



100 LAT SŁUŻB SANITARNYCH W POLSCE



Raport o stanie sanitarnym powiatu piskiego 2019

Spis treści:

Wprowadzenie.....	3
Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.....	5
Epidemiologia.....	19
Higiena Komunalna.....	30
Higiena Pracy.....	40
Higiena Dzieci i Młodzieży.....	49
Promocja Zdrowia i Oświata Zdrowotna.....	53
Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny.....	61



100 LAT SŁUŻB SANITARNYCH W POLSCE

WPROWADZENIE

Szanowni Państwo,

Mam przyjemność przekazać Państwu kolejny raport o stanie sanitarno-higienicznym powiatu, dotyczący wykonanej w 2019 roku przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Pieszku pracy na rzecz ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych oraz zapobiegania powstawania chorób, przede wszystkim chorób zakaźnych i zawodowych.

Spektrum naszych działań i przedsięwzięć jest bardzo szerokie i obejmuje zadania w zakresie higieny środowiska, warunków sanitarnych w zakładach produkcji i obrotu żywnością, środowiska pracy, higieny w obiektach nauczania i wychowania, placówkach wypoczynku i rekreacji, podmiotach wykonujących działalność leczniczą oraz szeregu innych obiektach użyteczności publicznej poprzez sprawowanie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. W zakresie zapobiegania i zwalczania chorób dokonujemy analiz i ocen epidemiologicznych, egzekwujemy i nadzorujemy szczepienia ochronne oraz wydajemy decyzje o stwierdzeniu chorób zawodowych lub o braku podstaw do jej stwierdzenia.

W trosce o zapewnienie właściwych warunków sanitarnych, przeprowadziliśmy 1615 kontroli, zleciliśmy setki badań i pomiarów oraz wydaliśmy na ich podstawie 486 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu sanitarno-higienicznego.

Zapewnienie mieszkańcom wody przeznaczonej do spożycia w odpowiedniej ilości i jakości było jak zwykle jednym z priorytetowych zadań w 2019 roku. Woda spełniająca określone parametry, jak powszechnie wiadomo jest konieczna do utrzymania zdrowia

i życia. Jakość wody w powiecie piskim jest dobra, nasza woda czerpana jest ze studni głębinowych, co oznacza, że pozbawiona jest zanieczyszczeń mikrobiologicznych i nie wymaga ciągłego stosowania środków dezynfekcyjnych. W roku 2019 w jednym wodociągu publicznym stwierdzono warunkową przydatność wody do spożycia pod względem mikrobiologicznym oraz w trzech wodociągach publicznych pod względem fizykochemicznym. W trakcie roku sprawozdawczego uzyskano poprawę jakości wody we wszystkich wodociągach publicznych, w których kwestionowano jej jakość.

Nadto podejmujemy się szeregu inicjatyw w zakresie promocji zdrowia oraz edukacji zdrowotnej. Przykładem niech będzie corocznie organizowana Konferencja Naukowo-Szkoleniowa, która odbyła się już po raz dziesiąty, a dotyczyła zagrożeń zdrowia publicznego.

W 2019 roku obchodziliśmy 100-lecie służb sanitarnych w Polsce. W dniu 19 lipca 1919 roku Sejm niepodległej Rzeczypospolitej Polskiej uchwalił Zasadniczą ustawę sanitarną. Dokument ten był najważniejszą podstawą prawną dla organizowania się całej służby zdrowia w Polsce, przede wszystkim dla przeprowadzenia solidnych zmian w dziedzinie ochrony zdrowia publicznego. Zasadnicza ustawa sanitarna w ogólnym zarysie określiła zadania, prawa i obowiązki rządu i samorządu. Ustawa zapewniła bezpośredni nadzór sanitarny państwa nad zdrowiem publicznym. Dla tego rodzaju organu państwowego pierwszy raz użyto pojęcia „Inspekcja Sanitarna”, której działalność obejmowała wszystkie jednostki terytorialne kraju. W związku z obchodami jubileuszu 100-lecia służb sanitarnych przeprowadziliśmy szereg inicjatyw w zakresie promocji zdrowia, organizując bądź współorganizując akcje profilaktyczne, festyny rodzinne, szkolenia, zajęcia edukacyjne czy dzień otwarty PSSE w Pisz.

Zachęcam Państwa do zapoznania się z treścią raportu oraz odwiedzania naszej strony internetowej www.bip.visacom.pl/psse_pisz/

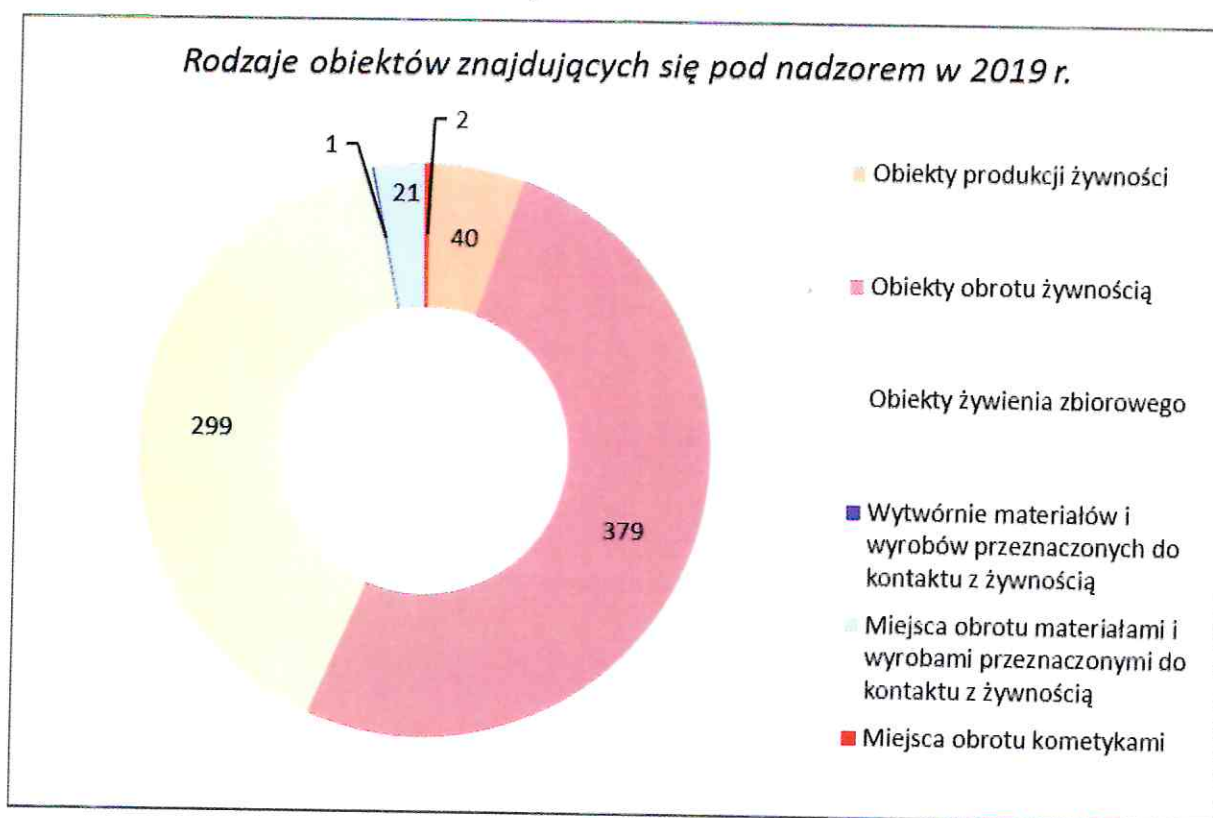
Z poważaniem

PAŃSTWOWY POWIATOWY
Inspektor Sanitarny
w Pisz
Andrzej Raszczyk

HIGIENA ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU

Państwowa Inspekcja Sanitarna w powiecie piskim w 2019 r. nadzorowała 742 obiekty, w tym 718 obiektów żywnościowo-żywnościowych, 21 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, 1 zakład produkujący wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz 2 obiekty obrotu produktami kosmetycznymi. W ciągu 2019 roku wydano 60 decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładów. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniającymi przepisy prawa żywnościowego.

Rodzaj i liczbę zakładów w poszczególnych grupach będących pod nadzorem sanitarnym w 2019 r. zobrazowano na rysunku nr 1.



Rys. nr 1

W roku sprawozdawczym skontrolowano 394 zakłady (tj. 53,2 % wszystkich zaewidencjonowanych obiektów), przeprowadzono ogółem 759 kontroli sanitarnych, w tym 21 kontroli interwencyjnych. Na podstawie arkusza oceny skontrolowano 228 obiektów, w tym 191 z naruszeniem przepisów prawa żywnościowego, z czego 5 zakładów oceniono jako niezgodnych. Łącznie sporządzono 449 protokołów kontroli sanitarnych oraz 310 kontroli sprawdzających.

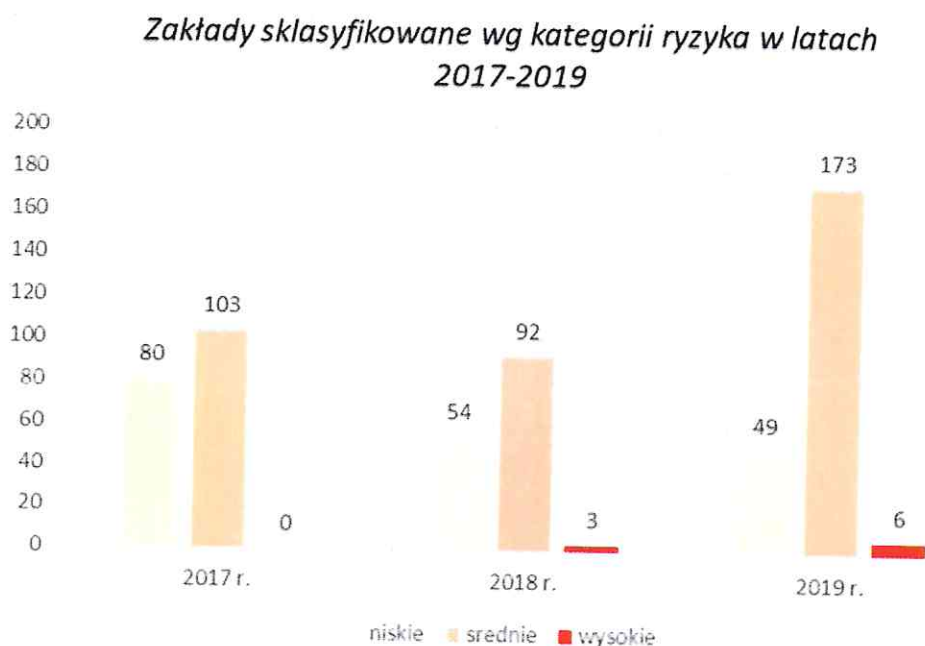
Na podstawie protokołów, w stosunku do podmiotów naruszających obowiązujące przepisy w celu wyegzekwowania poprawy stanu sanitarno-higienicznego i usunięcia nieprawidłowości wydano 245 decyzji administracyjnych oraz 553 decyzje płatnicze na kwotę 40531 zł. Wydano 1 decyzję o czasowym unieruchomieniu zakładu, ze względu na rażące zaniedbania natury sanitarno-higienicznej.

Za stwierdzone podczas kontroli uchybienia higieniczno-sanitarne nałożono 109 mandatów karnych na kwotę 26300 zł. Wobec 3 podmiotów nie realizujących obowiązków wynikających z wydanych decyzji administracyjnych wszczęto postępowania egzekucyjne i wydano postanowienia o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia na ogólną kwotę 6000 zł.

1. Stan sanitarno-higieniczny zakładów żywności i żywienia.

Ocenę stanu sanitarnego zakładów żywności i żywienia przeprowadzono na podstawie jednolitych kryteriów obowiązujących w całym kraju, tzw. „arkuszy oceny stanu sanitarnego”. W oparciu o te kryteria sklasyfikowano 228 obiektów.

W 6 obiektach kategorii ryzyka zakwalifikowano jako wysokie (co stanowi 2,6% ocenianych obiektów), w 173 jako średnie (75,9%), w 49 jako niskie (21,5%). Rozkład kategorii ryzyka w latach 2017 - 2019 przedstawia wykres nr 1.



Wykres nr 1

Wzmocnionym nadzorem sanitarnym objęto zakłady, które w latach poprzednich wykazywały gorszy stan sanitarny oraz te, które z uwagi na zakres prowadzonej działalności

(np. ciastkarnie, zakłady żywienia zbiorowego) należały do grupy obiektów o wysokim ryzyku zagrożeń zdrowotnych.

Na przełomie ostatnich lat odnotowano nieznaczne pogorszenie stanu sanitarnego we wszystkich grupach obiektów. Można stwierdzić, że ogólny stan sanitarny obiektów branży spożywczej jest zadowalający. Właściciele zakładów żywności i żywienia corocznie, systematycznie przeprowadzali prace remontowo-modernizacyjne, dzięki którym utrzymywany był właściwy stan sanitarno-techniczny. Niemniej jednak funkcjonowały obiekty zwłaszcza sezonowe, w których lekceważone były zagrożenia i potrzeby zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Oprócz przeprowadzanych kontroli kompleksowych w oparciu o arkusze oceny stanu sanitarnego w zakładach żywnościowo-żywnieniowych szczególnym nadzorem objęto zagadnienia wynikające z wojewódzkiego programu kontroli tematycznych, a mianowicie:

- Nadzór nad realizacją systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP, GMP i HACCP ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka związanej z zagrożeniami bezpieczeństwa żywności, w zakładach produkcji, żywienia zbiorowego i obrotu żywnością,
- Konsekwentne egzekwowanie przepisów higieniczno-sanitarnych oraz skuteczna eliminacja najczęściej występujących uchybień mających negatywny wpływ na jakość produkowanych posiłków w obiektach żywienia zbiorowego zamkniętego, a zwłaszcza - egzekwowanie wdrażania dobrych praktyk higienicznych GHP / GMP oraz systemu HACCP,
- Wzmożenie nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywnieniowymi ze względu na znaczną produkcję i obrót żywnością przekładającą się na dużą liczbę konsumentów,
- Zapewnienie pełnego i właściwego nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w oparciu o aktualne przepisy prawne w tym zakresie, ze szczególnym uwzględnieniem egzekwowania na poziomie obrotu GMP oraz deklaracji zgodności na wyroby ceramiczne,
- Wzmożony nadzór nad egzekwowaniem obowiązku wdrożenia dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) na wszystkich etapach dystrybucji i obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (hurtownie, firmy transportowe, sklepy) - weryfikacja poprawności wdrożenia GMP przez obiekty,
- Kontrola i nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym

uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym,

- Kontrola i nadzór nad przestrzeganiem przepisów rozporządzenia 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
- Nadzór nad obiektami bazy żywieniowej w ośrodkach wczasowo-wypoczynkowych oraz obiektami żywnościowymi przy trasach i w miejscowościach turystycznych w okresie wakacyjnym; Wzmoczony nadzór nad warunkami żywienia w miejscach letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży,
- Kontynuacja nadzoru nad podmiotami działającymi na rynku spożywczym prowadzącymi produkcję pierwotną w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego,
- Nadzór nad podmiotami prowadzącymi produkcję pierwotną, RHD oraz dostawy bezpośrednie w aspekcie warunków sanitarnych produkowanej i sprzedawanej żywności oraz egzekwowania dokumentacji dot. traceability - w przypadku produkcji pierwotnej,
- Nadzór nad obrotem grzybami świeżymi (punkty skupu, targowiska), suszonymi i przetworami.
- Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych z uwzględnieniem kontroli dokumentacji w szczególności w odniesieniu do stosowania substancji w formie nano-, badań laboratoryjnych - analizy chemiczne i mikrobiologiczne, kontrola wybielaczy do zębów oraz kontrola przestrzegania przepisów rozporządzenia (UE) nr 2016/1198,
- Monitoring jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego,
- Wzmoczony nadzór nad zakładami usług cateringowych dostarczającymi posiłki do zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego,
- Nadzór nad zakładami produkcji, dystrybucji i obrotu suplementami diety, żywnością dla określonych grup oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi, ze szczególnym uwzględnieniem przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy,
- Nadzór nad sposobem i poprawnością zagospodarowania towaru niesprzedanego: mięsa i jego przetworów w zakładach obrotu, pieczywa i wyrobów ciastkarskich w zakładach produkcji i obrotu,
- Wzmoczona kontrola zakładów produkcji żywności (obiekty wyszczególnione w sprawozdaniu MZ-48 w wierszach od 05 do 21) stosujących substancje dodatkowe,

z uwzględnieniem weryfikacji dokumentów pozwalających na identyfikację użytych do produkcji wyrobów gotowych dodatków (receptura, etykieta) - dane dotyczące ich dostawców i/lub producentów, numerów serii/partii i/lub daty produkcji, rejestr umożliwiający prześledzenie ich przychodu i rozchodu,

- Wzmoczenie nadzoru nad znakowaniem środków spożywczych wyprodukowanych przez przedsiębiorców z nadzorowanego terenu w szczególności w zakresie alergenów i wartości odżywczej.

Spośród 718 obiektów żywnościowych w 683 zakładach funkcjonuje system HACCP, w 17 zakładach rozpoczęto wdrażanie tego systemu bądź prowadzone są prace modernizacyjne systemu. W porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano wzrost liczby zakładów, w których funkcjonuje w sposób zadowalający system kontroli wewnętrznej, oparty o 7 zasad systemu HACCP (w 2017 r. – 80,8 %, w 2018 r. - 78,6 %, w 2019 r. – 95 %).

W 2019 roku, jak i w latach ubiegłych, rozpoczęło działalność wiele obiektów, zwłaszcza sezonowych, w których lekceważone były zagrożenia i potrzeby zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. W obiektach działających sezonowo występuje duża rotacja pracowników, zatrudnianych niejednokrotnie bez kwalifikacji oraz niedopełnianie przez przedsiębiorców obowiązku systematycznego szkolenia personelu w zakresie higieny żywności.

Nieprzestrzeganie wdrożonych procedur z bezpieczeństwa żywności lub brak podejmowanych działań na rzecz wdrożenia zasad systemu HACCP odnotowywano w 125 protokołach kontroli, wystawiono 106 mandatów z art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w 17 przypadkach wdrażano postępowanie administracyjne (1 obiekty produkcji żywności, 3 obiekty obrotu żywnością, 13 obiektów żywienia zbiorowego).

W dalszym ciągu przypominano o obowiązku systematycznego szkolenia personelu w zakresie higieny żywności. Nadto korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur opartych o 7 zasad HACCP w małych przedsiębiorstwach o niewielkich procesach przetwórczych, które występują w przeważającej większości na naszym terenie działania, przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) uznawano za wystarczające i adekwatne dla kontroli najistotniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności.

1.1. Zakłady produkcji żywności

W powiecie piskim funkcjonowało 40 zakładów produkcji żywności, w tym: 8 zakładów piekarniczych, 6 ciastkarni, 10 automatów do lodów, 2 wytwórnie wyrobów cukierniczych, 14 innych wytwórni żywności (1 pieczarkarnia i 13 gospodarstw rolnych).

W oparciu o obowiązujące arkusze oceny stanu sanitarnego skontrolowano 11 zakładów. Żaden spośród skontrolowanych obiektów nie został zakwalifikowany jako niezgodny z wymaganiami.

Ogólny stan zakładów produkcyjnych nie budzi większych zastrzeżeń. Właściciele znacznej części zakładów corocznie przeprowadzają prace remontowo-modernizacyjne oraz dokonują zakupu niezbędnego wyposażenia, dzięki któremu utrzymują właściwy stan sanitarno-techniczny.

W obiektach produkcji żywności ogółem przeprowadzono 65 kontroli sanitarnych. W celu wyegzekwowania właściwego stanu sanitarno-higienicznego wydano 22 decyzje administracyjne. Nałożono 4 mandaty karne, na łączną kwotę 800 zł.

Najczęściej odnotowywane nieprawidłowości w tej grupie obiektów to:

- brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników;
- obecność szkodników latających (mklików mącznych) oraz odchody gryzoni (myszy);
- pomieszczenia w zakładzie i stanowiska pracy wykorzystywane niezgodnie z ich przeznaczeniem;
- surowce używane do produkcji przechowywane niezgodnie z zaleceniem producentów,
- brak porządku i czystości w zakładzie;
- brak środków do higienicznego mycia i osuszania rąk;
- brak aktualnego wyniku badania wody stosowanej przy produkcji;
- nie realizuje się planu badań właścicielskich produkowanego asortymentu w ramach opracowanego harmonogramu badania wyrobów gotowych;
- dokumentacja z zakresu dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych nie jest dostosowana do potrzeb zakładu oraz zapisy z ich realizacji nie są na bieżąco prowadzone;
- zły stan techniczny pomieszczeń i sprzętu.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badań 1 próbkę z obiektu produkcji. Wynik nie był kwestionowany.

1.2. Zakłady obrotu żywnością

Spośród 379 obiektów prowadzących działalność handlową na terenie powiatu piskiego przeprowadzono kontrole w 180 placówkach handlowych. W 98 obiektach przeprowadzono kontrole kompleksowe w oparciu o arkusze ocen stanu sanitarnego. Spośród skontrolowanych obiektów 1 został sklasyfikowany wg kategorii wysokiego ryzyka.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień sanitarnych w obiektach handlowych należą:

- niewłaściwie przechowywane środki spożywcze (niezgodnie z zaleceniami producentów bądź bez zachowania segregacji asortymentowej);
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości;
- brak bieżącej ciepłej wody w obiekcie;
- brak odpowiedniego oznakowania umożliwiającego identyfikowalność masy towarowej;
- brak właściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników;
- brak środków do higienicznego mycia i osuszania rąk;
- brak dokumentów potwierdzających właściwy stan zdrowia personelu zatrudnionego w zakładzie;
- brak oddzielenia stref czystych i brudnych (usunięte skrzydła drzwiowe);
- zły stan techniczny pomieszczeń i sprzętu;
- zapisy z realizacji dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych nie prowadzone na bieżąco.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami sanitarno-higienicznymi nałożono 41 mandatów karnych na kwotę 10100 zł i wydano 111 decyzji administracyjnych.

Z roku na rok stan sanitarno-techniczny placówek handlowych ulega wahaniom. Nadal stwierdzano zaniedbania natury sanitarno-higienicznej wynikające ze złych nawyków i przyzwyczajzeń pracowników oraz zaniechania przeprowadzania systematycznych kontroli wewnętrznych z realizacji dobrych praktyk higienicznych przez kierowników/właścicieli obiektów.

W nadzorowanych zakładach obrotu żywnością pobrano do badań laboratoryjnych 138 próbek żywności, z czego 9 próbek zdyskwalifikowano (6 próbek ze względu na uzyskanie niezadawalających wyników badań, natomiast 3 ze względu na niespełnianie przepisów prawa w zakresie oznakowania).

1.3. Zakłady żywienia zbiorowego

Nadzorem sanitarnym objęto 299 zakładów żywienia zbiorowego, w tym 82 typu zamkniętego i 217 otwartego (restauracji, barów, punktów małej gastronomii). W grupie tej przeprowadzono 346 kontroli. Trzy zakłady uzyskały ocenę niezgodną z wymaganiami. Stan sanitarno-higieniczny tej grupy obiektów jest zróżnicowany. W miarę posiadanych środków finansowych przedsiębiorcy dokonywali modernizacji zakładów oraz ich wyposażania, szczególnie wymiany urządzeń chłodniczych i sprzętu gastronomicznego.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień sanitarnych w tej grupie obiektów należały:

a) zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego:

- nieprawidłowo i niesystematycznie prowadzone procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i wyposażenia zakładu;
- niewłaściwie przechowywane środki spożywcze;
- niewłaściwie prowadzone procesy technologiczne;
- brak właściwego oznakowania umożliwiającego identyfikację środków spożywczych;
- brak środków do higienicznego mycia i osuszania rąk;
- niewłaściwe postępowanie z odpadami wytwarzanymi w zakładzie;
- drobny sprzęt pomocniczy zniszczony, trudny do trzymania w czystości;
- personel pracujący w obiekcie nie posiada podstawowej wiedzy z zakresu higieny stosowanej do zakresu wykonywanych czynności;
- brak dokumentów potwierdzających właściwy stan zdrowia personelu zatrudnionego w zakładzie;
- nie prowadzi się na bieżąco zapisów z monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych, mroźniczych i komorze chłodniczej oraz temperatury potraw przechowywanych w beamarze.
 - w tym małej gastronomii:
- brak właściwych warunków do mycia i oczyszczania warzyw;
- brak warunków do mycia i dezynfekcji jaj stosowanych w zakładzie bądź niewłaściwie prowadzony proces mycia i dezynfekcji jaj;
- brak zachowanego porządku i bieżącej czystości w zakładach;
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych;
- brak odpowiedniego oznakowania umożliwiającego identyfikowalność masy towarowej;

- procesy technologiczne nie są przeprowadzane zgodnie z opracowanymi instrukcjami dobrych praktyk produkcyjnych;
- pomieszczenia w zakładzie i stanowiska pracy wykorzystywane niezgodnie z ich przeznaczeniem;
- środki spożywcze łatwo psujące przechowywane w niewłaściwej temperaturze (niezgodnie z zaleceniem producentów);
- brak środków do higienicznego mycia i osuszania rąk;
- brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników;
- nieprzestrzeganie zasad higieny przez personel (brak wiedzy w tym zakresie);
- brak dokumentów potwierdzających właściwy stan zdrowia personelu zatrudnionego w zakładzie;
- dokumentacja z zakresu dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych nie dostosowana do potrzeb zakładu oraz zapisy z realizacji nie są na bieżąco prowadzone.

b) żywienia zbiorowego zamkniętego:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- brak zachowanej segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych,
- niewłaściwie prowadzony proces dezynfekcji jaj,
- łatwo psujące się środki spożywcze przechowywane w niewłaściwej temperaturze (niezgodnie z zaleceniem producentów),
- brak bieżącej ciepłej wody w zakładzie,
- brak aktualnego wyniku badania potwierdzającego spełnienie wymagań określonych dla wody pitnej;
- brak zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników;
- procesy technologiczne nie są przeprowadzane zgodnie z opracowanymi instrukcjami dobrych praktyk produkcyjnych, stanowiska pracy wykorzystywane niezgodnie z ich przeznaczeniem;
- brak właściwego oznakowania środków spożywczych zamrożonych we własnym zakresie;
- brak warunków do higienicznego mycia i osuszania rąk;
- w użyciu drobny sprzęt oraz wyposażenie, brudne i w niewłaściwym stanie technicznym;
- brak podstawowej wiedzy personelu z zakresu higieny stosowanej do zakresu wykonywanych czynności;

- dokumentacja z zakresu dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych nie dostosowana do potrzeb zakładu lub zapisy z ich realizacji nie są na bieżąco prowadzone.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w grupie zakładów żywienia zbiorowego wydano 112 decyzji administracyjnych. Za nieprzestrzeganie podstawowych zagadnień higieny przez personel nałożono 64 mandatów karnych na kwotę 15400 zł.

Stan sanitarno-higieniczny zakładów żywienia zbiorowego jest bardzo zróżnicowany i uzależniony przede wszystkim od zakresu działalności, wielkości i lokalizacji, a także sezonowości działania.

Ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego

W opisywanym okresie dokonano oceny ilościowej jadłospisów dekadowych w 3 stołówkach szkolnych. We wszystkich ocenianych jadłospisach szkolnych stwierdzono zachwianie bilansu energetycznego (nieznacznie zaniżony % energii pochodzącej z tłuszczów i % energii z węglowodanów). Udzielono wskazówek mających na celu poprawę bilansu energetycznego.

Nadto podczas 28 kontroli (w jednostkach systemu oświaty i podczas wypoczynku dzieci młodzieży) dokonywano oceny jakościowej jadłospisów dekadowych. Spośród ocenionych jadłospisów zakwestionowano 5 (4 w stołówkach szkolnych i 1 w przedszkolnej) ze względu m.in. na: brak drugiej porcji mleka (w przypadku jadłospisu całodziennego w przedszkolu), brak dodatku warzyw lub owoców do jednego z posiłków, napoje sporządzane na miejscu zawierające więcej niż 10 g cukrów w 250 ml. Pozostałe oceniane jadłospisy pod względem jakościowym odpowiadały wymaganiom określonym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

W 2019 r. pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej z Sekcji Higieny Żywności i Żywienia wzorem lat ubiegłych podejmowali działania edukacyjne promujące zasady racjonalnego żywienia ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży, u których prawidłowe, racjonalne żywienie wywiera decydujący wpływ na zachowanie zdrowia w późniejszym wieku.

W związku z powyższym pracownicy pionu higieny żywności i żywienia uczestniczyli w realizowaniu wielu programów i działań akcyjnych zmierzających w kierunku

prozdrowotnym oraz kształtowaniu właściwych postaw i zachowań żywieniowych wśród dzieci i młodzieży. Jednym takim działaniem jest wieloletni udział w ogólnokrajowym programie edukacyjnym „Trzymaj Formę”, realizowanym we współpracy z pionem promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej, skierowanym przede wszystkim do uczniów gimnazjów i liceów oraz ich nauczycieli i koordynatorów programu.

W 2019 r. pracownicy Sekcji HŻŻiPU przeprowadzili 7 szkoleń z programu edukacyjnego „Trzymaj Formę”, podczas których zostały przedstawione następujące tematy:

- Usuń sól z jadłospisu,
- Pokarm przyjazny jelitom,
- Izomery trans,
- Zasady zdrowego żywienia z wykorzystaniem nowej piramidy,
- Znaczenie I i II śniadania,
- Higiena przygotowywania i spożywania posiłków,
- Szkodliwa energia czyli dlaczego napoje energetyzujące nie są zdrowe.

W szkoleniach uczestniczyło łącznie 231 osób, (27 koordynatorów programu, 23 rodziców uczniów, 181 uczniów klas 0-8).

Należy podkreślić, że aby powyższe działania przyniosły oczekiwane efekty, konieczna jest dalsza współpraca służb sanitarno-epidemiologicznych bezpośrednio z dziećmi i młodzieżą oraz osobami zajmującymi się żywieniem tej grupy konsumentów.

2. Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych i przedmiotów użytku

Ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych i przedmiotów użytku przeprowadzono w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Zakres badań obejmował parametry mikrobiologiczne, chemiczne, organoleptyczne, znakowanie, obecność zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych.

W 2019 r. zbadano laboratoryjnie 146 próbek, w tym 144 żywności i 2 próby materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zakwestionowano 9 próbek środków spożywczych, 6 ze względu na uzyskanie niezadowolających wyników badań, natomiast 3 ze względu na niewłaściwe oznakowanie, co stanowi 6,2% ogółu pobranych próbek (w 2018 r. zakwestionowano 2 próbki, co stanowi 1,3%).

3. Nadzór nad żywnością prozdrowotną

Nadzór nad żywnością prozdrowotną był prowadzony w takcie kontroli (54 kompleksowych i 16 tematycznych) w obiektach obrotu żywnością oraz podczas przeglądu stron internetowych. Ponadto, każdorazowo podczas oceny znakowania suplementów diety (14 próbek) i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia (9 próbek) oraz żywności wzbogacanej (1 próbka), pobieranych do badań w związku z realizacją „Planu poboru próbek na 2019 r.” dokonywano oceny wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności wzbogacanej, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia.

4. Działania podejmowane w ramach Systemu RASFF oraz inne działania prowadzone w związku z zagrożeniem bezpieczeństwa żywności

W opisywanym okresie podejmowano działania w zakresie zapewniania bezpieczeństwa żywności uczestnicząc w sieci Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF). W ramach tego Systemu Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Piszcu w 2019 r. otrzymała 19 powiadomień, celem podjęcia niezwłocznych działań kontrolnych. Przeprowadzono w tym zakresie 6 kontroli interwencyjnych oraz 36 razy uzyskano informacje telefonicznie bądź za pośrednictwem e-maila. Wycofywano z obrotu kwestionowane produkty (dotyczy przedmiotów do kontaktu z żywnością). Zmalała ilość otrzymanych powiadomień w stosunku do roku ubiegłego.

W 2019 r. Sekcja HŻŻiPU utworzyła 2 powiadomienia własne przekazane do WPK Systemu RASFF (pierwsze ze względu na obecność bakterii Salmonella grupy CO w mięsie drobiowym, natomiast drugie ze względu na przekroczenie wartości NDP pestycydu o nazwie: Cypermetryna – suma izomerów, a także pozostałości środków: Piperonil butoksyd i Tetrametryna w grzybach hodowlanych).

5. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną i innymi organami kontrolnymi i administracji

W 2019 r. wzorem lat ubiegłych realizowana jest współpraca mająca na celu uszczelnienie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia. W ramach współdziałania

prorowadzone są wspólne kontrole z przedstawicielem PLW w Pisz (6 kontroli), dotyczące weryfikacji źródła pochodzenia mięsa wieprzowego i dziczyzny (z mięsa dzika), produktów z nich otrzymanych oraz sposobu zagospodarowania odpadów w związku z zagrożeniem rozprzestrzeniania się ASF u świń i dzików w Polsce. Prowadzona jest wymiana informacji dotycząca nieprawidłowości stwierdzanych podczas bieżącej pracy nadzorowej, a także wspólne szkolenia. W 2019 r. otrzymano od PLW w Pisz 27 sprawozdań dotyczących badań próbek tusz dzików w kierunku obecności wirusa ASF (26 negatywnych, 1 pozytywny) oraz 2 zawiadomienia dotyczące wystąpienia włośnicy u dzika, a także 4 informacje dotyczące stwierdzenia Salmonelli w drobiu i 1 dotyczące uzyskania wyników dodatnich w kierunku badania ASF w mięsie wieprzowym.

Sporządzono plan wspólnych zadań podejmowanych w roku sprawozdawczym. Współpraca pomiędzy organami inspekcji sanitarnej i inspekcji weterynaryjnej przekładała się na takie przedsięwzięcia jak:

- wzajemne ustalanie i przekazywanie wykazu zakładów produkcyjnych znajdujących się pod wspólnym nadzorem,
- udzielaniu informacji w zakresie poprawnego zagospodarowywania lub utylizacji odpadów pochodzenia zwierzęcego,
- powiadamianie o niewłaściwym znakowaniu towarów z zakładów objętych nadzorem weterynaryjnym,
- powiadamianie o sprzedaży w ramach dostaw bezpośrednich oraz minimalnej, ograniczonej i lokalnej produktów pochodzenia zwierzęcego na placach targowych,
- przeprowadzanie wspólnych kontroli w związku z weryfikacją źródła pochodzenia mięsa wieprzowego i dziczyzny (z mięsa dzika), produktów z nich otrzymanych oraz sposobu zagospodarowania odpadów w związku z zagrożeniem rozprzestrzeniania się ASF u świń i dzików w Polsce.

Wspólnie z innymi organami kontrolnymi przeprowadzono 15 kontroli (z Wojskową Inspekcją Weterynaryjną 2 kontrole, z Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa 1 kontrolę, z Inspekcją Ochrony Środowiska 1 kontrolę, z Policją 8 kontroli, ze Strażą Pożarną 3 kontrole).

6. Skargi i wnioski załatwiane bezpośrednio

W 2019 r. przyjęto 9 wniosków i informacji, 5 dotyczących niewłaściwej jakości środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 4 dotyczące niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego zakładów. W powyższych sprawach przeprowadzono 9 kontroli interwencyjnych, nałożono 6 mandatów karnych na kwotę 1800 zł oraz wydano 1 decyzję nakazującą unieruchomienie obiektu.

7. Wnioski i spostrzeżenia wynikające z działalności Sekcji HŻŻiPU

1. Ogólny stan sanitarno-higieniczny zakładów żywności i żywienia w 2019 r. uległ nieznacznemu pogorszeniu, odnotowano 2,6% zakładów zakwalifikowanych wg arkusza do wysokiej kategorii ryzyka (w 2018 r. 2%). Wzrosła do 74% liczba zakładów zakwalifikowanych wg arkusza do średniej kategorii ryzyka (w 2018 r. - 62%).
2. W opisywanym okresie zakwestionowano 19 próbek żywności, 6 ze względu na niewłaściwą jakość (5 próbek drobiu, 1 grzybów hodowlanych) oraz 3 próbki suplementów diety ze względu na nieprawidłowości w znakowaniu. W 2018 r. zakwestionowano 2 próbki środków spożywczych ze względu na niewłaściwe znakowanie.
3. W 2019 r. odnotowano wzrost liczby obiektów posiadających wdrożone dobre praktyki higieniczne i produkcyjne oraz zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, obiektach obrotu i produkcji żywności.
4. Wciąż funkcjonuje wiele obiektów, zwłaszcza sezonowych, w których lekceważone były zagrożenia i potrzeby zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
5. Na terenie powiatu piskiego w 2019 r. nie odnotowano zbiorowego zatrucia pokarmowego.
6. Otrzymano 19 powiadomień w systemie RASFF, w 2018 r. – 21 powiadomień. W 2019 r. wystosowano 2 powiadomienia w systemie RASFF, jedno dotyczące wykrycia bakterii Salmonella w drobiu, natomiast drugie dotyczące wykrycia pestycydów w grzybach hodowlanych. W latach ubiegłych nie sporządzano powiadomień RASFF.

W związku z powyższymi spostrzeżeniami nadzór nad bezpieczeństwem żywności będzie kontynuowany przez kontrolę wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia, nadzór nad bezpieczeństwem produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, a także zwrócenie szczególnej uwagi na pełną identyfikowalność towaru.

EPIDEMIOLOGIA

Sekcja Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Piszcu podejmowała działania przeciwepidemiczne w zakresie zwalczania chorób zakaźnych, zatruc pokarmowych i zakażeń szpitalnych oraz ognisk epidemicznych. Celem zwiększenia skuteczności zapobiegania chorobom pracownicy szkolili personel medyczny z zakresu metod zapobiegania przenoszenia tych zakażeń oraz postępowania w przypadku ich podejrzenia lub rozpoznania, a także z możliwości profilaktyki poprzez realizację obowiązkowych i zalecanych szczepień ochronnych.

Współpracowano też z Inspekcją Weterynaryjną, dzięki czemu sukcesywnie, co roku spada liczba osób kwalifikowanych do szczepień przeciwko wścieklicznie.

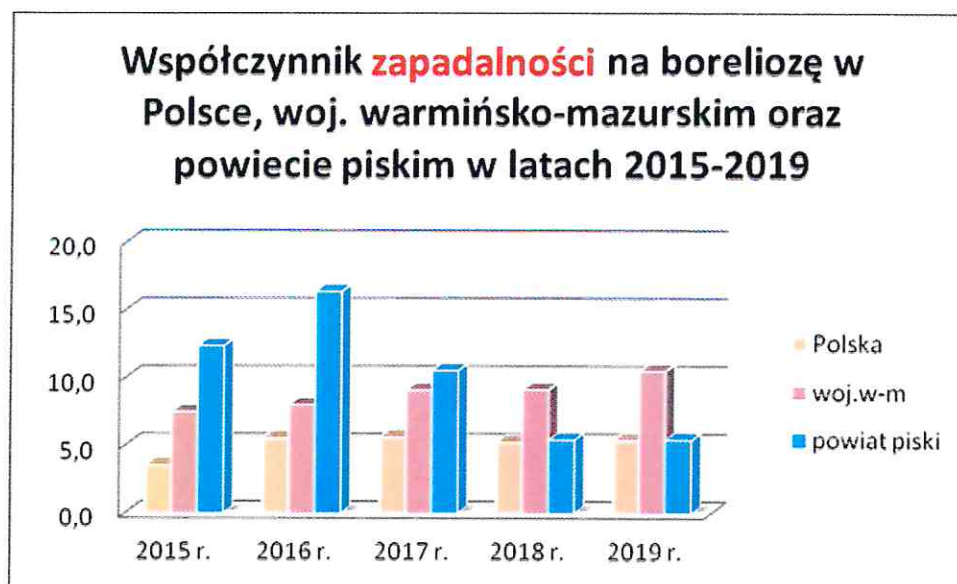
Prowadzono działalność kontrolną podmiotów leczniczych w zakresie przestrzegania warunków higieniczno-sanitarnych, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne w celu zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Piszcu sprawowała nadzór nad 103 placówkami ochrony zdrowia lecznictwa otwartego. Stan sanitarno-techniczny obiektów jest zadowalający i systematycznie się poprawia. W 2019 r. wykonano następujące prace remontowe i modernizacyjne:

- W przychodni NZOZ „Niko-Emi” Całka-Kemicer Małgorzata Emilia w Drygalech zakupiono nowe meble i wyodrębniono pomieszczenie rejestracji.
- W punkcie pobierania próbek do analiz „Laboratorium” Przygoda Grupa ALAB Sp. z o. o. w Orzyszu odmalowano ściany i sufity.
- W 3 gabinetach medycyny szkolnej w Orzyszu odmalowano ściany i sufity.
- W Przychodni Zdrowia NZOZ Lidia Waszkiewicz-Duda odmalowano ściany i sufity w gabinecie lekarskim, gabinecie zabiegowym i pomieszczeniu rejestracji.
- Stowarzyszenie Opieki Paliatywnej „PALIUM” zmieniło siedzibę, która odpowiada wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą.
- W 2019 r. w ramach projektu „Poprawa efektywności energetycznej w budynku SP ZOZ Szpitala Powiatowego w Piszcu” rozpoczęto termomodernizację budynku przychodni specjalistycznych wchodzący w skład kompleksu szpitalnego przy ul. Klementowskiego 8. Budynek to również istotny punkt dla działalności Szpitala,

gdyż prowadzona jest w nim m.in. Ambulatoryjna Opieka Specjalistyczna, Centralna Sterylizatornia, Apteka Szpitalna czy Stacja Dializ. Budynek zostanie również dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych dzięki wykonaniu pochylni zewnętrznej i dostosowaniu sanitariatów do ich potrzeb.

Dzięki ścisłej współpracy z podmiotami wykonującymi działalność zdrowotną oraz zgłaszaniu przez lekarzy zakażeń, podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne lub zgonu z powodu zakażenia bądź choroby zakaźnej, zapewniono wiarygodność danych epidemiologicznych oraz pełny nadzór epidemiologiczny.

Sytuacja epidemiologiczna w powiecie piskim w dziedzinie chorób zakaźnych była ogólnie dobra. Jednak z uwagi na wysoki procent zalesienia terenu, gdzie głęboko pod ściółką leśną zimują kleszcze, oraz na endemiczne występowanie zakażonych kleszczy, w powiecie piskim obserwowany jest od lat wysoki współczynnik zapadalności na boreliozę i kleszczowe zapalenia mózgu.



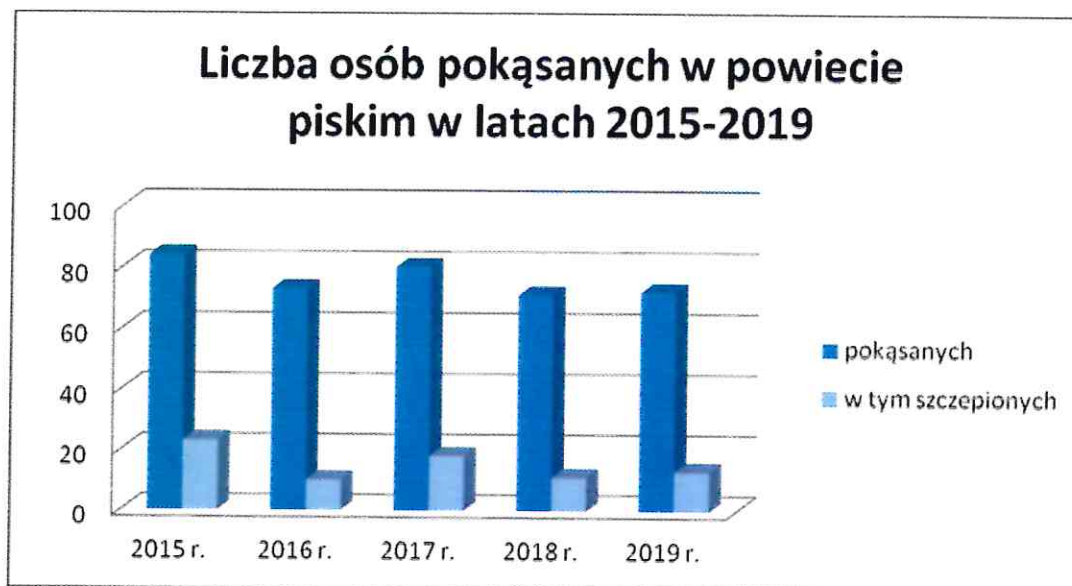
Wykres nr 1

W 2019 r. zarejestrowano 30 przypadków boreliozy, natomiast w roku 2018 – 33 przypadki. Odnotowano porównywalną do roku poprzedniego liczbę przypadków kleszczowego zapalenia mózgu: w 2018 r. – 7, a w 2019 r. – 6 zachorowań.



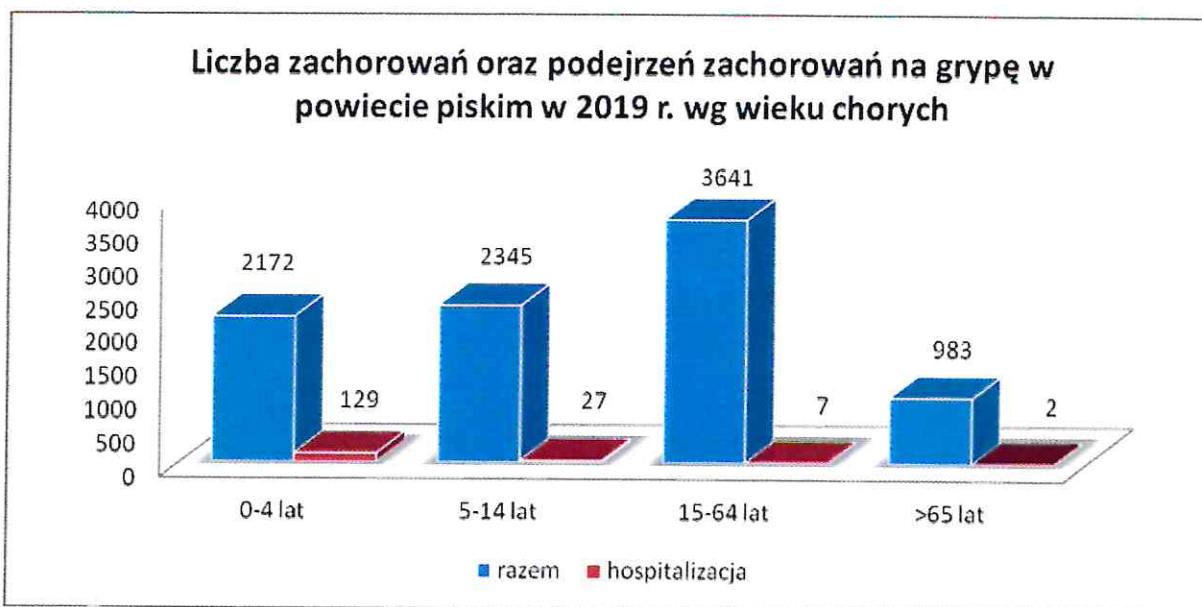
Wykres nr 2

W 2018 r. doszło do 71 pogryzień przez zwierzęta domowe i dzikie, szczepienia przeciwko wściekliźnie podjęto u 11 osób, natomiast w 2019 r. odnotowano 72 pokąsania, a szczepiono w 13 przypadkach.



Wykres nr 3

W 2019 r. w powiecie piskim odnotowano ogółem 9141 przypadków zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę, z czego 165 przypadków wymagało hospitalizacji. Najliczniejszą grupę stanowiły osoby w wieku od 15-64 lat. W ubiegłym roku nie odnotowano zgonów oraz podejrzeń zgonów z powodu grypy.



Wykres nr 4



Wykres nr 5

Tabela nr 1. Porównanie zachorowalności i zapadalności na choroby zakaźne w latach 2018-2019.

Jednostka chorobowa	rok			
	2018		2019	
	zachorowalność	zapadalność	zachorowalność	zapadalność
Salmonelloza - zatrucie pokarmowe	8	1,3	7	1,3
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe - wywołane przez <i>Campylobacter</i>	-	-	1	0,2
Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	51	8,3	45	8
Giardioza (Lamblioza)	14	2,3	7	1,3
Wirusowe zakażenia jelitowe - wywołane przez rotawirusy	60	9,7	53	9,5
Wirusowe zakażenia jelitowe - wywołane przez norowirusy	23	3,7	19	3,4
Wirusowe zakażenia jelitowe - inne określone	7	1,1	3	0,5
Wirusowe zakażenia jelitowe - nieokreślone	2	0,3	-	-
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu – ogółem	23	3,7	18	3,2
Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe BNO, o prawdopodobnie zakaźnym pochodzeniu - u dzieci do lat 2	7	1,1	4	0,7
Płonica (szkarlatyna)	17	2,8	2	0,3
Choroba meningokokowa inwazyjna – ogółem	1	0,2	-	-
Choroba meningokokowa inwazyjna – zapalenie opon mózgowych i/lub mózgu	1	0,2	-	-
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna – ogółem	4	0,6	1	0,2
Choroba wywołana przez <i>Streptococcus pyogenes</i> , inwazyjna – róża	4	0,6	1	0,2
Kiła wczesna	1	0,2	-	-
Kiła późna	-	-	1	0,2
Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	-	-	1	0,2
Borelioza z Lyme	33	5,4	30	5,4
Styczność i narażenie na wściekliznę / potrzeba szczepień	11	1,8	13	2,3
Kleszczowe zapalenie mózgu	7	1,1	6	1,1
Inne wirusowe zapalenie mózgu nieokreślone	1	0,2	-	-

2019 rok

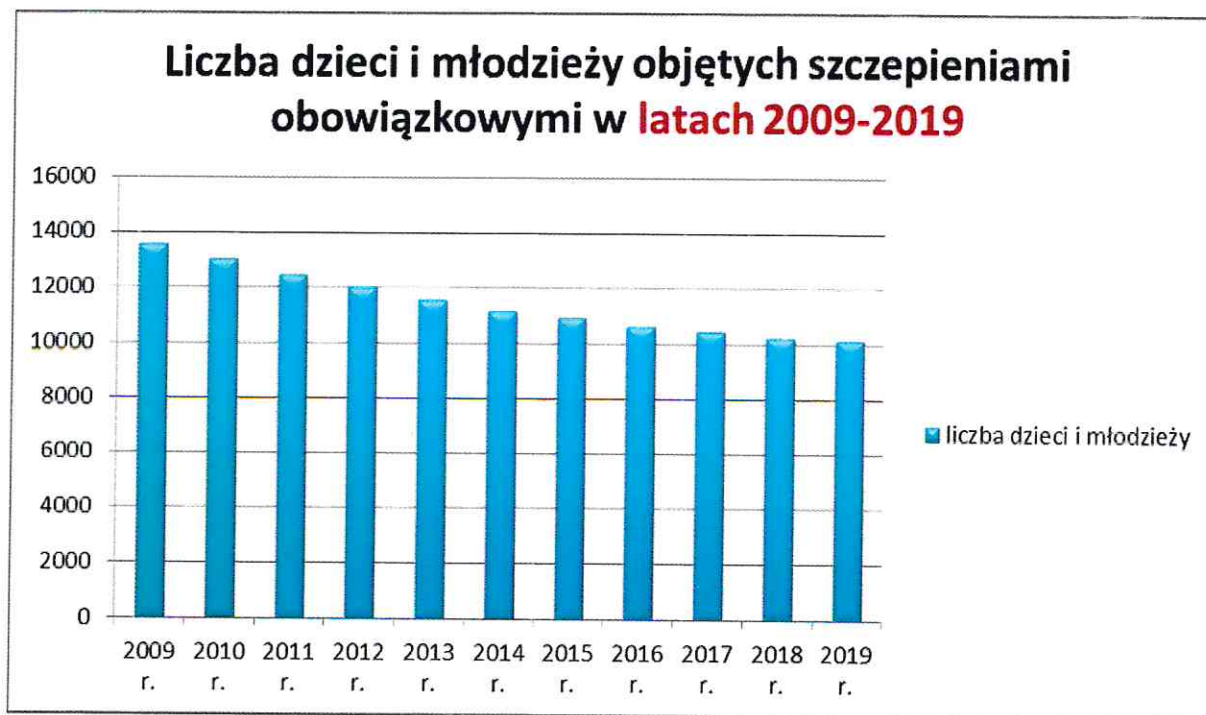
Wirusowe zapalenie opon mózgowych - inne określone i nieokreślone	5	0,8	-	-
Ospa wietrzna	336	54,5	387	69,2
Grypa ogółem	3,0	0,5	-	-
WZW typu C - wg definicji przypadku 2009 r. / 2014 r.	2	0,3	2	0,3
Nowo wykryte zakażenia HIV	-	-	1	0,2
Świnka (nagminne zapalenie przyusznic)	4	0,6	1	0,2
Bąblowica	2	0,3	-	-
Bakt. Zap. Opon mózg. i/lub mózgu in. Nieokreślone	1	0,2	-	-
Zapalenie opon mózgowych inne i nieokreślone	2	0,3	2	0,3

SZCZEPIENIA OCHRONNE

Wśród różnych metod zwalczania chorób decydujące znaczenie odgrywiają szczepienia ochronne. Rozwój nowych technologii umożliwia produkcję coraz doskonalszych szczepionek, a także kojarzenie wielu preparatów w jednej iniekcji, co zwiększa akceptację tej metody zapobiegawczej przez pacjentów. Zgodnie z art. 5 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1239 z późn. zm.) osoby przebywające na obszarze RP są obowiązane do poddania się szczepieniom ochronnym w ramach Programu Szczepień Ochronnych (PSO), który corocznie jest opracowywany i dostosowywany do sytuacji epidemiologicznej chorób zakaźnych w kraju.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Piszku prowadzi nadzór i egzekwuje realizację PSO poprzez koordynację programu uodpornienia. Ponadto ustala roczne zapotrzebowanie, transportuje, przechowuje oraz zaopatruje w szczepionki 21 placówek ochrony zdrowia prowadzące szczepienia.

Poniżej przedstawiono populację dzieci i młodzieży podlegających szczepieniom obowiązkowym w powiecie piskim.



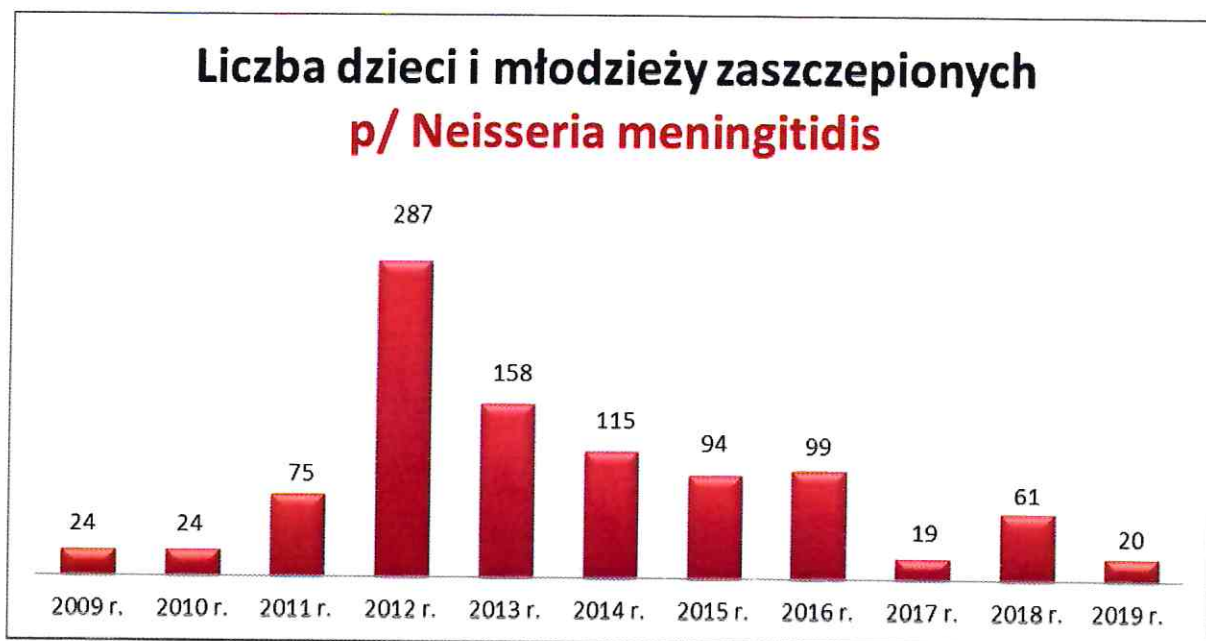
Wykonanie szczepień zgodnie z terminarzem na terenie powiatu przedstawiało się następująco:

- p/błonicy, tężcowi i krztuścowi (DTP) w pierwszym roku życia wykonano 248 szczepień na populacji 447 dzieci – 55,5% ogółu (wymagane 55%),
- p/pneumokokom w pierwszym roku życia wykonano 297 szczepień na populacji 447 dzieci – 66,4% ogółu.
- p/odrze, śwince i różyczce (MMR) w drugim roku życia: zaszczepiono 447 z 494 dzieci – 90,5% ogółu (wymagane 95%),
- p/odrze, śwince i różyczce (MMR) w szóstym roku życia zaszczepiono 428 z 491 dzieci – 87,2% ogółu (wymagane 95%),
- p/odrze, śwince i różyczce (MMR) w dziesiątym roku życia zaszczepiono 514 z 532 dzieci – 96,6% ogółu (wymagane 95%),
- p/błonicy, tężcowi i krztuścowi (dTap) w czternastym roku życia: zaszczepiono 512 z 526 osób – 97,3% populacji,
- p/błonicy, tężcowi (Td) w dziewiętnastym roku życia: zaszczepiono 524 z 543 osób – 96,5% populacji.

W naszym kraju dostępnych jest również wiele szczepionek zalecanych. Rodzice mają wybór, mogą zaszczepić dziecko i tym samym zabezpieczyć je przed wieloma chorobami. Cena, którą zapłacą za szczepienia jest zawsze niższa niż koszt leczenia choroby i jej powikłań.

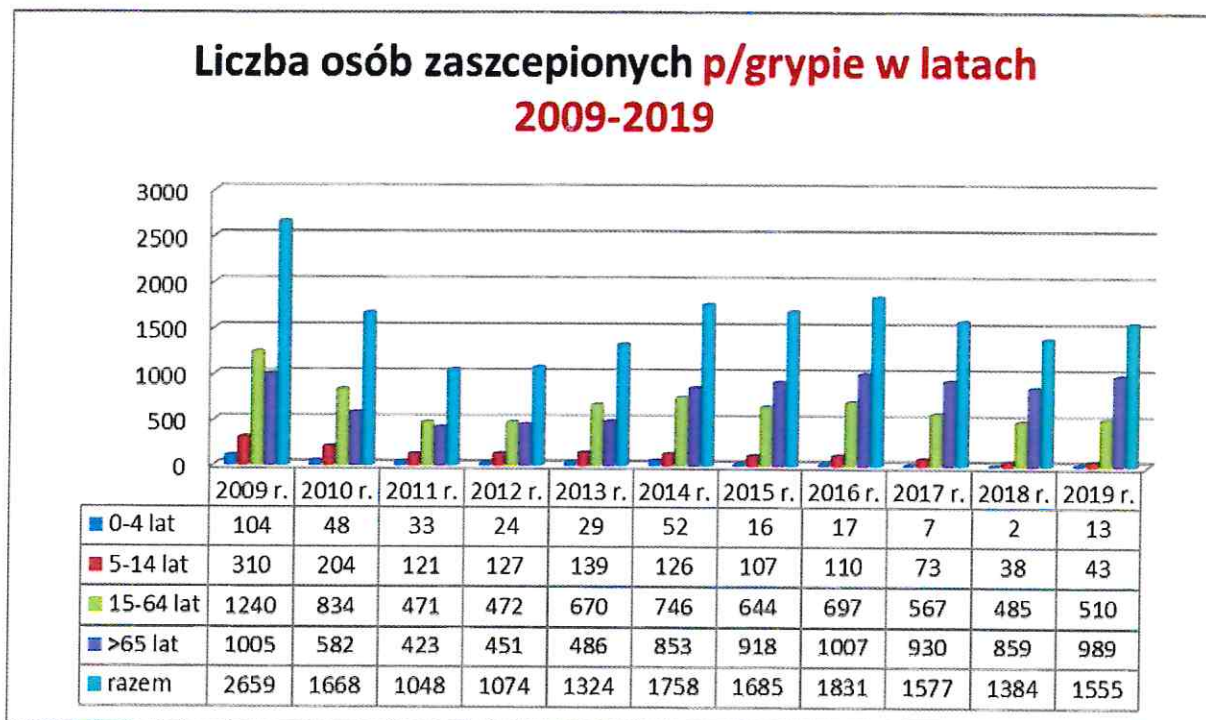
Obowiązkiem lekarza sprawującego profilaktyczną opiekę zdrowotną jest powiadomienie osoby obowiązanej do poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym lub osoby sprawującej prawną lub faktyczną pieczę nad osobą małoletnią o obowiązku poddania się tym szczepieniom, a także poinformowanie o szczepieniach zalecanych. Ponadto dzięki nawiązanej współpracy z pielęgniarkami i położnymi ze Szpitala Powiatowego w Piszcu przeprowadzано zajęcia edukacyjne z kobietami ciężarnymi oraz ojcami na temat szczepień obowiązkowych i zalecanych. Pomimo tego realizacja szczepień zalecanych u dzieci powyżej pierwszego roku życia w powiecie piskim była niewielka. Niski poziom zastosowania szczepionek zalecanych jest skutkiem przede wszystkim wysokiej ogólnej ceny pełnego cyklu, na który składa się kilka dawek szczepionki.

Na poniższym wykresie przedstawiono liczbę dzieci i młodzieży zaszczepionych p/*Neisseria meningitidis* w powiecie piskim w latach 2007-2017.



Wykonanie szczepień zalecanych p/meningokokom w powiecie piskim w odniesieniu do lat 2009-2019 było zmienne. W latach 2009-2010 wyszczepialność była bardzo niska i utrzymywała się na tym samym poziomie. W 2011 roku, gdy w gminach Biała Piska i Ruciane-Nida podjęto decyzje o realizacji Programu Zapobiegania Inwazyjnej Chorobie Meningokokowej, zaszczepiono trzykrotnie więcej dzieci w porównaniu do lat ubiegłych. W 2012 roku zaobserwowano niemalże czterokrotny wzrost zaszczepienia, który był związany z kontynuowaniem programów zdrowotnych przez dwie gminy. W latach 2013-2014 liczba osób zaszczepionych znacząco spadła, a przyczyną mogła być zmiana programu meningokowego przez gminę Ruciane-Nida na program zwalczania zachorowań pneumokokowych. W 2015 oraz 2016 roku liczba zaszczepionych dzieci nieznacznie spadła, co mogło być spowodowane mniejszą liczbą dzieci i młodzieży w porównaniu do lat ubiegłych. Gmina Biała Piska w 2017 roku zaprzestała kontynuowania Programu Zapobiegania Inwazyjnej Chorobie Meningokokowej, w związku z tym liczba zaszczepionych dzieci znacząco zmalała. W roku 2018 odnotowano znaczny wzrost w porównaniu do roku 2017 jeżeli chodzi o wyszczepialność dzieci p/meningokokom. Jednakże w roku 2019 liczba ta spadła do poziomu sprzed dwóch lat.

Wykonanie szczepień zalecanych p/grypie na terenie powiatu piskiego w ciągu dziesięciu ostatnich lat przedstawiało się następująco:



W 2009 roku wyszczepialność na grypę sezonową była na wysokim poziomie, co mogło być spowodowane zagrożeniem nowym wirusem grypy A(H1N1). W latach 2011-2012 zaobserwowano znaczny spadek liczby osób zaszczepionych, natomiast w 2013 r. w porównaniu do dwóch ubiegłych lat liczba ta nieco wzrosła. W latach 2014-2016 utrzymywała się tendencja wzrostowa, na co wpływ miało wprowadzenie programu profilaktyki szczepień ochronnych przeciwko grypie dla mieszkańców powiatu piskiego po 60 roku życia. Program został zrealizowany z inicjatywy Koalicji dla Zdrowia powołanej przez Starostę Powiatu Piskiego, w skład której wchodzi między innymi Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Piszcu, oraz dzięki współpracy lekarzy rodzinnych z powiatu piskiego. Na terenie powiatu piskiego w roku 2017 przeciwko grypie zaszczepiło się 1577 osób. W porównaniu z ubiegłymi latami zauważalny jest spadek zaszczepialności p/grypie. W roku 2018 ze szczepień przeciwko grypie skorzystało 1 384 osób. Spadek wszczepialności może być skutkiem zmian w programie profilaktyki szczepień ochronnych przeciwko grypie dla mieszkańców powiatu piskiego po 60 roku życia. W roku 2019 dane szczepienia utrzymywały się na podobnym poziomie jak w latach ubiegłych.

Szczepienia są obecnie najlepszą, skuteczną metodą zapobiegania chorobom zakaźnym, opartą na budowaniu odporności nabytej organizmu człowieka. Mają one na celu

nie tylko ochronę indywidualną osoby zaszczepionej, ale również zmniejszają ryzyko zachorowania innych dzieci czy członków rodziny.

Zgodnie z zaleceniami Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego zwracano szczególną uwagę na:

- szczepienie dzieci zgodnie z obowiązującym kalendarzem oraz terminarzem,
- przekonywanie społeczeństwa do wszystkich szczepień zalecanych, a szczególnie przeciwko grypie, krztuścowi i tężcowi,
- przestrzeganie właściwych warunków transportu szczepionek i ich przechowywania,
- przestrzeganie prawidłowej metodyki wykonywania szczepień.

HIGIENA KOMUNALNA

Sekcja Higieny Komunalnej sprawuje nadzór nad warunkami higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody przeznaczonej do spożycia, jakości wody na pływalni i wody powierzchniowej w miejscach wykorzystywanych do kąpieli, utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej (m.in. dróg, ulic, terenów rekreacji, środków transportu: osobowego, przewozu bielizny, zwłok) na terenie powiatu piskiego.

W celu zapewnienia mieszkańcom i osobom wypoczywającym bezpieczeństwa sanitarnego, jak również realizacji ww. zadań, prowadzono nadzór nad 33 urządzeniami wodnymi (28 wodociągów publicznych oraz 5 ujęć wody wykorzystywanej do celów działalności gospodarczej, zarządzanych przez inne podmioty) oraz 228 obiektami użyteczności publicznej. Dokonano łącznie 307 kontroli sanitarnych, w tym: 33 urządzeń wodnych, 51 jakości wody, 203 obiektów użyteczności publicznej, 1 jakości wody w pływalni krytej, 7 kontroli stanu technicznego z miejsc przeznaczonych do kąpieli, 10 kontroli ekshumacji zwłok i szczątków ludzkich, 1 plombowanie trumny do wywozu ciała poza granice Polski, 1 kontrolę imprezy masowej. Z nadzoru pobrano do badań wody 123 próby laboratoryjne, w tym: 117 wody do spożycia, 6 wody z pływalni krytej, ponadto na zlecenie klienta zewnętrznego przekazano do badań laboratoryjnych 446 prób wody, z czego 243 próby pobrali pracownicy PSSE w Piszcu.

Ocena zaopatrzenia ludności w wodę

Nadzór nad urządzeniami wodnymi obejmował zarówno stan techniczny obiektów oraz jakość wody. Łącznie zaopatrzenie z wodociągów publicznych nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną w Piszcu otrzymywało 51630 osób. Na koniec roku sprawozdawczego z wody o dobrej jakości korzystali wszyscy mieszkańcy zaopatrywani z wodociągów publicznych. W trakcie roku sprawozdawczego wodę o niewłaściwych parametrach otrzymywało 2065 osób. W okresie od stycznia do grudnia na podstawie badań jakości wody przeprowadzonych w ramach kontroli urzędowych i wewnętrznych kontroli przedsiębiorców odpowiedzialnych za jakość wody, PPIS w Piszcu stwierdził warunkową przydatność wody ze względu na przekroczenia następujących parametrów w poszczególnych wodociągach publicznych:

- Drygały - Kaliszki – ogólna liczba mikroorganizmów, mangan
- Zalesie – mętność, mangan, żelazo

- „Ruciane” – mętność,

w wodociągu lokalnym działalność całoroczna Dom Pracy Twórczej w Wierzbie gm. Ruciane-Nida – ogólna liczba mikroorganizmów, która została zmieniona na brak przydatności ze względu na pojawienie się w wodzie enterokoków kałowych

Brak przydatności wody do spożycia - nie stwierdzono w wodociągach publicznych

W ciągu roku sprawozdawczego poprawę jakości wody uzyskano w wyżej wymienionych wodociągach, w których kwestionowano jej jakość. Na początku okresu sprawozdawczego wyłączony został z eksploatacji wodociąg publiczny „Dybówek” w Rucianem-Nidzie, zaopatrzenie w wodę nastąpiło przez wydłużenie sieci wodociągu publicznego Ukta. Pod koniec roku 2019 wodociąg „Ruciane” w Rucianem-Nidzie został wyłączony z ewidencji, ponieważ gmina wybudowała nowy odcinek sieci wodociągowej z Nidy do Rucianego, zaopatrując kompleksowo w wodę odpowiedniej jakości z wodociągu „Nida” m.in. mieszkańców, zakłady pracy, obiekty handlowe, noclegowe mieszczące się na Alei Wczasów i w całym Rucianem.

Na terenie powiatu piskiego znajduje się znaczna ilość wodociągów lokalnych, dostarczających wodę do poszczególnych gospodarstw rolnych, domowych, rybackich, leśniczówek, funkcjonujących w ciągu całego roku, zwłaszcza w tych miejscowościach gdzie nie ma doprowadzonej sieci z wodociągów publicznych oraz wodociągi lokalne działające sezonowo na potrzeby działalności turystycznej (ośrodki wypoczynkowe, punkty gastronomiczne, sklepy, pola namiotowe, przystanie, agroturystyka). Jakość wody pochodzącej z indywidualnych ujęć znana jest wrywkowo, jedynie w przypadku, gdy właściciel lub zarządca jest pod kontrolą Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Powiatowego Lekarza Weterynarii. Wodę do badania przekazują również sami odbiorcy wody jeśli mają wątpliwości, co do jej jakości (nieakceptowalny zapach lub smak, dolegliwości zdrowotne domowników) oraz właściciele budynków, w celu odbioru przez Państwowego Inspektora Nadzoru Budowlanego.

Charakterystyka wodociągów

a) produkcja wody 1000 - 10000 m³ / dobę

Wodociąg publiczny **Pisz** jest największym urządzeniem wodociągowym, zaopatruje następujące miejscowości: Pisz, Babrosty, Borki, Imionek, Jabłoń, Jagodne, Jeglin, Kałęczyn,

Karwik, Łupki, Maldanin, Snopki, Szczechy Małe, Szczechy Wielkie, Trzonki, Wąglik, Zdory.

b) produkcja wody od 100 do 1000 m³ / dobe

Do wodociągów o takiej produkcji należy 8 ujęć: **Orzysz** (zaopatrując w wodę miejscowości: Cierzpięty, Góra, Grądy Podmiejskie, Grzegorz, Mikosze, Nowe Guty, Okartowo, Okartowo-Przystanek, Okartowo-Tartak, Orzysz, Szwejkówko, Wężewo, Wierzbiny), **Biała Piska** (zaopatrując w wodę miejscowości: Bełcząc, Biała Piska, Cibory, Danowo, Długi Kąt, Dmusy, Kaliszki z wyłączeniem Hotelu „Dwór Kaliszki” i gospodarstwa rolnego przy hotelu, Kolonia Kawalek, Konopki, Kolonia Konopki, Komorowo, Kowalewo, Kozuchy, Kózki, Kruszewo, Lipińskie, Lisy, Łodygowo, Mikuty, Myśliki, Pawłocin, Rolki, Świdry, Świdry Kościelne, Wojny, Zatorze), **Bemowo Piskie**, **Drygały** (zaopatrując w wodę miejscowości: Drygały, Iłki, Nitki, Nowe Drygały, Pogorzal Mała, Pogorzal Wielka, Sulimy), **Liski** (zaopatrując w wodę miejscowości: Bogumiły, Jeże, Liski, Maszty, Pietrzyki Kolonia, Turowo, Turowo Duże, Zawady), **Kocioł Duży** (zaopatrując w wodę miejscowości: Kocioł, Kocioł Duży, Pietrzyki, Rakowo, Rakowo Piskie, Stare Guty), **Ruciane Nida „Nida”** (zaopatrując w wodę mieszkańców os. Nida w Rucianem-Nidzie, z końcem roku zaopatruje całe Ruciane-Nida bez osiedla Dybówek I i Dybówek II), **Ukta** (zaopatrując w wodę miejscowości: Gałkowo, Iwanowo, Kokoszka, Ładne Pole, Nowa Ukta, Osiniak-Piotrowo, Śwignajno Małe, Śwignajno Wielkie, Ukta, Wojnowo, Wólka, Wygryny, Zameczek oraz Ruciane-Nida – os. Dybówek I od kwietnia 2019, Dybówek II od grudnia 2019).

c) produkcja wody do 100 m³ /dobe

W tej grupie było 19 wodociągów publicznych: **Ruciane-Nida „Ruciane”** (zaopatrywał w wodę mieszkańców Al. Wczasów, ul. Słowiańskiej, ul. Dworcowej, ul. Mazurskiej, ul. Bocznej w Rucianem-Nidzie) – funkcjonował do 13.12.2019 r., **Ruciane-Nida „Dybówek”** (zaopatrywał w wodę mieszkańców os. Dybówek I w Rucianem-Nidzie) - funkcjonował do 30.04.2019 r., **Wejsuny** (zaopatrując w wodę miejscowości: Głodowo, Końcewo, Niedźwiedzi Róg, Onufryjowo, Piaski, Warnowo, Wejsuny), **Popielno** (zaopatruje w wodę miejscowości: Popielno, Wierzba), **Kaliszki** (zaopatrując w wodę miejscowości: Giętkie, Kaliszki, Oblewo, Orłowo, Ruda, Zabieline), **Radysy** (zaopatrując w wodę miejscowości: Radysy, Szkody, Szkody-Kolonia), **Zalesie** (zaopatruje w wodę miejscowości: Myszki, Zalesie), **Rakowo Małe** (zaopatrując w wodę miejscowości: Monety, Rakowo Małe), **Kumielsk** (zaopatrując w wodę miejscowości: Cwaliny, Grodzisko, Gruzy, Guzki, Kumielsk), **Skarżyn** (zaopatrując w wodę miejscowości: Rogale Wielkie, Skarżyn, Sokoły, Sokoły Jeziorne, Włosty), **Szymki**, **Karpa** (zaopatrując w wodę miejscowości: Ciesina,

Hejdyk, Karpa), **Wiartel** (zaopatrując w wodę miejscowości: Jąskowo, Wiartel, Wiartel Mały), **Wielki Las**, **Kociołek Szlachecki**, **Szeroki Bór**, **Odoje** (zaopatrując w wodę miejscowości Odoje i działki rekreacyjne), **Chmielewo**, **Dąbrówka**.

Rozbudowa sieci wodociągowej i kanalizacyjnej

W roku 2019 przedsiębiorstwo wodociągowe w Białej Piskej wydłużyło sieć wodociągu publicznego Biała Piska na ul. Sikorskiego wraz z infrastrukturą kanalizacyjną. Oddano do użytku magistralę wodną z Białej Piskiej do Kaliszek. Wymieniono całą sieć wodociągową wodociągu publicznego Szymki.

Na terenie gminy Ruciane-Nida wybudowano nową magistralę doprowadzającą wodę z wodociągu publicznego Nida w kierunku Rucianego wzdłuż Al. Wczasów dając możliwość przyłączenia się ośrodkom wypoczynkowym do wodociągu publicznego, oraz podłączono wszystkich mieszkańców Rucianego do nowej sieci wodociągowej, biegnącej w kierunku ul. Guzianka. Wydłużono sieć wodociągu publicznego Ukta dostarczając wodę do osiedla Dybówek II. Wymieniono ok. 60 m sieci kanalizacyjnej wzdłuż ul. Zielonej w Rucianem-Nidzie.

Przedsiębiorstwo wodociągowe w Piszczu wydłużyło sieć wodociągu publicznego Piszcz w kierunku Karwika i rozbudowało sieć w miejscowości Łupki.

Na terenie Orzysza została fragmentami wymieniona główna magistrala wodociągowa pod remontowaną ulicą Wojska Polskiego. Rozpoczęła pracę stacja uzdatniania wody i oczyszczalnia ścieków w Dąbrówce, które były wybudowane w 2018 r.

Gospodarka wodno-ściekowa, miejscowości szczególnie zaniedbane, w których odnotowano nieprawidłowości w gospodarce ściekowej

Gospodarka wodno-ściekowa nie zmieniła się na terenie powiatu piskiego.

W powiecie piskim skanalizowanych jest 51 miejscowości w tym:

- gm. Biała Piska (5) (Biała Piska, Bełcząc, Kowalewo, Drygały i Bemowo Piskie)
- gm. Orzysz (10): (Dąbrówka, Orzysz, Nowe Guty, Cierzpięty, Góra, Mikosze Osada, Okartowo, Szwejkówko, Wierzbiny, Wężewo)
- gm. Pisz (22): (Pisz, Wiartel, Liski, Bogumiły, Borki, Kałęczyn, Turowo, Turowo Duże, Zawady, Maszty, Jeże, Snopki, Imionek, Maldanin, Wąglik, Jagodne, Karwik, Jeglin, Zdory, Trzonki, Szczechy Wielkie, Szczechy Małe)

- gm. Ruciane-Nida (14): (Ruciane-Nida, Wygryny, Onufryjowo, Końcewo, Niedźwiedzi Róg, Wejsuny, Piaski, Nowa Ukta, Ukta, Gałkowo, Wólka, Wojnowo, Osiniak, Śwignajno).

Mieszkańcy pozostałych miejscowości oraz obiekty turystyczne nie podłączone do ogólnospławnej sieci kanalizacyjnej posiadają szamba do gromadzenia nieczystości płynnych, opróżniane przez specjalistyczne firmy i wywożone do oczyszczalni ścieków w Piszcu, Orzyszu, Białej Piskiej i Rucianem-Nidzie. Dwa ośrodki wypoczynkowe mają własne biologiczne oczyszczalnie ścieków: OW „Mazury” w Krzyżach i OW Politechniki Warszawskiej w Ubliku. Własną oczyszczalnię ścieków posiada Zakład Doświadczalny PAN w Popielnie, do której podłączone są miejscowości Wierzba i Popielno. Podobnie jak w latach ubiegłych nie stwierdzono nieprawidłowości w usuwaniu nieczystości, nie było skarg ludności na przelewające się szamba i zapachy powodowane niewłaściwie funkcjonującą siecią kanalizacyjną.

Wykaz miejsc i obiektów szczególnie zaniedbanych i o niskim standardzie

Podczas wyjazdów na kontrole w 2019 r. i po zaobserwowaniu miejsc szczególnie zaniedbanych czy dzikich wysypisk śmieci, pracownicy PSSE zgłaszali ten fakt urzędnikom gminnym. Reakcje służb sprzątających były w większości przypadków natychmiastowe i skuteczne.

Ogólna charakterystyka obiektów użyteczności publicznej

Nadzorem sanitarnym objęto następujące grupy obiektów:

- Pływalnia kryta w Piszcu – stan sanitarny obiektu nie budził zastrzeżeń. Administrator kontrolował jakość wody zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi (przedłożył harmonogram kontroli wewnętrznych i regularnie wykonywał badania jakości wody oraz przekazywał wyniki badań PPIS w Piszcu).
- Dom Pomocy Społecznej w Ukcie – obiekt o wysokim standardzie usług, posiada własną pralnię, zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego, odprowadzenie ścieków do kanalizacji ogólnospławnej.
- Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej – Środowiskowy Dom Samopomocy w Orzyszu – w wyniku kontroli stwierdzono, że bieżący stan sanitarny jest zachowany na wysokim poziomie.

Środowiskowy Dom Samopomocy w Ukcie, który prowadzi zajęcia terapeutyczne w systemie dziennym dla osób niepełnosprawnych, starszych, samotnych z części terenu powiatu piskiego. Uczestnicy mają zapewniony dowóz na zajęcia, stan sanitarno-techniczny obiektu oraz samochodów do transportu osób jest zachowany, w minionym roku wymieniono wszystkie drzwi wewnętrzne oraz drzwi zewnętrzne prowadzące do pomieszczeń ŚDS.

- Hotele w Pizzu (3), w Rucianem-Nidzie (1), w Ubliku w gminie Orzysz (1), w Kaliszkach w gminie Biała Piska (1), w Wejsunach w gminie Ruciane-Nida (1) oraz w Jabłoni w gminie Pisz (1). Wykonane zostały obowiązki określone w decyzji PPIS dotyczące poprawy stanu technicznego pomieszczeń hotelowych i otoczenia Hotelu Jabłoń w Jabłoni gm. Pisz.
- Motel w Orzyszu (1), znajduje się przy całodobowej stacji paliw w Orzyszu, stan sanitarny odpowiada wymaganiom.
- Pensjonaty – 10 tego typu obiektów, w tym 2 umiejscowione są na terenie miasta Ruciane-Nida, 8 pozostałych znajduje się na terenach wiejskich.
- Kempingi, będące w ewidencji to 4 obiekty. Bieżący stan sanitarny nie budził zastrzeżeń.
- Pola biwakowe – 25 obiektów w ewidencji, skontrolowano 22 obiekty. Wszczęto postępowanie administracyjne na jakość wody na polach namiotowych (Trzy sosny k. Niedźwiedziego Rogu, Wysoki Brzeg k. Wiartła, Przylasek k. Wiartła, Rząśniki k. Odoi, Drapacz k. Karwicy, Młyńska k. Karwika). Wykonane zostały obowiązki określone w decyzji PPIS dotyczące zapewnienia dostatecznej ilości oczek ustępowych i doprowadzenia do właściwego stanu technicznego sanitariatów na polu namiotowym w Nowych Gutach.
- Inne obiekty, w których świadczone są usługi hotelarskie, należą ośrodki wypoczynkowe, szkoleniowo-konferencyjne, agroturystyka – łącznie 35 obiektów. Posiadają one różny poziom techniczno-sanitarny, co za tym idzie różny poziom świadczonych usług. Podczas kontroli egzekwuje się od właścicieli utrzymanie bieżącej czystości w sanitariatach, magazynach bielizny czystej i brudnej, odpowiednie warunki sanitarne w magazynach, pomieszczeniach porządkowych i gospodarczych. Wykonane zostały obowiązki określone w decyzji PPIS dotyczące poprawy stanu sanitarno-technicznego domków sezonowych oraz podłóg i wyposażenia pokojach w części hotelowej w całorocznym ośrodku konferencyjno-szkoleniowym „Diabla Góra” w Rucianem-Nidzie.
- Na terenie powiatu piskiego znajduje się 46 zakładów fryzjerskich, które spełniają wymagania dla tej grupy obiektów, stan techniczny i sanitarny był zachowany. Wszczęto jedno postępowanie administracyjne w sprawie złego stanu technicznego zakładu

fryzjerskiego w Piszcu. Pracownicy PSSE podczas kontroli zwracają szczególną uwagę na prawidłowe oznakowanie kosmetyków i ich przydatność do użycia, udzielają instruktażu postępowania podczas dokonywania codziennych czynności mycia i dezynfekcji narzędzi, sporządzania roztworów dezynfekcyjnych i właściwego użycia środków dezynfekcyjnych zgodnie z ich przeznaczeniem. Zakłady posiadają stosowne procedury zapewniające ochronę przed szerzeniem się chorób zakaźnych, które opiniuje Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny.

- Na terenie powiatu piskiego znajduje się 19 gabinetów kosmetycznych, spełniających wymagania sanitarne. Bieżący stan higieniczny był zachowany.
- Na terenie powiatu piskiego znajduje się 1 zakład świadczący usługi tatuażu. Obiekt spełniał wymagania sanitarne.
- Na terenie powiatu piskiego znajdują się 4 gabinety odnowy biologicznej – obiekty świadczące usługi upiększania ciała w zakresie pielęgnacji dłoni i stóp, zabiegów twarzy i ciała, masażu manualnego, zdobienia paznokci i makijażu. Obsługa świadczy wysoki standard usług.
- Inne zakłady, w których świadczone są więcej niż jedna usługa – 8 obiektów (usługi fryzjerskie i kosmetyczne, solaria, fitness). Stan sanitarno-higieniczny był podobny jak w obiektach opisanych wyżej. Niektóre zakłady świadczące usługi od fryzjerskich po gabinety odnowy biologicznej, związane z upiększaniem ciała, w ciągu roku zmieniały lokalizację w celu tworzenia lepszych warunków do świadczenia usług.
- Przystanie statków i promów pasażerskich w żegludze śródlądowej – 2 obiekty usytuowane w Rucianem-Nidzie nad jeziorem Guzianka Wielka (Żegluga Mazurska w Giżycku Przystań Ruciane-Nida oraz Przystań „U Faryja”). Rejsy odbywają się po jeziorach mazurskich w kierunku Mikołajek i Giżycka. Przeprowadzono 2 kontrole sanitarne przystani, podczas których nie stwierdzono uchybień. Przystanie posiadają infrastrukturę sanitarną, dostęp do wody pitnej, możliwość zrzutu nieczystości płynnych. W części przystani wyodrębniony jest basen portowy dla jachtów. Skontrolowano łącznie 6 statków pasażerskich żeglugi śródlądowej.
- Przystanie jednostek pływających rekreacyjnych i sportowych – 2 zewidencjonowane obiekty, nad jeziorem Bełdany w Piaskach „Korektywa” oraz nad jeziorem Nidzkim w Karwicy „Pelagia”. Obiekty posiadają infrastrukturę sanitarną: toalety i kabiny prysznicowe oraz miejsce zrzutu nieczystości płynnych z małych jednostek pływających.

- Tereny rekreacyjne – skontrolowano 7 obiektów, do których należą Eko Marina w Piszcu, plaża miejska w Orzyszu, plaża gminna w Rudzie gm. Biała Piska, teren rekreacyjny w Ukcie nad rzeką Krutynią gm. Ruciane-Nida, tereny przy ul. Wiejskiej i ul. Słowiańskiej w Rucianem-Nidzie oraz w Karwicy gm. Ruciane-Nida. Zalecono regularne wykaszanie roślinności, opróżnianie koszy, poprawę stanu technicznego ławek i elementów małej architektury, umieszczenie regulaminów terenów rekreacyjnych.
- Cmentarze – nadzorem objętych było 16 cmentarzy w obrębie miast i wsi, teren cmentarzy jest trwale ogrodzony, w większości posiadają one punkty czerpania wody, wyposażone są w kontenery do gromadzenia nieczystości stałych. Nadal wykonaniu podlegają decyzje PPIS dotyczące stanu sanitarno-technicznego terenu cmentarza w Ukcie oraz w Turośli, polegające na zapewnieniu utwardzonych alei, poprawie ogrodzenia i utwardzeniu miejsca pod kontenerem na śmieci.
- Domy przedpogrzebowe, zakłady pogrzebowe – 5 podmiotów świadczących usługi pochówku, ekshumacji, transportu zwłok. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarno-techniczny pomieszczeń przechowywania zwłok, wykonywania ceremonii pogrzebowych, zaplecza gospodarczego, węzłów sanitarnych. Dokonano oceny 6 środków transportu. Została skontrolowana 1 kaplica do ceremonii pogrzebowych, przy której znajduje się zaplecze sanitarne, pomieszczenie socjalne z możliwością przygotowania ciepłych napojów, pomieszczenie sprzętu porządkowego. Stan sanitarny środków do transportu zwłok i szczątków kontrolowany jest również podczas kontroli procesów ekshumacji i przewozu szczątków na odległość ponad 60 km.
- Na terenie powiatu piskiego znajdują się 33 inne obiekty będące w nadzorze sekcji takie jak: domy kultury, hala sportowo-widowiskowa, stadiony, boiska, stacje paliw, targowiska, przystanki autobusowe, parkingi, podmioty świadczące przewozy pasażerskie, tereny rekreacyjne. Stan sanitarny obiektów nie budził zastrzeżeń. W minionym roku rozpoczęła działalność pralnia „Wieża” składająca się z dwóch oddzielnych pralni: indywidualnej oraz przemysłowej, która świadczy usługi między innymi dla szpitala powiatowego w Piszcu.

Imienny wykaz obiektów użyteczności publicznej, w których uzyskano poprawę stanu sanitarno-higienicznego przez wykonanie zaleceń i nakazów PPIS:

Obiekty użyteczności publicznej, w których nastąpiła poprawa stanu sanitarno-technicznego w 2019 r.:

- Ośrodek konferencyjno-szkoleniowy Diabla Góra ul. Wrzosowa w Rucianem Nidzie

- Pole namiotowe „U Faryja” w Nowych Gutach gm. Ruciane-Nida,
- Hotel „Jabłoń” w Jabłoni gm. Pisz

Obiekty zasługujące na wyróżnienie, o wzorowym stanie sanitarno-higienicznym:

Od lat dobrze prezentują się obiekty całoroczne hotele i ośrodki wypoczynkowe z możliwością przeprowadzania szkoleń i konferencji:

- hotel „Joseph Conrad” w Pisz
- hotel „Dwór Kaliszki” w Kaliszkach, gmina Biała Piska,
- hotel „Nad Pisą” w Pisz,
- pensjonat „Wejsunek” w Wejsunach gmina Ruciane-Nida,
- pensjonat „Janus” w Rucianem-Nidzie
- OW „Klub Miła” w Kamieniu gmina Ruciane-Nida
- OW „Wodnik” w Rucianem-Nidzie
- OW „Energetyk” w Rucianem-Nidzie

Obiekty wczasowo-turystyczne na terenie powiatu w większości prezentowały wysoki standard usług. Oprócz należytego stanu sanitarnego tych obiektów należy zauważyć dbałość właścicieli o estetykę wnętrza i otoczenia.

Gospodarka odpadami stałymi

W 2019 roku we wszystkich gminach prowadzona była selektywna zbiórka odpadów z uwzględnieniem plastiku, makulatury i szkła. W niektórych sklepach i urzędach ustawiono pojemniki na zużyte baterie i drobny zużyty sprzęt elektroniczny. W obrębie miast ustawiono kontenery na odzież i inne tekstylia.

Podczas kontroli terenowych pracownicy zwracają szczególną uwagę na stan sanitarny tras komunikacyjnych, parkingów leśnych, wiat przystankowych. W przypadku zauważenia nieprawidłowości po rozmowie telefonicznej z właścicielem lub zarządcą terenu nieprawidłowości były natychmiast usuwane.

Kąpieliska

W roku 2019 na terenie powiatu piskiego podobnie jak w latach poprzednich nie funkcjonowały kąpieliska w rozumieniu ustawy Prawo Wodne. Podczas trwania sezonu letniego zorganizowanych było 5 miejsc wykorzystywanych do kąpieli: Pisz, 2 miejsca przy

plaży miejskiej, Orzysz, przy plaży miejskiej (2) i na terenie stowarzyszenia IRYS (1).
Wydano 5 ocen o przydatności wody do kąpieli.

Wnioski:

1. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego jakości wody mieszkańcom powiatu przez prowadzenie monitoringu jakości wody (na podstawie urzędowych i wewnętrznych kontroli jakości wody u poszczególnych dostawców wody przeznaczonej do spożycia).
2. Sprawowanie nadzoru w zakresie bezpiecznego wypoczynku nad wodą i uprawiania sportów wodnych przy współudziale urzędów gmin oraz właścicieli i dzierżawców obiektów zlokalizowanych nad jeziorami.
3. Współpraca z jednostkami samorządowymi w celu utrzymania i poprawy stanu sanitarnego powiatu piskiego na trasach komunikacyjnych, estetyki terenów przyległych do obiektów użyteczności publicznej, stanu sanitarnego miejsc wypoczynku i rekreacji, zwłaszcza w miejscowościach turystycznych.
4. Współpraca z samorządami i nadleśnictwami w efektywnym utrzymaniu stanu sanitarnego duktów leśnych, nabrzeży jezior, strumieni i rzek, parkingów i miejsc postoju, parków miejskich, plaż a także właściwego sklasyfikowania polan leśnych dzierżawionych pod działalność pól namiotowych, a wykorzystywanych jako pola kempingowe.



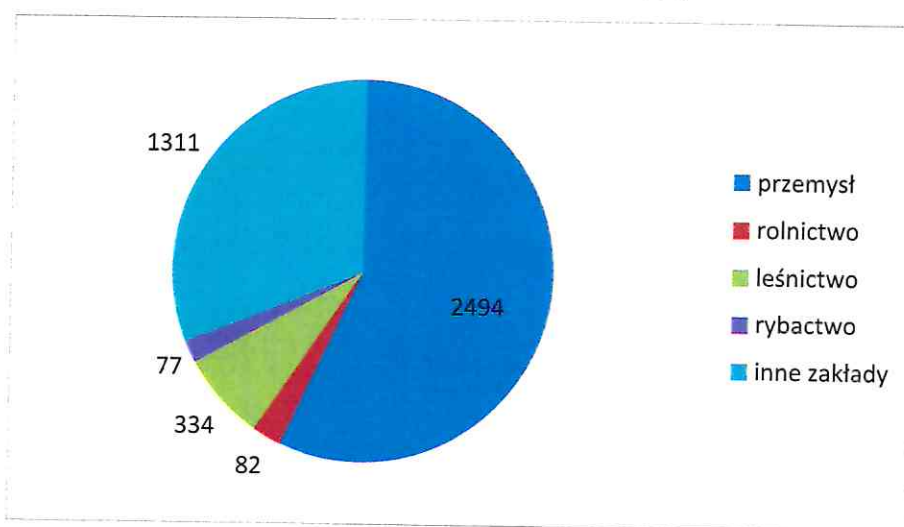
HIGIENA PRACY

W ramach zadań statutowych Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawowała bieżący nadzór nad higienicznymi warunkami środowiska pracy przez kontrolę przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne środowiska pracy. Celem działania była ochrona zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem środowiskowych czynników szkodliwych i uciążliwych oraz zapobieganie powstawaniu chorób zawodowych. W ramach realizacji zamierzeń przyjętych do planu pracy na rok 2019 pion higieny pracy dokonał oceny warunków pracy osób narażonych na hałas, zapylenie, wibracje oraz mających kontakt z czynnikiem biologicznym, substancjami i preparatami chemicznymi, rakotwórczymi, mutagennymi i biobójczymi.

W 2019 r. nadzorem sanitarnym objętych zostało 199 zakładów pracy, w których zatrudnionych było 4298 osób, w tym:

- w przemyśle - 2494,
- w rolnictwie - 82,
- w leśnictwie - 334,
- w rybactwie – 77,
- w innych zakładach – 1311 pracowników.

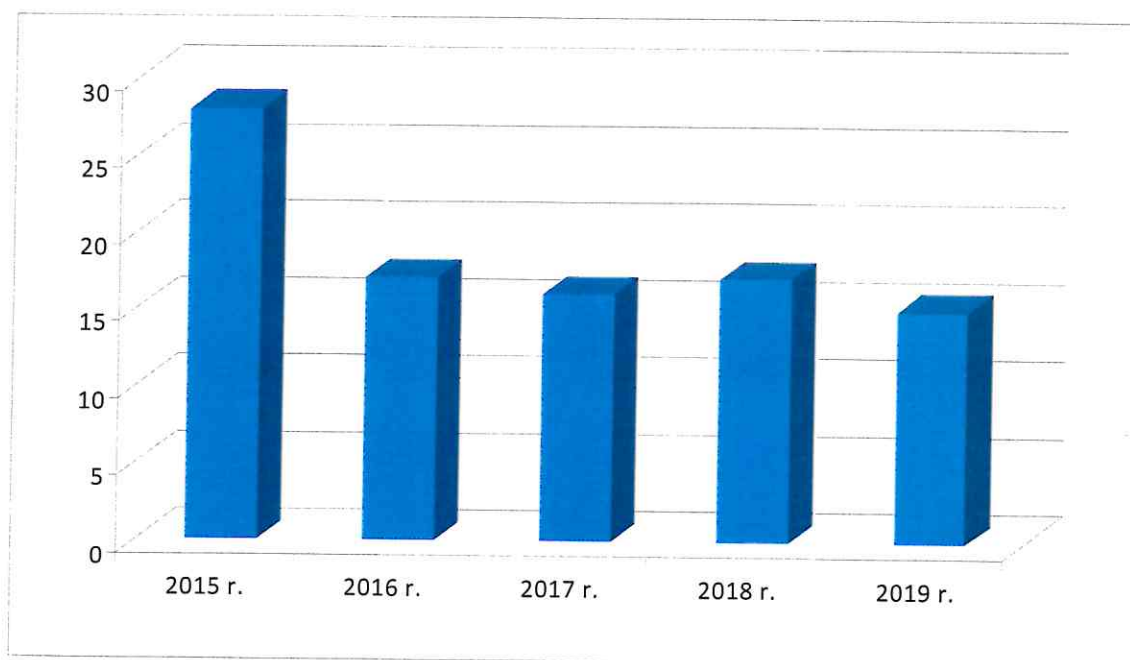
Liczba pracowników zatrudnionych w zakładach objętych nadzorem w 2019 r.



W poniższej tabeli przedstawiono liczbę zakładów pracy w zależności od ilości zatrudnionych osób.

Liczba zakładów ogółem	Liczba zakładów zatrudniających			
	poniżej 9 pracowników	10-49 pracowników	50-249 pracowników	powyżej 250 pracowników
199	115	65	15	4
Procentowy udział	57,8	32,7	7,5	2,0

W roku sprawozdawczym ogółem przeprowadzono 94 kontrole sanitarne, w wyniku których wydano 15 decyzji administracyjnych.



Ogółem w wyniku przeprowadzonych postępowań administracyjnych nakazano wykonać 22 obowiązki z czego w roku 2019 wykonano 15.

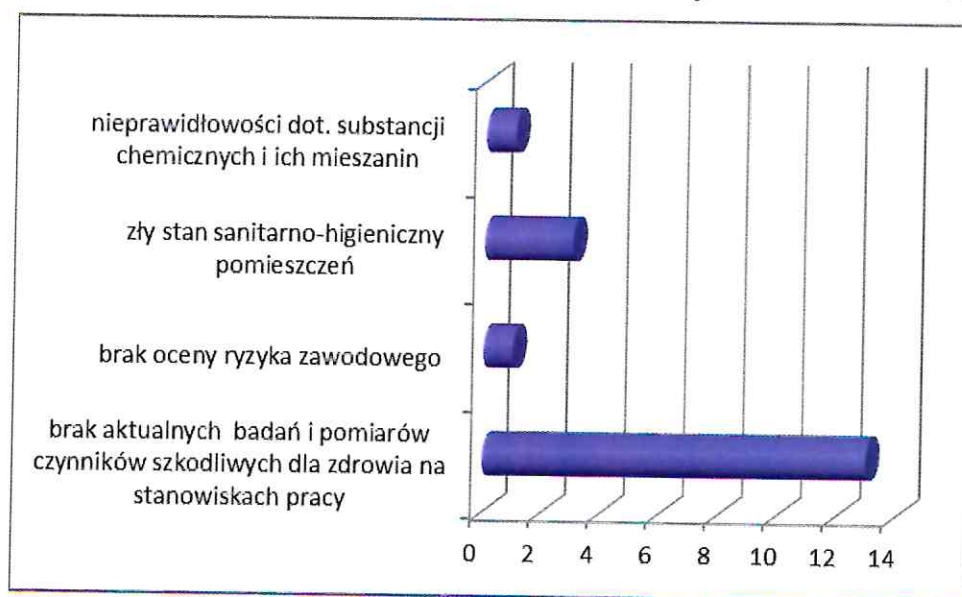
1. Ocena środowiska pracy i narażenia zawodowego.

Celem prowadzonych kontroli zakładów jest ocena stanu sanitarnego uwzględniająca między innymi pomieszczenia, organizację i stopień zabezpieczenia stanowisk pracy przed oddziaływaniem czynników szkodliwych i uciążliwych dla zdrowia, zaplecza higieniczno-sanitarnego, wyposażenia pracowników w odzież roboczą ochronną, środki ochrony osobistej oraz promocję zdrowia w zakresie kształtowania właściwych zachowań prozdrowotnych. Kontrole Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczyły również warunków pracy oraz ustalenia źródeł emisji czynników szkodliwych i uciążliwych, ich identyfikacji oraz eliminowanie bądź zminimalizowanie powodowanych przez nie negatywnych skutków zdrowotnych. W związku z powyższym pracownik pionu higieny pracy przeprowadził 94 kontrole sanitarne, zmierzające do rozpoznania, oceny i ograniczenia zagrożeń zawodowych w środowisku pracy.

W skontrolowanych zakładach najczęściej stwierdzano następujące nieprawidłowości:

- brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy (13 zakładów),
- brak oceny ryzyka zawodowego (1 zakład),
- zły stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń (3 zakłady),
- nieprawidłowości dotyczące substancji chemicznych i ich mieszanin (1 zakład).

Najczęściej występujące nieprawidłowości w skontrolowanych zakładach w 2019 r.



2. Główne gałęzie przemysłu, w których występuje narażenie pracowników na czynniki szkodliwe to:

- produkcja artykułów spożywczych,
- produkcja wyrobów tartacznych,
- produkcja metalowych wyrobów gotowych, z wyłączeniem maszyn i urządzeń,
- produkcja mebli,
- produkcja ceramicznych materiałów budowlanych.

W 2019 r. na podstawie przeprowadzonych pomiarów czynników szkodliwych w zakładach pracy odnotowano przekroczenie normatywu higienicznego dotyczącego hałasu w 1 zakładzie, na 12 stanowiskach pracy. Przekroczeń pozostałych czynników szkodliwych: zapylenia, drgań mechanicznych, czynników chemicznych, mikroklimatu i oświetlenia nie odnotowano. Poprawiono warunki pracy dotyczące emisji hałasu na 4 stanowiskach pracy.



Liczba pracowników, dla których uzyskano poprawę warunków pracy w latach 2015 – 2019

3. Narażenia zawodowe pracowników.

Szczególne zagrożenia zdrowotne występują w 3 zakładach pracy i są to czynniki rakotwórcze:

- pył drewna twardego (drewno bukowe) w 2 zakładach,
- formaldehyd występuje w 1 zakładzie,

- chromiany, występują w 1 zakładzie.

W zakładach, w których występują czynniki rakotwórcze, nie stwierdzono przekroczeń najwyższych dopuszczalnych stężeń dla tych czynników. Ogółem w kontakcie z czynnikami rakotwórczymi i mutagennymi pracowało 99 pracowników.

4. Kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu przez podmioty produktów biobójczych pod kątem przestrzegania zakazu stosowania substancji czynnych, które nie mogą wchodzić w skład produktów biobójczych, zgodnie z decyzjami Komisji Europejskiej.

W ramach tego tematu przeprowadzono kontrole sanitarne w 9 zakładach wprowadzających do obrotu produkty biobójcze i 4 kontrole dotyczące stosowania produktów biobójczych. Tematyka kontrolowanych obiektów dotyczyła zarówno produktów biobójczych z chemii gospodarczej jak również produktów weterynaryjnych. W ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem produktów biobójczych nie stwierdzono uchybień.

5. Substancje i preparaty chemiczne, środki zastępcze, prekursory narkotyków kat. 2, 3.

W ewidencji PSSE w Piszcu figuruje 98 podmiotów znajdujących się na terenie powiatu piskiego, które stosują substancje chemiczne oraz zajmują się ich dystrybucją. W 2019 r. w tym zakresie skontrolowano 26 przedsiębiorców. Podczas kontroli w 1 zakładzie stwierdzono nieprawidłowości i w związku z tym wydano decyzję administracyjną.

Sekcja Higieny Pracy w 2019 r. prowadziła współpracę z Komendą Powiatową Policji w Piszcu w związku ze zgłoszeniem przekazanym przez WSSE w Olsztynie dotyczącym prawdopodobnej sprzedaży środków zastępczych. W związku z powyższym przeprowadzono kontrolę i obserwację obiektu, nie stwierdzono sprzedaży środków zastępczych. Sekcja Higieny Pracy współpracowała również z sekcją Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej, w związku z czym zorganizowano:

- zajęcia edukacyjne dla młodzieży,
- konkurs wiedzy o uzależnieniu.

W ewidencji Higieny Pracy znajduje się 6 obiektów zajmujących się wprowadzaniem do obrotu oraz stosujących prekursory narkotyków z kat. 2 i 3. W 2019 r. przeprowadzono 2 kontrole zakładów stosujących prekursory narkotyków kat. 2,3 oraz 2 kontrole zakładów

wprowadzających do obrotu ww. prekursory. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

6. Działalność związana z zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest.

W ewidencji Sekcji Higieny Pracy znajduje się 1 zakład zajmujący się zabezpieczaniem i usuwaniem wyrobów zawierających azbest. W roku 2019 przeprowadzono 1 kontrolę w tym zakresie i nie stwierdzono nieprawidłowości. Pracownicy mieli zapewnione niezbędne środki ochrony indywidualnej tj. maski przeciwpyłowe, kombinezony jednorazowe w celu ochrony przed pyłem azbestu, kaski, szelki, linki, rękawice ochronne oraz drabinę, folię do zabezpieczania odpadów azbestowych (eternitu), urządzenie do zraszania eternitu. Pracodawca wykonał badanie emisji pyłu azbestu do środowiska, posiadał decyzję z zakresie gospodarki odpadami, sporządzoną ocenę ryzyka zawodowego w tym zakresie, szczegółowy plan prac usuwania wyrobów zawierających azbest, zaświadczenia o ukończeniu szkolenia bhp przy zabezpieczaniu i usuwaniu wyrobów zawierających azbest i zaświadczenia lekarskie.

7. Kontrola warunków pracy i oceny narażenia zawodowego w zakładach obróbki drewna, gdzie występuje narażenie na hałas, zapylenie, wibrację i czynniki chemiczne.

Kontroli dokonano w 11 zakładach (tartaki i stolarnie). Dwa zakłady nie posiadały aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia, w jednym stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń socjalnych był niewłaściwy. W związku z tym wydano 3 decyzje administracyjne nakazujące wykonanie ciężących na pracodawcy obowiązków.

8. Kontrole dotyczące zakładów przemysłu spożywczego.

Przeprowadzono kontrolę w 8 zakładach przemysłu spożywczego. Wszczęto 3 postępowania administracyjne zakończone decyzjami nakazującymi wykonanie badań czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowiskach pracy. Wszystkie nakazy określone w decyzjach zostały wykonane w 2019 r.

9. Kontrola warunków pracy i ocena narażenia zawodowego w zakładach mechaniki samochodowej.

W ewidencji Inspekcji Sanitarnej w Piszcu znajduje się 16 zakładów mechaniki samochodowej. W roku 2019 przeprowadzono kontrole w 5 zakładach, w 2 z nich stwierdzono nieprawidłowości i wszczęto postępowanie administracyjne, w wyniku którego wydano decyzje nakazujące. Nakazy dotyczyły obowiązku wykonania badań i pomiarów czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy z zakresu hałasu, pyłów i drgań mechanicznych.

10. Kontrole warunków pracy w zakładach leśnych.

Przeprowadzono kontrole w nadleśnictwie i zakładzie usług leśnych. Wystawiono jedną decyzję administracyjną, która dotyczyła nakazu wykonania badań czynników szkodliwych na stanowiskach pracy.

11. Rozpowszechnianie zdrowego stylu życia w miejscu pracy.

Pracownik sekcji higieny pracy podczas przeprowadzania kontroli sanitarnych zajmował się również promocją zdrowia. Miał bezpośredni kontakt z właścicielami zakładów, jak również ze służbami zajmującymi się sprawami bhp. W miarę możliwości przybliżał zagadnienia związane z bezpieczeństwem pracy oraz zachowaniami prozdrowotnymi. Ma to ogromne znaczenie w zrozumieniu przez pracodawców faktu, jak mogą one wpływać na zdrowie pracowników.

W 2019 r. realizując działania w ramach nadzoru nad przestrzeganiem zakazu palenia tytoniu w zakładach pracy pracownik sekcji przeprowadził działania kontrolne i promocyjne. W skali roku w skontrolowanych zakładach przestrzegany był zakaz palenia w pomieszczeniach pracy. W ramach działań promocyjnych przeprowadzono pogadanki z pracodawcami, kadrą kierowniczą zakładów, mających na celu propagowanie zdrowego stylu życia i korzyści wynikających z „uwolnienia” środowiska pracy od dymu tytoniowego.

12. Choroby zawodowe.

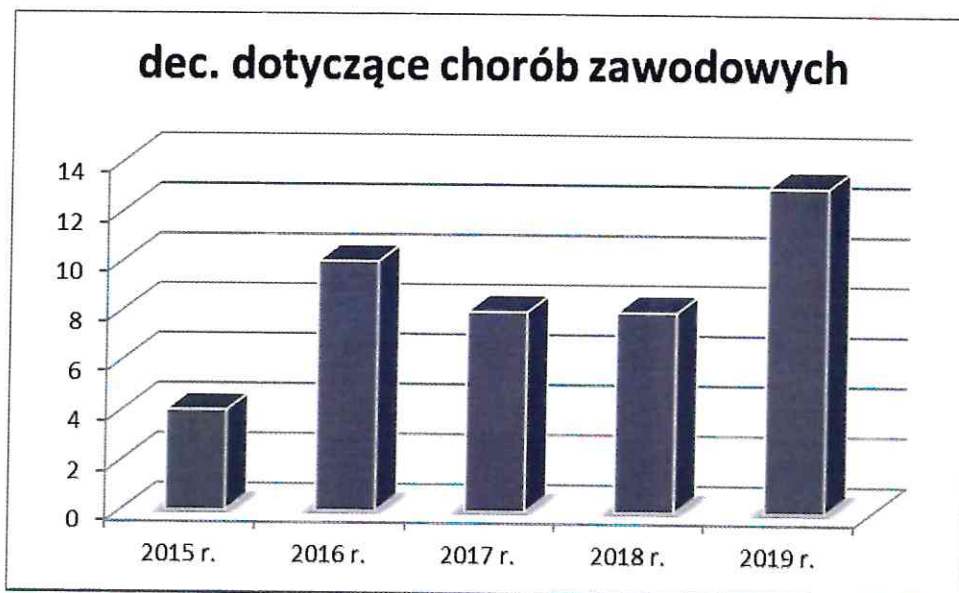
W 2019 r. do PSSE w Piszcu wpłynęło 17 zgłoszeń dotyczących podejrzenia chorób zawodowych. Przeprowadzono w związku z tym 17 postępowań, sporządzono 13 kart oceny narażenia zawodowego. Na podstawie orzeczeń potwierdzających choroby zawodowe

wydanych przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy, wydano 13 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej. Decyzje dotyczyły stwierdzenia następujących chorób:

- określonych w poz. 26 wykazu chorób zawodowych tj. choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (w tym 10 przypadków boreliozy i 1 kleszczowego zapalenia mózgu),
- określonych w poz. 7 wykazu chorób zawodowych tj. zewnątrzpochodne alergiczne zapalenie pęcherzyków płucnych pochodzenia zawodowego: postać ostra i podostra (1 przypadek),
- określonych w poz. 15 wykazu chorób zawodowych tj. przewlekłe choroby narządu głosu spowodowane nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowład mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną głosi i trwałą dysfonią (1 przypadek).

Na podstawie 5 orzeczeń o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wydanych przez Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy (w tym 1 dotyczące zgłoszenia z 2018 r.), wydano 5 decyzji. Decyzje dotyczyły braku podstaw do stwierdzenia następujących chorób:

- określonych w poz. 26 wykazu chorób zawodowych tj. choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa (2 dotyczące zgłoszenia boreliozy),
- określonych w poz. 6 wykazu chorób zawodowych dotyczący zgłoszenia astmy oskrzelowej (1 przypadek),
- określonych w poz. 15 wykazu chorób zawodowych tj. przewlekłe choroby narządu głosu spowodowanych nadmiernym wysiłkiem głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: wtórne zmiany przerostowe fałdów głosowych (1 przypadek),
- określonych w poz. 20 wykazu chorób zawodowych tj. przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy: zespół cieśni w obrębie nadgarstka (1 przypadek).



Działania podejmowane przez pracodawców zapobiegające chorobom zawodowym:

- działania edukacyjne zapobiegające chorobom odkleszczowym,
- szczepienia przeciw kleszczowemu zapaleniu mózgu,
- stosowanie środków odstraszających kleszcze,
- profilaktyczne badania lekarskie,
- badania w kierunku boreliozy.

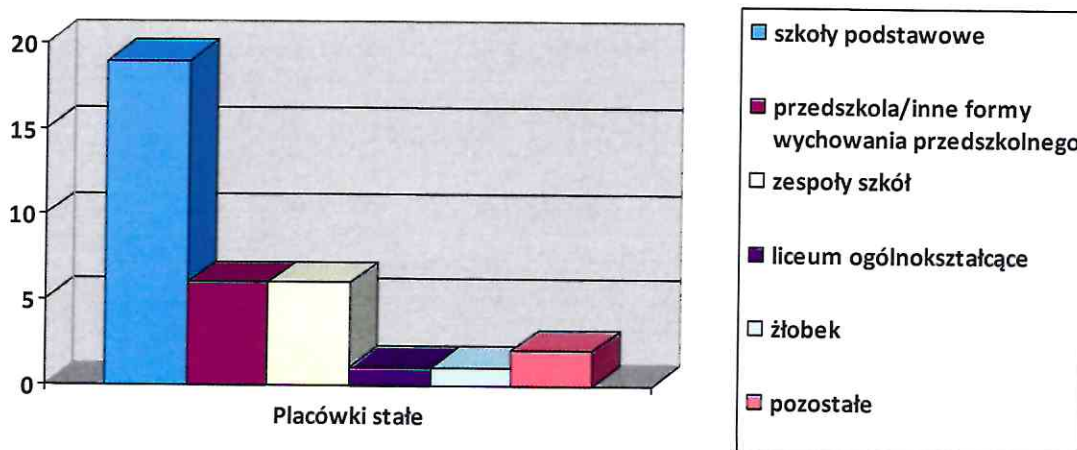
HIGIENA DZIECI I MŁODZIEŻY

Działalność Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie nadzoru nad placówkami nauczania i wychowania oraz wypoczynku i rekreacji koncentrowała się na dążeniu do tego, aby zapewniony został odpowiedni standard higieniczno-zdrowotny pracy i wypoczynku dzieci i młodzieży.

Na terenie powiatu piskiego w 2019 roku nadzorem objętych zostało 35 zakładów nauczania i wychowania, a w okresach wolnych od zajęć w elektronicznej bazie wypoczynku znalazło się 96 turnusów wypoczynkowych. W nadzorowanych obiektach kontrolowano przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny procesu nauczania oraz higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w szkołach i ośrodkach wypoczynku. W trakcie całego roku w stałych zakładach nauczania i wychowania oraz miejscach wypoczynku dzieci i młodzieży przeprowadzono 119 kontroli. W tym okresie wydano 18 decyzji administracyjnych. Udało się uzyskać poprawę pod względem sanitarno-higienicznym w 7 obiektach. Stan placówek oświatowo-wychowawczych zlokalizowanych na terenie powiatu piskiego ocenić należy jako dobry.

STAN SANITARNY SZKÓŁ

Wśród nadzorowanych podmiotów stałych największą liczbę stanowiły szkoły podstawowe (19), przedszkola i inne formy wychowania przedszkolnego (6), zespoły szkół (6), liceum ogólnokształcące (1), żłobek (1), oraz inne placówki (2) tj. placówka wsparcia dziennego i sala zabaw.



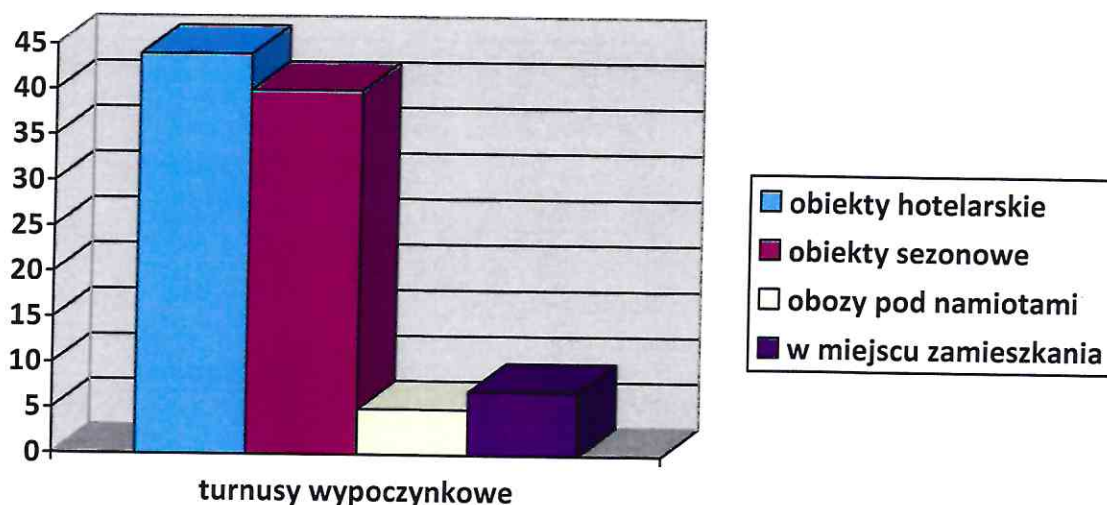
Jednym z istotnych działań profilaktycznych podejmowanych w szkołach jest zapewnienie uczniom stanowiska pracy dostosowanego do wymagań ergonomii. Właściwie zaprojektowane i zestawione stanowisko pracy ucznia (ławka i krzesło) pozwala zapewnić młodemu organizmowi maksymalny komfort w procesie uczenia się i zapobiega powstawaniu, bądź pogłębianiu wad postawy. W tym celu w 9 szkołach i 1 przedszkolu oceniono zestawienie mebli i ich dostosowanie do wzrostu. Badaniami objęto 52 oddziały, gdzie oceniono ogółem 911 stanowisk pracy uczniów/przedszkolaków. W czasie przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Wart podkreślenia jest fakt, iż dzięki analizom dokonywanym w obecności dyrektorów i uczulaniu ich na skutki niedostosowania mebli do zasad ergonomii zwiększyła się świadomość, co do zasadności uregulowania tego problemu w szkole. W większości obiektów zakupywane są nowe stoliki i krzesła posiadające stosowne certyfikaty i pozwalające na zapewnienie uczniom odpowiednich warunków pracy. Poza oceną dostosowania umeblowania do wymagań ergonomii oceniano także tygodniowe rozkłady zajęć lekcyjnych. Ogółem przeanalizowano 22 plany lekcji w szkołach. Podczas przeprowadzanych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie szkoły, w których dokonano kontroli dopełniły obowiązku zapewnienia uczniom możliwości pozostawienia części podręczników i przyborów szkolnych w placówce. Obowiązek ten został nałożony Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2009 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach.

W minionym roku 2 placówki posiadające własne ujęcie wody oraz zbiorniki bezodpływowe na szambo tj. Szkoła Podstawowa Nr 2 w Rucianem-Nidzie przy ulicy Mazurskiej 2 oraz Zespół Szkół w Dąbrówce, zostały podłączone do wodociągów publicznych.

Podobnie jak w latach ubiegłych, w roku 2019 prowadzono nadzór nad gospodarką substancjami chemicznymi i ich mieszaninami. W wyniku kontroli stwierdzono, że 12 szkół posiada niebezpieczne substancje chemiczne i ich mieszaniny. Wszystkie skontrolowane podmioty właściwie prowadziły nadzór nad substancjami niebezpiecznymi – zadbały m.in. o sporządzenie spisów substancji, właściwie je oznakowały oraz posiadały wymagane karty charakterystyki, do których wgląd miał personel pedagogiczny i uczniowie biorący udział w doświadczeniach chemicznych.

WYPOCZYNEK UCZNIÓW

Powiat piski to region o wysokich walorach turystycznych i rekreacyjnych, a popularność turystyki żeglarskiej, kajakarskiej, pieszej, rowerowej, jeździeckiej i wędkarskiej oraz dobra baza dla rozwoju turystyki powoduje, że rokrocznie w okresach wolnych od nauki szkolnej w wielu miejscach odbywa się zorganizowany wypoczynek dzieci i młodzieży. Jest to okres wzmożonej pracy, która ma na celu przygotować obiekty na przyjęcie zorganizowanych grup wypoczywających i zapewnić w nich właściwe warunki pobytu. W trakcie sezonu zimowego i letniego w ogólnopolskiej elektronicznej bazie danych wykazano 96 turnusy. W grupie turnusów wypoczynkowych dominowały te, które zorganizowano w obiektach całorocznych usług hotelarskich (44), w obiektach sezonowych (40), obozy pod namiotami (5) oraz w miejscu zamieszkania (7).



Ogółem z wypoczynku na terenie powiatu piskiego, skorzystało 2277 uczestników. Przeprowadzono 49 kontroli sanitarnych, w tym 11 z udziałem przedstawicieli Komendy Powiatowej Policji w Piszcu oraz 3 z przedstawicielami Komendy Powiatowej Państwowej Straży Pożarnej w Piszcu.

W roku sprawozdawczym miało miejsce podejrzenie wystąpienia odry u uczestnika wypoczynku zorganizowanego przez Caritas Diecezji Ełckiej w Ośrodku Wakacyjnym „Arka” w Orzyszu. Uczestnikami kolonii były dzieci i młodzież z terenów Białorusi i Ukrainy, ogólna liczba uczestników 70 w wieku powyżej 10 roku życia. Jeden z uczestników został przewieziony do Specjalistycznego Szpitala Wojewódzkiego

w Olsztynie po stwierdzeniu przez lekarza pierwszego kontaktu podejrzenia zachorowania na odrę. Po przyjęciu do szpitala uzyskano informację o potwierdzeniu zachorowania na podstawie objawów klinicznych w związku z czym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piszcu podjął decyzję o szczepieniu poekspozycyjnym 13 uczestników kolonii którzy nie byli nigdy wcześniej objęci szczepieniem na ww. jednostkę chorobową. Po tym zdarzeniu nie stwierdzono nowych zachorowań.

Działania pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w 2020 r. będą zmierzały do:

- dalszego podnoszenia standardów obiektów, w których przebywają dzieci i młodzież,
- systematycznego eliminowania ze szkół czynników uciążliwych w środowisku pracy ucznia (stanowiska niedostosowane do wymagań ergonomii; niewłaściwe oświetlenie sztuczne),
- zapewnienia właściwych warunków higieniczno-sanitarnych w miejscach, w których będzie odbywał się sezonowy wypoczynek dzieci i młodzieży,
- podnoszenia świadomości wśród uczniów i rodziców w celu tworzenia właściwych warunków pracy ucznia w szkole i domu.

PROMOCJA ZDROWIA I OŚWIATA ZDROWOTNA

Działania podejmowane w 2019 roku przez Promocję Zdrowia i Oświatę Zdrowotną Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wynikały z założeń krajowych (ustawy o 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 województwa i poszczególnych powiatów.

Organizacją, prowadzeniem, koordynowaniem i nadzorowaniem działalności oświatowo-zdrowotnej w celu ukształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych zajmował się pracownik Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej PSSE. Działania skierowane były do rodziców i opiekunów dzieci, dzieci w wieku przedszkolnym, uczniów szkół podstawowych, młodzieży z gimnazjów, szkół ponadgimnazjalnych, nauczycieli, wychowawców oraz pedagogów szkolnych, kobiet w wieku rozrodczym, pacjentów zakładów opieki zdrowotnej, pracowników ochrony zdrowia, przedstawicieli samorządów lokalnych.

W 2019 roku edukacją objęto 12208 osób podczas realizacji prawie 340 różnorodnych działań edukacyjnych.

Realizowano następujące programy profilaktyczne:

- Program „Czyste powietrze wokół nas”,
- Program „Bieg po zdrowie”,
- Program „Trzymaj Formę” (największy w Unii Europejskiej program na temat racjonalnego odżywiania, edukacji konsumenckiej i aktywności fizycznej),
- Profilaktyczny program w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych,
- Krajowy Program zwalczania AIDS i zapobiegania zakażeniom HIV,
- Program „Wybierz życie – pierwszy krok” poświęcony profilaktyce zakażeń wirusem HPV.

Organizowano działania związane z:

- profilaktyką zażywania nowych narkotyków (dopalaczy), tzw. środków zastępczych,
- Światowym Dniem Bez Tytoniu,

- Dniem Rzucania Palenia,
- Światowym Dniem Zdrowia,
- Europejskim Dniem Wiedzy o Antybiotykach,
- profilaktyką grypy sezonowej,
- akcją „Moje dziecko idzie do szkoły”,
- akcją „ Zdrowe wakacje”,
- akcją zimową (bezpieczny i zdrowy wypoczynek podczas ferii zimowych),
- profilaktyką chorób odkleszczowych,
- profilaktyką zarażeń pasożytniczych (owsica, wszawica, świerz, bąblowica itp.)
- profilaktyką wścieklizny,
- profilaktyką zatruc grzybami,
- profilaktyką wirusowego zapalenia wątroby (wzw A, B, C),
- profilaktyką chorób przenoszonych drogą płciową,
- propagowaniem zasad higieny osobistej,
- uświadamianiem zagrożeń zdrowotnych wynikających z nadmiernej ekspozycji na promieniowanie UV,

Profilaktyka uzależnień (środki zastępcze)

W ramach działań edukacyjnych na temat „nowych narkotyków” tzw. dopalaczy Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna prowadziła szeroko zakrojone działania skierowane do przedstawicieli samorządów, kadry pedagogicznej, uczniów i rodziców szkół gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych naszego powiatu. Podczas tych działań przekazywane były informacje na temat trendów i stylu życia młodego pokolenia, modelu i skali używania nowych substancji psychoaktywnych. Najnowszych informacji na temat nowych środków psychoaktywnych na scenie narkotykowej w Polsce (design drugs, nowe narkotyki pochodzenia naturalnego, leki używane w celu odurzania się, popersy, drinki energetyzujące i legalne produkty stymulujące). Działania te polegały na szerokiej współpracy lokalnej w prowadzeniu działań edukacyjnych.

Profilaktyka palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych

Działania inspekcji sanitarnej były zgodne z polityką zdrowotną państwa zmierzającą do zmniejszenia używania wyrobów tytoniowych przez wszelkiego rodzaju działania w zakresie promocji zdrowia ukierunkowane na przeciwdziałanie paleniu tytoniu oraz zgodne

z zapisami Ramowej Konwencji Światowej Organizacji Zdrowia o Ograniczeniu Używania tytoniu (Framework Convention on tobacco Control, FCtC).

W 2019 roku inspekcja sanitarna realizowała dwa programy edukacyjne skierowane do dzieci 5 i 6 letnich „Czyste powietrze wokół nas” oraz dla dzieci 10 i 11 letnich „Bieg po zdrowie”. Program „Czyste powietrze wokół nas” w roku szkolnym 2018/2019 realizowało w placówkach przedszkolnych, oddziałach przedszkolnych i innych formach wychowania przedszkolnego. Programem objęto dzieci 5 i 6 letnie i ich rodziców.

Program „Bieg po zdrowie” realizowano w szkołach podstawowych w klasach czwartych. Oba programy zostały wysoko ocenione przez dzieci ich rodziców oraz nauczycieli i będą kontynuowane w 2020 roku.

Wśród działań obchodzonych corocznie, skierowanych do społeczności lokalnej zrealizowano obchody „Światowego Dnia Bez Tytoniu” oraz obchody „Światowego Dnia Rzucania Palenia”. W ramach tych obchodów organizowano imprezy lokalne, konkursy plastyczne, multimedialne, punkty promocji zdrowia, szkolenia i narady, publikowano informacje na stronach internetowych, w mediach lokalnych.

Do ważnych zadań inspekcji sanitarnej należy nadzór nad realizacją zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych w zakładach pracy i obiektach użyteczności publicznej, podczas kontroli merytorycznych prowadzonych przez jednostki nadzorowe inspekcji sanitarnej. Od 2010 roku pracownicy inspekcji sanitarnej edukują właścicieli obiektów użyteczności publicznej i rozprowadzają znaki zakazu palenia. Dzięki tym działaniom sytuacja w obiektach kontrolowanych systematycznie poprawia się w zakresie przestrzegania zakazu palenia i konieczności oznakowania obiektów zakazem palenia.

Akcja „Moje dziecko idzie do szkoły”

Adresatami akcji byli rodzice dzieci, które miały rozpocząć naukę w klasach pierwszych, szkół podstawowych w roku szkolnym 2019/2020. Akcja miała na celu podniesienie poziomu wiedzy rodziców na temat wybranych elementów zdrowego stylu życia, uświadomienie rodzicom ich roli w kształtowaniu prawidłowych nawyków prozdrowotnych dzieci, przekonanie rodziców o słuszności działań profilaktycznych podejmowanych w szkole i w domu.

W okresie II-IX 2019 pracownicy Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej przeprowadzili zajęcia edukacyjne wśród rodziców w szkołach podstawowych i przedszkolach powiatu piskiego. Podczas zajęć omawiano zasady prawidłowego doboru plecaka/tornistra

i umebrowania do nauki (stolika/biurka, krzesła), zasady prawidłowego żywienia dzieci, w tym znaczenie drugiego śniadania oraz inne zagadnienia związane ze zdrowiem dzieci – zgodnie z zapotrzebowaniem szkół.

Miasteczko profilaktyczne

W dniach 20-23.05.2019 r. odbyła się X Konferencja Naukowo-Szkoleniowa w zakresie zdrowia publicznego. W pierwszym dniu konferencji Oddział Promocji Zdrowia WSSE w Olsztynie, Pracownik Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej w Piszcu wraz z Policją, Strażą Pożarną, Nadleśnictwem oraz MOPR zorganizowali miasteczko profilaktyczne. Ważnym punktem prezentowanych stoisk był namiot kleszczowy, w którym edukatorzy prowadzili edukację zdrowotną związaną z profilaktyką chorób odkleszczowych oraz sposobami wyjmowania kleszcza z organizmu człowieka. Stoiska cieszyły się dużym zainteresowaniem dzieci i młodzieży z Pisza i okolic oraz osób dorosłych. Odwiedziło nas ponad 3000 osób.



O zdrowiu i bezpieczeństwie w wakacje podczas obchodów 100-lecia Służb Sanitarnych

W organizowanym tygodniu zdrowia pracownik Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Pisz przy współpracy z funkcjonariuszem Komendy Powiatowej Policji w Pisz, ratownikiem Mazurskiego – Ochotniczego Pogotowia Ratunkowego oraz przedstawicielem Nadleśnictwa Pisz, przeprowadzili zajęcia edukacyjne z dziećmi i młodzieżą z piskich szkół w ramach akcji „Bezpieczne wakacje”. Jedno z takich spotkań odbyło się w Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 1 w Pisz, podczas którego uczniowie przypomnieli sobie zasady, którymi należy się kierować podczas zdrowego i bezpiecznego wypoczynku. Pracownik Promocji Zdrowia przypominał, że czas wakacji nie jest okresem wolnym od dbania o własne zdrowie i higienę. Szczególną uwagę zwrócił na profilaktykę chorób odkleszczowych, sposoby wyjmowania kleszcza z organizmu człowieka, zatrucia pokarmowe, wściekliznę, profilaktykę palenia tytoniu oraz ochronę podczas upału, a także na zagadnienia dotyczące sięgania przez młodzież po tzw. dopalacze. Policjantka przypomniła uczniom o zasadach bezpiecznego poruszania się po drodze. Zwróciła uwagę na przepisy dotyczące rowerzystów oraz osób jeżdżących na rolnkach i deskorolkach. Ze starszymi rozmawiała na temat konsekwencji prawnych sięgania po papierosy, alkohol, narkotyki, czy dopalacze. Młodszym uczniom przypomniła, w jaki sposób należy zachowywać się w kontaktach z osobami obcymi, zwierzętami oraz w sytuacji, gdy dziecko zgubi się nad morzem, czy w każdym innym miejscu. Pani ratownik mówiła o zasadach bezpiecznego wypoczynku nad wodą. Zwróciła uwagę na to w jaki sposób należy informować służby w przypadku, kiedy coś się wydarzy. Mówiła, jakie informacje są wówczas niezbędne dla dyspozytora. Przypomniła także starszym uczniom o konsekwencjach wypoczynku nad wodą będąc pod działaniem alkoholu. Pani z Nadleśnictwa Pisz zachęcała wszystkich do odwiedzania lasów. Przypomniła jednak, że w lesie także obowiązują pewne zasady, które są niezwykle ważne dla bezpieczeństwa zarówno odwiedzających lasy, jak i roślin oraz zwierząt. Powiedziała o zakazie dotyczącym używania ognia, w tym palenia ognisk. Podobne prelekcje odbyły się także w innych szkołach na terenie Pisz m.in. w Ogólnokształcącej Szkole Muzycznej I stopnia w Pisz oraz w Prywatnej Szkole Podstawowej w Pisz.



PROFILAKTYKA HIV/AIDS



Co roku odnotowujemy w Polsce ok. 1200 zakażeń HIV. Codziennie o zakażeniu dowiadują się średnio trzy osoby. Jedna trzecia z nich to ludzie młodzi poniżej 30 roku życia, ale wzrasta też liczba osób 50+, u których wykrywane jest zakażenie. W związku z tym ważnym działaniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób przenoszonych drogą płciową oraz przez kontakt z zakażoną krwią. Cel ten realizowano przez podejmowanie inicjatyw w ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS. Działania informacyjno-edukacyjne kierowano do młodzieży szkół gimnazjalnych, ponadgimnazjalnych oraz ogółu społeczeństwa. Poprzez akcje i kampanie społeczne, szkolenia, konkursy, informacje o problemie HIV/AIDS udało się dotrzeć do mieszkańców powiatu.

Profilaktyka grypy sezonowej oraz powikłań pogrypowych

Celem podejmowanych inicjatyw było zmniejszenie liczby zachorowań na grype sezonową przez podniesienie poziomu wiedzy w zakresie zasad higieny osobistej oraz roli szczepień w profilaktyce chorób zakaźnych, a także propagowanie zaleceń dotyczących zdrowego stylu życia i zasad postępowania w przypadku zachorowania. Działaniami edukacyjnymi objęto dzieci i młodzież z placówek oświatowych oraz placówek wypoczynku, ich rodziców i opiekunów oraz ogół społeczeństwa, do którego kierowano informacje poprzez lokalne mass media oraz strony internetowe Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



Profilaktyka wirusowego zapalenia wątroby typu C (WZW C)

Choroba ta została uznana przez Światową Organizację Zdrowia za jedno z największych światowych zagrożeń epidemiologicznych XXI wieku. Nazywana jest „cichym zabójcą”, gdyż zakażenie przebiega bezobjawowo lub objawy są niecharakterystyczne, co powoduje, że rozpoznana zostaje po wielu latach w okresie poważnych zmian chorobowych w wątrobie. Przed WZW-C nie ochroni nas żadna szczepionka, dlatego musimy świadomie chronić się sami. Do zakażenia dochodzi najczęściej przez naruszenie ciągłości tkanek i kontakt (uszkodzonej skóry, śluzówek) ze skażoną wirusem HCV krwią lub wydzielinami (surowica, sperma, ślina). Podstawową metodą rozpoznania zakażenia jest wykrycie przeciwciał anti-HCV, które są odpowiedzią organizmu na obecność wirusa.

W celu zwiększenia świadomości społeczeństwa w zakresie WZW-C Państwowa Inspekcja Sanitarna realizowała szkolenia, zajęcia edukacyjne wśród rodziców, młodzieży.



Podsumowanie

Działania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w 2019 r. zrealizowane były zgodnie z planem, aktualną sytuacją epidemiologiczną w powiecie oraz według ujednoliconych standardów i procedur. Duży nacisk kładziono na uzyskanie szerokiego zasięgu oddziaływań profilaktycznych, w związku z czym stosowano różnorodne kanały dotarcia do adresatów działań. Nawiązywano i podtrzymywano dotychczasową współpracę z władzami samorządowymi, instytucjami i organizacjami w środowisku lokalnym, dzięki czemu pozyskiwano środki finansowe przeznaczone na realizację i uatrakcyjnianie podejmowanych inicjatyw.

Współdziałanie z jednostkami realizującymi programy edukacyjne, zawiązywanie lokalnych koalicji i nagłaśnianie zadań pozwalały na szybsze i bardziej efektywne prace w zakresie promocji zdrowia.

ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Państwowa Inspekcja Sanitarna w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego dokonuje analizy projektowanych działań planistycznych, inwestycyjnych i systemowo-organizacyjnych odnoszących się do obszarów gmin, powiatów, województw i kraju, rozwiązań techniczno-budowlanych obiektów i infrastruktury oraz technologicznych różnych procesów, pod kątem wpływu ww. przedsięwzięć na zdrowie i życie ludzi.

Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego ma na celu zapewnienie, na etapie planowania zagospodarowania przestrzennego oraz projektowania i realizacji inwestycji, właściwego stanu sanitarno-zdrowotnego w obiektach, w taki sposób, aby w trakcie eksploatacji obiektów nie powstawały zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi, powodowane przyjętymi w tym zakresie rozwiązaniami. Analiza projektowanych rozwiązań w szczególności przeprowadzana jest w aspekcie oceny ryzyka narażenia ludności na czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne, uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia człowieka. Analizą objęte są miejsca przebywania i zamieszkania ludzi, a także miejsca pracy, nauki, wychowania, sportu, rekreacji, wypoczynku, obsługi pasażerskiej, świadczenia usług dla ludności, działalności leczniczej i opieki nad osobami niepełnosprawnymi, chorymi oraz starszymi.

W roku 2019:

1. Wydano 3 opinie, co do potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, 24 opinie stwierdzające brak potrzeby przeprowadzania oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, 3 pisma o uzupełnienie przedłożonych raportów i dokumentacji podlegającej ocenie.
2. Wydano 2 opinie uzgadniające przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach. Opinie dotyczyły przedsięwzięć:
 - „*Udrożnienie Kanału Śniardwy-Roś oraz przebudowa jazu w Kwiku*”;
 - „*Budowa elektrowni fotowoltaicznej dla miejscowości Kwik, gmina Pisz-2 o mocy do 1 MW na działce nr 68/5 – obręb Kwik, gmina Pisz*”.
3. Uzgodniono 37 projektów na obiekty budowlane i technologiczne:
 - 35 projektów uzyskało pozytywną opinię bez zastrzeżeń,
 - 2 dokumentacje uzgodniono wnosząc zastrzeżenia do przedłożonych projektów.

4. Wniesiono w formie pisma uwagi do 34 przedłożonych do zaopiniowania dokumentacji. Projekty technologiczne/budowlane uzyskiwały pozytywną opinię, po uwzględnieniu uwag wniesionych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pisz.
5. Uczestnicząco w 45 odbiorach końcowych obiektów budowlanych i lokali usługowych:
 - 3 kontrole odbiorowe w związku z art. 56 ustawy Prawo Budowlane;
 - 1 kontrola obiektu „w trakcie realizacji” (Pralnia „Wieża” w Pisz);
 - 41 kontroli oraz re-kontroli w związku z uruchamianiem nowych działalności.
6. Wydano 2 opinie uzgadniające projekty miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz Studiów :
 - *projekt miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wsi Karwica – kompleks VI;*
 - *projekt zmiany Studium Uwarunkowań i Kierunków Zagospodarowania Przestrzennego Miasta i Gminy Pisz w południowej części wsi Jaśkowo.*
7. Wydano 56 decyzji płatniczych w związku z funkcjonowaniem Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.



Wnioski

Zapobiegawczy nadzór sanitarny sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną realizuje ustawowe obowiązki i zadania w zakresie ochrony zdrowia publicznego, w szczególności poprzez:

- opiniowanie lub uzgadnianie pod względem higienicznym i zdrowotnym projektów planów zagospodarowania i innych dokumentów strategicznych m. in. w ramach strategicznej oceny oddziaływania na środowisko,
- opiniowanie przedsięwzięć w ramach oceny oddziaływania na środowisko,

- uzgadnianie dokumentacji projektowych inwestycji,
- wydawanie zgód, uzgodnień i opinii dotyczących odstępstw od przepisów prawa, w tym określających warunki techniczne oraz warunki bezpieczeństwa i higieny pracy,
- zajmowanie stanowisk w sprawie obiektów budowlanych przekazywanych do użytkowania.

Stanowiska Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajmowane są wyłącznie na wniosek zainteresowanych podmiotów lub w związku z wystąpieniami organów prowadzących postępowanie główne i dotyczą planowanych inwestycji lub zagospodarowania terenu. Ocena projektowanych rozwiązań skupia się w szczególności na ocenie ryzyka narażenia ludności na czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne, uciążliwe lub szkodliwe dla zdrowia człowieka w miejscu jego zamieszkania i przebywania.