



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYPINIE**

***STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU RYPIŃSKIEGO
W 2019 ROKU***

**SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RYPINIE
w 2019r**

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 2018 i 2019r.....	7
	Tabela nr 2 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2019r. 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	19
VI.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	35
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	44
VIII.	Ograniczanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.....	50
IX.	Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych.....	52
X.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	56
XI.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	58
XII.	XII. Podsumowanie	61

I. WSTĘP

Przedstawiona w niniejszym opracowaniu ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego jest odzwierciedleniem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2019r 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 Torunia, 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 2019r 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 2019r 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 485 przypadków zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne podlegających obowiązkowi zgłaszania, z których 69 wymagało hospitalizacji. W stosunku do liczby przypadków zarejestrowanych w 2018r. (370 przypadków) zanotowano 24% wzrost.

W 2019r. nie wystąpiły choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne, wymagające specjalnych metod zwalczania. W porównaniu z 2018r. odnotowano wzrost w przypadku zachorowań na biegunki i zapalenia żołądkowo-jelitowych BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, krztusiec, płonicę, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pyogenes* przebiegającą pod kliniczną postacią róży, ospę wietrzną oraz choroby przenoszone przez kleszcze – borelioza z Lyme.

Tendencję spadkową zanotowano w stosunku do zachorowań na bakteryjne i wirusowe zakażenia i zatrucia jelitowe.

Na tym samym poziomie kształtowała się sytuacja epidemiologiczna w przypadku nagminnego zapalenia przyusznicy oraz chorób przenoszonych przez naruszenie ciągłości tkanek-WZW typu B i C.

Pojawiły się nie rejestrowane w 2019r. nowo wykryte zakażenia HIV oraz inwazyjne zakażenia wywołane przez *Streptococcus pneumoniae* przebiegające pod kliniczną postacią posocznicy. Natomiast nie zgłoszono rejestrowanych w 2018r. przypadków neuroinfekcji.

Nie zostały także zawlezione 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 131 dochodzeń epidemiologicznych.

W 2019r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęły dwa zgłoszenia zgonu z powodu choroby zakaźnej Bezpośrednią przyczyną zgonu w obydwu przypadkach była gruźlica płuc.

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 2019r. w powiecie rypińskim przeprowadzono w oparciu o analizy sporządzone przez poszczególnych świadczeniodawców. Procentowy stan zaszczepienia dzieci i młodzieży w porównaniu z rokiem ubiegłym pozostaje na tym samym wysokim poziomie i przedstawia się następująco:

- 99% noworodków zostało zaszczepionych przeciw gruźlicy oraz otrzymało I dawkę szczepionki przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typ B,
- w ramach szczepienia przypominającego w roczniku 2014 zaszczepiono przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi oraz poliomyelitis 94 % świadczeniobiorców,
- 93% osób z rocznika 2014 i 96% osób z rocznika 2010 zaszczepiono szczepionką przeciw odrze, śwince i różyczce,
- drugą dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi otrzymało 98% osób z rocznika 2006,
- trzecią dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy i tężcowi podano 96% osób z rocznika 2001,
- szczepionkę przeciw tężcowi w ramach uodpornienia poekspozycyjnego podano 608 osobom.

W ramach szczepień zalecanych - nie finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia uodporniono przeciwko grypie 824 osoby, przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby 112 osób, przeciwko biegunce rotawirusowej 77 osób, przeciwko ospie wietrznej 41 osób, przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu 46 osób, przeciwko zakażeniom *Neisseria meningitidis* 36 osób, przeciwko zakażeniu *Streptococcus pneumoniae* 31 osób, przeciwko WZW typu A 11 osób, przeciwko durowi brzuszному 10 osób, przeciwko zakażeniom wirusem brodawczaka 3 osoby przeciwko błonicy, tężcowi i krztuścowi 1 osoba (kobieta w ciąży) oraz przeciwko wścieklicznie 1 osoba.

W 2019r. nie zgłoszono przypadku niepożądanego odczynu poszczepiennego

W 2019r. zgłoszono 6 nowych osób uchylających się od szczepień ochronnych - 5 rodziców małych dzieci oraz 1 dorosłą osobę uchylającą się od szczepienia poekspozycyjnego przeciwko wścieklicznie.

W ramach działań prowadzonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie w celu egzekwowania wykonania obowiązku szczepień ochronnych przez osoby uchylające się wystawiono 7 upomnień z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej. W 7 przypadkach wystawiono tytuły wykonawcze oraz zwrócono się z wnioskiem do wojewody z wnioskiem o wszczęcie postępowania egzekucyjnego wobec osób uchylających się w celu wyegzekwowania realizacji obowiązku niepieniężnego, polegającego na poddaniu szczepieniom ochronnym.

W wyniku podjętych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie działań dwie osoby uchylające się od szczepień wykonały w 2019r. ciążyący na nich obowiązek.

Stan uchylających się od szczepień ochronnych na dzień 31.12.2019r. wynosi 20 osób.

Tabela nr 1
Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w pow. rypińskim w 2018 i 2019r

Lp.	Jednostka chorobowa		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2018r.		Liczba zachorowań i współczynnik zapadalności w 2019r.	
1.	Salmoneloza	zatrucia pokarmowe	13	29,65	9	20,63
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>	5	11,40	3	6,88
6.		inne określone	1	2,28	3	6,88
7.		nieokreślone	1	2,28	3	6,88
8.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		3	342,08	1	123,00
9.	Inne bakteryjne zatrucia pokarmowe - nieokreślone		-	-	1	2,29
10.	Lamblioza (gardioza)		1	2028	-	-
11.	Wirusowe zakażenia jelitowe (ogółem)	wywołane przez rotawirusy	45	102,62	25	57,32
12.		wywołane przez norowirusy	1	2,28	4	9,17
13.		inne określone	4	9,12	1	2,29
14.		nie określone	1	2,28	2	4,59
15.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2		26	2964,65	14	1722,02
16.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu	ogółem	14	31,93	44	100,88
17.		w tym u dzieci do lat 2	6	684,15	8	984,01
18.	Krzusiec		3	6,84	9	20,63
19.	Płonica (szkarlatyna)		10	22,80	54	123,80
20.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna	ogółem	4	9,12	13	29,80
21.		róża	4	9,12	13	29,80
22.	Borelioza z Lyme		8	18,24	12	27,51
23.	Styczność i narażenie na wścieklicznę / potrzeba szczepień		7	15,93	7	16,05
24.	Inne wirusowe zapalenie mózgu	opryszczkowe	-	-	-	-
25.		inne określone	-	-	-	-
26.		nie określone	1	2,28	-	-
27.	Ospa wietrzna		237	540,47	282	646,52
28.	Wirusowe zapalenie wątroby	typu A	-	-	-	-
29.		typu B – ostre	-	-	-	-
30.		typu B – przewlekłe i BNO	3	6,84	3	6,88
31.		typu C – ostre, ogółem	-	-	-	-
32.		typu C – przewlekłe i BNO	2	4,56	3	6,88
33.	Nowo wykryte zakażenia HIV		-	-	1	2,29
34.	Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)		2	4,56	3	6,88
35.	Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i> inwazyjna	ogółem	-	-	1	2,29
36.		posocznica	-	-	1	2,29
37.	Grypa	ogółem	1	2,28	2	4,49
38.		u dzieci w wieku 0-14 lat	1	14,10	-	-
39.	Gruźlica		4	9,12	6	13,76

Tabela nr 2 Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2019r. w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego

	miasto Rypin		gmina Rypin		gmina Skwilno		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	5	30,81			1	17,03	2	42,29			1	25,10
2. zatrucia pokarmowe inne zakażenia pozajelitowe												
3. Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	1	6,16					1	21,15			1	25,10
4. Inne określone bakteryjne zakażenia jelitowe	1	6,16			1	17,03						
5. Inne nie określone bakteryjne zakażenia jelitowe	2	12,33			1	17,03					1	25,10
6. Inne nie określone bakteryjne zatrucia pokarmowe			1	13,34								
7. Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem	12	73,95	7	93,36	3	51,09	3	63,44	5	94,20	2	50,20
8. Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO	25	154,06	6	80,02	3	51,09	5	105,73	3	56,52	2	50,20
9. Krztusiec	4	24,65	3	40,01			1	21,15			1	25,10
10. Płonica (szkarlatyna)	30	184,88	7	93,36	3	51,09	10	211,46	2	37,68	2	50,20
11. Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes - róża	6	36,98	3	40,01	2	34,06			1	18,84	1	25,10
12. Borelioza z Lyme	1	6,16	2	26,67	3	51,09	2	42,29	2	37,68	2	50,20
13. Styczność i narażenie na wściekliznę- potrzeba szczepień	3	18,49	1	13,34					1	18,84	2	50,20
14. Ospa wietrzna	150	924,39	36	480,13	1	17,03	37	782,41	38	715,90	20	502,01
15. Wirusowe zapalenie wątroby typu B	3	18,49										
16. Wirusowe zapalenie wątroby typu C					3	51,09						
17. Nowo wykryte zakażenia HIV	1	6,16										
18. Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	2	12,33	1	13,34								
19. Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae			1	13,34								
20. Grypa	1	6,16									1	25,10

III. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia

Na dzień 31.12.2019r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano **52 nadzorowane podmioty** wykonujące działalność leczniczą w tym **20 podmiotów leczniczych** oraz **32 praktyki zawodowe**. W roku 2019 pięć placówek miało zawieszoną bezterminowo działalność. Były to cztery praktyki prywatne: dwie stomatologiczne, pediatri-alerologa i lekarza ogólnego oraz podmiot leczniczy szkolny gabinet stomatologiczny. Działalność zlikwidowali: pediatra i reumatolog właściciele indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich, rehabilitant prowadzący zakład rehabilitacji leczniczej. W 2019 roku zarejestrowano nową placówkę: indywidualną specjalistyczną praktykę lekarską. Pozostałe podmioty lecznicze podlegające nadzorowi nie dokonały zmian polegających na rejestracji nowych komórek organizacyjnych bądź rozszerzeniu działalności komórek już istniejących.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono **53 samodzielne kontrole sanitarne** w **44 obiektach**. W dwóch podmiotach leczniczych stwierdzono nieprawidłowości polegające na zaniedbaniach w zakresie obowiązujących tam procedur sanitarnych. Pozostałe obiekty spełniały wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą z dnia 26 marca 2019r. (Dz. U. z 2019r. poz. 595).

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	2	5
	skontrolowanych	13	2	3
	liczba kontroli	22	2	3
Liczba złych obiektów:		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.

Placówki praktyk zawodowych

Wyszczególnienie		Praktyki zawodowe				Inne
		Indywidualne praktyki lekarskie		Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie		
		ogółem	w tym lekarzy dentystów	ogółem	w tym lekarzy dentystów	
Liczba obiektów	wg ewidencji	8	6	23	2	1
	skontrolowanych	7	6	18	2	1
	liczba kontroli	7	6	18	2	1
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0	0

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 marca 2019r. (Dz. U. z 2019r. poz. 595). 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. W 12 praktykach zawodowych sprzątaniem zajmował się personel placówki, w pozostałych 14 praktykach sprzątaniem w uzgodnionych zakresach zajmował się pracownik zakładu opieki zdrowotnej od którego wynajmowano pomieszczenia bądź pracownik zatrudniony przez właściciela obiektu w przypadku zespołu wspólnie użytkowanych pomieszczeń, z zachowaniem rozdziału czasowego przyjęć pacjentów.

Stanowiska do higienicznego mycia rąk w gabinetach lekarskich oraz zabiegowych były zaopatrzone w dozowniki z mydłem płynnym, środek do odkażania rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku. Preparaty do dezynfekcji narzędzi oraz powierzchni dobrano i stosowano zgodnie z zaleceniami producenta.

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 bakteriobójczych. Zużycie promiennika było każdorazowo odnotowane w rejestrach.

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.

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.

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 świadczenie usług w zakresie odbioru i transportu odpadów komunalnych zgodnie ze złożonymi przez podmioty deklaracjami odpowiednio do urzędu gminy lub urzędu miejskiego. Podmioty, które nie były objęte programem gospodarki odpadami przez gminy posiadały indywidualne umowy.

W 40 skontrolowanych obiektach ścieki odprowadzane były do kanalizacji zbiorczej i dalej do oczyszczalni ścieków. Ścieki z 1 podmiotu leczniczego odprowadzane były do przydomowej oczyszczalni ścieków. Z 3 obiektów wiejskich ścieki odprowadzane do zbiornika bezodpływowego opróżnianego w miarę potrzeb.

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. W 11 skontrolowanych praktykach zawodowych i 3 podmiotach leczniczych nie wytwarzano odpadów medycznych. Odpady medyczne o kodzie 180103 (głównie zużyty sprzęt medyczny, zużyte materiały opatrunkowe, prezerwatywy, gaziki, lignina, zużyte podkłady, serwety, rękawiczki, części zębów) były wytwarzane w 15 praktykach zawodowych i 15 podmiotach leczniczych. W punkcie krwiodawstwa wytwarzano ponadto odpady o kodzie 180102. W trakcie kontroli nie stwierdzano obecności innych odpadów ani dokumentów o ich przekazaniu do utylizacji.

Postępowanie z odpadami medycznymi oceniano w oparciu o opracowane i wdrożone w obiektach procedury postępowania z odpadami medycznymi. Procedury przygotowano głównie w oparciu o wymagania zawarte w obowiązującym rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi z dnia 5 października 2017r. (Dz. U. z 2017r., poz. 1975).

Odpady o ostrych końcach i krawędziach zbierano w szczelnych, odpornych na działanie wilgoci, uszkodzenia mechaniczne pojemnikach jednorazowego użycia, koloru czerwonego. Podczas kontroli wykonanych w 2019r. odpady o kodzie 180103 zbierano do pojemników lub worków jednorazowego użycia z folii polietylenowej koloru czerwonego, nieprzezroczystych, wytrzymałych, odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych, umieszczonych na stelażach lub w sztywnych pojemnikach. Pojemniki i worki wymieniano na nowe nie rzadziej niż co 72 godziny. Aktualizowano procedurę postępowania z odpadami medycznymi w zakresie instrukcji selektywnego zbierania w miejscu ich powstawania. Transport wewnętrzny odbywał się w oznakowanym pojemniku transportowym z pokrywą według zasad uniemożliwiających narażenie na bezpośredni kontakt z tymi odpadami.

Na terenie obiektów odpady magazynowano poza miejscem ich powstawania w przenośnych urządzeniach chłodniczych wyposażonych w termometr w miejscach zabezpieczonych przed dostępem osób nieupoważnionych i zwierząt.

W trakcie kontroli miejsc przechowywania odpadów medycznych negatywnie oceniono postępowanie w 2 podmiotach medycznych. Stwierdzono nieprawidłowości higieniczne i zdrowotne uniemożliwiające bezpieczne wykonywanie procedur, polegające na braku podajnika na czyste rękawiczki oraz pojemnika na zużyte rękawiczki w sąsiedztwie lodówki na odpady medyczne. W jednym przypadku negatywnie oceniono wypełnianie obowiązujących zasad ustalonych w procedurze oraz nadzór nad jej sprawowaniem. Przypadek ten dotyczył braku dokumentacji dezynfekcji i mycia lodówki po usunięciu odpadów o charakterze zakaźnym.

W powyższych przypadkach wszczęto postępowanie administracyjne. Wystawiono decyzje płańcicze oraz merytoryczne nakazujące usunięcia nieprawidłowości we wskazanym terminie. Kontrole sprawdzające wykazały wykonanie decyzji. Postępowanie w zakresie nadzoru nad odpadami medycznymi w trakcie kontroli sprawdzającej oceniono jako prawidłowe, zapewniające poprawę bezpieczeństwa pracowników.

W pozostałych podmiotach nadzór nad procedurami oceniono pozytywnie. W sąsiedztwie przenośnego urządzenia chłodniczego zapewniono dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, podajnik na czyste rękawiczki jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte rękawiczki. Opakowania z odpadami były odpowiednio oznakowane. Opakowania zawierały informacje dotyczące: kodu odpadów medycznych w nich przechowywanych, nazwy wytwórcy odpadów medycznych, jego numer REGON, numer księgi rejestrowej wraz z podaniem organu rejestrowego, datę i godzinę otwarcia oraz zamknięcia. Odbiór odpadów przez podmioty uprawnione do ich transportu odbywał się najczęściej z częstotliwością 1 raz w tygodniu.

Stwierdzono wymagane wyposażenie personelu w środki ochrony osobistej: fartuchy, rękawice jednorazowego użytku, stosowane w gabinetach zabiegowych maski będące ochroną twarzy w trakcie świadczonych usług medycznych. We wszystkich podmiotach leczniczych (oprócz poradni logopedycznej, w której nie używano bielizny oraz odzieży ochronnej) oraz praktykach zawodowych stosowano wyłącznie bieliznę jednorazową, m. in.: podkłady, prześcieradła, śliniaki, serwety stomatologiczne, ochraniacze dla pacjentów, fartuchy ochronne. Obiekty opracowały

i wdrożyły procedury postępowania ze zużytą bielizną. Segregacja odzieży własnej i ochronnej była zachowana. Czystą i brudną odzież wielokrotnego użytku oraz bieliznę i odzież jednorazowego użytku gromadzono prawidłowo w wydzielonych miejscach (szafy/szuflady). Zapas odzieży i bielizny był wystarczający. Podczas kontroli ustalono, że w 5 obiektach fartuchy ochronne wielokrotnego użytku stosowane przez personel były przekazywane do pralni zewnętrznych. W pozostałych zakładach odzież ochronna prana była we własnym zakresie w pralkach domowych (osobny wsad) z zastosowaniem środków piorąco-dezynfekujących bądź dezynfekcji termicznej. Podczas kontroli pouczano, że właściwsze byłoby pranie odzieży ochronnej w specjalistycznej pralni.

Podmioty wykonujące działalność leczniczą przeprowadzały kontrole wewnętrzne, które prowadzone były przez kierowników podmiotów leczniczych oraz inne osoby udzielające świadczeń zdrowotnych. Dotyczyły one szczegółowej analizy obowiązujących procedur. Zapisy w protokołach odnosiły się do stwierdzenia stanu faktycznego, który odzwierciedlał prawidłowość prowadzonych działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych. Prowadzono systematyczną weryfikację danych dotyczących stosowanych aseptyków i środków biobójczych. Częstotliwość raportowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych była zgodna z obowiązującymi zasadami.

IV. Ocena stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę i jakości wody przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpeli

W 2019 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 2019 roku na terenie powiatu rypińskiego nie zewidencjonowano żadnego kąpieliska oraz miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpeli, nie zewidencjonowano żadnej pływalni.

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi.

Poniższa tabela przedstawia klasyfikację wodociągów w zależności od wielkości produkcji wody w ciągu doby:

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

Poniższa tabela przedstawia ilość przeprowadzonych badań w roku sprawozdawczym:

Wodociąg o produkcji [m ³ /d]	Liczba pobranych próbek wody	Zakres badań: Parametry grupy A dawniej - monitoring kontrolny Parametry grupy B dawniej - monitoring przeglądowy IBN – inny, ustalony w związku z wykrytym zanieczyszczeniem wody.
≥100	MK-4, MP-1, IBN-1	
100 – 1000	MK - 48, MP - 12, IBN - 1	
1000 – 10000	MK – 13, MP – 2	
RAZEM	MK – 65, MP – 15, IBN – 2	

Grupa wodociągów o produkcji wody ≥100 m³/d.

W 2019r. zewidencjonowano w tej grupie jeden podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. Produkcja wody za rok 2019 wodociągu publicznego wynosiła 75,6 m³/d. W roku 2019 wodociąg był kilkakrotnie wyłączony z eksploatacji ze względu; na awarię pompy głębinowej ze względu na kwestionowane wyniki fizykochemiczne jakości wody w Stacji Uzdadniania Wody (mętność- 8,5NTU, stężenie manganu - 290µg/l, stężenie żelaza - 990µg/l). Właściciel sam podjął decyzje o wyłączeniu wodociągu z eksploatacji i podjął działania naprawcze polegające na przeglądzie i wymianie częściowej złóż filtracyjnych. Przeprowadzono częściową regenerację filtrów uzdatniających wodę, przeprowadzono częste płukanie sieci. Przedstawiano do wglądu wyniki badania wody pod względem fizykochemicznym w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody. Podjęte działania naprawcze nie przyniosły rezultatu, wyniki na stacji uzdatniania wody pogorszyły się. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał decyzję nakazującą:

- wodę ze stacji uzdatniania wody doprowadzić do parametrów fizykochemicznych w zakresie manganu, żelaza i mętności zgodnych z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r poz. 2294),
- podjąć działania naprawcze mające na celu doprowadzenie wody w SUW do właściwej jakości,
- na bieżąco informować PPIS w Rypinie o postępach o zakresie i wynikach prac mających na celu poprawę jakości wody, przedstawiać na bieżąco wyniki badania wody.

Do czasu uzyskania prawidłowych parametrów woda o właściwej jakości była dostarczana mieszkańcom z sąsiedniego wodociągu produkującego wodę o właściwej jakości. Przedstawiono do wglądu wyniki badania wody po przełączeniu sieci wodociągowej.

Decyzję uznano za wykonaną, właściciel wodociągu przedstawił wyniki badania wody ze Stacji uzdatniania Wody tj.

- 1) mętność 0,89 NTU, stężenie żelaza $\leq 10 \mu\text{g/l}$, stężenie manganu $48 \mu\text{g/l}$
- 2) mętność 1,42 NTU, stężenie żelaza $\leq 10 \mu\text{g/l}$, stężenie manganu $\leq 5 \mu\text{g/l}$
- 3) mętności 0,89 NTU.

Z przeprowadzonych badań w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody wynika, że właściciel wodociągu podjął skuteczne działania w celu poprawy jakości wody w ww. wodociągu. Przeprowadzone przez PPIS w Rypinie badanie wody dostarczanej do konsumenta (z sieci) były. Analizując wyniki stwierdza się że zanieczyszczenie występowało w budynku Stacji Uzdatniania Wody a konsument ma dostarczaną wodę o prawidłowej jakości.

Właściciel wodociągu poinformował, że planuje w roku 2021 przeprowadzić modernizację stacji uzdatniania wody.

Właściciel wodociągu przekazał wyniki badania wody w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody i poinformował o zanieczyszczeniu mikrobiologicznym wody w Stacji Uzdatniania Wody. PPIS w Rypinie wydał decyzję o unieruchomieniu wodociągu z rygorem natychmiastowej wykonalności (Bakterie grupy coli 2jtk/100ml, Enterokoki 1jtk/100ml). Po działaniach naprawczych przedstawiono do wglądu prawidłowe wyniki badania wody. Przeprowadzono dezynfekcję wody. Do czasu uzyskania prawidłowych parametrów mikrobiologicznych wodę o dobrej jakości dostarczano mieszkańcom z sąsiedniego wodociągu - przedstawiono do wglądu wyniki badania wody pod względem mikrobiologicznym jakości wody po przełączeniu. Stacja Uzdatniania Wody jest włączona do eksploatacji i nadal prowadzone są badania kontrolne jakości wody pod względem fizykochemicznym.

W roku 2019 w tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

Postępowanie administracyjno-egzekucyjne:

W 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 1 decyzję o opłacie, 3 decyzję merytoryczne (w tym 1 z rygorem natychmiastowej wykonalności, 1 decyzję nakazującą i 1 decyzję zmieniającą). Woda z wodociągu zewidencjonowanego w tej grupie na dzień 31.12.2019r. spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 poz. 2294).

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

W 2019r. zewidencjonowano w tej grupie 12 podmiotów zaopatrujących w wodę do spożycia przez ludzi.

W 2019r. stwierdzono krótkotrwale nieprawidłowości w zakresie wymagań fizykochemicznych – 2 odrębne postępowania i 2 postępowania w zakresie wymagań mikrobiologicznych.

1. W bieżącym roku stwierdzono krótkotrwale nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu publicznego w zakresie wymagań fizyko-chemicznych. W jednym punkcie monitoringowym (instalacja wewnętrzna u konsumenta) stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu w wodzie (Fe- stwierdzono $390 \mu\text{g/l}$, Mn- stwierdzono $\geq 1000 \mu\text{g/l}$). Kolejne badanie wody wykonane przez administratora w ramach kontroli wewnętrznej wykazało usunięcie zanieczyszczenia. Wydano 1 decyzję o opłacie.
2. W bieżącym roku stwierdzono, podczas poboru próbek wody, krótkotrwale nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu publicznego w zakresie wymagań fizyko-chemicznych. W punktach monitoringowych – woda z sieci stwierdzono: mętność- 5,6 NTU, stężenie żelaza $1360 \mu\text{g/L}$, stężenie manganu $160 \mu\text{g/L}$, twardość 1142mg/l oraz stężenie manganu $70 \mu\text{g/l}$ (najwyższe dopuszczalne wartości ww. parametrów to mętność akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian, zalecany zakres wartości do 1,0 NTU, stężenie żelaza norma dopuszczalna $200 \mu\text{g/L}$, stężenie manganu norma dopuszczalna $50 \mu\text{g/L}$, twardość 60-500mg/l). Kolejne badanie wody wykonane przez administratora w ramach kontroli wewnętrznej wykazało usunięcie zanieczyszczenia. Wydano 1 decyzję o opłacie.

3. W bieżącym roku stwierdzono, podczas poboru prób, krótkotrwałe nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu publicznego w zakresie wymagań mikrobiologicznych. W jednym punkcie monitoringowym (instalacja wewnętrzna u konsumenta) stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody, bakterie grupy coli – 15 jtk/100 ml. Część wodociągu zaopatrującego dwie miejscowości wyłączono z eksploatacji. Wydano decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Mieszkańcom zapewniono wodę o dobrej jakości z innego wodociągu. Kolejne badanie wody wykonane przez właściciela w ramach kontroli wewnętrznej wykazało usunięcie zanieczyszczenia. Wodociąg włączono do eksploatacji. Wydano 1 decyzję o opłacie.
4. Podczas poboru próbek wody wykryto zanieczyszczenie mikrobiologiczne w jednym punkcie monitoringowym. Stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi i wydano 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności. Właściciel wodociągu podjął skuteczne działania naprawcze w celu doprowadzenia wody do jakości zgodnej z wymaganiami i dostarczył prawidłowy wynik badania wody przeprowadzony w ramach kontroli wewnętrznej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie próbkę kontrolną po zakończeniu działań naprawczych, w celu sprawdzenia, czy woda spełnia wymagania. Wyniki badań laboratoryjnych wskazały na skuteczność podjętych działań naprawczych.

W jednym wodociągu w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody w punkcie monitoringowym stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza- 383µg/l, mętność- 3,0 NTU. Właściciel wodociągu nie powiadomił w ustawowym terminie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie o zaistniałej sytuacji. Właściciela ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł. Wydano 1 decyzje o opłacie. Następnie właściciel wykonał badanie kontrolne i dostarczył wynik świadczący o usunięciu zanieczyszczenia

Postępowanie administracyjno – egzekucyjne:

W związku z wykrytymi zanieczyszczeniami wody w tej grupie obiektów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 4 decyzje o opłacie i 2 decyzje merytoryczne z rygorem natychmiastowej wykonalności. Dwie decyzje o opłacie wydane w styczniu 2019r dotyczyły kwestionowanych prób w grudniu 2018r. Wystawiono 1 mandat karny na kwotę 300,00 złotych.

W roku 2019 wydano jedną pozytywną ocenę higieniczną na materiały i wyroby zastosowane przy wymianie pompy głębinowej w jednym wodociągu. Wydano 1 decyzję o opłacie.

Woda z wodociągów zewidencjonowanych w tej grupie na dzień 31.12.2019r. spełniała wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 poz. 2294). i była oceniana jako dobra.

Przeprowadzono łącznie 28 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie wodociągi. W 2019r. wydano 1 decyzję merytoryczną i 1 o opłacie dotyczącą złego stanu sanitarno-technicznego jednego wodociągu, stwierdzono: brudne ściany i lamperie w pomieszczeniu hydroforni. Obowiązek zawarty w decyzji wykonano w terminie.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością wodociągów.

W roku 2019 uzyskano informację o ustanowieniu stref ochronnych na dwóch wodociągach na terenie gminy Skrwilno. W pozostałych 10 wodociągach nie ustanowiono stref ochronnych ujęć wody. Ujęcia wody są ogrodzone szczelną siatką i zabezpieczone przed dostępem osób nieupoważnionych, ogrodzony teren obejmuje wcześniej wyznaczoną strefę ochrony bezpośredniej.

Grupa wodociągów o produkcji wody ≤ 1000 m³/d.

W 2019r. zewidencjonowano w tej grupie 1 podmiot w mieście Rypin zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi, raportowany do UE.

W 2019r. stwierdzono krótkotrwałe nieprawidłowości w zakresie wymagań fizykochemicznych – 1 postępowanie. Podczas poboru próbek wody, w dwóch punktach monitoringowych wykryto ponadnormatywną wartość manganu w wodzie stężenie manganu - 390µg/l. Administrator wodociągu podjął natychmiastowe działania naprawcze polegające na

zwiększeniu płukania sieci wodociągowej, następnie przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badania wody na zawartość manganu. Wydano 1 decyzję o opłacie.

W roku sprawozdawczym w tej grupie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

W trakcie roku 2019 wodociąg publiczny w Rypinie produkował wodę odpowiadającą wymaganiom Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 poz. 2294).

W roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał jedną ocenę higieniczną na mobilny system płukania i dezynfekcji wody ozonem przy zastosowaniu w procesach uzdatniania wody w wodociągu publicznym. Wydano 1 decyzję merytoryczną, wszczęto postępowanie w sprawie ustalenia opłaty.

Postępowanie administracyjne – egzekucyjne:

W 2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w tej grupie obiektów wydał 1 decyzję merytoryczną dot. oceny higienicznej.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 2 kontrole sanitarne. W 2019r. 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 wystąpił w 2018r. z wnioskiem o ustanowienie strefy ochrony bezpośredniej i pośredniej ujęcia – SUW Wodna do Wojewody, decyzja jeszcze nie została wydana. 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 2019r. nie zewidencjonowano w tej grupie żadnego podmiotu zaopatrującego w wodę do spożycia przez ludzi.

Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli.

W sezonie letnim 2019r. 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.

Ocena stanu sanitarnego powiatu rypińskiego za rok 2019 w zakresie występowania bakterii Legionella sp. w ciepłej wodzie w nadzorowanych obiektach.

W roku sprawozdawczym na terenie powiatu rypińskiego nie zewidencjonowano przedsiębiorstw podmiotu leczniczego wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne. Szpital Powiatowy w Rypinie jest pod nadzorem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy.

W roku sprawozdawczym nie wystąpiła konieczność przeprowadzenia badania wody ciepłej w instalacji wodociągowej w miejscu przebywania osób, u których wystąpiło podejrzenie lub stwierdzono zachorowanie na legionelozę.

Państwowy Powiatowy Inspektor sanitarny w Rypinie w roku 2019 pobrał 3 próbki wody do badań w kierunku legionella Sp. w ramach nadzoru sanitarnego w Obiekcie Hotelarskim w Rypinie. Wyniki badania były prawidłowe, wydano informację o jakości ciepłej wody w celu wykrywania bakterii Legionella Sp. Podczas kontroli sanitarnych właściciele obiektów hotelarskich okazywali do wglądu aktualne wyniki badania wody w kierunku Legionella Sp.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w hotelach, obiektach hotelarskich zwracano uwagę czy właściciele przeprowadzali zabiegi konserwacyjne, a w szczególności prowadzili dezynfekcję sieci wodociągowej. W każdym nadzorowanym obiekcie właściciele

deklarowali możliwość prowadzenia dezynfekcji termicznej. W trakcie kontroli ww. obiektów sprawdzano wyrywkowo temperaturę wody ciepłej w kilku punktach. Nie stwierdzono uchybień.

Podsumowanie.

W porównaniu do roku poprzedniego pogorszyła się jakość wody produkowanej przez jeden wodociąg publiczny, ze względu na ponadnormatywną ilość manganu, żelaza i podwyższoną mętność wody w Stacji Uzdatniania Wody. Do konsumenta dostarczana była woda o dobrej jakości, wyniki badania wody mieszczą się w granicach normy.

W 2019r. wodę o niewłaściwej jakości mikrobiologicznej przez krótki okres czasu produkowały 3 wodociągi:

- wodociąg publiczny ($\geq 100 \text{ m}^3/\text{d}$) – z uwagi na stwierdzone bakterie grupy coli i Enterokoki. Zanieczyszczenie trwało od dnia 28.11. do 05.12.2019r.

- wodociąg publiczny (od $100 \text{ m}^3/\text{d}$ do $1000 \text{ m}^3/\text{d}$) – z uwagi na stwierdzone bakterie grupy coli. Zanieczyszczenie trwało od dnia 23.09. do 30.09.2019r.

- w wodociągu publicznym (od $100 \text{ m}^3/\text{d}$ do $1000 \text{ m}^3/\text{d}$) – stwierdzono bakterie grupy coli 5jtk/100ml. Zanieczyszczenie trwało od 19.11. do 25.11.2019r.

W trakcie 2019r. wodę o niewłaściwej jakości fizykochemicznej produkowały 4 wodociągi:

- wodociąg publiczny (od $100 \text{ m}^3/\text{d}$ do $1000 \text{ m}^3/\text{d}$) – z uwagi na przekroczenie dopuszczalnej zawartości żelaza i manganu. Zanieczyszczenie trwało od 19.11. do 25.11.2019r.

- wodociąg publiczny (od $100 \text{ m}^3/\text{d}$ do $1000 \text{ m}^3/\text{d}$) – z uwagi na krótkotrwałą ponadnormatywną zawartość żelaza, manganu, podwyższoną mętność i twardość wody w sieci (u konsumenta). Zanieczyszczenie trwało od 01.10. do 04.10.2019r.

- wodociąg publiczny (od $1000 \text{ m}^3/\text{d}$ do $10000 \text{ m}^3/\text{d}$) – z uwagi na ponadnormatywną zawartość manganu w wodzie. Zanieczyszczenie trwało od 11.02. do 14.02.2019r.

- wodociąg publiczny ($\geq 100 \text{ m}^3/\text{d}$) – z uwagi na przekroczenie dopuszczalnej zawartości żelaza, manganu oraz podwyższoną mętność wody. Zanieczyszczenie trwało od 02.07. do 31.12.2019r.

Na terenie powiatu rypińskiego zlokalizowano jedno laboratorium badawcze. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w ramach nadzoru nad laboratoriami wykonującymi badania jakości wody wydał 1 decyzję zatwierdzającą system jakości prowadzonych badań wody na podstawie złożonego wniosku i 1 decyzję o opłacie.

W 2019r podobnie jak w roku poprzednim, z wodociągów były niemal wszystkie miejscowości na terenie powiatu rypińskiego, z wyjątkiem jednej – Lamkowizny, gmina Wąpielsk. Część posesji nie była przyłączona do wodociągów.

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

Lp.	Wodociąg o produkcji [m^3/d]	Liczba ludności korzystająca z wodociągu [tyś.]	Liczba wodociągów ogółem
1	≥ 100	0,736	1
2	100 – 1000	25,610	12
3	1000 – 10000	15,726	1
4	RAZEM	42,072	14

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w roku sprawozdawczym 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 32 pobory próbek wody do badań, pobrano 80 próbek wody do spożycia w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego, 2 inne – bakteriologia oraz 3 próbki wody w kierunku Legionella Sp. Łącznie 85 próbek;
- przeprowadzono łącznie 33 kontrole sanitarne.

V. Nadzór nad żywnością i żywieniem

W 2019r. w ewidencji pozostawało 575 zakładów. Nadzorem sanitarnym objętych było 285 zakładów. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 479 kontroli sanitarnych, w tym 50 kontroli interwencyjnych.

W wyniku kontroli przeprowadzanych w ramach nadzoru bieżącego wydano 221 decyzji, w tym: 93 decyzje o opłacie za stwierdzone nieprawidłowości, 34 decyzje nakazujące wykonanie nieprawidłowości, 7 decyzji umarzających postępowanie administracyjne, 5 decyzji nakazujących wycofanie z obrotu środka spożywczego, 43 decyzje zatwierdzające zakład, 36 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów, 3 decyzje zmieniające termin wykonania nakazów zawartych w decyzjach nakazujących.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 28 mandatów karnych na kwotę 9400,00 zł. Średnio, co 17 kontrola kończyła się mandatem o średniej wysokości ok. 336,00 zł.

W czasie kontroli w 152 obiektach dokonano oceny zgodności z arkuszem stanu sanitarnego - analiza ryzyka. W wyniku przeprowadzonej oceny zgodności w kontrolowanych zakładach stwierdzono jeden zakład o wysokiej kategorii ryzyka, oraz stwierdzono 12 zakładów o średniej kategorii ryzyka.

283 zakłady posiadało wdrożone zasady GHP/GMP, 274 zakładów posiadało wdrożony system HACCP.

Łącznie w 2019r. pobrano do badań 125 próbek w tym 123 próbki środków spożywczych, 1 próbkę wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością i 1 próbkę produktu kosmetycznego, 2 próbki środków spożywczych pobrano do laboratorium radiologii, oraz 1 próbkę mięsa drobiowego do laboratorium badawczego PiWET w Puławach. Pobranych próbek nie kwestionowano.

OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOCI

Automaty do lodów.

W roku 2019 działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 12 automatach do lodów. 7 zakładów skontrolowano, 4 zakłady oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategoryzację ryzyka, w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan techniczno-sanitarny stwierdzony w czasie kontroli nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych. 7 skontrolowanych zakładów posiadało w pełni wdrożone instrukcje GHP/GMP i system HACCP, wystawiono 2 decyzje zatwierdzające zakład i 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów.

Piekarnie

W roku 2019 w rejestrze zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 7 zakładów. 6 zakładów skontrolowano, w 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości. 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, 1 zakład otrzymał niską kategorię ryzyka, 1 zakład otrzymał średnią kategoryzację ryzyka. W porównaniu z rokiem poprzednim stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów nie uległ zmianie. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Wydano 6 decyzji administracyjnych w tym 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości i 4 decyzje o opłacie w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości oraz jedną decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów, wystawiono 1 mandat karny na kwotę 500,00zł. Do badań pobrano 5 próbek środków spożywczych których nie kwestionowano. 6 zakładów w 2019r. w pełni realizowało zasady GHP/GMP i system HACCP.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych stwierdzono nieprawidłowości:

- brak czystości w pomieszczeniach kontrolowanego zakładu (pomieszczenie produkcyjne-hala produkcyjna, magazyn surowa (mąki), magazyn surowców (dodatki); podłogi brudne, pajęczyny na ścianach i sufitach, umywalki brudne, urządzenie chłodnicze brudne w magazynie surowców (dodatki),

- uszkodzona bateria przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu produkcyjnym-hala produkcyjna (pomieszczenie wypieku pieczywa),
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu prowadzącym do magazynu surowca (mąki) oraz do magazynu surowców (dodatków), ściana trudna do utrzymania w czystości, ubytki płytek ceramicznych na ścianach, na ścianach i sufitach zacieki, łuszcząca się farba na ścianach i sufitach, ściany i sufity brudne,
- zły stan techniczny podłogi w magazynie surowca (mąki), podłoga trudna do utrzymania w czystości, uszkodzona posadzka, ubytki betonu, beton ukruszony (ukruszenia).

Podczas przeprowadzania 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. Dodatkowo prowadzono kontrole w zakresie znajdowania się w środkach spożywczych produkowanych w zakładach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie substancji dodatkowych: estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczany E 481-482, w tej grupie obiektów nie stwierdzono produktów które zawierają ww. substancje dodatkowe.

Ciastkarnie

W roku 2019 działalność produkcyjna prowadzona była w 5 zakładach, 5 zakładów skontrolowano. W roku sprawozdawczym w 1 zakładzie dokonano oceny w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakład ten otrzymał średnią kategorię ryzyka. W porównaniu z rokiem poprzednim stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów uległ pogorszeniu, w 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości, w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej w tym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu (pomieszczenia produkcyjne, pomieszczenie wychładzania wyrobu gotowego, pomieszczenie chłodni do przechowywania surowca, pomieszczenie magazynowe opakowań kartonowych do środków spożywczych): podłogi brudne, pajęczyny na ścianach i sufitach, drzwi brudne, ściany i sufity brudne, pojemniki do przechowywania wyrobów gotowych brudne, umywalki brudne,
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu wychładzania wyrobu gotowego, ściany i sufity brudne, ubytki farby na ścianach, ściany trudne do utrzymania w czystości,
- zły stan sanitarno-techniczny podłogi w pomieszczeniu wychładzania wyrobu gotowego, podłoga trudna do utrzymania w czystości, uszkodzone płytki ceramiczne, podłoga brudna,
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu chłodni do przechowywania surowców, ściany i sufity brudne, ściany trudne do utrzymania w czystości, na ścianach i na suficie pajęczyny,
- brak skutecznego zabezpieczenia wszystkich pomieszczeń zakładu przed dostępem szkodników, brak ekranów zatrzymujących owady na otworach drzwiowych i okiennych, podczas kontroli stwierdzono otwarte okna i drzwi do pomieszczeń zakładu (pomieszczenie produkcyjne, pomieszczenie magazynowe opakowań kartonowych do środków spożywczych, magazyn wyrobu gotowego), stwierdzono podczas kontroli żywe owady (osy, muchy) w pomieszczeniach zakładu w tym w pomieszczeniach produkcyjnych, stwierdzono owady na powierzchniach roboczych, oraz na środkach spożywczych,
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniu magazynowym do przechowywania opakowań kartonowych do środków spożywczych, stwierdzono na ścianach i sufitach pajęczyny, zacieki na ścianach, łuszcząca się farba, widoczne ślady pleśni na ścianach, ściany i sufity brudne, nieszczelności w ścianach (otwory).

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Do badań pobrano 10 próbek środków spożywczych, których nie kwestionowano. Wydano 4 decyzje administracyjne w tym 2 decyzje o opłacie, 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości i 1 decyzję zatwierdzającą zakład, wystawiono 1 mandat karny kredytowany na kwotę 500, 00zł.

5 zakładów w 2019r. prawidłowo prowadził dokumentację GHP/GMP i system HACCP.

W wyniku kontroli sanitarnych w ciastkarniach zwracano uwagę na stosowane surowce i substancje dodatkowe, nie stwierdzano surowców i substancji dodatkowych, które w swoim składzie zawierałyby składniki pochodzące z organizmów genetycznie modyfikowanych. Dodatkowo prowadzono kontrole w zakresie znajdowania się w środkach spożywczych

produkowanych w zakładach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie substancji dodatkowych: estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczany E 481-482, w 1 zakładzie stwierdzono produkty które zawierają ww. substancje dodatkowe.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

W roku 2019 działalność produkcyjna prowadzona była w 1 zakładzie produkującym soki pasteryzowane jabłkowe z dodatkiem innych owoców i warzyw, w którym przeprowadzono w roku sprawozdawczym 2 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzano nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym dokonano oceny w oparciu o arkusz analizy ryzyka w 1 zakładzie, zakład otrzymał niską kategoryzację ryzyka. Zakład prawidłowo prowadzi dokumentację GHP/GMP i system HACCP. W porównaniu z rokiem poprzednim stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów nie uległ zmianie.

Zakłady Przemysłu Zbożowo - Młynarskiego.

W 2019r. funkcjonował 1 zakład, w którym ma miejsce przemiał ziarna kukurydzy na mąkę i kasze kukurydziane.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. W roku sprawozdawczym dokonano oceny w oparciu o arkusz analizy ryzyka w 1 zakładzie, zakład otrzymał niską kategoryzację ryzyka. Właściciele zakładu dbają o jakość zdrowotną produkowanych środków spożywczych, systematycznie są wykonywane badania produkowanej żywności w laboratoriach posiadających akredytację w kierunku GMO oraz w kierunku mykotoksyn. Zakupiony sprzęt laboratoryjny pozwala na wstępne określenie zawartości mykotoksyn w ziarnie kukurydzy – kontrola wewnętrzna w zakładzie. Stan sanitarno – techniczny zakładu w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległ zmianie. Zakład posiada wdrożony dobrą praktykę higieniczną GHP, dobrą praktykę produkcyjną GMP i system HACCP oraz certyfikat ISO. W 2019r. do badań pobrano 1 próbkę środka spożywczego, pobranej próbki nie kwestionowano.

Wytwórnice Koncentratów Spożywczych.

W 2019r. w tej grupie obiektów funkcjonowały 2 zakłady, które skontrolowano. W roku sprawozdawczym dokonano oceny 2 zakładów w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategoryzację ryzyka.

1 zakład jest producentem koncentratów spożywczych takich jak koncentraty deserów, ciast, lodów, przypraw i dodatków do ciast, produktów instant. Zakład jest jedynym na terenie powiatu rypińskiego obiektem produkującym środki spożywcze wzbogacane w witaminy (kiszki z witaminą C) oraz środki spożywcze wzbogacane w składniki mineralne i witaminy (SMAKAO kakao instant plus witaminy.). 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. Stan sanitarno- techniczny tego zakładu nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

1 zakład jest producentem proszku gofrowego i naleśnikowego, przeprowadzono w nim 2 kontrole sanitarne w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Jego stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat. Zakład posiada procedury GHP/GMP i system HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych. Wydano 2 decyzje o opłacie w związku z prowadzonym postępowaniem administracyjnym, rozpoczętym w 2018r. Stan sanitarny zakładów w tej grupie obiektów uległ poprawie w porównaniu do roku poprzedniego. Dodatkowo prowadzono kontrole w zakresie znajdowania się w środkach spożywczych produkowanych w zakładach będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie substancji dodatkowych: estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczany E 481-482, w 1 zakładzie stwierdzono produkt który zawiera ww. substancje dodatkowe.

Inne wytwórnice żywności

W 2019r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 76 zakładów. 8 zakładów skontrolowano. W roku sprawozdawczym dokonano oceny 4 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 produkcja obwarzanków (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 3 kontrole sanitarne w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

- 70 zakładów gospodarstwa rolnego, w których odbywa się produkcja pierwotna surowców roślinnych do produkcji żywności. W ww. zakładach przeprowadzono w roku sprawozdawczym - 5 kontrole sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

- 2 zakłady produkcji grzybów, w tych zakładach nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli sanitarnych.

- 1 zakład działający w ramach rolniczego handlu detalicznego produkującego syropy owocowe oraz susz roślinny, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości, zakład w roku sprawozdawczym zakończył działalność, wydano 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów.

- 1 zakład produkujący syropy owocowe oraz susz roślinny, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości, wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych, nie stwierdzano nieprawidłowości, wydano 1 decyzję zatwierdzającą zakład, oraz 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów. 8 skontrolowanych zakładów posiadało wdrożone GHP i system HACCP.

W tej grupie obiektów pobrano do badań 1 próbkę środków spożywczych w kierunku radiologii (1 próbka jabłek w przechowalni owoców).

Łącznie w tej grupie obiektów wydano 3 decyzje administracyjne w tym 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów i 1 decyzję zatwierdzającą zakład. Stan sanitarno – techniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

OBIEKTY OBROTU ŻYWNÓŚCIĄ

Sklepy spożywcze

W 2019r. działalność handlowa prowadzona była w 110 zakładach. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 73 zakładach. Analizę ryzyka przeprowadzono w 41 zakładach, 1 zakład uzyskał wysoką kategorię ryzyka, 7 zakładów uzyskało średnią kategorię ryzyka. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno-techniczny sufitów i ścian w pomieszczeniach zakładów (sala sprzedaży, magazyn, szatnia, wc dla personelu), ściany i sufity brudne, pajęczyny na ścianach i sufitach, zacieki na ścianach, łuszcząca się farba na ścianach i sufitach, uszkodzone panele na suficie,
- stwierdzano podczas kontroli w zakładach na sali sprzedaży środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia; stwierdzano środki spożywcze bez etykiet niewiadomego pochodzenia; stwierdzano brak na opakowaniach środków spożywczych terminu przydatności do spożycia; stwierdzano mięso drobiowe (skrzydełka drobiowe) w magazynie w zamrażarce bez oznakowania, brak dokumentacji stwierdzającej pochodzenie mięsa drobiowego (skrzydełka drobiowe), brak do wglądu dokumentacji dostawy dotyczącego zakupu mięsa drobiowego (skrzydełka drobiowe); stwierdzano podczas kontroli mięso drobiowe (udka) w dużych ilościach niewiadomego pochodzenia w pojemniku plastikowym w wodzie w pomieszczeniu socjalnym; stwierdzano na sali sprzedaży w chłodziarce w pojemniku plastikowym w woreczkach foliowych wprowadzane do obrotu końcówki wędlin (ścinki) i końcówki sera (ścinki) niewiadomego pochodzenia (brak etykiet, brak dokumentów dostawy),

- brak czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach zakładu, podłogi we wszystkich pomieszczeniach, brudne umywalki, na półkach padłe owady, brudne parapety, półki brudne gdzie składowane są środki spożywcze, zakurzone produkty spożywcze, urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze brudne, zamrażarki oszronione, pajęczyny na ścianach i sufitach, w szafie do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej brudno, odzież osobista składowana w przypadkowym miejscu na zamrażarce w magazynie, krajalnica do wędlin nie utrzymana w czystości (sala sprzedaży);
- w szatni damskiej składowane metalowe regały, w szatni męskiej składowane kartony z artykułami przemysłowymi,
- brak segregacji odzieży osobistej i ochronnej w szafie do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej (pomieszczenie magazynowe),
- brak prawidłowych pojemników na odpady komunalne we wszystkich pomieszczeniach wewnątrz zakładu (brak pokryw na pojemnikach), odpady komunalne zbierane nieprawidłowo w kontrolowanym zakładzie w workach z tworzywa sztucznego, oraz w kartonie,
- brak aktualnej dokumentacji dotyczącej dobrej praktyki higienicznej GHP i systemu HACCP dotyczącej kontrolowanego zakładu,
- zły stan techniczny szafy do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej, drzwi do szafy uszkodzone, uszkodzona prowadnica do przesuwania drzwi, brak możliwości przesuwania drzwi,
- brak dostępu do szafy do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej, na posadzce bezpośrednio przy szafie ustawione artykuły przemysłowe i artykuły spożywcze,
- brak bieżącej wody ciepłej przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu wc,
- brak szafy do przechowywania odzieży osobistej i ochronnej w zakładzie, odzież ochronna powieszona na wieszaku (magazyn), obuwie w przypadkowych miejscach na sali sprzedaży, odzież osobista położona na środkach spożywczych (magazyn),
- brak dokumentacji dotyczącej dobrej praktyki higienicznej GHP i systemu HACCP w kontrolowanym zakładzie,
- osoba mająca kontakt z żywnością w tym z żywnością nieopakowaną wykonuje pracę bez odzieży ochronnej,
- stwierdzano nieprawidłową sprzedaż środków spożywczych, na krajalnicy do wędlin położony karton z paczkami (sala sprzedaży), na sokach położony mop do mycia podłogi w części magazynowej, sprzęt porządkowy w przypadkowym miejscu w magazynie, na wadze przeznaczonej do ważenia warzyw położony karton z chipsami; stwierdzano nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (napoje) w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji koszy zakupowych, brak możliwości mycia i dezynfekcji koszy zakupowych; stwierdzono nadmiar towaru w stosunku do powierzchni pomieszczeń sklepu spożywczego, sprzedaż odzieży w bezpośrednim kontakcie ze środkami spożywczymi, na napojach poukładane pojemniki z odzieżą (sala sprzedaży),
- brak aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika mającego kontakt z żywnością,
- brak rozdzielnej sprzedaży surowców i wyrobów gotowych, surowce (mięso drobiowe) i wyroby gotowe (wędliny) ważone są na jednej wadze na stoisku sprzedaży mięsa i wędlin; wędliny ważone są na tej samej wadze co warzywa i owoce;
- brak do wglądu dokumentacji dotyczącej dobrej praktyki higienicznej GHP i systemu HACCP,
- stwierdzano nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych (napoje alkoholowe i bezalkoholowe), środki spożywcze przechowywane są w pomieszczeniu składowania węgla kamiennego; stwierdzano nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych łatwopsujących się, przetwory rybne (makrela wędzona) i jogurty składowane na ladzie sprzedaży, przerwanie łańcucha chłodniczego (temperatura na sali sprzedaży +20°C); stwierdzano nieprawidłowe przechowywanie części środków spożywczych (artykuły ciastkarskie przechowywane na krajalnicy do mięsa),
- brak w zakładzie urządzenia do mycia i dezynfekcji narzędzi roboczych i wyposażenia w bieżącą ciepłą zimną wodą.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 188 kontroli sanitarnych, w tym 35 kontroli interwencyjnych, 19 kontroli interwencyjnych przeprowadzonych było w związku z doniesieniami sanitarnymi, które dotyczyły złego stanu sanitarnego zakładów, sprzedaży w zakładach środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością, znajdowania się w zakładach kontrolowanych obecności owadów (mole), nieprawidłowego postępowania z odpadami komunalnymi (nadmiar gromadzenia odpadów w obrębie zakładów, pojemniki na odpady na zewnątrz zakładów przepełnione), 9 doniesień sanitarnych zostało potwierdzonych, 10 doniesień sanitarnych nie zostało potwierdzonych. 16 kontroli interwencyjnych przeprowadzonych było w związku z koniecznością wycofania z obrotu środków spożywczych zgłoszonych do systemu RASFF, w tym 1 kontrola interwencyjna została przeprowadzona w związku z otrzymanym kwestionowanym wynikiem badań z laboratorium próbki pobranej przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie, PPIS w Rypinie zgłosił produkt do systemu RASFF. Produkt został wycofany z obrotu i przekazany do utylizacji.

Wydano 88 decyzji administracyjnych, 45 decyzji o opłacie w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 17 decyzji nakazujących wykonanie nieprawidłowości, 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne, 7 decyzji zatwierdzających zakład, oraz 8 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów, 4 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środka spożywczego, 3 decyzje zmieniające termin wykonania decyzji nakazującej. Nałożono 18 mandatów karnych na kwotę 5800,00 zł.

Pobrano do badań laboratoryjnych 102 próbki w tym 101 próbek środków spożywczych i 1 próbkę produktów kosmetycznych, których nie kwestionowano. 70 zakładów realizowało w pełni zasady GHP, 70 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). Dodatkowo prowadzono kontrole w zakresie znajdowania się w sklepach spożywczych w środkach spożywczych oferowanych do sprzedaży substancji dodatkowych: estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczany E 481-482, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w środkach spożywczych ww. substancji dodatkowych.

W tej grupie obiektów znajduje się 6 sklepów wielkopowierzchniowych, które zostały w roku sprawozdawczym skontrolowane, 3 zakłady zostały ocenione w oparciu o arkusz ryzyka i uzyskały niską kategorię ryzyka. Łącznie w grupie sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzono 52 kontrole sanitarne w tym 7 kontroli interwencyjnych, 4 kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z doniesieniami sanitarnymi dot. złej jakości zdrowotnej sprzedawanych środków spożywczych, złego stanu sanitarnego zakładów, niezachowania podstawowych zasad higieny przy sprzedaży środków spożywczych, znajdowania się w zakładach kontrolowanych obecności owadów (mole), 1 doniesienie sanitarne zostało potwierdzone, 3 doniesienia sanitarne nie zostały potwierdzone. 3 kontrole interwencyjne zostały przeprowadzone w związku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF, nałożono 3 mandaty karne w wysokości 1200,00zł., wydano 6 decyzji administracyjnych w tym 4 decyzje po opłacie i 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości.

W sklepach wielkopowierzchniowych pobrano do badań 49 próbek środków spożywczych, próbek nie kwestionowano. 6 zakładów realizowało w pełni zasady GHP i system HACCP. Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów (sklepy spożywcze) w porównaniu do poprzedniego roku uległ pogorszeniu.

Kioski spożywcze

W 2019r. działalność handlowa prowadzona była w 85 zakładach. Skontrolowano 39 zakładów. Ocenę zgodności z arkuszem analizy ryzyka przeprowadzono w 25 kioskach spożywczych, 3 zakłady uzyskały średnią kategorię ryzyka.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- stwierdzano podczas kontroli w zakładach na sali sprzedaży środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia; stwierdzano w kontrolowanych zakładach na sali sprzedaży w chłodzarnie wprowadzane do obrotu wędliny niewiadomego pochodzenia (brak etykiet),
- brak czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach zakładów: brudne półki, zakurzone środki spożywcze, brudne urządzenia chłodnicze, brudna podłoga,
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu (sala sprzedaży, magazyn), widoczne zacieki na ścianach i sufitach, ściana trudna do utrzymania w czystości, na ścianie styropian, łuszcząca się farba na ścianach, ściany i sufity brudne,
- brak prawidłowych pojemników na odpady komunalne wewnątrz zakładu: odpady komunalne gromadzone w workach foliowych, brak pokrywy na pojemnikach,
- brak umywalki z zimną i ciepłą wodą bieżącą w pomieszczeniu wc w zakładzie,
- brak szafy do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej w zakładzie, odzież osobista zawieszona na wieszaku nad ziemniakami w pomieszczeniu magazynowym w zakładzie,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych łatwopsujących się, przetwory rybne (makrele i łosoś wędzony, śmietana) składowane na urządzeniu zamrażalniczym, przerwanie łańcucha chłodniczego, temperatura na sali sprzedaży +21°C,
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu wc w zakładzie.

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

W tej grupie obiektów 38 zakładów realizowało w pełni zasady GHP i systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 53 kontrole sanitarne, w tym 5 kontroli interwencyjnych, 4 kontrole interwencyjne dotyczyły doniesień sanitarnych na złą jakość środków spożywczych, zły stan sanitarno-techniczny zakładów, w 3 przypadkach doniesienia sanitarne zostały potwierdzone, w 1 przypadku doniesienie nie zostało potwierdzone, 1 kontrola interwencyjna została przeprowadzona w związku z otrzymanym powiadomieniem RASFF.

Wydano w tej grupie obiektów 44 decyzje administracyjne w tym 8 decyzji nakazujących wykonanie nieprawidłowości, 21 decyzji o opłacie w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 5 decyzji zatwierdzających zakład, 7 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów, 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu środka spożywczego. Nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 1800.00 zł za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne.

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

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). Dodatkowo prowadzono kontrole w zakresie znajdowania się w kioskach spożywczych w środkach spożywczych oferowanych do sprzedaży substancji dodatkowych: estry sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczany E 481-482, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono w środkach spożywczych ww. substancji dodatkowych.

Magazyny hurtowe

W 2019r. działalność handlową prowadzono w 9 magazynach hurtowych, 3 magazyny skontrolowano. Analizę ryzyka przeprowadzono w 2 magazynach hurtowych i uzyskały niską kategorię ryzyka. Stan sanitarno – techniczny w tej grupie obiektów nie uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego.

3 zakłady realizowało w pełni zasady GHP i systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 1 kontrolę interwencyjną w wyniku których nie stwierdzano nieprawidłowości. Kontrola interwencyjna przeprowadzona była w związku z powiadomieniem RASFF dot. wycofania z obrotu produktu pn. kurczak świeży

(tuszka drobiowa), w którym stwierdzono w wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych obecność bakterii Salmonella.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W tej grupie obiektów w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostaje 38 zakładów tj. obiekty prowadzące sprzedaż owoców i warzyw, wyrobów cukierniczych, mięsa i wędlin na targowiskach. Skontrolowano 7 zakładów, przeprowadzono 23 kontrole sanitarne, wydano 7 decyzji administracyjnych w tym 3 decyzje o opłacie, 2 decyzje zatwierdzające zakład, 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów. 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 3 decyzje o opłacie, wydano 1 mandat karny na kwotę 300,00zł, sprawę przekazano według właściwości do terenowo właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii.

7 obiektów posiadało w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Stan sanitarno - techniczny obiektów ruchomych i tymczasowych w porównaniu do roku poprzedniego uległ pogorszeniu.

Środki transportu żywności

W 2019r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 36 zakładów. 18 obiektów skontrolowano, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 6 decyzji zatwierdzających zakład. Skontrolowane obiekty posiadały w pełni wdrożony system GHP i HACCP. Zakładów w tej grupie obiektów nie oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka. Stan sanitarno - techniczny w tej grupie obiektów nie uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego.

Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów pod nadzorem sanitarnym pozostawało 43 zakładów tj.:

- 1- strona internetowa prowadzona w formie forum wymiany informacji na temat zdrowego stylu życia reklamująca i prezentująca środki spożywcze wzbogacane w witaminy i składniki mineralne oraz suplementy diety;
- 1- podmiot prowadzący pośrednictwo sprzedaży suplementów diety za pośrednictwem platformy handlowej on-line: allegro.pl i za pośrednictwem sklepu internetowego,
- 1- pośrednictwo w imporcie słodczy,
- 3- przechowalnie owoców,
- 1-pośrednictwo w sprzedaży warzyw i owoców,
- 1-pośrednictwo w sprzedaży środków spożywczych,
- 1-stragan sprzedaży owoców i warzyw,
- 2- saloniki prasowe,
- 1-sklep internetowy oferujący do sprzedaży mleko i przetwory z mleka,
- 1-sprzedaż słodczy trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych (sklep z metalowy z częściami samochodowymi),
- 3-sprzedaż środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych,
- 1-kwiaciarnia obsługująca pocztę kwiatową (sprzedaż napojów alkoholowych),
- 7- Urzędów pocztowych wprowadzających do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych,
- 2- Kluby Fitness wprowadzający do obrotu środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych,
- 16- aptek i punktów aptecznych,
- 1 - magazyn zbóż i roślin oleistych.

Łącznie w tej grupie obiektów skontrolowano 15 zakładów, 9 zakładów oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, które uzyskały niską kategorię ryzyka. Przeprowadzono 21 kontroli

sanitarnych w tym 3 kontrole interwencyjne, 2 kontrole interwencyjne przeprowadzone były w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym dotyczącym wycofania z obrotu suplementu diety w którym stwierdzono w wyniku badań laboratoryjnych przekroczenie dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA, 1 kontrola interwencyjna dotyczyła wprowadzania do obrotu suplementów diety za pośrednictwem **platformy handlowej on-line: allegro.pl i za pośrednictwem sklepu internetowego** bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o którym mowa w art. 63 ust 2 pkt 10, ust 3 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) i uzyskaniu zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W tej grupie obiektów wydano 2 decyzje zatwierdzające zakład i 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów.

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. 15 zakładów posiadało w pełni wdrożone zasady GHP i system HACCP. Do badań pobrano 5 próbek środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

Stan sanitarny w tej grupie obiektów uległ pogorszeniu w porównaniu do lat poprzednich.

OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Zakłady Żywienia Zbiorowego – otwarte

W 2019r. działalność prowadzona była w 65 zakładach (w tym 42 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 37 zakładów, w tym 23 zakłady małej gastronomii. 17 zakładów oceniono zgodnie z arkuszem analizy ryzyka, w tym 11 zakładów małej gastronomii, wszystkie zakłady uzyskały niską kategorię ryzyka.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości w zakładach żywienia zbiorowego otwartego w tym w zakładach małej gastronomii:

- stwierdzano w kontrolowanych zakładach brak informacji dla konsumentów o składnikach wchodzących w skład przygotowanych potraw i o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
- brak czystości w pomieszczeniach zakładu: brudne podłogi we wszystkich pomieszczeniach zakładu, brudny sprzęt, urządzenia, brudne urządzenia chłodnicze (pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, kuchnia właściwa), brudne szyby w otworach okiennych (sala konsumpcyjna), brudna umywalka w kuchni właściwej,
- nieprawidłowe składowanie pustych opakowań kartonowych po środkach spożywczych (opakowania kartonowe składowane w dużej ilości w kuchni właściwej, w magazynie, w ciągu komunikacyjnym, brak możliwości dojścia do urządzeń chłodniczych w pomieszczeniu magazynowym oraz do urządzeń w kuchni właściwej),
- nieprawidłowe składowanie odpadów komunalnych w zakładzie (worki z odpadami składowane w kuchni właściwej, w ciągu komunikacyjnym),
- składowanie akcesoriów komputerowych w dużej ilości, w pomieszczeniu przeznaczonym do wstępnego przygotowania mięsa,
- zły stan sanitarno-techniczny sufitu w pomieszczeniu kuchni właściwej (sufit brudny, zacieki na suficie),
- brak oświetlenia w pomieszczeniu magazynowym,
- brak prawidłowego pojemnika na odpady w pomieszczeniu kuchni właściwej (pojemnik bez pokrywy),
- brak prawidłowej odzieży ochronnej osób mających kontakt z żywnością,

37 zakładów realizowało w pełni zasady GHP/GMP i HACCP, w tym 23 zakłady małej gastronomii. Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów nie uległ poprawie w porównaniu do lat poprzednich.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 53 kontrole sanitarne, w tym 31 kontroli w zakładach małej gastronomii. W tej grupie przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w punktach małej gastronomii (doniesienie sanitarne). 1 kontrola interwencyjna w punkcie małej gastronomii dotyczyła niewłaściwej jakości zdrowotnej przygotowywanych potraw w zakładzie (doniesienie potwierdzone), 1 kontrola interwencyjna w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przygotowujących potrawy od surowca do wyrobu gotowego została przeprowadzona w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym złego stanu sanitarnego zakładu (doniesienie potwierdzone).

3 kontrole interwencyjne w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przygotowujących potrawy od surowca do wyrobu gotowego zostały przeprowadzone w związku z powiadomieniem RASFF otrzymanym od Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie dot. wycofania z obrotu produktu pn. świeże mięso drobiowe-udko kurczaka. Wydano 7 decyzji zatwierdzających zakład, w tym 4 decyzje zatwierdzające w punktach małej gastronomii do prowadzenia działalności gastronomicznej, wydano 7 decyzji nakazujących wykonanie nieprawidłowości, w tym 4 decyzje w punktach małej gastronomii, wydano 16 decyzji o opłacie w tym 8 decyzji w punktach małej gastronomii, oraz wydano 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w punkcie małej gastronomii a także wydano 10 decyzji wykreślających zakłady w punktach małej gastronomii.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wystawiono 2 mandaty karne na kwotę 500,00zł, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego przygotowujących potrawy od surowca do wyrobu gotowego wystawiono 1 mandat karny na kwotę 300,00zł, w 1 punkcie małej gastronomii wystawiono 1 mandat karny na kwotę 300,00zł. Prowadzono również działania akcyjne dotyczące wzmoczenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi, w związku z ASF. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości.

W porównaniu do lat poprzednich stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów uległ pogorszeniu dotyczy to zakładów żywienia zbiorowego otwartego przygotowujących potrawy od surowca do wyrobu gotowego jak i punktów małej gastronomii.

Zakłady Żywienia Zbiorowego – zamknięte

W 2019r. w tej grupie obiektów działalność prowadziło 67 zakładów tj.

- 27 stołówek szkolnych (w tym 9 w systemie cateringowym),
- 14 stołówek na obozach i koloniach (wypoczynki dzieci i młodzieży),
- 11 stołówek przedszkolnych (w tym 2 w systemie cateringowym),
- 13 innych zakładów żywienia (11 Kół Gospodyń Wiejskich, 2 obiekty agroturystyczne),
- 2 stołówki w domach opieki społecznej,

Skontrolowano w tej grupie 54 zakłady. 37 zakładów oceniono w oparciu o arkusze analizy ryzyka, nie stwierdzono obiektów o średniej i wysokiej kategorii ryzyka.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów nie stwierdzano nieprawidłowości sanitarno-technicznych. 56 zakładów posiada wdrożone GHP/GMP i system HACCP. W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 56 kontroli sanitarnych. Wydano 10 decyzji zatwierdzających zakład, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne, 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów. Nie nałożono mandatów karnych. Stan sanitarno-techniczny zakładów uległ poprawie w porównaniu z rokiem poprzednim. Prowadzono również działania akcyjne dotyczące wzmoczenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi, w związku z ASF. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości.

STOŁÓWKI W ZAKŁADACH OPIEKI SPOŁECZNEJ

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 2 zakłady w których nie przeprowadzono kontroli sanitarnych.

STOŁÓWKI SZKOLNE

W roku sprawozdawczym funkcjonowało 27 zakładów. 27 zakładów skontrolowano. 26 zakładów oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategorię ryzyka. Łącznie przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych, w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów wydano 2 decyzje administracyjne w tym 2 decyzje w stołówkach szkolnych w systemie cateringowym, 1 decyzję zatwierdzającą zakład i 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów. 27 zakładów w pełni realizowało zasady GHP/GMP i systemu HACCP.

Łącznie 9 zakładów prowadzi żywienie w systemie cateringowym, 9 zakładów żywienia w systemie cateringowym skontrolowano, 9 zakładów oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategorię ryzyka. Łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości

W wyniku wzmożonego nadzoru sanitarnego stan techniczno-sanitarny placówek żywienia oraz dożywiania dzieci i młodzieży poprawia się, jest to wynikiem dobrej współpracy z Urzędami Gmin oraz znaczącymi nakładami finansowymi na doposażenie i przygotowanie prawidłowych warunków przygotowania posiłków oraz i ich higieniczne wydawanie.

Wszystkie skontrolowane stołówki w systemie cateringowym posiadały opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP i wdrożony system HACCP.

Dokumentacja żywieniowa w 6 stołówkach przygotowujących pełne posiłki obiadowe prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych.

W 17 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadanie jadłospisy. Prowadzone żywienie nie budziło zastrzeżeń.

STOŁÓWKI NA OBOZACH I KOLONIACH

W roku sprawozdawczym w rejestrze pozostawało 14 stołówek na koloniach i obozach (wypoczynki dzieci i młodzieży). Przeprowadzono kontrole sanitarne w 8 zakładach, zakładów nie oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka. W pozostałych obiektach nie organizowano wypoczynku w 2019r.

Przeprowadzono łącznie 8 kontroli sanitarnych, w wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzano nieprawidłowości sanitarno – technicznych. W większości przypadków wypoczynek dzieci i młodzieży organizowany był w placówkach nauczania, które są przygotowane do prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży.

We wszystkich skontrolowanych zakładach realizowano zasady GHP/GMP. W większości zakładach wykorzystywane są instrukcje GHP/GMP z działalności stołówek szkolnych. Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarnej i Epidemiologicznej w Rypinie przeprowadza kontrolę sanitarną podczas każdego turnusu, na którym ma miejsce wypoczynek dzieci i młodzieży. W 8 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadanie jadłospisy. Prowadzone żywienie nie budziło zastrzeżeń. Stan sanitarno-techniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE

W 2019r. funkcjonowało 11 zakładów. 10 zakładów skontrolowano, w wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości:

Wydano 2 decyzje administracyjne w tym 2 decyzje zatwierdzające zakład, 1 decyzję zatwierdzającą stołówkę przedszkolną przygotowującą posiłki od surowca do wyrobu gotowego oraz 1 decyzję zatwierdzającą stołówkę przedszkolną w systemie cateringowym. 9 zakładów oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka w tym 2 zakłady prowadzące żywienie w systemie cateringowym, zakłady otrzymały niską kategorię ryzyka. 8 stołówek prowadziło żywienie dzieci przygotowując posiłki od surowca do wyrobu gotowego, 2 zakłady prowadziły żywienie dzieci w systemie cateringowym.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 11 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole w stołówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym. W 8 zakładach dokumentacja żywieniowa prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych, w 7 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadanie jadłospisy. Prowadzone żywienie nie budziło zastrzeżeń. We wszystkich skontrolowanych zakładach realizowano zasady GHP/GMP

i system HACCP. Stan sanitarno-techniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku uległ poprawie

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA

W 2019r. w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 13 zakładów tj.: 2 stołówki agroturystyczne oraz 11 Kół Gospodyń Wiejskich. Skontrolowano w tej grupie 9 zakładów, 2 zakłady oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka, zakłady otrzymały niską kategorię ryzyka. W tej grupie obiektów przeprowadzono 9 kontrole sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 8 decyzji administracyjnych w tym 7 decyzji zatwierdzających zakład i 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne. We wszystkich skontrolowanych zakładach realizowano zasady GHP/GMP i system HACCP.

Miejsca produkcji przedmiotów użytku

W 2019r. nadzorem sanitarnym objęto 6 zakładów tj. zakłady produkujące opakowania do żywności. Skontrolowano 3 zakłady, zakładów nie oceniono w oparciu o arkusz analizy ryzyka. Przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną, kontrola interwencyjna została przeprowadzona w związku z doniesieniem sanitarnym dotyczącym złej jakości papieru powlekanego silikonem z nadrukiem, doniesienie sanitarne nie zostało potwierdzone. Kontrole sanitarne w tej grupie obiektów nie wykazały nieprawidłowości. W tej grupie obiektów wydano 1 decyzję administracyjną tj. decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów. 3 skontrolowane zakłady posiadają opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP. Stan sanitarno – techniczny zakładów nie budzi zastrzeżeń i pozostaje na wysokim poziomie na przestrzeni lat, w porównaniu do roku poprzedniego stan sanitarno- techniczny w tej grupie obiektów nie uległ pogorszeniu.

Miejsca obrotu przedmiotami użytku

W 2019r. w ewidencji zakładów pozostawało 12 zakładów w tym 7 magazynów hurtowych opakowań i naczyń jednorazowych i 5 sklepów z opakowaniami i naczyniami jednorazowymi. Skontrolowano w 2019r. 6 magazynów hurtowych opakowań i naczyń jednorazowych. Łącznie przeprowadzono 13 kontrole sanitarnych w magazynach hurtowych opakowań i naczyń jednorazowych, w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości i nie wydano decyzji administracyjnych. W 6 magazynach hurtowych opakowań i naczyń jednorazowych dokonano oceny zgodności z arkuszem oceny zakładu na podstawie analizy ryzyka, wszystkie zakłady oceniono pozytywnie (ryzyko niskie), nie stwierdzono zakładów o wysokiej kategorii ryzyka i o średniej kategorii ryzyka. Do badań pobrano 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbki nie kwestionowano. 6 zakładów posiada wdrożone procedury GHP.

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

Obiekty konfekcjonujące i produkujące kosmetyki

Ww. zakłady nie funkcjonują na terenie powiatu rypińskiego.

OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO-ZAMKNIĘTEGO

W 2019r. w 32 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano oceny prowadzonego żywienia zbiorowego. Oceniono jadłospisy w 17 stołówkach szkolnych i w 7 stołówkach przedszkolnych a także w 8 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 wynika z programu wprowadzającego codziennie do konsumpcji mleko dla uczniów oraz owoców i warzyw.

DZIAŁALNOŚĆ INSPEKCJI SANITARNEJ W CELU ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŻYWNOŚCI

RASFF

W 2019r. dokonywano działania akcyjne w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości środków spożywczych z systemu RASFF mogących znajdować się w obrocie. Łącznie przeprowadzono 16 działań akcyjnych,

- dot. produktu pn. Propolis Forte o smaku mentolowym (2 działania akcyjne),
- dot. produktu pn. Kebab wołowo-indyczy surowy wyrób mięsny mielony głęboko mrożony z dodatkiem wody,
- dot. produktu pn. „Kebab wołowo-indyczy” surowy wyrób mięsny mielony głęboko mrożony z dodatkiem wody,
- dot. produktu pn. Żołądki z indyka (PPIS w Rypinie dokonał zgłoszenia do systemu RASFF),
- dot. produktu pn. Świeże mięso drobiowe-udo z kurczaka,
- dot. produktu pn. Woda źródłana niegazowana Nestle Pure Life,
- dot. produktu pn. Kielbasa dobra,
- dot. produktu pn. Kebab wołowo-indyczy, surowy wyrób mięsny, mielony, głęboko mrożony z dodatkiem wody,
- dot. produktu pn. Porzeczka czerwona świeża,
- dot. produktu pn. Kurczak świeży (tuszka drobiowa) i jego elementy,
- dot. produktu pn. „Alesto, Orzeszki ziemne panierowane w pikantnym cieście o smaku paprykowym”,
- dot. produktu pn. Organic raisins,
- dot. produktu pn. Mąka gryczana,
- dot. produktu pn. Tusze drobiowe i elementy drobiowe,
- dot. produktu pn. kurczak świeży, udo z kurcząt świeże, porcja ze skrzydłem z kurcząt świeża, skrzydło z kurcząt świeże.

RAPEX

W 2019r. nie dokonywano działań akcyjnych w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości produktów kosmetycznych zgłoszonych do systemu RAPEX.

INNE AKCJE SPECJALNE

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU w 2019r. nie prowadzili innych działań akcyjnych.

INFORMACJA O WSPÓŁPRACY Z INNYMI JEDNOSTKAMI KONTROLNYMI, INSTYTUCJAMI ORAZ INNYMI KOMÓRKAMI ORGANIZACYJNYMI STACJI

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 2019r. 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 sprawozdania z badań środków spożywczych pobranych w zakładzie będącym pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie,
 - 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,
 - przekazano według właściwości do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Dworze Mazowieckim sprawę dotyczącą sprzedaży wyrobów mięsnych na targowisku miejskim w Rypinie przez podmiot będący pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Nowym Dworze Mazowieckim,
 - przekazano do wiadomości do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Grudziądzu sprawozdanie z badań próbki produktu pn. Żołądki z indyka pobranej przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie którego producent jest pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Grudziądzu,
 - przekazano do wiadomości do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Rypinie kopię pisma Powiatowego Lekarza Weterynarii w Olsztynie dot. powiadomienia informacyjnego dot. produktu pn. tuszki, elementy kurczaka, kielbasa białą surowa,
 - przekazano do wiadomości do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lipnie dokumentację dotyczącą złożonego w PSSE w Rypinie doniesienia sanitarnego dot. obecności zanieczyszczenia fizycznego (papier) w produkcie pn. Kielbasa Gajowego którego producent znajduje się pod nadzorem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lipnie,
- 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 2019r. przekazano do Starostwa Powiatowego w Rypinie „Ocenę stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej powiatu rypińskiego na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych w 2018r., 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 2 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 PPIS w Rypinie środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne produkcji pierwotnej w ramach podpisanego porozumienia z PiORIN i IOS.

Współpraca w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w PSSE

Na bieżąco prowadzona była współpraca dotycząca programu „Trzymaj formę”. Co miesiąc pracownikowi pionu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przekazywano informacje dotyczące zapobieganiu palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w nadzorowanych zakładach.

Współpraca w zakresie nadzoru zapobiegawczego w PSSE

Współpraca w zakresie nadzoru zapobiegawczego polegała na wspólnych kontrolach obiektów nowopowstałych oraz w przypadku dużych obiektów zmieniających zakres lub profil

prowadzonej działalności, a także w zakresie wydania opinii dotyczących przeprowadzenia imprez masowych odbywających się na terenie powiatu rypińskiego.

IMPORT

W 2019r. nie prowadzono działań związanych z importem żywności i przedmiotów użytku.

ZATRUCIA POKARMOWE

W 2019r. na terenie powiatu rypińskiego nie było przypadków zbiorowych zatruc pokarmowych.

Nadzór nad suplementami diety oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi w witaminy i składniki mineralne, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego wprowadzonymi po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP zlokalizowanymi na terenie powiatu rypińskiego

W 2019r. pod nadzorem sanitarnym Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawał 1 zakład produkujący środki spożywcze wzbogacane w witaminy i składniki mineralne. Zakład produkuje koncentraty deserów oraz konfekcjonuje sypkie środki spożywcze z dodatkiem witamin i składników mineralnych są kisieli wzbogacane w witaminę C, oraz produkt pn. SMAKAO kakao instant plus witaminy. W 2019r. ww. zakład nie wprowadzał nowych asortymentów środków spożywczych wzbogaczanych w witaminy i składniki mineralne. Łącznie produkowanych jest 14 różnych smaków kisieli z witaminą C. W ww. zakładzie została przeprowadzona 1 kontrola sanitarna w zakresie produkcji i oznakowania środków spożywczych w tym środków spożywczych wzbogaczanych w witaminy i składniki mineralne, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład posiada wymaganą dokumentację sanitarną na produkowane środki spożywcze wzbogacane w witaminy i składniki mineralne tj. przed rozpoczęciem produkcji zakład złożył powiadomienie do Głównego Inspektora Sanitarnego o zamiarze rozpoczęcia produkcji ww. środków spożywczych. Zgodnie z harmonogramem HACCP przeprowadzane są badania laboratoryjne ww. środków spożywczych w kierunku zawartości deklarowanych witamin i składników mineralnych oraz badania wyrobów gotowych. Zakład posiada wdrożony system HACCP, a przeprowadzane przez pracowników Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie kontrole sanitarne i audyty przez firmy zewnętrzne nie wykazują nieprawidłowości.

W rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostaje 1 zakład właściciel strony internetowej prowadzący działalność w formie wymiany informacji na temat zdrowego trybu życia, w tym informacji na temat suplementów diety i innych produktów służących poprawie zdrowia. W wyniku śledzenia (2 razy w roku sprawozdawczym) nie stwierdza się nieprawidłowości dotyczących prezentacji i reklamy suplementów diety. Poza prowadzonym nadzorem sanitarnym nad produkcją środków spożywczych wzbogaczanych w witaminy i składniki mineralne nadal pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie sprawowali wzmoczony bieżący nadzór nad obrotem środkami spożywczymi wzbogacanymi w witaminy i składniki mineralne oraz nad suplementami diety i nad środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Łącznie w zakresie nadzoru sanitarnego nad środkami spożywczymi wzbogacanymi w witaminy i składniki mineralne oraz nad suplementami diety i nad środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego w zakładach przeprowadzono 74 kontrole sanitarne w tym 67 kontrole kompleksowych, 4 kontrole tematyczne oraz 3 kontrole interwencyjne. 2 kontrole interwencyjne przeprowadzone były w związku z otrzymanym powiadomieniem alarmowym dotyczącym wycofania z obrotu suplementu diety w którym stwierdzono w wyniku badań laboratoryjnych przekroczenie dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA. 1 kontrola interwencyjna dotyczyła wprowadzania do obrotu suplementów diety za pośrednictwem platformy handlowej on-line: allegro.pl i za pośrednictwem sklepu internetowego bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o którym mowa w art. 63 ust 2 pkt 10, ust 3 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) i uzyskaniu zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli

organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. PPIS w Rypinie prowadzi w tej sprawie postępowanie wyjaśniające. W wyniku śledzenia portali internetowych w 2019r. stwierdzono prowadzenia działalności dotyczącej wprowadzania do obrotu suplementów diety za pośrednictwem portalu: allegro.pl przez użytkownika portalu wysyłającego suplementy diety z miejscowości Rypin, bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o którym mowa w art. 63 ust 2 pkt 10, ust 3 oraz art. 64 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) i uzyskaniu zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. PPIS w Rypinie prowadzi w tej sprawie postępowanie wyjaśniające.

Nadzór nad jednostkami systemu oświaty w zakresie prowadzonego żywienia dzieci i młodzieży.

W 2019r. przeprowadzono łącznie 41 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.

VI. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

W roku 2019 w ewidencji PSSE w Rypinie znajdowało się 240 obiektów użyteczności publicznej, skontrolowano 212 obiektów (w tym 45 obiektów niezewidencjonowanych: 4 – interwencje, 41 - ekshumacje).

Przeprowadzono łącznie 223 kontrole:

- 182 kontrole obiektów użyteczności publicznej, w tym:
 - 170 kontroli sanitarnych;
 - 4 kontrole interwencyjne;
 - 7 kontroli sprawdzających (1 kontrola sprawdzająca w obiekcie niezewidencjonowanym w sprawie interwencji);
 - 1 kontrolę w sprawie badania wody w kierunku Legionella Sp.
- 41 kontroli nadzorujących przebieg ekshumacji

Skontrolowano 14 środków transportu (11 autokarawanów przy kontroli zakładów usług pogrzebowych i 3 autobusy przy kontroli dworca).

Wydano:

- 11 decyzji merytorycznych w tym:

- 6 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli (w tym 2 decyzje w obiektach niezewidencjonowanych);
- 1 decyzja umarzająca dot. ekshumacji;
- 3 decyzje umarzające(w tym 1 decyzja w obiekcie niezewidencjonowanym);
- 1 decyzja umarzająca postępowanie o opłacie;

- 52 decyzje o opłacie w tym:

- dot. ekshumacji – 43;
- dot. stwierdzonych nieprawidłowości podczas kontroli – 9;

- 48 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok;

- 3 mandaty karne, na kwotę 1100,00 zł.

1. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

Ustępy publiczne i ogólnodostępne:

- w ewidencji - 6 obiektów;
- skontrolowano - 6 tj. 2 ustępy publiczne i 4 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.

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 łatwozmywalne. 3 ustępy ogólnodostępne są dostosowane dla osób niepełnosprawnych. Stan sanitarny ustępów ogólnodostępnych nie budził zastrzeżeń.

Obiekty hotelarskie

a) Hotele

- w ewidencji - 2 obiekty;
- skontrolowano - 2 obiekty;

Hotel jednogwiazdkowy posiadający decyzję marszałka Woj. Kuj – Pomorskiego. Jest to budynek wolnostojący wielokondygnacyjny, całoroczny. Obiekt nie jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Do hotelu jest doprowadzona bieżąca ciepła i zimna woda z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Obiekt dysponuje 36 miejscami noclegowymi w 18 pokojach. Pranie bielizny odbywa się w zewnętrznej pralni usługowej. Przy

każdym pokoju znajduje się łazienka. Dodatkowo w obiekcie wydzielono sale konferencyjne i szkoleniowe. Na parterze wydzielono ustęp ogólnodostępny dla kobiet i mężczyzn. Przy budynku hotelowym znajduje się utwardzony parking dla gości hotelowych.

Hotel dwugwiazdkowy który także posiada decyzję marszałka Woj. Kuj-Pom. Hotel zaopatrywany w wodę z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji wiejskiej. Ciepła woda dostarczana jest przy użyciu solarów 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. we własnym zakresie 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)

b) Obiekty hotelarskie

- w ewidencji - 10 obiektów;
- skontrolowano - 8 obiektów;

W roku sprawozdawczym przybył 1 obiekt hotelarski oraz ubył 1 obiekt. Obiekty te nie zostały skontrolowane. Obiekty skontrolowane dysponują 175 miejscami noclegowymi.

W skontrolowanych obiektach hotelarskich ścieki odprowadzane są:

- w 1 obiekcie do kanalizacji miejskiej,
- w 3 obiektach do kanalizacji wiejskiej,
- w 1 poprzez osadnik przepływowy do rzeki Rypienicy,
- w 1 obiekcie hotelarskim ścieki odprowadzane są do przydomowej oczyszczalni ścieków.
- w 2 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.

W ww. obiektach wykonywane jest badanie wody w kierunku Legionella Sp. we własnym zakresie 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 jednym obiekcie zostało wykonane badanie wody w kierunku Legionella Sp. w ramach monitoringu jakości wody realizowanego przez PPIS w Rypinie.

W 1 obiekcie hotelarskim podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości higieniczne:

- brudne ściany i pajęczyny na klatce schodowej
- brudne ściany w pokojach nr 1, nr 5, nr 6 oraz aneksie kuchennym
- zniszczona podłoga w pokoju nr 2
- zniszczona podłoga na korytarzu przy aneksie kuchennym
- brudne kratki wentylacyjne w łazience na parterze oraz w łazienkach w pokojach nr 5 i nr 6
- urwana deska sedesowa w łazience w pokoju nr 5
- zagrzybione i częściowo uszkodzone fugi w łazienkach w pokojach nr 5 i nr 6
- urwana listwa przypodłogowa w pokoju nr 6
- brudny sufit w korytarzu przy włączniku na dach

Wydano 1 decyzję merytoryczną nakazującą usunięcie nieprawidłowości oraz 1 decyzję o opłacie.

Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie obowiązków zawartych w decyzji w terminie.

c) Gospodarstwa agroturystyczne

- w ewidencji - 7 obiektów;
- skontrolowano - 7;

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

- w ewidencji - 61 obiektów;
- skontrolowano - 45;

Wydano:

- 1 decyzję merytoryczną nakazującą usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli;
- 2 decyzje o opłacie;
- 2 decyzje umarzające;
- 1 decyzję umarzającą postępowanie o opłacie;
- 2 mandaty karne, na kwotę 600,00 zł.

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.

a) Zakłady fryzjerskie:

- w ewidencji - 32 obiekty;
- skontrolowano - 26;

W roku sprawozdawczym przybył 1 zakład, zlikwidowano 2.

W 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości:

- brak dezynfekcji narzędzi stosowanych w zakładzie (płyn do dezynfekcji przeterminowany);
- wałki, grzebienie i narzędzia fryzjerskie, szafki do przechowywania narzędzi brudne i zanieczyszczone włosami;
- część ręczników jednorazowego użytku brudne, oraz przechowywane w brudnej szafce;
- brudny niezdezynfekowany sedes;
- brudne ściany w pomieszczeniu WC;
- brudne, zanieczyszczone włosami peleryny;
- zniszczone poszycie fotela.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano:

- 1 decyzję merytoryczną nakazującą usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli;
- 1 decyzję płatniczą;
- 1 mandat karny w wysokości 300,00 zł.

Podczas kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków zawartych w decyzji stwierdzono ich wykonanie w terminie.

W jednym obiekcie w związku z stwierdzoną nieprawidłowością dot. braku pisemnych procedur sanitarnych zapewniających ochronę przed zakażeniami wszczęto postępowanie administracyjne. Po analizie normy prawnej tj. art. 16 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi uznano iż działalność zakładu fryzjerskiego nie stanowi zagrożenia związanych z możliwością przerwania ciągłości tkanek.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał:

- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli
- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie opłaty za nieprawidłowości stwierdzonych podczas czynności kontrolnych.

b) Zakłady kosmetyczne:

- w ewidencji - 16 obiektów;
- skontrolowano - 8;

W roku sprawozdawczym przybyły 2 obiekty. 1 obiekt znajdujący się w ewidencji kontrolowany jest przez PSSE w Brodnicy.

Stan sanitarny i techniczny tej grupy obiektów oprócz 1 obiektu nie budził zastrzeżeń.

W omawianej grupie obiektów zakłady wykonywały zabiegi, w trakcie których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek. W skontrolowanych zakładach były opracowane i wdrożone procedury sanitarne, stosowane były narzędzia wielokrotnego użycia, sterylizowane poza zakładami (na podstawie umowy z placówką zakładu opieki zdrowotnej). Skontrolowane zakłady wytwarzały odpady niebezpieczne, posiadały instrukcje postępowania z odpadami niebezpiecznymi i umowy na odbiór omawianych odpadów.

W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowości:

- przeterminowane lakiery hybrydowe do paznokci
- przeterminowana maseczka liftingująca,
- brudne narzędzia (nożyczki, pęseta),
- przeterminowany płyn do dezynfekcji narzędzi-(brak daty ważności),
- nieprawidłowe postępowanie z odpadami niebezpiecznymi (brak podpisanej umowy na odbiór odpadów).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano:

- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w związku z pisemną informacją o usunięciu nieprawidłowości oraz przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej wykonanie zaleceń zawartych w protokole przed wydaniem decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości.
- 1 decyzję płatniczą
- 1 mandat karny w wysokości 300 zł.

c) Zakłady odnowy biologicznej:

- w ewidencji - 8 obiektów;
- skontrolowano - 6;

W roku sprawozdawczym ubył 1 obiekt – solarium, przybył 1 obiekt – gabinet masażu suchego. W tej grupie obiektów wyróżnia się 2 gabinety masażu, 1 gabinet odnowy biologicznej, 1 siłownię, 1 obiekt sportowy, 3 solaria.

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.

d) Zakłady, w których są świadczone łącznie więcej niż jedna z usług fryzjerskich, kosmetycznych lub odnowy biologicznej:

- w ewidencji - 5 obiektów;
- skontrolowano - 5 obiektów.

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 ewidencji - 1 obiekt;
- skontrolowano – 1.

Dworzec to budynek parterowy składający się z poczekalni i sanitariatów dla podróżnych oraz zaplecza administracyjno-socjalnego dla kierowców i pracowników. Budynek dworca nie jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. Przy kontroli dworca wyrywkowo sprawdzono 3 środki transportu (autobusy). Stan sanitarny autobusów oraz dworca nie budził zastrzeżeń.

Tereny rekreacyjne

- w ewidencji - 53 obiekty;
 - parki – 3;
 - miejsca do odpoczynku z placami zabaw dla dzieci i piaskownicami – 45;
 - place zabaw bez piaskownicy – 5.

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 cokolem. Jedna piaskownica na placu zabaw była przykrywana plandeką. 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 ewidencji - 10 obiektów;
- skontrolowano – 10;
- 1 mandat karny na kwotę 500,00 zł;
- wydano 1 decyzję o opłacie.

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.

W związku z telefoniczną informacją członka rodziny o rozkopaniu grobu rodziców, umieszczeniu drewnianych skrzyń w grobie oraz przykrycie grobu plandeką została przeprowadzona kontrola doraźna w związku z ww. doniesieniem. Podczas kontroli stwierdzono:

- rozkopanie grobu
- kości złożone obok skrzyni drewnianej przykryte plandeką
- ekshumacje przeprowadzono przed ustawowym terminem (tj. 11.10.2019 r.) bez zgody rodziny

W związku z powyższym nałożono 1 mandat karny na kwotę 500,00 zł.

Podczas trwania kontroli groby zasypano ziemią, puste skrzynie usunięto z grobów oraz pouczono o prawidłowym postępowaniu przy wykonywaniu ekshumacji.

Wydano 1 decyzję o opłacie w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

Domy przedpogrzebowe:

- w ewidencji - 3 obiekty;
- skontrolowano - 3;

Skontrolowane 2 obiekty podłączone są do kanalizacji miejskiej 1 do kanalizacji wiejskiej, woda z wodociągu miejskiego lub wodociągu gminnego. 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.

Środowiskowy Dom Samopomocy:

- w ewidencji - 1 obiekt;
- skontrolowano - 1 obiekt;

Jest to obiekt przeznaczony dla osób dorosłych i osób małoletnich powyżej 16 roku życia z zaburzeniami psychicznymi, które nie wymagają leczenia szpitalnego. Obiekt jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych. W roku sprawozdawczym przebywało 40 osób. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. W ramach działalności domu nie używa się bielizny dla osób tam przebywających.

Inne obiekty:

- w ewidencji - 86 obiektów ;
- skontrolowano - 106 w tym zewidencjonowanych – 61, niezewidencjonowanych- 45;
- wydano 2 decyzje merytoryczne;
- wydano 2 decyzje o opłacie;

W tej grupie obiektów wyróżniamy :

- 3 obiekty kulturalne - skontrolowano 3 (kino, muzeum, amfiteatr). Stan sanitarny dobry.
- 12 świetlic wiejskich - skontrolowano 6. Stan sanitarny dobry. W roku sprawozdawczym przybył 1 obiekt.
- 2 sale zabaw dla dzieci skontrolowano 1.

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.

- 11 obiektów sportowych, skontrolowano – 9;
 - 25 przystanków autobusowych, skontrolowano – 25;
- W związku z kontrolami sanitarnymi wydano 2 decyzje merytoryczne dotyczące:
- doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego zniszczone, skorodowane metalowe części wiaty przystankowej;
 - doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego zniszczona z odpryskami farby ławkę wewnątrz wiaty przystankowej
- oraz 2 decyzje o opłacie. Decyzje zostały wykonane w terminie.
- 4 parkingi - skontrolowano - 3 stan sanitarny wymienionej grupy obiektów był dobry.
 - 10 stacji paliw – skontrolowano – 8.

W roku sprawozdawczym ubył 1 obiekt, przybyły 2 objekty. Ww. obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości. W 7 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.

- 3 zakłady usług pogrzebowych - skontrolowano 3.
- W roku sprawozdawczym ubył 1 obiekt. Skontrolowane zakłady pogrzebowe dysponowały 11 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 wydzielonych miejsc zlokalizowanych przy budynkach kościelnych.
- 13 aptek i punktów aptecznych - skontrolowano 0;
 - 2 składowiska odpadów komunalnych - skontrolowano 2;

Obiekty znajdują się na terenie wiejskim, są ogrodzone z doprowadzoną bieżącą wodą z wodociągów publicznych. W 1 obiekcie zainstalowano ogrzewanie gazowe w drugim ogrzewanie przy pomocy grzejników elektrycznych. W 1 obiekcie okresowo przeprowadzana jest dezynfekcja obiektu przez firmę zewnętrzną. Zapewniono pracownikom zaplecze sanitarne oraz wentylacje grawitacyjną i mechaniczną. Przy wyjeździe na składowisko znajduje się brodzik ze środkiem dezynfekcyjnym do dezynfekcji kół samochodowych. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

- 1 warsztat terapii zajęciowej „Nadzieja”- skontrolowano 1.
- Obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych, zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i ciepłą z wodociągu publicznego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej, 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. 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. Stan sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń.

Ekshumacje

W roku sprawozdawczym wydano 48 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok. Wydano 3 postanowienia dotyczące sprowadzenia zwłok z zagranicy. Wydano 1 postanowienie dotyczące zawieszenia postępowania administracyjnego w sprawie o wydanie zgody na przeprowadzenie ekshumacji i przeniesienie zwłok, w związku ze sprzeciwem stron na przeprowadzenie ekshumacji. Wnioskodawca w ww. sprawie złożył „Pozew o ochronę dóbr osobistych - prawo do kultu pamięci po osobie zmarłej”. Wydano 1 postanowienie dotyczące sprostowania z urzędu oczywistą omyłką pisarską w postanowieniu dot. ekshumacji.

Wydano 1 decyzję umarzającą w zakresie przeprowadzenia ekshumacji, w związku z wnioskiem o wycofanie wniosku o wydanie zgody na przeprowadzenie ekshumacji i przeniesienie zwłok.

Wydano 43 decyzje o opłacie.

Skontrolowano przebieg 41 ekshumacji (wszystkie zgłoszone). Wszystkie przeprowadzone ekshumacje odbyły się prawidłowo.

Interwencje

Przeprowadzono 5 kontroli interwencyjnych, w tym 1 kontrolę sprawdzającą.

Wydano 2 decyzje merytoryczne dotyczące doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego miejsca dzikiego składowiska.

Wydano 3 decyzje o opłacie.

Wydano 1 decyzje umarzającą postępowanie administracyjne w związku z tym, że zalecenia pokontrolne wykonano przed wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej usunięcie nieprawidłowości.

Interwencje dotyczyły:

- Interwencja przeprowadzona została w związku z anonimowym doniesieniem dot. prowadzenia zakładu fryzjerskiego w lokalu nie spełniającym warunków sanitarnych. W związku z powyższym pracownicy PSSE w Rypinie udali się pod wskazany adres. Obiekt był zamknięty oraz nie stwierdzono żadnych przesłanek, że jest tam prowadzony zakład fryzjerski – brak szyldu. Następnie wezwano stronę w celu złożenia wyjaśnień w zakresie prowadzenia niezgłoszonej działalności gospodarczej. Strona w związku z ww. wezwaniem oświadczyła, że nie prowadzi działalności gospodarczej w zakresie usług fryzjerskich.
- Interwencja dotyczyła wydzielającego się fetoru z mieszkania w którym od kilku tygodni znajdowały się zwłoki. Uzyskano informację, że została przeprowadzona w mieszkaniu dezynfekcja ozonem. W związku z dalej unoszącym się nieprzyjemnym zapachem poinformowano, że mieszkanie zostanie uprzątnięte oraz zostanie poddane ponownej dezynfekcji ozonem.
- Interwencja dotycząca zniszczonego i zaśmieconego placu zabaw. O zaistniałej sytuacji powiadomiono administratora obiektu. Po przeprowadzonej rozmowie udano się w celu dokonania wizji lokalnej. Na miejscu nie stwierdzono bałaganu – na powierzchni znajdował się śnieg, sprzęty nie były uszkodzone, regulamin placu zabaw był lekko wygięty – naprawiono od zaraz. Teren placu był ogrodzony, bramka nie domykała się. Ustalono, że w możliwie szybkim czasie zostanie naprawiona.
- 2 interwencje dotyczyły doniesienia na obecność szczurów, robaków w mieszkaniach. O zaistniałej sytuacji powiadomiono administratora budynku. Administrator budynku poinformował, że w mieszkaniach została przeprowadzona deratyzacja.
- Interwencja dotycząca bałaganu przy pojemnikach do segregacji odpadów komunalnych. W związku z doniesieniem przeprowadzono kontrolę stanu sanitarnego miejsca przeznaczonego na ww. pojemniki. Podczas kontroli stwierdzono, że wokół pojemników znajdują się porozrzucone odpady. W związku z powyższym nakazano uprzątnąć bałagan wokół pojemników. O uprzątnięciu bałaganu poinformowano telefonicznie, następnie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą podczas której stwierdzono usunięcie nieprawidłowości. W związku z powyższym wydano 1 decyzję o opłacie oraz 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w związku z tym, że zalecenia pokontrolne wykonano przed wydaniem decyzji administracyjnej nakazującej usunięcie nieprawidłowości.
- Interwencja dotycząca nadmiernego hałasu dobiegającego z sąsiadującego sklepu oraz braku śmietników i bałagan przy sklepie. W związku z doniesieniem przeprowadzono kontrolę podczas której nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.
- Interwencja dotycząca gołębi na strychu budynku mieszkalnego. O zaistniałej sytuacji poinformowano administratora budynku. Administrator budynku oświadczył, że gołębie zostaną wypłoszone oraz pomieszczenie zostanie uprzątnięte.
- Interwencja dotycząca nieprzyjemnego zapachu i wyciekających ścieków w pomieszczeniach piwnicznych. O zaistniałej sytuacji poinformowano administratora budynku, który wyjaśnił, że w dniu doniesienia były prowadzone prace naprawcze sieci kanalizacyjnej w związku z powyższym po dokonaniu naprawy pomieszczenia zostaną uprzątnięte i zdezynfekowane.

- 2 interwencje dotyczące dzikiego wysypiska na działkach należących do dwóch właścicieli. W związku z tym przeprowadzono 2 kontrole sanitarne podczas których stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 2 decyzje merytoryczne dotyczące doprowadzenia do należytego stanu sanitarnego miejsca dzikiego składowiska z terminem wykonania nakazu decyzji w I połowie 2020 r. Wydano 2 decyzje o opłacie.

Podsumowanie:

W roku sprawozdawczym przybyły objekty:

- 1 - zakład fryzjerski
- 2 - gabinety kosmetyczne
- 1 - obiekt hotelarski
- 1 - świetlica wiejska
- 1 - ustęp ogólnodostępny
- 1 - stacja paliw
- 1 - zakład odnowy biologicznej

Ogólnie w roku sprawozdawczym przybyło 8 obiektów.

W roku sprawozdawczym ubyły objekty

- 2 – zakłady fryzjerskie
- 1 – obiekt hotelarski
- 1 – zakład usług pogrzebowych

W roku sprawozdawczym skontrolowano 212 objekty. Wydano łącznie 111 decyzji: 52 decyzje o opłacie, 59 merytorycznych (w tym: 6 decyzji w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, 5 decyzji umarzających oraz 48 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok).

Obiekty w których wydano decyzje nakazujące wykonano w terminie. Nakazy decyzji dotyczyły głównie remontów malarskich, drobnych napraw, dzikich wysypisk, brudnych narzędzi.

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 nadzorowanych przez sekcje nadzoru nad obiektami komunalnymi w których był wymagany zakaz palenia tytoniu umieszczono prawidłowe oznakowanie informacji o zakazie opalenia tytoniu.

VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

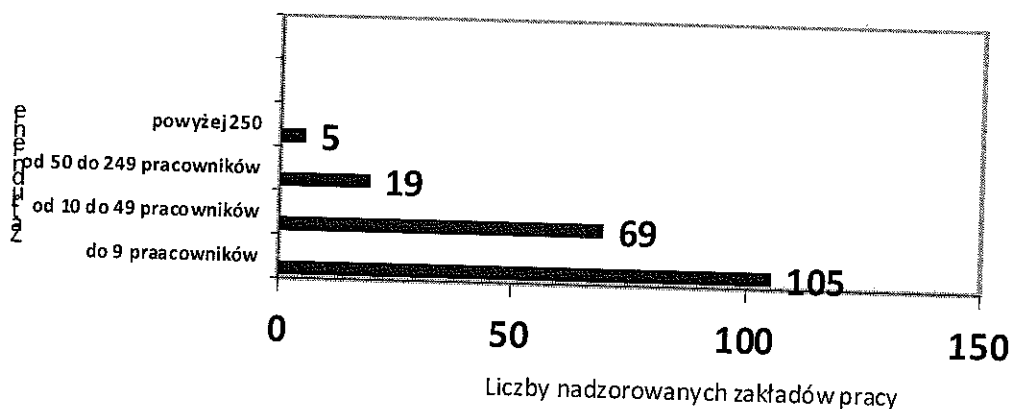
1. Środowisko pracy

W 2019r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 198 zakładów pracy zatrudniających 4839 pracowników. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 82 obiekty, zatrudniające 2425 pracowników, przeprowadzono 99 kontroli. W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie higieny pracy wydano 24 decyzje merytoryczne, w tym 23 decyzje nakazujące (101 nakazów) i 1 decyzję zmieniającą w zakresie zmiany terminu wykonania obowiązków oraz 15 decyzji płatniczych.

Na terenie powiatu rypińskiego dominują małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników. Stanowią one 53,03% wszystkich zakładów. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach przedstawia się następująco:

- do 9 zatrudnionych pracowników – 105 zakładów
- od 10 do 49 zatrudnionych pracowników- 69 zakładów
- od 50 do 249 zatrudnionych pracowników – 19 zakładów
- powyżej 250 zatrudnionych pracowników – 5 zakładów

Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach pracy



Wśród 198 zakładów nadzorowanych przez higienę pracy:

- w 11 zakładach pracy występują czynniki rakotwórcze (w tym 5 zakładów wykonujących pracę w kontakcie z wyrobami zawierającymi azbest). Prace w powyższym zakresie wykonują 3 zakłady mające siedzibę w powiecie rypińskim, 2 pozostałe spoza powiatu, skontrolowane podczas wykonywania prac w kontakcie z wyrobami zawierającymi azbest w powiecie rypińskim. W roku sprawozdawczym skontrolowano pod kątem czynników rakotwórczych 7 zakładów, przeprowadzono 7 kontroli. W powiecie rypińskim nie stwierdzono narażenia pracowników na substancje rakotwórcze zawarte w lekach cytostatycznych, ponieważ nie występują miejsca produkcji, przygotowania ani stosowania leków cytostatycznych;
- w 40 zakładach występują biologiczne czynniki szkodliwe. W roku sprawozdawczym skontrolowano 15 zakładów. Ogółem w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne pracuje 210 osób, wszyscy narażeni na biologiczne czynniki szkodliwe zaliczane do 2 grupy zagrożenia. Wśród tych osób 158 osób jest również narażonych na biologiczne czynniki szkodliwe zaliczane do 3 grupy zagrożenia. W skontrolowanych zakładach nie stwierdzono uchybień/nieprawidłowości w powyższym zakresie;

- w 100 obiektach występują substancje chemiczne lub ich mieszaniny, w tym 24 dystrybutorów, pozostali stosują substancje / mieszaniny. W zakresie substancji chemicznych przeprowadzono łącznie 52 kontrole, 7 kontroli u dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, pozostałe kontrole u stosujących substancje chemiczne / mieszaniny. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień / nieprawidłowości w powyższym zakresie;
- 10 podmiotów jest odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego. Przeprowadzono 3 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz 24 kontrole w zakresie ich stosowania. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku sprawozdawczym przeprowadzono dodatkowo kontrole tematyczne z zakresu nadzoru nad stosowaniem produktów biobójczych w fermach drobiu.;
- w 7 zakładach stosuje się prekursory narkotykowe. W roku sprawozdawczym skontrolowano 6 zakładów, przeprowadzono 6 kontroli w powyższym zakresie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2019r. poddano kontroli 82 obiekty. Zakres kontroli obejmował:

- kontrolę przestrzegania zasad i przepisów higieny pracy oraz warunków środowiska pracy;
- nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem przepisów dotyczących substancji i mieszanin niebezpiecznych i biobójczych;
- kontrolę przestrzegania przepisów w zakresie obecności substancji czynnych w wyrobach poddanych działaniu produktów biobójczych oraz oznakowania takich wyrobów zgodnie z kryteriami i wytycznymi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych w ramach projektu podgrupy forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów (BEF-1);
- nadzór nad stosowaniem produktów biobójczych,
- ocenę realizacji wymogów przy pracach związanych z narażeniem na hałas;
- ocenę realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy przy zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest;
- sprawdzenie wykonania obowiązków zawartych w decyzjach Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie;
- sprawdzenie przestrzegania zapisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W 23 obiektach stwierdzono nieprawidłowości:

- a) brak aktualnych badań i pomiarów środowiska pracy,
- b) przekroczona wartość najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłu mąki, frakcja wdychalna, na stanowisku pracy piekarza,
- c) brak rejestru czynników szkodliwych,
- d) nie jest prowadzony na bieżąco rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w pełnym zakresie ich występowania,
- e) brak kart badań z pomiarów czynników szkodliwych,
- f) nie są wpisywane na bieżąco wyniki badań i pomiarów czynnika szkodliwego do karty badań i pomiarów,
- g) brak oceny ryzyka zawodowego,
- h) pracodawca nie ocenia na bieżąco ryzyka zawodowego pracowników,
- i) brak rejestru obejmującego przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń,
- j) brak instrukcji stanowiskowych BHP przy urządzeniach i maszynach,
- k) brak oznaczenia znakami bezpieczeństwa miejsc pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczają wartości NDN,
- l) brak opracowanego i wdrożonego programu działań organizacyjno – technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas,

- m) niesprawnie funkcjonujący system udzielania pierwszej pomocy w obiekcie: brak wyposażenia apteczki pierwszej pomocy w porozumieniu z lekarzem sprawującym profilaktyczną opiekę zdrowotną nad pracownikami z uwzględnieniem rodzajów i nasilenia występujących zagrożeń / brak instrukcji o udzielaniu pierwszej pomocy w razie wypadku przy apteczce / niewłaściwe oznakowanie apteczki pierwszej pomocy,
- n) brak aktualnego przeszkolenia okresowego pracowników oraz osób kierujących pracownikami w zakresie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,
- o) nieprawidłowości dot. pomieszczeń higienicznosanitarnych:
- pracodawca nie zapewnia pomieszczeń i urządzeń higienicznosanitarnych odpowiednich do liczby pracowników i rodzaju prowadzonej działalności, tj. brak pomieszczenia szatni, brak pomieszczenia jadalni,
 - niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń higienicznosanitarnych, tj. brudne ściany, odpryski farby, zacieki z nalotem pleśni, brudna podłoga, brudna armatura, uszkodzone krany, niedrożne pisuary itp.,
 - pracodawca nie zapewnia pracownikom środków higieny osobistej,
 - brak miejsc siedzących w szatniach,
 - niewystarczająca ilość miejsc siedzących w szatniach,
 - zniszczone miejsca siedzące w szatni i jadalni,
 - uszkodzona podłoga w pomieszczeniu szatni,
 - w jadalni lub przy niej brak zamkniętych szafek przeznaczonych do przechowywania w higienicznych warunkach własnego posiłku pracowników,
 - brak dostępu do wody bieżącej ciepłej w pomieszczeniu jadalni i umywalni,
 - zniszczone krzesła i stół w pomieszczeniu jadalni,
 - niedrożna umywalka w jadalni,
 - uszkodzona podłoga w natryskach, ubytki płytek w podłodze,
 - brak natrysku,
 - wejście do toalety pracowniczej prowadzi bezpośrednio z gabinetu zabiegowego,
 - uszkodzone pisuary w WC,
- p) nieprawidłowości dot. pomieszczeń pracy:
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń pracy, tj. brudno w pomieszczeniach, brudne ściany, odpryski farby itp.,
 - w magazynie, stanowiącym pomieszczenie pracy, przeciekający dach, na suficie zacieki, naloty pleśni,
 - odpady produkcyjne nie są usuwane na bieżąco ze stanowisk pracy,

W 2019r. ocenie poddano 2425 stanowisk pracy pod kątem występującego narażenia na czynniki szkodliwe i uciążliwe dla zdrowia. W obiektach na terenie powiatu rypińskiego pracownicy są głównie narażeni na hałas, pyły i czynniki chemiczne. W 15 zakładach spośród 82 skontrolowanych w 2019r. stwierdzono (na podstawie ostatnich dostępnych sprawozdań) przekroczenia normatywów higienicznych. Dotyczyły one głównie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia (NDN) hałasu.

W 1 zakładzie (PKD 10) 1 pracownik wykonywał pracę w warunkach przekroczenia stężenia pyłu mąki. W roku sprawozdawczym wydano w tym zakładzie decyzję nakazującą obniżenie stężenia pyłu mąki na stanowisku piekarza. Decyzję wykonano. Kolejne pomiary na tym stanowisku wykonane w 2019r. nie wykazały przekroczeń.

W 2 zakładach pracy (PKD 24), w których stwierdzono przekroczenie NDN hałasu, wydano decyzje nakazujące opracowanie i wdrożenie programu działań organizacyjno-technicznych zmierzającego do ograniczenia narażenia pracowników na hałas. W jednym z tych zakładów decyzję wykonano, warunki pracy poprawiono 10 osobom. W drugim zakładzie (1 pracownik wykonuje pracę w NDN hałasu) wyznaczono termin wykonania obowiązku decyzji do dnia 28.02.2020r. W pozostałych skontrolowanych zakładach, gdzie występuje ponadnormatywne natężenie hałasu i brak jest technicznych możliwości wyeliminowania tego czynnika szkodliwego, pracodawcy podjęli działania zapobiegawcze zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników na oddziaływanie hałasu w środowisku pracy. Opracowano i wdrożono programy działań

organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas. Podczas kontroli stwierdzono, że pracownicy zatrudnieni na stanowiskach, na których występują przekroczenia mają zapewnione właściwe środki ochrony indywidualnej słuchu, stały dostęp do ochronników słuchu, pracownicy są pod stałym nadzorem kadry technicznej, która zwraca szczególną uwagę na ich stosowanie, prowadzone są systematyczne kontrole urządzeń, maszyn, w skierowaniach na badania lekarskie pracodawca uwzględnia narażenie na czynniki szkodliwe, w tym pracę w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych czynników szkodliwych, podczas szkoleń okresowych bhp oraz instruktaży stanowiskowych zwiększano uwagę na zagadnienia związane z narażeniem na czynniki szkodliwe.

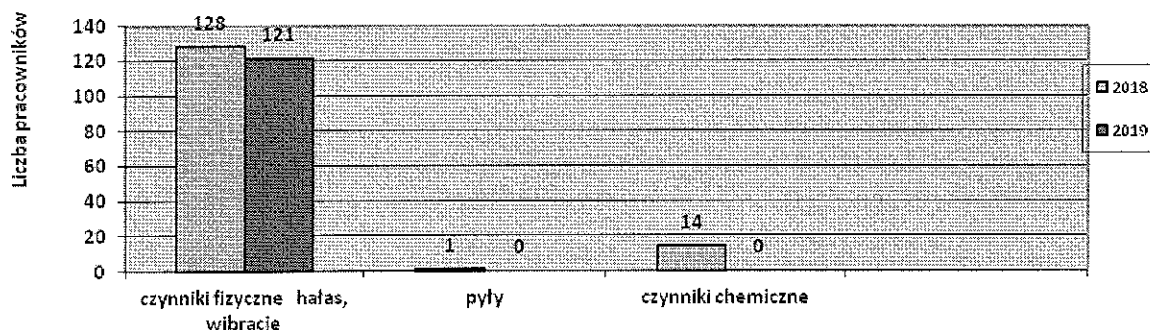
W 1 zakładzie pracy (PKD 25) warunki pracy poprawiono 14 pracownikom, którzy pracowali w przekroczeniu NDS manganu. W zakładzie tym decyzję z obowiązkiem obniżenia NDS manganu wydano w grudniu 2018r. a ostatnie dostępne w roku sprawozdawczym sprawozdania z badań i pomiarów wykonane przez zakład i udostępnione podczas czynności kontrolnych wykazały obniżenie stężenia manganu do wymagań zgodnych z rozporządzeniem Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 12 czerwca 2018r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U 2018 poz. 1286). Podczas kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązku przeprowadzonej w I półroczu 2019r. stwierdzono, że dokonano modernizacji systemu wentylacyjnego, w hali spawalni zamontowano nową wentylację ogólną wyciągową. Dodatkowo stanowiska spawalnicze wyposażone były w wentylację wyciągową stanowiskową. Tym samym podjęte przez pracodawcę działania przyczyniły się do poprawy warunków pracy na stanowisku spawacza.

W 2019r. wydano 3 decyzje dotyczące obniżenia stężeń i natężeń czynników szkodliwych:

- 1 decyzję nakazującą obniżyć stężenie pyłu mąki, frakcja wdychalna, na stanowisku pracy piekarza,
- 2 decyzje nakazujące opracować i wdrożyć program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas, w tym jedną w styczniu 2019r. (kontrola w obiekcie przeprowadzona w grudniu 2018r.).

Warunki pracy poprawiono łącznie 25 pracownikom, dla których wydane zostały w roku sprawozdawczym i latach wcześniejszych (2018r.) decyzje z obowiązkiem obniżenia stężeń czynników szkodliwych poniżej NDS i ostatnie udostępnione w 2019r. podczas czynności kontrolnych sprawozdania z badań i pomiarów wykonane przez zakład pracy potwierdziły brak przekroczeń stężeń czynników oraz pracowników, dla których wdrożono program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas.

Liczba pracowników pracujących w warunkach przekroczenia czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy w 2019r. w porównaniu z 2018r. przedstawia się następująco:



W ramach nadzoru sprawowanego nad warunkami środowiska pracy w 2019r. wydano 24 decyzje merytoryczne, w tym:

- 1 decyzję zmieniającą w zakresie zmiany terminu wykonania obowiązków - dot. decyzji z 2018r.,
- 23 decyzje nakazujące (101 nakazów):
- 36 nakazów dotyczących doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego pom. higieniczno sanitarne,
- 12 nakazów dotyczących doprowadzenie do właściwego stanu sanitarnego pomieszczenia pracy,
- 13 nakazów dotyczących przeprowadzenia badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia,
- 8 nakazów dotyczących zaprowadzenia/uzupełnienia rejestru czynników szkodliwych,
- 8 nakazów dotyczących zaprowadzenia/uzupełnienia kart badań i pomiarów czynników szkodliwych,
- 3 nakazy dotyczące opracowania oceny ryzyka zawodowego,
- 3 nakazy dotyczące zaprowadzenia rejestru chorób zawodowych oraz zgłoszeń podejrzenia choroby zawodowej,
- 3 nakazy dotyczące zapewnienia instrukcji stanowiskowych BHP,
- 8 nakazów dotyczących systemu udzielania pierwszej pomocy,
- 1 nakaz dotyczący zapewnienia pracownikom środków higieny osobistej,
- 2 nakazy dotyczące opracowania i wdrożenia programu działań org.-tech. zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas,
- 2 nakazy dotyczące oznaczenia znakami bezpieczeństwa miejsc pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas przekraczają wartości NDN,
- 1 nakaz dotyczący przeszkolenia pracowników z zakresu przepisów bhp,
- 1 nakaz dotyczący obniżenia stężenia pyłu mąki, frakcji wdychalnej, na stanowisku pracy piekarza.

Podczas każdej kontroli dokonywano oceny sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, w związku z egzekwowaniem przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

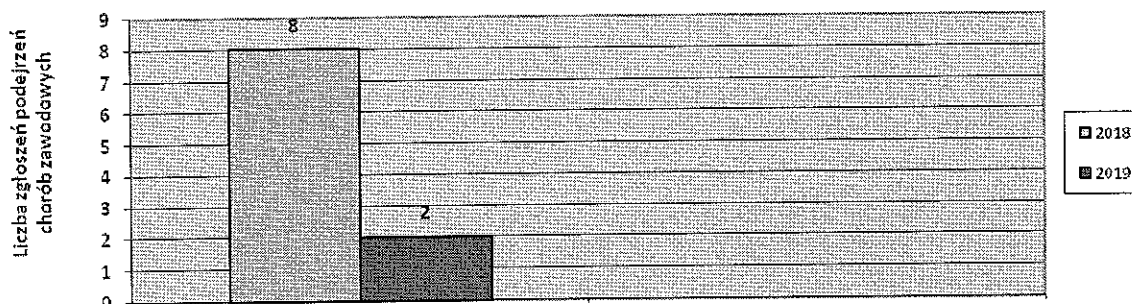
W ramach współuczestniczenia w realizacji kampanii Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa i Zdrowia w Pracy z siedzibą w Bilbao prowadzonych przez Krajowy Punkt Centralny (CIOP-PIB) rozpowszechniano materiały informacyjne podczas prowadzonych kontroli sanitarnych w obiektach. Podczas działań kontrolnych przedsiębiorcy informowani byli o możliwości pozyskania wielu przydatnych informacji nt. bezpiecznych warunków pracy, konkursów, kampanii za pośrednictwem strony internetowej Centralnego Instytutu Ochrony Pracy - Państwowego Instytutu Badawczego.

2. Choroby zawodowe

W 2019r. 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.) 2 podejrzenia chorób zawodowych - przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka (poz. 20.1 w wykazie chorób zawodowych) oraz choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza (poz. 26 w wykazie chorób zawodowych).

W 2019r. PPIS w Rypinie przeprowadził 3 wizytacje w ramach postępowań wyjaśniających dotyczących chorób zawodowych, w tym 1 wizytację związaną z przeprowadzeniem oceny narażenia zawodowego na prośbę innego PPIS.

W porównaniu z rokiem 2018 odnotowano mniejszą liczbę zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych.



W 2019r. prowadzono również postępowania w sprawie chorób zawodowych zgłoszonych w latach wcześniejszych. Łącznie w 2019r. wydano **4 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej** (zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych - postać podostra, przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie okołostawowe barku, dwie choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa - Borelioza). oraz **8 decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej** (przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie ścięgna i jego pochewki, przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie nadkłykcia kości ramiennej, przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – przewlekłe zapalenie kaletki maziowej, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – guzki głosowe twarde, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych, przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat – niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głośni i trwałą dysfonią, przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – zespół cieśni w obrębie nadgarstka, przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy – zespół kanału de Guyona). Stwierdzono 4 choroby zawodowe. Trzy choroby zawodowe stwierdzono u osób będących rolnikami indywidualnymi (PKD 01), jedną u osoby zatrudnionej w zakładzie o PKD 45. Wystawiono **3 karty stwierdzenia choroby zawodowej** i przesłano do Instytutu Medycyny Pracy im. prof. Nofera w Łodzi, który prowadzi Centralny Rejestr Chorób Zawodowych.

W ramach prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych współpracowano z:

- Poradnią Chorób Zawodowych Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy we Włocławku,
- Poradnią Chorób Zawodowych Wojewódzkiego Ośrodka Medycyny Pracy w Toruniu,
- Państwową Inspekcją Pracy,
- Instytutem Medycyny Pracy im. prof. Nofera w Łodzi,
- innymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi w przedmiocie przeprowadzenia oceny narażenia zawodowego.

VIII. Ograniczanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne

W Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rypinie nadzór nad środkami zastępczymi jest prowadzony przez pracownika na Stanowisku Pracy ds. Prewencji Chorób Zawodowych Oddziału Nadzoru, który w razie potrzeby jest wspomagany pracownikami innych pionów Oddziału Nadzoru. W zakresie działań profilaktycznych, oświatowo – informacyjnych i promocyjnych czynności podejmowane są głównie przez pracownika na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia. W Stacji jest powołany Zespół ds. nadzoru nad środkami zastępczymi w składzie: kierownik Oddziału Zapobiegawczego i Bieżącego Nadzoru Sanitarnego - koordynator Zespołu do spraw nadzoru nad środkami zastępczymi, Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Prewencji Chorób Zawodowych, Asystent Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku, Starszy Instruktor Higieny - Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia – członkowie Zespołu.

W 2019r. nie prowadzono kontroli obiektów w zakresie sprawdzenia przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych, nowych substancji psychoaktywnych, nie prowadzono również postępowań ws. środków zastępczych.

W I półroczu 2019r. wydano 1 decyzję płatniczą w zakresie środków zastępczych (art. 44c ust. 6 i 7 ustawy o p.n.) dotyczącą postępowania prowadzonego w 2018r.

Współpracowano z podmiotami leczniczymi w celu sprawnego raportowania przypadków zatruc/podejrzeń zatruc środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. Podmioty lecznicze działające na terenie powiatu rypińskiego zostały pisemnie poinformowane o obowiązkach wynikających z art. 30a ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii (na terenie powiatu rypińskiego nie działają podmioty przeprowadzające badania pośmiertne). Formularz elektroniczny zamieszczono na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie. Osobą odpowiedzialną do kontaktu z podmiotami leczniczymi oraz wprowadzaniem danych do systemu SMIOD w PSSE w Rypinie jest Asystent ds. Prewencji Chorób Zawodowych. W minionym roku do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęło 7 formularzy zgłoszenia przypadków zatruc / podejrzeń zatruc/ spowodowanych środkami zastępczymi lub nową substancją psychoaktywną. W zasadnych przypadkach zawiadamiano Komendę Powiatowej Policji w Rypinie. Każdy przypadek został zarejestrowany w Systemie Monitorowania Informacji o Dopalaczach.

W celu zapewnienia właściwego nadzoru nad środkami zastępczymi Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie powołał Zespół ds. nadzoru nad środkami zastępczymi. W 2019r. odbyły się 2 narady Zespołu. Podczas jednej z narad wyznaczono 2 osoby, członków Zespołu, do współpracy ze szkołami i placówkami systemu oświaty w związku z koniecznością opracowywania przez szkoły i placówki systemu oświaty diagnozy w zakresie występujących w środowisku szkolnym czynników chroniących i czynników ryzyka, ze szczególnym uwzględnieniem zagrożeń związanych z używaniem substancji psychotropowych, środków zastępczych oraz nowych substancji psychoaktywnych, dotyczącej uczniów lub wychowanków, rodziców lub opiekunów, nauczycieli, wychowawców i innych pracowników szkoły lub placówki. Skierowano pismo do władz samorządowych oraz placówek oświatowych, w którym deklarowano pomoc i zachęcano do współpracy. W roku szkolnym 2018/2019 prowadzono współpracę zarówno ze szkołami podstawowymi jak i Zespołami Szkół Ponadpodstawowych.

W I półroczu 2019r. utworzono Punkt informacyjny dla osób uzależnionych od "dopalaczy" oraz ich rodzin. Punkt działa w każdy trzeci poniedziałek miesiąca począwszy od miesiąca lutego w godz. 9:00 - 11:00. Obsługą Punktu zajmują się członkowie Zespołu ds. nadzoru nad środkami zastępczymi. Działania Punktu skupiają się głównie na udzieleniu zainteresowanej osobie informacji w zakresie miejsca udzielenia fachowej porady, pomocy, nr telefonu, adresu placówki leczenia uzależnień.

Na stałe w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie działa punkt informacyjno-edukacyjny pn. "STOP DOPALACZOM", w którym osoby zainteresowane mogą

uzyskać informacje dotyczące przeciwdziałania uzależnieniom. W sposób ciągły prowadzona jest dystrybucja materiałów informacyjno-edukacyjnych o ww. tematyce.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie przygotował się również do realizacji zadań dotyczących kontroli przestrzegania przepisów prowadzenia przez przedsiębiorców działalności w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzwspólnotowej dostawy lub wewnątrzwspólnotowego nabycia oraz wprowadzania do obrotu nowej substancji psychoaktywnej, w tym w postaci mieszaniny lub w wyrobie określonych w art. 4 ust. 2 pkt. 1a ustawy z dnia 14 marca 1985r. O Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz art. 40d ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii. W związku z brakiem informacji od Inspektora ds. Substancji Chemicznych w 2019r. nie przeprowadzono żadnej kontroli w powyższym zakresie.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w roku 2019 systematycznie uczestniczył w programach przeciwdziałania narkomanii na poziomie gminy, powiatu, współorganizował i uczestniczył w szkoleniach, piknikach, konkursach, akcjach informacyjno-edukacyjnych z użyciem wielu form przekazu.

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 2019 roku bieżącym nadzorem sanitarnym objęte było łącznie 41 placówek, w tym 33 placówki nauczania i wychowania oraz 8 turnusów zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. W ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego przeprowadzono łącznie 105 kontroli, w tym 97 w obiektach stałych oraz 8 kontroli w obiektach sezonowych. W skontrolowanych placówkach uczyło się i przebywało 5165 uczniów i wychowanków.

Wyniki kontroli przeprowadzonych w 2019r przedstawia poniższa tabela:

Rodzaj placówek		liczba placówek		liczba przeprowadzonych kontroli	liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	liczba placówek skontrolowanych, w których stwierdzono budynek w złym stanie		
		objętych ewidencją	skontrolowanych			higieniczno-sanitarnym oraz technicznym	tylko	
							higieniczno-sanitarnym	technicznym
żłobki / kluby dziecięce		0	0	0	0	0	0	
przedszkola / punkty przedszkolne	ogółem	5	5	6	173	0	0	
	w tym specjalne	1	1	1	10	0	0	
szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	19	19	59	2324	0	0	
	gimnazja	0	0	1	0	0	0	
	szkoły specjalne	1	1	3	15	0	0	
zespoły szkół	ogółem	4	4	24	2553	0	0	
	w tym specjalne	0	0	0	0	0	0	
placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola / punkty przedszkolne	ogółem	5	5	10	698	0	0
		w tym specjalne	0	0	0	0	0	0
	szkoły podstawowe	4	4	14	1784	0	0	
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	1	1	3	71	0	0	
placówki wsparcia dziennego		3	3	3	33	0	0	
placówki wychowania pozaszkolnego		1	1	1	67	0	0	
razem		33	33	97	5165	0	0	
Wypoczynek letni		8	8	8	185	0	0	
Wypoczynek zimowy		0	0	0	0	0	0	

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

W roku sprawozdawczym przeprowadzono jedną kontrolę w związku z pisemnym doniesieniem, w którym napisano, że miejsce składowania śmieci oraz stan i wygląd śmietnika jest w złym stanie sanitarnym, co utrudnia odbiór nieczystości. Podczas kontroli stwierdzono, że kontenery oraz miejsce gromadzenia odpadów jest w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Odpady są opróżniane zgodnie z harmonogramem 2 razy w tygodniu. Dojazd do kontenerów jest właściwy. Stwierdzono zły stan techniczny miejsca gromadzenia odpadów, tj. popękany i częściowo zniszczony mur ogradzający kontenery oraz fragmenty muru zalegające w miejscu gromadzenia odpadów. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano decyzje nakazującą usunięcie nieprawidłowości.

W ciągu roku sprawozdawczego stwierdzono zmiany w infrastrukturze placówek:

- powstało nowe przedszkole;
- modernizacja bloku żywienia w szkole podstawowej;
- wygaszono gimnazjum;
- powstała nowa Poradnia Psychologiczno – Pedagogiczna.

Badania środowiska szkolnego pozwoliły na szczegółową ocenę warunków pobytu i nauki w placówkach nauczania i wychowania. Łącznie wykonano 443 badania, w tym 246 ocen tygodniowego rozkładu lekcji w 23 placówkach i 197 badań dostosowania mebli do wzrostu uczniów / przedszkolaków w 14 placówkach.

Środowisko szkolne w placówkach nauczania i wychowania.

Rodzaje placówek		tygodniowy rozkład lekcji				ergonomia mebli szkolnych i przedszkolnych			
		skontrolowano		stwierdzono niewłaściwy		oceniono		stwierdzono niewłaściwe	
		liczba placówek	liczba oddziałów	liczba placówek	liczba oddziałów	liczba placówek	liczba stanowisk	liczba placówek	liczba oddziałów
przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego		--	--	--	--	0	0	0	0
szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe	19	155	0	0	12	134	0	0
	gimnazja	0	0	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół		4	91	0	0	2	63	0	0
placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola / inne formy wychowania przedszkolnego	--	--	--	--	3	63	0	0
	szkoły podstawowe	4	86	0	0	0	0	0	0
	ponadgimnazjalne szkoły zawodowe	1	5	0	0	0	0	0	0
razem (wiersze 1-4)		23	246	0	0	14	197	0	0

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

W ramach oceny infrastruktury do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego stwierdzono, że 23 placówki miały 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 9 szkół. W 9 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 24 szkoły 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.

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	19	18	0	7	0
szkoły specjalne	1	1	0	0	0
zespoły szkół	4	4	0	2	0
razem:	24	23	0	9	0

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

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	2	16	92	1709	1	44
gimnazja	0	0	0	0	0	0	0
zespoły szkół	4	4	0	816	0	0	0
razem	23	6	16	908	1709	1	44

Dożywianie uczniów oceniono we wszystkich skontrolowanych szkołach. Ciepłe posiłki wydawały 22 placówki dla 2617 uczniów, w tym z pełnych obiadów skorzystało 908 uczniów, a z posiłków jednodaniowych 1709. Śniadania szkolne z napojem organizowała 1 placówka dla 44 uczniów. Z posiłków i śniadań szkolnych dofinansowanych skorzystało 1944 uczniów.

W ramach wypoczynku dzieci i młodzieży skontrolowano 8 turnusów zgłoszonych w internetowej bazie wypoczynku. Z wypoczynku skorzystało 185 uczestników. Stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził zastrzeżeń. Organizatorzy zapewnili uczestnikom bezpieczne i higieniczne warunki pobytu i rekreacji.

X. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Stanowisko ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w strukturze Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Rypinie prowadzi działania profilaktyczne w ramach ustawowych zadań i obowiązków, których celem jest zapobieganie zagrożeniom bezpieczeństwa sanitarnego oraz ochrona zdrowia ludzi na poszczególnych etapach planowania przestrzennego czy procesów inwestycyjnych (począwszy od etapu projektowania inwestycji poprzez ich realizację i dopuszczenie do użytkowania).

1. Uzgodnianie projektów dokumentów z zakresu strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

W 2019 r. wydano łącznie 15 opinii: zaopiniowano 9 projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego – 7, studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego – 2) oraz wyrażono opinię w 6 postępowaniach w zakresie uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko.

Analiza projektów dokumentów w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego – 12 oraz studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego - 3) umożliwia ocenę w zakresie higienicznym i zdrowotnym przyjętych rozwiązań w zakresie: gospodarki energetycznej, gospodarki wodno-ściekowej, gospodarki odpadami itp.

Uzgodnienia wydawane w powyższym zakresie mają wpływ na przyszły kształt dokumentów stanowiących podstawę dla realizacji procesów inwestycyjnych, a tym samym na poprawę i utrzymanie właściwego stanu sanitarno – higienicznego miast, gmin i terenów wsi.

2. Uzgodnianie w zakresie przedsięwzięć wymagających oceny oddziaływania na środowisko.

W 2019 r. wydano łącznie 40 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko: wydano 36 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, 1 opinię w sprawie zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko dla przedsięwzięcia mogącego zawsze znacząco oddziaływać na środowisko, 3 opinie przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Znaczącą grupę przedsięwzięć rozpatrywanych w ramach ocen oddziaływania na środowisko stanowią: farmy fotowoltaiczne i infrastruktura drogowa. W 2019 roku wydano również opinie w pojedynczych postępowaniach dotyczących: budowy budynku inwentarskiego (bydło mleczne), budowy zakładu polepszacza glebowego, budowy stacji paliw, budowy stacji demontażu pojazdów, przebudowy linii galwanicznej, przetwarzania mineralnych odpadów budowlanych przy użyciu kruszarki.

Postępowania w zakresie przedsięwzięć wymagających oceny oddziaływania na środowisko są czasochłonne ze względu na ich różnorodną specyfikę i brak możliwości wypracowania sztywnych schematów oceny.

3. Uzgodnianie dokumentacji projektowych inwestycji, w szczególności projektów budowlanych.

W roku 2019 w ramach realizacji zadań w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgodnił 19 dokumentacji projektowych.

Znaczącą grupę uzgodnień dokumentacji projektowej stanowiły zakłady funkcjonujące na rynku spożywczym (około 53%). Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgodnił dokumentację zakładów pracy (budowa, rozbudowa lub zmiana sposobu użytkowania istniejących budynków – około 36%), zakładów fryzjerskich i kosmetycznych (około 10%) oraz

w jednym przypadku uzgadniał przebudowę pomieszczeń istniejącego budynku w ramach zadania: dostosowanie wyposażenie budynku pałacu na cele aktywizacji społecznej.

Opiniowanie dokumentacji projektowych w zakresie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych umożliwia wyeliminowanie nieprawidłowości w zakresie rozwiązań funkcjonalnych, instalacji wodno-kanalizacyjnych, wentylacji i technologii, wyposażenia i wykończenia wewnątrz oraz warunków środowiska pracy, zatem stanowi podstawę do realizacji zamierzeń inwestycyjnych (obiektów nowobudowanych, adoptowanych i modernizowanych). Wszystkie projekty spełniały wymagania higieniczne i zdrowotne.

4. Udział w dopuszczeniu obiektów budowlanych do użytkowania.

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania 18 obiektów, przeprowadzono 17 oględzin oraz w jednym przypadku wydano na wniosek strony, postanowienie zaświadczone, że organ załatwił milcząco sprawę dotyczącą dopuszczenia do użytkowa sieci kanalizacji sanitarnej. W roku sprawozdawczym nie wydano żadnego sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego obiektu budowlanego.

W 2019 roku postępowania były prowadzone w związku z zawiadomieniami o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania nowych lub zmodernizowanych budynków zakładów pracy (6), małych działalności gospodarczych (3), przedszkola gminnego, świetlic wiejskich (2), zakładu przetwórstwa mięsnego, stacji paliw, rozbudowy sklepu wielko powierzchniowego, pokoi gościnnych oraz budynku mieszkalnego, wielorodzinnego.

Czynności kontrolne prowadzone w związku z dopuszczaniem obiektów do użytkowania dotyczą oceny zgodności wykonania inwestycji z projektem budowlanym oraz eliminowania stwierdzonych uchybień w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych.

5. Uzgadnianie dokumentacji w sprawie projektów decyzji o warunkach zabudowy.

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował warunki zabudowy dla 22 planowanych zamierzeń inwestycyjnych pod względem przepisów sanitarno – higienicznych.

Warunki zabudowy były wydawane gdy gmina nie stworzyła miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego dla danego obszaru. Uczestnictwo Państwowej Inspekcji Sanitarnej w opiniowaniu warunków zabudowy jest gwarancją wyznaczenia podstaw higieniczno – sanitarnych dla projektowania zamierzenia inwestycyjnego.

W decyzjach o warunkach zabudowy zawierano ustalenia dotyczące rodzaju i funkcji zabudowy oraz zagospodarowania terenu, warunków i wymagań kształtowania ładu przestrzennego, ochrony środowiska, przyrody i krajobrazu, obsługi w zakresie infrastruktury technicznej, wymagań dotyczących ochrony interesów osób trzecich czy obsługi w zakresie komunikacji.

6. Postępowania dotyczące wydania opinii o spełnieniu przez obiekt warunków sanitarno – higienicznych.

W roku 2019 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował 17 obiektów przed rozpoczęciem działalności. Każdorazowo wydanie opinii było poprzedzone oględzinami.

W roku sprawozdawczym opiniowano: gabinety kosmetyczne, fryzjerskie i masażu (7), sklepy spożywczo – przemysłowe (3), magazyn do przechowywania produktów przeznaczonych do celów spożywczych, sklep cukierniczy, lokale gastronomiczne (2), pizzerię.

Dodatkowo w roku sprawozdawczym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 2 opinie dotyczące zgłoszonych imprez masowych organizowanych na terenie miejskim.

Prowadzone postępowania w ramach wydania opinii o spełnieniu przez obiekt warunków sanitarno – higienicznych były podstawą do objęcia projektowanej działalności bieżącym nadzorem sanitarnym.

XI. Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia

W zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2019r podejmowano i realizowano następujące inicjatywy oświatowo-zdrowotne:

Interwencje programowe krajowe i wojewódzkie oraz interwencje nieprogramowe krajowe, wojewódzkie i lokalne.

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 szkół podstawowych oraz ich rodzice.

Dzięki materiałom edukacyjnym (poradnikom dla nauczycieli scenariuszom zajęć, broszurom dla uczniów i rodziców 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. Programem objęto 973 uczniów z terenu powiatu rypińskiego.

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 rypińskiego, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci w różnych grupach wiekowych.

- Realizowano programy edukacyjne:
 - „Czyste powietrze wokół nas” – program adresowany do najmłodszych uczniów- klasy 0 szkoły podstawowe i przedszkola, edukacją objęto 404 uczniów.
 - „Znajdź Właściwe Rozwiązanie” – program adresowany do uczniów starszych klas szkół podstawowych, program realizowało 525 uczniów.
 - „Nie Pal Przy Mnie Proszę” – program adresowany do uczniów klas I-III szkoły podstawowej, programem objęto 710 uczniów.
- Zbierano dane i sporządzano miesięczne 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 16 a 49 rokiem życia. Do adresatów programu docierano poprzez dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych w podmiotach leczniczych. Do szerokiego odbiorcy adresowane były punkty informacyjno-edukacyjne organizowane podczas pikniku profilaktycznego, AGRY 2019, Jubileuszu 20-lecia Powiatu, i dożynek gminnych.

W ramach realizacji ww. programu szkoły ponadgimnazjalne uczestniczyły w projekcie pt. „**ARS – czyli jak dbać i miłość**”. Edukacją objęto 286 uczniów 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.

Prowadzono działania informacyjno edukacyjne tj. organizowanie punktów informacyjno-edukacyjnych, prowadzono spotkania edukacyjne z uczniami szkół z terenu powiatu rypińskiego.

We współpracy z Fundacją Parasol i SP ZOZ –em w Rypinie zorganizowano w miesiącu grudniu Punkt Konsultacyjno-Diagnostyczny by ułatwić osobom z miasta i powiatu przebadanie się anonimowo na obecność wirusa HIV, kiły i HCV.

W 2019 r realizowano wojewódzki program edukacyjno-zdrowotny pt. **"Etykieta rozszyfrowana wiem, co kupuję i jem"** oraz program pt. **"Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami"** oraz interwencję nieprogramową, **„Bezpieczne wakacje”**, **„Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych”**.

Akcję edukacyjną dotyczącą grzyboznawstwa i profilaktyki zatruc grzybami przeprowadzono w okresie od czerwca do listopada 2019r. W ramach akcji zorganizowano między innymi wystawę grzybów. Grzyby eksponowano zgodnie z ich naturalnym bytowaniem co znacząco uatrakcyjniło zwiedzanie. Wystawę zwiedziło łącznie 193 osoby (184 uczniowie i 9 nauczyciele, wychowawcy). Wystawa stała się doskonałą okazją do przeprowadzenia 9 spotkań edukacyjnych. Tematem wiodącym spotkań było „Grzybobranie bez pomyłek”. Uczestnicy spotkań mieli możliwość zapoznać się z różnicami i podobieństwem grzybów jadalnych i trujących. Dowiedzieć się jak je zbierać by uniknąć zatruc. Zwracano uwagę na konieczność poszanowania i nie zaśmiecania lasów podkreślając jak ważną pełnią w przyrodzie.

Światowy Dzień Zdrowia

W 2019r. PSSE w Rypinie uczestniczyła w obchodach Światowego Dnia Zdrowia. Tematem obchodów jest uniwersalny zasięg/dostęp do opieki zdrowotnej , ze szczególnym uwzględnieniem roli systemu podstawowej opieki zdrowotnej.

„ Stop Dopalaczom” i „Dopalacze III – strona zjawiska”

Celem działań jest ograniczenie spożywania substancji psychoaktywnych.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rypinie mając na uwadze niebezpieczeństwo jakie niesie za sobą używanie substancji psychoaktywnych w tym tzw. środków zastępczych podejmuje intensywne działania edukacyjne wśród społeczności lokalnej szczególnie wśród dzieci i młodzieży szkolnej.

W PSSE w Rypinie działa Punkt Informacyjno – Edukacyjny, prowadzone jest również rozdawnictwo materiałów profilaktycznych. Przeprowadzono 9 spotkań edukacyjnych z uczniami starszych klas szkół podstawowych.

Zorganizowano konkurs dla uczniów wszystkich typów szkół pt. „ Sztuką w uzależnienia”. W przygotowanych na konkurs spektaklach młodzież miała okazję wypowiedzieć się na temat przeciwdziałania uzależnieniom. Przegląd stał się wydarzeniem profilaktycznym jak również artystycznym. Główną nagrodę w konkursie ufundował Poseł na Sejm RP.

Zorganizowano 5 szkoleń dla pedagogów, nauczycieli, dyrektorów szkół z terenu powiatu rypińskiego na temat „Jak rozmawiać z młodzieżą o uzależnieniach” oraz „ Przeciwdziałanie uzależnieniom - problemy wychowawcze dzieci i młodzieży”. W szkoleniach wzięło udział łącznie 114 osób. Szkolenia przeprowadzono we współpracy ze Starostwem Powiatowym , Urzędem Gminy Rypin i Urzędem Gminy Skrwilno oraz Akademią Pozytywnych Zmian w Toruniu.

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. Odbywały się również spotkania edukacyjne z dziećmi i młodzieżą szkół podstawowych.

Szczepienia ochronne

W szerokim zakresie propagowano szczepienia ochronne. W PSSE zorganizowano Punkt Informacyjno Edukacyjny dla mieszkańców powiatu, w którym osoby zainteresowane mogą pozyskać informacje z zakresu szczepień obowiązkowych jak i zalecanych., porozmawiać z fachowcami z zakresu szczepień, wyjaśnić wiele kwestii dotyczących szczepień. Propagowano szczepienia ochronne podczas wszystkich spotkań ze społeczeństwem powiatu.

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 również działania dotyczące profilaktyki grypy, zachęcano do szczepień przeciwko grypie.

PSSE w Rypinie aktywnie uczestniczyła w obchodach 15 –lecia Powiatu, dożynkach gminnych i powiatowych a także w imprezie masowej AGRA-2019 prezentując działania profilaktyczne społeczeństwu powiatu i gościom.

W dniu 11 maja odbyła się konferencja pt. „Historia Służb Sanitarnych i Nowe Wyzwania Państwowej Inspekcji Sanitarnej – w świetle aktualnej sytuacji epidemiologicznej”. Konferencja pod honorowym patronatem Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie oraz Starosty Rypińskiego stała się doskonałą okazją do przedstawienia aktualnej sytuacji epidemiologicznej społeczeństwu powiatu rypińskiego i zaproszonym gościom a także zaprezentowania działań prowadzonych przez Inspekcję Sanitarną w ciekawy nieszablonowy sposób np. profilaktykę uzależnień przez spektakl teatralny, szczepień ochronnych poprzez przedstawienie profilaktyczne wykonane przez dzieci przedszkolne.

Najważniejsze informacje z zakresu działalności Służb Sanitarnych zamieszczone są na stronie internetowej www.psserypin.pl, facebook, twitter i instagram.

Wszystkie przedsięwzięcia były realizowane przy aktywnym udziale partnerów tj. jednostek samorządu terytorialnego – Starostwa Powiatowego w Rypinie, Gminy Miasta Rypin, Gminy Rypin, Gminy Rogowo, Gminy Skrwilno, Gminy Wąpielsk, Gminy Brzuze, a także Oddziału Rejonowego Polskiego Czerwonego Krzyża w Rypinie, Komendy Powiatowej Policji w Rypinie, Radiowęzła Targowiska Miejskiego w Rypinie, Dyrektorów Szkół Podstawowych, Gimnazjalnych, Ponadgimnazjalnych, Dyrektorów Przedszkoli, Kierowników Podmiotów Leczniczych, Akademią Pozytywnych Zmian w Toruniu i Fundacji Parasol.

XII. XII. Podsumowanie

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w 2019r. (dane na podstawie sprawozdania MZ-45)

Zatrudnienie

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim (stan na 31.12.2019)		w tym:	
		pracownicy merytoryczni	pracownicy ekonomiczni i administracyjni
ogółem	18	13	5

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)
443	---	774	-	210	1325	236	238	37	7	---	32	10800,00

Wyszczególnienie		Ogółem	w tym negatywnie
OGÓŁEM		87	0
Liczba zajętych stanowisk dotyczących:	strategiczne oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	15	---
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	40	---
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	19	---
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	18	---
	Innych spraw	39	---

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2019r 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 Sanitarно-Epidemiologiczna w Rypinie realizowała ten cel na terenie powiatu rypińskiego podejmując w 2019r 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 obowiązkiem 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 2019r 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.