



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 ŻARSKIEGO
ZA 2017 ROK**

Gorzów Wielkopolski

marzec 2018 rok

Spis treści

I. Nadzorowane obiekty.....	3
II. Placówki nauczania i wychowania.	4
1. Warunki sanitarne w szkołach i innych placówkach oświatowo- wychowawczych.	4
III. Domy pomocy społecznej.	13
IV. Podmioty wykonujące działalność leczniczą.	14
Podsumowanie.....	17

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 żarskiego nadzorem sanitarnym objęte są:

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres
1.	„Szpital Na Wyspie” Sp. z o.o. w Żarach	ul. Pszenna 2 68 – 200 Żary
2.	Dom Pomocy Społecznej w Lubsku	ul. Zamkowa 27 68 – 300 Lubsko
3.	Dom Pomocy Społecznej w Miłowicach	Miłowice 26 68 – 200 Żary
4.	Zespół Szkół Ogólnokształcących	ul. Podwale 16 68 – 200 Żary
5.	Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego	ul. Parkowa 9 68 – 200 Żary
	Warsztaty Szkolne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego	ul. Parkowa 9 68 – 200 Żary
6.	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych	ul. Zielonogórska 23 68 – 200 Żary
7.	Zespół Szkół Budowlanych	ul. Górnośląska 2 68 – 200 Żary
	Warsztaty Szkolne Zespołu Szkół Budowlanych	ul. Zwycięzców 5 68 – 200 Żary
8.	Zespół Szkół Ekonomicznych	ul. Długosza 23 68 – 200 Żary
9.	Zespół Szkół Technicznych	ul. Powstańców Wlkp. 2 68 – 300 Lubsko
10.	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Ekonomicznych	ul. Chopina 10 68 – 300 Lubsko
11.	Ośrodek dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy	ul. Spokojna 2 68 – 200 Żary
	Bursa dla Młodzieży Szkół Ponadgimnazjalnych przy Ośrodku dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy	ul. Spokojna 2 68 – 200 Żary
12.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy	ul. Szkolna 4 68 – 300 Lubsko
13.	Zespół Szkół Specjalnych	ul. Spokojna 2 68 – 200 Żary
14.	Powiatowy Dom Dziecka	ul. Pienińska 10 - 12 68 – 200 Żary
15.	Powiatowy Dom Dziecka	ul. Dąbrowskiego 6 68 – 300 Lubsko

16.	Zespół Poradni Psychologiczno-Pedagogicznych	ul. Wrocławska 5 68 – 200 Żary
-----	----------------------------------------------	-----------------------------------

II. Placówki nauczania i wychowania.

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

W 2017 roku przeprowadzono **13 kontroli sanitarnych** (Zespół Szkół Ogólnokształcących w Żarach, Zespół Szkół Budowlanych w Żarach, Zespół Szkół Specjalnych w Żarach, Zespół Szkół Technicznych w Lubsku, Warsztaty Zespołu Szkół Budowlanych w Żarach, Ośrodek dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy w Żarach, Bursa dla Młodzieży Szkół Ponadgimnazjalnych przy Ośrodku dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy w Żarach, Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Lubsku, Powiatowy Dom Dziecka w Żarach, Powiatowy Dom Dziecka w Lubsku).

Podczas kontroli oceniano 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.

- **Zespół Szkół Technicznych, ul. Powstańców Wlkp. 2, 68 - 300 Lubsko.**

W czasie kontroli czystość bieżąca pomieszczeń nie budziła zastrzeżeń. W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono młodzieży właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środków higieny osobistej. Meble edukacyjne i pozostałe wyposażenie sal dydaktycznych było w dobrym stanie technicznym – 80% stolików i krzeseł posiadało certyfikaty potwierdzające zgodność z wymaganiami. W pomieszczeniach szkoły zapewnia się uczniom możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych.

Podczas czynności kontrolnych oceniono warunki nauki w pracowni komputerowej. Stanowiska komputerowe urządzone były zgodnie z zasadami ergonomii. Pracownia spełniała wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy. Regulaminy pracowni znajdowały się w widocznym i łatwo dostępnym miejscu.

Zaplecze sportowe stanowi sala gimnastyczna i siłownia oraz boisko trawiaste.

Zakupiony sprzęt sportowy posiada atesty i certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa.

Profilaktyczna opieka zdrowotna zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie szkoły jedynie 11 godzin tygodniowo.

Kontrola wykazała uchybienia w zakresie stanu sanitarno-higienicznego, w tym:

- zacieki na sufitach w pomieszczeniu sanitarnym ogólnodostępnym i korytarz komunikacyjnym na I piętrze,
- ubytki w wykładzinie podłogowej, a także zawilgocenia i zacieki na suficie w jednej z sal dydaktycznych,
- ślady zawilgocenia, ubytki tynku i farby na ścianach w korytarzach komunikacyjnych na parterze i I piętrze,
- zacieki i łuszczącą się farbę na ścianie w łączniku przy szatni dla dziewcząt w bloku sportowym.

W związku z powyższym LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzję merytoryczną zobowiązującą stronę do usunięcia ww. nieprawidłowości oraz decyzję obciążającą kosztami kontroli. Dyrektor szkoły pismem z dnia 21 grudnia 2017r. poinformował o częściowym wykonaniu obowiązków z decyzji. Do wykonania w placówce pozostał obowiązek dotyczący doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego powierzchni ściany w łączniku przy szatni dla dziewcząt w bloku sportowym – z terminem wykonania do dnia 30 czerwca 2018r.

▪ **Zespół Szkół Budowlanych, ul. Górnośląska 2, 68 - 200 Żary.**

Bieżąca czystość i porządek w dniu kontroli nie budziły zastrzeżeń. Pomieszczenia sanitarne utrzymane były w dobrym stanie technicznym. Uczniowie mieli zapewnione środki higieny osobistej oraz stały dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Stan techniczny mebli i sprzętu był dobry, jedynie 30% mebli edukacyjnych posiadało odpowiednie certyfikaty bezpieczeństwa. W pomieszczeniach szkoły wygospodarowano miejsce na pozostawianie podręczników i przyborów szkolnych.

Dokonano oceny warunków zdrowotnych w pracowniach komputerowych. (m.in. ustawienie monitorów, dostosowanie mebli do zasad ergonomii). Nie stwierdzono nieprawidłowości. Regulaminy pracowni znajdowały się w widocznych i łatwo dostępnych miejscach.

Szkoła dysponuje blokiem sportowym z pełnowymiarową salą gimnastyczną i zapleczem sanitarnym. Uczniowie mają do dyspozycji również siłownię i trzy boiska sportowe. Sprzęt sportowy wykorzystywany podczas zajęć z wychowania fizycznego posiadał w 50% odpowiednie atesty i certyfikaty.

Opieka zdrowotna zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie szkoły – łącznie 20 godzin tygodniowo.

▪ **Zespół Szkół Ogólnokształcących i Ekonomicznych, ul. Chopina 10, 68 - 300 Lubsko.**

W szkole przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków nałożonych decyzją w 2016r. oraz zaleceń pokontrolnych. Kontrola wykazała, iż nie wykonano obowiązków dotyczących:

- aktualizacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach sprzątaczk i nauczyciela chemii w zakresie narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne,
- aktualizacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach konserwatora, sprzątaczk i nauczyciela chemii w zakresie narażenia na czynniki chemiczne,
- przesłania do LPWIS w Gorzowie Wlkp. informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym za rok 2015 (w związku z ich stosowaniem w pracowni chemicznej).

Po kontroli placówka przesłała dokumentację ww. zakresie. Ponadto w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami LPWIS wydał decyzję obciążającą kosztami kontroli.

▪ **Zespół Szkół Specjalnych, ul. Spokojna 2, 68 - 200 Żary.**

Szkoła mieści się w budynku dostosowanym do potrzeb wynikających z niepełnosprawności uczniów (windy, podjazd, pomieszczenia sanitarne). Stan sanitarno-higieniczny oraz porządkowy skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. We wszystkich pomieszczeniach sanitarnych zapewniono środki higieny osobistej oraz dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. W placówce funkcjonują sale przedmiotowe i gabinety specjalistyczne m.in. integracji sensorycznej, wczesnego wspomaganie rozwoju małego dziecka, EEG-biofeedback, tomatis, neurologopedyczny, logopedyczny, psychologa, pedagoga. Wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne były w dobrym stanie technicznym. Odpowiednie certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa posiadało 90% mebli szkolnych. Uczniowie mają do dyspozycji szafki szkolne, gdzie mogą pozostawiać podręczniki i przybory szkolne. Do prowadzenia zajęć ruchowych wykorzystywane są dwie sale rehabilitacyjne, siłownia oraz plac zabaw. Dodatkowo uczniowie korzystają z dwóch boisk należących do Ośrodka dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy. Sprzęt sportowy posiadał odpowiednie certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa (80%).

W szkole funkcjonuje gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Opieka zapewniona była przez pielęgniarkę łącznie 37,5 godzin tygodniowo.

▪ **Zespół Szkół Budowlanych, ul. Górnośląska 2, 68 - 200 Żary.**

Kontrola sprawdzającą potwierdziła wykonanie obowiązków nałożonych decyzją z 2016r. w zakresie:

- przeprowadzenia pomiarów tlenu węgla oraz zapylenia na stanowisku pracy palacza w kotłowni Warsztatów Szkolnych,
- zapewnienie właściwego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitu w korytarzu

komunikacyjnym przy drzwiach wejściowych Warsztatach Szkolnych oraz ścian wzdłuż korytarza,

– sporządzenie spisu stosowanych substancji chemicznych i ich mieszanin.

▪ **Zespół Szkół Ogólnokształcących, ul. Podwale 16, 68 - 200 Żary.**

Obiekt przystosowany jest do potrzeb wynikających z niepełnosprawności uczniów (podjazd, pomieszczenie sanitarne). Stan porządkowy skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono uczniom środki higieny osobistej oraz dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Meble i pozostałe wyposażenie sal dydaktycznych było w dobrym stanie technicznym - 90% stolików i krzeseł posiadało certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa. W pomieszczeniach szkoły zapewniono uczniom możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych.

Podczas czynności kontrolnych oceniono również warunki nauki w pracowni komputerowej m.in. ustawienie monitorów oraz dostosowanie mebli do zasad ergonomii. Stanowiska urządzono zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy i zaprojektowane były według zasad ergonomii. W szkole znajduje się również pracownia chemiczna, po generalnym remoncie, wyposażona m.in. w nowe meble, dygestorium, umywalkę, wagi. W widocznych i łatwo dostępnych miejscach znajdowały się regulaminy pracowni.

Infrastrukturę do prowadzenia zajęć z wychowania fizycznego stanowi pełnowymiarowa sala gimnastyczna wraz z zapleczem sanitarnym oraz boisko sportowe ze sztuczną nawierzchnią. Sprzęt sportowy wykorzystywany podczas zajęć z wychowania fizycznego posiadał odpowiednie atesty i certyfikaty w 90%.

Opieka zdrowotna zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie szkoły (19 godzin tygodniowo).

W szkole przeprowadzono także 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. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano zalecenie dotyczące weryfikacji oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy pod kątem narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne.

▪ **Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Parkowa 9, 68 - 200 Żary.**

W grudniu 2017r. Dyrektor placówki wniósł do LPWIS w Gorzowie Wlkp., o zmianę terminu wykonania obowiązków dotyczących doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-higienicznego powierzchni ścian i sufitów w auli w budynku A, sali lekcyjnej nr 32 w budynku B, a także w korytarzach komunikacyjnych na I i II piętrze oraz klatce schodowej pomiędzy I a II piętrem w budynku A i B oraz łączniku A, B, W. Po rozpatrzeniu sprawy LPWIS zmienił termin wykonania ww. obowiązków do dnia 30 czerwca 2018r.

Warsztaty szkolne.

- **Warsztaty Szkolne Zespołu Szkół Budowlanych, ul. Zwycięzców 3, 68 - 200 Żary.**

Praktyczna nauka zawodu odbywa się w pracowniach: malarsko-murarskiej, malarskiej, murarsko-tynkarskiej, monter zabudowy, energii odnawialnej (OZE), elektrycznej (OZE). Stanowiska pracy urządzono stosownie do rodzaju wykonywanych na nich czynności, powierzchnia stanowisk pracy zapewnia uczniom swobodę ruchu wystarczającą do wykonywania pracy w sposób bezpieczny, stanowiska dostosowane były do zasad ergonomii, utrzymane w czystości i porządku. Uczniowie we własnym zakresie zaopatrują się w odzież ochronną i obuwie. Pozostałe środki ochrony indywidualnej (rękawice, okulary, maseczki ochronne) zakupuje placówka. W pomieszczeniach zapewniono instrukcje obsługi, instrukcje stanowiskowe, instrukcje bhp, regulaminy pracowni oraz odpowiednio wyposażone apteczki pierwszej pomocy. Uczniów przed dopuszczeniem do zajęć przy urządzeniach i narzędziach zaznajomiono z zasadami i metodami pracy zapewniającymi bezpieczeństwo i higienę pracy. Uczniowie mają do dyspozycji szatnie i stołówkę. W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono stały dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środków higienicznych.

- **Warsztaty Szkolne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, ul. Parkowa 9, 68 - 200 Żary.**

W 2017r. wspólnie z Odziałem Nadzoru Zapobiegawczego odbyła się kontrola w związku z zawiadomieniem o zakończeniu przebudowy budynku Warsztatów Szkolnych w ramach Lubuskiej Sieci Kształcenia Zawodowego i zamiarze przystąpienia do użytkowania. Modernizacja budynku warsztatów odbywa się w dwóch etapach. Obecnie zakończony został pierwszy etap prac, polegający na modernizacji/przebudowie części pomieszczeń. W nowej części powstały trzy pracownie: CAM, CAD – komputerowa, obrabiarek/tokarek sterowanych numerycznie (CNC), obrabiarek konwencjonalnych oraz cztery pomieszczenia sanitarne i dwa pomieszczenia techniczne (do dnia zakończenia przebudowy zagospodarowane na szatnie dla uczniów). Drugi etap prac polegał będzie na modernizacji pomieszczeń przeznaczonych na cele biurowo-administracyjne. Na dzień kontroli zajęcia kształcenia praktycznego odbywały się w starej części Warsztatów Szkolnych, tj. pracowni obróbki mechanicznej, obróbki ręcznej, spawalni, pracowni samochodowo-elektrycznej i sali napraw oraz dziale silników. Uczniowie korzystali z pomieszczeń sanitarnych na terenie szkoły, natomiast w starej części warsztatów szatnia dla uczniów została wyłączona z użytkowania (na czas remontu jako miejsce szatni dla uczniów udostępniono tymczasowo pomieszczenie pracowni elektrycznej). Przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości, tj. w projekcie budowlanym nie przewidziano pomieszczenia do przechowywania odzieży i obuwia roboczego, a także środków ochrony indywidualnej dla uczniów oraz pomieszczenia socjalno-bytowego. Według oświadczenia Dyrektora placówki ww. pomieszczenia zostaną zorganizowane w starej części warsztatów w I półroczu 2018r.

Kontrola potwierdziła wykonanie obowiązków z decyzji LPWIS w Gorzowie Wlkp. –

pracownia silników i napędów ujęta w ww. decyzji została przekształcona w pracownię obrabiarek/tokarek sterowanych numerycznie (CNC), wykonano w niej prace remontowe polegające na szpachlowaniu oraz malowaniu ścian i sufitu, a także wymieniono wykładzinę podłogową.

Placówki z pobytem całodobowym.

- **Ośrodek dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy, ul. Spokojna 2, 68 - 200 Żary.**

Ośrodek funkcjonuje w trzech budynkach nr 2, 3 i 5:

- budynek nr 2 – internat dla dzieci i młodzieży niesłyszącej,
- budynek nr 3 – szkoła,
- budynek nr 5 – internat oraz sala gimnastyczna.

W dniu kontroli obiekty utrzymane były w bieżącej czystości i porządku. Wychowankom zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, w tym stały dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środków higieny osobistej. Stan techniczny wyposażenia i mebli był dobry. Meble edukacyjne (ławki i krzesła) posiadały stosowne certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa tylko w 15%, pozostałe meble pochodzą ze szkół w Szwajcarii. Szkoła zapewnia uczniom możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych w przystosowanych do tego celu szafkach. W ramach zajęć wychowawcza fizycznego uczniowie korzystają z sali gimnastycznej wraz z zapleczem sanitarnym oraz boiska wielofunkcyjnego. Sprzęt sportowy posiadał odpowiednie certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa (tylko w 20%).

Kontrola wykazała wykonanie obowiązków z decyzji LPWIS z 2016r. – doprowadzono do należytego stanu sanitarno-higienicznego ściany w szatni, w sali doświadczania świata (zlikwidowano ślady zawilgocenia oraz ubytki tynku i farby) oraz sufit w pokoju mieszkalnym i świetlicy dla grup wychowawczych (zlikwidowano zacieki).

Budynek internatu jest dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych (windy, podjazd, pomieszczenie sanitarne). Wychowankowie internatu mają do dyspozycji 19 pokoi mieszkalnych (2 - 5 osobowych), świetlicę oraz dwie kuchnie. Placówka posiada własną pralnię i suszarnię. Podczas kontroli stwierdzono liczne ubytki tynku, pęcherze i odpryski farby na ścianach przy oknie w części przeznaczony na pralnię oraz ubytki farby na ścianie przy oknie w części przeznaczony na suszarnię. LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzję administracyjną zobowiązującą do usunięcia nieprawidłowości oraz decyzję obciążającą kosztami kontroli.

W Ośrodku funkcjonuje gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Opieka zdrowotna zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie szkoły (34 godziny tygodniowo).

W 2017r. w placówce przeprowadzono także kontrolę sprawdzającą z zakresu higieny żywności podczas, której stwierdzono wykonanie obowiązków nałożonych decyzją LPWIS

w Gorzowie Wlkp. dotyczących doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego zaplecza kuchennego Ośrodka (obieralni, korytarza komunikacyjnego oraz wnętrza windy).

- **Bursa dla Młodzieży Szkół Ponadgimnazjalnych przy Ośrodku dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy, ul. Spokojna 2, 68 - 200 Żary.**

Pomieszczenia placówki utrzymane były w czystości i porządku. Część mieszkalną stanowią cztery pokoje mieszkalne 4 i 5 – osobowe, wyposażone prawidłowo. Do dyspozycji wychowanków przeznaczono również świetlicę. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń przeznaczonych dla młodzieży było w dobrym stanie technicznym. Wychowankom zapewniono środki higieny osobistej oraz dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody.

- **Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy, ul. Szkolna 4, 68 - 300 Lubsko.**

Na potrzeby placówki przeznaczono trzy budynki (A, B, C). Budynek A i B dostosowane są dla potrzeb osób niepełnosprawnych (windy, platformy, podjazdy). Placówka w dniu kontroli utrzymana była w czystości i porządku. Zaplecze sanitarne i jego wyposażenie znajdowało się w dobrym stanie technicznym. Wychowankom zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środki higieny osobistej. Do dyspozycji wychowanków internatu przeznaczono 10 pokoi mieszkalnych (3 – 4 osobowych) oraz świetlice. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń było w dobrym stanie technicznym. Meble edukacyjne posiadały stosowne certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa w 90%. Do zajęć ruchowych oraz rehabilitacji wykorzystywane są trzy sale rekreacyjne, boisko wielofunkcyjne oraz plac zabaw. Opieka zdrowotna zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie placówki (40 godzin tygodniowo).

W 2017r. kontrolą objęto również stołówkę Ośrodka. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń stołówki, jak również wyposażenia wykorzystanego do przygotowania posiłków nie budził zastrzeżeń. W zakładzie przygotowuje się cztery posiłki dziennie od surowca do wyrobu gotowego przez pięć dni w tygodniu. Osoby zatrudnione przy produkcji posiłków posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pracownicy kuchni zostali przeszkoleni z podstawowych zasad higieny przy produkcji żywności oraz odbywają okresowe szkolenia wg potrzeb. W pomieszczeniach produkcyjnych zapewniono umywalki do mycia rąk z bieżącą ciepłą i zimną wodą oraz środki higieniczne. Przy umywalkach znajdowały się instrukcje mycia rąk. W stołówce zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania poszczególnych produktów żywnościowych. Odpady pochodzące z procesów przygotowania posiłków oraz odpady pokonsumpcyjne są na bieżąco usuwane z pomieszczeń bloku kuchennego, a następnie odbierane przez firmę zewnętrzną. W placówce wdrożone zostały systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności, tj. dobra praktyka higieniczna (GHP) i produkcyjna (GMP) oraz zasady systemu HACCP (Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli). Nie wniesiono uwag do sposobu prowadzenia dokumentacji. Na podstawie przeprowadzonej analizy jadłospisu nie

stwierdzono nieprawidłowości w żywieniu wychowanków. Do codziennych posiłków podawane są świeże warzywa i owoce. Produkty zbożowe oraz mleczne są urozmaicone. Do obiadów serwowane są różne rodzaje mięs (drób, wieprzowina) oraz ryby.

▪ **Powiatowy Dom Dziecka w Żarach, ul. Pienińska 10 i 12, 68 - 200 Żary.**

W 2017r. przeprowadzono w placówce kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanym zgłoszeniem dotyczącym nieprawidłowej organizacji żywienia dla wychowanków placówki oraz złego stanu technicznego mebli w pokojach mieszkalnych, a także niedostosowania łóżek do wzrostu dzieci. W trakcie kontroli dokonano przeglądu aktualnego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego wszystkich pomieszczeń przeznaczonych na potrzeby wychowanków zlokalizowanych w obu budynkach mieszkalnych. Każda z placówek wpisana została do rejestru Wojewody Lubuskiego i posiada określone przepisami zezwolenie na prowadzenie działalności. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny otoczenia oraz skontrolowanych w obiektach pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W dniu kontroli w placówce przebywało 29 wychowanków w wieku od 7 do 18 roku życia. Dzieciom zapewnia się pokoje mieszkalne – właściwie oświetlone, o powierzchni zapewniającej przechowywanie rzeczy osobistych i swobodne korzystanie z wyposażenia, łazienki – z miejscem do prania i suszenia rzeczy osobistych, w ilości umożliwiającej korzystanie z nich w sposób zapewniający intymność i zgodność z zasadami higieny, miejsce do nauki, miejsce do przygotowywania posiłków, wspólną przestrzeń mieszkalną, w której można spożywać posiłki, stanowiącą miejsce spotkań i wypoczynku. Podczas kontroli stwierdzono wykonanie zaleceń dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu technicznego kompletów wypoczynkowych w pomieszczeniach do wypoczynku. Dodatkowo podczas kontroli wykonano pomiary łóżek dla dzieci – długość powierzchni spania zmierzonych mebli wynosiła od 190 do 200cm. Na terenie placówek stworzono dzieciom miejsce do odpoczynku i zabawy (boisko do piłki nożnej, boisko do piłki siatkowej, drewniana altana ze stołem i ławkami oraz 2 huśtawki). W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz podstawowych środków higienicznych. W dniu kontroli w jednym z domków z powodu awarii pieca brak było dostępu do bieżącej ciepłej wody (dzieci mogły korzystać z pomieszczeń sanitarnych z ciepłą wodą w drugim domku). W trakcie kontroli wydano również zalecenia dotyczące doprowadzenia do właściwego stanu obudowy brodzika w pomieszczeniu sanitarnym dla dziewcząt w jednym z domków oraz uzupełnienia apteczki o podstawowe środki opatrunkowe. Meble i sprzęty znajdujące się na wyposażeniu placówek były w dobrym stanie technicznym, zapewniającym bezpieczeństwo zdrowotne dzieci. Wszyscy wychowankowie placówki objęci są podstawową opieką medyczną przez lekarza rodzinnego.

W wyniku kontroli stwierdzono szereg nieprawidłowości dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym:

- niewłaściwy sposób przechowywania produktów żywnościowych w urządzeniach chłodniczych,

- brak właściwego oznakowania żywności w zamrażarce, co utrudniło identyfikację niektórych środków spożywczych,
- niesprawne urządzenie chłodnicze,
- przeterminowane środki spożywcze.

W trakcie kontroli przeterminowane produkty pochodzenia zwierzęcego zostały przekazane do utylizacji, a pozostałe środki spożywcze zostały usunięte. Za powyższe uchybienia osobę odpowiedzialną ukarano mandatem karnym w wysokości 200,00 zł. Oceniony jadłospis dekadowy nie budził zastrzeżeń. Do codziennych posiłków podawane są różnego rodzaju warzywa i owoce, produkty mleczne oraz zbożowe są urozmaicone. Do obiadów podaje się różne rodzaje mięs (drób, wieprzowina), a jako dodatki stosuje się między innymi ziemniaki, makarony, kasze, ryż. W każdej dekadzie serwowane są również ryby. Do posiłków podawane są napoje zimne (kompoty, woda) i gorące (kakao, kawa zbożowa, herbata). Dzieci mają dostęp do jedzenia i picia przez całą dobę, wychowankowie spożywają posiłki przygotowywane na miejscu przez kucharkę, część posiłków przygotowywana jest przez wychowanków pod nadzorem wychowawców. Produkcja posiłków w placówce odbywa się od surowca do wyrobu gotowego. Wszyscy pracownicy zajmujący się przygotowaniem posiłków posiadali aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

▪ **Powiatowy Dom Dziecka w Lubsku, ul. Dąbrowskiego 6, 68 - 300 Lubsko.**

Podmiot zarejestrowany jest w rejestrze placówek opiekuńczo-wychowawczych Wojewody Lubuskiego i posiada zezwolenie na prowadzenie działalności. W dniu kontroli w placówce przebywało 29 wychowanków w wieku od 8 do 19 roku życia. Podopieczni mają do dyspozycji jedenaście pokoi mieszkalnych 1, 2 i 3 – osobowych, łazienki, aneksy kuchenne z miejscem do wypoczynku oraz dwie świetlice. W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środki higieny osobistej. Wyposażenie wszystkich pomieszczeń było w dobrym stanie technicznym. Ogólny stan sanitarno-higieniczny placówki nie budził zastrzeżeń. Na terenie placówki stworzono dzieciom miejsce do odpoczynku i zabawy (boisko trawiaste oraz plac zabaw). Wszyscy wychowankowie placówki pozostają pod opieką lekarza podstawowej opieki zdrowotnej oraz stosownie do potrzeb specjalistów, w tym psychologa, pedagoga i pracownika socjalnego.

Posiłki dla podopiecznych w dni powszednie przygotowywane są w aneksach kuchennych przez kucharkę, natomiast w dni wolne od nauki posiłki przyrządzane są przez wychowanków pod opieką wychowawców. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W placówce zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania poszczególnych produktów żywnościowych. Nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości. W trakcie kontroli dokonano oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży. Oceniany jadłospis budził zastrzeżenia z uwagi na: niewielką podaż warzyw, małą ilość produktów mlecznych do śniadań, niewielki udział ryb w diecie, niektóre posiłki obiadowe nie zawierały

pełnowartościowego białka zwierzęcego, w jadłospisach nie wyszczególniono rodzaju/składu podawanych produktów (zapisy były nieprecyzyjne np. „masło” – gdzie w rzeczywistości podawano margarynę miękka). W związku z powyższym wydano zalecenia pokontrolne obligujące do podjęcia działań mających na celu wyeliminowanie błędów żywieniowych.

III. Domy pomocy społecznej.

- **Dom Pomocy Społecznej w Miłowicach, Miłowice 26, 68 - 200 Żary.**

Kontrola sprawdzającą z zakresu higieny pracy potwierdziła wykonanie obowiązków nałożonych decyzją LPWIS w Gorzowie Wlkp., tj. doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany, sufit i podłogę w pomieszczeniu warsztatu konserwatora, ściany w pomieszczeniu socjalnym konserwatora, a także zapewniono pracownikowi zatrudnionemu na stanowisku pracownika gospodarczego środki ochrony indywidualnej zgodnie z ustalonymi w zakładzie normami przydziału odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej i przewidywanymi okresami ich użytkowania.

- **Dom Pomocy Społecznej w Lubsku, ul. Zamkowa 27, 68 - 300 Lubsko.**

W zakresie higieny komunalnej dokonano przeglądu aktualnego stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Kontrolą objęto: dyżurkę pielęgniarską ze szczególnym uwzględnieniem procesów dezynfekcji sprzętu medycznego, narzędzi wielokrotnego użycia oraz postępowania z bielizną i odpadami, pomieszczenia mieszkalne, zaplecze sanitarne oraz otoczenie obiektu, a także postępowanie z odpadami komunalnymi. Stan porządkowy kontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń – bieżąca czystość była zachowana.

Przedmiotem kontroli w zakresie higieny pracy była ocena realizacji ogólnych wymogów bhp oraz ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy czynników biologicznych oraz stosowania produktów chemicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano zalecenie dotyczące uzupełnienia oceny ryzyka zawodowego na stanowisku konserwatora o narażenie na czynniki chemiczne i szkodliwe czynniki biologiczne.

Kontrola z zakresu higieny żywności nie wykazała niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Stan sanitarno-higieniczny obiektu nie budził zastrzeżeń. Działalność w kontrolowanym zakładzie oparta jest na transporcie posiłków do kuchenek oddziałowych i ich dystrybucji mieszkańcom. Posiłki produkowane są od surowca do wyrobu gotowego w pomieszczeniach kuchennych DPS-u, wynajmowanych przez firmę cateringową Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Natalia Madej z Zielonej Góry. W dniu kontroli żywnych było 135 mieszkańców (99 osób w budynku głównym oraz 36 osób w filii). Zakład opracował i wdrożył dobrą praktykę higieniczną (GHP). Prowadzona dokumentacja w tym zakresie nie budziła zastrzeżeń. Dokonana podczas kontroli analiza jadłospisu dekadowego nie wykazała nieprawidłowości w żywieniu pensjonariuszy. Do posiłków podawane są warzywa i owoce. Do śniadań i kolacji podawane jest pieczywo

mieszane, urozmaicone sery oraz wędliny drobiowe i wieprzowe. W każdej dekadzie podawano ryby. Posiłki obiadowe zarówno zupy jak i drugie dania są urozmaicone. Ponadto mieszkańcy mają dostęp do pieczywa, napojów, dżemu i masła przez całą dobę. W budynku przy ul. Zamkowej posiłki są wydawane bezpośrednio z kuchni przez okienko podawcze do jadalni. Mieszkańcom DPS-u, którzy nie korzystają ze stołówki posiłki są dostarczane do pokoi. Porcjowanie posiłków na naczynia stołowe odbywa się przy poszczególnych pokojach. Posiłki do filii w Lubsku, dowożone są w termosach należących do firmy cateringowej samochodem dostosowanym do przewozu posiłków należącym do DPS-u. Rozdział posiłków odbywa się bezpośrednio z wózków transportowych na naczynia stołowe wielokrotnego użytku przy pokojach mieszkańców. Brudne naczynia stołowe myte są i wyparzone w zmywarkach przemysłowych. Natomiast naczynia białe są wstępnie myte w kuchenkach oddziałowych, a następnie przekazywane do producenta posiłków w celu przeprowadzenia właściwego procesu mycia i dezynfekcji.

IV. Podmioty wykonujące działalność leczniczą.

- **Szpital Na Wyspie Sp. z o.o., ul. Pszenna 2, 68 - 200 Żary.**

Szpital posiada Program dostosowawczy zaopiniowany przez LPWIS w Gorzowie Wlkp., termin dostosowania do wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą, skończył się z dniem 31 grudnia 2017r. Szpital zrealizował znaczną część zadań wynikających z Programu.

Nadzór bieżący:

W 2017 roku **z zakresu epidemiologii** przeprowadzono w placówce 4 kontrole sanitarne, w tym: 1 kontrolę w zakresie szczepień ochronnych (nie wydano zaleceń), 1 kontrolę dotyczącą diagnostyki laboratoryjnej, 1 kontrolę dotyczącą poradni przyszpitalnych oraz 1 kontrolę kompleksową.

W wyniku przeprowadzonej kontroli kompleksowej stwierdzono nieprawidłowości, które dotyczyły: złego stanu technicznego mebli w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii oraz braku wydzielonego pomieszczenia lub miejsca do gromadzenia odpadów medycznych zakaźnych w Laboratorium. W związku z powyższym LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzję nakazującą usunięcie ww. uchybień. Wydano również doraźne zalecenia, w zakresie dotyczącym wzmożenia nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi.

Na wniosek strony LPWIS w Gorzowie Wlkp. zmienił terminu wykonania obowiązku w zakresie doprowadzenia do należytego stanu technicznego stołu zabiegowego, będącego na wyposażeniu jednej z sal operacyjnych – obowiązek został wykonany.

W zakresie higieny komunalnej kontrolą kompleksową objęto: ciągi komunikacyjne, windy osobowe i towarowe, toalety ogólnodostępne, pomieszczenie do mycia i dezynfekcji środków transportu, magazyn rzeczy pacjentów, punkt bielizny brudnej, punkt bielizny

czystej, kaplicę, pomieszczenia pro morte. Skontrolowane pomieszczenia utrzymane były we właściwym stanie sanitarno-techniczny. Szpital ma podpisaną umowę z firmą zewnętrzną na usługi prania, prasowania, maglowania i cerowania bielizny i odzieży szpitalnej. Placówka posiada własne prosektorium, którego przystosowanie do obowiązujących wymagań ujęto w programie dostosowawczym. Sposób postępowania z odpadami komunalnymi na terenie Szpitala nie budził zastrzeżeń.

Podstawowym źródłem zaopatrzenia Szpitala w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi jest wodociąg publiczny dla miasta Żary, natomiast dla obiektu w Lubsku wodociąg publiczny w Lubsku, które są pod stałym nadzorem PPIS w Żarach. Źródłem rezerwowym dla Szpitala w Żarach jest wodociąg lokalny SP ZOZ 105 Szpitala Wojskowego w Żarach. Obiekt w Lubsku nie posiada rezerwowego źródła wody, na wniosek placówki termin realizacji obowiązku w zakresie zapewnienia rezerwowego źródła zaopatrzenia w wodę został przedłużony do dnia 31 grudnia 2018r.

W zakresie higieny pracy kontrolą objęto Laboratorium i Bank Krwi, Prosektorium, Punkt zbierania odpadów medycznych, Aptekę Szpitalną, Blok Operacyjny oraz Zakład Opiekuńczo-Lecznicy i Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczym w Lubsku. Prowadzono nadzór nad zagadnieniami dotyczącymi oceny realizacji ogólnych wymogów bhp oraz oceny realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych, rakotwórczych, chemicznych oraz biobójczych. Kontrola wykazała następujące nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu izolacyjnym do toalet dla personelu i pomieszczeniu natrysku dla personelu na II piętrze oraz magazynie bielizny brudnej na I piętrze w Zakładzie Opieki Długoterminowej w Lubsku,
- niewłaściwy stan techniczny podłogi w pomieszczeniu szatni dla personelu Zakładu Opieki Długoterminowej w Lubsku.

Placówka nie dopełniła również obowiązku przesłania do LPWIS w Gorzowie Wlkp. informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym za rok 2016.

W wyniku kontroli wydano również doraźne zalecenia dotyczące:

- przeanalizowania i uzupełnienia oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach: sprzątająca laboratorium, kierownik laboratorium, technik analityki medycznej, diagnosta laboratoryjny, sprzątająca blok operacyjny, pielęgniarka bloku operacyjnego, instrumentariuszka bloku operacyjnego, technik farmacji, kierownik apteki, pielęgniarka odcinkowa zakładu opiekuńczo-leczniczego w zakresie narażenia na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne,
- przesłania do LPWIS w Gorzowie Wlkp. informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym za rok 2017.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami prowadzone jest postępowanie

administracyjne.

W 2017r. w podmiocie przeprowadzono także kontrolę kompleksową **z zakresu higieny żywności i żywienia**. Kontrola nie wykazała niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Żywieniem pacjentów zajmuje się zewnętrzna firma cateringowa: IMPEL Catering „Company” Sp. z o.o. Spółka Komandytowa z Wrocławia, która przygotowuje posiłki w wynajętych pomieszczeniach kuchennych od 105 Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią SP ZOZ w Żarach przy ul. Domańskiego 2. Dostawa posiłków do Szpitala w Żarach odbywa się samochodem dostawczym, stanowiącym własność szpitala. Natomiast posiłki do Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego i Opiekuńczo-Leczniczego w Lubsku dostarczane są samochodem dostawczym należącym do firmy cateringowej – środek transportu został zatwierdzony przez PPIS we Wrocławiu. W trakcie kontroli dokonano oceny sposobu dystrybucji posiłków – nie stwierdzono nieprawidłowości. Posiłki przewożone są w pojemnikach termoizolacyjnych z tworzywa sztucznego wewnątrz, w których umieszczone są naczynia białe ze stali nierdzewnej oraz w termosach ze stali nierdzewnej, stanowiących własność szpitala. Posiłki dostarczane są trzy razy dziennie. Rozdział posiłków na naczynia stołowe wielokrotnego użytku odbywa się w kuchenkach oddziałowych przez wyznaczone osoby, następnie posiłki wydawane są pacjentom do stołówki. W przypadku pacjentów „leżących” posiłki dostarczane są na sale chorych. W szpitalu funkcjonuje 7 kuchenek oddziałowych (w tym jedna kuchenka oddziałowa w Zakładzie Lecznicznym w Lubsku), wyposażonych w standardowe sprzęty i urządzenia. Brudne naczynia stołowe i transportowe są myte i dezynfekowane w kuchenkach oddziałowych w zmywarkach przemysłowych. Natomiast proces mycia i dezynfekcji pojemników termoizolacyjnych odbywa się w firmie zewnętrznej. Myciem i dezynfekcją kuchenek oddziałowych oraz wózków do transportu posiłków zajmują się pracownicy szpitalni. Dostawca posiłków świadczy również usługi w zakresie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Odpady te przechowywane są w kuchenkach oddziałowych w zamkniętych, oznakowanych pojemnikach i przekazywane trzy razy dziennie do firmy cateringowej. W szpitalu nie funkcjonuje kuchenka niemowlęca. W przypadku noworodków preferowane jest karmienie piersią. W sytuacjach wyjątkowych noworodki dokarmiane są gotowymi preparatami dostarczonymi przez aptekę szpitalną w butelkach ze smoczkami jednorazowego użytku. Mieszanki dla niemowląt i małych dzieci przygotowywane są na bieżąco w kuchence oddziałowej Oddziału Dziecięcego i tam również przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym. W obiektach wdrożono i przestrzega się zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP). Dokumentacja prowadzona była prawidłowo.

Na zlecenie Najwyższej Izby Kontroli, Delegatury w Zielonej Górze dokonano oceny żywienia pacjentów Szpitala na podstawie analizy 20-dniowego jadłospisu dotyczącego diety podstawowej. Przeprowadzona ocena żywienia pacjentów wykazała, że dieta podstawowa nie była zbilansowana prawidłowo, tj. nie był zachowany procentowy udział głównych składników odżywczych białka, tłuszczu i węglowodanów. Stwierdzono także zbyt małą

podaż warzyw i owoców. Nie we wszystkich posiłkach serwowano pełnowartościowe białko zwierzęce. Ponadto pacjentom podawano głównie konserwy rybne lub ryby hodowlane zamiast ryb morskich. Mając na uwadze powyższe LPWIS w Gorzowie Wlkp. zalecił podjąć działania naprawcze w celu wyeliminowania błędów żywieniowych. Dyrekcja szpitala poinformowała o podjętych działaniach w tym zakresie.

Podsumowanie:

1. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w **Zespole Szkół Technicznych w Lubsku** oraz w **Ośrodku dla Dzieci z Wadami Słuchu i Mowy w Żarach** wydano decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie.
2. W 2017r. wykonano obowiązki wynikające z decyzji LPWIS w Gorzowie Wlkp. w **Warsztatach Szkolnych Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego** oraz **Zespole Szkół Budowlanych w Żarach** (w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy).
3. W **Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Żarach** pozostają do wykonania obowiązki dotyczący doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-higienicznego ciągów komunikacyjnych i pomieszczeń placówki m.in. auli i sal dydaktycznych.
4. W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli uchybieniami z zakresu higieny żywności i żywienia w **Powiatowym Domu Dziecka w Żarach**, nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00 zł.
5. W wyniku oceny jadłospisów stwierdzono błędy w sposobie żywienia dzieci i młodzieży w **Powiatowym Domu Dziecka w Lubsku**. Wydano doraźne zalecenia obligujące do podjęcia działań mających na celu poprawę jakości żywienia.
6. W 2017r. w **Domu Pomocy Społecznej w Miłowicach** wykonano obowiązki nałożone decyzją administracyjną LPWIS.
7. Kontrola kompleksowa przeprowadzona w **Szpitalu na Wyspie Sp. z o.o. w Żarach** wykazała nieprawidłowości w zakresie epidemiologii i higieny pracy - LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzje administracyjne obligujące placówkę do ich usunięcia. Podczas kontroli stwierdzono również błędy dotyczące jakości żywienia pacjentów, wydano zalecenia.