

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

GRANICZNA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w Elblągu



Ocena
stanu sanitarnego obszarów
nadzorowanych przez Państwowego Granicznego
Inspektora Sanitarnego w Elblągu
w 2016 roku

Elbląg

Luty 2017

Sanitarna ochrona granicy państwa

W ramach realizacji ustawowych zadań, Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu monitoruje zagrożenia i ocenia epidemiologiczną sytuację wzdłuż granicy Rzeczypospolitej Polskiej z Federacją Rosyjską na odcinku z Obwodem Kaliningradzkim, nadzorując zabezpieczenie granicy przed zawleczeniem do kraju chorób szczególnie niebezpiecznych, wysoce zakaźnych oraz przed skutkami ataku bioterrorystycznego. Przeprowadza graniczną kontrolę sanitarną, której celem jest utrzymanie bariery sanitarno-epidemiologicznej kraju poprzez niedopuszczenie do wprowadzenia na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i Unii Europejskiej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, których jakość zdrowotna nie odpowiada obowiązującym przepisom i może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi. Sprawuje nadzór sanitarny nad obiektami zlokalizowanymi na obszarze przejść granicznych, bezpieczeństwem wody, warunkami przewozu osób w ruchu międzynarodowym, substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3, a także nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.

Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu prowadzi działania zapobiegawcze i kontrolne na wszystkich drogowych, kolejowych, morskich oraz lotniczych przejściach granicznych z ruchem osobowym i towarowym na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Przejścia objęte nadzorem to:

- drogowe przejścia graniczne w Gronowie, Bezledach, Gołdapi i Grzechotkach
- kolejowe przejście graniczne w Braniewie
- morskie przejście graniczne w Elblągu i Fromborku
- lotnicze przejście graniczne w Szymanach

I. Stan zabezpieczenia przejść granicznych na wypadek zagrożenia chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną lub bioterroryzmem.

Nadzór epidemiologiczny sprawowany był na wszystkich przejściach granicznych z ruchem pasażerskim. W trakcie każdej kontroli sanitarnej przejść granicznych przeprowadzanej przez Sekcję Epidemiologii, sprawdzano zabezpieczenie na wypadek zagrożenia chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną oraz bioterroryzmem, a także zabezpieczenie personelu w sprzęt ochrony osobistej. Z działającymi tam służbami omawiano procedury awaryjnego postępowania w sytuacji nadzwyczajnej. Na bieżąco uaktualniano telefony alarmowe w planie postępowania na wypadek sytuacji nadzwyczajnych.

Przeprowadzono 6 szkoleń dla pracowników przejść granicznych, w których uczestniczyły 62 osoby. Temat szkolenia: „Aktualne zagrożenia związane z chorobami przywlekanyymi”.

Służbom pracującym na granicy przekazywano materiały informacyjne opracowane przez Główny Inspektorat Sanitarny.

Stan zabezpieczenia poszczególnych przejść granicznych na wypadek zagrożenia chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną lub bioterroryzmem przedstawia się następująco:

1. Morskie przejście graniczne w Elblągu

Posiada wydzielone pomieszczenie zastępcze do izolowania osób podejrzanych o chorobę zakaźną szczególnie niebezpieczną do czasu przyjazdu służb medycznych

(pomieszczenie obok holu przy wejściu głównym, z dostępem do pomieszczeń sanitarnych). Dodatkowo istnieje możliwość izolacji na jednostce pływającej.

Obiekt posiada procedurę postępowania w sytuacji awaryjnej i wyposażony jest w środki ochrony osobistej.

2. Morskie przejście graniczne we Fromborku

Brak możliwości wydzielenia miejsca do izolacji osób podejrzanych o chorobę zakaźną szczególnie niebezpieczną.

3. Kolejowe przejście graniczne w Braniewie

Posiada wydzielone i oznakowane pomieszczenia zastępcze do izolacji chorych na choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne. Pomieszczenia są wyposażone w niezbędny sprzęt i środki ochrony osobistej. Pomieszczenie usytuowane poza głównym ciągiem komunikacyjnym, na parterze budynku, posiada wydzielony węzeł sanitarny oraz dodatkowe wyjście na zewnątrz budynku od strony peronu.

Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną.

4. Drogowe przejście graniczne w Gronowie

Pomieszczenie do czasowej izolacji wyposażone jest w niezbędny sprzęt i środki ochrony osobistej. Jest zapewniony dostęp do bieżącej wody i sanitariatów.

Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną. Zapewniono im również Indywidualne Pakiety Ochrony Osobistej.

5. Drogowe przejście graniczne w Bezledach

Obiekt wyposażony jest w izolatorium do izolacji osób podejrzanych o choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne. Izolatorium znajduje się w wolnostojącym budynku, z wydzielonymi strefami dla osób chorych i dla osób z kontaktu, pomieszczeniem dla pielęgniarki i lekarza oraz na bagaż. Pomieszczenia posiadają wydzielone węzły sanitarne. Izolatorium wyposażone jest w niezbędny sprzęt i środki ochrony.

Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną. Zapewniono im również Indywidualne Pakiety Ochrony Osobistej.

6. Drogowe przejście graniczne w Gołdapi

Posiada wydzielone pomieszczenie zastępcze do izolacji chorych na choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne. Pomieszczenie znajduje się na parterze budynku – w części przeznaczonej dla Straży Granicznej. Wyposażone jest w niezbędne meble i środki ochrony oraz środki higieniczne z dostępem do węzła sanitarnego w holu

Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną.

7. Drogowe przejście graniczne w Grzechotkach

Pomieszczenie zastępcze do odizolowania osób chorych na choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne przeniesiono z budynku Straży Granicznej do budynku Nr 6 (pawilon sanitarny) „na wjeździe”. Do budynku prowadzi podjazd dla niepełnosprawnych. Pomieszczenie wyposażono w niezbędny sprzęt, środki ochrony osobistej, środki dezynfekcyjne i meble. Opracowano

procedurę użytkowania oraz powiadomiono wszystkie służby pracujące na przejściu o zmianie lokalizacji

Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną

8. Lotnicze przejście graniczne w Szymanach:

Zapewniono możliwość izolacji osób w pomieszczeniach poza głównym ciągiem komunikacyjnym lotniska - obok drogi technicznej, w budynku nr 3 w części tzw. operacyjnej. Wydzielono gabinet dla lekarza, pokój dla chorych, zaplecze sanitarne, kuchenne i magazyn na środki czystości. Gabinet lekarski wyposażono w sprzęt radiowej łączności lotniczej. Jest możliwość retencji ścieków z tego budynku. Pomieszczenia posiadają wejście tylko od strony ciągu komunikacyjnego.

Strażnica Lotniskowej Służby Ratownictwa Gaśniczego wyposażona w sprzęt i środki Ratownictwa Medycznego.

Ustalono procedurę postępowania z zagrożonym samolotem. Zgodnie, z którą jest on kierowany na wyznaczoną płytę postojową „Płyta postojowa dla samolotów zagrożonych”. Osoby podejrzane pozostają na pokładzie samolotu do czasu przyjazdu służb medycznych, a wyznaczony personel podejmuje działania ewakuacyjne

Port Lotniczy Olsztyn - Mazury posiada procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną. Opisane są miejsca do izolacji i określone zasady ich użytkowania.

II. Nadzór sanitarny nad zakładami zajmującymi się produkcją lub obrotem środków spożywczych na obszarze przejść granicznych

Na terenie drogowych przejść granicznych w Gronowie i w Bezledach oraz portu lotniczego Olsztyn – Mazury w Szymanach działało w 2016 roku 11 całorocznych zakładów żywnościowo - żywieniowych w tym 9 zakładów żywienia zbiorowego oraz 2 zakłady obrotu. Wszystkie zostały skontrolowane. W sumie przeprowadzono 22 kontrole sanitarne.

Zakłady działające na terenie przejść granicznych z uwagi na lokalizację na trasie zwiększonego ruchu pasażerskiego były objęte wzmożonym nadzorem sanitarnym.

Kontrole realizowano w zakresie:

- oceny realizacji zasad systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP, GMP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności,
- oceny przestrzegania przez przedsiębiorców obowiązku śledzenia pochodzenia produktów,
- oceny przestrzegania zasad higieny, usuwania odpadów, w tym zużytych tłuszczów smaźalniczych,
- oceny warunków przechowywania żywności, warunków przygotowywania, porcjowania i serwowania potraw oraz mycia i dezynfekcji sprzętu, naczyń.

Nieprawidłowości stwierdzono w jednym zakładzie żywienia zbiorowego. Naruszenia przepisów prawa żywnościowego polegały na nieutrzymywaniu w należytej czystości obiektu oraz nieprawidłowym przetrzymywaniem żywności. Za wykroczenia przeciwko zdrowiu zastosowano mandat karny na kwotę 100zł.

Zakłady żywnościowo – żywieniowe funkcjonujące na drogowych przejściach granicznych to głównie małe zakłady, borykające się z problemami finansowymi, z trudem utrzymujące się na rynku. Rok 2016 dla przedsiębiorców prowadzących tam działalność był wyjątkowo trudny z uwagi

na zawieszenie Małego Ruchu Granicznego między Polską a Rosją. Spadek turystów przekraczających granicę skutkował ograniczeniem działalności do minimum, a w dwóch przypadkach jej zawieszeniem. Brak magazynowania żywności, zastąpienie produkcji potraw odgrzewaniem gotowych wyrobów garmażeryjnych i kulinarnych zmniejszyło ryzyko zagrożenia bezpieczeństwa żywności, ale perspektywa zwolnień, zawieszenia działalności nie wpływała korzystnie na zaangażowanie personelu w proces zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Zakłady żywienia zbiorowego na terenie Portu Lotniczego Olsztyn – Mazury w Szymanach spełniały wymagania przepisów prawa. Są to zakłady nowouruchomione, tak więc w dobrym stanie technicznym, z wdrożonymi i utrzymywanymi systemami samokontroli, podlegającymi okresowym audytom.

III. Graniczna kontrola jakości zdrowotnej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

W 2016 roku pracownicy Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Elblągu przeprowadzili ogółem **178 granicznych kontroli** w tym **147** partii żywności oraz **31** partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ogółem PGIS w Elblągu wystawił **138 świadectw** w tym **107** dotyczących żywności oraz **31** materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W **40** przypadkach z uwagi na brak pełnej dokumentacji potwierdzającej zgodność towaru z przepisami prawa żywnościowego wyrażono zgodę na przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej partii towaru u odbiorcy, wydając zawiadomienia. W pozostałych przypadkach przedstawiana przez importerów bądź ich przedstawicieli dokumentacja była pełna oraz nie wystąpiły w wyniku dokonanych oględzin podejrzenia, co do jakości importowanych produktów.

W 2016r. nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych. W trakcie granicznej kontroli sanitarnej nie stwierdzono przypadków, w związku, z którymi należało pobierać próbki do badań laboratoryjnych.

Decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu lub przetwórstwa w kraju PGIS w Elblągu nie wydawał.

Na nadzorowanym terenie nie ma wyznaczonych miejsc wprowadzenia (DPE) oraz wyznaczonych miejsc przywozu DPI, ponieważ warunki lokalowe, które zapewniono GSSE w Elblągu na przejściach granicznych województwa warmińsko – mazurskiego nie spełniają minimalnych wymogów określonych odpowiednio w rozporządzeniu (WE) nr 669/2009 oraz rozporządzenia (WE) nr 884/2014.

Tak, więc produkty objęte rozporządzeniami unijnymi nie mogą być przedmiotem granicznej kontroli sanitarnej przeprowadzanej przez pracowników Granicznej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Elblągu.

W 2016 roku podobnie, jak w latach poprzednich prowadzono działania kontrolne w zakresie oceny przestrzegania warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności zmodyfikowanej genetycznie. W przypadku środków spożywczych potencjalnie mogących zawierać materiał zmodyfikowany genetycznie przedstawiona dokumentacja tj, świadectwa jakości, deklaracje i oświadczenia producentów oraz importerów o tradycyjnym pochodzeniu surowca, atesty jakości, sprawozdania z badań potwierdzały brak materiału genetycznie zmodyfikowanego. Żywność modyfikowana genetycznie, zawierająca GMO nie była przedmiotem granicznej kontroli sanitarnej.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 24 września 2007 r. (Dz.U.2015.546 j.t.) na terenie województwa warmińsko - mazurskiego właściwymi do przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej jest 5 przejść: drogowe przejście graniczne w Gołdapi, drogowe przejście graniczne w Gronowie, drogowe przejście graniczne w Bezledach, kolejowe przejście graniczne w Braniewie oraz morskie w Elblągu.

W 2016 roku środki spożywcze oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością były wwożone na obszar Polski tylko przez drogowe przejście graniczne w Bezledach oraz kolejowe przejście graniczne w Braniewie.

Asortyment towarów z importu, ilość partii poddanych granicznej kontroli sanitarnej oraz wystawionych świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych na tych przejściach przedstawiał się następująco:

Drogowe przejście graniczne w Bezledach

| L.p | Towar | Kraj przywozu - z | Ilość partii skontrolowanych | Ilość wystawionych świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych | Liczba decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu |
|--------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--|---|
| 1. | Napoje alkoholowe/wódka | Rosja | 17 | 17 | 0 |
| 2. | Ciasto drożdżowe wysokomrozone | Rosja | 3 | 3 | 0 |
| 3. | Wyroby cukiernicze i piekarnicze wysokomrozone | Rosja | 23 | 23 | 0 |
| 4. | Przyprawy i aromaty | Rosja | 2 | 2 | 0 |
| 5. | Suplementy diety w asortymencie | Rosja | 51 | 18 | 0 |
| 6. | Mieszanki panierów | Rosja | 5 | 0 | 0 |
| 7. | Kakao | Rosja | 1 | 0 | 0 |
| 8. | Peklomas | Rosja | 1 | 0 | 0 |
| 9. | Beczki ze stali nierdzewnej | Rosja | 29 | 29 | 0 |
| 10. | Poliamidowe pięciowarstwowe otoczki | Rosja | 1 | 1 | 0 |
| 11. | Przepuszczalne powłoki kielbas | Rosja | 1 | 1 | 0 |
| Razem | | | 134 | 94 | 0 |

Kolejowe przejście graniczne w Braniewie

| L.p | Towar | Kraj przywozu - z | Ilość partii skontrolowanych | Ilość wystawionych świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych | Liczba decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu |
|--------------|--------------------|-------------------|------------------------------|---|--|
| 1. | Olej sojowy surowy | Rosja | 32 | 32 | 0 |
| Razem | | | 32 | 32 | 0 |

Ponadto w 2016 roku do GSSE w Elblągu wpłynęło 12 wniosków o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej żywności wywożonej z terytorium Polski do krajów trzecich od podmiotu działającego na nadzorowanym terenie. Przeprowadzono graniczne kontrole sanitarne tych towarów, w wyniku których wystawiono świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych.

Asortyment towarów wywożonych, ilość partii poddanych granicznej kontroli sanitarnej oraz wystawionych świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przedstawiał się następująco:

| L.p | Towar | Kraj przeznaczenia produktów | Ilość partii skontrolowanych | Ilość wystawionych świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych | Ilość pobranych próbek do badań (nazwa produktu i kierunki badań) |
|--------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|---|---|
| 1. | Marchew kostka zamrożona | Republika Południowej Afryki | 1 | 1 | 0 |
| 2. | Groszek zielony zamrożony | Zjednoczone Emiraty Arabskie | 6 | 6 | 0 |
| 3. | Mrożona mieszanka warzywna | Jordania | 3 | 3 | 0 |
| 4. | Mrożona słodka kukurydza | Kolumbia | 2 | 2 | 0 |
| Razem | | | 12 | 12 | 0 |

Wnioski i spostrzeżenia odnośnie sprawowanego w tym zakresie nadzoru.

W 2016 roku ilość granicznych kontroli sanitarnych na przejściach granicznych w stosunku do lat poprzednich uległa zmniejszeniu z uwagi na spadek importu z Rosji środków spożywczych oraz

materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sam asortyment wprowadzanych towarów nie uległ większym zmianom. Problem w dokonaniu całkowitej granicznej kontroli zakończonej wydaniem świadectwa stanowiły towary wprowadzane na obszar Polski, które zostały odrzucone przez Rosję oraz wwożone suplementy diety. Brak wymaganej dokumentacji uniemożliwiało wystawienie świadectwa spełnienia jakości zdrowotnej. W tych przypadkach na wniosek podmiotu odpowiedzialnego za przesyłkę poprzez zawiadomienie wyrażono zgodę na przeprowadzenie granicznej kontroli sanitarnej w miejscu złożenia towaru. W pozostałych przypadkach nie występowały w wyniku dokonanych oględzin podejrzenia, co do jakości zdrowotnej przewożonej żywności, przedstawiana przez importerów bądź ich przedstawicieli dokumentacja umożliwiała porównanie deklarowanej jakości zdrowotnej przywożonej z zagranicy partii towaru z przepisami prawnymi.

IV. Współdziałanie z innymi organami kontroli granicznej

W ramach sprawowanego nadzoru nad jakością zdrowotną partii towarów z importu Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu współpracował ze służbami i organami kontrolnymi działającymi na granicy państwa t.j.: Strażą Graniczną, Oddziałami Celnymi. Współpraca PGIS w Elblągu z Oddziałami Celnymi oraz Strażą Graniczną polegała na prowadzeniu wspólnych działań mających na celu sanitarne zabezpieczenie granic państwa oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej partii towarów z importu wwożonych z krajów trzecich na teren WE. Każdorazowo graniczna kontrola sanitarna prowadzona była we współpracy z terenowymi Oddziałami Celnymi (przeprowadzono ogółem 166 kontroli partii produktów z importu). W przypadku dopuszczenia partii towaru do obrotu organowi celnemu przedstawiano świadectwo spełnienia wymagań jakości zdrowotnej granicznej kontroli sanitarnej. Zatrzymanie transportu na przejściu granicznym np. celem uzupełnienia dokumentacji uzgadniano ze służbami celnymi.

Mając na uwadze uściślenie zasad współpracy, wyeliminowanie jakichkolwiek przypadków docierania do miejsca docelowego przeznaczenia środków spożywczych, substancji pomagających w przetwarzaniu oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, niepoddanych granicznej kontroli sanitarnej, zapewnienie prawidłowego obrotu towarowego, z inicjatywy PGIS w Elblągu podobnie jak w latach poprzednich zorganizowano 2 narady szkoleniowe z przedstawicielami Oddziału Celnego w Bezledach oraz Urzędu Celnego w Elblągu.

Organizacja wspólnych spotkań podyktowana była koniecznością uściślenia współpracy w celu zapobieżenia sytuacjom kryzysowym i ich negatywnym skutkom. Podczas narad omówiono tryb i zasady wzajemnego informowania o wszelkich podejrzeniach oraz nieprawidłowościach mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo.

Przedstawiciele Organów Celnych i Państwowej Inspekcji Sanitarnej pozytywnie ocenili współpracę służb w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności z importu. Podkreślono, iż współpraca przebiega w sposób prawidłowy i zgodny z zapisami obowiązujących przepisów prawnych oraz zawartych porozumień między służbami.

V. Ocena stanu sanitarnego obiektów użyteczności publicznej zlokalizowanych na obszarach przejść granicznych

W 2016 roku międzynarodowy ruch pasażerski odbywał się tylko na drogowych przejściach granicznych w Gronowie, Grzechotkach, Bezledach i Gołdapi oraz lotniczym w Szymanach.

Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej na tych przejściach spełniał wymagania i nie stwarzał zagrożenia. Wszystkie posiadają pomieszczenia sanitarne, przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Ich stan techniczny, wyposażenie nie budziło zastrzeżeń. W pomieszczeniach „przeszukań” bądź ich bezpośrednim sąsiedztwie zapewniono umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażone w środki ochrony osobistej.

Drogowe przejścia w Gronowie, Bezledach i Grzechotkach posiadają punkty odbioru ścieków z autokarów (wyposażone w instrukcje użytkowania).

Na wszystkich drogowych przejściach granicznych na bieżąco według potrzeb przeprowadzane są drobne remonty typu odnowienie pomieszczeń, wymiana uszkodzonej wykładziny, usunięcie zacieków.

Na przejściu w Gronowie całkowicie zmodernizowano ogólnodostępny pawilon sanitarny, przystosowano go do potrzeb osób niepełnosprawnych, wymieniono glazurę, terakotę, armaturę sanitarną, wydzielono pomieszczenie do pielęgnacji dzieci.

Tereny utrzymane były w należyтым stanie sanitarno – porządkowym na przestrzeni całego roku. Wyposażono je w dostateczną ilość pojemników na odpady komunalne, które opróżniano na bieżąco.

Port Lotniczy Olsztyn-Mazury w Szymanach, który w minionym roku rozpoczął działalność, wykorzystywany był w małym zakresie - kilka operacji dziennie. Jego terminal jest w pełni klimatyzowany, przeznaczony do obsługi ruchu pasażerskiego zarówno na kierunkach krajowych jak i międzynarodowych, a także lotów biznesowych. Port Lotniczy zaopatrywany jest w wodę z wodociągu sieciowego w Szymanach, nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej. Pasażerom jak i zatrudnionym zapewniono dostateczną ilość ustępów. Obsługa przejścia posiada dostęp do pomieszczeń socjalnych, a załoga do pomieszczeń wypoczynkowych. Od października istnieje możliwość zaopatrywania w wodę statki powietrzne. W tym celu zakupiono cysternę (wodniarkę). Zarówno z wodniarki jak i z punktu, z którego jest napełniana w ramach kontroli wewnętrznej raz w miesiącu pobierane są do badania próbki wody. Port Lotniczy zapewnia pełną infrastrukturę parkingową.

W przypadku pozostałych przejść granicznych, tylko terminal morskiego przejścia granicznego w Elblągu jest właściwie przystosowany i przygotowany do odprawy granicznej osób, w tym osób niepełnosprawnych, oraz samochodów osobowych. Zapewnione są również dobre warunki pracy dla służb granicznych i celnych.

Na kolejowym przejściu granicznym w Braniewie w 2016 roku w związku z wstrzymaniem ruchu pasażerskiego parter budynku odpraw wykorzystywano do narad i szkoleń organizowanych przez Straż Graniczną, natomiast pomieszczenia zlokalizowane na piętrze wyłączono z użytkowania. Przed ponownym ich włączeniem wymagają odnowienia.

Morskie przejście graniczne we Fromborku w przypadku uruchomienia ruchu granicznego wymaga pełnej modernizacji. Obecnie służby graniczne korzystają z pomieszczeń znajdujących się w niewielkim budynku kontenerowym. Pracownicy Straży Granicznej i Urzędu Celnego pracują w jednym pokoju biurowym. Mają dostęp do wydzielonego aneksu socjalnego i pomieszczeń sanitarnych. Osobom przekraczającym granicę udostępnia się ustęp przenośny typu TOI-TOI. Budynek odpraw jest tak mały, że praktycznie nie ma możliwości przeprowadzania w nim

jakichkolwiek czynności kontrolnych przez służby graniczne. W ostatnich latach przy niewielkim ruchu, a w przypadku 2016 roku – jego braku, utrudnienia te były mało odczuwalne, jednak w przypadku większej ilości osób przekraczających granicę przez to przejście będą one miały negatywny wpływ na sprawność i efektywność odpraw.

Pomieszczenia sanitarne, zarówno dla osób przekraczających granicę jak i dla obsługi na wszystkich przejściach, nawet tych niewykorzystywanych, ale pozostających w gotowości, zaopatrzone były w dostateczną ilość środków higieny, do utrzymania czystości i do dezynfekcji.

Podczas przeprowadzanych kontroli prowadzono rozeznanie w zakresie przewozu przez granicę zwłok lub szczątków ludzkich. Z informacji uzyskanych od przedstawicieli Oddziałów Celnych, wynika, że sytuacje takie występowały bardzo rzadko, zawsze przebiegały zgodnie z obowiązującymi procedurami i dotyczyły wyłącznie przejść drogowych.

VI. Działalność kontrolna na granicy Państwa w zakresie środowiska pracy.

W ramach sprawowania nadzoru nad warunkami środowiska pracy w 2016 roku skontrolowano 5 zakładów funkcjonujących na przejściach granicznych. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniano zgodność zapewnionych osobom zatrudnionym warunków pracy z obowiązującymi przepisami, mając na uwadze zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w środowisku pracy.

Wszyscy pracownicy zatrudnieni na obszarach przejść granicznych mają zapewnione właściwe pomieszczenia, sprzęt, urządzenia higieniczno - sanitarne. Stan sanitarny i techniczny tych pomieszczeń i urządzeń spełnia wymagania.

Pomieszczenia kontroli szczegółowej pojazdów są wyposażone we właściwe urządzenia pracy i narzędzia.

Kontroli poddano wyniki badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy na stanowiskach pracy funkcjonariuszy celnych dokonujących kontroli na pasach odpraw, gdzie poruszające się samochody osobowe, ciężarowe, autobusy emitują hałas, pył i związki chemiczne. Nie stwierdzono przekroczeń normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia.

Również nie stwierdzono nieprawidłowości w warunkach pracy funkcjonariuszy celnych obsługujących urządzenia rentgenowskie do prześwietlania samochodów, towarów i bagaży podróżnych oraz wykrywania materiałów promieniotwórczych. Urządzenia wytwarzające promieniowanie są objęte kontrolą środowiskową. Raporty z kontroli nie wykazują przekroczeń dopuszczalnych norm promieniowania. Pracownicy organów celnych posiadają wymagane uprawnienia operatora akceleratora, badania lekarskie i szkolenia.

Na nadzorowanych przejściach granicznych na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2,3 i 4 narażonych jest 29 osób. Są to funkcjonariusze celni – przewodnicy psów, lekarze weterynarii zatrudnieni w Granicznym Inspektoracie Weterynarii oraz pracownicy zatrudnieni w Wojewódzkim Inspektoracie Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Olsztynie- Oddział Graniczny w Bezledach.

Ocena sanitarna obszarów objętych nadzorem przez Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu z wyłączeniem przejść granicznych – obszar Portu morskiego Elbląg i pozostały.

Ocena sanitarna pozostałych obszarów objętych nadzorem przez Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu w tym obszarze Portu morskiego Elbląg opracowana została w oparciu o wyniki kontroli przeprowadzonych na przestrzeni roku przez poszczególne sekcje wchodzące w skład Oddziału Nadzoru Granicznej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Elblągu.

Epidemiologia

Sekcja Epidemiologii w 2016r., poza prowadzoną działalnością zapobiegawczą i przeciwepidemiczną na przejściach granicznych, sprawowała nadzór nad warunkami higieniczno - sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w 2 placówkach leczenia otwartego funkcjonujących na obszarze Portu Morskiego Elbląg.

- Centrum Medyczne LUX MED. Elbląg, ul. Stoczniowa 2.

Przychodnia ma charakter konsultacyjno-diagnostyczny i zabiegowy: świadczy usługi ambulatoryjne w zakresie medycyny pracy łącznie z zabiegami naruszającymi ciągłość tkanek przy użyciu sprzętu jednorazowego. Zajmuje wysoki parter budynku administracyjnego, który jest przystosowany do obsługi osób niepełnosprawnych za pomocą platformy do transportu pionowego. Pomieszczenia posiadają powierzchnię zapewniającą właściwe świadczenie usług, posiadają wentylację mechaniczną, a w gabinecie zabiegowym klimatyzację. Urządzenia w przychodni podlegają okresowym przeglądom zgodnie z zaleceniem producenta.

- Centrum Medyczne LUX MED. Elbląg, ul. Dolna 5

Placówka świadczy dyżur pomocy doraźnej i rehabilitację dla uprawnionych pracowników oraz gości General Electric Power sp z o.o przez lekarza chorób wewnętrznych i pielęgniarkę, a w uzasadnionych wskazaniach medycznych sytuacjach doraźnie przeprowadza zabiegi naruszające ciągłość tkanek przy użyciu sprzętu jednorazowego. Pomieszczenia, w których świadczone są usługi oraz ich wyposażenie spełniają wymogi przepisów prawa. Wszystkie urządzenia posiadają atesty. Do pomieszczeń prowadzi odrębne wejście z przestrzeni zewnętrznej. Zapewniono dostęp osobom poruszającym się na wózkach. Obiekt posiada wentylację mechaniczną.

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego placówek:

Przychodnie zajmują część budynków administracyjnych. Prowadzą do nich wejścia z przestrzeni zewnętrznej. Do wszystkich pomieszczeń zapewniono dostęp osobom niepełnosprawnym poruszającym się na wózkach. Wszystkie spełniają wymagania przepisów.

Dezynfekcja i sterylizacja.

W ramach nadzoru nad procesami dezynfekcji sprawdza się, czy używane są środki dezynfekcyjne dopuszczone do stosowania, czy właściwie dobrano środek dezynfekcyjny i czy prawidłowe jest jego stężenie i czas użytkowania roztworu roboczego. W wymienionych obiektach używano wyłącznie sprzęt jednorazowego użytku.

Czystość bieżąca w obiektach.

Utrzymaniem porządku i czystości w nadzorowanych obiektach zajmują się zewnętrzne firmy usługowe, które posiadają uprawnienia do sprzątania placówek medycznych. Do sprzątania wykorzystywany jest wózek serwisowy.

Gospodarka odpadami.

W obiektach prowadzona była segregacja odpadów medycznych oraz odpadów komunalnych. Sposób postępowania oceniono jako prawidłowy. Odpady przechowywane są w przenośnych urządzeniach chłodniczych, zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych. Zapewniony jest dostęp do bieżącej wody. Obiekt prowadzi ewidencję wytwarzanych odpadów na kartach odpadów. Odpady medyczne odbiera EMKA Spółka Akcyjna i przewozi do miejsca przeznaczenia odpadów, do Chojnic ul. Leśna 10.

Gospodarka bielizną.

W zakładach stosowana jest bielizna jednorazowego użytku. Do czynności wymagających kontaktu zapewnione są środki ochrony osobistej odpowiednie do zagrożenia. Używane fartuchy wielorazowe przekazywane są do prania do pralni „Nowa” w Malborku.

Dezynsekcja i deratyzacja.

W nadzorowanych obiektach funkcjonują procedury zabezpieczenia zakładów przed dostępem szkodników, nie stwierdzono obecności insektów ani gryzoni..

Otoczenie placówek Służby Zdrowia.

Administrator obiektów zapewnia systematyczną dbałość o porządek.

Inne obiekty ujęte w planie pracy

W ramach kontroli sanitarnych prowadzonych w portach oceniano stan sanitarny wszystkich pomieszczeń, wyposażenie w niezbędne środki ochrony osobistej, oraz czy istnieje możliwość opieki medycznej w sytuacji koniecznej.

Ponadto wzorem lat ubiegłych kontynuowano wizytacje biur podróży celem zorientowania się, czy przekazują podróżnym właściwe informacje o zagrożeniach wynikających z podróżowania do stref zagrożonych wystąpieniem chorób szczególnie niebezpiecznych.

Higiena Żywności i Żywienia i Przedmiotów Użytku

W 2016 roku na obszarze portu w Elblągu funkcjonowało 15 zakładów żywnościowo - żywieniowych: 5 zakładów obrotu oraz 10 zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Łącznie przeprowadzono w tych zakładach 34 kontrole sanitarne. Podczas przeprowadzanych kontroli oceniano stan techniczny, stan czystości i porządku, warunki przechowywania żywności, warunki przygotowywania, porcjowania i serwowania potraw oraz mycia i dezynfekcji sprzętu, naczyń, realizację zasad systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP, GMP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności, obowiązek śledzenia pochodzenia towarów, a także przestrzeganie zasad higieny, usuwanie odpadów, w tym zużytych tłuszczów smażalniczych. Do badań laboratoryjnych pobrano 17 próbek wprowadzanej do obrotu żywności. W zakresie badanych kryteriów wszystkie spełniały wymagania bezpieczeństwa zdrowotnego. Były prawidłowo oznakowane.

Stan sanitarny obiektów produkujących żywność i wprowadzających ją do obrotu na terenie działania nie stwarzał zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi. W większości kontrolowanych obiektów był zadowalający. We wszystkich nadzorowanych zakładach funkcjonuje kontrola wewnętrzna, realizowana w oparciu o zasady GHP/GMP. Operatorzy żywności posiadają wdrożone procedury i systemy pozwalające na identyfikację pochodzenia wykorzystywanych surowców i miejsc dostarczenia swoich produktów. System HACCP został wdrożony i jest utrzymywany w stopniu zadowalającym w 13 zakładach (4 hurtownie, 1 sklep, 8 zakładów żywienia zbiorowego). Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania procedur w oparciu o zasady HACCP.

Nie zgodności z przepisami prawa stwierdzono w 1 zakładzie. Dotyczyły one złego stanu i kondycji technicznej pomieszczeń i wyposażenia. Wystawiono decyzję nakazującą usunięcie tych nieprawidłowości. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie nałożonych obowiązków.

Zakłady funkcjonujące na terenie działania to mikro przedsiębiorstwa zatrudniające 1-5 osób, które z powodu lokalizacji, braku popytu na oferowaną żywność borykają się z problemami finansowymi. W obiektach tych często ma miejsce rotacja personelu oraz czasowe wakaty z powodu braku wykwalifikowanych pracowników chętnych do pracy.

Wzmógł nadzór sanitarny nad tymi zakładami połączony z instruktażem oraz obawa kierujących i personelu przed działaniami pokontrolnymi są niestety ciągle głównymi czynnikami motywującymi do zapewnienia właściwego stanu sanitarnego.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu wymagany jest nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:

- skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej, zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
- identyfikowalności surowców i gotowych produktów,
- zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się.

Higiena Komunalna

Na koniec 2016r. nadzorem sanitarnym, poza omówionymi wcześniej przejściami granicznymi objętych było 19 obiektów:

Porty i przystanie morskie (Elbląg, Tolkmicko, Frombork)

Nadzorem objęte były obiekty mające znaczenie turystyczne, na których odbywał się ruch pasażerski t.j. porty morskie w Elblągu, Tolkmicku i Fromborku. Do portów przybijały tylko niewielkie statki lub jachty pływające po Kanale Elbąskim lub Zalewie Wiślanym. Nabrzeże pasażerskie w Elblągu przystosowane jest tylko do krótkotrwałego cumowania jednostek pływających. Brak jest jakiegokolwiek zaplecza sanitarnego dla załóg jednostek, chociaż z obserwacji wynika, że jest taka potrzeba. W pozostałych portach również nie ma zapewnionej właściwej infrastruktury dla żeglarzy, istnieje jednak możliwość skorzystania z zaplecza sanitarnego w przypadku Tolkmicka z budynku bosmanatu Pętli Żuławskiej (pomieszczenia sanitarne, pomieszczenie z pralką + suszarka, kuchnia, informacja turystyczna), a w przypadku Fromborka z kabin TOI-TOI i kontenerowej kabiny natryskowej – wystawianej w porcie na okres sezonu przez Urząd Miasta i Gminy.

Tereny portów utrzymane były w czystości i porządku. Wszystkie wyposażono w pojemniki na odpady komunalne oraz zbiorniki na wody zęzowe i zaolejone (opróżniane przez specjalistyczne firmy) – przepełnionych nie stwierdzono. Nieczystości płynne z jednostek pływających odbierane były na zlecenie bezpośrednio ze statków przez firmy działające w poszczególnych miejscowościach i posiadające stosowne pozwolenia.

Ustępy publiczne

Nadzorem objęty był 1 obiekt – przenośne kabiny typu TOI-TOI usytuowane w porcie Frombork. Kabiny lokalizowane były na okres sezonu letniego na zlecenie Urzędu Miasta i Gminy we Fromborku. Sprzątanie kabin i opróżnianie zbiorników na nieczystości płynne dostosowane było do potrzeb. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących utrzymania czystości i porządku oraz stanu technicznego. Kabiny na bieżąco zaopatrywano w papier toaletowy i środki odorochłonne.

Obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie + kemping

Nadzorem objęte były 2 obiekty tj. Usługi noclegowe „Wodnik” działające przez cały rok oraz kemping – obiekt sezonowy funkcjonujące na terenie portu Elbląg.

Obiekty noclegowe utrzymane były we właściwym stanie sanitarnym i technicznym. W pomieszczeniach mieszkalnych, sanitariatach i ciągach komunikacyjnych zachowana była bieżąca czystość i porządek. Zapewniono właściwe zaopatrzenie i przechowywanie środków higieny, czystości, dezynfekcyjnych. Prawidłowo postępowano z bielizną czystą i brudną (w obu przypadkach prana w pralniach zewnętrznych) oraz odpadami komunalnymi.

Przed sezonem, jak każdego roku, odnowiono część pomieszczeń na kempingu, wyremontowano również pomieszczenie sanitarne dla kobiet (nowa glazura, armatura sanitarna). Kemping dostosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych. Na terenie kempingu znajduje się wydzielone pomieszczenie kuchenne oraz aneks z pralką dla turystów. Obiekt posiada boisko do siatkówki, miejsce do grillowania, mini plac zabaw dla dzieci. Istnieje możliwość wypożyczenia kajaków, rowerów oraz sprzętu wędkarskiego. Na terenie kempingu zlokalizowany jest punkt zrzutu ścieków (do sieci kanalizacyjnej), zapewniony jest dostęp do hydrantu z wodą do mycia otoczenia

oraz do zaopatrzenia w wodę caravaningów. Administrator obiektu zapewnił również miejsce, gdzie właściciele psów mogą je wykąpać.

Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych

Nadzorem objętych było 9 przystani: 4 w Elblągu, 2 w Nadbrzeżu, po 1 w Suchaczu, Tolkmicku i Nowej Pasłęce. Tylko jedna - Przystań Kajakowa w Elblągu funkcjonuje przez cały rok wykorzystywana głównie do treningów kajakarskich, inne jednostki nie przybijają do niej, pozostałe przystanie działają tylko w sezonie letnim.

Wszystkie przystanie utrzymane były w czystości i porządku. Zły stan techniczny stwierdzono w Harcerskim Ośrodku Wodnym „Bryza” w Elblągu. Stwierdzone nieprawidłowości to: zawilgocone sufity z łuszczącą się farbą, brudne popękane ściany w części pomieszczeń, a także uszkodzone, porwane materace, które harcerze wykorzystują do celów noclegowych (np. w szkołach, na obozach). Wystawiono decyzję administracyjną nakazującą zapewnić właściwy stan sanitarno-higieniczny. W trakcie kontroli przeprowadzonej w sezonie ustalono, że materace zostały usunięte oraz podjęto prace przygotowawcze polegające na wykonaniu dokumentacji budowlanej i kosztorysowej na poczet termomodernizacji obiektu, naprawy dachu oraz prac remontowych w węźle sanitarnym. Ośrodek administrowany jest przez harcerzy pracujących tam w ramach wolontariatu i tylko w godzinach popołudniowych, brak jest stałego dozoru co znajduje swoje odzwierciedlenie w stanie obiektu.

Przed sezonem, w przystaniach, w których zlokalizowane były punkty poboru wody dla jednostek pływających, pobrano do badania próbki wody- we wszystkich przypadkach jej jakość odpowiadała obowiązującym standardom.

Plaże (Kadyny, Tolkmicko)

Pod nadzorem pozostawały dwie plaże w Kadynach Srebrna Riwiera i Tolkmicku k/portu. Nie zgłosił się organizator, który w 2015 roku administrował plażę w Suchaczu. Plaże miały zapewniony dostęp do toalet, wyposażone były w pojemniki na odpady. W pobliżu plaż zapewniono miejsca postojowe.

Tereny plaż utrzymane były w dobrym stanie. Kosze na odpady opróżniono na bieżąco, toalety utrzymywano w czystości, zapewniono w nich środki higieny i bieżącą dezynfekcję.

Organizatorzy miejsc wykorzystywanych do kąpieli zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie plaż, przed rozpoczęciem sezonu oraz w jego trakcie w ramach kontroli wewnętrznej wykonali badania jakości wody, na podstawie okazanych sprawozdań wydano 2 komunikaty i 4 bieżące oceny jakości wody stwierdzające przydatność do kąpieli. W czasie sezonu organizatorzy nie zgłaszali żadnych uwag o wystąpieniu zmian, mogących mieć wpływ na pogorszenia jakości wody. Wszelkie informacje dotyczące oceny jakości wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli niezwłocznie przekazywano burmistrzowi Miasta i Gminy w Tolkmicku. Miejsca wykorzystywane do kąpieli wyposażono w tablice informacyjne zlokalizowane w ich bezpośrednim sąsiedztwie, w łatwo dostępnych miejscach.

Inne obiekty

Bieżący stan sanitarny, a także techniczny pozostałych obiektów t.j. parkingu i Młodzieżowego Domu Kultury znajdujących się na obszarze portu Elbląg - nie budził zastrzeżeń.

Higiena Pracy

1. Środowisko pracy.

Sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska w zakładach pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia ludzi przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników oraz nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3 w oparciu o obowiązujące przepisy to zadania realizowane przez Sekcję Higieny Pracy.

W 2016 roku nadzorem objętych było 137 podmiotów gospodarczych (w 2015 roku 129 podmiotów) zatrudniających 6388 osób (w 2015 roku 6081 osób).

Tabela I. Struktura zakładów według wielkości zatrudnienia:

| Liczba zatrudnionych w zakładach objętych ewidencją | Liczba zakładów według ewidencji | | | | |
|---|----------------------------------|----------------------------|--------------|--------------|-------------------|
| | razem rubryki 3 - 6 | Zatrudnionych pracowników: | | | |
| | | do 9 osób | 10 – 49 osób | 50- 249 osób | 250 i więcej osób |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 6388 | 137 | 63 | 48 | 22 | 4 |

Struktura zakładów uwzględniająca wielkość zatrudnienia nie uległa zmianie i nadal większość 81,1 % stanowią małe firmy zatrudniające do 50 osób, w tym 45,9 % firm zatrudniających do 9 osób.

Większość zewidencjonowanych obiektów to placówki handlu oraz zakłady o profilu produkcji metali i wyrobów metalowych, mebli i transport wodny.

2. Ocena środowiska pracy i narażenia zawodowego.

W wyniku przeprowadzonych badań i pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy stwierdzono w 9 zakładach przekroczenia normatywów higienicznych określających bezpieczne dla zdrowia warunki pracy.

W nadzorowanych zakładach narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia przedstawia się następująco:

| Czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy | | | | | |
|---|-------|----------|------|----------------------|----------------------|
| | hałas | wibracja | pyły | czynniki biologiczne | czynniki rakotwórcze |
| Ilość pracowników narażonych | 288 | 15 | 152 | 53 | 56 |

Pod wzmożonym nadzorem jest 6 zakładów pracy o szczególnym zagrożeniu zawodowym, w dwóch badania wykazały powyżej pięciokrotne przekroczenia NDN hałasu i w 4 występuje narażenie na działanie czynników rakotwórczych i mutagennych.

Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 56 osób, w tym na związki chromu (VI) 22 osoby oraz wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne 20 osób, pył drewna twardego 14 osób.

W roku 2016 przeprowadzono 49 kontrole w 42 zakładach pracy. Nieprawidłowości stwierdzono w 7 zakładach. Wystawiono 7 decyzji administracyjnych nakazujących ich usunięcie. Nakazy te dotyczyły:

- dokonania oceny ryzyka zawodowego – w 2 zakładach,
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych – w 4 zakładach,
- założenia rejestrów czynników biologicznych – w 2 zakładach,
- Obniżenie NDN/NDS czynników szkodliwych – w 2 zakładach

Poprawę warunków pracy zanotowano w 2 zakładach pracy. Poprawa ta dotyczyła redukcji hałasu i zapylenia, stworzenia rejestrów prac i pracowników narażonych na czynniki biologiczne. Warunki pracy poprawiono 74 osobom.

3. Choroby zawodowe

Następstwem pracy w warunkach szkodliwych dla zdrowia mogą być choroby zawodowe.

W 2016 roku otrzymano zgłoszenia 3 przypadków podejrzeń chorób zawodowych. Prowadzono ponadto postępowanie dotyczące jednego zgłoszenia z 2015 roku. W ramach postępowania wyjaśniającego dotyczącego chorób zawodowych sporządzono karty oceny narażenia zawodowego i przeprowadzono wizytacje w zakładach pracy.

Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu stwierdził 3 przypadki choroby zawodowej. Jest to pylica płuc spowodowana pracą w nadmiernym zapyleniu i dotyczy branży produkującej metale oraz obustronny trwały ubytek słuchu oraz wydał 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

4. Substancje chemiczne i ich mieszaniny, prekursorzy narkotyków oraz produkty biobójcze.

Nadzór w zakresie przestrzegania przepisów ustawy o substancjach chemicznych i ich mieszaninach, ustawy o produktach biobójczych oraz nadzór nad prekursorami narkotyków kategorii 2 i 3 prowadzony był bezpośrednio w zakładach.

Realizując powyższe zagadnienia w 2016 roku skontrolowano 11 podmiotów gospodarczych poddając ocenie przestrzeganie w/w przepisów przez pracodawców i wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W 2016 roku Sekcja Higieny Pracy obejmowała nadzorem 1 producenta, 3 dystrybutorów produktów chemicznych i 15 dalszych użytkowników.

W zakresie wprowadzania do obrotu przeprowadzono 5 kontroli i 10 kontroli u stosujących chemikalia w działalności zawodowej. W zakresie produktów biobójczych przeprowadzono 2 kontrole.

W zakresie prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 przeprowadzono 4 kontrole.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Higiena Transportu

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2016r. objętych było 14 statków pasażerskich, na których przeprowadzono 24 kontrole sanitarne. Stan sanitarny jednostek spełniał obowiązujące wymagania higieniczne. Pomieszczenia dostępne dla pasażerów utrzymywano w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. W sanitariatach zapewniono czystość bieżącą, oraz dobry stan, a także odpowiednią ilość środków higienicznych i dezynfekujących. Gospodarkę odpadami na statkach prowadzono prawidłowo. Odpady komunalne, ścieki i odpady olejowe usuwane były ze statków przez wyspecjalizowane firmy. Pojemniki na odpady znajdujące się na nabrzeżach opróżniano na bieżąco. Armatorzy statków posiadali aktualne umowy z właściwymi podmiotami na dostawę wody oraz odbiór ścieków i odpadów komunalnych. Na statkach prowadzone były rejestry gospodarki odpadami.

Ponadto na wniosek podmiotów o wystawienie Świadectwa Kontroli Statku i Zwolnienia z Zabiegów Sanitarnych (SSCEC) zgodnie z Międzynarodowymi Przepisami Zdrowotnymi przeprowadzono 2 kontrole sanitarne jednostek towarowych.

Na wszystkich statkach wyposażonych w zbiorniki magazynujące wodę do spożycia sprawowany był nadzór nad jakością wody. Kontroli poddawano sprawozdania z wykonanych badań jakości wody przed rozpoczęciem sezonu żeglugowego i w trakcie jego trwania. Woda w badanym zakresie spełniała wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Statki nie posiadające zbiorników na wodę pitną zaopatrzone były w wodę konfekcjonowaną.

Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących higieny i warunków środowiska pracy. Badania i pomiary czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy były aktualne. Pracodawcy prowadzili rejestry czynników szkodliwych oraz informowali pracowników o wynikach badań i pomiarów. Oceniali i dokumentowali ryzyko zawodowe, a także zapewniali pracownikom środki ochrony indywidualnej. Wszyscy zatrudnieni pracownicy posiadali aktualne orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku.

p.o. PAŃSTWOWY GRANICZNY
INSPEKTOR SANITARNY
w ELBLĄGU
A. Zarecz
mgr Anna Zarecz