

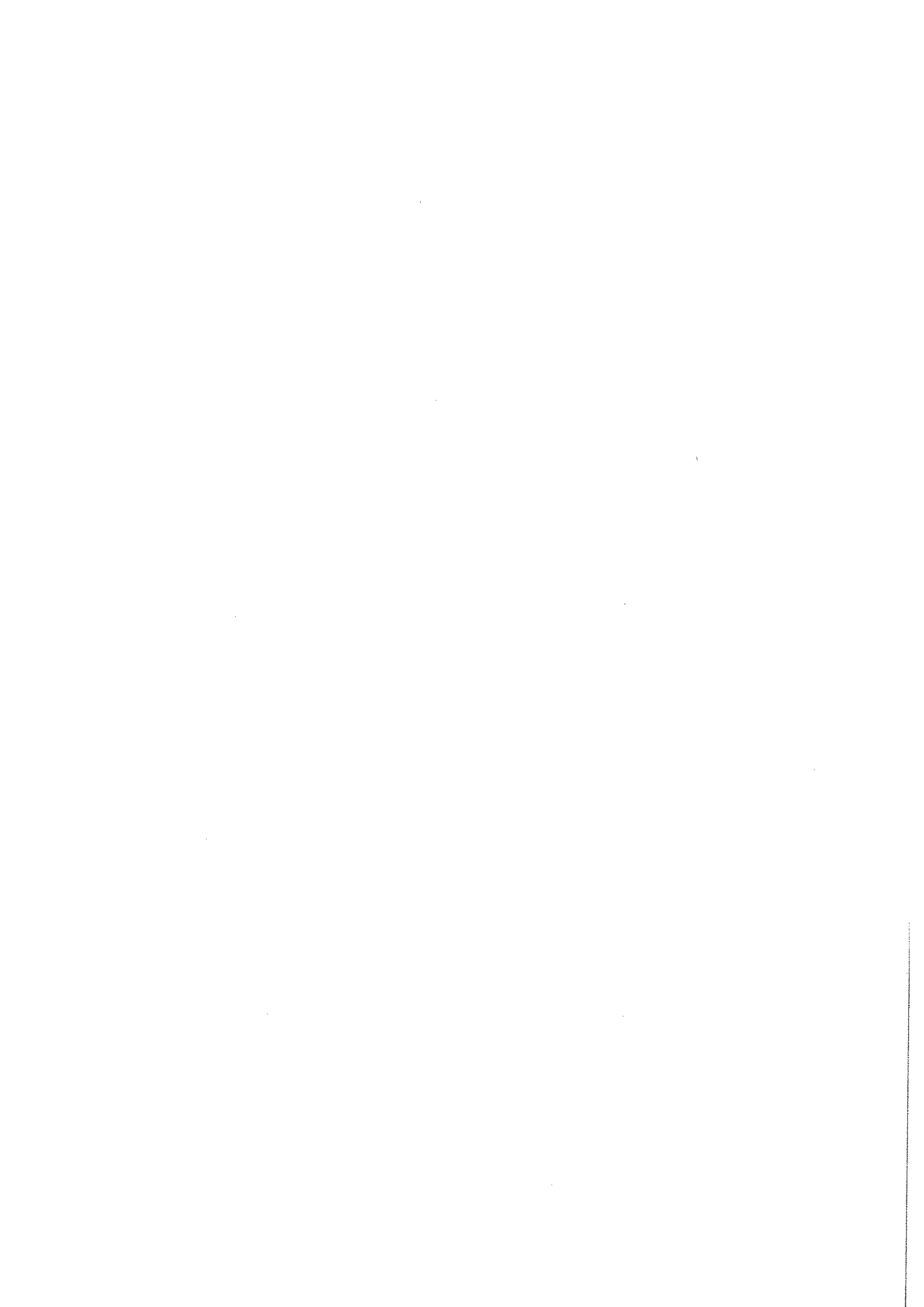


**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYPINIE**

***STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU RYPIŃSKIEGO
W 2016 ROKU***

**SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RYPINIE
w 2016r**

Rypin, marzec 2017 r



WSTĘP

Przedstawiona w niniejszym opracowaniu ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego jest odzwierciedleniem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2016r na terenie podległym Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Rypinie.

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na podstawie Ustawy z dnia 14 marca 1985r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2015r poz. 1412 z późn. zm.) i została powołana w celu ochrony zdrowia przed wpływem czynników szkodliwych i uciążliwych oraz w celu profilaktyki chorób, przede wszystkim chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się nadzorem w bardzo szerokim zakresie, między innymi:

- higieny środowiska,
- bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia,
- warunków higieniczno-sanitarnych w placówkach ochrony zdrowia,
- środowiska pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- warunków higieniczno-sanitarnych w obiektach użyteczności publicznej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie realizuje te zadania przy pomocy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie działań kontrolnych.

Badania laboratoryjne wykonywane są w ramach zintegrowanego wojewódzkiego systemu w akredytowanych laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Toruniu, w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku oraz w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy.

Stałym elementem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest również prowadzenie zadań oświatowo-zdrowotnych i w zakresie promocji zdrowia. Podejmowane są przedsięwzięcia propagujące zasady zdrowego stylu życia oraz pobudzające aktywność prozdrowotną ludzi na rzecz indywidualnej odpowiedzialności za zdrowie .

Realizując zadania statutowe Państwowa Inspekcja Sanitarna wkłada wiele wysiłku w stałe doskonalenie systemu zarządzania jakością w oparciu o normę PN-EN ISO/IEC 17020 „Ogólne kryteria działania różnych rodzajów jednostek inspekcyjnych”

Komórki organizacyjne zajmujące się działalnością merytoryczną w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie to:

Oddział Zapobiegawczego i Bieżącego Nadzoru Sanitarnego; w skład którego wchodzi:

1. Sekcja Nadzoru Przeciwepidemicznego – która zajmuje się profilaktyką i zwalczaniem chorób zakaźnych i zakażeń.
2. Sekcja Nadzoru Nad Obiektami Komunalnymi – która zajmuje się monitoringiem jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz zapewnianiem właściwych standardów sanitarnych w obiektach służby zdrowia i obiektach użyteczności publicznej.
3. Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku – zajmuje się zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, żywienia oraz nadzorem nad kosmetykami i przedmiotami do kontaktu z żywnością.
4. Stanowisko Pracy ds. Prewencji Chorób Zawodowych – zajmuje się zapewnieniem prawidłowych warunków zdrowotnych i higieniczno-sanitarnych w środowisku pracy.

5. Stanowisko Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży – zajmuje się zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku.
 6. Stanowisko Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – zajmuje się zapewnieniem prawidłowych warunków zdrowotnych i higienicznych w miejscach pobytu ludzi i w środowisku na etapie uzgadniania opracowań projektowych.
- oraz Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia - zajmuje się zaznajamianiem społeczeństwa z czynnikami ryzyka wpływającymi na zdrowie człowieka oraz propagowaniem i popularyzowaniem zdrowego stylu życia oraz podejmowaniem działań profilaktycznych.

W związku ze zmianami na mocy ustawy z dnia 23 stycznia 2009 r. o zmianie niektórych ustaw w związku ze zmianami w organizacji i podziale zadań administracji w województwie (Dz. U. Nr 92, poz.753 z późn. zm.) od dnia 1 stycznia 2010r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny jest organem rządowej administracji zespolonej w powiecie, a Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny jest organem rządowej administracji zespolonej w województwie. Od 2010r w stosunku do podmiotów, dla których powiat rypiński jest organem założycielskim lub prowadzącym oraz w zakresie higieny radiacyjnej organem I instancji jest Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy, a organem II instancji jest Główny Inspektor Sanitarny.

W związku z tym w styczniu 2010r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie przekazał Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Bydgoszczy do nadzoru 15 obiektów, tj. 6 placówek służby zdrowia; 6 placówek szkolno-wychowawczych; Dom Pomocy Społecznej w Ugoszczu; Zarząd Dróg Powiatowych oraz wodociąg lokalny przy SP ZOZ.

Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego w 2016r został opracowany na podstawie materiałów Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie i nie obejmuje wyników kontroli Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w obiektach przekazanych do nadzoru.

Niniejsze opracowanie ma przyczynić się do lepszego poznania zadań i roli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zapewnieniu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego oraz na rzecz zdrowia publicznego jego mieszkańców.

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŻNYCH I ZAKAŻEŃ.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie rypińskim jest na bieżąco monitorowana przez inspekcję sanitarną. Gromadzone i analizowane są informacje o występowaniu zakażeń i chorób zakaźnych, biologicznych czynników chorobotwórczych, zgonach, innych zdarzeniach mogących świadczyć o zagrożeniu bioterroryzmem, chorobą zakaźną szczególnie niebezpieczną i wysoce zjadliwą, ogniskach epidemicznych, szczególnie szerzących się drogą pokarmową oraz innych zdarzeniach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego.

W minionym roku w powiecie rypińskim zarejestrowano ogółem 199 przypadków zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne podlegające obowiązkowi zgłaszania, z których 56 wymagało hospitalizacji. Stanowi to spadek o 65% w stosunku do liczby przypadków zarejestrowanych w 2015r (574 przypadków).

Tendencję spadkową zanotowano w stosunku do większości jednostek chorobowych podlegających zgłaszaniu i rejestracji tj. chorób wieku dziecięcego jak ospa wietrzna, nagminne zapalenia przyusznicy, a także płonicy, inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes* przebiegającej pod kliniczną postacią róży, zachorowań na bakteryjne zakażenia jelitowe, biegunek oraz choroby przenoszonej przez kleszcze – borelioza z Lyme.

W 2016r. nie zanotowano chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych takich jak błonica, tężec, polio, krztusiec, odra i różyczka, wirusowego zapalenia wątroby typu A, inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Haemophilus influenzae*, *Streptococcus pneumoniae*, czy *Neisseria meningitidis*.

Nie zostały także zawleczone z innych krajów zachorowania na choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne jak cholera, dżuma, ospa prawdziwa czy gorączki krwotoczne. Nie miały miejsca zdarzenia stanowiące zagrożenie dla zdrowia publicznego.

W porównaniu z 2015r. odnotowano nieznaczny wzrost w przypadku zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe, neuroinfekcje, wirusowe zapalenie wątroby oraz choroby przenoszone drogą płciową.

Na podobnym poziomie kształtowała się sytuacja epidemiologiczna w przypadku gruźlicy.

Pojawiły się nie rejestrowane w 2015r. choroby jak mikobakterioza oraz grypa.

Nie zgłoszono natomiast chorób rejestrowanych w 2015r. takich jak krztusiec oraz różyczka.

W ramach nadzoru przeprowadzono 84 dochodzenia epidemiologiczne.

W 2016r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie nie wpłynęło zgłoszenie zgonu z powodu choroby zakaźnej.

Szczepienia ochronne dzieci i młodzieży w powiecie rypińskim prowadzone były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych w 9 podmiotach leczniczych i 1 oddziale noworodkowym. Ocenę realizacji szczepień ochronnych za 2016r. w powiecie rypińskim przeprowadzono w oparciu o analizy sporządzone przez poszczególnych świadczeniodawców. Procentowy stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w porównaniu z rokiem 2015 pozostawał na takim samym wysokim poziomie i przedstawiał się następująco:

- 98% noworodków zostało zaszczepionych przeciw gruźlicy oraz otrzymało I dawkę szczepionki przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typ B;
- 99 % świadczeniobiorców w roczniku 2011 zaszczepiono w ramach szczepienia przypominającego przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi oraz poliomyelitis;
- 99% osób z rocznika 2007 zaszczepiono szczepionką przeciw odrze, śwince i różyczce;
- 99% osób z rocznika 2003 otrzymało drugą dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi;

- 99% osób z rocznika 1998 otrzymało trzecią dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy i tężcowi;
- 782 osobom podano szczepionkę przeciw tężcowi w ramach uodpornienia poekspozycyjnego.

W ramach szczepień zalecanych - nie finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia uodporniono przeciw grypie 736 osób, przeciw biegunce rotawirusowej - 51 osób, przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu - 33 osoby, przeciw zakażeniom *Neisseria meningitidis* - 7 osób, przeciw cholercie - 4 osoby, przeciw WZW typu A -3 osoby oraz przeciw zakażeniom wirusem brodawczaka ludzkiego - 2 osoby.

W 2016r zgłoszono 2 przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych (1 przypadek w 2015r) zakwalifikowane przez lekarzy zgłaszających jako NOP łagodne. Pierwszy przypadek niepożądanego odczynu poszczepiennego w postaci powiększonego węzła pachowego rozpoznano u 2 miesięcznej dziewczynki po podaniu szczepionki BCG. Drugi przypadek NOP rozpoznano u 6 miesięcznego chłopca, u którego po podaniu drugiej dawki szczepionki DTP wystąpiła reakcja miejscowa w postaci obrzęku i zasinienia w miejscu wstrzyknięcia.

Tabela nr 1:
Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie rypińskim w 2015 i 2016r

Lp.	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności w 2015r.		Liczba zachorowań i współczynniki zapadalności w 2016r.	
1	Salmoneloza	zatrucia pokarmowe	50	111,98	18	40,69
		inne zakażenia pozajelitowe			1	2,26
2	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez E.coli i inną BNO	1	2,24		
		wywołane przez Clostridium difficile	8	17,92	1	2,26
		nie określone	1	2,24		
3	Lamblioza (gardioza)		2	4,48		
4	Wirusowe zakażenia jelitowe	wywołane przez rotawirusy	16	35,83	36	81,39
		wywołane przez norowirusy	2	4,48		
		inne określone	7	15,68	1	2,26
		nie określone	4	8,96		
5	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu		3	6,72	1	2,26
6	Mikrobakteriozy – inne i BNO				1	2,26
7	Krzusiec		1	2,24		
8	Płonica (szkarlatyna)		64	143,33	29	65,56
9	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes inwazyjna - róża		9	20,16	1	2,26
10	Kiła wczesna		1	2,24		
11	Rzeżączka				1	2,26
12	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie					
13	Borelioza z Lyme		14	31,35	7	15,82
14	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień		6	13,44	7	15,82
15	Wirusowe zapalenie opon mózgowych inne określone i nie określone		2	4,48	2	4,52
16	Ospa wietrzna		367	821,91	82	185,38
17	Różyczka		6	13,44		
18	Wirusowe zapalenie wątroby typu B		1	2,24	2	4,52
19	Wirusowe zapalenie wątroby typu C		1	2,24	2	4,52
20	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		5	11,20	1	2,26
21	Bąblowica		1	2,24		
22	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i / lub mózgu - inne, nie określone		1	2,24	1	2,26
23	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		1	2,24	3	6,78
24	Grypa				1	2,26

Tabela nr 2 - Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2016r w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego

Jednostka chorobowa	miasto Rypin		gmina Rypin		gmina Skrwilno		gmina Rogowo		gmina Brzuze		gmina Wapielsk	
	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności	Liczba zachorowań	Współczynnik zapadalności
1. Salmoneloza	6	36,20	4	53,35	1	16,72	2	41,71	4	74,91	1	24,71
inne zakażenia pozajelitowe	1	6,03										
2. Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	1	6,03										
3. Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem	26	156,87	3	40,01	1	16,72	2	41,71	5	93,63		
4. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	1	6,03										
5. Mikrobakteriozy – inne i BNO					1	16,72						
6. Płonica (szkarlatyna)	15	90,50	6	80,02	1	16,72	5	104,28	2	37,45		
7. Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes - róża	1	6,03										
8. Rzeżączka												
9. Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	1	6,03									1	24,71
10. Borelioza z Lyme	3	18,10	2	26,67	1	16,72	1	20,86				
11. Styczność i narażenie na wściekliczną- potrzeba szczepień	4	24,13			2	33,44			1	18,73		
12. Wirusowe zapalenie opon mózgowych	1	6,03			1	16,72						
13. Ospa wietrzna	32	193,07	20	266,74	15	250,84	11	229,41	2	37,45	2	49,42
14. Wirusowe zapalenie wątroby typu B	2	12,07										
15. Wirusowe zapalenie wątroby typu C	1	6,03	1	13,34								
16. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)									1	18,73		
17. Bakteryjne zapalenie opon mózgowych / lub mózgu inne, nie określone					1	20,86						
18. Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone					1	20,86			2	37,45		
19. Grypa ogółem									1	18,73		

II. STAN SANITARNY PLACÓWEK OCHRONY ZDROWIA

W roku 2016 w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 49 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 17 podmiotów leczniczych oraz 32 praktyki zawodowe. Skontrolowano 46 obiektów, w których przeprowadzono 53 kontrole. Wszystkie skontrolowane obiekty spełniały wymagania Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2012 r. poz. 739).

W poniższej tabeli wyszczególniono nadzorowane placówki podmiotów leczniczych.

Wyszczególnienie		Działalność wykonywana przez podmioty lecznicze Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	
		Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria.	Inne ogółem
Liczba obiektów	wg ewidencji	12	5
	skontrolowanych	11	4
	liczba kontroli	18	4
Liczba złych obiektów:		0	0

W grupie obiektów „inne” uwzględniono n.w. podmioty:

1. Poradnię Logopedyczną, działającą w przedszkolu miejskim, prowadzoną przez podmiot leczniczy – „Centrum” Logopedii, Uzależnień i Mediacji Sądowych Edukacja, Profilaktyka, Terapia, Olsztyn koło Częstochowy ul. Sienkiewicza 20 s.c. J. Szeliga, Z. Szeliga.
2. Szkolny Gabinet Stomatologiczny działający w Zespole Szkół Miejskich w Rypinie prowadzony przez podmiot leczniczy - NZOZ „ESKULAP” Rypin, ul. Ogrodowa 36 s. c. R. Wieczorek, R. Bytner
3. Punkt Krwiodawstwa w Rypinie prowadzony przez podmiot leczniczy - Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej - RCKiK w Bydgoszczy (punkt działa na zasadzie ekipowego poboru krwi).
4. Punkt pobrań materiału diagnostyczno-laboratoryjnego w Rypinie prowadzony przez podmiot leczniczy „LABORATORIUM” Przygoda Grupa ALAB Sp. z o.o. z siedzibą w Płocku ul. Kolegialna 47
5. Punkt pobrań materiału biologicznego w Rypinie prowadzony przez podmiot leczniczy Diagnostyka Sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie, ul. Życzkowskiego 16

W poniższej tabeli wyszczególniono nadzorowane placówki praktyk zawodowych.

Wyszczególnienie		Praktyki zawodowe				Inne
		Indywidualne praktyki lekarские		Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarские		
		ogółem	w tym lekarzy dentystów	ogółem	w tym lekarzy dentystów	
Liczba obiektów	wg ewidencji	8	6	23	3	1
	skontrolowanych	7	6	23	3	1
	liczba kontroli	7	6	23	3	1
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0	0

Do praktyk zawodowych „innych” zaliczono praktykę zawodową wykonywaną przez fizjoterapeutę.

Stan techniczny i funkcjonalny

Pomieszczenia podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych oceniano w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 czerwca 2012r. (Dz. U. z 2012r. poz. 739). Wszystkie skontrolowane podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne oraz wszystkie praktyki lekarskie oceniono jako dobre. Część skontrolowanych podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych mieściła się w samodzielnych budynkach bądź odrębnych lokalach. W przypadku lokalizacji w budynku o innym przeznaczeniu zapewniano izolację od innych użytkowników budynku. W sytuacji, gdy w tym samym pomieszczeniu przyjmowano dzieci i dorosłych lub osoby chore i zdrowe zachowywano rozdział czasowy przyjęć. Kształt i powierzchnia pomieszczeń umożliwiały prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu.

Utrzymanie czystości

Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy w podmiotach i praktykach nie budził zastrzeżeń. Procedury utrzymania czystości były przestrzegane, w części obiektów procedury zostały uszczegółowione, zawierały one zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji powierzchni dotykowych i bezdotykowych. Zaopatrzenie w sprzęt służący do sprzątnięcia pomieszczeń, środki utrzymania czystości oraz dezynfekcyjne było wystarczające. Drobne remonty wykonywane były na bieżąco.

W skontrolowanych podmiotach leczniczych sprzątnięciem zajmowali się pracownicy podmiotu leczniczego. W 3 podmiotach wymienionych w grupie inne za sprzątnięcie odpowiedzialny był częściowo personel podmiotu leczniczego, częściowo wynajmujący pomieszczenia zgodnie z umową najmu. W 14 praktykach zawodowych sprzątnięciem zajmowali się prowadzący praktyki lub osoby w nich zatrudnione, w pozostałych praktykach sprzątnięciem w uzgodnionych zakresach zajmował się pracownik zakładu opieki zdrowotnej od którego wynajmowano pomieszczenia, bądź pracownik zatrudniony przez właściciela obiektu.

W trakcie kontroli sanitarnych przeprowadzano ocenę wizualną kratki wentylacyjnych, wentylatorów i ich otoczenia – stan nie budził zastrzeżeń. Przeważająca część skontrolowanych podmiotów leczniczych posiadała wentylację grawitacyjną. Jeden obiekt posiadał wyłącznie klimatyzację, jeden wentylację grawitacyjną, klimatyzację i wentylację mechaniczną w WC sprzężoną z włącznikiem oświetlenia, dwa obiekty oprócz wentylacji grawitacyjnej wyposażone były dodatkowo w wentylację mechaniczną w WC. Czyszczenie i przegląd kratki wentylacyjnych w większości wykonywano we własnym zakresie. Przegląd klimatyzacji prowadzony był przez firmę zewnętrzną. W obiektach w czasie kontroli okazywano protokoły z okresowej kontroli przewodów wentylacyjnych, z których wynikało, że stan techniczny i drożność przewodów wentylacyjnych były dobre. Również w praktykach nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z niewłaściwą instalacją wentylacji bądź niewłaściwą jej eksploatacją. W większości praktyk stosowana była wentylacja grawitacyjna, w kilku oprócz wentylacji grawitacyjnej stosowana wentylacja mechaniczna (dotyczy pomieszczeń WC). W przypadku braku kratki wentylacyjnej (dot. zespołu wspólnie użytkowanych pomieszczeń, z zachowaniem rozdziału czasowego przyjęć pacjentów) w pomieszczeniu praktyki stosowany był przenośny klimatyzator.

We wszystkich skontrolowanych podmiotach otoczenie utrzymane czysto.

Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty wykonujące działalność leczniczą korzystały z wody z wodociągów publicznych. Jeden ośrodek (poradnia lekarska w Czumsku Dużym, gmina Rogowo) korzystał z wody z wodociągu publicznego w Sosnowie, dopuszczonej warunkowo do spożycia ze względu na niespełnienie wymagań fizykochemicznych (przekroczenie dopuszczalnej zawartości manganu). Jakość wody z pozostałych wodociągów była dobra.

Do części obiektów doprowadzono bieżącą ciepłą wodę z Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej Sp. z o.o. w Rypinie, pozostałe podgrzewały wodę w kotłowniach własnych, lokalnych, bojlerach bądź elektrycznych podgrzewaczach przepływowych.

Postępowanie z odpadami ze szczególnym uwzględnieniem odpadów medycznych

Postępowanie z odpadami o charakterze komunalnym było prawidłowe. Odpady komunalne w miejscach powstawania gromadzone były w koszach wyłożonych workami foliowymi. Odpady były wnoszone do pojemników na odpady komunalne zlokalizowanych przy budynkach podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Stan sanitarno-techniczny koszy i pojemników nie budził zastrzeżeń. Opróżnianiem pojemników zajmowały się podmioty posiadające zezwolenia na świadczenie usług w zakresie odbioru i transportu odpadów komunalnych zgodnie ze złożonymi przez podmioty deklaracjami, odpowiednio do urzędu gminy lub urzędu miejskiego. Podmioty nie objęte programem gospodarki odpadami przez gminy posiadały indywidualne umowy. Na terenie powiatu rypińskiego odpady komunalne odbierane były przez Przedsiębiorstwo Komunalne „KOMES” Spółka z o.o. w Rypinie ul. E. Orzeszkowej 4, Zakład Usług Komunalnych „KARO” Józef Karczewski w Bydgoszczy ul. Szpakowa 12.

Postępowanie ze ściekami było prawidłowe. W 41 skontrolowanych obiektach ścieki odprowadzane były do kanalizacji zbiorczej i dalej do oczyszczalni ścieków. Ścieki z 1 podmiotu leczniczego odprowadzane były do przydomowej oczyszczalni ścieków. Z 4 obiektów wiejskich ścieki odprowadzane do zbiornika bezodpływowego opróżnianego w miarę potrzeb.

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. W 16 praktykach zawodowych i 2 podmiotach leczniczych (poradnia logopedyczna w Rypinie, ośrodek zdrowia „Kamed” w Czumsku Dużym) nie wytwarzano odpadów medycznych. Odpady medyczne o kodzie 180103 (głównie zużyty sprzęt medyczny, zużyte materiały opatrunkowe, prezerwatywy, gaziki, lignina, zużyte podkłady, serwety, rękawiczki, części zębów) były wytwarzane w 13 podmiotach leczniczych i 15 praktykach zawodowych. W punkcie krwiodawstwa wytwarzano ponadto odpady o kodzie 180102 (pojemniki na krew i konserwaty służące do jej przechowywania). W trakcie kontroli nie stwierdzano obecności innych odpadów medycznych ani dokumentów o ich przekazaniu do utylizacji.

Postępowanie z odpadami medycznymi oceniano w oparciu o opracowane i wdrożone w obiektach procedury postępowania z odpadami medycznymi. Odpady o ostrych końcach i krawędziach zbierano w sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie bądź przecięcie pojemnikach jednorazowego użycia, koloru czerwonego. Pozostałe odpady o kodzie 180103 zbierano do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych na stelażach lub w sztywnych pojemnikach. Pojemniki i worki wymieniano na nowe nie rzadziej niż co 72 godziny. Odpady magazynowano na terenie obiektów poza miejscem ich powstawania w przenośnych urządzeniach chłodniczych wyposażonych w termometr, w miejscach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych i zwierząt. Opakowania z odpadami były odpowiednio oznakowane. Odbiór odpadów przez podmioty uprawnione do ich transportu odbywał się najczęściej z częstotliwością 1 raz w tygodniu. W skontrolowanych podmiotach odpady odbierały firmy: Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe AGMAN Urszula Mańkus w Głowińsku; FUH EKO-UTIL Monika Puc w Brodnicy, ul. Paderewskiego 20A; „EMKA” S.A. w Żyrardowie, ul. Jaktorowska 15A; oraz Zakład Usług Technicznych „Cert-Tech” we Włocławku, ul. Wenus 13. Firmy transportowały odpady do unieszkodliwienia poprzez spalanie do Zakładu Utylizacji Odpadów Medycznych w Centrum Onkologii w Bydgoszczy, ul. dr I. Romanowskiej 2.

Postępowanie z bielizną

We wszystkich podmiotach leczniczych (oprócz poradni logopedycznej, w której nie używano bielizny oraz odzieży ochronnej) oraz praktykach zawodowych stosowano wyłącznie bieliznę jednorazową, m. in.: podkłady, prześcieradła, śliniaki, serwety stomatologiczne, ochroniacze dla pacjentów, fartuchy ochronne. Obiekty opracowały i wdrożyły procedury postępowania ze zużytą bielizną. Segregacja odzieży własnej i ochronnej była zachowana. Czystą i brudną odzież wielokrotnego użytku oraz bieliznę i odzież jednorazowego użytku gromadzono prawidłowo w wydzielonych miejscach (szafy/szuflady/półki). Zapas odzieży i bielizny był wystarczający. Podczas kontroli ustalono, że w 7 obiektach fartuchy ochronne wielokrotnego użytku stosowane przez personel prane były w pralniach zewnętrznych: pralni chemicznej w Golubiu-Dobrzyniu, pralni HOLLYWOOD w Sierpcu, pralni chemicznej PERŁA w Płocku, Zakładzie Pralniczym „BIEL-POL” w Gdańsku, Pralniczej Spółdzielni Pracy „PRALCHEM” w Bydgoszczy. W pozostałych zakładach odzież ochronna prana była we własnym zakresie w pralkach domowych (osobny wsad) z zastosowaniem środków piorąco-dezynfekujących i dezynfekcji termicznej. Podczas kontroli pouczano, że właściwsze byłoby pranie odzieży ochronnej w specjalistycznej pralni.

Procesy dezynfekcji i sterylizacji

W 14 skontrolowanych podmiotach leczniczych wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne oraz w 29 praktykach zawodowych wykonywane były zabiegi dezynfekcji i sterylizacji. Wszystkie placówki posiadały opracowane procedury zgodnie z zakresem działalności medycznej tj.: higienicznego mycia rąk, dezynfekcji narzędzi i powierzchni, postępowania w przypadku zanieczyszczenia powierzchni materiałem biologicznym, postępowania po ekspozycji, w zakresie sterylizacji, procedury stanowiskowe wykonywania zabiegów medycznych związanych z przerwaniem ciągłości tkanek.

Procesy sterylizacji prowadzone były we własnym zakresie w 5 placówkach wykonujących ambulatoryjne świadczenia zdrowotne, gdzie gabinety zabiegowe były wyposażone w małe autoklawy. W 2 podmiotach leczniczych sterylizację wyrobów medycznych wykonywano w zamiejscowych placówkach macierzystych. W pozostałych przypadkach stosowane były wyroby medyczne zakupione jako sterylne (jednorazowego użytku). Wszystkie kontrolowane placówki posiadały prawidłową dokumentację skuteczności procesu sterylizacji. Przeprowadzone kontrole autoklawów potwierdziły skuteczność prowadzonych procesów sterylizacji.

W praktykach zawodowych procesy sterylizacji dotyczyły gabinetów świadczących usługi w zakresie stomatologii, dermatologii i ginekologii. W działających na terenie powiatu rypińskiego gabinetach 5 było wyposażonych w małe autoklawy parowe. W 2 gabinetach lekarze stomatolodzy narzędzia i materiał opatrunkowy sterylizowali w autoklawach zlokalizowanych w gabinetach zabiegowych w miejscu wykonywania usług. Trzej lekarze posiadali umowy na usługi w zakresie sterylizacji zawarte z SPZOZ w Rypinie. Pozostałe gabinety ginekologiczne korzystały ze sterylnych narzędzi, sprzętu i materiałów medycznych jednorazowego użytku. Wszystkie kontrolowane placówki posiadały prawidłową dokumentację skuteczności procesu sterylizacji. W czasie przeprowadzonych w 2016r. kontroli uzyskano prawidłowe wyniki funkcji sterylizacji.

Preparaty do dezynfekcji narzędzi oraz powierzchni były odpowiednio dobrane i stosowane oraz przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta. W 1 gabinecie zabiegowym oraz w 8 praktykach zawodowych do mycia sprzętu stosowano myjki ultradźwiękową.

Ekspozycja promienników była rejestrowana na bieżąco przez personel medyczny. Gabinety wyposażone były w lampy bakteriobójcze stosowane zgodnie z procedurą. Przeprowadzone w 2016 roku kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

III. OCENA STANU SANITARNEGO URZĄDZEŃ DO ZAOPATRYWANIA W WODĘ I JAKOŚCI WODY PRZEZNACZONEJ DO SPOŻYCIA PRZEZ LUDZI ORAZ MIEJSC WYKORZYSTYWANYCH DO KĄPIELI

W 2016 roku na terenie powiatu rypińskiego zewidencjonowano 14 urządzeń wodociągowych zaopatrujących ludność w wodę do spożycia. Woda przeznaczona do spożycia była uzyskiwana z ujęć wody podziemnej. Jakość wody oceniono wg wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2015 poz. 1989).

W 2016 roku na terenie powiatu rypińskiego zewidencjonowano 1 miejsce wykorzystywane do kąpielii.

I. Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi.

Poniższa tabela przedstawia klasyfikację wodociągów w zależności od wielkości produkcji wody w ciągu doby oraz szacunkową ilość osób korzystających z wodociągów z podziałem na poszczególne grupy:

Wodociąg o produkcji [m ³ /d]	Liczba urządzeń wodociągowych w ewidencji		Liczba ludności korzystająca z wodociągu [tyś.]
	miasto	wieś	
< 100	-	-	-
100 – 1000	-	13	27,75
1000 – 10000	1	-	16,63

Poniższa tabela przedstawia ilość przeprowadzonych badań w 2016r:

Wodociąg o produkcji [m ³ /d]	Liczba pobranych próbek wody	Zakres badań:
100 – 1000	MK - 52, MP - 13, IBN - 3	MK – monitoring kontrolny MP – monitoring przeglądowy IBN – inny, ustalany w związku z wykrytym zanieczyszczeniem wody.
1000 – 10000	MK – 13, MP – 2, IBN - 1	
Inne pomioty produkujące wodę (zlikwidowany w trakcie 2016r)	MK – 1	
Obiekt użyteczności publicznej – badanie ciepłej wody.	Legionella – 3	
RAZEM	MK – 66, MP – 15, IBN – 4 Legionella - 3	

1. Grupa wodociągów o produkcji wody od 100 m³/d do 1000 m³/d.

W 2016r. zewidencjonowano w tej grupie 13 podmiotów zaopatrujących w wodę do spożycia przez ludzi.

1.1. Jakość wody:

W 2016r. jeden wodociąg w tej grupie (wodociąg publiczny w Sosnowie) produkował wodę nieodpowiadającą wymogom sanitarnym pod względem składu fizykochemicznego (mangan). Woda z wodociągu publicznego w Sosnowie, gmina Rogowo została warunkowo dopuszczona do użytkowania z dopuszczalną wartością manganu w wodzie w ilości 300 µg/l (Decyzja pierwotna: z dnia 06.05.2008 nr 199/08). Obowiązek obniżenia manganu w wodzie oraz przedstawienia wyników badania wody potwierdzających uzyskanie dopuszczalnej zawartości manganu należało wykonać do 31.12.2016r. W grudniu 2016r. administrator wodociągu poinformował o podjęciu skutecznych działań naprawczych i obniżeniu

ilości manganu w wodzie. Z wodociągu korzysta około 1000 osób, woda jest dostarczana do 9 miejscowości.

Woda z pozostałych wodociągów spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2015 poz. 1989) i była oceniana jako dobra.

W 2016r. stwierdzono krótkotrwałe nieprawidłowości w zakresie wymagań mikrobiologicznych (2 przypadki). Zanieczyszczenia były stwierdzane w pojedynczym punkcie monitoringowym (instalacja wewnętrzna u konsumenta) a nie w całej sieci wodociągowej. Stwierdzono podwyższoną ilość bakterii grupy coli w jednym przypadku i podwyższoną ilość bakterii grupy coli oraz enterokoki w drugim przypadku. Kolejne badania wody wykazały usunięcie zanieczyszczenia.

W 2016r. stwierdzono również krótkotrwałe nieprawidłowości w zakresie wymagań fizykochemicznych. W czterech przypadkach stwierdzono ponadnormatywną ilość manganu oraz w jednym przypadku ponadnormatywną ilość żelaza w wodzie oraz podwyższoną mętność wody. Zanieczyszczenia wody w trzech przypadkach stwierdzano w pojedynczych punktach monitoringowych (instalacja wewnętrzna u konsumenta) a administratorzy wodociągów w ciągu kilku dni dostarczali pozytywne wyniki badania wody. W jednym przypadku podwyższoną ilość manganu w wodzie stwierdzono w całej sieci wodociągowej. Administrator wodociągu podjął działania naprawcze oraz dostarczył pozytywne wyniki badania wody.

W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie nie wydał w tej grupie obiektów żadnej decyzji stwierdzającej warunkową przydatność wody do spożycia lub brak przydatności.

1.2. Stan sanitarno-techniczny:

W 2016r w tej grupie obiektów skontrolowano wszystkie wodociągi, przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych. W wyniku kontroli wydano 3 decyzje merytoryczne i 3 decyzje o opłacie, w związku ze stwierdzonym złym stanem sanitarnym na stacjach uzdatniania wody. Stwierdzano: zniszczoną, skorodowaną armaturę wodną, zniszczone z odpryskami farby ściany w hydroforni i zniszczone drzwi wejściowe do hydroforni (ubytki w drzwiach). Jedna decyzja została wykonana, terminy wykonania obowiązków pozostałych ustalono na początek 2017r.

Na wniosek podmiotów produkujących wodę wydano 2 oceny higieniczne na materiały i wyroby użyte do dystrybucji wody w sieci wodociągowej.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością wodociągów.

Nie ustanowiono stref ochronnych ujęć wody. Ujęcia wody są ogrodzone szczelną siatką i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, ogrodzony teren obejmuje wcześniej wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej.

2. Grupa wodociągów o produkcji wody > 1000 m³/d.

W 2016r. zewidencjonowano w tej grupie 1 podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. W 2016r wodociąg w tej grupie produkował wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym.

2.1. Jakość wody:

W 2016r. stwierdzono krótkotrwałe nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu publicznego w Rypinie w zakresie wymagań mikrobiologicznych. W jednym punkcie monitoringowym (instalacja wewnętrzna u konsumenta) stwierdzono podwyższoną ilość bakterii grupy coli. Kolejne badanie wody wykazało usunięcie zanieczyszczenia.

W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie nie wydał w tej grupie obiektów żadnej decyzji stwierdzającej warunkową przydatność wody do spożycia lub brak przydatności.

2.2. Stan sanitarno-techniczny:

W obiekcie przeprowadzono w 2016r 2 kontrole sanitarne, w czasie których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-porządkowego i sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych.

Na wniosek wydano 1 opinię higieniczną na materiały i wyroby użyte do dystrybucji wody (beczka do transportu wody pitnej).

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną wydajnością wodociągu.

Ustanowiono strefę ochrony bezpośredniej wokół ujęcia wody – SUW Bielawki. Administrator wodociągu (Przedsiębiorstwa Komunalnego „KOMES” Sp. z o.o.) wystąpił także z wnioskiem o ustanowienie strefy ochrony pośredniej ujęcia – SUW Wodna do Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Gdańsku. Ujęcia wody są ogrodzone szczelną siatką i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych poprzez umieszczenia alarmu, teren zabezpieczenia obejmuje wcześniej wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej.

W 2016r. pobrano łącznie 3 próbki wody ciepłej w kierunku oznaczenia Legionella sp. w obiekcie użyteczności publicznej. Przeprowadzone badania nie wykazały skażenia sieci wodociągowej Legionella sp.

W ciągu 2016 roku został zlikwidowany wodociąg lokalny w Rypinie, ul. Mławska, o produkcji < 100 m³/d, pełniący rolę awaryjnego i zastępczego źródła wody, w związku z tym został wykreślony z ewidencji. W 2016r. stwierdzono nieprawidłowości w funkcjonowaniu ww. podmiotu w zakresie wymagań fizyko-chemicznych. Stwierdzono ponadnormatywną ilość manganu w wodzie (180 µg/l). Administrator wyłączył z użytkowania ww. urządzenie wodociągowe i oznaczył je informacją, że woda jest niezdatna do picia, tylko do celów gospodarczych. Funkcję zastępczego punktu poboru wody w przypadku odcięcia przyłącza wodociągowego do posesji będą pełnił dwa nowoutworzone źródła uliczne (zasilane wodą z wodociągu publicznego w Rypinie, o produkcji wody > 1000 m³/d). W 2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 1 decyzję o opłacie.

II. **Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli.**

W sezonie letnim 2016r. funkcjonowało 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli – na jeziorze Brzuskim w Brzuzem. Organizator określił planowany czas otwarcia sezonu kąpieliskowego od 24.06.2016r do 24.08.2016r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie na podstawie przedłożonych przez organizatora badań wody wydał 2 orzeczenia o przydatności wody do kąpieli.

Na terenie powiatu rypińskiego nie funkcjonowało żadne kąpielisko raportowane do Komisji Europejskiej.

Przed rozpoczęciem sezonu kąpieliskowego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wystąpił do Wójtów poszczególnych gmin powiatu rypińskiego zwracając uwagę na potrzebę tworzenia kąpielisk i miejsc wykorzystywanych do kąpieli, aby zapewnić bezpieczeństwo osób korzystających z wód rekreacyjnych.

Podsumowanie.

W 2016r. podobnie jak w roku poprzednim wodę nieodpowiadającą wymaganiom produkował 1 wodociąg (wodociąg publiczny w Sosnowie, gmina Rogowo) – z uwagi na stwierdzone przekroczenia zawartości manganu w wodzie (grupa wodociągów o produkcji od

100 do 1 000 m³/d). W grudniu 2016 gmina Rogowo dostarczyła pozytywne wyniki badania wody wskazujące na usunięcie zanieczyszczenia.

Ilościowe zaopatrzenie ludności w wodę z wodociągów publicznych nieznacznie się poprawiło, wykonano przyłącza do już istniejącej i nowo wybudowanej sieci wodociągowej. W 2016r, podobnie jak w roku poprzednim, zwodociągowane były niemal wszystkie miejscowości na terenie powiatu rypińskiego, z wyjątkiem jednej – Lamkowizny, gmina Wąpielsk. Część posesji nie była przyłączona do wodociągów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie podejmował działania mające na celu zaopatrzenie ludności w wodę o właściwej jakości. m.in.:

- prowadzono monitoring jakości wody, uzgadniano harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez administratorów wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej,
- pobrano do badań 88 próbek wody do spożycia,
- wydano 10 decyzji o opłacie w związku z wykrytymi zanieczyszczeniami wody,
- wydano 3 decyzje merytoryczne i 3 decyzje o opłacie w związku ze stwierdzonym złym stanem sanitarno-technicznym,
- wydano 3 oceny higieniczne.
- wydano 1 decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody dla Laboratorium Analiz Żywności i Pasz „RYPIN” Sp. z o.o.

IV. NADZÓR NAD ŻYWNOŚCIĄ I ŻYWIENIEM

W roku 2016 w ewidencji znajdowało się 526 obiektów. W 273 nadzorowanych obiektach przeprowadzono 398 kontroli sanitarnych, w tym 48 kontroli interwencyjnych.

W wyniku kontroli przeprowadzanych w ramach nadzoru bieżącego wydano 116 decyzji, w tym: 40 decyzji administracyjnych (w tym 3 decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu środki spożywcze), 43 decyzje zatwierdzające zakład oraz 33 decyzje płatnicze za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 11 mandatów karnych na kwotę 3600,00 zł.

W czasie kontroli w 141 obiektach dokonano oceny zgodności z arkuszem stanu sanitarnego - analiza ryzyka. W wyniku przeprowadzonej oceny zgodności w kontrolowanych obiektach nie stwierdzono obiektów niezgodnych, o wysokiej lub średnie kategorii ryzyka. 239 obiektów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP, 206 obiektów posiadało wdrożony system HACCP.

Łącznie w 2016r. pobrano do badań 116 prób środków spożywczych oraz 2 próby przedmiotów użytku, które oceniono jako niekwestionowane.

W porównaniu do roku 2015 stan sanitarno-techniczny obiektów w niewielkim stopniu uległ poprawie, o czym świadczy mniejsza liczba nałożonych mandatów karnych oraz mniejsza liczba wydanych decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie nieprawidłowości.

1. OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

1.1. Automaty do lodów.

W roku 2016 działalność w sezonie letnim prowadzona była w 9 automatach do lodów. 2 zakłady skontrolowano. 1 zakład oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka zakładu – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan techniczno-sanitarny stwierdzany w czasie kontroli nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich. 2 skontrolowane zakłady posiadały w pełni wdrożone instrukcje GHP/GMP i w pełni wdrożony system HACCP. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

1.2. Piekarnie

W roku 2016 w rejestrze zakładów pozostających pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie znajdowało się 8 zakładów z których 6 skontrolowano – 1 zakład zawiesił czasowo działalność.

W trakcie kontroli 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka - nie stwierdzono nieprawidłowości.

W wyniku kontroli sanitarnych w piekarniach zwracano uwagę na stosowane surowce i substancje dodatkowe. Nie stwierdzano surowców i substancji dodatkowych, które w swoim składzie zawierałyby składniki pochodzące z organizmów genetycznie modyfikowanych. Nie stwierdzano również nieprawidłowości dotyczących stosowania surowców pochodzenia zwierzęcego.

6 obiektów w roku 2016 w pełni realizowało zasady GHP/GMP, 5 obiektów posiadało wdrożony system HACCP, pozostałe obiekty rozpoczęły wdrażanie systemu.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne (2 doniesienia sanitarne, które nie potwierdziły się). Wydano 1 decyzję administracyjną, w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości (brudne, zawilgocone ściany i sufity w pomieszczeniach produkcyjnych, zły stan sanitarno-techniczny urządzeń do produkcji żywności oraz brak prawidłowo prowadzonej kontroli wewnętrznej w oparciu o system HACCP. Do badań pobrano 5 prób środków spożywczych, które oceniono jako niekwestionowane.

W porównaniu z rokiem 2015 stan techniczny tej grupy obiektów nie zmienił się.

1.3. Ciastkarnie

W roku 2016 działalność produkcyjną prowadzona była w 5 zakładach, wszystkie skontrolowano. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzano nieprawidłowości. Stan sanitarny zakładów był porównywalny do lat poprzednich.

W wyniku kontroli sanitarnych w ciastkarniach zwracano uwagę na stosowane surowce i substancje dodatkowe, nie stwierdzano surowców i substancji dodatkowych, które w swoim składzie zawierałyby składniki pochodzące z organizmów genetycznie modyfikowanych. Nie stwierdzano również nieprawidłowości dotyczących stosowania surowców pochodzenia zwierzęcego.

Wszystkie obiekty w roku 2016 prawidłowo prowadziły dokumentację GHP/GMP oraz posiadały wdrożony system HACCP.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. Nie wydano decyzji administracyjnych. Do badań pobrano 5 prób środków spożywczych, których nie kwestionowano.

1.4. Zakłady Przemysłu Zbożowo - Młynarskiego

W roku 2016 funkcjonował 1 obiekt, w którym ma miejsce przemiał ziarna kukurydzy na mąkę i kasze kukurydziane. Obiekt posiadał wdrożony i certyfikowany system HACCP oraz certyfikat ISO.

W roku 2016 nie przeprowadzono kontroli sanitarnej. Ocena w oparciu o arkusz analizy ryzyka przeprowadzona w zakładzie w 2015r. nie wykazała nieprawidłowości. Właściciele zakładu dbają o jakość zdrowotną produkowanych środków spożywczych. Deklarując nie stosowanie do produkcji żywności pochodzącej z GMO regularnie wykonują badania produkowanej żywności w laboratoriach akredytowanych w tym kierunku oraz w kierunku mykotoksyn. Zakupiony sprzęt laboratoryjny pozwala na wstępne określenie zawartości mykotoksyn w ziarnie kukurydzy – kontrola wewnętrzna w zakładzie. Posiadana dokumentacja sanitarna nie budzi zastrzeżeń. Stan sanitarno-techniczny zakładu od wielu lat oceniany jako dobry.

1.5. Wytwórnice Koncentratów Spożywczych.

W roku 2016 funkcjonowały 2 zakłady, które skontrolowano.

Jeden z zakładów jest producentem koncentratów spożywczych takich jak koncentraty deserów, ciast, lodów, przypraw i dodatków do ciast, produktów instant, ciastek kruchych. Technologia większej części produkcji polega wyłącznie na mieszaniu odpowiednio dobranych składników i pakowaniu w opakowania jednostkowe. Przeprowadzane kontrole wykazały, że procesy technologiczne, przechowywanie surowców oraz wyrobów gotowych prowadzone jest w sposób prawidłowy, z zachowaniem zasad higieny. Stosowane surowce i opakowania posiadają wymaganą dokumentację sanitarną, a pracownicy zachowują zasady higieny osobistej oraz mają możliwość korzystania z prawidłowo zorganizowanych pomieszczeń socjalnych. Dokumentacja sanitarna prowadzona jest systematycznie i w sposób prawidłowy. Zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem szkodników. Zakład posiada wdrożony system zapewnienia jakości HACCP, co korzystnie wpływa na bezpieczeństwo produkowanych tam środków spożywczych.

Drugi z zakładów jest producentem proszku gofrowego i naleśnikowego. Zakład posiada wdrożone procedury GHP/GMP i HACCP.

Stan sanitarno-techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych. Do badań pobrano 1 próbę środków spożywczych, której nie kwestionowano.

1.6. Inne wytwórnie żywności.

W roku 2016 funkcjonowało 36 obiektów, z których 7 skontrolowano.

W tej grupie obiektów znajdują się następujące zakłady:

- 2 obiekty - w których ma miejsce przygotowywanie ciasta do produkcji obwarzanków, wypiekanych następnie w jednej z piekarni na terenie powiatu rypińskiego, będącej pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z anonimowym doniesieniem sanitarnym (przeprowadzona kontrola sanitarna potwierdziła doniesienie). Została wydania 1 decyzja nakazująca usunięcie nieprawidłowości oraz nałożono 1 mandat karny wysokości 300,00 zł.
- 31 obiektów – to gospodarstwa rolne, w których odbywa się produkcja pierwotna surowców roślinnych do produkcji żywności. W ww. zakładach przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych – nie stwierdzono nieprawidłowości..
- 3 obiekty – to zakłady produkcji grzybów.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego i czystości przestrzeni roboczej zakładu;
- braku ochrony przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń ;
- niewłaściwej higieny osobistej pracowników (brak odzieży ochronnej);
- niewłaściwego magazynowania żywności;
- niehigienicznej sprzedaży środków spożywczych;
- nieprawidłowego transportu żywności (nieprzystosowanym środkiem transportu);

Łącznie przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną – w większości przypadków nie stwierdzano nieprawidłowości. 7 skontrolowanych obiektów posiadało wdrożone GHP.

W tej grupie obiektów pobrano do badań 2 próby środków spożywczych w kierunku radiologii (1 próba jabłek w gospodarstwie rolnym, 1 próba mleka w proszku pobrana w Spółdzielni Mleczarskiej będącej pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie).

2. OBIEKTY OBROTU ŻYWNOCIĄ

2.1. Sklepy spożywcze

W roku 2016 działalność handlową prowadzono w 121 obiektach. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 87 sklepach. Analizę ryzyka przeprowadzono w 52 obiektach – nie stwierdzono obiektów, które uzyskałyby wysoką i średnią kategorię ryzyka.

W tej grupie obiektów stan sanitarno-techniczny pozostaje na porównywalnym poziomie do roku poprzedniego.

Nieprawidłowości techniczno-sanitarne, stwierdzane najczęściej podczas kontroli sanitarnych w obiektach tej grupy to:

- niewłaściwy stan techniczno-sanitarny i czystości przestrzeni roboczej zakładu;
- zły stan sanitarny otoczenia zakładu;
- brak pełnej ochrony zakładu przed szkodnikami;
- niewłaściwy stan techniczny urządzeń oraz wyposażenia;
- niewłaściwe postępowanie z odpadami;
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;

Dodatkowo sprawdzano w czasie kontroli: wprowadzanie do obrotu, a w szczególności sposób znakowania suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne, oświad-

czeń żywieniowych i zdrowotnych, prawidłowość znakowania produktów pod kątem obecności składników pochodzących z organizmów genetycznie zmodyfikowanych (nie stwierdzono nieprawidłowości).

87 obiektów realizowało w pełni zasady GHP. 80 obiektów posiadało wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 155 kontroli sanitarnych, w tym 16 kontroli interwencyjnych dotyczących:

- złego stanu sanitarnego pomieszczeń sklepu i otoczenia (5 doniesień) – 4 doniesienia zostały potwierdzone;
- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (2 doniesienia) – doniesienia zostały potwierdzone;
- kontrole sanitarne dotyczące działań akcyjnych RASFF (9 kontroli) .

Wydano 12 decyzji administracyjnych (w tym 3 decyzje o zakazie wprowadzania do obrotu środków spożywczych), oraz nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 2100,00 zł. Pobrano do badań laboratoryjnych 104 próby środków spożywczych, których nie zakwestionowano.

W tej grupie obiektów znajduje się 7 sklepów wielkopowierzchniowych, które skontrolowano. Oceniono 1 zakład w oparciu o arkusz analizy ryzyka i nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie sklepy miały opracowane procedury GHP i HACCP, które były w większości przypadków przestrzegane. Łącznie w grupie sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzono 42 kontrole sanitarne (w tym 3 kontrole interwencyjne dotyczące działań akcyjnych RASFF oraz 1 kontrola interwencyjna dotycząca złego stanu sanitarno-technicznego zakładu (kontrola potwierdziła doniesienie). W sklepach wielkopowierzchniowych wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości w związku ze stwierdzonym złym stanem sanitarno-technicznym zakładu; niewłaściwym postępowaniem z odpadami; brakiem pełnego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników;

W tej grupie obiektów w porównaniu do roku poprzedniego stan sanitarny uległ niewielkiemu pogorszeniu.

2.2. Kioski spożywcze

W roku 2016 działalność handlowa prowadzona była w 106 obiektach. Skontrolowano 59 kiosków. Ocenę zgodności z arkuszem analizy ryzyka przeprowadzono w 47 obiektach. Stwierdzane w trakcie kontroli sanitarnych nieprawidłowości dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego, czystości i przestrzeni roboczej;
- nieprawidłowego oświetlenia pomieszczeń
- nieprawidłowo składowanej odzieży osobistej i ochronnej;
- braku ciepłej i zimnej wody bieżącej;
- braku ochrony przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi;
- nieprawidłowo przechowywanego sprzętu do mycia i dezynfekcji.

Dodatkowo sprawdzano w czasie kontroli: wprowadzanie do obrotu, a w szczególności sposób znakowania suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, prawidłowość znakowania produktów pod kątem obecności składników pochodzących z organizmów genetycznie zmodyfikowanych (nie stwierdzono nieprawidłowości).

Zdecydowanie gorszy stan sanitarno-techniczny przedstawiały małe obiekty zlokalizowane na wsiach.

50 obiektów realizowało w pełni zasady GHP, 50 obiektów posiadało wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 70 kontroli sanitarnych, w tym 9 kontroli interwencyjnych dotyczących:

- złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, sprzętu i powierzchni kiosku (1 doniesienie - nie potwierdzone). Pozostałe kontrole interwencyjne dotyczyły RASFF.

Wydano 12 decyzji administracyjnych. Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 2 mandaty karne na kwotę 400,00 zł.

2.3. Magazyny hurtowe

W roku 2016 działalność handlową prowadzono w 11 magazynach hurtowych, z których 8 magazynów skontrolowano. Analizę ryzyka przeprowadzono w 5 magazynach hurtowych. Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów poprawił się w stosunku do roku poprzedniego. Pozostające pod nadzorem sanitarnym zakłady to w większości niewielkie obiekty. W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego przechowywania żywności (brak segregacji żywności); braku do wglądu badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;

8 obiektów realizowało w pełni zasady GHP, 5 obiektów posiadało w pełni wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne (1 kontrola interwencyjna dotyczyła informacji od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie o stwierdzeniu *Salmonella infantis* w próbkach drobiu pochodzącego z zakładu wspólnie nadzorowanego przez PLW i PPIS w Rypinie – nie stwierdzono nieprawidłowości, 1 kontrola dotyczyła RASFF). Wydano 3 decyzje administracyjne.

2.4. Obiekty ruchome i tymczasowe

W grupie tej w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie znajdują się 33 obiekty tj. obiekty handlu obwoźnego owoców i warzyw, słodczy, mięsa i wędlin. Skontrolowano 12 obiektów, w których przeprowadzono 15 kontroli sanitarnych, w tym 6 kontroli interwencyjnych w związku z doniesieniami sanitarnymi na zły stan sanitarno-techniczny obiektów (1 kontrola sanitarna potwierdziła doniesienie). Wydano 6 decyzji zatwierdzających.

W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- braku do wglądu dokumentacji świadczącej o zatwierdzeniu przez PPIS;
- złego stanu sanitarno-technicznego obiektu;
- braku warunków do mycia i dezynfekcji rąk;
- braku ciepłej i zimnej wody bieżącej;
- braku do wglądu orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- braku segregacji środków spożywczych;
- braku ochrony środków spożywczych przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi;
- braku oznakowania żywności wprowadzanej do obrotu;
- niehigienicznej sprzedaży środków spożywczych;
- braku możliwości zidentyfikowania dostawcy;
- braku opracowanych i wdrożonych procedur GHP i HACCP.

W związku z powyższym nałożono 1 mandat karny na kwotę 300,00 zł, oraz wydano 2 decyzje administracyjne. 2 obiekty posiadały w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Stan sanitarno-techniczny obiektów ruchomych i tymczasowych uległ niewielkiej poprawie.

2.5. Środki transportu żywności

W roku 2016 w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 31 przedsiębiorstw transportowych, w których wykorzystywane są 84 środki transportu. Skontrolowano 10 przedsiębiorstw transportowych, w zakresie 26 środków

transportu. Nie stwierdzano nieprawidłowości. 10 przedsiębiorstw transportowych posiada w pełni wdrożony system GHP i HACCP.

2.6. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów pod nadzorem sanitarnym znajdowało się 40 obiektów tj.:

- 1 obiekt prowadzący działalność w zakresie internetowej sprzedaży środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla sportowców;
- 1 strona internetowa prowadzona w formie forum wymiany informacji na temat zdrowego stylu życia reklamująca i prezentująca środki spożywcze wzbogacane w witaminy i składniki mineralne oraz suplementy diety;
- 1 pośrednictwo w imporcie słodczy;
- 2 przechowalnie owoców;
- 1 pośrednictwo w sprzedaży warzyw i owoców;
- 1 pośrednictwo w sprzedaży środków spożywczych;
- 3 stragany;
- 3 saloniki prasowe;
- 1 sprzedaż słodczy trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych (sklep z częściami samochodowymi);
- 1 kwaciarnia obsługująca pocztę kwiatową (sprzedaż napojów alkoholowych);
- 7 Urzędów Poczтовых wprowadzających do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych;
- 1 Klub Fitness wprowadzający do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych;
- 17 aptek i punktów aptecznych.

4 zakłady oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka – nie stwierdzono nieprawidłowości. Skontrolowano 8 obiektów, przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą wycofania z obrotu środka spożywczego zgłoszonego w systemie RASFF.

Na bieżąco analizowana była strona internetowa prowadzona w formie forum wymiany informacji na temat zdrowego stylu życia, reklamująca i prezentująca środki spożywcze wzbogacane w witaminy i składniki mineralne oraz suplementy diety. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości.

7 zakładów posiadało w pełni wdrożone zasady GHP, a 2 zakłady w pełni wdrożony system HACCP. Do badań pobrano 1 próbę środków spożywczych do laboratorium radiologii.

3. OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

3.1. Zakłady Żywienia Zbiorowego – otwarte

W roku 2016 działalność prowadzona była w 57 zakładach (w tym w 43 zakładach małej gastronomii). Co roku stwierdza się powstawanie nowych zakładów żywienia zbiorowego otwartego, zwłaszcza w grupie zakładów małej gastronomii, ale również likwidację obiektów istniejących w tej grupie.

W roku 2016 skontrolowano 27 zakładów, w tym 20 zakładów małej gastronomii. 13 zakładów oceniono zgodnie z arkuszem analizy ryzyka, w tym 9 zakładów małej gastronomii (nie stwierdzono nieprawidłowości).

Nie stwierdzano nieprawidłowości w trakcie kontroli sanitarnych zakładów żywienia zbiorowego otwartego przygotowujących posiłki od surowca do wyrobu gotowego.

Stwierdzane nieprawidłowości w trakcie kontroli sanitarnych w przypadku punktów małej gastronomii dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego, czystości i przestrzeni roboczej zakładu;

- nieprawidłowej kanalizacji w zakładzie;
- braku możliwości higienicznego mycia rąk przez pracowników;
- niewłaściwej ochrony zakładu przed szkodnikami;
- nieprawidłowego stanu powierzchni, urządzeń i sprzętu produkcyjnego;
- nieprawidłowego przechowywania opakowań do żywności;
- niewłaściwej higieny osobistej personelu;
- niewłaściwego magazynowania żywności, braku segregacji żywności;

16 obiektów realizowało w pełni zasady GHP/GMP, w tym 9 zakładów małej gastronomii. 15 obiektów posiadało wdrożony system HACCP, w tym 9 obiektów małej gastronomii.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych, w tym 22 kontrole w zakładach małej gastronomii. Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne dotyczące zakładów małej gastronomii – 1 kontrola potwierdziła doniesienie. Wydano 7 decyzji administracyjnych. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny na kwotę 500,00 zł, w zakładzie małej gastronomii.

Stan sanitarno-techniczny zakładów typu restauracje i kawiarnie oraz punkty małej gastronomii pozostał na niezmiennym poziomie.

3.2. Zakłady Żywienia Zbiorowego – zamknięte

W roku 2016 w tej grupie obiektów zewidencjonowane były 54 zakłady tj.

- 26 stołówek szkolnych (w tym 16 w systemie cateringowym);
- 13 stołówek na obozach i koloniach;
- 10 stołówek przedszkolnych (w tym 5 w systemie cateringowym);
- 3 obiekty agroturystyczne;
- 2 stołówki w domach opieki społecznej.

Skontrolowano w tej grupie 31 obiektów, 17 oceniono w oparciu o arkusze analizy ryzyka – nie stwierdzano nieprawidłowości. W tej grupie stwierdza się nieznaczające uchybienia, a stan sanitarny w większości przypadków nie budził zastrzeżeń. 28 zakładów posiada wdrożone GHP/GMP i system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 36 kontroli sanitarnych (w tym 3 kontrole interwencyjne związane z doniesieniami sanitarnymi, przeprowadzone kontrole interwencyjne nie potwierdziły doniesień). Wydano 2 decyzje administracyjne. Stan sanitarny zakładów nie ulega zmianie i jest oceniany jako dobry.

Stołówki szkolne - w roku 2016 funkcjonowało 26 obiektów, skontrolowano 10 stołówek. 9 zakładów oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka. W 1 stołówce stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku ciepłej wody bieżącej oraz nieprawidłowej szatni dla personelu. W związku z tym została wydana 1 decyzja administracyjna.

16 obiektów prowadzi żywienie w systemie cateringowym, tej grupie obiektów nie stwierdza się nieprawidłowości. 9 obiektów w tej grupie w pełni realizowało zasady GHP/GMP. 9 obiektów posiadało w pełni wdrożony system HACCP.

Dokumentacja żywieniowa w 5 stołówkach przygotowujących pełne posiłki obiadowe prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych. W 5 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadanie jadłospisy. Prowadzone żywienie nie budziło zastrzeżeń.

Łącznie przeprowadzono w tej grupie 13 kontroli sanitarnych (5 kontroli w stołówkach w systemie cateringowym). Z roku na rok poprawia się stan techniczny w tej grupy obiektów, zwłaszcza w zakresie dożywiania w systemie cateringowym.

Stołówki na obozach i koloniach - w roku 2016 w rejestrze znajdowało się 13 stołówek na koloniach i obozach. Przeprowadzono kontrole sanitarne w 9 obiektach.

W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzano nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno-technicznego obiektów. W większości przypadków wypoczynek

dzieci i młodzieży organizowany był w placówkach nauczania, które są przygotowane do prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży.

We wszystkich skontrolowanych obiektach realizowano zasady GHP/GMP i HACCP. W większości obiektów wykorzystywane są instrukcje GHP/GMP z działalności stołówek szkolnych.

Przeprowadzono łącznie 11 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną (doniesienie nie potwierdziło się). Kontrole sanitarne przeprowadzono podczas każdego turnusu. W 9 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadanie jadłospisy. Prowadzone żywienie nie budziło zastrzeżeń.

Stołówki przedszkolne – w 2016r funkcjonowało 10 obiektów, 9 skontrolowano. W 7 stołówkach dokonano analizy ryzyka – nie stwierdzono niezgodności. 5 stołówek prowadziło żywienie dzieci, przygotowując posiłki od surowca do wyrobu gotowego. 5 zakładów prowadziło żywienie dzieci w systemie cateringowym.

W 4 obiektach dokumentacja żywieniowa prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych. 7 obiektów z tej grupy w pełni realizowało zasady GHP/GMP (2 w systemie cateringowym), 7 obiektów posiadało wdrożony system HACCP (2 w systemie cateringowym). Przeprowadzono w tej grupie obiektów 9 kontroli sanitarnych (4 w systemie cateringowym). W 5 obiektach przeprowadzono ocenę żywienia w oparciu o jadłospisy (nie stwierdzono nieprawidłowości). Obiekty od lat pozostają na dobrym poziomie sanitarno-technicznym.

Obiekty agroturystyczne – w 2016r w rejestrze znajdowały się 3 obiekty, skontrolowano 1 stołówkę agroturystyczną. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Obiekty nie budzą zastrzeżeń sanitarno-technicznych na przełomie wielu lat. 1 obiekt posiada wdrożone GHP/GMP i HACCP.

Stołówki w zakładach opieki społecznej – w roku 2016 funkcjonowały 2 obiekty, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Jeden obiekt oceniono w oparciu o arkusz ryzyka. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekty posiadają wdrożony system GHP/GMP i HACCP.

4. OBIEKTY PRODUKCJI I OBROTU PRZEDMIOTAMI UŻYTKU

4.1. Miejsca produkcji przedmiotów użytku

W roku 2016 nadzorem sanitarnym objęte były 4 obiekty produkujące opakowania do żywności. Skontrolowano 3 zakłady w oparciu o arkusz analizy ryzyka. Kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości. 3 skontrolowane obiekty posiadały opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP. Stan sanitarno-techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń.

4.2. Miejsca obrotu przedmiotami użytku

W roku 2016 nadzorem sanitarnym objęto 8 obiektów tj. 4 magazyny opakowań i naczyń jednorazowych, 3 magazyny przedmiotów użytku do kontaktu z żywnością oraz 1 sklep wprowadzający do obrotu przedmioty użytku do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 6 obiektów. Łącznie przeprowadzono 14 kontroli sanitarnych, w tym 7 kontroli interwencyjnych w związku z działaniami w systemie RASFF. 6 zakładów posiadało wdrożone procedury GHP. Stan sanitarno-techniczny nie zmienia się na przestrzeni lat.

5. UDZIAŁ W SYSTEMACH RASFF, RAPEX I AKCJACH SPECJALNYCH

5.1. RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Spożywczych i Środkach Żywności Zwierząt)

W roku 2016 dokonywano akcyjnych działań w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości środków spożywczych z systemu RASFF mogących znajdować się w obrocie. Łącznie przeprowadzono 7 działań akcyjnych.

5.2. RAPEX (System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych)

W roku 2016 nie otrzymano informacji z systemu RAPEX.

5.3. Inne akcje specjalne.

W 2016r. prowadzono również działania akcyjne związane z wycofywaniem z obrotu środków spożywczych oraz w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym nieprawidłowego postępowania z odpadami na terenie 2 gmin powiatu rypińskiego - przeprowadzono działania akcyjne dotyczące kontroli dokumentacji w obiektach obrotu i produkcji żywności w zakresie odpadów komunalnych – nie stwierdzono nieprawidłowości. Prowadzono również działania akcyjne w związku ze Światowymi Dniami Młodzieży.

6. ZATRUCIA POKARMOWE

W 2016r na terenie powiatu rypińskiego miały miejsce 2 zbiorowe zatrucia pokarmowe. Ogniska zbiorowego zatrucia pokarmowego dotyczyły 2 gospodarstw domowych. W obu przypadkach czynnikiem etiologicznym, który wywołał zakażenie jelitowe były Rotawirusy. Najbardziej prawdopodobną drogą szerzenia się zakażenia była droga kontaktowa.

V. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

W roku 2016 na terenie powiatu rypińskiego znajdowało się 216 obiektów użyteczności publicznej, z których 176 skontrolowano. Ponadto przeprowadzono 55 kontroli nadzorujących przebieg ekshumacji i 15 kontroli środków transportu (tj. 12 autokarawanów i 3 autobusy). W wyniku kontroli wydano 10 decyzji merytorycznych, 10 decyzji o opłacie oraz nałożono 1 mandat karny w wysokości 200,00 zł. Ponadto wydano 68 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok.

1. Ustępy publiczne i ogólnodostępne (w ewidencji 5 obiektów tj. 2 ustępy publiczne i 3 ogólnodostępne, wszystkie skontrolowano).

Ustępy publiczne są to obiekty skanalizowane, z przedsiódkami wyposażonymi w umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażone w papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku, mydło w płynie. Ustępy znajdują się przy targowiskach miejskich. Ustępy publiczne nie są dostosowane dla osób niepełnosprawnych. W roku 2016 wydano 2 decyzje administracyjne nakazujące przeprowadzenie remontów malarskich i drobnych napraw. Nakazy decyzji wykonano w terminie. Bieżący stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

Ustępy ogólnodostępne znajdują się przy supermarketach. Są to małe obiekty z 1 lub 2 kabinami, na ogół bez przedsiódków zaopatrzone w wodę z wodociągu publicznego w Rypinie, ciepła woda z elektrycznych podgrzewaczy, ściany na całej wysokości i podłogi łatwozmywalne. Dwa ustępy ogólnodostępne są dostosowane dla osób niepełnosprawnych. Stan sanitarny ustępów ogólnodostępnych nie budził zastrzeżeń.

2. Hotele (w ewidencji 2 obiekty, skontrolowane.)

Hotel jednogwiazdkowy w Rypinie, jest to budynek wolnostojący wielokondygnacyjny, całoroczny. Obiekt nie jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Do hotelu jest doprowadzona bieżąca ciepła i zimna woda z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Obiekt dysponuje 36 miejscami noclegowymi w 18 pokojach. Przy każdym pokoju znajduje się łazienka. Dodatkowo w obiekcie wydzielono sale konferencyjne i szkoleniowe. Na parterze wydzielono ustęp ogólnodostępny dla kobiet i mężczyzn. Przy budynku hotelowym znajduje się utwardzony parking dla gości hotelowych.

Hotel dwugwiazdkowy w Starorypinie zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Ciepła woda dostarczana jest przy użyciu solarów słonecznych. Hotel dysponuje 11 pokojami z 22 miejscami noclegowymi, jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych (parter). W obiekcie jest możliwość korzystania z restauracji, sali konferencyjnej. Przy budynku wydzielono miejsce na ognisko, na grill, plac zabaw dla dzieci. Stan sanitarny tej grupy obiektów był dobry.

3. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie (w ewidencji 15 obiektów tj. 7 obiektów hotelarskich, 7 gospodarstw agroturystycznych, w tym 4 sezonowe oraz 1 kemping).

Wszystkie obiekty hotelarskie są zwodociągowane z uregulowaną gospodarkę ściekową. W obiektach znajdują się zespoły higieniczno-sanitarne, zlokalizowane przy jednostkach mieszkalnych lub są ogólnodostępne. Jeden pokój na parterze dostosowano dla osób niepełnosprawnych. Przy 4 obiektach hotelarskich wydzielono miejsca na grill, place zabaw dla dzieci, obiekty te zapewniają możliwość korzystania z baru lub restauracji. W roku 2016 wydano 1 decyzję administracyjną, ustalając termin wykonania do dnia 31.12.2016. Stan sanitarny pozostałych obiektów hotelarskich był dobry.

Gospodarstwa agroturystyczne (w ewidencji 7 obiektów wszystkie skontrolowano). Są to obiekty posiadające od 2 do 5 pokoi. Skontrolowane gospodarstwa agroturystyczne to obiekty zwodociągowane, z uregulowaną gospodarką ściekową. Ścieki odprowadzane do szamb wybieralnych opróżnianych przez firmy specjalistyczne. Trzy gospodarstwa posiadają oczyszczalnię przydomową z rozsączem. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń dla gości i

otoczenia nie budziły zastrzeżeń. Obiekty są sukcesywnie remontowane i modernizowane. Gospodarstwa oferują wczasowiczom średni standard wyposażenia. Główne atrakcje to m.in. przejażdżki rowerami, w okresie zimowym kuligi, łowienie ryb, grillowanie, zbieranie grzybów.

Kemping – 1 obiekt sezonowy. Stan sanitarny kempingu nie budził zastrzeżeń.

4. Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej (w ewidencji 45 obiektów).

Wszystkie zakłady były podłączone do sieci wodociągowej, w obiektach zainstalowano urządzenia do podgrzewania wody lub woda była dostarczana przez przedsiębiorstwo miejskie. Ścieki były odprowadzane do kanalizacji miejskiej lub gminnej lub do szczelnego szamba. Odpady komunalne były odbierane w ramach deklaracji złożonej do właściwych urzędów gmin, a podmioty nie objęte programem gospodarki odpadami komunalnymi przez gminy posiadają indywidualne umowy.

Zakłady fryzjerskie (w ewidencji 25 wszystkie skontrolowano).

W 1 zakładzie stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny. Kontrolę przeprowadzono w związku z anonimowym doniesieniem, które potwierdziło się. Nałożono mandat karny w wysokości 200 zł oraz wydano 1 decyzję o opłacie. Ponadto w 2 zakładach wydano decyzje nakazujące prawidłowe wyposażenie apteczki pierwszej pomocy i 2 decyzje płatnicze. Decyzje wykonano w terminie. Stan sanitarny pozostałych zakładów fryzjerskich był dobry. Obiekty systematycznie są odnawiane poprzez remonty malarskie i wymianę sprzętu.

Zakłady kosmetyczne (w ewidencji 8 obiektów, skontrolowano 5).

W tej grupie obiektów zakłady wykonywały zabiegi, w trakcie których dochodziło do naruszenia ciągłości tkanek. W skontrolowanych zakładach były opracowane i wdrożone procedury sanitarne, stosowane były narzędzia wielokrotnego użycia, sterylizowane poza zakładami (na podstawie umowy z placówką zakładu opieki zdrowotnej). Zakłady wytwarzały odpady niebezpieczne, posiadały instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór tych odpadów. Stan sanitarny i techniczny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń.

Zakłady odnowy biologicznej (w ewidencji 7 zakładów, skontrolowano 6). W tej grupie obiektów znajduje się 1 gabinet masażu, 1 klub fitness, 1 siłownia, 4 solaria.

Stan sanitarny 5 skontrolowanych obiektów nie budził zastrzeżeń. W roku 2015 wydano decyzję dotyczącą złego stanu sanitarnego siłowni tj. doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego : poszycia na przyrządach do ćwiczeń, podłogi i wykładziny w sali głównej do ćwiczeń dla mężczyzn , ścian i lamperii w sali głównej dla mężczyzn i szatni dla mężczyzn. Decyzję wykonano częściowo - naprawiono poszycia na przyrządach do ćwiczeń, pomalowano ściany i lamperię w sali głównej i szatni dla mężczyzn. Naprawę podłogi i wykładziny w sali głównej nie wykonano, przedłużono termin wykonania do 30 czerwca 2017r.

Zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej (w ewidencji 5 zakładów, skontrolowano 4.)

W tej grupie obiektów 4 zakłady wykonywały zabiegi, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek. W zakładach były opracowane i wdrożone procedury sanitarne, stosowane były narzędzia wielokrotnego użycia sterylizowane w zakładzie opieki zdrowotnej, 1 zakład posiadał własny autoklaw. Zakłady wytwarzające odpady niebezpieczne posiadały instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór tych odpadów.

1 zakład świadczył usługi fryzjerskie i solarium. Solarium było prawidłowo wyposażone w instrukcje bezpiecznego korzystania, środki higieniczne tj. ręczniki jednorazowego użytku, gaziki itp. Stan sanitarny tej grupy zakładów był dobry.

5. Dworzec PKS w Rypinie (w ewidencji 1 obiekt, przeprowadzono 2 kontrole).

W trakcie kontroli czystość bieżąca pomieszczeń i terenu dworca nie budziła zastrzeżeń. Dodatkową kontrolę dworca przeprowadzono w związku ze Światowymi Dniami Młodzieży.

6 Tereny rekreacyjne (w ewidencji 46 obiektów).

W tej grupie obiektów ujęto 3 parki, 42 miejsca do odpoczynku z placami zabaw dla dzieci i piaskownicami, 1 plac zabaw bez piaskownicy. Skontrolowano łącznie 21 obiektów.

Przeprowadzono kontrole 3 parków. Stan sanitarny parków był dobry, parki były na bieżąco sprzątane trawą wykoszona, ławki w dobrym stanie technicznym.

Przeprowadzono kontrole sanitarne 18 otwartych placów zabaw dla dzieci z piaskownicami. Sprzęty na placach zabaw były w dobrym stanie sanitarnym. W wyniku kontroli stwierdzono, że we wszystkich piaskownicach na skontrolowanych placach zabaw przed sezonem letnim został wymieniony piasek. Stwierdza się podobnie jak w latach poprzednich, że odkryte piaskownice cały czas narażone są na zanieczyszczenie chorobotwórczymi mikroorganizmami i pasożytami, w związku z czym w czasie kontroli przekonywano właścicieli i zarządców o konieczności dbania o właściwy stan sanitarny piaskownic, tj. częstą wymianę piasku, wykonanie zabezpieczeń przed dostępem zwierząt, o konieczności sprzątania odchodów zwierząt na okolicznych terenach. Podczas kontroli zwracano uwagę czy właściciele, zarządcy umieszczali informację o zakazie palenia tytoniu.

7. Cmentarze (w ewidencji 10 - wszystkie skontrolowano.)

W tej grupie obiektów jest 9 cmentarzy wyznaniowych i 1 cmentarz komunalny. Na wszystkich cmentarzach odpady komunalne wywożone były przez firmy specjalistyczne. Wywóz potwierdzony właściwymi umowami. Zwłoki osób zmarłych do czasu pogrzebu były przechowywane w domach pogrzebowych (3 obiekty), w wydzielonych kostnicach przy cmentarzach (4 obiekty), w nawie kościelnej (1 obiekt), w pomieszczeniu przy dzwonnicy kościelnej (1 obiekt).

4 cmentarze nie posiadają kostnic i miejsc wydzielonych do przechowania zwłok.

Na 1 cmentarzu w trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości, wydano 2 decyzje merytoryczne i 2 decyzje o opłacie. Kontrole zostały przeprowadzone w związku z doniesieniem na zły stan sanitarny cmentarza. Decyzje wykonano w terminie.

Ponadto wydano 68 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok, skontrolowano przebieg 55 ekshumacji (wszystkie zgłoszone), które odbyły się prawidłowo. W 1 przypadku wznowiono postępowanie, ponieważ wnioskodawca nie podał wszystkich stron postępowania.

8. Domy przedpogrzebowe (w ewidencji 3 obiekty, skontrolowane).

Skontrolowane obiekty podłączone są do kanalizacji miejskiej, woda z wodociągu miejskiego, w domach przedpogrzebowych wydzielono pomieszczenia: do wystawienia trumien ze zwłokami w celu odprawienia ceremonii pogrzebowych, miejsca do przechowania zwłok wraz z pomieszczeniem chłodniczym, do przygotowania zwłok, ze stołem ze stali nierdzewnej, pomieszczenie do mycia i dezynfekcji mat wykorzystywanych do ekshumacji oraz przechowywania skrzyni w której są transportowane zwłoki lub szczątki, pomieszczenia do przechowywania sprzętu porządkowego oraz sprzętu do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, pomieszczenie socjalne, ustępy ogólnodostępne i dla pracowników oraz magazyny trumien. Stan sanitarny obiektów nie budził zastrzeżeń.

9. Noclegownia dla bezdomnych (w ewidencji 1 obiekt, skontrolowany).

Noclegownia zlokalizowana była w budynku przy kościele parafialnym w Rypinie z 10 miejscami noclegowymi. Obiekt skanalizowany, woda z wodociągu publicznego, ciepła z kotłowni miejskiej. W obiekcie znajduje się wspólna łazienka, WC z kabiną prysznicową oraz pomieszczenie opiekuna. Bielizna przechowywana w wydzielonej szafie, prana w pralni usługowej zewnętrznej. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

10. Środowiskowy dom dziennego pobytu (w ewidencji 1 obiekt, skontrolowany).

Jest to obiekt dla osób z zaburzeniami psychicznymi, dostosowany dla osób niepełnosprawnych. W 2016r przebywało 40 osób. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

11. Inne obiekty (w ewidencji 87, obiekty skontrolowano 67)

W tej grupie obiektów znajdują się obiekty kulturalne, świetlice wiejskie, sala zabaw dla dzieci, obiekty sportowe, przystanki autobusowe, parkingi, stacje paliw, zakłady usług pogrzebowych, z karawanami do przewozu zwłok, apteki, składowisko odpadów komunalnych, środki transportu osobowego, warsztat terapii zajęciowej.

Obiekty w tej grupie na ogół były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. W dwóch świetlicach wiejskich wydano 2 decyzje, merytoryczną i 2 decyzje o opłacie, dotyczące złego stanu sanitarnego tj brudne popękane ściany w obiektach , odpryski farby na ścianach i ubytki płytek ceramicznych. Nakazy 1 decyzji zostały wykonane, drugiej - wyznaczono termin wykonania do 30 kwietnia 2017r.

VI. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

1. Środowisko pracy

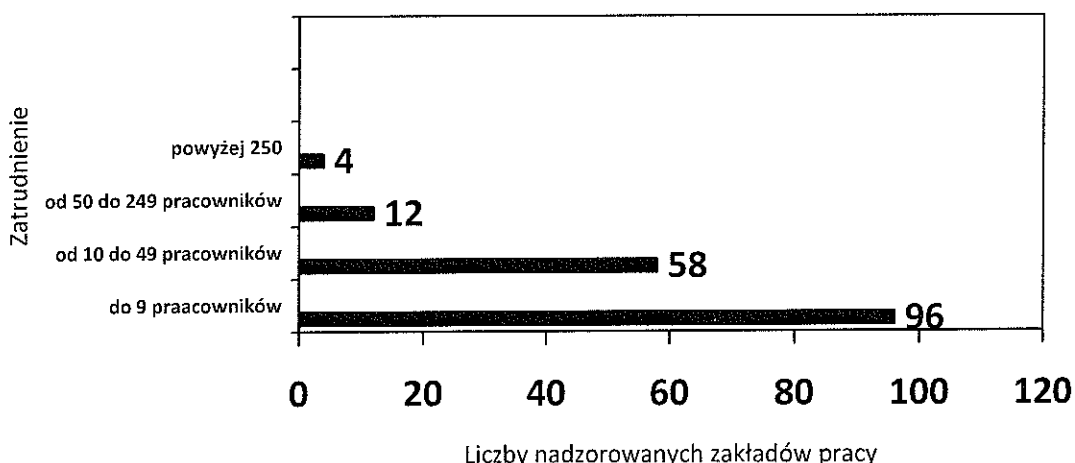
W 2016r w powiecie rypińskim nadzorem sanitarnym objętych było 170 zakładów pracy, zatrudniających 4286 pracowników. Skontrolowano 62 obiekty, zatrudniające 2939 pracowników.

W ramach prewencji chorób zawodowych skoncentrowano swe działania zwłaszcza na kontroli:

- przestrzegania przepisów sanitarnych i profilaktyki chorób zawodowych w zakładach pracy;
- ekspozycji pracowników na szkodliwe dla zdrowia czynniki (w tym biologiczne);
- stosowania i dystrybucji substancji i preparatów chemicznych oraz biobójczych;
- warunków pracy pracowników ekspozowanych na czynniki rakotwórcze;
- warunków pracy pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych;

Na terenie powiatu rypińskiego dominują małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników (tj. 56,47 %).

Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach pracy



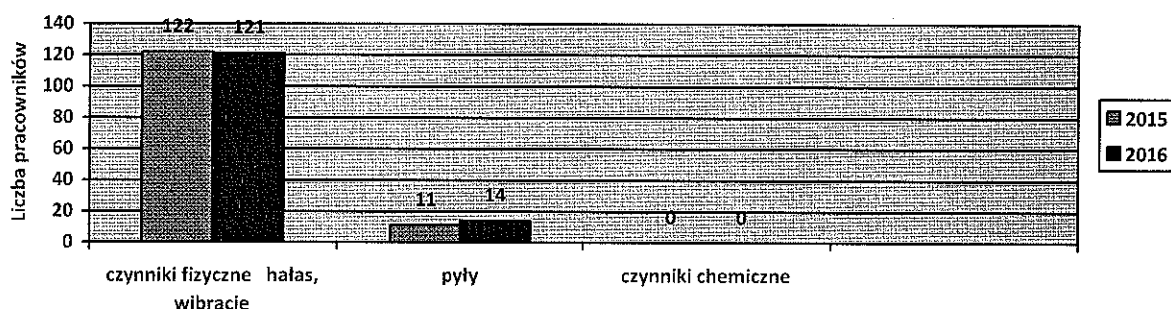
W 62 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 64 kontrole sanitarne, które wykazały w części zakładów pracy istnienie nieprawidłowości tj.:

- przekroczenia NDS i NDN stwierdzono w 10 skontrolowanych zakładach (tj.16,1%), głównie natężenia hałasu;
- zły stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń stwierdzono w 1 skontrolowanym zakładzie, (tj.1.6%);
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych stwierdzono w 3 skontrolowanych zakładach, (tj.4,8%);

Na podstawie badań laboratoryjnych przeprowadzonych w środowisku pracy stwierdzono występowanie przekroczeń wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

W warunkach narażenia na czynniki szkodliwe w środowisku pracy pracowało w 2016r. ogółem 129 pracowników.

Liczba pracowników narażonych na poszczególne czynniki szkodliwe dla zdrowia w środowisku pracy w 2016 w porównaniu z 2015r. przedstawia się następująco:



W ramach nadzoru sprawowanego nad warunkami środowiska pracy w 2016r wydano 3 decyzje administracyjne dotyczące poprawy warunków pracy.

2. Choroby zawodowe

W 2016r. na terenie powiatu rypińskiego stwierdzono 1 chorobę zawodową. W przypadku 1 zgłoszenia z 2015r. przeprowadzono w 2016r ponowne postępowanie, (na skutek uchylecia decyzji stwierdzającej chorobę zawodową przez organ II instancji), które powtórnie zakończono wydaniem decyzji stwierdzającej chorobę zawodową, którą organ II instancji utrzymał w mocy. (dotyczy choroby zawodowej wymienionej w poz. 20/1 wykazu chorób zawodowych tj. przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy – zespół cieśni w obrębie nadgarstka prawego określone w przepisach*). W porównaniu z rokiem 2015 odnotowano mniejszą liczbę zachorowań.

Numer choroby zawodowej zgodnie z wykazem*	Nazwa choroby zawodowej zgodnie z wykazem*	Liczba przypadków	
		2015r	2016r
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza	3	1
	Razem	3	1

*- wg Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz.U. z 2013r. poz. 1367)

W ramach prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych współpracowano z Wojewódzką Przychodnią Chorób Zakaźnych i Pasożytniczych w Toruniu oraz z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy we Włocławku.

3. Nadzór nad środkami zastępczymi.

W 2016r. nie stwierdzono na terenie powiatu rypińskiego funkcjonowania podmiotów wprowadzających do obrotu środki zastępcze. W ramach działań zapobiegawczych pracownicy PSSE podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w punktach małej gastronomii, w obiektach hotelarskich itp. zwracali uwagę czy nie ma w sprzedaży produktów, co do których zachodziłoby podejrzenie, że mogą być środkami zastępczymi. W

czasie kontroli w podmiotach leczniczych sprawdzano, czy nie było przypadków zachorowań, które wskazywałyby na spożycie ww. środków. Łącznie w 2016r w czasie 19 kontroli w obiektach nadzorowanych zwracano uwagę na ww. zagadnienia. Nie stwierdzono takich przypadków.

Systematycznie prowadzono również monitoring internetu, tj. sprawdzano czy nie pojawiają się sprzedawcy z naszego terenu oferujący „podejrzane produkty”.

Prowadzone były również działania profilaktyczne, oświatowo-informacyjne i promocyjne we współpracy z pionem Oświaty Zdrowotnej w zakresie środków zastępczych.

4. Promocja zdrowia w środowisku pracy

W czasie kontroli w zakładach pracy w ramach promocji zdrowia promowano styl życia bez używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Informowano pracodawców o zagrożeniach zdrowotnych powodowanych paleniem tytoniu, wzmagających działanie innych czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy.

Oceniano sytuację w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, w związku z egzekwowaniem przepisów ustawy o ochronie zdrowia, przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Ponadto informowano pracodawców i ich przedstawicieli o kampanii „Bezpieczni na starcie, zdrowi na mecie”, której celem jest umożliwianie pracodawcom i pracownikom zarządzania bezpieczeństwem i higieną pracy w kontekście starzenia się siły roboczej oraz zapobieganie problemom zdrowotnym pracowników na przestrzeni całego życia zawodowego;

VII. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w zakresie higieny dzieci i młodzieży ma na celu zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków nauki oraz pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania, wychowania i wypoczynku.

W 2016 roku bieżącym nadzorem sanitarnym objęte były 42 placówki nauczania i wychowania oraz 10 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w których przeprowadzono łącznie 119 kontroli. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 5304 uczniów i wychowanków.

Wyniki kontroli przeprowadzonych w 2016r przedstawia poniższa tabela:

Tabela nr 1: Nadzór sanitarny nad placówkami nauczania i wychowania.

Rodzaj placówek	Liczba placówek		Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:						
	objętych ewidencją	skontrolowanych		budynki			warunki do utrzymania higieny			
				nieprzystosowane	w złym stanie		brak wodociągu	brak kanalizacji	ponadnormatywna liczbę uczniów na urządzenie ustępowe	ustępy zewnętrzne
					technicznym oraz porządku i czystości	tylko technicznym				
przedszkola / punkty przedszkolne	12	12	822	0	0	0	0	2	0	0
szkoły podstawowe	20	20	2550	0	0	0	0	12	0	0
gimnazja	4	4	668	0	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	3	3	1043	0	0	0	0	0	0	0
placówki z pobytem dziennym	2	2	42	0	0	0	0	0	0	0
placówki pracy pozaszkolnej	1	1	179	0	0	0	0	0	0	0
razem	42	42	5304	0	0	0	0	14	0	0

Stan techniczny i sanitarny budynków ocenia się jako dobry. W skontrolowanych placówkach zapewnia się uczniom i wychowankom należyte warunki higieniczne, tj. dostęp do bieżącej zimnej i ciepłej wody oraz właściwe warunki do utrzymania higieny osobistej.

Badania środowiska szkolnego pozwoliły na szczegółową ocenę warunków pobytu i nauki w placówkach nauczania i wychowania. Łącznie wykonano 1041 badań, w tym 230 ocen tygodniowego rozkładu lekcji w 24 placówkach i 437 badań dostosowania mebli do wzrostu uczniów / przedszkolaków w 28 placówkach oraz 374 badania obciążenia uczniów ciężarem plecaków.

Wyniki kontroli w zakresie higieny procesu nauczania przedstawia poniższa tabela:

Tabela nr 2: Środowisko szkolne w placówkach nauczania i wychowania.

Rodzaje placówek	tygodniowy rozkład lekcji				stoły i krzesła			
	skontrolowano		stwierdzono niewłaściwy		oceniono		stwierdzono niewłaściwe	
	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba placówek	liczba stanowisk	liczba placówek	liczba oddziałów
przedszkola	---	---	---	---	8	157	0	0
szkoły podstawowe	19	157	0	0	20	280	0	0
gimnazja	3	27	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	2	46	0	0	0	0	0	0
razem	24	230	0	0	28	437	0	0

Oceniając warunki pobytu i nauki brano też pod uwagę infrastrukturę do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego, dożywianie dzieci i młodzieży oraz nadzór nad gospodarką substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach.

W ramach oceny infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono, że 26 placówek miało wystarczające warunki do realizacji wf, a 1 placówka niewystarczające. W placówce tej lekcje wychowania fizycznego odbywają na korytarzu szkolnym i boisku szkolnym. Pozostałe placówki posiadały sale gimnastyczne z boiskiem, sale zastępczo-rekreacyjne lub tylko boisko. 10 szkół posiadało szkolne zespoły sportowe wyposażone w natryski, z których nie korzystano. Uczniowie kilku szkół korzystało z hali sportowej poza placówką. Uczniowie 22 szkół w ramach zajęć wychowania fizycznego korzystali z basenu.

Możliwość korzystania przez uczniów z natrysków po zajęciach sportowych przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela nr 3: Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Rodzaj placówek	Liczba placówek		w tym, z natryskami:		
	skontrolowanych	posiadających salę gimnastyczną	nieczynnymi	czynnymi (z ciepłą wodą)	
				nieużywanymi	używanymi tylko po dodatkowych zajęciach
szkoły podstawowe	20	6	0	6	0
gimnazja	4	2	0	3	0
zespoły szkół	3	2	0	1	0
razem	27	10	0	10	0

Sytuację w zakresie dożywiania dzieci i młodzieży oceniono we wszystkich skontrolowanych placówkach szkolnych. Szczegółowe dane przedstawia poniższa tabela:

Tabela nr 4: Prowadzenie dożywiania w szkołach.

Rodzaje placówek	Liczba placówek skontrolowanych	Liczba placówek , w których stwierdzono:					
		wydawanie ciepłych posiłków				organizowanie śniadań szkolnych	
		liczba placówek wydających		liczba dzieci i młodzieży korzystających z:			
		pełne obiady	posiłki jednodaniowe	pełnych obiadów	posiłków jednodaniowych	liczba placówek	liczba korzystających
szkoły podstawowe	20	2	17	312	1485	1	54
gimnazja	4	0	4	0	554	0	0
zespoły szkół	3	2	1	407	52	0	0
razem	27	4	22	719	2091	1	54

Dożywianie uczniów oceniono we wszystkich skontrolowanych szkołach. Ciepłe posiłki wydawało 26 placówek dla 2810 uczniów, w tym z pełnych obiadów skorzystało 719 uczniów, a z posiłków jednodaniowych 2091. Śniadania szkolne z napojem organizowała 1 placówka dla 54 uczniów. Z posiłków i śniadań szkolnych dofinansowanych skorzystało 2417 uczniów.

W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży skontrolowano 10 turnusów zgłoszonych w internetowej bazie wypoczynku. Z wypoczynku skorzystało 230 uczestników. Stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził zastrzeżeń. Organizatorzy zapewnili uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu i rekreacji.

VIII. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje zapobiegawczy nadzór sanitarny nad warunkami higieny środowiska oraz obiektami przeznaczonymi do pracy, nauczania i wychowania, żywności, żywienia, udzielania świadczeń zdrowotnych i innych poprzez uzgadnianie i opiniowanie poszczególnych etapów realizacji inwestycji.

Zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego mają na celu eliminowanie nieprawidłowości już na etapie planowania, projektowania, realizacji i dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych oraz zagwarantowanie, że obiekty te, a w szczególności obiekty przemysłowe nie będą oddziaływać szkodliwie i w sposób uciążliwy na ludzi zamieszkałych lub przebywających w ich sąsiedztwie.

Państwowa Inspekcja Sanitarna opiniuje projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, wydaje uzgodnienia do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach dla projektowanych przedsięwzięć oraz opinie o konieczności sporządzania raportów o oddziaływaniu na środowisko przedsięwzięć i ich zakresów. Kontroluje spełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych w dokumentacji projektowej w trakcie budowy obiektów budowlanych, w obiektach budowlanych przekazywanych do użytkowania na podstawie przepisów prawa budowlanego oraz wydaje wymagane w procesie inwestycyjnym opinie sanitarne.

W 2016r ogółem wydano z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego 122 uzgodnienia, opinie, postanowienia i decyzje. Poniżej przedstawiono szczegółowe zakresy wydawanych dokumentów:

Postanowienia - wydano 6 tj.

- wszystkie dotyczyły obiektów budowlanych przekazywanych do użytkowania;

Opinie - wydano 51 tj.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 15 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko; - 3 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach; - 6 opinii dotyczących obiektów adoptowanych lub modernizowanych przekazywanych do użytkowania; - 1 opiniowanie projektu dokumentu wraz z prognozą oddziaływania na środowisko; - 26 opinii dotyczących innych spraw; |
|---|

Uzgodnienia – wydano 32 tj.

- 32 uzgodnienia dotyczące dokumentacji projektowej lub koncepcji adaptacji planowanych inwestycji budowlanych;

oraz

Decyzje płatnicze - wydano 33 tj.
--

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - 11 za kontrole dokumentacji projektowych lub koncepcji adaptacji dotyczących planowanych inwestycji budowlanych; - 22 za przeprowadzone oględziny, w związku z dopuszczeniem obiektu do użytkowania; |
|---|

Dokumentacja projektowa dotyczyła następujących rodzajów przedsięwzięć: cmentarza, sklepów mięsnych, małej gastronomii, budynków usługowo-mieszkalnych, punktu sprzedaży lodów, zakładów cukierniczych, prywatnej szkoły podstawowej, punktów aptecznych, przedszkola, hurtowni spożywczej, stacji uzdatniania wody, strażnicy OSP, remizy wiejskiej, zakładów produkcyjnych.

W trakcie uzgadniania lub opiniowania dokumentacji zwracano szczególną uwagę na zapewnienie właściwych warunków sanitarno-higienicznych w miejscach pobytu ludzi i zapewnienie im właściwych warunków pracy, przygotowanie obiektów do prowadzenia działalności zgodnie z zamierzeniem inwestora i zapobieganie negatywnym wpływom czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych na zdrowie ludzi.

W 2016r przeprowadzono 22 oględziny w obiektach przekazywanych do użytkowania, między innymi: budynku produkcyjno-usługowego (cukierni), zespołu 16 garaży blaszanych dla samochodów osobowych, sklepu spożywczo-przemysłowego z punktem małej gastronomii, hurtowni artykułów spożywczych, punktu sprzedaży lodów, budynku inwentarskiego – chlewnia, wytwórni pasz, budynku usługowo-handlowego wraz z zagospodarowaniem terenu, magazynu produktów gotowych z zapleczem socjalnym, pomieszczeń przeznaczonych na przedszkole, zakładu produkcji obwarzanków, sklepu spożywczego, punktu małej gastronomii, baru typu fast food.

W trakcie wykonywania zadań z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ściśle współpracowano z Urzędami Gmin, Urzędem Miasta i Starostwem Powiatowym oraz z Weterynaryjną Inspekcją Sanitarną. Współpraca z organami samorządowymi polegała przede wszystkim na opiniowaniu decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach i konieczności sporządzenia raportu.

Ponadto pracownicy systematycznie udzielali interesantom informacji dotyczących wymagań sanitarnych z zakresu przepisów prawa krajowego i Unii Europejskiej przed rozpoczęciem przez nich działalności.

IX. DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE OŚWIATY ZDROWOTNEJ I PROMOCJI ZDROWIA

W zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2016r. podejmowano i realizowano następujące inicjatywy oświatowo-zdrowotne:

INTERWENCJE PROGRAMOWE KRAJOWE

1. Trzymaj Formę!

Cel: zwiększenie świadomości na temat wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie poprzez edukację w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży, a zwłaszcza promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

Grupa docelowa: uczniowie szkół gimnazjalnych i ostatnich klas (V, VI szkół podstawowych oraz ich rodzice).

Dzięki odpowiednim materiałom edukacyjnym (poradnikom dla nauczycieli, broszurom dla uczniów stworzonym przez specjalistów) nauczyciele – bezpośredni realizatorzy programu mogli organizować dla uczniów zajęcia metodą projektu, na które składały się m.in. wywiady, pogadanki, instruktaże, pokazy, ćwiczenia, emisje filmów, gry i zabawy.

Program realizowany był w 2016r na terenie 25 szkół, w których edukacją objęto 2232 uczniów.

2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

Cel: zmniejszenie zachorowań, inwalidztwa zdrowotnego i zgonów wynikających z palenia tytoniu poprzez zmniejszenie ekspozycji na dym tytoniowy.

Grupa docelowa: społeczeństwo powiatu, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci w różnych grupach wiekowych.

• Realizowano programy edukacyjne:

- „Czyste powietrze wokół nas” – adresowany do najmłodszych uczniów- klasy 0 szkoły podstawowe i przedszkola, edukacją objęto 554 uczniów.

- „Znajdź Właściwe Rozwiązanie” adresowany do uczniów szkół gimnazjalnych i starszych klas szkół podstawowych .Program realizowało 1189 uczniów.

- „Nie Pał Przy Mnie Proszę” adresowany do uczniów klas I-III szkoły podstawowej.

Program realizowało 693 uczniów.

• Zbierano dane i sporządzano comiesięczne sprawozdania z realizacji ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w powiecie rypińskim.

• PSSE w Rypinie uczestniczyła w obchodach „Światowego Dnia bez Tytoniu” i ”Światowego Dnia Rzucania Palenia”.

2. Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych

Celem głównym jest promowanie projektu oraz przekazywanie treści edukacyjnych w zakresie profilaktyki uzależnienia od tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych oraz ograniczanie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym tj. między 15 a 49 rokiem życia.

W ramach realizacji w/w programu szkoły ponadgimnazjalne uczestniczyły w projekcie pt. „ARS – czyli jak dbać i miłość”. Edukacją objęto 261 uczniów z terenu powiatu rypińskiego.

4. Krajowy Program Zapobiegania AIDS i Zwalczenia Zakażeń HIV.

Cel: ograniczanie rozprzestrzeniania zakażeń HIV w Polsce.

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa, młodzież, ze szczególnym uwzględnieniem osób o wysokim poziomie zachowań ryzykownych. Realizowano założenia kampanii społecznej pt. „Zero nowych zakażeń”, „Hipokryzja. Wylecz się”, „Jeden test dwa życia. Zrób test na HIV. Dla siebie i swojego dziecka” motywujących do podejmowania wykonywania testów, szczególnie przez kobiety – przyszłe matki.

W 2016 r realizowano wojewódzki program edukacyjno-zdrowotny pt. „Etykieta rozszyfrowana wiem, co kupuję i jem” oraz „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami”.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE – inicjatywy krajowe

Światowy Dzień Zdrowia

W 2016 r. PSSE uczestniczyła w obchodach Światowego Dnia Zdrowia, który przebiegał pod hasłem ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia „Pokonaj cukrzycę”.

Stop Dopalaczom.

Celem akcji jest ograniczenie spożywania substancji psychoaktywnych wśród mieszkańców powiatu rypińskiego. Przeprowadzono spotkania edukacyjne w szkołach podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Łącznie w 2016 r. przeprowadzono 24 spotkania, w których uczestniczyło 868 uczniów i ok. 50 nauczycieli.

W PSSE działa Punkt Informacyjno-Edukacyjny, prowadzone jest również rozdawnictwo materiałów profilaktycznych.

Profilaktyka chorób pasożytniczych.

☞ Celem interwencji jest ograniczenie rozprzestrzeniania się chorób pasożytniczych, w tym wszawicy. Prowadzono działania mające na celu pomoc szkołom w przeciwdziałaniu wszawicy wśród dzieci i młodzieży.

Ponadto na terenie powiatu rypińskiego zrealizowano wiele innych cennych inicjatyw ukierunkowanych na propagowanie zdrowego stylu życia i profilaktyki chorób zakaźnych np. chorób przenoszonych przez kleszcze. Prowadzono działania dotyczące profilaktyki grypy, zatruc pokarmowych, w tym zatruc grzybami, propagowano szczepienia ochronne oraz włączono się w obchody Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach, Europejskiego Tygodnia Szczepień oraz w akcję „Bezpieczne Wakacje”.

Wszystkie przedsięwzięcia były realizowane przy aktywnym udziale partnerów tj. Polskiego Czerwonego Krzyża, Komendy Powiatowej Policji w Rypinie, Radiowęzła Targowiska Miejskiego i Giełdy Samochodowej w Rypinie, służyły ochronie i umacnianiu zdrowia społeczeństwa powiatu rypińskiego.

X. PODSUMOWANIE

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w 2016r. (dane na podstawie sprawozdania MZ-45)

Zatrudnienie

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim		w tym:	
		pracownicy merytoryczni	pracownicy ekonomiczni i administracyjni
ogółem	19	16	3

Działalność w ramach nadzoru sanitarnego.

Badania/ pomiary ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole	Decyzje		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Wnioski o ukaranie	Nalożone mandaty	
	chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze				ilość	kwota (w zł)
1041	---	1359	-	207	1252	166	92	28	---	---	12	3800

Wyszczególnienie		Ogółem	w tym negatywnie
OGÓŁEM		83	---
Liczba zajętych stanowisk dotyczących:	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	16	---
	uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	3	---
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	32	---
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	6	---
	Innych spraw	26	---

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2016r było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych, niezakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego z zakresu zdrowia publicznego oraz działalności przeciwepidemicznej.

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Rypinie realizowała ten cel na terenie powiatu rypińskiego podejmując w 2016r określone przedsięwzięcia, takie jak:

- Realizacja niezbędnych czynności zapobiegawczych i kontrolnych w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego w powiecie oraz przekazywanie informacji w tym zakresie organom wyższego stopnia.
- Współpraca z organami kontroli granicznej, instytucjami rządowymi i samorządowymi oraz organami nadzoru sanitarnego państw Unii Europejskiej i innymi organizacjami międzynarodowymi.
- Monitorowanie zagrożeń zdrowotnych występujących w innych krajach.
- Zapewnienie właściwych standardów sanitarnych w miejscach pobytu ludzi na terenie powiatu rypińskiego poprzez wykonywanie i analizę realizacji zaplanowanych przedsięwzięć dla Oddziału Nadzoru.
- Koordynowanie nadzoru nad przygotowaniem i zabezpieczeniem sanitarnym imprez masowych w trakcie ich przygotowań oraz przebiegu, w tym Świątowych Dni Młodzieży 2016r.
- Zapewnienie efektywności poboru i transportu próbek do laboratoriów badawczych.
- Koordynowanie i zapewnienie właściwego nadzoru nad wyposażeniem pomiarowym i badawczym stosowanym w Oddziale Nadzoru.
- Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych w ESNDS.
- Merytoryczny nadzór nad egzekucją administracyjną obowiązku poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby zobowiązane.
- Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wody w kąpieliskach i pływalniach.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi nieruchomości oraz środków transportu.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obszarze postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obszarze postępowania z odpadami medycznymi.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi miejscowości, obiektów i tras turystycznych.
- Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem produktów kosmetycznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- Udział we wspólnotowym systemie RASFF.
- Monitoring suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Prowadzenie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed negatywnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy.
- Minimalizacja zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne.
- Sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków kat. 2 i 3.

- Sprawowanie nadzoru nad ustawowym zakazem wytwarzania lub wprowadzania do obrotu produktów stwarzających zagrożenia życia lub zdrowia ludzi.
- Sprawowanie nadzoru nad warunkami nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji dzieci i młodzieży, w celu zapewnienia bezpiecznych i higienicznych warunków ich pobytu w placówkach nauczania, wychowania, opieki oraz wypoczynku i rekreacji.
- Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego poprzez zapewnienie prawidłowych warunków zdrowotnych i higienicznych w miejscach pobytu ludzi i w środowisku na etapie uzgadniania opracowań projektowych oraz w zakresie uwarunkowań środowiskowych.
- Doskonalenie systemu zarządzania jakością w Stacji oraz potwierdzanie jego skuteczności.
- Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób oraz współpraca z władzami samorządowymi, instytucjami publicznymi, organizacjami pozarządowymi i sektorem prywatnym w tym zakresie.
- Uczestnictwo w opracowywaniu i upowszechnianiu materiałów informacyjnych z zakresu wpływu środków zastępczych na zdrowie ludzi, w tym prowadzenie edukacyjnych kampanii społecznych, podnoszenie wiedzy i świadomości społeczeństwa na temat problemów związanych z używaniem substancji psychoaktywnych oraz zasad przeciwdziałania ich nabywaniu i spożywaniu.

Realizowane w 2016r ww. przedsięwzięcia przyniosły oczekiwany efekt w postaci dalszej poprawy warunków higieniczno-sanitarnych w nadzorowanych obiektach, sytuacji epidemiologicznej w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń oraz przyczyniły się do podniesienia wiedzy z zakresu zdrowia publicznego wśród mieszkańców naszego powiatu.