



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olecku
ul. Wojska Polskiego 13, 19-400 Olecko
tel. 87/520-30-55 , e-mail : psse_olecko@visacom.pl

Olecko, dnia 11.09.2015 r.

RADA MIEJSKA W OLECKU

Pl. Wolności 3

19-400 Olecko

HK. 4011.2.8. 2015

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olecku przesyła informację podsumowującą działania podjęte w sezonie letnim 2015, które zapewniły bezpieczeństwo sanitarne wypoczywającym dzieciom, młodzieży i turystom w powiecie oleckim.

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Olecku**
lek. med. Mirosław Maklarz

Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.), Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, a także nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku. Sprawowanie nadzoru w wyżej wymienionym zakresie jest podejmowane w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Podjęte działania z zakresu Higieny Komunalnej zmierzające do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego w okresie letniego wypoczynku

Liczba obiektów zaewidencjonowanych świadczących usługi noclegowe - 37

Liczba wykonanych kontroli w obiektach noclegowych – 34

W w/w obiektach nie wydawano decyzji administracyjnych.

Wydano 1 decyzję płatniczą.

Do grupy obiektów, z których chętnie korzystają wypoczywające dzieci kolonijne zaliczane są baseny kąpielowe. W Hali Widowiskowo-Sportowej z pływalnią Lega w Olecku została przeprowadzona kontrola, w wyniku której usterki zawarte w protokole zostały usunięte w ciągu miesiąca. Dokonano także kontroli jakości wody basenowej- pobrano 8 prób wody do badań laboratoryjnych. Przeprowadzone badania nie wykazały zanieczyszczeń. Na zlecenie MOSiR –u została także przebadana woda w miejscach przeznaczonych do kąpieli, tj. Skocznia i Szyjka oraz wydano pozytywne bieżące oceny jakości wody.

Podjęte działania z zakresu Higieny Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku

Głównym celem działalności sekcji jest czuwanie nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, żywności prozdrowotnej, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego i realizację zadań wynikających z obowiązujących przepisów prawnych.

- Ilość przeprowadzonych kontroli – 109
- Wystawiono 6 decyzji płatniczych na sumę 360 zł /kontrole sprawdzające wykonanie decyzji /
- Za stwierdzone usterki 1 osobę winną ukarano mandatem na sumę 500 zł

Powód nałożenia mandatu: obiekt ruchomy - sprzedaż pod namiotem wyrobów wędliniarskich na targowicy w Olecku - brak warunków do przewozu w/w wyrobów (temperatura wewnątrz samochodu +25°C); niewłaściwe warunki sprzedaży (temperatura w namiocie +28°C, a na okazanych etykietach od 0 do 15°C); na wyrobach wędliniarskich stwierdzono obecność much i os; nie okazano dokumentacji w języku polskim - tylko w języku litewskim. W trakcie kontroli właścicielka zlikwidowała stoisko w obecności osób kontrolujących. Pouczono, że z chwilą ponownej sprzedaży właścicielka musi okazać stosowną dokumentację **w języku polskim i zapewnić odpowiednie warunki sprzedaży.**

- W ramach funkcjonowania systemu RASFF tj. systemu wczesnego powiadomienia o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt mającym za zadanie zapobieganie przedostawania się niebezpiecznej żywności do konsumenta przeprowadzono 1 kontrolę / **dot. przekroczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu mikotoksyn *Itoksyczne substancje chemiczne wytwarzane przez pewne gatunki pleśni rozwijającej się na niektórych produktach żywnościowych zwłaszcza zboża / w panierce kukurydzianej wyprodukowanej w Niemczech z surowca pochodzącego z Czech***
- Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną - niepotwierdzona :
 telefonicznie poinformowano, że w sprzedaży w jednym ze sklepów znajduje się zapleśniała kiełbasa SALAMI- w czasie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w sprzedaży zapleśniałej kiełbasy i według wyjaśnienia kierownika sklepu nie było reklamacji na kiełbasę pn.: „SALAMI”.
- Przeprowadzono wspólne kontrole
 - przeprowadzono 1 kontrolę z pracownikiem Inspekcji Weterynaryjnej i funkcjonariuszem Policji obiektu ruchomego- sprzedaż wyrobów wędliniarskich pod namiotem na targowicy w Olecku
 - przeprowadzono 2 kontrole w obiektach wypoczynku letniego dzieci i młodzieży z funkcjonariuszem KPP w Olecku:
 - przeprowadzono 2 kontrole obiektów ruchomych obsługujących imprezę masową w Olecku pn.: „ Pierwsze Oleckie Święto Mleka i Miodu” wspólnie z pracownikiem Urzędu Miasta w Olecku
- Pobrano do badań laboratoryjnych 35 prób środków spożywczych- próby niekwestionowane

Działania z zakresu Higieny Dzieci i Młodzieży

W okresie wakacyjnym pracownik Higieny Dzieci i Młodzieży Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Olecku realizuje zadania wynikające z zapisów ustawy o PIS poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży.

Działania koncentrują się na kontroli przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w stosunku do pomieszczeń, sprzętu używanego na turnusach wypoczynku oraz utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości, w związku z tym, w trakcie kontroli ocenia się stan sanitarno-higieniczny:

- pomieszczeń mieszkalnych i ich wyposażenia,
- pomieszczeń sanitarnych,
- pokoju chorych,
- pomieszczeń porządkowych,
- terenu,
- miejsca gromadzenia odpadów

oraz:

- wyposażenie techniczne budynku,
- mikroklimat pomieszczeń,
- warunki żywienia uczestników,
- warunki do uprawiania sportu i rekreacji,
- system I-ej pomocy,
- stan zdrowia uczestników.

W ramach bieżącego nadzoru przeprowadzane są kontrole poszczególnych turnusów, przy czym zgodnie z ustawą o swobodzie działalności gospodarczej, jeżeli organizator jest przedsiębiorcą, kontrolę z zakresu oceny stanu sanitarnego można przeprowadzić po uprzednim zawiadomieniu o zamiarze wszczęcia kontroli.

Z uwagi na krótki okres działalności takiego przedsiębiorcy (np. jeden 7, 10-dniowy turnus), pracownik HDiM przestrzegając litery prawa nie zawsze ma możliwość skontrolowania wypoczynku.

W roku bieżącym, wg internetowej bazy danych Ministerstwa Edukacji Narodowej, na terenie powiatu oleckiego funkcjonowały:

- 43 turnusy w obiektach hotelowych lub innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie (wszystkie w Olecku)
- 6 turnusów zorganizowanych w obiektach używanych okazjonalnie do wypoczynku (wszystkie w Olecku)

- 5 turnusów w miejscu zamieszkania (dawniej półkolonie –w Olecku, Kowalach Oleckich).

Skontrolowano 50 turnusów. Można stwierdzić, że organizatorzy zapewnili przynajmniej dostateczne warunki pobytu dzieci w tych placówkach:

- odpowiednią powierzchnię na 1 uczestnika,
- właściwą dostępność do urządzeń sanitarnych i ciepłej wody,
- dostateczne wyposażenie w szafy, szafki na odzież, bieliznę pościelową, koce itp.

Podobnie jak w latach ubiegłych większych nieprawidłowości w zakresie higieny i bezpieczeństwa nie odnotowano. W uzasadnionych przypadkach prowadzono działalność edukacyjną, udzielając instruktażu na temat zasad organizowania wypoczynku oraz wymogów sanitarnych.

W omawianym okresie, szczególnie uciążliwe okazało się długotrwałe występowanie wysokich temperatur powietrza, w związku z tym nie udało się zapewnić optymalnego mikroklimatu w pomieszczeniach. Zamontowane w oknach osłony (rolety, zasłony) chroniące przed nasłonecznieniem nie spełniały w 100% swego zadania, dlatego też wydaje się koniecznością zastosowanie innych, lepszych rozwiązań tego problemu, co niewątpliwie wpłynie na poprawę warunków zdrowotnych w obiektach wypoczynku.

W ośrodkach wypoczynku i rekreacji na terenie Olecka odnotowano funkcjonowanie obozów sportowych skupiających dzieci i młodzież ze szkół sportowych oraz klubów kadry wojewódzkiej.

Wg MEN ta forma działalności nie jest wypoczynkiem i nie podlega nadzorowi inspekcji sanitarnej.

Działania z zakresu Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej

W okresie 06.07.2015 r. – 21.08.2015 r. podjęto działania w ramach akcji „Zdrowe wakacje”. Ich celem było podniesienie poziomu wiedzy z zakresu zapobiegania zagrożeniom związanym z wypoczynkiem letnim.

Grupą docelową działań edukacyjnych byli:

- dyrektorzy, wychowawcy, pielęgniarki, prowadzący i obsługujący placówki wypoczynku letniego dla dzieci i młodzieży na terenie powiatu oleckiego,
- dzieci i młodzież w wieku od 6 do 21 lat wypoczywające na zorganizowanych obozach, koloniach i półkoloniach.

73

W ramach akcji przeprowadzono zajęcia edukacyjne na **20** obozach, koloniach i półkoloniach dla **925** uczestników w ciągu **20 godz.** Tematem zajęć były najczęściej występujące zagrożenia wakacyjne, a mianowicie choroby przenoszone przez kleszcze, wścieklizna, przestrzeganie higieny osobistej, ABC grzybiarza, ochrona przed nadmiernym promieniowaniem UV, prawidłowe zachowanie podczas burzy, profilaktyka uzależnienia od środków psychoaktywnych, a zwłaszcza zagrożenia związane z używaniem „nowych narkotyków” – tzw. „dopalaczy. Dodatkowo informowano dzieci i ich opiekunów o zasadach bezpieczeństwa podczas upałów, bezpiecznych kąpeli wodnych, zasadach postępowania przy użądleniach przez owady oraz numerach telefonów alarmowych.