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 SULĘCIŃSKIEGO ZA 2018 ROK

100 LAT SŁUŻB SANITARNYCH W POLSCE

Gorzów Wielkopolski marzec 2019 rok

niepodległa
POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI

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. 8
IV. Podmioty wykonujące działalność leczniczą. 10
Podsumowanie 14

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 2019r. poz. 59) sprawuje nadzór sanitarnym nad podmiotami, dla których powiat jest organem założycielskim lub organem prowadzącym, lub w których powiat jest podmiotem dominującym. Na terenie powiatu sulęcińskiego nadzorem i kontrolą są objęte następujące podmioty:

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

II. Placówki nauczania i wychowania.

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

W 2018 roku przeprowadzono 5 bieżących kontroli sanitarnych (I Liceum Ogólnokształcące, Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych, Internat Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych, Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy, Dom Dziecka) oraz 1 kontrolę interwencyjną w I Liceum Ogólnokształcącym.

Przedmiotem kontroli była ocena stanu sanitarnego placówek pod względem posiadanej infrastruktury, bieżącej czystości i porządku, warunków do utrzymania higieny osobistej uczniów, dostępności do profilaktycznej opieki zdrowotnej oraz ocena warunków pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach (ergonomia stanowiska pracy ucznia, możliwość pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych, higiena pracy umysłowej).

Podejmowane przez Państwową Inspekcję Sanitarną działania miały na celu stworzenie dzieciom i młodzieży optymalnych i bezpiecznych warunków do harmonijnego rozwoju, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Szkoły.

- **I Liceum Ogólnokształcące, ul. Emilii Plater 1, 69-200 Sulęcin.**

Bieżąca czystość i porządek w dniu kontroli nie budziły zastrzeżeń. W pomieszczeniach sanitarnych uczniom zapewniono środki higieny osobistej oraz dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Wyposażenie, sprzęt i meble edukacyjne znajdowały się w dobrym stanie technicznym – meble posiadały certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa (90%). W szkole zapewniono uczniom miejsce na pozostawienie części podręczników i przyborów szkolnych w specjalnie zakupionych do tego celu szafkach. W ramach zajęć z wychowania fizycznego uczniowie korzystają z sali gimnastycznej pełnowymiarowej i siłowni wraz z zapleczem sanitarnym, zakupiony sprzęt sportowy posiadał stosowne certyfikaty i atesty.

Szkoła posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej, opieka zapewniona była przez pielęgniarkę (15 godzin tygodniowo).

Podczas kontroli stwierdzono zacieki, zawilgocenia i łuszczącą się farbę na ścianie w sali nr 202, zacieki i ubytki tynku i farby na ścianach i sufitach w dwóch pomieszczeniach sanitarnych dla dziewcząt i chłopców w części piwniczej, zaciek i odpryski farby na ścianie w klatce schodowej na II piętrze oraz zacieki i odpryski farby na ścianie w korytarzu komunikacyjnym na II piętrze. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzję administracyjną oraz decyzję obciążającą kosztami kontroli.

W 2018r. w szkole przeprowadzono również kontrolę interwencyjną w związku z otrzymanymi anonimowymi zgłoszeniami dotyczycącymi braku zachowania właściwych warunków sanitarno-higienicznych w placówce, przy trwającym braku przydatności wody do spożycia z wodociągu publicznego w Sulęcinie z uwagi na zanieczyszczenie bakteriologiczne (bakterie grupy coli). W wyniku kontroli stwierdzono, iż na drzwiach wejściowych do wszystkich pomieszczeń sanitarnych oraz na tablicy informacyjnej przy wejściu głównym do szkoły wywieszono komunikaty informujące o braku przydatności wody do spożycia. Ponadto według oświadczenia Dyrektora szkoły uczniów poinformowano o braku przydatności wody do spożycia i zasadach postępowania przy wykonywaniu czynności higienicznych. W tym okresie do utrzymania higieny osobistej używana była woda pobierana z beczkowozów, zapewniona przez gminę. W dniu kontroli zachowana była bieżąca czystość w pomieszczeniach sanitarnych placówki. Wg oświadczenia Dyrektora szkoły do dnia kontroli żaden z uczniów nie zgłosił objawów ze strony układu pokarmowego. Podczas kontroli interwencyjnej sprawdzono także wykonanie obowiązków z decyzji LPWIS w Gorzowie Wlkp. – wszystkie obowiązki z decyzji zostały w całości wykonane.

- **Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych, ul. Witosa 49, 69-200 Sulęcin.**

Stan sanitarno-higieniczny placówki oceniono jako dobry. Stan porządkowy skontrolowanych pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. Uczniowie mieli zapewnione środki higieny osobistej oraz dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody. Placówka posiada dwie pracownie komputerowe – wyposażone prawidłowo. Meble edukacyjne i wyposażenie sal lekcyjnych znajdowało się w dobrym stanie technicznym. Wszystkie stoliki i krzesła posiadały certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa. Szkoła zapewniła uczniom możliwość pozostawiania podręczników i przyborów szkolnych w specjalnie zakupionych szafkach. Do zajęć wychowania fizycznego wykorzystywana jest pełnowymiarowa sala gimnastyczna, wraz z zapleczem sanitarnym i szatniami. Sprzęt sportowy posiada odpowiednie certyfikaty poświadczające spełnienie wymogów bezpieczeństwa.

Profilaktyczna opieka zdrowotna nad uczniami zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie placówki (22,5 godziny tygodniowo).

Placówki z pobytem całodobowym.

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

Otoczenie oraz wszystkie pomieszczenia placówki utrzymane były w bieżącej czystości i porządku. Zaplecze sanitarne i jego wyposażenie znajdowało się w dobrym stanie technicznym. Młodzieży zapewniono dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środków higieny osobistej. Część mieszkalna składa się z 31 pokoi 1, 2, 3 i 4 – osobowych (limit miejsc – 75). Ponadto dostępne są dwa pokoje mieszkalne dla uczennic w ramach programu Ministerstwa Edukacji Narodowej – kompleksowego wsparcia dla rodzin „Za życiem". Wychowankowie mają także do dyspozycji świetlicę. Wyposażenie, sprzęt i meble były w dobrym stanie technicznym. Placówka zapewnia wychowankom całodzienne wyżywienie (śniadanie, obiad dwu daniowy, podwieczorek i kolację). Posiłki przygotowywane są w stołówce Internatu.

W zakresie higieny żywności w stołówce przeprowadzono dwie kontrole, w tym jedną kontrolę tematyczną. Obiekt spełnia wymogi prawa żywnościowego. Posiłki produkowane są od surowca do wyrobu gotowego przez 5 dni w tygodniu. W stołówce wdrożono procedury dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP). Dokumentacja w powyższym zakresie prowadzona była prawidłowo. Osoby zatrudnione przy produkcji posiłków posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Sposób żywienia wychowanków nie budził zastrzeżeń. Podczas kontroli oceniono jadłospis dekadowy – nie stwierdzono nieprawidłowości. Do serwowanych posiłków podawane są warzywa i owoce. Do śniadań i kolacji podawane są urozmaicone produkty mleczne oraz zbożowe. Do obiadów serwowane są różne rodzaje mięs (drób, wieprzowina) oraz ryby.

Przeprowadzona kontrola tematyczna podyktowana była brakiem przydatności wody

do spożycia przez ludzi z uwagi na zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Kontrola wykazała, iż internat został czasowo wyłączony z użytkowania i zaprzestano w nim produkcji posiłków. Młodzież uczęszczająca do szkoły korzystała z własnego prowiantu, a także butelkowanej wody do picia.

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

Ośrodek jest publiczną placówką oświatową dla dzieci i młodzieży niepełnosprawnej intelektualnie, z autyzmem i niepełnosprawnościami sprzężonymi. Budynek placówki nie jest dostosowany do potrzeb wynikających z niepełnosprawności uczniów. Bieżąca czystość i porządek skontrolowanych pomieszczeń nie budziły zastrzeżeń. W pomieszczeniach sanitarnych zapewniono środki higieny osobistej oraz dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody. Na potrzeby internatu tzw. „Grup wychowawczych" przeznaczono pięć pokoi 8 – osobowych. Meble, sprzęt i wyposażenie były w dobrym stanie technicznym. Do zajęć wychowania fizycznego, rekreacji i rehabilitacji wykorzystywana jest salka rehabilitacyjna i boisko typu Orlik, dzieci korzystają również ze Stadionu Miejskiego.

Opieka zdrowotna zapewniona była przez pielęgniarkę w gabinecie na terenie placówki (38 godzin tygodniowo).

Podczas kontroli stwierdzono ubytki w wykładzinie podłogowej w sali nr 107, zacieki na suficie w pracowni komputerowej i gospodarstwa domowego nr 110, ubytki farby na suficie w gabinecie nr 202A, zacieki na suficie w pomieszczeniu sanitarnym dla chłopców i dziewcząt na I piętrze, ubytki tynku i farby na suficie i na ścianie w części z natryskami w pomieszczeniach sanitarnych dla dziewcząt i chłopców na II piętrze, ubytki w wykładzinie podłogowej w pokojach mieszkalnych nr 204, 205 i 206, zaciek na suficie w pokoju nr 205. LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzję nakazującą usunięcie powyższych nieprawidłowości oraz decyzję obciążającą kosztami kontroli.

W 2018 roku kontrolą objęto także stołówkę Internatu. Przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Obiekt w zakresie infrastruktury i wyposażenia spełniał wymagania sanitarno-higieniczne. W stołówce przygotowuje się pięć posiłków dziennie dla wychowanków internatu (I i II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolację) oraz posiłki obiadowe dla uczniów i nauczycieli. Posiłki produkowane były od surowca do wyrobu gotowego przez 5 dni w tygodniu. Posiłki serwowano na naczyniach wielokrotnego użytku. Brudne naczynia myto i wyparzano w zmywarce przemysłowej. W stołówce wdrożone zostały procedury dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP), co spełnia warunki wstępne systemu analizy zagrożeń i punktów krytycznych HACCP. Nie wniesiono uwag do sposobu prowadzenia dokumentacji. Dokonana podczas kontroli ocena jadłospisu dekadowego nie wykazała nieprawidłowości. Do codziennych posiłków podawane były świeże warzywa i owoce. Produkty zbożowe oraz mleczne były urozmaicone. Do obiadów serwowano różne rodzaje mięs oraz ryby. Ośrodek korzysta z dwóch programów Agencji Rynku Rolnego – „Szklanka mleka" oraz „Owoce i warzywa w szkole". Sposób żywienia

dostosowany został do wymogów rozporządzenia 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.

W 2018 roku w placówce przeprowadzono także kontrolę, która podyktowana była brakiem przydatności wody do spożycia z wodociągu publicznego w Sulęcinie ze względu na zanieczyszczenie bakteriologiczne (bakterie grupy coli). W dniu kontroli ustalono, iż z uwagi na powyższe internat został czasowo zamknięty. Dyrektor placówki wydał stosowne zarządzenie w tej sprawie. Zaprzestano również produkcji posiłków. Dzieci uczęszczające do Ośrodka korzystały z własnego prowiantu, a także butelkowanej wody do picia. W pomieszczeniach sanitarnych widniały komunikaty o nieprzydatności wody do spożycia. Wg oświadczenia Dyrektora Ośrodka do dnia kontroli ani jeden uczeń nie zgłosił żadnych dolegliwości.

Ponadto w związku z zawiadomieniem o zakończeniu budowy nowego skrzydła przeznaczonego na potrzeby ww. jednostki oświatowej, została przeprowadzona kolejna kontrola sanitarna. W wyniku kontroli ustalono, że projektowany obiekt to trzykondygnacyjny budynek dydaktyczny, w którym usytuowano dźwig osobowy, obsługujący oba budynki SOSW. Nowe skrzydło budynku stanowi rozbudowę istniejącego budynku szkoły. Obiekt dostosowany został do potrzeb osób niepełnosprawnych. W dobudowanej części znajdują się: sale dydaktyczne, pracownie specjalistyczne, pomieszczenia sanitarne oraz sale przeznaczone na potrzeby oddziału przedszkolnego. Pomieszczenia wyposażono w nowe meble i sprzęt do prowadzenia zajęć dydaktycznych i terapeutycznych.

- **Dom Dziecka, ul. Szpitalna 9, 69-200 Sulęcin.**

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny placówki oraz bieżąca czystość w dniu kontroli nie budziły zastrzeżeń. Dzieciom zapewniono właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej, tj. dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz środków higieny osobistej, a stan techniczny pomieszczeń oraz ich wyposażenia był dobry. Jakość ciepłej wody zbadana w kierunku bakterii *Legionella sp.* odpowiadała wymaganiom sanitarnym. W dniu kontroli w placówce przebywało 12 wychowanków w wieku od 13 do 18 roku życia. Podopieczni mają do dyspozycji: osiem pokoi 1 i 2 – osobowych, pomieszczenie wypoczynkowe pełniące również funkcję pokoju do nauki połączone z aneksem kuchennym. Meble i wyposażenie wszystkich pomieszczeń było w dobry stanie technicznym. Wychowankom zapewniono całodzienne wyżywienie, w tym śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. Od poniedziałku do piątku posiłki przygotowywane są przez zatrudniony personel. W soboty i niedziele wychowankowie samodzielnie przyrządzają posiłki pod nadzorem kadry pedagogicznej w aneksie kuchennym. Dzieci objęte są profilaktyczną opieką zdrowotną lekarza rodzinnego. Natomiast na terenie placówki funkcjonuje gabinet psychologa.

Ponadto w obiekcie przeprowadzono kontrolę tematyczną w związku z brakiem przydatności wody do spożycia z uwagi na zanieczyszczenie bakteriami z grupy coli. W dniu kontroli w obiekcie przebywało 9 dzieci w wieku od 13 do 18 roku życia, żadna osoba przebywająca w domu dziecka nie zgłosiła dolegliwości takich jak, ból brzucha, biegunka, wymioty, podwyższona temperatura ciała. Dzieci zostały poinformowane przez wychowawców o niezdatności wody do spożycia. Produkcja posiłków odbywała się w sposób prawidłowy. W procesie produkcyjnym wykorzystywano wodę z podstawionych przez gminę beczkowozów, która dostarczana była do obiektu w specjalnych kanistrach z zamontowanym kranikiem. Do mycia rąk przy przygotowywaniu posiłków również używana była woda z beczkowozów. Do picia zapewniono wodę butelkowaną. Posiłki podawane były na naczyniach wielokrotnego użytku. Naczynia stołowe były myte w zmywarce, w temperaturze 70°C na najdłuższym programie. Do utrzymania czystości w obiekcie stosowana była woda z beczkowozów oraz środki dezynfekcyjne.

III. Domy pomocy społecznej.

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

W zakresie higieny komunalnej przeprowadzono kontrolę kompleksową i interwencyjną. Podczas kontroli kompleksowej nie stwierdzono nieprawidłowości. Kontrolą objęto: pomieszczenia mieszkalne, higieniczno-sanitarne i ogólnodostępne obiektu oraz jego otoczenie, dyżurkę pielęgniarską, postępowanie z bielizną i odpadami medycznymi, postępowanie ze zwłokami osób zmarłych, a także postępowanie z odpadami komunalnymi. Stan sanitarno-techniczny skontrolowanych pomieszczeń oceniono jako dobry. Nie wniesiono również zastrzeżeń do bieżącego stanu porządkowego obiektu i jego otoczenia.

Kontrola interwencyjna dotyczyła informacji nadesłanej do LPWIS o niezapewnieniu odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych w jednostce oraz podejrzeniu występowania w placówce choroby skórnej. Czynności kontrolne nie potwierdziły podniesionych w interwencji zarzutów.

Obiekt zaopatrywany jest w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi z indywidualnego ujęcia wody. Administrator ujęcia systematycznie wykonuje i przekazuje LPWIS sprawozdania z badań w ramach kontroli wewnętrznej. W 2018r. woda spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Kontrola **z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy** obejmowała sprawdzenie wykonania obowiązków nałożonych decyzją w 2017r. oraz ocenę warunków zdrowotnych środowiska pracy i ocenę realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych i chemicznych. Podczas kontroli stwierdzono, że:

– nie podjęto odpowiednich środków profilaktycznych przy stosowaniu urządzeń emitujących hałas i/lub drgania mechanicznych oraz nie ustalono stopnia ich

szkodliwości dla zdrowia pracowników,

- nie zapewniono pracownikom zatrudnionym na stanowisku rzemieślnik/konserwator, wykonującym prace z narażeniem na hałas odpowiednich do istniejącego zagrożenia środków ochrony indywidualnej,
- nie zamieszczono instrukcji bhp na stanowisku pracy ze spalinową kosiarką lub kosą do trawy,
- nie zapoznano pracowników nowozatrudnionych na stanowiskach: pokojowa, opiekun, pielęgniarka z obowiązującymi w DPS instrukcjami i procedurami (brak pisemnego potwierdzenia),
- nie sporządzono oceny ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na hałas lub drgania mechaniczne pracowników zatrudnionych na stanowisku rzemieślnik, konserwator/starszy konserwator wynikającego z cech miejsca pracy,
- nie sporządzono oceny ryzyka zawodowego związanego z narażeniem na stosowanie niebezpiecznych substancji chemicznych i ich mieszanin przez pracowników zatrudnionych na stanowisku rzemieślnik, konserwator/starszy konserwator.

W związku z powyższym LPWIS w Gorzowie Wlkp. wydał decyzję nakazującą usunięcie ww. uchybień oraz decyzję obciążającą kosztami kontroli.

W placówce przeprowadzono również kontrolę **w zakresie żywności** dotyczącą dystrybucji posiłków oraz sposobu żywienia mieszkańców. Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny pomieszczeń bloku żywienia, jak również urządzeń i sprzętu wykorzystanego do przygotowania posiłków nie budził zastrzeżeń. Działalność oparta jest na produkcji posiłków począwszy od surowca do wyrobu gotowego, przez 7 dni w tygodniu. W kuchni centralnej przygotowuje się cztery posiłki dziennie (tj. śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolację). Poza głównymi posiłkami pensjonariusze mogą dodatkowo korzystać z pieczywa, konserw rybnych i mięsnych, masła roślinnego, dżemu, serów żółtych i topionych oraz napojów ciepłych i zimnych. Produkty te są dostępne w kuchenkach oddziałowych. 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. Środki spożywcze wykorzystywane do produkcji posiłków były właściwie przechowywane. W bloku żywienia wdrożone zostały zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), a także dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Nie wniesiono uwag do ocenianej dokumentacji. Personel został przeszkolony z podstawowych zasad higieny przy produkcji żywności, poddawany jest również okresowym szkoleniom zgodnie z przyjętym harmonogramem. Higiena osobista personelu kuchennego nie budziła zastrzeżeń. Ocenie poddano również jakość żywienia pensjonariuszy. Stwierdzono błędy żywieniowe polegające na zbyt małej podaży produktów zbożowych z pełnego przemiału oraz posiłków pełnowartościowych, wykazano także niedostateczną podaż świeżych owoców i warzyw. Ponadto podczas kontroli w magazynach znajdowały się w dużej ilości koncentraty zup w proszku oraz przyprawy do potraw w postaci sypkiej i płynnej zawierające w składzie m.in.

sól, glutaminian monosodowy. W związku z powyższym LPWIS w Gorzowie Wlkp. zalecił podjęcie działań naprawczych w celu wyeliminowania błędów żywieniowych – Dyrekcja DPS poinformowała o podjętych działania naprawczych w zakresie żywienia swoich podopiecznych. Uwagi dotyczące oceny jakości żywienia pensjonariuszy zostały przekazane również do Wojewody Lubuskiego.

IV. Podmioty wykonujące działalność leczniczą.

- **Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Powiatowy im. dr Henryka Jordana w Sulęcinie, ul. Witosa 7, 69-200 Sulęcin.**

W 2018r. przedstawiciele LPWIS w Gorzowie Wlkp. przeprowadzili 5 kontroli **z zakresu epidemiologii** w oddziałach szpitalnych, pracowniach przyszpitalnych i poradniach zamiejscowych. Wśród przeprowadzonych kontroli były:

- 1 kontrola na wniosek strony w sprawie wydania opinii w zakresie spełnienia wymagań o których mowa w art. 22 ust.1 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011r. o działalności leczniczej. W trakcie kontroli oceniono powyższą placówkę pod kątem stopnia realizacji „Programu dostosowawczego". Szpital posiada Centralną Sterylizatornię, Blok Operacyjny w pełni dostosowany do wymagań obowiązujących przepisów prawa, jak również posiada rezerwowe źródło zaopatrzenia w wodę, co ma istotne znaczenie dla bezpieczeństwa epidemiologicznego hospitalizowanych pacjentów. W pozostałych kontrolowanych obszarach stwierdzono pewne uchybienia:
  - w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii: brak płuczki-dezynfektora i śluzy umywalkowo-fartuchowej w izolatce oraz brak wentylacji działającej na zasadzie podciśnienia w izolatce;
  - w Oddziale Neonatologicznym, Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Sali Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego: brak całodobowego, wiarygodnego i skutecznego monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych przechowujących preparaty szczepionkowe do realizacji Programu Szczepień Ochronnych;
  - Piwnice Pawilonu A i B: niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny podłóg,
  - w Oddziale Pediatrycznym: brak pomieszczenia higieniczno-sanitarnego dla rodziców lub opiekunów dziecka wyposażonego w natrysk, brak zespołu łóżek wyposażonego w śluzę umywalkowo-fartuchową i punktu pielęgniarki w odcinku dzieci młodszych,
  - w Oddziale Położniczo-Ginekologicznym Rooming in: brak śluzy umywalkowo-fartuchowej wyposażonej w umywalkę przy wejściu do pokoju noworodków, brak śluzy szatniowej przed salą zabiegowo-operacyjną cięć cesarskich, brak śluzy umywalkowo-fartuchowej przed wejściem do Zespołu porodowego,

- w Pracowni Endoskopowej: brak wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej w zmywalni, brak pokoju z co najmniej jednym stanowiskiem wybudzeniowym po badaniu w znieczuleniu,
- w Przychodni Rejonowej w Torzymie: brak bezpośredniego połączenia gabinetu badań ginekologicznych z pomieszczeniem higieniczno-sanitarnym wyposażonym dodatkowo w bidet.

W wyniku oceny działalności podmiotu leczniczego, LPWIS w Gorzowie Wlkp. wyraził pogląd, iż funkcjonowanie skontrolowanej jednostki w wymienionych wyżej obszarach jest możliwe, jednak przede wszystkim wymaga ścisłego zastosowania się do procedur związanych z zapobieganiem rozprzestrzenianiu się zakażeń szpitalnych, a także zachowania deklarowanych rozwiązań minimalizujących rozprzestrzenianie się zakażeń. Jednocześnie w drodze postępowania administracyjnego zobowiązał Szpital do usunięcia nieprawidłowości w terminie do dnia 31 grudnia 2019r.

- 1 kontrola kompleksowa w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego oraz funkcjonalnego oddziałów szpitalnych, poradni przyszpitalnych, diagnostyki laboratoryjnej, szczepień ochronnych, zakażeń szpitalnych i gospodarki odpadami medycznymi, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości nieujęte w „Programie dostosowawczym", w tym między innymi:
  - w Oddziale Pediatrycznym: zły stanu sanitarno-techniczny powierzchni podłogi w Sali nr 7, brak płuczki-dezynfektora w brudowniku oddziału oraz brak izolatki;
  - w Oddziale Chorób Wewnętrznych: brak płuczki-dezynfektora w brudowniku;
  - w Oddziale Rehabilitacji: zły stanu sanitarno-techniczny ścian i sufitów w salach nr 315, 318, 320, 321 i 322;
  - w Oddziale Położniczo-Ginekologicznym Rooming in, Szpitalnym Oddziale Ratunkowym oraz Poradni Chirurgicznej: brak całodobowego i skutecznego monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych przechowujących preparaty szczepionkowe do realizacji Programu Szczepień Ochronnych.

W związku z powyższym zostało wszczęte postępowanie administracyjne – sprawa w toku.

- 1 kontrola sanitarna poradni zamiejscowych w Słońsku i Ośnie Lubuskim – nieprawidłowości nie stwierdzono,
- 2 kontrole pozaplanowe, w tym jedną dotyczącą gospodarowania odpadami medycznymi oraz jedną związaną z wnioskiem Szpitala o wydanie opinii dotyczącej wyremontowanego Zespołu Porodowego – nieprawidłowości nie stwierdzono,

W zakresie higieny komunalnej kontrolą kompleksową objęto: ciągi komunikacyjne, windy, zaplecze sanitarne, pomieszczenie do mycia i dezynfekcji środków transportu wewnętrznego, pomieszczenie do przechowywania środków transportu wewnętrznego, magazyn rzeczy pacjentów, pralnię, kaplicę. Kontrola wykazała miejscowe ubytki w podłodze

w ciągach komunikacyjnych w przyziemiu części A i B – LPWIS w Gorzowie Wlkp. prowadzi postępowanie w celu wydania decyzji nakazującej usunięcie uchybień. Szpital posiada własną pralnię. 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, podmiot ma możliwość przełączenia się na wodociąg publiczny w Sulęcinie, który znajduje się pod nadzorem PPIS w Sulęcinie. W 2018r. woda spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Podczas kontroli sprawdzono wykonanie obowiązku wynikającego z decyzji LPWIS w Gorzowie Wlkp. dotyczącego doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufitu w pomieszczeniu hydroforni – obowiązek został wykonany. Jakość ciepłej wody zbadana w kierunku bakterii *Legionella sp.* odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

W jednostce przeprowadzono również kontrolę kompleksową **w zakresie oceny realizacji ogólnych wymogów bhp** (m.in. badań lekarskich, badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy, środków ochrony indywidualnej, oceny ryzyka zawodowego), oceny realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy czynników biologicznych, rakotwórczych, chemicznych oraz biobójczych, w tym oceny prowadzonej dokumentacji, oceny stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń pracy, pomieszczeń sanitarnohigienicznych i znajdujących się w nich urządzeń w Centralnej Sterylizatorni, Oddziale Położniczo-Ginekologicznym Rooming in, Medycznym Laboratorium Diagnostycznym, Oddziale Chorób Wewnętrznych oraz na Bloku Operacyjnym. Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak odpowiedniej wentylacji w Pracowni Analityki Ogólnej na stanowisku, gdzie wykonuje się oznaczenia przy użyciu niebezpiecznych odczynników chemicznych,
- brak nawiewu powietrza przez nawiewny strop laminarny w sali operacji chirurgicznych i ginekologicznych 3.22.

W wyniku kontroli wydano doraźne zalecenia dotyczące wykonania badania czystości mikrobiologicznej powietrza w trakcie użytkowania sal operacyjnych oraz przeprowadzenia pomiarów różnicy ciśnień między salami operacyjnymi, a przyległymi pomieszczeniami. Z uwagi na fakt, iż Szpital poinformował i przekazał dokumentację potwierdzającą przywrócenie właściwych parametrów nawiewu powietrza przez strop laminarny zostanie wydana decyzja dotycząca zapewnia odpowiedniej wentylacji w Pracowni Analityki Ogólnej – postępowanie w toku.

Kontrola **z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia** nie wykazała nieprawidłowości. Pomieszczenia kuchni centralnej, zaplecza kuchennego, kuchenek oddziałowych utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. W kuchni centralnej przygotowuje się codziennie posiłki od surowca do wyrobu gotowego dla średnio 150 pacjentów, a także około 90 posiłków obiadowych dla personelu szpitala i osób odwiedzających. W obiekcie zapewniono odpowiednie warunki do przygotowania żywności oraz przechowywania poszczególnych produktów żywnościowych. W szpitalu funkcjonuje 8 kuchenek oddziałowych na Oddziałach: Anestezjologii i Intensywnej Terapii, Chorób Wewnętrznych, Chirurgii Ogólnej i Onkologicznej, Pediatrycznym, Położniczo-Ginekologicznym Rooming in, Rehabilitacyjnym oraz Medycyny Paliatywnej. Transport posiłków z kuchni centralnej do kuchenek oddziałowych na Oddziały Chorób Wewnętrznych odbywa się bezpośrednio windą towarową, natomiast na pozostałe oddziały w zamykanych wózkach bemarowych windą ogólnodostępną. Podczas kontroli dokonano oceny sposobu dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały szpitalnie – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. W wyjątkowych sytuacjach prowadzone jest dokarmianie noworodków gotowymi preparatami dostarczanymi przez aptekę szpitalną. Do przygotowywania mieszanek mlecznych dla niemowląt i małych dzieci została w szpitalu wyodrębniona kuchenka oddziałowa na Oddziale Pediatrycznym. Karmienie mieszankami mlecznymi występuje sporadycznie, w takim przypadku szpital zapewnia butelki oraz smoczki jednorazowego użytku. W bloku żywienia wdrożone zostały zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz zasady systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli). Nie wniesiono uwag do ocenianej dokumentacji. Na podstawie przeprowadzonej analizy jadłospisu nie stwierdzono nieprawidłowości w żywieniu pacjentów. Posiłki są pełnowartościowe i urozmaicone. Do posiłków podawane są warzywa i owoce.

W ramach kontroli kompleksowej w okresie objętym kontrolą przeprowadzono także kontrolę **w obszarze higieny radiacyjnej**. Kontrolowano objęcie pracowników właściwą opieką lekarską, potwierdzenie udziału w specjalistycznych szkoleniach, przeprowadzanie pomiarów kontrolnych pól elektromagnetycznych, właściwe oznakowanie oraz ocenę narażenia na pola-EM. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Urządzenia radiologiczne zainstalowane są w Zakładzie Rentgenodiagnostyki, Pracowni Tomografii Komputerowej, Mammograficznej oraz na terenie Bloku Operacyjnego. Szpital posiada również aparat jezdny do zdjęć, stosowany na Szpitalnym Oddziale Ratunkowym. W narażeniu na promieniowanie jonizujące zatrudnionych było 10 osób, wszystkie objęte indywidualną kontrolą dawek – nie odnotowano przekroczeń dawki granicznej. Pracownicy posiadają ukończony kurs Ochrony Radiologicznej Pacjenta oraz aktualne wyniki badań, stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy w narażeniu na promieniowanie jonizujące. Przy wszystkich urządzeniach radiologicznych wykonano specjalistyczne i podstawowe testy potwierdzające właściwe parametry fizyczne aparatów. Przeprowadzone pomiary dozymetryczne na stanowiskach

pracy i wokół aparatów w miejscach dostępnych dla ludności nie wskazywały na możliwość przekroczenia ustalonych limitów użytkowych dawek i dopuszczalnych dawek granicznych, pod warunkiem prawidłowego użytkowania aparatów oraz przestrzegania zasad ochrony radiologicznej. Na wyposażeniu szpitala znajdują się również urządzenia wytwarzające pole i promieniowanie elektromagnetyczne. Są to diatermie chirurgiczne stosowane na Bloku Operacyjnym, w Pracowni Endoskopowej, w gabinecie zabiegowym Oddziału Ginekologiczno-Położniczego oraz diatermie terapeutyczne i aparat do terapii polem magnetycznym użytkowany w Dziale Rehabilitacji Ambulatoryjnej. Na stanowiskach pracy przy urządzeniach wytwarzających pola elektromagnetyczne zatrudnione były 24 osoby uznane za zawodowo narażone – wszystkie w warunkach ekspozycji dopuszczalnej.

Ponadto we wrześniu 2018r. w SPZOZ w Sulęcinie przeprowadzono na wniosek strony kontrolę sanitarną w celu oceny jednostki przed wydaniem zezwolenia na uruchomienie i stosowanie aparatu do prześwietleń, jezdnego typu Ziehm Solo, użytkowanego na sali resuscytacyjno-zabiegowej Szpitalnego Oddziału Ratowniczego. Kontrola potwierdziła spełnienie wymagań w zakresie higieny radiacyjnej, wynikiem, czego było wydanie zgodnie z ustawą Prawo atomowe decyzji zezwalającej na rozpoczęcie działalności we wnioskowanym zakresie.

Podsumowanie:

1. W 2018 roku wykonano obowiązki określone decyzjami administracyjnymi w **I Liceum Ogólnokształcącym w Sulęcinie** oraz **Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Sulęcinie.**
2. Na skutek nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w zakresie higieny pracy w **Domu Pomocy Społecznej w Tursku**, LPWIS wydał decyzję merytoryczną oraz decyzję obciążającą kosztami kontroli.
3. **Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Sulęcinie** dysponuje w pełni dostosowaną do wymagań obowiązujących przepisów prawa Centralną Sterylizatornią oraz Blokiem Operacyjnym, a także posiada rezerwowe ujęcie wody. Niemniej jednak kontrola kompleksowa wykazała pewne obszary, które wymagają poprawy – LPWIS wydał decyzje administracyjne zobowiązujące jednostkę do usunięcia stwierdzonych podczas kontroli uchybień.