

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Ostrołęce**



**Stan bezpieczeństwa sanitarnego  
miasta Ostrołęka za rok 2023**

**Ostrołęka, marzec 2024 r.**

## **Spis treści:**

I.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.	3
II.	Stan sanitarno-higieniczny placówek opieki zdrowotnej.	8
III.	Szczepienia ochronne.	10
IV.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.	13
V.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.	15
VI.	Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.	20
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.	24
VIII.	Ocena stanu sanitarnego w placówkach oświatowo-wychowawczych.	27
IX.	Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku.	34
X.	Działalność w zakresie promocji zdrowia.	41

## **I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.**

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w powiecie ostrołęckim należy uznać za stabilną.

Rok 2023 był rokiem powrotu do sytuacji epidemiologicznej sprzed pandemii Covid-19. W tym roku przestały rosnać zachorowania na Covid-19. Nie było reżimu epidemiologicznego w postaci bezwzględnego noszenia masek ochronnych zakrywających zarówno nos i usta, dystansowania się społecznego, czy stosowania środków dezynfekcyjnych w obszarach ogólnodostępnych, jako środków zaradczych epidemii, co poskutkowało nasileniem, a raczej powrotem, innych stale występujących chorób zakaźnych u mieszkańców miasta Ostrołęka.

W 2023 r. wywiady epidemiologiczne dotyczące Covid-19 przeprowadzono już jedynie w celach informacyjno-statystycznych, bez blokad kwarantannowych i izolacyjnych. Wykorzystywano do tego system SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej). System ten wykorzystywany jest również, w zakresie epidemiologii, do rejestracji niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), zgłoszeń ZLK od lekarzy oraz docelowo do sporządzania raportów i zgłoszeń do PIS.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce współpracuje w zakresie chorób zakaźnych ze wszystkimi instytucjami w Ostrołęce. Prowadzona jest analiza epidemiologiczna sytuacji chorobowej mieszkańców Ostrołęki przy współpracy lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej i Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce, a także innych szpitali oraz przychodni na terenie Polski, w których leczeni są mieszkańcy miasta Ostrołęki.

Poniżej przedstawione dane pochodzą z rocznego sprawozdania MZ-56 o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach za rok 2023, w porównaniu do takiego samego sprawozdania za rok 2022. 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 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U z 2023r., poz. 1284). Zgodnie z ww. ustawą zgłoszenia podejrzenia lub rozpoznania zakażenia, choroby zakaźnej lub zgonu z powodu zakażenia lub choroby zakaźnej powinny zostać zgłoszone Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Ostrołęce niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 24 godzin od powzięcia podejrzenia. Zgłoszenie takie może zostać dokonane w formie elektronicznej lub w formie papierowej. Lekarze często przysyłają dokumenty znacznie później. Zgłaszalność poprawiła się jednak od 2020 r. z uwagi na m. in. możliwość przesyłania zakodowanych zgłoszeń ZLK drogą e-mail, z zachowaniem poufności danych osobowych (zgodnie z RODO), nadsyłanie zgłoszeń za pośrednictwem systemu EPIBAZA oraz systemu teleinformatycznemu SEPIS.

### **Choroby szerzące się drogą naruszenia ciągłości tkanek**

#### **Wirusowe zapalenie wątroby typu B (WZW B) i C**

W 2023 r. zarejestrowano 5 przypadków przewlekłego zachorowania na WZW typu C, w tym 1 hospitalizowany. W 2022 r. odnotowano 3 przypadki WZW typu C przewlekłego, w tym 2 hospitalizowane. W 2023 r. nie zarejestrowano ani jednego przypadku WZW typu B, natomiast w 2022 r. odnotowano 2 przypadki WZW typu B przewlekłe, pacjentów nie hospitalizowano.

## **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 przez ok. 15 dni. W tym zakresie działania prowadzone są wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną, policją i strażą miejską a także z placówkami działalności leczniczej, głównie z Poradnią Chorób Zakaźnych Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce.

W 2023 r. zgłoszono 38 osób pokąsanych przez różne zwierzęta, z czego 21 zakwalifikowano do szczepienia i wykonano u nich szczepienie. Żadna pokąsana osoba nie została hospitalizowana. W 2022 r. zgłoszono 69 pokąsania, z czego 16 zakwalifikowano do szczepienia.

## **Choroby szerzące się drogą pokarmową**

### **Salmonellozy**

W 2023 r. odnotowano zachorowania u 11 osób zakażonych pałeczką Salmonella, w tym 10 osób wymagało hospitalizacji. Wśród tych osób u 1 osoby zdiagnozowano zakażenie pozajelitowe. W 2022 r. odnotowano jedynie 2 przypadki zakażenia pałeczką Salmonella, z czego 1 osobę hospitalizowano. Porównując zachorowania na salmonellozy z roku 2023 do 2022 można zauważać tendencję zwyżkową.

Nie odnotowano przypadku posocznicy o etiologii salmonellozowej.

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

### **Zbiorowe zatrucia pokarmowe**

W 2023 r. nie zgłoszono żadnego ogniska zatrucia pokarmowego, podobnie jak w roku 2022.

### **Grypa sezonowa (zachorowania grypopodobne)**

W 2022 r. zgłoszono 33139 przypadków podejrzeń zachorowań na grypę (zachorowania grypopodobne), z tego 16275 to dzieci do lat 14. 6 przypadków zachorowania zostało potwierdzonych badaniami molekularnymi w kierunku wykrycia grypy, wszystkie były hospitalizowane. W 2023 r. dokonano nowelizacji Programu Badań Statystycznych Statystyki Publicznej na 2023 r., która z dniem 7 lipca 2023 r. zniósła obowiązek składania przez placówki medyczne do Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawozdań MZ-55 "Tygodniowy, dzienny meldunek o zachorowaniach i podejrzeniach zachorowań na grypę" (Dz. U. z 2023 r. poz. 1282). Obecnie informacje o zachorowaniach na grypę publikowane są na stronach Centrum e-Zdrowie. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrołęce rejestruje obecnie tylko potwierdzone przypadki grypy – badania wykonane metodą PCR lub testem antygenowym. W 2023 r. odnotowano 32 przypadki grypy potwierdzonej, wszystkie potwierdzono testem antygenowym, z czego hospitalizowano 6 osób.

Choroba jest sezonowa. Obserwowany jest spadek liczby osób szczepiących się p/grypie. Liczba osób chorych istotnie koreluje z liczbą kontaktów międzyludzkich.

## Posocznice

W 2023 r. do PSSE w mieście Ostrołęka zgłoszono na drukach ZLK-1 3 przypadki zachorowania na posocznicę o etiologii *Streptococcus pneumoniae* – wszystkie hospitalizowane. W 2022 r. nie zgłoszono żadnego przypadku posocznicy.

Posocznice	2023 r.		2022 r.	
	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób
Posocznica meningokokowa	0	0	0	0
Posocznica w przebiegu choroby wywołanej <i>Haemophilus influenzae</i>	0	0	0	0
Posocznica „inna określona i nie określona”	0	0	0	0
Posocznica w przebiegu choroby wywołanej przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> .	3	6,18	0	0

\*W odniesieniu do liczby ludności – stan na dzień 30.06.2023 r. – 48.471.

Posocznica (sepsa) to zakażenie, w przebiegu którego dochodzi do powstania w organizmie ogniska pierwotnego, z którego zarazki i ich toksyny stale lub okresowo dostają się do krwi, powodując uszkodzenia różnych narządów. Do rozwoju posocznicy dochodzi najczęściej wskutek załamania odporności pacjenta. Najbardziej niebezpieczne są posocznice u małych dzieci i tego typu zachorowania są poddawane szczegółowym analizom tj: w przypadku zachorowania przeprowadzany jest wywiad epidemiologiczny z rodzicami i często rozmowa z lekarzem prowadzącym.

## Neuroinfekcje

W 2023 r. zarejestrowano 3 przypadki odkleszczowego zapalenia mózgu oraz 1 bakteryjne zapalenie opon mózgowych – wszystkie przypadki były hospitalizowane. Natomiast w 2022 r. odnotowano 1 zachorowanie na odkleszczowe zapalenie mózgu oraz 1 przypadek bakteryjnego zapalenia opon mózgowych, hospitalizowane.

## Inne choroby

W 2023 r. na rotawirusy zachorowało 7 osób, znacznie mniej w porównaniu z rokiem 2022 gdzie zachorowało 36 osób. Na tę chorobę chorują głównie dzieci do lat 14.

W 2023 r. spośród chorób wenerycznych zgłoszono na formularzach ZLK-1 2 przypadki innych postaci kiły lub kiły nieokreślonej. Zgłoszono również 1 zachorowanie na wirus HIV. W 2022 r. zgłoszono 2 przypadki HIV i 1 przypadek kiły wczesnej.

Problematyczna jest wciąż gruźlica, z uwagi na zgłoszenia osób prątkujących tzn: zakażających. W 2023 r. zgłoszono 5 nowych zachorowań. Dla porównania w 2022 r. odnotowano 7 przypadków gruźlicy.

W 2023 r. w mieście zachorowało na Covid-19 389 osób, z czego 17 osób zostało hospitalizowanych. Zarejestrowano 3 zgony spowodowane tą chorobą. W porównaniu z ubiegłymi latami liczba zachorowań na Covid-19 istotnie zmalała.

Dane dotyczące pozostałych chorób zakaźnych obrazuje tabela poniżej

Choroba zakaźna	2023 r.		2022 r.	
	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób	Liczba zachorowań	Zapadalność* na 100 000 osób
Wirusowe zakażenia jelit, w tym dzieci do lat 2	2	4,13	18	36,10
Biegunka i zapalenie żołą.-jelit. o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2	18	37,14	24	48,14
Płonica	16	33,01	14	28,08
Borelioza	7	14,44	5	10,03
Róża	1	2,06	0	0
Ospa wietrzna	70	144,42	445	892,55
Różyczka	0	0	0	0
Świnka	0	0	0	0
Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	4	8,25	0	0

\*W odniesieniu do liczby ludności – stan na dzień 30.06.2023 r. – 48.471.

## WNIOSKI:

- Sytuacja epidemiologiczna powróciła do tej sprzed pandemii. Liczba zachorowań na COVID-19 zmniejszyła się znacząco w stosunku do lat ubiegłych.
- Wszystkie choroby zgłoszone na drukach ZLK, ZLB wprowadzane są na bieżąco do systemów EPIBAZA i SRWE. Dochodzenia epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych prowadzone były w całym 2023 r. Niekiedy występują problemy z wpisami
- Przeprowadzono 21 kontroli sanitarnych dotyczących zgłaszalności chorób zakaźnych. W kilku przypadkach po kontroli PSSE w Ostrołęce lekarze uzupełniali wpisy i zgłoszenia. PSSE w Ostrołęce kontaktuje się na bieżąco z POZ i Mazowieckim Specjalistycznym Szpitalem w Ostrołęce w zakresie nowych wytycznych, informacji prawnych oraz zgłoszeń zachorowań.
- Prowadzony jest stały nadzór epidemiologiczny czynny w zakresie zachorowań na ostre porażenia wiotkie w Oddziale Dziecięcym Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce.

- Z uwagi na obecność w Polsce uchodźców z Ukrainy, monitorowana jest sytuacja epidemiologiczna miasta z tym związana, pod względem chorobowym. Nie odnotowano znacznych zachorowań wśród tej grupy ludności przebywającej w Ostrołęce, jednak mając na uwadze szczególnie stan wyszczepialności populacji ukraińskiej, służby sanitarne wciąż są „czujne”.
- Odnotowano znaczny spadek zachorowań na ospę wietrzną w stosunku do roku 2022. Zachorowania na tę chorobę mają jednak charakter sinusoidalny – w jednym roku rosną a w kolejnym potrafią maleć.
- Dalszej analizy i stałego monitoringu wymagają zachorowania na ostre porażenia wiotkie (OPW) a także zachorowania na gruźlicę oraz choroby weneryczne. Pod Szczególne zainteresowanie dotyczące zachorowań na gruźlicę, wiąże się z populacją osób z Ukrainy, które, jak wynika z obserwacji sytuacji epidemiologicznej kraju, przybywają do Polski już chore na gruźlicę lub nie leczą się przez długi okres czasu, co skutkuje narażeniem kolejnych osób z kontaktu na zakażenie.

## **II. STAN SANITARNO-HIGIENICZNY PLACÓWEK OPIEKI ZDROWOTNEJ**

W roku 2023 r. kontrole sanitarne w zakresie epidemiologii w podmiotach działalności leczniczej były przeprowadzane zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2023 r.

W roku 2023 r. kontrole sanitarne przeprowadzane w zakresie epidemiologii w podmiotach działalności leczniczej obejmowały zagadnienia dotyczące: stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, funkcjonalności obiektów i stanu ich dostosowania do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. (Dz.U. z 2022r., poz. 402), sprzątnięcia i czystości bieżącej pomieszczeń, dezynfekcji, sterylizacji i kontroli skuteczności procesów sterylizacji zgodnie z najnowszymi wytycznymi z 2017 r. oraz 2022 r., postępowania z bielizną medyczną, postępowania z odpadami medycznymi w miejscu ich powstawania, procedur higienicznych, prowadzonych kontroli wewnętrznych oraz działalności Komitetu i Zespołu ds. Kontroli Zakażeń Szpitalnych i jego współpracy z PPIS (w Mazowieckim Szpitalu Specjalistycznym im. dr J. Psarskiego w Ostrołęce) oraz przestrzegania zakazu palenia na terenie podmiotów działalności leczniczej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w razie stwierdzenia nieprawidłowości wydaje decyzję administracyjną nakazową i finansową.

W roku 2023 wykonano 41 kontroli sanitarnych w zakresie higieny lecznictwa. Nie stwierdzono poważniejszych zaniedbań w zakresie spełnienia wymagań higienicznych. Jedną z kontroli sanitarnych w placówce podstawowej opieki medycznej (POZ) w Ostrołęce wykazała uchybienia sanitarno-techniczne. Wydano wystąpienie dotyczące usunięcia nieprawidłowości. Podczas kontroli sanitarnych oprócz działań kontrolnych czyli stwierdzania uchybień istotnych dla działalności placówki czy bezpieczeństwa pacjentów, przeprowadzane są również działania edukacyjne. Wydano również 1 wystąpienie dla laboratorium analitycznego, na uchybienia techniczne.

Do PSSE w Ostrołęce została wniesiona 1 interwencja dotycząca działania gabinetu stomatologicznego, która okazała się niezasadna z punktu widzenia sanitarno-higienicznego.

Podmioty działalności leczniczej zostały wyposażone w autoklawy do sterylizacji narzędzi lub podpisały umowę na świadczenie usług sterylizacyjnych z Centralną Sterylizatornią Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce. Prowadzenie właściwej sterylizacji gwarantuje udzielanie świadczeń zdrowotnych na wysokim poziomie. W skontrolowanych obiektach zapewniono możliwość powiązania pacjenta z konkretnym procesem sterylizacji a także prowadzona skrupulatnie jest dokumentacja kontroli skuteczności sterylizacji zarówno fizycznej, chemicznej, jak i biologicznej. Placówki medyczne, które wykorzystują narzędzia wielokrotnego użytku w leczeniu pacjenta są w trakcie procesu dostosowania do „Ogólnych wytycznych dla wszystkich podmiotów wykonujących procesy dekontaminacji, w tym sterylizacji wyrobów medycznych i innych przedmiotów wielorazowego użytku wykorzystywanych przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz innych czynności, podczas których może dojść do przeniesienia choroby zakaźnej lub zakażenia” jako otwartego standardu opracowanego przez ekspertów. Skontrolowane placówki miały ponadto zawarte umowy ze specjalistycznymi firmami, uprawnionymi do odbioru i utylizacji odpadów medycznych.



Sukcesywnie wzrasta dbałość o wykonywanie usług medycznych zgodnie z procedurami higienicznymi. Wprowadzone procedury w dużym stopniu jednak opracowywane są ogólnie, brakuje szczegółowych kroków wykonania poszczególnych zadań, na co zwrócono uwagę w zaleceniach pokontrolnych.

W większości POZ funkcjonuje nadal „teleporada”.

#### **WNIOSKI:**

- Stan sanitarno-higieniczny placówek ochrony zdrowia na terenie miasta Ostrołęka w dalszym ciągu się poprawia. Przybywa podmiotów działalności leczniczej, zamykają się głównie te, w których lekarze kończą wykonywanie praktyki ze względu na wiek emerytalny.
- Placówki lecznicze na terenie miasta Ostrołęka są na zadowalającym poziomie higieniczno-sanitarnym. W niektórych prowadzone były prace remontowo-budowlane, głównie dla poprawienia wyglądu pomieszczeń lub odświeżenia ścian.
- Skontrolowane podmioty działalności leczniczej mają dostosowane pomieszczenia do ilości sprzętu wykorzystywanego w gabinetach, zamontowane są również przy punktach czerpalnych dozowniki na mydło i środki dezynfekcyjne. Dbałość o higienę w gabinetach lekarskich jest na wysokim poziomie. Środki dezynfekcyjne dobierane są prawidłowo.

### III. SZCZEPIENIA OCHRONNE

Szczepienia ochronne dzieci i młodzieży realizowane są w 25 punktach szczepień w oparciu o Program Szczepień Ochronnych, potocznie zwany kalendarzem szczepień. Program Szczepień Ochronnych jest rokrocznie ogłaszany w Komunikacie Głównego Inspektora Sanitarnego. Wszystkie szczepionki do szczepień obowiązkowych placówki uzyskują bezpłatnie w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce. Dystrybucja prowadzona jest na bieżąco.

Zgodnie z danymi ze sprawozdania MZ-54 – szczepienia wykonano w stopniu zadowalającym – wykonawstwo wszystkich szczepień wynosi około 97%. W szczepieniach obowiązkowych dla młodzieży szacuje się, że wyszczepialność wynosi od 96% do 100%. Wyszczepialność jednak spada, aktywne są ruchy antyszczepionkowe, co ma wpływ na chaos informacyjny w zakresie podejmowania decyzji przez rodziców w sprawie zaszczepienia swoich dzieci. Rodzice podejmują decyzje w zakresie szczepień dzieci posiłkując się informacjami niesprawdzonymi, wyszukanimi w internecie. Snują teorie spiskowe na temat szczepionek, czy przekazują sobie wzajemnie informacje o dużej ilości niepożądanych odczynów poszczepiennych, nie mających nic wspólnego z prawdą. Sytuacja pogarsza się z roku na rok, mimo iż prowadzona jest obszerna akcja informacyjna, edukacyjna czy rozmowa indywidualna z rodzicem przeprowadzana zarówno przez lekarza, jak i przez pracowników Sekcji Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce.

W 2023 r. wykonano 11 kontroli sanitarnych w placówkach gdzie wykonuje się szczepienia, w tym również w Mazowieckim Szpitalu Specjalistycznym w Ostrołęce. Nie wydano decyzji nakazowych. Sprawdzano sposób prowadzenia dokumentacji pacjentów, pod kątem właściwej realizacji szczepień ochronnych.

Mieszkańcy powiatu ostrołęckiego poddawali się również szczepieniom zalecanym:

- p/grypie zaszczepiono – w 2023 r. 2080 osób, natomiast w 2022 r. 2438 osób – zaobserwowano znaczne zmniejszenie liczby osób zaszczepionych;
- p/wirusowemu zapaleniu wątroby typu A zaszczepiono – w 2023 r. 15 osób, natomiast w 2022 r. 31 osoby – znaczny spadek w stosunku do roku ubiegłego;
- p/zakażeniami *Streptococcus pneumoniae* zaszczepiono – w 2023 r. 18 osób, natomiast w 2022 r. 35 osób – znaczny spadek w stosunku do roku 2022;
- p/ zakażeniami meningokokowym zaszczepiono – w 2023 r. 34 osoby, natomiast w 2022 r. 32 osób – liczba szczepiących się porównywalna z rokiem ubiegłym;
- p/kleszczowemu zapaleniu mózgu zaszczepiono – w 2023 r. 83 osoby, w 2022 r. 121 osób – znaczny spadek liczby osób zaszczepionych w porównaniu do roku ubiegłego.;
- p/ospie wietrznej zaszczepiono – w 2023 r. 64 osoby, natomiast w 2022 r. 57 osób – zaobserwowano niewielki wzrost osób szczepiących się w stosunku do roku ubiegłego;
- przeciwko brodawczakowi ludzkemu zaszczepiono – w 2023 r. 46 osób, w 2022 r. 22 osoby – znaczny wzrost osób zaszczepionych w porównaniu do ubiegłego roku,

- przeciwko wścieklicznie (profilaktycznie i po narażeniu) zaszczepiono mieszkańców powiatu ostrołęckiego – w 2023 r. 18 osób, w 2022 r. 12 osób.

W świetle art.17 ust.9 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2023r poz. 1284) - „obowiązkiem lekarza sprawującego profilaktyczną opiekę zdrowotną jest powiadomienie osoby obowiązanej do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym (...) o obowiązku poddania się tym szczepieniom, a także poinformowanie o szczepieniach zalecanych”. W dziedzinie szczepień zalecanych jest więc jeszcze wiele do zrobienia m.in. w sferze informacyjno-edukacyjnej.

W 2022 r. zanotowano 73 odmów szczepień ochronnych dzieci a w 2023 r. 175. Obserwowana jest szybko powiększająca się liczba odmów szczepień ochronnych dzieci. Ponadto rodzice, którzy nie wyrażają zgody na zaszczepienie swoich dzieci zasypują Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce pytaniami związanymi zarówno z udostępnieniem informacji publicznej, jaki również pytaniami z zakresu wiedzy medycznej. Działania tego typu są celowe i w zamyśle mają doprowadzić do blokowania merytorycznej pracy Inspekcji Sanitarnej.

Działania ruchów antyszczepionkowych obejmują coraz szerszym zasięgiem ludność i skutkują zwiększającą się liczbą nie szczepionych dzieci. Zgodnie z prawem polskim bowiem szczepienia ochronne są obowiązkowe, a nie przymusowe.

Inspekcja Sanitarna stara się polubownie nakłaniać rodziców do zmiany zdania w sprawie szczepienia swoich dzieci. W Inspekcji Sanitarnej dominuje tryb edukacyjny dla rodziców, nie egzekucyjny. Jednak mimo wielu prób informacyjnych dla społeczeństwa, z roku na rok rośnie tendencja do nie szczepienia dzieci, co w przyszłości przy niskiej wszczepialności dzieci spowoduje powrót nieco zapomnianych, a niebezpiecznych chorób zakaźnych np. krztusiec, odra czy gruźlica i tym samym może dojść do nowych epidemii. Na choroby zakaźne narażona jest wówczas również reszta społeczeństwa, szczególnie osoby przewlekle chorzy.

Inspekcja Sanitarna stara się edukować społeczność ostrołęcką poprzez rozmowy indywidualne z rodzicami, pisma ponagląjące, szkolenia dla personelu medycznego i pogadanki w placówkach edukacyjnych. Odbiór społeczności lokalnych tego typu inicjatyw jest pozytywny.

Poważnym problemem staje się zmniejszająca się wyszczepialność dzieci p/polio. Istnieje niebezpieczeństwo powrotu ostrych porażień dziecięcych (OPW). PSSE w Ostrołęce aktywnie nadzoruje zgłaszalność OPW w Ostrołęce współpracując szczególnie z Mazowieckim Szpitalem Specjalistycznym w Ostrołęce.

### **Niepożądane odczyny poszczepienne (NOP)**

W 2023 r. nie odnotowano żadnego niepożądanego odczynu poszczepiennego. W 2022 r. zarejestrowano – 2 NOP- szczepienie przeciwko różyczce i rotawirusom.

### **WNIOSKI:**

Jak wynika z nadzoru nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych, są one wykonywane na poziomie zadowalającym. Pielęgniarki realizujące szczepienia uczestniczą we wszystkich organizowanych przez pracowników Inspekcji szkoleniach. Współpraca w tym

zakresie między lekarzami i pielęgniarkami a Inspekcją Sanitarną jest na dobrym poziomie. Niepokojąca jednak jest wzrastająca lawinowo ilość odmów szczepień. Wynikający wprost z przepisów prawa obowiązek poddania dziecka szczepieniu ochronnemu jest bezpośrednio wykonalny. Jego niewypełnienie aktualizuje po stronie właściwego organu – odpowiedniego wojewody – obowiązek wszczęcia postępowania egzekucyjnego.

Obecnie pojawiają się niepokojące sygnały od rodziców dzieci zaszczepionych, obawiających się kontaktów z dziećmi nie szczepionymi w przedszkolach lub szkołach oraz w innych skupiskach ludzi. Mimo, iż zagrożenie chorobami zakaźnymi zwiększyło się i coraz więcej jest o tym fakcie informacji medialnych rodzice, którzy nie szczepili dzieci w dalszym ciągu odmawiają tego obowiązku. Ewidentnie należy ulepszyć system edukacji społeczeństwa w zakresie zachorowań na choroby zakaźne i zabezpieczenia przed nimi w postaci szczepień ochronnych.

## **IV. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.**

Miasto Ostrołęka w wodę przeznaczoną do spożycia zaopatruje Ostrołęckie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka z o.o. (dalej OPWiK) w Ostrołęce, ul. Kurpiowska (wodociąg ul. Kurpiowska i wodociąg ul. Leśna).

Wodociąg ul. Kurpiowska zaopatrywał 47400 mieszkańców miasta. Mieszkańcy osiedla Leśna korzystali z wody z urządzenia wodociągowego w Grabowie, zaopatrywało ono 1480 mieszkańców. Wodociągi te ujmują 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 2023 r., poz. 537 ze zmianami) oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 416 ze zmianami) nadzór nad urządzeniami wodociągowymi oraz ocenę jakości wody przeznaczonej do spożycia prowadzą organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Bieżący nadzór sanitarny nad jakością wody sprawowany był w formie monitoringu – cyklicznych badań próbek wody, które pobiera się z ustalonych, stałych punktów, zaś oceny dokonuje się na podstawie uzyskanych wyników z 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 OPWiK w Ostrołęce w 2023 roku przeprowadzone były badania w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w ramach bieżącego nadzoru przeprowadzał badania pobranych próbek wody w laboratoriach w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowi Maz. i w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie.

Administrator urządzeń OPWiK w Ostrołęce, ul. Kurpiowska przedstawiał wyniki z badań wody wykonanych, na zlecenie, w ramach kontroli wewnętrznej przez Laboratorium Badawcze Eurofins OBiKŚ Polska Sp. o.o. w Katowicach, ul. Owocowa 8.

Jakość wody z urządzeń wodociągowych w Ostrołęce jest systematycznie monitorowana. W ramach monitoringu nad jakością wody w 2023 roku ogółem zbadano 69 próbek wody. Na podstawie danych zawartych w protokołach z pobrania próbek wody oraz wyników badań laboratoryjnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w roku 2023 wydał 8 ocen jakości wody o przydatności do spożycia przez ludzi.

Na terenie miasta w 2023 roku wybudowano 77 przyłączy do istniejących urządzeń wodociągowych w Ostrołęce.

### **Urządzenie wodociągowe o produkcji od 100 do 1000 m<sup>3</sup>/dobę Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce.**

W 2023 r. wodociąg Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce w 2023 był wyłączony z eksploatacji ze względu na wykonywane prace modernizacyjne. Mazowiecki Szpital Specjalistyczny korzystał z wody z wodociągu publicznego w Ostrołęce, ul. Kurpiowska.

W lutym i październiku 2023 r. w ramach kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem i obowiązującymi przepisami prawnymi dokonano badań wody ciepłej w kierunku Legionelli sp. z oddziałów szpitalnych (oddział kardiologii, uzależnień, ortopedyczny, dziecięcy) oraz Centralnej Sterylizatorni i węzła ciepłowniczego. Zgodnie ze sprawozdaniami z badań wody nie wykryto bakterii Legionella sp. w instalacji wody ciepłej.

## **V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.**

### **Wprowadzenie**

W roku 2023 w ewidencji Sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce (stan na koniec roku) znajdowało się 350 obiektów. Łącznie przeprowadzono 77 kontroli w obiektach objętych nadzorem oraz innych obiektach w związku z interwencjami mieszkańców.

Wydano: 19 decyzji merytorycznych - w celu przymuszenia do wykonania określonych obowiązków i zezwoleń na ekshumację, 25 postanowień, 5 wystąpień pokontrolnych.

W związku z wszczętymi postępowaniami wydano 8 decyzji płatniczych.

### **Park Wodny Aquarium przy ul. Witosa 3 w Ostrołęce**

Park Wodny Aquarium przy ul. Witosa 3 w Ostrołęce zaopatrywany był w wodę z urządzenia wodociągowego w Ostrołęce.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 09 listopada 2015 roku 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 – J.S. Hamilton Poland sp. z o.o. Laboratorium Badawcze w Gdyni, badania wykonywane były dwa razy w miesiącu.

Każdorazowo, po otrzymaniu wyników od administratora, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce przeprowadzał analizę.

W styczniu 2023 r. wystąpiły przekroczenia chloroformu w wannach Jacuzzi I i II, niecce basenu dla dzieci oraz w systemie doprowadzającym wodę do niecki basenowej dla dzieci i Jacuzzi II z systemu cyrkulacji, zaś w kwietniu w niecce basenu sportowego oraz w systemie doprowadzającym wodę do niecki basenowej sportowej z systemu cyrkulacji. W 2023 prowadzono postępowanie dotyczące wyeliminowania z wody podwyższonego parametru chloroformu z terminem wykonania do 15 lipca 2023 r.

Administrator po otrzymaniu wyników podejmował działania polegające na wymianie filtrów i kalibracji, zlecał powtórne wykonanie badania jakości wody. Przedstawione sprawozdania z badań wody nie wykazywały przekroczeń chloroformu.

W czerwcu 2023 r. w ramach kontroli urzędowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wykonał badania jakości wody pobranych próbek w laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowi Mazowieckiej. Na podstawie sprawozdań z przeprowadzonych badań Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stwierdził występowanie ponadnormatywnych zawartości chloroformu w wannie Jacuzzi II oraz systemie doprowadzającym wodę do Jacuzzi II z systemu cyrkulacji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wszczął postępowanie administracyjne w stosunku do administratora i wydał decyzję z terminem realizacji do dnia 1 września 2023 r. Administrator przedstawił sprawozdania z badań wody potwierdzające wyeliminowanie chloroformu.

Przekroczenie najwyższych dopuszczalnych stężeń chloroformu może wpływać niekorzystnie na zdrowie osób kąpiących się. Działa drażniąco na skórę i oczy, staje się szkodliwy przy wchłanianiu przez drogi oddechowe i po połknięciu. W przypadku długotrwałego narażenia lub wysokiego stężenia stwarza poważne zagrożenia dla zdrowia. Może działać depresyjnie na ośrodkowy układ nerwowy, wywoływać poczucie senności, nudności oraz powodować utratę przytomności. Ponadto może przyczynić się do uszkodzenia wątroby i nerek.

Zarządzający pływalnią, zgodnie z § 3 rozporządzenia, na podstawie bieżącej obserwacji dokumentował spostrzeżenia oraz podejmował czynności w celu zapewnienia odpowiedniej jakości wody w nieckach basenowych. Ponadto dokumentował nadzór pracy urządzeń oraz rejestrował wyniki pomiarów jakości wody na pływalni w zakresie: pH wody, potencjału redox, stężenia chloru wolnego, stężenia chloru związanego, temperatury wody.

Na podstawie przeprowadzonej analizy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stwierdził, że woda w Parku Wodnym Aquarium w Ostrołęce, ul. Witosza 3 w roku 2023 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).

W grudniu przeprowadzono kontrolę sanitarną obiektu, na stwierdzone uchybienia natury sanitarno-technicznej wystosowano wystąpienie pokontrolne. Nie stosowano mandatów karnych.

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

Zgodnie z art. 39 ust. 7 ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. – Prawo Wodne (Dz. U. z 2022 r., poz. 2625 z późn. zm.) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce zaopiniował pozytywnie kąpielisko w Ostrołęce na rz. Narew ul. Wioślarska – Plaża Miejska

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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce po każdorazowym poborze próbek wody wydawał oceny jakości wody. Podczas minionego sezonu wydał 4 oceny o przydatności wody do kąpeli.

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. Stan sanitarno-higieniczny kąpieliska i plaży w dniu kontroli był zachowany.

Prowadzono na bieżąco serwis kąpieliskowy i przekazywano 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](http://www.gis.gov.pl). Zgodnie z wytycznymi do sporządzenia raportu do Komisji Europejskiej w zakresie jakości wody w kąpieliskach zgodnie z dyrektywą 2006/7/WE dokonano klasyfikacji - jakość wody w kąpielisku była dobra.



## **Noclegownia**

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 były w Tanim Barze MOPR.

Remonty prowadzone są na bieżąco. Ogólny stan sanitarno-porządkowy i techniczny skontrolowanego obiektu nie budził 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. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, które nie wykazały uchybień natury technicznej.

## **Hotele i pokoje gościnne**

Pod nadzorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej znajduje się 11 obiektów hotelarskich - hotele i inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie.

W roku 2023 skontrolowano 2 obiekty stanowiące ogólnodostępną bazę noclegową. Obiekty te utrzymane były w dobrym stanie sanitarnym.

Kontrole były przeprowadzane między innymi na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz.U. z 2017 r., poz. 2166).

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 były zaopatrzone w dostateczny zapas środków dezynfekcyjnych i czystościowych.

W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2023 r. w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem i obowiązującymi przepisami prawnymi dokonano badań wody ciepłej w kierunku Legionelli sp. z obiektów: Hostel Fortis, ul. Witosa 1; Inter Hotel, ul. Partyzantów 3; Hotel Relax, ul. Szpitalna 15; Pokoje gościnne Augustyniak, ul. Krańcowa 1; Pokoje gościnne WSAP, ul. Korczaka 3; Pensjonat Wioletta, ul. Rolna 27. Zgodnie ze sprawozdaniami z badań wody nie wykryto bakterii Legionella sp. w instalacjach wody ciepłej.

## **Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, zakłady odnowy biologicznej i tatuażu**

W 2023 roku skontrolowano 22 zakłady świadczące usługi fryzjerskie, 14 gabinetów kosmetycznych, 3 zakłady fryzjersko-kosmetyczne, 2 odnowy biologicznej oraz 2 tatuażu.

Stan sanitarny skontrolowanych zakładów fryzjerskich i kosmetycznych prowadzących usługi na terenie m. Ostrołęka oceniono jako dobry, częściowo dostateczny. Podczas kontroli prowadzony był często instruktaż w zakresie dezynfekcji i sterylizacji sprzętu fryzjerskiego i kosmetycznego.

Wymagania dla obiektów, w których świadczone są usługi fryzjerskie, kosmetyczne i tatuażu regulują między innymi przepisy ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1284). Jedną z ważniejszych regulacji jest przepis art. 16 ww. ustawy, który nakłada na osoby podejmujące czynności, w trakcie wykonywania których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek ludzkich, obowiązek wdrożenia i stosowania procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi. Niedopuszczalne jest ponowne użycie narzędzi, wyrobów i materiałów przeznaczonych do jednorazowego użytku.

W 2023 roku wystosowano 5 wystąpień pokontrolnych na uchybienia natury technicznej, które zostały usunięte.

We wrześniu w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce, ul. Targowa 4 odbyło się spotkanie edukacyjne dla osób prowadzących działalność branży „beauty” pt. „Higiena i warunki sanitarno-higieniczne w gabinetach kosmetycznych”. Na spotkaniu tym poruszone były zagadnienia dot. dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku oraz wymagania higieniczno-sanitarne w świetle obowiązujących przepisów prawnych.

### **Podsumowanie**

Kontrole przeprowadzono zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem nadzoru nad obiektami na rok 2023. Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Ostrołęce przeprowadzili 77 kontroli sanitarnych w salonach branży „beauty”, obiektach hotelowych oraz w innych obiektach użyteczności publicznej. Przeprowadzane kontrole sanitarne wykazywały w zdecydowanej większości dobry lub dostateczny stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów. Drobne zalecenia doraźne były sukcesywnie realizowane. Nie ma większych problemów z wyegzekwowaniem odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych obiektów.

Niezależnie od działań podejmowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wiele podmiotów w swojej działalności dążyło do poprawy funkcjonalności i estetyki posiadanych pomieszczeń poprzez prowadzenie remontów i zapewnienie warunków zgodnych z wymaganiami określonymi w obowiązujących aktach prawnych.

Od kilku lat obserwuje się znaczny wzrost liczby interwencji wnoszonych przez mieszkańców, rozpatrywanych przez Sekcję Higieny Komunalnej, co ma bezpośredni wpływ na zmniejszenie liczby kontroli prowadzonych w ramach ustalanego harmonogramu kontroli obiektów użyteczności publicznej.

Wyraźnie zauważalny jest wzrost liczby interwencji mieszkańców Ostrołęki dotyczący występowania pluskiew w lokalach mieszkalnych.

## VI. DZIAŁANIA W ZAKRESIE ZAPOBIEGAWCZEGO NADZORU SANITARNEGO

Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej /Dz. U. z 2023 r., poz. 338 ze zm./ Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce w 2023 r. sprawował 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,
- projektów decyzji o ustaleniu warunków zabudowy planowanych inwestycji,
- projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji planowanych inwestycji celu publicznego,

a także brał udział w: odbiorach końcowych zrealizowanych inwestycji przekazywanych do użytkowania, kontrolach w trakcie budowy inwestycji, wnosił wnioski do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

W 2023 roku w wyżej wymienionym zakresie wydano:

- 12 uzgodnień w formie opinii sanitarnej o projektach miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki,
- 8 opinii sanitarnych uzgadniających zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego,
- 10 wniosków do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego (MPZP),
- 22 opinii sanitarnych uzgadniających projekty budowlane,
- 10 opinii sanitarnych 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,
- 1 opinię sanitarną uzgadniającą warunki realizacji przedsięwzięcia, w której zgłoszono środowiskowe uwarunkowania dla jego realizacji,
- przeprowadzono 19 odbiorów końcowych zrealizowanych inwestycji, na które wydano odpowiedni dokument do pozwoleń na użytkowanie (opinie sanitarne) oraz przeprowadzono 2 kontrole obiektów w trakcie budowy (dokument końcowy sprawy – protokół kontroli).

Projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego (MPZP) 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 była prawidłowa ochrona akustyczna ze względu na funkcję terenu. Miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego zawierały zapisy dotyczące budowy nowych odcinków sieci wodociągowej i kanalizacji sanitarnej, zasad racjonalnej gospodarki odpadami zgodnie z ustawą o odpadach.

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.

W procedurze strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (OOS) 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 sprawdzano czy stosowana jest prawidłowa ochrona akustyczna ze względu na funkcję terenu, czy zawarte są zapisy dotyczące prawidłowych rozwiązań gospodarki wodno-ściekowej (sieci wodociągowej, 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. W jednym przypadku odstąpiono od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko w odniesieniu do projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego rejonu „Osiedle Łazek” w Ostrołęce.

Głównym rodzajem przedsięwzięć dominujących w postępowaniach dotyczących oceny oddziaływania na środowisko były zakłady produkcyjne, zakłady pracy, ich rozbudowa, w tym o infrastrukturę techniczną niezbędną do ich funkcjonowania wymienione w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 10 września 2019r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko /Dz. U. z 2019r., poz.1839 ze zm./. Lokalizacja opiniowanych przedsięwzięć jest zgodna z zapisami miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. W przedstawianych raportach znajdują się 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, okres ewentualnego oddziaływania inwestycji, zastosowane rozwiązania techniczne chroniące sąsiednią zabudowę mieszkaniową. Nie odnotowano zgłoszeń o konfliktach społecznych w stosunku do planowanych przedsięwzięć.

PPIS dokonał uzgodnień dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, m.in. obejmującej: technologię, zagospodarowanie terenu, rozwiązania budowlano-architektoniczne, instalacje sanitarne. W dużej mierze uzgadniane dokumentacje dotyczyły planowanych odcinków sieci wodociągowej. Przy opiniowaniu dokumentacji projektowej organ zwracał uwagę na konieczność uzyskania odstępstw od warunków technicznych oraz na rozwiązania przestrzenne i instalacyjne, mające wpływ na warunki

higienicznosanitarne i zdrowotne, m.in.: zabezpieczenia instalacji wodnej, instalacji kanalizacji sanitarnej, sposób i poprawność rozwiązań wentylowania i ogrzewania pomieszczeń, układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie technologiczne pomieszczeń, wykończenie materiałowe pomieszczeń, zapewnienie oświetlenia dziennego pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi, usytuowanie elementów zagospodarowania działki (infrastruktury technicznej, utwardzonych miejsc na zamknięte pojemniki na odpady, osłony śmietnikowe).

Do głównych obiektów, zgłoszonych do PPIS w Ostrołęce w 2023 roku zgodnie z art. 56 Prawa Budowlanego, na które wydano dokumenty do pozwoleń na użytkowanie należą między innymi:

- rozbudowa i przebudowa budynku handlowo-usługowego wraz z wiatą zaplecza z miejscem na odpadki, opakowania zwrotne i urządzenia techniczne i zadaszeniem na wózki przy ul. Steyera 2d w Ostrołęce, działka nr 50254/3 w obrębie 0005, Ostrołęka,
- rozbudowa zakładu Lacroix-Opakowania na dz. nr ewid. 40110/3, 40111/3, ul. Bohaterów Westerplatte w Ostrołęce – I etap inwestycji (z wyłączeniem zaplecza biurowo-socjalnego wewnątrz istniejącej hali),
- zmiana sposobu użytkowania części budynku mieszkalnego na usługi związane z poprawą kondycji fizycznej i integrację, ul. Modrzewiowa 18, Ostrołęka, działki nr ewid. 70139, 70140,
- budowa budynku usługowo-mieszkalnego przy ul. Słowackiego w Ostrołęce, działka nr 62098 w obrębie 0006, Ostrołęka, w zakresie części usługowej budynku (parter),
- zmiana sposobu użytkowania wraz z przebudową lokalu usługowego na klub dziecięcy/żłobek do 25 dzieci przy ul. 11 Listopada w Ostrołęce, działka nr ewid. 50335/8,
- zmiana sposobu użytkowania wraz z przebudową lokalu usługowego na klub dziecięcy/żłobek do 25 dzieci przy ul. 11 Listopada w Ostrołęce, działka nr ewid. 50335/8,
- dobudowa i rozbudowa budynku handlowo- usługowego Jeronimo Martins Polska S.A w Ostrołęce, ul. Steyera,
- rozbudowa hali produkcyjnej i budynku socjalnego w Ostrołęce, dz. nr 10004/1, 10004/10,
- rozbudowa restauracji Elba - Trio w Ostrołęce, dz. nr 30248/46,
- budowa budynku usługowego - wymiana szyb samochodowych w Ostrołęce, ul. Zawadzkiego,
- budowa budynku handlowo - usługowego w Ostrołęce, ul. Stacha Konwy.

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 sanitarno-higienicznych. 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 2023 r. należy zaliczyć:

- brak pełnego zagospodarowania terenu z wykonaniem utwardzonych dojazdów, dojazdów, placów manewrowych,
- braki w pełnym, na dzień oględzin obiektu budowlanego, wyposażeniu technologicznym,
- brak ciepłej wody przy punktach wodnych,
- nieprawidłowości w wentylowaniu pomieszczeń w stosunku do uzgodnionego projektu budowlanego oraz brak przeprowadzonych pomiarów skuteczności działania wentylacji w obiektach,
- 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 oddziaływania na środowisko oraz opiniowaniu inwestycji przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko dla których raport może być wymagany.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny 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.

## VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

W roku 2023 Sekcja Nadzoru Higieny Pracy obejmowała nadzorem bieżącym 360 zakładów pracy.

Większość nadzorowanych przedsiębiorstw stanowią nadal zakłady zatrudniające do 9 osób, co stanowi ok. 59% 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	212	59%
10 - 49	97	27%
50 - 249	44	12%
powyżej 250	7	2%

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

W roku 2023 ogółem skontrolowano 86 zakładów pracy, w których przeprowadzono 116 kontroli. W ich wyniku wydano 28 decyzji nakazujących usunięcie uchybień. W decyzjach

zawarto 121 nakazów usunięcia stwierdzonych uchybień. Najczęściej występujące uchybienia to:

- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy,
- zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń pracy, pomieszczeń higieniczno-sanitarnych,
- brak lub nieaktualna ocena ryzyka zawodowego,
- brak kart charakterystyki niebezpiecznych mieszanin chemicznych.

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 2023 roku wydano 4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej. Jako chorobę zawodową uznano:

- choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - borelioza – 1 decyzja,
- przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – 3 decyzje.

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

### **Podsumowanie**

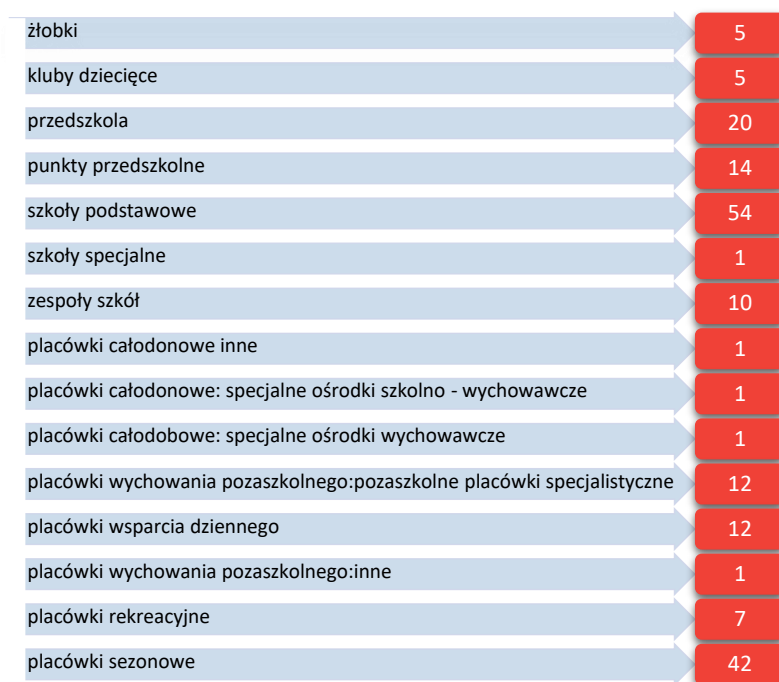
Sekcja Higieny Pracy realizując obowiązki ustawowe obejmuje bieżącym nadzorem 360 zakładów pracy. W 2023 roku skontrolowano ich 24 %. W skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono liczne uchybienia i wydano 121 nakazów usunięcia nieprawidłowości. Najwięcej uchybień dotyczyło złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych oraz pomieszczeń pracy.

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

## VIII. OCENA STANU SANITARNEGO W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Higiena dzieci i młodzieży jest bardzo istotną częścią zadań realizowanych w zakresie zdrowia publicznego. Zgodnie z art. 1 pkt 4 i 5 oraz art. 4 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r., poz. 338 z późn. zm.) bieżący nadzór odnosi się do warunków higieny procesów nauczania i wychowania, a także wypoczynku i rekreacji najmłodszych. Sprowadza się on do kontroli przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w stosunku do pomieszczeń oraz sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo wychowawczych, szkołach wyższych oraz w ośrodkach wypoczynku. W kręgu zainteresowań pionu higieny dzieci i młodzieży obok szkół (wszystkich szczebli nauczania, od podstawowego po wyższe) są także żłobki (i kluby dziecięce), przedszkola (i inne formy wychowania przedszkolnego), placówki całodobowego pobytu, jak np. ośrodki szkolno-wychowawcze, placówki opiekuńczo-wychowawcze, bursy i internaty, placówki wychowania pozaszkolnego i rekreacyjne (np. świetlice środowiskowe, ogniska pracy pozaszkolnej, itp.).

W 2023 r. na terenie miasta Ostrołęki w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce było 167 obiektów, w tym 125 to tzw. placówki stałe, zaś 42 to sezonowe turnusy wypoczynku (zimowego i letniego).



Dokonując oceny stanu sanitarnego placówek, kierowano się następującymi kryteriami:

- stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia oraz bieżącej czystości i porządku,
- warunki do utrzymania higieny osobistej,
- warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach,
- ergonomia stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka (a więc dostosowanie mebli do wzrostu użytkowników),

- higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych (w tym organizacja przerw),
- możliwość pozostawiania w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych,
- sytuacja w zakresie prowadzonego dożywiania w szkołach,
- warunki profilaktycznej opieki nad uczniami w szkołach,
- nadzór nad gospodarką preparatami i substancjami chemicznymi w pracowniach szkolnych,
- warunki sanitarno-higieniczne zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży szkolnej.

W 2023 r. pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dzieci i młodzieży przeprowadzili 151 kontroli sanitarnych.

W wyniku kontroli przeprowadzonych w 2023 r. stwierdzono, iż ogółem nieprawidłowości dotyczyły 42 skontrolowanych placówek tj. około 28 % skontrolowanych placówek.

W skontrolowanych placówkach nauczania i wychowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wydał:

- 56 decyzji administracyjnych, w tym 31 zmieniających termin wykonania obowiązków,
- 42 decyzje płatnicze,
- 6 opinii sanitarnych, do celów rejestracyjnych, dla placówek nowotworzonych lub zmieniających i rozszerzających działalność,
- 2 wystąpienia pokontrolne,
- 14 upomnień,
- 2 postanowienia o nałożeniu grzywny,
- 2 tytuły wykonawcze.

Decyzje administracyjne dotyczyły głównie:

- zapewnienia właściwego stanu sanitarno-technicznego:
  - a) sal lekcyjnych i innych sal zajęć dla dzieci i młodzieży,
  - b) placów zabaw, placów rekreacyjnych, boisk sportowych w szczególności zapewnienia równej nawierzchni na boiskach sportowych,
  - c) ciągów komunikacyjnych w budynkach (podłogi, schody, zabezpieczenia kaloryferów),
- zapewnienia odpowiednich standardów dostępności do urządzeń sanitarnych,
- zapewnienia odpowiednich warunków sanitarno-technicznych w toaletach.

W roku 2023 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce wpłynęły 4 interwencje, z czego: 2 – uzasadnione, 2 – nieuzasadnione.

Interwencje dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-higienicznego placówki,
- występowania w placówce wszawicy.

Analiza danych, uzyskanych w wyniku przeprowadzonych kontroli, pozwala na stwierdzenie, że placówki nauczania, wychowania i opieki dla dzieci i młodzieży na terenie miasta Ostrołęki w znakomitej większości zapewniają swoim wychowankom odpowiednie pod względem higienicznym i zdrowotnym warunki pobytu. Jednakże część placówek boryka się

z niewystarczającymi funduszami na utrzymanie właściwego stanu technicznego swoich obiektów. Trudności finansowe były najczęstszą przyczyną wniosków o przedłużenie terminu realizacji obowiązków z administracyjnych decyzji nakazowych. W 2023 roku na 25 wydanych decyzji merytorycznych – 10 było decyzjami prolongującymi termin realizacji nałożonych obowiązków, co stanowi 40 % decyzji nakazowych.

## **STAN TECHNICZNO-SANITARNY OBIEKTÓW**

Od kilku lat obserwowana jest poprawa stanu sanitarno-technicznego placówek nauczania i wychowania znajdujących się na terenie miasta Ostrołęki. Na poprawę stanu sanitarnego budynków, które w zdecydowanej większości nie są nowymi budowlami ogromny wpływ mają prowadzone prace remontowe, których zakres często uzależniony jest od możliwości finansowych organów prowadzących placówki oświatowo-wychowawcze. Remonty oraz gruntowne prace porządkowo-konserwatorskie prowadzone są w okresie dłuższych przerw w nauce. Pomieszczenia szkolne - sale lekcyjne, sanitariaty, szatnie, bloki sportowe, korytarze są systematycznie odnawiane i remontowane, poprawiany jest ich standard, wymieniane są meble edukacyjne, co zapewnia uczniom lepsze warunki nauki.

W roku 2023 remontami bieżącymi objęto około 42 % placówek. Nadal zdecydowaną większość stanowiły bieżące konserwacje i naprawy.

## **WARUNKI DO UTRZYMANIA HIGIENY OSOBISTEJ**

Zapewnienie dzieciom i młodzieży szkolnej należytych warunków do utrzymania higieny osobistej jest ich elementarnym prawem, w szczególności zapewnienie uczniom dostępu do ciepłej, bieżącej wody we wszystkich sanitariatach, jak również odpowiedniego wyposażenia sanitariatów uczniowskich w przybory higieniczne odpowiadające współczesnym standardom.

Zapewnienie odpowiednich warunków do utrzymania higieny osobistej w szkołach jest szczególnie istotne ze względu na łatwość rozprzestrzeniania się czynników chorobotwórczych w dużych skupiskach ludzi. Niewłaściwe warunki sanitarne w sanitariatach stwierdzono tylko w 7 skontrolowanych placówkach i dotyczyły one głównie stanu technicznego (zniszczone malowanie, zacieki na sufitach i ścianach itp.).

W wyniku przeprowadzonych kontroli placówek oświatowo-wychowawczych stwierdzono, że w dwóch placówkach nie zapewniono zgodnego z przepisami standardu dostępności do urządzeń sanitarnych tj. w szkole podstawowej, w przedszkolu. Mając na uwadze usunięcie nieprawidłowości dotyczących warunków do utrzymania higieny osobistej i dążąc do ich poprawy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wydał 10 decyzji administracyjnych zobowiązujących do poprawy stanu sanitarnego warunków do utrzymania higieny osobistej.

## **HIGIENA PROCESÓW NAUCZANIA**

Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bieżąca kontrola w zakresie zapewnienia prawidłowych warunków i odpowiedniej organizacji pracy ucznia w celu jego ochrony przed niekorzystnymi warunkami pobytu w placówce. W celu zintensyfikowania sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego w szkołach podejmowane były również działania o charakterze prewencyjnym, m.in.:

- działania prozdrowotne, m.in. w zakresie profilaktyki wad postawy czy wad wzroku,

- właściwa organizacja procesu nauczania np. higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych, odpoczynków w czasie trwania przerw międzylekcyjnych,
- promowanie dobrych praktyk, np. w odniesieniu do zapewnienia w placówce dostępu do wody przeznaczonej do spożycia.

W 2023 r. przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w jednej szkole podstawowej. Właściwie dobrany tornister korzystnie wpływa na kształtowanie prawidłowej postawy ciała u dzieci i młodzieży. Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, opierającymi się na wynikach badań WHO, waga tornistra nie powinna przekraczać od 10 do 15% masy ciała ucznia.

Dodatkowo ciężar powinien być rozłożony równomiernie, a tornister uczeń powinien nosić na obu ramionach. Ważenie tornistrów szkolnych przeprowadzono w 16 oddziałach, brało w nim udział 329 uczniów. Pomiary wykazały, że zbyt ciężkie plecaki nosiło 165 uczniów, co stanowi ok. 50,2% wszystkich poddanych ocenie.

Zbyt duże obciążenie uczniów ciężarem tornistrów/plecaków szkolnych może powodować nasilenie bólu pleców, sprzyjać kształtowaniu nieprawidłowej statyki ciała i w efekcie prowadzić do skrzywienia kręgosłupa. W trosce o stan zdrowia uczniów został wprowadzony prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w placówkach podręczników i przyborów szkolnych. Spośród 14 szkół (podstawowych i ponadpodstawowych) skontrolowanych na terenie miasta Ostrołęki, sześć szkół ponadpodstawowych nie zapewniło uczniom miejsca na podręczniki i przybory szkolne.

Ponadto w 2023 r. oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków w 12 placówkach (684 stanowiska uczniów). Nieprawidłowości w powyższym zakresie stwierdzono w 9 placówkach (86 stanowisk).

Istotnym elementem mającym wpływ na higienę procesu nauczania jest również właściwa organizacja i przebieg procesu nauczania, w tym tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych.

W 2023 r. dokonano oceny rozkładów zajęć lekcyjnych pod względem higienicznym w 2 szkołach podstawowych w 42 oddziałach. Niezgodność rozkładu zajęć lekcyjnych z zasadami higieny wykazano w 2 skontrolowanych szkołach w 23 oddziałach.

Najczęściej stwierdzano nieprawidłowości w zakresie nierównomiernego rozkładu zajęć dydaktycznych w poszczególnych dniach tygodnia tj.: zajęcia nie rozpoczynały się o stałej porze oraz nie zapewniono równomiernego obciążenia zajęciami w poszczególnych dniach tygodnia (różnica pomiędzy kolejnymi dniami tygodnia była większa niż godzina). W celu wyeliminowania nieprawidłowości wystosowano do dyrektorów szkół wystąpienia pokontrolne. Przyczyną niewłaściwej organizacji pracy uczniów w sposób naruszający zasady higieny pracy były głównie ograniczenia lokalowe.

Dodatkowo, w trakcie przeprowadzanych czynności kontrolnych monitorowano kwestię związaną z odpoczynkiem ucznia w czasie trwania przerw międzylekcyjnych w aspekcie m.in. zapewnienia odpowiedniego (wystarczającego) czasu na odpoczynek lub zjedzenie posiłku, jak również możliwości spędzenia przerw na świeżym powietrzu.

## **WARUNKI DO PROWADZENIA ZAJĘĆ WYCHOWANIA FIZYCZNEGO**

Zajęcia wychowania fizycznego są istotnym elementem dbałości o zdrowie dzieci i młodzieży szkolnej, dlatego ważne jest zapewnienie uczniom dobrych warunków do aktywności fizycznej. Zaplecze sportowe szkół poprawia się, jednak w dalszym ciągu nie wszystkie szkoły (szczególnie niepubliczne) zapewniają uczniom właściwe warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego. Nadal w 4 szkołach podstawowych niezależnie od posiadanej infrastruktury, zajęcia wychowania fizycznego, szczególnie w okresie jesienno-zimowym, prowadzone są na korytarzach szkolnych. Niektóre szkoły, zarówno te, które nie posiadają własnej bazy do wychowania fizycznego (szkoły niepubliczne) jak i te, których baza jest niewystarczająca, korzystają z infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f poza placówką. Najbardziej popularne jest korzystanie z basenu oraz hali sportowej.

Podczas kontroli bloków sportowych szczególną uwagę zwrócono również na problem niewykorzystywania natrysków po planowych zajęciach wychowania fizycznego. Uczniowie nie wykorzystywali urządzeń natryskowych w żadnej ze skontrolowanych szkół po obowiązkowych zajęciach wychowania fizycznego, natryski sporadycznie używane były tylko po dodatkowych zajęciach sportowych.

## **OCHRONA TERENÓW REKREACYJNYCH PRZED ZANIECZYSZCZENIAMI PRZEZ ZWIERZĘTA**

W 2023 r. prowadzono także działalność kontrolną w zakresie zabezpieczenia terenów rekreacyjnych i sportowych oraz placów zabaw przed zanieczyszczeniami. Podczas kontroli zwracano uwagę na sposób zabezpieczenia piaskownic przed dostępem zwierząt oraz przestrzeganie zakazu wprowadzania zwierząt na teren obiektu. Przed rozpoczęciem sezonu letniego przypominano o obowiązku wymiany piasku w piaskownicach. Stan sanitarno-porządkowy skontrolowanych placów zabaw oraz terenów rekreacyjnych i sportowych nie budził zastrzeżeń.

## **DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY W SZKOŁACH**

Prawidłowe żywienie jest warunkiem zdrowia i harmonijnego rozwoju dzieci i młodzieży, zapobiega wielu chorobom i ma wpływ na efektywność uczenia się. Niezbędne jest aby uczeń w czasie długotrwałego pobytu w szkole miał możliwość spożycia gorącego posiłku.

W trakcie bieżących kontroli sanitarnych pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zbierali informacje dotyczące żywienia dzieci i młodzieży prowadzonego w różnego typu szkołach.

Sytuacja w zakresie żywienia zbiorowego oraz dożywiania dzieci i młodzieży w zakładach nauczania i wychowania poprawia się. Z informacji uzyskanych podczas kontroli wynika, że 100% skontrolowanych szkół podstawowych wydawane są ciepłe posiłki – obiady. Liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych wyniosła 2805 tj. 59,0 % ogólnej liczby uczniów szkół podstawowych. Poza tym w szkołach na terenie miasta jest realizowany program dla szkół w ramach którego około 60% dzieci i uczniów szkół podstawowych spożywało mleko białe i mleko smakowe o różnej zawartości tłuszczu, twarożki, sery i jogurty oraz owoce i warzywa.

Wśród szkół, które prowadziły dożywianie, uczniowie w gorszej sytuacji materialnej mieli możliwość korzystania z nieodpłatnych posiłków. Taką formą pomocy objęto 23 % uczniów korzystających ze stołówek szkolnych.

## WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻ

Do elektronicznej bazy MEN na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce organizatorzy zgłosili 10 turnusów zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży tj. sześć turnusów zgłoszono w obiektach hotelowych, jeden turnus w obiekcie wykorzystywanym okazjonalnie do wypoczynku oraz trzy turnusy wypoczynku w miejscu zamieszkania. Skontrolowano osiem turnusów, w skontrolowanych turnusach wypoczywało 265 uczestników wypoczynku. Turnusy wypoczynku w miejscu zamieszkania, zapewniające opiekę przez część doby, organizowały dożywianie dla uczestników wypoczynku.

Podczas ubiegłorocznych wakacji z dostępnych dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej danych w elektronicznej bazie wypoczynku Ministerstwa Edukacji i Nauki zarejestrowanych było 32 turnusy wypoczynku:

- 11 turnusów w obiektach hotelowych,
- 2 turnusy w obiekcie używanym okazjonalnie do wypoczynku,
- 19 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania.

Pod względem sanitarnym skontrolowano 26 turnusów, w których wypoczywało 744 dzieci i młodzieży.

Podczas bieżących kontroli turnusów wypoczynku szczególną uwagę zwracano na przestrzeganie obowiązujących podstaw prawnych regulujących zasady organizacji wypoczynku dzieci i młodzieży tj.: ustawy z dnia 7 września 1991r. o systemie oświaty (t. j. Dz. U. z 2023 poz.900 ze zm.) oraz rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2021r. poz. 1548)

- zapewnienie odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych pomieszczeń i wymagań stosunku do sprzętu używanego w placówkach oraz warunków do utrzymania higieny osobistej, w tym dostępu do bieżącej ciepłej i zimnej wody,
- warunki żywienia/dożywiania zbiorowego w aspekcie przygotowywania posiłków oraz magazynowania i przechowywania artykułów i potraw zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej,
- zabezpieczenie wody dobrej jakości do spożycia
- bezpieczeństwo prowadzenia zajęć sportowych i rekreacyjnych,
- sposób zapewnienia opieki medycznej,
- przestrzeganie zakazu palenia.

Wyniki kontroli sanitarnych wykazały, że wszyscy organizatorzy zagwarantowali uczestnikom właściwe warunki zakwaterowania, utrzymania higieny osobistej, dożywiania oraz prowadzenia zajęć rekreacyjnych. Podczas przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Organizatorzy zapewniali opiekę medyczną podczas wypoczynku poprzez zawarcie porozumienia z najbliższym niepublicznym zakładem opieki zdrowotnej. We wszystkich objętych kontrolą miejscach wypoczynku zapewniono apteczki wyposażone w podstawowe środki do udzielania pierwszej pomocy oraz instrukcje jej udzielania zawierające numery telefonów alarmowych. Podczas trwania wypoczynku nie odnotowano urazów i wypadków ani też zatruc pokarmowych wśród uczestników wypoczynku



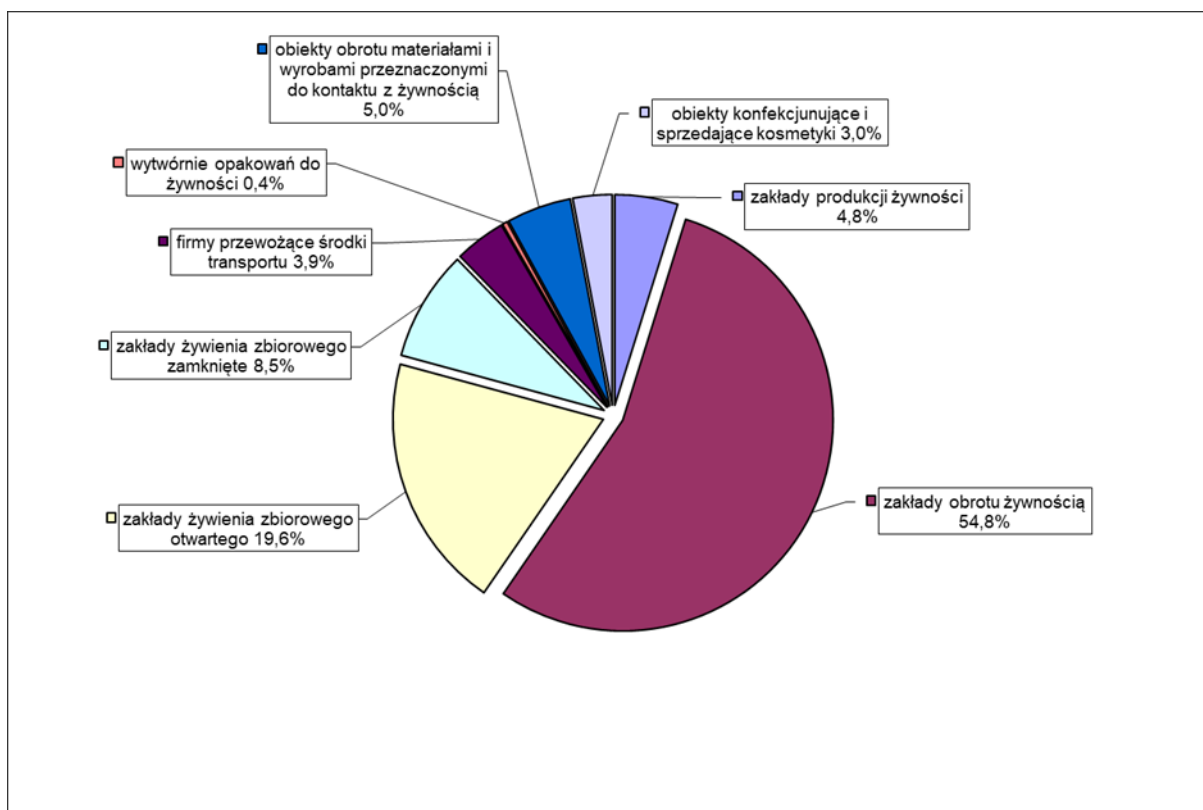
## PODSUMOWANIE

1. W 2023 r. we wszystkich skontrolowanych placówkach zapewniono bezpieczne i higieniczne warunki pobytu dzieci i młodzieży. Placówki oświatowo-wychowawcze są sukcesywnie doposażane w nowe meble, wyposażenie i pomoce dydaktyczne, posiadające certyfikaty zgodności lub atesty. Dyrektorzy chętnie przystępują do udziału w projektach wspierających edukację, dzięki którym pozyskują nowoczesne wyposażenie, tworzą nowe pracownie i dają uczniom dostęp do nowoczesnych technologii.
2. W wyniku prowadzonego nadzoru, od wielu lat jest widoczny problem braku środków finansowych będących w dyspozycji placówek publicznych, które mogłyby przeznaczyć je na poprawę warunków technicznych użytkowanych budynków (remonty, prace konserwatorskie, wymianę wyposażenia). Jest to jedyny powód przedłużania terminów wykonania nakazów decyzji administracyjnych.
3. Sytuacja w zakresie dostosowania mebli edukacyjnych do wymagań ergonomii w placówkach przedszkolnych i szkołach podstawowych ulega znacznej poprawie. Dyrektorzy szkół i przedszkoli sukcesywnie dokonują wymiany mebli na nowe spełniające wymagania Polskiej Normy oraz posiadające możliwość regulacji wysokości, co pozwala na prawidłowe dostosowanie ich do wzrostu uczniów i przedszkolaków.
4. Zapewnienie wszystkim uczniom zarówno szkół podstawowych jak i ponadpodstawowych w pomieszczeniach szkoły możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych zapobiega nadmiernemu obciążeniu kręgosłupów uczniów poprzez noszenie ciężkich tornistrów jak również powstawaniu i rozwojowi wad postawy.
5. Problemem pozostaje utrzymanie higieny po zajęciach z wychowania fizycznego. Pomimo zapewnienia coraz to lepszych warunków dzieci i młodzież nie korzystają z urządzeń natryskowych po zajęciach z wychowania fizycznego włączonych do planów lekcji.

## IX. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku

W 2023 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie powiatu ostrołęckiego znajdowało się 765 obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz miejsc obrotu kosmetykami, w tym:

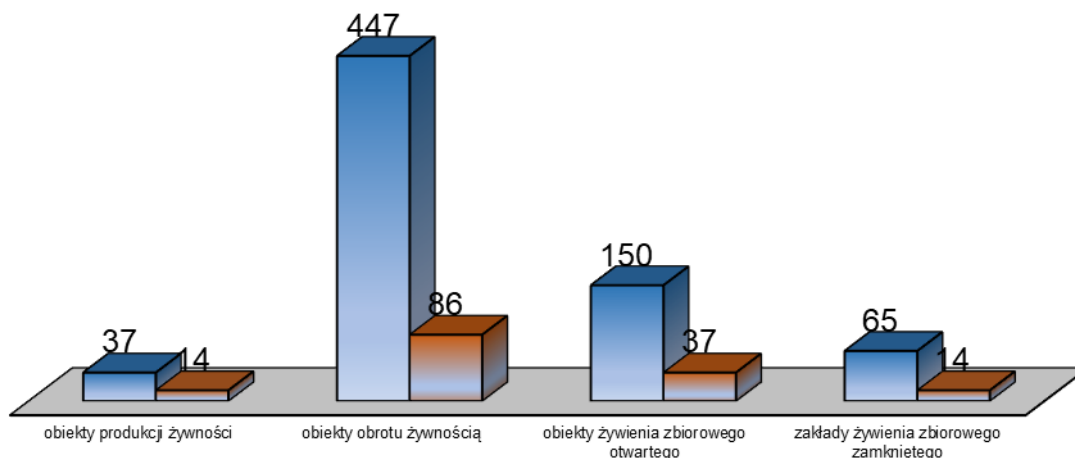
- 37 zakładów produkcji żywności,
- 419 zakładów obrotu żywnością, wśród których najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze,
- 150 zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
- 65 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 30 firm przewożących środki spożywcze,
- 3 wytwórnie opakowań do żywności,
- 38 obiektów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 23 obiektów obrotu kosmetykami oraz 1 zakład konfekcjonujący kosmetyki.



Biorąc pod uwagę ocenę ryzyka skontrolowano w 2023 roku 150 obiektów, w tym:

- **38,0 %** zakładów produkcji żywności,
- **19,0 %** obiektów obrotu żywnością,
- **25,0 %** obiektów żywienia zbiorowego otwartego,
- **22,0 %** zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

**Porównanie liczby obiektów pod nadzorem PPIS do liczby obiektów skontrolowanych w 2023r.**



W skontrolowanych obiektach przeprowadzono 315 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 19 decyzji administracyjnych zobowiązujących właścicieli do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości i 156 decyzji płatniczych.

Za stwierdzane w czasie kontroli uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 21 mandatów karnych na kwotę 6000zł. Liczba i kwota mandatów karnych zwiększyła się w porównaniu do 2022r. tj.:

- 10 mandatów w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego”,
- 6 mandatów w grupie „Sklepy spożywcze”,
- 3 mandaty w grupie „Obiekty ruchome i tymczasowe”,
- 1 mandat w grupie „Automaty do lodów”,
- 1 mandat w grupie „Piekarnie”.

Do uchybień, za które nakładano mandaty karne należały:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach, w których prowadzona była produkcja lub sprzedaż środków spożywczych,
- sprzedaż środków spożywczych po upływie terminów przydatności,
- brak identyfikowalności oferowanych do sprzedaży środków spożywczych.

PPIS w Ostrołęce wydał w 2023 roku 35 decyzji zatwierdzających 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 powiatu ostrołęckiego. 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 sanitarno-techniczny maszyn i urządzeń, wyposażenia, ścian, podłóg, sufitów, drzwi, brak urządzeń do monitorowania temperatury, brak wyników badań mikrobiologicznych produkowanych w zakładzie wyrobów stwierdzających ich właściwą jakość mikrobiologiczną, brak opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur GHP/GMP/HACCP, bądź brak do wglądu zapisów potwierdzających realizację opracowanych instrukcji i procedur oraz brak części procedur, przeterminowane środki do dezynfekcji powierzchni i sprzętu produkcyjnego, brak bieżącej, ciepłej wody przy punktach wodnych, brak aktualnych sprawozdaniach z badań wody, sprzęt porządkowy przechowywany w przypadkowych miejscach, obecność szkodników żywych i martwych, brak właściwych warunków do mycia i dezynfekcji jaj, brak do wglądu karty przekazania odpadów (tłuszczu posmażalniczego), brak do wglądu deklaracji zgodności dot. stosowanych w zakładzie materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością,

- w sklepach spożywczych i innych obiektach obrotu żywnością:  
brak opracowanych i wdrożonych instrukcji GHP/GMP/HACCP, brak zachowanej identyfikowalności oferowanych do sprzedaży środków spożywczych, niewłaściwe warunki magazynowania środków spożywczych, rozszerzono działalność bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych, w pomieszczeniach zgromadzone zbędne przedmioty, nieporządek, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, drzwi, wyposażenia, podłóg, niesprawna wentylacja w pomieszczeniu WC, brak zachowanej segregacji środków spożywczych, niezachowanie łańcucha chłodniczego, brak części wyposażenia, brak urządzeń monitorujących temperaturę w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach, brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwe postępowanie z odpadami kat. III, brak sprawozdania z badania wody oraz oceny jakości potwierdzającej jej przydatność,
- w obiektach ruchomych i tymczasowych:  
brak do wglądu decyzji zatwierdzającej obiekt ruchomy, brak warunków do mycia rąk i drobnego sprzętu, niezachowanie łańcucha chłodniczego, niewłaściwe warunki przechowywania żywności, brak odzieży ochronnej oraz warunków do jej przechowywania, niewłaściwy stan techniczny ścian, podłóg i wyposażenia, brak opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur wynikających z zasad GHP/GMP/HACCP,
- w zakładach gastronomicznych:  
brak warunków do dezynfekcji jaj, niezachowanie łańcucha chłodniczego, brak warunków do dezynfekcji naczyń wielokrotnego użytku, brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwa segregacja środków spożywczych, pomieszczenia wykorzystywane niezgodnie z przeznaczeniem – krzyżowanie się dróg, brak właściwych warunków do mycia i dezynfekcji rąk, zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia, brak właściwego oznakowania półproduktów, w pomieszczeniach stwierdzano ogólny nieporządek, brak termometrów w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach, niewłaściwe przechowywanie odpadów, brak właściwych warunków do higienicznego osuszania sprzętu produkcyjnego, brak do wglądu dokumentów

potwierdzających pochodzenie środków spożywczych, niewłaściwe magazynowanie środków spożywczych, brak opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur wynikających z zasad GHP/GMP/HACCP, brak warunków do przetrzymywania odzieży ochronnej personelu, prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą, rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis,

– w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego:

niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia, w pomieszczeniach zakładu ogólny nieporządek, niewłaściwe magazynowanie środków spożywczych, brak opracowanej i wdrożonej procedury ochrony obiektu przed szkodnikami, niewłaściwa jakość żywności, brak termometrów w urządzeniach chłodniczych, niewłaściwe postępowanie z odpadami, brak opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur wynikających z zasad GHP/GMP/HACCP, brak do wglądu aktualnego sprawozdania z badania wody, w pomieszczeniu rozdzielni przechowywane zbędne przedmioty, w urządzeniu chłodniczym przechowywane środki spożywcze personelu (prywatne).

W 2023 roku nie odnotowano na terenie powiatu ostrołęckiego zatruc pokarmowych.

Do badań laboratoryjnych w obiektach działających w Ostrołęce pobrano 325 prób żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z których 5 próbek środków spożywczych zostało zakwestionowanych (5 próbek fileta z piersi indyka ze względu na wykrycie Salmonella Newport w 25g). Sprawy te zostały zgłoszone do systemu RASFF i przekazane do właściwych terenowo organów urzędowej kontroli żywności w celu prowadzenia dalszych postępowań.

Do PPIS w Ostrołęce w 2023r. wpłynęło 24, głównie anonimowych interwencji dotyczących obiektów żywnościowych działających na terenie Ostrołęki. Interwencje dotyczyły w szczególności niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, niewłaściwej jakości zdrowotnej produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, sprzedaży środków spożywczych zabronionych w jednostkach systemu oświaty, wystąpienia nieżytów żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków, obecności szkodników na terenie obiektu. W 9 obiektach zarzuty przedstawione w interwencjach potwierdziły się. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi na łączną kwotę 1300zł.

PPIS w Ostrołęce w roku 2023 podjął działania w związku z 27 powiadomieniami alarmowymi i informacyjnymi w ramach **Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych RASFF**. Powiadomienia te dotyczyły:

- wykrycia nieadekwatnego na opakowaniu alergenu - glutenu, w produkcie pn. bez glutenu,
- niewłaściwie opakowanego produktu tj. suplementu diety,
- stwierdzenia składnika niedozwolonego w suplemencie diety pn. 5-hydroksytryptofan,
- suplementu diety, w składzie którego poziom rtęci, przekraczał dozwolone limity,
- suplementy diety, w składzie którego zadeklarowano składnik alfosceran choliny tj. nieautoryzowaną nową żywność,
- braku informacji na etykiecie suplementy diety o napromieniowaniu produktu,

- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pierwszorzędowych amin aromatycznych w łyżce kuchennej,
- suma najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych na poziomie  $648 \pm 98 \mu\text{g/kg}$ ,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksynivalenolu (DON) w produkcie spożywczym,
- stwierdzenie znaczących zmian organoleptycznych (potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi) produktu pn. szarpak do maszynki,
- zbyt dużego stężenia czerwieni koszelinowej (E124) w skoncentrowanym napoju do rozcieńczania,
- stwierdzenia obecności Salmonella spp. w 25g, jednej z pięciu prób surowego wyrobu mięsnego pn. kebab drobiowy,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – imidaklopryd w produkcie pn. soczewica zielona,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych w suplemencie diety.

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 kontroli w obiektach obrotu żywnością i żywienia zbiorowego zamkniętego stwierdzano w sprzedaży środki spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej. Produkty w trakcie kontroli zostały wycofane ze sprzedaży. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi.

Wzmocnionym nadzorem objęto zakłady żywienia zbiorowego i obiekty obrotu żywnością w zakresie legalności 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 2023 dokonał **oceny sposobu żywienia** na podstawie jadłospisów wg. dekadowych raportów żywieniowych w 1 niepublicznym żłobku, w 2 stołówkach przedszkolnych, w 3 szkołach podstawowych, oraz w zakładzie żywienia Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce. Oceny przesłano do placówek, których dotyczyły, wnioskując jednocześnie o przeanalizowanie uwag do realizacji żywienia, zawartych w ocenie.

Na podstawie ocenionej dokumentacji (jadłospisów) zalecono w ww. placówkach:

- zapewnić większą porcję różnorodnych warzyw i owoców ze zróżnicowaniem formy podania,
- rozszerzyć asortyment produktów zbożowych, szczególnie pieczywa wzbogacając jadłospis o produkty pełnoziarniste graham, kasze, płatki z pełnego przemiału,
- wyeliminować wysoko przetworzone płatki śniadaniowe, korzystać z szerokiego asortymentu produktów zbożowych, planować ich udział w zupach mlecznych, jako dodatek do naturalnych jogurtów, kefirów, maślanek,
- części planować wieloskładnikowe kanapki z zastosowaniem ryby, jaj, mięsa pieczonego, strączków z dodatkiem zieleniny, warzyw, ziół,

- każdego dnia podawać co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych,
- uwzględnić potrawy, dania, sałatki w zestawieniach z wykorzystaniem nasion roślin strączkowych innych nasion i orzechów,
- stosować zioła jako zasadniczą alternatywę dla soli,
- unikać w żywieniu produktów z dużą zawartością tłuszczów nasyconych (np. serki topione, sery żółte),
- zwiększyć spożycie ryb i przetworów rybnych,
- zaplanować w jadłospisach zupy przygotowane na wywarach jarskich,
- zadbać o odpowiednie względem norm spożycia, dla danej grupy wiekowej zapotrzebowania na makroskładnik diety jakim jest białko,
- wskazane jest rzetelniejsze prowadzenie dokumentacji żywieniowej tj.: uwzględnienie raportów magazynowych, szczegółowych receptur potraw, z uwzględnieniem ilości gramów poszczególnych składników na osobę.

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk (pacjentów szpitali, dzieci w przedszkolach, żłobkach itp.). Sposób realizacji żywienia zbiorowego w placówkach wychowawczych winien wpływać na kształtowanie właściwych postaw żywieniowych i promocję zdrowego stylu życia. Może stać się elementem profilaktyki niedoboru masy ciała, jak również nadwagi i otyłości, czy też innych chorób cywilizacyjnych wśród dzieci i młodzieży. Z żywnieniem zbiorowym łączy się nierozlewanie bezpieczeństwa zdrowotne żywności.

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, gdzie funkcjonalności pomieszczeń i ich adaptacja wymaga wnikliwej analizy stanu faktycznego podczas nadzoru oraz obiekty małe powierzchniowo, jak i bardzo duże metrażowo.

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-żywieniowych 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.



## X. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PROMOCJI ZDROWIA

Pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży i Promocji Zdrowia w zakresie promocji zdrowia podejmowali i koordynowali działania wynikające z art. 6 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, wytycznych Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, wytycznych Wojewody Mazowieckiego, założeń Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, zaleceń Ministra Zdrowia, Światowej Organizacji Zdrowia, Komisji Europejskiej oraz bieżącymi potrzebami zdrowotnymi społeczeństwa.

W 2023 roku realizowano w mieście Ostrołęka programy profilaktyczno-edukacyjne na poziomie ogólnopolskim, wojewódzkim i powiatowym oraz prowadzono kampanie informacyjne. W realizacji powyższych zadań współpracowano z różnymi instytucjami i placówkami oświatowymi. Kontynuowano wiele zadań realizowanych w mieście Ostrołęka w latach ubiegłych, jak również podejmowano nowe działania, np.: realizacja nowego programu edukacyjnego #ŻyjDobrze, wystawa „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia” i „Superbakterie oporniaki”. Łącznie działaniami edukacyjnymi objęto 37 placówek oświatowych w mieście Ostrołęka, które objęły swoim zasięgiem około 20 tyś. osób.

### 1. DZIAŁANIA Z ZAKRESU KSZTAŁTOWANIA ZDROWEGO STYLU ŻYCIA

#### **Ogólnopolski program skierowany do dzieci przedszkolnych pt.: „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. Program ma na celu zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Liczba placówek realizujących program na terenie miasta Ostrołęki wyniosła 14, natomiast liczba odbiorców to 1209 osoby. Wskazuje to na rosnące zainteresowanie programem w porównaniu z danymi z roku 2022.

#### **Ogólnopolski program profilaktyki nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży pt.: „Trzymaj Formę!”**

W roku szkolnym 2022/2023 w powiecie ostrołęckim realizowany był ogólnopolski program profilaktyki nadwagi i otyłości wśród dzieci i młodzieży pt. „Trzymaj Formę!”. Organizatorami programu są Główny Inspektorat Sanitarny oraz Stowarzyszenie Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców w ramach realizacji strategii Światowej Organizacji Zdrowia w zakresie diety, aktywności fizycznej i zdrowia oraz zaleceń „Białej Księgi Komisji Europejskiej – strategia dla Europy” w zakresie zagadnień zdrowia związanych z żywieniem, nadwagą i otyłością. Celem programu „Trzymaj Formę!” jest zwiększenie świadomości uczestników programu na temat wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program adresowany jest do uczniów klas V-VIII szkół podstawowych i ich rodziców.



Działalność w ramach realizacji programu dotyczyła:

- pogłębienia wiedzy o znaczeniu zbilansowanej diety i aktywności fizycznej dla organizmu człowieka,
- kształtowania postaw i zachowań związanych z prawidłowym żywieniem, odpowiednią jakością zdrowotną żywności i aktywnością fizyczną,
- dostarczenia wiedzy o informacjach zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych i umiejętności korzystania z nich.

W roku szkolnym 2022/2023 w programie wzięło udział 7 szkół. Łącznie edukacją objęto 474 osoby. Program cieszy się dużą popularnością zarówno wśród uczestników, jak i koordynatorów programu, którzy wykazują chęć realizacji kolejnej edycji.

### **Program edukacyjny „#ŻyjDobrze”**

Program #ŻyjDobrze został zainicjowany przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Warszawie. Ideą programu jest uświadomienie i przypomnienie, że mamy wpływ na nasze zdrowie, a wybory dokonywane każdego dnia warunkują jakość naszego życia. W treściach programowych uwzględniona została fundamentalna wiedza w zakresie higieny, zdrowego żywienia, znaczenia aktywności fizycznej i profilaktyki oraz poruszone zostały wybrane aspekty zdrowia psychicznego.



W roku szkolnym 2022/2023 odnotowano duże zainteresowanie szkół podstawowych pierwszą edycją programu. Łącznie edukacją objęto 994 osoby w 10 placówkach w mieście.

## **2. DZIAŁANIA Z ZAKRESU PROFILAKTYKI NIKOTYNOWEJ**

### **Program „Czyste powietrze wokół nas”**

Program powiatowy „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 2022/2023 w programie „Czyste powietrze wokół nas” uczestniczyło 15 placówek. Edukacją objęto 656 dzieci oraz 351 rodziców.

### **Program „Bieg po zdrowie”**

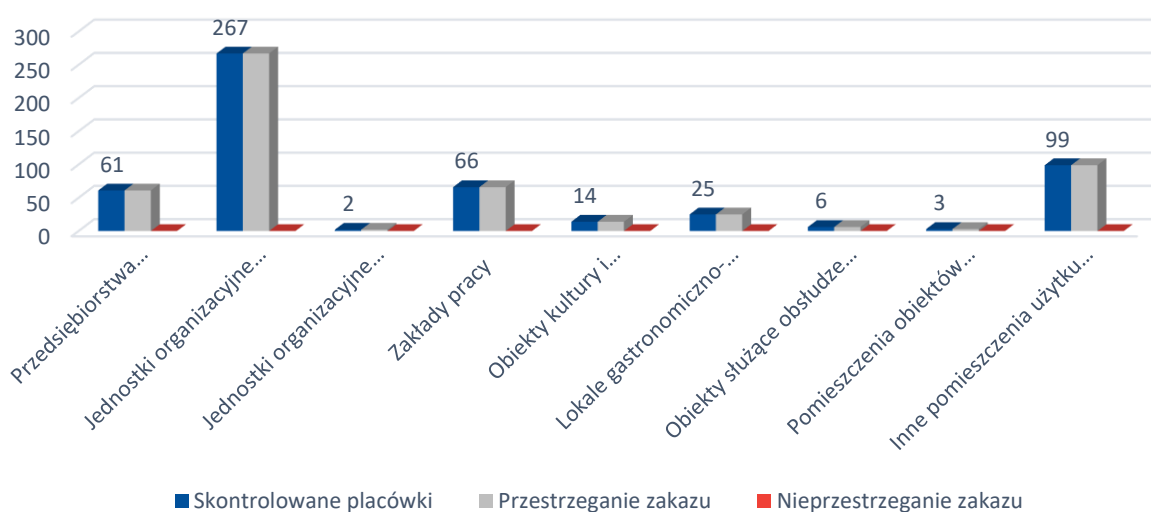
Program „Bieg po zdrowie” to program dotyczący profilaktyki palenia tytoniu skierowany do uczniów klas IV szkoły podstawowej oraz ich rodziców i opiekunów. Założeniem programu jest opóźnianie lub zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Uczy on asertywnych zachowań, zwiększa wiedzę i umiejętność uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów.

W roku szkolnym 2022/2023 zrealizowana została VII edycja programu, w której wzięło udział 6 szkół podstawowych na terenie miasta Ostrołęki. Łącznie edukacją objęto 254 osoby.

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

W 2023 r. przestrzeganie ustawy zweryfikowano w 543 jednostkach organizacyjnych systemu oświaty i pomocy społecznej, podmiotach leczniczych, zakładach pracy obiektach kultury i wypoczynku, obiektach sportowych, lokalach gastronomicznych oraz innych pomieszczeniach użytku publicznego. Comiesięczne sprawozdania z monitoringu ustawy przesłane były do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie. Wszystkie skontrolowane w tym zakresie placówki przestrzegały ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Kontrole przeprowadzone przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 r. w zakresie realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.



Źródło danych: dane własne na podstawie meldunków do WSSE

### 3. PROFILAKTYKA UZALEŻNIEŃ OD ALKOHOLU, TYTONIU i INNYCH ŚRODKÓW PSYCHOAKTYWNYCH.

#### Program „ARS, czyli jak dbać o miłość”

W roku 2023 r. realizowano X edycję programu edukacyjnego „ARS, czyli jak dbać o miłość” w zakresie profilaktyki używania substancji psychoaktywnych (alkohol, tytoń, narkotyki, nowe substancje psychoaktywne). Głównym celem programu jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie. **Program skierowany jest do młodzieży szkół ponadpodstawowych w wieku 15-19 lat, ale zawiera również elementy angażujące ich rodziców.**



W roku szkolnym 2022/2023 przeprowadzono program w 4 placówkach z terenu miasta Ostrołęki. Edukacją objęto 651 uczniów i rodziców.

#### 4. PROGRAMY I INICJATYWY PROFILAKTYKI ONKOLOGICZNEJ

W 2023 roku w mieście Ostrołęka prowadzone były 3 programy w zakresie profilaktyki onkologicznej. Wszystkie programy skierowane są do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców/opiekunów i nauczycieli. Podstawowe cele powyższych programów to: zwiększenie świadomości wśród młodych ludzi na temat profilaktyki raka piersi, profilaktyki raka szyjki macicy i profilaktyki raka skóry, kształtowanie nawyku samobadania piersi i skóry, oraz uświadomienie istoty regularnych badań profilaktycznych.

##### **Program „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”**



Program oparty jest na założeniach stworzenia świadomości zagrożenia rakiem szyjki macicy z powodu zakażenia wirusem HPV u młodych ludzi. Program adresowany jest do młodzieży w wieku 16-19 lat ze szkół ponadpodstawowych oraz ich rodziców i opiekunów, a także do całego środowiska szkolnego. Celem programu jest edukacja młodzieży oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy. Istotnym wyzwaniem programu jest zachęcenie chłopców do aktywnego zaangażowania się oraz przełamanie barier w prowadzeniu otwartych rozmów na tematy związane z intymnością i zdrowiem. Program uzyskał akceptację Mazowieckiego Kuratora Oświaty oraz pozytywną opinię Mazowieckiego Samorządowego Centrum Doskonalenia Nauczycieli w Warszawie.

W roku szkolnym 2022/2023 XV edycja programu realizowana była w 3 placówkach z terenu miasta Ostrołęki, edukacją objęto 742 uczniów, rodziców/opiekunów i nauczycieli.

##### **Program „Zdrowe piersi są OK!”**

Program „Zdrowe piersi są OK!” jest programem w zakresie profilaktyki raka piersi. Adresowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców/opiekunów 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 prawidłowego samobadania piersi.

W roku szkolnym 2022/2023 w programie uczestniczyło 5 placówek z terenu miasta Ostrołęki, które edukacją objęły 898 odbiorców.

W ramach Europejskiego Dnia Walki z Rakiem Piersi we współpracy z Galerią Bursztynowa zorganizowano w dniu 14.10.2023 r stoisko edukacyjne dla ogółu społeczeństwa. Współorganizatorem tej akcji edukacyjnej był Ostrołęcki Klub Amazonki. Z oferowanej edukacji skorzystało ok. 280 osób.

Natomiast na zaproszenie Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2 w Ostrołęce w ramach przedsięwzięcia pt. „Laboratorium Zdrowia” przygotowano i poprowadzono stoisko edukacyjne, które odbyło się 16 października 2023 roku. Na stoisku edukacją i poradnictwem objęto łącznie ok. 215 uczniów i nauczycieli.

Podczas tych dwóch wydarzeń przeprowadzono poradnictwo i edukację w zakresie profilaktyki chorób onkologicznych, w tym raka piersi, raka szyjki macicy, raka skóry połączonej

z instruktażem prawidłowego samobadania piersi przy wykorzystaniu fantomów piersi. Ponadto edukowano z zakresu profilaktyki uzależnień od alkoholu, tytoniu i substancji psychoaktywnych, prezentując walizkę edukacyjną i okulary (narko i alkogogle) ukazujące konsekwencje ich nadużywania oraz wykonywano pomiary tlenu węgla przy użyciu smokerlyzera.

### **Program „Znamię! Znam je?”**

W ramach profilaktyki chorób onkologicznych realizowany jest również program edukacyjny pt. „Znamię! Znam je?”. Adresatami programu są uczniowie klas szkół ponadpodstawowych. Celem programu jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy z zakresu profilaktyki czerniaka. Obecnie, pomimo wielu akcji profilaktycznych, czerniak stanowi nadal problem społeczny i jest główną przyczyną zgonów z powodu nowotworów złośliwych skóry.



W roku szkolnym 2022/2023 program zrealizowało 6 placówek w mieście Ostrołęka. Satysfakcjonujący jest fakt zwiększenia się liczby uczestników biorących udział w zajęciach edukacyjnych nt. profilaktyki czerniaka, łączna liczba uczestników programu wynosiła 1862 osób.

## **5. PROFILAKTYKA CHOROÓB ZAKAŻNYCH**

### **Program „Podstępne WZW”**

Program edukacyjny „Podstępne WZW” skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, którego głównym celem jest podniesienie wiedzy na temat profilaktyki zakażeń HAV, HBV i HCV. Kształtowanie zachowań zdrowotnych, w tym również w zakresie przeciwdziałania chorobom zakaźnym, stanowi ważny element działań edukacyjnych w szkole.



W roku szkolnym 2022/2023 w programie uczestniczyło 1062 uczniów, rodziców oraz nauczycieli z 4 szkół ponadpodstawowych. W porównaniu z danymi z 2022 roku ponad dwukrotnie wzrosła ilość uczestników biorących udział w zajęciach edukacyjnych dotyczących profilaktyki HAV, HBV, HCV.

### **INNE DZIAŁANIA EDUKACYJNE**

#### **Powiatowy Festiwal Piosenki o Zdrowiu**



W dniu 18 maja 2023 r. odbył się etap powiatowy XXX Jubileuszowego Festiwalu Piosenki o Zdrowiu w Ostrołęckim Centrum Kultury w Ostrołęce. Organizatorem Festiwalu była Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrołęce, a współorganizatorem Ostrołęckie Centrum Kultury w Ostrołęce.

W zmaganiach konkursowych wzięli udział uczniowie z 22 szkół podstawowych w tym 5 szkół podstawowych z miasta Ostrołęki. Tematyka prezentowanych piosenek obejmowała zdrowy styl życia, zdrowe odżywianie, profilaktykę uzależnień, higienę osobistą i ekologię. Wszyscy uczestnicy i laureaci festiwalu otrzymali atrakcyjne nagrody za udział w festiwalu. Laureatów

także nagrodzono pucharami, dyplomami i cennymi nagrodami. W festiwalu uczestniczyło wielu zaproszonych gości, przedstawiciele samorządów i instytucji znajdujących się na terenie miasta i powiatu ostrołęckiego.

### **„Bezpieczne Ferie” i „Bezpieczne Wakacje”**

Akcja „Bezpieczne Ferie” i „Bezpieczne Wakacje” dotyczy propagowania bezpiecznego spędzania wolnego czasu podczas wycieczki dzieci i młodzieży na terenie miasta Ostrołęki. Adresatami akcji były głównie dzieci i młodzież biorące udział w zorganizowanych formach wycieczki zimowej i letniej oraz opiekunowie, wychowawcy oraz rodzice.

Zarówno w okresie przed rozpoczęciem wycieczki, jak i w jej trakcie pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży i Promocji Zdrowia podejmowali wiele inicjatyw oraz włączali się w działania lokalnych społeczności w zakresie edukacji i propagowania zasad bezpiecznego wycieczki.

Najważniejsze tematy i zagadnienia, które podejmowano podczas działań edukacyjno-informacyjnych związanych z akcją:

#### 1. Bezpieczne Ferie 2023 to:

- zasady bezpiecznego wycieczki podczas wycieczki zimowej,
- zasady zdrowego odżywiania i aktywności fizycznej,
- podstawowe zasady higieny osobistej i higieny rąk,
- profilaktyka grypy,
- profilaktyka wszawicy,
- profilaktyka zatruc pokarmowych,
- profilaktyka używania środków psychoaktywnych i alkoholu.

W mieście Ostrołęka i powiecie ostrołęckim działaniami edukacyjnymi objęto 9 turnusów wycieczki zimowej i 5 świetlic środowiskowych tj. ok. 290 osób, w tym dzieci i młodzież oraz kierowników i wychowawców grup zorganizowanego wycieczki zimowej i świetlic środowiskowych.

#### 2. Bezpieczne Wakacje 2023 to:

- profilaktyka używania środków psychoaktywnych i alkoholu,
- profilaktyka chorób pasożytniczych tj. wszawicy,
- podstawowe zasady higieny osobistej i higieny rąk,
- profilaktyka zatruc pokarmowych,
- profilaktyka chorób odkleszczowych,
- zwiększanie świadomości dotyczącej spożywania energetyków,
- zasady zdrowego stylu życia,
- zasady bezpiecznego wycieczki nad wodą,
- profilaktyka nowotworów skóry.

Podczas akcji Bezpieczne Wakacje 2023 działaniami edukacyjnymi w powiecie ostrołęckim i mieście Ostrołęka objęto 25 turnusów wycieczki, 3 świetlice środowiskowe i Radosny Świetlicobus tj. ok. 435 osób, w tym dzieci i młodzież oraz kierowników i wychowawców grup

zorganizowanego wypoczynku letniego i świetlic środowiskowych, oraz uczestników Radosnego Świetlicobusa.

Na zaproszenie Komendy Miejskiej Policji w Ostrołęce zostało przygotowane oraz prowadzone stanowisko edukacyjne podczas Wojewódzkich Obchodów Dnia Policji w Ostrołęce, które odbyło się 20 lipca 2023 roku. Stanowisko to skierowane było do uczestników festynu rodzinnego i objęło edukacją oraz poradnictwem 90 osób.

Uczestnicy festynu rodzinnego mogli zapoznać się m.in. z zawartością tzw. walizki edukacyjnej ukazującej skutki palenia tytoniu i dokonać symulacji zażycia substancji psychoaktywnych z wykorzystaniem narko i alkohogogli oraz odbyć naukę samobadania piersi na fantomie. Najmłodszy uczestnicy otrzymali kolorowanki dotyczące higieny i profilaktyki chorób odkleszczowych. Podczas tego wydarzenia przeprowadzono poradnictwo i edukację w zakresie profilaktyki uzależnień (alkohol, tytoń, dopalacze), profilaktyki HIV/AIDS, profilaktyki onkologicznej, profilaktyki chorób odkleszczowych, profilaktyki chorób odzwierzęcych i wszawicy, zwiększenia świadomości dotyczącej spożywania energetyków oraz propagowania zasad bezpiecznego wypoczynku.

Działania prowadzone w trakcie trwania letniego i zimowego wypoczynku we współpracy Starostwem Powiatowym, Urzędem Miasta Ostrołęka, Zespołem Placówek Wsparcia Dziennego, Miejskim Ośrodkiem Pomocy Rodzinie i Komendą Miejską Policji w Ostrołęce przyczyniły się do zwiększenia zasięgu i skuteczności inicjatyw promujących bezpieczne spędzanie ferii i wakacji.

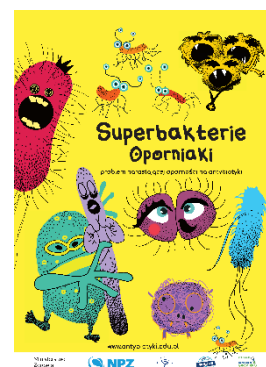
### Profilaktyka wad postawy



W ramach ogólnopolskiej akcji ważenia tornistrów w Szkole Podstawowej Nr 10 Jana Pawła II w Ostrołęce pracownicy PSSE podczas dokonywania pomiarów przeprowadzili w szkole szereg działań o charakterze edukacyjno-informacyjnym w formie rozmów indywidualnych oraz pogadanek z uczniami w której ujęto tematy dotyczące właściwe dobranego, spakowanego i użytkowanego tornistra. Dodatkowo instruowano uczniów jak prawidłowo powinni nosić plecaki oraz przekazano materiały edukacyjne tj. ulotki informacyjne dotyczące właściwego wyboru tornistra szkolnego i ergonomicznego stanowiska pracy ucznia. Powyższe materiały zostały opracowane przez pracowników promocji zdrowia w celu zapobiegania wadom postawy. Ponadto w ramach współpracy z dyrektorami szkół podstawowych na początku roku szkolnego przekazywano rodzicom informację dotyczącą właściwego wyboru tornistra szkolnego.

### Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotyku/ Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotyku

Z końcem listopada 2023 roku w ramach Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotyku w Ostrołęce po raz pierwszy we współpracy z Miejskim Zakładem Komunikacji oraz Mazowieckim Szpitalem Specjalistycznym im. dr. Józefa Psarskiego w Ostrołęce została udostępniona wystawa „Superbakterie oporniaki” poświęcona zjawisku antybiotykooporności oraz jego konsekwencjom. Wystawa została wyświetlona w wersji elektronicznej na monitorach linii



autobusowej kursującej do szpitala na terenie miasta Ostrołęki oraz na monitorach znajdujących się w szpitalu.

## Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS



Agenda Ministra Zdrowia

W ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS podejmowano działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, zapewnienie odpowiedniego dostępu do edukacji, informacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS oraz promocję testowania w kierunku HIV. Aby zapewnić dostęp do informacji z zakresu zapobiegania HIV/AIDS, podejmowano wiele działań tj. przekazywano informacje do lokalnych portali internetowych, przygotowywano i umieszczano na stronie internetowej i mediach społecznościowych PSSE w Ostrołęce informacje zawierające treści dotyczące profilaktyki HIV/AIDS, przekazywano listy intencyjne oraz rozdystrybuowano materiały edukacyjne do podmiotów leczniczych i szkół.

Dodatkowo dopełnieniem powyższych działań były obchody Światowego Dnia Walki z AIDS w dniu 1 grudnia, w ramach którego na zaproszenie Zespołu Szkół Zawodowych Nr 1 im. w Ostrołęce, zostało zorganizowane stoisko profilaktyczno-edukacyjne. Stoisko poprzedzone zostało pogadanką edukacyjną dla młodzieży szkolnej z zakresu profilaktyki HIV/AIDS.

Wszystkie działania adresowane były do ogółu społeczeństwa – głównie do młodzieży, koordynatorów i realizatorów szkolnych oraz przedstawicieli ochrony zdrowia. Łącznie działaniami informacyjnymi objęto 109 podmiotów, które objęły swoim zasięgiem 8426 odbiorców.

## Wystawa „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia”

W ostatnim tygodniu września 2023 r. po raz pierwszy w Ostrołęce zorganizowana została wystawa „Poznaj grzyby - unikniesz zatrucia” w Szkole Podstawowej Nr 2 im. Stanisława Staszica

w Ostrołęce. Uczniowie ostrołęckich szkół podstawowych mogli zapoznać się z ponad 50 gatunkami grzybów jadalnych, niejadalnych i trujących. Okazy prezentowane były w otoczeniu drzewek i innych elementów runa leśnego, które tworzyły niepowtarzalną atmosferę lasu. Na wystawie można było nie tylko podziwiać grzyby, ale także zasięgnąć fachowych porad. To przedsięwzięcie zorganizowano przy współpracy Nadleśnictwa Ostrołęka.



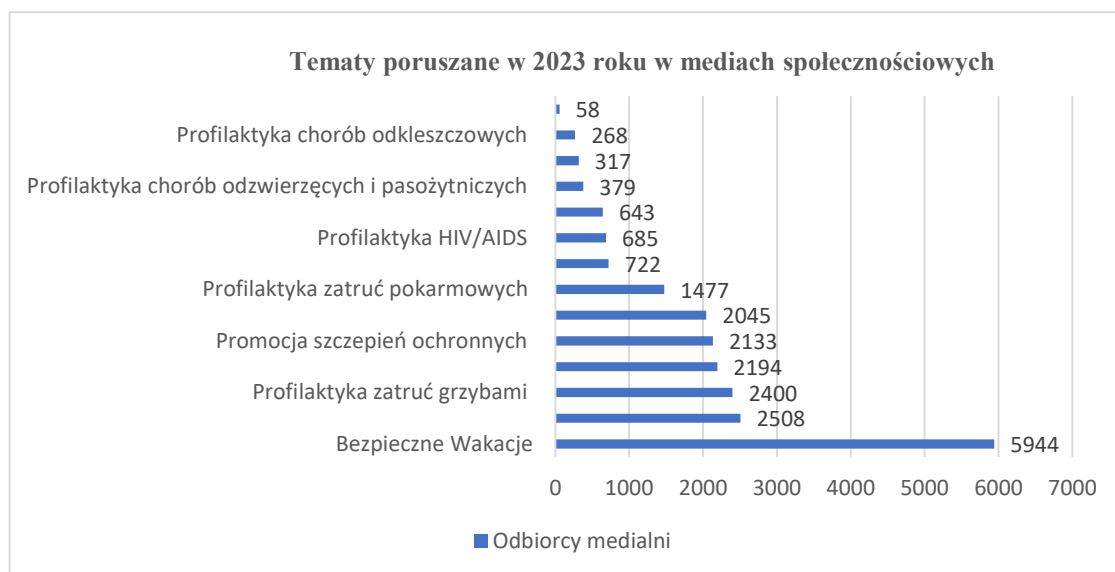
Wystawę odwiedziło 776 uczniów ostrołęckich szkół. Wystawa cieszyła się ogromną popularnością wśród uczniów szkół podstawowych oraz osób zwiedzających wystawę.

## Działania edukacyjne w mediach społecznościowych

Dodatkowym kanałem edukacyjnym jest profil Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce na Facebooku. W roku 2023 materiały informacyjno-edukacyjne jak i informacje o podejmowanych działaniach oświatowo-zdrowotnych w 2023 roku umieszczano/udostępniano/przekazywano za pośrednictwem strony internetowej PSSE w Ostrołęce: [www.gov.pl/web/psse-ostroleka](http://www.gov.pl/web/psse-ostroleka) oraz mediów społecznościowych. Na profilu



Facebook umieszczono/ udostępniono/ przekazano 314 postów, którymi łącznie objęto około 28 tysięcy odbiorców.



## PODSUMOWANIE

W 2023 roku Sekcja Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Promocji Zdrowia w Ostrołęce prowadziła intensywne działania mające na celu kształtowanie prawidłowych zachowań zdrowotnych oraz promowanie zdrowego stylu życia wśród mieszkańców miasta. Nasze przedsięwzięcia, akcje oraz kampanie profilaktyczne obejmowały szeroki zakres działań i były dostosowane do różnych grup społecznych. Inicjatywy prozdrowotne, takie jak wystawy i festiwal spotykały się z pozytywnym odbiorem środowiska lokalnego.

Jak co roku, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrołęce skoncentrowała swoje działania na współpracy z placówkami oświatowymi, co zaowocowało wzrostem liczby zgłoszeń uczestnictwa w programach edukacyjnych.

W 2023 roku współpraca z instytucjami i organizacjami była kluczowym elementem skutecznego realizowania działań prozdrowotnych. Dzięki temu udało się zwiększyć zasięg i efektywność oddziaływań podejmowanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Ostrołęce, przyczyniając się do rozwijania właściwych nawyków zdrowotnych społeczności lokalnej.