



PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

**LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
W GORZOWIE WIELKOPOLSKIM**

**OCENA STANU SANITARNEGO
OBIEKTÓW NADZOROWANYCH PRZEZ
LUBUSKIEGO PAŃSTWOWEGO WOJEWÓDZKIEGO
INSPEKTORA SANITARNEGO W GORZOWIE WIELKOPOLSKIM
NA TERENIE POWIATU SULECIŃSKIEGO
ZA 2017 ROK**

Gorzów Wielkopolski

luty 2018 rok

Spis treści

I. Nadzorowane obiekty.	3
II. Placówki nauczania i wychowania.	3
1. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.	3
III. Domy pomocy społecznej.	6
IV. Podmioty wykonujące działalność leczniczą.	8
Podsumowanie.	11

I. Nadzorowane obiekty.

Lubuski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Gorzowie Wlkp. zgodnie z art. 12 ust. 1a, pkt 1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985r. (jedn. tekst Dz. U. z 2017r. poz. 1261 z późn. zm.) sprawuje nadzór nad podmiotami, dla których powiat jest organem założycielskim lub organem prowadzącym, lub w których powiat jest podmiotem dominującym. Na terenie powiatu sulęcińskiego nadzorem sanitarnym objęte są:

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres
1.	Dom Pomocy Społecznej w Tursku „TURSKI DOM”	Tursk 28 69-200 Sulęcín
2.	Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej	ul. Witosa 7 69-200 Sulęcín
3.	Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych	ul. Witosa 49 69-200 Sulęcín
	Internat Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych	ul. Witosa 30B 69-200 Sulęcín
	Warsztaty Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych	ul. Witosa 49 69-200 Sulęcín
	Szkolne Schronisko Młodzieżowe	ul. Witosa 30B 69-200 Sulęcín
4.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy	ul. Lipowa 12 69-200 Sulęcín
5.	I Liceum Ogólnokształcące	ul. E. Plater 1 69-200 Sulęcín
6.	Dom Dziecka	ul. Szpitalna 9 69-200 Sulęcín
7.	Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna	ul. E. Plater 1 69-200 Sulęcín

II. Placówki nauczania i wychowania.

1. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych.

W 2017 roku przeprowadzono **4 bieżące kontrole sanitarne** (I Liceum Ogólnokształcące w Sulęcínie, Internat Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Sulęcínie, Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Sulęcínie, Dom Dziecka w Sulęcínie) oraz **1 kontrolę interwencyjną** w I Liceum Ogólnokształcącym w Sulęcínie.

Podczas kontroli ocenie poddawano m.in. stan techniczny budynków i ich funkcjonalność, bieżącą czystość i porządek, zapewnienie warunków do utrzymania higieny osobistej, ergonomię stanowisk pracy ucznia, możliwość pozostawiania w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych, organizację profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami, posiadanie przez placówki certyfikatów na meble edukacyjne i urządzenia oraz

sprzęt sportowy. Podejmowane działania miały na celu niwelowanie czynników zagrażających zdrowiu dzieci i młodzieży oraz zaniedbań w zakresie bezpieczeństwa i higieny tak, aby zapewnić optymalne oraz bezpieczne warunki nauki, wychowania i rozwoju.

Szkoły.

▪ I Liceum Ogólnokształcące, ul. Emilii Plater 1, 69-200 Sulęcín.

W 2017r. przeprowadzono w szkole kontrolę w związku z otrzymaną anonimową interwencją dotyczącą organizacji pracy uczniów w roku szkolnym 2017/2018, przede wszystkim pod kątem tworzenia rozkładów zajęć lekcyjnych zgodnie z zasadami organizacji pracy umysłowej ucznia. W wyniku kontroli ustalono, że plan lekcji obowiązujący w roku szkolnym 2017/2018 nie spełniał wymogów związanych z higieną pracy i nie sprzyjał uczeniu się. Plan nie uwzględniał: potrzeby równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia, potrzeby różnicowania zajęć w każdym dniu i zasad niełączenia w kilkugodzinne bloki zajęć z tego samego przedmiotu. Zajęcia w ciągu tygodnia nie rozpoczynały się o stałej porze, a różnica pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia była większa niż jedna godzina. W związku z powyższym wydano doraźne zalecenia, aby w rozkładzie zajęć lekcyjnych uwzględnić potrzebę równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia oraz wyeliminować przerwy 5 minutowe. Pismem z dnia 09 listopada 2017r. Dyrektor szkoły poinformował o wykonaniu zaleceń.

Ponadto w placówce przeprowadzono kontrolę w zakresie oceny warunków zdrowotnych środowiska pracy oraz oceny realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych i stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin. W wyniku kontroli wydano doraźne zalecenia, dotyczące:

- zapewnienia rękawic kwasoodpornych nauczycielowi chemii oraz okularów ochronnych sprzątaczkom przy wykonywaniu prac wymagających kontaktu z substancjami chemicznymi i ich mieszaninami działającymi drażniąco na oczy i skórę,
- uwzględniania w skierowaniach na profilaktyczne badania lekarskie narażenia na czynniki szkodliwe, w szczególności biologiczne i chemiczne,
- uaktualnienia oceny ryzyka zawodowego w zakresie narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne i czynniki chemiczne,
- zapewnienia kart charakterystyki stosowanych substancji i mieszanin chemicznych w zakresie chemii gospodarczej oraz sporządzenia instrukcji stosowania i magazynowania tych preparatów,
- zapoznania pracowników z ww. dokumentami oraz udokumentowania tego faktu.

Placówki z pobytem całodobowym.

- **Internat Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych, ul. Witosa 30B, 69-200 Sulęcín.**

Placówka zapewnia zakwaterowanie i całodzienne wyżywienie dla młodzieży uczącej się w Zespole Szkół. Bieżący stan sanitarny obiektu w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono młodzieży właściwe warunki do utrzymania higieny, w tym dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środków higieny osobistej. Wychowankowie zajmują 32 pokoje mieszkalne, 1, 2, 3 - osobowe (limit miejsc w placówce - 90). Do dyspozycji wychowanków jest również świetlica. Wyposażenie i meble było w dobrym stanie technicznym.

- **Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy, ul. Lipowa 12, 69-200 Sulęcín.**

Stan sanitarno-higieniczny oraz bieżąca czystość i porządek w dniu kontroli nie budziły zastrzeżeń. Pomieszczenia sanitarne utrzymane były w dobrym stanie technicznym, a armatura sprawna. Wychowankom zapewniono stały dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środków higieny osobistej. Wyposażenie i meble w salach dydaktycznych były w dobrym stanie technicznym. Część mieszkalną stanowi pięć pokoi 8 - osobowych. Wychowankowie mają również do dyspozycji świetlicę (wyposażoną prawidłowo). Ośrodek posiada salę rehabilitacyjną oraz dwa boiska sportowe.

Opieka zdrowotna zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie placówki (34 godziny tygodniowo).

W 2017r. podjęto działania celem rozbudowy placówki w ramach projektu „Rozbudowa Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Sulęcínie” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego – Lubuskie 2020.

W związku ze stwierdzonymi podczas ostatniej kontroli uchybieniami przeprowadzono w Stołówce Ośrodka kontrolę mającą na celu ocenę jakości żywienia dzieci i młodzieży. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W obiekcie przygotowuje się cztery posiłki dziennie dla mieszkańców internatu i uczniów ośrodka, a także dla nauczycieli. Posiłki produkowane są od surowca do wyrobu gotowego przez pięć dni w tygodniu. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W stołówce wdrożono zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz produkcyjnej (GMP) i są one przestrzegane. Osoby zatrudnione przy produkcji posiłków posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W obiekcie zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania produktów żywnościowych. Środki spożywcze zakupywane są na bieżąco. Sposób żywienia wychowanków dostosowany został do wymogów rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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. Na podstawie przeprowadzonej

analizy jadłospisu dekadowego nie stwierdzono nieprawidłowości w żywieniu wychowanków. Do posiłków podawane są warzywa i owoce, serwowane są różnego rodzaju mięsa (drób, wieprzowina) oraz ryby. Ponadto placówka uczestniczy w dwóch programach – „Owoce i warzywa w szkole” oraz „Mleko w szkole”.

▪ **Dom Dziecka, ul. Szpitalna 9, 69-200 Sulęcín.**

Placówka wpisana jest do rejestru Wojewody Lubuskiego i posiada zezwolenie na prowadzenie działalności. W dniu kontroli bieżąca czystość i porządek nie budziły zastrzeżeń. We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych zapewniono dostęp do środków higieny osobistej oraz bieżącej ciepłej i zimnej wody. W dniu kontroli w placówce przebywało 13 wychowanków w wieku od 9 do 17 roku życia. Podopieczni mają do dyspozycji 8 pokoi mieszkalnych 1, 2 i 3 - osobowych, łazienki oraz aneksy kuchenne z miejscem do wypoczynku. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń było w dobrym stanie technicznym. Dzieci mają zapewnionych pięć posiłków dziennie (śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje). Wychowankowie korzystają z boiska wielofunkcyjnego typu „Orlik”, uczestniczą w zajęciach Sportowego Ośrodka Kultury i Rekreacji, ponadto biorą udział w zajęciach piłki nożnej w Hali Sportowej przy I LO w Sulęcínie.

Placówka posiada gabinet pedagoga i pracownika socjalnego. Profilaktyczną opiekę zdrowotną sprawuje lekarz rodzinny.

W 2017r. w zakresie higieny żywności kontrolą objęto również Stołówkę Domu Dziecka. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny skontrolowanych pomieszczeń oraz ich wyposażenia nie budził zastrzeżeń. Posiłki dla wychowanków przygotowywane są w aneksach kuchennych. Obiady od poniedziałku do piątku przyrządzane są przez wyznaczoną osobę. Pozostałe posiłki (tj. śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje) oraz wszystkie posiłki w dni wolne od nauki przygotowują wychowankowie pod opieką wychowawcy. W obiekcie zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania poszczególnych produktów żywnościowych. Oceniany podczas kontroli jadłospis nie budził zastrzeżeń. Posiłki były pełnowartościowe i urozmaicone. Do każdego posiłku podawane są warzywa i owoce.

III. Domy pomocy społecznej.

▪ **Dom Pomocy Społecznej w Tursku, Tursk 28, 69-200 Sulęcín.**

W 2017 roku przeprowadzono kontrolę kompleksową obiektu.

Kontrola w zakresie higieny komunalnej wykazała niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pokoi mieszkalnych (uszkodzona wykładzina podłogowa, ubytki tynku na ścianach) i ciągów komunikacyjnych w łączniku pomiędzy oddziałami (plamy, zacieknięcia na ścianach i sufitach). LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzję zobowiązującą do usunięcia ww. nieprawidłowości oraz decyzję obciążającą kosztami kontroli. Stan porządkowy skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń – bieżąca czystość była zachowana.

Obiekt zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi

z indywidualnego ujęcia wody. W 2017 roku LPWIS w Gorzowie Wlkp. kwestionował jakość wody z uwagi na stwierdzone przekroczenie parametru mikrobiologicznego, tj. bakterie grupy coli (1 próbka kwestionowana) oraz parametrów fizykochemicznych, tj.: mangan (5 próbek kwestionowanych), żelazo i mętność (1 próbka kwestionowana). W wyniku podjętych przez obiekt działań naprawczych jakość wody pobieranej z ww. indywidualnego ujęcia w zakresie oznaczanych parametrów organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych spełniała wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W 2017r. przeprowadzono również kontrolę sanitarną indywidualnego ujęcia wody oraz urządzeń uzdatniających wodę, która nie wykazała nieprawidłowości.

Kontrola **w zakresie higieny pracy** objęła następujące zagadnienia: ocenę realizacji ogólnych wymogów bhp oraz ocenę realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy czynników biologicznych oraz stosowania produktów chemicznych. Podczas kontroli stwierdzono m.in.:

- brak dostarczania środków ochrony indywidualnej (obuwia) pracownikom zatrudnionym na stanowisku opiekuna, wykonującym czynności związane z myciem i kąpielą mieszkańców wymagających całkowitej opieki,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu palarni dla pracowników i mieszkańców Oddziału IV,
- niesprawną wentylację mechaniczną w palarni dla pracowników i mieszkańców Oddziału IV.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami prowadzone jest postępowanie administracyjne w tym zakresie.

W trakcie kontroli wydano również zalecenie dotyczące zapoznawania na bieżąco nowozatrudnionych pracowników na stanowiskach: pokojowa, opiekun, pielęgniarka i fizjoterapeuta z obowiązującymi instrukcjami i procedurami oraz pisemnego potwierdzenia tego faktu.

Kontrolą **w zakresie higieny żywności i żywienia** objęto pomieszczenia bloku żywieniowego. Stan sanitarno-techniczny oraz bieżąca czystość i porządek nie budziły zastrzeżeń. Urządzenia i sprzęt utrzymane były w dobrym stanie technicznym. w obiekcie przygotowuje się posiłki od surowca do wyrobu gotowego przez siedem dni w tygodniu, w tym śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki i kolacje dla 217 mieszkańców. Mieszkańcy mają całodobowy dostęp do pieczywa, konserw rybnych i mięsnych, masła, dżemu, serów oraz napojów ciepłych i zimnych. W trakcie kontroli dokonano oceny sposobu dystrybucji posiłku obiadowego, a także jego oceny wizualnej – nie stwierdzono uchybień. Personel wydający posiłki posiadał odpowiednią odzież ochronną. Posiłki z kuchni centralnej transportowane są wózkami w zamkniętych naczyniach ze stali nierdzewnej do wind transportowych i rozwożone są do poszczególnych rozdzielni znajdujących się na pięciu oddziałach. Posiłki porcjowane są na naczynia stołowe i wydawane mieszkańcom na salę do

konsumpcji. Natomiast w przypadku osób „leżących” lub mniej sprawnych posiłki dostarczane są bezpośrednio do pokoi. W zmywalniach oddziałowych brudne naczynia stołowe są myte i dezynfekowane w zmywarkach przemysłowych. Ponadto w pomieszczeniu tym myje się i dezynfekuje wózki transportowe. Sposób oraz warunki przechowywania środków spożywczych wykorzystywanych do produkcji posiłków w dniu kontroli zastrzeżeń nie budził. Nie stwierdzono przeterminowanych środków spożywczych. W obiekcie opracowano i wdrożono systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności, to jest dobrą praktykę higieniczną (GHP), dobrą praktykę produkcyjną (GMP). Dokumentacja w powyższym zakresie nie budziła zastrzeżeń. Personel jest przeszkolony z podstawowych zasad higieny przy produkcji żywności oraz odbywa okresowe szkolenia. W zakresie ochrony obiektu przed szkodnikami prowadzony jest monitoring własny polegający na obserwacji oraz zabezpieczeniu ewentualnych dróg przedostawania się szkodników (np. owadów) poprzez zamontowanie ekranów (siatek) w oknach. Ponadto zawarto umowę ze specjalistyczną firmą DDD, która raz w miesiącu i w razie konieczności przeprowadza stosowne zabiegi dezynsekcji i deratyzacji. Odpady żywnościowe są usuwane z pomieszczeń kuchennych i odbierane przez zewnętrzną firmę. Natomiast odpady pokonsumpcyjne usuwane są za pomocą młynka koloidalnego, a następnie odprowadzane do własnej oczyszczalni mechaniczno-biologicznej, z której pozostałości są zabierane przez firmę zewnętrzną.

W 2017r. przeprowadzono również w obiekcie kontrolę **w zakresie higieny radiacyjnej** pod kątem spełniania wymagań przepisów prawa dla jednostki stosującej urządzenia wytwarzające pole i promieniowanie elektromagnetyczne. Na wyposażeniu DPS znajduje się jedna diatermia terapeutyczna, stosowana w dziale socjalnym rehabilitacyjnym. Na stanowiskach pracy przy urządzeniu zatrudnionych było 5 osób uznanych za zawodowo narażone – wszystkie w warunkach ekspozycji dopuszczalnej. Kontrolowano objęcie pracowników właściwą opieką lekarską, potwierdzenie udziału w specjalistycznych szkoleniach, przeprowadzanie pomiarów kontrolnych pól elektromagnetycznych, właściwe oznakowanie oraz ocenę ryzyka zawodowego. Nie stwierdzono uchybień w ww. zakresie.

IV. Podmioty wykonujące działalność leczniczą.

- **Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Sulęcinie, ul. Witosa 7, 69-200 Sulęcín.**

W 2017r. **w zakresie epidemiologii** przeprowadzono w placówce ogółem 5 kontroli, w tym: 1 kontrola w zakresie szczepień ochronnych (bez uwag), 1 kontrolę interwencyjną w związku z podejrzeniem wystąpienia choroby zakaźnej, 1 kontrolę sprawdzającą wykonania obowiązków wynikających z decyzji LPWIS – obowiązki wykonano, 1 kontrolę dotyczącą diagnostyki laboratoryjnej i 1 kontrolę kompleksową.

W wyniku przeprowadzonej kontroli kompleksowej stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły: złego stanu sanitarno-technicznego ściany w Oddziale Pediatrycznym,

niewłaściwego stanu technicznego mebli w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz braku wydzielonego pomieszczenia lub miejsca do składowania bielizny brudnej, a także pomieszczenia lub miejsca do składowania odpadów medycznych zakaźnych w Laboratorium. Wobec stwierdzonych nieprawidłowości wszczęto postępowanie administracyjne. W wyniku przeprowadzonej kontroli kompleksowej wydano również doraźne zalecenia, aby prowadzić wzmożony nadzór nad zakażeniami szpitalnymi.

Ponadto w 2017r. LPWIS w Gorzowie Wlkp. zmienił termin realizacji obowiązku dotyczącego doprowadzenia do właściwego stanu technicznego części pomieszczeń Oddziału Rehabilitacyjnego w stosunku, do którego prowadzone jest postępowanie administracyjne od 2011r. Aktualny termin wykonania obowiązku wyznaczono na dzień 31 grudnia 2018r.

W zakresie higieny komunalnej kontrolą kompleksową objęto: ciągi komunikacyjne, windy, zaplecze sanitarne, pomieszczenie do mycia i dezynfekcji środków transportu, pomieszczenie do przechowywania środków transportu, magazyn rzeczy pacjentów, pralnię, kaplicę. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Szpital posiada własną pralnię zlokalizowaną w osobnym budynku. Z brudowników oddziałów bielizna czysta i brudna transportowane są przez personel pomocniczy oddziałów szpitalnych przy użyciu wózków z zamkniętą przestrzenią ładunkową, wykonanych z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję. W zakresie gospodarowania odpadami komunalnymi nie stwierdzono uchybień, odpady gromadzone są w zamykanych pojemnikach, a teren wokół utrzymany był w czystości i porządku.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia Szpitala w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi jest indywidualne ujęcie. W momencie awarii lub przekroczenia parametrów mikrobiologicznych lub fizykochemicznych, Szpital ma możliwość przełączenia się na wodociąg publiczny w Sulęcinie, który znajduje się pod nadzorem PPIS w Sulęcinie. W 2017 roku woda spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Kontrola sanitarna indywidualnego ujęcia wody oraz urządzeń uzdatniających wodę wykazała niewłaściwy stan sanitarno-techniczny sufitu i ścian w pomieszczeniu hydroforni (żółte przebarwienia na suficie oraz liczne odpryski i łuszczącą się farbę na ścianach). W związku z powyższym LPWIS w Gorzowie Wlkp. wyda decyzję administracyjną zobowiązującą do usunięcia nieprawidłowości.

Jakość ciepłej wody zbadana w kierunku bakterii *Legionella sp.* odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Ponadto obiekt w ramach wstępnego monitoringu substancji promieniotwórczych wykonał badania wody surowej ze studni indywidualnego ujęcia wody – woda w zakresie zbadanych parametrów spełniała wymagania określone w ww. rozporządzeniu.

Przedmiotem kontroli kompleksowej **z zakresu higieny pracy** była ocena realizacji ogólnych wymogów bhp oraz ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy czynników biologicznych, chemicznych, rakotwórczych oraz biobójczych. Kontrola wykazała brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych: stężenia

tlenku węgla oraz zapylenia na stanowisku palacza w Kotłowniach przy ul. Witosa 7 oraz ul. Dudka w Sulęcinie. Pracodawca wykonał niezbędne pomiary i przesłał aktualne wyniki badań do LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Podczas kontroli sprawdzono również wykonanie obowiązków wynikających z decyzji LPWIS z 2016r. Stwierdzono, iż obowiązki zostały wykonane – pracodawca zapewnił odpowiednie warunki do przechowywania odzieży dla pracowników Oddziału Pediatrycznego, Oddziału Neonatologii, Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej oraz Pracowni Endoskopii.

Z zakresu higieny żywności przeprowadzono w obiekcie dwie kontrole:

- kontrolę sprawdzającą – która potwierdziła wykonanie obowiązków nałożonych decyzją LPWIS w Gorzowie Wlkp. z 2016r.;
- kontrolę kompleksową – którą objęto blok żywienia placówki.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu nie budziły zastrzeżeń. W kuchni centralnej przygotowuje się codziennie posiłki dla ok. 150 pacjentów. W szpitalu funkcjonuje 8 kuchенок oddziałowych na Oddziałach: Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Chorób Wewnętrznych i Kardiologii I i II, Chirurgii z Pododdziałem Onkologicznym, Pediatrycznym, Położniczo-Ginekologicznym, Rehabilitacyjnym oraz Medycyny Paliatywnej. Podczas czynności kontrolnych dokonano oceny sposobu dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały szpitalne – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Naczynia stołowe myte są w kuchenkach oddziałowych w zmywarkach typu domowego. Czyste naczynia stołowe i sztućce oraz inne przybory kuchenne przechowywane są w wydzielonych i zamykanych szafkach kuchennych. W kuchenkach tych są również myte i dezynfekowane naczynia bemarowe oraz wózki transportowe. W zakładzie wdrożone zostały systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności, tj. dobra praktyka higieniczna (GHP), dobra praktyka produkcyjna (GMP) oraz zasady systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), a także wymagania normy ISO 9001:2008. Prowadzona dokumentacja w powyższym zakresie nie budziła zastrzeżeń. Personel kuchni poddawany jest okresowym szkoleniom. Odbywają się one zgodnie z opracowanym harmonogramem na dany rok. W trakcie kontroli oceniono jadłospis dekadowy – nie stwierdzono nieprawidłowości. W obiekcie zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania poszczególnych produktów żywnościowych. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

W 2017r. zlikwidowano w Szpitalu kuchenkę niemowlęcą. Mieszanki mleczne dla niemowląt i małych dzieci przygotowywane są w kuchence na Oddziale Pediatrycznym. Szpital zapewnia butelki oraz smoczki jednorazowego użytku. Natomiast noworodki karmione są gotowymi preparatami (HIPPI 1 Bio Combotik), które są dostarczane przez aptekę szpitalną w butelkach jednorazowego użytku, do których używane są jednorazowe smoczki.

W 2017r. przeprowadzono także w placówce na wniosek strony kontrolę sanitarną

z zakresu higieny radiacyjnej, w celu oceny jednostki przed wydaniem zezwolenia na uruchomienie pracowni tomografii komputerowej oraz uruchomienie i stosowanie tomografu komputerowego typu OPTIMA CT520, użytkowanego w Pracowni Tomografii Komputerowej w budynku Szpitala przy ul. Witosza 4. Przeprowadzona kontrola potwierdziła spełnienie wymagań w zakresie higieny radiacyjnej, wynikiem czego było wydanie zgodnie z ustawą Prawo atomowe decyzji zezwalających na uruchomienie ww. pracowni. Podczas kontroli zostały przeprowadzone pomiary dozymetryczne na stanowiskach pracy i wokół urządzeń, które nie wskazują na możliwość przekroczenia ustalonych limitów użytkowych dawek i dopuszczalnych dawek granicznych, pod warunkiem prawidłowego użytkowania aparatów oraz przestrzegania zasad ochrony radiologicznej.

Podsumowanie:

1. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny skontrolowanych placówek oświatowo-wychowawczych oceniono jako dobry.
2. W związku ze stwierdzonymi w **I Liceum Ogólnokształcącym w Sulęcinie** uchybieniami dotyczącymi rozkładów zajęć lekcyjnych wydano zalecenia, aby dostosować plany lekcji do zasad higieny pracy umysłowej.
3. W efekcie dokonanej analizy jadłospisów w jednostkach nauczania i opieki zlokalizowanych na terenie powiatu nie stwierdzono uchybień w zakresie jakości żywienia dzieci i młodzieży.
4. Podczas kontroli kompleksowej w **Domu Pomocy Społecznej w Tursku** stwierdzono nieprawidłowości z zakresu higieny komunalnej i higieny pracy – wydano decyzje administracyjne.
5. W 2017r. LPWIS kwestionował próbki wody pobranej z indywidualnego ujęcia **Domu Pomocy Społecznej w Tursku**, z uwagi na obecność bakterii z grupy coli oraz przekroczenie najwyższej dopuszczalnej wartości dla parametru mangan, żelazo, mętność. Badania próbek wody pobranych po przeprowadzeniu działań naprawczych, nie wykazała przekroczenia kwestionowanych parametrów.
6. Kontrola kompleksowa przeprowadzona w **Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Sulęcinie** wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego pomieszczeń szpitalnych, LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzje nakazujące usunięcie uchybień.