

jm



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olecku

19-400 Olecko, ul. Wojska Polskiego 13, tel. 87 520 30 55, faks 87 520 20 65, e-mail: psse.olecko@sanepid.gov.pl

Olecko, dn. 19.09.2022 r.

Komisja Polityki Prorodzinnej, Ochrony Zdrowia i Bezpieczeństwa

oraz

Komisja Oświaty, Kultury, Promocji Gminy, Sportu i Rekreacji Rady Miejskiej w Olecku

HK.9011.1.8.2022

W odpowiedzi na zaproszenie Przewodniczącej Komisji Polityki Prorodzinnej, Ochrony Zdrowia i Bezpieczeństwa oraz Przewodniczącego Komisji Oświaty, Kultury, Promocji Gminy, Sportu i Rekreacji Rady Miejskiej w Olecku z dnia 09.09.2022 r. znak: BRM.0012.3.9.2022 i BRM.0012.1.10.2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olecku przedstawia materiał dotyczący podsumowania sezonu letniego. Wszystkie wymienione niżej działania PPIS w Olecku miały na celu dążenie do zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego obiektów użyteczności publicznej, żywienia i żywności, warunków wypoczynku dzieci i młodzieży oraz wyeliminowanie ewentualnych zagrożeń epidemicznych na nadzorowanym terenie.

DZIAŁANIA Z ZAKRESU NADZORU NAD BEZPIECZEŃSTWEM W POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTACH ŚRODOWISKA BYTOWANIA LUDZI I OBIEKTACH UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

1. Bezpieczeństwo wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Zapewnienie wody do picia o odpowiedniej jakości i ilości ma istotne znaczenie dla zdrowia i warunków życia społeczeństwa, a także bezpieczeństwa sanitarnego powiatu. Realizacja tego nadzoru w 2022 roku polegała na całorocznym monitoringu jakości wody oraz kontroli funkcjonowania systemu zaopatrzenia miasta i wsi w wodę, a także współpracy z podmiotami wykonującymi zadania zaopatrzenia ludności w wodę.

W 2022 r. w powiecie oleckim objęto nadzorem 13 urządzeń wodociągowych, które zaopatrywały w wodę ogółem 30968 osób. Pobrano z nich 48 próbek wody do badań laboratoryjnych. W wodociągach na terenie miasta i gminy Olecko nie kwestionowano jakości wody.

2. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W sezonie letnim 2022 udostępniono dla mieszkańców jedno kąpielisko „Skocznia” nad Jeziorem Oleckie Wielkie. Do otwarcia kąpieliska „Szyjka” nie doszło z powodu braku obsady ratowników. Woda kąpieliskowa została zbadana w ramach kontroli urzędowej w obu kąpieliskach przed sezonem letnim.

Na podstawie dostarczonych wyników z badań wody powierzchniowej PPIS w Olecku wydał 5 ocen o przydatności wody do kąpieli dotyczących kąpieliska „Skocznia”. Jakość wody pod względem mikrobiologicznym i fizyko-chemicznym we wszystkich badaniach odpowiadała wymaganiom obowiązującego rozporządzenia. Infrastruktura plaży „Skocznia” także znajdowała się w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym i nie budziła zastrzeżeń.

3. Woda na pływalni

W powiecie oleckim jest jedna pływalnia kryta zarządzana przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji. Właściciel przeprowadza badanie wody na pływalni zgodnie z ustalonym z PPIS w Olecku harmonogramem poboru prób wody i terminowo dostarcza sprawozdania z badań. W sezonie letnim 2022 nie stwierdzono przekroczeń parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych w wodzie basenowej.

4. Trasy pieszo-rowerowe w powiecie oleckim

Analiza bieżącego stanu czystości oraz stanu sanitarno-technicznego miejscowości, obiektów i tras turystycznych na terenie powiatu oleckiego nie budziła zastrzeżeń. Trasa pieszo-rowerowa „Wiewiórcza Ścieżka” była sprządana na bieżąco, a wszystkie naprawy elementów były przeprowadzane niezwłocznie.

5. Imprezy masowe

PPIS w Olecku wydał 2 postanowienia na imprezy masowe dotyczące zabezpieczenia sanitarnego tych wydarzeń. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne przed rozpoczęciem imprez, które nie wykazały nieprawidłowości.

6. Obiekty sportowe i rekreacyjne

Sekcja Higieny Komunalnej PSSE w Olecku kontrolowała także obiekty sportowe takie jak kompleks boisk, korty tenisowe, stadion i amfiteatr. W czasie trwania sezonu letniego ich stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Dokonano kontroli 2 placów zabaw dla dzieci i kompleksu wypoczynkowego przy Alei 450 -lecia Olecka, który jest co roku wyposażony w nowe urządzenia służące do rekreacji.

7. Obiekty wymagające poprawy stanu sanitarno-technicznego

Według PPIS w Olecku tak jak w latach ubiegłych należy zwrócić szczególną uwagę na Ośrodek Wypoczynkowy „Dworek Mazurski”. Jest to obiekt wyeksploatowany, który wymaga gruntownego remontu. Plaża, z której korzystają turyści i mieszkańcy Olecka, nie posiada odpowiedniej infrastruktury zapewniającej bezpieczne i higieniczne warunki odpoczynku. W 2022 roku funkcjonowało w obiekcie 15 turnusów kolonijnych, z czego skontrolowano 11.

Według PPIS w Olecku obiekt ten jest malowniczo położony nad jeziorem i właśnie ze względu na tak atrakcyjne położenie powinien być jak najszybciej doprowadzony do odpowiedniego stanu, aby mógł spełniać warunki sanitarnego i bezpiecznego miejsca na odpoczynek, wzbogacając bazę turystyczną powiatu.

DZIAŁANIA Z ZAKRESU HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY

Podobnie jak w latach poprzednich wypoczynek dzieci i młodzieży na terenie powiatu oleckiego organizowany był w oparciu o hotele i ośrodki wypoczynkowe prowadzące działalność przez cały rok oraz obiekty używane okazjonalnie do wypoczynku. PPIS sprawuje nadzór nad wypoczynkiem letnim dzieci i młodzieży oceniając przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w stosunku do pomieszczeń i sprzętu używanego na turnusach wypoczynku dzieci i młodzieży oraz utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości.

W roku bieżącym, według internetowej bazy wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej, na terenie powiatu oleckiego funkcjonowały 63 turnusy wypoczynku letniego dla dzieci i młodzieży, w tym:

- 56 turnusów w obiektach hotelarskich lub innych obiektach, w których są świadczone usługi hotelarskie;
- 1 turnus zorganizowany w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku: Szkole Podstawowej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Gąskach;
- 6 turnusów w miejscu zamieszkania (MOSiR – Hala Lega, Świetlica Środowiskowo – Opiekuńcza „Puchatek”).

Z wypoczynku skorzystało ogółem 2919 dzieci i młodzieży. W wypoczynku w miejscu zamieszkania uczestniczyło 345 dzieci i młodzieży, natomiast w formie wyjazdowej 2574 dzieci i młodzieży.

W ramach nadzoru nad wypoczynkiem skontrolowano 45 turnusów. Mając na uwadze bezpieczeństwo dzieci i młodzieży współpracowano z Komendą Powiatową Policji w Olecku przeprowadzając łącznie 11 wspólnych kontroli. Nieprawidłowości w zakresie higieny i bezpieczeństwa nie odnotowano. Wszystkie placówki zapewniały ciepłą, bieżącą wodę, dostępność do urządzeń sanitarnych, minimalne wyposażenie pokoi (łóżka, szafy, szafki, półki,

stoły i krzesła). Organizatorzy podczas trwania letniego wypoczynku zapewнили dzieciom i młodzieży bezpieczne i higieniczne warunki uczestnictwa w zajęciach, a także opiekę medyczną.

W uzasadnionych przypadkach prowadzono działalność edukacyjną udzielając instruktażu na temat zasad organizowania wypoczynku, wymogów bezpieczeństwa, higieny pomieszczeń, wyposażenia, racjonalnego żywienia itp.

Standard obiektów, w których organizowany był wypoczynek, pozostaje na niezmiennym poziomie. Wszelkie przeprowadzane prace mają jedynie na celu bieżące naprawy i nie wpływają na zmianę warunków pobytu.

DZIAŁANIA Z ZAKRESU HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA

I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Głównym celem działalności Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku jest czuwanie nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, żywności prozdrowotnej, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością poprzez sprawowanie nadzoru sanitarnego i realizację zadań wynikających z obowiązujących przepisów prawnych.

Pracownicy Sekcji HŻŻiPU PSSE w Olecku przeprowadzili 151 kontroli obiektów żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Wystawiono 31 decyzji płatniczych na sumę 3278 zł oraz 10 decyzji administracyjnych w związku z nieprawidłowym stanem techniczno-sanitarnym obiektów. Na osoby winne zaniedbań sanitarnych w obiektach żywnościowo-żywnieniowych nałożono 5 mandatów karnych na łączną kwotę 1300 zł.

Pod całorocznym nadzorem sekcji znajdują się placówki tzw. żywienia zbiorowego. Dodatkowo, w czasie trwania wypoczynku letniego, pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzili kontrole sanitarne we wszystkich obiektach, które przygotowywały posiłki dla dzieci i młodzieży. Zastrzeżeń do stanu sanitarnego obiektów nie wniesiono. Drobne nieprawidłowości usuwane były w czasie trwania kontroli. Jadłospisy, po korekcie, oceniono jako właściwe.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF, systemu wczesnego powiadomienia o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt, mającego za zadanie zapobieganie przedostawania się niebezpiecznej żywności do konsumenta, przeprowadzono 14 kontroli, które dotyczyły:

- obecności tlenu etylenu w suplemencie diety, batonach, herbatce dla odchudzających się,
- zanieczyszczenia surowca wykorzystanego do produkcji batonów fragmentami szkła,
- obecności ciała obcego pochodzenia nieorganicznego (kawałki tworzywa sztucznego) w paście migdałowej,
- obecności *Salmonella* grupa CO w 3 z 5 pobranych próbek produktu pn. Filet z piersi kurczaka świeży, klasa A,

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu chlorpiryfosu w cytrynach,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu migracji 4,4' diaminodifenylometanu, aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych w szczypcach uniwersalnych,
- obecności *Salmonella* Enteritidis w mieszance na gofry tradycyjne i bąbelkowe,
- stwierdzenia alkaloidów tropanowych w chipsach kukurydzianych,
- zawartości pozostałości pestycydów w fasoli białej drobnej,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w rodzynekach.

Przeprowadzono 16 kontroli interwencyjnych, które dotyczyły:

- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu propargitu w truskawce mrożonej,
- obecności *Salmonella* spp. w mięsie drobiowym,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu glifosatu w kaszy gryczanej prażonej,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego w sklepie rybnym. Przeprowadzona kontrola wykazała bieżące usterki sanitarno-higieniczne. Wszczęto postępowanie administracyjne. Poinformowano stronę skarżącą o wynikach przeprowadzonej kontroli.
- obecności szkodników i ich odchodów w sklepie spożywczym. Przeprowadzono kontrolę interwencyjną, w trakcie której stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higieniczne, za które ukarano osobę winną grzywną w drodze mandatu karnego. Wszczęto postępowanie administracyjne. Poinformowano stronę skarżącą o wynikach przeprowadzonej kontroli.

W ramach realizacji Planu pobierania próbek na 2022 rok pobrano do badań laboratoryjnych 101 prób środków spożywczych i 2 próbki przedmiotów użytku. Zakwestionowano 5 próbek lodów z automatu ze względu na przekroczenie parametru wskaźnikowego bakterii *Enterobacteriaceae*, które nie odpowiadały kryteriom higieny procesu oraz 5 próbek świeżego mięsa drobiu ze względu na stwierdzoną obecność bakterii chorobotwórczej *Salmonella* grupa CO.

DZIAŁANIA Z ZAKRESU EPIDEMIOLOGII

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olecku stale monitoruje sytuację epidemiologiczną na terenie powiatu oleckiego poprzez rejestrację i analizę zachorowań na choroby zakaźne, kontrolę wykonawstwa obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. W roku 2022 podmioty lecznicze zgłosiły 1366 przypadków zachorowań na choroby zakaźne. Najwięcej, bo aż 1166 odnotowano zachorowań lub podejrzeń zachorowań na Covid-19 (1051 przypadków potwierdzonych i 115 możliwych). Inne zarejestrowane zachorowania to: ospa

wietrzna (92), biegunki i zakażenia jelitowe - 73 (w tym 37 wywołanych przez rotawirusy), pogryzienia przez zwierzęta (14), borelioza (16), kleszczowe zapalenie mózgu – 1, płonica – 1, wirusowe zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych inne określone i nieokreślone – 2, bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu – 1, gruźlica - 2.

W sezonie letnim br. odnotowano 2 ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową: jedno wśród uczestników wydarzenia kulturalnego „Mazurskie Spotkania z Folklorem”, zakwaterowanych w Ośrodku Szkolno-Wychowawczym dla Dzieci Głuchych w Olecku, drugie wśród uczestników obozu sportowego zakwaterowanych w Ośrodku Wypoczynkowo-Szkoleniowym „Dworek Mazurski”, Dworek Mazurski 1.

W internacie OSW dla dzieci Głuchych zakwaterowane były 62 osoby, w tym 4 dzieci do lat 14. Zachorowało 13 osób (3 dzieci w wieku 10-14 lat, 3 osoby w wieku 15-19 lat i 7 osób dorosłych). Główne objawy chorobowe to: bóle brzucha, nudności i wymioty oraz biegunka. Pięciu osobom udzielono ambulatoryjnej pomocy doraźnej, nikogo nie hospitalizowano.

Na obozie w Ośrodku Wypoczynkowo-Szkoleniowym „Dworek Mazurski” przebywały łącznie 102 osoby, w tym 7 dzieci do lat 10, oraz 2 postronne osoby. Ogółem zachorowało 57 osób (24 dzieci w wieku 10-14 lat, 19 osób w wieku 15-19 lat oraz 14 osób dorosłych). Zaobserwowane objawy chorobowe to: wymioty, nudności, bóle brzucha, biegunka i osłabienie, podwyższona temperatura ciała do 38°C, ból głowy. Opiekę medyczną nad uczestnikami sprawował lekarz zatrudniony przez organizatora, który udzielił pierwszej pomocy medycznej osobom chorym. Nie skorzystano z zewnętrznej pomocy medycznej, nikt nie był hospitalizowany.

Podczas dochodzeń epidemiologicznych przeprowadzono kontrole sanitarne zakładów żywienia zbiorowego otwartego. W trakcie kontroli bieżący stan sanitarno-techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. W ramach Urzędowej Kontroli Żywności pobrane zostały do badania bakteriologicznego próby kontrolne z posiłków, wymazy sanitarne z rąk personelu i wymazy czystościowe ze sprzętu kuchennego. Pobrano także próby wody przeznaczonej do spożycia i próby wody z kąpieliska „Skocznia” w Olecku. Ponadto pobrano do badania kał od osób chorych oraz zlecono badania w kierunku nosicielstwa pracownikom zakładów żywienia zbiorowego.

W obu ogniskach wyniki prób kontrolnych z posiłków nie budziły zastrzeżeń, natomiast wymazy z rąk personelu w obu przypadkach nie odpowiadały kryteriom oceny czystości mikrobiologicznej. W drugim ognisku wymazy ze sprzętu kuchennego nie odpowiadały kryteriom oceny czystości mikrobiologicznej. Wydano zalecenia dotyczące przeanalizowania procesów mycia i dezynfekcji rąk personelu przygotowującego posiłki oraz sprzętu celem wyeliminowania zagrożeń mikrobiologicznych, przeprowadzenie szkolenia pracowników ww. zakresie oraz przeprowadzenie powtórnych badań laboratoryjnych.

W obu ogniskach ustalono czynnik etiologiczny zachorowania – Norowirusy.

DZIAŁANIA Z ZAKRESU PROMOCJI ZDROWIA I OŚWIATY ZDROWOTNEJ

Działania z zakresu promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej polegały na przesłaniu informacji tematycznych 15 szkołom podstawowym powiatu, przeprowadzeniu 18 zajęć edukacyjnych w ramach akcji „Zdrowe wakacje” na obozach, koloniach i półkoloniach dla 596 uczestników (z czego 7 wspólnie z przedstawicielem Komendy Powiatowej Policji w Olecku).

Tematami zajęć były:

- profilaktyka chorób odkleszczowych,
- znaczenie prawidłowego mycia rąk w profilaktyce zatruc pokarmowych,
- znaczenie wody dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka; szkodliwość nadmiaru cukru w diecie, świadome wybory żywieniowe - czytanie etykiet produktów spożywczych.

Pracownik PSSE w Olecku przeprowadził 7 zajęć edukacyjnych w ramach Profilaktyki przyjmowania substancji psychoaktywnych (z czego 4 przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Komendy Głównej Policji) dla 159 uczestników obozów, kolonii i półkolonii.

PODSUMOWANIE

Sezon turystyczny 2022 roku w powiecie oleckim przebiegał spokojnie pod kątem zagrożeń sanitarnych, poza dwoma zbiorowymi zatruciami pokarmowymi, i nie różnił się znacząco w porównaniu z poprzednimi latami wyłączając dwa lata pandemii. Stan sanitarno-higieniczny kontrolowanych obiektów był utrzymany na tym samym, dobrym poziomie.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Olecku
Katarzyna Dryl-Nerkowska