PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W RYPINIE

STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO POWIATU RYPIŃSKIEGO W 2017 ROKU

SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RYPINIE w 2017r

Rypin, marzec 2018 r

Spis treści:

Wstęp: 3

I. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń 5

I. Tabela nr 1 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w pow. rypińskim w 2016 i 2017r 7

I. Tabela nr 2 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2017r w gminach powiatu rypińskiego..... 9

II. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia 10

III. Ocena stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę i jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpieli.. 15

IV. Nadzór nad żywnością i żywieniem 19

V. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej 30

VI. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy..... 34

VII. Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych.... 37

VIII. Zapobiegawczy nadzór sanitarny 40

IX. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia 42

X. Podsumowanie 44

I. SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA W ZAKRESIE CHORÓB ZAKAŹNYCH I ZAKAŻEŃ.

Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie 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 329 przypadków zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne podlegających obowiązkowi zgłaszania, z których 81 wymagało hospitalizacji. Stanowi to wzrost o 40% w stosunku do liczby przypadków zarejestrowanych w 2016r. (199 przypadków).

W 2017r. nie zanotowano chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych takich jak błonica, tężec, polio, odra, różyczka, inwazyjnych zakażeń wywołanych przez Haemophilus influenzae czy Streptococcus pneumoniae.

Nie wystąpiły także choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne, wymagające specjalnych metod zwalczania. Nie miały miejsca zdarzenia stanowiące zagrożenie dla zdrowia publicznego.

W porównaniu z 2016r. odnotowano wzrost zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnych pochodzeniu, inwazyjną chorobę wywołaną przez Streptococcus pyogenes przebiegającą pod kliniczną postacią róży, choroby przenoszone przez kleszcze – borelioza z Lyme oraz ospę wietrzną.

Tendencję spadkową zanotowano w stosunku do bakteryjnych zakażeń i zatruć pokarmowych i płonicy.

Pojawiły się nie rejestrowane w 2016r. krztusiec, choroba przenoszona drogą płciową – kiła oraz nowo wykryte zakażenie HIV.

Na tym samym niskim poziomie kształtowała się sytuacja epidemiologiczna w przypadku nagminnego zapalenia przyusznic oraz wirusowego zapalenia wątroby.

Nie zgłoszono natomiast grypy oraz neuroinfekcji rejestrowanych w 2016r.

W ramach nadzoru przeprowadzono 128 dochodzeń epidemiologicznych.

W 2017r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęły 2 zgłoszenia zgonu z powodu choroby zakaźnej (brak rejestracji w 2016r.). Przyczyną zgonu w obydwu przypadkach była gruźlica płuc potwierdzona mikroskopowym badaniem plwociny.

Szczepienia ochronne dzieci i młodzieży w powiecie rypińskim prowadzone były w 9 podmiotach leczniczych i 1 oddziale noworodkowym zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych. Ocenę realizacji szczepień ochronnych za 2017r. w powiecie rypińskim przeprowadzono w oparciu o analizy sporządzone przez poszczególnych świadczeniodawców. Procentowy stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w porównaniu z rokiem ubiegłym pozostaje na tym samym wysokim poziomie i przedstawia się następująco:

- 99% noworodków zostało zaszczepionych przeciw gruźlicy oraz otrzymało I dawkę szczepionki przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typ B
- w ramach szczepienia przypominającego w roczniku 2012 zaszczepiono przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi oraz poliomyelitis 99 % świadczeniobiorców
- 99% osób z rocznika 2008 zaszczepiono szczepionką przeciw odrze, śwince i różyczce
- drugą dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi otrzymało 99% osób z rocznika 2004

- trzecią dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy i tężcowi podano 99% osób z rocznika 1999
- szczepionkę przeciw tężcowi w ramach uodpornienia poekspozycyjnego podano 718 osobom.

W ramach szczepień zalecanych - nie finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia uodporniono przeciw grypie 761 osób, przeciw zakażeniu Streptococcus pneumoniae 211 osób, przeciw biegunce rotawirusowej 56 osób, przeciw zakażeniom Neisseria meningitidis 49 osób, przeciw durowi brzusznemu 37 osób, przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu 33 osoby, przeciw WZW typu A 10 osób, przeciw ospie wietrznej 10 osób oraz przeciw zakażeniom Haemophilus influenzae 1 osoba.

W 2017r. nie zgłoszono przypadków **niepożądanych odczynów poszczepiennych**

Coraz większy problem stanowią osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych, którymi są najczęściej rodzice małoletnich dzieci sprawujący nad nimi opiekę. Na koniec 2017r. w związku z uchylaniem się od obowiązku szczepień ochronnych nie zostały zaszczepione 2 osoby dorosłe oraz 12 dzieci.

W stosunku do osób, które mimo działań edukacyjnych odmawiali zaszczepienia wdrażane było postępowanie administracyjne.

Tabela nr 1:
Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w powiecie rypińskim w 2016 i 2017r

Lp.	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2016r.		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2017r.	
1	Salmoneloza	zatrucia pokarmowe	18	40,69	9	20,37
2		posocznica	-	-	-	-
3		inne zakażenia pozajelitowe	1	2,26	-	-
4	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez E.coli biegunkotwórczą lub enterokrwotoczną	-	-	-	-
5		wywołane przez E.coli inną i BNO	-	-	-	-
6		wywołane przez *Campylobacter, Yersinia enterocolitica* lub *pseudotuberculosis*	-	-	-	-
7		Wywołane przez Clostridium difficile	1	2,26	6	13,58
8	Lamblioza (gardioza)		-	-	1	2,26
9	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	36	81,39	36	81,47
10		wywołane przez norowirusy	-	-	4	9,05
11		inne określone	1	2,26	9	20,37
12		nie określone	-	-	1	2,26
13	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		18	2292,99	28	3357,31
14	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	1	2,26	12	27,16
15		w tym u dzieci do lat 2	-	-	6	719,42
16	Mikrobakteriozy – inne i BNO		1	2,26	1	2,26
17	Krztusiec		-	-	6	13,58
18	Płonica (szkarlatyna)		29	65,56	3	6,79
19	Choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes, inwazyjna	ogółem	1	2,26	3	6,79
20		róża	1	2,26	3	6,79
21		zespół wstrząsu toksycznego	-	-	-	-
22		gorączka połogowa	-	-	-	-
23		inne określona i nie określona	-	-	-	-
24	Kiła	wrodzona i noworodków	-	-	-	-
25		wczesna	-	-	1	2,26
26		późna	-	-	-	-
27		inne postacie kiły i kiła nie określona	-	-	-	-
28	Rzeżączka		1	2,26	-	-
29	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie		1	2,26	-	-

Lp.	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2016r.		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2017r.	
30	Borelioza z Lyme		7	15,82	19	43,00
31	Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień		7	15,82	11	24,89
32	Kleszczowe zapalenie mózgu		-	-	-	-
33	Wirusowe zapalenie opon mózgowych	enterowirusowe lub opryszczkowe	-	-	-	-
34						
35		inne określone i nie określone	2	4,52	-	-
36		w innych chorobach objętych MZ-56	-	-	-	-
37	Ospa wietrzna		82	185,38	190	429,98
38	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	-	-	-	-
39		typu B - ostre	-	-	-	-
40		typu B – przewlekłe i BNO	2	4,52	2	4,53
41		typu C: wg definicji przypadku - 2014r.	2	4,52	3	6,79
42		typu C: wg definicji przypadku- 2005r.	-	-	-	-
43		typu B+C (zakażenia mieszane)	-	-	-	-
44		inne i nie określone	-	-	-	-
45	Nowo wykryte zakażenia HIV		-	-	1	2,26
46	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		1	2,26	2	4,53
47	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i / lub mózgu	w innych chorobach objętych MZ - 56	-	-	-	-
48		inne określone	-	-	-	-
49		inne, nie okreslone	1	2,26	-	-
50	Zapalenie opon mózgowych inne i nie określone		3	6,78	-	-
51	Grypa ptaków typu A /H5 lub A /H5N1 u ludzi		-	-	-	-
52	Grypa	ogółem	1	2,26	-	-
53		u dzieci w wieku 0-14 lat	1	14,04	-	-

Tabela nr 2 - Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2017r w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego

	Jednostka chorobowa	miasto Rypin		gmina Rypin		gmina Skrwilno		gmina Rogowo		gmina Brzuze		gmina Wąpielsk	
		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 zatrucia pokarmowe	2	12,17	3	39,66	2	33,46			2	37,24		
2.	Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	2	12,17	1	13,22	1	16,73	1	20,85			1	24,75
3.	Giardioza (lamblioza)											1	24,75
4.	Wirusowe zakażenia jelitowe	30	182,52	11	145,40	1	16,73	2	41,69	4	74,47	2	49,50
5.	Biegunka i zapalenie żołądkowo- jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu.	6	36,50	1	13,22	1	16,73	1	20,85	2	37,24	1	24,75
6.	Mikobakteriozy – inne i BNO	1	6,08										
7.	Krztusiec	4	24,34					1	20,85			1	24,75
8.	Płonica (szkarlatyna)	1	6,08	1	13,22	1	16,73						
9.	Róża			1	13,22					1	18,62	1	24,75
10.	Kiła			1	13,22								
11.	Borelioza z Lyme	6	36,50	2	26,44	4	66,91	4	83,39	2	37,24	1	24,75
12.	Styczność i narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	4	24,34	1	13,22	2	33,46	2	41,69	1	18,62	1	24,75
13.	Ospa wietrzna	60	365,03	46	608,06	10	167,28	20	416,93	31	577,17	23	569,31
14.	Wirusowe zapalenie wątroby typu B- przewlekłe i BNO	1	6,08	1	13,22								
15.	Wirusowe zapalenie wątroby typu C: wg definicji przypadku 2014r.	3	18,25										
16.	Nowo wykryte zakażenia HIV							1	20,85				
17.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	1	6,08							1	18,62		
18.	Gruźlica	6	36,50	1	13,22					1	18,62	1	24,75

II. STAN SANITARNY PLACÓWEK OCHRONY ZDROWIA

W 2017r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 50 podmiotów wykonujących działalność leczniczą, w tym 20 podmiotów leczniczych oraz 30 praktyki zawodowe. Skontrolowano 44 obiekty, w których przeprowadzono 54 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.	Zakłady rehabilitacji leczniczej	Inne ogółem
Liczba obiektów	wg ewidencji	12	3	5
	skontrolowanych	11	1	4
	liczba kontroli	19	1	4
Liczba złych obiektów:		0	0	0

W grupie obiektów „inne" uwzględniono nw. 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			
		Indywidualne praktyki lekarskie		Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie	
		ogółem	w tym lekarzy dentystów	ogółem	w tym lekarzy dentystów
Liczba obiektów	wg ewidencji	7	5	23	3
	skontrolowanych	6	5	22	3
	liczba kontroli	7	6	23	3
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0

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). W roku sprawozdawczym wszczęto postępowanie administracyjne w 1 podmiocie leczniczym, w którym w wyniku kontroli stwierdzono zły stan techniczny (pęknięcia ścian, odpryski farby). Wydano decyzję merytoryczną i płatniczą. Decyzja została wykonana w 2017r. Stan techniczny obiektu uległ poprawie. Pozostałe obiekty oceniano 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 umożliwiała 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 sprzątania pomieszczeń, środki utrzymania czystości oraz dezynfekcyjne było wystarczające. Drobne remonty wykonywane były na bieżąco.

W 13 skontrolowanych podmiotach leczniczych sprzątaniem zajmowali się pracownicy podmiotu leczniczego. W 3 podmiotach wymienionych w grupie inne za sprzątanie odpowiedzialny był częściowo personel podmiotu leczniczego, częściowo wynajmujący pomieszczenia zgodnie z umową najmu. W 12 skontrolowanych praktykach zawodowych sprzątaniem zajmowali się prowadzący praktyki lub osoby w nich zatrudnione, w pozostałych praktykach sprzątaniem w uzgodnionych zakresach zajmował się pracownik zakładu opieki zdrowotnej, od którego wynajmowano pomieszczenia bądź pracownik zatrudniony przez właściciela obiektu w przypadku zespołu wspólnie użytkowanych pomieszczeń, z zachowaniem rozdziału czasowego przyjęć pacjentów.

W żadnym obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z niewłaściwą instalacją wentylacji bądź niewłaściwą jej eksploatacją. Przeważająca część skontrolowanych podmiotów wykonujących działalność leczniczą posiadała wentylację grawitacyjną, w części oprócz wentylacji grawitacyjnej stosowana wentylacja mechaniczna (WC/składzik porządkowy), w kilku klimatyzacja. W pomieszczeniu poboru krwi od dawców prowadzono ponadto monitoring temperatury i wilgotności powietrza. W przypadku braku kratki wentylacyjnej (dot. zespołu wspólnie użytkowanych pomieszczeń, z zachowaniem rozdziału czasowego przyjęć pacjentów) w pomieszczeniu praktyki stosowany był przenośny klimatyzator. Czyszczenie i przegląd kratek wentylacyjnych w większości we własnym zakresie. Usługi serwisowe w zakresie przeglądu i czyszczenia klimatyzacji wykonane przez firmy zewnętrzne. W obiektach okazano do wglądu protokoły z okresowej kontroli przewodów wentylacyjnych, z których wynikało, że stan techniczny i drożność przewodów wentylacyjnych były dobre. W trakcie kontroli sanitarnych przeprowadzano ocenę wizualną kratek wentylacyjnych, wentylatorów i ich otoczenia – stan nie budził zastrzeżeń.

We wszystkich skontrolowanych podmiotach otoczenie utrzymane czysto.

Zaopatrzenie w wodę

Wszystkie podmioty wykonujące działalność leczniczą korzystały z wody z wodociągów publicznych. W wodociągu publicznym w Ostrowitem, gmina Brzuze, zaopatrującym w wodę 3 podmioty lecznicze oraz 1 praktykę zawodową: internistyczno-kardiologiczną, w IV kwartale stwierdzono obecność bakterii grupy coli. Do czasu uzyskania wody przydatnej do spożycia przez ludzi w wodociągu w Ostrowitem podmioty wykonujące działalność leczniczą zaopatrywane były w wodę prawidłowej jakości z wodociągu publicznego w Ugoszczu. Jakość wody w pozostałych wodociągach była dobra.

Do części obiektów doprowadzono bieżącą ciepłą wodę z Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Cieplnej 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 wynoszone 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. W przypadku jednej praktyki zawodowej działającej na terenie powiatu lipnowskiego a podlegającej kontroli PPIS w Rypinie, za odbiór odpadów komunalnych odpowiedzialne było Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych w Lipnie Sp. z o.o.

Postępowanie ze ściekami było prawidłowe. W 38 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 5 obiektów wiejskich ścieki odprowadzano do zbiornika bezodpływowego opróżnianego w miarę potrzeb.

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. W 15 skontrolowanych praktykach zawodowych i 3 podmiotach leczniczych 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 13 praktykach zawodowych. W punkcie krwiodawstwa wytwarzano ponadto odpady o kodzie 180102. W trakcie kontroli nie stwierdzano obecności innych odpadów 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. W większości skontrolowanych obiektów procedury przygotowano w oparciu o wymagania zawarte w nieobowiązującym rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi z dnia 30 lipca 2010r. (Dz. U. Nr 139, poz. 940). 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, Zakład Usług Technicznych „Cert-Tech" we Włocławku, ul. Wenus 13. Firmy transportowały odpady do unieszkodliwienia poprzez spalenie do Zakładu Utylizacji Odpadów Medycznych w Centrum Onkologii w Bydgoszczy, ul. dr I. Romanowskiej 2.

W kilku obiektach kontrolę przeprowadzono po wejściu w życie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017r. w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi (Dz.U. z 2017r. poz. 1975). Stwierdzono dostosowanie procedur do wymagań przytoczonego rozporządzenia. Wdrożenie postępowania z odpadami medycznym zgodnie z ww. rozporządzeniem w pozostałych obiektach wytwarzających odpady medyczne, które zostały skontrolowane przed wejściem w życie powyższego rozporządzenia zostanie sprawdzone podczas kontroli wynikających z harmonogramu kontroli na rok 2018.

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, ochraniacze 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

Wszystkie placówki posiadały opracowane procedury: 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 podmiotach leczniczych, gdzie gabinety zabiegowe były wyposażone w małe autokławy. W pozostałych przypadkach stosowane były wyroby medyczne sterylne zakupione w sprzedaży. Wszystkie kontrolowane placówki posiadały prawidłową dokumentację skuteczności procesu sterylizacji. Przeprowadzone kontrole autoklawów potwierdziły skuteczność prowadzonych procesów sterylizacji.

Proces sterylizacji w praktykach zawodowych dotyczył 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. Czterech lekarzy posiadało umowy na usługi w zakresie sterylizacji zawarte z funkcjonującymi w Rypinie NZOZ „DORMED" oraz SPZOZ. 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 2017r. 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 7 praktykach zawodowych do mycia sprzętu stosowano myjkę ultradźwiękową.

Ekspozycja promienników była rejestrowana na bieżąco przez personel medyczny. Przeprowadzone w 2017 roku kontrole nie wykazały uchybień i nieprawidłowości.

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

W 2017 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 2017 roku na terenie powiatu rypińskiego zewidencjonowano 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie na podstawie przedłożonych przez organizatora badań wody wydał orzeczenie o przydatności wody do kąpieli.

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 – 1000	-	13	26,806
1000 – 10000	1	-	16,270

Poniższa tabela przedstawia ilość przeprowadzonych badań w 2017r:

Wodociąg o produkcji [m^3/d]	Liczba pobranych próbek wody	Zakres badań:
100 – 1000	MK - 52, MP - 13, IBN - 5	**MK** – monitoring kontrolny **MP** – monitoring przeglądowy **IBN** – inny, ustalany w związku z wykrytym zanieczyszczeniem wody.
1000 – 10000	MK – 13, MP – 2	
RAZEM	**MK – 65, MP – 15, IBN – 5**	

Grupa wodociągów o produkcji wody od 100 m^3/d do 1000 m^3/d.

W 2017r. zewidencjonowano w tej grupie 13 podmiotów zaopatrujących w wodę do spożycia przez ludzi.

Jakość wody:

Woda z wodociągów zewidencjonowanych w tej grupie na dzień 31.12.2017r. 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 2017r. wodę o niewłaściwej jakości przez krótki czas produkowało 3 wodociągi:
- wodociąg publiczny w Ostrowitem, gmina Brzuze (od 100 m^3/d do 1000 m^3/d) – z uwagi na stwierdzone bakterie grupy coli w wodzie. **Wodociąg został zamknięty decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego od 17.11.2017 do 20.12.2017r.**
- wodociąg publiczny w Borzyminie, gmina Rypin (od 100 m^3/d do 1000 m^3/d) – z uwagi na podwyższoną mętność wody. Niewłaściwą jakość wody stwierdzano przez około 1 tydzień.
- wodociąg publiczny w Borzyminie, gmina Rypin (od 100 m^3/d do 1000 m^3/d) – z uwagi na stwierdzone przekroczenia zawartości manganu w wodzie. Niewłaściwą jakość wody stwierdzano przez około 2 tygodnie.
- wodociąg publiczny w Nadrożu, gmina Rogowo (od 100 m^3/d do 1000 m^3/d) – z uwagi na podwyższoną mętność wody i stwierdzone przekroczenia zawartości żelaza w wodzie. Niewłaściwą jakość wody stwierdzano przez około 2 tygodni.

W 2017r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie po wykryciu zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody (bakterie grupy coli) wydał decyzję merytoryczną, nakazując unieruchomienie wodociągu publicznego w Ostrowitem, gmina Brzuze, decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Administrator wodociągu dokonał przełączenia sieci wodociągowej do Stacji Uzdatniania Wody w Ugoszczu i dostarczył prawidłowe wyniki badania wody po przełączeniu sieci. Jednocześnie administrator wodociągu podjął działania w celu określenia przyczyny zanieczyszczenia i wdrożył czynności naprawcze. Zanieczyszczenie zostało usunięte, dnia 20.12.2017r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie stwierdził, że woda z wodociągu publicznego nadaje się do spożycia przez ludzi. Informacja o jakości wody była poparta wynikami badań kontrolnych wykonanych po zakończeniu działań naprawczych przez administratora.

W 2017r. w tej grupie obiektów nie wydano żadnej decyzji stwierdzającej warunkową przydatność wody do spożycia.

W związku z wykrytymi zanieczyszczeniami wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 4 decyzje o opłacie.

Stan sanitarno-techniczny:

W 2017r w tej grupie przeprowadzono łącznie 31 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie wodociągi. Nie wydano w 2017r. żadnych decyzji merytorycznych w związku ze złym stanem sanitarno – technicznym.

W 2017r. dwa obiekty zewidencjonowane w tej grupie uległy poprawie, administratorzy wodociągów wykonali obowiązki zawarte w decyzjach merytorycznych wydanych w 2016r. (dotyczące: skorodowanych przewodów i zbiorników wodnych w hydroforni, zniszczonych drzwi wejściowych do stacji uzdatniania wody).

Na wniosek podmiotów produkujących wodę wydano 1 ocenę higieniczną w formie decyzji merytorycznej na materiały i wyroby użyte do dystrybucji wody – wymiana pomp w studniach głębinowych.

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.

Grupa wodociągów o produkcji wody > 1000 m^3/d.

W 2017r. zewidencjonowano w tej grupie 1 podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. W 2017r wodociąg w tej grupie produkował wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym.

Jakość wody:

W trakcie roku 2017 wodociąg publiczny w Rypinie produkował wodę odpowiadającą wymaganiom Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2015 poz. 1989). Nie występowały krótkotrwałe zanieczyszczenia wody.

W 2017r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie nie wydał w tej grupie obiektów żadnej decyzji stwierdzającej warunkową przydatność wody do spożycia lub brak przydatności.

Stan sanitarno-techniczny:

W obiekcie przeprowadzono w 2017r 2 kontrole sanitarne, w czasie, których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-porządkowego i sanitarno-technicznego urządzeń wodociągowych.

Na wniosek Przedsiębiorstwa Komunalnego „KOMES" Sp. z o.o. wydano pozytywną opinię w sprawie „Planu Bezpieczeństwa Wody – Opracowanie i wdrożenie zarządzania bezpieczeństwem wody w systemie zbiorowego zaopatrzenia wody dla miasta Rypin."

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną wydajnością wodociągu.

Ustanowiono strefę ochrony bezpośredniej wokół ujęcia wody – SUW Bielawki. Administrator wodociągu (PK „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.

II. Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli.

W sezonie letnim 2017r. funkcjonowało 1 miejsce wykorzystywane do kąpieli – na jeziorze Brzuskim w Brzuzem. Organizator określił planowany czas otwarcia sezonu kąpieliskowego od 24.06. do 11.08.2016r. (49 dni). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie na podstawie przedłożonych przez organizatora badań wody wydał 2 orzeczenia o przydatności wody do kąpieli.

Skrócenie okresu trwania sezonu kąpieliskowego jest związane z małym zainteresowaniem miejscem wykorzystywanym do kąpieli w Brzuzem przez lokalną społeczności. Miejscowość leży poza głównymi trasami komunikacyjnymi.

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 miejscy wykorzystywanych do kąpieli, aby zapewnić bezpieczeństwo osób korzystających z wód rekreacyjnych.

Podsumowanie.

W 2017r. wszystkie wodociągi produkowały wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym. W porównaniu do roku poprzedniego poprawiła się jakość wody produkowanej przez wodociąg publiczny w Sosnowie, gmina Rogowo, wcześniej ocenianego jako zły ze względu na ponadnormatywną ilość manganu w wodzie.

Ilościowe zaopatrzenie ludności w wodę z wodociągów publicznych nieznacznie się poprawiło, wykonano przyłącza do już istniejącej i nowo wybudowanej sieci wodociągowej. W 2017r, 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 85 próbek wody do spożycia,
- wydano 4 decyzje o opłacie w związku z wykrytymi zanieczyszczeniami wody,
- wydano 1 decyzję merytoryczną zamknięto wodociąg publiczny Ostrowite, gmina Brzuze, decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności,
- przeprowadzono łącznie 33 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole miejsca wykorzystywanego do kąpieli,
- wydano 1 ocenę higieniczną,
- 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 2017 w ewidencji pozostawało 532 zakładów. Nadzorem sanitarnym objętych było 226 zakładów.

W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 359 kontroli sanitarnych, w tym 31 kontroli interwencyjnych.

W wyniku kontroli przeprowadzanych w ramach nadzoru bieżącego wydano 117 decyzji, w tym: 39 decyzji administracyjnych (w tym 1 decyzję unieruchomienia zakładu), 44 decyzje zatwierdzające zakład oraz 34 decyzje płatnicze za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne.

Za stwierdzone uchybienia sanitarne nałożono 11 mandatów karnych na kwotę 3900,00 zł. Średnio, co 33 kontrola kończyła się mandatem o średniej wysokości ok. 355,00 zł.

W czasie kontroli w 159 zakładach dokonano oceny zgodności z arkuszem stanu sanitarnego - analiza ryzyka. W wyniku przeprowadzonej oceny zgodności w kontrolowanych zakładach nie stwierdzono zakładów niezgodnych o wysokiej lub średniej kategorii ryzyka. 208 zakładów posiadało wdrożone zasady GHP/GMP, 157 zakładów posiadało wdrożony system HACCP.

Łącznie w 2017r. pobrano do badań 129 prób środków spożywczych i PU, w tym 2 próby przedmiotów użytku (1 próba w ramach urzędowej kontroli celowanej), 2 próby środków spożywczych do laboratorium radiologii, 1 próbę kosmetyków oraz 3 próby mięsa do laboratorium badawczego PiWET w Puławach oraz 1 próbę jaj – próba dodatkowa – polecenie PWIS w Bydgoszczy. Pobranych prób niekwestionowano.

W porównaniu z rokiem 2016 stan sanitarno-techniczny zakładów nie uległ zmianie.

1. OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOŚCI

1.1. Automaty do lodów.

W roku 2017 działalność w sezonie letnim prowadzona była w 8 automatach do lodów. 6 zakładów skontrolowano. 5 zakładów 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.

6 skontrolowanych zakładów posiadało w pełni wdrożone instrukcje GHP/GMP, 3 zakłady posiadały w pełni wdrożony system HACCP. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład. Do badań laboratoryjnych pobrano 5 prób, których niekwestionowano.

1.2. Piekarnie

W roku 2017 w rejestrze zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 7 zakładów. 6 zakładów skontrolowano.

W trakcie kontroli 6 zakładów 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.

W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:
- przepełnione kosze na odpadki;
- sprzęt porządkowy składowany w miejscu przypadkowym, w magazynie wyrobów gotowych;
- brak segregacji w urządzeniu chłodniczym;
- część surowców nie zabezpieczona przed wtórnym zanieczyszczeniem;
- brak aktualnych zapisów HACCP.

6 obiektów w roku 2017 w pełni realizowało zasady GHP/GMP, ogromne trudności nadal stanowiło bieżące i prawidłowe prowadzenie dokumentacji w powyższym zakresie i przestrzeganie posiadanych instrukcji. 5 obiektów posiadało wdrożony system HACCP, pozostałe obiekty rozpoczęły wdrażanie systemu. Proces prowadzenia dokumentacji GHP/GMP i HACCP w tej grupie obiektów nie zmienia się i jego realizacja jest bardzo trudna. W porównaniu z rokiem poprzednim stan techniczny tej grupy obiektów uległ niewielkiemu pogorszeniu. Wyraźnie poprawia się stan sanitarny zakładów, które wdrożyły lub rozpoczęły wdrażanie systemu HACCP. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną (kontrola interwencyjna dotyczyła nieprawidłowego oznakowania wyrobu gotowego – kontrola nie potwierdziła doniesienia) Wydano 2 decyzje administracyjne.

1.3. Ciastkarnie

W roku 2017 działalność produkcyjna prowadzona była w 5 zakładach. 4 zakłady skontrolowano. W roku sprawozdawczym w kontrolowanych obiektach dokonano oceny w oparciu o arkusz analizy ryzyka (4 zakłady oceniono – nie stwierdzono nieprawidłowości). 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.

4 obiekty w roku 2017 prawidłowo prowadziły dokumentację GHP/GMP. 4 obiekty posiadały wdrożony system HACCP.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną, kontrola interwencyjna dotyczyła jaj i produktów jajecznych stosowanych do produkcji żywności w związku z zanieczyszczeniem fipronilem – kontrola nie stwierdziła nieprawidłowości. Wydano 1 decyzję administracyjną. Do badań pobrano 30 prób środków spożywczych, których nie kwestionowano. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład.

1.4. Zakłady Przemysłu Zbożowo - Młynarskiego

W roku 2017 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 sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Ocena w oparciu o arkusz analizy ryzyka przeprowadzona w zakładzie w 2017r. 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 z roku na rok nie budzi zastrzeżeń.

1.5. Wytwórnie Koncentratów Spożywczych.

W roku 2017 funkcjonowały 2 zakłady. 2 zakłady skontrolowano. W roku sprawozdawczym dokonano oceny zakładów w oparciu o arkusz analizy ryzyka – nie stwierdzono nieprawidłowości.

1 zakład jest producentem koncentratów spożywczych takich jak koncentraty deserów, ciast, lodów, przypraw i dodatków do ciast, produktów instant, ciastek kruchych. Zakład jest jedynym na terenie powiatu rypińskiego obiektem produkującym środki spożywcze wzbogacane w witaminy (kisiele z witaminą C) oraz w składniki mineralne i witaminy (kakao instant). 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.

1 zakład jest producentem proszku gofrowego i naleśnikowego. Jego stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń. Zakład posiada procedury GHP/GMP i HACCP.

Stan sanitarno – techniczny obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzano nieprawidłowości.

Do badań pobrano 1 próbę środków spożywczych, której nie kwestionowano.

1.6. Inne wytwórnie żywności.

W roku 2017 funkcjonowało 58 obiektów. 5 obiektów skontrolowano. W roku sprawozdawczym nie dokonano oceny zakładów w oparciu o arkusz analizy ryzyka.

W tej grupie obiektów znajdują się zakłady:

2 obiekty - w których ma miejsce przygotowywanie ciasta do produkcji obwarzanków, wypiekane są one następnie w jednej z piekarni na terenie powiatu rypińskiego, będącej pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie – nie przeprowadzono kontroli sanitarnych (zakłady zawiesiły działalność)

53 obiekty – gospodarstwa rolne, w których odbywa się produkcja pierwotna surowców roślinnych do produkcji żywności. W ww. zakładach przeprowadzano w roku sprawozdawczym 5 kontroli sanitarnych – nie stwierdzono nieprawidłowości.

3 obiekty – zakłady produkcji grzybów. W ww. zakładach nie przeprowadzano w roku sprawozdawczym kontroli sanitarnych.

Łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, nie stwierdzano nieprawidłowości. 5 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 ŻYWNOŚCIĄ

2.1. Sklepy spożywcze

W roku 2017 działalność handlową prowadzono w 122 obiektach. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 71 obiektach. Analizę ryzyka przeprowadzono w 55 obiektach – nie stwierdzono obiektów, które uzyskały wysoką i średnią kategorię ryzyka.

W tej grupie obiektów w roku sprawozdawczym stan sanitarno – techniczny pozostaje na porównywalnym poziomie.

Nieprawidłowości techniczno – sanitarne, stwierdzane najczęściej podczas kontroli sanitarnych w obiektach tej grupy polegały na:

-braku czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu: brudne półki gdzie znajdują się środki spożywcze na sali sprzedaży i w magazynach środków spożywczych, środki spożywcze zakurzone, w magazynach środków spożywczych na ścianach i sufitach pajęczyny, w szafkach pod umywalką przy stoisku sprzedaży mięsa i wędlin brudno, urządzenie chłodnicze przy stoisku sprzedaży mięsa i wędlin brudne,

-złym stanie sanitarno-technicznym ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu (brudne ściany i sufity),

- braku rozdzielnej sprzedaży surowców i wyrobów gotowych, surowce i wyroby gotowe ważone są na jednej wadze,

- braku segregacji środków spożywczych w urządzeniu chłodniczym, surowce (mięso drobiowe) przechowywane są w bezpośrednim kontakcie z wyrobami gotowymi (wyroby ciastkarskie),

- złym stanie technicznym syfonu pod zlewozmywakiem na sali sprzedaży (uszkodzony syfon pod zlewozmywakiem na sali sprzedaży),

- złym stanie sanitarno-technicznym podłóg w pomieszczeniu magazynowym gdzie przechowywane są środki spożywcze, podłoga trudna do utrzymania w czystości, podłoga brudna, na podłodze znajdują się fragmenty wykładziny PCV i fragmenty wykładziny dywanowej, oraz beton,

- złym stanie technicznym deski sedesowej w pomieszczeniu wc dla personelu zakładu (uszkodzona deska sedesowa w pomieszczeniu wc dla personelu zakładu),

- braku czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu: na sali sprzedaży brudne półki gdzie znajdują się środki spożywcze, środki spożywcze zakurzone, brudna szafka przy stanowisku sprzedaży mięsa i wędlin, odzież osobista składowana w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji koszy zakupowych, odzież ochronna składowana nieprawidłowo (zawieszona na drzwiach do wc dla personelu sklepu),

- nieprawidłowym składowaniu sprzętu porządkowego, sprzęt porządkowy składowany jest na sali sprzedaży przy stanowisku sprzedaży mięsa i wędlin,

- nieprawidłowym przechowywaniu środków spożywczych nieopakowanych (wyroby ciastkarskie), wyroby ciastkarskie niezabezpieczone przed zanieczyszczeniem, w zasięgu klienta,

- złym stanie technicznym szafki pod zlewozmywakiem w magazynie środków spożywczych, powierzchnia szafki trudna do utrzymania w czystości, odklejona okleina meblowa,

- złym stanie technicznym drzwi wejściowych, łuszcząca się farba na drzwiach, powierzchnia drzwi trudna do utrzymania w czystości,

- nieprawidłowym usuwaniu odpadów z kontrolowanego zakładu (w pomieszczeniu magazynowym środków spożywczych składowane są folie z tworzyw sztucznych usunięte z opakowań środków spożywczych i artykułów przemysłowych, oraz opakowania kartonowe, w pomieszczeniu mycia wózków zakupowych składowane są opakowania kartonowe),

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

68 obiektów realizowało w pełni zasady GHP. 60 obiektów posiadało wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 152 kontrole sanitarne, w tym 22 kontrole interwencyjne dotyczące:

17 kontroli interwencyjnych dot. złego stanu sanitarnego zakładów, sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, niezachowania higieny podczas sprzedaży środków spożywczych, nieprawidłowego oznakowanie środków spożywczych, niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych, nieprawidłowego postępowanie z odpadami, złego stanu sanitarno-technicznego urządzenia mającego kontakt z żywnością (krajalnica do wędlin);

5 kontroli interwencyjnych w związku z wycofaniem z obrotu środków spożywczych, dot. RASFF.

Wydano 15 decyzji administracyjnych, 8 decyzji zatwierdzających zakład, oraz nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 2000,00 zł. Pobrano do badań laboratoryjnych 86 prób środków spożywczych, których nie kwestionowano.

W tej grupie obiektów znajduje się 6 sklepów wielkopowierzchniowych, które zostały w roku sprawozdawczym skontrolowane i ocenione w oparciu o arkusz ryzyka i nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie sklepy miały opracowane procedury GHP i HACCP, które były przestrzegane. Łącznie w grupie sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzono 39 kontroli sanitarne (w tym 3 kontrole interwencyjne dotyczące postępowania z odpadami oraz 1 kontrola interwencyjna RASFF).

W tej grupie obiektów w porównaniu do roku poprzedniego stan sanitarny uległ poprawie. W roku poprzednim w 1 obiekcie stwierdzano nieprawidłowości. Do badań laboratoryjnych pobrano 54 próby środków spożywczych. Prób nie kwestionowano.

2.2. Kioski spożywcze

W roku 2017 działalność handlowa prowadzona była w 96 obiektach. Skontrolowano 40 obiektów. Ocenę zgodności z arkuszem analizy ryzyka przeprowadzono w 29 kioskach spożywczych.

Stwierdzane w trakcie kontroli sanitarnych nieprawidłowości dotyczyły:

- braku higieny osobistej osoby pracującej w styczności z żywnością w niniejszym zakładzie (osoba pracująca w styczności z żywnością w niniejszym zakładzie pracuje bez ochronnego okrycia wierzchniego),
- stwierdzeniu w zakładzie na sali sprzedaży i w magazynie śladów gryzoni (odchody mysie), odchody mysie znajdują się na półkach gdzie składowane są środki spożywcze, oraz odchody mysie znajdują się na środkach spożywczych opakowanych i nieopakowanych, stwierdzono nagryzione przez gryzonie środki spożywcze,
- braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu, podłogi brudne, półki gdzie znajdują się środki spożywcze brudne, umywalki na sali sprzedaży i w wc brudne, muszla klozetowa w wc brudna, urządzenia chłodnicze brudne (widoczne ślady pleśni), na ścianach i sufitach pajęczyny oraz odchody mysie,
- złym stanie sanitarno-technicznym ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu (sala sprzedaży, magazyn, wc), widoczne ślady pleśni na ścianach i sufitach, łuszcząca się farba na ścianach i sufitach, ściany i sufity brudne,

- złym stanie sanitarno-technicznym podłóg w pomieszczeniach zakładu (sala sprzedaży, magazyn, wc), podłogi trudne do utrzymania w czystości, uszkodzona wykładzina PCV,
- złym stanie sanitarno-technicznym drzwi we wszystkich pomieszczeniach zakładu (drzwi we wszystkich pomieszczeniach zakładu trudne do utrzymania w czystości, drzwi brudne, łuszcząca się farba na drzwiach),
- nieprzestrzeganiu w zakładzie zasad dobrej praktyki higienicznej GHP i systemu HACCP,
- stwierdzeniu podczas kontroli środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- złym stanie sanitarnym urządzeń chłodniczych (brudne, oblodzone urządzenia chłodnicze),
- braku segregacji w urządzeniu chłodniczym (surowce i wyroby gotowe przechowywane razem),

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. Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostaje 1 kiosk spożywczy sprzedający inne środki spożywcze na targowisku. W roku sprawozdawczym obiekt niekontrolowany. Jest to obiekt o właściwym stanie sanitarno-technicznym. Obiekt posiada wdrożone zasady GHP i HACCP.

35 obiektów realizowało w pełni zasady GHP. 35 obiektów posiadało wdrożony system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 43 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole interwencyjne dotyczące:

2 kontrole interwencyjne dot. złego stanu sanitarnego zakładów, oraz sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, niezachowania higieny podczas sprzedaży środków spożywczych.

Wydano 3 decyzje zatwierdzające obiekty oraz 7 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję unieruchomienia zakładu. Stwierdzono w zakładzie na sali sprzedaży i w magazynie ślady gryzoni (odchody mysie), odchody mysie znajdują się na półkach gdzie składowane są środki spożywcze, oraz odchody mysie znajdują się na środkach spożywczych opakowanych i nieopakowanych, stwierdzono nagryzione przez gryzonie środki spożywcze, brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu, podłogi brudne, półki gdzie znajdują się środki spożywcze brudne, umywalki na sali sprzedaży i w wc brudne, muszla klozetowa w wc brudna, urządzenia chłodnicze brudne (widoczne ślady pleśni), na ścianach i sufitach pajęczyny oraz odchody mysie, zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu (sala sprzedaży, magazyn, wc), widoczne ślady pleśni na ścianach i sufitach, łuszcząca się farba na ścianach i sufitach, ściany i sufity brudne, zły stan sanitarno-techniczny podłóg w pomieszczeniach zakładu (sala sprzedaży, magazyn, wc), podłogi trudne do utrzymania w czystości, uszkodzona wykładzina PCV, drzwi we wszystkich pomieszczeniach zakładu trudne do utrzymania w czystości, drzwi brudne, łuszcząca się farba na drzwiach, nieprzestrzegane są zasady dobrej praktyki higienicznej GHP i systemu HACCP.

Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 800.00 zł za stwierdzone uchybienia sanitarne. Nie pobrano prób środków spożywczych do badań laboratoryjnych .

2.3. Magazyny hurtowe

W roku 2017 działalność handlową prowadzono w 9 magazynach hurtowych 6 magazynów skontrolowano. Analizę ryzyka przeprowadzono w 5 magazynach hurtowych. Stan sanitarno – techniczny w tej grupie obiektów nie uległ zmianie w stosunku do roku poprzedniego. Pozostające pod nadzorem sanitarnym zakłady to w większości niewielkie

obiekty, a właścicieli nie stać na ich modernizację. W trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano nieprawidłowości polegające na:
- złym stanie sanitarno-technicznym ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu (ściany, sufity w pomieszczeniach zakładu brudne, zawilgocone, zacieki wody).

6 obiektów realizowało w pełni zasady GHP. 4 obiekty posiadały w pełni wdrożony system HACCP. Kontrolowano wprowadzanie do obrotu suplementów diety, GMO.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne (kontrola interwencyjna dot. skażonej Salmonella enteritidis partii mięsa drobiowego w związku z informacją z dn. 7 września 2017r. Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie - towar został sprzedany i nie pozostawał w obrocie handlowym, kontrola interwencyjna w związku z pismem PPIS w Płocku dot. wprowadzania do obrotu nieprawidłowo oznakowanego środka spożywczego-nie stwierdzono nieprawidłowości).

Wydano 1 decyzję administracyjną. W roku sprawozdawczym nie nałożono mandatów karnych. Pobierano 2 próby środków spożywczych do badań laboratoryjnych.

2.4. Obiekty ruchome i tymczasowe

W grupie tej w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostają 31 obiektów tj. obiekty handlu obwoźnego owoców i warzyw, słodyczy, mięsa i wędlin. Skontrolowano 2 obiekty, w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną. Wydano 1 decyzję zatwierdzającą.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej interwencyjnej stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:
-brak do wglądu dokumentacji sanitarnej;
-część wędlin wprowadzana do obrotu przechowywana w temp. Otoczenia ok. 18C;
- cześć wędlin wprowadzana do obrotu niezabezpieczona przed wtórnym zanieczyszczeniem (składowana na stole, nieoddzielona od klienta, odkryta, bez opakowań;
- wnętrze środka transportu zniszczone, trudne do utrzymania w czystości;
- brak aktualnych zapisów GHP HACCP.

W związku z powyższym nałożono 1 mandat karny na kwotę 300,00 zł. Sprawę przekazano do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii.

1 obiekt posiadał w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Stan sanitarno - techniczny obiektów ruchomych i tymczasowych w roku sprawozdawczym nie zmienił się.

2.5. Środki transportu żywności

W roku 2017 w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 32 przedsiębiorstwa transportowe, w których wykorzystywane jest 80 środków transportu. Skontrolowano 6 przedsiębiorstw transportowych w zakresie 20 środków transportu. Wydano 9 decyzji zatwierdzających. Łącznie przeprowadzono 22 kontrole sanitarne środków transportu. Nie stwierdzano nieprawidłowości. 6 przedsiębiorstw transportowych posiada w pełni wdrożony system GHP i HACCP. Nie przeprowadzano w roku sprawozdawczym kontroli interwencyjnych.

2.6. Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów pod nadzorem sanitarnym pozostawało 42 obiekty 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 słodyczy;
- 2 przechowalnie owoców;
- 1 pośrednictwo w sprzedaży warzyw i owoców;
- 1 pośrednictwo w sprzedaży środków spożywczych;
- 3 stragany;
- 3 saloniki prasowe;
- 1 sprzedaż słodyczy trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych (sklep z metalowy z częściami samochodowymi);
- 1 kwiaciarnia obsługująca pocztę kwiatową (sprzedaż napojów alkoholowych);
- 7 Urzędów pocztowych wprowadzających do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych;
- 2 Klub Fitness wprowadzający do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych;
- oraz 18 aptek i punktów aptecznych.

Łącznie w tej grupie obiektów skontrolowano 3 zakłady. Zakładów nie oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne obiektów, 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. 3 zakłady posiadały w pełni wdrożone zasady GHP, 3 zakłady w pełni posiadały wdrożony system HACCP. Wydano 2 decyzje administracyjne. Do badań pobrano 1 próbę środków spożywczych do laboratorium radiologii.

3. OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

3.1. Zakłady Żywienia Zbiorowego – otwarte

W roku 2017 działalność prowadzona była w 55 zakładach (w tym 40 zakładach małej gastronomii). Co roku podczas prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego stwierdza się powstawanie nowych zakładów żywienia zbiorowego otwartego zwłaszcza w grupie zakładów małej gastronomii, ale również znaczącą likwidację obiektów w tej grupie.

W roku sprawozdawczym skontrolowano 28 zakładów, w tym 19 zakładów małej gastronomii. 19 zakładów oceniono zgodnie z arkuszem analizy ryzyka, w tym 10 zakładów małej gastronomii.

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:
- brak segregacji środków spożywczych w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu kuchni właściwej, półprodukty mięsne przygotowane do dalszej obróbki termicznej składowane w bezpośrednim kontakcie z wyrobami gotowymi,
- nieprawidłowe składowanie sprzętu porządkowego w kuchni właściwej (sprzęt porządkowy składowany w przypadkowym miejscu w kuchni właściwej),
- zły stan sanitarny półek wewnątrz chłodziarki znajdującej się w kuchni właściwej (półki wewnątrz chłodziarki w pomieszczeniu kuchni właściwej nieutrzymane w czystości, półki w chłodziarce zalane potrawami o płynnej konsystencji),

19 obiektów realizowało w pełni zasady GHP/GMP, w tym 10 zakładów małej gastronomii. 6 obiektów posiadało wdrożony system HACCP, w tym 3 obiektów małej gastronomii.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych, w tym 20 kontroli w zakładach małej gastronomii.

Wydano 9 decyzji zatwierdzających, w tym 7 decyzji zatwierdzających punkty małej gastronomii do prowadzenia działalności gastronomicznej, 7 decyzji administracyjnych, w tym 7 decyzji administracyjnych w zakładach małej gastronomii.

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

3.2. Zakłady Żywienia Zbiorowego – zamknięte

W roku 2017 w tej grupie obiektów działalność prowadziło 50 zakładów tj.
- 27 stołówek szkolnych (w tym 12 w systemie cateringowym);
- 8 stołówek na obozach i koloniach;
- 10 stołówek przedszkolnych (w tym 2 w systemie cateringowym);
- 3 inne zakłady żywienia (3 obiekty agroturystyczne);
- 2 stołówki w domach opieki społecznej.

Skontrolowano w tej grupie 37 obiektów. 24 obiekty oceniono w oparciu o arkusze analizy ryzyka – nie stwierdzano rażących nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów stwierdza się nieznaczące uchybienia, a stan sanitarny w większości przypadków nie budzi zastrzeżeń. 37 zakładów posiada wdrożone GHP/GMP, 27 zakładów posiada wdrożony system HACCP. W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 46 kontroli sanitarnych. Wydano 12 decyzji zatwierdzających zakład oraz 2 decyzje administracyjne. Nie nałożono mandatów karnych. Stan sanitarny zakładów nie ulega zmianie i pozostaje na dobrym poziomie sanitarno – technicznym.

STOŁÓWKI W ZAKŁADACH OPIEKI SPOŁECZNEJ – w roku sprawozdawczym funkcjonowały 2 obiekty, w których przeprowadzono 1 kontrole sanitarne. Jeden obiekt oceniono w oparciu o arkusz ryzyka. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekt posiada wdrożony system GHP/GMP i HACCP.

STOŁÓWKI SZKOLNE - w roku sprawozdawczym funkcjonowało 27 obiektów. 24 obiekty zostały skontrolowane. 21 zakładów oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka – nie stwierdzano nieprawidłowości.
Wydano 1 decyzję administracyjną.
- Łącznie 12 obiektów prowadzi żywienie w systemie catteringowym. W tej grupie obiektów nie stwierdza się nieprawidłowości.

W wyniku wzmożonego nadzoru sanitarnego stan techniczno-sanitarny placówek żywienia oraz dożywiania dzieci i młodzieży uległ istotnej poprawie jest to wynikiem dobrej współpracy z Urzędami Gmin oraz znaczącymi nakładami finansowymi na doposażenie i przygotowanie prawidłowych warunków produkcji posiłków oraz i ich higieniczną konsumpcję.

24 obiekty w tej grupie w pełni realizowały zasady GHP/GMP. 24 obiekty posiadały w pełni wdrożony system HACCP. Wszystkie skontrolowane stołówki w systemie catteringowym posiadały opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP i wdrożony system HACCP.

Dokumentacja żywieniowa w 5 stołówkach przygotowujących pełne posiłki obiadowe prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych.

W 10 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadanie jadłospisy. Prowadzone żywienie nie budziło zastrzeżeń.

Łącznie przeprowadzono w tej grupie 32 kontrole sanitarne (13 kontroli w stołówkach w systemie catteringowym). Z roku na rok poprawia się stan techniczny w tej grupie

obiektów, zwłaszcza w zakresie dożywiania w systemie catteringowym. Wydano 10 decyzji zatwierdzających zakład w tym 1 decyzję dotyczącą stołówki w systemie cateringowym.

STOŁÓWKI NA OBOZACH I KOLONIACH - w roku sprawozdawczym w rejestrze pozostawało 8 stołówek na koloniach i obozach. Przeprowadzono kontrole sanitarne w 8 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. W większości obiektów wykorzystywane są instrukcje GHP/GMP z działalności stołówek szkolnych.

Przeprowadzono łącznie 9 kontroli sanitarnych. Pracownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Rypinie przeprowadza kontrolę sanitarną podczas każdego turnusu, na którym ma miejsce wypoczynek dzieci i młodzieży. W 8 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadanie jadłospisy. Prowadzone żywienie nie budziło zastrzeżeń.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE – w 2017r. funkcjonowało 10 obiektów. 2 obiekty skontrolowano. W wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów nie stwierdzano nieprawidłowości. 8 stołówek prowadziło żywienie dzieci przygotowując posiłki od surowca do wyrobu gotowego. 2 zakłady prowadziły żywienie dzieci w systemie cateringowym.

W 1 obiekcie dokumentacja żywieniowa prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych.

2 obiekty z tej grupy w pełni realizowały zasady GHP/GMP (1 w systemie catteringowym), 2 obiektów posiadały wdrożony system HACCP (1 w systemie catteringowym). Przeprowadzono w tej grupie obiektów 2 kontrole sanitarne (1 w systemie catteringowym). Obiekty od lat pozostają na wysokim poziomie sanitarno – technicznym. Wydano 2 decyzje zatwierdzające, w tym 1 w systemie cateringowym.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA – w 2017r. w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawały 3 obiekty tj.: 3 stołówki agroturystyczne. Skontrolowano 2 stołówki agroturystyczne. Kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Obiekty nie budzą zastrzeżeń sanitarno – technicznych na przełomie wielu lat. 2 obiekty posiadają wdrożone GHP/GMP i HACCP. Wydano 1 decyzję administracyjną.

4. OBIEKTY PRODUKCJI I OBROTU PRZEDMIOTAMI UŻYTKU

4.1. Miejsca produkcji przedmiotów użytku

W roku 2017 nadzorem sanitarnym objęto 4 obiekty tj. 4 zakłady produkujące opakowania do żywności. Skontrolowano 3 obiekty w oparciu o arkusz analizy ryzyka. Kontrole sanitarne w ww. zakładach nie wykazały nieprawidłowości. 3 skontrolowane obiekty posiadają opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP. W tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych. Stan sanitarno – techniczny zakładów nie budzi zastrzeżeń i pozostaje na wysokim poziomie na przestrzeni lat.

4.2. Miejsca obrotu przedmiotami użytku

W roku 2017 w ewidencji zakładów pozostawało 10 obiektów. Nadzorem sanitarnym objęto 6 obiektów tj. 4 magazyny opakowań i naczyń jednorazowych, 2 magazyny

przedmiotów użytku do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 6 obiektów. Łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym wprowadzania do obrotu nieprawidłowej jakości naczyń z tworzyw sztucznych. Kontrola nie potwierdziła doniesienia, ale w wyniku kontroli stwierdzono inne nieprawidłowości polegające na:
- braku czystości i porządku w pomieszczeniach magazynowych, w których przechowywane są wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością co stwarza zagrożenie wtórnego zanieczyszczenia produktów,
- złym stanie sanitarno-technicznym ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach w zakładzie (powierzchnie ścian, sufitów zniszczone, z odpryskami farby, z widocznymi zawilgoceniami i oznakami pleśni),
- braku opracowanych, wdrożonych i przestrzeganych zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
- nieprawidłowej deklaracji zgodności na wprowadzane do obrotu wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W związku z powyższym nałożono 2 mandaty karne na kwotę 800zł. oraz wydano decyzję administracyjną.
6 zakładów posiada wdrożone procedury GHP.

Stan sanitarno – techniczny nie zmienia się na przestrzeni lat, poza 1 przypadkiem opisanym powyżej.

5. UDZIAŁ W SYSTEMACH RASFF, RAPEX I AKCJACH SPECJALNYCH

5.1. RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Spożywczych i Środkach Żywienia Zwierząt)
W roku 2017 dokonywano akcyjnych działań w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości środków spożywczych z systemu RASFF mogących znajdować się w obrocie. Łącznie przeprowadzono 4 działania akcyjne.
- dot. produktu skrzyp + Vit z bambusem;
- dot. produktu koncentrat pomidorowy;
- dot. masy żółtkowej, fipronil;
- dot. Krystalicznej wody górskiej żywiec zdrój.

5.2. RAPEX (System Szybkiej Wymiany Informacji o Produktach Niebezpiecznych)
W roku 2017 nie dokonywano akcyjnych działań dotyczących systemu RAPEX.

5.3. Inne akcje specjalne.

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU w 2017r. prowadzili również działania akcyjne związane z nieprawidłowym stosowaniem nasion chia do produkcji środków spożywczych.

6. ZATRUCIA POKARMOWE

W 2017r. na terenie powiatu rypińskiego nie było przypadków zbiorowych zatruć pokarmowych.

V. STAN SANITARNY OBIEKTÓW UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ

W roku 2017 na terenie powiatu rypińskiego znajdowało się 228 obiektów użyteczności publicznej, z których 174 skontrolowano, przeprowadzono łącznie 252 kontrole, w tym przeprowadzono 70 kontroli nadzorujących przebieg ekshumacji Skontrolowano 16 środków transportu (13 autokarawanów przy kontroli zakładów usług pogrzebowych i 3 autobusy przy kontroli dworca). W wyniku kontroli wydano 9 decyzji merytorycznych, 6 decyzji o opłacie. Ponadto wydano 73 decyzje dotyczące 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 przedsionkami 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.

Ustępy ogólnodostępne objęto nadzorem ze względu na liczne skargi klientów miejskich supermarketów. Wszystkie ustępy znajdują się na terenie miasta. Są to małe obiekty z 1 lub 2 kabinami na ogół bez przedsionków, 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, wszystkie skontrolowano).

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. Pranie bielizny odbywa się w zewnętrznej pralni usługowej. 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.

Skontrolowano hotel dwugwiazdkowy w Starorypinie, który także posiada decyzję marszałka Woj. Kuj.-Pom. Hotel dysponuje 11 pokojami z 22 miejscami noclegowymi, Obiekt jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych tylko w części parterowej. Pranie bielizny odbywa się obiekcie. Goście hotelowi mają możliwość korzystania z restauracji, sali konferencyjnej. Przy budynku wydzielono miejsce na ognisko, na grill, plac zabaw dla dzieci.

Stan sanitarny tej grupy obiektów był bardzo dobry. W ww. obiektach sprawdzono temperaturę wody ciepłej. Wyniki mieściły się w granicy od 56,1 -56,7° C. Prawidłowa temperatura ciepłej wody zapobiega kolonizacji sieci wodnej przez Legionella sp.

3. Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie
(w ewidencji 16 obiektów tj. 9 obiektów hotelarskich, 7 gospodarstw agroturystycznych, w tym 4 sezonowe oraz 1 kemping).

Wszystkie obiekty hotelarskie są zwodociągowane z uregulowaną gospodarką ściekową. W obiektach znajdują się zespoły higieniczno-sanitarne, zlokalizowane przy jednostkach mieszkalnych lub są ogólnodostępne. Jeden obiekt posiada pokój na parterze dostosowany dla osób niepełnosprawnych, pozostałe obiekty nie są dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Przy 4 obiektach hotelarskich wydzielono miejsca na grill, place zabaw dla dzieci, obiekty te zapewniają możliwość korzystania z baru lub restauracji. Stan sanitarny tej grupy obiektów hotelarskich nie budził zastrzeżeń. W roku sprawozdawczym przy kontroli obiektów hotelarskich sprawdzano temperaturę wody ciepłej. Wyniki mieściły się w granicy od 55,4 -60,0° C.

Gospodarstwa agroturystyczne to obiekty od 2 do 5 pokoi. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń dla gości i otoczenia nie budził zastrzeżeń. Obiekty są sukcesywnie

remontowane i modernizowane. Gospodarstwa oferują wczasowiczom dobry standard wyposażenia. Główne atrakcje to m.in. przejażdżki rowerami, w okresie zimowym kuligi, łowienie ryb, grillowanie, zbieranie grzybów, przejażdżki konne, w jednym obiekcie urządzono plac zabaw z przykrywaną piaskownicą.

Jeden obiekt hotelarski pierze bieliznę w pralni usługowej zewnętrznej, pozostałe obiekty hotelarskie i gospodarstwa agroturystyczne piorą bieliznę w obiektach z zachowaniem rozdziału dróg obiegu bielizny czystej i brudnej. Stan sanitarno-techniczny, czystość bieżąca omówionej grupy obiektów nie budziły zastrzeżeń.

Kemping to obiekt sezonowy posiadający 53 domki, w których znajduje się 200 miejsc noclegowych. Pranie bielizny wykonuje zewnętrzna pralnia usługowa. W roku sprawozdawczym wydano decyzję dotyczącą remontu malarskiego 10 domków kempingowych z terminem wykonania 30.09.2017r, którą następnie zmieniono do 25.06.2018r ze względu na nieuregulowany stan prawny i brak środków finansowych w budżecie na rok 2017. Łącznie w tym obiekcie wydano 3 decyzje tj 2 merytoryczne w tym 1 decyzja zmieniająca i 1 decyzja o opłacie. Obiekt w roku sprawozdawczym oceniono jako zły.

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 **53** obiekty).

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. W zakładach stosowano bieliznę jednorazowego użytku i wielokrotnego Bielizna wielokrotnego użytku była prana we własnym zakresie poza obiektami. Bielizna czysta była przechowywana prawidłowo.

Zakłady fryzjerskie (w ewidencji 28, skontrolowano 25).

W 2 zakładach stwierdzono niewłaściwy stan sanitarny, wydano 2 decyzje nakazujące i 2 płatnicze. W jednym zakładzie nakazano wyposażyć apteczkę pierwszej pomocy zgodnie z wykazem leków uzgodnionym z lekarzem sprawującym profilaktyczną opiekę nad pracownikami zakładu – decyzję wykonano w terminie. W drugim zakładzie wydano decyzję nakazującą doprowadzić do należytego stanu sanitarnego ściany w sali strzyżenia, w pomieszczeniu socjalnym oraz łazience decyzje również wykonano w terminie. Stan sanitarny pozostałych zakładów fryzjerskich był dobry. Obiekty systematycznie są odnawiane poprzez remonty malarskie i wymianę sprzętu.

Zakłady kosmetyczne (w ewidencji 11, skontrolowano 8 obiektów).

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). Skontrolowane zakłady wytwarzały odpady niebezpieczne, posiadały instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór omawianych odpadów. Stan sanitarny i techniczny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń.

Zakłady odnowy biologicznej (w ewidencji 10, skontrolowano 8).

W tej grupie obiektów znajduje się 1 gabinet masażu, 1 klub fitness, 1 gabinet odnowy biologicznej, 1 siłownia, 1 obiekt sportowy, 5 solariów.

Stan sanitarny skontrolowanych obiektów był dobry. W roku sprawozdawczym uległ poprawie 1 obiekt - siłownia (obiekt w 2016r był oceniany jako zły tj. zniszczone 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). Solaria były prawidłowo wyposażone w instrukcje bezpiecznego korzystania z solarium, środki higieniczne tj. ręczniki jednorazowego użytku, gaziki itp.

Zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej (w ewidencji 4, skontrolowano wszystkie)
W omawianej grupie obiektów (podobnie jak zakłady kosmetyczne) trzy zakłady wykonywały zabiegi, w trakcie, których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek, jeden zakład świadczył łącznie usługi fryzjerskie i udostępniał solarium dla klientów. W zakładach były opracowane i wdrożone procedury sanitarne, stosowane były narzędzia wielokrotnego użycia sterylizowane na podstawie umów w zakładach opieki zdrowotnej, 1 zakład posiadał własny autoklaw. Zakłady wytwarzające odpady niebezpieczne posiadały instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór tych odpadów. Wyodrębnione w zakładach pomieszczenia solarium były 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, przeprowadzono 2 kontrole).
Dworzec to budynek parterowy składający się z poczekalni i sanitariatów dla podróżnych oraz zaplecza administracyjno-socjalnego dla kierowców i pracowników. Budynek dworca nie jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Przy kontroli dworca wyrywkowo sprawdzono 3 środki transportu (autobusy). Stan sanitarny autobusów i dworca nie budził zastrzeżeń.

6 Tereny rekreacyjne (w ewidencji 49 obiektów).
W tej grupie obiektów ujęto 3 parki, 44 miejsca do odpoczynku z placami zabaw dla dzieci i piaskownicami, 2 place zabaw bez piaskownicy. Skontrolowano łącznie 25 obiektów.
Przeprowadzono kontrole 3 parków, 20 otwartych placów dla dzieci z piaskownicami, 2 place zabaw dla dzieci bez piaskownicy. Stan sanitarny parków i placów zabaw był dobry, parki były na bieżąco sprzątane trawa wykoszona, ławki w dobrym stanie technicznym. 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. Informacje te były często nieczytelne lub uszkodzone, niszczone przez użytkowników terenów rekreacyjnych.

7. Cmentarze (w ewidencji 10, skontrolowano wszystkie)
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. Stan sanitarny tej grupy obiektów był dobry.
W roku sprawozdawczym wydano 73 decyzje dotyczące ekshumacji zwłok, skontrolowano przebieg 70 ekshumacji (wszystkie zgłoszone), 69 ekshumacji odbyło się prawidłowo. W przypadku jednej decyzji wydanej w 2016r wznowiono postępowanie w związku z tym, że we wniosku nie podano wszystkich stron postępowania – w roku 2017 zakończono postępowanie odmawiając wydania zezwolenia na dokonanie ekshumacji i przewiezienia zwłok ze względu na brak możliwości wypowiedzenia się osoby uprawnionej do ekshumacji w przedmiotowej sprawie. Osoba nie została uwzględniona we wniosku. W roku sprawozdawczym wydano **1 decyzję** na wywóz zwłok za granicę (na Ukrainę).

8. Domy przedpogrzebowe (w ewidencji 3, wszystkie skontrolowane).
Wszystkie domy przedpogrzebowe korzystały z wody z wodociągów publicznych, ścieki były odprowadzane do kanalizacji. W skontrolowanych 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 do pochówku 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 domów przedpogrzebowych nie budził zastrzeżeń. Domy przedpogrzebowe są dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

9. Środowiskowy dom dziennego pobytu (w ewidencji 1, skontrolowany).
Jest to obiekt dla osób z zaburzeniami psychicznymi, dostosowany dla osób niepełnosprawnych. W roku sprawozdawczym przebywało 40 osób. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. W ramach działalności domu nie używa się bielizny dla osób tam przebywających. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

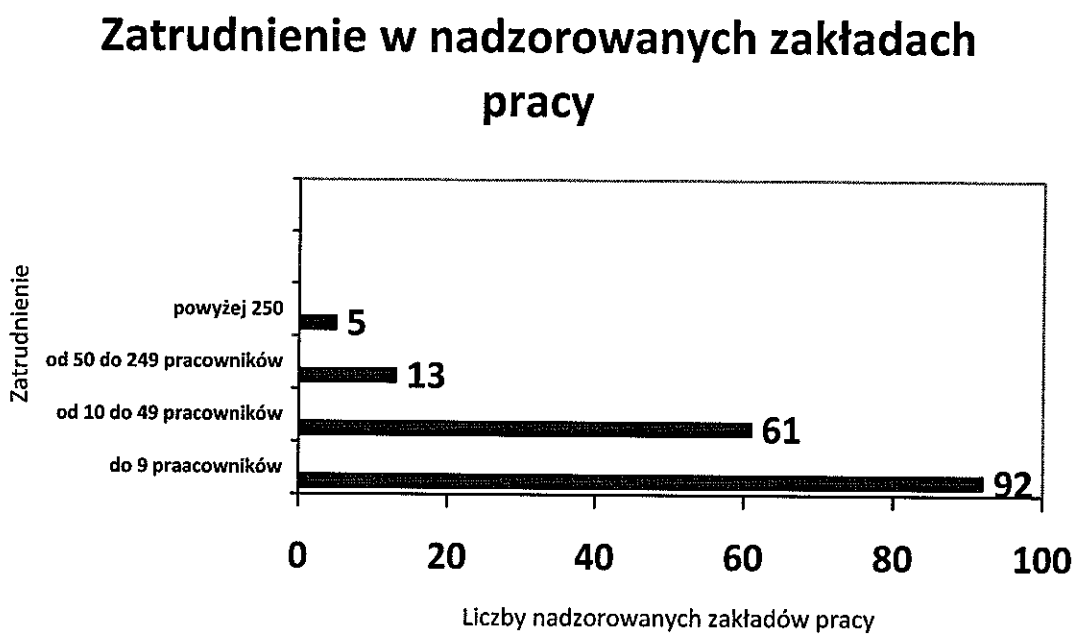
10. Inne obiekty (w ewidencji 87 obiektów, skontrolowano 66)
W tej grupie obiektów znajdują się obiekty kulturalne, świetlice wiejskie, sala zabaw dla dzieci, obiekty sportowe, przystanki autobusowe, parkingi, stacje paliw, zakłady usług pogrzebowych z karawanami do przewozu zwłok, apteki, składowisko odpadów komunalnych, środki transportu osobowego, warsztat terapii zajęciowej.
Obiekty w tej grupie na ogół były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. W roku sprawozdawczym w jednej świetlicy stwierdzono nieprawidłowości dotyczące złego stanu sanitarnego tj brudnych ścian w obiekcie, wydano 1 decyzję merytoryczną i 1 płatniczą. Decyzja została wykonana. Dodatkowo wydano 1 decyzję merytoryczną i 1 decyzję o opłacie dotyczącą złego stanu sanitarnego Kompleksu Boisk Sportowych „Moje Boisko 2012". Decyzja dotyczyła remontu malarskiego ścian w obiekcie. Decyzję wykonano. Wydano także 1 decyzję merytoryczna i 1 o opłacie dotyczącą remontu malarskiego i naprawy dachu jednej wiaty przystankowej. Decyzja została wykonana.

VI. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE ŚRODOWISKA PRACY

1. Środowisko pracy

W 2017r w powiecie rypińskim nadzorem sanitarnym objętych było 171 zakładów pracy, zatrudniających 4621 pracowników. Skontrolowano 64 obiekty, zatrudniające 2922 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 eksponowanych na czynniki rakotwórcze;
- warunków pracy pracowników zatrudnionych w zakładach przemysłu tworzyw sztucznych;
- warunków pracy pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki ściekami i odpadami;

Na terenie powiatu rypińskiego dominują małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników (tj. 53,80 %).



W 64 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 70 kontroli sanitarnych, które wykazały w części zakładów pracy istnienie nieprawidłowości tj.:
- przekroczenia NDS i NDN stwierdzono w 14 (tj.21,9%) skontrolowanych zakładach, głównie natężenia hałasu;
- uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych stwierdzono w 1 (tj.1.6%) skontrolowanym zakładzie;
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych stwierdzono w 5 (tj.7,8%) skontrolowanych zakładach;

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.

3. Nadzór nad środkami zastępczymi.

W 2017r. nie stwierdzono na terenie powiatu rypińskiego funkcjonowania podmiotów wprowadzających do obrotu środki zastępcze. W ramach działań zapobiegawczych wprowadzaniu do obrotu środków zastępczych, 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 2017r. w czasie 16 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 przy udziale pionu 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 kontynuacji kampanii „Bezpieczni na starcie, zdrowi na mecie".

VII. WARUNKI SANITARNO-HIGIENICZNE W PLACÓWKACH OŚWIATOWO-WYCHOWAWCZYCH

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

W 2017 roku bieżącym nadzorem sanitarnym objętych było 37 placówek nauczania i wychowania oraz 10 turnusów wypoczynku letniego dzieci i młodzieży. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego przeprowadzono łącznie 113 kontroli, w tym 103 w obiektach stałych oraz 10 kontroli w obiektach sezonowych. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 5867 uczniów i wychowanków.

Wyniki kontroli przeprowadzonych w 2017r 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:						
				budynki			warunki do utrzymania higieny			
					w złym stanie					
	objętych ewidencją	skontrolowanych		nieprzystosowane	technicznym oraz porządku i czystości	tylko technicznym	brak wodociągu	brak kanalizacji	ponadnormatywna liczba uczniów na urządzenie ustępowe	ustępy zewnętrzne
przedszkola / punkty przedszkolne	8	8	239	0	0	0	0	2	0	0
szkoły podstawowe	20	20	2553	0	0	0	0	10	0	0
gimnazja	2	2	182	0	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	4	4	2710	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	141	0	0	0	0	0	0	0
razem	**37**	**37**	**5867**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**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 526 badań, w tym 253 ocen tygodniowego rozkładu lekcji w 26 placówkach i 273 badań dostosowania mebli do wzrostu uczniów / przedszkolaków w 24 placówkach.

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	---	---	---	---	2	32	0	0
szkoły podstawowe	20	148	0	0	18	160	0	0
gimnazja	2	8	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	4	97	0	0	4	81	0	0
razem	26	253	0	0	24	273	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. Na terenie powiatu uczniowie 1 placówki lekcje wychowania fizycznego odbywają na korytarzu szkolnym i boisku szkolnym. Szkolne zespoły sportowe wyposażonych w natryski posiadało 10 szkół. W 10 placówkach z natrysków nie korzystano. Pozostałe placówki posiadały sale gimnastyczne z boiskiem, sale zastępczo-rekreacyjne lub tylko boisko. Uczniowie kilku szkół korzystali z hali sportowej poza placówką. Na 26 szkół w ewidencji uczniowie 15 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:		
			nieczynnymi	czynnymi (z ciepłą wodą)	
	skontrolowanych	posiadających salę gimnastyczną		nieużywanymi	używanymi tylko po dodatkowych zajęciach
szkoły podstawowe	20	7	0	7	0
gimnazja	2	1	0	1	0
zespoły szkół	4	2	0	2	0
razem	26	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	3	16	115	1653	1	50
gimnazja	2	1	1	52	65	0	0
zespoły szkół	4	4	0	543	0	0	0
razem	26	8	17	710	1718	1	50

Dożywianie uczniów oceniono we wszystkich skontrolowanych szkołach. Ciepłe posiłki wydawało 25 placówek dla 2428 uczniów, w tym z pełnych obiadów skorzystało 710 uczniów, a z posiłków jednodaniowych 1718. Śniadania szkolne z napojem organizowała 1 placówka dla 50 uczniów. Z posiłków i śniadań szkolnych dofinansowanych skorzystało 1902 uczniów.

W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży skontrolowano 10 turnusów zgłoszonych w internetowej bazie wypoczynku. Z wypoczynku skorzystało 223 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, produkcji i obrotu żywnością, żywienia zbiorowego, 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 2017r ogółem wydano z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego 98 uzgodnień, opinii, postanowień i decyzji. Poniżej przedstawiono szczegółowe zakresy wydawanych dokumentów:

Postanowienia - wydano 12 tj.
- wszystkie dotyczyły obiektów budowlanych przekazywanych do użytkowania;

Opinie - wydano 54 tj.
- 6 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko; - 2 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach; - 35 opiniowanie projektu decyzji o warunkach zabudowy; - 11 opinii o spełnianiu przez obiekty warunków sanitarno higienicznych;

Uzgodnienia – wydano 21 tj.
- wszystkie dotyczyły dokumentacji projektowej lub koncepcji adaptacji planowanych inwestycji budowlanych;

oraz

Decyzje płatnicze - wydano 42 tj.
- 21 decyzji płatniczych za kontrole dokumentacji projektowych lub koncepcji adaptacji dotyczących planowanych inwestycji budowlanych; - 21 decyzji płatniczych za przeprowadzone oględziny w związku z dopuszczeniem obiektu do użytkowania;

Dokumentacja projektowa między innymi dotyczyła następujących rodzajów przedsięwzięć: rozbudowy, przebudowy, nadbudowy zakładu produkcyjnego, zakładu handlu hurtowego produktami rolnymi oraz produkcji pasz i komponentów paszowych, adaptacji części budynku szkoły podstawowej pod oddział przedszkolny, zbiornika na uzdatnianie pofermentu w biogazowni, budynku administracyjno – socjalnego z częścią garażową i magazynowo gospodarczą, sklepu z wyrobami cukierniczymi, rozbudowy budynku gospodarczego ze zmianą części budynku na warsztat samochodowy, rozbudowy istniejącej świetlicy wiejskiej, termomodernizacji, przebudowy i rozbudowy budynku świetlicy wiejskiej.

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 2017 r. przeprowadzono 23 oględziny w obiektach przekazywanych do użytkowania, między innymi: punkt apteczny, gabinet fizjoterapii, budynek inwentarski – chlewnia dla 266 DJP tuczników i 6 silosów paszowych o pojemności 18,5 t każdy wraz z infrastrukturą towarzyszącą, budynek mieszkalno – usługowy jednorodzinny, hala wytwórczo – magazynowa z częścią socjalno – biurową, sklep cukierniczy, gabinet kosmetyczny, budynek biurowo – usługowy, lokal usługowy przeznaczony na bar typu fast – food, budynek handlowy wraz z wiatą o konstrukcji stalowej, budynek handlowo – mieszkalny, adaptacja części budynku szkoły podstawowej pod oddziały przedszkolne.

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

4. Krajowy Program Zapobiegania AIDS i Zwalczania 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 2017 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 2017 r. PSSE uczestniczyła w obchodach Światowego Dnia Zdrowia, który przebiegał pod hasłem ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia: „Depresja, porozmawiajmy o niej"

Stop Dopalaczom.

Celem akcji jest ograniczenie spożywania substancji psychoaktywnych wśród mieszkańców powiatu rypińskiego szczególnie. Przeprowadzono spotkania edukacyjne w szkołach podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych przy aktywnym udziale funkcjonariuszy Komendy Powiatowej Policji w Rypinie. Łącznie w 2017 r. edukacja objęto 3535 osób.

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 dot. profilaktyki grypy, zatruć pokarmowych, w tym zatruć grzybami, propagowano szczepienia ochronne oraz włączono się w obchody Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach, Europejskiego Tygodnia Szczepień oraz w akcję „Bezpieczne Wakacje".

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

X. PODSUMOWANIE

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w 2017r.
(dane na podstawie sprawozdania MZ-45)

Zatrudnienie

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim		w tym:	
		pracownicy merytoryczni	pracownicy ekonomiczni i administracyjni
ogółem	19	15	4

Działalność w ramach nadzoru sanitarnego.

Badania/ pomiary ogółem	Wykonane oznaczenia			Liczba pobranych próbek	Kontrole	Decyzje		Postanowienia	Tytuły wykonawcze	Wnioski o ukaranie	Nałożone mandaty	
	chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze				ilość	kwota (w zł)
526	---	864	---	214	1247	183	97	26	4	---	11	3900,00

Wyszczególnienie		Ogółem	w tym negatywnie
	OGÓŁEM	***75***	---
Liczba zajętych stanowisk dotyczących:	opinia co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	6	---
	wydawanie opinii w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko	2	---
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	21	---
	Innych spraw	46	---

- 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 sytemu 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 2017r 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.