



PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W ELKU**

**STAN
BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU ELCKIEGO**

za rok 2022

Opracowali: Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Elku

Pod kierunkiem: Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elku

ELK 2023

Spis treści:

1.	Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2022 r.	1
2.	Epidemiologia	2
3.	Higiena Komunalna	20
4.	Higiena Żywności, Żywienia i PU	28
5.	Higiena Pracy	42
6.	Higiena Dzieci i Młodzieży	64
7.	Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny	75
8.	Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna	79

1. Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2022 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny i pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ełku w 2020 r. realizowali zadania określone w regulacjach prawnych, w szczególności w ustawie z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 338).

Podobnie jak w latach ubiegłych prowadzony był systematyczny monitoring jakości wody do spożycia, żywności, żywienia i przedmiotów użytku, a także prowadzony był nadzór nad higieną procesów nauczania, wychowania, rekreacji i wypoczynku, higieną pracy w zakładach pracy, nad warunkami higieniczno – sanitarnymi w obiektach użyteczności publicznej, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów, w których udzielane są świadczenia zdrowotne.

W dalszym ciągu doskonalono system zarządzania jakością w laboratorium, nadzorze bieżącym i zapobiegawczym gwarantując uzyskanie wiarygodnych wyników badań i kontroli jak również skuteczną realizację zaplanowanych celów w obszarze ochrony zdrowia ludzkiego.

W 2022 r. pod nadzorem sanitarnym Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ełku znajdowało się **1838** obiektów.

Przeprowadzono **6411** kontroli. Laboratorium PSSE w ramach działalności statutowej wykonało **5050** badań laboratoryjnych i pomiarów w tym **14473** oznaczeń, natomiast w ramach działalności usługowej zostało wykonanych **22016** badań i pomiarów, w tym **45114** oznaczeń (łącznie **27066** badań w tym **59587** oznaczeń).

Wykorzystanie materiału kontrolnego w działalności administracyjnej i egzekucyjnej przedstawiało się następująco:

- wystawiono decyzji administracyjnych – **380**, decyzji płatniczych **318**
- wystawiono tytułów wykonawczych – **2**
- nałożono mandatów – **38** na sumę **7000 zł.**
- nałożono grzywien – **1** na sumę **1000 zł**

Szczegółowa analiza stanu sanitarnego jest przedstawiona przez poszczególne komórki organizacyjne PSSE w Ełku w dalszej części raportu.

Informacje zawarte w niniejszym raporcie wskazują, że stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu ełckiego jest stabilny, mimo to w niektórych obszarach nadal występują negatywne zjawiska wymagające dalszego monitorowania oraz podejmowania działań prewencyjnych i naprawczych.

Ocena stanu sanitarnego powiatu ełckiego może być wykorzystana przez władze samorządowe w podejmowaniu decyzji zmierzających do dalszej poprawy bezpieczeństwa sanitarnego mieszkańców powiatu ełckiego.

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny**

Mariusz Wojciech Oszmian

2. EPIDEMIOLOGIA

Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Ełku prowadzi działalność zapobiegawczą i przeciwepidemiczną w zakresie chorób zakaźnych na terenie powiatu ełckiego, na podstawie prowadzonego rejestru chorób zakaźnych i zakażeń, dokonywanych analiz i ocen epidemiologicznych, kontroli wykonawstwa obowiązkowych szczepień ochronnych oraz nadzorowi nad przestrzeganiem przepisów prawa, dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych w podmiotach wykonujących działalność leczniczą.

Rejestracja zgłoszonych zachorowań na choroby zakaźne prowadzona była na podstawie zgłoszeń przekazywanych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi przez lekarzy i kierowników laboratoriów. Każde zgłoszenie było weryfikowane i rejestrowane wg obowiązujących definicji przypadków chorób zakaźnych opracowanych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. Bieżący monitoring umożliwiał ocenę sytuacji epidemiologicznej w powiecie oraz wczesne podejmowanie działań przeciwepidemicznych. Zakres działań obejmował prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych w celu ustalenia źródła zakażenia, podejmowanie działań przeciwepidemicznych mających na celu przerwanie dróg szerzenia się zakażenia, a także, co było istotą szybkich interwencji, ustalenie innych osób, które były narażone na zachorowanie lub zakażenie (tzw. osoby z kontaktu) w celu ich ochrony przed skutkami tego narażenia.

Wyniki monitoringu prowadzonego w roku 2022 przedstawiono w Tabeli Nr 1.

Realizując te zadania w roku 2022 pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku przeprowadzili 5100 wywiadów epidemiologicznych z osobami chorymi, zakażonymi lub podejrzanymi o chorobę zakaźną lub zakażenie.

2.1 SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŹNYCH

W roku 2022 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zgłoszono 7246 przypadków zachorowań, w tym 2146 grypy i zachorowań grypopodobnych.



Zdjęcie nr 1. Wirus grypy.

ZACHOROWANIA NA CHOROBY ZAKAŻNE

Tabela Nr 1. Liczba zachorowań w powiecie ełckim w latach 2020-2022

l.p.	Jednostka chorobowa	2020	2021	2022
1	Czerwonka	-	-	-
2	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	11	12	3
3	Nosiciele salmonellozy - bezobjawowi	-	-	-
4	Biegunki u dzieci do lat 2	5	8	16
5	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	3	12	132
6	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	1	4	2
7	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	2	3	33
8	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridioides difficile	8	17	49
9	Zatrucie jadem kielbasianym	-	-	-
10	Krztusiec	-	-	-
11	Płonica	12	2	18
12	Zapalenie opon mózgowo–rdzeniowych – ogółem	-	-	2
13	Zapalenie mózgu – ogółem	-	3	6
14	W tym zapalenie mózgu wirusowe przenoszone przez kleszcze	-	3	6
15	Borelioza	46	37	48
16	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	1	-	-
17	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	2	4	2
18	Nosiciele antygeny HBs	-	-	-
19	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	4	2	11
20	Nosiciele przeciwciał anty HCV	-	-	-
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu B + C	-	-	-
22	Odra	-	-	-
23	Ospa wietrzna	36	134	565
24	Różyczka	-	-	-
25	Nagminne zapalenie przyusznic	1	2	-
26	Grypa i schorzenia grypopodobne– ogółem	1619	384	2146
27	Posocznice- ogółem	-	2	2
28	Lamblioza	3	-	-
29	Zakażenia HIV	1	1	3
30	Zachorowania na AIDS	1	1	-
31	Choroby przenoszone drogą płciową	2	3	-
32	Gruźlica	3	3	3
33	Pogryzienia- ogółem	63	69	100
34	w tym osoby szczepione p/wściekliznie	8	25	30
35	COVID-19	3041	5997	4058

**SYTUACJA EPIDEMIOLOGICZNA WYBRANYCH CHOROÓB ZAKAŻNYCH
WG WSKAŹNIKA ZAPADALNOŚCI**

Tabela Nr 2. Współczynnik zapadalności w powiecie ełckim w latach 2020 – 2022

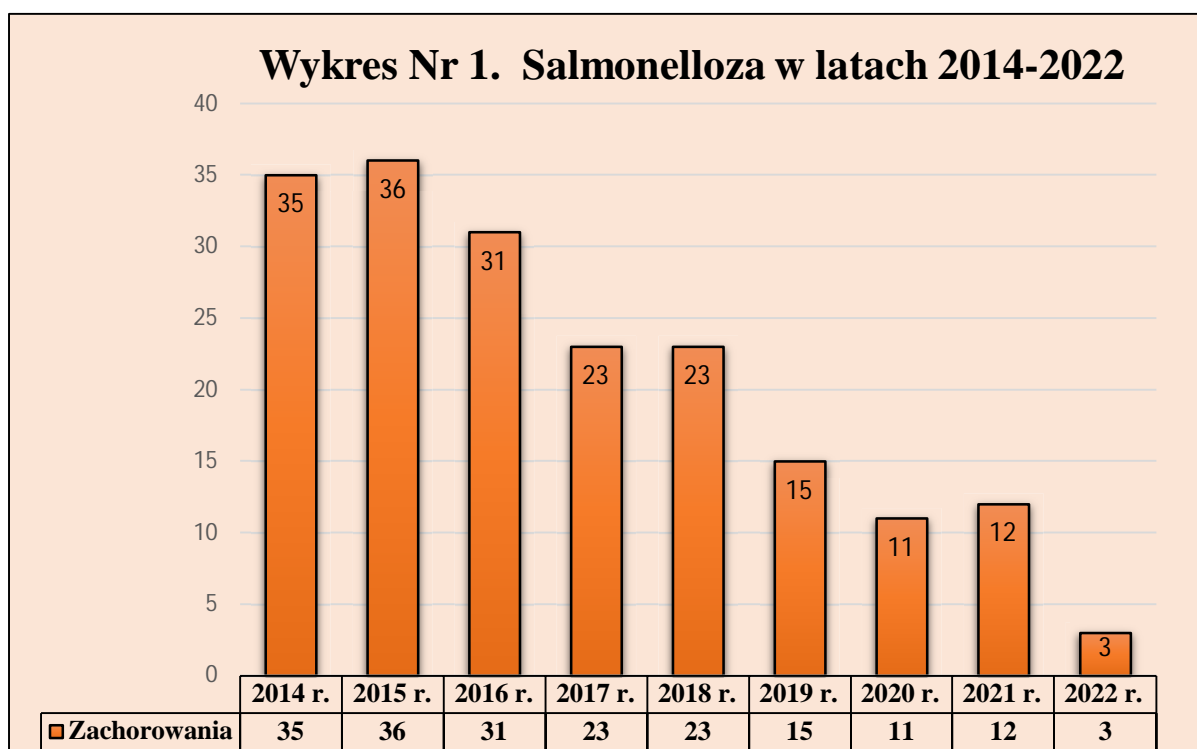
l.p.	Jednostka chorobowa	2020	2021	2022
1	Czerwonka	-	-	-
2	Salmonellozy – zatrucia pokarmowe	12,6	13,9	3,4
3	Nosiciele salmonellozy - bezobjawowi	-	-	-
4	Biegunki u dzieci do lat 2	5,7	9,3	18,0
5	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane rotawirusy	3,4	13,9	148,8
6	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	1,1	4,6	2,2
7	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez adenowirusy	2,3	3,5	37,2
8	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez Clostridioides difficile	9,1	19,6	55,2
9	Zatrucie jadem kielbasianym	-	-	-
10	Krztusiec	-	-	-
11	Płonica	13,7	2,3	20,3
12	Zapalenie opon mózgowo–rdzeniowych – ogółem	-	-	2,2
13	Zapalenie mózgu – ogółem	-	3,5	6,8
14	Zapalenie mózgu wirusowe przenoszone przez kleszcze	1,1	3,5	6,8
15	Borelioza	52,6	43	54,1
16	Wirusowe zapalenie wątroby typu A	1,1	-	-
17	Wirusowe zapalenie wątroby typu B	2,3	4,6	2,2
18	Nosiciele antygeny HBs	-	-	-
19	Wirusowe zapalenie wątroby typu C	4,6	2,3	12,4
20	Nosiciele przeciwciał anty HCV	-	-	-
21	Wirusowe zapalenie wątroby typu B + C	-	-	-
22	Odra	-	-	-
23	Ospa wietrzna	41,1	155,8	637,0
24	Różyczka	-	-	-
25	Nagminne zapalenie przyusznic	1,1	2,3	3,4
26	Grypa i schorzenia grypopodobne – ogółem	1850,4	446,5	2419,5
27	Posocznice- ogółem	-	2,3	2,2
28	Lamblioza	3,4	-	-
29	Zakażenia HIV	1,1	2,3	3,4
30	Zachorowania na AIDS	1,1	2,3	-
31	Choroby przenoszone drogą płciową	2,3	3,5	-
32	Gruźlica	3,4	3,5	3,4
33	Pogryzienia- ogółem	72	80,2	112,7
34	w tym osoby szczepione p/ wściekliznie	9,1	29,06	33,8
35	COVID-19	3475,6	6973,2	4575,1

SALMONELLOZY

W roku 2022 na terenie powiatu zarejestrowano 3 przypadki zachorowań wywołanych przez pałeczki Salmonella (w tym 1 przypadek u dziecka w wieku 5 lat). Z uwagi na przebieg zachorowania wszyscy pacjenci wymagali hospitalizacji. Dwa zachorowania dotyczyły osób mieszkających w mieście, 1 z terenów wiejskich. W podziale na płeć, zachorowania dotyczyły 2 przypadków płci męskiej, 1 przypadek płci żeńskiej. Wśród czynników etiologicznych dominowała Salmonella Enteritidis (2 przypadki zachorowań). Ponadto stwierdzona była także Salmonella Typhimurium - 1 zachorowanie.

W ramach sprawowanego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, wykonano badania u nosicieli, ozdowieńców oraz osób, które były narażone na zakażenie poprzez styczność z osobami chorymi na salmonellozę.

Przyczyny zachorowań to stale utrzymujące się błędy higieniczne tj.: nieprzestrzeganie podstawowych zasad higieny (zwłaszcza mycia rąk), zaniedbania higieniczne podczas sporządzania i spożywania posiłków, jedzenie niemytych owoców i warzyw, brak mycia i dezynfekcji jaj, zaniedbania higieny urządzeń i pomieszczeń.

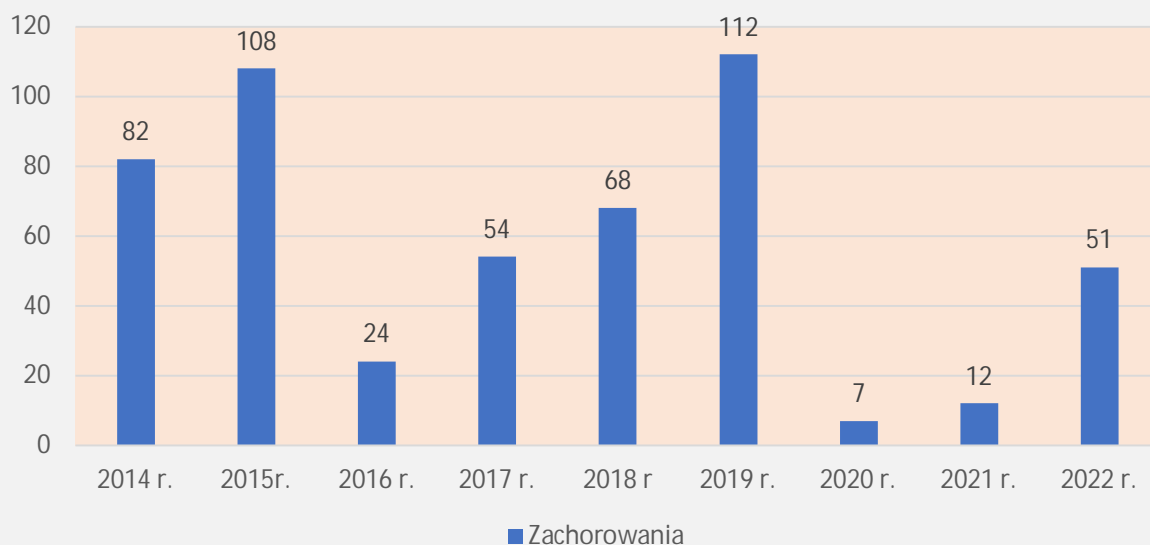


WIRUSOWE ZAKAŻENIA JELITOWE

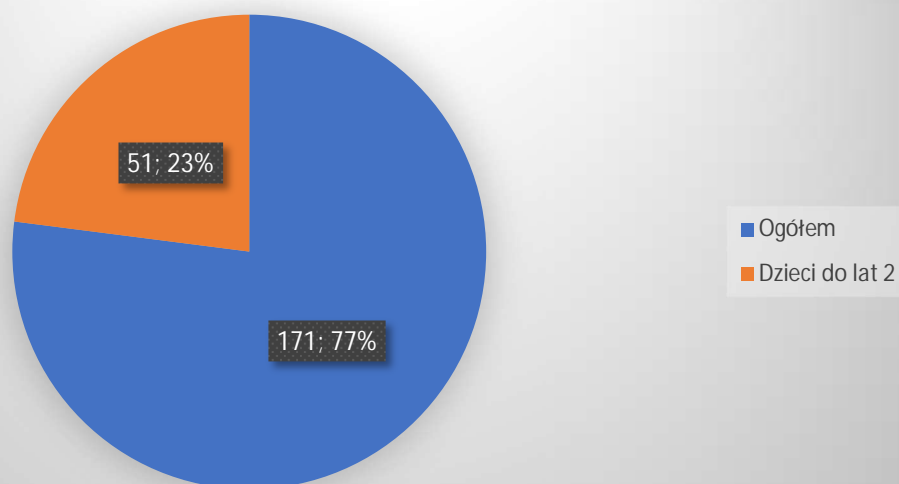
Ogółem w roku 2022 zarejestrowano 171 przypadków zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe (z uwzględnieniem zakażeń rotawirusowych – 132 przypadki, norowirusowych – 2 przypadki, adenowirusowych – 33 przypadki i nieokreślonych – 4 przypadki), z czego 51 przypadków stanowiły dzieci w wieku do lat 2, które wymagały hospitalizacji.

Zachorowania dotyczyły w większości dzieci mieszkających w mieście. W porównaniu do poprzednich lat wystąpił wzrost zachorowań.

Wykres Nr 2. Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2



Wykres Nr 3. Wirusowe zakażenia jelitowe w roku 2022



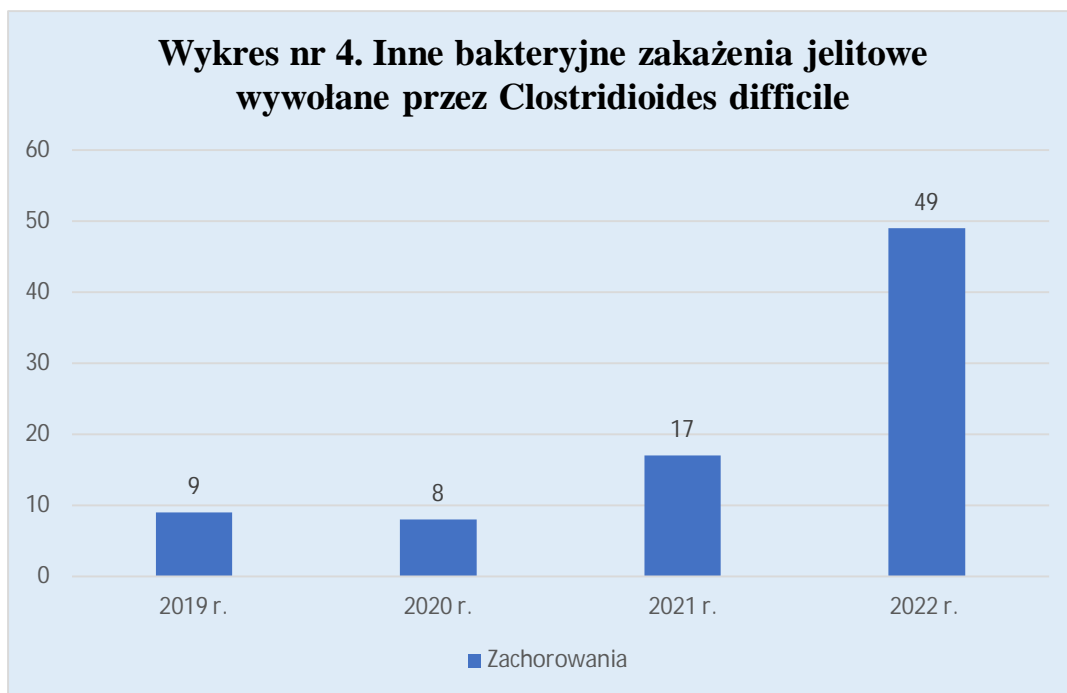
INNE BAKTERYJNE ZAKAŻENIA JELITOWE- WYWOŁANE PRZEZ CLOSTRIDIODES DIFFICILE

Clostridioides difficile to beztlenowa bakteria gram dodatnia, której namnażanie w organizmie człowieka może doprowadzić do rzekomobłoniastego zapalenia jelita grubego, które charakteryzuje się nasiloną biegunką, silnym odwodnieniem, wysoką gorączką oraz bólami brzucha zlokalizowanymi w dolnej partii brzucha. Do zakażenia najczęściej dochodzi w warunkach szpitalnych. Bakterie gromadzą się w jelitach, kiedy pacjent przyjmuje antybiotyki o szerokim spektrum działania, ponieważ niszczą prawidłową florę bakteryjną, umożliwiając namnożenie się niewrażliwych bakterii, do których zalicza się także Clostridioides difficile.

W 2022 roku zarejestrowano znaczny wzrost zakażeń jelitowych wywołanych przez bakterie Clostridioides difficile, łącznie 49 przypadków. Pośród wszystkich pacjentów hospitalizowano 46 osób. Pozostałe osoby leczono ambulatoryjnie. Aby zapobiec zakażeniu

bakterią *Clostridioides difficile*, musimy pamiętać przede wszystkim o higienie, zwłaszcza w przypadku odwiedzin w szpitalach i domach opieki społecznej. Nie powinniśmy siadać na łóżkach pacjentów, a po opuszczeniu placówki dokładnie zdezynfekować ręce.

Poza tym bardzo ważne jest przyjmowanie probiotyków razem z antybiotykami. Odbudowują one florę bakteryjną żołądka, a tym samym zamykają drogę namnażania się *Clostridioides difficile*.



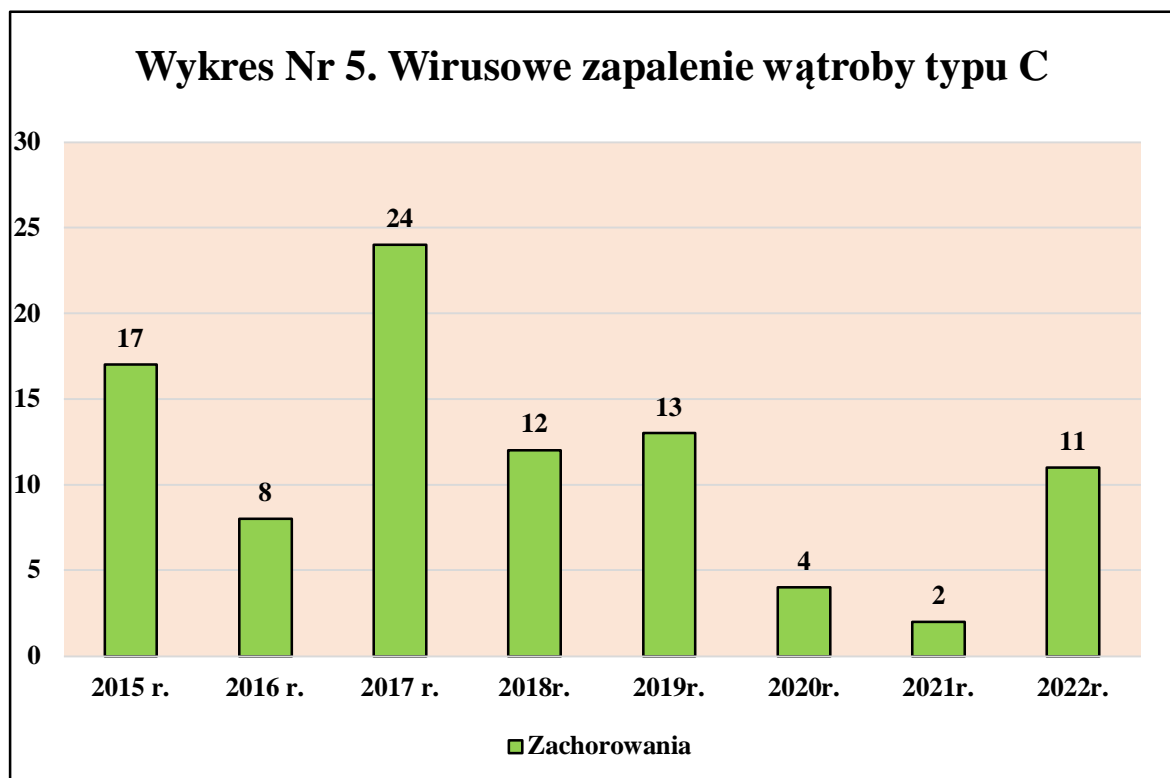
WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU C

W 2022 r. w powiecie ełckim zarejestrowano łącznie **11** przypadków wirusowego zapalenia wątroby typu C (u 9 mężczyzn i 2 kobiet), 1 osoba z terenu wiejskiego, 10 z terenu miejskiego.

Ze względu na bezobjawowy przebieg choroby oraz brak szczepionki, wirus HCV stanowi bardzo poważne zagrożenie, gdyż nieleczone zakażenie może doprowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych, w postaci niewydolności i marskości wątroby, a w niektórych przypadkach do raka tego narządu. Konieczne jest dalsze monitorowanie sytuacji ze szczególnym uwzględnieniem nowo wykrytych zakażeń, poprzez ścisłą współpracę z poradnią chorób zakaźnych, laboratoriami diagnostycznymi, oddziałami zakaźnymi i itd.

W ramach nadzoru sanitarnego podejmowano działania uniemożliwiające szerzenie się zakażenia poprzez wdrażanie i utrzymywanie wysokich standardów higieniczno-sanitarnych, zwłaszcza w zakładach opieki zdrowotnej i innych miejscach świadczenia usług niemedycejskich tj. salonach kosmetycznych i studiach tatuażu, w których w trakcie wykonywania zabiegów dochodzi do naruszenia ciągłości tkanek.

Należy zaznaczyć, że w odniesieniu do tej choroby nadal nie można zastosować działań profilaktycznych w postaci szczepień ochronnych.



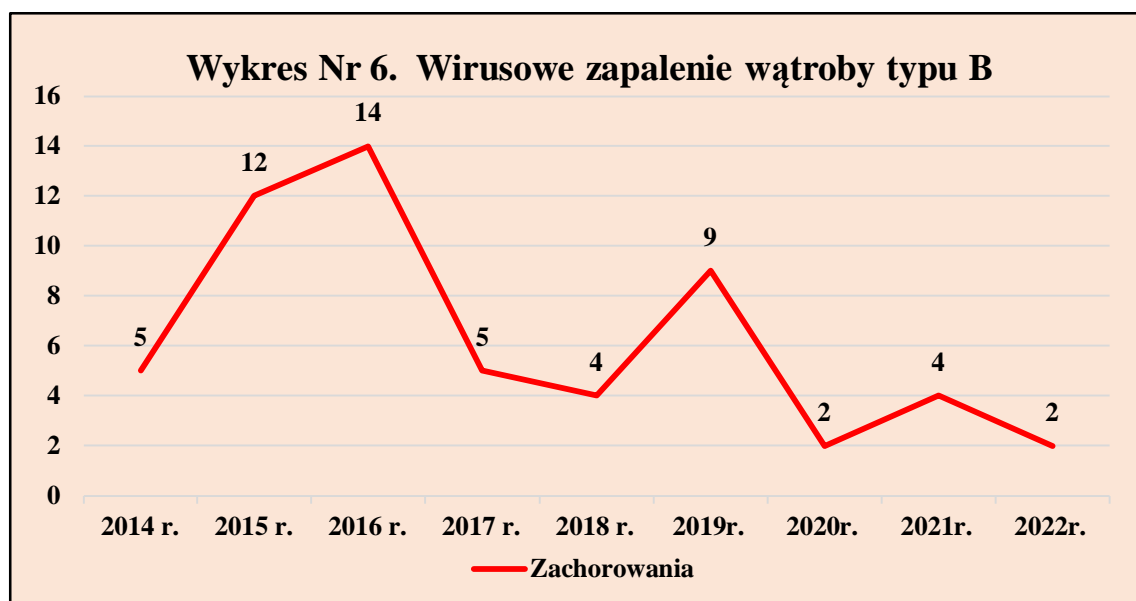
Na podstawie dochodzenia epidemiologicznego ustalono możliwe czynniki ryzyka w przenoszeniu zakażenia:

- 5 osób przebywało w zakładzie karnym oraz przyjmowało narkotyki drogą dożylną,
- 3 osoby przyjmowały narkotyki drogą dożylną,
- 2 osoby miały kontakt z partnerem z dodatnim wynikiem wzv typu C,
- 1 osoba - nie ustalono drogi narażenia na zakażenie.

WIRUSOWE ZAPALENIE WĄTROBY TYPU B

W 2022 roku nie odnotowano zachorowania na ostre WZW typu B. Zarejestrowano natomiast przypadki zachorowań o charakterze przewlekłym i bliżej nie określonym – 2 osoby. 1 zachorowanie dotyczyło kobiety z terenów wiejskich, 1 mężczyzny z terenu miejskiego. W wyniku przeprowadzonego dochodzenia epidemiologicznego ustalono, że osoby te były szczepione przeciwko wirusowemu zapaleniu wątroby typu B przed zachorowaniem. W ramach sprawowanego nadzoru epidemiologicznego osoby ze styczności z osobami zakażonymi wirusem zapalenia wątroby typu B skierowano do nadzoru lekarskiego.

Od 1996 roku wszystkie noworodki podlegają obowiązkowym szczepieniom p/ WZW typu B



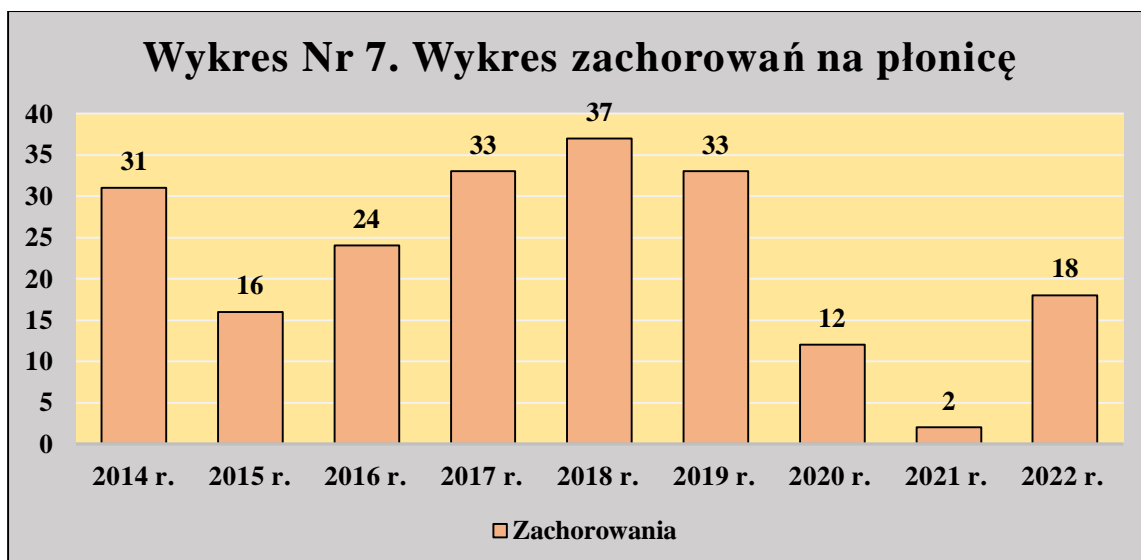
Spośród wszystkich wirusów wirus zapalenia wątroby typu B jest jednym z najbardziej zaraźliwych, jednocześnie wykazuje dużą odporność na czynniki środowiska, to jest wysoką temperaturę i substancje chemiczne.

Uzasadnione jest więc wzmożenie działań profilaktycznych zwiększających świadomość społeczną w zakresie możliwych dróg zakażenia WZW typu B, do których dochodzi podczas zabiegów naruszających ciągłość tkanki.

Należy podkreślić, że większość zarejestrowanych przypadków WZW typu B i WZW typu C stanowią przypadki przewlekłe o wieloletnim przebiegu. Tak więc zachorowania zarejestrowane w danym roku kalendarzowym mogą być rezultatem zakażeń, do których doszło kilka lub kilkanaście lat wcześniej.

PŁONICA

Szkarlatyna (płonica) to choroba bakteryjna, spowodowana przez zakażenie paciorkowcami. Źródłem zakażenia jest chory na anginę lub płonicę. Zarazić się można drogą kropelkową, a także przez przedmioty lub pokarmy zakażone przez chorego. Ryzyko zachorowania po kontakcie domowym osoby wrażliwej z chorym ocenia się na 25%. Chorują głównie dzieci, u dorosłych choroba zdarza się rzadko. Najczęściej do zakażenia dochodzi w przedszkolach i szkołach. Zachorowania zdarzają się w klimacie umiarkowanym częściej w miesiącach jesiennych i zimowych. Choroba wylęga się krótko – od 12 godzin do 4 dni. Płonica jest chorobą zakaźną, która objawia się zmianami zapalnymi błon śluzowych gardła, anginą, gorączką, wymiotami i drobnopłamistą wysypką. W roku 2022 odnotowano wzrost zachorowań na szkarlatynę. W 2021 roku wystąpiły 2 zachorowania, natomiast w 2022-**18** zachorowań.

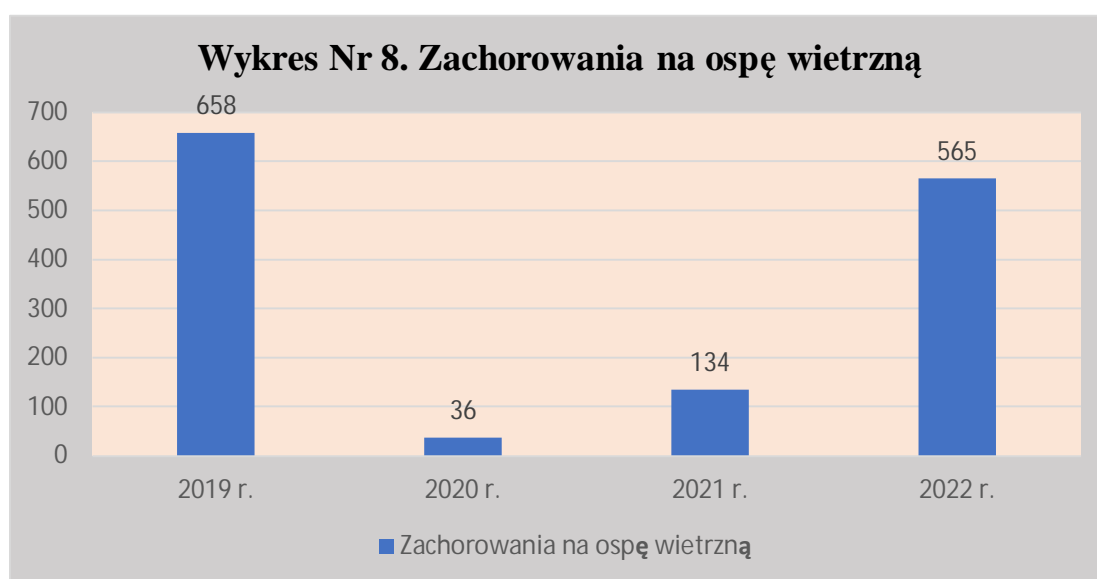


OSPA WIETRZNA

Ospa wietrzna jest chorobą zakaźną wieku dziecięcego wywoływaną przez wirusa *varicella-zoster*. Cechą charakterystyczną wirusa jest bardzo wysoka zaraźliwość sięgająca 90-95%.

W roku 2022 w porównaniu do roku 2021 odnotowano znaczny wzrost liczby zachorowań na ospę wietrzną (565/134). Spośród zarejestrowanych zachorowań 294 osoby to mężczyźni, a pozostałe 271 to kobiety. Z terenu miejskiego pochodziło 500 osób, z terenów wiejskich 65. Przeciwno ospie wietrznej nie prowadzi się obowiązkowych szczepień ochronnych, a tzw. epidemie wyrównawcze zdarzają się co kilka lat. W 2022 roku najczęściej zachorowań miało miejsce w populacji dzieci od 5 do 9 r.ż. W Programie Szczepień Ochronnych bezpłatne szczepienia przeciw ospie wietrznej przewidziane były dla dzieci z grup ryzyka ciężkiego przebiegu tej choroby, dzieci w żłobkach, dzieci przebywających w instytucjach opiekuńczych.

Przebieg zachorowania zwykle jest łagodny, w powiecie ełckim nie odnotowano żadnych powikłań zdrowotnych spowodowanych zachorowaniem na ospę wietrzną.



NAGMINNE ZAPALENIE PRZYUSZNIC (ŚWINKA)

W roku 2022 odnotowano 3 przypadki zachorowań na świnkę (2 kobiety, 1 mężczyzna) z trenu miejskiego. Przypadki tej choroby są rejestrowane jako przypadki możliwe, czyli rozpoznane na podstawie obrazu klinicznego, bez potwierdzenia laboratoryjnego. Utrzymujący się od kilkunastu lat niski poziom zachorowań jest związany najprawdopodobniej z wprowadzeniem od 2004 roku do Programu Szczepień Ochronnych obowiązkowych szczepień przeciw odrze, śwince, różyczce.

BORELIOZA

Borelioza jest wieloukładową, odzwierzęcą chorobą zakaźną, wywołaną przez krętki *Borrelia burgdorferi*.



Zdjęcie nr 2. Od lewej: larwa, nimfa, dorosły samiec i samica kleszcza czarnonogiego (*Ixodes scapularis*) ©California department of Public Health

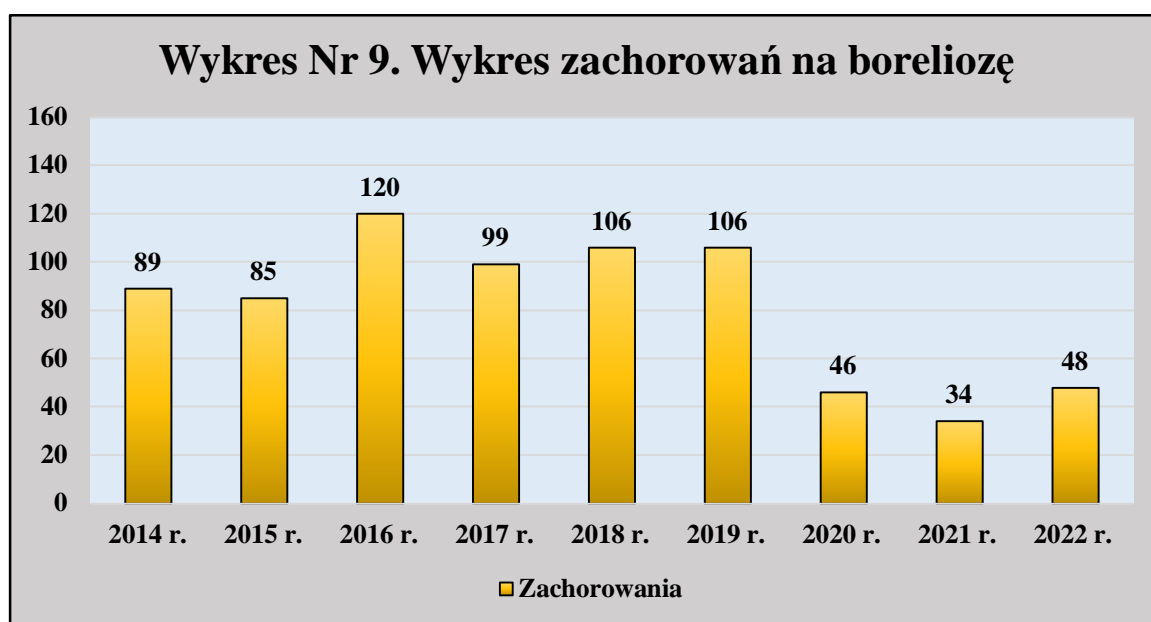
W przebiegu zakażenia wyróżnia się dwa stadia. W pierwszym stadium objawem jest rumień wędrujący. W drugim stadium boreliozy nieleczonej mogą pojawić się objawy ze strony układu nerwowego, kostno-stawowego czy krążeniowego.



Zdjęcie nr 3. Rumień wędrujący – postać skórna boreliozy

W 2022 r. w powiecie ełckim zarejestrowano **48** przypadków zachorowań, w tym 1 przypadek neuroboreliozy. Borelioza w większości przypadków wystąpiła w postaci wczesnej skórnej - leczonej ambulatoryjnie. Nie wszystkie osoby pamiętały fakt ukąszenia przez kleszcza. Rozpoznanie postawiono na podstawie badań serologicznych i objawów klinicznych. Możliwość zapobiegania zakażeniu bakteriami *Borrelia burgdorferi* jest ograniczona do unikania kontaktu z kleszczami, przez stosowanie odpowiedniej odzieży podczas pobytu w miejscach ich występowania, stosowanie repelentów oraz kontrolę całego ciała po powrocie z lasu i jak najszybsze usuwanie kleszczy.

Sytuacja epidemiologiczna zachorowań na boreliozę w powiecie ełckim została przedstawiona na wykresie:



GRYPA I SCHORZENIA GRYPOPODOBNE

Grypa jest ostrą, bardzo zaraźliwą chorobą układu oddechowego ludzi i zwierząt. Jest niebezpieczna zarówno dla dzieci, jak i dla osób starszych.



Zdjęcie nr 4. Wirus grypy

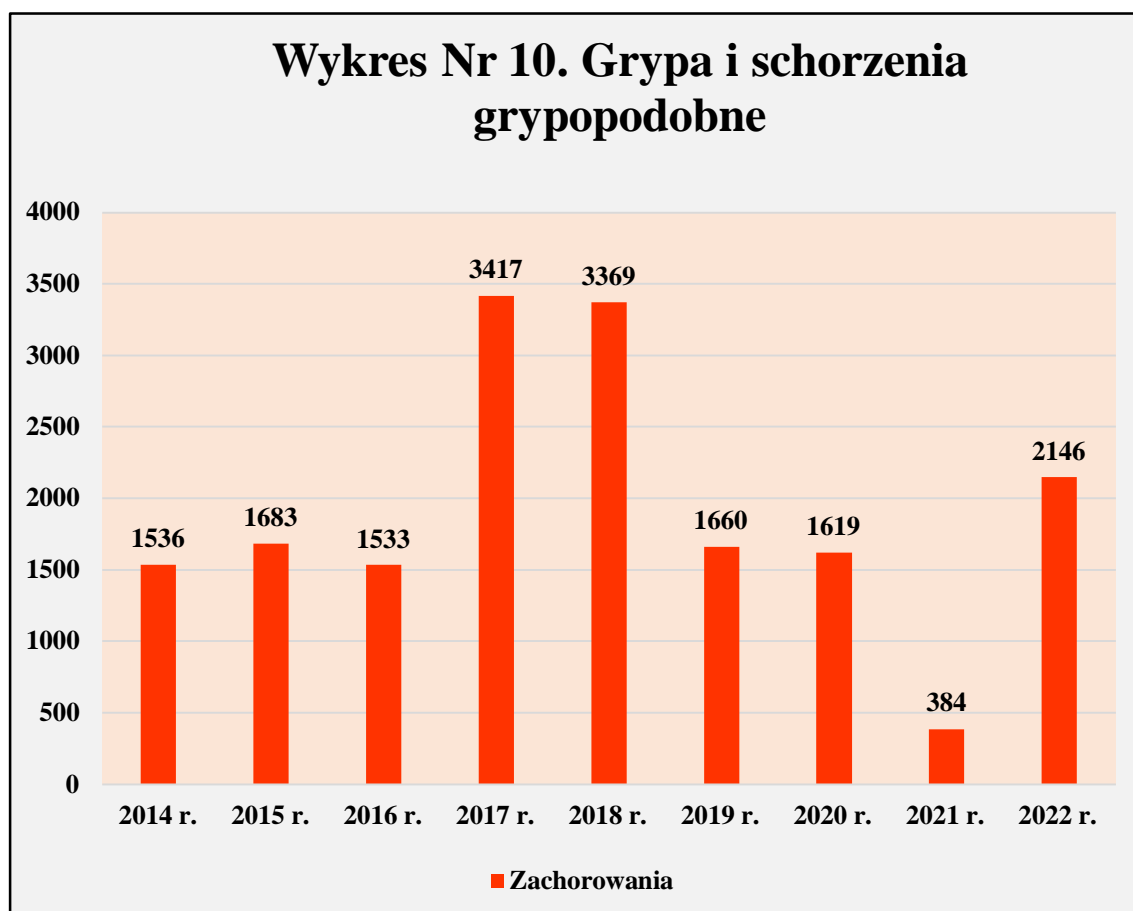
Przyczyną grypy są różne szczepy wirusów 3 typów: A, B i C należące do rodziny Orthomyxoviridae, wśród których typ A jest 16 wirusem o potencjale pandemicznym, natomiast wirus grypy typu C wywołuje sporadyczne zachorowania, zwykle o przebiegu

łagodnym. Powikłania grypy, głównie ze strony układu oddechowego i układu krążenia, mogą prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych, ze zgonem włącznie.

Grypa jest chorobą, w której ciągła ewolucja wirusa ma zasadnicze znaczenie dla występowania w ludzkiej populacji. W wyniku punktowych mutacji, a od czasu do czasu także pandemii. Transmisja z pacjenta na pacjenta polega na zakażeniu się od osób chorych znajdujących się w pobliżu poprzez drogę kropelkową, bezpośredniego i pośredniego kontaktu. Objawy występują w ciągu 1- 4 dni po ekspozycji. Wirus grypy ciągle ulega modyfikacjom.

W 2022 roku współczynnik zapadalności na grypę, rozumiany jako liczba nowych przypadków zachorowań na grypę oraz zachorowania grypopodobne, zarejestrowanych w ciągu roku, przypadająca na 100 000 mieszkańców na terenie powiatu ełckiego, uzyskany na podstawie informacji przekazywanych do PSSE przez lekarzy w postaci sprawozdań MZ-55, wykazał tendencje wzrostową w porównaniu do 2021 r. W roku 2022 wyniósł 2419,5, natomiast w roku 2021 wyniósł 446,5.

W 2022 r. do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku wpłynęło ogółem 2146 przypadków zgłoszeń zachorowań na grypę i schorzenia grypopodobne z czego: 515 zachorowań dotyczyło osób w przedziale wiekowym 0-4 lata, 555 w przedziale 5-14 lat, 939 w przedziale 15-64 oraz 137 zachorowań dotyczyło osób w przedziale wiekowym powyżej 65 r.ż. w tym 10 osób zostało skierowanych do szpitala z objawami ze strony układu oddechowego.



GRUŻLICA

Gruźlica jest chorobą zakaźną ludzi i zwierząt, wywoływaną przez prątki gruźlicy (*Mycobacterium tuberculosis*). Przybiera najczęściej postać płucną. Osoby chore na gruźlicę podlegają ustawowemu obowiązkowi leczenia. Od 2014 roku Państwowa Powiatowa Inspekcja Sanitarna w Ełku prowadzi nadzór w zakresie zgłaszania i rejestracji przypadków zachorowań na gruźlicę. W 2022 r. odnotowano 3 nowe zachorowania, w tym 1 zgon, wszystkie zachorowania to postać płucna. Osoby ze styczności z chorymi zostały objęte nadzorem epidemiologicznym i poinformowane o konieczności zgłoszenia się do lekarza POZ.

Do lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej w/w osób wystosowano pisma o konieczności objęcia nadzorem lekarskim, wykonaniu badań, a w razie konieczności skierowania do poradni specjalistycznej.

Najważniejszą metodą zapobiegania szerzenia się gruźlicy w społeczeństwie jest wczesne wykrycie choroby i natychmiastowe leczenie. Leczenie przeciwprątkowe prowadzące do wyleczenia doprowadza równocześnie do trwałego odprątkowania. Chory przestaje być źródłem zakażenia dla innych i wtedy osiągamy efekt społeczny i epidemiologiczny.

ZAKAŻENIA HIV

W 2022 roku w PSSE w Ełku odnotowano 3 nowe przypadki zakażenia HIV u 2 mężczyzn i 1 kobiety z terenu miejskiego.

Należy przyjąć, iż podana statystyka jest zaniżona w stosunku do stanu faktycznego.

ZGONY Z POWODU ZAKAŻEŃ I CHORÓB ZAKAŹNYCH

W roku sprawozdawczym odnotowano ogółem **42** zgony z powodu:

- Covid-19 - 40 osób,
- Zapalenia jelita cienkiego i grubego wywołane przez *Clostridioides difficile* - 1 osoba,
- Gruźlica płuc – 1 osoba

POKĄSANIA ORAZ NARAŻENIE NA WŚCIEKLIZNĘ



Zdjęcie nr 5. Lisy często przenoszą wirusa wścieklizny

Istotnym problemem pozostają nadal pokąsania przez zwierzęta, głównie psy i koty. W 2022 r. na terenie powiatu ełckiego opracowano **100** przypadków pokąsań i kontaktów ze zwierzętami podejrzanymi o wściekliznę. W 70 przypadkach kontaktów ze znanymi zwierzętami domowymi wyniki obserwacji weterynaryjnej były ujemne. Poradnie Chorób Zakaźnych zakwalifikowały 30 osób do szczepień p/ wściekliznie, ponieważ nie ustalono właścicieli zwierząt.

W ramach nadzoru nad osobami narażonymi na zakażenie wirusem wścieklizny pracownicy sekcji epidemiologii ściśle współpracowali z Poradnią Chorób Zakaźnych i Powiatowym Inspektorem Weterynarii w Ełku. We wszystkich przypadkach zostało przeprowadzone dochodzenie epidemiologiczne, a lekarze weterynarii na bieżąco przesyłali wyniki obserwacji zwierząt.

COVID-19



Zdjęcie nr 6. Wirus SARS-CoV-2

Covid-19 jest wirusową chorobą zakaźną układu oddechowego wywołaną przez wirus SARS-CoV-2. Jest to wirus osłonkowy posiadający pojedynczą nić RNA, z podrodziny Coronavirinae, do której zaliczają się wirusy SARS oraz MERS-CoV.

Choroba została po raz pierwszy rozpoznana w listopadzie 2019 roku w Chinach w mieście Wuhan. W styczniu 2020 Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) ogłosiła epidemię SARS-CoV-2 w Chinach jako zagrożenie o znaczeniu międzynarodowym. W marcu 2020 roku WHO w związku z szybkim rozprzestrzenianiem się zakażeń SARS-CoV-2 i wzrostem zachorowań na świecie ogłosiła stan pandemii.

Najczęstszymi objawami Covid-19 są: gorączka, suchy kaszel i zmęczenie, duszność, utrata smaku lub węchu. Objawy te są zwykle łagodne i zaczynają się stopniowo.

Przebieg zachorowania na Covid-19 jest indywidualny i zależy od właściwości osobniczych. Niektórzy zakażeni chorują bardzo łagodnie, albo przechodzą zakażenie bezobjawowo. Większość zachorowań ma łagodny przebieg (około 80%) bez konieczności leczenia szpitalnego. Na ciężki przebieg Covid-19 bardziej narażone są osoby starsze i osoby z innymi problemami zdrowotnymi, takimi jak: nadciśnienie, choroby układu krążenia, oddechowego, cukrzyca, nowotwory, immunosupresja.

Głównym rezerwuarem wirusa SARS-CoV-2 jest człowiek. Do zakażenia SARS-CoV-2 dochodzi głównie drogą kropelkową, rzadziej drogą pośrednią, poprzez dotykание skażonych przedmiotów lub powierzchni, a następnie dotykając oczu, nosa lub ust.

W roku 2022 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku zgłoszono **4058** przypadków zachorowań wywołanych wirusem SARS-CoV-2, wymagających przeprowadzenia wywiadu epidemiologicznego z osobami zakażonymi koronawirusem. W porównaniu do ubiegłego roku nastąpił spadek zachorowań o 1939 przypadki. Hospitalizacji wymagały 223 osoby, z powodu COVID-19 zmarło - 40 osób z powiatu ełckiego.

Powyższe działania realizowane były za pomocą systemów teleinformatycznych EWP oraz Systemu Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SEPIS) służący do przeprowadzania wywiadów epidemiologicznych, prowadzenia dochodzenia epidemiologicznego w tym nakładania kwarantann, rejestrowania ognisk epidemiologicznych, niepożądanych odczynów poszczepiennych oraz obsługi zgłoszeń osób zgłaszających się telefonicznie poprzez infolinię lub drogą elektroniczną. Dzięki temu możliwe stało się szybsze i sprawniejsze załatwianie spraw związanych z COVID-19 oraz przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych.

System SEPIS jest połączony z ogólnopolskim systemem teleinformatycznym EWP, co pozwala na weryfikację osób zakażonych, będących w kwarantannie oraz weryfikację statusu zaszczepienia. Dane wprowadzane i aktualizowane w systemie EWP stanowią wsparcie działań nie tylko dla organów PIS, ale także innych podmiotów publicznych pełniących nadzór nad chorobami zakaźnymi, w zakresie zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania epidemii COVID-19.

Od **28 marca 2022 r.** zniesiono obowiązek izolacji, kwarantanny, a także noszenia maseczek, z wyjątkiem podmiotów leczniczych i aptek, zaś od **16 maja 2022 r.** zniesiony został stan epidemii, a wprowadzono stan zagrożenia epidemicznego. W dalszym ciągu przeprowadza się wywiady epidemiologiczne z osobami, u których został potwierdzony dodani wynik w kierunku SARS-CoV-2.

2.2 STAN SANITARNY ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ

W 2022 r. Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Ełku nadzorem sanitarnym objęła 99 podmiotów leczniczych oraz 74 praktyki lekarskie.

Na terenie powiatu ełckiego działalność w ramach całodobowej opieki zdrowotnej prowadzona jest przez trzy podmioty lecznicze, tj.:

1. „Pro – Medica” w Ełku Sp. z o.o., ul. Baranki 24 – pomieszczenia i urządzenia szpitala odpowiadają rodzajowi wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresowi udzielanych świadczeń zdrowotnych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (tj. Dz.U.2022.402). Do dnia 14 marca 2022 r. w Szpitalu „Pro – Medica” w Ełku Sp. z o.o. funkcjonował oddział zajmujący się leczeniem pacjentów z zakażeniem SARS-CoV-2. Został on utworzony w Oddziale Gruźlicy, Chorób Płuc i Chemioterapii. Wyposażony był w 32 łóżka w tym 4 respiratoterapii.
2. Scanmed S.A. – Centrum Kardiologii Scanmed w Ełku, ul. Baranki 24 - pomieszczenia i urządzenia spełniają wymogi Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r.

w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (tj. Dz.U.2022.402) w zakresie oddziału kardiologicznego z pododdziałem intensywnego nadzoru kardiologicznego oraz pracowni stymulatorów i kardiowerterów serca.

3. NZOZ Specmed Adam Mariusz Miller – Zespół Chirurgii Jednego Dnia, ul. Gdańska 17- pomieszczenia i urządzenia odpowiadają rodzajowi wykonywanej działalności leczniczej oraz zakresowi udzielanych świadczeń zdrowotnych zgodnie z załącznikiem nr 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (tj. Dz.U.2022.402).

W wyżej wskazanych podmiotach leczniczych w 2022 r. przeprowadzono 3 kontrole sanitarne i nie stwierdzano nieprawidłowości dotyczących naruszenia stanu sanitarno-technicznego.

Na terenie miasta Ełku oraz powiatu ełckiego ambulatoryjne świadczenia zdrowotne udzielane są w 96 podmiotach leczniczych i 74 praktykach zawodowych.

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego w 2022 r. Sekcja Epidemiologii PSSE w Ełku przeprowadziła 36 kontrole sanitarnych, w tym 32 kontrole w Niepublicznych Zakładach Opieki Zdrowotnej, 3 kontrole w placówkach prowadzących całodobową opiekę zdrowotną oraz 1 kontrolę w Centrum Dializ nr 63 w Ełku należącym do Fresenius Nephrocare Polska Sp. z o.o.

Wystawiono 10 decyzji administracyjnych, 10 decyzji płatniczych.

W 9 skontrolowanych podmiotach leczniczych stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów oraz wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach placówek, zaś w jednej placówce stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte w ciągu 7 dni, wobec powyższego wystawiono decyzję umarzającą postępowanie administracyjne.

W pozostałych skontrolowanych podmiotach leczniczych nie stwierdzono nieprawidłowości. Pomieszczenia i urządzenia oraz wyposażenie odpowiadają Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia z dnia 26 marca 2019 r. w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (tj. Dz.U.2022.402).

2.3 SZCZEPIENIA OCHRONNE



Zdjęcie nr 7. Szczepienie dziecka

Szczepienia ochronne są jedną z najskuteczniejszych i powszechnie akceptowanych metod w profilaktyce chorób zakaźnych oraz ograniczeniu i łagodzeniu ich skutków.

Uodpornienie czynne dzieci i młodzieży w Polsce wykonywane jest w oparciu o Programu Szczepień Ochronnych, który jest aktualizowany co roku w zależności od potrzeb epidemiologicznych, możliwości ekonomicznych i technologicznych wprowadzania nowych szczepionek.

Realizacja szczepień ochronnych gwarantuje podtrzymanie wysokiej odporności zbiorowiskowej, a także minimalizuje bądź doprowadza do całkowitego przerwania krążenia czynnika zakaźnego w danej populacji osób poddanych szczepieniom.

W Polsce szczepienia są obowiązkowe dla dzieci i młodzieży, które nie ukończyły 19 roku życia.

Na terenie powiatu ełckiego w 2022 r. obowiązkowe i zalecane szczepienia ochronne realizowały 34 poradnie podstawowej opieki zdrowotnej, w tym 25 w mieście i 9 na wsi.

W podmiotach leczniczych nadzorowanych przez Sekcję Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku dokumentacja szczepień prowadzona była na bieżąco i w sposób prawidłowy. Placówki realizujące szczepienia ochronne prowadzą systematyczną kontrolę zużycia preparatów szczepionkowych otrzymywanych z magazynu Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Ełku.

Szczepieniami obowiązkowymi objęto 17405 dzieci i młodzieży do 19 roku życia (dane wg. sprawozdania MZ-54 za 2022 r.). W ramach prowadzonych działań nadzorowych w/w podmiotach leczniczych dokonano 34 kontroli problemowych i 10 tematycznych, dot.;

- zachowania prawidłowego łańcucha chłodniczego poprzez sprawdzanie środków technicznych i rozwiązań organizacyjnych służących utrzymaniu oraz monitorowaniu łańcucha chłodniczego przechowywanych preparatów szczepionkowych,
- prowadzenia rozchodu i przychodu szczepionek poprzez terminowe ich wykorzystanie.

Procentowe wykonawstwo szczepień we wszystkich grupach wiekowych, dla których wymagane wykonawstwo wynosi >95% na terenie naszej działalności wynosi 87,7 % (2020- 81,2 %, 2021- 87,1%).

Wykonanie szczepień zgodnie z terminarzem na terenie powiatu przedstawiało się następująco:

- p/błonicy, tężcowi i krztuścowi (DTP) w pierwszym roku życia wykonano 337 szczepień na populacji 639 dzieci -52,7 % (wymagane 55%),
- p/błonicy, tężcowi i krztuścowi (DTaP i Polio) w szóstym roku życia zaszczepiono 889 na 874 dzieci – 91,3 %
- p/odrze, śwince i różyczce (MMR) w drugim roku życia: zaszczepiono 652 z 718 dzieci – 90,8% ogółu (wymagane 95%),
- p/odrze, śwince i różyczce (MMR) w szóstym roku życia: zaszczepiono 865 z 974 dzieci – 88,8 % ogółu,
- p/odrze, śwince i różyczce (MMR) w dziesiątym roku życia: zaszczepiono 820 z 853 dzieci – 96,1 % ogółu,
- p/błonicy, tężcowi i krztuścowi (Tdap) w czternastym roku życia zaszczepiono 997 osób z 1029 – 96,9 %
- p/błonicy, tężcowi (Td) w dwiętnastym roku życia zaszczepiono 798 osób z 799 – 97,1 %

Podobnie jak na terenie całego kraju, tak i w powiecie ełckim coraz większy problem stanowią rodzice, którzy pomimo licznych wezwań nie wyrażają zgody na zaszczepienie swoich dzieci.

Do końca 2022 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku łącznie zarejestrowała 94 osoby uchylające się od poddawania obowiązku szczepień, nie zaszczepiono łącznie 120 dziec,i co stanowi 0,69 % populacji objętej szczepieniami.

W roku 2022 do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku zgłoszono 6 odczynów poszczepiennych. Po wnikliwej weryfikacji przez pracowników Inspekcji Sanitarnej ze zgłoszonych NOP (Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych),4 odczyny uznane zostały jako łagodne, natomiast 2 zweryfikowano jako odczyny poważne.

W 2022 roku na terenie powiatu ełckiego szczepieniom zalecanym poddało się 3767 osób przeciwko 12 chorobom zakaźnym.

3. HIGIENA KOMUNALNA

Zakres prowadzonego nadzoru

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie Higieny Komunalnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w obiektach użyteczności publicznej, w tym w obiektach związanych z wypoczynkiem oraz sprawowanie nadzoru nad jakością wody, zarówno tej przeznaczonej do spożycia przez ludzi jak i wody wykorzystywanej do rekreacji wodnej. Działania te są realizowane zgodnie z ustalonym rocznym planem kontroli.

Działalność kontrolna w obiektach nadzorowanych

Na obszarze powiatu ełckiego w 2022 roku pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej znajdowało się 306 obiektów użyteczności publicznej. Obiekty te stanowią liczną i różnorodną grupę o zróżnicowanych wymaganiach sanitarnych. Do obiektów nadzorowanych zaliczamy min. ustęp publiczny, domy pomocy społecznej, obiekty świadczące usługi noclegowe (noclegownie, hotele, pensjonaty, kempingi, ośrodki wypoczynkowe), obiekty świadczące usługi w zakresie pielęgnacji ciała (zakłady kosmetyczne i fryzjerskie, solaria, gabinety odnowy biologicznej, salony tatuażu), tereny rekreacyjne, dworzec, cmentarze, zakłady pogrzebowe, pralnie i inne. Kontrole, obejmowały swoim zakresem przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu sanitarno-higienicznego obiektów użyteczności publicznej.

Baza noclegowa

W 2022 r. nadzorem objęto 9 obiektów hotelarskich oraz 48 innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Przeprowadzono 8 kontroli obiektów hotelarskich w tym 2 hoteli, 2 pensjonatów, 3 kempingów, 1 pola namiotowego oraz 26 kontroli innych obiektów świadczących usługi hotelarskie (pokoje gościnne, gospodarstwa agroturystyczne, ośrodki wypoczynkowe, domki letniskowe).

Uchybienia stwierdzono w 1 obiekcie:

- zniszczone, brudne kołdry i poduszki;
- zaczernione fugi w łazienkach;
- brudne ściany i podłogi.

W pozostałych skontrolowanych obiektach nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podstawowymi elementami uwzględnianymi przy ocenie stanu sanitarnego placówek świadczących usługi hotelarskie były: gospodarka wodno-ściekowa, postępowanie z odpadami komunalnymi, stan sanitarno-techniczny obiektu, wyposażenie pokoi noclegowych, sanitariatów, postępowanie z bielizną (pranie i przechowywanie) oraz utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie. Standard skontrolowanych obiektów jest zadowalający.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne i solaria

Najliczniejszą grupę obiektów objętych nadzorem, bo aż 167 stanowią te świadczące usługi w zakresie pielęgnacji ciała i włosów:

- 86 zakładów fryzjerskich;
- 53 zakłady kosmetyczne;
- 15 zakładów fryzjersko-kosmetycznych;
- 3 zakłady tatuażu;
- 10 zakładów odnowy biologicznej;

Łącznie skontrolowano 91 obiektów.

Podczas kontroli w obiektach szczególną uwagę zwracano na wdrażanie i stosowanie odpowiednich procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, dotyczące postępowania podczas wykonywania czynności mogących powodować naruszenie ciągłości tkanek, zasad dezynfekcji oraz sterylizacji narzędzi i sprzętu, dezynfekcji skóry, dekontaminacji pomieszczeń, urządzeń, postępowania z odpadami w tym medycznymi. Preparaty i środki do dezynfekcji używane w obiektach były o zalecanej stężeniu, z informacją w języku polskim i aktualnym terminem ważności. We wszystkich zakładach kosmetycznych naszego powiatu narzędzia były sterylizowane przy wykorzystaniu autoklawów parowych (zgodnie z zaleceniami). Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie postępowania z bielizną czystą i brudną (coraz częściej stosuje się bieliznę jednorazową w zakładach kosmetycznych i jednorazowe ręczniki w zakładach fryzjerskich) oraz odpadami medycznymi i komunalnymi. Wszystkie zakłady kosmetyczne miały podpisane umowy na odbiór odpadów niebezpiecznych, które są przechowywane prawidłowo i odbierane przez specjalistyczne firmy.

Zły stan higieniczno-sanitarny stwierdzono w 4 obiektach. Nałożono 3 mandaty karne na sumę 600 zł. Nieprawidłowości dotyczyły:

- niehigienicznych warunków przechowywania odzieży osobistej i ochronnej;
- braku kosza z pokrywą na odpady komunalne;
- przechowywania środków czystości oraz opakowań rękawiczek jednorazowych na posadzce;
- niewłaściwego przechowywania odzieży wierzchniej klientek;
- przechowywania peleryn oraz ręczników w niehigienicznych warunkach;
- braku uchwytu na ręcznik papierowy w łazience;
- niezabezpieczenia narzędzi fryzjerskich przed zabrudzeniem;
- gromadzenia odpadów komunalnych przy koszu;
- braku potwierdzeń kontroli skuteczności sterylizacji;

Domy opieki dla osób starszych, niepełnosprawnych oraz inne organizacje pomocy społecznej

W 2022 r. nadzorem objęte były następujące obiekty:

- Dom Pomocy Społecznej „MISERICORDIA” w Ełku;
- Dom Pomocy Społecznej „MISERICORDIA II” w Ełku;
- Dom Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Ełckiej;

- Dom Pomocy Społecznej w Golubiach;
- Środowiskowy Dom Samopomocy w Nowej Wsi Ełckiej;
- Ośrodek Interwencji Kryzysowej w Ełku;
- Środowiskowy Dom Samopomocy w Ełku;
- Dom Pobytu Dziennego w Ełku;
- Dom Samotnej Matki „CARITAS” w Ełku;
- Noclegownia „MONAR MARKOT” w Ełku;

Łącznie skontrolowano 8 obiektów. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakres kontroli obejmował gospodarkę wodno-ściekową i postępowanie z odpadami komunalnymi, stan sanitarno-techniczny obiektu wyposażenie pokoi, sanitariatów, postępowanie z bielizną (pranie i przechowywanie) oraz utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego w obiekcie.

Pralnie

Na terenie powiatu ełckiego objęto nadzorem 3 pralnie. W 2022 r. przeprowadzono kontrolę w 1 pralni. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dworce i stacje kolejowe

Dworzec PKP i przejście podziemne na wąski tor są aktualnie w przebudowie, w związku z budową trasy kolejowej Rail Baltica. Po zakończeniu remontu stacji przejście podziemne zostanie zlikwidowane. Przewidywany termin zakończenia prac to koniec 2023 roku.

Szalet publiczny

Na terenie miasta jest 1 szalet publiczny zarządzany przez Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych. Stan sanitarno-higieniczny obiektu ocenia się jako dobry.

Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

Na terenie powiatu w 2022 r. funkcjonowały 2 kąpieliska: kąpielisko nad Jeziorem Ełckim przy ul. Parkowej w Ełku kąpielisko nad Jeziorem Ełckim przy ul. Kolbego w Ełku oraz 4 miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli:

- w Malinówce nad Jeziorem Łaśmiady zorganizowane przez Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy Malinówka w Malinówce;
- w Malinówce nad Jeziorem Łaśmiady zorganizowane przez Nadleśnictwo Ełk;
- w Mrozach k. Ełku przy Ośrodku Wypoczynkowym „Leśny Dwór” nad Jeziorem Selmęt Mały zorganizowane przez Invest Nord sp. z o.o.;
- w Woszczelach nad Jeziorem Sawinda Wielka zorganizowane przez Związek Harcerstwa Polskiego Chorągiew Białostocka;

Jakość wody w kąpieliskach oraz miejscach okazjonalnie wykorzystywanych do kąpieli odpowiadała wymaganiom sanitarnym.

Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej przeprowadzili również kontrole sanitarne terenu nadzorowanych kąpielisk. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Bieżące informacje dotyczące kąpielisk, w tym oceny jakości wody zamieszczano w ogólnopolskim serwisie kąpieliskowym na stronie <https://sk.gis.gov.pl> oraz w komunikatach publikowanych na stronie PSSE Ełk.

Transport publiczny

W 2022 r. skontrolowano 3 autobusy komunikacji publicznej. Stan sanitarny pojazdów nie budził zastrzeżeń. Autobusy wyposażone są w dozowniki do dezynfekcji rąk. Sprzątanie odbywa się codziennie, a pranie lub wymiana tapicerek w zależności od potrzeby.

Szpital

Pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej jest Szpital „Pro-Medica” Sp. z o.o. w Ełku.

Skontrolowano następujące pomieszczenia: szatnie pracownicze, magazyn bielizny czystej, magazyn bielizny brudnej, magazyn środków do dezynfekcji, magazyn odpadów medycznych, magazyn utrzymania czystości, pralnię oraz prosektorium.

W magazynie utrzymania czystości znajduje się zapas chemii do sprzątania, zapas worków na odpady komunalne i medyczne oraz na brudną bieliznę. Szpitalna bielizna pościelowa prana jest w pralni zewnętrznej. Odpady komunalne gromadzone są selektywnie w pojemnikach utrzymanych w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Odpady medyczne gromadzone są w specjalnych workach oraz sztywnych pojemnikach, a następnie zbiorczo przechowywane w magazynie odpadów medycznych.

Mała infrastruktura sportowo-rekreacyjna

W 2022 r. nadzorem objęto 21 obiektów małej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej. Skontrolowano 7 obiektów (plac zabaw, siłownię plenerową, skatepark). Nieprawidłowości nie stwierdzono. W ramach współpracy wysłano pisma do zarządców nieruchomości i urzędów gmin przypominające o wymogach bezpieczeństwa sanitarnego dla obiektów małej infrastruktury.

Postępowanie ze zwłokami/szczątkami ludzkimi

Nadzór Sekcji Higieny Komunalnej obejmował 9 cmentarzy, 5 domów przedpogrzebowych oraz środki transportu do przewozu zwłok. Wszystkie obiekty skontrolowano, nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 r. skontrolowano 9 cmentarzy. Przeprowadzone kontrole przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczyły głównie utrzymania czystości i porządku na terenie obiektów i w ich otoczeniu, postępowania w zakresie gromadzenia i odbioru odpadów komunalnych, stanu technicznego ogrodzeń, zagospodarowania terenu cmentarnego, utwardzenia alejek, udostępniania urządzenia wodnego do czerpania wody na cele cmentarne. W większości

cmentarze utrzymane były we właściwym stanie sanitarno-porządkowym i sanitarno-technicznym.

Skontrolowano 2 domy przedpogrzebowe oraz 3 domy przedpogrzebowe z kostnicą. Skontrolowane obiekty wyposażone były w toaletę, pomieszczenie na sprzęt porządkowy, środki do dezynfekcji, środki czystości. Odpady komunalne gromadzone w pojemnikach utrzymanych w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Dodatkowo domy przedpogrzebowe z kostnicą posiadają oddzielne pomieszczenie wyposażone w miejsce do ubierania osób zmarłych i chłodnię do przechowywania zwłok.

W 2022r. skontrolowano 3 samochody do przewozu zwłok w zakresie spełniania wymagań techniczno-sanitarnych. Kabina kierowcy oddzielona jest od części przeznaczony do przewozu trumny. Podłoga w części przeznaczony do przewozu trumny wykonana jest z materiału łatwo zmywalnego, odpornego na działanie środków dezynfekcyjnych.

Każdy samochód posiada wydzielone miejsce na środki czystości i jednorazowe rękawice ochronne oraz sprzęt myjąco-czyszczący.

Postępowanie ze zwłokami i ich szczątkami

Wydano 30 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji. Pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej uczestniczyli w 6 ekshumacjach – podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości, pracownikom zapewniono środki ochrony bezpośredniej, a czynności przeprowadzono z poszanowaniem zwłok, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

Wydano 39 postanowień na przewóz zwłok oraz szczątków ludzkich.

Pływalnia

W powiecie ełckim funkcjonuje 1 kryta pływalnia zarządzana przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Ełku. Wymogi jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach określone są w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016 ze zm.). Rozporządzenia określa: wymagania jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach, częstotliwość pobierania próbek wody, metodyki referencyjne analiz i sposób oceny jakości wody oraz sposób informowania ludności o jakości wody. W myśl zapisów rozporządzenia, jakość wody powinna być kontrolowana przez zarządzającego pływalnią z częstotliwością i w zakresie określonym w przepisach. Kontrola wewnętrzna jakości wody, zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym jakości wody na pływalniach, prowadzona była przez zarządcę obiektu co 2 tygodnie. Organy PIS dokonują natomiast zbiorczej oceny rocznej, popartej również badaniami jakości wody, czy woda w pływalni odpowiada wymaganiom sanitarnym.

Nadzór sprawowany był nad stanem sanitarnym obiektu, jak również nad jakością wody w nieckach basenowych i natryskach. Pracownicy PSSE w Ełku pobrali łącznie 9 próbek wody z pływalni do badań fizykochemicznych i bakteriologicznych.

Jakość wody w basenie odpowiadała wymaganiom sanitarnym. Stan sanitarno-techniczny obiektu ocenia się jako prawidłowy.

Ocena zaopatrzenia ludności w wodę przeznaczoną do spożycia

Woda z nadzorowanych urządzeń wodociągowych jest systematycznie badana przez jednostki odpowiedzialne za jej jakość, w zakresie i z częstotliwością określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia, oraz przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Jednostkami odpowiedzialnymi za jakość wody podawanej w urządzeniach wodociągowych są producenci wody – przedsiębiorstwa wodociągowe, a także podmioty wykorzystujące wodę, pochodzącą z indywidualnego ujęcia, jako część działalności handlowej lub w budynkach użyteczności publicznej, natomiast nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi sprawują organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W 2022 roku oceny jakości wody wydawane były w oparciu o przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2017 r, poz. 2294).

Nadzorem sanitarnym PSSE w Ełku objętych było **10** wodociągów zbiorowego zaopatrzenia:

- Wodociąg publiczny Ełk (produkcja wody ok. 7715 m³/d), który zaopatruje w wodę miasto Ełk, część wsi na terenie gminy Ełk i gminy Prostki oraz 1 miejscowość na terenie gm. Stare Juchy (łącznie **69** miejscowości i **68872** ludzi);
- 6 wodociągów produkujących od 101-1000 m³/d wody (wodociąg publiczny Kalinowo, wodociąg publiczny Prostki, wodociąg publiczny Borki, wodociąg publiczny Stare Juchy, wodociąg publiczny Grabnik, wodociąg publiczny Gorłówko);
- 2 wodociągi produkujące <100 m³/d wody (wodociąg publiczny Woszczele, wodociąg publiczny Bobry);
- 1 wodociąg zakładowy Animex Foods w Ełku (produkcja wody 1655 m³/d);

Przeprowadzono 48 kontroli jakości wody do spożycia. Pobrano 84 próbki wody do spożycia do badań w Laboratorium PSSE w Ełku, Laboratorium WSSE w Olsztynie oraz Laboratorium PSSE w Elblągu.

Prowadzono nadzór nad wewnętrzną kontrolą jakości wody przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych: Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Ełku, Zakładu Usług Gminnych Gminy Ełk, Przedsiębiorstwa Usług Komunalnych w Prostkach, Gminy Kalinowo oraz Gminy Stare Juchy. Dokonywano analiz sprawozdań z badań jakości wody przeprowadzanych zgodnie z zatwierdzonym przez PPIS w Ełku harmonogramem pobierania próbek wody.

Wszystkie wodociągi produkowały wodę odpowiadającą wymaganiom sanitarnym.

Na terenie powiatu nie ma miejscowości, w których występują braki wody. Problemem jest korzystanie przez część ludności wiejskiej z wody o niewłaściwej jakości, pochodzącej ze studni przydomowych.

Jakość wody ciepłej

Ze względu na zagrożenie jakie niesie dla zdrowia ludzi zanieczyszczenie wody ciepłej bakteriami Legionella, zwraca się obecnie dużą uwagę na występowanie tych bakterii w instalacjach ciepłej wody i możliwość infekcji spowodowanej korzystaniem z urządzeń wytwarzających aerozol wodno-powietrzny. Regularne badania i ocena wody ciepłej prowadzone są w podmiotach leczniczych całodobowych oraz obiektach opieki długoterminowej, a także na pływalniach. Bakterie Legionella są czynnikiem etiologicznym legionellozy, czyli choroby dróg oddechowych, zaliczanej do chorób zakaźnych. Do zakażenia

dochodzi na skutek wdychania aerozolu powietrzno-wodnego zawierającego pałeczki Legionella sp.

Realizując obowiązek nałożony rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, dotyczący prowadzenia badań ciepłej wody użytkowej w kierunku oznaczania bakterii z rodzaju Legionella, w 2022 r. pobrano z nadzoru 5 próbek ciepłej wody z instalacji wewnętrznej do badania w kierunku obecności bakterii Legionella sp. w 4 obiektach: w Domu Dziecka przy ul. Wojska Polskiego 45 w Ełku, w DPS Tęczowy Dom przy ul. Kilińskiego 2 w Ełku, w Szpitalu „Pro-Medica” przy ul. Baranki 24 w Ełku, w DPS Lili w Golubicach 7. W skontrolowanych obiektach jakość wody ciepłej odpowiadała wymaganiom.

Wnioski o podjęcie interwencji

Ogółem wpłynęło 15 wniosków o podjęcie interwencji, które dotyczyły:

- nielegalnej noclegowni osób bezdomnych w jednym z mieszkań w budynku mieszkalnym wielorodzinnym, zorganizowanej przez lokatora mieszkania - zwrócono się do zarządcy budynku o ustalenie terminu wspólnej wizji lokalnej z właścicielem mieszkania i poinformowania o tym PPIS w Ełku, po czym problem z nielegalną noclegownią został rozwiązany przez właściciela mieszkania oraz zarządcę budynku, bez interwencji pracowników PSSE w Ełku;
- niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego mieszkania - przeprowadzono wizję lokalną – stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny mieszkania, ustalono, iż właściciel mieszkania jest osobą starszą i nieradzącą sobie w codziennym życiu, a przez to w rażący sposób wykracza przeciwko obowiązującemu porządkowi domowemu, skierowano pismo do Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej z prośbą o rozpoznanie sytuacji życiowej właściciela mieszkania i podjęcia działań zgodnie z posiadanymi kompetencjami ustawowymi;
- uciążliwości związanych z hodowlą gołębi i psów oraz występowania gryzoni i insektów na posesji sąsiadującej z posesją zgłaszającego – przeprowadzono wizję lokalną - wyczuwalny był fetor ptasich odchodów oraz nieliczne odchody gołębi na terenie nieruchomości zgłaszającego, pracownik PSSE w Ełku skontaktował się z pracownikiem Powiatowego Inspektoratu Nadzoru Budowlanego w Ełku, ustalono, iż w wyniku kontroli zostanie wszczęte postępowanie administracyjne dotyczące pomieszczenia gospodarczego, w którym jest prowadzona hodowla gołębi;
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pojemników na śmieci – przeprowadzono wizję lokalną miejsca gromadzenia odpadów - nie stwierdzono nieprawidłowości zgłaszanych we wniosku;
- złej jakości wody do spożycia w miejscowości Sikory Juskie – zgłaszający twierdził, że woda ma nieakceptowalny zapach, pracownik PSSE w Ełku skontaktował się telefonicznie z pracownikiem Urzędu Gminy w Starych Juchach i poinformował o zgłoszeniu, podjęto czynności przywracające odpowiednią jakość wody – płukanie sieci;
- złego stanu sanitarno-higienicznego zakładu kosmetycznego - przeprowadzono kontrolę obiektu, nie stwierdzono nieprawidłowości zgłaszanych we wniosku;
- przeniesienia grobu – zgłaszająca zwróciła się o udzielenie informacji dotyczących przeniesienia grobu ojca – skierowano pismo w którym wyjaśniono, iż we wniosku o ekshumację zostali wymienieni najbliżsi żyjący członkowie rodziny zmarłego, którzy

nie wnieśli sprzeciwu do przeprowadzenia ekshumacji, a zgłaszająca nie została wskazana jako rodzina uprawniona do współdecydowania w sprawie, mając na uwadze powyższe została wydana decyzja PPIS w Ełku na przeprowadzenie ekshumacji i przewóz zwłok;

- uciążliwej lokatorki mieszkania w budynku mieszkalnym wielorodzinnym - zwrócono się do zarządcy budynku o ustalenie terminu wspólnej wizji lokalnej z właścicielem mieszkania i poinformowania o tym PPIS w Ełku, nie otrzymano odpowiedzi;
- niewłaściwego postępowania z nieczystościami ciekłymi – przekazano do Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Olsztynie Delegatura w Giżycku;
- składowania rybich głów nad brzegiem Jeziora Ełckiego – przekazano do Referatu Ochrony Środowiska Urzędu Miasta;
- hałasu emitowanego przez agregaty chłodnicze zamontowane na ścianie sklepu oraz substancji ciekącej z w/w urządzeń – przekazano do Starosty Powiatu;
- obecności pluskiew na klatce oraz w mieszkaniu - przekazano do Urzędu Miasta;
- obecności martwych ryb na linii brzegowej nad Jeziorem Łaśmiady – przekazano do Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Olsztynie Delegatura w Giżycku;
- umiejscowienia i legalności wiaty na odpady – przekazano do Starosty Powiatu;

Imprezy masowe

Wydano 3 postanowienia opiniujące imprezy masowe.

1. Galowy Koncert Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk”
2. „DNI PROSTEK”
3. „DOŻYNKI GMINY EŁK”

Przeprowadzono 2 kontrole imprez masowych, podczas których nie stwierdzono nieprawidłowości.

4. HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PU

4.1 Ogólna charakterystyka sprawowanego nadzoru

Nadzór sprawowany w ramach kompetencji Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzony jest w oparciu o zapisy obowiązującego ustawodawstwa unijnego regulującego sprawy związane z bezpieczeństwem żywności, których podstawą jest Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.U.E.L.02.31.1.Dz.U.UE-sp.15-6-463) oraz Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz.U.2022.2132) w zakresie niezbędnym dla ochrony zdrowia ludności. Zakres obejmuje warunki sanitarno-higieniczne produkcji, magazynowania, transportu i obrotu środkami spożywczymi, przedmiotami użytku - pochodzenia krajowego jak też z importu, ich jakością zdrowotną oraz jakością żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU nadzorem obejmuje wszystkie zakłady żywnościowo – żywieniowe na terenie miasta Ełk oraz gmin: Ełk, Kalinowo, Prostki, Stare Juchy.

Badania żywności prowadzone są przez akredytowane laboratoria, są to głównie: Laboratorium Badań Epidemiologicznych, Środowiskowych i Żywności Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Ełku oraz Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Olsztynie.

Wśród zagadnień tematycznych realizowanych w 2022 roku dużo uwagi poświęcono m.in.:

- weryfikacji dowodów działań przeprowadzonych przez producentów żywności w ramach kontroli wewnętrznej ze szczególnym uwzględnieniem przepisów prawnych i planów badań produktów opartych na ocenie ryzyka – badania właścicielskie w zakresie zanieczyszczeń chemicznych i fizycznych;
- monitoringowi stron internetowych prowadzonych przez przedsiębiorców z podległego terenu wprowadzających do obrotu suplementy diety w aspekcie reklam odnoszących się do właściwości zapobiegawczych, leczniczych lub uzdrawiających choroby ludzkie lub odnoszących się do takich właściwości;
- nadzorowi nad realizacją obowiązku wdrażania GHP/GMP oraz HACCP ze szczególnym uwzględnieniem weryfikacji prawidłowości funkcjonowania stosowanych przez kontrolowane podmioty procedur opartych na tym Systemie;
- nadzorowi nad bezpieczeństwem żywności w zakresie identyfikacji i śledzenia pochodzenia towarów (traceability) w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego;
- wzmożonemu nadzorowi nad warunkami żywienia w miejscach letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży;
- nadzorowi nad podmiotami działającymi na rynku spożywczym prowadzącymi produkcję pierwotną w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego / Nadzór nad produkcją pierwotną owoców miękkich

- i warzyw zielonych, które potencjalnie mogą być spożywane na surowo, a także nad zakładami produkcji produktów gotowych do spożycia;
- nadzorowi nad obrotem grzybami świeżymi (punkty skupu, targowiska), suszonymi i przetworami;
 - monitoringowi jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego;
 - wzmożonemu nadzorowi nad zakładami usług cateringowych dostarczającymi posiłki do zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego;
 - nadzorowi nad przestrzeganiem wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności na etapie produkcji, importu i obrotu, w tym również suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz środków spożywczych wzbogaconych;
 - nadzorowi nadzór nad obiektami bazy żywieniowej w ośrodkach wczasowo-wypoczynkowych (żywienie zbiorowe zamknięte) oraz obiektami żywnościowymi (mała gastronomia) przy trasach i w miejscowościach turystycznych w okresie letnim;
 - wzmożonym działaniom prowadzonym w związku z wystąpieniem przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) na terenie RP na rzecz łagodzenia skutków związanych z wystąpieniem tej choroby.

Po dokonaniu oceny poszczególnych tematów stwierdzono, iż niezbędna jest kontynuacja działań w zakresie większości ww. zagadnień.

4.2 Działalność kontrolno – represyjna

Na terenie powiatu w 2022 r. objęto nadzorem sanitarno-higienicznym **885** zakładów.

W ramach prowadzonego bieżącego nadzoru sanitarnego:

- skontrolowano **390** zakładów,
- przeprowadzono **567** kontroli,
- wydano **257** decyzji administracyjnych:
 - w tym: **98** w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych;
 - w tym: **1** o unieruchomieniu/przerwaniu działalności całego zakładu lub części zakładu,
- wystawiono **186** decyzji płatniczych za czynności kontrolne,
- wystawiono **1** tytuł wykonawczy,
- wystawiono **5** postanowień dotyczących postępowania egzekucyjnego,
- nałożono **35** mandatów karnych na sumę **6 400 zł**,
- nie nałożono grzywny,
- nie nałożono żadnych kar pieniężnych oraz nie kierowano żadnych wniosków do Sądu.

W 2022 roku najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami w zakładach sektora spożywczego były: niewłaściwy stan techniczno-sanitarny pomieszczeń zakładów, wyposażenia i sprzętu; nieprawidłowe warunki magazynowania środków spożywczych i opakowań jednorazowego użytku (do kontaktu z żywnością), niezachowanie prawidłowej higieny personelu, nie przestrzega się instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP; brak identyfikowalności wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

4.3 Stan sanitarny obiektów żywnościowo - żywieniowych

Ocena stanu sanitarno-higienicznego oraz sanitarno-technicznego zakładów przeprowadzana była na podstawie jednolitych kryteriów arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, stanowiącego integralny załącznik do protokołu kontroli sanitarnej, opracowanego na podstawie Procedury kontroli GIS - Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2022 r. na podstawie arkusza oceniono 252 zakłady żywności, żywienia oraz przedmiotów użytku. Ocenę negatywną otrzymują zakłady, w których stwierdzone są rażące odstępstwa od wymagań istotnych dla bezpieczeństwa żywności. W 2022 roku w oparciu o powyższe kryteria żaden zakład nie został oceniony jako niezgodny z wymaganiami.

Rozkład liczby zakładów w poszczególnych grupach zakładów żywnościowo-żywieniowych ocenionych w oparciu o „arkusz oceny stanu sanitarnego” (kontrole kompleksowe) przedstawia poniższa tabela.

	Grupa obiektów	Liczba obiektów ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 2023
01	Wytwórnice lodów	3
02	Automaty do lodów	8
04	Piekarnie	4
05	Ciastkarnie	5
06	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	1
13	Zakłady wyrobów cukierniczych	1
25	Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	5
31	Inne wytwórnice żywności	2
32	Sklepy spożywcze	112
33	Kioski spożywcze	12
34	Apteki	2
35	Magazyny spożywcze	3
38	Inne obiekty obrotu żywnością	9
39	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	37
40	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	41

46	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1
47	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	6
	Ogółem	252

W 2022 r. w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych (kontrole kompleksowe tematyczne, interwencyjne) najczęściej stwierdzano nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarno-higienicznego oraz stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, w związku z czym prowadzono postępowanie administracyjne.

W **zakładach produkcji żywności** wystawiono 9 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje nakazowe dot. doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia i/lub dostosowania instrukcji i procedur Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności i produkowanego asortymentu.

W nadzorowanych obiektach za bieżące nieprawidłowości nie nałożono mandatów karnych.

Najczęściej występujące uchybienia to:

- pomieszczenia produkcyjne oraz wyposażenie zakładu utrzymane w złym stanie i kondycji technicznej,
- brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników,
- nieprawidłowe warunki magazynowania środków spożywczych i opakowań jednorazowego użytku (do kontaktu z żywnością),
- niezachowanie prawidłowej higieny personelu,
- nie przestrzega się instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP, nie prowadzi się zapisów z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych;

W **zakładach obrotu żywnością** wystawiono 59 decyzji administracyjnych, w tym 15 decyzji nakazowych dot. doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia i/lub dostosowania instrukcji i procedur Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności i produkowanego asortymentu.

W nadzorowanych obiektach za bieżące nieprawidłowości nałożono 26 mandatów karnych na sumę 4 400 zł.

Najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- pomieszczenia i wyposażenie zakładu utrzymane w złym stanie i kondycji technicznej,
- środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia / dacie minimalnej trwałości / bez oznakowania i możliwości identyfikacji,

- środki spożywcze oferowane do sprzedaży luzem, do bezpośredniego spożycia, bez zabezpieczenia narażone na zanieczyszczenia krzyżowe,
- nieprawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie,
- niezachowanie prawidłowej higieny personelu (w tym podczas sprzedaży żywności luzem do bezpośredniego spożycia),
- nie przestrzega się instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP / nie prowadzi się na bieżąco zapisów z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych;

W **zakładach żywienia zbiorowego otwartego** wystawiono 26 decyzji administracyjnych (w tym 14 decyzji administracyjnych w zakładach małej gastronomii) w tym 9 decyzji nakazowych dot. doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia i/lub dostosowania instrukcji i procedur Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności i produkowanego asortymentu (w tym 14 decyzji administracyjnych w zakładach małej gastronomii).

W nadzorowanych obiektach za bieżące nieprawidłowości nałożono 8 mandatów karnych na sumę 1 800 zł, w tym 2 na sumę 400 zł w zakładach małej gastronomii.

Najczęściej występujące uchybienia to:

- zły stan techniczno-sanitarny pomieszczeń, wyposażenia oraz sprzętu produkcyjnego,
 - brak prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, w zakładzie stwierdzono obecność much,
 - procesy technologiczne prowadzone nieprawidłowo, stanowiska pracy wykorzystywane niezgodnie z przeznaczeniem,
 - nieprawidłowe warunki magazynowania środków spożywczych oraz opakowań jednorazowego użytku do kontaktu z żywnością – brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych/mroźniczych,
 - nieprawidłowe zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych,
 - niezachowanie prawidłowej higieny personelu,
 - surowce/półprodukty i wyroby gotowe (sporządzane na miejscu w zakładzie) bez oznakowania i możliwości identyfikacji,
 - nie przestrzega się instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP / nie prowadzi się na bieżąco zapisów z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych;
- w tym małej gastronomii:
- procesy technologiczne prowadzone nieprawidłowo, stanowiska pracy wykorzystywane niezgodnie z przeznaczeniem,
 - niezachowanie prawidłowej higieny personelu,
 - nieprawidłowe warunki magazynowania środków spożywczych oraz opakowań jednorazowego użytku do kontaktu z żywnością – brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych/mroźniczych,
 - surowce/półprodukty i wyroby gotowe (sporządzane na miejscu w zakładzie) bez oznakowania i możliwości identyfikacji,

- nie przestrzega się instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP / nie prowadzi się na bieżąco zapisów z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych;

W zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego wystawiono 5 decyzji administracyjnych dot. m.in. stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia, w tym 1 decyzja nakazowa dot. doprowadzenia do właściwego stanu technicznego pomieszczeń i wyposażenia i/lub dostosowania instrukcji i procedur Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP do zakresu prowadzonej działalności i produkowanego asortymentu

W nadzorowanych obiektach za bieżące nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny na sumę 200 zł.

Najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych oraz części wyposażenia zakładu nieprawidłowy,
- procesy technologiczne prowadzone nieprawidłowo, stanowiska pracy wykorzystywane niezgodnie z przeznaczeniem,
- niezachowanie prawidłowej higieny personelu,
- nieprawidłowe zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych,
- dokumentacja GHP/GMP, w niektórych obszarach (m.in. w zakresie wydawania posiłków) niedostosowana do charakteru prowadzonej działalności i wykonywanych w zakładzie czynności,
- nie przestrzega się instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP / nie prowadzi się na bieżąco zapisów z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych.

Ponadto w związku z wnioskiem konsumenckim przeprowadzono wspólnie z Policją kontrolę interwencyjną w 1 sklepie spożywczo-przemysłowym. W wyniku dokonanych czynności kontrolnych stwierdzono nieprawidłowości dotyczące niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności. W wyniku wydano decyzję administracyjną o czasowym zamknięciu zakładu, zaś osobę odpowiedzialną za prowadzenie działalności sklepu ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł.

Nadzór nad warunkami higieniczno-sanitarnymi żywienia w obiektach ruchomych działających na targowicy miejskiej

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną oraz Policją przeprowadzono 7 kontroli oraz 8 wizytacji:

- podjęto 6 wspólnych kontroli w zakresie bieżącego stanu sanitarnego oraz identyfikacji i śledzenia pochodzenia mięsa wieprzowego, dziczyzny (z mięsa dzika) i produktów z nich otrzymanych w związku z wystąpieniem kolejnych przypadków afrykańskiego pomoru świń w ruchomych i tymczasowych punktach sprzedaży działających na Targowicy Miejskiej w Ełku oraz 1 kontrolę bieżącego stanu sanitarnego tymczasowego punktu sprzedaży działającego na Targowicy Miejskiej w Ełku - podczas 1 kontroli stwierdzono nieprawidłowości, o których informacje przekazano

zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową właściwemu organowi. Wobec osoby odpowiedzialnej za stwierdzone nieprawidłowości zastosowano pouczenie.

Istotnym narzędziem zapewnienia bezpieczeństwa żywności jest nałożony na przedsiębiorców zajmujących się produkcją lub obrotem żywności obowiązek wynikający z aktualnych przepisów stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej - GHP, dobrej praktyki produkcyjnej - GMP oraz przeprowadzania kontroli wewnętrznej w oparciu o zasady systemu HACCP. Podczas sprawowanego nadzoru oceniono stopień zaawansowania wdrażania tych zasad.

Celem egzekwowania w nadzorowanych zakładach wdrażania systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, którego narzędziem jest m.in. system HACCP, w roku 2022 r. podjęto następujące działania:

- podczas kontroli kompleksowych oceniano realizację wdrażania systemu HACCP - w obiektach kwestionowano: brak weryfikacji systemu w niektórych obszarach, nieprawidłowości w bieżącym prowadzeniu rejestrów i zapisów, nieprzestrzeganie podstawowych procedur systemu;
- podczas kontroli udzielano instruktażu w zakresie obowiązujących wymagań prawa żywnościowego oraz wdrażania i stosowania zasad dobrych praktyk GMP/GHP oraz systemu HACCP;
- zalecano zaopatrzenie się w dostępne na rynku poradniki branżowe o tematyce GMP/GHP oraz zasad systemu HACCP;
- w ramach realizacji „Wojewódzkiego Programu Kontroli Tematycznych na 2022 r.” przeprowadzono 6 kontroli tematycznych w zakresie: „Nadzór nad realizacją obowiązku wdrażania GHP/GMP oraz HACCP ze szczególnym uwzględnieniem weryfikacji prawidłowości funkcjonowania stosowanych przez kontrolowane podmioty procedur opartych na tym Systemie”, w wyniku których w 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie: nieprzestrzegania procedur GHP dotyczących utrzymania zakładu w prawidłowym stanie sanitarno-technicznym. W związku z powyższym wszczęto postępowania administracyjnej wobec właścicieli zakładów.

4.4 Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, badań sanitarnych oraz przyczyny ich kwestionowania

Podstawą podejmowania działań w zakresie jakości zdrowotnej żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością jest Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na dany rok opracowywany zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego we współpracy z jednostkami badawczo-rozwojowymi. Realizacja badań w zakresie ww. planu jest bardzo istotnym i obligatoryjnym do realizacji elementem funkcjonowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako znaczącego organu w Polsce, działającego w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia, również na rzecz europejskiego systemu bezpieczeństwa żywności.

W 2022 r. wykonano badania **206** próbek środków spożywczych i przedmiotów użytku, natomiast nie pobierano próbek wymazów sanitarnych w ramach urzędowej kontroli żywności.

W aspekcie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności wykonano badania środków spożywczych i przedmiotów użytku: krajowych, z UE i importu w zakresie jak podaje poniższa tabela.

Kierunek badań	Liczba zbadanych próbek			
	Ogółem	w tym:		
		Krajowych	UE	z Importu
Zanieczyszczenia mikrobiologiczne	143	133	10	-
Metale szkodliwe dla zdrowia	9	3	3	3
Pozostałości pestycydów	14	8	3	3
Mikotoksyny	5	5	-	-
Azotany	1	1	-	-
Zawartość substancji dodatkowych	8	7	1	-
Kryteria czystości substancji dodatkowych	1	-	1	-
GMO	2	1	-	1
Wybrane parametry w środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementach diety	7	5	1	1
Napromienianie żywności	2	2	-	-
WWA	4	4	-	-
Furan	1	1	-	-
Gluten	3	3	-	-
Związki polarne w tłuszczach	2	2	-	-
Alkaloidy tropanowe	1	1	-	-
Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością	3	1	-	2

Ponadto (poza danymi wskazanymi w powyższej tabeli) przeprowadzono dodatkowo analizę laboratoryjną cech organoleptycznych 163 próbek oraz na obecność zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych w 20 próbkach. Oceniono również prawidłowość znakowania 170 próbek.

Próbki pobrane u własnych producentów (prowadzących działalność na terenie powiatu):

Kierunek badań (ogólnie, np. mikrobiologia, WWA, GMO)	Grupa asortymentu	Liczba próbek pobranych	Wynik badania		Przyczyny kwestionowania i podjęte działania
			N- Próbka normalna	Z- Próbka zdyskwalifikowana	
<i>mikrobiologia</i>	Zioła, przyprawy i podobne produkty	10	N	-	-
	Drobne wyroby piekarnicze – wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce cieplnej, RTE	5	N	-	-
	Drobne wyroby piekarnicze – wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej, RTE	5	N	-	-
	Lody, na bazie mleka – lody z automatu na bazie mleka, RTE	5	N	-	-
	Lody, na bazie mleka – wyrób tradycyjny/rzemieślnicze, RTE	5	N	-	-
	Lody, na bazie wody – bez udziału mleka, RTE	5	N	-	-
WWA	Zioła, przyprawy i podobne produkty	1	N	-	-
<i>kryteria czystości substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych</i>	Substancje dodatkowe i rozpuszczalniki ekstrakcyjne	1	N	-	-
<i>związki polarne</i>	Tkanka tłuszczowa wieprzowa - smalec	1	N	-	-
<i>napromienianie</i>	Zioła, przyprawy i podobne produkty	1	N	-	-

<i>pestycydy</i>	Owoce i warzywa - ogórek	1	-	Z	Przekroczenie wartości najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu o nazwie <i>Fenpropiidyna</i> , tj. $0,29 \pm 0,15$ mg/kg Zostało przygotowane powiadomienie informacyjne w systemie RASFF i przekazane do WPK systemu RASFF w Olsztynie.
------------------	--------------------------	---	---	---	---

Jakość żywności, biorąc pod uwagę wyniki analizy laboratoryjnej wybranych parametrów, na przestrzeni ostatnich dwóch lat utrzymuje się na stałym, niezmiennym poziomie - w 2022r. jak i w roku 2021 kwestionowano po 2 próbki żywności w związku z przekroczeniem wartości najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu.

W 2022r. i w 2021r. nie wnoszono zastrzeżeń do znakowania środków spożywczych.

Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie kwestionowano w latach 2021-2022.

W roku 2022 nie pobierano wymazów sanitarnych w ramach urzędowej kontroli żywności. Natomiast w 2021r., w związku z podejrzeniem wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową oraz prowadzonym postępowaniem wyjaśniającym – pobrano 10 próbek wymazów sanitarnych – 3 próbki ze sprzętu produkcyjnego (w tym drobnego), 4 próbki z naczyń stołowych i sztućców, 3 próbki z rąk personelu; w związku z powyższym zdyskwalifikowano 8 próbek wymazów sanitarnych - 3 wymazy ze sprzętu produkcyjnego (w tym drobnego), 2 wymazy ze sztućców oraz 3 wymazy z rąk personelu.

4.5 Działania w ramach systemu RASFF

Podjęmując działania w zakresie bezpieczeństwa żywności i przedmiotów użytku brzo czynny udział w pracach sieci Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (RASFF).

W ramach funkcjonowania systemu RASFF w 2022 r. podejmowano działania kontrolno-wyjaśniające w odniesieniu do 41 powiadomień przekazywanych za pośrednictwem W-M PWIS w Olsztynie oraz PSSE i PLW. Przeprowadzono 47 kontroli interwencyjnych.

Ponadto przeprowadzono 42 postępowania wyjaśniające w związku z otrzymanymi od właściwych organów informacji dotyczące niewłaściwej jakości środków spożywczych.

W 2022 roku nie odnotowano własnych przekazanych do WPK Systemu RASFF (w 2021 r. odnotowano 1 powiadomienie). Zarówno w 2022 r. jak i w 2021 r. nie odnotowano żadnego powiadomienia dotyczącego producentów/ importerów z nadzorowanego terenu.

Informowanie opinii publicznej:

Na stronie internetowej PSSE w Ełku (<https://www.gov.pl/web/psse-elk>) zamieszczono odniesienia do 78 ostrzeżeń publicznych dotyczących środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w których w wyniku badań laboratoryjnych stwierdzono niezgodności.

4.6 Ocena jakości żywienia

Jakość żywienia oceniono na podstawie badań teoretycznych sposobu żywienia, w tym analizy jadłospisów dekadowych.

W roku 2022 r. objęto badaniami **3** zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, tj.:

- bloki żywienia w szpitalach – **1**
- kuchnie cateringowe dostarczające posiłki do zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego - **0**
- stołówki szkolne – **0**
w tym cateringowych - **0**
- stołówki na koloniach, obozach, zimowiskach – **0**
- stołówki w przedszkolach - **2**
w tym cateringowych – **0**
- stołówki w żłobkach – **0**

Oceniono 2 jadłospisy zarówno pod względem ilościowym jak i jakościowym – wszystkie uznano za prawidłowe.

Jakość żywienia, biorąc pod uwagę ocenione jadłospisy, utrzymuje się na zadowalającym poziomie. Ilość kwestionowanych jadłospisów na przestrzeni ostatnich trzech lat kształtuje się następująco: 2020 r. – 0%, 2021 r. – 0%, 2022 r. – 0%.

Posiłek szkolny/przedszkolny stanowi niezbędny element racjonalnego żywienia, który warunkuje prawidłowy rozwój dziecka, jego zdolność do efektywnej pracy oraz jego dobre samopoczucie.

Na terenie powiatu w 23 stołówkach szkolnych i 34 stołówkach przedszkolnych uczniowie mają możliwość korzystania z ciepłego posiłku (obiad dwudaniowy).

W 11 placówkach szkolnych i 9 przedszkolnych na terenie powiatu ełckiego zorganizowane są pełne warunki do prowadzenia żywienia (posiłki przygotowywane na miejscu w stołówce szkolnej od surowca do wyrobu gotowego).

W 12 placówkach szkolnych i 25 przedszkolnych zorganizowane jest żywienie w systemie cateringowym.

W 2022 r. przeprowadzono ocenę warunków sanitarno-higienicznych w 6 stołówkach szkolnych i 23 stołówkach przedszkolnych.

4.6.1 Stan sanitarny obiektów żywnościowo – żywieniowych placówek oświatowo-wychowawczych i innych

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów, w których stwierdzono nieprawidłowości	Najczęściej występujące nieprawidłowości
<p>placówki oświatowo-wychowawcze wg MZ-48 *:</p> <p>40.8 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka 40.9 stołówki szkolne 40.10 stołówki w bursach i internatach 40.12 stołówki w przedszkolach 40.13 stołówki w domach dziecka i młodzieży 40.15 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych</p>	4	<p>* stan techniczny pomieszczeń produkcyjnych oraz części wyposażenia zakładu nieprawidłowy, * procesy technologiczne prowadzone nieprawidłowo, stanowiska pracy wykorzystywane niezgodnie z przeznaczeniem, * niezachowanie prawidłowej higieny personelu, * nieprawidłowe zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych, * dokumentacja GHP/GMP , w niektórych obszarach (m.in. w zakresie wydawania posiłków) niedostosowana do charakteru prowadzonej działalności i wykonywanych w zakładzie czynności, * nie przestrzega się instrukcji, procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP / nie prowadzi się na bieżąco zapisów z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych; charakteru prowadzonej działalności i wykonywanych w zakładzie czynności, * nie przedstawiono rejestrów z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych w ramach realizacji dobrych praktyk, zapisy z monitorowania istotnych parametrów kontrolnych prowadzone nierzetelnie, nie na bieżąco.</p>
bloki żywienia w szpitalach	0	Nie dotyczy
w tym bloki żywienia w szpitalach w systemie cateringowym	0	Nie dotyczy

W 2022 r. oddano do użytku 4 stołówki przedszkolne (posiłki dostarczane w ramach cateringu) oraz 1 stołówkę w żłobku – posiłki dostarczane w ramach cateringu – dokonano czynności odbiorowych.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w jednostkach systemu oświaty oraz sklepikach szkolnych, udzielano instruktażu w zakresie żywienia dzieci zgodnego z zasadami racjonalnego żywienia oraz wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

W trakcie sprawowania bieżącego nadzoru w placówkach oświatowo - wychowawczych, a także w obiektach wypoczynku letniego dzieci i młodzieży promowano zasady racjonalnego żywienia, głównie dotyczące zwiększenia spożycia warzyw i owoców, mleka i przetworów mlecznych, spośród produktów zbożowych należy jak najczęściej wybierać te pełnoziarniste, do których zaliczamy: mąkę i pieczywo razowe, graham, kasze, ryż brązowy, makarony pełnoziarniste, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

Podczas kontroli obserwuje się wdrażanie prawidłowych nawyków żywieniowych uczniów, np. na drugie śniadanie dzieci przynoszą owoce, warzywa, wodę i soki owocowe. W szkołach prowadzi się również akcje promujące zasady zdrowego odżywiania poprzez wyciskanie soków ze świeżych owoców i warzyw. Działalność edukacyjna jest ważnym elementem działań podejmowanych min. przez sekcje PSSE, które zgodnie z zakresem kompetencji prowadzą działalność szkoleniową i edukacyjną, zarówno na rzecz grup zawodowych (m.in. pracownicy szkół), jak również dla ogółu społeczeństwa (rodzice uczniów).

4.7 Zatrucia pokarmowe

W 2022 r. na terenie powiatu nie odnotowano zgłoszeń podejrzenia wystąpienia ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową.

4.8 Wnioski ze sprawowanego nadzoru

- 1) Wszystkie zakłady żywnościowo – żywieniowe, ocenione na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego, oceniono jako zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.
- 2) W 2022 r., w ramach realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS” pobrano i zbadano 206 próbek środków spożywczych i przedmiotów użytku. Na podstawie wyników analizy laboratoryjnej wybranych parametrów należy stwierdzić, że jakość zdrowotna żywności uległa poprawie w odniesieniu do poprzedniego roku sprawozdawczego. Ponadto w porównaniu do roku poprzedniego sposób znakowania środków spożywczych również uległ znacznej poprawie.
- 3) Jakość żywności prozdrowotnej, biorąc pod uwagę wyniki analizy laboratoryjnej wybranych parametrów, na przestrzeni ostatnich dwóch lat utrzymuje się na tym samym, zadowalającym poziomie.

- 4) Jakość żywienia zbiorowego zamkniętego, biorąc pod uwagę ocenione jadłospisy, utrzymuje się na zadowalającym poziomie. W 2021 r. i 2022 r. nie kwestionowano pobranych do oceny jakościowej i ilościowej jadłospisów.
- 5) Procent zakładów posiadających wdrożone zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP, w porównaniu do roku poprzedniego, utrzymuje się na podobnym wysokim poziomie.
- 6) Na podstawie wniosków wynikających z analizy oceny stanu sanitarnego powiatu za 2022 r. stwierdzono, że zasadnicze przedsięwzięcia zaplanowane do realizacji w roku 2022, ujęte w planie PSSE, a wynikające z wytycznych WSSE zostały zrealizowane.
- 7) Podejmowane i realizowane przedsięwzięcia miały istotny wpływ na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności.
- 8) Analiza nieprawidłowości stwierdzanych w ostatnich latach wykazała, iż w obiektach żywnościowo-żywnieniowych wiele uchybień wciąż się powtarza. Aby jakość produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych była właściwa i nie stanowiła zagrożenia zdrowia i życia ludzi konieczna jest kontynuacja działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu wyeliminowania przez przedsiębiorców nieprawidłowości odnotowywanych w zakładach branży spożywczej.

4.9 Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 r. w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

Działalność w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku w 2023 roku będą ukierunkowane na skoordynowanie przedsięwzięć w celu poprawy skuteczności nadzoru nad bezpieczeństwem żywności poprzez:

- kontynuowanie egzekwowania od podmiotów gospodarczych, prowadzących działalność żywnościowo-żywnieniową, wdrażania i utrzymania systemów kontroli wewnętrznej, w tym zasad systemu jakości HACCP, jako podstawowego warunku bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- kontynuowanie działań kontrolnych w zakresie monitorowania jakości zdrowotnej produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, ze szczególnym zwróceniem uwagi na zgodność znakowania z aktualnie obowiązującym prawem żywnościowym;
- dalsze monitorowanie stanu sanitarno-higienicznego oraz jakości żywienia w placówkach oświatowo- wychowawczych;
- intensyfikację działań promocyjnych kierowanych do osób odpowiedzialnych za prawidłowe i racjonalne planowanie żywienia w celu dalszej poprawy jakości sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego;
- realizację zadań wynikających z programu kontroli tematycznych z uwzględnieniem „Wojewódzkiego Programu Kontroli Tematycznych” oraz zadań własnych wynikających z bieżącej sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu.

5. Higiena Pracy

5.1 Warunki sanitarno - higieniczne środowiska pracy

Do zakresu działania pionu Higieny Pracy należy zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy. Zadanie to jest realizowane poprzez prowadzenie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy celem wzmocnienia ochrony zdrowia pracowników przed niekorzystnym oddziaływaniem szkodliwych i uciążliwych czynników występujących w miejscu pracy; zachowanie bezpieczeństwa chemicznego poprzez nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami, produktami kosmetycznymi, produktami biobójczymi, detergentami i prekursorami narkotyków, jak również przeciwdziałanie narkomanii poprzez sprawowanie nadzoru nad ustawowym zakazem wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

W 2022 roku kontynuowano nadzór w zakresie przestrzegania przez przedsiębiorców przepisów prawnych dotyczących czynników biologicznych oraz substancji i mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie (w szczególności w zakładach pogrzebowych), prekursorów narkotyków; substancji, mieszanin, czynników lub procesów o działaniu rakotwórczym lub mutagennym (w szczególności podczas prac związanych z usuwaniem, zabezpieczaniem oraz transportem wyrobów zawierających azbest), produktów kosmetycznych, w szczególności zawierających w swoim składzie substancje zakazane – pirytonian cynku, karboksyaldehyd hydroksyizoheksylo-3-cykloheksenu (HICC lub Lyril) oraz Butylphenyl Methylpropionalu (Lilial), jak również przepisów prawnych określających dopuszczalne normatywy higieniczne czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy.

Prowadzono również nadzór nad stosowaniem oraz wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych pod kątem przestrzegania zakazu stosowania substancji czynnych, które nie mogą wchodzić w skład produktów biobójczych, jak również ważności pozwolenia na obrót produktem biobójczym.

Pod nadzorem Sekcji Higieny PSSE w Ełku znajduje się 235 zakładów zatrudniających 9730 pracowników. Lista zakładów będących w ewidencji jest co roku weryfikowana, a liczba zakładów zmienia się na skutek przekształceń, upadłości bądź tworzenia się nowych jednostek gospodarczych.

Tabela nr 1. Struktura zakładów według wielkości zatrudnienia.

Rok	Liczba zatrudnionych objętych ewidencją	Liczba zakładów w ewidencji				
		Razem rubryki 4-7	zatrudniających pracowników			
			do 9 osób	10-49	50-249	250 i więcej
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
2021	9602	233	120	64	42	7

			(52%)	(27%)	(18%)	(3%)
2022	9730	235	123 (53%)	65 (27%)	40 (17%)	7 (3%)

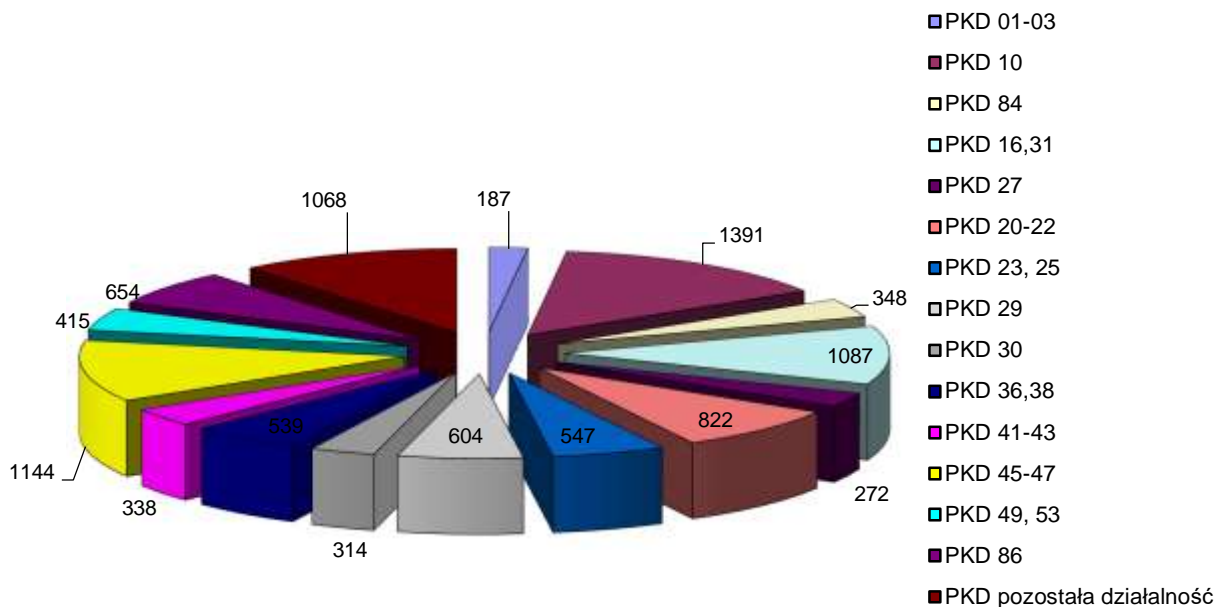
Z danych przedstawionych w tabeli nr 1 wynika, że w powiecie ełckim w strukturze wielkości zakładów przeważają zakłady małe, zatrudniające do 49 pracowników. Stanowią one 80% wszystkich obiektów. Zakłady zatrudniające pracowników w przedziale 50-249 osób stanowią 17%, zaś powyżej 250 pracowników zaledwie 3%.

Największa liczba zakładów w ewidencji występuje w handlu hurtowym i detalicznym (PKD 46-47) – 54 zakłady, sprzedaży i naprawie pojazdów (PKD 45) - 36 zakładów, przy produkcji i pozyskiwaniu drewna (PKD 16 i 31) – 17 zakładów.

Najwyższe zatrudnienie można zaobserwować w przemyśle spożywczym (PKD 10) – 1391 osób, co stanowi 14% ogółu zatrudnionych w zakładach znajdujących się w ewidencji. Drugim działem gospodarki pod względem zatrudnienia w powiecie ełckim jest przemysł drzewny (PKD 16 i 31) – 1087 osób (11%), trzecim – przemysł związany z produkcją wyrobów z gumy i tworzyw sztucznych (PKD 22) – 774 osób (8%).

Strukturę zatrudnienia w poszczególnych branżach zgodnie z PKD – Polską Klasyfikacją Działalności przedstawia poniższy rysunek.

Rys. 1 Struktura zatrudnienia w poszczególnych działach gospodarki



01-03 rolnictwo, leśnictwo, rybolówstwo; 10 produkcja art. spożywczych; 16 i 31 produkcja drewna i wyrobów z drewna; 20 - 22 produkcja wyrobów chemicznych, wyrobów z tworzyw sztucznych i pozostałych surowców niemetalowych; 23-25 produkcja wyrobów z metalu i produkcja maszyn; 27 produkcja urządzeń elektrycznych, 29 produkcja pojazdów mechanicznych; 30- Produkcja pozostałego sprzętu transportowego; 36-38 gospodarka wodno-ściekowa; 41-43 budownictwo; 45-47 handel hurtowy i detaliczny, naprawa pojazdów; 49-53 transport, łączność; 84 administracja publiczna i obrona narodowa; 86 ochrona zdrowia; 8, 11, 14, 17, 18, 28, 32, 35,68, 72, 75, 81, 85, 87, 91, 93, 96 - pozostała działalność.

Wszystkie zewidencjonowane zakłady zostały sklasyfikowane pod względem stopnia zagrożenia. Do grupy I zalicza się zakłady bez zagrożeń zawodowych. Grupę II stanowią zakłady o małym zagrożeniu, w których stwierdza się obecność czynników szkodliwych dla zdrowia. W powiecie ełckim jest to najliczniejsza grupa obiektów. Do grupy III zalicza się zakłady ze stwierdzonymi przekroczeniami NDS i N a także zakłady, w których występują czynniki rakotwórcze lub mutagenne kategorii 1 i 2. Jest to grupa obiektów stanowiąca 22 % liczby wszystkich zakładów objętych ewidencją.

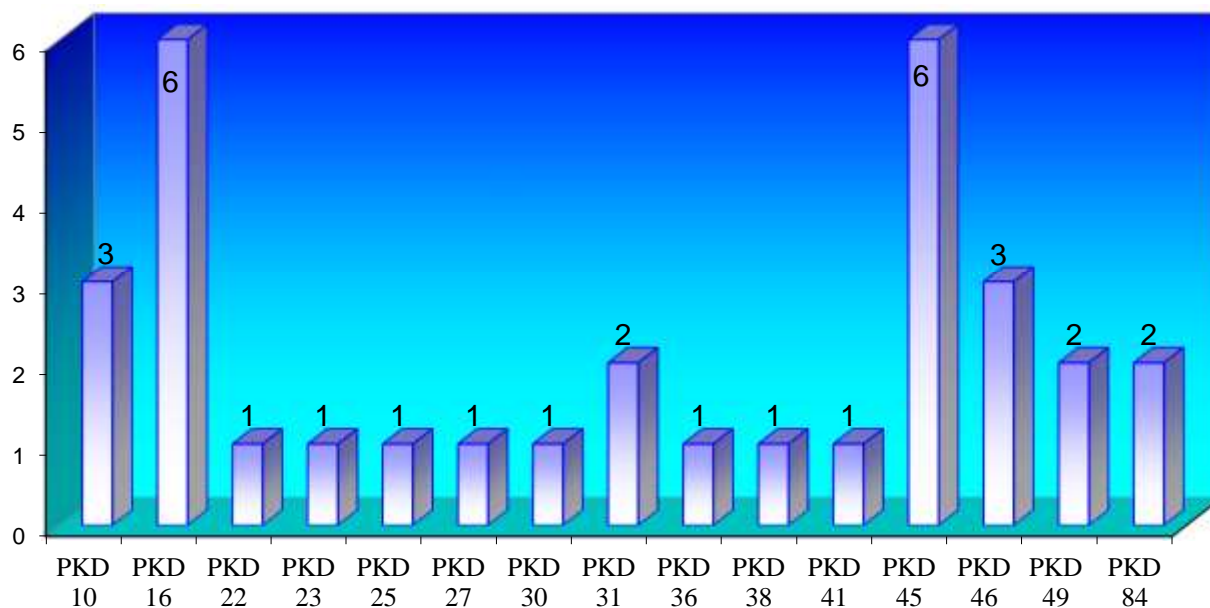
Tabela nr 2. Klasyfikacja zakładów pod względem stopnia zagrożenia.

Rok	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba zakładów w grupie III	% zakładów w grupie III	Liczba zakładów w grupie II	% zakładów w grupie II	Liczba zakładów w grupie I	% zakładów w grupie I
2021	233	29	12,4	157	67,4	47	20,2
2022	235	52	22	136	58	47	20

Podczas działalności kontrolnej niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń stwierdzono w 32 zakładach. W stosunku do wszystkich podmiotów wszczęto postępowanie administracyjne.

Według PKD największa liczba zakładów, w których stwierdzono uchybienia stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń znajduje się w dziale gospodarki (PKD 45) handel hurtowy i detaliczny pojazdami samochodowymi; naprawa pojazdów samochodowych, włączając motocykle oraz (PKD 16) produkcja wyrobów z drewna oraz korka z wyłączeniem mebli – 6 zakładów.

Rys.2 Liczba zakładów, w których stwierdzono uchybienia stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń



W 2022 roku zanotowano poprawę bezpieczeństwa pracy w pomieszczeniach pracy oraz poprawę stanu sanitarnego w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych i w pomieszczeniach pracy w 17 zakładach dla 118 pracowników.

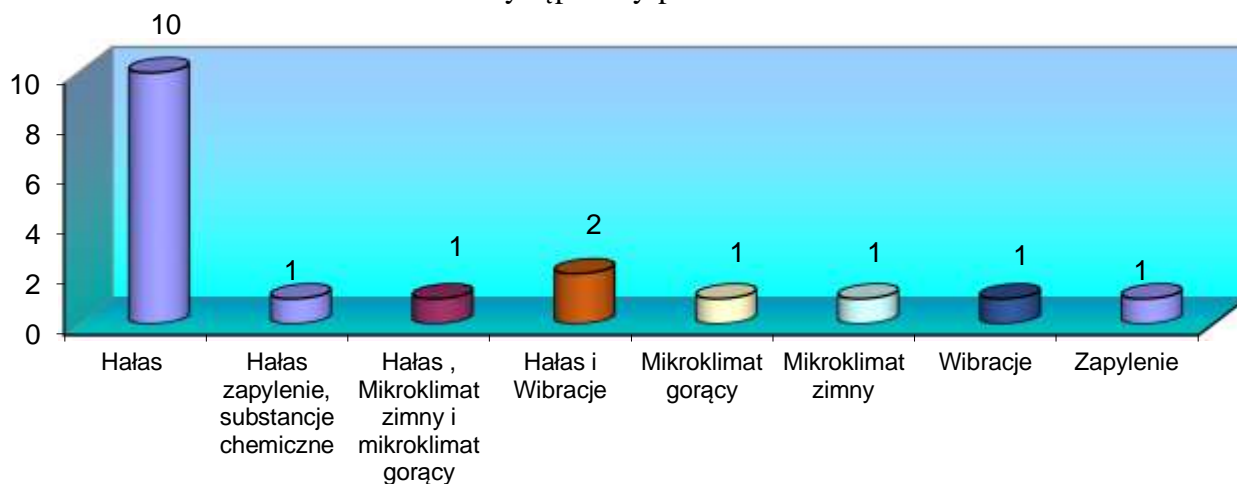
Uzyskano ją poprzez:

- odnowienie pomieszczeń pracy
- zapewnienie odpowiedniego oświetlenia na stanowiskach pracy
- zapewnienie właściwej wentylacji w warsztacie
- wymianę pokrycia dachowego hali produkcyjnej
- remont zaplecza higieniczno-sanitarnego (odnowienie powłok malarskich ścian i sufitów w pomieszczeniach, wyminę wyposażenia, zapewnienie ciepłej wody),
- zapewnienie odzieży roboczej uczniom.

5.2 Ocena środowiska pracy i narażenia zawodowego

Obrazem warunków pracy są wyniki badań czynników szkodliwych dla zdrowia (chemicznych i fizycznych). Przeprowadzone pomiary środowiska pracy wykazały przekroczenia wartości dopuszczalnych w 18 zakładach. Grupy czynników, w których stwierdzono ponadnormatywne wartości to: hałas, wibracja, mikroklimat zimny, mikroklimat gorący, substancje chemiczne oraz zapylenie.

Rys.3 Liczba zakładów pracy, w których na koniec 2022 roku występowały przekroczenia NDS/N



W 10 zakładach stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (w tym jeden zakład posiadał przekroczenia najwyższego dopuszczalnego hałasu ultradźwiękowego); w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenie norm hałasu, mikroklimatu zimnego i mikroklimatu gorącego; w 1 zakładzie przekroczenia norm hałasu, najwyższego dopuszczalnego stężenia zapylenia i najwyższego dopuszczalnego stężenia substancji chemicznych oraz w 2 zakładach stwierdzono przekroczenie norm hałasu i wibracji.

Ponadto w 1 zakładzie stwierdzono przekroczenie norm drgań; w 1 zakładzie stwierdzono mikroklimat gorący; w 1 zakładzie – mikroklimat zimny oraz w 1 zakładzie przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia zapylenia.

Największa liczba zakładów z przekroczeniami normatywów higienicznych występuje w przemyśle spożywczym (PKD 10) oraz PKD 42 – roboty związane z budową dróg kołowych i szynowych.

Tabela nr 3. Struktura narażenia na poszczególne czynniki szkodliwe dla zdrowia w zakładach, w których stwierdzono przekroczenia wartości dopuszczalnych w środowisku pracy.

Rok	Liczba zakładów w ewidencji	Liczba osób zatrudnionych	Liczba osób narażonych (Σ rubryk od 5 do 11)	Liczba pracowników narażonych na						
				hałas	mikroklimat gorący	mikroklimat zimny	Hałas i wibracje	wibracje	zapylenie	substancje chemiczne
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2021	233	9602	237	214	5	7	1	10	-	-
%			2,47	2,23	0,052	0,073	0,01	0,1	-	-
2022	235	9730	567	230	53	163	1	11	8	201
%			5,82%	2,36%	0,55%	1,68%	0,01%	0,11%	0,08%	1,03%

Z powyższego zestawienia wynika, że największa liczba osób pracuje w narażeniu na hałas – 2,36 % ogółu zatrudnionych.

Stałym dążeniem pracowników pionu higieny pracy oraz pracodawców jest ograniczanie i minimalizowanie zagrożeń występujących w środowisku pracy dostępnymi rozwiązaniami technicznymi.

W 2022 roku w ramach ograniczania zagrożeń w zakładach pracy w 5 podmiotach gospodarczych uzyskano znaczne obniżenie natężenia hałasu na stanowiskach pracy. Poprawę warunków pracy uzyskano poprzez: montaż ekranów pochłaniających hałas pomiędzy stanowiskami pracy, wyciszenie form do produkcji skrzynek poprzez podklejenie ich gumowymi podkładkami, ograniczenie czasu przebywania pracowników w strefie przekroczenia norm hałasu, wprowadzenie dodatkowych przerw w pracy i rotacji pracowników.

Liczba osób, którym poprawiono warunki pracy w zakresie wyeliminowania przekroczeń normatywów higienicznych hałasu na stanowiskach pracy lub obniżenia natężenia hałasu do możliwie najniższego poziomu to 33 osoby.

Do zakładów o szczególnym zagrożeniu należą zakłady, które w bieżącym roku wykazały swoich pracowników jako narażonych na substancje, mieszaniny, czynniki lub procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym kategorii 1 i 2, bądź takie, w których czynniki szkodliwe przekraczają więcej niż pięciokrotnie wartości Najwyższego Dopuszczalnego Stężenia lub Najwyższego Dopuszczalnego Natężenia.

W porównaniu z rokiem 2021 liczba zakładów o szczególnym zagrożeniu zwiększyła się o 5 zakładów.

Wśród zakładów o szczególnym zagrożeniu w 2022 roku znajduje się:

- jeden zakład, w którym stwierdzono wyłącznie duże przekroczenie najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu na stanowiskach pracy.
- dwa zakłady, w których stwierdzono duże przekroczenie najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu na stanowiskach pracy oraz prace związane z narażeniem na czynniki o działaniu rakotwórczym.

Pozostałe zakłady zatrudniają pracowników wyłącznie w narażeniu na czynniki rakotwórcze. Należą do nich:

- zakłady wykonujące prace polegające na usuwaniu i transporcie elementów zawierających azbest z budynków mieszkalnych;
- 1 zakład, w którym pracownicy zatrudnieni są w narażeniu na działanie substancji chemicznych – fenoloftaleiny, wykonują prace związane z narażeniem na pył drewna oraz prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną;
- 1 zakład, w którym pracownicy zatrudnieni są w narażeniu na działanie substancji chemicznych wykorzystywanych do analiz laboratoryjnych (fenoloftaleina, dichromian (VI) potasu, kadm) oraz wykonują prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną;
- 18 zakładów prowadzących działalność związaną z obróbką drewna;
- 1 podmiot zatrudniający pracowników w narażeniu na działanie WWA (tj. wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych) obecne w sadzy węglowej, smołach węglowych i pakietach węglowych (pracownicy zatrudnieni w narażeniu na ww. procesy zajmują się kontrolą i czyszczeniem przewodów kominowych.);
- 1 zakład opieki zdrowotnej wykorzystujący do sterylizacji tlenek etylenu oraz formaldehyd wykorzystywany do utrwalania i zalewania wycinków histopatologicznych 10% roztworem formaliny oraz do sporządzania roztworu roboczego 10% formaliny z roztworu 37% formaldehydu oraz występuje narażenie na promieniowanie jonizujące;
- 1 zakład, w którym występuje wyłącznie narażenie na promieniowanie jonizujące;
- zakładów, w których pracownicy zatrudnieni są w narażeniu na spaliny emitowane z silników Diesla;

- 1 zakład, w których pracownicy wykonują prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną;
- 2 zakłady, w których pracownicy narażeni są na mieszaninę chemiczną o działaniu rakotwórczym – etylinę 95.

Tabela nr 4. Czynniki rakotwórcze lub mutagenne kategorii 1 i 2 oraz promieniowanie jonizujące występujące w nadzorowanych zakładach.

Lp.	Substancje, mieszaniny, czynniki i procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym	Liczba osób zatrudnionych w kontakcie lub w narażeniu	Liczba zakładów
1.	Tlenek etylenu/ formaldehyd/ promieniowanie jonizujące	6/88/52	1
2.	Etylina 95	49	2
3.	Azbest	7	3
4.	Dichromian (VI) potasu, Kadm, Fenoloftaleina	2	1
	Prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną	16	
5.	Prace związane z narażeniem na pył drewna	274	20
6.	Prace związane z narażeniem na pył drewna	410	
	Prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną	144	1
	Fenoloftaleina	2	
7.	Procesy technologiczne związane z narażeniem na działanie WWA	5	1
8.	Prace związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną	23	1
9.	Prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla	48	5
Czynniki fizyczne			
1.	Promieniowanie jonizujące	5	1

W 2022 roku stwierdzono 36 podmiotów, w których występują czynniki rakotwórcze takie jak: dichromian (VI) potasu, tlenek etylenu, formaldehyd, kadm, fenoloftaleina, etylina 95, prace w narażeniu na włókna azbestu, prace związane z narażeniem na pył drewna, prace

związane z narażeniem na krzemionkę krystaliczną powstającą w trakcie pracy, prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla oraz procesy technologiczne związane z narażeniem na działanie WWA (tj. wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych).

Wzrost liczby zakładów, w których występują czynniki lub procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym związany jest nowelizacją Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012 r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i wprowadzeniem do wykazu czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym nowych procesów tj.: prac związanych z narażeniem na pył drewna, prac związanych z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy oraz prac związanych z narażeniem pracowników na spaliny emitowane z silników Diesla.

Na substancje, mieszaniny, czynniki i procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym narażonych jest 1074 pracowników. W narażeniu na promieniowanie jonizujące pracuje 57 osób w 2 zakładach opieki zdrowotnej.

SUBSTANCJE I MIESZANINY CHEMICZNE

Na terenie powiatu ełckiego 30 podmiotów gospodarczych wprowadza do obrotu substancje i mieszaniny chemiczne, w tym 29 dystrybutorów (sklepy wielkopowierzchniowe, hurtownie chemiczne, małe hurtownie chemiczne – przemysłowe, stacje paliw, sklepy motoryzacyjne) oraz jeden zakład tj.: Esti Polymer Sp.j. będący producentem mieszanin chemicznych.

Przedsiębiorstwo Esti Polymer Sp.j. zajmuje się produkcją granulatów z polichlorku winylu wykorzystywanych do produkcji opon i izolacji kabli i przewodów elektrycznych; do produkcji paneli, listew, rur. W procesie produkcyjnym granulatów zastosowano zamienniki ftalanu-bis-2-etyloheksylu, do których należą m.in. tereftalan 2 – etyloheksylu, ftalan 2 – propyloheptylu oraz ftalan diizononylu, które nie są klasyfikowane jako stwarzające zagrożenie. Zakład opracował karty charakterystyk na produkowane granulaty PCV.

Wśród dystrybutorów substancji i mieszanin chemicznych są m.in. dwa duże sklepy posiadające bogaty asortyment oferowanych chemikaliów. Odbiorcami produktów chemicznych są zarówno klienci indywidualni, jak i zakłady pracy. Hurtownie posiadają karty charakterystyk substancji niebezpiecznej i mieszaniny niebezpiecznej na wprowadzane do obrotu chemikalia. Karty charakterystyk przekazywane są użytkownikom profesjonalnym wraz ze sprzedawanymi produktami chemicznymi. Pozostali dystrybutorzy to małe przedsiębiorstwa zajmujące się handlem mieszaninami chemicznymi.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych przeprowadzono 9 kontroli. Podczas nadzoru w 2 hurtowniach stwierdzono niezgodne z prawem oznakowanie mieszanin chemicznych. Przedsiębiorcy przekazali do utylizacji zakwestionowane mieszaniny chemiczne.

Podczas nadzoru nad substancjami i mieszaninami chemicznymi zewidencjonowano 137 podmiotów stosujących chemikalia. Przeprowadzono 46 kontroli w zakresie stosowania produktów chemicznych, wystawiono 14 decyzji administracyjnych.

Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak oceny ryzyka zawodowego uwzględniającej narażenie pracowników na czynniki chemiczne stwarzające zagrożenie, bądź niewłaściwą ocenę ryzyka w 9 zakładach
- brak kart charakterystyk na mieszaniny chemiczne stwarzające zagrożenie stosowane przez pracowników w 14 zakładach
- brak opracowanej instrukcji bezpiecznej pracy z substancjami i mieszaninami chemicznymi, stwarzającymi zagrożenie, stosowanymi w działalności zawodowej w 8 zakładach
- brak wykazu substancji i mieszanin chemicznych stwarzających zagrożenie stosowanych w działalności zawodowej w 11 zakładach.
- brak znaku graficznego na zbiorniku służącym do przechowywania mieszaniny stwarzającej zagrożenie w 1 zakładzie
- niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin w 3 zakładach, dotyczące 6 produktów chemicznych

Pracownicy pionu higieny pracy informowali przedsiębiorców o zmianach w przepisach dotyczących znakowania i klasyfikacji substancji i mieszanin chemicznych wynikających z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. (CLP), jak również udzielali konsultacji w zakresie poprawności kart charakterystyki substancji bądź mieszaniny niebezpiecznej oraz poprawności oznakowania opakowań.

PRODUKTY BIOBÓJCZE

Na terenie powiatu ełckiego 19 podmiotów gospodarczych wprowadza do obrotu produkty biobójcze oraz 41 podmiotów gospodarczych stosujących produkty biobójcze.

W ramach nadzoru nad wprowadzeniem do obrotu produktów biobójczych w 2022 r. przeprowadzono 11 kontroli. W zakresie stosowania produktów biobójczych przeprowadzono 7 kontroli.

W jednym podmiocie gospodarczym stwierdzono produkty biobójcze, które nie posiadały ważnego pozwolenia na obrót produktem biobójczym. Podczas kontroli przedsiębiorca usunął z półek oraz zabezpieczył zakwestionowany asortyment chemiczny a następnie przekazał produkty do utylizacji.

Nie wystawiono decyzji nakazującej wycofanie z obrotu produktów biobójczych.

DETERGENTY

W 2022 roku nie prowadzono kontroli w zakresie nadzoru nad detergentami.

PREKURSORY NARKOTYKÓW

Na terenie powiatu ełckiego nie występują producenci, importerzy ani eksporterzy prekursorów. Siedem podmiotów gospodarczych zajmuje się wprowadzeniem do obrotu prekursorów kategorii 2 i 3.

- Nadmanganianu potasu, będący prekursorem kategorii 2B, sprzedawany jest przez Hurtownię Leków i Sprzętu Weterynaryjnego „DOWET” w Ełku oraz Przychodnię Weterynaryjną Andrzej Wiszowaty w Prostkach
- Aceton będący prekursorem kategorii 3 sprzedawany jest przez 5 podmiotów gospodarczych (sklep wielkopowierzchniowy, hurtownie i sklepy detaliczne).
- Toluen będący prekursorem kategorii 3 sprzedawany jest przez 2 hurtownie
- Kwas solny będący prekursorem kategorii 3 sprzedawany jest przez 1 hurtownię

Hurtownia Leków i Sprzętu Weterynaryjnego „DOWET” wyznaczyła funkcjonariusza odpowiedzialnego za handel substancjami sklasyfikowanymi, a jego dane przekazano PPIS w Ełku. W 2016 roku zakład zarejestrował działalność związaną ze sprzedażą nadmanganianu potasu - prekursora kat. 2B u Inspektora do spraw Substancji Chemicznych. Zakład przesłał PPIS w Ełku informację dotyczącą rocznego obrotu nadmanganianem potasu.

Do każdej transakcji (pojedynczej lub złożonej) w zakresie obrotu ww. prekursorem narkotyków pobierane są od podmiotów kupujących deklaracje dotyczące specjalnego zastosowania substancji sklasyfikowanych w kategorii I lub II. Raz w miesiącu przygotowywane (drukowane) jest zestawienie obejmujące przychód i rozchód KMnO_4 .

Na terenie powiatu zewidencjonowano 15 podmiotów stosujących prekursory narkotyków.

- Nadmanganian potasu – prekursor kategorii 2B stosowany jest w podczyszczalni zakładu do reakcji utleniania ścieków,
- Aceton i Toluen – prekursory kategorii 3 wykorzystywane są do usuwania zanieczyszczeń z różnych powierzchni
- Kwas siarkowy stężony – prekursor kategorii 3 wykorzystywany jest do uzdatniania wody, zakwaszania ścieków, mineralizacji próbek ścieków, przygotowywania odczynników i badania próbek wody i ścieków
- Kwas solny – prekursor kategorii 3 stosowany jest do wykonywania analiz laboratoryjnych ścieków oraz wykonywania analiz laboratoryjnych emulsji asfaltowych

W ramach nadzoru nad prekursorami przeprowadzono 10 kontroli sanitarnych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 roku nie prowadzono przywozu, ani wywozu prekursorów narkotyków z i do krajów państw trzecich.

KOSMETYKI

Na terenie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ełku nie występują producenci, ani podmioty konfekcjonujące produkty kosmetyczne.

W 2022r. podczas nadzoru nad warunkami obrotu produktami kosmetycznymi przeprowadzono siedem kontroli sanitarnych w podmiotach gospodarczych zajmujących się obrotem produktami kosmetycznymi. Ocenie poddano prawidłowość oznakowania oraz skład wybranego asortymentu produktów kosmetycznych w zakresie obecności składników, m.in. karboksyaldehydu hydroksyizoheksylo-3-cykloheksenu (HICC lub Lyril), Butylphenyl Methylpropionalu (Lilial), nadtlenu wodoru oraz pirytonianu cynku.

Podczas kontroli stwierdzono, że oferowane w sprzedaży produkty do wybielania zębów nie zawierały nadtlenu wodoru.

Spłukiwane i niespłukiwane produkty kosmetyczne poddane ocenie nie zawierały w składzie pirytonianu cynku.

W jednym podmiocie gospodarczym, w składzie produktu kosmetycznego, pn. Chusteczki kosmetyczne antybakteryjne Plak na bazie alkoholu 70%, dystrybutor: PPH „PARYS” Sp. z o.o., ul. A. Walentynowicz 1, 20-328 Lublin stwierdzono zawartość składnika Butylphenyl Methylpropional (Lilial). Nieprawidłowości ujęto w protokole kontroli a następnie wystawiono decyzję nakazującą wycofanie ww. produktu kosmetycznego z obrotu.

Podczas kontroli w obrocie nie stwierdzono zakwestionowanego ze względu na zawartość fluorku sodu produktu kosmetycznego – „Bio Madent Wybielającej pasty do zębów z węglem drzewnym z bambusa” o numerze partii 03 2025 197, ani zgłoszonych w systemie RAPEX nr A12/01175/22, A12/01183/22 i A 12/01198/22 perfum marki Al. Haramain.

W 2022 roku nie pobierano próbek kosmetyków do badań laboratoryjnych.

Nie wystawiano mandatów karnych.

STOSOWANIE I DYSTRYBUCJA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN

Dystrybucję środków ochrony roślin prowadzi 8 podmiotów posiadających koncesję. W kontakcie ze ŚOR pracuje 16 osób. Sprzedażą ŚOR w większości punktów zajmują się sami właściciele. Na terenie powiatu ełckiego nie występują producenci pestycydów.

W 2022 r. przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w zakresie nadzoru nad środkami ochrony roślin. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Cztery gospodarstwa rolne wielkoobszarowe wykonują zabiegi chemizacyjne z wykorzystaniem środków ochrony roślin. Pracownicy wchodzący w skład brygad posiadają odpowiednie przeszkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy przy stosowaniu środków ochrony roślin oraz są wyposażeni w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

NARAŻENIE NA SZKODLIWE CZYNNIKI BIOLOGICZNE

Podczas nadzoru nad warunkami pracy osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne przeprowadzono 18 kontroli w 16 zakładach. W trakcie nadzoru bieżącego w 5 zakładach stwierdzono nieprawidłowości dotyczące:

- braku rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3
- braku rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych
- niewłaściwe sporządzonej oceny ryzyka zawodowego w zakresie czynników biologicznych
- niezapewnienia środka do dezynfekcji środków ochrony indywidualnej, wyposażenia oraz powierzchni, które miały kontakt z materiałem biologicznym

W 2022 roku wystawiono cztery decyzje administracyjne dotyczące czynników biologicznych.

W 2022 roku dwa podmioty przekazały Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Ełku informację o użyciu czynnika biologicznego w środowisku pracy (przedsiębiorstwo zajmujące się gospodarką ściekami oraz laboratorium PSSE w Ełku).

We wszystkich skontrolowanych w 2022 r. zakładach pracuje 1069 osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne, w tym 984 osób pracuje w narażeniu na szkodliwe czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 2 grupy zagrożenia oraz 319 osób narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne należące do 3 grupy zagrożenia.

W ewidencji obiektów nadzorowanych najliczniejszymi grupami wg. PKD pod względem liczby osób narażonych na czynniki biologiczne są: ochrona zdrowia (PKD 86) i branża spożywcza (PKD – 10).

5.3 Choroby zawodowe

W 2022 roku wydano tylko jedną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej z poz. 6 wykazu chorób zawodowych, tj. astmę oskrzelową oraz jedną decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej – pozycja 19.6 wykazu „Przewlekłe choroby układu ruchu wywołane sposobem wykonywania pracy: zmęczeniowe złamanie kości”.

Tabela 6. Choroby zawodowe

Poz. z wykazu chorób zawodowych	Nazwa jednostki chorobowej	Czynniki etiologiczne	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2021 r.	Liczba stwierdzonych chorób zawodowych w 2022 r.
6	Astma oskrzelowa	Czynniki drażniące i alergizujące pochodzenia roślinnego	-	1

20.1	Przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: Zespół cieśni w obrębie nadgarstka	Nadmierne obciążenie narządu ruchu tj. kończyn górnych, praca powtarzalna, monotypowa	3	-
26	Choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa Borelioza	Krętek Borrelia	3	-
Razem			6	1

W porównaniu z rokiem 2021 liczba stwierdzonych chorób zawodowych zmniejszyła się z 6 do 1. Stwierdzone choroby zawodowe nie miały związku z przekroczeniami NDS i NDN czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. Nie wydawano decyzji dotyczących narażenia na wirus SARS-CoV-2.

Stwierdzona w 2022 r. choroba zawodowa występuje w PKD 01 – rolnictwo.

5.4 Działalność kontrolno – represyjna

Nadzorem sanitarnym objęto 235 obiektów. W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono 87 kontroli w 64 zakładach, wystawiono 224 nakazy w 52 decyzjach, w tym 28 decyzji dotyczyło poprawy warunków pracy.

- liczba decyzji administracyjnych – 36 oraz 1 decyzja dotycząca wycofania z obrotu kosmetyku
- liczba decyzji zmieniających termin decyzji - 9
- liczba decyzji o umorzeniu postępowania administracyjnego – 6
- liczba decyzji o wygaśnięciu decyzji – 2

W 2022 r. wystawiono 9 upomnień, 1 tytuł wykonawczy oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny na kwotę 1000 zł. Grzywna została umorzona po stwierdzeniu, że podmiot gospodarczy wykonał obowiązki nałożone decyzją administracyjną.

Wystawiono dwa postanowienia o umorzeniu postępowania egzekucyjnego oraz jedno postanowienie o umorzeniu grzywny. Na przedsiębiorców nie nakładano mandatów karnych.

Nakazy występujące w decyzjach administracyjnych najczęściej dotyczyły:

- niewłaściwego stanu sanitarno – technicznego ścian, sufitów, posadzek oraz wyposażenia w pomieszczeniach pracy i pomieszczeniach socjalno-sanitarnych – 86 nakazów
- braku lub nieaktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia – 34 nakazy

- braku lub niewłaściwie prowadzonego rejestru badań i pomiarów czynników szkodliwych – 7 nakazów
- obniżenia stężeń lub natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy oraz braku programu działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na przekroczenia wartości NDN/NDS na stanowiskach pracy – 8 nakazów
- braku lub niewłaściwie sporządzonej oceny ryzyka zawodowego – 15 nakazów
- niespełnienia obowiązków wynikających z przepisów dotyczących substancji i mieszanin chemicznych m.in.: brak spisu niebezpiecznych substancji i mieszanin chemicznych stosowanych w zakładzie, brak krat charakterystyk, brak instrukcji bezpiecznej pracy z chemikaliami, brak znaku graficznego na zbiorniku służącym do przechowywania mieszaniny stwarzającej zagrożenie, niezgodne z prawem oznakowanie substancji chemicznych i ich mieszanin, nieuwzględnianie w ocenie ryzyka zawodowego narażenia pracowników na szkodliwe czynniki chemiczne występujące w miejscu pracy – 36 nakazów
- braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z czynnikiem o działaniu rakotwórczym – 5 nakazów
- braku rejestru pracowników narażonych na działanie czynnika rakotwórczego – 6 nakazów
- przekazania Warmińsko-Mazurskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 4 nakazy
- poinformowania pracowników o narażeniu na proces technologiczny o działaniu rakotwórczym lub mutagennym – 6 nakazów
- przedstawienia aktualnych zaświadczeń ze szkoleń z zakresu bhp pracowników – 7 nakazów
- braku rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego zakwalifikowanego do grupy 3 – 1 nakaz
- brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych – 2 nakazy
- zapewnienia środka do dezynfekcji środków ochrony indywidualnej, wyposażenia oraz powierzchni, które miały kontakt z materiałem biologicznym – 1 nakaz
- zapewnienia uczniom odzieży roboczej oraz środków ochrony indywidualnej słuchu – 2 nakazy

W zakładach po stwierdzeniu nieprawidłowości wystawiono 52 decyzje administracyjne. W części zakładów pracy stwierdzane usterki nie wymagały długiego czasu realizacji a zakład deklarował szybkie wykonanie, wobec powyższego nie były wystawiane decyzje administracyjne. Zalecenia sprawdzano po otrzymaniu od przedsiębiorcy powiadomienia o usunięciu nieprawidłowości ujętych w protokole kontroli.

W 2022 roku pracownicy Sekcji Higieny Pracy przeprowadzili jedną kontrolę wspólnie z Sekcją Epidemiologii w jednym podmiocie, będącą konsekwencją złożenia w PSSE w Ełku

wniosku z prośbą o podjęcie interwencji w sprawie nieprzestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów, w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19.

Pracownicy pionu higieny pracy, podczas sprawowania bieżącego nadzoru w zakładach pracy dbali o podniesienie poziomu świadomości pracodawców oraz pracowników w zakresie zagrożeń występujących w środowisku pracy, w szczególności dotyczących narażenia na czynniki rakotwórcze, jak również informowali przedsiębiorców o wymaganiach, jakie należy spełnić w zakładzie pracy w celu zminimalizowania ryzyka rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV – 2.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku umieszczono numer telefonu alarmowego dla obywateli oraz link do strony internetowej, na której znajdują się odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania dotyczące epidemii koronawirusa w Polsce.

Umieszczono również odnośniki do stron internetowych, na których można znaleźć informacje dotyczące kampanii informacyjnej prowadzonej we wszystkich państwach Unii Europejskiej w latach 2020-2022 „Zdrowe i bezpieczne miejsce pracy. Dźwigaj z głową”, jak również informacje o radonie i linki do materiałów edukacyjno-informacyjnych dotyczących zagadnień związanych z narażeniem na radon w budynkach, lokalach, pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi.

W mediach społecznościowych (Facebook) na bieżąco publikowane są materiały edukacyjne dotyczące różnych dziedzin życia i pracy.

W 2022 roku kontynuowano nadzór nad przestrzeganiem zakazu palenia tytoniu w zakładach pracy oraz informowano pracodawców, pracowników i przedstawicieli służby BHP o szkodliwościach dla zdrowia wynikających z używania tytoniu oraz konsekwencjach prawnych wynikających z nieutworzenia miejsca pracy wolnego od dymu tytoniowego.

Sekcja higieny pracy PSSE w Ełku stale współpracuje z pracownikami Państwowej Inspekcji Pracy w zakresie wymiany informacji dotyczącej podmiotów gospodarczych, w których występuje narażenie na substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy.

NADZÓR NAD ŚRODKAMI ZASTĘPCZYMI I NOWYMI SUBSTANCJAMI PSYCHOAKTYWNYMI

Na terenie powiatu ełckiego w 2022 roku nie stwierdzono podmiotów wprowadzających do obrotu środki zastępcze, ani nowe substancje psychoaktywne.

W 2022 r. kontynuowano współpracę z jednostkami służby zdrowia z Ełku w zakresie powiadamiania PPIS w Ełku o każdej interwencji medycznej osób, co do których zachodziło podejrzenie zatrucia środkami zastępczymi.

Do PSSE w Ełku nie wpłynęły powiadomienia informujące o zatruciach, których przyczyną mogło być spożycie środków zastępczych (nowych substancji psychoaktywnych).

W 2022 roku nie przeprowadzono kontroli w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi, nie prowadzono również postępowania administracyjnego.

Na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku umieszczono również odnośniki do stron internetowych, na których można znaleźć informacje dotyczące środków zastępczych.

5.5 Pisma z wnioskami kierowane do urzędów i instytucji, zakładów pracy

W roku 2022 nie było pism z wnioskami kierowanymi do urzędów i instytucji, zakładów pracy.

5.6 Wnioski ze sprawowanego nadzoru

1. Skuteczne egzekwowanie od pracodawców obniżenia poziomu stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia przekraczających wartości dopuszczalne spowodowało poprawę warunków pracy w zakresie przekroczeń normatywów w 5 zakładach. Liczba osób, którym poprawiono warunki pracy w zakresie przekroczeń normatywów higienicznych to 33 osoby.
2. Poprawę bezpieczeństwa pracy w pomieszczeniach pracy oraz poprawę stanu sanitarnego w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych i w pomieszczeniach pracy wyegzekwowano w 17 zakładach dla 118 pracowników.
3. W porównaniu z rokiem 2021 liczba stwierdzonych chorób zawodowych zmniejszyła się 6 do 1. Stwierdzone choroby zawodowe nie miały związku z przekroczeniami NDS i NDN czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy. Nie wydawano decyzji dotyczących narażenia na wirus SARS-CoV-2. Stwierdzona w 2022 r. choroba zawodowa występuje w PKD 01 – rolnictwo.
4. W porównaniu z rokiem 2021 liczba zakładów, w których występują czynniki rakotwórcze zwiększyła się do 36 zakładów. Na substancje, mieszaniny, czynniki i procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym narażonych jest 1074 pracowników oraz 57 osób na promieniowanie jonizujące.

Wzrost liczby zakładów, w których występują czynniki lub procesy o działaniu rakotwórczym lub mutagennym związany jest nowelizacją Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 24 lipca 2012r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy i wprowadzeniem do wykazu czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym nowych procesów technologicznych tj.: prac związanych z narażeniem na pył drewna, prac związanych z narażeniem na krzemionkę krystaliczną - frakcję respirabilną powstającą w trakcie pracy oraz prac związanych z narażeniem pracowników na spaliny emitowane z silników Diesla.

5. Podczas nadzoru nad warunkami obrotu produktami kosmetycznymi wycofano obrotu jeden produkt kosmetyczny zawierający w składzie substancję niedozwoloną – lilial.
6. Pracownicy pionu higieny pracy, podczas sprawowania bieżącego nadzoru w zakładach pracy informowali przedsiębiorców o wymaganiach, jakie należy spełnić w zakładzie pracy w celu zminimalizowania ryzyka rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV – 2. Prowadzono zarówno poradnictwo dotyczące wytycznych zdrowotnych Ministerstwa Zdrowia oraz Głównego Inspektoratu Sanitarnego w zakresie właściwego organizowania procesu pracy, stanowisk pracy i zabezpieczeń pracowników w czasie pandemii koronawirusa na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
7. Podczas działalności nadzorowej zaobserwowano znaczną poprawę jakości merytorycznej kart charakterystyk opracowywanych i dostarczanych przez producentów chemikaliów, co skutkuje podniesieniem poziomu wiedzy na temat szkodliwości środków chemicznych stosowanych w zakładach pracy.
8. Na terenie powiatu ełckiego w 2022 roku nie stwierdzono podmiotów wprowadzających do obrotu środki zastępcze, ani nowe substancje psychoaktywne.
9. Do PSSE w Ełku nie wpłynęły powiadomienia informujące o zatruciach, których przyczyną mogło być spożycie środków zastępczych (nowych substancji psychoaktywnych).

5.7 Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 roku w zakresie Higieny Pracy

Działania Pionu Higieny Pracy będą zmierzały do:

- zwiększenia skuteczności podejmowanych działań w celu uzyskania zgodności warunków pracy z przepisami prawnymi, w szczególności określającymi dopuszczalne normatywy higieniczne czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy
- kontynuacji nadzoru nad prekursorami narkotyków kat. 2 i 3
- wzmożonego nadzoru nad wytwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych
- wzmożonego nadzoru na produktami biobójczymi należącymi do grupy produktowej 18 (insektycydy) i 19 (atraktanty i repelenty)
- realizacji zharmonizowanego projektu REF - 11, dotyczącego kontroli kart charakterystyki
- kontynuacji nadzoru nad zakładami pracy, w których występują substancje, mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy
- kontynuacji nadzoru nad przestrzeganiem przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas prac związanych z usuwaniem, bądź zabezpieczeniem wyrobów zawierających azbest
- kontynuacji nadzoru nad wytwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych

5. Higiena Dzieci i Młodzieży

6.1. Zakres sprawowanego nadzoru.

Higiena Dzieci i Młodzieży sprawuje bieżący nadzór nad stanem sanitarno-technicznym placówek nauczania i wychowania oraz wypoczynku letniego i zimowego na terenie miasta Ełk oraz gmin Ełk, Kalinowo, Prostki, Stare Juchy.

Środowisko szkolne ocenia się pod względem:

- higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i innych placówkach oświatowo-wychowawczych,
- prawidłowości oświetlenia pomieszczeń do nauki,
- przestrzegania zasad higieny pracy umysłowej ucznia.

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym zakresie ma na celu zapewnienie optymalnych warunków pracy oraz wypoczynku dzieci i młodzieży.

6.2 Działalność kontrolno-represyjna

Na terenie powiatu ełckiego w **2022r.** ogółem działalność prowadziło **239** placówek w tym: **95 placówek stałych, 144 sezonowych, t.j. 120** turnusów letniego wypoczynku dzieci i młodzieży i **24** turnusy zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży

Bieżącym nadzorem sanitarnym:

- objęto **130** placówek, w tym:
 - **70** placówek stałych,
 - **60** placówek wypoczynku dzieci i młodzieży (**54** turnusy letniego i **6** turnusów zimowego wypoczynku),
- przeprowadzono ogółem **160** kontroli sanitarnych,
- wydano – **19** decyzji administracyjnych (w tym 5 zmieniających termin wykonania),
- wystawiono 1 upomnienie,
- nie nałożono mandatów karnych.

6.3 Stan sanitarno-techniczny szkół i innych placówek oświatowo-wychowawczych.

Rodzaj placówek	Liczba placówek objętych ewidencją (stan na koniec roku sprawozdawczego)	Liczba przeprowadzonych kontroli placówek	Liczba dzieci i młodzieży w skontrolowanych placówkach	Budynki			
				nieprzystosowane	w złym stanie		
					Zarówno technicznym oraz porządku i czystości	tylko technicznym	tylko porządku i czystości
Kluby Dziecięce	1	1	15	-	-	-	-
Żłobki publiczne	2	2	226		-		

Żłobki niepubliczne	5	3	100	-	-	-	-
Przedszkola publiczne	13	11	1546	-	-	-	-
Przedszkola niepubliczne	18	17	974	-	-	-	-
Inne formy wychowania przedszkolnego publiczne	2	2	38	-	-	-	-
Inne formy wychowania przedszkolnego niepubliczne	2	1	11	-	-	-	-
Szkoły podstawowe publiczne	17	14	3912	-	-	-	-
Szkoły podstawowe niepubliczne	1	1	73	-	-	-	-
Licea ogólnokształcące	1	1	567	-	-	-	-
Technika	1			-	-	-	-
Branżowe szkoły I i II stopnia				-	-	-	-
Szkoły specjalne				-	-	-	-
Zespoły szkół	10	7	3213	-	-	-	-
Szkoły policealne	1			-	-	-	-
Warsztaty szkolne	1	1	333	-	-	-	-
Bursy i internaty	1	1	440	-	-	-	-
Specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze	1	1	123	-	-	-	-
Placówki opiekuńczo-wychowawcze	5	2	25	-	-	-	-
Placówki z pobytem całodobowym (<i>domy pomocy</i>)	1	1	110	-	-	-	-
Placówki wsparcia dziennego	6	4	122	-	-	-	-
Międzyszkolne ośrodki sportowe	1	-	-	-	-	-	-
Pozaszkolne placówki specjalistyczne	2	-	-	-	-	-	-
Domy wczasów dziecięcych	1	-	-	-	-	-	-

Szkoły wyższe	2	-	-	-	-	-	-
Razem:	95	70	11828	-	-	-	-

a) Nowo oddane w nowych obiektach:

- Niepubliczne Przedszkole Niebieska Kraina,
- Niepubliczne Przedszkole Filia Tęczowy Zakątek,
- Dom Wypoczynkowy dla Dzieci w Szczecinowie.

b) Nowo otwarte placówki w obiektach istniejących:

- Publiczne Przedszkole Omnibus w Szkole Podstawowej w Chełcach,
- Publiczne Przedszkole Magellan w Szkole Podstawowej w Rękusach,
- Klub Dziecięcy „Akademia Uśmiechu” w Ełku.

W roku 2022 dokonano rozbudowy Szkoły Podstawowej w Rożyńsku Wielkim gm. Prostki.

Stan techniczny obiektów przedszkolnych i szkolnych wymagający poprawy stwierdzono w 6 obiektach szkolno-przedszkolnych.

Kontrole sanitarne wykazały, że wszystkie obiekty skontrolowane były podłączone do wodociągów publicznych. Spośród 63 skontrolowanych obiektów w tym zakresie, 60 podłączono do kanalizacji centralnej, 3 obiekty korzystają ze zbiorników bezodpływowych (szamba).

Podczas kontroli sanitarnych oceniano również dostępność do urządzeń sanitarnych. Stwierdzono niezachowanie standardów dostępności do urządzeń sanitarnych w następujących placówkach:

- w 2 szkołach podstawowych (SP nr 3, SP w Mrozach Wielkich),
- w 2 zespołach szkół (Zespół Szkół nr 2, Zespół Szkół Nr 5),
- w 1 liceum ogólnokształcącym.

Należy dodać, że od wielu lat na terenie naszego powiatu nie stwierdza się obiektów szkolnych z ustępami zewnętrznymi.

6.4. Ocena zaplecza sportowo – rekreacyjnego (infrastruktury) do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w szkołach.

Duża aktywność fizyczna zapobiega otyłości, chorobom układu ruchu. Wychowanie fizyczne pełni ważną rolę w przygotowaniu młodego człowieka do uczestnictwa w sporcie, rekreacji i turystyce.

Przeprowadzono analizę warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego na terenie powiatu ełckiego. Pod tym kątem sprawdzono 19 szkół wszystkich typów. Trzydzieści szkół posiada szkolny zespół sportowy z boiskiem, 3 szkoły salę gimnastyczną lub rekreacyjną z boiskiem, 3 szkoły salę gimnastyczną i salę zastępczą bez boiska, w jednej szkole podstawowej niezależnie od posiadania warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego uczniowie ćwiczą w korytarzach szkolnych. W trakcie czynności kontrolnych oceniono również dostępność do natrysków szkolnych oraz stopień ich wykorzystania przez uczniów. Kontrole sanitarne wykazały, że uczniowie szkół, w których funkcjonują sale gimnastyczne z pełnym zapleczem sanitarnym, korzystają z natrysków tylko po zajęciach dodatkowych.

W roku **2022** na terenie powiatu ełckiego działalność prowadziło **31** szkół wszystkich typów. W roku sprawozdawczym ze względu na sytuację epidemiologiczną spowodowaną pandemią COVID-19 nie skontrolowano wszystkich placówek oświatowo-wychowawczych i nie sprawdzono warunków ze względu na to, że zajęcia stacjonarne były zawieszane. Ponadto pracownicy Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży oddelegowani byli do innych zadań w związku z pandemią COVID-19. Podane informacje dotyczą tylko placówek skontrolowanych.

6.5. Ocena środowiska szkolnego pod względem zapewnienia uczniom higienicznych warunków nauki.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad zakładami nauczania i wychowania również w zakresie kontroli organizacji pracy ucznia i obejmuje:

- higieniczną ocenę rozkładów zajęć lekcyjnych,
- ocenę dostosowania stanowiska pracy do wzrostu ucznia,
- ocenę natężenia oświetlenia sztucznego w pomieszczeniach do nauki.

a) Higieniczna ocena rozkładów zajęć lekcyjnych

Rok	Liczba		Stwierdzono niewłaściwe	
	Skontrolowanych szkół	skontrolowanych oddziałów	liczba placówek	liczba oddziałów
2020	2	14	-	-
2021	1	18	1	11
2022	2	16	-	-

W **2022** roku oceniono tygodniowy plan zajęć lekcyjnych w **2** szkołach podstawowych w **16** oddziałach. Niewłaściwych rozkładów zajęć dydaktyczno-wychowawczych, niezgodnych z zasadami higieny pracy umysłowej nie stwierdzono.

b) Ocena dostosowania stanowiska pracy do wzrostu ucznia

Stanowisko pracy ucznia (stolik i krzesło), z którego korzysta uczeń spędzając znaczną część czasu w szkole, ma istotny wpływ na jego postawę i zdrowie (prawidłowe kształtowanie się kręgosłupa, prawidłowe funkcjonowanie narządów wewnętrznych). Mając na uwadze zdrowie dzieci i młodzieży, konieczne jest zapewnienie każdemu uczniowi stanowisk pracy (stolik i krzesło) dostosowanych do wymagań ergonomii.

Badania dostosowania stanowiska pracy do wzrostu ucznia.

Rok	Liczba			Stwierdzono niewłaściwe		
	placówek skontrolowanych	skontrolowanych oddziałów w	Zbadanych uczniów	liczba placówek	liczba oddziałów	Siedzących nieprawidłowo
2020	6	43	648	1	1	16
2021	2	14	196	-	-	-
2022	4	27	399	-	-	-

Oceniono dostosowanie mebli do wzrostu uczniów w 4 placówkach (2 przedszkola, 2 szkoły podstawowe) w 16 oddziałach.

Badaniami objęto ogółem 399 stanowisk w tym:

- w 2 przedszkolach, w 16 oddziałach zbadano 235 stanowisk,
- w 2 szkołach podstawowych w 11 oddziałach zbadano 164 stanowisk.

W porównaniu do poprzednich lat sytuacja w tym zakresie uległa poprawie. W roku 2022r. nie stwierdzono mebli edukacyjnych niedostosowanych do wzrostu uczniów.

c) Posiadanie przez szkoły certyfikatów na meble i sprzęt sportowy

Przeprowadzona ocena w zakresie posiadania przez szkoły i placówki certyfikatów na meble w placówkach oświatowych oraz posiadania przez szkoły i placówki certyfikatów na sprzęt sportowy w placówkach oświatowych na terenie powiatu wykazała, że wszystkie skontrolowane placówki posiadają certyfikaty na meble i sprzęt sportowy.

d) Przerwy międzylekcyjne

Sprawdzono również organizację przerw międzylekcyjnych w szkołach naszego powiatu. Na 19 skontrolowanych szkół, 19 zapewniło przerwy krótsze niż dziesięciominutowe i przynajmniej jedną przerwę dłuższą. Wszystkie skontrolowane szkoły umożliwiały spędzenie przerw na świeżym powietrzu. W trakcie roku szkolnego kontrolowano również spełnienie obowiązku dotyczącego zapewnienia miejsca na przechowywanie części podręczników i przyborów szkolnych. Pod tym kątem spośród 47 skontrolowanych placówek, 6 zapewnia uczniom szafki z indywidualnymi skrytkami, 41 zapewnia inne miejsce na pozostawienie podręczników i przyborów szkolnych.

e) badanie obciążenia uczniów tornistrami

W 2022 r. pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku przeprowadzili ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Właściwie dobrany tornister korzystnie wpływa na kształtowanie prawidłowej postawy ciała u dzieci i młodzieży. Zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego, opierającymi się na wynikach badań WHO, waga tornistra nie powinna przekraczać od 10 do 15% masy ciała ucznia. Dodatkowo ciężar powinien być rozłożony równomiernie, a uczeń powinien nosić tornister na obu ramionach. W 2022 oceniono obciążenie uczniów tornistrami szkolnymi. Badaniami objęto dwie szkoły podstawowe (jedna wiejska i jedna miejska) w 23 oddziałach. Przeprowadzono badania obciążenia tornistrami wśród 354 uczniów i stwierdzono, że u 141 uczniów waga tornistrów wynosi do 10% masy ciała, u 160 uczniów waga tornistrów wynosi od 10% do 15% masy ciała i u 53 uczniów waga tornistrów wynosi powyżej 15% masy ciała. Zbyt duże obciążenie uczniów ciężarem tornistrów/plecaków szkolnych może powodować nasilenie bólu pleców, sprzyjać kształtowaniu nieprawidłowej statyki ciała i w efekcie prowadzić do skrzywienia kręgosłupa. W trosce o stan zdrowia uczniów został wprowadzony prawny obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawienie w placówkach podręczników i przyborów szkolnych.

f) Prowadzenie dożywiania w szkołach

Posiłek podawany w czasie pobytu dziecka w przedszkolu lub szkole jest jednym z niezbędnych elementów racjonalnego żywienia, który warunkuje prawidłowy rozwój, jego dobre samopoczucie i zdolność do pracy lub zabawy. Młodemu organizmowi powinno się zapewniać posiłki średnio w odstępach czterogodzinnych w ciągu dnia.

Analizując tygodniowe rozkłady zajęć i czas pobytu dziecka w placówce szkolnej, czy przedszkolnej, należy stwierdzić, że dziecko poza domem spędza więcej niż cztery godziny. W związku z tym należy dążyć do zapewnienia dziecku na terenie placówki możliwości spożycia przynajmniej jednego ciepłego posiłku.

Spośród 17 szkół skontrolowanych, obiad dwudaniowy wydawało 13 szkół i z tej formy dożywiania skorzystało 1650 uczniów, w tym z posiłków dofinansowywanych – 362.

6.6. Opieka medyczna w placówkach oświatowo-wychowawczych.

Kolejnym zagadnieniem, które w 2022 r analizowała Inspekcja Sanitarna, były warunki realizacji profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami. Wszystkie skontrolowane gabinety profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej pozostawały we właściwym stanie technicznym i sanitarnym.

WARUNKI REALIZACJI PROFILAKTYCZNEJ OPIEKI ZDROWOTNEJ NAD UCZNIAMI W SZKOŁACH

		Liczba placówek w ewidencji	Liczba szkół skontrolowanych posiadających gabinety		Gabinety		Liczba szkół, w których opieka jest świadczona poza terenem
			ogółem	poznu zapewniona w pomieszczeniach zastępczych na terenie placówki pomieszczenia do badań profilaktycznych	w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym	bez zastrzeżeń sanitarnych i technicznych	
1		2	4	5	6	7	8
Szkoly funkcyjnujące samodzielnie	szkoly podstawowe	18	12	-	-	12	2
	licea	1	1	-	-	1	-
	technika	1	-	-	-	-	-
	branżowe szkoly I i II °	-	-	-	-	-	-
	szkoly specjalne	-	-	-	-	-	-
	szkoly policealne	1	-	-	-	-	-
Zespoły szkół	ogółem	10	6	-	-	6	2
	w tym specjalne	-	-	-	-	-	-
OGÓLEM:		31	19	-	-	19	4

W powyższej tabeli przedstawiono dostępność do gabinetów profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Spośród 19 skontrolowanych szkół wszystkich typów 15 placówek szkolnych posiada gabinety profilaktycznej opieki zdrowotnej nad uczniami. W czterech przypadkach, spośród skontrolowanych placówek, t.j. Szkoła Podstawowa w Kalinowie, Pisanicy, Zespół Szkół Samorządowych w Starych Juchach i Zespół Szkolno-Przedszkolny w Nowej Wsi, profilaktyczna opieka nad uczniami świadczona jest poza terenem szkoły.

6.7. Nadzór nad gospodarką substancjami i preparatami chemicznymi w szkołach.

Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadziła nadzór nad substancjami i preparatami chemicznymi znajdującymi się w pracowniach chemicznych w szkołach.

Rodzaj placówki	W ewidencji	skontrolowanych	posiadających substancje i preparaty chemiczne	Brak aktualnego spisu posiadanych substancji i preparatów chemicznych	Brak wymaganych kart charakterystyki substancji i preparatów chemicznych	Brak oznakowania bądź oznakowanie niezgodne z przepisami	Przechowywanie substancji chemicznych i ich mieszanin niezgodnie z przepisami	Liczba wydanych decyzji administracyjnych/Liczba mandatów karnych
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Szkoły Podstawowe	18	12	11	-	-	-	-	-
Technika	1		-	-	-	-	-	-
Licea	1	1	1					
Zespoły szkół	10	6	4	-	-	-	-	-
Szkoły policealne	1			-	-	-	-	-
RAZEM	31	19	16	-	-	-	-	-

W roku sprawozdawczym w **19** placówkach przeprowadzono kontrole sanitarne gabinetów chemicznych, pod kątem prawidłowej dokumentacji substancji chemicznych i ich mieszanin oraz prawidłowego oznakowania, zabezpieczenia i przechowywania. W wyniku kontroli stwierdzono, że wszystkie szkoły wyposażone w gabinety chemiczne (16) posiadają aktualne spisy substancji chemicznych i ich mieszanin. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

6.8 Nadzór nad sezonowymi placówkami wypoczynku dla dzieci i młodzieży

W roku 2022 pion higieny dzieci i młodzieży nadzorował również sezonowy wypoczynek dzieci i młodzieży. W roku sprawozdawczym oceniano stan przygotowania obiektów wczasowych do letniego wypoczynku dzieci i młodzieży. Stwierdzono, że baza noclegowa w skontrolowanych obiektach sezonowych (3 obiekty) była przygotowana do przyjęcia dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego 2022.

W **2022** roku na terenie Powiatu Ełckiego według elektronicznej bazy MEN ogółem funkcjonowało **144** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży w tym: **120** turnusów wypoczynku letniego oraz **24** turnusy wypoczynku zimowego dzieci i młodzieży.

Ogółem skontrolowano **60** turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym letnich **54** oraz zimowych **6**. Łącznie na terenie Miasta Ełku i gmin z terenu Powiatu Ełckiego w skontrolowanych turnusach wypoczywało **3655** dzieci i młodzieży.

Podczas oceny warunków zimowego i letniego wypoczynku dzieci i młodzieży zorganizowanego na terenie powiatu ełckiego, w czasie bieżących kontroli sanitarnych nie stwierdzono naruszenia wymagań w zakresie zapewnienia uczestnikom bezpiecznych i higienicznych warunków pobytu oraz warunków do prowadzenia żywienia.

Opieka lekarsko- pielęgniarska – w większości organizatorzy wypoczynku zapewniają opiekę lekarską lub pielęgniarską, zwłaszcza w obiektach całorocznych lub okazjonalnie wykorzystywanych do wypoczynku dzieci i młodzieży oraz na wypoczynku zorganizowanym pod namiotami.

6.9. Pisma z wnioskami kierowane do urzędów i instytucji.

- Współpraca z Wójtami Gmin, Starostą Powiatu Elckiego – wystosowano pismo dotyczące pomiarów średniorocznego stężenia radonu, które będą wykonywane w pomieszczeniach w podległych przedszkolach i szkołach.
- Wystąpienie do Powiatu o stanie przygotowania obiektów noclegowych do wypoczynku dzieci i młodzieży.
- Wystąpienie do Powiatu o przebiegu wypoczynku letniego dzieci i młodzieży.
- Raport o stanie sanitarnym nadzorowanych placówek oświatowo-wychowawczych.

6.10. Wnioski ze sprawowanego nadzoru.

- Stan sanitarno-techniczny placówek szkolnych i oświatowo wychowawczych ciągle ulega poprawie.
- W dalszym ciągu powstają nowe placówki w nowych obiektach m.in. niepubliczne żłobki i przedszkola, które spełniają wymagania sanitarno-higieniczne i posiadają pozytywną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- Wszystkie szkoły na terenie powiatu elckiego posiadają ciepłą bieżącą wodę i środki do utrzymania higieny osobistej.
- Wyegzekwowano w całości **16 decyzji** administracyjnych, w tym przeniesionych z lat ubiegłych **10**.

Poprawiono stan sanitarno-techniczny następujących placówek:

Placówki opiekuńczo-wychowawcze – poprawiono warunki zamieszkania poprzez: wymianę tapczanów, odnowienie pokoi mieszkalnych, wymianę opraw oświetleniowych; poprawiono warunki do utrzymania higieny - wyremontowano kabiny prysznicowe.

Szkoły Podstawowe:

- rozbudowano, dobudowano bazę dydaktyczną w istniejącej szkole podstawowej,
- przy sali korekcyjnej zapewniono dwie kabiny z prysznicem z doprowadzoną ciepłą i zimną wodą, wyremontowano szatnie dla uczniów oraz przebieralnie przy sali korekcyjnej w szkole podstawowej,
- sale lekcyjne, korytarze szkolne, szatnie i pomieszczenia sanitarne doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego w szkole podstawowej,
- zakupiono meble edukacyjne do jednej szkoły podstawowej,
- dojście do budynku szkolnego doprowadzono do należytego stanu technicznego- teren utwardzono i ogrodzono.

Zespoły Szkół:

- wyremontowano pomieszczenia higieniczno-sanitarne przy bloku sportowym – przeprowadzono generalny remont pomieszczeń sanitarnych, szatni dla uczniów (w 1 zespole),
- podłogę w sali gimnastycznej i sali korekcyjnej doprowadzono do należytego stanu sanitarno-technicznego (w 1 zespole),
- zapewniono miskę ustępową w pomieszczeniu higieniczno-sanitarnym dla uczniów (w 1 zespole).

Infrastruktura do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego w roku sprawozdawczym uległa poprawie – wyremontowano w 1 zespole salę gimnastyczną i salę korekcyjną oraz pomieszczenia sanitarno-higieniczne w jednej szkole podstawowej i dwóch zespołach szkół.

W związku z pandemią COVID-19 w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego pracownicy pionu higieny dzieci i młodzieży realizowali dodatkowo inne zadania.

Udzielano dyrektorom podległych placówek oświatowo-wychowawczych instruktażu w zakresie zagrożeń, jakie mogą wystąpić w środowisku, jak również o wymaganiach, jakie należy spełnić w celu zminimalizowania ryzyka rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV – 2. Ponadto w czasie kontroli sanitarnych sprawdzano środki ochrony, regulaminy jakie zostały wdrożone w kontrolowanych placówkach w celu zminimalizowania rozprzestrzeniania się koronawirusa SARS-COV-2 .

Prowadzono poradnictwo dotyczące wytycznych zdrowotnych Ministerstwa Zdrowia, Ministra Edukacji Narodowej oraz Głównego Inspektoratu Sanitarnego w zakresie właściwego organizowania procesu nauczania, stanowisk pracy i zabezpieczeń uczniów i pracowników w czasie pandemii.

W roku sprawozdawczym wystawiono łącznie **56 opinii** dotyczących zawieszenia zajęć stacjonarnych w placówkach oświatowo-wychowawczych ze względu na zaistniałą sytuację epidemiologiczną - występowanie zakażeń wirusem SARS-Cov-2 wśród personelu lub uczniów.

6.12. Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2023 roku w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży będą zmierzały do:

- systematycznego podnoszenia standardu zakładów nauczania i wychowania,
- eliminowania czynników uciążliwych ze środowiska pracy ucznia,
- poprawy warunków do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego,
- umożliwienia dzieciom i młodzieży optymalnych warunków pobytu na turnusach wypoczynkowych w zorganizowanych placówkach wczasów letnich i zimowych,
- podnoszenia świadomości społecznej wśród uczniów i rodziców w celu tworzenia właściwych warunków pracy ucznia w szkole i w domu.

7. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zapobiegawczy nadzór sanitarny w 2022 r. sprawowano przede wszystkim poprzez: -
uzgadnianie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego poprzez:

- opiniowanie planowanych przedsięwzięć w zakresie, czy istnieje potrzeba przeprowadzenia oceny oddziaływania inwestycji na środowisko,
- uzgadnianie warunków realizacji przedsięwzięć przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zgody na realizację przedsięwzięcia,
- uzgadnianie projektów budowlanych przedsięwzięć,
- wydawanie opinii w zakresie spełnienia wymagań sanitarno-higienicznych obiektów,
- udział w procedurach dopuszczania do użytkowania obiektów budowlanych.

W ramach Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego realizowane były następujące działania:

UZGADNIANIE MIEJSCOWYCH PLANÓW ZAGOSPODAROWANIA PRZESTRZENNEGO ORAZ STUDIUM UWARUNKOWAŃ I KIERUNKÓW ZAGOSPODAROWANIA PRZESTRZENNEGO

Rozpatrzono 15 wniosków w tym:

- wydano 12 opinii sanitarnych uzgadniających zakres i stopień szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- wydano 0 opinii uzgadniające studium uwarunkowań i kierunków,
- wydano 3 opinie dla miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego,
- wydano 0 opinii ws. odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

UZGADNIANIE PRZEDSIĘWZIĘĆ ZNACZĄCO ODDZIAŁUJĄCYCH NA ŚRODOWISKO W OPARCIU O USTAWĘ O OCENACH ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

Rozpatrzono 2 wnioski w tym:

- wydano 2 opinie sanitarne w sprawie obowiązku przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym: 2 opinie o potrzebie przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 0 opinii o braku konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko,
- w zakresie uzgadniania warunków realizacji wydano 0 opinii sanitarnych określających warunki realizacji przedsięwzięć.

UZGADNIANIE DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ POD WZGLĘDEM WYMAGAŃ HIGIENICZNYCH I ZDROWOTNYCH

Rozpatrzono 15 wniosków o uzgodnienie dokumentacji projektowej w tym:

- Wydano 7 opinii sanitarnych uzgadniających dokumentację projektową (projekty budowlane, projekty technologiczne), w tym opinii sanitarnych bez zastrzeżeń - 4 / z zastrzeżeniami - 3.
- W 8 sprawach dokumentacja wymagała uzupełnienia. Wystosowano 8 pism o uzupełnienie dokumentacji.

UCZESTNICZENIE W DOPUSZCZENIU DO UŻYTKOWANIA OBIEKTU BUDOWLANEGO

Przeprowadzono 52 kontrole w tym 20 oględzin obiektów w trybie art. 56 Prawa budowlanego:

- wydano 20 stanowisk w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym (bez zastrzeżeń -16, z zastrzeżeniami – 4),
- wydano 33 stanowiska i opinie w sprawie spełnienia wymagań higienicznych i zdrowotnych innych obiektów,
- przeprowadzono 2 kontrole w trakcie realizacji inwestycji, t.j. 1) sklep firmowy z konsumpcją w Ełku przy ul. Słowackiego 11, 2) zakład gastronomiczny SUSHI Bistro Ełk przy ul. Słowackiego 10/7u.

DECYZJE O NAŁOŻENIU OPŁATY

- Wydano 58 decyzji o nałożeniu opłaty za czynności wykonywane przez organy państwowej inspekcji sanitarnej w związku ze sprawowaniem zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Ogółem przeprowadzono 52 kontrole.

CZEŚĆ OPISOWA

UZGADNIANIE MIEJSCOWYCH PLANÓW ZAGOSPODAROWANIA PRZESTRZENNEGO ORAZ STUDIÓW UWARUNKOWAŃ I KIERUNKÓW ZAGOSPODAROWANIA PRZESTRZENNEGO – wydano 3 opinie sanitarne dla:

- *projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego „Ełk- Obwodnica Północna V”,*
- *projektu zmiany miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego w obrębie Łaśmiady, gm. Stare Juchy,*
- *projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego „Ełk – Nadjeziorna II”*

UZGADNIANIE PROJEKTÓW DECYZJI O WARUNKACH ZABUDOWY

– nie uzgadniano

UZGADNIANIE PRZEDSIĘWZIĘĆ ZNACZĄCO ODDZIAŁUJĄCYCH NA ŚRODOWISKO W OPARCIU O USTAWĘ O OCENACH ODDZIAŁYWANIA NA ŚRODOWISKO

1. Wydano 0 opinii sanitarnych określających warunki realizacji przedsięwzięć dla których było prowadzone postępowanie środowiskowe:
2. Dla 2 przedsięwzięć stwierdzono potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko:

- *Prowadzenie punktu do zbierania odpadów na działkach nr 1266/16 i 1266/41, obręb 0002 Elk 2 Gmina Miasto Elk, powiat elcki, województwo warmińsko-mazurskie*
 - *Montaż instalacji do przetwarzania tworzyw sztucznych planowanego na części działek nr 2775/3 i 2775/4 obręb 02 Elk, Gmina Miasto Elk, powiat elcki, województwo warmińsko-mazurskie*
3. Nie wydano opinii stwierdzających brak potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

UZGADNIANIE DOKUMENTACJI PROJEKTOWEJ

– wydano 15 opinii sanitarnych, w tym m. in. dla:

- *projektu budowlanego budowy dodatkowego budynku Szkoły Podstawowej w Rożyńsku Wielkim,*
- *projekt rozbudowy przedszkola poprzez zmianę sposobu użytkowania pomieszczeń usługowych na przedszkole w Elku, ul. Słowackiego 28,*
- *adaptacja w budynku mieszkalnym jednorodinnym pomieszczeń mieszkalnych na przedszkole, Elk, ul. Robotnicza 7A,*
- *projekt technologiczny adaptacji części budynku mieszkalnego jednorodinnego na gabinet fryzjersko-kosmetyczny, Elk, ul. Wrzosowa 1B,*
- *projekt zagospodarowania terenu i projekt architektoniczno-budowlany rozbudowy kompleksu oświatowego o wolnostojący budynek przedszkola przy istniejącym budynku Szkoły Podstawowej(dawnego gimnazjum) w Prostkach, dz. nr 1457/16 obręb Prostki,*
- *projekt technologiczny Cukierni „Słodki Zakątek”, Elk ul. Matki Teresy z Kalkuty 4.*

Odbiory obiektów budowlanych/budowli

Inwestycje uruchamiane w 2022 r. mające wpływ na stan sanitarno-higieniczny miasta i powiatu elckiego:

Podmioty wykonujące działalność leczniczą

- *Poradnia lekarza rodzinnego, Elk, ul. Tuwima 20/5U*

Obiekty nauki i wychowania

- *Przedszkole, Elk ul. Bora Komorowskiego 12 B*
- *Przedszkole, Rękusy 17*
- *Przedszkole Elk, ul. Robotnicza 7a*
- *Budynek warsztatowy, Elk, ul. Matejki 1 (warsztaty nauki zawodu, m. innymi zawodu skutnika)*
- *Dodatkowy budynek Szkoły Podstawowej w Rożyńsku Wielkim*

Zakłady pracy zatrudniające powyżej 10 osób

- *Kompleks magazynowo - suszarniczy z niezbędną infrastrukturą techniczną, Pisanica, dz. nr 13/9, 13/93, 13/99, 425*
- *Sklep spożywczo-przemysłowy NETTO Nr 4489 w Elku, ul. Suwalska 8/10*

- *Budynek handlowo-usługowy w Nowej Wsi Elckiej, ul. Nowowiejska, dz. nr 57/7; 59/11*
- *Budynek produkcyjno-magazynowy z częścią administracyjną w Elku przy ul. Produkcyjnej, dz. nr 2867/2 (produkcja jachtów, zatrudnienie: 358 pracowników)*
- *Budynek produkcyjno-magazynowy, Elk, ul. Żelazna 11*
- *Hala produkcyjna z częścią socjalno-biurową, Elk ul. Srebrna 2782/28, 2782/29, 2782/1, 2782/2*
- *Stolarnia, Szeligi-Buczki, dz. nr 12*
- *Sklep spożywczo-przemysłowy, Elk, ul. Bora Komorowskiego 12*

Obiekty handlowe i usługowe

- *Cukiernicza Pracownia Artystyczna, Elk, ul. Armii Krajowej 56/3*
- *Sklep spożywczo-przemysłowy Skomack Wielki 12*
- *Kawiarnio-lodziarnia ze sklepem piekarniczo-cukierniczym, Elk, ul. Bora Komorowskiego 12/46*
- *Sklep branży spożywczej „Żabka, ul. Matki Teresy z Kalkuty 3 lok. U2 w Elku*
- *Zakład gastronomiczny, Elk, ul. Tuwima 20/2U*
- *Budynek usługowy mechaniki pojazdowej, Elk, ul. Wrzosowa 1*
- *Pizzeria, Elk, ul. Toruńska 10/6*
- *Sklep spożywczy „Żabka” Elk, ul. Armii Krajowej 15 lok. 1*
- *Lokal handlowo – gastronomiczny na stacji paliw w Elku, ul. 11 Listopada 52*
- *Budynek wystawienniczo-handlowy Elk, ul. Ciepła dz. nr 2874/3, 2874/10*

Obiekty turystyczne i rekreacyjne

- *budynek ośrodka wypoczynkowego dla dzieci w Szczecinowie, dz. nr 4/15, 19/3.*

Inne obiekty użyteczności publicznej

- *Dom Pomocy Społecznej, Elk, ul. M. Szczęsnego, dz. nr 3815, 3816, 3817*
Inne
- *Budynki wchodzące w skład Obwodu Utrzymania Drogowego (OUD Nowa Wieś Elcka) oraz Miejsc Obsługi Podróżnych (MOP Niekrasy) strona lewa i prawa wraz z drogami obsługującymi te obiekty i niezbędną infrastrukturą techniczną w ramach budowy drogi ekspresowej S61 Szczuczyn-Węzeł Elk Południe*

8. PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Działania podejmowane w 2022 roku przez Promocję Zdrowia i Oświatę Zdrowotną Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku, wynikały z założeń krajowych (Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Narodowego Programu Zdrowia), wojewódzkich (Wojewódzkiego Programu Promocji i Ochrony Zdrowia, Wojewódzkiego Programu Zwalczania AIDS i Zapobiegania Zakażeniom HIV, Programu Przeciwdziałania Narkomanii), sytuacji epidemiologicznej, społecznej, demograficznej. Ich inicjacją i koordynacją zajmował się pracownik Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej. Organizował, prowadził, koordynował i nadzorował działalność oświatowo-zdrowotną w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań prozdrowotnych.

Działania skierowane były do: rodziców i opiekunów dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów szkół podstawowych, uczniów szkół ponadpodstawowych, nauczycieli, wychowawców oraz pedagogów szkolnych, kobiet w wieku rozrodczym, pacjentów zakładów opieki zdrowotnej, pracowników ochrony zdrowia, przedstawicieli samorządów lokalnych.

W roku 2022 Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ełku realizowała następujące programy edukacyjne:

Program Ograniczania Zdrowotnych Następstw Palenia Tytoniu

Głównym celem programu jest ograniczenie ekspozycji na dym tytoniowy (w odniesieniu czynnego i biernego palenia tytoniu) w społeczeństwie poprzez:



- zapobieganie szerzenia się liczby osób rozpoczynających palenie,
- zwiększenie wiedzy wśród dzieci i młodzieży na temat szkodliwości palenia wyrobów tytoniowych.

W ramach programu podjęto działania związane z obchodami Światowego Dnia bez Tytoniu przypadającego na 31 maja oraz przeprowadzono zajęcia edukacyjne skierowane do młodzieży mieszkającej w Internacie Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku z okazji Światowego Dnia Rzucania Palenia Tytoniu, który przypada w trzeci czwartek listopada. Podczas działań edukacyjnych omówiono najważniejsze zapisy Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, skład popularnych papierosów i e-papierosów, wpływ biernego palenia, a także skutki zdrowotne wynikające z palenia tytoniu.

Na koniec spotkania z młodzieżą zaprezentowano doświadczenie obrazujące, ile dymu tytoniowego pozostaje w płucach po spaleniu jednego papierosa.



Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”



Głównym celem programu jest wzrost świadomości rodziców w zakresie ochrony dzieci przed ekspozycją na dym tytoniowy oraz wykształcenie u dzieci świadomej umiejętności radzenia sobie w sytuacjach, w których inne osoby palą przy nich papierosy. W roku szkolnym 2021/2022 w programie uczestniczyło 10 przedszkoli. Edukacją objęto 742 dzieci w wieku od 5 do 6 lat oraz 70 rodziców.

W trakcie zajęć dzieci wykonywały różne zawieszki, plakaty pt. „Czyste powietrze to zdrowie”. W trakcie wycieczek obserwowały różne źródła dymu, w szczególności dymu papierosowego, zwiększyły swoją wiedzę na temat skutków palenia oraz miejsc, w których mogą być narażone na dym tytoniowy.

Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla IV klas szkoły podstawowej „Bieg po zdrowie”

Nadrzędnym celem programu jest zwiększanie wiedzy i umiejętności uczniów na temat zdrowia w kontekście szkodliwości palenia papierosów i e-papierosów.

Główne cele programu to:

- działania profilaktyczne w kierunku zapobiegania inicjacji tytoniowej wśród dzieci i młodzieży,
- okazanie atrakcyjności życia w środowisku wolnym od dymu tytoniowego.

W roku szkolnym 2021/2022 w programie uczestniczyło 8 szkół, 358 uczniów i 172 rodziców. Placówki zgłoszone do udziału otrzymały materiały edukacyjne.



Krajowy program zapobiegania zakażeniom HIV i zwalczania AIDS

Głównym celem programu jest ograniczenie rozprzestrzeniania się zakażeń HIV, m.in. poprzez zapewnienie odpowiedniego dostępu do informacji, edukacji i usług w zakresie profilaktyki HIV/AIDS, a także poprawa jakości życia i dostępu do opieki zdrowotnej dla osób żyjących z HIV/AIDS oraz ich bliskich.

W ramach obchodów Światowego Dnia walki z AIDS rozdystrybuowano materiały oświatowo-zdrowotne do szkół ponadpodstawowych na terenie powiatu ełckiego. Placówki nauczania i wychowania oraz lokalne media otrzymały informację dotyczącą pracy Punktów Konsultacyjno-Diagnostycznych w kierunku HIV. Przeprowadzono zajęcia edukacyjne w Zespole Szkół nr 2 im. Krzysztofa Kamila Baczyńskiego w Ełku. Uczniowie pogłębili wiedzę na temat HIV i AIDS, w jaki sposób można zarazić się wirusem i jakie są objawy zakażenia. Przekazano informacje gdzie można wykonać test w kierunku HIV i jak zapobiegać zakażeniom.

Program profilaktyki raka szyjki macicy „Wybierz Życie – Pierwszy Krok”

Jest to program edukacyjny dla uczniów szkół ponadpodstawowych dotyczący profilaktyki zakażeń HPV i raka szyjki macicy. Głównym celem głównym jest edukacja dziewcząt i chłopców w wieku 16 – 19 lat oraz ich rodziców i nauczycieli w zakresie profilaktyki raka szyjki macicy.

Cele szczegółowe:

- zwiększenie poziomu wiedzy na temat profilaktyki raka szyjki macicy i wpływu wirusa HPV na jego powstawanie,
- podniesienie świadomości dotyczącej czynników ryzyka raka szyjki macicy (profilaktyka pierwotna i wtórna),
- motywowanie kobiet do regularnego poddawania się badaniom profilaktycznym przez całe życie,
- przygotowanie młodzieży do roli liderów edukacji zdrowotnej w środowisku lokalnym;
- dostarczenie informacji o świadczeniodawcach wykonujących badania cytologiczne.

W roku szkolnym 2021/2022 program realizowano w 4 placówkach. Wzięło w nim udział 320 uczniów, 43 rodziców i 7 nauczycieli. Placówki zgłoszone do udziału otrzymały materiały edukacyjne.

Program „ARS, czyli jak dbać o miłość?”

Jest to program profilaktyczny w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych. Celem programu jest ograniczenie niekorzystnych następstw zdrowotnych, prokreacyjnych i społecznych związanych z używaniem i nadużywaniem substancji psychoaktywnych przez młodzież wchodzącą w dorosłe życie.

Do czerwca 2022 roku program realizowany był przez 7 szkół ponadpodstawowych, w których edukacją objęto 449 uczniów.

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”

Celem programu jest zwiększanie świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Cele szczegółowe programu:

- zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne,
- kształtowanie umiejętności wyboru produktów ekologicznych,
- propagowanie zdrowego stylu życia,
- zwiększanie wiedzy i świadomości przedszkolaków o nawykach higieniczno-zdrowotnych.

W roku szkolnym 2021/2022 przystąpiło do realizacji programu 5 przedszkoli, 429 przedszkolaków oraz 277 rodziców. Dzieci podczas zajęć miały możliwość poznania jak powstaje produkt ekologiczny, jak wygląda unijny znak EKO, dlaczego warto wybierać zdrowe produkty żywieniowe, a także jak zdrowo żyć i jak przestrzegać zasad higieny.

Do konkursu plastycznego dotyczącego produktów ekologicznych, którego organizatorem była Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczną w Olsztynie przystąpiły 4 przedszkola z powiatu ełckiego. Wyróżnienie otrzymała dziewczynka z Miejskiego Przedszkola nr 1 „Ekoludki” w Ełku.



Akcja „Moje dziecko idzie do szkoły”

Akcja skierowana jest do dzieci mających rozpocząć naukę w klasach pierwszych oraz do ich rodziców i opiekunów. Celem programu jest ukształtowanie prawidłowych nawyków i umiejętności prozdrowotnych wśród dzieci w wieku przedszkolnym, ich rodziców i opiekunów, podniesienie poziomu wiedzy na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, a także przekonanie o słuszności podejmowanych działań profilaktycznych w domu i środowisku.

W celu propagowania akcji przesłano do 30 placówek oświatowych w powiecie ełckim informacje dotyczące zasad prawidłowego doboru plecaka/tornistra, stanowiska pracy ucznia, zasad bezpiecznego użytkowania telefonów komórkowych oraz znaczenia drugiego śniadania w żywieniu dzieci. Materiały edukacyjne otrzymało 9 szkół podstawowych. Przeprowadzono spotkanie z rodzicami w Zespole Szkół Samorządowych w Starych Juchach.

Profilaktyka chorób odkleszczowych

Głównym celem działań edukacyjnych jest podniesienie wiedzy wśród dzieci, młodzieży oraz osób dorosłych na temat zapobiegania chorobom przenoszonym przez kleszcze. Dotyczy to głównie chorób odkleszczowych: boreliozy i kleszczowego zapalenia mózgu. Materiały edukacyjne dotyczące miejsc bytowania kleszczy, jak chronić się przed ukąszeniami przesłano do szkół podstawowych, organizatorów wypoczynku letniego, a także opublikowano na portalu społecznościowym Stacji.

Edukacja żywieniowa

Problem zdrowotny polskich dzieci dotyczący nadwagi i otyłości wynikający z niskiego poziomu wiedzy i niewłaściwych zachowań żywieniowych, które dodatkowo pogłębiły się w okresie pandemii COVID-19, jest czynnikiem determinującym rozwój wielu groźnych chorób, takich jak cukrzyca, nadciśnienie czy choroby serca. W związku z tym niezbędna jest edukacja żywieniowa, która pozwoli na kształtowanie odpowiednich postaw i nawyków żywieniowych uczniów, ich rodziców oraz rodzeństwa, a w konsekwencji do zmiany dotychczasowego stylu życia.

W roku szkolnym 2021/2022 przeprowadzono spotkania z edukacji żywieniowej dla 336 dzieci i młodzieży. Na portalu społecznościowym stacji umieszczono informacje dotyczące zdrowego odżywiania i nawodnienia organizmu.

Profilaktyka mycia rąk/Higiena mycia rąk

Mycie rąk to podstawowa czynność związana z higienicznym trybem życia. Czynność ta powinna być wykonywana jak najczęściej, ponieważ jest skuteczną metodą zapobiegania wielu chorobom „brudnych rąk”. Regularne mycie dłoni i restrykcyjne podejście do zachowania higieny pozwoli zwiększyć bezpieczeństwo społeczeństwa.

W roku szkolnym 2021/2022 przeprowadzono spotkania edukacyjne dotyczące mycia rąk z dziećmi z Przedszkola Miejskiego nr 1 „Ekoludki” i Przedszkola Miejskiego „Bajka”, którym przekazano kolorowanki edukacyjne „Myję ręce, bo wiem więcej”.



W konkursie plastycznym pt. „Dlaczego warto myć ręce” organizowanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Olsztynie I miejsce zajęła uczennica Szkoły Podstawowej nr 3 im. Henryka Sienkiewicza w Ełku.



W 2022 również zorganizowana została akcja higieny mycia rąk z wykorzystaniem materiałów „Szkoła mycia rąk Elli i Maxa”. W powiecie ełckim wzięło udział 8 szkół podstawowych, 505 uczniów.

Profilaktyka antybiotykooporności

Antybiotykooporność to odporność bakterii na bakteriobójcze lub bakteriostatyczne działanie antybiotyków, to zdolność bakterii do przeciwstawiania się działaniu antybiotyku. Antybiotyki działają tylko na bakterie i nie leczą chorób wirusowych takich jak grypa, przeziębienie, ostre zapalenie gardła i oskrzeli.

W 2022 r. w związku z obchodami Europejskiego Dnia Wiedzy o Antybiotykach (18 listopada) i Światowym Tygodniu Wiedzy o Antybiotykach (18-24 listopada) Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ełku w siedzibie budynku zorganizowała konferencję składającą się z trzech sesji tematycznych: „Centralna Sterylizatornia-Serce Szpitala, „Higiena Rąk z Zapobieganiu Lekooporności” i „Oporność Bakterii na Antybiotyki–Narastający Problem w Polsce i na Świecie”. W konferencji uczestniczyły 62 osoby, uczniowie Szkoły Policealnej „MEDYK” w Ełku oraz studenci kierunku pielęgniarstwa Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie Filia w Ełku.



Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Elku podejmowała również inne działania nieprogramowe w ramach takich akcji jak:

- ✓ Światowy Dzień Zdrowia,
- ✓ Profilaktyka zatruc grzybami,
- ✓ Profilaktyka chorób pasożytniczych,
- ✓ Profilaktyka wszawicy i świerzbu,
- ✓ Profilaktyka chorób zakaźnych,
- ✓ Kampania EFSA – wybieraj bezpieczną żywność.

W ramach tych akcji organizowano zajęcia edukacyjne, dystrybuowano materiały edukacyjne oraz propagowano informacje na stronach internetowych.