



**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W RYPINIE**

***STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
POWIATU RYPIŃSKIEGO  
W 2018 ROKU***

**SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI  
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RYPINIE  
w 2018r**

---

Rypin, marzec 2019 r



## Spis treści:

I. Wstęp.....	3
II. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń.....	5
Tabela nr 1: Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w pow. rypińskim w 2017 i 2018r.....	7
Tabela nr 2: Tabela nr 2 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2018r w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego.....	8
III. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia.....	9
IV. Ocena stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę i jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpieli.....	14
V. Nadzór nad żywnością i żywieniem.....	18
VI. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	29
VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy.....	35
VIII. Ograniczanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.....	39
IX. Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych.....	41
X. Zapobiegawczy nadzór sanitarny.....	44
XI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia.....	46
XII. Podsumowanie.....	48

## I. WSTĘP

Przedstawiona w niniejszym opracowaniu ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego jest odzwierciedleniem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2018r na terenie podległym Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Rypinie.

Państwowa Inspekcja Sanitarna działa na podstawie Ustawy z dnia 14 marca 1985r o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019r poz. 59) i została powołana w celu ochrony zdrowia przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się nadzorem w bardzo szerokim zakresie, między innymi:

- higieny środowiska,
- higieny pracy w zakładach pracy,
- higieny procesów nauczania i wychowania,
- higieny wypoczynku i rekreacji,
- zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych,
- higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

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

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

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

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

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

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

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

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

W związku ze zmianami na mocy ustawy z dnia 23 stycznia 2009 r. o zmianie niektórych ustaw w związku ze zmianami w organizacji i podziale zadań administracji w województwie (Dz. U. Nr 92, poz.753 z późn. zm.) od dnia 1 stycznia 2010r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny jest organem rządowej administracji zespolonej w powiecie, a Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny jest organem rządowej administracji zespolonej w województwie. Od 2010r w stosunku do podmiotów, dla których powiat rypiński jest organem założycielskim lub prowadzącym oraz w zakresie higieny radiacyjnej organem I instancji jest Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy, a organem II instancji jest Główny Inspektor Sanitarny. W związku z tym w styczniu 2010r Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie przekazał Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Bydgoszczy do nadzoru 15 obiektów, tj. 6 placówek służby zdrowia; 6 placówek szkolno-wychowawczych; Dom Pomocy Społecznej w Ugoszczu; Zarząd Dróg Powiatowych oraz wodociąg lokalny przy SP ZOZ.

Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego w 2018r został opracowany na podstawie materiałów Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie i nie obejmuje wyników kontroli Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy w obiektach przekazanych do nadzoru.

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

## II. Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń

W 2018r podstawowym celem w zakresie nadzoru przeciwepidemicznego zgodnie z wytycznymi Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa kujawsko-pomorskiego była profilaktyka i zwalczanie chorób zakaźnych i zakażeń oraz uodpornienie populacji w ramach realizacji obowiązkowych szczepień ochronnych.

W minionym roku w powiecie rypińskim zarejestrowano ogółem 370 przypadków zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne podlegających obowiązkowi zgłaszania, z których 85 wymagało hospitalizacji. W stosunku do liczby przypadków zarejestrowanych w 2017r. (329 przypadków) zanotowano 11% wzrost.

W 2018r. nie wystąpiły choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne, wymagające specjalnych metod zwalczania. W porównaniu z 2017r. odnotowano znaczny wzrost w przypadku zachorowań na ospę wietrzną, płonicę oraz bakteryjne zakażenia jelitowe.

Na tym samym niskim poziomie kształtowała się sytuacja epidemiologiczna w przypadku nagminnego zapalenia przyusznicy, biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowych BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, wirusowych zakażeń jelitowych, inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes* przebiegającej pod kliniczną postacią róży oraz chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanek - WZW typu B i C. Tendencję spadkową zanotowano w stosunku do choroby przenoszonej przez kleszcze – borelioza z Lyme oraz krztuśca.

Pojawiły się nie rejestrowane w 2017r. neuroinfekcje oraz potwierdzone laboratoryjnie przypadki grypy, natomiast nie zgłoszono chorób przenoszonych drogą płciową.

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

W ramach nadzoru przeprowadzono 117 dochodzeń epidemiologicznych.

W 2018r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęło jedno zgłoszenie zgonu z powodu choroby zakaźnej. Bezpośrednią przyczyną zgonu była posocznica wywołana przez bakterie Gram ujemne.

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 2018r. 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:

- 98% noworodków zostało zaszczepionych przeciw gruźlicy oraz otrzymało I dawkę szczepionki przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typ B;
- w ramach szczepienia przypominającego w roczniku 2013 zaszczepiono przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi oraz poliomyelitis 93 % świadczeniobiorców;
- 95% osób z rocznika 2009 zaszczepiono szczepionką przeciw odrze, śwince i różyczce;
- drugą dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi otrzymało 98% osób z rocznika 2005;
- trzecią dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy i tężcowi podano 100% osób z rocznika 1999;
- szczepionkę przeciw tężcowi w ramach uodpornienia poekspozycyjnego podano 781 osobom.

W ramach szczepień zalecanych - nie finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia uodporniono przeciw grypie 781 osób, przeciw zakażeniu *Streptococcus pneumoniae* 275 osób, przeciw biegunce rotawirusowej 73 osoby, przeciw zakażeniom *Neisseria meningitidis* 40 osób, przeciw ospie wietrznej 22 osoby, przeciw durowi brzuszemu 20 osób, przeciw WZW typu A 14 osób, przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu 10 osób, przeciw odrze, śwince i różyczce 1 osoba oraz przeciw zakażeniom wirusem brodawczaka 1 osoba.

W 2018r. odnotowano 2 przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych (brak rejestracji w 2017r.) zakwalifikowane przez lekarzy zgłaszających jako NOP łagodne. Pierwszy przypadek niepożądanego odczynu poszczepiennego w postaci powiększonego węzła pachowego rozpoznano u 1 miesięcznego dziecka po podaniu szczepionki BCG. Drugi przypadek NOP rozpoznano u 18 miesięcznego dziecka, u którego po podaniu czwartej dawki szczepionki DTP wystąpiła gorączka utrzymująca się powyżej 24 godzin.

W 2018r. zgłoszono 5 nowych osób uchylających się od szczepień ochronnych oraz 3 nowych dzieci osób uchylających się rejestrowanych w latach ubiegłych. W ramach działań prowadzonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie w celu egzekwowania wykonania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się wystawiono 10 upomnień z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej. W 14 przypadkach wystawiono tytuły wykonawcze oraz zwrócono się z wnioskiem do wojewody o wszczęcie postępowania egzekucyjnego wobec osób uchylających się w celu wyegzekwowania realizacji obowiązku niepieniężnego, polegającego na poddaniu szczepieniom ochronnym swoich dzieci. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 8 postanowień dotyczących zarzutów w sprawie prowadzenia egzekucji administracyjnej. Stan uchylających się od szczepień ochronnych na dzień 31.12.2018r. wynosi 20 osób. W wyniku podjętych działań żadna osoba uchylająca się od szczepień nie wykonała w 2018r. ciążącego na niej obowiązku.

**Tabela nr 1**  
**Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w pow. rypińskim w 2017 i 2018r**

Lp.	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2017r.		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2018r.	
1.	Salmoneloza	zatrucia pokarmowe	9	20,37	13	29,65
2.		posocznica	-	-	-	-
3.		inne zakażenia pozajelitowe	-	-	-	-
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez <i>Yersinia enterocolitica</i> lub <i>pseudotuberculosis</i>	-	-	2	4,56
5.		Wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	6	13,58	5	11,40
6.		inne określone	-	-	1	2,28
7.		nie określone	-	-	1	2,28
8.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		-	-	3	342,08
9.	Lamblioza ( gardioza )		1	2,26	1	2028
10.	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	36	81,47	45	102,62
11.		wywołane przez norowirusy	4	9,05	1	2,28
12.		inne określone	9	20,37	4	9,12
13.		nie określone	1	2,26	1	2,28
14.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		28	3357,31	26	2964,65
15.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	12	27,16	14	31,93
16.		w tym u dzieci do lat 2	6	719,42	6	684,15
17.	Mikrobakteriozy – inne i BNO		1	2,26	-	-
18.	Krzusiec		6	13,58	3	6,84
19.	Płonica ( szkarlatyna)		3	6,79	10	22,80
20.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	ogółem	3	6,79	4	9,12
21.		róża	3	6,79	4	9,12
22.	Kiła	wrodzona i noworodków	-	-	-	-
23.		wczesna	1	2,26	-	-
24.		późna	-	-	-	-
25.	Borelioza z Lyme		19	43,00	8	18,24
26.	Styczność i narażenie na wścieklicznę / potrzeba szczepień		11	24,89	7	15,93
27.	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe	-	-	-	-
28.		inne określone	-	-	-	-
29.		nie określone	-	-	1	2,28
30.	Ospa wietrzna		190	429,98	237	540,47
31.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	-	-	-	-
32.		typu B - ostre	-	-	-	-
33.		typu B – przewlekłe i BNO	2	4,53	3	6,84
34.		typu C: wg definicji przypadku - 2014r.	3	6,79	2	4,56
35.		typu B+C (zakażenia mieszane)	-	-	-	-
36.	Nowo wykryte zakażenia HIV		1	2,26	-	-
37.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		2	4,53	2	4,56
38.	Grypa	ogółem	-	-	1	2,28
39.		u dzieci w wieku 0-14 lat	-	-	1	14,10
40.	Gruźlica		9	20,37	4	9,12



**Tabela nr 2 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2018r. 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	7	42,63	2	26,73	1	16,87			2	37,52	1	25,23
zatrucia pokarmowe inne zakażenia pozajelitowe												
2. Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Yersinia enterocolitica lub pseudotuberculosis	1	6,09	1	13,37								
3. Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	2	12,18	1	13,37					1	18,76	1	25,23
4. Inne określone bakteryjne zakażenia jelitowe	1	6,09									1	25,23
5. Inne nie określone bakteryjne zakażenia jelitowe	1	6,09										
6. Giardioza (lambioza)	20	121,80	7	93,56	6	101,25	5	105,71	5	93,81	8	201,87
7. Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem	6	36,54	2	26,73			2	42,28	1	18,76	3	75,70
8. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO			2	26,73	1	16,87						
9. Krztusiec	1	6,09	2	26,73								
10. Płonica (szkarlatyna)	1	6,09	2	26,73			2	42,28	4	75,05	1	25,23
11. Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes - róża	1	6,09					2	42,28	1	18,76		
12. Borelioza z Lyme	3	18,27	1	13,37	3	50,62	1	21,14				
13. Styczność i narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	2	12,18	2	26,73	2	33,75					1	25,23
14. Wirusowe zapalenie opon mózgowych												
15. Ospa wietrzna	81	493,30	51	681,64	9	151,87	46	972,52	15	281,43	35	883,17
16. Wirusowe zapalenie wątroby typu B			1	13,37	1	16,87			1	18,76		
17. Wirusowe zapalenie wątroby typu C	1	6,09			1	16,87						
18. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	1	6,09							1	18,76		
19. Grypa											1	25,23



### III. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia

Na dzień 31.12.2018r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 53 podmioty wykonujące działalność leczniczą w tym 21 podmiotów leczniczych oraz 32 praktyki zawodowe. W roku 2018 zarejestrowano jeden podmiot leczniczy oraz trzy indywidualne praktyki lekarskie.

W 2018 roku przeprowadzono 60 kontroli w 46 obiektach. Wszystkie skontrolowane obiekty spełniały wymagania Rozporządzenia 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). Dwie placówki bezterminowo zawiesiły działalność: zakład rehabilitacji leczniczej oraz szkolny gabinet stomatologiczny.

Tabela 1. Placówki podmiotów medycznych.

Wyszczególnienie		Działalność wykonywana przez podmioty lecznicze. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.				
		Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria.		Zakłady rehabilitacji leczniczej	Inne ogółem	
Liczba obiektów	wg ewidencji	13		3	5	
	skontrolowanych	12		2	4	
	liczba kontroli	19		3	4	
Liczba złych obiektów:		0		0	0	
Wyszczególnienie		Praktyki zawodowe. Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.				
		Indywidualne praktyki lekarskie		Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie		Inne
		ogółem	w tym lekarzy dentystów	ogółem	w tym lekarzy dentystów	
Liczba obiektów	wg ewidencji	7	5	24	2	1
	skontrolowanych	6	5	21	2	1
	liczba kontroli	6	5	21	2	1
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0	0

W grupie obiektów „inne” uwzględniono nw. podmioty:

1. Poradnię Logopedyczną.
2. Szkolny Gabinet Stomatologiczny.
3. Punkt Krwiodawstwa w Rypinie (punkt działa na zasadzie ekipowego poboru krwi).
4. Dwa punkty pobrań materiału diagnostyczno-laboratoryjnego w Rypinie.

Do praktyk zawodowych „innych” zaliczono otwartą w 2018r. praktykę zawodową wykonywaną przez fizjoterapeutę w Rypinie.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą w zakresie ambulatoryjnych świadczeń zdrowotnych oceniano w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych

wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 czerwca 2012r. (Dz.U. z 2012r. poz. 739). Wszystkie skontrolowane podmioty oceniono jako dobre. Część skontrolowanych podmiotów leczniczych i praktyk zawodowych mieściła się w samodzielnych budynkach bądź odrębnych lokalach. Pozostałe obiekty świadczyły usługi w lokalach wykorzystywanych przez kilka praktyk. W przypadku lokalizacji w budynku o innym przeznaczeniu zapewniano izolację od innych użytkowników budynku. W sytuacji, gdy w tym samym pomieszczeniu przyjmowano dzieci i dorosłych lub osoby chore i zdrowe zachowywano rozdział czasowy przyjęć. Kształt i powierzchnia pomieszczeń umożliwiały prawidłowe rozmieszczenie, zainstalowanie i użytkowanie urządzeń, aparatury i sprzętu.

W trakcie przeprowadzonych kontroli oceniono warunki sanitarne w nadzorowanych przez PSSE w Rypinie placówkach medycznych oraz procedury higieniczno – sanitarne stosowane przez personel w trakcie wykonywania świadczeń zdrowotnych. W codziennej pracy postępowanie przeciwepidemiczne opierało się na przestrzeganiu funkcjonujących procedur określających jednolite zasady w zakresie mycia i odkażania rąk, stosowania środków ochrony osobistej, dezynfekcji powierzchni oraz narzędzi wielokrotnego użytku, sterylizacji, postępowania z odpadami.

Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy podmiotów leczniczych i praktyk nie budził zastrzeżeń. Procedury utrzymania czystości były przestrzegane. We wszystkich obiektach procedury zostały uszczegółowione, zawierały zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji powierzchni dotykowych i bezdotykowych. Zaopatrzenie w sprzęt służący do sprzątania pomieszczeń, środki utrzymania czystości oraz dezynfekcyjne było wystarczające. W większości skontrolowanych podmiotów leczniczych sprzątaniem zajmowali się pracownicy podmiotu leczniczego. W 3 podmiotach leczniczych wymienionych w grupie inne za sprzątanie odpowiedzialny był częściowo personel podmiotu leczniczego, częściowo wynajmujący pomieszczenia zgodnie z umową najmu, tj. poradnia logopedyczna w Rypinie, punkt pobrań materiału biologicznego wynajmujący pomieszczenia od NZOZ Dentos w Rypinie, punkt krwiodawstwa RCKIK mieszczący się w budynku SPZOZ w Rypinie.

Kontrolowane obiekty oceniono pozytywnie pod względem sanitarnym. Punkty wodne gabinetów były wyposażone w ręczniki jednorazowego użytku i dozowniki ze środkami stosowanymi w celu higienicznego mycia i odkażania rąk. Warunki zapewniające skuteczną aseptykę pozwoliły na bezpieczne stosowanie inwazyjnych procedur medycznych, zabiegów związanych z przerwaniem ciągłości tkanek. Stwierdzono zgodne z obowiązkiem przestrzeganie jednolitych zasad postępowania w zakresie dezynfekcji i sterylizacji. Procedury dotyczące zagadnień łańcucha sterylizacji, procesu warunkującego stosowanie sprzętu medycznego o najwyższym stopniu czystości mikrobiologicznej były przestrzegane. Pozytywnie oceniono dobór stosowanych wyrobów medycznych, preparatów biobójczych oraz aseptyków. Wszystkie stosowane produkty posiadały wymaganą jakość potwierdzoną przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Środków Biobójczych oraz znak zgodności CE. Środki biobójcze posiadały właściwe spektrum pozwalające na skuteczne stosowanie preparatów z uwzględnieniem wszystkich zagrożeń mikrobiologicznych. Stwierdzono prawidłowo prowadzoną dezynfekcję chemiczną skażonych narzędzi zabiegowych. Roztwory robocze były przygotowywane i stosowane zgodnie z zaleceniem producenta. Pojemniki dezynfekcyjne posiadały obowiązujące oznaczenia zawierające nazwę i stężenie preparatu, datę przygotowania. W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzano codzienną wymianę roztworów. Większość świadczeniodawców używała profesjonalne wanny dezynfekcyjne wyposażone w sita do narzędzi. W gabinetach stomatologicznych dezynfekcja wiertel i ściernic wykonywana była w tzw. miniaturowych wanienkach typu box. Stosowano również myjki ultradźwiękowe co skutkowało poprawą jakości wyrobów medycznych. Dezynfekcja wykonana w profesjonalnych warunkach ograniczyła dodatkowo ekspozycję personelu medycznego na zakażenie. Pojemniki na roztwory użytkowe posiadały wymaganą wielkość, stabilność oraz zabezpieczenia ograniczające zmianę stężenia środka aktywnego i narażenie personelu na jego szkodliwe działanie. Preparaty stężone

były przechowywane w oryginalnych opakowaniach, w miejscach zabezpieczonych przed dostępem osób postronnych.

Przygotowanie materiałów medycznych i narzędzi zabiegowych oraz właściwy dobór stosowanych opakowań zapewniły uzyskanie produktu sterylnego, który przechowywano w sposób zabezpieczający przed wtórnym skażeniem. Szczególną uwagę poświęcono aseptyce zabiegów inwazyjnych związanych z przerwaniem ciągłości tkanek oraz wymagających kontaktu z błonami śluzowymi i uszkodzoną skórą. Zawartość pakietów sterylizacyjnych dostosowywano do potrzeb jednostkowego zabiegu. W trakcie kontroli stwierdzono przestrzeganie terminów ważności stosowanych wyrobów medycznych. W obiektach, które nie posiadały na wyposażeniu autoklawu sterylizacja odbywała się w placówkach świadczących usługi w tym zakresie lub stosowane były wyroby medyczne oraz materiały jednorazowego użytku dostępne w handlu. Wewnętrzne kontrole skuteczności sterylizacji oceniane systematycznie z użyciem testów chemicznych potwierdzały każdorazowo prawidłowy przebieg procesu. Wyniki kontroli sterylizacji były dokumentowane w rejestrach prowadzonych dla każdego urządzenia oraz archiwizowane. Sprawozdania laboratoryjne dotyczące wewnątrzzakładowych kontroli skuteczności sterylizacji z zastosowaniem biologicznych testów potwierdzały prawidłowość procesów.

Dezynfekcję fizyczną pomieszczeń i stanowisk prowadzono przy użyciu lamp bakterioobójczych. Zużycie promiennika było każdorazowo odnotowane w rejestrach.

W 12 praktykach zawodowych sprzątnięciem zajmował się personel placówki, w pozostałych 17 praktykach sprzątnięciem 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 trakcie kontroli sanitarnych przeprowadzano ocenę wizualną kratki wentylacyjnych, wentylatorów i ich otoczenia – stan nie budził zastrzeżeń. Przeważająca część skontrolowanych podmiotów leczniczych posiadała wentylację grawitacyjną. Dwa obiekty posiadały klimatyzację, sześć obiektów oprócz wentylacji grawitacyjnej wyposażonych było dodatkowo w wentylację mechaniczną. Czyszczenie i przegląd kratki wentylacyjnych w większości prowadzono we własnym zakresie. Przegląd klimatyzacji wykonywały 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. Również w praktykach nie stwierdzono nieprawidłowości związanych z niewłaściwą instalacją wentylacji bądź niewłaściwą jej eksploatacją. W większości praktyk stosowana była wentylacja grawitacyjna. W kilku oprócz wentylacji grawitacyjnej stosowano wentylację mechaniczną (dotyczy pomieszczeń WC). Klimatyzatory funkcjonowały w trzech praktykach stomatologicznych oraz punkcie krwiodawstwa RCKiK. W przypadku braku kratki wentylacyjnej (dot. zespołu wspólnie użytkowanych pomieszczeń, z zachowaniem rozdziału czasowego przyjęć pacjentów) w pomieszczeniu praktyki stosowany był przenośny klimatyzator.

We wszystkich skontrolowanych podmiotach otoczenie było utrzymane czysto.

Wszystkie podmioty wykonujące działalność leczniczą korzystały z wody z wodociągów publicznych. Jakość wody z wodociągów była dobra. Do części obiektów doprowadzono bieżącą ciepłą wodę z Miejskiego Przedsiębiorstwa Energetyki Ciepłej Sp. z o. o. w Rypinie, pozostałe podgrzewały wodę w kotłowniach własnych, lokalnych, bojlerach bądź elektrycznych podgrzewaczach przepływowych.

Postępowanie z odpadami o charakterze komunalnym było prawidłowe. Odpady komunalne w miejscach powstawania gromadzone były w koszach wyłożonych workami foliowymi. Odpady były wynoszone do pojemników zlokalizowanych przy budynkach podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Stan sanitarno-techniczny koszy i pojemników nie budził zastrzeżeń. Opróżnianiem pojemników zajmowały się podmioty posiadające zezwolenia na

#### IV. Ocena stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę i jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpielii

W 2018 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 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 poz. 2294).

W 2018 roku na terenie powiatu rypińskiego nie zewidencjonowano żadnego kąpieliska oraz miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii, nie zewidencjonowano żadnej pływalni.

Na terenie powiatu rypińskiego zlokalizowano jedno laboratorium badawcze wykonujące badania wody przeznaczonej do spożycia o udokumentowanym systemie jakości. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w ramach nadzoru nad laboratoriami wykonującymi badania jakości wody wydał decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody na podstawie złożonego wniosku.

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;
- przekazywano wójtom, burmistrzowi, administratorom wodociągów roczne oceny obszarowe, okresowe oceny i informacje o jakości wody;
- przeprowadzono 34 pobory próbek wody do badań, pobrano 95 próbek wody do spożycia,
- przeprowadzono łącznie 20 kontroli sanitarnych;
- wydano 4 decyzje o opłacie w związku z wykrytymi zanieczyszczeniami mikrobiologicznymi wody i 3 decyzje o opłacie dot. zanieczyszczeń fizykochemicznych w wodzie, 1 decyzję merytoryczną dot. stanu sanitarno-technicznego;
- wydano 3 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności;
- wydano 1 decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody na podstawie złożonego wniosku laboratorium badawczego spoza inspekcji.

W nawiązaniu do obowiązujących wytycznych w sprawie statystyki publicznej dokonano podziału urządzeń zaopatrujących w wodę w oparciu na osiąganą dobową produkcję wody. Poniższa tabela przedstawia klasyfikację wodociągów w zależności od wielkości produkcji wody w ciągu doby:

Wodociąg o produkcji wody [m <sup>3</sup> /d]	Liczba urządzeń wodociągowych w ewidencji	
	miasto	wieś
≥100	-	1
100 – 1000	-	12
1000 – 10000	1	-

W tabeli poniżej przedstawiono zaopatrzenie w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi w poszczególnych grupach obiektów.

Lp.	Wodociąg o produkcji [m <sup>3</sup> /d]	Szacunkowa liczba ludności korzystająca z wodociągu [tyś.]	Liczba wodociągów ogółem
1	≥ 100	-	1
2	100 – 1000	26567	12
3	1000 – 10000	15885	1
<b>4</b>	<b>RAZEM</b>	<b>42452</b>	<b>14</b>

## JAKOŚĆ WODY:

### 1. Grupa wodociągów o produkcji wody ≥100 m<sup>3</sup>/d.

W 2018r. zewidencjonowano w tej grupie jeden podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. W ciągu roku sprawozdawczego wodociąg był wyłączony z eksploatacji przez administratora ze względu na długo utrzymujące się zanieczyszczenie fizykochemiczne i awarie pompy głębinowej studni.

Zanieczyszczenie fizykochemiczne zostało stwierdzone po przeprowadzeniu badań wody przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie. W wodzie dostarczanej przez ww. wodociąg stwierdzono ponadnormatywną ilość manganu, żelaza oraz podwyższoną mętność wody. Administrator wodociągu wykonał skuteczne działania naprawcze i przedstawił do wglądu pozytywny wynik badania wody ze Stacji Uzdatniania Wody. Jednak trwające naprawy i konieczność wymiany pompy głębinowej skłoniły właściciela wodociągu do podjęcia decyzji o wyłączeniu wodociągu z eksploatacji. Sieć wodociągowa została przełączona do innego wodociągu, konsumenci zostali zaopatrzeni w wodę o właściwej jakości.

Po stwierdzeniu niewłaściwej jakości wody Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie, w porozumieniu z administratorem wodociągu, wydał komunikat o jakości wody, w którym informowano o chwilowym pogorszeniu jakości wody w trakcie wykonania przepięcia sieci wodociągowej do innego wodociągu.

### 2. Grupa wodociągów o produkcji wody od 100 m<sup>3</sup>/d do 1000 m<sup>3</sup>/d.

W 2018r. zewidencjonowano w tej grupie 12 podmiotów zaopatrujących w wodę do spożycia przez ludzi.

W 2018r. wszystkie wodociągi na ogół produkowały wodę dobrej jakości. Stwierdzono tylko krótkotrwałe nieprawidłowości w zakresie wymagań fizyko – chemicznych – 3 odrębne postępowania oraz w zakresie wymagań mikrobiologicznych – 2 odrębne postępowania.

W zakresie wymagań fizyko – chemicznych stwierdzano podwyższoną mętność wody, ponadnormatywną ilość manganu w wodzie i ponadnormatywną ilość żelaza w wodzie. Badania wody wykonane przez administratorów wodociągów, w ramach kontroli wewnętrznej, wykazywały usunięcie zanieczyszczenia.

W zakresie wymagań mikrobiologicznych stwierdzono ogólną liczbę mikroorganizmów w temperaturze 22°C po 72 h i bakterie grupy coli. Badania wykonane przez administratora wodociągu po przeprowadzeniu działań naprawczych wykazały usunięcie zanieczyszczenia co zostało potwierdzone wynikami badań wody.

Wykrycie w badanej próbce wody bakterii grupy coli powyżej 10 jtk/100 ml obliguje właściciela wodociągu do wyłączenia wodociągu i zaopatrywania konsumentów w wodę z innego źródła o właściwej jakości. Po stwierdzeniu w wodzie bakterii grupy coli kontrolowany wodociąg

wyłączono z eksploatacji a zarządzającemu wodociągiem wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Sieć wodociągowa została przełączona do innych wodociągów.

Stwierdzenie w wodzie podwyższonego parametru: ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C nie jest związana z koniecznością wyłączenia wodociągu. Mikroorganizmy te generalnie nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ludzi. Podwyższona ogólna liczba mikroorganizmów w temperaturze 22°C może wskazywać na wprowadzenie dużej liczby mikroorganizmów i substancji odżywczych warunkujących ich wzrost i przeżywanie wraz z wodami stanowiącymi źródło zaopatrzenia, podwyższoną temperaturą wody (>15-20°C) czy obecnością osadów w przewodach wodociągowych i niedokładnym płukaniu sieci dystrybucji.

Po stwierdzeniu zanieczyszczenia bakteriami grupy coli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie, w porozumieniu z administratorem wodociągu, wydał komunikat o jakości wody, w którym informowano o pogorszeniu jakości wody i o wykonaniu przepięcia sieci wodociągowej do innego wodociągu.

### 3. Grupa wodociągów o produkcji wody ≤ 1000 m<sup>3</sup>/d.

W 2018r. zewidencjonowano w tej grupie 1 podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. W ciągu roku sprawozdawczego wodociąg na ogół produkował wodę o dobrej jakości. Stwierdzano krótkotrwałe pogorszenia jakości wody: w zakresie wymagań mikrobiologicznych – 2 postępowania, w zakresie wymagań fizykochemicznych – 2 postępowania.

W ciągu roku sprawozdawczego stwierdzone zanieczyszczenia w zakresie wymagań fizykochemicznych dotyczyły podwyższonej mętności i barwy wody oraz ponadnormatywnej ilości manganu i żelaza w wodzie. Badania wykonane w ramach kontroli wewnętrznej przez administratora wodociągu wykazały krótkotrwały charakter zanieczyszczenia. Wyniki były pozytywne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie pobierał dodatkowe próbki wody sprawdzając usunięcie zanieczyszczenia.

W zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych stwierdzono dwukrotnie enterokoki w wodzie. Korzystanie z wody, w której stwierdzono Enterokoki może stwarzać zagrożenie wystąpienia niekorzystnych skutków dla zdrowia użytkowników. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie po przeprowadzeniu oceny bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów, stwierdził, że woda z wodociągu nie nadaje się do spożycia a konsumenci powinni mieć dostarczaną wodę o właściwej jakości ze źródła zastępczego. Administrator wodociągu dostarczał wodę do picia w opakowaniach jednostkowych oraz z beczkowszu przeznaczonego i wykorzystywanego do transportu wody pitnej. Zanieczyszczenie mikrobiologiczne dotyczyło w pierwszym przypadku części sieci wodociągowej w drugim przypadku pojedynczego punktu na sieci wodociągowej (szkoła). Wydano dwie decyzje administracyjne stwierdzające brak przydatności wody do spożycia i nakładając na administratora obowiązek podjęcia działań naprawczych oraz dostarczenia konsumentom wody o właściwej jakości, decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Najczęstszym i najbardziej powszechnym zagrożeniem dla zdrowia człowieka związanym z kontaktem z wodą do picia są chorobotwórcze bakterie, wirusy i pasożyty powodujące choroby zakaźne. Występowanie w wodzie mikroorganizmów, takich jak *Escherichia coli* i enterokoki (paciorkowce kałowe), bytujących zwykle w odchodach ludzi i zwierząt stałocieplnych wskazuje na zanieczyszczenia typu kałowego. Stanowią one swoisty wskaźnik zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody i ich obecność w wodzie wiąże się z koniecznością podjęcia natychmiastowych działań naprawczych. Większość gatunków nie namnaża się w środowisku wodnym. Obecność enterokoków jelitowych stanowi dowód niedawnego skażenia wody fekaliami. Od tych parametrów nie może być żadnych odstępstw.

Każdorazowo Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie informował konsumentów o stwierdzonym zanieczyszczeniu oraz o podjętych działaniach naprawczych



poprzez wydanie komunikatów o jakości wody. W ramach sprawdzenia skuteczności działań naprawczych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie pobrał dodatkowe próbki wody.

#### STAN SANITARNO – TECHNICZNY URZĄDZEŃ WODOCIĄGOWYCH:

##### 1. Grupa wodociągów o produkcji wody $\geq 100 \text{ m}^3/\text{d}$ .

W roku 2018 w tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Nie stwierdzono nieprawidłowości

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

##### 2. Grupa wodociągów o produkcji wody od $100 \text{ m}^3/\text{d}$ do $1000 \text{ m}^3/\text{d}$ .

Przeprowadzono łącznie 24 kontrole sanitarne, skontrolowano wszystkie wodociągi. W 2018r. stwierdzono nieprawidłowości w jednym wodociągu publicznym (brudne ściany w studzienkach dwóch studni głębinowych), wydano decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

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.

##### 3. Grupa wodociągów o produkcji wody $\leq 1000 \text{ m}^3/\text{d}$ .

Przeprowadzono łącznie 2 kontrole sanitarne w tej grupie obiektów. W 2018r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego i sanitarno – technicznego urządzeń wodociągowych.

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 w 2018r. z wnioskiem o ustanowienie strefy ochrony bezpośredniej i pośredniej ujęcia – SUW Wodna do Wojewody. Ujęcia wody są ogrodzone szczelną siatką i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych poprzez umieszczenie alarmu, teren zabezpieczenia obejmuje wcześniej wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej.

##### Inne podmioty zaopatrujące w wodę:

W 2018r. nie zewidencjonowano w tej grupie żadnego podmiotu zaopatrującego w wodę do spożycia przez ludzi.

##### Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli.

W sezonie letnim 2018r. nie funkcjonowało żadne kąpielisko czy miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli.

##### Pływalnie.

Nie zewidencjonowano żadnego podmiotu w tej grupie obiektów. Nadzór nad Rypińskim Centrum Sportu dysponującym pływalnią sprawuje Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy.

## V. Nadzór nad żywnością i żywieniem

W 2018r. w ewidencji pozostawało 517 zakładów. Nadzorem sanitarnym objętych było 291 zakładów. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 429 kontroli sanitarnych, w tym 60 kontroli interwencyjnych.

W wyniku kontroli przeprowadzanych w ramach nadzoru bieżącego wydano 140 decyzji, w tym: 43 decyzje płatnicze za stwierdzone nieprawidłowości, 6 decyzji nakazujących wykonanie nieprawidłowości, 16 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 1 decyzję unieruchamiającą zakład, 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu środka spożywczego i nakazującą wycofanie z obrotu środka spożywczego, 40 decyzji zatwierdzających zakład, 33 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów. Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 14 mandatów karnych na kwotę 5500,00 zł. W czasie kontroli w 165 obiektach dokonano oceny zgodności z arkuszem stanu sanitarnego - analiza ryzyka. W wyniku przeprowadzonej oceny zgodności w kontrolowanych zakładach nie stwierdzono zakładów o wysokiej kategorii ryzyka, stwierdzono 7 zakładów o średniej kategorii ryzyka. 252 zakłady posiadało wdrożone zasady GHP/GMP, 241 zakładów posiadało wdrożony system HACCP.

Łącznie w 2018r. pobrano do badań 141 próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 2 próbki środków spożywczych do laboratorium radiologii, oraz 2 próbki mięsa drobiowego do laboratorium badawczego PiWET w Puławach. Pobranych próbek nie kwestionowano.

### OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOCI:

#### 1. Automaty do lodów.

W roku 2018 działalność w sezonie letnim prowadzona była w 10 automatach do lodów. 2 zakłady skontrolowano, 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategoryzację ryzyka, w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan techniczno-sanitarny stwierdzany w czasie kontroli nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich. Dwa skontrolowane zakłady posiadało w pełni wdrożone instrukcje GHP/GMP i system HACCP.

#### 2. Piekarnie.

W roku 2018 w rejestrze zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 7 zakładów. 5 zakładów skontrolowano, w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości. 4 zakłady oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, 3 zakłady otrzymały niską kategoryzację ryzyka, 1 zakład otrzymał średnią kategoryzację ryzyka.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu,
- zły stan sanitarno-techniczny drzwi w pomieszczeniach zakładu,
- brak skutecznego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników,
- zły stan sanitarno-techniczny podłóg w pomieszczeniach zakładu,
- zły stan sanitarno-techniczny stołu roboczego w pomieszczeniu zakładu,
- brak umywalki do mycia rąk z doprowadzoną zimną i ciepłą wodą pitną w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj w zakładzie,
- uszkodzona wylewka przy zlewozmywaku w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj w zakładzie,
- brak porządku w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji jaj w zakładzie.

W porównaniu z rokiem poprzednim stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów uległ pogorszeniu. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych, w tym

1 kontrolę interwencyjną (kontrola interwencyjna dotyczyła złego stanu sanitarnego pojemników plastikowych do pieczywa – kontrola nie potwierdziła doniesienia). Wydano 6 decyzji administracyjnych w tym 2 decyzje nakazujące wykonanie nieprawidłowości i 4 decyzje płatnicze w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości. Do badań pobrano 5 próbek środków spożywczych. Cztery zakłady w 2018r. w pełni realizowało zasady GHP/GMP i system HACCP.

Podczas 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.

### 3. Ciastkarnie.

W roku 2018 działalność produkcyjna prowadzona była w 4 zakładach, 3 zakłady skontrolowano. W roku sprawozdawczym w 3 zakładach dokonano oceny w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategoryzację ryzyka, w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzano nieprawidłowości. Stan sanitarny zakładów był porównywalny do lat poprzednich.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną (kontrola interwencyjna dotyczyła złego stanu sanitarnego pojemników plastikowych do wyrobów ciastkarskich – kontrola nie potwierdziła doniesienia). Do badań pobrano 10 próbek środków spożywczych, których nie kwestionowano. Wydano 2 decyzje zatwierdzające zakład.

Trzy zakłady w 2018r. prawidłowo prowadziły dokumentację GHP/GMP i system HACCP.

Podczas 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. Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe.

W roku 2018 działalność produkcyjna prowadzona była w 1 zakładzie produkującym soki pasteryzowane jabłkowe z dodatkiem innych owoców i warzyw, w którym dokonano przeprowadzono w roku sprawozdawczym 4 kontrole, w wyniku których nie stwierdzano nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym nie dokonano oceny w oparciu o arkusz analizy ryzyka. Zakład prawidłowo prowadzi dokumentację GHP/GMP i system HACCP.

### 5. Zakłady Przemysłu Zbożowo - Młynarskiego.

W 2018r. funkcjonował 1 zakład, w którym ma miejsce przemiał ziarna kukurydzy na mąkę i kasze kukurydziane.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Ocena w oparciu o arkusz analizy ryzyka przeprowadzona w zakładzie w 2018r. nie wykazała nieprawidłowości. Właściciele zakładu dbają o jakość zdrowotną produkowanych środków spożywczych, regularnie wykonują badania produkowanej żywności w laboratoriach akredytowanych w kierunku GMO 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 nie ulega pogorszeniu w porównaniu z rokiem poprzednim. Zakład posiada wdrożony i certyfikowany system HACCP oraz certyfikat ISO.

### 6. Wytwórnictwo Koncentratów Spożywczych.

W 2018r. funkcjonowały 2 zakłady, wszystkie skontrolowano. W roku sprawozdawczym nie dokonano oceny zakładów w oparciu o arkusz analizy ryzyka.

Jeden 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 (kiszale z witaminą C) oraz środki spożywcze wzbogacane w składniki mineralne

i witaminy (kakao instant). Technologia większej części produkcji polega wyłącznie na mieszaniu odpowiednio dobranych składników i pakowaniu w opakowania jednostkowe. Zakład posiada wdrożoną dobrą praktykę higieniczną (GHP), dobrą praktykę produkcyjną (GMP) i system HACCP.

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

W tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w tym 2 kontrole interwencyjne, 1 kontrola interwencyjna (doniesienie sanitarne) dotyczyła braku identyfikacji surowca, oraz znajdowania się w zakładzie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia - kontrola nie potwierdziła doniesienia, 1 kontrola interwencyjna dotyczyła wprowadzaniu do obrotu środka spożywczego zgłoszonego do systemu RASFF zakwestionowanego ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoxyny A (OTA) na poziomie  $73,16 \pm 10,24 \mu\text{g}/\text{kg}$ . Wydano 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu środka spożywczego i nakazującą wycofanie z obrotu środka spożywczego. Stan sanitarno – techniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

## 7. Inne wytwórnie żywności.

W 2018r. funkcjonowały w tej grupie obiektów 64 zakłady. 6 zakładów skontrolowano. W roku sprawozdawczym dokonano oceny 2 zakładów w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategorię ryzyka.

W tej grupie obiektów znajdują się zakłady:

- 2 zakłady w których ma miejsce przygotowywanie ciasta do produkcji obwarzanków, wypiek obwarzanków jest dokonywany w jednej z piekarni na terenie powiatu rypińskiego, będącej pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie, przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.
- 60 zakładów – gospodarstwa rolne, w których odbywa się produkcja pierwotna surowców roślinnych do produkcji żywności. W ww. zakładach przeprowadzono w roku sprawozdawczym - 4 kontrole sanitarne w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.
- 2 zakłady produkcji grzybów, w tych zakładach nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli sanitarnych.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontrole sanitarnych, nie stwierdzano nieprawidłowości, wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład. 2 skontrolowane zakłady posiadały wdrożone GHP i system HACCP.

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

Stan sanitarno – techniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

## OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

### 8. Sklepy spożywcze.

W 2018r. działalność handlową prowadzono w 104 zakładach. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 81 zakładach. Analizę ryzyka przeprowadzono w 57 zakładach, 2 zakłady uzyskały średnią kategorię ryzyka.

Stwierdzane w trakcie kontroli sanitarnych nieprawidłowości dotyczyły:

- braku orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością,
- stwierdzenia podczas kontroli w zakładach środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości,
- braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu, łuszcząca się farba na ścianach, ściany brudne,

- braku segregacji środków spożywczych w urządzeniu chłodniczym w zakładzie.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 162 kontrole sanitarne, w tym 47 kontroli interwencyjnych, 15 kontroli interwencyjnych przeprowadzonych było w związku z doniesieniami sanitarnymi, które dotyczyły złego stanu sanitarnego zakładów, sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, niezachowania higieny podczas sprzedaży środków spożywczych, brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością, 32 kontrole interwencyjne przeprowadzone były w związku z koniecznością wycofania z obrotu środków spożywczych zgłoszonych do systemu RASFF.

Wydano 40 decyzji administracyjnych, 18 decyzji płatniczych w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 2 decyzje nakazujące wykonanie nieprawidłowości, 6 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 3 decyzje zatwierdzające zakład, oraz 11 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów. Nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 3600,00 zł.

Pobrano do badań laboratoryjnych 108 próbek środków spożywczych i próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, których nie kwestionowano. 70 zakładów realizowało w pełni zasady GHP, 68 zakładów posiadało wdrożony system HACCP. 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, prawidłowość informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów (nie stwierdzono nieprawidłowości).

W tej grupie obiektów znajduje się 6 sklepów wielkopowierzchniowych, które zostały w roku sprawozdawczym skontrolowane, 4 zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz ryzyka i uzyskały niską kategorię ryzyka. Łącznie w grupie sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzono 30 kontroli sanitarnych w tym 8 kontroli interwencyjnych dotyczących wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości- doniesienie potwierdzone, nałożono mandat karny w wysokości 500,00zł., wydano 1 decyzję płatniczą i 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

W sklepach wielkopowierzchniowych pobrano do badań 48 próbek środków spożywczych i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Próbek nie kwestionowano.

6 zakładów realizowało w pełni zasady GHP i system HACCP.

W tej grupie obiektów (sklepy spożywcze) w porównaniu do roku poprzedniego stan sanitarny nie uległ poprawie.

## 9. Kioski spożywcze.

W 2018r. działalność handlowa prowadzona była w 80 zakładach. Skontrolowano 56 zakładów. Ocenę zgodności z arkuszem analizy ryzyka przeprowadzono w 39 kioskach spożywczych, 3 zakłady uzyskały średnią kategorię ryzyka.

Stwierdzane w trakcie kontroli sanitarnych nieprawidłowości dotyczyły:

- złego stanu technicznego szafek w pomieszczeniu magazynowym w zakładzie (uszkodzone zawiasy),
- składowania niepotrzebnego sprzętu w części magazynowej zakładu (nieużywany piec do pizzy),
- braku czystości bieżącej w pomieszczeniach zakładu,
- złego stanu sanitarno-technicznego ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu,
- braku rozdzielnej sprzedaży surowców i wyrobów gotowych w urządzeniach chłodniczych,
- braku do wglądu orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością,
- nieprawidłowego przechowywania odzieży ochronnej i osobistej w zakładzie.

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 w ww. kiosku nie przeprowadzono kontroli sanitarnej, jest to zakład o właściwym stanie sanitarno-technicznym. Obiekt posiada wdrożone zasady GHP i systemu HACCP.

W tej grupie obiektów 50 zakładów realizowało w pełni zasady GHP i systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 63 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną dotyczącą konieczności wycofania z obrotu środka spożywczego zgłoszonego do systemu RASFF.

Wydano 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości, 9 decyzji płatniczych w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 3 decyzje umarzające postępowanie administracyjne, 8 decyzji zatwierdzających zakład, 15 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów.

Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 900.00 zł za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne. Pobrano 10 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych.

W tej grupie obiektów w porównaniu do roku poprzedniego stan sanitarny nie uległ poprawie.

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, prawidłowość informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów (nie stwierdzono nieprawidłowości).

#### 10. Magazyny hurtowe.

W 2018r. działalność handlową prowadzono w 9 magazynach hurtowych, 6 magazynów skontrolowano. Analizę ryzyka przeprowadzono w 5 magazynach hurtowych. Stan sanitarno – techniczny w tej grupie obiektów uległ poprawie w stosunku do roku poprzedniego. Wystawiono jedną decyzję płatniczą w związku z prowadzonym postępowaniem w 2017r. (decyzja płatnicza po kontroli sprawdzającej).

6 zakładów realizowało w pełni zasady GHP i systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzano nieprawidłowości.

Pobrano 3 próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w tym 2 próbki mięsa drobiowego do laboratorium badawczego PiWET w Puławach.

#### 11. Obiekty ruchome i tymczasowe.

W tej grupie obiektów w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostają 37 zakładów tj. obiekty handlu obwoźnego owoców i warzyw, wyrobów cukierniczych, mięsa i wędlin. Skontrolowano 18 zakładów, przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych, wydano 5 decyzji zatwierdzających zakład. Zakładów w tej grupie obiektów nie oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka.

Przeprowadzono jedną kontrolę tematyczną zakładu wprowadzającego do obrotu wędliny w handlu obwoźnym, w wyniku której stwierdzono nieprawidłowości, wydano 1 decyzję płatniczą, sprawę przekazano do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii.

10 obiektów posiadało w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Stan sanitarno - techniczny obiektów ruchomych i tymczasowych w roku sprawozdawczym uległ pogorszeniu.

#### 12. Środki transportu żywności.

W 2018r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 31 przedsiębiorstw transportowych. 20 środków transportu skontrolowano które należało do 3 przedsiębiorstw transportowych, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 3 decyzji zatwierdzające zakład. Skontrolowane

przedsiębiorstwa transportowe posiadały w pełni wdrożony system GHP i HACCP. Zakładów w tej grupie obiektów nie oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka.

### 13. Inne obiekty obrotu żywnością.

W tej grupie obiektów pod nadzorem sanitarnym pozostawało 40 zakładów tj.:

- 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 – 1,
- przechowalnie owoców – 2,
- pośrednictwo w sprzedaży warzyw i owoców – 1,
- pośrednictwo w sprzedaży środków spożywczych – 1,
- stragan sprzedaży owoców i warzyw – 1,
- saloniki prasowe – 2,
- sklep internetowy oferujący do sprzedaży mleko i przetwory z mleka – 1,
- sprzedaż słodyczy trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych (sklep z metalowy z częściami samochodowymi) – 1,
- sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych – 2,
- kwiaciarnia obsługująca pocztę kwiatową (sprzedaż napojów alkoholowych) – 1,
- Urzędy pocztowe wprowadzające do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych – 7,
- Kluby Fitness wprowadzające do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych – 3,
- apteki i punkty apteczne – 16.

Łącznie w tej grupie obiektów skontrolowano 3 zakłady. Zakładów nie oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka. Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne zakładów, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości.

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. 3 zakłady posiadały w pełni wdrożone zasady GHP i system HACCP. Wydano 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów. Do badań pobrano 1 próbkę środków spożywczych do badań laboratoryjnych. Stan sanitarny w tej grupie obiektów nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich.

## OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

### 14. Zakłady Żywienia Zbiorowego – otwarte.

W 2018r. działalność prowadzona była w 59 zakładach (w tym 39 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 34 zakłady, w tym 19 zakładów małej gastronomii.

16 zakładów oceniono zgodnie z arkuszem analizy ryzyka, w tym 5 zakładów małej gastronomii, 1 zakład przygotowujący potrawy od surowca do wyrobu gotowego uzyskał średnią kategorię ryzyka, zakłady małej gastronomii otrzymały niską kategorię ryzyka.

Stwierdzane nieprawidłowości w trakcie kontroli sanitarnych w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przygotowujących posiłki od surowca do wyrobu gotowego dotyczyły:

- braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- braku skutecznego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników (owady), oraz zwierząt domowych,
- nieprawidłowego składowania odzieży osobistej i ochronnej w przypadkowych miejscach zakładu, w kuchni właściwej, w ciągu komunikacyjnym,

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 8 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole w stołówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym.

W 6 zakładach dokumentacja żywieniowa prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych. 8 zakładów z tej grupy w pełni realizowały zasady GHP/GMP i system HACCP w tym 2 w systemie cateringowym. Zakłady od lat pozostają na wysokim poziomie sanitarno – technicznym.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA – w 2018r. w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawały 2 zakłady tj.: 2 stołówki agroturystyczne. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów.

STOŁÓWKI W ZAKŁADACH OPIEKI SPOŁECZNEJ – w roku sprawozdawczym funkcjonowały 2 zakłady w których przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz ryzyka, zakłady otrzymały niską kategorię ryzyka, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP i system HACCP.

#### 16. Miejsca produkcji przedmiotów użytku.

W 2018r. nadzorem sanitarnym objęto 5 zakładów tj. zakłady produkujące opakowania do żywności. Skontrolowano 4 zakłady, 1 oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakład otrzymał niską kategorię ryzyka. Przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną (doniesienie sanitarne) dotyczącą wystawiania przez zakład produkujący materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością będący pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora sanitarnego w Rypinie nieprawidłowych deklaracji zgodności dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością-doniesienie nie potwierdzone. Kontrole sanitarne w ww. zakładach nie wykazały nieprawidłowości. 4 skontrolowane zakłady posiadają opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP. Stan sanitarno – techniczny zakładów nie budzi zastrzeżeń i pozostaje na wysokim poziomie na przestrzeni lat.

#### 17. Miejsca obrotu przedmiotami użytku.

W 2018r. w ewidencji zakładów pozostawało 11 zakładów. Skontrolowano w 2018r. 5 zakładów tj. 4 magazyny opakowań i naczyń jednorazowych, 1 sklep z materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Łącznie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, tj. 5 kontroli w magazynach opakowań i naczyń jednorazowych i 1 kontrolę w sklepie z materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wystawiono 1 decyzję płatniczą w związku z prowadzonym postępowaniem w 2017r. (decyzja płatnicza po kontroli sprawdzającej) w magazynie opakowań i naczyń jednorazowych. Do badań pobrano 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano (1 próbka pobrana w magazynie opakowań i naczyń jednorazowych, 1 próbka pobrana w sklepie z materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością).

Pięć zakładów posiada wdrożone procedury GHP.

Stan sanitarno – techniczny w roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów uległ poprawie w porównaniu do poprzedniego roku.

#### 18. Obiekty konfekcjonujące i produkujące kosmetyki.

Ww. zakłady nie funkcjonują na terenie powiatu rypińskiego.

#### OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO-ZAMKNIĘTEGO

W 2018r. w 31 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano oceny prowadzonego żywienia zbiorowego. Oceniono jadłospisy w 17 stołówkach szkolnych i w 8 stołówkach w przedszkolach a także w 6 stołówkach żywienia dzieci i młodzieży podczas wypoczynku. Oceny dokonano w trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych. W skontrolowanych placówkach nie stwierdzano nieprawidłowości dotyczących prawidłowego żywienia zarówno dzieci



i młodzieży. Zakłady prowadzące żywienie zbiorowe posiadają fachową literaturę dotyczącą żywienia oraz w większości zatrudniają osoby z wymaganym wykształceniem. Część zakładów wyposażona jest w programy komputerowe, które ułatwiają tworzenie prawidłowych jadłospisów. Poprawa prowadzonego żywienia dzieci i młodzieży wynika z programu wprowadzającego codziennie do konsumpcji mleko dla uczniów oraz w części stołówek owoców i warzyw.

#### NADZÓR NAD JEDNOSTKAMI SYSTEMU OŚWIATY W ZAKRESIE PROWADZONEGO ŻYWIENIA DZIECI I MŁODZIEŻY

W 2018r. przeprowadzono łącznie 33 kontroli sanitarnych w jednostkach systemu oświaty w zakresie spełnienia wymagań przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. dotyczących grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości zarówno w sklepikach szkolnych wprowadzających do obrotu środki spożywcze w jednostkach systemu oświaty jak i w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego prowadzących żywienie dzieci i młodzieży.

#### DZIAŁALNOŚĆ INSPEKCJI SANITARNEJ W CELU ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŻYWNOSCI

##### RASFF

W 2018r. dokonywano działania akcyjne w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości środków spożywczych z systemu RASFF mogących znajdować się w obrocie. Łącznie przeprowadzono 7 działań akcyjnych,

- dot. produktu pn. wódka luksusowa 0,7l,
- dot. produktu pn. Paella de Marisco z owocami morza,
- dot. produktu pn. Wątrobianka,
- dot. produktu pn. Świeże mięso drobiowe - filet z piersi kurczaka,
- dot. produktu pn. Rodzynki Sułtanki,
- dot. produktu pn. Frugo Black Mix Soków,
- dot. produktu pn. Świeże mięso drobiowe - udo z kurczaka.

##### RAPEX

W 2018r. dokonywano działania akcyjne w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości produktów kosmetycznych zgłoszonych do systemu RAPEX, mogących znajdować się w obrocie. Łącznie przeprowadzono 1 działanie akcyjne dotyczące produktu pn. Shadow and Highlight kit oraz produktu pn. Claire's Compact powder.

##### INNE AKCJE SPECJALNE

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU w 2018r. prowadzili również działania akcyjne związane z koniecznością wycofania z obrotu produktu pn. wódka luksusowa 0,7l.

#### INFORMACJA O WSPÓŁPRACY Z INNYMI JEDNOSTKAMI KONTROLNYMI, INSTYTUCJAMI

##### Współpraca z Weterynaryjną Inspekcją Sanitarną

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie współpracuje z Inspekcją Weterynaryjną w oparciu o podpisane w dniu 06.01.2008r. porozumienie o współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rypinie i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Rypinie i w oparciu o podpisane w dniu 15.11.2018r. porozumienie ramowe z dn. 15.11.2018r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rypinie i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Rypinie o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej.

W 2018r. podejmowano następujące formy współpracy:

- przekazano listy zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze wspólnie nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną i Państwową Inspekcję Sanitarną,

- przekazano listy zakładów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa sprzedaży „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej),
- przekazano listy zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt,
- przekazano według właściwości do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie sprawę dotyczącą nieprawidłowego postępowania z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego przez zakład znajdujący się na terenie powiatu rypińskiego,
- przekazano sprawozdania z badań środków spożywczych pobranych w zakładzie będącym pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie,
- przekazano informacje z działań akcyjnych przeprowadzonych w związku z otrzymanymi informacjami dotyczącymi wprowadzania do obrotu w obiektach będących pod nadzorem PPIS w Rypinie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej zgłoszonych przez Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie do systemu RASFF,
- przekazano według właściwości do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie sprawę dotyczącą nielegalnej produkcji i sprzedaży wyrobów mięsnych przez podmiot prowadzący produkcję na terenie powiatu rypińskiego.

Przeprowadzono raz w miesiącu wspólne kontrole w obecności przedstawicieli KPP w Rypinie w związku z występowaniem ASF dotyczące wzmożenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi na targowisku w Rypinie i na targowisku w Skrwilnie.

Odbyło się również spotkanie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie i Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie podsumowujące roczną współpracę.

#### Współpraca z jednostkami samorządów terytorialnych

W 2018r. przekazano do Starostwa Powiatowego w Rypinie „Ocenę stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu rypińskiego na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych w 2017r., którą wykorzystano przy opracowaniu programu zapobiegania przestępczości oraz porządku publicznego i bezpieczeństwa obywateli.

#### Współpraca z innymi inspekcjami, strażami i instytucjami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie przekazał 2-krotnie rejestry zakładów w związku z porozumieniem ramowym o współdziałaniu i współpracy pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym W Bydgoszczy i Kujawsko – Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Inspekcji Handlowej.

Co miesiąc przekazywano informacje, o których mowa w § 4 porozumienia o współdziałaniu i współpracy pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Bydgoszczy i Kujawsko – Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Inspekcji Handlowej.

Przekazano 4 informacje z działań akcyjnych przeprowadzonych w związku z otrzymanymi informacjami od Kujawsko – Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy - Delegatura we Włocławku dotyczącymi wprowadzania do obrotu w obiektach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Przekazano 1 informację z działań akcyjnych przeprowadzonych w związku z otrzymanymi informacjami od Kujawsko – Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy dotyczącymi stwierdzenia nieprawidłowości (brak identyfikacji surowca, środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia) w zakładzie produkcyjnym będących pod nadzorem PPIS w Rypinie

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne produkcji pierwotnej w ramach podpisanego porozumienia z PIORIN i IOŚ.

#### IMPORT

W 2018r. nie prowadzono działań związanych z importem żywności i przedmiotów użytku.

#### ZATRUCIA POKARMOWE

W 2018r. na terenie powiatu rypińskiego nie było przypadków zbiorowych zatruc pokarmowych.

## VI. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

W roku 2018 w ewidencji PSSE w Rypinie znajdowało się 235 obiektów użyteczności publicznej, skontrolowano 182 obiekty. Przeprowadzono łącznie 245 kontroli tj. 194 kontrole obiektów użyteczności publicznej w tym 2 kontrole interwencyjne i 10 kontroli sprawdzających oraz 51 kontroli nadzorujących przebieg ekshumacji. Skontrolowano 16 środków transportu (13 autokarawanów przy kontroli zakładów usług pogrzebowych i 3 autobusy przy kontroli dworca). 1 kontrolę przeprowadzono w obiekcie zlikwidowanym w ciągu roku.

W tej grupie obiektów zewidencjonowano: ustępy publiczne i ogólnodostępne, hotele i inne obiekty hotelarskie, gospodarstwa agroturystyczne świadczące usługi hotelarskie, kemping, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i odnowy biologicznej, dworzec autobusowy, tereny rekreacyjne, cmentarze, domy przedpogrzebowe, inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej oraz inne wcześniej nie sklasyfikowane obiekty.

W ciągu roku sprawozdawczego w tej grupie obiektów wydano łącznie:

- 71 decyzji merytorycznych w tym:

- 10 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli;
- 1 decyzja uchylająca dot. ekshumacji;
- 1 decyzję stwierdzającą wygaśnięcie decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w związku z likwidacją obiektu;
- 2 decyzje umarzające decyzję o opłacie;
- 57 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok

- 57 decyzji o opłacie w tym:

- dot. ekshumacji – 47;
- dot. stwierdzonych nieprawidłowości podczas kontroli – 10.

### Ustępy publiczne i ogólnodostępne:

Zewidencjonowano 5 obiektów, skontrolowano - 4 tj. 1 ustęp publiczny i 3 ogólnodostępne.

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. Nie skontrolowano jednego ustępu publicznego ze względu na remont targowiska.

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

### Hotele i obiekty hotelarskie:

Na terenie powiatu rypińskiego zewidencjonowano 2 hotele, które w ciągu roku sprawozdawczego zostały skontrolowane oraz 17 innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie tj. 10 obiektów hotelarskich i 7 gospodarstw agroturystycznych w tym 4 sezonowe. W ciągu roku sprawozdawczego skontrolowano 15 obiektów hotelarskich. W 2018 r został zlikwidowany jeden kemping na wniosek właściciela.

W 2018 r wydano 5 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli i 5 decyzji o opłacie.

Hotel jednogwiazdkowy posiada decyzję marszałka Województwa Kujawsko – Pomorskiego dotyczącą zaszeregowania do kategorii hotel i nadaniu jednej gwiazdki. Jest to budynek wolnostojący wielokondygnacyjny, całoroczny. Obiekt nie jest dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Do hotelu jest doprowadzona bieżąca ciepła i zimna woda z wodociągu

publicznego, ścieki odprowadzane są 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.

Hotel dwugwiazdkowy także posiada decyzję marszałka Województwa Kujawsko – Pomorskiego dotyczącą zaszeregowania do kategorii hotel i nadaniu dwóch gwiazdek. Hotel jest zaopatrywany w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Ciepła woda dostarczana jest przy użyciu paneli słonecznych. Hotel dysponuje 11 pokojami z 22 miejscami noclegowymi, jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych (parter). Pranie bielizny odbywa się w obiekcie. W obiekcie jest możliwość korzystania z restauracji, sali konferencyjnej. Przy budynku wydzielono miejsce na ognisko, na grill, plac zabaw dla dzieci. Stan sanitarny tej grupy obiektów był bardzo dobry.

W ww. obiektach wykonywane jest badanie wody w kierunku Legionella sp. przez właścicieli obiektów. Podczas kontroli nie stwierdzono przekroczenia wartości parametrów zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

W skontrolowanych obiektach hotelarskich (8 obiektów) stwierdzono, że ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej, w jednym przypadku poprzez osadnik przepływowy do rzeki Rypienicy oraz w jednym obiekcie hotelarskim ścieki odprowadzane są do przydomowej oczyszczalni ścieków. W czterech obiektach ścieki są odprowadzane do zbiorników bezodpływowych. Zbiorniki są opróżniane przez firmy specjalistyczne, wywóz udokumentowano stosownymi umowami. W obiektach zespoły higieniczno-sanitarne zlokalizowane są przy jednostkach mieszkalnych lub są ogólnodostępne. 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 5 skontrolowanych ww. obiektach stwierdzono nieprawidłowości dot. braku aktualnych wyników badań wody ciepłej w kierunku pałeczek Legionella Sp. Nakazy decyzji wykonano w terminie, nie stwierdzono przekroczenia wartości parametrów zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 7 grudnia 2017r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r poz. 2294).

Skontrolowano wszystkie zewidencjonowane gospodarstwa agroturystyczne (7 obiektów). Są to obiekty od 2 do 5 pokoi. Skontrolowane gospodarstwa agroturystyczne to obiekty zwodociągowane, z uregulowaną gospodarką ściekową. Ścieki odprowadzane do szamb wybieralnych, opróżniane przez firmy specjalistyczne. Trzy gospodarstwa posiadają oczyszczalnię przydomową z rozsączem. 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 budził zastrzeżeń.

#### Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej

Zewidencjonowano w tej grupie 58 obiektów, skontrolowano 49, wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli i 2 decyzje o opłacie

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.

Problemem jest ocena stanu czystości sprzętu i zasad dezynfekcji ze względu na ciągły brak przepisów prawnych.

W tej grupie obiektów skontrolowano 26 zakładów fryzjerskich (w ewidencji 33 obiekty), 11 zakładów kosmetycznych (w ewidencji 14 obiektów), 7 zakładów kosmetycznych (w ewidencji 7 obiektów), 4 zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej (w ewidencji 4 obiekty). W roku sprawozdawczym przybyło 5 zakładów fryzjerskich. Nie skontrolowano 7 zakładów fryzjerskich (2 zakłady zawiesiły działalność, 5 nowo powstałych zakładów nie zostały skontrolowane). W 1 zakładzie wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli i 1 decyzję płatniczą. W zakładzie stwierdzono zły stan techniczny tj. brudne ściany w pomieszczeniach zakładu, zaciek na suficie, uszkodzone poszycie kanapy – decyzję wykonano w terminie.

W roku sprawozdawczym przybyły 4 zakłady kosmetyczne. W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowość polegającą na braku pisemnych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości oraz 1 decyzję o opłacie. Nakaz zawarty w decyzji zostały wykonane w terminie. Zakłady kosmetyczne wykonywały zabiegi, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek. W skontrolowanych zakładach były opracowane i wdrożone procedury sanitarne (oprócz jednego), 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.

Zakłady odnowy biologicznej to 3 solaria, 1 klub fitness, 1 siłownia, 1 gabinet masażu i 1 gabinet odnowy biologicznej. W roku sprawozdawczym ubyły 2 obiekty tj. 1 klub fitness, 1 solarium. Jeden obiekt - solarium został skontrolowany w lutym 2018r a został zlikwidowany w listopadzie w 2018 r. Wymienione obiekty są w dobrym stanie sanitarnym z uregulowaną gospodarką wodno- ściekową. Stan sanitarny skontrolowanych obiektów był dobry. 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 zostały skontrolowane w 100%. W omawianej grupie obiektów (podobnie jak zakłady kosmetyczne) 4 zakłady wykonywały zabiegi, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek. W zakładach były opracowane i wdrożone procedury sanitarne, stosowane były narzędzia wielokrotnego użycia sterylizowane w zakładzie opieki zdrowotnej, 1 zakład posiada własny autoklaw. Zakłady wytwarzały odpady niebezpieczne posiadały instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór omawianych odpadów. 1 obiekt składa się z zakładu fryzjerskiego i solarium. Solarium było prawidłowo wyposażone w instrukcje bezpiecznego korzystania, środki higieniczne tj. ręczniki jednorazowego użytku, gaziki itp. Stan sanitarny omawianej grupy zakładów był dobry.

#### Dworzec PKS w Rypinie:

W 2018 r. zewidencjonowano i skontrolowano jeden obiekt, wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości oraz 1 decyzję o opłacie. W obiekcie zostały przeprowadzone łącznie 2 kontrole, w tym jedną podczas której stwierdzono wykonanie nakazów zawartych w decyzji. W obiekcie stwierdzono zły stan techniczny tj. zniszczone ściany oraz uszkodzony gumolit na podłodze w pomieszczeniu dla kierowców, uszkodzony zlew w WC męskim. Nakazy zawarte w decyzji zostały wykonane w terminie.

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 wrywkowo sprawdzono 3 środki transportu (autobusy). Stan sanitarny autobusów nie budził zastrzeżeń.

#### Tereny rekreacyjne:

W tej grupie obiektów zewidencjonowano łącznie 53 obiekty, w tym 3 parki, 48 miejsc do odpoczynku z placami zabaw dla dzieci i piaskownicami, 2 place zabaw bez piaskownic. Skontrolowano łącznie 23 obiekty. Przeprowadzono kontrole 3 parków oraz 20 otwartych placów dla dzieci z piaskownicami.

Stan sanitarny parków i placów zabaw był dobry, parki były na bieżąco sprzątane trawą wykoszona, ławki w dobrym stanie technicznym.

Wszystkie skontrolowane place zabaw posiadały piaskownice o podłożu piaszczystym wykończone drewnianym cokołem. 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 pracownicy stacji przekonywali 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 były często niszczone podobnie jak w latach poprzednich przez społeczność lokalną.

#### Cmentarze:

W 2018 zewidencjonowano 10 cmentarzy, wszystkie skontrolowano. W ocenianej grupie obiektów podobnie jak w roku poprzednim 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-opisane poniżej, w wydzielonych kostnicach przy cmentarzach 4 obiekty, w nawie kościelnej 1 obiekt, pomieszczeniu przy dzwonnicy kościelnej 1 obiekt. Kostnice i wydzielone miejsca są kontrolowane razem z kontrolą cmentarzy. 4 cmentarze nie posiadają kostnic i miejsc wydzielonych do przechowania zwłok. Stan sanitarny tej grupy obiektów był dobry.

#### Domy przedpogrzebowe:

Na terenie powiatu rypińskiego w 2018 r. zewidencjonowano i skontrolowano 3 obiekty. Skontrolowane obiekty podłączone są do kanalizacji miejskiej i miejskiej sieci wodociągowej. W domach przedpogrzebowych wydzielono pomieszczenia: do wystawienia trumien ze zwłokami w celu odprawienia ceremonii pogrzebowych, miejsca do przechowania zwłok wraz z pomieszczeniem chłodniczym, do przygotowania zwłok 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.

#### Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej:

Jest to Środowiskowy Dom Samopomocy przeznaczony dla osób z zaburzeniami psychicznymi, dostosowany dla osób niepełnosprawnych. W roku sprawozdawczym w Środowiskowym Domu Samopomocy przebywało 40 osób. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. W ramach działalności domu nie używa się bielizny dla osób tam przebywających.

#### Inne obiekty użyteczności publicznej:

W ewidencji Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Rypinie znajduje się 85 obiektów, skontrolowano 74 obiekty, wydano 2 decyzje merytoryczne i 2 decyzje o opłacie.

W tej grupie obiektów wyróżniamy:

- 3 obiekty kulturalne (kino, muzeum, amfiteatr), skontrolowano 3;
- 11 świetlic wiejskich, skontrolowano 5;
- 2 sale zabaw dla dzieci, skontrolowano 1;
- 11 obiektów sportowych, skontrolowano 9;
- 25 przystanków autobusowych, skontrolowano 25;
- 4 parkingi, skontrolowano 3;
- 9 stacji paliw, skontrolowano 9;

- 4 zakłady usług pogrzebowych, skontrolowano 4;
- 13 aptek i punktów aptecznych, skontrolowano 13;
- 2 składowiska odpadów komunalnych, skontrolowano 1;
- 1 warsztat terapii zajęciowej, skontrolowano 1.

Stan sanitarny wymienionej grupy obiektów był dobry. Wydane decyzje dotyczyły nieprawidłowego stanu sanitarno – technicznego wiat przystankowych. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie nakazał doprowadzić do właściwego stanu sanitarnego ściany i dachy wiat przystankowych. Decyzje zostały wykonane w terminie.

Działalność w skontrolowanej sali zabaw jest prowadzona całorocznie. Obiekt jest dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych (szerokie drzwi, podjazd). Wydzielono pomieszczenia: sala zabaw, jadalnia, sanitariaty, pomieszczenia dla personelu. Do obiektu doprowadzono bieżącą wodę z wodociągu publicznego w Rypinie, ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Woda podgrzewana jest w przepływowych podgrzewaczach. W obiekcie ustawiono stałą temperaturę wody w celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieciom korzystającym z obiektu. Wyposażenie sali zabaw, tj. basen z kulkami, zabawki ruchome były czyste i dezynfekowane. Stan sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń.

W stacjach paliw zapewniono klientom ustępy dostosowane dla osób niepełnosprawnych. Jedna Stacja nie posiada wydzielonego ustępu dla klientów (brak możliwości wydzielenia). Wszystkie stacje posiadają aktualne koncesje na obrót paliwami ciekłymi wydane przez Urząd Regulacji Energetyki.

Skontrolowane zakłady pogrzebowe dysponowały 13 karawanami do przewozu zwłok, które spełniały wymagania rozporządzenia Ministra zdrowia z dnia 27 grudnia 2007r a sprawie wydawania pozwoleń i zaświadczeń na przewóz zwłok i szczątków ludzkich (Dz. U. Nr 249 poz. 1866) i utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym. Zakłady korzystały z domów przedpogrzebowych opisanych powyżej oraz z 6 wydzielonych miejsc zlokalizowanych przy budynkach kościelnych.

Skontrolowane składowisko odpadów znajduje na terenie wiejskim, jest ogrodzony z doprowadzoną bieżącą wodą z wodociągu publicznego. W obiekcie zainstalowano ogrzewanie gazowe. Okresowo przeprowadzana jest dezynfekcja obiektu przez firmę zewnętrzną. Zapewniono pracownikom zaplecze sanitarne oraz wentylację grawitacyjną i mechaniczną. Przy wyjeździe ze składowiska znajduje się brodzik ze środkiem dezynfekcyjnym do dezynfekcji kół samochodowych. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

Warsztat terapii zajęciowej podlega Lidze Kobiet Polskich w Rypinie przy Kujawsko-Pomorskim Oddziale Wojewódzkim w Bydgoszczy. Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Na warsztaty terapii zajęciowej przyjmowane są osoby od 18 roku życia z orzeczeniem niepełnosprawności umiarkowanej i znacznej oraz wskazaniem w orzeczeniu do warsztatów terapii zajęciowej. Do obiektu doprowadzono bieżącą wodę zimną i ciepłą z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. We wszystkich pomieszczeniach znajdują się kanały wentylacji grawitacyjnej. W ramach działalności domu nie używa się bielizny dla osób tam przebywających. Obiekt działa w godz. 8:00 do 16:00.

### Ekshumacje

W roku sprawozdawczym wydano 57 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok. Wydano 6 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy. Skontrolowano przebieg 51 ekshumacji (wszystkie zgłoszone). Wszystkie przeprowadzone ekshumacje odbyły się prawidłowo. Wydano 2 decyzje umarzające w zakresie przeprowadzenia ekshumacji. Jedna decyzja umarzająca została wydana w związku ze złożonym pismem dotyczącym rezygnacji z przeprowadzenia ekshumacji i przeniesienia zwłok z powodu braku miejsca w grobowcu rodzinnym. Druga decyzja umarzająca została wydana w związku ze złożonym pismem dotyczącym rezygnacji z przeprowadzenia ekshumacji i przeniesienia zwłok z powodu braku zgody jednej ze stron postępowania.

## Podsumowanie

W roku sprawozdawczym przybyły obiekty:

- 4 zakłady kosmetyczne;
- 4 tereny rekreacyjne;
- 1 sala zabaw;
- 5 zakładów fryzjerskich;
- 1 obiekt hotelarski;
- 1 punkt selektywnej zbiórki odpadów;

Ogólnie w roku sprawozdawczym przybyło 16 obiektów.

W roku sprawozdawczym ubyły obiekty:

- 1 parking;
- 1 klub fitness;
- 1 solarium;
- 1 zakład kosmetyczny;
- 1 ośrodek wczasowy;
- 3 apteki;

W roku sprawozdawczym skontrolowano 184 obiekty, wydano łącznie 128 decyzji, w tym 57 decyzji o opłacie.

Przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne.

Jedna interwencja została przeprowadzona w związku z doniesieniem na niewłaściwy stan sanitarny mieszkania jednego z lokatorów budynku mieszkalnego wielorodzinnego. Doniesienie dotyczyło uciążliwego lokatora (tzw. zbieractwo). Administrator budynku uprzątnął i wykonał remont malarski lokalu. Więcej skarg na ww. lokal w roku sprawozdawczym nie było.

Druga interwencja dotyczyła unoszącego się w powietrzu odoru oraz uciążliwości związanych z prowadzoną hodowlą trzody chlewnej. Oględziny przeprowadzone celem wyjaśnienia skargi nie potwierdziły rozpatrywanych w zawiadomieniu doniesień.

Obiekty w których wydano decyzje nakazujące przeprowadzenie remontów wykonano w terminie. Nakazy decyzji dotyczyły głównie remontów malarskich, drobnych napraw.

W 5 obiektach, w których świadczone są usługi hotelarskie nakazano wykonanie badania ciepłej wody w kierunku pałeczek Legionella Sp. Nakazy decyzji zostały wykonane.

W 1 obiekcie – zakładzie kosmetycznym stwierdzono brak pisemnych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami. Nakaz zawarty w decyzji został wykonany w terminie.

Jak co roku brak odpowiednich przepisów dotyczących stanu sanitarnego zakładów fryzjerskich, kosmetycznych tatuażu i odnowy biologicznej nadal utrudnia sprawowanie skutecznego nadzoru sanitarnego nad tego typu zakładami.

Podobnie jak w latach poprzednich nadzorem sanitarnym były objęte piaskownice na placach zabaw dla dzieci. Większość piaskownic nie była dostatecznie zabezpieczona przed dostępem zwierząt, co stwarzało zagrożenie zdrowotne związane z chorobami odzwierzęcymi.

We wszystkich obiektach, w których był wymagany zakaz palenia tytoniu umieszczono prawidłowe oznakowanie informacji o zakazie opalenia tytoniu.



## VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

### Środowisko pracy

W 2018r. w powiecie rypińskim nadzorem sanitarnym objęto 166 zakładów pracy, zatrudniających 4605 pracowników. Skontrolowano 60 obiektów zatrudniających 2889 pracowników, przeprowadzono 68 kontroli.

W ramach prewencji chorób zawodowych skoncentrowano działania zwłaszcza na kontroli:

- przestrzegania przepisów sanitarnych i profilaktyki chorób zawodowych w zakładach pracy;
- ekspozycji pracowników na szkodliwe dla zdrowia czynniki (w tym biologiczne);
- stosowania i dystrybucji substancji i preparatów chemicznych oraz biobójczych;
- warunków pracy pracowników ekspozowanych na czynniki rakotwórcze;
- warunków pracy pracowników zatrudnionych w zakładach sektora gospodarki ściekami i odpadami;
- przestrzegania zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach przedstawia się następująco:

- do 9 zatrudnionych pracowników – 84 zakładów
- od 10 do 49 zatrudnionych pracowników- 61 zakładów
- od 50 do 249 zatrudnionych pracowników – 16 zakładów
- powyżej 250 zatrudnionych pracowników – 5 zakłady

Na terenie powiatu rypińskiego dominują małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników (50,60%).

W 60 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 68 kontroli sanitarnych, które wykazały w części zakładów pracy istnienie nieprawidłowości tj.:

- przekroczenia NDS i NDN stwierdzono w 11 (tj.18,3%) skontrolowanych zakładach, głównie natężenia hałasu;
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higienicznosanitarnych stwierdzono w 8 (tj.13,3%) skontrolowanych zakładach;
- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych stwierdzono w 6 (tj.10%) skontrolowanych zakładach;
- brak instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach pracy stwierdzono w 2 (tj.3,3%) skontrolowanych zakładach;
- brak systemu udzielania pierwszej pomocy, tj. brak wyznaczonego pracownika przeszkolonego w udzielaniu pierwszej pomocy / wyposażenia apteczki w porozumieniu z lekarzem sprawującym profilaktyczną opiekę zdrowotną nad pracownikami z uwzględnieniem rodzajów i nasilenia występujących zagrożeń / instrukcji udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku stwierdzono w 3 (tj.5%) skontrolowanych zakładach;
- brak rejestru chorób zawodowych oraz zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej stwierdzono w 1 (tj.1,7%) skontrolowanym zakładzie;
- nie prowadzenie na bieżąco rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w pełnym zakresie ich występowania (w zakładzie pracy był prowadzony rejestr, nie uwzględniał aktualnych danych) stwierdzono w 1 (tj.1,7%) skontrolowanym zakładzie;
- nie wpisywanie na bieżąco wyników badań i pomiarów czynnika szkodliwego do karty badań i pomiarów (w zakładzie prowadzono karty badań, nie uzupełniono w kartach wyników badań z aktualnych sprawozdań z badań) stwierdzono w 1 (tj.1,7%) skontrolowanym zakładzie;

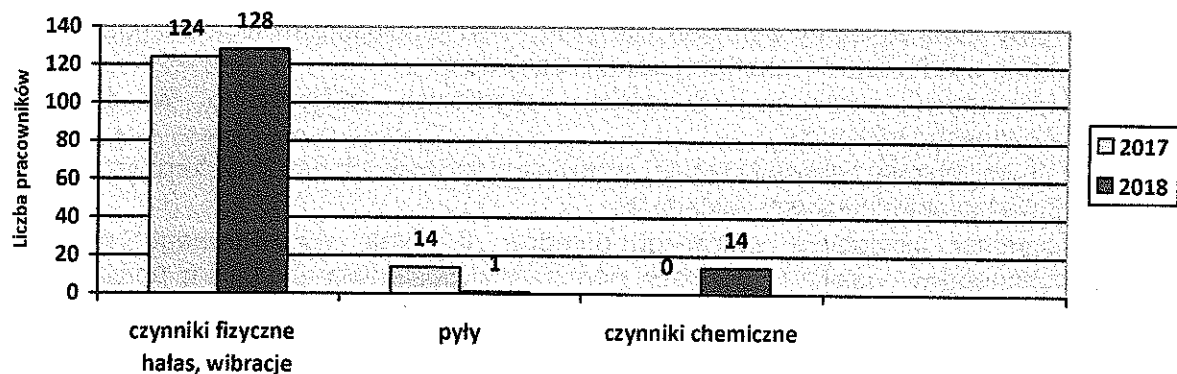
Na podstawie badań laboratoryjnych przeprowadzonych w środowisku pracy stwierdzono występowanie przekroczeń wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń (NDS) i natężeń (NDN) czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy.

Przekroczenia NDS/NDN stwierdzono w 18 nadzorowanych zakładach: w 1 zakładzie przekroczenia NDS pyłów, w 16 zakładach przekroczenie NDN hałasu, w 1 zakładzie pracy przekroczenia NDN hałasu oraz NDS czynników chemicznych (manganu).

W warunkach przekroczeń pracuje ogółem 129 osób, w tym 1 osoba w warunkach przekroczeń pyłu, 14 osób w warunkach przekroczeń czynników chemicznych (manganu), 128 osób w warunkach przekroczeń hałasu. 14 osób pracujących w warunkach przekroczeń NDS czynników chemicznych (manganu) pracuje również w warunkach przekroczeń NDN hałasu.

W związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych oraz brakiem technicznych możliwości wyeliminowania czynników szkodliwych, pracodawcy podjęli działania zapobiegawcze zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników na oddziaływanie szkodliwych czynników występujących w środowisku pracy. Podczas kontroli stwierdzono, że pracownicy zatrudnieni na stanowiskach, na których występują przekroczenia mają zapewnione właściwe środki ochrony indywidualnej, stały dostęp do środków ochrony, pracownicy są pod stałym nadzorem kadry technicznej, która zwraca szczególną uwagę na stosowanie środków ochrony, prowadzone są systematyczne kontrole urządzeń, maszyn, opracowano programy działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, w skierowaniach na badania lekarskie pracodawcy uwzględniają narażenie na czynniki szkodliwe, w tym pracę w warunkach przekroczeń czynników szkodliwych, podczas szkoleń okresowych bhp oraz instruktaży stanowiskowych zwiększano uwagę na zagadnienia związane z narażeniem na czynniki szkodliwe. W roku sprawozdawczym wydano 1 decyzję nakazującą obniżenie stężenia manganu na stanowisku spawacza.

Liczba pracowników pracujących w warunkach przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w 2018r. w porównaniu z 2017r. przedstawia się następująco:



W ramach nadzoru sprawowanego nad warunkami środowiska pracy w 2018r. wydano 15 decyzji płatniczych oraz 17 decyzji merytorycznych, w tym:

- 14 decyzji nakazujących (34 nakazy),
- 1 decyzję zmieniającą w zakresie zmiany terminu wykonania obowiązków - dot. decyzji z 2017r.,
- 1 decyzję wygasającą w związku z zaprzestaniem wykonywania działalności i wydzierżawieniem terenu przedsiębiorstwa wraz z budynkami innemu podmiotowi (inny zakres działalności) - dot. decyzji z 2016r.,
- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w związku z usunięciem w całości nieprawidłowości przed terminem wydania decyzji

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. Pracownik zatrudniony na stanowisku do spraw Prewencji Chorób Zawodowych Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Rypinie podczas każdej kontroli dokonywał oceny sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, w związku z egzekwowaniem przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Powyższe informacje przekazywano raz w miesiącu, w ramach współpracy, pracownikowi zatrudnionemu na stanowisku Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

Promowano zdrowy styl życia podczas dożynek gminnych organizowanych przez Gminę Rypin w dniu 01.09.2018r. w miejscowości Zakrocz oraz podczas dożynek powiatowych AGRA 2018, które odbyły się 08.09.2018r. w Rypinie, podczas których prowadzono rozmowy w zakresie higieny pracy, bezpieczeństwa pracy z zainteresowanymi pracownikami, pracodawcami.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie zachęcał firmy do udziału w Konkursie Dobrych Praktyk, który miał na celu wyróżnienie przedsiębiorstw i organizacji, które szczególnie aktywnie i efektywnie zarządzają ryzykiem związanym z występowaniem substancji niebezpiecznych w miejscu pracy, organizowanym w etapie krajowym przez CIOP-PIB i etapie europejskim przez Europejską Agencję Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy. Na stronie internetowej PSSE w Rypinie zamieszczono informacje związane z konkursem, do części podmiotów wysłano pisma z informacją o możliwości uczestnictwa w konkursie. Jednocześnie, niezależnie od Konkursu Dobrych Praktyk, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie zachęcał do wzięcia udziału w Ogólnopolskim Konkursie Poprawy Warunków Pracy organizowanym przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej, podczas kontroli informowano, udostępniano zakładom ulotki, broszury kampanii „Substancje niebezpieczne pod kontrolą”.

#### Choroby zawodowe

W 2018r. zgłoszono, zgodnie z wykazem chorób zawodowych stanowiącym załącznik do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. z 2013r. poz. 1367 z późn. zm.) 8 podejrzeń chorób zawodowych, tj.:

- 3 podejrzania chorób wym. w poz. 26 w wykazie chorób zawodowych - Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - Borelioza;
- 1 podejrzenie choroby wym. w poz. 15/1 w wykazie chorób zawodowych - Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: guzki głosowe twarde;
- 1 podejrzenie choroby wym. w poz. 15/2 w wykazie chorób zawodowych - Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych;
- 1 podejrzenie choroby wym. w poz. 15/3 w wykazie chorób zawodowych - Przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią;
- 1 podejrzenie choroby wym. w poz. 7 w wykazie chorób zawodowych - Zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych;
- 1 podejrzenie choroby wym. w poz. 20 pkt. 1 w wykazie chorób zawodowych - Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka.

Dodatkowo sporządzono kartę oceny narażenia zawodowego na prośbę Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Toruniu.

Medycznych, ul. dr Izabeli Romanowskiej 2. W związku z prowadzonym postępowaniem w 2018r. PPIS w Rypinie wydał 2 decyzje administracyjne w zakresie środków zastępczych.

W roku 2018 w ramach działań podejmowanych w zakresie zmniejszenia zagrożeń w obszarze środków zastępczych pracownicy poszczególnych pionów Oddziału Nadzoru podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w punktach małej gastronomii, w obiektach hotelarskich itp. zwracali uwagę czy nie ma w sprzedaży produktów, co do których zachodzi podejrzenie, że mogą być środkami zastępczymi. W czasie kontroli w podmiotach leczniczych sprawdzano, czy nie było przypadków zachorowań, które wskazywałyby na spożycie środków zastępczych. W 2018 roku przeprowadzono łącznie 26 kontroli w obiektach nadzorowanych, w trakcie których zwracano uwagę na ww. zagadnienia (nie stwierdzono takich przypadków). Ponadto:

- systematycznie prowadzono monitoring Internetu tj. sprawdzano czy nie pojawiają się sprzedawcy z naszego terenu oferujący „podejrzane produkty”,
- poprzez Radiowęzeł Targowiska Miejskiego i Giełdy Samochodowej w Rypinie przekazywane były informacje dotyczące „środków zastępczych” do szerokiego kręgu odbiorców,
- nie było telefonicznie zadawanych pytań od mieszkańców powiatu w zakresie środków zastępczych,
- pracownik na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2018 roku prowadził profilaktyczne działania oświatowo – informacyjne i promocyjne w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi,
- na terenie PSSE przez cały rok działa punkt informacyjno – edukacyjny, poprzez który rozprowadzane są materiały profilaktyczno – edukacyjne (ulotki), które dotarły do około 760 osób,
- na stronie internetowej psserypin.pl znajdują się materiały profilaktyczno – edukacyjne dotyczące „dopalaczy”,
- w styczniu odbyło się spotkanie edukacyjne w Zespole Szkół nr 2 z udziałem policji z uczniami, pedagogami oraz wychowawcami. W spotkaniu wzięło udział ok. 120 osób,
- w dniu 22.03.2018r. odbyła się konferencja pt. „Jak rozmawiać z młodzieżą o uzależnieniach – STOP UŻYWKOM” z udziałem edukatora z Wojewódzkiego Ośrodka Uzależnień i Współuzależnienia Oddział w Toruniu. W konferencji uczestniczyło ok. 150 osób, w tym rodzice, pedagodzy, psychologzy, przedstawiciele władz samorządowych – miasta, gmin, powiatu,
- w dniu 10.05.2018r. odbyło się spotkanie edukacyjne z rodzicami, pedagogiem i dyrektorem szkoły w Zespole Szkół Nr 5 w Rypinie na temat: „Dopalacze Niebezpieczna Droga”, w którym uczestniczyło łącznie 20 osób,
- w czerwcu uczestnikom letniego wypoczynku (30 osób) dostarczono materiały inf.- eduk. z instruktażem ich wykorzystania,
- w sierpniu do 4 miejsc letniego wypoczynku dostarczono materiały inf.-eduk. dotyczące „dopalaczy”. W letnim wypoczynku brało udział ok. 200 osób,
- we wrześniu podczas imprezy masowej AGRA 2018, w której uczestniczyło ok. 5000 osób przeprowadzono akcję informacyjno-edukacyjną z użyciem wielu form przekazu. Wykorzystano formy multimedialne – wyświetlano filmy edukacyjne oraz utwory muzyczne tematycznie związane z profilaktyką używania środków psychoaktywnych. W celu nagłośnienia akcji osoby odwiedzające otrzymywały specjalnie stworzone przypinki z napisami „DOPALACZE TO ŚMIERĆ” oraz balony z napisami „STOP DOPALACZOM” a także mogły porozmawiać z Dyrektorem i pracownikami PSSE na tematy zagrożeń wynikających ze stosowania substancji psychoaktywnych. Prowadzono również rozdawnictwo materiałów informacyjno-edukacyjnych. W miesiącu wrześniu podczas dożynek gminnych organizowanych przez Gminę Rypin w miejscowości Zakrocz oraz przez Gminę Brzuze w miejscowości Ugoszcz poruszano tematykę zagrożeń wynikających ze stosowania tzw. „dopalaczy”, prowadzono rozmowy z młodzieżą, rodzicami, rozdawano przypinki z przekazem „DOPALACZE TO ŚMIERĆ”, udostępniano materiały edukacyjne. W dożynkach gminnych łącznie uczestniczyło ok. 1000 osób.

## IX. 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 2018 roku bieżącym nadzorem sanitarnym objęte było 40 placówek nauczania i wychowania oraz 8 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego przeprowadzono łącznie 106 kontroli, w tym 98 w obiektach stałych oraz 8 kontroli w obiektach sezonowych. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 5090 uczniów i wychowanków.

Wyniki kontroli przeprowadzonych w 2018r przedstawia poniższa tabela:

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

Rodzaj placówek	Liczba placówek		liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	Liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono:						
	objętych ewidencją	skontrolowanych		budynki			warunki do utrzymania higieny			
				nieprzystosowane	w złym stanie		brak wodociągu	brak kanalizacji	ponadnormatywną liczbę uczniów na urządzenie ustępowe	ustępy zewnętrzne
					technicznym oraz porządku i czystości	tylko technicznym				
przedszkola / punkty przedszkolne	8	8	229	0	0	0	0	0	0	0
szkoły podstawowe	20	20	2014	0	0	0	0	10	0	0
gimnazja	1	1	45	0	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	4	4	2589	0	0	0	0	0	0	0
placówki z pobytem dziennym	2	2	40	0	0	0	0	0	0	0
placówki pracy pozaszkolnej	1	1	173	0	0	0	0	0	0	0
<b>razem</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>5090</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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 451 badań, w tym 263 ocen tygodniowego rozkładu lekcji w 24 placówkach i 188 badań dostosowania mebli do wzrostu uczniów / przedszkolaków w 18 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	---	---	---	---	0	0	0	0
szkoły podstawowe	19	160	0	0	16	128	0	0
gimnazja	1	2	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	4	101	0	0	2	60	0	0
<b>razem</b>	<b>24</b>	<b>263</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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 25 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 wyposażone 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 poza placówką z hali sportowej poza placówką. Na 25 szkół w ewidencji uczniowie 13 szkół w ramach zajęć wychowania fizycznego korzystali z basenu.

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

Tabela nr 3: Warunki do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego.

Rodzaj placówek	Liczba placówek		w tym, z natryskami:		
	skontrolowanych	posiadających salę gimnastyczną	nieczynnymi	czynnymi (z ciepłą wodą)	
				nieużywanymi	używanymi tylko po dodatkowych zajęciach
szkoły podstawowe	20	7	0	7	0
gimnazja	1	1	0	1	0
zespoły szkół	4	2	0	2	0
<b>razem:</b>	<b>25</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>

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	19	4	14	175	1840	1	54
gimnazja	1	0	1	0	43	0	0
zespoły szkół	4	4	0	770	0	0	0
<b>razem</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>15</b>	<b>945</b>	<b>1883</b>	<b>1</b>	<b>54</b>

Dożywianie uczniów oceniono we wszystkich skontrolowanych szkołach. Ciepłe posiłki wydawały 24 placówki dla 2828 uczniów, w tym z pełnych obiadów skorzystało 945 uczniów, a z posiłków jednodaniowych 1883. Śniadania szkolne z napojem organizowała 1 placówka dla 54 uczniów. Z posiłków i śniadań szkolnych dofinansowanych skorzystało 2204 uczniów.

W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży skontrolowano 8 turnusów zgłoszonych w internetowej bazie wypoczynku. Z wypoczynku skorzystało 183 uczestników. Stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził zastrzeżeń. Organizatorzy zapewnili uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu i rekreacji.

## XI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2018r. podejmowano i realizowano następujące inicjatywy oświatowo-zdrowotne:

### INTERWENCJE PROGRAMOWE KRAJOWE

#### Trzymaj Formę!

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

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

Dzięki odpowiednim materiałom edukacyjnym (poradnikom dla nauczycieli, broszurom dla uczniów stworzonym przez specjalistów) nauczyciele – bezpośredni realizatorzy programu mogli organizować dla uczniów zajęcia metodą projektu, na które składały się m.in. wywiady, pogadanki, instruktaże, pokazy, ćwiczenia, emisje filmów, gry i zabawy. Program w powiecie rypińskim realizowało 14 podmiotów liczba odbiorców to 1250.

#### Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

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

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

##### • Realizowano programy edukacyjne:

- „Czyste powietrze wokół nas” – adresowany do najmłodszych uczniów- klasy 0 szkoły podstawowe i przedszkola, edukacją objęto 654 osób.
- „Znajdź Właściwe Rozwiązanie” adresowany do uczniów szkół gimnazjalnych i starszych klas szkół podstawowych. Program realizowało 12 podmiotów , edukacją objęto 1350 osób.
- „Nie Pal Przy Mnie Proszę” adresowany do uczniów klas I-III szkoły podstawowej. Program realizowało 10 podmiotów , edukacją objęto 1203 osoby.
- „Bieg po zdrowie”, którego adresatami są dzieci z IV klas szkół podstawowych – edukacją objęto 5 podmiotów, 158 odbiorców (uczniów i ich rodziców).

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

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

#### ”Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych”

Celem głównym jest promowanie projektu oraz przekazywanie treści edukacyjnych w zakresie profilaktyki uzależnienia od tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych oraz ograniczanie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym tj. między 15 a 49 rokiem życia. Działania prowadzono wśród 400 osób z terenu powiatu rypińskiego.

W ramach realizacji w/w programu szkoły ponadgimnazjalne uczestniczyły w projekcie pt. „ARS – czyli jak dbać i miłość”. Edukacją objęto 455 osób z terenu powiatu rypińskiego.



### 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. „#mamczasrozmawiac”, „Jeden test dwa życia. Zrób test na HIV. Dla siebie i swojego dziecka” motywujących do podejmowania wykonywania testów, szczególnie przez kobiety – przyszłe matki. Poprzez spotkania edukacyjne bezpośrednio docierano do grup odbiorców np. do młodzieży.

W 2018 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 2018 r. PSSE uczestniczyła w obchodach Światowego Dnia Zdrowia, który przebiegał pod hasłem ogłoszonym przez Światową Organizację Zdrowia: "Zdrowie dla wszystkich".

### Stop Dopalaczom.

Celem akcji jest ograniczenie spożywania substancji psychoaktywnych wśród mieszkańców powiatu rypińskiego szczególnie wśród młodzieży. Przeprowadzono spotkania edukacyjne w szkołach podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych. Łącznie w 2018 r. interwencję realizowało 41 podmiotów, edukacją objęto 6737 osób.

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

### Promocja szczepień ochronnych.

W ramach promocji szczepień ochronnych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie działa Punkt Informacyjno-Edukacyjny dla wszystkich osób o szczególności dla rodziców i opiekunów dzieci. Działania mają na celu zwiększenie zaufania społeczeństwa do profilaktyki chorób zakaźnych poprzez szczepienia ochronne a także podniesienie poziomu wiedzy w tym zakresie. Prowadzono akcje nagłaśniające tematykę szczepień ochronnych i profilaktykę chorób zakaźnych np. odry w lokalnych mediach.

### 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, zatruc pokarmowych, w tym zatruc grzybami, oraz włączono się w obchody Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach, Europejskiego Tygodnia Szczepień oraz w akcję „Bezpieczne Wakacje”.

W działaniach wykorzystywano również media [www.psserypin.pl](http://www.psserypin.pl) i [www.facebook.com/psserypin.pl](https://www.facebook.com/psserypin.pl) w celu dotarcia do jak największej liczby odbiorców.

Wszystkie przedsięwzięcia realizowane przy aktywnym udziale realizatorów takich jak Obiekty Nauczania i Wychowania, Podmioty Lecznicze, Zakłady Pracy, Obiekty Kultury i Wypoczynku, Polski Czerwony Krzyż, Radiowęzeł Targowiska Miejskiego w Rypinie, służyły ochronie i umacnianiu zdrowia społeczeństwa powiatu rypińskiego.

## XII. Podsumowanie

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w 2018r. (dane na podstawie sprawozdania MZ-45)

### Zatrudnienie

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim		w tym:	
		pracownicy merytoryczni	pracownicy ekonomiczni i administracyjni
ogółem	17	13	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)
451	---	809	-	236	1102	201	159	32	14	---	15	5800

Wyszczególnienie		Ogółem	w tym negatywnie
<b>OGÓLEM</b>		<b>87</b>	<b>0</b>
Liczba zajętych stanowisk dotyczących:	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	10	---
	uzgodnienia warunków realizacji przedsięwzięcia przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach	1	---
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	17	---
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	14	---
	Innych spraw	45	---

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2018r było promowanie zdrowego stylu życia, nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz bezpieczeństwem zdrowotnym wody, przeciwdziałanie zagrożeniom stwarzanym przez środki zastępcze i narkotyki, zapobieganie powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie zdrowia publicznego.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rypinie realizowała ten cel na terenie powiatu rypińskiego podejmując w 2018r określone przedsięwzięcia, takie jak:

- Realizacja niezbędnych czynności zapobiegawczych i kontrolnych w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego w powiecie.
- Współpraca z organami kontroli granicznej, instytucjami rządowymi i samorządowymi oraz organami nadzoru sanitarnego państw Unii Europejskiej i innymi organizacjami międzynarodowymi.
- Monitorowanie zagrożeń zdrowotnych występujących w innych krajach.
- Nadzór nad realizacją Programu Szczepień Ochronnych i procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek (ESNDS).
- Nadzór nad obowiązkami poddawania się szczepieniom ochronnym przez osoby zobowiązane.
- Nadzór nad bezpieczeństwem zdrowotnym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wody w kąpieliskach, miejscach wykorzystywanych do kąpieli i na pływalniach.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi nieruchomości oraz środków transportu.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obszarze postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi w obszarze postępowania z odpadami medycznymi.
- Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi miejscowości, obiektów i tras turystycznych.
- Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, materiałów i wyrobów oraz bezpieczeństwem produktów kosmetycznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- Prowadzenie działań w ramach wspólnotowego systemu RASFF.
- Monitoring suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Ochrona zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy.
- Ograniczenie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze lub nowe substancje psychoaktywne.
- Sprawowanie nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków.
- 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.
- Udział w przygotowaniach imprez masowych i zabezpieczeniu sanitarnym ich przebiegu.
- Doskonalenie systemu zarządzania jakością w Stacji oraz potwierdzanie jego skuteczności.

- Inicjowanie, organizowanie, koordynowanie i nadzorowanie działalności w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki chorób oraz współpraca z władzami samorządowymi, instytucjami publicznymi, organizacjami pozarządowymi i sektorem prywatnym w tym zakresie.
- Opracowywanie i upowszechnianie 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 nabywania i spożywania.

Realizowane w 2018r 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.