

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Ostrołęce**



**Stan bezpieczeństwa sanitarnego miasta
Ostrołęki za rok 2020**

Ostrołęka, marzec 2021 r.

Spis treści:

I	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych	2
II	Stan sanitarno – higieniczny placówek opieki zdrowotnej	6
III	Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi	7
IV	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk	9
V	Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego	13
VI	Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy	17
VII	Ocena stanu sanitarnego placówek oświatowo – wychowawczych	20
VIII	Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku	26
IX	Działalność w zakresie promocji zdrowia	32

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych

Choroby Zakaźne

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w mieście Ostrołęka należy uznać za dosyć trudną. Cały rok 2020 zdominowały zachorowania na COVID-19. Społeczności ostrołęckiej, niestety ciężko przychodzi stosowanie się do restrykcji epidemicznych. Reżim epidemiologiczny w postaci bezwzględnej noszenia masek ochronnych zakrywających zarówno nos i usta, dystansowanie się społeczne, czy stosowanie środków dezynfekcyjnych nie jest prawidłowo respektowany przez mieszkańców naszego miasta.

W 2020 roku od marca w mieście zachorowało na COVID-19 1128 osób, z czego 168 osób hospitalizowano. Zgonów 38.

Działania PPIS w Ostrołęce w zakresie ograniczania epidemii w mieście Ostrołęka są natychmiastowe. Stworzony został system SEPIS dla usprawnienia kontaktów ze społeczeństwem i między powiatami. Na osobę chorą z wynikiem dodatnim w kierunku COVID-19, nakłada się automatycznie izolacja domowa, po wprowadzeniu przez laboratorium wyniku do systemu EWP (system widoczny dla PPIS, KRUS, ZUS, Policja itd.), następnie pracownik PSSE obejmuje kwarantanną 17 dniową osoby zamieszkujące wspólnie z osobą dodatnią (ponieważ, przebywają w narażeniu ciągłym z osobą chorą) oraz osoby z kontaktu z chorym, na 10 dniową kwarantannę licząc od dnia następnego po kontakcie). Z każdą osobą pracownicy kontaktują się telefonicznie, ponadto każdą osobę umieszczają w systemie SEPIS i EWP. Każda osoba dodatnia, musi skontaktować się z lekarzem rodzinnym, ten również kieruje osoby na badania w kierunku COVID-19 oraz sprawuje pieczę nad leczeniem osoby w izolacji domowej. Osoba hospitalizowana przechodzi pod nadzór lekarski w szpitalu.

Zwolnienia z kwarantanny są incydentalne, na wniosek zainteresowanego, po przeanalizowaniu danej sytuacji i związanego z nią zagrożenia. Decyzję ostateczną podejmuje Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce współpracuje w zakresie zakażeń wirusem SARS-CoV-2 ze wszystkimi instytucjami w Ostrołęce. Praca odbywa się w systemie zmianowym do 21:00. Od godz. 20:30 prowadzony jest dyżur telefoniczny do 7:30 pod telefonem alarmowym. Praca w Inspekcji Sanitarnej jest wyczerpująca, w reżimie sanitarnym, pod presją społeczną.

Poniżej przedstawione dane pochodzą z rocznego sprawozdania MZ-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach za rok 2020, w porównaniu do takiego samego sprawozdania za rok 2019. Sprawozdania sporządzane są na podstawie zgłoszeń lekarskich ZLK, które docierają do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z obowiązkiem nałożonym na lekarzy ustawą z dnia 5 grudnia 2008r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U z 2021r poz.255 z późn. zm).

Zgłoszenia podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne powinny zostać wysłane do PPIS w ciągu 24 godzin od powzięcia podejrzenia.

W większości przypadków zgłoszenia ZLK i ZLB (zgłoszenia dodatnich wyników laboratoryjnych) przychodzą zakodowane drogą elektroniczną, przynoszone są również przez personel medyczny w oryginale za potwierdzeniem odbioru lub przychodzą pocztą za potwierdzeniem odbioru opakowane w 2 koperty z dopiskiem „dokumentacja medyczna”.

W 2019r zarejestrowano 438 zachorowań na choroby zakaźne, w tym 262 osób hospitalizowanych. W 2020r zarejestrowano 1360 zachorowań na choroby zakaźne, w tym 234 osoby hospitalizowane.

Choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wirusowe zapalenie wątroby typu B (WZW B) i wirusowe zapalenie wątroby typu C (WZW C)

W 2020 roku zanotowano 1 przypadek WZW C. W 2019r było 14 przypadków, w tym 4 hospitalizowane. Odnotowano w 2019r 4 przypadki przewlekłego WZWB, a w 2020r żadnego.

Inne choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wścieklizna

Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest przede wszystkim na profilaktycznym szczepieniu osób narażonych na zakażenie. Nadzór obejmuje także, jeśli istnieje taka możliwość, obserwację weterynaryjną zwierzęcia ok. 15 dni. W tym zakresie działania prowadzone są wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną.

W 2020 roku zgłoszono 6 osób pokąsanych przez psy, z tego 1 osobę zakwalifikowano i wykonano u nich szczepienia przeciwko wściekliznie. W 2019 roku 10, w tym 10 zaszczepiono.

Choroby szerzące się drogą pokarmową

Salmonellozy

W 2020r. odnotowano tylko 4 zachorowania na salmonellozę, z czego 4 hospitalizowano. W 2019r odnotowano 12 zachorowań na salmonellozę, z czego 11 hospitalizowano.

Na terenie miasta nie ma osób będących nosicielami duru brzuszego lub rzekomego.

Zbiorowe zatrucia pokarmowe

2020r nie zgłaszano ognisk zatruc pokarmowych. W 2019r również nie zgłaszano zatruc pokarmowych zbiorowych.

Grypa sezonowa

W 2020 roku zgłoszono 19503 przypadków podejrzeń zachorowań na grypę i grypopodobne z tego, 6967 to dzieci do lat 14. W 2019r zgłoszono 27943 przypadki zachorowań na grypę i grypopodobne, z tego 13941 to dzieci do lat 14. Wszystkie zgłoszenia dotyczyły zachorowań grypopodobnych, a nie zachorowań na grypę (nie wykonywano badań w tym zakresie). Choroba jest sezonowa. Widoczny jest trend spadkowy po obostrzeniach dotyczących noszenia masek i dystansowania się od siebie. Wzrasta liczba osób szczepiących się p/grypie, mimo, iż szczepionki są płatne. Liczba osób chorych istotnie koreluje z liczbą kontaktów międzyludzkich.

Posocznice

Posocznice	2020		2019	
	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób
Posocznica meningokokowa	0	0	0	0
Posocznica „inna określona i nie określona”	0	0	0	0
Posocznica w przebiegu choroby wywołanej przez Streptococcus pneumoniae.	0	0	1	1,92%

Liczba ludności – stan na dzień 31.12.2019r. – 52100

Neuroinfekcje

W roku 2020 zarejestrowano tylko 1 odkleszczowe zapalenie mózgu, natomiast w 2019r. zarejestrowano 2 przypadki wirusowego zapalenia opon mózgowych nieokreślonego, odkleszczowego zapalenie mózgu nie odnotowano.

Inne choroby

Choroba zakaźna	2020 rok		2019 rok	
	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób
<i>Wirusowe zakażenia jelit, tym dzieci do lat 2</i>	9	1,76	42	21,93
<i>Biegunka i zapalenie żołądka i jelit. o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2</i>	15	29,41	35	67,03
<i>Płonica</i>	12	29,41	13	24,90
<i>Borelioza</i>	17	33,33	12	22,98
<i>Róża</i>	2	39,21	0	0
<i>Ospa wietrzna</i>	116	227,45	105	201,09
<i>Różyczka</i>	0	0	0	0
<i>Świnka</i>	1	1,96	3	5,75
<i>Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae</i>	0	0	1	1,91

Na rotawirusy zachorowało 11 osób.

Liczba ludności – stan na dzień 31.12.2019r. – 52100

WNIOSKI:

Liczba chorób zakaźnych w mieście jest trudna do analizy, ponieważ czynniki blokowania kontaktów międzyludzkich w związku z epidemią COVID-19 wpływają na statystyki epidemiologiczne. Ponadto nie ma zgromadzeń, częściowo zamknięte były szkoły, przedszkola oraz utrudniony dostęp do lekarzy pierwszego kontaktu. Część ludzi chorowała w domach i korzystała jedynie z teleporad lekarskich, a będąc na kwarantannach nawet nie mogła wykonać podstawowych badań.

Wszystkie choroby zgłoszone na drukach ZLK, wprowadzane są do systemów EPIBAZA i prowadzone dochodzenia epidemiologiczne.

II. Stan sanitarno – higieniczny placówek opieki zdrowotnej

W roku 2020 kontrole sanitarne przeprowadzane w zakresie epidemiologii w podmiotach działalności leczniczej były wykonywane jednostkowo, jedynie w okresie lutego-marca 2020. Nie wykonano większości kontroli przewidzianych harmonogramem, z uwagi na wyęzowaną pracę w zakresie COVID-19 i zagrożenie epidemiczne.

Wykonano 834 kontrole w zakresie przestrzegania obostrzeń w reżimie sanitarnym spowodowanym pandemią choroby COVID-19 u przedsiębiorców. Kontrole wykonywano wspólnie z Policją.

Niepożądane odczyny poszczepienne

W roku 2020 roku nie zarejestrowano NOP, natomiast w 2019r. 4 niepożądane odczyny poszczepienne.

WNIOSKI:

W Ostrołęce podmioty działalności leczniczej podczas trwania pandemii nie były poddawane kontrolom sanitarnym, z uwagi na zagrożenie epidemiologiczne. Częściowo były zamknięte dla pacjentów, funkcjonowała teleporada. Powstały 2 mobilne punkty poboru materiału w kierunku Covid-19 z nosogardzieli. Powstał również szpital tymczasowy, który na koniec 2020r był jeszcze w trakcie budowy. Placówki medyczne uzyskały do stosowania zalecenia GIS w sprawie obostrzeń sanitarnych, w tym zabezpieczenia w odzież medyczną, maski, rękawice jednorazowe oraz środków dezynfekcyjnych.

III. Ocena zaopatrzenia w wodę do spożycia przez ludzi.

Miasto Ostrołęka w wodę przeznaczoną do spożycia zaopatruje Ostrołęckie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka z o.o. w Ostrołęce, ul. Kurpiowska (wodociąg ul. Kurpiowska i wodociąg ul. Leśna). Wodociąg ul. Kurpiowska zaopatrywał 52 055 mieszkańców miasta.

Mieszkańcy osiedla Leśna oraz gminy Olszewo – Borki korzystali z wody z urządzenia wodociągowego w Grabowie, zaopatrywało ono 3448 mieszkańców. Wodociągi te obejmują wodę podziemną ze studni głębinowych.

Zgodnie z ustawą z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2028 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 195) nadzór nad urządzeniami wodociągowymi oraz ocenę jakości wody przeznaczonej do spożycia prowadzą organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody sprawowany jest w formie monitoringu – cyklicznych badań próbek wody, które pobiera się z ustalonych, stałych punktów, zaś oceny dokonuje się na podstawie uzyskanych wyników z ww. badań w odniesieniu do limitów przedstawionych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r., poz. 2294).

W ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej prowadzonej przez administratora urządzeń wodociągowych OPW i K Sp. z o.o. w Ostrołęce w roku 2020 przeprowadzone były badania w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w ramach bieżącego nadzoru przeprowadzał badania w laboratoriach w PSSE w Ostrowi Maz. i w WSSE w Warszawie.

Administrator urządzeń OPW i K sp. z o.o. w Ostrołęce ul. Kurpiowska przedstawiał wyniki z badań wody wykonanych na zlecenie w ramach kontroli wewnętrznej przez Laboratorium Jars Sp. z o.o. w Legionowie.

Jakość wody z urządzeń wodociągowych w Ostrołęce jest systematycznie monitorowana.

W ramach monitoringu nad jakością wody w 2020r. ogółem zbadano 72 próbki wody.

Na podstawie danych zawartych w protokołach z pobrania próbek wody oraz wyników badań laboratoryjnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w roku 2020 wydał 8 ocen jakości wody o przydatności do spożycia przez ludzi.

Na terenie miasta w roku 2020 wybudowano ok. 4,5 km nowej sieci wodociągowej i 80 przyłączy do istniejących urządzeń wodociągowych w Ostrołęce.

Tabela Nr 1. Urządzenia wodociągowe do zaopatrzenia ludności w wodę w latach 2019 - 2020

rodzaj urządzeń		rok	Powiat grodzki	
			liczba urządzeń wodociągowych	Liczba zaopatrywanej ludności (tys.)
urządzenia wodociągowe				
	100- 1000 [m ³ /d]	2019	1	3818
		2020	1	3448
	1000-10000 [m ³ /d]	2019	1	51937
		2020	1	52055
razem urządzenia wodociągowe		2019	2	55755
		2020	2	55503

Urządzenie wodociągowe o produkcji od 100 do 1000 m³/dobę Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce

Oddziały szpitalne i pomieszczenia biurowe, które mieszczą się w Ostrołęce, Aleja Jana Pawła II 120A zaopatrywane są w wodę z własnego urządzenia wodociągowego o produkcji 100 – 1000m³/d. Woda ujmowana jest ze studni głębinowych.

Mazowiecki Szpital Specjalistyczny w ramach kontroli wewnętrznej (na zlecenie) wykonuje badania jakości wody pod względem mikrobiologicznym i fizyko-chemicznym (1 x w kwartale) w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Ostrowi Maz. i w WSSE w Warszawie. Jakość wody z tego urządzenia odpowiadała wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 poz. 2294) .

W sierpniu i październiku 2020r. w ramach kontroli urzędowej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi dokonano badań wody ciepłej w kierunku legionelli sp. z oddziałów szpitalnych (oddział kardiologii, laryngologii, ortopedyczny, dziecięcy, płucny) oraz SOR i węzła ciepłowniczego.

Zgodnie ze sprawozdaniami z badań wody nie wykryto bakterii Legionella sp. w instalacji wody ciepłej.

IV. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk

Wprowadzenie

W roku 2020 w ewidencji Sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce (stan na koniec roku) znajdowało się 325 obiektów. Łącznie przeprowadzono 36 kontroli w obiektach objętych nadzorem oraz innych obiektach w związku z interwencjami mieszkańców.

Wydano: 18 decyzji merytorycznych w różnego rodzaju sprawach - w celu przymuszenia do wykonania określonych obowiązków i zezwolenia na ekshumację, 18 postanowień, 2 wystąpienia pokontrolne.

W związku ze wszczętymi postępowaniami wydano 3 decyzje płatnicze. Nie nakładano mandatów karnych.

Park Wodny Aquarium przy ul. Witosa 3 w Ostrołęce

Park Wodny Aquarium przy ul. Witosa 3 w Ostrołęce czynny jest przez cały rok. Zaopatrywany jest w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015r w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, administrator w ramach kontroli wewnętrznej prowadził nadzór nad jakością wody do kąpeli. Badania laboratoryjne wykonywane były przez laboratorium zewnętrzne – Jars Sp. z o.o. Łajski w Legionowie, badania wykonywane były dwa razy w miesiącu.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce po otrzymaniu wyników od administratora w styczniu 2020r. wszczął postępowanie administracyjne, ponieważ stwierdzono występowanie ponadnormatywnych zawartości chloroformu we wszystkich nieckach basenowych oraz systemach cyrkulacji doprowadzających uzdatnioną wodę obiegową do basenów i wydał decyzję administracyjną z terminem wykonania do 30 czerwca 2020r. W dniu 08.07.2020r. została wydana decyzja przedłużająca termin wykonania do 30 września 2020r.

W związku z rozwojową sytuacją epidemiologiczną związaną z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2 na terenie kraju, administrator w miesiącu marcu zamknął obiekt. Z nieek basenowych została spuszczone woda, a pobór próbek wody został wstrzymany do miesiąca lipca 2020r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w ramach kontroli urzędowej dokonał poboru próbek wody w miesiącu sierpniu i przeprowadził badania laboratoryjne w Laboratorium przy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ostrowi Maz. Otrzymane sprawozdania z laboratorium nie wykazywały przekroczeń badanych parametrów, zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce po przeanalizowaniu: parametrów jakości wody na pływalni ocenionych na podstawie wymagań, o których mowa w § 3 ust. 1 w/w rozporządzenia; wyników badań wody na pływalni wykonywanych przez zarządzającego pływalnią; zakresu i częstotliwości wykonywania badań przez zarządzającego pływalnią oraz zastosowanych metod referencyjnych analiz a także wyników badań wody wykonanych przez Oddział Laboratoryjny w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowi Maz. dokonał zbiorczej rocznej oceny wody na pływalni.

Prowadzone postępowanie administracyjne zostało zakończone.

Na podstawie przeprowadzonej analizy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stwierdził, że woda w Parku Wodnym Aquarium w Ostrołęce, ul. Witosa 3 w roku 2020 odpowiadała wymaganiom określonym w załącznikach nr 1 i 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r., poz. 2016).

Przeprowadzono kontrole sanitarną placówki.

Kąpielisko w Ostrołęce na rz. Narew, ul. Wioślarska.

Na terenie powiatu ostrołęckiego w 2020 roku funkcjonowało kąpielisko, które zostało zgłoszone przez właściciela.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce zgodnie z art. 39 ust. 7 ustawy z dnia 20 lipca 2017r. – Prawo Wodne (Dz. U. z 2017r. poz. 1566 ze zm.) zaopiniował pozytywnie w/w kąpielisko.

Po przeprowadzeniu badań mikrobiologicznych w ramach kontroli urzędowej PPIS w Ostrołęce dopuścił kąpielisko w Ostrołęce do kąpeli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce podczas minionego sezonu wydał 5 ocen o przydatności wody do kąpeli po każdorazowym poborze próbek wody.

W Ostrołęce, w trakcie trwania sezonu turystycznego dla plażowiczów ustawiono 2 toalety przenośne typu Toi - Toi, udostępniono przebieralnię, zwiększono ilość pojemników na odpady komunalne. Plaża miejska była właściwie zagospodarowana, utrzymana w dobrym stanie sanitarnym. W trakcie trwania sezonu kąpieliskowego została przeprowadzona kontrola sanitarna.

Prowadzono na bieżąco serwis kąpieliskowy i przekazano do WSSE w Warszawie raporty o jakości wody do kąpeli.

Zbiorcza informacja o jakości wody w kąpieliskach z terenu całej Polski umieszczana była na stronie internetowej Głównego Inspektora Sanitarnego www.gis.gov.pl.

Noclegownie

W Ostrołęce przy ul. Kołobrzeskiej funkcjonuje Noclegownia dla osób bezdomnych w budynku parterowym, wolnostojącym. W placówce docelowo może przebywać 30 osób.

W budynku tym znajdują się trzy pokoje jednoosobowe i pięć pokoi czteroosobowych dla mężczyzn, świetlica, kuchnia połączona z jadalnią, pralnia, dwie łazienki z prysznicami (3 kabiny prysznicowe), toalety, magazyn żywności, magazyn do przechowywania środków czystości i inne pomieszczenia.

Osoby przebywające w Noclegowni mają zapewnione warunki do spania, mycia, sporządzania posiłków (śniadania i kolacje). Posiłki obiadowe zapewnione mają w Tanim Barze MOPR. . Remonty prowadzone są na bieżąco, w miarę dostępności środków finansowych. Ogólny stan sanitarno –porządkowy i techniczny skontrolowanego obiektu nie budził poważniejszych zastrzeżeń. Czystość bieżąca była zachowana. Zapewnione były środki do mycia i dezynfekcji.

Osoby przebywające w Noclegowni same dbają o czystość pomieszczeń mieszkalnych.

Opiekę lekarską zapewnia lekarz pierwszego kontaktu. MOPR dotuje leki w ramach zasiłków celowych.

Hotele i pokoje gościnne

W ewidencji znajdują się ogółem 11 obiektów hotelarskich – hotele skategoryzowane i inne świadczące usługi hotelarskie.

W roku 2020 skontrolowano 2 obiekty stanowiące ogólnodostępną bazę noclegową utrzymane były w dobrym stanie sanitarnym.

W obiektach tych podczas kontroli sanitarnych zwracano szczególną uwagę na postępowanie z bielizną czystą i brudną. Pościel czysta przechowywana była w magazynach bielizny czystej, brudna zaś prana w pralniach lub we własnym zakresie.

Pracownicy zatrudnieni w tych obiektach posiadali aktualną dokumentację zdrowotną.

Obiekty są zaopatrzone w dostateczny zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w ramach kontroli wewnętrznej dokonano kontroli jakości wody ciepłej w kierunku legionelli sp. w 13 obiektach stanowiących bazę noclegową. Zgodnie ze sprawozdaniami z badań wody nie wykryto bakterii Legionella sp. w instalacji wody ciepłej.

Po wprowadzeniu stanu epidemii dokonywano sprawdzania przestrzegania ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Nieprawidłowości nie stwierdzano.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej i tatuażu

W 2020r. skontrolowano 2 zakłady świadczące usługi fryzjerskie, 5 gabinetów kosmetycznych, 1 zakład fryzjersko-kosmetyczny, 6 odnowy biologicznej oraz 2 tatuażu. Stan sanitarny skontrolowanych zakładów fryzjerskich i kosmetycznych istniejących na terenie m. Ostrołęka oceniono jako dobry, częściowo dostateczny.

Podczas kontroli prowadzony był często instruktaż w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu fryzjerskiego i kosmetycznego.

Kontrole przeprowadzane w związku z pandemią COVID nie wykazały nieprawidłowości.

Podsumowanie

W 2020r. głównym powodem uniemożliwiającym realizację zadań z zakresu higieny komunalnej było wystąpienie na terenie RP stanu epidemii w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2. Większość działań Sekcji ograniczono do niezbędnego minimum. Kontrole przeprowadzane zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem nadzoru nad obiektami na rok 2020r. do połowy marca.

W pozostałych miesiącach ze względu na szczególne okoliczności związane ze wzmożeniem działań Organu, to jest koniecznością ograniczenia ryzyka epidemiologicznego związanego z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2, a tym samym nałożenie na pracowników dodatkowych obowiązków oraz oddelegowanie pracownika do Sekcji Epidemiologii i długą absencją pracownika Sekcji, planowane kontrole zostały wstrzymane.

W związku z pandemią COVID - 19 pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Ostrołęce przeprowadzili 36 kontroli w salonach fryzjerskich, kosmetycznych, obiektach hotelowych oraz innych obiektach użyteczności publicznej mających na celu sprawdzenie przestrzegania przepisów i wytycznych w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W kontrolowanych obiektach nie stwierdzono naruszeń ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Kontrole przeprowadzane w 2020 r. wykazywały w zdecydowanej większości dobry lub dostateczny stan sanitarno – techniczny kontrolowanych obiektów. Drobne zalecenia doraźne są sukcesywnie realizowane.

Nie ma większych problemów z wyegzekwowaniem odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego kontrolowanych obiektów.

Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej głównie wspomagali Sekcję Epidemiologii w działaniach związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2. Od marca do grudnia 2020r. Sekcja Higieny Komunalnej współpracowała z Sekcją Epidemiologii, wspomagając działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2 tj.:

- przeprowadzono wywiady epidemiologiczne,
- nakładano kwarantanny (w drodze decyzji oraz ustne),
- prowadzono rozmowy telefoniczne w zakresie COVID-19,
- pełniono dyżury telefoniczne oraz w siedzibie PSSE w Ostrołęce,
- obsługiwano systemy teleinformatyczne w zakresie epidemiologii,
- prowadzono korespondencję z innymi instytucjami w zakresie COVID-19,
- prowadzono statystykę oraz raportowano dane epidemiologiczne,
- inne działania wynikające z aktualnych potrzeb w Sekcji Epidemiologii.

Ponadto w związku z pandemią COVID -19 pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej monitorowali działania przeciwepidemiczne na terenie powiatu ostrołęckiego w następujący sposób:

- przekazano informacje Ministra Zdrowia oraz Głównego Inspektora Sanitarnego dla obiektów hotelarskich w związku z potencjalnym ryzykiem zakażenia koronawirusem;
- przekazano informację Głównego Inspektora Sanitarnego dla Inspekcji Transportu Drogowego podczas kontroli środków transportu w związku z potencjalnym ryzykiem zakażenia koronawirusem;
- wnioskowano do PMIS w Warszawie o zakazanie przeprowadzenia imprezy – koncertu zespołu Lady Pank, która miała odbyć się w pomieszczeniu zamkniętym, uznając ją za imprezę masową o podwyższonym ryzyku;
- przekazano zakładom pogrzebowym, zarządcom cmentarzy, Szpitalowi informację Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie w kwestii postępowania ze zwłokami osoby zmarłej u której rozpoznano chorobę zakaźną Covid-19;
- przekazano rekomendacje GIS w Warszawie dla branży handlowej – targowisk;
- przekazano urzędowi miasta i gmin oraz zakładom gospodarki komunalnej wytyczne dotyczące postępowania z odpadami od osób w izolacji domowej osób z zakażeniem koronawirusem i nie wymagających hospitalizacji;
- udzielano informacji, odpowiedzi na emaile, rekomendacji dotyczących m.in.: targowisk, bibliotek, imprez, spotkań, ośrodków kultury, postępowania ze zwłokami osób zmarłych na COVID-19
- wspólnie z przedstawicielami Urzędu Miasta i Starostwa Powiatowego przeprowadzono kontrole sanitarne obiektów: hoteli, internatów, które miały być przeznaczone do odbywania kwarantann dla osób, które nie mogą odbyć kwarantanny w domu, aby nie narażać na zakażenie koronawirusem najbliższych;
- kontrolowano obiekty pod kątem przestrzegania przepisów przeciwepidemicznych – 110 kontroli.

V. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

Na podstawie art.3 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej /Dz. U. z 2019r. poz. 59 z późn. zm./, sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Ostrołęce w 2020 roku sprawowała nadzór sanitarny polegający w szczególności na uzgadnianiu lub opiniowaniu pod względem sanitarno-higienicznym:

- projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
 - zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
 - dokumentacji projektowych ,
 - wniosków dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko planowanych przedsięwzięć,
 - uzgodnień warunków do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach,
- a także:
- brała udział w odbiorach końcowych zrealizowanych inwestycji i przekazywanych do użytkowania,
 - w kontrolach w trakcie budowy inwestycji,
 - wносиła wnioski do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego .

W 2020r. w wyżej wymienionym zakresie wydano :

- 3 uzgodnienia w formie opinii sanitarnej o projektach miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki,
- 4 opinie sanitarne uzgadniające zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- 4 wnioski do m.p.z.p miasta Ostrołęki,
- 8 opinii sanitarnych o projektach budowlanych,
- 3 opinie sanitarne o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 1 opinię sanitarną o konieczności przeprowadzenia oceny o oddziaływaniu na środowisko oraz o zakresie raportu o oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- przeprowadzono 12 odbiorów końcowych zrealizowanych inwestycji na które wydano odpowiedni dokument do pozwoleń na użytkowanie, przeprowadzono 1 kontrolę w trakcie budowy oraz 1 kontrolę obiektu (dokument końcowy sprawy – protokół kontroli).

Projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego będące przedmiotem opiniowania zawierały ustalenia w zakresie ochrony środowiska – z uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej na terenach zabudowy chronionej, zgodnie z zapisami rozporządzenia w sprawie dopuszczalnych poziomów hałasu w środowisku. W analizowanych dokumentach stosowana jest prawidłowa ochrona akustyczna ze względu na funkcję terenu. Miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego zawierają zapisy dotyczące budowy nowych odcinków sieci wodociągowej i kanalizacji sanitarnej, zasad racjonalnej gospodarki odpadami zgodnie z ustawą o odpadach. Projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego będące przedmiotem opiniowania w 2020r. nie zawierały terenów o przeznaczeniu rolniczym, nie mniej dla innego przeznaczenia terenów wprowadzono zapisy dotyczące odpowiednich nakazów i zakazów. Zapisy projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wyczerpują w stopniu znaczącym

wymagania wynikające z potrzeb osób niepełnosprawnych (tj. dostępność do przestrzeni użyteczności publicznej), określone w przepisach odrębnych. Nie opiniowano projektów zmian miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

W procedurze strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w odniesieniu do projektów dokumentów planistycznych rozstrzygnięcia następują na podstawie ustaleń w zakresie ochrony środowiska – z uwzględnieniem aspektów ochrony akustycznej na terenach zabudowy chronionej, zgodnie z zapisami rozporządzenia w sprawie dopuszczalnych poziomów hałasu w środowisku. W analizowanych dokumentach sprawdza się czy stosowana jest prawidłowa ochrona akustyczna ze względu na funkcję terenu, czy zawarte są zapisy dotyczące prawidłowych rozwiązań gospodarki wodno-ściekowej (sieci wodociągowe, sieci kanalizacji sanitarnej), czy uwzględniono zasady racjonalnej i prawidłowej gospodarki odpadami zgodnie z ustawą o odpadach, czy uwzględniono ochronę zdrowia i życia ludzi, rodzaj zaopatrzenia w ciepło obiektów budowlanych, lokalizację urządzeń wytwarzających energię z odnawialnych źródeł energii. Najczęściej opiniowane były miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego. Nie wystąpiły przypadki odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w odniesieniu do projektu zmiany dokumentów wskazanych w art.46 ustawy o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (tzw. „ustawa oos”).

Głównym rodzajem przedsięwzięć dominujących w postępowaniach dotyczących oceny oddziaływania na środowisko były zakłady zbierania i przetwarzania odpadów wymienione w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 10 września 2019r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko /Dz. U. z 2019r., poz.1839/. Lokalizacja opiniowanych przedsięwzięć jest zgodna z zapisami miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, postępowanie w sprawie ocen oddziaływania na środowisko prowadzone było przed wydaniem decyzji o warunkach zabudowy. Autorzy raportów proponują rozwiązania techniczne i organizacyjne, ograniczające negatywne oddziaływanie przedsięwzięcia na zdrowie i warunki życia ludzi. Autorzy raportów przy ocenie możliwości wystąpienia konfliktów społecznych związanych z realizacją przedsięwzięcia uwzględniają m.in. odległość budynków mieszkalnych, powiązania z innymi przedsięwzięciami już zrealizowanymi, czas (dzień, noc) ewentualnego oddziaływania inwestycji, zastosowane rozwiązania techniczne chroniące sąsiednią zabudowę mieszkaniową. Nie było żadnych zgłoszeń o wywołaniu konfliktów społecznych dla planowanych przedsięwzięć.

PPIS dokonał uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, m.in. obejmującej: technologię, zagospodarowanie terenu, rozwiązania budowlano-architektoniczne, instalacje sanitarne. Dominującym obiektem budowlanym przy uzgadnianiu dokumentacji projektowej są sieci wodociągowe. Przy opiniowaniu dokumentacji projektowej organ zwracał uwagę na konieczność uzyskania odstępstw od warunków technicznych oraz na rozwiązania przestrzenne i instalacyjne, mające wpływ na warunki higieniczno-sanitarne i zdrowotne, m.in.: zabezpieczenia instalacji wody bytowej, instalacji kanalizacji sanitarnej, sposób i poprawność rozwiązań wentylowania i ogrzewania pomieszczeń, układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie technologiczne pomieszczeń, wykończenie materiałowe pomieszczeń, zapewnienie oświetlenia dziennego pomieszczeń na pobyt ludzi, usytuowanie elementów zagospodarowania działki (infrastruktury technicznej, utwardzonych miejsc na zamknięte pojemniki na odpady, osłony śmietnikowe).

Do głównych obiektów, które zostały zgłoszone w 2020 roku do PPIS w Ostrołęce zgodnie z art.56 Prawa Budowlanego, na które wydano odpowiednie dokumenty do pozwoleń na użytkowanie między innymi należą:

- Budowa budynku handlowo - usługowego – I etap inwestycji (lokal gastronomiczny z zapleczem), ul. Leszczyńskiego w Ostrołęce,
- Budowa pawilonu handlowego – gabinet lekarski, ul. Poznańska w Ostrołęce,
- Budowa budynku handlowo-usługowego, ul. Ostrowska w Ostrołęce,
- Rozbudowa i przebudowa budynku handlowo-usługowego w Ostrołęce ul. Sienkiewicza ,
- Budowa budynku usługowo-handlowego, stacja kontroli pojazdów i serwis samochodowy – II etap inwestycji (część biurowa), ul. Graniczna w Ostrołęce,
- Budowa oraz przebudowa rurociągu zrzutowego ścieków instalacji odsiarczania spalin I i II w Elektrowni Ostrołęka B, ul. Elektryczna w Ostrołęce,
- Instalacja odsiarczania spalin II w Elektrowni Ostrołęka B, ul. Elektryczna w Ostrołęce,
- Budynek sklepu branży budowlanej – handel materiałami wykończeniowymi i armaturą sanitarną, ul. 11 Listopada w Ostrołęce,
- Budowa budynku handlowo - usługowego – II etap inwestycji (pomieszczenia na I piętrze budynku), ul. Leszczyńskiego w Ostrołęce,
- Rozbudowa budynku produkcyjnego wraz z infrastrukturą techniczną Pilkington IGP Sp. z o.o. w Ostrołęce – I etap inwestycji (budynek produkcyjny – 1 kondygnacja, przyziemie; biuro – I piętro) przy ul. Bohaterów Westerplatte w Ostrołęce,
- Budowa budynku handlowo-usługowego, ul. Stacha Konwy w Ostrołęce,
- Budowa budynku handlowo-usługowego z częścią magazynową, ul. Pomian w Ostrołęce – w zakresie pomieszczeń zlokalizowanych na I piętrze budynku,
- Zmiana sposobu użytkowania budynku usługowo-magazynowego z przeznaczeniem części budynku na fitness klub, ul. Targowa w Ostrołęce.

Obiekty budowlane dominujące w postępowaniu dotyczącym dopuszczenia do użytkowania to budynki handlowo –usługowe. Nie wydano negatywnej opinii w postępowaniu dotyczącym dopuszczenia do użytkowania. Obiekty budowlane mają zapewniony dostęp do wody poprzez sieci wodociągowe lub własne ujęcie (studnie). Obowiązkiem jest przeprowadzenie badania parametrów bakteriologicznych lub bakteriologiczno-chemicznych wody. Ścieki socjalno – bytowe odprowadzane są do ogólnej kanalizacji sanitarnej lub bezodpływowego zbiornika na ścieki (szamba). W odbieranych obiektach budowlanych stosowane są rozwiązania w zakresie wentylacji pomieszczeń: wentylacja grawitacyjna kanałowa; wentylacja grawitacyjna kanałowa wspomagana mechanicznie; wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna. Dokumentacja projektowa odbieranego obiektu budowlanego jest opiniowana pod względem spełnienia wymagań sanitarnohigienicznych. Podczas dokonywania kontroli obiektu uwzględniane są wymagania zawarte w decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Do najczęściej występujących nieprawidłowości na etapie odbiorów i przekazywania obiektów do użytkowania w 2020r .należy zaliczyć:

- brak pełnego zagospodarowania terenu z wykonaniem utwardzonych dojazdów, dojazdów, placów manewrowych,
- braki w kompletnym na dzień oględzin wyposażeniu technologicznym,

- nieprawidłowości w wentylowaniu pomieszczeń w stosunku do uzgodnionego projektu budowlanego oraz brak przeprowadzonych pomiarów skuteczności działania wentylacji w obiektach,
- brak ciepłej wody przy punktach wodnych,
- nieprawidłowości związane z wykończeniem ścian odpowiednim materiałem przewidzianym w projekcie budowlanym.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny na bieżąco współpracował z Wydziałem Budownictwa Urzędu Miejskiego w Ostrołęce na etapie wydawania opinii sanitarnych o odstępstwie lub konieczności przeprowadzenia oceny o oddziaływaniu na środowisko oraz opiniowaniu inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko dla których raport może być wymagany.

Sekcja Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego PSSE w Ostrołęce realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie ochrony zdrowia publicznego poprzez opiniowanie lub uzgadnianie pod względem sanitarno-higienicznym planu zagospodarowania przestrzennego miasta, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego miasta, dokumentacji projektowych inwestycji w szczególności projektów budowlanych oraz wniosków dotyczących konieczności wykonania raportu oddziaływania inwestycji na środowisko i jego zakresu oraz uzgadniania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

W zakresie zaopatrzenia w wodę i odprowadzenia nieczystości ciekłych zrealizowano nowe odcinki sieci wodociągowej oraz sieci kanalizacji sanitarnej w mieście Ostrołęka.

Ponadto, sekcja zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zrealizowała powierzone dodatkowe zadania związane z przeciwdziałaniem Covid-19:

- Przeprowadzono wielokrotnie kontrole klubów nocnych w Ostrołęce w obecności przedstawicieli Policji w Ostrołęce (w lokalu Avalon Restauracja Jaczak Jolanta, ul. Głowackiego 44 w Ostrołęce; w lokalu Rokoko 2.0, ul. 11 Listopada 9 w Ostrołęce; w lokalu Black & White Club, ul. 11 Listopada 125 A w Ostrołęce). Sprawdzono przestrzeganie reżimu sanitarnego w obiektach budowlanych, czy zabezpieczone są środki dezynfekcyjne do rąk oraz czy osoby przebywające i uczestniczące w czynnościach kontrolnych były w maseczkach z zachowaniem wymaganego dystansu.

- Przeprowadzano wywiady telefoniczne z osobami (odbieranie połączeń, wykonywanie połączeń, wiadomości email) i wypełnianie kart z danymi w sprawach kwarantanny i izolacji.

VI. Warunki sanitarno – higieniczne środowiska pracy

W roku 2020 Sekcja Nadzoru Higieny Pracy obejmowała nadzorem bieżącym 320 zakładów pracy.

Większość nadzorowanych przedsiębiorstw stanowią nadal zakłady zatrudniające do 9 osób, co stanowi ok. 75% wszystkich zakładów nadzorowanych przez sekcję higieny pracy.

Dominacja zakładów małych obserwowana jest od kilku lat.

Liczba zatrudnionych w zakładach pracy	Liczba zakładów	Odsetek całkowitej liczby zakładów nadzorowanych przez HP w Ostrołęce
do 9	240	75%
10- 49	64	19,37%
50 - 249	16	5%
powyżej 251	2	0,6%

Bieżący nadzór sanitarny nad warunkami środowiska pracy obejmuje kontrolą przestrzeganie przepisów z zakresu:

- warunków zdrowotnych środowiska pracy z uwzględnieniem:
oceny i analizy zagrożeń stwarzanych przez czynniki szkodliwe dla zdrowia i/lub uciążliwe mogące występować w środowisku pracy:
 - ✓ hałas
 - ✓ drgania mechaniczne
 - ✓ czynniki chemiczne
 - ✓ pyły
 - ✓ czynniki biologiczne
 - ✓ oświetlenie
 - ✓ mikroklimat
 - ✓ czynniki psychofizyczne
- oceny narażenia pracowników na czynniki szkodliwe, tj. pracy w warunkach przekroczenia najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń /NDS i NDN/ w oparciu o wyniki badań i pomiarów tych czynników
- narażenia zawodowego na substancje, preparaty, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy
- narażenia zawodowego na szkodliwe czynniki biologiczne w środowisku pracy
- oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy
- posiadania aktualnych badań lekarskich o braku przeciwwskazań do wykonywanej przez pracowników pracy

- zapewnienia pracownikom odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej
- utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń i urządzeń higieniczno-sanitarnych
- dokonywanie analiz i ocen odnośnie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, a zwłaszcza w aspekcie zapobiegania powstaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy

W ramach nałożonych zadań kontynuowany jest nadzór nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem chemikaliów. Przeprowadzane w tym zakresie kontrole dotyczyły:

- poprawności klasyfikacji substancji i preparatów chemicznych sporządzanej przez wprowadzającego substancje i preparaty do obrotu
- zgodności kart charakterystyki substancji i preparatów chemicznych z obowiązującymi przepisami
- stosowania i magazynowania niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych stosowanych w działalności zakładu zgodnie z zaleceniami zawartymi w karcie charakterystyki
- przestrzegania ograniczeń i zakazów odnośnie niebezpiecznych substancji i preparatów chemicznych
- warunków BHP podczas stosowania substancji i preparatów chemicznych

Ponadto w ramach nałożonych obowiązków prowadzony jest nadzór nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów biobójczych oraz stosowania ich przez podmioty gospodarcze .

Kontrole w tym zakresie dotyczyły :

- posiadania pozwoleń na wprowadzanie do obrotu tych produktów
- klasyfikacji i oznakowania produktów biobójczych
- kart charakterystyki tych produktów

Sprawowano również nadzór w zakresie egzekwowania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych („dopalaczy”). W tym celu monitorowano wprowadzanie na rynek środków zastępczych oraz sprzedaż internetową. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stosuje zasady różnicowania intensywności sprawowanego bieżącego nadzoru w zależności od oceny poziomu ryzyka zawodowego w zakładach pracy. Pod uwagę brane są przede wszystkim następujące kryteria:

- występowanie czynników szkodliwych i uciążliwych na stanowiskach pracy,
- występowanie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych,
- obecność czynników rakotwórczych,
- zatrudnienie młodocianych,
- zatrudnienie inwalidów,

- występowanie w zakładzie chorób zawodowych,
- produkcja, dystrybucja oraz stosowanie substancji lub preparatów chemicznych.

W roku 2020 ogółem skontrolowano 32 zakłady pracy, w których przeprowadzono 40 kontroli. W ich wyniku wydano 8 decyzji nakazujące usunięcie uchybień. W decyzjach zawarto 21 nakazów usunięcia stwierdzonych uchybień.

Najczęściej występujące uchybienia to:

- zły stan sanitarno – techniczny pomieszczeń higieniczno-sanitarnych bądź pomieszczeń pracy
- brak rejestru czynników szkodliwych i uciążliwych występujących na stanowiskach pracy
- brak oceny ryzyka zawodowego
- brak badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy
- brak kart charakterystyki niebezpiecznych preparatów chemicznych
- brak spisu stosowanych preparatów chemicznych
- brak zaświadczeń lekarskich o braku przeciwwskazań do zatrudnienia na zajmowanym stanowisku

Środowisko pracy, w zależności od rodzaju technologii i zabezpieczeń, jest źródłem czynników działających pośrednio lub bezpośrednio na zdrowie pracujących. Skutkiem pracy w narażeniu na działanie czynników szkodliwych oraz uciążliwości i niewłaściwej profilaktycznej opieki lekarskiej są choroby zawodowe.

W 2020 roku wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Jako chorobę zawodową uznano:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa, tj.:
borelioza (2)

Pozostałe postępowania zakończyły się wydaniem decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej.

Podsumowanie

Sekcja Higieny Pracy realizując obowiązki ustawowe obejmuje bieżącym nadzorem ponad 320 zakładów pracy. W 2020 roku ze względu na pandemię skontrolowano ich tylko 10 %.

W skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono liczne uchybienia i wydano 21 nakazów usunięcia nieprawidłowości. Najwięcej uchybień dotyczyło złego stanu sanitarno - technicznego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz pomieszczeń pracy.

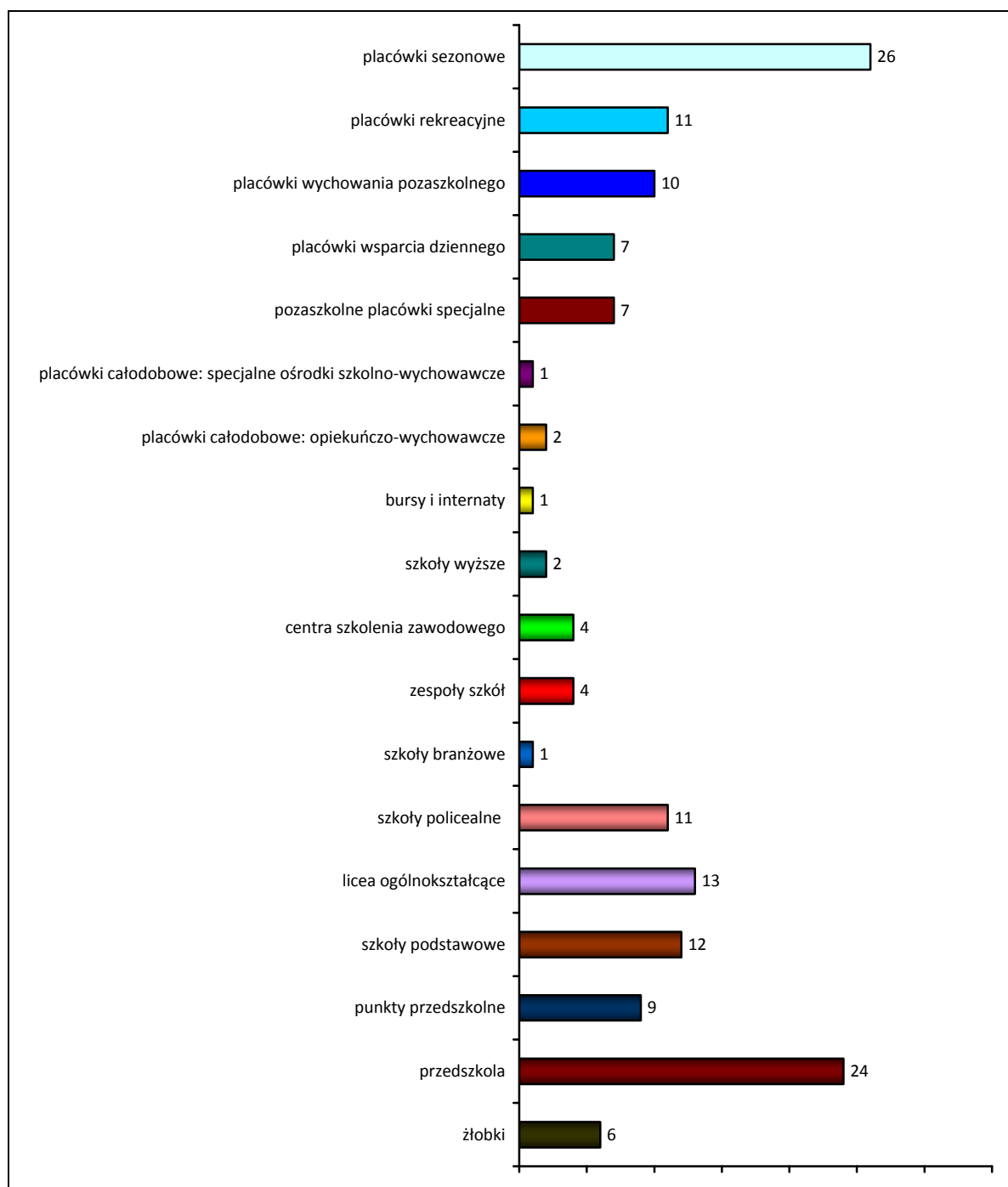
Od kilku lat na niezmiennym poziomie znajdują się uchybienia dotyczące przekroczenia NDS i N czynników szkodliwych dla zdrowia oraz braku badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

VII. Ocena stanu sanitarnego placówek oświatowo - wychowawczych

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2020r w zakresie higieny dzieci i młodzieży, podobnie jak w latach poprzednich, miała na celu zapewnienie bezpiecznych warunków i odpowiedniego standardu higienicznego nauki, pobytu i wypoczynku dzieci i młodzieży w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach oraz placówkach wypoczynku.

Rok 2020 była rokiem szczególnie trudnym dla funkcjonujących placówek oświatowych wynikający z ograniczeń podyktowanych czasowymi ograniczeniami funkcjonowaniu tych obiektów. Część z placówek z chwilą wprowadzenia nauki online w dniu 16 marca 2020 r. nie powróciła do stacjonarnej nauki, aż do okresu wakacyjnego, a te które mogły funkcjonować musiały dostosować się do obowiązujących wytycznych opracowanych przez Ministerstwo Zdrowia, Ministerstwo Edukacji oraz Głównego Inspektora Sanitarnego. Ponowna zmiana organizacji nauki zaszła od 9 listopada 2020 r. która już w niepełnym zakresie trwa do chwili obecnej.

W 2020 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce znajdowało się 125 stałych placówek oświatowo-wychowawczych znajdujących na terenie miasta Ostrołęki. Podczas ferii zimowych i wakacji letnich na terenie miasta pod nadzorem znalazło się 26 turnusów zgłoszonych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji Narodowej co przedstawia poniższy wykres



W związku ze zmianami organizacyjnymi w funkcjonowaniu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w pierwszym kwartale 2020r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce przejął pod nadzór placówki nad którymi bieżący nadzór sprawował Mazowiecki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Warszawie. W związku z powyższym liczba placówek stałych będąca pod bieżącym nadzorem sanitarnym z obszaru Higieny Dzieci i Młodzieży wzrosła o 13 placówek tj:

1. Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 w Ostrołęce ul. 11 Listopada 20 oraz Internat ZSZ Nr 1 w Ostrołęce ul. Parkowa
2. Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 w Ostrołęce ul. Bat. Czwartaków 6 oraz Internat ZSZ Nr 2 w Ostrołęce ul. Koszarowa
3. Zespół Szkół Zawodowych Nr 3 w Ostrołęce ul. Parkowa 12
4. Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 w Ostrołęce ul. Traugutta 10 oraz Warsztaty ZSZ Nr 4 w Ostrołęce ul. Parkowa
5. I Liceum Ogólnokształcące w Ostrołęce ul. Traugutta oraz Internat I LO w Ostrołęce ul. Traugutta 1
6. II Liceum Ogólnokształcące w Ostrołęce ul. Traugutta 2A
7. III Liceum Ogólnokształcące w Ostrołęce ul. Berlinga 5
8. Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy w Ostrołęce ul. Traugutta 9
9. Placówka Pieczy Zastępczej „Korczakówka” w Ostrołęce ul. Poznańska 34/36
10. Placówka Pieczy Zastępczej „Korczakówka 2” w Ostrołęce ul. Bogusławskiego 17
11. Centrum Kształcenia Praktycznego w Ostrołęce ul. Kamieńskiego 5
12. Centrum Kształcenia Praktycznego w Ostrołęce ul. 11 Listopada 20
13. Poradnia Psychologiczno – Pedagogiczna w Ostrołęce ul. Oświatowa 1

Bieżący nadzór nad placówkami oświatowo-wychowawczymi prowadzony był ze zwróceniem szczególnej uwagi na sposób zapewnienia higienicznych warunków do nauki i wypoczynku oraz komfortu i bezpieczeństwa przebywania na ich terenie.

W związku z panującą sytuacją epidemiologiczną w Polsce od 16 marca 2020 roku nie prowadzono kontroli kompleksowych placówek nauczania i wychowania.

W okresie panującej epidemii COVID-19 kontrolowano jedynie placówki w zakresie wdrożenia i przestrzegania obowiązujących wytycznych przeciwepidemicznych opracowanych przez Ministerstwo Zdrowia, Ministerstwo Edukacji oraz Głównego Inspektora Sanitarnego w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego i zapobiegania rozpowszechnianiu się wirusa.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzanych w placówkach szczególną uwagę zwracano m.in. na zapewnienie dostępu do środków higieny osobistej, środków do dezynfekcji, bieżącej ciepłej i zimnej wody, stosowanie środków ochrony indywidualnej, częstotliwości prowadzonych prac porządkowych w tym przeprowadzanie czynności dezynfekujących oraz opracowanie wewnętrznych regulaminów na wypadek wystąpienia zachorowania na terenie placówki a także opracowanie i wdrożenie wewnętrznego regulaminu lub procedury funkcjonowania szkoły w czasie epidemii, z uwzględnieniem

specyfikacji placówki oraz zaleceń wskazanych w przedmiotowych wytycznych oraz aktualnych przepisy prawa.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że w 10 placówkach nieprzestrzegano powyższych wytycznych, w 8 placówkach wydano zalecenia doraźne zobowiązując dyrektorów do natychmiastowego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości natomiast w dwóch placówkach osoby odpowiedzialne za przestrzeganie powyższych wymagań ukarano mandatami karnymi.

Ponadto w celu zabiegania szerzeniu się epidemii zintensyfikowano współpracę z organami samorządu terytorialnego, organami prowadzącymi szkoły dla potrzeb realizacji zadań związanych z epidemią COVID-19, uczestniczono w różnego rodzaju spotkaniach i naradach, prowadzono także bieżącą wymianę informacji z placówkami oświatowo wychowawczymi oraz z organami prowadzącymi placówki w zakresie potrzeb oraz pojawiających się problemów bezpieczeństwa sanitarnego w nadzorowanych placówkach. Na bieżąco wszystkie obowiązujące wytyczne przesyłano do szkół i placówek.

W roku 2020 do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce wpłynęło 16 interwencji dotyczących nieprzestrzegania warunków sanitarnych wynikających z wytycznych, procedur i przepisów związanych ze stosowaniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii tj:

- brak mydła w łazienkach dla uczniów oraz instrukcji do mycia rąk.
- w salach dla dzieci znajdowały się przedmioty, których nie można skutecznie uprać lub dezynfekować (wykładziny dywanowe, pluszowe zabawki).
- zbyt duża liczba dzieci przebywających w sali zajęć w stosunku do powierzchni sali
- organizacja wyjść poza teren placówki bez zachowania środków ostrożności (brak maseczki u opiekuna dzieci).
- prowadzenie zajęć sensorycznych dla dzieci, podczas których uczestniczyli rodzice (rodzice bez maseczek)
- przebywanie rodziców bez maseczek i bez dezynfekcji rąk na terenie szkoły
- przebywanie dzieci z różnych grup w jednym pomieszczeniu w przedszkolu przed rozpoczęciem zajęć
- brak dezynfekcji blatów ławek, niezachowany reżim sanitarny w szatni, łączenie klas na lekcji w-f i informatyce, nie zorganizowanie różnych godzin przerw dla poszczególnych klas, brak maseczek w częściach wspólnych, gromadzenie się dzieci z różnych grup w jednej sali

- gromadzenie się młodzieży w czasie przerw między zajęciami na klatkach schodowych i nieprzestrzeganie reżimu sanitarnego
- organizowanie zajęć dla dzieci przedszkolnych poza budynkiem przedszkola

Po rozpatrzeniu zgłoszonych interwencji Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce 11 interwencji uznał za zasadne (dotyczyły – 7 przedszkoli, 2 szkół podstawowych, liceum ogólnokształcącego, zespołu szkół) natomiast 5 uznał za nieuzasadnione (dotyczyły - 2 przedszkoli, 2 szkół podstawowych, zespołu szkół).

Zgodnie z §18 ust. 2a rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 grudnia 2020r w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (t. j. Dz. U. z 2020r. poz. 1604), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce opiniował wnioski dyrektorów placówek w sprawie czasowego zawieszenia zajęć ze względu na aktualną sytuację epidemiologiczną która mogłaby zagrażać zdrowiu uczniów.

W 2020r zawieszono zajęcia w 31 placówkach w tym: w 12 przedszkolach, 17 szkołach podstawowych, 1 liceum ogólnokształcącym, 1 specjalnym ośrodku szkolno – wychowawczym. Uczniów i nauczycieli mających kontakt z osobami u których stwierdzono pozytywny wynik testu w kierunku COVID- 19 skierowano na kwarantannę.

Lp.	Nazwa placówki	Liczba wniosków	Liczba opinii pozytywnych	Liczba opinii negatywnych	Liczba uczniów skierowanych na kwarantannę	Liczba nauczycieli skierowanych na kwarantannę
1	Żłobki	0	0	0	0	0
2	Przedszkola	12	12	0	269	23
3	Szkoły Podstawowe	17	17	0	425	43
4	Zespoły Szkół	0	0	0	0	0
6	Licea Ogólnokształcące	1	1	0	23	3
6	Specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze	1	1	0	6	0
	Ogółem	31	31	0	723	69

Ponadto nadzorem epidemiologicznym w 2020r objęto uczniów 23 klas w sześciu szkołach podstawowych, 6 klas w dwóch liceach ogólnokształcących, dwie grupy uczniów w centrum kształcenia zawodowego i ustawicznego.

W wyniku przeprowadzonych w 2020r 93 kontroli sanitarnych w placówkach nauczania i wychowania oraz wypoczynku dzieci i młodzieży, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wydał:

- 16 decyzji administracyjnych w tym 11 zmieniających termin wykonania obowiązków,
- 19 decyzji płatniczych,

- 7 opinii sanitarnych do celów rejestracji placówek nauczania i wychowania oraz żłobków,
- 3 wystąpienia pokontrolne

Nałożono 2 mandaty karne w związku z nieprzestrzeganiem wytycznych przeciwepidemicznych w przedszkolu niepublicznym oraz w liceum ogólnokształcącym.

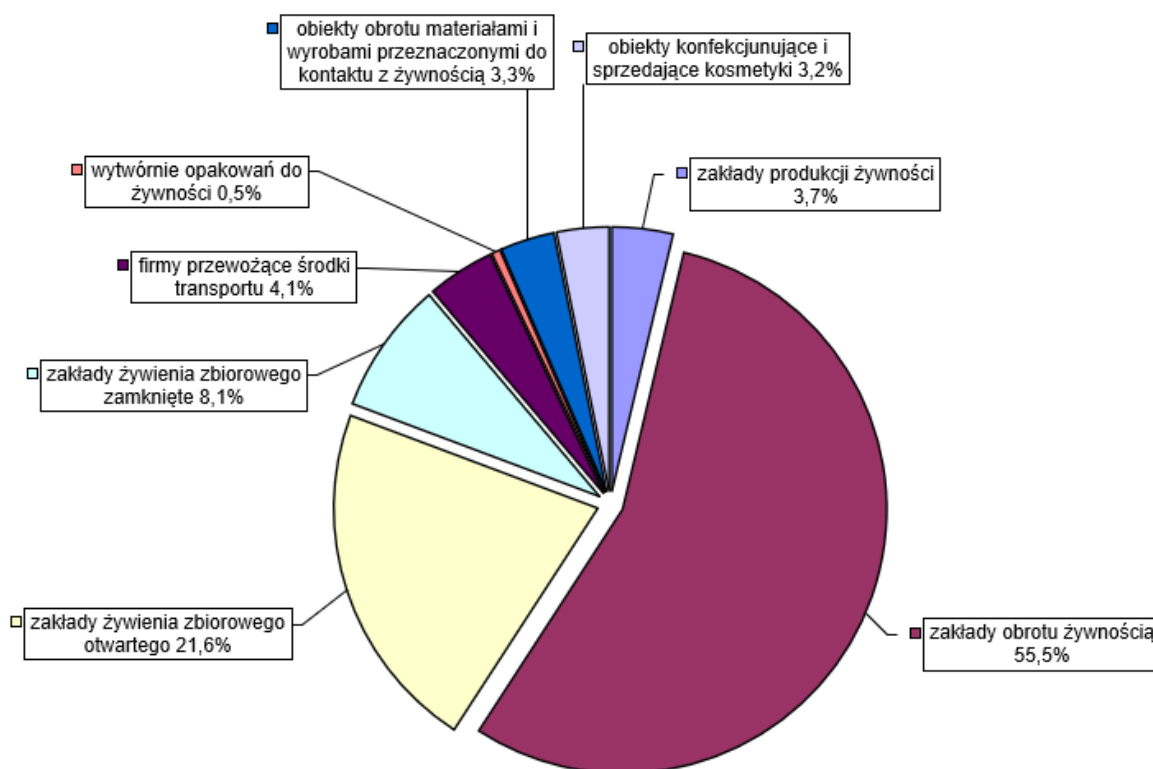
1. PODSUMOWANIE

1. Wobec istniejących i narastających zagrożeń i problemów zdrowotnych wśród dzieci i młodzieży konieczne jest ciągłe rozwijanie współpracy w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego i zdrowotnego w szkołach i placówkach z organami prowadzącymi, organizatorami wypoczynku oraz wszystkimi służbami odpowiedzialnymi za bezpieczeństwo dzieci i młodzieży w tych placówkach.
2. W celu zabiegania szerzeniu się epidemii COVID-19 we wszystkich placówkach nauczania i wychowania bezwzględnie należy przestrzegać wewnętrznego regulaminu lub procedury funkcjonowania placówki w czasie epidemii, z uwzględnieniem specyfiki placówki oraz zaleceń wskazanych w przedmiotowych wytycznych i aktualnych przepisach prawa.

VIII. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2020 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie miasta Ostrołęki znajdowało się 751 obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz miejsc obrotu kosmetykami, w tym:

- 28 zakładów produkcji żywności,
- 416 zakładów obrotu żywnością, wśród których najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze,
- 162 zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
- 61 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 31 firmy przewożące środki spożywcze,
- 4 wytwórnie opakowań do żywności,
- 25 obiektów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 23 obiektów obrotu kosmetykami oraz 1 zakład konfekcjonujący kosmetyki, co stanowi:

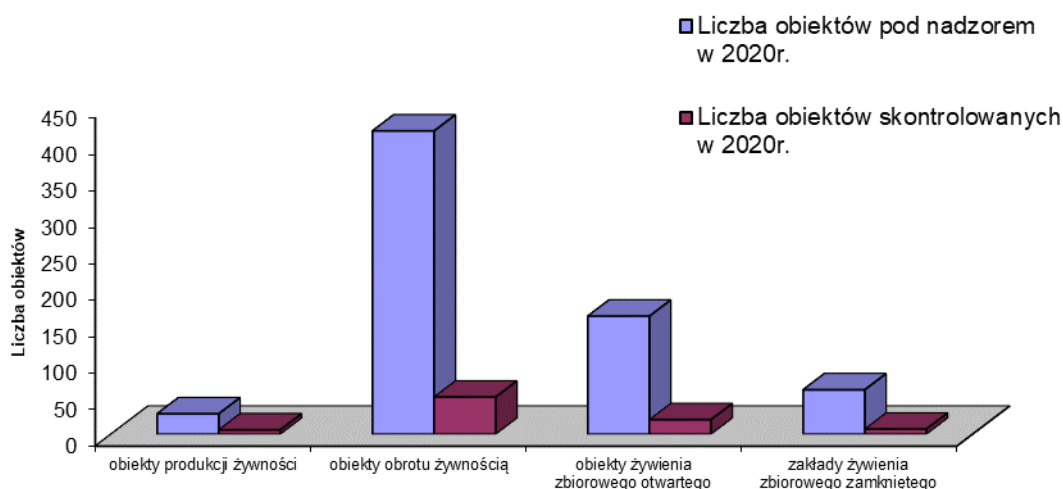


Biorąc pod uwagę ocenę ryzyka oraz szczególne okoliczności związane ze wzmożeniem działań Organu, to jest koniecznością ograniczenia ryzyka epidemiologicznego związanego z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2, a tym

samym nałożenie na pracowników dodatkowych obowiązków oraz przeniesieniem 3 pracowników do Sekcji Epidemiologii i długą absencją 3 pracowników Sekcji HŻŻ, w 2020 roku skontrolowano 87 obiektów na terenie miast Ostrołęki, w tym:

- 21,4% zakładów produkcji żywności,
- 12,25 % obiektów obrotu żywnością,
- 12,34 % obiektów żywienia zbiorowego otwartego,
- 11,47 % zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

Porównanie liczby obiektów pod nadzorem PPIS do liczby obiektów skontrolowanych w 2020r.



W skontrolowanych obiektach przeprowadzono 139 kontroli. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 8 decyzji administracyjnych zobowiązujące właścicieli do poprawy stanu technicznego i 52 decyzje płatnicze. Za stwierdzone w czasie kontroli uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 4 mandaty karne na kwotę 600 zł. tj.:

- 1 mandat w grupie „Inne obiekty obrotu żywnością”,
- 1 mandat w grupie „Obiekty ruchome i tymczasowe”,
- 1 mandat w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego otwarte”,
- 1 mandat w grupie „Zakłady małej gastronomii”.

Do uchybień, za które nakładano mandaty karne należały:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach, w których prowadzona była produkcja lub sprzedaż środków spożywczych,
- brak identyfikowalności oferowanych do sprzedaży środków spożywczych,
- obecność szkodników.

PPIS w Ostrołęce wydał w ubiegłym roku 32 decyzje zatwierdzające w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w trybie artykułu 62 ust. 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. dla zakładów z terenu miasta Ostrołęki. Były to obiekty nowe, w których nastąpiła zmiana podmiotu prowadzącego działalność lub rozszerzono w zakładzie zakres prowadzonej działalności.

Najistotniejsze i najczęściej stwierdzane uchybienia sanitarno-techniczne w poszczególnych grupach obiektów to:

- w zakładach produkcyjnych:

*niewłaściwy stan techniczny podłóg, sufitów, wyposażenia,

- w sklepach spożywczych i innych obiektach obrotu żywnością:

*niewłaściwe warunki przechowywania opakowań do żywności, brak odzieży ochronnej dla pracowników, brak termometrów w urządzeniach chłodniczych, brak właściwej segregacji środków spożywczych, brak dokumentu potwierdzającego pochodzenie środków spożywczych, niewłaściwy stan techniczny ścian, sufitów, drzwi i wyposażenia, brak osłon na punktach świetlnych, brak właściwe oddzielenia pomieszczenia WC od pomieszczeń żywnościowych,

- w obiektach ruchomych i tymczasowych:

*prowadzenie działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis, brak warunków do mycia rąk i drobnego sprzętu, brak odzieży ochronnej oraz warunków do jej przechowywania, brak do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób pracujących, brak właściwych warunków do transportu żywności, , brak oznakowania środków spożywczych, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny obiektów, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych, brak odzieży ochronnej personelu, brak dokumentacji sanitarnej, niewłaściwe warunki ekspozycji środków spożywczych – ryzyko zanieczyszczenia, brak opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur opartych na GHP/HACCP,

- w zakładach gastronomicznych (restauracje, sale bankietowe, bary):

*brak warunków do dezynfekcji jaj, niezachowanie łańcucha chłodniczego, brak środków do dezynfekcji rąk i powierzchni, zły stan techniczny ścian, sufitów, podłóg, drzwi, wyposażenia, część środków spożywczych nieoznakowana, nieporządek w pomieszczeniach zakładu, niewłaściwe przechowywanie odpadów, brak odzieży ochronnej personelu, niewłaściwej przechowywania odzieży prywatnej, brak termometrów w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach, niesprawna wentylacja nad stanowiskami do gotowania/smażenia, brak właściwego wyposażenia części bufetowej, brak właściwej segregacji w urządzeniach chłodniczych, niewłaściwe magazynowanie środków spożywczych, brak właściwych warunków do higienicznego osuszania rąk przy umywalce, niewłaściwe przechowywanie naczyń wielokrotnego użytku, brak realizacji wdrożonych procedur, obecność martwych szkodników (owadów),

- w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówka przedszkolna, zakład usług cateringowych):

*w pomieszczeniach zakładu nieporządek, brak właściwych warunków, brak właściwych warunków do skutecznego mycia rąk (brak ciepłej wody), brak właściwych warunków do higienicznego osuszania umytego sprzętu produkcyjnego, brak właściwej wentylacji nad stanowiskami do gotowania/smażenia, termometry w zamrażarkach niesprawne, brak opracowanej i wdrożonej procedury ochrony obiektu przed szkodnikami, brak dokumentu potwierdzającego przechowywanie próbek posiłków przez firmę cateringową, brak aktualnej dokumentacji medycznej dla celów sanitarno - epidemiologicznych.

W 2020 roku nie odnotowano na terenie Ostrołęki zatruć pokarmowych.

Do badań laboratoryjnych w obiektach działających w Ostrołęce pobrano 171 prób żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z których 1 próba „Serek Zakopiański Światowid z Gór” zakwestionowano ze względu na przekroczenie liczby *Listeria monocytogenes* w 1g – produkt zgłoszono do systemu RASFF, sprawa została przekazana do właściwego terenowo PPIS w celu prowadzenia dalszego postępowania.

Do PPIS w Ostrołęce w 2020r. wpłynęło 8, głównie anonimowych, interwencji dotyczących obiektów żywnościowych działających na terenie Ostrołęki. Interwencje dotyczyły w szczególności niewłaściwej jakości zdrowotnej produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, obecności szkodników, niewłaściwych warunków sprzedaży produkcji środków spożywczych, wystąpienia niestrawności po spożyciu posiłków, nieprzestrzegania przepisów przeciwepidemicznych.

W 3 obiektach zarzuty przedstawione w interwencjach potwierdziły się. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi na łączną kwotę 400zł.

PPIS w Ostrołęce w roku 2020 otrzymał i podjął działania w związku z 18 powiadomieniami alarmowymi w ramach **Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych RASFF**. Powiadomienia te dotyczyły zakwestionowanych środków spożywczych z powodu: -obecności bakterii *Listeria monocytogenes* i *Salmonella*, obecności niezadeklarowanych składników – alergenów, przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów (glifostau i chlorpyryfosu), przekroczeniem mikotoksyn, przekroczeniem benzo(a)piranu i sumy WWA, stwierdzeniem niewłaściwych cech organoleptycznych (obcy zapach), stwierdzeniem pleśni i ciała obcego, obecność kadmu, -migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych i migracji ołowiu w materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością.

Przeprowadzono w związku z powyższymi powiadomieniami kontrole sanitarne i postępowania wyjaśniające, w wyniku których wycofano z obrotu produkty stwarzające zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

W trakcie przeprowadzanych na terenie miasta Ostrołęki kontroli szczególną uwagę zwracano również na legalność wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadków pochodzenia zwierzęcego w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF).

PPIS w Ostrołęce w roku 2020 nie dokonywał **oceny sposobu żywienia** w jednostkach systemu oświaty ze względu na szczególne okoliczności związane ze wzmożeniem działań Organu, to jest koniecznością ograniczenia ryzyka epidemiologicznego związanego z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2, a tym samym nałożenie na pracowników dodatkowych obowiązków. Ponadto w 2020r. działalność jednostek systemu oświaty została mocno ograniczona (zajęcia szkolne przeprowadzane były zdalnie) w związku z panującym na terenie RP stanem epidemii.

Stan sanitarno-techniczny obiektów żywności i żywienia, nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare oraz obiekty małe i bardzo duże.

Należy podkreślić, że większość uchybień stwierdzanych w trakcie kontroli dotyczyła stanu technicznego pomieszczeń i konieczności przeprowadzenia prac remontowych. Prace remontowo-modernizacyjne obiektów małych, prowadzonych rodzinnie oraz wymiana sprzętu produkcyjnego uzależnione są od możliwości finansowych przedsiębiorców.

Część uchybień sanitarnych w obiektach żywnościowo-żywnościowych wynika w dalszym ciągu z niewiedzy osób rozpoczynających i prowadzących działalność w zakresie obrotu i produkcji żywności. W związku z powyższym należy dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości żywności. W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny, szczególnie w zakresie:

- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo psujących się,
- prawidłowego znakowania wyrobów,
- wdrażania i 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),
- identyfikowalności surowców i produktów,
- stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji,
- postępowania z odpadami kategorii 3.

Na poprawę stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku wpływa systematyczne instruowanie prowadzących działalność w zakresie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz konsekwentne egzekwowanie przez Państwową Inspekcję Sanitarną ich opracowania i wdrożenia, uruchamianie nowych obiektów spełniających wymagania w zakresie prawa żywnościowego, a także wdrażanie systemu HACCP w dużych obiektach.

W 2020r. głównym powodem utrudniającym realizację zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności było wystąpienie na terenie RP stanu epidemii w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2. Większość działań Sekcji HŻŻ została ograniczona do niezbędnego minimum. Kontrole przeprowadzono zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem nadzoru nad obiektami na rok 2020r. do połowy marca. W pozostałych miesiącach ze względu na szczególne okoliczności związane ze wzmożeniem działań Organu, to jest koniecznością ograniczenia ryzyka epidemiologicznego związanego z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2, a tym samym nałożeniem na pracowników dodatkowych obowiązków, planowane kontrole zostały wstrzymane. Pracownicy Sekcji HŻŻ głównie wspomagali Sekcję Epidemiologii w działaniach związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2.

Sekcja HŻŻ w 2020r. mimo szczególnych okoliczności związanych z panującym na terenie RP stanem epidemii, zrealizowała bez zbędnej zwłoki wszystkie bieżące sprawy związane z:

- wpływającymi interwencjami, wnioskami podmiotów o zatwierdzenie, wpis, wykreślenie, zmiany itp.,
- zrealizowano plan poboru prób w ramach ukż i monitoringu prawie w 100% (nie pobrano 1 próby ze względu na jej niedostępność na rynku).

IX. Działalność w zakresie promocji zdrowia

Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży i Promocji Zdrowia w zakresie Promocji Zdrowia zgodnie z art. 6 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195), jest zobligowana m. in. do koordynacji i nadzoru działalności oświatowo-zdrowotnej w celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych w różnych środowiskach.

Działania te realizowane były w 2020 r. w oparciu o wytyczne Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, założenia Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020 oraz sytuację epidemiologiczną.

Od miesiąca marca 2020r. ze względu na obecną sytuację epidemiologiczną priorytetowymi działaniami sekcji były działania mające na celu ograniczenie rozpowszechniania się wirusa SARS-CoV-2

W związku z wybuchem pandemii koronawirusa SARS-CoV-2 na terenie Polski prowadzono akcje informacyjne dotyczące zapobiegania rozprzestrzeniania się zakażeń patogenem. W jednej ze szkół na terenie miasta Ostrołęki zorganizowano spotkanie informacyjne dla dyrektorów publicznych i niepublicznych szkół i przedszkoli, gdzie przekazano wiedzę na temat sytuacji epidemiologicznej oraz zalecenia dotyczące zachowań mających na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się wirusa.

Wszystkim szkołom na terenie powiatu oraz miasta Ostrołęki przekazano link do strony Państwowego Zakładu Higieny zawierający infografiki Światowej Organizacji Zdrowia „jak uchronić się przed koronawirusem”.

We współpracy z Miejskim Zakładem Komunikacji w Ostrołęce w autobusach komunikacji miejskiej emitowano film oraz infografiki dotyczące koronawirusa.

Mając na celu zapobieganie zanieczyszczeniom przestrzeni miejskiej, podmiotom handlowym przekazano do wykorzystania materiały własnego autorstwa dotyczące postępowania ze zużytymi środkami ochrony osobistej w postaci maseczek i rękawiczek jednorazowych.

Specyficzny rok trwającej pandemii koronawirusa w dużym stopniu uniemożliwił realizację zaplanowanych działań oświatowych i promocyjnych w placówkach edukacyjnych i zakładach pracy w powiecie ostrołęckim. Mimo stanu epidemii część placówek szkolnych i przedszkolnych zrealizowała w roku szkolnym 2019/2020 inicjowane przez Inspekcję Sanitarną programy i kampanie prozdrowotne, w pierwszym półroczu w nauczaniu stacjonarnym, a w drugim półroczu w systemie nauki zdalnej.

DZIAŁANIA Z ZAKRESU KSZTAŁTOWANIA ZDROWEGO STYLU ŻYCIA I PROFILAKTYKI CHOROÓB CYWILIZACYJNYCH

Promocja Zdrowego Stylu Życia i Aktywności Fizycznej

W ramach akcji „Bezpieczne Ferie” podczas wycieczki zimowego dzieci i młodzieży poruszono tematykę właściwego żywienia oraz omówiono piramidę żywieniową. Za pośrednictwem lokalnych mediów zachęcano społeczeństwo do aktywności fizycznej podczas wakacji promując konkurs fotograficzny organizowany przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” to ogólnopolski program edukacyjny dla przedszkoli opracowany wspólnie z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Grupa do której skierowany jest program, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat.

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Głównymi założeniami programu jest zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne, kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych, propagowanie zdrowego stylu życia oraz zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

Do udziału w programie zaproszono wszystkie przedszkola (publiczne i niepubliczne) z terenu miasta Ostrołki tj. 24 placówki z czego tylko 5 skorzystało z oferty programowej. Programem objęto 230 dzieci oraz 173 rodziców.

DZIAŁANIA Z ZAKRESU PROFILAKTYKI NIKOTYNOWEJ

Program „Czyste powietrze wokół nas”

Program „Czyste powietrze wokół nas” skierowany jest do dzieci 5 i 6 letnich, ich rodziców i opiekunów. Do głównych celów programu należą: wzrost kompetencji rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz zwiększenie umiejętności dzieci w zakresie radzenia sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą przy nich tytoń.

W roku szkolnym 2019/2020 w XII edycji programu na terenie miasta Ostrołki uczestniczyły 3 placówki. Edukacją objęto 124 dzieci, nauczycieli, rodziców i opiekunów.

Profilaktyka uzależnień

W ramach działań profilaktycznych związanych z używaniem tytoniu i wyrobów tytoniowych prowadzono dystrybucję materiałów informacyjnych w 2 placówkach wypoczynku oraz w internacie i placówce opiekuńczo-wychowawczej.

Monitorowanie przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

Monitorowanie przestrzegania przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 2182 ze zm.).

W 2020 r. przestrzeganie ustawy zweryfikowano w 173 podmiotach leczniczych, jednostkach organizacyjnych systemu oświaty i innych zakładach pracy. Comiesięczne sprawozdania z monitoringu ustawy przesłane były do Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Warszawie.

Działania z zakresu środki zastępcze o działaniu psychoaktywnym

W ramach ograniczania zjawiska występowania nowych substancji psychoaktywnych na terenie miasta Ostrołki prowadzono pogadanki oraz dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych głównie w ramach akcji „Bezpieczne Ferie” i „Bezpieczne Wakacje”. Wszystkim szkołom podstawowym i ponadpodstawowym na terenie miasta Ostrołki udostępniono nowy podręcznik dla nauczycieli pt. „Nowe narkotyki” do wykorzystania podczas zajęć edukacyjnych dla uczniów starszych klas szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

W roku 2020 r. realizowano program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość” – opracowany w ramach Projektu KIK/68 „Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych” współfinansowany w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

Głównym celem programu jest edukacja w zakresie skutków zdrowotnych i społecznych używania substancji psychoaktywnych. Młodzież szkół ponadpodstawowych, uczestnicząca w programie zdobywa wiedzę na temat wpływu używania alkoholu, narkotyków i innych środków psychoaktywnych na relacje międzyludzkie oraz na możliwości dokonywania ważnych wyborów życiowych. Istotnym elementem programu jest budzenie odpowiedzialności w kontekście przyszłych postaw rodzicielskich, a także uświadomienie młodzieży szkodliwego wpływu używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w ciąży na zdrowie ich potomstwa.

W roku szkolnym 2019/2020 przeprowadzono VII edycję programu tylko w jednej placówce z terenu miasta Ostrołęki. Edukacją objęto 124 uczniów i 124 rodziców/opiekunów.

PROGRAMY I INICJATYWY PROFILAKTYKI ONKOLOGICZNEJ

Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Wojewódzki program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok” (XII edycja) porusza tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Adresowany jest do młodzieży ze szkół ponadpodstawowych oraz rodziców i kadry pedagogicznej.

Celem programu jest zmniejszenie występowania raka szyjki macicy i obniżenie umieralności na tę chorobę.

W roku szkolnym 2019/2020 w programie uczestniczyły 2 placówki z terenu miasta Ostrołęki. Zadeklarowana liczba biorących udział w programie uczniów wyniosła 162, a rodziców – 40.

Program „Zdrowe Piersi Są OK!”

Program „Zdrowe Piersi Są OK!” porusza temat raka piersi. Adresowany jest do uczniów klas I-IV w szkołach ponadpodstawowych, rodziców i kadry pedagogicznej. Głównym celem programu jest kształtowanie wśród uczennic szkół ponadpodstawowych oraz kobiet z ich otoczenia nawyku pielęgnacji i dbałości o piersi. Powyższy cel jest realizowany poprzez zwiększenie wiedzy dotyczącej metod wczesnego wykrywania zmian chorobowych w piersiach, ukazanie czynników ryzyka zachorowania na raka piersi oraz zapoznanie z metodami prawidłowej pielęgnacji biustu. W roku szkolnym 2019/2020 w VIII edycji programu uczestniczyło 5 placówek z terenu miasta Ostrołęka, a liczba uczniów biorących udział w programie wyniosła 407, natomiast rodziców - 182.

Program „Znamie! Znam je?”

W ramach profilaktyki chorób onkologicznych realizowany jest program edukacyjny pn. „Znamie! Znam je?”. Adresatami programu są uczniowie klas I-II szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. W roku szkolnym 2019/2020 program zrealizowały 3 placówki. Zadeklarowana liczba uczestników wynosiła 226.

W ramach inicjatywy profilaktyki onkologicznej prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych w placówkach wypoczynku na terenie miasta Ostrołęki (w ramach kampanii onkologicznej – rak skóry).

PROGRAMY I DZIAŁANIA W ZAKRESIE CHOROÓB ZAKAŻNYCH

Profilaktyka zakażeń WZW

W ramach profilaktyki wirusowego zapalenia wątroby typu B i C realizowano program edukacyjny pt. „Podstępne WZW”. Adresatami treści są uczniowie szkół ponadpodstawowych. W roku szkolnym 2019/2020 w programie uczestniczyło 92 uczniów z 3 szkół ponadpodstawowych.

Profilaktyka HIV/AIDS

W roku 2020 działania profilaktyczne z zakresu HIV/AIDS były realizowane w ograniczonym stopniu w oparciu o Harmonogram Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych w szkołach oraz internacie na terenie miasta Ostrołęki. Powyższe działania skierowane były do młodzieży szkolnej w wieku powyżej 15 roku życia oraz kadry pedagogicznej (nauczyciele, wychowawcy klas).

Celem działań było ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV poprzez przekazanie wiedzy na temat HIV/AIDS oraz zmiany postawy ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności za własne zdrowie.

Profilaktyka grypy, promocja szczepień ochronnych

Celem działań edukacyjnych było zmniejszenie zachorowań na grypę i infekcje grypopodobne w szczególności w grupach ryzyka tj. dzieci w wieku szkolno-przedszkolnym oraz osoby w wieku 65+. W sezonie wzmożonych zachorowań na infekcje górnych dróg oddechowych w tym grypy i przeziębień prowadzono akcję promującą szczepienia ochronne przeciw grypie, rozdawano broszury dotyczące zapobiegania grypie, omawiano i prezentowano technikę prawidłowego mycia rąk. Przeprowadzono pogadanki dotyczące profilaktyki grypy z dziećmi klas I-IV szkół podstawowych w czasie ferii zimowych.

Profilaktyka chorób odkleszczowych

Działania edukacyjne polegające na dystrybucji materiałów edukacyjnych z zakresu profilaktyki chorób odkleszczowych skierowane były do uczestników wypoczynku na terenie miasta Ostrołęki w ramach akcji „Bezpieczne Wakacje”. Działaniami objętych było 149 uczestników wypoczynku i ich opiekunów.

INNE DZIAŁANIA EDUKACYJNE W RAMACH EDUKACJI ZDROWOTNEJ

Akcja „Bezpieczne Ferie” oraz Akcja „Bezpieczne Wakacje”

Akcja „Bezpieczne Ferie” oraz Akcja „Bezpieczne Wakacje” dotyczy propagowania bezpiecznego spędzania wolnego czasu podczas wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie miasta Ostrołęki. Adresatami akcji były dzieci i młodzież biorące udział w zorganizowanych formach wypoczynku zimowego/letniego, opiekunowie, wychowawcy, pedagodzy i rodzice. Celem akcji „Bezpieczne Ferie” było przekazanie wiedzy na temat:

- profilaktyki uzależnień w tym substancji psychoaktywnych tzw. dopalaczy
- profilaktyki grypy
- antybiotykoodporności i roli szczepień ochronnych
- profilaktyki bezpiecznych zachowań w czasie ferii

- zasad racjonalnego żywienia, profilaktyka zatruc pokarmowych
- profilaktyki biernego palenia, narażenia na smog

Działaniami edukacyjnymi objęto 159 uczestników wypoczynku zimowego oraz ich opiekunów (pogadanki, wykłady). Koordynatorom wypoczynku przekazano materiały edukacyjne do wykorzystania w pracy własnej z dziećmi.

Ze względu na sytuację epidemiologiczną w kraju podczas akcji „Bezpieczne Wakacje” ograniczono się jedynie do przekazania koordynatorom wypoczynku materiałów edukacyjnych do wykorzystania w pracy własnej z dziećmi dotyczących:

- bezpiecznych zachowań nad wodą, w górach i w lesie
- profilaktyki zatruc pokarmowych
- profilaktyki czerniaka
- profilaktyki chorób odkleszczowych i odzwierzęcych
- profilaktyki używania nowych narkotyków tzw. „dopalaczy”
- zdrowotnych następstw palenia tytoniu i e-papierosów

Działaniami objęto 229 uczestników oraz opiekunów wypoczynku.

Ponadto przed rozpoczęciem wakacji letnich organizatorom wypoczynku dzieci i młodzieży przekazano wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia zawierające wymagania i procedury przygotowania wypoczynku w czasie pandemii koronawirusa SARS-CoV-2.

Profilaktyka wad postawy – kampania „Lekki tornister”

W 2020 roku na terenie miasta Ostrołki prowadzono działania prozdrowotne zmierzające w kierunku profilaktyki wad postawy wśród najmłodszych. Zwrócono uwagę na problem przeciążonych plecaków szkolnych i niekorzystny wpływ ich noszenia na dziecięce kręgosłupy. Wszystkim szkołom na terenie miasta Ostrołki przekazano zalecenia dotyczące właściwego wyboru tornistra/plecaka szkolnego, a także wskazania jak prawidłowo zapakować i kontrolować jego właściwe użytkowanie.

WNIOSKI

1. Ze względu na sytuację epidemiologiczną w Polsce w roku 2020 w znacznym stopniu ograniczono działania podejmowane przez pracowników sekcji HDiMiPZ w zakresie promocji zdrowia. W czasie pandemii koronawirusa skupiono się na prowadzeniu działań ograniczających rozprzestrzenianie się wirusa na terenie miasta Ostrołki i powiatu ostrołęckiego.
2. W części placówek realizacja niektórych zadań w zaplanowanym czasie (głównie w okresie wiosennym) była niemożliwa ze względu na prowadzone nauczanie zdalne uczniów.
3. Należałoby podjąć działania w kierunku zwiększenia liczby placówek oświatowych, które realizowałyby programy edukacyjne kształtujące odpowiednie postawy i zachowania zdrowotne wśród uczniów poprzez dostosowanie formy ich przekazu do aktualnych potrzeb.