

**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Ostrołęce**



**Stan bezpieczeństwa sanitarnego  
miasta Ostrołęka za rok 2024**

**Ostrołęka, marzec 2025 r.**

## **Spis treści:**

|       |                                                                  |    |
|-------|------------------------------------------------------------------|----|
| I.    | Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych.           | 3  |
| II.   | Stan sanitarno-higieniczny placówek opieki zdrowotnej.           | 10 |
| III.  | Szczepienia ochronne.                                            | 12 |
| IV.   | Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.               | 15 |
| V.    | Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej i kąpielisk.     | 17 |
| VI.   | Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.        | 23 |
| VII.  | Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.                  | 28 |
| VIII. | Ocena stanu sanitarnego w placówkach oświatowo-wychowawczych.    | 32 |
| IX.   | Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku. | 41 |
| X.    | Działalność w zakresie promocji zdrowia.                         | 50 |

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

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

W roku 2024 r. zmniejszyła się ilość zachorowań 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 powrotem innych stale występujących chorób zakaźnych u mieszkańców miasta Ostrołęka. Powróciliśmy do stanu sprzed pandemii.

W 2023 r. wywiady epidemiologiczne dotyczące Covid-19 przeprowadzano już jedynie w celach informacyjno-statystycznych. 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. W 2024 r. zmodyfikowano przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych i przekazywane są one głównie do systemu SRWE, jednakże wywiady przeprowadzane są tylko w przypadku hospitalizacji pacjenta, zgonu lub sekwencjonowania wirusa SARS-CoV-2. Wywiady nie są przeprowadzane masowo. Większość pracy dotyczącej chorób zakaźnych czy niepożądanych odczynów poszczepiennych prowadzona jest w systemie EpiBaza. Część raportów w zakresie badań mikrobiologicznych czy szczepień ochronnych pozostaje w dalszym ciągu w systemie SEPIS.

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 2024, w porównaniu do takiego samego sprawozdania za rok 2023. 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 2024r., poz. 924 ze zm.).

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.

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

W 2023 r. zarejestrowano 860 zachorowań na choroby zakaźne, w tym 175 osób hospitalizowano, natomiast w 2024 r. zarejestrowano 835 zachorowań na choroby zakaźne, w tym 261 osób hospitalizowano. Sytuacja w obu latach jest podobna, jednakże zwiększyła się ilość pacjentów hospitalizowanych.

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

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

W 2023 r. zarejestrowano 5 przypadków przewlekłego zachorowania na WZW typu C, w tym 1 osobę hospitalizowano. W 2024 r. odnotowano 6 przypadków WZW typu C przewlekłego, żaden nie był hospitalizowany. W 2023 r. odnotowano 2 przypadki przewlekłego WZW typu B, pacjentów nie hospitalizowano, natomiast w 2024 r. zgłoszono 3 przypadki przewlekłego WZW B, bez hospitalizacji pacjentów.

#### **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 2024 r. zwiększyła się znacznie ilość osób pokąsanych. Zgłoszono 65 osób pokąsanych, w tym 23 zaszczepiono.

### **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 2024 r. odnotowano 14 przypadków zakażenia pałeczką Salmonella, z czego 10 osób hospitalizowano. Wśród tych przypadków były 2 posocznice. Porównując zachorowania na salmonellozy z roku 2023 do 2024 można zauważać lekką tendencję wzrostową.

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

#### **Zbiorowe zatrucia pokarmowe**

W 2024 r. zgłaszano 2 ogniska zatruc pokarmowych, w tym jedno domowe. Czynniki etiologiczne w jednym to Salmonella Enteritidis, natomiast w drugim Salmonella Typhimurium. W 2023 r. nie zgłoszono żadnego ogniska zatrucia pokarmowego.

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

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.

Takich zachorowań w 2023 r. zgłoszono 32, w tym 6 osób hospitalizowano. W 2024 r. zgłoszono 113, z czego 28 osób hospitalizowano. Wszystkie potwierdzono testem antygenowym. Obserwowany jest silny trend wzrostowy ilości zachorowań na grypę w stosunku do roku 2023.

Grypa jest chorobą sezonową. Liczba osób chorych istotnie koreluje z liczbą kontaktów międzyludzkich. Szczepienia ochronne przeciwko grypie są szczepieniami zalecanymi, nie wykazywanymi w 2024 r. w sprawozdaniu MZ-54.

## Posocznice

W 2024 r. do PSSE w mieście Ostrołęka zgłoszono na drukach ZLK-1 8 przypadków zachorowania na posocznicę o etiologii *Streptococcus pneumoniae* – wszystkie hospitalizowane. W 2023 r. zgłoszono 3 przypadku posocznicy.

| <i>Posocznice</i>                                                               | <i>2024 r.</i>           |                                     | <i>2023 r.</i>           |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                 | <i>Liczba zachorowań</i> | <i>Zapadalność* na 100 000 osób</i> | <i>Liczba zachorowań</i> | <i>Zapadalność* na 100 000 osób</i> |
| <i>Posocznica meningokokowa</i>                                                 | 0                        | 0                                   | 0                        | 0                                   |
| <i>Posocznica „inna określona i nie określona”</i>                              | 0                        | 0                                   | 0                        | 0                                   |
| <i>Posocznica w przebiegu choroby wywołanej przez Streptococcus pneumoniae.</i> | 8                        | 16,69                               | 3                        | 6,18                                |

\*W odniesieniu do liczby ludności – stan na dzień 31.12.2024 r. – 47.922.

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 2024 r. odnotowano 1 przypadek nieokreślonego zapalenia opon mózgowych i 1 wirusowego zapalenia mózgu. Wszystkie przypadki hospitalizowano. Nie odnotowano odkleszczowego zapalenia mózgu.

## Inne choroby

Powracającą chorobą zakaźną jest krztusiec. W 2024 r. zanotowano 13 przypadków zachorowania na ww. chorobę, w tym 9 hospitalizowano. W 2023 r. nie zgłoszono żadnego zachorowania. Krztusiec jest ostrą chorobą zakaźną układu oddechowego, wywoływaną przez pałeczki *Bordetella pertussis*. Choroba szerzy się drogą powietrzno-kropelkową. Okres wylegania to od 6 do 20 dni. Do niedawna chorowały na nią wyłącznie dzieci, obecnie zdarzają się również zachorowania wśród dorosłych. Najbardziej typowym objawem u niemowląt i

dzieci jest napadowy, szczekający kaszel natomiast u dorosłych przewlekły, utrzymujący się kaszel. Przechorowanie krztuśca pozostawia kilkuletnią odporność, więc powtórne zachorowanie jest możliwe. Zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych (PSO) wszystkie dzieci powinny być zaszczepione na krztusiec. Osoby dorosłe mogą również przyjmować dawkę przypominającą co ok. 10 lat.

Dane dotyczące innych chorób zakaźnych obrazuje tabela poniżej:

| <b><i>Choroba zakaźna</i></b>                                                                      | <b><i>2024 r.</i></b>           |                                            | <b><i>2023 r.</i></b>           |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                                    | <b><i>Liczba zachorowań</i></b> | <b><i>Zapadalność* na 100 000 osób</i></b> | <b><i>Liczba zachorowań</i></b> | <b><i>Zapadalność* na 100 000 osób</i></b> |
| <i>Wirusowe zakażenia jelit, w tym dzieci do lat 2</i>                                             | 11                              | 22,95                                      | 2                               | 4,13                                       |
| <i>Biegunka i zapalenie żołądka-jelit. o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu u dzieci do lat 2</i> | 5                               | 10,43                                      | 18                              | 37,14                                      |
| <i>Płonica</i>                                                                                     | 38                              | 79,30                                      | 16                              | 33,01                                      |
| <i>Borelioza</i>                                                                                   | 12                              | 25,04                                      | 7                               | 14,44                                      |
| <i>Róża</i>                                                                                        | 1                               | 2,09                                       | 1                               | 2,06                                       |
| <i>Ospa wietrzna</i>                                                                               | 72                              | 150,24                                     | 70                              | 144,42                                     |
| <i>Różyczka</i>                                                                                    | 0                               | 0                                          | 0                               | 0                                          |
| <i>Świnka</i>                                                                                      | 0                               | 0                                          | 0                               | 0                                          |
| <i>Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae</i>                                             | 10                              | 20,87                                      | 4                               | 8,25                                       |

\*W odniesieniu do liczby ludności – stan na dzień 31.12.2024 r. – 47.922.

W 2023 r. na rotawirusy zachorowało 7 osób, natomiast w roku 2024 zachorowało 36 osób. Zaobserwowano znaczny wzrost zachorowań. Na tę chorobę chorują głównie dzieci do lat 14.

W 2023 roku w mieście zachorowało na COVID-19 389 osób, z czego 17 osób hospitalizowano. Zarejestrowano 3 zgony. Natomiast w 2024 r. w mieście zachorowało na COVID-19 294 osoby, z czego 14 hospitalizowano, nie odnotowano zgonów.

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 2024 r. odnotowano 1 nowo wykryte zakażenie HIV, 1 pełnoobjawowe AIDS, 3 zachorowania na kiłę, 1 rzeżączkę oraz 3 inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez chlamydie.

Problematyczna jest wciąż gruźlica, z uwagi na zgłoszenia osób prątkujących tzn: zakażających. W 2024 r. zgłoszono 8 nowych zachorowań. Dla porównania w 2023 r. odnotowano 5 przypadków gruźlicy.

#### **WNIOSKI:**

- W 2024 r. odnotowano zachorowania na krztusiec, które nie występowały w 2023 r. Powrót krztuśca może wiązać się ze spadkiem wyszczepialności dzieci i młodzieży, a także brakiem kolejnych dawek przypominających, co 10 lat, w populacji dorosłej.
- Sytuacja epidemiologiczna powróciła do tej sprzed pandemii. Liczba zachorowań na COVID-19 zmniejszyła się w stosunku do lat ubiegłych.
- Wszystkie choroby zgłoszone na drukach ZLK, ZLB wprowadzane są na bieżąco, zgodnie z wytycznymi, do systemów EPIBAZA i SRWE. Dochodzenia epidemiologiczne dotyczące chorób zakaźnych prowadzone były w całym 2024 r.
- Przeprowadzono 19 kontroli sanitarnych dotyczących zgłaszalności chorób zakaźnych. 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. Mimo, iż nie odnotowano takich zachorowań na terenie naszego miasta to jednak ze względu na ciągle malejącą wyszczepialność dzieci na poliomyelitis, niebezpieczeństwo zachorowania rośnie.
- 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 zły stan wyszczepialności populacji ukraińskiej służby sanitarne wciąż są „czujne”.
- W 2024 r. odnotowano 5 zachorowań na gruźlicę osób obcej narodowości. Jak wynika z obserwacji sytuacji epidemiologicznej kraju, osoby te przybywają do Polski już chore na gruźlicę lub nie leczą się przez długi okres czasu, co skutkuje narażeniem kolejnych osób z kontaktu na zakażenie.
- Stałego nadzoru epidemiologicznego wymagają zachorowania na gruźlicę oraz choroby weneryczne, a także na krztusiec. Ponadto w 2024 r. zwiększyły się zachorowania na płonicę, boreliozę i choroby wywołane przez *Streptococcus pneumoniae*.

- W 2024 r. rosły falowo zachorowania na rotawirusy.

## **II. Stan sanitarno-higieniczny placówek opieki zdrowotnej**

W roku 2024 r. kontrole sanitarne w zakresie epidemiologii w podmiotach działalności leczniczej były przeprowadzane zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2024 r.

W roku 2024 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 2019 r. (t.j. Dz.U. z 2022r., poz. 402), sprzątanía 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 Zakazów 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 2024 wykonano 28 kontroli sanitarnych w zakresie higieny lecznictwa.

Nie stwierdzono poważniejszych zaniedbań w zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych. Wydano 5 decyzji nakazowych na likwidację nieprawidłowości, w tym m. in.: brak prysznica w rehabilitacji, nieprawidłowości w ciągu technologicznym w sterylizatorni, braki w dokumentacji kontroli wewnętrznej oraz uchybienia natury technicznej, tj: poszczerbione płytki, uszkodzenia terrakoty na podłodze, łuszcząca się farba na ścianach oraz meblach. Większość stwierdzonych nieprawidłowości zostało zlikwidowanych. W jednym przypadku wydłużono termin realizacji ich usunięcia z uwagi na problemy hydrauliczne w placówce.

Podczas kontroli sanitarnych oprócz stwierdzania uchybień istotnych dla działalności placówki czy bezpieczeństwa pacjentów, przeprowadzane są również działania edukacyjne w zakresie higieny lecznictwa w podmiotach działalności leczniczej.

Sukcesywnie wzrasta dbałość o wykonywanie usług medycznych zgodnie z procedurami higienicznymi.

W POZ funkcjonuje nadal „teleporada”.

## **WNIOSKI:**

- W wyniku kontroli sanitarnych wydano 5 decyzji administracyjnych pokontrolnych. 4 decyzje zrealizowano w zaleconym terminie, w przypadku 1 decyzji trwa likwidacja nieprawidłowości zgodnie z decyzją przedłużającą termin wykonania wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce.
- W gabinetach stomatologicznych sprawdzano poziom wdrożenia wytycznych dotyczących sterylizacji z 2017 r. i częściowo stomatolodzy wdrożyli wytyczne, a część jest w trakcie zmian autoklawów, dokumentacji zapisów kontroli fizycznej, czy zmian formy kontroli chemicznej, testami IV kl. na V lub VI kl. Placówki prowadzące sterylizację narzędzi wielokrotnego użytku zostały zaopatrzone w inkubatory do cotygodniowych kontroli biologicznych testami ampulkowymi. Gabinety wyglądają czysto i estetycznie.
- Placówki lecznicze na terenie miasta Ostrołęka są na zadowalającym poziomie higieniczno-sanitarnym. W niektórych prowadzone były prace remontowo-budowlane, 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. Dbłość 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 Dzienniku Urzędowym Ministra Zdrowia w formie Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie Programu Szczepień Ochronnych na dany rok.

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 95 %. W szczepieniach obowiązkowych dla młodzieży obserwujemy szacunkową najniższą od kilku lat wyszczepialność w zakresie szczepień przeciwko odrze, śwince, różyczce oraz przeciwko poliomyelitis tj: ok 85 %. Wyszczepialność w innych szczepieniach również spada.

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.

Rodzice podejmują decyzje w zakresie szczepień dzieci posiłkując się informacjami niesprawdzonymi, wyszukanyymi w internecie, przygotowanymi przez ruchy antyszczepionkowe. Na podstawie ww. źródeł rodzice snują teorie spiskowe na temat szczepionek, czy przekazują sobie wzajemnie informacje o dużej ilości niepożądanych odczynów poszczepiennych, nie mających nic wspólnego z faktami. 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. Nie docierają do rodziców również nagłaśniane w mediach przypadki chorób zakaźnych z ciężkim przebiegiem u dzieci niezaszczepionych.

W 2024 r. wykonano 4 kontrole sanitarne 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. Zwrócono uwagę na konieczność właściwej rejestracji



temperatury (rejestrator) w chłodziarkach/łódówkach służących do przechowywania szczepionek oraz na elektroniczne przekazywanie sprawozdań do PSSE w Ostrołęce.

W 2024 r. w MZ-54 tj.: rocznym sprawozdaniu ze szczepień ochronnych za rok 2024, nie zostały ujęte szczepienia zalecane.

Po narażeniu i profilaktycznie zaszczepiono 23 osoby przeciwko wściekliźnie.

W świetle art.17 ust.9 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 924 ze zm.) - „obowiązkiem lekarza sprawującego profilaktyczną opiekę zdrowotną jest powiadomienie osoby obowiązanej do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym lub osoby sprawującej prawną pieczę nad osobą małoletnią lub bezradną albo opiekuna faktycznego (...) 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.

Państwowa Inspekcja Sanitarna na bieżąco jest informowania, na podstawie, zgłoszeń przez podmioty działalności leczniczej o braku zgody rodziców na szczepienia ochronne dzieci.

W 2023 r. otrzymano zgłoszenia o 175 odmowach natomiast w 2024 r. o 63. Oprócz nowych odmów, pozostały niezaszczepione dzieci z roku ubiegłego i lat poprzednich. Odmowa szczepienia jest świadomą decyzją zarówno matki, jak i ojca dziecka.

Ponadto rodzice, którzy nie wyrażają zgody na zaszczepienie swoich dzieci przesyłają do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce pytania związane zarówno z udostępnieniem informacji publicznej, jak również z zakresu wiedzy medycznej. Działania tego typu są celowe i w zamyśle mają doprowadzić do blokowania merytorycznej pracy Inspekcji Sanitarnej.

W Inspekcji Sanitarnej dominuje tryb edukacyjny dla rodziców, nie egzekucyjny. Inspekcja Sanitarna stara się polubownie nakłaniać rodziców do zmiany zdania w sprawie szczepienia swoich dzieci. Jednak mimo wielu akcji informacyjnych dla społeczeństwa, z roku na rok rośnie tendencja do nie szczepienia dzieci, co przy niskiej wszechepialności dzieci powoduje 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 przewlekłe chorzy.

Inspekcja Sanitarna stara się edukować społeczność ostrołęcką poprzez rozmowy indywidualne z rodzicami, pisma ponaglające, 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 porażen dziecięcych (OPW). PSSE w Ostrołęce aktywnie nadzoruje zgłaszalność OPW w Ostrołęce współpracując szczególnie z Mazowieckim Szpitalem Specjalistycznym w Ostrołęce.

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

W roku 2024 roku zarejestrowano 1 Niepożądany Odczyn Poszczepienny (NOP) (łagodny) – szczepienie przeciwko gruźlicy, w 2023 r. nie zarejestrowano żadnego NOP. Taka niewielka ilość NOP zobrazowuje jak bardzo na wyrost są obawy rodziców co do ich wystąpienia.

### **WNIOSKI:**

Jak wynika z nadzoru nad realizacją obowiązkowych szczepień ochronnych, są one wykonywane na poziomie zadowalającym. Niepokojąca jednak jest 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 fackie 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 przeznaczanej do spożycia przez ludzi**

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

Wodociąg ul. Kurpiowska zaopatrywał 46400 mieszkańców miasta. Mieszkańcy osiedla Leśna korzystali z wody z urządzenia wodociągowego w Grabowie. Zaopatrywało ono 1486 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 2024 r., poz. 757 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 przeznaczanej 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 wartości parametrycznych zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczanej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

Jakość wody z urządzeń wodociągowych w Ostrołęce jest systematycznie monitorowana. W ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej prowadzonej przez administratora urządzeń wodociągowych OPWiK w 2024 roku przeprowadzone były badania w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

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

Administrator urządzeń OPWiK przedstawiał wyniki z badań wody wykonanych na zlecenie w ramach kontroli wewnętrznej przez Laboratorium Badawcze GBA Polska Member of GBA GROUP w Warszawie, ul. Mochtyńska 65.

W ramach monitoringu nad jakością wody w 2024 roku ogółem zbadano 69 próbek wody. Na podstawie danych zawartych w protokołach z pobrania próbek wody oraz sprawozdań z badań wody, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w roku 2024 wydał 9 ocen jakości wody o przydatności do spożycia przez ludzi.

Na terenie miasta w 2024 roku wybudowano 72 przyłącza do istniejących urządzeń wodociągowych w Ostrołęce.

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

Oddziały szpitalne i pomieszczenia biurowe, które mieszczą się w Ostrołęce, Aleja Jana Pawła II 120A zaopatrywane są w wodę z własnego urządzenia wodociągowego o produkcji 100 – 1000 m<sup>3</sup>/d. Woda ujmowana jest ze studni głębinowych.

W ramach monitoringu nad jakością wody w 2024 roku ogółem zbadano 10 próbek wody. Na podstawie danych zawartych w protokołach z pobrania próbek wody oraz wyników badań laboratoryjnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce w roku 2024 wydał 4 oceny jakości wody o przydatności do spożycia przez ludzi.

Badania w ramach nadzoru i kontroli wewnętrznej przeprowadzane były w laboratoriach Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrowi Maz. i Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie. Jakość wody z tego urządzenia odpowiadała wymaganiom zawartym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 r., poz. 2294).

W lutym i październiku 2024 r. w ramach kontroli urzędowej zgodnie z harmonogramem i obowiązującymi przepisami prawnymi dokonano badań wody ciepłej w kierunku wykrycia bakterii Legionella sp. z oddziałów szpitalnych (oddział kardiologii, uzależnień, ortopedyczny, dziecięcy) oraz z 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 2024 w ewidencji Sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce (stan na koniec roku) znajdowało się 362 obiekty.

Łącznie przeprowadzono 100 kontroli w obiektach objętych nadzorem oraz w innych obiektach w związku z interwencjami mieszkańców.

Wydano: 18 decyzji merytorycznych - w celu przymuszenia do wykonania określonych obowiązków oraz zezwoleń na ekshumację, 30 postanowień, 8 wystąpień pokontrolnych.

W związku ze wszczętymi postępowaniami wydano 10 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 (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1230) administrator w ramach kontroli wewnętrznej prowadził nadzór nad jakością wody do kąpieli.

Badania laboratoryjne w ramach ww. kontroli wykonywane były przez laboratorium zewnętrzne – J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. Laboratorium Badawcze w Gdyni. Badania wykonywane były dwa razy w miesiącu.

Wyniki były regularnie przesyłane do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce. Na bieżąco sprawdzano czy zakres badań odpowiada zakresowi zaplanowanemu w harmonogramie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce po otrzymaniu wyników od administratora ww. obiektu, w styczniu i kwietniu, prowadził postępowania administracyjne dotyczące wyeliminowania z wody podwyższonego parametru chloroformu. Administrator po otrzymaniu wyników badań wody podejmował działania polegające na wymianie filtrów i kalibracji oraz zlecał powtórne wykonanie badania jakości wody. Przedstawione sprawozdania z badań wody, po wykonaniu działań naprawczych, nie wykazywały przekroczeń chloroformu.

W czerwcu 2024 r. w ramach kontroli urzędowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wykonał badania jakości wody z ww. obiektu 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 wodzie z niecek basenowych: basen dla dzieci, Jacuzzi I oraz w systemie doprowadzającym wodę do basenu dla dzieci 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 sierpnia 2024 r. Po przeprowadzeniu działań naprawczych, administrator obiektu przedstawił sprawozdania z badań wody potwierdzające wyeliminowanie chloroformu.

System przekazywania informacji o jakości wody basenowej, uzyskanych w ramach kontroli wewnętrznej oraz kontroli urzędowej, umożliwiał regularne aktualizowanie danych w „Serwisie basenowym” administrowanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Warszawie.

Przekroczenie wartości parametrycznej chloroformu może wpływać niekorzystnie na zdrowie osób kąpiących się. Chloroform działa drażniąco na skórę i oczy, staje się szkodliwy przy wchłanianiu przez drogi oddechowe i po połknięciu. W przypadku długotrwałego narażenia lub wysokiego stężenia, chloroform 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 nad pracą urządzeń oraz rejestrował wyniki pomiarów jakości wody na pływalni w zakresie: pH wody, potencjał redox, stężenie chloru wolnego, stężenie chloru związanego, temperatura wody.

Na podstawie przeprowadzonej analizy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce stwierdził, że woda w Parku Wodnym Aquarium w Ostrołęce, ul. Witosa 3, w roku 2024 odpowiadała wymaganiom określonym w załącznikach nr 1 i 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach.

Na terenie ww. obiektu przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 w ramach interwencji. Zasadność interwencji została potwierdzona. Na osobę odpowiedzialną nałożono mandat karny w wysokości 100 zł. Na stwierdzone podczas kontroli uchybienia natury technicznej wystosowano wystąpienie pokontrolne.



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

Zgodnie z art. 37 ust. 12 ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. – Prawo Wodne, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce zaopiniował pozytywnie kąpielisko w Ostrołęce na rz. Narew, ul. Wioślarska – Plaża Miejska.

Po przeprowadzeniu badań mikrobiologicznych w ramach kontroli urzędowej, przed sezonem kąpielowym, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wydał ocenę o nieprzydatności wody do kąpieli ze względu na przekroczoną liczbę enterokoków - 800 jtk/100ml, przy dopuszczalnej wartości  $\leq 400$  jtk/100 ml i *Escherichia coli* – 1264 NPL/100 ml, przy dopuszczalnej wartości  $\leq 1000$  NPL/100 ml.

Administrator ww. obiektu podjął działania naprawcze i niezwłocznie po ich przeprowadzeniu wykonał na zlecenie badania wody w kąpielisku, które potwierdziły przydatność wody do kąpieli.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce prowadził stały monitoring wody w kąpielisku. Po każdorazowym poborze próbek wody, zgodnym z harmonogramem, i otrzymaniu wyników badań, wydawał oceny jakości wody. Podczas minionego sezonu wydał 5 ocen, w tym 4 o przydatności wody do kąpieli i 1 o nieprzydatności do kąpieli.

W trakcie trwania sezonu turystycznego dla plażowiczów zapewniono 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 przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Stan sanitarno-higieniczny kąpieliska i plaży w dniu kontroli był zachowany.

Na podstawie wyników badań wody prowadzono na bieżąco serwis kąpieliskowy, informujący o jakości wody do kąpieli w kąpielisku. Zbiorcza informacja o jakości wody we wszystkich kąpieliskach na terenie całej Polski umieszczana była na stronie internetowej Głównego Inspektora Sanitarnego [www.gis.gov.pl](http://www.gis.gov.pl).

Na podstawie wytycznych do sporządzenia raportu do Komisji Europejskiej w zakresie jakości wody w kąpieliskach zgodnie z dyrektywą 2006/7/WE dokonano klasyfikacji jakości wody w ww. kąpielisku - jakość wody w kąpielisku sklasyfikowano jako dobrą.

### **Noclegownia**

Sprawując bieżący nadzór nad obiektami typu noclegownie i domy dla osób bezdomnych, brano pod uwagę przede wszystkim zapisy rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27 kwietnia 2018 r. w sprawie minimalnych standardów noclegowni,

schronisk dla osób bezdomnych, schronisk dla osób bezdomnych z usługami opiekuńczymi i ogrzewalni (Dz. U. z 2018 r., poz. 896). W trakcie kontroli oceniano stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-techniczny obiektu. Bardzo ważnym aspektem było również przygotowanie obiektu do sezonu zimowego.

W Ostrołęce przy ul. Kołobrzeskiej funkcjonuje Noclegownia dla osób bezdomnych mieszcząca się w budynku parterowym, wolnostojącym. W placówce docelowo może przebywać 30 osób. W ww. budynku znajdują się trzy pokoje jednoosobowe i pięć pokoiów 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.

Osoby przebywające w Noclegowni same dbają o czystość pomieszczeń mieszkalnych.

Opiekę lekarską zapewnia lekarz pierwszego kontaktu.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Ogólny stan sanitarno-porządkowy i techniczny skontrolowanego obiektu nie budził zastrzeżeń. Czystość bieżąca była zachowana. Zapewnione były środki do mycia i dezynfekcji.

W 2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem i obowiązującymi przepisami prawnymi dokonano badań wody ciepłej w kierunku Legionelli sp. Zgodnie ze sprawozdaniami z badań wody nie wykryto bakterii Legionella sp. w instalacjach wody ciepłej.

### **Hotele i pokoje gościnne**

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

Kontrole w ww. obiektach przeprowadzane były 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 roku 2024 skontrolowano 8 obiektów stanowiących ogólnodostępną bazę noclegową.



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. Obiekty te utrzymane były w dobrym stanie sanitarnym.

W 2024 r. w ramach kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem i obowiązującymi przepisami prawnymi dokonano badań wody ciepłej w kierunku Legionelli sp. z obiektów: 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; Hotel Elba Trio, Aleja Wojska Polskiego 30; Hotel Nad Narwią, ul. Wioślarska 2. Zgodnie ze sprawozdaniami z badań wody nie wykryto bakterii Legionella sp. w instalacjach wody ciepłej ww. obiektów.

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

W 2024 roku skontrolowano 15 zakładów świadczących usługi fryzjerskie, 23 gabinety kosmetyczne, 7 zakładów fryzjersko-kosmetycznych, 6 odnowy biologicznej oraz 4 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.

Za zły stan sanitarny w obiekcie, w którym świadczone były usługi tatuażu nałożono mandat karny – 200zł.

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 2024 r., poz. 924 ze zm.). 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 2024 roku wystosowano 5 wystąpień pokontrolnych na uchybienia natury technicznej, które zostały usunięte.

### **Podsumowanie**

Kontrole przeprowadzano zgodnie z opracowanym i zatwierdzonym harmonogramem nadzoru nad obiektami na rok 2024. Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce przeprowadzili 100 kontroli sanitarnych w salonach branży beauty, obiektach hotelowych, urządzeniach wodociągowych oraz innych obiektach użyteczności publicznej. Kontrole przeprowadzone w 2024 roku wykazywały w zdecydowanej większości dobry lub dostateczny stan sanitarno-techniczny kontrolowanych obiektów. Drobne zalecenia doraźne były sukcesywnie realizowane.

Konieczność stosowania procedur wynikających z przepisów ustawy o swobodzie działalności gospodarczej – w szczególności konieczność zawiadamiania przedsiębiorcy o kontroli – wpływa bezpośrednio na możliwość skontrolowania faktycznego stanu obiektu.

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

W roku 2024 przeprowadzono również kontrole interwencyjne związane ze skargami mieszkańców. Wyraźnie zauważalny jest wzrost liczby interwencji mieszkańców Ostrołęki dotyczący występowania pluskiew w lokalach mieszkalnych w budynkach wielorodzinnych/blokach.

## **VI. Działania w zakresie Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego**

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny PSSE w Ostrołęce realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie ochrony zdrowia publicznego poprzez opiniowanie lub uzgadnianie pod względem sanitarno-higienicznym planów 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.

Na podstawie art. 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 416), pracownicy Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w Ostrołęce w 2024 r. sprawowali 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 inwestycji,
- projektów decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego planowanych inwestycji,

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

W 2024 r. w wyżej wymienionym zakresie wydano:

- 3 uzgodnienia w formie opinii sanitarnej o projektach miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego miasta Ostrołęki,
- 13 postanowień uzgadniających projekt decyzji warunków zabudowy oraz w 22 przypadkach nie podjęto czynności stosując tzw. „milczącą zgodę” na podstawie art. 53 ust. 5 ustawy z dnia 27 marca 2023 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym (Dz. U. z 2024 r., poz. 1130 ze zm.);
- 7 postanowień uzgadniających projekt decyzji o ustaleniu lokalizacji celu publicznego, 21 opinii sanitarnych o projektach budowlanych,

- 5 opinii sanitarnych o braku potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko,
- 1 opinię sanitarną o konieczności przeprowadzenia oceny o oddziaływania na środowisko oraz o zakresie raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko,
- przeprowadzono 17 odbiorów końcowych zrealizowanych inwestycji, na które wydano opinie sanitarne do pozwolenia na użytkowanie.

W 20 przypadkach nie podjęto czynności kontrolnych stosując tzw. „milczącą zgodę”.

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 jest prawidłowa ochrona akustyczna ze względu na funkcję terenu. Miejscowe plany zagospodarowania przestrzennego zawierają zapisy dotyczące budowy nowych odcinków sieci wodociągowej i kanalizacji sanitarnej, zasad racjonalnej gospodarki odpadami zgodnie z ustawą o odpadach.

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 sprawdza się 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.

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 2019 r. w sprawie przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko (Dz. U. z 2019 r., 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.

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

Do głównych obiektów, które zostały zgłoszone w 2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrołęce zgodnie z art. 56 ustawy z dnia 7 lipca Prawa Budowlanego (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 725 z późn. zm.), na które wydano odpowiednie dokumenty do pozwoleń na użytkowanie między innymi należą:

- budowa budynku handlowo-usługowego w Ostrołęce, ul. Rolna,
- rozbudowa budynku produkcyjno-magazynowego o część magazynową z zapleczem socjalnym wraz z rozbiórką części budynku produkcyjno-magazynowego w zakresie części magazynowej w Ostrołęce, ul. Magazynowa,

- budowa budynku usługowo-biurowego wraz z infrastrukturą towarzyszącą w Ostrołęce, ul. Fieldorfa „Nila”,
- budowa budynku usługowo-mieszkalnego z gabinetami lekarskimi w Ostrołęce, ul. Bernardyńska,
- rozbudowa i przebudowa ze zmianą sposobu użytkowania budynku przemysłowego na usługowy z przeznaczeniem na hostel w Ostrołęce, l. Krańcowa,
- budowa budynku magazynowo-handlowego wraz z wewnętrzną instalacją gazową w Ostrołęce, ul. Ławska,
- budowa budynku warsztatu samochodowego z przyległym układem komunikacyjnym i niezbędną infrastrukturą, obręb Ostrołęka,
- rozbudowa magazynu produktów z częścią socjalną i techniczną wraz z przyległym układem komunikacyjnym i niezbędną infrastrukturą techniczną, obręb Ostrołęka,
- budowa budynku usługowego wraz z infrastrukturą techniczną oraz podziemną i wewnętrzną instalacją gazową przy ulicy Czesława Niemena w Ostrołęce,
- rozbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania istniejącego budynku gastronomicznego na przedszkole 4-oddziałowe przy ulicy Stefana Żeromskiego 35 w Ostrołęce,
- zmiana sposobu użytkowania lokalu usługowego na przedszkole niepubliczne Montessori „Bambi” do 80 dzieci z przystosowaniem obiektu do nowej funkcji w Ostrołęce,
- roboty budowlano-montażowe w Oddziale Kardiologii Interwencyjnej - zadanie pn.: „Wsparcie Mazowieckiego Szpitala Specjalistycznego w Ostrołęce w zakresie konsolidacji funkcjonującego Oddziału Kardiologii Interwencyjnej poprzez roboty budowlane i wyposażenie w sprzęt medyczny dedykowany chorobom układu krążenia” w Ostrołęce,
- budowa budynku handlowo-usługowego z wewnętrzną instalacją gazową w Ostrołęce, ul. Stacha Konwy,
- budynek handlowo-usługowy wraz z pylonem reklamowym, parkingiem naziemnym, zagospodarowaniem terenu oraz niezbędną infrastrukturą techniczną, obręb Ostrołęka.

Nie wydano negatywnej opinii w postępowaniu dotyczącym dopuszczenia do użytkowania. Obiekty budowlane mają zapewniony dostęp do wody poprzez sieci wodociągowe lub własne ujęcie (studnie). Obowiązkowym jest przeprowadzenie badania parametrów bakteriologicznych lub bakteriologiczno-chemicznych wody. Ścieki socjalno-bytowe odprowadzane są do ogólnej kanalizacji sanitarnej lub bezodpływowych zbiorników na ścieki.

W odbieranych obiektach budowlanych stosowane są rozwiązania w zakresie wentylacji pomieszczeń: wentylacja grawitacyjna kanałowa; wentylacja grawitacyjna kanałowa wspomagana mechanicznie; wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna. Dokumentacja projektowa odbieranego obiektu budowlanego jest opiniowana pod względem spełnienia wymagań sanitarnohigienicznych. Podczas dokonywania kontroli obiektu uwzględniane są wymagania zawarte w decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Do najczęściej występujących nieprawidłowości na etapie odbiorów i przekazywania obiektów do użytkowania w 2024 r. należy zaliczyć:

- braki w kompletnym na dzień oględzin obiektu budowlanego wyposażeniu technologicznym,
- nieprawidłowości w wentylowaniu pomieszczeń w stosunku do uzgodnionego projektu budowlanego.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny na bieżąco współpracował z Wydziałem Budownictwa Urzędu Miejskiego w Ostrołęce na etapie wydawania opinii sanitarnych o odstępie 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.

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 2024 Sekcja Higieny Pracy obejmowała nadzorem bieżącym 346 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.

| <i><b>Liczba zatrudnionych w zakładach pracy</b></i> | <i><b>Liczba zakładów</b></i> | <i><b>Odsetek całkowitej liczby zakładów nadzorowanych przez HP w Ostrołęce</b></i> |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>do 9</i>                                          | <i>205</i>                    | <i>59 %</i>                                                                         |
| <i>10 - 49</i>                                       | <i>92</i>                     | <i>27 %</i>                                                                         |
| <i>50 - 249</i>                                      | <i>43</i>                     | <i>12 %</i>                                                                         |
| <i>powyżej 250</i>                                   | <i>6</i>                      | <i>2 %</i>                                                                          |

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 chemiczne, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym 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, mutagennych i reprotoksycznych,
- zatrudnienie młodocianych,
- zatrudnienie inwalidów,
- występowanie w zakładzie chorób zawodowych,
- produkcja, dystrybucja oraz stosowanie substancji lub preparatów chemicznych.

W roku 2024 ogółem skontrolowano 69 zakładów pracy, w których przeprowadzono 98 kontroli. W ich wyniku wydano 30 decyzji nakazujących usunięcie uchybień. W decyzjach zawarto 125 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 2024 roku wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej z poz. 15.3 – Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosu i trwałą dysfonią.

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

## **Podsumowanie**

Sekcja Higieny Pracy realizując obowiązki ustawowe obejmuje bieżącym nadzorem ponad 346 zakładów pracy. W 2024 roku skontrolowano spośród nich 20 %. W skontrolowanych zakładach pracy stwierdzono liczne uchybienia i wydano 125 nakazów usunięcia nieprawidłowości. Najwięcej uchybień dotyczyło złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń higieniczno-sanitarnych

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**

Mając na uwadze zdrowie i prawidłowy rozwój dzieci i młodzieży Państwowa Inspekcja Sanitarna w Ostrołęce podejmuje szereg działań w celu poprawy i utrzymania właściwych warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach nauczania i wychowania oraz wypoczynku i rekreacji. Bieżący nadzór sanitarny obejmuje kontrolę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące:

- stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz bieżącej czystości i porządku,
- warunków do utrzymania higieny osobistej,
- warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach,
- ergonomii stanowiska pracy ucznia i przedszkolaka (a więc dostosowanie mebli do wzrostu użytkowników),
- higienicznej oceny rozkładów zajęć lekcyjnych (w tym organizacji przerw),
- możliwości pozostawiania w szkołach części podręczników i przyborów szkolnych,
- sytuacji w zakresie prowadzonego dożywiania w szkołach,
- warunków profilaktycznej opieki nad uczniami w szkołach,
- nadzoru nad gospodarką preparatami i substancjami chemicznymi w pracowniach szkolnych,
- warunków sanitarno-higienicznych zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży szkolnej.

W Ostrołęce w roku 2024 nadzorem sanitarnym objętych było 149 obiektów, w tym 129 to tzw. placówki stałe, zaś 20 to sezonowe turnusy wypoczynku zimowego i letniego.

W 2024 r. pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji zadań związanych z nadzorem nad warunkami sanitarno-higienicznymi placówek dzieci i młodzieży przeprowadzili 144 kontrole sanitarnych (kontrole kompleksowe i kontrole doraźne).

Kontrole kompleksowe przeprowadzono w 27 placówkach nauczania i wychowania, nieprawidłowości dotyczyły 20 skontrolowanych placówek tj. około 74 % skontrolowanych placówek.

Obiekty nadzorowane przez pracowników pionu higieny dzieci i młodzieży przedstawiono na poniższym wykresie.

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| • żłobki                                                                  | 8  |
| • przedszkola                                                             | 29 |
| • punkty przedszkolne                                                     | 5  |
| • szkoły podstawowe                                                       | 12 |
| • licea ogólnokształcące                                                  | 14 |
| • szkoły policealne                                                       | 4  |
| • szkoły branżowe                                                         | 1  |
| • szkoły specjalne                                                        | 1  |
| • zespoły szkół                                                           | 4  |
| • centra szkolenia zawodowego                                             | 4  |
| • szkoły wyższe                                                           | 2  |
| • bursy i internaty                                                       | 2  |
| • placówki całodobowe: opiekuńczo-wychowawcze                             | 2  |
| • placówki całodobowe: specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze              | 1  |
| • placówki wychowania pozaszkolnego: pozaszkolne placówki specjalistyczne | 10 |
| • placówki wsparcia dziennego                                             | 7  |
| • placówki wychowania pozaszkolnego: inne                                 | 23 |
| • placówki sezonowe                                                       | 20 |

*Wykres nr 1. Placówki nauczania, wychowania oraz wypoczynku nadzorowane przez PPIS w Ostrołęce na terenie miasta Ostrołęki*

W ramach nadzoru prowadzonego nad placówkami nauczania i wychowania w 2024 roku wydano 43 decyzje administracyjne, w tym 23 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków. Wydane decyzje dotyczyły przede wszystkim niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego: pomieszczeń dydaktycznych, ciągów komunikacyjnych, łazienek, ale także nawierzchni dróg, oraz placów zabaw i terenów rekreacyjnych oraz warunków prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wydał:

- 40 decyzji płatniczych,
- 14 opinii sanitarnych do celów rejestracyjnych dla placówek nowotworzonych lub zmieniających i rozszerzających działalność,
- 6 wystąpień pokontrolnych,
- 9 upomnień,
- 1 postanowienie o nałożeniu grzywny,
- 2 tytuły wykonawcze.

W roku 2024 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce rozpatrzył również 17 interwencji dotyczących placówek nauczania i wychowania. Zakres interwencji dotyczył złego stanu sanitarno-higienicznego w placówkach, warunków mikroklimatu (niska temperatura w salach), występowania wszawicy w przedszkolach i szkołach, obecności insektów (pluskiew) w placówkach, prowadzenia placówki bez stosownych zezwoleń. W wyniku przeprowadzonych kontroli i rozeznania sytuacji będącej przedmiotem interwencji, 7 interwencji uznanych zostało za bezzasadne.

### **STAN TECHNICZNO-SANITARNY OBIEKTÓW**

Wyniki przeprowadzonych kontroli pokazują, że warunki sanitarno-higieniczne i techniczne budynków, w których prowadzona jest działalność oświatowo-wychowawcza, od kilku lat utrzymują się na zbliżonym poziomie. Pomieszczenia szkolne, w szczególności 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 2024 remontami bieżącymi objęto około 47 % placówek, to jest o 5 % więcej niż w roku 2023.

Remonty bieżące w głównej mierze dotyczyły:

- sal dydaktycznych, sal zajęć dla dzieci (zakres prac obejmował przede wszystkim malowanie ścian i sufitów i naprawę podłóg, a także uzupełnianie ubytków farby i tynku na ścianach i sufitach),
- bloków żywieniowych (polegające na malowaniu ścian i sufitów w kuchniach i jadalniach),
- bloków sportowych (zakres prac obejmował malowanie ścian i sufitów w salach gimnastycznych oraz w zapleczu sanitarnym tj. łazienkach i przebieralniach),
- łazienek dla uczniów (polegające na malowaniu ścian i sufitów, naprawie podłóg oraz wymianie części urządzeń sanitarnych, uzupełnianiu ubytków glazury, wymianie armatury sanitarnej)

### **WARUNKI DO UTRZYMANIA HIGHIENY OSOBISTEJ**

Zapewnienie w placówkach prawidłowych warunków zaplecza sanitarnego i jego wyposażenia jest jednym z elementów profilaktyki i zapobiegania szerzeniu się chorób.

Niewłaściwe warunki sanitarne w sanitariatach stwierdzono 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 pięciu placówkach (w szkole podstawowej i czterech przedszkolach) nie zapewniono zgodnego z przepisami standardu dostępności do urządzeń sanitarnych.

Mając na uwadze usunięcie nieprawidłowości dotyczących warunków do utrzymania higieny osobistej i dążąc do ich poprawy Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ostrołęce wydał 7 decyzji administracyjnych zobowiązujących do zapewnienia właściwych 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 w zakresie profilaktyki wad postawy czy wad wzroku,
- właściwa organizacja procesu nauczania, higieniczna ocena rozkładu zajęć lekcyjnych, odpoczynek w czasie trwania przerw międzylekcyjnych,
- promowanie dobrych praktyk w odniesieniu do zapewnienia w placówce dostępu do wody przeznaczonej do spożycia.

W 2024 r. przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych w 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 10 oddziałach, brało w nim udział 214 uczniów. Pomiary wykazały, że zbyt ciężkie plecaki nosiło 106 uczniów, co stanowi ok. 50% 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. Wszystkie szkoły podstawowe na terenie miasta zapewniły uczniom miejsca na podręczniki i przybory szkolne (indywidualne szafki) w szkołach

ponadpodstawowych natomiast dla chętnych uczniów zapewniono wydzielone miejsca służące do pozostawienia podręczników i przyborów szkolnych.

Ponadto w 2024 r. oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków w 12 placówkach w 40 oddziałach (827 stanowiska). Nieprawidłowości w powyższym zakresie stwierdzono w 7 placówkach w 25 oddziałach (226 stanowisk).

Istotnym elementem mającym wpływ na higienę procesu nauczania jest również właściwa organizacja i przebieg procesu nauczania, w tym tygodniowy rozkład zajęć lekcyjnych. W 2024 r. dokonano oceny rozkładów zajęć lekcyjnych pod względem higienicznym w 4 szkołach podstawowych w 61 oddziałach. Niezgodność rozkładu zajęć lekcyjnych z zasadami higieny wykazano w 3 skontrolowanych szkołach podstawowych w 25 oddziałach. Oceniono także rozkłady zajęć w 2 liceach ogólnokształcących w 35 oddziałach, niezgodność rozkładu zajęć lekcyjnych z zasadami higieny wykazano w 33 oddziałach w 2 liceach ogólnokształcących.

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 1 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.

Z punktu widzenia higieny procesu nauczania nie bez znaczenia jest czas trwania przerw międzylekcyjnych. Wskazane jest, aby przerwy nie były krótsze niż 10 minut, a co najmniej jedna była dłuższa i trwała 15-20 minut. Zgodnie z zapisem w § 14 ust. 3 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, dyrektor ustala długość przerw w placówce. W 2024 r., na 12 skontrolowanych pod tym kątem szkół, 4 szkoły zapewniły wszystkie przerwy 10 minutowe i przynajmniej jedną przerwę dłuższą. W 8 szkołach stwierdzono niektóre przerwy krótsze niż 10 minut, ale zapewniono przy tym co najmniej jedną przerwę 15-20 minutową.

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

Zgodnie z ustawą z 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz.737 ze zm.) szkoła jest zobowiązana zapewnić uczniom możliwość korzystania z zespołu urządzeń sportowych i rekreacyjnych.

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.

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

W 2024 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 wiosenno-letniego przypominano o obowiązku wymiany piasku w piaskownicach. Jednakże w 4 przedszkolach i 3 szkołach stwierdzono uszkodzone urządzenia sportowo-zabawowe na placach zabaw i boiskach szkolnych.

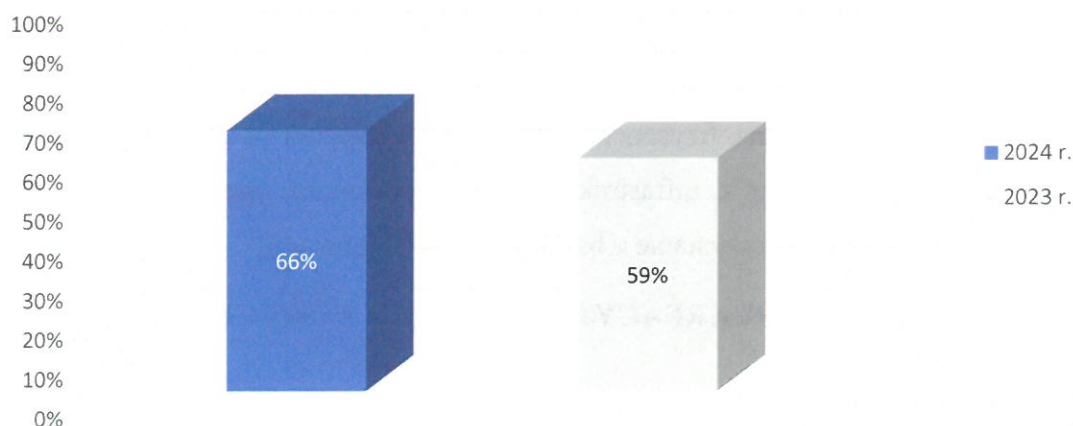
## **DOŻYWIANIE DZIECI I MŁODZIEŻY W SZKOŁACH**

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 w 100% skontrolowanych szkół podstawowych wydawane są ciepłe posiłki–obiady. Liczba uczniów korzystających z obiadów pełnych wyniosła 3049 tj. 66,0 % ogólnej liczby uczniów szkół podstawowych. Poza tym w szkołach na terenie miasta jest realizowany program dla szkół

w ramach którego około 48% 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 10 % uczniów korzystających ze stołówek szkolnych.

W zestawianiu z rokiem 2023 nieznacznie wzrosła liczba placówek zapewniająca uczniom dostęp do wody pitnej, w 2024 r uczniowie 7 szkół mieli dostęp do wody pitnej w szkole.



Wykres nr 2. Odsetek uczniów szkół podstawowych korzystających z pełnych obiadów wydawanych w szkołach w 2023 r. i 2024 r.

## **PROGRAM SZCZEPIEŃ ZALECANYCH PRZECIW WIRUSOWI BRODAWCZAKA LUDZKIEGO (HPV)**

Kluczowym celem programu jest zwiększenie liczby dzieci zaszczepionych przeciw HPV, a w konsekwencji zmniejszenie liczby osób z nowotworami szyjki macicy oraz innymi chorobami nowotworowymi wywoływanymi przez wirus brodawczaka ludzkiego.

Organizacja szczepień przeciw HPV w szkołach pozwoli na zwiększenie dostępności szczepień w ramach oferowanego dodatkowego świadczenia Podstawowej Opieki Zdrowotnej (POZ) oraz zwiększenie wiedzy zdrowotnej wśród uczniów i rodziców na temat HPV i znaczenia szczepień ochronnych w zapobieganiu występowania nowotworów. Założeniem programu m.in. jest to, że szczepienia będą realizowane na terenie szkół, które wyrażą chęć udziału w programie, w miejscu dostosowanym do wykonania szczepienia, np. gabinetie profilaktyki zdrowotnej i będą wykonywane przez personel Podstawowej Opieki Zdrowotnej (lekarz oraz pielęgniarka), z którym szkoła nawiąże współpracę.

W 2024 r. począwszy od września 2024 r. do końca roku oraz obecnie prowadzone są działania w zakresie rozpowszechniania programu szczepień, w ramach których zorganizowano:

- 5 narad z dyrektorami i pracownikami szkół podstawowych,
- 3 spotkania w szkołach z uczniami, ich rodzicami oraz kadrą pedagogiczną,
- 2 szkolenia dla nauczycieli i rodziców,
- 2 szkolenia dla pielęgniarek szkolnych.

W ramach realizacji Programu szczepień przeciw HPV trzy szkoły miejskie zadeklarowały chęć udziału w programie. Rodzice 82 uczniów zadeklarowali chęć zaszczepienia swoich dzieci przeciw HPV na terenie szkoły.

## **WYPOCZYNEK DZIECI I MŁODZIEŻY**

Do elektronicznej bazy MEN na terenie miasta Ostrołęki i powiatu ostrołęckiego organizatorzy zgłosili 7 turnusów zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży tj. dwa turnusy zgłoszono w obiektach hotelowych, jeden turnus w obiekcie wykorzystywanym okazjonalnie do wypoczynku oraz cztery turnusy wypoczynku w miejscu zamieszkania. Skontrolowano pięć turnusów, w skontrolowanych turnusach wypoczywało 193 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 20 turnusów wypoczynku:

- 6 turnusów w obiektach hotelowych,
- 13 turnusów wypoczynku w miejscu zamieszkania,
- 1 obóz pod namiotami.

Pod względem sanitarnym skontrolowano 16 turnusów, w których wypoczywało 504 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 1991 r. o systemie oświaty (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz.900 ze zm.) oraz rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2021 r., poz. 1548).

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 zapewniaли 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**

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2024 r. w zakresie higieny dzieci i młodzieży, podobnie jak w latach poprzednich, miała na celu zapewnienie bezpiecznych warunków i odpowiedniego standardu higienicznego nauki, pobytu i wypoczynku dzieci i młodzieży w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach oraz placówkach wypoczynku.

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 2024 roku na 43 wydanych decyzji merytorycznych – 23 było decyzjami prolongującymi termin realizacji nałożonych obowiązków, co stanowi 53 % decyzji nakazowych.

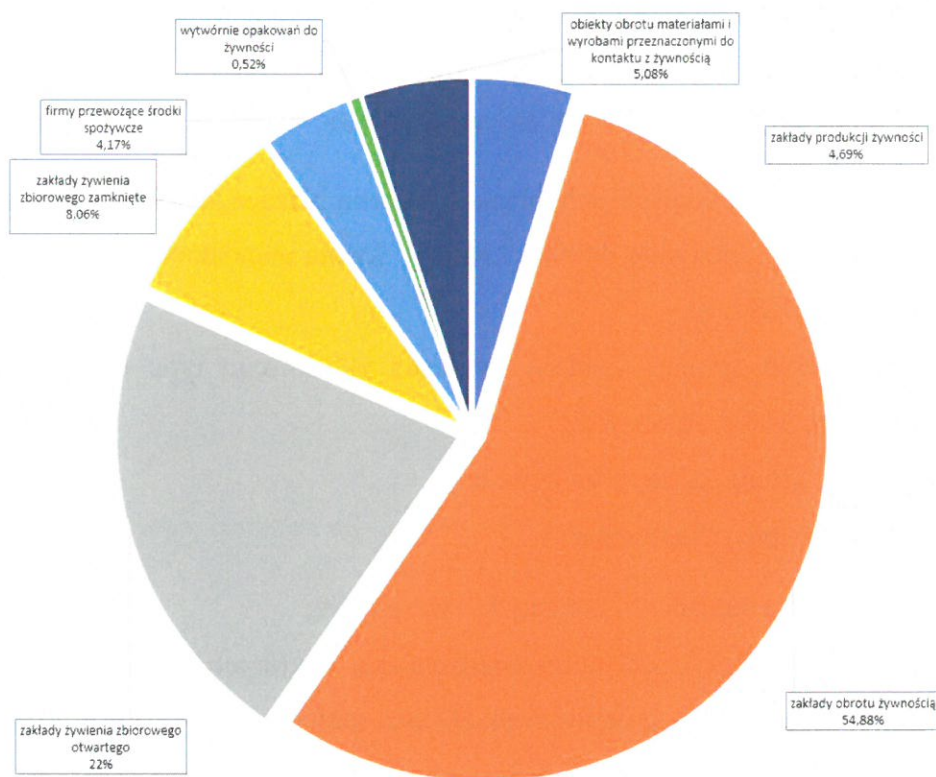
Placówki oświatowo-wychowawcze są sukcesywnie doposażane w nowe meble, wyposażenie i pomoce dydaktyczne, posiadające certyfikaty zgodności lub atesty. Dyrektorzy chętnie przystępują do udziału w projektach wspierających edukację, dzięki którym pozyskują nowoczesne wyposażenie, tworzą nowe pracownie i dają uczniom dostęp do nowoczesnych technologii.

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.

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

W 2024 roku w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na terenie miasta Ostrołęki znajdowało się 767 obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w tym:

- 36 zakładów produkcji żywności,
- 421 zakładów obrotu żywnością, wśród których najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze,
- 169 zakładów żywienia zbiorowego otwartego,
- 66 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 32 firmy przewożące środki spożywcze,
- 4 wytwórnie opakowań do żywności,
- 39 obiektów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, co stanowi:



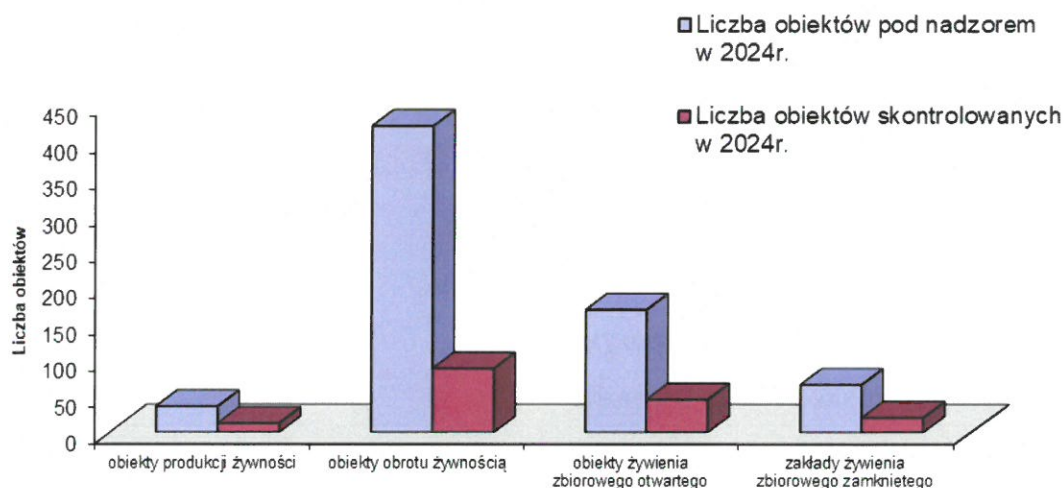
Biorąc pod uwagę ocenę ryzyka skontrolowano w 2024 roku 165 obiektów, w tym:

- **25,0 % zakładów produkcji żywności,**
- **21,0 % obiektów obrotu żywnością,**
- **27,0 % obiektów żywienia zbiorowego otwartego,**



- 31,2 % zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

**Porównanie liczby obiektów pod nadzorem PPIS do liczby obiektów skontrolowanych w 2024r.**



W skontrolowanych obiektach przeprowadzono 294 kontrole. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 22 decyzje administracyjne zobowiązujące właścicieli do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości i 162 decyzje płatnicze.

Za stwierdzane w czasie kontroli uchybienia z zakresu bieżącego stanu sanitarnego nałożono 16 mandatów karnych na kwotę 4400zł. Liczba i kwota mandatów karnych zmniejszyła się w porównaniu do 2023 r. tj.:

- 11 mandatów w grupie „Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego”, w tym 6 w „Zakładach Małej Gastronomii”,
- 4 mandaty w grupie „Sklepy spożywcze”,
- 1 mandat w grupie „Ciastkarnie”.

Do uchybień, za które nakładano mandaty karne należały:

- brak porządku i czystości w pomieszczeniach, w których prowadzona była produkcja lub sprzedaż środków spożywczych, zły stan sanitarny obiektów,
- sprzedaż środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- brak wdrożonych procedur opartych na zasadach HACCP.

PPIS w Ostrołęce wydał w 2024 roku 42 decyzje zatwierdzające obiekty 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:

brak termometrów do monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych, brak zachowanej segregacji środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych, część środków spożywczych przetrzymywanych w magazynie, lodówkach, zamrażarkach bez oznakowania datą otwarcia/pakowania/produkcji/zamrożenia, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych oraz opakowań w magazynach, w pomieszczeniach zakładu ogólny nieporządek, część pomieszczeń wykorzystywana niezgodnie z przeznaczeniem, umywalki do mycia rąk utrzymane brudno, część urządzeń chłodniczych i zamrażarek utrzymana brudno, w zakładzie nie wdrożono systemów opartych na zasadach HACCP, niewłaściwa jakość zdrowotna środków spożywczych (przeterminowane środki spożywcze), brak harmonogramu badań wyrobów gotowych oraz badań wyrobów gotowych w zakresie kryteriów mikrobiologicznych, brak badań potwierdzających deklarowany przez producenta termin przydatności do spożycia,

– w sklepach spożywczych i innych obiektach obrotu żywnością:

brak zachowanej segregacji środków spożywczych, niewłaściwe warunki magazynowania środków spożywczych, rozszerzenie zakresu działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS, brak opracowanych (bądź niekompletne) i wdrożonych instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP, w pomieszczeniach zgromadzone zbędne przedmioty, nieporządek, niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, drzwi, wyposażenia, podłóg, niesprawna wentylacja w pomieszczeniu WC, niezachowanie łańcucha chłodniczego, wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych, 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 do spożycia, brak ciepłej wody, brak środków do mycia i dezynfekcji rąk oraz powierzchni roboczych, sprzedaż środków spożywczych w jednostkach systemu oświaty niezgodnych z rozporządzeniem Ministra Zdrowia, brak warunków do mycia rąk oraz sprzętu pomocniczego,

- w obiektach ruchomych i tymczasowych:  
brak aktualnych zapisów wynikających z opracowanej instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej, część środków spożywczych bez właściwego oznakowania,
- w zakładach gastronomicznych:  
brak warunków do dezynfekcji jaj, 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 oraz sprzętu roboczego, 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 oraz systemu HACCP, brak warunków do przetrzymywania odzieży ochronnej personelu, brak sprawozdania z badania wody oraz oceny jakości wody potwierdzającej jej przydatność do spożycia przez ludzi, niesprawną bądź brak wentylacji mechanicznej nad stanowiskami do smażenia/gotowania,
- w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego:  
niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń zakładów oraz wyposażenia, brak wentylacji wspomaganej mechanicznie w pomieszczeniach WC dla personelu, brak opracowanych i wdrożonych procedur opartych na zasadach HACCP, brak badania wody oraz oceny jakości potwierdzającej jej przydatność do spożycia przez ludzi, brak właściwej wentylacji nad stanowiskami do obróbki termicznej, brak zachowanej segregacji w urządzeniach chłodniczych, pomieszczenia wykorzystywane niezgodnie z przeznaczeniem.

W 2024 roku odnotowano jedno podejrzenie zatrucia pokarmowego, które opisano w tabeli poniżej:

| <i>Miejsca wystąpienia podejrzenia zatrucia pokarmowego (wraz z rodzajem obiektu)</i>                                      | <i>Opis podjętych działań w ramach urzędowej kontroli żywności</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Liczba osób z objawami / liczba narażonych</i>                                                                              | <i>Liczba pobranych próbek</i>                                       | <i>Ustalony czynnik etiologiczny</i> | <i>Ustalone źródła zakażenia</i> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Karczma "Nowa Ostoja" w Ostrołęce, ul. Stacha Konwy 3, wł. Ostoja Godzina S.K. (zakład żywienia zbiorowego typu otwartego) | <p>W dniach 19-20.09.2024r. przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z podejrzeniem wystąpienia zatrucia pokarmowego na przyjęciu weselnym w dniu 14.09.2024 r. Przeprowadzono kontrolę stanu sanitarno-higienicznego obiektu. Pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia pobrali próby żywności - ciast (16 prób) wyprodukowanych przez Piekarnię Kurpiowską Serafin, Serafin 4, 07-437 Łyse. Pracownik Sekcji Epidemiologii pobrał wymazy kału od personelu (w kierunku obecności pałeczek z rodzaju Salmonella, Shigella, Yersinia i/lub werotoksycznych Escherichia coli O157). Pracownik Higieny Komunalnej pobrał próbę wody do badań. Osobę odpowiedzialną za nieprzestrzeganie warunków sanitarnych przy produkcji żywności ukarano mandatem karnym.</p> <p>W jednym z pobranych ciast –Rafaello – wykryto w 1 z 5 prób Listerię monocytogenes. W związku z powyższym pobrano kolejne próby ciast w zakładzie produkcyjnym tj. w Piekarni Kurpiowskiej Serafin, Serafin 4, 07-437 Łyse oraz w sklepie firmowym w Ostrołęce, ul. Sikorskiego 17.</p> <p>W pobranych próbach ciast nie stwierdzono bakterii chorobotwórczych.</p> <p>U pracowników restauracji nie wyhodowano pałeczek z rodzaju Salmonella, Shigella, Yersinia i/lub werotoksycznych pałeczek Escherichia coli O157. Próba wody w zakresie kryteriów mikrobiologicznych odpowiada obowiązującym wymaganiom.</p> | Liczba osób z objawami – 5, w tym potwierdzono 1 przypadek (stwierdzono Salmonella Enteritidis )/ Liczba narażonych - 130 osób | Pobrano 16 próbek żywności - ciast podawanych na przyjęciu weselnym. | Nie ustalony                         | Nie ustalono                     |

Do badań laboratoryjnych w obiektach działających w Ostrołęce pobrano 317 prób żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z których 10 próbek (łącznie dwie partie) zostało zakwestionowanych (5 próbek ciasta „Rafaello” ze względu na wykrycie Listeria Monocytogenes w 1g oraz 5 próbek fileta z piersi kurczaka ze względu na wykrycie Salmonella Infantis w 25g). W przypadku kwestionowanej próbki ciasta dalsze działania prowadzone były w zakładzie produkcyjnym na terenie powiatu ostrołęckiego, w odniesieniu do kwestionowanej piersi z kurczaka sprawę zgłoszono do systemu RASFF i przekazano do właściwego terenowo organu urzędowej kontroli żywności w celu prowadzenia dalszych postępowań.

Do PPIS w Ostrołęce w 2024r. wpłynęło 16, 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,

wystąpienia nieżytów żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków, sposobu przechowywania środków spożywczych, uwag dot. sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego. W 9 obiektach zarzuty przedstawione w interwencjach potwierdziły się. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatami karnymi na łączną kwotę 1400zł.

PPIS w Ostrołęce w roku 2024 otrzymał i podjął działania w związku z 13 powiadomieniami alarmowymi i powiadomieniami informacyjnymi w celu podjęcia działań w ramach **Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych RASFF**. Powiadomienia te dotyczyły:

- stwierdzenia zanieczyszczenia fragmentami metalu suplementu diety pn. „Propolis Forte”,
- stwierdzenia przekroczenia migracji specyficznej w wyrobie do kontaktu z żywnością,
- stwierdzenia obecności *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. „Boczek duński wędzony”,
- stwierdzenia obecności glutenu w produkcie „Płatki owsiane bezglutenowe”,
- przekroczenia wartości poziomu odniesienia dla obecności akrylamidu w herbatnikach,
- wykrycia obecności bakterii *Salmonella* Newport w produkcie pn. „Ser Złoty Mazur”,
- przekroczenia poziomu alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Kmin rzymski mielony”,
- stwierdzenia migracji ołowiu i kadmu w wyrobie do kontaktu z żywnością,
- wykrycia nieautoryzowanego genetycznie zmodyfikowanego lnu w siemieniu lnianym.

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.

PPIS w Ostrołęce w roku 2024 dokonał **oceny sposobu żywienia** na podstawie jadłospisów wg. dekadowych raportów żywieniowych w 5 stołówkach przedszkolnych, w 2 stołówkach szkół podstawowych, w 1 bloku żywienia w domu opieki społecznej, w 1 stołówce internatu 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 porcję warzyw/owoców zgodną z zalecaną ilością oraz zadbać o różnorodność warzyw i owoców różnicując formy podania,
- rozszerzyć asortyment produktów zbożowych, szczególnie pieczywa wzbogacając jadłospis o produkty pełnoziarniste graham, kasze, płatki z pełnego przemiału, jak również zbilansować gramaturę w ww. grupach produktów zgodnie z rekomendacjami,
- wyeliminować wysoko przetworzone płatki śniadaniowe, korzystać z szerokiego asortymentu produktów zbożowych, planować ich udział w zupach mlecznych jako dodatek do naturalnych jogurtów, kefirów, maślanek,
- częściej planować wieloskładnikowe kanapki z zastosowaniem ryby, jaj, mięsa pieczonego, 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),
- zwiększyć spożycie ryb i przetworów rybnych,
- zaplanować w jadłospisach zupy przygotowane na wywarach jarskich,
- zapewnić odpowiednią podaż białka w diecie dla danej grupy wiekowej,
- ze szczególną starannością należy zwrócić uwagę na jakość podawanych wędlin tj. ograniczyć wędliny wysoko przetworzone w diecie.

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 żywieniem zbiorowym łączy się nierozdzielanie 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 rodzinie oraz wymiana sprzętu produkcyjnego uzależnione są od możliwości finansowych przedsiębiorców.

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

- zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie,
- 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 sytuacji epidemiologicznej i bieżących potrzeb zdrowotnych społeczeństwa.

Kontynuowano wiele zadań m.in. programy profilaktyczno-edukacyjne na poziomie ogólnopolskim, wojewódzkim i powiatowym. Działania skierowane były do ogółu społeczeństwa, w tym przede wszystkim do dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, rodziców i opiekunów dzieci, wychowawców oraz pedagogów.

W 2024 roku w Ostrołęce zrealizowano działania edukacyjne i profilaktyczne, którymi objęto ponad 26 tysięcy osób, co oznacza wzrost zasięgu w porównaniu z rokiem 2023. W realizacji powyższych zadań współpracowano z wieloma instytucjami i placówkami oświatowymi m.in. Urzędem Miasta, Starostwem Powiatowym, Komendą Miejską Policji, urzędami gmin, szpitalem, ośrodkami pomocy społecznej, placówkami nauczania i wychowania, nadleśnictwem oraz mediami lokalnymi. W 2024 roku organizowano także szkolenia online dla nauczycieli pełniących rolę koordynatorów i realizatorów programów edukacyjnych, mające na celu wsparcie ich w efektywnej realizacji działań edukacyjnych.

### **1. Promocja zdrowego stylu życia**

#### **Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”**

W roku szkolnym 2023-2024 kontynuowano realizację IV edycji programu edukacyjnego „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, którego celem jest poszerzenie wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz kształtowanie zdrowych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat. Program jest adresowany do dzieci w wieku 5-6 lat uczęszczających do przedszkoli, a także ich rodziców i opiekunów. Główne cele programu to zwiększenie świadomości na temat rolnictwa ekologicznego i produktów ekologicznych, nauka świadomego dokonywania wyborów zdrowotnych, promowanie zdrowego stylu życia

SKĄD SIĘ BIORĄ  
produkty  
EKOLOGICZNE

oraz pogłębianie wiedzy dzieci w zakresie higieny i zdrowia. Aby edukacja była bardziej przystępna i atrakcyjna dla dzieci, wykorzystywano materiały przygotowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Głównym Inspektoratem Sanitarnym (m.in. publikacje, film animowany „Skąd się biorą produkty ekologiczne” oraz scenariusze zajęć dla nauczycieli). W programie wzięło udział 20 placówek z miasta Ostrołęki, a łączna liczba uczestników wyniosła 1277, co wskazuje na wzrost zainteresowania programem w porównaniu do poprzedniego roku.

### **Ogólnopolski program „Trzymaj Formę!”**

W celu trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w roku szkolnym 2023-2024 w mieście Ostrołęka realizowana była XVII edycja programu „Trzymaj Formę!”. Adresatami programu są uczniowie klas V-VIII szkół podstawowych i ich rodzice. W roku szkolnym 2023-2024 w programie wzięły udział 4 szkoły. Łącznie edukacją objęto 428 osób. Program cieszył się dużą popularnością zarówno wśród uczestników, jak i koordynatorów programu, którzy wykazywali chęć realizacji kolejnej edycji w roku szkolnym 2024-2025.



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

W trosce o poprawę jakości życia, zwiększenie świadomości zdrowotnej oraz uświadomienie, że codzienne wybory mają wpływ na nasze zdrowie, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Warszawie stworzyła program edukacyjny #ŻyjDobrze. Program skierowany jest do uczniów szkół podstawowych, ich rodziców/opiekunów oraz kadry pedagogicznej. Jego celem jest promowanie zdrowego stylu życia poprzez edukację w pięciu kluczowych obszarach: higieny, zdrowego odżywiania, aktywności fizycznej, profilaktyki oraz zdrowia psychicznego. Wzięło w nim udział 7 placówek w mieście, a edukacją objęto łącznie 886 uczniów, ich rodziców/opiekunów oraz nauczycieli.



## **2. Profilaktyka uzależnień**

W 2024 r. realizowano dwa programy edukacji antytytoniowej „Czyste Powietrze Wokół Nas” oraz „Bieg po zdrowie”, którymi objęto łącznie ponad 1000 odbiorców. W celu wzmocnienia działań profilaktycznych dotyczących szkodliwości palenia tytoniu i używania e-papierosów, ze szczególnym uwzględnieniem narastającego problemu ich stosowania przez młodzież, pracownicy PSSE w Ostrołęce przygotowali i przeprowadzili



pogadanki dla uczniów dwóch szkół ponadpodstawowych w Ostrołęce. W zajęciach uczestniczyło 240 uczniów i nauczycieli. Treści związane z profilaktyką antynikotynową były przekazywane nie tylko na różnych stoiskach edukacyjnych, ale także poprzez 3 ekspozycje wizualne, zorganizowane dla 1502 uczniów szkół ponadpodstawowych w Ostrołęce w ramach Światowego Dnia bez Tytoniu. Jak co roku, prowadzono także działania informacyjne w mediach społecznościowych w ramach obchodów Światowego Dnia bez Tytoniu oraz Światowego Dnia Rzucenia Palenia, docierając do 743 osób.

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

Program powiatowy „Czyste powietrze wokół nas” jest adresowany do dzieci 5-6 letnich oraz ich rodziców i opiekunów. Jego głównym celem jest podniesienie świadomości rodziców na temat ochrony dzieci przed szkodliwym działaniem dymu tytoniowego oraz rozwijanie umiejętności dzieci w radzeniu sobie w sytuacjach, gdy przebywają w zadymionych pomieszczeniach lub gdy dorośli palą tytoń w ich obecności. W roku szkolnym 2023-2024 do programu „Czyste powietrze wokół nas” przystąpiło 14 placówek. Łącznie edukacją objęto 569 dzieci oraz 305 rodziców w mieście.

### **Program „Bieg po zdrowie”**

Program „Bieg po zdrowie” to program dotyczący profilaktyki palenia tytoniu skierowany do uczniów klas IV szkół podstawowych oraz ich rodziców i opiekunów. Jego głównym założeniem jest opóźnianie lub zapobieganie inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży oraz promowanie życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego. Program kładzie nacisk na naukę asertywności oraz poszerzanie wiedzy uczniów na temat zdrowotnych konsekwencji palenia papierosów. W roku szkolnym 2023-2024 program został zrealizowany w 4 placówkach z terenu miasta Ostrołki, uczestniczyło w nim 176 odbiorców.

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

W 2024 roku realizowano XI edycję programu edukacyjnego „ARS, czyli jak dbać o miłość”, którego celem jest profilaktyka używania substancji psychoaktywnych, takich jak alkohol, tytoń, narkotyki oraz nowe substancje psychoaktywne. Program ma na celu ograniczenie negatywnych konsekwencji zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych wynikających z używania i nadużywania tych substancji przez młodzież wkraczającą w dorosłość. Skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych w wieku 15–19 lat, a jego elementy angażują również rodziców. W roku szkolnym 2023-2024 program realizowały 3 placówki



z terenu miasta Ostrołęki, obejmując edukacją łącznie 290 uczniów i rodziców. W ramach przeciwdziałania nadużywaniu substancji psychoaktywnych, w tym alkoholu we współpracy ze Stowarzyszeniem Promocji Zdrowia i Trzeźwości „ARKADIA” w Ostrołęce na początku września pracownicy PSSE w Ostrołęce zorganizowali stoisko edukacyjne. W działaniach edukacyjnych wzięło ponad 120 osób.

### **3. Profilaktyka nowotworów**

W 2024 roku na terenie miasta Ostrołęka realizowane były trzy programy w zakresie profilaktyki onkologicznej, skierowane głównie do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców/opiekunów oraz nauczycieli. Celem tych programów było zwiększenie świadomości zdrowotnej wśród młodzieży oraz dorosłych, a także promowanie wczesnego wykrywania nowotworów. Programy koncentrowały się na edukacji dotyczącej profilaktyki raka piersi, raka szyjki macicy oraz raka skóry. Podstawowym celem było również kształtowanie nawyku samobadania piersi i skóry oraz uświadamianie znaczenia regularnych badań profilaktycznych w wykrywaniu chorób nowotworowych.

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

Program „Zdrowe piersi są OK!” jest programem w zakresie profilaktyki raka piersi, skierowany 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 2023-2024 w programie uczestniczyło 8 placówek z terenu miasta Ostrołęki, a edukacją objęto 1412 odbiorców.



W ramach działań profilaktycznych dotyczących raka piersi w październiku 2024 roku z okazji Miesiąca Świadomości Raka Piersi w Galerii Bursztynowa, we współpracy z Ostrołęckim Klubem Amazonki zorganizowano stoisko edukacyjne na którym przeprowadzono poradnictwo oraz edukację w zakresie profilaktyki raka piersi, udzielając wskazówek dotyczących prawidłowego przeprowadzania samobadania piersi przy wykorzystaniu fantomów. Z oferowanej edukacji skorzystało około 120 osób.



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

Program „Wybierz Życie-Pierwszy Krok” ma na celu budowanie świadomości wśród młodzieży na temat zagrożenia rakiem szyjki macicy w wyniku zakażenia wirusem HPV. Wiedza o sposobach unikania tych zagrożeń oraz konsekwencjach zakażenia HPV jest kluczowa i powinna być częścią rozmów wychowawczych, które przygotowują młodych ludzi do dorosłego życia. Program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych, ich rodziców, opiekunów oraz całego środowiska szkolnego. Głównym celem jest edukacja młodzieży oraz ich bliskich w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy, ze szczególnym naciskiem na zapobieganie zakażeniom HPV oraz związane z nimi zagrożenia zdrowotne. Program zdobył akceptację Mazowieckiego Kuratora Oświaty oraz pozytywną opinię Mazowieckiego Samorządowego Centrum Doskonalenia Nauczycieli w Warszawie. W roku szkolnym 2023-2024 XVI edycja programu realizowana była w 5 placówkach na terenie miasta Ostrołęki, obejmując edukacją 1159 uczniów oraz ich rodziców i opiekunów. W porównaniu do roku poprzedniego, program zyskał na popularności, co świadczy o rosnącym zainteresowaniu powyższą tematyką.



### **Program „Znamie! Znam je?”**

W ciągu ostatnich dwudziestu lat zapadalność na czerniaka w Polsce zwiększyła się aż o 300%, a przyczyną tego stanu rzeczy jest wciąż niska świadomość społeczna na temat profilaktyki oraz czynników ryzyka. Mimo wielu podejmowanych działań profilaktycznych, czerniak pozostaje poważnym problemem społecznym i główną przyczyną zgonów z powodu nowotworów złośliwych skóry. W odpowiedzi na tę sytuację realizowany jest program edukacyjny „Znamie! Znam je?”, którego celem jest upowszechnienie wśród młodzieży wiedzy na temat profilaktyki czerniaka. Program skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych. W roku szkolnym 2023-2024 w programie wzięło udział 9 placówek w mieście, obejmując edukacją 1739 osób.

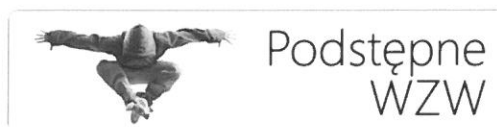


## **4. Profilaktyka chorób zakaźnych**

Podnoszenie wiedzy na temat higieny rąk jest kluczowym elementem działań edukacyjnych realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. W 2024 roku pracownicy PSSE w Ostrołęce regularnie przekazywali informacje na temat znaczenia mycia rąk jako skutecznej metody ochrony przed różnorodnymi chorobami. W ramach spotkań edukacyjnych w przedszkolach, udzielano instruktażu dotyczącego prawidłowego mycia rąk, podkreślając, że jest to ważna metoda ochrony przed zakażeniami wirusowymi, takimi jak grypa, rotawirusy

czy norowirusy, a także przed chorobami bakteryjnymi, w tym salmonellozą, oraz pasożytniczymi, takimi jak owsica. Celem tych zajęć było nauczenie dzieci podstawowych zasad higieny osobistej, w tym odpowiednich nawyków związanych z myciem rąk. Zajęcia te miały na celu uświadomienie dzieciom, jak ważne jest regularne i prawidłowe mycie rąk, które stanowi kluczowy element codziennej troski o zdrowie, pomagając w zapobieganiu rozprzestrzenianiu się chorób i utrzymaniu dobrego stanu zdrowia. W ramach powyższych działań edukacją objęto 347 dzieci i nauczycieli w 9 placówkach na terenie miasta Ostrołęka.

### **Program „Podstępne WZW”**



Wirusowe zapalenie wątroby zostało uznane przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) za jedno z największych wyzwań zdrowotnych na świecie, porównywalnych do takich chorób jak HIV, gruźlica czy malaria. Program edukacyjny „Podstępne WZW” jest odpowiedzią na wciąż pojawiające się nowe przypadki zakażeń HAV, HBV i HCV. Jego głównym celem jest upowszechnienie wiedzy na temat wirusowego zapalenia wątroby typu A, B i C wśród uczniów szkół ponadpodstawowych. Kształtowanie zdrowych nawyków i przeciwdziałanie chorobom zakaźnym stanowi istotny element działań edukacyjnych w szkołach. W roku szkolnym 2023-2024 w programie wzięło udział 542 uczniów z 5 szkół ponadpodstawowych.

## **5. Bezpieczny wypoczynek**

### **„Bezpieczne ferie” i „Bezpieczne wakacje”**

W trosce o bezpieczeństwo dzieci i młodzieży pracownicy PSSE w Ostrołęce realizowali kampanię „Bezpieczne ferie” i „Bezpieczne wakacje”.

Na turnusach zimowego i letniego wypoczynku prowadzono zajęcia edukacyjne w formie pogadanek oraz zorganizowano ekspozycje wizualne. W ramach działań edukacyjnych propagujących bezpieczne zachowania w okresie letnim zorganizowano również 3 plenerowe stoiska profilaktyczno-edukacyjne pt. „Bezpieczne Wakacje 2024”. W trakcie prowadzenia kampanii „Bezpieczne ferie” i „Bezpieczne wakacje” poruszane były tematy związane z profilaktyką zatruc pokarmowych i chorób zakaźnych, profilaktyką używania nowych substancji psychoaktywnych, alkoholu i tytoniu, propagowaniem zasad higieny osobistej ze zwróceniem uwagi na profilaktykę wszawicy, zapobieganiem wypadkom i urazom, profilaktyką chorób odkleszczowych, ochroną przed promieniowaniem UV, zasadami bezpieczeństwa podczas upałów i na kąpieliskach, zagrożeniami związanymi z kąpielą w fontannach oraz skutkami spożywania napojów energetycznych.

Powyższe działania prowadzone były we współpracy z Urzędem Miasta Ostrołęki, Starostwem Powiatowym w Ostrołęce, Komendą Miejską Policji w Ostrołęce, Towarzystwem Przyjaciół Dzieci w Ostrołęce, Ostrołęcką Spółdzielnią Mieszkaniową, Urzędem Gminy w Goworowie i Urzędem Gminy w Rzekuniu. Informacje związane z tematyką obu kampanii zamieszczano również w mediach społecznościowych PSSE w Ostrołęce, które swoim zasięgiem objęły 7685 odbiorców.

## 6. Inne działania edukacyjne

### Wystawa „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia”

W ostatnim tygodniu września 2024 roku w Ostrołęce ponownie zorganizowano wystawę „Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia”, która odbyła się w Szkole Podstawowej Nr 2 im. Stanisława Staszica. Uczniowie ostrołęckich szkół podstawowych mieli okazję zapoznać się z ponad 50 gatunkami grzybów jadalnych, niejadalnych i trujących. Ekspozycje prezentowane były w otoczeniu drzewek oraz elementów runa leśnego, co stworzyło wyjątkową atmosferę przypominającą naturalne środowisko lasu. Dodatkowo, podczas zwiedzania prowadzone były zajęcia edukacyjne dla uczniów szkół podstawowych. Zajęcia te obejmowały tematykę bezpiecznego zachowania w lesie, profilaktyki chorób odkleszczowych oraz rozpoznawania grzybów jadalnych, niejadalnych i trujących. Wydarzenie zorganizowano we współpracy z Nadleśnictwem Ostrołęka, które cieszyło się dużym zainteresowaniem. Wystawę odwiedziło 29 grup zorganizowanych, z ostrołęckich szkół podstawowych, około 600 uczniów. Zarówno uczniowie, jak i pozostali zwiedzający, z dużym entuzjazmem uczestniczyli w tym edukacyjnym przedsięwzięciu.



### Profilaktyka wad postawy

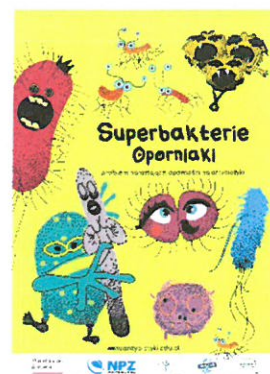
W ramach ogólnopolskiej akcji ważenia tornistrów które przeprowadzono w Szkole Podstawowej Nr 5 im. Zofii Niedziałkowskiej w Ostrołęce pracownicy PSSE zrealizowali szereg działań edukacyjno-informacyjnych. W ramach tych działań odbyły się indywidualne rozmowy oraz pogadanki z uczniami, podczas których poruszano kwestie dotyczące prawidłowego doboru, pakowania i użytkowania tornistra. Dodatkowo uczniowie zostali poinstruowani, jak prawidłowo nosić plecaki, aby unikać wad postawy i zmniejszyć obciążenie pleców. Wszyscy uczestnicy otrzymali materiały edukacyjne, ulotki informacyjne dotyczące ergonomicznego wyboru tornistra szkolnego. Edukacją objęto 214 uczniów klas 4-8 szkoły podstawowej.





## **Europejski Dzień Wiedzy o Antybiotykach/ Światowy Tydzień Wiedzy o Antybiotykach**

We współpracy z Mazowieckim Szpitalem Specjalistycznym im. dr. Józefa Psarskiego w Ostrołęce w listopadzie 2024 roku, w ramach Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach zorganizowano wystawę „Superbakterie oporniaki”. Ekspozycja była poświęcona problemowi antybiotykoodporności i jej konsekwencjom oraz została zaprezentowana w formie elektronicznej na monitorach w szpitalu.



## **Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS**

W ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS podejmowane były działania mające na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, a także zapewnienie odpowiedniego dostępu do edukacji, informacji i usług związanych z profilaktyką HIV/AIDS oraz promowanie testowania w kierunku HIV. Aby dotrzeć do jak najszerszego kręgu odbiorców, pracownicy

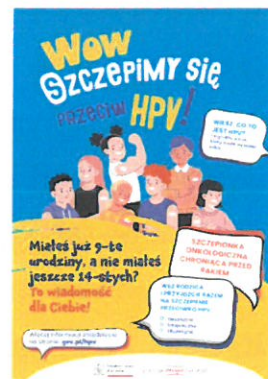


Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce zapewniali dostęp do informacji na temat zapobiegania HIV/AIDS, podejmując szereg działań. Przekazywano informacje do lokalnych portali internetowych, przygotowywano i publikowano materiały dotyczące profilaktyki HIV/AIDS na stronach mediów społecznościowych PSSE w Ostrołęce, wysyłano listy intencyjne oraz rozdystrybuowano materiały edukacyjne do szkół i podmiotów leczniczych. Dodatkowo dopełnieniem powyższych działań były obchody Światowego Dnia Walki z AIDS w dniu 1 grudnia, w ramach którego zostało zorganizowane stoisko profilaktyczno-edukacyjne w Galerii Bursztynowa w Ostrołęce. Na zaproszenie Zespołu Szkół Zawodowych Nr 3 im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Ostrołęce przeprowadzono także pogadankę edukacyjną dla młodzieży szkolnej z zakresu profilaktyki HIV/AIDS.

Wszystkie działania adresowane były do ogółu społeczeństwa – głównie do młodzieży, koordynatorów i realizatorów programów szkolnych oraz przedstawicieli ochrony zdrowia. Łącznie działaniami informacyjnymi objęto 54 podmiotów i ponad 10 tysięcy odbiorców.

## Krajowy Program Szczepień Ochronnych Przeciw Wirusowi brodawczaka ludzkiego (HPV)

W 2024 roku pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce realizowali działania w ramach Krajowego Programu Szczepień Ochronnych Przeciw HPV. Istotnym elementem programu była edukacja zdrowotna uczniów i rodziców na temat HPV oraz roli szczepień ochronnych w profilaktyce nowotworowej. W ramach tych działań zorganizowano stoiska edukacyjne w 3 szkołach podstawowych w Ostrołęce, gdzie przekazywano rzetelne informacje o wirusie HPV, drogach zakażenia oraz skuteczności szczepień. Działania te objęły 275 osób i miały na celu zwiększenie świadomości zdrowotnej społeczeństwa oraz wzrost akceptacji dla promocji szczepień przeciw HPV, co jest kluczowe dla efektywnej ochrony zdrowia publicznego.



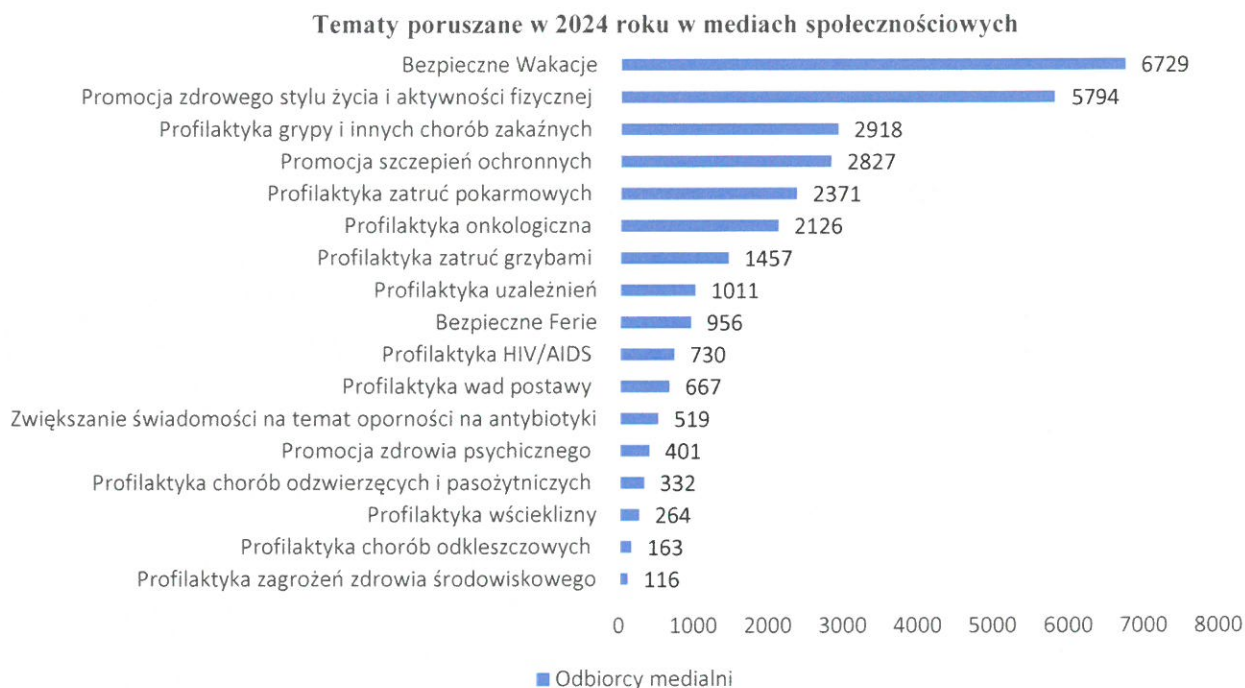
## Światowy Dzień Zdrowia

W 2024 roku pracownicy PSSE w Ostrołęce podejmowali działania z okazji Światowego Dnia Zdrowia, obchodzonego w kwietniu pod hasłem „Moje zdrowie, moje prawo!”. Celem obchodów było zwrócenie uwagi na najistotniejsze problemy w obszarze zdrowia publicznego na świecie. W ramach wydarzenia zorganizowano stoisko profilaktyczno-edukacyjne w Galerii Bursztynowa w Ostrołęce. Na stoisku dostępne były materiały edukacyjne dotyczące m.in.: profilaktyki raka piersi, raka szyjki macicy, raka skóry, profilaktyki onkologicznej, HIV i AIDS, chorób przenoszonych drogą płciową, profilaktyki antytytoniowej, promocji szczepień ochronnych przeciw HPV, a także zwiększania świadomości na temat szkodliwości spożywania alkoholu oraz sposobów zapobiegania antybiotykooporności. Dzięki podjętym działaniom wyedukowano ponad 200 osób.

## 7. Działania edukacyjne w mediach społecznościowych

Dodatkowym kanałem edukacyjnym jest profil Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrołęce na Facebooku. W 2024 roku materiały informacyjno-edukacyjne oraz informacje o podejmowanych działaniach z zakresu promocji zdrowia zamieszczano i udostępniano na stronie internetowej PSSE w Ostrołęce: [www.gov.pl/web/psse-ostroleka](http://www.gov.pl/web/psse-ostroleka) oraz w mediach społecznościowych. Na profilu Facebook opublikowano 418 postów, które łącznie dotarły do około 30 tysięcy odbiorców.





## Podsumowanie

W 2024 roku pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Ostrołęce intensywnie realizowali działania prozdrowotne, koncentrując się na edukacji zdrowotnej i profilaktyce. Realizowane programy edukacyjne obejmowały szeroki wachlarz inicjatyw, takich jak szkolenia, zajęcia dla dzieci i młodzieży, stoiska informacyjno-edukacyjne oraz dystrybucja materiałów oświatowo-zdrowotnych do placówek nauczania i wychowania oraz służby zdrowia. W celu skuteczniejszego dotarcia do odbiorców wykorzystywano zarówno tradycyjne formy komunikacji, jak np. wystawy i pogadanki, jak i nowoczesne narzędzia tj. media społecznościowe oraz szkolenia online. Współpraca z placówkami oświatowymi, instytucjami publicznymi oraz innymi partnerami pozwoliła na skuteczniejsze promowanie zdrowego stylu życia i kształtowanie prawidłowych nawyków zdrowotnych mieszkańców miasta.

Podsumowując, intensywne działania edukacyjne i profilaktyczne prowadzone w 2024 roku przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Ostrołęce skutecznie wpłynęły na wzrost świadomości zdrowotnej mieszkańców oraz promowanie prozdrowotnych postaw. Systematyczne poszerzanie oferty edukacyjnej, zastosowanie nowoczesnych metod przekazu oraz efektywna współpraca z lokalnymi instytucjami stanowią fundament skutecznej profilaktyki zdrowotnej w mieście Ostrołęka.