



**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W RYPINIE**

**STAN BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO  
POWIATU RYPIŃSKIEGO  
W 2021 ROKU**

**SPRAWOZDANIE Z DZIAŁALNOŚCI  
POWIATOWEJ STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ W RYPINIE  
w 2021r**

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W RYPINIE**

*Beata Grabowska*



---

Rypin, maj 2022r

**SPIS TREŚCI:**

I.	WSTĘP .....	3
II.	Sytuacja epidemiologiczna w zakresie chorób zakaźnych i zakażeń .....	5
	Tabela Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2021r. 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 przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz miejsc wyznaczonych do kąpieli .....	12
V.	Nadzór nad żywnością i żywieniem .....	17
VI.	Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej.....	28
VII.	Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy .....	35
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 .....	49

## I. WSTĘP

Przedstawiona w niniejszym opracowaniu ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu rypińskiego jest odzwierciedleniem działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2021r 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 Nadzoru Sanitarnego i Profilaktyki Zdrowotnej; w skład którego wchodzi:

1. Sekcja Nadzoru Przeciwepidemicznego – która zajmuje się profilaktyką i zwalczaniem chorób zakaźnych i zakażeń.
2. Sekcja Higieny Środowiska – która zajmuje się monitoringiem jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz zapewnianiem właściwych standardów sanitarnych w obiektach służby zdrowia i obiektach użyteczności publicznej.
3. Sekcja Nadzoru Nad Bezpieczeństwem Żywności I Żywienia – zajmuje się zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, żywienia oraz nadzorem nad kosmetykami i przedmiotami do kontaktu z żywnością.

4. Stanowisko Pracy ds. Nadzoru Nad Chemikaliami Środowiskiem Pracy – 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.
7. Stanowisko Pracy ds. Profilaktyki Zdrowotnej – 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 2021r 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 2021r w powiecie rypińskim zarejestrowano ogółem 2326 przypadków zakażeń i zachorowań na choroby zakaźne podlegające obowiązkowi zgłaszania, z których 321 wymagało hospitalizacji. Stanowi to wzrost o 47% w stosunku do liczby przypadków zarejestrowanych w 2020r. (1231 przypadków). Na tak duży wzrost liczby zarejestrowanych przypadków miała wpływ niewątpliwie panująca pandemia zakaźnej choroby COVID-19. Zakażenia wirusem SARS-CoV-2 stanowiły 92% ogółu zarejestrowanych przypadków.

Sytuację epidemiologiczną chorób zakaźnych w 2021r. w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego przedstawiono w tabeli poniżej.

W 2021r. nie zanotowano chorób zakaźnych objętych programem obowiązkowych szczepień ochronnych takich jak błonica, tężec, krztusiec, polio i nagminne zapalenie przyusznicy, zatruc pokarmowych wywołanych przez wirusowe zapalenie wątroby typu A, choroby przenoszone przez naruszenie ciągłości tkanek – wirusowe zapalenie wątroby typu C, inwazyjnych zakażeń wywołanych przez *Haemophilus influenzae* 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 nadal ze zdarzeniem stanowiącym zagrożenie dla zdrowia publicznego tj. z pandemią wirusa - koronawirusa SARS-CoV-2.

W ramach nadzoru przeprowadzono 2326 dochodzeń epidemiologicznych.

W 2021r. do Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Rypinie wpłynęło 89 zgłoszeń zgonu z powodu choroby zakaźnej.

W ramach szczepień zalecanych - nie finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia uodporniono przeciwko grypie 1195 osób, przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby 60 osób, przeciwko ospie wietrznej 51 osób, przeciwko kleszczowemu zapaleniu mózgu 20 osób, przeciwko zakażeniom *Neisseria meningitidis* 65 osób, przeciwko zakażeniom *Streptococcus pneumoniae* 110 osób, przeciwko WZW typu A 24 osoby, przeciwko durowi brzuszemu 42 osoby, przeciwko zakażeniom wirusem brodawczaka 8 osób, przeciwko tężcowi (profilaktycznie) u 26 osób.

W 2021r. zgłoszono 6 przypadków niepożądanych odczynów poszczepiennych tj o 2 przypadki więcej niż w 2020r. Zarejestrowane w analizowanym okresie niepożądane odczyny poszczepienne zostały zakwalifikowane przez lekarzy zgłaszających jako NOP łagodne, leczone ambulatoryjnie.

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

W porównaniu z 2020r. zanotowano wzrost liczby zachorowań na bakteryjne i wirusowe zakażenia jelitowe, choroby przenoszone przez kleszcze – borelioza z Lyme, wirusowe zapalenie wątroby typu B, gruźlicę, COVID-19. Wzrosła także liczba osób szczepionych poekspozycyjnie po pokąsaniu przez zwierzęta, których nie można było poddać obserwacji lekarsko-weterynaryjnej.

Tendencję spadkową zanotowano w stosunku do biegunek i zapalenia żołądkowo-jelitowego BNO o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu, inwazyjnej choroby wywołanej przez *Streptococcus pyogenes* przebiegającej pod kliniczną postacią róży, ospy wietrznej i płonicy.

Pojawiły się nie rejestrowane w 2020r. zachorowania na różyczkę, inwazyjną chorobę wywołaną przez *Neisseria meningitidis* przebiegającą pod kliniczną postacią zapalenia opon mózgowo-rdzeniowych oraz inwazyjną chorobę wywołaną przez *Streptococcus pneumoniae* przebiegającą pod kliniczną postacią posocznicy.

Nie zgłoszono natomiast rejestrowanych w 2020r zachorowań na krztusiec, nagminne zapalenie przyusznicy, grypę i wirusowe zapalenie wątroby typu C.

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

Tabela Sytuacja epidemiologiczna chorób zakaźnych w 2021r. w poszczególnych gminach powiatu rypińskiego

	Jednostka chorobowa	miasto Rypin		gmina Rypin		gmina Skrwilno		gmina Rogowo		gmina Brzuze		gmina Wapielsk	
		Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal	Liczba zachor.	Współ. zapadal
1	Salmonelloza – zatrucia pokarmowe	9	56,55	2	26,71	4	68,49	2	42,12	3	56,87	1	25,48
2	Bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridium difficile	10	62,83	4	53,41			5	105,31	3	56,87	1	25,48
3	Inne określone bakteryjne zakażenia jelitowe	2	12,57	1	13,35			1	21,06	1	18,96		
4	Giardioza									1	18,96		
5	Wirusowe zakażenia jelitowe ogółem	16	100,53	7	93,48	1	17,12	4	84,25	1	18,96	2	50,97
6	Biegunka i zapalenie żółtkowo-jelitowe BNO			2	26,71	1	17,12	1	21,06				
7	Plonica (szkarlatyna)			2	26,71			4	84,25				
8	Choroba meningokokowa, inwazyjne zapalenie mózgu					1	17,12						
9	Inwazyjna choroba wywołana przez Streptococcus pyogenes - róża	2	12,57	1	13,35					1	18,96		
10	Borelioza z Lyme	4	25,13	5	66,77	2	34,25	2	42,12	1	18,96		
11	Styczność i narażenie na wściekłą - potrzeba szczepień	4	25,13	2	26,71	1	17,12			3	56,87	1	25,48
12	Inne wirusowe zapalenie mózgu opryszczkowe	1	6,28										
13	Ospa wietrzna	6	37,70	1	13,35	4	68,49	4	84,25	1	18,96		
14	Różyczka	1	6,28	1	13,35								
15	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	2	12,57	2	26,71							1	25,48
16	Choroba wywołana przez Streptococcus pneumoniae	1	6,28										
17	Bakteryjne zapalenie opon mózgowych i/ lub mózgu											1	25,48

### III. Stan sanitarny placówek ochrony zdrowia

Na dzień 31.12.2021r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 52 nadzorowane podmioty wykonujące działalność leczniczą w tym 1 szpital, 23 podmioty lecznicze oraz 28 praktyk zawodowych. W roku 2021 cztery placówki miały zawieszoną bezterminowo działalność. Były to trzy praktyki prywatne (stomatologiczna, pediatria-alerгоloga i lekarza ogólnego oraz podmiot leczniczy (szkolny gabinet stomatologiczny). Zlikwidowano jedną indywidualną praktykę lekarza stomatologa.

W 2021 roku nie zgłoszono nowych praktyk lekarskich. Indywidualną specjalistyczną praktykę rehabilitacyjną w roku 2021 zewidencjonowano jako na podmiot leczniczy.

W okresie sprawozdawczym przeprowadzono 36 kontroli sanitarnych w 35 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 lecznicza wykonywana przez podmioty lecznicze Stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	Działalność wykonywana przez podmioty lecznicze Ambulatoryjne świadczenia zdrowotne		
			Przychodnie, ośrodki zdrowia, poradnie, ambulatoria.	Zakłady rehabilitacji leczniczej	Inne ogółem
Liczba obiektów	wg ewidencji	1	16	3	4
	skontrolowanych	1	8	0	2
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0

Wyszczególnienie		Praktyki zawodowe				
		Indywidualne praktyki lekarskie		Indywidualne specjalistyczne praktyki lekarskie		Inne
		ogółem	w tym lekarzy dentystów	ogółem	w tym lekarzy dentystów	
Liczba obiektów	wg ewidencji	7	4	20	2	1
	skontrolowanych	3	3	4	1	1
Liczba złych obiektów:		0	0	0	0	0

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

Na terenie powiatu rypińskiego funkcjonuje 1 szpital powiatowy posiadający Certyfikat ISO 9001:2015 ważny do 04.09.2023. Szpital Powiatowy w Rypinie prowadzi działalność w zakresie udzielania świadczeń zdrowotnych polegających na zachowaniu oraz ratowaniu zdrowia i życia, przywracaniu i poprawie zdrowia oraz podejmowanie innej działalności leczniczej określonej obowiązującymi przepisami, całodobowe świadczenia zdrowotne (szpitalne oraz inne niż szpitalne), ambulatoryjne świadczenia zdrowotne.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rypinie jako podmiot leczniczy w swojej strukturze posiada: Szpital, Zespół Pozaszpitalnej Opieki Stacjonarnej i Całodobowej, Zespół Świadczeń Ambulatoryjnych.

Samodzielny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rypinie posiada pozytywnie zaopiniowany przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy program dostosowania

placówki do wymagań jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą-decyzja nr 159/2014 z dnia 25 kwietnia 2014r.

Szpital posiada opracowane procedury sanitarne weryfikowane i aktualizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W trakcie kontroli oceniono poddano także działalność Zespołu i Komitetu Kontroli Zakażeń Szpitalnych, które realizowały zadania w zakresie działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych poprzez nadzór nad stanem sanitarno-epidemiologicznym, rejestrację i monitorowanie zakażeń szpitalnych oraz czynników alarmowych, opracowanie programów dotyczących ich profilaktyki i zwalczania oraz organizację szkoleń personelu.

Zespół kontroli zakażeń szpitalnych podobnie jak i komitet kontroli zakażeń szpitalnych zostały powołane Zarządzeniem Wewnętrznym nr 4/2015 z dnia 20.04.2015r. (aktualizacja – Zarządzenie Wewnętrzne nr 14/2020 z dnia 07.08.2020r).

Stan sanitarno-techniczny szpitala w roku sprawozdawczym oceniono jako dobry. Na drobne remonty (głównie odpryski farb, zabrudzenia ścian, uszkodzone poszycie na kanapie) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał decyzję z terminem wykonania do 31.03.2022r.

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 przerywaniem 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 pielęgniarskich 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 sprząkania pomieszczeń, środki utrzymania czystości oraz preparaty dezynfekcyjne. W skontrolowanych podmiotach leczniczych sprząkaniem 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 sprząkający 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 kratki 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 kratki 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 wynoszone 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.

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. w Sierpcu.

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 2021 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 2021 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 <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /d]	Liczba pobranych próbek wody	Zakres badań:
≥100	MOK-3, MOP-0, IBN-0	<b>MOK - Parametry grupy A</b> dawniej - monitoring kontrolny
100 – 1000	MOK – 31, MOP - 4, IBN - 2	<b>MOP - Parametry grupy B</b> dawniej – monitoring przeglądowy
1000 – 10000	MOK – 4, MOP – 1, IBN-0	<b>IBN – inny, ustalony w związku</b> z wykrytym zanieczyszczeniem wody.
<b>RAZEM</b>	<b>MOK – 38, MOP – 5, IBN – 2</b>	

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

W 2021r. zewidencjonowano w tej grupie jeden podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi. Produkcja wody za rok 2021 wodociągu publicznego wynosiła 94 m<sup>3</sup>/d. W roku 2021 woda z wodociągu publicznego odpowiadała wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 poz. 2294).

Ustanowiono strefy ochronną wokół ujęcia wody wodociągu publicznego

##### Postępowanie administracyjno-egzekucyjne

Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Stan sanitarno-techniczny ww. wodociągu w roku 2021 nie budził zastrzeżeń.

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

W 2021r. zewidencjonowano w tej grupie 12 podmiotów zaopatrujących w wodę do spożycia przez ludzi.



W 2021r. stwierdzono 1 nieprawidłowości w zakresie wymagań fizyko-chemicznych – 1 odrębne postępowania i 2 postępowania w zakresie wymagań mikrobiologicznych.

1. W bieżącym roku stwierdzono nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu publicznego w zakresie wymagań fizyko-chemicznych. W punkcie monitoringowym stwierdzono: podwyższoną mętność wody - 1,5 NTU oraz ponadnormatywne stężenie manganu w wodzie - 90 µg/L (dopuszczalny zakres wartości mętności wody do 1,0 NTU, stężenie manganu do 50 µg/L). W trakcie postępowania właściciel przedstawił prawidłowe wyniki badania wody z sieci wodociągowej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie umorzył postępowanie administracyjne. Wydał 1 decyzję umarzającą i 1 decyzję o opłacie. Kolejne badanie wody wykonane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie w ramach kontroli sprawdzającej wykazały przekroczenie wartości manganu i mętności (mangan- 90 µg/L, mętność 2,1 NTU). Wydano decyzję nakazującą doprowadzenia wody do obowiązujących norm w zakresie poziomu manganu i mętności zgodnie z załącznikiem nr 1 część C tabela 2 lp. 5 i 6 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 22940) stwierdzając warunkową przydatność wody do spożycia w wodociągu publicznym i ustalając termin jej wykonania na dzień 20.01.2022r. przy zachowaniu dopuszczalnej maksymalnej wartości poziomu manganu do 90 µg/L, mętności do 3,0 NTU. Administrator wodociągu poinformował, że przyczyną zaistniałej sytuacji jest wyjałowienie filtrów II0, których zadaniem jest redukcja manganu w wodzie. Poinformował, że do wyjałowienia filtrów mogło dojść w wyniku zbyt szybkiego przepływu wody przez filtry oraz zbyt intensywnego ich płukania. Właściciel wodociągu na bieżąco przedstawia wyniki badania wody w kierunku manganu i mętności.
2. W bieżącym roku stwierdzono krótkotrwale nieprawidłowości w funkcjonowaniu wodociągu publicznego w zakresie wymagań mikrobiologicznych. W jednym punkcie monitoringowym (instalacja wewnętrzna szkoła podstawowa) stwierdzono obecność bakterii grupy coli -12jtk/100ml. Wydano decyzję stwierdzającą brak przydatności wody do spożycia przez ludzi w sieci wewnętrznej instalacji wodociągowej w budynku szkoły, nadając rygor natychmiastowej wykonalności. Właściciel wodociągu podjął skuteczne działania naprawcze - przeprowadził dezynfekcję wody w budynku szkoły podstawowej oraz płukanie sieci. Przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badania wody w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody. Właściciel poinformował, że przyczyną zaistniałej sytuacji była długotrwała przerwa w korzystaniu z wody w szkole (szkoła była nieczynna ze względu na sytuację epidemiologiczną związaną z COVID-19). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie pobrał próbkę kontrolną sprawdzającą wykonanie obowiązków decyzji merytorycznej. Wydano 1 decyzję o opłacie.
3. W wodociągu publicznym w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody wykryto zanieczyszczenie mikrobiologiczne wody, stwierdzono bakterie grupy coli 10 jtk/100ml w odcinku sieci wewnętrznej tj. szkoła podstawowa. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie stwierdził brak przydatności wody do spożycia przez ludzi pochodzącej na odcinku zaopatrującym 4 miejscowości. Wydał decyzję z rygiem natychmiastowej wykonalności. Mieszkańcom 4 miejscowości zapewniono dostawę wody z wodociągu o dobrej jakości. Wykonano skuteczną dezynfekcję i płukanie zanieczyszczonego odcinka wodociągu. Przedstawiono do wglądu wyniki badania wody po przeprowadzonych działaniach naprawczych. Wydano 1 decyzję merytoryczną i 1 decyzję o opłacie.

Wydano 4 decyzje merytoryczne (w tym 1 umarzająca) i 3 decyzje o opłacie.

Stan sanitarno-techniczny tej grupy wodociągów nie budził zastrzeżeń. W tej grupie obiektów przeprowadzono w roku 2021 - 25 kontroli w tym 2 sprawdzające.

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 4 decyzje merytoryczne (w tym jedną umarzającą, dwie z rygiem, jedna warunkowa).

Woda z 11 wodociągów zewidencjonowanych w tej grupie na dzień 31.12.2021r. 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 25 kontroli sanitarnych, skontrolowano wszystkie wodociągi. Dwie kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń decyzji z rygiem natychmiastowej wykonalności tj; czy odcinek zanieczyszczonej sieci zaopatrujący mieszkańców został wyłączony z eksploatacji, czy wywieszono stosowne komunikaty, czy w komunikatach poinformowano mieszkańców o zanieczyszczeniu mikrobiologicznym - zalecenia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie wykonano.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną ilością i wydajnością wodociągów.

Ogólnie 5 ujęć wodociągowych posiada ustanowione strefy ochrony bezpośredniej

W pozostałych 7 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 2021r. zewidencjonowano w tej grupie 1 podmiot zaopatrujący w wodę do spożycia przez ludzi - Wodociąg publiczny jest raportowany do UE.

W 2021r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania wodociągu.

W roku sprawozdawczym w tej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole sanitarne. Obiekt posiadający dwie stacje uzdatniania wody i 7 studni głębinowych spełniał wymagania sanitarne i techniczne.

W trakcie roku 2021r wodociąg publiczny 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 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie w tej grupie obiektów nie prowadził żadnego postępowania administracyjno-egzekucyjnego.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 2 kontrole sanitarne. W 2021r. nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno – porządkowego i sanitarno – technicznego urządzeń wodociągowych.

Nie odnotowano deficytów wody spowodowanych niedostateczną wydajnością wodociągu.

Ustanowiono strefę ochrony bezpośredniej wokół jednego ujęcia wody. W roku 2020 ustanowiono strefę ochronną ujęcia wód podziemnych dla drugiego ujęcia.

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 2021r. nie zewidencjonowano w tej grupie żadnego podmiotu zaopatrującego w wodę do spożycia przez ludzi.

#### Kąpieliska, miejsca wykorzystywane do kąpieli.

W sezonie letnim 2021r. funkcjonowało jedno kąpielisko raportowane do Unii Europejskiej. Sezon kąpielowy trwał od 22.06.2021r do 31.08.2021r. Pobrano 1 próbkę wody w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego i 3 próbki w ramach kontroli wewnętrznej wykonane przez administratora kąpieliska. Wydano 4 oceny bieżące jakości wody w kąpielisku oraz 1 ocenę sezonową jakości wody w kąpielisku. W sezonie letnim 2021r 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 2021 zewidencjonowano jedną pływalnię krytą Rypińskiego Centrum Sportu. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną. Pobrano próbki w ramach kontroli urzędowej jakości wody w pływalni. Próbkę pobrano z 4 niecek basenowych (rekreacyjnej, sportowej, jacuzzi i brodziku dla dzieci) oraz z sytemu cyrkulacji (4). W wyniku poboru próbek wody na pływalni stwierdzono przekroczenie dopuszczalnych wartości chloroformu w wodzie oraz THM. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał decyzję nakazującą doprowadzenie jakości wody wprowadzanej do niecek basenowych (rekreacyjnej, sportowej jacuzzi oraz brodziku dla małych dzieci) oraz wody w tych nieckach basenowych w zakresie chloroformu do wartości nie większej niż 0,03 mg/l, w zakresie THM do wartości nie większej niż 0,1mg/l określonych w załączniku nr 2 części B rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015r w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015r poz. 2016 z późn. zm.) oraz przedstawiania na bieżąco wyników z badań wody basenowej w zakresie tych parametrów. Ustalono termin wykonania decyzji do dnia 31.01.2022r. Z przedstawionych sprawozdań z badań jakości wody z niecek basenowych wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej jakości wody na pływalni stwierdza się, że nadal utrzymuje się podwyższony poziom chloroformu i THM w nieckach basenowych. Administrator Rypińskiego Centrum Sportu poinformował, że przyczyną zaistniałej sytuacji jest częsta przerwa w funkcjonowaniu basenu ze względu na sytuację epidemiologiczną związaną z COVID-19. Poinformowano, że podejmowane są działania mające przywrócić ww. parametry wody do poziomu zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia tj;

- przeprowadza się płukanie filtrów piaskowych,
- przeprowadzono czyszczenie zbiorników i kanałów przelewowych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wydał 1 decyzję merytoryczną i 1 decyzję o opłacie. Stan sanitarno-techniczny basenu w roku 2021 nie budził zastrzeżeń. Obiekt był utrzymany w dobrym stanie technicznym i czystościowym.

**Podsumowanie.**

W roku 2021 woda z jednego wodociągu publicznego nie odpowiadała wymaganiom fizykochemicznym jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 poz. 2294). ze względu na podwyższone stężenie manganu i mętność. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie po przeprowadzeniu analizy przedłożonych badań laboratoryjnych wody i dostępnych opracowań naukowych dopuścił warunkowo wodę z wodociągu publicznego do spożycia przez ludzi.

W trakcie 2021r. wodę o niewłaściwej jakości mikrobiologicznej produkowały 2 wodociągi - krótkotrwale zanieczyszczenie mikrobiologiczne.

W roku sprawozdawczym 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 wydał 1 decyzję o opłacie.

W 2021r zwodociągowane były wszystkie miejscowości na terenie powiatu rypińskiego.

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

Lp.	Wodociąg o produkcji [m <sup>3</sup> /d]	Liczba ludności korzystająca z wodociągu [tyś.]	Liczba wodociągów ogółem
1	≥ 100	0,780	1
2	100 – 1000	25,855	12
3	1000 – 10000	15,020	1
4	<b>RAZEM</b>	<b>41,655</b>	<b>14</b>

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

- a) prowadzono monitoring jakości wody, uzgadniano i zatwierdzano harmonogramy poboru próbek wody sporządzone przez administratorów wodociągów w ramach kontroli wewnętrznej;
- b) przekazywano wójtom, burmistrzowi, administratorom wodociągów roczne oceny obszarowe, okresowe oceny i informacje o jakości wody;
- c) przeprowadzono 20 poborów próbek wody do badań, pobrano 38 próbek wody do spożycia w ramach monitoringu kontrolnego i 5 próbek w ramach monitoringu przeglądowego, 2 inne (1 próbka bakteriologiczna oraz 1 próbkę fizykochemiczną – kontrolną). Pobrano 11 próbek wody z basenu Rypińskiego Centrum Sportu tj; 4 próbki wody basenowej, 4 próbki z systemu cyrkulacji, 1 próbkę wody doprowadzanej do pływalni oraz 2 próbki wody z natrysków w kierunku Legionella Sp. Pobrano 1 próbkę bakteriologiczną z kąpieliska. Łącznie w roku 2021 pobrano do badań 57 próbek wody;
- d) przeprowadzono łącznie 25 kontroli sanitarnych, w tym 2 sprawdzające;
- e) wydano łącznie 7 decyzji merytorycznych: w tym 2 decyzje umarzające; 1 decyzję dotyczącą zatwierdzenia systemu jakości prowadzonych badań wody na podstawie złożonego wniosku laboratorium badawczego spoza inspekcji; 2 decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności – zanieczyszczenie mikrobiologiczne, 1 decyzję dotyczącą zanieczyszczenia fizykochemicznego; 1 decyzję dotyczącą jakości fizykochemicznej wody basenowej. Wydano również 6 decyzji o opłacie.

## V. Nadzór nad żywnością i żywieniem

W 2021r. w ewidencji pozostawało 587 zakładów. Nadzorem sanitarnym objętych było 223 zakładów. W nadzorowanych zakładach przeprowadzono 378 kontroli sanitarnych, w tym 74 kontrole interwencyjne.

W wyniku kontroli przeprowadzanych w ramach nadzoru bieżącego wydano 45 decyzji administracyjnych, w tym: 9 decyzji o opłacie za stwierdzone nieprawidłowości (działalność represyjna), 4 decyzje nakazujące wykonanie nieprawidłowości (działalność represyjna), 1 decyzję odstępującą od nałożenia kary administracyjnej za nieprzestrzeganie nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (działalność represyjna), 1 decyzję stwierdzającą wygaszenie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie (działalność represyjna), 20 decyzji zatwierdzających zakład, 6 decyzji wykreślających zakład z rejestru zakładów, 3 decyzje uchylające (działalność represyjna), 1 decyzją umarzającą postępowanie administracyjne (działalność represyjna)

Za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne nałożono 10 mandatów karnych na kwotę 2500,00 zł. Średnio, co 38 kontrola kończyła się mandatem o średniej wysokości ok. 250,00 zł.

Łącznie w 2021r. pobrano do badań 116 próbek w tym 112 próbek środków spożywczych, 4 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pobranych próbek nie kwestionowano.

### OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOSCI

#### Automaty do lodów.

W roku 2021 działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 10 automatach do lodów. 3 zakłady skontrolowano. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 3 kontrole sanitarne 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 2021 w rejestrze zakładów pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 6 zakładów, 5 zakładów skontrolowano. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W tej grupie zakładów 6 zakładów w pełni realizuje zasady GHP/GMP i systemu HACCP. 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 porównaniu z rokiem poprzednim stan sanitarno-techniczny tej grupy obiektów uległ poprawie.

#### Ciastkarnie

W roku 2021 działalność produkcyjna prowadzona była w 5 zakładach, 5 zakładów skontrolowano. W tej grupie obiektów wydano 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości, nałożono 1 mandat karny na kwotę 500,00 zł.

Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych w tym 2 kontrole interwencyjne, w związku z powiadomieniem alarmowym RASFF. PPIS w Rypinie prowadził postępowanie wyjaśniające.

Podczas przeprowadzanej kontroli sanitarnej w jednym zakładzie stwierdzano następujące nieprawidłowości:

1. brak czystości i porządku w pomieszczeniach kontrolowanego zakładu (pomieszczenie produkcyjne, magazyn surowców, pomieszczenie wc, pomieszczenie zmywalni):
  - w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono pajęczyny na ścianach, padłe muchy na parapetach, w szafce pod zlewozmywakiem brudno,
  - w pomieszczeniu wc umywalka brudna, muszla ustępowa brudna,

- w magazynie surowców stwierdzono zbędne przedmioty tj. elementy chłodziarki (półki, szuflady), puste opakowania po środkach do mycia pomieszczeń, odzież prywatną położoną na regale,
  - w pomieszczeniu zmywalni sprzętu produkcyjnego stwierdzono w wyłaczankach jaja konsumpcyjne postawione na basenie do mycia sprzętu produkcyjnego;
2. brak prawidłowo wydzielonego stanowiska do mycia i dezynfekcji jaj konsumpcyjnych wykorzystywanych do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, podczas kontroli stwierdzono, że jaja konsumpcyjne myte i dezynfekowane są w pomieszczeniu zmywalni sprzętu produkcyjnego,
  3. brak bieżącej ciepłej wody przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu wc w kontrolowanym zakładzie;
  4. brak oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów gotowych (wyroby cukiernicze i wyroby ciastkarskie) w tym informacji dla konsumentów o składnikach wchodzących w skład przygotowywanych wyrobów gotowych o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
  5. nieprawidłowe usytuowane patelni elektrycznej do rozgrzewania tłuszczu wykorzystywanego do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, w pomieszczeniu wc stwierdzono patelnię elektryczną do rozgrzewania tłuszczu, właściciel oświadczył, że w tej patelni rozgrzewany jest tłuszcz wykorzystywany do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich.

W 2021r. do badań pobrano 10 próbek środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

W tej grupie obiektów zakłady prawidłowo prowadzą 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 pogorszeniu.

#### Przetwórnictwo owocowo-warzywne i grzybowe

W roku 2021 działalność produkcyjna prowadzona była w 1 zakładzie produkującym soki pasteryzowane jabłkowe z dodatkiem innych owoców i warzyw. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład 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.

#### Zakłady Przemysłu Zbożowo - Młynarskiego.

W 2021r. funkcjonował 1 zakład, w którym ma miejsce przemiał ziarna kukurydzy na mąkę i kasze kukurydziane. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Właściciele zakładu dbają o jakość zdrowotną produkowanych środków spożywczych, systematycznie są wykonywane badania produkowanej żywności w laboratoriach posiadających akredytację w kierunku GMO oraz w kierunku mykotoksyn. Zakupiony sprzęt laboratoryjny pozwala na wstępne określenie zawartości mykotoksyn w ziarnie kukurydzy – kontrola wewnętrzna w zakładzie. Stan sanitarno – techniczny zakładu w porównaniu z rokiem ubiegłym nie uległ zmianie. Zakład posiada wdrożony dobrą praktykę higieniczną GHP, dobrą praktykę produkcyjną GMP i system HACCP oraz certyfikat ISO.

W 2021r. do badań pobrano 2 próbki środków spożywczych, pobranych próbek nie kwestionowano.

#### Wytwórnictwo Koncentratów Spożywczych.

W 2021r. w tej grupie obiektów funkcjonowały 2 zakłady. Jeden zakład jest producentem koncentratów spożywczych takich jak koncentraty deserów, ciast, lodów, przypraw i dodatków do ciast, produktów instant. Zakład jest jedynym na terenie powiatu rypińskiego obiektem produkującym środki spożywcze wzbogacane w witaminy oraz środki spożywcze wzbogacane w składniki mineralne i witaminy. Drugi zakład jest producentem proszku gofrowego i naleśnikowego.

W tej grupie obiektów przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

1 kontrola interwencyjna dotyczyła przekroczenia NDP pozostałości pestycydów – imazapyru i imazetapyru w produkcji. PPIS w Rypinie prowadził postępowanie wyjaśniające.

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.

#### Producenci pierwotni.

W 2021r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 59 zakładów. 2 zakłady skontrolowano, przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W tej grupie obiektów 51 zakładów w pełni realizują zasady GHP/GMP i system HACCP. Stan sanitarno – techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

#### Producenci pierwotni i dostawy bezpośrednie.

W 2021r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 16 zakładów. 1 zakład skontrolowano, przeprowadzono łącznie 1 kontrolę sanitarną, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. 10 zakładów w pełni realizuje zasady GHP/GMP i system HACCP. Stan sanitarno – techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

#### Inne wytwórnie żywności

W 2021r. funkcjonowało w tej grupie obiektów 3 zakłady. Jeden zakład skontrolowano, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

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,
- 1 zakład produkujący syropy owocowe oraz susz roślinny,

3 zakłady posiadają wdrożone GHP, GMP i system HACCP. Stan sanitarno – techniczny zakładów nie budził zastrzeżeń, co ma miejsce na przestrzeni wielu lat.

### **OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ**

#### Sklepy spożywcze

W 2021r. działalność prowadzona była w 106 zakładach. Kontrole sanitarne przeprowadzono w 62 zakładach. W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 125 kontroli sanitarnych, w tym 39 kontroli interwencyjnych.

Cztery kontrole interwencyjne przeprowadzone były w związku z doniesieniami sanitarnymi, które dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego zakładów, sprzedaży w zakładach środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- niezachowania podstawowych zasad higieny podczas sprzedaży środków spożywczych,

Trzy doniesienia sanitarne zostały potwierdzone, 1 doniesienie sanitarne nie zostało potwierdzone. 35 kontroli interwencyjnych przeprowadzonych było w związku z koniecznością wycofania z obrotu środków spożywczych zgłoszonych do systemu RASFF oraz związane było z innymi działaniami akcyjnymi.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- stwierdzono na sali sprzedaży w kontrolowanych zakładach środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości pochodzenia niezwierzęcego,
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu (magazyn środków spożywczych, pomieszczenie WC dla personelu, pomieszczenie socjalne dla personelu - szatnia), brudne ściany i sufity w magazynie środków spożywczych, w pomieszczeniu socjalnym dla personelu, pomieszczenie WC dla personelu, brudne ściany i sufity, pajęczyny na sufitach i na ścianach,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu (sala sprzedaży, magazyn środków spożywczych), brudne podłogi (sala sprzedaży, magazyn środków spożywczych), brudne

urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze (sala sprzedaży), nieprawidłowe przechowywanie odzieży osobistej i ochronnej (odzież osobista i ochronna przechowywana razem w jednej szafie),

- brak możliwości korzystania z szafy do przechowywania odzieży ochronnej, szafa zastawiona skrzynkami.

W tej grupie obiektów wydano 9 decyzji administracyjnych, 4 decyzje o opłacie (działalność represyjna) w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne (działalność represyjna), 2 decyzje zatwierdzające zakład, oraz 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów, 1 decyzję uchylającą (działalność represyjna). Nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 800,00 zł.

Pobrano do badań laboratoryjnych 96 próbek w tym 91 próbek środków spożywczych, 5 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pobranych próbek nie kwestionowano.

81 zakładów realizuje w pełni zasady GHP i systemu HACCP. Dodatkowo sprawdzano w czasie kontroli: sposób znakowania suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, prawidłowość znakowania środków spożywczych zawierających GMO, prawidłowość przechowywania, oznakowania i sprzedaży naturalnych wód mineralny, źródłanych i stołowych, w powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

W tej grupie obiektów znajduje się 6 sklepów wielkopowierzchniowych, 6 zakładów zostało w roku sprawozdawczym skontrolowanych. Łącznie w grupie sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzono 36 kontroli sanitarnych w tym 13 kontroli interwencyjnych, które przeprowadzone były w związku z koniecznością wycofania z obrotu środków spożywczych zgłoszonych do systemu RASFF oraz związane były z innymi działaniami akcyjnymi.

W sklepach wielkopowierzchniowych pobrano do badań 63 próbki środków spożywczych, których nie kwestionowano. 6 zakładów (sklepy wielkopowierzchniowe) realizuje w pełni zasady GHP i system HACCP. Stan sanitarno-techniczny w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

#### Kioski spożywcze

W 2021r. działalność w tej grupie obiektów prowadzona była w 81 zakładach. Skontrolowano 32 zakłady. W dwóch zakładach stwierdzono nieprawidłowości.

Przeprowadzono 38 kontroli sanitarnych, w tym 13 kontroli interwencyjnych. Dwie kontrole interwencyjne dotyczyły doniesień sanitarnych (zła jakości środków spożywczych), wszystkie doniesienia sanitarne zostały potwierdzone, 11 kontroli interwencyjnych zostało przeprowadzonych w związku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF oraz z innymi akcjami specjalnymi.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- stwierdzano podczas kontroli na sali sprzedaży w kontrolowanych zakładach środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości,
- brak czystości bieżącej i porządku na sali sprzedaży w kontrolowanym zakładzie: brudne (zakurzone) półki na których znajdują się środki spożywcze, zakurzone środki spożywcze na półkach, brudne urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, brudna podłoga.

W tej grupie obiektów 69 zakładów realizuje w pełni zasady GHP i systemu HACCP. Wydano łącznie 11 decyzji administracyjnych w tym 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości (działalność represyjna), 5 decyzji o opłacie (działalność represyjna) w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości, 1 decyzję uchylającą, 1 decyzję wygaszającą (działalność represyjna), 2 decyzje zatwierdzające zakład, 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 700.00 zł za stwierdzone nieprawidłowości sanitarne.



Dodatkowo sprawdzano w czasie kontroli: sposób znakowania suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, prawidłowość znakowania środków spożywczych zawierających GMO, prawidłowość przechowywania, oznakowania i sprzedaży naturalnych wód mineralnych, źródlanych i stołowych w powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

#### Magazyny hurtowe

W 2021r. działalność handlową prowadzono w 7 magazynach hurtowych, 4 magazyny skontrolowano. W tej grupie obiektów przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych, w tym 2 kontrole interwencyjne, które dotyczyły powiadomień alarmowych RASFF. W powyższych przypadkach PPIS w Rypinie prowadził postępowanie wyjaśniające. Do badań pobrano 1 próbkę środka spożywczego, pobranej próbki nie kwestionowano.

Stan sanitarno – techniczny nie uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego. 7 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 39 zakładów tj. obiekty prowadzące sprzedaż owoców i warzyw, wyrobów cukierniczych, mięsa i wędlin na targowiskach. Skontrolowano 6 zakładów, przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną związaną z doniesieniem sanitarnym dotyczącym przyczepy gastronomicznej (zgłaszający doniesienie poinformował o następujących nieprawidłowościach: brak pojemnika na odpady komunalne, TOI TOI niewłaściwie usytuowany, brak porządku w otoczeniu przyczepy gastronomicznej, brak higieny podczas sprzedaży lodów). Doniesienie sanitarne nie zostało potwierdzone.

29 zakładów 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 2021r. w ewidencji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rypinie pozostawało 37 zakładów. 5 zakładów skontrolowano. Łącznie w tej grupie obiektów przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Wydano 5 decyzji administracyjnych w tym 1 decyzję uchylającą (działalność represyjna), 3 decyzje zatwierdzające zakład, 1 decyzję wykreślającą zakład. 30 zakładów posiada w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Stan sanitarno – techniczny nie uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego.

#### Inne obiekty obrotu żywnością

W tej grupie obiektów pod nadzorem sanitarnym pozostawało 36 zakładów. Łącznie skontrolowano 4 zakłady. Przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w tym 1 kontrolę interwencyjną. Kontrola interwencyjna przeprowadzona była w związku z doniesieniem sanitarnym dot. wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości w urządzeniu dystrybucyjnym, doniesienie nie zostało potwierdzone.

29 zakładów posiada w pełni wdrożone instrukcje GHP oraz system HACCP. Do badań pobrano 1 próbkę środka spożywczego, pobranej próbki nie kwestionowano.

Stan sanitarno – techniczny obiektów nie uległ pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego.

## **OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

### Zakłady Żywienia Zbiorowego – otwarte

W 2021r. działalność prowadzona była w 67 zakładach (w tym 40 zakładach małej gastronomii, 2 gospodarstwach agroturystycznych). W roku sprawozdawczym skontrolowano 28 zakładów, w tym 6 zakładów małej gastronomii i 1 zakład gospodarstwa agroturystycznego. W jednym przypadku (żywienie otwarte) stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli sanitarnej. W tej grupie obiektów przeprowadzono 43 kontrole sanitarne (7 kontroli interwencyjnych). Kontrole interwencyjne przeprowadzone były w związku ze sprawdzeniem 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:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach kontrolowanego zakładu: brudne półki w szafie przelotowej i w zmywalni gdzie przechowywane są umyte (czyste) naczynia wielorazowego użytku do kontaktu z żywnością (talerze, szklanki, pucharki, sztućce, kieliszki, patery do ciasta), brudne półki w szafie w ciągu komunikacyjnym gdzie przechowywane są umyte (czyste) naczynia wielorazowego użytku do kontaktu z żywnością, brudne i bardzo oszronione (gruba warstwa lodu) urządzenia zamrażalnicze, w których przechowywane są środki spożywcze,
- odzież osobista i ochronna (fartuchy kuchenne, prywatna odzież wierzchnia, buty) składowana w przypadkowych miejscach kontrolowanego zakładu w ciągu komunikacyjnym przy kuchni właściwej,
- zły stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach magazynowych znajdujących się w piwnicy kontrolowanego zakładu: brudne ściany i sufity, pajęczyny na ścianach i suficie, łuszcząca się farba na ścianach.

W tej grupie obiektów wydano 6 decyzji administracyjnych, w tym 3 decyzje zatwierdzające zakład, 1 decyzję nakazującą wykonanie nieprawidłowości (działalność represyjna) 1 decyzję wykreślającą zakład z rejestru zakładów, 1 decyzję odstępującą od nałożenia kary administracyjnej (działalność represyjna).

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wystawiono 1 mandat karny na kwotę 500,00zł. Prowadzono również działania akcyjne dotyczące wzmoczenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi, w związku z ASF, w wyniku tych działań nie stwierdzano nieprawidłowości. 55 zakładów realizuje w pełni zasady GHP/GMP i HACCP. Stan sanitarno-techniczny nie uległ pogorszeniu w porównaniu do lat poprzednich.

### Zakłady Żywienia Zbiorowego – zamknięte

W 2021r. w tej grupie obiektów działalność prowadzona była w 77 zakładach. Skontrolowano 41 zakładów. Przeprowadzono łącznie 50 kontrole sanitarnych w tym 3 kontrole interwencyjne, które przeprowadzone były w związku z doniesieniami sanitarnymi. Doniesienia sanitarne nie zostały potwierdzone. Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych nie stwierdzano nieprawidłowości sanitarno-technicznych.

77 zakładów posiada wdrożone GHP/GMP i system HACCP. Prowadzono również działania akcyjne dotyczące wzmoczenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi, w związku z ASF. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny zakładów nie uległ zmianie w porównaniu do roku poprzedniego.

### **STOŁÓWKI W ZAKŁADACH OPIEKI SPOŁECZNEJ**

W 2021r. w tej grupie obiektów działalność prowadzona była w 4 zakładach. Przeprowadzono łącznie 4 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. 4 zakłady posiadają wdrożone GHP/GMP i system HACCP. Prowadzono również działania akcyjne dotyczące wzmoczenia nadzoru nad sprzedażą mięsa i odpadami gastronomicznymi, w związku z ASF. W wyniku przeprowadzanych kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości. Stan sanitarno-techniczny zakładów nie uległ zmianie w porównaniu do roku poprzedniego.

### **STOŁÓWKI - BLOK ŻYWIENIA W SZPITALACH**

W 2021r. w tej grupie obiektów działalność prowadzona była w 1 zakładzie, zakład został skontrolowany. Przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości, podczas kontroli dokonano oceny żywienia pacjentów szpitala, żywienie oceniono pozytywnie. Zakład 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 zakładu nie budzi zastrzeżeń.

### **STOŁÓWKI SZKOLNE**

W roku sprawozdawczym funkcjonowało 27 zakładów w tym 9 zakładów prowadzących żywienie w systemie cateringowym. 24 zakłady skontrolowano w tym 6 zakładów prowadzących żywienie w systemie cateringowym. Łącznie przeprowadzono 29 kontroli sanitarnych, w tym 7 kontroli w stołówkach prowadzących żywienie w systemie cateringowym. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie zakłady w pełni realizują zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Podczas kontroli dokonywano oceny żywienia dzieci, prowadzone żywienie oceniono pozytywnie. Stan sanitarno-techniczny zakładów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

### **STOŁÓWKI NA OBOZACH I KOLONIACH**

W roku sprawozdawczym w rejestrze pozostawało 11 stołówek na koloniach i obozach (wypoczynek dzieci i młodzieży). W tej grupie obiektów przeprowadzono 2 kontrole sanitarne, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – technicznych. 11 zakładów realizuje zasady GHP i systemu HACCP. Stan sanitarno-techniczny zakładów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

### **STOŁÓWKI PRZEDSZKOLNE**

W 2021r. funkcjonowało 12 zakładów, w tym 3 zakłady prowadzące żywienie w systemie cateringowym. 8 zakładów skontrolowano. Przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. 12 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 8 stołówkach dokonano oceny prowadzonego żywienia w oparciu o posiadane jadłospisy, prawidłowość żywienia nie budziła zastrzeżeń. Stan sanitarno-techniczny zakładów w porównaniu do poprzedniego roku nie uległ pogorszeniu.

### **INNE ZAKŁADY ŻYWIENIA**

W 2021r. funkcjonowało 20 zakładów, w roku sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w tej grupie obiektów. Zakłady realizują zasady GHP/GMP i systemu HACCP.

### **STOŁÓWKI W BURSACH I INTERNATACH**

W roku sprawozdawczym funkcjonował 1 zakład, który skontrolowano, w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Stan sanitarno-techniczny zakładów nie budzi zastrzeżeń.

### **STOŁÓWKI W DOMACH DZIECKA**

W roku sprawozdawczym funkcjonował 1 zakład, który skontrolowano dwukrotnie, w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Stan sanitarno-techniczny zakładów nie budzi zastrzeżeń.

### **STOŁÓWKI W ZAKŁADACH SPECJALNYCH I WYCHOWAWCZYCH**

W roku sprawozdawczym funkcjonował 1 zakład, który skontrolowano, w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład posiada wdrożone zasady GHP/GMP i systemu HACCP. Stan sanitarno-techniczny zakładów nie budzi zastrzeżeń.

#### **Miejsca produkcji przedmiotów użytku**

W 2021r. w ewidencji zakładów pozostawało 6 zakładów. Skontrolowano 5 zakładów. Łącznie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakłady posiadają wdrożone zasady GHP/GMP.

#### **Miejsca obrotu przedmiotami użytku**

W 2021r. w ewidencji zakładów pozostawało 13 zakładów w tym 7 magazynów hurtowych prowadzących sprzedaż opakowań i naczyń jednorazowych oraz 6 sklepów prowadzących sprzedaż opakowań jednorazowych i naczyń jednorazowych. Skontrolowano 8 zakładów, w tym 6 magazynów hurtowych prowadzących sprzedaż opakowań i naczyń jednorazowych oraz 2 sklepy prowadzące sprzedaż opakowań jednorazowych i naczyń jednorazowych.

Łącznie przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości. W sklepie pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano oraz pobrano w hurtowni do badań laboratoryjnych 2 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbek nie kwestionowano. 13 zakładów w tym 7 magazynów hurtowych i 6 sklepów posiada wdrożone procedury GHP.

Stan sanitarno-techniczny zakładów 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 2021r. w 38 zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego dokonano oceny prowadzonego żywienia zbiorowego. Oceniono jadłospisy w zakładach: bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym (1 ocena), stołówki w domach opieki społecznej (3 oceny), stołówki szkolne (24 oceny), stołówki w bursach i internatach (1 ocena), stołówki przedszkolne (8 ocen), stołówka domu dziecka (1 ocena), które oceniono pozytywnie. 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 ŻYWNOSCI**

#### **RASFF**

W 2021r. dokonywano działań akcyjnych w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości środków spożywczych z systemu RASFF mogących znajdować się w obrocie. Łącznie przeprowadzono 12 działań akcyjnych, dotyczących:

- produktu pn. Grejpfrut odmiana Starruby klasa I, numer partii: 330073846-15-47, kraj pochodzenia: Turcja, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu metylochlorpyryfosu ( $0,033 \pm 0,017$  mg/kg),
- produktu pn.: Total Men, termin przydatności do spożycia: 03.2022, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie obecności niezadeklarowanej substancji – sylденаfilu,

- produktów marki Monster i Burn:
  - •Monster LH44, gazowany napój energetyczny 500 ml - producent: Monster Energy Company South Bank House, Barrow Street Dublin 4, Irlandia- rozlewca: Coca Cola HBC Polska, Oddział Kraków, Staniątki 613, - dystrybutor: Coca Cola HBC Polska,
  - •Monster Ripper, gazowany napój energetyczny 500 ml - producent: Monster Energy Company South Bank House, Barrow Street Dublin 4, Irlandia, - dystrybutor: Coca Cola HBC Polska,
  - •Monster Vanilla Espresso, napój kawowy 250 ml - producent: Monster Energy Company South Bank House, Barrow Street Dublin 4, Irlandia, - rozlewca: Coca Cola HBC ROMANIA SRL, - dystrybutor: Coca Cola HBC Polska,
  - •Burn Zero Peach (Fury), gazowany napój energetyczny 250 ml, - producent: ENERGY BEVERAGES LLC Europe Limited South Bank House, Barrow Street Dublin 4, Irlandia - rozlewca: Coca Cola HBC Polska, Oddział Kraków, Staniątki 613 - dystrybutor: Coca Cola HBC Polska,
- produktu pn.: Napój alkoholowy Seagram's Gin, pojemność: 0,7 l, nr partii: 21011371, producent: Wyborowa S.A., ul. Janikowska 23, 61-070 Poznań, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie przez konsumenta obecności kawałka szkła w butelce ww. produktu,
- produktu pn.: Frytura gastronomiczna 100 % olej palmowy rafinowany, nr partii: L201571V542, data minimalnej trwałości: 03.06.2021, kraj pochodzenia: Niemcy, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie estrów 3-MCPD na poziomie  $5138 \pm 1028 \mu\text{g}/\text{kg}$ , który został wykorzystany do wyprodukowania produktu pn. Margaryna 80% MILENA, producent: Unifet Sp. z o.o., ul. Grażyny 15, 44-100 Gliwice, data minimalnej trwałości: 02.06.2021r., numer partii: 154/06/2,
- stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ołowiu w suszonej, posiekanej cebuli pochodzącej z Indii o numerze partii: B 369319, wykorzystanej do produkcji między innymi produktu pn. Nadzionko dobrej gospodyni, nr partii: 1B729042829, termin przydatności do spożycia: 11.05.2021r., producent: Zakłady Mięsne Peklimar 2 Sp. z o.o. Zakład Produkcyjny w Uniszkach Cegielni, 06-500 Mława, Uniszki Cegielnia 16A, WNI 14130301,
- mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO), która została wykorzystana przez producenta ECOTRADE, ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice do wyprodukowania między innymi produktów pn. SUPER VANILA-KREM BUDYNIOWY 25KG 252102, o numerach partii: 39021, 114320, 138720, 170820, 170920, producent: ECOTRADE, ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice,
- mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO), która została wykorzystana przez producenta THAIUNION, 84-250 Gniewino, Strzebielinko 22 do wyprodukowania między innymi produktów pn. 1. FILET Z MAKRELI W SOSIE POMIDOROWYM B&K, producent: THAI UNION Poland Sp. z o.o., 84-250 Gniewino, Strzebielinko 22, data minimalnej trwałości: 11.2023, masa: 170g, 2. SZPROT W SOSIE POMIDOROWYM King Oscar, producent: THAI UNION Poland Sp. z o.o., 84-250 Gniewino, Strzebielinko 22, data minimalnej trwałości: 09.2023, masa: 170g, 3. SZPROT W SOSIE POMIDOROWYM King Oscar, producent: THAI UNION Poland Sp. z o.o., 84-250 Gniewino, Strzebielinko 22, data minimalnej trwałości: 02.2024, masa: 170g, 4. FILET Z MAKRELI W SOSIE CURRY King Oscar (KO-skrót zastosowany w liście dystrybucji), producent: THAI UNION Poland Sp. z o.o., 84-250 Gniewino, Strzebielinko 22, data minimalnej trwałości: 12.2023, masa: 170g, 5. FILET Z MAKRELI W SOSIE CURRY King Oscar, producent: THAI UNION Poland Sp. z o.o., 84-250 Gniewino, Strzebielinko 22, data minimalnej trwałości: 02.2024, masa: 170g,
- stwierdzenia ETO w węglanie wapnia pochodzącym z Niemiec który został użyty do wyprodukowania suplementu diety pn. Molekin Osteo” – 60 tabletek powlekanych, producent: Natur Produkt Pharma Spółka z o.o., ul. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka, o nr partii: 265564 (najlepiej spożyć przed końcem: 05.2023), 265566 (najlepiej spożyć przed

- końcem: 05.2023), 270023 (najlepiej spożyć przed końcem: 06.2023), 270283 (najlepiej spożyć przed końcem: 06.2023),
- mączki chleba świętojańskiego (E410) zanieczyszczonej tlenkiem etylenu (ETO), która została wykorzystana przez producenta THAIUNION, 84-250 Gniewino, Strzebielinko 22 do wyprodukowania między innymi produktów pn. filet z makreli w sosie curry 170 g KOPL K16, nr partii: 0000121584, data minimalnej trwałości: 18.02.2024, szprot w sosie pomidorowym 170 g KOPL/K16, nr partii: 0000295844, data minimalnej trwałości 25.05.2024,
  - powiadomienia alarmowego nr 2021.4288 (iRASFF 494445) dot. stwierdzenia ETO w węglanie wapnia pochodzącym z Niemiec który został użyty do wyprodukowania suplementu diety pn. „Molekin Osteo” – 60 tabletek powlekanych, producent: Natur Produkt Pharma Spółka z o.o., ul. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka, o nr partii: 265564 (najlepiej spożyć przed końcem: 05.2023), 265566 (najlepiej spożyć przed końcem: 05.2023), 270023 (najlepiej spożyć przed końcem: 06.2023), 270283 (najlepiej spożyć przed końcem: 06.2023),
  - produktu PressCAL® MD92.5 Granulat, numer partii: 20H/CG/141 zanieczyszczonego tlenkiem etylenu, wykorzystanego do produkcji suplementów diety m.in. przez firmę Maspex-GMW, Sp. z o.o., Wadowice, ul. Chopina 10, a następnie dystrybuowanych m. in. przez firmę Polski Lek Sp. z o.o., ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice.

#### **RAPEX**

W 2021r. prowadzono działania akcyjne w związku z otrzymywanymi informacjami o nieprawidłowej jakości produktów kosmetycznych zgłoszonych do systemu RAPEX. Łącznie przeprowadzono 1 działanie akcyjne dot. pasty do zębów pn. Red Paste for Teeth and Gums.

#### **INNE AKCJE SPECJALNE**

W 2021r. przeprowadzono 2 działania akcyjne dotyczące sprawdzenia sprzedaży na portalu Allegro produktów do wybielania zębów.

Przeprowadzono również działanie akcyjne dotyczące wycofania z obrotu handlowego na terenie Polski suplementów diety marki Colon, producent: Orkla Care A/S, Industrigrenen 10, DK-2635 Ishøj, Dania, dystrybutor w Polsce: Orkla Care S.A., ul. Fabryczna 5a, 00-446 Warszawa (dawniej: Orkla Care S.A., ul. Polna 21, 05-250 Radzymin) oraz suplementów diety marki Colon producent: A-Z Medica Sp. z o.o., ul. Władysława IV 13C, 80-547 Gdańsk, podmiot wprowadzający na rynek polski: Orkla Care S.A., ul. Fabryczna 5a, 00-446 Warszawa (dawniej: Orkla Care S.A., ul. Polna 21, 05-250 Radzymin),

W 2021r. przeprowadzono również działanie akcyjne dotyczące sprawdzenia czy produkty zawierające korę johimby i preparaty z niej uzyskane są wprowadzane do obrotu na terenie powiatu rypińskiego oraz inne środki spożywcze zawierające korę johimby i preparaty z niej uzyskane.

W 2021r. przeprowadzono również działanie dot. produktu pn. „Mąka jaglana”, masa netto: 450 g, data minimalnej trwałości: 19.11.2021 11021, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – glifosatu ( $0,98 \pm 0,49$  mg/kg).

#### **IMPORT**

W 2021r. nie prowadzono działań związanych z importem żywności i przedmiotów użytku.

#### **ZATRUCIA POKARMOWE**

W 2021r. na terenie powiatu rypińskiego nie było przypadków zbiorowych zatruc pokarmowych.

**Nadzór nad producentami/dystrybutorami wprowadzającymi po raz pierwszy do obrotu suplementy diety, żywność dla określonych grup oraz środki spożywcze wzbogacone**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie sprawował wzmożony bieżący nadzór nad obrotem suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi m.in. w zakresie:

- przestrzegania przepisów rozporządzenia (WE) 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
- przestrzegania wymagań dotyczących dystrybucji suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogacanych, w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy,
- identyfikowalności przedsiębiorstw dla suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- zgodności środków spożywczych z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 i z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w powyższym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Łącznie w zakresie nadzoru sanitarnego nad obrotem suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi w zakładach przeprowadzono 86 kontroli sanitarnych w tym 68 kontroli kompleksowych i 18 kontroli interwencyjnych.

**Nadzór nad producentami/dystrybutorami wprowadzającymi po raz pierwszy do obrotu suplementy diety, żywność dla określonych grup oraz środki spożywcze wzbogacone za pośrednictwem Internetu.**

Na bieżąco w 2021r. prowadzony był nadzór internetowy sprzedaży suplementy diety, żywności dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogaconych za pośrednictwem Internetu.

W 2021r. pod nadzorem sanitarnym PPIS w Rypinie pozostawał 1 zakład właściciel strony internetowej, prowadzący działalność w formie wymiany informacji na temat zdrowego trybu życia, w tym informacji na temat suplementów diety innych produktów służących poprawie zdrowia W 2021r. strona internetowa: była nieaktywna.

W 2021r. PPIS w Rypinie prowadził nadzór internetowy w sprawie sprawdzenia czy produkt pn. „kryształy japońskie” znajduje się w sprzedaży na stronach internetowych m.in. „allegrolokalnie.pl”, w wyniku nadzoru internetowego nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktu.

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

W 2021r. przeprowadzono łącznie 33 kontrole sanitarne w jednostkach systemu oświaty w zakresie spełnienia wymagań przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. dotyczących grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2021 nie przeprowadzono kontroli sanitarnych w sklepikach szkolnych, ponieważ 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, w związku z powyższym przedsiębiorca nie prowadził działalności gospodarczej w tych obiektach.

## VI. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

W roku 2021 na terenie powiatu rypińskiego znajdowały się 254 obiekty użyteczności publicznej. Skontrolowano 177 obiektów, przeprowadzono łącznie 198 kontroli tj. 183 kontrole obiektów użyteczności publicznej, 15 kontroli nadzorujących przebieg ekshumacji. Skontrolowano 8 środków transportu (5 autokarawanów przy kontroli zakładów usług pogrzebowych i 3 autobusy przy kontroli dworca).

Wydano:

- 77 decyzje merytoryczne w tym:
  - 5 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli,
  - 1 decyzję umarzającą w związku z umorzeniem postępowania,
  - 71 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok,
- 9 decyzji o opłacie w tym:
  - dot. ekshumacji – 4,
  - dot. stwierdzonych nieprawidłowości podczas kontroli – 5,
- 4 postanowienia dot. sprowadzenia zwłok z zagranicy.

### 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 przedsionkami 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 przedsionków, 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 (4 damskie i 4 męskie), 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.

#### Pływalnie kryte

- w ewidencji - 1 obiekt
- skontrolowano - 1

Pływalnia jest połączona ze szkołą łącznikiem na poziomie parteru. Rypińskie Centrum Sportu składa się z holu z wydzieloną szatnią na odzież wierzchnią wraz z poczekalnią dla osób korzystających z pływalni, recepcji, łazienki ogólnodostępnej (męska i damska), odrębnych szatni damskiej i męskiej oraz dostosowanej dla potrzeb osób niepełnosprawnych, szatnie są połączone z zapleczem sanitarno-higienicznym i pomieszczeniem z natryskami wraz z toaletą i umywalką. Od strony basenowej jest wydzielony pokój dla matki z dzieckiem wyposażony w umywalkę z bieżącą ciepłą i zimną wodą, przewijak, kosz na odpady komunalne, dozownik z mydłem w płynie oraz papier toaletowy. Na wyposażeniu szatni znajdują się szafki na rzeczy osobiste, ławki do siedzenia, kosze na odpady komunalne. Suszarki ściennie zamocowane są w korytarzu przed wejściem do szatni. Osobom korzystającym z pomieszczeń sanitarno-higienicznych zapewniono dostęp do mydła w płynie, ręczników jednorazowego użycia oraz papieru toaletowego. Przy wejściach z natrysków na halę basenową znajdują się brodziki do dezynfekcji stóp.



Część basenowa składa się z niecki sportowej, niecki rekreacyjnej brodzika dla dzieci, wanny jacuzzi i zjeżdżalni wodnej. Powierzchnie podłogowe i ścienne oraz niecki basenowe wyłożone są płytkami ceramicznymi. Na hali basenowej znajduje się tablica wyświetlająca aktualną temperaturę wody i godzinę. Woda z niecek basenowych odprowadzana jest po całym obwodzie basenu do rynny przelewowej skąd splywa do zbiornika wyrównawczego. Każda z niecek (sportowa, rekreacyjna, brodzik dla dzieci oraz wanna jacuzzi) ma oddzielny system cyrkulacji i uzdatniania wody. Jakość wody w basenie kontrolowana jest za pomocą sterownika komputerowego – automatycznie.

Oprócz elektronicznego zapisu kontrolnych parametrów (pH wody, potencjał redox, stężenie chloru wolnego, chloru związanego i temperatury), konserwatorzy wykonują manualne pomiary wody bezpośrednio z niecek basenowych.

W obiekcie wydzielone jest zaplecze dla ratowników z wydzieloną częścią sanitarną, pomieszczenie gospodarcze na środki czystości i do sprzątania, magazynek na sprzęt sportowy. (szafki, regały służące do przechowywania rzeczy osobistych ratowników).

Do obiektu doprowadzona jest woda z wodociągu publicznego w Rypinie, ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Ciepła woda dostarczana jest przez Miejskie Przedsiębiorstwo Energetyki Ciepłej. Gospodarka odpadami komunalnymi w obiekcie prawidłowa. W obiekcie znajdują się: siłownia, solarium oraz kręgielnia.

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, w obiekcie były stosowane następujące zalecenia:

- drzwi wejściowe do obiektu są otwarte przez cały czas działania w celu unikania ich dotykania,
- zachowana jest odległość przed kasą/szatnią tzw. strefa czekania,
- przed kasą może znajdować się tylko jedna osoba,
- prowadzona jest dezynfekcja bransoletek, kluczy do szafek po każdym użyciu,
- obowiązkowa dezynfekcja rąk przy wejściu do obiektu,
- w obiekcie wywieszona czytelna informacja o zakazie korzystania z pływalni osób z objawami jakiegokolwiek infekcji przede wszystkim dróg oddechowych,
- wyłączono z użytkowania poczekalnię,
- ograniczono liczbę szafek w przebieralni, liczbę pryszniców, prowadzi się dezynfekcję szafek po każdym użytkowniku,
- przeprowadza się regularną dezynfekcję powierzchni wspólnych takich jak klamki, drzwi, uchwyty szafek, półki, ławki, włączniki światła, poręcze, schody, powierzchnie sanitarne i wokół basenów,
- w przypadku małych niecek i jacuzzi korzysta jedna osoba lub osoby pozostające we wspólnym zamieszkanu,
- w saunie ograniczono liczbę osób korzystających do 50% maksymalnej zajętości,
- pracownikom zapewniono środki ochrony osobistej takie jak przyłbice, maseczki, rękawice jednorazowego użycia oraz tam, gdzie to możliwe (kasa) zamontowano przesłony z przezroczystego tworzywa sztucznego, izolującego ich stanowisko pracy od osób oczekujących w kolejce,
- kilka razy dziennie przeprowadza się dezynfekcję sprzętów oraz powierzchni gładkich, klamek poręczy itp.

#### Domy Pomocy Społecznej

- w ewidencji - 1 obiekt
- skontrolowano - 1

Dom pomocy społecznej KOMBATANT działa na podstawie zezwolenia Wojewody Kujawsko-Pomorskiego z dnia 24.07.2008r Nr WPS.VI.SS.9013/23/2008 jest przeznaczony dla osób przewlekle somatycznie chorych i posiada 50 miejsc rzeczywistych (49 mieszkańców w dniu kontroli). Dom zlokalizowany jest w 2 budynkach wolnostojących. Budynek główny tzw. Pałac to budynek jednopiętrowy z poddaszem użytkowym wyposażony w windę i pawilon administracyjno-

mieszkalny to budynek parterowy. Dom zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego w Ugoszczu, natomiast nieczystości płynne odprowadzane są do sieci kanalizacyjnej.

Stan sanitarno-porządkowy wszystkich pomieszczeń podczas kontroli nie budził zastrzeżeń.

W obiekcie przestrzegano nakazów, zakazów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, w obiekcie przestrzegane były procedury mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa pracowników i osób korzystających z domu pomocy społecznej (pensjonariuszy) tj;

- w obiekcie opracowano i wdrożono harmonogram odwiedzin osób zamieszkałych w DPS,
- odwiedziny były pod ścisłym nadzorem sanitarnym (tzn. wizyty są umawiane indywidualnie, osoba odwiedzająca ma obowiązek dezynfekcji rąk, założenia maseczki, mierzona jest temperatura ciała, sprawdzane jest czy osoba odwiedzająca jest szczepiona).
- dla odwiedzających jest wyznaczono miejsce odwiedzin,
- osoba odwiedzająca wypełniała formularz, w którym wyrażała zgodę na wykonanie powyższych czynności oraz podaje numer telefonu,
- przy wejściu do obiektu zainstalowano dozownik ze środkiem dezynfekcyjnym do rąk,
- w witrynie wejściowej umieszczono informację o obowiązku stosowania środków dezynfekcyjnych oraz obowiązku zakrywania ust i nosa,
- przed wejściem do obiektu umieszczono matę ze środkiem do dezynfekcji.

#### Środowiskowy Dom Samopomocy i Dom Dziennego Pobytu

- w ewidencji - 2 obiekty
- skontrolowano - 1

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

Domu Dziennego Pobytu w roku sprawozdawczym nie skontrolowano, jest to nowy obiekt powstały w 2021r.

#### 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 obiektach przestrzegano nakazów, zakazów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem 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

Wydano 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli.

W obiekcie hotelarskim przeprowadzono kontrolę w związku z doniesieniem dotyczącym nieprzestrzegania nakazów i zakazów zawartych w rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem, stanu epidemii. Doniesienie zostało potwierdzone tj.: w obiekcie była prowadzona działalność, która podlegała czasowemu ograniczeniu ze względu na stan epidemii. Wydano 1 decyzję nakazującą ograniczenie działalności obiektu hotelarskiego do zakresu wskazanego w przepisach aktualnie obowiązującego rozporządzenia, decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Właściciel obiektu wniósł odwołanie. Organ II instancji zaskarżoną decyzję uchylił w całości.

W obiekcie hotelarskim stwierdzono brak aktualnych wyników badania ciepłej wody w kierunku Legionella Sp. Wydano 1 decyzję merytoryczną. Decyzję wykonano w terminie, przedstawiono do wglądu aktualne wyniki ciepłej wody. Wydano 1 decyzję o opłacie.

W pozostałych skontrolowanych obiektach stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.

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 skontrolowanych obiektach przestrzegano nakazów, zakazów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem 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 - 66 obiektów;
- skontrolowano - 55;

a) Zakłady fryzjerskie:

- w ewidencji - 35 obiekty
- skontrolowano - 30

b) Zakłady kosmetyczne:

- w ewidencji - 17 obiektów
- skontrolowano - 13

c) Zakłady odnowy biologicznej:

- w ewidencji - 10 obiektów
- skontrolowano - 8

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

- w ewidencji - 4 obiektów
- skontrolowano - 4

Wydano:

- 3 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli,
- 3 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.

W trzech gabinetach kosmetycznych wydano 3 decyzje nakazujące dotyczące braku pisemnych procedur sanitarnych dotyczących: mycia i dezynfekcji rąk, sprzątnięcia zakładu kosmetycznego z uwzględnieniem dezynfekcji powierzchni dotykowych, dezynfekcji powierzchni zanieczyszczonych materiałem organicznym, dezynfekcji narzędzi wielokrotnego użytku oraz ich mycia, sterylizacji czystych narzędzi z uwzględnieniem ich przechowywania, postępowania. Nakazy decyzji wykonano w terminie. Wydano 3 decyzje o opłacie.

Podczas kontroli sprawdzano przestrzeganie nakazów, zakazów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem 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 3 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 - 51 obiekty;
  - parki – 3;
  - miejsca do odpoczynku z placami zabaw dla dzieci i piaskownicami – 46;
  - place zabaw bez piaskownicy – 2.

Przeprowadzono kontrolę 2 parków miejskich oraz 18 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.

Na wszystkich skontrolowanych placach zabaw stwierdzono prawidłowe oznaczenie słowne i graficzne dotyczące zakazu palenia tytoniu i papierosów elektronicznych.

Cmentarze:

- w ewidencji - 10 obiektów;
- skontrolowano – 9.

Podczas kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. Odpady gromadzone prawidłowo, wywóz udokumentowany stosownymi fakturami. W większości cmentarzy wprowadzono przestrzeganie segregacji odpadów.

Domy przedpogrzebowe:

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

Skontrolowane obiekty podłączone są do wodociągu publicznego i kanalizacji. 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.

Podczas kontroli sprawdzano przestrzeganie nakazów, zakazów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii

Inne obiekty:

- w ewidencji - 91 obiektów;
- skontrolowano – 64;

W tej grupie obiektów wyróżniamy:

- 3 obiekty kulturalne - skontrolowano 3 (kino, muzeum, amfiteatr)
- 13 świetlic wiejskich - skontrolowano 5
- 2 sale zabaw dla dzieci skontrolowano 1
- 11 obiektów sportowych (orliki, stadion, hale sportowe, boiska sportowe) - skontrolowano 9
- 25 przystanków autobusowych, skontrolowano -25
- 4 parkingi – skontrolowano 3
- 10 stacji paliw – skontrolowano 9
- 3 zakłady usług pogrzebowych – skontrolowano 3
- 13 apteki i punkty apteczne – skontrolowano 0
- 2 składowiska odpadów komunalnych – skontrolowano 1
- 1 warsztaty terapii zajęciowej „Nadzieja” – skontrolowano 1
- 1 ośrodek wypoczynkowy bez bazy noclegowej – skontrolowano 1
- 1 Skatepark – skontrolowano 1
- 1 Komenda Powiatowa Policji – skontrolowano 1
- 1 Komenda Powiatowej Straży Pożarnej – skontrolowano 1

Ww. obiektach w 2021 roku nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wszystkie stacje paliw posiadają aktualne koncesje na obrót paliwami ciekłymi wydane przez Urząd Regulacji Energetyki.

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.

Obiekty sportowe w roku sprawozdawczym były utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Stan sanitarny obiektów nie budził zastrzeżeń. Wszystkie skontrolowane obiekty podłączone są do wodociągów publicznych, ścieki odprowadzane były do kanalizacji, odpady komunalne opróżniane prawidłowo.

Przystanki autobusowe oceniane pod kątem stanu sanitarnego, w roku sprawozdawczym nie budziły zastrzeżeń. Właściciele na bieżąco sprząтали i przeprowadzali drobne remonty wiat przystankowych.

Skontrolowane parkingi były w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Znajdujący się przy parkingu suchy ustęp był utrzymany czysto, dezynfekowany, sprzęty znajdujące się przy parkingu w dobrym stanie technicznym.

Skontrolowane składowisko odpadów komunalnych znajduje się na terenie rolniczym, jest ogrodzone siatką z wydzielonymi pasami zieleni. Zabiegi dezynfekcji wszystkich pomieszczeń obiektu, środków transportu, kontenerów, sprzętu specjalistycznego i ciągów komunikacyjnych wykonuje specjalistyczna firma DDD. Okresowo wykonywane są badania wody odciekowej, wody podziemnej i biogazu.

Warsztat terapii zajęciowej znajduje się w budynku parterowym jest dostosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych W warsztatach biorą udział osoby, które ukończyły 18 rok życia o umiarkowanej i znacznej niepełnosprawności posiadające orzeczenie lekarskie ze wskazaniem terapii zajęciowej.

Ośrodek wypoczynkowy bez bazy noclegowej to obiekt sezonowy. Stan sanitarny nie budził zastrzeżeń. Właściciel ośrodka planuje dalszy rozwój w tym otwarciu bazy noclegowej przy ośrodku.

#### Ekshumacje

Wydano 71 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok. Skontrolowano przebieg 15 ekshumacji (wszystkie zgłoszone). Wszystkie przeprowadzone ekshumacje odbyły się prawidłowo.

#### Interwencje

W roku sprawozdawczym nie przeprowadzono żadnej kontroli sanitarnej dot. interwencji. Zgłaszane doniesienia były przekazywane wg właściwości do urzędów bądź zarządców nieruchomości.

#### Podsumowanie:

W 2021 r. wydano:

- 77 decyzji merytorycznych, w tym 71 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok,
- 5 decyzji nakazujących,
- 1 decyzję umarzającą,
- 9 decyzji o opłacie,
- 4 postanowienia, dotyczące sprowadzenia zwłok z zagranicy.

## VII. Warunki sanitarno-higieniczne środowiska pracy

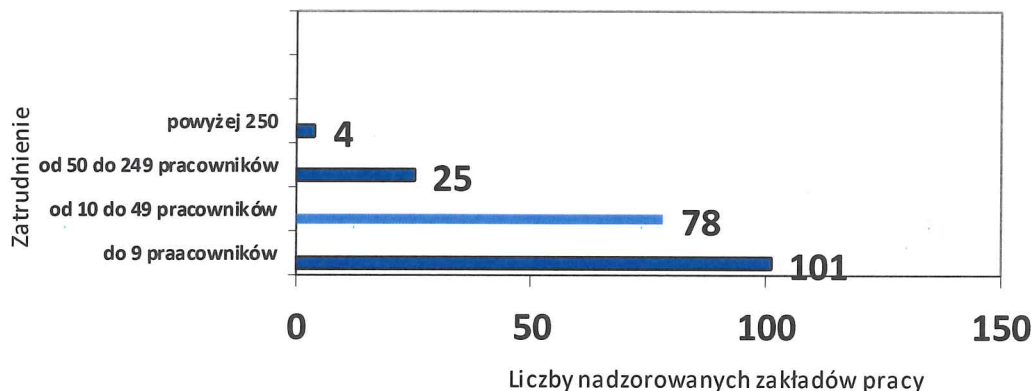
### 1. Środowisko pracy

W 2021r. w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rypinie zewidencjonowano 208 zakładów pracy zatrudniających 5612 pracowników. W okresie sprawozdawczym skontrolowano 23 obiekty, zatrudniające 650 pracowników, przeprowadzono 25 kontroli. W ramach sprawowanego bieżącego nadzoru sanitarnego w zakresie higieny pracy wydano 6 decyzji merytorycznych, w tym 2 decyzje nakazujące (3 nakazy), 2 decyzje zmieniające w zakresie zmiany terminu wykonania obowiązków, 1 decyzję odmowną w zakresie przesunięcia terminu i 1 decyzję umarzającą postępowanie oraz 2 decyzje płatnicze.

Na terenie powiatu rypińskiego dominują małe zakłady zatrudniające do 9 pracowników. Stanowią one 48,56% wszystkich zakładów. Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach przedstawia się następująco:

- do 9 zatrudnionych pracowników – 101 zakładów
- od 10 do 49 zatrudnionych pracowników- 78 zakładów
- od 50 do 249 zatrudnionych pracowników – 25 zakładów
- powyżej 250 zatrudnionych pracowników – 4 zakładów

#### Zatrudnienie w nadzorowanych zakładach pracy



Wśród 208 zakładów nadzorowanych przez higienę pracy:

- w 23 zakładach pracy występują czynniki rakotwórcze (w tym zakłady 4 zakłady wykonujące pracę w kontakcie z wyrobami zawierającymi azbest). Prace w powyższym zakresie wykonują 2 zakłady mające siedzibę w powiecie rypińskim, 2 pozostałe spoza powiatu, kontrolowane podczas wykonywania prac w kontakcie z wyrobami zawierającymi azbest w powiecie rypińskim. W roku sprawozdawczym skontrolowano 2 zakłady, w których występują czynniki rakotwórcze, przeprowadzono 2 kontrole, wydano 1 decyzję nakazującą. 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 6 zakładów,



- w 98 obiektach występują substancje chemiczne lub ich mieszaniny, w tym 29 dystrybutorów, pozostali stosują substancje / mieszaniny. W zakresie substancji chemicznych przeprowadzono łącznie 14 kontroli, 6 kontroli u dystrybutorów substancji chemicznych i ich mieszanin, pozostałe kontrole u stosujących substancje chemiczne / mieszaniny,
- 13 podmiotów jest odpowiedzialnych za wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego. Przeprowadzono 5 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz 5 kontroli w zakresie ich stosowania,
- w 7 zakładach stosuje się prekursory narkotykowe. W roku sprawozdawczym nie kontrolowano zakładów w powyższym zakresie.

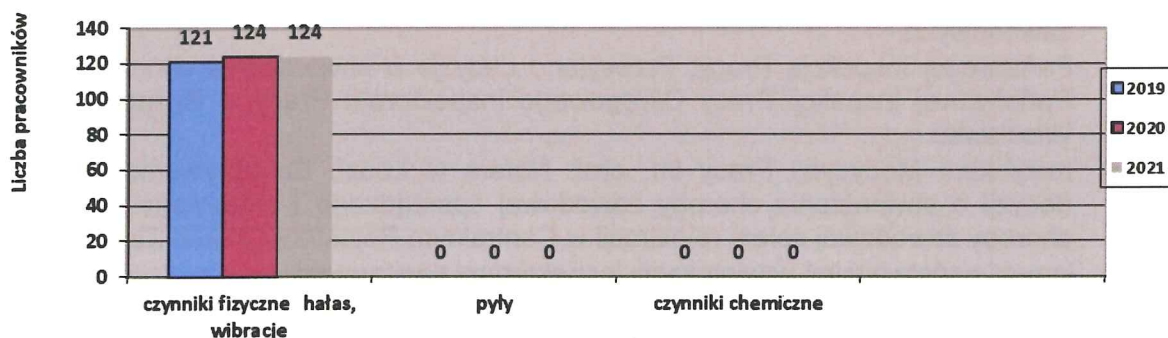
W 2021r. poddano kontroli 23 obiekty.

W 2 obiektach stwierdzono nieprawidłowości:

- a) brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w zakresie azbestu na stanowisku pracy demonter azbestu oraz stanowisku pracy magazynier,
- b) niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń higienicznosanitarnych dla pracowników, pracodawca nie utrzymuje pomieszczeń oraz znajdujących się w nich urządzeń w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne korzystanie z nich, tj. brudno w pomieszczeniach, brudna armatura, uszkodzona, brudna szafka pod zlewem w pomieszczeniu do spożywania posiłków,
- c) pracodawca nie zapewnia dostępu do bieżącej ciepłej wody w pomieszczeniu WC,
- d) pracodawca nie zapewnia pracownikom produkcyjnym niezbędnych środków higieny osobistej, tj. brak mydła, brak ręczników do rąk, brak płynów do dezynfekcji rąk,
- e) niewłaściwy stan sanitarny pomieszczeń pracy tj. brudno w pomieszczeniach, brudne ściany, odpryski farby.

W 2021r. ocenie poddano 650 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 4 zakładach spośród 23 skontrolowanych w 2021r. występują (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 2021r. utrzymuje się na tym samym poziomie co w roku 2020. Poniżej przedstawiono liczbę pracowników zatrudnionych w warunkach przekroczeń normatywów higienicznych na przekroju lat 2019-2021:



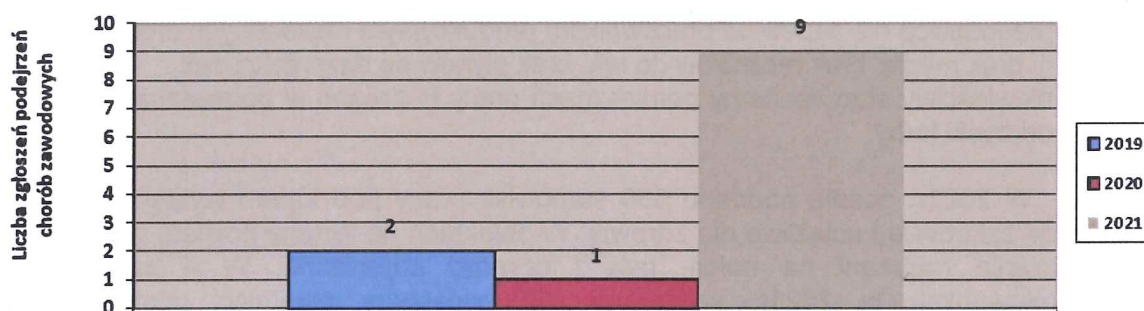


Podczas każdej kontroli dokonywano oceny sytuacji w zakresie przestrzegania zakazu palenia tytoniu, w związku z egzekwowaniem przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

## 2. Choroby zawodowe

W 2021r. 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.) 9 podejrzeń choroby zawodowej - choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – Borelioza (poz. 26 w wykazie chorób zawodowych). W 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie stwierdził 7 chorób zawodowych (wymienionych w poz. 26 wykazu chorób zawodowych, tj. boreliozę).

W porównaniu z ubiegłym rokiem odnotowano większą liczbę zgłoszeń podejrzeń chorób zawodowych. Poniżej przedstawiono liczbę zgłoszeń podejrzeń choroby zawodowej na przekroju lat 2019-2021.



W ramach prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych współpracowano z:

- Poradnią Chorób Zakaźnych i Pasożytniczych Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego im. L. Rydygiera w Toruniu. Przesyłano do ww. jednostki orzeczniczej „Skierowania na badania w związku z podejrzeniem choroby zawodowej”, „Karty oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej”, 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 celem rejestracji w Centralnym Rejestrze Chorób Zawodowych.
- innymi państwowymi powiatowymi inspektorami sanitarnymi.

### **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, Żywienia i Przedmiotów Użytku, Starszy Instruktor Higieny - Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia – członkowie Zespołu.

W 2021r. 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 7 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 2021r. 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 2021 roku bieżącym nadzorem sanitarnym objęte było łącznie 52 placówki, w tym:

Rodzaj placówek		Liczba placówek		Liczba przeprowadzonych kontroli	
		w ewidencji	skontrolowanych		
Żłobki		0	0	0	
Kluby dziecięce		0	0	0	
Przedszkola	ogółem	publiczne	0	0	
		niepubliczne	2	2	
	w tym specjalne	1	1	1	
Inne formy wychowania przedszkolnego	publiczne	2	1	1	
	niepubliczne	0	0	0	
Szkoły funkcjonujące samodzielnie	szkoły podstawowe		18	18	36
	technika		0	0	0
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)		0	0	0
	szkoły branżowe I i II stopnia		0	0	0
	szkoły specjalne		1	1	1
	szkoły policealne		0	0	0
Zespoły szkół		ogółem	10	8	22
		w tym specjalne	0	0	0
Placówki funkcjonujące w zespołach	przedszkola	ogółem	6	5	9
		w tym specjalne	0	0	0
	szkoły podstawowe		6	6	10
	technika		3	1	1
	licea ogólnokształcące (w tym uzupełniające)		2	2	3
	szkoły branżowe I i II stopnia		1	0	0
	szkoły specjalne		3	3	1
	szkoły policealne		1	0	0
	warsztaty szkolne		1	0	0
	bursy i internaty		1	1	1
Placówki wsparcia dziennego		publiczne	3	0	0
		niepubliczne	1	0	0
Placówki z pobytem całodobowym		placówki opiekuńczo-wychowawcze	2	1	
Placówki wychowania pozaszkolnego		młodzieżowe domy kultury i pałace młodzieży	1	0	

W 2021 roku przeprowadzono łącznie 67 kontroli, w tym 4 kontrole przeprowadzone w ramach wypoczynku zimowego i letniego dzieci i młodzieży.

W 2021 roku podobnie jak w roku 2020 przeprowadzano kontrole związane z sytuacją epidemiologiczną związaną z COVID-19. Podczas kontroli stwierdzono, że dyrektorzy szkół przeciwdziałają szerzeniu się zakażeń poprzez stosowanie się do wytycznych. Środki dezynfekcyjne 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 obligatoryjnym dezynfekowaniu rąk przez osoby wchodzące do budynku. W szkołach jest przestrzegany obowiązek zakrywania nosa i ust. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku sprawozdawczym nie było zamknięć / unieruchomień / wyłączeń z użytkowania obiektu lub jego części. Budynki nauczania i wychowania były 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 2020:

Rok	Badania ogółem	w tym:			
		natężenie oświetlenia sztucznego	tygodniowy rozkład lekcji (liczba ocenionych planów lekcji)	stoły i krzesła (liczba ocenianych stanowisk)	temperatura pomieszczeń
2020	101	0	47	52	0
2021	251	0	182	105	0

W ramach współpracy z instytucjami, organizacjami społecznymi, samorządami 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 2021 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 2021 r. wydano łącznie 14 opinii: zaopiniowano 6 projektów dokumentów wraz z prognozą oddziaływania na środowisko (miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego) oraz wyrażono opinię w 8 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 – 6) umożliwia ocenę w zakresie higienicznym i zdrowotnym przyjętych rozwiązań w zakresie: gospodarki energetycznej, gospodarki wodno-ściekowej, gospodarki odpadami itp.

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

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

W 2021 r. wydano łącznie 13 opinii w ramach oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko: wydano 12 opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, 1 opinię przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach.

Znaczącą grupę przedsięwzięć rozpatrywanych w ramach ocen oddziaływania na środowisko stanowią: farmy fotowoltaiczne i infrastruktura drogowa.

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 2021 w ramach realizacji zadań w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgodnił 13 dokumentacji projektowych.

Znaczącą grupę uzgodnień dokumentacji projektowej stanowiły świetlice wiejskie. Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uzgadniał dokumentację zakładów pracy (budowa, rozbudowa lub zmiana sposobu użytkowania istniejących budynków), zakładu fryzjerskiego, sklepu spożywczego, budynku wielorodzinnego, Poradni Psychologiczno - Pedagogicznej oraz obiektu użyteczności publicznej - przebudowa i rozbudowa boiska wielofunkcyjnego z funkcją lodowiska.

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 wnętrz 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 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie uczestniczył w dopuszczeniu do użytkowania 11 obiektów, przeprowadzono 11 oględzin. W roku sprawozdawczym nie wydano żadnego sprzeciwu przeciwko uruchomieniu wybudowanego lub przebudowanego obiektu budowlanego.

W 2021 roku Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował warunki zabudowy dla 179 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 2021 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie opiniował 5 obiektów przed rozpoczęciem działalności. Każdorazowo wydanie opinii było poprzedzone oględzinami.

W roku sprawozdawczym opiniowano: gabinety kosmetyczne, sklepy spożywczo – przemysłowe, sklep cukierniczy, lokal gastronomiczny.

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 2021r podejmowano i realizowano następujące inicjatywy oświatowo-zdrowotne:

### INTERWENCJE PROGRAMOWE KRAJOWE

#### 1. Profilaktyka nadwagi i otyłości.

Przedsięwzięcie realizowane w roku szkolnym 2020/2021 przez szkoły podstawowe w miejsce odwołanego programu edukacyjnego „Trzymaj Formę”.

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

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.

#### 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 Pał 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 realizowano w roku szkolnym 2020/2021.

- 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 Światowego Dnia Rzucania Palenia” – poprzez działania informacyjno-edukacyjne na stronach internetowych psserypin, facebook, twitter, instagram tj. zamieszczanie oraz udostępnianie materiałów informacyjno-edukacyjnych dot. szkodliwości palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, motywowano do zerwania z nałogiem, przypominano o skutkach biernego palenia. W PSSE utworzono punkt informacyjno-edukacyjny oraz zorganizowano wystawę pt. „nie zwlekaj rzuć palenie już dziś”, osoby odwiedzające miały możliwość otrzymania materiałów informacyjno-edukacyjnych dot. szkodliwości palenia tytoniu i e-papierosów a także wpływu biernego palenia na osoby z otoczenia palacza, motywujące do zerwania z nałogiem. Dostarczono również powyższe materiały informacyjno-



edukacyjne do podmiotów leczniczych działających na terenie powiatu rypińskiego. Zwracano uwagę na skutki zdrowotne związane z używaniem e-papierosów. W szkołach realizujących programy antytytoniowe oraz w pozostałych szkołach na terenie powiatu rypińskiego nasilono działania w trakcie obchodów „Światowego Dnia bez Tytoniu” oraz „Światowego Dnia Rzucania Palenia”.

### 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”.

Przeprowadzono 2 akcje informacyjno-edukacyjne: jedna akcja podczas imprezy masowej AGRA 2021 połączonej z dożynkami powiatowymi. Akcje przeprowadzono z wykorzystaniem ulotek, broszur i plakatów. Drugą akcję przeprowadzono w poradni K.

Na stronach internetowych zamieszczano informacje dot. profilaktyki przeciwdziałania uzależnieniom.

### 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. Zorganizowano 7 punktów informacyjno-edukacyjnych: 1 - w PSSE, 1 - podczas imprezy masowej AGRA 2021, 1 - w Szkole Podstawowej, 2 - podczas dożynek gminnych, 2 - podczas festynów profilaktycznych. Osoby odwiedzające miały możliwość rozmawiania na tematy związane z HIV/AIDS oraz otrzymania materiałów informacyjno-edukacyjnych.

W ramach kampanii "Mam czas rozmawiać" oraz "Coś was łączy? Zrób test na HIV" prowadzona była dystrybucja materiałów kampanijnych w podmiotach leczniczych oraz w 3 miejscach letniego wypoczynku.

### 5. Profilaktyka chorób zakaźnych i pasożytniczych.

5.1 „Chroń się przed kleszczami wszystkimi sposobami” - Program edukacyjny dotyczący profilaktyki chorób odkleszczowych. Adresowany został do dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów szkół podstawowych, rodziców i opiekunów, kadry pedagogicznej, pielęgniarek szkolnych.

**Cele:** podniesienie poziomu wiedzy o chorobach odkleszczowych, poznanie sposobów zapobiegania chorobom odkleszczowym, uświadomienie wagi problemu ugryzień przez kleszcze.

W programie wzięły udział 3 szkoły podstawowe z terenu powiatu rypińskiego.

Na stronach internetowych www, facebook, twitter, instagram zamieszczano informacje dot. profilaktyki chorób odzwierzęcych i pasożytniczych, a także informacji dot. szczepień przeciwko Kleszczowemu Zapaleniu Mózgu.

5.2 „Podstępne WZW” – program edukacyjny w zakresie przeciwdziałania chorobom zakaźnym, pozwalającym na kształtowanie zachowań zdrowotnych młodzieży szkół ponadpodstawowych. W przedsięwzięciu wzięły udział 2 szkoły z terenu powiatu rypińskiego.



## 6. Profilaktyka chorób nowotworowych

„Znamie! Znam je?” - program edukacyjny który jest jedną z inicjatyw służących popularyzacji wiedzy na temat profilaktyki i czynników ryzyka czerniaka skóry, skierowaną do uczniów szkół ponadpodstawowych. W przedsięwzięciu wzięły udział 2 szkoły z terenu powiatu rypińskiego.

### **INTERWENCJE NIEPROGRAMOWE – inicjatywy krajowe, wojewódzkie i lokalne.**

#### Światowy Dzień Zdrowia

W 2021r. PSSE w Rypinie uczestniczyła w obchodach Światowego Dnia Zdrowia. Z uwagi na zaistniałą sytuację epidemiologiczną działania związane z hasłem Światowego Dnia Zdrowia prowadzone były w internecie. Na stronach www, facebook, twitter, instagram zamieszczono informacje tematycznie związane z obchodami.

#### „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.

Zamieszczono na stronie internetowej, Facebooku i Twitter informację dot. dopalaczy. Celem rozpowszechnienia informacji w internecie jest dotarcie do jak największej liczby odbiorców.

W PSSE w Rypinie działa multimedialny punkt informacyjno – edukacyjny, na monitorze w korytarzu wyświetlane są informacje dot. przeciwdziałania uzależnieniom w tym od dopalaczy. Osoby odwiedzające miały możliwość otrzymania materiałów informacyjno-edukacyjnych w postaci ulotek tematycznie związanych z interwencją. Podczas imprezy masowej AGRA 2021 połączonej z dożynkami powiatowymi zorganizowano akcję informacyjno-edukacyjną wraz z punktem informacyjno-edukacyjnym, dystrybucją materiałów i gadżetów tematycznych - STOP Dopalaczom. Przeprowadzono akcję informatyczno-edukacyjną podczas Gminnego Pikniku Profilaktycznego w Gminie Rypin połączonej z dystrybucją materiałów informacyjno-edukacyjnych. Pracownicy PSSE prowadzili indywidualne rozmowy z uczestnikami pikniku, wraz z dystrybucją materiałów i gadżetów dotyczących STOP DOPALACZOM. Akcja cieszyła się dużym zainteresowaniem wśród społeczności lokalnej.

We współpracy z Urzędem Gminy Rypin zorganizowano 4 spotkania edukacyjne z rodzicami w szkołach podstawowych na terenie gminy Rypin. Spotkania przeprowadzili: pracownik Akademii Pozytywnych Zmian w Toruniu i pracownicy PSSE w Rypinie.

#### 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. Przygotowano i przesłano do Dyrektorów Szkół Podstawowych list intencyjny dotyczący problem chorób pasożytniczych wśród dzieci. List został wzbogacony o materiały edukacyjne i algorytm postępowania. Zamieszczono na stronie internetowej psserypin informacje dot. Profilaktyki chorób pasożytniczych.

#### 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.

### Zatrucia grzybami

Profilaktyka zatruc grzybami. Do 3 miejsc letniego wypoczynku dostarczono materiały informacyjno-edukacyjne dot. grzybobrania bez pomyłek, powielane we własnym zakresie w PSSE w Rypinie. W PSSE w okresie od lipca do października zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny. Osoby odwiedzające PSSE mieli również możliwość otrzymać materiały informacyjno-edukacyjne tematycznie związane z bezpiecznym grzybobraniem. Petenci mieli możliwość również obejrzenia wyświetlanych na monitorze informacji na temat grzybobrania bez pomyłek.

Grzyby eksponowano zgodnie z ich naturalnym bytowaniem. Wskazano na różnice i podobieństwo grzybów jadalnych i trujących. Prowadzono rozmowy z osobami odwiedzającymi na temat grzybobrania bez pomyłek. Odpowiadano na wiele pytań dotyczących bezpiecznego grzybobrania.

Klasyfikator grzybów świeżych z PSSE w Rypinie brał udział jako juror w konkursie zorganizowanym przez nadleśnictwo w Skrwilnie. Zbieranie grzybów jest ulubionym zajęciem wielu mieszkańców powiatu rypińskiego, dlatego podejmowane działania z PSSE w Rypinie są przyjmowane z dużą życzliwością i zainteresowaniem.

Na stronach internetowych zamieszczono 4 informacje dot. bezpiecznego grzybobrania, by z informacją dotrzeć do jak największej liczby odbiorców.

### Kampania EFSA „Wybieraj zdrową żywność”

Przeprowadzono webinar na temat kampanii EFSA "Wybieraj bezpieczną żywność". Panie z Koła Gospodyń Wiejskich były zainteresowane działaniem, ponieważ pogłębiło to ich wiedzę na temat prawidłowego przygotowywania posiłków.

Po webinarze odbyły się rozmowy pracowników PSSE pionu żywności i promocji zdrowia na temat bezpiecznej żywności, w tym bezpiecznego przygotowywania posiłków. Rozmowy wzbogacaono o dystrybucję materiałów związanych z tematem.

Na stronie internetowej www, facebook, twitter, instagram zamieszczono i udostępniono informacje na tematy związane z Kampanią EFSA by w ten sposób dotrzeć do jak największej liczny odbiorców.

### Dobre sposoby na mikroby.

PSSE w Rypinie zainicjowała konkurs pt. "Razem się trzymamy z SARS-COV-2, COVID-19 wygrywamy". Oceniano działania w 9 przedszkolach. Przedszkola, które przeprowadziły najlepiej działania otrzymały podziękowania i nagrody (3 przedszkola nagrodzono).

Materiały edukacyjne zostały rozdysponowane do szkół i przedszkoli drogą elektroniczną.

Przygotowano list intencyjny z założeniami programu i przesłano do wszystkich szkół i przedszkoli w powiecie rypińskim, oraz rodziców i opiekunów.

PPIS w Rypinie zainicjował również konkurs na najlepiej przeprowadzone działania w szkole: pt. "Razem się trzymamy z SARS-COV-2, COVID-19". Dla szkół, w których najlepiej przeprowadzono działania PPIS w Rypinie wystosował podziękowania i wręczył nagrody.

Na stronach internetowych www, Facebook, Twitter, Instagram zamieszczono informacje dot. interwencji programowej pt. "Dobre sposoby na mikroby" i walki z COVID-19.

### Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych.

Na stronach internetowych www, facebook, twitter, instagram zamieszczano informacje dot. profilaktyki zatruc pokarmowych w kontekście przyjęć komunijnych, przypominając o zasadach higieny przygotowywania posiłków nawet tych przeznaczonych dla domowników.

### Obchody Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach i Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach.

Do 9 podmiotów leczniczych dostarczono materiały informacyjno-edukacyjne (ulotki, plakaty) tematycznie związane z antybiotykoopornością, z obchodami Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach i Światowego Tygodnia Wiedzy o Antybiotykach. Materiały eksponowane były w miejscach dostępnych dla pacjentów i osób towarzyszących. Personel medyczny informował pacjentów o rozważnym stosowaniu antybiotyków i tylko ze wskazań lekarza.

We wrześniu podczas imprezy masowej AGRA 2021 zorganizowano punkt informacyjno-edukacyjny. W listopadzie w PSSE utworzono punkt informacyjno-edukacyjny, w którym osoby odwiedzające miały możliwość otrzymać materiały w postaci ulotek tematycznie związanych z antybiotykoopornością. Zachęcano do rozsądnego stosowania antybiotyków tylko zgodnie ze wskazaniami lekarza.

Na stronach internetowych [www.psserypin.pl](http://www.psserypin.pl), facebook, twitter systematycznie zamieszczone są informacje na temat odpowiedzialnego przyjmowania antybiotyków oraz skutków ich nadużywania i niewłaściwego stosowania.

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

1. W dniu 22.09.2021r. w Rypińskim Domu Kultury zorganizowano konferencję: "COVID – 19" otwarta dyskusja na temat szczepień". Na pytania osób zebranych odpowiadali: Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie, Kierownik Oddziału Badań Mikrobiologicznych WSSE w Bydgoszczy, Starosta Rypiński.
2. Zorganizowano 1 naradę w Oddziale Rejonowym Polskiego Czerwonego Krzyża w Rypinie promowano szczepienia ochronne, dostarczono również materiały informacyjno-edukacyjne, ekspozycja dostarczonych materiałów.
3. Zamieszczono na stronie internetowej informacje promujące szczepienia. Przygotowano i przekazano do TV Rypin informacje gotowe do emisji i spoty #SzczepimySię. Przygotowano artykuł do prasy "Tygodnik Regionu Rypińskiego CRY", tytuł "Beata Grabowska Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rypinie wystosowała w imieniu wszystkich pracowników apel do obywateli naszego powiatu". Artykuł pojawił się na stronie internetowej i facebooku.
4. Wystosowano list zapraszający do udziału w kampanii #SzczepimySię do wszystkich szkół i przedszkoli w powiecie rypińskim.
5. Promowano szczepienia ochronne w 3 miejscach letniego wypoczynku podczas akcji "Bezpieczne wakacje" - rozmowy z kierownikami, dystrybucja materiałów na temat #SzczepimySię, ekspozycje wizualne.
6. Promowano szczepienia ochronne podczas imprezy "Pożegnanie lata" w Gminie Skrwilno - edukacja wzbogacona o wystąpienie PPIS w Rypinie i Kierownika NEP PSSE w Rypinie.
7. Rozdystrybuowano elektronicznie materiały informacyjno-edukacyjne na temat szczepień ochronnych do zakładów leczniczych na terenie powiatu rypińskiego.
8. Promowano szczepienia ochronne podczas imprezy masowej "30 lecie Grupy Estradowej" poprzez wyświetlenie na telebimie materiałów informacyjno-edukacyjnych i spotów #SzczepimySię.
9. Promowano szczepienia ochronne podczas imprezy masowej "Festiwal gęsi na Świętego Marcina najlepsza gęsina z Rypina" poprzez wyświetlanie materiałów informacyjno-edukacyjnych na monitorze w miejscu dostępnym dla osób odwiedzających oraz zorganizowano ekspozycję połączoną z dystrybucją materiałów.
10. PPIS w Rypinie wystosował apel do mieszkańców powiatu rypińskiego motywujący do szczepień przeciwko COVID-19 by w ten sposób dotrzeć do jak największej liczby odbiorców
11. 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 wychowanie, obiekty żywienia tj. bary restauracje, stołówki, obiekty użyteczności publicznej, zakłady fryzjerskie, kosmetyczne, apteki itd

Bardzo ważnym narzędziem w walce z pandemią stał się internet. Na stronach internetowych [www.psserypin.pl](http://www.psserypin.pl), facebook, twitter, instagram zamieszczano i udostępniano od 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](http://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 Lecznicych.

## XII. XII. Podsumowanie

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim w 2021r. (dane na podstawie sprawozdania MZ-45)

### Zatrudnienie

Pracownicy Inspekcji Sanitarnej w powiecie rypińskim (stan na 31.12.2021)		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)		
251	---	484	-	167	3987	151	59	57	0	0	134	19700,00	10	18500,00

Wyszczególnienie		Ogółem	w tym negatywnie
<b>OGÓLEM</b>		<b>151</b>	<b>0</b>
Liczba zajętych stanowisk dotyczących:	strategiczne oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	14	---
	oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko	13	---
	uzgadniania dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych	13	---
	uczestniczenia w dopuszczeniu do użytkowania obiektu budowlanego	11	---
	Innych spraw	191	---

Głównym celem działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2021r 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 Sanitarno-Epidemiologiczna w Rypinie podejmowała w 2021r 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.