych)

Zatwierdzenia rozszerzenia działalności dotyczyły 3 sklepów spożywczych oraz 1 automatu do lodów.

Ponadto w 2018r. do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpisano:

- 4 producentów w ramach produkcji pierwotnej

- 1 obiekt obrotu materiałami i wyrobami
- 2 inne obiekty obrotu żywnością
- 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 2017 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 2018 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);
- pobieranie próbek żywności pochodzenia roślinnego na etapie 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 2018 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 jest:

- 29 podmiotów zajmujących się produkcją pierwotną, w tym część z nich dostarcza żywność w ramach dostaw bezpośrednich (5- owoce miękkie, 1 - kapusta, 1 - jabłka, 5 - ziemniaki, 17 - zboża);
- 35 podmiotów prowadzących działalność w ramach dostaw bezpośrednich (2 – owoce: jabłka, śliwki, gruszki i 33 – ziemniaki i warzywa korzeniowe);
- 1 podmiot prowadzący działalność w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego w zakresie przetwórstwa owocowo-warzywnego – soki tłoczone, susz roślinny, ocet).

W 2018 r. wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej łącznie 5 podmiotów: 4 gospodarstwa produkcji pierwotnej i 1 RHD.

Pracownicy PSSE w Mońkach w 2018 r. przeprowadzili kontrole 4 podmiotów produkcji pierwotnej.

W ramach produkcji pierwotnej do badań laboratoryjnych pobrano 2 próbki, z czego:

- 1 próbkę kapusty białej - w ramach monitoringu do badań w kierunku oznaczenia zawartości azotanów – próbka nie była kwestionowana.
- 1 próbkę ziemniaków - w ramach urzędowej kontroli żywności do badań w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia – próbka nie była kwestionowana.

W trakcie przeprowadzanych przez pracowników PPIS w Mońkach kontroli, dostawy surowców roślinnych, w tym w ramach dostaw bezpośrednich stwierdzono w 2 obiektach, tj. w:

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

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 2018 roku skontrolowano w tym zakresie: 1 wytwórnię lodów (1 kontrola tematyczna w zakresie oceny prawidłowości funkcjonowania w zakładach kontroli wewnętrznej opartej o procedury GHP/GMP oraz systemu HACCP), 2 automaty do lodów (2 kontrole urzędowe), 3 piekarnie (2 kontrole urzędowe i 2 kontrole tematyczne w zakresie oceny prawidłowości znakowania środków spożywczych stosowanych jako surowiec w produkcji oraz wytwarzanych i wprowadzanych do obrotu), 1 wytwórnię napojów bezalkoholowych (1 kontrola urzędowa) oraz 1 wytwórnię koncentratów spożywczych (1 kontrola tematyczna w zakresie oceny prawidłowości stosowania substancji dodatkowych). Nieprawidłowości w zakresie stosowania dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, aromatów i rozpuszczalników ekstrakcyjnych nie stwierdzono.

Dodatkowo w 7 obiektach obrotu żywnością pobrano próbki żywności w kierunku badania zawartości substancji dodatkowych, tj:

W 6 sklepach spożywczych:

- 1 próbkę z grupy majonezy, musztardy, sosy;
- 2 próbki z grupy wyroby garmażeryjne i kulinarne;
- 1 próbkę z grupy przetwory i produkty warzywne;
- 2 próbki z grupy wody mineralne i napoje bezalkoholowe;
- 1 próbkę z grupy suplementy diety;
- 2 próbki z grupy przetwory rybne i owoców morza;

W 1 innym obiekcie obrotu żywnością (sklepie na stacji paliw):

- 2 próbki z grupy wyroby cukiernicze i ciastkarskie.

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 jakość środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży w sklepikach szkolnych, ocenę planowania i realizacji sposobu żywienia. Oceniano jadłospisy dekadowe, jakości 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” i 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.

W 2018r. skontrolowano w tym zakresie:

- 2 sklepiki szkolne (1 kontrola urzędowa, 1 kontrola tematyczna),
- 11 stołówek szkolnych (9 kontroli urzędowych, 2 kontrole tematyczne) w tym 3 w systemie cateringowym,
- 7 stołówek przedszkolnych (7 kontroli urzędowych), w tym 3 w systemie cateringowym.

W wyniku kontroli w ww. obiektach stwierdzano uchybienia 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. Uchybienia stwierdzone podczas kontroli ww. zakładów to:

- Brak co najmniej raz w tygodniu podawanej porcji ryby.
- Sporządzanie zup na bazie koncentratów.
- Brak dostępu dla konsumentów do informacji dotyczącej pełnego składu sporządzonych potraw.

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.

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 2 obiekty obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono w nich 2 kontrole tematyczne w zakresie oceny warunków wprowadzania do obrotu materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sporządzono 2 protokoły kontroli sanitarnej – uchybień nie stwierdzono.

W powyższym zakresie skontrolowano także:

- 15 zakładów przemysłu spożywczego – 1 wytwórnię lodów, 4 automaty do lodów, 3 piekarnie, 1 wytwórnię napojów bezalkoholowych, 1 zakład przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwórnię koncentratów spożywczych, 4 inne wytwórnie żywności (producenci produkcji pierwotnej).

Przeprowadzono 16 kontroli uwzględniających opisywaną tematykę, sporządzono 16 protokołów, oceniono znakowanie 7 partii materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie objętym tematem.

- 94 obiekty obrotu środkami spożywczymi

Przeprowadzono 94 kontrole, sporządzono 94 protokoły kontroli.

Dokonano oceny znakowania 86 partii opakowań do żywności – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie objętym tematem.

Pobrano do badań 1 próbkę materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością – wyroby z melaminy z dodatkiem biosubstancji– ekologiczne narzędzia kuchenne z włóknem bambusowym, w kierunku badania substancji migrujących z materiałów i wyrobów

przeznaczonych do kontaktu z żywnością Zakres badań: 1002-migracja specyficzna formaldehydu – próbka nie była kwestionowana.

- 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.

- 5 zakładów małej gastronomii

Problem uwzględniony był podczas 5 kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach. Sporządzono w nich 5 protokołów, nieprawidłowości nie stwierdzono. Pod względem znakowania oceniono 3 partie materiałów i wyrobów - nie budziły zastrzeżeń.

- 34 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego

Przeprowadzono 34 kontroli obejmujących tematykę stosowania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, sporządzono 34 protokołów, nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie oceniono materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością pod względem znakowania.

Łącznie w ramach realizacji zagadnienia skontrolowano 156 obiektów, przeprowadzono w nich 157 kontroli sanitarnych, sporządzono 157 protokołów kontroli, wszystkie bez uchybień. Pod względem znakowania oceniono 103 partie opakowań do żywności.

Rozpatrywania interwencji, skarg i odwołań.

W 2018 roku do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach wpłynęło 6 sygnałów (w tym 2 anonimowe) dotyczących niespełnienia przez przedsiębiorców postanowień obowiązującego prawa, z czego: 1 otrzymano za pośrednictwem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku, 1 - z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku, 1 - z Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sokółce. Przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne w celu potwierdzenia zasadności wniesionych skarg. 1 przedsiębiorcę ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

Zgłaszane nieprawidłowości odnosiły się do zakładów:

Zakłady produkcji żywności (piekarnia):

1 sygnał (anonimowy) wniesiony za pośrednictwem PSSE w Białymstoku, dot. niewłaściwej jakości technologicznej pieczywa wyprodukowanego przez producenta znajdującego się na terenie powiatu monieckiego. Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w piekarni, podczas której nie potwierdziła się zasadność skargi, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Obiekty obrotu żywnością:

- Sklepy spożywcze: 2 sygnały dotyczące wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieprawidłowej jakości. Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne, podczas

których nie stwierdzono nieprawidłowości. Skargi nie zostały potwierdzone. Osobom wnoszącym sygnały udzielono pisemnej odpowiedzi.

- Obiekty ruchome i tymczasowe: 1 sygnał (wniesiony anonimowo), otrzymany za pośrednictwem Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Sokółce, dotyczący nieprawidłowości w zakresie przewozu i sprzedaży środków spożywczych (przekazany ze względu na właściwość miejscową). Wezwano właściciela ruchomego punktu sprzedaży do osobistego stawiennictwa w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Mońkach w celu złożenia wyjaśnień. Właściciel samochodu został pouczony o konieczności zatwierdzenia do obwoźnej sprzedaży środków spożywczych. Przedsiębiorca złożył wniosek o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej ruchomego punktu sprzedaży.

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte:

- 1 sygnał dot. niewłaściwej jakości dań oferowanych konsumentom. Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną. Podczas kontroli w obrocie nie stwierdzono dań opisanych w sygnale, jednakże stwierdzono inne nieprawidłowości, m.in. używanie do produkcji surowców po upływie terminu przydatności do spożycia. Przedsiębiorcę winnego zaniedbań ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 100 zł na podstawie art. 100 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku. Do właściciela restauracji PPIS w Mońkach wystosował wystąpienie pokontrolne polecające podjęcie stosownych działań eliminujących stwierdzone nieprawidłowości. Strona poinformowała o usunięciu uchybień. Została pobrana próbka wody używanej w zakładzie, pobrano 3 próbki sanitarne – wymazy z rąk pracowników, blatu roboczego i naczyń używanych w zakładzie – próbki nie były kwestionowane; u pracowników restauracji przeprowadzono ponowne badania w kierunku nosicielstwa. Osobie wnoszącej sygnał udzielono pisemnej odpowiedzi.

Ponadto 1 sygnał, przekazany przez WSSE w Białymstoku, został zgłoszony w obiekcie, który nie znajduje się pod nadzorem PPIS w Mońkach (osoba prywatna prowadząca usługi w zakresie cateringu). Pracownicy udali się do lokalu mieszkalnego w celu weryfikacji doniesień. Nie stwierdzono, by w pomieszczeniach były przygotowywane potrawy, nie stwierdzono przechowywania większej ilości środków spożywczych, urządzeń, sprzętu służących do produkcji potraw. Osoba oświadczyła, że nie prowadzi działalności, w wyniku oględzin ustalono, że zakład opisany w interwencji nie istnieje, w związku z czym nie wszczęto postępowania administracyjnego. Osobie wnoszącej sygnał udzielono pisemnej odpowiedzi.

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, pobrano 3 wymazy sanitarne w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego- próbki nie były kwestionowane.

W 2018 r. nie było odwołań od decyzji wydanych przez PPIS w Mońkach.

Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych, produkowanych i wprowadzanych do obrotu na terenie powiatu.

Nadzór sanitarny w tym zakresie realizowano zgodnie z planem zamierzeń na 2018 rok opracowanym na podstawie wytycznych Państwowego Podlaskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach nie ma pod nadzorem zakładów produkujących oraz konfekcjonujących kosmetyki. Nie ma też na swoim terenie importerów kosmetyków ani sklepów specjalistycznych z kosmetykami. W ewidencji PSSE były 4 sklepy przemysłowe.

W 2018 r. otrzymano 1 notyfikację kosmetyków związanych z umieszczeniem kosmetyków w systemie RAPEX. W związku ze zgłoszeniem przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w obiekcie obrotu kosmetykami i 1 kontrolę interwencyjną w obiekcie obrotu żywnością. W obiektach nie stwierdzono kosmetyków ujętych w zgłoszeniu.

W 2018 r. przeprowadzono 1 kontrolę tematyczną w obiektach obrotu kosmetykami.

Do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę produktów kosmetycznych (w zakładzie obrotu kosmetykami): oliwkę dla dzieci, do badań w kierunku oznaczenia wolnego formaldehydu, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, oceny znakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego. Próbką nie była kwestionowana.

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 140 zakładów pracy.

Przedstawiało się to następująco:

Grupa zagrożeń	2017 rok	2018 rok
I	70	72
II	60	62
III	6	6
Suma	136	140

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 2018 roku pracowało 784 osób, w tym w warunkach narażenia na czynniki szkodliwe pracowało 666 osób.

W zakładach skontrolowanych należących do III grupy zagrożeń zatrudnionych jest 94 osób, w II grupie zagrożeń pracuje 669 osób, zaś w I 21 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 2018 roku stwierdzono przekroczenia normatywów w badaniach i pomiarach czynników szkodliwych środowiska pracy w 2 zakładach i w 1 zakładzie po przeprowadzeniu pomiarów czynników szkodliwych z nadzoru przez laboratorium WSSE w Białymstoku. Stwierdzono przekroczenia natężenia hałasu.

Bieżący nadzór nad warunkami środowiska pracy w zakładach pracy.

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

- W Ośrodku Hodowli Zarodowej „GARZYN” Sp. z o.o., Knyszyn Zamek 15, 19-120 Knyszyn, przeprowadzono i okazano do wglądu badania i pomiary środowiska pracy: w zakresie pyłu oraz hałasu i drgań mechanicznych na stanowisku traktorzysty w Gospodarstwie Knyszyn Zamek, uzupełniono i okazano do wglądu rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowisku traktorzysty w Gospodarstwie Knyszyn Zamek.

- 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, uzupełniono i okazano do wglądu rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowisku pracy wago-pakowarki na linii produkcyjnej pelletu.
- W Monieckiej Spółdzielni Mleczarskiej w Mońkach, ul. Mickiewicza 62, 19-100 Mońki, obniżono do obowiązujących norm natężenia hałasu słyszalnego na stanowisku obsługi obsługi kombajnu EGLI Fabr. NO. 1717901, BJ 2018; Masch. No. EES 107; type EES 5050 21 E; produkcja masła i jakości masła w Masłowni; udokumentowano badaniem kontrolnym poprawę warunków pracy na stanowisku obsługi kombajnu EGLI Fabr. NO. 1717901, BJ 2018; Masch. No. EES 107; type EES 5050 21 E; produkcja masła i jakości masła w Masłowni.

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.

W 2018 roku przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą niewłaściwych warunków higienicznych środowiska pracy. 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 2018 roku stwierdzono znaczną poprawę warunków. Nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

W 2018 roku stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych hałasu w środowisku pracy w 2 zakładach oraz w 1 zakładzie po przeprowadzeniu pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia z nadzoru przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Białymstoku

Pracownicy narażeni są na następujące czynniki uciążliwe i szkodliwe:

- Hałas – 197 osób,
- Drgania o działaniu miejscowym – 76,
- Drgania o działaniu ogólnym – 90,
- Pyły węgla kamiennego i brunatnego zawierające wolną krystaliczną krzemionkę – 8,

- Pyły drewna twardego, takiego jak buk i dąb - pył całkowity – 7
- Inne nietrujące pyły przemysłowe – w tym zawierające (krystaliczną) krzemionkę - 9,
- Tlenek azotu – 23,
- Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające poniżej 10% wolnej krzemionki - pył respirabilny – 91,
- Pyły organiczne pochodzenia zwierzęcego i roślinnego zawierające poniżej 10% wolnej krzemionki - pył całkowity – 91,
- Siarkowodór – 1,
- Czynniki biologiczne – 242,
- oświetlenie – 68 osób,
- czynniki chemiczne – 277 osób,
- czynniki rakotwórcze – 48 osób,
- mikroklimat – 57 osób,
- promieniowanie jonizujące – 2 osoby.

W 2018 roku skontrolowano 15 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 2018 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 2018 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.

Nadzór nad produktami biobójczymi

Obiekty wprowadzające do obrotu produkty biobójcze na terenie powiatu monieckiego:

Liczba zakładów w ewidencji <i>(wprowadzających do obrotu produkty biobójcze)</i>	Liczba skontrolowanych zakładów	Liczba kontroli	Liczba kontroli z uchybieniami	Liczba decyzji	Liczba nakazów
9	5	5 kompleksowych	0	5 umarzających	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	12	12 kompleksowych	0	0	0	583	209

W 2018 roku przeprowadzono 5 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu środki biobójcze oraz 12 kontroli w zakresie stosowania środków biobójczych.

Podczas kontroli w 2018 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 2018	5
Liczba skontrolowanych zakładów	6
Liczba osób zatrudnionych ogółem w zakładach z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi	126
Liczba osób pracujących w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi	48
Liczba kontroli	6
Liczba sporządzonych protokołów/ w tym z uchybieniami	6 (6 przez dział higieny pracy/0)
Liczba wydanych decyzji	6 (6 przez dział higieny pracy/0)
Liczba decyzji z uchybieniami	0/0
Liczba nakazów	0
Rodzaj nakazów	-
Liczba osób narażonych na	2

promieniowanie jonizujące	
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)	22 22
Liczba osób narażonych na tlenek etylenu	0
Liczba osób narażonych na WWA	0
Liczba osób narażonych na formaldehyd	15

W 2018 roku zaplanowano do kontroli 5 zakładów, skontrolowano 6 zakładów pracy z zakresu czynników o działaniu rakotwórczym lub mutagennym. W 2018 roku sporządzono 6 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 2018 roku Komenda Powiatowa Policji w Mońkach przekazała Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Mońkach 2 sprawy do prowadzenia postępowania administracyjnego w zakresie środków zastępczych:

1. Przekazano materiał dowodowy w postaci torebki foliowej z zapięciem strunowym z zawartością białego proszku zawierającego przebadaną substancję netyloheksedron o łącznej wadze 2,88 g netto.
2. Przekazano materiał dowodowy w postaci torebki foliowej z zapięciem strunowym z zabrudzeniami zawierającymi śladowe ilości 3-CMC i 4-chloro-alfa-PVP.
3. Prowadzono postępowanie administracyjne wszczęte w 2017 roku dotyczące dwóch torebek foliowych z zapięciem strunowym z zawartością suszu roślinnego koloru zielono-brązowego zawierającego MDMA-CHMICA o łącznej wadze 0,96 g netto.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach w 2018 roku wydał:

- 3 postanowienia o dopuszczeniu jako dowodów w sprawie akta sprawy przekazane przez Komendę Powiatową Policji w Mońkach.

- 3 decyzje umarzające w sprawie podejrzenia wprowadzania do obrotu środków zastępczych oraz orzekające o przepadku i zniszczeniu na rzecz Skarbu Państwa środków zastępczych.

W 2018 roku przeprowadzono wraz z Policją 3 kontrole doraźne w zakresie przeciwdziałania wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Nie stwierdzono znamion wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych. Wydano 3 decyzje umarzające.

V. CHOROBY ZAWODOWE

Liczba prowadzonych postępowań	4
Liczba zgłoszonych podejrzeń	2
Liczba decyzji pozytywnych	2
Liczba decyzji negatywnych	0
Liczba postanowień	-
Liczba wydanych kart stwierdzeń	2

W 2018 roku prowadzono 4 postępowania w sprawie chorób zawodowych.

W 2018 roku zgłoszono 2 podejrzeń choroby zawodowej tj:

- „*Borelioza*” poz. 26 (1 postępowanie)

- „*Kontaktowe zapalenie skóry z podrażnienia*” poz. 18.2 (1 postępowanie)

W 2018 roku prowadzono 2 postępowania chorób zawodowych zgłoszone w 2017 roku

- „*Borelioza*” poz. 26 (1 postępowanie)

- „*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 słyszącym, 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. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Mońkach wydał 2 karty stwierdzeń chorób zawodowych.

VI. OCENA WARUNKÓW SANITARNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Obiekty pod nadzorem PSSE w Mońkach, w 2018 roku:

- żłobek – 1
- przedszkola - 8 (w tym 3 punkty przedszkolne),
- szkoły podstawowe – 10,
- gimnazja - 1,
- zespoły szkół - 6,
- pozaszkolna placówka specjalistyczna - 1,
- placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego - 2,
- placówki pracy pozaszkolnej ogniska pracy pozaszkolnej - 2,
- schronisko młodzieżowe – 1.

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 **28** rozkładów zajęć w 11 placówkach:

- Oceniono 15 rozkładów zajęć w 7 placówkach w Szkole Podstawowej;
- Oceniono 13 rozkładów zajęć w 4 placówkach w Zespołach Szkół.

Nieprawidłowości w rozkładach zajęć w 2018 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 **217** stanowisk, w tym:

- **Przedszkole** – 2 placówki – 37 stanowisk w 2 oddziałach;
- **Szkoła Podstawowa** – 7 placówek - 148 stanowisk, w 10 oddziałach;
- **Zespół Szkół** – 1 placówka - 32 stanowiska, w 2 oddziałach.

W 2018 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 1549 uczniów, z czego z obiadów pełnych korzysta 1425 uczniów, natomiast z posiłków jednodaniowych - 124 uczniów. Z posiłków dofinansowanych korzysta łącznie 657 uczniów.

8 szkół wydaje napoje, z których korzysta 1103 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 2018/2019 zostały przeprowadzone w 1 szkole podstawowej oraz w 2 zespołach szkół, tj.: 1 szkoła podstawowa (Publiczna Szkoła Podstawowa w Długołęce, Długołęka 50, 19-111 Krypno); 2 zespoły szkół (Zespół Szkolno-Przedszkolny w Goniądzu, ul Konstytucji 3 Maja 18, 19-110 Goniądz, Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej, Kalinówka Kościelna 36, 19-120 Knyszyn)

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 – Zespół Szkolno-Przedszkolny w Goniądzu, Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej),
- zamontowano tablice multimedialne (1 placówka - Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej),
- położono nową wykładzinę podłogową (1 placówka - Publiczna Szkoła Podstawowa w Długołęce),
- wyposażono salę w nowe meble, tablicę, krzesła i ławki (1 placówka - Publiczna Szkoła Podstawowa w Długołęce).

b) w 1 placówce wyremontowano stołówkę szkolną:

- odmalowano ściany i sufit w kuchni i stołówce (1 placówka - Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej).

c) w 2 placówkach wyremontowano salę gimnastyczną

- odmalowano ściany na sali gimnastycznej (1 placówka - Zespół Szkół w Kalinówce Kościelnej)
- odmalowano ściany i sufit w małej sali gimnastycznej (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Goniądzu).

d) w 1 placówce wykonano inne prace dotyczące remontów pomieszczeń:

- odmalowano ściany i sufit w auli szkolnej oraz pokoju nauczycielskim (1 placówka - Zespół Szkolno-Przedszkolny w Goniądzu).

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),
- naprawiono ciekący kran w łazience uczniów ,
- 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 2018 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
2017	236	11	0	0	24	9	0	0
2018	180	8	0	0	28	11	0	0

Rok	Umeblowanie sal zabaw w przedszkolach			
	Dostosowanie do wzrostu		Meble niedostosowane	
	Liczba zbadanych dzieci	Ilość przedszkoli	Liczba dzieci	Ilość przedszkoli
2017	59	2	0	0
2018	37	2	0	0

Dzieci dojeżdżające autobusami szkolnymi

Na terenie powiatu monieckiego w 2018 roku liczba dzieci dojeżdżających do szkół wyniosła 1078, z czego:

- ✚ do Szkół Podstawowych to 704,
- ✚ do Zespołów Szkół - 374.

W 2018 roku, brak dzieci dojeżdżających odnotowano w 2 skontrolowanych placówkach. 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.

VII. OCENA OBIEKTÓW KOMUNALNYCH I JAKOŚCI WODY

VII.1 DZIAŁANIA PROWADZONEW 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 2018 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 2018r. Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Białymstoku, a przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Mońkach dokonywali poboru próbek wody do badań. Natomiast, administratorzy urządzeń 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 2018 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 2018 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 2017 roku wzrosła (ok. 1143 m³/d w skali całego powiatu), ilość osób korzystających z wodociągu nieznacznie wzrosła (ok. 212 osób 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 10 wodociągach: Mońki, Długołęka, Białosuknie, Downary, Kulesze, Słomianka, Laskowiec, Dolistowo, Goniądz, Osowiec (w 2017 roku również w 10). W większości kwestionowane były właściwości organoleptyczne czyli mętność (5010 osób) i chemiczne tj. mangan (16980 osób). W Mońkach istnieją dwa wodociągi, gdy występują przekroczenia na jednym z nich, dostarczanie wody następuje z drugiego wodociągu. Parametry mikrobiologiczne w 2018 roku były kwestionowane w 4 wodociągach (grupa coli - 550 osób, ogólna liczba mikroorganizmów – 15200 osób, Escherichia coli – 550 osób). W przypadku kwestionowania parametrów mikrobiologicznych w Długołęce, przekroczenia zostały wykryte w jednej z dwóch studni, dlatego woda była dostarczana dla odbiorców ze studni o prawidłowych parametrach.

Przekroczenia zazwyczaj były krótkotrwałe i każdorazowo podejmowano działania naprawcze. Jedynie w wodociągu Downary przekroczenia dotyczące żelaza i manganu 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 pięciu przypadkach wszczęto postępowania i wydano zalecenia odnośnie stanu sanitarno - technicznego budynków i urządzeń technologicznych. Dotyczy to wodociągów Mońki na terenie gminy Mońki, Krasne Folwarczne i Słomianka na terenie gminy Jasionówka, Downary i Osowiec na terenie gminy Goniądz. W trakcie 2018 r. 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. Konsumenci 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

Na terenie powiatu monieckiego funkcjonują 2 dworce PKP (Knyszyn i Osowiec) oraz przystanek PKS – w Goniądzu. W Mońkach funkcjonuje przystanek prywatnej linii PKS „Kurier Jankowscy” z poczekalnią dla podróżnych. Przystanek PKS w Goniądzu posiada poczekalnię dla podróżujących oraz skanalizowaną toaletę dla podróżnych. W Mońkach w pobliżu dworców znajduje się toaleta publiczna, natomiast w Osowcu i Knyszynie ubikacje nieskanalizowane. Wszystkie obiekty są w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Ustępy publiczne

W 2018 roku na terenie powiatu monieckiego funkcjonowało 5 ustępów publicznych - 2 w Mońkach, po jednym w Trzciannem, Knyszynie i Krypnie. W Mońkach zlokalizowane przy przystankach PKP i PKS oraz przy placu zabaw (centrum Moniek). Obiekty są w dobrym stanie technicznym, zwodociągowanie z ciepłą i zimną wodą, przystosowane dla osób niepełnosprawnych. Ustęp publiczny w Trzciannym usytuowany jest w centrum miejscowości, w sąsiedztwie przystanku PKS. Na ustęp składają się trzy kabiny z przedionkami (kobiet, mężczyzn i osób niepełnosprawnych), w których zainstalowane są umywalki do mycia rąk wyposażone w bieżącą ciepłą wodę. Ustęp publiczny w Knyszynie i Krypnie także usytuowany jest w centrum miejscowości, w sąsiedztwie przystanku PKS – ustęp jest skanalizowany, utrzymany w dobrym stanie sanitarno-technicznym, dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

Baza noclegowa

Bazę noclegową w powiecie monieckim stanowią: 1 pensjonat, 9 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie oraz 2 pola biwakowe. W obiektach prowadzone są liczne prace remontowe i modernizacyjne. Systematycznie podnoszony jest ich standard. Wszystkie

obiekty korzystają z wody pitnej właściwej jakości. Obiekty położone w miejscowościach wiejskich (w Jasionówce i Dawidowiznie), w których są świadczone usługi hotelarskie, działają głównie na zasadzie agroturystyki. Oba pensjonaty utrzymane są w dobrym stanie sanitarnotechnicznym. 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.

Teren obiektu Miejskiego Ośrodka Wypoczynkowego „NAD BIEBRZĄ” w Goniądzu ogrodzony, z zapleczem sanitarnym, utrzymany czysto, wyposażony w pojemniki na odpady stałe. Pole namiotowe w Osowcu – należy do Biebrzańskiego Parku Narodowego – turystom udostępniane są miejsca pod namioty oraz zaplecze sanitarne tj. prysznice, ubikacje, umywalki z wodą ciepłą i zimną oraz wydzielone stanowisko do mycia sprzętu kuchennego. Stan techniczny budynku jest dobry. Teren utrzymany był we właściwym stanie sanitarnym. Za stan porządkowy odpowiadała prywatna osoba, która sprząta obiekt na bieżąco.

Zakłady pogrzebowe i środki transportu do przewozu zwłok

W roku sprawozdawczym skontrolowano Kompleksowe Usługi Pogrzebowe w Knyszynie należące do Pani Edyty Budnej. Obiekt ten wyposażony jest w salę do wystawiania zwłok, salę do oględzin, pomieszczenie chłodnicze do przechowywania zwłok, zaplecze socjalne. Stan techniczny i porządkowy pomieszczeń jest dobry. Pojazdy do przewozu zwłok utrzymane są w dobrym stanie sanitarnotechnicznym i higienicznym. Posiadają kabinę kierowcy odizolowaną od części przeznaczanej na przewóz zwłok, po każdorazowym przewiezieniu zwłok lub szczątków ludzkich przeprowadza się dezynfekcję środka transportu w części przeznaczanej na ich umieszczenie. Do dezynfekcji używane są preparaty o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym. Zabiegi mycia i dezynfekcji prowadzone są we własnym zakresie w oparciu o zatwierdzone procedury.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, solaria

W 2018 roku skontrolowano 3 zakłady fryzjerskie (świadczące usługi w zakresie fryzjerstwa damskiego i męskiego), 4 gabinetów 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 obiektach w których stwierdzono nieprawidłowości i wydano decyzje nakazujące, na dzień 31 grudnia wszystkie zostały wykonane.

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.

Podsumowując działania w zakresie higieny komunalnej na terenie powiatu monieckiego można uznać, że nie wystąpiły sytuacje mogące wpływać negatywnie na bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców powiatu. Stały nadzór nad obiektami użyteczności publicznej na nadzorowanym terenie wpłynął na to, iż w ubiegłym roku żaden obiekt nie budził poważniejszych zastrzeżeń pod względem sanitarno – higienicznym. Natomiast prowadzenie stałego monitoringu jakości wody w wodociągach, przeznaczonej do spożycia przez ludzi, pozwoliło na ocenę bezpieczeństwa zdrowotnego mieszkańców naszego powiatu w tym zakresie. Analiza jakości mikrobiologicznej i fizykochemicznej badanych wód potwierdza, że nie stanowią one zagrożenia dla zdrowia ludności, a przekroczenia parametrów, które mogłyby zagrozić zdrowiu osób spożywających wodę oraz pogorszyć jej ocenę organoleptyczną są krótkotrwałe. Nie mniej jednak należy stwierdzić, że na przestrzeni ostatnich lat jakość wody ulega stopniowemu pogorszeniu i konieczne jest podjęcie działań dla spowodowania poprawy jakości wody z wodociągów publicznych w zakresie redukcji związków manganu, żelaza i jonu amonowego poprzez modernizację SUW w przypadku konieczności jej rozbudowy oraz zabezpieczenie właściwej pracy SUW. Konieczne jest podjęcie działań systemowych w celu podniesienia wiedzy merytorycznej pracowników firm wodociągowych w zakresie prawidłowej eksploatacji ujęć, SUW oraz sieci wodociągowej, w tym jej czyszczenia i dezynfekcji.

VIII. OŚWIATA ZDROWOTNA I PROMOCJA ZDROWIA

Działania podjęte w ramach Promocji Zdrowia w 2018 roku.

Działanie: 20.5.1.3 Profilaktyka i zwalczanie uzależnień			
Cel: Upowszechnianie wiedzy dotyczącej uzależnień			
L.p.	Nazwa programu	Zasięg programu (krajowy/wojewódzki/lokalny)	Liczba odbiorców
1.	„Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” (KIK/68)	krajowy	5480
2.	Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”	krajowy	213
3.	Program „Bieg po zdrowie”	krajowy	168
4.	Program „Czyste powietrze wokół nas”	krajowy	530
5.	„Podlaski program zwalczania następstw zdrowotnych używania wyrobów tytoniowych i wyrobów powiązanych”	wojewódzki	10249
6.	Program „Mam wybór ...” (profilaktyka w zakresie zażywania dopalaczy)	wojewódzki	726
L.p.	Nazwa kampanii/akcji	Zasięg kampanii/akcji (krajowy/wojewódzki/lokalny)	Liczba odbiorców
1.	„Światowy Dzień bez Tytoniu”	krajowy	3223
2.	„Światowy Dzień Rzucania Palenia”	krajowy	3878
3.	Profilaktyka w zakresie zażywania dopalaczy	lokalny	1253
20.5.1.2. Oświata zdrowotna wykonywana przez państwową inspekcję sanitarną			
Cel: Upowszechnianie wiedzy dotyczącej profilaktyki chorób i promocji zdrowego trybu życia			
L.p.	Nazwa programu	Zasięg programu (krajowy/wojewódzki/lokalny)	Liczba odbiorców
1.	Program „Trzymaj Formę!”	krajowy	520
2.	„Krajowy Program Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV”	krajowy	6935
3.	Program „Moje dziecko idzie do szkoły”	lokalny	177
L.p.	Nazwa kampanii/akcji	Zasięg kampanii/akcji (krajowy/wojewódzki/lokalny)	Liczba odbiorców
1.	Światowy Dzień Zdrowia	krajowy	5085
2.	Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach	krajowy	2431
3.	Światowy Dzień Walki z AIDS	krajowy	2445
4.	Ogólnopolski Dzień Tornistra	krajowy	21

5.	Opieka okołoporodowa	krajowy	26
6.	Edukacja zdrowotna w zakresie wszawicy	krajowy	974
7.	Upowszechnianie informacji w zakresie żywienia dzieci w żłobkach	krajowy	5
8.	„Zimowa Szkoła Bezpieczeństwa”	wojewódzki	520
9.	„Letnia Szkoła Bezpieczeństwa”	wojewódzki	433
10.	Upowszechnianie informacji w zakresie profilaktyki zatruc lekami pochodzącymi z nieznanymi źródeł „Leki z sieci”	wojewódzki	15
11.	Profilaktyka grypy	lokalny	520
12.	Profilaktyka chorób nowotworowych	lokalny	18
13.	Promocja szczepień ochronnych w tym Zaszczep w sobie chęć szczepienia , Europejski Tydzień Szczepień	lokalny	5582
14.	Promowanie zdrowego stylu życia i racjonalnego odżywiania	lokalny	27

W 2018r. wszystkimi działaniami profilaktyczno – edukacyjnymi objęto **34407** osób co stanowi **84%** społeczeństwa powiatu monieckiego.