



**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYPINIE**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU RYPIŃSKIEGO
W 2020 ROKU**

**SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RYPINIE
w 2020r**

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYPINIE

Beata Cichowska



SPIS TREŚCI:

I.	WSTĘP	3
II.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń	5
	Tabela Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2020r. w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego.....	6
III.	Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia	7
IV.	Ocena stanu sanitarnego urządzeń do zaopatrywania w wodę i jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpieli	12
V.	Nadzór nad żywnością i żywieniem	16
VI.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	27
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy	33
VIII.	Ograniczanie zagrożeń zdrowia publicznego stwarzanych przez środki zastępcze i nowe substancje psychoaktywne.....	38
IX.	Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach oświatowo-wychowawczych	39
X.	Zapobiegawczy nadzór sanitarny	41
XI.	Działalność w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia	43
XII.	XII. Podsumowanie	46

I. WSTĘP

Przedstawiona w niniejszym opracowaniu ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego jest odzwierciedleniem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2020r 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 i została powołana w celu ochrony zdrowia przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zajmuje się nadzorem w bardzo szerokim zakresie, między innymi:

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

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

Badania laboratoryjne wykonywane są w ramach zintegrowanego wojewódzkiego systemu w akredytowanych laboratoriach Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Toruniu, w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku oraz w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy. W zakresie higieny radiacyjnej organem I instancji jest Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy, a organem II instancji jest Główny Inspektor Sanitarny.

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.

Stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego w 2020r został opracowany na podstawie materiałów Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie.

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 2020r w powiecie rypińskim zarejestrowano ogółem 1231 przypadków zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne podlegające obowiązkowi zgłaszania, z których 162 wymagało hospitalizacji. Stanowi to wzrost o 61% w stosunku do liczby przypadków zarejestrowanych w 2019r. (485 przypadków). Na tak duży wzrost liczby zarejestrowanych przypadków miała wpływ niewątpliwie panująca pandemia zakaźnej choroby COVID-19. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2 stanowiły 71% ogółu zarejestrowanych przypadków.

W porównaniu z 2019r. zanotowano wzrost liczby zachorowań jedynie w przypadku grypy – zgłoszonej w pierwszym kwartale 2020r. W stosunku do większości chorób zakaźnych podlegających rejestracji odnotowano tendencję spadkową. Pojawiły się nie rejestrowane w 2019r. neuroinfekcje w postaci zapalenia mózgu.

Na opisaną sytuację epidemiologiczną w zakresie chorób zakaźnych w powiecie rypińskim miały wpływ niewątpliwie restrykcje sanitarne (dbałość o higienę) i obostrzenia (ograniczone kontakty międzyludzkie) wprowadzone w całym kraju, w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się koronawirusa.

W 2020r. nie zanotowano chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych takich jak błonica, tężec, polio i różyczka, wirusowego zapalenia wątroby typu A, ognisk zatruc i zakażeń pokarmowych, inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Haemophilus influenzae*, *Streptococcus pneumoniae* oraz *Neisseria meningitidis* oraz chorób przenoszonych drogą płciową.

Nie zostały także zawleczone z innych krajów zachorowania na choroby szczególnie niebezpieczne i wysoce zakaźne jak cholera, dżuma, ospa prawdziwa czy gorączki krwotoczne. Jednakże Polska jak i świat zmagają się ze zdarzeniem stanowiącym zagrożenie dla zdrowia publicznego tj. z pandemią nowego wirusa - koronawirusa SARS-CoV-2.

W ramach nadzoru przeprowadzono 12057 dochodzeń epidemiologicznych.

W 2020r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęło 37 zgłoszeń zgonu z powodu choroby zakaźnej.

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 2015 zaszczepiono przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi oraz poliomyelitis 94 % świadczeniobiorców
- 92% osób z rocznika 2015 i 93% osób z rocznika 2011 zaszczepiono szczepionką przeciw odrze, śwince i różyczce
- drugą dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy, tężcowi i krztuścowi otrzymało 95% osób z rocznika 2007
- trzecią dawkę szczepienia przypominającego przeciw błonicy i tężcowi podano 94% osób z rocznika 2002
- szczepionkę przeciw tężcowi w ramach uodpornienia poekspozycyjnego podano 608 osobom.

W 2020r. zgłoszono 4 przypadki niepożądanych odczynów poszczepiennych zakwalifikowane przez lekarzy zgłaszających jako NOP łagodne.

W 2020r. zgłoszono cztery nowe osoby uchylające się od szczepień ochronnych. Stan uchylających się od szczepień ochronnych na dzień 31.12.2020r. wynosi 22 osoby (19 dzieci, 1 osoba dorosła).

Informacje dotyczące Covid-19 są dostępne na stronie <https://www.gov.pl/web/koronawirus>

III. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia

Na dzień 31.12.2020r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 54 nadzorowane podmioty wykonujących działalność leczniczą w tym 1 szpital, 22 podmioty lecznicze oraz 31 praktyk zawodowych. W roku 2020 pięć placówek miało zawieszoną bezterminowo działalność. Były to cztery praktyki prywatne (dwie stomatologiczne, pediatrii-alerlogologa i lekarza ogólnego oraz podmiot leczniczy (szkolny gabinet stomatologiczny). Działalność zlikwidowali właściciele indywidualnych specjalistycznych praktyk lekarskich internista i ginekolog oraz Poradnia Logopedyczna działająca w przedszkolu miejskim.

W 2020 roku zarejestrowano dwie nowe placówki: indywidualną specjalistyczną praktykę rehabilitacyjną oraz niepubliczny zakład opieki zdrowotnej, który zmienił wyłącznie właściciela. Podmiot ten posiada dwie placówki, których komórki organizacyjne i zakres działalności pozostały bez zmian. W szpitalu powiatowym w Rypinie zarejestrowano nowe komórki organizacyjne - Oddział Pediatriczny, Oddział / Zespół Chirurgii Jednego Dnia gdzie wdrożono nowe zakresy i zwiększono ilość miejsc pobytu dziennego, Ambulatorium Ogólne gdzie zapewniono 4 łóżka, Oddział Obserwacyjno-Zakaźny - dysponujący 15 łózkami.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 37 samodzielnych kontroli sanitarnych w 37 obiektach. W nadzorowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie obiekty spełniały obowiązki wynikające z 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	16	2	4
	skontrolowanych	8	1	2
	liczba kontroli	8	1	2
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	21	2	2
	skontrolowanych	2	2	10	2	1
	liczba kontroli	2	2	10	2	1
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0	0

Do praktyk zawodowych „innych” zaliczono dwie praktyki zawodowe wykonywane przez fizjoterapeutów w Rypinie.

W 2020r. zgodnie z właściwością został wpisany do ewidencji PSSE w Rypinie Szpital Powiatowy w Rypinie. W pierwszym półroczu przeprowadzono doraźne kontrole w trakcie których oceniono stan techniczny i funkcjonalny nowo powstałego oddziału pediatrycznego oraz oddziału wewnętrznego, którego wizytacja była skutkiem anonimowej skargi. Oddziały spełniały wymagania obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2019r. poz. 595). Pozytywnie oceniono przestrzeganie zasad określonych w funkcjonujących procedurach sanitarnych.

Pomieszczenia podmiotów leczniczych 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). W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych wszystkie podmioty lecznicze 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). W trakcie przeprowadzonych kontroli oceniano warunki sanitarne w nadzorowanych przez PPIS 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.

Pomieszczenia praktyk zawodowych spełniały wymagania sanitarne. Wszystkie skontrolowane obiekty oceniano jako dobre. Mieściły się w samodzielnych budynkach bądź odrębnych lokalach. Obiekty świadczące usługi w lokalach wykorzystywanych przez kilka praktyk i w przypadku lokalizacji w budynku o innym przeznaczeniu zapewniano izolację od innych użytkowników. 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.

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.

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

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.

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.

Postępowanie z odpadami medycznymi było prawidłowe. Stosowane pojemniki spełniały warunki bezpieczeństwa eliminując ryzyko ekspozycji zawodowej personelu. Zagrożenie jakie stwarzały odpady powstałe poza gabinetami zabiegowymi zostało wyeliminowane przez wyposażenie toreb pielęgniarstwa w pojemniki o pojemności pozwalającej na umieszczenie całego sprzętu stosowanego w trakcie zabiegu i parametrach uniemożliwiających przekłucie oraz zapewniających szczelne zamknięcie.

Kontrole wewnętrzne 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.

W sytuacji ogłoszenia na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 w obiektach wprowadzono szczególne zasady postępowania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa pracowników i klientów.

Wg oświadczeń kontrolowanych w początkowym okresie stanu epidemii poradnie stomatologiczne ograniczyły zabiegi stomatologiczne do wykonywania świadczeń pilnych tj w przypadku wystąpienia bólu bądź procesów ropnych. Zrezygnowano całkowicie ze świadczeń protetycznych oraz zabiegów – scaling i piaskowanie. Przedłużano leczenie ortodontyczne.

Na drzwiach wejściowych obiektów znajdowały się informacje z nr telefonu, pod którym pacjentom udzielane były teleporady lub w razie pilnej potrzeby zapisywani byli na wizytę lekarską. Pacjenci umawiani byli na konkretny dzień i godzinę. Podczas rozmowy telefonicznej przeprowadzany był wywiad epidemiologiczny pod kątem zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2. Przed wejściem do obiektu pacjent miał mierzoną temperaturę termometrem bezdotykowym. Klient po wejściu był zobowiązany do dezynfekcji rąk. Pacjenci poradni stomatologicznych i ginekologicznych dodatkowo wypełniali ankietę na temat zakażenia koronawirusem SARS-CoV-2.

Personel medyczny wyposażony był w środki ochrony osobistej- fartuch jednorazowy, maseczkę ochronną, przyłbice, rękawiczki jednorazowe, czepki.

Pomiędzy kolejnymi przyjęciami odbywała się dezynfekcja stanowiska pracy przy użyciu płynów dezynfekcyjnych z włączeniem powierzchni dotykowych oraz wymiana sprzętu na sterylne.

Stan sanitarno-techniczny i sanitarno-porządkowy podmiotów leczniczych i praktyk nie budził zastrzeżeń. Procedury utrzymania czystości były przestrzegane. We wszystkich obiektach

objętych kontrolą procedury zostały uszczegółowione, zawierały zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji powierzchni dotykowych i bezdotykowych. Wystarczające było zaopatrzenie w sprzęt służący do sprzątania pomieszczeń, środki utrzymania czystości oraz preparaty dezynfekcyjne. W skontrolowanych podmiotach leczniczych sprzątaniem zajmowali się pracownicy podmiotu leczniczego lub odpowiedzialność była przydzielona personelowi podmiotu leczniczego zgodnie z umową najmu. Dezynfekcję wykonywaną po każdym pacjencie, preferowano z użyciem środków wirusobójczych. Powierzchnie i przedmioty w pomieszczeniach ogólnodostępnych dezynfekowano ze zwiększoną częstotliwością. Personel sprzątający zobowiązano do stosowania zabezpieczenia w środki ochrony osobistej w trakcie wykonywania powyższych czynności.

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.

Przeprowadzona w trakcie kontroli sanitarnych ocena wizualna kratk wentylacyjnych nie wykazała zastrzeżeń. Przeważająca część skontrolowanych podmiotów leczniczych posiadała wentylację grawitacyjną. W większości obiektów oprócz wentylacji grawitacyjnej w pomieszczeniach wc zapewniono wentylację mechaniczną. Czyszczenie i przegląd kratk wentylacyjnych prowadzono we własnym zakresie. Cztery kontrolowane podmioty posiadały klimatyzatory. 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 prawidłowe. Standardową wentylację pomieszczeń ze stałą wymianą powietrza zwiększono wielokrotnie. Dotyczyła ona okresu podczas wizyty pacjentów oraz po ich zakończeniu.

Odpady komunalne w miejscach powstawania gromadzone były w koszach wyłożonych workami foliowymi. Odpady były wnoszone do pojemników zlokalizowanych przy budynku szpitala. Stan sanitarno-techniczny koszy i pojemników nie budził zastrzeżeń. Opróżnianiem pojemników zajmował się podmiot posiadający zezwolenie na świadczenie usług w zakresie odbioru i transportu odpadów komunalnych. Postępowanie z odpadami o charakterze komunalnym było prawidłowe.

W podmiocie leczniczym ewidencjonowano odpady medyczne o kodzie 180103 (zużyty sprzęt medyczny, gaziki, środki ochrony indywidualnej). Postępowanie było zgodne z opracowaną przez podmiot szczegółową procedurą postępowania z odpadami medycznymi w zakresie selektywnego zbierania, transportu i wstępnego magazynowania odpadów medycznych wraz z instrukcją selektywnego zbierania odpadów medycznych w miejscu ich powstawania. Sposób przechowywania odpadów w miejscu ich wytwarzania był zgodny z obowiązującymi przepisami. Odpady medyczne w placówce gromadzone były w pojemnikach transportowych dezynfekowanych, zamykanych, wyposażonych w worki jednorazowego użytku koloru czerwonego. Odpady ostre gromadzone są zgodnie z obowiązującymi przepisami w pojemnikach odpornych na uszkodzenia mechaniczne, szczelnie zamykane. Transport wewnętrzny odpadów medycznych odbywał się w sposób uniemożliwiający narażenie na bezpośredni kontakt w oznakowanym pojemniku transportowym z pokrywą. Odpady o kodzie 180103 gromadzone były po zakończonej pracy w lodówce o takim przeznaczeniu. Transport i utylizacja odpadów medycznych wykonywała specjalistyczna firma. Odpady medyczne były przechowywane w lodówce w temp. poniżej 10°C, utrzymanej czysto, wyposażonej w termometr. Prowadzono rejestr zapisu temperatur w lodówce oraz dezynfekcji lodówki. W sąsiedztwie przenośnego urządzenia chłodniczego zapewniono dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, podajnik na czyste rękawiczki jednorazowego użytku, pojemnik na zużyte rękawiczki. Odpady oznakowano prawidłowo. Opakowania zawierały informacje: dotyczące kodu odpadów medycznych w nim przechowywanych, nazwę wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów medycznych wraz z podaniem organu rejestrowego, datę i godzinę otwarcia, datę i godzinę zamknięcia. Utylizacja miała miejsce w Centrum Onkologii ZUOM w Bydgoszczy, ul. Romanowskiej 2.

Odpady medyczne powstałe w związku z funkcjonowaniem oddziału dla pacjentów z chorobą COVID-19 były przekazywane odbiorcy ze zwiększoną częstotliwością.

Ze względu na szczególną sytuację epidemiologiczną wynikającą z ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w podmiotach medycznych wykonywano procedury z zachowaniem środków ostrożności i ochrony indywidualnej uwarunkowanych reżimem sanitarnym. Postępowanie dotyczyło również wstępnej kwalifikacji pacjenta, który zobowiązany był mieć zabezpieczone usta i nos maseczką. Odkażaniu obowiązkowemu podlegały ręce po wejściu do obiektu. Wszyscy mieli mierzoną temperaturę oraz wykonywaną ankietę celem oceny ryzyka narażenia na zakażenie SARS-CoV-2. Wymagane szczególne zabezpieczenie dotyczyło personelu medycznego. Zwiększono ilość ochrony osobistej pracowników w fartuchy jednorazowe z długim rękawem, czepki, ochraniacze na buty, maski chirurgiczne, gogle, okulary, przyłbice, rękawice jednorazowe. Ilość odpadów znacząco wzrosła.

Szpital Powiatowy w Rypinie nie był skontrolowany przez PSSE w Rypinie w II półroczu 2020r. Ocenę postępowania z bielizną wykonano wyłącznie w odniesieniu do postępowania w oddziale pediatrycznym i wewnętrznym, gdzie przeprowadzono doraźne kontrole sanitarne w I półroczu 2020r. Procedury postępowania z bielizną w kontrolowanych komórkach organizacyjnych szpitala były stosowane i nadzorowane prawidłowo. W trakcie kontroli oceniono przestrzeganie segregacji odzieży własnej i ochronnej. Czystą odzież wielokrotnego użytku oraz bieliznę i odzież jednorazowego użytku gromadzono prawidłowo w wydzielonych miejscach (szafy/szuflady). Zapas odzieży i bielizny był wystarczający. Bieliznę szpitalną czystą przechowywano w szafach. Na oddział była transportowana w pojemnikach czystych, dezynfekowanych. Bielizna brudna transportowana była w pojemnikach zamkniętych, dezynfekowanych. Usługi pralnicze wykonywała pralnia zewnętrzna HOLLYWOOD Textile Service Sp. z o.o.

We wszystkich podmiotach leczniczych oraz praktykach zawodowych stosowano wyłącznie bieliznę jednorazową, m. in.: podkłady, prześcieradła, śliniaki, serwety stomatologiczne, ochraniacze dla pacjentów, fartuchy ochronne. Obiekty opracowały i stosują 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 4 obiektach fartuchy ochronne wielokrotnego użytku stosowane przez personel były przekazywane do pralni zewnętrznych. Jeden NZOZ oraz dwie poradnie stomatologiczne wyposażyły pomieszczenia gospodarcze w pralki przeznaczone wyłącznie do odzieży ochronnej. W pozostałych placówkach odzież ochronna prana była we własnym zakresie w pralkach domowych (osobny wsad). Samodzielne usługi pralnicze były wykonywane z zastosowaniem środków piorąco-dezynfekujących bądź dezynfekcji termicznej. Podczas kontroli pouczano, że właściwsze byłoby pranie odzieży ochronnej w specjalistycznej pralni.

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

W 2020 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 2020 roku na terenie powiatu rypińskiego zewidencjonowano jedno kąpielisko raportowane do Unii Europejskiej oraz jedną pływalnię krytą. Nie zewidencjonowano żadnego miejsca okazjonalnie wykorzystywanego do kąpielii.

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:
≥100	MK - 3, MP – 0, IBN - 2	Parametry grupy A dawniej - monitoring kontrolny Parametry grupy B dawniej – monitoring przeglądowy IBN – inny, ustalony w związku z wykrytym zanieczyszczeniem wody.
100 – 1000	MK - 15, MP – 4, IBN - 1	
1000 – 10000	MK – 1, MP – 1, IBN - 1	
RAZEM	MK – 19, MP – 5, IBN – 4	

Grupa wodociągów o produkcji wody ≥100 m³/d.

W 2020r. zewidencjonowano w tej grupie jeden podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. Produkcja wody za rok 2020 wodociągu publicznego wynosiła 82 m³/d. W roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia na podstawie przedstawionych przez właściciela wodociągu wyników kontroli wewnętrznej jakości wody, oraz określił maksymalne parametry dla manganu - 200 µg/L ustalając termin jej wykonania na dzień 30.06.2021r. Właściciel wodociągu regularnie przedstawiał wyniki badania wody na zawartość manganu w wodzie. W kwietniu 2020r właściciel wodociągu przedstawił wynik badania wody w którym stwierdzono przekroczenie warunkowej przydatności wody do spożycia - 204µg/l. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał upomnienie. Właściciel wodociągu podjął skuteczne działania naprawcze w celu poprawy jakości wody polegające wymianę częściowej złóż filtracyjnych, zmianie napowietrzania oraz ciągłym płukaniu filtrów oczyszczających wodę. W listopadzie przedstawił prawidłowe wyniki badania wody tj; mangan ≤ 5mg/l, sieć ≤ 5 mg/l. Decyzję uznano za wykonaną. PPIS w Rypinie wydał informację o przydatności wody do spożycia przez ludzi.

W bieżącym roku stwierdzono, podczas poboru prób, krótkotrwałe nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu w zakresie wymagań mikrobiologicznych. W dwóch punktach monitoringowych tj; w SUW i instalacji wewnętrznej u konsumenta stwierdzono bakterie grupy coli. Wodociąg wyłączono z eksploatacji. Zarządzającemu wodociągiem 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.

Postępowanie administracyjno-egzekucyjne

W 2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 3 decyzję o opłacie, 2 decyzję merytoryczne (w tym 1 z rygorem natychmiastowej wykonalności, 1 decyzję dotyczącą warunkowej przydatności wody do spożycia – Mn). Woda z wodociągu zewidencjonowanego w tej grupie na dzień 31.12.2020r. 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). Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne. Stan sanitarno-techniczny wodociągu w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń.

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

W 2020r. zewidencjonowano w tej grupie 12 podmiotów zaopatrujących w wodę do spożycia przez ludzi.

W 2020r. stwierdzono krótkotrwale nieprawidłowości w zakresie wymagań fizyko-chemicznych – 1 odrębne postępowania i 2 postępowania w zakresie wymagań mikrobiologicznych.

1. W bieżącym roku stwierdzono krótkotrwale nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu publicznego w zakresie wymagań mikrobiologicznych. W jednym punkcie monitoringowym (instalacja wewnętrzna u konsumenta) stwierdzono obecność bakterii grupy coli - 5jtk/100ml. Wydano decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia przez ludzi nadając rygor natychmiastowej wykonalności. Mieszkańcom zapewniono wodę o dobrej jakości z innego wodociągu. Wydano 1 decyzję o opłacie
2. Właściciel wodociągu publicznego poinformował o zanieczyszczeniu mikrobiologicznym wody wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody. W trzech punktach monitoringowych stwierdzono zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody - bakterie grupy coli. Stwierdzono w SUW (woda podawana do sieci) 10jtk/100ml, sieć: punkt nr 1 - 11jtk/100ml, pkt. nr 2 - 10 jtk/100ml. Wydano decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia przez ludzi w ww. wodociągu nadając rygor natychmiastowej wykonalności. Właściciel podjął skuteczne działania naprawcze, przeprowadził dezynfekcję wody. Poinformował PPIS w Rypinie, że przyczyną zanieczyszczenia było niewielkie uszkodzenie zbiornika wyrównawczego. Wydano 1 decyzję o opłacie.
3. W bieżącym roku stwierdzono, podczas poboru próbek wody, krótkotrwale nieprawidłowości funkcjonowaniu wodociągu publicznego w zakresie wymagań fizyko-chemicznych. W punkcie monitoringowym stwierdzono: mętność 1,8 NTU, stężenie manganu 80 µg/L, w drugim punkcie monitoringowym stwierdzono stężenie manganu 80 µg/l, mętność 1,1NTU (najwyższe dopuszczalne wartości ww. parametrów to mętność akceptowalna przez konsumentów i bez nieprawidłowych zmian, zalecany zakres wartości do 1,0 NTU, stężenie manganu norma dopuszczalna 50 µg/L). Kolejne badanie wody wykonane przez administratora w ramach kontroli wewnętrznej wykazało usunięcie zanieczyszczenia. Wydano 1 decyzję o opłacie.

W związku z zaistniałą sytuacją związaną z koronawirusem SARS CoV-2 w 5 wodociągach z tej grupy obiektów nie pobrano próbek wody. Badania przeprowadzone tylko w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody. Częstotliwość wykonanych badań jest zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 poz. 2294).

Stan sanitarno-techniczny tej grupy wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Postępowanie administracyjno – egzekucyjne:

W związku z wykrytymi zanieczyszczeniami wody w tej grupie obiektów Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 3 decyzje o opłacie i 1 decyzję merytoryczną stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia nadając rygor natychmiastowej wykonalności, 1 decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia z rygorem natychmiastowej wykonalności.

Woda z wodociągów zewidencjonowanych w tej grupie na dzień 31.12.2020r. 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 15 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie wodociągi.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością wodociągów.

W roku 2020 uzyskano informację o ustanowieniu strefy ochronnej 5 wodociągów. W pozostałych 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 $\leq 1000 \text{ m}^3/\text{d}$.

W 2020r. zewidencjonowano w tej grupie 1 podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. Jest to wodociąg z dwiema stacjami uzdatniania wody. Wodociąg publiczny jest raportowany do UE.

W 2020r. stwierdzono krótkotrwałe nieprawidłowości w zakresie wymagań fizykochemicznych – 1 postępowanie.

W dniu 18.08.2020r podczas poboru próbek wody, w jednym punkcie monitoringowym wykryto ponadnormatywną wartość glinu w wodzie stwierdzono Al -216 $\mu\text{g}/\text{l}$ (norma dopuszczalna 200 $\mu\text{g}/\text{l}$.) Badanie kontrolne nie potwierdziło zanieczyszczenia. Wynik 53,5 $\mu\text{g}/\text{l}$. Wydano 1 decyzję o opłacie.

W roku sprawozdawczym w tej grupie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

W trakcie roku 2020r 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).

Postępowanie administracyjno – egzekucyjne:

W 2020r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w tej grupie obiektów wydał 1 decyzję o opłacie w związku z zanieczyszczeniem fizykochemicznym wody- glin.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną wydajnością wodociągu.

Ustanowiono strefę ochrony bezpośredniej wokół ujęcia wody – SUW Bielawki. W 2020 roku ustanowiono strefę ochronną ujęcia wód podziemnych dla ujęcia „Wodna”. 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 2020r. nie zewidencjonowano w tej grupie żadnego podmiotu zaopatrującego w wodę do spożycia przez ludzi.

Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli.

W sezonie letnim 2020r. funkcjonowało jedno kąpielisko raportowane do Unii Europejskiej. Sezon kąpielowy trwał od 25.07.2020r do 31.08.2020r (planowany wcześniej od 22.06.2020r). Pobrano 2 próbki wody w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego i 2 próbki w ramach kontroli wewnętrznej dostarczone przez administratora kąpieliska. Wydano 2 oceny bieżące jakości wody w kąpielisku oraz 1 ocenę sezonową jakości wody w kąpielisku. W sezonie letnim 2020r woda w kąpielisku odpowiadała wymaganiom określonym w załączniku Nr 1, Tabela 1 - wymagania mikrobiologiczne do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 stycznia 2019r w sprawie nadzoru nad jakością wody w kąpielisku i miejscu okazjonalnie wykorzystywanym do kąpieli (Dz. U. z 2019r poz. 255).

Pływalnie.

W roku 2020 zewidencjonowano jedną pływalnię krytą, która wcześniej była pod nadzorem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy. W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnej i nie pobrano próbek w ramach kontroli urzędowej jakości wody w pływalni ze względu na sytuację związaną ze stanem epidemii - koronawirusa

SARS-CoV-2. Właściciel Rypińskiego Centrum Sportu w Rypinie na bieżąco przedstawiał do wglądu wyniki badania wody w basenie w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody. Kilukrotnie w roku basen był wyłączony z użytkowania ze względu na zaistniałą sytuację. Od listopada 2020r jacuzzi i brodzik dla dzieci są wyłączone z użytkowania do odwołania.

Podsumowanie.

W trakcie 2020r. wodę o niewłaściwej jakości fizykochemicznej produkowały 2 wodociągi, o niewłaściwej jakości mikrobiologicznej

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 2020r podobnie jak w roku poprzednim, zwodociągowane były niemal wszystkie miejscowości na terenie powiatu rypińskiego, z wyjątkiem jednej – Lamkowizny, gmina Wąpielsk. W roku 2020r została poprowadzona linia wodociągowa do miejscowości Lamkowizna, połowa gospodarstw została podłączona w 2020r, pozostała część będzie podłączona w 2021r – zostanie dokończona inwestycja.

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	0,833	1
2	100 – 1000	25,932	12
3	1000 – 10000	15,300	1
4	RAZEM	42,065	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 30 poborów próbek wody do badań, pobrano 24 próbki wody do spożycia w ramach monitoringu kontrolnego i przeglądowego, 5 inne – bakteriologia w tym 2 próbki z kąpieliska oraz 1 próbkę fizykochemiczną, kontrolną.
- przeprowadzono łącznie 15 kontroli sanitarnych;
- wydano łącznie 8 decyzji o opłacie (trzy decyzje dotyczyły spraw z 2019r, 5 decyzji z 2020r w tym jedna dotyczyła zatwierdzenia systemu jakości prowadzonych badań wody na podstawie złożonego wniosku laboratorium badawczego spoza inspekcji.
- Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 4 decyzje merytoryczne dotyczące jakości wody pod względem mikrobiologicznym tj; jedną decyzję stwierdzającą warunkową przydatność wody do spożycia nadając rygor natychmiastowej wykonalności, 2 decyzje stwierdzające brak przydatności wody do spożycia z rygiorem natychmiastowej wykonalności, 1 decyzja zatwierdzająca system jakości prowadzonych badań z poza inspekcji.

Łącznie w roku 2020 wydano 11 decyzji (8 opłata, 4 merytoryczne).

V. Nadzór nad żywnością i żywieniem

W 2020r. w ewidencji pozostawało 576 zakładów. Nadzorem sanitarnym objętych było 196 zakładów. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 337 kontroli sanitarnych, w tym 76 kontroli interwencyjnych.

W wyniku kontroli przeprowadzanych w ramach nadzoru bieżącego wydano 138 decyzji, w tym: 69 decyzji o opłacie za stwierdzone nieprawidłowości (działalność represyjna), 12 decyzji nakazujących wykonanie nieprawidłowości (działalność represyjna), 12 decyzji umarzających postępowanie administracyjne (działalność represyjna), 2 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środka spożywczego (działalność represyjna), 32 decyzje zatwierdzające zakład, 11 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów.

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 14 mandatów karnych na kwotę 3900,00 zł. Średnio, co 24 kontrola kończyła się mandatem o średniej wysokości ok. 279,00 zł.

Łącznie w 2020r. pobrano do badań 89 próbek w tym 87 próbek środków spożywczych, 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. 1 próbkę środka spożywczego tj. Truskawka, odmiana Vivara (świeża), kwestionowano ze względu na przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości (NDP) pestycydów: Flonikamid: suma flonikamidu, TFNA i TFNG, wyrażona jako flonikamid na poziomie $1,7 \pm 0,9$ mg/kg.

OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOCI

Automaty do lodów.

W roku 2020 działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 10 automatach do lodów. 6 zakładów skontrolowano. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W tej grupie obiektów 10 zakładów posiada w pełni wdrożone instrukcje GHP/GMP i system HACCP. Stan techniczno-sanitarny tej grupy obiektów nie budził zastrzeżeń i nie zmienia się w porównaniu do lat poprzednich.

Piekarnie

W roku 2020 w rejestrze zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 6 zakładów, 4 zakłady skontrolowano. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z powiadomieniem alarmowym nr 2020.0807 (iRASFF 420183). Do badań pobrano 15 próbek środków spożywczych których nie kwestionowano. 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. W tej grupie obiektów 6 zakładów pełni realizuje zasady GHP/GMP i systemu HACCP. W porównaniu z rokiem poprzednim stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów uległ poprawie.

Ciastkarnie

W roku 2020 działalność produkcyjna prowadzona była w 5 zakładach, 2 zakłady skontrolowano. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną w związku z powiadomieniem alarmowym nr 2019.05 z dnia 28.11.2019, dot. produktu pn.: Acor Bazylia, nr partii: 24/C/W/1, data minimalnej trwałości: 08.2022, kraj pochodzenia: Egipt, zakwestionowanego z uwagi na wykrycie obecności Salmonella z grupy C:8 (C2-C3).

W tej grupie obiektów 5 zakładów prawidłowo prowadzi 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. W porównaniu z rokiem poprzednim stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów uległ poprawie.

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

W roku 2020 działalność produkcyjna prowadzona była w 1 zakładzie produkującym soki pasteryzowane jabłkowe z dodatkiem innych owoców i warzyw, w którym nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli sanitarnych, stan sanitarno-techniczny zakładu na przestrzeni lat nie budził zastrzeżeń. Zakład posiada wdrożoną dobrą praktykę higieniczną GHP, dobrą praktykę produkcyjną GMP i system HACCP.

Zakłady Przemysłu Zbożowo - Młynarskiego.

W 2020r. funkcjonował 1 zakład, w którym ma miejsce przemiał ziarna kukurydzy na mąkę i kasze kukurydziane. Łącznie przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w tym 1 kontrolę interwencyjną w zakresie stanu sanitarnego zakładu oraz w zakresie przestrzegania w zakładzie restrykcji określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Zakład posiada wdrożony dobrą praktykę higieniczną GHP, dobrą praktykę produkcyjną GMP i system HACCP oraz certyfikat ISO. Prowadzone są badania produkowanej żywności w laboratoriach posiadających akredytację w kierunku GMO i w kierunku mykotoksyn oraz w ramach kontroli wewnętrznej producent określa wstępnie zawartości mykotoksyn w ziarnie kukurydzy. W 2020r. do badań pobrano 1 próbkę środka spożywczego, pobranej próbki nie kwestionowano. Stan sanitarno – techniczny zakładu w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległ zmianie.

Wytwórnice Koncentratów Spożywczych.

W 2020r. w tej grupie obiektów funkcjonowały 2 zakłady, które skontrolowano.

Jeden zakład jest producentem koncentratów spożywczych takich jak koncentraty deserów, ciast, lodów, przypraw i dodatków do ciast, produktów instant. Drugi zakład jest producentem proszku gofrowego i naleśnikowego.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym 2 kontrole interwencyjne. 1 kontrola interwencyjną dotyczyła powiadomienia alarmowego nr 2019.05 z dnia 28.11.2019, dot. produktu pn.: Acor Bazylia, nr partii: 24/C/W/1, data minimalnej trwałości: 08.2022, kraj pochodzenia: Egipt, zakwestionowanego z uwagi na wykrycie obecności Salmonella z grupy C:8 (C2-C3), 1 kontrola interwencyjna dotyczyła wycofania z obrotu środka spożywczego: Galaretka STANDARD o smaku TRUSKAWKOWYM w proszku, masa netto: 5kg (1szt.), nr partii/najlepiej spożyć przed: 128/24.10.2020.

W tej grupie obiektów wydano 2 decyzje w tym 1 decyzję o opłacie, oraz 1 decyzję o wycofywaniu z obrotu środka spożywczego z rygorem natychmiastowej wykonalności.

W tej grupie obiektów 2 zakłady w pełni realizują zasady GHP/GMP i system HACCP. Stan sanitarny zakładów w tej grupie obiektów nie zmienia się na przestrzeni lat.

Inne wytwórnice żywności

W 2020r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 76 zakładów. 5 zakładów skontrolowano. 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, w 1 zakładzie przeprowadzono kontrolę sanitarną, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości,
- 70 zakładów gospodarstwa rolnego, w których odbywa się produkcja pierwotna surowców roślinnych do produkcji żywności, w tych zakładach przeprowadzono w roku sprawozdawczym - 2 kontrole sanitarne w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości,
- 2 zakłady produkcji grzybów, w tych zakładach nie przeprowadzono w roku sprawozdawczym kontroli sanitarnych,
- 1 zakład produkujący syropy owocowe oraz susz roślinny, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości,

- 1 zakład produkujący żywność pochodzenia zwierzęcego, będący pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, w którym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną interwencyjną, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości,

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną w zakładzie produkującym żywność pochodzenia zwierzęcego (wspólna kontrola z Inspekcją Weterynaryjną) w zakresie przestrzegania restrykcji określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz w zakresie stanu sanitarnego zakładu. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. W tej grupie obiektów 5 zakładów posiada wdrożone GHP, GMP i system HACCP.

Łącznie w tej grupie obiektów wydano 1 decyzję administracyjną dotyczącą wykreślenia zakładu z rejestru zakładów. Stan sanitarno – techniczny zakładów w tej grupie obiektów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Sklepy spożywcze

W 2020r. działalność handlowa prowadzona była w 107 zakładach. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 62 zakładach.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 136 kontroli sanitarnych, w tym 42 kontrole interwencyjne, 18 kontroli interwencyjnych przeprowadzonych było w związku z doniesieniami sanitarnymi, które dotyczyły -złego stanu sanitarnego zakładów, sprzedaży w zakładach środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, dopuszczania do pracy pracowników z niedyspozycją zdrowotną posiadających kaszel i katar, niezachowania podstawowych zasad higieny podczas sprzedaży środków spożywczych, braku orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością, zatrudniania w zakładzie obrotu żywnością osoby niepełnoletniej bez orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, nieprzestrzegania Rozporządzenia RM w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (nie noszenie maseczek przez klientów i pracowników zakładu), 7 doniesień sanitarnych zostało potwierdzonych, 11 doniesień nie potwierdzono. 24 kontrole interwencyjne przeprowadzone były w związku z koniecznością wycofania z obrotu środków spożywczych zgłoszonych do systemu RASFF.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów we wszystkich pomieszczeniach zakładu, ściany i sufity brudne, łuszcząca się farba na ścianach i sufitach, widoczne ślady pleśni na ścianach, pajęczyny na ścianach i suficie,
- zły stan sanitarno-techniczny drzwi w magazynie środków spożywczych, łuszcząca się farba na drzwiach, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości,
- zły stan sanitarno-techniczny półek na sali sprzedaży, powierzchnia półek trudna do utrzymania w czystości, powierzchnia zniszczona,
- stwierdzano podczas kontroli w kontrolowanych zakładach na sali sprzedaży w urządzeniu chłodniczym wprowadzane do obrotu końcówki sera i wędlin (ścinki) niewiadomego pochodzenia (brak etykiet, brak dokumentu dostawy),
- stwierdzano podczas kontroli w kontrolowanych zakładach na sali sprzedaży wprowadzane do obrotu środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości,
- brak rozdzielnej sprzedaży surowców i wyrobów gotowych, wyroby wędliniarskie i mięso surowe ważone są na tej samej wadze,
- odzież osobista i ochronna składowana nieprawidłowo w przypadkowych miejscach w kontrolowanym zakładzie, odzież osobista składowana w magazynie środków spożywczych na środkach spożywczych, odzież ochronna składowana na zamrażalce,
- brak możliwości prawidłowego przechowywania odzieży ochronnej w szafie przeznaczonej do przechowywania odzieży ochronnej, w szafie tej składowane są ozdoby świąteczne,
- w przedsionku komunikacyjnym prowadzącym do WC składowane są zbędne przedmioty: elementy szafy (fronty drzwiowe), krata metalowa,

- brak czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach zakładu: zakurzone półki na których składowane są środki spożywcze, zakurzone środki spożywcze, pajęczyny na ścianach i sufitach na sali sprzedaży i w magazynie, umywalka na sali sprzedaży brudna, na parapecie na sali sprzedaży padłe owady,
- w pomieszczeniu WC dla pracowników uszkodzona spluczka przy kompacie, brak możliwości korzystania z wc,
- brak prawidłowych pojemników na odpady komunalne wewnątrz zakładu (brak pokryw na pojemniku),
- brak szafy do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników w kontrolowanym zakładzie,
- zły stan sanitarno-techniczny lady sprzedaży, znajdującej się na sali sprzedaży w kontrolowanym zakładzie, powierzchnia robocza blatu zniszczona, trudna do utrzymania w czystości, ubytki okleiny,
- brak bieżącej zimnej i ciepłej wody przy umywalce w pomieszczeniu wc, oraz brak bieżącej ciepłej wody przy zlewozmywaku znajdującym się na sali sprzedaży w kontrolowanym zakładzie.

W tej grupie obiektów wydano 61 decyzji administracyjnych, 39 decyzji o opłacie (działalność represyjna) w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 5 decyzji nakazujących wykonanie nieprawidłowości (działalność represyjna), 6 decyzji umarzających postępowanie administracyjne (działalność represyjna), 8 decyzji zatwierdzających zakład, oraz 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów, 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu środka spożywczego (działalność represyjna). Nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 2700,00 zł.

Pobrano do badań laboratoryjnych 66 próbek w tym 66 próbek środków spożywczych, 1 próbkę środka spożywczego kwestionowano tj. Truskawka, odmiana Vivara (świeża), ze względu na przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości (NDP) pestycydów: Flonikamid: suma flonikamidu, TFNA i TFNG, wyrażona jako flonikamid na poziomie $1,7 \pm 0,9$ mg/kg.

W tej grupie obiektów 107 zakładów realizuje w pełni zasady GHP i systemu 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, w powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów znajduje się 6 sklepów wielkopowierzchniowych, 5 zakładów zostało w roku sprawozdawczym skontrolowane. Łącznie w grupie sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzono 32 kontrole sanitarne w tym 14 kontroli interwencyjnych, 3 kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z doniesieniami sanitarnymi dot. nieprzestrzegania Rozporządzenia RM w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (nie noszenie maseczek przez klientów i pracowników zakładu), 2 doniesienia sanitarne zostało potwierdzone, 1 doniesienia nie zostało potwierdzone. 11 kontroli interwencyjnych zostało przeprowadzonych w związku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF.

W tej grupie obiektów nałożono 1 mandat karny kredytowany w wysokości 300,00zł., wydano 3 decyzje administracyjne (działalność represyjna) w tym 2 decyzje po opłacie i 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

W sklepach wielkopowierzchniowych pobrano do badań 43 próbek środków spożywczych, 1 próbkę środka spożywczego tj. Truskawka, odmiana Vivara (świeża), kwestionowano ze względu na przekroczenie najwyższej dopuszczalnej pozostałości (NDP) pestycydów: Flonikamid: suma flonikamidu, TFNA i TFNG, wyrażona jako flonikamid na poziomie $1,7 \pm 0,9$ mg/kg.

6 zakładów (sklepy wielkopowierzchniowe) realizuje w pełni zasady GHP i system HACCP. Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów (sklepy spożywcze) w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ poprawie.

Kioski spożywcze

W 2020r. działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 82 zakładach. Skontrolowano 31 zakładów.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 43 kontrole sanitarne, w tym 6 kontroli interwencyjnych, 3 kontrole interwencyjne dotyczyły doniesień sanitarnych dot. złej jakości środków spożywczych, złego stanu sanitarnego zakładu, nieprzestrzegania w zakładzie Rozporządzenia RM w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, zatrudniania osoby niepełnoletniej w zakładzie obrotu żywnością bez orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, wszystkie doniesienia sanitarne zostały potwierdzone, 3 kontrole interwencyjne zostały przeprowadzona w związku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- zły stan sanitarno-techniczny półek na sali sprzedaży na których znajdują się środki spożywcze: powierzchnia robocza półek zniszczona, trudna do utrzymania w czystości, wytarta, ubytki farby,
- brak segregacji środków spożywczych w urządzeniu chłodniczym na sali sprzedaży: jaja składowane w bezpośrednim kontakcie z innymi środkami spożywczymi,
- brak możliwości korzystania z szafy do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej, brak dojścia do szafy, przy szafie na posadzce składowane skrzynki z napojami,
- brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce na sali sprzedaży w kontrolowanym zakładzie,
- stwierdzano podczas kontroli na sali sprzedaży wprowadzane do obrotu środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości pochodzenia niezwierzęcego,
- zły stan sanitarno-techniczny sufitów i ścian w magazynie środków spożywczych i wc w kontrolowanym zakładzie (brudne ściany i sufity, łuszcząca się farba na ścianach, pajęczyny na ścianach i suficie),
- zły stan sanitarno-techniczny drzwi w magazynie środków spożywczych i wc w kontrolowanym zakładzie (ubytki farby na drzwiach, drzwi trudne do utrzymania w czystości),
- zły stan sanitarno-techniczny podłogi w magazynie środków spożywczych i wc w kontrolowanym zakładzie (podłoga trudna do utrzymania w czystości, uszkodzony gumolit, ubytki gumolitu),
- brak czystości bieżącej na sali sprzedaży w kontrolowanym zakładzie (brudna podłoga, brudne półki na których znajdują się środki spożywcze, środki spożywcze zakurzone, brudne urządzenia chłodnicze i zamrażalnice, brudny zlewozmywak i szafka pod zlewozmywakiem, brudna podłoga we wszystkich pomieszczeniach zakładu,
- brak do wglądu orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika który ma kontakt z żywnością w tym z żywnością nieopakowaną.

Wydano w tej grupie obiektów 34 decyzje administracyjne w tym 4 decyzje nakazujące wykonanie nieprawidłowości (działalność represyjna), 17 decyzji o opłacie (działalność represyjna) w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 4 decyzje umarzające postępowanie administracyjne (działalność represyjna), 7 decyzji zatwierdzających zakład, 2 decyzje wykreślające zakład z rejestru zakładów. Nałożono 4 mandaty karne na kwotę 800.00 zł za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne.

W tej grupie obiektów 82 zakłady realizują w pełni zasady GHP i systemu 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 w powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

Magazyny hurtowe

W 2020r. działalność handlową prowadzono w 8 magazynach hurtowych, 3 magazyny skontrolowano. W tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzano nieprawidłowości.

Stan sanitarno – techniczny w tej grupie obiektów nie uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego. 8 zakładów realizuje w pełni zasady GHP i systemu HACCP.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W tej grupie obiektów w rejestrze Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostaje 42 zakłady tj. obiekty prowadzące sprzedaż owoców i warzyw, wyrobów cukierniczych, mięsa i wędlin na targowiskach. Skontrolowano 8 zakładów, przeprowadzono 16 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne związane były z doniesieniami sanitarnymi które dotyczyły sprzedaży środków spożywczych z nieprawidłowego, nieprzystosowanego środka transportu, oraz nieprawidłowej sprzedaży środków spożywczych. 1 doniesienie sanitarne zostało potwierdzone.

Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowości:

- brak bieżącej wody pitnej zimnej i gorącej w kontrolowanym zakładzie,
- brak do wglądu dokumentacji stwierdzającej postępowanie z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego kategorii 3,
- nieprawidłowe przechowywanie wyrobów mięsnych (wędliny) w środku transportu (ruchomy punkt sprzedaży), przerwanie łańcucha chłodniczego, temp. w środku transportu 10,50C (warunki przechowywania wyrobów wędliniarskich zgodnie z deklaracją producenta określoną na etykietach (2-60C).

W tej grupie obiektów wydano 2 decyzje administracyjne w tym 1 decyzja o opłacie (działalność represyjna), 1 decyzja wykreślająca zakład z rejestru zakładów. Nałożono 1 mandat karny na kwotę 300.00 zł za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne. 42 obiekty posiada w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Stan sanitarno - techniczny obiektów ruchomych i tymczasowych w porównaniu do roku poprzedniego nie uległ poprawie.

Środki transportu żywności

W 2020r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 36 zakładów. 4 obiekty skontrolowano, w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 11 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 5 decyzji administracyjnych zatwierdzających zakład. 36 obiektów posiada w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. 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 ,
- 1-podmiot prowadzący sprzedaż internetową w sklepie internetowym środków spożywczych: syropy owocowe i ziołowe, susze owocowe i ziołowe,
- 1- pośrednictwo w imporcie słodczy,
- 3- przechowalnie owoców,
- 1-pośrednictwo w sprzedaży warzyw i owoców,
- 2-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-podmiot prowadzący sprzedaż słodczy trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych (sklep z metalowy z częściami samochodowymi),
- 2-podmioty prowadzące 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,
- 15- aptek i punktów aptecznych,
- 1 - magazyn zbóż i roślin oleistych.

Łącznie w tej grupie obiektów skontrolowano 7 zakładów. Przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych w tym 4 kontrole interwencyjne. Kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z wprowadzaniem do obrotu za pośrednictwem platformy handlowej on-line: allegro.pl suplementów diety przez podmiot który nie złożył 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 i nie uzyskał zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W tej grupie obiektów wydano 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów.

43 zakłady posiada w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Do badań pobrano 5 próbek środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano. Stan sanitarno – techniczny w tej grupie obiektów nie uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego.

OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Zakłady Żywienia Zbiorowego – otwarte

W 2020r. działalność prowadzona była w 63 zakładach (w tym 40 zakładach małej gastronomii). W roku sprawozdawczym skontrolowano 37 zakładów, w tym 21 zakłady małej gastronomii.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 60 kontroli sanitarnych (12 kontroli interwencyjnych), z w tym 27 kontroli sanitarnych przeprowadzono w zakładach małej gastronomii (5 kontroli interwencyjnych). 4 kontrole interwencyjne przeprowadzono w związku z doniesieniami sanitarnymi dot. złego stanu sanitarny zakładu, niezachowania podstawowych zasad higieny przez pracowników podczas wykonywania pracy (obecność włosów w pizzy), wydobywających się oparów z zakładu przez otwarte drzwi, brak klimatyzacji w zakładach, nieprzestrzegania Rozporządzenia RM w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (nie noszenie maseczek przez klientów i pracowników zakładu). 8 kontroli interwencyjnych przeprowadzono w celu sprawdzenia przestrzegania Rozporządzenia RM w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

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

- brak prawidłowych pojemników na odpady komunalne wewnątrz zakładu (brak pokrywy na pojemniku),
- brak szafy do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej pracowników w kontrolowanym zakładzie,
- brak informacji dla konsumentów o składnikach wchodzących w skład przygotowanych potraw i o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- zły stan sanitarno-techniczny sufitu i ścian w kontrolowanym zakładzie (kuchnia właściwa, przygotowalnia wstępna), zacieki na suficie, łuszcząca się farba na suficie i na ścianach,
- zły stan sanitarno-techniczny szafek w kuchni właściwej w kontrolowanym zakładzie, zniszczone fronty szafek w kuchni właściwej pod zlewozmywakiem, zdarta okleina, powierzchnia szafek chropowata, trudna do utrzymania w czystości,

- brak czystości bieżącej w pomieszczeniach kontrolowanego zakładu, brudne urządzenie chłodnicze (kuchnia właściwa), brudne, zakurzone półki regału przy ladzie wydawczej przy barze na których ustawione są napoje oraz szklanki i kufle,
- nieprawidłowe usuwanie odpadów z kontrolowanego zakładu, w pomieszczeniu kuchni właściwej przy oknie i drzwiach składowane są opakowania kartonowe, foliowe i opakowania po środkach spożywczych,
- pracownicy mający kontakt z żywnością w tym z żywnością nieopakowaną podczas wykonywanej pracy pracują w nieprawidłowej odzieży ochronnej i bez nakrycia głowy,
- zły stan sanitarno-techniczny półek w chłodni, powierzchnia półek zniszczona, chropowata, trudna do utrzymania w czystości.

W tej grupie obiektów wydano 7 decyzji zatwierdzających zakład dot. punktów małej gastronomii, wydano 3 decyzje nakazujące wykonanie nieprawidłowości (działalność represyjna), w tym 1 decyzję w punktach małej gastronomii, wydano 11 decyzji o opłacie (działalność represyjna), w tym 4 decyzje w punktach małej gastronomii, oraz wydano 2 decyzje umarzające postępowanie administracyjne w punktach małej gastronomii (działalność represyjna), a także wydano 2 decyzje wykreślające zakłady z rejestru zakładów w punktach małej gastronomii.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego w punktach małej gastronomii wystawiono 1 mandat karny kredytowany na kwotę 100,00zł. Prowadzono również działania akcyjne dotyczące wzmożenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi, w związku z ASF, w wyniku tych działań nie stwierdzano nieprawidłowości. 63 zakłady realizuje w pełni zasady GHP/GMP i HACCP, w tym 40 zakładów małej gastronomii. Stan sanitarno-techniczny w tej grupie obiektów nie uległ poprawie w porównaniu do lat poprzednich.

Zakłady Żywienia Zbiorowego – zamknięte

W 2020r. w tej grupie obiektów działalność prowadzona była w 77 zakładach tj.

- 1 stołówka szpitalna (w systemie cateringowym),
- 28 stołówek szkolnych (w tym 8 w systemie cateringowym),
- 10 stołówek na obozach i koloniach (wypoczynki dzieci i młodzieży),
- 12 stołówek przedszkolnych (w tym 3 w systemie cateringowym),
- 1 stołówka domu dziecka i młodzieży,
- 22 inne zakłady żywienia (18 Kół Gospodyń Wiejskich, 2 obiekty-gospodarstwo opiekuńcze, 2 obiekty agroturystyczne),
- 3 stołówki w domach opieki społecznej,

Skontrolowano w tej grupie 18 zakładów. W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 22 kontrole sanitarne, podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzano nieprawidłowości sanitarno-technicznych. 77 zakładów posiada wdrożone GHP/GMP i system HACCP. Prowadzono również działania akcyjne dotyczące wzmożenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi, w związku z ASF. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny zakładów w tej grupie obiektów uległ poprawie w porównaniu z rokiem poprzednim.

STOŁÓWKI W ZAKŁADACH OPIEKI SPOŁECZNEJ

W roku sprawozdawczym funkcjonowały 3 zakłady w których nie przeprowadzono kontroli sanitarnych. 3 zakłady posiadają wdrożone GHP/GMP i system HACCP. Stan sanitarno – techniczny zakładów pozostaje na wysokim poziomie na przestrzeni lat.

STOŁÓWKI -BLOK ŻYWIENIA W SZPITALACH

W roku sprawozdawczym funkcjonował 1 zakład w systemie cateringowym w których nie przeprowadzono kontroli sanitarnej, ponieważ do 14.03.2020r. włącznie Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rypinie, ul. 3 Maja 2, 87-500 Rypin był pod nadzorem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy, natomiast od 14.03.2020r. został ogłoszony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stan zagrożenia epidemicznego a w późniejszym okresie stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, który skutkowało licznymi przypadkami zakażenia wirusem SARS-CoV-2 osób z powiatu rypińskiego w tym pacjentów i personelu Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rypinie,

ul. 3 Maja 2, 87-500 Rypin co uniemożliwiło przeprowadzenie kontroli w tym zakładzie. Zakład posiada wdrożone GHP i system HACCP.

STOŁÓWKI SZKOLNE

W roku sprawozdawczym funkcjonowało 28 zakładów w tym 8 zakładów prowadzących żywienie w systemie cateringowym. 7 zakładów skontrolowano w tym 3 zakłady prowadzące żywienie w systemie cateringowym. Łącznie przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych, w tym 3 kontrole w stołówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

20 zakładów przygotowujących posiłki w stołówce w pełni realizuje zasady GHP/GMP i systemu HACCP, 8 zakładów prowadzących żywienie w systemie cateringowym w pełni realizuje zasady GHP i systemu HACCP.

W 4 zakładach dokumentacja żywieniowa prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych, w 3 zakładach 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 NA OBOZACH I KOLONIACH

W roku sprawozdawczym w rejestrze pozostawało 10 stołówek na koloniach i obozach (wypoczynki dzieci i młodzieży). 1 zakład skontrolowano. W tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – technicznych. W większości przypadków wypoczynek dzieci i młodzieży organizowany był w placówkach nauczania, które są przygotowane do prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży.

10 zakładów realizuje zasady GHP i systemu HACCP. Pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Rypinie przeprowadza kontrolę sanitarną podczas każdego turnusu, na którym ma miejsce wypoczynek dzieci i młodzieży. W 1 stołówce dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadane jadłospisy, prawidłowość żywienia nie budziło zastrzeżeń. Stan sanitarno-techniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE

W 2020r. funkcjonowało 12 zakładów w tym 3 zakłady prowadzące żywienie w systemie cateringowym. 5 zakładów skontrolowano, w tym 1 zakład prowadzący żywienie w systemie cateringowym. Przeprowadzono w tej grupie obiektów 9 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole w zakładach prowadzących żywienie w systemie cateringowym, w wyniku przeprowadzanych kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości.

9 zakładów przygotowujących posiłki w stołówce w pełni realizuje zasady GHP/GMP i systemu HACCP, 3 zakłady prowadzące żywienie w systemie cateringowym w pełni realizuje zasady GHP i systemu HACCP. W 4 zakładach dokumentacja żywieniowa prowadzona była z zastosowaniem programów komputerowych, w 1 zakładzie 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.

INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA

W 2020r. funkcjonowało 22 zakłady w tym: 18 Kół Gospodyń Wiejskich, 2 gospodarstwa opiekuńcze, 2 obiekty agroturystyczne. Skontrolowano 5 zakładów. W tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W tej grupie obiektów zakłady realizują zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Stan sanitarno-techniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

Miejsca produkcji przedmiotów użytku

W 2020r. w tej grupie obiektów funkcjonowało 5 zakładów tj. zakłady produkujące opakowania do żywności, których w 2020r. nie skontrolowano. 5 zakładów posiada opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP. Stan sanitarno – techniczny zakładów pozostaje na wysokim poziomie na przestrzeni lat.

Miejsca obrotu przedmiotami użytku

W 2020r. w ewidencji zakładów pozostawało 12 zakładów w tym 7 magazynów hurtowych prowadzących sprzedaż opakowań i naczyń jednorazowych i 5 sklepów prowadzących sprzedaż opakowań jednorazowych i naczyń jednorazowych. Skontrolowano w 2020r. 6 zakładów w tym 3 magazyny hurtowe prowadzące sprzedaż opakowań i naczyń jednorazowych oraz 3 sklepy prowadzące sprzedaż opakowań jednorazowych i naczyń jednorazowych.

Łącznie przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych (3 kontrole w magazynach hurtowych, 7 kontroli w sklepach) w tym 4 kontrole interwencyjne w sklepach prowadzących sprzedaż opakowań i naczyń jednorazowych. 3 kontrole interwencyjne przeprowadzone były w związku z notyfikacją z systemu RAPEX nr A12/00093/20, 1 kontrola interwencyjna przeprowadzona była w związku z powiadomieniem informacyjnym nr 2020.2577 (iRASFF 432886) z dn.19.06.2020r. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów nie stwierdzono nieprawidłowości. W sklepie prowadzącym sprzedaż opakowań jednorazowych i naczyń jednorazowych pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano.

12 zakładów w tym 7 magazynów hurtowych prowadzących sprzedaż opakowań i naczyń jednorazowych i 5 sklepów prowadzących sprzedaż opakowań jednorazowych i naczyń jednorazowych posiada wdrożone procedury GHP. Stan sanitarno-techniczny zakładów w tej grupie obiektów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

Obiekty konfekcjonujące i produkujące kosmetyki

Ww. zakłady nie funkcjonują na terenie powiatu rypińskiego.

OCENA SPOSOBU ŻYWIENIA W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO-ZAMKNIĘTEGO

W 2020r. w 13 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano oceny prowadzonego żywienia zbiorowego. Oceniono jadłospisy w 7 stołówkach szkolnych i w 5 stołówkach przedszkolnych a także w 1 stołówce żywienia dzieci i młodzieży podczas wypoczynku. Oceny dokonano w trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych. W skontrolowanych placówkach nie stwierdzano nieprawidłowości dotyczących prawidłowego żywienia zarówno dzieci i młodzieży. Zakłady prowadzące żywienie zbiorowe posiadają fachową literaturę dotyczącą żywienia oraz w większości zatrudniają osoby z wymaganym wykształceniem. Część zakładów wyposażona jest w programy komputerowe, które ułatwiają tworzenie prawidłowych jadłospisów. Poprawa prowadzonego żywienia dzieci i młodzieży wynika z programu wprowadzającego codziennie do konsumpcji mleko dla uczniów oraz owoców i warzyw.

DZIAŁALNOŚĆ INSPEKCJI SANITARNEJ W CELU ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŻYWNOŚCI

RASFF

W 2020r. 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. SoRiso Olej z ryżu naturalny 100%,
- dot. produktu pn. Galaretka STANDARD o smaku truskawkowym w proszku,
- dot. produktu pn. Acor Bazylia,
- dot. produktu pn. Truskawka odmiana: Vivara (świeża) (PPIS w Rypinie dokonał zgłoszenia do systemu RASFF),
- dot. produktu pn. Migdał płatek,
- dot. produktu pn. Kresto Sezam,
- dot. produktu pn. Detonic,
- dot. produktu pn. Alfa-amylaza Browin,
- dot. produktu pn. Granit talerz deserowy 20cm czarny NBC,

- dot. produktu pn. Alpha Multiwitamina dla mężczyzn,
- dot. produktu pn. Bułki pszenne do hamburgerów z sezamem "maxi BURGER buns with sesame,
- dot. produktu pn. Kiełbasa Krakowska,
- dot. produktu pn. Pszenica ozima,
- dot. produktu pn. Żywiec Zdrój - niegazowany" woda źródlana,
- dot. produktu pn. Wino Mogen David Concord Alc. 10,5%,
- dot. produktu pn. Turek Puszysty Rzodkiewka 140g.

RAPEX

W 2020r. dokonywano działania akcyjne w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości produktów kosmetycznych zgłoszonych do systemu RAPEX. Łącznie przeprowadzono 3 działania akcyjne,

- dot. produktu pn. Wyrób do farbowania włosów pn. Black Henna,
- dot. produktu pn. Perfumy pn. FAMA beautiful parfum,
- dot. produktu pn. Perfumy pn. SETION beautiful parfum oraz GINO TOSSI PARFUMS active men, natural spray.

INNE AKCJE SPECJALNE

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU w 2020r. nie prowadzili innych działań akcyjnych w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.

VI. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

W roku 2020 w ewidencji PSSE w Rypinie znajdowało się 247 obiektów użyteczności publicznej, skontrolowano 153 obiekty (w tym 17 obiektów niezewidencjonowanych: 5 – interwencje, 12 - ekshumacje). Przeprowadzono łącznie 167 kontroli tj. 150 kontroli obiektów użyteczności publicznej, 12 kontroli nadzorujących przebieg ekshumacji oraz 5 kontroli interwencyjnych w obiektach niezewidencjonowanych.

Skontrolowano 12 środków transportu (5 autokarawanów przy kontroli zakładów usług pogrzebowych i 7 autobusy przy kontroli dworca).

Wydano:

- 54 decyzje merytorycznych w tym:

- 8 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli
- 1 decyzja o nałożeniu grzywny w związku z niezastosowaniem się do obowiązku ograniczenia funkcjonowania zakładu fryzjerskiego zgodnie z § 8 ust. 1 pkt. 1 lit. g rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 kwietnia 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U. z 2020 r. poz. 697 z późn. zm.)
- 1 decyzja umarzająca w związku z wykonaniem nieprawidłowości przed wydaniem decyzji nakazującej
- 1 decyzja zmieniająca termin wykonania nakazów zawartych w decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości
- 1 decyzja dot. udzielenia ulgi w spłacie kary pieniężnej nałożonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie
- 42 decyzje dotyczące ekshumacji zwłok

- 52 decyzje o opłacie w tym:

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

1. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.

Ustępy publiczne i ogólnodostępne:

- w ewidencji - 8 obiektów;
- skontrolowano - 8 tj. 4 ustępy publiczne i 4 ogólnodostępne;

Ustępy publiczne są to obiekty skanalizowane, z przedsiódkami wyposażonymi w umywalki z bieżącą ciepłą i zimną wodą, wyposażone w papier toaletowy, ręczniki jednorazowego użytku, mydło w płynie. 2 ustępy publiczne nie są dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

Ustępy ogólnodostępne znajdują się na terenie miasta. Ustępy znajdujące się w supermarketach to małe obiekty z 1 lub 2 kabinami na ogół bez przedsiódków, zaopatrzone w wodę z wodociągu publicznego w Rypinie, ciepła woda z elektrycznych podgrzewaczy, ściany na całej wysokości i podłogi łatwowymywalne. Ustęp ogólnodostępny znajdujący się w galerii handlowej składa się z 8 mis ustępowych oraz 2 bidetów, woda z wodociągu publicznego w Rypinie. Ciepła woda dostarczana jest z ciepłowni w Rypinie. Ustępy ogólnodostępne są dostosowane dla osób niepełnosprawnych. Stan sanitarny ustępów ogólnodostępnych oraz publicznych nie budził zastrzeżeń.

2. Pływalnie kryte

- w ewidencji - 1 obiekt
- skontrolowano - 1 w zakresie przestrzegania zakazów i nakazów zawartych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. W obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Obiekty hotelarskie

a) Hotele

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

Skontrolowany hotel jednogwiazdkowy posiada 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 24 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. W obiekcie przeprowadzono kontrolę w zakresie uwzględniającym przepisy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii.

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.

Stan sanitarny tej grupy obiektów był dobry.

b) Obiekty hotelarskie

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

W 4 skontrolowanych obiektach hotelarskich ścieki odprowadzane są do kanalizacji, w 1 poprzez osadnik przepływowy do rzeki Rypienicy, w 2 do zbiorników bezodpływowych, które są opróżniane przez firmy specjalistyczne udokumentowane stosownymi umowami, w 1 do przydomowej oczyszczalni ścieków.

W obiektach zespoły higieniczno-sanitarne zlokalizowane są przy jednostkach mieszkalnych lub są ogólnodostępne. Skontrolowane obiekty hotelarskie to obiekty całoroczne, zwodociągowanie, posiadające łącznie 61 pokoi mieszkalnych z 169 miejscami noclegowymi.

W 2 obiektach hotelarskich stwierdzono nieprawidłowości polegające na braku aktualnego wyniku badania wody w kierunku Legionella Sp.

W 1 obiekcie nieprawidłowość wykonano przed wydaniem decyzji nakazującej – wydano decyzję umarzającą.

W 1 obiekcie w związku z sytuacją epidemiologiczną w Rzeczypospolitej Polskiej i zamknięciem obiektu na czas trwania epidemii została wydana decyzja zmieniająca termin wykonania nakazów zawartych w decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości.

W pozostałych 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.

W 5 obiektach przeprowadzono kontrole w zakresie uwzględniającym przepisy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii.

Stan sanitarny tej grupy obiektów był dobry.

c) Gospodarstwa agroturystyczne

- w ewidencji - 7 obiektów;
- skontrolowano - 4;

Skontrolowano 4 gospodarstwa (2 sezonowe i 2 całoroczne). Skontrolowane gospodarstwa agroturystyczne to obiekty zwodociągowane, z uregulowaną gospodarką ściekową (bezodpływowe zbiorniki). Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń dla gości i otoczenia ww. obiekcie nie budził zastrzeżeń.

W 1 obiekcie stwierdzono nieprawidłowość polegającą na braku wyniku badania wody w kierunku Legionella Sp. Decyzję wykonano w terminie.

Obiekty zostały skontrolowane w zakresie uwzględniającym przepisy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii.

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

- w ewidencji - 51 obiektów;
- skontrolowano - 36;

a) Zakłady fryzjerskie:

- w ewidencji - 32 obiekty;
- skontrolowano - 18;

b) Zakłady kosmetyczne:

- w ewidencji - 15 obiektów;
- skontrolowano - 12;

c) Zakłady odnowy biologicznej:

- w ewidencji - 10 obiektów;
- skontrolowano - 5;

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

- w ewidencji - 2 obiektów;
- skontrolowano - 1 obiektów.

Wydano:

- 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli,
- 1 decyzję o nałożeniu grzywny w związku z niezastosowaniem się do obowiązku ograniczenia funkcjonowania zakładu fryzjerskiego zgodnie z § 8 ust. 1 pkt. 1 lit. g rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 kwietnia 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
- 1 decyzję dot. udzielenia ulgi w spłacie kary pieniężnej nałożonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie,
- 2 decyzje o opłacie.

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

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

Część obiektów została skontrolowana w zakresie uwzględniającym przepisy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii.

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 wrywkowo sprawdzono 4 środki transportu (autobusy). Stan sanitarny dworca oraz autobusów nie budził zastrzeżeń.

Podczas drugiej kontroli obiekt oraz 3 środki transportu (autobusy) zostały skontrolowane w zakresie uwzględniającym narażenie na SARS-CoV - 2.

Tereny rekreacyjne

- w ewidencji - 53 objekty;
 - parki – 3;
 - miejsca do odpoczynku z placami zabaw dla dzieci i piaskownicami – 48;
 - place zabaw bez piaskownicy – 2.

Przeprowadzono kontrolę 1 parku oraz 20 otwartych placów dla dzieci z piaskownicami. Stan sanitarny parku i placów zabaw był dobry, park był na bieżąco sprzątnięty, trawa wykoszona, ławki w dobrym stanie technicznym. Wszystkie skontrolowane place zabaw posiadały piaskownice o podłożu piaszczystym wykończone drewnianym cokołem. Sprzęty na placach zabaw były w dobrym stanie sanitarnym. W wyniku kontroli stwierdzono, że we wszystkich piaskownicach na skontrolowanych placach zabaw został wymieniony piasek.

Podczas kontroli 3 placów zabaw stwierdzono nieprawidłowości polegające na braku oznaczenia słownego i graficznego dotyczącego zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych. Wydano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie nieprawidłowości. Decyzje wykonano w terminie.

Cmentarze:

- w ewidencji - 10 obiektów;
- skontrolowano – 2; w tym 1 w związku z doniesieniem dotyczącym nieprawidłowości w obchodzeniu się z grobami.

Podczas kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

Domy przedpogrzebowe:

- w ewidencji - 3 objekty;
- skontrolowano - 2;

Skontrolowane 2 objekty podłączone są do kanalizacji, woda z wodociągu. 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.

1 obiekt został skontrolowany w zakresie uwzględniającym przepisy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii.

Środowiskowy Dom Samopomocy, Dom Pomocy Społecznej:

- w ewidencji - 2 obiekty;

W roku sprawozdawczym nie kontrolowano tej grupy obiektów.

Inne obiekty:

- w ewidencji - 89 obiektów;
- skontrolowano – 51;
- wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli;
- wydano 1 decyzję o opłacie;

W tej grupie obiektów wyróżniamy :

- 3 obiekty kulturalne - skontrolowano 3 (kino, muzeum, amfiteatr)
- 12 świetlic wiejskich - skontrolowano 2
- 3 sale zabaw dla dzieci skontrolowano 2
- 11 obiektów sportowych (orliki, stadion, hale sportowe) skontrolowano - 6
- 25 przystanków autobusowych, skontrolowano -25

Podczas kontroli 1 wiaty przystankowej stwierdzono: brudne, popękane ściany wiaty, odpryski farby; ubytki cegieł w ścianie tylnej; wysunięte cegły w ścianie bocznej; dziury w zadaszaniu wiaty. Wydano 1 decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości. Zarządca obiektu poinformował pisemnie o wykonaniu nakazów zawartych w decyzji. W związku z ogłoszeniem na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii nie przeprowadzono kontroli sprawdzającej wykonania nakazów decyzji.

- 4 parkingi - skontrolowano - 2
- 10 stacji paliw – skontrolowano – 5

Ww. obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie stacje posiadają aktualne koncesje na obrót paliwami ciekłymi wydane przez Urząd Regulacji Energetyki.

- 3 - zakłady usług pogrzebowych - skontrolowano 2

Skontrolowane zakłady pogrzebowe dysponowały 5 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 i utrzymane były w odpowiednim stanie sanitarnym.

- 13 - apteki i punkty apteczne - skontrolowano 0
- 2 - składowiska odpadów komunalnych - skontrolowano 2
- 1 - warsztaty terapii zajęciowej „Nadzieja”- skontrolowano 0
- 1 ośrodek wypoczynkowy bez bazy noclegowej – skontrolowano 1
- 1 Skatepark – skontrolowano – 1

Stan sanitarny obiektów w tej grupie, oprócz 1 nie budził zastrzeżeń.

Ekshumacje

Wydano 42 decyzje dotyczące ekshumacji zwłok. Skontrolowano przebieg 12 ekshumacji (wszystkie zgłoszone). Wszystkie przeprowadzone ekshumacje odbyły się prawidłowo.

Interwencje

Przeprowadzono 5 interwencji

- 2 dotyczyły dzikich wysypisk śmieci (kontrole sprawdzające dotyczące wykonania nakazów decyzji wydanych w 2019 r.),
- 1 dotyczyła dot. uciążliwości dla osób postronnych spowodowanych emisją pyłu pochodzącego z procesu piaskowania w zakładzie - nieprawidłowości nie stwierdzono,
- 1 dotyczyła niewłaściwego postępowania z nieczystościami płynnymi – przekazano informację do WIOŚ w Bydgoszczy,
- 1 interwencja dotyczyła możliwości nie przestrzegania nakazów i zakazów zawartych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 19 czerwca 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii

podczas Walnego Zgromadzenia Spółdzielni Mieszkaniowej Lokatorsko -Własnościowej – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Interwencja dotycząca uciążliwego zapachu na klatce schodowej w budynku mieszkalnym. Uzyskano informację od zarządcy budynku, że przeprowadzono wizję lokalną w budynku i stwierdzono, że uciążliwy fetor spowodowany został przez jednego z mieszkańców zajmującego się zbieractwem, który „porządkował tego dnia swoje zbiory”.

4 interwencje dot. nieprzestrzegania rozporządzeń Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Obiekty były zamknięte.

Interwencja dotyczyła uciążliwości związanej z suszeniem prania na klatce schodowej. Poinformowano telefonicznie, że nie stanowi to zagrożenia życia i zdrowia ludzi oraz należy rozwiązać sprawę poprzez wspólnotę mieszkaniową lub policję.

Podsumowanie:

W 2020 r. wydano 54 decyzje merytoryczne, w tym 42 decyzje dotyczące ekshumacji zwłok oraz 54 decyzje o opłacie.

Wydano 5 postanowień:

- 3 postanowienia zaopiniowania regulaminu utrzymania czystości i porządku na terenie gminy,
- 1 postanowienie. szczegółowego sposobu i zakresu usług w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości,
- 1 postanowienie zaopiniowania projektu uchwały w zakresie częstotliwości odbierania odpadów komunalnych na terenie.
- 8 postanowień dotyczących sprowadzenia zwłok z zagranicy

W związku z ogłoszeniem na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii przeprowadzono 162 kontrole w zakresie przestrzegania rozporządzeń Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii w formie adnotacji służbowych.

VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

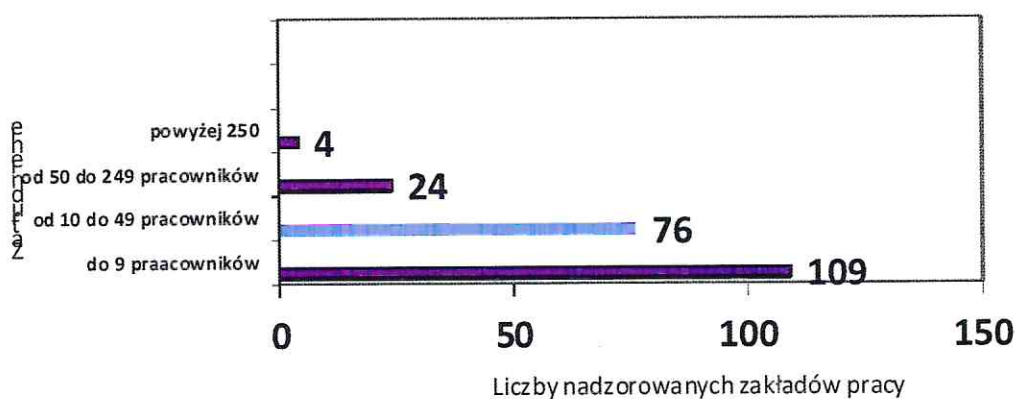
1. Środowisko pracy

W 2020r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 213 zakładów pracy zatrudniających 5297 pracowników. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 46 obiekty, zatrudniające 1514 pracowników, przeprowadzono 58 kontroli. W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie higieny pracy wydano 10 decyzji merytorycznych, w tym 6 decyzji nakazujących (32 nakazy), 3 decyzje zmieniające w zakresie zmiany terminu wykonania obowiązków i 1 decyzję umarzającą postępowanie oraz 15 decyzji płatniczych.

Na terenie powiatu rypińskiego dominują małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników. Stanowią one 51,17% wszystkich zakładów. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach przedstawia się następująco:

- do 9 zatrudnionych pracowników – 109 zakładów
- od 10 do 49 zatrudnionych pracowników- 76 zakładów
- od 50 do 249 zatrudnionych pracowników – 24 zakładów
- powyżej 250 zatrudnionych pracowników – 4 zakładów

Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach pracy



Wśród 213 zakładów nadzorowanych przez higienę pracy:

- w 12 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 4 zakłady, przeprowadzono 4 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 47 zakładach występują szkodliwe biologiczne czynniki. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady,
- w 111 obiektach występują substancje chemiczne lub ich mieszaniny, w tym 27 dystrybutorów, pozostali stosują substancje / mieszaniny. W zakresie substancji chemicznych przeprowadzono łącznie 19 kontroli, 11 kontroli u dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, pozostałe kontrole u stosujących substancje chemiczne / mieszaniny,

- 12 podmiotów jest odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego. Przeprowadzono 7 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz 3 kontrole w zakresie ich stosowania,
- w 7 zakładach stosuje się prekursory narkotykowe. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole w powyższym zakresie.

W 2020r. poddano kontroli 46 obiektów.

W 7 obiektach stwierdzono nieprawidłowości:

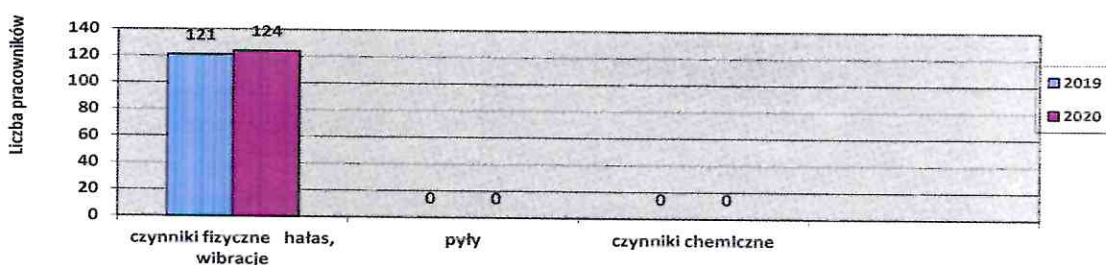
- a) uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin:
 - brak spisu substancji/mieszanin niebezpiecznych/stwarzających zagrożenie stosowanych w zakładzie,
 - brak kart charakterystyki stosowanych substancji/mieszanin niebezpiecznych/stwarzających zagrożenie,
 - pracodawca nie prowadzi spisu substancji/mieszanin niebezpiecznych oraz stwarzających zagrożenie stosowanych w zakładzie,
 - w oznakowaniu umieszczonym na opakowaniu wprowadzanego do obrotu produktu o nazwie Pianka niskoprężna wielosezonowa o pojemności 300 ml, 750 ml, 860 ml, 880 ml, m. in.: brak hasła ostrzegawczego, użyte zwroty wskazujące na rodzaj zagrożenia (zwroty H) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), użyte zwroty wskazujące środki ostrożności (zwroty P) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), na opakowaniu produktu o pojemności 300 ml, 750 ml, 860 ml, 880 ml nieprawidłowe wymiary piktogramów określających rodzaj zagrożenia, nieprawidłowe rozmieszczenie elementów etykiety, tj. piktogramy określające rodzaj zagrożenia, hasło ostrzegawcze, zwroty określające zagrożenie i zwroty określające środki ostrożności nie są na etykiecie umieszczone razem,
 - w oznakowaniu umieszczonym na opakowaniu wprowadzanego do obrotu produktu o nazwie Pianka niskoprężna zimowa o pojemności 860 ml, m. in.: brak hasła ostrzegawczego, użyte zwroty wskazujące na rodzaj zagrożenia (zwroty H) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), użyte zwroty wskazujące środki ostrożności (zwroty P) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), na opakowaniu produktu o pojemności 860 ml nieprawidłowe wymiary piktogramów określających rodzaj zagrożenia, nieprawidłowe rozmieszczenie elementów etykiety, tj. piktogramy określające rodzaj zagrożenia, hasło ostrzegawcze, zwroty określające zagrożenie i zwroty określające środki ostrożności nie są na etykiecie umieszczone razem,
 - w oznakowaniu umieszczonym na opakowaniu wprowadzanego do obrotu produktu o nazwie Klej do styropianu Mounter Professional o pojemności 860 ml, m. in.: brak hasła ostrzegawczego, użyte zwroty wskazujące na rodzaj zagrożenia (zwroty H) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), użyte zwroty wskazujące środki ostrożności (zwroty P) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), na opakowaniu produktu o pojemności 860 ml nieprawidłowe wymiary piktogramów określających rodzaj zagrożenia, nieprawidłowe rozmieszczenie elementów etykiety, tj. piktogramy określające rodzaj zagrożenia, hasło ostrzegawcze, zwroty określające zagrożenie i zwroty określające środki ostrożności nie są na etykiecie umieszczone razem,
 - w oznakowaniu umieszczonym na opakowaniu wprowadzanego do obrotu produktu o nazwie Klej do styropianu i betonu komórkowego o pojemności 840 ml, 860 ml, m. in. : brak hasła ostrzegawczego, użyte zwroty wskazujące na rodzaj zagrożenia (zwroty H) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), użyte zwroty wskazujące środki ostrożności (zwroty P) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki (sekcja 2.2), na opakowaniu produktu o pojemności 840 ml, 860 ml nieprawidłowe wymiary piktogramów określających rodzaj zagrożenia, nieprawidłowe rozmieszczenie elementów etykiety, tj. piktogramy określające rodzaj zagrożenia, hasło

- ostrzegawcze, zwroty określające zagrożenie i zwroty określające środki ostrożności nie są na etykiecie umieszczone razem,
- w oznakowaniu umieszczonym na opakowaniu wprowadzanego do obrotu produktu o nazwie Czyścik do pian o pojemności 400 ml, m. in. : brak hasła ostrzegawczego, użyte zwroty wskazujące na rodzaj zagrożenia (zwroty H) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki prawidłowo klasyfikującej mieszaninę (sekcja 2.2), użyte zwroty wskazujące środki ostrożności (zwroty P) nie są tożsame z umieszczonymi w karcie charakterystyki prawidłowo klasyfikującej mieszaninę (sekcja 2.2), brak treści dodatkowego zwrotu wskazującego rodzaj zagrożenia EUH066, na opakowaniu produktu o pojemności 400 ml nieprawidłowe wymiary piktogramów określających rodzaj zagrożenia, nieprawidłowe rozmieszczenie elementów etykiety, tj. piktogramy określające rodzaj zagrożenia, hasło ostrzegawcze, zwroty określające zagrożenie i zwroty określające środki ostrożności nie są na etykiecie umieszczone razem, oznakowanie produktu Czyścik do Pian niespójne z kartą charakterystyki prawidłowo klasyfikującą mieszaninę, stanowiącą zał. Nr 2 do protokołu kontroli, tj. na opakowaniu produktu umieszczono 3 piktogramy, tj. materiał stwarzający zagrożenie dla zdrowia, materiał łatwopalny, poważne zagrożenie dla zdrowia, podczas gdy w karcie charakterystyki znajdują się dwa piktogramy, tj. materiał stwarzający zagrożenie dla zdrowia, materiał łatwopalny,
 - w karcie charakterystyki produktów Piana montażowa, Klej do styropianu, Klej do styropianu i betonu komórkowego data wystawienia 18.04.2017r. Wersja 1.0/PL w sekcji 8.1 Parametry dotyczące kontroli nie umieszczono wartości NDS, NDSch dla octanu butylu, substancji będącego składnikiem mieszaniny (sekcja 3.2 karty charakterystyki), substancji z określoną na poziomie krajowym wartością najwyższego dopuszczalnego stężenia w środowisku pracy,
 - brak aktualnego spisu stosowanych mieszanin,
- b) brak rejestru czynników szkodliwych,
- c) nie jest prowadzony na bieżąco rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia w pełnym zakresie ich występowania,
- d) brak kart badań z pomiarów czynników szkodliwych,
- e) brak rejestru obejmującego przypadki stwierdzonych chorób zawodowych i podejrzeń,
- f) brak instrukcji stanowiskowych BHP przy urządzeniach i maszynach,
- g) brak oznaczenia znakami bezpieczeństwa miejsc pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczają wartości NDN,
- h) 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,
- i) nieprawidłowości dot. pomieszczeń higienicznosanitarnych:
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń higienicznosanitarnych: brudne ściany, odpryski farby, uszkodzony sufit z licznymi zaciekami z nalotem pleśni,
 - niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń higienicznosanitarnych: zacieki na suficie, brudne ściany, niesprawną baterią w natrysku,
 - niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń higienicznosanitarnych, tj. brudne ściany, naloty pleśni w pomieszczeniu do spożywania posiłków, w toalecie zacieki na suficie i ścianach,
 - brak ciepłej wody przy umywalce w toalecie,
- j) nieprawidłowości dot. pomieszczeń pracy:
- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń pracy: brudne ściany, sufity, odpryski farby,
 - niewłaściwy stan sanitarny pomieszczenia biurowego: brudne ściany, liczne zacieki na suficie, na ścianach przy oknie

- niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń pracy, tj. zacieki na suficie, w kilku pomieszczeniach naloty pleśni, brudne ściany, odpryski farby, uszkodzona podłoga w pomieszczeniu szwalni.

W 2020r. ocenie poddano 1514 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 6 zakładach spośród 46 skontrolowanych w 2020r. stwierdzono (na podstawie ostatnich dostępnych sprawozdań) przekroczenia normatywów higienicznych. Dotyczyły one głównie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia (NDN) hałasu.

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

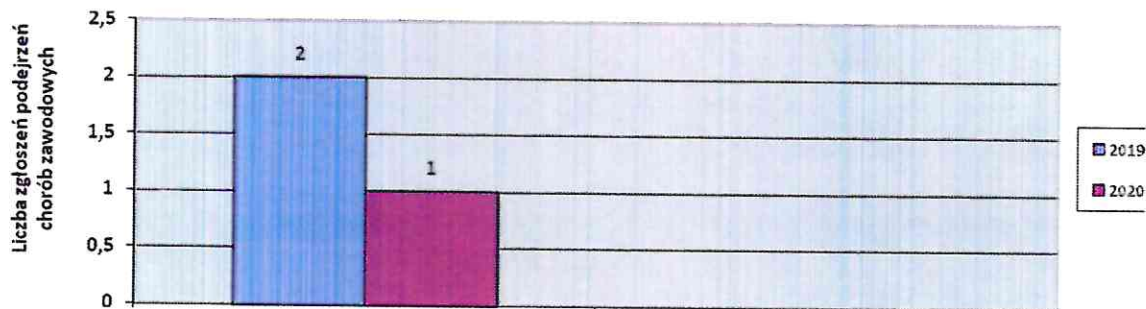


Podczas każdej kontroli dokonywano oceny sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, w związku z egzekwowaniem przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

2. Choroby zawodowe

W 2020r. 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.) **1 podejrzenie choroby zawodowej** - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza (poz. 26 w wykazie chorób zawodowych). W przypadku choroby zawodowej: choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza w 2020r. wydano decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej.

W porównaniu z rokiem 2019 odnotowano mniejszą liczbę zgłoszeń podejrzeń 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. Przesyłano do ww. jednostek orzecznich „Skierowania na badania w związku z podejrzeniem choroby zawodowej”, „Karty oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej”, prowadzono korespondencję dotyczącą określenia etapu postępowania w przedmiocie wydania orzeczeń lekarskich, przesyłano informacje o przedłużeniu terminu załatwienia sprawy w przedmiocie prowadzonych postępowań dot. chorób zawodowych.
- Państwową Inspekcją Pracy. Przesyłano decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej do Państwowej Inspekcji Pracy Okręgowego Inspektoratu Pracy w Bydgoszczy Oddział we Włocławku.
- Instytutem Medycyny Pracy im. prof. Nofera w Łodzi. Po uprawomocnieniu wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej sporządzano i przesyłano karty stwierdzenia choroby zawodowej.

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

W Powiatowej Stacji Sanitarnej – 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 2020r. nie prowadzono kontroli obiektów w zakresie sprawdzenia przestrzegania zakazu wprowadzania do obrotu środków zastępczych, nowych substancji psychoaktywnych, nie prowadzono również postępowań ws. środków zastępczych.

Współpracowano z podmiotami leczniczymi w celu sprawnego raportowania przypadków zatruc/podejrzeń zatruc środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną. W minionym roku do Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęło 6 formularzy zgłoszenia przypadków zatruc / podejrzeń zatruc/ spowodowanych środkami zastępczymi lub nową substancją psychoaktywną. Każdy przypadek został zarejestrowany w Systemie Monitorowania Informacji o Dopalaczach.

Na stałe w Powiatowej Stacji Sanitarnej-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.

W związku z brakiem informacji od Inspektora ds. Substancji Chemicznych w 2020r. nie przeprowadzono żadnej kontroli w powyższym zakresie.

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 2020 roku bieżącym nadzorem sanitarnym objęte było łącznie 52 placówki, w tym:

Rodzaj placówki	Liczba	Uwagi
stałych/ w tym innych form wychowania przedszkolnego	44 / 2	
sezonowe	8	
Inne obiekty nie uwzględnione w druku Mz-53 np. działających na podstawie ustawy o swobodzie działalności gospodarczej jak w pkt. 5d i 6 z zał. 12, a także inne nie wykazane w MZ-53, itp.	0	

W 2020 roku przeprowadzono łącznie 39 kontroli, 38 kontroli sanitarnych w obiektach stałych, w tym 17 kontroli dodatkowych, związanych z pojawieniem się na terenie Polski koronawirusa SARS-Cov-2 (14 kontroli) oraz dotyczących oceny szkoły w zakresie powierzchni sal dydaktycznych i dostępności do urządzeń sanitarno-higienicznych (3 kontrole) i 1 kontrolę przeprowadzonych w ramach wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

W 2020 roku wpłynęło 1 doniesienie, które dotyczyło nieprawidłowego wykorzystywania środków dezynfekcyjnych oraz niezakrywania ust i nosa przez osoby trzecie wchodzące do szkoły oraz pracowników. Przeprowadzono kontrole w związku z w/w doniesieniem. Podczas kontroli stwierdzono, że środki są odpowiednio wykorzystywane. Przechowywane są w zamkniętym pomieszczeniu w pojemnikach zbiorczych, następnie są przelewane do mniejszych pojemników, które są odpowiednio oznakowane. Przy wejściu do szkoły znajduje się informacja o obowiązku zakrywania nosa i ust oraz obowiązkowym dezynfekowaniu rąk przez osoby wchodzące do budynku. W szkole jest przestrzegany obowiązek zakrywania nosa i ust. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym nie było zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części. Budynki nauczania i wychowania ocenia się jako w dobrym stanie technicznym i higieniczno-sanitarnym. Zapewniają właściwe warunki do utrzymania higieny uczniom i wychowankom.

Warunki pobytu dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania w porównaniu z rokiem 2019:

Rok	Badania ogółem	w tym:			
		natężenie oświetlenia sztucznego	tygodniowy rozkład lekcji (liczba ocenionych planów lekcji)	stoły i krzesła (liczba ocenianych stanowisk)	temperatura pomieszczeń
2019	443	0	246	197	0
2020	101	0	47	52	0

Ogółem badań 101, oznaczeń fizycznych 146

Meble szkolne – ogółem 52 x stanowisko pracy ucznia = badań fizycznych 52

Plany lekcji – ogółem 47 x 2 oznaczenia = badań fizycznych 94

W ramach współpracy z instytucjami, organizacjami społecznymi, samorządem gmin itp. podejmowano działania:

- w zakresie wypoczynku dzieci i młodzieży (Stowarzyszenia Rozwoju Gmin, Gminne Ośrodki Pomocy Społecznej, Urzędy Gmin, Komenda Powiatowa Policji,
- w zakresie oceny warunków sanitarno-higienicznych w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych, w tym ocena certyfikacji mebli szkolnych oraz sprzętu i urządzeń sportowych – Urząd Miejski, Urzędy Gmin,
- w zakresie bezpieczeństwa dzieci i młodzieży w placówkach nauczania i wychowania – Komenda Straży Miejskiej, Komenda Powiatowa Policji, Komenda Powiatowa Państwowej Straży Pożarnej,
- w zakresie działalności pokontrolnej, uzgadnianie terminów wykonania zaleceń – Urząd Miasta, Urzędy Gmin,
- w zakresie innych form wychowania przedszkolnego - Urzędy Gmin, Urząd Miasta

Podejmowane działania w zakresie promocji zdrowia oraz inne przedsięwzięcia:

- 1) W ramach Programu Ograniczania Zdrowotnych następstw palenia tytoniu w Polsce podczas każdej kontroli zbierane są dane dotyczące przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.
- 2) Podczas kontroli w obiektach nauczania zbierane są dane z działań prowadzonych w ramach nadzoru nad „dopalaczami” – nie stwierdzono w placówkach nauczania obecności środków zastępczych.

X. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Stanowisko ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego w strukturze Powiatowej Stacji Sanitarno – 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).

W 2020 roku ze względu na stan epidemii wywołany zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 prowadzenie działań w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zostało ograniczone. Główną przyczyną był nadmiar obowiązków jakimi została obciążona sekcja nadzoru przeciwepidemicznego, co z kolei spowodowało konieczność przesuwania pracowników z innych działów do pracy przy obsłudze bieżących spraw z tego działu.

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

W 2020 r. wydano łącznie 5 opinii: zaopiniowano 3 projekty dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego) oraz wyrażono opinię w 2 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 – 3) umożliwiła 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 2020 r. wydano łącznie 39 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko: wydano 33 opinie co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, 6 opinii przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Znaczącą grupę przedsięwzięć rozpatrywanych w ramach ocen oddziaływania na środowisko stanowią: farmy fotowoltaiczne i infrastruktura drogowa. W 2020 roku wydano również opinie w pojedynczych postępowaniach dotyczących: budowy budynku inwentarskiego (chów brojlera kurzego), budowa hali magazynowej z funkcją zbierania odpadów, budowa budynku magazynowego na odpady, utworzenie punktu selektywnej zbiórki złomu, budowa wytwórni mas bitumicznych, rozbudowa biogazowni rolniczej, budowa zakładu badawczo – usługowo – produkcyjnego, produkcja karbonizatu.

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 2020 w ramach realizacji zadań w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgodnił 16 dokumentacji projektowych.

Znaczącą grupę uzgodnień dokumentacji projektowej stanowiły zakłady funkcjonujące na rynku spożywczym (około 31,25%). Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgodniał dokumentację zakładów pracy (budowa, rozbudowa lub zmiana sposobu użytkowania

istniejących budynków – około 12,5%), zakładów fryzjerskich i kosmetycznych (około 18,75%) oraz obiektów użyteczności publicznej, w tym projekt aranżacji Oddziału Chirurgii, Urazowo – Ortopedycznej z własnym blokiem operacyjnym i hala warsztatowa na potrzeby szkoły (około 37,5%).

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 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania 23 obiektów, przeprowadzono 17 oględzin oraz w 6 przypadkach wydano na wniosek strony, zaświadczenia, że organ załatwił milcząco sprawę dotyczącą dopuszczenia do użytkowania sieci kanalizacji sanitarnej. W roku sprawozdawczym nie wydano żadnego sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego obiektu budowlanego.

W 2020 roku postępowania były prowadzone w związku z zawiadomieniami o zakończeniu budowy i zamiarze przystąpienia do użytkowania nowych lub zmodernizowanych budynków zakładu pracy, rozbudowy i przebudowy szkoły podstawowej, rozbudowy i przebudowy budynku wchodzącego w skład zespołu szkół, rozbudowy infrastruktury obiektu sportowego, przebudowy i rozbudowy obiektu użyteczności publicznej – komory normobarycznej, gabinetu kosmetycznego, budowy placówki opiekuńczo – wychowawczej typu specjalistyczno - terapeutycznego, świetlicy wiejskiej, budowy sklepów w tym spożywczych oraz budynków mieszkalnych, wielorodzinnych.

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 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował warunki zabudowy dla 58 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 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował 10 obiektów przed rozpoczęciem działalności. Każdorazowo wydanie opinii było poprzedzone oględzinami.

W roku sprawozdawczym opiniowano: gabinety kosmetyczne, fryzjerskie i masażu, sklepy spożywczo – przemysłowe, sklep cukierniczy, gabinet fizjoterapeuty prowadzony w formie podmiotu leczniczego, salę zabaw dla dzieci, lokal gastronomiczny typu fast food.

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

1. Profilaktyka nadwagi i otyłości.

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.

Przedsięwzięcie realizowane w roku szkolnym 2019/2020 przez szkoły podstawowe w miejsce odwołanego programu edukacyjnego „Trzymaj Formę”.

Dzięki odpowiednim materiałom edukacyjnym (poradnikom dla nauczycieli, broszurom dla uczniów stworzonym przez specjalistów) nauczyciele – bezpośredni realizatorzy programu mogli organizować dla uczniów zajęcia metodą projektu, na które składały się m.in. wywiady, pogadanki, instruktaże, pokazy, ćwiczenia, emisje filmów, gry i zabawy. Realizacja przedsięwzięcia ze względu na sytuację epidemiologiczną trwała do marca 2020r.

2. Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu.

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

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

Realizowano programy edukacyjne:

- „Czyste powietrze wokół nas” – program adresowany do najmłodszych uczniów- klasy 0 ze szkół podstawowych i przedszkoli.
- „Znajdź Właściwe Rozwiązanie” – program adresowany do uczniów starszych klas szkół podstawowych.
- „Nie Pal Przy Mnie Proszę” – program adresowany do uczniów klas I-III szkoły podstawowej.
- „Bieg po zdrowie” – program profilaktyki antytytoniowej adresowany do uczniów klas IV szkół podstawowych.

W/w programy edukacyjne w szkołach realizowano w I półroczu roku szkolnego 2019-2020 oraz w II półroczu do marca 2020r.

- 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” oraz Światowym Dniu Rzucania Palenia” – głównie poprzez działania informacyjno-edukacyjne na stronach internetowych psserypin tj. zamieszczanie oraz udostępnianie materiałów informacyjno-edukacyjnych dot. szkodliwości palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, motywowano do zerwania z nałogiem, przypominano o skutkach biernego palenia. Zwracano uwagę na skutki zdrowotne związane z używaniem e-papierosów.

3. 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.

W ramach realizacji ww. programu szkoły ponadpodstawowe uczestniczyły w projekcie pt. „ARS – czyli jak dbać i miłość”.

Prowadzono działania w tym dystrybucję materiałów informacyjno-edukacyjnych aby utrzymać efekty Projektu KIK/65.

4. Krajowy Program Zapobiegania AIDS i Zwalczania Zakażeń HIV.

Cel: ograniczanie rozprzestrzeniania zakażeń HIV w Polsce.

Grupa docelowa: ogół społeczeństwa, młodzież, ze szczególnym uwzględnieniem osób o wysokim poziomie zachowań ryzykownych. Prowadzono działania w szkołach oraz zamieszczano i udostępniano materiały informacyjno-edukacyjne na stronach internetowych by w ten sposób dotrzeć do jak największej liczby odbiorców.

INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE – inicjatywy krajowe, wojewódzkie i lokalne.

Światowy Dzień Zdrowia

W 2020r. PSSE w Rypinie uczestniczyła w obchodach Światowego Dnia Zdrowia. Hasłem przewodnim tegorocznego Światowego Dnia Zdrowia jest wsparcie pielęgniarek i położnych.

„Stop Dopalaczom”

Celem działań jest ograniczenie spożywania substancji psychoaktywnych. Powiatowa Stacja Sanitarно-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 multimedialny punkt informacyjno – edukacyjny.

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 ochronnych obowiązkowych i zalecanych.

Działania informacyjno-edukacyjne podjęte w związku z pandemią Covid-19 na terenie powiatu rypińskiego.

1. Zorganizowano spotkanie z lekarzami kierującymi jednostkami podstawowej opieki zdrowotnej SP ZOZ, Szpitala Powiatowego i NZOZ-ów z terenu powiatu rypińskiego. Spotkanie przeprowadził Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie i kierownik NEP w/m. W spotkaniu wzięło udział 17 osób.

2. Wszystkie podmioty lecznicze SP ZOZ i N ZOZ i Szpital Powiatowy otrzymały na bieżąco wytyczne/informacje/zalecenia GIS ujęte w schemacie postępowania dla POZ, AOS i NiSOZ oraz algorytmy kwalifikacji osób do dalszego postępowania w związku z sytuacją epidemiologiczną COVID -19.
3. Przeprowadzono spotkanie informacyjno-edukacyjne w Starostwie Powiatowym. W spotkaniu wzięło udział ok. 100 osób w tym lekarze, Dyrektorzy Szkół, Pedagogzy, przedstawiciele samorządów miejskich i gminnych, nauczyciele, przedsiębiorcy.
4. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uczestniczył w posiedzeniu Komisji Zdrowia w Starostwie Powiatowym.
5. Przeprowadzono spotkanie z lekarzami POZ i Nocnej Świątecznej Ambulatoryjnej Opieki Medycznej w Rypinie.
6. Przeprowadzono spotkanie informacyjno-edukacyjne w Państwowym Domu Dziecka w Rypinie dla kadry pedagogicznej i pracowników obsługi. W spotkaniu wzięło udział 12 osób.
7. Zorganizowano spotkanie z dyrekcją, kadrami pedagogicznymi oraz młodzieżą Zespołu Szkół Nr 2 im. Unii Europejskiej w Rypinie. W spotkaniu wzięło udział łącznie 650 osób.
8. Zorganizowano 6 spotkań z dziećmi i młodzieżą oraz dyrektorami i kadrami pedagogicznymi szkół podstawowych. W spotkaniach łącznie uczestniczyło 380 osób.
9. Odbyły się 2 spotkania:
 - z uczestnikami Warsztatów Terapii Zajęciowej „Nadzieja” w Rypinie (w spotkaniu wzięło udział ok 30 osób w uczestnicy terapii oraz personel placówki).
 - w Środowiskowym Domu Samopomocy w Rypinie (w spotkaniu wzięło udział ok. 40 osób w tym pensjonariusze oraz personel placówki).
 - Podczas spotkań informacyjno-edukacyjnych zebrani mieli możliwość wysłuchania prelekcji, wykładów, obejrzenia prezentacji o także otrzymania materiałów informacyjno-edukacyjnych związanych z COVID 19.
10. Przeprowadzono szeroko zakrojoną akcję informacyjno-edukacyjną na terenie powiatu rypińskiego:
 - materiały informacyjno-edukacyjne, w tym wytyczne i instrukcje dostarczano do wielu miejsc tj: urzędy, zakłady pracy, obiekty służby zdrowia, sklepy, hurtownie, zakłady produkcyjne, stacje paliw, obiekty nauczania i wychowania, obiekty żywienia tj. bary restauracje, stołówki, obiekty użyteczności publicznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, apteki itd.
11. Zorganizowano konkurs plastyczny poprzedzony akcją edukacyjną dla dzieci, młodzieży i całych rodzin pn. „Razem budujemy naszą odporność”. Podsumowanie konkursu odbyło się w czerwcu 2020r.

Bardzo ważnym narzędziem w walce z pandemią stał się internet. Na stronach internetowych www.psserypin.pl, facebook, twitter, instagram zamieszczano i udostępniano od miesiąca marca do chwili obecnej bardzo duże ilości informacji, wytycznych, instrukcji, aktów prawnych dotyczących zmieniającej się sytuacji epidemiologicznej by jak najszybciej i na bieżąco informować społeczeństwo.

Ponadto na terenie powiatu rypińskiego zrealizowano wiele innych cennych inicjatyw ukierunkowanych na propagowanie zdrowego stylu życia, działania mające na celu przeciwdziałanie chorobom zakaźnym w tym WZW, ospy wietrznej, odry. Prowadzono dystrybucję materiałów informacyjno- edukacyjnych mającą na celu utrzymanie efektu „Projektu: KIK/35”- zapobieganie zakażeniom HCV. Prowadzono również działania dotyczące profilaktyki grypy.

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

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 Bzurze, Oddziału Rejonowego Polskiego Czerwonego Krzyża w Rypinie, Komendy Powiatowej Policji w Rypinie, Dyrektorów Szkół Podstawowych i Ponadpodstawowych, Dyrektorów Przedszkoli, Kierowników Podmiotów Leczniczych oraz Komendą Powiatową Policji w Rypinie.

XII. XII. Podsumowanie

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w 2020r. (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		Nałożone kary pieniężne	Kwota nałożonych kar pieniężnych w złotych
	chemiczne	fizyczne	mikrobiologiczne			merytoryczne	płatnicze				ilość	kwota (w zł)		
99	---	176	-	119	12958	3737	190	45	1	4	15	4300,00	20	121563,00

Wyszczególnienie		Ogółem	w tym negatywnie
OGÓŁEM		151	0
Liczba zajętych stanowisk dotyczących:	strategiczne oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	5	---
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	39	---
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	16	---
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	23	---
	Innych spraw	68	---

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2020r było podejmowanie działań związanych z ograniczeniem epidemii COVID-19.

Prezentacja danych pochodzących z Ministerstwa Zdrowia jest dostępna na stronie: <https://www.gov.pl/web/koronawirus/wykaz-zarazen-koronawirusem-sars-cov-2>

Dodatkowo były podejmowane działania: 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 podejmowała w 2020r 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.

