

PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

GRANICZNA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w Elblągu



Ocena
stanu sanitarnego obszarów
nadzorowanych przez Państwowego Granicznego
Inspektora Sanitarnego w Elblągu
w 2015 roku

Elbląg

Luty 2016

Sanitarna ochrona granicy państwa

Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu sprawuje nadzór sanitarny na przejściach granicznych z ruchem pasażerskim i towarowym zlokalizowanych na terenie województwa warmińsko-mazurskiego. Przejścia objęte nadzorem to:

- 4 drogowe, w Gronowie, Bezledach, Gołdapi i Grzechotkach
- 1 kolejowe, w Braniewie
- 2 morskie, w Elblągu i we Fromborku.

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. Nadzoruje zabezpieczenie granicy przed zawleczeniem do kraju chorób szczególnie niebezpiecznych, wysoce zakaźnych oraz przed skutkami ataku bioterrorystycznego.

Na granicy prowadzi sanitarną ocenę importowanych towarów żywnościowych, dodatków do żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, opakowań do żywności, maszyn do przemysłu spożywczego, artykułów chemii gospodarczej, kosmetyków i odpadów.

Działa w systemie RASFF (system wczesnego ostrzegania o produktach niebezpiecznych).

Sprawuje bieżący nadzór sanitarny nad obiektami użyteczności publicznej zlokalizowanymi na terenie przejść granicznych, a także nad międzynarodowym ruchem pasażerskim i towarowym w portach i przystaniach morskich oraz na przejściach granicznych.

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 przejścia granicznego prowadzonej 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 5 szkoleń dla pracowników przejść granicznych. Udział wzięło 38 osób. Temat: „Sanitarna ochrona granic. Jednostki chorobowe uruchamiające system wczesnego ostrzegania”.

Służbom pracującym na granicy przekazano materiały nadesłane 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**:

W 2015 r. nie przeprowadzano odpraw w budynku odpraw paszportowo-celnych.

- Na parterze budynku odpraw wydzielono pomieszczenie zastępcze do izolowania osób podejrzanych o chorobę zakaźną szczególnie niebezpieczną z dostępem do pomieszczeń sanitarnych.
 - Obiekt posiada procedurę postępowania w sytuacji awaryjnej.
2. Morskie przejście graniczne we **Fromborku**:
 Odprawy pasażerów odbywających rejsy turystyczne i sportowe prowadzone były na jednostkach pływających.
 W obiekcie brak możliwości wydzielenia pomieszczenia do izolowania osób podejrzanych o chorobę zakaźną szczególnie niebezpieczną do czasu przyjazdu służb medycznych.
3. Kolejowe przejście graniczne w **Braniewie**:
 W 2015 r. nie przeprowadzano odpraw – wstrzymany był międzynarodowy ruch pasażerski.
- Na terenie przejścia znajdują się oznakowane pomieszczenia zastępcze do izolacji chorych na choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne. Pomieszczenia zlokalizowane na parterze budynku odpraw, wyposażone w niezbędne meble i sprzęt oraz środki ochrony. Pomieszczenia posiadają odrębne pomieszczenia sanitarne oraz mają zapewnione wyjście na zewnątrz budynku od strony peronów.
 - Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną
4. Drogowe przejście graniczne w **Gronowie**:
 - Pomieszczenie do czasowej izolacji tymczasowo przeniesiono do części administracyjno - biurowej. Pomieszczenie wyposażone jest w niezbędny sprzęt i środki ochrony. Dostęp do bieżącej wody i sanitariatów w sąsiadujących pomieszczeniach. Zapewnione wyjście na zewnątrz budynku.
 - Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną.
5. Drogowe przejście graniczne w **Bezledach**:
 - Obiekt posiada pomieszczenie do izolacji osób podejrzanych o choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne (izolatorium). Izolatorium zlokalizowane w wolnostojącym budynku, z wydzielonymi strefami dla osób chorych i dla osób z kontaktu, pomieszczeniem dla pielęgniarki i lekarza, pomieszczeniem na bagaż. Wyposażone jest w niezbędny sprzęt i środki ochrony.
 - Inspekcja sanitarna posiada 3 pomieszczenia w budynku służb weterynaryjnych i fitosanitarnych.
 - Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną.
6. Drogowe przejście graniczne w **Gołdapi**:
 - Wydzielono pomieszczenie zastępcze do izolacji chorych na choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne. Pomieszczenie znajduje się na parterze budynku odpraw. Wyposażone jest w niezbędne meble i środki ochrony oraz środki higieniczne.
 - Pracownicy przejścia posiadają procedury postępowania na wypadek zagrożenia bioterroryzmem lub chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną.
7. Drogowe przejście graniczne w **Grzechotkach**:
 - Posiada pomieszczenie zastępcze do odizolowania osób chorych na choroby zakaźne szczególnie niebezpieczne. Pomieszczenie znajduje się w gabinecie lekarskim w pawilonie nr.2 Straży Granicznej. Wyposażone jest w niezbędny sprzęt, środki ochrony osobistej, środki dezynfekcyjne i meble. Opracowano procedurę użytkowania tego pomieszczenia oraz powiadomiono wszystkie służby pracujące na przejściu o jego lokalizacji.

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

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

Na terenie przejść granicznych w Gronowie i w Bezledach działało w 2015 roku 7 całorocznych zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 4 zakłady małej gastronomii. Wszystkie obiekty zostały skontrolowane. W sumie przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych.

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 stanu sanitarnego zakładów żywienia zbiorowego oraz zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności i żywienia,
- oceny przestrzegania zasad higieny, usuwania odpadów, w tym zużytych tłuszczów smażalniczych,
- oceny warunków przechowywania żywności, warunków przygotowywania, porcjowania i serwowania potraw oraz mycia i dezynfekcji sprzętu, naczyń.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono niezgodności w 1 zakładzie małej gastronomii. Naruszenia przepisów prawa żywnościowego polegały na nieutrzymywaniu w należytej czystości obiektu, nieprawidłowym przetrzymywaniu żywności. W związku z nieprzestrzeganiem wymagań higienicznych Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu wystawił za stwierdzone wykroczenie przeciwko zdrowiu mandat karny w wysokości 200 zł.

Żaden z nadzorowanych obiektów nie został zdyskwalifikowany w oparciu o kryteria zawarte w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu. Decyzji administracyjnych nie wystawiano.

Zakłady żywnościowo – żywieniowe funkcjonujące na nadzorowanych przejściach granicznych to głównie małe zakłady, borykające się z problemami finansowymi, z trudem utrzymujące się na rynku. W związku ze wzmożonym nadzorem sanitarnym w obiektach tych zaobserwowano jednak widoczne działania ze strony przedsiębiorców wpływające na poprawę stanu sanitarnego. Systematyczne i konsekwentne kontrole niejednokrotnie połączone z instruktażem wpłynęły na większe ich zaangażowanie w proces zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz wzmoczenia samokontroli. Dokonano drobnych bieżących remontów oraz wymiany sprzętu. W przypadku personelu zauważono większe zainteresowanie wiedzą merytoryczną dotyczącą utrzymania wdrożonych procedur kontroli wewnętrznej.

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

W 2015 roku pracownicy Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Elblągu skontrolowali ogółem **221 partii produktów z importu**, w tym **186** partii żywności oraz **35** partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ogółem PGIS w Elblągu wystawił **216 świadectw**, w tym **181** dotyczących żywności oraz **35** materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W **5** 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 2015 r. 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 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 wymaganiami:

- *Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 2015/175 z dnia 5 lutego 2015r. ustanawiającego, ze względu na ryzyko zanieczyszczeniem pentachlorofenolem i dioksynami, szczególne warunki mające zastosowanie do przywozu gumy guar pochodzącej lub wysyłanej z Indii*
- *Rozporządzenia (UE) nr 884/2014 z dnia 13 sierpnia 2014. nakładającym specjalne warunki dotyczące przywozu niektórych pasz i żywności z niektórych państw trzecich w związku z ryzykiem zanieczyszczenia aflatoksynami i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1152/2009*
- *Decyzji Wykonawczej Komisji Europejskiej z dnia 13 czerwca 2013r. zmieniającą decyzję wykonawczą 2011/884/UE w sprawie środków nadzwyczajnych w odniesieniu do niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego ryżu w produktach z ryżu pochodzących z Chin i uchylającej decyzję 2013/287/UE*
- *Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 885/2014 z dnia 13 sierpnia 2014r. ustanawiającego szczególne warunki mające zastosowanie do przywozu ketmii jadalnej i liści curry z Indii oraz uchylającego rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 91/2013,*
- *Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 322/2014r. z dnia 28 marca 2014r. wprowadzającego specjalne warunki regulujące przywóz paszy i żywności pochodzących lub wysyłanych z Japonii w następstwie wypadku w elektrowni jądrowej Fukushima*

nie były przedmiotem granicznej kontroli sanitarnej przeprowadzanej przez pracowników Granicznej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Elblągu.

GSSE w Elblągu prowadziła w 2015 roku działania kontrolne w zakresie nadzoru nad żywnością zmodyfikowaną genetycznie. Prowadzono działania w zakresie oceny przestrzegania warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003. Żywność modyfikowana genetycznie, zawierająca GMO nie była przedmiotem granicznej kontroli sanitarnej. 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.

Do granicznej kontroli sanitarnej w 2015 roku nie zgłoszono suplementów diety, żywności wzbogacanej oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

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 port morski Elbląg.

W 2015 roku towary do granicznej kontroli sanitarnej zgłaszano na 3 przejściach: drogowym przejściu granicznym w Bezledach, kolejowym przejściu granicznym w Braniewie oraz porcie morskim Elbląg.

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

Drogowe przejście graniczne w Bezledach

Lp	Rodzaj produktu	Kraj przywozu – z	Liczba partii skontrolowanych	Liczba świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie do obrotu
1	Środki spożywcze	Rosja	117	112	-
2	Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	Rosja	35	35	-
Razem			152	147	-

Kolejowe przejście graniczne w Braniewie

Lp	Rodzaj produktu	Kraj przywozu – z	Liczba partii skontrolowanych	Liczba świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie do obrotu
1	Środki spożywcze	Rosja	68	68	-
Razem			68	68	-

Port morski Elbląg

Lp	Rodzaj produktu	Kraj przywozu – z	Liczba partii skontrolowanych	Liczba świadectw stwierdzających spełnienie wymagań zdrowotnych	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie do obrotu
1	Środki spożywcze	Rosja	1	1	-
Razem			1	1	-

Wnioski i spostrzeżenia odnośnie sprawowanego w tym zakresie nadzoru.

W 2015 roku ilość granicznych kontroli sanitarnych na przejściach granicznych w stosunku do lat poprzednich uległa nieznacznemu zmniejszeniu z uwagi na spadek importu z Rosji środków spożywczych. 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. Brak wymaganej dokumentacji uniemożliwiał 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.

Współpraca z organami celnymi oraz pozostałymi służbami granicznymi podobnie, jak w latach poprzednich układała się dobrze.

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 221 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. W wielu przypadkach organy celne działając na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 lutego 2008 r. w sprawie współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami celnymi w zakresie granicznych kontroli sanitarnych (Dz.U.2008.37.213) mając na uwadze odpowiedzialność za zapewnienie szczelności zewnętrznej granicy Unii Europejskiej powiadamiali pracowników GSSE w Elblągu o potrzebie przeprowadzenia granicznej kontroli sanitarnej.

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 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 ciągu roku, podobnie jak w latach ubiegłych, ruch graniczny największy był na drogowych przejściach granicznych.

W ciągu całego roku wstrzymany był międzynarodowy ruch pasażerski na przejściu kolejowym w Braniewie. Parter budynku odpraw wykorzystywany był przez Straż Graniczną (odprawy, szkolenia), natomiast pomieszczenia zlokalizowane na piętrze, po opuszczeniu przez Oddział Celny, wyłączone zostały z użytkowania.

Na morskich przejściach granicznych w Elblągu i Fromborku odpraw dokonywano jedynie na jednostkach pływających odbywających międzynarodowe rejsy turystyczne i sportowe.

Nie poprawiły się warunki pracy na morskim przejściu granicznym we Fromborku. Obiekt zapewnia tylko bardzo skromne warunki funkcjonariuszom służb granicznych. Osobom przekraczającym granicę zapewniono ustęp przenośny typu TOI-TOI.

Na wszystkich przejściach pomieszczenia sanitarne dla osób przekraczających granicę oraz dla obsługi zaopatrzone były w dostateczną ilość środków higieny, do utrzymania czystości i do dezynfekcji.

Wszystkie przejścia drogowe posiadają pomieszczenia sanitarne przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Na drogowych przejściach znajdują się pomieszczenia przeszukań. W pomieszczeniach tych, bądź ich bezpośrednim sąsiedztwie, są umywalki z bieżącą wodą. Pomieszczenia wyposażono w środki ochrony osobistej.

Drogowe przejścia w Gronowie, Bezledach i Grzechotkach posiadają punkty odbioru ścieków z autokarów (wszystkie wyposażone w instrukcje użytkowania). Zgodnie z oświadczeniami administratorów nie były one wykorzystywane.

Poprawie uległy warunki pracy na przejściu w Bezledach, gdzie przebudowano i zmodernizowano platformę – oddano do użytku 8 nowych kiosków kontrolerskich, wyposażonych w pomieszczenia sanitarne oraz w Gronowie, gdzie w jednym z budynków gruntownie wyremontowano pomieszczenia sanitarne.

Tereny wszystkich przejść utrzymane były w należytym stanie sanitarno – porządkowym na przestrzeni całego roku.

Podczas kontroli przejść granicznych prowadzono rozeznanie w zakresie przewozu przez granicę zwłok lub szczątków ludzkich. Z informacji uzyskanych od przedstawicieli Oddziałów Celnych wynika, że przewozy takie odbywały się rzadko. Zawsze przebiegały zgodnie z obowiązującymi procedurami i dotyczyły wyłącznie przejść drogowych.

Na terenie przejścia w Grzechotkach funkcjonuje wodociąg produkujący wodę na potrzeby przejścia. Wodociąg produkuje średnio 20,5 m³ wody na dobę. Jakość produkowanej wody odpowiadała obowiązującym standardom. Bieżący stan sanitarny i techniczny obiektu był dobry. Badania wewnętrzne jakości wody administrator obiektu zleca laboratorium zewnętrznym.

W 2015 roku zakończono modernizację Portu Lotniczego w Szymanach – dokonano odbiorów terminalu pasażerskiego oraz pomieszczeń wielofunkcyjnych dla obsługi portu, administracji, służb granicznej i celnej oraz straży pożarnej. W ubiegłym roku Port Lotniczy nie prowadził działalności. Trwały prace związane z wyposażaniem pomieszczeń.

VI. Działalność kontrolna na granicy w zakresie środowiska pracy.

Sekcja Higieny Pracy na obszarach przejść granicznych w 2015 roku obejmowała nadzorem 24 obiekty zatrudniające 588 osób.

W 2015 roku skontrolowano 6 obiektów związanych z granicą. Przeprowadzono 4 kontrole warunków pracy osób zatrudnionych na obszarach przejść granicznych. Trzy kontrole dotyczyły odbioru sanitarnego. Na podstawie przeprowadzonych badań i pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy na stanowiskach pracy funkcjonariuszy celnych dokonujących kontroli celnych na pasach odpraw nie stwierdzono przekroczeń normatywów higienicznych czynników szkodliwych dla zdrowia tj. hałasu, pyłów i związków chemicznych.

Źródłem hałasu, pyłów i związków chemicznych jest praca silników samochodów osobowych, ciężarowych i autobusów poruszających się po pasach odpraw.

Na szkodliwe czynniki biologiczne grupy 2, 3 i 4 narażonych jest 28 osób. Są to funkcjonariusze celni – przewodnicy psów i lekarze weterynarii zatrudnieni w Granicznym Inspektoracie Weterynarii.

Ponadto funkcjonariusze celni obsługują urządzenia rentgenowskie do prześwietlania samochodów, towarów i bagaży podróźnych oraz wykrywania materiałów promieniotwórczych. Urządzenia wytwarzające promieniowanie są objęte kontrolą środowiskową. Raporty z kontroli nie wykazują przekroczeń dopuszczalnych norm promieniowania. Funkcjonariusze posiadają wymagane uprawnienia operatora akceleratora, badania lekarskie i szkolenia.

Pomieszczenia kontroli szczegółowej pojazdów są wyposażone we właściwe urządzenia pracy i narzędzia. Również pracownicy zatrudnieni w zakładach obsługi przejść granicznych mają zapewnione właściwe urządzenia i pomieszczenia pracy.

Wszyscy pracownicy zatrudnieni na obszarach przejść granicznych mają zapewnione właściwe pomieszczenia i urządzenia higieniczno-sanitarne. Stan sanitarny i techniczny tych pomieszczeń i urządzeń jest właściwy.

Podczas kontroli przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w środowisku pracy nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocena sanitarna obszaru Portu Elbląg oraz pozostałych obszarów objętych nadzorem przez Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu.

Sanitarna ocena w/w obszarów opracowana została w oparciu o wyniki kontroli prowadzonych na przestrzeni roku przez poszczególne sekcje wchodzące w skład Oddziału Nadzoru Granicznej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Elblągu.

Epidemiologia

Sekcja Epidemiologii w 2015 r., oprócz omówionych wcześniej przejść granicznych, miała pod nadzorem:

- 2 obiekty otwartej służby zdrowia tj. 2 poradnie medycyny pracy
- 3 porty morskie

I. Obiekty służby zdrowia

Placówki leczenia otwartego leżące w granicach Portu Morskiego Elbląg to:

- 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. Od kwietnia 2015 r. rozszerzyła działalność w zakresie Poradni medycyny sportowej. Poradnia przeprowadza badania i wydaje orzeczenia o zdolności do uprawiania danego sportu przez dzieci i młodzież do ukończenia 21 roku życia oraz dla zawodników pomiędzy 21 a 23 rokiem życia. Poradnia funkcjonuje w pomieszczeniach poradni neurologicznej, dermatologicznej, internistycznej w budynku A1. Komórki organizacyjne prowadzą działalność z rozdzielnością czasową. Osoby poruszające się na wózku mają dostęp za pośrednictwem platformy do transportu pionowego..

- Centrum Medyczne LUX MED
Elbląg ul. Dolna 5

Świadczy dyżur pomocy doraźnej i rehabilitację dla uprawnionych pracowników oraz gości Alstom Power przez lekarza chorób wewnętrznych i pielęgniarkę, a w uzasadnionych wskazaniach medycznych sytuacjach doraźnie z zabiegami naruszającymi ciągłość tkanek przy użyciu sprzętu jednorazowego.

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego omawianych placówek:

Przychodnie zajmują część parteru budynków administracyjnych. Prowadzą do nich wejścia z przestrzeni zewnętrznej. Zapewniono dostęp do wszystkich pomieszczeń osobom niepełnosprawnym poruszającym się na wózkach. Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania obowiązujących 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 zajmują się firmy usługowe.

Gospodarka odpadami.

W obiektach prowadzona była segregacja odpadów medycznych oraz odpadów komunalnych. Prowadzono ewidencję wytwarzanych odpadów na kartach ewidencji oraz kartach przekazania odpadów. Sporządzono zbiorcze zestawienie danych o odpadach do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Odpady medyczne przechowywane w lodówce, usytuowanej w zamkniętym na klucz pomieszczeniu, niedostępnym dla osób nieupoważnionych. Odpady medyczne odbiera jeden raz w tygodniu specjalistyczna firma.

Gospodarka bielizną.

Powszechnie stosuje się bieliznę jednorazowego użytku. Środki ochrony osobistej odpowiednie do zagrożenia. Usługi pralnicze (fartuchy) świadczy pralnia zewnętrzna.

Dezynsekcja i deratyzacja.

W nadzorowanych obiektach nie stwierdzono obecności insektów ani szczurów.

Otoczenie placówek Służby Zdrowia.

Administrator obiektów zapewnia systematyczną dbałość o porządek.

II. Inne obiekty ujęte w planie pracy

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

Ponadto w omawianym okresie przeprowadzono wizytacje 2 biur podróży celem zorientowania się, czy biura informują podróżnych o zagrożeniach wynikających z podróżowania do stref zagrożonych wystąpieniem chorób szczególnie niebezpiecznych.

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

W 2015 roku na obszarze portu w Elblągu funkcjonowały 22 zakłady: 11 zakładów obrotu oraz 11 zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Łącznie przeprowadzono w tych zakładach 46 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 8 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 skontrolowanych 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 11 zakładach (4 hurtownie, 7 zakładów żywienia zbiorowego). Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania procedur w oparciu o zasady HACCP.

Niezgodności z przepisami prawa stwierdzono w 2 zakładach. Dotyczyły one złego stanu i kondycji technicznej pomieszczeń i wyposażenia. Wystawiono 2 decyzje nakazujące usunięcie tych nieprawidłowości.

W porównaniu do lat wcześniejszych zaobserwowano u przedsiębiorców większą świadomość potrzeby zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wzrost tendencji do podnoszenia jakości świadczonych usług, podnoszenie poziomu higieny w obrocie jak i w produkcji żywności. Występuje większa dbałość o bezpieczeństwo zdrowotne serwowanej i produkowanej żywności.

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

- skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia, zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
- funkcjonalności obiektów,
- 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.

W porcie morskim Elbląg przeprowadzono 1 graniczną kontrolę sanitarną nasion rzepaku luzem przywiezionego drogą wodną z Rosji. Przedstawiana przez importera dokumentacja była pełna oraz nie wystąpiły w wyniku dokonanych oględzin podejrzenia, co do jego jakości. Na zgłoszoną partię wystawiono świadectwo spełnienia wymagań jakości zdrowotnej.

Higiena Komunalna

Na koniec 2015 r. pod nadzorem sanitarnym, poza omówionymi wcześniej przejściami granicznymi, pozostawały następujące obiekty:

- 3 porty morskie
- 1 szalet publiczny (typu TOI-TOI - sezonowy)
- 1 obiekt świadczący usługi hotelarskie
- 1 kemping
- 9 przystani jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych
- 1 obiekt kulturalno-oświatowy
- 1 parking.

W ciągu roku zewidencjonowano i objęto nadzorem 2 nowe obiekty mieszczący się w grupie przystani jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych (Letnia baza Jachtklub Elbląg i Przystań Jachtowa w Suchaczu).

Wszystkie obiekty zostały skontrolowane. Przeprowadzono 55 kontroli sanitarnych obiektów użyteczności publicznej. Do badań pobrano 20 próbek wody do spożycia.

Porty morskie (Elbląg, Tolkmicko, Frombork)

Pod nadzorem pozostawały porty morskie z ruchem pasażerskim, mające znaczenie turystyczne. Do tych portów zawiąły niewielkie statki pasażerskie pływające po Kanale Elbląskim lub Zalewie Wiślanym. Na terenach portów, poza kasami biletowymi, brak jest infrastruktury związanej z obsługą pasażerską.

Zakończono modernizację portu w Tolkmicku.

Tereny portów utrzymane były czysto. Wszystkie wyposażone były 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.

Ustępy publiczne (Frombork)

Przenośne toalety typu TOI-TOI ustawione w sezonie letnim w porcie we Fromborku utrzymane były czysto. Sprzątanie kabin i opróżnianie zbiorników na nieczystości płynne dostosowane było do potrzeb. Stan techniczny toalet również nie budził zastrzeżeń. Kabiny na bieżąco zaopatrywano w papier toaletowy i środki odorochłonne.

Obiekt, w którym świadczone są usługi hotelarskie oraz kemping (Elbląg)

W 2015r nadzorowane były 2 obiekty: całoroczny, świadczący usługi hotelarskie i sezonowy – kemping.

Znacznej poprawie uległy warunki sanitarne w obiekcie świadczącym usługi noclegowe, gdzie gruntowny remont przeprowadzono w ogólnodostępnych pomieszczeniach sanitarnych

Stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny obiektów był zachowany.

Na wysoką ocenę, podobnie jak w latach ubiegłych, zasługuje kemping w Elblągu. Administratorzy kempingu dbają o zapewnienie wzorowej czystości obiektu, a ponadto duży nacisk kładą na jego estetykę. Kemping zdobył I miejsce (wśród kempingów do 150 miejsc) w konkursie „Mister Camping 2015”, organizowanym przez Polską Federację Campingu i Caravaningu.

Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych (Elbląg, Tolkmicko, Nowa Pasłęka, Nadbrzeże, Suchacz)

Pod nadzorem pozostawało 9 obiektów. Wszystkie przystanie utrzymane były czysto, ich stan techniczny nie budził zastrzeżeń.

Większość przystani posiada punkty poboru wody dla jednostek pływających. We wszystkich przypadkach pobrano przed sezonem do badania próbki wody – każdorazowo odpowiadały obowiązującym standardom.

Inne obiekty

Miejsca wykorzystywane do kąpieli (Suchacz, Kadyny, Tolkmicko)

W 2015 roku zgłosiło się 3 organizatorów miejsc wykorzystywanych do kąpieli opartych o wody Zalewu Wiślanego w Suchacz, Kadynach i Tolkmicku.

Organizatorzy przed rozpoczęciem funkcjonowania miejsc wykorzystywanych do kąpieli, a także w trakcie trwania sezonu okazali wyniki badania próbek wody, na podstawie których Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu wydał bieżące oceny jakości wody, stwierdzające jej przydatność do kąpieli. Ogółem w 2015 r. wydano 6 bieżących ocen jakości wody w miejscach wykorzystywanych do kąpieli oraz 2 komunikaty w tej sprawie.

Wszelkie informacje dotyczące oceny jakości wody w omawianych miejscach niezwłocznie przekazywano burmistrzowi Miasta i Gminy w Tolkmicku.

Tereny plaż zlokalizowanych w sąsiedztwie miejsc wykorzystywanych do kąpieli w czasie trwania sezonu utrzymane były czysto. Wszystkie zapewnione miały pojemniki na nieczystości stałe oraz sanitariaty. Na plażach funkcjonowały punkty małej gastronomii, a w pobliżu plaż usytuowane były parkingi.

W minionym sezonie wiele osób, podobnie jak w roku poprzednim, korzystało z kąpieli w wodach Zalewu Wiślanego w miejscach nie objętych nadzorem sanitarnym. W związku

z powyższym, w trosce o zapewnienie właściwych warunków wypoczynku i bezpieczeństwa zdrowotnego osób kąpiących się, Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu wystosował w tej sprawie pismo do Urzędu Miasta i Gminy w Tolkmicku

Parking, Młodzieżowy Dom Kultury (Elbląg)

Bieżący stan sanitarny, a także techniczny obiektów był dobry.

Podsumowanie

W czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2015 nie stwierdzano uchybień natury sanitarno-porządkowej ani sanitarno-technicznej.

Na nadzorowanym terenie nie ma obiektów, bądź terenów szczególnie zaniedbanych, jest natomiast kilka starych, wyeksploatowanych. Modernizacji, zwłaszcza ogólnodostępnych pomieszczeń sanitarnych, wymagają Harcerski Ośrodek Wodny „Bryza” i Ośrodek Sportów Wodnych „Fala” (oba w Elblągu).

Higiena Pracy

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 GSSE w Elblągu.

Sekcja Higieny Pracy w 2015 roku nadzorem obejmowała 129 podmiotów gospodarczych (w 2014 roku 119 podmiotów) zatrudniających 6081 osób (w 2014 roku 5885 osób).

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
6081	129	61	46	18	4

Struktura zakładów uwzględniająca wielkość zatrudnienia nie uległa zmianie i nadal większość 82,9 % stanowią małe firmy zatrudniające do 50 osób, w tym 47,2 % firm zatrudniających do 9 osób.

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

Ocena środowiska pracy i narażenia zawodowego.

W wyniku przeprowadzonych badań i pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy stwierdzono w 8 zakładach przekroczenia normatywów higienicznych określających bezpieczne dla zdrowia warunki pracy. W nadzorowanych zakładach narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia przedstawia się następująco:

- 283 – pracowników na hałas,
- 65 – na wibrację,
- 61 – na pyły,
- 39 – na czynniki biologiczne,
- 60 – na czynniki rakotwórcze,

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

Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 60 osób, w tym na związki chromu(VI) 26 osób, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne 20 osób, pył drewna twardego 14 osób.

W roku 2015 przeprowadzono 61 kontroli w 51 zakładach pracy. W wyniku tych kontroli wydano 8 decyzji administracyjnych zawierających 8 nakazów. Nakazy te dotyczyły:

- dokonania oceny ryzyka zawodowego – 2 nakazy
- zapewnienia oświetlenia dziennego – 1 nakaz;
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych – 3 nakazy;
- opracowania i udostępnienia instrukcji bhp – 1 nakaz.
- przeprowadzenie szkoleń w zakresie bhp – 1 nakaz

W roku 2015 poprawę warunków pracy zanotowano w 3 zakładach pracy. Poprawa ta dotyczyła redukcji hałasu i zapylenia, zapewnienia oświetlenia dziennego na stanowiskach pracy, a także odnowienia pomieszczeń socjalnych. Warunki pracy poprawiono 152 osobom.

Choroby zawodowe

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

W 2015 roku zgłoszono 3 przypadki dotyczące podejrzeń chorób zawodowych. Sporządzono 3 karty oceny narażenia zawodowego i przeprowadzono 3 wizytacje w zakładach pracy w ramach postępowań wyjaśniających dotyczących chorób zawodowych.

Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu stwierdził 1 przypadek choroby zawodowej. Jest to pylica płuc spowodowana pracą w nadmiernym zapyleniu i dotyczy branży produkującej metale. Ponadto Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

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 2015 roku skontrolowano 8 podmiotów gospodarczych poddając ocenie przestrzeganie w/w przepisów przez pracodawców i wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W 2015 roku Sekcja Higieny Pracy obejmowała nadzorem 1 producenta, 2 dystrybutorów produktów chemicznych i 27 dalszych użytkowników.

W zakresie wprowadzania do obrotu przeprowadzono 1 kontrolę i 7 kontroli u stosujących chemikalia w działalności zawodowej. W zakresie produktów biobójczych przeprowadzono 1 kontrolę.

W zakresie prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3 przeprowadzono 3 kontrole. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Higiena Transportu

W 2015 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Transportu pozostawało 13 statków pasażerskich oraz 7 bufetów na statkach.

Statki pasażerskie

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2015r. objętych było 13 statków pasażerskich na których przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych.

Stan sanitarny statków spełniał obowiązujące wymagania higieniczne. Pomieszczenia dostępne dla pasażerów utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. W sanitariatach zachowana była czystość bieżąca, utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym, zaopatrzone w odpowiednią ilość środków higienicznych i dezynfekcyjnych.

Gospodarka odpadami na statkach prowadzona była prawidłowo. Odpady komunalne, ścieki i odpady olejowe usuwane były ze statków przez wyspecjalizowane firmy. Pojemniki na odpady znajdujące się na nabrzeżach opróżniane były 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.

Na statkach pasażerskich posiadających zbiorniki magazynujące wodę do spożycia sprawowany był nadzór nad jakością wody. Statki, na których woda nie odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015r., poz.1989) oraz statki nie posiadające zbiorników na wodę pitną zaopatrzone zostały w wodę konfekcjonowaną.

Sekcja Higieny Transportu wspólnie z Sekcją Higieny Pracy sprawuje nadzór nad warunkami środowiska pracy osób zatrudnionych na statkach pasażerskich oraz na jednostkach pływających takich jak: barki, pogłębiarki, holowniki, łodzie robocze itp. Wydano 1 decyzję nakazującą wykonanie badań hałasu na statku pasażerskim. Na pozostałych statkach 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.

Pod nadzorem Sekcji Higieny Transportu pozostawały również bufety znajdujące się na statkach. W sezonie letnim 2015 przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa żywności. Działalność bufetów była zgodna z wydanymi decyzjami oraz wymaganiami zawartymi w przepisach.

Podczas kontroli oceniano stan techniczny, realizację zasad systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności, obowiązek śledzenia pochodzenia towarów a także przestrzeganie zasad higieny. Pomieszczenia utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. Pracownicy byli przeszkoleni z zagadnień higieniczno-sanitarnych dotyczących obrotu żywnością oraz posiadali wymagane przepisami o zapobieganiu

oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Podsumowanie

W czasie kontroli sanitarnych środków transportu przeprowadzonych w 2015 roku nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i porządku oraz stanu technicznego jednostek pływających. Armatorzy dbają o podnoszenie standardu sanitarno-higienicznego dokonując w okresie postoju zimowego bieżących remontów i modernizacji statków.

Ocena sanitarna obiektów zlokalizowanych na terenie Portu Morskiego Elbląg

Ocena sporządzana została w oparciu o wyniki kontroli sanitarnych prowadzonych na przestrzeni roku przez poszczególne sekcje wchodzące w skład Oddziału Nadzoru Granicznej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

Epidemiologia

W 2015 roku na terenie Portu Elbląg pod nadzorem Sekcji Epidemiologii znajdowało się morskie przejście graniczne – Punkt Odpraw Paszportowo-Celnych przy ul. Portowej 7, przystań pasażerska Portu Elbląg oraz dwie placówki leczenia otwartego.

W trakcie każdej kontroli sanitarnej przejścia granicznego prowadzonej przez Sekcję Epidemiologii sprawdzano zabezpieczenie awaryjne 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. Dla pracowników przejścia przeprowadzono szkolenie na temat „Sanitarna ochrona granic. Jednostki chorobowe uruchamiające system wczesnego ostrzegania”. Służbom pracującym na granicy przekazano materiały nadesłane przez Główny Inspektorat Sanitarny.

W porcie zwracano uwagę na wyposażenie w niezbędne środki ochrony osobistej oraz czy istnieje możliwość opieki medycznej w sytuacji koniecznej.

Ponadto w omawianym okresie przeprowadzono wizytację 2 biur podróży celem zorientowania się, czy biura informują podróżnych o zagrożeniach wynikających z podróżowania do stref zagrożonych wystąpieniem chorób szczególnie niebezpiecznych.

I. Stan zabezpieczenia przejścia granicznego na wypadek zagrożenia chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną lub bioterroryzmem.

W Punkcie Odpraw Paszportowo Celnych na terminalu pasażersko – promowym Portu Elbląg znajduje się pomieszczenie zastępcze do izolowania osób podejrzanych o chorobę zakaźną szczególnie niebezpieczną, z dostępem do pomieszczeń sanitarnych. Obiekt posiada procedurę postępowania w sytuacji awaryjnej.

II. Ocena stanu sanitarnego zakładów służby zdrowia położonych na obszarze Portu Elbląg

Placówki leczenia otwartego leżące w granicach Portu Morskiego Elbląg to:

- 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. Od kwietnia 2015 r. rozszerzyła działalność w zakresie Poradni medycyny sportowej. Poradnia przeprowadza badania i wydaje orzeczenia o zdolności do uprawiania danego sportu przez dzieci i młodzież do ukończenia 21 roku życia oraz dla zawodników pomiędzy 21 a 23 rokiem życia. Poradnia funkcjonuje w pomieszczeniach poradni neurologicznej, dermatologicznej, internistycznej w budynku A1. Komórki organizacyjne prowadzą działalność z rozdzielnością czasową. Osoby poruszające się na wózku mają dostęp za pośrednictwem platformy do transportu pionowego.

- Centrum Medyczne LUX MED
Elbląg ul. Dolna 5

Świadczy dyżur pomocy doraźnej i rehabilitację dla uprawnionych pracowników oraz gości Alstom Power przez lekarza chorób wewnętrznych i pielęgniarkę, a w uzasadnionych wskazaniach medycznych sytuacjach doraźnie z zabiegami naruszającymi ciągłość tkanek przy użyciu sprzętu jednorazowego.

Ocena stanu technicznego i funkcjonalnego omawianych placówek:

Przychodnie zajmują część parteru budynków administracyjnych. Prowadzą do nich wejścia z przestrzeni zewnętrznej. Zapewniono dostęp do wszystkich pomieszczeń osobom niepełnosprawnym poruszającym się na wózkach. Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania obowiązujących 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 zajmują się firmy usługowe.

Gospodarka odpadami.

W obiektach prowadzona była segregacja odpadów medycznych oraz odpadów komunalnych. Prowadzono ewidencję wytwarzanych odpadów na kartach ewidencji oraz kartach przekazania odpadów. Sporządzono zbiorcze zestawienie danych o odpadach do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Odpady medyczne przechowywane w lodówce, usytuowanej w zamykanym na klucz pomieszczeniu, niedostępnym dla osób nieupoważnionych. Odpady medyczne odbiera jeden raz w tygodniu specjalistyczna firma.

Gospodarka bielizną.

Powszechnie stosuje się bieliznę jednorazowego użytku. Środki ochrony osobistej odpowiednie do zagrożenia. Usługi pralnicze (fartuchy) świadczy pralnia zewnętrzna.

Dezynsekcja i deratyzacja.

W nadzorowanych obiektach nie stwierdzono obecności insektów ani szczurów.

Otoczenie placówek Służby Zdrowia.

Administrator obiektów zapewnia systematyczną dbałość o porządek.

Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

W 2015 roku na obszarze portu w Elblągu funkcjonowały 22 zakłady: 11 zakładów obrotu oraz 11 zakładów żywienia zbiorowego otwartego. Łącznie przeprowadzono w tych zakładach 46 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 8 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 skontrolowanych 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 11 zakładach (4 hurtownie, 7 zakładów żywienia zbiorowego). Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania procedur w oparciu o zasady HACCP.

Niezgodności z przepisami prawa stwierdzono w 2 zakładach. Dotyczyły one złego stanu i kondycji technicznej pomieszczeń i wyposażenia. Wystawiono 2 decyzje nakazujące usunięcie tych nieprawidłowości.

W porównaniu do lat wcześniejszych zaobserwowano u przedsiębiorców większą świadomość potrzeby zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, wzrost tendencji do podnoszenia jakości świadczonych usług, podnoszenie poziomu higieny w obrocie jak i w produkcji żywności. Występuje większa dbałość o bezpieczeństwo zdrowotne serwowanej i produkowanej żywności.

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

- skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia, zasad dobrej praktyki higienicznej(GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją),
- funkcjonalności obiektów,
- 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.

W porcie morskim Elbląg przeprowadzono 1 graniczną kontrolę sanitarną nasion rzepaku luzem przywiezionego drogą wodną z Rosji. Przedstawiana przez importera dokumentacja była pełna oraz nie wystąpiły w wyniku dokonanych oględzin podejrzenia, co do jego jakości. Na zgłoszoną partię wystawiono świadectwo spełnienia wymagań jakości zdrowotnej.

Higiena Komunalna

Na koniec 2015 r. pod nadzorem sanitarnym w Elblągu pozostawały następujące obiekty:

- morskie przejście graniczne ul. Portowa
- port morski
- Usługi Noclegowe „Wodnik” ul. Radomska
- kemping ul. Panieńska
- 4 przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych (Harcerski Ośrodek Wodny „Bryza” ul. Portowa, Jachtklub ul. Radomska, Ognisko Sportów Wodnych „Fala” ul. Wybrzeże Gdańskie, Przystań Kajakowa ul. Radomska)
- parking przy ul. Radomskiej
- Młodzieżowy Dom Kultury ul. Warszawska (Wyspa Spichrzów)

Wszystkie obiekty zostały skontrolowane.

Morskie przejście graniczne

Budynek odpraw paszportowo-celnych morskiego przejścia granicznego w Elblągu w 2015 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, nie był wykorzystywany do odpraw. Odprawy jednostek

pływających odbywających międzynarodowe rejsy turystyczne i sportowe przeprowadzano na tych jednostkach.

Terminal Morskiego Przejścia Granicznego w Elblągu jest dobrze przystosowany do odprawy granicznej osób, w tym osób niepełnosprawnych, oraz samochodów osobowych. Zapewnione są również dobre warunki pracy dla służb granicznych i celnych stacjonujących na terenie terminalu.

Na terenie obiektu znajduje się punkt poboru wody dla jednostek pływających – w pobranych do badania próbkach wody z tego punktu nie stwierdzono przekroczeń obowiązujących parametrów.

Obiekt w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

Port Morski Elbląg

Tereny terminalu pasażersko-promowego przy ul. Portowej oraz nabrzeża pasażerskiego przy Bulwarze Zygmunta Augusta utrzymane czysto.

Port zaopatrzony w pojemniki na odpady komunalne oraz pojemniki na wody zęzowe i zaolejone (opróżniane przez specjalistyczne firmy) – przepełnionych nie stwierdzono.

Nieczystości płynne z jednostek pływających odbierane są na zlecenie przez firmę Cleaner z Elbląga.

Przed rozpoczęciem sezonu turystycznego pobrano próbki wody do spożycia z punktów czerpalnych na terminalu przeładunkowym i nabrzeżu pasażerskim przy Bulwarze Zygmunta Augusta, z których zaopatrują się w wodę jednostki pływające. Jakość wody była zgodna z obowiązującymi wymaganiami.

Baza noclegowa

W 2015r nadzorowane były 2 obiekty:

- Usługi Noclegowe „Wodnik” zlokalizowany jest na terenie Jachtklubu Elbląg
- Camping Nr 61 przy ul. Panieńskiej

Stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny obiektów był zachowany.

Znacznej poprawie uległy warunki sanitarne w obiekcie świadczącym usługi noclegowe, gdzie gruntowny remont przeprowadzono w ogólnodostępnych pomieszczeniach sanitarnych

Na wysoką ocenę podobnie jak w latach ubiegłych zasługuje kemping w Elblągu. Administratorzy kempingu dbają o zapewnienie wzorowej czystości obiektu, a ponadto duży nacisk kładą na jego estetykę. Kolejny raz kemping zdobył I miejsce (wśród kempingów do 150 miejsc) w konkursie „Mister Camping 2015”, organizowanym przez Polską Federację Campingu i Caravaningu.

Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych

Pod nadzorem pozostawały:

- Jachtklub Elbląg, Harcerski Ośrodek Wodny „Bryza” i Ośrodek Sportów Wodnych „Fala” – obiekty sezonowe, funkcjonujące w czasie sezonu letniego.
- Przystań kajakowa w Elblągu, obiekt całoroczny, wykorzystywany głównie do treningów kajakarskich, nie zawierają do niej inne jednostki

Wszystkie przystanie utrzymane były w dobrym stanie porządkowym, stan techniczny obiektów także nie budził zastrzeżeń, jednak OSW „Fala” i HOW „Bryza” to obiekty stare, wymagające modernizacji pomieszczeń sanitarnych.

Jachtklub Elbląg, Harcerski Ośrodek Wodny „Bryza” wyposażone są w punkty poboru wody dla jednostek pływających. Z punktów poboru wody w tych przystaniach pobrano przed sezonem do badania próbki wody – każdorazowo odpowiadały obowiązującym standardom.

Inne obiekty

Bieżący stan sanitarny, a także techniczny pozostałych obiektów tj. parkingu i Młodzieżowego Domu Kultury był dobry.

Podsumowanie

W czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2015 nie stwierdzano uchybień natury sanitarno-porządkowej ani sanitarno-technicznej.

Na nadzorowanym terenie nie ma obiektów, bądź terenów szczególnie zaniedbanych, jest natomiast kilka starych, wyeksploatowanych. Modernizacji, zwłaszcza ogólnodostępnych pomieszczeń sanitarnych, wymagają Harcerski Ośrodek Wodny „Bryza” i Ośrodek Sportów Wodnych „Fala”.

Higiena Pracy

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 GSSE w Elblągu.

Sekcja Higieny Pracy w 2015 roku nadzorem obejmowała 129 podmiotów gospodarczych (w 2014 roku 119 podmiotów) zatrudniających 6081 osób (w 2014 roku 5885 osób).

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
6081	129	61	46	18	4

Struktura zakładów uwzględniająca wielkość zatrudnienia nie uległa zmianie i nadal większość 82,9 % stanowią małe firmy zatrudniające do 50 osób, w tym 47,2 % firm zatrudniających do 9 osób.

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

Ocena środowiska pracy i narażenia zawodowego.

W wyniku przeprowadzonych badań i pomiarów stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy stwierdzono w 8 zakładach przekroczenia normatywów higienicznych określających bezpieczne dla zdrowia warunki pracy. W nadzorowanych zakładach narażenie na czynniki szkodliwe dla zdrowia przedstawia się następująco:

- 283 – pracowników na hałas,
- 65 – na wibrację,
- 61 – na pyły,
- 39 – na czynniki biologiczne,

- 60 – na czynniki rakotwórcze,

Pod wzmożonym nadzorem Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Elblągu jest 6 zakładów pracy o szczególnym zagrożeniu zawodowym – w dwóch badaniach wykazały powyżej pięciokrotne przekroczenia NDN hałasu, a w 4 występuje narażenie na działanie czynników rakotwórczych i mutagennych.

Ogółem narażonych na czynniki rakotwórcze jest 60 osób, w tym na związki chromu(VI) 26 osób, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne 20 osób, pył drewna twardego 14 osób.

W roku 2015 przeprowadzono 61 kontroli w 51 zakładach pracy. W wyniku tych kontroli wydano 8 decyzji administracyjnych zawierających 8 nakazów. Nakazy te dotyczyły:

- dokonania oceny ryzyka zawodowego – 2 nakazy
- zapewnienia oświetlenia dziennego – 1 nakaz;
- przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych – 3 nakazy;
- opracowania i udostępnienia instrukcji bhp – 1 nakaz.
- przeprowadzenie szkoleń w zakresie bhp – 1 nakaz

W roku 2015 poprawę warunków pracy zanotowano w 3 zakładach pracy. Poprawa ta dotyczyła redukcji hałasu i zapylenia, zapewnienia oświetlenia dziennego na stanowiskach pracy, a także odnowienia pomieszczeń socjalnych. Warunki pracy poprawiono 152 osobom.

Choroby zawodowe

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

W 2015 roku zgłoszono 3 przypadki dotyczące podejrzeń chorób zawodowych. Sporządzono 3 karty oceny narażenia zawodowego i przeprowadzono 3 wizytacje w zakładach pracy w ramach postępowań wyjaśniających dotyczących chorób zawodowych.

Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny w Elblągu stwierdził 1 przypadek choroby zawodowej. Jest to pylica płuc spowodowana pracą w nadmiernym zapyleniu i dotyczy branży produkującej metale. Ponadto Państwowy Graniczny Inspektor Sanitarny wydał 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

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 2015 roku skontrolowano 8 podmiotów gospodarczych poddając ocenie przestrzeganie w/w przepisów przez pracodawców i wprowadzających do obrotu substancje chemiczne i ich mieszaniny.

W 2015 roku Sekcja Higieny Pracy obejmowała nadzorem 1 producenta, 2 dystrybutorów produktów chemicznych i 27 dalszych użytkowników.

W zakresie wprowadzania do obrotu przeprowadzono 1 kontrolę i 7 kontroli u stosujących chemikalia w działalności zawodowej. W zakresie produktów biobójczych przeprowadzono 1 kontrolę.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Higiena Transportu

W 2015 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Transportu pozostawało 13 statków pasażerskich oraz 7 bufetów na statkach.

Statki pasażerskie

Bieżącym nadzorem sanitarnym w 2015r. objętych było 13 statków pasażerskich na których przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych.

Stan sanitarny statków spełniał obowiązujące wymagania higieniczne. Pomieszczenia dostępne dla pasażerów utrzymywane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. W sanitariatach zachowana była czystość bieżąca, utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-technicznym, zaopatrzone w odpowiednią ilość środków higienicznych i dezynfekcyjnych.

Gospodarka odpadami na statkach prowadzona była prawidłowo. Odpady komunalne, ścieki i odpady olejowe usuwane były ze statków przez wyspecjalizowane firmy. Pojemniki na odpady znajdujące się na nabrzeżach opróżniane były 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.

Na statkach pasażerskich posiadających zbiorniki magazynujące wodę do spożycia sprawowany był nadzór nad jakością wody. Statki, na których woda nie odpowiadała wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015r., poz.1989) oraz statki nie posiadające zbiorników na wodę pitną zaopatrzone zostały w wodę konfekcjonowaną.

Sekcja Higieny Transportu wspólnie z Sekcją Higieny Pracy sprawuje nadzór nad warunkami środowiska pracy osób zatrudnionych na statkach pasażerskich oraz na jednostkach pływających takich jak: barki, pogłębiarki, holowniki, łodzie robocze itp. Wydano 1 decyzję nakazującą wykonanie badań hałasu na statku pasażerskim. Na pozostałych statkach 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.

Pod nadzorem Sekcji Higieny Transportu pozostawały również bufety znajdujące się na statkach. W sezonie letnim 2015 przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa żywności. Działalność bufetów była zgodna z wydanymi decyzjami oraz wymaganiami zawartymi w przepisach.

Podczas kontroli oceniano stan techniczny, realizację zasad systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności, obowiązek śledzenia pochodzenia towarów a także przestrzeganie zasad higieny. Pomieszczenia utrzymane były w dobrym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym. Pracownicy byli przeszkoleni z zagadnień higieniczno-sanitarnych dotyczących obrotu żywnością oraz posiadali wymagane przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Podsumowanie

W czasie kontroli sanitarnych środków transportu przeprowadzonych w 2015 roku nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie utrzymania czystości i porządku oraz stanu technicznego jednostek pływających. Armatorzy dbając o podnoszenie standardu sanitarno-higienicznego dokonują w okresie postoju zimowego bieżących remontów i modernizacji statków.